

# ARCHEOLOGANDO

NOTIZIARIO DEL GRUPPO ARCHEOLOGICO LUINESE



CON IL CONTRIBUTO SCRITTO DI: GRUPPO ARCHEOLOGICO DLF ROMA



Gruppo Archeologico Luinese  
[www.archeoluino.it](http://www.archeoluino.it)

*Foglio informativo distribuito gratuitamente ai soci.  
Stampato in proprio*

**Archeologando.**  
**Notiziario del Gruppo Archeologico**  
**Luinese.**  
**Anno X, numero 29, dicembre 2015.**

**In copertina: mascherone "azteco",**  
**Parco dei Mostri di Bomarzo.**

**Responsabili di redazione:**  
 Stefano Torretta (stefano75.t@libero.it)  
 Fabio Luciano Cocomazzi (kokos.74@libero.it)

**Progetto grafico:**  
 Stefano Torretta

**Gruppo Archeologico Luinese**  
 Via Cervinia 47/b 21016 Luino (Va)  
**Quota associativa:** € 28,00 (ordinario)  
 da € 50 (sostenitore)

**Info:** 338 4281065  
**Sito web:** www.archeoluino.it  
**e-mail:** informazioni@archeoluino.it

Chi volesse collaborare alla redazione del notiziario anche solo consegnando articoli da pubblicare prenda contatto con Fabio Luciano Cocomazzi (338 4281065) o scriva ai recapiti dell'associazione.

## IN QUESTO NUMERO

EDITORIALE .....	3
<i>Articoli</i>	
LE LINGUE DELL'ITALIA PREROMANA. LA LINGUA ETRUSCA (SECONDA PARTE) .	4
L'ITINERARIO ARCHEOLOGICO DEL GRAND TOUR: A CORTONA SULLE ORME DI WILHELM DOROW .....	6
XVIII MEETING GRUPPI ARCHEOLOGICI DLF D'ITALIA .....	10
IL SACRO BOSCO DI BOMARZO .....	12
ARCHEO COMIC STRIP .....	22
LA PRODUZIONE DEL SALE IN FRANCIA E NEL NORD-EST DELLA SPAGNA NEL I MILLENNIO A.C. ....	23
SALE, SALAGIONE E PESCA NEL LAZIO PROTOSTORICO E IN ETRURIA .....	26
MATEUREKA MUSEO DEL CALCOLO E IL PAESE DI PENNABILLI .....	32
ARCHEORICETTE VARESINE: DAL CERESIO AL VERBANO .....	33
CERNUNNOS .....	38
DIDATTICA ARCHEOLOGICA: I LONGOBARDI PROTAGONISTI DELLE ATTIVITÀ 2015 .....	40
INQUADRAMENTO STORICO ARCHEOLOGICO DEL COMUNE DI PADERNO DUGNANO (MI) .....	41
I MEGALITI DI MERGOZZO .....	43
SCATTI DAL PASSATO .....	44
<i>Rubriche</i>	
CALENDARIO MOSTRE .....	45
LA BIBLIOTECA ARCHEOLOGICA .....	46
<i>GRUPPO ARCHEOLOGICO DLF ROMA</i>	
IL MEETING DELL'ARCHEOLOGIA A ROMA .....	47
<i>GRUPPO ARCHEOLOGICO DLF ROMA</i>	
LADONNA ROMANA DALL'EPOCA ARCAICA ALL'ETÀ IMPERIALE .....	48

## Archeologia @ Expo e dintorni

Carissimi,

Conclusa la rassegna internazionale mi concedo una rapida riflessione sulle molteplici, più o meno riuscite lascio a voi il dibattito, iniziative culturali archeologiche che hanno preso vita in vari ambiti.

Da vicino ci hanno certamente toccato diverse iniziative cui i nostri Soci ed amici dei vari Gruppi si sono prodigati nell'organizzazione e nella buona riuscita. Presso l'Università Statale di Milano ricordo la camera delle meraviglie "Etruscans@Expo" voluta dalla professoressa Giovanna Bagnasco Gianni che ha coinvolto diversi colleghi e studenti. La rassegna, ancora viva sulla pagina del socialweb Facebook, ha avuto risonanza anche attraverso i nostri Soci ed amici.

Le ragazze del Gruppo Archeologico DLF di Gallarate hanno dato il meglio di loro nel percorso espositivo appositamente creato presso le sale del Museo della Società Gallaratese per gli Studi Patri con la mostra *Cibvs*, arricchita nel suo essere con le giornate di didattica per i più giovani e il ciclo di relazioni a tema con il coinvolgimento della Soprintendenza ai Beni Archeologici della Lombardia.

A Luino la lunga rassegna sulla birra con appunti mensili che si chiuderà il 15 dicembre, ha toccato tutti i continenti a partire dalle antiche produzioni mesopotamiche fino a giungere attraverso i secoli e le diverse culture alle produzioni tardo-medievali dei conventi trappisti mitteleuropei.

Coronamento di tale rassegna è la produzione artigianale dei nostri Mastri Birrai Fabrizio e Amerigo che insieme all'infaticabile Stefano hanno dato vita alla *Cernunnos* riproponendo il *grüt* come componente tra gli ingredienti della stessa: testimone nostrano della partecipazione al XVIII Meeting Nazionale dei Gruppi Archeologici DLF d'Italia svoltosi a Roma dal 15 al 18 ottobre scorso. Il coinvolgimento, poi, con l'amministrazione locale nella rassegna Luinity e l'appuntamento estivo di Vergobbio in Festa nonché la partecipazione alle bancarelle natalizie di Maccagno, sono stati momenti d'occasione per proporre sinteticamente la ricerca sulle produzioni alimentari più antiche del territorio varesino tra il Verbano e il Ceresio, i due laghi principali che coronano il nostro territorio locale.

Tutto ciò è inoltre stato portato avanti insieme all'attività sul territorio di ricerca, segnalazione e scavo, tra cui il consueto appuntamento a Tarquinia, la collaborazione con la Soprintendenza per l'inventario di alcuni materiali conservati nei magazzini milanesi, la ripulitura e la documentazione di aree d'interesse locale verbanesi.

Chiudo con i migliori di BUONE FESTE e SERENO NATALE, augurando un prossimo anno altrettanto proficuo.

Come sempre buona lettura,

*Fabio Luciano Cocomazzi*  
Presidente

Sullo sfondo: niente immagini archeologiche, questa volta, ma un semplice albero addobbato per augurarvi, una volta di più, Buon Natale!

## LE LINGUE DELL'ITALIA PREROMANA LA LINGUA ETRUSCA - SECONDA PARTE

di Giuseppe Marazita

### La scrittura

L'alfabeto etrusco, creato alla fine dell'VIII sec. a.C. in numerose varianti diatopiche, prese le mosse, per così dire, da un modello greco occidentale (euboico – calcidese). Probabilmente venne elaborato in scuole scribali ed è attestato in numerose iscrizioni, circa tredicimila.

L'alfabeto greco occidentale (euboico – calcidese) possedeva ventidue lettere derivate da caratteri fenici, più quattro segni addizionali di origine greca. Questa forma di alfabeto utilizzava X per la sequenza /k/ + /s/ e Ψ per il fonema /kh/. Alcune lettere non utilizzate dagli etruschi non compaiono, altrimenti in maniera estremamente sporadica, nei testi. Sono grafemi che definiamo "lettres mortes": Ϙ, ϙ, Ο più il fenicio *samekh* s, corrispondente alla lettera C degli alfabeti greci orientali.

La variante meridionale dell'alfabeto etrusco, durante l'età arcaica, usava tre differenti lettere per altrettante varianti fonetiche di /k/:

1. Ϙ, greco *qoppa*, davanti ad /u/
2. ϙ, greco *kappa*, davanti ad /a/
3. Ϛ, greco *gamma*, davanti ad /i/, /e/ o consonante<sup>1</sup>.

Questa distribuzione, che continuava e generalizzava una antica prassi scrittoria greca<sup>2</sup>, fu possibile perché l'etrusco non possedeva il "set" sonoro delle ostruenti e così non aveva altro uso per il greco *gamma*, denotante l'occlusiva velare sonora in greco.

Dei due fonemi sibilanti, la scrittura etrusca meridionale rappresentava la variante alveolare sorda /s/ principalmente con un *sigma* a "tre tratti" ϛ<sup>3</sup>; quella post-alveolare /š/ con il greco *san* M<sup>4</sup>.

In Etruria settentrionale, la velare occlusiva sorda /k/ fu

<sup>1</sup> Si tratta del *gamma* "semilunato" corinzio, la cui pronuncia originaria era [g]. È un chiaro esempio di rifunzionalizzazione grafica. Le scuole scribali etrusche avevano la costante preoccupazione di rispettare modelli alfabetici preesistenti, avvertiti come prestigiosi, paradigmatici e dunque vincolanti.

<sup>2</sup> *Koppa* davanti o dopo /u/.

<sup>3</sup> Si informa il lettore interessato che la sibilante alveolare sorda [s] possedeva numerose varianti grafiche diacroniche e diatopiche; abbiamo una forma "multilineare", invero di uso limitato, rintracciabile esclusivamente a Cerveteri e Veio e concorrenziale della più comune forma a "tre tratti". Il *sigma* a "quattro tratti" ϛ, di uso più frequente e tipico sempre delle due πόλεις summenzionate. In seguito, sul finire dell'età arcaica, questo grafema, e sempre a Cerveteri, passerà ad indicare la sibilante post-alveolare sorda [ʃ]. Al grafema che nell'alfabeto euboico valeva /ks/, ossia X, gli etruschi di Cerveteri e Veio,

trascritta semplicemente come ϙ.

*Sigma* e *san* (vedi nota 4) furono utilizzate in maniera inversa rispetto alla prassi scrittoria meridionale; *sigma* indica quasi sempre una sibilante palato-alveolare /š/, *san* una alveolare /s/. In età pre-alfabetica /s/ davanti a occlusiva e approssimante labiale [v], passò a /š/ in area settentrionale<sup>5</sup>. Questo particolare sviluppo fonologico della lingua etrusca verrà esaminato in modo più dettagliato nei prossimi appuntamenti, quando parleremo della fonologia.

Al nord, in epoca tarda, l'alveolare /s/ fu occasionalmente trascritta mediante l'utilizzo del *sigma* come risultato di un'influenza del latino. In ogni caso, l'opposizione nord-sud con riguardo alla resa grafica delle sibilanti fu mantenuta fino all'esaurirsi dell'esperienza scrittoria etrusca.

Contrariamente a quanto invalso in sede accademica, in questa sede seguiremo i criteri redazionali elaborati da Rix-Meiser 1991 per la resa delle sibilanti. L'adozione del "sistema" Rix-Meiser presenta il non trascurabile vantaggio di comprendere se, nel lemma in questione, è riconoscibile un *sigma* o un *san* e, in via preliminare, di circoscriverlo "geograficamente" già a un primo approccio: /s/ come <s>, in presenza di un *sigma*, e come <ś> in presenza di un *san*.

/š/ come <σ>, in presenza di un *san*, e come <ó> in presenza di un *sigma*. Il *sigma* a "quattro tratti" esprime /š/, e solo a Cerveteri a partire dalla fine dell'età arcaica, è reso con <ò>.

Attorno alla metà del VI sec. a.C. il codice alfabetico in Etruria meridionale cominciò gradualmente a semplificarsi: i grafemi *kappa* e *chi*, rispettivamente per occlusi-

con sporadiche attestazioni in altre città dell'Etruria meridionale e campana, attribuirono il valore di semplice sibilante alveolare sorda. Le coordinate cronologiche "parlano" di fine VII inizio VI secolo a.C. Molte delle iscrizioni aventi questo grafema presentano *ductus* destrorso.

<sup>4</sup> Occorre precisare che in Etruria settentrionale abbiamo una situazione grafica perfettamente inversa; vale a dire ϛ = /š/ e M = /s/. Per un quadro esauriente della difficile questione si rimanda, tra gli altri, a BAGNASCO GIANNI 2000, pp. 51-64; BENELLI 2007, pp. 16-26; CRISTOFANI 1972, pp. 469-473; WOODARD 1997, pp. 161-188.

<sup>5</sup> Quando, in area settentrionale, troviamo ϛ = /š/ davanti a occlusiva, siamo di fronte ad un tratto fonologico-diatopico discriminante rispetto alla varietà "meridionale" della lingua etrusca. Es. /špura/ = ϙϙϙϙ al nord; /spura/ = ϙϙϙϙ al sud.



## L'ITINERARIO ARCHEOLOGICO DEL GRAND TOUR: A CORTONA SULLE ORME DI WILHELM DOROW

di Raffaella Cavalieri e Silvia Tiezzi



*L'opera che offro al pubblico è il racconto di un viaggio attraverso parte dell'antica Etruria, raramente visitata dagli stranieri, che, per la sua grande importanza ed il vivo interesse che suscita, merita di essere percorsa.*  
(Wilhelm Dorow, 1827)

Se il Settecento fu segnato, per l'archeologia, da importanti scoperte quali i siti di Ercolano e Pompei, fu per la storia del viaggio il secolo d'oro del *Grand Tour*. L'Ottocento si aprì con un rinnovato interesse per la storia e l'antichità classica e vide delinearsi nuovi itinerari di interesse per i viaggiatori che, sempre più numerosi, si apprestavano a valicare le Alpi, diretti verso quel museo a cielo aperto che da sempre è considerata l'Italia. In particolare, a cavallo tra i due secoli, si andò affermando l'etruscologia come disciplina scientifica. Alla lettura delle fonti letterarie si andò aggiungendo lo studio della civiltà sulla base dei ritrovamenti negli scavi archeologici di Etruria ed Emilia.

Fu in questo contesto che gli studi di etruscologia acquisirono un carattere internazionale: agli italiani Visconti, Lanzi, Micali e Inghirami, per citarne alcuni, si unirono personalità francesi, inglesi e tedesche, dando vita ad una fervente attività di studi e scavi. L'itinerario archeologico si delineò all'interno del più generico e, ormai ripetitivo e consolidato, *Grand Tour*, attirando nei paesaggi, ruvidi e lontani dalle strade battute, viaggiatori ed appassionati delle antiche civiltà etrusche. Riportavano dai loro viaggi le proprie attente ed argute osservazioni, racchiuse in diari e lettere che in alcuni casi, fortunatamente, sono giunti fino a noi. Condividevano il loro itinerario archeologico lungo la penisola con artisti dediti a riprodurre, e quindi documentare, con disegni, acquerelli o incisioni il paesaggio dell'epoca, i resti archeologici e le nuove scoperte, offrendo così al lettore dell'epoca, come a quello odierno che ne voglia sfogliare le pagine ingiallite, una sorta di istantanea dell'Etruria del XIX secolo. La precisione nel fornire, sia nelle descrizioni che nelle riproduzioni iconografiche, i dettagli degli oggetti rinvenuti, e le misurazioni degli stessi, fanno meglio comprendere il decisivo passaggio da un puro interesse antiquario, allo studio scientifico del mondo etrusco.

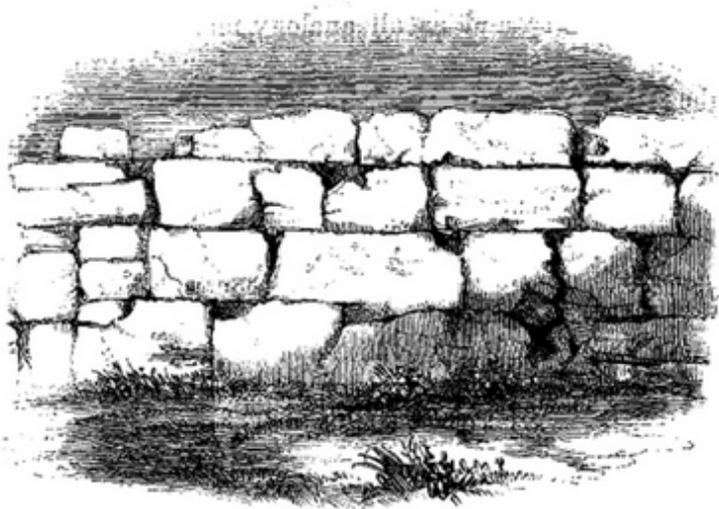
Si pensi a *Tour of the Sepulchres of Etruria* pubblicato nel 1829 da Elisabeth Caroline Hamilton Gray, una vera e propria guida turistica per i lettori di lingua inglese. Mrs. Hamilton Gray compì un *tour* attraverso l'Etruria descrivendone l'esperienza e condividendola con il lettore, tra nuove scoperte ed oggetti rinvenuti negli scavi ai quali aveva assistito. O ancora *The Cities and Cemeteries of Etruria*, vivido resoconto dell'esperienza vissuta tra il 1842 ed il 1848 da George Dennis, diplomatico, archeologo e viaggiatore inglese. Con lui viaggiava Samuel James Ainsley, l'artista al quale dobbiamo i magnifici ritratti di quell'esperienza. Egli attraversò l'Etruria in un momento di grandi ed entusiasmanti scoperte per l'etruscologia, di un rinnovato interesse che portava alla costituzione di importanti collezioni private e dei maggiori musei archeologici d'Europa.

L'importanza di questi testi sta nella testimonianza di quanto avvenne nei secoli passati. Che si trattasse di studiosi in viaggio di esplorazione o di arguti e fini osservatori, la precisione delle loro descrizioni permane ancora oggi un'importante fonte storica d'informazione. Dennis ad esempio, parlando degli scavi di Vulci<sup>1</sup>,

quisirono un carattere internazionale: agli italiani Visconti, Lanzi, Micali e Inghirami, per citarne alcuni, si unirono personalità francesi, inglesi e tedesche, dando vita ad una fervente attività di studi e scavi. L'itinerario archeologico si delineò all'interno del più generico e, ormai ripetitivo e consolidato, *Grand Tour*, attirando nei paesaggi, ruvidi e lontani dalle strade battute, viaggiatori ed appassionati delle antiche civiltà etrusche. Riportavano dai loro viaggi le proprie attente ed argute osservazioni, racchiuse in diari e lettere che in alcuni casi, fortunatamente, sono giunti fino a noi. Condividevano il loro itinerario archeologico lungo la penisola con artisti dediti a riprodurre, e quindi documentare, con disegni, acquerelli o incisioni il paesaggio dell'epoca, i resti archeologici e le nuove scoperte, offrendo così al lettore dell'epoca, come a quello odierno che ne voglia sfogliare le pagine ingiallite, una sorta di istantanea dell'Etruria del XIX secolo. La precisione nel fornire, sia nelle descrizioni che nelle riproduzioni iconografiche, i dettagli degli oggetti rinvenuti, e le misurazioni degli stessi, fanno meglio comprendere il decisivo passaggio da un puro interesse antiquario, allo studio scientifico del mondo etrusco.

Si pensi a *Tour of the Sepulchres of Etruria* pubblicato nel 1829 da Elisabeth Caroline Hamilton Gray, una vera e propria guida turistica per i lettori di lingua inglese. Mrs. Hamilton Gray compì un *tour* attraverso l'Etruria descrivendone l'esperienza e condividendola con il lettore, tra nuove scoperte ed oggetti rinvenuti negli scavi ai quali aveva assistito. O ancora *The Cities and Cemeteries of Etruria*, vivido resoconto dell'esperienza vissuta tra il 1842 ed il 1848 da George Dennis, diplomatico, archeologo e viaggiatore inglese. Con lui viaggiava Samuel James Ainsley, l'artista al quale dobbiamo i magnifici ritratti di quell'esperienza. Egli attraversò l'Etruria in un momento di grandi ed entusiasmanti scoperte per l'etruscologia, di un rinnovato interesse che portava alla costituzione di importanti collezioni private e dei maggiori musei archeologici d'Europa.

L'importanza di questi testi sta nella testimonianza di quanto avvenne nei secoli passati. Che si trattasse di studiosi in viaggio di esplorazione o di arguti e fini osservatori, la precisione delle loro descrizioni permane ancora oggi un'importante fonte storica d'informazione. Dennis ad esempio, parlando degli scavi di Vulci<sup>1</sup>,



ANCIENT WALLS OF CORTONA.

racconta come erano organizzati: con una squadra che lavorava alacremente sotto la sorveglianza di uomini armati. Non appena veniva trovata una tomba, la aprivano ed ispezionavano estraendone i soli vasellami dipinti, raccolti e riposti in una cesta, mentre tutto il resto veniva sistematicamente distrutto e la tomba richiusa ed interrata. Ci si rende così conto di quanto vasellame grezzo, bucheri e terrecotte non dipinte siano andate perdute, scartate con il pensiero che sarebbero andate ad interferire con il mercato antiquario ed i suoi prezzi. Accanto ad inglesi, italiani, francesi, un contributo particolarmente importante venne dagli archeologi scientifici e professionisti tedeschi che nel corso dell'Ottocento lavorarono in Italia. Tra questi si vuole ricordare qui Wilhelm Dorow, nome oggi di poco richiamo rispetto a un George Dennis, forse a causa del suo carattere che gli procurò "pochi amici e numerosi acerrimi nemici", come affermò Karl August Varnhagen von Ense nel suo diario<sup>2</sup>, alla morte dello studioso. La sua collezione venne acquistata in blocco dal Re di Prussia, si dice, per evitare lo scandalo che sarebbe potuto emergere dai suoi testi. In realtà a Dorow dobbiamo annotazioni di una singolarità e precisione indiscussa ed utilissima ancora oggi nello studio archeologico. Nel 1827 fu, ad esempio, a Cortona, in compagnia del già citato Francesco Inghirami e dell'artista Giuseppe Lucherini.

La sua presentazione della città e dei suoi abitanti, si unisce alla descrizione delle più importanti e cospicue collezioni di antiquari cortonesi, oltre a quelle conservate nell'Accademia Etrusca.

Se in molti casi è difficile ritrovare nel presente paesaggi immutati o opere d'arte ancora intatte, sorprende il *Voyage archéologique dans l'ancienne Etrurie* per alcuni

<sup>2</sup> *Tagebücher von K. A. Varnhagen von Ense*. Aus dem Nachlaß Varnhagen's von Ense. 3. Bd. Leipzig 1862, p. 267.

<sup>3</sup> Wilhelm Dorow, *Voyage archéologique dans l'ancienne Etrurie*, Parigi, 1829, p. 3

Nella pagina precedente: Johann Christian Lotsch, *Caricature of the archaeologist Wilhelm Dorow and the Swedish Count Nils Gustav Palin (?)*, c. 1828, Thorvaldsens Museum.

Qui a lato: Mura Etrusche a Cortona, da Dennis, George, *The Cities and Cemeteries of Etruria*, London, 1848.

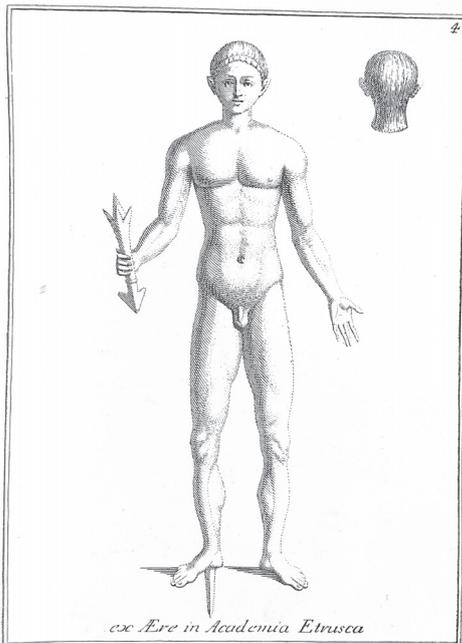
particolari. Raggiungendo le porte di Cortona, costeggiandone le mura, come non ricordare gli "enormi blocchi di pietra di forma allungata e quadrata, appoggiati l'uno sull'altro senza calcina" da lui descritti. Oppure, visitando il Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona, entrando nella sala Venuti, torna alla mente la definizione di "ricca collezione" che ne dà Dorow, e ritrovarne alcuni dei pezzi da lui descritti (come vedremo nel dettaglio più avanti) è sicuramente molto suggestivo. Nella stessa sala i calchi in gesso di alcuni bronzi appartenuti alla collezione Corazzi, ci ricordano il suo rammarico nell'annotare come "la collezione più ricca per un privato di oggetti in bronzo trovati a Cortona e nell'antica Etruria fosse stata venduta per dodicimila scudi al re d'Olanda e così andata sfortunatamente perduta per sempre dal suo suolo natio". La targa apposta sotto i calchi riporta che la collezione fu venduta nel 1829 al Rijksmuseum van Oudheden di Leiden.

Certo non poté essere testimone del più tardo ritrovamento di altri importanti monumenti ed oggetti etruschi, che sono oggi parte integrante della collezione e del percorso cortonese, ma il suo testo ci aiuta, come altri, a ripercorrere la storia di oggetti e civiltà così lontane da noi, talvolta perduti, talvolta ritrovati.

La matita e la penna di questi studiosi, viaggiatori ed artisti hanno tracciato, in maniera indelebile, pezzi di storia ormai perduti, e racchiudono per questo, dietro le loro copertine, un enorme valore.

Raffaella Cavalieri

Il 28 luglio 1827 Wilhelm Dorow parte da Firenze diretto a Cortona, prima tappa del viaggio che lo porterà nelle maggiori città dell'antica Etruria. Lo accompagnano nel suo itinerario il cavalier Francesco Inghirami, archeologo e autore - tra le altre - dell'opera *Monumenti etruschi*, e Giuseppe Lucherini, un "giovane pittore di gran talento"<sup>3</sup> che ha l'incarico di riprodurre gli antichi reperti: nelle tavole a corredo dei suoi scritti, infatti, Dorow si preoccupa di riportare pezzi e particolari con la massima precisione, rispettandone le dimensioni originali, quando possibile, o indicandone la proporzione in scala. Di alcune riproduzioni contenute in opere di altri studiosi, come nel *Museum Cortonense* di Francesco Gori (1750) e ne *L'Italia sotto il dominio dei romani* di Giuseppe Micali (1810), a cui l'archeologo tedesco fa riferimento nelle sue ricerche, critica proprio l'inesattezza delle misure,



delle proporzioni e di dettagli a suo parere significativi per poter comprendere la civiltà etrusca. Ancora prima di arrivare a Cortona, Dorow è colpito dalla bellezza della Valdichiana, che descrive a più riprese come un incantevole giardino. Si ferma in città pochi giorni, accolto, racconta,

“con una tale benevolenza e grazia da produrre in me la più positiva idea del carattere ospitale degli italiani.” Durante il suo breve soggiorno ha modo di vedere i resti di alcuni edifici etruschi e romani, di visitare la biblioteca cittadina e l’annessa collezione di antichità, oltre a qualche raccolta privata (Dorow stesso era un attento collezionista di reperti antichi, in particolar modo orientali; nel 1820 aveva spedito a Goethe, insieme ad una copia di una sua opera, il calco di un sigillo persiano, suscitando la curiosità e l’interesse del grande poeta). Della collezione annessa alla biblioteca – già descritta da Gori e da cui si è sviluppato l’odierno Museo dell’Accademia Etrusca e della Città di Cortona (MAEC) - Dorow scrive che “brilla meno per la quantità che per il valore intrinseco dei pezzi che la compongono” e trova che alcuni di questi siano “di un valore inestimabile”<sup>4</sup>. Il primo che esamina in dettaglio è il bronzetto di una figura maschile che tiene un fulmine nella mano destra: a suo parere si tratta di un Bacco e non di Giove, come indicato da Gori<sup>5</sup>; in realtà oggi sembra certa la sua identificazione con *Tinia*, divinità suprema degli Etruschi, corrispondente appunto a Zeus.

Il bronzetto, risalente al VI-V secolo a. C., era stato rinvenuto nel 1728 sull’Appennino tosco-emiliano e donato al Museo di Cortona nel corso del XVIII secolo, insieme ad altri reperti di varie zone dell’Etruria.

Il dio *Tinia*, rappresentato spesso come un uomo più maturo e barbuto per assimilazione con l’iconografia greca e romana, si trova però anche con le sembianze di giovane atletico, nudo e imberbe, probabilmente in accordo con la concezione etrusca più arcaica. Scrive ancora

Dorow: “[...] una figura alta sei pollici che tiene un fulmine in mano. [...] È un giovane esile, senza barba, con i capelli a caschetto che gli ricadono sul collo. Gori ed il Museum Cortonense lo rappresentano in maniera inesatta, che non può dare un’idea dell’originale, in particolare per la pettinatura e le proporzioni molto notevoli e proprie solamente alle figure etrusche.”<sup>6</sup> Lo stesso disappunto Dorow lo esprime riguardo al disegno che ha avuto modo di vedere a Firenze presso Giuseppe Micali: anche in questo caso trova che la riproduzione non sia fedele all’originale e la statuetta venga raffigurata più piccola di com’è in realtà.

Sempre a questa divinità era dedicato un santuario di cui doveva probabilmente far parte il celebre lampadario di bronzo rinvenuto in una zona pianeggiante nei pressi di Cortona (località Fratta – S. Caterina), esposto anch’esso al MAEC; il suo ritrovamento, però, avvenne casualmente nel 1840 e pertanto Dorow, che dal 1829 si era stabilito ad Halle e lì visse fino alla morte avvenuta nel 1845, non ebbe la possibilità di poterlo ammirare e probabilmente non ne ebbe mai neppure notizia.



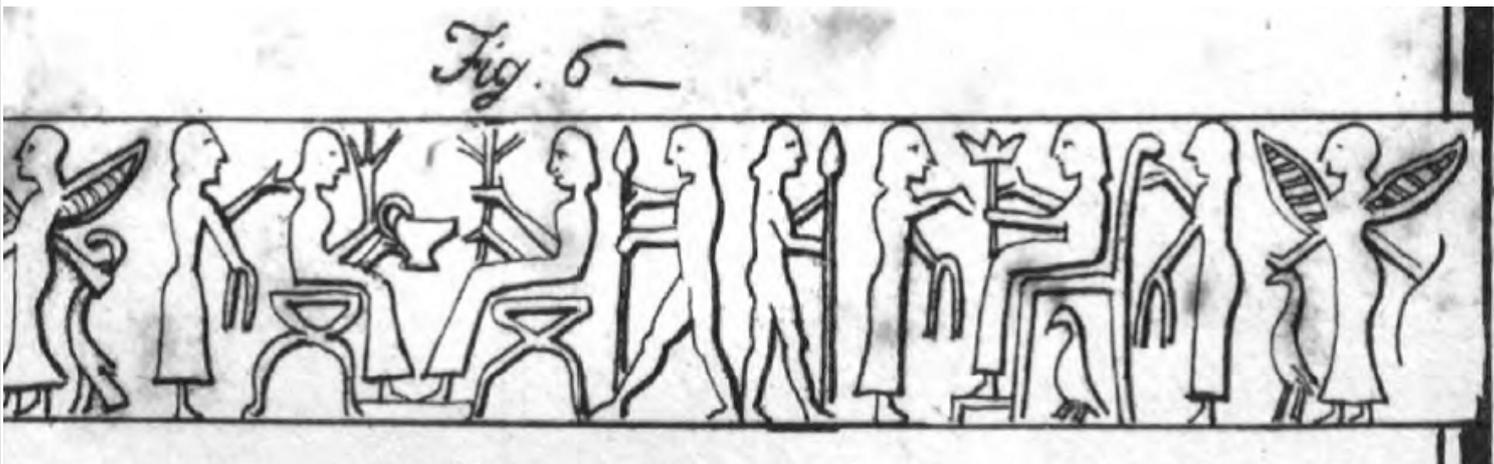
In alto: (SX) Antonio Francesco Gori, *Museum Cortonense*, Tav. 4, *Juppiter*, volume conservato presso BCAA, Biblioteca del Comune e dell’Accademia Etrusca di Cortona; (DX) Statuetta in bronzo raffigurante *Tinia* o *Zeus*, conservata al MAEC, Museo dell’Accademia Etrusca e della Città di Cortona.

Qui sopra: Lampadario Etrusco, da Dennis, George, *The Cities and Cemeteries of Etruria*, London, 1848.

<sup>4</sup> Ivi, p. 6

<sup>5</sup> Gori Antonio Francesco, *Museum Cortonense*, Roma, 1750, Tav.4

<sup>6</sup> Ivi, p. 6



Proprio accanto a quella di Tinia si trova attualmente nel museo la seconda statuetta che Dorow prende in esame, presentandola come "la più importante per la mitologia e l'arte antica, e che sicuramente appartiene ai tempi più remoti"<sup>7</sup>: si tratta, questa volta, di una figura femminile risalente alla fine del VII – seconda metà del VI secolo a.C., prodotta da un'officina dell'Etruria settentrionale e rinvenuta a Torgiano (PG) nel 1764. Classificata oggi come dea alata, identificabile forse come Artemide o come una *potnia theron* nel tipico costume orientale, all'epoca della visita di Dorow si riteneva raffigurasse una Vittoria, oppure Venere o, ancora, la Luna; Lucherini fa anche di questo oggetto un'esatta riproduzione, che viene



tuttavia inserita – alla Tav. IX - in un'altra opera di Dorow tradotta dal tedesco in italiano: *Notizie intorno alcuni vasi etruschi*<sup>8</sup>. La dea, con le due ali che partono dalla schiena, "tiene posato sul capo un uccello, e perciò mi pare essere il più verisimile di vedere in questa figura la divinità etrusca dell'Amore, e che l'uccello sia una colomba. La forma, tutto l'aspet-

to, come pure il lavoro delle ali è corrispondente fino al più minuto dettaglio alle ali che si trovano nelle figure che veggonsi sui piccoli bassorilievi dei vasi neri; vedi Tav. VIII fig. 6."<sup>9</sup> Dorow studia e confronta le diverse figure alate, che sono di solito rappresentate nei bassorilievi dei bucceri o di altri manufatti, mentre appaiono molto più rare quelle a tutto tondo: alcune, come la nostra statuetta, hanno due ali che si dipartono dalla schiena; altre ne hanno quattro e sono riconducibili, secondo lo studioso tedesco, all'arte babilonese, persiana e, più in generale, dell'antico Oriente, e sarebbero per questo un'ulteriore, chiara testimonianza che l'origine del popolo etrusco sia da ricercare in quella parte dell'Asia.

Dorow ipotizza anche un'analogia tra questa figura, con un uccello posato sul capo, e il Radigast, divinità degli Obotriti, un'antica popolazione slava stanziata nell'odierno Meclemburgo e nello Holstein (e che sembra aver ispirato anche un personaggio di Tolkien, Radagast il Bruno). Se, tuttavia, quest'ultima ipotesi appare piuttosto fantasiosa, sembrano inve-



In alto: Wilhelm Dorow, *Notizie intorno alcuni vasi etruschi*, Tav. VIII fig. 6, bassorilievo su bucchero, volume conservato presso **BCAE**, Biblioteca del Comune e dell'Accademia Etrusca di Cortona.

Qui sopra: (SX) Wilhelm Dorow, *Notizie intorno alcuni vasi etruschi*, Tav. IX fig. 2a, *Vittoria o Venere o Luna*, volume conservato presso **BCAE**, Biblioteca del Comune e dell'Accademia Etrusca di Cortona; (DX) Statuetta in bronzo raffigurante divinità (*Potnia Theron*) alata conservata al **MAEC**, Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona

<sup>7</sup> Ivi, p. 7

<sup>8</sup> W. Dorow, *Notizie intorno alcuni vasi etruschi*, Pesaro, 1828

<sup>9</sup> Ivi, p. 17

ce supportate anche da scavi recenti nella Francia settentrionale le analogie che Dorow evidenzia tra i reperti etruschi e i suoi ritrovamenti a Wiesbaden, in Assia, dove si era recato per curare una ferita di guerra, e a Externsteine, in Vestfalia. Nominato consigliere di corte dal re di Prussia per i suoi lavori archeologici e l'attività di collezionista, Dorow divenne anche direttore del *Gabinetto delle antichità per le province renano-vestfaliche*, fondato nel 1820 proprio grazie ai suoi ritrovamenti e da cui si è sviluppato l'odierno *Rheinisches Landesmuseum* di Bonn.

Di questi suoi scavi fa un accurato resoconto in due libri, *Opferstätte und Grabhügel der Germanen und Römer am Rhein e Denkmale germanischer und römischer Zeit in den Rheinisch-Westphalischen Provinzen*; nel primo testo riferisce il ritrovamento di frammenti di una ciotola o sottopiatto di un "colore nero lucente", ed è colpito dal perfetto stato di conservazione della superficie, nonostante l'oggetto sia ridotto in tante piccole parti impossibili da ricomporre<sup>10</sup>. Otto anni più tardi, in Italia, ha modo di studiare da vicino molti di questi manufatti, che nella sua opera *Notizie intorno alcuni vasi etruschi* distingue in "cotti fortemente" – rossastri all'interno – e

<sup>10</sup> "[...] so hielt der feinere Überzug doch noch auf das Beste an, besonders die glänzende schwarze Farbe bei den Scherbenstücke der Unterschaale, welche trotz aller angewandten Mühe sich nicht zusammensetzen liess." In *Opferstätte und Grabhügel der Germanen und Römer am Rhein*, Wiesbaden, 1819, p. 48

"asciugati all'aria e al sole, [...] bigio neri nella rottura"<sup>11</sup>. In questo stesso lavoro arriva alla conclusione che esistessero scambi e relazioni commerciali tra gli Etruschi e le popolazioni che abitavano quelle zone della Germania: "È sorprendente la corrispondenza della maggior parte di questi ornamenti, come ancora di molte delle loro forme con i vasi antichi di Germania, li quali ho cavati in sul Reno e nella cui pubblicazione stimo di aver dato prove irrefragabili appartenersi a tempi anteriori ai Romani nella Germania"<sup>12</sup>.

La sua tesi è avvalorata, come si diceva, anche dai recenti ritrovamenti a Lavau<sup>13</sup>, in Francia, nella regione di Champagne-Ardenne, dove la scoperta di un tumulo di 40 metri di diametro, con una camera funeraria di 14 metri quadrati, e il ritrovamento di preziosi manufatti di fabbricazione greca ed etrusca permettono di stabilire una relazione tra le comunità celtiche e i commercianti provenienti dalle aree del Mediterraneo, che sfruttavano le vie di comunicazione naturali costituite dai grandi fiumi come la Loira, la Senna, il Rodano, il Danubio e, appunto il Reno, come il lavoro attento e accurato di Dorow aveva già indicato quasi duecento anni fa.

Silvia Tiezzi

<sup>11</sup> W. Dorow, *Notizie intorno alcuni vasi etruschi*, Pesaro, 1828, p. 3

<sup>12</sup> *Ivi*, p. 10-11

<sup>13</sup> La notizia è della primavera del 2015.

## XVIII MEETING GRUPPI ARCHEOLOGICI DLF D'ITALIA

di Fabrizio Rizzi

Tra il 15 e il 18 ottobre si è svolto a Roma il XVIII Meeting dei Gruppi Archeologici DLF d'Italia.

L'atteso raduno apre con la consueta relazione annuale delle attività svolte dai Gruppi Archeologici presenti, mentre il bel documentario proposto dal Gruppo di Roma ripercorre i suoi primi 38 anni. Non manca una dedica doverosa e accorata a Khaled al-Asaad, il custode di Palmira, ricordato da tutti i relatori che si sono alternati sul palcoscenico del teatro che ci ha ospitato.

Il meeting prosegue all'insegna della scoperta della Roma sotterranea, con una moltitudine di visite sapientemente organizzate dal Gruppo di Roma. Mitrei, *domus*, scenografie multimediali da sogno rimarranno un ricordo indelebile, insieme a quel sentimento di grande amicizia che nasce dall'amore per l'archeologia e la vo-

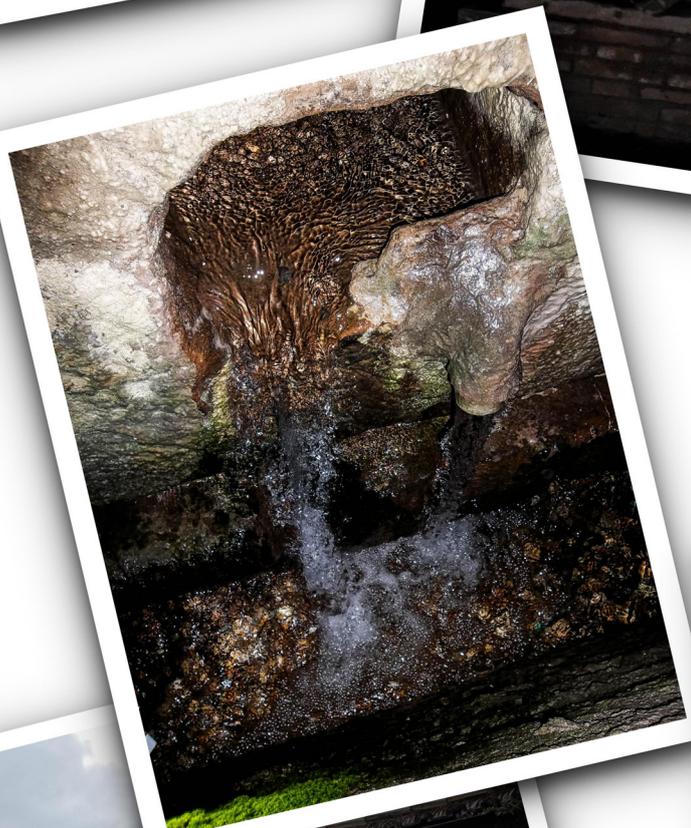
glia di vederci, anno dopo anno, per condividere tanti bei momenti.

Un ringraziamento sincero a tutto il Gruppo Archeologico di Roma per le emozioni che ha saputo regalarci. Un ringraziamento speciale a Marino e Francesca, guide di eccezione durante l'intero meeting e anime ispiratrici dell'archeologia nazionale DLF.

A seguire un corredo fotografico che cercherà di illustrare, anche se solo in minima parte, le meraviglie visitate durante i quattro giorni del Meeting.

# RICORDI DAL MEETING

GRUPPO ARCHEOLOGICO LUINESE - FOGLIO INFORMATIVO DISTRIBUITO GRATUITAMENTE AI SOCI



# IL SACRO BOSCO DI BOMARZO

di Stefano Torretta

**28** gennaio 1585: Pierfrancesco II Orsini, detto Vicino, muore all'età di 62 anni rimanendo fedele alla sua visione del mondo, in modo dignitoso, senza scomporsi, guardando alla morte come un semplice dover "pagare il debito alla Natura et resolverse farlo senza tante cierimonie et querele"<sup>1</sup>. Con la sua morte l'importanza che il Giardino dei Mostri aveva acquisito durante la vita del proprio creatore scema velocemente, fino a scomparire nell'oblio dei secoli. Solo l'operato di Giovanni Bettini, che nel 1954 decise di far fruire al pubblico il Bosco Sacro, permise di riscoprire questa meraviglia rinascimentale. Purtroppo i tre secoli di quasi totale abbandono hanno modificato pesantemente l'aspetto del Parco, con la scomparsa dei percorsi originali, con lo spostamento di alcune sculture e con l'eliminazione di elementi paesaggistici presenti in origine (come il piccolo lago realizzato da Vicino). Anche le intemperie che hanno costantemente martellato le statue e le componenti architettoniche posizionate all'interno del Boschetto sono state fonte di oblio, cancellando molte delle epigrafi presenti e rendendo così più difficile il corretto inquadramento di tutto il materiale lapideo. Dire come dovesse apparire il Parco agli occhi di Vicino e dei suoi illustri ospiti è impresa ardua ma non impossibile. Diversi studiosi, dal secondo dopoguerra ad oggi, si sono impegnati in questa ricerca. Sebbene i risultati ottenuti finora siano di tutto rilievo, non è ancora stata scritta la parola fine su questa indagine.

## Il Sogno di Polifilo

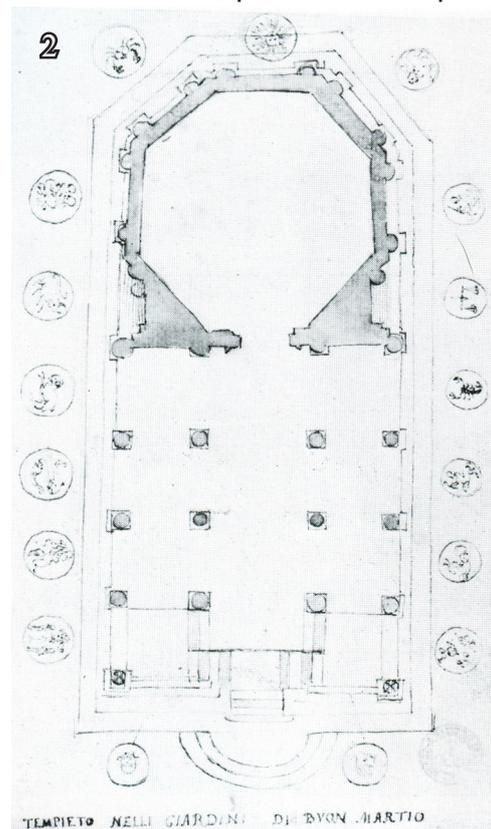
Quasi tutti gli studiosi<sup>2</sup> sono concordi nel considerare l'*Hypnerotomachia Poliphili* (1499) di Francesco Colonna un'importante fonte di ispirazione per molte sculture presenti nel Parco. Solo pochi, però, hanno saputo analizzare organicamente il programma scultoreo realizzato da Vicino Orsini alla luce di tale opera allegorica, con il risultato di evidenziare un percorso tematico ben

<sup>1</sup> Lettera di Vicino Orsini a Giovanni Drouet, 8 agosto 1583. Archivio di Stato di Roma, Deposito Santa Croce, Y 592. 61-61v.

<sup>2</sup> Solo per citare alcuni nomi di spicco: Mario Praz, "I Mostri di Bomarzo", in *L'illustrazione italiana*, n.8 1953; Eugenio Battisti, "Natura Artificiosa to Natura Artificialis", in *The Italian Garden, First Dumbarton Oaks Colloquium on the History of Landscape Architecture*, a cura di D.R. Coffin, Dumbarton Oaks 1972; Horst Bredekamp, *Vicino Orsini e il Sacro Bosco di Bomarzo*, Roma 1989; Maurizio Calvesi, *Il Sacro Bosco di Bomarzo*, Roma 1998.



preciso. Un primo tracciato all'interno del Parco, collocabile cronologicamente a cavallo tra il 1561 ed il 1563, doveva prendere le mosse dal tempietto (fig. 1) posto sulla collinetta. Secondo i disegni di Giovanni Guerra (Modena, 1544 – Roma, 1618), pittore e disegnatore manierista attivo perlopiù a Roma ma che ebbe modo di visitare Bomarzo, tale tempietto all'epoca di Vicino (fig. 2) riportava dodici medaglioni con i segni zodiacali ed un'immagine del sole. Il rimando al tempio rotondo, "alla physioza Venere consecrato", presente nell'opera del Colonna è alquanto puntuale. Un ulteriore legame tra l'edificio e l'opera di Colonna è dato dalle dediche: se nell'*Hypnerotomachia Poliphili* il motore scatenante è la morte di Polia, donna amata da Polifilo, alla quale è dedicata l'opera ("quae vivis mortua, sed meluis", "quae sepulta vivis"), l'origine concettuale del Bosco si muoverebbe dalla



1: tempietto dedicato a Giulia Farnese, Parco dei Mostri di Bomarzo.

2: Giovanni Guerra, disegno acquarellato, Vienna, Albertina.

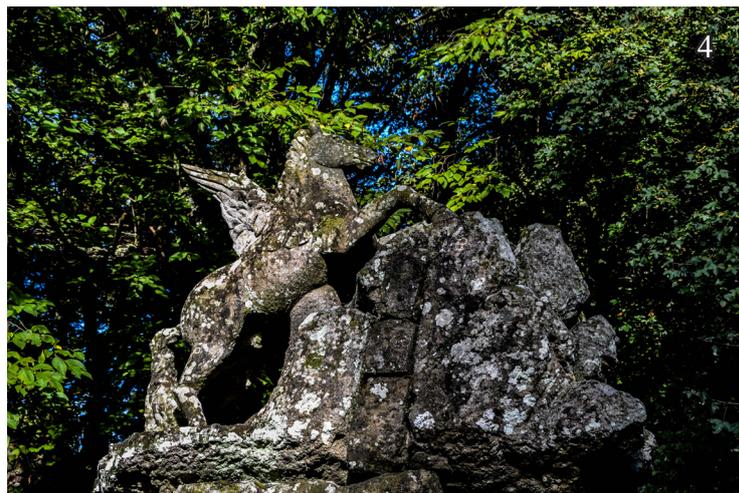


morte dell'amata moglie Giulia Farnese (figlia di Galeazzo Farnese, il signore del ducato di Latera, e quindi imparentata con il cardinale Alessandro Farnese), tanto che il tempietto riportava la dedica "alla felice memoria dell'Il-

lustriss. Sig. Giulia Farnese". Nel tempio di Venere del Colonna vengono descritte delle immagini che raffiguravano Apollo insieme alle nove Muse, tutte in circolo. A questa raffigurazione aveva preso ispirazione Vicino Orsini nell'ideare la fontana di Pegaso. Se attualmente la struttura versa in pessime condizioni (fig. 4) e mantiene ancora visibile la sola figura del mitico cavallo alato, al momento della sua realizzazione doveva presentare in aggiunta le statue delle nove Muse, anche qui in circolo, come ci mostra Giovanni Guerra (fig. 3). Non mancava neppure lo stesso Apollo, che a Bomarzo faceva la propria comparsa in forma di statua posta nelle immediate vicinanze della fontana, in compagnia di altri dei greci (Zeus, Dioniso, Mercurio). Nel Bosco Sacro la natura e la creazione umana si mischiano, si fondono. I visitatori devono fare un grande sforzo mentale per comprendere se ciò che stanno vedendo è vero o pura illusione della fantasia. Non a caso una delle due Sfingi che accolgono il moderno visitatore all'ingresso del Parco riporta:

TV CH'ENTRI QVA PON MENTE  
PARTE A PARTE  
ET DIMMI POI SE TANTE  
MARAVIGLIE  
SIEN FATTE PER INGANNO  
O PVR PER ARTE

È l'arte che riproduce illusoriamente la natura, oppure è quest'ultima che simula l'arte? Vicino alla fontana di Pegaso, inclinata per colpa delle scosse telluriche causate dallo zoccolo del cavallo alato, vi è una colonna altrettanto inclinata, un semplice troncone sopravvissuto ad un terremoto causato dalle potenze divine. Il rimando al tempio distrutto dell'*Hypnerotomachia Poliphili* ha nuovamente un corrispettivo reale. La colonna fronteggia poi un finto tronco d'albero distrutto dal fulmine di Zeus. Anche in questo caso ci troviamo di fronte ad una



scultura che riproduce la natura. Le ombre della fantasia che scorrazzavano libere all'interno della selva di Circe nel romanzo di Colonna acquistano sostanza nel Bosco di Vicino. Un continuo rincorrersi tra fantasia, mito e realtà, che giustamente ha lasciato interdetti gli studiosi che nel corso degli anni hanno cercato di dare un senso logico alle singole sculture del Bosco. La presenza palpabile dei rimandi all'*Hypnerotomachia Poliphili* prosegue con la nicchia contenente l'abbraccio delle Tre Grazie ("de esse le due Eurydomene, et Eurydome, cum il virgineo aspecto di rimpecto ad nui manifestantise. La tertia Eurydomeuse, rivoltata cum le bianchissime spalle ad nui") (fig. 5) per poi condurci al "ninfeo" (fig. 6) descritto dal Colonna, dove ninfe vere (rappresentanti i cinque sensi) e ninfe scolpite sulle pareti (come a Bomarzo) (fig. 7) accolgono il protagonista Polifilo. Il viaggio dell'eroe continua, così come i visitatori del Bosco proseguono lungo il cammino che da quello prende spunto: la piccola imbarcazione condotta da Cupido verso l'isola di Citera prende corpo nel Boschetto di Vicino mediante una fontana (fig. 8) di forma allungata che sembra solcare i flutti del mare. I delfini che nell'originaria versione su carta accompagnavano la nave ("et le Nereide,



3: Giovanni Guerra, disegno acquarellato, Vienna, Albertina.

4: fontana di Pegaso, Parco dei Mostri di Bomarzo.

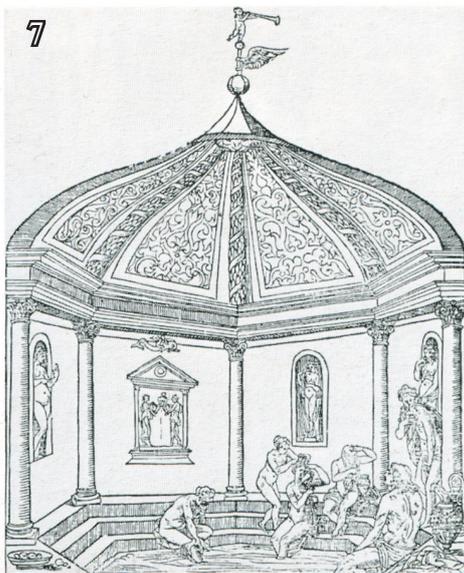
5: nicchia con bassorilievo delle Tre Grazie, Parco dei Mostri di Bomarzo.



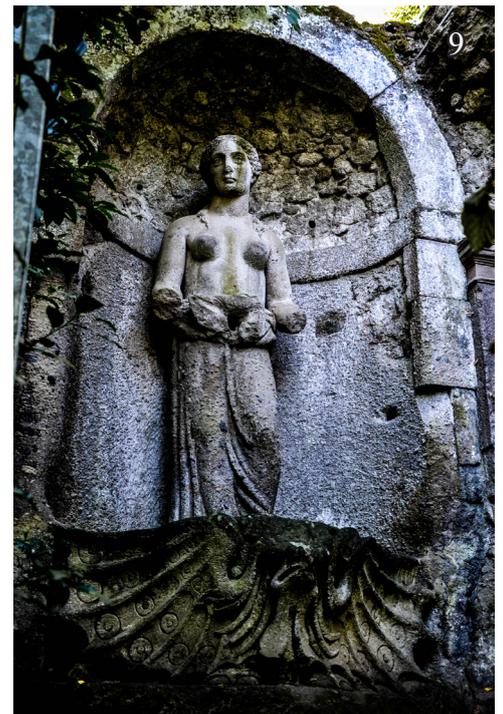
sedente sopra gli velocissimi et pandi delphini”) e che decoravano l’imbarcazione stessa (“dicto delphino alla deformata similitudine circumacto se aduncava”) vengono ripresi come ornamento della vasca della fontana. Il percorso giunge al suo corretto completamento con l’arrivo all’isola di Citera, presso il sacrario di Venere con adiacente teatro, ripresi quasi fedelmente da Vicino Orsini. La statua di Venere (fig. 9) si trova posta all’interno di un ambiente voltato (di cui oggi purtroppo manca totalmente il lato sinistro e la copertura, crollati nel corso degli anni) posta al di sopra di una conchiglia. Se nel romanzo di Colonna la dea viene descritta come immersa per metà nell’acqua, nella realtà del Bosco Sacro presenta un foro nell’ombelico da dove in passato doveva zampillare un getto d’acqua. Altri fori simili si trovavano disposti tutto attorno alla statua cosicché l’immagine veniva completamente immersa in un velo d’acqua che le scorreva sopra e che riempiva un bacile ai piedi della statua. Ultimo elemento di questo percorso, come si diceva, è il “teatro”

erme (fig. 11) che rimanderebbero alla processione osservata da Polifilo, durante la quale dei satiri innalzano erme tricipiti.

Il percorso fin qui descritto si inserisce perfettamente in un discorso unitario (il viaggio di Polifilo dal tempio fino all’isola di Citera) ed anche stilisticamente le statue che fanno parte di questo primo gruppo risultano essere tutte caratterizzate da dimensioni contenute, da uno stile unitario (alquanto grezzo e senza qualità plastiche) e da vicinanza spaziale (a parte il tempietto posto in alto, tutte le altre parti sono localizzate a breve distanza lungo il corso di un fiumiciattolo). Come anticipato all’inizio di questo capitolo, cronologicamente è possibile inquadrare questo primo gruppo a cavallo tra gli anni 1561-1563 (o 1564 al massimo): subito dopo la morte di Giulia Farnese (settembre 1560), che come si è detto dovrebbe essere stata il motore scatenante



di questa prima area (il primo accenno al Boschetto viene fatto nelle lettere di Vicino Orsini ad Alessandro Farnese del 20 e del 22 aprile 1561<sup>3</sup>), ed anteriormente ai riferimenti contenuti nella lettera di Vicino al solito Alessandro Farnese del 4 luglio 1563<sup>4</sup>,



6: ninfeo, Parco dei Mostri di Bomarzo.

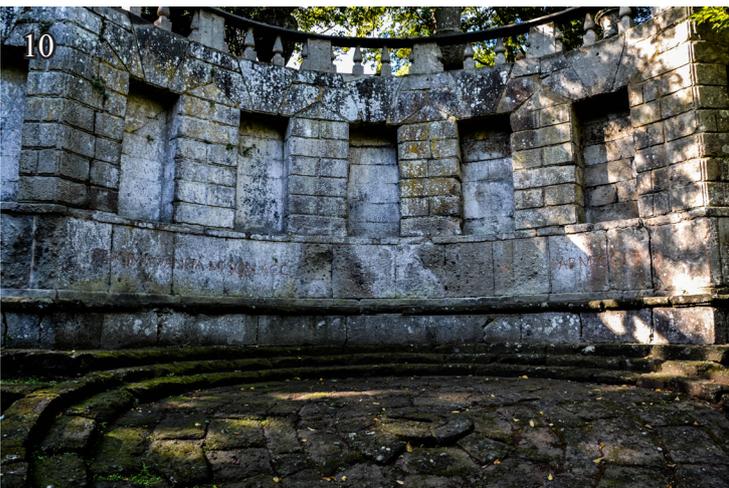
7: bagno di Venere, silografia da F. Colonna, *Hypnerotomachia Poliphili*, ed Kerver.

8: fontana con delfini, Parco dei Mostri di Bomarzo.

9: statua di Venere, Parco dei Mostri di Bomarzo.

<sup>3</sup> Archivio di Stato di Parma, Carteggio Farnesiano, Estero, Viterbo, 533.

<sup>4</sup> *Idem*.



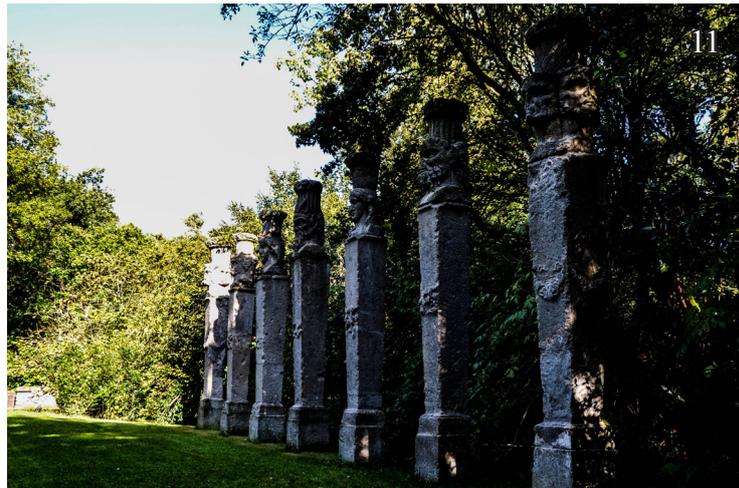
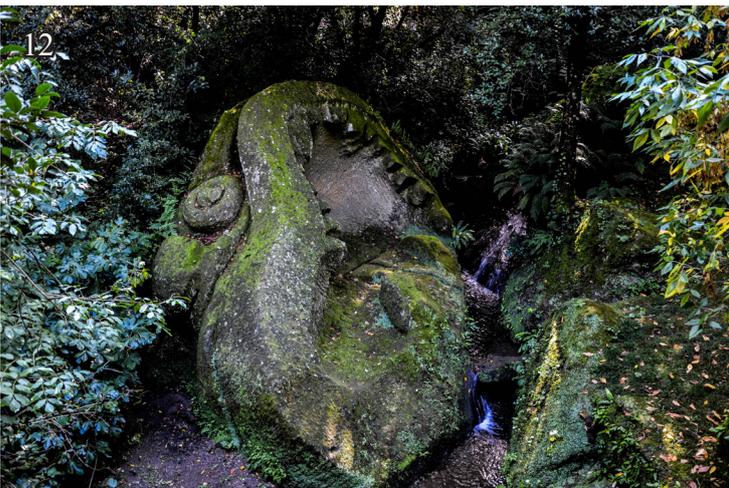
dove si citano le fontane (con tutta probabilità di Pegaso e dei Delfini), o a quanto scritto da Annibal Caro a Vicino il 20 ottobre del 1564<sup>5</sup>, con il rimando al "teatro" ed al tempio.

### I poemi cavallereschi

Durante gli anni successivi al 1565 il programma artistico del Bosco subisce una rivoluzione quasi totale. Innanzitutto vengono realizzate le statue più monumentali, quelle più estreme, ma cambia anche il modello d'ispirazione. Se prima era il romanzo del Colonna a solleticare la fantasia di Vicino, adesso sono tutta una serie di scritti che possono essere fatti rientrare nella categoria della letteratura cavalleresca. Le invenzioni di Ariosto e dei Tasso, padre e figlio, prendono vita all'interno del Boschetto in forme epiche, trasformando il Parco, già percorso dalle visioni fantastiche dell'*Hypnerotomachia Poliphili*, in una selva oscura, dimora di mostri e di creature magiche.

Esempio perfettamente calzante di questa nuova visione sono le due statue, quella dell'orca a fauci spalancate (fig. 12) che emerge dal terreno e quella della tartaruga

<sup>5</sup> Annibal Caro, *Lettere familiari*, a cura di Aulo Greco, n. 740, Firenze 1961.



ga gigante (fig. 13). L'orca riprende alquanto puntualmente l'illustrazione contenuta nell'edizione del 1563 dell'*Orlando furioso*, volume che Vicino doveva conoscere bene visto che era stato preparato da Giovan Andrea dell'Anguillara, autore di teatro e traduttore, legato sia ad Alessandro Farnese che agli Orsini. La tartaruga gigantesca deriverebbe in parte dal *Morgante* (1478) di Luigi Pulci (Morgante e Margutte avvistano una testuggine grande come un monte e, dopo averla uccisa, si preparano un banchetto pantagruelico annaffiato da abbondanti dosi di vino), in parte dalle macchine realizzate in ambito fiorentino in occasione di festeggiamenti (a loro volta ispirate alle creature fantastiche di origine letteraria).

Nelle vicinanze di queste due statue vi è spazio per una gigantesca figura impegnata quasi a squartarne un'altra (fig. 14). Per lungo tempo si è dibattuto sul soggetto di tale gruppo scultoreo. Il Bredekamp si è avvicinato notevolmente segnalando come la figura principale sia Orlando intento a possedere una fanciulla, nello specifico un'amazzone in quanto è senza seno. Netamente

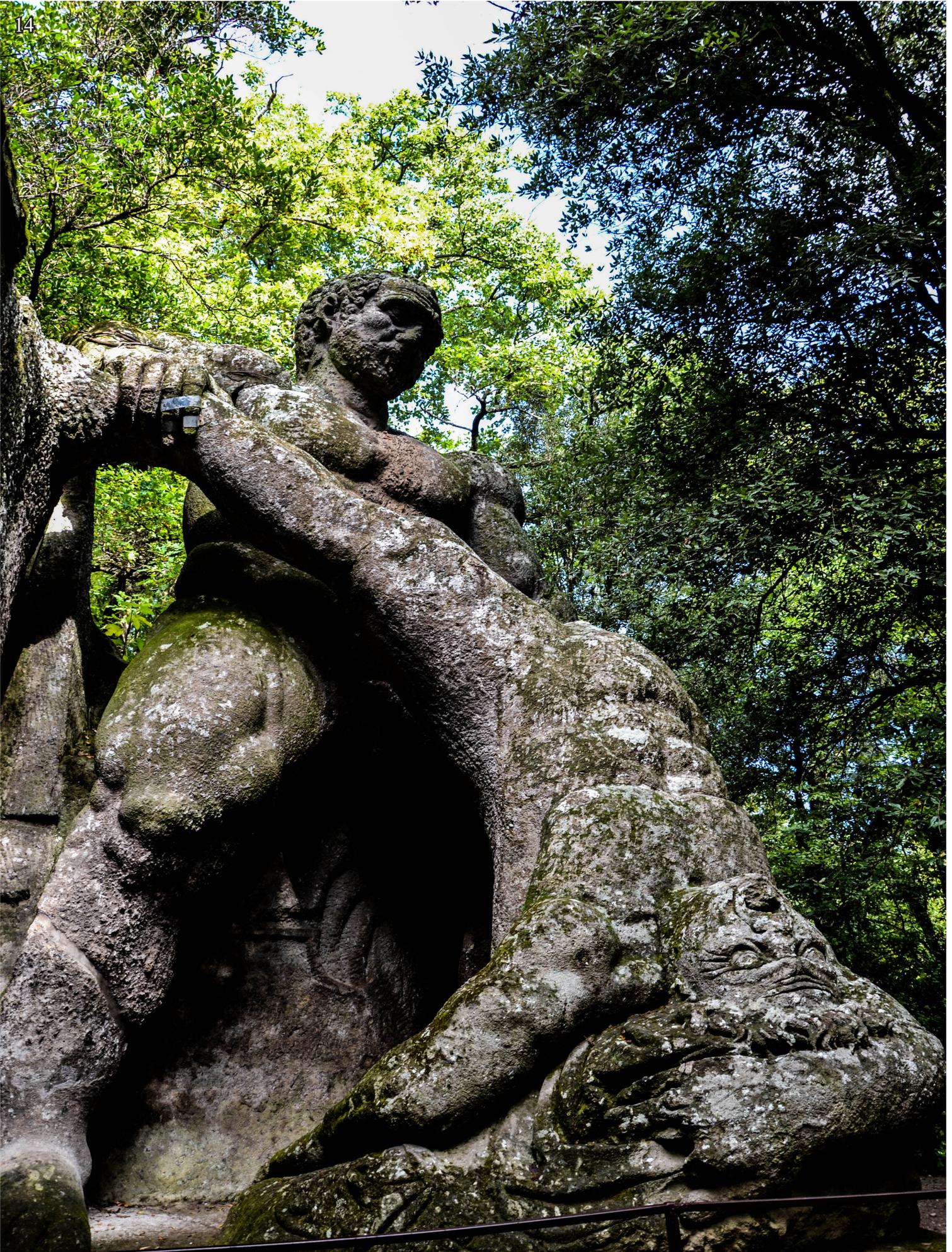
10: "teatro", Parco dei Mostri di Bomarzo.

11: serie di erme, Parco dei Mostri di Bomarzo.

12: orca che emerge dai flutti, Parco dei Mostri di Bomarzo.

13: tartaruga gigante con figura femminile, Parco dei Mostri di Bomarzo. (pagina successiva) 14: Orlando che squarta un pastorello, Parco dei Mostri di Bomarzo.





15



più preciso lo studio di Calvesi, che riconosce nuovamente il soggetto attivo, ed in un pastorello quello secondario. Che il gruppo statuaria raffiguri il paladino ariostesco in preda alla follia ci viene comunicato dallo stesso Vicino<sup>6</sup>. In quanto all'episodio raffigurato, si tratta di quello di Orlando che vaga nudo, folle a causa della passione per Angelica, e che squarta un pastorello che aveva incrociato sulla sua strada:

e quanto più sbarrar puote le braccia,  
le sbarra sì, ch'in duo pezzi lo straccia;  
a quella guisa che veggian talora  
farsi d'uno aeron, farsi d'un pollo,

Se Vicino è arrivato a considerare il suo Boschetto una selva stregata lo si deve certamente ai ben noti e famosi precedenti letterari: la selva di Oronte dall'*Amadigi* di Tasso padre, Bernardo, e la selva di Saron dalla *Gerusalemme liberata* di Tasso figlio, Torquato. Così come nei due romanzi vi è un re del bosco (Oronte per il primo esempio, Plutone per il secondo), allo stesso modo Vicino decise di raffigurarne uno anche per la propria selva fantastica. Ecco quindi l'imponente statua di Plutone

<sup>6</sup> Lettera di Vicino Orsini a Giovanni Drouet, 1 aprile 1578. Archivio di Stato di Roma, Deposito Santa Croce, Y 592. 124-124v.

17



16



(fig. 15) che riprende appieno le caratteristiche descritte da Seneca (*Hercules Furens*) e dal Tasso (*Gerusalemme liberata*). A corredo di questa figura vi sono altri elementi connessi con il mondo infero: la statua di Cerbero (fig. 16), il mascherone a bocca spalancata (figg. 17 e 19) che rievoca l'ingresso all'Inferno di dantesca memoria (la scritta un tempo presente attorno all'ingresso, oggi quasi completamente scomparsa ma visibile nei disegni di Guerra (fig. 18), è un chiaro rimando all'ingresso per la città di Dite: LASCIATE OGNI PENSIERO VOI CH'INTRATE, stupidamente trasformato dagli allestitori moderni in OGNI PENSIERO VOLA), una fontana che richiama la palude Stigia, dalla quale emerge un mostro dell'oltretomba. Le selve infernali non possono essere tali senza un fiorire di creature ed animali pericolosi. La fonte, nuovamente, è la *Gerusalemme liberata*:

Come rugge il  
leon, fischia il  
serpente,  
come urla il lupo  
e come l'orso  
freme

Il leone ed il serpente (che nella letteratura cavalleresca rappresenta il drago), a cui forse si può

18



15: Plutone, "re" del bosco, Parco dei Mostri di Bomarzo.

16: Cerbero, Parco dei Mostri di Bomarzo.

17: mascherone a bocca spalancata con scritta in parte rifatta, Parco dei Mostri di Bomarzo.

18: la bocca dell'Inferno, disegno acquarellato di Giovanni Guerra, Vienne, Albertina.

(pagina successiva) 19: mascherone a bocca spalancata, Parco dei Mostri di Bomarzo.





aggiungere anche il lupo, sono rappresentati nella statua del drago in lotta con un leone ed una leonessa (che potrebbe anche essere un lupo, ma le condizioni decisamente rovinate di tale figura non possono permettere una più puntuale attribuzione) (fig. 24). Neanche gli orsi mancano all'appello, es-

sendo presenti in un ripiano vicino (fig. 20). Provenienti dalla *Gerusalemme liberata* sono anche l'arpia (fig. 21), una Sirena e Scilla.

Due ulteriori aggiunte danno un tocco di maggiore profondità a tutta questa scena. La prima è la statua di Proserpina (fig. 22), figlia di Cerere (con la quale può venire facilmente confusa sul piano iconografico visto che hanno in comune quasi tutti gli aspetti) e sposa di Plutone. Alle spalle di questa statua si trova una fontana dove diverse figure alate calano all'ingiù un essere umano. Il richiamo in questo caso sarebbe al *Floridante* di Bernardo Tasso, con i prigionieri del mago Oronte trattenuti all'interno di uno specchio d'acqua. Manca solo la statua dell'elefante (fig. 23): ancora una volta la *Gerusalemme liberata* giunge in nostro soccorso. Varrino, scudiero di Tancredi, è all'opera in qualità di spia all'interno del campo di tende avversario.

Vide tende infinite e ventillanti  
stendardi in cima azzurri e persi e gialli,

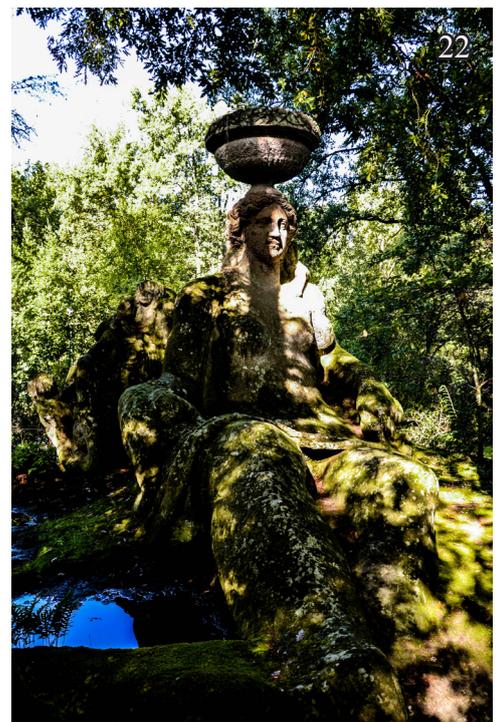


e tante udí lingue discordi e tanti  
timpani e corni e barbari metalli  
e voci di cameli e d'elefanti,  
tra 'l nitrir de' magnanimi cavalli,  
che fra sé disse: "Qui l'Africa tutta  
translata viene e qui l'Asia è condotta."

Poco più avanti viene anche descritto uno dei capitani nemici:

Adrasto v'è, c'ha il regno suo là verso  
i confin de l'aurora ed è gigante,  
uom d'ogni umanità cosí diverso  
che frena per cavallo un elefante.

Nella battaglia di Lepanto del 1571 perse la vita uno dei figli di Vicino, tale Orazio. La statua di elefante, quindi, dovrebbe essere considerata più un monumento alla memoria di Orazio (morto combattendo contro le armate del sultano turco Solimano, omonimo del condottiero a capo degli arabi nell'opera



20: orso, Parco dei Mostri di Bomarzo.

21: arpia, Parco dei Mostri di Bomarzo.

22: Proserpina, Parco dei Mostri di Bomarzo.

23: elefante da battaglia, Parco dei Mostri di Bomarzo.

(pagina successiva) 24: drago in lotta con leone e leonessa, Parco dei Mostri di Bomarzo.





del Tasso), un po' come il tempietto assumeva connotati di monumento per ricordare la defunta moglie Giulia. Rispetto alle attribuzioni precedenti qui ci troviamo in un ambito poco documentato e quindi aperto all'interpretazione personale, tanto che Calvesi effettua un ulteriore passaggio identificando il soldato morto tra le spire della proboscide dell'elefante di Bomarzo con lo stesso Orazio Vicini. Solo la scoperta di nuovi documenti inediti potrà gettare maggiore luce sull'origine di questa statua.

Considerate le fonti coinvolte in questo secondo percorso all'interno del Bosco Sacro di Bomarzo, riuscire a datare le singole statue risulta più difficile. È possibile al massimo dare un termine *post quem*: 1573 o 1575, ovvero gli anni in cui Vicino Orsini sarebbe potuto venire a conoscenza dell'opera di Torquato Tasso, cioè mentre il poeta era al seguito di Alfonso d'Este (gennaio-marzo 1573), oppure durante la revisione attuata da Scipione Gonzaga a Roma (1575).

### Elementi non integrati

In questo discosto unitario di percorsi tematici che si è voluto seguire, restano non includibili alcune statue presenti nel Parco. Innanzitutto la figura femminile languidamente adagiata, nuda fino al bacino. Si trova in una posizione leggermente decentrata, nelle vicinanze del sacrario di Venere ma potrebbe benissimo appartenere anche all'altro ciclo tematico. Calvesi l'identifica con Armida, la maga della *Gerusalemme liberata*:

Or qui mancò lo spirto a la dolente,

<sup>7</sup> Lettera di Vicino Orsini a Giovanni Drouet, 8 maggio 1575. Archivio di Stato di Roma, Deposito Santa Croce, Y 592. 151-151f; lettera di Vicino Orsini a Giovanni Drouet, 18 maggio 1575. Archivio di Stato di Roma, Deposito Santa Croce, Y 592. 32; lettera di Vicino Orsini a Giovanni Drouet, 1 aprile 1578. Archivio di Stato di Roma, Deposito Santa Croce, Y 592. 124-124v.

né quest'ultimo suono espresse intero;  
e cadde tramortita e si diffuse  
di gelato sudore, e i lumi chiuse.

La maga trasuda sensualità, la stessa con cui ha irretito diversi paladini. Bellezza e potenza sessuale che nascondono il male, un po' come accadeva con la statua di Proserpina, bella e nuda ma con alle spalle le pene inflitte agli uomini. Altrettanto valido il pensiero del Bredekamp, che la identifica con Psiche addormentata, difesa da un cane da guardia, prendendo a modello l'affresco mantovano di Giulio Romano.

Un altro elemento estraneo è il mascherone con globo (fig. 25 e copertina) che, solitario, segna i limiti del Boschetto. Il Bredekamp lo ricollega alle maschere delle divinità precolombiane che Vicino doveva avere visto nelle collezioni di nobiluomini, come per esempio Cosimo I de' Medici. L'interesse di Vicino per il Nuovo Mondo è ben documentato<sup>7</sup>, non sorprenderebbe, quindi, vedere nel suo Parco delle meraviglie una scultura ispirata, anche solo in parte, all'arte di quelle terre lontane.

Escluse da un qualsiasi legame sono anche le evidenze più vecchie presenti nel parco: la casetta pendente e i due obelischi. L'edificio (fig. 26), inclinato, in procinto di cadere ma che resiste, saldamente ancorato alla roccia, sarebbe stato eretto non da Vicino Orsini ma dalla moglie Giulia attorno al 1555, a titolo di augurio perché l'infelice situazione di Vicino, catturato nel 1553 durante l'assedio di Hesdin, si risolvesse in modo favorevole. Così come Giulia Farnese aveva impedito alla "casa" di Vicino di non crollare quando lui era rimasto lontano, bloccato in terra straniera, così la casetta pendente avrebbe ricordato tale momento di tensione.

Anche l'iscrizione presente su una parete dell'edificio (CRIST MADRUTIO PRINCIPI TRIDENTINO DICATUM) avvalorerebbe ulteriormente questa ipotesi, indicando nel cardinale Cristoforo Madruzzo l'indivi-



25: mascherone "azteco", Parco dei Mostri di Bomarzo.  
21: la casetta pendente, Parco dei Mostri di Bomarzo.

duo che avrebbe intercesso presso lo schieramento avversario affinché Vicino Orsini fosse liberato e potesse tornare nuovamente a casa.

Altre due evidenze del proto-Parco sono gli obelischi rinvenuti nel 1962. Essendo caduti in un momento non definibile, erano rimasti interrati per lungo tempo e riscoperti in epoca recente. La particolarità di questi due obelischi è che riportano due epigrafi estremamente interessanti. Sul primo si può leggere:

VICINO  
ORSINI  
NEL  
MDLII

mentre il secondo recita

SOL PER  
SFOGARE  
IL  
CORE

Trovare l'anno 1552 riportato su una struttura del Bosco Sacro ha fatto propendere per diverso tempo che i lavori di realizzazione delle prime evidenze presenti nell'area avessero avuto inizio molti anni prima di quanto si pensasse. Presa da sola, tale iscrizione potrebbe anche essere valida, ma legata a quella del secondo obelisco assume tutt'altro significato. I versi di quest'ultimo, infatti, rimandano in modo palese a quelli del Petrarca (*Canzoniere*, sonetto CCXCIII):

Et certo ogni mio studio in quel tempo era  
pur di sfogare il doloroso core  
in qualche modo, non d'acquistar fama

che a loro volta prendono a modello la poesia di Vittoria Colonna (*Rime*, sonetto I):

Scrivo sol per sfogar l'interna doglia,  
di che si pasce il cor, ch'altro non vole,  
e non per giunger lume al mio bel sole,  
che lasciò in terra sì onorata spoglia

In entrambi i casi il cuore viene "sfogato" mediante la poesia per riuscire a superare un importante lutto: Laura per Petrarca; il marito, marchese Francesco d'Avalos, per Vittoria Colonna. Anche l'epigrafe dell'obelisco di Bomarzo dovrebbe essere letta in tale senso. Nel 1552 Vicino Orsini, in procinto di partire per la guerra tra spagnoli e francesi (nello stesso anno si troverà coinvolto nell'assedio di Metz, mentre in quello successivo, come già segnalato, verrà fatto prigioniero durante l'assedio di Hesdin), ha voluto lasciare queste due epigrafi in segno benaugurante, accomunando i sentimenti della propria moglie, carichi di dolore al pensiero del lungo distacco, a quelli di Vittoria Colonna al momento della perdita del marito. Questi due obelischi assumono ulteriore importanza visto che ci permettono di dare una prima occhiata a due elementi importanti che in seguito caratterizzeranno la realizzazione del Bosco: innanzitutto il legame estremamente stretto tra Vicino e la moglie, che darà vita, una volta che questa verrà a mancare, alla codificazione del primo percorso; in secondo luogo viene mostrata la grande cultura e l'amore per le lettere di Vicino, amore che porterà a rendere materiali diverse creazioni letterarie, dall'*Hypnerotomachia Poliphili* alla *Gerusalemme liberata*, passando per molta letteratura cavalleresca.

## ARCHEO COMIC STRIP A CURA DI ELISA CELLA



# LA PRODUZIONE DEL SALE IN FRANCIA E NEL NORD-EST DELLA SPAGNA NEL I MILLENNIO A.C.

di Luca Barbarino

In tempi remoti il sale era molto ricercato per essere utilizzato come conservante per le derrate alimentari, soprattutto carne e pesce, e che solo in epoche successive fu utilizzato anche come ingrediente indispensabile per la cottura e la preparazione del cibo. Il cloruro di sodio è presente in natura in grandi quantità, ma non è mai completamente puro, avendo sempre altri elementi chimici o sostanze terrose in misura maggiore o minore a seconda dell'origine e della provenienza. Presenta infatti alcune differenze strutturali che rendono ciascun tipo più adatto a un impiego piuttosto che ad un altro: alcune si prestano più a consumo alimentare, altre invece necessitano di un processo di raffinazione e si adattano soprattutto ad un uso in campo artigianale. Plinio il Vecchio<sup>1</sup> distingue due tipi di produzione del sale: quella che avviene spontaneamente in natura e quella che viene prodotta artificialmente. Nel primo caso, si annoverano laghi e fiumi salati, sulla cui superficie il sale si cristallizza naturalmente per effetto del calore solare, sempre sotto forma di polvere. Alla stessa categoria appartengono anche le montagne di sale nativo e le miniere di salgemma, derivate dalla condensazione nei millenni di depositi d'acqua salmastra. Qui il sale viene tagliato in blocchi come nelle cave di pietra. Nel secondo caso, invece, Plinio ritiene che il tipo più comune e più diffuso sia quello prodotto nelle saline, in cui si fa confluire l'acqua sul mare affinché il calore ne provochi l'evaporazione. Nell'area del Mediterraneo infatti il sale più comune è quello di origine marina, poiché sono presenti condizioni ambientali e climatiche adatte alla produzione tramite evaporazione solare, quali la forte salinità del mare, il clima secco e ventoso e la conformazione del litorale. Ciò permette di comprendere come lungo le coste del Mediterraneo la formazione spontanea di sale e il suo sfruttamento fossero ampiamente diffuse: un tale contesto offriva condizioni perfette per l'installazione di bacini artificiali, quali le saline, che erano strutturati in modo da garantire una produzione ampia e costante.

Il funzionamento di una salina moderna riprende in tutto e per tutto le caratteristiche di una salina antica, essendo imprescindibile solamente la conoscenza e la capacità di dominare il fenomeno dell'evaporazione naturale. In realtà, l'acqua di mare, oltre al cloruro di

sodio, contiene disciolti al suo interno anche altri sali, ciascuno con un grado diverso di solubilità. Nelle saline l'acqua marina viene fatta circolare attraverso bacini artificiali la cui superficie e la cui profondità diminuiscono progressivamente: a ogni livello, man mano che l'evaporazione fa aumentare la densità della soluzione salina, i diversi sali si depositano in successione, sino ad arrivare al cloruro di sodio. All'inizio dell'estate l'afflusso d'acqua viene arrestato per mezzo di chiuse e il calore del sole produce l'evaporazione del liquido, ottenendo in questo modo la formazione di una crosta di sale che successivamente viene raccolta e ammassata in grandi cumuli ai bordi dei bacini. Nei climi mediterranei questo ciclo può durare dagli 80 ai 100 giorni.

Nell'entroterra lo sfruttamento delle miniere di salgemma o delle montagne di sale nativo era considerato un'alternativa subordinata all'assenza di sale marino. Poche sono le testimonianze provenienti dalle fonti antiche, ma tuttavia sono esemplificative le numerose gallerie artificiali per l'estrazione ritrovate ad Halstatt, in Austria, e datate al XI-X sec. a.C. (Bronzo finale). Queste gallerie, scavate a partire dal fianco della montagna per seguire le vene del sottosuolo, si estendevano per quasi 4 km di lunghezza e potevano raggiungere i 200 m di profondità.

## La tecnica del *briquétages*

Un'altra tecnica di produzione del sale è detta *briquétages*, la cui diffusione non si poneva come alternativa all'assenza delle saline in alcuni contesti geografici, quanto come una parallela soluzione che accelerava il processo di produzione. La sua scomparsa in età romana e nel contesto nord-europeo è da considerarsi come l'avanzare di un progresso tecnico e tecnologico dei nuovi conquistatori, i quali resero obsoleta questa produzione. In dettaglio, questa tecnica si sviluppava in questo modo: una volta raccolta una soluzione salina o il sale cristallizzato, già presente in natura, in alcuni contenitori di terracotta, si procedeva alla cottura e alla relativa solidificazione in pani di sale: questa tecnica, che necessitava di una grande quantità di combustibile, viene riconosciuta a livello archeologico grazie a cumuli di materiali di terracotta dalle caratteristiche peculiari, detti *briquétages*. Questi sono individuabili nei materiali utilizzati per il supporto e il bloccaggio dei contenitori,

<sup>1</sup> PLIN. *nat.*, 31.

le vere e proprie griglie di cottura nei forni, oppure in numero significativo dalle forme con le quali si realizzavano i pani di sale, diversi per forma a seconda dell'area geografica: sono per lo più contenitori realizzati con argilla locale, ricca di inclusioni, e sostanze sgrassanti vegetali. In generale il materiale viene ritrovato molto frammentato perché dopo la cottura esso veniva intenzionalmente rotto per estrarre i blocchi di sale.

Le officine e le zone di produzione in territorio francese sono classificabili sia per la forma e le dimensioni degli stampi in argilla utilizzati, sia per la tecnologia dei forni. Sono distinguibili molteplici tipologie di recipienti e di strutture di combustione, che permettono una classificazione cronologica e tecnologica appropriata (Figura 1).

La prima tipologia di forni è rappresentata dai forni a griglia. Essi si suddividono in: a) forni a griglia fissa, scavati nel terreno o nella roccia, con pareti verticali foderate d'argilla. La griglia comprendeva delle volte in argilla e legno con spazi rettangolari entro cui erano poste le vaschette; b) forni a ponte o forni a corridoio, costituiti da una fossa stretta e lunga (3 m per 30-40 cm di larghezza) con blocchi in pietra e d'argilla, disposti per la larghezza e a sostegno dei contenitori d'argilla; c) forni a griglia removibile, formati da una fossa rettangolare, con pareti foderate di pietra e argilla. Il sistema si basava sulla presenza di travi in mattoni adiacenti due a due, legati tramite tenoni e sopra cui venivano collocati contenitori d'argilla generalmente di forma cilindrica.

I forni a pilastri, invece, sono presenti sulla costa della Manica e su quella atlantica della Francia. I piloni di terracotta sono generalmente di forma cilindrica oppure hanno sezione quadrata, e sono classificati in base alla forma delle loro estremità: a) *en trompette*, ossia terminanti con un'estensione conica (coste della Manica e atlantica); b) pilastri con una estremità rastremata e

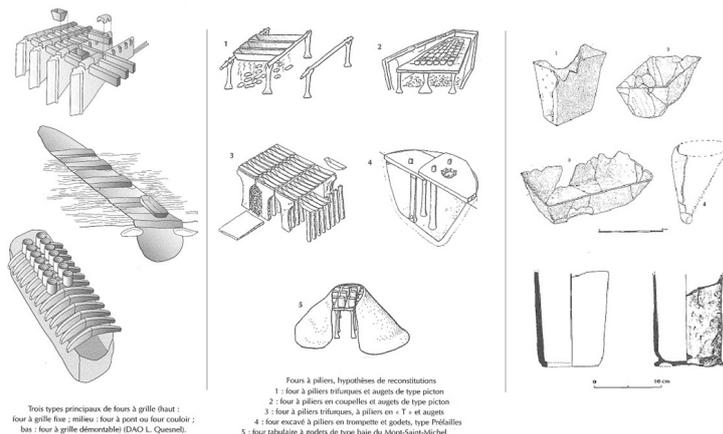


Figure 1. Da sinistra forni a griglia, forni a pilastri e contenitori in terracotta. Da M.-Y. Daire, "Le sel des gaulois", Paris, Errance, 2003.

appiattita (coste della Manica); c) pilastri con estremità triforcata o tripode o quadrupede (centro-ovest); d) pilastri a T. Tutti servivano come supporto a due tipi di forno: sia a forni scavati in fosse, con pianta circolare o rettangolare, sia a forni costruiti al di sopra del terreno, formanti tavole o griglie. Quest'ultimi inoltre in elevazione erano protetti da una struttura in argilla a formare un rivestimento simile a un mantello.

Infine un cenno anche sui contenitori in terracotta: erano generalmente fabbricati con materiale locale, con aggiunte di alcuni materiali sgrassanti secondo necessità. Generalmente utilizzati dopo una prima cottura, sono classificabili in due tipologie: 1) ciotoline cilindriche e troncoconiche, associate a tipologie di forno a pilastri e a griglia removibile; 2) vaschette ad *auget*, per forma simili a piccoli abbeveratoi.

Il caso di Moutiers-en-Retz, nei pressi di Nantes, costituisce un perfetto esempio di quanto affermato finora (Figura 2). Nella zona detta di Noes fu rinvenuto nel 1992 un forno a griglia relativamente in buone condizioni: era costituito da una fossa di forma rettangolare di lunghezza 2,50 m, larghezza 1,20 m e profondità 0,5 m, e delimitato da un bordo in argilla cotta. Le volte, costituite da argilla pressata su aste di legno erano distanziate tra loro, mentre la griglia era formata da barre di argilla rettangolare. Alle due estremità di questa griglia sono presenti spazi di più grandi dimensioni utilizzati probabilmente come sfatatoi per regolare la temperatura interna. In realtà qualcuno ha suggerito che si tratti di spazi destinati a contenitori più grandi, destinati a preriscaldare la soluzione salina in funzione della tecnica dell'*ouillage* (letteralmente la "colmatura"), ossia la presenza di una soluzione bollente da aggiungere ad altri recipienti in modo tale da accelerare il processo di cristallizzazione del sale. Per quanto riguarda la datazione alcuni indizi, come il ritrovamento di alcuni frammenti di Dressel 1, tendono a determinare un arco temporale tra il II e il I sec. a.C., dopo cui il sito venne completamen-



Figure 2. Particolare della griglia del forno di Moutiers-en-Retz.

te abbandonato.

### La produzione nel sud della Francia e nella Spagna nord-orientale

Lo studio delle evidenze archeologiche riguardanti le tecniche di produzione del sale nel Midi francese nel I millennio a.C. è molto limitato, poiché sono del tutto assenti testimonianze archeologiche dirette. Le uniche possibili ricostruzioni provengono dai dati raccolti in epoca posteriore, dall'età romana a quella contemporanea, che verosimilmente dovevano sostituirsi e continuare con funzioni del tutto analoghe a quelle di età precedente. Stiamo parlando delle saline e degli impianti di salagione del pescato che si sviluppavano lungo tutto il litorale meridionale. La mancanza di testimonianze materiali, se non in un solo caso, come vedremo più avanti, è da collegare principalmente al clima e alla topografia del territorio, che privilegiava lo sfruttamento delle saline, e che non hanno evidentemente lasciato traccia a livello archeologico. Altre testimonianze provengono dalle fonti antiche. Strabone<sup>2</sup> ricorda la presenza di sale ed efflorescenze saline (ἀλυκιδες καὶ ἄλες) nella Pianura Sassosa che si trovava tra Massalia (Marsiglia) e la foce del Rodano (4,1,7), individuabile nell'attuale Plaine de la Crau, nell'area antica di confluenza tra il Rodano e la Durance. Presso Château-Roussillon, alla foce del fiume Ruscino, lo stesso Strabone<sup>3</sup> segnalava la presenza di una laguna e di una zona acquitrinosa poco al di sopra del livello del mare, nel quale si trovavano numerose efflorescenze saline (4,1,6). In entrambi i casi citati queste efflorescenze sono da mettere in relazione con le infiltrazioni di acqua salmastra nel terreno soprastante, ma rimane il fatto che non esistono testimonianze che confermino qui lo sfruttamento e la produzione del sale.

Tra gli anni '50 e '60 Fernard Benoit<sup>4</sup> ha affermato che in età greca e romana i centri costieri erano stati costruiti per lo scambio e lo sfruttamento del sale: in queste zone il commercio e gli scambi con le popolazioni indigene erano incentrate sui metalli ma probabilmente anche sul sale, perché la capacità di produzione di questa risorsa nel Mediterraneo orientale era molto inferiore a quella delle coste galliche, facendone il mercato più importante dell'Occidente. A tal proposito, le testimonianze archeologiche sulla diffusa pratica della pesca sono un indiretto indizio della salagione del pesce: il ritrovamento di impianti di epoca romana, riconducibili alla lavorazione del pesce salato, sembra confermare la diffusione delle attività di salagione, così come quelle

inerenti le produzioni di conserve. Anche l'etnonimo *Salyens* (i Salluvii), gli indigeni della Provenza, significa letteralmente "abitanti del paese del sale".

L'unica testimonianza diretta proviene dalla grotta Barriera, presso La Turbie (Alpes-Maritimes), in cui nel 1950 furono scoperti tre frammenti in terracotta (Figura 3), che potrebbero essere legati alla tecnica del *briquétage*. Infatti questi resti, attribuibili per forma con la tipologia dei pilastri dei forni utilizzati sulle coste dell'Atlantico e della Manica, erano stati fabbricati con argilla beige chiara con l'aggiunta di ghiaia e uno sgrassatore vegetale. L'esiguità dei resti e l'assenza di alcuna installazione produttiva riconducibile a una fornace nelle vicinanze ha reso del tutto impossibile collegare direttamente questi frammenti con la produzione del sale.

Per quanto riguarda la penisola iberica, essa dispone di grandi risorse di sale grazie alle favorevoli condizioni ambientali e climatiche del litorale mediterraneo e atlantico, ma anche grazie ai numerosi depositi di salgemma presenti nel sottosuolo. Sebbene lo sfruttamento del sale sia attestato fin dal Neolitico, solo in età pre-romana e romana si hanno consistenti testimonianze a riguardo: una citazione di Catone il Censore, vissuto a cavallo tra III e II sec. a.C., è riportata nelle *Noctes Atticae* di Aulo Gellio (2,22,29):

«Trattando degli Spagnoli che abitano di qua dall'Ebro, così si esprime M. Catone: -Ma in questi paesi ci sono bellissime miniere di ferro e d'argento e una grande montagna di sale puro, che tanto ne toglie e tanto vi cresce-»

Gli studiosi hanno collegato il passo alla montagna di sale presente a Cardona, in Catalogna, l'unica mon-



Figura 3. Foto di un probabile frammento di pilastro dalla grotta Barriera di La Turbie (Alpes-Maritimes). Da [www.inrap.fr](http://www.inrap.fr)

<sup>2</sup> STRAB. *Geog.*, 4, 1, 7.

<sup>3</sup> STRAB. *Geog.*, 4, 1, 6.

<sup>4</sup> BENOIT, 1962, pp.158-159.

tagna di questo tipo in Europa occidentale e che fu utilizzata fin dal Neolitico, essendo state rinvenute al suo interno alcuni strumenti primitivi (asce, martelli, mazze...). Questo eccezionale deposito di salgemma fu sistematicamente sfruttato come una moderna miniera, in cui furono estratti grossi blocchi per essere successivamente trasportati ai siti di insediamento e qui lavorati e scambiati. Riguardo allo sfruttamento del sale presso le popolazioni indigene, una testimonianza proviene dalla lettura del Bronce de Cortono (Figura 4), un'iscrizione celtiberica datata tra la fine del II e la prima metà del I sec. a.C.: la lamina bronzea è stata rinvenuta nei pressi di Medinaceli, nella provincia di Soria, in un'area ricca di sorgenti salate e il cui sfruttamento da parte delle popolazioni celtiberiche appare ben documentato. Benché l'interpretazione linguistica del testo sia ancora oggetto di discussione, il carattere ufficiale del documento sembra preciso: in esso almeno tre comunità celtiberiche riconoscevano il legame di un'altra comunità o di un singolo individuo con un *atelier*, indicato significativamente come "luogo della cenere", in cui si sarebbe ottenuto il sale con il ricorso al calore artificiale.

### Bibliografia

M.-Y. Daire, 2003. *Le sel des gaulois*, Paris, Errance.

A. Boutet, O. Weller, «La question de l'exploitation du sel dans la Protohistoire du Midi de la France», in Morère Molinero, N. (ed.), *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medio ambiente y sociedad*, Madrid, 2008, pp.217-239.

C. Cristina, 2008. *Il sale nel mondo greco (IV. a.C - III. d.C.)*:



Figura 4. Il Bronce de Cortono. Da [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

*luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico*, Bari, Edipuglia.

F. Benoit, « Les voies du sel », in *Revue archéologique du Centre*. Tome 1, fascicule 2, 1962, pp. 158-159.

J.Teràn Manrique, A. Morgado, "El aprovechamiento prehistórico de sal en la alta Andalucía. El caso de Fuente Camacho (Loja, Granada)", *Cuadernos de prehistoria y arqueología de la Universidad de Granada*, n° 21, 2011, pp. 221-249.

P. Arcelin, «Activites maritimes des societes protohistorique du Midi de la Gaule», in *L'exploitation de la mer. De l'antiquité à nos jours. La mer, moyen d'échange et de communication*, (t. II), Actes des VIe rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 24-26 octobre 1985.

## SALE, SALAGIONE E PESCA NEL LAZIO PROTOSTORICO E IN ETRURIA<sup>1</sup>

di Samuele Grazzani

*Dunque, per Ercole, senza il sale la vita non può scorrere civilmente, è una sostanza tanto necessaria che l'intelletto si volge verso i piaceri dello spirito, anche notevoli.* Plinio, *Naturalis Historia* XXXI, 88

<sup>1</sup> Le foto e le immagini sono prese dalla bibliografia e da foto personali.

Allacciandomi all'articolo precedente del collega Barbarino riguardo alle modalità di produzione del sale nell'antichità, cercherò di illustrare tramite esempi di alcuni siti, le varie tecniche adottate in Etruria e nel Lazio di età Protostorica. Illustrerò anche attività connesse alla produzione di sale come la salagione del pescato e quindi la pesca.

## Il Sale

Il sale fu un elemento molto importante per le economie dell'Italia preromana, soprattutto nella fascia costiera che dal *Latium Vetus* arrivava fino alle zone metallifere dell'Etruria propria<sup>2</sup>. L'importanza di questo elemento non è solo commerciale, anche odiernamente ci riferiamo a cose di valore con termini derivanti dal sale, come la parola salario, ed è sempre stato un simbolo di purezza, sia per il colore che per le proprietà conservative (difatti per scacciare la sfortuna si tira il sale dietro la schiena).

L'economia del sale nell'Italia preromana, e anche pre-greca, è strettamente legata ai tratturi, ovvero a dei sentieri formati dal calpestio degli ovini durante la transumanza. Gli studi stanno trovando conferme con la identificazione delle vie di transumanza facenti capo a zone di estrazione del sale (tramite saline). Questa importanza del sale rispetto all'economia pastorale della penisola era data dalla possibilità di conservazione che il sale forniva. Anche commercialmente le vie *salarie* devono molto ai tratturi, tanto che i romani provvederanno alla riscossione dei pedaggi e alla formazione di *Calles Publicae*. I sentieri che si sono formati nel corso dell'antichità hanno portato anche alla concezione del *ver sacrum* delle popolazioni sannitiche<sup>3</sup>, l'importanza storica è quindi evidentemente rilevante.

Il sistema del Sale nella penisola italiana era quindi legato a fattori commerciali, in epoca romana questo sistema viene regolarizzato, mentre per le epoche precedenti non abbiamo riscontri tangibili se non le tracce lasciate dai tratturi prima menzionati.

La questione della produzione di sale in età protostorica è stata affrontata negli anni duemila nella zona pontina, quindi nell'attuale provincia di Latina, dal team di archeologi dell'università di Groningen. Grazie ai loro survey e ai saggi conseguenti ad esso è stato ritrovato un sito che parrebbe indicare la produzione di sale nella zona. Il sito è stato identificato in località **Le Grottacce**, tra Nettuno e Torre Astura. Lo scavatore Peter Attema identifica in questo modo la stratigrafia: "Lo strato



Figura 1. Il saggio con le tracce di tufo annerito dal fuoco e ceramica in frammenti (da Attema).

protostorico può essere definito compatto, e composto da fine sabbia grigia con al suo interno una concentrazione assai alta di frammenti ceramici protostorici e di blocchi di tufo locale anneriti dal fuoco. Lo scavo di questo strato non ha rilevato la presenza di costruzioni o altre strutture. L'origine e la composizione della concentrazione dei frammenti ceramici protostorici sono stati interpretati come scarichi intenzionali sulle dune e messi in relazione al processo di produzione del sale che ha avuto luogo nella tarda età del Bronzo/prima età del Ferro nel sito stesso o nei suoi pressi".

La combinazione di ceramica e tufi bruciati sarebbe quindi indicativa del processo produttivo definito *briquetage*<sup>4</sup>. La datazione della ceramica varia notevolmente per la poca essenza diagnostica, essa è compresa tra 1400 e 800 a.C. quindi tra la tarda età del Bronzo e l'età del Ferro. Un piccolo frammento di ceramica italica di imitazione micenea ha confermato a circa il 1200 a.C. la datazione di questo sito (che continua anche in epoca romana).

I ritrovamenti qua effettuati ci danno una visione della dinamica del popolamento della regione pontina, con risalto del valore del sale (che veniva lavorato anche alla foce del Tevere) negli insediamenti non stabili di costa, i quali però avevano contatti con altre zone del Mediterraneo, soprattutto la zona egea.

Posteriore a questo sito è invece la salina che la soprintendenza della Toscana e successivamente l'università

*deviato il mare, non senza infiltrazioni di acqua dolce, lo si espone alla pioggia ma soprattutto a molto sole che lo secca non diversamente (dagli altri metodi). [...] si ottiene anche con i pozzi versati nelle saline. [...] In Gallia e in Germania versano acqua salata sui legni che bruciano.*

<sup>3</sup> La migrazione sacra di genti per il controllo del territorio e per l'ampliamento della propria zona vitale.

<sup>4</sup> Il processo del *briquetage* si utilizza per l'estrazione del sale marino attraverso l'ignizione di grandi contenitori, contenenti acqua salmastra. Il termine si riferisce agli scarti di questa produzione, grandi contenitori per la bollitura della salamoia, attraverso la quale si ottengono i cristalli di sale.

<sup>2</sup> PLINIO, *Naturalis Historia* XXXI, 73 – 105

*Ogni tipo di sale o è così o viene formato attraverso una doppia via, con il liquido condensato o seccato. Viene seccato nel lago di Taranto con i calori estivi, e tutto lo stagno diventa sale, essendo infatti modesto, con una profondità che non supera le ginocchia, così come succede in Sicilia nel lago che è detto Cocanico e in un altro vicino a Gela. [...] Tutto il sale dello stagno è sminuzzato e non a pezzo.*

*Un altro genere è prodotto spontaneamente dalle acque del mare con la schiuma lasciata sui lidi estremi e sugli scogli. [...] Ci sono anche monti naturali di sale, come a Oromeno in India, dove è tagliato al modo delle cave di pietre riformandosi [...] Vari i generi di quello artificiale. Il più comune per quantità è quello delle saline, per cui*

di Milano hanno messo in luce sulla spiaggia del **Golfo di Baratti a Populonia**. In seguito ad una mareggiata che ha messo in luce alcuni tratti di spiaggia si è intervenuti in uno scavo di un sito identificabile come una struttura per la produzione del sale.

Questa presenta infatti almeno due vasche (le altre si sono perse per il tipo di terreno) prospicienti ma ad altezze diverse. Le vasche sono in pietra e in argilla pura con tracce di esposizione al calore. Vi era poi un'argilla grigia che fungeva da isolante. Questa struttura sarebbe la parte terminale di una struttura più estesa di raccolta del sale.

Come si può osservare dalla planimetria di figura 2, non si è potuto investigare oltre la soglia S - E a causa della spiaggia e della scomparsa di dati. La struttura sembra avere un confronto con quella in località Le Chiarine al Puntone di Scarlino, più recente ma che rispecchia un modello tirrenico di salina.

Verso l'interno è stata indagata anche una piccola falesia che conteneva una necropoli tardo etrusca. Ciò ci fa intendere che la zona aveva vissuto un periodo di regressione marina con la conseguente fine dello sfruttamento della salina. La ceramica risulta poco diagnostica, ci dà una datazione che va dal Bronzo Finale al Primo Ferro, ma quest'ultimo è un dato poco sicuro. La struttura risulta quindi pressappoco coeva all'insediamento posto più a Nord, e da questo doveva dipendere. Per quanto riguarda l'Etruria meridionale gli scavi che il GAT (Gruppo Archeologico Tarquiniese) intraprese tra 1980 e 1990 alle **Saline di Tarquinia** misero in luce una vasca di epoca villanoviana (X - VIII secolo a.C.) che presentava caratteristiche peculiari. Essa era infatti riempita da moltissimi frammenti di grandi contenitori per la conservazione di derrate alimentari, per lo più pesce, e per la conservazione del sale. Questi indizi hanno fatto propendere per una zona di produzione ittica e del sale,

<sup>5</sup> Il sale veniva infatti usato per la salagione del pescato, in modo da poterlo conservare più a lungo.



Figura 3. Le Saline di Tarquinia, luogo di ritrovamento della vasca contenente grandi contenitori.

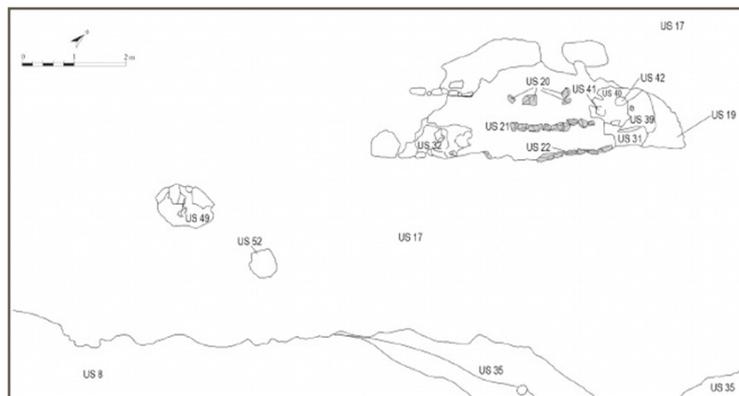


Figura 2. Planimetria delle vasche parziali sulla spiaggia del Golfo di Baratti a Populonia.

produzioni che insieme sono pressoché inscindibili<sup>5</sup>. I materiali ritrovati nella vasca consistono in contenitori a corpo prevalentemente espanso con superfici lisce, impasto di colorazione dal bruno rossiccio al nero e ornati da semplici cordoni plastici lisci o digitali. Tra i materiali ritrovati è da segnalare un frammento di parete con motivi angolari a pettine con piccola coppella, questi elementi aiutano a far datare il sito alla prima età del Ferro. Gli ornati sono costituiti in genere da fasce di linee incise a pettine con schemi del repertorio geometrico villanoviano. Ci sono episodici realizzazioni a falsa cordicella e a punzonature cruciformi.

Secondo gli studiosi le caratteristiche dei materiali provenienti dallo scavo consentono di ipotizzare che l'area fosse destinata ad una attività lavorativa specializzata che prevedeva l'utilizzo di contenitori di fattura non raffinata e punti di cottura.

In generale i giacimenti costieri dell'Etruria svilupparono una caratterizzazione "industriale" connessa allo sfruttamento delle risorse locali, fossero esse ittiche o del sale.

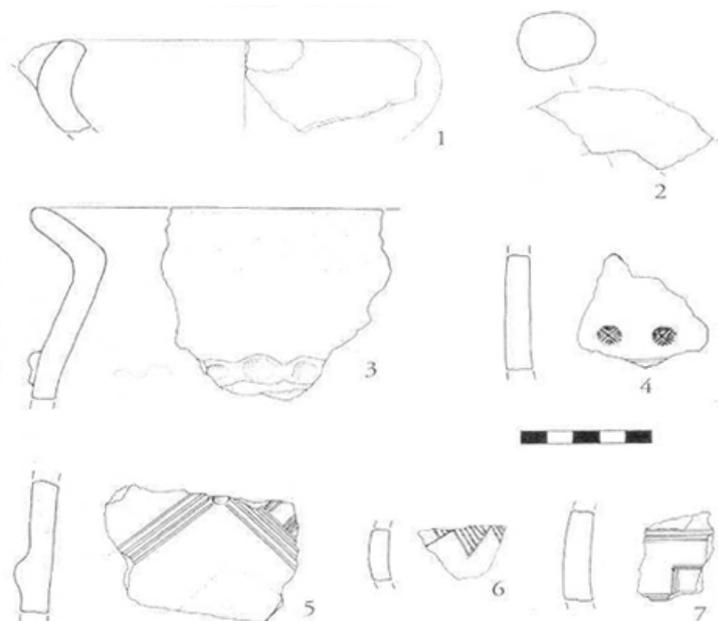


Figura 4. Materiali decorati dalla vasca alle Saline di Tarquinia.

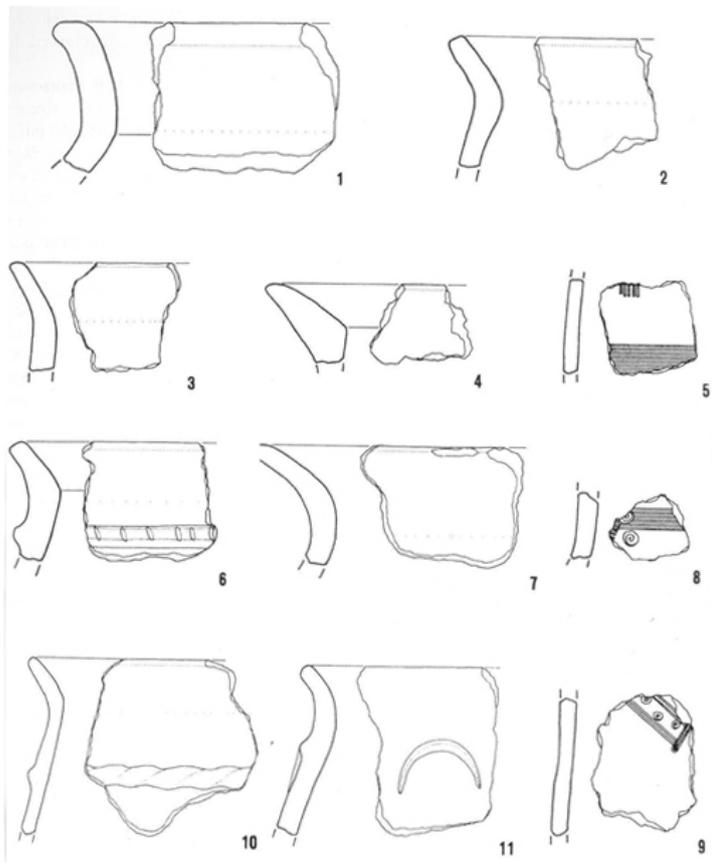


Figura 5. Materiali vari, da notare la decorazione a cuppelle.

## La salagione e la pesca

La pesca è documentata in modo molto frammentario dai reperti archeologici, abbiamo poche testimonianze dirette, mentre la maggior parte sono indirette e non sempre immediatamente inquadrabili. Sicuramente la pesca era praticata nella regione con anche una predilezione per il pescato d'acqua dolce, forse per la facilità di reperimento rispetto a quello marino, e veniva praticato anche un allevamento delle specie ittiche, anche se le fonti scritte sono già di età romana<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> STRABONE V 2,9

Anche I laghi contribuiscono al benessere della Tirrenia, essendon sia grandi che numerosi; questi sono infatti navigabili e possono fornire una gran quantità di cibo, di pesce e di vari uccelli acquatici; inoltre grandi quantità di code di gatto (l'amaranto), papiro e ghiande di roverella vengono trasportate tramite I fiumi fino a Roma – quei fiumi che sono emissari dei laghi e si gettano nel Tevere; e tra questi sono il lago Ciminia, il lago vicino a Volsinii, quello vicino a Chiusi, e il lago che è il più vicino a Roma e al mare – il lago di Sabaudia.

COLUMELLA VIII, 9

Limosa regio planum educat piscem, velut soleam, rhombum, passerem, eadem quoque maxime idonea est conchyliis, murici<bu>s, et ostreis, purpurarumque tunc concharum pectunculi<s>, balani<s>, vel sphondyli<s>.

At harenosi gurgites planos quidem non pessime, sed pelagios melius pascunt, ut auratas ac denticas, Punicasque et indigenas umbras, verum conchyliis minus apti. Rursus optime saxosum mare nominis sui pisces nutrit, qui scilicet, quod in petris stabulentur, saxatiles dicti sunt, ut merulae turdique, nec minus melanuri[a].



Figura 6. Piatto etrusco dalla necropoli di Acqua Acetosa Laurentina 675 - 650 a.C.

Altre fonti che ci permettono di identificare questa produzione sono quelle iconografiche, sia nelle riproduzioni di navicelle di epoca villanoviana, sia nelle pitture vascolari orientalizzanti.

L'esempio di figura 6 ci fa proprio vedere una scena interpretabile come pesca d'altura, o come rappresentazione schematica di caccia e di pesca, è infatti possibile osservare un quadrupede cornuto dietro il pesce. La rappresentazione della pesca è infatti molto legata a quella della caccia, quasi a voler sottolinearne la stessa valenza sociale. Più avanti nel discorso vedremo infatti che oggetti usati per la pesca erano utilizzati come corredo delle tombe, soprattutto a Populonia, quasi a sottolineare l'importanza di questo settore produttivo. Questa correlazione tra le due attività è rimarcata anche dalle pitture di una delle più famose tombe di Tarquinia, la tomba della caccia e della pesca (di VI secolo a.C.).



Figura 7. Tomba della Caccia e della Pesca 540 - 510 a.C., necropoli dei Monterozzi, Tarquinia.

## Gli strumenti per la pesca

La strumentazione per la pesca è molto varia e presenta vari sviluppi temporali e spaziali, anche considerando la tipologia di pescato per cui se ne serviva.

Gli strumenti immediatamente riconoscibili come attinenti alla pesca sono gli **arponi** in bronzo (fig.8 a), **arpioni** con lungo manico e punta in metallo romboidale, che furono sicuramente usate fino al VII secolo a.C. (fig.8 b), **flocine** come quelle ritrovate a Pariana e a Talamone, e usate tra l'età del Bronzo e il V secolo a.C., con le caratteristiche cinque punte e i denti rivolti verso il basso mentre la parte distale veniva ancorata al manico con un chiodo (fig.8 c). Altri utensili per la pesca sono i **tridenti**, che secondo alcuni studiosi avevano un utilizzo cerimoniale perché in ferro, nella tomba della Caccia e della Pesca però il tridente viene usato, probabilmente il metallo utilizzato era il bronzo in questo caso; probabilmente si usavano anche **arco e frecce** per la pesca, ma in presenza di corsi d'acqua a carattere torrentizio e acque basse in generale; l'attrezzo più rappresentato e più importante in questa panoramica è sicuramente l'**amo**, che durante il periodo etrusco ebbe diverse varianti, forse per il tipo di pescato, da quello a paletta e a zigrinatura a quello ad occhiello, questi ami erano ottenuti da verghe di bronzo, lavorate con forma a U e munite di ardiglione. Altro strumento fondamentale è la **rete**, ad oggi resti archeologici di reti da pesca non sono stati trovati, ma abbiamo i pesi da rete che le ancoravano al fondale, questi pesi però sono di difficile individuazione perché possono confondersi con i pesi da telaio, che sono tecnicamente uguali. Cambia però il contesto, tale per cui è stato possibile fare una divisione delle tipologie di pesi da rete (fig. 9):

- pesi in terracotta lenticolari con uno, due o tre fori passanti sulla parte superiore, attestati fin dall'età del bronzo.

- pesi in pietra di forma cilindroide con marcata strozzatura al centro, attestati fin dal villanoviano.

- pesi in pietra globulari o sub triangolari, talora con solcature e foro pas-

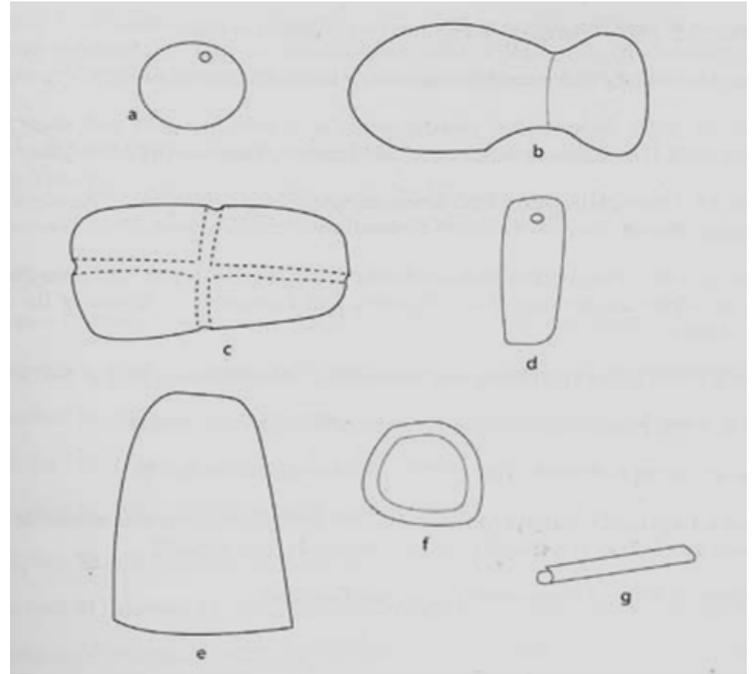


Figura 9. Esemplari di pesi da rete.

sante nella parte superiore, attestati dall'età arcaica.

- pesi in piombo tronco piramidali, con foro passante nella parte superiore, attestati dall'età arcaica;
- pesi in terracotta tronco piramidali con foro passante nella parte superiore, attestati dal villanoviano e, nella maggior parte dei casi, utilizzati per il telaio ma, all'occorrenza, adattati alle reti;
- anelli di piombo o terracotta, a sezione rettangolare o circolare, attestati dal II secolo a.C.;
- placchette rettangolari di piombo da richiudere su se stesse attorno alla cordicella inferiore della rete, attestate dal II secolo a.C.

Le reti da pesca potevano venire sfruttate in mare per la costruzioni di vere e proprie trappole (fig.10) per tonni, la cui caccia fruttava molto in alcuni periodi dell'anno, quindi durante i flussi migratori. Queste trappole sono standardizzate nel Mediterraneo, e ne troviamo traccia nelle fonti scritte con Strabone, mentre i luoghi erano presumibilmente prossimi alle torri di avvistamento

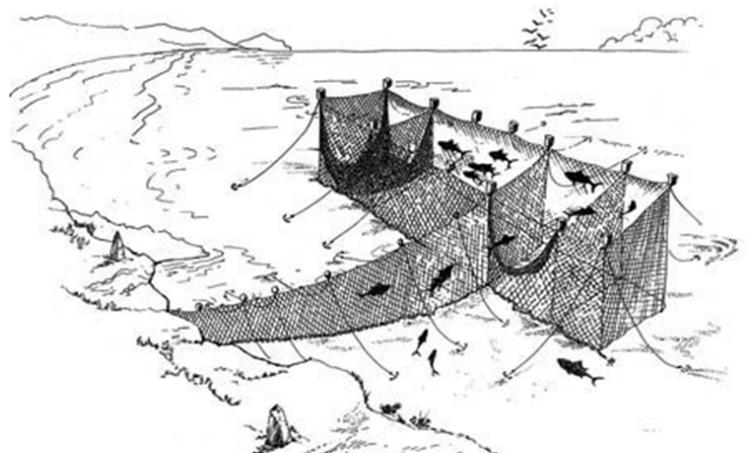


Figura 8. Ricostruzione di tonnara, l'ultima camera era detta "camera della morte", dove i tonni venivano arpionati e catturati.

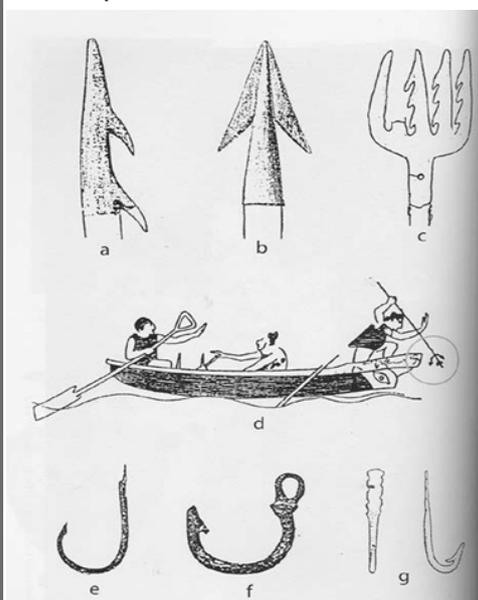


Figura 8. Strumentario da pesca.

(per i tonni) dislocate a ridosso del mare.

L'esempio più caratteristico della pesca si trova sul lago di Bolsena, ovvero l'abitato del Gran Carro, un abitato perilacustre che ebbe uno sviluppo attorno all'VIII secolo a.C.; sul bordo del villaggio, dove c'era il lago, furono trovati numerosissimi ami e pesi da rete con caratteristica incisura a croce, questa incisura particolare si è ritrovata anche in alcuni siti prossimi ai corsi d'acqua laziali, potrebbe essere quindi una tipologia particolare di rete per pesci d'acqua dolce, di cui però ignoriamo la specie. Con l'inizio dell'età orientalizzante l'insediamento viene abbandonato per la risalita dell'acqua del lago, e gli abitanti potrebbero aver trovato un luogo dove stare in Bisenzio, dove la pesca venne praticata per tutta l'era etrusca.

### Conclusioni

Da questa breve dissertazione si possono ricavare alcune conclusioni sulle attività produttive legate al sale e alla pesca nell'area tirrenica. Innanzi tutto non si sono trovate delle strutture pertinenti alla lavorazione del pesce con la salagione, questo processo poteva però avvenire in ambito familiare o attraverso peschiere come quelle delle ville romane. Importante è che la pesca stessa sembra sia una caratterizzazione tipicamente familiare, molti strumenti da pesca sono infatti stati trovati nelle tombe etrusche, soprattutto nell'Etruria settentrionale.

Come prima detto il sale e la sua estrazione hanno creato vere e proprie vie di scambio con altre parti della penisola dove questa risorsa non veniva estratta. Nel caso del *briquetage* della regione pontina non sembra che ci sia un contatto con la tecnica fenicia come proposto da alcuni, prima di tutto perché la cronologia è molto lacunosa (la produzione di sale arriva fino all'età romana repubblicana ma con uno iato di secoli), secondariamente sembra che ci sia una tradizione areale della tecnica, con focolari che non rientrano nelle categorie orientali e che a volte si avvalgono di pietre tufacee abbrustolite per scaldare l'acqua marina. Nel caso, invece, delle saline "tradizionali" si potrebbe pensare ad una tecnica che si afferma generalmente nel Mediterraneo. È possibile che i frequenti scambi commerciali effettuati dai fenici abbiano influenzato e apportato tecniche nuove, ma non ne abbiamo le prove archeologiche. Anche la realtà della cultura villanoviana, ben impiantata nella zona, sembra che abbia evitato il preponderante acculturamento da parte dei fenici di zone come la Sicilia e la Sardegna, quest'ultima molto legata al mondo villanoviano anche dal punto di vista produttivo.

### Bibliografia

AA. VV., *Il Tevere e le altre vie d'acqua del Lazio antico, in Settimo incontro di studio del comitato per l'archeologia laziale*, CNR, Roma 1986.

ATTEMA P., *La produzione del sale nel Lazio protostorico, recenti scavi dell'università di Groningen tra Nettuno e Torre Astura*, Groningen (NL) 2011.

BARATTI G., *Un sito per la produzione del sale sulla spiaggia di Baratti (area centro velico) alla fine dell'età del Bronzo, in Scavi e reperti dalla città e dal territorio. Archeometria e archeologia delle decorazioni in pietra dell'acropoli. Le stoviglie di Calvio. Vita e lavoro degli Etruschi di Populonia* (Atti della Giornata di Studi - Milano, 8 maggio 2009), Pisa 2010.

BIAGI V., *Memorie della "Tonnara" di Baratti 1835 - 1839*, Venturina 1995.

BONGHI JOVINO M., *Tarquinia, sale e saline, in λόγιος ἀνήρ Studi di antichità in memoria di Mario Attilio Levi* (a cura di P. G. MICHELOTTO), Quaderni di Acme 55, Milano 2002.

CENTOLA B., *Le città del mare. La pesca con le tonnare in Italia*, Cava de' Tirreni 1999.

CIAMPOLTRINI G., ANDREOTTI A., *Pesca e navigazione fluviale lungo l'Auser/Serchio in età Romana. I materiali della piana di Lucca*, in *Atti del II convegno nazionale di archeologia subacquea* (Castiglioncello, 7 - 9 settembre 2001), Bari 2003.

FUGAZZOLA DELPINO M.A., *Le acque interne: appunti di archeologia preistorica, in Etruria Meridionale. Conoscenza, conservazione, fruizione* (Atti del convegno Viterbo, 29/30 Novembre - 1 Dicembre 1985), Roma 1988.

GIANFROTTA P., *Le coste, i porti, la pesca, in Etruria Meridionale. Conoscenza, conservazione, fruizione* (Atti del convegno Viterbo, 29/30 Novembre - 1 Dicembre 1985), Roma 1988.

GIULIERINI P., *La pesca in Etruria, in Il mare degli Etruschi* (Atti del convegno, Piombino - Orbetello 18 - 20 settembre 2009), Firenze 2010.

MANDOLESI A., *Le saline: un grande scalo marittimo per la Tarquinia villanoviana, in Un giardino di acqua, pietra e sale*, Roma 2014.

MANDOLESI A., TRUCCO F., *L'abitato costiero della prima età del ferro di Acque fresche (Civitavecchia, RM)*, in *Preistoria e protostoria in Etruria. L'Etruria tra Italia, Europa e mondo mediterraneo. Ricerche e scavi* (Atti del Quarto incontro di studi, Manciano, Montalto di Castro, Valentano, 12-14 settembre 1997), Milano 2000.

MUROLO N., *Le saline Herculeae di Pompei. Produzione del sale e culto di Ercole nella Campania antica*, in *Studi sulla Campania preromana*, Roma 1995.

RENDINI P., *Impianti per la lavorazione di pesce conservato*

*al Giglio e a Giannutri*, in *Atti del II convegno nazionale di archeologia subacquea* (Castiglioncello, 7 - 9 settembre 2001), Bari 2003.

SHEPHERD E.J., DALLAI L., *Attività di pesca al promontorio di Piombino (I sec. a.C. - XI sec. d.C.)*, in *Atti del II convegno nazionale di archeologia subacquea* (Castiglioncello, 7 - 9 settembre 2001), Bari 2003.

TAMBURINI P., *Un abitato villanoviano perilacustre. Il "Gran Carro" sul lago di Bolsena*, Roma 1995.

## MATEUREKA MUSEO DEL CALCOLO E IL PAESE DI PENNABILLI

di Fabrizio Rizzi

Un bellissimo museo che ripercorre l'affascinante storia della matematica, dalle popolazioni primitive alle prime civiltà mesopotamiche, orientali e precolombiane, per giungere ai nostri giorni. Una sezione è dedicata alle macchine calcolatrici, mentre ovunque si sperimentano principi matematici attraverso animazioni visive e meccaniche come nessuno, a scuola, ci ha spiegato. Si termina con la sezione informatica, arricchita da una copiosa collezione delle macchine che hanno fatto la storia degli ultimi 50 anni e rivoluzionano il nostro modo di vivere.

4 piani per un museo di dimensione ragguardevole, moderno, su un tema così specifico, che non immagineresti mai in un paesino di 3'000 abitanti: Pennabilli, in Valmolechia, dal 2009 in provincia di Rimini.

Ne consiglio senz'altro la visita, anche per altre perle custodite da questo piccolo paesino che riserva molte sorprese. Fu per esempio il paese di adozione del poeta, sceneggiatore e artista Tonino Guerra, che qui lo ricordano sue numerose installazioni artistiche raccolte nella mostra permanente "I luoghi dell'anima".

La prima volta cui venni a conoscenza dell'esistenza di Pennabilli fu però per un altro personaggio che qui ebbe i suoi natali: Orazio Olivieri, monaco cappuccino del XVIII secolo che fondò la prima missione cristiana in Tibet, dove ebbe un rapporto privilegiato con i monaci buddhisti e fu autore del primo dizionario italo-tibetano della storia.

Proprio alcune pagine ritrovate di quel dizionario, durante un viaggio esplorativo di un mio amico, mi coinvolsero per una missione volta a riportare il calco della

campana del monaco a Pennabilli per rifonderla. Non la realizzammo, quell'anno, io e il mio amico, ma in seguito la missione ebbe luogo perché alcuni anni dopo passai per caso a Pennabilli e lì, sulla sommità del colle, scorsi la campana di Orazio affiancata da tre mulini di preghiera tibetani. Pennabilli ha anche avuto l'onore della visita del Dalai Lama in ben due occasioni, nel 1994, per il 250nario della morte del frate cappuccino, e nel 2005, quando è stata inaugurata la struttura che ospita appunto la campana e i mulini tibetani. Questo luogo è testimonianza di un dialogo interreligioso tra comunità umane ispirato a spiritualità e tolleranza, ideali troppo spesso ignorati in passato, come nel presente, ricordandoci come la storia non insegni alla persone di cattiva volontà o memoria.



# ARCHEORICETTE VARESINE: DAL CERESIO AL VERBANO

di Fabio Luciano Cocomazzi

In concomitanza con Expo la ricerca sull'alimentazione archeo-storica locale si è fatta più puntuale, e l'occasione è stata utile per esporre in due diversi momenti i poster risultati dal lavoro di studio, il 13 settembre a Vergobbio in Festa e il 31 ottobre alla manifestazione LuinItaly. Qui riproponiamo i testi in versione scorrevole.

## Neolitico Varesino: informazioni preziose dalle palafitte

Tra gli insediamenti più antichi e di più lunga durata della nostra provincia, il più importante e centrale è certamente quello dell'Isolino Virginia presso la riva occidentale del Lago di Varese (6320-4150 a.C.).

Già tra i rinvenimenti del neolitico inferiore è possibile una chiara lettura dello sfruttamento agricolo delle terre ai margini del lago, attestata da reperti quali macine e macinelli in pietra e falcetti in osso e legno con lame in selce, e dello sfruttamento lacustre con la pesca, cavicchi, aghi, galleggianti (in osso). Le analisi polliniche rivelarono anche la presenza di vite selvatica.

Genti neolitiche, provenienti con tutta probabilità dalla Francia meridionale e dall'area nord alpina, si stabilirono in Liguria per poi diffondersi nelle regioni vicine. La grande vitalità delle genti della Cultura della Lagozza (3.000-2.600 a.C.) portò i suoi elementi a diffondersi su un areale vastissimo, raggiungendo la Toscana e il Lazio, sul versante tirrenico, e le Marche e l'Abruzzo, su quello adriatico.

Le ricerche presso la Lagozza di Besnate permettono di tracciare un quadro quantomeno parziale delle attività economiche delle genti di questo insediamento: agricoltura, allevamento, caccia, pesca e raccolta.

Fra i resti paleobotanici rinvenuti sono presenti grani di farro, frumento volgare e orzo, che testimoniano una agricoltura pluricerealicola, mentre gusci di nocciole, semi di corniolo, ghiande di quercia, attestano lo sfruttamento di raccolta nei boschi circostanti.

Non da meno il rinvenimento di mele tagliate a metà (per una più lunga conservazione), ma anche pere selvatiche, leguminose e resti di vite.

Nel neolitico la caccia è invece testimoniata da rinvenimenti dei resti archeozoologici tra i quali troviamo il capriolo, il castoro, il cervo, il cinghiale, il tasso e l'orso bruno.

Mentre l'allevamento sembra attestare anche quello

bovino, con esemplari di piccola taglia, accanto ai più frequenti ovi-caprini e suini.

In questo periodo, siamo nel tardo neolitico, sono attestate le palafitte rinvenute presso il promontorio di Santa Maria, i palafitticoli seguirono il ritirarsi delle acque dell'antico lago glaciale, rifugiandosi nel Coviglio e fondando l'antico abitato.

Con il secondo millennio fioriscono nuovi abitati su bonifica sulle sponde lacustri come ai lagoni di Mercurago e nei laghi di Monate e Comabbio.

Le analisi paleobotaniche hanno rivelato in questo periodo un'agricoltura basata sulle graminacee e sulle leguminose, in particolare del favino, attestando così la conoscenza della preparazione di farina per il pane, e di polente e farinate con aggiunta di leguminose.

## Formaggi nella preistoria in Italia nord-occidentale

I più importanti formaggi dell'Italia nord-occidentale si rifanno ancora oggi, nei nomi e nelle caratteristiche, mantenuti anche dalla produzione industriale, alla tradizione della transumanza stagionale, soprattutto bovina, nata e perdurata per sfruttare gli alpeggi in quota lasciando libere per l'agricoltura le fasce del fondovalle. La distinzione tra formaggi d'alpeggio, ricavati con il latte grasso munto nelle zone in cui il pascolo è migliore sia sul piano nutrizionale che su quello degli elementi aromatici, e "stracchini" con scarsa materia grassa, ricavati originariamente da un latte munto da mucche stanche ("stracche") per il ritorno dalla transumanza o per la permanenza invernale in stalla con foraggio meno valido (fieno, fogliame), è ancora oggi evidente nelle produzioni. Non stupisce dunque che si possa cercare nel complesso mondo protostorico della transumanza, con la sua cultura, la sua economia, le sue tecniche, i suoi miti ed i suoi riti, la lontana origine dell'articolata produzione casearia odierna.

A proposito di formaggi, in Polonia le analisi degli acidi grassi rinvenuti su frammenti di ceramica forati, provenienti da alcuni siti archeologici datati al 5000 a.C. circa, hanno dimostrato che



Colino per formaggio dalla Polonia.

servivano per realizzare formaggi.

Ma già in Anatolia e Libia era stata dimostrata la conoscenza del latte già da 8000 anni fa.

Nella Francia meridionale è stato individuato quello che sembra essere un formaggio crudo di capra. La produzione casearia antica aveva poi anche un effetto salutare per le popolazioni d'allora, in gran parte intollerante al lattosio, perché la lavorazione ne riduceva il contenuto di lattosio.

ARCHEORICETTA:

## Lo stracchino in 8 mosse

1. spremete il limone e filtrate il succo
2. in un pentolino inserite il latte di soia, la farina e l'amido, mescolate bene; questa operazione va fatta a freddo quindi non accendete il fuoco
3. sempre a freddo aggiungete la panna, il sale, ed il limone; amalgamate bene tutti gli ingredienti
4. ora mettete il pentolino sul fuoco a fiamma bassa per un paio di minuti e mescolate con una frusta sempre nello stesso verso fino ad ottenere una crema densa
5. spegnete il fuoco, fate raffreddare e unite lo yogurt alla soia bianco, amalgamate bene con un cucchiaio di legno
6. regolate di sale, se necessita
7. mettete lo stracchino ottenuto in un contenitore con coperchio e fate raffreddare in frigo
8. dopo circa un'ora potete mangiarlo

## Età del Bronzo e del Ferro: i Celti e la birra

La birra più antica alle nostre latitudini risale all'opera dei celti. Celta era anche la tradizione birraia diffusasi in Europa dopo la caduta dell'impero romano per opera dei monaci irlandesi, imbarcatisi per la conversione al Cristianesimo del continente, sconvolto dalle migrazioni dei popoli pagani. Le origini della birra celta sono documentate all'età del Ferro. La stessa parola "birra", in tedesco "bier"; in inglese "beer" e in francese "bière", deriva dalla stessa radice del celtico "brace", che secondo Plinio indicava una specie di cereale prima bruciato e poi fermentato in forma di bevanda. L'italiano antico cervogia e lo spagnolo cerveza si rifanno invece al celtico ceruesia, \*keruisia, lat. cervisia: era questa presumibilmente la birra scura, per lo più d'orzo, derivando tale nome dalla radice indoeuropea di "animale con corna, cervo", con riferimento al suo colore. Una voce celtiberica ci restituisce anche il nome celia o cerea per una birra chiara di frumento; l'origine della parola non è chiara, presentando però una forte similitudine con il nome celta Ceres, attribuito alla dea greca dell'agricoltura (che peraltro si sovrappone anche al termine

## RICETTE DAL TERRITORIO

### AGONI ALLA COMASCA

Quella degli agoni è una delle specie ittiche più popolose e più apprezzate del lago di Como e dei laghi Brianzoli. Oltre che materia prima per la preparazione dei misultitt, è stata in passato una delle principali fonti di sussistenza delle popolazioni rivierasche, dando vita a una gastronomia molto varia, e continuando a stimolare anche ai giorni nostri la creatività dei cuochi e dei ristoratori. La ricetta che segue, con gli agoni fritti e ricoperti di una salsa di acciughe e prezzemolo, è tipica della cultura gastronomica tra Sette e Ottocento, ma riprende preparazioni più antiche, ben radicate sul territorio, quando le acciughe, le sarde e il baccalà venivano usati non solo come alimenti specifici ma anche per dare sapore alle pietanze.

### LISTA DEGLI INGREDIENTI

AGONI (600 g)  
LIMONE (succo, n° 2)  
OLIO EXTRAVERGINE (60 ml)  
AGGIUGHE (dissalate, 12 filetti)  
SENAPE (in polvere, mezzo cucchiaino)  
ACETO (60 ml)  
PREZZEMOLO (tritato, un ciuffo abbondante)  
FARINA (per infarinare i pesci, q. b.)  
OLIO (per friggere, q. b.)  
SALE (q. b.)

### PREPARAZIONE

Squamare gli agoni, privarli dei visceri e delle branchie e sciacquarli sotto l'acqua corrente.

Asciugarli con un canovaccio, metterli in una scodella, irrorarli con il succo di limone, salarli e lasciarli in infusione al fresco per almeno tre ore. Nel frattempo, spappolare i filetti d'acciuga e mischiarli in una tazza con l'olio fino a farli disciogliere completamente.

Insaporire con la senape, aggiungere l'aceto e il prezzemolo tritato, emulsionando con cura.

Al momento opportuno, scolare gli agoni dalla marinata e passarli nella farina.

Far scaldare l'olio in una padella e friggervi i pesci, depositandoli, a fine cottura, quando saranno dorati e croccanti, su un foglio di carta assorbente.

Disponerli quindi sul piatto di portata e servirli tiepidi, ricoperti con la salsa d'acciughe.

### ALTRE INFORMAZIONI

I pesci possono essere sfilettati. La marinata può accogliere anche altri profumi: il timo, la salvia, l'alloro (ma senza troppo appesantire la miscela aromatica) e una spolverata di pepe nero. Invece della senape in polvere si può usare mezzo cucchiaino di salsa di senape. Il gusto della salsa può essere ammorbidito con l'aggiunto un tuorlo d'uovo ben amalgamato. I pesci possono essere serviti anche caldi, appena usciti dalla padella, oppure freddi, sempre ricoperti di salsa.

Nella cucina tradizionale per la frittura si usavano grassi animali, come il burro o lo strutto.

cerveza, presentando un'interpretazione alternativa al cervo). Tali nomi ricorrevano anche in Gallia Cisalpina, come testimoniano diverse radici toponimiche. Questo dato sembrerebbe confermare un ruolo della Cisalpina occidentale nella produzione di birra, non in contrasto con l'attestazione molto antica nell'età del Ferro dell'importazione e della produzione di vino, almeno dal VII secolo. Secondo Ateneo i Liguri, come i Frigi ed i Traci, chiamavano la loro birra bryton (dalla stessa radice di brace), dunque anche l'area ligure a sud del Po produceva verosimilmente una propria birra d'orzo a fianco dei vini locali. Del resto Strabone (IV 6,2), parlando esplicitamente dei Liguri della costa "tra Monaco e l'Etruria"



Pombia, corredo della tomba e il bicchiere con i resti della birra.

riferisce che “vivono per lo più delle carni dei greggi, di latte e di una bevanda d’orzo ed occupano le terre vicine al mare e specialmente i monti”, aggiungendo poi che “il loro vino è scarso, resinato ed aspro”. Nella penisola italiana invece le prime notizie riguardanti la birra arrivano dagli etruschi: bevevano una bevanda chiamata “pevakh” inizialmente di segale e farro, poi con frumento e miele. Anche i romani non disdegnavano la birra che, secondo Plinio, era popolare nell’intero bacino mediterraneo da molto prima delle viti. La birra continuò in seguito ad esser prodotta dai romani, benché considerata da questi ultimi una bevanda barbara e soppiantata dal nettare degli dei, il vino. Non mancarono però alcuni estimatori illustri della birra: Gneo

#### RICETTE DAL TERRITORIO

##### POLENTA DI CASTAGNE

Un tempo chiamate “pane d’albero”, le castagne, grazie ai loro contenuti in carboidrati complessi in quantità simili a quelle dei cereali, hanno rappresentato una risorsa insostituibile come fonte primaria di cibo per uomini e animali.

Prodotte dal Castagno (*Castanea sativa*), essenza forestale molto diffusa nel territorio della Valcuvia, botanicamente sono classificati come dei frutti secchi (“achenii”) racchiusi, in numero di 1-3, all’interno di un involucro spinoso, comunemente chiamato riccio.

Oltre all’elevato contenuto in amido, sono una buona fonte di fibre, di potassio e di vitamine del gruppo B. Oggigiorno gran parte della produzione è destinata al mercato del prodotto fresco ed essiccato; altri impieghi sono l’industria dolciaria e la produzione di farine.

Con l’arrivo dei Romani è probabile che la diffusione del castagno sia stata voluta proprio per la produzione della farina per la realizzazione della *pultes* piatto tipico dell’alimentazione di quei tempi.

#### LISTA DEGLI INGREDIENTI

CASTAGNE  
ACQUA

#### PREPARAZIONE

Basta unire acqua e farina e cuocere con cura.

#### ALTRE INFORMAZIONI

La polenta a base di orzo pare fosse preparata in Sardegna già nell’età Nuragica, mentre è solo intorno al Settecento che s’impone quella di farina di mais. In principio, infatti, alla polenta erano destinati cereali quali segale, orzo, miglio e sorgo: le loro farine, poco adatte alla panificazione, venivano unite talvolta a quelle di legumi per preparare questo piatto semplice e saziante.

#### RICETTE DAL TERRITORIO

##### PETTO D’ANATRA CON LE RAPE

Le rape appartengono di diritto alla tradizione popolare della cucina italiana. Presenza costante di zuppe e di minestre, sono state in gran parte sostituite dalle patate: più saporite e redditizie. Inoltre oggi si consuma di più la parte arborea. Ma sono ancora attestate e possono essere utilizzate in modo creativo ed inusuale come in questo caso.

#### LISTA DEGLI INGREDIENTI

ANATRA (ca. kg. 1,5 di petto)  
RAPE (6 etti)  
ZUCCHERO (20 gr.)  
BURRO (20 gr.)  
BRODO

#### PREPARAZIONE

Pulire sei etti di rape e tagliarle a spicchi. Farle glassare in una pentola con coperchio con 20 g di zucchero, 20 g di burro e poco brodo.

Rosolare a fuoco forte un chilo e mezzo di petto d’anatra, dopo averlo salato e pepato. Cuocerlo fino a quando risulterà rosato all’interno.

Scaloppare il petto di anatra e servirlo guarnendo il piatto con le rape.

#### ALTRE INFORMAZIONI

Si può anche, a termine cottura, bagnare con il succo di arancia e con del vino rosso.

Giulio Agricola (40-93 d.C.), quando tornò a Roma dalla Britannia, si portò tre mastri birrai di Glevum (Gloucester) e aprì il primo birrificio della penisola. I Greci erano consumatori di birra soprattutto durante le festività in onore di Cerere, dea delle messi e durante le Olimpiadi, festività nella quale era vietato il consumo di vino. In generale anch’essi nutrivano una scarsa stima nei confronti della birra, considerata poco virile perché di basso contenuto alcolico. Tra i popoli nordici la più antica testimonianza della produzione di birra risale all’800 a.C. sul suolo germanico: un’anfora da birra rinvenuta vicino a Kulmbach. A Eberdingen-Hochdorf sono invece stati scoperti sei fossati appositamente scavati per essere riempiti con malto d’orzo. La produzione di birra assunse in antichità un ruolo fondamentale nella quotidianità; la non-deperibilità della bevanda, data dalla presenza di alcool, contribuì all’innalzamento dell’età media ed al miglioramento della salute della popolazione, mentre le sue capacità automedicali alleviarono i disagi di una vita molto dura.

### Il ritrovamento archeologico di Pombia

Di recente un’inconsueta scoperta archeologica ha fornito nuove e dirette informazioni sulla produzione di birra nel Piemonte protostorico: nell’ambiente protoceltico della cultura di Golasecca, in una piccola necropoli a cremazione a Pombia, una tomba a pozzetto databile intorno alla metà del VI secolo a.C. ha conservato così particolari condizioni microambientali da restituirci un ritrovamento eccezionale. L’urna cineraria in terracotta e la scodella di copertura erano infatti intatte, tanto da

## RICETTE DAL TERRITORIO

**COREGONE IN CARPIONE**

L'alimentazione povera e monotona dei secoli scorsi, quando la maggioranza dei ticinesi viveva di castagne, polenta e patate, si è lentamente arricchita di cibi, di sapori e di ricette, accogliendo i cambiamenti dati dal mutare dei tempi, grazie anche agli emigranti ticinesi che da fuori portavano idee diverse in cucina, facendo proprie le abitudini culinarie di quei paesi.

Nel contempo però la cucina ticinese ha saputo conservare alcune sue caratteristiche: l'uso di prodotti genuini, la semplicità dei piatti legati al mondo rurale, la predilezione per i gusti saporiti, e la cucina tipica dei prodotti ittici lacustri. Oggi propone perciò piatti eseguiti secondo le indicazioni tramandate di generazione in generazione, ma anche rivisitazioni in chiave attuale di ricette d'un tempo. Nel solco della tradizione, che vedeva già nel '400 un bleniese cuoco presso gli Sforza, molti ticinesi, che della gastronomia hanno la passione, coniugano in cucina sapori lombardi e suggestioni culinarie delle terre d'emigrazione, prodotti rustici della terra e dell'alpe, raffinatezze nate da una costante ricerca di gusto, piatti semplici e veloci ed elaborate preparazioni del passato. Tra i piatti più conosciuti e apprezzati della cucina ticinese il minestrone, la zuppa di zucca e la busecca, il risotto, le carni arrosto (coniglio, capretto), in umido o in salmì, la polenta con la mortadella o il brasato, il pesce di fiume o di lago al forno, in padella o in carpione. Ottimi i dolci tradizionali: i tortelli, la torta di pane e gli amaretti. Tra le bevande, oltre ai vini rossi, bianchi e rosati, la gazzosa, fresca e dissetante, ma anche la grappa e il ratafià (detto anche nocino), liquore a base di noci di cui si dice solo i frati abbiano la ricetta originale.

## LISTA DEGLI INGREDIENTI

COREGONI nr. 4

FARINA

OLIO

CIPOLLE nr. 2

CAROTA nr. 1

SALVIA

ROSMARINO

AGLIO

PEPE

ACETO

## PREPARAZIONE

Pulite, infarinate e friggete il pesce. A parte cuocete l'aceto con le verdure affettate e gli aromi. Versate questa preparazione calda sul pesce che avete messo in un recipiente in terracotta. Lasciate marinare 2-3 giorni.

## ALTRE INFORMAZIONI

Piatto tipico dei laghi lombardi il carpione può essere preparato con tutti i pesci lacustri.

creare una chiusura quasi stagna in un terreno argilloso; le ceneri del defunto (un maschio adulto) all'interno, prelevate dal rogo e fortemente igroscopiche, riempivano quasi del tutto la piccola urna, tanto da creare un ambiente secco in cui il bicchiere d'impasto collocato pieno (circa 18 cl) al momento della deposizione al di sopra delle ceneri ha potuto conservare disidratata una traccia del contenuto. Quest'ultimo si presentava alla scoperta come una crosta d'un colore vivace rosso-brunastro del peso di circa un grammo, in cui le prime osservazioni provavano abbondanti presenze di residui precipitati della fermentazione di zuccheri tanto da non lasciare dubbi sulla natura alimentare: il colore faceva subito pensare al vino ma le analisi polliniche documentavano una percentuale superiore al 90% di pollini di cereali oltre a pollini arborei e di luppolo, tanto da

rendere evidente che si trattasse dei prodotti di decantazione di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali, cioè in poche parole birra, scura e ad alta gradazione. Il ritrovamento di Pombia non solo costituisce la più antica attestazione materiale europea di birra di una certa gradazione ma addirittura introduce il sospetto di un utilizzo precoce del luppolo come aromatizzante per la birra. Il luppolo selvatico è ancora oggi endemico nelle brughiere del Ticino tra Pombia e Castelletto ed è usato localmente anche per dare gusto a risotti e minestre, come da tradizione già descritta già da Plinio il Vecchio. La birra bevuta a Pombia intorno al 550 a.C. da popolazioni protoceltiche ben anteriori alle invasioni storiche dei Galli era dunque molto simile a certe birre forti attuali: scura e rossastra (dunque corrispondente alla cer-visia delle fonti classiche), prodotta con una miscela di cereali, collocata in un vaso la cui bocca svasata favoriva lo sboccamento della schiuma. Il defunto, che viveva ai margini della concentrazione protourbana di Castelletto Ticino, preferiva evidentemente la birra al vino (già diffuso nel VI secolo nella cultura di Golasecca) tanto da gradirla come ultima bevanda e viatico per l'oltretomba.

La birra in antichità era servita a temperatura ambiente e si presentava prevalentemente scura, non filtrata e non effervescente (caratteristica dovuta al fenomeno della carbonazione naturale, che però presuppone la chiusura ermetica della bevanda per trattenere l'anidride carbonica, prodotta dalla fermentazione). E la ricetta? Se crediamo che la birra medievale prodotta con il Grut possa discendere dalla tradizione birraia celtica tramandata dai monaci irlandesi, esistono i presupposti per una speculazione affascinante. È tradizione presso i popoli nordici produrre una birra speciale per il periodo Natalizio; un tipo di birra che non definisce uno stile vero e proprio, ma che si identifica in talune caratteristiche quali: l'alta gradazione, il colore scuro e l'uso di misture di spezie. Queste ultime, in particolare, evidenziano una stretta parentela con il grut.

**I romani e il vino**

Sacro al dio Fufluns, il corrispettivo etrusco del Bacco romano, il vino fu introdotto dall'oriente, come sembrano confermare alcuni semi di vite trovati nelle tombe del Chianti. La vite etrusca doveva avere di preferenza la forma d'albero come possiamo dedurre da quanto ci tramanda Plinio quando afferma che a Populonia era conservata una statua di Giove intagliata in legno di vite. Anche per le viti le fonti ci tramandano un'ampia produzione: Columella ne esalta l'alta resa dei vigneti



di Caere. Gli accorgimenti tecnici della viticoltura prevedevano che le viti fossero appoggiate ad una pianta di olmo per crescere più forti, venivano inoltre circondate da arbusti posti a protezione dall'interessamento animale. Dall'Etruria propria attraverso l'Emilia, nella prima età del ferro in tutta la Cisalpina emerge il progressivo diffondersi della viticoltura: non solo i corredi tombali vedono il moltiplicarsi di vasellame a carattere pitorio, ma diventano frequenti i reperti paleobotanici di vite coltivate. Più vicino a noi, ad esempio, Castelletto Ticino sembra documentare finora le più antiche importazioni d'anfore vinarie dall'Etruria meridionale, in Piemonte già alla fine del VII secolo a.C., attraverso un percorso marittimo e fluviale che valicava gli Appennini presumibilmente lungo una direttrice tra la Versilia e l'Emilia occidentale, addirittura analisi paleobotaniche permetterebbero di supporre che nello stesso periodo a Castelletto siano attestati sia pollini che semi di vite coltivate. È dunque verosimile che si possa collocare in quest'epoca l'adattamento di vitigni provenienti dall'Emilia o dall'Etruria propria, pertanto già ben formata e conosciuta in questi territori. È ipotizzabile un collegamento tra queste prime sperimentazioni e la diffusione immediatamente seguente in tutto il Novarese e il Milanese della viticoltura secondo la tecnica etrusca dell'alteno o alberata (*arbustum gallicum*): nel corso della seconda età del Ferro e in età romana i dati archeologici si affiancano a un puntuale riscontro delle fonti storiche e a una possibile identificazione del vitigno prevalente nel Novarese con la spionia/spinea descritta da Plinio il Vecchio, antenata dell'attuale vitigno dello Spanna, della famiglia del Nebbiolo. È probabile che il vino bevuto dagli Etruschi, mescolato con acqua e miele, dovesse apparire di gusto simile al moderno moscato.

#### ARCHEORICETTA:

I piatti più comuni erano come già detto le minestre di cereali e legumi, zuppe a base di verdure ortive e spon-

tanee; così anche le farinate di cereali, meglio dette *puls*, frittelle e focacce. La carne veniva per lo più bollita, più ricercata era la carne arrostita. Il consumo di verdura fresca andava ad arricchire le pietanze, insieme all'uso di spezie e di miele selvatico (in salse agrodolci). Variamente alternate erano la cipolla, l'aglio (quest'ultimo cresce spontaneamente nelle zone ombrose) e il porro (spontaneo soprattutto nell'Etruria centrale), l'alloro veniva raccolto nei boschi e nelle foreste.

**Anatra alle rape.** Si lessa l'anatra nella pentola portandola a mezza cottura con acqua salata e anaci. Le rape si fanno scottare (Apicio ci dice per toglierne il cattivo odore). Si cuoce nuovamente l'anatra con olio, porri, coriandolo e salsa, poi si aggiungono le rape tagliate a pezzi. All'approssimarsi della cottura si aggiunge mosto cotto. A parte si prepara una salsa con pepe, cumino, coriandolo, radice di laser, aceto che va versata sull'anatra lasciando bollire il tutto. Si completa legando con amido e aggiungendoci sopra le rape e cospargendo pepe.

#### BIBLIOGRAFIA:

- AA.VV., *Cinquemila anni fa a Besnate. L'insediamento preistorico della Lagozza*, Besnate-Castelseprio (VA) 2001.
- AA.VV., *Il mondo della birra*, Aprile 2011
- AA.VV., *La vita quotidiana nei secoli*, Pioltello (MI) 1994
- D.G. Banchieri, *Il museo di Villa Ponti all'Isolino Virginia*, Varese 1991 (1 ed. 1981).
- M.A. Binaghi Leva (a cura di), *Le palafitte del lago di Monate. Ricerche archeologiche e ambientali nell'insediamento preistorico del Sabbione*, Gavirate (VA) 2003.
- F.L. Cocomazzi, *L'alimentazione degli Etruschi*, in AA.VV., *fier. Moderne riflessioni su antiche questioni*, Milano, 2008. pp. 5-31.
- F. Rizzi, *La birra e gli antichi*, in "Archeologando", n. 18 dic. 2012, n. 22 dic. 2013.
- G. Roncari, *Cuvio e la Valcuvia nella storia*, Cuvio (VA) 1986.
- N. Turri, *Tecnologia della Birra fatta in casa*, Colognola ai Colli (VR) 2006.

## CERNUNNOS

di Fabrizio Rizzi



Tra le varie attività, che quest'anno hanno impegnato il Gruppo Archeologico Luinese, in questo articolo ne ricordiamo forse la più ludica: la produzione casalinga di una birra d'ispirazione celtica, che abbiamo perciò chiamato "Cernunnos". Non proprio un esperimento archeologico, non riproducendo le tecniche di birrificazione degli antichi, quanto il tentativo di realizzare alcune caratteristiche proprie o presunte di una birra antica, prodotta con le tecniche del moderno "homebrewing". Come già accennato, la nostra birra è d'ispirazione celtica, ma quali Celti e di quale epoca? Immaginiamo una birra "km 0", come suggerito dal logo dei "Mastri Birrai del Verbanò" e soprattutto dal ritrovamento archeologico di un bicchiere con residui di birra nella tomba di Gola-secca, VI secolo a.C.

In epoca più antica, a queste latitudini, la birra era ottenuta dal cereale prima bruciato e poi fermentato, come descritto da Plinio e confermato da diversi ritrovamenti archeologici (a Eberdingen-Hochdorf, in Germania, sono stati scoperti sei fossati appositamente scavati per essere riempiti con orzo maltato). L'etimologia stessa del termine "birra" deriverebbe dal celtico "brace".

Dobbiamo quindi immaginare una birra molto scura, dal colore carbonizzato del cereale che, allo stato naturale, non potrebbe fermentare. Selezioniamo dunque malti scuri e affumicati ("Special B", "Malto Aromatic" e "Roast Barley") da aggiungersi al cereale di base, che sarà maltato da noi stessi. Non con la tecnica della brace ma della semplice cottura in un grosso pentolo-



ne, tecnica già documentata in epoca medievale, come suggerisce l'immagine del monaco presente in questa pagina.

Terminata la cottura (64-69° per 90' circa), quando anche gli enzimi dell'orzo naturale sono trasformati in zuccheri fermentabili, filtriamo le fecce e aggiungiamo l'acqua sufficiente per raggiungere la quantità prevista dalla nostra ricetta, tenendo conto dei litri che perderemo per effetto della bollitura durante la fase successiva. Una volta estratti dal cereale gli zuccheri necessari alla fermentazione, infatti, è auspicabile aggiungere aromi amaricanti al mosto per attenuare il sapore stucchevolmente dolciastro proprio del cereale naturale.

Ci ispiriamo ancora una volta ai residui di birra rinvenuti nella tomba golasecchiana, che hanno rivelato tracce di luppolo. Questa pianta erbacea si è largamente affermata quale essenza amaricante e aromatizzante propria di ogni tipologia di birra solo dal medioevo, quando le sue proprietà furono evidenziate nelle ricerche della badesa Ildegarda di Bingen e pubblicate nel 1067.

Prima di questo tempo era consuetudine aromatizzare la birra con il cosiddetto "grut", ovvero un miscuglio di erbe e frutti selvatici, quali: bacche di ginepro, prugnolo, corteccia di quercia, assenzio, cumino selvatico, anice, genziana, rosmarino, ecc. È lecito pensare che anche la birra dei più antichi celti fosse aromatizzata con un insieme di essenze diverse, tanto più che la tradizione del "grut" ci è tramandata anche dai monaci celti irlandesi e si conserva ancor oggi per produzioni speciali, come le

birre di Natale.

Ecco dunque come abbiamo composto il nostro "grut": insieme ai "tradizionali" luppoli ("Williamette", "Spalt Select", "Cascade", "Aramis", "Hallertauer Magnum") abbiamo aggiunto bucce essiccate di agrume, cardamomo, coriandolo e bacche di ginepro.

Siamo alla fine del processo di preparazione del nostro mosto, che al suo raffreddamento dovrà semplicemente fermentare. Il processo naturale di fermentazione è sempre stato attivato spontaneamente da batteri liberi nell'aria sino alla fine del XIX secolo, quando il danese Christian Hansen riuscì ad isolare una singola particella di lievito, riproducendo i microrganismi in una coltura artificiale.

Simulando una fermentazione naturale, abbiamo inoculato un mix di lieviti diversi della famiglia *Saccharomyces Cerevisiae*: "Windsor" indicato per le British Ale e "Safbrew S-33" indicato per le Abbey Ale. La speranza è di intercettare qualche sapore verosimilmente riproducibile in un monastero celta medievale, seguendo un'immaginaria continuità culturale a ritroso con i più antichi celti preromani.

Terminato il processo di fermentazione, dopo qualche settimana, abbiamo imbottigliato e tappato ermeticamente le bottiglie, prassi che consente di trattenere l'anidride carbonica prodotta dalla cosiddetta carbonazione naturale (fermentazione in bottiglia), che conferirà effervescenza alla bevanda, altrimenti priva delle consuete bollicine cui siamo ormai abituati.

La Cernunnos è il nostro omaggio ai Gruppi Archeologici DLF in occasione del XVIII meeting nazionale. Qualora i più impavidi avessero coraggio di assaggiare questa birra molto particolare, sono dovute alcune precauzioni, a partire dallo stappo della bottiglia, quando la forte pressione tenderà a far saltare il tappo interno alla corona. La birra deve essere servita fredda e la bottiglia sempre mantenuta in verticale (non essendo pastorizzata e filtrata, lieviti e residui tenderanno così a posarsi sul fondo della bottiglia). Il sapore della birra dovrebbe ricordare vagamente le *porter* inglesi, con un deciso retrogusto di caffè, conferitogli dalla tostatura dell'orzo. L'aspetto ricorda le *stout* irlandesi (tipo Guinness) con una schiuma cremosa color nocciola. La birra dovrebbe raggiungere una buona maturità per essere consumata tra Pasqua e Natale 2016. Prosit!



## DIDATTICA ARCHEOLOGICA I LONGOBARDI PROTAGONISTI DELLE ATTIVITÀ 2015

di Serena Morandi

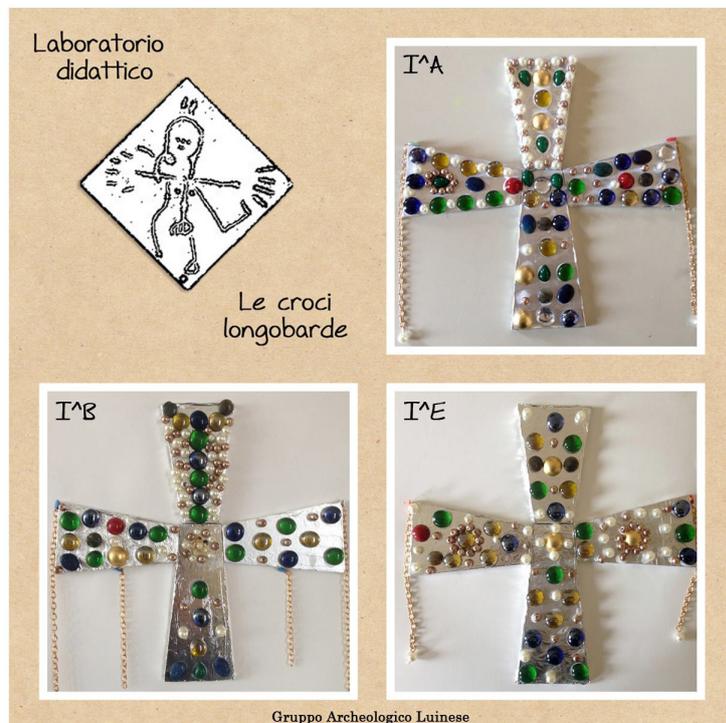
Anche quest'anno il Gruppo Archeologico Luinese ha continuato la propria attività di promozione tra i più giovani della cultura archeologica locale. Le classi coinvolte nel progetto laboratoriale sono state tre sezioni (A, B ed E) delle classi prime della Scuola Secondaria di primo grado "B. Luini di Luino".

Il tema, in linea con il programma scolastico, è stata la cultura longobarda, di cui troviamo una massiccia presenza di testimonianze sul territorio della nostra provincia di Varese.

La metodologia didattica è articolata in tre momenti: la lezione teorica in classe col supporto di immagini e presentazione powerpoint, il laboratorio e la visita guidata. Dopo un'introduzione alla cultura longobarda, abbiamo mostrato agli studenti luoghi altamente interessanti dal punto di vista archeologico (come la necropoli di Arsago Seprio, il castello di Cuasso, la torre di Mesenzana...). Infine abbiamo fatto vedere agli studenti alcune immagini di capolavori di oreficeria, le cosiddette "croci longobarde", in particolare quella di Agilulfo (Monza, Museo del Duomo) e quella di Desiderio (Brescia, Museo di Santa Giulia).

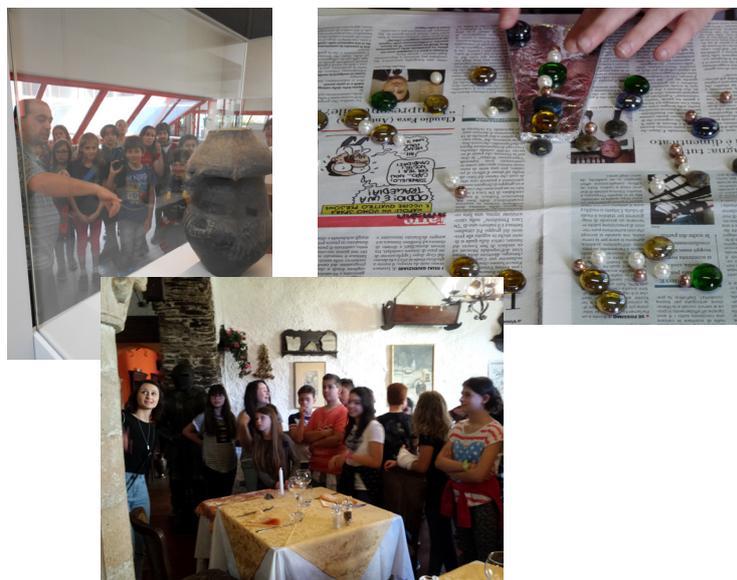
Per il laboratorio, il momento più atteso dagli studenti, quest'anno ci siamo ispirati alle sopraccitate "croci longobarde". Gli alunni sono stati divisi in quattro gruppi e ciascuno di essi ha decorato un braccio della croce con sassi colorati e perline. Questa fase si è rivelata molto interessante dal punto di vista educativo perché ha costretto gli alunni a discutere insieme un "progetto decorativo" e a lavorare fianco a fianco e a turni su una superficie abbastanza piccola. Una volta scelto come decorare il supporto e aver applicato con della colla gli elementi non resta che assemblare insieme i quattro bracci della croce... e ammirare il risultato finale!

Per la visita guidata la scelta è stata quella di passeggiare per alcuni luoghi storici del luinese scoprendone nuovi aspetti e apprendendo storie del passato. Il percorso è partito dalla Chiesa di San Pietro in Campagna dove in particolare ci siamo concentrati sul campanile, splendido esempio di stile romanico lombardo. All'interno della chiesa invece dopo aver capito le dimensioni della chiesa preesistente ci siamo fermati ad ammirare gli affreschi rinascimentali attribuiti a Bernardino Luini o alla sua scuola. Il percorso è proseguito nel cuore del centro storico, attraverso via Manzoni per giungere al



ristorante Tre Re dove, nel salone principale, è conservata una colonna in conci di pietra d'Angera, decorata con figure antropomorfe e teriomorfe, datata alla fine del XII secolo o inizio del XIII.

Per l'anno prossimo sono già state pensate altre attività didattiche che il GAL organizzerà più dettagliatamente in questi mesi. Protagoniste sempre saranno le scuole luinesi con l'obiettivo di estendere l'attenzione del Gruppo Archeologico anche agli altri istituti dell'alto Verbano.



# INQUADRAMENTO STORICO ARCHEOLOGICO DEL COMUNE DI PADERNO DUGNANO (MI)

di Paolo Severgnini

Il territorio di Paderno Dugnano, sito nella Provincia di Milano e posto poco a Nord del capoluogo di Regione evidenzia rilevanza dal punto di vista archeologico. Tale rilevanza è testimoniata dal rinvenimento di numerosi reperti archeologici, isolati o in contesto, effettuati sul territorio a partire dal XIX secolo. Evidenze archeologiche riflesse di presenze antropiche sono materiale utile per rintracciare le prime presenze umane e la dinamica evolutiva delle culture attestata nella zona.

Alla luce degli attuali rinvenimenti il territorio di Paderno Dugnano risulta già essere popolato a partire dal cosiddetto periodo golasecchiano. Già nel 1959 venne scoperta in Via Roma una tomba a pozzetto risalente al XII-XI secolo a.C. al cui interno era presente un'urna carenata coperta da una scodella. Ed ancora nel 1960 durante lavori agricoli venne rinvenuta un'urna biconica con ciotola nella quale risultavano ancora presenti le ceneri dell'inumato ed uno spillone appartenente alla *facies* culturale Ascona I<sup>1</sup>.

Partendo dai rinvenimenti effettuati nella Provincia di Milano, e fra questi i contesti tombali rinvenuti a Paderno Dugnano, si può affermare che per il periodo golasecchiano il territorio fosse organizzato in numerose piccole comunità di villaggio regolate secondo una precisa gerarchia sociale nella quale il guerriero rivestiva un ruolo preminente<sup>2</sup>.

Dopo una fase golasecchiana i rinvenimenti epigrafici ed archeologici testimoniano un periodo di occupazione di popolazioni latine. Studi toponomastici effettuati sui nomi locali sembrano attestare che il nome Paderno sia di origine romana e deriverebbe dall'etimologia latina *Paternus* o *Paternum* ovvero "fondi ereditati dal padre" ed analogamente il nome Palazzolo (frazione del Comune di Paderno) sarebbe da ricondurre etimolo-

<sup>1</sup> Un testo di riferimento per lo studio di questo territorio è il volume L. CASIRAGHI, *Brianza Romana*, 1992, con particolare riferimento al capitolo intitolato *I reperti di Paderno Dugnano*.

<sup>2</sup> Sull'organizzazione sociale ed urbana della Cultura di Golasecca rimandiamo a quanto affermato in R. DE MARINIS, *La civiltà di Golasecca: i più antichi Celti d'Italia*, 2007.

<sup>3</sup> Per maggiori informazioni sulla toponomastica del territorio rimandiamo al volume AA.VV., *Archivi, biblioteche e territorio. Fonti di storia locale* Volume II, 2010.

<sup>4</sup> Una prima testimonianza del rinvenimento della tomba con una breve descrizione del contesto e del materiale rinvenuto è presente in



Corredo tombale della Tomba dell'atleta. Fonte: Giovanni Dall'Orto, da Wikimedia.

gicamente ai lemmi *Palatiolum* o *Parazolo* e deriverebbe dalla presenza di una roccaforte di origine romana scomparsa in età medievale che era sita nel territorio<sup>3</sup>.

A suffragio della connotazione romana del territorio dell'attuale Paderno sono i rinvenimenti archeologici provenienti da contesti tombali che testimoniano come durante il periodo romano l'area sia interessata da un tessuto urbano di cultura latina. A tale proposito nel 1956 venne rinvenuta una tomba di tarda età repubblicana<sup>4</sup>; il materiale proveniente dal contesto tombale, ancora non accuratamente studiato, è stato oggetto di una prima analisi che ha evidenziato corrispondenze con i siti di Casalcemelli, di Casate, con gli strati repubblicani di *Albintimilium* e di *Vada Sabatia*<sup>5</sup>. Nella tomba sono presenti inoltre alcune patere con iscrizioni in caratteri nord-etruschi<sup>6</sup>.

Degna di nota poi è la cosiddetta *Tomba dell'atleta* rinvenuta a Palazzolo Milanese, in Via Pisacane 7, ascrivibile alla fine del I secolo a.C.-fine I secolo d.C. Il ricco corredo della tomba consisteva in un'*hydria* bronzea,

A. FROVA, *Tomba preistorica a Paderno Dugnano (MI)*, in *SIBRIUM* Vol. V, pp. 69-71.

<sup>5</sup> Per maggiori informazioni in merito al corredo rinvenuto nella tomba ed alle correlazioni annesse rimandiamo a N. NEGRONI CATACCHIO, *I ritrovamenti di Casate nel quadro del celtismo padano*, in *Atti del Convegno celebrativo del Centenario della Rivista Archeologica Comense*, 1974, pp. 207-210.

<sup>6</sup> Ulteriori informazioni sulle iscrizioni sopracitate sono reperibili in A. MORANDI, *Celti d'Italia*. A cura di Paola Piana Agostinetti. Tomo II: Epigrafia e lingua dei Celti d'Italia, 2004 ed ancora P. SOLINAS, *Il Celtico in Italia*, in *Studi Etruschi* 60, 1995, pp.311-408.

due olpi, tre balsamari in vetro e due strigili in bronzo<sup>7</sup>. In prossimità della tomba vennero rinvenute altre due tombe dal corredo povero ascrivibili anch'esse con probabilità al periodo romano<sup>8</sup>.

Attribuibile forse al II secolo d.C. è un'ara dedicata ad Ercole con incisa un'epigrafe latina con iscritto ERCULI, S.E.A., E MARCO E MAGNUS, CARIO(NT) di cui però non si conosce la collocazione né si hanno informazioni più dettagliate ed ancora nel 1929 vennero rinvenuti numerosi bronzi costantiniani ed un piccolo bronzo di Licinio contenuti in un olletta in terracotta sita nella proprietà Vittadini-Longoni riferibili ad un arco temporale compreso fra il 330 d.C. al 343 d.C.<sup>9</sup>.

Per quanto riguarda il periodo Medievale, documenti della seconda metà del 1200 testimoniano la presenza di un ordinamento comunale nel territorio di Paderno e di Palazzolo. Ed ancora, negli *Statuti delle acque e delle strade del contado di Milano* fatti nel 1346, il territorio è sottoposto alla giurisdizione ecclesiastica della Pieve di Desio. La situazione è testimoniata sino al 1580, anno nel quale il territorio appartenente alla Pieve viene assegnato al conte Manriquez il quale lo conserverà per un secolo sino al 1680.

A partire dal 1680 il comune di Paderno venne assegnato al questore Calderara invece Palazzolo venne affidato a Giulio Calderari; durante questo periodo vennero erette numerose residenze di villeggiatura secondo la consuetudine dell'epoca. Tale situazione permase sino al 1809. Nel secolo XIX il territorio venne più volte smembrato e ricostituito a livello amministrativo in forme ed aggregazioni differenti.

All'inizio del Novecento il territorio, prima fortemente caratterizzato da un'impronta agricola, viene ad assumere sempre più una connotazione industriale; sorgono in questo periodo numerose industrie dedite alla lavorazione del cotone e della seta<sup>10</sup>.

In conclusione, benché i rinvenimenti effettuati sul territorio di Paderno Dugnano siano in gran parte fortu-

iti e non fonte di scavi sistematici e prolungati, essi sembrano mostrare una certa rilevanza archeologica della zona. Se risulta infatti mancante documentazione archeologica relativa al periodo celtico, sono invece ben presenti le testimonianze del periodo golasecchiano prima e romano poi. La discontinuità che si riscontra durante la fase finale della cultura golasecchiana e durante il periodo celtico (IV-III secolo a.C.)

non è altresì necessario sintomo di una completa scomparsa di presenze antropiche nella zona. Alla luce del quadro complessivo della Lombardia centro-occidentale essa è piuttosto da considerarsi come una lacuna data dalla mancanza di scavi sistematici da effettuarsi in modo più approfondito sul territorio.



Iscrizioni in caratteri nord-etruschi sulle pareti della tomba di età tardo-repubblicana. Fonte: N. NEGRONI CATAACCHIO, *I ritrovamenti di Casate nel quadro del celtismo padano*, in *Atti del Convegno celebrativo del Centenario della Rivista Archeologica Comense*, 1974.

<sup>7</sup> Per un'analisi accurata del materiale proveniente dalla tomba rimandiamo a A. FROVA, *Di un'hydria bronzea e di altra suppellettile funeraria da Palazzolo Milanese*, in *SIBRIUM* Vol. VI, pp. 71-78.

<sup>8</sup> Rimandiamo nuovamente al volume L. CASIRAGHI, *Brianza Romana*, 1992, con particolare riferimento al capitolo intitolato *I reperti di Paderno Dugnano*.

<sup>9</sup> *Ibid.*

<sup>10</sup> In riferimento alla situazione storica presentata a partire dal 1200 sino al XX secolo e per la connessa bibliografia analitica rimandiamo al recente volume AA.VV., *Archivi, biblioteche e territorio. Fonti di storia locale* Volume II, 2010.

## I MEGALITI DI MERGOZZO

di Fabrizio Rizzi

In una calda giornata di fine luglio 2015, io e l'amico Renzo decidiamo di avventurarci alla ricerca dei megaliti di Mergozzo, coniugando l'interesse per l'archeologia all'agognata ricerca di refrigerio boschivo.

Seguendo le indicazioni del navigatore si giunge facilmente al piccolo parcheggio antistante la chiesetta della frazione di Bracchio, dal quale si scorge l'indicazione del percorso escursionistico per la cosiddetta Cà d'la Norma.

Attraversando alcuni campi coltivati non manchiamo di chiedere indicazioni a una signora che, lì abitando, ci confessa di aver cercato invano nei dintorni i megaliti pubblicizzati.

Non ci scoraggiamo: ci immergiamo nel bosco seguendo un sentiero che mi ricorda vagamente le atmosfere di « Blair Witch Project », non privo di un tetro fascino.

L'antropizzazione del luogo è evidente in una moltitudine di muretti a secco e abitazioni o ricoveri per animali in evidente stato di abbandono; testimonianza di una frequentazione agreste giunta sino a tempi relativamente recenti.

A dispetto dei cattivi auspici, la nostra buona volontà è premiata; trascorsi circa 15 minuti di cammino sul sentiero ben tracciato, come da indicazioni, scorgiamo un cartello a distanza. Trattasi di un pannello descrittivo posto all'ingresso dell'area dove sorge la struttura megalitica, chiamata dal suo scopritore Giovanni Braganti « casa della Norma », ricordata dall'opera di Bellini come una sacerdotessa dei celti, cui erano attribuite questa ed altre strutture.

Oggi sappiamo che, in realtà, le strutture magalitiche che troviamo un po' sparse intorno tutto il lago Maggiore sono molto più antiche dell'arrivo delle popolazioni celtiche, datandosi tra la fine dell'età del rame e il bronzo antico.

La cà d'la Norma è una struttura imponente, con un'apertura principale e diverse aperture secondarie; sulla sommità, o copertura, si scorgono coppelle e canaletti rituali. Tutt'attorno si estende un vasto *temenos* che sembra racchiudere l'area sacra intorno a questa struttura, che presenta un accesso trionfale in approssimazione del suo ingresso.

Purtroppo il sito è in grave stato di abbandono e il fitto bosco non facilita l'interpretazione delle geometrie delle numerose strutture sparse, complicate anche dalle presunte sovrapposizioni delle costruzioni nel corso di numerosi secoli. Penso che il sito meriterebbe indagini

più approfondite e una conseguente valorizzazione del complesso; ma perché stupirsi? Nel paese in cui cadono i muri di Pompei ci potrà essere spazio per semplici megaliti? Lasciamone il « monopolio » a bretoni, britannici o maltesi, noi abbiamo ben altro da tutelare, o crollare...



# Scatti dal passato

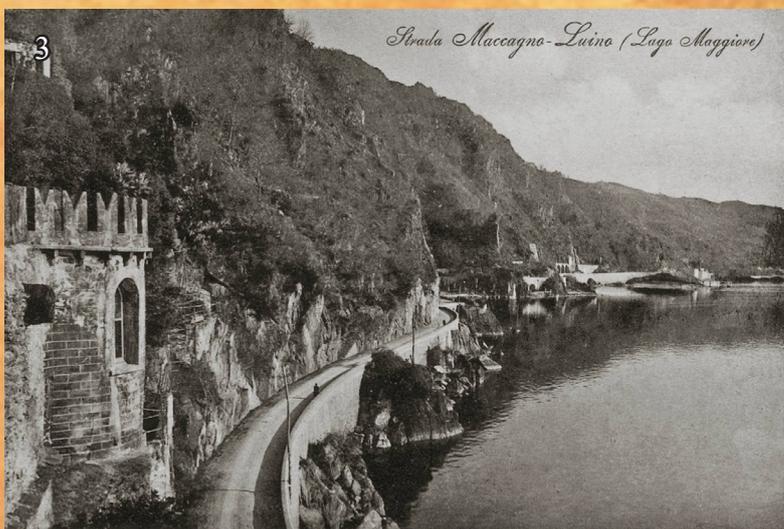


LUINO - Panorama preso dalla Piazza Risorgimento

- 1: Luino, Piazza Risorgimento, inizi '900.
- 2: Ferrera di Varese, stabilimento Calcaterra, cartolina spedita dal Signor Calcaterra al figlio al fronte nel 1916.
- 3: Maccagno, strada per Luino.



Ferrera di Varese - Stabilimento Calcaterra



Strada Maccagno-Luino (Lago Maggiore)

Si ringrazia il signor Franco Rabbiosi per le immagini pubblicate in questa pagina

## CALENDARIO MOSTRE

### *A tavola con gli Etruschi di Marzabotto*



**Chiusura:** 10 gennaio 2016  
**Dove:** Marzabotto (BO)  
 Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria"

Info: 051.932353  
 sar-ero.museonazionaletrusco@beniculturali.it

### *Il mondo che non c'era*



**Chiusura:** 6 marzo 2016  
**Dove:** Firenze  
 Museo Archeologico Nazionale

Info: 05.523575  
 museoarcheologico@tabloidcoop.it

### *Mito e natura. Dalla Grecia a Pompei*



**Chiusura:** 10 gennaio 2016  
**Dove:** Milano  
 Palazzo Reale

Info: 02.875672

### *La città ritrovata.*

#### *Il Foro di Aquae Statiellae e il suo quartiere.*



**Chiusura:** 31 marzo 2016  
**Dove:** Acqui Terme (CN)  
 Museo Civico Archeologico

Info: 0144.57555  
 info@acquimusei.it

### *Brixia. Roma e le genti del Po. Un incontro di culture. III-I secolo a.C.*



**Chiusura:** 17 gennaio 2016  
**Dove:** Brescia  
 Museo di Santa Giulia

Info: 030.2977834  
 santagiulia@bresciamusei.com

### *Apprecchiare per i vivi e per i morti. I Villanoviani di pianura a partire dagli scavi di Elsa Silvestri*



**Chiusura:** 5 giugno 2016  
**Dove:** Castenaso (BO)  
 MUV - Museo della Civiltà Villanoviana

Info: 051.780021  
 muv@comune.castenaso.bo.it

### *Il Bardo ad Aquileia*



**Chiusura:** 31 gennaio 2016  
**Dove:** Aquileia (UD)  
 Museo Archeologico Nazionale

Info: 0431.91035  
 museoarcheoaquileia@beniculturali.it

### *Egitto. Splendore millenario.*



**Chiusura:** 17 luglio 2016  
**Dove:** Bologna  
 Museo Civico Archeologico

Info: 051.2757211  
 mca@comune.bologna.it

## LA BIBLIOTECA ARCHEOLOGICA



### Manuale dei marmi romani antichi

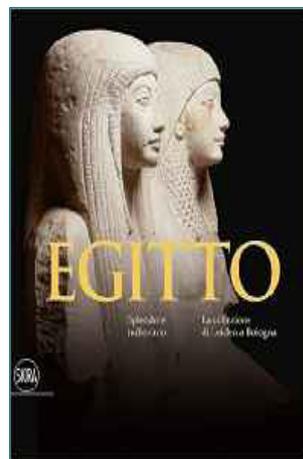
Henry W. Pullen  
Gangemi Editore

Il più completo catalogo dei marmi antichi presenti a Roma, con la descrizione di 861 varietà di pietre decorative e l'esatta indicazione degli oltre duecento luoghi della città in cui si trovano, completamente illustrato da più di settecento foto a colori. Un compagno di visita insostituibile per chi vuole trovare, ammirare ed amare le pietre della città di marmo lasciata da Augusto ed i suoi successori e rinnovata dai Papi con gli stessi meravigliosi materiali portati dai Romani per mezzo di un apparato tecnico, logistico ed amministrativo che non ha uguali nell'antichità.

### Egitto. Splendore millenario. Le collezioni di Leiden a Bologna

Paola Giovetti  
Edizioni Skira

Nel 2011 il Rijksmuseum van Oudheden di Leiden e il Museo Civico Archeologico di Bologna hanno sottoscritto un accordo quinquennale con l'obiettivo di condividere attività di ricerca e culturali. Le due istituzioni possono essere considerate gemelle per tradizione museale, prestigio internazionale e patrimonio archeologico, ma sono soprattutto le loro collezioni egiziane - che conservano importanti capolavori provenienti dalla stessa area della necropoli di Saqqara - a rappresentarne il trait d'union principale. "Egitto. Splendore millenario. La collezione di Leiden a Bologna" celebra questa intensa e fruttuosa collaborazione attraverso l'esposizione di oltre cinquecento reperti, alcuni concessi in prestito per la prima volta dal museo olandese, databili all'intero arco cronologico della civiltà egiziana, dal Predinastico all'Epoca Romana.



### Storia dell'archeologia classica in Italia. Dal 1764 ai giorni nostri

Marcello Barbanera  
Edizioni Laterza

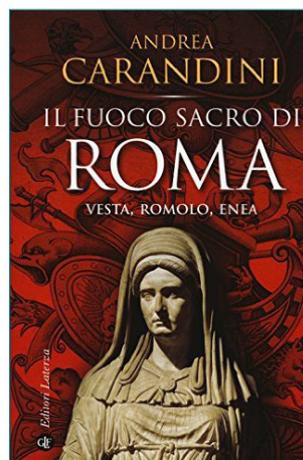
La storia dell'archeologia classica in Italia ricostruita come una storia culturale. Dalla metà del Settecento fino agli anni '90 del Novecento, le ragioni storiche, politiche, ideologiche e perfino psicologiche che hanno indirizzato e influenzato le idee e le pratiche dell'archeologia, attraverso i numerosi mutamenti politici del paese.



### Il fuoco sacro di Roma. Vesta, Romolo, Enea

Andrea Carandini  
Edizioni Laterza

A Roma la dea del fuoco pubblico era Vesta. Il suo culto è stato istituito probabilmente da Romolo intorno alla metà dell'VIII secolo a.C. Due secoli dopo Roma incoraggia su questo fuoco pubblico un mito fondativo più cosmopolita: sarebbe stato portato nel Lazio da Enea, che lo avrebbe salvato da Troia in fiamme. Il fuoco dei Romani è stato spento e riacceso dalle vestali ogni primo giorno di marzo nel corso di 1150 anni. Le sei sacerdotesse, strappate da bambine alla famiglia, dovevano conservarsi illibate per almeno trent'anni. In compenso veniva loro riconosciuto un rango elevatissimo ed erano le sole donne che a Roma possedessero una piena capacità giuridica. Andrea Carandini e la sua scuola hanno ricostruito il santuario di Vesta e parte del circondario, contribuendo in modo fondamentale alla comprensione del centro sacrale, istituzionale e culturale della città-stato.



## Il Meeting dell'archeologia a Roma

Diciottesimo appuntamento per il Meeting annuale dei Gruppi Archeologici DLF d'Italia. Dal 15 al 18 ottobre si è svolto per la terza volta nella sua storia, a Roma. Organizzato dal Gruppo della Capitale, è stato dedicato alla scoperta di Roma sotterranea, uno dei lati meno conosciuti della *Caput mundi*. La manifestazione ha dato l'occasione per festeggiare



anche i 90 anni del DLF alla presenza del Presidente Nazionale, Oliviero Bruciati, e i 38 del Gruppo Archeologico ospitante.

I partecipanti, provenienti dai Dopolavoro di Reggio Calabria, Foligno, Gallarate, Verona, Luino e Portogruaro, si sono incontrati giovedì pomeriggio per presentare le attività svolte nell'anno 2015, organizzate ognuno nei propri territori per far conoscere e tutelare i beni archeologici e culturali, con visite, conferenze e scavi. Inoltre nel corso della presentazione è stato ricordato l'assassinio efferato di qualche mese fa dell'archeologo Khaled Asaad, responsabile dell'area di Palmira, in una Siria ancora in stato di guerra.

Da venerdì 16 mattina è iniziato il tour alla scoperta di Roma: prima tappa un itinerario dal Circo Massimo all'isola Tiberina, passando per il Foro Boario, per scendere poi all'interno del Mitreo, luogo dedicato dai Romani al culto per iniziati del dio Mitra. Nel pomeriggio si è proseguito con la visita dei sotterranei della Chiesa di San Clemente, a pochi passi dal Colosseo, che conserva più strati relativi a varie epoche. Dal luogo della chiesa sottostante a quella più recente, con affreschi dell'epoca, si scende fino ad ambienti utilizzati dai Romani per scopi industriali, forse per la zecca della città.

Il giorno dopo, sabato 17, la giornata è stata ugualmente densa di visite e in particolare concentrata su aree

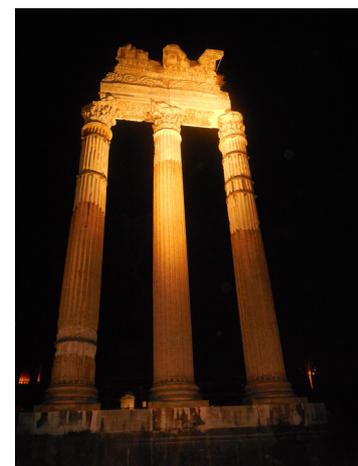
archeologiche ricostruite con effetti coinvolgenti in 3D commentati da Alberto Angela. Il primo appuntamento è stato sotto Palazzo Valentini, poco distante dai Fori.



Tutti sono rimasti stupiti nel vedere riprodotti, come dovevano essere nei tempi antichi, edifici e abitazioni con mosaici e affreschi. Dopo pranzo, la numerosa comitiva si è spostata per visitare le *Domus* del Celio, case romane con vicoli, decorazioni pittoriche, una cantina, poste sul famoso colle, sotto la Chiesa di San Giovanni e Paolo. Di sera la giornata si è conclusa con un itinerario eccezionale, il Viaggio nel Foro di Cesare, un percorso ricco di sorprese e riproduzioni virtuali ideate da Alberto Angela, che ha dato agli spettatori la sensazione di vivere ai tempi del dittatore del I secolo a.C.

La domenica i rappresentanti si sono salutati con l'ultimo appuntamento presso la Basilica di Santa Maria Maggiore. Si è passati dalla zona ipogea, con un grande cortile dove è raffigurato un calendario con le relative attività stagionali e altri vani ancora conservati là sotto, alla Loggia mosaicata da dove poter ammirare il panorama dei dintorni. Ha chiuso il tour l'elegante e tortuosa Scala creata dal genio di Gian Lorenzo Bernini. Nel momento dei saluti finali Roma ha offerto ad ogni gruppo intervenuto un gadget che riproduce un frammento della *Forma urbis*, la famosa pianta marmorea di Settimio Severo e Luino ha voluto condividere un'immane brindisi al sapore della birra celtica, prova tangibile di archeologia sperimentale.

Anche quest'anno tanti appassionati di archeologia, che le dedicano molto del loro tempo libero e delle loro capacità, si sono incontrati per confrontarsi e conoscere una tessera del nostro patrimonio, dandosi appuntamento a Reggio Calabria per il Meeting 2016.



Francesca Ventre  
(Responsabile del Gruppo  
Archeologico DLF Roma)

Marino Giorgetti  
(Presidente del Gruppo  
Archeologico DLF Roma e  
Coordinatore dei Gruppi  
Archeologici DLF d'Italia)



## La donna romana dall'epoca arcaica all'età imperiale

La storia è il racconto degli avvenimenti del passato attraverso la descrizione di fatti politici, economici, militari. È la storia dei grandi personaggi come quella che abbiamo ricordato in moltissimi modi nell'ultimo anno in occasione della ricorrenza del bimillenario della morte di Augusto.

Ma come vivevano i Romani e in particolare com'era la vita delle donne romane?

In una società maschile come quella della Roma arcaica l'unico ruolo delle donne era quello di essere figlie, mogli e madri di un uomo. La donna perbene, *honestas*, viveva all'interno delle mura domestiche, dedicandosi alla sorveglianza del lavoro degli schiavi ed alla filatura della lana. Questa usanza ha radici lontanissime che risalgono all'episodio del ratto delle sabine. Secondo un accordo tra Romani e Sabini le donne sabine, ormai spose dei Romani, non sarebbero state sottoposte dai mariti a nessun altro impiego se non a quello della tessitura. Uno degli esempi più noti di donna virtuosa è quello di Lucrezia, moglie di Collatino. Sembra che durante l'assedio di Ardea il figlio di re Tarquinio e i nobili presenti discutessero della virtù delle proprie mogli. Decisero quindi di andare a sorpresa a trovarle e valutare così la più onesta. Le mogli dei figli del re furono sorprese in un banchetto mentre Lucrezia si trovava in casa a filare. A questo punto Sesto Tarquinio eccitato dalla moralità della donna torna da lei e la violenta. Lucrezia allora chiama il padre ed il marito e, chiedendo vendetta, si uccide davanti ai loro occhi.

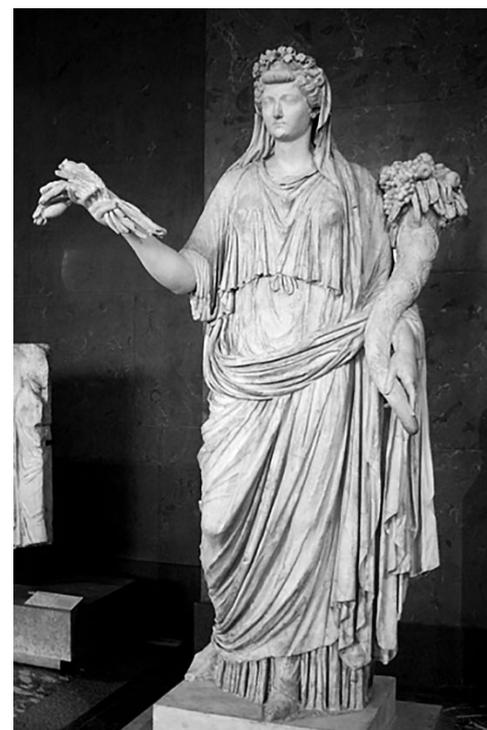
Le donne quindi dovevano essere virtuose, modeste, non dovevano parlare in pubblico perché, come scrive Plutarco nei precetti coniugali, era come se si "denudassero", non potevano bere vino, probabilmente per evitare che perdessero i freni inibitori. Esisteva una divinità alla quale erano devote le donne chiamata Tacita Muta, una ninfa chiacchierona alla quale Giove per punizione aveva strappato la lingua. Le donne per i romani erano incapaci di controllarsi nel parlare. Catone il Censore in

una sua orazione racconta la storia del giovane Papirio che aveva accompagnato il padre ad una seduta nella Curia. Tornato a casa gli fu chiesto dalla madre quale fosse l'argomento di cui si era discusso ma Papirio non volle dire la verità ed inventò che si era discusso se fosse lecito per un uomo avere più di una moglie o una donna avere più di due mariti. Il giorno dopo tutte le matrone di Roma si presentarono davanti alla Curia e, di fronte alla perplessità dei senatori, Papirio spiegò cosa era successo e fu lodato per la sua lungimiranza.

Le donne quindi non avevano alcuna libertà se non quella di adeguarsi al modello imposto dagli uomini e godere così del loro riconoscimento.

In un passo di Tito Livio, Catone dice che gli antenati non vollero che le donne trattassero alcun affare, nemmeno privato, senza un tutore che facesse da garante e che rimanessero in *manus* (potere) dei padri, fratelli e mariti. Ed è proprio con questo termine, *manus*, che viene indicato il matrimonio che poteva avvenire *cum manu* e *sine manu*.

Innanzitutto per contrarre matrimonio era necessario che l'uomo e la donna avessero la capacità giuridica (*conubium*) che consisteva nell'essere cittadini liberi e nell'aver raggiunto i 12 anni per le donne ed i 14 anni per gli uomini. Il matrimonio *cum manu* rimase in vigore fino al II sec. a.C, e consisteva nel passaggio della donna dalla *manus* del padre a quella del marito, cioè dalla posizione di figlia a quella di moglie, dalla potestà del padre a quella del marito. Il rito detto "coemptio" (da verbo *emere* cioè comprare) consisteva in un atto di acquisto vero e proprio in cui un incaricato teneva in mano una bilancia ed il marito vi gettava sopra una somma simbolica di denaro per l'acquisto della moglie. Ma anche nell'antica Roma esisteva il divorzio e la procedura era



Statua di Livia Drusilla rappresentata come la dea Opi, Collezione Borghese, Museo del Louvre.



Ara Pacis: Agrippa, Giulia e prole inseriti nel corteo.



Testa ritratto di Giulia, figlia dell'imperatore Augusto, I sec. a.C., Berlino, Pergamon Museum.

avessero bevuto vino. A questo proposito esisteva addirittura il "diritto del bacio" (*ius osculi*) con cui ogni parente maschio fino al II grado poteva baciare la donna sulla bocca per scoprire se aveva bevuto.

Dal II sec. in poi invece si parla di matrimonio *sine manu* in virtù del quale la donna e i suoi beni rimanevano all'interno della famiglia di origine, non ereditava dal coniuge quindi ma dal padre. Le ripercussioni di questo cambiamento sulla condizione femminile furono enormi. Se consideriamo infatti che le donne erano equiparate ai figli maschi nella successione testamentaria e che in genere i padri muoiono prima dei mariti, ci troviamo di fronte a donne ancora giovani in possesso di patrimoni personali e libere sostanzialmente, anche se formalmente sottoposte a tutela, di disporre a piacimento. Dopo la seconda guerra punica, in cui la popolazione maschile era stata decimata, venne introdotta una disposizione con cui le donne oltre ad ereditare dai padri potevano ereditare anche dai mariti. A questo punto ci si trovò di fronte a donne molto diverse dalla Lucrezia di qualche secolo prima. Erano ricche ed estremamente colte (quelle appartenenti alla classe patrizia naturalmente), la loro istruzione comprendeva oltre alle lettere anche diritto e retorica, inoltre provvedevano personalmente all'educazione dei figli.

Arriviamo così alla fine del I sec. a.C.. Ottaviano Augusto prende il potere riuscendo con lungimiranza e capacità a ricompattare il popolo romano, reduce da anni di guerre civili, intorno allo Stato, alla patria. Per il raggiungimento della *Pax Augustea* l'imperatore si avvale dei suoi più fidi collaboratori Agrippa, per la parte militare, e Mecenate come consigliere politico e anche come "addetto stampa", oserei dire. Attraverso il suo circolo

estremamente semplice, bastava dichiarare la volontà di divorziare alla presenza di testimoni. Plutarco racconta di una legge con cui Romolo avrebbe vietato alle donne di divorziare dando però questa facoltà agli uomini nel caso in cui le mogli avessero avvelenato i figli (ossia in caso di aborto) oppure

di letterati Mecenate contribuì fortemente a sostenere il regime imperiale patrocinando opere che esaltavano Roma e la *Gens Iulia*, e quindi lo stesso Imperatore. Ma l'immagine pubblica di Augusto non poteva certo prescindere da quella privata. In conformità allo stile di vita degli avi Augusto conduceva una vita spartana, riservata, senza sfoggio di potere ed allo stesso modo dovevano comportarsi i membri della famiglia imperiale, inclusi quelli di sesso femminile: la sorella Ottavia, la moglie Livia e la sua unica figlia Giulia.

Il modello femminile al quale si rifaceva Augusto era quello proprio della "nobilitas" secondo il quale la donna doveva, come abbiamo già detto, essere bella, moglie e madre, obbediente, silenziosa, modesta, pudica. Seguendo questi dettami vivranno insieme nella sua casa sul Palatino la moglie Livia con i figli avuti dal primo matrimonio, la sorella Ottavia con i propri figli e Giulia, l'unica figlia legittima dell'imperatore.

Ottavia fu una pedina importante nelle mani del fratello. Rimasta vedova di Claudio Marcello venne data in sposa a Marco Antonio con l'intento di rinsaldare la ritrovata amicizia. Quando Marco Antonio tornato in Oriente la lascerà per restare con Cleopatra, Ottavia tornerà nella casa fraterna insieme ai suoi figli e dopo la morte di Antonio, si occuperà anche dei figli da lui avuti dalla prima moglie Fulvia, tra i quali anche quel lullo Antonio che tanta importanza avrà nella vita di Giulia.

Ma la donna più importante della vita di Augusto è stata senz'altro la sua terza moglie, Livia Drusilla. Ripudiata la moglie Scribonia "nello stesso giorno del parto" della figlia Giulia, così scrive Cassio Dione, Ottaviano sposerà Livia ed il loro matrimonio durerà fino alla morte dell'imperatore pur non coronato dalla nascita di figli, cosa questa che impensierirà molto l'imperatore senza però



Busto di Ottavia, sorella dell'imperatore Augusto, da Velletri (RM), 40 a.C., Roma, Museo Nazionale Romano.



Testa di Livia Drusilla, moglie dell'imperatore Augusto, dal Fayum (Egitto), copia del IV sec. d.C. da un'originale del 27-23 a.C., Copenhagen, Ny Carlsberg Glyptotek.

nell'abbigliamento, nell'educazione dei figli. Sembra che filasse personalmente gli abiti del marito e fosse esperta nell'uso dei medicinali con le erbe tanto che nella sua villa suburbana ci fosse una parte del giardino dedicata a questo. Era la moglie perfetta per un imperatore che tra le sue priorità aveva la moralizzazione dei costumi. In casa regnavano regole ferree di comportamento alle quali né i figli di Livia, né Giulia potevano sottrarsi.

Fu sotto il controllo della matrigna che Giulia visse la propria infanzia e adolescenza, filando e tessendo. Ma il clima della casa paterna non era adatto ad una donna vivace, intelligente, curiosa e che amava divertirsi come Giulia. Aveva quindici anni quando il padre la fece sposare con il cugino Marcello, figlio di Ottavia e poco più grande di lei. Augusto, che non aveva avuto figli maschi, voleva tramite la coppia assicurarsi una successione ed eventualmente adottare il nipote-genero ma non fece in tempo, perché Marcello morì improvvisamente lasciando la moglie vedova e senza figli. Giulia riprese quindi le proprie abitudini frequentando circoli di intellettuali e amici aristocratici senza badare alle apparenze. I commenti che circolavano sul comportamento della figlia fecero decidere ad Augusto di farla risposare in fretta. La scelta cadde sul suo più fidato collaboratore Marco Vipsanio Agrippa. Giulia aveva diciotto anni e Agrippa quarantatré. Ebbero quattro figli, due femmine e due maschi, Gaio Vipsanio Agrippa e Lucio Vipsanio Agrippa, che Augusto adotterà. Con questo

spingerlo a divorziare. Livia era di bell'aspetto, come possiamo vedere dai ritratti arrivati fino a noi, modesta, poco incline al lusso e dedita alla casa. Tutte le virtù delle matrone romane che Augusto cercava, ma aveva anche un'intelligenza fuori dal comune e divenne presto la più fidata consigliera del marito. Era un modello per tutte le donne romane, impeccabile nelle

uscite pubbliche,

matrimonio Giulia non era più solo la figlia dell'imperatore, ma anche la moglie dell'uomo più importante di Roma dopo Augusto. Bella, colta, brillante, intelligente divenne presto la donna più in vista della città e ricominciarono presto a circolare voci sulla sua licenziosità che lei non faceva nulla per evitare. Macrobio racconta che quelli al corrente delle sue avventure si stupivano del fatto che partorisce figli così somiglianti ad Agrippa e che lei rispondeva "non prendo mai passeggeri se non quando la nave ha fatto il pieno".

Alla morte di Agrippa però Giulia fu costretta a sposarsi di nuovo, questa volta con Tiberio, figlio di primo letto di Livia. Augusto voleva così costringerla ad un comportamento più consono alla figlia dell'imperatore mentre Livia considerava i benefici che il figlio ne avrebbe tratto in termini di ascesa politica. Forse Augusto sperava che Tiberio sarebbe riuscito a domare Giulia, cosa che non riuscì e Tiberio, dopo il trionfo sui Germani, si ritirò a Rodi lasciandola sola a Roma dove Giulia diede libero sfogo alle sue passioni. Le furono attribuiti numerosi amanti ma la relazione che le costò la libertà fu quella instaurata con Iullo Antonio, figlio di Marco Antonio e Fulvia, che Ottavia aveva allevato nella casa sul Palatino e che sembra essere stato a capo di una cospirazione contro Augusto. Quando i cospirati vennero scoperti e esiliati, Iullo Antonio si tolse la vita, mentre Giulia venne accusata di adulterio e tradimento. Fu costretta all'esilio perpetuo sull'isola di Ventotene dove solo la madre Scribonia avrà il permesso di starle vicina.

Da questa descrizione si potrebbe pensare che le donne in epoca imperiale fossero emancipate, cioè fuori dal potere di un uomo, ma non era così. Le donne avevano sicuramente acquisito una certa libertà nel corso dei secoli ma di emancipazione non si poteva certo parlare e, nel caso di donne appartenenti ai ceti sociali più elevati, queste erano spesso merce di scambio per accordi politici. Quello però che maggiormente mi fa riflettere è che ancora oggi, a distanza di venti secoli e dopo tante battaglie, discutiamo ancora sulla disparità di opportunità tra uomo e donna.

Laura Laganà



## **Il Gruppo Archeologico Luinese**

augura

a tutti i Soci,  
ai frequentatori,  
agli amici sparsi su e giù per la penisola,  
a tutti i collaboratori che partecipano ad Archeologando  
e ai colleghi dei Gruppi Archeologici del DLF di tutta Italia

un felice Natale ed un ottimo anno nuovo.