

DISCUSSIONE

Presiede Marina Micozzi

MARINA MICOZZI – Prima di dare avvio alla discussione, vorrei sottolineare come sia emersa in maniera evidente, da tutti gli interventi, la necessità di creare un linguaggio comune. Obiettivo che si può raggiungere solo continuando a dialogare, in occasioni come questa, alla quale sono onorata di partecipare. Altrettanto evidente è che nessuno di noi può pensare di trovare risposte universalmente valide basandosi solo sulla metodologia del proprio settore disciplinare.

ALESSANDRO GUIDI – Vorrei chiedere a Cristina Chiaramonte di spiegarmi meglio la relazione tra la fossa 349 con l'olla capovolta sul fondo e il muro nord dell'*edificio beta*. Non capisco se muro e fossa sono contestuali o se la fossa è anteriore o posteriore al muro.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Possiamo dire che muro e fossa sono contestuali e di inizi VII secolo a.C. Prima di iniziare la costruzione del muro, sulla linea in cui sarebbe passato, fu scavata una fossa circolare per depositare le offerte votive. A cerimonia ultimata si dette avvio alla costruzione e il muro intercettò la fossa, di cui abbiamo potuto vedere solo il semicerchio esterno. Sopra le offerte e i resti del sacrificio, quale piano di posa del muro, era stata preliminarmente costipata terra con scaglie di macco. Infine la fossa rimasta a vista fu coperta, come di norma, da argilla e in seguito dal pavimento in fase del cortile settentrionale dell'edificio.

ALESSANDRO GUIDI – Ho capito. Quindi questa era una fossa per un sacrificio di fondazione dell'edificio?

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Sì, propiziatorio di fondazione.

MARINA MICOZZI – Io, invece, volevo domandare per quale motivo si è ipotizzato che le due fosse del deposito siano correlate alla presenza di due personaggi e non, per esempio, a due momenti cerimoniali all'interno di un rituale articolato.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Perché molti frammenti dei piatti frantumati, tra quelli rinvenuti nella prima fossa e quelli raccolti nella seconda e anche nello strato di copertura, combaciano. Vanno riferiti quindi a nostro avviso a un'unica cerimonia. La presenza di una seconda fossa più piccola accanto alla prima che avrebbe potuto contenere tutti i resti ceramici oltre ai bronzi, il contenuto di questa seconda fossa (due *kantharoi* particolari nel contesto dell'intero deposito, e frammenti dei noti piatti cerimoniali), infine il ricorrere dei multipli di due per quasi tutte le forme, sono i dati che hanno suggerito l'ipotesi che l'azione celebrativa sia stata compiuta da due persone. Non mancano in proposito pareri diversi o dubbi, se vuoi anche nostri, ma questo è ovvio a fronte di ritrovamenti tanto importanti quanto privi di reali confronti nel novero delle nostre conoscenze.

Poi chissà, magari avevano dimenticato di seppellire alcuni resti e hanno deciso di fare una seconda fossa, però anche in questo caso c'è stata una selezione, non mi pare si possa dubitare.

LUCA CERCHIAI – Una domanda brevissima. Non c'è molto vino in questo contesto...

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Direi di no, almeno non molto. Mancano tra i resti ceramici forme chiuse per versare liquidi, pochi i frammenti riferibili a forme per bere quali tazze o coppe; quanto ai due particolari *kantharoi* d'impasto, deposti nella fossa più piccola insieme ai soli frammenti dei piatti cerimoniali, possono far pensare a una libagione, al versamento di un liquido forse vino, forse altro, ma non a un simposio.

LUCA CERCHIAI – Questo mi pare interessante per il nostro discorso. Se vuoi, avvalora al contrario il fatto che esistesse un sistema di offerta di vino e che quindi qui hai un rituale che lo esclude.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Forse il valore di simbolo "aristocratico" del vino in questo caso non aveva ragione d'essere. C'erano i bronzi, del resto.

MARINA MICOZZI – Nei nostri studi è ormai consolidato il collegamento tra consumo del vino e sfera del potere. Nella ricostruzione proposta ci sono la regalità e il potere, ma non il vino. Il caso di Tarquinia è interessante anche perché ci ricorda che i modelli interpretativi, perfino i più validi, non devono essere applicati in maniera meccanica.

LUCA CERCHIAI – Appunto, esiste una selezione del rito che prevede le offerte animali, le primizie.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Qui mancano anche gli oggetti-simbolo del banchetto, ci sono di significativo i piatti e i vassoi che, a questo punto, mi sono quasi convinta che siano stati impiegati per una processione più che per un pasto, però non escludo altre ipotesi. Niente a che vedere ad esempio con il deposito della "casa del re" sull'acropoli di Populonia che, invece, di vino ci parla e molto.

MARINA MICOZZI – Ci sono, però, molti cereali e ci sono le olle, che non a caso sono spesso coinvolte in rituali di consacrazione, come contenitori di offerte sacrificali non cruenti.

VALERIA ACCONCIA – Solo una segnalazione riguardo ai piatti. Nello scavo dell'Università di Roma a Piazza d'Armi (Veio), nell'area antistante l'*oikos* scavato da Enrico Stefani, la cui indagine sta per essere pubblicata, in uno strato di abbandono, che forse è il risultato di un intervento di disturbo su un deposito "rituale", è stata individuata una grande concentrazione di piatti di piccole dimensioni molto simili a quelli.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Ah sì? Fatti a mano in impasto grezzo anche questi?

VALERIA ACCONCIA – Sì, fatti a mano, però di dimensioni molto ridotte.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – Ma anche questi hanno un diametro modesto, di 22 cm.

VALERIA ACCONCIA – Questi erano più piccoli.

CRISTINA CHIARAMONTE TRERÈ – La croce sul fondo esterno dei piatti di Tarquinia qualche senso doveva averlo, di destinazione in qualche modo. È difficile pensare ad altro.

ANDREA ZIFFERERO – Due osservazioni.

1. Alessandro Guidi ha fatto una sintesi non facile sulle origini della viticoltura nell'Italia protostorica, mettendo in evidenza i dati paleobotanici con l'uso dei contenitori da vino. Ciò che a mio parere non hai sottolineato a sufficienza è il fenomeno della formazione della città, almeno nell'area tirrenica, rispetto all'*accelerazione* visibile nella viticoltura in quel periodo. Parto naturalmente dal Bronzo Finale, una fase in cui si assiste a un forte sviluppo della viticoltura e probabilmente, come abbiamo visto oggi dai dati che ci sono stati offerti dalla Sardegna, anche a un progresso nella definizione delle varietà della vite (cioè i vitigni), oltre all'introduzione di nuovi utensili (i pennati) per la potatura lunga dei tralci. Per altri settori della Penisola questi cambiamenti potrebbero essere riportati al Bronzo Recente, grazie alla diffusione delle tecniche della viticoltura egea attraverso i contatti tra vettori mercantili e comunità indigene dell'area ionica e adriatica, contatti che hanno investito anche la Sardegna; nell'area mediotirrenica oggi darei maggiore complessità a quella fase che a suo tempo abbiamo chiamato con Andrea Ciacci "della lambruscaia", coincidente con il Bronzo Finale e il Primo Ferro, in cui vedevamo ancora le piante di vite ai margini degli abitati con raccolti di uva limitati e vini di qualità medio-bassa, consumati insieme ad altre bevande fermentate. La formazione della città in Etruria (nel momento definito protourbano), secondo me, con la sua concentrazione organizzata di persone induce un forte cambiamento nella viticoltura: catalizza contatti, acquisisce tecniche colturali, accoglie nuove varietà, le migliora e le redistribuisce attraverso l'introggressione con la vite selvatica.

2. La seconda osservazione riguarda la relazione di Acconcia e d'Ercole ma anche quella di Cerchiai e Cuozzo sugli aspetti del rapporto tra rituali funerari e consumo del vino. È molto interessante osservare come i modelli "tirrenici" (anche quelli dall'area campana) vengano recepiti nella zona adriatica. Attilio Scienza ci ha detto, in diverse occasioni, che una cosa è l'adozione di modelli e il trasferimento di tecnologie e vitigni nella viticoltura dell'area tirrenica, altro invece è il trasferimento che avviene

attraverso l'Adriatico, da lui collegato alla mitografia delle origini e alla colonizzazione corinzia (i miti di Antenore ecista di Padova e la diffusione del mito di Diomede, collegati alla circolazione del vitigno Marzemino). Mi chiedo se quello che hanno fatto vedere Valeria Acconcia e Vincenzo d'Ercole nell'adozione di rituali funerari per l'area abruzzese, in qualche caso senza dubbio trasmessi dall'area tirrenica, non possa essere spiegato (e collegato) con un più ampio quadro di circolazione della vite nel Mare Adriatico.

MARINA MICOZZI – Prima di far rispondere Alessandro Guidi, vorrei fare un'osservazione sulla sua relazione che si ricollega a quella di Andrea Zifferero. L'osservazione è rivolta a Guidi e in generale ai preprotostorici. Facendo risalire sempre più indietro, alla piena età del Bronzo, la possibilità di riconoscere la presenza di forme di consumo cerimoniale del vino secondo modelli orientali, dobbiamo pensare a una continuità di penetrazione di questi modelli che arriva alla prima età del Ferro? E in quale maniera questo processo interagisce, o, comunque, convive (penso sia quello che intendeva anche Andrea Zifferero), con quello che succede contemporaneamente in area mediotirrenica, cioè la formazione dei complessi protourbani?

ALESSANDRO GUIDI – Francamente, non vedo un nesso diretto. Vedo una continuità, dall'età del Bronzo fino a oggi, nella coltivazione e nel consumo del vino, ma sottolineo che non si tratta di una necessità di sostentamento (il vino è una bevanda che "piace"). Anche oggi, se vogliamo (facevo questa osservazione parlando con Attilio Scienza), non è cambiato nulla perché oggi che il vino è un consumo di massa, i ricchi bevono bottiglie conservate nei caveau delle banche svizzere, quindi bevono comunque un vino diverso da quello degli altri. Non riesco dunque a vedere un rapporto diretto tra la coltivazione della vite e la nascita dei centri urbani. A mio parere, il consumo prima di bevande fermentate – idromele, birre... – e poi di vino è un filo rosso che lega tutti i periodi. Quello che cambia sono le modalità di berlo o, se parliamo di quello che portano i Greci, l'ideologia del banchetto che arriva 100 anni dopo che si sono formati i centri protourbani; quindi se cambia qualcosa, o nell'ideologia o forse nelle tecniche di coltivazione, cambia *dopo* che si sono formati i centri protourbani.

Quello che invece mi sembra che esca sempre più fuori, è che, probabilmente – come ha giustamente detto Luca Cerchiai –, se non esiste l'*élite* non può esistere neanche questa acquisizione e quindi, come abbiamo sempre detto noi protostorici, un'*élite* esiste già a partire dall'età del Rame, se non dall'età del Bronzo Antico. Faccio sempre riferimento a un bellissimo articolo di Andrew Sherratt (*Reviving the Grand Narrative: Archaeology and Long-term Change*, «Journal of European Archaeology», 3, 1995, pp. 1-32), il quale, analizzando la diffusione di certi consumi (il vino, la droga addirittura...) dice che l'invenzione di questi consumi viene dall'Asia, però è chiaro che non ci sarebbe l'invenzione se non ci fosse il desiderio da parte dell'*élite* di consumare queste cose. Ciò che fa iniziare queste innovazioni e le porta avanti è il desiderio delle *élites* di avere qualcosa di diverso dagli altri, una "pulsione" che esiste fin da quando esistono i primi capi armati, i primi capi all'interno di società. Quindi, a mio parere, si può legare la nascita dei centri urbani ad altri alimenti, ad esempio al sale: appena nascono i primi centri protourbani, abbiamo enormi concentrazioni di sale in località costiere, perché il sale serve a conservare grandi quantità di derrate, o a salare

il pesce, che probabilmente era un consumo molto più importante di quanto pensiamo noi che negli scavi non riusciamo a vederlo perché non laviamo bene le terre.

Poi, certo, l'arrivo dei Greci porta tante cose, ma quando i centri protourbani esistono già.

ANDREA ZIFFERERO – Per accelerazione, facevo riferimento all'introduzione del pennato nell'Italia continentale, come ha sottolineato Filippo Delpino (*Viticultura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica*, in *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini e A. Zifferero, Siena 2007, pp. 133-146), in tipi e forme che documentano chiari rapporti con l'Egeo e l'area cipriota: il fenomeno è esattamente contemporaneo alla nascita dei centri protourbani nell'area tirrenica.

ALESSANDRO GUIDI – Però il pennato è un momento di innovazione tecnologica in un tipo di coltivazione che già esiste, probabilmente.

ANDREA ZIFFERERO – Certo, ma consente di migliorare molto la tecnica di potatura, la concentrazione delle piante e la qualità e quantità del frutto.

ALESSANDRO GUIDI – Ma non per un consumo di massa. Se andiamo a guardare, non possiamo dire, guardando le necropoli, che le tombe dei capi sono poche e poi pensare che il consumo di vino sia un consumo di massa. Sappiamo che anche nei casi più straordinari, tipo Pontecagnano, che sono... quante tombe fino a oggi?

MARIASSUNTA CUOZZO – 12.000.

ALESSANDRO GUIDI – Quante generazioni sono?

MARIASSUNTA CUOZZO – Sono fino al IV secolo.

ALESSANDRO GUIDI – Quindi perfino a Pontecagnano e per ben sei secoli, secondo Mariassunta Cuozzo, addirittura pochissimi, di quel già ristretto segmento della popolazione che aveva diritto alla sepoltura formale, hanno il servizio da vino. Allora, l'introduzione del pennato può darsi che sia un riflesso della "necessità" di consumare il vino, un consumo d'*élite*.

MARINA MICOZZI – A me sembra che, in Etruria, in gran parte delle sepolture sia presente il riferimento al vino o, quantomeno, quelle forme vascolari da noi ritenute collegate al consumo di vino.

ALESSANDRO GUIDI – Ma dal VII secolo a.C. Qui stiamo parlando del IX e dell'VIII secolo a.C. È quello il problema. Se lui parla del IX e dell'VIII secolo a.C., sicuramente no, dopo forse sì.

ANDREA ZIFFERERO – Oltre a una statistica dei vasi collegati al consumo del vino nei corredi delle necropoli dell'età del Ferro, si potrebbe tentare di confrontare con la stessa prospettiva le necropoli di uno stesso centro, partendo dall'uso di certe forme vascolari, per riconoscere eventuali analogie e differenze nella composizione delle comunità funerarie.

ALESSANDRO GUIDI – Sarebbero sempre poche.

ANDREA ZIFFERERO – Lo immagino.

ALESSANDRO GUIDI – Sia a Tarquinia che a Veio. Abbiamo fatto tante volte queste statistiche; se tu vedi le tombe dei Quattro Fontanili (A. GUIDI, *La necropoli veiente dei Quattro Fontanili nel quadro della fase recente della prima età del Ferro italiana*, Olshki Editore, Firenze 1993), oppure i lavori che ha fatto Cristiano Iaia su Tarquinia (cfr. ora, con bibliografia precedente, C. IAIA, *Riti di commensalità e cultura materiale nelle società dell'età del Ferro in Italia medio-tirrenica*, pre-atti sessione IV, 50^{ma} Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Roma 2015), alla fine uscirà fuori che tombe che hanno questa caratteristica sono sempre poche.

Su 100, sono 20, 10...

ANDREA ZIFFERERO – Magari confrontandole si ottiene qualche risultato in più.

ALESSANDRO GUIDI – Può darsi. Iaia dice che questo fenomeno aumenta tra la fine del IX e l'inizio dell'VIII secolo a.C., ma allora, di nuovo, *dopo* che si sono già formati i centri protourbani. Le cose ci piacerebbe farle coincidere, ma non coincidono.

VINCENZO D'ERCOLE – Volevo dire una cosa specifica sull'Adriatico. La diversità che Valeria Acconcia ha fatto vedere tra la costa e l'interno, è una differenza non solo delle forme di vasellame utilizzato per "ubriacarsi e bere insieme", ma riflette una dicotomia sostanziale nella gestione del territorio e della cosa pubblica. In maniera molto diversa rispetto al Tirreno, ma anche in Adriatico, esiste una fascia costiera con delle pseudo città-stato e una parte montana totalmente diversa. Vorrei provare a fare una battuta: l'idromele sta alle comunità di villaggio come il vino sta alle città. Credo abbia ragione Alessandro Guidi: l'esigenza di bere è antica ed è espletata con quello che trovi, che sia frutta, idromele, birra o vino. Quello che è fondamentale è diverso è l'apparenza, la cerimonia, la forma. E questo è chiaramente un portato del mondo greco, che pochissimo incide sulle comunità di genere. I nostri montanari si rappresentano come uomini prevalentemente guerrieri, come donne non filatrici e tessitrici, pur allevando più pecore di tutto il resto d'Italia. Compiono scelte che sono del loro ruolo ideale, non del loro censo o delle loro attività. La grande differenza, credo, tra la città e lo stato-territoriale è il numero degli abitanti e l'organizzazione. In quelli che non sono cittadini il vino entra meno perché non hanno né la capacità di spesa per comprarlo (in Abruzzo, fino a qualche anno fa, il vino delle montagne era terribile; oggi invece c'è un ottimo Montepulciano, e altri vini bianchi di qualità), né il terreno morfologicamente adatto per produrlo. La costa adriatica ha spazi ristretti ma, dove è possibile fare vino, è più che decente. Quindi credo che dobbiamo considerare la questione in un insieme di fattori.

Sono state utilizzate le tombe perché è la fonte archeologica di cui disponiamo di più: non conosciamo, quasi, gli abitati, non ne abbiamo scavati molti. A proposito della falce, il pennato, sicuramente è un salto di qualità, ma non credo che quello sia il motore. Il motore rimane a mio avviso l'organizzazione sociale ed è chiaro che quando vediamo le cose di II o III millennio a.C. dell'Oriente ci cambia il quadro: è un'altra storia, decisamente. La nostra è una storia che, pur partendo dall'Eneolitico,

dal vaso campaniforme, dalla birra, però è legata a come sono organizzate le comunità. Questa secondo me è la questione fondamentale che non dobbiamo mai perdere di vista: non è un caso che gli abitanti delle montagne della Campania sono più simili ai “miei montanari” che non agli abitanti della costa tirrenica come Capua, ecc.

ATTILIO SCIENZA – Se confrontiamo il germoplasma tirrenico con quello adriatico, notiamo enormi differenze riguardo all’origine dei vitigni. Mentre in quello tirrenico e delle isole è sempre presente un contributo greco, sull’Adriatico i vitigni provengono in gran parte dalle sue coste orientali, dalla Dalmazia o dall’Epiro storico, attraverso quelli che vengono chiamati i «ponti adriatici», cioè il passaggio dalle numerose isole del lato orientale del fiordo alle sponde dell’Italia. Questi vitigni giunti dalla Grecia dal IX al II secolo a.C. hanno però subito un processo di introgressione genica con vitigni ottenuti dalla domesticazione di viti selvatiche locali ed erano quindi vitigni molto diversi da quelli originari. Sul Tirreno invece troviamo vitigni identici a quelli che sono ancora coltivati in Grecia, anche se con nomi diversi, provenienti dal cosiddetto “triangolo di acclimatazione”, vale a dire lo spazio compreso tra la Sicilia orientale, la Campania meridionale e la Calabria ionica, attivo fino alla fine del periodo bizantino. L’Adriatico ha un’enclave greca, per quanto riguarda le varietà di vite, solo attorno agli antichi *emporìa* di Adria e Spina. Non va peraltro trascurato il ruolo ricoperto da Venezia nel periodo medievale nella diffusione di vitigni greci lungo le coste dell’Adriatico (Malvasie) o nella ridenominazione di molti vitigni con nomi che richiamano le Malvasie o i Greci. Pensavo, nel corso della discussione, che probabilmente l’uso rituale del vino in quella parte dell’Italia era molto meno diffuso rispetto alla parte occidentale e si bevevano altre bevande alcoliche come idromele o frutta fermentata. Ci sono maggiori difficoltà a studiare i vitigni adriatici, come ad esempio il Montepulciano o il Primitivo, un vitigno quest’ultimo che viene dalla Croazia, con un pedigree molto articolato che non ha nessun rapporto con i vini greci ma solo con vitigni frutto di domesticazioni locali. Il Primitivo non ha nulla di greco nel suo DNA, non c’è nessun riferimento orientale: è adriatico e basta.

VINCENZO D’ERCOLE – Rapidamente. Per rimanere nella differenza tra fascia costiera medioadriatica e sistema montano interno che si diceva prima, pochissime sono le tombe ricche, in qualche modo “diverse”, nel mondo degli Appennini. Mentre a Campovalano, sulla costa adriatica, c’era una gerarchia di stile, quasi, tirrenico, sui monti no.

Un’ultima cosa. Andrea Zifferero stamattina aveva detto: la vite e l’incinerazione. Non a caso, nell’Adriatico non c’è l’incinerazione: in Abruzzo hanno sempre inumato, nelle Marche quasi, su una base statistica di non so quante migliaia di tombe portate alla luce.

LUCA CERCHIAI – Volevo intervenire sul discorso delle produzioni, che mi sembra molto interessante.

A proposito di Pitecusa occorre ricordare le tradizioni dei *chryseia* e dell’*eukarpiā* di Ischia, secondo la prospettiva recentemente delineata da Alfonso Mele: i *chryseia* sono le officine che lavorano i metalli preziosi; l’*eukarpiā* è la vite. Sono due facce di una stessa medaglia: la funzione di Pitecusa consiste nell’essere un centro di produzione nei confronti di comunità disponibili, ugualmente aperte ad

acquisire strumenti in ferro meglio temprati, oggetti di ornamento prezioso e vino e, insieme, a integrare al proprio interno gli artigiani detentori delle tecniche. Se un gruppo di Greci e Fenici si insedia con questa vocazione del vino, ciò significa che sul versante locale esiste una disponibilità a ricevere e a consumare vino. In questo senso riusciamo a mettere a fuoco la specificità “tirrenica”, ancorandola ai fatti integrati di produzione, consumo, apertura culturale.

Alessandro Guidi nella sua relazione davvero notevole ha ricordato uno studio importante di Filippo Delpino in cui lo studioso, tra l'altro, valorizza i contesti delle tombe 10 e 16 della necropoli di Olmo Bello a Bisenzio, dove l'ossuario è costituito da un cratere ricoperto da uno scudo di bronzo. L'uso dello scudo da parata come copertura del vaso cinerario ricorre, come noto, nella più recente tomba 104 di Fondo Artiaco a Cuma e, d'altra parte, l'adozione del cratere come contenitore di un'incinerazione secondaria implica un complesso sistema culturale di riferimento di matrice greca che mi sembra difficile non fosse noto ai titolari delle due sepolture visentine.

Questa complessa manipolazione del corpo del defunto attraverso una trasformazione del fuoco omologata alla maturazione del vino significa che, contemporaneamente all'uso del cratere, si acquisisce e rifunzionalizza il sistema di pratiche e valori che su di esso si impernia. Produzione, consumo, immagini, rituali vanno insieme in un sistema significativo coerente, di cui dobbiamo cercare di mettere a fuoco i molteplici livelli.

VINCENZO D'ERCOLE – Il sistema del vino, cioè le carte di distribuzione botaniche, devono andare d'accordo con le nostre, archeologiche, perché, effettivamente, ci andavano. Le due chiavi di lettura vanno analizzate insieme.

LUCA CERCHIAI – La sua assenza è altrettanto importante della sua presenza in altri contesti.

ALESSANDRO GUIDI – Volevo fare una domanda a Vincenzo d'Ercole e Valeria Acconcia.

Se ho capito bene, il famoso ripostiglio avete detto che è un vaso con attingitoio. Guardando le immagini, il vaso grande ha sempre la bocca di un diametro minore rispetto al famoso attingitoio. Ma non sarà il contrario, cioè che quello serviva per versare?

VALERIA ACCONCIA – Però spesso si trova all'interno...

ALESSANDRO GUIDI – Forse i casi sono vari: in alcuni casi sarà attingitoio, in altri casi usato per versare, perché sennò non puoi attingere da una cosa più grande.

VALERIA ACCONCIA – Sì, alcuni sì, però, facendo la prova, comunque si infila verticalmente.

Nella maggior parte dei casi, anche quando l'attingitoio sembra più grande e quindi è difficile attingere come noi ci aspettiamo, se (hanno sempre l'ansa sopraelevata) si infila dentro, si tira fuori. Però, effettivamente, ci sono dei casi in cui il vaso grande contenitore ha il collo molto stretto.

ALESSANDRO GUIDI – E quindi in questi casi devi versare.

Poi, una domanda a Gian Maria Di Nocera.

A proposito di quell'immagine che hai fatto vedere in cui facevi dei vasi e poi li misuravi: non so se sai che abbiamo fatto la stessa cosa per un famoso convegno in onore di Salvatore Puglisi (O. COLAZINGARI, A. GUIDI, *Alcune osservazioni sui dati quantitativi*, in *Il concetto di tipo: un'esperienza nel campo della ceramica*, a cura di P. Piana Agostinetti, «Origini», XIV, 1988-89, pp. 664-670).

Abbiamo preso in esame i vasai tradizionali e abbiamo fatto esattamente quello, cioè abbiamo sovrapposto i disegni uno sull'altro per misurare la variabilità.

GIAN MARIA DI NOCERA – Sì, veramente ci siamo proprio ispirati a quell'articolo.

ALESSANDRO GUIDI – Ecco, allora volevo dire che in quell'articolo non abbiamo solo fatto questo, ma abbiamo scoperto un'altra cosa. Abbiamo preso una collezione di ceramica a vernice nera (tutti dello stesso tipo) che veniva dal Tevere e poteva essere teoricamente opera della stessa officina. Cosa esce fuori? La variazione media, qui come nei vasi moderni, è intorno all'8-10%. Quanto è legittimo, dunque, ampliare il campo di variabilità tipo? Dal punto di vista matematico si può ipotizzare che se la variabilità media dei vasi di uno stesso tipo è tra il 7 e il 10% va bene, sennò no.

GIAN MARIA DI NOCERA – La cosa che mi sembrava abbastanza interessante era – quello cioè che ho cercato di sottolineare nel nostro lavoro – la percezione del volume da parte del vasaio. Il profilo del vaso realizzato da forme definite era abbastanza variabile, ma le dimensioni volumetriche risultavano sempre rigorosamente rispettate. Qui si è trattato del lavoro di un solo vasaio, in seguito vorrei provare con un numero maggiore di artigiani e vedere se ciò che si è osservato possa essere un fatto comune.

ANDREA ZIFFERERO – Metodi e tecniche di fabbricazione del vasellame domestico offrono ancora molti interrogativi da approfondire. La relazione di Francesca Balossi e la tua hanno chiaramente espresso questa necessità. Mi limito a fornire alcuni dati dalla mia competenza esclusiva (nel senso che non conosco altre ceramiche) sulla ceramica domestica etrusca. La variabilità dimensionale delle olle ovoidi in impasto grezzo, soprattutto quelle di grandi dimensioni, potrebbe anche dipendere dalla necessità di conservare il cibo, oltre che di stoccarlo per quantità definite. È il cosiddetto sistema “*pot in pot*”, che garantisce un migliore mantenimento degli alimenti freschi senza ricorrere alla salamoia: consiste di due contenitori in terracotta della stessa forma (in sostanza due olle ovoidi), ma di dimensioni tali che la più piccola sia inseribile con facilità in quella più grande. L'intercapedine tra i due contenitori viene riempita con sabbia, mantenuta costantemente umida. Il contenuto dell'olla interna viene così conservato più a lungo, per un periodo equiparabile a 30 giorni circa in un clima arido e asciutto. Il metodo è stato reintrodotta di recente in Nigeria, dove era di uso tradizionale prima dell'avvento dell'alluminio e della plastica, materiali che tuttavia inducono un rapidissimo deperimento degli alimenti. Come ha mostrato sperimentalmente Pino Pulitani, il sistema potrebbe funzionare perfettamente con le olle ovoidi etrusche, certamente la forma più comune negli abitati di età orientalizzante e arcaica, le cui varianti dimensionali si presentano spesso congegnate secondo parame-

tri costanti (A. ZIFFERERO, P. PULITANI, *Archeologia sperimentale e parchi archeologici*, in *Archeologie sperimentali. Metodologie ed esperienze fra verifica, riproduzione, comunicazione e simulazione*, a cura di P. Bellintani e L. Moser, Trento 2003, pp. 49-76).

GIAN MARIA DI NOCERA – Oggi non ci sono gli storici del Vicino Oriente, ma loro potrebbero confermare che nelle fonti testuali esiste un mondo che gli archeologi farebbero bene a prendere in considerazione, soprattutto testi di III e II millennio a.C. Esistono molte informazioni sulla conservazione dei cibi, così come sulla manipolazione e cottura degli alimenti. Occorre dire, però, che in questi lavori sperimentali sullo studio delle ceramiche per le analisi dei residui organici, riusciamo a realizzare solo l'1% di quello che servirebbe per poter capire la vasta gamma di possibilità di uso dei vasi. In realtà la varietà di tipi da utilizzare dovrebbe essere molto più estesa. Nel nostro caso erano solo 31 vasi appartenenti a un'unica forma, ma sarebbe opportuno utilizzare più forme: vasi per bere, per mangiare, per servire, per conservare, per fermentare, ecc. Anche all'interno delle singole categorie formali bisognerebbe applicare lo stesso iter di studio su più tipi. Il dato statistico fornirebbe maggiori certezze. Il problema è che lavori di questo genere richiedono tempi molto lunghi e le variabili possibili riscontrabili nei vasi sono di fatto infinite.

VALERIA ACCONCIA – Lei suggerisce che l'olla con il piattello fosse un vaso che conteneva vino. In effetti si tratta di un'olla globulare, ovvero una riproposizione dell'olla globulare etrusca in impasto rosso, che funzionalmente è un parallelo del cratere. Nelle tombe di Cerveteri e di Tarquinia si trovano alcune di queste olle poste su un sostegno o sugli *holmoi*. I piattelli sono poi anche presenti su olle di Crustumerium, associate non a caso a servizi di 20, 30 piccoli attingitoi, che probabilmente identificano l'atto di distribuire il vino mescolato all'interno dell'olla.

LUCA CERCHIAI – Il tipo dell'olla con ansa a piattello si ritrova in Campania in contesti tombali della prima età del Ferro: non è, quindi, possibile supporre una dipendenza con i materiali etrusco-laziali.

VALERIA ACCONCIA – Non una dipendenza: è un discorso funzionale.

LUCA CERCHIAI – È vero. Si deve partire dal dato che l'olla a piattello è una forma propria della tradizione locale, selezionata in tomba in virtù di una funzione che, allo stato attuale, non è possibile identificare. Il valore attribuito alla forma è, comunque, chiaramente dimostrato dall'esemplare della tomba 928 di S. Marzano, che costituisce una "versione" tardogeometrica dell'olla realizzata da un artigiano pitecusano per una specifica committenza indigena; poi, almeno a Gricignano, alla fine dell'VIII secolo a.C., il vaso è associato al servizio del vino: è chiaro che, per approfondire il discorso dinamico sulla funzione, occorre non solo procedere a una campionatura sistematica dei contenuti del recipiente, ma si deve anche approfondire in diacronia l'analisi "archeologica" dei servizi vascolari associati alla forma.

MARINA MICOZZI – Vorrei ritornare in Adriatico. Mi ha sempre colpito il rigore nella selezione dei materiali nei corredi nell'area adriatica in generale, non solo in Abruzzo; la presenza di un grande contenitore, spesso ai piedi della sepoltura, è una costante,

anche, ad esempio, nel Piceno e nelle necropoli umbre della dorsale appenninica. Ma non vorrei che ci facessimo inebriare dal vino: siamo davvero sicuri che questi vasi contenessero sempre dei liquidi? L'impressione è che ci muoviamo molto meglio quando possiamo applicare il collaudato modello greco, magari con qualche aggiustamento, mentre ci è più difficile creare modelli nuovi, in grado di spiegare realtà non riconducibili a schemi noti. Forse dobbiamo essere più consapevoli, ma penso che lo siamo tutti ormai, della complessità del quadro che abbiamo di fronte. Certo, non possiamo rinunciare a ricavare dei modelli da questa complessità, e a provare ad applicarli, ma dobbiamo essere sempre pronti a metterli in discussione dall'interno e poi anche dall'esterno, con l'aiuto dei colleghi di altre discipline.

A questo proposito, sono stata molto colpita da quanto detto da Attilio Scienza riguardo le aree di diffusione della viticoltura in area adriatica, perché ricalca perfettamente le partizioni culturali che conosciamo archeologicamente per quelle zone. Oggi abbiamo visto quanto sia importante lavorare insieme, cosa che non facciamo spesso. Si aprono nuovi fronti di problemi, ma si hanno anche importanti conferme della scientificità e validità dei nostri metodi di indagine "umanistici".

ANDREA ZIFFERERO – Un'osservazione sulle relazioni dedicate al Vicino Oriente: credo che la lezione più importante che ho imparato stasera dai colleghi sia quella della necessità di applicare bene i protocolli. Sia Francesca Balossi che Gian Maria Di Nocera ce l'hanno fatto capire con chiarezza. È però qualcosa che va progettato *prima* di scavare: l'interpretazione (e quindi la funzione) degli ambienti all'interno delle case o degli edifici che scaviamo può cambiare di molto se consideriamo i residui organici che si possono ottenere dai pavimenti; i prelievi vanno però quantizzati con attenzione, a seconda del contenuto in ceramiche dell'ambiente e del materiale con cui è rivestito il piano pavimentale. Molto interessante la sperimentazione con quel sensore portatile in grado di effettuare prelievi e di avere già i risultati durante lo scavo.

GIAN MARIA DI NOCERA – È vero, il lavoro di campionamento deve rientrare nella strategia di scavo. Inoltre le cose non sono così semplici, nel senso che le tracce di residui organici non visibili possono risultare talmente labili che hanno bisogno di essere confermate attraverso metodologie parallele, applicate contemporaneamente su campioni provenienti dallo stesso contesto. Certamente la strumentazione portatile offre un grande vantaggio, perché fornisce all'archeologo risposte immediate, ma in molti casi sono necessari ulteriori approfondimenti in laboratorio. In ogni caso il campionamento sistematico e accorto durante le fasi di scavo per progetti analitici mirati permette di ottenere ulteriori riscontri che il solo scavo archeologico non potrebbe fornire.

ALESSANDRO GUIDI – Ho notato una cosa interessante. Apparentemente, quando facciamo storia dell'archeologia, cerchiamo sempre di contrapporre diverse impostazioni teoriche, invece oggi la cosa che mi è sembrata bella è che prima ho ascoltato una relazione di stampo "post-processuale" di Luca Cerchiai e di Mariassunta Cuozzo, dopo ho sentito un allievo di Alba Palmieri che lavora con Marcella Frangipane, quindi con un'impostazione di tipo processuale, prodursi in una relazione che mi è piaciuta tantissimo, dove la statistica, la funzione, lo studio delle dimensioni la facevano da padroni.

È bello cioè vedere che in un tema del genere – il consumo alimentare, le bevande, ecc. – queste cose, nonostante le nostre annose discussioni, vanno perfettamente insieme e si possono adoprare a più livelli in certi modi.

A proposito della relazione d'Ercole-Acconcia, e per riprendere una questione già affrontata, va considerato il fatto, anche per tornare alla famosa contrapposizione tra Tirreno e Adriatico, che la presenza del consumo del vino è un elemento talmente ideologico che presuppone l'adesione a un modello culturale. Se l'*élite* del mondo adriatico non aderisce a questo modello culturale, ma aderisce solo in forma mediata, queste cose non le vedrete mai nelle tombe; è cioè probabile che ci fossero delle *élites* che non facevano di questo l'aspetto principale. Abbiamo differenze che, a livello di quello che ha detto giustamente Attilio Scienza, diventano differenze culturali che si tramandano nei secoli. Non è un caso, come diceva Vincenzo d'Ercole, che in Abruzzo fino a pochi anni fa il vino fosse imbevibile; la cosa strana è che sia abbastanza imbevibile in Etruria...

VINCENZO D'ERCOLE – Un'ultima annotazione. Oggi Gian Maria Di Nocera ha detto una cosa, tra le tante fondamentali: ad Arslantepe sono 54 anni di scavi. Quanti sono i siti archeologici italiani, soprattutto d'abitato, che possono vantare la stessa storia nelle ricerche? Pensate a quanto poco si scava in tante parti d'Italia: in Adriatico per niente. Tu puoi fare tutte quelle cose quando hai da un lato le tradizioni letterarie, storiografiche, ma anche una quantità di dati archeologici di base forniti da una grande scuola (Salvatore Puglisi, Alba Palmieri, Marcella Frangipane, e tutti gli altri) che continua da oltre mezzo secolo.

MARIASSUNTA CUOZZO – Anche in Campania, con la parziale esclusione di Pontecagnano, l'incontro con l'uso del vino di tipo greco non è aproblematico. Nel momento del passaggio dalla prima età del Ferro all'Orientalizzante i grandi servizi da vino si ritrovano soprattutto in tombe femminili o in sepolture di non adulti; soltanto con il passaggio all'Orientalizzante, proprio perché si reinventano le forme ideologiche, il "servizio" del vino (*oinochoe/coppa*) è acquisito come marca di "inclusione" e di cittadinanza, però accanto all'anforetta locale. Ciò pone di fronte a un processo di rielaborazione autonoma e, forse, a una dialettica interna allo stesso corredo base.

MARINA MICOZZI – Quello che ti volevo chiedere è proprio questo. All'interno di questo *set*, quale funzione attribuisce all'anforetta, che, come hai detto, può essere locale, ma anche a spirali, di importazione etrusca? Vaso per bere?

MARIASSUNTA CUOZZO – Intanto occorre sottolineare come l'anforetta locale costituisca un elemento integrante del corredo base e possa essere duplicata o a volte sostituita da altre anforette. L'anforetta a spirali è invece concentrata solo in alcuni settori della necropoli; la logica di tale articolazione non può essere verificata sulla base dei contenuti dei recipienti poiché i corredi sono stati lavati dopo l'immissione in museo. Ritengo che l'anforetta fungesse da vaso per bere.

FRANCESCA BALOSI RESTELLI – Queste osservazioni sono molto interessanti e mostrano somiglianze con trasformazioni del mondo vicino orientale. Anche nel Vicino Oriente infatti, come proponeva prima Vincenzo d'Ercole per l'Italia, c'è chiaramente

te un legame tra nascita dell'*élite* in senso politico ed economico, e cambiamento nell'uso e nel consumo delle bevande e forse anche del vino. Nel Vicino Oriente, nel periodo Ubaid (V millennio a.C.), quando le prime *élites* si fanno strada e si differenziano all'interno del sito dal resto della comunità, nascono i decanter, nascono i bicchieretti molto fini e riccamente decorati, con le stesse decorazioni che troviamo sui decanter. Questo segna un cambiamento e forse un aumento nel consumo di bevande, che potrebbero essere birra, vino, o altri succhi fermentati. Non è quello il momento in cui nascono, perché già dal Neolitico abbiamo birra, bevande fermentate, ma quando invece ci sono le prime tracce di ineguaglianza, cambia il sistema, i contesti e gli eventi in cui si consumano queste bevande.

ATTILIO SCIENZA – Vorrei aggiungere una cosa che potrebbe sembrare fuori luogo, considerando l'atteggiamento del consumatore nel periodo cosiddetto della "rivoluzione delle bevande", che va dalla metà del Cinquecento alla fine del Seicento, paragonandolo a quello dei consumi dell'aristocrazia etrusca o greca. Le bevande di una certa qualità, di lusso, erano prerogativa esclusiva della classe nobiliare. Con l'avvento della borghesia la domanda di vino muta completamente. Non sono più i nobili a decidere cosa bere, ma è la borghesia che definisce la qualità di un vino. Questa nuova tendenza modifica in modo sostanziale, in alcune zone della Francia e anche nell'Italia settentrionale, i vitigni e i luoghi di coltivazione: si concludono le fortune dei vini "clarets" dell'Aquitania sul mercato inglese, conquistano quote crescenti di mercato i vini scuri di Cahors, preferiti dalla borghesia. Fanno la loro comparsa i vini frizzanti, quando vengono finalmente realizzate le prime bottiglie di vetro pesante, prodotte dagli inglesi con l'impiego del carbone, al posto della legna, nella fusione della silice. Gli inglesi inventano così lo Champagne, acquistando i vini grezzi in Francia in primavera e imbottigliandoli sull'isola; i francesi si riappropriano delle origini di questo vino attraverso il mito fasullo di Dom Pérignon. Anche i contenitori sono efficaci testimoni di questo cambiamento. Se osserviamo i quadri del Quattrocento e del Cinquecento, che rappresentano ad esempio l'Ultima cena o le Nozze di Cana, si può notare il passaggio dai contenitori (brocche e bicchieri) di stagno a quelli di vetro. Il vino viene visto finalmente nella sua trasparenza. Nel Medioevo i vini erano talmente torbidi e difettosi che si dovevano nascondere mettendoli in contenitori opachi. Quando la tecnica enologica comincia a migliorare, come conseguenza delle prime innovazioni in cantina, le caratteristiche dei vini cambiano profondamente.

VINCENZO D'ERCOLE – Sono cambiati i numeri. I nobili erano pochi in Europa e in Francia in particolare. La borghesia è numerosa.

ATTILIO SCIENZA – E si arricchisce.

VINCENZO D'ERCOLE – La comunità di villaggio e la città. È quello il meccanismo.

