

ABBAMELE

ALLA LUCE
DELL'ARCHEOLOGIA

Apicoltura e Preistoria

di Giacobbe Manca

Apicoltore egizio che preleva miele
da un rilievo nella tomba
di Pa-bu-sa a Tebe 600 a.C

Ghilarza, 19 dicembre 2010

TRACCE INDIRECTE DI APICOLTURA NELLA PREISTORIA

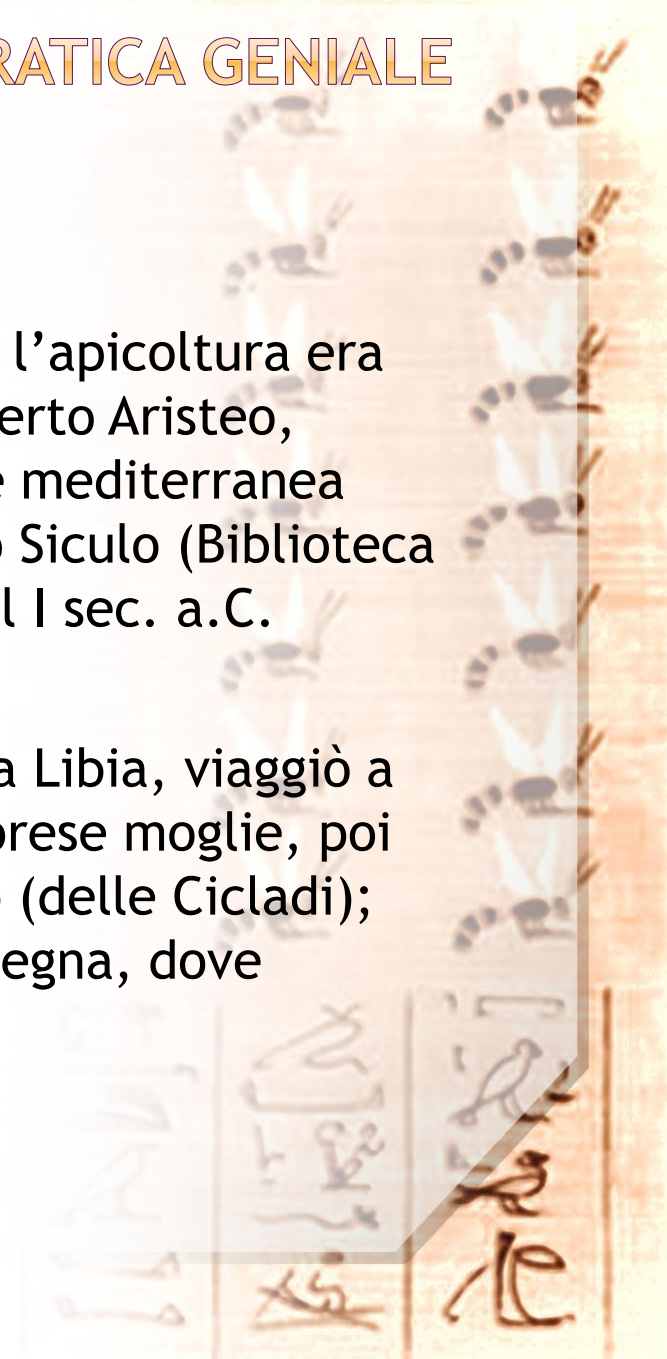
- ◉ Ferruccio Barreca ipotizza lo scambio della cera = apicoltura fra i prodotti pregiati del commercio tra la Sardegna e la “Fenicia” (VIII secolo a.C.).
- ◉ Ma, indirettamente, possiamo pensare che l’apicoltura preesistesse da ben più secoli addietro!



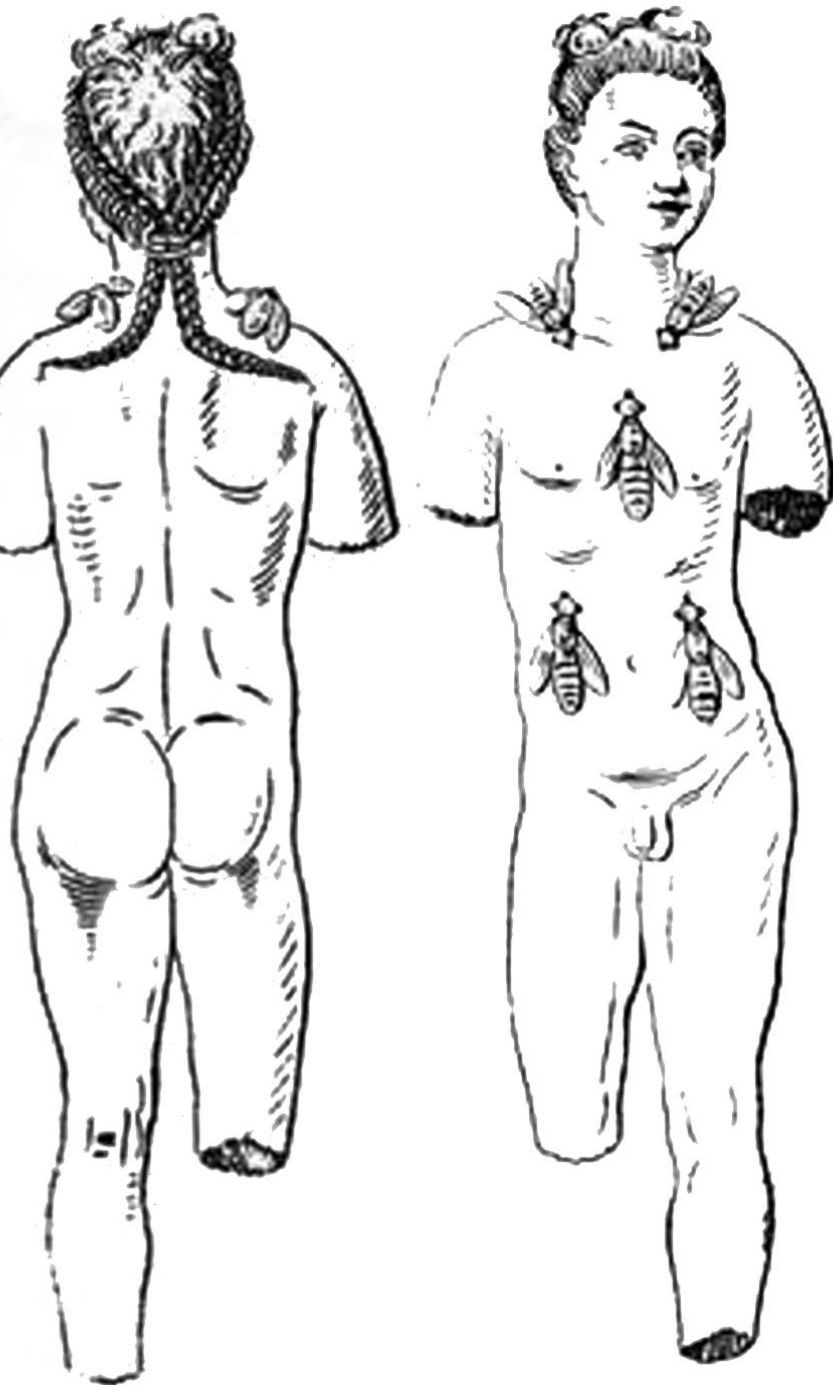
L'APICOLTURA: UNA PRATICA GENIALE



- ◉ In antico, si tramanda, l'apicoltura era dovuta al genio di un certo Aristeo, secondo una tradizione mediterranea tramandata da Diodoro Siculo (Biblioteca historica), che visse nel I sec. a.C.
- ◉ Aristeo, originario della Libia, viaggiò a lungo in Grecia, dove prese moglie, poi colonizzò l'isola di Ceo (delle Cicladi); quindi si spostò in Sardegna, dove insegnò le sue arti.



ARISTEO IN SARDEGNA

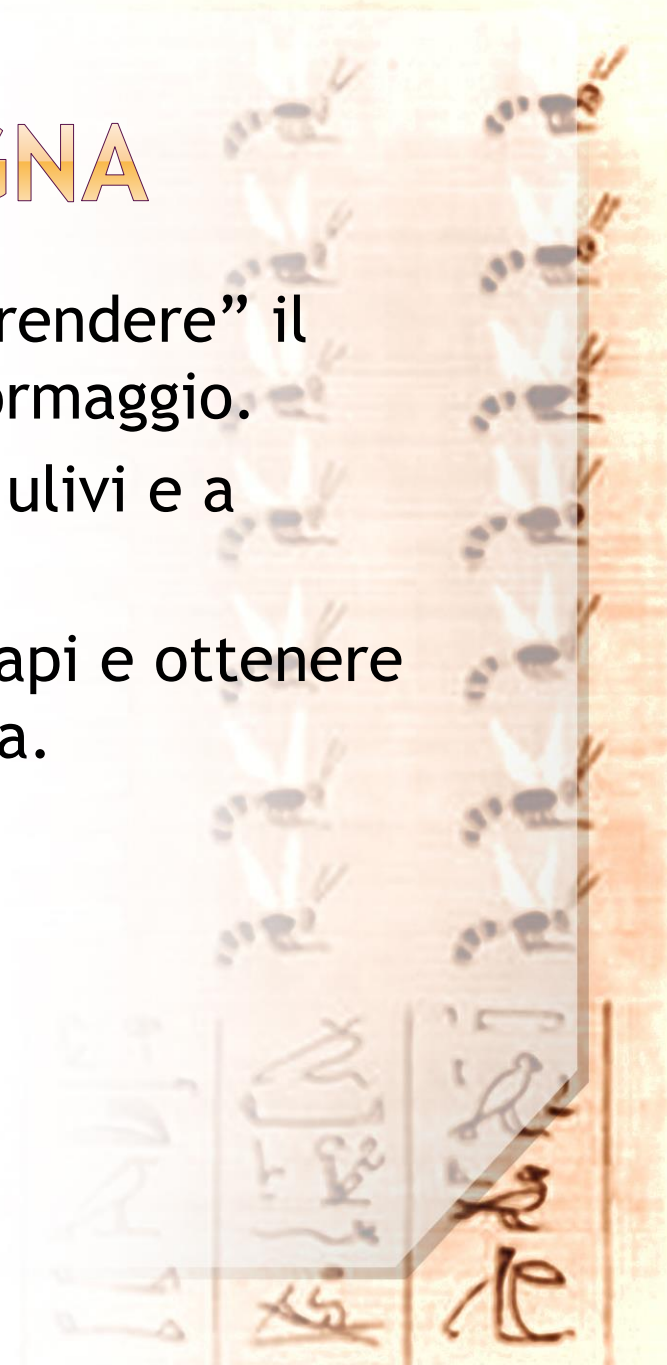


- Una statuina di “tipo greco” (non certo cananea, né egizia, né di Urartu, né sarda).
- In virtù dell’armonia stilistica, fu importata o realizzata da un fabbro-fusore greco in Sardegna, con la tecnica della cera perduta.
- Indirettamente, ad Aristeo si deve la possibilità tecnica di realizzare le statuine a “cera persa”.

ARISTEO IN SARDEGNA



- ◉ Insegnò a “rapparendere” il latte e fare il formaggio.
- ◉ ad innestare gli ulivi e a spremere l’olio.
- ◉ a governare le api e ottenere il miele e la cera.

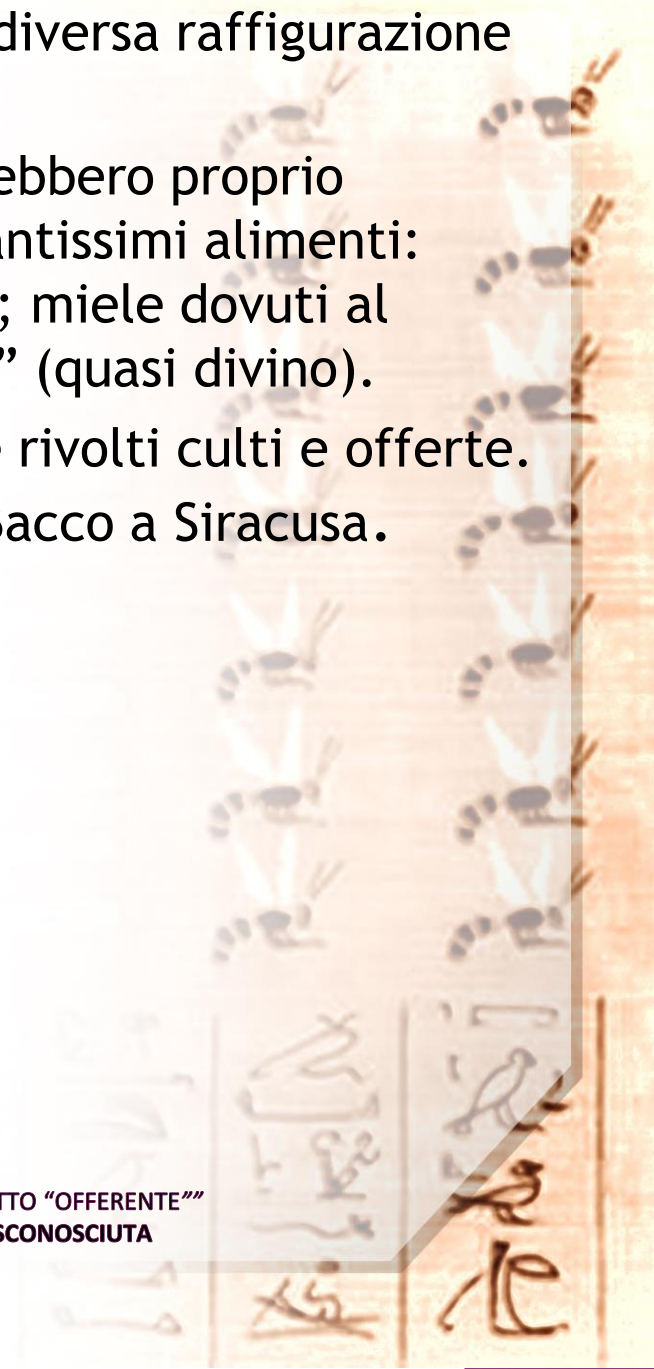


“OFFERENTE”, ATTREZZATO DI TRE CONTENITORI

- Potrebbe essere una diversa raffigurazione di Aristeo.
- I tre contenitori potrebbero proprio indicare i tre importantissimi alimenti: latte/formaggio; olio; miele dovuti al personaggio “geniale” (quasi divino).
- A lui dovevano essere rivolti culti e offerte. Come nel tempio di Bacco a Siracusa.



COSIDDETTO “OFFERENTE”
DA LOC. SCONOSCIUTA



LA FUSIONE DEI METALLI E IL METODO DELLA “CERA PERDUTA”

- Una metodica che possiamo fare risalire certamente dal 2° millennio (ma anche alla fine del 3° millennio nel territorio siriano-cananeo).
- Dalla produzione bronzistica isolana si può ipotizzare che il metodo fosse noto almeno dal IX - VIII secolo a.C.



LA PRODUZIONE DI CERA IN QUANTITÀ COMMERCIALI NON SI PUÒ IMPROVVISARE

- ◉ È richiesta una buona, consolidata ed estesa pratica apistica per ottenere le consistenti quantità di cera necessarie per i fonditori.
- ◉ Ma come si ottiene la cera d'api pura?
- ◉ Dalla spremitura del miele avanza una massa cerosa intrisa di miele, pollini e altre impurità.



ABBAMELE O “ABBATTU” NASCITA CASUALE?

In seguito a:

- Procedura di estrazione empirica del miele, dopo la spremitura manuale.
- Risultato “secondario” della procedura di raffinazione della cera?



LA CERA D'API COME BOTTINO DI GUERRA

I Romani (in epoca imperiale) pretesero 200.000 libbre di cera (c. 6 tonnellate) dai Corsi sconfitti ad opera di Caio Cicereio (ebbero 7000 morti e 1700 prigionieri);

La cosa fu – erroneamente - attribuita ai Sardi e si parlava di 100.000 libbre di cera (c. 3 tonnellate), dopo un'analogha sconfitta, ad opera del pretore M. Pinario Rusca (2000 morti)!

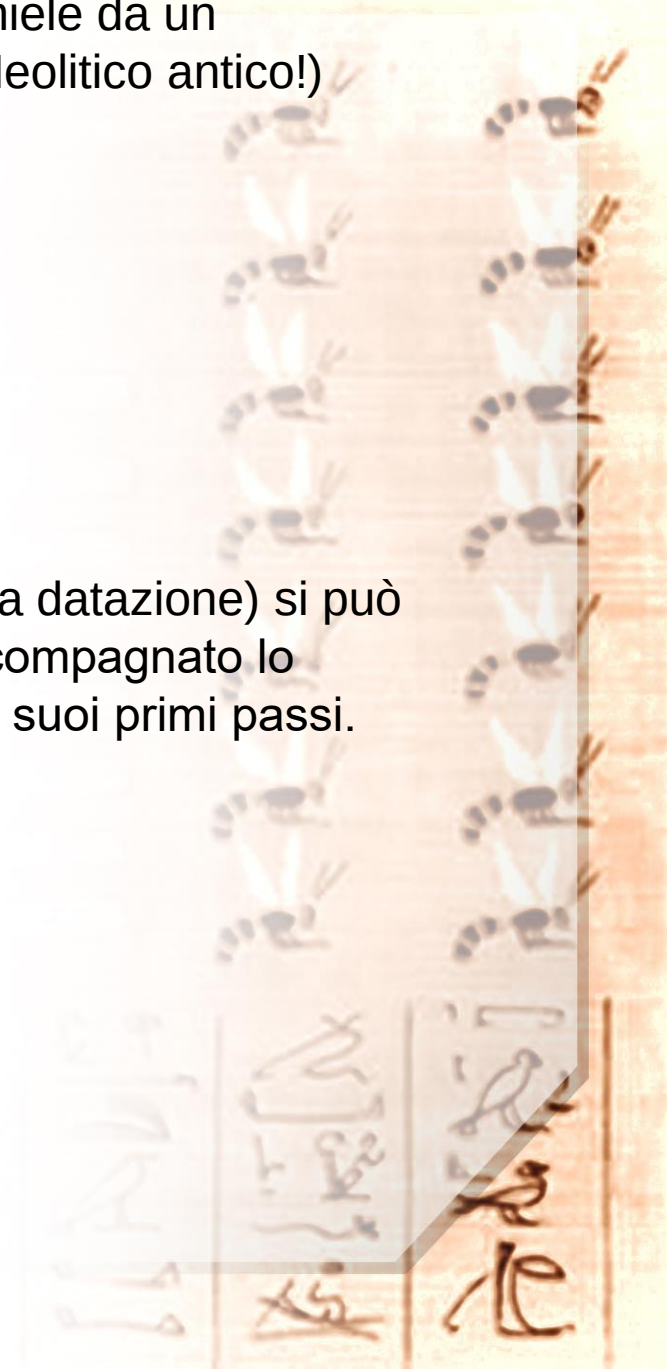
Queste cifre (una libbra romana era pari a circa 330 g) appaiono improbabili oppure l'apicoltura in quel periodo era veramente molto diffusa.



Raffigurazione di una scena di prelievo di miele da un alveare selvatico. Spagna del 7.000 a.C. (Neolitico antico!)



Da questa figura schematica (e dalla sua datazione) si può affermare che l'apicoltura deve aver accompagnato lo sviluppo economico dell'umanità, fin dai suoi primi passi.





FINE