Eatstory, a Pompei si degusta il menu degli antichi

Vivere **Pompei**, anche attraverso il cibo. Con **Eatstory**, Coldiretti e la Soprintendenza per i Beni archeologici di Pompei hanno unito le forze, in collaborazione con il Grande progetto Pompei, per dare ai visitatori la possibilità di gustare il cibo e le portate servite circa 2.000 anni fa nella cittadina ai piedi del Vesuvio. La degustazione di un tipico menu pompeiano è possibile ogni martedì e sabato negli Scavi, il tutto preparato e consumato secondo le ricette e le modalità del passato, nel contesto storico originale.

“È un’opportunità unica al mondo per l’Italia – ha affermato il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo - dove cultura e cibo sono le principali leve di attrazione turistica, strategiche per il rilancio dell’economia e dell’occupazione”. Nel progetto Eatstory, come ha ha sottolineato Moncalvo, si esprimono due eccellenze del Made in Italy: il primato mondiale nell’enogastronomia e quello della ricchezza storica e artistica. Il nostro Paese, infatti, conta il più alto numero di siti iscritti nella lista del Patrimonio Mondiale dell’Umanità: 51, davanti ai 50 della Cina e ai 48 della Spagna, su un totale di 1.052 siti presenti in 165 Paesi del mondo.

Come riporta l'Ansa, il progetto Eatstory indica un nuovo percorso di sviluppo per il turismo in Italia che ha già fatto segnare un positivo aumento della spesa degli stranieri del 2,5% nel periodo gennaio-luglio 2016, rispetto allo scorso anno, secondo elaborazioni Coldiretti su dati della Banca d'Italia. Ma cosa si può veramente degustare a Pompei?

Come antipasto (gustum) saranno serviti "scriblita" (focaccia con spezie) con ricotta, formaggio di capra, cavolo pompeiano e zucca fritta. La “mensae primae”, ovvero la portata principale, prevede maialino arrosto, polpette e torta di acciughe fritte, per arrivare a dolce e frutta con mele annurche, melograno, fichi secchi, struffoli, noci, nocciole e mandorle della Campania. Per innaffiare il tutto c’è il vino Falerno del massico rosso e il vino passito.

Come sottolinea Coldiretti, si tratta di specialità che sono arrivate fino a noi praticamente inalterate, a iniziare dalla mela annurca, più volte ditratta nei dipinti rinvenuti a Pompei ed Ercolano.

I turisti possono vivere l’esperienza di mangiare all’antica almeno per i prossimi tre mesi, negli orari di apertura degli scavi alla Casina dell’Aquila, dove gli agricoltori di Campagna Amica offrono materie prime e piatti preparati come si faceva nel 79 d.C.