

Area

Alimentazione e agricoltura urbana e peri-urbana

Ricercatore

Michela Barbuto

Titolo

L'orticoltura urbana per il cibo di qualità, la tutela delle risorse naturali e la coesione sociale

Tutor

Maurizio Casiraghi, Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze
Mario Boffi, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Negli ultimi anni gli orti urbani hanno assunto un'importanza sempre maggiore nello sviluppo di microhabitat per la tutela della biodiversità. Rappresentano per le amministrazioni locali un'ottima occasione di recupero di aree cittadine periferiche abbandonate e rivestono inoltre un importante ruolo sociale ed educativo con il coinvolgimento delle scuole.

Scopo principale di questo progetto è quello di valutare le caratteristiche biologiche degli orti e definire le linee guida per una loro corretta gestione. Nei primi 8 mesi del progetto verrà valutata la biodiversità di orti target, scelti dopo un loro censimento nel Milanese. Nello specifico verranno prese in considerazione le comunità di microorganismi presenti nel suolo con particolare riferimento a quelli più sensibili alle variazioni della qualità del suolo (organismi bioindicatori). All'interno di queste comunità, le alterazioni nel numero di organismi e nella presenza/assenza di particolari specie indicatrici permetteranno di confrontare realtà orticole differenti e di definire il rapporto tra sistema gestionale e tutela della biodiversità.

Negli ultimi 4 mesi del progetto, sulla base dei risultati ottenuti verrà prodotta una pubblicazione divulgativa con lo scopo di fornire agli utilizzatori degli orti dei suggerimenti al fine di incrementare e salvaguardare la biodiversità negli orti. Verrà inoltre realizzato un sondaggio rivolto al pubblico più giovane per comprendere quali siano le conoscenze nel campo dell'agricoltura urbana e per promuovere quindi percorsi di sostenibilità tra i più giovani.



Michela Barbuto, 37 anni, è laureata in Scienze Biologiche all'Università Statale di Milano, dove ha conseguito successivamente il dottorato in Biologia Animale. Il suo campo di ricerca è l'analisi della qualità dei suoli mediante lo studio delle comunità animali e in particolare di un gruppo di micro-invertebrati, i nematodi. Ha partecipato a un programma internazionale per la valorizzazione delle collezioni museali presso il Museo di Storia Naturale di Parigi, una esperienza che le ha permesso di affrontare lo studio non solo ecologico e morfologico delle specie ma anche di sperimentare un approccio genetico e molecolare per l'analisi della biodiversità.

Area

Aging Society: alimentazione, salute e sostenibilità

Ricercatore

Mykola Borzenkov

Titolo

Cerotti nanostrutturati per terapie mediche a base termica

Tutor

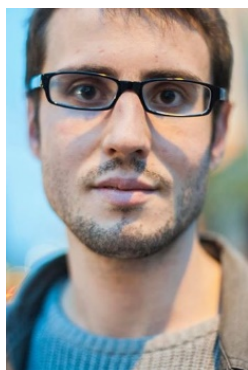
Giuseppe Chirico, Dipartimento di Fisica

Davide Prospero, Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze

Con l'invecchiamento della popolazione aumenta l'incidenza di disfunzioni del sistema vascolare periferico e di diverse forme di artrite. Queste malattie possono essere trattate farmacologicamente a livello sistemico. Poiché però le persone anziane sono spesso affette da diversi disturbi concomitanti, che ne determinano la fragilità dal punto vista medico, è forte la richiesta da parte del sistema assistenziale medico di trattamenti topici/locali finalizzati al rilascio controllato di farmaci sulla pelle e al trattamento termico localizzato alle zone artro-vascolari interessate dalla disfunzione.

Il fine di questo progetto è lo sviluppo di bendaggi e/o cerotti a trattamento termico e/o farmacologico superficiale altamente localizzato e personalizzato sul paziente secondo l'estensione e la forma della zona da trattare. Il risultato è lo sviluppo di un nuovo tipo di inchiostro non tossico a base di nanoparticelle d'oro le cui proprietà termiche sono attivate da irraggiamento di infrarossi.

Il piano di ricerca, della durata complessiva di un anno, è diviso in tre fasi: "Preparazione di sospensioni di inchiostro a base di nanoparticelle d'oro"; "Stampa a inchiostro su cerotti speciali e attivazione termica con irraggiamento NIR"; "Studio delle proprietà terapeutiche dei materiali proposti".



Mykola Borzenkov, 28 anni, ha conseguito il Master in Tecnologia chimica di composti organici nel 2008 e quindi il PhD in Chimica organica presso il Polytechnic National University di Lviv in Ucraina. Ha condotto ricerche presso l'Università di Bristol in Gran Bretagna e presso l'Università di Friedrich-Alexander a Erlangen in Germania. I suoi interessi scientifici sono: sintesi organica, polimeri per l'applicazione biomedica e le nanotecnologie. In particolare, nel campo delle nanotecnologie si occupa dell'applicazione biomedicale di nanoparticelle d'oro anisotrope.

Area

Identità agroalimentare (culturale materiale e sociale)

Ricercatore

Emanuele Ferri

Titolo

L'etichetta molecolare: un servizio innovativo per la tracciabilità agroalimentare e la tutela dei prodotti locali

Tutor

Massimo Labra, Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze

Andrea Maurino, Dipartimento di Informatica Sistemistica e Comunicazione

I consumatori sono sempre più attenti ai contenuti dell'etichetta sui prodotti alimentari, sia in fase di acquisto sia durante il consumo. Il regolamento comunitario CE 178/2002 ha imposto a tutte le aziende operanti nel settore delle produzioni alimentari l'obbligo di tenere una traccia dei dati legati agli ingredienti e alla loro lavorazione: provenienza, lotto di produzione, processo di trasformazione, eventuali analisi e molto altro che complessivamente è definito tracciabilità.

Recenti strumenti basati sull'analisi del DNA consentono di identificare con precisione l'identità della maggior parte degli ingredienti che compongono un alimento. Questo è possibile perché nella maggior parte dei casi gli ingredienti che compongono i cibi derivano da organismi animali, vegetali o funghi e come tali hanno all'interno delle loro cellule il loro peculiare DNA. Diversi enti di certificazione stanno adottando queste analisi per aumentare la sicurezza degli alimenti che certificano.

Gli obiettivi del progetto di ricerca sono principalmente due: il primo è di aumentare la sicurezza dei prodotti alimentari valutando la fattibilità concreta di aggiungere nuovi controlli nella filiere di produzione; il secondo è di offrire la rintracciabilità dei dati al consumatore rendendo disponibili in etichetta al consumatore i dati legati alla tracciabilità e controllo, ad oggi prerogativa solo degli enti di verifica.



Emanuele Ferri, 34 anni, si è laureato in Biotecnologie veterinarie all'Università di Milano, dove poi ha conseguito una borsa di dottorato in Biologia Animale specializzandosi in bioinformatica, disciplina che unisce biologia molecolare e informatica. Nel 2008 consegue il Dottorato di Ricerca con un progetto sull'uso delle sequenze di DNA per riconoscere gli organismi viventi. Lavora nello ZooPlantLab dell'Università di Milano-Bicocca per applicare i risultati delle ricerche del dottorato in campo agrozootecnico, alimentare e forense. Partecipa al progetto internazionale Barcode of Life per l'attribuzione di un "codice a barre genetico" a tutti gli organismi viventi.

Area

Bambini diritto e cibo

Ricercatore

Maria Chiara Giorda

Titolo

A tavola con le religioni? Mense e pluralismo religioso

Tutor

Elisabetta Nigris, Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione

Marina Calloni, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Se esiste un diritto a una alimentazione adeguata, esistono anche i cosiddetti diritti sacri, legati cioè all'appartenenza ad una comunità religiosa e alla accettazione delle sue regole: le mense scolastiche possono perciò funzionare da cartina di tornasole della tenuta della conciliabilità tra tali diritti.

L'obiettivo del progetto è comprendere se le politiche promosse nella ristorazione scolastica collettiva siano adeguate a contribuire alla creazione di un contesto favorevole allo sviluppo complessivo della persona, con particolare riguardo per la tutela dei diritti legati all'accesso al cibo unito a quelli legati alle identità culturali e religiose. La ricerca indaga quindi sulla possibilità di sviluppo di politiche del cibo e della nutrizione in un'ottica pluralista, attenta alle culture religiose rappresentate dagli utenti e rispettosa dei loro diritti: ogni religione definisce infatti i modi in cui il corpo, la salute e le pratiche alimentari sono costruite, negoziate, stabilite e regolate.

Il progetto si svolgerà in alcune scuole di Milano e sarà svolto in collaborazione con Milano Ristorazione. Il lavoro è strutturato sulle seguenti attività cardine: 1) ricerca teorica sul legame tra cibo e identità, con attenzione agli aspetti individuali, comunitari, storici e religiosi; 2) indagine sugli aspetti nutrizionali, economici e ambientali del cibo somministrato a scuola: utilizzo di prodotti territoriali e "culturalmente sensibili", impatto sull'ambiente delle diverse particolarità alimentari legate alle religioni; 3) segnalazione di casi di *good practices* legati a iniziative e sperimentazioni in materia di nutrizione a scuola ed educazione al pluralismo culturale/religioso; 4) inchiesta tramite somministrazione di un questionario semi-strutturato, sulle necessità alimentari religiose dei bambini di 10 scuole elementari di Milano.



Maria Chiara Giorda, 37 anni, studiosa e docente di Storia delle religioni, ha conseguito il dottorato di ricerca in Sciences Religieuses all'Ecole Pratique des Hautes Etudes della Sorbonne di Parigi: si occupa di pluralismi religiosi e dell'incidenza delle religioni negli spazi pubblici con lo scopo di formare una cittadinanza sempre più consapevole e democratica. E' coordinatrice scientifica della Fondazione

Benvenuti in Italia, per la quale coordina attività e progetti sul ruolo pubblico delle religioni e sul rapporto tra cibo e religione, in particolare nelle mense pubbliche. Tra le sue ultime pubblicazioni, *Luoghi e spazi sacri* (Morcelliana, Humanitas, 2014) *Religioni ed economie* (Mimesis, 2014) e, con Sara Hejazi, *Monaci senza Dio* (Mimesis, 2014).

Area

Sicurezza alimentare, consumi e diritti

Ricercatore

Stefano Marras

Titolo

La legge dello street food. Analisi comparativa delle norme che regolano il commercio di cibo di strada nell'UE: origini, effetti e prospettive di sviluppo

Tutor

Angelo Di Gregorio, Dipartimento di Scienze Economico-Aziendali

Alberto Giasanti, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Con il termine "street food" indichiamo i cibi artigianali pronti per il consumo, venduti e a volte preparati in luoghi pubblici, solitamente da venditori ambulanti. La FAO ha stimato che 2,5 miliardi di persone ogni giorno mangiano cibo di strada. La rapidità e il basso costo del suo consumo rispondono alle esigenze di molti abitanti delle metropoli impegnati fuori casa tutto il giorno con budget e tempo limitato, mentre la relativa semplicità della cucina e i relativamente bassi costi di avvio e gestione offrono opportunità di micro impresa a basso rischio. La sua naturale flessibilità spazio-temporale, la sua piccola scala, le radici storiche di molte ricette e l'uso di ingredienti autoctoni pongono il cibo di strada al centro di possibili strategie di sviluppo di filiere alimentari a kilometro- e a rifiuti-zero, a sostegno delle economie agricole locali, della biodiversità, delle tradizioni gastronomiche.

Il cibo di strada presenta anche importanti criticità. Dispute giuridiche tra venditori e autorità emergono sul diritto di utilizzare gli spazi pubblici, per questioni di viabilità, estetica urbana, pulizia, concorrenza con i ristoranti. Dispute che si fanno accese dove l'economia informale è più diffusa. Come affrontano questo intreccio di diritti i policy-maker? Quali regole sono in grado di sostenere meglio lo sviluppo di questa industria sul piano socio-economico e alimentare?

Questo studio, dopo aver toccato otto metropoli del Sud America, prosegue ora in Europa, dove il fenomeno è in piena espansione. In relazione ad Expo 2015, i risultati aiuteranno a definire le migliori norme di gestione del commercio di cibo di strada nell'intera città di Milano in occasione dell'esposizione universale, al fine di garantire ai visitatori cibo accessibile e di qualità.



Stefano Marras, 34 anni, dopo una laurea in Sociologia e un'esperienza di ricerca fotografica in Sudan, ha conseguito nel 2008 un dottorato in Studi Urbani all'Università di Milano-Bicocca con una tesi sui richiedenti asilo in Italia. Dopo una seconda esperienza in Africa, a Nairobi, dedicata allo studio della vita nelle baraccopoli, ha trascorso un periodo di ricerca alla New York University come Fulbright Scholar nel campo della fotografia documentaria. Nel 2011 scopre il mondo dello street food: sulla scia di un primo studio condotto nelle metropoli latinoamericane

come assegnista di ricerca di Milano-Bicocca in partenariato con Expo 2015, ha creato lo Street Food Global Network, rete internazionale di accademici ed esperti sul tema; ha curato il volume "*Street Foods: Culture, Economy, Health and Governance*" (Routledge, 2014) e sta realizzando il documentario "*Esta Es Mi Comida. Street Food Stories from South America*". E' impegnato con l'associazione Street Food SQUARE, in partenariato con il Software Architecture Laboratory di Milano-Bicocca e in collaborazione con esperti FAO, nello sviluppo dell'applicazione mobile Street Food MApp.

Area

Sicurezza alimentare, consumi e diritti

Ricercatore

Maria Nicolaci

Titolo

DeCiDi, Democrazia Cibo e Diritti

Tutor

Simone Tosi, Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale

Il consumatore oggi reclama a gran voce il suo diritto a essere informato e a partecipare alla *governance* della scienza soprattutto su temi sensibili e delicati come quelli legati alla sicurezza alimentare. La rivendicazione di tali nuovi diritti scientifici sancisce il passaggio da consumatore a cittadino, e raggiungere questa consapevolezza è il grande tema proposto da questo progetto: un cittadino consapevole che possa nutrire il pianeta con la convinzione che le decisioni sulle applicazioni delle conoscenze scientifiche debbano essere prese su base democratica.

La sicurezza alimentare è legata alla comunicazione dei rischi direttamente e indirettamente legati alla catena alimentare. Due gli obiettivi della ricerca: il primo è di tenere conto di come variano le percezioni di tali rischi sulla base della diversa provenienza geografica e sociale, un fattore importante nel momento in cui si vuole costruire una efficiente piattaforma partecipativa a scopo consultivo. D'altro canto, è necessario che il governo della scienza sia tale da salvaguardare sia il principio della partecipazione democratica alle scelte, sia il principio della libertà di ricerca. Trovare questo non facile equilibrio è il secondo obiettivo.

Se la scienza non è riservata solo agli scienziati, le decisioni su come applicarla dovrebbero essere il risultato di un ampio dibattito pubblico. Ecco perché il progetto vuole promuovere un modello consultivo più democratico: un ciclo di *focus group*, discussioni guidate di gruppo sui temi della sicurezza alimentare, che avrà luogo nel teatro più congeniale, quello globale e innovativo di Expo Milano 2015.



Maria Nicolaci, 35 anni, si è laureata in Fisica presso l'Università di Roma La Sapienza per conseguire poi un dottorato di ricerca in Fisica teorica all'Università di Roma Tor Vergata. Ha fatto ricerca nel campo delle particelle elementari nei Laboratori Nazionali di Frascati dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN) partecipando a progetti nazionali e internazionali fino a due anni fa quando, dopo aver conseguito un master in Comunicazione della Scienza presso l'Università La Sapienza, ha deciso di occuparsi di sociologia della scienza, attualmente suo principale argomento di studio.

Area

Identità agroalimentare (cultura materiale e sociale)

Ricercatore

Luca Rimoldi

Titolo

Antropologia, memoria e consumo del cibo

Tutor

Ugo Fabietti, Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione

Giampaolo Nuvolari, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Che cosa lega consumo del cibo e memoria sociale nella città che ospiterà EXPO 2015?

Numerosi esempi nella letteratura antropologica hanno messo in evidenza come le pratiche alimentari collettive abbiano proprio la finalità di marcare e definire il confine tra sé e gli altri includendo i singoli all'interno di un ordine collettivo di più ampio respiro.

Il progetto esplorerà da un punto di vista antropologico ed etnografico alcuni luoghi e pratiche della commensalità della città, in cui s'intrecciano dinamiche storiche e contemporanee. Sono state scelte come oggetto della ricerca circa 60 tra le Botteghe Storiche iscritte all'Albo del Comune di Milano. Il metodo di analisi sarà di tipo etnografico e comparativo e analizzerà la diversità delle relazioni sociali e delle tradizioni culturali veicolate dal consumo del cibo e dalle forme di commensalità. La ricerca sul campo procederà di pari passo con l'analisi della letteratura antropologica di riferimento.

Obiettivo specifico del progetto è analizzare le retoriche relative al consumo del cibo contestualizzandole nella più ampia prospettiva di narrare la città e i legami che si creano tra cibo e memoria. Verranno messe in luce questioni legate ad appartenenza, inclusione ed esclusione, declinate nelle domande: che cosa viene ricordato e cosa viene dimenticato?



Luca Rimoldi, 31 anni, ha conseguito la laurea triennale in Scienze dell'Educazione e la laurea specialistica in Scienze Antropologiche ed Etnologiche presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca. Nel quadro della ricerca per il dottorato in Antropologia della Contemporaneità si è interessato alla memoria sociale del quartiere Bicocca di Milano portando avanti un'indagine su fonti etnografiche e di archivio. Ha arricchito la sua formazione con un periodo di studi all'Université de Lausanne ed è stato tutor per diversi corsi presso il Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione "Riccardo Massa" dell'Università di Milano-Bicocca e di recente presso l'Insubria Center on International Security dell'Università dell'Insubria.

Area

Identità agroalimentare (culturale materiale e sociale)

Ricercatore

Manuela Tassan

Titolo

La cultura del cibo "naturale": nuove identità agroalimentari a confronto

Tutor

Roberto Malighetti, Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione

Matilde Ferretto, Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale

L'espressione "identità agro-alimentare" è usata di solito per riferirsi a quei prodotti che presentano un legame culturale e produttivo con un certo territorio. Questo progetto si propone invece di utilizzarla in una dimensione socio-culturale, focalizzando l'attenzione su consumatori e produttori di "cibo naturale", una categoria di crescente interesse che sottintende però qualità spesso diverse, come "sicuro", "sano", "giusto/etico", "tipico", "buono" sul piano organolettico.

Partendo dal presupposto che ciò che definiamo "naturale" è un prodotto culturale, la ricerca vuole evidenziare in che modo le scelte produttive e di consumo che si rifanno a diverse idee di "naturalità" possano costituire (1) una forma di resistenza rispetto alla cultura (alimentare, ma non solo) ritenuta dominante, (2) l'espressione di una cultura salutista attenta al benessere della persona, (3) un imperativo etico in vista di un rinnovato rapporto uomo-ambiente, (4) un elemento di distinzione sociale, oppure (5) l'affermazione di una concezione del mondo rurale come "custode" ideale dell'autenticità e della tipicità dei prodotti locali.

La ricerca si propone di esplorare questi temi attraverso una ricerca socio-antropologica condotta con metodo etnografico su tre categorie di attori sociali: 1) membri di alcuni GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) dell'area milanese; (2) produttori rurali selezionati nel circuito dei suddetti GAS; (3) gestori e possibilmente i frequentatori di almeno due ristoranti e/o corsi di "cucina naturale" presenti a Milano.

La fase più operativa della ricerca, dedicata all'osservazione sul campo e alle interviste semi-strutturate o aperte, si concentrerà nei primi sei/sette mesi di assegni. Il periodo successivo sarà dedicato all'approfondimento dei temi più interessanti emersi nella prima fase e all'elaborazione finale dei dati raccolti.



Manuela Tassan, 34 anni, ha conseguito la laurea in Sociologia con indirizzo "Territorio e Ambiente" e il dottorato in Antropologia della Contemporaneità presso l'Università di Milano-Bicocca, dove è stata assegnista dal 2009 al 2012 e docente a contratto di Antropologia Culturale dal 2012 al 2014. Oggi è docente a contratto di Antropologia del Quotidiano al Politecnico di Milano e sta curando la traduzione di un manuale di antropologia. Nel 2005 ha svolto una breve attività di ricerca in Senegal su un progetto della FAO, mentre dal 2006 conduce una ricerca etnografica in un'area protetta dell'Amazzonia abitata da una comunità afro-brasiliana di discendenti di schiavi. Ha pubblicato il libro *Nature ibride. Etnografia di un'area protetta nell'Amazzonia*

brasiliiana (Unicopli, 2013). Per il settore no-profit si è inoltre occupata della condizione della popolazione rom in Italia.

Area

Bambini diritti e cibo

Ricercatore

Benedetta Vimercati

Titolo

Diritti sociali dei bambini e diritto al cibo. Le mense scolastiche in una prospettiva comparata

Tutor

Elisabetta Lamarque, Dipartimento delle Scienze Giuridiche nazionali e internazionali

Teresa Bertilotti, Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale

La ricerca analizza come le due matrici del diritto al cibo (*quality food e security food*) vengono garantite e come possono interagire tra loro attraverso l'erogazione del servizio pubblico delle mense scolastiche. L'analisi verrà condotta in una prospettiva multidisciplinare, coniugando le diverse *expertise* fornite dalla scienza giuridica, dalla sociologia, dalla statistica e dalla demografia, ma anche in ottica comparata attraverso l'analisi del servizio delle mense scolastiche in Italia e nei Paesi europei.

In particolare, il diritto al cibo per i minori nel servizio pubblico delle mense scolastiche verrà indagato secondo quattro specifici profili di indagine: 1) come strumento di lotta alla povertà; 2) come strumento di integrazione sociale e di conoscenza (fenomeno del multiculturalismo); 3) come strumento di tutela della salute e qualità dell'alimentazione; 4) come strumento di partecipazione e coinvolgimento dei genitori nella gestione del servizio. Un ultimo aspetto oggetto di studio riguarderà il caso degli sprechi e delle eccedenze alimentari in relazione alla filiera delle mense scolastiche.

La ricerca produrrà due output finali: una *open source*, disponibile dal 1 maggio 2014, fruibile da tutti gli *stakeholders* del servizio pubblico delle mense, nella quale verranno raccolti i risultati della ricerca, il materiale utilizzato (reports, letteratura, giurisprudenza, linee guida, normativa, dati statistici, etc.); *Raccomandazioni* per la definizione concreta di un servizio pubblico delle mense scolastiche che tenga conto nella misura più ampia possibile di tutte le problematiche coinvolte nell'erogazione del servizio stesso.



Benedetta Vimercati, 29 anni, ha conseguito la laurea in Giurisprudenza e quindi il dottorato di ricerca in Diritto Costituzionale presso l'Università Statale di Milano. Durante il dottorato ha superato l'esame di abilitazione alla professione forense presso la Corte d'appello di Milano. Ha vinto un concorso pubblico per il conferimento di un assegno di ricerca annuale bandito dall'Università degli Studi di Milano inerente a "I vincoli normativi in materia di fonti di energia rinnovabili". Collabora con il gruppo di ricerca Euroscopio (Forum di

Quaderni costituzionali), partecipa a convegni nazionali ed internazionali in qualità di relatrice ed è autrice di pubblicazioni scientifiche tra cui la recente monografia *Consenso informato e incapacità. Gli strumenti di attuazione del diritto costituzionale all'autodeterminazione terapeutica* (Giuffrè, 2014).

Area

Identità agroalimentare (culturale materiale e sociale)

Ricercatore

Lorenzo Zamboni

Titolo

GR-EAT. The impact of Greek Eating Culture in Western Mediterranean, 6th - 3rd B.C.

Tutor

Barbara Bracco, Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale

Marco Martini, Dipartimento di Scienza dei Materiali

Come si nutrivano i nostri antenati? Il progetto vuole aprire una finestra sul passato dell'alimentazione, sull'archeologia del cibo. E per farlo andrà a riscoprire le radici mediterranee della nostra cultura culinaria. Tra i secoli VI e III a.C., infatti, lungo le coste del Mediterraneo iniziarono a diffondersi pentole e strumenti da cucina nuovi e particolari, che ci vengono restituiti dagli scavi nei principali porti dell'antichità e all'interno di molti relitti navali di quel periodo. Rileggendo passi di autori greci e latini e affrontando nel contempo analisi chimico-fisiche delle tracce lasciate da pietanze di 2500 anni fa, si cercherà di ricostruire la dieta, le ricette e le mode alimentari di Greci, Etruschi, Italici e popolazioni galliche. In particolare verrà messo in evidenza il ruolo che il cibo ha avuto anche nell'antichità come portatore di nuovi stili di vita e mediatore tra culture diverse.

Nel progetto saranno coinvolti importanti musei archeologici e ricercatori universitari sia italiani che stranieri, nonché esperti di varie discipline (archeozoologia, archeobotanica, filologia e chimica molecolare) in grado di ricomporre tessera per tessera il complesso puzzle dell'alimentazione antica.

Durante Expo 2015 saranno organizzati momenti di incontro e di dibattito rivolti sia agli studiosi che al pubblico, con la possibilità di dare vita ad un evento in cui si cercheranno di riproporre i profumi, i sapori e i saperi culinari di oltre due millenni fa.



Lorenzo Zamboni, 34 anni, si è laureato in Archeologia presso l'Università degli Studi di Milano. L'interesse per il cibo degli antichi nasce dallo studio di una particolare classe di vasi da cucina affrontato durante il dottorato di ricerca svolto presso l'Università di Pavia tra il 2010 e il 2013 e dedicato agli scavi nel porto greco-etrusco di Spina, nei pressi dell'odierna Comacchio (FE). Gli interessi spinetici lo hanno condotto negli ultimi cinque anni a Ferrara, dove collabora con gli Enti locali (Musei, Soprintendenza) in diversi progetti di ricerca e valorizzazione. Ha collaborato ad altri gruppi di ricerca sia in Italia che all'estero (Milano, Pavia, Bologna, Zurigo, Londra). Da alcuni anni inoltre dirige sul campo importanti campagne di scavi nell'abitato di Verucchio (Rimini) e recentemente a Valle Pega (Ferrara), zona interessata dal rinvenimento di imbarcazioni tardo-antiche.