

ALESSANDRA COEN*

*IL CONSUMO DEL FARRO E DEI CEREALI IN AMBIENTE
ETRUSCO-ITALICO E NEL PICENO IN ETÀ PREROMANA*

«Le piante coltivate, gli animali allevati, gli strumenti e le tecniche impiegati dagli Etruschi alla fine del loro ciclo di civiltà, lo stesso paesaggio rurale sono in gran parte gli stessi che costituiscono la nostra civiltà rurale, sino alla soglia dell'industrializzazione, cioè sostanzialmente sino alla seconda guerra mondiale [...]. Si può aggiungere che anche le più importanti innovazioni successive sono state predisposte, in un certo senso e in buona misura, nell'ambito etrusco o della tradizione etrusca».

Questo passo, tratto da un articolo di G. Forni¹, mi sembra un'ottima introduzione per comprendere il ruolo e il peso che gli Etruschi hanno avuto per gli sviluppi dell'agricoltura in età preromana. La tradizione letteraria conferma questo quadro, facendo riferimento in più occasioni alla notevole fertilità del terreno di alcune zone dell'Etruria e all'abbondante produzione di grano tanto che in più occasioni, nel V e nel III sec. a.C., varie città vennero in soccorso a Roma con rifornimenti di questo cereale². In Etruria, a differenza di ciò che avviene nel Lazio, come sottolineava Carmine Ampolo nel suo fondamentale saggio del lontano 1980, sono attestate varietà superiori di grani già da epoca piuttosto antica³.

Le notizie che possediamo sulle abitudini alimentari degli Etruschi e delle popolazioni italiche circconvicine derivano in gran parte dagli scrittori greci e

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ G. FORNI, *Questioni di storia agraria preromana: le quattro fasi dell'agricoltura etrusca*, in *Secondo Congresso Internazionale etrusco (Firenze 26 Maggio-2 Giugno 1985)*, Roma 1989, pp. 1501 ss.

² Si veda ad es., Livio, II.34,3-5; IV.12,9; IV.13,2; IV.25,4; IV.52,5.

³ C. AMPOLO, *Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario*, in *DialA* 2, 1980, p. 15. Si veda anche G. COLONNA, *Società e cultura a Volsinii*, in *AnnFaina* II, 1985, pp. 106 ss.

latini, i quali forniscono utili testimonianze, sia sulle risorse economiche del territorio sia, in misura minore, sull'alimentazione. Fondamentale è indubbiamente il XVIII libro della *Naturalis historia* di Plinio, dedicato proprio ai cereali, ma numerose sono le indicazioni, più o meno dirette, che troviamo anche in altri testi. A ciò si aggiunge la documentazione archeologica, che non solo ci offre varie indicazioni sugli strumenti legati alla lavorazione agricola e alimentare e alla cottura e conservazione dei cibi, ma anche numerosi resti vegetali e faunistici, verso i quali in questi ultimi decenni si è rivolta molta attenzione, grazie soprattutto alle nuove tecniche di analisi in laboratorio.

Se per il versante etrusco la letteratura scientifica (ma anche divulgativa) è piuttosto ricca⁴, sul fronte piceno per l'epoca preromana i dati a disposizione sono purtroppo abbastanza scarni⁵, soprattutto per la mancanza di pubblicazioni dettagliate di molti contesti, in particolare quelli di abitato.

Per quanto riguarda gli strumenti per la lavorazione agricola, oltre alle testimonianze delle fonti abbiamo una serie di ritrovamenti archeologici che ci offrono una vasta panoramica degli attrezzi da lavoro, restituitici soprattutto dai cd. ripostigli⁶ (fig. 1). Non mancano rappresentazioni di contadini al lavoro con l'aratro a partire dallo stranoto carrello dalla t. 2 della

⁴ F. DE MARTINO, *Produzione di cereali in Roma nell'età arcaica*, in *Parpass* 34, 1979, pp. 241 ss.; C. AMPOLO, *Le condizioni materiali* cit.; G. SASSATELLI, *Cibo, alimentazione e banche presso gli Etruschi*, in *L'alimentazione nell'antichità. Atti del Convegno (Parma, 2-3 maggio 1985)*, Parma 1985, pp. 211 ss.; *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, catalogo della mostra, Roma 1987, con numerosi riferimenti; G. FORNI, *Questioni di storia* cit., e la letteratura citata in bibliografia. Fondamentali i diversi interventi in *Il mondo rurale etrusco*, Atti del Convegno promosso dalla Quinta Commissione consiliare "Attività culturali e Turismo" del Consiglio regionale della Toscana [Sorano (Grosseto), 19-20 settembre 2008], Firenze 2009.

⁵ Per le produzioni agricole del Piceno preromano si v. A. NASO, *I Piceni. Storia e archeologia delle Marche in epoca preromana*, Milano 2000, pp. 27-29. Per quanto riguarda la coltivazione del grano, lo studioso ha richiamato un passo di Varrone (*de r.r.*, 1.50.2), dal quale si desume indirettamente l'esistenza di una fiorente tradizione locale, dal momento che, nella rassegna dei tre diversi sistemi di mietitura adottati in Italia, viene ricordato anche quello del Piceno: *Altero modo metunt, ut in Piceno, ubi ligneum habent incurvum bacillum, in quo sit extremo serrula ferrea. Haec cum comprehendit fascem spicarum, desecat et stramentia stantia in segete relinquunt, ut postea subsecuntur* («Un secondo metodo di mietitura è quello seguito nel Piceno, dove usano un bastone di legno ricurvo, munito, all'estremità, di una piccola sega di ferro. Quando questa abbranca un fascio di spighe, le taglia, lasciando ritti nel suolo i gambi, per essere poi tagliati alla base»).

⁶ Si v. ad es. G. FORNI, *Questioni di storia* cit., tabb. IIb, IIe, aratri e vomeri dai ripostigli di Talamone e del cd. Genio Militare, Talamonaccio (Orbetello), III-II sec. a.C. Per quest'ultimo L. SENSI, *Gli scavi di G. Sordini sul Poggio di Talamonaccio (20.4-4.6, 1892)*, Firenze 1987.

necropoli dell'Olmo Bello di Bisenzio (700 a.C. ca.) (fig. 2) e dal bronzetto del cd. aratore da Arezzo (ultimi decenni del V sec. a.C.)⁷ (fig. 3).

L'alimentazione

L'alimentazione degli Etruschi non doveva essere molto diversa da quella delle popolazioni del vicino Lazio: si parla per questa fase "dell'età delle pappe e delle gallette", proprio perché la dieta si basava principalmente sul consumo di carboidrati (cereali di varie specie) e proteine vegetali (legumi). Le specie di grano più diffuse erano quelle cd. "vestite", in particolare il farro (*Triticum dicoccum*), che, come anche il *triticum monococcum* (farricello) ed il *triticum spelta*, era particolarmente adatto alla coltivazione in terreni umidi anche con ristagno d'acqua e in terreni poco dissodati⁸. L'orzo era invece più adatto a terreni più asciutti e morbidi. È probabile che, almeno in alcune aree, fossero coltivate altre varietà di cereali, che fornivano farine più raffinate e adatte alla panificazione, come la *siligo*, che in età romana era prodotta a Chiusi, Arezzo e Pisa.

Dalle fonti antiche sappiamo che questi cereali venivano usati per preparare minestre. Quella più conosciuta è indubbiamente la *puls*, una sorta di polenta proprio a base di farro⁹, ottenuta con chicchi tostati in forno, pestati e bolliti, a cui talvolta, venivano aggiunti dei legumi. Il farro poteva anche essere consumato sotto forma di pappa bollita con l'aggiunta di sola acqua o latte. Un noto passo di Plinio (NH XVIII.83: *pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum*) testimonia come questa fosse

⁷ G. FORNI, *Questioni di storia* cit., p. 1512, tabb. I.b-I.c. Nel caso del primo (M. CUPITÒ, *Il sistema figurativo del carrello di Bisenzio. Iconografia del potere aristocratico e del κοινός socio-politico proto urbano*, in *Antenor*, 4, 2003, pp. 91-118; A. CHERICI, *Armi e armati nella società visentina: note sul carrello e sul cinerario dell'Olmo Bello*, in G. DELLA FINA (a cura di), *Orvieto, l'Etruria Meridionale e l'agro falisco*, Atti del XII Convegno Internazionale di Studi sulla Storia e l'Archeologia dell'Etruria (2004), Roma 2005, fig. 17) si tratta di un aratro con ceppo-vomere in orizzontale, del cd. tipo Trittolemo, mentre nel bronzetto di Arezzo (A. CHERICI, *L'Aratore di Arezzo e altri monumenti: per una storia della più antica economia aretina*, Arezzo 1992, pp. 15 ss.), con ceppo-vomere tendente al verticale, Forni (l.c.) vede un aratro da dissodamento, quindi destinato a scopi rituali (messa a coltura di nuove terre, etc.), come potrebbe confermare la presenza della dea *Athena* nel gruppo (non rappresentata nella foto).

⁸ C. AMPOLO, *Le condizioni materiali* cit., p. 18. Tutte queste informazioni ci vengono comunque dal XVIII libro della *Naturalis Historia* di Plinio.

⁹ Il termine comunque viene variamente tradotto con polenta o con farinata. V. ad es. il vocabolario della lingua latina di Castiglioni Mariotti.

stata per i Romani il nutrimento base per lunghissimo tempo. Ma certo la *puls* era anche l'alimento tipico del mondo etrusco. Marziale (XIII, 8), ancora in età imperiale, citava le *clusinae* (di Chiusi) *pultes*¹⁰. Anche la cd. *farrata*, viene considerata da Giovenale (XI, 109) come tipica della cucina etrusca (*ponebant igitur Tusco farrata catino*). Infatti un altro tipo di impiego del farro è quello per la realizzazione di focacce, cotte generalmente sub testo, delle quali abbiamo spesso anche riproduzioni in terracotta nei santuari etrusco-laziali¹¹. Ben nota era anche la famosa *mola sals*, a base di farro, preparata dalla Vestali¹². Anche per il territorio piceno le fonti romane si soffermano nel descrivere alcuni tipi di pane, ma ovviamente non sappiamo quanto si possa retrodatare la loro introduzione. Molto interessante è la descrizione del *panis picentinus* fornitaci da Plinio (NH XVIII.27, 106 ss.), una sorta di pane dolce, dove la farina di alica (spelta) veniva impastata con succo di uva passa, resa a sfoglia e poi cotta «in forno dentro vasi che si rompono al fuoco»¹³. Plinio sottolineava come questo pane potesse essere mangiato solo inzuppato, generalmente in latte e miele¹⁴.

¹⁰ Martialis, XIII, 8: *Inbue plebeias Clusinis pultibus ollas, Ut satur in vacuis dulcia musta bibas* (Versa la polenta di Chiusi nelle povere pentole: quando, sazio, le avrai vuotate, bevi dentro il dolce mosto).

¹¹ *Enea nel Lazio, archeologia e mito*, catalogo della mostra (Roma, 22 settembre-31 dicembre 1981), Roma 1981, p. 41 s., nn. A78, A80-A81, con cfr.; A. ZIFFERERO, *Ceramica pre-romana e sistemi alimentari: elementi per una ricerca*, in H. PATTERSON (a cura di), *Bridging the Tiber. Approaches to Regional Archaeology in the Middle Tiber Valley*, Londra 2004, p. 259. V. anche H. DI GIUSEPPE, *Spiedini di carne e focacce per una divinità*, in E. LIPPOLIS (cura di), *Il sacrificio. Forme rituali, linguaggi e strutture sociali*, Atti del Convegno Internazionale (Roma, 27-29 maggio 2015), in *Scienze dell'Antichità*, 23.3, 2017, in ptc. p. 556.

¹² C. AMPOLO, *Le condizioni materiali* cit., p. 20; A. ZIFFERERO, *Ceramica pre-romana* cit., p. 259. Tra le fonti antiche si veda soprattutto, Plinio, NH, XVIII, 2. Servio (I,7) ci descrive il procedimento della preparazione della farina di farro in relazione alle azioni rituali svolte dalle Vestali: il farro veniva torrefatto, battuto e macinato.

¹³ I fornelli usati anche come veri e propri forni portatili sono quelli chiusi del tipo 3 Sheffer (v. qui *infra* e fig. 11). Per analoghi procedimenti di cottura v. J. NEILS, *Kitchen or Cult? Women with Mortars and Pestles*, in S. KEAY, S. MOSER (a cura di), *Greek Art in View. Essays in honour of Brian Sparkes*, Oxford 2004, p. 58.

¹⁴ *Durat sua in Piceno in panis invenzione gratia ex alicae materia. Eum novem diebus maceratum decumo ad speciem tractae subigunt uvae passae suco, postea in furnis ollis inditum, quae rumpantur ibi, torrent. Neque est ex eo cibus nisi madefacto, quod fit lacte maxime mulso.*

Qualcuno ha voluto vederci un antenato del cd. *lu frustingu* delle Marche meridionali (L. MAZZEO SARACINO, G. GIANNOTTI, *Romanizzazione e mutamenti del costume alimentare in territorio marchigiano; studio delle fonti e analisi dei materiali ceramici: il mortaio*, in P. ATTEMA *et alii*, *Proceedings of the 6 Conference of Italian Archaeology*, Oxford 2005,

Particolarmente significative per comprendere il valore centrale del farro nelle società italiche sono anche alcune testimonianze epigrafiche: C. Ampolo¹⁵ ricordava un'iscrizione di Mevania (Bevagna, PG) che menziona due personaggi che sono stati *Cvestur Fararier*, ovvero questori del farro. Un'analogia carica è stata riconosciuta in un passo delle tavole eugubine (V b, 8-18), dove forse vanno intesi come magistrati che si occupavano di pagamenti in natura, tributi pagati in cereali. Ampolo al proposito conclude: «è possibile che qualcosa del genere esistesse in Etruria, ma non si può affermare nulla di sicuro».

I resti paleobotanici

Le notizie riportate dalle fonti circa il consumo di cereali sono ampiamente confermate dai numerosi resti paleobotanici rinvenuti nei contesti archeologici. La loro conservazione fino ai nostri giorni è strettamente legata ai processi subiti dagli alimenti. I cereali a cariossidi vestite infatti richiedono ulteriori trattamenti perché la sola battitura non riesce a togliere la gluma. Proprio la cottura consentiva di eliminare la gluma, togliere l'umidità e favorire la conservazione. Di conseguenza solitamente cereali e legumi erano consumati dopo un moderato processo di torrefazione¹⁶.

Numerosissimi sono ormai i siti che hanno restituito resti paleobotanici riferibili al consumo di cereali e legumi: nell'abitato di Luni sul Mignone, di epoca protovillanoviana (X sec. a.C.) è attestato il consumo di *Triticum dicoccum* e/o *Triticum spelta*, orzo e di legumi (fave, lenticchie e ceci), cui si aggiunge quello dei prodotti derivati dalla coltivazione della vite e dell'ulivo. A Narce, in area falisca¹⁷, a partire già dal IX sec. a.C. è attestata una grande quantità di farro e in misura più normale di orzo (*hordeum volgare*) e leguminose (*vicia faba*, *pisum sativum*). Nell'insediamento del Gran Carro, sulla riva orientale del Lago di Bolsena¹⁸, databile al IX

p. 387). Un epigramma di Marziale (XIII, 47) esalta invece le caratteristiche della farina picena: *Picentina Ceres niveo sic nectare crescit, Ut levis accepta spongia turget aqua* («Questa farina del Piceno cresce col bianco latte così come una leggera spugna si gonfia per l'acqua che assorbe»).

¹⁵ *L'alimentazione nel mondo antico* cit., p. 12.

¹⁶ Anche in questo caso preziosa fonte è Plinio, *NH XVIII*, 2.

¹⁷ G. BARTOLONI, *La cultura villanoviana. All'inizio della storia etrusca*, Roma 2002, p. 54 s., tab. 2.2.

¹⁸ P. TAMBURINI, *Un abitato villanoviano per ilacustre. Il "Gran Carro" sul lago di Bolse-*

sec. a.C., era attestato l'uso del farro e della fava. L'abitato di San Giovenale¹⁹ ha restituito tre reperti riferibili al *triticum dicoccum*, all'orzo e ad un legume. Ad Acquarossa²⁰ sono attestati rinvenimenti di orzo, avena e farro. L'area urbana di Tarquinia ha restituito in più zone resti paleobotanici di orzo, farro, piccolo farro e spelta, non solo chicchi ma anche basi delle spighe e delle gemme e addirittura un frammento di spiga di farro mineralizzata²¹. Resti di questo cereale sono stati rinvenuti anche in alcune aree sacre, come nel santuario di Pyrgi²², dove il farro era presente in alcuni pozzi presso il tempio A, colmati verso il 270 a.C., quando il santuario, dopo la demolizione dei templi venne ristrutturato su scala modesta ad uso dei coloni romani.

Per rimanere in un territorio ancora a noi più familiare, i recenti scavi di Verucchio, il piccolo centro arroccato su una collina sopra Rimini, dove era situata un'importante enclave villanoviana della prima età del ferro, hanno restituito ricchissime tombe in diverse delle quali sono stati trovati resti di farro, insieme a quelli di cereali e legumi²³ (figg. 4-5).

I Latini non a caso chiamavano *farrago* la mescolanza di farro, orzo e anche legumi. La frequente ricorrenza di questi vari tipi di alimenti negli stessi siti ha fatto ipotizzare che cereali e leguminose potessero essere seminati e quindi utilizzati insieme, come nella "mestura" medievale, per una sorta di "assicurazione sul raccolto", come sottolineava Carmine Ampolo²⁴. Seminando diversi tipi di grani, con diverse caratteristiche di germinazione e sviluppo, infatti, a seconda degli effetti dei fattori atmosferici sull'uno o sull'altro cereale, si otteneva sempre un qualche prodotto, anche se ciò poteva comportare una produttività media molto bassa e una diminuzione della qualità.

na (1959-1985), Roma 1995; G. BARBIERI (a cura di), *L'alimentazione nel mondo antico* cit., pp. 61 ss.

¹⁹ I. POHL, in *L'alimentazione nel mondo antico* cit., pp. 71 ss.

²⁰ C. SHEFFER, in *L'alimentazione nel mondo antico* cit., pp. 75 ss.

²¹ M. ROTTOLI, in A.M. MORETTI SGUBINI (a cura di), *Tarquinia etrusca, una nuova storia*, catalogo della mostra, Roma 2001, pp. 59 ss.

²² G. COLONNA, in *L'alimentazione nel mondo antico* cit., p. 77 s., con bibl. prec.

²³ I. SALA, M. ROTTOLI, *Le offerte vegetali nella tomba 12/2005 della necropoli Lippi di Verucchio (ca. 680-640 a.C.)*, in *Arimnestos, Ricerche di Protostoria Mediterranea* 1, 2018, tabb. 2.a, 2.b, fig. 6.

²⁴ C. AMPOLO, *Le condizioni materiali* cit., p. 18.

L'immagazzinamento - lavorazione

Frequenti negli scavi di abitato di ambito etrusco-italico sono i rinvenimenti di grandi contenitori e cisterne-siloi per immagazzinamento. Anche nei corredi tombali di un certo prestigio di età orientalizzante ed arcaica la presenza di grossi *pithoi* ed olle è praticamente di norma²⁵. L'ostentazione della capacità economica del defunto era un'espressione di status symbol. Il discorso vale anche per il Piceno, dove nei corredi di maggior prestigio il grande contenitore (olla o dolio) è appunto generalmente disposto ai piedi del defunto (fig. 6).

Gli interessanti esami metrologici riportati da E. Jarva su alcuni contenitori di Ficana dimostrano come i grossi dolia potessero contenere grandi quantità di cibo: un esemplare dall'edificio arcaico, dalla capacità di 105,04 litri, poteva quindi contenere circa 100 kg di farro²⁶. Se si prende come riferimento il famoso passo delle XII tavole, dove viene indicata la razione minima giornaliera che poteva garantire la sopravvivenza ad un detenuto²⁷, ovvero una libbra di farro, circa 327 g., si trattava dell'alimentazione sufficiente per quasi un anno, ma ovviamente, anche tenendo in considerazione razioni giustamente più abbondanti, si tratta di una provvista davvero notevole. Le olle di taglia medio-piccola, invece, potevano contenere una quantità di cibo tipo *puls* pari a 2 libbre di farina, ovvero un valore nutritivo di sopravvivenza giornaliera per due persone.

Per quanto riguarda la lavorazione, questa prevedeva vari stadi, la macinazione, che avveniva solitamente tramite macine di pietra vulcanica (soprattutto del tipo cd. a sella), che ci fanno capire come i cereali fossero

²⁵ Sul contenuto di questi grandi vasi la discussione tra gli studiosi è aperta: si v. ad es. F.R. RIDGWAY, *Pithoi stampigliati ceretani: una classe originale di ceramica etrusca*, Roma 2010, pp. 157-159. Non dimentichiamo l'importanza dei contenitori in materiale deperibile, legno, vimini, etc. (F. PRAYON, *Frühetruskische Grab-und Hausarchitektur*, Heidelberg 1975, p. 114 s. e G. COLONNA, in *L'alimentazione nel mondo antico* cit., p. 78, che considerano i grandi elementi cilindrici scolpiti nelle camere funerarie di alcune tombe ceretane proprio come riproduzione di contenitori per cereali).

²⁶ E. JARVA, *La funzione della ceramica comune a Ficana: note sulla capacità dei vasi*, in M. RENDELI (a cura di), *Ceramica, abitati, territorio nella bassa Valle del Tevere e Latium Vetus* (Atti dell'Incontro di Studi, Roma 2003), Roma 2009, p. 121. Se un *modius* di farro pesava 25-26 *librae*, come si ricava da Plinio (NH XVIII 12.66: *In transpadana Italia scio vicinas quinās libras farris modios pendere, circa Clusium et senas*), Jarva, per il contenuto del dolio pensa a 300-312 libbre.

²⁷ Tab III, 3: *ni suo vivit libras farris endo dies dato*.

macinati a mano e non molto finemente. Queste sono state rinvenute in numerosissimi siti, tra cui i già citati San Giovenale e Gran Carro in ambito etrusco, ma ne abbiamo testimonianze anche in diversi abitati piceni, come ad es. in quello sul Colle dei Capuccini ad Ancona o ad Osimo, mercato coperto²⁸.

A confermare l'abilità tecnica degli Etruschi nella lavorazione dei cereali non si può non richiamare il passo di Plinio (*NH* XXXVI.135), dove, nella trattazione delle pietre "curiose", riporta un'affermazione di Varrone nella quale si attribuisce a Volsinii (Orvieto attuale) l'invenzione delle *molae versatiles*, ovvero le macine a movimento rotatorio, che si diffonderanno poi nel mondo romano²⁹.

Altra fase è quella della pestatura, che avveniva solitamente in pesanti mortai in pietra o in legno, e che serviva anche per separare i chicchi dal loro involucro³⁰. A questo fine poteva in alternativa essere impiegata anche la macerazione, per la quale erano sufficienti anche mortai in terracotta, spesso muniti di beccuccio per il ricambio dell'acqua. Su questi mortai più leggeri potevano avvenire anche le azioni di impastatura.

La più nota rappresentazione di questo tipo di mortaio è quella raffigurata nella famosa scena di cucina della t. Golini I ad Orvieto (IV sec. a.C.)³¹ (fig. 7). Qui un inserviente è chino su un mortaio a beccuccio posto su un treppiede (che spesso poteva essere da supporto al mortaio, non a caso fre-

²⁸ Basta vedere le relative vetrine presso il Museo Archeologico Nazionale di Ancona. Per il primo D. LOLLINI, *L'abitato preistorico e protostorico di Ancona (nota preliminare)*, in *BPI* 65, 1956, in ptc. p. 260, fig. 10.13; D. GATTI, *La sequenza cronologica dell'abitato di Ancona, Colle dei Cappuccini*, in *Preistoria e protostoria delle Marche* (Atti della XXXVIII Riunione scientifica, Portonovo, Abbadia di Fiastra, 1-5 ottobre 2003), Firenze 2005, pp. 992-995.

²⁹ G. COLONNA, *Società e cultura* cit., p. 105 s., il quale riporta l'invenzione al III sec. a.C., visto che Plauto e Catone conoscono già il nuovo tipo di macina. L'importanza di Orvieto proprio nella produzione di macine risalta in modo evidente dalle relazioni di P. Santi in questo stesso convegno, cui si rimanda.

³⁰ Un pestello-mortaio è stato rinvenuto ad es. al Gran Carro. Sull'uso del mortaio in Grecia v. J. NEILS, *Kitchen or Cult?* cit., pp. 54-62, con bibl. Sulla cucina ancora fondamentale B.A. SPARKES, *The Greek Kitchen*, in *JHS* 82, 1962, pp. 121-137; Id., *The Greek Kitchen: Addenda*, in *JHS* 85, 1965, pp. 162-163.

³¹ *L'alimentazione nel mondo antico* cit., pp. 119 ss., fig. a p. 119. Vasta è la bibliografia su questa tomba, più di recente v. *Pittura etrusca a Orvieto*, catalogo della mostra, Roma 1982, tab. VI; C. PIZZIRANI, *Verso una nuova lettura ermeneutica della tomba Golini I e della pittura funeraria orvietana*, in *StEtr* LXXVII, 2014 (per la scena, tab. XII).

quentemente caratterizzato da uno spesso bordo sporgente), intento probabilmente ad impastare qualcosa.

Le testimonianze archeologiche relative ai vari tipi di mortaio sono davvero numerose. In ambito funerario esprimono, come i grandi contenitori, la capacità economica del defunto e si collegano anche al ricco apparato per il banchetto/simposio che costituisce, a partire soprattutto dalla piena età del ferro, l'elemento base del corredo. Se per gli esemplari più antichi e di più piccole dimensioni, come le tripod-bowls e i mortai-tripode rinvenuti nei contesti orientalizzanti dell'Etruria e del Lazio, si è ipotizzata una derivazione dal mondo orientale ed un impiego per pestare le spezie che dovevano aromatizzare il vino³², non va esclusa per i bacini-mortaio di maggiori dimensioni e per quelli più tardi (considerati per lo più di derivazione da modelli orientali o corinzi)³³ un uso legato proprio alla lavorazione e al consumo dei cereali. A conferma di ciò sono i numerosi rinvenimenti di aree di abitato e da contesti sacri. Sulla base della nota classificazione di Paola Matteucci³⁴ dei tipi etruschi (fig. 8) è stata redatta anche in un articolo di L. Mazzeo Saracino e G. Giannotti³⁵ una tavola delle presenze nelle necropoli

³² M. BOTTO, *Tripodi siriani e tripodi fenici dal Latium Vetus e dall'Etruria meridionale*, in P. BARTOLONI, L. CAMPANELLA (a cura di), *La ceramica fenicia di Sardegna* (Atti del Primo Congresso Internazionale Sulcitano, Sant'Antioco, 1997), Roma 2000, in ptc. pp. 67-69, 83-85; M. BOTTO, V. BELLELLI, *La tomba 18 a sinistra di Via del Manganello: prime osservazioni sul sepolcro e sul suo corredo*, in A. NASO-M. BOTTO (a cura di), *Caere orientalizzante. Nuove ricerche su città e necropoli* (Studia caeretana, 1), Roma 2018, pp. 314 ss.

³³ P. MATTEUCCI, *L'uso dei mortai di terracotta nell'alimentazione antica*, in *StClOr* 36, 1987; sulla questione soprattutto M. BOTTO, V. BELLELLI, *I bacini di tipo fenicio-cipriota, in Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l'Età del Bronzo Finale e l'arcaismo* (Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi e Italici, Sassari-Alghero-Oristano-Torralba, 1998), Pisa 2002, in ptc. pp. 300 ss., dove si sottolinea come a Corinto la forma standardizzi in realtà solo nel corso della prima metà inoltrata del VI sec. a.C. per cui l'influenza delle produzioni di questo centro in Etruria va ridimensionata almeno per le fasi più antiche.

³⁴ P. MATTEUCCI, *op. cit.*, tab. XII. Sui bacini fittili fondamentale anche G. NARDI, *Bacini e sostegni*, in M. CRISTOFANI (a cura di), *Caere 3.2. Lo scarico arcaico della Vigna Parrocchiale*, Roma 1993.

³⁵ La maggior parte dei rinvenimenti di abitato di età preromana è in gran parte inedita, come si è già sottolineato. Per i mortai v. D. LOLLINI, *Rapporti tra area romagnola e picena nel VI-IV sec. a.C.*, in *La Romagna tra VI e IV sec. a.C. nel quadro della protostoria dell'Italia centrale* (Atti del convegno di studi, Bologna 23-24 ottobre 1982), Bologna 1985, p. 331 s., che sottolinea come il beccuccio versatoio compaia dal Piceno IVB e come dal Piceno V si notino esemplari con grumi di materiale estraneo all'impasto fittile sul fondo (con probabile funzione di grattugia); L. MAZZEO SARACINO, G. GIANNOTTI, *Romanizzazione e mutamen-* ti cit., pp. 379 ss., fig. 2.

picene, che testimonia un'ampia diffusione nelle ricche tombe soprattutto nelle fasi Piceno IVB e Piceno V, cioè sostanzialmente dalla fine del VI a tutto il V sec. a.C. (fig. 9)³⁶.

Degna di rilievo, in relazione ai processi di macinazione, la testimonianza di Plinio (XVIII.23):

Pistura non omnium facilis, quippe Etruria spicam farris tosti pisente pilo praefferato, fistula serrata et stella intus denticulata, ut, si intenti pisant, concidantur grana ferrunte frangatur. Maio pars Italiae nudo utitur pilo.....³⁷,

che conferma la pratica della tostatura del farro prima della macinazione e ricorda l'uso di questo peculiare pestello con punta di ferro, di cui, tuttavia, non conosco al momento attestazioni archeologiche³⁸.

La cottura

Un aspetto non trascurabile è ovviamente quello relativo agli apparecchi necessari alla cottura. Le cucine fisse, come noi siamo abituati a pensare, non sembrano molto frequenti in questa fase se non nelle ricche residenze aristocratiche (vd. Acquarossa, San Giovenale), dove esistevano aree riservate ai forni e all'immagazzinamento³⁹ (fig. 10). Molto interessante ai fini del nostro discorso appare l'ipotesi della Sheffer che un forno dalla zona H di Acquarossa (VT) fosse adibito proprio ad abbrustolire il farro per liberare i

³⁶ Nella figura: 1-2. Grottazzolina, tt. 20 -M, 22-M (Piceno IV B); 3. Sirolo, area Quagliotti t. 18 (Piceno IVB); 4. Trivio di Serra S. Quirico, t. 28, F (Piceno IVB); 5. Camerano, t. 19, M (Piceno IVB), Camerano, t. 90, M (Piceno V); 6. Pianello di Castelbellino, t. 4, M (Piceno V). Come vediamo compare dunque prevalentemente in tombe maschili e più raramente in quelle femminili. Altri esemplari inediti sono conservati presso il Museo Archeologico Nazionale delle Marche.

³⁷ «Non tutti i cereali si macinano facilmente. In Etruria la spiga di farro abbrustolito viene schiacciata da un pestello con la punta di ferro dentro un tubo dentellato, che ha all'interno una stella dentellata anch'essa, così che, se per caso pigiano con troppa forza, i grani vengono solo scheggiati ed il ferro si spezza. La maggior parte dell'Italia adopera un nudo pestello...».

³⁸ Ovviamente non sappiamo nemmeno a quanto indietro nel tempo possa riferirsi l'asserzione di Plinio. Ad ogni modo un pestello in metallo è attestato nella tomba VIII del tumulo C di Satricum (M. BOTTO, *Tripodi siriani* cit., p. 84, con bibl.).

³⁹ C. SHEFFER, in *L'alimentazione nel mondo antico* cit., pp. 102 ss.

chicchi dal loro involucro, prima di macinarli, dal momento che un chicco e due spighette di questo cereale sono stati trovati vicino al forno stesso⁴⁰.

In epoca preromana la cottura avveniva per lo più su supporti mobili, ovvero fornelli in terracotta. La ricca documentazione di Acquarossa ha permesso a Charlotte Sheffer negli anni Ottanta di elaborare una classificazione dei fornelli etruschi (fig. 11), che ancora costituisce la base di partenza per lo studio di questi materiali⁴¹. Il cambiamento dei tipi, così come la loro distribuzione, offre interessanti elementi per la ricostruzione dei mutamenti degli usi alimentari e delle reciproche influenze tra le culture. Ad es. il rinnovamento delle tipologie di fornelli nella seconda metà dell'VIII sec. a.C. sembra dovuta, come ha ribadito Andrea Zifferero⁴², forse all'influenza del mondo magno greco, che avrebbe portato all'uso di fornelli a calotta aperta con tre supporti complanari al bordo, che permettevano un più stretto contatto tra pentola e supporto e dunque una cottura più veloce rispetto a quanto avveniva con i fornelli a calotta chiusa con diaframma rialzato sui bracci adottati in precedenza e impiegati più a lungo in area laziale (almeno ancora nel VII e VI sec. a.C.)⁴³ e probabilmente anche picena⁴⁴.

I fornelli sono raramente restituiti da contesti di necropoli (anche se non mancano alcune sporadiche attestazioni), ma piuttosto numerosi sono ora i rinvenimenti di abitato, ai quali in questi ultimi decenni si è prestata molta attenzione. Per quanto riguarda l'Etruria le presenze sono consistenti⁴⁵, più ridotte sono invece le evidenze di area picena, dovute più che alla mancanza

⁴⁰ *Ivi*, p. 103.

⁴¹ C. SHEFFER, *Acquarossa II.1. Cooking and Cookings Stands In Italy 1400-400 B.C.* (Acta Instituti Regni Sueciae, 4, 38: 2.1), Stockholm 1981; ID., *Acquarossa II.2. The Cooking Stands* (Acta Instituti Regni Sueciae, 4, 38: 2.2), Stockholm 1982; ID., in *L'alimentazione nel mondo antico* cit. Si v. poi G. NARDI *Fornelli*, in M. CRISTOFANI (a cura di), *Caere 3.2. Lo scarico arcaico della Vigna Parrocchiale*, Roma 1993; A. ZIFFERERO, *Su alcuni fornelli etrusco-meridionali: note di inquadramento tipologico e proposte di restituzione grafica*, in *OpRom*, XX, 1996; E. FODDAI, *Fornelli fittili da Fidenae*, in *BCom*, n.s., 107, 2006, pp. 7-30.

⁴² A. ZIFFERERO, *Su alcuni fornelli etrusco-meridionali* cit.; ID., *Ceramica pre-romana* cit., p. 256.

⁴³ Particolare interesse riveste anche il ritrovamento di ceramica comune in aree anetrusche, che testimonia in molti casi la presenza stanziale di Etruschi che mantenevano le proprie usanze alimentari (si pensi ad es. ai rinvenimenti dell'emporio genovese: bacini in impasto augitico, olle, scodelle, ma anche macine per cereali in lava leucitica): A. ZIFFERERO, *Ceramica pre-romana* cit., p. 257, con lett.

⁴⁴ Da quello che emerge dalla carte di distribuzione della Sheffer, nelle Marche si troverebbero infatti solo fornelli del tipo I (1981, pp. 38 ss., fig. 41.a e tabella a p. 66).

⁴⁵ V. qui nota 41.

di scavi sistematici, al ridottissimo novero degli scavi editi (tra i pochi ricordiamo Pesaro, Matelica, Montedoro, Monsampolo, etc.)⁴⁶. Anche da questo territorio abbiamo evidenze di strumenti per la macinazione e fornelli, come si può constatare anche attraverso una visita al Museo Archeologico di Ancona, dove alcuni materiali sono esposti (ad es. macine, fornelli e teglie dall'abitato dei Capuccini di Ancona⁴⁷ o da quello di Osimo) (fig. 12).

Se dunque ormai conosciamo piuttosto bene le varie tipologie di fornelli dobbiamo invece chiederci quali fossero i vasi adibiti alla cottura degli alimenti. Viste le dimensioni dei fornelli le pentole non dovevano essere troppo grandi. Per l'Etruria si è recentemente proposto l'uso di olle di tipo cilindro-ovoide (fig. 13), che potevano avere varie taglie dimensionali⁴⁸ (quella più comune tra i 15-20 cm. di h.) abbinata a ciotole-coperchio di copertura, collocate, appunto, su fornelli mobili, che permettevano di cuocere gli alimenti (per lo più le nostre pappe a base di cereali e legumi) in ogni occasione, anche fuori casa. Si tratta di vasellame lavorato al tornio, realizzato in impasto refrattario ricco di inclusi litici, rinvenuto abbondantemente sia in siti di abitato che in ambito sacro. Le ciotole-coperchio sono appunto strumenti polifunzionali che potevano essere impiegate sia come coperchio per la cottura dei cibi che lo richiedevano, sia, rovesciate, per il consumo degli stessi. È stato inoltre ipotizzato anche un uso come cooking-bell, dunque anche per la cottura di focacce *sub testu*⁴⁹.

⁴⁶ Una recente tesi di dottorato presso l'Università La Sapienza di Roma (dott. E. Sartini) ha ripreso la problematica con l'analisi anche di testimonianze inedite come quelle di Numana, per cui qualche anticipazione è in E. SARTINI, *I saggi di Piazza del Santuario. Primi dati sull'abitato piceno di Numana (AN)*, in V. ACCONCIA (a cura di), *L'età delle trasformazioni l'Italia medio-adriatica tra il V e il IV sec. a.C.*, Atti del Workshop internazionale (Chieti, 18-19 aprile 2016), Roma 2020, pp. 291 ss.

⁴⁷ D. LOLLINI, *L'abitato preistorico e protostorico* cit., p. 254, fig. 11.1, 256 s., figg. 10.1, 10.3, 13.6, 260, fig. 10.13; D. GATTI, *La sequenza cronologica* cit. Per i fornelli v. anche C. SHEFFER, *Acquarossa II.I* cit., pp. 36 e 38 (tipo I), con anche altre indicazioni su rinvenimenti di area marchigiana.

⁴⁸ V. BELLELLI, *Il pasto rituale in Etruria. Qualche osservazione sugli indicatori archeologici*, in *Food for men food for gods. The Archaeology of ritual meal in the Greek World* (Atti del Convegno internazionale, Piazza Armerina, 5-8 maggio 2005), in *Bollettino di Archeologia online*, volume speciale, Padova 2010, figg. 1-2 e 2012, pp. 378 ss., fig. 1.

⁴⁹ C. SHEFFER, *Acquarossa II.I* cit., p. 107 s.; V. BELLELLI, *Particolarità d'uso della ceramica comune etrusca*, in *MEFRA*, 124/2, 2012, p. 378, fig. 4. Tra gli strumenti destinati alla cottura *sub testu* delle focacce non lievitate viene riconosciuto un bacino in impasto grezzo con quattro prese a linguetta complanari alla base, del tipo detto di S. Omobono, proprio perché numerosi esemplari vengono da questo santuario (G. NARDI, *Bacini e sostegni* cit., pp. 367 ss.; A. ZIFFE-

L'uso particolare per la cottura o il consumo di alcuni cibi, che in alcuni casi può assumere una valenza anche rituale, può spiegare in alcuni casi il conservatorismo di alcune forme che si prolungano nel tempo. Per quanto riguarda il Piceno un caso particolare potrebbe essere quello dei rozzi *pocula* d'impasto⁵⁰ che sembrano abbracciare un lungo excursus cronologico e che spesso appaiono in qualche modo anacronistici rispetto alle ceramiche fini che possono essere loro accostate nello stesso contesto (sia funerario, che abitativo o sacrale)⁵¹.

V. Bellelli⁵², rifacendosi anche all'indagine di Jarva su Ficana⁵³, sottolinea come la frequenza di contenitori di dimensioni medio-piccole (dai 15 ai 20 cm) faccia pensare alla preparazione di una o due porzioni molto probabilmente di zuppe vegetali⁵⁴. Molto interessante appare anche l'im-

RERO, *La ceramica preromana come indicatore dei processi socio-economici: il caso dell'Italia medio-tirrenica*, in R. FRANCOVICH, H. PATTERSON (a cura di), *Extracting Meaning from Ploughsoil Assemblages, The Archaeology of Mediterranean Landscapes* (Hardcover, December 1, 1999), Oxford 2000, pp. 152 ss., fig. 16.6; ID., *Ceramica pre-romana* cit. a nota 11, pp. 259 ss., figg. 3, 8). La forma sembra abbandonata intorno alla seconda metà del V sec. a.C., almeno nei centri urbani dell'area medio tirrenica, facendo ipotizzare un probabile mutamento degli usi alimentari. Piuttosto interessante la presenza di un testo da pane con prese a linguetta nella tomba H11-12 della necropoli Quattro Fontanili di Veio, una tomba femminile della metà dell'VIII sec. a.C. (*NotSc* 1965, p. 128, fig. 58; A. GUIDI, *La necropoli veiente dei Quattro Fontanili nel quadro della fase recente della prima età del ferro italiana*, Firenze 1993, pp. 117-120; A. ZIFFERERO, *La ceramica preromana* cit., p. 157; ID., *Ceramica pre-romana* cit., p. 261).

⁵⁰ D. LOLLINI, *Sintesi della civiltà picena*, in *Jadranska Obala U protohistoriji kulturni i etnicki problemi. Simpozij odrzn u Dubroniku* (1972), Zagreb 1976, pp. 141, 146, 149, tabb. XIII.9 (Piceno IVA), XVI.11 (Piceno IVB), tab. XVIII (Piceno V). Diffusi dunque nel VI e V sec. a.C. mostrano una forte varietà dimensionale, soprattutto nella fase più recente, e conservano comunque un aspetto piuttosto rozzo.

⁵¹ Per la presenza in area sacrale v. F. DEMMA, A. CURCI, S. DE CESARE, S. MORSIANI, L. SAGRIPANTI, E. SARTINI, L. SPERANZA, M. ANTOGNOZZI, *Dio è femmina. Rituale e culto nel suburbio di Asculum tra Piceni e Romani*, in C. BIRROZZI (a cura di), *Riscoperte, un anno di archeologia nelle Marche* (Atti della giornata di studi, Ancona, 6 giugno 2017), Fermo 2018, p. 94; F. DEMMA, T. CASCI CECCACCI, *Sacra del Piceno preromano: nuovi dati e qualche appunto*, in V. ACCONCIA (a cura di), *L'età delle trasformazioni* cit., pp. 203-223.

⁵² V. BELLELLI, *Particolarità* cit., p. 383.

⁵³ E. JARVA, *La funzione della ceramica comune* cit.

⁵⁴ V. BELLELLI, *Particolarità* cit., p. 383: «Per quanto riguarda la natura del cibo cucinato nelle nostre pentoline, pur in assenza di analisi di laboratorio sui residui, vi è un sostanziale accordo fra gli studiosi sul fatto che si tratti di cibi semi-solidi cucinati mediante esposizione più o meno prolungata a una fiamma bassa; benché non si possa escludere che fossero preparati in questo modo anche gli stufati a base di carne, riteniamo più verosimile che si trattasse – di regola – di zuppe vegetali, ricche di minerali, fibre e vitamine o anche di cibi

piego di questo tipo di stoviglie nelle aree sacre, generalmente riferibili a divinità, per lo più femminili, preposte a culti di tipo agricolo⁵⁵ (situazione che ritroviamo anche per i nostri pocula piceni). Se ollette e scodelle di impasto grezzo potevano anche far parte del vasellame di servizio dei santuari⁵⁶, nella maggior parte dei casi doveva trattarsi dell'offerta del cibo quotidiano, rappresentata (metaforicamente ?) dalla pentola. Quali fossero le classi sociali coinvolte in questo tipo di pratica resta comunque di difficile soluzione. V. Bellelli⁵⁷ al proposito proponeva che queste offerte fossero «da riferire alla classe dei lavoratori manuali e, in particolare, alla manovalanza agricola, ovvero quella massa anonima di individui su cui era imperniato il mondo del lavoro manuale e in particolare, del lavoro nei campi che poteva e doveva disporre di un solo ma ricco pasto quotidiano, forse fatto anche di quantità prestabilite di cibo».

Per quanto riguarda il versante piceno, molto interessante è la situazione dell'area di culto recentemente rinvenuta in area Battente presso Ascoli Piceno, che ha restituito apprestamenti che prevedevano rituali che comportavano sia il consumo di liquidi, ma anche «occasionalmente il consumo di cibo, verosimilmente bollito (zuppe di vegetali? carni bollite?) anche questo, contenuto – e forse anche cotto – in olle e consumato in scodelle»⁵⁸.

Per un quadro più completo della situazione in questo territorio sarà fondamentale la futura pubblicazione degli scavi di abitato che potrà offrire nuove chiavi di lettura per quanto riguarda le pratiche alimentari, soprattutto per meglio definire le dinamiche di influssi e rapporti con altre popolazioni (circonvicine e non) che possono aver determinato i cambiamenti della dieta quotidiana nel corso del tempo.

più simili alla polenta. Il pasto ottenuto, dal ricco valore nutritivo, era evidentemente «unico» e poteva essere eventualmente accompagnato da pane o focacce.

⁵⁵ V. BELLELLI, *Il pasto rituale in Etruria* cit.; ID., *Particolarità* cit., pp. 383 ss.

⁵⁶ Come indica il caso di *Caere/Vigna Parrocchiale*, dove è stato rinvenuto un esemplare iscritto con il teonimo *Vei* ed un intero deposito di fondazione con esemplari anepigrafi *in situ*, connesso alla erezione del tempio tuscanico (V. BELLELLI, *Il pasto rituale in Etruria* cit., figg. 8-10; ID., *Particolarità* cit., p. 386 s.).

⁵⁷ V. BELLELLI, *Particolarità* cit., p. 389.

⁵⁸ F. DEMMA *et alii*, *Dio è femmina* cit., p. 102. Anche nel deposito votivo da Cupra Marittima, loc. Sant'Andrea, sono presenti pocula e fornelli miniaturizzati (G. BALDELLI, *Deposito votivo da Cupra Marittima, località Sant'Andrea*, in M. PACCIARELLI (a cura di), *Acque, grotte e Dei. 3000 anni di culti preromani in Romagna, Marche e Abruzzo*, Fusignano 1997, nn. 130-133, tabb. II e IV). Si veda inoltre F. DEMMA, T. CASCI CECCACCI, *Sacra del Piceno preromano* cit., pp. 213 s., 218 ss. e E. SARTINI, *I saggi* cit.



Fig. 1. Armi e attrezzi agricoli votivi in bronzo, Ripostiglio del “Genio militare” di Talamone. II sec. a.C. Museo archeologico di Orbetello, Orbetello (GR) .

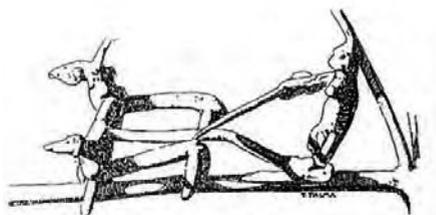


Fig. 2.a-2.b Carrello bronzeo da Bisenzio, t. 2 della necropoli dell’Olmo Bello, fine VIII sec. a.C. Roma, Museo Nazionale etrusco di Villa Giulia (da A. CHERICI, *Armi e armati nella società visentina* cit.).



Fig. 3. Il bronzetto di Arezzo, noto come l'Aratore, 430-400 a.C. Roma, Museo Nazionale etrusco di Villa Giulia (da *Bronzi degli Etruschi*, Novara 1985).



Fig. 4. Resti paleobotanici di farro dalla t. 12 della necropoli Lippi di Verucchio, 680-640 a.C. (da I. SALA, M. ROTTOLI, *Le offerte vegetali* cit., fig. 6).

TOMBA LIPPI 12/2005				Terra di rogo - prelievo 43			
				Materiale lavato a Verucchio		Sottocampione (1 L) non lavato a Verucchio	
				>7-4 mm	>2 mm (100g)	>1 mm (20 g)	>7-1 mm
CEREALI							
<i>Hordeum vulgare</i>	orzo	cariosside	intero	1			
<i>Panicum miliaceum</i>	miglio	cariosside	intero			1	
<i>Triticum aestivum/durum</i>	frumento nudo	cariosside	intero	16	6	4	
cfr. <i>Triticum aestivum</i>	frumento nudo	rachide	frammento			2	
<i>Triticum dicoccum</i>	farro	cariosside	intero	17	7	6	
<i>Triticum dicoccum</i>	farro	base di gluma	intero		2	6	
<i>Triticum dicoccum/spelta</i>	farro/spelta	spighetta	frammento	1			
<i>Triticum monococcum</i>	farricello	cariosside	intero		1		
<i>Triticum monococcum</i>	farricello	base di gluma	intero			1	
<i>Triticum spelta</i>	spelta	base di gluma	intero			1	
<i>Triticum sp.</i>	frumento non det.	cariosside	frammento	6	19	8	
<i>Triticum/Hordeum</i>	frumento/orzo non det.	cariosside	frammento		251	84	
<i>Cerealia</i>	cereale non det.	cariosside	frammento		42	x	
LEGUMINOSE							
<i>Cicer arletinum</i>	cece	seme	intero	13			
<i>Lathyrus sativus/cicera</i>	cicerchia	seme	intero	15	2	1	
<i>Lens culinaris</i>	lenticchia	seme	metà		1		
<i>Lens culinaris</i>	lenticchia	seme	frammento			1	
<i>Pisum sativum</i>	pisello	seme	intero	16		1	
<i>Pisum sativum</i>	pisello	seme	metà	7			
cfr. <i>Pisum sativum</i>	pisello?	seme	metà	2			
<i>Lathyrus/Pisum</i>	cicerchia/pisello	seme	intero	10		2	
<i>Lathyrus/Pisum</i>	cicerchia/pisello	seme	metà			10	
<i>Vicia faba minor</i>	favino	seme	intero	29			
<i>Vicia faba minor</i>	favino	seme	metà	1466		23	
<i>Vicia faba minor</i>	favino	seme	frammento	1635		26	
cfr. <i>Vicia faba minor</i>	favino?	seme	frammento	2	530	259	
<i>Vicia sativa</i>	veccia	seme	metà	27		1	
Leguminosae tipo <i>Cicer/Pisum/Lathyrus</i> ecc.	leguminosa coltivata grande non det.	seme	frammento			4	
Leguminosae ND	leguminosa non det.	seme	frammento		x	x	

Fig. 5. Tabella dei prelievi di cereali e legumi dalla t. 12 della necropoli Lippi di Verucchio, 680-640 a.C. (da I. SALA, M. ROTTOLI, *Le offerte vegetali* cit., tab.2.b).



Fig. 6. Cupramarittima, Grottammare, scavi 1911, tomba 16C (da DALL'OSSO, *Guida illustrata del Museo Nazionale di Ancona*, Ancona 1915, p. 203).



Fig. 7. Orvieto, tomba Golini I (da *Pittura Orvieto* cit., tav. VI).

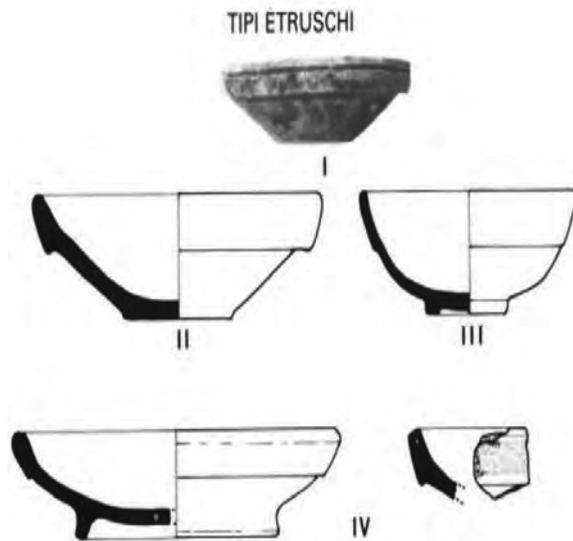


Fig. 8. Tipologia dei mortai etruschi (da P. MATTEUCCI, *L'uso dei mortai di terracotta* cit., tav. XII).

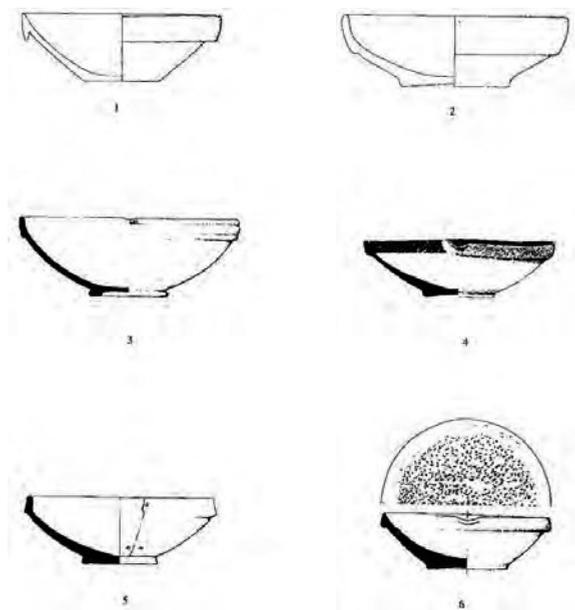


Fig. 9. Tipi di mortai piceni (da L. MAZZEO SARACINO, G. GIANNOTTI, *Romanizzazione e mutamenti* cit., fig. 2).



Fig. 10. Ricostruzione di ambienti domestici etruschi nel Museo Archeologico di Viterbo (da *Museo archeologico Nazionale di Viterbo*, 1997).

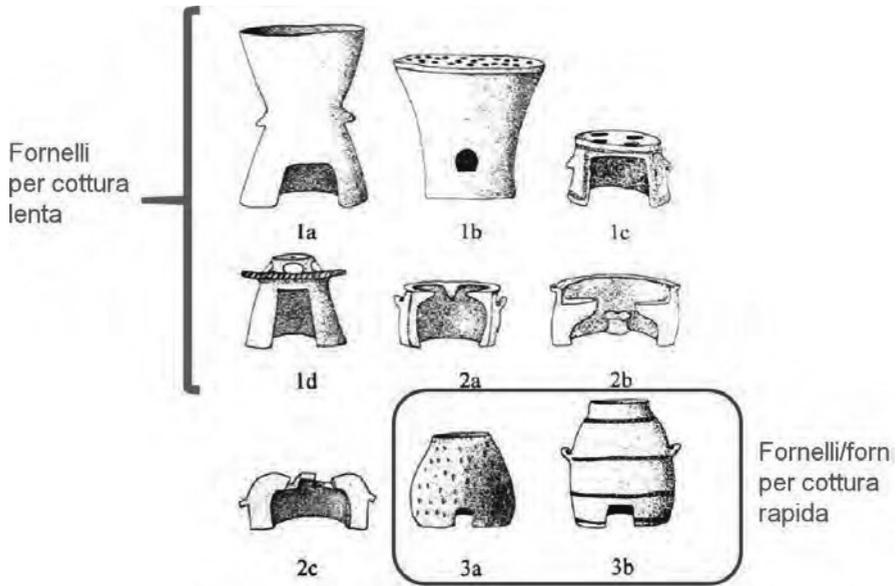


Fig. 11. Tipologia dei fornelli etruschi (da C. SHEFFER, *Acquarossa II.I.* cit.).



Fig. 12. Fornello, diaframma di fornello, teglia e macina. Ancona, abitato Colle dei Capuccini, IX-V sec. a.C. Ancona, Museo Archeologico nazionale delle Marche. Su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo - Polo Museale delle Marche.

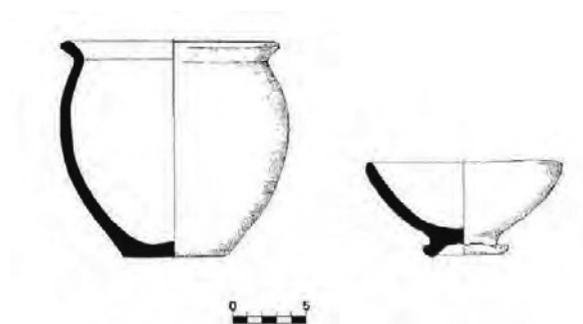


Fig. 13. Olletta cilindro ovoide e ciotola coperchio (da V. BELLELLI, *Particolarità* cit., fig. 1).