**Elisa Cella - Non solo Garum, la cucina romana dalla ristorazione alla valorizzazione**

"Putrido" per Platone, "Squisito" per Plinio il Vecchio, "Costosa poltiglia di pesci guasti" per Seneca: se i giudizi delle fonti antiche sul condimento più consumato della cucina romana non è unanime, ancor più contrastante sembra essere la sorte di questo alimento nell’immaginario contemporaneo. All’estrema fortuna nel mondo della ristorazione, che se ne avvale con successo per l’ibridazione di tecniche nell’alta cucina o ne sfrutta il valore archetipico in fortunate esperienze di marketing e divulgazione, non corrisponde un altrettanto solido successo nel mondo della valorizzazione in campo archeologico, che sembra non sfruttarne a pieno, o in modo sistematico, il notevole potenziale per l’educazione al patrimonio e la sua comunicazione. Le alterne vicende del garum e della sua memoria sembrano imporre agli specialisti una riflessione di metodo, più ampia: sull’opportunità di definire, oggi, strumenti, tecniche e competenze specifiche di cui avvalersi nel proporre al pubblico argomenti ed esperienze che si pongono tra l’archeogastronomia e la valorizzazione del patrimonio culturale immateriale.