

# MODENA

PARCO FERRARI / NOVI ARK

31 AGOSTO - 9 SETTEMBRE



# MUTINA BOICA

X EDIZIONE

CRONO ORGANIZZAZIONE EVENTI

## LA RIEVOCAZIONE

Dieci anni.

Dieci anni di rievocazione, di cortei e battaglie, di spettacoli e concerti, di accampamenti e didattiche. Dieci anni di racconti e storie, di risate e urla di guerra, di boccali e pacche sulle spalle. Dieci anni di storia, dieci anni insieme.

Dieci anni di Mutina, come il nome della colonia fondata da Roma nel 183 a.C., e di Boica, "della tribù dei Boi", il popolo celta che nel IV secolo a.C. colonizzò le zone dell'Emilia comprese tra Parma e Bologna.



Mutina Boica diventa adulta con un'edizione che celebra i suoi dieci anni, con dieci giorni di festival dedicati a due focus.

**Dal 31 agosto al 2 settembre** sarà **IL TEMPO DEGLI EROI**: tra aedi omerici, miti collettivi, duelli all'ombra delle mura di Troia e falangi oplitiche, rivive il più grande dei miti guerrieri del Mediterraneo: l'Iliade.

Quattro serate, curate da Riccardo Palmieri e Cajka Teatro, dedicate alla narrazione delle gesta di Achille e di Ettore, mentre i guerrieri di Chimaira ridanno vita a epici duelli in omaggio ad Aiace e Sarpedonte, Enea e Diomede.



Il Teatro Storico d'Azione, curato da Saverio Bari e Marco Marzaioli, porta in scena le vite e le vicende dei grandi personaggi storici (Annibale, Spartaco e Giulio Cesare) attraversando il programma fino agli appuntamenti dedicati alla fondazione di Mutina. **Dal 6 al 9 settembre** va in scena **MUTINA DEDUCTA EST**: la storia fondativa di Mutina diventa il nucleo del programma con battaglie epiche tra celti e romani, conferenze, spettacoli e concerti, il mercato artigianale, fuochi gallici e castra romani, gladiatori, giochi equestri e una grande novità guerriera... a due ruote! E ogni sera, al calar della luna, l'Aedo narrerà dei miti dimenticati dell'antica Grecia e delle tribù celtiche, affinché gli Dei vegliano sul sonno dei giusti.

I primi nove anni sono stati magnifici: vi aspettiamo per brindare insieme.



## LA CAUPONA MUTINENSIS

Affacciata oggi come 2200 anni fa sul tracciato della via Emilia, torna a sorgere la CAUPONA MUTINENSIS, osteria di strada dell'antica Roma, luogo di ristoro per viaggiatori e artigiani, mercanti e legionari. Le ricette di Apicio e Catone, rielaborate dai maestri di cucina di Mutina Boica e adattate al gusto di oggi scandiscono gli appuntamenti dal 31 agosto al 9 settembre, dando vita a serate in perfetto stile gallo-romano.



Ecco allora la Gustatio, gli antipasti, la Prima Mensa, le portate principali, la Secunda Mensa e i dessert, fino al Pueri Convivium, un piatto speciale dedicato ai fanciulli.

Sidro, idromele e mulsum - il vino speziato - accompagnano le portate; attori, aedi e narratori intrattengono gli avventori rievocando le grandi storie dell'antichità, mentre è vigile lo spirito di Publio Pomponius Anteros, il Copo - Poste modenese vissuto nel I secolo d.C., a cui ogni cliente, come auspicio favorevole, è chiamato a dedicare il primo brindisi della serata.



## MENU

### GUSTATIO (antipasti)

**Gustatio Coponis** - Focaccia di ricotta al profumo di alloro, pesto di formaggio fresco e erbe, uovo sodo con salsa di garum, polenta di farro e lenticchie, trito di olive speziate  
**Fricturn Salviae** - Salvia frita

### PRIMA MENSA (portate principali)

**Tisana Columellae** - Zuppa di cereali, verdure e acciughe  
**Tisana Varronis** - Zuppa di cipolle e mele  
**Far Apicii** - Farro con ceci e verdure  
**Minutal Matianum** - Spalla di maiale con mele in salsa  
**In porro iurvulento pes porcelli vagit** - Stinco arrosto e porro stufato  
**In sinapi pullus stat** - Pollo alla senape con cicoria  
**In vino et cicercula botulus ridet** - Salsiccia al vino e cicerchia  
**In pruni aper sulcat** - Brasato di cinghiale alle prugne

**Pueri convivium** - Il piatto del fanciullo  
Focaccia di ricotta, purè di piselli, pollo arrosto al profumo di senape

### SECUNDA MENSA (dessert)

**Panis Pompeii** - Panettone dolce con frutta secca  
**Savillum Catonis** - Tortina di ricotta miele e frutta

## IL VILLAGGIO DEI GHIOTTONI

Gnocco e crescentine  
Carne alla brace e BBQ  
Idromele, sidro e mulsum  
Birra artigianale  
Piadine e panini



Menu vegetariano  
Acciughe e frittiture miste  
Arrosticini e pannocchie  
Crêpes, dolci e gelati

## IDROMELE NEMETON

L'IDROMELE (ACQUA, MIELE E SPEZIE) È LA PIÙ ANTICA BEVANDA ALCOLICA PRODOTTA DALL'UOMO. LIQUORE SACRO PRESSO I CELTI, ESSO ERA BEVUTO DAI DRUIDI E DALLE TRIBÙ NELLE CERIMONIE RELIGIOSE.

L'IDROMELE NEMETON È PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE IN OCCASIONE DI MUTINA BOICA. LO TROVERETE PRESSO LO STAND DEDICATO!

## MUTINA BOICA

### ESISTE GRAZIE A

**I gruppi di rievocazione Celti, Greci ed Etruschi** Aes Cranna, Aes Torkoi, Chimaira, Compagnia del Cardo e del Brugo, Compagnia del Fiore d'Argento - Galli Boi, Europa Antiqua, Figli del Sole, Le Schiere di Vertamo, Popolo di Brig, Teuta Cenomanes, Teuta Foionco, Teuta Pisaurenses, Torc Na Moire, Torcos Au Bedo

**I gruppi di rievocazione Romani** Ars Dimicandi, Cohors Veterana - Taberna Civilis, Colonia Iulia Fanestris, Legio I Italica

**I Cavalieri della Fenice** Fausto Fregni, Gabriele Fregni, Mirko Menabovi, Remo Corradini, Simone Lodesani, Simone Piccinini, Fabio Ferretti, Andrea Ferretti, Christian Lugari

**Il Teatro Storico d'Azione** Marcello Finotelli, Marco Marzaioli, Saverio Bari, Athena Pozzati, Beatrice Corrao, Bianca Ferretti, Catia Gallotta, Giacomo Stallone, Martina Neviani, Tony Contartese

**Cajka Teatro D'Avanguardia Popolare** Riccardo Palmieri, Angelo Argentina, Caterina Bellucci, Laura Tondelli, Marco Massarotti, Santo Marino

**Laboratori e spettacoli di burattini** Elisa De Benedetti e Puppet House.

## È UN PROGETTO

# CRONO

ORGANIZZAZIONE EVENTI

**Direzione** Andrea e Fabio Ferretti, Pietro Comeri

**Volontari e collaboratori** Andrea Mescoli, Angela Scarfone, Claudia Simonini, Deborah Bernardi, Eleonora Vitale, Elisa Piacentini, Eva Salzano, Francesco Cavicchioli, Luca Bernini, Mario Comeri, Matteo Chinellato, Raul Mazzotti, Roberto Masetti, Selene Drappero

**I maestri di cucina e i loro aiutanti** Carlos Salazar e Gustavo Sandoval, Anisha Costanzini, Cinzia Marchese

**Gli Orchi** Adam Haddad, Alessandro Aiselli, Alessandro Bargellini, Emmanuel Ampabeeg, Fathiou Maganzi, Federico Schianchi, Francesco Lolli, Ibrahim Kasori, Laurentiu Horoiu, Matteo Dongiovanni, Muriba Bagaioke, Rasheed Omoghba

**Immagine visiva e grafica** Francesca Mattioli e Silvio Sid Scrippeluti

**Ufficio Stampa** Luisa Malaguti - MediaMente Comunicazione

**Foto e video** Enrico Marzico

**Direzione tecnica** Giovanni Brisby Coltellacci e Danilo Bastoni

**Staff tecnico** Andrea Scaltriti, Loris Ori, Massimo De Stefano, Paolo Sesti, Robby Amaranti

**Scenografie** Momi Croce

**Un ringraziamento speciale a tutti gli Aes Cranna, mitici rievocatori e organizzatori, a Silvia Pellegrini dei Musei Civici di Modena, a tutti coloro che ci aiutano ai punti ristoro e a quelli che in questi dieci anni hanno reso Mutina Boica unica.**

**...Ma soprattutto a voi!**



**Crono Eventi è Public history, spettacolo e creatività al servizio del pubblico!**

Crono cura la direzione di eventi di rievocazione storica a livello nazionale, la produzione di spettacoli dal vivo, spettacoli di cavalleria storica, stunt e il "Teatro Storico d'Azione", progetto dedicato alla narrazione teatrale per la messa in scena delle fonti storiche.

[www.cronoeventi.it](http://www.cronoeventi.it)



[info@cronoeventi.it](mailto:info@cronoeventi.it) | 392.4106004

Partner istituzionali



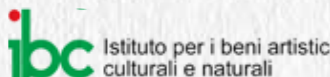
Comune di Modena



MUSEI CIVICI



con il patrocinio di



Mutina Boica è organizzata da

CRONO ORGANIZZAZIONE EVENTI

