

Assessorato dell'Agricoltura della Regione Toscana in collaborazione con l'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria e la Soprintendenza Archeologica della Toscana (Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo) nell'ambito delle iniziative toscane per l'Expo Milano 2015

La prima Farina in Toscana: alle origini dell'alimentazione

Firenze, 23 aprile 2015

Palazzo Strozzi Sacrati - Sala Pegaso
Piazza Duomo, 10

Le recenti scoperte fatte durante scavi archeologici a Bilancino nel Mugello che dimostrano come la dieta mediterranea abbia solide basi anche nell'uso di vegetali. È dalla lavorazione di questi che nacque, 30mila anni fa, la più antica farina utilizzata dall'uomo.



Il tema dell'*alimentazione dell'uomo* nel corso della sua storia sarà al centro dell'incontro, promosso dall'assessorato dell'Agricoltura della Regione Toscana, in programma il 23 aprile a Firenze, nel Palazzo Strozzi Sacrati (piazza Duomo, 10) ed organizzato in collaborazione con l'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria e la Soprintendenza Archeologica della Toscana (Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo) nell'ambito delle iniziative toscane per l'Expo Milano 2015. Inizio dei lavori, nella sala Pegaso, alle ore 15.

Una giornata di approfondimento e divulgazione sul tema dell'evoluzione dell'alimentazione, che prende spunto dalla scoperta della più antica farina datata *30mila anni fa*, assai prima dell'avvento dell'agricoltura: il ritrovamento, a Bilancino in Mugello (FI), durante lo scavo archeologico di un accampamento del Paleolitico, di una macina e di un macinello in pietra usati per produrre farina, da vegetali selvatici, in particolare rizomi di piante palustri.

La farina più antica del mondo è toscana. Si tratta, infatti, di una farina risalente a 30 mila anni fa, e destinata a rivoluzionare le conoscenze sugli uomini del Paleolitico e sulla loro alimentazione. Di questa antenata delle farine di oggi si è parlato in un incontro nella sede della Regione Toscana sul tema dell'evoluzione dell'alimentazione, inserito nell'ambito delle iniziative per l'Expo 2015. Il ritrovamento della farina è avvenuto nella zona di Bilancino (vicino Barberino di Mugello in provincia di Firenze), dove, sulle rive del fiume Sieve, una gruppo di homo sapiens ebbe un suo insediamento temporaneo.

Negli anni 1995-1996, prima che la zona finisse sotto le acque dell'invaso di Bilancino, un gruppo di ricerca archeologica guidato da Biancamaria Aranguren della Soprintendenza archeologica della Toscana in collaborazione con Anna Revedin dell'Istituto italiano di preistoria e protostoria, effettuò la scoperta. Nel luogo che ospitava l'abitato neolitico sono state rinvenute delle pietre che le archeologhe hanno riconosciuto essere una antica macina e un pestello. L'analisi su quelle pietre ha permesso di compiere la scoperta e *individuare tracce di amido di cui era composta la 'farina preistorica* che veniva realizzata impiegando una pianta palustre chiamata Typha (Tifa). Dalla scoperta di Bilancino è nato un progetto di ricerca dell'Istituto italiano di preistoria e Protostoria con il contributo dell'Ente cassa di risparmio di Firenze. **«È una scoperta che rivoluziona le conoscenze sull'alimentazione umana** - hanno detto Aranguren e Revedin - perché finora era opinione corrente che le popolazioni nomadi di cacciatori-raccoglitori del Paleolitico superiore fossero essenzialmente carnivore. Il rinvenimento a Bilancino 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».