

FOOD. Archeologia del cibo tra preistoria e antichità (a cura di Stefania Casini)
Collana del Civico Museo Archeologico di Bergamo
Materiali per la cultura 3, 146 pp., 76 illustrazioni a colori
€ 12,00 (acquistabile presso il Museo o telefonando allo 035 286070)

Il volumetto *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità* è dedicato al tema dell'alimentazione, di grande attualità per la concomitanza di EXPO 2015, *Nutrire il pianeta, energia per la vita* e completa un percorso espositivo dallo stesso titolo allestito nelle sale del Museo dal 13 maggio al 25 ottobre 2015.

L'archeologia del cibo, in particolare quella pre/protostorica, è un campo della ricerca che ha assunto grande interesse e sviluppo grazie al progredire delle scienze applicate, che attraverso le analisi archeometriche sono in grado di fornire dati utili alla ricostruzione dell'alimentazione del passato, soprattutto in assenza di fonti scritte.

Le ricerche biochimiche condotte sulle ceramiche permettono di stabilire il contenuto di molti recipienti, che fossero sostanze alcoliche, come vino, birra, idromele, o cibi a base di cereali e latticini; quelle biomolecolari portano un contributo fondamentale per rispondere alla domanda sull'origine di molte specie di piante coltivate e quelle polliniche mettono a disposizione ricostruzioni ambientali relative alla vegetazione; le analisi isotopiche delle ossa degli animali e anche dell'uomo permettono di risalire agli alimenti ingeriti. Lo studio dei resti di pasti delle mummie e l'analisi dei coproliti completano le informazioni sulla dieta delle popolazioni antiche.

Siamo ciò che mangiamo, ma anche dove mangiamo, come mangiamo e con chi mangiamo (K.C. Twiss, *We are what we eat*, in *The archaeology of food and identity*, 2007, pp. 1-15), poiché il cibo non afferisce esclusivamente alla sfera biologica, ma anche a quella culturale, essendo parte integrante dell'universo simbolico che ci distingue non solo da tutti gli altri animali, ma anche all'interno della nostra specie. I cibi definiscono l'identità dei gruppi, in senso sia geografico che sociale, e segnano il ritmo del vivere quotidiano e della ritualità. I sistemi alimentari hanno scandito anche la storia dell'uomo, che nel corso del tempo ha risposto alle sollecitazioni ambientali non più con l'adattamento fisico, ma attraverso lo sviluppo culturale.

La vastità dell'argomento ha imposto dei limiti alla narrazione. Alcuni temi, soprattutto legati alla dimensione spirituale, alla simbologia, alla ritualità e alla medicina sono stati per lo più solo incidentalmente accennati.

Affrontare la storia dei singoli cibi (la carne, le risorse marine, i cereali e i legumi, il vino, l'olio, il sale, il miele, il latte e la frutta), mettendo in rilievo la loro importanza per la vita dell'uomo da un punto di vista sia alimentare che culturale, ci è sembrata la via più semplice per raccontare le conquiste operate, le innovazioni introdotte, gli aspetti abitudinari della vita nell'antichità, oltre a ciò che lungo il cammino è andato perduto o si è modificato, formando quel filo che ha condotto direttamente al nostro quotidiano.

Non abbiamo tuttavia rinunciato a presentare una sintesi sui primordi dell'alimentazione umana (*Preistoria del cibo*), sottolineando le principali tappe evolutive che hanno portato sulla tavola da pranzo tutte le componenti che ancora oggi ci nutrono e che sono il cuore di questo percorso espositivo. Alla fine, un approfondimento su due importanti siti archeologici della Lombardia, la palafitta del Lavagnone e l'abitato etrusco del Forcello, indagati nell'arco di molti anni dall'Università degli Studi di Milano, con la collaborazione del Museo Archeologico di Bergamo, dimostrano come l'archeologia con l'apporto delle scienze naturali sia in grado di ricostruire quadri dettagliati del mondo antico, anche privo di scrittura.

Ogni operazione di ricerca e di sintesi, per quanto limitata come questa, ci arricchisce sempre di conoscenza e al tempo stesso di consapevolezza, con il solo rammarico di non aver potuto raccontare tutto quello che si è appreso. Perciò questo percorso espositivo e il piccolo volume che lo accompagna è dedicato a tutti coloro che non smettono di cercare nel passato, sollecitati dalla curiosità, le risposte ai dubbi che un presente complesso e a volte estraniante ci pone. (*Stefania Casini*)