

DATA EVENTO:  
25 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:  
DALLE ORE: 20.00

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)



## LO CHEF E LA SUA FILOSOFIA

ArkeoGustus è il progetto della dott.ssa Claudia Fanciullo, ed intende divulgare la storia e l'archeologia attraverso lo studio della gastronomia antica. La "mission" è quella di sensibilizzare le persone ad una maggiore consapevolezza delle proprie radici alimentari e del collegamento incessante tra presente e passato. L'archeologa Claudia Fanciullo, dopo aver studiato e confron-

tato le fonti storiche ha dato vita ad una linea di Conserve Antiche nate per accompagnare i palati moderni in un viaggio nella storia. Claudia Fanciullo inizia il suo progetto 7 anni fa dopo la laurea magistrale in Ricerca, Documentazione e Tutela dei beni archeologici, sviluppando un interesse molto forte per la cucina antica e le tradizioni alimentari. Frequenta un corso professionalizzante da

cuoca durante il quale cerca di carpire più informazioni possibili sulla figura del cuoco fino ad aprire ufficialmente la sua piccola attività divulgativa, proponendo un'archeologia sperimentale alla portata di tutti ed esperienziale attraverso il cibo, motore che abbatte ogni barriera temporale. Il motto è "L'archeologia è servita".

## LE RICETTE

### LA "GUSTATIO": ANTIPASTO DELL'ANTICA ROMA

**INGREDIENTI:**

Degustazione delle Conserve Antiche di ArkeoGustus, accompagnate dai formaggi romagnoli più tipici.

**PROCEDIMENTO:**

**MONTAGGIO E FINITURA:**

### LE POLPETTE DELL'ANTICA ROMA DI APICIO: ISICIA

**INGREDIENTI:**

Macinato di maiale, garum, olio evo, miele, amido di grano, spezie (pepe nero e zenzero). Servito con lattuga e oxygarum.

**PROCEDIMENTO:**

**MONTAGGIO E FINITURA:**

### L'ANTENATA DELLA CHEESECAKE DI CATONE: SAVILLUM

**INGREDIENTI:**

Farina 00, ricotta di pecora o caciotta fresca, miele, uova, olio q.b., semi di papavero.

**PROCEDIMENTO:**

**MONTAGGIO E FINITURA:**