



Amphora
Società
Cooperativa

La cooperativa AMPHORA si è costituita al fine di promuovere e valorizzare la cultura locale con particolare riferimento allo sviluppo del territorio attraverso la valorizzazione del suo patrimonio ambientale, storico, artistico ed archeologico, nonché l'accrescimento delle opportunità turistiche locali in sinergia con le istituzioni pubbliche e private.

La Cooperativa è costituita da dieci soci, tutti giovani professionisti di vari settori: turismo, archeologia, giornalismo, salvaguardia ambientale, storia dell'arte, architettura. In questi ambiti i soci svolgono un'intensa attività di progettazione di laboratori didattici, percorsi per gruppi di adulti e servizi per conto terzi.

Via O. Vernocchi, 20
47034 Forlimpopoli (FC)

Tel. 333.7204218

e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it

P.iva 03441350406



Banca popolare
dell'Emilia Romagna
www.bper.it

Gli eventi AMPHORA per
l'XI Festa Artusiana si svolgono qui:



Tutte le iniziative, per ragioni organizzative, prevedono un numero massimo di partecipanti, per cui è consigliata la **prenotazione**.

Per informazioni e prenotazioni

Tel. 333-7204218

e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it



Banca Romagna Centro
Credito Cooperativo



Forti - via Balzella, 69 - Tel. 0543-802711
Aperti anche a Lugo, Pesaro e Fano



via Euclide 15 - 47100 Forti - Tel. 0543.700324 - Fax 0543.700851
info@litolagreca.com - www.litolagreca.com

La Greca Art. Grafiche, Forti



Soprintendenza per i Beni
Archeologici dell'Emilia Romagna



Associazione Italiana Sommeliers
ROMAGNA

XI Festa Artusiana

Passeggiar Gustando Vitis et vinum Aperitivo al Museo

Forlimpopoli 16-24 giugno 2007

con il contributo di:





PasseggiarGustando

-Visita guidata con degustazione -
Ponte levatoio della Rocca

ore 19:30

Sabato 16 - Martedì 19

Domenica 24 Giugno

Un storica dell'arte accompagnerà i visitatori alla scoperta di alcuni tra i principali monumenti della città di Forlimpopoli, secondo il seguente percorso: rocca, piazza Garibaldi, via Saffi, Basilica di S. Ruffillo, via Massi, chiesa dei Servi e ritorno in piazza. Durante la passeggiata i visitatori potranno usufruire di due tappe di degustazione in negozi o locali tipici. Costo: euro 5,00 a persona.

Vitis et vinum.

L'attualità dei metodi antichi

- Conferenze con degustazione -
Corte interna della Rocca

Ore 21:00

Prendendo spunto dalla realtà archeologica del territorio di Forlimpopoli, l'iniziativa prevede due serate di carattere scientifico-divulgativo dedicate l'una agli aspetti archeologici della coltivazione della vite e l'altra della produzione del vino. Seguirà la degustazione, guidata dall'Associazione Italiana Sommeliers, di un vino pregiato prodotto utilizzando alcune delle tecniche antiche. Sarà dunque possibile conoscere i metodi di produzione antichi dimostrandone però la grande attualità, attraverso la degustazione di alcuni vini prodotti ancora oggi con tali metodi, che più modernamente definiamo "biologici", e dunque più attenti alla salute del consumatore. Costo: 15 euro (max 60 pers.)



Vitis et vinum Programma

Domenica 17 giugno

Studiando, oltre alle fonti letterarie ed epigrafiche, le frequenti tracce di vigneti ritrovate negli scavi archeologici e alcuni reperti, come i frammenti del legno di vite, lo staff del laboratorio di Ricerche Applicate della Soprintendenza Archeologica di Pompei, coordinato dalla Dr. Ciarallo ha dato vita alla prima esperienza di vigneto filologicamente impostato.

Presiede Chiara Guarnieri, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna
Annamaria Ciarallo, Soprintendenza Archeologica di Pompei

I metodi di coltivazione della vite e la produzione del vino nell'antica Pompei: i risultati dell'archeologia sperimentale.

Giorgio Amadei, Sommelier AIS Romagna
Presentazione e degustazione di un vino "archeologico": il Villa dei Misteri Pompeiano IGT.

Giovedì 21 giugno

Attraverso le fonti letterarie e le testimonianze archeologiche anche recenti è possibile ricostruire i metodi di produzione del vino, dalla pigiatura all'anforamento. Verranno considerati anche i metodi di conservazione del vino sia ai fini dell'invecchiamento sia ai fini della commercializzazione.

Presiede Chiara Guarnieri, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna
Barbara Vernia, Università di Bologna
La produzione e conservazione del vino romano: l'attualità dei metodi antichi.

Gian Carlo Mondini, Presidente AIS Romagna
Presentazione e degustazione di un vino "all'antica": il Ribolla Anfora.



Aperitivo al Museo

-Visita-degustazione in Museo -
Museo Archeologico Tobia Aldini

Ore 19:30

Domenica 17 - Lunedì 18

Gustatio - Visita guidata ai reperti romani legati al consumo ed alla conservazione dei cibi. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la *gustatio*, cioè gli antipasti-stuzzichini che introducevano al banchetto.

Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)

Promozione speciale: *gustatio*, prima cena, seconda cena 20,00 euro.

Mercoledì 20 - Giovedì 21

Prima cena - Visita guidata ai reperti romani legati agli ambienti del banchetto e agli oggetti che li arredavano. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la prima cena, cioè la parte centrale del banchetto.

Costo: 8,00 euro (max 25 pers.)

Venerdì 22 - Sabato 23

Seconda cena - Visita ai reperti romani che guidano alla conoscenza dei partecipanti ad un ideale banchetto svoltosi a Forlimpopoli circa 2000 anni fa. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la seconda cena, quando più volentieri ci si concedevano frizzi e lazzi. Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)

