

# **MUSEO ARCHEOLOGICO DI PAESTUM**

**Giardino**

**su prenotazione**

Per informazioni e prenotazioni  
[waltermaioli@soundcenter.it](mailto:waltermaioli@soundcenter.it)  
Tel. 328 90 50 792 - 327 22 97 213  
o presso il Museo Archeologico di Paestum  
Via Magna Grecia 919

**Uno straordinario aperitivo raccontato**

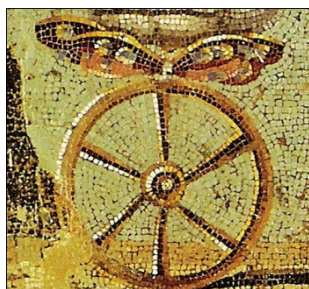


## **PITAGORA GUSTATIO** *Antica alimentazione vegetariana*

Nel suggestivo ambiente del Museo Archeologico di Paestum tra le fragranze dei fiori e degli aromi bruciati nelle incensiere, antichi suoni dei culti misterici accompagnano fatate danze, così il cibo nel piatto arriva ad emozionare raccontandoci antiche storie declamate al suono della mitica cithara.

Una novità mondiale la riscoperta dell'antica salutare alimentazione vegetariana mediterranea *orfica - pitagorica* con cibi selvatici, integrali, biologici, crudi e cotti. Per non scaricare la bioenergia elettromagnetica dei cibi, niente è di metallo, anche le stoviglie, infatti come le ancestrali tradizioni si mangia direttamente con le mani, impiegando posate, cucchiai, coltelli e bastoncini di legno o ceramica.





## Orfismo e Pitagora

Nel VI sec.a.C. si manifesta la più grande onda mistica nella storia dell'umanità, portatrice di pace, fratellanza e il **vegetarianismo**, vediamo sorgere Confucio e Lao-tse in Cina, il Buddha nell'India, Ezechiele tra gli Israeliti, Zarathustra nell'Iran, Orfeo e Pitagora tra gli Elleni e gli Italic.

## Spettacolo sensoriale totale

Prima di ogni pasto, con una suggestiva cerimonia verranno bruciate speciali **essenze** nel braciere **purificando l'aria** e **invogliando l'appetito**.

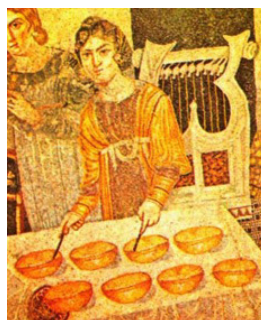


Una dolce **musica** di cithara, con suadenti voci declamano **poemi** orfici,



**suoni eterei** di metalli e cristalli evocano la musica pitagorica delle sfere

PYTACORA



e fatate **danze** avvolgono i partecipanti in una spettacolo sensoriale totale.



### I cibi

Sorprende scoprire che gli antichi popoli, romani in primis, avevano un'alimentazione di base vegetariana, anche i gladiatori. Addirittura in epoca imperiale più della metà delle erbe, radici, bacche e frutti erano selvatici e consumati preferibilmente crudi. Ogni cibo aveva la sua storia, miti e leggende, la sua provenienza e il suo accurato impiego energizzante, ricostituente, terapeutico.

Sulla tavola in appropriati recipienti vi sono le fragranze che caratterizzano il sapore, il gusto mediterraneo : le olive di svariate qualità trattate in innumerevoli modi, lupini, capperi, pinoli, noci e nocciole, gli aromi come il basilico, il timo, il rosmarino, i prezzemolo, ma anche fiori come violette e rose da aggiungere alle insalate di erbe selvatiche od esotiche come la prima insalata coltivata in Egitto sacra al Dio itifallico Min e altamente afrodisiaca. Infatti questo banchetto raggiunge il massimo quando il cibo nel piatto arriva ad emozionare raccontandoci antiche storie.

Farinate e creme di ceci, fagioli e lenticchie, polente e minestre, verdure crude, bollite, alla piastra, con la pastella e fritte ripassate in creme speziate, come quella di sesamo proveniente dall'Egitto, insieme ai datteri che chiudevano il pasto, dopo i dolci. Il tutto accompagnato da svariati tipi di vini dai più leggeri ai più forti a quelli speziati che il *miscelator* prepara appositamente.

Gli orfici e i pitagorici facevano anche uso in maniera saltuaria del latte e del formaggio di capra, animale semidomestico necessario per ricercare le erbe selvatiche.

Mentre non vi erano i pomodori, i peperoni, le melanzane e le patate, giunti in Eurasia dopo la conquista delle Americhe.







### PHOENIX FELIX ET TU

*O Felice, anche tu come la Fenice, cioè anche tu immortale.  
Un chiaro richiamo delle dottrine pitagoriche  
Dal thermopolium caupona di Euxinus di Pompei*

Ideazione, ricerche, testi e organizzazione generale : **Walter Maioli e Melissa Costanzi** autori del libro ***Antica Alimentazione Vegetariana*** di prossima uscita.

Spettacolo con attori, danzatrici e musicisti a cura di **Walter Maioli e Melissa Costanzi**, **Il Centro del Suono**, **SYNAULIA Suoni – Musiche – Danze - Teatro dell'Antichità'**

**Walter Maioli** con il gruppo **SYNAULIA** ha partecipato, occupandosi della parte spettacolare e cerimoniale in centinaia di banchetti e ristoranti ispirati all'antica Roma e agli Etruschi e soprattutto sono presenti con le musiche e anche come attori proprio durante i banchetti dei **film e serial TV** : Sogno di una Notte di Mezza Estate, Il Gladiatore, Nativity, Roma, Empire e nei documentari del National Geographic, del Museo di Villa Giulia di Roma e per i Musei tedeschi e olandesi.  
Un'esperienza veramente unica e straordinaria.

## PAESTUM VIVA

**Musiche, Danze e Musicoterapia dell'Antichità tra i Templi e il Museo di Paestum**  
a cura di **Walter Maioli, Melissa Costanzi, SYNAULIA, Il Centro del Suono**



**Il Centro del Suono**  
[www.soundcenter.it](http://www.soundcenter.it)