

Amiche e Amici del Mulsa,

in questa uscita:

- ✓ Le forbici a molla per la tosatura della lana
- ✓ La neolitizzazione del Nord Italia: un processo articolato
- ✓ L'edizione nazionale degli scritti di Luigi Einaudi: una fonte anche per la storia dell'agricoltura

Con i migliori saluti dalla Redazione

MULSA Catalogo

LE FORBICI A MOLLA PER LA TOSATURA DELLA LANA



Forbici a molla per tosare la lana, esposte al Mulsa nello Spazio "La pastorizia nelle valli alpine". Si tratta di un attrezzo formato da due lame uguali e contrapposte, triangolari e appuntite di ferro battuto, saldate tra loro alla base. Le basi unite e piegate a semicerchio determinano l'effetto molla dell'impugnatura. Accanto alle forbici è posto il relativo fodero. Seppure le forbici esposte risalgano al secolo scorso, riproducono la forma originaria di questo utensile che è sostanzialmente rimasta invariata nel tempo.

Le più antiche attestazioni dell'uso delle forbici a molla per la tosatura delle pecore provengono da fonti scritte neobabilonesi (625–539 a.C.). Nei testi compaiono i termini *serpu* o *sirpu*, corrispondenti a "forbici", menzionati sia nelle liste di strumenti sia tra gli oggetti forniti come dote. Le fonti indicano frequentemente che tali forbici erano realizzate in ferro e utilizzate per la tosatura (*gizzu*). L'introduzione delle forbici a molla ebbe un impatto significativo sulla storia evolutiva della pecora, favorendo la selezione di animali con vello a crescita continua. In precedenza, infatti, la lana veniva raccolta durante la muta primaverile, strappando dal mantello i ciuffi di sottopelo in fase di distacco. La possibilità di tosare il vello aumentò la resa produttiva proprio delle varianti a crescita continua, che finirono progressivamente per affermarsi nei greggi. In Europa, i più antichi ritrovamenti archeologici di forbici a molla sono datati tra la fine del IV e l'inizio del III secolo a.C. La distribuzione dei reperti non consente tuttavia di ricostruire una cronologia precisa della loro diffusione: si tratta infatti di rinvenimenti sostanzialmente coevi, attestati sia a sud sia a nord delle Alpi.

[\(Leggi la nota completa\)](#)

LA NEOLITIZZAZIONE DEL NORD ITALIA: UN PROCESSO ARTICOLATO

Castagna d'acqua (*Trapa natans* L.)

La transizione da strategie di sussistenza fondate sulla caccia e la raccolta a sistemi progressivamente più orientati verso l'agricoltura, l'allevamento e il pastoralismo costituisce il cuore del processo di neolitizzazione. Le ricerche archeologiche mostrano sempre più chiaramente come questa transizione, tutt'altro che lineare o inevitabile, sia stata un fenomeno culturalmente articolato, fortemente condizionato dalla disponibilità delle risorse ambientali. In questo contesto si inserisce uno studio pubblicato nel novembre 2025 sulla rivista *Scientific Reports**, che presenta un'analisi approfondita delle risorse alimentari delle comunità neolitiche dell'Italia settentrionale, condotta da ricercatori e ricercatrici delle Università di Padova, Milano e del Salento, in collaborazione con la Soprintendenza di Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Verona, Rovigo e Vicenza. L'indagine, basata su dati provenienti da 49 siti distribuiti in sette regioni e riferibili a tre fasi cronologiche – Neolitico antico (5700–5000 a.C.), medio (5000–4700 a.C.) e recente (4700–3500 a.C.) – evidenzia un progressivo incremento, nel corso del tempo, del ruolo delle piante coltivate, della frutta selvatica e degli animali domestici nella dieta. Parallelamente, si osserva una riduzione dell'utilizzo di risorse selvatiche quali ghiande, nocciole e selvaggina. Le risorse acquatiche, rappresentate da pesci e molluschi, pur rimanendo marginali, risultano invece costantemente presenti lungo l'intera sequenza cronologica.

In questo quadro generale, il sito del Neolitico medio e recente di Molino di Casarotto, nelle valli di Fimon in provincia di Vicenza, si distingue per la sua spiccata originalità. Qui, anche durante il Neolitico recente, i resti di piante agrarie — in particolare frumenti e legumi — rappresentano meno dell'1% dell'insieme dei resti alimentari. Un ruolo di primo piano è invece occupato dai residui carbonizzati dei semi di castagna d'acqua (*Trapa natans* L.), una pianta acquatica ampiamente diffusa nelle acque interne stagnanti dell'Italia settentrionale. Il suo frutto contiene un seme edibile ricco di proteine, amido, zuccheri e grassi, tuttora utilizzato nella cucina tradizionale popolare, consumato intero o ridotto in farina, crudo, bollito o arrostito. Secondo gli autori, le castagne d'acqua avrebbero costituito per secoli l'alimento di base delle comunità neolitiche di Molino di Casarotto. È plausibile che i frutti venissero raccolti, arrostiti e successivamente sgusciati; i semi potevano così essere conservati e consumati in un secondo momento, eventualmente dopo macinazione.

*Breglia, F., Prillo, V.G., Dal Corso, M. *et al.* Reassessing neolithic subsistence in Northern Italy through a critical review and new evidence from Molino Casarotto. *Sci Rep* 15, 44494 (2025). <https://doi.org/10.1038/s41598-025-28005-6>

MULSA Segnalazioni

L'EDIZIONE NAZIONALE DEGLI SCRITTI DI LUIGI EINAUDI
UNA FONTE ANCHE PER LA STORIA DELL'AGRICOLTURA

Luigi Einaudi (in abito scuro con bastone) nelle Langhe

Attraverso un'accurata selezione, la Fondazione Luigi Einaudi offre la possibilità di accedere direttamente alla preziosa eredità degli scritti più significativi della produzione scientifica e pubblicistica del primo Presidente della Repubblica Italiana, eletto dal Parlamento in seduta congiunta nel 1948. Il piano dell'opera prevede la pubblicazione di quindici volumi suddivisi in alcune grandi sezioni: tre volumi di scritti di economia; tre volumi di scritti di storia; tre volumi di scritti politici e sull'Europa; un volume di scritti autobiografici; un volume di scritti metodologici e inediti; **un volume di scritti sull'agricoltura e sul territorio**, un volume di scritti e documenti bibliofili e due volumi di corrispondenza con altri economisti.

[I volumi pubblicati sono disponibili in formato pdf.](#)