**Archeologia del cibo: archeometria ed archeologia sperimentale per lo studio di contesti del III millennio a.C. ad Arslantepe (Turchia)**

Cosa mangiavano gli uomini della tarda preistoria e come erano organizzati gli spazi nelle case di queste popolazioni per elaborare e cuocere i propri alimenti? Un progetto multidisciplinare ha fornito un itinerario di ricerca sul cibo e sulle aree destinate alla conservazione e manipolazione degli alimenti presso il sito archeologico di Arslantepe, in Turchia orientale. La collina di Arslantepe costituisce il teatro ideale per questo tipo di indagine. Lo scavo sistematico, condotto da oltre 60 anni dalla Sapienza Università di Roma in collaborazione con altre 22 istituzioni, ha fornito una enorme e dettagliata documentazione che rappresenta la cornice fondamentale per questo tipo di ricerca. Numerosi campioni prelevati da pavimenti, focolari, forni di contesti domestici del III millennio a.C. sono stati analizzati. Queste analisi hanno aiutato ad identificare la funzione degli spazi all’interno degli ambienti. Ulteriori analisi sono state effettuate su campioni di ceramica, individuando tracce residuali di cibo o liquidi anche laddove i resti organici non sono risultati più visibili. La metodologia di indagine ha visto applicare la combinazione di tre tipi di analisi: la spettrometria a raggi infrarossi, la gascromatografia-spettrometria di massa, il biosensore. Questo approccio alla ricerca ha permesso anche la verifica dei risultati. In questo modo è stato possibile riconosce la presenza di latte, frutta, vegetali, birra e vino in vari contesti del sito. Infine per capire come i meccanismi di degrado degli alimenti agiscano sulla ceramica dopo così tanti anni, sono state simulate condizioni archeologiche, nella convinzione che attività etnoarcheologiche e di archeologia sperimentale costituiscano, attraverso il confronto tra materiale archeologico e repliche moderne con il filtro della critica delle fonti, un efficace strumento per comprendere il comportamento delle comunità antiche.