

Lectura de tesi doctoral sobre els gustos romans al nord-est de la Península Ibèrica

En el marc del **programa de doctorat interuniversitari en Arqueologia Clàssica (URV-ICAC-UAB)**, ens plau convidar-vos a la lectura pública de la tesi doctoral de la investigadora predoctoral **Theoni Baniou**.

“Exploring Roman tastes: An interdisciplinary approach, using archaeobotany, organic residue analysis and GMM to reconstruct dietary habits in the northeast of the Iberian Peninsula”

L'acte de defensa es farà **presencialment** a la Sala d'Actes de l'ICAC, el **dimecres 3 de desembre de 2025 a partir de les 10.00 h.**

Membres del tribunal

- Dra. Leonor Peña Chocarro, CCHS-CSIC (presidenta)
- Dra. Alessandra Pecci, UB (secretària)
- Dra. Efstathia Margariti, The Cyprus Institute (vocal titular)

Resum

Theoni Baniou és membre del Grup de Recerca en Arqueologia del Paisatge de l'Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC). Va fer el seu doctorat sota la supervisió de la Dra. Alexandra Livarda i la Dra. Núria Romaní Sala. La seva recerca doctoral, titulada "Explorant els gustos romans: un enfocament interdisciplinari, utilitzant arqueobotànica, anàlisi de residus orgànics i GMM per reconstruir els hàbits alimentaris al nord-est de la Península Ibèrica", combina arqueobotànica, anàlisi de residus orgànics i GMM per reconstruir les pràctiques alimentàries i les dinàmiques socioeconòmiques a les províncies occidentals de l'Imperi Romà.



La seva recerca es centra en dos jaciments arqueològics clau a l'actual Catalunya: la ciutat romana de Guissona (Iesso) i la fortalesa militar republicana de Puig Castellar de Biosca. Mitjançant la combinació d'arqueobotànica, anàlisi de residus orgànics i morfometria geomètrica (GMM), el seu treball reconstrueix les complexes relacions entre persones, plantes i cultura en el món antic. La integració d'aquests mètodes complementaris permet explorar el menjar no només com a aliment, sinó també com a marcador d'identitat, connectivitat i dinàmiques socials.

La tesi presenta tres estudis principals: l'anàlisi arqueobotànica de restes vegetals carbonitzades i submergides, que ofereix una visió detallada de l'agricultura i la dieta romana; l'estudi GMM de pinyols de raïm, que aporta informació sobre la viticultura, la diversitat de raïm i el comerç; i l'anàlisi de residus orgànics en recipients ceràmics, que identifica traces de pràctiques de preparació i consum d'aliments. En conjunt, aquests enfocaments il·luminen com la producció alimentària i les eleccions culinàries van evolucionar amb el temps, reflectint adaptació, innovació i intercanvi cultural a les províncies occidentals de l'Imperi Romà.

Aquesta recerca contribueix de manera significativa als debats sobre economia i identitat romana, alhora que demostra el valor dels enfocaments interdisciplinaris i *multiproxy* en arqueologia.