



di Mauro Cresti, Claudio
Milanesi

24 giugno 2015

ARCHEOBOTANICA E ANTICHI SAPORI



L'archeobotanica è un settore interdisciplinare che si occupa dello studio dei vegetali fossili recuperati in contesti archeologici. Queste indagini permettono di compiere ricostruzioni paleo-ambientali, determinare il rapporto uomo-ambiente, osservare i movimenti di diffusione ed evoluzione di differenti specie vegetali sia spontanee che coltivate.

Con il termine piante sinantropiche s'intende distinguere essenze spontanee e infestanti che seguono costantemente l'uomo. Sono piante opportuniste, vegetano negli ambienti alterati da una persistente attività umana e molte di esse (erbe del popolo), erano e sono utilizzate per scopi medicamentosi, raramente come alimento. D'altro canto le piante antropiche sono varietà a cui si sono legati nuclei sociali del passato. Sono piante indispensabili all'uomo e quindi domestiche e coltivate in territori con caratteristiche ambientali, climatiche e storico temporali in continua evoluzione. Il territorio in cui viviamo può subire cambiamenti climatici e movimenti tettonici dove il passare del tempo archeologico è contraddistinto da strati deposizionali che si adagiano per sedimentazione orizzontalmente gli uni sugli altri. Lo studio della distribuzione e contenuto dei sedimenti che separano lo strato attuale dai piani sottostanti del passato è realizzato mediante lo scavo. Il processo di lavorazione dei reperti paleobotanici riguarda quindi il trattamento dei sedimenti per il recupero dei resti botanici in essi dispersi e può cambiare se ci si orienta verso il recupero di pollini e spore (palinologia), semi (carpologia), carboni (antracologia) e frammenti vegetali fossili. Per il riconoscimento e la determinazione delle varietà, i reperti sono contraddistinti e definiti in forme e contenuti e sono oggetto d'applicazioni morfologiche, morfometriche,

ultrastrutturali, microbiologiche, biochimiche e molecolari. Per lo studio delle forme, sono impiegate varie strumentazioni di laboratorio e software informatici (Milanesi et al. *Tissue and Cell* 2009, 41:443-447). I contenuti sono sostanzialmente rivolti verso lo studio del DNA anche proveniente da organismi estinti (Milanesi et al. *J. Archaeological Science* 2006, 33:1081-1087). Nel DNA sono iscritti i caratteri biologici di organismi che hanno avuto la capacità di sopravvivere e riprodursi in un ecosistema. Questo adattamento di tipo genetico è stabile e trasmissibile da un individuo alla prole. L'ingegneria genetica, tecnologia raffinatissima e costosa, consente di riflettere sulla domesticazione di alcune essenze, sulla biodiversità di specie autoctone antiche legate ad un territorio e in alcuni casi di stabilirne la realtà paleo-economica, paleo-alimentare, paleo-culturale. Infatti la rintracciabilità di antiche piante legate a paleo-cibi e paleo-bevande e l'omologia a varietà superstiti, potrebbero dare a cibi e bevande discendenti da essi un valore storico e simbolico, valorizzando ulteriormente la tipicità delle nostre terre e quindi dei nostri prodotti.

Sono numerose le iniziative sulla riscoperta degli antichi sapori, il cibo quando degustato ha un suo inconfondibile fascino, è una chiave di lettura privilegiata di usi e attitudini umane in contesti specifici. La valenza simbolica attribuita al cibo nonché ai modi ed alle circostanze del loro consumo proviene dal passato con i sacrifici alle divinità, ai banchetti conviviali o funebri. Sarebbe conveniente attrarre un più vasto pubblico alle problematiche del mondo antico, le iniziative a carattere educativo sull'alimentazione remota potrebbero rendere indimenticabili a bambini e adulti storie archeologiche da raccontare, dove dame e cavalieri come noi, ma prima di noi, hanno calcato e "utilizzato" gli stessi ambienti.

Archaeobotany and traditional flavors

Archaeobotany is an interdisciplinary sector that deals with the study of fossil plants recovered during archaeological excavations. These studies enable paleo-environments to be reconstructed, determining the relationship between humans and the environment, and observing the spread and evolution of various spontaneous and cultivated plant species.

It uses genetic engineering, a very sophisticated and costly technology that enables thinking about the domestication of certain species, the biodiversity of ancient autochthonous species in a specific area, and, in some cases, establishing the paleoeconomic, paleocultural, and paleo-food facts. In fact, the traceability of the ancient plants related to paleo foods and beverages and homologous surviving varieties could give historical and symbolical value to the descendent foods and beverages, further enhancing the uniqueness of our land and therefore of our products.

