

UNIVERSITÀ DI NAPOLI L'ORIENTALE
DIPARTIMENTO DI ASIA AFRICA E MEDITERRANEO



AION

ANNALI DI ARCHEOLOGIA
E STORIA ANTICA

Nuova Serie | 29



2022 | Napoli

ANNALI
DI ARCHEOLOGIA
E STORIA ANTICA

Nuova Serie 29



UNIVERSITÀ DI NAPOLI L'ORIENTALE
DIPARTIMENTO ASIA AFRICA E MEDITERRANEO

ANNALI DI ARCHEOLOGIA E STORIA ANTICA

Nuova Serie 29



UniorPress
Napoli 2022

ISSN 1127-7130

Abbreviazione della rivista: *AIONArchStAnt*

Quarta di copertina: Cucchiaino in argento. Immagine rielaborata da A. M. Cortenovis,
Sopra una iscrizione greca d'Aquileia offerta a S. E. Il signor cardinale Stefano Borgia
da Angelo M. Cortenovis Barnabita con i disegni di alcune altre Antichità, Bassano 1792 , p. XIV.

Comitato di Redazione

Matteo D'Acunto, Anna Maria D'Onofrio, Luigi Gallo,
Marco Giglio, Fabrizio Pesando, Ignazio Tantillo

Segretario di Redazione
Marco Giglio

Direttore Responsabile
Matteo D'Acunto

Comitato Scientifico

Carmine Ampolo (Scuola Normale Superiore, Pisa), Vincenzo Bellelli (CNR, Istituto di Studi sul Mediterraneo Antico, Roma), Luca Cerchiai (Università degli Studi di Salerno), Teresa Elena Cinquantaquattro (Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per l'Area Metropolitana di Napoli), Mariassunta Cuzzo (Università degli Studi del Molise), Cecilia D'Ercole (École des Hautes Études en Sciences Sociales, Parigi), Stefano De Caro (Associazione Internazionale Amici di Pompei), Riccardo Di Cesare (Università di Foggia), Werner Eck (Accademia Nazionale dei Lincei), Arianna Esposito (Université de Bourgogne, Dijon), Maurizio Giangiulio (Università degli Studi di Trento), Michel Gras (Accademia Nazionale dei Lincei), Gianluca Grassigli (Università degli Studi di Perugia), Michael Kerschner (Österreichische Akademie der Wissenschaften, Vienna), Valentin Kockel (Universität Augsburg), Nota Kourou (University of Athens), Xavier Lafon (Aix-Marseille Université), Maria Letizia Lazzarini (Sapienza Università di Roma), Irene Lemos (University of Oxford), Alexandros Mazarakis Ainian (University of Thessaly, Volos), Mauro Menichetti (Università degli Studi di Salerno), Dieter Mertens (Istituto Archeologico Germanico, Roma), Claudia Montepaone (Università degli Studi di Napoli Federico II), Alessandro Naso (Università degli Studi di Napoli Federico II), Wolf-Dietrich Niemeier (Deutsches Archäologisches Institut, Atene), Emanuele Papi (Scuola Archeologica Italiana di Atene), Nicola Parise (Istituto Italiano di Numismatica), Athanasios Rizakis (National Hellenic Research Foundation, Institute of Greek and Roman Antiquity, Grecia), Agnès Rouveret (Université Paris Ouest Nanterre), José Uroz Sáez (Universidad de Alicante), Alain Schnapp (Université Paris 1 Panthéon Sorbonne), William Van Andringa (École Pratique des Hautes Études)

Comitato d'Onore

Ida Baldassarre, Irene Bragantini, Luciano Camilli, Giuseppe Camodeca, Bruno d'Agostino, Patrizia Gastaldi, Emanuele Greco, Giulia Sacco

I contributi sono sottoposti a *double blind peer review* da parte di due esperti,
esterni al Comitato di Redazione

I contributi di questo volume sono stati sottoposti a *peer review* da parte di:
Mario Denti, Luca Cerchiai, Bruno d'Agostino, Emanuele Greco, Laura Ficuciello,
membri del comitato scientifico della rivista e del convegno

INDICE

FRANÇOISE FRONTISI, PAULINE SCHMITT-PANTEL, ALAIN SCHNAPP, BRUNO D'AGOSTINO, LUCA CERCHIALI, MAURO MENICETTI, <i>In ricordo di François Lissarrague</i>	p.	ix
BRUNO D'AGOSTINO, <i>Tithonos e la cicala versatile</i>	»	19
CHIARA TARDITI, <i>Un "manico di patera" del Metropolitan Museum di New York</i>	»	37
TERESA ELENA CINQUANTAQUATTRO, <i>Cicale e locuste, edera e vite: la corona da san Biagio alla Venella e il suo contesto</i>	»	41
FABRIZIO PESANDO, <i>Ager Hadrianus, Praetutianus Palmensisque in Plinio il Vecchio, "terroirs" medio-adriatici</i>	»	53
ALFONSO SANTORIELLO, <i>Abellinum, ricerche e studi sull'antico centro dell'Irpinia. Un quadro di sintesi per nuove prospettive di ricerca</i>	»	71
DANIELA MUSMECI, <i>Abellinum, la vita di una città. Note di sintesi e nuovi dati</i>	»	89
LISA MARCHAND, <i>Les architectures protohistoriques du premier âge du fer en Italie méridionale. Questions d'historiographie et perspectives de la recherche</i>	»	97
SALVATORE DE VINCENZO, <i>Considerazioni sui problemi di cronologia e sugli aspetti politico-sociali delle aree sacre dell'Etruria meridionale in età romana</i>	»	115
EUGENIO POLITO, <i>Le insegne della Villa del Casale di Piazza Armerina</i>	»	137
MARCO CAPURRO, <i>Il culto di Zeus Agoraios nel mondo greco: quadro d'insieme, contesti e funzioni</i>	»	151
MARIA LUIGIA D'ANGELO, <i>Eusebiorum dignitas. Nuovo studio sui cucchiari tardo-antichi di San Canzian d'Isonzo</i>	»	179
ANDREA D'ANDREA, <i>L'archeografia digitale: dalla illustrazione alla visualizzazione scientifica</i>	»	201

Sezione tematica: Abitare in Magna Grecia: l'età classica

GABRIEL ZUCHTRIEGEL, <i>Introduzione</i>	»	219
FABRIZIO PESANDO, <i>Domus e curiae nella Pompei medio-sannitica</i>	»	221
MARCO GIGLIO, <i>Abitare a Cuma: evidenze delle abitazioni di epoca classica e alto-ellenistica</i>	»	235
ANTONIA SERRITELLA, <i>Abitare a Caselle in Pittari</i>	»	247

FABRIZIO MOLLO, <i>Contesti abitativi e struttura urbanistica a Caulonia e nell'area ionica calabrese</i>	»	257
OLIVIER DE CAZANOVE, <i>Case a Pastas 'elementari' dell'Italia preromana. Tricarico e oltre</i>	»	277
FRANCESCO ULIANO SCELZA E FRANCESCA LUONGO, <i>Scavi nell'abitato di Poseidonia-Paestum. Nuovi dati dal quartiere residenziale</i>	»	301
GREGORIO AVERSA E ALFREDO RUGA, <i>Abitare a Kroton tra V e IV secolo a.C.</i>	»	317
FRANCESCO MEO, <i>Edilizia domestica e modalità insediative dei popoli della Puglia in età classica</i>	»	327
DIMITIS ROUBIS, <i>Abitare oltre la chora di Metaponto: il villaggio indigeno di Difesa San Biagio</i>	»	347
LAURA FICUCIELLO, <i>La lottizzazione urbana in Sicilia e Magna Grecia tra l'età arcaica e l'età classica: qualche caso di studio</i>	»	355

Recensione

ALIX BARBET, <i>Coupoles, voûtes et plafonds peints d'époque romaine. Ier-ive siècle apr. J.-C.</i> Editions Hermann, Paris 2021, pp. 365, figg. 456 (I. Bragantini)	»	389
--	---	-----

Note e discussioni

LUCA CERCHIAI, <i>Pittura etrusca in 4D: il programma fac-simile</i>	»	395
--	---	-----

<i>Abstracts</i>	»	397
------------------	---	-----

AGER HADRIANUS, PRAETUTIANUS PALMENSISQUE
IN PLINIO IL VECCHIO, “*TERROIRS*” MEDIO-ADRIATICI

Fabrizio Pesando

La descrizione pliniana della *Regio V* (Plin., *NH*, 3, 110) rappresenta una delle fonti primarie per la ricostruzione del paesaggio storico della più piccola unità amministrativa nata dalla divisione augustea dell'Italia. Testimonianza preziosa, quella di Plinio, poiché, in poche righe, consente almeno di colmare la grave caduta della seconda deca di Livio, ove, come in altri casi riferibili allo scontro fra Roma e i popoli italici, dovevano trovarsi riferimenti più o meno precisi all'assetto di quel territorio prima della conquista della confinante Sabina del 290 a.C. e dello scontro del 268 che mise fine all'autonomia dei Piceni. È dunque bene riprendere il passo di Plinio nella sua interezza, prima di soffermarci sia su una ridondanza all'interno della succinta “scheda” dedicata alla regione (l'*ager Hadrianus* e la colonia di *Hadria*), sia su un riferimento comune a tre agri (*Hadrianus*, *Praetutianus*, *Palmensis*), che sembrano costituire un insieme sentito come coerente e con caratteristiche specifiche.

«110 *Quinta Regio Piceni est, quondam uberri-
mae multitudinis. CCCLX m. Picentium in fidem p.
R. venere. Orti sunt a Sabinis voto vere sacro. Ten-
nuere ab Aterno amne, ubi nunc ager Hadrianus et
Hadria colonia a mari VI m. p. Flumen Vomanum,
ager Praetutianus Palmensisque, item Castrum
Novum, flumen Batinum, Truentum cum amne,
quod solum Liburnorum in Italia relicum est, flu-
mina Albula, Tessuinum, Helvinum, quo finitur
Praetutiana regio et Picentium incipit. 111 Cupra
oppidum, Castellum Firmanorum et super id colo-
nia¹; Asculum, Piceni nobilissima intus, Novana.*

*In ora Cluana, Potentia, Numana a Siculis condi-
ta, ab iisdem colonia Ancona, adposita promuntur-
io Cunero in ipso flectentis se orae cubito, a Gar-
gano CLXXXIII m. p. Intus Auximates, Beregrani,
Cingulani, Cuprenses cognomine Montani, Fale-
rienses, Pausulani, Planinenses, Ricinenses, Sep-
tempedani, Tolentimates, Traienses, Urbesalvia
Pollentini».*

“La quinta è la regione del Piceno, un tempo densamente popolata: erano 360000 i Piceni che si arresero al popolo romano. Furono originati dai Sabini in seguito a un *ver sacrum*. I loro possedimenti si estendevano dal fiume Aterno, ove ora si trova l'*ager Hadrianus* e la colonia di *Hadria*, distante sei miglia dal mare. Da lì seguivano il fiume Vomanum, gli agri *Praetutianus* e *Palmensis*, quindi *Castrum Novum*, il fiume Batino, l'insediamento di *Truentum* con il fiume omonimo, unico relitto della presenza dei Liburni in Italia, i fiumi Albula, Tesino ed *Helvinum*, dove termina la *regio Praetutiana* e inizia il *Picentium*. Seguono l'*oppidum* di Cupra, *Castellum Firmanorum*, e, all'interno la colonia (di *Firmum*), Ascoli, la più famosa città dell'area interna, Novana. Sulla costa troviamo *Cluana*, *Potentia*, *Numana*, fondazione dei Siculi, come anche la colonia di *Ancona*, sita sul promontorio del Conero proprio sul ripiegamento a gomito della costa, che dista 183 miglia dal Gargano. All'interno si trovano Osimo, i *Beregrani*, Cingoli, Cupra Montana, i *Falerienses*, i *Pausulani*, i *Planinenses*, i *Ricinenses*, i *Septem-*

¹ Accolgo qui il geniale emendamento di Th. Mommsen al testo pliniano, con il quale si risolve l'aporia della presenza dello

scalo portuale di Fermo e dell'assenza della colonia fra le città picene; su questo tormentato passo si veda ALFIERI 1982, pp. 207-213.

pedani, i Tolentinates, i Traienses e i Pollentini di Urbs Salvia” (fig. 1).

Come si vede, dopo una breve introduzione sull’origine della popolazione che aveva dato il nome alla regione, segue un elenco di fiumi -in realtà solo parziale, se confrontato allo stato dei luo-

ghi, in quanto limitato al solo settore meridionale, dall’Aterno al meno noto *Helvinum*- e quello, ben più lungo, delle città situate lungo la costa e nelle zone interne. Colpisce la menzione di ben tre *agri* (*Hadrianus*, *Praetutianus*, *Palmensis*), un riferimento che, come si vedrà, ha pochi confronti nella lunga *Italiae descriptio* pliniana, ove la menzione

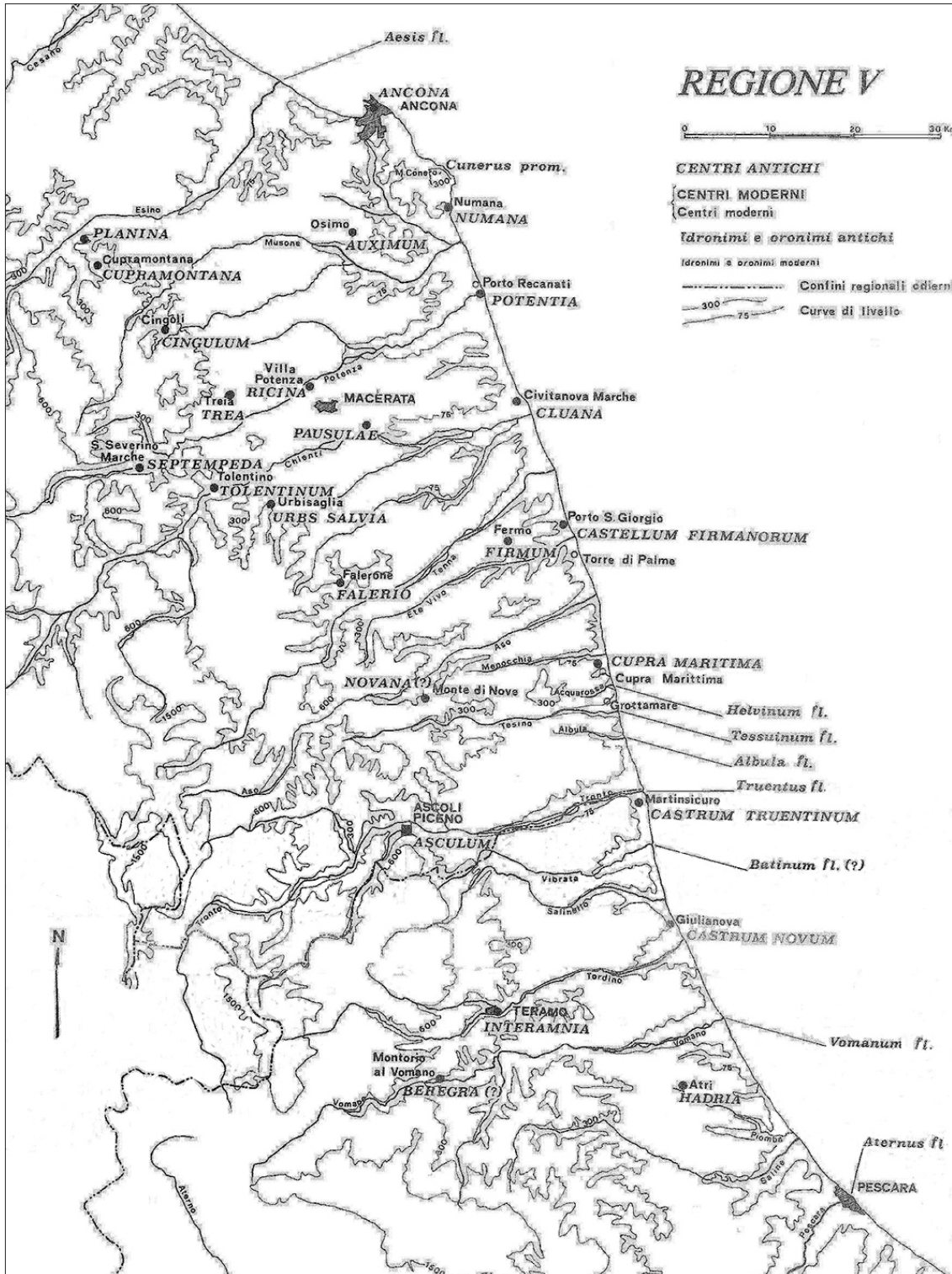


Fig. 1. La Regio V (Picenum) nella descrizione pliniana (da ALFIERI 1982).

di singoli territori è limitata a pochi casi, distribuiti fra Etruria, Lazio e Campania; ma su questo aspetto si tornerà a breve.

Per completezza è anche bene ricordare che i tre *agri*, apparentemente considerati come limitrofi, se non confinanti, vengono nuovamente citati -questa volta da nord a sud- nella descrizione della *Regio VI*, laddove si ricorda che

«112 *Iungetur his sexta regio Umbriam complexa agrumque Gallicum citra Ariminum. Ab Ancona Gallica ora incipit Togatae Galliae cognomine. Siculi et Liburni plurima eius tractus tenere, in primis Palmensem, Praetutianum Hadrianumque agrum*».

“A questa si aggiunge la *Regio VI Umbria*, che comprende anche il territorio gallico al di qua di Rimini. Da Ancona inizia la costa Gallica detta *Togata*. I Siculi e i Liburni possederono gran parte di questa zona, in particolare gli *agri Palmensis, Praetutianus e Hadrianus*”.

Può stupire che si parli dell’assetto storico degli *agri* situati nel Piceno in questo contesto; quasi certamente ciò è dovuto al fatto che la “scheda” pliniana giustificava questa inserzione proprio per la natura dell’*ager Gallicus*, ben noto ai Romani in quanto occupato da una popolazione considerata sempre con timore e contro la quale era stata combattuta a Sentino “la battaglia di popoli”. Ciò che è importante sottolineare a proposito dei tre *agri* piceni è che questi risultavano a Plinio essere stati occupati da popoli non italici, proprio come i Galli. I tre *agri*, citati da nord a sud, sembrano infatti costituire un’entità geografica sentita come territorialmente coerente non solo per caratteristiche comuni, ma anche per lontane ascendenze insediative, di cui essi rappresentavano (al pari di Numana e *Truentum* nel *Picenum*) l’ultimo residuo di una più vasta diffusione di due etnie antecedenti la successiva segmentazione tribale italica, quelle dei Siculi e dei Liburni, entrambe giunte nell’area medio-adriatica attraverso rotte marittime che potremmo attribuire a un orizzonte riferibile al periodo protostorico.

La menzione di un *ager Hadrianus* accanto a quella della colonia di *Hadria*, della quale si fornisce la distanza dal mare (*ubi nunc ager Hadrianus* -evidentemente ben noto ai contemporanei di Pli-

nio- *et Hadria colonia a mari VI m. p.*), suona come sovrabbondante e si segnala, sempre all’interno dell’intera descrizione pliniana dell’Italia, come un inspiegabile *unicum*. Ci si dovrebbe interrogare sul motivo di questa specificazione che nulla aggiungerebbe (un territorio adriano situato presso la colonia di *Hadria*) dal punto di vista storico e amministrativo; a meno di pensare, ma seguendo una *lectio difficilior*, che, con questo doppio riferimento, si volesse alludere all’esistenza di un centro indigeno a cui si sovrappose o affiancò la colonia di diritto latino dedotta fra il 289/8e il 283 a.C. Ma, come si è visto con il riferimento a Plin. 3, 112, è solo l’*ager* a essere ricordato come un territorio interessato dalla frequentazione, probabilmente di carattere stanziale, di Siculi e Liburni in un tempo storicamente indefinibile.

Non relativo alla presunta presenza di una popolazione storica (ipotesi, come si vedrà, più volte suggerita per l’*ager Praetutianus*), né a quella di un centro amministrativo d’età romana (come nel caso presunto dell’*ager Hadrianus*) è invece l’*ager Palmensis*, la cui incerta localizzazione (Plinio ne parla prima come apparentemente situato a sud di *Castrum Novum*, alla foce del Vomano, e, poco oltre, come il più settentrionale fra gli *agri* presenti in questa parte del Piceno) è stata fissata da tempo al limite con il territorio di *Firmum*, seguendo la suggestione della sopravvivenza toponomastica nel piccolo centro medievale di Torre di Palme, che invero ha restituito nelle vicinanze cospicue testimonianze di uno o più insediamenti piceni² e di una diffusa frequentazione durante età romana³. Sulla possibile spiegazione dell’aggettivo usato -e della motivazione del suo uso- da tempo la critica è piuttosto concorde, sempre seguendo una precisa indicazione pliniana, contenuta però nel libro 14. Ma su questo torneremo.

Infine l’*ager Praetutianus*, il più noto e controverso fra gli *agri* piceni ricordati da Plinio, la cui estensione sembra essere anch’essa fluttuante, poiché esso è posizionato sia in prossimità di *Castrum Novum* (*flumen Vomanum, ager Praetutianus Palmensisque, item Castrum Novum*), sia ben oltre, a nord del *Truentum* (*Truentum cum amne, quod so-*

² POSTRIOTI - VOLTOLINI 2018.

³ ALFIERI 1982, pp. 214-215.

lum Liburnorum in Italia relicum est, flumina Albulam, Tessuinum, Helvinum, quo finitur Praetutiana regio et Picentium incipit). Occorre subito fare una premessa: l'esistenza di questo territorio -il cui nome è sicuramente derivato da quello della popolazione preromana, i *Praetutii*, di origine sabina e residente lungo la valle del Vomano fino alle pendici del *Mons Fiscellus* (Gran Sasso) e che in età romana ebbe come centro amministrativo il *conciliabulum* e poi colonia di *Interamnia Praetutiorum*⁴- è ricordata solo in questo passo pliniano. Questo sorprendente silenzio è reso ancora più assordante dal fatto che Plinio ignora completamente l'esistenza dei *Praetutii* sia nella descrizione della Quarta che della Quinta *Regio*; dunque, stando al solo testo pliniano, l'area costiera e interna del Piceno meridionale, così come configurato dall'organizzazione amministrativa augustea, sarebbe stata popolata da Siculi, dai Liburni (ricordati in 3, 110 e 3, 112), dai Piceni e poi dai Romani, ma non dai *Praetutii*. Curiosa omissione, che rende plausibile la possibilità che per lo scrittore l'*ager Praetutianus*, definito in un caso utilizzando il sinonimo geografico *regio* (territorio, in senso generico), rimandasse a un'altra valenza, che poco o nulla aveva a che fare con la tribù sabina dei *Praetutii*. Ma, come si è detto, è proprio alla presunta presenza stanziale di questo segmento tribale nell'area compresa fra le foci del Vomano, ove venne dedotta la colonia romana di *Castrum Novum*, Leggi: *Castrum Novum*, e il fiume *Helvinum* (quale che sia la sua identificazione in uno dei piccoli corsi d'acqua presenti a sud di *Cupra Maritima*⁵) -e dunque ben oltre i confini del territorio piceno così come descritto da Plinio-, che la moderna storiografia ha riferito l'origine di questa definizione. Fra le numerose spiegazioni addotte, mi limito solo a riprenderne alcune. Quella più nota è stata sostenuta da Nereo Alfieri nel suo contributo sulla lettura della descrizione pliniana della *Regio V* e ad essa si appoggiano alcune successive proposte⁶; ma, come si diceva sopra, occorre ricor-

dare che la certezza che con *ager Praetutianus* Plinio abbia voluto riferirsi a un'espansione dei *Praetutii* ben oltre il limite costituito dalla foce del Tronto è una convinzione tutta moderna, stante il silenzio sulla presenza di questo popolo al di là del Tronto e sull'estensione del distretto da essi effettivamente abitato in antico, che dobbiamo inevitabilmente far gravitare lungo la parte più interna della valle del Vomano, che si estendeva da *Beregra* (città ricordata da Plinio, ma senza alcuna connotazione etnica dal momento che alla sua epoca era parte del Piceno, se con questo sito dobbiamo identificare Montorio al Vomano) a *Interamnia Praetutiorum* (Teramo). Dunque, secondo Alfieri, Plinio parlando dell'*ager Praetutianus* avrebbe fatto riferimento a un segmento tribale dei Sabini e a una loro possibile espansione ai danni dei centri costieri dei Picenti e, in particolare, della città di Ascoli, avvenuta prima della conquista romana del 290 a.C.; tuttavia, di tutto questo movimento e della pressione esercitata sui Picenti (che Plinio poteva facilmente risolvere ricordando che in antico i *Picentes tenere agrum Praetutianum*, prima dell'espansione di questi ultimi ai loro danni) non c'è traccia; anzi, il testo di Plinio si sofferma semmai sulla sfera d'influenza picena ben oltre il limite del Tronto fin dall'esordio della descrizione della *Regio V*, quando si riferisce ai *Picentes* come a un popolo caratterizzato da una fiorente crescita demografica, almeno per i parametri antichi. Piuttosto che pensare a un'espansione dei *Praetutii* ai danni dei *Picentes* occorrerebbe, a mio avviso, pensare l'esatto opposto, ossia che questi ultimi si sarebbero sovrapposti territorialmente ai primi, ipotizzando pertanto la menzione dell'*ager Praetutianus* come un antico relictio toponomastico confluito in Plinio; il quale, però, non parla mai dei *Praetutii*.

Alla proposta di Alfieri si deve aggiungere quella suggerita da Gino Bandelli, il quale ritiene possibile (anche se non suffragato da alcuna prova) che, dopo la conquista della Sabina «nei confronti dell'*ethnos* praetuzio, di ceppo italico, si fosse proceduto a un trasferimento a breve raggio dalla parte di territorio confiscata, rimanendo su quella restante nella condizione di *cives sine suffragio*»⁷; una sorta di anticipazione di quanto in

⁴ La città, senza specificazione etnica, compare nell'elenco pliniano delle città interne della sabina (*Sabinorum Amiternini, Curenses, Forum Deci, Forum Novum, Fidenates, Interamnates, Nursini, Nomentani, Reatini, Trebulani qui cognominantur Mutuesci et qui Suffenates, Tiburtes, Tarinates*, 3, 107).

⁵ ALFIERI 1952.

⁶ ALFIERI 1982, pp. 215-219.

⁷ BANDELLI 2005, p. 15.

seguito sarebbe avvenuto, con una scala e con un livello di deportazione ben più punitivi, nei confronti dei Picenti più recalcitranti dopo la conquista del 268 a.C., quando il trasferimento avvenne in una zona molto lontana dalle coste adriatiche, ma forse frequentata più o meno sistematicamente fin dall'Età del Ferro, quell'ager *Picentinus* situato nell'area dell'antica città etrusca di Pontecagnano, rifondata nel III secolo a.C. proprio con il nome di *Picentia* (Plin., *NH*, 3, 70; *Fasti ad An.*, 268; Strabo, 5, 4, 13, C 251). Un'altra possibile spiegazione potrebbe aver fatto riferimento a una più antica divisione del territorio, sia prima che dopo la conquista della Sabina, che avrebbe portato i Romani a spingersi al di là del Tronto per controllarne completamente l'accesso alla foce sia da terra che dal mare, a scapito sia degli antichi frequentatori Liburni che dei Picenti dell'interno, gravitanti su *Asculum*. Spia di questa più antica divisione e requisizione del territorio destinato ad assegnazioni di tipo viritano sarebbe, nel passo pliniano, la sistematica menzione di tutti i corsi d'acqua compresi fra l'Aterno e l'*Helvinum* ricadenti nell'ager *Praetutianus*, a dispetto dell'assoluto silenzio sui tanti fiumi, anche di portata maggiore (si pensi, ad esempio, al Potenza) presenti oltre quella linea, delimitata a sud e a nord dalle foci dell'Aso e dell'Esino. È dunque possibile che nel catasto redatto all'indomani della conquista della Sabina del 290 a.C., i fiumi e i fossi elencati funzionassero da confini amministrativi e giuridici, prassi abbandonata invece dopo la conquista del Piceno, avvenuta pochi decenni dopo. In questo caso si dovrebbe pensare che, almeno in un primo tempo, la pertinenza dell'ager fino all'*Helvinum* ricadesse su *Castrum Truentinum/Truentum*: da una stretta valle situata a nord del Tronto (località Bore e Solagne di Ragnola, situate fra Montepandone e San Benedetto del Tronto) provengono infatti due iscrizioni funerarie databili fra l'inizio del I secolo a.C. e l'età augustea menzionanti cittadini di *Truentum* (*EDR* 118114; *EDR* 118079), anche se non può dirsi sicura la pertinenza del territorio in questione all'insediamento situato a sud del Tronto⁸. Nel corso dell'età imperiale, forse in

occasione di ulteriori assegnazioni viritane, l'espansione territoriale di *Truentum* parrebbe essere stata ridimensionata a favore di *Cupra Maritima*, come attesterebbe il confine fra le due città stabilito al Tronto, così come riprodotto nella *Tabula Peutingeriana*. Tuttavia, come si accennava, per Plinio la collocazione geografica dell'ager a cavallo del fiume Tronto (a sud nel territorio che la storiografia moderna definisce come *regio Praetutiana*⁹, a nord in quello gravitante nell'orbita della cultura materiale picena) è più importante della sua stessa storia, e su questo aspetto è necessario concentrare l'attenzione, subito dopo una breve digressione sull'organizzazione territoriale che le fonti e l'archeologia ci offrono di questa parte del Piceno.

L'annessione del Piceno nelle aree medio-italiche controllate direttamente da Roma avvenne nel 268 a.C., dopo uno scontro tanto cruento quanto drammatico, durante il quale alla sconfitta dell'esercito indigeno si aggiunsero i danni di un disastroso terremoto che distrusse buona parte dei centri abitati (Frontin., 1, 12, 3). Incerto è il luogo dello scontro, ma è probabile che questo sia avvenuto nei dintorni di *Asculum*, città che del territorio piceno era considerata *caput gentis*¹⁰. Come già avvenuto per la Sabina, oltre che dalla fondazione di due colonie (latina a *Firmum*, 264 a.C., romana a *Castrum Novum*, dedotta fin dal 289/8 con uno sfondamento che si estese evidentemente oltre il territorio sabino propriamente detto), il territorio fu oggetto di assegnazioni viritane, facilitate anche da un trasferimento coatto di parte dei precedenti abitanti nella Campania meridionale, mentre la restante parte della popolazione locale sembra abbia ottenuto piuttosto precocemente la piena cittadinanza, forse già nel 241 a.C.¹¹ La conoscenza del

Sulla pertinenza del territorio compreso a sud del torrente Ragnola al territorio di *Castrum Truentinum/Truentum* si mostra dubbioso, forse a ragione, A. Degrassi (*CIL* I², 4, p. 1052), il quale riteneva che la rivendicazione della provenienza da *Truentum* di due cittadini li sepolti ne volesse invece rimarcare l'origine allotria all'interno di un territorio appartenente all'amministrazione di Cupra Maritima.

⁹ *RE* 22, 2, s.v. *Praetutiana regio*, 1955, (M. Hofmann); GUIDOBALDI 1995.

¹⁰ Sulle cause e sulle dinamiche della guerra si rimanda a RAGGI 2014, pp. 85-87.

¹¹ Sulla questione delle fondazioni coloniali picene: DELPLACÉ 1993, pp. 12-13; sullo status di *cives optimo iure* concesso ai Piceni, sintesi in RAGGI 2014, p. 88.

⁸ Su *Castrum Truentinum/Truentum/Truentinum*, ora localizzato con certezza a Martinsicuro (Te) si rimanda a STAFFA 2009.

processo di romanizzazione nel territorio coincidente con il Piceno meridionale durante la media e la tarda repubblica sconta una certa desultorietà nella ricerca: a differenza del territorio situato a nord della colonia di *Firmum* e oltre i confini con l'*ager Gallicus* -dove proficue attività di ricerca universitarie, in sinergia con gli organi di tutela archeologica, hanno permesso di conoscere meglio sia i centri amministrativi romani che i distretti su di essi gravitanti attraverso scavi di abitati, piccoli insediamenti rurali, attività di ricognizione ed estese indagini geofisiche¹²- e di quello fermano, oggetto di puntuali ricognizioni da parte dell'Università di Pisa, si è ancora fermi alla sintesi di Chr. Delplace del 1993, a sua volta dipendente sostanzialmente dalla puntuale analisi dei dati disponibili raccolti a cavallo degli anni Ottanta del Novecento e confluiti negli atti dell'Istituto Gramsci¹³. Il quadro del paesaggio rurale dei territori più sistematicamente indagati -Piceno settentrionale e Firmano- è quello di un'area interessata non tanto da fondazioni coloniali, limitate alla sola colonia latina di *Firmum* (264 a.C.), e a quella romana (ma con forti connotazioni latine per l'alto numero di coloni coinvolti) di *Potentia* (184 a.C.), quanto da una capillare occupazione dei suoli agricoli attraverso la costruzione di ville e ville/fattorie. E' questo il quadro che emerge dall'analisi del territorio firmano effettuata da M. Pasquinucci e S. Menchelli¹⁴: fra II e I secolo a.C., sorgono grandi ville residenziali in prossimità delle città e delle foci dei principali fiumi (Tenna e Aso) e ville/fattorie nelle fasce di crinale, nei pianori e nei terrazzi fluviali di fondovalle. Sulla base della cronologia dei materiali raccolti e delle strutture ancora riconoscibili, la prima fase delle ville residenziali, sempre associate a settori produttivi, viene fatta risalire all'epoca immediatamente successiva alla Guerra Sociale -durante la quale *Firmum* rappresentò il caposaldo strategico del comando militare romano-, quando si vennero a formare estese e potenti clientele legate al nome di Pompeo Strabone e del figlio Pompeo Magno; le ville/fattorie sono leggermente più tarde e, pur convivendo con le ville resi-

denziali dell'inizio del secolo, sembrano essere riferibili alle concessioni di terre fatte ai veterani degli eserciti dei Triumviri e di Augusto. Come emerge da una serie di studi mirati, la ricchezza di tali possedimenti è indiziata dalla massiccia produzione di anfore vinarie, dapprima Lamboglia 2 e successivamente Dressel 6A¹⁵: se le prime invadono letteralmente l'Adriatico orientale e si diffondono capillarmente in Grecia e in Egitto, bilanciando la distribuzione dei contenitori tirrenici (Dressel 1) nel Mediterraneo occidentale, le successive Dressel 6A concentrano il loro campo di diffusione soprattutto nell'Adriatico nord-occidentale, forse in funzione dell'approvvigionamento delle nuove province istituite al di là delle Alpi orientali (Rezia, Vindelicia)¹⁶. A parere di chi scrive, ciò potrebbe rappresentare la conseguenza di una produzione vinaria di grande qualità ma di minore quantità, dipendente dai mutati assetti produttivi, organizzati più sul sistema villa/fattoria di media grandezza che su quello costituito da estese tenute votate alla grande produzione. L'esito ultimo di tante aree di produzione anforica tardo-repubblicana sembra infatti coincidere con una brusca interruzione proprio in questo momento di passaggio. Sempre nel fermano, ma con significativi riscontri anche nel settore meridionale del Piceno, le fornaci di Lamboglia 2, collocate nelle zone collinari distanti alcune miglia dal mare per sfruttare i terreni argillosi, e i cospicui depositi d'anfore accumulati lungo la costa e le foci dei fiumi per essere utilizzate nei commerci transmarini, vengono abbandonate quasi improvvisamente¹⁷. Il risultato è un'enorme disponibilità di materiale anforico poco o nulla utilizzato per finalità commerciali, che viene molto spesso reimpiegato come

¹² *Picenum and ager Gallicus at the Dawn of the Roman Conquest* 2020.

¹³ *Società romana e produzione schiavistica* 1, 311-347.

¹⁴ PASQUINUCCI - MENCHELLI 2002.

¹⁵ Dalla prima sintesi sulla produzione di anfore repubblicane in area medio-adriatica sono passati molti anni: CARRE 1985; a quel contributo si aggiungano: CIPRIANO - CARRE 1989; CARRE 2003; CRISTOFORI 2004, pp. 50-63. In anni recenti altri studi, non meno rilevanti, hanno toccato ambiti più specifici: MENCHELLI - PASQUINUCCI *ET ALII* 2008; MENCHELLI - CIUCCARELLI 2009; MENCHELLI 2011; MENCHELLI 2012; MENCHELLI - PICCHI 2014.

¹⁶ Sul riflesso che il cambiamento del tipo di contenitori (compresi quelli di legno) suggerisce per lo sfruttamento agricolo del Piceno meridionale (coltura intensiva/coltura estensiva; ridimensionamento della produzione vinicola a vantaggio di quella olearia) nel periodo compreso fra il I secolo d.C. e il IV secolo d.C. si rimanda ora a VAN LIMBERGEN 2019, pp. 108-118.

¹⁷ MENCHELLI - CIUCCARELLI 2009.

materiale edilizio per la costruzione di terrazzamenti, muri, canali di drenaggio per terreni collinari e alvei fluviali¹⁸.

Come si accennava, il Piceno meridionale manca ancora di ricerche approfondite e condotte su larga scala; per questo non si può che rimarcare il grande contributo dato negli ultimi anni da Dimitri Van Limbergen, il quale in più articoli ha proposto un'analisi panoramica sulle attuali conoscenze anche di questa parte del territorio, aggiornando quanto emerso in precedenza attraverso lo spoglio sistematico di tutta la bibliografia reperibile¹⁹. Pur in assenza di dati aggregati in un insieme coerente come nei casi sopra ricordati, lo scenario non muta di molto: la diffusione e la trasformazione della grande e media proprietà sembrano rispondere ai medesimi criteri, il cambiamento nella produzione dei contenitori da trasporto segue le stesse modalità e la ricchezza produttiva del territorio è in linea con le caratteristiche di un alto livello qualitativo. In alcuni casi, su cui ci si soffermerà brevemente, fortunate coincidenze hanno addirittura permesso di conoscere in dettaglio alcune ville/fattorie di notevoli dimensioni e di rilevante apparato decorativo, che attente politiche di recupero hanno permesso anche di rendere fruibile al pubblico. Tre di queste sono collocate in quello che Plinio definisce *ager* (o *regio*) *Praetutiana* o nelle sue immediate prossimità. Quest'ultimo è il caso di almeno due ville/fattorie individuate lungo il litorale che gravitava sul *municipium/colonia* di *Cupra Maritima*²⁰. Di una sono visibili, in proprietà privata, solo alcuni *dolia defossa* (fig. 2), mentre la seconda coincide con il settore del triclinio-ninfeo dell'ex distributore Agip (citata come villa di Cupra Marittima di San Basso nell'articolo di Van Limbergen). L'aspetto più rimarchevole di questa villa è costituito dalla presenza di un settore produttivo, indiziato dai resti dell'*ara* del *torcular* inserita in un pavimento in *spicatum* (fig. 3), che per lungo tempo convive con il settore residenziale della *villa maritima*, quest'ultimo probabilmente aggiunto in un secondo momen-

to, di cui è stato messo in luce il triclinio-ninfeo decorato da pregevoli pitture di II secolo d.C.; il *torcularium* venne dismesso solo in età tardo-antica, quando ad esso si sovrappose il *tepidarium* di un piccolo settore termale, segno della lunga vitalità economica della tenuta.

Piuttosto simile per collocazione topografica, ma più articolata nella sua storia, è la *villa maritima* recentemente scavata e musealizzata presso il Paese Alto di San Benedetto del Tronto, di fatto ancora inedita e di cui si fornirà, pertanto, solo una descrizione preliminare²¹. Gli scavi, condotti in un contesto a intensa e antica urbanizzazione, hanno potuto mettere in luce solo parte della villa, ma sono stati sufficienti per definirne l'organizzazione in settori e la cronologia degli interventi. La struttura, situata su



Fig. 2. Cupra Maritima, *dolia defossa* (proprietà privata).



Fig. 3. Cupra Maritima, villa con ninfeo. *Tepidarium* sovrastante l'area di un antico *torcularium*; in prima piano l'*ara* in *opus spicatum*.

¹⁸ Per quest'ultimo uso, ben illustrato dai rinvenimenti nel territorio di Torre di Palme, cfr. MENCHELLI – PICCHI 2014, pp. 17-18.

¹⁹ VAN LIMBERGEN 2011, VAN LIMBERGEN 2018 e VAN LIMBERGEN 2019.

²⁰ Le fattorie del territorio cuprense sono in numero ben maggiore di quelle attualmente visitabili; per una recensione dei resti individuati attraverso la ricognizione del territorio si rimanda a CIARROCCHI 1999 e CIARROCCHI 2010.

²¹ Una prima sintesi in *Newsletter Archeologia* 11, 2020.

una piccola altura prospiciente in antico la linea di costa e risalente nella sua prima fase alla seconda metà del I secolo a.C. con una frequentazione che giunge fino al III sec. d.C., fu preceduta da un impianto di produzione e deposito di anfore Lamboglia 2: prove di questo uso dell'area sono ampi strati di terreno concotto rinvenuti al di sotto delle successive fasi di impianto della villa e, soprattutto, la grande quantità di anfore, apparentemente mai usate, riutilizzate come materiale edilizio per la costruzione di muri di tramezzo, vasche e condotti di

scolo delle acque meteoriche della villa stessa²². Come testimoniato in altri siti ben indagati in area fernana e potentina, a questa fase produttiva anche a San Benedetto fece seguito una completa ristrutturazione che portò alla costruzione della villa, di cui si sono conservate porzioni sia della *pars urbana* che della *pars rustica*. Della prima sono stati messi in luce due ambienti residenziali contigui aperti sull'angolo nord-orientale di un peristilio (fig. 4). L'ambiente più grande, un triclinio, era in comunicazione sia con il portico del peristilio, sia con un

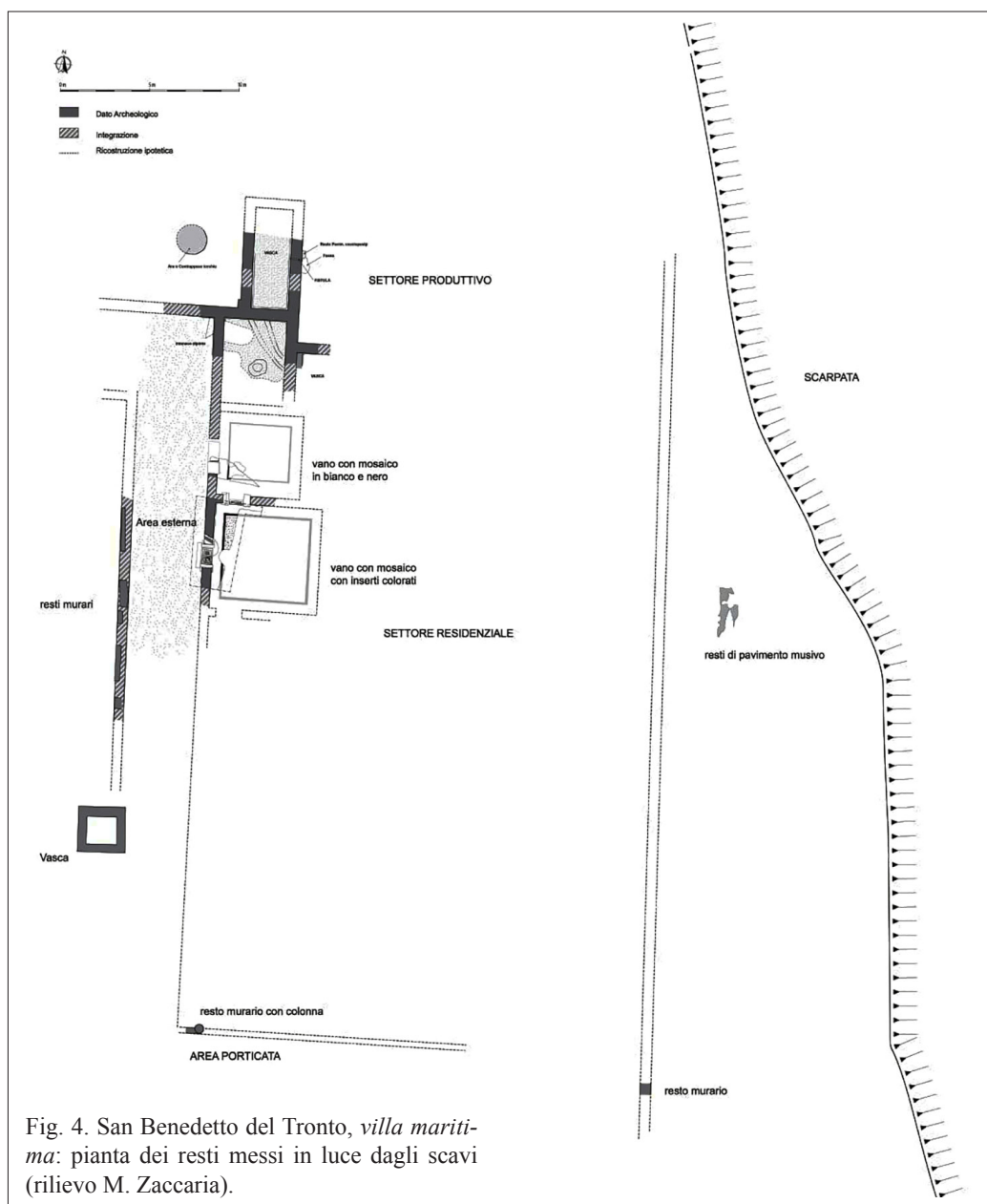


Fig. 4. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: pianta dei resti messi in luce dagli scavi (rilievo M. Zaccaria).

²² Sulla riutilizzazione del materiale anforico a fini idraulici e di bonifica si rimanda ad ANTICO GALLINA 2011.

cubicolo posto a nord e, per simmetria, si suppone facesse parte di una *suite* composta da un triclinio e da due cubicoli. Il pavimento dell'ambiente, in tessellato bianco bordato da una fascia nera e con tappeto centrale decorato da inserti di pietre colorate (fig. 5), risale alla seconda metà del I sec. a.C., e la medesima cronologia può essere suggerita per il semplice tessellato bianco, riquadrato da una cornice nera, del cubicolo settentrionale, anch'esso in comunicazione con il peristilio, oltreché con l'adiacente triclinio (fig. 6). Particolari erano le soglie fra il triclinio e il portico e fra il triclinio e il cubicolo: il primo era a cassettoni, di cui si conserva solo parte della decorazione di uno di essi, ove è raffigurato in nero un crostaceo, forse un gambero (fig. 7); si tratta di un *unicum*, che trova generici confronti decorativi e stilistici nei pregevoli e ben noti pavimenti elle-

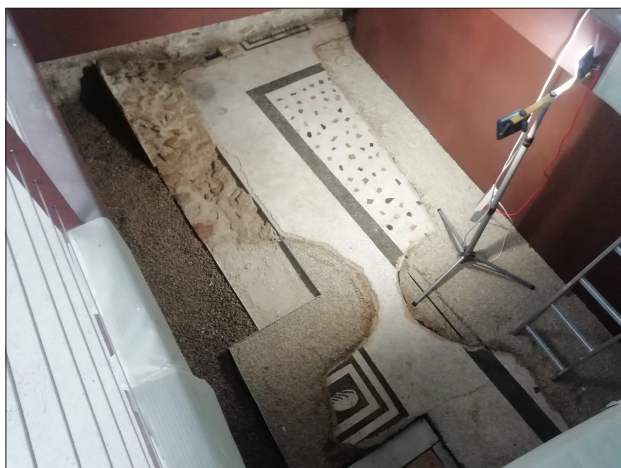


Fig. 5. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: pavimento del triclinio.



Fig. 6. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: pavimento del cubicolo.

nistici con scene di raffigurazioni di pesci, crostacei e molluschi e nei più tardi riquadri mosaicati con rappresentazioni di animali domestici ed esotici, come quelli inseriti nell'atrio della Casa di Paquio Proculo a Pompei²³. La soglia mosaicata fra i due ambienti di soggiorno, più piccola, mostrava solo un riquadro in tessellato bianco delimitato da una semplice cornice a dentelli (fig. 8). Del portico si conserva solo l'angolo nord-orientale, ma quanto sopravvissuto è sufficiente per stabilire che l'ultima fase decorativa pittorica risale al periodo del IV



Fig. 7. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: soglia mosaicata fra triclinio e portico con raffigurazione di un crostaceo.



Fig. 8. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: soglia mosaicata fra triclinio e cubicolo con motivo a dentelli.

²³ Sulla casa: *Guida Archeologica di Pompei* 2018, pp.109-113.



Fig. 9. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: angolo del portico con decorazione a finto marmo proconnesio.



Fig. 10. San Benedetto del Tronto, *villa maritima*: veduta della *pars rustica*, con l'area di pigiatura e i *lacus* per la pigiatura e la fermentazione del vino.



Fig. 11. Tortoreto, villa delle Muracche, sostruzione della terrazza in *opus doliare*.

Stile, stante la presenza di una riproduzione a finti pannelli di *opus sectile* di marmo proconnesio (fig. 9). Fin qui l'area residenziale, la cui estensione è indiziata da resti di mosaici a fondo nero segnalati a una certa distanza dalla *suite* descritta; contigua alla zona residenziale, secondo una tradizione ben nota nelle fasi tardo-repubblicane delle ville romane, era la *pars rustica*. Questa era costituita da un *torcularium*, del quale si è potuto solo intercettare la base in muratura dell'*ara* – o, piuttosto, la base della vite lignea che permetteva di far scendere progressivamente il lungo palo orizzontale (*prelum*) che premeva sulla cesta contenente i grappoli –, e da una serie di *lacus* (almeno quattro), utilizzati prima per la pigiatura dell'uva e, forse, per la produzione di un vino leggero, che, dopo pochi giorni, poteva essere già travasato nelle anfore; tutte le vasche furono costruite utilizzando frammenti di colli, pance e puntali di anfore Lamboglia 2, che confermano la cronologia dell'impianto intorno alla metà / ultimo quarto del I secolo a.C. (fig. 10).

La posizione prospiciente il mare, la presenza di un'ampia struttura produttiva e, in quel caso, la ristrutturazione dell'impianto attraverso l'ampia utilizzazione dell'*opus doliare* costituito da anfore Lamboglia 2, ritornano anche nella più importante e conservata fra le *villae maritimae* del Piceno meridionale, quella della Muracche di Tortoreto (Te). La prima edizione del complesso curata da Sandra Lapenna²⁴ e, soprattutto, la puntuale disamina dei resti appartenuti alla *pars rustica* compiuta da Dimitri Van Limbergen²⁵ rendono superflua un'analitica descrizione di tutti i resti messi in luce dagli scavi; basti solo ricordare che alla prima fase dell'impianto, risalente allo scorcio del II secolo a.C., appartiene il settore rustico, che subì più ristrutturazioni almeno fino al V secolo d.C., mentre alla seconda metà del I secolo a.C. si data il settore urbano della villa, di cui è stato messo in luce un grande atrio tetrastilo su cui si affacciavano cubicoli, un tablino, una stanza residenziale e l'accesso a una terrazza panoramica sostenuta da un muro costruito in gran parte con frammenti di anfore Lamboglia 2 (fig. 11); tutti i pavimenti di questa fase, parzialmente restaurati durante la lunga uti-

²⁴ LAPENNA 1996.

²⁵ VAN LIMBERGEN 2011, pp. 81-82.



Fig. 12. Tortoreto, villa delle Muracche, il pavimento della stanza residenziale.

lizzazione della villa, erano in tessellato bianco inquadrate da una cornice scura e in due casi, nel tablino e nella stanza residenziale, il tappeto con decorazione a crocette doveva presentare al centro un emblema figurato, asportato durante le azioni di spoglio (fig. 12). Particolarmente interessante è l'organizzazione degli spazi produttivi, così come appaiono visibili a una prima analisi dei resti e sulla base dello studio condotto da Van Limbergen, di



Fig. 14. Tortoreto, villa delle Muracche, i lacus per la fermentazione del vino.

cui si riporta la descrizione integrale (figg. 13-14): «Le stanze della *pars rustica* erano tutte pavimentate in *opus spicatum* e, inizialmente, consistevano in un *torcularium* che ospitava due presse (A), un piano pavimentato per pigiare le uve (B1) e la sottostante vasca o *lacus* (C1). In una seconda fase -probabilmente databile al periodo giulio-claudio- il muro settentrionale del piano (B1) fu in parte rimosso e venne aggiunto, accanto al primo, un

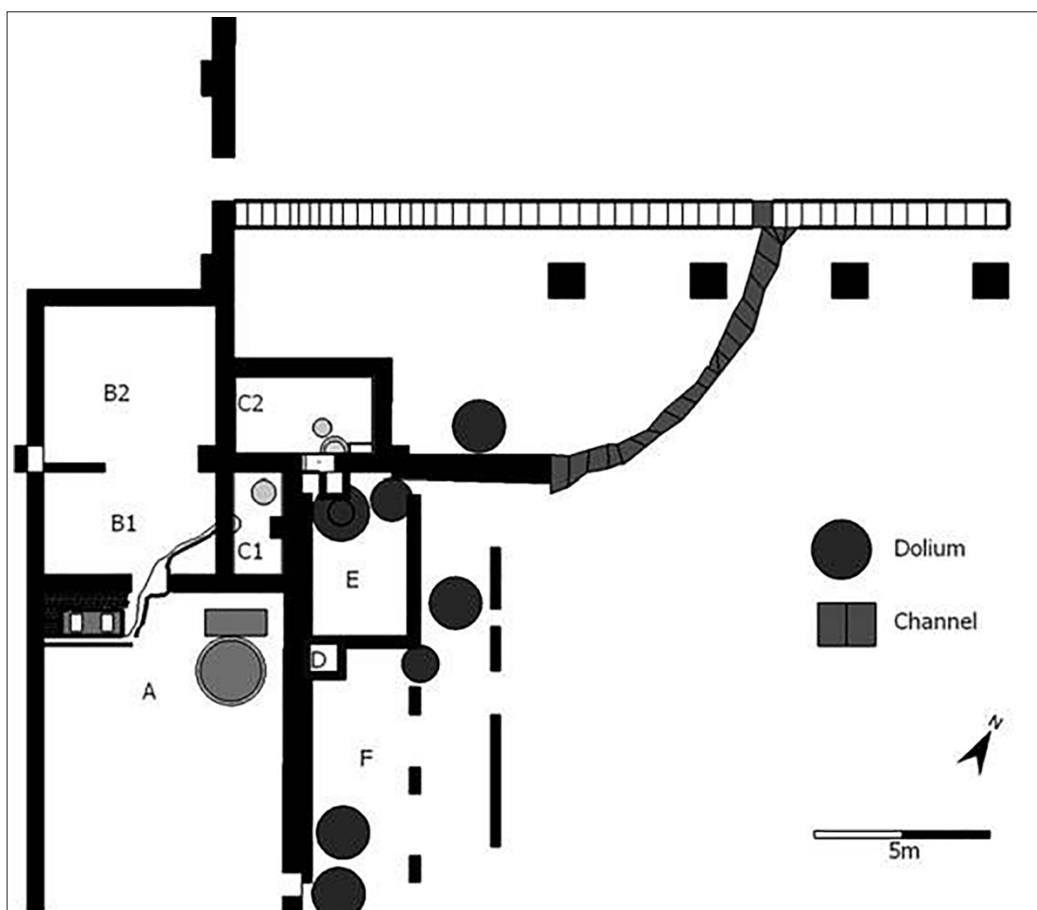


Fig. 13. Tortoreto, villa delle Muracche, planimetria della *pars rustica* con il *torcularium* e i *lacus* (da VAN LIMBERGEN 2011).

altro, più grande, piano pavimentale (B2). Una seconda vasca (C2) fu aggiunta alla prima (C1), e la comunicazione fra le due si ottenne attraverso una larga apertura praticata fra i muri divisorii. La lunga durata del settore produttivo è testimoniata da numerosi rifacimenti e riparazioni, quali la ripavimentazione nelle stanze A, B1, e B2 con la messa in opera di strati impermeabilizzati. In una fase non meglio definibile, la comunicazione fra le due vasche fu chiusa. Una ristrutturazione finale si ebbe nel V secolo d.C., quando la stanza delle presse da vino fu direttamente collegata a una nuova, piccola vasca quadrangolare, protetta da uno stato di malta idraulica (cocciopesto). L'ultima fase si data fra il V e il VI secolo d.C. e consiste in uno spazio cimiteriale, che implica il completo abbandono della villa e la fine delle attività produttive. La ricchezza del proprietario è illustrata dalla presenza di un doccione a forma di testa di leone nella più antica delle vasche (C1), attraverso la quale venne in origine inserita una tubatura che permetteva di collegare la vasca con il piano pavimentale sovrastante (B1). Vasche con elementi decorativi sono molto rare e possono essere citati solo due altri esempi di doccioni in muratura a forma di testa di leone». La particolare organizzazione degli spazi produttivi, dove domina la presenza dei *calctoria* associati al doppio *torcularium*, e il numero piuttosto elevato di *lacus* erano stati notati da chi scrive molti anni or sono in una nota in cui si segnalava la presenza, del tutto eccezionale, del doccione in calcare decorato a testa di leone, sottolineandone una chiara l'ascendenza alessandrina²⁶ (fig. 15). In realtà, vasche di questo tipo sono molto più diffuse in area ellenistica di quanto ricordato da Van Limbergen e, segnatamente, esse trovano precisi riscontri nei dintorni di Alessandria, dove la produzione del vino si concentrava nella Mareotide. Anche in questo caso è bene citare integralmente la messa a punto curata da Valérie Pichot, che riprende e corregge in parte una prima schedatura di tali manufatti effettuata da Michael Rodziewicz²⁷: «Nella Mareotide sono stati scavati una trentina di apprestamenti per la vinificazione. Le ricerche di M. Rodziewicz hanno permesso di sta-



Fig. 15. Tortoreto, villa delle Muracche, particolare del doccione in calcare configurato a testa di leone.

bilire una tipologia dei torchi della Mareotide a partire da alcuni criteri funzionali. Questa tipologia, che copre un periodo esteso dall'età tolemaica al VII secolo d.C., comprende otto tipi, di cui sei di base e due compositi. Per semplificare, il principio era il seguente: da una zona di pigiatura, il mosto si riversava in una profonda vasca attraverso un doccione configurato a testa di leone (fig. 16). Una vasca di grande capacità poteva accogliere dai 20 ai 50 ettolitri di mosto, una quantità considerevole, insolita per il mondo greco dell'epoca. La presenza di una pressa poteva anche contribuire all'estrazione del succo, che si scaricava attraverso una canalizzazione nella stessa vasca nella maggior parte dei casi (tipi 1-6) o in una vasca separata (tipo 7). Secondo M. Rodziewicz, il trattamento differenziato del succo dell'uva estratto in due modi diversi (pigiatura e pressatura) e lo stoccaggio differenziato potevano indicare che esisteva una precisa volontà di ottenere due tipi di vino dalla stessa uva. I Greci di Alessandria avevano adottato molto in fretta il metodo egizio di vinificazione che conveniva meglio al clima del paese. Questa prassi, testimoniata dai papiri, consisteva nel far fermentare il mosto nella vasca per qualche giorno e poi travasarlo direttamente nelle anfore senza passare per la conservazione entro *pithoi* o *dolia*. Studi recenti compiuti sui contratti di vendita di vino con consegna differita nel tempo pongono dubbi sui metodi comunemente diffusi di vinificazione utilizzati dai Greci d'Egitto: il mosto sarebbe stato versato nelle vasche di fermentazione, e poi in grandi *pithoi*, parzialmente interrati, parecchie settimane prima di

²⁶ PESANDO 1999, p. 448-449.

²⁷ RODZIEWICZ 1998.



Fig. 16. Mareotide, *lacus* per la fermentazione del vino con doccione configurato a testa di leone (da PICHOT 2012).

essere travasati nelle anfore. Tuttavia, ad oggi, di questa prassi non vi è traccia nella documentazione archeologica proveniente dalla Mareotide. La differenza fra alcune testimonianze testuali e i resti archeologici lascia dunque al momento la questione aperta. I torchi veri e propri d'età tolemaica sembrano essere molto simili a quelli documentati nella Delo ellenistica, mentre torchi resi più efficienti dal sistema a vite continua si diffusero a partire dal II secolo d.C. Infine, grandi tipi composti risalgono alla piena età cristiana, anche se è possibile che siano stati introdotti anche prima, sia pur in mancanza di concreti riscontri archeologici²⁸.

Il confronto piuttosto puntuale fra il settore rustico di Tortoreto e i sistemi produttivi di marca squisitamente alessandrina ci indirizza verso un mercato esclusivo e molto esigente; anche se il sito delle Muracche si trova teoricamente all'interno del territorio situato a nord del Vomano, che secondo Plinio sarebbe ricaduto nell'*ager Praetutianus*, non possiamo non pensare alla lunga fama che ebbero i vini piceni nell'Oriente ellenistico almeno fin dall'epoca della guerra annibalica, quando Polibio ricorda che il generale cartaginese «giunto presso il mare Adriatico, fece riposare le truppe e guarì i cavalli dalla scabbia lavandoli nel vino vecchio, vista l'abbondante produzione locale» (Pol. 3, 88, 1)²⁹. La feracità dei luoghi è adombrata anche da Livio in due luoghi riferibili allo stesso contesto bellico: nel primo (Liv., 22, 9, 5), dopo aver fatto

riferimento alla devastazione del territorio piceno ad opera dell'esercito di Annibale e ai successivi “ozi piceni”, Annibale attraversa i territori pretuzio e adriano per poi riprendere i saccheggi nelle aree soggette ai Marsi, Marruccini e Peligni fino a giungere ai confini dell'Apulia, dove si trovavano le città di *Luceria* e di *Arpi*; nel secondo passo (Liv., 27, 43, 11), si riferisce della raccolta di vettovaglie compiuta dagli abitanti degli stessi *agri* e delle città attraversate dall'esercito romano. In entrambi i casi emerge con chiarezza il ruolo agricolo e produttivo del Piceno meridionale e degli *agri Praetutianus et Hadrianus*, dove, nonostante la presenza di un paio di colonie di antica fondazione, non sembrano comparire città o insediamenti di particolare rilievo. In seguito saranno il *vinum Praetutianum/ Praetutianum* (Plin., *NH*, 14, 61: *hoc crediderim quos Graeci celebrantes miris laudibus Praetutianum* (sic!) *appellaverint ex Hadriatico sinu*; simile apprezzamento per questa qualità di vino in *Sil.*, 15, 568) e, soprattutto il *vinum Hadrianum*, noto e consumato fino al III sec. d.C., a imporsi per lungo tempo su scala mediterranea, con una maggiore incidenza proprio in area alessandrina³⁰.

È dunque sulla fama dei vini prodotti nell'area del Piceno meridionale e sulla diffusa presenza di impianti rivolti alla produzione vinaria, sia isolati nella forma delle fattorie, sia inseriti all'interno di ville residenziali, su cui è a questo punto necessario soffermarsi, ponendoci una domanda preliminare – cosa intende Plinio per *ager?*-, a cui si può dare risposta solo leggendo integralmente quanto egli afferma a proposito della natura degli *agri* nella sua lunga *descriptio Italiae*: leggere dunque Plinio per spiegare Plinio, rifacendoci al precetto dei filologi alessandrini che consigliavano di spiegare Omero con Omero.

Prendiamo innanzitutto il caso del più piccolo e meno noto fra gli *agri* situati nel Piceno meridionale, l'*ager Palmensis*; di sicuro esso non può trarre la propria denominazione né da una popolazione (come, presuntivamente, l'*ager Praetutianus*), né da un insediamento trasformato in città (come, altrettanto presuntivamente, l'*ager Hadrianus*). L'unica, possibile, spiegazione per questo appellativo è

²⁸ PICHOT 2012.

²⁹ TCHERNIA 1986, pp. 56-57.

³⁰ Su tutta la questione dei vini piceni si rimanda a TCHERNIA 1986, Appendice IV, pp. 348-349 e a CRISTOFORI 2004, pp. 40-47. Ulteriori puntualizzazioni in VAN LIMBERGEN 2019, p. 118.

stata unanimemente ricondotta a una specifica qualità di vino, il *vinum palmense*, che rappresentava un vero e proprio *cru* dell'area picena: «*Ex reliquis autem a super mari Praetutia atque Ancone nascentia, et quae a palma una forte enata Palmensia appellaveret*» (Plin., *NH*, 14, 67: fra le altre qualità si possono citare, sul mare Adriatico, il Pretuziano, il vino prodotto nella zona di Ancona e anche quelli che la crescita casuale di una palma nel podere hanno fatto denominare Palmensi). Seguendo quanto sostenuto da Nereo Alfieri e Gioia Conta, indipendentemente dalla possibile spiegazione sulla nascita di questa particolare qualità di vino, l'*ager Palmensis* si presenta "con tutta probabilità come un distretto vinicolo, probabilmente gravitante sul territorio dell'attuale comune di Torre di Palme"³¹, dove le ricerche archeologiche hanno restituito cospicue testimonianze di zone di produzione, stoccaggio e riutilizzo di anfore vinarie fin dal II secolo a.C.³². Su questa base, Alfieri sottolinea, con ancor maggior convinzione, che con *ager Palmensis* occorre identificare, sulla scorta di quanto già suggerito da H. Nissen, un distretto agricolo non collegato a confini etnici e amministrativi, paragonandolo ai distretti di produzione, dagli incerti confini, dei celebri vigneti di *Cecubus* e *Falernus*, definiti *agri*³³.

E proprio da quest'ultima considerazione si può iniziare a trarre qualche conclusione sulla natura non solo del *Palmensis*, ma anche degli altri due *agri* ricadenti nella *Regio V*. Iniziamo con una premessa, forse scontata, ma indispensabile: nella sua *laus Italiae* (38-42), che precede la descrizione della Penisola, Plinio ricorda come essa non sia solo sede di innumerevoli etnie che l'hanno resa *omnium terrarum alumna eadem et parens*, ma anche di territori dalla ininterrotta e viva salubrità (*Iam vero tota ea vitalis ac perennia salubritas*) e, fra le prove di questa prosperità, ricorda la *tanta frugum vitiumque et olearum fertilitas* (41); con finta modestia, la prolusione termina con il ricorso alla *captatio benevolentiae* del Lettore, invitandolo a perdonarlo se accennerà solo, come nella precedente cosmologia, ad alcuni punti particolari (*nimirum id, quod in caeli mentione fecimus, hac*

quoque in parte faciendum est, ut notas quasdam et pauca sidera attingamus, 42). E alcuni accenni alla feracità delle regioni che compongono l'Italia augustea sono presenti proprio nel momento in cui Plinio abbandona la descrizione del periplo costiero e delle città dell'interno e si sofferma sui limitispesso geograficamente poco definiti, talaltra ben specificati- degli *agri*. La menzione di particolari *agri*, definiti sempre da una forma aggettivale, è piuttosto limitata in tutto il terzo libro e riguarda solo l'Italia; l'unico per il quale si fornisce una precisa indicazione storico-geografica è in realtà l'*ager Picentinus* situato nella Campania meridionale, del quale si ricorda l'estensione dal territorio di Sorrento al Sele (*a Surrentino ad Silerum amnem XXX m. p. ager Picentinus fuit Tuscorum, templo Iunonis Argivae ab Iasone condito insignis. intus oppidum Salerni, Picentia*, 70). In due casi si ricorda l'antica pertinenza dell'*ager* a città conquistate, distrutte e inglobate nel dominio romano: *Crustumium* e *Caletra* (*in eadem parte oppidorum veterum nomina retinent agri Crustuminus, Caletranus*, 52), alle quali dobbiamo anche aggiungere l'*ager Veiensis* (confinante con il *Crustuminus*, 53), che rimandava alla più famosa fra le città conquistate da Roma prima della sua inarrestabile espansione in Italia; in un altro luogo si fa riferimento a un popolo sottomesso, ossia l'*ager Gallicus*, integrato nella *Regio VI* (*Iungetur his sexta regio Umbriam complexa agrumque Gallicum citra Ariminum*, 112). Infine, solo in un passo, del tutto particolare e per il quale Plinio cita esplicitamente un'indicazione geografica tratta da Varro, il termine *ager* indica il territorio circostante una città: si tratta dell'*ager Reatinus*, dove si riteneva che il lago di Cotilia, con la sua fluttuante isola, costituisse l'ombelico d'Italia (*in agro Reatino Cutiliae lacum, in quo fluctuetur insula, Italiae umbilicum esse M. Varro tradit*, 109). Tutte le altre occorrenze, quattro senza considerare quelle relative agli tre *agri* adriatici, non hanno a che fare né con popoli, né con città, né con episodi storici, ma con la proverbiale feracità dei luoghi, collegata a una precisa produzione agricola: quella del vino. I casi sono noti e dunque ci si può limitare a una breve sintesi: prima di descrivere la Campania, a lui ben nota, Plinio ne sottolinea la *felicitas*, che ne fa un luogo unico in tutta l'Italia, dove ha luogo il

³¹ CONTA 1982, p. 46.

³² BRECCIAROLI TABORELLI 1984; MENCHELLI - PICCHI 2014, pp. 17-18.

³³ ALFIERI 1982, pp. 214-215 e p. 215, nota 56.

summum certamen Liberi Patris cum Cerere (Hinc felix illa Campania, ab hoc sinu incipiunt vitiferi colles et temulentia nobilis suco per omnes terras incluto atque, ut veteres dixere, summum Liberi Patris cum Cerere certamen: da qui inizia la celebre Campania Felix, da questo punto hanno inizio colli pieni di viti e l'ubriachezza nobilitata da un nettare famoso nel mondo e, come dissero gli Antichi, inizia qui l'estrema lotta fra Liber Pater e Cerere, 60). Eccoli gli agri pliniani, poco definiti geograficamente (almeno due, il Setinus e il Cecubus si trovavano in realtà nel Lazio meridionale), ma tutti connotati dalla fama dei loro crus: «hinc Setini et Caecubi protenduntur agri; his iunguntur Falerni, Caleni, dein consurgunt Massici, Gaurani, Surrentinique montes. Ibi Leborini campi sternuntur et in delicias alicae politur messis. (Da questo punto si estendono i territori del Setino e del Cecubo; a questi si uniscono il Falerno, il Caleno; poi si innalzano i monti del Massico, i monti Gaurani e Sorrentini. Là si stendono i campi Leporini e si monda il grano per le delizie dell'alicea, 60)». Agri e montes traboccanti di viti che si oppongono a sterminati campi di grano.

Per chiudere il cerchio, a questo punto non resta che cercare una corrispondenza quanto più precisa possibile fra *agri* e produzione vinicola altamente specializzata, scorrendo i luoghi che il Naturalista dedica alle varie specie di vitigni e di vino diffuse in Italia. Il lungo libro quattordicesimo, interamente dedicato alla coltura della vite, è diviso in più sezioni, delle quali le prime due relative rispettivamente alle varie tipologie di vitigni diffusi in Italia e nelle Province e alla qualità dei vini, distinti per distretti produttivi. In entrambi i casi, questi distretti vengono definiti *agri* e, in casi particolari, come quello dell'agro Falerno, si procede a distinguere ulteriori zone di produzione, come avviene anche oggi con la proliferazione di denominazioni legate alle specifiche localizzazioni dei vigneti (basti pensare alle uve di nebiolo, da cui si originano singoli *crus* in purezza, quali il Barolo, il Barbaresco e il Nebiolo d'Alba, riferibili al toponimo in cui si trovano le vigne). In tutti questi casi, i distretti produttivi vengono indicati con il termine di *ager*. Nell'elenco dei vitigni e dei vini, gli *agri* vinicoli sono prevalenti in Italia, zona di eccellenza all'epoca di Plinio, e, solo in

rari casi, riguardano un territorio provinciale, come quello di *Vienna* (Vienne) in Narbonense, dove si ricorda come l'allora recente introduzione delle viti taburnica, sotanica ed elvica ne avessero nobilitato in pochi anni la produzione, ancora non introdotta nell'anno della morte di Virgilio (*iam inventa vitis per se in vino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans Taburno Sotanoque et Helvico generibus, non pridem haec inlustrata atque Vergili vatis aetate incognita, a cuius obitu XC aguntur anni*, 14, 18). Plinio spazia da singole note relative all'introduzione di un tipo di vite in un territorio diverso da quello originario (la vite eugenia di Tauromenio trapiantata con ottimi risultati nell'*ager Albanus: Eugeniam Tauromenitani colles cum generositatis cognomine misere Albano tantum agro, quoniam translata statim mutatur*, 14, 25) alla capacità di crescita di altri in condizioni climatiche apparentemente avverse, come nel caso della vite speonia che sarebbe rinvigorita nelle aree fredde e nebbiose, come l'*ager Ravennatis (Aestus fert spionia, quam quidam spineam vocant, autumnisque imbribus pinguescit; quin immo nebulis una alitur, ob id Ravennati agro peculiaris*, 14, 34). Fra i vitigni legati a un territorio specifico spicca l'irziola, in quanto caratteristico di due *agri* fra loro abbastanza vicini: quello di Mevania, in Umbria, e quello Piceno (*Hirtiola Umbriae Mevanatique et Piceno agro peculiaris est*, 14, 37); è questo l'unico luogo in cui compare un territorio vinicolo attualmente molto apprezzato -quello del Rosso Piceno- ma che Plinio non sembra associare con un particolare *cru*, forse perché ad esso, come si vedrà, era contiguo l'*ager Anconitanus* e al rinomato vino che lì si produceva. La sezione dedicata ai vini di pregio è quella che maggiormente associa l'area di produzione (gli *agri*) alla qualità e rinomanza del prodotto. Per il *vinum Setinum*, il preferito di Augusto, si indica con precisione l'area di coltivazione (*Forum Appii*) e per l'ancor più rinomato Cecubo quella, ricca di pioppeti palustri, situata presso il Golfo di Amyncle (o Amycle), ossia nel vasto territorio gravitante su *Fundi (Divus Augustus Setinum praetulit cunctis et fere secuti principes, confessa propter experimenta, non temere cruditatibus noxiis ab ea saliva. Nascitur supra Forum Appi. Antea Caecubo erat generositas ce-*

leberrima in palustribus populetis sinu Amyncano, quod iam intercidit incuria coloni locique angustia, magis tamen fossa Neronis, quam a Baiano lacu Ostiam usque navigabilem incohaverat, 14, 61). Ancora più precisa è l'indicazione di origine geografica del Falerno, senza dubbio il più rinomato fra i vini all'epoca di Plinio, ancorché minacciato da intenti speculativi che ne avevano alterato la qualità in purezza; di esso si distinguono due *agri*, dei quali si forniscono precise indicazioni topografiche: «Veniva al secondo posto [dopo il Cecubo], come rinomanza, l'*ager Falernus* e, all'interno di esso soprattutto il *Faustinianus*: questo risultato era stato conseguito grazie a una coltivazione scrupolosa; ma anch'essa è in fase di regresso da quando è in mano a gente che bada più alla quantità che alla qualità. L'*ager Falernus* inizia dal *Pons Campanus*, a sinistra in direzione della colonia sillana, recentemente annessa a Capua; il *Faustinianus* si trova a circa quattro miglia dal *Vicus Caedicius*, posto a sei miglia da *Sinuessa*. Nessun vino ha oggi maggior prestigio: è l'unico infiammabile. Ne esistono tre varietà: forte, dolce e leggero. Alcuni lo distinguono a seconda della posizione delle vigne: sulla sommità delle colline si produce il Caucino, a mezza costa il Faustiniano, in basso il Falerno (*Secunda nobilitas Falerno agro erat et ex eo maxime Faustiniانو; cura culturaque id collegerat. Exolescit haec quoque copiae potius quam bonitati studentium. Falernus ager a ponte Campano laeva petentibus Urbanam coloniam Sullanam nuper Capuae contributam incipit, Faustinianus circiter III milia passuum a vico Caedicio, qui vicus a Sinuessa VI M passuum abest. nec ulli nunc vino maior auctoritas. solo vinorum flamma accenditur. Tria eius genera: austerum, dulce, tenue. quidam ita distinguunt, summis collibus Caucinum gigni, mediis Faustinianum, imis Falernum*, 14, 62-63)».

Risulta a questo punto più che evidente che, nel contesto del quattordicesimo libro e con rimandi interni al terzo (si pensi al passo già citato relativo all'*ager Falernus*, un caso certo esemplare per la fama del territorio agricolo), gli *agri* in Plinio definiscono distretti vinicoli e non territori storici; non resta pertanto che verificare se questa lettura può essere estesa anche agli *agri* medio-adriatici, menzionati nella descrizione della *Regio V*. Il vino del

Piceno è ricordato fra gli altri *crus* italici in un elenco che, per organizzazione della lista, segue significativamente il medesimo schema delle descrizioni geografiche delle regioni augustee, iniziando cioè dalla costa e per poi passare alle zone più interne, procedendo grosso modo da sud a nord: «Per quanto riguarda le altre località si possono citare, sul mare Adriatico, il vino Pretuziano, quello dell'area di Ancona e quelli che la nascita casuale di una palma ha fatto chiamare *Palmensia*; nell'entroterra i vini di Cesena e i Mecenaziani, nel Veronese ancora i vini Retici, che Virgilio considerava inferiori solo al Falerno, quindi, nella parte più interna del mare Adriatico quelli prodotti ad Atri; sulla costa del Tirreno invece i vini Latino, quelli di Gravisca e di Statonia (*Ex reliquis autem a supero mari Praetutia atque Ancone nascentia, et quae a palma una forte enata palmensia appellavere, in mediterraneo vero Caesenatia ac Maecenatiana, in Veroniensi item Raetica, Falernis tantum postlata a Vergilio, mox ab intimo sinu maris Hadriana, ab infero autem Latiniensia, Gravisca, Statoniensia*, 14, 67)». Se all'elenco aggiungiamo anche il riferimento al *vinum Picenum*, prodotto dall'uva irziola, e al suo probabile luogo di produzione situato fra l'*ager Palmensis* e il territorio di Ancona, giungiamo a un elenco completo che contiene tutti i vini piceni: il *Praetutianum*, il più noto e rinomato anche per la sua naturale predisposizione alla preparazione del *mulsum* al pari dei vini greci (*Apamenum mulso praecipue convenire dicitur, sicut Praetutium in Italia. Est enim et haec proprietas generum; dulcia utique inter se non congruunt*, 14, 75); l'*Hadrianum*, prodotto nell'omonimo agro e forse invecchiato in particolari contenitori – i *vasa Hadriana* ricordati per la loro *firmitas* sempre da Plinio (34, 161)-, il *Palmense*, per giungere infine al *Picenum* e all'*Anconitanum*.

Una *regio* vinicola estesa e rinomata, la cui importanza è oggi rimarcata dalla sempre più rilevante segnalazione dell'esistenza di fattorie, ville, isolati *torcularia* e depositi anforici grazie a intense e mirate ricerche sul campo; un vero e proprio *terroir*, ossia un “*Ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques, par exemple un vin*”.

Abbreviazioni bibliografiche

- ALFIERI 1952 N. Alfieri, *A proposito del passo pliniano sul Piceno e in particolare sul fiume Helvinum*, in *RendAcclinc*, ser. mor. VIII, 7, 1952, pp. 44-57.
- ALFIERI 1982 N. Alfieri, *La Regione V dell'Italia augustea nella Naturalis Historia di Plinio*, in *Plinio il Vecchio sotto il profilo storico e letterario: atti del Convegno di Como, 5-6-7 ottobre 1979*, Como 1982, pp. 199- 219.
- ANTICO GALLINA 2011 M. V. Antico Gallina, *Strutture ad anfore: un sistema di bonifica dei suoli. Qualche parallelo dalle Provinciae Hispanicae*, in *Archivo Español de Arqueología* 84, 2011, pp. 179-205.
- BANDELLI 2005 G. Bandelli, *La conquista dell'ager Gallicus e il problema della colonia di Aesis*, in *Aquileia Nostra* 76, 2005, pp. 14- 54.
- BRECCIAROLI TABORELLI 1984 L. Brecciaroli Taborelli, *Una produzione di anfore picene ed il vino palmense*, in *Picus* 4, 1984, pp. 55-93.
- CARRE 1985 M.B. Carre, *Les amphores de la Cisalpine et de l'Adriatique au début de l'Empire*, in *MEFRA* 97, 1985, pp. 207-245.
- CARRE - PESAVENTO MATTIOLI 2003 M.B. Carre, S. Pesavento Mattioli, *Anfore e commerci nell'Adriatico*, in *L'Archeologia dell'Adriatico dalla Preistoria al Medioevo*, Atti del Convegno Internazionale, Ravenna 7-9 giugno 2001, Firenze 2003, pp. 268-285.
- CIARROCCHI 1999 G. Ciarrocchi, *Cupra Maritima: la campagna e la città, ritrovamenti, schizzi e annotazioni antiche: 1969-1999*, Cupra Marittima 1999.
- CIARROCCHI 2010 G. Ciarrocchi, 'La produzione del vino nell'area cuprense in età romana Macchine, attrezzature e trasporto marittimo', in *International Summer School Mediterraneo. Archeologia e civiltà del vino. Produzione, scambi, barche traffici dall'antichità ad oggi* Cattolica 12-17 maggio 2010, Cattolica 2010, s.p.
- CONTA 1982 G. Conta, *Asculum II, Il territorio di Asculum in età romana*, Pisa 1982.
- DELPLACE 1993 Chr. Delplace, *La romanisation du Picenum. L'exemple d'Urbs Salvia*, Rome 1993.
- CRISTOFORI 2004 A. Cristofori, *Non arma virumque. Le occupazioni nell'epigrafia del Piceno*, Bologna 2004.
- Guida Archeologica di Pompei* 2018 *Pompei, Ercolano, Oplontis, Stabia. Guida Archeologica Laterza*, Roma-Bari 2018.
- GUIDOBALDI 1995 M.P. Guidobaldi, *La romanizzazione dell'ager Praetutianus (secoli III-I a.C.)*, Perugia 1995.
- LAPENNA 1996 S. Lapenna, *Villa romana, Tortoreto, località Muracche*, in L. Franchi Dell'Orto (a cura di), *DAT IV. Le valli della Vibrata e del Salinello*, Pescara 1996, pp. 386-396.
- MENCHELLI 2011 S. Menchelli, *Anfore vinarie adriatiche: il Piceno e altri contesti produttivi regionali*, in *Ocnus* 19, pp.239-244.
- MENCHELLI 2012 S. Menchelli, *Paesaggi piceni e romani nelle Marche meridionali. L'ager Firmanus dall'età tardo-repubblicana alla conquista longobarda*, Pisa.
- MENCHELLI - PASQUINUCCI ET ALII 2008 S. Menchelli, M. Pasquinucci, C. Capelli, R. Cabella, M. Piazza, 'Anfore adriatiche nel Piceno meridionale', in *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 40, 2008, pp. 379-392.
- MENCHELLI - CIUCCARELLI 2009 S. Menchelli, R. Ciuccarelli, *I depositi di anfore lungo il litorale fermano: nuovi dati per la produzione ed il commercio del vino piceno*, in *FOLD&R On line*, <http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2009-132.pdf>.
- MENCHELLI - PICCHI 2014 S. Menchelli, G. Picchi, *Distorsioni interpretative e concretezza epistemologica nello studio delle anfore romane: l'esempio dell'ager Firmanus (Marche meridionali, Italia)*, in www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2014-304pdf.
- Newsletter di Archeologia* 11, 2020 F. Pesando, M. Massoni, M. Zaccaria, *Da Cupra a San Benedetto del Tronto. Attività archeologiche al tempo del Covid-19*, in *Newsletter di Archeologia CISA*, 11, 2020, pp. 311-344.
- PASQUINUCCI - MENCHELLI 2002 M. Pasquinucci, S. Mechelli, *Anfore picene e paesaggio agrario: alcune considerazioni sull'ager Firmanus*, in *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens. Mélanges offerts à Bernard Liou*, Montagnac 2002, pp. 457-463.

- PESANDO 1999 F. Pesando, *Alessandria*, in E. Greco (a cura di), *La città greca antica*, Roma 1999, pp. 431-451.
- Picenum and ager Gallicus at the Dawn of the Roman Conquest* 2020 F. Boschi, E. Giorgi, F. Vermeulen (ed. by), *Picenum and ager Gallicus at the Dawn of the Roman Conquest*, Oxford 2020.
- PICHOT 2012 V. Pichot, *La Maréotide: région fertile de la chôra d'Alexandrie, carrefour de commerce à l'époque gréco-romaine*, in G. Sanidas, A. Esposito (éd.), «*Quartiers*» artisanaux en Grèce ancienne. *Une perspective méditerranéenne*, Villeneuve d'Ascq, 2012, pp. 81-104.
- POSTRIOTI - VOLTOLINI 2018 G. Postrioti, D. Voltolini, *Il prestigio oltre la morte. Le necropoli picene di contrada Cugnolo a Torre di Palme*, Fermo 2018.
- RAGGI 2014 A. Raggi, *Storia di Ascoli in età repubblicana*, in G. Paci (a cura di), *Storia di Ascoli I. Dai Piceni all'epoca romana*, Ascoli Piceno 2014, pp. 85-105.
- RODZIEWICZ 1998 M. Rodziewicz, *Classification of Wineries from Mareotis*, *BCH-Suppl.* 33, 1998, p. 27-36.
- Società romana e produzione schiavistica* 1, 1981 L. Mercado, L. Brecciaroli Taborelli, G.F. Paci, *Forme d'insediamento nel territorio marchigiano in età romana: ricerca preliminare*, in *Società romana e produzione schiavistica* 1, Roma-Bari 1981, pp. 311-347.
- STAFFA 2009 A. R. Staffa (ed.), *Guida all'Antiquarium di Castrum Truentinum-Martinsicuro*, Castellalto 2009.
- TCHERNIA 1986 A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome 1986.
- VAN LIMBERGEN 2011 D. Van Limbergen, *Vinum picenum and oliva picena. Wine and oil presses in central Adriatic Italy between the Late Republic and the Early Empire. Evidence and Problems*, in *BaBesch* 86, 2011, pp. 71-94.
- VAN LIMBERGEN 2018 D. Van Limbergen, *The Central Adriatic Wine Trade of Italy Revisited*, in *Oxford Journal of Archaeology*, 37, 2, 2018, pp. 201-226.
- VAN LIMBERGEN 2019 D. Van Limbergen, *Vinum picenum and oliva picena II. Further Thoughts on Wine and Oil Presses in Central Adriatic Italy*, in *BaBesch* 94, 2019, pp. 97-126.



IL TORCOLIERE • Officine Grafico-Editoriali d'Ateneo
Università di Napoli L'Orientale
stampato nel mese di maggio 2023

AION

Nuova Serie | 29

