

- INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
presso la Biblioteca Comunale di Pegognaga
tel. 0376 558688

- SI RINGRAZIA
il Gruppo Archeologico dell'Associazione
Laboratorio Ambiente per la collaborazione
all'ideazione e realizzazione del ciclo
di conferenze



CE.R.IN. srl

CONCESSIONARIO

*per il servizio di accertamento e riscossione
dell'imposta comunale sulla pubblicità
e del diritto sulle pubbliche affissioni*

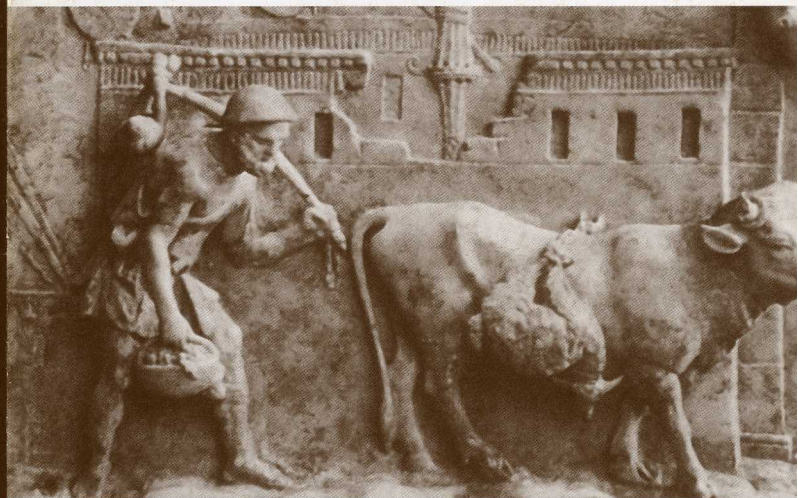
- IN COPERTINA: *Agricoltore gallico che va al mercato*



Amministrazione Comunale di Pegognaga
Assessorato alla Cultura
Museo Civico

COLTIVAZIONI E ALIMENTAZIONE DALL'ANTICHITÀ AL MEDIO EVO

*Produzione, commercializzazione,
trasformazione dei prodotti alimentari*



Ciclo di Lezioni di Archeologia

NOVEMBRE 2009

Sala Civica di Pegognaga - ore 20.45

■ COLTIVAZIONI E ALIMENTAZIONE DALL'ANTICHITÀ AL MEDIO EVO

*Produzione, commercializzazione,
trasformazione dei prodotti alimentari*

Con il ciclo di conferenze di archeologia il Museo Civico di Pegognaga intende ogni anno approfondire un aspetto della storia antica e della vita delle popolazioni del passato.

Dalla lettura delle classi di reperti archeologici ritrovati a Pegognaga il campo di interesse si è via via allargato a tematiche riguardanti il Basso Mantovano e l'intera Pianura Padana. Sono state studiate le vie di comunicazione, i corsi d'acqua, il paesaggio padano, gli insediamenti romani e quelli medievali.

Nelle lezioni di quest'anno l'attenzione viene indirizzata all'alimentazione. Reperti archeologici e testi antichi suggeriscono stili di vita così simili e tuttavia così diversi nelle varie epoche storiche.

Così come sui banchi dei nostri mercati globalizzati compaiono merci esotiche ma non compaiono più varietà di prodotti locali che i nostri nonni sapevano produrre ed utilizzare un secolo fa, altrettanto in epoca antica si evidenziano periodi in cui si incrementavano certe produzioni a discapito di altre.

Da che cosa è dipeso il modificarsi dei prodotti per l'alimentazione, quanto peso ha avuto il commercio sulle abitudini alimentari e ancora prima sulle tecniche di produzione, conservazione e trasformazione delle materie prime per l'alimentazione nelle ere passate?

Dal confronto incrociato di testi della letteratura e di reperti archeologici sappiamo dedurre come veniva preparato il cibo e quali varietà di prodotti si utilizzavano?

Il nostro ciclo di conferenze darà alcune chiavi di lettura a queste domande, domande suscitate dall'osservazione di una realtà locale ma che trovano risposte nello studio del complessivo mondo antico e medievale.

Ciclo di lezioni di Archeologia

■ Venerdì 13 novembre 2009 - ore 20.45

Eugenio Camerlenghi

(Università di Mantova)

**L'AGRICOLTURA MANTOVANA
NELLA STORIA: TRA VINCOLI E
VOCAZIONI**

■ Venerdì 20 novembre 2009 - ore 20.45

Bruno Andreolli

(Università di Bologna)

**MARKETING E PROMOZIONE
DEI PRODOTTI DELLA TERRA
TRA ANTICHITÀ E MEDIO EVO**

■ Venerdì 27 novembre 2009 - ore 20.45

Alessandra Toniolo

(Soprintendenza di Venezia)

**I REPERTI RACCONTANO:
ALIMENTAZIONE E PREPARAZIONE
DEL CIBO NELL'ANTICHITÀ**

■ Sabato 5 dicembre 2009 - ore 15,30

**VISITA GUIDATA
AL MUSEO ARCHEOLOGICO
DI CAVRIANA**