

Rivista fondata da Luciano Pasquali  
Mensile Tecnico Scientifico  
E.S.S. Editorial Service System  
Fondazione Dià Cultura

Anno XXII • n.2 • Febbraio 2017

€ 4,50

In edicola 28 marzo 2017

Sped. Abb. Post - D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 n.46) art.1 comma 1, Aut. N.C./RM/036/2010

# FORMA VRBIS



**SCAVI, MUSEI, MOSTRE, CONVEGNI  
STORIA E ARCHEOLOGIA DA POMPEI A LONDRA**

## Sommario

### **Editoriale: RomArché diventa app**

*di Simona Sanchirico, Francesco Pignataro*

1

### **Cibo e identità nell'Italia centrale tirrenica protostorica**

*di Valentino Nizzo*

5

### **Preparazione e consumo degli alimenti nella Campania di età arcaica: alcune osservazioni di carattere generale sulle colonie greche del Golfo di Napoli**

*di Luca Basile*

16

### **“Senza famiglia, né leggi, né focolare domestico”. Dialoghi su migrazioni, economia e diritti. Riflessioni a margine del convegno**

*di Manuela Mari*

24

### **Pompei e i Greci**

*Introduzione alla mostra*

29

### **Sacra Nemora: la cultura del sacro nei contesti santuariali in area albana**

*di Luca Attenni e Giuseppina Ghini*

30

### **Dalla casa museo di Lincoln's Inn Fields ai telephone kiosk di Londra. Vita, formazione e fortuna di Sir John Soane**

*di Simona Sanchirico*

32

### **The Echo of a Distant Time: Pink Floyd Live at Pompeii**

*di Giulia Pedrucci*

39





1. Veduta d'insieme del corredo della tomba 1166 di Valle Trebba, fine V secolo a.C. Museo Archeologico Nazionale di Ferrara, allestimento della mostra "Se gli uomini non trAmano... lo fanno le donne" (da V. NIZZO, "Donne etrusche e donne greche: due casi dalla necropoli di Spina", in *Forma Urbis*, marzo 2014, p. 17)

## Cibo e identità nell'Italia centrale tirrenica protostorica

di Valentino Nizzo\*

### Parliamo come mangiamo!

Il cibo è da sempre metafora di integrazione e di trasformazione in quanto risorsa indispensabile per la vita e motore identitario del quotidiano. *"Noi siamo ciò che mangiamo"* e *"parliamo come mangiamo"* recitano due modi di dire consolidati nell'immaginario collettivo, in grado di esprimere in modo facile e intuitivo il radicamento che è implicito nella prassi alimentare di ciascuno di noi e che, negli ultimi anni, ha giustificato una politica accorta di preservazione delle peculiarità agroalimentari dei nostri territori, promuovendo la diffusione di marchi di qualità (DOP, IGP, DOC e STG) direttamente legati alle origini geografiche e alle tradizioni culinarie della filiera enogastronomica europea.

Uno spirito di conservazione che si scontra quotidianamente con il progressivo processo di livellamento legato alla globalizzazione che, pur favorendo l'incontro e l'integrazione culturale, spesso annulla le peculiarità locali, innescando una competizione al ribasso sia in termini qualitativi che, conseguentemente, identitari.

Come si è accennato, l'indagine delle radici delle nostre tradizioni alimentari può essere un accattivante strumento di correlazione dialettica tra passato e contemporaneità. Il tutto a partire dalla consapevolezza profonda che la storia dell'umanità coincide con quella dell'alimentazione e che l'uomo è tale anche in virtù della sua capacità di cucinare, come ha di recente ricordato M. Montanari, sulla scia di una lunga tradizione di studi che, nel corso del '900, ha visto confrontarsi l'antropologia culturale sull'opposizione tra categorie come *natura* e *cultura*, *crudo* e *cotto*:

*«Cucinare è attività umana per eccellenza, è il gesto che trasforma il prodotto di natura in qualcosa di profondamente diverso: le modificazioni chimiche indotte dalla cottura e dalla combinazione degli ingredienti consentono di*

6 portare alla bocca un cibo, se non totalmente artificiale, sicuramente costruito» (MONTANARI 2004, p. 36).

In una prospettiva puramente archeologica qual è quella del presente contributo, è infatti ben noto come il "cibo", attraverso le sue tracce materiali dirette o, più comunemente, attraverso gli oggetti che servivano a confezionarlo e/o consumarlo, consenta di delineare un quadro attendibile sia dal punto di vista culturale che da quello ideologico delle popolazioni dell'Italia centrale tirrenica dal IX al VII secolo a.C.

### Dall'alimentum allo habitus

In questa sede, seppure in modo necessariamente cursorio, ci soffermeremo in particolare sul ruolo della carne e del vino, alimenti trasversali che, oltre a far "crescere" (dal verbo latino "alo", radice di "alimentum") economicamente le popolazioni locali, innalzarono ("altum": dalla medesima radice) il loro benessere e la loro coscienza identitaria e culturale, grazie a un confronto interetnico in cui i cibi ebbero senz'altro un ruolo essenziale, spesso efficacemente riflesso nei contesti funerari, dove l'ideologia del banchetto e, soprattutto, quella del simposio di matrice greca e/o orientale primeggiano tra le forme di rappresentazione simbolica delle aristocrazie.

E sono proprio le sepolture, ancor più dei contesti abitativi, che ci guidano nell'interpretazione ideologica e sociologica delle prassi alimentari e del loro potenziale significato simbolico e rituale, sia perché esse hanno il più delle volte il carattere di "contesti chiusi" (in quanto inalterati da azioni e intromissioni volontarie successive), sia perché in esse poteva essere ricomposta l'identità del

defunto attraverso manufatti che, si riteneva, dovessero caratterizzarla (armi, utensili, oggetti legati alle pratiche quotidiane), in rapporto al sesso, all'età e allo status sociale. Ma la decifrazione di questi "codici" espressivi, come ci insegna una lunga tradizione di studi, deve tener conto necessariamente di una molteplice congerie di filtri ideologici, tali da alterare, in modo spesso anche inconsapevole, l'identità del defunto, facendolo apparire come nella realtà non poteva essere; altra difficoltà è quella correlata alla distinzione tra gli oggetti legati direttamente al defunto e quelli che invece concorrevano allo svolgimento della cerimonia funebre (vasellame legato a pratiche libatorie, ad abluzioni rituali o al banchetto funebre, ad esempio) e/o connotavano i suoi partecipanti che, per un legame affettivo col defunto, decidevano di offrirglieli come ultimo dono.

Scremati, ove possibile, tali filtri, la codifica del significato simbolico ed espressivo di un contesto funerario può, infine, consentire di ricostruire, almeno per approssimazione, ciò che l'antropologia culturale ha da tempo sintetizzato con il concetto di *habitus*, termine mutuato da M. Mauss, col quale l'antropologo francese P. Bourdieu designava uno schema percettivo e rappresentativo nel quale ogni persona "incorpora" le "strutture" del sistema circostante a partire dal quale vengono elaborate, volta per volta, le strategie comportamentali. Lo «*habitus*», quindi, alla stregua del linguaggio, *determina* il modo nel quale ciascun essere umano percepisce e, al contempo, "agisce" nel mondo circostante, in relazione al «*capitale*» sociale, culturale e/o simbolico di cui è portatore; esso condiziona la «*pratica quotidiana*» fatta di azioni, di comportamenti, di atteggiamenti e/o di codici simbolici. Per tali ragioni lo «*habitus*» è strettamente correlato al contesto storico, sociale e ambientale in cui viene a strutturarsi, lo stesso



2. Veduta d'insieme del vasellame da banchetto e da simposio della Tomba 366 di Valle Trebba, fine IV-inizi III sec. a.C. In primo piano la *lekaneis*. Museo Archeologico Nazionale di Ferrara" (da V. Nizzo, "Donne etrusche e donne greche: due casi dalla necropoli di Spina", in *Forma Urbis*, marzo 2014, p. 22)



3. Foculo in bucchero da Chiusi, periodo arcaico, 580-510 a.C. ca. Museo Archeologico Nazionale di Firenze (da [www.commons.wikipedia.org](http://www.commons.wikipedia.org))

che ne garantisce la sopravvivenza mediante quel dispositivo definito dal sociologo statunitense A. Giddens «*routinisation*» e che ha uno dei suoi momenti centrali nelle varie fasi dello sviluppo cognitivo, dall'infanzia all'età adulta. È infatti attraverso la ripetizione quotidiana di gesti, comportamenti e azioni che si cristallizza il nostro immaginario quotidiano, rendendoci più o meno consapevolmente ciò che "siamo" e/o ciò che aspiriamo ad essere (cfr. NIZZO 2015).

Quanto appena accennato non consente di dare un'idea esaustiva delle molteplici problematiche interpretative poste dalla documentazione funeraria, ma può costituire una premessa metodologica sufficiente per un approccio critico alla documentazione sulla quale ci soffermeremo tra breve.

### Vino e identità

*«lo sono di Nestore la coppa buona a bersi, chi berrà da questa coppa subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona».*

Così recita in prima persona l'iscrizione greca graffita su di una coppa (*kotyle*) di origine rodia rinvenuta a Pithekoussai, il più antico stanziamento ellenico in Occidente (insediatosi intorno al secondo quarto dell'VIII sec. a.C.), localizzato

presso il comune di Lacco Ameno sull'isola d'Ischia, in una sepoltura dell'ultimo quarto dell'VIII secolo (la t. 168), nota proprio in virtù di questo ritrovamento come la "tomba della coppa di Nestore". Com'è apparso evidente sin dal momento della scoperta, il testo poetico non è dovuto all'estro e all'inventiva estemporanea di un anonimo pithecusano, ma riecheggia esplicitamente un noto passo dell'Iliade (*Il.*, XI, 632-7) e costituisce la più antica allusione epigrafica finora nota al poema omerico e un punto di riferimento di importanza capitale per il suo inquadramento cronologico (sul contesto cfr. RIDGWAY 1984, NIZZO 2007, pp. 33-36 e *passim*, ID. 2008b).

I modesti resti incinerati recuperati testimoniano che il defunto era appena un adolescente (di età stimata tra i 12 e i 14 anni e di sesso plausibilmente maschile), sepolto col rituale riservato alla componente greca adulta della comunità: la cremazione con deposizione delle ceneri e del corredo frammentato e combusto in un avvallamento del terreno, sormontato da un tumulo di pietre. La tomba non era isolata, ma inserita in uno dei lotti più rilevanti dell'intera necropoli, destinato quasi certamente a un nucleo familiare che aveva voluto ricomporre i propri legami di parentela anche nella dimensione funeraria. La stratigrafia consente di stabilire che il tumulo della tomba 168 apparteneva alla seconda o terza generazione dei

8 primi migranti, in termini assoluti agli anni intorno al 720 a.C., quando l'insediamento aveva acquisito una connotazione piuttosto ben definita e i Greci stanziati a Ischia erano ormai pronti a porre le loro basi anche sul continente, fondando quella che la tradizione antica considerava concordemente la "prima colonia": Cuma (cfr. GUZZO 2009, ID. 2011, D'AGOSTINO 2010, ID. 2011, NIZZO 2016).

Il giovane pithecusano della tomba 168 morì probabilmente prima che l'impresa fosse compiuta e, certamente, senza raggiungere l'età che gli avrebbe consentito di concorrervi. Eppure, nonostante questo, ricevette gli onori propri di un

Un'analisi dettagliata dell'intera necropoli, della composizione dei corredi e degli atteggiamenti rituali ricorrenti, lascia propendere per la prima ipotesi, in virtù della frequenza con cui vasi legati al consumo del vino come quello in questione compaiono in sepolture di soggetti di età subadulta. Chi scrive ritiene infatti plausibile l'ipotesi che già nella comunità ischitana di fine VIII secolo il vino potesse svolgere un ruolo determinante nei rituali di passaggio tra l'infanzia e l'età adulta, concorrendo a definirne l'identità segnando l'ingresso dei bambini nella comunità degli adulti, analogamente a quanto la documentazione letteraria e iconografica documenta



4. Ischia. Veduta dell'Acropoli di monte di vico dalla Baia di San Montano (da V. NIZZO, L. DONNELAN, "Alle origini del 'fenomeno coloniale'. Contestualizzare la 'prima colonizzazione'. Convegno in memoria di David Ridgway", in *Forma Urbis*, giugno 2012, p. 7)

adulto, ereditando – almeno nella dimensione funeraria – quel ruolo che la morte prematura non dovette consentirgli di raggiungere in vita. La ricostruzione e l'interpretazione del corredo pongono alcune difficoltà sulle quali lo Scrivente ha già avuto modo di soffermarsi diffusamente. I dati in nostro possesso, tuttavia, sembrano confermare la pertinenza al corredo della cosiddetta "coppa di Nestore", sebbene, per i filtri funerari cui abbiamo precedentemente fatto riferimento, risulti difficile stabilire con certezza se la tazza fosse di sua diretta pertinenza o, in realtà, fosse semplicemente uno dei vasi utilizzati dai congiunti nel corso della cerimonia funebre.

a partire dall'arcaismo ad Atene, in occasione delle Antesterie attraverso la cerimonia dei Choes, come ho avuto modo di approfondire in altra sede (Nizzo 2011, pp. 67-75).

Ciò, naturalmente, non implica che il giovane defunto fosse il proprietario della coppa né, tanto meno, che fosse l'autore dell'iscrizione; è assai plausibile, piuttosto, che il vaso fosse stato utilizzato nella cerimonia funebre per essere poi frammentato e combusto sulla pira e, infine, raccolto e sparso insieme alle ceneri del defunto perché i congiunti ritenevano potesse concorrere a definire la sua identità, rendendolo partecipe di quei piaceri del vino e

## Un "brindisi"... culturale

Le tracce di questi primi contatti sono diventate negli ultimi anni piuttosto consistenti e, nella maggioranza dei casi, sono appunto costituite da coppe (più comunemente *skyphoi*) in argilla depurata e dipinta di produzione greca, importate o imitate localmente anche con l'ausilio di artigiani della madrepatria.

La diffusione di tali oggetti è evidentemente legata alle pratiche potorie che essi presupponevano, così ben esplicitate dall'iscrizione metrica della "coppa di Nestore". Il loro inserimento in corredi funerari indigeni implica che, pur trattandosi di manufatti estranei alla cultura materiale locale, veniva loro collettivamente riconosciuta un'importanza tale da giustificarne la deposizione accanto al defunto, insieme all'apparato strumentale e ornamentale che concorrevano a definirne l'identità. Tale prassi implicava, dunque, una comprensione generalizzata della loro funzione e del loro significato sia in termini simbolici che sociologici, in quanto frutto di contatti e di scambi che, dato il livello mediamente alto dei corredi in cui tali oggetti figurano, dovevano coinvolgere le componenti socialmente più rilevanti della comunità. Ciò spiega anche la relativa precocità delle imitazioni locali, alle quali concorsero molto probabilmente artigiani immigrati, in grado di trasmettere agli Indigeni le tecniche di produzione di queste forme ceramiche (introducendo in particolare l'uso del tornio veloce) e, plausibilmente, anche quelle vitivinicole, presupposte implicitamente dal successo riscosso dal vasellame utilizzato per consumare il vino (cfr. NIZZO, TEN KORTENAAR 2011). Una trasmissione che dovette veicolare anche conoscenze immateriali



5. Lacco Ameno. Museo Archeologico di Pithekoussai. Tomba 168: la "Coppa di Nestore" (da V. NIZZO, L. DONNELLAN, "Alle origini del 'fenomeno coloniale'. Contestualizzare la 'prima colonizzazione'. Convegno in memoria di David Ridgway", in *Forma Urbis*, giugno 2012, p. 8)

dell'eros che gli sarebbero spettati per destino e per rango ma dai quali la morte lo aveva prematuramente sottratto. Giungiamo così a uno dei temi del nostro contributo, legato alla centralità assunta dal vino nella definizione delle nascenti aristocrazie tirreniche in virtù di standard e modelli comportamentali (il già richiamato *habitus*), mutuati grazie al contatto diretto con i Greci e gli Orientali spintisi nel lontano Occidente, ancor prima della fondazione delle più antiche colonie, in quella fase teleologicamente definita come precolonizzazione.



6. Hydria ceretana con l'accecamento di Polifemo, VI sec. a.C., prov. Necropoli della Banditaccia. Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, Roma



7. Cerveteri, necropoli della Banditaccia. Sarcofago degli Sposi. 530-520 a.C. (da I. CARUSO, M. A. DE LUCIA BROLLI, "Villa Giulia e Villa Poniatowski. I complessi architettonici e il percorso espositivo: le sezioni topografiche, le collezioni storiche, i settori tematici", in *Forma Urbis*, aprile 2013, pp. 25-26)

come quelle legate all'alfabeto e alla scrittura che, in modo quasi simultaneo, hanno lasciato tracce dirette in una nota iscrizione (greca o, meno probabilmente, latina) recuperata su un vaso di produzione locale rinvenuto nella necropoli laziale di Osteria dell'Osa (l'antica Gabi), un sito significativamente noto grazie alla tradizione che voleva che presso di esso i giovani Romolo e Remo avessero imparato a scrivere (GUZZO 2006, con nuova proposta interpretativa).

La situazione sin qui sintetizzata risulta ancor più significativa se si considera che i centri nei quali si localizzano i rinvenimenti più significativi (Veio e Roma nella valle del Tevere, Pontecagnano e Capua in Campania, per citare solo i siti principali) ebbero un'importanza strategica nei primi contatti tra Greci, Orientali e Indigeni, alle soglie della colonizzazione. Tali insediamenti sono infatti situati in aree di transito di grande rilevanza per l'approvvigionamento di beni e lo smistamento delle materie prime (in particolare quelle minerarie del distretto metallifero della Toscana o quelle, meno celebri ma parimenti rilevanti, della Calabria), che costituivano uno dei principali moventi di questi contatti e, senz'altro, una delle più importanti merci di scambio, come testimonia l'individuazione di un precocissimo quartiere artigianale legato alla lavorazione di minerali nello stanziamento di Pithekoussai (RIDGWAY 1984, GUZZO 2011).

Nei contatti in discorso, dunque, il vino dovette avere un ruolo essenziale come elemento di socializzazione e, nella prospettiva greca, di "civiltà", come testimonia il mito dell'accecamento del ciclope Polifemo ad opera di Ulisse e dei suoi compagni, metafora esplicita del trionfo della "civiltà" sulla "barbarie", ottenuto per tramite di una bevanda dalle forti valenze psicotrope, soprattutto se assunta senza essere miscelata con tre dosi d'acqua per tramite di appositi crateri (dal greco *kerannumi*, miscelare), com'era prassi irrinunciabile del simposio greco (MCGOVERN 2006 e, con specifico riferimento all'ambito peninsulare preromano, *Archeologia della vite* 2012).

Una "civiltà" che comportò, tra le sue conseguenze, un'accelerazione dei processi di definizione dell'identità etnica, proprio in virtù di quel confronto che, come ci ha insegnato ormai da alcuni decenni l'antropologo norvegese F. Barth, è solito innescare i caratteristici meccanismi di integrazione, da un lato, e di segregazione, dall'altro, che sono alla base del concetto barthiano di *contrastive identity*.

Come ha spiegato bene F. Remotti (1993, pp. 28-29): «I confini dunque effettivamente esistono; ma esistono in quanto vengono istituiti, imposti, tracciati dalle varie società nei loro tentativi di differenziarsi le une rispetto alle altre. In altre parole, i confini esistono ma non preesistono alle società e ai loro tentativi di identificazione. [...] I confini esistono [...] in quanto sono preceduti dai contatti (scambi e comunicazioni) tra le società e le culture. Il dato di fondo sono i contatti; i confini sono invece i modi con cui regolamentare i contatti e impedire che una comunicazione eccessivamente intensa e scambi troppo frequenti finiscano per porre in forse l'identità sociale. I confini non delimitano dall'esterno lo scambio e la comunicazione, bensì sorgono da questi stessi fenomeni, e più precisamente come risposta ai problemi dell'identità sociale e culturale che i fenomeni dello scambio e della comunicazione pongono di continuo».

Un fenomeno come quello appena descritto ha lasciato ampie tracce nel panorama storico-archeologico dell'Italia preromana, laddove i primi contatti col mondo ellenico hanno accelerato quei processi di strutturazione sociale e insediativa che, rispettivamente, hanno dato impulso alla nascita delle aristocrazie e alle origini del concetto di "città".

In termini più generali l'ideologia greca, miscelata con quella vicino-orientale ha fornito la propria veste simbolica al mondo indigeno, inglobandone al contempo le presunte origini nella più ampia costruzione mitologica ellenica. Sul piano della cultura materiale locale il contatto si è tradotto nella ricezione diretta o mediata di valori, idee, modelli e oggetti connotanti l'imagerie

greca e quella vicino orientale, nell'ambito di un più vasto fenomeno di interferenza culturale noto come fase Orientalizzante e datato, nell'ambito dell'Italia centrale tirrenica, tra il 720 e la fine del VII secolo a.C. I modelli delle élite greche e orientali vennero dunque rapidamente acquisiti dalle aristocrazie indigene, dando luogo a quei caratteristici meccanismi di emulazione sociale consistenti in una progressiva opera di amalgamazione "interetnica" e/o, a seconda dei casi, in una "traduzione-interpretazione" locale delle ideologie allogene; una "ricodificazione" ideologica che dette luogo, come ultimo esito, a una omogeneizzazione generalizzata di "segni di potere" e di "prestigio", come quelli legati al consumo del vino o della carne, fino a includere le stesse modalità di rappresentazione funeraria (cfr. *Principi Etruschi* 2000, BARTOLONI 2003, EAD. 2011).

La dinamica "etnica" poteva quindi produrre forme di profonda assimilazione culturale (destinata, nel tempo, a estendersi a una compagine sociale sempre più ampia), alla quale non corrispondeva, tuttavia, un annichimento

dell'identità dei nativi (come alcuni erano soliti pensare in base a una prospettiva coloniale di stampo tradizionale) quanto piuttosto, in molti casi, un accrescimento della propria consapevolezza rispetto a quella delle comunità circostanti; un paradosso ideologico solo apparente, laddove l'acquisizione di modelli e/o *status-symbols* esterni viene a tradursi in una più articolata cognizione della propria natura e nella volontà di affermarla sia nelle manifestazioni della vita quotidiana sia in atti dalle forti valenze simboliche come le cerimonie funebri. Un processo che le realtà indigene non subirono passivamente ma al quale, piuttosto, parteciparono attivamente e consapevolmente.

Lo dimostra piuttosto efficacemente un rapido confronto tra alcuni celebri contesti funerari di questo periodo, tutti più o meno direttamente ispirati a modelli cristallizzati dall'epica omerica attraverso racconti celeberrimi come quelli dei funerali di Patroclo (*Il.*, XXIII, 333-346) o di Ettore (*Il.*, XXIV, 776-804). Il processo di "esaltazione\eroizzazione" del defunto riscontrato in contesti esemplari come le tombe di Lefkandi e dello



a



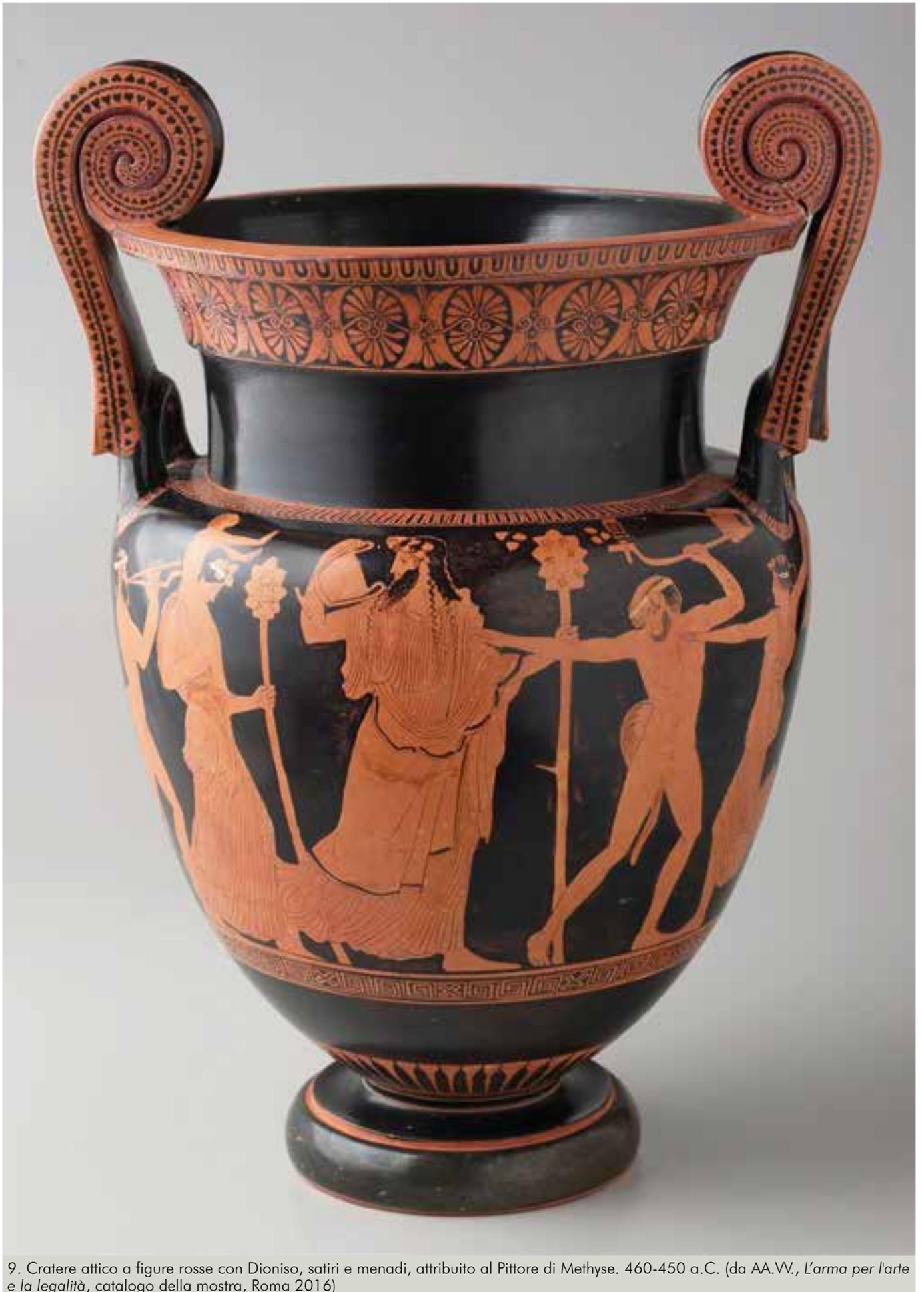
b

8. Testimonianze materiali della trasmissione di un modello rituale di sepoltura eroica di ascendenza omerica: a.: Eretria: Calderone-cinerario dalla necropoli presso l'Heroon (cortesia della Swiss School of Archaeology in Greece); b: Cuma, urna cineraria d'argento dalla tomba 104 Artiàco; c.: Pontecagnano, tomba 926 in corso di scavo (a destra l'urna-calderone nel «thalamo» privo di copertura, visibile nella veduta di insieme a sinistra; da D'AGOSTINO 1977, tav. 1).



c





9. Cratere attico a figure rosse con Dioniso, satiri e menadi, attribuito al Pittore di Methyse. 460-450 a.C. (da AA.VV., *L'arma per l'arte e la legalità*, catalogo della mostra, Roma 2016)

heroon di Eretria in Eubea, di Eleutherna a Creta o di Salamina a Cipro, trovava infatti corrispondenze più o meno dirette in contesti dell'Italia centrale, come la tomba 104 del fondo Artiàco a Cuma (la cui pertinenza a un capo locale o a uno dei primi Greci colonizzatori è ancora oggetto di discussione; cfr. GUZZO 2000, NIZZO 2008, Ib. 2016) o le tombe principesche rinvenute a Pontecagnano, Veio, Castel di Decima, Praeneste e in numerosi altri siti indigeni coevi, tutte caratterizzate da una straordinaria comunanza dei segni di potere e delle modalità di rappresentazione funeraria. Con un'enfasi ricorrente, come si è detto, sia sull'armamentario del vino (coppe in ceramica o in materiale prezioso, brocche per versarlo, crateri per mescolarlo, anfore da trasporto

partecipazione diretta delle donne al banchetto e al simposio (cfr., per esempio, il celeberrimo frammento dello storico e retore Teopompo di Chio, IV sec. a.C., conservato in ATENEO, *Deipnosophisti*, XII 517d), come attestano numerose fonti iconografiche, tra le quali, una delle più note, è il celebre sarcofago ceretano degli sposi, oggi conservato al Museo di Villa Giulia. Le donne dell'aristocrazia, dunque, non solo erano padrone della casa e della dispensa, ma anche protagoniste attive di prassi conviviali che, in ambito greco, erano ritenute prerogativa esclusiva del genere maschile. Ma torniamo rapidamente alla carne. La preziosità di quest'ultima, come si è detto, veniva ulteriormente evidenziata dalla deposizione nella sepoltura degli



10. Tomba XI. Due alari in ferro con estremità sagomate a testa d'anatra e cinque spiedi in ferro con punta lanceolata. Museo Civico Archeologico di Fara in Sabina (da [www.sabinideltevere.it/ita/la-tomba-xi-i-beni-personali-del-principe-2](http://www.sabinideltevere.it/ita/la-tomba-xi-i-beni-personali-del-principe-2))



11. *Hydria* etrusca a figure nere con scena della trasformazione dei pirati Tirreni in delfini, attribuito al Pittore di Micali. 510-500 a.C. (da AA.VV., *L'arma per l'arte e la legalità*, catalogo della mostra, Roma 2016)

per garantirne la circolazione ecc.) che su quello legato al consumo e alla distribuzione della carne. Attività nelle quali un ruolo importante doveva essere riservato anche alle donne, in particolare in ambito latino, come testimonia il ricorrere di grandi tazze-craeteri o di olle con servizi composti da numerose tazzine-atingitoio in corredi femminili nei quali, evidentemente, le padrone di casa erano anche connotate come dispensatrici della preziosa bevanda, laddove, parimenti, la ricorrenza di grandi coltelli perfetti per la macellazione poteva presupporre un loro impiego affine per la distribuzione delle carni ai convitati. D'altronde fonti greche più tarde non si trattenevano dal biasimare la prassi simposiale tirrenica che ammetteva – cosa scandalosa! – la

strumenti necessari per prepararla, consumarla e imbandirla, come spiedi (il cui valore premonetale è ancora oggi preservato dalla sopravvivenza del termine "obolo", parola di ascendenza greca, originariamente utilizzata per designare, appunto, gli spiedi), alari, asce, coltelli o, anche, calderoni bronzei, questi ultimi spesso risemantizzati attraverso un loro utilizzo diretto come contenitori per le ceneri del defunto, dopo che si era spenta la pira con il vino e i resti erano stati amorevolmente raccolti in un panno di lino.

Pratiche che risultavano ancor più evidenti nelle sepolture a inumazione, laddove la preservazione dell'identità corporea del cadavere consentiva che il corredo venisse almeno in parte disposto funzionalmente in relazione

14 al defunto, quasi che questi potesse continuare a farne uso, dando alla sepoltura l'apparenza di un'istantanea di vita. Ed è proprio nel tentativo estremo di negare anche visivamente la parvenza di morte che il morto poteva essere assimilato a un simposiasta, nell'atto di impugnare una coppa di vino, come nel caso della tomba 15 di Castel di Decima, una importante sepoltura principesca di fine VIII inizi VII sec. a.C., sulla quale si è recentemente soffermata G. Bartoloni per evidenziare come il gesto appena descritto potesse essere assimilato alla prassi del simposio sdraiato di matrice vicino-orientale (BARTOLONI 2002; MURRAY 2011).

Comunque stiano le cose, è evidente che l'inizio dell'Orientalizzante segna per gran parte della Penisola, soprattutto quella più direttamente esposta ai contatti col mondo greco e con quello orientale, un rinnovamento epocale nelle pratiche alimentari, con l'affermazione definitiva dell'apparato vascolare legato al consumo del vino e l'introduzione di nuove forme ceramiche che avrebbero avuto in seguito grandissimo successo come i piatti, in principio importati direttamente dall'ambito fenicio, nella caratteristica versione in impasto rivestito di una rilucente ingubbiatura rossa (*red slip*) e poi imitati anche in versione grecizzante in argilla figulina dipinta e nell'impasto bruno sottile tipico della ceramistica indigena.

### Assimilazione, resistenza e competizione

Le esatte dinamiche attraverso le quali si diffusero le pratiche e le mode sopra rapidamente descritte non sono state ancora adeguatamente indagate, sia per le difficoltà peculiari della documentazione di età protostorica dell'Italia peninsulare tirrenica sia per la rapidità e la complessità stessa del fenomeno, frutto dell'interazione simultanea di più componenti – elleniche, orientali e indigene –, la matrice delle quali non è sempre puntualmente riconoscibile, come testimonia, ad esempio, il dibattito sull'origine dei cosiddetti impasti rossi indigeni. In altri casi, soprattutto per quel che concerne il VII secolo, sono invece evidenti le contaminazioni e le reinterpretazioni locali dei modelli allogeni, come testimonia, ad esempio, la diffusione del caratteristico bucchero etrusco, nato dall'esigenza di adattare e reinterpretare localmente l'apparato potorio realizzato in bronzo o in metalli preziosi come l'oro e l'argento per i consumi dei dinasti e degli aristocratici del mediterraneo orientale (GRAN-AYMERICH 2014). Ma, come si è accennato, le dinamiche di assimilazione\emulazione che caratterizzarono le aristocrazie tirreniche tra VIII e VII secolo sono ben più complesse di quanto sia possibile riassumere in questa sede. Certo è che anche un rapido confronto con i corredi delle fasi più antiche della prima età del Ferro (in particolare del IX sec. a.C.), pur evidenziando sin da allora l'avvio di un lento processo di differenziazione sociale, mostra con chiarezza il cambiamento epocale che connotò la società indigena nel corso della seconda metà dell'VIII secolo. Un mutamento senza dubbio favorito e accelerato dall'incremento dei contatti e degli scambi commerciali, tale da generare un esponenziale accumulo di ricchezza

e l'emersione di soggetti in grado di controllarla, trasmetterla ed esibirla, adottando contestualmente le forme espressive e autocelebrative delle aristocrazie e dei dinasti dell'opposta sponda del mediterraneo.

Non mancarono, naturalmente, tentativi di difesa delle prassi e degli atteggiamenti tradizionali, evidenti soprattutto nel corso del VII secolo, se dobbiamo prestar fede alle fonti che testimoniano a Roma l'emanazione – ad opera di Numa Pompilio – di una *lex Regia* nata col proposito di prevenire lo spegnimento dei roghi funebri con l'ausilio del vino (PLIN., N.H., 14.12.88: «vino rogum ne respargito»); sulla questione cfr. da ultimo NIZZO 2007, p. 38 e nota 149 a p. 211, con bibl. ivi citata, ID. 2008A, p. 146 e nota 121 e ID. 2011, pp. 73-74). Atteggiamenti proibizionistici volti a reprimere il lusso funerario, che si affermarono soprattutto a partire dalla fine del VII secolo e nel corso dell'arcaismo, come documenta un generalizzato impoverimento dei corredi funebri, cui fa da contraltare l'esponenziale incremento dell'edilizia civile e religiosa e la contestuale affermazione delle prime figure tiranniche (BARTOLONI, NIZZO, TALONI 2009; BARTOLONI 2010).

Il tutto mentre i Greci codificavano poeticamente l'ascesa dei Tirreni nel Mediterraneo attraverso l'inno omerico a Dioniso; palese metafora dell'inarrestabile successo di quelli che spregiativamente (con il tipico atteggiamento ellenocentrico) venivano identificati come pirati; padroni ormai quasi incontrastati del mare cui avrebbero dato il loro nome e arditi sequestratori del giovane dio del vino. Il mito si conclude col trionfo di Dioniso e la metamorfosi dei pirati tirreni in delfini; la storia e l'archeologia prospettano invece un finale diverso, reso evidente dal successo delle merci tirreniche nel Mediterraneo tra il VII e il VI secolo (GRAS 1985, ID. 1997 e ID. 2000) e dalla diffusione su larga scala degli apparati potori di matrice etrusca e, soprattutto, delle anfore che trasportavano il prezioso vino da questi prodotto nelle loro fertili terre, contendendo ai Greci un mercato che fino ad allora era stato pressoché esclusivo.

*«Dioniso, figlio di Semele gloriosa  
io ricorderò: come egli apparve lungo la riva del limpido mare,  
[...], simile a un giovanetto  
[...]. E presto, nella solida nave,  
apparvero veloci, sul cupo mare, pirati  
tirreni: li portava la sorte funesta. Essi, al vederlo,  
si scambiavano segni fra loro: rapidamente balzarono  
fuori e subito  
afferrandolo lo deposero nella loro  
nave, pieni di gioia nel cuore.  
Pensavano infatti ch'egli fosse figlio di re cari a Zeus,  
e volevano legarlo con legami indissolubili  
ma i legami non riuscivano a tenerlo, e i vincoli cadevano lontano  
dalle sue mani e dai piedi; egli se ne stava seduto, e sorrideva  
con gli occhi scuri».*

*Inno a Dioniso*, vv. 1 ss. (VII secolo a.C. [?]). Trad. F. CASSOLA,  
da F. CASSOLA (a cura di), *Inni omerici*, Milano 1975, p. 291

\*Valentino Nizzo

Direzione generale Musei  
valentino.nizzo@beniculturali.it

## Bibliografia essenziale

- AA. VV., *La vigna di Dioniso. Vite, vino e culti in Magna Grecia*, ACT 49 (Taranto 2009), Taranto 2011
- ACT: *Atti dei Convegni di Studi Sulla Magna Grecia*, Taranto 1961 e ss.
- AnnFaina: *Annali della Fondazione per il Museo Claudio Faina*, Orvieto, Roma 1980 e ss.
- Archeologia della vite 2007: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Atti del Convegno internazionale di studi (Scansano 2005), Siena 2007
- Archeologia della vite 2012: A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Firenze 2012
- ArchLaz: *Archeologia Laziale. Atti degli incontri di studio del comitato per l'archeologia laziale* (in QuadAEL)
- G. BARTOLONI, "La donna del principe", in *Principi Etruschi* 2000, pp. 271-277
- G. BARTOLONI, "Appunti sull'introduzione del banchetto nel Lazio: la coppa del principe", in *VO Quad* 3.1, 2002, pp. 57-68
- G. BARTOLONI, *Le società dell'Italia primitiva: lo studio delle necropoli e la nascita delle aristocrazie*, Roma 2003
- G. BARTOLONI, "Vino fenicio, coppe greche", in AA. VV., *Across Frontiers. Etruscans, Greeks, Phoenicians & Cypriots. Studies in honour of David Ridgway and Francesca Serra Ridgway*, London 2006, pp. 375-382
- G. BARTOLONI, "La società e i ruoli femminili nell'Italia preromana", in P. VON ELES (a cura di), *Le ore e i giorni delle donne*, Catalogo mostra (Verucchio 2007-2008), Verucchio 2007, pp. 13-23
- G. BARTOLONI, "Il cambiamento delle pratiche funerarie nell'età dei Tarquini", in *AnnFaina* 17, 2010, pp. 159-185
- G. BARTOLONI, "The earliest Etruscan aristocracy", in *Etruscans* 2011, pp. 44-59
- G. BARTOLONI, "Women and their role in Etruscan society", in *Etruscans* 2011, pp. 59-70
- G. BARTOLONI, V. NIZZO, M. TALONI, "Dall'esibizione al rigore: analisi dei sepolcreti laziali tra VII e VI sec. a.C.", in *Tra Etruria, Lazio e Magna Grecia: indagini sulle necropoli*, Incontro di Studi (Salerno 2009), Fondazione Paestum, Tekmeria 9, Paestum 2009, pp. 65-86
- G. COLONNA, "Graeco more bibere: l'iscrizione della tomba 115 dell'Osteria dell'Osa", in *ArchLaz* 3 (=QuadAEL 4), Roma 1980, pp. 51-55
- M. CRISTOFANI, "Vino e simposio nel mondo etrusco arcaico", in *Homo Edens* 1991, pp. 69-76
- B. D'AGOSTINO, "Tombe principesche dell'Orientalizzante antico da Pontecagnano", in *MonAnt* s. misc. II.1, 1977, pp. 9-110
- B. D'AGOSTINO, "Pithecusae e Cuma all'alba della colonizzazione", in *Cuma*, ACT 48 (Taranto 27 settembre - 1 ottobre 2008), Taranto 2010, pp. 169-196
- B. D'AGOSTINO, "Pithecusae e Cuma nel quadro della Campania di età arcaica", in *RM* 117, 2011, pp. 35-53
- F. DELPINO, "Viticoltura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica", in *Archeologia della vite* 2007, pp. 133-146
- L. DRAGO TROCCHI, "Il Lazio tra la I età del ferro e l'Orientalizzante. Osservazioni sulla produzione ceramica e metallica tra il II e il IV periodo, l'origine dell'impasto rosso e i rapporti con Greci, Fenici e Sardi", in *DRAGO* 2009, pp. 229-288
- D. ELIA, "La pratica dell'incinerazione entro cratere nel mondo greco antico. Rappresentazione dello status mediante un rito funerario elitario", in F. REMOTTI (a cura di), *Morte e trasformazione dei corpi. Interventi di tanatometamorfosi*, Milano 2006, pp. 61-78
- Etruscans* 2011: P. S. LULOF, I. VAN KAMPEN (eds.), *Etruscans. Eminent women, powerful men*, Catalogo mostra (Amsterdam 2012), Zwolle 2011
- J. GRAN-AYMERICH, "Le bucchero. Céramique de prestige et céramique commune, en Etrurie et en Méditerranée occidentale", in L. AMBROSINI, V. JOLIVET (éd.), *Les potiers d'Etrurie et leur monde. Contacts, échanges, transferts. Hommages à Mario A. del Chiaro*, Paris 2014, pp. 123-144
- M. GRAS, "Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque", in *Forme di contatto* 1983, pp. 1067-1075
- M. GRAS, "Canthare, société étrusque et monde grec", in *Opus* III, 2, 1984, pp. 325-340
- M. GRAS, *Trafics tyrrhéniens archaïques*, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome 258, Rome 1985
- M. GRAS, *Il Mediterraneo nell'età arcaica*, Paestum 1997 (ed. or. 1995)
- M. GRAS, "Commercio e scambi tra oriente e occidente", in *Magna Grecia e Oriente Mediterraneo*, ACT 39 (Taranto 1999), Taranto 2000, pp. 125-164
- P. G. GUZZO, "La tomba 104 Artiaco di Cuma o sia dell'ambiguità del segno", in *Damarato* 2000, pp. 135-147
- P. G. GUZZO, "Sul graffito dalla necropoli dell'Osteria dell'Osa", in *RIASA* 61, 2006 [2011], pp. 63-66
- P. G. GUZZO, "Kyme palaiotaton ktisma", in *ASAtene* 87.1, 2009, pp. 507-522
- P. G. GUZZO, *Fondazioni Greche. L'Italia meridionale e la Sicilia (VIII-VII sec. a.C.)*, Roma 2011
- P. G. GUZZO, "Fibule e identità a Pithecusae", in *ArchCl* 63, 2012, pp. 509-535
- Homo Edens* 1989: O. LONGO, P. SCARPI (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Atti del Colloquio (Verona 1987), Milano 1989, pp. 301-310
- Homo Edens* 1991: P. SCARPI (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del mediterraneo*, vol. II, *Storie del vino*, Atti del II Colloquio Homo Edens (Torino 1989), Milano 1991
- P. MCGOVERN, *L'Archeologo e l'uva: vite e vino dal neolitico alla Grecia arcaica*, Roma 2006
- P. MELLI, "Il vino e il mirto. Considerazioni sui rituali funerari della necropoli preromana di Genova", in AA. VV., *Αειμνηστος. Miscellanea di studi per Mauro Cristofani*, Firenze 2005, pp. 539-557
- M. MENICETTI, "Il vino dei principes nel mondo etrusco-laziale: note iconografiche", in *Ostraka* 11, 2002, pp. 75-99
- L. MINIERI, "Vini usus feminis ignotus", in *Labeo* 28, 1982, pp. 150-163
- Mode e modelli* 2012: G. BARTOLONI, F. BOITANI, L. BONFANTE ET ALII (a cura di), *Mode e modelli. Fortuna e insuccesso nella circolazione di cose e idee*, Roma 2012
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004
- O. MURRAY, "Death and the Symposion", in AA. VV., *La parola, l'immagine e la tomba*, Colloquio internazionale (Capri 1988), in *AnnAStorAnt* 10, 1988, pp. 239-257
- O. MURRAY (ed.), *Sympotica. A symposium on the symposion*, First Symposium on the Greek Symposion (Oxford 1984), Oxford 1990
- O. MURRAY, "Il simposio tra Oriente e Occidente", in *ACT* 2011, pp. 53-69
- S. NERI, *Il tornio e il pennello. Ceramica depurata di tradizione geometrica di epoca orientalizzante in Etruria meridionale (Veio, Cerveteri, Tarquinia e Vulci)*, Roma 2010
- V. NIZZO, *Ritorno ad Ischia. Dalla stratigrafia della necropoli di Pithekoussai alla tipologia dei materiali*, Collection du Centre Jean Bérard 26, Naples 2007
- V. NIZZO, "Gli scavi Maglione nel fondo Artiaco di Cuma: cronaca di una scoperta", in *ArchCl* 59, 2008, n.s. 9, pp. 205-286
- V. NIZZO, "Riflessioni sulla pratica del rituale incineratorio nel Lazio meridionale fra la III e la IV fase", in *Aristonathos. Scritti per il Mediterraneo antico* 3, 2008, pp. 111-170
- V. NIZZO, "Ein Arimois. Ritorno ad Ischia", in *Forma Urbis* XIII, 9, Settembre 2008, pp. 25-34
- V. NIZZO, "«Antenati bambini». Visibilità e invisibilità dell'infanzia nei sepolcreti dell'Italia tirrenica dalla prima età del Ferro all'Orientalizzante alla discriminazione funeraria alla costruzione dell'identità", in V. NIZZO (a cura di), *Dalla nascita alla morte: antropologia e archeologia a confronto. Incontro di studi in onore di Claude Lévi-Strauss*, Atti del Convegno Internazionale (Roma 2010), Roma 2011, pp. 51-93
- V. NIZZO, *Archeologia e Antropologia della Morte: Storia di un'idea. La semiologia e l'ideologia funeraria delle società di livello protostorico nella riflessione teorica tra antropologia e archeologia*, Collana Bibliotheca Archeologica 36, Bari 2015
- V. NIZZO, "Cronologia versus Archeologia. L'«ambiguo» scorrere del tempo alle soglie della «colonizzazione»: i casi di Cuma e Pithekoussai", in L. DONNELLAN, V. NIZZO, G.-J. BURGERS (eds.), *Contextualising early Colonisation I: Contexts of Early Colonization*, Atti del convegno internazionale di studi in memoria di David Ridgway (1938-2012), Roma 21-23 Giugno 2012, Roma 2016
- V. NIZZO, S. TEN KORTENAAR, "Veio e Pithekoussai. Il ruolo della comunità pithecusana nella trasmissione di oggetti, tecniche e «idee»", in BA online [<http://151.12.58.75/archeologia>] edizione speciale, F.7.7., 2011, pp. 50-68
- Principi Etruschi* 2000: G. BARTOLONI, F. DELPINO, C. MORIGI GOVI, G. SASSATELLI (a cura di), *Principi Etruschi tra Mediterraneo ed Europa*, Catalogo mostra, Bologna 2000
- A. RATHJE, "A Banquet service from the Latin City of Ficana", in *AnalRom* 12, 1983, pp. 7-29
- A. RATHJE, "The adoption of the Homeric banquet in Central Italy in the Orientalizing period", in *MURRAY* 1990, pp. 279-288
- A. RATHJE, "Il banchetto in Italia centrale: quale stile di vita", in O. MURRAY, M. TECUSAN (eds.), *In vino veritas*, Oxford 1995, pp. 167-175
- F. REMOTTI, *Luoghi e corpi. Antropologia dello spazio, del tempo e del potere*, Torino 1993
- D. RIDGWAY, *L'alba della Magna Grecia*, Milano 1984
- S. TEN KORTENAAR, *Il colore e la materia. Tra tradizione e innovazione nella produzione dell'impasto rosso nell'Italia medio-tirrenica (Cerveteri, Veio e il Latium Vetus)*, Roma 2011
- M. TORELLI, "Banchetto e simposio nell'Italia arcaica: qualche nota", in *Homo Edens* 1989, pp. 301-310
- N. VALENZA MELE, "Da Micene ad Omero. Dalla phiale al lebetes", in *AnnAStorAnt* 4, 1982, pp. 97-133
- N. VALENZA MELE, "Vita dell'aldilà e corredi funerari: evoluzioni comparate", in *DialHistAnc* 17, 2, 1991, pp. 149-174
- N. VALENZA MELE, "Il ruolo della coppa da Omero a Pindaro", in *ScAnt* 5, 1991 (1994), pp. 381-395