44. 2023

Verona, 10 marzo 2023

Comunicato stampa

# Cosa c’era sulle mense dei veronesi nell’antichità

L’ateneo di Verona promuove una serie di incontri per presentare i risultati del progetto di ricerca "In Veronensium mensa. Food and Wine in ancient Verona"

**Cosa mangiavano e cosa bevevano gli antichi veronesi** **e come è cambiato il consumo e la produzione agricola, dalla preistoria fino al Medioevo?**

**A indagare quali alimenti si siano alternati nei secoli sulle tavole scaligere è il progetto di ricerca di eccellenza dell’ateneo, finanziato dalla Fondazione Cariverona “**[**In Veronensium mensa. Food and Wine in ancient Verona**](https://www.univrmagazine.it/wp-content/uploads/2023/02/Locandina-Progetto-Food-Wine-AASLV-2023-3-1.pdf)**“, ora in via di conclusione.**Condotta dal dipartimento di Culture e Civiltà, in stretta collaborazione con il dipartimento di Biotecnologie, la Soprintendenza archeologia, beni culturali e paesaggio per le province di Verona, Rovigo, Vicenza, il Museo di Storia naturale di Verona, il Centro Ambientale archeologico Pianura di Legnago, l’università di York e l’Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, la ricerca ha visto coinvolti archeologi, storici antichi, medievisti e biotecnologi in un approccio metodologico estremamente innovativo e interdisciplinare, al fine di capire diete e consumi nelle mense dei veronesi dalla preistoria al Medioevo.

Per fare il punto sulla ricerca, raccontare al pubblico i risultati finora raggiunti e discutere i dati ottenuti sul consumo di cibo e vino nel veronese antico sono stati organizzati tre incontri strettamente correlati fra loro, ognuno incentrato su uno dei diversi periodi storici che sono stati oggetto di analisi nel Progetto.

**Nella prima giornata di studio, che si è tenuta venerdì 24 febbraio** **nella sede del Museo di Storia Naturale di Verona, archeologi preistorici e protostorici assieme ai paleobotanici e ai paleoantropologi sono andati alla ricerca delle più antiche radici dell’alimentazione:** dai cacciatori-raccoglitori del Paleolitico fino alle soglie della romanizzazione, per conoscere le abitudini alimentari delle popolazioni celtiche che abitavano a Verona. Sarà l’occasione per integrare le ricerche condotte per il progetto FaW con altre indagini in corso da tempo nel territorio veronese e relative anche ai cambiamenti delle tecniche di produzione e preparazione del cibo, nonchè il progressivo ingresso di nuove specie domesticate. Per il Museo di Storia Naturale, co-organizzatore dell’evento con il dipartimento Culture e Civiltà dell’ateneo veronese e la Sovrintendenza, sarà l’occasione non solo di ospitare l’incontro, ma anche di presentare le indagini a cui collabora nell’ambito del progetto di eccellenza e di altri progetti di ricerca.

**Nella seconda giornata, in programma venerdì 10 marzo nella sede del Museo Archeologico nazionale di Verona, il tema del consumo di cibo e vino nel territorio veronese ha costituito lo spunto per una riflessione più allargata su alcuni dei principali alimenti delle diete di età romana.** Rivolto a un pubblico anche di non addetti ai lavori, l’incontro è stato organizzato in cinque sezioni, ognuna incentrata su una particolare derrata alimentare e introdotta dalla presentazione dei risultati ottenuti nell’ambito del progetto. Le cinque sezioni hanno dato da un lato l’occasione di parlare dei grandi temi sottesi all’alimentazione romana (coltivazione, lavorazione, conservazione, cottura, consumo), dall’altro di allargare lo sguardo per poter confrontare i risultati ottenuti con quelli di progetti simili condotti in altre realtà geografiche e individuare nuove linee di ricerca, fra cui quelle dell’archeologia sperimentale. In occasione della giornata sono state anche **ricreate e proposte per l’assaggio alcune bevande e pietanze tipiche che potevano essere trovate sulle mense veronesi nei primi secoli dopo Cristo.**

**La terza giornata di studio, incentrata sul Medioevo e organizzata nella sede dell’Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere giovedì 30 marzo, affronterà il tema del cibo secondo prospettive diverse e complementari.** Un primo focus riguarderà il rapporto tra l’ambiente e le risorse alimentari, cercando di cogliere le peculiarità dei diversi paesaggi del territorio veronese. Uno spazio di rilievo verrà dato al cibo, alla cucina e alle pratiche culinarie così come ci appaiono dai dati archeologici. Questi aspetti verranno poi integrati da una serie di analisi scientifiche che permetteranno di comprendere il tipo di alimentazione e le specifiche caratteristiche dei prodotti presenti sulle tavole medievali, con un interessante approfondimento sul Dna antico di alcuni vitigni. Infine, la prospettiva che emerge dallo studio dei documenti scritti arricchirà il quadro generale, offrendo la possibilità di un confronto critico tra discipline differenti.

**Area Comunicazione - Ufficio Stampa**

**Direzione Informatica, Tecnologie e Comunicazione | Università di Verona**

Roberta Dini, Elisa Innocenti, Sara Mauroner

366 6188411 - 3351593262 - 3491536099

**ufficio.stampa@ateneo.univr.it**

Agenzia di stampa **[Univerona News](https://www.univr.it/it/univerona-news%22%20%5Ct%20%22_blank)**