



COMUNICATO STAMPA DEL 24 GENNAIO 2020

29 GENNAIO 2020: IL "LARARIO" CON I SUOI AFFRESCHI RIENTRA IN ESPOSIZIONE AL MATT

**Dopo il prestito sarà ricollocato nella Mostra Archeologica in una Sala dedicata,
in attesa di un altro viaggio per una nuova esposizione nel Mondo.**

Gli affreschi più apprezzati della Mostra Archeologica "**Pompei oltre le mura – le ville di Terzigno all'ombra del Vesuvio**" presso il **MATT - Museo Archeologico Territoriale di Terzigno** sono quelli del **Larario**.

Un'importante opera rinvenuta nella cucina della "**Villa 6**", nell'area della **cava Ranieri a Terzigno**, con la rappresentazione dei due Iari e del *Genio sacrificante* e con la raffigurazione di due serpenti che si avvicinano ad un piatto di offerte.

I magnifici affreschi, già esposti all'inaugurazione della Mostra del 19 settembre 2019, sono stati successivamente in esposizione presso le Scuderie del Quirinale in Roma, per la mostra temporanea "**Pompei e Santorini – L'eternità in un giorno**"

Mercoledì 29 gennaio 2020, alle ore 11.30, presso il MATT avrà luogo un evento per il rientro del "**Larario**" nella sua **nuova collocazione in una Sala dedicata**.

Si terrà una conferenza stampa per illustrare le attività svolte, i risultati ottenuti e le scelte per valorizzare l'archeologia di Terzigno. Sarà possibile visitare l'esposizione del MATT fino alle ore 13.00.

Parteciperanno all'evento, oltre al sindaco di Terzigno, **Francesco Ranieri**, l'assessore alla Cultura, **Genny Falciano** e l'Amministrazione Comunale, anche il direttore generale del Parco Archeologico di Pompei, **Massimo Osanna**, il direttore generale del Grande Progetto Pompei, **Mauro Cipolletta**, il presidente del Parco Nazionale del Vesuvio, **Agostino Casillo**, rappresentanti del **Mibac** e delle altre Istituzioni del Territorio.

Con inizio alle ore 19.30, invece, si terrà la seconda parte dell'evento con la degustazione enogastronomica **GourMATT** dal titolo "**Dal sacrificio al banchetto: rituali e cibo nella casa romana**".

Un cuoco esperto della cucina storica romana, condurrà gli ospiti in un percorso nella cultura a tavola con gli antichi: parlerà dei "pilastri" della cucina dell'epoca e degli ingredienti caratterizzanti e di come questi si siano evoluti fino ai giorni nostri.

Saranno mostrati gli oggetti e gli strumenti in uso nella quotidiana preparazione del cibo e quelle che erano le tecniche di cottura di esso. Si parlerà di **tradizioni e di abitudini a tavola degli antichi romani**, anche gli eccessi e le stravaganze tipiche del convivio antico avranno il loro spazio, il tutto tenendo in considerazione le differenze della stratificazione sociale, l'espansione geografica dei confini e l'avvicendamento dei secoli che hanno caratterizzato la Roma Antica e la stessa Pompei.

Tutto presente anche nelle ville della vicina Terzigno, come il **particolare vino Mulsum**, ovvero di un vino preparato, come era consuetudine, con miele e spezie. Vino che non potrà mancare per un **brindisi tipico dell'epoca per il rientro dei prestigiosi affreschi**.