

ANCORA SU

UN ANTICO POPOLO EUROPEO  
TRA ALPI E MEDITERRANEO

DE FERRARI

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI

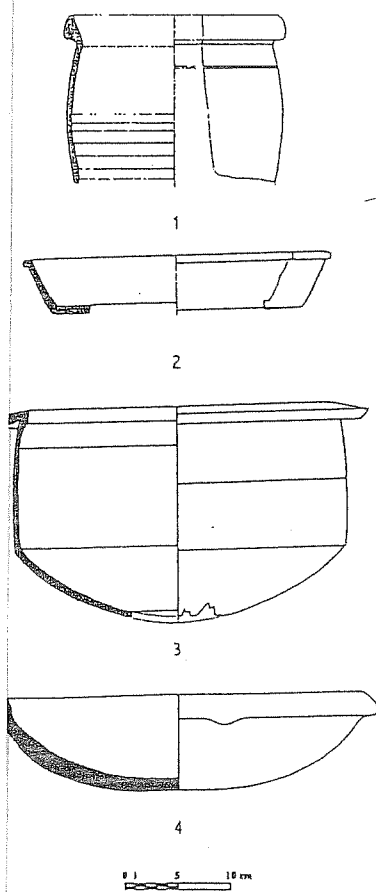
ANCORA SU  
I LIGURI

UN ANTICO POPOLO EUROPEO  
TRA ALPI E MEDITERRANEO

A CURA DI  
RAFFAELE C. DE MARINIS - GIUSEPPINA SPADEA

## Caccabi, patellae, mortaria: la romanizzazione come acquisizione di nuovi modelli alimentari

SIMONETTA MENCHELLI



Le forme maggiormente attestate. 1) Olla, da Ratti Squellati 1987, tav. 3B.1; 2) Tegame da Ratti Squellati 1987, tav. 3A.1; 3) Pentola da Olcese 2003, tav. III, 3; 4) Mortaio da Olcese 2003, tav. XXXVIII, 2

In età tardo-repubblicana in Liguria divennero frequenti le attestazioni di vasi comuni – per la preparazione e la cottura di alimenti – di produzione centro-tirrenica, a conferma del pieno inserimento della regione nei circuiti commerciali Romani (su cui cfr. Gambaro 2004, pp. 498-500).

Questi vasi viaggiavano nelle stive delle navi assieme alla suppellettile a vernice nera ed alle anfore vinarie che dall'Italia centrale tirrenica venivano sistematicamente inviate verso le aree del Mediterraneo occidentale in corso di conquista e/o romanizzazione.

In Liguria, come nel resto del mondo antico, le forme centro-tirreniche di maggior successo furono le seguenti:

#### VASELLAME DA FUOCO:

1. olla (*aula, aulula*: Hilgers 1969, pp. 112-116);
2. tegame (*patina, patena o patella*: Hilgers 1969, pp. 239-241; pp. 245-247);
3. pentola (*caccabus*: Hilgers 1969, pp. 124-125);

#### VASELLAME PER USI VARI:

4. mortaio (*mortarium*: Hilgers 1969, pp. 225-227).

Si tratta di vasi di alta qualità tecnica prodotti in officine specializzate individuate nell'Etruria meridionale, nel Lazio e nella Campania, nelle quali le materie prime ed i processi manifatturieri venivano accuratamente selezionati per garantire al vasellame prodotto i migliori standard qualitativi (Bats 1996; Olcese 2003).

A partire dal II sec. a.C. tali vasi in Liguria risultano distribuiti non solo nei centri urbani costieri, dove raggiunsero altissime percentuali di presenze (costituiscono oltre il 50 % dei vasi comuni in alcuni contesti di *Luna*, *Genua* ed *Albintimilium*: Olcese 1993, p. 158; Ratti Squellati 1987; Melli-Capelli-Menchelli 2004), ma anche in insediamenti montuosi dell'interno, ad esempio in Lunigiana e nell'alta Versilia (Gambaro 1999, pp. 61-64).

Gli arrivi della suppellettile centro-italica determinarono profondi mutamenti nella morfologia e nelle caratteristiche tecniche del patrimonio ceramologico ligure: per quanto riguarda il vasellame da fuoco, in particolare, due delle forme introdotte - i *caccabi* e le *patellae* - costituirono una novità nella "batteria da cucina" ligure, mentre le olle importate si andavano ad aggiungere a quelle locali, essendo questa la forma più diffusa e caratteristica nei contesti liguri dell'età del Ferro (Gandolfi 2004, pp. 492-493).

Nel periodo preromano la cucina ligure risulta infatti utilizzare soprattutto questo recipiente, evidenziando dunque una propensione per la cottura delle vivande

mediante immersione nell'acqua: in accordo con i dati paleobotanici, i cibi prevalenti dovevano essere *pultes* (pappe di cereali) e legumi bolliti, in particolare le fave (Nisbet 2004, pp. 65-67); la raccolta delle piante spontanee integrava la scarsità dei raccolti, come ci informa Diodoro (V, 39 1-8) e come sembrano confermare, ancora, i rinvenimenti paleobotanici (Gambaro 1999, p. 68). Con tutta probabilità le olle venivano utilizzate anche per la preparazione della bevanda a base di orzo che, secondo Strabone (IV 6, 2), rivestiva un ruolo molto importante nella dieta ligure.

Per la pestatura e la macinazione dei cereali si utilizzavano macinelli e ciotole di manifattura locale, cui si affiancarono, almeno dal IV sec.a.C., i *mortaria* di produzione tirrenica.

Data l'importanza dell'allevamento nell'economia dei Liguri (Strabone IV, 6, 2; Diodoro V, 39 1-8) è ovvio che la loro dieta includesse anche la carne: nei rinvenimenti archeozoologici sono attestati capri-ovini, suini e bovini (Melli 2004, p. 294); l'avifauna non risulta molto diffusa, ma forse in conseguenza del difficile reperimento delle ossa. I resti di cinghiali, di lepri, di cervi, di pesci e di molluschi scavati a *Genua* (Milanese 1987, pp. 343-347; *La città ritrovata* 1996, p. 88) confermano che la caccia, la pesca e la raccolta arricchivano fortemente le risorse alimentari dei Liguri, come peraltro già notavano le fonti antiche (Diodoro, V, 39 1-8).

Nella fase preromana le carni ed i pesci, secondo un modello diffuso nel mondo celtico-ligure (Bats 1988, pp. 214-215), venivano arrostiti allo spiedo oppure bolliti nelle olle: è appunto con la diffusione delle *patellae* e poi dei *caccabi* che si documenta l'acquisizione – o quanto meno il tentativo di imitazione – di nuovi modelli alimentari, basati su un differente consumo di queste vivande.

Le *patellae*, utilizzate per la cottura sul fuoco di stufati e brasati, a seconda dei casi a base di carne, verdure o pesce, servivano soprattutto per la preparazione dei cibi in salsa (*ex iure*), rappresentando dunque l'espressione della gastronomia romana più raffinata, quella che faceva uso di *iusculenta* (Bettini-Pucci 1986, pp. 153-162).

I *caccabi* impiegati per rosolare e cuocere a fuoco lento le vivande, in particolare la carne, garantivano una cottura molto controllata, soprattutto in confronto a quella che veniva effettuata allo spiedo secondo la tradizione "barbara".

Se il successo delle olle documenta una buona tenuta delle tradizioni alimentari liguri anche in età tardo-repubblicana e poi imperiale, la diffusione di recipienti (*caccabi* e *patellae*) connessi ad usi alimentari "diversi" costituisce un indizio, non trascurabile, del processo di acculturazione in atto: anche in cucina le aristocrazie indigene riconoscevano come vincente lo stile di vita "romano".