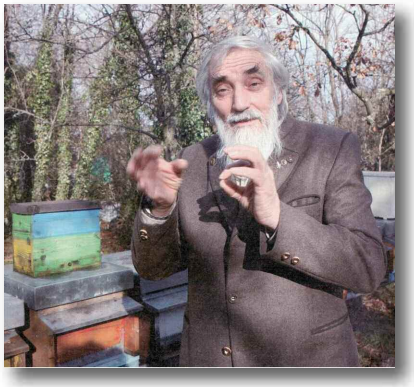
Leonardo Formentini, ex ufficiale della Marina Militare Italiana, si è occupato per trent'anni di ristorazione, valorizzazione turistica di dimore storiche e organizzazione congressuale, collaborando con innumerevoli società private ed enti pubblici quali il Quirinale, il Ministero degli Esteri, la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Ha ideato e realizzato inoltre banchetti medievali e rievocazioni storiche in molti castelli del Friuli Venezia Giulia. Ha pubblicato libri sulla storia della Contea di Gorizia. Appassionato cacciatore e cavaliere, è stato presidente delle Società Friulana e Mitteleuropea di Caccia a Cavallo.



Fausto Settimi inizia l'attività di apicoltore nel 1986 con l'acquisto di due arnie. Dal 1994, ampliando le conoscenze in apicoltura decide di ampliare anche il suo apiario. Consegue il titolo di esperto apistico presso l'Università di Udine e frequenta i corsi di analisi sensoriale e degustazione del miele di Lucia Piana, una dei maggiori esperti in Italia.
L'impegno a migliorare le proprie conoscenze lo ha portato a raggiungere i massimi risultati in ambito nazionale ed internazionale: il miele di marasca della sua azienda è stato giudicato "Miglior miele d'Italia" nel 2005 e nel 2009 ha vinto la medaglia d'oro al "Concorso internazionale" di Sezana (SI). Attualmente si dedica a tempo pieno all'apicoltura nella sua azienda di Trebiciano che conta oggi circa 100 alveari.

La cucina del mortaio e del pestello alimentazione e salute tra medioevo e età moderna
Museo petrarchesco piccolomineo, via Madonna del mare, 13 - Trieste
25 settembre 2015 - 3 settembre 2016 da lunedì a sabato 9 - 13; giovedì, anche 15 - 19
Visite guidate ogni sabato ore 11 e ogni giovedì ore 17
Si prenotano visite di gruppo e per le scuole
ingresso libero, visite guidate € 4,00; ridotte e gruppi € 2,00
www.museopetrarchesco.it e pagina Facebook
tel. +39 0406758184 e +39 0406758277

comune di trieste

IL GIGLIO

Apicoltori: Settimi & Ziani

la cucina del mortaio e del pestello

alimentazione e salute tra medioevo e età moderna

a cura di Alessandra Sirugo e Cristina Fenu

Incontri di approfondimento 2015

30 ottobre e 27 novembre

ore 17.30

Museo Sartorio
Sala Costantinides
Largo Papa Giovanni XXIII, 1

30 ottobre 2015 ore 17.30

Museo Sartorio, Sala Costantinides
Largo Papa Giovanni XXIII, 1

Leonardo Formentini
La caccia nella civiltà e nella storia dell'alimentazione in Alpe Adria

Seguirà un *vin d'honneur* offerto da "Un mondo senza glutine".
Pasticceria, panetteria, servizio banqueting via dell'Istria 4, Trieste

L'attività venatoria, oggi praticata da pochi, è stata per secoli l'origine dell'alimentazione a base di carne in Friuli Venezia Giulia, in Slovenia e in Carinzia, regioni di altipiani boscosi abitati da una fauna variegata, come ricorda Leonardo Formentini. Nel Medioevo la caccia di animali di piccola taglia, praticata anche dal ceto contadino, alimentava – fra l'altro – l'impiego di parti degli animali nella preparazione di rimedi farmaceutici.

La nobiltà diede alla caccia - fosse praticata in gruppo o singolarmente, a cavallo o a piedi, con l'ausilio di mute di cani o con i rapaci – la funzione di allenare all'arte della guerra, nei limiti prescritti dal Diritto di caccia.

Tecnica, armi impiegate e generi di fauna sono il cuore delle opere di Jacopo da Porcia, *Sulla caccia, l'uccellagione e la pesca*, di Erasmo di Valvasone, *La Caccia*, di Francesco da Codroipo, *Dialogo de la caccia deì falconi, astori e sparvieri*.

L'affermazione su scala europea della «Società goriziana di Diana Cacciatrice» conclude un periodo storico in cui l'attività venatoria fu praticata prevalentemente dalle classi nobiliari dell'*Ancièn regime*.

Nell'incontro si accennerà anche alla gastronomia medievale di Maestro Martino da Como e alla versione latina del Platina, stampata a Cividale nel 1480, ricordando alcune delle ricette di selvaggina più curiose della tradizione goriziana.

27 novembre 2015 ore 17.30

Museo Sartorio, Sala Costantinides
Largo Papa Giovanni XXIII, 1

Fausto Settimi
La "coltivazione" delle api: breve storia dell'apicoltura in Alpe Adria e analisi sensoriale guidata ai mieli tipici del Carso e alle particolarità del miele di marasca

La degustazione è offerta da "Apicoltori Settimi & Ziani"
Via Trebiciano, 237 - Trebiciano Trieste

L'apicoltura è nel Medioevo uno dei cardini dell'autoproduzione alimentare anche nelle nostre terre. La conduzione degli alveari con arnie a favi fissi predilige l'arnia a canestro, più adatta al clima rigido del Carso, dove il miele è dolcificante e farmaco indispensabile in casa del contadino, dallo speziale, in viaggio, in carestia, in Quaresima.

Nell'introdurci all'analisi sensoriale del miele di marasca, monoflora di colore ambrato e gusto amarognolo ricavato dal nettare di ciliegio canino (*Prunus mahaleb*) tipico dell'entroterra carsico, Fausto Settimi proporrà una storia dell'apicoltura locale accompagnata da una carrellata dei simboli legati all'alveare e al miele nell'iconografia libraria cinque-seicentesca.

Alla *coltivazione delle api* l'agronomia (De' Crescenzi m. 1320, Rucellai 1539, Alamanni 1546, Tanara 1680) dedica interi trattati in cui, accanto alle innovazioni tecniche, troviamo ancora i miti della generazione spontanea delle api e del miele come rugiada del cielo. La dominante agrodolce della gastronomia quattrocentesca vede il miele protagonista in cucina, legante e dolcificante in salse per carni e pesci, ma anche conservante.

Per i *regimina* e in spezieria, invece, il miele, alimento caldo e secco, non è cibo quotidiano ma medicina, da assumere a novembre come corroborante, oppure in caso di patologie all'apparato respiratorio o digerente.