



25 luglio 2018

IL PANE PRIMA DELL'AGRICOLTURA



In Medio Oriente sono stati scoperti antichi resti di pane che risalgono a circa 14.000 anni fa, molto prima quindi della diffusione dell'agricoltura.

I resti carbonizzati di un'antica focaccia sono stati identificati nel sito archeologico di Shubayqa 1, in Giordania da un gruppo di ricercatori dell'Università di Copenaghen e delle University di Londra e Cambridge. Per identificarne la natura i ricercatori hanno usato la microscopia elettronica a scansione che ha permesso di riconoscere le microstrutture delle particelle di cibo carbonizzato di tutti i campioni esaminati

Lo studio, pubblicato su *"Pnas"*, mostra che gli antenati selvatici di cereali domesticati come orzo, farro e avena erano stati macinati, setacciati e impastati prima della cottura.

Il forno di cottura aveva attirato l'attenzione degli archeologi perché era abitato da un gruppo di cacciatori-raccoglitori nel periodo di transizione da questo tipo di economia di sussistenza all'agricoltura, appartenenti alla cosiddetta cultura natufiana.

La presenza di lame in pietra focaia e di altri strumenti litici venuti alla luce avevano indotto a pensare che queste popolazioni avessero iniziato a sfruttare le piante in modo diverso e forse più efficace. La produzione precoce di pane a base di cereali selvatici è stata una delle forze trainanti della successiva rivoluzione agricola, quando i cereali selvatici vennero coltivati per fornire fonti di cibo più convenienti.

La produzione del pane, è un'attività complessa, che richiede la decorticazione e la macinazione dei cereali, l'impastamento e la cottura al forno, probabilmente con la cooperazione di molte persone. Il fatto che sia stato prodotto prima che fossero sviluppati i metodi di coltivazione suggerisce che fosse considerato un alimento speciale, e il desiderio di produrre questo alimento ha contribuito alla decisione di iniziare a coltivare cereali.

da: LE SCIENZE, 17/7/2018