

5-6-7
marzo
2020



Il presente workshop internazionale legato al laboratorio «Archeofish» intende fare un bilancio delle nostre conoscenze sulla pesca e le connesse attività di lavorazione del pesce in età antica in Sicilia e nello stretto di Gibilterra, da una prospettiva moderna e con un approccio interdisciplinare. Il progetto è guidato dall'Università di Cadice attraverso il gruppo di Ricerca HUM-440, specializzato nello studio dello sfruttamento delle risorse marine nell'antichità, e dall'Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale del Consiglio Nazionale delle Ricerche Italiano (ISPC-CNR), con un gruppo di ricercatori e tecnici della sede secondaria di Catania.

Basandosi su un'esperienza pluriennale maturata in attività di ricerca congiunta, nel 2019 è stato firmato un accordo di collaborazione trilaterale fra i due istituti e la Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Siracusa, finalizzato su un progetto di ricerca congiunto focalizzato sulle attività di pesca e lavorazione del pesce in Sicilia durante l'età antica attraverso l'indagine in due siti archeologici della provincia di Siracusa: Portopalo di Capo Passero e Vendicari.

Nell'ambito del presente Workshop internazionale saranno presentati i risultati preliminari dello studio di entrambi i siti archeologici, che ha avuto come obiettivo principale la ricostruzione della cronosequenza dello sviluppo delle attività di pesca e lavorazione del pesce in questa regione e la definizione del contributo dell'elemento greco alle origini dell'industria alieutica, sulla base delle peculiarità che lo contrappongono all'eredità fenicio-punica. Allo stesso modo particolare importanza sarà data allo studio delle evidenze materiali connesse alle attività di produzione e di conservazione del pesce, alcune delle quali sembrano peculiari dei due contesti siciliani e della città di *Baelo Claudia*, elemento che solleva la questione di un possibile trasferimento tecnologico fra le due regioni. Infine, sarà oggetto di approfondimento l'analisi degli ingredienti utilizzati per la preparazione di *salsamenta* e salse di pesce, nonché i processi tecnologici di produzione del *garum*, tanto di quello destinato al consumo locale, quanto di quello prodotto per la conservazione, il trasporto e la vendita.

Il seminario internazionale applica un approccio interdisciplinare al tema, coniugando gli studi archeologici tradizionali con i risultati conseguiti grazie all'apporto di diverse tipologie di analisi archeometriche, che consentiranno di acquisire nuove conoscenze circa le risorse marine utilizzate nella preparazione delle conserve (ittiofauna e malacofauna), il possibile utilizzo di piante aromatiche e la determinazione di *paleomarker* nei resti organici raccolti sul fondo delle vasche e delle anfore.

Si rifletterà, inoltre, anche sulle evidenze concernenti la ripresa, nel medio e lungo termine, delle attività in questi due siti produttivi. Verranno illustrati anche i risultati più rilevanti conseguiti dall'Università di Cadice nell'ultimo decennio nell'ambito delle attività di ricerca da essa condotte, fin dal 2000, nei quartieri marittimi e negli impianti di salagione di *Baelo Claudia*.

Una sessione è stata, infine, ideata per presentare i risultati sperimentali ottenuti, grazie alla collaborazione con ingegneri, chimici e tecnologi alimentari, nella riproduzione delle salse di pesce preparate a *Baelo Claudia*, che sarà inoltre oggetto di una visita guidata.

Comitato organizzatore:

Dr. Darío Bernal-Casasola, Professore ordinario di archeologia (UCA)
Dr. José J. Díaz Rodríguez, Professore associato di archeologia (UCA)
Dr. Daniele Malfitana, Dirigente di Ricerca (ISPC-CNR)
Dr. Antonino Mazzaglia, Assegnista di ricerca Senior (ISPC-CNR) e responsabile scientifico Archeofish Lab.

Segreteria tecnica

D. José Luis Portillo Sotelo, Dottorando di ricerca (UCA)
Dña. Alicia Hernández Tórtoles, Dottoranda di ricerca (UCA)

Iscrizioni

La partecipazione al workshop è gratuita, previa compilazione del modulo di registrazione. La richiesta di iscrizione deve essere inoltrata alla Direzione del convegno attraverso l'indirizzo mail ufficiale dell'evento (workshop.archeofish2020@uca.es). Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Workshop Internazionale Archeofish

Aula Magna
Facoltà di Filosofia e Lettere
Università di Cadice
Avenida D. Gómez Ulla, 1
10003 Cadice

Dalla Sicilia alle colonne d'Ercole.
Archeologia interdisciplinare del tonno e del *garum*

Un omaggio a Sebastiano Tusa

<https://archeofish2020.uca.es>
workshop.archeofish2020@uca.es



Organizzano



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISTITUTO DI SCIENZE DEL PATRIMONIO CULTURALE

Collaborano



Giovedì 5 marzo

16:00-16:15 h Accreditalmento e registrazione dei partecipanti

16:15-16:30 h Indirizzi di saluto (UCA)

Sessione I. Il *garum* atlantico-mediterraneo e il progetto ARCHEOFISH nel contesto siciliano

Aula Magna de la Facultad de Filosofía y Letras (UCA)

Presidente: Ángel Muñoz Vicente, Capo del Dipartimento della Protezione della Delegazione Territoriale della Cultura (JA)

16:30-17:00 h El proyecto ARCHEOFISH y el artesanado haliéutico mediterráneo

Darío Bernal Casasola, Ordinario di archeologia (UCA)
Antonino Mazzaglia, Assegnista di ricerca Senior (ISPC – CNR)

17:00-17:45 h Pesca e industria conservera en ámbito atlántico-mediterráneo en la Antigüedad. Balance y perspectivas

Enrique García Vargas, Professore associato di archeologia (USE)

17:45-18:30 h Il contributo della Soprintendenza di Siracusa nel progetto ARCHEOFISH tra UCA e CNR

Andrea Patanè, Già Soprintendenza Siracusa – Museo di Caltagirone
Antonino Mazzaglia e Rossella Gigli (ISPC – CNR)

18:30-18:45 h Pausa

18:45-19:30 h La Sicilia romana: città, territori, economie, mercati. Il contributo dal territorio di Portopalo e Vendicari

Daniele Malfitano, Dirigente di Ricerca (ISPC – CNR)

19:30-20:30 h De la fotogrametría a la excavación estratigráfica: actuaciones arqueológicas en Portopalo (Áreas 1 y 2)

José J. Díaz Rodríguez, Professore associato di archeologia (UCA)
José Ángel Expósito Álvarez, Archeologo, Complesso archeologico di *Baelo Claudia* (JA)

Venerdì 6 marzo

Sessione II. Indagini interdisciplinari sulla produzione alieutica a Portopalo: esempi e prospettive

Aula Magna de la Facultad de Filosofía y Letras (UCA)

Presidenta: Alicia Arévalo González, Cattedratica de Arqueología (UCA)

9:30-10:15 h Documentare lo scavo, fra interdisciplinarietà e tecnologie. L'esperienza internazionale del Lab Archeofish

Antonino Mazzaglia, Assegnista di ricerca Senior (ISPC – CNR)
Giovanni Fragalà, Dottorando di ricerca (UNICT) – Tecnico esperto in fotografia archeologica (ISPC – CNR)

10:15-11:00 h Arqueometría de las cerámicas de Portopalo: análisis de posibles producciones locales y regionales

Leandro Fantuzzi, Ricercatore post-doc (UCA)

11:00-11:45 h Reflexiones sobre el instrumental y las técnicas pesqueras en el sureste de Sicilia

José Manuel Vargas Girón, Ricercatore post-doc (UCA)

11:45-12:15 h Pausa

12:15-13:00 h Arqueomalacología: primeras evidencias

Juan Jesús Cantillo Duarte, Funzionario archeologo (Vejer de la Frontera)

13:00-13:45 h Arqueología y conservación: una mirada a la *cetaria* de Portopalo

María Ángeles Pascual Sánchez, Ricercatrice Post-Doc (UCA)

13:45-14:30 h Portopalo y la pesca del atún: contextualización mediterránea y perspectivas

Darío Bernal Casasola, Ordinario di archeologia (UCA)

14:30-16:00 h Pranzo libero

16:00 h Spostamento in autobus dalla Facoltà di Filosofia e Lettere

(Avenida Dr. Gómez Ulla, 1) alla Facoltà di Scienze (Campus del río San Pedro)

Sessione III. Archeologia sperimentale e riproduzione del *garum* attraverso l'identificazione degli ingredienti alieutici impiegati

Sala de Grados de la Facultad de Ciencias (UCA)

Presidente: Víctor Manuel Palacios Macías, Responsabile del gruppo di ricerca Ingegneria e tecnologia degli alimenti dell'Università di Cadice

16:30-16:45 h Accoglienza dei partecipanti e presentazione della sessione

16:45-17:30 h Arqueología experimental del *garum* de Pompeya

Álvaro Rodríguez Alcántara, Dottorando di ricerca (Gruppo ITA, UCA)

17:30-18:30 h Arqueología experimental del *garum* de *Baelo Claudia*: caracterización química de restos y producción de *garum* en piletas experimentales

Víctor Manuel Palacios Macías, Professore associato di tecnologia degli alimenti (Gruppo ITA, UCA)

Ana María Roldán Gómez, Professore associato di tecnologia degli alimenti (Gruppo ITA, UCA)

Miguel Mauricio Arango Herrán, Dottorando di ricerca (Gruppo ITA, UCA)

18:45-19:15 h Visita del laboratorio di Ingegneria e tecnologia degli alimenti e degustazione dei prodotti

Degustazione: Víctor Palacios

Visita del laboratorio: Ana María Roldán

19:30 h Spostamento in autobus dalla Facoltà di Scienze

(Campus del río San Pedro) a la Facoltà di Filosofia e Lettere (Avenida Dr. Gómez Ulla 1)

Sabato 7 marzo

Sessione IV, Indagini alieutiche nel *Fretum Gaditarum*

Conjunto Arqueológico de *Baelo Claudia*

9:00 h Spostamento in autobus dalla Piazza di Siviglia (Cadice) al complesso archeologico di *Baelo Claudia*

10:30-11:15 h Economía marítima y actividades haliéuticas en *Baelo Claudia*

Darío Bernal Casasola, Ordinario di archeologia (UCA)

11:15-14:00 h Visita guidata degli scavi archeologici del quartiere meridionale (fabbriche per la salagione) e delle vasche per la riproduzione sperimentale del *garum*

Macarena Lara Medina, Ricercatrice post-doc (UCA)

José Alberto Retamosa Gámez, Dottorando di ricerca (UCA)

14:00-16:00h Pranzo libero

16:00 h Trasferimento in autobus dal complesso archeologico di *Baelo Claudia* a piazza Siviglia (Cadice)