



TG24 / NEWS

Gli uomini mangiavano verdure cotte già 10mila anni fa

La scoperta è stata fatta da un'équipe italoinglese. Su alcuni reperti provenienti da due siti del Sud Ovest della Libia sono state trovate tracce di vegetali cotti all'interno di pentole di ceramica

L'evoluzione dell'uomo è segnata da importanti invenzioni tecnologiche che, un passo alla volta, gli hanno consentito di diventare la specie dominante sulla Terra. Una di queste è indubbiamente la scoperta della ceramica e la creazione di "pentole" per la cottura degli alimenti. Questi involucri termoresistenti hanno consentito un progresso decisivo nella dieta dei nostri antenati che, si scopre, hanno iniziato a mangiare le prime verdure cotte ben 10mila anni fa. A scoprirlo è stato uno studio condotto dall'Università inglese di Bristol insieme alla Sapienza di Roma e alle università di Modena e Milano, [pubblicato sulla rivista Nature Plants](#).

L'utilizzo della verdura – La ricerca ha analizzato alcuni frammenti di vasi scoperti nel Sud Ovest della Libia, dove sono state rinvenute le più antiche tracce di cibi vegetali cotti. Prima di questa scoperta c'erano poche tracce dell'utilizzo di vegetali cotti nella "cucina preistorica" ed è per questa ragione che la ricerca assume una valenza particolarmente importante. La cottura di questa tipologia di cibo, infatti, ha consentito ai cacciatori che abitavano il Sahara libico di consumare alimenti considerati altrimenti sgradevoli o addirittura tossici. Molte di queste verdure erano raccolte nella zona che all'epoca, come testimoniano i ritrovamenti, non era occupata dal deserto ma ospitava numerosi corsi d'acqua ed era particolarmente ricca di vegetazione.

Cotte come una polenta – Lo studio è stato condotto su reperti provenienti dai siti di Takarkori e Uan Afuda, che oggi è impossibile visitare a causa delle difficili condizioni di sicurezza dovute alle [guerre nella regione](#). Dai risultati emersi dalla ricerca non è stato possibile risalire con certezza a cosa cucinassero i cacciatori – raccoglitori della zona in questi contenitori di ceramica. "Molti indizi portano a pensare che non fossero zuppe o minestroni ma qualcosa di simile alle polente che si cucinano ancora oggi nel Nord Africa e usate per accompagnare carne o pesce", ha spiegato all'Ansa Savino di Lernia, coordinatore della ricerca per l'Università Sapienza.

Quali verdure? – Dai residui di lipidi rilevati sui frammenti di ceramica è stato possibile risalire a numerose specie di piante e semi che venivano cotti all'interno di questi contenitori, tra cui cereali, piante terrestri e, contrariamente a quanto si possa immaginare, diverse piante acquatiche. Queste verdure venivano preparate all'interno di pentole

decorate larghe circa 40 centimetri, che venivano poste sopra a lastre di pietra in grado di mitigare il calore del fuoco su cui erano poggiate. "Fino ad ora - ha dichiarato la dottoressa Julie Dunne, responsabile della ricerca per l'università di Bristol - l'importanza delle piante nelle diete preistoriche era stato sottostimata, ma questo lavoro dimostra chiaramente la loro importanza. I cacciatori-raccoglitori del Sahara libico utilizzavano una vasta gamma di piante che facevano bollire per lunghi periodi di tempo, rendendole commestibili".

Copyright © 2013 Sky Italia - P.IVA 04619241005