



## Curriculum di Paolo Braconi

### Attività scientifica

E' classicista e archeologo presso l'Università di Perugia.

Ha preso parte ad oltre 60 campagne di scavo in Italia e all'estero (Libia, Spagna, Molise, Umbria, Lazio, Campania).

Ha collaborato (dal 1986 al 2006) con Filippo Coarelli alla conduzione degli scavi dell'Università di Perugia a *Fregellae* e *Fabrateria Nova* (FR). Ha partecipato all'ideazione e progettazione del Museo Archeologico e del Parco Archeologico di *Fregellae*.

Ha diretto (dal 1989 al 2001), per l'Università di Perugia e in collaborazione con l'Università di Alicante, lo scavo della Villa di Plinio il Giovane a San Giustino (PG), dove è stato curatore scientifico dell'allestimento museale (museo di villa Magherini Graziani) e della sistemazione dell'area archeologica di Colle Plinio.

Ha codiretto con Filippo Coarelli le ricerche "I primi secoli di Pompei" e "Rileggere Pompei", cofinanziate dal MIUR (COFIN e PRIN anni 2000-2006; nella fase finale è stato Coordinatore Nazionale del relativo progetto PRIN).

Ha diretto le ricerche archeologiche sui siti della *Tadinum* romana (Gualdo Tadino - PG), negli anni 2003-2007 con finanziamenti del Comune di Gualdo Tadino.

Ha realizzato per il Comune di Assisi (2009) l'ideazione, la direzione scientifica e l'esecuzione dell'allestimento della sala multimediale del Museo Civico di Palazzo Vallemani ("sala del plastico").

Ha diretto le ricerche sul sito romano-sabino di Villa San Silvestro di Cascia, per le quali è stato titolare di apposita concessione di Scavo (anni 2009-2011).

Ha codiretto le campagne di scavo al Monastero di San Secondo a Isola Polvese (finanziate dalla provincia di Perugia), negli anni 2007-2011.

Attualmente dirige le ricerche sul santuario di Diana a Nemi (RM), in collaborazione col Comune di Nemi, col Politecnico di Monaco di Baviera.

Ha collaborato al progetto FIRB 2013-16 "Archeoraman" (titolare-vincitore dott. Andrea Polcaro).

E' direttore scientifico del Museo della villa di Plinio *In Tuscis* (San Giustino - PG).

Ha pubblicato articoli sulle ricerche svolte a Sepino (CB), Gubbio, Leptis Magna (Libia), San Giustino, Pompei e Nemi, oltre che studi vari di storia e cultura dell'alimentazione, tecniche edilizie antiche e antichità romane.

E' redattore della pagina di storia dell'alimentazione della rivista di orientamento nel food service *Orizzonte*.

E' ideatore di Archeofood® e formulato e diretto due progetti di innovazione di prodotto ammessi agli aiuti PSR (Piano di Sviluppo Rurale per l'Umbria): La Farsiccia® di Archeofood e Mo(starde) e Se(napi dell')Um(bria): Mo.Se.Um.

### Attività didattica presso l'Università di Perugia

E' stato professore aggregato di Antichità Romane e di Museologia archeologica presso il Corso di Laurea in Beni e Attività Culturali e presso la Laurea Magistrale in Archeologia.

E' docente di Antichità Romane (ora Civiltà Romana) presso il corso di Laurea Magistrale in Archeologia e Storia dell'Arte.

Dal 2003 a oggi è docente di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione al Corso di Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL).

E' stato docente presso il Master in Tecnologie Birrarie (2008)

**Altre attività di docenza:**

E' stato docente al corso IFTS "Tecnico superiore per lo sviluppo di nuovi modelli ristorativi finalizzati alla valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" PG. 10.02.4I.015 – CUP J75C10000840007 (2011: Università di Perugia - Università dei Sapori);  
E' stato docente del Corso di specializzazione post lauream in Sicurezza alimentare e Nutrizione UM 09.02.2E.195 gestito dalla soc. ARCO S.R.L. (2010)

**Esperienze professionali:**

Dal 1982 al 1985, a seguito di pubblico concorso, è stato collaboratore amministrativo (VI livello), poi funzionario amministrativo (VII livello) presso il Comune di Magione dove ha collaborato col Segretario Generale alla predisposizione degli atti amministrativi della Giunta e del Consiglio comunale.

Nel 1986, a seguito di pubblico concorso, è stato nominato vincitore della cattedra di Storia dell'arte presso l'Istituto Statale d'Arte di Gubbio (ruolo mai esercitato);

Nel 1986, a seguito di pubblico concorso, è stato nominato tecnico laureato presso l'Università degli Studi di Perugia, dove ha prestato servizio fino al 2000, occupandosi della parte progettuale, tecnica e amministrativa delle ricerche archeologiche dirette da Filippo Coarelli, e dirigendo egli stesso ricerche proprie (Villa di Plinio a San Giustino).

Dal 2001 è ricercatore confermato (SSD L-ANT/03 Storia romana).

Collocato a riposo dal 1° febbraio 2021

**ATTIVITA' di AMMINISTRATORE PUBBLICO:**

Dal 1990 al 1999, per due mandati consecutivi, è stato eletto consigliere comunale del Comune di Magione (PG);

Dal 1990 al 1998, per due mandati consecutivi è stato Vice Sindaco del comune di Magione - assessore alla cultura, carica dalla quale ha cessato per dimissioni volontarie.

E' stato membro eletto dai ricercatori della Macroarea 4 del Senato Accademico dell'Università degli Studi di Perugia (dal 2010 al 2013).

E' membro della Giunta Esecutiva del Centro Interuniversitario Per L'Ambiente (CIPLA), in qualità di rappresentante dell'Area Umanistica, carica dalla quale si impegna sin d'ora a dimettersi in caso di esito positivo della presente selezione.

**Pubblicazioni dal 2001:**

- "Il tempio della tenuta di Plinio il Giovane in Tuscis" (in collaborazione con J. Uroz), in *Eutopia*, n.s. I, 1-2, 2001, pp. 203-217.
- "Emplekton", *AION, Annali di Archeologia e Storia*, n.s., 8, 2001, pp. 105-118.
- "Pompei: "progetto *Regio VI*". Relazione preliminare degli scavi nelle *insulae* 10 e 14", in *Rivista di Studi Pompeiani*, XII-XII, 2001-2002, pp. 221-228 (insieme ad altri).
- "Les premiers propriétaires de la villa de Plinie le Jeune in Tuscis", in *Histoire et Sociétés Rurales*, 19, 1, 2003, pp. 37-50.
- "Il "Calcidico" di Leptis Magna era un mercato di schiavi?", in *Selling people: Slave Markets in the Ancient World*, Colloquio presso l'Americam Academy di Roma (2001), Atti in *Journal of Archaeology* 18(1), 2006, pp. 212-219.
- "Territorio e paesaggio nell'Alta Valle del Tevere in età romana", in F. Coarelli - H. Patterson (eds.) *Mercator placidissimus. The Tiber Valley in Antiquity. New research in the upper and middle river valley*, Atti del Convegno, Roma, British School at Rome, 27-28 febbraio 2004, Roma 2008, pp. 87-104.
- "La villa di Plinio il Giovane a San Giustino. Il monumento e il suo contesto", in F. Coarelli - H. Patterson (eds.) *Mercator placidissimus. The Tiber Valley in Antiquity. New research in the upper and middle river valley*, Atti del Convegno, Roma, British School at Rome, 27-28 febbraio 2004, Roma 2008, pp. 105-121.

- "La vite maritata all'albero," in M.G. Marchetti Lungarotti - M. Torelli, eds., *Vino. Tra mito e cultura*, Milano 2005, pp. 57-63.
- "In vieneis arbustisque. Il concetto di vigneto in età romana", in "Archeologia delle vite e del vino in Etruria" A. Ciacci - P. Rendini - F. Zifferero (eds.), *Archeologia della vite e del vino in Etruria* (Atti Scansano 9-10 settembre 2005), Siena 2007, pagg. 161-167.
- "Catone e la viticoltura "intensiva", in J. Uroz - J.M. Noguera - F. Coarelli (eds.), *Iberia e Italia. Modelos romanos de integraciòn territorial*, IV Congreso Hispano-Italiano, Murcia 24-26 aprile 2006, Murcia 2008, pp. 259-274.
- "Fornacalia, Sementivae e la semina primaverile del farro", in *Le perle e il filo. A Mario Torelli per i suoi settanta anni*, Venosa 2007, pp. 33-4819 -
- "Ostracus, astrico e lastrico: il cocchiopesto degli antichi e l'opus signinum dei moderni", in C. Angelelli - F. Rinaldi (eds), *Atti del XIV Colloquio dell'Associazione Italiana per lo Studio e la Conservazione del Mosaico (AISCOM)*, Spoleto 7-9 febbraio 2007, Roma 2008, pp. 251- 263.
- "Ab incarnatione Romuli. Il farro, la misura del tempo, lo sbaglio di Romolo e l'error di Ovidio", *Ostraka XVI*, 2, 2007, pp. 253-277.
- "Le conquiste dell'agricoltura romana", in G. Pisani Sartorio (ed.), *Catalogo della mostra Machina. Tecnologia dell'antica Roma*, Roma 2009, pp. 184-186.
- "Vinea nostra. La via romana alla viticoltura", *Catalogo della mostra Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nella civiltà del Mediterraneo antico* (a cura di G. Di Pasquale), Giunti, Firenze 2010, pp.152-159.
- "L'albero delle vite: riflessioni su un matrimonio interrotto", in L. Gregori (ed.), *I paesaggi del vino 5: il paesaggio tra reale e virtuale*, (Trevi, 27-28 novembre 2009), Perugia 2011, pp. 67-75.
- "Il Ninfeo di Caligola nel santuario di Nemi e il controllo delle acque del lago" in *Forma Urbis XVII*, 2012, pp. 40-43
- "Il teatro e l'acqua di Caligola", in *Caligola. La trasgressione al potere*, catalogo della mostra, Nemi, Museo delle Navi Romane, 5/7-5/11/2013, Roma, Cangemi 2013, pp.237-240.
- "Raman Study on Pompeii Potteries: The Role of Calcium Hydroxide on the Surface Treatment", in *Journal of Spectroscopy*, 2014, pp.1-10 (Autori: D. Chiriu, P. C. Ricci, A.Polcaro, **P. Braconi**, D. Lanzi, D. Nadali).
- "Il porco cintato e il fuoco di San'Antonio: Appunti di geografia dell'Herpes Zoster", in G. de Santis (ed), *Gestione della Salute*, XI Seminario Internazionale di Geografia Medica (Perugia, 18-20.12.2014), Perugia, Edizioni Guerra Edel srl, 2015, pp. 429-436.
- "Alimentazione a miglia zero", in O Rossini, C. Parisi Presicce (eds), *Nutrire l'Impero, Storie di alimentazione da Roma e Pompei*, Roma, L'Erma di Bretschneider 2015, pp. 85-92.
- "La piramide alimentare umbra" (autori: A. Maurizi, P. Braconi, L. Cossignani, R. Coli.) in F. Fatichenti (ed.), *Dalla coltura alla cultura alimentare. Ricerche dall'Umbria*, (Culture Territori Linguaggi, 6), 2015, pp. 207-218.
- "Dall'aes piscatorium all'anulus piscatoris. Vulcano, i pesci e il romanzo del fuoco nell'acqua", in V. Gasparini (ed) *Vestigia*. Miscellanea di studi storico-religiosi in onore di Filippo Coarelli nel suo 80° anniversario, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 2016, 107-118.
- "Meditrinalia: un capodanno del vino?", in A. Ancillotti, A. Calderini (a cura di), *Atti del III Convegno Internazionale IRDAU*, Perugia-Gubbio 2011.
- "Frankfurters made with pork meat, emmer wheat (*Triticum dicoccum* Schübler) and almonds nut (*Prunus dulcis* Mill.): evaluation during storage of a novel food from an ancient recipe", in *Meat Science*, 145, 2018, 440-446. (autori: D. Ranucci, D. Miraglia, R. Branciarri, G. Morganti, R. Roila, K. Zhou, H. Jiang, **P.Braconi**).
- "La Farsiccia di Archeofood, un prodotto alimentare innovativo dalla ricerca umanistica", in *Geotema* 55, 2017, pp. 59-62

2010

- Perna e perexutus*: il prosciutto nella storia, 5.1, p. 26.  
L'agnello e le pasque, 5.2, p. 28.  
Boleti, *amanitae*, Nerone e il Paradiso perduto, 5.5, p. 33.  
Dicembre: il tempo giusto per nascere, 5.6, p. 27.  
Il carciofo, il pomodoro e il peccato originale, 5.7, p. 33.

2011

- I fagioli e l'America. Cenni storici sul più comune dei legumi, 6.1, p.25.  
*Gallinae, galli, capi*, 6.2, p.25.  
Asparagi, *corrudae*... e altri germogli, 6.3, p. 24.  
I tartufi, Venere e la chimica, 6.5, p. 27.  
Vino spumante: una perfetta imperfezione, 6.6, p.27.

2012

- Porcus singularis*, 7.1, p. 31.  
Il carciofo, il pomodoro e il peccato originale, 7.2, p. 33.  
Lo zafferano tra storia, leggenda e curiosità, 7.3, p. 31.  
Il gelato. Un dono dell'Etna, 7.4, p. 31.  
Aceto tra sacro e profano, 7.5, p. 31.  
Il salmone e l'inconscio, 7.6, p. 27.

2013

- L'ombelico emiliano e la mortadella araba, 8.1, p.29.  
Il sale, Ercole e i pastori, 8.2, p. 29.  
Adone, Maramao e altre storie di insalate, 8.3, p. 31.  
La spuma di latte di Plinio e la pannacotta di Leopardi, 8.4, p. 31.  
Il persico e la pertica nella rete, 8.5, p. 31.  
Il lesso e il "pot pourri", 8.6, p. 31.

2014

- Il cavolo e la cicogna, 9.1, p.31.  
Cacio, caciara e il pecorino "ideale" di Gadda, 9.2, p. 31  
La salsiccia è uguale per tutti, 9.3, p. 31.  
Il peperone e la modernità, 9.4, p. 31.  
Caio Mazio, lo spezzatino e la mela di Spagna, 9.5, p. 31.  
Dalle stelle alle padelle: il destino di un animale sfuggente, 9.6, p. 31.

2015

- Il passito romano e l'eredità di Annibale, 10.1, p. 31.  
EXPO(st) 2015. Tra natura e cultura, 10.2, p. 31.  
Tu vuoi fa l'americano... La bistecca all'burghese e alla francese? 10.3, p. 31.  
Pasticcio di melanzane, ovvero la mela nera, le uova e il caviale, 10.4, p. 31.  
L'orata e la scoperta dell'acqua calda, 10.5, p. 31  
Lo strano caso del tiramisù, 10.6, p. 31.

2016

Da *Archimagirus* a archietto del gusto, 11.1, p. 32.  
*Pullus in fabula*.... c'è pollo e pollo, 11.2, p. 32.  
Il *porcus troianus* e la regina: porchette reali e immaginarie nelle terre di mezzo, 11.3, p. 32.  
Sharbat, fresco, dolce e profumato, da mille e una notte, 11.4, p. 32.  
Plinio, Pasteur e il lievito di birra, 11.5, p. 32.  
Le storie nascoste dell'olio d'oliva, 11.6, p. 28.

2017

Comunicare cibi antichi: la sfida di Archeofood, 12.1, p. 31.  
Il sushi, il terremoto e la civiltà, 12.2, p. 31.  
Giona e l'ombra delle zucche, 12.3, pp. 29-30.  
Sopra e sotto il testo: Il tempo e la temperatura del pane, 12.4, pp. 30-31.  
Una *food experience* d'introduzione alla "Congiura al Castello di Magione", 12.4, p.32.  
Colombe e colombari, palombe e palombari, 12.5, p. 30.  
A ciascuno il suo caviale, 12.6, p. 30.

2018

Olio, lardo, burro e la guerra dei grassi, 13.1, p. 30.  
Linneo, il cibo degli dèi e il digiuno dei cattolici, 13.2, pp. 30-31.  
Le fragole, l'anemone e la rosa. Lacrime e sangue da miti antichi e moderni, 13.3, pp.16-17.  
La chianina, i bianchi buoi di Bevagna e l'origine degli Etruschi, 13.4, pp. 14-15.  
Mosto cotto alla Congiura, 13.4, p. 65.  
Sapere d'anatra: tra storia e gusto, 13.5, p. 14.  
L'anatra nel menù della Congiura al Castello, 13.5, pp. 18-19.

Perugia, 20/05/2021

