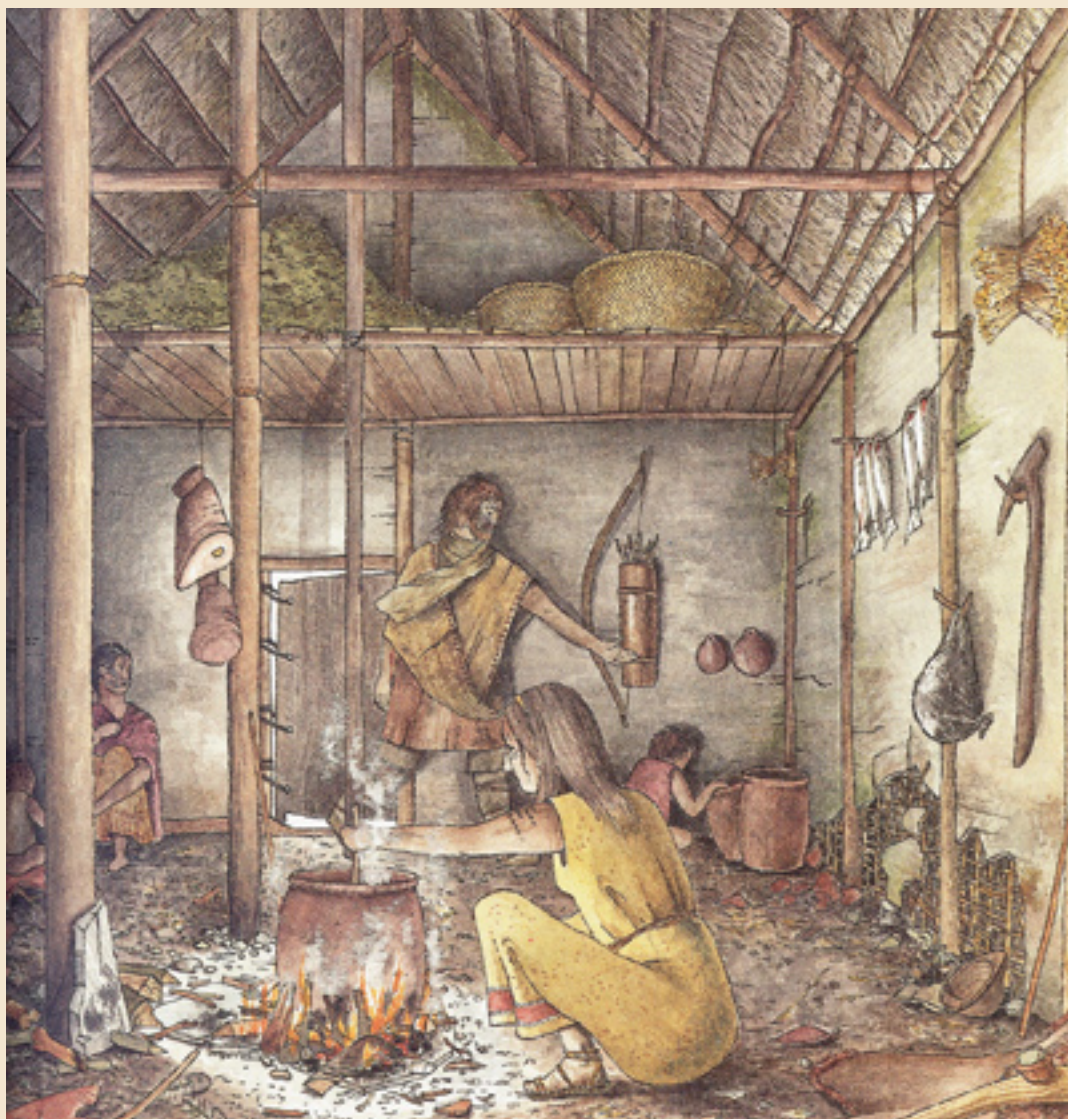


## CIBI E SAPORI ANTICHI

# L'ALIMENTAZIONE NELLA PREISTORIA: DALL'ETÀ DELLA CACCIA E DELLA RACCOLTA ALL'ETÀ DELLA DOMESTICAZIONE DELLE PIANTE E DEGLI ANIMALI



*Ricostruzione dell'interno di una capanna del Neolitico finale (da Furger A.R. – Hartmann F., Vor 5000 Jahren... So lebten unsere Vorfahren in der Jungsteinzeit, Bern, 1983).*

La produzione del cibo fu, nelle fasi più antiche della preistoria, una integrazione e un supplemento alla caccia e alla raccolta e solo successivamente, con il perfezionarsi delle tecniche e degli strumenti, divenne una vera e propria econo-

mia produttiva. La scelta delle derrate e gli adattamenti alimentari dipendevano essenzialmente dalle risorse vegetali e animali disponibili nel territorio e l'adozione dell'agricoltura fu una innovazione che scaturì dalle conoscenze

acquisite in un lungo arco di tempo con le esperienze quotidiane. Durante i millenni che hanno preceduto l'affermarsi dell'agricoltura infatti le popolazioni umane si alimentavano con una grande varietà di piante e di animali, ma solo poche spe-

cie furono poi selezionate e domesticate.

Nel Paleolitico inferiore (1.100.000-100.000 a.C.) e medio (100.000-40.000 a.C.) le basse temperature obbligavano l'uomo a spostarsi in continuazione alla ricerca del cibo, mentre nel Paleolitico superiore (40.000-10.000 a.C.), il clima più mite favorì lo sviluppo della vegetazione e quindi delle risorse alimentari. Nella fase finale del Paleolitico superiore e agli inizi del Mesolitico (10.000-6.000 a.C.), grazie all'aumento delle temperature, la raccolta di frutti, piante commestibili, radici e tuberi divenne un'attività specializzata che ebbe come conseguenza il primo immagazzinamento di scorte alimentari. I gruppi umani, pur continuando a spostarsi alla ricerca delle derrate, data la maggiore varietà di alimenti a disposizione, arricchirono progressivamente la dieta con apporti provenienti da più ecosistemi, sfruttando ambienti come la bassa valle, la fascia prealpina e l'alta montagna. Intorno all'8500 a.C. una fase di stabilità termica mai verificatasi prima determinò un radicale mutamento delle condizioni ambientali, che nell'area alpina e perialpina provocò un rapidissimo ritiro dei ghiacciai



e la nascita di nuovi ecosistemi grazie all'addensamento del manto vegetale e alla sua risalita fino ad alta quota. Ma è con il Neolitico (6.000-3.400 a.C.) che si attuò un cambiamento ecologico di grande impatto sull'evoluzione con forti ripercussioni demografiche, socio-economiche e culturali. L'affermarsi di comunità umane dedite all'agricoltura significò non soltanto il passaggio da un'economia basata sulla caccia e raccolta ad una di tipo produttivo, ma anche il diffondersi di insediamenti stabili, il rapido succedersi di importanti innovazioni tecnologiche e soprattutto l'inizio di una profonda trasformazione dell'ambiente naturale da parte dell'uomo. Alla domesticazione di piante e animali seguirono la manifattura di recipienti in ceramica, la filatura e tessitura di fibre vegetali come il lino e la lana, la levigatura di pietre estremamente dure e tenaci (pietre verdi) per la realizzazione di strumenti da taglio quali asce ed accette, l'utilizzo di lame di falcetto in selce per la mietitura, l'impiego di macine e di macinelli per lo sfarinamento delle granaglie.

La colonizzazione neolitica, avviatasi tra IX e VIII millennio a.C. nel Vicino Oriente, si diffuse rapidamente in Europa e in Italia, prima nel sud della penisola e poi, verso la metà del VI millennio a.C. anche nella pianura padana, portando con sé le potenzialità di un'economia agricola nuova e efficiente,

facilmente adattabile alle locali variazioni ecologiche, e determinando ovunque una generalizzata crescita demografica. Il passaggio ad economie agricole è testimoniato dalla presenza di resti di farro, piccolo farro, frumento duro, di varie specie di orzo e leguminose (tra cui lenticchie, fava, vecchia e pisello). Corbezzolo, nocciolo, ulivo, fico e vite, pur ancora allo stato selvatico, furono utilizzati a scopi alimentari. Si praticava la torrefazione di semi, ponendoli a cuocere entro vasi sigillati o accostati per la bocca. Nei siti palafitticoli dell'arco alpino sono documentati i resti di almeno 150 specie vegetali, sia coltivate sia selvatiche, tra cui carote, senape, cavolo, valeriana, lattuga, tiglio; sono stati rinvenuti pani non lievitati o gallette di grano, miglio, orzo, a volte ricoperti di semi di papavero. Gli stessi siti testimoniano la pratica dell'immagazzinamento di grandi quantità di semi entro contenitori ceramici di grande capacità. Ammassi di bacche e frutta trovati entro grandi vasi testimoniano forse la produzione di succhi e bevande fermentati.

Con il Neolitico cambiarono anche le modalità di cottura del cibo, se prima infatti veniva realizzata sulle braci, nella cenere oppure per arrostitimento probabilmente su spiedi, o utilizzando pietre scaldate sul fuoco, l'invenzione della ceramica permise di porre gli alimenti a cuocere in recipienti posti direttamente sul fuoco.



*Ricostruzione sperimentale del ciclo della panificazione (da Furger A.R. – Hartmann E., Vor 5000 Jahren ... So lebten unsere Vorfahren in der Jungsteinzeit, Bern, 1983).*



*La Marmotta (Roma). Falcetto con il dorso decorato (da Civiltà dell'argilla. Le prime comunità del Neolitico, 2004).*



*Chiomonte, loc. La Maddalena. Macina e macinelli. Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici del Piemonte e MAE.*