

Spazio MULSA

Newsletter del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Numero 16, 3 settembre 2021

hanno contribuito: O. Failla, G. Ferrari, L. Mariani, A. Sandrucci

IL MULSA COMPIE 50 ANNI

Carissimi Amici del Mulsa, in questo numero:

1. *Settembre: il mese delle vendemmie*
2. *Pere antiche ma non troppo*
3. *Il trebbiatoio punico*
4. *La triade, grano vite e olivo: origine e affermazione delle tre grandi "commodities" del Mediterraneo antico*

Un caro saluto.

La Redazione

FOTOSintesi

Il Moscato Bianco o di Samos



Moscato Bianco, Samos (Grecia), 14 agosto 2021, foto O. Failla

Tutti i vitigni denominati Moscato a maturità si caratterizzano per avere il frutto decisamente aromatico grazie alla presenza di molecole odorose che appartengono alla famiglia chimica dei «terpeni». Il termine persiano *mušk*, che significa «profumato» è la base etimologica del vocabolo utilizzato oggi in tutti i Paesi europei per definire i vitigni e i vini da essi ottenuti. Tuttavia in Occidente il termine apparve solo verso il XIII secolo dopo Cristo, inizialmente per denominare i vini importati dalla Grecia, poi per indicare anche i vitigni. A svelare l'origine della famiglia dei moscati ci ha pensato la biologia molecolare, attraverso l'analisi del DNA. Si è così scoperto che il Moscato Bianco è il vitigno capostipite di tutta la famiglia dei «moscati» e che il Moscato di Alessandria (o Zibibbo) è uno dei suoi discendenti più antichi e prolifici. Tutte le varietà ad aroma moscato derivano dunque da un unico vitigno «fondatore», che fu selezionato nell'area del Vicino Oriente, o forse in Grecia, nel corso della seconda metà del primo millennio dell'era cristiana. L'eccezionale aromaticità della sua uva e del vino da essa prodotto fece sì che fosse nominato senza esitazione col nome di «Profumato», ovvero Moscato.

[PER SAPERNE DI PIÙ](#)

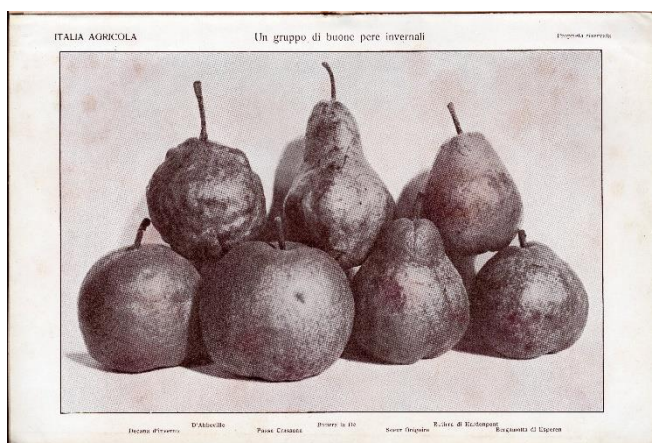
Spazio MULSA

Newsletter del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Numero 16, 3 settembre 2021

hanno contribuito: O. Failla, G. Ferrari, L. Mariani, A. Sandrucci

FOTOstorie

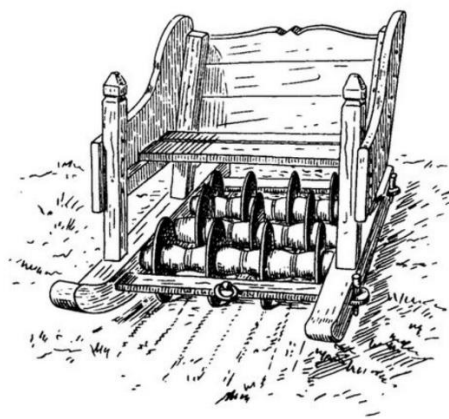
Pere antiche ma non troppo
L'Italia agricola, 1913



[Leggi la nota di Giovanni Ferrari e Osvaldo Failla](#)

APPROFONDIMENTI

Trebbiatoio punico
Disegno di E.I. Hamy, 1900



[Leggi la nota di Luigi Mariani](#)

SEGNALAZIONI

LA TRIADE, GRANO VITE E OLIVO:

origine e affermazione delle tre grandi "commodities" del Mediterraneo antico

Webinar di Luigi Mariani organizzato da ODAF delle province di Pisa, Lucca e Massa Carrara e MULSA

LA TRIADE, GRANO VITE E OLIVO
Origine e affermazione
delle tre grandi commodities
del Mediterraneo antico



Secondo le evidenze più recenti, il frumento fu domesticato oltre 10 millenni orsono nella cosiddetta mezzaluna fertile mentre più recenti sarebbero la domesticazione della vite (fra 6 e 7000 anni fa, in un areale compreso fra la catena del Caucaso e quella degli Zagros) e quella dell'olivo (6000 anni fa nella parte orientale del bacino del Mediterraneo). Le nuove specie domestiche si propagarono poi rapidamente verso ovest, pervadendo l'intero bacino del Mediterraneo fino alle colonne d'Ercole e divenendo i pilastri della sicurezza alimentare per le civiltà che vi si sono succedute fino ai giorni nostri.

[Scarica la locandina](#)

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Sede espositiva: Castello Morando Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano
spazio.mulsa@gmail.com

Prossima uscita: 1 ottobre 2021

<https://www.mulsa.it/>