

INFORMACIÓN SOBRE EL CONTENIDO DEL CONGRESO

- 1. RESUMEN**
- 2. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS**
- 3. ORGANIZACIÓN**
- 4. PARTICIPACIÓN Y PROGRAMA PROVISIONAL**
- 5. INTERNACIONALIDAD DEL EVENTO**



1. RESUMEN

Se pretende celebrar un Congreso Internacional en el que participen algunos de los investigadores nacionales e internacionales más relevantes dedicados a los estudios de Historiografía e Historia de las Religiones en la Antigüedad. El banquete era tanto una manifestación cultural como una ceremonia religiosa. La diversidad del mundo antiguo y sus diferentes matices permiten contemplar la cuestión desde perspectivas muy plurales: el entorno y los participantes, la ornamentación y utensilios rituales, los tipos de comida y bebida, las relaciones sociales que se establecían, y los preceptos y rituales religiosos a los que iban unidos, destacando la presencia del sacrificio. Desde el punto de vista historiográfico, analizaremos el proceso histórico de la alimentación y los banquetes religiosos en el mundo antiguo, para conocer su trascendencia y pervivencia en nuestra cultura actual.

2. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS

Proliferan en las últimas décadas los análisis, desde distintos puntos de vista, acerca del significado y la relevancia de la alimentación en las sociedades del mundo antiguo, poniendo especial énfasis en las civilizaciones griega y romana, cuya trascendencia resulta sin duda evidente por su pervivencia y legado en nuestra propia cultura mediterránea. El interés que

viene suscitando esta temática se manifiesta tanto en la producción bibliográfica como en la celebración de congresos, simposios, jornadas y reuniones científicas de las que podemos destacar en los años 90 el *IV Colloquio Interuniversitario Homo Edens: In Nome del Pane* (en Bolzano, del 3 al 6 de junio de 1993) o el *VI Colloquio Internazionale Homo Edens: Le armonie del maiale, un animale senza sprechi*, (en Morcone y Colle Sannita (Italia), del 3 al 6 de abril de 1997). O ya en nuestro siglo XXI, el *Ile Colloque International de l'IEHA: " Un aliment sain dans un corps sain ". Perspectives historiques* (en Tours, del 13 al 15 de diciembre de 2002; el *III Simposio Internacional de Alimentación Mediterránea "Els sabors de la Mediterrània: Aportaciones teóricas para gestionar un patrimonio alimentario común"*, (en Barcelona, del 26 al 28 de febrero de 2004); el *Ve Colloque International de l'IEHA: Food and Drink Excesses in Europe. Admissible and Inadmissible Behaviour from Antiquity to the Twenty-first Century* (en Tours, del 3 al 4 de febrero de 2006; el simposio *Le banquet dans le monde gréco-romain* (en París, el 6 de enero de 2007); los *Symposia "El banquete en el mundo antiguo", XX Curso Internacional de verano, Museo Nacional de Arte Romano* (en Mérida, del 6 al 10 de julio de 2009); o muy recientemente, el congreso *El imaginario de la alimentación en Europa* (en Vitoria-Gasteiz, del 14 al 15 de abril de 2010). Todos ellos, al margen de los congresos dedicados específicamente a otro objeto de estudio relacionado con la alimentación, que es el vino, tan de moda como la enología en la sociedad actual: por ejemplo, los tres simposios de arqueología del vino, *Los orígenes del vino en Occidente* (en Jerez, 1995), *El vino en la antigüedad romana* (en Jerez, del 2 al 4 de octubre de 1996) y *El vino en época tardoantigua y medieval* (en Murcia, del 22 al 24 de octubre de 2008); o los cuatro *Simposios de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino* (Cádiz, 2000; Oporto, Lamego y Vila Real (Portugal), del 10 al 12 de septiembre de 2001; Funchal (Madeira, Portugal), del 5 al 8 de diciembre de 2003; Haro, del 13 al 16 de junio de 2004); también podríamos mencionar el *I Congreso Internacional de la historia y la cultura del vino : La Rioja, el vino y el camino de Santiago* (en Labastida, del 28 al 29 de septiembre de 1994); y por supuesto, el *Simposio Internazionale "L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma"* (en Conegliano (Treviso, Italia), del 30 de septiembre al 2 de octubre de 1998). Y aunque el vino es el principal protagonista, no se ha olvidado la cerveza: *Congreso Internacional de la Cerveza en la Prehistoria y en la Antigüedad - Homenaje al Dr. José Luis Maya* (en Barcelona, del 3 al 5 de octubre de 2004).

En lo que se refiere a los referentes bibliográficos, podríamos destacar de entrada diversos estudios sobre la comida, la alimentación o los banquetes en el mundo antiguo, como los de Andrew Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Londres, 1996; M^a. José García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, 2001; de nuevo Andrew Dalby, *Food in the ancient world from A-Z*. Londres, 2003; Katherine M. D. Dunbabin, *The Roman banquet: images of conviviality*, Cambridge, 2003; C. Cerchiai Manodori Sagredo, *Cibi e banchetti nell'antica Roma*, Roma, 2004; Joan Pilsbury Alcock, *Food in the Ancient World*, Greenwood Press, 2006; y muy recientemente, el volumen colectivo de Carlos Sanz Domínguez y Fernando Romero Carnicero (coords.), *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, Valladolid, 2009. La

bibliografía específica sobre la relación entre esos aspectos y las religiones del mundo antiguo es algo más limitada, pero aun así contamos con títulos como los de R. Gordon Wasson, *Soma: Divine Mushroom of Immortality*, Nueva York, 1968; Guy Berthiaume, *Les Rôles du mâgeiros. Étude Sur La boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden, 1982; M. Detienne y J.P. Vernant, *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, Chicago-Londres, 1989; R. Gordon Wasson, S. Kramrisch, J. Otyt y C. A. P. Ruck, *La búsqueda de Perséfone. Los enteógenos y los orígenes de la religión*, Mexico, 1992; Robert Graves, *La comida de los centauros y otros ensayos*, Madrid, 1994; Marvin Harris, *Bueno para comer*, Madrid, 1994; M. Detienne, *Apolo con el cuchillo en la mano*, Madrid, 2001; Perry Schmidt-Leukel, *Las religiones y la comida*, Madrid, 2002; Stanislao Liberatore, *Cibi e luxus di Roma imperiale. Sapor, vizi e misteri delle libagioni dei Cesari*, Torre de' Nolfi, 2006.

A tenor de estos antecedentes, el objetivo fundamental de este Congreso Internacional de Historiografía e Historia de las Religiones, *Alimentos divinos, banquetes humanos. Sacrificios, comidas rituales y tabúes alimenticios en la Antigüedad*, es desarrollar una reunión de alto nivel científico y carácter internacional en la que se pongan de manifiesto los estrechos lazos existentes entre los alimentos y los banquetes, por un lado, y las diferentes manifestaciones religiosas de las numerosas civilizaciones y pueblos de la Antigüedad, de modo se incida en el significado y la relevancia de la alimentación y las prácticas de comensalidad en las sociedades del mundo antiguo desde el punto de vista de las religiones. Y aunque el énfasis se ponga de forma inevitable en las civilizaciones griega y romana, se analizarán también los mismos aspectos presentes en los pueblos fenicios y púnicos, en la antigua Persia, en los pueblos de Asia Menor y por supuesto, en las civilizaciones y pueblos indígenas prerromanos de la zona europea, como los celtas, los dacios, los celtíberos o los cántabros y astures; del mismo modo que, inevitablemente, se incluirá el estudio de estos aspectos en el marco del Cristianismo antiguo, algunos de los cuales se han perpetuado con esta religión hasta nuestros días, como sucede también y de manera más palpable con el Judaísmo, desde la misma Antigüedad. Así pues, se entrará en contacto con el problema del sacrificio en las religiones de la Antigüedad, el consumo de alimentos sagrados como procedimiento de redistribución y la creación de tabúes en torno a alimentos que sólo corresponden a los dioses o a aquéllos cuyo consumo está prohibido a los mortales.

Las principales ceremonias de algunos pueblos y civilizaciones antiguos comprendían diversas manifestaciones rituales de culto, tales como bailes, rogativas e himnos, procesiones, ofrendas y libaciones, preparatorias del sacrificio de animales, a su vez seguido por la celebración de banquetes igualmente rituales. Así sucedía, por ejemplo, en los inicios de nuestra tradición cultural, en las *poleis* de la antigua Grecia, donde esa práctica ritual constituía el verdadero eje de la religión, ya que permitía el establecimiento de una comunicación entre los participantes con los dioses a través de la comida, compartida de una forma material y no simbólica.

El sacrificio, de carácter cruento, era precedido de una consagración y se culminaba con la inmolación de uno o varios animales; una parte se ofrecía a los dioses por medio de la cremación sobre el altar y el resto era consumido por los participantes en el sacrificio. Pese a la proliferación de estudios y de

distintos puntos de vista señalados sobre el significado y la relevancia de sacrificios y banquetes sagrados en la Antigüedad, todavía nos hallamos lejos de captar en toda su dimensión el alcance de estos rituales, sobre todo por la ambivalencia entre lo profano y lo sagrado. De manera que debemos comprender el sentido religioso del sacrificio y posterior consumición de la carne dentro del ritual. La expresión griega *θυσία* (*Thysia*), traducida normalmente por “sacrificio” para referirnos al sacrificio de sangre alimentario griego, se articula en torno a los conceptos de religión, matanza y cocina. La comida ceremonial, el banquete, era en definitiva un acto comunitario.

En las prácticas de comensalidad se alcanzaba una singular unidad que estaba propiciada por compartir la comida; de modo que el banquete se insertaba en el mismo contexto del ritual que permitía a los hombres antiguos entrar en contacto con sus dioses. En los Poemas Homéricos, por ejemplo, las alusiones a sacrificios y banquetes son frecuentes. Pero en el mundo antiguo el sacrificio era un rito de un gran formalismo con múltiples variantes que requerían distintos tipos de procedimientos, de víctimas, etc. Generalmente, el sacrificio se abría con una procesión de mayor o menor entidad, pública o privada, conducida por los sacerdotes y sacrificantes y en la que se conducía a la víctima al altar en medio de plegarias e invocaciones a los dioses. Con las ofrendas, se pretendía conseguir la atención de los dioses, siendo la libación la más ritualizada, constituyendo todas ellas una forma de sacrificio no cruento. Después se procedía a la consagración e inmolación de la víctima, que era elegida en función de la importancia concedida a la petición, al dios receptor del sacrificio y, evidentemente, también en función de la capacidad económica del sacrificante: destacaba el ganado mayor, especialmente los bueyes, además de ovejas, cabras, cerdos, corderos, gallos, palomas, etc. Los oficiantes y acólitos se ocupaban de manejar los instrumentos y recipientes apropiados para el culto. Terminada la fase de consagración de la víctima, ineludible y sin la que no podía darse el sacrificio, seguía la inmolación, generalmente por degollación, el descuartizamiento y el reparto de la carne de la víctima siguiendo rigurosos procedimientos rituales. Para finalizar, se cerraba la ceremonia con el banquete sagrado y el *συμπόσιον* (*simposion*) (o *convivium*, entre los romanos), en una especie de comunión ceremonial que estrechaba los vínculos que ligaban a los dioses y los hombres, utilizando para ello los griegos un término que todavía en nuestros días se utiliza para definir una reunión de diálogo y convivencia.



3. ORGANIZACIÓN

En la actualidad, el Instituto de Historiografía “Julio Caro Baroja”, de la Universidad Carlos III de Madrid, junto con el Grupo de Investigación Reconocido “Historiografía e Historia de las Religiones” (HHR), promueven investigaciones que ponen en relación los estudios sobre las religiones de la Antigüedad y los análisis historiográficos de la pervivencia de aspectos de esa misma Antigüedad en épocas posteriores e incluso en el presente. El director del Instituto y cabeza del grupo, Jaime Alvar, es un reconocido especialista en religiones antiguas. Los proyectos de I+D+i del Instituto, el del Ministerio de Ciencia e Innovación *La Antigüedad en la creación de mitologías políticas y de las conciencias nacionales (siglos XVI-XIX)*, dirigido por el mismo Jaime Alvar, o el de la Comunidad de Madrid, *Ecos de un descubrimiento II: Pompeya, Herculano y España de 1900 a 2000*, dirigido por Mirella Romero, tienen su eco en el congreso planteado, gracias a las ponencias de varios de los miembros del Instituto y del Grupo de Investigación: así, la de Jaime Alvar, que pondrá en relación los aspectos que aborda el Congreso, entre la Antigüedad y la actualidad; la de Mirella Romero, que analizará la influencia moderna de los descubrimientos en Pompeya en relación con los alimentos y el culto de Isis; la de Teodoro Crespo, sobre la pervivencia de los mitos antiguos sobre banquetes de los dioses en los fenómenos milagrosos del Cristianismo de época moderna; o la presentada por Juan Ramón Carbó, acerca de la utilización de ciertas prohibiciones alimentarias religiosas antiguas en la creación de la conciencia nacional rumana en el siglo XX.

Para la realización de este Congreso Internacional de Historiografía e Historia de las Religiones, de carácter No Periódico, contamos además con el apoyo institucional de la asociación *ARYS: Antigüedad, Religiones Y Sociedades*, que tiene un largo historial en estudios y coloquios internacionales sobre las religiones y sociedades del mundo antiguo, que en el presente año llegarán a su XIII edición bianual.

4. PARTICIPACIÓN Y PROGRAMA PROVISIONAL

Está prevista la participación de 33 ponentes invitados, muchos de ellos de reconocida reputación internacional. El programa se ha articulado temáticamente en torno a varias mesas: Mitología clásica, Mundo oriental, Mundo indígena europeo, Mundo griego y helenístico, Mundo romano, y Autores clásicos y Cristianismo.

La inauguración del Congreso correrá a cargo de **Jaime Alvar** (Universidad Carlos III de Madrid), como director del Instituto de Historiografía “Julio Caro Baroja”, investigador principal del G.I.R. *Historiografía e Historia de las Religiones* y también presidente de la asociación *ARYS*. En su ponencia realizará una presentación de la temática del Congreso estableciendo los lazos de unión entre los alimentos, la religión y la perspectiva historiográfica.

La primera parte, dedicada a la Mitología clásica, será abierta por **M^a. Amparo Pedregal** (Universidad de Oviedo), reconocida especialista en Cristianismo primitivo, estudios de género sobre el mundo antiguo y

perspectivas historiográficas, que analizará algunos de los mitos clásicos sobre el canibalismo humano visto por los dioses. Ampliará levemente el mismo tema hasta tratar toda la antropofagia en la mitología griega **Iván Pérez Miranda** (Universidad de Salamanca), especialista en relaciones de género en la mitología griega. **Nuno Manuel Simões Rodrigues** (Universidad de Lisboa), es también un consagrado especialista en mitología clásica y en la recepción de la cultura griega, y ya ha tratado algunos aspectos de los alimentos y la religión en el mundo antiguo, como en el caso del vino. Finalmente, **Teodoro Crespo** (Universidad Carlos III de Madrid), especialista en religiones antiguas y en historiografía, abordará la pervivencia de esos mismos mitos antiguos sobre banquetes de los dioses y sobre la antropofagia que aparecerán en las ponencias anteriores desde una perspectiva historiográfica, para estudiar su pervivencia en los fenómenos milagrosos del Cristianismo de época moderna.

Las ponencias sobre el mundo oriental comenzarán con la intervención de **Israel Campos** (Universidad de Las Palmas), especialista en la religión de la antigua Persia, que tratará sobre la bebida de los dioses avésticos. **Ana Margarida Arruda** (Universidad de Lisboa), reconocida especialista en el mundo fenicio y púnico que ya ha trabajado sobre banquetes en el ámbito funerario de estos pueblos, presentará una ponencia sobre sus rituales de comensalidad. **Arminda Lozano** (Universidad Complutense de Madrid), reconocida especialista en el mundo helenístico y en los cultos de Asia Menor, tratará precisamente sobre los repartos de alimentos en el marco de algunos de esos cultos minorasiáticos.

Juan Ramón Carbó (Universidad Carlos III de Madrid), especialista en el mundo indígena dacio y su religión, en las formas religiosas de la Dacia romana y en la historiografía sobre las apropiaciones del pasado dacio en épocas posteriores, abrirá la parte dedicada a las ponencias sobre el mundo indígena europeo prerromano, con un estudio sobre la prohibición religiosa de beber vino entre los dacios y cómo ese dato ha sido utilizado por la historiografía nacionalista rumana del siglo XX para defender la superioridad moral del pueblo rumano en su conjunto respecto de sus vecinos europeos occidentales, herederos del pasado clásico. **Silvia Alfayé** (Universidad de Zaragoza), especialista en el mundo celtibérico y en sus aspectos religiosos, analizará los rituales de comensalidad en la Céltica peninsular. Finalmente, **Marta González Herrero** (Universidad de Oviedo) se centrará en el estudio del fruto del tejo como veneno y como alimento vital en su concepción religiosa.

Las ponencias sobre el mundo griego, que han sido agrupadas al margen de las dedicadas específicamente a aspectos de la mitología clásica, comenzarán con la intervención de **M^a. Cruz Cardete** (Universidad Complutense de Madrid), especialista en mundo griego, en religión y específicamente en el caso arcadio, presentará un estudio sobre los alimentos presentes en los ritos religiosos en las zonas rurales de Arcadia. Por su parte, **Vasilis Tsiolis Karantasi** (Universidad de Castilla La Mancha), igualmente especialista en mundo griego y Arcadia, se centrará en la celebración de banquetes religiosos. **Domingo Plácido** (Universidad Complutense de Madrid), reputado historiador de la Antigüedad y especialista sobre todo en el mundo griego, pone en relación los rituales de comensalidad con el origen de las comunidades cívicas en Grecia. **Miriam Valdés** (Universidad Complutense de Madrid), especializada principalmente en Atenas, se introducirá en el análisis de los banquetes en relación con el ámbito funerario y la sociedad aristocrática

ateniense, con el ritual de Opferrinen en época arcaica. **María José García Soler** (Universidad del País Vasco), especialista en filología clásica y en diversas cuestiones sobre la alimentación en el mundo antiguo, y sobre todo en Grecia, analizará la figura del mágeiros en la antigua Grecia, con su vertiente sagrada y su vertiente profana. **Fernando Notario** (Universidad Complutense de Madrid), incidirá en la cercanía entre las prácticas de comensalidad y las fiestas religiosas del mundo griego. Finalmente, **Guzmán Rodríguez Fernández** (Universidad del País Vasco), pondrá en relación la alimentación y el sueño en el contexto del pensamiento científico y religioso griego.

Para dar comienzo a las ponencias sobre Roma, **Francisco Pina Polo** (Universidad de Zaragoza), especialista en época republicana, tratará sobre una de las principales festividades romanas, los *Iudi Romani*, y el banquete ritual que los senadores compartían con los dioses en el templo de Júpiter Óptimo Máximo. **José Ignacio San Vicente** (Universidad de Oviedo), especialista en numismática y escultura romanas, se centrará en el culto de Ceres y la utilización ritual de la adormidera con un carácter “iniciático”, tal y como es representada en la escultura. **Mihai Bărbulescu** (Academia Româna, Roma), director de esta prestigiosa institución, Presidente de la Comisión Nacional de Arqueología de Rumanía y el más reputado especialista rumano sobre religión en época romana, presentará una ponencia sobre la espiritualidad de los dones preciosos en la Dacia romana. **Francisco Marco Simón** (Universidad de Zaragoza), reconocido especialista en religión romana y céltica, en prácticas mágicas y romanización, propone un estudio que ponga en relación el consumo de algunos alimentos y bebidas con la magia en el mundo romano. **Mirella Romero** (Universidad Carlos III de Madrid), especialista en religión griega, en Pompeya, historiografía y legado clásico, analizará la influencia moderna de los descubrimientos arqueológicos en Pompeya en relación con los alimentos y el culto de Isis. **Rocío Gordillo Hervás** (Universidad Pablo Olavide de Sevilla) presentará un estudio sobre la rehabilitación del ritual de las primicias del culto eleusino en época imperial. **Rebeca Rubio** (Universidad de Castilla La Mancha), especialista en cultos “orientales” en el mundo romano, analizará la existencia de banquetes, alimentos y diversas sustancias en los rituales del culto mitraico a través de la iconografía de sus relieves cultuales. **Sorin Nemeti** (Universidad Babeş-Bolyai, Cluj-Napoca, Rumanía) e **Irina Nemeti** (Muzeul Național de Istoria a Transilvaniei), especialistas en religión en época romana en la zona de la Dacia, se centrarán en el culto, muy expandido en los Balcanes y en la zona danubiana, de los así llamados “Jinetes Danubianos”, y específicamente en la presencia de alimentos y de banquetes en la iconografía de sus relieves cultuales. **M^a. Victoria Marcos de la Fuente** (Universidad Autónoma de Madrid) analizará la importancia de ciertos alimentos, con un carácter religioso, como puertas de percepción a lo sagrado. **Antón Alvar Nuño** (Universidad Rey Juan Carlos I), especialista en magia y otras formas de religiosidad no oficial en el mundo romano, entra en el mundo de las especias y condimentos exóticos en relación con el ámbito religioso.

Para finalizar, **M^a. José Hidalgo de la Vega** (Universidad de Salamanca), especialista en ideología romana altoimperial y en la novela romana, abrirá la ronda de ponencias sobre los aspectos de la alimentación y la religión en los autores clásicos con un estudio sobre el banquete y la alimentación en la producción novelística romana. **M^a. Juana López Medina**

(Universidad de Almería), especialista en la obra de Ovidio, entre otras cosas, se centrará en su obra *Las Metamorfosis* y en la presencia en ella de banquetes divinos y humanos. **Antonio Gonzales** (Université Franche-Comté), especialista en la figura de Plinio el Joven, en historiografía y en estudios sobre la esclavitud en el mundo antiguo, presenta un estudio sobre la condena de los banquetes en la obra epistolar de este autor romano. La ponencia de clausura corresponderá a **Manuel Rodríguez Gervás** (Universidad de Salamanca), especialista en autores del Bajo Imperio y Cristianismo, que proporcionará un punto y final al Congreso, pero no a la investigación sobre estos temas, con un análisis de la obra de Agustín de Hipona en relación a los alimentos considerados sagrados y aquéllos considerados profanos, desde la perspectiva cristiana.

PROGRAMA PROVISIONAL DEL CONGRESO INTERNACIONAL

Jueves 16

(hora por determinar) TRASLADO DE GETAFE A JARANDILLA DE LA VERA

(hora por determinar) DISTRIBUCIÓN DE LAS HABITACIONES

14:00 COMIDA

16:00 INAUGURACIÓN DEL CONGRESO

Jaime Alvar Ezquerro (Universidad Carlos III de Madrid), "Alimentos, sacrificios y consumo".

16:30 PONENCIAS SOBRE MITOLOGÍA

M^a Amparo Pedregal (Universidad de Oviedo), "...y entonces, Itis acabó en el plato de Tereo. Cuando los dioses contemplan cómo se devoran los hombres"

16:50 Iván Pérez Miranda (Universidad de Salamanca), "La antropofagia en la mitología griega"

17:10 Nuno Manuel Simões Rodrigues (Universidad de Lisboa), "Kreourgia Pelopos. Quando Deméter degustou Pélops"

17:30 Teodoro Crespo (Universidad Carlos III de Madrid), "El banquete divino desde la Antigüedad hasta el mundo moderno: del mito de Tántalo y Pélope al milagro de Fray Vicente Ferrer en Morella"

17:50 DEBATE

18:10 DESCANSO

18:30 PONENCIAS SOBRE MUNDO ORIENTAL

Israel Campos Méndez (Universidad de Las Palmas), "Haoma: la bebida de los dioses avésticos"

18:50 Ana Margarida Arruda (Universidad de Lisboa), "Rituais de comensalidade no mundo fenício púnico"

19:10 Arminda Lozano (Universidad Complutense de Madrid), "Repartos de alimentos en el marco de algunos cultos minorasiáticos"

19:30 PONENCIAS SOBRE MUNDO INDÍGENA EUROPEO

Juan Ramón Carbó García (Universidad Carlos III de Madrid), "No bebían vino. Perspectivas sobre la supuesta superioridad moral de los dacios en la historiografía rumana".

19:50 Silvia Alfayé (Universidad de Zaragoza), "Rituales de comensalidad en la Céltica peninsular"

20:10 Marta González Herrero (Universidad de Oviedo), "El tejo: alimento letal, alimento vital"

20:30 DEBATE

21:00 CENA

Viernes 17

9:00 PONENCIAS SOBRE GRECIA

M^a Cruz Cardete del Olmo (Universidad Complutense de Madrid), "Alimentos y ritos en los cultos rurales arcadios"

9:20 Vasilis Tsiolis Karantasi (Universidad de Castilla La Mancha), "Banquetes arcadios"

9:40 Domingo Plácido Suárez (Universidad Complutense de Madrid), "La comensalidad en el origen de las comunidades cívicas"

10:00 Miriam Valdés Guía (Universidad Complutense de Madrid), "Banquetes funerarios y Eupátridas: el ritual de Opferrinen en Atenas arcaica"

10:20 María José García Soler (Universidad del País Vasco), "Entre lo sagrado y lo profano: la figura del mágeiros en la antigua Grecia"

10:40 Fernando Notario Pacheco (Universidad Complutense de Madrid), "Banquetes austeros y succulentos: Conservadurismo, tradición y placer gastronómico en las festividades religiosas griegas"

11:00 Guzmán Rodríguez Fernández (Universidad del País Vasco), "Sueño y alimentación en el pensamiento científico y religioso de la antigua Grecia"

11:20 DEBATE

12:00 DESCANSO

12:20 PONENCIAS SOBRE ROMA

Francisco Pina Polo (Universidad de Zaragoza), "Comiendo con Júpiter: el banquete senatorial con los dioses durante los Ludi Romani"

12:40 Jose Ignacio San Vicente (Universidad de Oviedo), "La adormidera y el culto a Ceres en la escultura romana de las "iniciadas" durante el siglo II d. C."

13:00 Mihai Barbulescu (Academia Româna, Roma), "Dona deis. Les dons précieux en Dacie romaine"

13:20 Francisco Marco Simón (Universidad de Zaragoza), "El poder mágico de alimentos y bebidas en el mundo romano"

13:40 DEBATE

14:00 COMIDA

16:00 VISITA AL MONASTERIO DE YUSTE

18:00 Mirella Romero Recio (Universidad Carlos III de Madrid), "Alimentos para Isis en su templo pompeyano: los restos que han nutrido un mito"

18:20 Rocío Gordillo Hervás (Universidad Pablo Olavide, Sevilla), "La rehabilitación del ritual de las primicias de Eleusis en época imperial"

18:40 Rebeca Rubio (Universidad de Castilla La Mancha), "Banquetes, alimentos y otras sustancias en el ritual mitraico"

19:00 Sorin Nemeti (Universidad Babes-Bolyai, Cluj-Napoca) e Irina Nemeti (Museo Nacional de Historia de Transilvania, Cluj-Napoca), "Fish and sheep. Banqueting with the Danubian Rider Gods"

19:20 DEBATE

19:45 ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE ARYS
PARA EL RESTO DE ASISTENTES: PLAN ALTERNATIVO

21:00 CENA

Sábado 18

9:30 María Victoria Marcos de la Fuente (Universidad Autónoma de Madrid), "Alimentos divinos como puertas de percepción a lo sagrado"

9:50 Antón Alvar Nuño (Universidad Rey Juan Carlos I de Madrid), "Condimentos exóticos para paladares divinos"

10:10 **PONENCIAS SOBRE AUTORES CLÁSICOS Y CRISTIANISMO**

María José Hidalgo de la Vega (Universidad de Salamanca), "El banquete y la alimentación en la novela romana"

10:30 M^a Juana López Medina (Universidad de Almería), "Banquetes humanos y divinos en Las Metamorfosis de Ovidio"

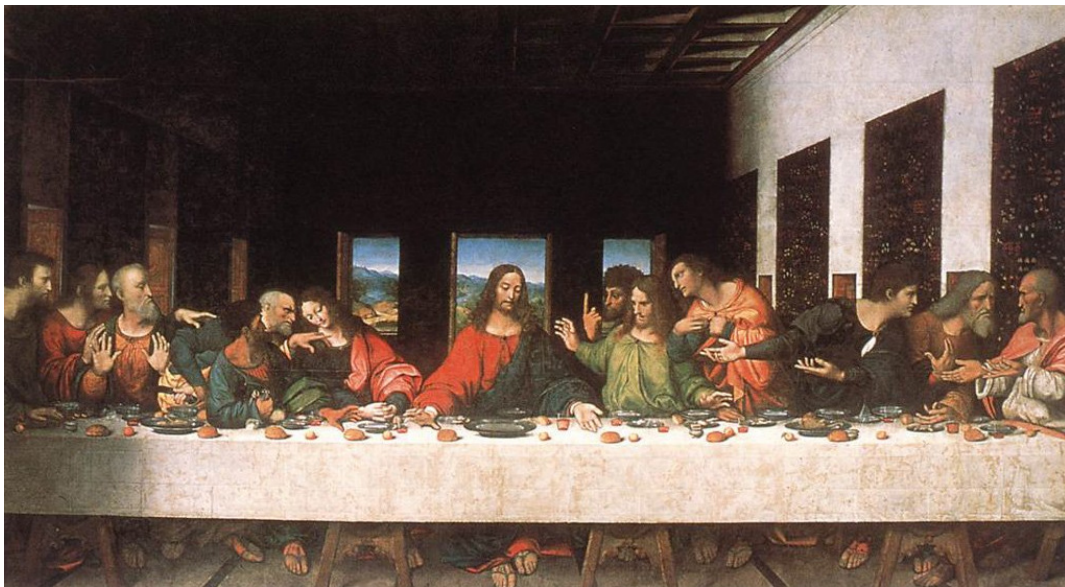
10:50 Antonio Gonzales (Université Franche-Comté, Besançon), "La condena de los banquetes en la obra epistolar de Plinio el joven. Filosofía y salud."

11:10 Manuel Rodríguez Gervás (Universidad de Salamanca), "Alimentos profanos, alimentos sagrados en Agustín de Hipona"

11:30 DEBATE

12:00 ACTO DE CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS

12:30 REGRESO A GETAFE



5. INTERNACIONALIDAD DEL EVENTO

El carácter internacional del Congreso que aquí se plantea viene avalado principalmente por la procedencia de los distintos participantes/ponentes en la reunión científica, ya que en ella están representadas las siguientes instituciones académicas extranjeras:

- Universidade de Lisboa, Portugal.
- Université Franche-Comté, Besançon, Francia.

- Academia Româna, Roma, Italia.
- Universitatea Babeş-Bolyai, Cluj-Napoca, Rumanía.
- Muzeul Național de Istoria a Transilvaniei, Rumanía.

A las que se suman las siguientes universidades españolas:

- Universidad Carlos III de Madrid
- Universidad Complutense de Madrid
- Universidad Autónoma de Madrid
- Universidad Rey Juan Carlos I de Madrid
- Universidad de Salamanca
- Universidad de Zaragoza
- Universidad del País Vasco
- Universidad de Oviedo
- Universidad de Castilla La Mancha
- Universidad Pablo Olavide de Sevilla
- Universidad de Almería
- Universidad de Las Palmas

Además, la internacionalidad del encuentro viene dada también por la procedencia de los asistentes, entre los que ya ha confirmado su asistencia el profesor Ricardo Martínez Lacy, de la Universidad Nacional Autónoma de México. También se cuenta con la asistencia al Congreso de otros investigadores extranjeros que no presentan ponencia, principalmente procedentes de Portugal.

Por último, pero también importante, cabría señalar la internacionalidad del ámbito geográfico y tema de trabajo marcados para el Congreso. No se trata de una reunión científica sobre un tema circunscrito al contexto geográfico nacional español, sino que se extiende a todos los territorios del mundo antiguo y en las distintas épocas que componen la Edad Antigua, desde el norte de África hasta Oriente Próximo, Asia Menor y Persia, desde Hispania hasta la Galia y la Dacia, y por supuesto, todos los territorios comprendidos primero en el mundo griego y helenístico, y después en el Imperio Romano, de tal forma que se abordan, dentro de un tema general, aspectos de muy diversa índole y localización geográfica y temporal muy variada: el conocimiento de la historia de tan dispares territorios hace necesaria la profundización en sus respectivas producciones historiográficas, ni mucho menos limitada a las de los países occidentales. La internacionalidad del conocimiento historiográfico que se pondrá sobre las diferentes mesas del Congreso resulta, así pues, igualmente evidente y relevante.