

Venerdì 15 luglio, alle 21, presso il Bar Nazionale di Piazza del Popolo 28 a Ravenna, si potrà percorrere un viaggio alla scoperta dell'origine delle bevande che ancora oggi trovano posto sulle nostre tavole, grazie a Giuseppe Lepore, professore di Archeologia classica del Dipartimento di Storia Culture Civiltà del Campus di Ravenna Università di Bologna. Si tratta del primo incontro, a Ravenna, in vista della prossima Notte dei Ricercatori, che si terrà il 30 settembre a Bologna, Cesena, Forlì, Ravenna e Rimini.

Vino, birra, idromele, sidro e molte altre: nell'antichità numerose sono le bevande ottenute tramite la fermentazione, che fu certamente una scoperta casuale e molto antica. "Bevande magiche" che assumono ben presto un significato simbolico e un valore che prescinde dal semplice uso. La più famosa di queste "bevande magiche" è senza dubbio il vino che attraversa tutta l'antichità, dal secondo millennio fino all'età cristiana, quando diventa uno degli elementi fondanti della cerimonia della Messa. Ma anche le altre non sono meno famose: dalla birra, utilizzata ampiamente durante tutta la storia dell'Egitto faraonico, all'idromele, ottenuto dalla fermentazione del miele, al sidro, ottenuto dalla fermentazione della frutta. Nel corso della serata sarà anche possibile degustare le bevande magiche, preparate a cura del Bar Nazionale.

L'evento, organizzato dal Campus di Ravenna, si svolge nell'ambito del progetto SOCIETY, uno dei sei progetti selezionati in Italia dalla Commissione Europea per la Notte dei Ricercatori. Nata nel 2005, la Notte è un'iniziativa che vede i ricercatori di tutti i paesi della UE darsi appuntamento per incontrare il pubblico in una serata all'insegna della divulgazione scientifica e del divertimento. Il progetto SOCIETY è finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020.