

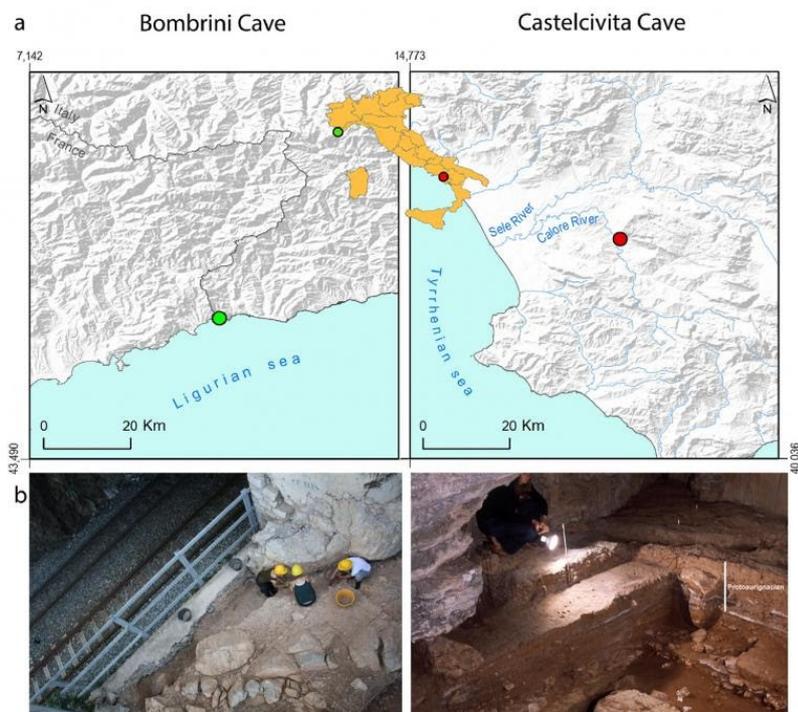
Le prime farine.

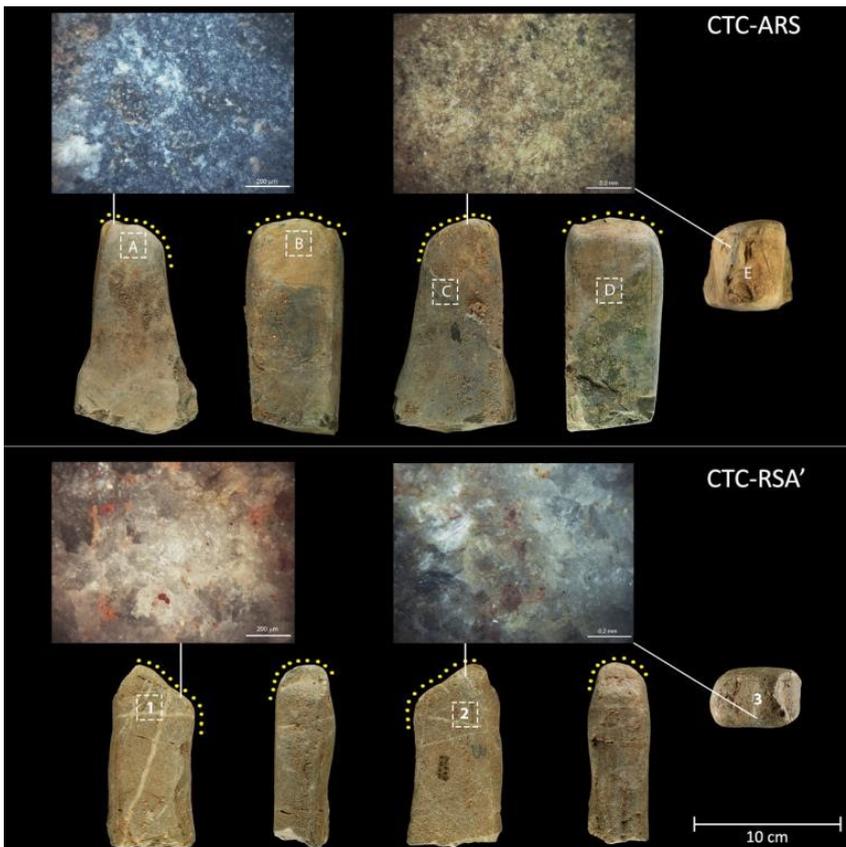
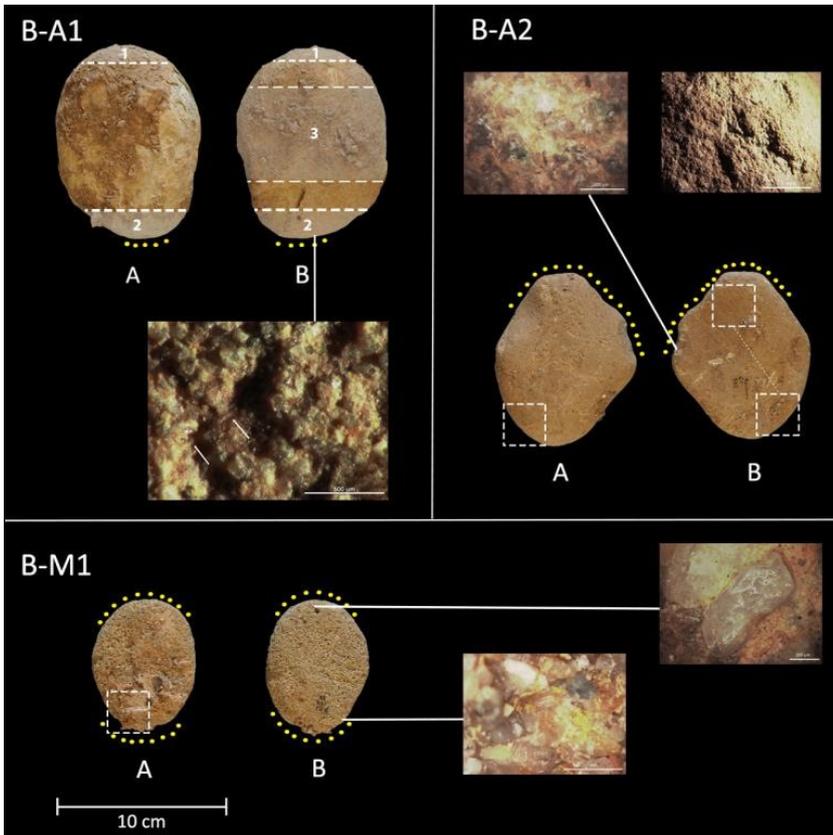
Molto tempo prima dell'invenzione dell'agricoltura l'uomo sapeva già trasformare i cereali e altre piante selvatiche in una farina adatta all'alimentazione

Lo studio vede coinvolto il sito di Castelcivita, dove le ricerche sono dirette dagli antropologi dell'Università di Siena

Lo studio di 5 macinelli datati intorno a 43-39.000 anni fa, pubblicato su *Quaternary Science Reviews*, riporta indietro la **macinazione a scopo alimentare al periodo di transizione fra Neanderthal e Homo sapiens**, caratterizzato dalla diffusione dei tecno-complessi del Musteriano tardo (Neandertal), dell'Uluzziano e del Protoaurignaziano (H. sapiens).

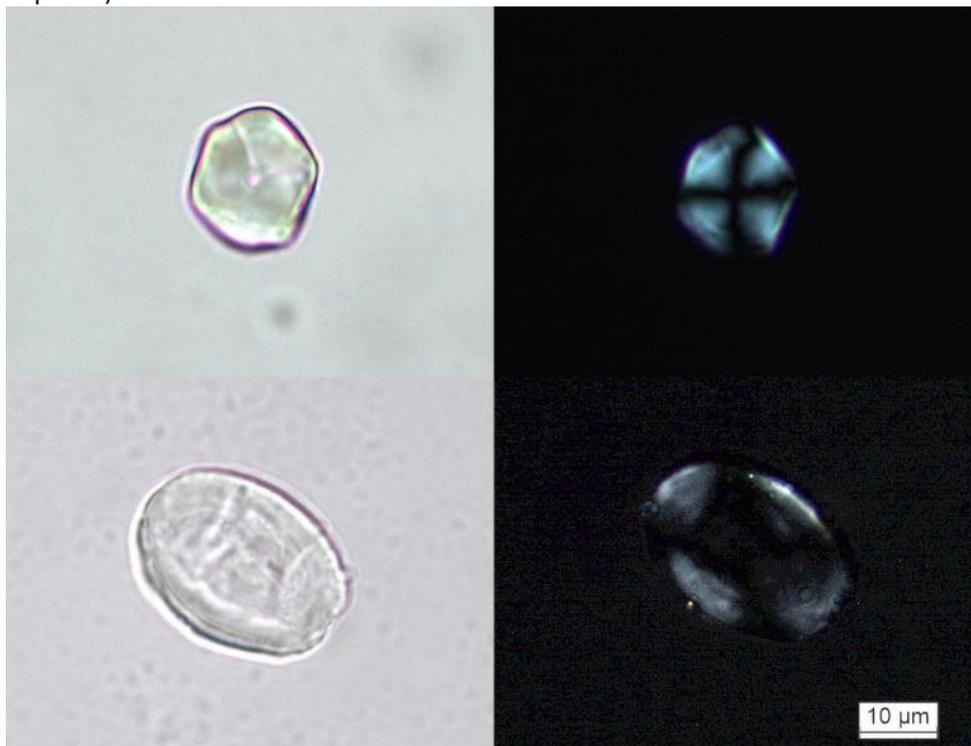
Il territorio italiano si rivela, ancora una volta, un punto chiave per lo studio di questo cruciale momento della storia dell'umanità. Uno dei siti paleolitici oggetto degli scavi (Riparo Bombrini) è diretto da Fabio Negrino dell'Università di Genova, in collaborazione con l'Università di Montreal. *Lo studio vede coinvolto il sito di Castelcivita, dove le ricerche sono dirette dalla professoressa Adriana Moroni, paleoantropologa del Dipartimento di Scienze Fisiche della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Siena.*





Si tratta, in entrambi i casi, di giacimenti di importanza internazionale che, attraverso anni di impegnative ricerche, hanno permesso di indagare, in modo dettagliato, una fase decisiva della nostra storia biologica e culturale, nella quale, dopo un periodo di convivenza, si è deciso l'ultimo

destino delle popolazioni Neandertaliane e il successo evolutivo della nostra specie (*Homo sapiens*).



Sulla superficie dei macinelli sono stati trovati granuli di amido con morfologia diversificata a testimoniare l'uso di piante differenti, tra le quali cereali selvatici.

La presenza di pratiche simili di macinazione in contesti di transizione sottolinea come alcune conoscenze tecnologiche e certe abitudini alimentari fossero diffuse in entrambe le popolazioni, forse in seguito a contatti o forse come retaggio già presente all'interno delle due differenti tradizioni culturali.

Il macinello proveniente dai livelli musteriani del Riparo Bombrini costituisce una delle più antiche testimonianze di processamento e trasformazione di prodotti vegetali in Europa. I due macinelli rinvenuti alla base e al tetto della sequenza protoaurignaziana della Grotta di Castelcivita, oltre ad avere analoga morfologia, presentano modifiche intenzionali atte a renderli più funzionali. Questa somiglianza indica il permanere del medesimo retroterra tecnologico durante le diverse fasi culturali del locale Protoaurignaziano.

La ricerca, coordinata dall'IIPP (Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria) nel quadro del progetto PLUS_P (Plant Use in the Palaeolithic), ha visto la collaborazione fra i ricercatori delle Università di Firenze, Genova (concessionaria delle ricerche a Riparo Bombrini – MiBAC|DG-ABAP_SERV II_UO1|06/06/2019|0015657-P| [34.31.07/10.4.4/2018]), Siena (concessionaria delle ricerche a Grotta di Castelcivita - MIC|MIC_DG-ABAP_SERV II_UO1|07/06/2021|0019224-P| [34.61.07/1.15.1/2019]), Bologna e Montreal (Canada).

Article: New evidence of plant food processing in Italy before 40ka - Journal: Quaternary Science Reviews - Pub date: June 10, 2023

Fig 1 - Localizzazione dei siti archeologici di Riparo Bombrini e Grotta di Castelcivita in Italia (nella foto Castelcivita la prof.ssa Annamaria Ronchitelli dell'Università di Siena)

Fig. 2 - Macinelli rinvenuti nel sito archeologico di Riparo Bombrini

Fig. 3 - Macinelli rinvenuti nel sito archeologico di Grotta di Castelcivita

Fig 4 - In alto granulo di amido poligonale e in basso granulo di amido lenticolare con segni di danneggiamento, probabilmente dovuti alla macinazione.

Comunicazione e stampa - Università di Siena

Banchi di Sotto, 55 - Siena

347 9472019 – 335 497838

0577 235227

comunicazione@unisi.it