

Amiche e amici del Mulsa,

in questa uscita:

- ✓ I cani europei risalgono al Paleolitico: l'agricoltura non ne ha riscritto il genoma
- ✓ Pinot Nero, anche la genomica ne conferma l'origine medievale
- ✓ Il retino per la raccolta dei semi di *Setaria glauca*

Con i migliori saluti dalla Redazione

MULSA news

I CANI EUROPEI RISALGONO AL PALEOLITICO L'AGRICOLTURA NON NE HA RISCritto IL GENOMA



Cane Pastore Belga di tipo Malinois - Foto G. Failla, 2022.

Lo scorso 26 marzo, sono stati pubblicati sulla prestigiosa rivista scientifica *Nature* due lavori sull'origine, la diffusione e le caratteristiche genetiche del cane in Europa, basati sull'analisi del DNA antico (1,2). I risultati indicano che le popolazioni canine europee hanno radici molto più antiche di quanto si pensasse, risalenti all'ultima era glaciale, tra circa 16.000 e 14.000 anni fa. Analizzando centinaia di genomi di cani antichi, i ricercatori hanno scoperto che i cani europei moderni discendono da popolazioni già presenti in Europa prima dell'arrivo dell'agricoltura. Mentre le popolazioni umane cambiarono profondamente con le migrazioni dei primi agricoltori dal Vicino Oriente, i cani mostrarono una notevole continuità genetica: non furono sostituiti, ma rimasero geneticamente legati ai cani introdotti dai cacciatori-raccoglitori. Un altro risultato interessante riguarda il sequenziamento del genoma di alcuni tra i cani più antichi mai identificati, provenienti dall'Anatolia e dalla Gran Bretagna. Nonostante la distanza geografica, questi animali erano geneticamente molto simili, suggerendo che i primi cani si diffusero rapidamente su vaste aree, probabilmente accompagnando diversi gruppi umani ed essendo oggetto di scambio tra gruppi culturali. I risultati mostrano inoltre che già 14.000 anni fa i cani erano ampiamente distribuiti in tutta l'Eurasia occidentale, dall'Europa centrale alla penisola italiana fino all'Anatolia. L'attitudine comportamentale dei cani europei alla conduzione del bestiame fu acquisita in modo indipendente, non solo rispetto alle popolazioni canine del Levante e dell'Asia centrale, ma anche nell'ambito delle diverse regioni europee (3).

1. Bergström *et al.* *Nature* 651, 986–994 (2026). 2. Marsh *et al.* *Nature* 651, 995–1003 (2026). 3. Jeong *et al.*, *Sci. Adv.* 11, eadp4591 (2025).

MULSA NEWS

PINOT NERO, ANCHE LA GENOMICA NE CONFERMA L'ORIGINE MEDIEVALE



Il Pinot nero è un vitigno considerato originario del nord della Francia. Si ritiene che il termine “Pinot”, documentato già nel 1375 per indicare un vitigno, derivi dal significato di “pigna”, in riferimento alla caratteristica forma del grappolo (1). Un recentissimo lavoro scientifico (2), analizzando i dati genomici di DNA antico, estratto da 49 vinaccioli rinvenuti in siti archeologici francesi, che coprono un arco temporale di circa 4000 anni, dall'Età del Bronzo al periodo medievale, ha consentito non solo di ricostruire l'evoluzione delle caratteristiche genetiche della primigenia viticoltura francese e della sua evoluzione, ma anche di accertare la presenza di Pinot nero nei vigneti del nord della Francia già nel Basso Medioevo (1100-1500 d.C.). Il lavoro ha anche confermato l'arrivo in Francia della vite domestica, attraverso la colonia greca di Marsiglia, fondata nel 600 a.C. L'introduzione della vite domestica avrebbe così gradualmente soppiantato la coltivazione della vite selvatica.

1. D'Onofrio C., Scalabrelli G., 2015. Pinot. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it. 2. Noraz *et al.* Nat Commun 17, 2494 (2026).

Grappolo di Pinot nero clone 5V17 selezionato in Oltrepò pavese negli anni '80.

MULSA catalogo

IL RETINO PER LA RACCOLTA DEI SEMI DI *SETARIA GLAUCA*



*Retino per la raccolta dei semi di *Setaria glauca*, chiamato pabiarol o pabiarola nel Lodigiano.*

La foto che accompagna lo strumento ne documenta l'uso.

La *Setaria glauca* (o pabbio rossastro) in passato veniva utilizzata durante i periodi di carestia per produrre farina destinata a polenta, torte, budini e altri preparati. I suoi semi sono infatti ricchi di carboidrati, proteine e grassi (1). In epoca recente, nelle campagne lodigiane, *el pabi* veniva raccolto invece come becchime per i polli. Solo proprietari e conduttori dei fondi potevano praticare la “pabiatura” nei propri prati, mentre i contadini dovevano limitarsi alle rive, alle banchine stradali e alle scarpate. Nei prati vi si recavano soltanto quando non potevano essere visti: il calpestio dell'erba prossima al taglio era infatti considerevole e causava danni significativi al foraggio, anche perché il pabbio, maturando in modo scalare, rendeva necessari più passaggi per la raccolta (2).

1. <https://www.actaplantarum.org/forum/viewtopic.php?f=95&t=34582>. 2. Testimonianza di Giovanni Ferrari, 2026.