

Scoperte rivoluzionarie da un progetto internazionale condotto dall’Istituto Italiano di Preistoria

col contributo dell’Ente Cassa di Risparmio di Firenze

e presentato in un convegno che si è svolto oggi a Firenze in occasione di Expo 2015

**L’ homo sapiens si nutriva anche di vegetali**

**Già 30 mila anni fa un primo passo verso la**

**‘dieta mediterranea’?**

La coordinatrice dello studio Anna Revedin: ‘’da una macina trovata nel Mugello

rivoluzionate le nostre conoscenze sull’alimentazione dei primi *Homo sapiens*

Una mostra su questo tema si terrà a settembre nella sede dell’Ente Cassa

La dieta dell’uomo paleolitico, vissuto circa 30 mila anni fa, era più sana perché più varia di quanto si conoscesse fino ad oggi. L’homo sapiens si nutriva infatti non solo in prevalenza di cacciagione (come ritenuto fino ad oggi) ma anche i vegetali costituivano una parte importante della sua alimentazione, in particolare i carboidrati complessi sottoforma di farina, ma senza glutine. E’ stato dunque un primo passo verso la ‘dieta mediterranea’. Lo rivela una ricerca internazionale coordinata dall’Istituto italiano di preistoria e protostoria con sede a Firenze, la più prestigiosa istituzione del nostro Paese in questo campo. E’ stata condotta con un contributo dell’ Ente Cassa di Risparmio di Firenze e sta rivoluzionando le conoscenze sulla dieta dell’*Homo sapiens* che, fatte le dovute proporzioni, stava sicuramente meglio di quanto stiamo noi oggi.

Ne hanno parlato, per la prima volta, gli stessi ricercatori in una giornata di approfondimento e di divulgazione, in occasione di Expo 2015, che si è svolta oggi a Palazzo Strozzi Sacrati sul tema ‘La prima farina in Toscana. Alle origini dell’alimentazione’. E’ stata promossa dall’Assessorato alle politiche agricole della Regione Toscana, dall’Istituto italiano di preistoria e protostoria, dal Ministero per i beni e le attività culturali e del turismo, dall’Ente Cassa di Risparmio di Firenze. Hanno introdotto i lavori Maria Bernabò Brea, Presidente dell’Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria;  Andrea Pessina, Soprintendente Archeologo della Toscana; Pierluigi Rossi Ferrini, Vice Presidente Ente Cassa di Risparmio di Firenze e sono poi intervenuti Biancamaria Aranguren, della Soprintendenza Archeologia della Toscana, Anna Revedin, dell’ Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Giuseppe Rotilio dell’ Università di Roma 2. Ha concluso la giornata l’ Assessore alle Politiche Agricole della Regione Toscana.

‘’La ricerca – ha spiegato la sua coordinatrice dottoressa Anna Revedin, direttore dell’Istituto di preistoria - è nata dal rinvenimento, durante i lavori per la costruzione della nella zona della diga di Bilancino nel Mugello, di una macina e di un macinello in pietra usati per produrre la più antica farina della storia risalente a 30 mila anni fa, molto prima dell’invenzione dell’agricoltura, utilizzando vegetali selvatici, in particolare i rizomi, cioè le radici, di piante palustri. Fino ad ora si credeva che l’uomo moderno avesse imparato a praticarla 10 mila anni fa, ma questa scoperta ha rivelato come proprio i carboidrati complessi sottoforma di farina, ma senza glutine, giocassero un ruolo determinante nella dieta dell*’Homo sapiens* che già conosceva ed era in grado di trattare le piante più opportune per la sua alimentazione. Essa era infatti a base di carne magra, frutta, verdura, semi (mandorle, noci, nocciole) carboidrati senza glutine e ben si adattava ad una vita fatta di tantissimo movimento.

Gli studi sulla dieta dell’uomo del Paleolitico, in particolare a partire dalla comparsa dell’uomo con caratteristiche morfologiche attuali (circa 40.000 anni fa), hanno una doppia valenza, sia per la ricostruzione della Storia dell’evoluzione umana, sia per avere nuovi elementi di comprensione sulle disfunzioni dell’uomo attuale correlabili al cibo ed agli stili di vita dei paesi industrializzati.

Si tratta di un argomento molto dibattuto attualmente nel campo della Preistoria e della Paleoantropologia per le nuove metodologie che permettono di avere nuovi dati  –  testimonianze dirette sulla dieta dell’uomo paleolitico.

Questi tessi temi, ha annunciato il Vice Presidente dell’Ente Cassa di Risparmio di Firenze Pierluigi Rossi Ferrini, saranno al centro di una mostra proposta dall’Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria che si terrà a settembre nella sede dell’Ente Cassa in via Bufalini e che prende le mosse dal dibattito che è aperto in occasione di Expo Milano 2015 che ha per tema ‘Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita’. L’esposizione illustrerà gli ultimi risultati scientifici sulla dieta preistorica, utili anche a comprendere le attuali problematiche alimentari, e documenterà la storia dello scavo dell’insediamento Preistorico di Bilancino che è stato diretto, con fondi regionali, da Biancamaria Aranguren della Soprintendenza Archeologica della Toscana.

**In allegato il pieghevole e l’invito al convegno**

Firenze, 23 aprile 2015

Riccardo Galli

Ufficio Stampa Ente Cassa di Risparmio di Firenze

Via Bufalini, 6 – 50122 Firenze tel. 055 5384503 – cell. 335 1597460

[Riccardo.galli@entecrf.it](mailto:Riccardo.galli@entecrf.it)