

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE NAPOLI

CONVEGNO

ARCHEOLOGIA DEL CIBO, GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE: DALLA RICERCA AL PRODOTTO

26 novembre 2018

PROGRAMMA

Ore 10.30: registrazione dei partecipanti

Ore 11: Saluti istituzionali

P. Giulierini – Direttore del MANN

M. Lorito – Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli

Interventi:

La collezione dei "commestibili" del MANN e la cultura alimentare della Campania

A. D'Auria, G. Di Pasquale, (Università Federico II di Napoli - Dipartimento di Agraria)

Dal vigneto sperimentale alla produzione del vino etrusco e romano: il Progetto ArcheoVino a Scansano (Grosseto)

M. Firmati¹, A. Zifferero², V. Zorzi³ (¹Museo Civico Archeologico e della Vite e del Vino, Scansano, ²Università di Siena- Dip.to di Scienze storiche e dei beni culturali, ³Studio Tecnico Gambassi e Zorzi, Siena)

Farsiccia® e Mo.Se.Um (Mostarde e Senapi dell'Umbria): i progetti di Archeofood® per prodotti innovativi... di 2000 anni fa.

P. Braconi (Università di Perugia - CIPLA)

Profumo di pane. Il recupero delle ricette per i pani bimillenni di Angera e di Cislago.

C. Miedico¹, B. Grassi² (Civico Museo Archeologico e Diffuso di Angera, Varese, ²Soprintendenza archeologia, belle arti e paesaggio per le province di Como, Lecco, Monza e Brianza, Pavia, Sondrio e Varese)

Il progetto Rosa antica di Pompei: profumi, confetture e altre storie.

G. Di Pasquale¹, A. D'auria¹, M. Fiorenza² (¹Università Federico II di Napoli - Dipartimento di Agraria, ²Associazione Rosa Antica di Pompei)

Da paesaggio relitto a vino di identità: il progetto Senarum vinea a Siena.

A. Ciacci¹, P. Corbini², (¹Università di Siena - Dip.to di Scienze storiche e dei beni culturali, ,
²Associazione Nazionale Città del Vino)

Ricostruire, decodificare ed aggiornare l'identità chimica, tecnologica e sensoriale dei prodotti Agri-food dell'Antichità (il progetto Acheo-AGRI-Food).

R. Sacchi, A. Paduano, A. Genovese, M.L. Ambrosino, M. Savarese, F. Addeo (Università Federico II di Napoli - Dip.to di Agraria)

Modera: L. Del Verme (CNR – IRISS)

Al termine dei lavori sarà possibile gustare ed annusare alcuni dei prodotti presentati durante il convegno e visitare la Mostra *RES RUSTICA, archeologia, botanica e cibo nel 79d.C.* con i curatori I prodotti

- Test di gradimento dei prodotti del Progetto Mo.Se.Um. Mostarde e Senapi dell'Umbria, a cura di Marino Marini dell'Università dei Sapori – Perugia
- Test di gradimento dei pani di Cislago e di Angera
- Profumi e saponi di rosa