

Spazio MULSA

Newsletter del MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA ETS – Fondato a Milano nel 1971

n° 56 del 28 marzo 2025

a cura di Anna Sandrucci e Osvaldo Failla

Amiche e Amici del Mulsa,

in questa uscita:

- ✓ Piatto in legno per la salatura a secco del formaggio
- ✓ L'India, terzo centro di domesticazione del suino: nuove evidenze
- ✓ Seminario: "Zero chimica, 100% naturale! Miti, leggende e realtà di una disciplina maltrattata" di Silvano Fuso

Un caro saluto dalla Redazione

MULSA catalogo

PIATTO IN LEGNO PER LA SALATURA A SECCO DEL FORMAGGIO



Tavoletta di legno irregolare, leggermente concava, dove si poneva il sale su cui far rotolare il formaggio da salare. Oggetto proveniente dalla Valvarrone nel Lecchese, denominato "piatt per sal" o "salin del formài" risalente alla prima metà del XX secolo, acquisito dal Museo Etnografico di Premana (Lecco).

Secondo un consenso unanime tra i ricercatori e gli studiosi, la raccolta e l'utilizzo del sale da parte delle popolazioni umane ebbero inizio nel Neolitico. L'aumento dell'importanza dei cereali e degli alimenti di origine vegetale nella dieta neolitica, rispetto a quella prevalentemente carnea delle popolazioni paleolitiche, rese essenziale un'integrazione di cloruro di sodio nell'alimentazione. Nonostante non sia chiaro in che modo questa esigenza nutrizionale venne riconosciuta, è evidente che il bisogno di sale emerse in modo universale con il passaggio delle comunità umane dall'economia di caccia e raccolta a quella basata sull'agricoltura e sull'allevamento. Seppure non si possa escludere una certa conoscenza del sale da parte delle popolazioni del Paleolitico, e soprattutto del Mesolitico, si ipotizza che quelle del primo Neolitico abbiano compreso l'utilità di questa risorsa osservando il comportamento degli erbivori selvatici, oggetto di caccia, e di quelli proto-domestici. Questi animali, attratti dal sale, erano soliti ricercare e soffermarsi a leccare gli affioramenti di salgemma o, nelle zone aride, quelli salini, nonché i depositi di sale nei pressi delle sorgenti di acqua salmastra, nelle aree lagunari prosciugate o sulle fasce costiere dei mari e dei laghi salati. Con il tempo, la raccolta del sale divenne un'attività di primaria importanza per le comunità agricole, affermandosi anche come un elemento cruciale per il commercio. Oltre a essere un componente fondamentale per l'alimentazione umana, un esaltatore dei sapori nonché un farmaco, il sale assunse un ruolo di eccezionale importanza per il progresso dell'economia. Tra gli usi più rilevanti, oltre all'alimentazione umana e del bestiame e alla concia delle pelli, spicca la conservazione degli alimenti di origine vegetale e animale, che contribuì in modo significativo alla crescita dell'economia globale del sale. Le produzioni casearie rappresentano un settore fondamentale dell'agroalimentare del nostro Paese, che valorizzano e attualizzano una storia millenaria, forse iniziata proprio dall'osservazione del comportamento animale.

[Leggi la nota completa](#)

L'INDIA, TERZO CENTRO DI DOMESTICAZIONE DEL SUINO: NUOVE EVIDENZE



Suini domestici indiani nei pressi di Jaipur nel Rajasthan (Foto A. Sandrucci, 2012)

La domesticazione dei suini è avvenuta circa 9.000-10.000 anni fa in maniera indipendente in almeno due diverse aree geografiche: nell'Anatolia orientale e in Cina. Successivamente, i suini domestici hanno accompagnato i primi agricoltori nella loro espansione, diffondendosi dall'Anatolia orientale verso l'Europa e, parallelamente, attraverso la Cina. Un recentissimo studio*, che ha coinvolto anche due ricercatori dell'Università degli Studi di Pavia, sembra tuttavia confermare l'ipotesi di un terzo centro di domesticazione indipendente nell'India settentrionale, risalente probabilmente a più di 5.000 anni fa. Questo processo avrebbe avuto origine dai cinghiali selvatici indiani (*Sus scrofa cristatus* Wagner 1839), una sottospecie caratterizzata da tratti morfologici e genetici distintivi rispetto ai cinghiali asiatici ed europei. Utilizzando l'analisi del DNA mitocondriale, integrata con dati archeologici, lo studio ha indagato vari aspetti della domesticazione del suino in India, mettendo in discussione le ipotesi precedenti secondo cui i suini domestici indiani sarebbero stati introdotti dal Vicino Oriente. Queste evidenze ridefiniscono la comprensione delle dinamiche di domesticazione del suino, uno degli animali domestici di maggiore importanza per il sostentamento delle comunità umane.

* Desai et al., 2025 - Multiple Domestication Centers of the Indian Pig Population. *Genome Biol. Evol.* 17, 3.

SOCIETÀ AGRARIA DI COMBARIO
MULSA - Museo di Storia dell'Agricoltura
DISAA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

SEMINARIO DIDATTICO
Silvano Fuso
ZERO CHIMICA, 100% NATURALE!
MITI, LEGGENDE E REALTÀ DI UNA DISCIPLINA MALTRATTATA

Lunedì 7 aprile 2025 ore 15:30-17:30
Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
anche in streaming al link: meet.google.com/onc-qton-ajf

MULSA seminari
ZERO CHIMICA, 100% NATURALE!
MITI, LEGGENDE E REALTÀ DI UNA DISCIPLINA MALTRATTATA
a cura di **Silvano Fuso**

lunedì 7 aprile 2025 alle ore 15:30
aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Milano, via Celoria 2
anche in streaming al link: meet.google.com/onc-qton-ajf

[Scarica la locandina](#)