**Mangiare da Babilonesi: le più antiche ricette scritte dalla Mesopotamia**

Il cibo, oltre ad essere fonte essenziale di sussistenza ed elemento identitario e legante delle società antiche e moderne, è anche una potente esperienza sensoriale. La curiosità di tracciare un legame emotivo con le società antiche assaporando un piatto dimenticato ha da sempre affascinato gli studiosi che si occupano di cucina antica. La Mesopotamia, terra in cui la scrittura nasce in epoche antichissime, ci permette di studiare non soltanto il cibo in generale, ma la più antica gastronomia e dunque la più antica storia del gusto che si conosca fino ad oggi grazie al rinvenimento di ricette di cucina scritte sul supporto di tavolette d’argilla. Identificati per la prima volta dall’assiriologo Jéan Bottéro, quattro testi della Yale Babylonian Collection ci hanno permesso di assaporare stufati di agnello cucinati alla maniera babilonese, 3800 anni fa, ricette vegetariane, zuppe e preparazioni complesse in termini di ingredienti, strumenti e sofisticate tecniche culinarie che saranno oggetto della presentazione con un approccio sperimentale.