

ftNews

freetopnews

Torna a Lanuvio (RM) l'antico rituale della Maza

giovedì, 04 ottobre 2018



Logo: Festival della Maza 2018

1 EDIZIONE Lanuvio | Villa Sforza Cesarini
6 e 7 ottobre 2018

PROGRAMMA

6 OTTOBRE / Villa Sforza Cesarini

Ore 16,00 - Apertura stand che propongono l'antica Maza Lanuvina (ad opera del cuoco Giuseppe Verri) e il Pane al tempo della Magna Grecia

Ore 16,10 - **Pace Panis: Oggi la focaccia la faccio io.** Laboratorio per bambini a cura dell'Associazione Phoenix Lanuvium

Ore 17,30 - **Nel ventre della dea.** Performance a cura di Maria Concetta Bologese. Spettacolo prodotto da E-Motion

Ore 18,30 - **Il pane e il sacro nell'antica Roma.** Lezione didattica a cura dell'archeologa Barbara Gordini. All'interno della Sala delle Colonne

7 OTTOBRE / Villa Sforza Cesarini

Ore 10,00 - Apertura stand che propongono l'antica Maza Lanuvina (ad opera del cuoco Giuseppe Verri) e il Pane al tempo della Magna Grecia

Ore 10,10 - **Pace Panis: Oggi la focaccia la faccio io.** Laboratorio per bambini a cura dell'Associazione Phoenix Lanuvium

Ore 10,30 - **Visita guidata al Santuario di Giunone Sospita** a cura del Gruppo Archeologico GAALNA

Ore 11,15 - **"Prandium more britannico".** Piccolo brunch gratuito

Ore 12,00 - **Nel ventre della dea.** Performance a cura di Maria Concetta Bologese. Spettacolo prodotto da E-Motion

Ore 16,30 - **Lanuvium, la dea e il serpente sacro.** Antico rito rievocatorio a cura dell'A.C. Civita Folk Città di Lanuvio

Sarà presente il Parco Archeologico di Paestum con uno stand che proporrà di pane al tempo della Magna Grecia. Le ricette della panificazione nel Cilento con le ricette le forme originali del V sec.a.C. La Maza è rivisitata in chiave moderna

PER INFORMAZIONI: 0693789237 / www.comune.lanuvio.rm.it / Museo Civico Lanuvio

di *Francesca Bianchi*

Sabato 6 e domenica 7 ottobre, a Lanuvio (RM) si terrà il **Festival della Maza**, una manifestazione dedicata alla focaccia di Giunone Sospita, ideata dall'Assessorato alla Cultura e Turismo del Comune di Lanuvio e da Benedetta Rizzo.

Importanti testimonianze di autori antichi, tra cui Properzio ed Eliano, attestano che a Lanuvio si tenevano annualmente delle cerimonie in onore del serpente sacro a Giunone Sospita. Tali cerimonie consistevano in processioni di fanciulle vergini bendate che offrivano al serpente, all'interno di una grotta ubicata nel *lucus* sacro alla dea, focacce di farro. Lanuvio ha compreso il valore storico dell'antico rito e ha voluto riproporlo e recuperarlo attraverso l'organizzazione di questo festival.

La focaccia che veniva offerta al serpente di Giunone Sospita era chiamata *maza*, termine greco utilizzato per descrivere vari tipi di focaccia. La maza doveva essere un alimento d'accompagnamento di altro cibo, ma anche una focaccia da consumare da sola. Gli ingredienti per l'impasto erano differenti a seconda dell'occasione di consumo; poteva, infatti, essere preparata in varianti elaborate e raffinate. Le indagini archeologiche hanno rilevato resti alimentari riferibili a fave e ceci cotti, oltre a resti di ovini e caprini nelle immediate vicinanze del luogo identificato come l'antro del serpente. La Maza salata, prodotta senza lievito, ben si

abbinava con olive condite, legumi e carni arrostate. La variante dolce, invece, veniva usata nei banchetti e prevedeva la lievitazione.

Attraverso queste due giornate di rievocazione di un rito tanto importante dell'antica Lanuvium gli organizzatori si propongono alcuni importanti obiettivi: 1) Promuovere la conoscenza storica, archeologica e gastronomica della città di Lanuvio, sia verso la comunità locale che verso un'utenza esterna che verrà incentivata a partecipare ad iniziative in loco; 2) Valorizzare il patrimonio archeologico e gastronomico della città di Lanuvio, creando occasioni che lo rendano visibile, fruibile e vivibile, anche con iniziative di degustazione di prodotti enogastronomici; 3) Costruire e consolidare, soprattutto nelle generazioni più giovani e in quelle troppo spesso inclini ad atti di vandalismo, il senso civico del rispetto e della salvaguardia del Patrimonio; 4) Creare delle occasioni di aggregazione sociale attraverso la rievocazione di antiche tradizioni che consentano alla comunità di riunirsi nel nome della cultura, confrontarsi ed arricchirsi.

Nel corso della due giorni ci sarà anche una rievocazione storica della cerimonia legata all'offerta della focaccia al serpente. Grazie al coinvolgimento delle Istituzioni, di alcune attività di ristorazione del territorio dei Castelli Romani e della Provincia di Salerno e delle associazioni locali, già impegnatesi in rappresentazioni storiche di rievocazione dell'antico episodio dell'offerta della focaccia, la proposta prevede di promuovere un prodotto tipico di Lanuvio dalla storia plurimillennaria e, al contempo, di organizzare una serie di eventi articolati, con spettacoli che sappiano da una parte rispettare l'autenticità delle fonti e dall'altra apportare vivacità e coinvolgimento nel pubblico. L'idea è di riproporre la tutela del prodotto sano, rispettoso dell'ambiente e propedeutico alla cura dello spirito.

Sarà presente il Parco Archeologico di Paestum con uno stand che proporrà il pane al tempo della Magna Grecia e affronterà il tema delle origini della panificazione nel Cilento con le ricette e le forme originali del V sec.a.C.

Il giorno 20 Settembre 2018 una delegazione del Comune di Lanuvio, composta dall'Assessore al Turismo **Valeria**

Viglietti, dal Direttore del Museo Diffuso Luca Attenni e dal Cuciniere e Scultore Giuseppe Verri, ha presentato la Maza e il Festival al *Salone del Gusto di Torino*, all'interno dello stand della XI Comunità Montana dei Castelli Romani e Monti Prenestini.



la Delegazione di Lanuvio al Salone del Gusto di Torino