



Cooking Taguella in Kel Ahaggar, Johra Ferrah, CC BY-SA 4.0
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cooking_Taguella_in_Kel_Ahaggar.jpg

ACQUA, FUOCO E FARINA

Processi di panificazione
tra etnoarcheologia
e cultura materiale



17 GIUGNO 2022

MUSEO NINFEO

P.zza Vittorio Emanuele II, 78 Roma

/diretta Istituto Centrale per l'Archeologia

WORKSHOP

10.00 SALUTI ISTITUZIONALI

Federica GALLONI – *Direttore Generale Archeologia, Belle Arti e Paesaggio*

Daniela PORRO – *Soprintendente Speciale di Roma*

Alessandro D'ALESSIO – *Direttore Parco archeologico di Ostia antica*

Federico DI GIOVANNI – *Vicario dell'Ufficio VI Direzione Generale per la Diplomazia Pubblica e Culturale (MAECI)*



INTRODUCONO

Emanuele PAPI (Direttore Scuola Archeologica Italiana di Atene)

Elena CALANDRA (Direttore Istituto Centrale per l'Archeologia) – *L'ICA e la promozione delle Giornate Europee dell'Archeologia. Sinergie, contaminazioni, coinvolgimento del pubblico*

Mirella SERLORENZI (Soprintendenza Speciale di Roma) – *Archeologia preventiva e cittadinanza. Il caso del Museo Ninfeo*

11.00 PRIMA SESSIONE – modera Valeria ACCONCIA (ICA)

C. CONATI BARBARO (Sapienza Università di Roma) – *La trasformazione dei cereali: i primi forni neolitici in Italia*

F. BALOSSI RESTELLI, Lucia MORI (Sapienza Università di Roma) – *Ingredienti, tecniche e contesti della panificazione nel Vicino Oriente antico*

C. VIGNOLA, A. MASI, F. BALOSSI RESTELLI, L. SADORI (Laboratorio di Archeobotanica e Palinologia, Sapienza Università di Roma) – *La lavorazione dei cereali ad Arslantepe (Turchia) tra V e III millennio a.C.*

S. TARANTO (LTFAPA, Sapienza Università di Roma) – *La cottura del pane tra le comunità agricole tardo-neolitiche del Vicino Oriente: il caso degli husking trays*

V. ORSI, N. VOLANTE (Università di Siena) – *Il piatto è servito. Alla ricerca del pane ittita sull'Altipiano Anatolico*

V. MESSINA (Università di Torino) – *Usi e commercio del sale nella Babilonia seleucide*

14.30 SECONDA SESSIONE – modera Annalisa FALCONE (ICA)

J. BRUNO (Centro Ricerche Archeologiche e Scavi di Torino - CRAST) – *Cibo e bevande per la corte arsaacide. Alcune riflessioni sui prodotti descritti negli ostraka di periodo partico rinvenuti a Nisa Vecchia (Turkmenistan)*

M. PORTA (Università del Salento) – *Il contributo dell'archeologia sperimentale nei processi di panificazione tra passato e presente*

C. TEMPESTA (Parco archeologico di Ostia antica) – *Cum grano, panis: il viaggio del grano a Ostia antica*

A. F. FERRANDES, A. PEGURRI, M. SERLORENZI (gruppo di ricerca Museo Ninfeo) – *Il necessario invisibile. Impastare, miscelare, cuocere e conservare: il ruolo delle ceramiche dagli Horti Lamiani*

H. A. KIZILARSLANOĞLU (Kastamonu University) – *Einkorn wheat (Siyez Buğdayı) of Kastamonu: a trip into the bread and food*

D. MASSARA (Università del Molise – Terra Sancta Museum) – *Pane al Terra Sancta Museum (Gerusalemme) La tradizione dei timbri bizantini tra passato e presente*

A fine lavori sarà offerta una degustazione a base di pane «[Spartacus - il pane del gladiatore](#)»
introduce A. RIZZATO (CEO Glamour Food Spa – Grande Impero)



ACQUA, FUOCO E FARINA

Processi di panificazione
tra etnoarcheologia
e cultura materiale



18 GIUGNO 2022
PARCO ARCHEOLOGICO
DI OSTIA ANTICA

Via dei Romagnoli 717 (loc. Ostia antica)



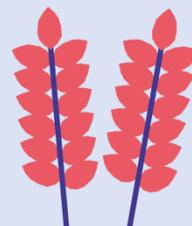
LABORATORI, ITINERARI TEMATICI

ORE 17.00 – 19.00

LABORATORIO DIDATTICO «DAL GRANO... PANE» Piazzale delle Corporazioni

A cura dell'archeologo Dario Daffara, responsabile dei Servizi Educativi del Parco archeologico di Ostia antica, in collaborazione con Claudia Parente dell'Associazione Darwin. Il laboratorio, destinato a **bambini da 6 anni in su** e alle loro famiglie, consisterà nella preparazione del pane e sarà completato da una breve visita guidata al vicino Molino del Silvano.

Durata complessiva prevista circa 2 ore, numero partecipanti max 20 bambini (oltre eventuali accompagnatori), su prenotazione.



VISITA GUIDATA «I LUOGHI DEL GRANO E DEL PANE»

Visita a tema agli scavi di Ostia antica condotta da Claudia Tempesta, archeologa del Parco archeologico di Ostia antica. **Itinerario previsto:** Mosaico delle Province, Piazzale delle Corporazioni, Grandi Horrea, Molino del Silvano, marmi e doli del piazzale antistante all'Antiquarium, Piccolo Mercato e Caseggiato dei Misuratori di Grano, Aula dei Mensores, Caseggiato dei Doli.

Durata complessiva prevista circa 2 ore, numero partecipanti max 30, su prenotazione.

L'ICA E LE GIORNATE EUROPEE DELL'ARCHEOLOGIA 2022

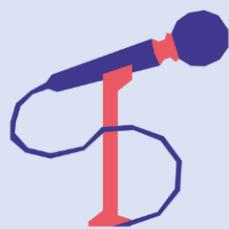
L'iniziativa «Acqua, fuoco e farina», organizzata dall'ICA in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e Cooperazione Internazionale, la Soprintendenza Speciale di Roma e il Parco Archeologico di Ostia antica, si pone in ideale continuità con l'edizione delle GEA 2021 dal tema "Archeologia e inclusione". Anche per il 2022 l'Istituto ha scelto infatti di proporre un argomento che coinvolgesse non solo gli addetti ai lavori, ma un pubblico più vasto, raccontando, attraverso le iniziative proposte, le proprie attività, tra cui il supporto dell'archeologia italiana all'estero e la divulgazione dei dati della ricerca; quest'anno con un'attenzione anche per i più piccoli.

Il tema proposto riguarda l'uso delle farine di cereali nella produzione di pane, focacce, pite, ecc., in una prospettiva archeologica che inquadri anche gli aspetti etnografici riscontrabili nelle comunità contemporanee che ospitano le équipe di ricerca in Italia e all'estero.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

ACQUA, FUOCO E FARINA

Processi di panificazione
tra etnoarcheologia
e cultura materiale



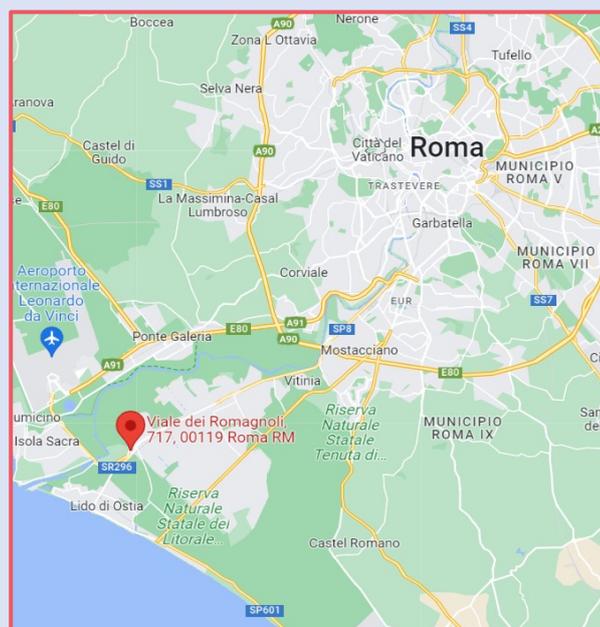
17 GIUGNO 2022
MUSEO NINFEO

P.zza Vittorio Emanuele II, 78 Roma
/diretta Istituto Centrale per l'Archeologia



18 GIUGNO 2022
**PARCO ARCHEOLOGICO
DI OSTIA ANTICA**

Via dei Romagnoli 717 (loc. Ostia antica)



MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL WORKSHOP

È possibile partecipare alla giornata di studi in presenza, presso la sala conferenze del Museo Ninfeo, fino a esaurimento posti (capienza massima 70 persone). L'evento sarà trasmesso in diretta sulla pagina Facebook dell'ICA: [@IstitutoCentraleperlArcheologia](https://www.facebook.com/IstitutoCentraleperlArcheologia).



Si ringrazia la **Fondazione ENPAM** per la disponibilità ad ospitare l'evento e **GRANDE IMPERO** per la degustazione del pane «Spartacus - Il pane del Gladiatore».

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE E DI INGRESSO

La partecipazione al laboratorio e alla visita guidata, a titolo **completamente gratuito**, è subordinata alla **prenotazione all'indirizzo pa-oant.laboratorididattici@beniculturali.it entro giovedì 16 giugno**, fino al raggiungimento dei posti disponibili. Nella mail di prenotazione dovranno essere indicati il numero e i nominativi di tutti i partecipanti (compresi eventuali accompagnatori), che potranno usufruire dell'ingresso gratuito, previo ritiro di ticket (gratuito) in biglietteria.