

UN'INTERVISTA AI NATUFIANI

- **Leggi il testo e sottolinea le parti che danno informazioni sui cibi e sul loro approvvigionamento.**

Secondo una recente scoperta archeologica il pane è molto più antico di quanto si pensi, così antico da essere nato prima dell'agricoltura: gruppi di cacciatori-raccoglitori lo preparavano già 14.400 anni fa utilizzando cereali selvatici. I ricercatori hanno analizzato 24 resti del pane più antico del mondo nelle ciotole trovate nel sito, scoprendo tracce di orzo, farro e avena: i semi erano stati raccolti, setacciati e impastati prima di essere cotti. Era un pane non lievitato. Il pane più antico finora noto è stato scoperto nella località nel Nord-Est della Giordania, nella zona popolata dai cacciatori-raccoglitori natufiani. I natufiani erano gruppi umani che si stabilirono sulle coste orientali del Mar Mediterraneo, secondo i resti che gli archeologi hanno ritrovato. Vivevano in villaggi stabili. I resti di piante testimoniano che raccoglievano cereali selvatici, legumi, mandorle, ghiande e pistacchi. Le ossa ritrovate mostrano che cacciavano le gazzelle e in qualche caso anche cervi, cinghiali, onagri e capre. I gruppi che vivevano sulle rive del fiume Giordano si nutrivano anche di pesci e uccelli acquatici. Altri materiali ritrovati sono gli strumenti soprattutto in pietra lavorata: corte lame e lamine, punte di freccia, lame di falce utilizzate forse per il taglio degli steli, recipienti e mortai. Costruivano anche strumenti in osso come arpioni e ami per la pesca. Gusci di ostriche erano utilizzati come contenitori.

- **Immagina di fare un'intervista "impossibile" ai Natufiani, seguendo queste domande.**

1. Quali sono i cibi di cui ti nutri quotidianamente?
2. Come te li procuri?
3. Riesci ad avere cibo tutti i giorni? Perché?
4. Usi degli strumenti per procurarti e per preparare i cibi? Quali?
5. Di che materiale sono fatti?
6. Chi li ha prodotti?

CORRELARE CULTURA MATERIALE E ATTIVITÀ PRODUTTIVE AGLI AMBIENTI.