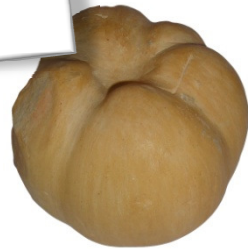
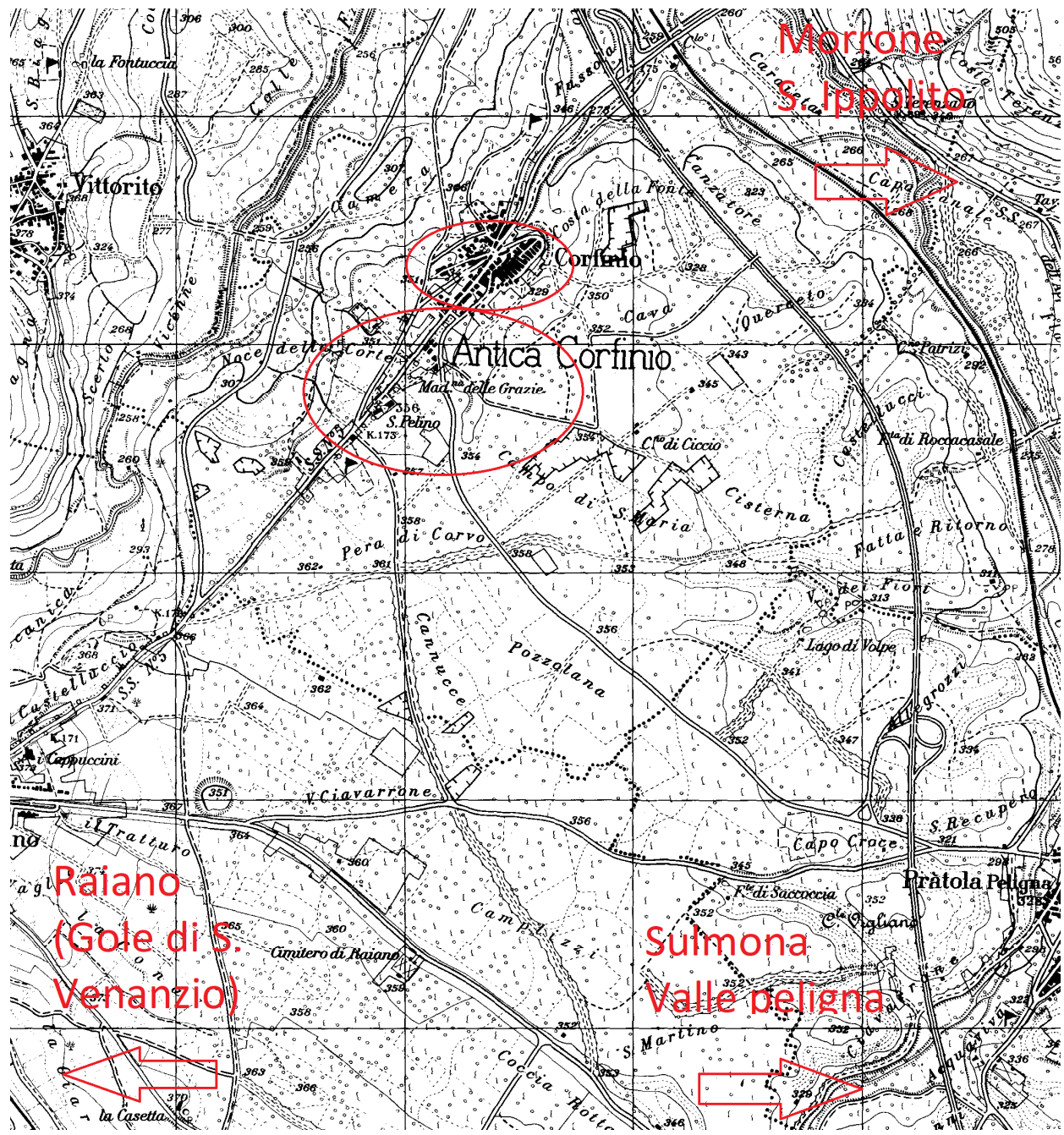


CIBO ED ALIMENTAZIONE NELL'ANTICA CORFINIO



Anna Dionisio

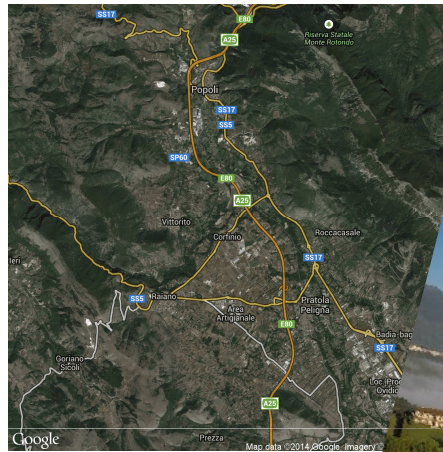
Istituto Nazionale di Archeologia
e Storia dell'Arte - Roma



Cartografia IGM di Corfinio e territorio (base: Quadrante 146, II, 1:50000)

Caratteri del territorio

- *Arva pererrantur paeligna liquentibus undis* (Ovid., *Am.*, II, 16, 5).
- *Coniungitur acer Paelignus, gelido quae rapit Sulmone cohortes* (Sil. It., *Punica VIII*, 509-510)



Una biodiversità da riscoprire



Farro (*Triticum dicoccum*)



Cicerchia (*Lathyrus sativus*)



Corbezzolo
(*Arbutus unedo*)



Orzo (*Hordeum vulgare*)



Lenticchia (*Lens culinaris*)



Rosa canina
(*Rosa canina*)



Cotogna (*Cydonia oblonga*)



Mela selvatica (*Malus sylvestris*)



Corniola (*Cornus mas*)

Cerealicoltura e prodotti ortofrutticoli



T. 3 Via di Pratola, scavi 1994 (Cfr. ad Alfedena) – IV-inizi III a.C.



Fase ellenistico-romana
(fine III-I a.C.)

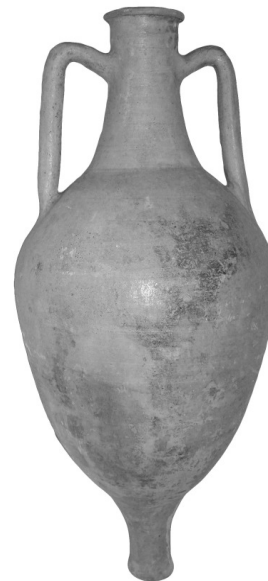
- *Et viret in tenero
fertilis herba solo
(...)Perque
resurgentes rivis
labentibus herbas
/Gramineus
madidam caespes
obumbrat humum
(Ovid., Am. II, 16,6)*

Vino e olio

- *Asperiora vina rigari utique cupiunt in sulmonense Italiae agro, pago Fabiano, ubi et arva rigant: mirumque herbae aqua illa necantur, fruges aluntur et riguus pro sarculo est. In eodem agro bruma, tanto magis si nives iaceant geletve, ne frigus vites adurat, circumfundunt riguis, quod ibi tepidare vocant: memorabili natura in amne solis, eodem aestate vix tolerandi rigoris (Plin., Nat. Hist., 17, 250)*
- *. Terra ferax Cereris, multoque feracior uvae; /Dat quoque bacciferam Pallada cursus ager (Ovid., Am. II, 16,6)*



Fase italico-ellenistica
(IV-III a.C.)



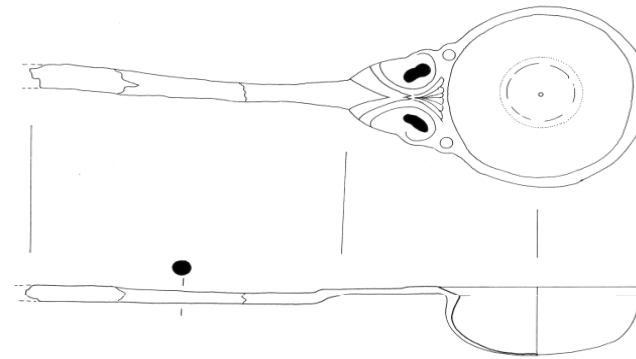
Fase ellenistico-romana
(fine III-I a.C.)

Il *kykeon*: una specialità di età arcaica



Grattugia in bronzo (Necropoli di Spina, ora al Museo archeologico nazionale di Ferrara, seconda metà VI sec. a.C.)

Presente almeno un esemplare a Sulmona (Collezione Piccirilli)



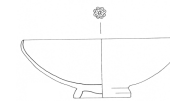
Simpulum (Corfinio, scavi De Nino – ora al magazzino del Museo della Civitella, Chieti)

Carne e pesce

- *Neque eadem loca, aestiva ac hiberna idonea omnibus ad pascendum. Itaque greges longe abiguntur ex Apulia in Samnium aestivatum* (Varro, *De Re Rust.*, II, 1).



T. 1 Impianata:
padella con resti
di lische



T. 1 Madonna delle Grazie (scavi 1994):
coppa a *petites estampilles* con coltellino
da carne all'interno



Santuario di S. Ippolito



Via di Pratola, scavi De Nino

Apicoltura, miele e suo uso in cucina

- ...aliubi enim **favi cera** spectabiles gignuntur, ut in Sicilia, Paelignis; aliubi **mellis copia**, ut in Creta, Cypro, Africa (Plin., Nat. Hist. XI, 14)
- Tam liquidum, tam dulce canunt, ut non ego malim,/ Quod Paeligna solent examina lambere **nectar** (Calpurnio, Eclog., IV, 154)



Tyropatinam: accipies lac, adversus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad heminam, ova tria. in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. cum duxerit ad se, piper adspargis et inferes.

Tyropatinam (antenato del flan e della *crème caramel*), immagini da Pompei e ricetta di Apicio

Manufatti connessi alla produzione alimentare



Macina a tramoggia ellenistica da Carovigno, Brindisi. Un esemplare identico proviene da *Ocriticum* (ora a Sulmona, SS. Annunziata)

La distribuzione e la vendita



Anfore e tappi esposti nel Museo De Nino di Corfinio



Bollo di *Antimachos* (Sulmona, SS. Annuziata)



Anfora dalla necropoli di via di Pratola



Cd. *Fritilli* (da Corfinio, ora nel magazzino della Civitella, Chieti)

Il Rilievo Dragonetti di Sulmona



Consumo e ritualità: il banchetto e il simposio



Tarquinia,
Tomba del
Triclinio (V sec.
a.C.)-
rielaborazione

- Testimonianze già dai **poemi omerici** e dalla **poesia lirica greca**
- Introduzione in Italia a partire dalla **colonizzazione greca** (VIII sec. a.C.)
- Desumibile soprattutto dai **corredi funerari**
- Valenza **simbolica, sociale ed economica**
- L'uso del banchetto si **protrae con la romanizzazione** fino a tutta l'età imperiale

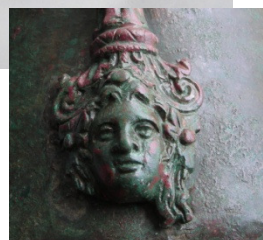


Pompei, "Casa dei Casti Amanti" – scena
di banchetto (I sec. d.C.)

Servizi da banchetto: dalla funzionalità al lusso



Materiali dalla necropoli di
via di Pratola, scavi De Nino



Impianata, t. 1

Ceramiche fini da mensa. Il “servizio buono”



Imitazione della listata
apula e vernice nera
(Corfinio, esposizione)



Trova le
differenze...



Da Corfinio, Via di
Pratola



Dal Museo Archeologico di
Arezzo

La necropoli dell'Impianata: materiali connessi al banchetto



Tomba 4 a (metà II sec. a.C. - particolare)



Tomba 1 (III sec. a.C.)

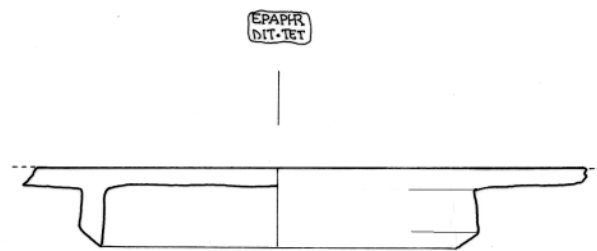


L'alimentazione dei neonati



Askoi dalla necropoli di via di Pratola

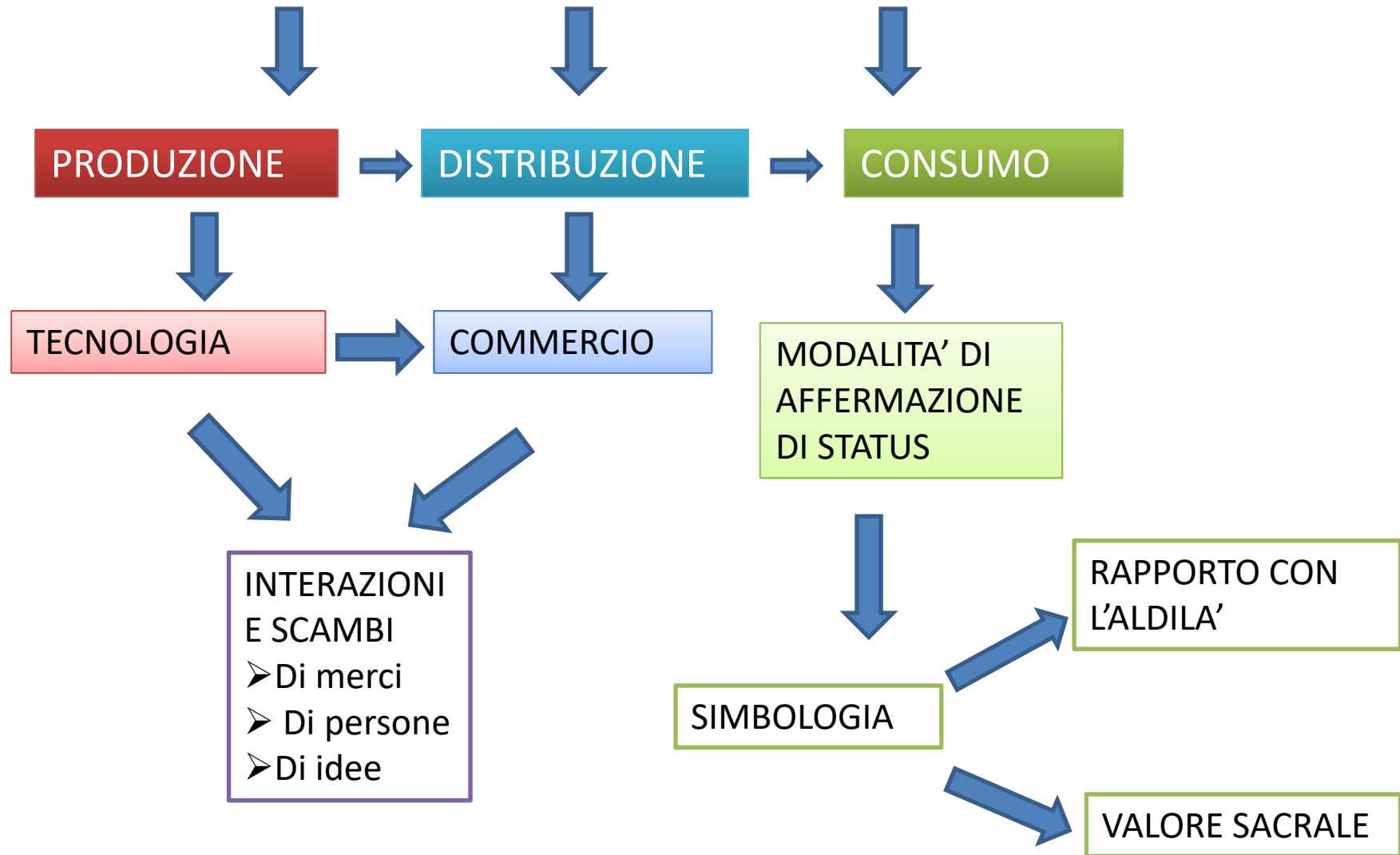
Il cibo e il sacro a S. Ippolito



Epaphr(o)/dit(us). Tetti(us)




ALIMENTAZIONE



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>

A scenic landscape featuring a large, light-colored church with a bell tower in the middle ground. In the foreground, there is a vast, green field. The background consists of rolling green hills and mountains under a blue sky with scattered white clouds. The text "GRAZIE" is overlaid in the upper middle section of the image.

GRAZIE

PER

L'ATTENZIONE!