

COPIA ELETTRONICA IN FORMATO PDF

**RISERVATA AD USO CONCORSUALE E/O PERSONALE DELL'AUTORE
CONFORME AL DEPOSITO LEGALE DELL'ORIGINALE CARTACEO**

L'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITÀ

ATTI DELLA XLVI SETTIMANA

DI STUDI AQUILEIESI

Aquileia, Sala del Consiglio Comunale (14-16 maggio 2015)

a cura di Giuseppe Cuscito

Iniziativa
realizzata in collaborazione con



FONDAZIONE **AQUILEIA**

Università degli Studi di Trieste
Dipartimento di Studi Umanistici

Scuola Interateneo di Specializzazione in Beni Archeologici
Università di Trieste-Udine-Venezia ca' Foscari

patrocinata da

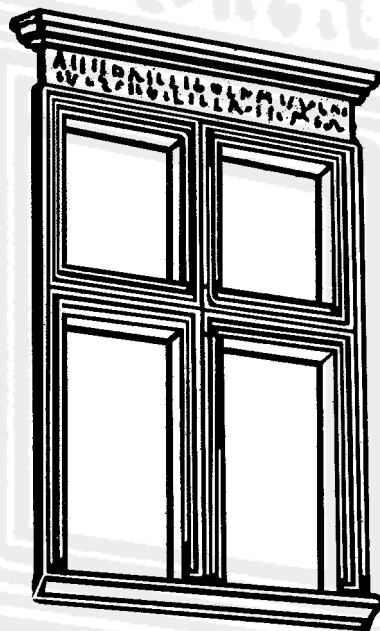


sostenuta da



Soprintendenza
Archeologia del FVG

CENTRO DI ANTICHITÀ ALTOADRIATICHE
CASA BERTOLI - AQVILEIA



ANTICHITÀ ALTOADRIATICHE

Rivista fondata da Mario Mirabella Roberti
e diretta da Giuseppe Cuscito

volume

LXXXIV

EDITREG TRIESTE 2016

«Antichità Altoadriatiche»

© Centro di Antichità Altoadriatiche

Via Patriarca Poppone 6 - 33053 Aquileia (UD)

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 318 del 27 ottobre 1973

© Editreg di Fabio Prenc

Sede operativa: via G. Matteotti 8 - 34138 Trieste

tel./fax ++39 40 362879, e-mail: editreg@libero.it

ISSN 1972-9758

Direttore responsabile:

Giuseppe Cuscito

Comitato scientifico:

Fabrizio Bisconti, Jacopo Bonetto, Rajko Bratož, Giovannella Cresci Marrone, Heimo Dolenz, Sauro Gelichi, Francesca Ghedini, Giovanni Gorini, Arnaldo Marcone, Robert Matijašić, Emanuela Montagnari Kokelj, Gemma Sena Chiesa.

La proprietà letteraria è riservata agli autori dei singoli scritti ed i testi sono stati sottoposti, per l'approvazione, all'esame di referenti e del Comitato di redazione. La rivista non assume responsabilità di alcun tipo circa le affermazioni e i giudizi espressi dagli autori.

Le immagini di proprietà dello Stato italiano sono state pubblicate su concessione del MiBACT - Dipartimento per i Beni Culturali e Paesaggistici - Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Friuli Venezia Giulia - Soprintendenza Archeologia del Friuli Venezia Giulia ed è vietata l'ulteriore riproduzione e duplicazione con ogni mezzo senza l'autorizzazione della Soprintendenza.

INDICE

Introduzione ai lavori	p. 10
Diario	» 16
Elenco degli iscritti	» 18

STUDI

FRANCESCA GHEDINI, <i>Raffigurazioni di cibo nel repertorio ellenistico romano</i> ..	» 21
MONICA SALVADORI, <i>Alcune note sulle rappresentazioni di vivai ittici nel repertorio artistico romano</i>	» 45
SIMONE RAMBALDI, PAOLA PORTA, <i>Dalla terra alla mensa attraverso l'arte, fra l'età romana e il Medioevo</i>	» 57
GIANLUIGI BALDO, LUCA BELTRAMINI, <i>Il cibo nella letteratura latina</i>	» 85
GIOVANNELLA CRESCI MARRONE, <i>Cene politiche in età triumvirale: il caso cisalpino</i>	» 101
YURI A. MARANO, <i>Gli ambienti absidati nell'architettura residenziale dell'Italia settentrionale tardoantica</i>	» 111
RAJKO BRATOŽ, <i>La produzione e il consumo di alimenti nella provincia della Venetia et Histria al tempo dei Gori orientali</i>	» 131
MAURIZIO GIROLAMI, <i>Mangiare la benedizione: regole alimentari nella Bibbia e le interpretazioni patristiche di Gen 25,29-34</i>	» 159
MASSIMILIANO DAVID, <i>Osservazioni sul banchetto rituale mitraico a partire dal «Mitreo dei marmi colorati» di Ostia antica</i>	» 173
ANTONIO SARTORI, <i>Cibi di pietra</i>	» 185
KLARA BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, <i>Cibo e bevande nella preistoria istriana</i>	» 199
ALKA STARAC, <i>Contenitori alimentari di ceramica e di vetro in Istria nel I secolo d.C.</i>	» 215

FRANCESCA GARANZINI, ALESSANDRO QUERCIA, <i>La batteria da cucina dall'età romana all'Alto medioevo in Piemonte: transizione, innovazione e modelli culinari</i>	p.	253
MATTEO BRACONI, <i>Il banchetto e la caccia su due mosaici pavimentali di Oderzo fra tradizione iconografica e autorappresentazione</i>	»	281
MARIA STELLA BUSANA, ANTONIETTA BUGLIONE, SILVIA GARAVELLO, <i>Gestione degli animali e alimentazione nella Cisalpina romana: tra archeologia e archeozoologia</i>	»	305
ANNALISA GIOVANNINI, "Parva petunt Manes" (Ov. Fast. II, 535). <i>Cibo e bevande nelle necropoli di Aquileia</i>	»	323
FABRIZIO BISCONTI, <i>La lastra aquileiese del refrigerium. Dal banchetto edonistico al pasto funebre</i>	»	351
UMBERTO ROBERTO, <i>Aquileia fracta est XV kal. Aug.: la distruzione dell' 'emporio d'Italia' nel 452 d.C. e il valore politico e culturale di un sincronismo</i>	»	367
RITA AURIEMMA, VALENTINA DEGRASSI, DARIO GADDI, PAOLA MAGGI, <i>Canale Anfora: uno spaccato sulle importazioni di alimenti ad Aquileia tra I e III secolo d.C.</i>	»	379
MARCO MARCHESINI, SILVIA MARVELLI, ELISABETTA RIZZOLI, PAOLA VENTURA, <i>Trieste in età romana, ambiente, risorse e consumi: l'apporto delle indagini archeobotaniche</i>	»	405
PAOLA VENTURA, <i>Le anfore di Aquileia: riapriamo i depositi. Ricognizione, primi dati quantitativi, tendenze (commerci e consumo)</i>	»	423
DIANA DOBREVA, ANNA RICCATO, <i>Cibi e ceramiche nei fondi Cossar ad Aquileia. Un contributo alla ricostruzione della dieta, delle batterie da cucina e dei servizi da mensa nella tarda antichità</i>	»	433
PAOLO BONINI, <i>Le cucine nell'Italia romana: domus e villae</i>	»	455
RITA AURIEMMA, <i>Fish and ships: la filiera del pesce nell'Alto Adriatico in età romana</i>	»	475
Norme redazionali	»	498

DALLA TERRA ALLA MENSA ATTRAVERSO L'ARTE, FRA L'ETÀ ROMANA E IL MEDIOEVO

ETÀ ROMANA

È un fatto risaputo che la tomba, nel mondo romano, costituisce una sorta di palcoscenico: per mezzo del testo epigrafico e dell'eventuale decorazione figurata, il defunto si esibisce all'attenzione di coloro che si trovano a passare davanti al sepolcro, proclamando il suo nome, le cariche rivestite, l'attività principale svolta nel corso della vita. L'apparato che accompagna il monumento, recante le informazioni basilari sul personaggio, non assume mai un carattere meramente esornativo, ma è una parte fondamentale del sepolcro stesso, il quale, in sua assenza, rimarrebbe muto ¹.

Fra i temi che appaiono attestati, nel repertorio figurativo a corredo delle tombe romane, non mancano quelli legati alla sfera dell'alimentazione, la quale è anzi testimoniata in varie forme. Nella breve analisi che segue, ci si soffermerà su alcune sculture a rilievo provenienti dalle *regiones Aemilia* e *Venetia*. Qui, all'interno della ricca messe di monumenti figurati che questi territori hanno restituito, fra stele, sarcofagi e manufatti di altro tipo, si può raccogliere un'esemplificazione ricca e diversificata, particolarmente utile per ripercorrere gli scopi e le funzioni della rappresentazione del cibo nell'iconografia funeraria romana.

Sulla base del materiale archeologico a disposizione, lo studio può essere coerentemente articolato in tre tappe successive: la ricerca del cibo, la sua preparazione e infine il suo utilizzo. Attraverso l'esame di questi momenti distinti, si vorrebbe mostrare come la raffigurazione degli animali e degli alimenti destinati alla mensa, lungi dall'essere fine a se stessa, costituisca sempre un mezzo per sottolineare, in modi diversi a seconda delle circostanze, i meriti del defunto, in conformità con un principio d'altronde largamente riconosciuto nella rappresentazione delle attività umane in ambito funerario ². La documentazione nell'area di riferimento si presenta di particolare interesse a questo scopo, in quanto, accanto alla ripresa di schemi e formule di uso corrente e bene attestato anche altrove, si evidenziano caratteri di unicità in taluni casi, per i quali risulta difficile reperire confronti.

Il sarcofago di *P. Vettius Sabinus*, conservato al Museo Lapidario Estense di Modena, ostenta, sul lato posteriore della cassa, una scena che si riferisce a una fondamentale modalità di acquisizione del cibo animale nel mondo antico, vale a dire la caccia, col relativo recupero della selvaggina guadagnata. A sinistra, infatti, è rappresentata la cattura di un cervo, che viene sospinto dai cani verso una rete tesa a semicerchio, dove è destinato a rimanere intrappolato, mentre a destra due servi trasportano un cinghiale, appeso a una pertica che

¹ Particolarmente efficace, su questo tema, la sintesi di ZANKER 2002.

² ZIMMER 1982, pp. 59-64. Per gli aspetti stilistici di queste raffigurazioni, argomento di una significativa revisione critica negli ultimi tempi, vedi HÖLSCHER 2012, in part. pp. 44-48.



Fig. 1. Modena, Museo Lapidario Estense, sarcofago di P. Vettius Sabinus, lato posteriore, da Modena (da Museo Lapidario 2005).

essi recano sulle spalle ³ (fig. 1). Entrambe le azioni, quella venatoria e quella di trasferimento delle prede, trovano numerosi confronti in monumenti di altri territori, non solo funerari, dove sono raffigurate sia isolate sia in combinazione fra loro, come nell'esemplare modenese. La rete stabile, coi capi annodati alle due estremità, appare prediletta per la cattura dei cervidi, pur trovandosi impiegata anche per altri animali ⁴. Di essa si possono annoverare altre numerose attestazioni su sarcofagi decorati con episodi di caccia ⁵, ma risulta poi molto usata anche in ambito non funerario, come mostrano diverse pavimen-

³ REBECCHI 1986, pp. 905-906; REBECCHI 1993, pp. 172-173 e 176-177, n. 5; *Museo Lapidario* 2005, pp. 161-163, n. E Est, 39 (N. GIORDANI, M. RICCI), con bibliografia (è perlopiù datato all'epoca di Gallieno). Nel Lapidario modenese il tema della caccia compare anche su uno dei fianchi del sarcofago di *Bruttia Aureliana*, nel quale è scolpito un uomo nell'atto di uccidere un cinghiale con la lancia: REBECCHI 1986, pp. 906-907; REBECCHI 1993, p. 179, n. 8; *Museo Lapidario* 2005, pp. 235-239, n. K Nord, 117 (N. GIORDANI, M. RICCI).

⁴ Sull'utilizzo antico delle reti per la caccia, è ancora utile AYMARD 1951, pp. 207-218.

⁵ Un caso particolarmente vistoso appare nella fronte di un esemplare alla Ny Carlsberg Glyptothek di Copenaghen, datato intorno al 240 d.C. (ANDREAE 1980, p. 150, n. 42). Sui *Treibjagdsarkophage*, ANDREAE 1980, pp. 111-133.

tazioni musive ⁶. Sui sarcofagi, però, l'enfasi maggiore viene posta sulla raffigurazione dello scontro diretto tra la preda e il cacciatore, in modo da esaltare al più alto grado la *virtus* del secondo, nel quale si identifica il defunto ⁷. Infatti, in casi del genere, l'animale non è nemmeno tanto ricercato in vista di un suo sfruttamento alimentare, come denota soprattutto il tema della caccia al leone ⁸. L'iconografia "eroica" del personaggio che si scaglia impavido contro la fiera si mantiene a lungo, come manifesta, nel territorio che qui consideriamo, un rilievo frammentario pertinente a uno dei tardi sarcofagi del "Sepolcreto delle milizie" di Concordia Sagittaria ⁹. In una tale ottica, il dispositivo della rete doveva forse sembrare un apparato connesso con gli aspetti più "tecnici" e pratici dell'attività venatoria e, anche per l'idea di inganno in esso implicita, meno adatto per mettere in luce l'eroismo del protagonista, comunemente rappresentato quasi come se fosse impegnato in uno scontro militare con la belva che lo affronta. Del resto, in raffigurazioni di questo genere, il ricordo degli episodi collaterali affidati ai servi, come il trasporto degli animali uccisi, sembra essere un corollario volto non tanto a suggerire che l'impresa venatoria è finalizzata al consumo della carne, quanto a ribadire che il cacciatore ha riportato la vittoria nel suo scontro con la fiera, esaltandone dunque il valore anche per questa via ¹⁰.

Se l'istanza celebrativa costituisce la principale ragion d'essere di queste composizioni, la rappresentazione del trasferimento della selvaggina ne è dunque un complemento tutt'altro che infrequente. Questa può divenire, anzi, l'elemento più significativo della raffigurazione, come si vede nel retro del sarcofago di *C. Flavius Hostilius Sertorianus* a Belluno, nel quale è mostrata una scena di ritorno dalla caccia (fig. 2). Il cavaliere al centro è preceduto da tre accompagnatori, di cui due trasportano a spalla un cinghiale, avvolto in una rete legata a due pertiche; altri due personaggi vengono dietro e chiudono il corteo, conducendo una mula, che appare gravata da una rete piena di altre prede ¹¹. Molto spesso è proprio in relazione alla prassi venatoria che, nell'arte romana, viene esibita una coppia di portatori che recano animali appesi a una o due pertiche, come attesta la porzione di destra della composizione, sia in questo sarcofago bellunese sia in quello modenese esaminato in

⁶ Si pensi al mosaico della Piccola Caccia nella Villa di Piazza Armerina, dove tre cervi, inseguiti da cavalieri, rimangono intrappolati in una rete siffatta, oppure a un pavimento a emiciclo del Museo del Bardo a Tunisi, che mostra al centro la cattura di un cinghiale. Per il primo mi limito a citare CARANDINI, RICCI, DE VOS 1982, pp. 176-188 (A. RICCI); per il secondo, YACOB 1969, p. 99, e ANDERSON 1985, pp. 138-139.

⁷ La scena sul sarcofago di Modena, nella quale non compare il defunto come protagonista dell'evento venatorio, è stata interpretata in chiave soprattutto realistica da Rebecchi (1986, *loc. cit.* all'inizio della nota 3), come espressione di una classe sociale che era capace di impossessarsi di larghe risorse fondiarie.

⁸ ANDREAE 1985; BAUMER 2003. Sulla caccia come fonte di approvvigionamento di cibo, vedi KRON 2008, pp. 185-204.

⁹ REBECCHI 1993, pp. 179-180, n. 9; DI FILIPPO BALESTRAZZI 2012, pp. 157-161, n. 134.

¹⁰ Su tali argomenti è sempre da tenere presente GHEDINI 1992, anche per il rapporto con le scene di banchetto all'aperto, quando presenti. Si veda inoltre il contributo di Matteo Braconi in questo stesso volume.

¹¹ Il tema venatorio continua nei fianchi, dove da una parte il defunto è rappresentato a cavallo mentre si scaglia contro un cinghiale, mentre dall'altra la sua consorte, nelle vesti di Diana, abbatte un cervo. Il pezzo può essere datato al secondo quarto del III secolo d.C. Vedi D'ABRUZZO 1990; REBECCHI 1993, pp. 169-171 e 177, n. 6. In generale, sul tema del ritorno dall'impresa venatoria in ambito romano, vedi AYMARD 1951, pp. 167-168, e F. CARINCI in GUERRINI 1982, pp. 192-193.



Fig. 2. Belluno, Palazzo Crepadona, sarcofago di C. Flavius Hostilius Sertorianus, lato posteriore, da Belluno (da D'ABRUZZO 1990).



Fig. 3. Bruxelles, Musée du Cinquantenaire, frammento di sarcofago, da Modena (da REBECCHI 1993).

precedenza¹². Per il trasporto degli animali abbattuti, di solito si usava una rete opportunamente avvolta, o fissata alle pertiche, come nel sarcofago appena considerato, o portata direttamente sulle spalle dai portatori, secondo una formula iconografica, attestata anche su manufatti cristiani, che compare spesso nei fregi dei coperchi e prevede di norma l'aggiunta di uno o più cani¹³. Quando la caccia aveva fruttato un'ingente massa di prede era necessario ricorrere all'ausilio di carri, come si può osservare in un altro esemplare cisalpino, costituito da un bel frammento di sarcofago attualmente a Bruxelles, ma proveniente da Modena¹⁴ (fig. 3). Di simili *plaustra*, trainati da buoi e carichi di selvaggina uccisa, la decorazione dei sarcofagi offre numerose testimonianze, soprattutto sui coperchi, ma anche sui lati minori. Uno degli esempi migliori è dato da un rilievo murato su una parete, insieme a molti altri, in uno dei cortili di Palazzo Mattei a Roma¹⁵.

Gli animali destinati all'alimentazione che compaiono in queste scene venatorie sono dunque funzionali, in una dimensione metaforica, alla celebrazione del valore e dei successi personali dei defunti. Ma anche rappresentazioni più concrete, come quelle che si riferiscono ad altre modalità di acquisizione del cibo e specialmente alle diverse maniere di trattarlo per il suo consumo, rispondono allo scopo di richiamare l'attenzione sui meriti individuali di coloro cui sono associate. In tali casi, infatti, il cibo è in diretta relazione col mestiere che il committente del monumento ha svolto in vita, o attraverso riproduzioni simboliche dei suoi strumenti di lavoro, o attraverso raffigurazioni narrative che esplicitano la sua occupazione. In entrambi i casi si dimostra per quale via egli si fosse procurato i mezzi necessari per assicurarsi una sepoltura dignitosa e, soprattutto, capace di testimoniare a tutti l'esito fortunato della sua attività professionale.

Un'importante stele di Bologna, mediante la rappresentazione di un *suarius* in compagnia dei suoi animali, pone in risalto l'ambiente degli allevamenti di suini, allora come oggi una basilare fonte di approvvigionamento di carne nel territorio padano¹⁶ (fig. 4). A questa lastra scolpita se ne può accostare un'altra, che, per vari motivi (tra cui forma, di-

¹² Lo schema era anche usato in casi del tutto differenti e con carichi di altro genere, come attestano le insegne di bottega. Si consideri l'esemplare, tuttora *in situ*, di Pompei VII 4, 16: due uomini, scolpiti in un riquadro di tufo, a rilievo molto schiacciato, sorreggono una pertica alla quale è sospesa un'anfora (ZIMMER 1982, pp. 222-223, n. 184; LING 1990, p. 56, n. B1; *Ppm* VI, pp. 981-982 [V. SAMPALO]).

¹³ Gli esempi funerari che si possono annoverare sono numerosi (ma riscontri nelle decorazioni musive domestiche non mancano nemmeno a questo proposito, come assicurano ancora i due mosaici pavimentali citati *supra*): vedi ANDREAE 1980, pp. 79-80.

¹⁴ ANDREAE 1980, p. 146, n. 20; REBECCHI 1993, p. 172. Il sarcofago, forse risalente alla fine del III secolo d.C., era stato reimpiegato in epoca medievale, come lastra tombale all'interno di un convento.

¹⁵ ANDREAE 1980, pp. 166-167, n. 127; GUERRINI 1982, pp. 191-194, n. 47 (F. CARINCI). Per Andreae, il pezzo costituiva uno dei fianchi del celebre sarcofago comunemente denominato "Mattei I", sul quale vedi ANDREAE 1980, pp. 166-167, n. 127; GUERRINI 1982, pp. 184-188, n. 45 (F. CARINCI, M.G. PICOZZI).

¹⁶ Pol. II, 15, 2-3, e XII, 4, 8 (nel primo passo è specificato che la grandissima quantità di suini macellati serviva non solo al fabbisogno civile, ma anche al vettovagliamento dell'esercito); Varro, *Res rust.* II, 4, 10-11; Str. V, 1, 12. Cfr. BELLIPASQUA 1995, pp. 257-259, e, per i riscontri coi documenti epigrafici, CHIOFFI 1999, soprattutto p. 135. L'immagine del "mandriano" trova alcuni casi paralleli, più che veri e propri confronti, in ambito sia italico sia provinciale, come dimostrano, fra l'altro, rilievi a Sulmona (FELLETTI MAJ 1977, pp. 127-129; VAN WONTERGHEM 1984, pp. 227-229, n. 130, 5b) e a Magonza (BOPPERT 1992, pp. 95-98, n. 52; VON HESBERG 2012, p. 163). Per altri esempi, vedi BOPPERT 1992, pp. 97-98, e VERZÁR-BASS 2005, pp. 253-254.



A pagina precedente

Fig. 4. *Bologna, Museo Civico Archeologico, stele, da Bologna* (da SUSINI 1958).

Fig. 5. *Bologna, Museo Civico Archeologico, stele, da Bologna* (da SUSINI 1958).

Fig. 6. *Padova, Villa Zago, frammento di stele, da Padova* (da ZIMMER 1982).



mensioni, partito decorativo e impaginato epigrafico), sembrerebbe lecito attribuire allo stesso recinto funerario ¹⁷ (fig. 5). Così era stato infatti supposto da Giancarlo Susini, il quale, nell'oggetto raffigurato al centro della seconda stele, preferiva riconoscere un mortaio, completo di pestello, funzionale alla produzione di insaccati. Secondo la sua interpretazione, queste stele, databili alla prima età augustea, mostrerebbero dunque due distinte fasi di un fondamentale ciclo produttivo, vale a dire l'allevamento di suini con la conseguente preparazione di salumi ¹⁸. Va però ammesso che l'oggetto appena ricordato, più che a un mortaio, sembra assomigliare maggiormente a un *modius*, provvisto del *rutellum*, la rasiera che serviva a pareggiare la sommità del quantitativo di cereali in esso contenuto, al fine di garantirne l'esatta misura ¹⁹. Dallo stesso ambito territoriale che qui consideriamo, ma anche da altri luoghi, si possono addurre confronti iconografici, i quali sono con certezza da riconoscere come rappresentazioni di *modii*, con analogie molto stringenti con la stele bolognese. Un recipiente molto somigliante è scolpito a rilievo sul fianco di una stele frammentaria padovana, dove la forma rettangolare e appiattita dello strumento appoggiato al suo interno denuncia con maggiore evidenza la funzione di rasiera che questo deve avere ²⁰ (fig. 6). Non

¹⁷ Nessuna delle due stele reca un nome, ma entrambe contengono carmi epigrafici, da cui si evince che il defunto era un liberto di origine peregrina (CIL XI, 6841-6842).

¹⁸ SUSINI 1958; SUSINI, PINCELLI 1960, pp. 10-14, 84, nn. 4 e 84 (G. SUSINI).

¹⁹ Questa è sempre stata l'opinione prevalente, come già rilevava lo stesso Susini (SUSINI, PINCELLI 1960, pp. 11-12, con la bibliografia allora disponibile). Cfr. ZIMMER 1982, pp. 119-120, n. 31 (lo studioso non è convinto dell'appartenenza delle due stele allo stesso monumento); DONATI 2005, pp. 440-442; BARATTA 2013, p. 88.

²⁰ Il pezzo, di proprietà privata, proviene dal suburbio settentrionale di Padova: vedi ZAMPIERI 1971 (qui il contenitore è interpretato come un tino); ZIMMER 1982, pp. 151-152, n. 72; PFLUG 1989, p. 238, n. 206. Assai simili appaiono i tre *modii* esibiti sulla fronte del monumento funerario del mugnaio *P. Nonius Zethus*, conservato in Vaticano al Museo Chiaramonti, anche per la presenza delle fasce di rinforzo e dei



Fig. 7. Ostia, Aula dei Mensesores, mosaico (da BECATTI 1961).

vanno poi trascurati episodi narrativi, come la scena di misurazione del grano in un mosaico di Ostia ²¹ (fig. 7), oppure occorrenze di tipo funerario, anche cristiane. Fra queste si annovera un'altra testimonianza musiva, da Tabarka in Tunisia, dove il ritratto di un uomo è accompagnato dal *modius* e dalla sottostante rasiera (qui mancano i peducci che si vedono negli altri casi, però il fusto del recipiente è comunque corredato dai dovuti rinforzi) ²². Sembra dunque

peducci (sotto i due *modii* nella zona inferiore del rilievo, appaiati sopra una base, si nota anche un *rutellum*): HELBIG 1963, p. 245, n. 316 (E. SIMON); ZIMMER 1982, pp. 114-115, n. 25; WILSON, SCHÖRLE 2009, p. 113; BARATTA 2013, pp. 87-88.

²¹ Ubicato nella c.d. Aula dei *Mensesores*, risale a un rifacimento della prima metà del III secolo d.C.: BECATTI 1961, pp. 33-36, n. 58. A Ostia, nel Piazzale delle Corporazioni, vi sono altre raffigurazioni musive di contenitori associati a rasiera, come si può vedere in BECATTI 1961, p. 67, n. 87, dove compare un inserviente munito di *rutellum* presso un *modius*. L'azione del "pareggiamento" del contenuto di un recipiente per il grano è rappresentata, in forma narrativa, in un rilievo della fine del III secolo d.C., proveniente dalla Vigna Sassi a Roma (ZIMMER 1982, pp. 111-112, n. 21; WILSON, SCHÖRLE 2009, pp. 113-114; BARATTA 2013, pp. 86-87).

²² GAUCKLER 1906, p. 200; ALEXANDER 1987, p. 10. Particolarmente significativa, per il suo carattere narrativo, è la rappresentazione incisa sulla lastra funeraria di *Maximinus*, ora ai Musei Vaticani, sulla quale vedi da ultima BARATTA 2013, p. 92 e *Anhang*, p. 100, n. 3 (l'Autrice rileva come sia difficile accertare se il personaggio fosse un *pistor*, un *ensor* o un commerciante di granaglie).

più probabile, sulla base di tali confronti, che anche la stele di Bologna raffiguri un *modius* ²³. Se l'interpretazione è corretta, un collegamento tematico con la stele del *suarius* sarebbe più difficile da proporre, ma l'evidente somiglianza strutturale tra i due manufatti si potrebbe anche spiegare postulando una provenienza dalla stessa bottega ²⁴.

Al mondo della lavorazione e della vendita del cibo riconduce chiaramente un altare funerario di Concordia Sagittaria, dedicato da una *Galla* ai propri famigliari e a un liberto. Su un fianco sono riprodotti in disordine, a rilievo molto piatto, gli strumenti da lavoro di un salumiere, come coltelli di varie dimensioni e una bilancia con una fila di pesi, e un prosciutto, stilizzato e non caratterizzato, ma dalla forma comunque ben riconoscibile ²⁵ (fig. 8). Mentre coltelli di fogge differenti sono spesso raffigurati nella scultura funeraria, e sono sufficienti per notificare il mestiere del defunto, come avviene ad esempio, non lontano dal caso appena considerato, su monumenti di Aquileia e Torcello ²⁶ (fig. 9), il prosciutto è invece di rappresentazione molto rara, in tutta la documentazione romana conosciuta. Un esempio notevole che si può ricordare è un'insegna di bottega a Roma, oggi perduta ma nota da un vecchio disegno, dove apparivano allineati ben cinque prosciutti, di forma pressoché identica ²⁷.

L'esibizione della carne macellata è sempre in rapporto col mestiere di chi la pratica. Ancora alla lavorazione della carne suina riporta un noto altare funerario di Aquileia, ora a Verona: mentre sul fianco a destra dell'epigrafe è mostrato un soldato in piedi, armato di *pilum* e col *gladium* alla cintola, su quello sinistro è visibile un salumiere in tunica, intento a squartare un piccolo maiale appeso agli uncini di un *carnarium* (fig. 10). Questa operazione è effettuata dall'uomo non solo con l'accetta che tiene in mano, ma evidentemente anche col coltello al momento deposto ai suoi piedi, pronto all'uso. Le due scene raffigurano sicuramente lo stesso personaggio, il *C. Cornelius Successus* nominato nell'iscrizione, il quale era *miles* di una coorte urbana, còlto nelle attività da lui svolte in due differenti momenti della sua vita ²⁸. Dato che morì a soli diciassette anni, come dichiara il testo epigrafico e come

²³ Per altri esempi vedi SUSINI, PINCELLI 1960, pp. 13-14, e BARATTA 2013, che approfondisce soprattutto le attestazioni cristiane, evidenziandone il contenuto simbolico.

²⁴ Cfr. SUSINI, PINCELLI 1960, p. 10.

²⁵ CUSCITO 1980, p. 635; ZIMMER 1982, pp. 104-105, n. 14 (e pp. 99-106, nn. 8-16, per altre raffigurazioni di strumenti consimili isolati); CHIOFFI 1999, p. 83, n. 107; DI FILIPPO BALESTRAZZI 2012, pp. 119-121, n. 98.

²⁶ Per Aquileia si consideri l'altare funerario di *L. Sextilius Crescens* (SANTA MARIA SCRINARI 1972, p. 136, n. 389; CUSCITO 1980, p. 635; ZIMMER 1982, pp. 103-104, n. 13; CHIOFFI 1999, pp. 80-81, n. 104): sui due fianchi sono riprodotti, identici però in rapporto speculare, un gancio doppio, un coltello dalla grande lama stondata e un altro coltello con lama a punta (gli stessi strumenti compaiono anche su un frammento del recinto sepolcrale, poi utilizzato nel Museo come basamento per l'altare). Per Torcello la stele degli *Artorii*, di probabile età augustea e proveniente dal territorio di Cervia (MANSUELLI 1967, p. 23; GHEDINI, ROSADA 1982, pp. 50-53, n. 14, con bibliografia [G. ROSADA]; ZIMMER 1982, pp. 99-100, n. 8; SANTORO BIANCHI 1987, pp. 211-213; CHIOFFI 1999, p. 76, n. 97): delle due nicchie coi ritratti dei defunti, quella inferiore è accompagnata, ai lati, dalle rappresentazioni stilizzate di un grosso coltello da macellaio a lama semicircolare a destra e di due coltelli con lame diritte e incrociate a sinistra (Rosada ipotizza che questi ultimi potrebbero anche essere cesoie). Per altre testimonianze similari nell'area della *Venetia*, vedi CHIOFFI 1999, pp. 83-85, nn. 106, 108-109; DI FILIPPO BALESTRAZZI 2012, p. 120.

²⁷ ZIMMER 1982, p. 106, n. 17 (cfr. nota 32, per un'altra raffigurazione di tre prosciutti, pure dispersa).

²⁸ *CIL* V, 909 = *InscrAq* II, 2854 = *AE* 1991, 765. Sulla base dei caratteri epigrafici, l'altare può essere datato alla fine del I o al più tardi agli inizi del II secolo d.C. Le scarse raffigurazioni conosciute di



Fig. 8. Portogruaro, Museo Nazionale Concordiese, fianco dell'altare di Galla, da Concordia Sagittaria (da DI FILIPPO BALESTRAZZI 2012).



Fig. 9. Torcello, Museo Provinciale, stele degli Artorii, da Cervia (da GHEDINI, ROSADA 1982).

traspare, fra i suoi due ritratti, soprattutto da quello che lo rappresenta in veste di soldato, più giovanile, sembra lecito supporre che egli avesse esercitato il mestiere di salumiere prima di abbracciare le armi, a meno che, durante il servizio, non collaborasse al vettovagliamento della sua coorte²⁹. Ma qui è soprattutto importante rilevare che, nel suo caso, l'attività di tipo alimentare è stata ritenuta degna di essere celebrata al pari di quella militare, ponendola in pratica sullo stesso piano.

soldati arruolati nelle coorti urbane, fra le quali si possono rilevare analogie con l'iconografia militare di *Cornelius Successus*, sono raccolte in RICCI 2011.

²⁹ CUSCITO 1980, p. 635; ZIMMER 1982, pp. 97-98, n. 6; FRANZONI 1987, pp. 24-26, n. 9; CHIOFFI 1999, pp. 81-82, n. 105; RICCI 2011, pp. 134-135, n. 1. Si confronti la testimonianza di Polibio, citata *supra*, nota 16.

Fig. 10. Verona, Museo Archeologico al Teatro Romano, fianco dell'altare di C. Cornelius Successus, da Aquileia (da CUSCITO 1980).



Merita un poco di attenzione la rappresentazione del *carnarium* raffigurato sull'altare aquileiese. Mentre si rivela di uso abbastanza corrente per sorreggere porzioni di carne già tagliata o anche corpi interi, esposti agli acquirenti in varie scene di bottega ³⁰, questo attrezzo appare molto di rado come sostegno di animali in corso di macellazione, in episodi narrativi assimilabili a quello che viene esibito sull'altare di *Cornelius Successus*. Un caso ben anteriore, risalente all'epoca mediorepubblicana, è fornito dalla decorazione di una cista prenestina ora a Bruxelles, dove, nell'ambito di un'animata sequenza che prevede altre scene di preparazione del cibo, certo in funzione di un banchetto, si nota un lavorante occupato con un animale appeso a un *carnarium*, forse un vitello ³¹. Benché, ovviamente, non sussista alcun tipo di rapporto diretto tra due manufatti così diversi, varrebbe tuttavia la pena di investigare più a fondo su una possibile derivazione dai modelli di una precedente produzione di ambito italico, per spiegare la scena che mostra l'attività norcina di *Cornelius Successus*, come è stato postulato per altri casi ³².

In questo rapido esame si è deciso di focalizzare l'attenzione essenzialmente sull'impiego della carne, benché il territorio considerato offra spunti interessanti anche in relazione ad alimenti differenti: basti pensare alla scena di torchiatura delle olive che compare in un rilievo ad Aquileia ³³. Rimane da ricordare, necessariamente in breve, la terza modalità di rappresentazione del cibo cui si faceva riferimento all'inizio del presente contributo, cioè il suo concreto utilizzo sulla mensa. Due soli esempi, ma di particolare significato, potranno essere sufficienti. Il primo è la celebre urna cilindrica, sempre di Aquileia, decorata tutt'intorno dalla raffigurazione dei partecipanti a una vivace scena di banchet-

³⁰ Un esempio nel noto rilievo di Via della Foce a Ostia, dove si vede un *carnarium* con oche appese accanto al banco di una venditrice, alle spalle di un acquirente (probabilmente un'insegna, forse di fine II secolo d.C.: KAMPEN 1981, pp. 52-59 e 139, n. 3; ZIMMER 1982, pp. 220-221, n. 180).

³¹ Oggi la cista è solo in parte leggibile, per cui è necessario ricorrere a un vecchio disegno. Vedi FELLETTI MAJ 1977, p. 113; BORDENACHE BATTAGLIA, EMILIOZZI 1979, pp. 70-72, n. 12; MENICETTI 1995, pp. 133-134, il quale sottolinea il valore di questo manufatto per comprendere le trasformazioni sociali dell'antica *Praeneste*.

³² Cfr. GHEDINI 1990, p. 39, a proposito di raffigurazioni come quelle di *Sentinum* ed Este citate *infra*.

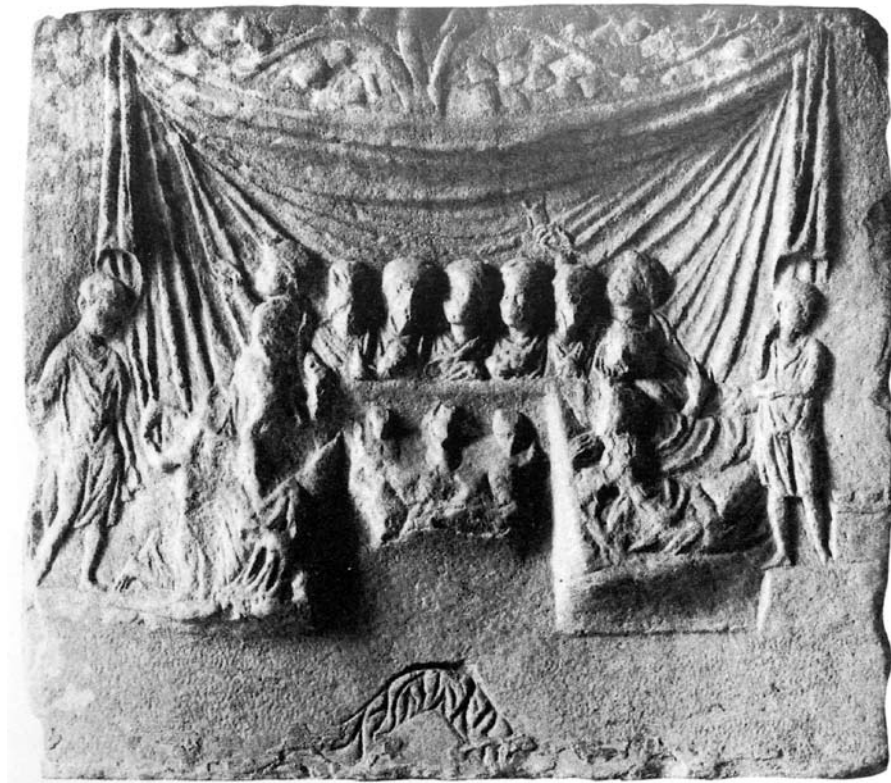
³³ SANTA MARIA SCRINARI 1972, p. 122, n. 356; CUSCITO 1980, p. 634; *Postumia* 1998, p. 275, n. II.19 (C. TIUSSI); MARCONE 2007, p. 86 (propende per vedervi un momento della produzione del vino, anziché dell'olio).



Fig. 11. *Aquileia, Museo Archeologico Nazionale, particolare di urna cineraria, da Aquileia* (da BESCHI 1980).

Sotto:

Fig. 12. *Este, Museo Nazionale Atestino, Rilievo, da Aquileia?* (da GHEDINI 1990).



to ³⁴ (fig. 11). Propenderei anch'io, come altri, per attribuire una dimensione ultraterrena a questa composizione, risalente all'inizio dell'epoca imperiale, non solo per la natura del supporto e per la seminudità "eroica" dei due uomini distesi, ma anche per gli alimenti che vi compaiono: il vino, al quale i convitati sembrano dedicarsi con un certo trasporto, e la frutta, recata in un cesto da uno dei servi (accanto a un suonatore di *tibiae* e *scabillum*), sono infatti tipiche offerte funerarie ³⁵. Il secondo esempio è un rilievo conservato a Este, ma di incerta provenienza, dove, intorno a una tavola imbandita probabilmente con cacciagione, sono riuniti dodici partecipanti a un banchetto che sembrerebbe svolgersi presso una tomba, come lasciano pensare alcuni elementi, tra cui il drappo davanti a un albero nel fondale ³⁶ (fig. 12). Qui, perciò, il consumo del cibo costituisce un momento di incontro, configurandosi come il motivo centrale di un'occasione di ritualità collettiva. I commensali distesi si mostrano in prospettiva ribaltata, secondo una formula ben nota, di uso corrente nella produzione italica, la quale si ritrova, ad esempio, in un rilievo da *Sentinum* oggi ad Ancona ³⁷, e si trasforma poi negli *stibadia*, i grandi letti semicircolari che continueranno a essere raffigurati anche nell'epoca trattata nella seconda parte di questo contributo.

Simone Rambaldi

TARDA ANTICHITÀ E MEDIOEVO

L'approccio interdisciplinare e la documentazione sul tema riguardo al rapporto cibo-arte sono così ricchi e articolati che consentono di spaziare attraverso archeologia, fonti e

³⁴ BORDA 1972, p. 77; SANTA MARIA SCRINARI 1972, pp. 106-107, n. 322; BESCHI 1980, p. 374; GHEDINI 1990, p. 38.

³⁵ Coglie sicuramente nel segno Jacopo Ortalli, proponendo di interpretare il fondale della scena non come la rappresentazione di uno steccato, allusivo a un luogo aperto dove si svolgerebbe il convito (così SANTA MARIA SCRINARI 1972, *loc. cit.*), ma come la riproduzione di una cista viminea (di un tipo ben noto nella stessa Aquileia: cfr. SANTA MARIA SCRINARI 1972, pp. 105-106, nn. 315-318, e BESCHI 1980, pp. 373-374), intorno alla quale le figure dei banchettanti fanno l'effetto di essere state applicate (ORTALLI 2005, pp. 263-264, con bibliografia). Sul valore funerario della scena, vedi soprattutto GHEDINI 1990, *loc. cit.*

³⁶ ZIMMER 1982, pp. 193-194, n. 133; GHEDINI 1990, p. 38 (anche per il significato del numero di dodici in ambito funerario, ritualmente prescritto come il numero minimo di partecipanti ai banchetti nei *parentalia*).

³⁷ La scena era ripetuta tre volte sullo stesso monumento funerario, ma oggi è ancora completamente visibile soltanto il rilievo del lato frontale: pur nell'estrema schematicità dell'insieme, si riconosce qui la presenza di cinque contenitori per il vino e di un *simpulum* sulla tavola imbandita, anziché di alimenti. Vedi FELLETTI MAJ 1977, pp. 374-375; GHEDINI 1990, pp. 38-39; RINALDI TUFİ 2008, pp. 322-326. Per la Ghedini, la neutralità dell'ambientazione depone a favore di un carattere evergetico più che funerario per questa rappresentazione (come anche per un'altra da *Amiternum*, dove i partecipanti appaiono divisi in due gruppi). Si potrebbe allora pensare anche a uno di quei banchetti che erano prerogativa dei collegi municipali, come il sevirato augustale; perciò il numero di dodici dei convitati sarebbe qui determinato dalla compresenza dei funzionari vecchi e nuovi (cfr. Felletti Maj e Rinaldi Tufi). Se fosse lecita questa seconda interpretazione, il cibo contribuirebbe di nuovo a una definizione di *status*, in quanto rappresentava l'elemento basilare di una delle cerimonie, attinenti alla carica da lui rivestita, che segnalavano il defunto al cospetto della comunità cittadina cui apparteneva.

differenti categorie d'arte di più secoli che danno voce ad antichi trattati e ricettari – romani, ellenistici e medievali – e che si rifanno ad alimenti che talora contengono messaggi semantici più profondi e dicono quindi anche altro.

D'altronde, come osserva Massimo Montanari, "mangiare non è solo ingerire vivande, ma anche idee che gli uomini stessi hanno introdotto nell'oggetto cibo"³⁸.

In stretta attinenza col cibo è naturalmente quanto serve per la preparazione, in particolare il vasellame funzionale alla cottura, alla dispensa e alle mense.

La tradizionale triade alimentare mediterranea: pane, vino e olio, fondamento della dieta del mondo romano e dei paesi di intensa romanizzazione, sta alla base anche dell'alimentazione povera e frugale dei primi cristiani, per i quali pane e vino sono, oltre che alimenti, simboli assolutamente centrali e polivalenti del culto, immagini del miracolo eucaristico e della moltiplicazione, enfatizzati simbolicamente da agiografia (s. Ambrogio, s. Agostino...) e iconografia.

Una visione alimentare che il Cristianesimo corregge in senso restrittivo in un ideale di mortificazione e autodisciplina: Clemente Alessandrino, ad esempio, raccomandava cibi cotti, ma privi di condimento, ammonendo che, contrariamente agli altri uomini che vivono per mangiare, i Cristiani devono mangiare per vivere.

L'arte figurativa per le comunità cristiane assunse così fin dagli inizi valore di traduzione visiva della comunicazione orale e quindi di strumento didattico.

Importanti erano anche i banchetti funebri tenuti per commemorare l'anima del defunto (*refrigeria*), eco dei riti pagani, di cui restano numerose scene che mostrano i convitati riuniti intorno allo *stibadium*, un tipo di mensa che perdura per secoli come si osserva, ad esempio, su un mosaico della basilica di S. Apollinare Nuovo a Ravenna.

All'olivo, simbolo veterotestamentario di pace e del patto tra Creatore e umanità, si lega la produzione e il commercio delle olive e dell'olio, quest'ultimo con un ruolo primario nel quotidiano, ma utilizzato anche per luminarie, sacramenti, liturgia, unzione dei legittimi sovrani, come nel caso di Pipino il Breve, re dei Franchi, farmacopea, per non parlare delle gocce d'olio delle lampade che ardevano presso tombe venerate, prelevate dai pellegrini e onorate come reliquie.

La sua importanza è rilevabile anche dall'Editto di Rotari (643) che, a tutela di viti e olivi, prevedeva pesanti multe per chi recidesse o danneggiasse gli alberi e persino per chi asportasse da una vigna più di tre grappoli d'uva.

Grande elemento di continuità della cucina fino al medioevo furono i cereali, in particolare il pane, protagonista di ogni mensa, dove compare in genere in forma rotonda, che è l'unico cibo presente sulle tavole insieme alla carne; la preminenza nella dieta popolare è marcata dal IX secolo dal termine *companatico* in uso nelle lingue romanze: gli altri alimenti erano integrazioni accessorie.

Si comprende quindi l'importanza che tra gli oggetti domestici nelle case ha sempre avuto la madia per lavorare la farina e conservare il pane.

Nel medioevo a Bologna il forno annesso all'antico, ricco monastero di S. Stefano, produceva un pane bianco di fior di farina, detto di ruzzoli, di cui ebbe il monopolio fin verso la fine del '700, che era venduto non a peso, ma a pani uniti insieme (ruzzel, fila di pani) (fig. 13).

³⁸ *Le arti e il cibo* 2014, p. 40.

Fig. 13. Bologna, Chiesa di S. Giacomo Maggiore, Cristoforo da Bologna (seconda metà del XIV secolo (da ARCANGELI 1967).

Si vendevano anche crescentine salate e, soprattutto l'antivigilia e la vigilia di Natale, ciambelle dette "brazadelle", termine rimasto nel dialetto locale.

Anche il pesce era importante, ed era portatore anch'esso di simboli religiosi e immagine di Cristo, più volte simbolicamente evocato col noto acrostico *ichthys*, sebbene i Vangeli non riportino tale accostamento.

L'Evangelista Matteo (13, 47) descrive il Regno dei Cieli come "una rete gettata in mare, la quale ha raccolto ogni genere di pesci".

Di conseguenza proprio per lo stretto legame con le tematiche simbolico-religiose il tema della pesca è molto rappresentato nell'arte tardo antica e medievale (fig. 14).

Tuttavia pesci grandi e mammiferi marini (balene, delfini) non furono mai considerati appetibili, almeno per il clero. Infatti la grande quantità di sangue dei loro giganteschi corpi rinviava troppo alla caccia e alla selvaggina, entrambe, come si dirà, adatte a nobili e a re, e non ai comuni mortali.

Altrettanto fondamentali la coltivazione della vite e la produzione del vino, che nel sacramento eucaristico si trasforma in Dio stesso salvatore incarnatosi per la salvezza dell'umanità: si raccomandava di berlo con moderazione e a scopo medicinale.

Gli enti ecclesiastici e in particolare i monasteri, promotori di interventi precoci e decisivi sul territorio, incrementarono la viticoltura e la produzione del vino, ritenuto corroborante e usato per fini liturgici e medicamentosi. Entrambi divennero così una sorta di strumento di evangelizzazione che seguì di pari passo le colonizzazioni monastiche, diffondendosi progressivamente fino ai paesi europei più lontani come l'Inghilterra centrale. Le vite dei santi, ad esempio, pullulano di vescovi e abati che per diffondere la fede cristiana si preoccupano di piantare vigne e di coltivare il frumento: spesso sono raffigurati intenti all'opera.

Si sa che i monaci di Pomposa preferivano i vini provenienti dalle loro terre della Romagna meridionale, di migliore qualità rispetto a quelli prodotti nelle basse pianure dell'Esarcato. In modo analogo famosi monasteri come quelli di Bobbio nel Piacentino e



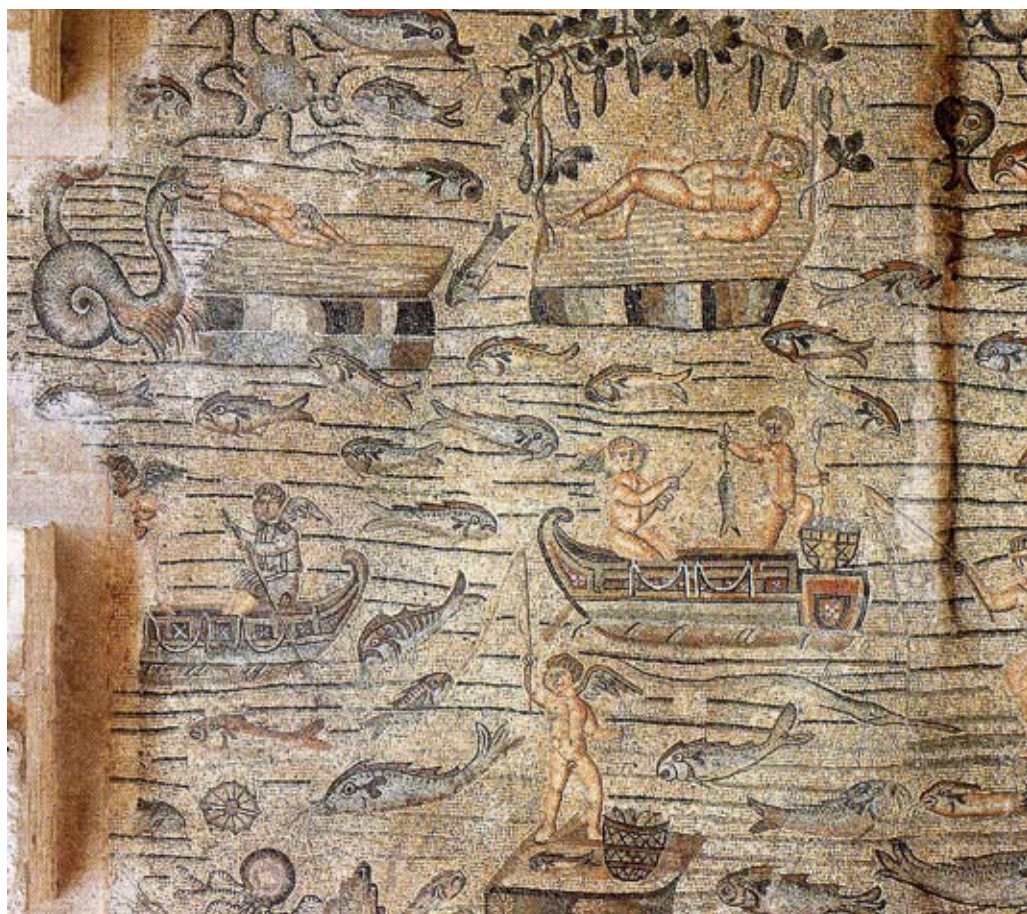


Fig. 14. Aquileia, Basilica patriarcale, Mosaico pavimentale della navata centrale.

di S. Giulia a Brescia prendevano vino e olio dalle grandi proprietà sulle rive dei laghi di Garda e d'Iseo.

Tra IX e X secolo alla viticoltura ecclesiastica si affiancò quella signorile, promossa prima per autoconsumo e prestigio, poi finalizzata a commercio a distanza.

Anche se poneva problemi di conservazione, il vino era preferito all'acqua, meno deperibile, ed era considerato dai medici salutare e corroborante, come il vino speziato e brulé. La qualità naturalmente dipendeva dal tipo d'uva, dal numero di pigiature (la prima dava ovviamente il vino migliore) e dall'invecchiamento.

Era trasportato su carri, prima in anfore, poi in botti lignee (fig. 15) e servito in recipienti diversi, e spesso diluito con acqua.

Un particolare tipo di contenitore erano i lunghi corni spesso finemente decorati con fasce in oro lavorato, comuni soprattutto presso popolazioni nordeuropee della tarda antichità.



Fig. 15. Bayeux, Musée de la Tapisserie, Arazzo (particolare) (da I Normanni 1994).

tà, che possono presentarsi anche in lussuosa variante realizzata in vetro colorato, come gli esemplari rinvenuti, ad esempio, in necropoli longobarde (VI-VII secolo).

Presso le popolazioni franche, precocemente convertite e conscie dell'importanza strategica del cattolicesimo nel processo di occupazione dei territori dell'impero, il vino assunse un ruolo di legittimazione politica e culturale: è noto l'episodio del vescovo di Reims, Remigio, che donò come benedizione al re cattolico Clodoveo prima della battaglia contro l'ariano re visigoto Alarico un fiasco di vino grazie al quale Clodoveo riportò la vittoria.

Vino e olio, colture tipicamente mediterranee, non erano diffusi nei paesi del Nord, dove abitualmente si consumavano la birra, o piuttosto, inizialmente, la cervogia, insieme al grasso animale (lardo, definito nel VI secolo la delizia dei Franchi), e al latte, anche cagliato, che per i medici dell'antichità (Ippocrate, Galeno) aveva funzione medicinale, ma era ritenuto pericoloso come alimento.

Racconta Plutarco che a Milano offrirono a Giulio Cesare asparagi conditi con "unguento aromatico" (burro? lardo?), che egli mangiò criticando gli amici che ne erano apertamente disgustati (fig. 16).

Come accennavo, oltre al grano si coltivavano altri cereali, invernali e primaverili (segale, farro e orzo; sorgo, miglio), e legumi (molte fave, ma anche lenticchie tra cui erano famose quelle di Pomposa) con le quali si realizzavano zuppe e polente. Ruolo fondamentale



Fig. 16. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Tacuinum Sanitatis: raccolta degli asparagi.

ebbero nel Medioevo le castagne, perno della sussistenza alimentare per la popolazione di montagna.

L'orto, con vigna e frutteto, l'*Hortus conclusus*, contrapposto agli spazi incolti dei campi e dei boschi, produceva verdure e erbe di genere diverso, piante aromatiche, medicinali e per la cosmesi. Un elenco completo di tali prodotti è contenuto nel *Capitulare de villis* di età carolingia.

Isidoro di Siviglia sosteneva che la parola orto derivasse dal verbo *orior* (nascere), perché, osserva, “lì c'è sempre qualcosa che nasce”.

Un discorso a parte merita l'orto monastico, attiguo all'abbazia e di notevole estensione, in quanto la cultura monastica vedeva nella coltivazione ortiva uno degli elementi fondamentali dell'attività quotidiana del monaco, che poteva così lavorare senza dover uscire dal monastero. Come afferma s. Benedetto, riveste importanza non solo sotto l'aspetto alimentare, ma anche come palestra nella formazione complessiva del monaco benedettino. Erano coltivate specie alimentari, medicinali e ornamentali: le colture principali vertevano su alberi da frutto, vite, melone e cocomero. Le spezie avevano uno spazio riservato: si sono trovati numerosi semi di coriandolo, noto per le proprietà antispasmodiche e digestive e usato anche in cucina con le carni.

La badessa renana Ildegarda di Bingen descrivendo i vegetali e le loro specifiche proprietà, precisa tra l'altro che la senape era amata perché si legava bene alle carni. Era un alimento tipico dei poveri.

In età medievale il soggetto profano più rappresentato dall'arte sacra fu il lavoro contadino. Particolarmente tra i secoli XII e XIII il lavoro dei campi, riprendendo tematiche già in uso nel mondo antico, ma con spirito diverso, viene esaltato da sculture in evidenza sui portali o su mosaici pavimentali di chiese e cattedrali (oltre che su pagine di calendari ecclesiastici) che raffigurano le principali attività agricole dell'anno, mese per mese.

Contro il concetto spregiativo attribuito nell'antichità all'attività lavorativa, l'immaginario medievale invece col *ciclo dei mesi* insiste, valorizzandolo, sull'umile lavoro manuale e agricolo, attività umana indispensabile per il sostentamento della vita, che riscatta l'uomo attraverso le fatiche annuali dei campi (fig. 17).

Le scene raffigurate mentre da un lato esaltano il significato positivo tramite espliciti messaggi didascalici, dall'altro mostrano come alcuni strumenti impiegati (roncole, zap-

Fig. 17. *Parma, Battistero, Il mese di giugno* (da CATTARSI, MARCHESINI, USAI 2006).

pe, falci, asce...) siano rimasti sostanzialmente inalterati e appaiano di straordinaria attualità.

A seguito delle Crociate giunsero in Occidente numerose, nuove spezie, che faranno la fortuna particolarmente dei mercanti veneziani, che a lungo ne ebbero il monopolio commerciale. Giunse tra l'altro la canna da zucchero, anche se lo zucchero rimase a lungo privilegio di pochi. Accessibile a tutti il miele, noto da sempre, che veniva raccolto nei boschi e che Apicio nel suo ricettario raccomandava per conservare le carni.

Nelle regioni centro-settentrionali dell'Europa si usò la fermentazione acida di verdure come il cavolo da cui i crauti.

Le spezie erano fondamentali nella gastronomia medievale ed è troppo generalizzata e in genere errata l'opinione, spesso accreditata, che l'ampio uso di spezie dipendesse dalla necessità di mascherare il gusto dei cibi – la carne in particolare – troppo spesso mal conservati se non avariati. Così come infondata è la convinzione che le spezie servissero per conservare la carne.

I Longobardi prima e i Franchi poi, ossia il mondo germanico, valorizzarono la cultura della carne, apprezzata e mangiata in grande quantità dalla nobiltà guerriera, che per antichissima tradizione praticava la caccia come esercitazione guerresca, e consumata insieme al latte, al sidro, alla cervogia e al lardo.

Nel noto arazzo di Bayeux (fine XI secolo) è raffigurata la caccia col falcone, che è una sorta di insegna dei potenti e delle classi alte (fig. 18).

Esemplare il comportamento alimentare dell'imperatore dei Franchi Carlo Magno il quale, stando al suo biografo Eginardo, era "moderato nel bere..." mentre nel mangiare non riusciva a fare altrettanto e spesso si lamentava dei digiuni che riteneva nocivi per il suo fisico. La cena quotidiana dell'imperatore era composta da solo quattro portate, senza contare gli arrostiti che, dice Eginardo, i cacciatori erano soliti infilzare nello spiedo e che Carlo prediligeva più di qualsiasi altro cibo.

Ovviamente Carlo in vecchiaia soffrì di gotta, ma si guardò bene dal lasciare gli arrostiti per la carne bollita consigliata dai medici che per questo gli erano invidiosi.





Fig. 18. *Bayeux, Musée de la Tapisserie, Arazzo (particolare)* (da *I Normanni* 1994).

Gusti a parte, l'immagine della carne arrostita sul fuoco, sulla fiamma, si lega a nozioni culturali di irruenza e di bellicosità in stretta adesione con lo spirito guerriero.

La carne era costosa e quindi riservata al ceto abbiente. Il popolo cacciava con le trappole piccoli animali dei boschi, disdegnati ovviamente dalla nobiltà che equiparava l'attività di caccia a un esercizio bellico. Ma quando il diritto di caccia divenne esclusivo dei ceti elevati, con severe regole contro il bracconaggio che prevedevano anche la pena di morte, si ricorse largamente a cereali, legumi e ortaggi.

Divenne alimento anche per i poveri solo dopo la Peste Nera (1347-1352), scoppiata dopo un lungo periodo di carestie in Italia tra fine XII e il XIII secolo, che decimò la popolazione europea.

Senza generalizzare, perché bisogna tener conto delle tradizioni locali, la carne tra altomedioevo e medioevo era in ogni caso il prodotto alimentare essenziale. Poiché l'allevamento comportava pascoli e foraggio ingenti, i bovini furono utilizzati non tanto a scopo alimentare, bensì come forza lavoro, per trasporti e operazioni agricole, al pari dei cavalli, usati anche per le cavalcature militari.

Va ricordata al riguardo una sorta di rivoluzione agraria che portò tra X e XI secolo un nuovo modo di aggiovare gli animali, col giogo frontale anziché al garrese, che permetteva di esercitare una forza maggiore.

L'esame dei resti osteologici ha messo in evidenza non solo aspetti tecnologici, ma anche che erano macellati da vecchi e perciò poco appetibili.

Fig. 19. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Tacuinum Sanitatis: vendita di formaggio.



I bovini erano inoltre utilizzati per produrre il latte, come i caprovini, più diffusi nel centro-sud della penisola, che fornivano anche la lana (le popolazioni celtiche e germaniche bevevano anche latte di giumenta).

Il latte era trasformato in ricotta e formaggio. Un'eccezione, anche per i costi, fu il parmigiano (soprattutto dal '200, quando si diffuse la pasta su cui era grattugiato), la cui produzione fu promossa inizialmente nelle grandi aziende agricole che i Benedettini possedevano nella pianura reggiana e parmense, le sole in grado al momento di riconvertire il surplus di latte in prodotti caseari (fig. 19).

Il Boccaccio nel Decamerone, descrivendo il favoloso paese "del Bengodi", ne parla come di un luogo in cui i maccheroni rotolavano su montagne di parmigiano.

Sempre dal '300 venne esportato in tutta la penisola e da Livorno e da Venezia proseguiva il viaggio verso i mercati del Mediterraneo.

Non mancava naturalmente il pollame domestico, polli, oche, anatre, che davano uova oltre alla carne.

Ma il principale apporto alimentare fu la carne del maiale, già protagonista della tavola dei Romani (Plinio, Polibio...), anche perché richiedeva meno cure, si nutriva nel bosco e, cotto, essiccato o insaccato, era usato tutto (fig. 20).

Di conseguenza il porcaro, già stimato in età longobarda, nel medioevo divenne un personaggio di primo piano.

Parimente apprezzato e ambito era il cinghiale.

Un posto particolare occupò infine il pesce in grande varietà, di mare, ma soprattutto di acque dolci, interne, fresco oppure affumicato o conservato sotto sale, come d'altronde le carni. Nei paesi nordici erano comuni il merluzzo e l'aringa, nella nostra penisola erano ricercate le trote e le anguille del Garda, ricordate negli inventari del monastero di Bobbio: la fortuna goduta dall'anguilla si lega anche alla sua lunga sopravvivenza contrariamente agli altri pesci (fig. 21).



Fig. 20. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Tacuinum Sanitatis: maiali al pascolo.

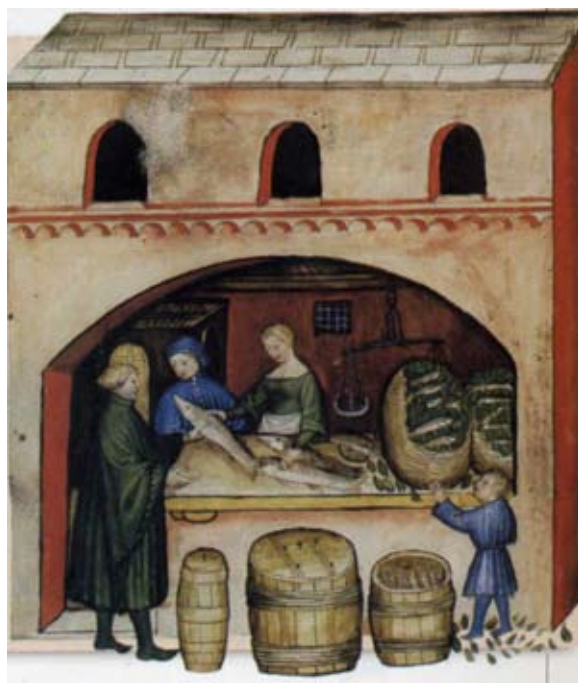


Fig. 21. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Tacuinum Sanitatis: vendita del pesce.

Comunque era commestibile tutto ciò che nasceva e viveva in acqua.

Protagonista di primo piano fu naturalmente il sale, utilizzato per conservare oltre che per insaporire: era prodotto e commerciato a Comacchio dall'età di Liutprando e a Cervia dal X secolo.

Poiché la Chiesa imponeva a una società prevalentemente carnivora 140/160 giorni l'anno di astensione penitenziale dalla carne, come alternativa al divieto divenne fondamentale nella dieta di magro, escludendo i "pesci grassi", cioè i mammiferi marini di cui si è detto.

Presso la nobiltà e la borghesia urbana medievale invalse quindi l'usanza di creare spazi d'acqua artificiali per sfruttare le risorse ittiche, attestati anche dal Boccaccio.

Diverso era il modello di comportamento alimentare proposto dalla cultura monastica. L'etica monastica infatti, come raccomandazione o in modo perentorio, escludeva le carni per motivi penitenziali e perché frutto di caccia e di morte cruenta; nella dieta dei monaci il pesce fu quindi determinante, seguito da uova, formaggio, cereali, legumi e verdure, come risulta anche in questo caso da contratti agrari che testimoniano il tipo di economia convenzionale.

Gli enti ecclesiastici e soprattutto i monasteri avviarono quindi un precoce e intenso allevamento ittico, in particolare la prolifica e resistente carpa, dai primi secoli benedettini alle esperienze cluniacensi e cistercensi, praticato in vasche appositamente create in virtù del fabbisogno alimentare del convento, i *vivaria piscatoria*, che permettevano di godere di pesce sempre fresco.

Alle numerose testimonianze letterarie e iconografiche di *vivaria* medievali fanno riscontro poche notizie per i secoli anteriori al Mille: un precoce esempio compare in una miniatura delle *Institutiones* di Cassiodoro (fine VIII secolo) conservata a Bamberg, probabile copia cassinese di un archetipo originale di VI, che descrive il monastero del *Vivarium* fondato appunto da Cassiodoro nel golfo di Squillace e mostra un allevamento ittico in primo piano (fig. 22).

Gli scavi effettuati nei monasteri bolognesi di S. Domenico e di S. Giovanni in Monte hanno restituito numerose valve di ostriche: sicuramente giunsero da fuori conservate grazie al sale e alle ghiacciaie, ambienti adatti alla lunga conservazione per particolari condizioni di umidità, ventilazione e temperatura.

Anche il monastero bolognese di S. Stefano aveva un vivaio, nel sito che nella simbologia gerosolimitana del complesso (noto fin dall'anno 887 col nome di *Sancta Jerusalem*) rappresentava la piscina di Siloe. Si individua nell'odierno vicolo Pepoli, una depressione del terreno in cui i monaci allevarono il pesce per la mensa. Alla metà del XII secolo risulta occupato da orti e da abitazioni anche di privati, come tale *Pepulus*, membro di una famiglia dotata di beni immobiliari, di cui resta il ricordo nell'attuale vicolo Pepoli (già vicolo del vivaro).

Nella sostanza da questo eterogeneo campionario di immagini si rileva che tra tarda antichità e medioevo i modelli produttivi in area europea presentano una sostanziale continuità e rimangono pressoché inalterati almeno fino all'aprirsi dell'età moderna, quando le mutate condizioni culturali ed economiche porranno i fondamenti della moderna cucina.

I materiali da scavi o butti e le raffigurazioni danno anche idea degli utensili per la cottura dei cibi e per la mensa. Olle, pentole, boccali, catini in ceramica, tegami in pietra ollare e, dal XIII secolo in poi, recipienti di forme varie in maiolica arcaica vivacemente decorati.

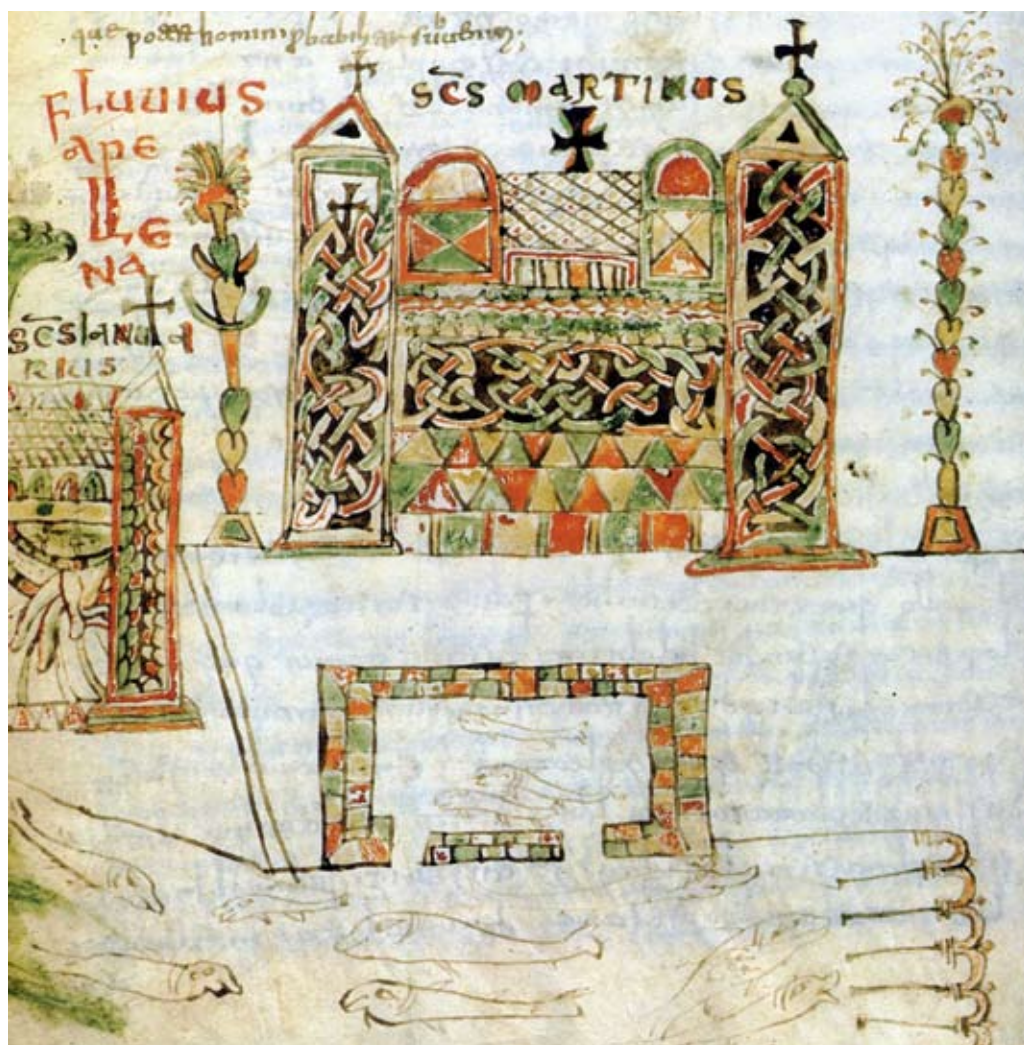


Fig. 22. Bamberg, Staatsbibliothek, Miniatura delle *Istitutiones* di Cassiodoro (VIII secolo).

I piatti individuali furono di uso comune da avanzato XIV secolo. In genere un solo tagliere serviva per due commensali; se gli invitati erano dispari, uno di essi ne poteva avere uno per sé.

Le posate comparvero solo nel XIV secolo: dell'età precedente restano pochi esemplari di cucchiaini in legno, relativamente più numerosi in metallo, ma si tratta di oggetti di lusso e di uso liturgico. Pochi i coltelli, anche perché spesso ogni convitato aveva il suo; ancora più rare le forchette, che entrano in uso anch'esse a partire dal XIV secolo, mentre a Bisanzio sono già attestate intorno al Mille.

Il cibo si prendeva dal vassoio col coltello e si mangiava con le mani: con tutta la mano le persone di bassa estrazione, con tre sole dita quelle di un certo ceto.

Di tovaglioli sulle mense non vi è traccia e si spiega così i molti esemplari superstiti di acquamanili.

Significativo sembra un passo di s. Pier Damiani (fine XI secolo): la principessa bizantina Teodora Anna Ducas, moglie del doge di Venezia Domenico Salvo, era solita portare alla bocca con una forchetta d'oro il cibo tagliato a pezzetti dai servi. Modi raffinati della corte di Bisanzio, ma esotici per i convitati, tanto che il santo li interpreta come atteggiamento di superbia. E quando la signora morì per una malattia degenerativa, s. Pier Damiani commentò che nonostante gli atteggiamenti schizzinosi, il suo corpo si decompose completamente.

Paola Porta

BIBLIOGRAFIA "ETÀ ROMANA"

- ALEXANDER 1987 = M.A. ALEXANDER, *Mosaic Ateliers at Tabarka*, in "Dumbarton Oaks Papers", 41, pp. 1-11.
- ANDERSON 1985 = J.K. ANDERSON, *Hunting in the Ancient World*, Berkeley - Los Angeles - London.
- ANDREAE 1980 = B. ANDREAE, *Die Sarkophagen mit Darstellungen aus dem Menschenleben. Die römischen Jagdsarkophage, Die antiken Sarkophagreliefs*, I.2, Berlin.
- ANDREAE 1985 = B. ANDREAE, *Die Symbolik der Löwenjagd*, Opladen.
- AYMARD 1951 = J. AYMARD, *Essai sur les chasses romaines des origines à la fin du siècle des Antonins (Cynegetica)*, Paris.
- BARATTA 2013 = G. BARATTA, "Occultis se notis et insignibus noscunt..." (Min. Fel. 9, 1). *Der modius auf den römischen Loculusplatten*, in "Sylloge Epigraphica Barcinonensis", 11, pp. 83-110.
- BAUMER 2003 = L.E. BAUMER, *Der Jäger als Retter. Zu Ikonographie und Deutung der zweiszenigen Löwenjagdsarkophage*, in "Hefte des Archäologischen Seminars der Universität Bern", 19, pp. 61-73.
- BECCATI 1961 = G. BECCATI, *Mosaici e pavimenti marmorei*, Scavi di Ostia, 4, Roma.
- BELLI PASQUA 1995 = R. BELLI PASQUA, *Il rifornimento alimentare di carne a Roma nel I-V secolo d.C., in Agricoltura e commerci nell'Italia antica*, a cura di L. QUILICI e S. QUILICI GIGLI, Atlante Tematico di Topografia Antica, suppl. 1, Roma, pp. 257-272.
- BESCHI 1980 = L. BESCHI, *Le arti plastiche*, in *Da Aquileia a Venezia* 1980, pp. 337-449.
- BOPERT 1992 = W. BOPERT, *Zivile Grabsteine aus Mainz und Umgebung*, Corpus signorum imperii Romani, Deutschland, II, 6. Germania Superior, Mainz.
- BORDA 1972 = M. BORDA, *La scultura di età romana ad Aquileia*, in "Antichità Altoadriatiche", 1, pp. 59-89.
- BORDENACHE BATTAGLIA, EMILIOZZI 1979 = G. BORDENACHE BATTAGLIA, A. EMILIOZZI, *Le ciste prenestine*, I. *Corpus*, 1, Roma.
- CARANDINI, RICCI, DE VOS 1982 = A. CARANDINI, A. RICCI, M. DE VOS, *Filosofiana. La Villa di Piazza Armerina. Immagine di un aristocratico romano al tempo di Costantino*, Palermo.
- CHIOFFI 1999 = L. CHIOFFI, Caro: *il mercato della carne nell'Occidente romano. Riflessi epigrafici ed iconografici*, Atlante Tematico di Topografia Antica, suppl. 4, Roma.
- CUSCITO 1980 = G. CUSCITO, *Economia e società*, in *Da Aquileia a Venezia* 1980, pp. 569-694.
- Da Aquileia a Venezia* 1980 = *Da Aquileia a Venezia. Una mediazione tra l'Europa e l'Oriente dal II secolo a.C. al VI secolo d.C.*, Milano.
- D'ABRUZZO 1990 = M. D'ABRUZZO, *Il sarcofago di C. Flavio Ostilio Sertoriano a Belluno*, in *Antichità delle Venezie. Studi di Storia e Archeologia sulla protostoria e sull'età romana nell'Italia nord-orientale*, a cura di A. MASTROCINQUE, Este, pp. 61-79.
- DI FILIPPO BALESTRAZZI 2012 = E. DI FILIPPO BALESTRAZZI, *Sculture romane del Museo Nazionale Concordiese di Portogruaro*, Collezioni e Musei Archeologici del Veneto, 46, Roma.
- DONATI 2005 = A. DONATI, *L'età imperiale*, in *Storia di Bologna, 1. Bologna nell'antichità*, a cura di G. SASSATELLI e A. DONATI, Bologna, pp. 421-451.

- FELLETTI MAJ 1977 = B.M. FELLETTI MAJ, *La tradizione italica nell'arte romana*, Roma.
- FRANZONI 1987 = C. FRANZONI, *Habitus atque habitudo militis. Monumenti funerari di militari nella Cisalpina romana*, Roma.
- GAUCKLER 1906 = P. GAUCKLER, *Mosaïques tombales d'une chapelle de martyrs à Thabraca*, in "Monuments et mémoires de la Fondation Eugène Piot", 13.2, pp. 175-228 (= "Cahiers de Tunisie", 20, 1972, pp. 153-201).
- GHEDENI 1990 = F. GHEDENI, *Raffigurazioni conviviali nei monumenti funerari romani*, in "Rivista di Archeologia", 14, pp. 35-62.
- GHEDENI 1992 = F. GHEDENI, *Caccia e banchetto: un rapporto difficile*, in "Rivista di Archeologia", 16, pp. 72-88.
- GHEDENI, ROSADA 1982 = F. GHEDENI, G. ROSADA, *Sculture greche e romane del Museo Provinciale di Torcello*, Collezioni e Musei Archeologici del Veneto, 23, Roma.
- GUERRINI 1982 = L. GUERRINI, *Palazzo Mattei di Giove. Le antichità*, Roma.
- HELBIG 1963 = W. HELBIG, *Führer durch die öffentlichen Sammlungen klassischer Altertümer in Rom*, a cura di H. SPEIER, I, Tübingen (IV ed.).
- HÖLSCHER 2012 = T. HÖLSCHER, *›Präsentativer Stil‹ im System der römischen Kunst*, in *Kunst von unten* 2012, pp. 27-58.
- KAMPEN 1981 = N. KAMPEN, *Image and Status: Roman Working Women in Ostia*, Berlin.
- KRON 2008 = G. KRON, *Animal Husbandry, Hunting, Fishing, and Fish Production*, in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in the Classical World*, a cura di J.P. OLESON, Oxford, pp. 175-222.
- Kunst von unten* 2012 = *Kunst von unten? Stil und Gesellschaft in der antiken Welt von der ›arte plebea‹ bis heute*, Atti del Convegno (Roma, 8-9 giugno 2007), a cura di F. DE ANGELIS et alii, Palilia, 27 Wiesbaden.
- LING 1990 = R. LING, *Street Plaques at Pompeii*, in *Architecture and Architectural Sculpture in the Roman Empire*, a cura di M. HENIG, Oxford, pp. 51-66.
- MANSUELLI 1967 = G.A. MANSUELLI, *Le stele romane del territorio ravennate e del basso Po. Inquadramento storico e catalogo*, Ravenna.
- MARCONI 2007 = A. MARCONI, *L'agricoltura aquileiese*, in "Antichità Altoadriatiche", 65, pp. 75-95.
- MENICCHETTI 1995 = M. MENICCHETTI, ... *QUOIUS FORMA VIRTUTEI PARISUMA FUIT... Ciste prenestine e cultura di Roma medio-repubblicana*, Roma.
- Museo di Bologna* 1988 = *Il Museo Civico Archeologico di Bologna*, a cura di C. MORIGI GOVI e D. VITALI, Imola (II ed.).
- Museo Lapidario* 2005 = *Il Museo Lapidario Estense. Catalogo generale*, a cura di N. GIORDANI e G. PAOLOZZI STROZZI, Venezia.
- ORTALLI 2005 = J. ORTALLI, *Simbolo e ornato nei monumenti sepolcrali romani: il caso aquileiese*, in "Antichità Altoadriatiche", 61, pp. 245-286.
- PFLUG 1989 = H. PFLUG, *Römische Porträtstelen in Oberitalien. Untersuchungen zur Chronologie, Typologie und Ikonographie*, Mainz am Rhein.
- Postumia* 1998 = *Tesori della Postumia. Archeologia e storia intorno a una grande strada romana alle radici dell'Europa*, Catalogo della Mostra (Cremona, 4 aprile - 26 luglio 1998), a cura di G. SENA CHIESA e M.P. LAVIZZARI PEDRAZZINI, Milano.
- Ppm VI = Pompei. Pitture e mosaici*, VI, Roma 1996.
- REBECCHI 1986 = F. REBECCHI, *Appunti per una storia di Modena nel tardo-impero: monumenti e contesto sociale*, in "Mélanges d'archéologie et d'histoire de l'École Française de Rome. Antiquité", 98.2, pp. 881-930.
- REBECCHI 1993 = F. REBECCHI, *Scene di caccia nei sarcofagi romani della Cisalpina. Appunti sul realismo simbolico nell'arte funeraria romana*, in *Grabeskunst der römischen Kaiserzeit*, Atti del Convegno (Marburg, 23-27 luglio 1990), a cura di G. KOCH, Mainz am Rhein, pp. 167-185.
- RICCI 2011 = C. RICCI, *Note sull'iconografia dei soldati delle cohortes urbanae*, in "Sylloge Epigraphica Barcinonensis", 9, pp. 131-148.
- RINALDI TUFI 2008 = S. RINALDI TUFI, *Nuove osservazioni sulla scultura di Sentinum in età romana*, in *Sentinum 295 a.C. - Sassoferrato 2006: 2300 anni dopo la battaglia. Una città romana tra storia e archeologia*, Atti del Convegno (Sassoferrato, 21-23 settembre 2006), a cura di M. MEDRI, "Sentinum", 3, Roma.
- SANTA MARIA SCRINARI 1972 = V. SANTA MARIA SCRINARI, *Museo Archeologico di Aquileia. Catalogo delle sculture romane*, Roma.
- SANTORO BIANCHI 1987 = S. SANTORO BIANCHI, *I marmi dispersi del territorio cervese*, in "Studi Romagnoli", 38, pp. 199-229.

- SUSINI 1958 = G. SUSINI, *Modii, mortaria e mortadella*, in "Strenna Storica Bolognese", 8, pp. 257-264 (= Bononia/Bologna. *Scritti di Giancarlo Susini*, Bologna 2001, pp. 121-126).
- SUSINI, PINCELLI 1960 = G. SUSINI, R. PINCELLI, *Le collezioni del Museo Civico di Bologna. Il lapidario*, Bologna.
- VERZÁR-BASS 2005 = M. VERZÁR-BASS, *Le stele funerarie piemontesi e i loro rapporti con le province settentrionali*, in *Studi di archeologia in memoria di Liliana Mercado*, a cura di M. SAPELLI RAGNI, Torino, pp. 245-263.
- WILSON, SCHÖRLE 2009 = A. WILSON, K. SCHÖRLE, *A baker's funerary relief from Rome*, in "Papers of the British School at Rome", 77, pp. 101-123.
- VAN WONTERGHEM 1984 = F. VAN WONTERGHEM, *Superaequum, Corfinium, Sulmo*, Forma Italiae, Regio IV, 1, Firenze.
- VON HESBERG 2012 = H. VON HESBERG, *Individualisierung innerhalb der Bilder an römischen Gräbern*, in *Kunst von unten* 2012, pp. 157-170.
- YACCOUB 1969 = M. YACCOUB, *Le Musée du Bardo*, Tunis.
- ZAMPIERI 1971 = G. ZAMPIERI, *Stele funeraria romana inedita dal territorio Patavino*, in "Bollettino del Museo Civico di Padova", 60, pp. 27-46.
- ZANKER 2002 = P. ZANKER, *La tomba come luogo di autorappresentazione*, in P. ZANKER, *Un'arte per l'impero. Funzione e intenzione delle immagini nel mondo romano*, a cura di E. POLITO, Milano, pp. 133-156 (ediz. orig. *Bürgerliche Selbstdarstellung am Grab im römischen Kaiserreich*, in *Die römische Stadt im 2. Jh. n.Chr.*, a cura di H.-J. SCHALLES et alii, Köln - Bonn, pp. 339-358).
- ZIMMER 1982 = G. ZIMMER, *Römische Berufsdarstellungen*, Berlin.

BIBLIOGRAFIA "TARDA ANTICHITÀ E MEDIOEVO"

- Agricoltura e alimentazione in Emilia-Romagna. Antologia di antichi testi*, Modena 2015.
- ANDREOLLI B., *Il ruolo dell'orticoltura e della frutticoltura nella campagne dell'alto medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Atti della XXXVII Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 1990, pp. 175-211.
- ARCANGELI 1967 = F. ARCANGELI, *Pittura bolognese del '300 in San Giacomo Maggiore*, in *Il tempio di San Giacomo Maggiore a Bologna. Studi sulla storia e le opere d'arte. Regesto documentario*, Bologna, pp. 101-115.
- CATARSI, MARCHESINI, USAI 2006 = M. CATARSI, M. MARCHESINI, L. USAI, *Cibo e salute a Parma nel Medioevo*, in *Vivere nel Medioevo. Parma al tempo della Cattedrale*, Milano, pp. 124-129.
- FRUGONI C., *Il ciclo dei Mesi nella "Porta della Pescheria" del Duomo di Modena*, in *La Porta della Pescheria nel Duomo di Modena*, Modena. I Beni Culturali, Modena 1991, pp. 13-31.
- FRUGONI C., *I Mesi antelamici del Battistero di Parma*, Parma 1992.
- GALLONI P., *La caccia e i giochi*, in *I Normanni* 1994, pp. 155-160.
- I Normanni* 1994 = *I Normanni popolo d'Europa 1030-1200*, a cura di M. D'ONOFRIO, Venezia.
- La pesca. Realtà e simbolo. Fra tardo antico e medioevo*, a cura di A. DONATI e P. PASINI, Milano 1999.
- Le arti e il cibo* 2014 = *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, Atti del Convegno (Bologna, 15-16 ottobre 2012), a cura di S. DAVIDSON e F. LOLLINI, Bologna.
- Le formelle del Maestro dei Mesi di Ferrara: storia, arte, cultura materiale. Problemi di conservazione e restauro*, Atti della Giornata di Studio a cura di E. BONATTI e B. GIOVANNACCI VIGI, Ferrara 2002.
- LE GOFF J., *Il tempo del lavoro, agricoltura e segni dello zodiaco nei calendari medievali*, in "Storia e Dossier", 22, 1988, pp. 1-50.
- LIGUORO D., *Vivaria piscatoria*, in *Le arti e il cibo* 2014, pp. 291-305.
- LOLLINI F., *Arte e cibo: un'infinita possibilità di rapporti*, in *Le arti e il cibo* 2014, pp. 53-68.
- MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma - Bari 1988.
- MONTANARI M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Roma - Bari 1989.
- MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma - Bari 1997.
- MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Roma - Bari 2004.
- MONTANARI M., *Le arti e la storia*, in *Le arti e il cibo* 2014, pp. 39-40.
- MONTANARI M., *Mangiare da cristiani*, Milano 2015.
- PINI A.I., *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989.

SALVATICI L., *Posate, pugnali, coltelli da caccia*, Firenze 1999.

SERVENTI S., SABBAN F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma - Bari 2000.

Storia dell'alimentazione, a cura di M. MONTANARI e J.L. FLANDRIN, Roma - Bari 1997.

Tacuinum sanitatis = A. BOVEY, *Tacuinum sanitatis: an Early Renaissance Guide to Health*, London 2005.

RIASSUNTO

Con riferimento a esempi di diverse categorie d'arte – sculture, mosaici, dipinti, miniature – e a fonti letterarie, lo studio contestualizza alcuni aspetti legati all'alimentazione, dal mondo romano al Medioevo. In particolare, attraverso l'analisi di una serie di monumenti (per la parte romana provenienti soprattutto dal territorio nord-orientale della penisola italiana), si tenta di ripercorrere il rapporto tra l'uomo e il cibo intendendolo come un ciclo unitario, dalla ricerca e preparazione degli alimenti fino al loro consumo sulla mensa. Da ciò emerge che la rappresentazione del cibo raramente è fine a se stessa, ma rimanda invece a significati più pregnanti.

Parole chiave: alimentazione; arte romana; arte medievale.

SUMMARY

FROM THE COUNTRY TO THE TABLE: A JOURNEY THROUGH ROMAN AND MEDIEVAL ART

With reference to examples taken from different types of art – sculpture, mosaic, painting, miniature – and from the literary sources, this study contextualizes some aspects connected to the alimentation, from the Roman world to the Middle Ages. Particularly, through the analysis of a range of monuments (especially from the north-eastern region of the Italian peninsula, for the Roman part), the authors try to retrace the relation between man and food, intended as a unitary cycle, from the hunting and the preparation of food to its consumption on the table. From this it comes to light that its representation rarely is an end in itself, whereas it refers to more meaningful contents.

Keywords: food; Roman art; Medieval art.

SIMONE RAMBALDI

Università degli Studi di Palermo, Dipartimento Culture e Società

Viale delle Scienze, edificio 15 _ I-90128 Palermo

simone.rambaldi@unipa.it

PAOLA PORTA

Università degli Studi di Bologna, Dipartimento Storia Cultura Civiltà

Piazza San Giovanni in Monte 2 _ I-40124 Bologna

paola.porta@unibo.it