



ISTITUTO ITALIANO DI PREISTORIA E PROTOSTORIA

50^{ma} Riunione Scientifica



Preistoria del cibo

L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria

Roma, 5-9 ottobre 2015

La 50^{ma} Riunione Scientifica è organizzata con:



Polo Museale del Lazio
Museo Nazionale Preistorico
Etnografico "Luigi Pigorini"



Con il patrocinio di:



Segreteria
Info e iscrizioni: segreteriaorganizzativa@preistoriadelcibo.it
Invio testi: preistoriadelcibo@gmail.com

Sito internet www.preistoriadelcibo.it

PROGRAMMA

Lunedì 5 ottobre

Musei Capitolini, Sala Pietro da Cortona

Inaugurazione del Convegno

15.30 Saluti istituzionali

16.30 CONFERENZE: introduce Cinzia Dal Maso

Giorgio Manzi, *Clima, ambienti, alimenti ed evoluzione umana*

Giuseppe Rotilio, *La dieta e lo sviluppo umano: il punto di vista del nutrizionista*

Marino Niola, *Homo dieteticus*

Martedì 6 ottobre

Casa dell'Architettura, Piazza Manfredo Fanti 47

9,00- 10,00 Registrazione dei partecipanti

**Sessione 1-L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA? CONDIZIONAMENTI DELLA DIETA SUGLI INDIVIDUI E SULLE
COMUNITÀ (Responsabile: Luca Bondioli)**

Chairman: Giorgio Manzi

RELAZIONI

10.00 S. Benazzi, L. Fiorenza, *The Neanderthals diet on the basis of new archaeological evidence and advanced palaeodietary reconstruction methods*

10.30 M.A. Mannino, M.P. Richards, *Le diete in Italia dal Paleolitico al Neolitico: metodologie e metodi della ricerca*

11.00 A. Varalli, J. Moggi Cecchi, G. Goude, *Come si è evoluta la dieta nell'età dei metalli ? Il contributo degli isotopi stabili nello studio dell'alimentazione*

11.30 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note, disponibili sul sito
www.preistoriadelcibo.it Introduce Luca Bondioli

13.00-14.30 pausa

Sessione 2 - L'AMBIENTE COME FONTE DI RISORSE ALIMENTARI. CONDIZIONAMENTI E IMPATTO AMBIENTALE IN FUNZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE RISORSE ALIMENTARI (Responsabili: Mauro Cremaschi, Anna Maria Mercuri, Anna Revedin)

2.1 Paesaggi di caccia e di raccolta

Chairman: Giacomo Giacobini

RELAZIONI

- 14.30 M.A. Tafuri, F. Alhaique, F. Santaniello, F. Di Vincenzo, A. Profico, F. Castorina, S. Grimaldi, G. Manzi, *Gli ultimi Neandertal in Europa. Tracce isotopiche sull'ambiente del MIS 3 finale. Il caso di Grotta Breuil*
- 15.00 P. Boscato, S. Arrighi, F. Boschini, J. Crezzini, *Gli ambienti, la caccia e lo sfruttamento delle parti scheletriche nel Paleolitico medio e superiore del Sud Italia*
- 15.30 U. ThunHohenstein, M. Romandini, I. Fiore, A. Tagliacozzo, M. Bertolini, *Caccia e alimentazione dal Paleolitico medio al Mesolitico in Italia Nord-orientale*
- 16.00 A. Ronchitelli, B. Aranguren, P. Biagini, F. Boschini, G. Capecchi, S. Condemi, J. Crezzini, L. Longo, M. Mannino, E. Marconi, M. Mariotti Lippi, A. Revedin, S. Ricci, *Metodologie per la ricostruzione dell'alimentazione nel Paleolitico. Il caso studio di Grotta Paglicci*

16.30 -17.00 pausa

- 17.00 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it **Introduce** Mauro Cremaschi

CONFERENZA

- 18.00 Albert Zink, Annaluisa Pedrotti, *Nuovi dati sull'alimentazione dell'Uomo del Similaun*

Mercoledì 7 ottobre

Casa dell'Architettura, Piazza Manfredo Fanti 47

Sessione 2 -L'AMBIENTE COME FONTE DI RISORSE ALIMENTARI. CONDIZIONAMENTI E IMPATTO AMBIENTALE IN FUNZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE RISORSE ALIMENTARI (Responsabili: Mauro Cremaschi, Anna Maria Mercuri, Anna Revedin)

2.2 Paesaggi agrari e pastorali nell'Italia settentrionale

Chairman: Lanfredo Castelletti

RELAZIONI

- 9.00 R. Maggi, *Appennino ligure. Tra "disturbo" antropico e gestione delle risorse*
- 9.30 M. Cremaschi, *Uso del suolo, gestione dei campi e dei boschi nella pianura padana fra il Neolitico e l'età del Bronzo (VI - II millennio BC).*
- 10.00 Discussione su relazioni e sulle comunicazioni e brevi note, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it **Introduce** Monica Miari

10.30 - 11.00 pausa

2.3 Paesaggi agrari e pastorali nell'Italia centro-meridionale e nelle isole

RELAZIONI

- 11.00 A. Cazzella, G. Fiorentino, C. Minniti, *Alimentazione e demografia nelle società pre-protostoriche italiane con economia produttiva*
- 11.30 M. Angle, B.M. Aranguren, B. Barbaro, M.L. Carra, A. Cardarelli, M. Cardosa, L. Cattani, A. Celant, I. Damiani, D. De Angelis, J. De Grossi Mazzorin, A. De Santis, F. di Gennaro, D. Magri,

M. Mariotti Lippi, B. Giaccio, N. Ialongo, N. Martinelli, G. Mieli, C. Minniti, M. Mori Secci, N. Negroni Catacchio, P. Perazzi, P. Petitti, B. Pino Uria, F. Rossi, L. Sadori, A. Schiappelli, A. Tagliacozzo, F. Trucco, *Paesaggi agrari e pastorali nella protostoria dell'Italia centrale*

12.00 F. Saccoccio, A. Marzocchella, A. Vanzetti, *I campi fossili di Gricignano d'Aversa U.S. Navy: sfruttamento e impatto umano in Piana Campana nel Bronzo Antico*

12.30 G. Fiorentino, M. Primavera, *Le dinamiche di lungo termine nella gestione delle risorse vegetali tra Neolitico ed Età del Bronzo in Puglia: strategie e adattamenti*

13.00 - 14.00 pausa

14.00 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introducono: Alessandro Guidi (Italia peninsulare e Sicilia), Alessandro Usai (Sardegna)

Sessione 3 -MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE RISORSE ALIMENTARI. GLI ASPETTI TECNICI ED ECONOMICI (Responsabili: Clarissa Belardelli, Jacopo De Grossi Mazzorin)

Chairman: Anna Maria Bietti Sestieri

RELAZIONI

15.30 A. Revedin, B. Aranguren, M. Gennai, E. Marconi, M. Mariotti Lippi, P. Pallecchi, *Le più antiche evidenze di elaborazione di alimenti vegetali nel Paleolitico*

16.00 G. Fiorentino, *Metodi biochimici per ricostruire la food-provenance*

16.30 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note, relative agli *Alimenti vegetali*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Anna Maria Mercuri

17.00 -17.30 pausa

CONFERENZE

17.30 Francesca BalossiRestelli, *Agli inizi della produzione del cibo. Modalità e processi della "rivoluzione" neolitica e trasformazione delle abitudini alimentari*

18.15 Marco Aime, *Consumatori culturali di cibo*

Giovedì 8 ottobre

Casa dell'Architettura, Piazza Manfredo Fanti 47

Sessione 3 - MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE RISORSE ALIMENTARI. GLI ASPETTI TECNICI ED ECONOMICI (Responsabili: C. Belardelli, J. De Grossi Mazzorin)

Chairman: Giovanni Leonardi

RELAZIONE

9.30 M. Bertolini, J. De Grossi Mazzorin, A. Curci, E. Maini, C. Minniti, U. Tecchiati, U. ThunHohenstein, *Carne, latte e derivati: gli animali come fonte di cibo nell'età del bronzo italiana*

10.00 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note, relative agli *Animali come fonte di cibo*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Francesco di Gennaro

-11.15 pausa

RELAZIONE

11.15 C. Lemorini, G. Recchia, *Trattamento e conservazione degli alimenti durante la preistoria recente nell'Italia centro-meridionale*

11.45 DISCUSSIONE sulla relazione e sulle comunicazioni e brevi note, relative a *Strutture e manufatti, interpretazioni funzionali delle ceramiche e all'analisi delle tracce*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Maria Bernabò Brea e Carlo Lugliè

12.45- 14.15 pausa

Chairman: Filippo Gambari

14.15 DISCUSSIONE sulle comunicazioni e brevi note relative a *L'arboricoltura, l'olivo, la vite, il vino e altre bevande fermentate*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it
Introduce Mauro Rottoli

RELAZIONE

15.15 C. Belardelli, B.M. Aranguren, P. Attema, N. Negroni Catacchio, M.R. Cinquegrana, M. Pacciarelli, F. Rossi, *Il Sale. Record Archeologico, produzione e manipolazione*

15.45 DISCUSSIONE sulla relazione e sulle comunicazioni e brevi note relative al *Sale*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Flavia Trucco

Ore 16.30 -17.00 pausa

CONFERENZE

17.00 Alberto Cazzella, Jacopo De Grossi Mazzorin, *Ci fu una rivoluzione dei prodotti derivati dagli animali nell'Europa preistorica ?*

17.45 Lorenzo Castellano, Raffaele C. de Marinis, Renata Perego, Cesare Ravazzi, *Alimentazione e produzione di miele in una residenza aristocratica della fine del VI secolo a.C. al Forcello di Bagnolo S. Vito (MN)*

18.30 Mauro Rottoli, *L'introduzione di nuovi alimenti: aspetti ambientali e sociali*

Venerdì 9 ottobre

Museo Preistorico Etnografico L. Pigorini
Piazza Guglielmo Marconi 14

Sessione 4 -TRA RITUALITÀ E POTERE. GLI ASPETTI SOCIALI DELLA PRODUZIONE, ACQUISIZIONE, CONSERVAZIONE E CONSUMO DEL CIBO E DELLE BEVANDE (Responsabili: I. Damiani, M. Pacciarelli)

Chairman: Andrea Cardarelli

RELAZIONI

9.00 A. Beeching, S. Brehard, V. Brisotto, J.L. Brochier, *Du silo à la tombe: Les fonctions multiples des structures en creux du Chasséen de la vallée du Rhône (France)*

9.30 A. Manfredini, *Il cibo come atto rituale: condivisione, offerta, sacrificio*

10.00 DISCUSSIONE sulle relazioni e sulle comunicazioni e brevi note relative al *Neolitico e l'Eneolitico*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Cecilia Conati Barbaro

10.45-11.15 pausa

RELAZIONE

11.15 M. Pacciarelli, *Il consumo sociale del cibo nelle civiltà protostoriche dell'Italia centro-meridionale*

11.45 Discussione sulla relazione e sulle comunicazioni e brevi note relative all'*età del Bronzo*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Michele Cupitò

13.00-14.15 pausa

Chairman: Alberto Cazzella

RELAZIONE

14.15 L. Bentini, P. von Eles, L. Ghini, C. Negrini, L. Manzoli, P. Poli, E. Rodriguez, *La rappresentazione simbolica del banchetto all'interno della tomba durante il villanoviano in area padana: i casi di Bologna e Verucchio*

14.45 DISCUSSIONE sulla relazione e sulle seguenti comunicazioni e brevi note relative all'*età del Ferro*, disponibili sul sito www.preistoriadelcibo.it Introduce Raffaele C. de Marinis

15.30 OSSERVAZIONI CONCLUSIVE E CHIUSURA DEL CONVEGNO: Alberto Cazzella