



Südtiroler Archäologiemuseum  
Museo Archeologico dell'Alto Adige  
South Tyrol Museum of Archaeology

Comunicato stampa

Sabato 21.09.2024 – Domenica 22.09.2024, ore 11:00 - 18:00

## **Ritorno alla preistoria: PAST FOOD. 15.000 anni di alimentazione**

Un weekend archeologico per tutta la famiglia.  
Bolzano, prati del Talvera, accesso dal centro città

**Bolzano – "Ritorno alla preistoria", la festa di due giorni per famiglie organizzata dal Museo Archeologico dell'Alto Adige, è dedicata nella sua 17ª edizione all'alimentazione dei nostri antenati. Grazie all'archeologia sperimentale saranno messe in pratica le conoscenze tratte dalla mostra temporanea del museo "PAST FOOD 15.000 anni di alimentazione".**

In un piccolo "villaggio" di tende sui prati del Talvera, esperti ed esperte mostreranno ciò che sappiamo oggi sulla preparazione del cibo da parte dei nostri antenati europei. Tutte le attività sono basate su reperti archeologici locali, che dimostrano cosa veniva mangiato, cucinato, cotto e fermentato nelle Alpi durante l'età del Rame e del Bronzo.

Adulti e bambini/e potranno provare in prima persona quanto fosse complesso in passato preparare un pasto. Avranno così un'idea delle straordinarie conoscenze dei materiali e delle abilità tecniche dei nostri antenati.

La dieta della preistoria comprendeva spesso minestre e pane di farro monococco, il primo cereale coltivato circa 10.000 anni fa da comunità stanziali nella regione della "Mezzaluna fertile" nel Vicino Oriente. Il vantaggio di questa nuova risorsa alimentare per l'uomo era la sua facile conservazione e la possibilità di garantire una fornitura a lungo termine per il gruppo. Attraverso i primi agricoltori, che migrarono dall'Anatolia verso l'Europa nel VI millennio a.C., questa innovazione arrivò anche qui.

Con ulteriori ondate migratorie, sempre più cereali, legumi, ortaggi e frutti furono importati nell'area alpina, insieme a animali domestici come maiali, pecore, bovini e polli. Le prove archeologiche, basate sui reperti, dimostrano ancora oggi la diversità alimentare locale del Neolitico.

Nel nostro "villaggio" preistorico cerchiamo di avvicinarci all'esperienza culinaria dei tempi passati attraverso l'assaggio di piccoli pani piatti e antiche varietà di mele. Anche la lavorazione del latte è attestata in Alto Adige fin dall'età del Bronzo. La trasformazione del latte crudo di mucche o capre in formaggio rendeva il latte più digeribile anche per persone che, come Ötzi, erano intolleranti al lattosio.

## **Stazioni delle tende:**

### **Tenda 1: Lavorazione dei cereali**

In Alto Adige, il farro monococco è attestato per la prima volta intorno al 5000 a.C. a Villandro. La produzione di farina, però, non è affatto semplice: a differenza del grano tenero, il farro monococco non può essere trebbiato. Il chicco deve essere liberato manualmente dalla sua buccia (spogliatura).

Due esperte museali ed ambientali di Magonza, Hannelore Stuckert und Isabel Wilke, mostreranno i vari passaggi del lavoro, come la spogliatura, la separazione della pula dal chicco e la setacciatura del grano. I chicchi selezionati verranno poi macinati a mano per produrre farina. I partecipanti potranno provare tutte le fasi di lavorazione.

### **Tenda 2: Preparazione dell'impasto del pane**

Il farro monococco viene mescolato con acqua per formare un impasto e modellato in piccoli pani piatti. L'impasto non contiene ingredienti moderni come lievito o sale. Per insaporire i pani, si possono utilizzare erbe selvatiche o spezie. Arricchiremo l'impasto con semi di papavero e noci tritate.

### **Tenda 3: Cottura del pane**

I pani piatti così preparati possono essere cotti in un forno di argilla o su pietre calde. Chi lo desidera può assaggiare il proprio pane e portarlo con sé.

### **Tenda 4: Dolciumi vari**

Il melo selvatico (*Malus sylvestris*) è presente in Europa da circa 12.000 anni. Nel VI millennio a.C. divenne un'importante risorsa per i primi agricoltori stanziali. La mela domestica (*Malus domestica*) deriva invece dal melo selvatico asiatico (*Malus sieversii*), coltivato in Kazakistan già 4000 anni fa. In Europa, la coltivazione della mela domestica iniziò con i Romani, ma arrivò nell'area alpina solo nel XIII secolo.

Il miele è stato apprezzato dall'uomo fin dai tempi antichi, come testimoniano le pitture rupestri preistoriche in Spagna. Sebbene non vi siano prove archeologiche dirette, l'analisi dei residui di cera su frammenti di ceramica ha dimostrato che le api vengono allevate sistematicamente da circa 7000 anni, probabilmente in tronchi d'albero cavi.

Edmund Ebner, collaboratore del gruppo di lavoro di pomologia del Centro di sperimentazione Laimburg, illustrerà il progetto di ricerca per la protezione delle antiche varietà locali di mele, mentre Chiara Braus, apicoltrice, ne presenterà diverse tipologie. Mele e miele potranno essere degustati (fino ad esaurimento), offrendo un assaggio della varietà di sapori naturali.

### **Tenda 5: Zuppe e formaggi**

La produzione di formaggio avviene con il latte crudo riscaldato. Aggiungendo il caglio, il latte coagula e può essere trasformato in formaggio. Le archeologhe sperimentali Florencia Debandi dell'Università di Bologna e Alice Zurzolo mostreranno diverse tecniche di produzione del formaggio.

Zuppe nutrienti erano preparate con cereali, legumi e verdure: ad esempio farro, piselli, carote selvatiche e sedano. E con un po' di fortuna anche con aggiunta di carne!

### **Tenda 6: Punto informazioni**

Informazioni sullo svolgimento della festa archeologica "Ritorno alla Preistoria".

**La partecipazione a "Ritorno alla Preistoria" è gratuita.**

**Durante tutto il weekend, l'ingresso al Museo Archeologico dell'Alto Adige sarà gratuito per le famiglie con bambini.**

Tutte le informazioni sull'argomento possono essere approfondite nella mostra temporanea "**PAST FOOD – 15.000 anni di alimentazione**" presso il Museo Archeologico dell'Alto Adige. La mostra è pensata per essere divertente e interattiva, accessibile anche ai bambini. Durante questo weekend, ci sarà **un quiz archeologico con sorpresa per grandi e piccoli!**

### **25 anni di Ritorno alla preistoria**

Un anno dopo rispetto al Museo Archeologico dell'Alto Adige, anche il festival archeologico sui prati del Talvera celebra un traguardo importante: il suo 25° anniversario!

Dal 1999, esperti ed esperte di archeologia sperimentale provenienti da tutta Europa si riuniscono a Bolzano per mostrare la preistoria da toccare con mano. Adulti e bambini/e possono assistere alle dimostrazioni di antichi mestieri e provare personalmente tecniche quasi dimenticate. Per il Museo Archeologico dell'Alto Adige, il festival all'aperto è una parte fondamentale di una comunicazione museale innovativa e appassionante, che coinvolge attivamente persone grandi e piccole.

"Nelle vetrine del museo sono esposti reperti originali di epoche passate. Essi costituiscono il punto di partenza per le attività della manifestazione "**Ritorno alla Preistoria**". Sotto la guida di esperti, adulti e bambini/e possono diventare protagonisti attivi e sperimentare in prima persona lo stile di vita dei nostri antenati", spiega il team del museo, descrivendo l'obiettivo della festa museale, che ogni due anni in autunno invita a un piccolo "villaggio" di tende sui prati del Talvera, non lontano dal museo.

### **Presseinformation:**

Katharina Hersel

Südtiroler Archäologiemuseum

Mob. 328 4954541

eMail: [katharina.hersel@iceman.it](mailto:katharina.hersel@iceman.it)

[www.iceman.it](http://www.iceman.it)