

## ***La cultura alimentare del Bruzio tra fonti letterarie e documentazione archeologica: alle radici della dieta mediterranea***

*Di Fabrizio Mollo*

La tradizione letteraria e la cospicua documentazione archeologica, sempre crescente, ci permettono di conoscere ed apprezzare le rinomate tradizioni alimentari proprie dei diversi popoli che si sono avvicinati nel territorio della Calabria antica o meglio, come la chiamavano "li antichi, Bruzio".

Scopo di questo contributo è delineare un quadro articolato delle abitudini alimentari dei greci, dei romani, degli italici, delle genti puniche, fatto che permetterà di delineare il sostanziale rapporto ed il legame esistenti tra la tradizione culinaria antica e quello che oggi definiamo dieta mediterranea.

Una dieta ricca di cereali e di verdure, un evidente consumo di olio di oliva, una presenza cospicua, sulle tavole, di pesce e di cacciagione o di carne suina, alimenti particolarmente ricchi di grassi tipo omega3 e quindi con evidenti funzioni benefiche sull'apparato cardiovascolare, un importante consumo ma soprattutto significativi fenomeni di commercializzazione in tutto il Mediterraneo del vino calabrese, costituiscono le basi per riconoscere una solida cultura alimentare, permeata da influenze allogene (per esempio punico-cartaginesi), ma caratterizzata anche da importanti peculiarità endogene, tali da farne un *marker* dell'identità culturale dell'area calabrese.

Le fonti letterarie ma anche la documentazione archeologica e le analisi di tipo scientifico, antropologico e paleobotanico ci permettono di delineare un quadro abbastanza articolato della tradizione alimentare; a queste analisi si è aggiunto un particolare segmento di ricerca, quello relativo alla funzione dei contenitori utilizzati per la conservazione, per la preparazione, la cottura ed il consumo dei cibi (con le conseguenti modalità di preparazione e cottura dei cibi) che restituirà una certa valenza proprio alle antiche tradizioni alimentari.

La tradizione alimentare e culinaria in Magna Grecia riveste un ruolo fondamentale, come le varie testimonianze attestano in maniera inequivocabile<sup>1</sup>. Le fonti letterarie non omettono di citare la ricchezza di risorse provenienti da un territorio così fertile come quello calabrese (la pece, il legname, la carne degli allevamenti, soprattutto la *caro porcina* - di cui sappiamo che i calabresi pagavano alti dazi - il vino, l'olio<sup>2</sup>).

Per esempio abbiamo importanti notizie per la colonia di Sibari, ricordata per la *tryphé* e la mollezza dei costumi, per l'uso smodato di vino (famoso quello di *Lagarìa*<sup>3</sup>): tanta era la cura per i banchetti, l'attenzione rivolta ai cibi ed alle preparazioni che, secondo la tradizione, nel VI sec. a.C. Smindiride di Sibari si recò alla corte del tiranno di Sicione Clistene con circa mille cuochi al seguito<sup>4</sup>.

Anche per il territorio calabrese, come per il resto della Magna Grecia, dobbiamo immaginare un'alimentazione basata prevalentemente sui vegetali, prodotti localmente, soprattutto cereali, legumi e frutta.

### *Il grano ed i cereali*

Gli alimenti base della dieta alimentare nel mondo greco-romano sono senza dubbio il grano ed i cereali<sup>5</sup>.

Le vaste piane della colonia greca di Metaponto, che aveva come simbolo proprio la spiga, a propiziare l'abbondanza dei prodotti, o gli importanti raccolti che si dovevano fare nella piana di Sibari e sui primi contrafforti collinari sono significativi per capire la portata della produzione e della distribuzione dei prodotti cerealicoli nel Bruzio.

Inoltre, già tra la fine del VI e la prima metà del V sec. a.C. è documentata una notevole diffusione dei cereali nelle colonie di Locri, Medma (Rosarno) e *Hipponion* (Vibo Valentia).

A tal proposito una testimonianza particolarmente pregnante ci giunge proprio dalle celebri tavole bronzee iscritte, proveniente dall'archivio del tempio di Zeus a Locri e che raccontano la vendita alla città di granaglie miste ed orzo<sup>6</sup>.

Uno straordinario documento visivo è rappresentato, invece, dai *pinakes* locresi, tavolette in terracotta offerte alla divinità, in cui compaiono, in alcuni casi, spighe di cereali, probabilmente orzo. In questo caso è evidente il legame con i Misteri Eleusini; infatti, la discesa della dea Persefone, che regge la spiga in mano, negli Inferi non è altro che un'allusione alla semina<sup>7</sup>.

Il rinvenimento, in numerosi contesti archeologici, di macine testimonia l'abitudine a ricavare farine, atte a preparare focacce e dolci, ma anche e soprattutto piccoli pani. La cottura dei pani avveniva, specie nella fase arcaica-coloniale (VI-V sec. a.C.) ed in quella italica (IV-III sec. a.C.), utilizzando pentole basse o direttamente sul piano di cottura, coperti da una campana di terracotta, detta *clibanus*, ricoperta da brace o carbone ardente<sup>8</sup>.

Rivestiva un certo interesse anche la pratica di bollire i cereali singolarmente oppure mescolati con altre varietà, mentre l'orzo, sicuramente il cereale maggiormente utilizzato, era preparato prevalentemente tostato. Da segnalare inoltre che nel mondo romano il pranzo principale era rappresentato dalla *puls*, una sorta di polenta di farinacei (i romani non conoscevano il mais).

### *I legumi, la frutta e la verdura*

Accanto ai cereali dobbiamo collocare le leguminose, coltivate sin dai tempi più antichi, anche in alternativa al sistema del maggese. Le varietà attestate sono tante: le fave, ad esempio, compaiono nelle tavolette bronzee di Locri, nelle quali si parla di un debito contratto dalla città di Locri per comprare frumento e fave.

Dalle fonti letterarie (in particolare Plinio il Vecchio) sappiamo che nel Bruzio c'era la coltivazione ed il consumo del cavolo, di un tipo dotato di grandi foglie, fusto sottile e sapore forte.

Tra le fonti documentarie bisogna inserire, inoltre, la coroplastica, che ci permette di conoscere l'uso di alcune specie vegetali, verdure o frutta<sup>9</sup>.

Particolarmente rappresentati sono i semi o le capsule di papavero, utilizzati per estrarre l'*oppium*, il cui uso era soprattutto farmaceutico, come sedativo ed analgesico, mentre i chicchi, invece, erano utilizzati come alimento: il poeta Alcmane ricorda pani ricoperti di grani di papavero, che venivano utilizzati anche per decorare i dolci.

Dalle aree sacre di Locri, *Medma* ed *Hipponion* recuperiamo traccia anche di alcuni prodotti anguiformi, caratterizzati alle due estremità da una protuberanza e da un piccolo peduncolo. Si tratta di ex-voto attestati in numerosi santuari della Magna Grecia, variamente interpretati come cocomeri, cetrioli o zucche; alla Meirano si deve l'identificazione del vegetale con il "tortarello verde" o "abruzzese", una varietà vegetale molto diffusa in Calabria in epoca antica (V-IV sec. a.C.), dalla forma simile ad una lunga zucchina ma dal sapore analogo al cetriolo, maturo più simile al melone, conosciuto anche da Columella in epoca romana e rappresentato in una natura morta a Pompei<sup>10</sup>.

Tra le altre verdure bisogna annoverare anche insalate di vario genere, per la maggior parte di origine selvatica, l'aglio, le cipolle<sup>11</sup>.

Nelle cerimonie sacre nei templi ed in quelle funebri in epoca greca ma anche romana oltre che durante i pasti quotidiani, si usava tanta frutta.

Innanzitutto alcuni frutti erano carichi di significato simbolico: la vite e l'uva, sacre a Dioniso-Bacco; le melagrane, frutto tra i più rappresentati in assoluto per il suo valore pregnante relativo all'abbondanza ed alla prosperità, sacro alla dea Persefone; le fonti (Catone, Plinio, Varrone) e le analisi carpologiche restituiscono una notevole presenza di pomi o mele. Le pere e le mele sono sicuramente i frutti maggiormente attestati sulle mense del Bruzio antico tra la fase greca e quella romana, mentre, in misura minore, compaiono attestazioni di noci, castagne e mandorle.

In alcuni oggetti votivi in terracotta offerti presso i santuari locresi sono state riconosciute specifiche varietà di mele, come quella 'limoncella' o 'S. Giovanni', ancora oggi tipiche della Calabria; addirittura fonti romane (Plinio, *Naturalis Historia*, XVI, 115, Varrone, *De Re Rustica*, VII, 6) parlano della coltivazione, lasciando supporre anche il consumo e soprattutto la commercializzazione, sia delle mele sia, soprattutto, dei fichi (attraverso appositi contenitori, le anfore Dressel 20) *in agro consentino*.

### L'olio

I prodotti principali e più rinomati dell'economia dell'antico *Bruttium* sono sicuramente il vino e l'olio.

Per quanto concerne quest'ultimo, si trattava sicuramente di uno dei prodotti più apprezzati dell'antichità, alimento principe quale condimento sulle tavole; veniva prodotto in

grande abbondanza in tutta la regione ed il *surplus* distribuito in tutto il Mediterraneo, come dimostrano le anfore di produzione calabrese, utilizzate per contenere il prodotto.

La grande distribuzione di queste anfore dimostra la circolazione di questi prodotti, già a partire dall'epoca arcaica (anfore ionico-massaliote, pseudo-chiote), a quella ellenistico-brettia (greco-italiche, Dressel 2/4, Dressel 1) sino a quella romana<sup>12</sup>.

Una tradizione consolidata voleva che la coltura dell'olivo fosse importata dai greci al momento della colonizzazione greca nell'VIII sec. a.C.; contro tale ipotesi ci sono oggi le analisi chimiche e petrografiche effettuate su alcuni grandi contenitori per derrate (*pithoi*) da alcuni siti del Bronzo Recente/Finale (XIII-XII sec. a.C.) della Sibaritide, tra cui soprattutto Broglio di Trebisacce, che dimostrano la presenza autoctona di questa coltura ben prima dell'arrivo dei Greci<sup>13</sup>.

L'olivo coltivato o domestico, come è noto, deriva dall'olivo selvatico o oleastro che cresce nei luoghi rupestri. I Greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici cui davano nomi diversi, *agrielaia*, *kòtinós*, *phulìa*; i Romani invece, le riunivano tutte sotto la denominazione *oleaster*, che è poi quella passata nel vocabolario botanico moderno.

Pianta sacra alla dea Atena, ne esistevano colture organizzate che, grazie al clima mediterraneo, ben presto permisero la formazione di un *surplus* destinato agli scambi.

L'olio prodotto in Magna Grecia e nel Bruzio trovava un uso massiccio soprattutto come condimento per cucinare, specie in ambito romano, mentre l'olio prodotto in Spagna e soprattutto in Africa era considerato pessimo e veniva utilizzato esclusivamente per l'illuminazione.

Essendo poco raffinato e dato che non si adottavano trattamenti particolari atti a conservarlo, l'olio diveniva rancido rapidamente; l'unica soluzione era dunque salarlo. Per questo motivo si consigliava anche di conservare il più a lungo possibile le olive, in maniera da poter fare, sul momento, olio fresco da offrire nelle oliere ai invitati in ogni periodo dell'anno. Si rendeva quindi necessario cogliere le olive quando erano ancora verdi sull'albero e riporle sott'olio. Solitamente erano conservate in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scolavano e si snocciolavano tritandole con vari aromi e miele. Le olive bianche venivano anche marinate in aceto e, così condite, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutriente ed economico companatico.

Le fonti letterarie offrono importanti testimonianze sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio: tra gli altri Catone, Plinio e Columella. Essi descrivono minuziosamente le macchine impiegate dai Greci e dai Romani per la torchiatura delle olive; le scoperte archeologiche hanno poi permesso di completare il quadro documentario. Per schiacciare i frutti si utilizzava una mola olearia molto simile a quella granaria, costituita da due pietre cilindriche, una fissa detta bacino o sottomola e l'altra mobile, la mola verticale.

Il "frantoio" romano, puntualmente descritto da Columella (I sec. d.C.), era di un tipo assai simile a quelli usati anche in età moderna.

Dopo la frangitura, le olive venivano pressate attraverso presse a trave, simili a quelle usate per il vino, costituite da un'estremità della trave appoggiata in un incavo del muro, o fra due pilastri di pietra, l'altra veniva tirata giù o, più spesso, caricata con pesi (uomini e pietre). Le olive, sistemate in sacchi o tra tavole di legno, venivano schiacciate sotto la parte centrale della trave e il succo era raccolto in un recipiente sistemato sotto il piano della pressa. Quindi l'olio veniva messo a decantare in vasche che precedevano il *lacus* destinato alla raccolta finale del prodotto.

La coltura intensiva dell'olio e della vite produrranno nel Bruzio un *surplus* di prodotti destinati all'esportazione. Tali prodotti non risentiranno assolutamente della crisi che colpirà l'economia del Mediterraneo all'indomani della caduta dell'Impero romano e costituiranno la base dell'economia brutta per un lungo periodo, essendo produzioni a basso costo e a basso rischio economico.

### *Il vino*

Nella Calabria greca le fonti segnalano la presenza di numerosi vini pregiati: l'amineo, prodotto nella regione degli Aminei, nell'impero di Sibari e nominata da Plinio; il *byblinos*, il thurino da *Thurii*, il lagaritano, da Lagaria; il *reghinon*, nel territorio di *Reghion* (attuale Reggio Calabria), il busentino da Pissunte. Ottimo vino si produceva anche nei territori di Cosenza e *Temesa*.

Il consumo del vino ed il rituale del simposio rappresentano una delle forme peculiari della cultura greca. Il simposio era il momento della vita sociale greca in cui persone della stessa estrazione (*eteria*) si riunivano in un momento di vita consociata con lo scopo di scambiarsi idee ed opinioni riguardo a vari argomenti, accompagnando le discussioni con cibo e vino. Vi si fondevano la pratica del pasto sacrificale e del bere, due rituali che univano la dimensione sacra e quella sociale.

Del resto il vino nella Grecia antica non era una bevanda qualsiasi, ma il suo carattere divino, in quanto dono di Dioniso agli uomini, era sentito molto da tutta la società. Il suo consumo però doveva sottostare ad alcune regole che lo rendevano un vero e proprio rituale sacro, regolato da precise indicazioni di origine divina: la regola principale era che non si doveva mai bere vino da soli ma in gruppo<sup>14</sup>.

Il vino puro possedeva un carattere decisamente negativo; berlo era considerato barbaro ed anzi l'acqua doveva essere in misura prevalente: una porzione di tre a uno; una miscela debole. Parti eguali di acqua e vino erano già considerate ubriacanti ed è noto che misura e moderazione siano le virtù elleniche per eccellenza. A seconda del tipo di vino o dei personali desideri, l'acqua veniva riscaldata o raffreddata. Dunque il vino, non puro, ma mescolato ad acqua, era contenuto nel cratere posto al centro del simposio, durante il quale non si consumava cibo, poiché si teneva dopo il pasto.

La sacralità del simposio era testimoniata dal fatto che anche lo stesso vino non era semplicemente un dono degli dèi, ma era divinità esso stesso, e nel linguaggio simposiale il vino

era chiamato Bacco, Bromio, Dioniso. Il carattere rituale attesta inoltre che i invitati non erano una "società" nel nostro senso, ma un *thiasos*, una comunità in cui non poteva mancare il legame sacrale con il divino.

Il rituale del simposio e del banchetto di vino risulta essere al centro della cultura e dell'ideologia funeraria non soltanto dei Greci, ma anche degli indigeni che i coloni trovarono sul suolo calabrese al momento della colonizzazione e degli italici di stirpe osca, i *Brettii* ed i Lucani, che occupavano la regione a partire dalla fine del V sec. a.C. e sino alla romanizzazione (II-I sec. a.C.).

Alla pratica del simposio, in ambito anellenico, si è voluto giustamente assegnare un ruolo molto pregnante soprattutto per la connotazione di un privilegio evidentemente legato al rango sociale degli *eteroi*.

Inoltre, le attività del bere e del mangiare insieme assumono un valore simbolico, allusivo ad una condizione di beatitudine ultraterrena che sviluppava la convinzione che quel privilegio sociale, che comportava per chi lo detenesse un ruolo intermedio tra divinità e comunità, rappresentava la garanzia di una sorte favorevole nell'Aldilà. Infatti singoli oggetti o insiemi di essi rinvenuti soprattutto nelle sepolture esprimono valenze ideologico-culturali afferenti alla storia personale di singoli individui o di comunità, dalle credenze ctonio-purificatorie alle implicazioni religiose connesse al viaggio ultraterreno o anche ai processi di auto-esibizione del ruolo e del rango sociale dell'inumato.

Lentamente il corredo funerario diventa rappresentazione simbolica della pratica conviviale nell'aldilà al cospetto di Dioniso<sup>15</sup> e di altre divinità che hanno funzione liberatrice o eroi vincitori delle forze naturali ostili, che in ambito funerario assumono valenze salvifiche.

Infatti, spesso nelle necropoli indigene compare il set di strumenti e contenitori per la preparazione della bevanda vera e propria, dove il vino è diluito con acqua nella misura di due terzi o addirittura di tre quinti, alla quale si aggiungeva formaggio grattugiato.

Il rituale è ricordato anche nell'Iliade (IX, 638ss.): "...Dentro questa coppa, la donna simile ad una dea mescolava il miele al vino di Pramno, vi grattava sopra del formaggio caprino e vi spargeva su farina bianca..."<sup>16</sup>. Sempre ad Omero, nel Libro XI, 628-43 va riferita la narrazione di *Hecamede*, padrona della coppa di Nestore, che ricevette da un soldato ferito durante la battaglia di Troia una coppa d'oro che serviva per contenere una particolare bevanda fermentata, definita *kykeion*.

In particolare la grattugia è l'oggetto che richiama nello specifico il rituale del *kukeion*, la pratica di aggiungere del formaggio pecorino o più spesso caprino all'interno della bevanda di vino. La bevanda ottenuta consisteva in una mistura composta da vino pramnio, idromele e probabilmente miele, sopra alla quale veniva grattato il formaggio; essa aveva forte valore energetico e probabilmente veniva consumata prima di una battaglia o di una gara atletica.

Una pratica non simbolica, ma un consumo quasi esclusivamente alimentare risale al periodo romano, quando sulla base della diffusione del commercio del vino si muove gran parte dell'economia romana del Bruzio.

Una testimonianza dell'importanza produttiva della Calabria romana è contenuta nelle fonti letterarie, sia per la fase tardo-repubblicana ed imperiale<sup>17</sup> sia, soprattutto, per la fase tardoantica, quando il vino diventa il simbolo di un'economia ancora fiorente nella regione al contrario del resto della Magna Grecia, in evidente decadenza.

Nel corso del IV sec. d.C. l'*Expositio totius mundi et gentium* ricorda che la regione è molto fertile e produce, tra le altre cose, *vinum multum et optimum*. Anche Cassiodoro, nella sua corrispondenza, ricorda più volte il vino dei *Bruttii*, utilizzato anche in presenza dell'imperatore<sup>18</sup>; Alessandro di Tralle, nel VI sec. d.C., ricorda esplicitamente il vino della città di *Thurii-Copia* ed il fatto che il vino dei *Bruttii* fosse indicato per curare infiammazioni allo stomaco<sup>19</sup>. L'abbondanza di vino ha fatto pensare, addirittura, all'esistenza di una vera e propria tassa per la produzione, il cosiddetto *canon vinarius*<sup>20</sup>, mentre in un episodio della vita di S. Nilo da Rossano, in epoca basso medioevale, si racconta come il santo volle sradicare le viti presenti nei possedimenti del convento in quanto si produceva più vino di quanto i frati ne potessero consumare<sup>21</sup>.

Oltre alle testimonianze letterarie abbiamo anche quelle epigrafiche, che menzionano importanti personaggi di nobile rango, tra l'altro proprietari di latifondi e produttori di vino, come si evince dalle anfore e dai laterizi bollati con il proprio nome: si pensi ai *Megonii* di *Petelia* (Strongoli), alla *gens Arria* e *Postumus Curtius* per *Blanda Julia* (Tortora) o ai *clarissimi viri Saturnini* di Locri<sup>22</sup>.

#### *Le carni: l'esempio della caro porcina*

La carne sicuramente non svolgeva un ruolo secondario nella dieta della Calabria antica, soprattutto in epoca romana, quando gli animali venivano allevati per essere macellati mentre i Greci impiegavano molti animali (bovini, asini) nel lavoro sino ad età adulta e li destinavano alla macellazione soltanto quando non erano più impiegati nelle attività lavorative.

Il consumo della carne è sicuramente collegato, in epoca greca, prevalentemente alla pratica quotidiana del sacrificio cruento agli Dei quando soprattutto gli animali domestici venivano immolati sugli altari nelle aree sacre e poi consumati dopo la cottura.

Naturalmente molto diffuso è il consumo di ovi-caprini, legati alle pratiche di pastorizia e transumanza che caratterizzano le popolazioni italiche dei *Brettii* e dei Lucani.

Un posto di un certo rilievo, anche per le rivalutate proprietà alimentari, è rivestito dal consumo della carne suina nei contesti magno greci e calabrese in particolare, già da epoca arcaica e sino ad epoca romana e tardoromana<sup>23</sup>.

Il maiale, definito con nome scientifico *Sus scrofa domestica* e conosciuto sia dal punto di vista storico-letterario sia da quello archeologico, compare in rappresentazioni di scene di caccia, viene raffigurato sulla ceramica di età romana e soprattutto di quella greca, in bronzo o in argilla (i caratteristici *askòì*) come animali offerti a divinità<sup>24</sup>.

Anche il rinvenimento di scheletri nei contesti archeologici testimonia l'uso domestico e quotidiano nelle mense antiche di questo animale, legato anche a particolari funzioni simboliche e rituali.

Sin dall'antichità più remota i maiali, al pari di tanti altri animali, furono addomesticati: la *Sus scrofa* selvatica, ovvero il cinghiale, venne inserito nel ciclo alimentare con esperimenti di 'selezione ed incrocio genetico' delle differenti specie allevate, soprattutto in un territorio come quello calabrese, che offriva pascoli, bioclimi e fitotipi di grande varietà e qualità.

I suini trovarono largo spazio anche nel mondo greco e magnogreco: l'allevamento del maiale era, infatti, rivestito di particolari significati religiosi e mistici ed in genere associato a numerose divinità del *Pantheon* greco, soprattutto femminili (*Demetra, Kore, Hera, ecc.*), poiché, per la sua natura prolifica, ben si prestava a simboleggiare la fecondità muliebre e pratiche propiziatorie.

Ma le indicazioni più interessanti provengono dal mondo romano, quando l'allevamento del maiale si è specializzato perché l'animale è entrato a far parte della catena alimentare romana in pianta stabile. La razza domestica si era già differenziata da quella selvatica, e di essa ci sono pervenuti resti ossei e raffigurazioni che ce lo mostrano simile al nostro maiale di allevamento. Dai resti alimentari e da alcune raffigurazioni si è visto che le tecniche di macellazione erano simili a quelle moderne<sup>25</sup>.

Se prestiamo attenzione a Marco Gavio Apicio, incontrastato ed indiscusso maestro dell'arte culinaria della Roma imperiale, recuperiamo numerosi fondamentali dati su come esso venisse cucinato. La carne era il piatto forte di ogni banchetto degno di questo nome e quella di maiale era la più consumata<sup>26</sup>.

I Romani facevano follie per le costosissime poppe di scrofa o per le matrici - oggi non più usate -, soprattutto quelle degli animali che non avevano ancora figliato. Tra i vari prodotti che si ricavano dal maiale, il più celebre, fin dai tempi della Roma classica, è la salsiccia, di origine lucano-brettia, dunque riferibile alla Calabria settentrionale: essa nelle fonti è definita per l'appunto "*lucanica*".

La prova è data da una delle molto erudite opere di Marco Terenzio Varrone, che ne descrisse le caratteristiche aggiungendo che i soldati romani avevano appreso dai Lucani il modo di prepararla. Parliamo di una generica salsiccia molto aromatizzata, simile a quella di cui Apicio fornì la ricetta<sup>27</sup>. La salsiccia, aromatizzata con pepe nero e peperoncino, dal gusto deciso e aggressivo, si mangiava fresca, arrostita o fritta, oppure la si faceva seccare e affumicare, o ancora la si metteva sott'olio per conservarla.

Il maiale calabrese doveva essere in genere magro, anzi magrissimo, perché pascolava sulle montagne insieme con pecore, capre e agnelli.

Insomma, per quanto riguarda alimentazione e cucina dobbiamo precisare che il maiale/cinghiale è stato elemento fondamentale dell'alimentazione romana della Magna Grecia e della Calabria in particolare.

Tale consuetudine di allevamento, come si è visto millenaria, è legata ancora oggi alla cultura del popolo calabrese, in quanto il maiale viene allevato ovunque e soprattutto di esso si utilizza tutto. Nella tradizione l'uccisione dell'animale è regolata, come un vero e proprio rito sociale, da una cerimonia che diventa una specie di festa cruenta, legata a leggende, usanze e



tradizioni particolari. La festa culmina a tavola, dove nel giorno dell'uccisione del maiale si imbandisce un pranzo molto opulento, così come avveniva nelle ricorrenze religiose e in occasioni di matrimoni e nascite. Dunque, tradizioni e rituali che si ripetono, contribuendo a mantenere in vita una cultura alimentare che, come abbiamo visto, ha una tradizione millenaria proprio in Calabria.

### *Il pesce*

Un altro alimento particolarmente apprezzato sulle antiche tavole magno-greche e romane è sicuramente il pesce, per il quale possediamo ampie attestazioni relativamente alla pesca, al consumo, alla produzione e commercializzazione sia attraverso le fonti letterarie sia attraverso le fonti iconografiche (ceramica figurata) sia, soprattutto, attraverso la documentazione archeologica, ricca di testimonianze di contenitori ceramici atti alla preparazione di pasti a base di pesce, di strumenti di pesca e di aree per la sua produzione e lavorazione<sup>28</sup>.

Naturalmente la pescosità accentuata dei mari che bagnavano la Magna Grecia, ed il Bruzio in particolare, faceva sì che il pesce occupasse un posto importante nella cultura magno-greca; già in epoca coloniale lo Stretto di Messina era noto per la pesca del pesce spada e soprattutto del tonno, su cui ritorneremo in seguito.

La pesca e le attività marinare rappresentavano un importante segmento dell'economia nel mondo antico e le buone quantità di pesce che ne derivavano erano consumate fresche oppure sottoposte a processi di lavorazione che ne permettevano sia la conservazione sia il trasporto come conserva (*tarichos, salsamentum*) o come salsa da condimento (*garum, liquamen, allec, muria*).

La pesca veniva condotta con sistemi abbastanza semplici e tradizionali, non dissimili da quelli della tradizione odierna: il tipo più comune era sicuramente quello con ami innescati, come sembrerebbe dimostrare il rinvenimento consueto nei contesti archeologici costieri di ami da pesca in grandi quantità; si usavano anche le reti, in genere fatte con fibre vegetali (lino), intrecciate a costituire un unico panno di rete rettangolare (la *sagena*), appesantito in basso da numerosi pesi fittili di forma circolare, sino a toccare il fondo o anche disposti a mezz'acqua. Per la cattura dei pesci di taglia media si usavano arpioni e tridenti; nella pesca del pesce spada si poneva una rete in mare a formare un semicerchio e si colpivano i pesci a colpi di arpione.

La pesca del pesce spada e del tonno caratterizza l'economia della Calabria; numerose fonti ci illustrano, con dovizia di particolari, la tradizione marinaresca<sup>29</sup>: Eliano ed Ateneo, ad esempio, ci parlano addirittura dell'utilizzo di apposite tonnare non molto differenti da quelle ancora usate<sup>30</sup>.

Particolarmente interessanti risultano essere proprio la conservazione e la salagione del tonno, distinte per il grado della salatura, le modalità di presentazione e per l'utilizzo di diverse parti del pesce stesso. Il salato, ad esempio, poteva essere consumato così come era, oppure dissalato in acqua dolce o di mare, conservato in fette, a pezzi triangolari, quadrangolari o cubici<sup>31</sup>

così come rappresentato dal cratere del Museo Mandralisca di Cefalù e proveniente dalla necropoli di Lipari (dove il pesce veniva affettato sui banchi per la vendita), oppure veniva allevato nelle peschiere per essere poi appositamente lavorato, soprattutto nel periodo romano.

La cattura del tonno avveniva con l'avvistamento a terra da parte di vedette issate su posti di guardia; i tonni, stretti in grandi reti oppure dalle barche affiancate, venivano uccisi con fiocina e bastone e trascinati sulle imbarcazioni sino a riva<sup>32</sup>.

Gli impianti per la lavorazione del pesce e per la conservazione delle eccedenze più semplici prevedevano una serie di vasche disposte su di un unico allineamento, ma a quote diverse, con una serie di accorgimenti tecnici (tagli e cavi per paratie e setti murari) atti a creare vivai per l'allevamento di pesci e per produrre salse e conserve di pesce stesso.

Di un certo interesse anche la pesca del pesce spada, narrata da Polibio in Strabone<sup>33</sup>, con l'uso del caratteristico arpione e della vedetta, tecnica che ancora contraddistingue tale pesca nell'area dello Stretto.

Molta apprezzata è l'opera letteraria di Archestrato di Gela, che già nel IV sec. a.C. scrisse un trattato in esametri, l'*Hedypatheia*, ovvero il piacere del gusto, dove si discute sulla qualità e sulle modalità di preparazione del pesce, con particolare attenzione a crostacei, molluschi e pesci molto rinomati<sup>34</sup>.

Un'altra fonte altrettanto antica, quale quella di Ateneo di Naucrati, valorizza il consumo del pesce. Un passo, in particolare, celebra il tonno dell'area di *Hipponion*, quale il migliore di tutto il Mediterraneo; proprio ad *Hipponion* esiste, del resto, documentazione archeologica per l'età romana relativa alla presenza di complessi per la pesca e la salagione del tonno<sup>35</sup>.

Oltre alla pesca del tonno, è documentata la pesca del pesce azzurro, la base del *garum*, salsa usata al posto del sale, costosissima e non facile a reperirsi, usato a scopi alimentari ma anche per lenire le bruciature, come depurativo e disintossicante, curativo di otite, artrite e dolori muscolari<sup>36</sup>.

In Italia molto spesso il *garum* arrivava grezzo e veniva poi lavorato in appositi stabilimenti, dove veniva inscatolato ed imbottigliato. Esso veniva conservato nelle anfore, sigillate e chiuse da tappi di sughero e pece a riempire gli interstizi.<sup>37</sup>

Il *liquamen* era il fiore del *garum*, ottenuto facendo filtrare il liquido attraverso un panno di canapa e lino. L'*altec* era il rimasuglio del *garum*, imperfetto e non filtrato, un intruglio di pesci residuati dopo la macerazione e la scolatura. Esso veniva usato in cucina anche se il sapore era sciapito ed il valore mediocre.

Il *garum* è costituito da ingredienti altamente proteici e con grande contenuto di omega-3.

La tradizione e il consumo di pesce viene confermata anche dall'iconografia delle ceramiche figurate, ovvero tutta la tradizione relativa alle rappresentazioni di pesci sui tipici piatti da portata per il consumo di produzione greca ed italica, siceliota, brettio-lucana, apula e paestana<sup>38</sup>.

La forma ceramica analizzata è rappresentata da un piatto da pesce, una produzione di origine attica, molto diffusa in ambito magnogreco, soprattutto lungo il versante costiero tirrenico, attestata prevalentemente in contesto funerario e legata inscindibilmente al consumo del pesce. Essi presentano una tipica forma con orlo ricurvo ed incavo-*omphalos* per contenere il condimento al centro della vasca.

Si tratta di un prodotto che nel corso del IV sec. a.C. si sarebbe diffuso in Sicilia e da qui poi in Campania, a *Paestum*, in particolare con le officine di *Asteas* e *Python*, ed in Puglia esemplificando un gusto pittorico e decorativo ma anche una tradizione alimentare, strettamente collegata alla dieta mediterranea.

Questa particolare classe di manufatti tende a rappresentare i pesci maggiormente presenti sulle tavole magno-greche e siciliane tra IV e III sec. a.C.: in particolare saraghi, triglie, sogliole, polipi, seppie, orate, dentici, cernie, spigole, ombrine, scorfani e pesci di scoglio<sup>39</sup>.

Una serie di studi, condotta proprio dallo scrivente, chiariscono la presenza di questo oggetto nei contesti italici, lucani e Brettii del Tirreno calabrese, dove ormai sono state raccolte più di una ventina di attestazioni<sup>40</sup>.

Un elemento di particolare interesse è rappresentato proprio dalla diffusione essenzialmente tirrenica settentrionale del manufatto, soprattutto a partire dalla seconda metà del IV sec. a.C., mentre nella prima metà dello stesso secolo le rotte commerciali di diffusione dei piatti da pesce sembrano legate alla Calabria meridionale e l'arco ionico sino a Crotona, seguendo i percorsi commerciali delle produzioni a figure rosse, in particolare da e verso Locri, dove i confronti sono maggiori e documentano le strette relazioni tra la città locrese ed i centri della Sicilia meridionale e orientale.

La diffusione dei piatti da pesce tra la seconda metà del IV e la prima metà del III sec. a.C. ben si concilia con i flussi commerciali che si dipartono dall'area punico e siculo-punica verso le coste tirreniche calabresi e campane; si lega anche alla tradizione della pesca e del consumo del tonno in ambito fenicio-punico oltre che alle offerte alimentari collegate ai piatti stessi<sup>41</sup>.

Le ricerche hanno dimostrato la presenza di prodotti delle officine siculo-puniche del Pittore di Bastis e di Stromboli-Amantea, operanti lungo la costa settentrionale e nord-occidentale della Sicilia; tali manufatti, analogamente alla anfore, come merce di accompagnamento seguono le rotte occidentali ed arrivano copiosi nei centri italici della costa tirrenica, ad arricchire i corredi delle *élites* indigene dominanti.

Nella tradizione culturale ma soprattutto alimentare, attraverso il rapporto con le genti punico-cartaginesi, deve essersi rinvigorito il legame con il mare ed il consumo del pesce, in particolare del tonno; le popolazioni tirreniche meridionali e soprattutto calabresi hanno recepito, così, non solo abitudini alimentari ma anche influenze culturali. Il portato di queste influenze puniche nella cultura bruzia è rappresentato dall'utilizzo massiccio, nel set e nella batteria dei vasi per cuocere, della *caccabè*, vaso legato alla cultura punica<sup>42</sup> o anche l'introduzione, nei rituali funerari, per l'appunto, dei piatti da pesce, in un momento storico, precedente la prima guerra

punica, in cui l'epicrazia cartaginese doveva avere il monopolio commerciale lungo le coste tirreniche calabresi e lucane.

La definitiva affermazione di Roma interromperà questi commerci a favore di nuove rotte che dalla Campania interesseranno il Mediterraneo: in Lucania e nel Bruzio i centri italici lungo la costa tirrenica, infatti, già dopo la I e definitivamente dopo la II guerra punica verranno definitivamente abbandonati e si verificherà un pesante processo di romanizzazione.

#### *Alcuni dati sulla funzionalità dei vasi*

Un ultimo aspetto relativo alle abitudini alimentari del Bruzio antico è collegato alla tipologia dei contenitori e alle modalità di cottura dei cibi.

Le forme<sup>43</sup> in genere riconoscibili nei contesti della Magna Grecia sono la *lopas*, il *tagenon*, la *caccabè*, la *chytra* con coperchio, l'olla, il clibano e il coperchio<sup>44</sup>. Nella batteria della ceramica da cucina sono presenti sia forme di tradizione greca e punica (la *chytra*, la *lopas* e la *caccabè*), sia forme riferibili alla tradizione italica, come l'olla<sup>45</sup>.

Nei contesti greci ed indigeni di età arcaica si riconoscono numerose attestazioni relative alle *chytrai*, recipienti abbastanza profondi utilizzati per bollire e preparare zuppe e passati di verdure, dal profilo globulare e dalla stretta imboccatura.

Tra i recipienti per cuocere, risulta frequentemente attestata anche la *lopas*, un vaso di tradizione greca, noto a partire dal VI e soprattutto con il V sec. a.C., con il nome di 'tegame' o 'casseruola'. Si tratta di un recipiente molto capiente ma non troppo profondo, di forma, in genere, globulare o carenata, leggero e maneggevole, usato per cucinare, riscaldare l'acqua e bollire i cibi, soprattutto il pesce. Il battente per il coperchio ed il fondo arrotondato atto a diffondere in maniera il più possibile omogenea il calore, fanno presupporre, al pari delle altre forme provviste di coperchio (*lopades*, *chytrai*) rispetto a quelle che ne sono sprovviste (padelle), una particolare predilezione per i cibi che richiedevano una cottura prolungata "a vapore".

Nei contesti esaminati è molto rappresentata anche la *caccabè*, un vaso profondo, a pancia arrotondata, fondo bombato e larga apertura con labbro verticale ed incavo per il coperchio, normalmente a due anse. La forma è apparsa a partire dalla seconda metà del VI sec. a.C., mutuata verosimilmente dal mondo fenicio con funzione di bollire e di rimestare a lungo, soprattutto per zuppe e bolliti di verdura, stufati di carne e pesce, sughi e salse. Le stesse fonti testimoniano per questi recipienti una funzione parallela a quella della *lopas* nella cottura dei cibi, utilizzato in ambito punico, soprattutto nella cucina del pesce e del ragù di carne, ed è spesso confusa con la *chytra/olla*. In molti esemplari la forma risulta dotata di un beccuccio impostato sulla spalla, funzionale all'uscita del vapore durante la cottura. Questi recipienti, essendo dotati di fondo arrotondato, avevano bisogno di un sostegno durante la cottura, al contrario dell'olla, in genere a fondo piatto, che veniva deposta direttamente sul piano del focolare.

Completa la batteria da cucina l'olla, di origine italica, che sostituisce nelle funzioni il recipiente greco destinato alla cottura dei cibi bolliti, ovvero la *chytra*<sup>46</sup>. Si tratta, in genere, di vasi privi di collo, con fondo piatto e corpo ovoidale.

Risultano poco attestati i *tagena*, recipienti semplici dal fondo piano, come teglie e padelle, utilizzate per cuocere focacce e soprattutto per friggere, poi progressivamente sostituito da recipienti di analoghe funzioni ad ingobbio rosso interno.

La funzionalità dei vasi ci restituisce importanti dati anche di natura culturale: l'utilizzo di vasi a pancia larga, che presuppongono un notevole utilizzo di liquidi, e la scarsa presenza, in specie in epoca magno greca, di contenitori tipo padelle per la frittura, suggeriscono di pensare ad una cucina molto dietetica, con lo scarso utilizzo di cibi fritti, bensì cotti soprattutto a fuoco lento oppure direttamente entro pentole basse, coperte da una campana di terracotta, detta *clibanus*, ricoperta da brace o carbone ardente<sup>47</sup>.

In definitiva, in Magna Grecia e Sicilia è, dunque, riconoscibile una tradizione alimentare e culinaria assolutamente di primo piano nel panorama del mondo antico.

Le abitudini e gli usi alimentari in Magna Grecia, e nel Bruzio in particolare, riflettono la cultura delle popolazioni greche, italiche, puniche e romane, in un processo di mirabile simbiosi di influenze; la dieta mediterranea, quale combinazione di tutti i prodotti vegetali, olio e vino, con pane e modiche quantità di carne (limitata soprattutto alle feste religiose ed in quantitativi stimati non superiori ai 2/2,5 kg pro capite annui) e formaggio, in aggiunta al pesce, trova nella abitudini alimentari del Bruzio un importante fondamento e rappresenta il segno di una profonda identità culturale, che si è conservata sino ai giorni nostri con caratteri assolutamente tipici e peculiari<sup>48</sup>.

<sup>1</sup>Del resto il contributo di S. COLLIN-BOUFFIER, *La cuisine des Grecs d'occident, symbole d'une vie de tryphé?*, in "Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire av. J.C.", Pallas, Revue d'études antiques, 52, 2000, pp. 195-208, dedicata alla Magna Grecia non si presta ad alcun equivoco.

<sup>2</sup> Importanti indicazioni provengono in generale dalla Mostra AGOSTINO R., *L'uomo e gli animali: un rapporto senza tempo*, in "Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Soprintendenza Archeologica della Calabria. IV Settimana della Cultura. 15-21 aprile 2002", R. AGOSTINO (a cura di), Reggio C. 2002. Per quanto riguarda l'uso e l'allevamento nel mondo antico cfr. per tutti MASPERO F., *Bestiario antico. Gli animali-simbolo ed il loro significato nell'immaginario dei popoli antichi*, Asti 1997. In generale cfr. BEVAN E., *Representation of Animals in Sanctuaries of Artemis and other olympian Deities*, Oxford 1986; A. HOUGHTON A., *Animals in Archaeology*, London 1972; KREKOUKIAS D., *Gli animali nella mitologia popolare degli antichi Greci, Romani, Bizantini*, Firenze 1970; PRIEUR J., *Les animaux sacrés dans l'antiquité, art et religion du monde méditerranée*, Rennes 1988.

<sup>3</sup> Cfr., per un quadro storico completo, BUGNO M., *Da Sibari a Thurii. La fine di un impero. Études III*, Naples 1999, con ricca bibliografia precedente.

<sup>4</sup> Si tratta sicuramente di un *topos* letterario, legato alla tradizione che fa di Sibari opulenta e smodata nel suo essere ma che, comunque, conferma l'esistenza di una tradizione culinaria molto forte. COLLIN-BOUFFIER S., *La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de tryphé?*, in *Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire av. J.C.*, Pallas, in «Revue d'études antiques», 52, 2000, pp. 195-208.

<sup>5</sup> AMOURETTI M.C., *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, Paris 1986.

<sup>6</sup> MUSTI D. (a cura di), *Le Tavole di Locri, Atti del Colloquio. Napoli 26-27 aprile 1977*, Roma 1979; F. COSTABILE F. (a cura di), *Polis ed Olimpieion a Locri Epizefiri. Costituzione, economia e finanze di una città della Magna Grecia. Editio altera e traduzione delle tabelle locresi*, Soveria Mannelli 1992.

<sup>7</sup> SAMORINI G., *L'uso di sostanze psicoattive nei Misteri Eleusini*, in D'ANDRIA F., DE GROSSI MAZZORIN J., FIORENTINO G. (a cura di), *Uomini, piante e animali nella dimensione del sacro, Seminario di studi di Bioarcheologia (Cavallino 28-29 giugno 2002)*, BACT 6, Bari 2008, pp. 217-233.

<sup>8</sup> Cfr. MUNZI P., *Laos: aspetti di vita quotidiana attraverso lo studio del materiale ceramico*, in LA TORRE G.F.-COLICELLI A. (a cura di), *Nella terra degli Enotri. Tortora e la valle del Noce nell'antichità, "Atti del Convegno. Tortora 18-19 aprile 1998"*, Paestum 2000, pp. 91-98.

<sup>9</sup> MEIRANO V., *I vegetali eduli nella dimensione del sacro: l'apporto degli studi iconografici. Alcuni casi di studio*, in D'ANDRIA F., DE GROSSI MAZZORIN J., FIORENTINO G. (a cura di), *Uomini, piante e animali nella dimensione del sacro, Seminario di studi di Bioarcheologia (Cavallino 28-29 giugno 2002)*, BACT 6, Bari 2008, pp. 137-145.

<sup>10</sup> Columella, *De re rustica*, X, 380ss.

<sup>11</sup> Aristofane, *Ecclesiazuse*, vv. 836-846.

<sup>12</sup> AMOURETTI M.C.-BRUN J.P., *La production du vin et de l'huile en Méditerranée orientale*, Symposium international. Aix-Toulon 1991, B.C. H. Sup XXVI, EFA, 1993, pp. 463-476; AMOURETTI M.C., *La viticulture antique méditerranéenne et ses rapports avec la vinification*, in *El vi a l'Antiguitat. II colloqui internacional d'arqueologia romana*, Badalona 1998, pp. 15-28. Cfr. ancora VANDERMERSCH C., *Vins et amphores de grande Grèce et de Sicile. IVe-IIIe s. avant J.C.*, CJB Études I, Naples 1994; VANDERMERSCH C., *Vigne, vin et économie dans l'Italie du Sud grecque a l'époque archaïque*, in «Ostraka» V, 1996, pp. 155-184.

<sup>13</sup> VANZETTI A., PERONI R., *Broglio di Trebisacce 1990-1994. Elementi e problemi nuovi dalle recenti campagne di scavi*, Soveria Mannelli 1994.

<sup>14</sup> MOLLO F., *Wine consumption and the symposium ritual in native-Enotrio world: some examples from the gulf of Policastro and Tortora (CS) area*, in RUSSO N.-ODOARDI G.L. (a cura di), *Wine universe through Science, Culture and Economy, Atti del Convegno di Nocera Terinese (CZ) 30 marzo-1 aprile 2006*, 2008, pp. 203-218.

<sup>15</sup> BERTI F.- GASPARRI F.(edd.), *Dionysos. Mito e mistero*, Ferrara 1991; BOTTINI A., *Archeologia della salvezza*, Milano 1992; FRONTISI F.-DUCROUX F., *Dioniso e il suo culto*, in SETTIS S. (ed.), *I Greci. Storia Cultura Arte Società*, 2. II, Torino 1997, pp. 275-307 e KERENYI K., *Dioniso*, Milano 1992, DELLA BIANCA L., BETA S., *Oinos. Il vino nella letteratura greca*, Roma 2002, pp. 13-26.

<sup>16</sup> TAGLIENTE M., *Strumenti e iconografia del simposio*, in AA.VV., *Il vino di Dioniso. Dei e uomini a banchetto*, Catalogo della Mostra, Siena 2002, pp. 25-30.

- <sup>17</sup> Plinio, *N.H.* XIV, 39 e 69; Strabone, VI, I, 14.
- <sup>18</sup> *Var.*, VII 31, 4-5; XII, 15, 5; XII, 12.
- <sup>19</sup> *Therapeutica*, II, 421, Puschmann.
- <sup>20</sup> Cfr. SANGINETO A.B., *Trasformazioni o crisi nei Bruttii fra il II a.C. ed il VII d.C.?*, in LO CASCIO E.-STORCHI MARINO A. (a cura di), *Modalità insediative e strutture agrarie nell'Italia meridionale in età romana, Atti del Convegno, Bari 2001*, pp. 203-246.
- <sup>21</sup> *Bios Neilou tou neou*, p. 88ss.
- <sup>22</sup> Per queste riflessioni cfr. in ultimo SANGINETO A.B., *Il vino e l'armonia dei paesaggi agrari dei Bruttii*, Vibo Valentia 2006, *passim*.
- <sup>23</sup> MOLLO F., *Dieta mediterranea, alimentazione e cultura magnogreci: alcune riflessioni sulle abitudini alimentari in epoca antica nell'area della Sila greca*, in "Rivista di Scienze Alimentari e Gastronomiche", SISAG-Coreras, 2007, pp. 165-176.
- <sup>24</sup> Importanti indicazioni provengono in generale dalla Mostra AGOSTINO R. (a cura di), *L'uomo e gli animali: un rapporto senza tempo*, in "Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Soprintendenza Archeologica della Calabria. IV Settimana della Cultura. 15-21 aprile 2002", , Reggio C. 2002. Per quanto riguarda l'uso e l'allevamento nel mondo antico cfr. per tutti MASPERO F., *Bestiario antico. Gli animali-simbolo ed il loro significato nell'immaginario dei popoli antichi*, Asti 1997. In generale cfr. BEVAN E., *Representation of Animals in Sanctuaries of Artemis and other olympian Deities*, Oxford 1986; HOUGHTON A., *Animals in Archaeology*, London 1972, KREKOUKIAS D., *Gli animali nella mitologia popolare degli antichi Greci, Romani, Bizantini*, Firenze 1970; PRIEUR J., *Les animaux sacrés dans l'antiquité, art et religion du monde méditerranée*, Rennes 1988.
- <sup>25</sup> Cfr. CIARALLO A., DE CAROLIS E., *Homo faber. Natura, scienza, tecnica nell'antica Pompei*, Milano 1999.
- <sup>26</sup> Per una sintesi sulla cucina romana cfr. DOSI, SCHNELL A., *A tavola coi romani antichi*, Roma 1984; AA. VV., *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani*, Roma 1987. Per quanto concerne l'opera di Apicio cfr. APICIO, *L'arte culinaria*, G. CORAZZALI (a cura di), Bompiani, Milano; APICIO, *La cucina dell'antica Roma*, VESCO C. (a cura di), Newton 1994.
- <sup>27</sup> "Trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, spezie dolci, coccole di lauro e mescola il tutto con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto insieme a salsa di Apicio, sale, molto grasso e semi di finocchio: insaccalo in un budello lungo e sospendilo al fumo...".
- <sup>28</sup> Per il pesce cfr. soprattutto MC PHEE J.-TRENDALL A.D., *Greek Red-figured Fish-plates*, 14. Beiheft AntK, Basel 1987 e DONATI A.- PASINI P., *Pesca e pescatori nell'antichità*, 1997.
- <sup>29</sup> Cfr. Arcestrato, *Hedypatheia*, *passim*; Epicarmo, *Comicorum Graecorum Fragmenta*, citato, in Ath., *Deipnosophistae*, XIII, 518.
- <sup>30</sup> Eliano, *De natura animalium*, XV, 5 6; Ateneo, *Deipnosophistae*, V, 44.
- <sup>31</sup> I filetti di tonno salati e seccati erano detti da Pl. (*Naturalis Historia*, IX, 48) *melàndrya*.
- <sup>32</sup> Arist., *De Animalium Historia*, VIII, 12ss.; Esch., *Persiane*, 424; Eliano, *De natura animalium*, IX, 42; XV, 5; Fil., *Imagines*, I, 12; Op., *Halieutica*, IV, 504ss.
- <sup>33</sup> Polibio, *Storie*, XXXIV, 3; Strabone, I, 2, 15-16.
- <sup>34</sup> Le ricette utilizzano come condimento il formaggio, di capra o di pecora, caldo e filante, da mettere sul pesce arrosto. LOFON X., *Piscinae et pisciculture dans le bassin occidental de la Méditerranée*, in « Journal of Roman Archaeology », 11, 1998, pp. 573-582.
- <sup>35</sup> Ath., *Deipnosophistae*, 34 (...) *Nella sacra e magnifica Samo vedrai pescare il tonno, quello di grandi dimensioni, che chiamano qui Orcino (orkys) mentre altri lo chiamano Ceto (Ketos). A qualunque prezzo compralo subito...Lo trovi in esemplari ottimi anche a Bisanzio e Caristo; ma nella gloriosa isola di Sicilia, trovi tonni superiori a questi. Difatti i tonni, che nutrono la costa di Cefalù e Tindari sono tra i migliori. Se però un giorno ti recherai a Hipponion (Vibo Valentia), città illustre d'Italia, presso i Bruttii, circondati dalle acque, ne troverai i migliori, né vi sono altri che possono contendere loro la palma del primato. Quelli che arrivano dalle nostra parti si sono smarriti provenendo da questo paese, dopo aver superato lunghe distanze attraverso mari profondi e tempestosi. Li catturiamo così quando non sono più buoni, perché ci vengono tutti fuori stagione. Del tonno è molto apprezzato l'ipogastro o basso ventre...*
- <sup>36</sup> La salsa era composta da pesci piccoli, non eviscerati, aringhe, sgombri a pezzetti, ricciole, pesce azzurro (soprattutto spatole), completi di interiora e teste. Si aggiungevano erbe aromatiche (*condimenta*) e sale in quantità pari alla metà del pesce. Tale proporzione evitava il deperimento del pesce durante il processo di fermentazione. Il liquido che ne derivava si raccoglieva in fondo alle vasche man mano che si depositava e serviva a condire le pietanze, a insaporire e a comporre ricette. Fu introdotto dai Greci, ma soltanto con i romani, in Spagna ed

in Italia divenne famoso. Quello spagnolo nasceva con l'aggiunta del tonno (*aimàtion*), pesce rosso, e con l'aggiunta di numerose spezie.

<sup>37</sup> Per il *garum* e le salse di pesce cfr. JARDIN C., *Garum et sauces de poisson de l'antiquité*, in « Rivista di Studi Liguri », 1-4, 1961, pp. 70-96 ; PONSICH M., *Garum et industries antiques de salaisons dans la Méditerranée Occidentale*, Paris 1965; PONSICH M., *Aceite de oliva y salazones de pescado. Factores geo-económicos de Betica y Tingitania*, Madrid 1988 ; EDMONDSON J.C., *Le garum en Lusitanie urbaine et rurale: hiérarchies de demande et de production*, in *Les villes in Lusitanie romaine*, Paris CNRS 1990, pp. 123-147 ; MARTINEZ MANGATO J., *Las técnicas de pesca en la Antigüedad y su implicación económica en el abastecimiento de las industrias de salazon*, Cursos de Prehistoria y Aqueologia Universidad Autonoma de Madrid 19, 1992 ; TROUSSET P., *La pêche et ses techniques sur les cotés de l'Afrique*, in *Méditerranée Antique. Pêche, navigation, commerce, Congrès national des sociétés historiques et scientifiques*, Paris, CTHS, 1998. Per alcune riflessioni sulla pesca nell'antichità nel Mediterraneo ed in particolare in Calabria cfr. DE ROSE L., *I tesori del mare. L'arte alieutica nel Mediterraneo antico*, in GIVIGLIANO G.P. (a cura di), *In Calabria...Riflessi di una storia "minore" al centro del Mediterraneo*, Napoli 2006, pp. 39-68.

<sup>38</sup> Per la tradizione iconografica relativa al pesce nel mondo antico cfr. MC PHEE J.- TRENDALL A.D., *Greek Red-figured Fish-plates*, 14. Beiheft AntK, Basel 1987; TRENDALL A.D., *Fish-plates and Other South Italian Vases in private Collections in Sorengo e Curiglia (Ticino)*, in "NAC", 17, 1988, pp. 141-157; KUNISCH N., *Griechische Fishteller. Natur und Bild*, Berlin 1989; Mc PHEE J.- TRENDALL A.D., *Addenda to greek Red-figured Fish-plates*, in *Antike Kunts* 33, 1990, fielt I, pp. 31-51; TRENDALL A.D., *New South Italian Fish-plates in Sorengo e Curiglia (Ticino)*, in "NAC", 21, 1992, pp. 105-109; ZINDEL C., *Meeresleben und Jenseitsfahrt. Die fischteller der sammlung Florence Gottet*, Zürich 1998.

<sup>39</sup> Per i pesci e le relative specie cfr. DAVIDSON A., *Mediterranean Seafood*, 1972 e DELORME J.- ROUX C., *Guide illustré de la faune aquatique dans l'art grec*, 1987.

<sup>40</sup> MOLLO F., *Attestazioni di piatti da pesce dalla Calabria meridionale: alcune riflessioni tra produzione ed iconografia*, in *Ricerche storiche in Calabria: modelli e prospettive, Atti del Convegno in onore di G. Azzimmatturo. Cosenza 24 marzo 2007*, Progetto Editoriale 2000, Cosenza 2008, pp. 131-142; MOLLO F., *Tra Sicilia e Campania. Osservazioni sui contesti di provenienza e sull'iconografia dei piatti da pesce del basso Tirreno*, in "Sicilia Antiqua", IV, 2007, pp. 65-86 e MOLLO F., *La circolazione di ceramiche fini e di anfore tra i centri italici del Tirreno calabrese e la Sicilia punica tra IV e III sec. a.C.: rotte commerciali ed ateliers produttivi*, in INTRIERI M.-RIBICHINI S. (a cura di), *Italici e Punici in Magna Grecia, Atti del Convegno. Arcavacata di Rende. 27-28 maggio 2008*, c.s.

<sup>41</sup> CAMPANELLA L.- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARINAS A.M., *Il consumo del pescato nel Mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vasellame ceramico*, in *Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico, Atti delle Giornate di Studio (Viterbo, 28-29 maggio 2004)*, BONDÌ S.F.-VALLOZZA M. (a cura di), Daidalos 7, Viterbo 2005, pp. 27-67, in ptc. pp. 50-56.

<sup>42</sup> BATS M., *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, *Revue archéologique de Narbonnaise*, Suppl. 18, Paris 1988, *passim*.

<sup>43</sup> Al termine forma di solito è associata l'equazione funzione, mentre a quello di tipo la funzione di morfologia. Cfr. PAVOLINI C., *Scavi di Ostia. La ceramica comune. Le forme in argilla depurata dell'antiquarium, Scavi di Ostia. XIII*, 2000, pp. 22-32.

<sup>44</sup> Per le ceramiche da fuoco e per una discussione metodologica cfr. QUERCIA A., *Appendice 2. La ceramica da fuoco dello scarico A del kerameikos di Metaponto*, in CRACOLICI V., *I sostegni di fornace del kerameikos di Metaponto*, Beni Archeologici. Conoscenze e tecnologie, Bari 2005, pp. 175-199.

<sup>45</sup> Per una discussione sulle forme ceramiche per cucinare e mangiare in relazione alla funzione ed alle modalità di cottura cfr. BATS M., *La vaisselle culinaire comme marker culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (Ive-Ier s. a.C.)*, in *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*, XIVe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'histoire d'Antibes, Juan-les-Pins 1994, pp. 407-424 e BATS M., *Remarques finales*, in AA.VV., *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise. (Ier s. av. J.C.-IIe s. ap. J.C.) La vaisselle de cuisine et de table*, Actes des Journées d'étude organisées par le Centre Jean Bérard. Naples 27-28 mai 1994, CJB 14, Naples 1996, pp. 481-484. Per la Calabria antica cfr. MOLLO F., *Per un approccio funzionale allo studio delle*



*ceramiche fini e comuni: alcuni esempi da contesti calabresi*, in LA MARCA A. (a cura di), *Archeologia e ceramica. Ceramica e attività produttive a Bisignano e in Calabria dalla protostoria ai nostri giorni, Atti del Convegno. Bisignano 25-26 giugno 2005*, c.s.

<sup>46</sup> Si tratta di un vaso per bollire addirittura in uso durante l'età del Bronzo, a pancia arrotondata e più o meno allungata, senza collo o a collo corto, fondo bombato ed una o due anse verticali. Cfr. BATS M., *La vaisselle culinaire comme marker culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (Ive-Ier s. a.C.)*, in *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*, "XIVe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'histoire d'Antibes", Juan-les-Pins 1994, pp. 407-424, in ptc. p. 408.

<sup>47</sup> Per un inquadramento tipologico cfr. CUBBERLEY A.L.-LLOYD J.A.-ROBERTS P.C., *Testa and clibanai: the Baking Covers of Classical Italy*, in "Papers of British School at Rome" 56, 1988, pp. 98-119.

<sup>48</sup> CANTARELLI F., *I tempi alimentari del Mediterraneo. Cultura ed economia nella storia alimentare dell'uomo*, Milano 2005, *passim*. AGOSTINO R.-SCHENAL PILEGGI R. (a cura di), *Le pratiche alimentari nella Calabria antica. Un percorso archeologico tra quotidianità e ritualità*, Catalogo della mostra, Reggio Calabria 2004-2005.