**Ceramica e pratiche alimentari nella villa romana di San Marco all’Isola d’Elba: preparazione dei cibi e uso degli spazi**

Durante le campagne di scavo condotte tra il 2012 e il 2019 presso la villa romana di San Marco all’Isola d’Elba, sono stati rinvenuti al suo interno tre ambienti legati alla preparazione del cibo.
Il presente lavoro illustra i risultati dello studio relativo agli spazi domestici da cucina basato su evidenze stratigrafiche, strutturali e sulle testimonianze materiali fornite dalla ceramica da cucina e da mensa datate al periodo compreso tra il II secolo a.C. e il I secolo d.C.

Le forme ceramiche più attestate sono le olle, seguite da tegami, coperchi, forni portatili (clibani) e mortai. Il vasellame da tavola è costituito da ciotole e piatti in ceramica a vernice nera, oltre che da brocche, olpi e bicchieri a pareti sottili. Attraverso l'associazione delle caratteristiche morfologiche e degli aspetti funzionali del repertorio ceramico e il confronto con le principali fonti letterarie sull'alimentazione romana, lo studio si propone di delineare le pratiche alimentari e di ricostruire l'organizzazione sociale e l'uso degli spazi da cucina tra il periodo tardo-repubblicano e la prima età imperiale. In sintesi, la ricerca contribuisce a dipingere un quadro più completo della vita quotidiana, delle abitudini alimentari e dell’organizzazione sociale nell’antica Roma.