



Διεθνές Συμπόσιο  
*Convegno Internazionale*

## ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πτυχές παραγωγής και κατανάλωσης στις μεσογειακές κοινωνίες  
της Αρχαιότητας και του Μεσαίωνα

### LATTE E LATTICINI

*Aspetti della produzione e del consumo  
nelle società mediterranee dell'Antichità e del Medioevo*



Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα 1-3 Οκτωβρίου 2015

Fondazione Nazionale Ellenica per la Ricerca  
Atene, 1-3 ottobre 2015



*Διεθνές Συμπόσιο  
Convegno Internazionale*

## **ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

*Πτυχές παραγωγής και κατανάλωσης στις μεσογειακές κοινωνίες  
της Αρχαιότητας και του Μεσαίωνα*

## **LATTE E LATTICINI**

*Aspetti della produzione e del consumo  
nelle società mediterranee dell'Antichità e del Medioevo*

*Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα 1-3 Οκτωβρίου 2015*

*Fondazione Nazionale Ellenica per la Ricerca  
Atene, 1-3 ottobre 2015*



## Πέμπτη 1 Οκτωβρίου

Παρουσίαση της σειράς Documenta et Monumenta και του Προγράμματος MeNSale

- *Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio*
- *Testamentum porcelli: Storie, consuetudini e valori culturali*
- *...come sa di sale lo pane altrui: Il Pane di Matera e i Pani del Mediterraneo*

### 18.30, Αμφιθέατρο ΕΙΕ

*Συντονιστής:*

Ταξίαρχης ΚΟΛΙΑΣ, Διευθυντής Ινστιτούτου Ιστορικών Ερευνών–Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών

*Συμμετέχουν:*

Antonella PELLETTIERI, Istituto di Beni Archeologici e Monumentali-CNR e responsabile scientifica del Progetto MenSAle

Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

Χριστίνα ΑΓΓΕΛΙΔΗ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

# *Programma*

---

## *Giovedì 1 Ottobre*

Presentazione di volumi pubblicati dal Progetto MenSALe

- *Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio*
- *Testamentum porcelli: Storie, consuetudini e valori culturali*
- *... come sa di sale lo pane altrui: Il Pane di Matera e i pani del Mediterraneo*

**18.30, Aula della Fondazione Nazionale Ellenica per la Ricerca**

### *Coordinatore:*

Taxiarchis KOLIAS, Direttore dell'Istituto per la Ricerca Storica - FNER

### *Partecipano:*

Antonella PELLETTIERI, Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali-CNR e  
Responsabile scientifica del Progetto MenSALe

Ilias ANAGNOSTAKIS, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

Christine ANGELIDI, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

## Παρασκευή 2 Οκτωβρίου

*Προεδρείο:*

Ταξίαρχης ΚΟΛΙΑΣ

### 10.00-10.30 Χαιρετισμοί

10.10-10.30

Antonella PELLETTIERI, (Istituto di Beni Archeologici e Monumentali-CNR e responsabile scientifica del Progetto MenSALe)

*Introduzione al tema*

### Πρώτη Συνεδρία

*Προεδρείο:*

Ernesto DI RENZO, Χριστίνα ΑΓΓΕΛΙΔΗ

10.30-11.00

Maciej Kokoszko, University of Łódź

*Milk (γάλα) as a Medicament in Galen's Selected Writings*

11.00-11.30

Zofia RZEŹNICKA, University of Łódź

*Sour Milk and Whey as Food in Galen's "De alimentorum facultatibus"*

11.30-12.00

Μαρία ΧΡΟΝΗ, Δρ Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου

*Το γάλα και τα προϊόντα του στα ιατρικά κείμενα της μέσης βυζαντινής περιόδου (9ος-11ος αι.)*

12.00 - 12.30 Διάλειμμα

### Δεύτερη Συνεδρία

*Προεδρείο:*

Béatrice CHEVALLIER-CASEAU και Γεράσιμος ΜΕΡΙΑΝΟΣ

12.30-13.00

Σταμάτης ΜΠΟΥΣΕΣ, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

*Συμβόλαια γαλακτοτροφίας στην Αίγυπτο: Διασφάλιση της ποιότητας και της ποσότητας του ανθρώπινου γάλακτος*

13.00-13.30

Νίκη ΤΣΙΡΩΝΗ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

*Fertility, Bodily and Spiritual Sustenance from the Female Deities of the Eastern Mediterranean to the Virgin Lactans*

13.30-14.00

Χρυσή ΜΠΟΥΡΜΠΟΥ, Εφορεία Αρχαιοτήτων, Χανιά

*Breasts and Bottles: The Contribution of Bioarchaeology to the Study of Infant Feeding Practices in Byzantine Greece*

### Τρίτη Συνεδρία

*Προεδρείο:*

Michel KAPLAN και Νίκη ΤΣΙΡΩΝΗ

17.30-18.00

Χαρίκλεια Παπαγεωργιάδου, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

*De re casearia*

18.00-18.30

Béatrice CHEVALLIER-CASEAU, Université Paris IV, Paris-Sorbonne

*Byzantine Christianity and Milk Products*

18.30-19.00

Ernesto DI RENZO, Università degli Studi di Roma « Tor Vergata »

*L'alimento che vive: il latte e i suoi poteri*

19.00-19.30

Μαρία ΛΕΟΝΤΣΙΝΗ και Γεράσιμος ΜΕΡΙΑΝΟΣ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

*Από τα εδέσματα στις αλχημικές συνταγές: Ποικίλες χρήσεις του γάλακτος και του τυριού στους λαούς της Ανατολικής Μεσογείου κατά τον Μεσαίωνα*



## **Venerdì 2 Ottobre**

### *Presiede:*

Taxiarchis KOLIAS

10.00 - 10.10

Saluti

10.00-10.30

Antonella PELLETTIERI, Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali-CNR e responsabile scientifica del Progetto MenSALe

*Introduzione al tema*

### **Prima sessione**

#### *Presiedono:*

Ernesto DI RENZO e Christine ANGELIDI

10.30-11.00

Maciej KOKOSZKO, University of Łódź

*Milk (γάλα) as a Medicament in Galen's Selected Writings*

11.00-11.30

Zofia RZEŹNICKA, University of Łódź

*Sour Milk and Whey as Food in Galen's "De alimentorum facultatibus"*

11.30-12.00

Maria CHRONI, Dott.ssa, Università di Atene

*Latte e latticini nella letteratura medica dell'epoca medio-bizantina (IX-XI secc.)*

12.00-12.30

Intervallo

### **Seconda sessione**

#### *Presiedono:*

Béatrice CHEVALLIER-CASEAU e Gerasimos MERIANOS

12.30-13.00

Stamatis BUSSÈS, Demokritos Università della Tracia

*Contratti per nutrire con il latte in Egitto: garantire la qualità e la quantità del latte umano*

13.00-13.30

Niki TSIRONI, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

*Fertility, Bodily and Spiritual Sustenance from the Female Deities of the Eastern Mediterranean to the Virgin Lactans*

13.30-14.00

Chryssa BOURBOU, Soprintendenza delle Antichità, La Canea

*Breasts and Bottles: The Contribution of Bioarchaeology to the Study of Infant Feeding Practices in Byzantine Greece*

### **Terza sessione**

*Presiedono:*

Michel KAPLAN e Niki TSIRONI

17.30-18.00

Harikleia PAPAGEORGIOUDOU, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

*De re casearia*

18.00-18.30

Béatrice CHEVALLIER-CASEAU, Université Paris IV, Paris-Sorbonne

*Byzantine Christianity and Milk Products*

18.30-19.00

Ernesto DI RENZO, Università degli Studi di Roma « Tor Vergata »

*L'alimento che vive: il latte e i suoi poteri*

19.00-19.30

Maria LEONTSINI e Gerasimos MERIANOS, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

*Dal cibo alle ricette alchemiche: Vari usi di latte e formaggi per i popoli del Mediterraneo orientale nel Medioevo*

## Σάββατο 3 Οκτωβρίου

### Τέταρτη Συνεδρία

#### Προεδρεία:

Paolo GIUNTARELLI και Μαρία ΛΕΟΝΤΣΙΝΗ

10.00-10.30

Michel KAPLAN, Université Paris-I, Panthéon-Sorbonne

*Les moines byzantins, leurs dépendances, leurs parèques et le fromage*

10.30-11.00

Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

*“Les trous dans le fromage”*: Από την περιγραφή του Ψελλού στην σύγχρονη έρευνα

11.00-11.30

Χάρης ΜΕΣΣΗΣ, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris

Στη χώρα των « θαυμαστών » εδεσμάτων: πρόσκληση σε παφλαγονικό γεύμα

11.30-12.00

Μαρία ΓΕΡΟΥΜΑΤΟΥ, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών - ΕΙΕ

«Τυρίν κρητικόν, τυρίν τούρκικον, τυρίν από Βενετίας»: *About the Commercialisation of Cheese in Paphlagonia in the 14th-15th Centuries*

12. 00-12. 30

Διάλειμμα

## Πέμπτη Συνεδρία

*Προεδρείο:*

Antonella PELLETTIERI και Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ

12.30-13.00

Αντωνία ΜΑΤΑΛΑ και Αριστέα ΜΠΑΣΧΑΛΗ, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο  
*Indigenous Fermented Milks in the Mediterranean. A Heritage of Health and Civilization*

13.00 -13.30

Paolo GIUNTARELLI, Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”  
*La produzione casearia nel Lazio: strumento di benessere e volano del turismo*

13.30-14.00

Antonella PELLETTIERI και Ηλίας ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΚΗΣ  
*Απολογισμός*

## *Sabato 3 Ottobre*

### **Quarta sessione**

*Presiedono:*

Paolo GIUNTARELLI e Maria LEONTSINI

10.00-10.30

Michel KAPLAN, Université Paris-I, Panthéon-Sorbonne

*Les moines byzantins, leurs dépendances, leurs parèques et le fromage*

10.30-11.00

Ilias ANAGNOSTAKIS, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

*«Les trous dans le fromage»: Dalla descrizione di Psello alla ricerca contemporanea*

11.00-11.30

Charis MESSIS, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris

*Nel paese delle meraviglie alimentari: invito alla tavola della Paphlagonia*

11.30-12.00

Maria GEROLYMATOU, Istituto di Ricerche Storiche - FNER

*«Τυρίν κρητικόν, τυρίν τούρκικον, τυρίν από Βενετίας»: About the Commercialisation of Cheese in Paphlagonia in the 14th-15th Centuries*

12.00-12.30 Intervallo

## Quinta sessione

*Presiedono:*

Antonella PELLETTIERI e Ilias ANAGNOSTAKIS

12.30-13.00

Antonia MATALAS e Aristeia BASCHALI, Università «Harokopio», Atene

*Indigenous Fermented Milks in the Mediterranean. A Heritage of Health and Civilization*

13.00 -13.30

Paolo GIUNTARELLI, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

*La produzione casearia nel Lazio: strumento di benessere e volano del turismo*

13.30-14.00

Antonella PELLETTIERI e Ilias ANAGNOSTAKIS

*Conclusioni*

[illegible]

