



Ufficio Stampa

Otricoli via Flaminia 3

WWW.ocriculum.it FB-Instagram Ocriculumad168

mail: asscultocriculum@gmail.com info: 3387018510

Comunicato stampa N.01/26 del 05/02/2026

Ocriculum AD 168 XIII edizione “Nunc est bibendum”

L'Associazione Culturale Ocriculum annuncia le date dei suoi prossimi eventi di valorizzazione e promozione del territorio otricolano. Torna la rievocazione storica romana più attesa dell'Umbria meridionale: **Ocriculum AD 168** si svolgerà nei giorni **29-31 maggio 2026**.

La tredicesima realizzazione dell'evento vedrà protagonista il **vino** e tutta la sua intera filiera, come d'altronde lascia intendere il titolo stesso, ripreso dalle Odi di Orazio (I,37,1). Dalla pianta di vite, dal cui legno si ricavava il bastone del comando dei centurioni, fino agli acini d'uva, al mosto, al vino all'aceto: in tutte le sue fasi di lavorazione questa filiera era fondamentale già prima dei Romani, la cui cultura vinicola però ha conquistato l'intero Mediterraneo. Si potrà assistere alla venerazione della divinità più estrosa del pantheon Greco-Romano: Bacco, o altrimenti noto come Dioniso, la cui storia e il cui culto ha molto affascinato nei tempi antichi quanto in quelli moderni, lasciando tracce neanche troppo sottese nelle attuali pratiche culturali cristiane.

Questa edizione sarà ovviamente l'occasione per coinvolgere anche le cantine locali della città e della provincia, dando loro lustro e visibilità e ai visitatori la possibilità di godere delle eccellenze del territorio. Nell'ambito della prima giornata della manifestazione, infatti, si svolgerà un convegno nel quale si approfondiranno cinque tematiche: la storia della produzione e della diffusione del vino e dell'aceto; le produzioni ceramiche ad essi associate (anfore, crateri, coppe ecc.); i loro vantaggi nell'alimentazione antica e moderna che hanno contribuito a formulare il concetto di “dieta mediterranea” patrimonio dell'UNESCO; il loro utilizzo all'interno della cucina antica; l'importanza e il ruolo del vino all'interno delle pratiche liturgiche antiche e moderne. A latere di questo approfondimento scientifico divulgativo sarà possibile intrattenersi con assaggi e degustazioni di cibi rievocativi, accompagnati da vini provenienti dal territorio comunale.

Nelle giornate realmente dedicate alla rievocazione storica, sabato 30 e domenica 31, numerose saranno le novità.

Ritourneranno gli atleti: il gruppo delle Palestritae Ocriculanae diletterà i visitatori con le loro evoluzioni nelle Terme, mentre un gruppo di atleti greci inscenerà una competizione olimpica. Si animerà il Teatro antico con scenografie e spettacoli senza illuminazioni, amplificazioni o artifici moderni: con i Musici e le Saltatrices di Otricoli si assisterà ad uno spettacolo principalmente canoro, accompagnato da musiche dal vero e danze, che riproporrà l'antica musicalità delle lirica antica attraverso la riproposizione di alcune Odi (a tema) di Orazio; un altro gruppo di teatranti metterà in scena un divertente spettacolo di stampo plautino sugli inganni delle mogli a danno dei propri mariti.

Si tornerà a venerare Iside, dea egizia il cui culto attecchì profondamente in Italia, attraverso il rinomato Navigium Isidis, lo spettacolare rito propiziatorio sulle rive del Tevere secondo solo all'immane sbarco notturno delle spoglie mortali del milite deceduto lontano dalla sua patria.

Nuove saranno le didattiche presentate, nuovi i piatti offerti. Nuova sarà la possibilità per alcuni visitatori sorteggiati di partecipare attivamente in veste rievocativa a processioni, riti e

spettacoli durante la manifestazione. Nuova infine la possibilità di prenotarsi per la “Cibaria legionis”, cena rievocativa in cui si proporranno i piatti che solitamente un legionario consumava nelle sue giornate di campo.

L'attività di valorizzazione del territorio condotta dall'Associazione per l'anno in corso è intanto già partita con le “**Domeniche al Museo**”, in collaborazione con il gestore dell'Antiquarium Casale San Fulgenzio, con il Comune di Otricoli, con la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria e con i Musei Nazionali di Perugia – Direzione Regionale Musei Nazionali Umbria. Si tratta di piccoli eventi di promozione e incentivazione alla visita del museo nel periodo invernale attraverso la creazione di postazioni rievocative complementari alla collezione museale. Sono già trascorse le giornate del 18 e del 25 gennaio con i Vigiles e i Legionari, ma molte altre sono inserite nel palinsesto invernale:

- domenica 1 febbraio con le Familiae, Domini e Matronae dell'antica nobiltà;
- domenica 8 febbraio con il Ludi-Magister, istruzione, giochi e giocattoli;
- domenica 22 febbraio con la Filiera della lana e il laboratorio di tessitura;
- domenica 8 marzo con la Sartoria e l'esposizione completa delle tipologie di abbigliamento;
- domenica 15 marzo con la Taberna e le sue antiche quanto gustose ricette;
- domenica 22 marzo con Medici e Pharmacopolium, chirurgia e rimedi antichi;
- domenica 29 marzo con Musici e Saltatrices, l'intrattenimento musicale antico.

Sono in programma anche i giorni di valorizzazione nel **periodo estivo**, quando con gli stessi enti sopracitati e in collaborazione anche con le strutture ricettive della città, si creeranno pacchetti turistici giornalieri per famiglie e gruppi eterogenei di visitatori dove alle visite all'area archeologica, al museo e al borgo medievale si assoceranno momenti didattico-laboratoriali a cura dell'Associazione. Gli appuntamenti sono già fissati per gli ultimi finesettimana dei mesi di aprile, giugno, luglio, agosto e ottobre.

Infine la stagione rievocativa si concluderà con due importanti eventi. Il 27 settembre ad Otricoli il **Sacramentum Legionis**, evento prettamente militare in cui le giovani reclute giureranno fedeltà all'Imperatore e a popolo Romano. In ultimo è in programma per ottobre un evento nell'area archeologica di **Carsulae**, ormai appuntamento fisso per l'Associazione che intende così consolidare una visione di valorizzazione del patrimonio archeologico che valica i confini del proprio territorio, creando reti di collaborazione e occasioni di crescita culturale per se stessa, per le altre realtà e soprattutto per i visitatori.