

ARCHEOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE.

Corso d'aggiornamento per Insegnanti delle scuole di ogni ordine e grado

L'Italia si prepara ad ospitare, nella città di Milano, l'Esposizione Universale – detta anche, semplicemente, l'"Expo". Si tratta di un evento su scala globale, che accoglierà 140 differenti paesi, e che non si svolgeva in Italia da più di un secolo.

L'Expo è sempre dedicato ad un tema di interesse universale. Per l'edizione 2015 il filo conduttore sarà "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". L'alimentazione, intesa come fatto economico, sociale, culturale e biologico, sarà dunque al centro dell'attenzione per almeno tutto il semestre di durata dell'Expo (maggio-ottobre 2015).

L'Expo si strutturerà in una serie di itinerari tematici, il primo dei quali dedicato appunto a "Storia dell'Uomo, storie di cibo". Per collaborare alla piena riuscita di tale manifestazione e alla costruzione di una consapevolezza diffusa su questi temi, la Soprintendenza per i beni archeologici della Toscana (SBAT) mette in campo le sue competenze nella convinzione che l'archeologia dell'alimentazione possa offrire, tra l'altro, prospettive interessanti per articolare percorsi didattici nelle scuole di ogni ordine e grado.

Tra le iniziative promosse per l'occasione dalla SBAT vi è dunque un *Corso di aggiornamento per Insegnanti* dedicato all'archeologia dell'alimentazione. Il corso nasce in accordo con le Linee di indirizzo del MIUR ("La scuola italiana per l'Expo 2015", prot. 992/2013) che auspicano un pieno coinvolgimento della scuola.

Il corso di aggiornamento si articolerà in lezioni frontali e percorsi museali tematici strettamente collegati che si svolgeranno presso il Museo Archeologico Nazionale di Firenze e potranno essere replicati con le classi a partire dal settembre 2015.

Il corso si articolerà in tre incontri durante i quali saranno sviluppati i seguenti temi:

1) **Evoluzione e alimentazione**

Lezione frontale – docente: dott. M. Tarantini

Per il corso di quasi tutta la preistoria l'economia e l'alimentazione dell'uomo sono stati legati a un regime di caccia e raccolta. Con la "rivoluzione" neolitica la nostra dieta è cambiata radicalmente, mutando un equilibrio biologico di alcuni milioni di anni. Da questo mutamento improvviso derivano le basi della nostra dieta attuale (pensiamo ai cereali e al latte e ai suoi derivati) ma anche una serie di problemi metabolici e nutrizionali tuttora presenti. Discutere di questo mutamento di dieta vuol dire dare allo stesso tempo consapevolezza storica del nostro regime alimentare, e fornire uno strumento di riflessione per un'educazione alimentare dal punto di vista biologico-nutrizionale.

2) **Come le ossa ci raccontano la storia della nutrizione umana**

Lezione frontale – docente: dott.ssa E. Pacciani

Per ricostruire la storia dell'alimentazione gli studiosi fanno ricorso alle fonti scritte (quando queste esistono), a documenti archeologici e iconografici e ad una fonte che solo di recente inizia ad essere valorizzata in tutta la sua importanza straordinaria: lo scheletro umano. Le ossa infatti, nel corso della vita dell'individuo, 'registrano' tutta una serie di avvenimenti e di comportamenti. Attraverso lo studio delle ossa umane ritrovate nei siti archeologici è dunque possibile ricostruire la storia di particolari usi alimentari, così come individuare la presenza di patologie legate a carenze o squilibri

nutrizionali. La lezione introduce a queste tematiche attraverso la presentazione di alcuni esempi storici concreti.

3) **Produzione, conservazione, consumo alimentare nell'antico Egitto**

Lezione frontale seguita da percorso museale tematico – docente: dott.ssa M.C. Guidotti

Gli antichi egiziani ritenevano che la vita continuasse dopo la morte e che l'anima avesse ancora bisogno di mangiare, di bere e di tutte le cose di cui godeva in vita. Nelle tombe egizie venivano dunque deposti non solo i beni personali del defunto, ma anche abbondanti cibi e bevande conservati in vari tipi di contenitori, spesso arrivati intatti fino ai giorni nostri. Tramite questo genere di reperti e attraverso scene presenti nelle tombe si è potuto arrivare a conoscere sia i prodotti alimentari finiti, sia le caratteristiche della loro produzione e i procedimenti della loro conservazione e cottura. Il panorama che verrà presentato permetterà di cogliere le radici profonde e diffuse di alcune tradizioni alimentari (pane, birra, vino, olio) e il condizionamento sociale e culturale nel consumo di alcuni alimenti.

4) **Cultura e rituali del consumo: l'esempio della Grecia e dell'Etruria antiche**

Lezione frontale seguita da percorso museale tematico – docente: dott.ssa B. Arbeid

Oggi come ieri, il consumo alimentare è in genere condizionato dalla cultura e da rituali sociali. Esempi importanti in questo senso sono forniti dalle tematiche, fortemente interconnesse, del consumo comunitario della carne e del vino nella Grecia e nell'Etruria antiche. Le pratiche relative alla preparazione e alla somministrazione di questi alimenti rivestivano infatti un ruolo di primo piano nell'elaborazione del sistema di valori dell'aristocrazia in epoca orientalizzante e arcaica, e della città in epoca classica. Il consumo della carne, inoltre, si inserisce anche all'interno delle pratiche sacrificali, intorno a cui il pensiero antico elaborò una serie di posizioni talvolta discordanti e opposte: la tematica si presta dunque alla riflessione, estremamente attuale, sul problema del consumo degli alimenti di origine animale.

INFORMAZIONI PRATICHE:

- corso gratuito
- numero massimo di partecipanti: 20 (in caso di numero di domande superiore, la preferenza verrà accordata all'ordine di iscrizione)
- date di svolgimento:
 - mercoledì 15 aprile 2015, ore 15-18 (Evoluzione e alimentazione; Come le ossa raccontano)
 - mercoledì 22 aprile 2015, ore 15-18 (Alimentazione nell'antico Egitto)
 - mercoledì 29 aprile 2015, ore 15-18 (Rituali e consumo in Grecia ed Etruria antiche)
- sede: Museo Archeologico Nazionale, P.zza Santissima Annunziata, Firenze
- termine iscrizioni: **15 marzo 2015**
- gli insegnanti che partecipano al corso potranno prenotare per una loro classe una delle visite gratuite al Museo Archeologico di Firenze effettuate durante il corso; le visite si svolgeranno nell'autunno 2015
- per informazioni, si prega di scrivere all'indirizzo massimo.tarantini@beniculturali.it ; per iscrizioni, inviare allo stesso indirizzo e-mail il modulo allegato, indicando nome, cognome, istituto di appartenenza e recapito telefonico e specificando nell'oggetto della e-mail "Corso d'aggiornamento"
- a conclusione del percorso formativo verrà rilasciato apposito attestato
- *coordinamento del Corso : dott. Massimo Tarantini, funzionario archeologo*