



PAST FOOD

15.000 anni di alimentazione

Museo Archeologico dell'Alto Adige, dal 28 novembre 2023 al 3 novembre 2024

La fame è il miglior cuoco, 15.000 anni fa, così come oggi. Questa mostra temporanea ha lo scopo di curiosare nel menu dei nostri antenati, per analizzare origine, preparazione, conservazione del cibo e utensili utilizzati. Un'attenzione particolare è rivolta alle abitudini alimentari locali e ai reperti archeologici regionali.

Il punto di partenza sono i reperti archeologici regionali dall'Età della pietra al periodo romano (9.000 a.C. - 400 d.C.), cui è stata data particolare enfasi, insieme alle abitudini alimentari locali. Nell'ambito di aspetti storico-culturali relativi alla diffusione del cibo, numerosi esempi dimostrano le origini millenarie delle odierne consuetudini in tema di cibi e bevande.

Questa mostra temporanea verrà inaugurata il 27 novembre 2023 e sarà visitabile da martedì 28 novembre 2023 a domenica 3 novembre 2024.

Il pranzo è servito!

La mostra

In un ambiente allestito con moderne tavole imbandite, visitatrici e visitatori possono partire per un viaggio culinario nel passato. La prima tappa fa un excursus storico sull'origine e la diffusione dei principali alimenti in Europa e nelle regioni alpine, mentre i reperti archeologici e gli utensili di diverse epoche offrono un'affascinante panoramica su produzione, preparazione e consumo di cibo fin dalla Preistoria.

Gli aspetti storico-culturali dell'alimentazione e la storia del cibo vengono, invece, serviti in modo davvero particolare: una dispensa con stazioni interattive fa luce su fatti interessanti e curiosità legate ad abitudini e necessità nutrizionali.

La meta di questo viaggio è una latrina romana perfettamente riprodotta con graffiti dell'epoca che, oltre a rivelare informazioni sulle abitudini alimentari dei nostri antenati, sottolinea come, pur essendo prevalentemente tranquillo, questo luogo un tempo fosse un vivace punto di incontro per affari di ogni genere.

La mostra offre uno sguardo alla diffusione evolutiva del cibo e alla sua influenza sulle abitudini alimentari locali. Grazie alla combinazione di archeologia, storia ed elementi interattivi, si sviluppa una narrazione vivace che conduce i visitatori in un viaggio ricco di sfaccettature alla scoperta del passato dell'alimentazione.

Un cibo ritrovato

Gli alimenti di base e il loro approvvigionamento

Sin dall'Età della pietra, **SELVAGGINA E PESCE** sono un'importante fonte di cibo. Quando, nel 6° millennio a.C., le popolazioni divennero stanziali, introdussero in Europa e in Alto Adige animali da cortile, come pecore, capre, bovini e maiali, seguiti dai polli a partire dall'Età del ferro.

Alcuni reperti archeologici hanno rivelato che il **latte** veniva trasformato in burro, yogurt e formaggio fin dal Neolitico.

Oggi come allora, i **CEREALI** sono il principale alimento in tutto il mondo. I cacciatori-raccoglitori alpini impararono a coltivarli dagli agricoltori del vicino Oriente, che 8.000 anni fa migrarono verso l'Europa in diverse ondate. Farro, farro monococco e orzo erano le varietà dominanti nel Neolitico e nell'Età del rame (6000-2200 a.C.), mentre spelta e miglio erano i principali cereali coltivati negli insediamenti alpini nell'Età del bronzo e del ferro. La segale, invece, fece la sua comparsa nella regione alpina nel periodo romano (700 a.C. - 476/480 d.C.). Gli immigrati dall'Anatolia introdussero anche **legumi** ricchi di proteine, come lenticchie, piselli e fave. Nel 4° millennio a.C., sempre nella regione alpina si aggiunsero le **piante aromatiche** originarie del Mediterraneo, come sedano, prezzemolo e porro.

FRUTTA, VERDURA, VINO

In passato, i **frutti selvatici** contribuivano in modo significativo all'alimentazione: ancora oggi alcuni di essi, come nocciole, lamponi, fragoline di bosco, more, bacche di sorbo, more, prugne, ecc., sono molto apprezzati e lavorati dalla popolazione locale. Essendo ricchi di vitamine erano estremamente importanti nella Preistoria e nella storia antica, in quanto garantivano una dieta equilibrata. Tuttavia, fino alla fine dell'Età del bronzo, intorno al 1.000 a.C., in Europa non esistono prove della presenza di frutta come mele, pere ecc., mentre la frutticoltura pianificata è nota fin dall'epoca romana. La viticoltura sistematica per la vinificazione prese il via in Alto Adige nel 5° secolo a.C.

Tuttavia, la presenza di piante nella dieta è difficile da dimostrare. Ortaggi come finocchio, barbabietola e zucca da vino, presenti nella regione mediterranea, si sono diffusi in tutta Europa grazie all'Impero romano.

Il **miele** per addolcire i cibi, infine, veniva raccolto dalle api selvatiche, per le quali in seguito vennero costruiti gli alveari.

La mostra è visitabile dal 28 novembre 2023 al 3 novembre 2024.

Curatori della mostra temporanea: Andreas Putzer, Vera Bedin, Margit Tumler, Günther Kaufmann, *Museo Archeologico dell'Alto Adige*
Allestitore: DOC a Communication Group, Bolzano

CONTATTI CON LA STAMPA

Katharina Hersel
Museo Archeologico dell'Alto Adige
Via Museo, 43, I-39100 Bolzano
T +39 0471 320114, F +39 0471 320122
press@iceman.it, www.iceman.it
Facebook & Instagram: OetziTheIceman