

“Come si conservava il cibo nell'antichità?”, a Viterbo il progetto FoodStore

VITERBO – Il progetto FoodStore (*Food storage in the late fifth, fourth and third millennia BC in the Northern Fertile Crescent*), è un'ambiziosa ricerca con un finanziamento di oltre 260.000,00 euro nell'ambito delle azioni Marie Skłodowska – Curie, bandi a sostegno della formazione e dello sviluppo delle competenze e della carriera dei ricercatori all'interno del programma quadro Horizon Europe.

La proponente, Dott.ssa Valentina Tumolo, attualmente occupa una posizione di Postdoc presso il Dipartimento di Archeologia della Durham University (Durham, UK) e ha scelto Unitus come istituzione ospitante.

Il progetto di ricerca che coinvolgerà i professori Gian Maria Di Nocera del Dipartimento di scienze umanistiche, della comunicazione e del turismo, e Ulderico Santamaria del Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa, sarà svolto in stretta collaborazione con esperte internazionali quali Lisa Maher, The Regents of the University of California e Carla Lancelotti dell'Universitat Pompeu Fabra, di Barcellona, Spagna.

L'iniziativa progettuale ci trasporta nella “Mezzaluna Fertile”, quel territorio oggi condiviso tra Siria settentrionale, Turchia meridionale e Iraq settentrionale, durante il periodo tra il quinto e il terzo millennio a.C. e approfondisce le modalità di conservazione del cibo. La storia ci insegna che fu in quelle zone che ebbero origine le prime società complesse che portarono poi alla nascita dei primi veri e propri stati. Durante questo processo di formazione, la conservazione di derrate alimentari fu una tappa fondamentale.

La ricerca esplorerà le strutture di conservazione recentemente individuate in importanti scavi archeologici. La rivalutazione delle tecniche tradizionali della conservazione di derrate alimentari in ambito rurale è finalizzata a migliorare la disponibilità alimentare, in termini di quantità e qualità del cibo, offrendo metodi economici e sostenibili per ridurre i rischi legati al deterioramento delle derrate.

I risultati del progetto di ricerca saranno divulgati mediante i canali di comunicazione accademici e saranno presentati durante una mostra itinerante, con pannelli esplicativi e presentazioni, allestita presso l'University of California, la Universitat Pompeu Fabra di Barcellona e presso il nostro Ateneo, con il coinvolgimento degli studenti delle scuole primarie e secondarie di Viterbo e dintorni. La mostra intende coinvolgere le comunità locali con l'obiettivo di sensibilizzare su tematiche sempre più attuali. In primo luogo la sostenibilità e sicurezza alimentare e, in secondo luogo, la trasmissione dell'importanza della conservazione del patrimonio culturale, soprattutto quello legato all'impiego di metodi tradizionali.