

Mondo globalizzato e tracciabilità storica. Una lezione che arriva dal passato

di **Andrea Ciacchi**

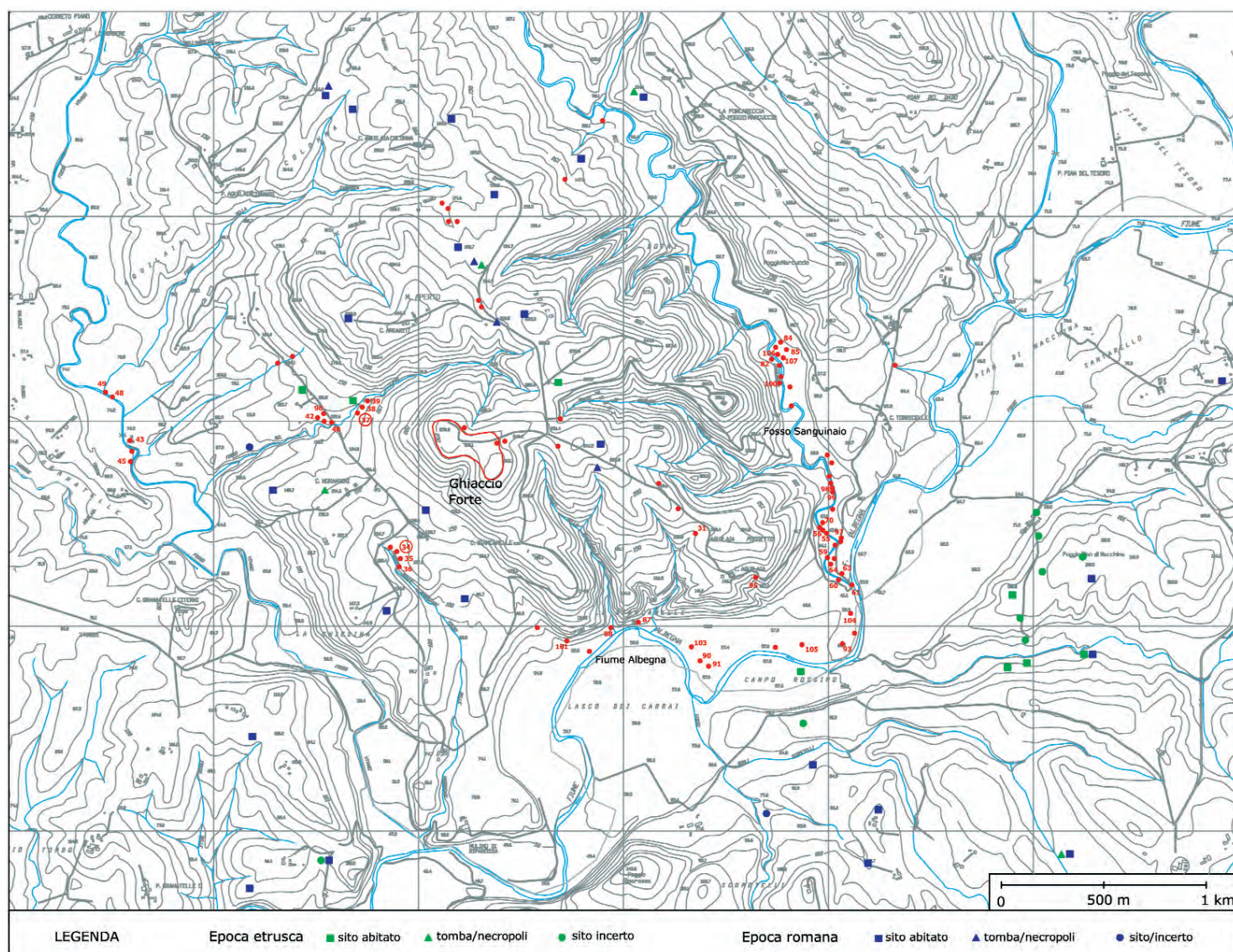
Il terzo volume dei taccuini dell'ILEAI raccoglie il bilancio dell'attività dell'ILEAI sviluppata in particolare a partire dal 2004, anno in cui iniziò il "Progetto VINUM". Quell'esperienza ha costituito certamente un punto di svolta e ancora oggi costituisce una sorta di paradigma cui si ispirano i diversi progetti e le

relative schede qui raccolte offrono una panoramica delle relazioni messe in gioco nel corso di questi anni. Insieme ad Andrea Zifferero condividendo la cura del volume, ma l'avvio, lo sviluppo e l'attuazione dei singoli progetti illustrati sono il frutto di una molteplicità di competenze, da quelle ancora "acerbe" dei giovani collaboratori cui supplisce l'entusiasmo e la voglia

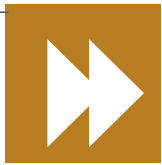
di fare a quelle più mature di colleghi che con spirito di fattiva collaborazione partecipano alle nostre linee di ricerca sostanziandole con dati altrimenti non recuperabili. Non è possibile fare tutti i nomi: a loro va il nostro sentito ringraziamento.

Il titolo dell'attuale Taccuino *Archeologia della produzione e dei sapori: nuovi percorsi di ricerca in Etruria* forse non è

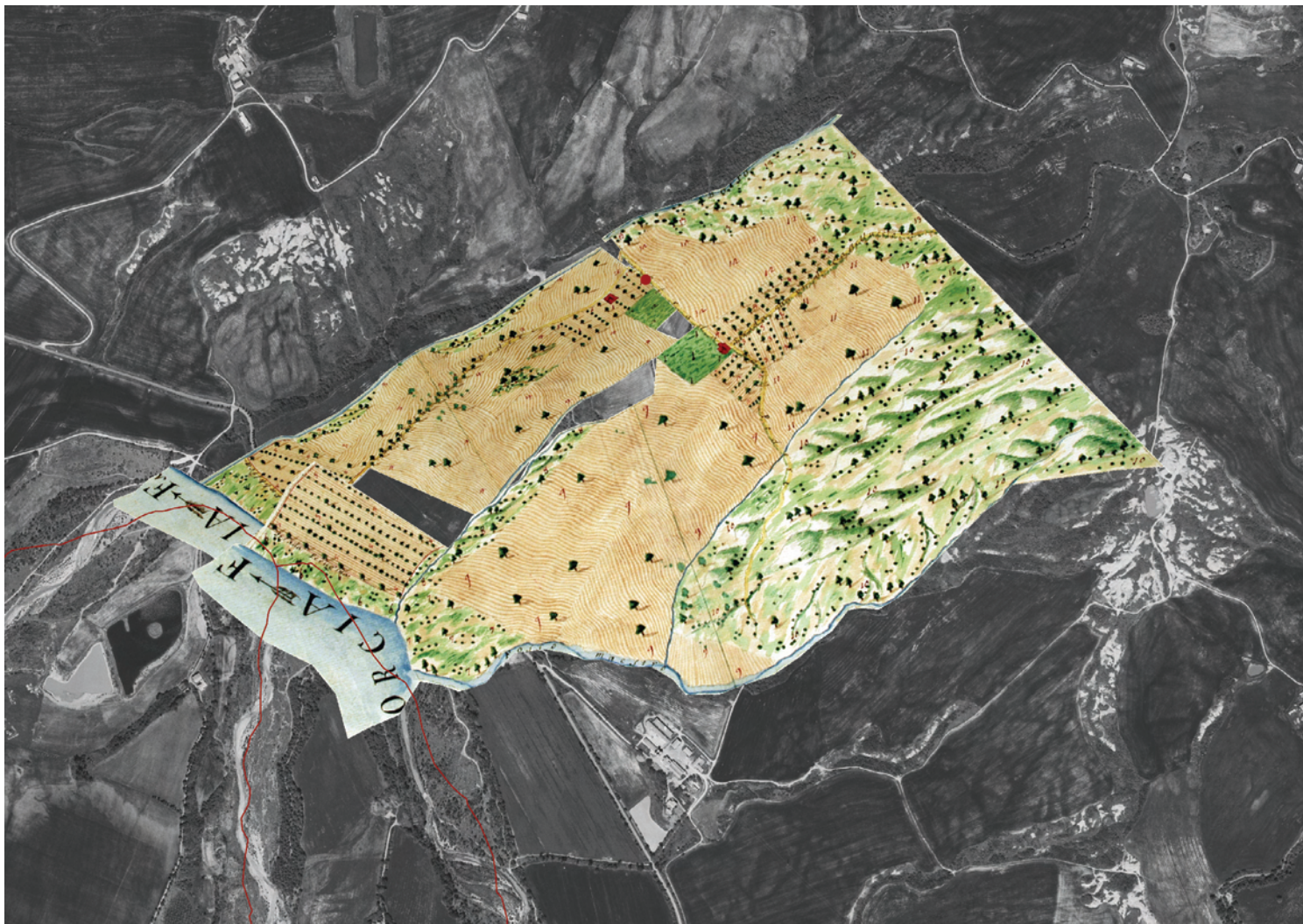
immediatamente percettibile: certamente suona bene, ma per il lettore occorre una qualche spiegazione. Se l'archeologia della produzione ha a che fare con la materialità della storia, cercando di conoscere e ricostruire i modi della produzione, dello scambio e del consumo delle comunità del passato, l'archeologia dei sapori investe più l'ambito immateriale e



Ghiaccio Forte (Scansano, GR): carta di distribuzione degli esemplari di vite silvestre (in rosso) individuati nel corso delle ricognizioni archeobotaniche effettuate nella primavera e nell'estate 2008. Si osservi la particolare concentrazione delle popolazioni lungo il fiume Albegna a sud ed il fosso Sanguinaio ad est. I punti contrassegnati con un numero rappresentano le viti campionate e sottoposte ad analisi del germoplasma. Da notare, ad ovest del sito di Ghiaccio Forte e prossime a siti rurali di età etrusca e romana, le viti silvestri 34 e 37 (cerchiate in rosso): il loro patrimonio genetico presenta molte similarità rispettivamente con i vitigni Sangiovese e Canaiolo Nero. Il dato sembra suggerire interventi di domesticazione antica, forse risalenti a età etrusca e romana.



Vino&storia • Archeologia dei sapori



Il "Progetto Eleiva" (ancora in corso) localizzato nel territorio dell'Amiata-Val d'Orcia ha consentito di verificare che nei 14 siti archeologici ricogniti il 57% dei casi mostra la presenza di olivi secolari mentre l'utilizzo dei cabrei indica alcuni casi, come quello evidenziato in figura riferibile al Podere Valleresi (Pienza, SI), dove si ha una parziale continuità di coltivazione dell'olivo almeno a partire dal 1775. Un esempio di persistenza e di "tracciabilità" storica da confrontare con i dati biologico-molecolari, attualmente in corso di elaborazione.

aspetti che costituiscono le "sfumature" della storia dell'uomo (parafrasando André Leroi-Gourhan).

"Archeologizzare" o, meglio, "storicizzare" un sapore certamente avvia un processo in controtendenza con quanto l'attuale gastronomia tende a privilegiare. Pensiamo alle attuali attenzioni alle qualità organolettiche di un vino o anche di un olio, alle caratteristiche di grado zuccherino o di acidità che devono possedere oggi per rispondere ai diversi capitolari previsti dalle normative vigenti. Assaggiamo un bicchiere di vino ottenuto da una "lambruscaia", magari di quel vino prodotto a Scansano con sapienza antica da Elio Rossi, agricoltore locale e cantore in ottava rima: un

vino "bono", asprigno; colore e sapore hanno note diverse rispetto ai vini da pasto o di qualità attuali. Non è un vino "elegante" (quelli più graditi dal mercato). È bensì un vino "corposo", dove si coglie la fattura artigianale, pensata per l'autoconsumo. Proviamo per un attimo a pensare anche al modo di berlo: non da un bicchiere in vetro, ma da una coppa in terracotta come si usava nel mondo classico: contribuisce ad un sapore certamente "diverso", così come la conservazione in anfore di terracotta, piuttosto che in botti di legno. Pensiamo ad un olio prodotto da un olivo secolare: alcuni produttori miscelano olive di olivi secolari con quelle di varietà attuali, altrimenti l'olio non "viene

bono". Pensiamo anche all'olio dei nostri nonni, conservato negli ziri per mesi, che alla fine assumeva un sapore quasi rancido: eppure si continuava ad utilizzarlo. Il sapore solletica il senso del gusto ma varia nel corso del tempo: ciò che una volta era apprezzato ora non lo è più. Un segno di civiltà forse, ma anche una perdita. Ed è in questa perdita e in questa diversità che si misura il tempo e uno degli oggetti di ricerca dell'archeologia dei sapori.

Sono proprio le "sfumature" (l'indefinibile etnico, l'*indéfinissable ethnique*, sempre citando Leroi-Gourhan) le possibili chiavi di lettura per tentare di definire l'unicità di uomini e culture: certamente in antropologia ma anche in

archeologia. Il sapore costituisce l'ultimo anello di una lunga catena che in archeologia va ricostruita, passo dopo passo, spesso interpolando (grazie alle attuali tecnologie, come spiegato nelle schede dei diversi progetti) le molte cesure che il tempo vi ha introdotto.

Il percorso di un prodotto da monte a valle della filiera agroalimentare normalmente è oggi indicato con il termine di 'tracciabilità': si tratta di un concetto che strettamente si lega alla valorizzazione delle produzioni e che recentemente si è manifestato anche attraverso lo sviluppo dei cosiddetti "mercati di campagna", luoghi attraverso cui proporre le tipicità a filiera corta o a chilometro zero, in un contesto di pro-

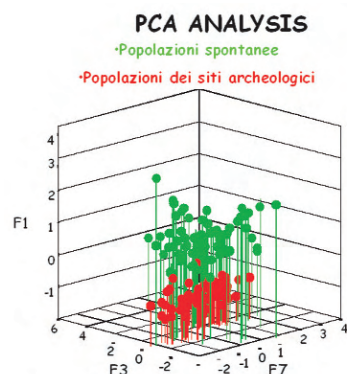
VINUM: la vite silvestre e il paesaggio archeologico

Il "Progetto VINUM", nato nel 2004 dall'impegno congiunto dell'Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane (ILEAI) del Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti dell'Università di Siena e l'Insegnamento di Viticoltura del Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università di Milano, coordinati dall'Associazione Città del Vino, ha avuto una impostazione innovativa grazie al suo carattere multidisciplinare.

L'idea di base del progetto presuppone che l'ambiente circostante un sito archeologico abbia mantenuto alcuni aspetti della vegetazione sviluppati nella fase di crescita della comunità residente. Per dimostrare tale assunto, è stato necessario far interagire ambiti scientifici generalmente distanti, come la botanica molecolare e le scienze storiche, per indagare in modo nuovo la storia della viticoltura e le sue persistenze nel paesaggio.

La ricerca ha ipotizzato che fosse possibile rintracciare forme di domesticazione della vite silvestre o, al contrario, forme di rinselvaticamento delle antiche viti coltivate. L'analisi del germoplasma della vite silvestre, insieme all'indagine del sito archeologico, può portare a distinguere i caratteri genetici, gli apporti e le condizioni che nel passato hanno prodotto fenomeni di selezione delle piante migliori ai fini della produzione (domesticazione), dell'incrocio tra viti di specie diverse (ibridazione) e dell'arricchimento delle specie coltivate.

I risultati preliminari consentono una nuova ricostruzione della storia della domesticazione della vite nel centro Italia, tra Toscana e alto Lazio.



di Andrea Zifferero



Nel corso del "Progetto VINUM" è stata definita la periodizzazione in fasi delle tecniche di coltivazione della vite in Etruria: il disegno ricostruttivo illustra la prima fase, caratterizzata dalla coltivazione della "lambruscaia" utilizzando pennati con immanicatura lunga. I pennati costituiscono un'importante innovazione tecnologica nella coltivazione delle "lambruscaie" nel loro habitat naturale (i boschi). Permettendo la potatura dell'apparato foliare degli alberi di appoggio, favoriscono l'apporto di luce solare ai grappoli. I pennati con immanicatura lunga sono il frutto dei contatti culturali con il mondo greco (disegno di Andrea Sgherri).

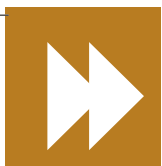
Il progetto è stato finanziato dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena e da Città del Vino, si è sviluppato in tre anni ed è culminato con il Convegno Internazionale di Studi che si è tenuto a Scansano il 9 e 10 settembre 2005. Entro il 2009 è prevista la pubblicazione dell'editio maior degli Atti del Convegno arricchita da nuovi contributi.

Tra i risultati più interessanti emersi nel corso del "Progetto VINUM" è il diverso profilo dei campioni di vite silvestre raccolti durante la ricerca all'interno dei parchi e delle riserve naturali (in colore verde) e quelle censite in prossimità dei siti archeologici (in colore rosso). Il diverso assetto genetico di quest'ultime sembra essere l'effetto della pressione selettiva operata dall'uomo, che ha modificato il carattere selvatico delle viti presenti in natura, portandole alla domesticazione.

duzione e consumo consapevoli delle proprie tradizioni. Da questa constatazione è maturata la consapevolezza che uno dei settori di sviluppo più promettenti per ricostruire identità e microstorie regionali sia l'indagine archeologica applicata all'approfondimento della cultura materiale e dei sistemi alimentari, in una prospettiva di "rintracciabilità" dei percorsi storici e culturali dei singoli prodotti: e anche del perduto patrimonio dei sapori. La nuova frontiera per dare impulso alle economie locali, attraverso il riconoscimento di "giacimenti gastronomici" storicamente caratterizzati, sembra avere gli strumenti essenziali nell'archeologia della produzione e del gusto: lo studio dei caratteri storici, topografici e tecnologici delle forme della produzione alimentare acquista un diverso e più importante spessore, nella prospettiva di conferire valore al prodotto tipico.

Ritornando per un attimo all'archeologia della produzione, questa ha tra gli obiettivi lo sviluppo e l'approfondimento del rapporto tra le comunità preromane e la visione dell'ambiente certamente in termini di creazione dei paesaggi agrario e pastorale ma anche estrattivo e minerario, tutti elementi che hanno fortemente condizionato la crescita delle comunità etrusche e le forme di adattamento alle risorse presenti in natura.

L'eredità della civiltà etrusca, riferita in particolare all'attività manifatturiera della ceramica e a quella estrattiva e della lavorazione dei materiali lapidei da costruzione, contribuisce ad approfondire l'identità delle produzioni artigianali legate all'età contemporanea. In questo senso si spiegano le linee di ricerca legate alle produzioni artigianali della ceramica e del travertino, parte di un più ampio progetto che ha preso il nome di "Etruschi in Terra di Siena", i cui esiti preliminari sono illustrati in questo Taccuino.



Vino&storia • Archeologiadeisapori

ArcheoVino: Canaiolo e Sangiovese vitigni etruschi?

di Andrea Zifferero e Alice Del Re

Il progetto Archeovino può essere considerato la naturale prosecuzione del "Progetto VINUM". Sostenuto dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-Forestale della Regione Toscana (AR-SIA), ha come obiettivo la ricostruzione di un parco nel quale piantare viti silvestri che esprimano un certo grado di affinità genetica con i vitigni autoctoni della Toscana, da coltivare in base alle tecniche e alle forme di coltivazione riconosciute per l'età etrusca e romana. La zona individuata è nel territorio del Comune di Scansano (Grosseto), nelle vicinanze del centro etrusco di Ghiaccio Forte che ha restituito vari esemplari di vite silvestre durante le ricognizioni effettuate nel corso del progetto.

Nel corso delle ricognizioni archeobotaniche effettuate nella primavera e nell'estate 2008 è stato possibile osservare la particolare concentrazione delle popolazioni di vite silvestre lungo il fiume Albegna ed il fosso Sanguinaio. Sono stati campionati 42 individui e le analisi hanno evidenziato la predominanza di viti femminile e/o ermafrodite, esito di un'antica pressione antropica che ha privilegiato quelle più pro-

duttive e interessanti economicamente. Altri dati di estremo interesse sono l'estraneità genica al gruppo di viti americane e, in particolare, la presenza, presso siti rurali di età etrusca e romana, di due viti silvestri (cerchiate in rosso nella cartina di pag. 25) il cui patrimonio genetico presenta molte similarità rispettivamente con i vitigni Sangiovese e Canaiolo Nero.

L'insieme dei dati sembra suggerire interventi di domesticazione antica, forse risalenti a età etrusca e romana. Un primo passo sarà scegliere le talee di viti selvatiche che presentano maggiori affinità genetiche con i vitigni autoctoni attuali; successivamente, le viti saranno coltivate su sostegni vivi (olivi, olmi, aceri campestri) a cui le piante possono appoggiarsi e crescere in maniera libera. Un ulteriore passo sarà una vera e propria vendemmia alla maniera etrusca seguita da spremitura e fermentazione che seguano il più possibile le prescrizioni degli autori antichi e le tecniche ricostruite attraverso lo studio delle fonti.

Tra gli altri obiettivi vi è la realizzazione di un parco vitivinicolo dove riproporre le forme del vigneto etrusco con la collaborazione di pro-

Una nuova frontiera per la ricerca in archeologia, dunque, di cui si offre una prima sintesi in termini di metodi e risultati preliminari: ma anche una possibile risposta



Ghiaccio Forte (Scansano, GR): la squadra composta da archeologi (Alice Del Re, Marco Firmati, Simona Marianelli), una biologa molecolare (Rita Vignani) e un botanico (Valerio Zorzi) al lavoro in un momento della ricognizione archeobotanica condotta nell'estate 2008 nell'ambito del "Progetto ArcheoVino".



Ghiaccio Forte (Scansano, GR): particolare della fioritura di una vite silvestre.

duttori locali.

La ricerca storica e archeologica, assieme alle altre discipline coinvolte, possono rappresentare per il territorio maremmano - e per i produttori vitivinicoli di Scansano e non solo per loro - un importante valore aggiunto anche in termini di marketing. Il parco potrà essere inserito nei circuiti del turismo enogastronomico maremmani.

alla complessità globalizzata del mondo attuale, che non può prescindere da una partecipazione attiva degli Enti locali, della popolazione rurale, del mondo della produzione e di tutti quegli Enti finanziatori senza il cui apporto non possono prendere forma progetti che come ArcheoVino, Eleiva e gli altri presentati tentano di riannodare il tenue filo rosso tra modernità e storia.