



DIREZIONE GENERALE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE  
SOPRINTENDENZA PER I BENI ARCHEOLOGICI DELL'ETRURIA MERIDIONALE

Continuano il 31 agosto 2013, dalle 20.00 alle 24.00, le aperture straordinarie del **Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia**, dedicate a *I Cinque sensi +1*.

Nell'ultima notte di agosto sarà IL GUSTO a dominare la scena: nel Museo le visite guidate sul tema "*Cibo di Dei....Cibo di uomini*" toccheranno gli innumerevoli aspetti che l'alimentazione ha nel mondo antico, legandosi al rito e alla sacralità sia nella sfera funeraria che nella vita religiosa. I visitatori saranno accompagnati nel Museo lungo percorsi di visita dedicati a *La ritualità del banchetto, Dioniso e il vino, I cereali e i culti demetriaci, La cucina di Etruschi e Romani, Il Mito*.

Maria Cristina Ciaffi, Sommelier Master Class AIS e Degustatore Ufficiale AIS, racconterà in una piacevole "chiacchierata" con il pubblico come avvicinarsi con professionalità al gusto del vino, mentre un momento ludico sarà offerto dall'Associazione *Strada del vino delle Terre Etrusco Romane* che darà vita al "Tasting Games", una degustazione "bendata" di vini.

Sarà possibile degustare anche prodotti tipici della Toscana, dall'olio al vino, alle nocciole, ai legumi, ai cereali, ai formaggi grazie alla generosa disponibilità dell'*Oleificio Sociale Cooperativo di Canino*, del *Frantoio Archibusacci F. & C sas* di Canino e del *Biodistretto della via Amerina*.



## PROGRAMMA

Ore 20,00-24,00 Visite guidate ogni 30 minuti a partire dalle 20,00 sul tema "*Cibo di Dei....Cibo di uomini*"

Ore 21,00 Conversazione sul tema "Il gusto del vino: la difficile arte di emozionarsi" di *Maria Cristina Ciaffi, Sommelier Master Class AIS e Degustatore Ufficiale AIS*

Nel corso della serata saranno offerte degustazioni di prodotti tipici della Toscana

- *L'olio di Canino* a cura dell'*Oleificio Sociale Cooperativo* e del *Frantoio Archibusacci F. & C sas*
- *Prodotti biologici, tipici e di qualità* (olio, vino, nocciole, crema di nocciole, legumi, formaggi, pane, dolci) a cura del *Biodistretto della Via Amerina e delle Forre*
- *Tasting Games* (degustazioni "bendate") a cura della *Strada del vino delle Terre Etrusco Romane*