

SEMINARI – Mattina di Sabato 24

PRESSO IL CENTRO VISITE RISERVA NATURALE CORNATE E FOSINI

ORE 9 - 11

MBA!: ARCO E FRECCHE FRA ALTO E BASSO MEDIOEVO NELLE CACCE E NELLE GUERRE IN OCCIDENTE *

Le tecniche di tiro alla luce del Progetto MBA!

a cura di Vittorio Brizzi, Matteo Lucaroni, Andrea Ercoli, Gionata Brovelli

ORE 11 - 13

CARNE E SELVAGGINA SULLE TAVOLE MEDIEVALI.

CHI LA MANGIAVA E CHI LA SOGNAVA

Il ruolo della carne nelle cucine e sulle tavole del Medioevo...

A cura di Federica Badiali

LABORATORI e CENA – Pomeriggio di Sabato 24

ORE 15 - 18 presso il CASALE TORRICELLA

LABORATORIO DI CUCINA ANTICA

A cura di Federica Badiali

SERATA presso il POGGIO ALLA LUNA

CENA A BASE DI RICETTE MEDIEVALI

A cura di Federica Badiali e Agriturismo Poggio alla Luna

LABORATORI e ARCO – Domenica 25

PRESSO IL CASALE TORRICELLA

ORE 10 - 13

LABORATORIO DI CUCINA ANTICA

ORE 10 - 17

ATTIVITÀ DI TIRO CON L'ARCO ANTICO (*)

Prove di tiro con l'Arco - Didattica propedeutica al tiro MBA! A cura di Settimo Gruppo ASD

** I Tecnici AICS potranno acquisire crediti per il loro percorso formativo.*

Vivere o Morire... di Fame o di Frecche?



GERFALCO 24-25 GIUGNO 2023



con il contributo del
Comune di Montieri

supervisione tecnica di:



Settimo Gruppo ASD.
Associazione per la
Cultura
del Tiro con l'Arco



in collaborazione con:

GerfalcoLab

**Agriturismo
Poggio alla Luna**

Circolo
Le Cornate
Gerfalco



PROGRAMMA

Il titolo **“Vivere o Morire di Fame o di Freccia”** sembra richiamare alla mente i cosiddetti “tempi bui” del Medioevo... in realtà si cercherà di rendere giustizia sugli aspetti nascosti tutt'altro che oscuri di questo antico periodo.

Il tema, anzi i temi affrontati - presso il **Centro Visite (**)** della Riserva Naturale Cornate e Fosini - riguardano **due aspetti fondamentali della Cultura alto e basso medievale**: il primo riguarda l'arma utilizzata dai ricchi e dai poveri, **l'arco in legno e le frecce**, le tecniche costruttive, il suo utilizzo in Caccia, il suo impiego nelle importanti battaglie medievali.

Il secondo sarà un **excursus sull'alimentazione nella storia** compendiato da due laboratori sulla cucina. Il Seminario dal titolo che parla da sé **‘CARNE E SELVAGGINA SULLE TAVOLE MEDIEVALI. CHI LA MANGIAVA E CHI LA SOGNAVA’** sarà tenuto da Federica Badiali, geomorfologa e ricercatrice nel campo della storia dell'alimentazione e del paesaggio.

L'Agriturismo Poggio alla Luna servirà una **cena a tema**, preparata grazie alle preziose ricette interpretate e tradotte da Federica.

SEMINARIO ‘MBA! ARCO E FRECCIE FRA ALTO E BASSO MEDIOEVO NELLE CACCE E NELLE GUERRE IN OCCIDENTE’ *

a cura di V. Brizzi, M. Lucaroni, A. Ercoli, C. Faustini Molinaro, G. Brovelli

Il tema dell'arco antico si svilupperà sia in ambito teorico sia pratico; Il primo **Seminario di sabato** sarà tenuto dal **gruppo di lavoro interdisciplinare MBA!** che dal 2017 indaga sperimentalmente sulla tecnica degli archi antichi; si parlerà delle tecniche di caccia dell'epoca, della selvaggina e del rapporto tra la società medievale e la popolazione più povera, obbligata a procacciarsi il cibo tra campi e boschi. Infine si affronterà il tema delle guerre che hanno visto questi arcieri, popolani e contadini, diventare protagonisti vittoriosi contro i cavalieri: arcieri provenienti da ceti poveri e spesso disprezzati che, grazie alla loro esperienza in caccia fin da ragazzi, venivano reclutati a frotte nelle campagne militari. Nel laboratorio dell'arco della domenica verranno coinvolti arcieri esperti, istruttori e pubblico, Si tireranno frecce, insomma, mettendo da parte la teoria. Gli esercizi che verranno proposti sono ispirati a testi scritti nel quattordicesimo e quindicesimo secolo.

*** I Tecnici AICS potranno acquisire crediti per il loro percorso formativo.**

LABORATORI DIDATTICI DI CUCINA MEDIEVALE - a cura di Federica Badiali

I Laboratori di cucina antica saranno uno al sabato pomeriggio ed uno alla domenica mattina al **Casale Torricella** di Gerfalco. L'attività laboratoriale prevede un percorso di lettura - comprensione - interpretazione di alcune ricette dell'epoca, seguito dalla fase applicativa dell'esecuzione della vivanda. In questo modo, attraverso la ricerca e l'utilizzo di ingredienti e tecniche di preparazione il più possibile vicini a quelli originali, si otterrà un risultato che ci aiuterà a comprendere meglio non solo il sapore, ma anche il valore gastronomico e culturale del piatto antico.

NB: necessario attrezzarsi con grembiule da cucina!

con il contributo di:

GerfalcoLab

Agriturismo Poggio alla Luna



Circolo
Le Cornate
Gerfalco



Comune di Montieri



**Vivere o Morire...
di Fame
o di Freccie?**

GERFALCO, GR
SABATO 24
DOMENICA 25
GIUGNO 2023

CONTATTI E PRENOTAZIONI

CENA DEL SABATO 24

AGRITURISMO POGGIO ALLA LUNA

Via Barlettai, 42, Gerfalco

cell. Elena **333 1226694**

email **poggioallaluna@gmail.com**

LABORATORI CUCINA

CASALE TORRICELLA

Località Torricella, 23, Gerfalco

cell. **333 2453836**

email **casaletorricella@gmail.com**

TIRO CON L'ARCO

ASD SETTIMO GRUPPO

Luigi cell. **338 9977049**

COSTI

SEMINARI GRATUITI

tutti quelli c/o Centro Visite (**)

PRENOTAZIONE E

CONTRIBUTO:

Laboratorio di cucina: € 30

Laboratorio MBA!: € 20

Cena: € 30

Prove di tiro con l'arco

(10 frecce): € 5

PRENOTAZIONE

OBBLIGATORIA

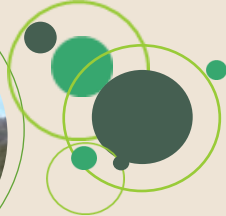
ENTRO IL

19 GIUGNO 2023



supervisione tecnica di:





Vivere o Morire...
di Fame
o di Freccette?

GERFALCO, GR

SABATO 24

DOMENICA 25
GIUGNO 2023

MANGIARE E DORMIRE

Agriturismo Poggio alla Luna - Via Barlettai n. 42, Gorfalco
Casale Torricella, Località Torricella n. 23, Gorfalco
Circolino Le Cornate di Gorfalco via Barlettai n. 17, Gorfalco

DOVE

SEMINARI

al **Centro Visite (**)** della Riserva Naturale Cornate e Fosini
via Barlettai n. 17, Gorfalco

CENA DEL SABATO

presso l'**Agriturismo Poggio alla Luna**
Via Barlettai n. 42, Gorfalco

LABORATORI DIDATTICI SULLA CUCINA MEDIEVALE

presso il **Casale Torricella**
Località Torricella n. 23, Gorfalco

ATTIVITÀ DEL TIRO CON L'ARCO

a cura di istruttori dell'ASD Settimo Gruppo
presso il **Casale Torricella**
Località Torricella n. 23, Gorfalco

APPROFONDIMENTI

Approfondimenti sui temi trattati:

<https://sites.google.com/unife.it/gerfalco24-25-giugno2023/home-page>

<https://www.facebook.com/VivereMorirediFameodiFreccette>



supervisione tecnica di:

con il contributo di:



Settimo Gruppo ASD
Associazione per la
Cultura
del Tiro con l'Arco



Settore Sportivo Nazionale Tiro con l'Arco

GerfalcoLab

Agriturismo
Poggio alla Luna



Circolo
Le Cornate
Gorfalco



Comune di Montieri



**PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA
ENTRO IL
19 GIUGNO 2023**

CONTATTI E PRENOTAZIONI

CENA DEL SABATO 24

AGRITURISMO POGGIO ALLA LUNA

Via Barlettai, 42, Gorfalco

cell. Elena **333 1226694**

email poggioallaluna@gmail.com

LABORATORI CUCINA

CASALE TORRICELLA

Località Torricella, 23, Gorfalco

cell. **333 2453836**

email casaletorricella@gmail.com

TIRO CON L'ARCO

ASD SETTIMO GRUPPO

Luigi cell. **338 9977049**

email info@settimogruppo.it

COSTI

SEMINARI GRATUITI

tutti quelli c/o Centro Visite (**)

PRENOTAZIONE E

CONTRIBUTO:

Laboratorio di cucina: € 30

Laboratorio MBA!: € 20

Cena: € 30

Prove di tiro con l'arco

(10 frecce): € 5