

Archeologie Sperimentali.
Temi, Metodi, Ricerche.

IV

2023

Direttore Scientifico
Vincent Serneels

Direttore Editoriale
Chiara Lebole

Comitato Editoriale
Chiara Lebole, Valeria Cobianchi, Giorgio Di Gangi, Yuri Godino.

Comitato Scientifico
Silvia Amicone, Lorenzo Appolonia, Andrea Augenti, Federico Barello, Riccardo Belcari, Rosa Boano, Enrico Borgogno Mondino, Mauro Paolo Buonincontri, Aurora Cagnana, Federico Cantini, Claudio Capelli, Maurizio Cattani, Fabio Cavulli, Lara Comis, Mauro Cortelazzo, Adele Coscarella, Annalisa Costa, Paola Croveri, Gianluca Cuniberti, Davide Delpiano, Giorgio Di Gangi, Fulvio Fantino, Alessandro Fichera, Vanessa Forte, Francesca Garanzini, Enrico Giannichedda, Yuri Godino, Silvia Guideri, Chiara Lebole, Cristina Lemorini, Laura Longo, Nicolò Masturzo, Valeria Meirano, Alessandra Pecci, Marco Romeo Pitone, Francesco Rubat Borel, Marco Sannazzaro, Vincent Serneels, Fabrizio Sudano, Florian Téreygeol, Nicoletta Volante.

Archeologie Sperimentali. Temi, Metodi, Ricerche
Dipartimento di Studi Storici
Via S.Ottavio 20 – 10124 Torino
www.ojs.unito.it/index.php/archeologiesperimentali
redazione@archeologiesperimentali.it

Volume IV, anno 2023

Tutti i contributi sono sottoposti a *peer review*

© Diritti riservati agli Autori e agli Editori (informazioni sul sito)
Torino, febbraio 2024
ISSN 2724-2501

Archeologie Sperimentali è una rivista scientifica digitale edita dall'Università di Torino e pubblicata con cadenza annuale. Nasce con l'intento di colmare il vuoto editoriale che caratterizza l'Archeologia Sperimentale italiana che, pur essendo riconosciuta come un valido strumento di conoscenza, non ha un luogo dedicato al dialogo tra l'archeologia, le scienze e la sperimentazione.

La rivista si rivolge alla comunità scientifica internazionale per accogliere contributi innovativi ed originali che approfondiscono la conoscenza delle culture antiche attraverso l'utilizzo dei metodi sperimentali. In particolare, l'attenzione è rivolta alle esperienze che operano nel campo dell'Archeologia Sperimentale, dell'Archeologia della Produzione, della Storia delle Tecnologie, dell'Artigianato Antico e dell'Esperienzialità.

L'obiettivo è quello di diffondere l'adozione di approcci pratici, sperimentali e multidisciplinari allo studio del dato archeologico, promuovendo la ripresa del dibattito sui significati e sui metodi dell'Archeologia Sperimentale e creando un luogo di incontro tra ricercatori che operano all'interno di questo ambito. *Archeologie Sperimentali* aderisce alla "Dichiarazione di Berlino" promuovendo la diffusione *online* gratuita dei dati e favorendo la comunicazione ed il dibattito scientifico; il progetto riconosce al lettore il diritto di accedere liberamente e gratuitamente ai risultati della ricerca scientifica.

È possibile pubblicare sia in inglese sia in italiano con l'obbligo di inserire un riassunto nella lingua non utilizzata nel contributo. La rivista *Archeologie Sperimentali* è connessa ai principali *repository* e *open libraries* internazionali. I contributi inviati al comitato redazionale sono valutati secondo il metodo della doppia *blind peer review*, avvalendosi di una rete internazionale di referenti specializzati.

Il dialogo tra studiosi è garantito, inoltre, dalle possibilità offerte dalla piattaforma informatica, grazie alla quale è possibile inserire *contenuti multimediali* allegati ai contributi; questa opportunità permette di integrare le informazioni con video e fotografie delle ricerche, consentendo, ad esempio, di presentare attività di scavo e di un laboratorio, fasi di protocollo sperimentale ed esperienze di artigianato e di etnoarcheologia.

Nota per gli Autori

Gli Autori possono proporre i loro contributi inviando il materiale a redazione@archeologiesperimentali.it

Indice dei contenuti

<i>Sperimentare l'Archeologia: esperienze in dialogo</i>	1
G. Di Gangi, C.M. Lebole	
<i>Archeologia sperimentale: un approccio sistematico alla disciplina</i>	8
G. Gaj, O. Maestro	
<i>Sperimentare produzioni e post-produzioni: usi, consumi, scarti</i>	21
E. Giannichedda	
<i>Alimentazione presso i pastori della Mongolia. La produzione del latte e dei suoi derivati presso i nomani della regione Mogod (Bulgan meridionale) e di Olziit e Jargalant (Arkhangai settentrionale)</i>	34
F. Lugli	
<i>Il potere interrotto delle capitali mobili africane</i>	47
F. Remotti	
<i>Overcooked: the importance of experimental archaeology as a part of method to study food. The case of bread from Valsgårde and Gnista</i>	56
S. Scaglia	

Sperimentare l'Archeologia: esperienze in dialogo.

A Osama Hamdan, amico e compagno di lavoro.

Autori: Giorgio Di Gangi, Chiara Maria Lebole*

* Dipartimento di Studi Storici, Università degli Studi di Torino.

E-mail: giorgio.digangi@unito.it chiara.lebole@unito.it

Partiamo dal titolo, perché ci permette di seguire meglio le idee progettuali che hanno dato vita alla Giornata Internazionale di Studi, tenutasi a Torino il 15 dicembre 2022.

La riflessione nasce da un semplice gioco di parole: non archeologia sperimentale, ma sperimentare l'archeologia. Una scelta con la quale si è voluto incentrare l'attenzione sul fatto che, per fare archeologia sperimentale, bisogna partire sempre dal dato oggettivo, dal reperto, dall'osservazione attenta delle tracce di lavorazione impresse sui manufatti di scavo per cogliere le eventuali gestualità che hanno portato l'artigiano a modellare un qualsiasi tipo di utensile (GODINO *et alii* 2020).

Questo approccio deve permettere di verificare non solo le sequenze operative dei sistemi di produzione (MELIS 2009, p. 271), ma anche le tecniche utilizzate per il costruito.

A questo proposito il laboratorio di Rocca San Silvestro è un esempio eccezionale poiché, grazie alle informazioni ricavate dai dati di scavo, è stato possibile costruire un'abitazione di 26 mq documentando le giornate di lavoro di tre manovali. Colpisce la quantità di materia prima usata: 6000 lt di acqua, 8500 kg di sabbia e 3000 kg di grassello di calce: se lo sguardo passa dal cantiere sperimentale al castello, è impossibile non

riflettere sulla complessità del cantiere medievale e formulare tutta una serie di considerazioni sulle maestranze, sulla committenza, sulle tecniche costruttive, sul tipo di miscelatore della malta - anch'esso oggetto di sperimentazione -, sulle tracce degli utensili visibili sui litotipi e, di conseguenza, sul significato storico del concetto di "pietrificazione del potere" (l'autore, pur avendo partecipato alla Giornata Internazionale di Studi, rimanda a quanto già pubblicato vd. FICHERA 2020).

Da qui la necessità di sperimentare, in maniera rigorosa ed interdisciplinare, per riuscire ad assimilare tutti i dati necessari per formulare delle ipotesi interpretative valide sui diversi processi produttivi: l'approccio irrinunciabile, per comprendere appieno la cultura materiale, è quello di avere chiari gli obiettivi da raggiungere e le metodologie da applicare.

Negli ultimi anni sono davvero numerose le proposte metodologiche espresse in vari convegni internazionali - pensiamo, ad esempio, ai convegni di EXARC; tuttavia il progetto di formulare un protocollo condiviso, assolutamente necessario per rendere omogenei i risultati della sperimentazione permettendo un dialogo costruttivo tra i ricercatori, non è ancora del tutto sviluppato e raramente

vengono pubblicati i vari passaggi della sperimentazione in modo da renderla verificabile e replicabile da chiunque¹. Dunque, l'articolo di G. Gay ed O. Maestro rientra in questa filosofia di ricerca condivisa disegnando la strada da seguire con un protocollo chiaro, efficace, puntuale, analitico e completo che rappresenta un validissimo punto di partenza per affrontare la sperimentazione in maniera corretta.

A questo vorremmo aggiungere che sarebbe auspicabile che il protocollo CAST fosse parte integrante della conoscenza del manufatto rendendo obbligatorio l'inserimento delle schede nell'appendice dei contributi legati a questo aspetto della ricerca archeologica: la proposta nata con "*Archeologie Sperimentali. Temi, metodi, ricerca*" potrà essere applicabile seguendo questo approccio abbinando, tra l'altro, i video relativi alla fase sperimentale considerando che, trattandosi di una rivista *online*, questa opzione è stata prevista dal comitato editoriale.

Riteniamo che l'analisi comparata di vari «ambienti» caratterizzati da nature diverse debba considerare il maggior numero possibile di varianti a disposizione dell'artigiano poiché questo risulta essere il modo più corretto e coerente per osservare il prodotto finito.

Inoltre, nel momento in cui si affronta la sperimentazione archeologica è assolutamente necessario contestualizzare in modo preciso l'arco cronologico, il contesto geografico e, soprattutto, il contenitore culturale poiché è evidente che una fornace preistorica non ha le stesse caratteristiche di quella medievale che, a sua volta, presenta delle peculiarità differenti se collegate ad una produzione di ambito mediterraneo piuttosto che del nord Italia.

Per questo l'approccio analitico, pur essendo imprescindibile, deve essere affiancato da una forte conoscenza storico-archeologica e, soprattutto, da domande storiografiche precise cui cercare di dare risposte concrete.

È necessario guardare oltre il manufatto per inserirlo, secondo le linee di ricerca tipiche dell'archeologia, entro parametri ben precisi legati obbligatoriamente alla reperibilità della materia

prima, all'uso ed alle necessità primarie cui è destinato.

Nel far questo ogni dettaglio diventa elemento di riflessione: l'oggetto finito, gli scarti di lavorazione, il riciclaggio e l'analisi dei semilavorati che, molto spesso, rientravano nei più consueti scambi commerciali mettendo in dialogo botteghe specializzate nella preparazione delle materie prime con botteghe dove veniva realizzato il prodotto finito anche senza la catena produttiva completa.

Non secondarie le «fasi di stallo lavorativo» (Enrico Giannichedda): un esempio emblematico, non pubblicato in questo volume ma presentato il 15 dicembre dall'autore, è una fornace per testelli liguri dove la produzione continua nonostante un considerevole immagazzinamento di recipienti non cotti posti nel retro bottega.

La ragione di questa sostanziale incongruenza si spiega con motivazioni determinate da legami di parentela: il materiale stoccato ed il materiale prodotto appartengono a membri diversi della stessa famiglia e, dunque, le due attività si sviluppano in modo del tutto indipendente ed autonomo pur utilizzando gli stessi ambienti collegati alla fornace.

Questa apparente banalità, ci aiuta a ragionare sul concetto di "interpretazione archeologica" del dato di scavo, molto spesso filtrata dalle nostre conoscenze accademiche e non da quelle relative alla normale vita quotidiana.

La combinazione di variabili deve essere alla base di una buona sperimentazione e l'osservazione scrupolosa del reperto e/o del dato di scavo porta necessariamente a documentarle.

Un lavoro incentrato su analisi autoptiche, condotte in modo metodologicamente rigoroso ed attento, su alcuni reperti ceramici di età longobarda ha permesso di elaborare delle considerazioni sulle tracce di lavorazione presenti sulla superficie, sulle tecniche utilizzate per la decorazione a stampo e, infine sui segni indicatori del distacco del vaso dal piatto di tornitura².

La sequenza di osservazioni ha permesso una lettura dei gesti e delle azioni di lavoro compiute dall'artigiano, permettendo di formulare una serie di riflessioni innovative ed aggiungere nuove

¹ Dal 9 al 12 dicembre 1999 si è tenuto a Torino, il primo convegno Internazionale di archeologia sperimentale, organizzato dal Centro di Archeologia Sperimentale di Torino (C.A.S.T.) con il fine di mettere a punto un protocollo che stabilisse una comune metodologie di ricerca.

² Il contributo di Yuri Godino, presentato durante la Giornata di Studi, non è presente negli Atti poiché verrà pubblicato prossimamente in un'apposita monografia.

informazioni ai più consueti canoni tipologici e stilistici.

Questo approccio ha consentito, dunque, di cogliere tutte le anomalie, i limiti produttivi, gli errori di esecuzione più o meno volontari e le varianti che ogni artigiano lascia e che si configurano come 'impronta digitale' emblematiche delle personali capacità esecutive applicate sull'oggetto, sottolineando come questo possa soddisfare non solo i bisogni primari, ma anche culturali.

Forse un limite dell'archeologia sperimentale, si può individuare nella scelta del manufatto da sottoporre alla sperimentazione. Per formazione l'archeologo cerca di trovare una serie di riscontri sui materiali più comunemente studiati: i metalli, la ceramica, le strutture produttive e gli scarti di lavorazione sono certamente i reperti/contesti maggiormente indagati anche a livello sperimentale in modo da completare, in maniera nuova e propositiva, l'interpretazione archeologica restituendo informazioni che, diversamente, non sarebbero leggibili.

Pertanto i frammenti di pane dai contesti funerari altomedievali di Valsgårde e di Gnista in Svezia rappresentano una scelta coraggiosa nella selezione del dato di scavo (Sara Scaglia).

La sperimentazione è iniziata con le analisi dei resti macro-morfologici di laboratorio per conoscere le caratteristiche dei cereali utilizzati nella panificazione, per poi proseguire con cotture differenziate e documentate nel dettaglio che hanno permesso di stabilire una serie di parametri di preparazione, lievitazione e cottura (maggiore o minore presenza di ossigeno, vuoti nella mollica, tempistiche, temperatura, carbonizzazione, quantità di combustibile necessario).

Questo caso studio è particolarmente emblematico perché per sperimentare i resti organici è assolutamente necessario riconoscere e comprendere i frammenti archeologici già in fase di scavo per non perdere il dato, oltre al fatto che lo studio del cibo può aprire nuovi orizzonti di ricerca sull'evoluzione delle abitudini alimentari, sull'identità culturale e sulle tradizioni specifiche considerando che a Valsgårde il pane era lievitato, mentre i campioni provenienti da Gnista erano azzimi.

Inoltre, la comparazione tra il materiale archeologico e quello sperimentale ha permesso di stabilire che i frammenti di pane recuperati in strato erano in gran parte bruciati fornendo un nuovo elemento interpretativo anche per i contesti collegabili alle pire funerarie e alla loro ritualità.

La conoscenza storico-archeologica e la collaborazione con le scienze dure, che mettono a disposizione i risultati archeometrici, non sono sufficienti per poter sperimentare l'archeologia in modo del tutto esaustivo se non sono sostenuti da metodologie analitiche, necessarie per comparare le fasi sperimentali e l'elaborazione dei risultati finali (GIARDINO 2012, p. 14).

Condividiamo appieno quanto affermato da E. Giannichedda (in questo volume): «... confrontandosi con l'etnoarcheologia che, almeno nel mondo occidentale, è sempre più archeologia di noi stessi; sfruttando quanto offre l'archeometria e alzando lo sguardo oltre la propria stanza per essere archeologia al cento per cento».

Questo aspetto risulta importante poiché oggi l'artigianato non viene considerato come 'fonte' inesauribile di informazioni e si rischia di perdere un patrimonio inestimabile di conoscenza.

Vorremmo presentare, seppur brevemente, il Progetto Internazionale "*Proteggere la Palestina: formazione alla conservazione del Patrimonio Culturale, al servizio delle istituzioni accademiche e della comunità palestinese (AID 012590/07/8)*" che ci ha coinvolti grazie ad un accordo quadro tra il Mosaic Centre (Osama Hamdan), l'Associazione Pro Terra Sancta (Carla Benelli) e il nostro Dipartimento di Studi Storici³.

Un progetto fortemente voluto dall'architetto Osama Hamdan con il quale ha voluto offrire delle concrete possibilità di formazione ai giovani che vivono in Palestina e che, tra mille difficoltà, difendono il patrimonio culturale poiché rappresenta la loro storia e la loro cultura, in una parola la loro identità.

Nell'ambito del progetto triennale, nel luglio 2023, si è voluto documentare - grazie al supporto dei video sapientemente realizzati e montati dal videomaker Pietro Bertocci - le attività collegate alla lavorazione della ceramica in contesti artigianali parzialmente sganciati da realtà industriali. Le

³ Il gruppo di lavoro del Progetto Betania: Osama Hamdan, Carla Benelli, Jawad Mushasha, Mustafa Hammad, Iyad Njoom, Najati Fitiani, Ibrahim Abu Aemar (Al-Quds University), Khalil Abu Rish (Major of al-Eizariya), Giorgio Di Gangi e Chiara Maria Lebole (Dipartimento di Studi Storici, Università di Torino).



Figura 1: Hebron (Palestina), bottega artigianale dei fratelli Hamada Nafiz Mohammad Fakhouri).

botteghe di Jenin ed Hebron (Hamada Nafiz Mohammad Fakhouri) hanno fornito un panorama conoscitivo esaustivo sia sulle fasi di preparazione della materia prima sia sull'uso delle fornaci alimentate a legna (fig. 1) con tipologie del tutto simili a quelle medievali in area mediterranea.

L'approccio è risultato assai interessante per comprendere la suddivisione delle botteghe artigianali - ovviamente valutando il rapporto spazio/quantità di materiale prodotto - in zone dedicate: quella per la lavorazione dei blocchi argillosi semilavorati; quella adibita alla tornitura, all'essiccazione a crudo oltre alla diversificazione di aree per stoccare il prodotto finito non solo per tipologie differenti tra loro, ma anche per 'qualità' del prodotto finito in modo da avere una netta separazione anche a livello economico/commerciale.

Interessante il caso di Sebastia (Najat e Sadiqa Shaer) poiché rappresenta un caso unico di cultura materiale legata alla vita domestica: ancora oggi i forni in argilla, utilizzati per la cottura dei cibi, sono realizzati dalle donne della famiglia.

Il forno viene inserito in una buca nel terreno più grande rispetto alle sue dimensioni in modo da agevolare l'inserimento del combustibile ottenuto

con gli scarti della lavorazione delle olive. Una saggia "economia circolare" che recupera il materiale di scarto della produzione dell'olio le cui caratteristiche permettono di raggiungere temperature non troppo elevate consentendo una cottura lenta agevolata da piccole pietre e sale poste nel cavetto con lo scopo di distribuire meglio il calore una volta che il recipiente viene chiuso (fig. 2).

Il rapporto tra tempo di cottura ed ambiente agricolo ci riporta all'ipotesi formulata - grazie ai dati ricavati dalle tracce di affumicamento presenti sulla ceramica da fuoco, di età medievale, rinvenuta in scavo in ambito calabrese - circa i due modi di cuocere il cibo: per sospensione e per avvicinamento, considerando che il secondo sembra essere maggiormente attestato nei contesti rurali poiché, la cottura più lenta, permetteva alle donne di occuparsi sia del lavoro nei campi sia dei pasti per il nucleo familiare (LEBOLE 2020, p. 97), come in uso in molte aree del sud Italia ancora nell'immediato dopoguerra.

Il cibo può essere considerato una "variabile" poiché implica, anche a livello di sperimentazione, l'analisi del contesto biologico, climatico ed antropologico se si valutano le molteplici possibilità di combinazioni di ingredienti per preparare i pasti.

Per questo le ricerche svolte in Mongolia (Francesca Lugli) presso i nomadi della regione Mogod (Bulgan meridionale), di Olziit e Jargalant (Arkhangai settentrionale) offrono una serie di suggestioni che ci fanno riflettere sui molteplici dati che l'archeologo deve prendere in considerazione nel momento in cui affronta lo scavo delle labili tracce degli insediamenti di popolazioni non stanziali.

Non stupisce, dunque, che le analisi paleoantropologiche effettuate sugli individui slavi migrati in Friuli in età altomedievale (CAGNANA, AMORETTI 2005) restituiscano informazioni molto simili a quelle che potremmo ricavare se avessimo l'opportunità di studiare i resti ossei dei nomadi della steppa la cui base nutrizionale si fonda sul consumo di carne, latte e dei suoi derivati. L'alimentazione, fortemente proteica, è collegata alla gestione del bestiame mentre la frutta e la verdura spontanea seguono una precisa stagionalità.

Questi dati possono offrire uno spunto di riflessione anche sulle abitudini alimentari di aree climaticamente difficili: pensiamo ai casi svedesi (S.



Figura 2: Sabastia (Palestina), lavoro domestico, madre e figlia Najat e Sadiqa Shaer.

Scaglia), o agli insediamenti alpini in quota (DI GANGI, LEBOLE, SARTORIO 2021).

Tuttavia, non si deve tralasciare l'aspetto più squisitamente culturale profondamente caratterizzante ogni azione umana: per i nomadi delle steppe il cibo rappresenta un legame con la mitologia espresso con specifici colori.

Agli aspetti culturali/simbolici si riferiscono le considerazioni sulle capitali mobili dei regni precoloniali dell'Africa bantu (Africa equatoriale e australe) intese come una forma d'arte urbanistica e architettonica la cui 'fisionomia' riproduceva una simbolica testuggine (Francesco Remotti).

La morte del sovrano segnava la distruzione, ed il conseguente abbandono, delle capitali; il suolo sul quale si erano fondate non poteva più essere insediato, ma veniva segnalato con alberi che contrastavano con il paesaggio naturale circostante, in modo da richiamare la memoria: la capitale scompare, ma il suo luogo rimane.

La costruzione di una nuova capitale, simile ma non uguale a quella distrutta, era vincolata alla presenza di un nuovo sovrano e l'individuazione del sito era affidata a gruppi di saggi.

Si evince che, in assenza di fonti scritte, la memoria del territorio era affidata alla successione costruttiva di nuove capitali nelle quali convivevano due tipi di potere: il potere centrale, caratterizzato da mobilità, e quello locale che metteva radici in questo o quel territorio.

Il caso delle capitali mobili dell'Africa precoloniale obbliga l'archeologo, e la sperimentazione dell'archeologia, ad affiancare alla comune lettura storica legata all'evoluzione di un insediamento - organizzazione amministrativa, sociale, produttiva, costruttiva, culturale etc. - una serie di "variazioni sul tema" del tutto inaspettata, ma che potrebbe suggerire una nuova chiave interpretativa del dato di scavo.

Quello che ci preme sottolineare, concludendo queste brevi osservazioni su quanto presentato nella Giornata Internazionale di Studi, è la necessità di sperimentare l'archeologia considerando più fattori proprio in virtù dei contributi presentati in questa sede.

Prima di tutto, per sperimentare bisogna conoscere l'archeologia, conoscere i reperti, le tecniche produttive, le cronologie, le tipologie etc.

Poi, l'approccio metodologico: la proposta di un protocollo condiviso potrebbe rappresentare la base per poter mettere in dialogo realtà differenti in modo da ampliare le conoscenze per leggere il reperto in maniera più analitica e critica; il supporto dei laboratori scientifici è altrettanto essenziale poiché i risultati delle analisi rappresentano la cartina tornasole della fase sperimentale durante la quale, con assoluto rigore, vengono annotati tutti i parametri.

A questo si aggiunge la necessità di allargare gli orizzonti disciplinari considerando gli aspetti antropologici ed etnografici poiché, in ogni ricerca che si rispetti, bisogna ammettere le contaminazioni che sono parte integrante di quelle variabili che possono, a diverso titolo, cambiare il percorso interpretativo.

Gli Atti della Giornata Internazionale di Studi tenutasi a Torino il 15 dicembre 2022 sono, purtroppo, parziali poiché alcuni autori non hanno consegnato, in tempo utile, il loro articolo. Alleghiamo il programma (fig. 3).

Nota a margine

Una breve, ma doverosa, annotazione.

SPERIMENTARE L'ARCHEOLOGIA: ESPERIENZE IN DIALOGO

Giornata Internazionale di Studio
Giovedì 15 dicembre 2022
 Palazzo Nuovo, via Sant'Ottavio 20
 Dipartimento di Studi Storici, 3° piano, Sala Seminari
<https://unito.webex.com/meet/chiera.lebole>



9.30. Saluti del Direttore del Dipartimento, prof. Gianluca Cuniberti.

10.00. Giorgio Gaj, Orietta Maestro (Centro Archeologia Sperimentale Torino, CAST), *Archeologia Sperimentale: un approccio sistematico alla disciplina.*

10.30. Enrico Giannichedda (Istituto di Storia della Cultura Materiale, ISCUM Genova), *Sperimentare produzioni e post-produzioni: usi, consumi, scarti.*

11.00. Vincent Serneels (Université de Fribourg), *L'archéologie du fer: terrain, laboratoire et expérimentation.*

11.30. Yuri Godino (Università Cattolica di Milano), *Ricostruire la Chaîne opératoire: il caso della ceramica longobarda.*

12.00. Alessandro Fichera (Piacenti Spa), *Ogni pietra racconta una storia. Archeologia Sperimentale alla Rocca di San Silvestro (Campiglia M.ma - LI).*
 Moderatore: Giorgio Di Gangi (Università di Torino)

12.30 Discussione e Pausa pranzo

14.30. Marco Romeo Pitone (Newcastle University), *Archeologia sperimentale e musei archeologici all'aperto: il caso di Jarrow Hall Anglo-Saxon Farm, Village and Bede Museum.*

15.00. Silvia Amicone (Tubingen University), *Un approccio interdisciplinare allo studio della cottura in fornace: nuovi dati dagli esperimenti svolti nell'Open Air Museum Campus Galli (Germania).*

15.30. Francesca Lugli (Associazione Italiana di Etnoarcheologia Roma), *Alcuni aspetti della vita dei nomadi della Mongolia tra Etnografia e Etnoarcheologia.*

16.00. Francesco Remotti (Università di Torino), *Capitali mobili nei regni dell'Africa precoloniale.*
 Moderatore: Chiara Maria Lebole (Università di Torino)

16.30. Discussione Finale

Figura 3: Programma della Giornata Internazionale di Studi.

Nota bibliografica

CAGNANA A., AMORETTI V. 2005, *Sepolture slave altomedievali a San Martino di Ovaro (Carnia-Friuli). Documenti archeologici e paleoantropologia*, "Archeologia Medievale", XXXII, pp. 433-452.

DI GANGI G., LEBOLE C.M., SARTORIO G. 2021, *La complessità dell'archeologia alpina: il sito di Orgères (La Thuile-AO) tra storia e territorio*, in Tiziano Mannoni. *Attualità e sviluppi di metodi e idee*, Atti del Convegno Nazionale (ed. ISCUM), Genova 14-15 ottobre 2021, Firenze, vol. 2, pp. 455-462.

FICHERA A. 2020, *Medioevo in corso. Archeologia sperimentale alla Rocca di San Silvestro (Campiglia Marittima, LI)*, "Archeologie Sperimentali. Temi, metodi, ricerca", 1, pp. 108-124.

GIARDINO C. 2012, *L'Archeologia sperimentale e la preistoria: un contributo alla conoscenza del passato*, "Conimbriga", LI, pp. 5-33.

GODINO Y., LEBOLE C.M., DI GANGI G. 2020, *"Fornire la pratica che sostiene la teoria": una riflessione sull'Archeologia Sperimentale*, "Archeologie Sperimentali. Temi, metodi, ricerche", 1, pp. 1-27.

LEBOLE C.M. 2020, *Metamorfosi di un territorio. Scavi archeologici tra Locri e Gerace: dal tardoantico al post medioevo*, Torino.

MELIS M.G. 2009, *Tra ricerca, divulgazione scientifica e valorizzazione delle risorse culturali: il laboratorio di archeologia sperimentale della Facoltà di Lettere*, "Annali della Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Sassari", 1, pp. 269-278.