

Índice

<i>Presentación</i>	13
---------------------------	----

¿QUÉ COMÍAN?

<i>L'analisi dei residui organici: nuove prospettive per lo studio delle tradizioni culinarie nel mondo fenicio-punico</i> Leonardo Bison, Lucy Cramp, Tamar Hodos, Gianfranca Salis	19
<i>La alimentación en el mundo púnico: una perspectiva biológica a través del estudio de restos humanos de la isla de Ibiza</i> Nicolás Márquez-Grant, Júlia Olivé Busom	45
<i>All'origine della produzione di conserve di pesce. Evidenze archeo-ittologiche da Sant'Antioco (Sardegna)</i> Gabriele Carenti.....	79
<i>El consumo de pescado en el ámbito fenicio-púnico. Las dos revoluciones</i> Ricard Marlasca Martín.....	97
<i>Aproximación a la explotación de los recursos faunísticos en el poblado de S'Urachi (Cerdeña) en época fenicia</i> Damià Ramis i Bernard, Peter van Dommelen, Samantha Lash, Andrea Roppa, Alfonso Stiglitz.....	113
<i>Colonos, mestizaje y ritmos de cambio en la dieta cárnica en las colonias fenicias de Occidente</i> Silvia Valenzuela Lamas.....	129
<i>Comida de los vivos, comida de los muertos. Una revisión de la alimentación vegetal del mundo fenicio-púnico en la Península Ibérica</i> Guillem Pérez-Jordà	143

¿CON QUÉ COCINABAN, SERVÍAN Y COMÍAN?

<i>Na cozinha e à mesa na 2ª Idade do Ferro do Sul de Portugal</i> Ana M. Arruda.....	161
<i>Vajilla griega y vajilla engobada en Cerdeña (ss. IV-III a. C.) ¿Continuidad o adaptación? El territorio de Neápolis</i> José Pérez Ballester	181
<i>¿Qué se cuece? Evolución formal, estándares de capacidad y análisis funcional de las cerámicas «de cocina» fenicio-púnicas de Gadir</i> Antonio Sáez Romero, Rafael Belizón Aragón.....	197
<i>Tradizione e innovazione nella ceramica da mensa della Sicilia punica</i> Francesca Spatafora.....	241

LOS ESPACIOS DE PROCESADO

<i>Nuovi dati sulla conservazione e sulla cottura di alimenti da due contesti fenicio-púnicos di Nora (Sardegna, Italia)</i> Jacopo Bonetto, Silvia Bruni, Elisabetta Castiglione, Emanuele Madrigali, Maria Chiara Metelli, Mauro Rottoli, Beatrice Sarti, Artura Zara	253
<i>Factorías agrícolas en el bajo Guadalquivir (Siglos V-II a. C.)</i> Eduardo Ferrer Albelda, Francisco J. García Fernández, Álvaro Fernández Flores	275

LA COMIDA, AQUÍ Y EN EL MÁS ALLÁ

<i>Per un lessico dell'alimentazione fenicia e punica: le fonti epigrafiche</i> Rossana De Simone.....	315
<i>Reflexiones sobre la naturaleza del marzeah en la Edad del Hierro</i> Francisco J. Nuñez Calvo	321
<i>¿Compartiendo mantel? Alimentos y comensales en contextos rituales fenicio-púnicos</i> Ana María Niveau de Villedary y Mariñas.....	335
<i>Desde el nacer hasta el morir: la leche materna en el mundo fenicio-púnico</i> Meritxell Ferrer, Mireia López Bertrán	363

<i>La compleja definición de las cosas pequeñas. Miniaturas relacionadas con la alimentación en espacios asociados a la presencia infantil en ámbito fenicio-púnico</i>	
Aurora Rivera Hernández.....	385
<i>Los alimentos de origen vegetal en los rituales fenicios</i>	
Carmen Ana Pardo Barrionuevo.....	405
<i>La necropoli punica di Villamar (Sardegna). Alcuni aspetti di ritualità funeraria e di vita quotidiana</i>	
Elisa Pompianu.....	417
<i>Abstracts</i>	437