



**Laboratorio di Palinologia e Paleobotanica
Dipartimento di Biologia
Università di Modena e Reggio Emilia**

PaCE

Piante e Cultura nella storia d'Europa

“Va di moda” il Naturale:
Frutti, piante e tradizioni dimenticate





Realizzazione del fascicolo: Emanuela Casini

Progettazione mostra Museo Cervi: Emanuela Casini

Responsabile Sezione Didattica Museo Cervi: Morena Vannini

Plants and Culture in the history of Europe

Curatrice mostra e Coordinamento progetto: Anna Maria Mercuri

Comitato scientifico: Jacek Madeja, Dagfin Moe, Jean-Paul Morel, Jordi Tresserras, Laura Sardori, Marta Mazzanti, Polyxeni Adam-Veleni, Paola Bigi, Annamaria Ciarallo, Alice Choyke, Cristina Dinu, Ayse Mine Gençler Ozkan, Chiara Guarnieri, Adil Guner, Anely Nedelcheva, Dimitris Roubis, Martine Sciallano, Francesca Sogliani, Domna Terzopoulou

Progetto grafico poster: Fabio Cepelli, Cristina Ferrarini, //nonamestudio.eu.

Organizzazione delle mostre a Modena e a Reggio Emilia: Cristina Ferrarini, Giovanna Bosi, Linda Olmi, Paolo Serventi, Isabella Massamba N'siala

Progettazione percorsi visite guidate: Giovanna Bosi, Chiara Montecchi, Linda Olmi, Rossella Rinaldi, Paola Torri

Collaboratori: Daniele Bertoni, Roberto Scansani, Giancarlo Leonardi, Luigi Maffettone, Paolo Gibertini, Tamara Toni, Christian Baraccani, Fabrizio Buldrini, Maddalena Grimaudo, Daniele Dallai, Elisabetta Sgarbi, Giovanna Menziani, Rita Maramaldo, Giuliana Trevisan, Giovanna Barbieri, Liliana Ronconi



2008september26 - 2009april24



Plants and Culture in the history of Europe

Piante e cultura nella storia d'Europa
Planter og deres plass i den europeiske kulturhistorie
Rosliny w kulturze i historii Europy
Avrupa Tarihinde Bitkiler ve Kültür
Növényzet és Kultúra Európa Történetében
Plantele și Cultura în istoria Europei
Φυτά και πολιτισμός στην ιστορία της Ευρώπης
Растения и культура в истории на Европа
Plantas y Cultura en la historia de Europa
Plantes et culture dans l'histoire d'Europe



I Poster scelti per la presente pubblicazione sono selezionati e adattati dalla mostra:

PaCE – Plants and Culture in the history of Europe

<http://www.plants-culture.unimore.it/>
www.palinopaleobot.unimore.it



Per raggiungere una comune cultura europea, la sezione didattica dell'Istituto Cervi, così come i beni culturali, le manifestazioni artistiche e il patrimonio naturale tra di loro legati, come a costituire un punto di partenza semplice ma centrale per il dialogo e l'identità europea, propone la mostra PaCE – Piante e Cultura nella storia d'Europa arricchito da un apposito supporto di approfondimento, forma educativa e dialettica in cui le ragioni del progetto risultano manifeste.

La mostra *“Piante e cultura nella storia d'Europa”* è allestita con il supporto dell'Orto Botanico – Dipartimento di Biologia dell'Università di Modena e Reggio Emilia, e fa parte del progetto europeo PaCE – Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe, approvato nell'ambito del Culture Programme 2007-2013. Con tali progetti, l'Europa vuole stimolare il dialogo interculturale alla ricerca di una cultura europea comune.

Dr.ssa Morena Vannini
Responsabile Sezione Didattica Istituto Cervi



Alberi e fiori hanno sempre avuto un valore fondamentale per la vita umana. Questa semplice verità non è poi tanto ovvia nell'Europa ipertecnologica del XXI secolo dove le piante sembrano ormai qualcosa di dimenticato e fuori moda.

Molte persone non hanno la consapevolezza di avere tra le mani delle piante, e loro derivati, quando stanno mescolando farina e zucchero in un dolce profumato, o quando bevono il loro brandy preferito, si accomodano su una sedia di vimini e indossano pratici jeans, ed effettivamente i prodotti di sintesi hanno ormai spesso sostituito molti degli *antichi* prodotti botanici in uso un tempo. Raccogliamo i frutti dai banconi di vendita senza sapere se la pianta che li ha prodotti è un albero esotico o un'erba comune nei nostri prati – e questo pare proprio non avere più importanza per noi, moderni cacciatori-raccoglitori che cerchiamo cibo nei supermercati come i nostri antenati facevano nelle foreste. Ora che la civiltà contadina è ormai in declino in tanti paesi, anche la percezione del ritmo delle stagioni, scandito un tempo dal ciclo vitale delle piante, tende a sparire e con esso le tradizioni popolari che a quel ritmo erano legate.

Così, le conoscenze sul mondo vegetale si vanno perdendo, e con loro perdiamo ogni giorno di più la percezione del fatto che occuparci delle piante significa occuparci della nostra stessa vita. Usare le piante è diventato una specie di bisogno *naturalistico*, un non-ben-definito patrimonio di non-meglio-definiti ecologisti o, all'opposto, l'esigenza di una certa élite intellettuale, cosicché una sottile idea di *superfluo* attiene ora alla nostra moderna considerazione delle piante. Dobbiamo renderci conto, invece, che anche oggi le piante rispondono a necessità primarie come quelle del cibo, dei rimedi medicinali, dell'abbigliamento, della fabbricazione di strumenti, arredamenti e abitazioni, e rispondono pure a bisogni sociali come tatuaggi, trucco e ornamenti, o sono simboli in stemmi e bandiere, e mantengono l'uso metaforico nelle cerimonie e nei rituali religiosi ottemperando al nostro bisogno di trascendenza. La mostra pan-europea 'Piante e cultura nella storia d'Europa' cerca di far capire quanto tutto ciò che è *piante* è stato ed è importante nell'edificazione dell'identità europea. Nell'ambito di un progetto europeo del Programma Cultura (2007-2013), una rete di decine di ricercatori ha lavorato assieme per produrre un inedito insieme di storie che parlano di botanica, archeologia, usi delle piante nella cultura e nelle tradizioni popolari di undici paesi europei. Essi sono solo frammenti nella infinita storia botanica d'Europa. Ogni paese ha poster che hanno per sfondo una pianta che in qualche modo e per vari motivi lo rappresenta. La copertina di questa mostra è un'Europa fatta di fiori, l'immagine di una speranza, quella che le radici del nostro passato siano semi unificanti per il nostro futuro.

Prof. Anna Maria Mercuri

*Lab. Palinologia e Paleobotanica
Dipartimento di Biologia
Università di Modena e Reggio Emilia*

*The project Culture 2007-2013.
'PaCE - Plants and Culture:
seeds of the cultural heritage of Europe' .
Project Coordinator*



“Va di moda” il Naturale: Frutti, piante e tradizioni dimenticate

Siamo parte delle nostre tradizioni, dell'ambiente dove viviamo e dove siamo vissuti, ... forse ogni tanto ce ne dimentichiamo, ma questo vale per tutti i popoli della terra. Le piante hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nella vita umana, come fonti di sussistenza ma anche di conoscenza. Per raggiungere una comune cultura europea, i beni culturali, le manifestazioni artistiche e il patrimonio naturale sono così legati tra di loro da costituire un punto di partenza semplice ma centrale per il dialogo e l'identità europea. Le radici comuni partono da lontano, molto più di quello che di solito pensiamo, dalla preistoria e dalla storia dei diversi Paesi.

Questo percorso, che nasce da una mostra europea, parla essenzialmente di *piante*, gli alberi e le erbe interessanti dal punto di vista sociale e culturale, quelle che abbiamo da sempre cercato come fonte di cibo e medicine, quelle indispensabili per nutrire i nostri animali e abbellire le nostre città.

Dr.ssa Emanuela Casini
Biologa Nutrizionista
Curatrice della mostra al Museo Cervi



250° anniversario dell'Orto Botanico di Modena – l'Orto Pollinico



Il Laboratorio di Modena è un centro universitario di ricerca e didattica che opera nel campo della Palinologia, Archeobotanica e Botanica dal 1981, anno nel quale venne a Modena la Prof. Daria Bertolani Marchetti. Il laboratorio porta avanti studi di actuo- e di paleo-palinologia. Ha operato con continuità in ricerche su tematiche relative a piogge polliniche attuali, nonché oscillazioni climatiche e importanza delle piante per lo sviluppo culturale, specialmente dal Tardoglaciale al presente. Sin dalle prime esperienze in campo archeobotanico, le ricerche sono state condotte in prospettiva multidisciplinare su siti Romani e Medievali dell'Italia settentrionale. In seguito, gli studi si sono sviluppati nel tempo (dal Paleolitico al Rinascimento) e nello spazio (Italia centro-settentrionale e Africa sahariana). Attenzione particolare è stata rivolta alla ricostruzione di flora, paesaggio naturale e paesaggio culturale, e relazioni tra evoluzione ambientale e sviluppo della cultura umana. Le informazioni sono state ottenute grazie a documenti archeobotanici microscopici (polline, microcarboni) e macrobotanici (semi/frutti, legni/carboni). La ricerca in corso nel Laboratorio riguarda aree italiane e sahariane, e include alcuni siti Patrimonio UNESCO (città di Ferrara, centro di Modena, Taormina in Italia; Tadrart Acacus in Libia).

Il Laboratorio di Modena ha proposto il progetto PaCE e ne ha avuto il coordinamento con lo scopo di creare una cooperazione interdisciplinare, scientifica e umanistica, sul patrimonio culturale d'Europa, partendo da tematiche relative a Piante e Cultura.





Jure Vetere – il monastero e il suo paesaggio Medioevale

Un progetto di ricerca centrato sulla “Archeologia del Paesaggio” ha permesso di raccogliere informazioni da reperti archeologici, fonti scritte, dati entoarcheologici, foto interpretazioni, ricerche geologiche, archeometriche e botaniche (macroresti, polline e micro carboni). L’elaborazione integrata dei dati ha consentito di conoscere i bacini di approvvigionamento delle materie prime, e le analisi CIS hanno permesso di comprendere la distribuzione dei tipi di suoli coltivabili attorno al monastero di Jure Vetere. Lo studio palinologico ha fornito le basi per la ricostruzione sia dell’antico paesaggio naturale del sito monastico, sia dello sfruttamento delle risorse naturali.

I monaci coltivavano cereali (grano e orzo) e verdure in piccoli orti, e allevavano pecore (circa 300 secondo le fonti scritte) nei pascoli aperti. Inoltre raccoglievano frutti nei boschi che venivano sfruttati anche per la legna.





I nomi popolari delle piante in Bulgaria

I nomi popolari delle piante appartengono a un mondo affascinante dove la botanica incontra l'etnologia, la mitologia, il folclore, la linguistica e la filologia. La gente è davvero molto creativa quando dà un nome a una pianta, e di solito lo fa traducendo o storpiando nomi stranieri, talvolta rendendoli irriconoscibili. La ragione che spinge a scegliere un nome piuttosto che un altro varia da nazione a nazione, da regione a regione. Essi riflettono le concezioni e la psicologia di un paese, la storia di una nazione e la sua posizione geopolitica. I nomi popolari delle piante ci permettono di dare uno sguardo e comprendere la cultura spirituale e il patrimonio di un paese. Molte tradizioni sono legate alle piante che la gente conosce e usa, e per questo circa il 23% delle piante possiede nomi popolari. Rovesciando il discorso: quello che ci è utile ha un nome, e dunque diamo un nome comune a tutte le piante che usiamo, mentre non hanno nomi particolari quelle che non entrano nella cucina, nella medicina e nelle usanze in generale.

I nomi comuni indicano chiaramente come sono viste le piante, se cioè sono considerate nell'insieme, o piuttosto nelle singole parti come fossero oggetti, persone o animali, o se ricordano i loro effetti e le loro proprietà. I nomi possono evocare suoni, profumi e colori tipici della pianta, o danno informazioni su di essa, sulla distribuzione della specie, o sulle sue caratteristiche, sugli usi nella vita quotidiana, o sul fatto che siano velenose oppure commestibili. Molti nomi di piante sono simboli legati a credenze popolari, leggende e usanze tradizionali. A parte il modo nel quale sono formati strutturalmente, i nomi popolari bulgari delle piante sono simili a quelli che si possono trovare in altre nazioni, perché simili sono le motivazioni e le regole che hanno guidato le persone nel dare un nome alle piante. Non importa in che parte del mondo si viva, ciò che conta è il rapporto che si ha con la natura.



1. *Delphinium ajacis* L. "delphinium" (delphinium) - Delphinium ajacis L. (Delphinium)
 2. *Delphinium consolida* L. "delphinium" (delphinium) - Delphinium consolida L. (Delphinium)
 3. *Delphinium consolida* L. "delphinium" (delphinium) - Delphinium consolida L. (Delphinium)
 4. *Delphinium consolida* L. "delphinium" (delphinium) - Delphinium consolida L. (Delphinium)
 5. *Delphinium consolida* L. "delphinium" (delphinium) - Delphinium consolida L. (Delphinium)



Piante aliene nel paesaggio della Polonia meridionale

La flora della Polonia ammonta a 2300 specie di piante vascolari delle quali circa 800 specie sono aliene, derivanti da attività umane. Alcune di esse sono "archofite", vale a dire specie introdotte con l'agricoltura in tempi antichi, e poi naturalizzate al punto da essere considerate elementi tipici del paesaggio polacco. Tra queste, ci sono il papavero e il fiordaliso diffusi nei campi, la camomilla senza odore del maggese o borghi ruderali, ecc. Un secondo gruppo sono piante accidentalmente introdotte in un habitat nuovo nel quale non crescerebbero naturalmente. Molte sono rare, effimere o legate ad habitat particolari, ma alcune sono molto aggressive e possono provocare notevoli danni alla vegetazione naturale o semi-naturale, e perfino alle persone. Che ci piacciono o no, dobbiamo imparare a vivere con loro e trattarle come parte del paesaggio che cambia attorno a noi.



I giardini dei fari: testimonianze del passato, storia di oggi



I fari sono famosi nel mondo e lo sono sempre stati, sin dalla prima costruzione di Pharos, il primo faro. Molti libri hanno preso in esame il lato tecnico della questione, le estreme condizioni meteorologiche, gli incidenti, le operazioni di salvataggio.... Altri argomenti, invece, sono poco conosciuti, come ad esempio il lavoro quotidiano di donne e bambini, che fornivano prodotti alimentari e di giardinaggio, o le coltivazioni locali o la scelta delle piante utilizzate per la vita del faro. Nel corso di una ricerca su questo tema, sono stati visitati circa 80 dei molti siti con fari esistenti oggi in Norvegia. I resti di antichi giardini e la flora di questi luoghi sono stati documentati, anche grazie alla raccolta di piante dai giardini ancora esistenti. È stato poi possibile confrontare questi dati con le informazioni ottenute da interviste con ex abitanti dei fari e con i dati sul giardinaggio riportati nelle fonti scritte.

I giardini - quando erano presenti - erano piccoli, e la coltivazione di ortaggi e piante utili aveva la priorità. A causa del gradiente climatico sud - nord (da 57°59'N a 71°11'N) che esiste in Norvegia, le piante utilizzate nelle diverse località cambiano, specialmente le piante ornamentali. Tra le colture, il rabarbaro (*Rheum x rhabarbarum*) è il più diffuso e si trova a nord fino alla stazione di Kjølnes, mentre la patata (*Solanum tuberosum*) non ha mai potuto crescere nel lontano nord a causa delle avverse condizioni climatiche. Cavolo rapa, cavolfiore, rapa, carota (*Daucus carota*), ravanello (*Raphanus sativus*), prezzemolo (*Petroselinum crispum*), e vari aglio e cipolle (*Allium* spp.) sono state trovate in molte stazioni



BETULLA NELLA MEDICINA, NELL'ARTE E NELLE USANZE

La betulla, un albero caratteristico delle regioni temperate, boreali e artiche, fu tra le prime specie a ricoprire le distese aperte lasciate libere quando il clima iniziò a migliorare e i ghiacciai iniziarono a ritirarsi. Ciò è dovuto alla sua fisiologia e alla sua enorme produzione di leggeri frutti alati che sono diffusi dal vento in grandi quantità. Oggi è talvolta piantato, ma più spesso si diffonde da solo, senza alcun aiuto, nelle regioni del centro-nord Europa.

Da tempo immemorabile, la Betulla è considerata un albero che irradia energia positiva. Le persone hanno spesso stretto e abbracciato le betulle per attrarre a sé il loro potere. In primavera, la linfa che cola fuori quando gli alberi sono tagliati si serve come bevanda, e si può trovare anche sugli scaffali dei negozi che vendono cibi macrobiotici. Il succo di betulla può essere usato anche per preparare una bevanda alcolica. Durante il Corpus Domini, gli altari lungo le vie sono decorati con rami di betulla, e i credenti specialmente nelle campagne - spesso si portano a casa questi rami per proteggersi dal male. Durante gli attacchi epilettici il capo del sofferente era coperto con ramoscelli di betulla, mentre le tombe dei veterani e i luoghi dove sono avvenuti degli incidenti stradali sono ancor oggi onorati con croci di betulla. (immagine). Esiste poi una grande quantità di prodotti cosmetici e farmaci basati sui principi contenuti nelle betulle.





TIGLIO, QUERCIA E PINO NELLA MEDICINA, NELL'ARTE E NELLE USANZE

Gli alberi, orgogliosi e fieri testimoni della vita di molte generazioni, sono spesso piantati per commemorare un evento importante o per mantenere vivo il ricordo di qualcuno. Chi potrebbe restare impassibile davanti all'abbattimento di un albero? O davanti a un antico gigante divelto da una tempesta? Avete forse provato un impeto di gioia e speranza scorgendo una giovane piantina di quercia farsi strada fra i cespugli. Anche per noi Occidentali gli alberi sono molto più che *sole piante*. Ci sono molte credenze e usanze legate a ogni specie arborea che sono giunte a noi dalla tradizione. Derivano probabilmente da quando l'uomo viveva a stretto contatto con la natura e il proprio ambiente. Nel corso dei secoli, l'uomo ha sperimentato diverse specie, scoprendo che alcune sono utili per l'alimentazione e - colpiti dalla loro bellezza - le hanno dipinte o decantate in poesie o racconti.



***Turchia. Myrtus communis* L. – Il mirto**



Il Mirto è un elemento tipico della flora Mediterranea, un arbusto attraente, aromatico, alto 1-3 metri. I fiori bianchi e profumati compaiono tra maggio e agosto, mentre le bacche bluastre giungono a maturazione in estate. La pianta era sacra alla Greca Afrodite, e alla Romana Venere, e perciò divenne famosa come ‘pianta dell’amore’. Essendo un sempreverde, poi, il Mirto è simbolo del potere della vita sulla morte. Questo è probabilmente il motivo per cui era usato in antichi rituali e feste, o per adornare le tombe. Questo legame con l’immortalità è ancora mantenuto in Anatolia occidentale, come mostrano le tombe che sono ricoperte da rami di mirto nei cimiteri di paese. Sin dai tempi più antichi, il Mirto è stato usato come pianta medicinale, cibo e spezia. Nella medicina tradizionale, le foglie e i frutti sono impiegati per vari usi, come ad esempio stimolare la digestione o migliorare l’appetito, come agenti ipoglicemici e disinfettanti, per il trattamento della tosse, di costipazioni e di ferite. Oggi, questa profumata pianta è di largo uso nell’aromaterapia.





Pompei – Piante medicinali e aromatiche



Nel mondo antico le piante indigene, come pure una serie di piante aromatiche comunemente impiegate nella cucina di oggi ad esempio basilico, rosmarino e timo, erano usate come piante medicinali ed essenze per profumi. In molti casi la moderna farmacologia ha confermato l'efficacia della sostanze attive contenute in tali rimedi: ad esempio un forte anti-infiammatorio estratto dagli alberi di salice è ai giorni nostri conosciuto e usato come aspirina (acido salicilico). Ricordiamo anche l'azione antisettica del timo e i benefici effetti dell'aglio sulla pressione alta. Nella maggior parte dei casi, gli ingredienti sono stati utilizzati per la preparazione di farmaci. Le piante erano lasciate immerse nel vino, il cui alcol divenne la base per i principi attivi.





PAPAVER SOMNIFERUM: il papavero da oppio

Questa pianta alta, che può avere fioriture dal rosso al bianco, è forse tra le piante medicinali più comunemente usate sin dalla preistoria. L'oppio estratto da questo papavero, che appare in forma di gocce lungo le incisioni praticate sulla capsula, è usato principalmente come sedativo (che facilita il sonno, e da qui il nome scientifico della pianta), ma ha anche forte funzione antidolorifica ed è un veleno. Molti autori antichi hanno parlato dell'oppio: di solito era ingerito o se ne inalava il fumo, ma i preparati contenenti oppio erano anche usati come clisteri, pomate e colliri. Il Papavero, presente in Anatolia centrale, era associato alla dea Cibele, motivi decorativi estremamente popolari erano i papaveri che apparvero sulla ceramica del VI millennio e su recipienti di metallo nello Stile Internazionale della dinastia Achemenica. Capsule intere apparvero come capi di elaborati spilloni metallici tra cui uno in cristallo di rocca di Micene a una di avorio di Samo.



I funghi nella cultura polacca

Anche se non si tratta di piante, abbiamo sempre usato i funghi nel corso della nostra storia come cibo, oppure per le loro proprietà di veleno o farmaco. Come molte nazioni slave, la Polonia annovera un gran numero di appassionati di funghi. Raccogliere funghi non ha solo il significato di cercare cibo, ma ha giocato, e gioca tuttora, un importante ruolo sociale riunendo famiglia e amici in una passione comune. A parte i funghi velenosi gli altri non hanno connotazioni negative per i polacchi. Anche nella mitologia cristiana, sono descritti positivamente: nel corso di un miracolo Gesù trasformò pane in funghi. Motivi raffiguranti funghi si trovano in molte opere della letteratura polacca, inclusi libri per bambini e il Pan Tade, il poema epico scritto nel XIX secolo dal poeta Adam Mickiewicz, che trasmetteva le tradizioni popolari polacche. Tracce dell'antica passione polacca per i funghi può essere trovata ancor oggi ad esempio nei nomi dei villaggi e nei cognomi.





Romania. *Ocinum basilicum* – basilico



Il basilico è una specie originaria dell'Asia, noto a Teofrasto e Dioscoride, fu diffuso in Europa soprattutto dal 16° secolo d.C. Apprezzato dai Rumeni, fu impiegato in cerimonie nuziali e riti funebri, così come in riti ortodossi. Si ritiene che favorisca la fertilità e abbia altre qualità benefiche, comprese proprietà purificanti. La natura sacra di questa pianta emerge anche da alcune leggende popolari, secondo le quali il basilico si originò dai capelli del Salvatore, dalle lacrime della Vergine Maria o spuntò dalla buca nella quale era stata piantata la Santa Croce. Poiché si pensa che abbia poteri afrodisiaci, il basilico è spesso citato nei testi di canzoni popolari di argomento amoroso e in storie del popolo rumeno, dove diversi personaggi prendono da lui il nome (ad es. Basilico verde). Il basilico ha anche qualità terapeutiche ed è ampiamente impiegato nella medicina popolare: i suoi 14 principi attivi lo rendono un valido trattamento, alternativo per almeno 40 tipi di alimenti. Grazie alle sue proprietà aromatiche è coltivato dalle popolazioni rurali e impiegato in cucina.





Citrus – Arancio

L'arancio fu introdotto a Hyères da Caterina de' Medici, che qui trovò un suolo adatto per accogliere le preziose "mele d'oro" prodotte da questo albero. Luigi XIV favorì la piantagione di aranci a Hyères per le forniture di Versailles. La coltivazione di aranci arrivò all'apice nella zona attorno al 1830 e contribuì a incrementare la fama della città. La fragranza dei fiori, la radiosità dei frutti, il ronzio delle api e il canto dell'usignolo riempivano di meraviglia ospiti e visitatori. Raccolti prima della maturazione, i frutti erano trasportati a dorso d'asino o con il treno fino a Marsiglia e verso le grandi città del Nord Europa. Dopo tutto questo, il XIX secolo fu però fatale agli aranci. Inverni rigorosi, malattie e concorrenza di Spagna e Sicilia penalizzarono il commercio dei frutti dell'area. Oggi, anche se i coltivi di aranci sono scomparsi, l'albero veste ancora le strade di Hyères, ornate tutto l'anno con i suoi splendidi frutti detti esperidi.





VITIS VINIFERA- il dono di Dionisio nella Grecia preistorica

L'antica tradizione della viticoltura e della produzione di vino in Grecia può essere ricostruita a partire da resti archeobotanici che la fanno risalire a periodi preistorici. La Grecia rientra nell'area di distribuzione naturale della vite selvatica, *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*. I suoi granuli di polline sono stati trovati nei depositi di Tenagi Philippon a partire da circa 11.000 a.C., e questo mostra come questa pianta facesse parte della vegetazione naturale della regione molto prima dell'inizio della sua coltivazione. I resti carbonizzati di semi e residui di acini pressati dell'uva sono comuni nei siti archeologici dal Neolitico all'età del bronzo (dal VII al II millennio a.C.), mostrando il largo uso di questa pianta da parte degli abitanti della Grecia preistorica. La distinzione tra la vite selvatica e vite domestica nei resti preistorici è assai problematica ma, tuttavia, gli studi hanno mostrato che vinaccioli attribuibili alla sottospecie coltivata, *Vitis vinifera* subsp. *vinifera*, sono datati alla fine del V millennio a.C.





Yenibademli Hoyuk e i suoi legumi dell'età del bronzo antico

Nei livelli risalenti al Bronzo antico del sito archeologico di Yenibademli Hoyuk a Gokceada, una delle isole situate al largo della Turchia Occidentale, sono stati trovati i resti carbonizzati di varie piante. I macroresti considerati sono principalmente di cereali e legumi risalenti al 2900-2600 a.C. I legumi ritrovati sono particolarmente abbondanti ed è stato possibile riconoscere specie diverse tra le quali veccie, trifoglio bituminoso, fave, pisello, cicerchia, lenticchia e la cicerchia porporina (*Lathyrus clymenum*). Particolare attenzione è stata posta ai semi ritrovati nel sito di cicerchia porporina perché essa rappresenta per quest'area uno dei più antichi esempi di resti archeobotanici di legumi coltivati.





3

***Olea europaea* L. – L’Olivo in Anatolia**

L’antica città ionica Klazomenai, nel Golfo di Izmir, è il luogo dove recentemente sono state scoperte le più antiche botteghe per la produzione dell’olio d’oliva in Anatolia (VI secolo a.C.).

La gente del litorale protegge diligentemente i propri olivi, ereditati dalle generazioni precedenti. Dopo la stagione della raccolta, in inverno, le case si riempiono di frutti, i corredi diventano più ricchi e le pelli più lucide. Il primo lotto di olio d’oliva pressato è saporito, spruzzato su pane tostato e timo. Mani abili scelgono le olive per la fermentazione. Un tempo, un vago profumo di sansa d’olivo nell’aria mi riportava alla mia infanzia, e risentivo le parole di mio nonno ... “Mio caro, questo oliveto è un’eredità di mia madre. Ho guadagnato da vivere per i miei figli con questo frutteto. Il mio consiglio è di vegliare su di loro; gli olivi sono immortali, lascia questi olivi ai tuoi nipoti in eredità...”





Spagna - Bevande all'orzo e zigolo dolce

L'orzo tostato o essiccato al sole miscelato con acqua era una bevanda comune nella Spagna mediterranea. I Romani la chiamavano "Hordeata". Durante il Medioevo era conosciuta come "ordiat", "orxata" o "aigua de civada" (acqua d'orzo).

Gli Arabi introdussero lo zigolo dolce (*Cyperus esculentus*) nell'area di Valencia e cominciarono a preparare una bevanda simile sostituendo l'orzo con lo zigolo dolce, oggi conosciuta come "Orxata de xufi" (orzata di zigolo dolce).

Entrambi i prodotti sono tuttora considerati tradizionali bevande dell'area e sono preparati sia in modo artigianale sia in modo industriale.

La maggior parte delle piante utilizzate in passato per la preparazione della birra in Spagna, trovate nei siti archeologici, sono orzo e grano. In alcuni casi la produzione di birra include una miscela di cereali con alcuni frutti. Nella grotta di Can Sadurni situata a Begues (Barcellona) sono state trovate evidenze di una birra prodotta nel periodo Neolitico che includeva bacche di corbezzolo.

Altre ricerche hanno messo in luce che birre antiche in Spagna includevano l'uso di *Artemisia* sp. per ottenere la conservazione e migliorare l'aroma della bevanda. La preparazione di queste antiche birre è stata recentemente riprodotta. L'uso di ghiande per la birra è stato finora ricondotto solo nei siti archeologici dell'età del Ferro nella zona a nord di Maiorca nelle isole Baleari. In ogni caso nel Mediterraneo occidentale, è possibile trovare ancora oggi una birra fatta con le castagne in Corsica (Francia)





Spagna - Bevande all'orzo e zigolo dolce





Porcellana – *Portulaca oleracea* L. – la pianta

La porcellana è un'erba indigena forse solo in alcuni settori del sud Europa, probabilmente nativa dell'Eurasia. Pure incerti sono il dove e il quando essa sia stata domesticata, ma l'ipotesi più accreditata è che ciò sia avvenuto nella regione himalayana occidentale e in Grecia, circa 4000 anni fa. *Portulaca* si trova in Italia con le sottospecie *oleracea* (infestante, selvatica) e *sativa* (di solito coltivata). Le due sottospecie hanno usi e proprietà simili. È importante attribuire il giusto significato alla presenza di porcellana in contesti naturali o archeologici: i semi che talvolta si trovano sono stati prodotti da erbe cresciute spontaneamente, o da piante appositamente coltivate? Esistono diversi dati utili per interpretare il significato di questi reperti botanici: morfologia e taglia diverse, consistenza e frequenza dei ritrovamenti, contesti di deposizione, interpretazioni archeologiche, analisi polliniche e notizie tratte dalle fonti scritte. Le informazioni ottenute con la ricerca sui semi e i frutti possono essere affiancate ai testi e all'iconografia in modo da ottenere dati più precisi e comparabili. Se si considerano le sue proprietà medicinali e nutrizionali, questa erba dovrebbe essere considerata una pianta coltivata. Le foglie e i giovani steli della Porcellana si raccolgono in primavera/estate, prima della fioritura.

PIANTA ALIMENTARE – il suo sapore forte e rinfrescante è stato apprezzato per secoli nelle regioni mediterranee. Può essere preparata cruda in insalata, cotta in zuppe, condita con alici, aglio e olio d'oliva, e a volte fritta. Un modo comune di conservarla è sott'aceto. I suoi alti livelli di Omega 3, così come le vitamine B, C e i sali minerali, fanno della Porcellana un alimento con un valore nutrizionale eccezionalmente alto.

PIANTA MEDICINALE – sin dai tempi classici, la Porcellana è stata utilizzata per scopi terapeutici. Le sue fibre contengono tra l'altro carboidrati, vitamine A, B6 e C, proteine e mucillagini, che le danno un sapore piuttosto salato. È usata per favorire la diuresi, come depurativo o vermifugo, per il trattamento di alcune infezioni, come rinfrescante, emolliente e anti-infiammatorio. Oggi, alcune delle sue proprietà sono state provate da un punto di vista farmacologico.





Il rabarbaro alpino o Lavazzè (*Rumex alpinus*) - non solo un'erbaccia

In Val Febbraio (Valle Spluga) due siti hanno restituito testimonianze dell'uso di questa pianta. Un sito è in località "Lavazzè" (2108 m slm) e l'altro è nella fattoria estiva di Borghetto Sotto (1897 m slm).

Lo studio dei granuli pollinici ha permesso di capire che queste due località erano molto frequentate dall'uomo già nell'Età del Bronzo (Lavazzè) e nel Neolitico (Borghetto Sotto). In questi siti, inoltre, il polline di rabarbaro alpino (*Rumex alpinus*) è stato trovato con valori piuttosto alti (10%), a partire dal 500 a.C. circa in poi. Anche se oggi il sito di Lavazzè si trova sopra l'attuale limite noto per la crescita di questa specie, il vocabolo Lavazzè è anche il nome locale che oggi si dà al rabarbaro alpino. La coltivazione locale del rabarbaro alpino nel vicino villaggio di Campodolcino è anche documentato dalle fonti scritte.





Ferrara frutta e noci e altre piante coltivate

Nei depositi di Ferrara sono presenti reperti di molte piante diverse, alcune native (coltivate / coltivabili o non coltivate), altre di incerto indigenato o esotiche. Tra le specie native, le più abbondanti e presenti ovunque sono: vite coltivata, ciliegio coltivato, rovo comune e bluastro, lampone, fragola, prugnolo, corniolo, nocciolo. Tra le altre specie, molte erano già presenti in Emilia Romagna e i loro reperti sono stati trovati nei siti archeologici di età romana: cocomero, fico, gelso nero, pino domestico, melograno, mirabolano, susino domestico e susino damasceno, pesco. A queste piante da frutta, in età Medievale si sono aggiunte sei specie non indigene: melone, amareno, cotogno, giuggiolo, nespolo e albicocco.



Nei depositi di Ferrara sono stati trovati resti di molte verdure (porcellana, zucca da vino, pastinaca, bietola, atriplice degli orti, lattuga) e di piante aromatiche/specie e medicinali (aneto puzzolente, prezzemolo, basilico, origano, papavero da oppio, anice, santoreggia, timo, finocchio, rosmarino, coriandolo). Secondo documenti antichi, tutte queste piante erano coltivate nella città e nei suoi dintorni. A queste devono essere aggiunte anche altre piante selvatiche comuni, come camomilla e issopo, che potevano essere utilizzate e per le quali è difficile stabilire se fossero, almeno in parte, coltivate. I resti più interessanti di piante da olio sono i semi di cavolo rapa (*Brassica rapa*) che sono stati trovati in quantità davvero abbondanti e in uno stato schiacciato tale da far pensare di essere stati pressati. I noccioli di olivo (*Olea europea*) sono stati trovati, invece, in un solo sito. Infine, sono stati trovati cereali (sorgo, miglio, orzo e grano) e legumi (piselli, fave, lenticchie, ceci).





University of Modena and Reggio E.
Department of Palaeobotany and
Botanic Garden Museum

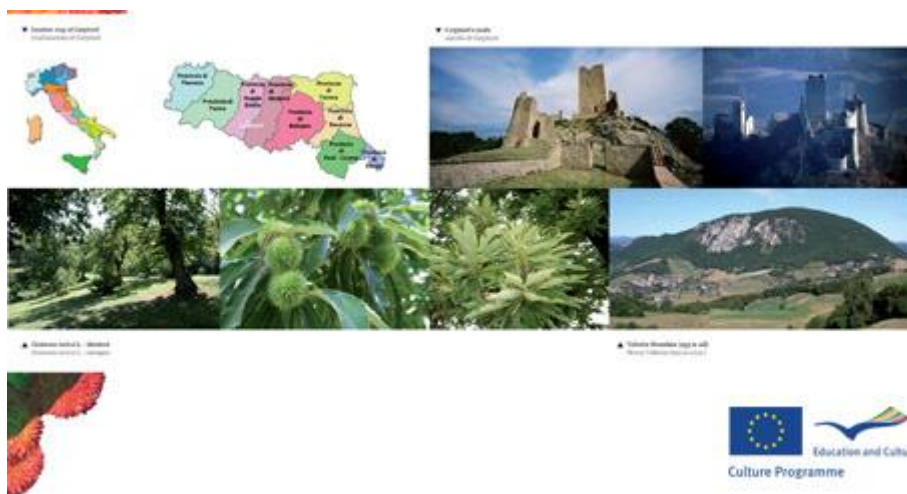
Carlo Alberto Seregni, Maria Mazzanti
Laboratory of Palaeobotany and Palaeoecology

ITALY

Carpineti – il castagno



Nella prima metà del secolo scorso l'allevamento del bestiame e del maiale non era sviluppato come oggi e le castagne erano una preziosa fonte di nutrimento. In quel periodo, la prima parte dell'autunno era dedicata alla raccolta e all'essiccazione delle castagne e, quindi, ai processi di pelatura e macinatura. Oggi le tradizioni culinarie che riguardano la castagna e i metodi utilizzati "all'antica" sono ancora molto diffusi; la farina di castagne, ad esempio, è ingrediente principe in un buon numero di piatti saporiti. L'Antica Abbazia di Marola, nelle vicinanze di Carpineti, è sita nel mezzo di secolari boschi di castagni, che forniscono abbondanti raccolti di una premiata varietà conosciuta come "marrone". La Tradizionale Festa della Castagna di Marola, che si tiene ogni anno in autunno, offre una ottima opportunità di assaggiare le castagne cotte secondo tecniche tradizionali, la più famosa delle quali è la castagna arrosto, la popolare "caldarrosta".





IL GIOCO DEI SEMI E DEI FRUTTI NELLO SCAVO ARCHEOLOGICO

Obiettivo:

- Sviluppare capacità di osservazione, volta al riconoscimento di materiali vegetali anche inconsueti;
- Correlare il materiale riconosciuto con le notizie storiche indicate su una scala cronologica;
- Riconoscere le modificazioni dell'utilizzo delle risorse alimentari vegetali nel tempo e delle modalità di approvvigionamento, quali raccolta, coltura, importazione.

Tempo di realizzazione: 1,30 ore

Materiale occorrente:

- Per la ricerca dei macroresti vegetali:
 - o Quattro cassette formato 60x40x5cm contenenti sabbia e ghiaietto fine a cui sono mescolati semi e frutti preferibilmente carbonizzati
 - o Pinzette
 - o Scatolette o vassoi di raccolta
- Per il riconoscimento:
 - o Collezione di confronto di frutti e semi attuali carbonizzati
 - o Schede per il riconoscimento dei macroresti botanici
- Per l'interpretazione:
 - o Tabella di lavoro per la registrazione dei reperti determinati
 - o Schema cronologico

Procedimento:

- Ricerca dei macroresti vegetali: tre o quattro studenti per cassetta cercano e isolano i reperti botanici con l'aiuto di lenti di ingrandimento, prelevandoli via via con pinzette e ponendoli negli appositi contenitori. Ogni cassetta contiene semi e frutti attuali carbonizzati rappresentativi di diversi periodi: Neolitico, Età del Rame ed Età del Bronzo, Periodo Romano, Evo Moderno.
- Identificazione: identificare i resti isolati mediante l'uso della collezione di confronto e delle schede comparative.
- Conteggio: contare i semi e i frutti così determinati e compilare un elenco utilizzando la tabella predisposta.
- Interpretazione: confrontare i reperti determinati con lo schema cronologico dei resti botanici rinvenuti in Italia Settentrionale dal Neolitico all'Evo Moderno, per individuare a quale periodo potrebbe rifarsi il "materiale archeologico" esaminato.
- Discussione: i risultati ottenuti sono discussi in classe, con eventuali approfondimenti su possibili preparazioni alimentari, modalità di approvvigionamento nell'Antichità e provenienza geografica delle piante coltivate.

Osservazioni:

ogni gruppo di tre o quattro alunni deve essere autonomo e quindi fornito di una cassetta per il "sedimento archeologico" e del materiale occorrente sopra elencato. Gli alunni non sono al corrente in anticipo sul periodo a cui i materiali della cassetta dovrebbero riferirsi. In ogni cassetta non saranno inserite più di 6/7 tipologie diverse di semi/frutti e alcuni frutti di grosse dimensioni (noci, nocciole, ghiande) possono anche essere frantumate.

- *Neolitico:* piccolo farro, lenticchia, lino, orzo, prugnone, avellana, ghiande.
- *Età del Rame/Bronzo:* orzo, farro, lenticchia, segale, favino, corniolo, nocciolo, ghiande.
- *Periodo Romano:* farro, lenticchia, ciliegie, pesche, pinolo, noce, dattero, olivo, vite.
- *Età Medioevale:* melograno, giuggiolo, castagne, more di gelso, pere, mele, melone.
- *Evo Moderno:* mais, fagiolo, zucca, fava, melone, noce, olivo, albicocca.



Bibliografia

Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe, Edipuglia. 2009

(tutti gli articoli sono scaricabili dal sito <http://www.plants-culture.unimore.it/book.htm>):

- **Plants and culture: a neglected basic partnership for interculturality**, Anna Maria MERCURI
- **Folk botanical nomenclature and classification in Bulgarian traditional knowledge**, Anely NEDELICHEVA¹ and Yunus DOGAN²
- **Exploiting a monastic territory: a multi-disciplinary approach using GIS and pollen analysis to study the evolution of medieval landscape of the Jure Vetere monastery (Calabria-Italy)**, Dimitris ROUBIS, Francesca SOGLIANI, Anna Maria MERCURI, Carla Alberta ACCORSI, Marta BANDINI MAZZANTI, Giovanna BOSI, Assunta FLORENZAN, Isabella MASSAMBA N'SIALA
- **The useful plants of the city of Ferrara (Late Medieval/Renaissance) based on archaeobotanical records from middens and historical/culinary/ethnobotanical documentation**, Marta BANDINI MAZZANTI, Giovanna BOSI and Chiara GUARNIERI
- **A Mediterranean: *Myrtus communis* L. (Myrtle)**, Ayşe Mine GENÇLER ÖZKAN and Çiğdem GENÇLER GÜRAY
- **Gardens at remote lighthouses along the Norwegian coast. A botanical project**, Dagfinn MOE, Per Harald SALVESEN and Per Arvid ÅSEN
- **The poppy (*Papaver*) in old Polish botanical literature and culture**, Alicja ZEMANEK, Bogdan ZEMANEK, Piotr KLEPACKI and Jacek MADEJA
- **Selected indigenous trees and shrubs in Polish botanical literature, customs and art (*Juniperus communis*, *Salix*, *Betula verrucos*, *Populus tremula*, *Pinus sylvestris*, *Quercus*, *Tilia*, *Picea excelsa*, *Abies alba*)**, Krystyna HARMATA, Jacek MADEJA, Alicja ZEMANEK and Bogdan ZEMANEK
- **Ethnobotany of purslane (*Portulaca oleracea* L.) in Italy and morphobiometric analyses of seeds from archaeological sites in the Emilia Romagna Region (Northern Italy)**, Giovanna BOSI, Paolo Maria GUARRERA, Rossella RINALDI and Marta BANDINI MAZZANTI

Relazione presentata all'Incontro Tecnico-Scientifico: "Il ritorno dell'olivo nel Parmense", tenutosi presso l'Azienda Gavinell, Salsomaggiore Terme (PR), il 27 maggio 2000:

- **L'olivo come pianta erboristica**, Prof. Andrea Fabbri e Dr. Maurizio Pedrazzini

Laboratorio di Botanica. Esperienze pratiche guidate per gli alunni delle Scuole Medie di Primo e Secondo Grado. I Palinologia, Paleobotanica, Bioritmi vegetali e Fenologici. Marco Giardini e Anna Maria Mercuri. Edizioni Nuova Cultura. 2006.



Ad ogni paese è associata una pianta

l'Italia ha il corbezzolo, simbolo dell'Unità d'Italia

(la pianta ha infatti foglie verdi, fiori bianchi e frutti rossi contemporaneamente!)





**Simbolo della mostra è il BOSSO (*Buxus sempervirens*),
una bella pianta che adorna i nostri giardini e che troviamo un po' in tutta Europa,
da Est e a Ovest, dalla nordica Norvegia alla meridionale Italia**

