



VELIMNA

Gli Etruschi del Fiume

Con il patrocinio di:

- Senato della Repubblica
- Parlamento Europeo Ufficio per l'Italia
- Ministero dei Beni e delle attività Culturali
- Regione dell'Umbria
- Provincia di Perugia
- Comune di Perugia
- Comune di Chiusi
- VIII Circoscrizione



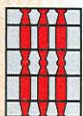
VELIMNA

A TAVOLA CON GLI ETRUSCHI



III^a Edizione 9-12 Settembre 2004
Ponte San Giovanni (PG)

in collaborazione con:



Regione
dell'Umbria



Provincia
di Perugia



Comune
di Perugia



Comune
di Chiusi



VIII
Circoscrizione



Camera di Commercio
Perugia

Soprintendenza per i
Beni Archeologici dell'Umbria

Dipartimento di Scienze Storiche dell'Antichità
dell'Università degli Studi di Perugia

Presenta

VELIMNA

Terza Edizione



Tornare alle origini, riscoprire un popolo tanto evoluto, quanto affascinante, quale quello degli Etruschi che ha lasciato straordinarie tracce di sé nella nostra città. Una parte della memoria di Perugia, della sua identità, che riaffiora con forza nel presente, anche grazie alla manifestazione “Velimna: gli Etruschi del Fiume”, promossa dall’associazione “Pro Ponte” e giunta alla sua terza edizione.

Un’iniziativa in cui storia, cultura, spettacolo e antiche tradizioni si intrecciano in modo armonico. “Velimna” è un caleidoscopio di proposte, capace di valorizzare il ricco patrimonio lasciato in eredità dagli Etruschi, con l’attenzione focalizzata sui Volumni e contemporaneamente sul luogo simbolo di Ponte San Giovanni, il Ponte Vecchio.

La manifestazione è anche una rievocazione dell’arte culinaria, il tema scelto per questa edizione è infatti “A tavola con gli Etruschi”. Un argomento che richiama antiche abitudini popolari, che fa riaffiorare usi e costumi di un tempo: ingredienti e ricette tipiche per riscoprire il gusto del buon mangiare.

Attraverso visite guidate, conferenze, giochi ludici etruschi, mostre, sfilate storiche sarà possibile fare un salto indietro nel passato, e ricreare quell’atmosfera unica e particolare in cui il tempo aveva ben altri ritmi.

Andrea Cernicchi

Assessore alle Politiche Culturali e Giovanili



Giovedì - 9 settembre

PONTE SAN GIOVANNI:

- Ore 17.00 C.V.A. apertura mostra “*L'alimentazione e il banchetto degli Etruschi*”(programma a pag. 20)
- Ore 18,00 Conferenza: “*Etruschi a tavola*”.
(programma a pag. 20)
- Ore 20.00 Ipogeo dei Volumni - Inaugurazione “*Velimna 2004*”.
“*Nuova luce sugli Etruschi all'Ipogeo dei Volumni*”,
inaugurazione del percorso illuminato nell'area
archeologica del Palazzone.
- Ore 21.00: Sfilata storica - (programma a pagina 18)

Venerdì - 10 settembre

- Ore 9.00 **Visita guidata** ai siti archeologici Etruschi di Perugia e dintorni. (programma a pag.19)
- Ipogeo dei Volumni - Antiquarium del Palazzone:**
mostra “*Il banchetto degli Etruschi*” a cura della
Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Umbria.
(orario: 9-13/15.30-18.30) - apertura serale
dell'Ipogeo e visita alla mostra dalle ore 20.00
alle ore 23.00.
- Biblionet** - Centro Internet: consultazione del
catalogo on line delle pubblicazioni e del materiale
bibliografico sugli etruschi.
(orario: 9-13.00/15-18.00).

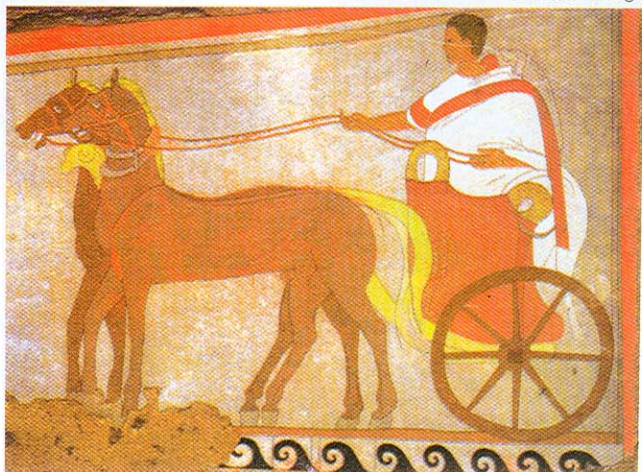
L'Aruspice





- Ore 9.30 Gioielleria "Cicchi", esposizione di gioielli lavorati con le tecniche orafe etrusche.
(9.30-13.00/15.30-22.00)
- Ore 10.00 C.V.A. Ponte San Giovanni - mostra
"L'alimentazione e il banchetto degli Etruschi"
(orario: 10-13.00/15-23.00)
- Ore 16.30 Biblioteca del Centro Giovanile Parrocchiale:
consultazione di testi sulla Civiltà etrusca.
(orario: 16.30 - 19.00)
- Ore 17.00 Conferenza: *"Perugia e Chiusi in epoca etrusca"*.
(programma a pag. 20)
- Ore 18.30 Visita guidata alle *"Mura Etrusche"*.
(programma a pag. 19)
- Ore 20.00 *Staffetta podistica in costume* lungo le vie di Ponte San Giovanni.
Partenza e arrivo Anfiteatro Bellini
- Ore 21.00 Anfiteatro Bellini - Ponte San Giovanni :
"Una famiglia nella Perugia etrusca: I CAI CUTU".
Spettacolo di marionette narrato con il supporto di immagini proiettate, promosso dal museo Archeologico Nazionale di Perugia,
(regia Mario Mirabassi).

ORVIETO - La Biga

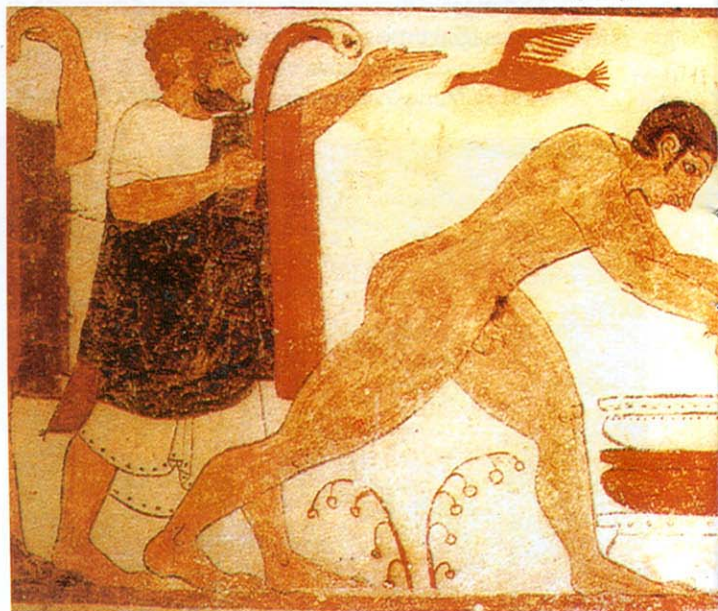




Sabato - 11 settembre

- Ore 9.00 **Visita guidata** ai musei e siti archeologici di Chiusi. (programma a pag. 19)
Visita guidata ai siti archeologici etruschi di Perugia e dintorni. (programma a pag. 19)
Biblionet – prosegue come venerdì. (orario: 9-13.00)
Antiquarium del Palazzone: prosegue mostra come venerdì, con apertura serale dell'Ipogeo dei Volumi
- Ore 9.30 **Gioielleria Cicchi**, prosegue mostra come venerdì
- Ore 10.00 **C.V.A. Ponte San Giovanni** - mostra
"L'alimentazione e il banchetto degli Etruschi"
 (orario: 10/13.00-15/23.00).
- Ore 16.30 **Biblioteca Centro Giovanile Parrocchiale**
- Ore 17.00 **Conferenza: "I rapporti tra le città etrusche Perugia e Orvieto"**. (programma a pag. 20)
- Ore 18.30 **Visita guidata alle "Mura Etrusche"**.
 (programma a pag. 19)

TARQUINIA - Tomba degli Auguri





Ore 21.00 **Anfiteatro Bellini: Spettacolo e agonismo**
l'Associazione Porta Sole presenta
gli "Etrusca Games"

Domenica - 12 settembre

- Ore 9.00 **Visita guidata** ai musei e siti archeologici di Chiusi. (programma a pag. 19)
Visita guidata ai siti archeologici etruschi di Perugia e dintorni. (programma a pag. 19)
Antiquarium del Palazzone - prosegue mostra
- Ore 9.30 **Gioielleria Cicchi**, prosegue mostra come venerdì
- Ore 10.00 **C.V.A Ponte San Giovanni** - prosegue mostra
- Ore 18.00 **Sfilata Storica** - (programma a pag. 18)
- Ore 20.00 **Cena Etrusca** sul Ponte Vecchio.
- Ore 23.00 **Spettacolo pirotecnico** lungo il fiume Tevere
offerto dalla ditta Alvaro Chiabolotti

PRENOTAZIONI CENA ETRUSCA SUL PONTE VECCHIO: Cell. 338 9018764
Cell. 339 7500241 - Tel. e segreteria tel. 075 393091 - Fax 075 398329





“A tavola con gli etruschi” non è una manifestazione che si limita a cercare negli usi di questo antico popolo, che ha abitato le nostre terre, la lontana origine di singole abitudini alimentari sedimentate nella tradizione popolare, ma soprattutto vuole aggiungere un tassello conoscitivo della nostra cultura, come è oggi e come si è formata nelle evoluzioni e stratificazioni subite nel tempo, attraverso un tema, la cucina etrusca appunto, che potrebbe apparire marginale, se non futile, ma che mostra quali sono i presupposti culturali sottesi al “banchetto”, momento fondamentale nella mentalità antica e allora vissuto come un tentativo di riconoscersi nella più matura civiltà greca, connotando questo popolo come uno di quelli culturalmente più evoluti del suo tempo all'interno del bacino del Mediterraneo.

La presenza di materie prime per le attività umane, e in particolare per soddisfare i bisogni alimentari, è l'esigenza primaria che guida i gruppi nella scelta dei luoghi in cui insediarsi.

Sin dall'antichità era noto come i territori occupati dal popolo etrusco offrissero ampi spazi adatti per l'agricoltura; a questo proposito ne veniva decantata la fertilità (Varrone, *De re rustica*, I, 9, 6; I, 44, 1), con particolare riferimento ai territori dell'Etruria costiera e interna, tra cui Perugia e gli «opulenta arva» (i ricchi campi) di Volsinii/Orvieto antica (Livio IX, 36, 11). Gli scrittori latini ricordano come spesso Roma si sia approvvigionata di grano dall'Etruria sin dai primi decenni della sua storia repubblicana, basti qui citare, all'epoca della seconda guerra punica, la notizia del rifornimento di materie prime, fatto alla vigilia della spedizione che Scipione condusse in Africa, in cui la città di Perugia figura come tra le principali fornitrici di grano e legname (Livio XXVIII, 45, 18).

In effetti gli Etruschi seppero mettere bene a frutto le potenzialità, che la loro terra offriva: ben presto si passò dall'agricoltura di sussistenza praticata nei primi secoli di formazione dell'ethnos a colture estensive regolate dal sistema del maggese. Questa organizzazione della produzione agraria oltre a necessitare di vasti spazi ad uopo richiedeva anche una adeguata divisione della proprietà.

Il precoce sviluppo della tecnica agrimensoria, già evoluta al momento della divisione degli insediamenti coloniali, venne addirittura fissata in uno dei principali miti di fondazione della tradizione etrusca: Tarconte, leggendario fondatore della città di Tarquinia, avrebbe per primo recintato i campi (Columella X, 344-47).

Proprio in Umbria possediamo un importante documento della lingua etrusca, che attesta l'esistenza di appositi contratti stipulati tra confinanti per la definizione delle rispettive proprietà, il Cippo di Perugia.



Cippo di Perugia

(Perugia, Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria, inv.366). Cippo confinario in travertino, su cui è inciso con orientamento sinistrorso un atto giuridico: davanti a un testimone, (t) eurat, viene formulato un patto (vachr) relativo alla definizione dei confini (tularu) tra i terreni di proprietà di due importante gentes locali, gli Afuna e i Velthina. Inizi II sec. a.C.

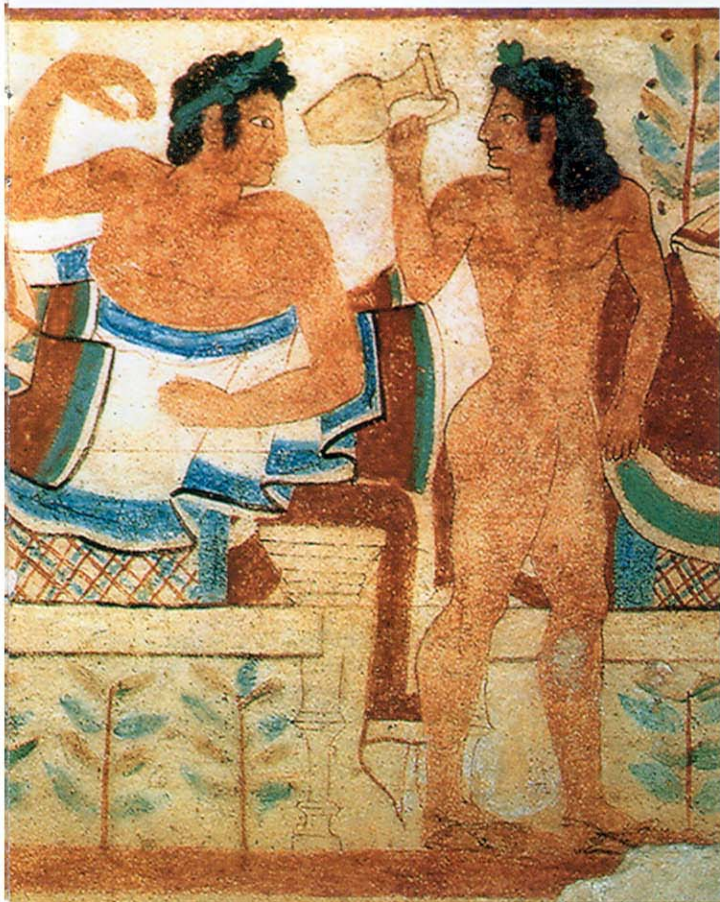
Solo a seguito del commercio con i popoli del mediterraneo orientale, prevalentemente greci e fenici, possiamo parlare di coltivazione intensiva di vite e olivo in Etruria.

Mentre del vino si faceva un uso simile a quello odierno, bevuto misto ad acqua (il vino antico era più forte dell'attuale!)



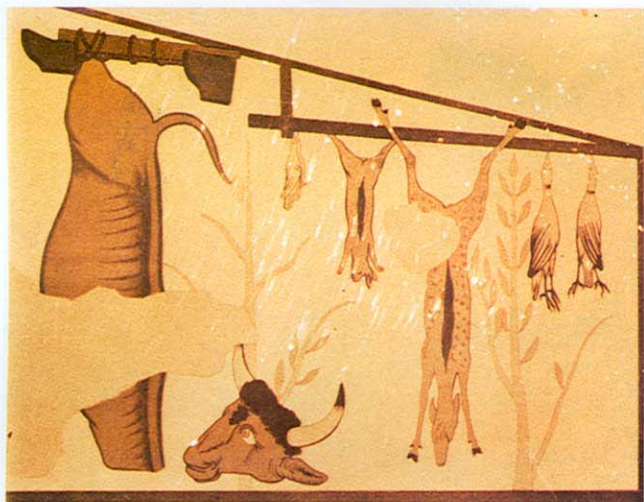
per accompagnare i cibi, l'olio era essenzialmente utilizzato per la preparazione di unguenti e per l'illuminazione; le olive, invece, venivano consumate come alimento, intere, così come sono state spesso trovate in appositi contenitori all'interno di tombe.

Se per le età successive abbiamo informazioni desunte dalle fonti letterarie, soprattutto latine, combinate a quelle iconografiche e agli scavi, che attestano come venissero consumati cereali, legumi, carni (in particolare modo quella suina) e frutta, per l'età protostorica ci soccorrono i reperti archeologici. A Luni sul Mignone (insediamento del X sec. a.C.) rinvenimenti paleobotanici mostrano come l'alimentazione fosse basata prevalentemente sull'apporto di proteine vegetali,



TARQUINIA - Tomba dei Leopardi - Banchetto (particolare)

legumi (ceci) e carboidrati (veccia, orzo grano). Sappiamo che uno degli elementi fondamentali dell'alimentazione etrusca era il farro, ricavato da una specie di frumento che cresceva in terreni umidi, il *triticum dicoccum*. Questo cereale, di antichissima diffusione, in quanto capace di crescere allo stato selvatico, è noto sin dalle prime manifestazioni letterarie della cultura europea (poemi omerici, opere esiodee) e secondo Plinio (*Naturalis Historia*, XVIII, 19, 81 ss.) è capace di resistere al freddo, al caldo e a terreni poco lavorati e aridi. Quest'ultima informazione è forse da correggere nel senso che gli antichi lo coltivavano insieme all'orzo per assicurare un raccolto abbondante indipendentemente dalle situazioni climatiche, ma nell'insieme le notizie di Plinio sono avvalorate



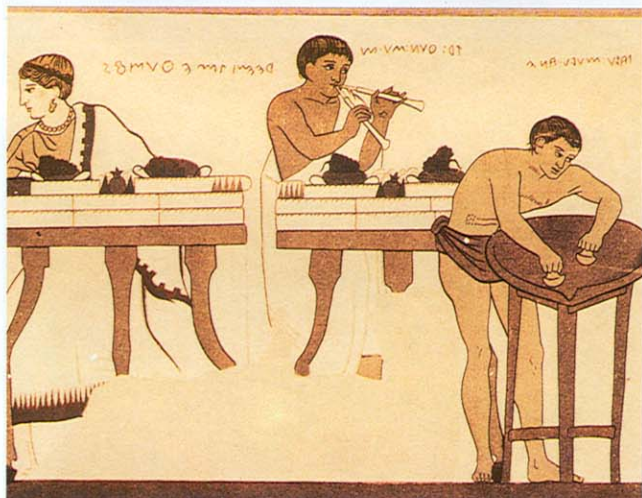
ORVIETO - Tomba Golini

dal rinvenimento di grani carbonizzati di triticum, mai di frumento, negli strati più antichi pertinenti a scavi di siti laziali, falisci e umbri.

Indice dell'antichità di questa risorsa primaria sono le numerose parole da essa derivate, attinenti alla sua sfera di significati, presenti nella lingua latina e da questa passate nell'italiano moderno. La condivisione di una risorsa alimentare di base diviene infatti presupposto di identità culturale da parte dei membri di un gruppo umano; la presenza di questa nei momenti fondamentali, che scandiscono la vita di una comunità, è così invadente da permeare lo stesso lessico tecnico pertinente alla sfera civile, culturale e letteraria. Per portare un esempio, il verbo "immolare", relativo alla sfera sacrificale, deriva da mola salsa, una mistura di farro tostato e sale, utilizzata come offerta rituale. Il genere poetico della satira, testo musicato e cantato con accompagnamento di flauto di origine etrusca, da cui derivò la fabula teatrale latina e la parola italiana "satira", consisteva in componimenti di versi di vari metri e in origine indicava un piatto misto di cibi vari.

Per quanto riguarda gli usi alimentari, in mancanza di altre fonti, possiamo basarci su quanto noto per gli altri popoli antichi dell'Italia centrale. I romani, prima che venisse introdotto l'uso del pane, vivevano di puls, una specie di pappa o polenta preparata con farina di farro e acqua, con la quale si facevano anche le focacce (Plinio, Nat. Hist., XVIII, 84, 19; Varrone, De lingua latina, V, 105).

12 In piatti tipici romani come la satira (un minestrone di orzo



ORVIETO - Tomba Golini

bollito, uva passita, pinoli, semi di melograno, il tutto condito con vino e miele), era fondamentale la triturazione degli ingredienti; in diversi punti di un ricettario di epoca tiberiana (Apicio, *De re coquinaria*) viene ripetuto come il segreto di un'ottima cucina sia il sapere ben tritare (terere). Non dissimile doveva essere il modo di cucinare etrusco, visto che Plinio (*Nat. Hist.* XVIII, 21) descrive un sistema tipico etrusco di macinazione del farro, in cui la spiga del cereale viene prima tostata e poi schiacciata da un pestello con un ferro dentro una fistula serrata (tubo dentellato).

Quanto desunto dalle fonti letterarie trova una straordinaria conferma in un documento iconografico d'eccezione, una tomba dipinta dal territorio orvietano, che mostra una scena di cucina, con servi indaffarati nella preparazione del pasto.

Tomba Golini I di Orvieto (necropoli di Settecamini; metà del IV sec. a.C.): La tomba, sepolcro della famiglia del Leinie, è divisa in due parti da un tramezzo. Nella metà sinistra sono rappresentati alcuni servi che si affacciano a preparare un banchetto, presumibilmente quello che si svolge nell'oltretomba, raffigurato nel settore a destra. Possiamo vedere [parete a sinistra dell'ingresso] alcuni animali macellati appesi, le cui carni erano destinate alla cottura (un bue, alcuni volatili, una lepre e un capriolo); [parete sinistra del vano] sei servitori, uomini e donne, preparano il pasto davanti a tavoli a tre gambe, su cui sono rappresentati degli alimenti, grappoli d'uva e melagrane (si noti l'ultima figura a destra intenta alla macinazione dei cibi con pestello e mortaio); [parete di fondo] due servi che cuociono il cibo in una



Stele con un suonatore di flauto traverso (necr. del Palazzone, Ponte S. Giovanni, urna n.13): il flauto traverso della stele è un unicum nella tradizione iconografica etrusca.

fornace; [parete destra] tre figure maschili intente alla preparazione del banchetto. Le pitture, staccate a causa del degrado a metà del secolo scorso, sono attualmente conservate nel Museo Archeologico Nazionale di Orvieto.

I pilastri che sorreggono il soffitto della tomba ceretana dei Rilievi (fine IV-inizi III sec. a.C.) sono decorati con rilievi, che rappresentano utensili e animali vari, tra cui alcuni arnesi da cucina, confrontabili con quelli utilizzati dai servi nella tomba Golini I. Possiamo riconoscere tra gli altri [pilastro sinistro, faccia anteriore] un rullo (mattarello?) e un coltello da cucina, [pilastro destro, faccia sinistra] un mestolo/colino, una pinza da fuoco, un mestolo/colino, un trincetto, un'anatra, un frullino (?), [pilastro destro, faccia anteriore] una forma di formaggio/canestro (?), un fascio di spiedi, un portacoltelli, un mestolo, un bacino su tripode e un pestello.

La perdita totale della letteratura etrusca fa sì che dei costumi di questo popolo a tavola sappiamo quel poco che si può dedurre dalle fonti iconografiche e dalle fonti letterarie.

Gli autori romani, ma anche i greci, si scandalizzavano della lussuria dei loro costumi, e in particolare dell'abitudine, estranea ai loro usi, di fare due pasti al giorno (Diodoro Siculo V, 40) per i quali si facevano apparecchiare la tavola e si coricavano sui letti, avvolti da ricche coperte ricamate. Ciò era attribuito alla fecondità del suolo e alla mollezza dei costumi.



Tomba del Triclinio (Necropoli dei Monterozzi, Tarquinia, 480-470 a.C.) Scene di danza e musica.

di terrecotte architettoniche, urne, cippi e in oggetti d'uso. Il motivo del banchetto, che deriva da tradizioni iconografiche della Grecia orientale e che accoglie in un secondo momento elementi tipici del simposio greco, mostra i convitati distesi su letti (klinai), appoggiati con il gomito su cuscini, come li vediamo ritratti sopra i coperchi di urne e sarcofagi, avvolti in ricchi mantelli (Urna di Arnth Velimna Aules); davanti è una tavola bassa sotto la quale sono raffigurati piccoli animali domestici (tra i quali galli, cani e gatti); in prossimità delle klinai sono musicisti, di solito suonatori di doppio flauto (Stele con un suonatore di flauto traverso) e danzatori (T. Triclinio).

I banchetti, oltre che da musiche e canti, erano allietati da giochi, come quello del kottabos, che consisteva nel lanciare da sdraiati il vino dalle coppe per colpire un piattello in cima a un'asta metallica. Kottaboi sono stati rinvenuti in corredi tombali e alcuni sono conservati nel Museo archeologico di Perugia.

Le donne partecipavano al banchetto insieme agli uomini - grande motivo di scandalo per gli autori antichi! - distese sui letti, come le vediamo raffigurate nelle pitture arcaiche di Tarquinia, oppure, in un'epoca più tarda, sedute accanto al marito, come rimarrà nell'uso romano.

Il vasellame utilizzato per bere era di tipo greco (non bisogna dimenticare che la maggior parte della ceramica attica conosciuta è stata rinvenuta in contesti funerari etruschi e vi sono classi di vasi greci appositamente prodotte per il commercio con l'Etruria). Coppe con due anse e fondo basso, le kilikes, erano

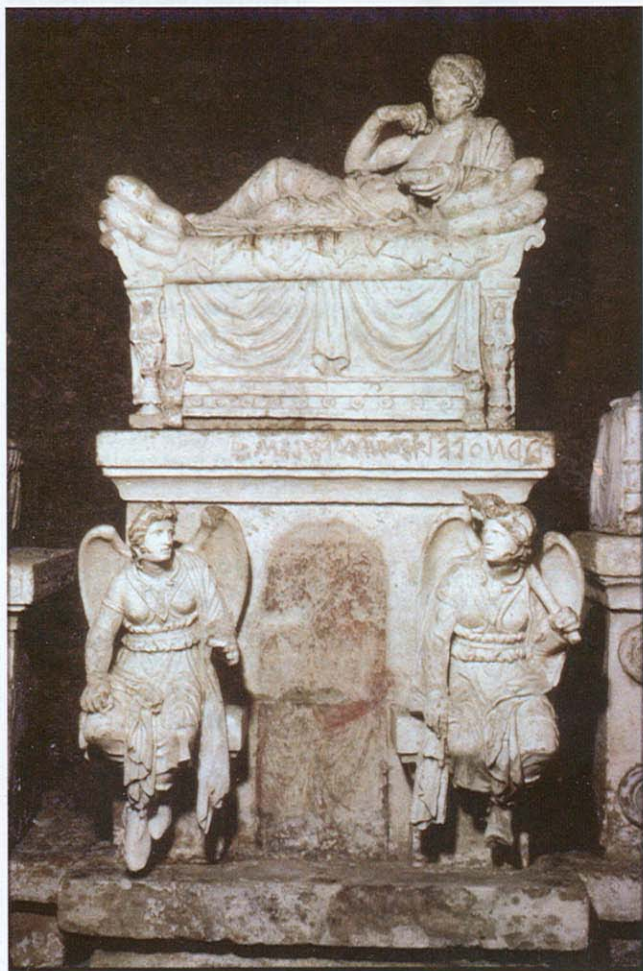


Tomba Golini di Orvieto



Tomba del Triclinio (Necropoli dei Monterozzi, Tarquinia, 480-470 a.C.) Scene di danza e musica.

utilizzate dai commensali per bere; brocche ad un manico, le oinochoai, per versare il vino; i crateri consistevano in grandi contenitori da cui attingere la bevanda e in cui mescolare il vino con l'acqua (una redazione di questo vaso, che ebbe particolare fortuna nel territorio perugino durante il periodo ellenistico è la kelebe, cratere con alto collo e anse a bastoncino, dette colonnette, di cui possiamo osservare al Museo archeologico di Perugia un importante esemplare proveniente dalla necropoli del Palazzone, afferente alla produzione del volterrano Pittore di Esione).



Urna di Arnth Velimna Aules (Ipogeo dei Volumni, Ponte S. Giovanni, metà II sec. a.C.).
Defunto rappresentato a banchetto su kline.



Aruspici, una vera e propria casta di aristocratici che si distingueva per un particolare abbigliamento e per le capacità divinatorie.

*Il Personaggio è interpretato dall'attore Valter Corelli, la coreografia e le danze sono curate dalla Scuola di Danza S. Sisto di Perugia, la colonna sonora è della *Orientis Partibus di Assisi**

Il tema proposto per la sfilata storica di quest'anno è il cibo, come frutto della madre terra, la quale per volontà celeste dispensa il buon raccolto e l'abbondanza.

① *Prima Scena*

Un Aruspice declama e introduce divinità, derrate e riti.

② *Seconda Scena*

Particolari quelli del fuoco e del vino.

Per seguire poi alla

③ *Terza Scena*

"Licesternium" il banchetto al quale sono invitate le divinità, scene che si susseguono fino all'evento finale dove il sacerdote

④ *Quarta Scena*

Aruspice di fronte al tempio e alle divinità celesti ed infernali compie il rito conclusivo per evocare buon auspicio.





Venerdì 10 settembre:

- Ore 9.00 Ipogeo dei Volumni, Necropoli del Palazzone e mostra "Il Banchetto degli Etruschi"
Museo del Vino a Torgiano.
(Quota di partecipazione 10,00 Euro).
- ore 18.30 Le Mura Etrusche della città di Perugia

Sabato 11 settembre:

- Ore 9.00 Ipogeo dei Volumni, Necropoli del Palazzone e mostra "Il Banchetto degli Etruschi"
Museo del Vino a Torgiano.
(Quota di partecipazione 10,00 Euro)
- Ore 9.00 Chiusi, visita a Musei e siti Archeologici
(Quota di partecipazione 15,00 Euro)
- Ore 18.30 Le Mura Etrusche della città di Perugia

Domenica 12 settembre:

- Ore 9.00 Ipogeo dei Volumni, Necropoli del Palazzone e mostra "Il Banchetto degli Etruschi"
Museo del Vino a Torgiano.
(Quota di partecipazione 10,00 Euro)
- Ore 9.00 Chiusi, visita a Musei e siti Archeologici
(Quota di partecipazione 15,00 Euro)

Prenotazione obbligatoria: Comune di Perugia U.O. Politiche delle Attività Culturali
Tel. 075 5772832 - 5772827 (dal lunedì al venerdì ore 9 - 13)

PERUGIA - Porta Marzia





Giovedì 9 settembre

ore 18.00 C.V.A. di Ponte San Giovanni
conferenza della Dr.ssa Maria L. Buseghin:
"Etruschi a tavola"

Venerdì 10 settembre

ore 17.00 Sala della Biblioteca di Palazzo della Penna,
conferenza del Dr. Giulio Paolucci:
"Perugia e Chiusi in epoca etrusca".

Sabato 11 settembre

ore 17.00 Sala della Biblioteca di Palazzo della Penna,
conferenza della Prof.ssa Simonetta Stopponi:
"I rapporti tra le città etrusche Perugia e Orvieto".

MOSTRE C.V.A.

L'alimentazione e il banchetto degli Etruschi
A cura della Prof.ssa Agnese Massi, del Dipartimento
Scienze Storiche dell'Antichità dell'Università di Perugia.

Laboratorio didattico archeologico RASNA
"Il mestiere dell'archeologo"
Programma per bambini e ragazzi delle scuole
Elementari e Medie. Ven.10 - Sab.11 - Dom.12.
Primo gruppo alle ore 15.00
Secondo gruppo alle ore 16.00
Terzo gruppo alle ore 17.00.

Laboratorio di Archeologia Sperimentale Renato
Borghesi (Viterbo):
*esecuzione guidata, con la partecipazione del pubblico,
di una decorazione parietale con affresco a tecnica mista.*

Esposizione di pubblicazioni e testi sulla cultura e
civiltà etrusca.

Museo di Chiusi: testimonianze dell'alimentazione
etrusca attraverso la proiezione di diapositive dei
reperiti del Museo di Chiusi.

Esposizione di ceramiche e bronzi etruschi di Tarquinia
Deruta e S. Albino (Montepulciano).

Esposizione di gioielli lavorati con le tecniche orafe
etrusche riprodotti dalla "Bottega Oro degli Etruschi".

ANTIQUARIUM DEL PALAZZONE

Il banchetto degli Etruschi
A cura della Dott.ssa Luana Cencioli, Soprintendenza
per i Beni Archeologici dell'Umbria.

Si ringrazia:



Rappresentanti Procuratori
Mauro Manucci
G. Maurizio Torrisi

LaborArte
di Giorgio Colagrande



MA.SVIL. s.p.a.



ALESSANDRETTI
LEGNAMI



Gioielleria
Cicchi Stefano
Ponte S. Giovanni

SI RINGRAZIANO



"VELIMNA" E' UNA MANIFESTAZIONE IDEATA E REALIZZATA
DALL'ASSOCIAZIONE "PRO PONTE" IN COLLABORAZIONE CON:

COMUNE DI PERUGIA - U.O Politiche delle Attività Culturali:
Loredana De Luca - Maria Luisa Martella - Carla Vinti - Sara Borsi
Raffaele Caracciolo - Silvia Mori

SOPRINTENDENZA PER I BENI ARCHEOLOGICI DELL'UMBRIA:
Luana Cenciarioli

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE STORICHE DELL'ANTICHITÀ: Agnese Massi

SFILATA STORICA:

DIREZIONE ARTISTICA: Ennio e Mario Boccacci
COREOGRAFIA: Daniela Pascolini (Centro Danza - S.Sisto (PG))
VOCE NARRANTE: Valter Corelli
COSTUMI: Novella Mancini - Ponte Valleceppi (PG)
COLONNA SONORA: Orientes Partibus (Assisi)
COORDINAMENTO: Elisabetta Cardinali - Marta Mastroiaco
Maria Luisa Pacini - Enrico Speranza
ACCONCIATURE E TRUCCO: Annarita "Equipe"- Centro Estetico
di Paola Rafaiani - Estetica di Paola Vestrelli - Fabrizio - Livio
Parrucchieria Pieroni & Tortoioli - Rita e Nicola
CAVALLI: Scuderia del "S.A.V.E." di Sergio Saccoccini
BIGA ETRUSCA: Riprodotta da "Laborarte" di G. Colagrande
CARRO E BUOI: Gino Fabbretti
CALZATURE: La Bottega del Cuoio (Perugia)

MOSTRA DIDATTICA C.V.A:

ALLESTIMENTO: Paolo Ballerani
ORGANIZZAZIONE: Chiara Barberini - Roberta Cardinali
Matteo Mincigrucchi - Enrico Speranza

ESPOSITORI:

Agnese Massi: Gigantografie sull'alimentazione degli Etruschi
Bottega Artistica Etrusca di Rocchi Gianfranco-S. Albino (Montepulciano)
Ceramiche Rolli di Cesare Calandrini (Deruta)
Istituto d'Arte (Deruta)
Ceramiche e bronzi etruschi di Tarquinia
Bottega "Oro degli Etruschi" di Pettorossi Ulderico (Torgiano)
Documentazione fotografica e notazioni storiche etrusco - archeologiche
di Vittorio Trancanelli
Documentazione bibliografica - Biblioteca Centro Giovanile - P.S.G.
Laboratorio didattico - Chiara Barberini e Matteo Mincigrucchi
Laboratorio di Archeologia Sperimentale Renato Borghesi (Viterbo)

SI RINGRAZIA INOLTRE:

Museo Archeologico Nazionale di Chiusi - Mario Jozzo
Museo Archeologico di Tarquinia - Sergio Cesarini
Progettazione Grafica: Fotolito Ars Color
Progettazione del Tempio Etrusco: Vinicio Pagliacci
Amplificazione: Ferroni e Porrozzì
Impianti elettrici: Fausto Chiabolotti
Luci: Giombolini & Cerquiglini
Complementi di arredo: Ferramenta Paolo Tintori,
Ceccarelli Rino, Palazzoli Franco
Dolci Etruschi: Santino "L'arte del pane"
Biblioteca Etrusca: Marino Riccieri
Consulta dei Rioni e delle Associazioni
Associazione Sportiva Balanzano
Centro Giovanile Parrocchiale (Ponte S.Giovanni)
Centro Socio Culturale 1° Maggio (Ponte S.Giovanni)
Podistica Volumnia (Ponte S. Giovanni)
Pro Loco Balanzano
Riprese video: AGUS Italia - Agenzia Stampa
Addetto stampa : Francesco Bicolotti



UN PARTICOLARE RINGRAZIAMENTO AI RISTORANTI PROTAGONISTI DELLA CENA ETRUSCA SUL PONTE VECCHIO:

DECO HOTEL

Via del Pastificio, 8 - Ponte S.Giovanni

MANZONI HOTEL

Via Manzoni, 170 - Ponte S.Giovanni

PARK HOTEL

Via A.Volta, 1 - Ponte S.Giovanni

HOTEL TEVERE

Via Manzoni, 421/E - Ponte S.Giovanni

A L E R I' (Ristorante e Pizzeria)

Via del Sottopasso (accanto al Ponte Vecchio) - Ponte S.Giovanni

PIZZERIA AIX

Via Quintina, 77 - Ponte S.Giovanni

SI RINGRAZIANO TUTTI COLORO CHE HANNO COLLABORATO

INFORMAZIONI:

COMUNE DI PERUGIA, U.O. delle attività Culturali:

Tel. 075 5772832 - 5772552

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE: Tel. 075 5736458

PRENOTAZIONI CENA ETRUSCA SUL PONTE VECCHIO: Cell. 338 9018764

Cell. 339 7500241 - Tel. e segreteria telefonica 075 393091 - Fax 075 398329

e-mail: info@proponte.it



RADIO UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



Agenzia Viaggi Ufficiale VELIMNA 2004
Tel. 075 398580 - Fax 075 398581

FONDAZIONE
CASSA RISPARMIO PERUGIA

GRIFO LATTE

VIRECCI
costruzioni s.r.l.
PONTE SAN GIOVANNI (PG) TEL. 075.395656

coop
Centro Italia

sidis

BIONDI Recuperi

APS

Franto Green
SUGELATI

Todis
DISCOUNT

LIOMATIC

CHIABOLOTTI

GRUPPO
Colussi

O.M.G. s.r.l.
OFFICINE MECCANICHE GALLETTI
PONTE VALLECEPPI (PG)

Confederazione italiana agricoltori
dell'Umbria

bellini

TEREX

GESENU
IGIENE AMBIENTALE

apm

banca popolare
di spoleto spa

FIAMM
AUTOMOTIVE
BATTERIES

e' Antica
DERUTA

LUNGAROTTI
L'ARTE DEL VINO

SOLUZIONI PER LA CITTA'
perugiarete

Semplici Città
comunicare... è semplice
Gruppo Perugia Rete s.p.a.