

Nova publicació a la sèrie **Elements in the Archaeology of Food: How Urbanism Changes Foodways**

La col·lecció “**Elements in the Archaeology of Food**”, editada per Cambridge University Press, compta novament amb la participació d'**Alexandra Livarda**, Investigadora Sènior al grup de recerca GIAP de l'ICAC-CERCA, com a editora del seu **segon volum**.

El nou títol, escrit per la Prof. Monica Smith, “**How Urbanism Changes Foodways**”, ofereix una lectura alternativa dels 6.000 anys d'història de l'urbanisme a través de l'alimentació.

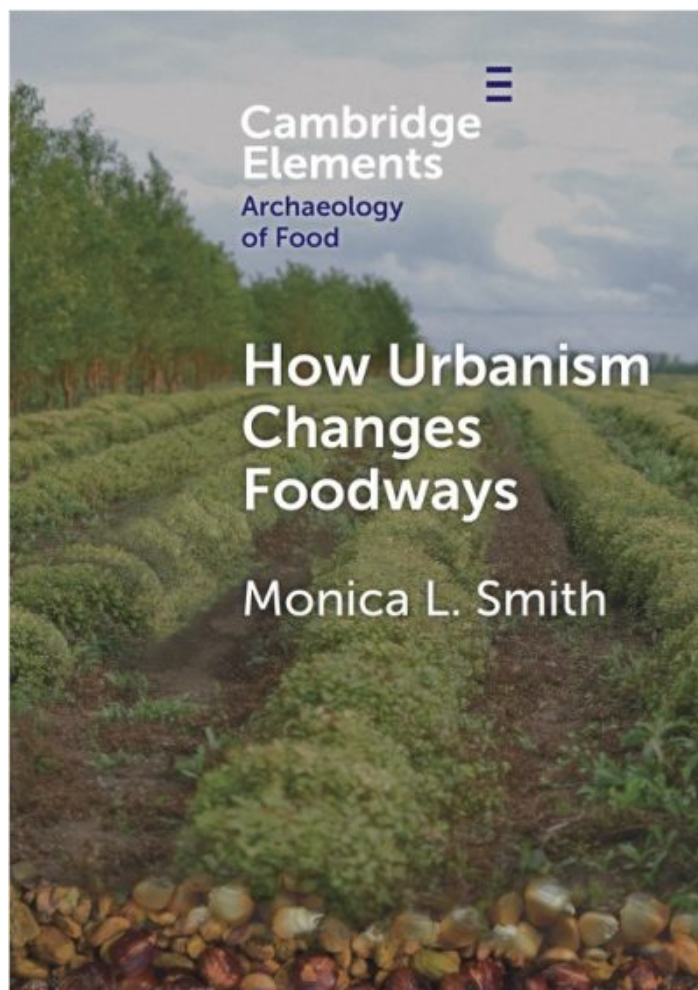
Accés gratuït per un període de temps limitat!

L'editorial ofereix la **descàrrega gratuïta del llibre fins el 15 de desembre!**

Resum:

L'aparició de l'urbanisme va tenir impactes profunds en la gestió del paisatge, la producció agrícola, la conservació d'aliments i la cuina. Aquest volum examina els 6.000 anys d'història de l'urbanisme des de la perspectiva arqueològica de l'alimentació, utilitzant l'anàlisi de recipients de cuina i consum, restes botàniques i ossos d'animals, juntament amb textos i evidències iconogràfiques, per comprendre les pràctiques alimentàries que van

impulsar i acompanyar el creixement de les ciutats. Es van produir canvis en la relació humà-entorn a mesura que els agricultors van ser menys nombrosos però cada vegada més essencials com a proveïdors d'aliments per a consumidors urbans. El volum també analitza com les ciutats actuals comparteixen patrons de producció i consum amb els primers assentaments urbans, i com podem abordar qüestions de sostenibilitat, millora nutricional i altres objectius desitjats reconeixent les limitacions i oportunitats que el creixement urbà ha generat en relació amb l'alimentació.



Aquest és el segon volum de la sèrie, editada per Kathryn C. Twiss (Stony Brook University, NY) i Alexandra Livarda (ICAC/GIAP-CERCA). *Elements in the Archaeology of Food* mostra la vitalitat i diversitat intel·lectual de la recerca arqueològica sobre alimentació al segle XXI. Els volums revelen com l'arqueologia de l'alimentació no només il·lumina maniobres polítiques antigues, xarxes socials, estratègies de gestió del risc i plaers luxosos, sinó que també es vincula amb la gestió del patrimoni modern, la salut i les estratègies de conservació ambiental.

Per a més informació i pròxims volums, podeu consultar el següent [enllaç](#).

Cambridge Elements 

Archaeology of Food

Katheryn C. Twiss

Stony Brook University, New York

Katheryn C. Twiss is an archaeologist who studies ancient foodways in order to learn about social structures in the prehistoric and early historic past. Her primary areas of expertise are ancient southwest Asia, zooarchaeology, animal management and symbolism, and life in early farming communities. Dr. Twiss wrote *The Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past* (Cambridge University Press, 2019) and edited *The Archaeology of Food And Identity* (Southern Illinois University, 2007). She has published on topics ranging from feasting in early farming villages to Mesopotamian ceremonialism.

Alexandra Livarda

Catalan Institute of Classical Archaeology

Alexandra Livarda studies human-plant interactions through time and what they reveal about agronomy, commerce, social structures, perceptions, and identities in the past. She specialises in archaeobotany, Aegean archaeology and Roman commerce, and is developing new methodological tools for the identification of past agricultural practices. Dr. Livarda has directed or co-directed archaeobotanical research in several projects, including some of the most emblematic sites in the Aegean, such as the Little Palace at Knossos and Lefkandi. She has published on a range of topics from the emergence of agriculture to the development of tastes and food commerce in the historic past.

About the Series

Elements in the Archaeology of Food showcase the vibrancy and intellectual diversity of twenty-first century archaeological research into food. Volumes reveal how food archaeology not only illuminates ancient political manoeuvres, social networks, risk management strategies, and luxurious pleasures, but also engages with modern heritage management, health, and environmental conservation strategies.