

# A tavola in palafitta

bicchierino  
in ceramica  
Palafitta del  
Lavagnone

Piatto in legno  
Palafitta del Lavagnone

Boccale in ceramica  
Palafitta del Lavagnone

Pugnale di bronzo  
dal lago di Garda

Scodella in  
ceramica  
Palafitta del  
Lavagnone

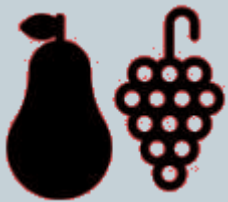
Cucchiaio in ceramica  
Palafitta del Lavagnone

Numerose informazioni sulle abitudini alimentari delle popolazioni dell'età del Bronzo sono offerte dagli scavi nelle palafitte dell'Italia settentrionale, soprattutto dell'area gardesana, dove per le caratteristiche naturali dei depositi si conservano materie prime e, a volte, resti di pasto.

# Parole difficili?



Impariamo ora il significato di alcune parole importanti per lo studio dell'alimentazione.



**Archeobotanica:** lo studio degli antichi resti botanici. In particolare dei pollini (palinologia) e di semi e frutti (carpologia).



**Archeozoologia:** lo studio degli ossi animali (individuazione della specie e segni lasciati dalla macellazione).



**Antracologia:** lo studio dei carboni, in questo caso dei preparati alimentari carbonizzati (“panini” e croste carboniose nei vasi).

# Archeobotanica: i frutti selvatici

L'archeobotanica consente di ricostruire l'ambiente circostante i villaggi, di scoprire quali piante sia domestiche sia selvatiche fossero raccolte e di riconoscere la presenza di eventuali tecniche di conservazione.

**frutti di bosco**



**corniolo**



**mele**



**Uva**

**PER IL CONSUMO DIRETTO**

**COME INGREDIENTI DI  
ALIMENTI**

**PER LA PRODUZIONE  
DI BEVANDE FERMENTATE  
SIMILI A BIRRA E SIDRO  
(E SOLO DAL BRONZO  
RECENTE DEL VINO)**

# Archeobotanica: agricoltura, cosa coltivavano?



Grazie agli scavi nelle palafitte sappiamo che erano coltivati un gran numero di cereali: orzo, farro, farricello, grano duro. Nella palafitta del Lucone di Polpenazze, in provincia di Brescia, sono state rinvenute addirittura **spighe carbonizzate!** I cereali venivano consumati sotto forma di polentine o focacce: abbiamo testimonianze della produzione della farina attraverso il ritrovamento di macine e macinelli di pietra. Il consumo di focacce e panini è certo: in alcune palafitte sono state ritrovate **pagnotte** non lievitate e cotte sul fuoco.

Spiga  
dalla  
palafitta  
del  
Lucone



Panino dalla palafitta di  
Bande di Cavriana

# Archeobotanica: agricoltura, cosa coltivavano?



Non si coltivavano solo cereali. Negli scavi sono stati rinvenuti anche i legumi: piselli e lenticchie che venivano consumati sotto forma di zuppe, spesso uniti ai cereali.

Come lo sappiamo? Dalle analisi delle incrostazioni rimaste all'interno dei recipienti in cui venivano cotti.

Le granaglie e i semi erano conservati in grandi recipienti in ceramica, che gli archeologi chiamano **dolii**.



**Dolio dalla palafitta del Lavagnone**

# La coltivazione dei campi: l'aratro



L'introduzione dell'uso dell'aratro rappresentò un momento importantissimo per lo sviluppo dell'agricoltura. L'aratro fece la sua prima comparsa nel paese dei Sumeri, nel sud della Mesopotamia verso il 3500 a.C. e da qui, nel corso di un millennio, raggiunse i nostri territori.

Le più antiche raffigurazioni di aratro in Val Camonica risalgono all'età del Rame (circa 2800-2400 a.C.): un esempio è l'incisione della stele di Bagnolo. Il più antico aratro giunto a noi risale all'età del Bronzo: è stato scoperto al Lavagnone ed è esposto in museo!



Stele di Bagnolo



# La coltivazione dei campi

Per lavorare la terra, oltre all'aratro, esistevano anche attrezzi più leggeri: zappette o piccoli picconi in corno, per dissodare le zolle più compatte, e zappette in legno per i terreni più teneri.



Zappetta e zappa dalla palafitta del Lucone

Giunte a maturazione le colture, era necessario mietere il raccolto.

Nelle fasi iniziali dell'antica età del Bronzo si utilizzavano i coltelli messori e i falchetti in legno con "lame" in selce.



Falchetto dal Lucone



Coltello messorio dal Lavagnone

# Archeozoologia: l'allevamento



**Nell'età del Bronzo ormai l'allevamento era diventata una pratica diffusa: si allevavano principalmente bovini, maiali, capre e pecore.**

**Nulla si sa tuttavia sui metodi di cottura. La carne probabilmente era arrostita direttamente sul fuoco, affumicata o stufata-bollita in recipienti di ceramica.**

**I bovini, oltre che per la carne, erano sfruttati come forza lavoro, ad esempio per trainare l'aratro.**

# Archeozoologia: la caccia



Nel corso dell'età del Bronzo, con il consolidarsi dell'allevamento, si assiste a una diminuzione del ruolo della caccia (negli scavi si rinviene di solito un maggiore numero di ossi di animali domestici), che continua comunque a essere praticata.

cinghiali



piccola selvaggina

cervi



volatili



orsi



**CARNE**

**OSSO DA LAVORARE**

**PELLAME/PELLICCIA**

**DENTI/DIFESE**

**CORNO/PALCO**

**PIUME DECORATIVE**

# Archeozoologia: la pesca e la raccolta dei molluschi



Le popolazioni che abitavano sulle sponde dei laghi non potevano certo trascurare la pesca! Pescare doveva essere dunque un'attività importante, anche se per noi oggi è difficile capire quanto: le lische dei pesci sono difficili da rinvenire negli scavi.

Tuttavia sappiamo che nella dieta “palafitticola” rientravano



**Luccio**



**Scardola**



**Tinca**

Negli scavi si ritrovano anche i gusci di molluschi, sia di lago sia di fiume: la loro carne doveva ricoprire un ruolo importante perché ricca di proteine .



# Conservare gli alimenti



Uno dei problemi principali che gli abitanti dei villaggi dovevano affrontare, in un'epoca in cui non esistevano la corrente, il sottovuoto, la liofilizzazione e ...le scatolette, era quello della conservazione dei cibi. Come facevano?

Vari sono i metodi che si potevano utilizzare :

- **L'essiccazione**
- **L'affumicatura** (lascia pochissime tracce, le strutture per affumicare sono semplici focolari)
- **La tostatura** (restano le tracce delle tostature "sbagliate", ossia i resti carbonizzati; si utilizzavano semplici focolari)
- **salagione** (il sale non lascia alcuna traccia archeologica)

La produzione di formaggio rappresenta il metodo più antico per la conservazione del latte. Negli scavi si rinvengono gli strumenti per la produzione di gustose ricotte: **frullini** e **colini**.



Frullini in legno dalla palafitta di Fiaavè

Colino dalla palafitta del Lucone



credit



© Museo Civico Archeologico “G. Rambotti”

