



## Patrocini



[www.archeologica.it](http://www.archeologica.it)



associazione culturale Lacus Timavi presenta

# archeo^logica

Ciclo d'incontri, dedicati alla conoscenza del patrimonio storico, archeologico e ambientale della Regione Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento a quella porzione di Alto Adriatico corrispondente al Monfalconese e appellata dagli antichi 'lacus Timavi'

Si parlerà di alcune ricerche archeologiche sul territorio e di metodologie d'indagine alternative allo scavo, presentando gli esiti di questi studi in chiave divulgativa.

i temi in breve:

Testimonianze storico-archeologiche nelle grotte del Carso

SABATO 1 DICEMBRE 2018 dalle 17.30

termografia e georadar nelle indagini archeologiche

PALAZZETTO VENETO, MONFALCONE

Archeologia come attrattiva turistica

[www.archeologica.it](http://www.archeologica.it)

## programma

**SABATO 1 DICEMBRE 2018  
dalle 17.30**

Valentina Degrassi (ArcheoTest Srl) e Louis Torelli (ArcheoTest Srl, Commissione Grotte E. Boegan) raccontano ciò che sta 'sotto', ovvero le testimonianze storico-archeologiche nelle grotte del Carso.

f @lacustimavi.it

Alessandro Prizzon e Barbara Biasiol (Studio tecnico Prizzon e Biasiol), approfondiranno la conoscenza di alcuni compendi tecnologici, come la termografia e il georadar che consentono di compiere delle indagini archeologiche sia del 'sopra' come affreschi e murature che del 'sotto' come giacimenti archeologici sepolti.

Docufilm, realizzato dall'Università degli Studi di Trieste e da Interfase s.r.l., presentato dalle archeologhe Paola Maggi e Gabriella Petrucci. Valorizzando ciò che sta sotto e ciò che sta sopra, è possibile ripercorrere le tappe della storia di una città, in questo caso Trieste. Evidenziando le potenzialità dell'archeologia come fonte di conoscenza che, opportunamente interpretata, elaborata e proposta, diventa volano d'attrattiva turistica.

**PALAZZETTO  
VENETO  
SALA CONFERENZE  
MONFALCONE**



evento aperto  
a tutti a  
ingresso libero

Conclusione con momento  
conviviale con un vin d'honneur