

# Spazio MULSA

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

n° 58 del 30 maggio 2025

a cura di Anna Sandrucci e Osvaldo Failla

Amiche e Amici del Mulsa,

in questa uscita:

- ✓ La macina a sella
- ✓ Curiosando nella Biblioteca storica agraria
- ✓ On line i video degli ultimi due seminari co-organizzati dal Museo

Un caro saluto dalla Redazione

## MULSA catalogo LA MACINA A SELLA



### ***Modello di macina neolitica esposta nella Sala zero del Mulsa***

*La macina a sella, costituita da una base in pietra piatta o leggermente concava, su cui si opera con un ciottolo arrotondato, per schiacciamento o per abrasione, rappresenta il manufatto simbolo del Neolitico, periodo in cui la macinazione dei cereali acquisì crescente importanza. Questo utensile era peraltro già in uso nel Mesolitico, con funzione polivalente come mondare e macinare frutta in guscio, staccare tendini, rompere ossi e macinare pigmenti.*

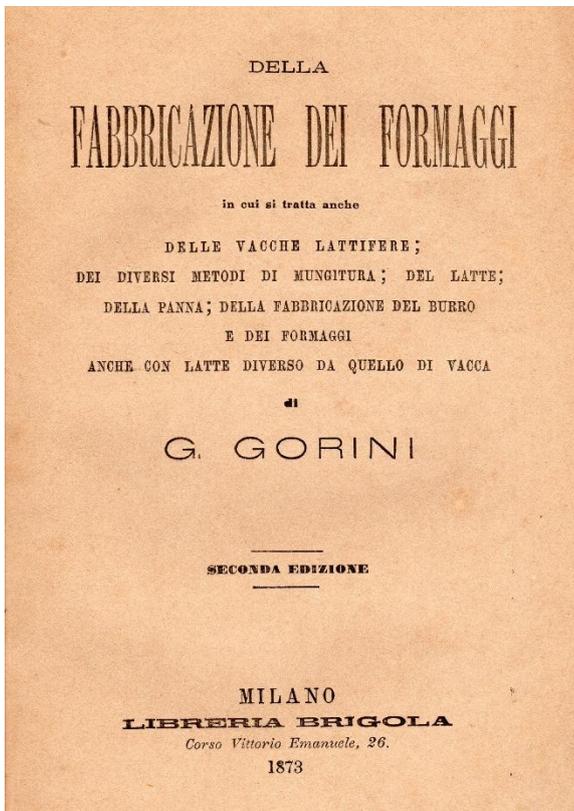
Il Neolitico, termine coniato da John Lubbock (1834-1913) e ampliato da Gordon Childe (1892-1957), indica la fase preistorica durante la quale fu introdotta la levigatura della pietra e, soprattutto, ebbe luogo la cosiddetta “Rivoluzione neolitica”, ovvero il passaggio da una modalità di approvvigionamento basata sulla caccia e la raccolta a una fondata sulla coltivazione e l'allevamento, accompagnato dall'introduzione della ceramica e da cambiamenti sociali. Tuttavia, la neolitizzazione avvenne in modo eterogeneo: in alcune regioni, come l'Africa subsahariana e l'Asia orientale, la ceramica precedette l'agricoltura, mentre nel Vicino Oriente e nelle Americhe avvenne il contrario. Le ricerche bioarcheologiche rivelano come già nel Mesolitico le popolazioni europee raccogliessero e consumassero graminacee selvatiche, ricorrendo a tecniche di lavorazione come la trebbiatura e la decorticazione dei cereali selvatici a cariosside vestita. Quest'ultima, fondamentale per ottenere cariossidi commestibili, avveniva tramite schiacciamento o abrasione, preceduta da abbrustolimento o tostatura. A tal fine, si utilizzavano macine e mortai anche per poi spezzare i cereali destinati a pappe o focacce. L'invenzione della ceramica facilitò la bollitura, ma anche in sua assenza si praticava la cottura in umido, a temperature inferiori, con materiali alternativi come pelli e vesciche animali o contenitori in corteccia.

[Leggi la nota completa](#)

## MULSA Biblioteca storica agraria

a cura di Giovanni Ferrari

*Gorini Gemello (1873): Della fabbricazione dei formaggi in cui si tratta anche delle vacche lattifere; dei diversi metodi di mungitura; del latte; della panna; della fabbricazione del burro e dei formaggi anche con latte diverso da quello di vacca. Libreria Brigola, Milano*



Gemello Gorini, laureato in Medicina a Pavia nel 1843, fu un appassionato studioso di scienze naturali, con una particolare propensione verso le applicazioni pratiche della chimica. Esercì la Medicina e fu vice-bibliotecario alla Biblioteca di Brera a Milano. Pubblicò numerose opere e fece traduzioni di diversi libri, di noti autori, dal francese. Pure noti sono le diverse edizioni di dizionari di italiano-francese e viceversa, unitamente a opere di divulgazione scientifica, come quelle di grande successo pubblicate per la serie "Manuali Hoepli". In questi trattati dimostra una grande competenza in materia, citando numerosissime fonti di autori Italiani e stranieri, nonché riportando, sinteticamente, le loro opinioni in merito. Un libro incentrato sulla Pianura padana, e sul territorio del Lodigiano in particolare, incentrato sull'allevamento delle lattifere e alla lavorazione della preziosa produzione di latte. Un saggio pieno di notizie direttamente applicabili nella pratica dai casari più avveduti e aperti alle nuove acquisizioni scientifiche, rese disponibili dagli uomini di scienza più illuminati dell'epoca. Sorprende il fatto che l'autore non faccia menzione di un formaggio tipicamente lodigiano, e già prodotto in quell'epoca dalla famiglia Carena a Caselle Lurani: il Pannerone. Una lacuna inspiegabile perché la famiglia era già operante fin dalla prima metà dell'Ottocento, come attestato dalla letteratura tecnica.

[Leggi la recensione integrale](#)

## MULSA Seminari

On line i video degli ultimi due seminari co-organizzati dal Museo

Società Agraria di Lombardia MULSA - Museo di Storia dell'Agricoltura DiSAA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AMBIENTALI 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

[Guarda il video](#)

Società Agraria di Lombardia MULSA - Museo di Storia dell'Agricoltura DiSAA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AMBIENTALI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

SEMINARIO DIDATTICO  
Alberto Grandi  
**DENOMINAZIONE DI ORIGINE INVENTATA: STORIE E MITI DEL MADE IN ITALY**

Lunedì 12 maggio 2025 ore 15:30-17:30  
Aula C13, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

[Guarda il video](#)