Lectura de tesis doctoral sobre los gustos romanos en el nordeste de la Península Ibérica

En el marco del programa de doctorado interuniversitario en Arqueología Clásica (URV-ICAC-UAB), nos complace invitaros a la lectura pública de la tesis 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"

El acto de defensa se celebrará **presencialmente** en la Sala de Actos del ICAC, el **miércoles 3 de diciembre de 2025 a partir de las 10:00 h.**

Miembros del tribunal

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

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

Resumen

Theoni Baniou es miembro del Grupo de Investigación en Arqueología del Paisaje del Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC). Realizó su doctorado bajo la supervisión de la Dra. Alexandra Livarda y la Dra. Núria Romaní Sala. Su investigación doctoral, titulada *"Explorando los gustos romanos: un enfoque interdisciplinario, utilizando arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y GMM para reconstruir los hábitos alimentarios en el nordeste de la Península Ibérica"*, combina arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y GMM para reconstruir las prácticas alimentarias y las dinámicas socioeconómicas en las provincias occidentales del Imperio romano.

Su investigación se centra en dos yacimientos arqueológicos clave en la actual Cataluña: la ciudad romana de Guissona (Iesso) y la fortaleza militar republicana de Puig Castellar de Biosca. Mediante la combinación de arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y morfometría geométrica (GMM), su trabajo reconstruye las complejas relaciones entre personas, plantas y cultura en el mundo antiguo. La integración de estos métodos complementarios permite explorar la comida no solo como alimento, sino también como marcador de identidad, conectividad y dinámicas sociales.

La tesis presenta tres estudios principales: el análisis arqueobotánico de restos vegetales carbonizados y sumergidos, que ofrece una visión detallada de la agricultura y la dieta romana; el estudio GMM de huesos de uva, que aporta información sobre la viticultura, la diversidad de la vid y el comercio; y el análisis de residuos orgánicos en recipientes cerámicos, que identifica trazas de prácticas de preparación y consumo de alimentos.

En conjunto, estos enfoques iluminan cómo la producción alimentaria y las elecciones culinarias evolucionaron con el tiempo, reflejando adaptación, innovación e intercambio cultural en las provincias occidentales del Imperio romano.

Esta investigación contribuye de manera significativa a los debates sobre economía e identidad romana, al tiempo que demuestra el valor de los enfoques interdisciplinarios y

multiproxy en arqueología.