

## **A Tavola con i Greci**

### **un viaggio nei sapori dell'antica Grecia all'IPSEOA di Castrovillari**

Lo scorso 19 ottobre, nell'ambito del Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana di Cultura Classica (AICC) dal titolo "La grecità in Calabria attraverso i secoli", si è tenuta una straordinaria manifestazione gastronomica presso la sala ristorante dell'IPSEOA "K. Wojtyla" di Castrovillari.

L'evento, intitolato "A tavola con i Greci", ha visto gli studenti dell'istituto, guidati dai loro docenti (proff. Mario De Cristofaro, Giuseppe Cersosimo, Vincenzo Esposito e Silvana Gireffo), protagonisti di un ricco ed elegante buffet tematico ispirato ai sapori dell'antica Grecia, fedelmente ricostruiti seguendo i consigli gastronomici di Arcestrato di Gela, autore del IV secolo a.C.

Arcestrato, nel suo poema *Hedypàtheia* o "Vita fra i piaceri", offriva una minuziosa guida sui cibi da scegliere e sulle tecniche con cui cucinarli, indicazioni che gli studenti dell'IPSEOA hanno saputo interpretare e trasformare in autentiche prelibatezze per gli ospiti del congresso, provenienti da tutta Italia.

Gli ospiti sono stati accolti con un elegante e colorato aperitivo, denominato *Paideia*, a base di succo di melagrana, ideato e preparato per l'occasione dal prof. Angelo Canonico. Sono stati poi accompagnati nella degustazione dei vari piatti proposti nel raffinato buffet, tra cui il *Kandaulos* (carne con mollica di pane, pecorino e fave), il *Libum* (pagnotte di ricotta e alloro, note anche nell'antica Roma), il *Basynias* (palline di pasta fritte simili agli struffoli addolcite con miele, fichi, noci e chicchi di melagrana) e l'*Encyti*, un dolce a base di farina, strutto e miele dalla caratteristica forma a spirale, simbolo antico che rimanda alla figura del serpente, rappresentazione collettiva del male da cui difendersi.

Nell'introdurre e presentare i piatti il prof. Luigi Blotta ha sottolineato come nella Grecia antica il regime alimentare era estremamente semplice ed era orientato prevalentemente verso il consumo di vegetali, cereali, formaggi, latte e pesce. I prodotti principali erano il pane, l'olio e il vino che costituivano il nucleo del sistema alimentare greco. Le pietanze che venivano preparate avevano una forte valenza simbolica e dovevano veicolare dei messaggi.

L'evento è stato inaugurato dal prof. Renzo Tosi, presidente nazionale dell'AICC e ordinario di Letteratura Greca all'Università di Bologna, che ha espresso il suo sincero apprezzamento per l'ospitalità ricevuta lodando l'impegno e la dedizione degli studenti e i docenti dell'IPSEOA. A sottolineare l'importanza dell'iniziativa è intervenuto anche il prof. Leonardo Di Vasto, presidente della delegazione AICC di Castrovillari, elogiando la professionalità con cui è stato allestito il buffet, perfettamente in sintonia con la tradizione gastronomica della Grecia classica ed evidenziando la sapiente e attenta gestione scolastica attuata dalla Dirigente, prof.ssa Immacolata Cosentino.

La manifestazione è stata molto più di un semplice evento culinario: è stato un viaggio attraverso la storia, la cultura e i sapori antichi, che ha dimostrato come la sinergia tra scuola e territorio possa generare risultati eccellenti, valorizzando le radici classiche e il patrimonio locale attraverso l'educazione e l'impegno dei giovani. Una giornata di successo che ha lasciato un segno profondo, unendo tradizione e innovazione, memoria storica e arte culinaria.