

CIBI E SAPORI ANTICHI

CIBO E BEVANDE NELL'ETÀ DEI METALLI

A partire dall'età del Rame (3.400-2.200 a.C.), grazie al perfezionamento delle tecniche agricole, anche per l'introduzione dell'aratro a trazione animale, la produzione agricola si arricchì sensibilmente, con la graduale introduzione e l'adattamento di numerose nuove colture (fico, ciliegio, susino, pruno, castagno, spelta, segale, avena, miglio, panico, veccia, ceci), a seconda delle particolari condizioni ecologiche dei territori.

Tra i legumi, le fave e i piselli furono probabilmente le specie più importanti dal punto di vista agricolo e alimentare, mentre la raccolta dei semi dei legumi selvatici, quali cicerchiella e vecce, perse progressivamente d'importanza.

Continuo e costante fu il consumo dei frutti selvatici o semi-cultivati, non più solo dei piccoli frutti asprigni (more, fragole, cornioli e prugnoli) o di ghiande e nocciole, raccolti fin dal Neolitico, ma di mele, pere, prugne, fichi e uva, che potevano rappresentare un valido complemento vitaminico alla dieta umana.

Un ruolo di grande rilievo assunse a partire dall'età del Ferro la coltivazione della vite dell'ulivo, che richiedevano significativi investimenti per l'impianto e la manutenzione, ma garantivano redditi elevati e soprattutto una produzione altamente prestigiosa di vino, indispensabile per i rituali e i banchetti in uso tra i gruppi aristocratici. Proseguì l'allevamento di



Momperone (AL). Ciotola, mestolo, colatoio in impasto. Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici del Piemonte e MAE.

caprovini, bovini, suini, non solo per la produzione di carni e pellami, ma anche per sfruttamento dei prodotti "secondari", quali lana, latte, formaggio, concime, o per l'uso del bestiame come forza lavoro. Parallelamente si assiste alla graduale contrazione dell'importanza economica della caccia, che rimase tuttavia importante negli ambienti periferici e pedemontani (cervo, capriolo, cinghiale, uro, roditori come la marmotta e il castoreo, mustelidi come il tasso, la lontra e la martora, felini come il gatto selvatico e la lince, volpe, lupo, lepre), finendo col trasformarsi, nelle fasi più tarde e per alcuni tipi di animali (orso, cinghiale) in una attività prestigiosa, legata alla rappresentazione del ruolo sociale delle élites preromane.



Castelletto Ticino, loc. Belvedere (NO). Frammento di fornello per la cottura rituale di farinate. Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici del Piemonte e MAE.

I formaggi

Nel corso dell'età del Bronzo (2.200-900 a.C.) e poi soprattutto con l'età del Ferro (900-100 a.C.), i reperti collegabili alla lavorazione del latte (frullini e colini fittili, attingitoi, bollitoi con i relativi coperchi, fornelli) mostrano come le tecniche casearie abbiano raggiunto un discreto livello di specializzazione, soprattutto presso i popoli celtici e liguri delle montagne, come ricordano anche le fonti greche e latine. Le stesse fonti collegano ai Celti anche la realizzazione di un burro solido e compatto per conservare nel tempo le parti più grasse del latte.

Le conserve

La nocciola, anche pestata, rappresentava la principale fonte di olio alimentare in Cisalpina; se ne ricava una pasta conservata in vasi coperta dal suo stesso olio, che resterà tradizionale della cucina povera in

Piemonte. La necessità di conservare la frutta durante l'inverno creò la tradizione di conserve con miele che, con fichi, bacche e frutta secca permise lo sviluppo di una produzione di dolci sempre più varia.

A partire dai primi momenti della romanizzazione sembrano diffondersi anche in Piemonte le salse con mosto cotto (mostarde), che permettono di conservare le mele scottate, in particolare quelle piccole ed aspre di origine selvatica che difficilmente potevano venire mangiate crude, insieme ad aromi, nocciole, frutta secca.

La diffusione del castagno, iniziata nella seconda età del Ferro, fornisce inoltre un frutto di facile essiccazione e conservazione, con cui può essere preparata una eccellente farina, adatta per pappe, gnocchi, fariate, per essere addizionata al pane e anche per essere associata nella preparazione della birra.

Le bevande: vino, birra e altre bevande fermentate

Fin dall'avanzata età del Bronzo appare ben attestata in Italia settentrionale la coltivazione di uva selvatica nelle vicinanze degli insediamenti, per scopi alimentari e per una probabile integrazione zuccherina delle bevande fermentate ricavate dal succo di bacche (corniolo, sambuco, mora di rovo) e frutti (sorba); è solo con l'inizio dell'età del Ferro, e in particolare dopo l'VIII secolo a.C., che il clima più asciutto, il progressivo miglioramento della temperatura e l'attenuazione delle punte fredde nella stagione invernale agevolano la diffusione della viticoltura, già presente in Italia meridionale fin dalla metà del II millennio a.C., anche in Italia settentrionale, a partire dai centri etruschi dell'Emilia. In Piemonte i dati paleobotanici indicano la presenza della vite coltivata nel Novarese (Castelletto Ticino), fin dalla fine del VII secolo a.C. e successivamente, per tutta l'età preromana, i rinvenimenti archeologici attestano l'importanza e la diffusione della coltura della vite e della produzione e del consumo del vino in vari siti piemontesi.

La birra nasce nel mondo celtico nell'età del Ferro; prima, dall'antica età del Bronzo, in Italia settentrionale nei corredi funerari sono presenti boccali, probabilmente destinati a bevande fermentate, forse ancora idromele (bevanda fermentata a base di miele) o vinelli di frutti (vite selvatica, corniolo, sambuco, more di rovo), secondo le attestazioni ricorrenti tra i ritrovamenti nelle stazioni palafitticole.

Il ritrovamento, in una tomba databile intorno alla metà del VI secolo a.C. della necropoli di Pombia, nel Novarese, di un bicchiere che conservava ancora al suo interno tracce del suo contenuto originario, ha fornito nuove informazioni sulla produzione di birra nel Piemonte protostorico. Le analisi hanno infatti rivelato la presenza di pollini di cereali, arborei e di luppolo: si trattava quindi di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali, cioè in poche parole birra, scura e ad alta gradazione.



Pombia, proprietà Baù (NO). Bicchiere con all'interno resti di bevanda fermentata assimilabile alla birra. Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici del Piemonte e MAE.