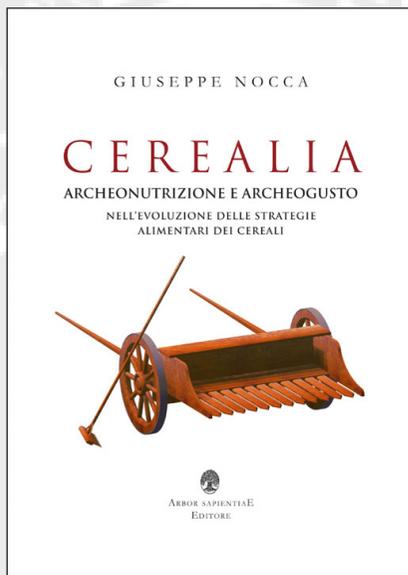


ARBOR SAPIENTIAE

E D I T O R E

GIUSEPPE NOCCA

presenta



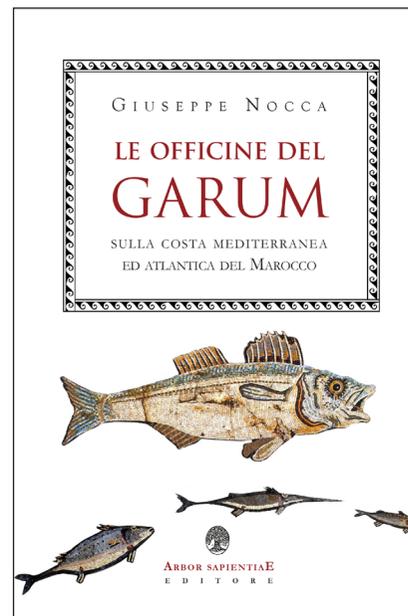
CEREAIA

ARCHEO-NUTRIZIONE E ARCHEOGUSTO NELL'EVOLUZIONE DELLE STRATEGIE ALIMENTARI DEI CEREALI

In 4°, bross. edit. con bandelle, 440 pp., ill.ni b/n, 2015

€ 45.00

Un erroneo e diffuso convincimento sull'utilizzo dei cereali nella dieta moderna ne ha indotto una progressiva limitazione poiché associati ad obesità o diabete. Il testo ripropone con un'ampia visione retrospettiva, in chiave storica ed archeologica dell'Italia classica, il recupero di una biodiversità di specie cerealicole ampiamente utilizzate in età greco-romana ed oggi del tutto scomparse nella dieta moderna. La progressiva riduzione della coltivazione di alcune specie consumate, fino alla quasi totale scomparsa già nel secondo dopoguerra, trova i suoi pro-dromi in epoca romana sia per esigenze agronomiche che per fattori antropologici. Questo lento processo ha determinato un incremento dell'assunzione del glutine, necessario per preparare pani e formati di pasta sempre più lunghi e voluminosi così diversi dalle prime "pultes".



LE OFFICINE DEL GARUM

SULLA COSTA MEDITERRANEA ED ATLANTICA DEL MAROCCO

In 8° bross. edit. con bandelle, 40 pp. con ill.ni, 2016

€ 15.00

Profondo è il legame che unisce il Marocco all'Italia già in epoca romana; l'attuale territorio dello stato arabo diviene colonia romana solo in epoca imperiale, intorno al 40 d.C. ad opera dell'imperatore Caligola. La denominazione di Mauritania Tingitana attribuita alla nuova provincia correleva allo stesso tempo il nome della preesistente locale popolazione dei Maurii e della capitale Tingi (oggi Tangeri). Irrilevante è tuttavia lo status di colonia romana poiché già da oltre un secolo i rapporti commerciali tra il Marocco e l'Italia erano consolidati dall'afflusso di quantità "industriali" di garum provenienti quasi esclusivamente dalle officine poste sulla costa atlantica. I Romani avevano mutuato dall'oriente il gusto per la salsa di pesce; il termine garum viene tout court importato dal greco γάρουμ, ma probabilmente il gusto per il pesce fermentato proviene da molto più lontano se ancora oggi nel Vietnam si produce il nuoc-nam con modalità pressoché analoghe al garum romano.

In preparazione:

VINUM CAECUBUM.

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE DEL CECUBO IN EPOCA ROMANA

Per ordini:

Tel. + 39-06 87567202 - Fax + 39 - 06 86975005 - cell. + 39 339/8487027 - cell. +39 346/8424032
info@arborsapientiae.com - ordini@arborsapientiae.com

www.arborsapientiae.com

food
-E
book