

CIBO E ALIMENTAZIONE NELL'ANTICA CORFINIO

Anna Dionisio¹

1. Tema dell'esposizione di oggi sarà, come espresso nel titolo, il rapporto che la popolazione di Corfinio nell'antichità aveva in primo luogo con il cibo, ossia con la materialità degli alimenti; e poi con le varie dinamiche relative alla produzione, distribuzione, commercio e consumo di esso. Un rapporto che sicuramente, prima dell'età industriale, era profondamente differente dal nostro, ma di cui, a tratti, riusciamo a cogliere degli echi, soprattutto nel valore "simbolico" di cui ancora oggi, in determinati contesti e occasioni, esso è investito. Per cercare di comprenderne almeno i tratti essenziali, tenteremo di interrogare le fonti che abbiamo a disposizione: da quelle archeologiche, alle fonti storiche -che sono tutte di età avanzata, posteriori alla romanizzazione-, fino a cogliere, dove possibile, alcune analogie con lo stato di cose attuale.

2. Un discorso sull'alimentazione non può prescindere dall'esame dei luoghi a cui facciamo riferimento. Il territorio di Corfinio, come si può osservare in questa cartografia IGM, è diviso in fasce con caratteri differenti: l'attuale centro abitato sorge su un pianoro sopraelevato e delimitato dai fiumi Aterno e Sagittario, ed è collegato a SW con le gole di San Venanzio e Raiano, che sono il tramite a W per la valle subequana, mentre la parte S e SE digrada verso la valle peligna. In antico il centro preromano, che Strabone chiama "metropoli dei Peligni" (nel senso di "città-madre", il primo nucleo abitato con caratteri quasi urbani), si estendeva nella stessa area; quella che vediamo designata con il nome di "Antica Corfinio" è invece pertinente alle adiacenze della città romana, che occupano l'area più pianeggiante, di cui restano le aree di necropoli -già occupate prima della romanizzazione- e i mausolei vicino Valva.

3. **Caratteri del territorio.** Ai fini del nostro discorso, che dovrebbe aiutarci a comprendere come si produceva, si distribuiva e in quali modalità e occasioni si consumava il cibo nell'antichità in questi luoghi, la geografia del posto ha una grande rilevanza. Anche gli scrittori antichi mettono in risalto la connessione tra clima, ambiente e produzione di generi alimentari: Ovidio negli *Amores* afferma che *"i campi peligni sono attraversati da fiumi in lungo*

¹ Istituto Nazionale di Archeologia e Storia dell'Arte.

e in largo", e Silio Italico fa riferimento nei *Punica* al clima gelido di Sulmona mettendolo in relazione con la forza e l'asprezza dei suoi abitanti². In effetti, il clima ha sempre influenzato non solo la tipologia e la resa delle colture e lo svolgersi dell'allevamento, ma anche la qualità e le modalità stesse dell'alimentazione delle popolazioni residenti.

4. Una biodiversità da riscoprire. La composizione della dieta tra gli antichi Peligni era ovviamente molto differente da quella attuale, proprio per un legame molto più stretto con i caratteri del territorio e del clima: intanto non c'era sempre disponibilità di tutti i cibi, ma l'alimentazione variava in base alle località, alla stagione, all'accessibilità di determinate risorse, alla vicinanza o meno alle direttrici commerciali. Possiamo citare, per fare un esempio topograficamente vicino, il caso di Fonte d'Amore a Sulmona, per cui sono disponibili analisi paleoantropologiche: la dieta nelle località periferiche, lontane dalla viabilità principale, fu almeno fino al tardo ellenismo scarsa, basata sui cereali, con poca carne e quindi povera di vitamine e proteine. A Corfinio, come vedremo, la situazione è migliore, per la posizione favorevole all'incrocio delle direttrici viarie e per l'importanza del centro e del suo territorio. Non esistevano però prodotti che oggi sono considerati comuni, perché sono stati introdotti molti secoli dopo nel bacino del Mediterraneo e in Italia da altri luoghi o sono stati creati e selezionati progressivamente: esempi sono gli agrumi, le mele e pere di qualità "selezionate" e della grandezza attuale, cacao, patate, mais, banane e frutta esotica in genere. Possiamo ragionevolmente ritenere che la base dell'alimentazione consistesse in cereali (specie *Triticum dicoccum*, farro, e *Hordeum*, orzo); legumi, carne (ovicaprini, suini, pollame, pochi bovini e cacciagione), prodotti ittici; frutti spontanei oppure vegetali oggi "dimenticati" (varietà piccole di mele e pere) insieme ad altri ancora coltivati come uva; fichi, ciliegie (Plinio) ecc.

In attesa di analisi approfondite ed estensive sulla paleofauna e sui resti vegetali, l'utilizzo di specie oggi inconsuete si può ipotizzare sia perché le fonti di età romana ne parlano diffusamente, sia a partire dalle usanze tradizionali in voga fino al secondo dopoguerra: leguminose del genere della cicerchia; piccoli animali selvatici, es. tasso, ghiro o riccio, ma anche le chioccioline, famose soprattutto in età romana (Apicio); frutti come il corbezzolo, la rosa canina, la mora o alcuni tipi di bacche spontanee come la corniola; frutti secchi come noci e mandorle...

² Sil. It., VIII, 509-510: *Ad essi si uniscono i fieri / Peligni, conducendo le loro schiere dalla fredda Sulmona* (Trad. Vinchesi 2001).

5. **Cerealicoltura e prodotti ortofrutticoli.** Per quanto riguarda la cerealicoltura, e in genere anche la produzione di alimenti di origine vegetale, Ovidio in più punti delle sue opere mette in connessione la grande ricchezza d'acqua della vallata con la fertilità del terreno e l'abbondanza di frutti e messi. Uno dei più antichi manufatti legati al consumo di cereali è un tipo di ciotola con un solo manico esposta nel museo De Nino in più esemplari, di cui uno adespota rinvenuto dal De Nino a fine 1800 e uno proveniente dallo scavo del 1994 nella necropoli della via di Pratola. Questo oggetto ha confronti anche ad Alfedena, Opi e Barrea, in territorio pentro, in età tardoarcaica e nel primo ellenismo (V-IV sec. a.C.) ed è stata avanzata l'ipotesi che non servisse solo per mangiare, come scodella, ma anche come attingitoio per derrate solide: si può ipotizzare, analogamente all'uso poi testimoniato per i romani, la conservazione di grandi quantità di granaglie e vegetali che poi venivano attinti con misurini come questo. Di età successiva (III-II a.C., fino all'età romana) sono invece alcune anfore a fondo piatto, di produzione locale, che per analogia con la forma Dressel 28 potrebbero essere state utilizzate per il trasporto di cibi solidi invece che di liquidi, come olive, alici e granaglie.

6. **Vino e olio.** Ma i prodotti vegetali di gran lunga più importanti per il mondo antico, e destinati non solo al consumo locale ma anche all'esportazione e al commercio, sono senz'altro il vino e l'olio di oliva. Plinio, confermando la fertilità della vallata, ci attesta comunque che per via del clima molto freddo e continentale i vini peligni erano più aspri e meno gradevoli di altri, e che per impedire alle viti di gelare in inverno venivano messi in atto vari espedienti, come quello di circondarle di un reticolo di rigagnoli³; Ovidio conferma che la fertile valle era coltivata sia a vite che ad olivo. Anche in questo caso, l'abbondanza di materiali archeologici, rinvenuti negli scavi dal 1880 in poi, ci conferma sostanzialmente le parole degli scrittori: non c'è praticamente scavo nel territorio -tanto di necropoli quanto di santuario, ma anche negli abitati vi sono evidenze in proposito- in cui non siano stati rinvenuti servizi da vino, come quello che vediamo nella schermata, composti per lo più di un vaso grande (olla) e un attingitoio di

³ Plin. 17, 250: "I vini assai aspri del territorio sulmonese desiderano acqua, nel pago Fabiano, in cui si irrigano ancora le campagne; e in modo stupefacente con quell'acqua le erbacce muoiono e i cereali si nutrono, e l'irrigazione ha l'effetto della sarchiatura. Nello stesso posto in inverno, tanto più se c'è neve o ghiaccio, perché il gelo non bruci le viti, le circondano di rigagnoli d'acqua, e chiamano questa operazione "tepidare": perché quella di essere tiepido in inverno è una natura meravigliosa propria di un solo fiume. Ma esso stesso, in estate, è talmente freddo che le sue acque sono quasi insopportabili". (Traduzione mia)

dimensioni variabili, e anfore di vario tipo e cronologia, pensate per contenere liquidi come vino o olio. L'anforetta più a destra, decorata secondo lo stile apulo e datata al III secolo a.C., non ha destinazione alimentare, ma ho ritenuto opportuno mostrarla perché è peculiare dell'area di Corfinio, in cui ne sono state rinvenute 5 (più un esemplare da Anversa e uno da Canosa di Puglia) e soprattutto perché si tratta di un unguentario, e gli unguenti, antenati delle nostre creme di bellezza, avevano come base proprio l'olio di oliva. Se pensiamo che con l'olio si ungeva la dea Afrodite secondo il libro VIII dell'Odissea, e che veniva utilizzato come medicina o unguento, ci rendiamo conto di quanto fosse prezioso e vitale questo prodotto.

7. Il *kykeon*: una specialità di età arcaica. Gli usi del vino in antico sono molteplici. A Corfinio e in genere nel territorio peligno, analogamente a quanto avviene in altre località abruzzesi, è possibile rinvenire, solitamente in contesti tombali, materiali connessi ad un'usanza di cui ci testimoniano già i poemi omerici, e poi probabilmente diffusasi in Italia attraverso le colonie greche d'Occidente. Soprattutto tra le aristocrazie arcaiche (attorno al VI secolo a.C.), il vino non veniva bevuto così com'era, ma mescolato con formaggio, miele e spezie per arricchirne il sapore: la mistura è chiamata in Omero *kykeon*. A Sulmona, nella sezione romana del Museo della SS. Annunziata, si trova una grattugia in bronzo (quella in foto è un confronto proveniente da Spina, *enclave* etrusca sull'Adriatico) utilizzata proprio per grattugiare il formaggio nel vino, mentre tra i materiali degli scavi De Nino di Corfinio, necropoli della via di Pratola, attualmente al museo della Civitella a Chieti, ho rinvenuto un *simpulum*, una sorta di mestolo usato per mescolare e per versare il vino (qui l'ho disegnato perché essendo molto rovinato la foto non sarebbe stata comprensibile). Da confronti con materiali di Pompei (Tassinari), questo è di età molto più tarda rispetto alla grattugia, ma esistevano anche mestoli con una serie di fori sul fondo, detti *cola*, con cui si filtrava il vino da tutte le impurità dopo aver lasciato che prendesse sapore.

8. Carne e pesce. Oltre ai prodotti vegetali, la dieta degli antichi Peligni, come ovviamente quella dei moderni, comprendeva un assortimento di alimenti di origine animale. Una parte considerevole dell'economia locale era rappresentata dall'allevamento, specie da quello transumante, soprattutto ovino, come ci testimoniano un rilievo con animali transumanti e pastori e la famosa iscrizione dei *callitani*, in cui si invitano gli stessi a rimanere nei percorsi stabiliti, entrambi da Sulmona, ma abbiamo indizi della presenza e della discreta importanza di altri animali da latte e da carne. A Corfinio, in

particolare, sono stati rinvenuti specialmente in ambito sacro, nel santuario di Sant'Ippolito, e nei dintorni della necropoli di via di Pratola, dei votivi di età ellenistica a forma di piccoli bovini e, più raramente, di suini, come questo cinghiale; dal santuario di Sant'Ippolito proviene anche una lucerna conformata a testa di bovino. Per quanto riguarda le statuette votive di animali, sono in argilla e sono state rinvenute in quantità consistente, avendo una funzione di sostituzione dell'animale vero. Il "sacrificio" di un bovino o di un suino in terracotta permetteva di evitare un danno economico che sarebbe stato rilevante con l'uccisione di un animale di taglia media o grande; il suino, in particolare, è interessante perché le fonti di età romana⁴ lo mettono in relazione con il culto di Cerere, la dea della fertilità, e qui nel museo la testimonianza di ciò è rappresentata dal rilievo funerario con iscrizione della sacerdotessa di Cerere *Helvia Pothine*, datato al I sec. d.C. Il consumo di carne sembra essere suggerito in ambito funerario dalla presenza di piccoli coltellini in ferro all'interno delle coppe (che noi chiamiamo coppe come definizione formale, ma in realtà sono delle ciotole destinate a contenere solidi: anche il De Nino riferisce di averne trovate piene di semi, ceneri e ossi di piccoli animali, probabilmente pollame). Infine, anche il pesce sembra avere un ruolo significativo nell'alimentazione dei corfiniesi già in età ellenistica: nella tomba 1 dell'Impianata è stata infatti rinvenuta una padella in bronzo con all'interno delle lische di pesce, che testimoniano l'abitudine, da parte di interi nuclei familiari, alla pesca stagionale nel lago Fucino, protrattasi fino alla metà del XX secolo.

9. Apicoltura, miele e suo uso in cucina. Sappiamo con certezza, dalle testimonianze scritte, che tra i Peligni e a Corfinio il miele aveva un ruolo importante. Ricordiamo che nell'antichità non esistevano altri tipi di dolcificante: dunque gli unici alimenti dolci erano miele, frutta fresca e secca e derivati. Plinio e Calpurnio ci informano della pratica dell'apicoltura tra i Peligni, non solo per la produzione di miele ma anche di cera; la cera d'api e i prodotti secondari delle api, come ancora oggi, erano considerati di pregio, l'illuminazione quotidiana non era ottenuta per esempio con candele di cera d'api ma con più comuni lucerne (*è noto l'uso dell'olio di oliva, ma è presumibile l'utilizzazione di altri olii, ad esempio di noce, di sesamo, di ricino o di pesce e probabilmente di olii minerali, già conosciuti nel periodo antico, e di grassi animali*).

⁴ Hor., *Ep.*, Tellus; Ov., *Fast.*, Gell., *N. A.*; Serv., *Ad Aen*; Macrob., *Sat.*, Ceres.

Più che per il consumo diretto, il miele era utilizzato in una quantità di ricette di cucina: per l'età preromana abbiamo l'attestazione omerica del consumo di vino con miele, come già abbiamo ricordato; il nostro immaginario collettivo, però, evoca prima di tutto la cucina di età romana, su cui abbiamo una grande quantità di testimonianze scritte: in primis l'opera del famoso Apicio, il primo libro di cucina vero e proprio di cui abbiamo notizia. Apicio ci trasmette diverse ricette con l'uso di miele, come i panini dolci cotti su foglie di lauro e aromatizzati al miele, e la *tyropatinam*, che potremmo considerare l'antenata della crema catalana, del budino e del crème caramel, per la sua composizione a base di uova e latte addolciti con miele e cotti in forno..se non fosse per l'uso di aggiungere al momento di servire una spolverata di pepe...

10. Manufatti connessi alla produzione alimentare. Dopo aver esaminato "che cosa" si mangiava tra gli antichi Peligni, è interessante comprendere "come" gli alimenti venivano prodotti, distribuiti e consumati. Il discorso è molto lungo e complesso, pertanto in questa sede fornirò solo qualche spunto. Tra i materiali che ci testimoniano la produzione delle derrate alimentari uno veramente interessante è una macina proveniente da *Ocriticum*- Cansano, attualmente conservata al museo di Sulmona, del tipo detto "a tramoggia", destinata alla produzione di farina a partire dal grano. Questo oggetto è veramente particolare perché l'origine di tale tipologia si deve individuare in Asia minore; su suolo italiano è diffusa prevalentemente in Magna Grecia e questo è l'unico esemplare ad oggi rinvenuto in Abruzzo, ed è databile all'età ellenistica. Per tali motivi, possiamo pensare che non solo l'area di Corfinio e Sulmona, ma tutto il territorio peligno fosse interessato da una fitta rete di scambi commerciali che investivano non solo i beni di lusso, ma anche gli oggetti di uso quotidiano, tra cui quelli destinati alla produzione e trasformazione delle derrate alimentari. In questo caso, l'oggetto proviene dal deposito votivo di un'area sacra e sembra legato alla produzione di pane connessa al culto di Cerere (tesi di Orietta Pizzoferrato)⁵.

11. La distribuzione e la vendita. Non tutto il cibo, infatti, era prodotto localmente; nel millennio di storia circa che ci è possibile conoscere, a grandi linee, dell'antichità di Corfinio e della valle Peligna si registrano sensibili cambiamenti in questo senso. Fino alla prima età ellenistica, prima di Annibale e delle guerre puniche (tra l'inizio del IV e la fine del III secolo a.C.),

⁵ Pizzoferrato, in Tuteri et al. 2005, pp. 78 ss.

l'alimentazione è prevalentemente basata su prodotti locali (diremmo noi "a km zero") oppure legati ai tragitti della transumanza e ai prodotti dell'allevamento transumante; abbiamo già detto che non solo alimenti, ma anche unguenti e cosmetici composti di sostanze alimentari erano commerciati lungo la direttrice adriatica e il tratturo che giungeva al Tavoliere, con i suoi vari diverticoli. Tramite l'Etruria, invece, usanze di origine greca, come lo stesso banchetto, il simposio e specialità come il vino al miele vengono adottate dalle aristocrazie locali perfino in età arcaica; ma il vero e proprio commercio di prodotti su lunga distanza e l'esplosione delle importazioni e delle esportazioni avvengono a partire dall'età annibalica e si intensificano dopo il 146 a.C., quando le conquiste di Corinto e di Cartagine aprono completamente il Mediterraneo all'espansione di Roma, e quindi di ritorno anche i popoli italici vengono interessati da una vera "rivoluzione commerciale". A Corfinio e in tutta la valle peligna abbiamo una grande quantità di indizi su questi flussi di scambi di merci, che si svolgevano prevalentemente per mare: in esposizione abbiamo decine di anfore a puntale, destinate al commercio del vino via nave; altri tipi di anfore, probabilmente di produzione locale, avevano fondo piatto e potevano essere utilizzate per derrate solide o per l'olio; alcune delle anfore presentano segni di riconoscimento che possono essere tappi con decorazioni o bolli sui manici o sul corpo. Tali segni ovviamente non hanno scopo decorativo ma prettamente informativo: offrono notizie sul fabbricante, sulla località di provenienza del contenuto, oppure, nel caso dei bolli rodii, come questo esemplare trascritto da Sulmona, possono anche indicare l'annata del vino con la segnalazione dei nomi dei governanti in carica quell'anno. Un discorso a parte meritano i curiosi oggetti detti *fritilli*, che nella valle peligna sembrano quasi esclusivamente peculiari di Corfinio: sono state fatte diverse ipotesi per il loro uso, alcuni li considerano unguentari, altri bussolotti per giocare a dadi, ma potrebbero anche essere una sorta di tappi per anfore.

12. Il Rilievo Dragonetti di Sulmona. Un oggetto particolarissimo, conservato nel Museo di Sulmona, è questo rilievo molto famoso, che mostra tutta la complessità della rete commerciale legata al vino nella valle peligna. Raffigura sul registro superiore un dromedario con due anfore da vino guidato da un uomo e inferiormente una fila di individui. I tratti delle persone raffigurate non sono visibili attualmente, ma niente vieta, come hanno notato studiosi come Gianfrotta e A. Tchernia, che possa trattarsi degli esponenti della *gens Peticia*, originaria della Marsica ma trapiantata a Sulmona, veri e

propri "magnati" del vino, che commerciavano in tutto il bacino del Mediterraneo tra il I secolo a.C. e il primo d.C., le cui "firme" su anfore sono state individuate dal Sahara alla Liguria; uno dei membri di spicco della famiglia, *Marcus Attius Peticius Marsus*, come sappiamo, dedicò nel I secolo a.C. la famosa statuetta di Ercole Curino nel santuario omonimo.

13. Il consumo e la ritualità: il banchetto e il simposio. Dopo la produzione ed il commercio, gli alimenti erano ovviamente destinati al consumo. Il cibo e le bevande potevano essere consumati in maniera sbrigativa, senza un apparato cerimoniale e rituale, per pure necessità di sostentamento; ma abbiamo le prove già prima dell'età romana che buona parte della popolazione, soprattutto i ceti medio-alti e le *élites* delle comunità, praticava rituali istituzionalizzati in cui il consumo di cibo e di vino diventava veicolo di significati simbolici e un mezzo per le famiglie in vista per affermare il proprio *status*, rinsaldare i legami con i pari grado nella gerarchia sociale e instaurare rapporti di supremazia sulle fasce sociali più basse. Tali istituti, il banchetto in cui si consumava il cibo e il successivo simposio in cui si beveva soprattutto vino, sono attestati già dai poemi omerici come largamente diffusi in tutto il bacino orientale del Mediterraneo e attraverso la colonizzazione da parte dei Greci in Occidente, nell'VIII secolo a.C., giungono in Italia meridionale e di lì in Etruria e Roma; a partire dal VII-VI secolo a.C. i corredi funerari ci testimoniano l'arrivo di tali pratiche anche in Abruzzo.

14. Servizi da banchetto: dalla funzionalità al lusso. Nell'esposizione del Museo di Corfinio si trova una serie di oggetti variamente riconducibili all'uso del banchetto. In gran parte, come abbiamo detto, sono stati rinvenuti in tombe; la peculiarità delle tombe peligne, rispetto a quelle delle popolazioni confinanti, è proprio nella presenza fissa di un servizio di solito completo per cibo e bevande, comprendente un vaso grande per contenere vino, un vaso piccolo -attingitoio- che serve da misurino perché nell'uso omerico poi diffusosi in Italia il vino andava mescolato con un certo numero di parti di acqua, e una scodella o ciotola per il cibo solido, a volte contenente anche un coltello in ferro per la carne. Questa è la composizione standard del servizio, ma esso può variare nella tipologia dei materiali, a volte anche nel loro numero, ed è soggetto a cambiamenti nel tempo. I materiali che vi mostro sono pertinenti a diverse fasi dell'ellenismo, anche se sono adespoti, ossia non è possibile ricostruirne il contesto perché provengono dagli scavi della fine del 1800 in via di Pratola e non abbiamo la possibilità -tranne in casi limitati- di riferirli ad un preciso corredo. L'olla (il vaso grande) a

sinistra in alto presenta tracce di pittura a liste, e questo vuol dire che è un'imitazione della ceramica proveniente dalla Puglia in un periodo, III secolo circa a.C., in cui questa era la ceramica di importazione di riferimento; i piccoli attingitoi vicini sono in ceramica a vernice nera, una classe originatasi in Campania ma diffusa progressivamente in fabbriche locali in tutta Italia, fino alla romanizzazione; anche le ciotole nel ripiano sottostante sono nello stesso materiale, ma a fianco c'è un'anfora a due manici e a fondo piatto, che inizia a sostituire le olle senza manici all'incirca nel II secolo a.C. Nelle foto a fianco abbiamo invece parte di un corredo scavato nel 1994: è interessante perché i manufatti non sono in ceramica ma in bronzo, e vediamo al posto della ciotola una padella con manico, e al posto dell'attingitoio un'olpe, ossia un vaso con un solo manico, di fattura pregiata e di un tipo di origine etrusca, con attacco del manico a testa di Sileno. È importante notare come i pezzi del servizio da banchetto siano progressivamente sostituiti non nella funzione ma nella forma e nel materiale, spesso adattando forme che in origine non erano concepite per quell'uso: la "padella", secondo alcune interpretazioni (Piana Agostinetti), era originariamente destinata al lavaggio delle mani mentre qui le troviamo piene di cibo solido; in più questo stesso corredo comprende un'anfora a puntale da trasporto, che però sostituisce la funzione del vaso da vino. Perché? Perché a partire dal tardo III secolo, con le campagne di Roma in Oriente e in Africa dopo Annibale, gli italici, e i Peligni tra i primi, vengono interessati in pieno dai flussi di commercio nei nuovi mercati che si aprono e approfittano per avviare attività commerciali, come abbiamo già visto. Allora anche i corredi funerari presentano il simbolo di questa nuova ricchezza e del nuovo *status* di una classe sociale totalmente nuova di mercanti, che avrà con il tempo un peso sempre maggiore e finirà per scalzare le vecchie aristocrazie.

15. Ceramiche fini da mensa. Il “servizio buono”. Qui abbiamo una serie di esempi di pezzi di vasellame da banchetto di epoche diverse; in alto a destra due scodelle che ad una prima occhiata sembrano simili, ma in realtà appartengono a mondi e anche a realtà sociali completamente differenti. La più a destra è analoga a quella in impasto ad un solo manico che abbiamo potuto vedere prima, parlando della cerealicoltura; è un oggetto di fattura modesta, di ambiente sannitico interno, comune nelle tombe più antiche, tra V e IV secolo a.C. A sinistra invece è una *kotyle* a due manici orizzontali sovradipinta a motivi verticali, che trae origine da un tipo di

ceramica pregiata diffuso attorno al V - IV secolo ma in ambito campano e magnogreco.

A sinistra vediamo meglio l'olla listata della schermata precedente e in più vari esemplari di ceramica a vernice nera, di datazione variabile dal III al I secolo a.C. La fabbricazione della cosiddetta "vernice nera" era il modo più economico di imitare nel vasellame ceramico la lucentezza delle stoviglie metalliche, che erano alla portata dei ricchi mercanti, ma troppo costose per gran parte della popolazione: ecco perché conosce una diffusione straordinaria come "servizio buono" delle famiglie di ceto medio per ben tre secoli, dal IV al I secolo a.C. Subito dopo si verifica nella zona di Arezzo un'innovazione tecnologica: gli stessi vasi immersi in argilla liquida, che prima erano cotti in ambiente riducente, senza aria, prendendo un colore nero lucente, ora vengono cotti al contrario in un'atmosfera ricca di ossigeno, e quindi assumono un colore rosso fiammante. In più l'impasto ceramico è leggermente diverso e vengono arricchiti di decorazioni e bolli a stampo. È la nascita della cosiddetta "terra sigillata aretina", il primo gruppo di una classe ceramica che avrà una straordinaria fortuna e diffusione in tutto l'impero romano e che, sostituendo completamente la vernice nera, sarà prodotta in maniera industriale fino all'alto Medioevo. Qui a Corfinio abbiamo piccole quantità di questa ceramica soprattutto dal santuario di sant'Ippolito, come vedremo in seguito.

16. La necropoli dell'Impianata: materiali connessi al banchetto.

Finora abbiamo visto per lo più materiali adespolti, ossia il cui contesto non è sempre noto: gli scavi della fine del 1800, condotti sotto la direzione di Antonio De Nino nella grande necropoli della via per Pratola, hanno rappresentato sì un inizio di "metodo scientifico", ma a volte i singoli corredi sono stati smembrati e solo per materiali molto particolari e riconoscibili si è potuto recuperare il contesto tramite il confronto con le descrizioni d'epoca. Per quanto riguarda la necropoli dell'Impianata, invece, la situazione è completamente differente: gli scavi sono stati condotti scientificamente dalla Soprintendenza archeologica nel 1994 e hanno rivelato finora l'esistenza di almeno 8 sepolture. Qui vi illustrerò, tra i corredi delle più notevoli, alcuni materiali che hanno a che fare con il costume del banchetto. La tomba 1, a cui abbiamo già fatto un accenno, appartiene sicuramente ad un maschio adulto di rango e contiene tra l'altro un'anfora da trasporto e una "padella", carichi come abbiamo visto di significati simbolici. Nella tomba 4, che è stata utilizzata più volte per tre sepolture diverse - tutte femminili - tra la metà del III

e gli inizi del II secolo a.C., troviamo l'olla tradizionale, qui con coperchio, che però è stata soggetta ad una trasformazione dell'uso in senso simbolico: inizialmente è un vaso da vino, ma al momento della deposizione dell'inumazione successiva, e quindi della riduzione del primo cadavere, viene praticato un rituale "di rispetto", con cui il teschio della prima defunta è deposto nell'olla. In questo caso non c'è un riferimento alla ricchezza avuta in vita (che è demandato ad altri elementi del corredo non connessi con l'alimentazione), ma alla sacralità del rituale post mortem.

17. L'alimentazione dei neonati. Nelle tombe della via di Pratola, invece, sono stati rinvenuti dei curiosi esemplari di vasi, in gran parte a vernice nera, che hanno un collo "ad anatra", decentrato e con una serie di forellini in cima; il vaso ha solitamente un manico nella parte superiore. La certezza della funzione di questi oggetti è stata raggiunta con l'identificazione delle tombe di provenienza come infantili: in effetti l'*askòs*, questo tipo di vaso, non è altro che l'antenato del nostro biberon⁶. Ovviamente la presenza di esso ci riporta ad una realtà in cui la mortalità infantile doveva essere altissima e raramente i bambini non allattati naturalmente sopravvivevano.

18. Il cibo e il sacro a S. Ippolito. Anche in un contesto sacro, nel santuario in località S. Ippolito, sono presenti materiali connessi al consumo alimentare. Nel deposito votivo contemporaneo alla chiusura del santuario, avvenuta nel I secolo a.C., infatti, si trovano oggetti di uso comune come olle, coppe, vasellame da mensa in ceramica comune, come il coperchio in alto a sinistra, vernice nera e anche sigillata a retina, come il bollo che vediamo in foto in basso a sinistra. Inoltre vi sono riproduzioni di capi di bestiame in terracotta, come quelli che ho mostrato prima, con la funzione di sostituzione dell'animale reale in una forma di sacrificio. E' inconsueta, invece, una riproduzione in terracotta di una mela cotogna (*Cydonia oblonga*) sacra alle divinità inferie Demetra e Persefone: era stato ipotizzato che fosse una melagrana, più comunemente in associazione con Persefone, ma a differenza di questa non presenta l'inconfondibile ciuffo. La cotogna, in funzione di offerta votiva, è un frutto che ha confronti in ambito etrusco, soprattutto a Tarquinia, Gravisca, Vulci e Spina (Sgubini Moretti), e

⁶ In altri contesti, in sepolture di bambini più grandi, gli *askoi* non sono presenti. A Fonte d'Amore a Sulmona, per esempio, le tombe infantili si caratterizzano per la miniaturizzazione e l'esiguità del corredo: olette, coppette, collanine in quelle di bambine, ecc...Nemmeno da Anversa provengono esemplari di questa forma: lì le tombe di neonati e infanti sono quasi sempre senza corredo.

rappresenta il legame con il mondo sotterraneo e con il ciclo della morte e rinascita. Questo ci fa riflettere sul valore non solo materiale del cibo, ma anche sull'immensa varietà di significati simbolici che esso racchiude e che sono strettamente connessi alla cultura e al contesto cui si fa riferimento.

20. Conclusioni. Abbiamo compreso, in questa panoramica che non ha la pretesa di essere esaustiva, come il nesso tra caratteristiche del territorio, comunità umane e universo materiale, tecnologico e culturale legato al cibo sia particolarmente stretto nel mondo antico, e come tale assunto sia pienamente applicabile al caso di Corfinio e della valle peligna. Nonostante abbiamo focalizzato l'attenzione su un periodo lungo diversi secoli, non sembra mai allentarsi la connessione tra produzione, distribuzione e consumo del cibo e quello che noi oggi chiamiamo "patrimonio culturale", inteso come insieme di conoscenze, tecnologia, rapporti sociali, immaginazione, simbologia, capacità di narrazione.

Se pensiamo alla cucina e all'arte di trasformare il cibo nell'antichità, possiamo supporre che prima della romanizzazione le popolazioni abruzzesi non avessero un ricettario granché articolato: i cibi erano preparati e consumati in maniera semplice, poco elaborata, con i cereali ridotti in farina per farne polenta di farro e focacce (ricordo che non era ancora conosciuto il mais), le carni arrostate o bollite e pochi condimenti. Dopo la romanizzazione invece sembra di cogliere dei mutamenti, ma non ovunque allo stesso modo nei diversi territori romanizzati. A Corfinio abbiamo seguito alcuni di questi cambiamenti per quanto ce lo permettono i dati materiali e l'esame delle fonti scritte degli autori latini: mutamenti nelle modalità di produzione, nei materiali legati all'attività commerciale, nelle suppellettili da tavola, ma anche nel valore economico, di status e simbolico-sacrale dei manufatti.

Il cibo, insomma, oltre che un mezzo di puro sostentamento, si rivela come veicolo e produttore di cultura: la sua necessità innesca lo sviluppo tecnologico e il commercio, provocando il sorgere di interazioni (pacifiche o non di rado meno pacifiche!) tra popolazioni differenti; la modalità di consumo del cibo può diventare, come abbiamo visto, un mezzo di distinzione sociale e di affermazione di status; e infine il cibo è un veicolo insospettabilmente potente di significato, che può anche connettersi alla sfera sacrale: cibo come ultimo pasto per i defunti, grazie al quale possediamo tante informazioni sui manufatti ceramici e metallici che costituivano il corredo delle tombe; e cibo

come offerta sacra agli dei, e come tale degno di varcare i confini dello spazio del santuario.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- F. VAN WONTERGHEM, *Forma Italiae, IV. Superaequum, Corfinium, Sulmo*, Firenze 1984. (Materiali soprattutto adespoti)
- A. CAMPANELLI, V. ORFANELLI, P. RICCITELLI, *Il santuario di Ercole a Corfinio*, in M. PACCIARELLI (a cura di), *Acque, grotte e dei. 3000 anni di culti preromani in Romagna, Marche e Abruzzo* (Catalogo della mostra, Imola 1997), Fusignano (RA) 1997, pp. 184-202. (S. Ippolito)
- V. D'ERCOLE, M. R. COPERSINO, *Documenti dell'Abruzzo antico. La necropoli di Fossa, IV. L'età ellenistico-romana*, Pescara 2003. (Impianata)
- F. ROMITO, D. SANGIOVANNI, *Tombe „a grotticella“ peligne di età ellenistica*, in G. Tagliamonte (a cura di), *ricerche di archeologia medio-adriatica. I: le necropoli, contesti e materiali, atti dell'incontro di studio Cavallino-Lecce, 27-28 maggio 2005*, Galatina – Martina Franca 2008 ,pp. 195-230. (Necropoli)
- A. DIONISIO, *La valle del Sagittario e la conca peligna tra il IV e il I secolo a.C.: dinamiche e sviluppi della romanizzazione*, Oxford 2015. (Materiali da necropoli e santuario)
- H. TOSINI, *Apicio e la cucina degli antichi romani*, in *Ager Veleias*, 10.15, 2015
- AA. VV., *L'alimentazione in Italia antica*, a cura del Mibact, <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/index.html>