

# ARCHEOLOGIA (LM13)

(Università degli Studi)

## Insegnamento STORIA DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITA'

GenCod A005686

Docente titolare Milena PRIMAVERA

**Insegnamento** STORIA  
DELL'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITA'

**Insegnamento in inglese** History of food science in antiquity **Lingua** ITALIANO

**Settore disciplinare** L-ANT/10

**Anno di corso** 1

**Percorso** PERCORSO  
GENERICO/COMUNE

**Corso di studi di riferimento**  
ARCHEOLOGIA

**Tipo corso di studi** Laurea Magistrale

**Sede**

**Crediti** 6.0

**Periodo** Primo Semestre

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 42.0

**Tipo esame** Orale

**Per immatricolati nel** 2024/2025

**Valutazione** Voto Finale

**Erogato nel** 2024/2025

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire agli studenti un inquadramento diacronico dell'Archeologia del Cibo: dall'approvvigionamento alimentare nel Paleolitico e Mesolitico, all'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento nonché alla "rivoluzione dei prodotti secondari" tra il Neolitico e l'età dei metalli. Particolare attenzione sarà dedicata a diverse categorie di cibo ed alla loro diffusione in età storica, fino alla scoperta del Nuovo Mondo: cereali, legumi, olio, vite, frutta arborei, ma anche a prodotti del mare, selvaggina, carne, latte e formaggio e miele. Verranno inoltre presentate le principali metodologie di indagine integrate e più innovative della ricerca contemporanea per la ricostruzione delle abitudini alimentari delle culture antiche.

### PREREQUISITI

È auspicabile che lo studente conosca la lingua inglese che gli permetta l'autonoma consultazione della bibliografia scientifica relativamente a casi studio di approfondimento. È inoltre opportuna una conoscenza generale delle scienze naturali ed conoscenza delle essenziali forme di periodizzazione cronologica antica e moderna, oltre che la conoscenza del quadro geografico del Mediterraneo e del Vicino Oriente.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente al termine del corso avrà acquisito la conoscenza in generale della storia dell'alimentazione dalla preistoria al giorno d'oggi, le principali innovazioni dovute alla scoperta dell'agricoltura e dell'allevamento. Saprà comprendere e comunicare sui temi della disciplina usando la terminologia specifica e autonomia di giudizio

### METODI DIDATTICI

L'insegnamento si compone di lezioni frontali e insegnamento seminariale, con un coinvolgimento diretto dello studente, chiamato ad approfondire un aspetto del programma e a presentarlo al docente e ai colleghi.

La frequenza delle lezioni è vivamente consigliata

## MODALITA' D'ESAME

### a. Prova orale

L'esame mira a valutare il raggiungimento degli obiettivi didattici; lo studente viene valutato in base ai contenuti esposti, alla correttezza formale ed alla capacità di argomentare.

### b. Seminari svolti in classe

Criteri di valutazione delle attività seminariali:

- Coerenza dei contenuti e capacità di gestione della problematica
- Capacità espositiva e proprietà di linguaggio
- Ricorso a strumenti di supporto (*PowerPoint*, etc.)
- Rispetto dei tempi stabiliti per la presentazione
- Capacità di lavorare in gruppo

Sulla base della prova orale, dell'assiduità nella frequenza delle lezioni, della partecipazione all'unità didattica seminariale, il voto verrà espresso in trentesimi

*Nella valutazione dell'esame la determinazione del voto finale tiene conto dei seguenti elementi:*

30 e lode: valutazione eccellente; preparazione completa e ricca; nella presentazione proprietà accurata di espressione, sicura conoscenza degli argomenti, chiarezza espositiva e concettuale

30: valutazione ottima; preparazione completa, con buona capacità di collegamenti; nella presentazione proprietà di espressione, conoscenza abbastanza sicura; chiarezza espositiva

29-28: valutazione: molto buona; preparazione completa con collegamenti; nella presentazione qualche incertezza nell'espressione, conoscenza abbastanza sicura, esposizione non del tutto chiara

27-26: valutazione buona; preparazione completa; presentazione discretamente sicura, incertezze/confusioni di espressione/esposizione

25-24: valutazione discreta; preparazione approssimativamente completa, occasionali inesattezze e/o lacune; nella presentazione occasionali confusioni terminologiche o concettuali

23-22: valutazione più che sufficiente; preparazione quasi completa, lacune e/o inesattezze; nella presentazione qualche confusione di termini e concetti

21-20: valutazione sufficiente; preparazione approssimativamente completa, inesattezze, lacune; nella presentazione approssimazione nell'uso di termini e concetti

19-18: valutazione appena sufficiente; preparazione limitata (molte inesattezze e varie lacune); nella presentazione confusione di termini e concetti

< 18: valutazione insufficiente; preparazione insufficiente; presentazione insufficiente

---

## APPELLI D'ESAME

Gli studenti possono prenotarsi per l'esame finale esclusivamente utilizzando le modalità previste dal sistema VOL.

### **Date degli esami**

Appelli ordinari:

24 Gennaio 2025

14 Febbraio 2025

28 Febbraio 2025

2 Aprile 2025

13 giugno 2025

11 luglio 2025

30 luglio 2025

12 settembre 2025

11 novembre 2025

appello straordinario (riservato a laureandi e studenti fuori corso):

16 Maggio 2024

ore 10:00 presso lo Studio del docente

---

## ALTRE INFORMAZIONI UTILI

**Orario di ricevimento:** previo appuntamento concordato tramite e-mail

**Commissione Esami:**

Prof.ssa Primavera (Presidente)

Prof. Fiorentino

Prof. Gull

---

## PROGRAMMA ESTESO

L'obiettivo principale del corso è quello di fornire agli studenti un inquadramento diacronico dell'Archeologia del Cibo: dall'approvvigionamento alimentare nel Paleolitico e Mesolitico, all'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento nonché alla "rivoluzione dei prodotti secondari" tra il Neolitico e l'età dei metalli. Particolare attenzione sarà dedicata a diverse categorie di cibo ed alla loro diffusione in età storica, fino alla scoperta del Nuovo Mondo: cereali, legumi, olio, vite, frutta arborei, ma anche a prodotti del mare, selvaggina, carne, latte e formaggio e miele. Verranno inoltre presentate le principali metodologie di indagine integrate e più innovative della ricerca contemporanea per la ricostruzione delle abitudini alimentari delle culture antiche.

Gli studenti **non frequentanti** devono concordare con il docente un programma specifico con bibliografia integrativa adeguata

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

### Testi di riferimento

AAVV. 2015. *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità. Collana del Museo Archeologico. Materiali per la Cultura 3.* Comune di Bergamo, Grafo Srl., Palazzago – BG

Twiss K. C. 2019. *The Archaeology of Food. Identity, Politics and Ideology in the Prehistoric and Historic Past.* Cambridge University Press.

### **Bibliografia integrativa**

Montanari M. 2018. *Il Cibo come Cultura.* Editori Laterza

Ulteriore materiale bibliografico sarà fornito dal docente durante le lezioni sotto forma di dispense e letture consigliate per la preparazione dei seminari.

Gli studenti **non frequentanti** devono concordare con il docente un programma specifico con bibliografia integrativa adeguata.