

ALESSANDRO GUIDI, GIAN MARIA DI NOCERA, ANDREA ZIFFERERO

INTRODUZIONE AGLI ATTI
DEL CONVEGNO ARCHEOTIPICO:
L'ARCHEOLOGIA COME STRUMENTO
PER LA RICOSTRUZIONE DEL PAESAGGIO
E DELL'ALIMENTAZIONE ANTICA

L'Expo 2015 di Milano ha innegabilmente posto il tema dell'alimentazione al centro del dibattito scientifico di ogni disciplina; a questo richiamo non potevano restare insensibili quanti studiano l'alimentazione nel mondo antico da un punto di vista strettamente archeologico, ma anche e soprattutto dalla prospettiva di ricostruire le origini, i modelli di circolazione e la diffusione delle specie fruttifere.

Proprio nel periodo dell'Expo, grazie a un finanziamento della Regione Lazio, l'Università degli Studi della Tuscia ha aperto dal 3 luglio al 31 ottobre 2015 nel complesso di Santa Maria in Gradi una mostra multidisciplinare dal titolo *Tuscia Food Valley: produzione e cultura del cibo tra passato, presente e futuro*, insieme alle Università di Roma "La Sapienza" e Roma Tre, con lo scopo di presentare in modo sintetico le acquisizioni della ricerca scientifica e storico-antropologica, con manufatti, prototipi, brevetti, modelli, pannelli, plastici e video dedicati a questo tema. Uno di noi (Alessandro Guidi) ha assunto il coordinamento dell'organizzazione della sezione storico-archeologica della mostra, compito da subito condiviso con Gian Maria Di Nocera e Andrea Zifferero.

La sezione si è articolata su tre filoni:

- a) lo studio interdisciplinare sulla manipolazione e la conservazione degli alimenti mediante analisi specifiche (ad esempio la spettrometria a raggi infrarossi, la gascromatografia e l'uso dei biosensori), condotto anche con la sperimentazione etnoarcheologica (fabbricazione di contenitori in ceramica, poi colmati con alimenti controllati, interrati e recuperati dopo un anno);
- b) la ricerca sulla domesticazione e sulle forme di coltivazione antica della vite e dell'olivo attraverso un protocollo di studio fortemente integrato

con l'archeologia, che prevede il campionamento e l'analisi genetica del germoplasma delle popolazioni di vite selvatica e di olivastro ancora oggi presenti intorno ai siti archeologici dell'Italia centrale;

- c) l'analisi delle origini dei servizi ceramici da banchetto, in rapporto con il consumo rituale del vino nell'area mediotirrenica tra la protostoria e il periodo preromano.

Una struttura in parte analoga e il medesimo "titolo" della sezione della mostra (ArcheoTypico: *l'archeologia come strumento per la ricostruzione del paesaggio e dell'alimentazione antica*) hanno contraddistinto il Convegno tenutosi a Viterbo il 16 ottobre 2015, nello stesso edificio di Santa Maria in Gradi.

Delle quattro sessioni previste, la prima (*Archeologia, botanica e genetica per la ricostruzione del paesaggio agrario antico*) e la seconda (*Il caso della Sardegna: metodi e strumenti per l'indagine della vitivinicoltura antica*) sono state dedicate a presentare e a confrontare i metodi di studio di archeologi, botanici e biologi molecolari rispetto alla circolazione antica delle varietà fruttifere, al loro rapporto con le specie selvatiche e alla loro sopravvivenza ed eventuale valorizzazione nel paesaggio contemporaneo, partendo dall'approccio integrato tra archeologia e biologia molecolare avviato nell'ultimo decennio dall'Università di Siena. La terza sessione (*Tracce archeologiche di pratiche conviviali nell'Italia preromana*) è stata diretta a presentare una rassegna critica dei dati sulla diffusione della viticoltura nell'Italia preromana, sottolineando l'importanza "sociale" della pratica del banchetto, così come emerge soprattutto dai corredi funerari che accompagnano le comunità molto stratificate dell'Italia tirrenica e adriatica. La quarta sessione, infine (*Tra fonti testuali, archeometria e indagini sperimentali: metodi di ricostruzione del consumo alimentare nel Vicino Oriente antico*), ha fornito approcci ed esperienze diverse nel tentativo di integrare i metodi della ricerca archeologica con le tecniche di analisi offerte soprattutto dalla chimica, partendo dall'interpretazione delle tracce organiche lasciate dalla manipolazione dei cibi sui pavimenti, dall'analisi tipologica dei contenitori in ceramica rispetto al cambiamento dei sistemi alimentari, dalle opportunità prospettate dall'archeologia sperimentale per accreditare le analisi chimiche. Ai contributi presentati e discussi durante il Convegno si aggiungono qui due lavori ritenuti da noi utili per approfondire alcuni dei temi trattati nelle sessioni, opera di Marina Micozzi e di Anna Maria D'Onofrio e Simona Dalsoglio.

Trascorso l'anno dell'Expo milanese, molto dell'interesse legato alle tematiche che ne costituivano il fulcro sembra essere scemato; abbiamo tuttavia la presunzione di pensare che questo volume possa contribuire a mantenerne viva l'attenzione nell'articolato contesto dei nostri studi.

Un ringraziamento particolare va certamente al prof. Marco Esti, coordinatore del Progetto *Tuscia Food Valley: produzione e cultura del cibo tra passato, presente e futuro* e alla Regione Lazio per il sostegno finanziario che ha reso possibile la Mostra e il Convegno; pari gratitudine esprimiamo ai colleghi e funzionari delle nostre tre Università che hanno contribuito in vario modo alla realizzazione di entrambe le iniziative e a Benedetta Pierfederici, che ha preso in carico l'editing dei testi e la trascrizione della discussione con la consueta professionalità. Desideriamo inoltre ricordare l'Azienda Agricola "Casale del Giglio" di Aprilia per la degustazione di vini proposta durante la giornata di studio.

Infine, un ringraziamento sincero e non formale a Paolo Nanni, che ha voluto con grande liberalità accogliere gli atti del Convegno viterbese in un numero monografico della prestigiosa «Rivista di Storia dell'Agricoltura», consentendone una rapida pubblicazione a pochi mesi dal suo svolgimento.

Roma, maggio 2016

**I. ARCHEOLOGIA, BOTANICA
E GENETICA PER LA RICOSTRUZIONE
DEL PAESAGGIO AGRARIO ANTICO**

