



ISTITUTO ITALIANO DI PREISTORIA E PROTOSTORIA

50122 FIRENZE – VIA S. EGIDIO, 21 TEL 055/2340765 – FAX 055/5354821

COMUNICATO

XVIII settimana per la cultura scientifica

CONFERENZA

***A tavola non s'invecchia!***  
***Una farina di 30000 anni fa in Mugello***

**Salone di lettura - Biblioteca Marucelliana**  
Via Cavour 43 50129 Firenze

**3 marzo ore 17.00**

Interventi di:

Biancamaria Aranguren  
Marta Mariotti Lippi  
Anna Revedin

Soprintendenza per i Beni Archeologici per la Toscana  
Dipartimento Biologia Vegetale Università di Firenze  
Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria

Cosa mangiavano i nostri più antichi progenitori di 30.000 anni fa?

Una recente scoperta effettuata in un insediamento preistorico, scavato negli 1995-96 dalla Soprintendenza Archeologica della Toscana in collaborazione con l'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria a Bilancino in Mugello, cambia lo scenario sulla dieta degli uomini del Paleolitico.



E' infatti opinione corrente che le popolazioni nomadi di cacciatori-raccoglitori del Paleolitico superiore fossero essenzialmente carnivore.

Il rinvenimento a Bilancino di un macina e di un macinello-pestello datati al C14 a 30.000 anni fa e la presenza su di questi di granuli di amido, rappresentano la più antica testimonianza diretta non solo dell'uso alimentare delle piante ma soprattutto di una vera e propria "ricetta" per la preparazione di un cibo di origine vegetale.

Grazie alle analisi, condotte fra il 2005 e il 2007 dal Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università di Firenze, sono stati identificati in particolare amidi di varie piante ma soprattutto di *Typha* sp, detta stiancia o mazza sorda.

La Tifa è una pianta palustre molto comune e molto utile: dalle foglie si ricavavano fino a pochi anni fa fibre per l'intreccio di corde, stuoie e "sporte" ecc., mentre i rizomi erano utilizzati a scopo alimentare in molti paesi extra-europei.



## ISTITUTO ITALIANO DI PREISTORIA E PROTOSTORIA

50122 FIRENZE – VIA S. EGIDIO, 21 TEL 055/2340765 – FAX 055/5354821



Gli archeologi hanno voluto sperimentare direttamente la preparazione di un cibo fatto con farina di tifa, raccogliendo i rizomi, seccandoli, macinandoli ed infine preparando e cuocendo delle “gallette” di tifa su di un focolare ricostruito come quello scoperto negli scavi di Bilancino, con un risultato di gusto gradevole

Le implicazioni di questa scoperta sono sotto molti aspetti rivoluzionarie: per la prima volta l'uomo aveva a disposizione un prodotto elaborato facilmente conservabile e trasportabile, ad alto contenuto energetico perché ricco di carboidrati complessi, che permetteva di avere maggiore autonomia soprattutto in momenti critici dal punto di vista climatico e ambientale. Inoltre l'abilità tecnica necessaria per la produzione di farina e quindi per preparare un cibo, tipo gallette o una farinata, non risulta più legata allo sfruttamento intensivo dei cereali nel Medio Oriente e alla conseguente nascita dell'agricoltura nel Neolitico, ma era già acquisita in Europa da lungo tempo.

Le ricerche interdisciplinari, che hanno coinvolto numerosi specialisti, hanno permesso di delineare la storia di Bilancino: si tratta di un accampamento stagionale di 30.000 anni fa che veniva frequentato nel periodo estivo per la raccolta e la lavorazione delle erbe palustri; è stato possibile ricostruire l'organizzazione interna dell'insediamento, identificando focolari, capanne, spazi adibiti alle attività quotidiane (preparazione del cibo, lavorazione delle pelli) e ad attività specifiche (lavorazione delle piante palustri, produzione di strumenti in pietra) e infine spazi dedicati all'accumulo di rifiuti (!).