

I Lucani a Paestum



Le Sirene 1
Marina Cipriani, Emanuele Greco, Fausto Longo, Angela Pontrandolfo

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:
7,75 €

24 h

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

(disponibile in: italiano, inglese, francese, tedesco)

Fondazione Paestum, Paestum 1996

80 pagine, impianto a colori

ISBN 978-88-86884-00-6 (ital)

ISBN 978-88-86884-01-3 (fr) **ESAURITO**

ISBN 978-88-86884-02-0 (ingl) **ESAURITO**

ISBN 978-88-86884-03-7 (ted)

Formato 17 x 24 cm

Da oltre duecento anni Paestum è la mèta di un turismo colto europeo ed extraeuropeo che viene attratto da questo incantevole luogo grazie alla imponente mole dei suoi tre celebri templi. Ci sono voluti molti decenni per far entrare in un circuito più vasto l'idea che Paestum è anche una grande città antica con le sue mura, i suoi santuari, gli edifici pubblici, le case, le tombe, elementi senza i quali è impossibile fare la storia di un sito; gli stessi templi diventano capolavori isolati se non sono calati nel contesto nel quale si trovano. Anche se già agli inizi dell'800, in seguito a ritrovamenti fortuiti, erano apparse le prime tombe dipinte, testimonianza eloquente della fioritura della civiltà lucana, solo un secolo e mezzo dopo, con gli scavi del Marzullo e del Sestieri prima, ma soprattutto con le grandi esplorazioni condotte da Mario Napoli dalla fine degli anni '60 in poi, il Museo di Paestum sarebbe diventato con le sue 300 lastre dipinte una delle più grandi pinacoteche del mondo antico. Grazie a quelle immagini, ai corredi tombali (vasi, armi, gioielli, terrecotte) ai depositi votivi dei santuari ed ai monumenti della città, conosciamo oggi uno dei capitoli più importanti non solo della storia di Paestum ma di una grossa parte di quella regione che dai suoi abitanti sarà denominata Lucania. Questa guida ci permetterà di conoscere la civiltà lucana a Paestum e nel territorio circostante attraverso le ricche e spettacolari vestigia archeologiche che essa ci ha lasciato.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.