

ORGANIZZATORE:



CO-ORGANIZZATORI:



ISTITUTO  
CENTRALE PER IL  
PATRIMONIO  
IMMATERIALE



PARCO  
REGIONALE  
DELL'APPIA  
ANTICA

ORGANIZZATORE  
AMBITO FOOD:

Il primo festival italiano di Archeologia sperimentale

**ARCHEOFEST®**

DI PALEOES EXTAD

**"FOOD IS CULTURE"**

Convegno

# ALIMENTARE LA STORIA

**Cibo, strutture sociali, ambienti e comunità:  
dal passato il futuro sostenibile.**

**4-5 Ottobre 2024**  
**Roma, Ex Cartiera Latina**



ARCHEOFEST.COM | PALEOES.COM

## ALIMENTARE LA STORIA

**Cibo, strutture sociali, ambienti e comunità:  
dal passato il futuro sostenibile.**

La lenta evoluzione delle comunità umane verso la sedentarietà ha comportato grandi trasformazioni nei gruppi umani e nei territori che abitavano, divenendo un fattore ecologico determinante nella modellazione dell'ambiente naturale circostante. Questa transizione ha generato cambiamenti che hanno influenzato la morfologia e la biologia di numerosi ecosistemi, con impatti duraturi ancora evidenti nei paesaggi contemporanei, ma è anche lo specchio di una grande rivoluzione della dieta umana e dell'economia di sussistenza. Stanzialità e cambio delle tipologie di alimenti e dei metodi per il loro ottenimento, oltre a dare inizio al lungo e inarrestabile cambiamento ambientale, sono stati elementi fondanti di quella economia e cultura di cui oggi facciamo parte e che continua ad evolversi con le società.

Attraverso il cibo si possono leggere gusti, credenze, scelte politiche, bisogni, relazioni sociali, innovazioni tecnologiche, ideologie e identità culturali di ogni epoca e luogo. Il cibo ha influenzato e continua a influenzare la vita umana, trasformando una necessità biologica in arte, in eredità culturale e in ideologia, sia a livello collettivo che individuale. In quest'ottica globale il Convegno dell'edizione 2024 di Archeofest®, dal titolo "Alimentare la Storia. Cibo, strutture sociali, ambienti e comunità: dal passato il futuro sostenibile" intende abbracciare un ampio arco temporale, dal periodo preistorico fino alle riflessioni sul presente per offrire uno sguardo sul futuro.

PATROCINI:



Associazione di Agricoltura, Ambiente e Ciclo del Rifiuto



TUSCAN WELDING GEOPARK



Organizzazione Nazionale Assogestioni Portogallo



Trivignano Romano



Confederazione



Federazione Italiana Ludisti



Trevignano Romano



Associazione Italiana Amici dei Musei Storici

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Office de l'Europe  
Riviera de l'Europe  
Ufficio di Venezia

ARCHEOFEST SOSTIENE:



# Venerdì 4 ottobre 2024

9.30 - 10.00: **Apertura e Saluti Istituzionali**

## SESSIONE I

### **EREDITÀ CULTURALE E COMUNITÀ DI EREDITÀ. PROGETTI DAL MONDO SCIENTIFICO E DAL TERRITORIO**

*Modera Nerina Di Nunzio*

10.00 - 10.00: **Keynote** - Nerina Di Nunzio

10.30 - 10.50

**La Cartiera Latina sull'Appia antica a Roma: da spazio della produzione a patrimonio della comunità**

Caterina Rossetti - Ente Parco Regionale dell'Appia Antica

10.50 - 11.10

**Culture culinarie d'Europa: identità, diversità e dialogo**

Luisella Pavan Woolfe - CNR Istituto per le Tecnologie della Costruzione

11.10 - 11.30

**Il Geoportale della Cultura Alimentare. Un racconto delle tradizioni enogastronomiche dei territori**

Leandro Ventura - Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale

11.30 - 11.50: **Coffee break**

11.50 - 12.10

**La tradizione come fattore di sviluppo. I progetti di Nove in Afghanistan**

Flavia Mariani, Livia Maurizi, Samanta Pettinelli - NOVE Caring Humans

12.10 - 12.30

**Sinergie Multidisciplinari per Eredità Sostenibili: Attuare la Convenzione di Faro tra Settore Culturale ed Economico per il progresso sociale e ambientale**

Sonia Tucci - Ass. Cult. Paleoes - EXTAD, Sara De Sanctis - Università di Siena

12.30 - 12.50

**Eredità dal passato e prospettive future di un forno comunitario**

Lucia Tellone - Chef e ideatrice del progetto "Il forno comunitario di Villa San Sebastiano (AQ)

12.50 - 13.10

**Alimentazione in viaggio. Esperienza storica e prospettive dell'accoglienza a Campagnano di Roma**

Michele Damiani - Museo Archeologico del Pellegrino, Campagnano di Roma (RM)

13.10 - 13.30: **Discussione**

13.30 - 14.30: **Pausa pranzo**

## SESSIONE II

### **PRODOTTI E PRODUZIONI AGROALIMENTARI IN EPOCA ANTICA, PALEONUTRIZIONE E RICOSTRUZIONI AMBIENTALI, MARKER ECONOMICI, ARCHEOLOGIA DEL PAESAGGIO**

*Modera Caterina Rossetti*

14.30 - 15.00: **Keynote** - Lucia Galasso

15.00 - 15.20

**L'abbondanza e la carestia. Produzioni, circolazioni, consumi agro-alimentari nella romanizzazione dell'Etruria**

Franco Cambi - Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali, Università di Siena

15.20 - 15.50

**Archeologia e biodiversità: frutti antichi sulla nostra tavola?**

Andrea Zifferero - Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali, Università di Siena

15.50 - 16.10

**Nutrizione e ricostruzione ambientale. Isotopi stabili, alimentazione e ambiente tra medioevo ed età contemporanea in Toscana**

Antonio Fornaciari - Dipartimento di Ricerca Traslationale e delle Nuove Tecnologie in Medicina e Chirurgia, Università di Pisa

16.10 -16.30: **Coffee break**

16.30 - 16.50

**L'oro bianco. Sale, economie, ambienti e produzioni dell'antichità nell'Italia centrale tirrenica**

Edoardo Vanni - Università per Stranieri di Siena

16.50 - 17.10

**Non solo garum. La cucina romana dalla ristorazione alla valorizzazione**

Elisa Cella - Parco Archeologico del Colosseo

17.10 - 17.30

**La Villa romana di San Marco: paesaggio agrario ed economie alimentari all'isola d'Elba tra tarda età repubblicana e primo impero**

Laura Pagliantini - Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali, Università di Siena

17.30 - 17.50

**La trasformazione del paesaggio del suburbio di Roma tra declino imperiale e tardo medioevo. La via Appia**

Carmela Lalli - Ass. Cult. Paleoes - EXTAD

17.50 - 18.10: **Discussione**

# Sabato 5 ottobre 2024

## SESSIONE III

### PRODUZIONE MATERIALI, UTENSILI E STRATEGIA DI SUSSITENZA NELLA STORIA

Modera Carlo Casi

9.30 - 10.00 **Keynote** - Carlo Casi

10.00 - 10.30

**Mulini e mugnai. Saperi, socialità e visioni del mondo delle culture contadine**

Paola Elisabetta Simeoni - AIAMS Associazione italiana amici dei mulini storici

10.30 - 10.50

**Archeologia del cibo: archeometria ed archeologia sperimentale per lo studio di contesti del III millennio a.C. ad Arslantepe (Turchia)**

Gian Maria Di Nocera - Dipartimento di Scienze Umanistiche, della Comunicazione e del Turismo Università della Tuscia

10.50 - 11.10

**La lavorazione dei cereali in un villaggio del Bronzo Antico I della Turchia: il caso di Arslantepe VI B2**

Antonella De Angelis - Dipartimento "Istituto Italiano di Studi Orientali - ISO", Sapienza Università di Roma; laboratorio LTFAPA

11.10 - 11.30: **Coffe break**

11.30 - 11.50

**Analisi tecno-tipologica e sperimentale di alcuni strumenti polimerici provenienti dalla palafitta di Ledro**

Massimo Massussi - Paleoes-EXTAD, Patrizia Petitti - Ricercatrice indipendente

11.50 - 12.10

**Le strutture produttive domestiche dell'abitato dell'antica età del Bronzo di Mursia (Pantelleria-TP): il caso studio della capanna B6**

Serena Marcucci - Archeologa freelance

12.10 - 12.30

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

Fabio Manfredelli - Università degli Studi di Bari Aldo Moro

12.30 - 12.50

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

Lucia Mori - Sapienza Università di Roma

12.50 - 13.30: **Discussione**

13.30 - 14.30: **Pausa pranzo**

## SESSIONE IV

### ARCHEOLOGIA, SCIENZE SOCIALI, COMUNICAZIONE E MARKETING PER LA SOSTENIBILITÀ E LA VALORIZZAZIONE DELLE REALTÀ TERRITORIALI

Modera Luigi Cremona

14.30 - 15.00: **Keynote** - Luigi Cremona

15.00 - 15.20

**Narrare per valorizzare, due esperienze sul territorio senese**

Marco Valenti - Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali, Università di Siena

15.20 - 15.40

**Animatore culturale e local ecoturism cluster: il ruolo del Geoparco UNESCO nella valorizzazione patrimoniale delle Colline Metallifere**

Alessandra Casini - Parco Nazionale delle Colline Metallifere Tuscan Mining UNESCO Global Geopark

15.40 - 16.00

**Venezia e lo spritz. Gastro-politica ed economia simbolica di un drink**

Andrea Cossu - Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale, Università di Trento

16.00 - 16.20: **Coffe break**

16.20 - 16.40

**Un "buon" modo di comunicare la storia**

Laura Pinelli - Archeologa freelance

16:40 - 17:00

**La rievocazione storica come medium per la divulgazione del patrimonio culturale**

Giulio Ranaldi - Storico, Suodales APS

17.00 - 17.20

**Memorie da Osteria**

Arcangelo Dandini - Ristoranti l'Arcangelo e Supplizio

17.20 - 18.20: **Discussione e conclusioni**

---

**Il convegno è aperto al pubblico in presenza e verrà anche trasmesso in streaming sui canali social di PALEOES.**

---

Parco Regionale dell'Appia Antica | Ex Cartiera Latina  
Via Appia Antica, 42, 00179 Roma RM

---

convegno@archeofest.com