



**ISMEO**

**Associazione Internazionale di Studi sul Mediterraneo e l'Oriente**

**Seminario**

**ARCHEOLOGIA DEL CIBO**

*Il contributo delle Missioni Italiane e Internazionali in Africa e Asia*



**ABSTRACTS**

26 maggio 2016

*Sala Spinelli, Palazzo Baleani  
Corso Vittorio Emanuele II, 244 - Roma*



## INDICE

Giuseppina Mutri, Huw Barton, Evan Hill, Graeme Barker <i>L'uso dei cereali selvatici nella Later Stone Age di Haua Fteah, Libia</i>	4	Andrea Manzo <i>Banchetto a Mahal Teglinos. Alimentazione e società nel Sudan orientale protostorico</i>	7
Giulio Lucarini, Anita Radini <i>Domestico? No, grazie! Lo sfruttamento delle risorse vegetali in Nord Africa durante il Neolitico</i>	4	Roberto Dan, Miqayel Badalyan, Claudio Milanesi, Lorenzo Costantini <i>Le riserve alimentari dei magazzini della fortezza di Karmir-blur (I millennio a.C.), Armenia</i>	8
Francesca Alhaique, Licia Romano, Franco D'Agostino <i>Vita quotidiana e morte ad Abu Tbeirah (Iraq meridionale) nel III millennio a.C.: dati preliminari dalle faune dall'Area 1</i>	5	Daniela Zampetti <i>Attività di sussistenza e cibo nell'arte rupestre del Nord Africa</i>	9
Barbara E. Barich <i>Pastori-raccoglitori dell'Oasi di Farafra (Egitto): un modello nord-africano</i>	5	Francesco Fedele <i>Archeofaune nello Yemen del I millennio AEC: studi italiani a Yalā e a Barāqish</i>	9
Matteo Delle Donne, Lorenzo Costantini <i>Cibi e spezie nelle offerte funerarie della necropoli di Shahr-i Sokhta, Iran</i>	6	Emanuele Papi <i>L'alimentazione di un insediamento militare del Maghreb nordoccidentale (Thamusida, Marocco: I-III secolo d.C.)</i>	10
Simone Mulazzani, Lotfi Belhouchet, Nabiha Aouadi, Jacob Morales-Mateos <i>Evoluzione capsiana e neolitizzazione. Nuovi dati sulla transizione economica nel Maghreb orientale</i>	6	<b>POSTER</b>	11
Matteo Delle Donne <i>Alimentazione e agricoltura nella Jezira siriana durante il III mill. a.C.: nuovi dati archeobotanici da Tell Mozan</i>	7		



### ***L'uso dei cereali selvatici nella Later Stone Age di Haua Fteah, Libia***

Giuseppina Mutri<sup>1</sup>, Huw Barton<sup>2</sup>, Evan Hill<sup>3</sup>, Graeme Barker<sup>1</sup>

1. Division of Archaeology, University of Cambridge
2. School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester
3. School of Geography, Archaeology and Palaeoecology, Queens University Belfast

Tra il 2009 e il 2013 nuovi scavi nella grotta di Haua Fteah in Cirenaica, nel Nord Est della Libia hanno restituito una sequenza completa di livelli dabbani, che copre il periodo tra il ~39 ka BP e il ~17 ka BP. Tra i manufatti rinvenuti nella sequenza spicca una pietra da macina, datata a circa 35 ka BP (Douka et al. 2013). L'analisi delle tracce d'uso ha confermato l'uso della pietra come macinello e come pestello. La presenza di una cospicua quantità di amido appartenente ad una specie selvatica di cereale (*Aegilops* spp.) offre interessanti spunti per lo studio dell'economia di sussistenza dei cacciatori-raccoglitori della LSA.

### ***Domestico? No, grazie! Lo sfruttamento delle risorse vegetali in Nord Africa durante il Neolitico***

Giulio Lucarini<sup>1</sup>, Anita Radini<sup>2</sup>

1. McDonald Institute Cambridge, ISMEO
2. University of York

I depositi medio-olocenici di Haua Fteah (Cirenaica, Libia) e Farafra (Deserto Occidentale Egiziano) hanno restituito macro-resti botanici appartenenti esclusivamente a specie selvatiche, tra cui diverse varietà di graminacee spontanee.

Dagli stessi contesti proviene anche un buon numero di pietre da macina, che sono state sottoposte ad analisi funzionale integrata (tracce d'uso e residui organici). Il primo stadio dell'analisi ha previsto l'osservazione della micro-topografia delle superfici dei manufatti e lo studio delle tracce d'uso, seguendo un approccio combinato di microscopia *low* e *high-power*. A questa è stata associata l'analisi dei micro-residui vegetali (granuli di amido e fitoliti), al fine di determinare quali gruppi di piante fossero maggiormente sfruttati. L'analisi funzionale integrata ha confermato l'assenza di cereali domestici e il massiccio sfruttamento, come primaria risorsa di cibo, di diverse specie di graminacee selvatiche, da parte delle comunità neolitiche stanziate sia alle propaggini orientali del Sahara, sia lungo la costa.

### ***Vita quotidiana e morte ad Abu Tbeirah (Iraq meridionale) nel III millennio a.C.: dati preliminari dalle faune dall'Area 1***

Francesca Alhaique<sup>1</sup>, Licia Romano<sup>2</sup>, Franco D'Agostino<sup>2</sup>

1. Washington University in St. Louis, Università degli Studi della Tuscia
2. Sapienza Università di Roma

In questo lavoro vengono presentati i dati relativi ai resti animali rinvenuti durante le prime tre campagne di scavo dell'Area 1 del sito di Abu Tbeirah (Iraq meridionale). I materiali analizzati provengono sia da alcune stanze di un grande edificio (Building A), sia da contesti funerari. Lo studio archeozoologico e tafonomico dei reperti faunistici ha permesso di evidenziare somiglianze e differenze fra le due tipologie di contesti che ci permettono di avere informazioni su alcuni aspetti della vita quotidiana e dei rituali funerari di queste popolazioni.

### ***Pastori-raccoglitori dell'Oasi di Farafra (Egitto): un modello nord-africano***

Barbara E. Barich

ISMEO, già Sapienza Università di Roma

Le società neolitiche dell'Oasi di Farafra in Egitto, così come le altre società del Deserto Occidentale egiziano, tra 7° e 6° millennio cal a.C. sviluppano un'economia che associa lo sfruttamento di grani selvatici, tra cui soprattutto il sorgo, all'allevamento di caprini. I lavori della Missione Archeologica a Farafra hanno offerto la prima chiara documentazione di questi pastori-raccoglitori attraverso l'esplorazione sistematica di alcuni villaggi, con inconfutabili prove di insediamento avviato alla sedentarietà, nel grande bacino fluviale dell'Wadi el Obeiyid. Un modello di vita che possiamo definire "neolitico" e che finora sembrava riservato ai siti del Vicino Oriente. La ferma cronologia stabilita a Farafra permette di datare le prime fasi di allevamento di caprini in Africa, di indagarne il rapporto con il pastoralismo di bovini e di descrivere un modello di vita successivamente, o parallelamente, adottato dalle società del litorale nordafricano.



### ***Cibi e spezie nelle offerte funerarie della necropoli di Shahr-i Sokhta, Iran***

Matteo Delle Donne<sup>1</sup>, Lorenzo Costantini<sup>2</sup>

1. Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", ISMEO
2. ISMEO

Un aspetto importante della ricerca bioarcheologica a Shahr-i Sokhta, avviata con gli scavi condotti dalla Missione Archeologica dell'ISMEO e ripresa nel 2002 nell'ambito del progetto di cooperazione italo-iraniano, ha interessato lo studio e l'analisi dei contenuti di circa 170 vasi di corredo delle sepolture indagate tra il 1972 e il 1977 e di oltre 400 contenitori recuperati nelle tombe scavate dalla missione iraniana dal 2002 al 2007.

Le indagini hanno permesso di identificare semi di cereali, legumi e frutti, tra cui grano, orzo, lenticchie e uva che rappresentavano le offerte principali ai defunti. A questi vegetali erano associati spezie e condimenti, quali coriandolo, cumino, pistacchio selvatico e aglio, soprattutto in vasi di tombe riferibili al Periodo IV del sito (2200-2100 a.C.). Inoltre, in alcuni vasi sono stati rinvenuti resti di vere e proprie vivande, avanzi di pane, birra e vino. Tali evidenze hanno permesso di elaborare una prima lista di alimenti, pietanze e bevande che costituivano la base dell'alimentazione umana nel Sistan protostorico.

### ***Evoluzione capsiana e neolitizzazione. Nuovi dati sulla transizione economica nel Maghreb orientale***

Simone Mulazzani<sup>1</sup>, Lotfi Belhouchet<sup>2</sup>, Nabiha Aouadi<sup>2</sup>, Jacob Morales-Mateos<sup>3</sup>

1. Aix-Marseille Université
2. Institut National du Patrimoine, Tunis
3. Universidad Las Palmas de Gran Canaria.

Nel Maghreb orientale, lo sviluppo dei gruppi cacciatori-raccoglitori capsiani ed il passaggio da un'economia di predazione ad un'economia di produzione cominciano a definirsi grazie alle ricerche condotte nel corso degli ultimi anni in Tunisia. Le sequenze d'occupazione capsiane evidenziate ad Hergla e a Kef Hamda rivelano, a partire dal 6 mill. cal a.C., l'acquisizione di una serie di innovazioni tecniche, generalmente associate al Neolitico, pur mantenendo un'economia di predazione nel quadro di occupazioni di lunga durata. A partire dalla metà del 6 mill. cal a.C., l'emergenza di un'economia mista, di predazione e pastorale, senza indizi di agricoltura, è visibile a

Doukanet el Khoutifa, e segna l'inizio dello sviluppo neolitico regionale. Questi dati preliminari permettono di proporre nuovi modelli per la neolitizzazione del Maghreb orientale, basata sull'evoluzione locale dei sistemi tecnici ed economici, associata all'integrazione di nuovi elementi esterni.

### ***Alimentazione e agricoltura nella Jezira siriana durante il III mill. a.C.: nuovi dati archeobotanici da Tell Mozan***

Matteo Delle Donne

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", ISMEO

Nell'ambito di un progetto congiunto, avviato nel 2004, tra il *Centro di Bioarcheologia* dell'IsIAO e l'*International Institute for Mesopotamian Area Studies*, è stato possibile definire in via preliminare, mediante l'analisi e lo studio dei macroresti vegetali di Tell Mozan, le preferenze alimentari e le pratiche agricole dell'antico centro di Urkesh. Dal 2011, con il coinvolgimento nel progetto dell'Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", è stato possibile approfondire la conoscenza del rapporto tra questa comunità hurrita e l'ambiente circostante. Nel sito sono attestati cereali, quali orzo (*Hordeum vulgare*), dicocco (*Triticum dicoccum*) e grani nudi (*Triticum durum/aestivum*), oltre a legumi, come la lenticchia (*Lens culinaris*), e frutti, con l'interessante presenza della vite (*Vitis vinifera*). Cospicua è la documentazione delle piante infestanti, in particolare di *Aegilops*. Il complesso di piante definito dall'indagine sembra rimandare a un contesto di stoccaggio riferibile verosimilmente all'alimentazione animale piuttosto che a quella umana.

### ***Banchetto a Mahal Teglinos. Alimentazione e società nel Sudan orientale protostorico***

Andrea Manzo

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", ISMEO

Dopo quindici anni di interruzione, nel 2010 la Missione Archeologica dell'Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" nei bassopiani eritreo-sudanesi ha ripreso la ricerca sul terreno, raccogliendo nelle cinque campagne effettuate nuove evidenze sui sistemi di adattamento adottati tra il VI mill. a.C. e il II mill. d.C. e sul contesto paleoambientale della regione. In parti-



colare, sono stati recuperati nuovi dati relativi allo sfruttamento intensivo di ambienti umidi nel VI-IV mill. a.C. e alla domesticazione del sorgo a partire dalla fine del III mill. a.C. Nel sito di Mahal Teglinos (K1) sono emersi interessanti elementi relativi alle modalità di preparazione e consumo del cibo e sul valore sociale che la sua condivisione potrebbe aver avuto tra fine III - inizi II mill. a.C. Questo contributo intende fornire un quadro del lavoro fatto, integrando i nuovi dati nel quadro tracciato nella prima fase di realizzazione del progetto e tracciare le prospettive di ricerca che si intendono sviluppare.

### ***Le riserve alimentari dei magazzini della fortezza di Karmir-blur (I millennio a.C.), Armenia***

Roberto Dan<sup>1</sup>, Miqayel Badalyan<sup>2</sup>, Claudio Milanese<sup>3</sup>, Lorenzo Costantini<sup>1</sup>

1. ISMEO
2. "Erebuni" Historico-Archaeological Museum-Reserve, Yerevan, Armenia
3. Università degli Studi di Siena

Karmir-blur, l'antica Teišebai URU, fu costruita sulla riva sinistra del fiume Hrazdan nella prima metà del 7° secolo a. C. per volere del re urarteo Rusa II. Karmir-blur era una delle numerose città-fortezza poste a difesa del confine settentrionale del regno di Urartu. Gli scavi del sito portarono alla luce i resti di una grande fortezza votata al culto del dio della tempesta Teišeba. La cittadella era realizzata su un'alta piattaforma artificiale in mattoni crudi al cui interno furono ricavati circa 148 ambienti utilizzati prevalentemente per lo stoccaggio delle derrate alimentari che solo in parte furono studiate e catalogate.

Nel corso del 2014 è stato siglato un accordo di collaborazione tra ISMEO e Museo storico-archeologico statale di Erebuni (Armenia) che prevede nuovi studi sul materiale archeologico proveniente dai siti di Erebuni (VIII-VI sec. a.C.) e Karmir-blur (VII sec. a.C.), custodito all'interno del Museo. Nell'ambito del progetto di collaborazione sono state avviate le analisi di alcuni campioni delle derrate alimentari che si erano conservate all'interno dei magazzini. I risultati ottenuti consentono di incrementare e dettagliare le conoscenze sui principali prodotti dell'agricoltura urartea, sul loro immagazzinamento e conservazione e sui sistemi di controllo dei prodotti alimentari che dovevano soddisfare le richieste di cibo di una popolazione soggetta a periodi di lungo isolamento causati dai lunghi inverni.

### ***Attività di sussistenza e cibo nell'arte rupestre del Nord Africa***

Daniela Zampetti  
Sapienza Università di Roma

Nell'arte rupestre del Nordafrica si rintracciano molteplici riferimenti all'alimentazione. Vengono infatti illustrate sia le risorse sfruttate (pitture ed incisioni a contenuto zoomorfo, scene di caccia e di pastorizia, rare scene di raccolta di vegetali) sia scene conviviali in cui cibi e bevande compaiono chiaramente al centro di nuclei figurativi. Questo tipo di documentazione risulta quindi particolarmente adatta ad integrare le altre fonti archeologiche sull'alimentazione preistorica. L'arte del Sahara centrale, che forma l'oggetto del presente contributo, abbraccia svariati millenni ed è caratterizzata da correnti stilistiche e simbologie complesse e diversificate. Alterna una spiccata tendenza al realismo ad una più accentuata tendenza allo schematico e al simbolismo. Lo studio dell'apparato iconografico di alcuni siti consente di evidenziare sia la corrispondenza tra le rappresentazioni dell'arte rupestre e i dati sulla paleoeconomia sia i cambiamenti nelle specifiche modalità di rappresentazione dei temi legati all'alimentazione attraverso il tempo.

### ***Archeofaune nello Yemen del I millennio AEC: studi italiani a Yalā e a Barāqish***

Francesco Fedele  
già Università di Napoli Federico II

Il recupero e l'esame di archeofaune a opera della Missione archeologica italiana nello Yemen a iniziare dal 1983-84 ha rappresentato l'effettivo inizio di studi zooarcheologici nel paese (F. Fedele 1992, *Origini* 16: 49-93). Dopo un'interruzione, tali studi sono ripresi nel 2005 con i lavori della rinnovata missione italiana a Barāqish, nello Yemen interno. Due delle archeofaune studiate (Yalā/*Hafarī* e appunto Barāqish/*Yathill*) appartengono al I millennio AEC e offrono la migliore testimonianza finora esistente delle relazioni uomo-fauna, e di quelle tra popolazione e alimentazione di origine animale, nello Yemen protostorico (sabeo e mineo). È emersa un'economia animale basata su pecora, capra e bue, che però rivela l'impiego dell'asino, alcune delle più antiche evidenze di dromedario domestico, il tabù alimentare per i suini, e la caccia rituale allo stambecco (F. Fedele 2009, *PSAS* 39: 135-54;



2014, *Anthropozoologica* 49: 177-94; 2016 in *Archaeozoology of the Near East IX*: 284-309).

***L'alimentazione di un insediamento militare del Maghreb nordoccidentale (Thamusida, Marocco: I-III secolo d.C.)***

Emanuele Papi  
Università degli Studi di Siena

Thamusida (40 chilometri a nord di Rabat) è un insediamento di VI/V secolo a.C. distrutto dall'esercito di Roma. Le caserme dei soldati romani furono occupate dalla metà del I alla fine del III secolo d.C.

Il contributo si propone i seguenti obiettivi: 1) Ricostruire l'ambiente e il paesaggio. 2) Caratterizzare le tecniche impiegate nella zootecnia e nell'agricoltura, per la caccia e la pesca. 3) Identificare i sistemi di stoccaggio. 4) Comprendere i sistemi di trasformazione dei prodotti alimentari: salse di pesce, olio o vino, macinatura dei cereali, triturazione di sostanze alimentari, produzione di latticini. 5) Differenziare i sistemi di cottura degli alimenti. 6) Distinguere la provenienza dei manufatti e del vasellame per la cottura. 7) Identificare attraverso i contenitori le derrate arrivate sul sito dai mercati mediterranei. 8) Tracciare nuovi alimenti e tecniche di produzione alimentare introdotti dai militari romani rispetto alle tradizioni locali.

**POSTER**

***Una razza in un tannur di Abu Tbeirah (Iraq meridionale - III millennio a.C.)***

Francesca Alhaique<sup>1</sup>, Licia Romano<sup>2</sup>, Franco D'Agostino<sup>2</sup>

1. Washington University in St. Louis, Università degli Studi della Tuscia
2. Sapienza Università di Roma

***Indicatori alimentari e sistemi di sussistenza a Wadi Kubbaniya (Egitto): i risultati delle recenti indagini***

Kimball M. Banks<sup>1</sup>, Antonio Curci<sup>2</sup>, Maria Carmela Gatto<sup>3</sup>, Sara Roma<sup>4</sup>, Linda Scott-Cummings<sup>5</sup>, Donatella Usai<sup>6</sup>

1. Combined Prehistoric Expedition Foundation e Institute for the Study of Earth and Man, Southern Methodist University
2. Università di Bologna, Dipartimento Storia Culture Civiltà
3. University of Leicester, School of Archaeology and Ancient History
4. Sapienza Università di Roma, Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici
5. PaleoResearch Institute
6. Centro Studi Sudanese e Sub-Sahariani

***La "bestia" fantastica del Gilf Kebir, Deserto Egiziano, e altri animali....***

Barbara E. Barich<sup>1</sup>, Giuseppina Mutri<sup>2</sup>, Giulio Lucarini<sup>3</sup>

1. ISMEO, già Sapienza Università di Roma
2. Division of Archaeology, University of Cambridge
3. McDonald Institute Cambridge, ISMEO

***Cibi nascosti. Uso delle piante alimentari nelle società paleolitiche e mesolitiche in Italia ed Europa meridionale.***

Emanuela Cristiani  
Cambridge University

***Faune dei siti capsiani dell'Algeria: risorsa alimentare e materia prima per la produzione di manufatti***

Giacoma Petrucci  
Université Paris-ouest Nanterre La Défense

***La lavorazione dell'uovo di struzzo a Farafra***

Ilaria Venir  
Scuola di Specializzazione in Archeologia, Sapienza Università di Roma



IL COMITATO ORGANIZZATIVO

Barbara E. Barich  
Lorenzo Costantini  
Roberto Dan  
Matteo Delle Donne  
Giulio Lucarini  
Giuseppina Mutri  
Adriano Rossi

---

*mdelledonne@unior.it - mutripg@gmail.com*