



**ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Τηλ. 2310 997158, e-mail: [louizou@ad.auth.gr](mailto:louizou@ad.auth.gr)  
Κτίριο Διοίκησης «Κ. Καραθεοδωρή» Α.Π.Θ., Τ.Κ. 541 24, Θεσσαλονίκη

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**1.8 ΕΚ. ΕΥΡΩ ΣΤΗΝ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΙΔΕΑ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ  
ΑΠΟ ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ**

Θεσσαλονίκη, 15/2/2016

Τη χρηματοδότηση των 1.890.000 εκ. ευρώ κατάφερε να κερδίσει η Αν. Καθηγήτρια του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας του ΑΠΘ, Τάνια Βαλαμώτη για την ερευνητική της ιδέα, με τίτλο: «Προσδιορίζοντας τους πολιτισμούς της διατροφής της αρχαίας Ευρώπης: μια διεπιστημονική έρευνα των φυτικών συστατικών, του μαγειρικού μετασχηματισμού τους και των αλλαγών τους στο χρόνο».

Η κ. Βαλαμώτη είναι η μοναδική Ελληνίδα μεταξύ των 302 ερευνητών που επιλέχθηκαν από 2.051 προτάσεις από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Έρευνας (European Research Council-ERC), στην κατηγορία «Consolidator Grants» ώστε να πραγματοποιήσουν τις πιο φιλόδοξες και δημιουργικές επιστημονικές ιδέες. Το ερευνητικό πρόγραμμα θα υλοποιηθεί μέσω της Επιτροπής Ερευνών του ΑΠΘ.

Η έρευνα επεξεργασμένων φυτικών τροφίμων από τα προϊστορικά χρόνια διεξάγεται σε πιλοτικό επίπεδο εδώ και χρόνια στο ΑΠΘ και η χρηματοδότηση από το ERC θα επιτρέψει μια διαχρονική και σε μεγάλη έκταση μελέτη των διατροφικών παραδόσεων και της μεταβολής τους στο χρόνο σε ένα μεγάλο τμήμα της Ευρώπης. Οι παράγοντες που επηρεάζουν τις διατροφικές προτιμήσεις και αλλαγές θα εξεταστούν τόσο ως προς τον ρόλο του φυσικού περιβάλλοντος όσο και ως προς τον ρόλο των πολιτισμικών προτιμήσεων, διαφοροποιήσεων και μεταβολών μέσα από επαφές με άλλες περιοχές ή μετακινήσεις πληθυσμών.

Η τροφή έχει διαμορφώσει την πολιτισμική ιστορία των περισσότερων Ευρωπαϊκών χωρών. Πόσο πίσω στο χρόνο μπορούμε να αναζητήσουμε αυτή τη σχέση;

Η Αν. Καθηγήτρια του ΑΠΘ, Τάνια Βαλαμώτη θα ερευνήσει τους 'πολιτισμούς της διατροφής' της προϊστορικής Ευρώπης, από το Αιγαίο στην Κεντρική Ευρώπη, από τη Νεολιθική Εποχή ως την Εποχή του Σιδήρου (7η-1η χιλιετίες π.Χ.). Ειδικότερα, θα εξετάσει τη σχέση μεταξύ φύσης και πολιτισμού μέσα από τις μαγειρικές πρακτικές, εξετάζοντας πώς διαμορφώθηκε η χρήση των καλλιεργημένων και άγριων φυτών.

Η κ. Βαλαμώτη δε θα μελετήσει μόνο τα συστατικά, τις μαγειρικές πρακτικές και τον σχετικό εξοπλισμό, αλλά θα διερευνήσει πειραματικά ποικίλες όψεις των τεχνικών

προετοιμασίας των τροφίμων, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις αρχαίες πηγές και τις σύγχρονες παραδοσιακές πρακτικές.

Αυτή η πολυδιάστατη προσέγγιση συνδυάζει μεθοδολογίες των ανθρωπιστικών και θετικών επιστημών και έχει ως στόχο να εξετάσει την προϊστορική κουζίνα της Ευρώπης με μια φρέσκια ματιά, διερευνώντας μαγειρικές ταυτότητες που αποτελούν μέρος της άυλης πολιτισμικής κληρονομιάς της Ευρώπης.

Το ερευνητικό πρόγραμμα θα εφαρμόσει μια διεπιστημονική προσέγγιση των φυτικών συστατικών της διατροφής αλλά και αυτούσιων καταλοίπων τροφίμων, όπως ψωμιά, πλιγούρι/τραχανάς, φάβα, μπύρα και κρασί, συνδυάζοντας αυτά τα δεδομένα με τις τεχνικές μεταποίησής τους και τον σχετιζόμενο εξοπλισμό, όπως μαγειρικά σκεύη, εργαλεία άλεσης, θερμικές κατασκευές.

«Μέσα από το πρόγραμμα θα διαμορφωθεί μια νέα μέθοδος που θα αποκαλύψει κάποιες από τις συνταγές του παρελθόντος στην Ευρώπη» αναφέρει η Αν. Καθηγήτρια του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας του ΑΠΘ, Τάνια Βαλαμώτη. «Η νέα μέθοδος που θα αναπτύξει το πρόγραμμα θα μπορεί να εφαρμοστεί και σε άλλες γεωγραφικές περιοχές».

Η έρευνα που θα υλοποιηθεί μπορεί να συνδεθεί με μικρομεσαίες επιχειρήσεις που επικεντρώνονται σε συγκεκριμένα τρόφιμα με καταβολές στα προϊστορικά χρόνια.

Παράλληλα, το πρόγραμμα θα διερευνήσει παγιωμένες αντιλήψεις σχετικά με την πολιτισμική σημασία και τον κοινωνικό ρόλο ορισμένων τροφίμων, εξετάζοντάς τα μέσα στο πλαίσιο του οικισμού και της ευρύτερης περιοχής στην οποία εντοπίστηκαν από την αρχαιολογική σκαπάνη. Για παράδειγμα πόσο γενικευμένη ήταν η χρήση της ελιάς και του ελαιολάδου στο προϊστορικό Αιγαίο; Πότε εμφανίζεται το κρασί και ποια η σχέση του με τις ιεραρχημένες κοινωνίες στην υπό διερεύνηση περιοχή; Υπάρχουν διαφοροποιήσεις πολιτισμικές που αντιστοιχούν σε διαφοροποιήσεις διατροφικές; Μπορούμε για παράδειγμα να εντοπίσουμε ή να διακρίνουμε τους πολιτισμούς της μπύρας και του κρασιού μέσα από τα αρχαιολογικά δεδομένα στα προϊστορικά χρόνια;

Ο πυρήνας της ερευνητικής ομάδας αποτελείται από πέντε βασικούς ερευνητές σε πανεπιστημιακά ιδρύματα της Ευρώπης. Από το ΑΠΘ συμμετέχουν οι Καθηγητές Παντελής Νίγδελης (Πρόεδρος του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας ΑΠΘ), Βασίλης Φυντίκογλου (Τμήμα Φιλολογίας ΑΠΘ) και Λαμπρινή Παπαδοπούλου (Τομέας Ορυκτολογίας-Πετρολογίας-Κοιτασματολογίας του Τμήματος Γεωλογίας ΑΠΘ), την Stefanie Jacomet (IPNA, πανεπιστήμιο Βασιλείας, Ελβετία) και Hans Peter Stika (πανεπιστήμιο Hohenheim, Γερμανία). Συμμετέχουν, επίσης, 12 συνεργάτες που είναι Καθηγητές πανεπιστημίων ή ερευνητές σε Ιδρύματα της Ευρώπης (Elena Marinova, Zvetana Popova, Andreas Heiss, Hara Procopiou, Natalia Alonso, Angela Kreuz, Jean-Frederique Terral, Laurent Bouby, Maria Ivanova, Oliver Craig, Γεωργία Τσαρσιίδου, Ζωή Τσιρτσώνη, Calla McNamee). Τέλος, μεγάλος αριθμός αρχαιολόγων από την Ελλάδα, τη Βουλγαρία, τη Γερμανία, την Αυστρία και την Ελβετία θα συνεργαστούν στο πλαίσιο της έρευνας. Στο πρόγραμμα θα συμμετάσχουν 9 μεταδιδακτορικοί ερευνητές και 5 υποψήφιοι διδάκτορες από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Επισυνάπτεται φωτογραφία της κα. Βαλαμώτη.

---

**Με την παράκληση να δημοσιευθεί ή να μεταδοθεί**