

SOSTENIBILITÀ ED EDUCAZIONE ALIMENTARE: QUANTO POSSIAMO IMPARARE DALL'ARCHEOLOGIA E DALLE COMUNITÀ DELL'ETÀ DEL BRONZO

Il progetto **“La civiltà contadina: le origini nella preistoria e l’eredità di un’agricoltura sostenibile”** nasce per **raccontare e valorizzare** il profondo legame tra la **gestione sostenibile del territorio e l’uso consapevole delle risorse alimentari** che esso può offrire. Un **legame** che affonda le sue **radici nella preistoria** e che oggi, più che mai, può ispirare **scelte responsabili per il futuro**.

Attraverso un ricco programma di **attività educative, ludiche e coinvolgenti**, il progetto punta a diffondere questi **valori fondamentali a un pubblico ampio**, con l’obiettivo di promuovere una **nuova riflessione critica e condivisa** sui principi dell’**educazione alimentare** e della **sostenibilità**, capace di unire **conoscenza storica e azione concreta**. Riscoprendo un momento di trasformazioni e adattamento all’ambiente avvenuto tra 4000 e 3500 anni fa, si vuole risaltare l’eredità di un’**agricoltura sostenibile**, nata migliaia di anni fa ma ancora oggi attualissima nel quadro delle **sfide ambientali globali**.

Il progetto affonda le sue radici nella pluridecennale attività di ricerca del **Dipartimento di Storia Culture e Civiltà (DISCI)** dell’Università di Bologna, che ha permesso di ricostruire le strategie adottate dalle comunità dell’**età del Bronzo** (tra la fine del III e l’inizio del I millennio a.C.) nella **gestione sostenibile delle risorse**, offrendo spunti preziosi per affrontare le **sfide contemporanee**.

Queste ricerche trovano oggi nuova vitalità grazie alla partecipazione dell’Università di Bologna al progetto europeo **ONFOODS – Research and Innovation Network on Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security**, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU, dal Ministero dell’Università e della Ricerca e da **Italiadomani – PNRR**.

Il progetto, diretto da **Maurizio Cattani**, docente di Preistoria e Protostoria, è partito nella primavera 2025 e sta sviluppando un **ricco programma di attività**, grazie anche al coinvolgimento di altri docenti del DISCI (**Maria Letizia Carra, Antonio Curci, Claudio Cavazzuti**) e delle ricercatrici **Florenzia Debandi, Nicla Branchesi e Alice Zurzolo**.

Accanto alla forte **partecipazione** di esperti dell’Alma Mater, il progetto si avvale della collaborazione di **partner istituzionali** come il **Comune di Solarolo (RA)** – Unione Romagna Faentina e il **Comune di Valsamoggia (BO)** – Fondazione “Rocca dei Bentivoglio”. L’obiettivo è **ampliare** ulteriormente la **rete di collaborazioni** nel corso del progetto, coinvolgendo studenti, operatori e specialisti del settore alimentare.

Conoscere il passato significa anche **affrontare le tematiche del presente e del futuro**. Il progetto **interdisciplinare** prende le mosse dallo studio dell’età del Bronzo in **Pianura Padana**, un’indagine che coinvolge molteplici saperi – dall’**archeobotanica** all’**archeozoologia**, dalle **analisi isotopiche** all’**archeologia sperimentale**, che ha portato alla ricostruzione delle strategie adottate dalle comunità preistoriche nella **gestione delle risorse naturali e alimentari**. Vuole però essere il pretesto per riflettere **sull’educazione alimentare e sulla sostenibilità nel mondo contemporaneo**.

La sfida è ambiziosa: non solo produrre **conoscenza scientifica**, ma anche **condividerla**, attivando un **dialogo** tra archeologi, esperti di nutrizione, comunicatori della scienza, cittadini e studenti. La **consapevolezza** alla base del progetto è che le scelte compiute migliaia di anni fa – in termini di **uso delle risorse, equilibrio con l’ambiente, attenzione al territorio** – possano ancora oggi offrire

strumenti per ripensare il nostro **rapporto con il cibo** e contrastare fenomeni come lo **spreco** e la **disconnessione dalle filiere alimentari**.

In questo percorso, si guarda anche alla **memoria** più recente: quella della **civiltà contadina** che, fino all'avvento dell'industrializzazione, ha saputo mantenere un **rapporto virtuoso con la terra e le sue risorse**, in continuità con i principi adottati dalle comunità protostoriche.

Alla base del progetto vi è una **forte vocazione pubblica**: la ricerca si apre alla società per trasformarsi in **esperienza condivisa, sensibilizzazione attiva e occasione educativa**. Per questo, accanto agli strumenti digitali e ai social media, sono già previste attività in presenza come giornate di **archeologia sperimentale dimostrativa e partecipativa**, la creazione di un innovativo **gioco da tavolo**, pensato per imparare divertendosi e momenti di **divulgazione** del tema.

Scoprire **come si produceva il cibo nel passato**, comprendere le logiche che guidavano le scelte di consumo e **gestione delle risorse**, significa anche interrogarsi su **come vivere in modo più consapevole oggi**. Per questo, l'**età del Bronzo** torna **protagonista**, non come una semplice epoca del passato, ma come **modello di riflessione per il nostro futuro sostenibile**.

"La **selezione delle specie coltivate**, la **pianificazione dell'allevamento** con strategie di abbattimento, **consumo e mantenimento della risorsa animale** nell'età del bronzo, ricostruibili sulla base dei **resti** messi in luce con gli **scavi archeologici**, ci permettono di stabilire la **dieta** e le **forme di alimentazione** come vero e proprio **modello** per una **nuova educazione** che risani la **distribuzione del cibo**, **riduca lo spreco** e possa garantire il **mantenimento della sostenibilità del territorio**", sottolinea **Maurizio Cattani**, direttore di OnFoods in prehistory.

"Preparare il **cibo quotidiano**, pensando al rapporto tra **esigenze nutrizionali e prodotti locali tipici** di un territorio, era nell'età del bronzo l'occasione di **conoscere la natura, sfruttarne le risorse** senza esaurire la **produttività**, un **modello** da cui dovremmo **imparare** tanto anche nella vita di oggi", afferma **Florenzia Debandi**, esperta della gestione di risorse alimentare nel passato e della loro ricostruzione mediante l'archeologia sperimentale.

"Studiando i **resti vegetali** esaminiamo e ricostruiamo le **pratiche agricole**, l'**economia di sussistenza** e l'**alimentazione degli antichi**. Quest'ultima era, certamente, **ampia e diversificata** sia in termini di **piante coltivate e spontanee** sia in termini di **conoscenze dell'ambiente**, risultando in un uso diversificato di tutti gli elementi vegetali sfruttati" precisa **Marialetizia Carra**, ricercatrice dell'Università di Bologna.

"L'odierno **allevamento e sfruttamento degli animali** è completamente modificato rispetto al **passato**, in cui era certamente **più sostenibile**. Quindi, studiare e analizzare come le antiche comunità hanno utilizzato queste specifiche **risorse alimentari** può essere d'aiuto per **modificare i nostri comportamenti attuali**", afferma il Professor **Antonio Curci**, archeozoologo dell'Università di Bologna.

"Dalle comunità dell'età Bronzo impariamo che il **rapporto tra ciò che producevano e il loro territorio** era **strettissimo**. Si tratta di un **processo di progressiva appropriazione del territorio** e di uno **sfruttamento** che necessariamente doveva essere **sostenibile** a differenza di quello che succede oggi" conclude il ricercatore **Claudio Cavazzuti**.