

A cena nella Preistoria

Dati riguardanti l'alimentazione tra Neolitico ed età del Ferro

Conferenza tenuta a *Parra Oppidum* degli Orobi il 27 aprile 2018 da Marco Baioni,
Direttore Museo Archeologico della Valle Sabbia – Fondazione “Piero Simoni” – Gavardo (BS)

Nutrirsi è uno dei bisogni fondamentali che accomuna l'Uomo a tutti gli altri esseri viventi. Naturalmente anche in questo caso a una necessità biologica primaria l'Uomo ha risposto in vario modo, basandosi sia sulle risorse offerte da un dato ambiente sia sulla tecnologia disponibile in un dato periodo, ma soprattutto approfondendo la sua creatività fino a fare della preparazione dei cibi un'arte.

Parlare di alimentazione e di cucina all'epoca degli esordi, cioè in periodo pre-protostorico, quando le nostre conoscenze sull'argomento non sono sorrette da testimonianze scritte, è un po' come spiare nella dispensa di uno chef senza poter vedere il suo famoso ricettario...

L'alimentazione è però da sempre oggetto di studio da parte dell'archeologia, dal momento che gran parte dell'economia delle più antiche comunità umane era proprio volta alla sussistenza e l'evoluzione tecnologica nell'ambito della produzione del cibo è uno dei filoni più importanti della ricerca.

Grande importanza a questo proposito hanno le ricerche nei contesti palafitticoli dell'età del Bronzo dell'Italia settentrionale (2200-1400 a.C.), dove per le caratteristiche naturali dei depositi si conservano manufatti e resti in materiali deperibili e dunque materie prime, strumenti in legno e rari prodotti di cottura. Naturalmente, per quanto riguarda la Preistoria, affrontare un argomento così complesso nella totale assenza di fonti scritte può essere piuttosto difficile e frustrante, soprattutto se si volesse arrivare a parlare di sapori e ricette, ma comunque i dati in nostro possesso sono tali che possono essere tentati differenti approcci.

Innanzitutto il tema dell'alimentazione può essere affrontato partendo o dalla produzione di cibo, elemento cardine degli studi sull'economia delle società preistoriche, o attraverso uno studio della strumentazione legata all'agricoltura, all'allevamento, alla raccolta e alla caccia, sia di natura tipologica ma anche funzionale, oppure attraverso sessioni di archeologia sperimentale, dedicate alle modalità di produzione degli strumenti e al loro

utilizzo. Le palafitte per quanto riguarda il lavoro nei campi hanno restituito una ricca strumentazione lignea a partire dagli aratri, come quello celeberrimo del Lavagnone di Desenzano del Garda (BS), per poi arrivare a una nutrita serie di zappe e pseudozappe, come ad esempio quella molto particolare del Lucone di Polpenazze del Garda (BS) con parte lavorante sostituibile.

Dai contesti umidi dell'Antica età del Bronzo provengono poi numerosi strumenti per mietere come i coltelli messori e i falcetti a mandibola, con il corpo di legno e le lame in selce trattenute da mastice. L'attività venatoria è diffusamente testimoniata dalle immancabili punte di freccia in selce o in osso-corno, e da più rari archi in legno. Incredibile a dirsi, ma in molti insediamenti palafitticoli è decisamente sottorappresentata la pesca: abbastanza rari sono gli ami in metallo e poco comuni sono le reti e i galleggianti collegati a esse.

Il rinvenimento negli scavi di particolari strutture utilizzate per cucinare (focolari, forni, fosse di combustione) o per conservare le sementi, oppure di tracce di lavorazione agricola come solchi o resti di opere idrauliche completano il quadro. Fondamentale è naturalmente l'apporto dell'analisi dei resti botanici (paleobotanica), sia dei macroresti (carpologia) sia dei pollini (palinologia) e dei resti faunistici (archeozoologia). Lo studio botanico non solo riconosce le essenze vegetali presenti all'interno dei depositi archeologici, nonché dei legni utilizzati per la strumentazione, ma consente pure di ricostruire l'ambiente circostante agli antichi insediamenti attraverso i diagrammi pollinici, di definire le modalità di raccolta delle piante sia domestiche che selvatiche e di riconoscere la presenza di eventuali tecniche di conservazione. Lo studio delle faune, oltre a fornire percentuali di sfruttamento delle varie specie e diagrammi sulle età di abbattimento dei capi, può fornire interessanti dati sulle patologie del bestiame e sulle tecniche di macellazione.

Anche lo studio delle necropoli può avere una sua importanza: su vari resti scheletrici sono state fatte analisi agli isotopi stabili di carbonio e azoto per identificare ad esempio una dieta che preveda il consumo di alcune tipologie di vegetali o che sia basata sul consumo di pesce.

Altro tema importante è quello della conservazione delle derrate alimentari. Tale studio può essere fatto attraverso l'analisi di alcune tipologie di recipienti o di elementi strutturali come ad esempio i silos, ma anche cercando di individuare la presenza di determinate tecniche come l'affumicatura o di sostanze come il sale, di cui si possono riconoscere

strutture di produzione nel caso del sale marino, o di estrazione, nel caso di salgemma, e probabili vie di traffico attraverso il Mediterraneo e l'Europa.

Le tecniche di preparazione del cibo possono essere affrontate attraverso un'attenta analisi delle tipologie di recipienti rinvenuti, degli strumenti per preparare le vivande e anche delle strutture legate al fuoco, quali forni e focolari. Anche lo stesso stato di conservazione dei resti faunistici e botanici può dare indicazioni su come venivano cucinati gli alimenti. Naturalmente da questo punto di vista grande importanza hanno i rari resti di cibo cotto, siano essi rappresentati da anonime croste conservate sul fondo dei vasi, siano i rari esemplari di prodotti derivanti da cottura, soprattutto di cereali, quali pani, gallette, focacce, gnocchi e quant'altro. Dallo studio della ceramica di impasto medio fine si può cercare inoltre di ricavare informazioni su come il cibo venisse servito e consumato.

In definitiva possiamo avere un quadro delle tecniche di produzione di cibo e un elenco degli alimenti a disposizione. Ci possiamo fare un'idea abbastanza precisa delle tecniche di cottura e in alcuni casi di preparazione di alimenti complessi e possiamo immaginare come i piatti venissero consumati. Purtroppo quello che ci manca è il ricettario: non sappiamo come i prodotti venissero abbinati e quindi difficile per noi farci un'opinione definitiva sul gusto di questi nostri antenati.