



COMUNE DI PEGOGNAGA  
Assessorato alla Cultura

piazza G. Matteotti, 1  
46020 Pegognaga (Mantova)  
tel. 0376 554611  
fax 0376 5546901  
[www.comune.pegognaga.mn.gov.it](http://www.comune.pegognaga.mn.gov.it)



Centro Culturale  
Livia Bottardi Milani

piazza Vittorio Veneto, 14  
46020 Pegognaga (Mantova)  
tel. 0376 5546401  
[www.centroculturalepegognaga.it](http://www.centroculturalepegognaga.it)

MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO

*Orari apertura*  
Lunedì-martedì 9.00-12.30  
Venerdì 20.30-22.30  
Sabato 14.00-18.00  
tel. 0376 5546401  
e-mail: [museo@centroculturalepegognaga.it](mailto:museo@centroculturalepegognaga.it)

**L'ingresso è gratuito.**

Gli incontri si terranno presso la Sala Conferenze  
del Centro Culturale *Livia Bottardi Milani*

M

Cultura al Centro  
Programma delle attività culturali settembre 2015 / gennaio 2016



Centro Culturale  
Livia Bottardi Milani

CONFERENZE DI ARCHEOLOGIA

# LA STORIA A TAVOLA:

*preparazione, consumo e offerta di cibo  
dall'antichità al medioevo*



OTTOBRE 2015

## LA STORIA A TAVOLA:

preparazione, consumo e offerta di cibo  
dall'antichità al medioevo

a cura di Daniela Benedetti

Il tema dell'alimentazione proposto da EXPO ha molte sfaccettature culturali e storiche. Il ciclo di conferenze del 2015 abbraccia un ampio arco cronologico e grazie all'uso di numerose fonti, dai dati di scavo ai documenti scritti, dalle raffigurazioni agli oggetti di vita quotidiana, racconta un passato in cui affondano il nostro immaginario e le nostre consuetudini. Esemplificativa è la stretta e antica relazione tra le donne e il cibo, che si rivela più complessa e contraddittoria di quanto si pensi.

Le pratiche alimentari sono un'espressione di identità culturale e le tracce legate alla preparazione e al consumo del cibo sono preziose per la ricostruzione delle civiltà del passato. Al tempo stesso l'adozione di abitudini alimentari è occasione di integrazione culturale e il commercio di cibi e bevande ha sin dall'antichità una grande rilevanza dal punto di vista economico, creando una fitta rete di scambi e circolazione di merci. Il consumo del cibo nel mondo greco, etrusco e romano ha anche un peso nella vita sociale delle comunità, rappresentando un'occasione di condivisione di valori, di relazione e talvolta anche di ostentazione della propria posizione. Cibi e bevande non sono solo legati alla vita quotidiana, ma in ogni civiltà hanno un forte valore simbolico e un intimo legame con la sfera religiosa, il mito e il culto, occupando un posto di primo piano nelle cerimonie propiziatorie e nei riti che scandiscono i momenti di passaggio fondamentali della vita umana, come evidenziato anche dalla mostra *Mito e natura dalla Grecia a Pompei*, attualmente in corso a Milano.



VENERDÌ | ore 21.00

9 ottobre

Maria Giuseppina Muzzarelli

*Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo ad oggi*

16 ottobre

Marta Rapi

*A cena con gli Etruschi. Notizie e curiosità dagli scavi del Forcello (Bagnolo San Vito, Mantova)*

23 ottobre

Daniela Benedetti

*Simposio e banchetto. La convivialità nel mondo antico*

30 ottobre

Federica Giacobello

*Il cibo dono degli dei: la vite, l'ulivo, il grano*

**Maria Giuseppina Muzzarelli** insegna "Storia medievale", "Storia delle città" e "Storia del costume e della moda" nell'Ateneo di Bologna. Si occupa di storia della cultura, della mentalità e della società alla fine del Medioevo. Tra le sue pubblicazioni *Donne e cibo. Una relazione nella storia* (con F. Tarozzi), *Pescatori di uomini. Predicatori e piazze alla fine del Medioevo*, *Un'italiana alla corte di Francia. Christine de Pizan intellettuale e donna*, *Breve storia della moda in Italia*.

**Marta Rapi** ricercatore presso l'Università degli Studi di Milano, dove insegna Preistoria e Protostoria; si occupa prevalentemente di Età del Bronzo e di Età del Ferro. È responsabile degli scavi al Forcello di Bagnolo San Vito, dove ha iniziato a scavare nel 1990.

**Daniela Benedetti** specializzata in archeologia classica si occupa prevalentemente di cultura materiale di ambito romano e magnogreco. Dal 2010 è conservatore archeologo del Museo Civico Archeologico di Pegognaga e del Museo Civico Antonio Parazzi di Viadana.

**Federica Giacobello** archeologa classica, docente per la Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici dell'Università degli Studi di Milano. Suoi ambiti di ricerca sono Pompei, la pittura romana, la coroplastica e la ceramica apula e magnogreca. Da ultimo è stata curatrice della mostra *Dioniso mito rito e teatro* per Intesa Sanpaolo a Vicenza e coordinatrice scientifica della mostra *Mito e Natura dalla Grecia a Pompei* in corso a Milano.