

# IL PROGETTO FOOD AND WINE IN ANCIENT VERONA (FaW)



## ALIMENTAZIONE E BEVANDE NEL TERRITORIO VERONESE NELLA PREISTORIA E PROTOSTORIA

a cura di M. Migliavacca, N. Martinelli, P. Salzani, M. Saracino

**VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2023**

Museo di Storia Naturale di Verona - Sala Conferenze "Sandro Ruffo" - Lungadige Porta Vittoria, 9

- Ore 10.30 Saluti istituzionali
- Ore 11.00 *Carne, semi e frutti: gli animali e le piante come fonte alimentare nel Paleolitico del territorio veronese* - U. Thun Hohenstein (Università di Ferrara), M. Carra (*Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna), F. Fontana (Università di Ferrara), M. Peresani (Università di Ferrara)
- Ore 11.20 *L'alimentazione vegetale nelle prime fasi del Neolitico: da Lugo di Grezzana all'Italia settentrionale* - A. Pedrotti (Università di Trento), M. Rottoli (Laboratorio di Archeobiologia, Como)
- Ore 11.40 *Non solo carne. Metodi e risultati preliminari nello studio della dieta degli individui della necropoli neolitica di Quinzano* - E. Cristiani (Sapienza Università di Roma), M. Saracino (Musei Civici di Verona, Museo di Storia Naturale), D. Borić (Sapienza Università di Roma), I. Dori (Università di Firenze), N. Martinelli (Musei Civici di Verona, Museo di Storia Naturale), P. Salzani (SABAP Verona, Rovigo e Vicenza), A. Zupančič (CSIC, Institución Milà y Fontanals, Barcelona)
- Ore 12.00 *Ambiente, economia e alimentazione nel sito preistorico delle Colombare di Villa (Negrar di Valpolicella, VR). Nuovi dati 2019-2023* - P. Salzani (SABAP Verona, Rovigo e Vicenza), U. Tecchiati (Università di Milano)
- Ore 14.30 *Alimentazione nelle palafitte del lago di Garda e della pianura veronese: le informazioni dalle analisi paleobotaniche* - G. Bosi (Università di Modena e Reggio Emilia), L. Castelletti (Università dell'Insubria, Como), S. D'Aquino (Università di Padova), M. Dal Corso (Università di Padova), A.M. Mercuri (Università di Modena e Reggio Emilia), S. Motella De Carlo (Università Cattolica-Milano), R. Perego (CNR-IGAG, Milano), B. Proserpio (Laboratorio di Archeobiologia, Como), M. Rottoli (Laboratorio di Archeobiologia, Como), A. Aspes (già Museo di Storia Naturale di Verona), M. Baioni (Museo Archeologico della Valle Sabbia di Gavardo, Brescia), F. Gonzato (SABAP Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini), N. Martinelli (Musei Civici di Verona, Museo di Storia Naturale), C. Nicosia (Università di Padova), L. Salzani (già SA Veneto), P. Torri (Università di Modena e Reggio Emilia)
- Ore 14.50 *Mangiare e bere a Fondo Paviani nella tarda età del Bronzo. Una prima sintesi integrata dei dati archeozoologici, archeobotanici e chimici* - M. Cupitò (Università di Padova), C. Ambrosioni (Università di Padova), M.S. Manfrin (Università di Padova), S. Mileto (Universitat de Barcelona), A. Pecci (Univer-

sitat de Barcelona), M. Rottoli (Laboratorio di Archeobiologia, Como), U. Tecchiati (Università di Milano)

- Ore 15.10 *Trent'anni di ricerche nell'agricoltura protostorica del Veronese* - R. Nisbet (Ricercatore indipendente, Torino)
- Ore 16.00 *In cucina nell'età del Ferro: considerazioni a partire dalle analisi gascromatografiche* - M. Migliavacca, S. Bandera, V. Donadel, L. Pogietta (Università di Verona)
- Ore 16.20 *Cosa si mangiava nella Verona preromana? Un approccio isotopico allo studio della necropoli del Seminario Vescovile di Verona* - Z. Laffranchi, M. Milella (Università di Berna)

L'evento potrà essere seguito in streaming tramite piattaforma Zoom al seguente link: [bit.ly/3YIRO8Z](https://bit.ly/3YIRO8Z)

## ARCHEOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE ROMANA

a cura di P. Basso, B. Bruno, D. Dobrevà, G. Falezza

**VENERDÌ 10 MARZO**

Museo Archeologico Nazionale di Verona  
Stradone San Tomaso, 3

- Ore 9.30 Saluti istituzionali
- Ore 9.45 - **Sezione 1. Cereali**
- *I dati del progetto FaW: grani e pani* - G. Falezza (SABAP Verona, Rovigo e Vicenza)
- *Denti di pietra: le macine per cereali nell'antichità* - D. Francisci (Museo Nazionale Atestino)
- *Pane per i defunti: ritrovamenti dalle necropoli romane nel bresciano* - S. Solano (SABAP Bergamo e Brescia), M. Rottoli, E. Castiglioni (Laboratorio di Archeobiologia Musei Civici di Como)
- Ore 11.00 - **Sezione 2. Vino**
- *I dati del progetto FaW: il vino dal vigneto alla mensa* - P. Basso (Università di Verona)
- *Sulle tracce del vino romano: sistemi vinicoli e tecniche di lavorazione* - D. Van Limbergen (Università di Ghent)
- *Il vino di Columella: archeologia della produzione e archeologia sperimentale* - D. Malfitana, M. Indelicato (Università di Catania)
- Ore 12.00 - **Sezione 3. Carni e pesci**
- *I dati del progetto FaW: il consumo di carne e pesce* - V. Grazioli (Università di Verona)
- *Carni e pesci nel ricettario di Apicio* - A. Buonopane (Università di Verona)
- *Garum: dalla lavorazione alla vendita, tra fonti e archeologia sperimentale* - D. Bernal Casasola (Università di Cadice)
- Ore 15.00 - **Sezione 4. Conserve e condimenti**
- *I dati del progetto FaW: oli e condimenti* - D. Dobrevà (Università di Verona)
- *Le conserve di olive in epoca romana: un contenuto da riconoscere?* - S. Pesavento Mattioli (Università di Padova)
- *Nel paiolo di Apicio: condimenti della cucina romana* - M. Indelicato (Università di Catania)



**GIORNATE DI STUDIO** - Le tre giornate di studio, incentrate su tre diversi periodi storici, sono state pensate in stretta relazione fra loro per presentare e discutere i risultati del Progetto di Eccellenza scientifica *In Veronensium mensa. Food and Wine in ancient Verona*, sostenuto dalla Fondazione Cariverona, anche nel confronto con altre ricerche in corso nel territorio e altrove.

- Ore 16.00 - **Sezione 5. Frutta e miele**
- *I dati del progetto FaW: dolcizie in tavola* - B. Bruno, G. Pelucchini (SABAP Verona, Rovigo e Vicenza)
- *I prodotti dei campi e degli orti sulle mense di età romana* - M. Marchesini, A.C. Muscogiuri, F. Badiali, E. Rizzoli, S. Marvelli (C.A.A. Giorgio Nicoli srl)
- *Usi e consumi del miele* - R. Bortolin (archeologa libera professionista)

L'evento potrà essere seguito in streaming tramite piattaforma Zoom al seguente link: [bit.ly/3RWbjsH](https://bit.ly/3RWbjsH)

## CIBO E AMBIENTE NEL MEDIOEVO

a cura di F. Saggioro, N. Mancassola

**GIOVEDÌ 30 MARZO**

Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona  
Palazzo Erbisti - Via Leoncino 6

- Ore 9.30 Saluti istituzionali
- Ore 9.45 *Introduzione ai lavori* - F. Saggioro (Università di Verona)
- Ore 10.00 *Ambiente e risorse alimentari nel territorio di Verona tra alto e pieno medioevo (IX-XII secolo)* - N. Mancassola (Università di Verona)
- Ore 10.30 *Nella cucina medievale. Focolari domestici e tecniche di cottura nel Veronese tra alto e basso Medioevo* - E. Lerco (Università di Verona)
- Ore 11.30 *Cibo e cucina nell'Alto Medioevo: il potenziale delle analisi organiche applicate alla pietra ollare e alla ceramica* - D. Monaco (Università di Verona)
- Ore 12.00 *La misura del cibo nel Medioevo: dal campo ai silos. Considerazioni sulla ricostruzione della resa agricola attraverso i silos del Castello d'Illasi* - A. Ferrara (Università di Verona)
- Ore 12.30 *Primi dati bioarcheologici sulla città altomedievale* - M. Marinato (Università di Padova), A. Mazzucchi (ArcheOS Tec)
- Ore 14.30 *Le informazioni dalle analisi e sequenziamento del DNA dei vinaccioli* - D. Bellin, G. Bolognesi (Università di Verona)
- Ore 15.00 *Agricoltura e alimentazione sulle tavole altomedievali* - S. Marvelli, F. Badiali, A.C. Muscogiuri, E. Rizzoli, M. Marchesini (C.A.A. Giorgio Nicoli srl)
- Ore 15.30 *Dal generale al particolare. Casi di studio e spunti di riflessione su produzione e alimentazione nella documentazione veronese altomedievale* - M. Stoffella (Università di Verona)
- Ore 16.15 *Produzione agricola e alimentazione nelle campagne veronesi del Trecento. Riflessioni in margine alla documentazione ecclesiastica* - A. Stella (Università di Verona)
- Ore 16.45 *Tavola rotonda e considerazioni finali* - F. Saggioro (Università di Verona), R. Rao (Università di Bergamo), A. Augenti (Università di Bologna)

L'evento potrà essere seguito in streaming tramite piattaforma Zoom al seguente link: [bit.ly/3xjz1Wi](https://bit.ly/3xjz1Wi)