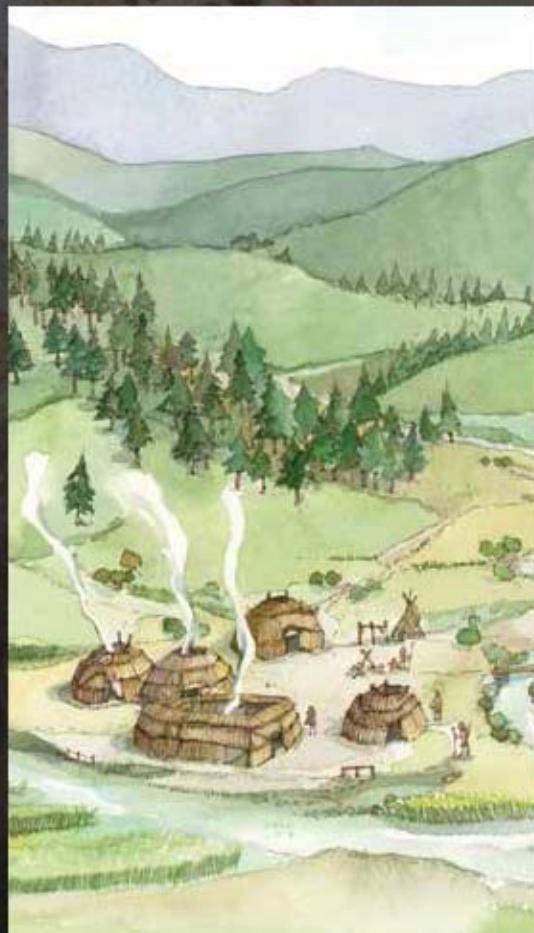


L'assessorato alle Politiche Agricole della Regione Toscana in occasione di

## EXPO MILANO 2015

Nutrire il pianeta, energia per la vita

promuove una giornata di approfondimento e divulgazione sul tema dell'**evoluzione dell'alimentazione**, prendendo spunto dalla scoperta in Toscana della più antica farina datata a 30.000 anni fa.



Si tratta di un ritrovamento che ha rivoluzionato le nostre conoscenze sulla dieta dei primi Homo sapiens.

A Bilancino in Mugello durante lo scavo archeologico di un accampamento del Paleolitico sono stati trovati una **macina** ed un **macinello in pietra** usati per produrre la più antica farina del mondo, assai prima dell'“invenzione” dell'agricoltura, utilizzando vegetali selvatici, in particolare i rizomi di piante palustri.

Le ricerche si sono estese su tutto il territorio europeo cambiando così lo scenario delle conoscenze sulla dieta paleolitica, contrariamente a quanto si pensava fino a poco tempo fa, l'uomo preistorico non si nutriva prevalentemente di cacciagione ma i vegetali costituivano una parte importante dell'alimentazione e in particolare i carboidrati complessi, un primo passo verso la “dieta mediterranea”?

Il tema del nutrimento dell'uomo nel suo rapporto con la Terra deve necessariamente tener conto della lunghissima storia dell'interazione uomo-ambiente evidenziando gli adattamenti e gli stili di vita che hanno plasmato il nostro profilo genetico fin dal Paleolitico, influenzando **la salute della specie umana** fino ai nostri giorni.

Questo evento è anche l'occasione per annunciare una mostra su questi temi che si terrà dal mese di settembre nella sede dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze sempre nell'ambito di Expo 2015.