

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2051 del 20/08/2015

Domenica 23 agosto la cerealicoltura dall'antichità ai giorni nostri

"COLTIVARE LA CULTURA" AL MUSEO DELLE PALAFITTE DI FIAVÉ

Sono molti gli aspetti inediti della vita dei nostri antenati dell'età del Bronzo svelati grazie agli scavi archeologici condotti nel sito palafitticolo di Fiavé, Patrimonio dell'Umanità Unesco. Tra gli straordinari reperti conservati per millenni nell'antica torbiera del lago Carera e ora esposti al Museo delle Palafitte, i resti organici svelano interessanti notizie sull'alimentazione dei primi abitanti del Trentino. Semi di farro, orzo, spelta e farricello e ancora corniole, nocciole, pere, mele e ghiande documentano l'intensa attività di coltivazione e raccolta praticata fin dalla preistoria. Alla cerealicoltura dall'antichità ai giorni nostri è dedicato "Coltivare la Cultura", un incontro aperto a tutti gli interessati che si terrà domenica 23 agosto, alle ore 14.30, presso il Museo delle Palafitte di Fiavé. L'iniziativa, curata dall'Associazione Alteritas Trentino in collaborazione con l'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento, fa parte della rassegna "CiBiAmo la Mente".-

L'incontro, che vede la collaborazione di numerosi enti e associazioni, si propone di far conoscere e di approfondire a più livelli, grazie al dialogo con gli specialisti, il rapporto tra l'uomo ed i cereali nella regione alpina. Interverranno Paolo Bellintani, archeologo della Soprintendenza e curatore del museo, Rosa Roncador, archeologa e presidente di Alteritas Trentino, l'archeobotanico Mauro Rottoli, Danilo Gasparini storico dell'agricoltura e dell'alimentazione, ed Enzo Mescalchin della Fondazione Mach di San Michele all'Adige. Partendo dagli importantissimi resti archeobotanici del sito palafitticolo di Fiavé – Carera, (II millennio a.C.), passando per le testimonianze del passato più recente del territorio rurale alpino, custodito, valorizzato e divulgato dagli Ecomusei presenti sul territorio provinciale, si giungerà alle ultime novità in fatto di alimentazione sostenibile e cerealicoltura biologica. Seguiranno laboratori didattici e dimostrazioni pratiche per bambini e adulti, curati dal Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, dagli Ecomusei del Trentino, dai Servizi Educativi della Soprintendenza e dall'Azienda Agricola Biologica Mas del Saro, per cimentarsi in prima persona con la macinatura dei cereali, la preparazione della pasta madre e la lavorazione del pane. Al termine gustosa merenda per tutti offerta dalla Pro Loco di Fiavé.

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con Ecomuseo della Giudicaria dalle Dolomiti al Garda, Azienda per il Turismo delle Terme di Comano - Dolomiti di Brenta, Comune di Fiavé, Pro Loco di Fiavé, Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, Rete Trentina degli Ecomusei, Cassa Rurale Don Lorenzo Guetti di Quadra - Fiavé – Lomaso.

Per approfondire ulteriormente il tema del cibo nell'antichità, in sintonia con Expo 2015, presso il Museo delle Palafitte di Fiavé è visitabile fino al 13 settembre la mostra "Cereali una volta. Semi, frutti e altro ancora al tempo dei palafitticoli". Grazie alle torbe che nel corso del tempo hanno colmato l'antico Lago Carera si sono conservati migliaia di semi e frutti che ci parlano dell'agricoltura e della dieta degli abitanti dei villaggi palafitticoli risalenti a circa 3800 – 3200 anni fa. La mostra presenta una "nutrita" selezione di un particolare tipo di reperti conservati presso il laboratorio archeologico della Soprintendenza: i resti archeobotanici. Negli abitati preistorici i resti del consumo di carne (in genere ossa) sono abbastanza frequenti. Molto più rare sono invece le informazioni sulla coltivazione e sulla raccolta di specie vegetali. Le palafitte di Fiavé hanno restituito diverse specie di cereali come l'orzo (*Hordeum vulgare*), il farricello

(Triticum monococcum), il farro (Triticum dicoccum) e lo spelta (Triticum spelta), ciascuna diversamente adatta a suoli, temperatura e piovosità. Ciò permetteva di far fronte al variare delle condizioni climatiche e di coltivare aree anche meno fertili. Molto praticata era anche la raccolta della frutta, in particolare delle corniole (Cornus mas) che dovevano rappresentare una delle fonti alimentari più ricercate e da cui era probabilmente ottenuta una bevanda fermentata. Oltre alle corniole erano raccolti altri frutti spontanei, soprattutto nocciole (Corylus avellana), pere (Pyrus sp.) e ghiande (Quercus sp.).

(md)

Programma

COLTIVARE LA CULTURA

23 agosto, ore 14.30, Museo delle Palafitte di Fiavé

ore 14.30 accoglienza e saluti

Intervengono:

Angelo Zambotti, Sindaco del Comune di Fiavé

Paolo Bellintani, archeologo dell'Ufficio Beni archeologici, responsabile del Museo delle Palafitte di Fiavé

Rosa Roncador, Presidente di Alteritas Trentino

ore 14.45 Dialogando con

Mauro Rottoli – archeobotanico dei Musei Civici di Como e docente universitario

Danilo Gasparini – storico dell'alimentazione e docente presso l'Ateneo di Padova

Enzo Mescalchin - Unità Agricoltura Biologica, Fondazione Mach di San Michele all'Adige

ore 15.45 Laboratori didattici

A cura di Alteritas Trentino, Servizi Educativi dell'Ufficio Beni archeologici, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, Ecomusei del Trentino e Azienda Agricola Mas del Saro

A seguire merenda offerta dalla Pro Loco di Fiavé

Partecipazione libera e gratuita

La rassegna "CiBiAmo la Mente" prosegue sabato 29 agosto alle ore 17, presso il Parco delle Terme di Comano, con "Di Fiore in Fiore: Storie di Uomini e Api" nell'ambito del Festival del Miele e delle Erbe Officinali.

Informazioni

Museo delle Palafitte di Fiavé

Via 3 Novembre, Fiavé (Trento)

tel. 0465 735019

museopalafittefiave@provincia.tn.it

Orario: da martedì a domenica ore 10-13 / 14-18

Provincia autonoma di Trento

Soprintendenza per i beni culturali

Ufficio beni archeologici

Via Mantova, 1 - 38122 Trento

tel. 0461 492161

uff.beniarcheologici@provincia.tn.it

www.cultura.trentino.it/Temi/Archeologia -

()