

dilluns, 02 de desembre de 2013

L'alimentació dels nostres avantpassats, a la 8ena Setmana de la Prehistòria

La dieta del *Homo antecessor*, una espècie d'homínids de caçadors i caníbals que habitava fa uns 800.000 anys la Serra d'Atapuerca (Burgos), obre avui, la [8a Setmana de la Prehistòria](#) [



</export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/oficina/.galleries/docs/documents-premsa/8SetmanaPrehistoriaUdL.pdf>] que tindrà lloc del 2 al 5 de desembre a l'Arxiu Històric.

Organitzada pel Grup d'Investigació Prehistòrica de la Universitat de Lleida, la Setmana està dedicada enguany a l'alimentació dels nostres avantpassats més remots, els homes i dones que van viure durant la Prehistòria. A més de del canibalisme, que serà analitzat per Palmira Saladie (investigadora de l'[Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social](#) [<http://www.iphes.cat/>] que dirigeix Eudald Carbonell), s'abordaran altres aspectes com ara l'inici de la producció d'aliments o la cuina que practicaven els ibers, expliquen els organitzadors.

Josep Bosch, conservador del Museu de Gavà, impartirà una xerrada dimarts sobre com l'alimentació actual es basa en les espècies que van "domesticar" els habitants del Neolític, ara fa 8.000 anys. Bosch reflexionarà sobre si la implantació de l'agricultura i la ramaderia ha suposat disposar de menys varietat d'aliments que anteriorment.

Per la seua part, Josep Santacana, professor a la Universitat de Barcelona, ens aproparà a la cuina que practicaven els ibers. Les restes arqueobiològiques trobades als jaciments d'aquest període posen de manifest que aquest poble era consumidor de cereals, lleguminoses, carn (porc, ovella, cabra) i vi.

La Setmana finalitza amb un taller dijous, a les sis de la tarda, al Museu de Lleida. Ibán Tarza, forner i divulgador, ensenyarà com es pot fer pa prehistòric. El pa que consumien els nostres avantpassats s'assembla molt al què encara es menja en moltes zones del Magreb i Pròxim Orient. Un pa sense llevat que s'elaborava llavors a partir de farina provinent del blat comú, del blat dur o de l'ordi. Els inscrits a la Setmana podran fer la massa amb diferents farines, que després couran en dos forns de terra fets per a l'ocasió.

Ibán Yarza, és conegut per webs com ara *Te Quedas a Cenar*, *El Foro del Pan* o *La Memoria del Pan*, les seues aparicions al programa Robin Food de ETB i pel seu llibre *Pan Casero* (editorial Larousse).

