

NON SOLO PANE

"Non solo pane" è una mostra multisensoriale (tattile-olfattiva) pensata per un pubblico ampio. È un'iniziativa che vuole coniugare saperi storico-archeologici e naturalistici con la sensibilizzazione alla valenza culturale, sociale e politica del cibo.

La mostra è organizzata secondo le linee guida di "Vietato non Toccare", un progetto dell'Università di Siena già collaudato, che introduce ai temi dei Beni culturali resi accessibili a chi ha ridotte capacità sensoriali, motorie e cognitive, con i criteri del *Design for all*.

L'Ufficio Accoglienza disabili e Servizi DSA con questa mostra vuole avvicinare il largo pubblico al tema dell'accessibilità universale e far conoscere alla popolazione studentesca e alla città di Siena le proprie competenze e il proprio suo campo d'azione.

Il percorso di "Non solo pane" si apre con una suggestione: la ricostruzione di due ambienti, il bosco selvatico e il campo coltivato. Nel bosco sono collocate alcune delle essenze vegetali documentate in Italia centrale nel primo Postglaciale, circa 9.000 anni a.C. (querceto misto, sempreverdi e caducifoglie), nell'ambiente coltivato i cereali, le leguminose e le erbacee ruderali evidenziano le trasformazioni più eclatanti.

Il visitatore può prendere contatto con una serie di manufatti che caratterizzano le produzioni artigianali di queste epoche.

Esploriamo con il tatto, percepiamo con l'olfatto e l'udito, assaporiamo con il gusto. Visitando questa mostra senza vedere, lungo il percorso iniziamo ad utilizzare anche gli altri sensi, quasi gregari della vista nella vita quotidiana che è sempre più collegata alla comunicazione visiva.

Il cibo soddisfa il bisogno biologico della nutrizione dell'uomo, così come è essenziale per la sopravvivenza di ogni specie animale. Ma l'uomo, unico tra gli esseri viventi, produce, trasforma e manipola gli alimenti che consuma.

Il cibo, oltre alla sua indispensabilità biologica, tocca significati profondi e assume valenze simboliche, sia quando si correla al rapporto uomo/natura, sia nelle fasi della produzione, sia nel momento del consumo.

Cerimonie e feste caratterizzano alcune fasi dell'attività agricola e la nutrizione assume a simbolo della crescita, della buona salute e contestualmente è correlato anche alla fine dell'esistenza. Ben nota è la sua trasposizione in ambito religioso.

Il momento del pasto è un'occasione di incontro e di aggregazione e la sua valenza sociale è stata riconosciuta in ogni epoca. Inoltre esso scandisce il ritmo della giornata, lo scorrere dei mesi e delle stagioni.

I modi di preparazione e di consumo possiedono un profondo valore identitario: modalità di cottura, sapori e profumi si inseriscono nei connotati delle diversità culturali.

Sin dalle origini, con le popolazioni paleolitiche di cacciatori-raccoglitori, la dieta carnea ha costituito la risorsa alimentare primaria. L'integrazione della dieta con alimenti vegetali è ampiamente documentata nel Paleolitico.

Ai cereali e al loro ingresso nello scenario alimentare come risorsa importante è dedicata questa mostra. Il pane, alimento semplice e quotidiano, riassume e indica con immediatezza i diversi valori universali, anche simbolici, del cibo, esplicitati non solo nelle modalità della sua preparazione ma anche in modi di dire, credenze e funzioni religiose.

La ricerca archeologica fornisce informazioni e conoscenze sul rapporto uomo/natura -in relazione alle trasformazioni climatiche e del paesaggio che hanno determinato le variazioni delle popolazioni faunistiche e vegetali- e, alla fine del processo evolutivo, sui cambiamenti e sulle identità culturali.

Nella storia dell'uomo la coltivazione dei cereali segna un momento di importanti cambiamenti socio-economici: la produzione supera la fase della predazione e segna la nascita di un diverso rapporto con la natura dovuto alla sapienza ambientale che sin dalle origini ha caratterizzato i comportamenti di *Homo sapiens*.

La prima manipolazione dei cereali e i successivi più sofisticati processi di lavorazione sono il frutto -come ci indicano archeologi, storici e botanici- di una serie di competenze che vanno dalla perizia nella coltivazione dei campi (disboscamento, semina, mietitura) alla conservazione del raccolto sino alla completa rielaborazione (macinatura, impasto e cottura).

Il Neolitico è un lento e lungo processo attraverso il quale l'uomo ha imparato a produrre il proprio cibo e costituisce un momento fondamentale nella storia culturale dell'uomo. Le scoperte, le conquiste e le innovazioni produttive avvenute a partire dal IX millennio a.C. nel bacino del Mediterraneo hanno segnato l'avvio di comportamenti economici che si sono radicati nei millenni e che ancora oggi garantiscono la sopravvivenza della popolazione mondiale.

La nascita dell'economia produttiva è il risultato dell'interazione tra ambiente naturale e comportamenti culturali: l'uomo si è adattato alle modificazioni ambientali seguite alla fine dell'ultimo glaciale e, integrandosi con diversi regimi di piovosità e di climi più temperati rispetto al passato, ha imparato a riprodurre sistematicamente i cicli naturali delle piante.

Nelle diverse aree del mondo questa sperimentazione è avvenuta autonomamente in modi e tempi differenti: il riso nell'estremo Oriente asiatico, il mais nell'America centrale e meridionale, il sorgo e il miglio nell'Africa sud-sahariana.

L'addomesticazione dei cereali, avvenuta nel Vicino Oriente a partire da 12.000 anni a. C. e poi diffusa in Europa, è conseguente alla selezione di alcune specie coltivabili, minoritarie rispetto a quelle utilizzate nel Paleolitico. Ai cereali (frumento e orzo) sono affiancate alcune leguminose (pisello, lenticchia, fava). Questo processo si associa all'addomesticazione e all'allevamento di ovicapri e, in seguito, di suini e bovini, tuttavia la maggior parte delle comunità neolitiche continua a praticare anche la raccolta delle specie vegetali spontanee e della caccia.

Allevamento e agricoltura si collegano a nuovi modelli socio-culturali che investono le pratiche religiose e simboliche e anche le strategie insediative. Le comunità diventano stabili in un territorio e impiantano villaggi, nuovi sistemi

relazionali si impongono e riguardano la struttura dell'abitazione, la suddivisione e la delimitazione degli spazi (produttivi, insediativi, rituali), la gestione dell'alimentazione (produzione e conservazione), l'accumulazione dei beni.

A partire dal Neolitico sono documentate invenzioni tecnologiche importanti: dapprima il bastone da semina, l'ascia in pietra levigata, la falce (con il filo tagliente in selce), la terracotta, la tessitura, in seguito il giogo e l'aratro, la ruota e il carro e, infine, manufatti in metallo (rame, oro, argento). Si tratta di tecnologie complesse che richiedono artigiani specializzati.

La ceramica è il più antico prodotto artificiale ottenuto dall'uomo: l'argilla unita all'acqua, manipolata e modellata, poi sottoposta a cottura, cambia stato fisico attraverso un processo irreversibile e diviene un manufatto. L'uso della terracotta si diffonde rapidamente e le varietà di forme e di decorazioni diventano espressione di identità culturali.

Il nuovo sistema di vita porta ad instaurare un diverso rapporto con l'ambiente: si interviene sul paesaggio (disboscamento e incendi per procurare aree coltivabili), si innescano cambiamenti morfologici e genetici nelle piante e negli animali addomesticati.

L'impatto dei primi agricoltori sull'ambiente è stato inizialmente modesto e spesso reversibile, ma ha dato avvio ad un percorso continuo che prosegue ancora oggi.

L'accresciuta sensibilità alle situazioni e ai problemi ecologici dà oggi sempre più vigore all'interesse per l'ambiente, sia attuale sia del passato. Conoscere come l'uomo nella sua lunga storia si è relazionato con l'ambiente è condizione culturale per prevedere scenari e possibili soluzioni del futuro.

Per **Accessibilità universale** (*Universal design, Design for all*) si intende un modo di concepire la cultura in maniera trasversale e multidisciplinare che vuole promuovere una progettazione inclusiva di ambienti e servizi, normativa e didattica che si rivolga a tutti i cittadini. I principi di accessibilità e di progettazione universale, che si concretizzano nell'abolizione di barriere architettoniche, culturali e sensoriali, sono stati ripresi dalla dichiarazione ONU

sui "diritti delle persone con disabilità" che l'Italia ha ratificato nel 2009. L'accessibilità universale è un modo di pensare che dovrebbe permeare tutti gli aspetti della vita quotidiana, dall'informazione ai trasporti, dall'accoglienza alle diverse forme di assistenza; è anche una modalità di lavoro che tende a dare dignità culturale, sociale e giuridica all'affermazione dei diritti umani delle persone con disabilità. Essa si basa sullo studio e sulla progettazione di soluzioni tecniche e di buone prassi capaci di trasformare la realtà alla luce dell'accessibilità globale.

Il concetto di Accessibilità universale propone quindi una particolare attenzione alla sicurezza e al confort urbano e ambientale introducendo il concetto di "utenza allargata", che nella progettazione richiede un approccio integrato che vede protagonisti esperti, professionisti e gli stessi utenti. Si tratta in estrema sintesi di un progetto di società diversa, la cui finalità è quella di potenziare l'autonomia di ognuno, consentendo un pieno e agevole inserimento nel contesto sociale dove bisogni, condizioni psico-fisiche, sociali, economiche e di qualsiasi altra natura -che possano limitare in modo permanente o temporaneo il nostro vissuto- diventano stimoli progettuali che portano a soluzioni innovative e funzionali per la qualitativa della vita quotidiana di ognuno di noi. Dal 2001 l'Ufficio Accoglienza disabili e Servizi DSA dell'Ateneo si impegna in una serie di attività, giornate di studio, seminari, corsi di formazione, master e mostre (tra queste figura "Vietato non Toccare" progettato e realizzato in collaborazione con la Sezione di Preistoria dell'allora Dipartimento di Archeologia e Storia delle arti) per promuovere una cultura inclusiva sia nell'Ateneo che nel territorio toscano e nazionale.

Dall'impegno per azioni di sensibilizzazione trasversali e interdisciplinari nasce nel 2006 il Laboratorio dell'Accessibilità Universale (L.A.U.) con sede a Buonconvento, inaugurato con un protocollo d'intesa tra Formez, l'Amministrazione comunale di Buonconvento e l'Università di Siena.