

SOMMARIO

Presentazione	9
L'alimentazione nella Preistoria <i>Biancamaria Aranguren - Paola Perazzi</i>	10
L'alimentazione nell'antico Egitto <i>Maria Cristina Guidotti</i>	18
Banchetto e simposio fra Grecia e Italia <i>Angelo Bottini</i>	25
Il banchetto in Grecia: alcuni aspetti iconografici <i>Mario Iozzo</i>	31
Il banchetto in Etruria: le rappresentazioni <i>Anna Rastrelli</i>	44
Il cibo e il suo consumo nel mondo romano: le immagini <i>Debora Barbagli</i>	56
Il cibo in Etruria: produzione e consumi <i>Paolo Giulierini</i>	66
Vino e olio 'principi' della tavola <i>Giuseppina Carlotta Cianferoni</i>	79
Cibi, derrate alimentari e commerci dal contesto delle navi antiche di Pisa <i>Andrea Camilli - Esmeralda Remotti - Domenico Barreca</i>	92
CATALOGO DEI MATERIALI	100
BIBLIOGRAFIA generale di riferimento alle schede	161
APPENDICI	
1. Una raffinatezza della cucina antica: arrosto di ghiro al miele <i>Mario Iozzo</i>	164
2. Piatti e ricette	167
3. Vino e olio	169
4. La preparazione e la cottura del cibo <i>Cristina Porciani</i>	172