

Sabato 27 ottobre al Museo Padre Saggi, incontro sull'olio e le lucerne di Norba per fare luce sulla storia e la tradizione nei giorni della Sagra delle castagne

Continua il ciclo di conferenze “Vita semplice e raffinata in una città sui monti, da Norba a Norma”, con il terzo incontro previsto al Museo archeologico “Padre Saggi” di Norma, sabato 27 ottobre. Un'altra occasione per conoscere dettagli sulla vita quotidiana che gli abitanti dell'antica Norba conducevano duemila anni fa. Anche stavolta, saranno i reperti, emersi nel corso degli ultimi scavi ed eccezionalmente esposti, a testimoniare gli usi e costumi della città, facendo luce sulle ricchezze e peculiarità storico-archeologiche, ma anche sulle tradizioni e produzioni locali .

L'incontro “Olio per illuminare, olio per cucinare”, parte del progetto Città Lepine, promosso dalla Compagnia dei Lepini, è presentato dall'assessore alla cultura Elisa Ricci, dalla direttrice scientifica del museo Stefania Quilici Gigli e dal dirigente SABAP Fr Lt Ri Stefano Gizzi ed è inserito nel ricco programma di appuntamenti previsto in occasione della tradizionale Sagra delle castagne, che proprio quest'anno compie cinquant'anni. Oltre alla partecipazione del sindaco Gianfranco Tessitori e dell'assessore Elisa Ricci, l'appuntamento vedrà anche la presenza di Enrica Onorati e Lorenza Bonaccorsi, rispettivamente Assessore Agricoltura, Promozione della filiera e della cultura del cibo, Ambiente e Risorse Naturali e Assessore Turismo e Pari Opportunità della Regione Lazio che sostiene il progetto.

Alle ore 16.00 il pubblico sarà accolto dai figuranti della Rievocazione storica che, all'interno dell'antica cucina di una casa di Norba ricostruita al museo, interpreteranno una scena di vita quotidiana, distribuendo una tipica zuppa della tradizione antica romana. Si darà quindi inizio alla conferenza, incentrata sulle lucerne e l'impiego dell'olio nell'antichità. Dopo l'introduzione del funzionario archeologo SABAP Fr Lt Ri, Francesco Di Mario, la direttrice degli scavi di Norba Stefania Quilici Gigli interverrà su “Cucinare nelle case di Norba”, seguirà un approfondimento della Prof.ssa Giuseppina Pisani Sartorio su “L'olio nella cucina di Norba” e infine la descrizione de “Le lucerne rinvenute a Norba” a cura della Prof.ssa Paola Carfora, dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli, che ha condotto gli scavi.

Al termine della conferenza, il pubblico potrà continuare il percorso storico da Norba a Norma seguendo la storia dell'olio e della sua produzione in paese, trasferendosi presso i seminterrati del museo che ospitano l'antica olearia usata dai normesi tra la fine del Settecento e l'inizio del Novecento, guidati dagli studenti delle classi quinte elementari e prime medie di Norma. L'itinerario proseguirà quindi presso i locali che ospitano un antico frantoio, attuale sede dell'associazione Domusculta, terminando con l'ultima tappa in via Passeggiata San Giovanni, dove presso il Frantoio Alviti si potranno conoscere le tecniche e gli strumenti oggi usati per la produzione di questo prodotto tipico, protagonista della degustazione finale.

Un evento comunitario che vedrà la partecipazione attiva del paese attraverso le associazioni, la scuola, le attività di Norma in una giornata dedicata alla tradizione e in cui il museo si fa centro di aggregazione e di unione tra passato e presente, tra vecchie e nuove generazioni, tra tradizioni antiche e sempre attuali, a partire dalla conoscenza storica e archeologica.