



Comune di Spilamberto



SOPRINTENDENZA
PER I BENI
ARCHEOLOGICI
DELL'EMILIA-ROMAGNA



MUSEI DA GUSTARE I SAPORI DELLA CULTURA

*Eventi, incontri, atmosfere dentro e fuori i
musei modenesi*

Antiquarium di Spilamberto

9-10 e 16-17 Maggio 2015

*In collaborazione con Gruppo Naturalisti di
Spilamberto*

Acqua & vino

*Bevande e terrecotte dall'Età del Rame agli inizi del
Novecento*

**Visita guidata attraverso il tempo attorno agli oggetti
“Per conservare, trasportare, attingere e bere”.**

Acqua e uomo sono indissolubilmente legati, ma è ugualmente vero come non sia esistita comunità umana che non abbia, in condizioni favorevoli, creato le proprie bevande fermentate.

Idromele e birra sono documentati in Europa occidentale dal Neolitico ed Eneolitico; vino di corniolo in Italia settentrionale dal tardo Eneolitico all'Età del Bronzo; mentre meno chiaro è il caso del vino propriamente detto. Vite coltivata compare già nel Neolitico del sud est dei Balcani, ma da noi l'uso di bere vino pare attestato a partire dall'Età del Ferro, o meglio, è documentato nell'ambito di comunità dedite ai commerci entro cui circolavano produzioni greche, peninsulari e verosimilmente locali. Almeno a partire dal Neolitico, bevande fermentate e cerimonie di condivisione sociale divengono un aspetto abituale della vita delle comunità umane i cui fini e rituali sono tesi a rinsaldare la coesione del gruppo. Tali pratiche, travasate dal mondo dei vivi a quello dei morti, contribuiscono ad unire il presente e il futuro al passato che gli ha dato vita. Sacro e profano si mescolano all'acqua e al vino. Di disegno sorprendentemente moderno sono gli antichi strumenti del bere, mentre sono mutati i contenitori di trasporto, così come i tempi.

A cura di *Alessandro Ferrari*.