

ANNO LXXXVII - 2020 NUOVA SERIE A - N. 71,1-2

STVDI VRBINATI

DI SCIENZE GIURIDICHE, POLITICHE ED ECONOMICHE



IL FARRO E I CEREALI.
STORIA, DIRITTO E ATTUALITÀ
CONVEGNO INTERDISCIPLINARE
(a cura di A.M. GIOMARO, U. AGNATI, M.L. BICCARI)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO

STVDI VRBINATI

Rivista trimestrale di Scienze Giuridiche, Politiche ed Economiche

INDICE-SOMMARIO del fascicolo 1-2

ANNA MARIA GIOMARO, <i>Introduzione al Convegno «Il Farro e i Cereali. Storia Diritto Attualità»</i> ,	7
LUIGI CAPOGROSSI COLOGNESI, <i>I tempi lunghi del paesaggio agrario nell'Italia Romana</i> ,	23
ROSSELLA LAURENDI, <i>Aspetti giuridici dell'approvvigionamento cerealicolo di alcune poleis in Grecia, Sicilia e Magna Grecia</i> ,	43
MARIAGRAZIA RIZZI, <i>Ἐπὶ χθονὶ σῖτον ἔδοντες. Consumo e approvvigionamento cerealicolo nell'Atene classica</i> ,	63
LEILA SEGONI, <i>Il farro: alimento antico e salutare</i> ,	81
ALESSANDRA COEN, <i>Il consumo del farro e dei cereali in ambiente etrusco-italico e nel Piceno in età preromana</i> ,	87
GIOVANNA GIOMARO, <i>Curiosità botaniche: il farro cereale senza tempo</i> ,	109
ISABELLA PIRO, <i>Tra le pieghe dell'arcaica confarreatio. Il rituale del farro e la sua simbologia</i> ,	119
VINCENZO MAIDANI, <i>Il ruolo dei corpi intermedi nella valorizzazione dei territori e nel percorso verso la sostenibilità economica, sociale e ambientale. Il caso di Slow Food</i> ,	157
ROBERTO M. DANESE, <i>Ma i Romani mangiavano come Trimalcione?</i> ,	167
ELENA VIGANÒ, FILIPPO FIUME FAGIOLI, SIMONETTA DE LEO, <i>Il farro: nuove sfide per un cereale antico</i> ,	185
PATRIZIA SANTI, <i>Evoluzione tecnologica e provenienza di macine frumentarie in pietra lavica: dall'età fenicio-punica all'impero romano</i> ,	197
GIOVANNI GIROLOMONI, <i>Perché biologico</i> ,	215
IOLE FARGNOLI, <i>'Quod ex terra ... natum'. L'eco del consumo di cereali in età classica nella voce legislativa</i> ,	221
ROBERTA S. BONINI, <i>La responsabilità civile nel settore agroalimentare</i> ,	237
MASSIMO FIORANI, <i>Il farro: la nostra storia, la nostra passione</i> ,	257
ROBERTA DE BELLIS, <i>Il grano antico nella nutrizione umana: qualità nutrizionali di triticum monococcum e dicoccum</i> ,	265
OSCAR MEI, <i>Le Marche settentrionali all'alba della romanizzazione: conquista e pianificazione territoriale</i> ,	275
FILIPPO VENTURINI, <i>Ville, fattorie e produzione agricola lungo la Flaminia in epoca romana</i> ,	309
MARIA LUISA BICCARI, <i>L'approvvigionamento granario di Roma in età tardoimperiale: il ruolo del praefectus annonae</i> ,	343
GAETANO SINATTI, <i>Agricoltura e globalizzazione: tendenze e conseguenze</i> ,	365
ANGELO MARINACCIO, <i>Rilevanza del diritto agrario e del diritto alimentare per il settore dei cereali</i> ,	385
ULRICO AGNATI, <i>Il censore e il centurione. Considerazioni sugli assetti fondiari collettivi</i> ,	393

Direttore responsabile: Vilberto Stocchi

Comitato scientifico: Ulrico Agnati, Franco Angeloni, Licia Califano, Piera Campanella, Marco Cangioti, Antonio Cantaro, Henry Frendo, Giuseppe Giliberti, Anna Maria Giomaro, Andrea Giussani, Matteo Gnes, Guido Guidi, Giulio Illuminati, Rossella Laurendi, Andrea Lovato, Luigi Mari, Remo Martini (†), Maria Paola Mittica, Lucio Monaco, Paolo Morozzo della Rocca, Paolo Pascucci, Elisabetta Righini

Redazione: Maria Luisa Biccari, Maria Morello, Edoardo Alberto Rossi

Direzione e redazione: Dipartimento di Giurisprudenza (DiGiur), Via Matteotti 1, 61029 Urbino Tel. 0722 303250

Autorizzazione presso il Tribunale di Urbino del 22 Settembre 1950 n. 24

La pubblicazione della rivista ha avuto inizio dal 1927

Stampa: Maggioli Spa - Santarcangelo di Romagna (RN)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO

DIPARTIMENTO DI
GIURISPRUDENZA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO

DIPARTIMENTO DI
ECONOMIA,
SOCIETÀ, POLITICA



CITTÀ
DI URBINO



IL FARRO E I CEREALI. STORIA, DIRITTO E ATTUALITÀ

Convegno interdisciplinare



GIOVEDÌ 12 DICEMBRE 2019

Aula Magna del Dipartimento di Giurisprudenza

Introduce e presiede **Anna Maria GIOMARO** (Urbino)

Luigi CAPOGROSSI COLOGNESI,
(Roma La Sapienza, Accademia dei Lincei)
LECTIO MAGISTRALIS

I tempi lunghi dei paesaggi agrari nell'Italia centrale

Maurizio GAMBINI (TerraBio)

L'esperienza imprenditoriale di Terrabio per la promozione dell'agricoltura biologica

Rossella LAURENDI (Genova)

Commercio e consumo dei cereali tra memoranda sumptuaria e documentazione papirologica

Sergio URBINATI (Regione Marche)

La coltivazione biologica dei cereali nelle Marche, con particolare attenzione alle superfici a farro

Mariagrazia RIZZI (Milano-Bicocca)

Ἐπὶ ἁπλῶν ἄκτων ἔδοντες.

Consumo e approvvigionamento cerealicolo nella Grecia classica e ellenistica

Edoardo A. ROSSI (Urbino)

Il commercio internazionale dei cereali

Leila SEGONI (Monterosso)

Il farro alimento antico e salutare

Alessandra COEN (Campania Vanvitelli)

La coltivazione del farro e dei cereali in ambiente etrusco-italico e nel Piceno in età preromana

Giovanna GIOMARO (Urbino, Farmacia Fattori di Acqualagna dal 1906)

Curiosità botaniche: il farro cereale senza tempo

Isabella PIRO (Magna Grecia di Catanzaro)

Tra le pieghe dell'arcaica confarreatio. Il rituale del farro e la sua simbologia

Vincenzo MAIDANI (Slow Food)

Slow Food e i cereali buoni, puliti e giusti

Roberto M. DANESE (Urbino)

Ma i Romani mangiavano come Trimalzione?

Alessio TORINO (Urbino)

Il dono dell'agricoltura nel mito di Cerere e Proserpina

VENERDÌ 13 DICEMBRE 2019

Sala del Consiglio del Dipartimento di Economia Società
Politica

Introduce e presiede **Felice COSTABILE** (Mediterranea di Reggio Calabria)

Elena VIGANÒ (Urbino) – **Filippo FIUME FAGIOLI** (Perugia)

Il farro: nuove sfide per un cereale antico

Bruno SEBASTIANELLI (La Terra e Il Cielo)

Attualità dei cereali moderni e antichi

Patrizia SANTI (Urbino)

*Evoluzione tecnologica e provenienza di macine frumentarie in pietra lavica:
dall'età fenicio-punica all'impero romano*

Giovanni B. GIROLOMONI (Girolomoni)

Perché biologico

Iole FARGNOLI (Milano Statale)

I cereali nell'Editto diocleziano dei prezzi

Roberta S. BONINI (Urbino)

La responsabilità civile nel settore agro-alimentare

Massimo FIORANI (Prometeo)

Il Farro: la nostra storia, la nostra passione

Roberta DE BELLIS (Urbino)

Il farro nella nutrizione umana

Oscar MEI – Filippo VENTURINI (Urbino)

Le Marche settentrionali in età romana: conquista, divisione agraria e fattorie.

La romanizzazione: centuriazione e leggi agrarie (Oscar Mei)

Insedimenti rurali, ville rustiche e produzione agricola (Filippo Venturini)

Maria Luisa BICCARI (Urbino)

*La produzione frumentaria e le strategie di intervento dell'amministrazione imperiale:
il praefectus annonae*

Gaetano SINATTI (Clar)

Agricoltura e Globalizzazione: tendenze e conseguenze

Angelo MARINACCIO (Urbino)

Rilevanza del diritto agrario e del diritto alimentare per il settore dei cereali

Ulrico AGNATI (Urbino)

Produzione e approvvigionamento granario tra diritto e politica



ANNO LXXXVII - 2020

NUOVA SERIE A - N. 71,1-2

STVDI VRBINATI

DI SCIENZE GIURIDICHE, POLITICHE ED ECONOMICHE



IL FARRO E I CEREALI.
STORIA, DIRITTO E ATTUALITÀ
CONVEGNO INTERDISCIPLINARE

(a cura di A.M. GIOMARO, U. AGNATI, M.L. BICCARI)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO

ANNA MARIA GIOMARO*

INTRODUZIONE AL CONVEGNO
«IL FARRO E I CEREALI. STORIA DIRITTO ATTUALITÀ»

Deinde Gaius Iulius Caesar duos praetores et duos aediles qui frumento praeessent et a Cerere cereales constituit. Così Pomponio in D. 1.2.2.32, a segnare l'inizio di una magistratura specifica per le problematiche relative all'approvvigionamento alimentare in particolare delle granaglie, e a confermare un'assunzione di consapevolezza dell'importanza pubblicistica del cereale che suggella un'analogia importanza sociale-religiosa antichissima. E anche questo ha una sua storia.

Peraltro vi si parla di "*frumentum*".

Nelle pagine del *de agricultura* di Catone (*de agri col.* 40) sono elencati diversi tipi di grani: si dice di un grano bianco, di un frumento trimestrale e di grano tenero denominato *siligo*, nonché di un grano di qualità superiore detto *similago*, ripulito dalla pula per farne la farinata o il *libum*; e si parla di farro e di orzo. E anche Columella (*de re rust.* 2.6-3) considera diversi grani, e cioè *robus*, *siligo* e *trimestrale* per quanto riguarda il frumento (quest'ultimo – come ha modo di dire – può essere piantato anche a primavera, quando le condizioni atmosferiche non ne avessero consentito la semina a novembre); e ancora *clusinum*, *vennaculum* rosso, *vennaculum* bianco e *trimestrale* per il farro:

Colum. *De re rust.* 2.6-3: *Prima et utilissima sunt hominibus frumenta, triticum et semen adonideum. Tritici genera complura cognovimus. Verum ex his maxime serendum est, quod robus dicitur, quoniam et pondere et nitore praestat. Secunda conditio est habenda siliginis, cuius species in pane praecipua pondere deficitur. Tertium erit trimestre, cuius usus agricolis gratissimus. Nam ubi propter aquas aliamve causam matura satio est omissa, praesidium ab hoc petitur. Id genus est seliginis. Reliquae tritici species, nisi si quos multiplex varietas frugum et inanis delectat gloria, supervacuae sunt. Adonidei autem plerumque videmus*

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

in usu genera quattuor. Far, quod appellatur clusinum, candoris nitidi. Far, quod vocatur vennunculum, rutilum, atque alterum candidum, sed utrumque maioris ponderis quam clusinum. Semen trimestre, quod dicitur halic astrum, idque pondere et bonitate est praecipuum. Sed haec genera tritici et adorei, propterea custodienda sunt agricolis, quod raro quisquam ager ita situs est, ut uno semine contenti esse possimus, interveniente parte aliqua vel uliginosa vel arida. Triticum autem sicco loco melius coalescit. Adoreum minus infestatur humore.

Dopo aver insegnato come si prepara la terra per la semina, passiamo ora in rassegna le varie qualità di sementi. I principali tipi di grano e i più utili all'uomo sono il frumento e il farro. Conosciamo diverse qualità di frumento, ma da preferirsi per le semine è quello che chiamiamo "robus", che supera gli altri per peso e per bianchezza. Al secondo posto va messa la "siligo", qualità ottima per il pane, ma inferiore alla precedente per il peso. Al terzo posto sta il grano trimestrale, molto utile e caro agli agricoltori, perché quando per le piogge o per qualche altra causa si è dovuta tralasciare la semina tempestiva, possono ricorrere ad esso. È una varietà della siligo. Tutte le altre varietà di frumento sono inutili, a meno che uno si diletta di una grande varietà di messi, procurandosi così una gloria vuota. Quanto al farro, ne vediamo in uso, per lo più, quattro qualità: il farro che chiamano "clusinum" (di Chiusi), bianco e brillante d'aspetto, quello che chiamano "vennuculum", il rosso e il bianco, l'uno e l'altro di peso maggiore che il farro di Chiusi, e il seme trimestrale che vien detto "halic astrum"; questo è il migliore per peso e bontà. Tutte le qualità di frumento e di farro nominate devono essere conservate con cura dagli agricoltori, perché raramente un campo si trova in condizioni tali che ci possiamo contentare di una sola semente, dato che può avere delle parti umide e delle parti asciutte. Ora, il frumento viene appunto meglio nei luoghi asciutti; il farro al contrario non soffre molto i danni dell'umidità.

Il termine "farro" (*far, farris*) non ricorre mai per bocca dei giuristi del Digesto.

Per indicare la produzione cerealicola nell'economia e nei mercati dell'antica Roma usuale appare la parola "*frumentum*" o "*triticum*", ancorché i dati archeologici, i rimasugli fortunosamente saldati dall'umidità sul fondo degli orci, e le storie parallele ci parlino naturalmente di farro¹.

¹ Nella Bibbia si parla spesso di grano, grano abbrustolito, frumento, frumento novello, farro, e, naturalmente, di farina e pane. Si legge nel Levitico: "Se offrirai al Signore un'o-

Il “*frumentum*” risulta fra i beni necessari *ad victum, ad alimenta* (come ripetutamente dice Ulpiano, 5 *de omn. trib.*, in D. 2.15.8.24, e come risulta da altri passi, quali D. 15.3.3pr., *si triticum acceperit et id ipsum in familiam domini cibariorum nomine consumpserit*, D. 15.3.3.7, *frumentum comparavit servus ad alendam domini familiam et in horreo dominico reposuit*, D. 15.3.18, *cum servus frumentum emisset quo familia aleretur*, D. 33.7.12 che se nel *principium* parla di *frumentum et vinum ad cibaria paratum*, poi in tutti i lunghi 47 paragrafi discute di beni “strumentali”; ed altri).

Questa sua presenza imprescindibile nella quotidianità della vita è spessissimo condivisa (ed in tal modo sottolineata) dal ripetersi di una locuzione che l’accomuna ad altri beni che la necessità quotidiana rende indispensabili, quasi una locuzione di stile. *Vinum et oleum et frumentum* (in genere in questa susseguenza, ma talora anche in differente composizione fra loro) risultano insieme in D. 7.4.13, in D. 7.5.7 (*si vini olei frumenti usus fructus legatus erit*), in D. 13.3.4 (*si merx aliqua, quae certo die dari debebat, petita sit, veluti vinum oleum frumentum*), in D. 13.4.3 (*scimus, quam varia sint pretia rerum per singulas civitates regionisque, maxime vini olei frumenti*), in D. 14.6.7 (*puta frumento vel vino vel oleo mutuo dato*), in D. 18.1.35 (*in his quae pondere numero mensurave constant, veluti frumento vino oleo argento*), in D. 28.8.6 (*si quidem in hereditate sit vinum oleum frumentum numerata pecunia*), in D. 33.6.7 (*quidam heredem damnaverat dare uxori suae vinum oleum frumentum acetum mella salsamenta*), in D. 41.1.7.7 (*veluti si ... vel ex uvis aut olivis aut spicis tuis vinum vel oleum vel frumentum*), in D. 44.4.7.2 (*mutui autem datio consistit in his rebus, quae pondere numero mensurave constant, veluti vino oleo frumento pecunia numerata*). Talora il *frumentum* appare accomunato soltanto all’olio, come in D. 2.15.8, D. 7.8.12.1, D. 46.3.29; talora solo al vino: D. 3.5.21,

blazione di primizie, offrirai come oblazione le tue primizie di spighe di grano abbrustolito al fuoco e chicchi frantumati di grano novello” (Lev. 2.14); dove il fatto che si parli di spighe abbrustolite fa pensare al farro che, pur essendo un *frumentum* tetraploide come il grano duro, a maturità presenta cariossidi vestite che non si separano dagli involucri. Il fuoco per eliminare gli involucri nel farro risulta anche in Varrone, *de re rust.* 1.63. Grano, probabilmente grano tenero, è quello che copre i campi del versetto 6.1-2 del Vangelo di Luca: “Un sabato Gesù passava fra campi di grano, e i suoi discepoli coglievano e mangiavano le spighe, sfregandole con le mani” (Luca 6.1-2). Per una rassegna più specifica dei grani di cui è parola nei Libri Sacri, e, per ciascuno, delle derivazioni e problematiche genetiche, rinvio a M. GRILLI CAIOLA, P.M. GUARRERA, A. TRAVAGLINI, *Le piante nella Bibbia*, Roma 2015, in part. p. 34 (grano duro), p. 37 (orzo), p. 55 (farro), p. 57 (frumento, grano tenero), p. 62 (spelta), p. 63 s. (zizzania).

D. 9.2.30, D. 11.6.5.2, D. 21.2.43, D. 30.47, D. 32.97, 34.1.9, 45.1.75.1, D. 48.10.32.1).

Ma “*frumentum*” risulta poi, presenza costante, come oggetto di numerosi negozi giuridici, di situazioni giuridiche differenti. È lascito ereditario che perisce a seguito di *ruina vel incendium sive vitium* in D. 3.5.21; è portato come esempio di confusione in D. 6.1.5 per l’esperibilità di un’*actio in rem*; se ne considera l’usufrutto in D. 7.5.7 e D. 7.8.12; è spesso bene esemplificativo di contratti che hanno ad oggetto cose di genere, come in D. 13.3.4, o D. 13.4.3, o D. 18.1.35.5, o D. 19.2.31, ecc.; lo si prende in esame relativamente al mutuo in D. 14.6.7.3; entra in rapporti fideiussori in D. 15.3.18, o in D. 17.1.50; se ne discute in considerazione dell’*instrumentum fundi* per esempio in D. 33.7.12 come in altri testi; dà il nome alle *tesserae frumentariae* (così D. 5.1.52.1; D. 31.49; D. 31.87); è comprato, è venduto, è chiuso *in horreis*, è caricato e trasportato con la nave, ...; può essere perduto (per esempio D. 9.2.27.19-20), danneggiato (per esempio D. 9.2.30.2), oggetto di false misurazioni (per esempio D. 11.6.5.2), rubato (per esempio D. 47.2.21pr. o D. 47.2.21.5); la sua “*cura*” rientra fra i *munera personalia civilia* (D. 50.4.1.2; D. 50.4.3.12; D. 50.4.18.5; D. 50.4.18.25; D. 50.5.9.1; ecc.).

Meno usato nella voce dei giuristi è il termine “*triticum*”, per quanto la sua utilizzazione possa dirsi poi altrettanto varia², e per quanto in questa forma possa dar luogo ad una sua specifica rubrica, D. 33.6 *de tritico vino vel oleo legato*³.

² In D. 12.1.2 e in D. 15.3.3.1 si tratta del mutuo. In D. 17.1.52, come anche in D. 45.1.94, vengono in gioco le caratteristiche specifiche della merce *triticum*, come la qualità e la quantità. In D. 19.1.21.3 Paolo nega la possibilità di imputare la fame *servorum necatorum* a colui che non avesse effettuato la *traditio*. In D. 19.2.31 Alfeno parte dall’immagine del carico *in navem Saufeii* per giungere a trattare di due tipi di locazione. In D. 33.6.7.1 Giavoleno discute sulla formulazione “*Lucio Titio tritici modios centum, qui singuli pondo centum pendeant, heres dato*”. In D. 33.6.9pr. Ulpiano si chiede se siano ricompresi nel termine “vino” gli ziti che in *quibusdam provinciis ex tritici vel ex bordeo vel ex pane conficiuntur*. In D. 45.1.74 Gaio e in D. 45.1.75.2 (ma anche D. 45.1.75.5-6, dove val forse la pena di segnalare le espressioni *qui vinum aut oleum vel triticum, quod in bordeo est, stipulatur* e rispettivamente *istae species vix separari possint ab ea, quam proposuimus de vino vel oleo vel tritico*) Ulpiano parlano del *triticum Africi* come oggetto di una *stipulatio certa*. In D. 46.1.42 Giavoleno non vuole formulata una fideiussione nei termini come “*quod ego decem credidi, de ea pecunia mille modios tritici fide tua esse iubes?*”.

³ Ancora più raro è il termine *siligo*, che leggiamo, per esempio, in D. 3.5.29 (Iul. 3 dig.) e in D. 47.2.52.11 (Ulp. 37 ad ed.).

Ma quella denominazione di “*triticum*” (che è poi – lo si dirà fra breve – la denominazione scientifica linneiana) può forse trovar base anche in un passo del Digesto. Quando Paolo in D. 7.4.13 (3 *ad Sab.*) vuole puntualizzare sull’acquisizione delle singole componenti della spiga, per distinguere la spiga stessa, nella sua integrità legata nei covoni, dai chicchi che ne derivano, comprese le spighe cadute (quelle della spigolatura come fenomeno sociale dell’antichità, quelle, per intenderci, della “spigolatrice di Sapri”), parla di *tritum frumentum*:

D. 7.4.13 (Paul. 3 *ad Sabinum*)

Si fructuarius messem fecit et decessit, stipulam, quae in messe iacet, heredis eius esse Labeo ait, spicam, quae terra teneatur, domini fundi esse fructumque percipi spica aut faeno caeso aut uva adempta aut excussa olea, quamvis nondum tritum frumentum aut oleum factum vel vindemia coacta sit. Sed ut verum est, quod de olea excussa scripsit, ita aliter observandum de ea olea, quae per se deciderit, Iulianus ait: fructuarii fructus tunc fieri, cum eos perceperit, bonae fidei autem possessoris, mox quam a solo separati sint.

Paolo, nel libro terzo ad Sabinum. Labeone afferma che, se l'usufruttuario ha tagliato la messe e poi è morto, gli steli tagliati, che giacciono come raccolto, appartengono al suo erede; <mentre> le spighe che siano <ancora> congiunte al suolo appartengono al proprietario del fondo e <afferma altresì> che i frutti sono percepiti allorché le spighe o il fieno vengono tagliati, l'uva staccata e le olive battute e fatte cadere, sebbene il frumento non sia ancora macinato, l'olio estratto, l'uva spremuta. Ma, come è vero quello che egli ha scritto riguardo alle olive battute e fatte cadere, così Giuliano afferma che si deve diversamente osservare circa quelle olive che sono <invece> cadute da sole: i frutti diventano dell'usufruttuario allora, quando li abbia percepiti, mentre invece il possessore di buona fede li fa suoi non appena si siano separati dal suolo.

Com'è noto il nome scientifico del farro è *triticum* appunto, *Triticum monococcum* (il farro “piccolo”, quello di più antica coltivazione, prima forma di cereale coltivato), *Triticum dicoccum* (il farro “medio”, derivato da ibridismi con varietà selvatiche, e la cui coltivazione storicamente segue di pochissimo quella del farro piccolo) e *Triticum spelta* (il farro grande, di coltivazione più recente, più problematica, di origine più orientale), tre tipi di cereale che comunque fanno la storia dell'alimentazione cerealicola.

La risalenza assoluta di questo cereale è attestata da Plinio, *nat. hist.* 18.62, *populum romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*; e le XII tavole, Tab. III.4: *ni suo vivit qui eum vinctum habebit, libras farris endo die dato, si volet plus dato*, ne danno contezza.

Se – come si è detto – il termine “farro” non è utilizzato dai giuristi del Digesto che preferiscono un indifferenziato *frumentum* o *triticum*, trova invece una sua solenne celebrazione in Gaio, in due notissimi passi delle Istituzioni, Gai 1.110 e 112, in cui, fedele alla sua vocazione didattica e, conseguentemente, anche storica, il giurista tratta delle nozze confarreate, con uso verbale che passa dal passato, *olim*, al presente *conveniunt*, dove, forse, il richiamo all’attualità potrebbe derivare dall’impiego necessario dello stesso rito, ormai residuo storico, quando i due sposi pensino per il loro figlio ad un futuro fra i flamini maggiori o come *rex sacrorum*.

Gai. 1.110. Olim itaque tribus modis in manum conveniebant: usu, farreo, coemptione. [...]. 112. Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit; in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur; complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollemnibus verbis praesentibus decem testibus aguntur et fiunt. Quod ius etiam nostris temporibus in usu est: Nam flamines maiores, id est Diales, Martiales, Quirinales, item reges sacrorum, nisi ex farreatis nati non leguntur: Ac ne ipsi quidem sine confarreatione sacerdotium habere possunt⁴.

Gai. 1.110. *Un tempo si verificava la conventio in manum <delle mogli> in tre modi: con l'usus, col farro, con la coemptio. [...]. 112. Per mezzo del pane di farro vengono in mano mediante un tipo di sacrificio che si fa a Giove Farreo: nel quale si impiega un pane di farro, onde si dice anche confarreatio. Inoltre per completare questo rito si fanno ed avvengono molte cose con precise e solenni parole, presenti dieci testimoni: e questo rito si pratica anche ai nostri tempi, in quanto i flamini maggiori, cioè quelli di Giove, di Marte, e di Quirino, e così i reges sacrorum, non si*

⁴ Scrive Albanese (*Un'ipotesi sulla forma della confarreatio*, in *AUPA XLVII*, 2002, pp. 96 ss.): «Premetto che probabilmente il nome dell'istituto secondo la tradizione romana più antica dovette essere semplicemente *far* o *farreum*. ... Forse il sostantivo *confarreatio* venne in uso in un secondo momento, specie per porre in evidenza alcuni aspetti del rito; forse, le più antiche designazioni *far* o *farreo* si contentavano di far emergere essenzialmente l'uso, nel rito, del cereale in questione».

scelgono se non nati da confarreati; ed essi stessi non possono avere il sacerdozio senza confarreatio.

A loro volta i *Tit. Ulp.* 9,1, ripetono la locuzione *farreo conveniunt in manum*.

Più ampio l'uso del termine farro, o derivati, nelle fonti letterarie⁵.

Qui, nelle fonti letterarie appunto, può essere individuata anche una diversità di lavorazione di grani diversi. *Farina* è, anche etimologicamente, il macinato del farro setacciato, depurato dai *furfures* mediante il *cribrum farinarium*, ma le tecniche di panificazione a partire dal II sec. a.C., quando Roma comincia a disporre con una certa regolarità di grano duro dalla Sicilia e dalla Sardegna, ci portano a conoscere anche una farina di un grano tenero (*triticum* propriamente detto, o *siligo*), poi, più raffinato, il *pollen* (ottenuto col *cribrum pelliceum simulare* di cui all'*Edictum de pretiis* diocleziano), e infine la *similago*.

Per quanto riguarda l'applicazione del farro (focaccia con farina di farro, o libazioni con grani di farro) nel rito matrimoniale romano leggiamo in *Serv.* e in *Ps. Serv.*, *Ad Georg.* 1.31 che *apud veteres nuptiae fiebant farre* (precisazione cui si aggiunge *unde confarreatio appellabatur*). E in *Serv.*, *Ad Aen.* 4.374, si accenna ai flaminii dichiarando per loro un *in nuptias convenire per confarreationem*.

La *confarreandi adsuetudo*, "orrida" solennità rituale ereditata da una irragionevole antichità imbevuta di riti magici e complicati, e così ciecamente ripetuta, è ricordata da Tacito, *Ann.* 4.16.2-3⁶.

⁵ Cfr. F. DE ROMANIS, *Il pane di similago e i cinque modii mensili della lex Terentia et Cassia frumentaria*, in *Studi per Marcello Gigante*, Rimini 2003, pp. 145-172, in cui è considerata la diversa terminologia delle fonti letterarie, anche a fronte della diversità dei grani.

⁶ "Orrido" è il termine usato dallo stesso Tacito, *ex horrida illa antiquitate*, per stigmatizzare in termini negativi la continuità di un uso antico non giustificabile. *Ann.* 4.16.2-3: *Sub idem tempus de flamine Diali in locum Servi Maluginensis defuncti legendo, simul roganda nova lege disseruit Caesar. nam confarreatis parentibus genitos tres simul nominari, ex quis unus legeretur, vetusto more; neque adesse, ut olim, eam copiam, omissa confarreandi adsuetudine aut inter paucos retenta (pluresque eius rei causas adferebat, potissimam penes incuriam virorum feminarumque; accedere ipsius caerimoniae difficultates quae consulto vitarentur) et quoniam exiret e iure patrio qui id flamonium apisceretur quaeque in manum flaminis conveniret. ita medendum senatus decreto aut lege, sicut Augustus quaedam ex horrida illa antiquitate ad praesentem usum flexisset. igitur tractatis religionibus placitum instituto flaminum nihil demutari: sed lata lex qua flaminica Dialis sacrorum causa in potestate viri, cetera promisco feminarum iure ageret. et filius Maluginensis patri suffectus. utque glisceret dignatio sacerdotum at-*

Nella sua *Naturalis historia*, parlando dei tempi antichi, Plinio dice che *et in sacris nihil religiosius confarreationis vinculo erat, novaeque nuptae farreum praeferrebant* (Plin., *Nat. hist.* 18.3.10). E anche Boezio ripete, sicuramente desumendolo da Gaio, l'insegnamento relativo alle tre forme di *conventio in manum*.

Anche oggi, e in questa sede, il discorso sul farro appare chiaramente come un discorso a più voci, capace di convogliare in un unico coro, con unica attenzione, su sollecitazione di un unico interesse, le considerazioni diversamente filtrate di quanti da diverse prospettive riguardano e trattano lo stesso tema, attirando ad un unico tavolo le migliori esperienze di sapere di vari campi⁷, e riunendo, a formare completezza, il racconto storico antichistico (archeologico, sociale e giuridico, che, a fronte delle attuali esigenze di recupero, non è soltanto erudizione), la spiegazione scientifica (botanica, nutrizionistica, agraria), la rappresentazione economica (di tecnica e profitto nella produzione), la valutazione più ampiamente giuridica nell'ambito del diritto privato, commerciale, o specificamente industriale, anche a dimensione internazionale. E in questa ampia prospettiva si aggiunge il grande apporto dell'esperienza diretta attraverso il discorso delle imprese che nel territorio si trovano quotidianamente a fronte del problema farro – grani antichi – grani moderni – e magari altri tipi concorrenziali di produzione come il mais, la soia, ecc.

que ipsis promptior animus foret ad capessendas caerimonias decretum Corneliae virgini, quae in locum Scantiae capiebatur, sestertium viciens, et quotiens Augusta theatrum introisset ut sedes inter Vestalium consideret.

⁷ Così dalle parole di apertura del Convegno pronunciate l'11 dicembre 2019: «attirando a questo tavolo esponenti (i migliori) di ciascuno dei saperi che animano l'Università di Urbino, leggasi Dipartimenti, dal DIGIUR, nel quale oggi ci troviamo, al DESP che ci accoglierà domani, interessati agli aspetti giuridici antichi, romanistici, ma anche moderni, privatistici, o proiettati verso il futuro dell'internazionalizzazione (Agnati, Biccari, Marinaccio, Rossi) e a quelli economici (Elena Viganò e Filippo Fiume Fagioli), al DISCUI e al DISTUM che ci hanno prestato i colleghi latinisti Roberto Danese e Alessio Torino, al DISB cui afferrisce Roberta De Bellis a parlarci dei problemi nutrizionali, al DISPEA che con la voce di Patrizia Santi volge lo sguardo alla macinazione e agli strumenti relativi. E come i Re Magi – siamo in periodo di Natale – sono venuti di lontano altri colleghi a portare i doni del loro sapere, romanisti, grecisti, archeologi». L'apporto dell'esperienza del territorio, particolarmente importante in una Regione come le Marche in cui il farro è tra i prodotti agroalimentari della tradizione, era rappresentato per la voce dei rispettivi rappresentanti dalle ditte Clar (G. Sinatti), Girolomoni (G.B. Girolomoni), La terra e il cielo (B. Sebastianelli), Monterosso (L. Segoni), Prometeo (M. Fiorani), Sloow Food (V. Maidani), Terra Bio (M. Gambini).

Il discorso sui grani antichi, nella loro proiezione attuale che diventa ogni giorno più prepotente verso il recupero dei tipi di alimentazione cerealicola di un tempo, si apre ad ampie discussioni fra chi è favorevole e chi è contrario.

L'importanza della pianta da cui deriva il pane ha da sempre comportato l'attenzione su certe caratteristiche che sono:

- sapore;
- possibilità di utilizzazione;
- produttività;
- resistenza alla produzione sempre più industrializzata.

Data per scontata in tutte le granarie la possibilità di utilizzazione, non solo in chicchi ma in particolare anche attraverso le farine, l'accelerazione della vita moderna ha comportato già sul finire dell'Ottocento, una serie di studi sulle varietà di grano. Nasce nel 1915 il grano "senatore Cappelli", che è forse la più diffusa fra le varietà di grani c.d. "antichi", ma, forse – mi smentiranno gli imprenditori del settore – l'ultima.

È del 1974 il brevetto della varietà "Creso", il più importante, il primo dei grani c.d. "moderni", ottenuto dal gruppo di genetisti del Centro della Casaccia del CNEN, ora ENEA (in particolare Alessandro Bozzini e Carlo Mosconi) sulle rive del lago di Bracciano. Ottenuto – e leggo –: "dall'incrocio di un frumento duro del *Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo* -CIMMYT (Yt 54 N10-B) Cp2-63) Tc2, derivato da un incrocio tra grani duri e teneri, con una linea mutante (Cp B144) indotta da una irradiazione combinata di neutroni e raggi gamma nel frumento duro Cappelli, entrambi a paglia corta". Dal Creso sarebbero derivate le varie varietà dei grani "moderni" (le prime cinque fra le varietà oggi più diffuse sono Sime-to, Duilio, Ciccio, Arcangelo e Creso), tutte nate negli ultimi decenni per rispondere alle esigenze dell'industria alimentare che ha bisogno di farine forti, dall'alto indice di glutine, che possano essere lavorate velocemente e ad alte temperature per accorciare i processi produttivi.

È dunque questa esposizione a radiazioni che costituisce la differenza? Che cosa ne deriva?

Si potrebbe parlare degli effetti dannosi dei fertilizzanti chimici usati nella coltivazione "moderna" – ma è un dato discutibile; ovvero del maggiore apporto in sali minerali e vitamine che deriverebbe dai grani c.d. "antichi" – cosa su cui però non si è d'accordo; di maggiore digeribilità dei grani antichi – ma è ugualmente oggetto di discussione; della prevenzione alle intolleranze – ma anche questo è discutibile; o infine di una particolare fragranza di profumi e di sapori che si sprigiona durante la molitura dei grani antichi.

E dunque cos'è questo grano antico?

Nel libro della Genesi si dice essere stato presente nel Giardino dell'E-den il Grano del miracolo dalla tipica (e unica) forma a grappolo, il più antico fra i grani antichi; ne deriverebbe la varietà canadese khorasan, che molti conoscono con il marchio commerciale Kamut (Canada), ma, con ibridazioni anche il Saragolla, un gruppo poco uniforme che ha in comune il fatto di appartenere alla varietà *triticum turanicum*, ovvero khorasan. Fra gli antichi di grande importanza anche la Tumminia o Timilia, che avrebbe circa 2500 anni, una delle varietà che soppiantarono il farro in epoca romana, tipica della Sicilia. E poi il Rosso Gentile (o Gentil Rosso), il grano duro Senatore Cappelli e il tenero Mentana. E infine il grano tenero Verna, brevettato in Toscana nel 1953 dal prof. Marino Gasparini.

Alla base dell'antico *triticum* è il farro. Farro e frumento nascono da ibridazioni naturali varie, anche dell'uno con l'altro.



Grano del miracolo (Genesi) dalla tipica (e unica) forma a grappolo, ormai molto raro può crescere spontaneamente in terreni particolarmente fertili e adatti.



Di 2500 anni fa è la Tumminia o Timilia, una delle varietà che soppiantarono il farro in epoca romana, tipica della Sicilia.

Mi si consenta un ultimo accenno “romanistico”, non al farro e alla sua coltivazione, ma ad un aspetto della produzione granaria o meglio dell'utilizzazione dei grani per farne farine che è oggetto di attenzione tecnica da parte dei giuristi romani, la molitura.

Nell'ambito dell'individuazione dell'*instrumentum fundi*, cioè dello strumentario, attrezzi e scorte, che costituiscono la peculiarità della produzione del fondo e addirittura, soli, la consentono, si discute fra i giuristi. Vi rientrano il frumento da seme, ma non il frumento per la nutrizione⁸; vi rientrano gli schiavi contadini (per quanto Alfeno, a detta di Ulpiano, sembri dissentire)⁹; vi rientrano i *dolia defossa*, e dunque i contenitori e recipienti, per vini, oli, sanse, ed altri prodotti, recipienti anche di grande caratura, che sono interrati o comunque connaturati col suolo; vi rientrano i vasi e l'attrezzatura per la vinagione nelle aziende vinarie, come i vasi e l'attrezzatura per l'olio nelle aziende deputate alla produzione olearia; come vi rientrano le mole e in genere l'attrezzatura per la molitura nelle aziende deputate alla produzione di frumenti, farine, pani e focacce.

E mi sia consentita una breve scarna documentazione su quanto detto, che aggiunge i nomi di grandi giuristi, di Giavoleno, di Paolo, di Vitellio, di

⁸ D. 33.7.12pr. (Ulp. l. 20 ad Sab.) *Quaesitum est, an frumentum, quod cibariis cultorum paratum foret, instrumento cederet. Et plurimis non placet, quia consumeretur: quippe instrumentum est apparatus rerum diutius mansurarum, sine quibus exerceri nequiret possessio: accedit eo, quod cibaria victus magis quam colendi causa pararentur. Sed ego puto et frumentum et vinum ad cibaria paratum instrumento contineri: et ita Servium respondisse auditores eius referunt. Item nonnullis visum est frumentum, quod serendi causa sepositum est, instrumento contineri, puto quia et instar culturae esset et ita consumitur, ut semper reponeretur: sed causa seminis nihil a cibariis differt.* Ma è da considerarsi anche il successivo paragrafo 1: D. 33.7.12.1 (Ulp. l. 20 ad Sab.) *Conservandi fructus causa, veluti granaria, quia in his fructus custodiuntur, urceos capsellas, in quibus fructus componuntur: sed et ea, quae exportandorum fructuum causa parantur, instrumenti esse constat, veluti iumenta et vehicula et naues et cuppae et culei.* Sul significato dell'*instrumentum*, in particolare dell'*instrumentum fundi*, cfr. A.M. GIOMARO, *Dall'instruere all'instrumentum nell'economia della Roma antica*, in *St.Urb.* 62, 2011, pp. 105 ss. Si veda anche A. LIGIOS, *Nomen negotiationis. Profili di continuità e di autonomia della negotiatio nell'esperienza giuridica romana*, Torino 2013, in part. per l'*instrumentum pistorum* pp. 129 ss. Una descrizione ampia dell'*instrumentum* nell'economia agricola romana in L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La villa tra produzione e consumo*, in *Inter cives necnon peregrinos. Essays in honour of Boudewijn Sirks*, Göttingen 2014, pp. 77 ss.

⁹ Cfr. D. 33.7.1.2 (Ulp. l. 20 ad Sab.): *Alfenus autem, si quosdam ex hominibus aliis legaverit, ceteros, qui in fundo fuerunt, non contineri instrumento ait, quia nihil animalis instrumenti esse opinabatur: quod non est verum: constat enim eos, qui agri gratia ibi sunt, instrumento contineri.*

Nerazio, di Quinto Mucio, di Ulpiano, e forse di Sabino:

- D. 33.7.26.1 (Iav. 5 *ex post. Lab.*) Molas manuaris quidem suppellectilis, iumentarias autem instrumenti esse Ofilius ait. Labeo, Cascellius, Trebati neutras suppellectilis, sed potius instrumenti putant esse, quod verum puto ;
- D. 33.7.18 (Paul. 2 *ad Vitell.*) 2. Asinam molendariam et molam negat Neratius instrumento fundi contineri. [...] 5. Idem <Scevola> consultus de meta molendaria respondit, si rusticis eius fundi operariis mole-retur, eam quoque deberi. Est autem meta inferior pars mola, catillus superior;
- D. 33.7.12,10 (Ulp. 20 *ad Sab.*) Et molas et machinas, fenum stipulas, asinum machinarium, machinam frumentariam, vas aeneum, in quo sapa coqueretur et defrutum fiat et aqua ad bibendum lavandamque familiam paratur, instrumenti esse, et cribra, et plastra quibus stercus evehatur;
- D. 33.9.3.9 (Ulp. 22 *ad Sab.*) Ligna et carbones ceteraque, per quae penus conficeretur, an penori legato contineantur, quaeritur. Et Quintus Mucius et Ofilius negaverunt: non magis quam mola, inquirunt, continentur.

Giavoleno riferisce che Ofilio riteneva appartenere alle «suppellettili» le mole manuali, spinte dalla forza dell'uomo, mentre considerava parte dell'*instrumentum* le mole azionate dagli animali¹⁰. Considerando quanto

¹⁰ Potrebbe essere interessante riprendere il discorso circa il significato di "suppellettili", e il suo distinguersi dall'*instrumentum*. Qui mi piace appena riportare le parole del *Dizionario della lingua italiana* di Niccolò Tommaseo che lo dice «composto secondo gli antichi etimologisti di SUB sotto, e PELLIS pelle, e metaf. tenda, a cagione delle pelli delle quali solea coprirsi, o per essere dapprima chiamato in Roma 'suppellettile' il corredo che davasi alle persone che lo Stato inviava in ambasciata, e comprendeva tutto il necessario per stare attendati [SUB-PELLIBUS cioè sotto la tenda]». Si può poi aggiungere la pagina 1003 del Volume VIII de *Le Pandette di Giustiniano disposte in nuovo ordine* da R.G. Pothier, Venezia 1830 per Andrea Santini e Figlio, nella versione italiana, che si basa sulla lettura dei due titoli D. 33.10 *de suppellettile legata* nonché D. 33.7 (in particolare D. 33.7.12) *de instructo vel instrumento legato*, e delle altre testimonianze sparse nelle fonti giuridiche: «SUPPELLEX è il domestico corredo del padre di famiglia, che non si annovera tra le cose preziose d'oro e d'argento, e nemmeno nel vestiario. Vale a dire, le cose mobili e non gli animali. Labeone dice che l'origine della suppellettile è che anticamente per coloro che andavano in Legazione si solevano collocare sopra carri coperti le cose inservienti al loro proprio uso. Tu-

si dice a proposito dei *dolia*, evidentemente si tratta di considerazioni che attengono alla grandezza della strumentazione e al suo essere, per ciò stesso, più o meno stabilmente fissata al suolo: la mola più grande, a spinta prevalentemente animale (ma non solo), risulta essere anche quella che, in quanto generalmente inamovibile, caratterizza la produttività e la resa economica di quel fondo, con tutto quanto vi è o vi può essere di collegato, *tabernae*, *caupones*, *pistrinum* e *pistores*, come suggerito per esempio da una formula di legato tramandata in Pomponio, *quae tabernarum exercendarum instruendarum pistrini caupona causa facta parataque sunt, do lego*¹¹.

Ne è splendida testimonianza il fregio del sepolcro del fornaio Marco Virgilio Eurisace, ritornato alla luce con la risistemazione delle mura aureliane voluta a Roma nel 1838 da Papa Gregorio XVI¹²:

berone cerca di definire la suppellettile in questo modo: il corredo appartenente al padre di famiglia di quelle cose che sono destinate al suo uso giornaliero, e che non si comprendono in altra specie, come p.e. la vettovaglia, l'argento, le vesti, gli ornamenti, gli attrezzi di campagna, o le mobiglie della casa che non si annovera tra le cose preziose d'oro e d'argento, e nemmeno nel vestiario». Altro accenno al problema in A.M. GIOMARO, *Dall'instruere cit.*, p. 139 nt. 53.

¹¹ Il testo è D. 33.7.15pr. (Pomp. 6 *ad Sab.*): *Si ita testamento scriptum sit: 'Quae tabernarum exercendarum instruendarum pistrini caupona causa facta parataque sunt, do lego', his verbis Servius respondit et caballos, qui in pistrinis essent, et pistores, et in cauponio institores et focariam, mercesque, quae in his tabernis essent, legatas videri. La taberna pistrini costituita caupona causa congloba in sé diverse negotiationes, attività connesse con la vita stessa del fondo, talché – dice il giurista – nel lascito dovranno essere ricompresi di logica anche gli animali addetti alla macina (qui in pistrinis essent). Di *instrumentum pistrini* parla D. 33.7.15pr.; e D. 33.9.6; ed altri; di *pistores* e *instrumentum pistorium* D. 33.7.18.1; ecc.*

¹² Nella tomba, costituita da un basamento in tufo e travertino sormontato da blocchi di travertino, rimasta inglobata nella muraglia fino al 1838, erano sepolti il fornaio e la moglie Atistia, morta prima di lui. «Il rilievo in marmo dei due coniugi, oggi conservato nei Musei Capitolini, era collocato probabilmente nella facciata che non si è conservata. Eurisace indossa una toga, Atistia una tunica coperta dalla stola. La figura dell'uomo è più ricca di dettagli, è calvo con la fronte solcata da due profonde rughe, le guance incavate; quella femminile aveva i capelli divisi nel mezzo e raccolti sulla sommità del capo. La testa fu rubata nel 1934, ma ne rimane una foto. A ulteriore conferma della professione di Eurisace, l'urna che conteneva le ceneri della moglie (ora conservata al Museo Nazionale Romano) ha la forma di una madia da pane, "panarium", e con tale nome è ricordata anche nell'epigrafe funeraria: ATISTIA FU MIA MOGLIE, VISSE COME DONNA OTTIMA, LE SUE SPOGLIE RIPOSANO IN QUESTO PANARIO» (cfr. M. PELLEGRINI, *Un monumento a gloria dei fornai*, in *Umbria-left.it* del 07.06.2017).



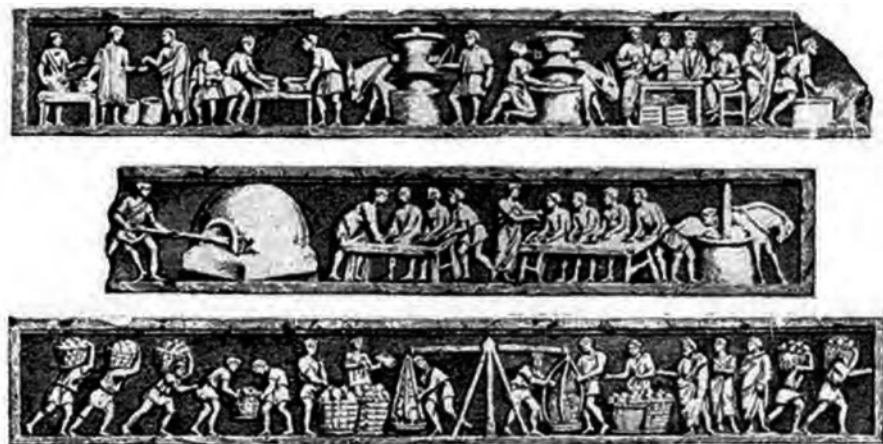
Eurisace e la moglie Atistia.
Erano forse posizionati nel fronte
del monumento che è andato perso
(oggi al Museo Capitolino)



Il sepolcro di Marco Virgilio Eurisace

Lì, nella striscia sommitale, a sette metri dalla base di Porta Maggiore, sono raffigurate le varie fasi di preparazione del pane: dalla macinatura all'impasto, alla confezione e vendita delle pagnotte. E con tutto il personale che vi era coinvolto: i garzoni che trafficano coi recipienti del grano; i *vigilantes* armati di tavolette che registrano le operazioni (anche in funzione dei risvolti pubblicistici del lavoro di Eurisace che doveva essere "appaltatore" per lo Stato); i ragazzi che misurano, travasano, setacciano; gli asini che girano la mola; gli operai che curano l'impasto effettuato dentro una grossa impastatrice azionata da un *caballus*; i lavoratori del forno; facchini e commessi¹³. La *negotiatio pistrini* risulta al suo completo.

¹³ Riporto la descrizione che ne fa Maria PELLEGRINI (*loc. cit.*): «In una scena, partendo dalla sinistra della prima sezione si vede un garzone che trasferisce il grano da un sacco con il bordo arrotolato in un altro recipiente sotto lo sguardo d'un uomo in toga, provvisto di tavoletta; seguono altri quattro uomini togati, uno seduto, dovrebbe essere il fornaio appaltatore con il quale altri tre uomini, dei funzionari dello Stato, in piedi dietro il bancone, stanno contrattando mentre un altro alle sue spalle, quello con la tavoletta, registra il grano che il garzone sta misurando e travasando in un recipiente. Proseguendo si vedono le mole e due asinelli che le fanno girare per macinare il grano, e due ragazzi che scuotono un grosso setaccio per filtrare la farina che poi consegnano a un uomo.



Il fregio

Si deve a Vitruvio, a un ingegnere militare possiamo dire, intorno al 23 a.C., l'invenzione del mulino azionato dalla forza dell'acqua, poi integrata con il vento, come descritto nel suo *de architectura* (Vitr. *de arc.* 10.5.1-2); ma questo sistema più moderno di molinatura venne ad affiancare e non a sostituire totalmente il sistema delle macine a pietra azionate dall'energia umana o animale. E Plinio sottolinea come l'utilizzazione dei grani si fosse "trasferita" dall'ambito familiare a quello "industriale" ad opera di "operai specializzati", *muliones* e *pistores*, man mano che le tecniche di macinatura, setacciatura delle farine, preparazione e cottura del pane si andarono complicando, a partire dal 171 a.C. Stando a quanto racconta Plinio, *Nat. Hist.* 18.89 ss., gli schiavi catturati in Macedonia dopo la sconfitta del re Perseo (168 a.C.) avrebbero introdotto in Roma la tecnica della lievitazione dei composti di farina, favorendo il modificarsi del tipo di alimentazione

Nella striscia sottostante c'è un'impastatrice di grandi dimensioni, arriva alla cintola del ragazzo che vi sta lavorando aiutato da un cavallo che fa ruotare un meccanismo interno. Seguono due lunghe tavole sopra le quali otto lavoranti sorvegliati da un personaggio al centro ricavano dalla pasta i pani, segue il forno dove un uomo sta infornando il pane con una lunga pala. Nella terza sezione del fregio, protagonista è il pane, la pesatura su grandi bilance, i garzoni curvi sotto il peso delle ceste, uomini che controllano il peso. Sono scene vivaci, di una Roma popolare, non rappresentano eroi di guerra né re, principi o imperatori, ma uomini del popolo che hanno saputo valorizzare il loro mestiere e giovani schiavi che lavorano per la produzione del pane, un elemento base dell'alimentazione di tutti i popoli».

e dieta fino ad allora tendenzialmente a base di farro e pappe di cereali, e provocando così la riprovazione di Catone che vedeva in questo un allontanamento dal costume degli antenati.

Sulle mole lo stesso Giavoleno soggiunge; e riporta anche l'opinione parzialmente contraria di Labeone, di Cascellio e di Trebazio, tre grandissimi nomi fra gli antichi, i quali catalogavano come *instrumentum* sia l'uno che l'altro tipo di mola, manuale ovvero a spinta animale. Il fatto di aver citato per primo Ofilio potrebbe sembrare motivo sufficiente per ritenere che anche Giavoleno pensasse ad una differenza, pur registrando la netta maggioranza contraria sul punto. Sembra non fare differenze invece Ulpiano, in D. 33.7.12,10, che pone insieme nell'*instrumentum fundi*, le mole e le *machinae*, in particolare le *machinae frumentariae*, e separatamente le *asinariae machinariae*. E poiché ne parla nei *libri ad Sabinum*, è presumibile che l'opinione sia appunto anche quella di Sabino¹⁴. Nerazio infine – aggiunge Paolo, forse parafrasando Vitellio – riteneva che la strumentazione per la molitura, mole di ogni tipo, ma anche animali utilizzati all'impresa, non dovesse rientrare nell'*instrumentum*¹⁵.

Discorso a sé, ma comunque riconducibile a quanto detto circa le esigenze legate alla grandezza delle strumentazioni e quindi alla loro più o meno inamovibile fissità col suolo, è quello che fa Scevola, il quale dice appartenere all'*instrumentum* le *metae*, o più propriamente *metae molendariae*, cioè la parte inferiore del sistema di macinatura dei grani; non vi rientrerebbe invece il *catillus*, cioè la parte superiore, più agile, e meno indispensabile, anche perché intercambiabile, o comunque adatta ad essere sostituita all'occorrenza (più pesante, meno pesante) allo scopo di avere farine diverse¹⁶.

E ancora una volta – i Romani ce lo dimostrano – le motivazioni del diritto devono essere valutate alla luce delle esigenze dalla pratica quotidiana.

¹⁴ Come i *caballi* di D. 33.7.15pr., citato *supra*.

¹⁵ Leggo in DE ROMANIS cit., p. 165 s.: «Relativamente ai processi estrattivi delle farine, Plinio il vecchio trasmette informazioni di straordinaria importanza e precisione [...] A Roma come in molte altre città dell'impero, la *similago* era il più diffuso macinato di grano duro, l'unico di cui Plinio descriva il processo estrattivo e ricordi il prezzo. [...] prevede che il *tritium* sia macinato "a freddo" e poi passato tre volte al setaccio, ottenendone così, oltre alla crusca, tre farine con tre diversi gradi di raffinazione. Il testo pliniano precisa altresì i volumi dei macinati ottenuti, i quali, secondo le lezioni tradite, sarebbero i seguenti: a) 1 *semodius* di *similago*; b) 5 *sextarii* di *pollen*; c) 4 *sextarii* di *secundarium*; d) 4 *sextarii* di *furfures*».

¹⁶ Cfr. F. DE ROMANIS, *Il pane di similago* cit., in particolare i primi due paragrafi.

LUIGI CAPOGROSSI COLOGNESI*

*I TEMPI LUNGHİ DEL PAESAGGIO AGRARIO
NELL'ITALIA ROMANA*

1.

Il titolo di questo intervento mi riconduce ineluttabilmente alla remota stagione della mia formazione, verso la metà degli anni '60 del secolo scorso, nel contesto liberale e moderno della scuola di Volterra. Ebbi allora, infatti, tra i molti privilegi, quello di conoscere da vicino e frequentare una gamma eccezionale di personalità scientifiche di prima grandezza, in strettissimi rapporti scientifici e d'amicizia con il mio maestro: tra queste Emilio Sereni. Ero fresco dalla lettura di due sue opere, tra loro profondamente diverse, sia per il loro orizzonte problematico che per il metodo, e ne ero stato profondamente impressionato, pur senza poter ancora prevedere quanto esse avrebbero inciso sul mio successivo percorso scientifico. Da un lato il 'classico' e notissimo lavoro sulle *Comunità rurali*, la cui concezione risaliva ancora all'anteguerra, dall'altro la *Storia del paesaggio agrario*, apparsa all'inizio di quel decennio, e destinata ad imporsi, nel corso del tempo, come un vero e proprio punto di svolta nei moderni studi di storia agraria. Per me, impegnato allora nelle ricerche sui sistemi proprietari nel quadro del sistema dei poteri familiari nel diritto romano arcaico e medio-repubblicano, fu soprattutto quest'ultimo lavoro ad esercitare un'efficacia profonda.

Mentre durissimo era l'impianto marxista delle 'comunità rurali', nel 'Paesaggio agrario', questo retroterra ideologico si diluiva, saldandosi alla prospettiva profondamente innovatrice proposta a suo tempo da Marc Bloch nello studio della storia agraria attraverso il materiale offerto dalle stratificazioni del paesaggio rurale francese. Questa confluenza di prospettive e metodologie diverse, ma comunque innovatrici fu una componente impor-

* Università degli Studi di Roma "La Sapienza"; Accademia dei Lincei.

tante dei riferimenti culturali, prima che metodologici, che mi permisero di tentare d'arricchire e ampliare la tradizione tutta interna alla romanistica otto e novecentesca di cui, nei miei studi sulla proprietà romana, mi pareva d'avvertirne ormai il sostanziale esaurimento scientifico. Un elemento importante, in questa operazione, fu offerto da una diversa attenzione per le strutture materiali, già presente in un importante, anche se minoritario filone degli studi storico-giuridici relativi al regime ed agli assetti territoriali antichi e alto-medievali, fiorito soprattutto in Germania e Italia nel corso del XIX secolo.

Era infatti abbastanza chiaro che gli schemi giuridici secondo cui s'era venuto progressivamente configurando il regime della proprietà quiritaria – ma anche le successive moltiplicazioni delle forme di signoria sulle cose diverse dal *dominium ex iure Quiritium* – fossero intimamente associati al bene primario nella società romana delle origini: la terra agraria. Soprattutto nell'affrontare, in questa storia, la figura delle *res Mancipi*, cui questo tipo di proprietà afferiva – il nodo intorno a cui s'era venuta costruendo un'imponente tradizione di studi sin dal tardo Medioevo, rinnovata, dopo i Culti e i grandi olandesi del XVIII secolo, dall'affascinante costruzione di Pietro Bonfante – la mia indagine doveva inevitabilmente ampliarsi ad abbracciare la storia del territorio romano e delle sue forme di sfruttamento agrario. Ed è qui, appunto, che l'incontro con Sereni fu determinante nel far maturare quei nuovi orientamenti, nel mio studio di questi temi, destinati a riorientare il mio percorso scientifico.

Non che ci si potesse illudere di poter veramente riprendere e proseguire la sua avventura intellettuale, dove una travolgente genialità s'imponeva in modo immediato e indiscusso, lasciandoci tutti sbigottiti per l'immenso sapere da essa dominato ed alimentato. Non v'è passaggio di questa *Storia del paesaggio* che non sia intriso d'un elevato tecnicismo, che, nell'antico allievo della Scuola di Portici¹, appare saldarsi al dominio di aspetti più squisitamente culturali che vanno dalla tradizione letteraria alle arti visive, in un impasto forse mai eguagliato nella nostra tradizione di studi.

Ma la lezione veramente importante ricavata dal libro e dalle lunghe conversazioni di quegli anni, legate ai miei studi specialistici che l'amico e maestro seguiva da vicino, era la complessità e la quantità dei filoni di cui tener conto in misura adeguata nel ricostruire una vera storia della proprietà agraria e del suo significato economico-sociale. Dove, naturalmente,

¹ E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1962.

svolgeva un ruolo centrale l'opera di Marx, uno dei fantasmi esorcizzati dalla storiografia occidentale, ma egualmente resa sempre meno incisiva nella lettura ortodossa, nella riduzione progressivamente subita già con Engels e poi con Lenin e consacrata nella Russia di Stalin.

Sullo sdoppiamento di Sereni, vecchio e coriaceo stalinista politico, ma geniale ed eccezionalmente innovativo intellettuale ed uomo di cultura, ho già avuto occasione d'insistere². Per coglierne questa straordinaria dimensione, un buon punto di partenza potrebbe esser rappresentato dalla sua interpretazione dei processi sociali (un punto che evidentemente rileva in questa nostra storia) come un sistema di 'rapporti necessari', oggetto primario della conoscenza storica. Questa formula, Sereni, l'aveva impiegata per definire l'oggetto ultimo della riflessione di Max Weber sulla storia agraria romana, nella prefazione che aveva scritto in occasione della nuova traduzione italiana dell'opera del grande tedesco, apparsa pochi anni prima a cura del 'Saggiatore'³. Non era solo la testimonianza della grande libertà intellettuale del vecchio comunista, questo suo interesse per una personalità come Weber, tenuto allora in gran sospetto dal marxismo ortodosso anche in ragione dell'impiego fattone dal pensiero sociologico statunitense. Il suo era un diretto interesse per l'opera weberiana: cosa che potei cogliere dappresso nei miei colloqui serali con lui, man mano che – anche qui, sotto lo stimolo di un altro dei maestri frequentati in quegli anni, Arnaldo Momigliano – mi venivo inoltrando nei miei studi in questo campo.

In Sereni giocava infatti un insieme di preoccupazioni di carattere teorico indotta da una riflessione di prima mano sullo storicismo marxista che andava ormai ben oltre lo schematismo delle sue *Comunità rurali*. Non dobbiamo infatti dimenticare che in quegli anni egli cercasse di dare una nuova centralità alla nozione di 'formazione economico-sociale', rispetto al riferimento al 'modo di produzione', assolutamente dominante nell'universo marxista. Se quest'ultimo strumento aveva potuto essere adeguato, al tempo delle sue giovanili ricerche sulle 'comunità rurali', la cui ricchezza problematica era stata in qualche modo ferocemente imprigionata in una durissima gabbia marxista, questo non era più possibile per il Sereni dei *Paesaggi agrari*. Perché qui la ricca strumentazione analitica poteva sì essere utilizzata per un'analisi che s'avvalsesse degli schemi di Marx, ma non nella

² L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Emilio Sereni* (2005), ora in L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Scritti scelti II*, Napoli 2010, pp. 1223-1245.

³ E. SERENI, *Prefaz.* a M. WEBER, *Storia agraria romana*, tr. it., Milano 1967, pp. 3-11.

forma riduttiva in cui essi s'erano cristallizzati nello schema evolutivo costituito dal meccanico succedersi dei modi di produzione.

Nella *Storia del paesaggio agrario*, s'imponeva la novità derivante dal capovolgimento delle prospettive tradizionali: non una storia incentrata sui rapporti di produzione e degli assetti economici da essi disegnati, secondo i canoni tradizionali della storia economica, né una storia riferita anzitutto alle forme giuridiche che li avevano disciplinati, secondo una tradizione che pur aveva avuto precedenti importanti, da non poche pagine dello stesso Mommsen a Schulten, da Salvioli a Ciccotti, in parte T. Frank, ed ora a De Martino⁴. Ma un racconto che poneva in primo piano il dato materiale, risultato da questi stessi processi sociali: il territorio e la sua concreta e varia configurazione. È sufficiente questo capovolgimento a dare la misura dell'originalità, ma anche dell'isolamento del grande intellettuale, anzitutto rispetto ai canoni dominanti nella cultura italiana dell'epoca, ancora così fortemente plasmata dall'antico dominio idealistico, ma anche all'interno dello stesso marxismo italiano, che, del resto, di questo idealismo non era in genere che una variante.

Siffatto mutamento prospettico non poteva non segnare un distacco generalizzato dagli approcci storiografici tradizionali e dal modo stesso in cui i vari sistemi di fonti storiche erano organizzati e interrogati. Fu allora che, sotto l'influenza di queste nuove prospettive, l'enorme quantità d'informazioni contenute nelle fonti giuridiche romane, relative alla centrale categoria della proprietà, cessò di proporsi nei miei studi in una dimensione d'isolamento, iniziando ad apparirmi come elemento di una relazione più complessa, da ricostruire attraverso gli aspetti materiali di una storia anche istituzionale incarnati, non solo nella ricchezza crescente della documentazione archeologica, ma nelle straordinarie rappresentazioni preservate negli scritti degli agrimensori romani, sistematicamente trascurati dai nostri studi, malgrado gli avvertimenti di Niebuhr e l'impegno di singoli studiosi, anzitutto del grande Rudorff, dello stesso Mommsen e, poi, del nostro Brugi⁵.

⁴ Ma io non sottovaluterei neppure un singolare romanista tedesco di fine ottocento, di straordinaria acutezza ed intelligenza: Alfred Pernice, seppure del tutto eccentrico rispetto al formarsi di un inizio di storia economica del mondo antico.

⁵ Finita la stagione del positivismo ottocentesco si buttò via il bambino con l'acqua sporca, perché dopo Brugi, e malgrado la comparsa dell'edizione critica, seppure parziale, di Thulin, nel Novecento nessuno più s'occupò degli scritti dei gromatici, almeno tra gli storici del diritto. Mentre la riscoperta del valore documentario delle vignette che ne illustravano e chiarivano il significato era per me – come del resto per quasi tutti gli altri – di là da venire.

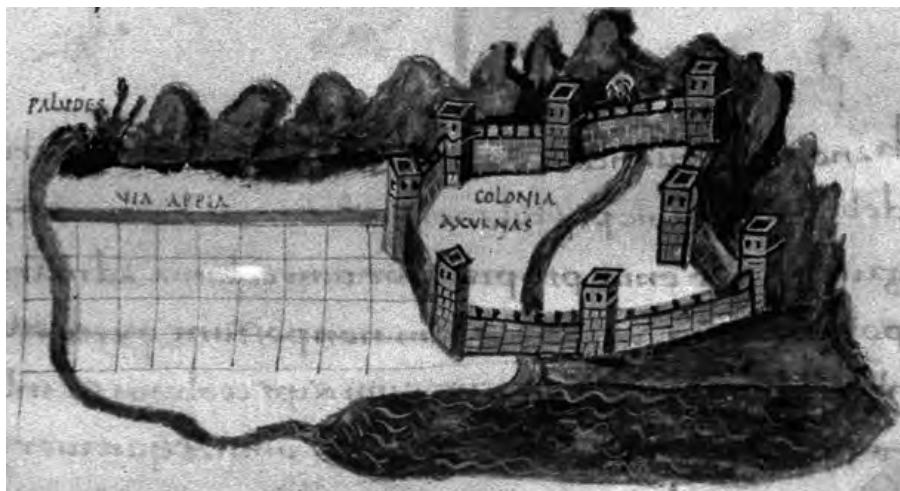
E dall'impostazione di Sereni, partiremo dunque, nell'affrontare, in questa relazione, alcuni aspetti del 'paesaggio agrario' d'età romana: l'ho già detto, più di mezzo secolo è passato dalla data in cui essa fu pubblicata e ancora resta un punto di riferimento non sostituito e ineguagliato. Egli, però, a sua volta, si rifaceva ad una consapevolezza che non era mai venuta meno: non a caso, ad aprire il suo libro, aveva collocato una splendida citazione di Leopardi, a definirne l'oggetto: "una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale non è; anzi è piuttosto artificiale: come a dire i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stetti infra certi termini e indirizzati a certo corso...". Perché 'il paesaggio' come intuitivamente è sempre stato inteso nella nostra cultura, diventa 'agrario' solo attraverso l'intervento dei processi sociali, del lavoro umano legato ad un progetto di dominio e di utilizzazione della natura.

Il filo rosso con il mio antico maestro ed amico veniva collegando la sua opera ad una più antica consapevolezza, non passava dunque solo attraverso il riconoscimento obbligato del proprio debito scientifico con le rivoluzionarie ricerche svolte nella prima metà del Novecento da Marc Bloch sui *Caractères originaux de l'histoire rurale française* (giustamente la prima opera citata da Sereni nel suo libro). Perché, in qualche modo la lettura del 'paesaggio', come prodotto dei processi economico-sociali sviluppatasi nel tempo, e l'interpretazione dell'immagine materiale del territorio come documento storico era connaturata anzitutto alla immagine che le età passate avevano avuto di se medesime. Dove da tempo il paesaggio aveva cessato d'identificarsi solo con il tradizionale significato estetico e contemplativo per assumere un valore strutturale. Non più o non più solo rappresentabile come 'immagine', esso ci appare anzitutto come il 'prodotto' dall'azione umana, frutto di un progetto.

Ed all'esperienza estetica – tra le più alte realizzate nella storia europea – del Rinascimento italiano, Sereni si rifaceva, appunto, per cogliere lo specifico significato strutturale che il paesaggio aveva ormai assunto. Nelle opere di coloro che ci hanno insegnato a vedere il mondo, i pittori del rinascimento italiano, della cui storia una parte così significativa è incarnata in questa città e ciò che essa ha rappresentato, noi cogliamo bene questo aspetto. Il paesaggio cessa di essere solo lo sfondo scenografico entro cui si colloca l'azione umana, per fondersi con essa: a esaltare un progetto di bellezza e di potenza del signore di Montefeltro, ritratto da Piero, dove il supremo ordine dato dalla prospettiva salda insieme l'uomo e la natura, come elemento costitutivo di un ordine sociale, a necessaria integrazione della città ordinata degli uomini.

2.

Sin dagli inizi di questa mia storia, tuttavia, il ‘paesaggio agrario’ non ne è l’unico soggetto, giacché esso appare a sua volta integrarsi con un altro elemento, da esso distinto, se non contrapposto: la ‘città’. Perché la storia che qui voglio ripercorrere in alcuni momenti esemplari è tutta racchiusa in questo dualismo, variamente declinato. Anzi è una storia che si definisce proprio col mutar dei rapporti tra questi due poli: città e campagna. Ma, attenzione, quest’ultimo termine già ci obbliga a distinguere, all’interno del ‘paesaggio’, lo spazio ridisegnato dall’intervento umano sulla ‘natura’. È ciò che sarà continuamente ribadito, nel modo in cui gli agrimensori romani rappresentavano il significato tecnico, ma anche sociale, del territorio e del suo paesaggio. Dove la rappresentazione si fonda su uno schema un po’ rozzo ma chiarissimo: l’intero territorio ha come suo riferimento la città, all’interno delle sue mura, circondata a sua volta dalle terre lavorate e suddivise in forme regolari, mentre, ancora più all’esterno, si colloca il paesaggio ‘naturale’: le alture, i boschi, i pascoli, dove l’intervento umano è marginale. Perché, ancor più del paesaggio agrario, ‘struttura’, artefatto umano per eccellenza, è la città: che sin dalle origini romane appare il riferimento essenziale del ‘paesaggio agrario’, almeno nella nostra penisola. In questa saldatura, e nel suo mutevole farsi e disfarsi s’esprime la storia dell’intera società che l’ha prodotta.



VIGNETTA. <spiegazione della: “le vignette dei gromatici esprimono perfettamente questa idea del territorio naturale, lasciato al bosco o agli acquitrini, come

esterno, anzitutto fisicamente, al 'bel paesaggio' cittadino delle terre messe a coltura">.

Non che, attenzione, la genesi del 'paesaggio agrario' sia coesistente alla città: è una storia assai più antica, che inizia con le prime forme d'agricoltura stanziale e d'addomesticamento degli animali. Allora s'era già iniziato a separare il bosco, la palude, la radura lasciata al pascolo brado dallo spazio riservato al campo coltivato, al pascolo, e già i vari insediamenti umani avevano iniziato a riconvertire le paludi, riorientare i ruscelli e le altre acque interne, da imbrigliare e sfruttare. Tuttavia, l'innestarsi della nuova centralità cittadina nei processi già intervenuti, con la separazione dell'incolto e della spontaneità (e pericolosità) della natura dalla terra come bene produttivo, prodotto essa stessa dal lavoro umano, tende a coincidere con una delle grandi rivoluzioni nella storia agraria rappresentata dalla rotazione delle colture per la riproduzione della fecondità dei campi e dall'avvento del maggese.

Nei miti di fondazione è chiarissimo il collegamento tra la genesi della città e l'invenzione della proprietà privata della terra. Il nuovo strumento sociale rappresentato dalla nozione di 'proprietà' appare infatti coesistente alla svolta cittadina e strumento indispensabile per la produzione di questo nuovo paesaggio agrario. Dove s'impone, con tutta l'ambiguità dei miti di fondazione preservati e riscritti dalle ricostruzioni antiquarie, l'immagine degli *heredia* assegnati da Romolo, all'atto di fondazione di Roma, a tutti i nuovi cittadini⁶. Analogamente al *kleros* greco, essi esprimono il nuovo ordine cittadino che ridisegna, da un lato, la comunità umana ridefinendo appartenenze, emarginando le aggregazioni arcaiche a base parentale e di lignaggio, e costruendo la nuova figura del 'cittadino', dall'altro, fa fare un salto al preesistente, ma precario ordine imposto alla natura.

E qui s'impone immediatamente alla nostra attenzione l'assetto geometrico che s'associa alla dimensione di questa unità fondiaria: ciascuno dei *bina iugera* in cui esso consiste (circa mezzo ettaro) sono, a loro volta, la

⁶ Prendiamo l'idea che una cosa, ad es., un certo spazio con la capanna che vi ho costruito, o in cui ho seminato del farro sia 'mio', potendo io dunque escludere da esso qualsiasi altro membro dello stesso gruppo di abitanti. Non v'è alcun motivo di pensare che nel mondo dei *pagi* e dei piccoli insediamenti a base parentale o pseudoparentale esistenti nelle aree che verranno poi ricomprese nella Roma primitiva non si fosse già pervenuti a tali consapevolezza. La trasformazione degli elementi naturali in fattori produttivi non è stato il frutto di processi individuali ma di operazioni sociali, conseguite, sia *contro* la natura stessa che *contro* altri potenziali concorrenti umani che non inizia certo con la rivoluzione cittadina.

somma dell'unità di base rappresentata dall'*actus* quadrangolare di 120 piedi x 120. Nella rappresentazione degli antichi questa uniforme ripartizione delle terre agrarie corrispondeva dunque ad un grande disegno geometrico: forse proiezione all'indietro dei nuovi assetti agrari imposti a tante parti della Penisola dall'egemonia romana, con le *limitatio* delle terre coloniali o assegnate *viritim*. Ma anche riferimento al passaggio dall'immagine di un *ager*, come segmento di una realtà naturale acquisita allo sfruttamento agricolo, alla costruzione geometrica e giuridica del *fundus*. Un vocabolo che, giustamente, è stato oggetto di una durevole e varia attenzione da parte degli storici e dei romanisti.

Comunque, per quest'età delle origini, limitiamoci a riconoscere che queste modestissime dimensioni s'associano ad un'economia d'autoconsumi, dove prevaleva largamente la cerealicoltura⁷. Ed è in relazione ad essa che già l'ordinamento cittadino arcaico sembra assumere la logica propria della rotazione biennale come criterio regolatore di questi stessi meccanismi proprietari⁸. Mentre l'arcaica – e probabilmente precivica – sacertà dei confini veniva traducendosi in disciplina razionale delle condotte dei singoli proprietari, sino a permettere una prima efficace distribuzione fondiaria, con una propria viabilità ad essa interna⁹.

⁷ Lo attesta quanto gli antichi autori ci dicono sulla stessa ragion d'essere di questa misura di 120 piedi che segna la dimensione della componente fondamentale del *fundus*: il lato dell'*actus* quadrangolare. Che è la lunghezza massima che gli animali aggogati possono far percorrere all'aratro, *uno impetu iusto*: così Plinio, *NH*, 18. 3. 9, e Columella, *rei rust.*, 2. 2. 27.

⁸ Va infatti richiamata, in primo luogo, la primitiva forma dell'*usus*, consacrata dal verdetto delle XII Tavole, che sanciva il diverso regime del *fundus* dalle *ceterae res*, per queste vigendo l'annualità, mentre per il primo si richiedeva l'uso durato un biennio: Cic., *top.*, 4. 23, *usus auctoritas fundi biennium est – ceterarum rerum omnium – annuus est usus* (*tan.*, 6. 3). Il riferimento specifico al *fundus* nell'antica norma, trova conferma nell'eco che s'incontra in Gai. 2. 42, dove chiaramente l'aggiunta delle *aedes* è frutto della successiva *interpretatio* giurisprudenziale. Il che sembra confermare l'origine della diversità normativa dall'esigenza d'equiparare le condizioni particolari d'utilizzazione delle terre agricole all'uso nel tempo degli altri beni. Ciò che farebbe pensare ad una successiva estensione dell'uso biennale, dove s'impone immediatamente il fatto che il *non usus* del *fundus*, a interrompere gli anni di sfruttamento agrario sia funzionale, appunto, al sistema del maggese.

⁹ Già anteriormente alle XII Tavole è probabile che il primitivo ordinamento romano, sotto il controllo dei pontefici, avesse approntato, gli strumenti di difesa legali della proprietà individuale, i criteri di definizione dei *finis* privati e la loro tutela, dove la loro arcaica sacertà venne integrandosi con la regola relativa alla inusucapibilità degli spazi di confine, nella misura di cinque piedi, e l'obbligo di lasciarli liberi da culture, onde impedire sconfinamenti dei proprietari (il riferimento al *circumactus aratri* che nei gromatici incontriamo a tal

La ridefinizione del paesaggio agrario sulla base della centralità cittadina e del suo diritto appare completarsi alla fine dell'età monarchica, pienamente articolata nel sistema delle XII Tavole, alla metà del V sec. a.C. In esso appare pienamente metabolizzata la rivoluzione sociale e politica conseguente alle riforme centuriate, avviate già sotto i re etruschi, dove ormai non sembra esservi più spazio per le più antiche forme di signoria gentilizia delle terre, od alle comunanze parentali: avviate ormai ad una condizione meramente residuale. Nel nuovo sistema, indiscussa centralità assume la proprietà privata del *fundus*, per quanto piccola, che consacra l'identità dell'oplita, esaltata dalle scansioni tracciate dai confini privati. E, come ci ricordano gli agrimensori romani, seppur riferendosi ad età più tarde, non sono solo pietre a segnare tali divisioni, ma alberi, piante appositamente insediate a segnarne l'immutabilità¹⁰.

In questa conquista, anzitutto materiale, del paesaggio della città, interviene più d'un fattore culturale: anzitutto di carattere religioso, perché le terre agrarie sono protette dalle divinità locali, mentre nel suo insieme l'*ager Romanus* ha una sua specifica identità religiosa, sancita dal diritto augurale. Le regole raccolte o introdotte dai decemviri, verso la metà del quinto secolo, confermano – più che introdurre – il nuovo paesaggio caratterizzato anche fisicamente dalla sua articolazione in un sistema di piccoli appezzamenti in proprietà individuale, integrati dai compascui comuni. All'epoca delle XII Tavole s'era già completata questa prima definizione dell'*ager Romanus* con le sue ventuno tribù territoriali che comprendevano

proposito, potrebbe certo non essere originario della legislazione decemvirale, esso comunque ci riconduce alle pratiche agrarie già presenti nel V sec. a.C. Cfr. Cic., *Leg.*, I, 55; v. tuttora A. RUDORFF, *Gromatische Institutionen*, in F. BLUME, K. LACHMANN, A. RUDORFF, *Die Schriften der römischen Feldmesser* II, Berlin 1852, pp. 433 ss., ed ora F. TUCCILLO, *Studi sulla costituzione ed estinzione delle servitù nel diritto romano*, Napoli 2009, pp. 26 ss.

¹⁰ In tal contesto il rapporto 'città-campagna' trova la sua piena espressione, destinato a segnare in profondità la fisionomia complessiva delle società italiane. Tale polarità, infatti, contrapponendo alla città la 'campagna' (nel senso più lato: come le terre coltivate e a pascolo, ma anche l'incolto, il bosco, estraneo o ai margini dell'intervento umano) connoterà nei tempi lunghi la fisionomia di fondo di tanta parte dell'Italia, esasperando il carattere 'cittadino', non già solo delle tante città della Penisola, ma di ogni suo borgo e villaggio, ancora sino alla vigilia della grandi destrutturazioni territoriali e demografiche intervenute nella seconda metà del secolo scorso. Millenni, non secoli, separano la realtà di cui stiamo trattando dall'affresco di Ambrogio Lorenzetti, nel palazzo comunale di Siena. Eppure lo schema di fondo è identico e s'esprime nell'identificazione dell'ideale del 'buongoverno' con l'immagine di un universo rurale che trova la sua armonia integrandosi nell'ordine cittadino, con le sue mura e i suoi palazzi, espressione del 'governo', appunto.

tutte le terre in proprietà private, inquadrandone anche i loro titolari. Mentre un primitivo sistema di *viae agrariae* si sarebbe sviluppato lungo i confini privati, aperte ad un uso comune e di pertinenza dei proprietari interessati, e consacrate dalla legislazione decemvirale¹¹. Si trattava di norme rivolte ad un mondo fortemente integrato e soggetto ad una disciplina abbastanza pervasiva, finalizzata a circoscrivere le occasioni di frizione tra confinanti¹² ed a massimizzare i vantaggi di una seppur limitata cooperazione, sia rispetto allo sfruttamento ottimale della terra che, di quel bene ancora più scarso ed essenziale che era l'acqua. Tale legislazione, infatti, oltre a regolar l'uso delle acque comuni, e ad offrire schemi utilizzabili per rendere possibile l'accesso a tale risorsa anche ai non proprietari, provvede a contemperare le contrastanti esigenze dei singoli, favorendo indirettamente, attraverso strumenti processuali, la cooperazione tra più proprietari per la creazione dei primi meccanismi di difesa dalle acque piovane e dalle alluvioni¹³.

¹¹ A questi primi tracciati ai bordi delle varie unità fondiarie, come anche ad altri passaggi comuni costituiti volontariamente dai proprietari, parrebbero riferirsi anzitutto le regole relative al regime delle *viae privatae*. Gai., in D. VIII, 3, 8 (7 *ad ed. prov.*): *viae latitudo ex lege XII Tab. in porrectum octo pedes habet, in anfractum, id est ubi flexum est, sedecim* (tr. it.: «la larghezza della via, secondo le XII tavole è di otto piedi e in curva, dove la via piega, di sedici»), cfr. anche VARRO, *Ling. Lat.*, VII, 15, FEST., s.v. *viae* (L., 371), CIC., *Caec.*, 54. Appare comunque evidente che la regola relativa alle dimensioni delle *viae privatae* non poteva certo riguardare impianti cittadini, di pertinenza della comunità. Essa disciplinava piuttosto la costituzione di una viabilità privata volta ad assicurare adeguati sbocchi alle singole unità fondiarie: così come a questa stessa viabilità privata ed ai rapporti tra vicini parrebbe riferirsi l'altra norma arcaica, in FEST., *Verb. Sign.*, s.v. *viae* (L., 371): *viam muniunto: ni sam dilapidassint, qua volet iumentum agito*. Su tutto ciò si rinvia a L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La struttura della proprietà e la formazione dei 'iura praediorum' nell'età repubblicana* II, Milano 1976, p. 194; A. PALMA, *Iura vicinitatis: solidaretà e limitazioni nel rapporto di vicinato in diritto romano dell'età classica*, Torino 1988, pp. 20 ss. e soprattutto M. VINCI, *Fines regere. Il regolamento dei confini dall'età arcaica a Giustiniano*, Milano 2004. Di cui altre regole disciplinavano la costruzione, manutenzione e la stessa dimensione di questi sentieri, in comune proprietà dei titolari dei vari fondi interessati. In seguito ne resterà traccia in quelle *viae communes* di cui ci avrebbero parlato i giuristi romani. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La struttura della proprietà* cit., cap. I; A. PALMA, *Le strade nelle dottrine giuridiche e gromatiche nell'età del Principato*, in ANRW II.14, Berlin-New York 1982, pp. 874-880; F. CURSI, *Note sull'interpretazione di un passo di Siculo Flacco*, in BIDR 102-103, 1989-90, pp. 637 ss.

¹² In effetti le possibili interferenze tra confinanti, lungi dall'essere radicalmente escluse, appaiono semplicemente regolamentate e, direi, 'ritualizzate', come nel caso delle azioni *de arboribus caedendis* e *de glande legenda*, su cui v. ancora P. BONFANTE, *Corso di diritto romano* II.1, Roma 1926, pp. 272 ss.

¹³ Consistenti in quegli *aggeres* e *fossae*, così frequentemente richiamati nelle più tarde fonti legali, che coinvolsero una pluralità di proprietari fondiari.

Si veniva così ridisegnando in parte il paesaggio rurale, attraverso la formazione di minori circoscrizioni rurali, comprensori di proprietari *vicini*: le unità di base del sistema territoriale romano¹⁴. Mentre poi le terre divise ed assegnate in proprietà individuale e le forme di *ager publicus*, di sicura pertinenza della città e dei suoi magistrati, sancivano sin da allora l'emarginazione delle forme primitive di signoria sulla terra da parte dei sistemi gentilizi e dei lignaggi (ormai trascurate dalle XII Tavole), in un processo che si sarebbe concluso nella prima metà del quarto secolo, con le leggi Licinie Sestie.

3.

Il quadro sinora tracciato si riferisce ad una piccola area del Lazio, che non va al di là del Tevere, e si estende sino ai Colli Albani o poco oltre. Solo agli inizi del IV secolo a.C., circa tre secoli e mezzo dopo la data più o meno convenzionale della fondazione di Roma, lo scenario s'amplierà improvvisamente, con la conquista di Veio. Tra la fine del quarto e gli inizi del terzo secolo, Roma avrebbe sconvolto ogni equilibrio in Italia, imponendo la propria signoria politica sulla Penisola, per proiettarsi, in un *continuum* ininterrotto di guerre, sull'intero bacino mediterraneo.

In Livio resta chiara traccia del valore di svolta che ebbe la vittoria su Veio, seguita da una vasta distribuzione alla plebe romana del suo territorio, nella misura di ben sette iugeri a ciascun cittadino¹⁵. Nel corso di quel secolo si sarebbero poi verificate altre distribuzioni alla plebe romana, sia delle terre pontine che dell'agro Falerno secondo criteri straordinariamente complessi¹⁶. Sin da allora le autorità romane dovettero adottare tecniche di divisione delle terre in parcelle identiche, già relativamente sofisticate, al fine d'assicurare una relativa uniformità delle assegnazioni, secondo i criteri adottati dal senato e dai comizi. Allora, le forme di misurazione dei

¹⁴ Su tutti questi aspetti v. M. FIORENTINI, *Equilibri e variazioni ambientali nella prospettiva della tutela processuale romana*, in E. HERMON (éd.), *Société et climat dans l'Empire romain*, Napoli 2009, pp. 69-111, per una vasta sintesi d'insieme.

¹⁵ Qui mi limito a rinviare a L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Padroni e contadini nell'Italia romana*, Roma 2012, p. 111 s., cui debbo peraltro aggiungere, a conferma della mia valutazione ottimistica relativa alla possibile formazione di patrimoni fondiari anche di un'effettiva consistenza a seguito della distribuzione delle terre veienti, le considerazioni di T. CORNELL, *The Beginnings of Rome*, Cambridge 1995, p. 329.

¹⁶ Due iugeri del territorio latino, tre quarti di iugeri di quello priverenate e tre iugeri e un quarto ricavati dall'agro di Falerno: Liv., 8. 11. 13-14. Cfr. anche Liv., 6. 21. 4.

terreni iniziarono ad avere una prima massiccia applicazione, risolvendo un problema altrimenti insolubile, perché quella distribuzione serviva, non dimentichiamolo, a ribadire e rilanciare un ordine sociale e anche politico, attenuando le tensioni interne alla città tra il patriziato ed i gruppi sociali economicamente svantaggiati, non potendo quindi costituire l'occasione di nuovi contrasti tra di essi. Questa nuova suddivisione territoriale dovette essere in gran parte svincolata dalle forme che l'organizzazione fondiaria di quei territori aveva conosciuto nella loro lunga storia precedente.

Certo si è che, nel 338 a.C., quando Roma sancì definitivamente la sua signoria politica sul Lazio e sulla Campania, essa poté adottare le prime forme di *limitatio* del territorio, iniziando quelle pratiche di *divisio et adsignatio* funzionali all'assegnazione di lotti uniformi ai numerosi partecipanti alle nuove fondazioni coloniali, come anche ai tanti assegnatari, *viritim*, di terre in proprietà individuale. Quanto più la nuova stagione della colonizzazione romana, con Terracina, Minturno e *Cales*, si staccò dai suoi antecedenti storici, per la sua fisionomia meglio definita, tanto più il riassetto organico del territorio assegnato ai coloni, con il disegno ortogonale imposto ad esso dai gromatici divenne la cifra stessa dell'intervento romano, completatosi e precisatosi nel corso della grande espansione in Italia, nella prima metà del III secolo. Il nome stesso di questi tecnici trae origine dallo strumento da loro utilizzato, la *groma*, per definire l'incrocio ad angolo retto di due linee rette, il *kardo* e il *decumanus maximus* che segnano l'impianto centrale del sistema e rispetto a cui, ad intervalli regolari verranno tracciate altre linee parallele alle prime, i *limites*, destinate a disegnare sul terreno tanti quadrangoli di eguale dimensione: di massima le *centuriae*¹⁷.

A questo processo aveva infatti corrisposto la formazione di una vera e propria 'scienza nuova' da parte dei Romani, che pur poté avvalersi delle precedenti esperienze italiche, ma anche di quel sapere religioso proprio dell'arte aruspicina degli Etruschi, con la visione dello spazio secondo regole geometriche, oltre che delle prime esperienze, in ambito greco, di pianificazione

¹⁷ Nei loro scritti, gli agrimensori romani sottolineano come, in Italia questi *limites* si sostanziassero in uno spazio di alcuni piedi, tale da formare un sistema di vie che univano le terre centuriate al centro urbano, da un lato, alla grande viabilità pubblica, dall'altro. Meno evidente, ma non meno rilevante ai fini del miglioramento qualitativo delle forme di sfruttamento agrario, e sempre più evidente, con il progresso delle ricerche archeologiche è la connessione di queste vaste operazioni di riorganizzazione fondiaria con gli interventi di canalizzazione mirati a bonificare i terreni e ad assicurare un adeguato drenaggio delle acque torrentizie.

urbanistica¹⁸. Questo è l'aspetto più interessante, forse, perché ci aiuta a cogliere il nucleo di verità di quelle interpretazioni dell'efficacia della conquista romana dell'Italia come un processo osmotico d'integrazione e di scambio, piuttosto che d'imposizione unilaterale di modelli da parte della potenza egemone. Perché gli inizi di pratiche di governo gromatico del territorio sono più antichi di Roma: essi si sono sviluppati secondo logiche non uniformi legate alla specificità delle aree territoriali e delle culture, costituendo a loro volta il fondamento dell'operazione di sintesi effettuata dagli agrimensori romani, con cui si ridisegnò una parte consistente del paesaggio italico.

Come dicevo, solo una parte del territorio sottoposto alla nuova signoria politica romana fu sottoposto a tali pratiche, restandone escluso quello dei numerosi municipi *optimo iure* e *sine suffragio* oltre che dei *prisci Latini* e, ovviamente, quello delle tante città alleate. E tuttavia il forte impulso che la colonizzazione romano-latina ebbe a partire dalla fine del quarto secolo e l'espansione della *limitatio* nei nuovi territori dell'*ager Romanus*, contribuirono a segnare la nuova fisionomia della Penisola. Il disegno centuriato, con la mappatura delle aree coinvolte e la registrazione delle unità fondiarie distribuite ai nuovi coloni nella *forma* del territorio coloniaro divenne infatti il nucleo di una più generale trasformazione del territorio¹⁹. Essa ha il suo punto di forza nelle statuizioni generali regolatrici della nuova comunità, introdotte, all'atto della sua fondazione, dai magistrati romani: gli *auctores divisionis*. Con questa azione fondativa delle autorità romane dei

¹⁸ V. soprattutto L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Padroni e contadini* cit., Cap. IV. La mia ipotesi è che "la grande svolta maturata nel governo materiale del territorio con la *limitatio* e la complessa costruzione gromatica che l'ha accompagnata siano [state] il risultato di un lungo processo" attraverso cui "le norme di diritto [avrebbero] disciplinato le condotte che avrebbero portato alla costruzione di un paesaggio materiale in cui i rapporti giuridici e i vari diritti reciproci sarebbero divenuti anche 'cose' ". In tal modo, concludevo, la progressiva traduzione nella realtà materiale del paesaggio rurale di un insieme di "regole giuridiche", ci appare il risultato di "una regia più alta che s'estese progressivamente a realizzare un progetto collettivo che andò oltre al disciplinamento del mero conflitto d'interessi individuali". Da tale complessa interazione tra norme istituzionali, tecniche agrimensorie, avrebbero preso consistenza un più ampio progetto di governo del territorio, ed una sua nuova configurazione. Di questo progetto resterebbe "traccia, a livello legale, negli statuti coloniali, dove si ribadiva l'inviolabilità e la perennità dei sistemi di viabilità, dei rifornimenti idrici, delle fognature e degli scoli della città, e, infine, delle opere intraprese o autorizzate dai fondatori della colonia per il controllo delle acque nel territorio agrario della colonia. Ma di cui soprattutto resta la vasta e intricata testimonianza di principali custodi e protagonisti di questi paesaggi: gli agrimensori" (p. 94 s.).

¹⁹ C. MOATTI, *Archives et partage de la terre dans le monde romain*, Paris-Rome 1993.

nuovi centri cittadini, e con la creazione dei singoli ordinamenti loro propri, con il senato e le magistrature locali, era ‘creato’, nella sua interezza, l'intero paesaggio della colonia.

Tutto ciò ci fa capire come si sia trattato di un passaggio ben più complesso e intricato che non la semplicistica operazione di ridisegnare un comprensorio di terre centuriate da attribuire in proprietà privata, e circondate dall'*ager publicus*, dai *subseciva* e dall'*ager arcifinius*, con l'incolto e le *silvae*. Se esso si presenta in forma unitaria, è però comprensivo di una varietà di statuti giuridici: non solo per le unità fondiarie, ma anche per i vari tipi di *aquae*, talora pubbliche ma sovente a vario titolo private²⁰. L'intero territorio coloniaro, integrato all'interno di un coerente sistema di comunicazioni, collegato alla grande viabilità direttamente controllata da Roma, costituisce a sua volta il punto di riferimento di strutture territoriali minori, sino a quei *pagi* in cui venne suddiviso il territorio agrario romano²¹.

Attraverso il doppio registro della viabilità – quella locale, di pertinenza dei privati ma anche delle strutture minori, anzitutto dei *pagi*, e quella pubblica così minuziosamente curata e controllata dalle autorità romane – s'esprimeva l'intimo rapporto tra la sfera rurale e la città. Quella città la cui pianta, a sua volta, era disciplinata dalle stesse regole geometriche imposte al territorio centuriato che la circondava, con il sistema di *limites* tracciati ortogonalmente e che, nel centro urbano, ne disegnavano il reticolo stradale. Trovavano in ciò il loro punto di massima evidenza – anche a livello simbolico – il dominio sulla natura e la sua ‘romanizzazione’, parallela a quella dei popoli e degli abitanti della Penisola. E, tuttavia, come spesso è dato di cogliere nelle forme romane, il disegno che così veniva prendendo sostanza era lungi dall'imporsi in modo ossessivamente uniforme. Perché la fisionomia del territorio coloniaro si presenta in termini ambigui: da un lato, come s'è visto, fortemente urbanizzata, ma dall'altro, segnata anche dalla presenza di forme spontanee e inviolate. Al paesaggio manipolato e ‘razionalizzato’ dall'intervento umano, secondo le logiche della *limitatio*,

²⁰ R. BIUNDO, *La gestion publique de l'eau: finances municipales et centre du pouvoir à l'époque impériale*, in E. HERMON, (éd.), *Vers une gestion intégrée de l'eau dans l'Empire romain*, Actes du colloque international (Université Laval, 2006), Roma 2008, pp. 163-174.

²¹ Si veda, oltre a L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Persistenza e innovazione nelle strutture territoriali dell'Italia romana*, Napoli 2002, anche M. TARPIN, 'Vici' et 'pagi' dans l'Occident romain, Roma 2002; E. TODISCO, *La glossa vicus in Festo e la giurisdizione delle aree rurali nell'Italia romana*, in E. LO CASCIO, G. MEROLA (a cura di), *Forme di aggregazione nel mondo romano*, Bari 2007, pp. 97-115.

si associavano gli spazi di una natura lasciata intatta o diversamente governata. L'*ager publicus*, i *pascua* pubblici, sia di pertinenza diretta di Roma, sia invece di pertinenza della colonia o del municipio, i *compascua*, l'*ager arcifinius* con le sue terre incolte, con le *silvae*, estese soprattutto nelle zone montuose, le paludi e gli stagni, gli stessi *subseciva*, circondavano in parte, ma anche penetravano entro il paesaggio centuriato, laddove la morfologia del territorio lo agevolava o lo richiedeva.

In effetti, se approfondiamo i testi degli agrimensori, noi possiamo cogliere la complessità del gioco avviato dai Romani con le nuove tecniche insediative ed organizzative del territorio. Giacché gli artificiali moduli geometrici, che si sovrappongono al naturale profilo delle terre ed alla morfologia variegata in cui si compongono, mostrano poi al loro interno e nel loro vario combinarsi, attenzione per le realtà insediative precedenti, per le forme autoctone, non dissolte, ma inglobate nel nuovo e più vasto disegno²². Natura e cultura dunque, ancora una volta si incontrano, in una sempre varia tensione, all'interno di questa scenografia nuova, ma consapevolmente inserita in una storia più antica.

4.

D'altra parte, con l'ormai compiuta conquista della Penisola, alla metà del III secolo, l'*ager Romanus* s'era ormai dilatato nell'Italia centrale, sino a comprendere oltre a gran parte del Lazio, il ricco territorio della Campania settentrionale, la Sabina e larghe estensioni del Piceno e dell'Umbria, sino a lambire le Gallie. Ciò aveva fatto di Roma una città affatto particolare, perdendo in sostanza le connotazioni proprie dell'antica 'città-stato' – qual era stata e quale restava ancora nelle istituzioni politiche che la governavano – per assumere anche la fisionomia di capitale di un impero in rapida espansione²³. Ciò rese possibile la formazione di proprietà fondiarie di una consistenza ben maggiore di quella di cui avevano fruito i Romani sino al quarto secolo. Allora, infatti, essi, come scrive Fabio Pittore, avevano "conosciuto la ricchezza".

E, con la nuova ricchezza, s'accentuarono anche le differenze economiche tra i tanti *possessores*, giacché, se ancora molti cittadini continuarono a

²² Su cui v. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Persistenza e innovazione* cit., pp. 1 ss.; pp. 204 ss.

²³ Nell'arco di un secolo s'era verificata la moltiplicazione delle tribù territoriali, sino al numero definitivo di 35, raggiunto nel 241 a.C. che aveva corrisposto ad un'intenta redistribuzione delle terre così inglobate a favore dei propri cittadini.

fruire di possessi dalle dimensioni più che circoscritte, per molte famiglie più fortunate o in grado di gestire meglio le loro assegnazioni, fu possibile assicurarsi proprietà fondiaria già di media o addirittura grande dimensione. Ma non solo: accanto alle terre in proprietà quiritaria, le grandi conquiste territoriali avevano permesso ai governanti romani di far crescere un vasto demanio di terre pubbliche, che di fatto – non troppo diversamente dalle pur diverse terre gentilizie dell'età arcaica – venne pressoché monopolizzato dal ceto dirigente romano e dai suoi più immediati alleati. In questo caso però, non si trattava di pochi ettari ma di vasti appezzamenti che potevano tranquillamente raggiungere, come nella ricca Sabina, la dimensione di parecchie decine di ettari. E questo ebbe a riflettersi sull'organizzazione produttiva da un lato, sul paesaggio agrario, dall'altro.

Perché una delle caratteristiche dell'espansione territoriale romana fu che i nuovi territori: l'agro veiente come le ricche terre del Lazio meridionale e della Campania, prima, quelle della Sabina poi, erano di qualità assai migliore che la povera e poca terra del *Latium vetus*, permettendo quindi un ulteriore progresso nelle forme di sfruttamento agrario. Un nuovo paesaggio dovette prendere allora consistenza, in cui gli antichi campi a grano, essenziali al sostentamento della popolazione di contadini-soldati della prima età repubblicana vennero ampliandosi, ma, soprattutto nobilitandosi con l'espansione di nuove e più ricche culture. È in questa fase storica che l'ulivo, già presente nelle terre della Sabina e dell'Etruria, e la vigna, da tempo coltivata in area etrusca, fecero il loro ingresso massiccio nei paesaggi romani.

Mentre iniziava a formarsi un nuovo tipo di organizzazione produttiva, associato alla formazione delle prime fattorie insediate su unità fondiaria di una certa consistenza. Di esse le indagini archeologiche contemporanee trovano tracce sempre più numerose, nelle varie aree dell'Italia centrale, a costellare il paesaggio agrario del III secolo, in una fase di rapida trasformazione. Già al tempo della prima guerra punica incontriamo le prime tracce di un'organizzazione delle unità fondiaria come sistemi produttivi autosufficienti, orientati al mercato, la cui gestione tende ormai a separarsi dalla proprietà.

Protagonista di questa nuova vicenda non è più il mondo minuto di un contadino direttamente impegnato nel lavoro dei campi, *cum sua progenie*. Questi strati più deboli della popolazione romana, in effetti, tendono a restare al margine del nuovo scenario, di cui l'elemento trainante è costituito da proprietari legati ai loro domicili cittadini ed agli impegni civili, detentori di grossi capitali che potevano essere investiti in colture più costose

ma più redditizie, oltre che nel grande allevamento. Costoro, dalla città, delegavano la gestione del loro insieme di *fundi* ad uno o più massari di loro fiducia. Questi loro subalterni, quasi sempre di condizione servile, o al massimo ex schiavi, provvedevano a organizzare e dirigere i contadini in essi impiegati, schiavi anch'essi del *dominus*, almeno in buona parte. Perché di schiavi, ormai v'era crescente abbondanza, giacché, sin dalla fine del quarto secolo, le continue guerre vittoriose condotte da Roma avevano messo a sua disposizione una crescente massa di prigionieri, trasformata quasi sempre in nuovi schiavi immessi sul mercato interno. Gran parte di essi era destinata a costituire gli organici di un nuovo tipo di agricoltura che s'accingeva ad assumere i connotati propri di un sistema schiavistico.

L'aspetto che, forse, più avrebbe colpito un osservatore in grado d'abbracciare le trasformazioni in corso nell'intera Penisola sarebbe stato la moltiplicazione degli insediamenti cittadini ed il forte consolidamento dei vecchi centri. La cultura cittadina propria dei Romani, da un lato, trovò una piena corrispondenza nei livelli di sviluppo che, in tal senso, il mondo magno-greco, fatto essenzialmente di città, presentava. Dall'altro, nelle zone di più recente espansione e più 'arretrate', caratterizzate ancora da diffuse forme d'insediamenti minori – che i Romani indicheranno come *vici* e *pagi* – la spinta verso processi di urbanizzazione avvenne sia con la fondazione di nuove città, nella forma di colonie romane e latine, sia favorendo l'aggregazione degli insediamenti autoctoni. La sistematica politica di costruzione di una grande viabilità, assata ovviamente sul centro del potere, Roma, a sua volta contribuiva a favorire i collegamenti tra questi centri, mentre veniva anche a svilupparsi una viabilità minore – le *viae agrariae* che incontreremo nei testi giuridici romani come nella letteratura gromatica – destinata ad assicurare un'intima relazione tra le singole città ed il loro territorio. Il superiore potere romano esteso a tanta parte della Penisola, a sua volta, poteva garantire un regime uniforme per quei grandi fiumi navigabili, assicurando un mezzo di comunicazione più sicuro ed assai più economico della viabilità stradale. E a maggior ragione ciò valeva per il controllo delle coste, lungo le quali si svolgeva, in modo ancor più ramificato, quella navigazione in grado di unire i vari porti disseminati lungo la Penisola in un'organica rete di scambi interlocali.

In questo quadro venne così sviluppandosi un sistema di fattorie medio-grandi che costituì il punto d'avvio di quella esperienza che, poi, nell'Italia post-annibalica, portò alla fioritura della villa schiavistica: da Catone a Varrone ed al 'bel giardino' come progetto egemonico nell'ultimo secolo della repubblica. Ma su di essa ho scritto troppo e tante volte per poter

sperare di dire ancora qualcosa di nuovo: limitandomi dunque a rinviare il lettore soprattutto ai miei lavori più recenti²⁴. Epperò, proprio partendo da essi, vorrei dire ancora qualcosa sul 'paesaggio-agrario', tardo repubblicano ed alto-imperiale. Perché, in questa fase di grandi trasformazioni su cui tanto e variamente ha insistito la nostra tradizione storiografica, è dato ancora una volta di cogliere una compresenza dei 'tempi lunghi' con le rotture e le variazioni legate alle grandi innovazioni organizzative e proprietarie. Quello che la precedente fase di 'accumulazione' era venuta preparando e che s'era imposto, nel secondo secolo a.C., come valore dominante, soprattutto dalla prospettiva romana, era l'emarginazione, culturale prima che fisica, del mondo dei piccoli proprietari-contadini e dell'uniformità dei paesaggi dominati dalla piccola proprietà fondiaria. Ma cosa significa, in termini di 'paesaggio'? Non molto, questo è il punto.

Perché il nuovo modello della villa schiavistica nasce e si sviluppa, almeno in un primo momento, come concentrazione proprietaria e come riorganizzazione delle forme produttive, fondata su un largo impiego di manodopera schiavistica. A ciò, però, non ha corrisposto od ha corrisposto in misura molto circoscritta una trasformazione dell'oggetto stesso dello sfruttamento agrario con una rimodulazione dell'antico *fundus*. L'espansione di una grande concentrazione fondiaria e la razionalizzazione dei sistemi produttivi non hanno inciso, insomma, che in una misura modesta sulla morfologia stessa del fondamentale fattore produttivo costituito dalla terra. Nel senso che non s'addivenne mai alla creazione di grandi ed uniformi estensioni di terra specializzate in singole culture, ma si verificò piuttosto un processo sommatorio per cui una molteplicità di unità fondiarie vennero accorpandosi, conservando essenzialmente le loro identità²⁵.

Il modello della villa conserverà il carattere tipico dell'agricoltura dell'Italia centro-meridionale (salvo forse per il territorio apulo), di un insieme di colture promiscue che si articolano anche in sistemi territoriali molto vasti e complessi. Ma il paesaggio non si modificherà granché, dando luogo a quelle vaste aree dominate da forme di monocultura e caratterizzate da una fisionomia monotona che già sbocca sull'uniformità di un'organizzazione industriale. Per questo, ancora con Varrone, quando massima sarà la spin-

²⁴ Si v. soprattutto L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Padroni e contadini* cit.

²⁵ Tali da rivivere talora anche dopo molto tempo, riprendendo la loro antica *fisionomia* proprietaria: su ciò v. già L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Alcuni aspetti dell'organizzazione fondiaria romana nella tarda Repubblica e nel Principato* (1981), ora in *Id.*, *Scritti I* cit., pp. 131-141.

ta alla trasformazione speculativa della grande villa oligarchica, ci si continuerà a riferire al 'bel paesaggio' italico, come a quello di un giardino, la cui bellezza è incomparabile con quella di ogni altra terra dell'Impero. Dove *voluptas* ed *utilitas* si saldano in un binomio che, prima che economico, è ideologico e attiene appunto al modo in cui la *terra Italia* è preservata nella sua identità antica, sino alla consapevole sua ridefinizione nel quadro della grande restaurazione augustea.

Dove l'osservatore avrebbe potuto cogliere comunque sostanziali variazioni, rispetto agli antichi paesaggi dominati dal mondo dei piccoli proprietari-contadini, sarebbe stato in una più accentuata diversificazione delle culture, ma anche delle varie zone della Penisola. Su di esse dovette pesare infatti, e non poco, la presenza delle vie di comunicazione. E non penso tanto a quelle vie vicinali o addirittura alle grandi strade pubbliche, il cui sviluppo aveva accompagnato l'espansione romana in Italia. Perché il trasporto delle principali derrate alimentari soprattutto quelle legate ai consumi di prima necessità come il grano, ma anche il vino, era associato essenzialmente alle vie d'acqua. Ecco dunque il divaricarsi di due Italie, una, più sviluppata, la cui produzione agraria poteva essere orientata a prodotti di maggior valore, destinati ad essere esportati in tutto il bacino mediterraneo. Sono quelle innumerevoli anfore di vino e d'olio i cui percorsi sono stati così esaustivamente studiati dagli archeologi, primo tra tutti André Tchernia. Non si tratta solo delle regioni costiere, ma anche di quelle percorse dai grandi fiumi navigabili: quelle dove principalmente fioriranno le grandi e sempre più opulente *villae* dell'aristocrazia romana, ma anche dei suoi emuli municipali.

V'è però un'altra Italia, costituita da quelle tante aree svantaggiate sotto il profilo dei trasporti, ma anche condizionate da una fortissima domanda locale che spesso i moderni storici hanno trascurato. Perché non dobbiamo dimenticare l'intenso processo d'urbanizzazione che caratterizza l'Italia tardo-repubblicana, ben prima della sua unificazione giuridica, dopo l'89 a.C. Si tratta di centinaia di centri cittadini che dipendono, per il loro approvvigionamento primario, dalle aree circostanti: in particolare proprio per i prodotti di prima necessità: e torniamo anzitutto al grano. Quanto più disagiata fosse stata per molte di queste dipendere dai rifornimenti marittimi, tanto più indispensabile era per queste poter contare sul loro contado²⁶.

²⁶ Cfr. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *L'economia agraria romano-italica tra fine-repubblica e principato*, in S. SEGNI, *L'agricoltura in età romana*, Milano 2019, pp. 7-35.

Ciò dovette contribuire alla persistenza di un paesaggio molto articolato, suddiviso tra le tante specializzazione produttive, oltre che tra i vari proprietari, ma ulteriormente frastagliato dalla presenza di forme organizzative diverse della produzione agraria, dove la gestione di un massiccio lavoro schiavistico coesisteva con la piccola proprietà-contadina, mai scomparsa, con i tanti mezzadri tra cui potevano essere ripartite anche grandi proprietà, e con le varie forme degli affitti agrari. Si traduceva così, anche visivamente, una caratteristica di fondo di questi paesaggi agrari nei due ultimi secoli della repubblica quasi sempre trascurata dagli storici moderni. Mi riferisco alla complessità morfologica e strutturale di sistemi produttivi diversi e tra loro, ora complementari, ora alternativi che assicurava, appunto, una flessibilità di fondo dell'intero sistema che si sarebbe rivelata preziosa a sostenere l'economia italica nell'età imperiale, quando intervenne una netta flessione delle esportazioni italiche, senza che ciò si traducesse in un catastrofico impoverimento della Penisola²⁷.

²⁷ Cfr. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Riequilibrio e vitalità nell'economia agraria italica nella prima età imperiale*, in *Studi Lo Cascio*, Bari 2019, pp. 427-441.

ROSSELLA LAURENDI*

*ASPETTI GIURIDICI DELL'APPROVVIGIONAMENTO
CEREALICOLO DI ALCUNE POLEIS IN GRECIA,
SICILIA E MAGNA GRECIA*

1. Introduzione

L'importanza dell'approvvigionamento di cereali nel mondo antico è direttamente proporzionale al loro ruolo nell'alimentazione, ma il grano, prodotto di una delicata selezione agricola, non fu affatto predominante fin dall'origine, bensì più rarefatto e dunque prezioso di altre coltivazioni maggiormente resistenti e praticate, come quelle dell'orzo (*krithê*) in Sicilia e Magna Grecia, in Grecia e ad Atene stessa¹ e del farro a Roma, unico cereale conosciutovi in età arcaica.

Un tema così ampio non potrebbe essere svolto se non a grandi linee già note e scontate nella letteratura, per così dire, sitologica. Pertanto, pur non rinunciando ad accennare al quadro generale di riferimento, mi soffermerò piuttosto su alcuni aspetti specifici, e come tali meno conosciuti o mai presi in considerazione, dell'importanza del grano quale oggetto di diritto nelle transazioni commerciali, nei rifornimenti e nella politica, nonché nei contratti di mutuo in talune *poleis* della Grecia, della Sicilia e di quell'*Italia*, che fu più tardi detta *Megale Hellás* o Magna Grecia. Mi occuperò dunque dei casi di Atene in Attica, della città elima e poi italico-siceliota di Entella, e di Locri Epizefiri in Magna Grecia, da un lato peculiari ma dall'altro emblematici, e sottoporro all'attenzione del lettore qualche mia nuova interpretazione su alcuni aspetti giuridici documentati da fonti letterarie e decreti pervenuti per via epigrafica.

* Università degli Studi di Genova.

¹ U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia e l'approvvigionamento granario dell'Atene classica*, in *L'alimentazione tra storia, Letteratura e Cultura nell'antichità e nel medioevo*, Milano 2016, pp. 21 ss., con altra bibliografia.

2. Atene fra Pericle, Andocide e Lisia

Come ho accennato, l'orzo era la coltura alimentare di base ad Atene ancora nel IV secolo: infatti i precedenti tentativi, già nel VI e nel V secolo, di assicurare stabilmente rifornimenti granari all'Attica non erano stati coronati da duraturo successo. In continuità con il passato, ma con un dinamismo egemonico impensabile prima delle guerre persiane, anche nella politica di Pericle un obiettivo centrale fu dunque l'approvvigionamento granario: a tal fine nel 446 egli aveva istituito una cleruchia, durata però solo fino al 411², a Istiea, in Eubea, dopo averne cacciato gli abitanti (Plut., *Per.* 23), e nello stesso torno di tempo cercò invano di rifornirsi di grano dall'Egitto con la catastrofica spedizione a sostegno della locale rivolta contro i Persiani (Thuc. I 104, 109-110; Diod. XI 71, 74-75)³. Pericle non trascurò allora di cercare forniture granarie anche dalla Sicilia⁴, mentre nel 444 fece fondare l'*apoikía* panellenica di Thourioi in Italia nella fertilissima pianura estesa dalla distrutta Sibari⁵ fino a Metaponto, così ricca di grano da avere l'emblema della spiga sulle sue monete.

Tramontata la potenza ateniese, nel IV secolo il problema del rifornimento granario dell'Attica diventò più complesso⁶. Sotto l'aspetto del diritto, che più ci interessa, sappiamo che nell'età di Andocide, tra la fine del V e l'inizio del IV secolo, la *nauklería*, cioè l'attività di armatore, era tenuta

² A. MORENO, *Feeding the democracy. The Athenian grain supply in the fifth and fourth centuries BC*, Oxford 2007, pp. 77-102.

³ J.M. LIBOUREL, *The Athenian Disaster in Egypt*, in *Am.Journ.Phil.* 92.4, 1971, pp. 605-615.

⁴ U. FANTASIA, *Grano siciliano in Grecia nel V e nel IV secolo*, in *ASNP* 23, 1993, pp. 9 ss.

⁵ Rinvio per la bibliografia a F. COSTABILE, *Senatusconsultum de honore Ti. Claudii Idomenei*, in *MEP* 11.13, 2008, pp. 95-96 n. 8 e Id., *La defixio della Virago Lamia di Sibari e la fonte Lyka a Copia Thurii*, in *L'iscrizione nascosta. Atti del Convegno Borghesi 2017*, a cura di A. Sartori, Faenza 2019, p. 499 nt. 69.

⁶ Vedi in particolare Demosth. XVIII 301 e XX 31 sulla dipendenza dell'Attica dalle vitali importazioni di grano. Cfr. l'ancor valido G. PERROT, *Le commerce des céréales en Attique au quatrième siècle avant notre ère*, in *RH* IV, 1877, pp. 3 ss.; L. GERNET, *L'approvisionnement d'Athènes en blé au V^e et au IV^e siècle*, in *Mélanges d'histoire ancienne*, Paris 1909, pp. 271 ss.; R.S. STROUD, *The Athenian Grain-Tax Law of 374/3 B.C.*, Princeton 1998; A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche sulla legge granaria ateniese del 374/3 a.C.*, Pisa 2010; V. MUSSA, *La sitonia nell'Atene del tardo IV secolo a.C.*, in *Historica* 6, 2016, pp. 33 ss.; e ora D. RHODE, *Von der Deliberationsdemokratie zur Zustimmungsdemokratie. Die öffentlichen Finanzen Athens und die Ausbildung einer Kompetenzelite im 4. Jahrhundert v.Chr.*, Berlin 2019, pp. 66 ss.

giuridicamente distinta dall'*emporía*, l'impresa marittima volta al commercio di grano, anche quando, come nel caso del celebre oratore, l'una e l'altra fossero esercitate dalla stessa persona⁷.

Inoltre, poco dopo la morte di Andocide, l'arringa di un altro celebre oratore attico, il meteco Lisia, contro i *sitopolar*⁸ testimonia che nel 385 ad Atene vigeva per ciascun commerciante un limite quantitativo all'importazione di cereali.

È chiaro che lo scopo di tale limitazione era quello di stornare qualsiasi tentativo di monopolio finalizzato a incrementare il prezzo al dettaglio del grano e dei cereali, ed è lo stesso oratore a informarci del divieto – non sappiamo se stabilito con legge, decreto o altro provvedimento – per i rivenditori di superare l'aumento del costo⁹ di un obolo.

Queste disposizioni rispondevano all'esigenza del controllo pubblico di beni essenziali per l'alimentazione, che era necessario importare, poiché l'Attica, per la sua conformazione orografica, mentre si prestava elettivamente alla coltura dell'ulivo, non disponeva di pianure adeguate a sostenere quelle cerealicole in rapporto alla crescita della popolazione.

Ciò, del resto, certamente costituiva un problema non soltanto ateniese, come per molte *poleis* – basti ricordare Samos e Delos – dimostrano diverse altre analoghe congiunture, indagate da studi approfonditi¹⁰, ai quali pertanto basterà in questa sede rinviare.

⁷ Come fonti vedi Andoc. I 62; Ps. Lys. VI, 6; e Ps. Plut., *And.*, 834 c. Nella vasta letteratura sul tema si vedano almeno A.J.M. MEYER-TERMEER, *Die Haftung der Schiffer im griechischen und römischen Recht*, Zutphen 1978, pp. 7 ss., 29 n. 82 e 150; J. VÉLISSAROPOULOS, *Les naoclères grecs*, Genève-Paris 1980, pp. 51 ss.; per il singolare caso di una *kathara* raffigurante una nave di Andocide cfr. F. COSTABILE, *Defixiones dal Kerameikós di Atene. La 'nave' di Andocide*, in ID., *Enigmi delle civiltà antiche dal Mediterraneo al Nilo I*, Reggio Calabria 2007, in particolare pp. 221-222.

⁸ T.J. FIGUEIRA, *Sitopolai and Sitophylakes in Lysias' Against the Graindealers*, in *Phoenix* 40, 1986, pp. 149 ss.; E. GALVAGNO, *Maledetti mercanti. Lisia 22, Contro i mercanti di grano. Introduzione, traduzione e commento storico*, Alessandria 2008.

⁹ Cfr. Lys. XXII 8. Si vedano H.P. KOHNS, *Die staatliche Lenkung des Getreidehandels in Athen (Zu Lysias, or. 22)*, in *Studien zur Papyrologie und antiken Wirtschaftsgeschichte* F. Oertel zum achtzigsten Geburtstag gewidmet, Bonn 1964, p. 146 ss. e T. FIGUEIRA, *Sitopolai and Sitophylakes* cit., pp. 149 ss.; inoltre L. MIGEOTTE, *Le contrôle des prix dans les cités grecques*, in *Entretiens d'archéologie et d'histoire. Économie antique. Prix et formation des prix dans les économies antiques*, St.-Bertrand-de-Comminges, 1997, pp. 36 ss.

¹⁰ Senza nessuna pretesa di esaustività, mi limito a segnalare almeno R. BOGAERT, *Banques et banquiers dans les cités grecques*, Leyde 1968, pp. 126-169 (Delos), 279-304; C. VIAL, *Délos indépendante*, Paris 1984 [BCH Suppl. 10], pp. 357-383; L. MIGEOTTE, *L'emprunt pu-*

3. Entella in Sicilia

Ai casi noti in Grecia vanno aggiunti quelli, di straordinaria importanza documentale, delle tabelle bronzee di Entella¹¹ e ancor più dell'archivio dell'*Olympieion* di Locri Epizefiri¹², la cui cronologia assoluta non è certa ma che, in entrambi i casi, si approssima fra la seconda metà del IV e la metà del III sec. a.C.

Le vicende entelline sono note dal ritrovamento clandestino di una serie di decreti della *polis*, incisi su tabelle bronzee, fortunatamente quasi tutte recuperate e comunque edite con corredo fotografico grazie all'impegno e all'opera di Giuseppe Nenci.

In conseguenza di una guerra insorta contro i Cartaginesi (tabb. C2⁶⁻⁷ e C3⁷⁻⁸: *πολέμου κατασταθέντος ποτὶ Καρχαδονίου*), da alcuni identificata con la I guerra punica, Entella era stata abbandonata dai suoi abitanti, ma non molto tempo dopo, cessato il conflitto, con un'operazione di *synoikismós* sostenuta da comunità più o meno vicine e, a un dato momento, anche da un *epimeletés*, Tiberio Claudio Anziato figlio di Gaio (tab. B1), preposto (*ταχθεῖς*) all'uopo (da Roma?) come una sorta di *praefectus*, la *polis* era stata rifondata e ripopolata, facendovi ritornare anche i profughi e i prigionieri¹³. Nella prima fase

blic dans les cités grecques, Québec-Paris 1984, pp. 363-366; ID., *Distributions de grain à Samos à la période hellénistique: le «pain gratuit» pour tous?*, in M. GEERARD (a cura di), *Opes Atticae. Miscellanea Philologica et Historica* R. Bogaert et H. Van Looy oblata, Den Haag 1990, pp. 297 ss.; ID., *Le pain quotidien dans les cités hellénistiques. À propos des fonds permanents pour l'approvisionnement en grain*, in CCG 2, 1991, pp. 19 ss.; R.S. STROUD, *The Athenian Grain-Tax* cit.; U. FANTASIA, *Finanze cittadine, liberalità privata e sitos demosios: considerazioni su alcuni documenti epigrafici*, in *Serta Historica Antiqua* II, Roma 1989, pp. 47 ss.; A. BRESSON, *L'économie de la Grèce des cités* II, Paris 2008, p. 126 ss.; U. FANTASIA, *La politica del grano pubblico nelle città greche: alcune riflessioni a partire dalla legge di Agirio*, in A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche sulla legge granaria* cit., pp. 87 ss.; ID., *Gli agoranomoi e l'approvvigionamento granario delle città greche in età ellenistica*, in L. CAPDETREY, C. HASENOHR (éd.), *Agoranomes et édiles Institutions des marchés antiques*, Paris 2012, pp. 35 ss.; C. AMPOLO, *Le motivazioni della legge sulla tassazione del grano di Lemno, Imbro e Sciro e il prezzo di grano e pane*, in A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche sulla legge granaria* cit., pp. 60 ss.; V. MUSSA, *La sitonia* cit., pp. 33 ss.

¹¹ Rinvio sinteticamente ad AA.VV., *Materiali e contributi per lo studio degli otto decreti di Entella*, in ASNP 12, 1982, pp. 771-1103; e ora fondamentale C. AMPOLO (a cura di), *Da un'antica città di Sicilia: i decreti di Entella e Nacone. Catalogo della mostra*, Pisa 2001.

¹² Vedi sotto § 4 su Locri Epizefiri in Magna Grecia.

¹³ L. GALLO, *Polyantropia, eremia e mescolanza etnica in Sicilia: il caso di Entella*, in ASNP 12, 1982, pp. 917-944.

(tab. A1-2: fig. 1) le vicine *poleis* di Petra, Kyttatara, Schera e Makella e sei cittadini privati (*ιδιωται Πετρίνοι*) di Petra, dei quali uno mamertino, Minatos Koruios, soccorsero (*ἐβοαθήσαν*) Entella rifornendola di grano (*σπυρός*), oltre che di denaro. I *κοινά* di Kyttatara e Schera lo 'diedero in dono alla *polis*' (tab. A1: *ἔδωκαν δωρεὰν τῷ πόλει*), Makella e Petra con sei privati *ἐμέτρησαν*, che può intendersi lo 'fornirono', oppure lo 'distribuirono'.

Malgrado *μετρέω* significhi 'misurare', 'distribuire', 'contare', 'assegnare' una quantità, e perfino 'pagare' o al medio 'ricevere in pagamento'¹⁴, ma mai 'vendere', è prevalsa la *communis opinio* che il grano fosse stato in tal caso offerto in vendita, perché nel testo del decreto entellino A1 si è creduto di vedere una contrapposizione fra *διδόνω δωρεὰν*, 'dare in dono', e *μετρέειν*, che dunque significherebbe 'fornire a pagamento', cioè 'vendere'.

Vorrei, invece, suggerire che *ἐμέτρησαν* sia contrapposto a *ἔδωκαν δωρεὰν τῷ πόλει*, 'diedero in dono alla città', nel senso che alcune città fecero donazione del grano alla *polis* di Entella, cioè ai magistrati che la rappresentavano, con un rapporto *κατὰ poleis*, o 'interstatale' che dir si voglia, mentre altre lo 'distribuirono' – s'intende direttamente alla popolazione entellina – ma lo distribuirono gratis.

Lo ritengo non solo perché non è usato il verbo con cui la lingua greca esprime il concetto di 'vendere', *πωλέω*, ma anche perché le manifestazioni di gratitudine degli Entellini – come *isopoliteia* e invito agli agoni, *proedria* per le città venute in soccorso, cui si aggiunge la *proxenia* per i privati petrini – si spiegano in corrispettivo di un atto di liberalità, ma è ben più difficile capire come potrebbero giustificarsi in caso di vendita, per la quale si potrebbe anche pensare che il venditore dovesse avere maggiore gratitudine per essersi visto acquistare la merce che non l'acquirente per avergliela comprata. Se poi si fosse trattato di una vendita sottocosto, molto probabilmente la diminuzione del prezzo sarebbe stata segnalata nel decreto, come per l'appunto accade nel caso di altri decreti¹⁵.

Invece, in tab. A1 non solo per le città soccorritrici, ma anche per i privati petrini si usa il verbo *μετρέειν* per descrivere la forma di 'aiuto' dato a Entella: *ιδιωται Πετρίνοι οἱ μετρήσαντες*. Dunque anche costoro, ricchi – a quanto pare dalle quantità fornite – anche più della loro stessa città, 'distribuirono' il grano direttamente ai beneficiari. Il significato di 'distribuire gratuitamente'

¹⁴ H.G. LIDDELL, R. SCOTT, *A Greek-English Lexicon*, Oxford 1968⁹, s.v., p. 1122.

¹⁵ Tabb. 5 e 25 dell'archivio locrese, dove si registra 'la diminuzione del prezzo' del grano. V. sotto.

o addirittura di 'dare in pagamento', del resto, è specificamente attestato per *μετρεῖν* proprio con riferimento al *sitos*¹⁶ nel IV-III sec. a.C. Questa distribuzione del prodotto direttamente ai consumatori può trovare motivazione nella volontà dei magistrati di alcune città soccorritrici e dei privati di Petra d'istaurare un rapporto personale con la popolazione di Entella, cioè con i singoli beneficiari, anche se dobbiamo chiederci a qual fine. In genere queste *frumentationes*, per usare un tipico termine latino, hanno scopi politici e soprattutto elettorali: poiché alle città accorse in aiuto di Entella per il *synoikismós* era stata concessa l'*isopoliteia*, possiamo pensare che alcuni ricchi petrini, avendo l'elettorato attivo e passivo, potessero aspirare alle cariche pubbliche a Entella stessa o si prefiggessero di sostenere candidati alle magistrature, che fossero sì entellini ma provenienti da Petra, trasferitisi con la rifondazione e il ripopolamento, ai cui fini erano stati forniti grano e denaro.

Petra donò 250 medimni di grano (130 hl), cui se ne aggiunsero, da parte dei privati petrini, 470 sempre di grano (245 hl) e 30 d'orzo; Kyttatara donò 60 medimni (31,25 hl) di grano e oltre 50 d'orzo; Schera 30 di grano (15,625 hl) e 30 d'orzo; di Makella è perduto il dato. Salvo quest'ultimo, Entella ottenne in tutto 810 medimni di grano (circa 421,875 hl). Il medimno, come misura di capacità degli aridi, aveva valori diversi *katà poleis*, ma il peso del medimno siciliano, corrispondente a 6 modi romani, poco più di 52 litri, è dato da Plinio¹⁷ e lo si può approssimare a 78 kg: per cui 810 medimni equivalgono a circa 631,8 q. Considerando la cifra mancante possiamo però giungere a un migliaio di medimni e dunque a circa 800 q o poco meno.

Non si tratta di una quantità smodata, ma fu comunque tale da trasformare la penuria di cereali (*ἐνδεια σίτου*) in abbondanza (*εὐετηρία*), consentendo di nutrire per alcuni mesi alcune migliaia di abitanti.

Inoltre i dati delle forniture sembrano dimostrare una prevalenza della coltura e del consumo di grano rispetto all'orzo, il che, nello stesso torno di tempo fra IV e III secolo, differenziava evidentemente la Sicilia dall'Attica come dall'*Italia*, visto che a Locri Epizefiri, come ad Atene stessa, l'orzo sembra invece prevalere sul consumo di grano, ed è ancor più significativo che prima, alla fine del V secolo, in Sicilia e nella stessa Entella il consumo

¹⁶ Demosth. XLVI 20: *σῆτόν τινα*; *PHib*. I 39.3 e, per l'olio, 31 (entrambi del III sec. a.C.).

¹⁷ Plin., N.H. XVIII (12) 66: *Nunc ex his generibus, quae Romam invehuntur, levissimum est Gallicum atque Chersonneso advectum, quippe non excedunt modii vicens libras, si quis granum ipsum ponderet. Sardum adicit selibram, Alexandrinum et trientem — hoc et Siculi pondus — Baeticum totam libram addit, Africum et dodrantem. in transpadana Italia scio vicens quinas libras farris modios pendere, circa Clusium et senas.*



Fig. 1. Entella, Antiquarium 'Giuseppe Nenci'. Tabella bronzea in forma di edicola con frontone e fori per l'affissione, contenente il decreto A1 con cui la *boulé* e la *halia* di Entella decretarono, con distinte delibere, onori per le città e i privati che soccorsero la città con forniture di cereali. La tabella fu esposta dai magistrati nel *bouleuterion*.

- Ἐπὶ ἀρχόντων
'Αρτεμιδώρου
Εἰέλου καὶ Γναίου
'Οππίου, Πανόμου
νεμητῆται.
- 5 ἐπειδὴ τινες τῶν πόλιων ἐς τὸν συνοικισμὸν
τὰς πόλεις οἴττω ἐβοσθήσαν, οἱ μὲν καὶ ἔδωκαν
δωρεάν τὰ πόλιν, οἱ δὲ καὶ ἐμέτρησαν, καὶ ἐδει-
10 ξασι μεγάλαν εὐνοίαν εἰς τὸν δῆμον τῶν Ἐν-
τελλῶν καὶ ἀντὶ εὐθείας οἴτου εὐετηρίαν ἐπό-
ησαν, ἔδωκε τὰ βούλαι, ὅσαι ἐβοσθήσαν τὰν πολί-
ων οἴττω ἢ χρήματι ἢ ἄλλω τινὶ ἐς τὸν συνοικισμὸν
τὰς πόλεις, εἶμιν αὐτοῖς εὐλόκαγ καὶ ἰσοπολιτεῖαι πο-
15 τί τὸν δῆμον τῶν Ἐντελλῶν κατὰ παντὸς χρόνου καὶ
κατακαλεῖσθαι ἐς τοῖς ἀγῶνας καὶ τῶν προεδρίαν, καὶ ἰδι-
ώτας δὲ τοῖς ἐβοσθήσαντας τὰ πόλιν οἴττω ἐς τὸν συν-
οικισμὸν εἶμιν αὐτοῖς προξένους τὰς πόλεις τῶν Ἐντελ-
λῶν καὶ αὐτοῖς καὶ τὰ τέκνα αὐτῶν ἔδωκε καὶ τὰ ἀλί-
αι, Πετρίνων τὸ κοινὸν ἐμέτρησε σπυρῶν ΗΒΘ μεδμῖνους,
20 Κυτταταρινῶν τὸ κοινὸν ἔδωκε δωρεάν σπυρῶν ββ, κρι-
θῶν Ηβ, τὰν πε! Σχερίνων ἔδωκε δωρεάν τὸ κοινὸν σπυρῶν
ββ, κριθῶν ββ, Μακελλῶν τὸ κοινὸν ἐμέτρησε σπυ-
ρῶν η? μεδμῖνους. Τούτων δὲ Πετρίνοι οἱ μετρήσαντες
οἶδε· Θεόδωρος Πράτῳος Σάνειος σπυρῶν ββ, Αἰσχύλιος
25 Πράτῳος Σάνειος σπυρῶν ββ, Ἡρά-
κλειος Ἡρακλείδα σπυρῶν β, Ἀρίμναστος Σίμου β,
Σώσανδρος Ἀρίστατος σπυρῶν β, Μίνατος Κόρουτος
Μομερτίος κριθῶν ββ. Τὸ δὲ ἄλίσμα τοῦτο οἱ ἀρ-
χόντες γράψαντες ἐς χάλκῳ ἀναθέτω ἐς τὸ
30 βουλευτήριον.

Nell'anno degli arconti
Artemidoros figlio di Eielos
e Gnaios figlio di Oppios,
il primo del mese di Panamos,
poiché alcuni delle città (amiche ci) soccorsero
con cereali per il sinecismo
della (nostra) città
– gli uni facendone dono alla (nostra) città,
gli altri dritribuendolo –
e dimostrarono grande benevolenza verso il popolo
degli Entellini e di fronte alla scarsità di cereali
ne apportarono in abbondanza,
il Consiglio ha decretato che quante
fra le città (ci) soccorsero con cereali
o con denaro o con altro
per il sinecismo della (nostra) città
abbiano per tutto il tempo la
gratitudine e la parità di diritti civili
con il popolo degli Entellini,
che siano invitate agli agoni
e a sedere nei primi posti,
che i privati che aiutarono la (nostra) città con grano
per il sinecismo godano del diritto di ospitalità
della città degli Entellini,
essi e i loro figli.
Lo ha decretato anche l'assemblea.
La comunità dei Petri
ha distribuito 250 (?) medimni di grano;
la comunità dei Kytattarinoi
ne ha dati in dono 60 di grano e 50 (?) di orzo;
la comunità degli Scherini
ne ha dato in dono 30 di grano e 30 di orzo;
la comunità dei Makellinoi
ha distribuito (?) medimni di grano.
I privati cittadini di Petra
che ne hanno distribuito sono questi:
Theodoros figlio di Praton, sanneo,
150 (?) medimni di grano;
Aischylis figlio di Praton, sanneo,
120 (?) medimni di grano;
Herakleios figlio di Herakleidas
100 (?) medimni di grano;
Arimnastos figlio di Simos
50 medimni;
Sosandros figlio di Ariston
50 medimni di grano;
Minatos Corvios, mamertino,
30 medimni di orzo.
Questo decreto gli arconti,
dopo averlo fatto incidere
su tavola di bronzo,
affiggano nel *bouleuterion*.

predominante, tanto da diventare emblematico come *episemon* monetale dei mercenari campani, fosse ancora quello dell'orzo¹⁸.

A Entella è stato individuato e scavato il *sitonion* (figg. 2-4) costruito nell'ultimo quarto del IV secolo e distrutto da un incendio a metà del III, dunque più o meno all'epoca dei decreti: esso è correlato al culto di Demetra, la dea delle messi, tanto che la sua costruzione fu inaugurata, nel porre le fondamenta dell'angolo Nord-Ovest, da un deposito di *anathemata* fittili raffiguranti Demetra con *polos*, reggente la fiaccola per illuminare il buio dell'Oltretomba e il maialino da sacrificare (fig. 5), e con «una *θυσία* urania di tipo alimentare, con la quale sia le offerte che i residui del rito (le analisi paleobotaniche hanno verificato la presenza di carboni di leccio e di cariossidi di cereali) furono deposti con ordine nella fondazione del muro perimetrale del granaio, secondo una pratica ben nota dall'area mesopotamica alla Grecia propria ed a quella occidentale»¹⁹.

Sotto l'aspetto architettonico, il *sitonion* pubblico entellino si presenta come una sequenza di ambienti rettangolari non dissimili dagli *horrea*, i magazzini romani per lo stoccaggio del grano, anche se meno grandi e più semplici²⁰ (figg. 2, 4).

Solo gli ambienti A, B e C, forniti di *pithoi* (fig. 3), erano certamente destinati alle derrate alimentari.

Altre stanze, invece, hanno mostrato tracce d'uso abitativo, tanto da far pensare «sulla base di documenti materiali quali quelli forniti dall'e-

¹⁸ A. CAMPANA, *Sicilia. Kampanoi di Entella (410-408 a.C.)*, in A. MORELLO (a cura di), *Contributi alla conoscenza della storia, archeologia, numismatica e vita quotidiana dei popoli dell'Italia antica*, II. *Campani*. KAMPIANOΣ, Cassino 2010, pp. 72 ss.

¹⁹ M.C. PARRA, *Un granaio di Entella tra IV e III sec. a.C.*, in *Atti delle Giornate Internazionali di Studi sull'Area Elima (Gibellina 1991)*, Pisa 1992, pp. 547-555; EAD., *L'edificio ellenistico nella conca orientale*, in G. NENCI (a cura di), *Entella I*, Pisa 1995, pp. 9-76, e in particolare pp. 34-37, 66 n. 85, 67 n. 110 e 115; EAD., *Un deposito votivo di fondazione ad Entella nel IV sec. a.C.*, in *Atti delle Secondhe Giornate Internazionali di Studi sull'Area Elima (Gibellina 1994)*, Pisa 1997, pp. 1203-1214; M. DE CESARE, M.C. PARRA, *Gli edifici lungo il vallone orientale della Rocca*, in AA.VV., *Entella. Relazioni preliminari delle campagne di scavo 1992, 1995, 1997 e delle ricognizioni 1998*, in *ASNP 4*, 1999, pp. 37-55; e da ultima M.C. PARRA, *Ad Entella tra un granaio ed un oikos: nuovi dati sulla thysia di fondazione*, in *Quarte Giornate Internazionali di Studi sull'Area Elima (Atti del Convegno, Erice 1-4 dicembre 2000)* II, Pisa 2003, pp. 1029-1048 (citazione da p. 1029).

²⁰ Cfr. M.C. PARRA, *L'edificio ellenistico* cit., p. 34: «Siamo comunque ben lontani dal poter pensare, per esempio, che nel nostro edificio possa mai essere stato immagazzinato tutto insieme un quantitativo di grano pari a quello fornito ad Entella da varie città in occasione del sinecismo, secondo la testimonianza del quinto decreto» (qui tab. A1).



Fig. 2. ENTELLA Complesso del sitonion



Fig. 3. Pithoi dal sitonion di Entella.

Fig. 4. Panoramica del sitonion di Entella.



Fig. 5. Ex voto fittile di Demetra con fiaccola dal deposito di fondazione del sitonion di Entella

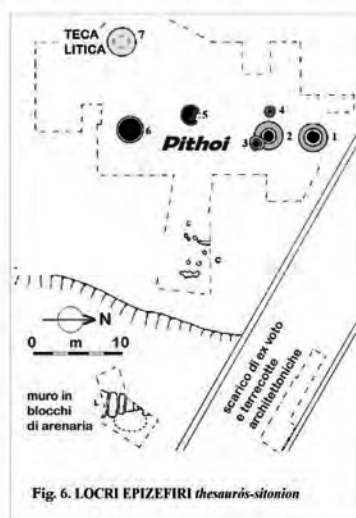


Fig. 6. LOCRI EPIZEFIRI thesauris-sitonion



Fig. 7. Pithos nr. 1 con grappe di piombo di restauro in situ nel sitonion di Locri



Fig. 8. Cassaforte litica cilindrica e coperchio con 4 anelli bronzei per il sollevamento mediante argano a Locri (nr. 7)

dificio entellino e forse anche da ... altri complessi variamente affini ... che *sitonion* possa intendersi – almeno in taluni contesti specifici – come “qualcosa che stia a mezzo tra un ufficio contabile e un granaio”»²¹. La congettura non è priva di indizi e confronti, come il *sitonion* di Morgantina, messo in rapporto con la *lex Hieronica* ricordata da Cicerone per l'esazione percentuale dei tributi granari a Roma²². Questa ipotesi cautamente ma acutamente avanzata per Entella nel 1995 dall'archeologa M. Cecilia Parra, è ora corroborata dal caso del *sitonion* dell'*Olympieion* di Locri Epizefiri, scavato nel 1993-94.

4. *Thesaurós* e *sitonion* dell'*Olympieion* di Locri Epizefiri in Magna Grecia e loro gestione da parte dei *hieromnamones*

Tanto sono esemplari le edizioni degli scavi di Entella, quanto è disastroso lo stato dell'edizione e documentazione dello scavo locrese del 1993-94, oggi privo di qualsiasi riscontro per l'impossibilità di rintracciare reperti archeologici e paleobotanici e campagna fotografica, gli uni e l'altra rimasti in gran parte inediti. Lo scavo è infatti noto, malamente, solo da una pubblicazione preliminare del 1996²³.

Comunque, a Locri il *sitonion*, esplorato probabilmente solo in parte, ha tutt'altra struttura rispetto a quelli sicelioti, costituito com'era originariamente da non meno di una decina circa di grandi *pithoi* di terracotta, dei quali 7 ancora *in situ* o identificati da tracce, interrati in contiguità al *thesaurós* di Zeus Olimpio, quest'ultimo costituito da una cassaforte litica sotterranea chiusa da un gigantesco coperchio e contenente il tesoro e 37 tabelle bronzee²⁴, il tutto certamente occultato alla vista e tenuto segreto.

²¹ M.C. PARRA, *L'edificio ellenistico* cit., p. 35: la citazione entro virgolette in esponente è tratta da S. CONSOLO LANGHER, *Il sikelikon talanton nella storia economica e finanziaria della Sicilia antica*, in *Helikon* 3, 1963, p. 412 (contra: U. FANTASIA, *Finanze cittadine* cit., p. 72).

²² Cic., *Verr.* II 32,147; III 14,28. Cfr. E. SIÖQVIST, *Excavations at Morgantina (Serra Orlando) 1959. Preliminary Report IV*, in *AJA* LXIV, 1960, p. 131; M.C. PARRA, *L'edificio ellenistico* cit., p. 35.

²³ M. CARDOSA, *L'area sacra di Zeus Olympios*, in AA.VV., *I Greci in Occidente. Santuari della Magna Grecia in Calabria*, Napoli 1996, pp. 69-73. L'inadeguatezza dell'articolo per la completa conoscenza scientifica non è affatto dovuta all'Autore, ma alla destinazione divulgativa del volume e al fatto che è poi mancata qualsiasi pubblicazione in argomento.

²⁴ Cfr. per Locri l'*editio princeps* di A. DE FRANCISCIS, *Stato e società a Locri Epizefiri. L'archivio dell'Olympieion locrese*, Napoli 1972; D. MUSTI (a cura di), *Le Tavole di Locri. Atti del Colloquio sugli aspetti politici, economici, culturali e linguistici dei testi dell'archivio locrese*

Come in altre *poleis*, anche a Locri esistevano magistrati appositi addetti alla gestione del grano e dei cereali: se altrove troviamo *agoranomoi*, *sitologoi*, *sitophylakes* e affini, a Locri c'erano tre *ἱερομνάμονες* o *ἰαρομνάμονες ἐπὶ τῷ σίτῳ*, che si affiancavano ad altri tre *ἱερομνάμονες ἐπὶ θησαυρῷ*.

Benché avessero competenze distinte, mi sembra di poter dedurre la stretta connessione fra i due collegi ternari di *hieromnamones* locresi non solo dall'identità del titolo magistratuale e dall'analogia delle loro funzioni quali gestori delle operazioni di prestito di denaro o di derrate fra santuario, che rappresentano, e città, rappresentata invece talvolta dai fatarchi²⁵, ma anche dal fatto che il *thesaurós* dell'*Olympieion*, più volte menzionato negli atti dell'archivio come luogo di deposito o di prelievo di beni, era sotterraneo (figg. 6-8) e costituito da una teca litica cilindrica – fornita di un pesante coperchio con quattro anelli bronzei per il sollevamento mediante argano (fig. 8) – e da diversi *pithoi* fittili (fig. 7) che conservavano ancora all'interno qualche traccia carbonizzata delle granaglie contenutevi.

Interessante sotto l'aspetto giuridico è che queste ultime sono spesso oggetto dei documenti di mutuo fra santuario e *polis*, deliberati con decreti (*dogmata*) della *bolá* e del *damos*, dai cui originali su tabelle lignee o su papiro sono il più delle volte ricavate le copie incise nel bronzo, e, almeno a un dato momento, custodite nella cassaforte.

Sia la cassaforte che le giare erano profondamente interrato e nascoste alla vista: bisogna presumere che un edificio le occultasse, anche se non ne sono rimaste tracce per il dilavamento piovano, per l'abbassamento della quota antica di calpestio e perché l'edificio era probabilmente costruito in legno e mattoni crudi²⁶.

Possiamo comunque constatare che nei decreti e nell'economia locrese, come anche nella conservazione e nell'occultamento, alle scorte di cereali

(Napoli 1977), Roma 1979; F. COSTABILE (a cura di), *Polis e Olympieion a Locri Epizefiri. Costituzione, economia e finanze di una città della Magna Grecia*. Editio altera e traduzione delle tabelle locresi, Soveria Mannelli 1992; L. DEL MONACO, *Le Tavole di Locri sono 37: un nuovo attacco tra le tabb. 35, 36, 37*, in *RFIC* 125.2, 1997, pp. 129-149 e ora soprattutto F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri ed il basileus*, in Id., *Enigmi delle civiltà antiche dal Mediterraneo al Nilo I*, Reggio Calabria 2007, pp. 251-307.

²⁵ Rinvio a F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri* cit., pp. 253-254, 260-262, 265, 267, 272-274, 294.

²⁶ Mattoni di terra cruda sono citati in tab. 30¹⁴ e tracce del loro impiego sono state trovate negli scavi locresi. Inoltre il loro uso nell'edilizia dell'attuale area archeologica è persistito fino alla metà circa del XX secolo.

era data pari importanza che al tesoro metallico del tempio, insieme al quale le granaglie sono menzionate nei testi dell'archivio, tanto da nascondere le une e l'altro nello stesso sito segreto, sistema che funzionò tanto bene da preservare la cassaforte chiusa e sigillata col suo contenuto fino al 1959.

A me sembra che, mentre il tesoro in oro e argento doveva essere ordinariamente ben custodito nella cassaforte litica, l'occultamento probabilmente delle tabelle bronzee attestanti i mutui e certamente quello dei cereali fosse dovuto a eccezionali condizioni di pericolo bellico, dovendosi immaginare che normalmente il grano fosse conservato, a Locri come altrove, in depositi di certo più facilmente accessibili e non celati alla vista.

5. Vendita, importazione, mutui ed esazione tributaria di grano e cereali nelle tabelle locresi

Passando al contenuto delle tabelle bronzee custodite nella cassaforte, esse sono, salvi pochi casi di decreti della *bolá* e del *damos*, copie d'archivio del santuario – o trascrizioni o 'estratti da decreto' che dir si voglia, del genere che a Roma era designato come *descripta et recognita* – per mutui di denaro e di derrate alimentari concessi dall'*Olympieion* alla *polis*. Le finalità del prestito, irrilevanti in mutui di diritto privato (*daneia*), sono invece il più delle volte, anche se non sempre, indicate in questi documenti di diritto pubblico, che non sono *symbolai katà poleis* ma si fondano su un rapporto definito dal Costabile 'interno' alla città o 'riflessivo', e che in effetti è altrove indicato come *ἴδιος*, «termine che appalesa un rapporto di compenetrazione tra la *polis* e» il santuario, e infatti i contratti di mutuo sono chiamati nelle tabelle locresi con i nomi di *ὀφηλά* o di *χρήσις*²⁷.

Data la natura pubblicistica e nello stesso tempo interna dei prestiti, ne sono indicati i più diversi impieghi, cui saranno destinati dalle assemblee deliberanti, *bolá* e *damos*: fortificazione della città, lavori alle torri delle mura di cinta, importazione di grano dall'estero o acquisto sul mercato interno, confezione di ritratti, fabbricazione delle porte del tempio di Zeus Olimpio, offerta di uno scudo aureo al dio, contribuzione per il *basileus* etc.

Le 37 tabelle sono così la nostra principale e straordinaria fonte di co-

²⁷ Cfr. F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri* cit., pp. 273-275 (con confutazione delle esegesi contrattuali, giuridicamente errate, di C. Antonetti). Per *ἴδιος* cfr. P. COSTA, *Prestiti e pegni, tempio e città. Note sull'ἐπίκριμα efesino di Paolo Fabio Persico (44 d.C.)*, in *AUPA* 63, 2019, pp. 83-132 e in part. p. 88, da cui la citazione.

noscenza delle finanze, dell'economia, dell'agricoltura e delle istituzioni di Locri in età ellenistica prima della romanizzazione e permettono di ricostruire un ordinamento politico e costituzionale fondato su 3 tribù, di cui non conosciamo i nomi, e su 33 demi (o forse fratrie), indicati nei documenti da una sigla di abbreviazione di tre lettere anteposta al nome di ciascun magistrato, su 12 fatarchi con un presidente che durava in carica un mese, nonché sull'assetto di collegi magistratuali ternari e sulla rotazione delle tribù e dei demi (o fratrie) nelle cariche pubbliche in un ciclo temporale per la loro ripartizione egualitaria della durata di 99 anni.

Prenderò in considerazione quelle tabelle che interessano in un modo o nell'altro operazioni di prestito o di esazione tributaria aventi ad oggetto granaglie: le tabelle 4, 5, 15, 16, 25, 28, 30 e 31 registrano prestiti che la *polis* ottiene dal santuario di Zeus Olimpio per importare cereali (*sitos*) e grano (*pyrós*) e per diminuirne sul mercato il prezzo al consumatore nella vendita quotidiana al dettaglio, unitamente a quello delle fave (*kyamoi*), altro nutriente di base nell'alimentazione locale: τὸ μείωμα τᾶς τιμᾶς τῶν πυρῶν καὶ τῶν κυάμων (tab. 5).

Le somme o i beni, che la città prende in prestito dal santuario, sono valutati nella scala del talento 'leggero' d'argento, inteso come unità non monetaria, in un'economia ancora non assuefatta alla circolazione del contante, ma ponderale²⁸, cioè in peso «assunto come unità di misura, il cui prezzo è fissato in un parametro»²⁹.

I prestiti sono dunque motivati 'per il prezzo' o 'per il costo dei cereali' (tab. 28⁷⁻⁸: τῷ σίτῳ τῷ ἐν τὰν τιμᾶν), vale a dire al fine di acquistarli, dobbiamo intendere sul mercato interno e per fornirli alla popolazione, dato che nel caso di acquisto per importazione ciò è espressamente segnalato (tab. 4⁹ τῷ σίτῳ τῷ ἐπακτῷ τὰν τιμᾶν: 'il costo del grano acquistato dall'estero'). In aggiunta al prestito di valuta, la *polis* poteva prelevare a mutuo anche una

²⁸ N. PARISE, *Unità ponderali e monetarie nelle Tavole di Locri*, in D. MUSTI (a cura di), *Le tavole di Locri* cit., pp. 197-207; Id., *Il sistema della litra tra Siracusa e Locri nel IV secolo a.C.*, in *La monetazione dell'età dionigiana. Atti dell'VIII Convegno del Centro Internazionale di Studi Numismatici* (Napoli 1983), Roma 1993, pp. 271-275; L. MIGEOTTE, *Le operazioni di credito fra il santuario e la città*, in F. COSTABILE (a cura di), *Polis e Olympieion* cit., pp. 153-158 e tav. di p. 157; N. PARISE, (a cura di), *Ricerche di metrologia monetale di età greca*, in *AIIN* 47, 2000, pp. 9-213; da ultimo L. DEL MONACO, *Olympieion e zecca a Locri Epizefiri*, in *AC* 61, 2010, pp. 417-428.

²⁹ Per il concetto di 'numerario' riscontrato a Roma in età tardorepubblicana cfr. M. FERRARA, *Nota tecnica sul concetto neoclassico di 'numerario'*, in *MEP* 21.23, 2018, pp. 67-68.

quantità in natura – per il consumo alimentare della città (tab. 28⁸⁻⁹: ἄλλω σίτω τὸ κατεχρήσατο ἡ πόλις) – dei cereali stessi, che l'*Olympieion* possedeva evidentemente quale proprietario di terre e produttore.

Tale quantità è pesata in medimni e prezzata in talenti ai fini della (di)sperata (e molto) futura restituzione³⁰.

Le tabelle 4 e 5, due decreti dell'anno dell'eponimo Euphrainetos menzionanti il prestito del santuario alla città, sono state oggetto di studi approfonditi sotto l'aspetto istituzionale, diplomatico e amministrativo, ma ritengo di presentarle perché non sono esaurite le considerazioni sotto il profilo che qui specificamente interessa, quello dell'importazione o dell'acquisto del grano per iniziativa pubblica, al fine di 'calmierarne' il prezzo nella vendita al dettaglio.

Capita così che la *polis* prenda in prestito senza interessi da Zeus Olimpio il denaro necessario all'acquisto dall'estero, probabilmente in un periodo di carestia o quanto meno di insufficienza del raccolto³¹, eludendo poi la dovuta restituzione per almeno 3 anni: quelli di Euphroniskos, nel quale il mutuo fu contratto, quello di Neodamos, nel quale lo si sarebbe dovuto restituire, e infine quello di Euphrainetos, nel quale, constatata la propria insolvenza, la città medesima decreta di registrare su tabella bronzea il debito non pagato (almeno) nei due anni precedenti³².

Tab. 4: Agk. nell'anno di Euphrainetos, mentre sono *proboloi proarchontes* Gaps. Diogenes figlio di Agathokles, Dys. Euthymos figlio di Philistos, Alch. Sokrates figlio di Philippos, mentre sono *prodikoi* Thra. Euphron figlio di Sauron, Dys. Dorkion figlio di Euphroniskos, Pet. Herakletos figlio di Euphron, il Consiglio e il popolo hanno decretato che i *hieromnamones* facciano iscrivere nel bronzo il prestito, contratto Tel. nell'anno di Euthymidas, dell'importazione dei cereali: il prezzo che non restituirono gli *archontes* in carica Phao. nell'anno di Neodamos (è di) talenti 654.

Tab. 5. Agk. nell'anno di Euphrainetos, mentre sono *proboloi proarchontes* Gaps. Diogenes figlio di Agathokles, Dys. Euthymos figlio di Phi-

³⁰ L. MIGEOTTE, *Le operazioni di credito* cit., pp. 156-158.

³¹ *Ivi*, p. 154 ritiene che l'acquisto dei cereali possa essere giustificato anche dall'intento di abbassarne il costo o dalla celebrazione di un fausto evento e non necessariamente da carestia.

³² *Ivi*, p. 155.

listos, Alch. Sokrates figlio di Philippos, mentre sono *hieromnamones* per i cereali Omb. Eugenidas figlio di Philokrates, Kyl. Soton figlio di Sosicharis, Agk. Deinarchos figlio di Charippos, nell'anno in cui costoro sono in carica, il Consiglio e il popolo hanno decretato che i *hieromnamones* per i cereali facciano iscrivere la riduzione del prezzo del frumento e delle fave: del prezzo (di) 84 talenti per il frumento, per le fave (di) 58 talenti, 2 stateri, 13 litre, 4 once. Tot(ale): 142 talenti 2 stateri, 13 litre, 4 once. Questo deve la città a Zeus.

Tab. 4 e 5 non sono, come la quasi totalità degli altri documenti, una copia o 'estratto' che il santuario trae da un decreto (*dogma*) della *bolá* e del *damos* per conservare memoria del prestito erogato: si tratta invece di due veri e propri decreti della *polis* e in tab. 5 si decreta insieme, con un'unica deliberazione, tanto l'approvazione di una diminuzione del prezzo del frumento (84 talenti e rotti) e delle fave (58 talenti e rotti), quanto il prelievo 'da Zeus' della somma totale di poco più di 142 talenti a titolo di prestito³³.

Inoltre, grazie a tab. 30, nell'anno di Philonidas del 'demo' Lak., veniamo a conoscere una lunga enumerazione di entrate, cui l'*Olympieion* attinge (*ἀπὸ τῶν ...*) per dare in mutuo una quantità che la città 'prende in prestito a vantaggio del *basileus* per la contribuzione' (*ἡ πόλις ἐχρήσατο βασιλεῖ ἐν τὰν συντέλειαν*). Fra le entrate enumerate per essere date in mutuo c'è un peso indicato in talenti di cereali (*τῷ σίτω*) e di grano (*τῶν πυρῶν*). In tab. 31 vi si aggiunge l'orzo (*κριθέ*) e per quest'ultimo, come anche per i cereali e per il grano, il computo indicato in medimni, cioè nella misura di capacità degli aridi, è poi valutato anche in talenti: la valutazione in talenti è fatta per un medimno e poi moltiplicata per la quantità complessiva dei medimni in modo da indicare anche il prodotto finale in talenti dati in mutuo.

Da alcune tabelle apprendiamo anche che l'*Olympieion* esigeva e incamerava la nona parte della vendita dei cereali a titolo di tributo, usandola poi per eventuali mutui da erogare alla città su sua richiesta. In un caso, in

³³ Scrive in proposito F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri* cit., pp. 265-266: «... altre due circostanze ... rendono interdipendente la lettura dei due decreti: la prima è che in tab. 4 non si precisa se i *hieromnamones* siano quelli preposti al tesoro o ai cereali, ed i loro nomi personali non sono nemmeno riportati; la seconda è che non si precisa nemmeno a chi i 654 talenti si sarebbero dovuti restituire. Ciò è perché il confronto con tab. 5 fa capire che i *hieromnamones* sono quelli addetti ai cereali, ed il creditore è Zeus, gli uni e l'altro non nominati proprio perché i due decreti furono incisi contemporaneamente e destinati, nell'intenzione dei redattori, ad essere letti e conservati insieme, come di fatto avvenne».

tab. 25 (fig. 9), è precisato che esattore della nona dei cereali per il santuario era stato il *basileus*, di cui non è indicato il nome.

Tab. 25. Tyn. nell'anno di Gniphon ... la città ha preso in prestito da Zeus, per decreto del Consiglio e del popolo, 1741 talenti d'argento; *καὶ τῷ σίτῳ τᾶς ἐνάτας τὰν ὁ βασιλεὺς ἔλαβε τιμὴν T*. Il prestito (è) per la fortificazione della città e per i proiettili.

Tab. 16. Ski nell'anno di Sosinos La città ha preso in prestito dal dio per decreto del Consiglio e del popolo, per i lavori alle torri ... e la nona della decima dei cereali: 1500 medimni in conto di orzo.

Tab. 28. Kob, nell'anno di Euchelas ... la città ha preso in prestito da Zeus 140 talenti, 1 statere, 4 $\frac{1}{2}$ litre per il costo dei cereali; inoltre 572 medimni e $\frac{3}{12}$ di cereali che ha consumato la città, il cui prezzo al medimno (è di) 2 stateri per un prodotto di 193 talenti e 10 litre; e 17 medimni di grano + $\frac{1}{2}$ + $\frac{2}{12}$, il cui prezzo (è di) 8 talenti, 5 stateri e 15 litre. Totale di quanto (la tabella di) bronzo registra: 350 talenti, 1 statere e 10 litre.

Secondo alcuni il *basileus* è uno dei pochissimi magistrati, un *archon basileus*, indicati nelle tabelle senza il nome personale ma solo con la carica, ma secondo altri sarebbe invece un sovrano ellenistico di cui non verrebbe indicato il nome perché scontato e variamente identificato con Dionisio II, Pirro o Agatocle³⁴. Chiunque sia, è comunque lui a riscuotere una tassa sulla vendita dei cereali (tab. 25⁹: fig. 9), che era chiamata, e costituiva, 'la nona' o *henata*, cioè $\frac{1}{9}$ (il 10,20%). In realtà non si è mai pensato che la frase sia suscettibile d'essere trascritta e interpretata in due modi differenti.

1) *ἡ πόλις ἐχρήσατο παρ τῷ Διὸς ... τῷ σίτῳ τᾶς ἐνάτας τὰν ὁ βασιλεὺς ἔλαβε τιμὴν T*, da tradurre «la città ha preso in prestito da Zeus ... il valore di 1 talento della nona dei cereali che il *basileus* ha riscosso», nel qual caso 1 talento sarebbe il valore di tutto il tributo della nona dei cereali venduti riscosso dal *basileus* e versato al santuario, che lo dà interamente in mutuo alla città.

2) *ἡ πόλις ἐχρήσατο παρ τῷ Διὸς ... τῷ σίτῳ τᾶς ἐνάτας τὰν ὁ βασιλεὺς ἔλαβε: τιμὴν T*.

La semplice aggiunta di due punti nella trascrizione editoriale del testo

³⁴ Cfr. sotto, nt. 37.

epigrafico dà un senso diverso alla traduzione: «la città ha preso in prestito da Zeus ... della nona del grano che il *basileus* ha riscosso: il valore di 1 talento». In questo caso 1 talento, considerato come valutazione in peso di argento del prodotto cerealicolo prelevato, sarebbe soltanto una piccola parte dell'intero tributo della nona dei cereali che il *basileus* aveva riscosso in natura e versato al santuario, quella piccola parte cui ora il santuario attinge per darla in mutuo alla città.

La seconda soluzione esegetica potrebbe essere preferibile per il fatto che in tab. 15¹¹ la nona dei 'prodotti liquidi' o 'frutti umidi' (*hygroi karpoi*), siano essi olio e vino o olive e uva, è di 252 talenti e rotti.

Aggiungasi che sempre in tab. 15¹²⁻¹³ la 'nona della vendita quotidiana dei cereali' – *τῷ σίτῳ τῷ κατ'ἡμέραν πωλημένῳ τὴν ἑνάταν*, letteralmente 'la nona del grano venduto giorno per giorno' o 'in un giorno' – è di 189 talenti e rotti; e inoltre in tab. 16¹⁰ 'la nona della decima dei cereali, è di 1500 medimni (valutati) in conto di orzo': *τῷ σίτῳ τῆς δεκάτας τὴν ἑνάταν μεδίμνως* (1500) *ἐν κριθᾶν λόγον*, cioè «granaglie miste meno pregiate del grano, che vengono vendute allo stesso prezzo dell'orzo», per un totale che è stato calcolato avere il valore di 1250 talenti³⁵.

A voler fare qualche conto, risulta che 'la nona della decima' del prodotto è $\frac{1}{9}$ di $\frac{1}{10}$, vale a dire il 10,20% del 10%, cioè appena l'1, 2%.

Si tratta comunque di 15 talenti, la cifra più bassa tramandata per questo genere di tributo, ma ciò nonostante 15 volte superiore all'esazione del *basileus* in tab. 25, che pertanto potrebbe essere solo parte del tributo riscosso, quella che il santuario intende prestare alla città. Resta tuttavia valida l'alternativa che la nona incassata dal santuario nelle tabb. 15 e 16 sia un'entrata derivante dalla vendita quotidiana cumulata in molti giorni, mentre la nona di 1 solo talento di tab. 25 (fig. 9) sarebbe riscossa dal *basileus* in un sol giorno.

Incidentalmente vorrei cogliere l'occasione per osservare che se i decimali delle percentuali di 10,20 e 1,2 possono apparirci strani, dato che magari ci saremmo aspettati cifre intere, così non è se le percentuali ricavate si rapportano ai valori in talenti d'argento, valori che sono tutti divisibili per 3, e anche i 15 talenti che ho appena ricavato dal calcolo come 'nona della decima dei cereali in conto di orzo' condividono la medesima divisibilità ternaria, rispondono cioè al principio di un ordinamento politico-costitu-

³⁵ Così F. COSTABILE, *Redditi, terre e fonti finanziarie dell'Olympieion*, in ID. (a cura di), *Polis e Olympieion* cit., p. 160 (da cui la citazione).

zionale fondato sul 3 e sui suoi multipli, come ho ricordato all'inizio, con 3 tribù, 33 'demi' e 12 fatarchi. Anche per i 15 talenti, dunque, come è stato già sostenuto per i 1250, possiamo concludere che «è improbabile che tale divisibilità sia meramente casuale: potrebbe essere la conseguenza di una ripartizione delle imposte e fors'anche della produzione agricola o delle terre fra le tribù»³⁶.

In altri termini, anche il sistema tributario sembra rispondere al criterio di suddivisione ternaria o di multipli di 3, che informa la *politeia* di Locri Epizefiri, città dorica che condivide, forse non casualmente, questa caratteristica con l'ordinamento laconico noto a Sparta.

Riguardo al dibattuto problema se riconoscere nel *basileus* un sovrano ellenistico destinatario di un tributo eufemisticamente definito 'contribuzione' (*syntelesia*) o invece un magistrato civico destinatario di 'contributi' della *polis* per l'espletamento delle sue funzioni³⁷, come accade in altre po-

³⁶ *Ivi*, p. 160.

³⁷ In argomento vale la pena di riportare per esteso quanto ha scritto, in contro argomentazione dell'ultima proposta esegetica avanzata dal Migeotte, F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri* cit., pp. 292-293: «È da sottolineare che, mentre il *basileus* noi lo vediamo sempre come colui che 'prende' denaro, nel caso della tab. 25 ci appare come colui che 'dà' (anche se poco). Francamente sembrerebbe più una funzione da magistrato cittadino, che da re straniero; diversamente, bisognerà vedervi un atto di generosità risicato ed eccezionale di questo *basileus* straniero (se non addirittura un fatto di restituzione forzata, magari alla fine del periodo della sua presenza a Locri, come è stato supposto)” (Musti). Una decina d'anni dopo il Musti, nel 1988, il Migeotte così commentava: “Sans doute ces montants (della *συντέλεια*) conviennent-ils bien à des contributions versées au roi Pyrrhos durant les années 280-275, où il fut en contact étroit avec la cité. Mais on est surpris d'apprendre par la tablette 25 qu'il faudrait leur ajouter 'la valeur du neuvième du blé (c'est à dire de la taxe du neuvième sur le blé) qu'a pris le roi: 1 talent'. Le conquérant a-t-il vraiment prélevé un montant aussi dérisoire, qui equivaut à 24 drachmes attiques? On doit avouer qu'une telle opération conviendrait mieux à un magistrat local?”. Ma egli stesso ha scritto successivamente: “De telles sommes conviendraient sans doute à des contributions exigées par le roi d'Epire. Mais, comme dans le cas précédent, il se peut que la cité ait dû puiser également à d'autres sources. La tablette 25 donne en tout case un indice en ce sens, car elle mentionne, avec une autre somme empruntée au dieu 'pour la fortification de la cité et pour les projectiles', 'la valeur du neuvième du grain qu'a prise le roi, un talent'. En d'autres termes, selon l'interprétation commune, le roi aussi a prélevé pour ses besoins le produit de la taxe du neuvième sur le grain et c'est pour combler ce manque à gagner que la cité a ensuite emprunté la même somme au dieu'. La nuova esegesi del Migeotte può reggersi solo se la nona dei ce-reali sia una entrata tributaria della *polis*, un tributo insomma riscosso dalla *polis*, la cui mancanza determinerebbe nel caso un lucro cessante. Ma non può esservi dubbio, dalle tabb. 15 e 16, che essa è invece un'entrata del santuario, che la enumera fra le fonti di reddito, cui at-

leis, ma anche esattore di tasse per il santuario nella vendita al dettaglio, come la nona dei cereali di tab. 25 (fig. 9), pur senza entrare nella *vexata quaestio*, vorrei però osservare che esiste un dato in favore della seconda alternativa, quella cioè di un *archon basileus* locale.

Infatti, nelle tabb. 15 e 16 la menzione di una tassa riscossa dal santuario chiamata 'nona' e di un'altra chiamata 'nona della decima'³⁸, che potrebbe

tinge per erogare il prestito alla *polis*. Sembra anzi da tab. 16 che la nona sia un tributo tipico dell'*Olympieion* e legato alla storia sacra locale, la cui esazione è calcolata sulla decima, un altro tributo incassato da un 'ente' che non è certamente il santuario di Zeus e che – questa volta sì – potrebbe essere la città. A questo argomento fondamentale possono aggiungersi altre considerazioni secondarie, che non mi consentono di concordare con la tesi del Migeotte. Infatti essa farebbe di tab. 25 un caso unico, disomogeneo con la prassi amministrativa attestata dagli altri documenti, i quali abitualmente precisano la fonte da cui si preleva la somma prestata, mentre mai viene indicato che la città contrae il prestito per supplire ad un lucro cessante. E nemmeno si dichiara mai, ovviamente, perché la città non possieda di suo il danaro per far fronte alle necessità per le quali contrae il prestito. Che questo sia avvenuto solo in tab. 25 parrebbe quanto meno strano. Il *basileus* ha riscosso in tab. 25 una tassa, la nona, come *tamiai* e fatarchi hanno riscosso i tributi (*τῆλη*) in tab. 23. Anche qui, come in tab. 23, *τιμὰ* indica la stima in talenti di un prodotto agricolo. Stupirebbe inoltre che un sovrano straniero, come Pirro, riscuota direttamente – intendo dire eventualmente anche tramite i suoi funzionari o ufficiali – un tributo nella città esigendolo alla fonte, nella specie la vendita al dettaglio dei cereali. Un caso simile sarebbe unico fra le attestazioni di donativi e tributi versati ad un sovrano ellenistico da città alleate o subordinate, che per solito organizzano in proprio e nell'ambito del loro sistema fiscale la raccolta dei fondi occorrenti».

³⁸ Cfr. F. COSTABILE, *L'archivio finanziario di Locri Epizefiri* cit., p. 296: «Comunque non può esservi dubbio che i *τῆλη* siano tributi spettanti al santuario, poiché essi sono elencati nelle tabb. 23, 30 e 31 fra le altre fonti di prelevamento del prestito, tutte appartenenti a Zeus. Esattamente lo stesso sembra accadere per la nona riscossa dal *basileus*. E come per i *τῆλη* si precisa una sola volta su tre che essi sono riscossi da *tamiai* e fatarchi, così in un solo caso su tre si precisa che la nona è riscossa dal *basileus*. Tuttavia la nona dei cereali venduti al dettaglio è considerevolmente più elevata in tab. 15 (198 talenti e rotti), ed in tab. 16, dove è calcolabile in 375 talenti. Dunque dovrebbe pensarsi o ad una scarsissima produzione in quell'anno, od anche ad un prezzo politico, come ipotizza il Musti, in un anno di carestia, il che non stupisce, stante che la riduzione del prezzo del frumento e delle fave è contemplata in tab. 5, ed in tab. 4 si decreta l'importazione di cereali 'esteri'. Altra spiegazione potrebbe essere che la nona qui prelevata non derivi dalla vendita del quantitativo annuale dei cereali, ma, poiché sappiamo da tab. 15 che la si esigeva giorno per giorno, che derivi appunto dalle vendite di alcune giornate soltanto. Comunque sia di ciò, il testo di tab. 25 mi sembra essere risolutivo. Le funzioni esattive del *basileus* trovano confronto non solo nelle altre magistrature della stessa Locri (tesorieri e fatarchi), ma anche in Attica: sappiamo dall'*Athenaion politeia* (LXV 2-3) che l'eponimo prelevava l'olio degli olivi sacri dai proprietari dei terreni, in cui gli alberi si trovavano, in ragione di un cotilo e mezzo per pianta, rimettendolo poi ai tesorieri di Atena sull'Acropoli. Non trovo nulla di strano che funzioni analoghe fossero svol-

coincidere con la prima indicata brachilogicamente, per la vendita di cereali e altri prodotti agricoli, ma senza che siano indicate le modalità di riscossione come in tab. 25, dove l'esattore è il *basileus*, depone a favore dell'argomento che questi fosse incaricato anche di esigere quelle analoghe tasse sulle vendite di mercato, per le quali non vengono date indicazioni. E che un sovrano ellenistico, fosse Dionisio I, Pirro o Agatocle, secondo le varie proposte, impegnato in operazioni belliche in Magna Grecia, si prendesse la briga di fare l'esattore di tributi da quattro soldi nelle vendite di cereali al mercato che si teneva di giorno in giorno a Locri sembra ben poco verosimile.

In conclusione, l'esame della compravendita e quello dei mutui di grano e cereali concorrono a comprendere il funzionamento del sistema tributario e le competenze delle magistrature locresi.



Fig. 9. Reggio Calabria, Museo Nazionale. Tab. 25 dell'archivio dell'*Olympieion* locrese.

te a Locri dall'arconte re come ad Atene dall'arconte eponimo e che il basileus locrese abbia riscosso la nona dei cereali versandola alla cassa della città o del santuario. Inoltre il basileus ateniese, nell'ultimo quarto del V secolo, aveva competenza sull'affitto dei terreni sacri e sull'esazione dei canoni relativi».

MARIAGRAZIA RIZZI*

ἜΠΙ ΧΘΟΝΙ ΣΙΤΟΝ ἜΔΟΝΤΕΣ.
CONSUMO E APPROVVIGIONAMENTO CEREALICOLO
NELL'ATENE CLASSICA

1.

È noto¹ come l'alimentazione dei Greci si sia basata in misura considerevole sul consumo di cereali². Tale ampio uso giustifica la formula epica, che si legge più volte all'interno degli scritti omerici e scelta come titolo del contributo³, *ἐπὶ χθονὶ σῖτον ἔδοντες*, che sulla terra si cibano di *sitos*, con cui si caratterizzano gli umani rispetto agli dei che si nutrono di ambrosia. In particolare, il termine *sitos* all'interno del verso omerico ora citato designa, tra l'altro⁴, proprio i tre cereali maggiormente consumati, orzo, in misura pre-

* Università degli Studi di Milano-Bicocca.

¹ La presente ricerca si inserisce all'interno di un più ampio progetto, finanziato dalla Alexander von Humboldt Stiftung, dal titolo «Wirtschafts- und geldpolitikbezogene Regulierungsansätze im klassischen Athen».

² Diversi sono i contributi dedicati al tema del consumo dei cereali nella Grecia antica. Si vedano, tra i lavori più significativi, A. JARDÉ, *Les céréales dans l'antiquité grecque*, I: *La production*, Paris 1925, *passim*; M.C. AMOURETTI, *Les céréales dans l'Antiquité: espèces, mouture, conservation, liaisons et interférences*, in M. GAST, F. SIGAUT (a cura di), *Les Techniques de conservation des grains à long terme. Leur rôle dans la dynamique des systèmes de cultures et des sociétés* I, Paris 1979, pp. 57 ss.; EAD., *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, Paris 1986, *passim*; P. GARNSEY, *Grain for Athens*, in P. CARTLEDGE, F.D. HARVEY (a cura di), *Crux. Essays presented to G.E.M. de Ste. Croix on his 75th Birthday*, London 1985, pp. 62 ss.; ID., *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis*, Cambridge 1988, *passim*.

³ Hom. *Od.* VIII 222; IX 89; X 101.

⁴ Sulle diverse accezioni di *sitos* si confronti L.A. MORITZ, *Corn*, in CQ 49, 1955, pp. 135 ss.

valente fino a tutta l'età ellenistica⁵, frumento⁶ e miglio⁷; è da ritenere che non meno del 70-75% del fabbisogno calorico⁸ fosse coperto da questi prodotti⁹.

È naturale, dunque, che a fronte di siffatto consumo copioso di un alimento di base, sia divenuta molto presto una questione di interesse pubblico la sua presenza nei mercati in quantitativi sufficienti. Le fonti testimoniano al riguardo un complesso articolato di misure tese a questo scopo, sia concernenti la realtà di Atene, sia relative ad altre *poleis* greche. L'attenzione sarà precipuamente soffermata in questa sede sull'approvvigionamento cerealicolo ad Atene¹⁰ in epoca classica, soprattutto nel IV secolo, partico-

⁵ Il rapporto tra produzione di orzo e di frumento in Attica è stato stimato, nel IV secolo, in 10 a 1. Tale assoluta prevalenza dell'orzo è da ricercare nel fatto che questo cereale risultava più adatto alle condizioni del suolo e alla relativa scarsità di precipitazioni in Attica. Per questo dato si rimanda a U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia e l'approvvigionamento granario dell'Atene classica*, in *L'alimentazione tra Storia, Letteratura e Cultura nell'antichità e nel medioevo*, Milano 2016, p. 10 s.

⁶ Su *sitos* come comprensivo sia di frumento, sia di orzo si veda A. JARDÉ, *Les céréales* cit., pp. 1 ss.

⁷ In merito all'effettivo consumo di orzo e frumento in relazione alla condizione sociale dei consumatori si vedano le interessanti osservazioni di L. GALLO, *Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia*, in *Opus* 2, 1983, p. 449 ss.

⁸ U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 8.

⁹ Essi venivano consumati nei diversi pasti della giornata. A colazione, ad esempio, si preparava l'*akratos*, pane d'orzo immerso nel latte. La farina ricavata dai chicchi d'orzo era inoltre consumata nei pasti principali sotto forma di minestra o sotto forma di *maza*. Per la preparazione della *maza* si procedeva nel seguente modo: dopo aver impastato la farina di orzo (*alfita*), si faceva seccare l'impasto in recipienti rotondi, ottenendo in tal modo delle gallette, che venivano poi consumate senza aggiunta di altri ingredienti, oppure insaporendole con vino e olio. Non mancavano inoltre mai nelle tavole pani di orzo o di frumento e focacce.

¹⁰ Il tema è stato oggetto di numerosi approfondimenti in dottrina. Si confrontino, limitandosi solo ad alcuni tra i contributi più significativi, G. PERROT, *Le commerce des céréales en Attique au quatrième siècle avant notre ère*, in *RH* 4, 1877, pp. 1 ss.; L. GERNET, *L'approvisionnement d'Athènes en blé au Ve et au IVe siècle*, in *Mélanges d'histoire ancienne*, Paris 1909, pp. 271 ss.; R. DESCAT, *L'approvisionnement en grain dans le monde grec des cités: histoire d'une politique*, in B. MARIN, C. VIRLOUVET (a cura di), *Nourrir les cités de Méditerranée. Antiquité-Temps modernes*, Paris 2003, pp. 589 ss.; M. PAZDERA, *Getreide für Griechenland. Untersuchungen zu den Ursachen der Versorgungskrisen im Zeitalter Alexanders des Großen und der Diadochen*, München 2003; E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention in Foreign Trade in Archaic and Classical Greece*, Leiden-Boston 2009, pp. 169 ss.; U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., pp. 7 ss.; C. BEARZOT, *Atene e il problema del grano: tra cibo e politica*, relazione consultabile alla pagina https://www.academia.edu/26807739/Atene_e_il_problema_del_grano_tra_cibo_e_politica; D. RHODE, *Von der Deliberationsdemokratie zur Zustimmungsdemokratie. Die öffentlichen Finanzen Athens und die Ausbildung einer Kompetenzelite im 4. Jahrhundert v.Chr.*, Berlin 2019, pp. 66 ss. Altri riferimenti bibliografici saranno richiamati nelle note successive.

larmente ricco di testimonianze in proposito, per giungere sino alle soglie dell'età ellenistica.

2.

Inizialmente, in una fase corrispondente in termini molto generali al periodo anteriore al 500 a.C., gli interventi del potere pubblico ad Atene sono sostanzialmente tesi a controllare che non vadano disperse le risorse prodotte¹¹. Significativo, in proposito, un noto provvedimento di Solone risalente al 594/3 a.C., secondo la testimonianza fornita da Plutarco, con cui è vietata l'esportazione dei prodotti agricoli, a eccezione dell'olio¹²:

Plut. *Vita Sol.* 24.1-2: τῶν δὲ γινομένων διάθεσιν πρὸς ξένους ἐλαίου μόνον ἔδωκεν, ἄλλα δ' ἐξάγειν ἐκώλυσεν. καὶ κατὰ τῶν ἐξαγόντων ἀρὰς τὸν ἄρχοντα ποιεῖσθαι προσέταξεν, ἢ ἐκτίνειν αὐτὸν ἑκατὸν δραχμὰς εἰς τὸ δημόσιον. 2. καὶ πρῶτος ἄξων ἐστὶν ὁ τοῦτον περιέχων τὸν νόμον.

È opinione pressoché unanime¹³ che tale divieto abbia coinvolto in particolare proprio i cereali e che abbia continuato a essere praticato anche nel periodo successivo¹⁴. Obiettivo della legge è di evitare l'esportazione di

¹¹ Teofrasto descrive le terre dell'Attica «eccellenti per la produzione di orzo» (Theophr. *Hist. pl.* VIII 8.2).

¹² Il contributo fondamentale su questa legge è quello di R. DESCAT, *La loi de Solon sur l'interdiction d'exporter les produits attiques*, in A. BRESSON, P. ROUILLARD (a cura di), *L'emporion*, Paris 1993, pp. 145 ss. È da ritenere, come lo stesso Descat dimostra (p. 149 s.), che la notizia di Plutarco sia da considerare autentica, nonostante contraria opinione di altra parte della dottrina (si vedano in proposito i richiami contenuti in DESCAT, p. 149 nt. 16), come dimostra, tra l'altro, l'indicazione da parte di Plutarco, della presenza di questa legge all'interno della prima tavola (*axon*) di Solone.

¹³ Così, tra gli altri, P. GARNSEY, *Famine and Food Supply* cit., p. 75, nonché gli autori citati da E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., p. 178 nt. 54, che tuttavia respinge tale ipotesi. Sul punto cfr. la successiva nt. 14.

¹⁴ In questo senso sembra orientata la dottrina maggioritaria più recente. Si veda, per tutti, C. AMPOLO, *Le motivazioni della legge sulla tassazione del grano di Lemno, Imbro e Sciro e il prezzo di grano e pane*, in A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche sulla legge granaria ateniese del 374/3 a.C.*, Pisa 2010, p. 60 e nt. 51. Precedentemente risultava di contro prevalente l'opinione tesa a ritenere il provvedimento dettato da circostanze particolari e dunque di limitata applicazione nel tempo. Si vedano al riguardo gli autori citati da R. DESCAT, *La loi de Solon* cit., p. 149 nt. 17, cui *adde* E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., p. 179.

prodotti necessari per il nutrimento della popolazione ateniese, nonché di controllare eventuali *surplus* interni di prodotto, garantendoli al mercato locale¹⁵. La sanzione prevista, assai grave, è la maledizione¹⁶ da parte dell'arconte¹⁷, a dimostrazione della valutazione delle condotte punite come lesive dell'intera collettività¹⁸.

Le importazioni di cereali invece non sono del tutto assenti in questo periodo, ma rivestono un carattere che si può dire marginale.

3.

Progressivamente, tuttavia, la quantità di cereali prodotta a livello locale diviene del tutto inidonea a soddisfare i fabbisogni della *polis*, con il conseguente ricorso in maniera sempre più diffusa alle importazioni. Inizialmente, nel V secolo, in particolare a partire dal 478/7, ossia dalla fine della seconda guerra persiana e dalla fondazione della Lega delio-attica, se per un verso si assiste a un incremento demografico considerevole della popola-

¹⁵ Una diversa ipotesi è sviluppata da E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., p. 178 ss., per la quale «the Solonian legislation should be considered as it appears, as an oil law» (p. 179). In particolare, secondo la studiosa la legge avrebbe avuto quale unico scopo quello di incrementare il più possibile la produzione e l'esportazione di questo prodotto. In realtà, la stessa impostazione della legge, così come ricordata da Plutarco, in cui si sancisce un divieto generale di esportazione di prodotti alimentari ponendo l'esportabilità dell'olio come eccezionale e derogatoria di tale divieto, mostra già chiaramente la volontà di introdurre una disposizione di carattere ampio. L'eccezione relativa all'olio si giustifica a sua volta in considerazione del particolare rilievo che l'esportazione di questo prodotto rivestiva per Atene, ricchezza che naturalmente non poteva essere soggetta alle limitazioni generali imposte dalla legge.

¹⁶ Su questa tipologia di sanzione si vedano G. GLOTZ, *La solidarité de la famille dans le droit criminel en Grèce*, Paris 1904, in part. pp. 569 ss.; E. KARABÉLIAS, *La peine dans l'Athènes classique*, in *Recueils de la société J. Bodin*, LV, Bruxelles 1991, pp. 121 ss.; nei due lavori elenco delle diverse condotte sanzionate con questa pena. Un interessante parallelo in proposito è contenuto in un'iscrizione di Teo (Meiggs-Levis 1988, 30, A, ll. 6-12), riconducibile agli anni 470/460, nella quale la medesima sanzione è comminata contro coloro che abbiano ostacolato in qualsiasi modo l'importazione di grano nella città o lo avessero riesportato. Su questo profilo dell'iscrizione si veda, per tutti, A. BRESSON, *L'économie de la Grèce des cités. II. Les espaces de l'échange*, Paris 2007-2008, p. 190 s., p. 200. La *ôpa* è documentata in generale nella regolamentazione soloniana in Herod. I 29; Arist. *Ath. Pol.* 7; Dio Chrys. 80. 6.

¹⁷ L'arconte, a sua volta, sarebbe incorso nella punizione di cento dracme nel caso di mancato intervento contro il malfattore.

¹⁸ Giustifica la sanzione della maledizione dell'arconte sulla base della valutazione di una nuova etica rispettosa delle esigenze dell'intera collettività R. DESCAT, *La loi de Solon* cit., p. 147.

zione ateniese¹⁹, per altro verso il dominio marittimo di Atene in particolar modo sull'area dell'Egeo consente alla *polis* di accedere ad aree cerealicole importanti (Mar Nero, Eubea, Egitto, Sicilia, ecc.) e di assicurarsi l'importazione necessaria di grano²⁰. Significative in proposito le parole contenute nella Costituzione degli Ateniesi di Pseudo-Senofonte, in cui si legge che solo gli Ateniesi, tra i Greci e i barbari, sono in grado di far convergere presso di sé i prodotti degli altri²¹.

Un mutamento considerevole si realizza invece nel IV secolo²². Dopo la guerra del Peloponneso, se da un lato si verifica una diminuzione della popolazione cittadina²³, con un conseguente fabbisogno più ridotto, dall'altro lato Atene perde la sua talassocrazia, circostanza questa che porta la *polis* a ricorrere a strumenti, in parte nuovi, per soddisfare le esigenze di cereali²⁴.

¹⁹ Per un calcolo in merito alle dimensioni di siffatto aumento si rimanda a U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., pp. 18 ss.

²⁰ Sul punto si vedano, per tutti, A. BRESSON, *L'économie de la Grèce* II cit., pp. 208 ss.; M. CANEVARO, *Demostene, «Contro Leptine»: introduzione, traduzione e commento storico*, Berlin 2016, p. 245. Di diverso avviso A. MORENO, *Feeding the Democracy. The Athenian Grain Supply in the Fifth and Fourth Centuries BC.*, Oxford 2007, pp. 144 ss., il quale ritiene che lo sfruttamento delle cleruchie e soprattutto il controllo dell'Eubea fossero sufficienti per integrare il fabbisogno di cereali ad Atene, ma si vedano le persuasive osservazioni dei summenzionati Bresson e Canevaro. In generale, sulla necessità, già nel V secolo, di ricorrere alle importazioni di grano si rimanda alla bibliografia citata da V. MUSSA, *La sitonia nell'Atene del tardo IV secolo a.C.*, in *Historica* 6, 2016, p. 33 nt. 1. Per l'importazione del grano siciliano in Grecia in epoca classica si veda il contributo di U. FANTASIA, *Grano siciliano in Grecia nel V e nel IV secolo*, in *ASNP* 23, 1993, pp. 9 ss.

²¹ Ps.-Xen. *Ath. Pol.* 2.6, 12.

²² Con riguardo all'approvvigionamento granario nel IV secolo, oltre al contributo di Fantasia edito nel 2016 più volte citato nel presente lavoro e oltre agli autori menzionati nella precedente nt. 9, si vedano, tra gli altri, anche M. WHITBY, *The grain trade of Athens in the fourth century BC*, in H. PARKINGS, CHR. SMITH (a cura di), *Trade, traders and the ancient city*, London-New York 1998, pp. 102 ss.; L. MIGEOTTE, *Le grain des îles et l'approvisionnement d'Athènes au IV^e siècle avant. J.-C.*, in A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche* cit., pp. 27 ss.; V.J. ROSIVACH, *Some Economic Aspects of the Fourth-Century Athenian Market in Grain*, in *Chiron* 30, 2000, pp. 31 ss.

²³ Sul dibattuto problema del calcolo della popolazione ateniese nel IV secolo si vedano, tra i contributi più recenti, E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., in part. pp. 171 ss.; U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., pp. 18 ss., ove ampi riferimenti e analisi della dottrina precedente.

²⁴ U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., pp. 23, il quale approfondisce altresì (p. 23 s.) il profilo del «cambiamento mentale e culturale che, dopo la restaurazione democratica del 403/2, investe la società ateniese e che si traduce in una maggiore attenzione alla sfera umana, che i Greci, da Platone in poi, designavano con il binomio *χρηματισμός τε καὶ οἰκονομία*» (p. 23).

Convergenti in proposito alcune testimonianze letterarie di Senofonte, Demostene e Aristotele²⁵.

Senofonte, nei *Memorabili*, nel riportare un dialogo tra il giovane ateniese Glaucone, che aspirava alla vita politica, e Socrate, ricorda le parole di quest'ultimo intorno alla necessità di acquisire informazioni, tra l'altro, riguardo a quanto a lungo il grano prodotto in Attica sia sufficiente a nutrire la città e di quanto ne occorra ciascun anno, in modo da sapere se la città ne sia priva e in tal caso intervenire e salvarla²⁶.

Demostene, a sua volta, nell'orazione *Sulla Corona* (330 a.C.), afferma che ogni uomo politico che si occupa degli interessi di Atene deve prestare attenzione alla questione dei rifornimenti granari, alla difesa del territorio attico, alla tutela della sua produzione di cereali, alla protezione delle rotte commerciali dirette al Pireo²⁷.

Aristotele, ancora, all'interno di un passaggio della *Retorica* rileva che, con riguardo all'alimentazione, bisogna conoscere l'ammontare e la natura del consumo necessario alla città, quanto produce e quanto importa, coloro con i quali si richiede il permesso di esportare e di importare, al fine di concludere con loro convenzioni e accordi²⁸. Nella *Costituzione degli Ateniesi*, a sua volta, si legge che l'assemblea iscriveva regolarmente nell'ordine del giorno la questione concernente l'approvvigionamento granario, insieme a quella relativa alla difesa del territorio²⁹.

²⁵ Queste testimonianze sono sovente richiamate nei lavori dedicati al tema qui affrontato. Si vedano, per tutti, tra i contributi più recenti, U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 24 s.; C. BEARZOT, *Atene e il problema del grano: tra cibo e politica* cit., p. 2 s.

²⁶ Xen. *Mem.* III 6.13: ἀλλ' ἐκείνου γέ τοι, ἔφη, οἷδ' ὅτι οὐκ ἡμέληκας, ἀλλ' ἔσκεψαι, πόσον χρόνον ἰκανός ἐστιν ὁ ἐκ τῆς χώρας γιγνόμενος σίτος διατρέφειν τὴν πόλιν, καὶ πόσου εἰς τὸν ἐνιαυτὸν προσδεῖται, ἵνα μὴ τοῦτο γε λάθῃ σέ ποτε ἡ πόλις ἐνδεὴς γενομένη, ἀλλ' εἰδὼς ἔχῃς ὑπὲρ τῶν ἀναγκαίων συμβουλευέων τῇ πόλει βοηθεῖν τε καὶ σφῆξιν αὐτήν. λέγεις, ἔφη ὁ Γλαῦκων, παμμέγεθες πρᾶγμα, εἴ γε καὶ τῶν τοιούτων ἐπιμελεῖσθαι δεήσει.

²⁷ Demosth. XVIII 301: τί χρῆν τὸν εὖνον πολίτην ποιεῖν, τί τὸν μετὰ πάσης προνοίας καὶ προθυμίας καὶ δικαιοσύνης ὑπὲρ τῆς πατρίδος πολιτευόμενον; οὐκ ἐκ μὲν θαλάττης τὴν Εὐβοίαν προβαλέσθαι πρὸς τῆς Ἀττικῆς, ἐκ δὲ τῆς μεσογείας τὴν Βοιωτίαν, ἐκ δὲ τῶν πρὸς Πελοπόννησον τόπων τοὺς ὁμόρους ταύτη; οὐ τὴν σιτοπομπίαν, ὅπως παρὰ πᾶσαν φιλίαν ἄχρι τοῦ Πειραιῶς κοιμισθῆσεται, προῖδέσθαι.

²⁸ Arist. *Rhet.* I 4.11: ἔτι δὲ περὶ τροφῆς, πόση δαπάνη ἰκανὴ τῇ πόλει καὶ ποία, ἡ αὐτοῦ τε γιγνομένη καὶ ἡ εἰσαγωγίμος, καὶ τίνων τ' ἐξαγωγῆς δεόνται καὶ τίνων καὶ παρὰ τίνων εἰσαγωγῆς, ἵνα πρὸς τούτους καὶ συνθῇ καὶ συμβολαὶ γίνωνται...

²⁹ Arist. *Ath. Pol.* 43.3-4: οἱ δὲ πρυτανεύοντες αὐτῶν πρῶτον μὲν συσσιτοῦσιν ἐν τῇ θόλῳ, λαμβάνοντες ἀργύριον παρὰ τῆς πόλεως, ἔπειτα συνάγουσιν καὶ τὴν βουλὴν καὶ τὸν δῆμον, τὴν μὲν οὖν βουλὴν ὅσα ἡμέραι, πλὴν ἐάν τις ἀφέσιμος ᾖ, τὸν δὲ δῆμον τετράκις τῆς πρυτανείας

Emerge in maniera palmare, dalle testimonianze ora menzionate, la nuova prospettiva con cui è riconosciuta e affrontata la questione dell'approvvigionamento di cereali ad Atene.

Diverse sono le strategie messe in atto al riguardo. «Voi lo sapete, immagino: noi ateniesi viviamo di grano importato più di qualsiasi altro paese al mondo»³⁰, si legge nella *Contro Leptine* di Demostene³¹. E invero, assumono un ruolo particolare³² proprio le misure volte a proteggere, facilitare e incoraggiare le importazioni³³. In questa direzione si pongono gli interventi a tutela delle rotte commerciali dalla pirateria, nonché le misure coinvolgenti i singoli commercianti stranieri al fine di attrarli ad Atene, in particolare la concessione di privilegi personali, come l'esenzione dalle tasse e la sicurezza per la loro persona e per i loro beni³⁴. Vengono inoltre istituite le *dikai emporikai*, procedure giudiziarie caratterizzate dal fatto di garantire l'accesso alle corti popolari a qualsiasi straniero e dal loro svolgersi in tempi molto rapidi³⁵. Ancora, sono incrementate le strutture materiali al Pireo.

Di particolare rilievo è inoltre l'incentivazione dei rapporti diplomatici con le principali regioni esportatrici di cereali del Mediterraneo, in particolare con il regno del Bosforo. All'interno dell'orazione *Contro Leptine* di Demostene³⁶ si legge che Atene era riuscita a ottenere l'importazione

ἐκάστης. καὶ ὅσα δεῖ χρηματίζειν τὴν βουλὴν, καὶ ὅ τι ἐν ἐκάστη τῇ ἡμέρᾳ καὶ ὅπου καθίζειν, οὗτοι προγράφουσι. 4. προγράφουσι δὲ καὶ τὰς ἐκκλησίας οὗτοι· μίαν μὲν κυρίαν, ἐν ἣ δεῖ τὰς ἀρχὰς ἐπιχειροτονεῖν εἰ δοκοῦσι καλῶς ἄρχειν, καὶ περὶ σίτου καὶ περὶ φυλακῆς τῆς χώρας χρηματίζειν...

Possono ancora essere menzionati un passaggio di Tucidide (Thuc. VI.20.4) e uno, più tardo, di Tito Livio (Liv. XLIII 6).

³⁰ Demosth. XX 31: ἴστε γὰρ δὴπου τοῦθ', ὅτι πλείστῳ τῶν πάντων ἀνθρώπων ἡμεῖς ἐπεισάκτω σίτῳ χρώμεθα.

³¹ Si veda altresì Demosth. XVIII 87.

³² Una certa attenzione è posta altresì all'attuazione di una politica di sfruttamento del territorio al fine di incrementare la produzione di cereali nella regione, ad esempio attraverso distribuzione di terre incolte o di terreni sacri non coltivati. Sul punto si veda, per tutti, C. BEARZOT, *Atene e il problema del grano: tra cibo e politica* cit., p. 3 s.

³³ Per una recente sintesi delle diverse opinioni espresse in ordine alla quantità di cereali importata ad Atene nel IV secolo si rimanda a M. CANEVARO, *Demostene* cit., pp. 245 ss.

³⁴ Si confronti L. MIGEOTTE, *La mobilité des étrangers en temps de paix en Grèce ancienne*, in C. MOATTI (a cura di), *La mobilité des personnes en Méditerranée de l'Antiquité à l'époque moderne. Procédures de contrôle et documents d'identification. La mobilité négociée*, Roma 2004, pp. 620 ss.

³⁵ Sulle *dikai emporikai* si veda, per tutti, A. MAFFI, *Riflessioni sulle dikai emporikai e prestito marittimo*, in *Symposion* 2015, Wien-Coimbra 2016, pp. 199 ss.

³⁶ Demosth. XX 32: αἱ τοίνυν παρ' ἐκείνου δεῦρ' ἀφικνούμεναι σίτου μυριάδες περὶ τεττάρᾱκοντ' εἰσί· καὶ τοῦτ' ἐκ τῆς παρὰ τοῖς σιτοφύλαξιν ἀπογραφῆς ἂν τις ἴδοι. Si veda an-

annuale di 400.000 medimni di grano dal Regno del Bosforo (circa 160.000 quintali), la metà circa di tutti i cereali importati, in cambio di supporto politico e militare, nonché di onori e privilegi, soprattutto cittadinanza onoraria, immunità fiscale e esenzione dagli obblighi liturgici³⁷.

Nell'ambito del controllo delle operazioni di compravendite interne e dei prezzi, sono istituiti appositi magistrati, i *sitophylakes*³⁸, i quali, secondo quanto testimoniato da Aristotele³⁹, devono vigilare a che i cereali siano venduti al «giusto prezzo»⁴⁰, che farina e pani siano venduti in proporzione al prezzo dei cereali e che i pani abbiano pesi conformi a quelli fissati dagli stessi magistrati. A loro volta, altre autorità, gli *epimeletai tou emporiou*, devono verificare l'applicazione della regolamentazione relativa ai cereali ad Atene, in particolare che i 2/3 del prodotto giunto al Pireo siano trasferiti nella *polis*⁴¹.

che Demosth. XX 31: *πρὸς τοίνυν ἅπαντα τὸν ἐκ τῶν ἄλλων ἐμπορίων ἀφικνούμενον ὁ ἐκ τοῦ Πόντου σῖτος εἰσπλέων ἐστίν*.

³⁷ Si veda anche un passaggio di Isocrate (Isocr. *Trap.* 57), che ricorda come Satiro avesse accordato solo con Atene, rifiutandolo invece ad altre città, il diritto di esportare grano nei momenti di penuria.

³⁸ Lys. XXII 5-6, 8-9 e 16; Demosth. XX 32; Arist. *Ath. Pol.* 51.3; Harpocr. s.v. *σιτοφύλακες*; Phot. s.v. *σιτοφύλακες*. Fonti epigrafiche: *Hesperia* 3, 1934, p. 42 s.; *Hesperia* 6, 1937, pp. 444 ss. n. 2; n. 7; n. 8; *Hesperia* 13, 1944, n. 8; *Hesperia* 30, 1961, p. 225 s., nm. 23-24. Su questi magistrati si vedano, rinviando soltanto ad alcuni tra i contributi più recenti e senza pretese di esaustività, PH. GAUTHIER, *De Lysias à Aristote (Ath.pol. 51,1): le commerce du grain à Athènes et les fonctions des sitophylakes*, in *RD* 59, 1981, pp. 5 ss. (= D. ROUSSET (a cura di), *Études d'histoire et d'institutions grecques. Choix d'écrits*, Genève 2011, pp. 193 ss.); T.J. FIGUEIRA, *Sitopolai and Sitophylakes in Lysias' Against the Graindealers*, in *Phoenix* 40, 1986, pp. 149 ss.; J. ENGELS, *Das athenische Getreidesteuer-Gesetz des Agryrhios und angebliche «sozialstaatliche» Ziele in den Maßnahmen zur Getreideversorgung spätclassischer und hellenistischer Poleis*, in *ZPE* 132, 2000, p. 99 s.; V.J. ROSIVACH, *Some Economic Aspects* cit., pp. 46 ss.; U. FANTASIA, *I magistrati dell'agora nelle città greche di età classica ed ellenistica*, in C. AMPOLO (a cura di), *Agora greca e agorai di Sicilia*, Pisa 2012, pp. 31 ss.

³⁹ Arist. *Ath. Pol.* 51.3: *ἦσαν δὲ καὶ σιτοφύλακες κληρωτοὶ <ι>, πέντε μὲν εἰς Πειραιέα, πέντε δ' εἰς ἄστυ, νῦν δ' εἴκοσι μὲν εἰς ἄστυ, πεντεκαίδεκα δ' εἰς Πειραιέα. οὗτοι δ' ἐπιμελοῦνται, πρῶτον μὲν ὅπως ὁ ἐν ἀγορᾷ σῖτος ἀργὸς ὄνιος ἔσται δικαίως, ἐπειθ' ὅπως οἱ τε μυλωθροὶ πρὸς τὰς τιμὰς τῶν κριθῶν τὰ ἄλφιτα πωλήσουσιν, καὶ οἱ ἀρτοπῶλαι πρὸς τὰς τιμὰς τῶν πυρῶν τοὺς ἄρτους, καὶ τὸν σταθμὸν ἄγοντας ὅσον ἂν οὗτοι τάξωσιν · ὁ γὰρ νόμος τούτους κελεύει τάττειν*.

⁴⁰ Si segue la traduzione offerta da U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., pp. 31 ss., in luogo della resa di *δικαίως* «in modo corretto, onestamente», proposta da altra parte della dottrina.

⁴¹ Arist. *Ath. Pol.* 51.4. Sulla fonte in discorso si veda anche il successivo § 4 del presente lavoro.

Il profilo del giusto prezzo coinvolge un'altra serie di misure poste, di cui si ha notizia nelle fonti⁴². Al riguardo, si ha invero altresì testimonianza di pressioni fatte sui mercanti per ridurre i prezzi all'ingrosso o per portare alla consegna gratuita del carico, a sua volta rivenduto al di sotto del prezzo di mercato o, in taluni casi, addirittura ridistribuito gratuitamente alla popolazione.

4.

All'interno di questo quadro si collocano una serie di disposizioni normative⁴³, conosciute principalmente grazie alle fonti letterarie, ma altresì conservate nella documentazione epigrafica.

Si possono prendere innanzitutto le mosse da una testimonianza⁴⁴ di Lisia, contenuta all'interno dell'orazione *Contro i mercanti di grano* (ca. 386/5 a.C.):

Lys. XXII 5-6: ἀπόκριναι δὴ μοι, εἰ ὁμολογεῖς πλείω σῖτον συμπρίασθαι πενήκοντα φορμῶν, ὧν ὁ νόμος ἐξεῖναι κελεύει. ἐγὼ τῶν ἀρχόντων

⁴² Per uno sguardo al dibattito dottrinale intorno agli interventi ad Atene al fine della fissazione del prezzo del grano, in cui si fronteggiano la teoria della vendita secondo un prezzo politica, quella di un prezzo calmierato, inferiore a quello di mercato, ma suscettibile di oscillazioni, quella del prezzo prevalente, quella infine della vendita secondo il prezzo di mercato, si rimanda alla sintesi contenuta in V. MUSSA, *La sitonia* cit., p. 34 nt. 6.

⁴³ Sulla regolamentazione legislativa in materia di approvvigionamento granario si vedano, tra gli altri, V.J. ROSIVACH, *Some Economic Aspects* cit., pp. 44 ss.; A. BRESSON, *L'économie de la Grèce des cités* II cit., pp. 106 ss.; A. MORENO, *Feeding the Democracy* cit., pp. 334 s.; E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., pp. 177 ss.; U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 28.

⁴⁴ Parte della dottrina ritiene che fosse regolato tramite legge o regolamento anche il divieto che si legge in Lys. XXII 8, in cui si proibisce ai *sitopolai* di incrementare il prezzo del grano per più di un obolo per dracma [e non per medimno, come evidenziato da L. MIGEOTTE, *Le contrôle des prix dans les cités grecques*, in *Entretiens d'archéologie et d'histoire. Économie antique. Prix et formation des prix dans les économies antiques*, St.-Bertrand-de-Comminges, 1997, p. 36 (= *Économie* cit., p. 424)]. In realtà, come evidenziato dallo stesso Migotte, l'esistenza di siffatta regolamentazione normativa è «impossibile à démontrer», per l'assenza di riferimenti espliciti nel testo, così come per la circostanza che, se per un verso, nella stessa orazione lisiana si legge che i *sitopolai* avevano aumentato il prezzo degli stocks di una dracma lo stesso giorno, per altro verso difetta ogni riferimento a un'accusa per tale condotta. Per un'analisi della questione si vedano anche H.P. KOHNS, *Die staatliche Lenkung des Getreidehandels in Athen* (Zu Lysias, or. 22), in *Studien zur Papyrologie und antiken Wirtschaftsgeschichte F. Oertel zum achtzigsten Geburtstag gewidmet*, Bonn 1964, pp. 146 ss. e T.J. FIGUEIRA, *Sitopolai and Sitophylakes* cit., pp. 149 ss.

κελευόντων συνεπριάμην. 6. ἐὰν μὲν τοίνυν ἀποδείξῃ, ὃ ἄνδρες δικασταί, ὥς ἔστι νόμος ὃς κελεύει τοὺς σιτοπώλας συνωνεῖσθαι τὸν σῖτον, ἐὰν οἱ ἄρχοντες κελεύωσιν, ἀποψηφίσασθε· εἰ δὲ μή, δίκαιον ὑμᾶς καταψηφίσασθαι. ἡμεῖς γὰρ ὑμῖν παρεσχόμεθα τὸν νόμον, ὃς ἀπαγορεύει μηδένα τῶν ἐν τῇ πόλει <πλείω> σῖτον πεντήκοντα φορμῶν συνωνεῖσθαι.

Dal testo si apprende l'esistenza di un *nomos* ad Atene, con cui si vieta-va ai *sitopolai*, ossia ai venditori al dettaglio, l'acquisto di più di cinquanta misure di grano alla volta. Scopo della norma è di prevenire l'accaparramento di prodotto e speculazioni al fine di aumentare i prezzi⁴⁵. La sanzione inflitta⁴⁶ contro coloro che violino la norma in discorso è, sulla base di altri passaggi dell'orazione⁴⁷, la morte. Alla stessa condanna si fa riferimento, sempre all'interno dell'orazione, in relazione a magistrati ateniesi che non fossero riusciti a evitare che venissero poste in essere siffatte manovre dai *sitopolai*.

Spostando ora l'attenzione a un diverso atto normativo tramandato sempre all'interno delle fonti letterarie, in base alla testimonianza fornita da Demostene e da Licurgo si vieta ai residenti nella *polis*, cittadini o meteci (non agli *ξένοι*)⁴⁸, di trasportare il grano in porti diversi dal Pireo⁴⁹:

Demosth. XXXIV 37: ... τῶν δὲ νόμων τὰ ἔσχατα ἐπιτίμια προτεθηκότων, εἴ τις οἰκῶν Ἀθήνησιν ἄλλοσέ ποί σιτηγήσειεν ἢ εἰς τὸ Ἀττικὸν ἐμπόριον.

⁴⁵ Per un approfondimento di questo aspetto si veda, per tutti, U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 29.

⁴⁶ Dalla lettura dell'orazione sembra emergere la possibilità di procedere all'esecuzione diretta della punizione da parte degli Undici, senza un preventivo giudizio o, come nel caso degli accusati protagonisti dell'orazione, di portare la causa alla *boulé*, la quale avrebbe provveduto a trasferirla al tribunale. Sulla procedura cfr. E. GALVAGNO, *Maledetti mercanti. Lisia 22, Contro i mercanti di grano. Introduzione, traduzione e commento storico*, Alessandria 2008, pp. 47 ss.; sulla condanna a morte senza un precedente giudizio si rimanda al lavoro di C. BEARZOT, *La violence de l'État. La condamnation à mort sans jugement dans la Grèce ancienne*, in *Archimède* 2, 2015, p. 157 s.

⁴⁷ Il riferimento alla sanzione capitale per i crimini in discorso si ricava da Lys. XXII 5, 13, 16, 18.

⁴⁸ Come rileva correttamente U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 28, «porre dei vincoli a questi soggetti economici sarebbe stato controproducente sia dal punto di vista fiscale (giacché ad Atene esistevano solo imposte indirette e i dazi doganali ne erano la voce di gran lunga più cospicua) che da quello delle esigenze alimentari della popolazione».

⁴⁹ La legge è collocata generalmente tra il 380 e il 370 a.C. Alla seconda metà del IV secolo a.C. pensa L. MIGEOTTE, *Le grain* cit., p. 33.

Lycurg. XX 27: καίτοι, ὃ ἄνδρες, καὶ περὶ τούτων οἱ ὑμέτεροι νόμοι τὰς ἐσχάτας τιμωρίας ὀρίζουσιν, ἐάν τις Ἀθηναίων ἄλλοσέ ποι σιτηγήσῃ ἢ ὥς ὑμᾶς.

La stessa legge è ricordata, sempre da Demostene, nell'orazione *Contro Lacrito*. Il convenuto aveva fatto un prestito ad alcuni mercanti di Faselide, rappresentati nel processo da Lacrito. In base all'accordo posto, si sarebbe dovuto effettuare un viaggio fino al Ponto, imbarcare grano e trasportarlo al Pireo. Tale carico, tuttavia, non era mai giunto al porto ateniese. Al *nomos* qui esaminato, Demostene affianca un altro intervento⁵⁰, contenente il divieto di porre in essere contratti di prestito marittimo per iniziative commerciali che non abbiano quale scopo il trasporto ad Atene di grano o in generale di altre merci menzionate nel contratto⁵¹:

Demosth. XXXV 50: ἴστε γάρ, ὃ ἄνδρες δικασταί, τὸν νόμον ὥς χαλεπός ἐστιν, ἐάν τις Ἀθηναίων ἄλλοσέ ποι σιτηγήσῃ ἢ Ἀθήναζε, ἢ χρήματα δανείσῃ εἰς ἄλλο τι ἐμπόριον ἢ τὸ Ἀθηναίων, οἷαι ζημίαι περὶ τούτων εἰσὶν, ὥς μεγάλαι καὶ δειναί⁵².

Nei testi veduti si legge di pene gravi e terribili (*ζημίαι... μεγάλοι καὶ δειναί*) e di sanzioni estremamente severe (*τὰ ἔσχατα ἐπιτίμια, ἐσχάτας τιμωρίας*) da infliggere ai rei delle condotte in discorso.

⁵⁰ Un problema che sollevano le testimonianze in discorso è se le due disposizioni fossero contenute in un'unica legge o in due leggi differenti. Nel senso dell'antioriorità della disposizione sul trasporto rispetto a quella relativa al prestito di denaro si pone, tra la dottrina più recente, R. DESCAT, *L'approvisionnement* cit., p. 593, che avanza l'ipotesi della possibile collocazione della prima legge già nel V sec. a.C.

⁵¹ Cfr anche Demosth. LVI 6 e 11. Per una diversa interpretazione del passaggio si veda E.M.A. BISSA, *Governmental Intervention* cit., pp. 186 ss., per la quale è da ritenere che questa disposizione sia frutto di un fraintendimento di un erudito di età ellenistica, che avrebbe combinato le due norme precedentemente menzionate da Demostene. Si confronti tuttavia U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 30 s. nt. 93.

⁵² Il testo dell'orazione prosegue con la riproduzione della legge medesima. Demosth. XXXV 51: μᾶλλον δὲ αὐτὸν ἀνάγνωθι αὐτοῖς τὸν νόμον, ἵν' ἀκριβέστερον μάθωσιν. ΝΟΜΟΣ. ἀργύριον δὲ μὴ ἐξεῖναι ἐκδοῦναι Ἀθηναίων καὶ τῶν μετοίκων τῶν Ἀθήνησι μετοικούντων μηδενί, μηδὲ ὧν οὗτοι κύριοί εἰσιν, εἰς ναῦν ἣτις ἂν μὴ μέλλῃ ἄξειν σῖτον Ἀθήναζε, καὶ ἄλλα τὰ γεγραμμένα περὶ ἐκάστου αὐτῶν. ἐὰν δὲ τις ἐκδῶ παρὰ ταῦτα, εἶναι τὴν φάσιν καὶ τὴν ἀπογραφὴν τοῦ ἀργυρίου πρὸς τοὺς ἐπιμελητάς, καθάπερ τῆς νεὸς καὶ τοῦ σίτου εἴρηται, κατὰ ταῦτά. καὶ δίκη αὐτῷ μὴ ἔστω περὶ τοῦ ἀργυρίου οὗ ἂν ἐκδῶ ἄλλοσέ ποι ἢ Ἀθήναζε, μηδὲ ἀρχὴ εἰσαγέτω περὶ τούτου μηδεμία.

In un passaggio della Costituzione degli Ateniesi aristotelica, ancora, è richiamato un intervento normativo, probabilmente collocabile negli anni 330-325, con cui si obbligano tutti gli *emporoi*, dunque anche gli stranieri, a destinare i due terzi del carico ad Atene:

Aristoth. *Ath. Pol.* 51.4: ἐμπορίου δ' ἐπιμελητὰς δέκα κληροῦσιν· τούτοις δὲ προστέτακται τῶν τ' ἐμπορίων ἐπιμελεῖσθαι, καὶ τοῦ σίτου τοῦ καταπλέοντος εἰς τὸ σιτικὸν ἐμπόριον τὰ δύο μέρη τοὺς ἐμπόρους ἀναγκάζειν εἰς τὸ ἄστυ κομίζειν.

Il restante terzo doveva rimanere verosimilmente al Pireo⁵³. Nel caso di violazione di tale divieto, la punizione prevista è, ancora una volta, la morte. Agli *epimeletai tou emporiou* è attribuita la competenza alla comminazione della relativa sanzione.

Le testimonianze in discorso mostrano una particolare attenzione alla regolamentazione di diversi aspetti dell'approvvigionamento cerealicolo ad Atene. Le disposizioni coinvolgono sia commercianti, sia venditori al dettaglio. Si tratta, d'altro canto, per lo più di interventi non occasionati da specifiche e temporanee situazioni di necessità, ma volti a fissare regole generali destinate a essere applicate nel tempo. Le violazioni di tali leggi sono punite in maniera molto severa, giungendo sino alla morte del colpevole⁵⁴, in quanto *adikia pros demon*. Colpisce in proposito la numerosità e

⁵³ Quivi, invero, viveva circa un terzo della popolazione ateniese. Per questa interpretazione del passaggio aristotelico si veda P.H. GAUTHIER, *De Lysias à Aristote* cit., pp. 7 ss., seguito dalla dottrina più recente tra cui, da ultimo, D. ROHDE, *op. cit.*, p. 82 e nt. 284 (ove riferimenti bibliografici agli autori precedenti che hanno aderito a questa interpretazione). Altri studiosi reputano, invece, che il restante terzo del prodotto potesse essere nuovamente esportato. Questa ipotesi, avanzata da A. BOECKH, *Die Staatshaushaltung de Athenen*, I3, Berlin 1886, p. 104, è stata seguita da un gruppo considerevole di autori. Si vedano i riferimenti dottrinali menzionati da Gauthier nel succitato contributo a p. 8 nt. 10 (= p. 196 nt. 10), cui adde, più di recente, P. GARNSEY, *Famine and Food Supply* cit., p. 140. Per R. DESCAT, *L'approvisionnement* cit., p. 599, la legge in discorso riguarderebbe esclusivamente il grano, il cui prezzo fosse stato in precedenza concordato con i rappresentanti della città.

⁵⁴ Sulle numerose condotte criminali che davano luogo alla pena di morte si vedano G. GLOTZ, *s.v. Poena*, in *DAGR* IV.1, Paris 1906, p. 99; E. KARABÉLIAS, *La peine* cit., pp. 98 ss., che individuano, tra le altre, le «transactions nuisibles à l'approvisionnement de la Cité». Per una valutazione della pena capitale nella Grecia antica si vedano, tra gli altri, oltre ai contributi succitati, anche L. GERNET, *Capital punishment*, in L. GERNET (a cura di), *The anthropology of ancient Greece*, Baltimore 1981, pp. 252 ss.; E. CANTARELLA, *I supplizi capitali in Grecia e a Roma. Origini e funzioni della pena di morte nell'antichità classica*, Milano 1991; EAD., *I*

la severità delle disposizioni in discorso, soprattutto se confrontata con le altre testimonianze a nostra disposizione in ordine alle forme di repressione di condotte lesive degli interessi commerciali⁵⁵.

5.

Nell'ambito degli interventi normativi tesi a determinare l'afflusso di cereali ad Atene assume un rilievo particolare il *nomos* di Agirrio del 374/3 a.C., edito nel 1998 da R. Stroud⁵⁶, sicuramente una delle più grandi scoperte degli ultimi anni nel campo dell'epigrafia greca e una fonte particolarmente preziosa per il tema qui affrontato⁵⁷.

Greci, noi e la pena di morte. Funzione della pena e ruolo delle vittime tra retribuzione, riabilitazione e «restorative justice», in Fides Humanitas Ius. Studii in onore di L. Labruna I, Napoli 2007, pp. 643 ss. (= I Greci, noi e la pena di morte, in Argos 32, 2008-2009, pp. 7 ss.); C. DARBNO-PESCHANSKI, La prononcé de la peine de mort en Grèce ancienne, in I.S. PAPADOPOULOS, J.H. ROBERT (a cura di), La peine de mort: droit, histoire, anthropologie, philosophie, Actes du colloque, Paris 24 et 25 avril 1998, Paris 2000, pp. 129 ss.; J. KUCHARSKI, Capital punishment in classical Athens, in Scripta Classica 12, 2015, pp. 13 ss.

⁵⁵ Per una rapida rassegna delle testimonianze in discorso si veda J.J. THONISSEN, *Le droit pénal de la république athénienne précédé d'une étude sur le droit criminel de la Grèce légendaire*, Bruxelles-Paris 1875, pp. 397 ss. Per la punizione di condotte fraudolente concernenti pesi e misure mi sia permesso di rinviare al lavoro di M. RIZZI, *Marktbezogene Gesetzgebung im späthellenistischen Athen: Der Volksbeschluss über Maße und Gewichte. Eine epigraphische und rechtshistorische Untersuchung*, München 2017. Interessante il raffronto con le informazioni fornite dalle fonti in ordine al falso nummario, anch'esso punito con la morte. Per un approfondimento del tema si rimanda a G. THÜR, G. STUMPF, *Sechs Todesurteile und zwei platitierte Hemidrachmen aus Dyme. Zu Sull.3 530, Münzkabinette Athen Nr. 4046 und München, Dyme 12*, in *Tyche* 4, 1989, pp. 171 ss. Uno studio dettagliato di tutte le testimonianze concernenti la punizione di condotte lesive degli interessi commerciali potrebbe gettare nuova luce sul complesso della politica ateniese in materia in età classica ed ellenistica.

⁵⁶ R.S. STROUD, *The Athenian Grain-Tax Law of 374/3 B.C.*, Princeton 1998.

⁵⁷ Diversi sono già i contributi dedicati a questa legge. Si segnalano innanzitutto i diversi articoli inseriti all'interno del lavoro A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche* cit. Oltre a essi, limitando l'attenzione ai lavori che toccano aspetti legati al tema del presente contributo, M. FARAGUNA, *Intorno alla nuova legge ateniese sulla tassazione del grano*, in *Dike* 2, 1999, pp. 63 ss.; E.M. HARRIS, *Notes on the New Grain-Tax Law*, in *ZPE* 128, 1999, pp. 269 ss.; J. ENGELS, *Das Athenische Getreidesteuer-Gesetz des Agyrrhios* cit., pp. 97 ss.; A. MORENO, *Athenian Bread-Baskets: the Grain-Tax Law of 374/3 BC reinterpreted*, in *ZPE* 145, 2003, pp. 97 ss.; U. FANTASIA, *Appaltatori, grano pubblico, finanze cittadine: ancora sul nomos di Agirrio*, in *MedAnt.* 7, 2004, pp. 513 ss.; E' JAKAB, *SEG LVIII 96: Steuergesetz oder Frachtvertrag?*, in E. CANTARELLA (a cura di), *Symposion 2005*, Wien 2007, pp. 105 ss.; M. FARAGUNA, *Risposta a E' Jakob, SEG XLVIII 96: Steuergesetz oder Frachtvertrag?*,

In termini generali, il *nomos* impone alle clerarchie di Lemno, Imbro e Sciro la dodicesima in natura sul grano delle isole, probabilmente, prima della legge di Agirrio, prelevata in danaro⁵⁸. La finalità è enunciata all'inizio del testo legislativo: provvedere a che il popolo disponga di grano di proprietà pubblica⁵⁹.

SEG XLVIII 96 ll. 5-6: ὅπως ἂν τῷ δήμῳ σῖ[το]ς ᾗ ἐν τῷ κοινῷ.

Non è possibile soffermarsi sui dettagli, in parte anche complessi e assai dibattuti, della legge. Limitando l'attenzione esclusivamente ai passaggi fondamentali del testo rilevanti per il discorso qui condotto, nel *nomos* si individua innanzitutto una articolata procedura volta al prelevamento di una parte di grano prodotto nelle isole di Lemno, Imbro e Sciro⁶⁰ come tassa in natura, attraverso un sistema di appalto a privati e la fissazione dei lotti, di 500 medimni, 100 di frumento e 400 di orzo (ll. 5-10)⁶¹. Sono poi fissate le regole relative al trasporto da parte dell'appaltatore del prodotto, a suo rischio e a sue spese, al suo immagazzinamento in un edificio appositamente predisposto sull'agorà (lo *Aiakeion*) e alla sua pesatura (ll. 11-29). Seguono le disposizioni concernenti la vendita, da effettuarsi in primavera. È prevista in particolare l'elezione di un gruppo di dieci uomini tra i cittadini ateniesi

in E. CANTARELLA (a cura di), *Symposion 2005*, Wien 2007, pp. 123 ss.; M.H. HANSEN, *A Note on Agyrrhios' Grain Tax Law of 374/3 BC*, in L. MITCHELL, L. RUBINSTEIN (a cura di), *Greek History and Epigraphy. Essays in Honour of P.J. Rhodes*, Swansea 2009, pp. 145 ss.; M. FARAGUNA, *Tassazione diretta e tassazione indiretta: la legge granaria ateniese del 374/3 a.C.*, in M.E. CATAUDELLA, A. GRECO, G. MARIOTTA (a cura di), *Strumenti e tecniche della riscossione dei tributi nel mondo antico. Atti del Convegno Nazionale, Firenze 6-7 dicembre 2007*, Padova 2010, pp. 13 ss.; T.J. FIGUEIRA, *New Light on the Athenian Grain-Tax Law of Agyrrhios*, in *IncidAnt* 10, 2012, pp. 241 ss.

⁵⁸ R.S. STROUD, *op. cit.*, p. 79.

⁵⁹ Si segue la traduzione offerta da U. Fantasia nella sucitata raccolta di atti del convegno sul *nomos* (p. 247). Sulle diverse traduzioni di ἐν τῷ κοινῷ cfr. C. AMPOLO, *Le motivazioni cit.*, p. 38 s. e nt. 1.

⁶⁰ Le tre isole, clerarchie di Atene, erano buone produttrici di cereali, oltre ad essere ubicate in una posizione strategica come punto di appoggio sulla via marittima del Ponto Eusino. Per una valutazione della produzione delle tre isole rilevante il confronto con il contro degli *epistatai* eleusini del 329/8, IG II² 1672, su cui, da ultimo L. MIGEOTTE, *Le grain cit.*, p. 34 s., ove in nt. 31 richiami bibliografici alla dottrina che ha approfondito questo punto.

⁶¹ Dato interessante, perché conferma quanto accennato all'inizio del presente lavoro in merito al maggior consumo, in quest'epoca di orzo rispetto a frumento.

nell'assemblea, i quali hanno il compito di pesare il grano e venderlo all'agorà. Il prezzo è stabilito dall'assemblea⁶²:

SEG XLVIII 96, ll. 36-44: αἰρείσθω δὲ ὁ δῆμος δ[έκ]|<α> <ᾱ>νδρας ἐξ Ἀθηναίων πάντων ἐν τῇ [έκ]|κλησίᾳ, ὅταν περ τοὺς στρατηγούς α[ίρ]|ῶνται, οἵτινες ἐπιμελήσονται τοῦ σί[τ]|ο· οὗτοι δὲ ἀποστησάμενοι τὸν σῖτον κ[α]|τὰ τὰ γεγραμμένα πωλόντων ἐν τῇ ἀγ[ορ]|ᾷ, ὅταν τῷ δήμῳ δοκῇ. πωλεῖν δὲ μὴ ἐ[ξ]|ῆναι ἐπιψηφίσαι πρότερον τοῦ Ἀνθεσ[τ]|ηριῶνος μηνός.

Non si tratta, dunque, di distribuzione gratuita di grano, ma di vendita a un prezzo stabilito e «controllato», verosimilmente nella normalità inferiore al prezzo di mercato. Ai responsabili spetta anche il compito di presentare all'assemblea il rendiconto finanziario della gestione e consegnare al *demos* il ricavo della vendita, destinato alla «cassa militare» (ll. 51-55).

Scopo della legge è, dunque, di costituire uno stock di prodotto pubblico – *sitos demosios* – da vendere ogni anno a un prezzo politico deciso dal popolo. Il grano affluisce in città attraverso l'importazione diretta del prodotto, senza intermediari. La vendita in primavera, in un momento in cui il prodotto inizia a divenire scarso, a un prezzo «controllato» avrebbe avuto come conseguenza positiva quella di soccorrere i compratori in un momento critico e di calmierare i prezzi praticati nel libero commercio⁶³.

Il documento si presenta di estrema importanza per la storia degli interventi pubblici in tema di approvvigionamento granario, trattandosi del primo provvedimento conosciuto volto a creare una riserva regolare di grano ad Atene⁶⁴. Invero all'epoca di emanazione del *nomos* di Agirrio la creazione di riserve di grano pubblico sembra essere, stando allo stato delle nostre testimonianze, alquanto limitata e, al di là di quanto testimoniato da questa legge, derivante sostanzialmente dalla sollecitazione, nei momenti

⁶² Per altri esempi di prezzi di cereali determinati dall'assemblea popolare cfr. per tutti C. AMPOLO, *Le motivazioni* cit., pp. 44 ss.

⁶³ Il punto è evidenziato tra gli altri da L. MIGEOTTE, *Le grain* cit., p. 36, ove, in nt. 35, altri richiami alla dottrina che ha approfondito questo aspetto. U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., 34, rileva come di tale misura dovettero «giovare in particolare i cittadini del centro urbano che versavano in condizioni più disagiate». Si veda anche ID., *La politica del grano pubblico nelle città greche: alcune riflessioni a partire dalla legge di Agirrio*, in A. MAGNETTO, D. ERDAS, C. CARUSI (a cura di), *Nuove ricerche* cit., pp. 95 ss.

⁶⁴ Che si tratti di un intervento destinato ad avere un'applicazione duratura nel tempo si ricava dalla forma di atto normativo, un *nomos*, come si ricava dall'*incipit* del testo.

di difficoltà, della generosità dei cittadini o dei mercanti. Quella importata attraverso il *nomos* di Agirrio, d'altro canto, risulta essere una quantità non particolarmente elevata di prodotto⁶⁵, anche se è da ritenere che essa fosse comunque idonea a creare una situazione di stabilità in momenti di difficoltà. Inoltre, il fatto che sia creato un locale specifico per l'immagazzinamento del grano induce a sua volta a pensare a una novità rispetto al regime precedente.

Tale forma di intervento sarà ulteriormente incrementata nei decenni successivi e soprattutto in età ellenistica⁶⁶, con la creazione dei *sitonai*, agenti nominati dalla *polis*, incaricati di provvedere all'acquisto di grano pubblico e alla sua successiva distribuzione tra i cittadini a un prezzo politico e dunque inferiore al prezzo di mercato⁶⁷, e con l'istituzione di un fondo di gestione del grano (*sitonikon*), alimentato dai contributi di privati in cambio di onori pubblici e/o della cittadinanza⁶⁸. Esempi di fondi permanenti riservati all'acquisto di grano sono testimoniati, a loro volta, nell'età ellenistica, in diverse realtà⁶⁹, divenendo dunque una pratica relativamente diffusa.

⁶⁵ Cfr. U. FANTASIA, *I cereali nell'antica Grecia* cit., p. 33.

⁶⁶ Cfr. R. DESCAT, *Les années 330-325 av. J.-C et la politique athénienne du blé*, in C. CHANDEZON, C. HAMDOUNE (a cura di), *Les hommes et la terre dans la Méditerranée gréco-romaine*, Toulouse 2004, pp. 267 ss.

⁶⁷ Sul tema si rimanda al lavoro di V. MUSSA, *La sintonia* cit., pp. 33 ss.

⁶⁸ Nell'orazione di Demostene *Contro Formione* (XXXIV 39), del 320, si fa riferimento al dono da parte dei ricchi commercianti Crisippo e suo fratello, della somma di un talento «per l'acquisto di grano in nome del popolo». Si tratta comunque verosimilmente di quantità modiche di grano acquistato, volte ad affrontare specifiche situazioni di crisi di Atene o da distribuire in particolari situazioni.

⁶⁹ Fondamentale, al riguardo, l'approfondito studio di L. MIGEOTTE, *Le pain quotidien dans les cités hellénistique. À propos des fonds permanents pour l'approvisionnement en grain*, in CCG II, 1991, pp. 19 ss. Si vedano anche U. FANTASIA, *Finanze cittadine, liberalità privata e sitos demosios: considerazioni su alcuni documenti epigrafici*, in *Serta historica antiqua* II, Roma 1989, pp. 47 ss.; ID., *La politica del grano pubblico* cit., pp. 87 ss.; A. BRESSON, *L'économie de la Grèce des cités II* cit., pp. 126 ss. Sul tema dell'approvvigionamento granario in epoca ellenistica e sul ruolo degli *agoranomoi* in proposito cfr. di recente U. FANTASIA, *Gli agoranomoi e l'approvvigionamento granario delle città greche in età ellenistica*, in *Agoranomes et édiles* cit., pp. 35 ss. Tra le testimonianze di particolare rilievo in proposito si pone un'iscrizione di Samos (Syll.3 976), sulla quale si veda in particolare il contributo di L. MIGEOTTE, *Distributions de grain à Samos à la période hellénistique: le «pain gratuit» pour tous?*, in M. GERARD (a cura di), *Opes Atticae: miscellanea philologica et historica* R. Bogaert et H. van Looy oblata, Steenbrugge-Den Haag 1990, pp. 297 ss. (ora in *Économie et finances publiques I* cit., pp. 295 ss.).

6.

In sintesi, il breve quadro tracciato mostra un'attenzione costante ad Atene, già a partire dall'età classica, a mettere in atto strategie idonee a garantire quantità sufficienti di *sitos* per l'intera popolazione. In questa epoca, in particolare nel IV secolo, la presenza di cereali è assicurata innanzitutto attraverso forme di incentivi di vario tipo a favore di singoli commercianti e Stati per l'importazione del prodotto. Altri interventi garantiscono, all'interno della città, la vendita a prezzi controllati e la supervisione della correttezza delle transazioni.

Un ruolo particolare assume la legislazione, relativamente copiosa, in materia, attraverso cui viene introdotta una regolamentazione, coinvolgente commercianti e venditori al dettaglio di cereali, destinata a durare nel tempo e sanzionata con pene particolarmente severe. All'interno di tale normativa, si colloca la legge di Agirrio, che testimonia l'attuazione delle prime forme di acquisizione di grano pubblico e di predisposizione di un deposito statale.

Indubbiamente non si deve pensare a un interventismo economico capillare, volto ad assicurare in modo sistematico il nutrimento dell'intera popolazione, né alla volontà di monopolizzare il rifornimento di cereali ai cittadini. È lecito, tuttavia, parlare di una politica di approvvigionamento praticata ad Atene (ma documentata anche in altre *poleis* greche), relativamente complessa nei suoi caratteri, nonché in continua evoluzione e in continuo adeguamento alle diverse realtà storiche, politiche e economiche.

LEILA SEGONI*

*IL FARRO:
ALIMENTO ANTICO E SALUTARE*

Il farro può essere considerato uno dei più antichi cereali coltivati dall'uomo fin dal periodo neolitico. Alcuni rinvenimenti archeologici effettuati in Mesopotamia, Egitto e Siria confermano che la sua coltivazione veniva praticata già 5.000 anni a.C. e successivamente venne utilizzato dalle civiltà mediterranee fino ad arrivare ai Romani, per i quali rappresentò l'elemento primario per riti propiziatori o cerimonie religiose. Il farro viene menzionato anche nella Bibbia: Ezechiele, profeta ebreo del VI sec. a.C., lo usava come uno degli ingredienti per il suo pane.

In Italia le notizie sulla sua coltivazione risalgono alla letteratura latina d'epoca pre-imperiale. Il farro costituiva la base della dieta alimentare degli antichi Romani e delle popolazioni sottomesse. Nella cucina romana era spesso utilizzato nella preparazione della *Puls*, una sorta di polenta o di zuppa ottenuta con farina di farro frantumato con rudimentali mortai di pietra, cotto in acqua, in brodo o nel latte.

Plinio nei suoi scritti, riferendosi ad un'affermazione di Verrio Flacco, precisa che "*il popolo romano fece uso esclusivamente di farro per trecento anni*" (Plinio, *Naturalis Historia*, XVIII, 62). Lo scrittore latino osserva inoltre che le specie di frumento più diffuse e più robuste sono le specie di farro in grado di sopportare sia i luoghi più freddi e i terreni meno lavorati, che quelli molto caldi e poveri d'acqua. Nella cultura romana non mancano accenni al farro per lo svolgimento dei riti sacri, in quanto si riteneva che il cereale stesso fosse protetto dalla Dea Cerere, una divinità materna della terra e della fertilità. L'importanza storica di questo cereale è testimoniata anche dal matrimonio rituale romano, la *confarreatio*, in cui gli sposi offrivano a Giove una focaccia di farro, simbolo di vincolo legale e patrimoniale, oltre che mezzo necessario per favorire la buona sorte.

* Azienda Monterosso.

Nel corso della seconda metà del XX secolo, in seguito alla modernizzazione dell'agricoltura e al cambiamento delle abitudini alimentari, il farro è gradualmente scomparso ed è stato sostituito dal grano che ha una resa per ettaro maggiore almeno il doppio – dunque è più redditizio –, ma la principale causa del declino della coltivazione è da attribuirsi alla cariosside vestita dalle glume e dalle glumelle per il cui distacco si rende necessaria una successiva lavorazione dopo la trebbiatura meccanica: il farro va decorticato e necessita di macchinari impegnativi simili alle macchine del riso.

A partire dagli anni '80 si è andata affermando una maggiore consapevolezza da parte sia del mondo scientifico che agricolo, del valore della diversità genetica e della necessità di salvaguardare l'agrobiodiversità. Sono cambiati gli obiettivi strategici delle politiche di sviluppo agricolo che hanno tenuto in considerazione: la maggiore sensibilità dei consumatori nei confronti della qualità degli alimenti, l'incremento di diete alternative e più salutistiche, la riscoperta di cibi tipici, la necessità di diversificare le produzioni agricole, l'introduzione di sistemi agricoli a basso impatto ambientale ed ecosostenibili, la diffusione dell'agricoltura biologica, portando a provvedimenti di politica agraria volti a diversificare gli indirizzi produttivi, al recupero di aree marginali e svantaggiate, ad una sempre maggiore sensibilità nei riguardi della conservazione di specie agrarie a rischio di estinzione o di erosione genetica e a nuove e concrete opportunità legate al recupero di tradizioni e di valori storico-culturali. Tutto ciò ha favorito il ritorno in coltivazione di molte specie minori, tra cui per l'appunto il farro.

Se mettiamo a confronto il farro e il grano, il farro vince di gran lunga per il carattere naturalmente biologico. Infatti ben si adatta ai terreni poveri di nutrienti, resiste alle basse temperature e ai parassiti, non necessita di pesticidi né di altri trattamenti chimici, essendo una pianta robusta; inoltre primeggia per le sue straordinarie proprietà organolettiche e nutraceutiche.

Le Marche hanno dimostrato di essere una terra ideale per la sua coltivazione. Il farro ha un elevato contenuto proteico, è un alimento dal notevole valore nutrizionale, è ricco di sali minerali, magnesio, rame, fosforo, zinco, contiene vitamine ed è povero di grassi, per questo motivo ha un alto valore dietetico e il suo consumo è consigliato in caso di diete ipocaloriche (100 grammi di farro apportano 340 Kcal). È ricco di ferro e di calcio dieci volte di più del grano, contiene fibre che regolarizzano e non irritano l'intestino, dunque risulta un alimento molto digeribile ed è indicato per l'alimentazione dei bambini, degli anziani, degli sportivi e delle donne in gravidanza, perché previene l'ipertensione gravidica in virtù del basso contenuto di sodio. Ha tracce di glutine e non fa picco glicemico, quindi è adatto per

i diabetici. È altresì consigliato a chi desidera tenere sotto controllo il peso e a chi vuole fare prevenzione cardiovascolare e oncologica. Inserire il farro nell'alimentazione quotidiana significa rieducare il nostro organismo ad una dieta sana, naturale ed equilibrata.

Con il termine farro, oggi considerato cereale minore, sono indicate tre specie di grani vestiti (ovvero dotati di glume e glumelle come il riso, l'orzo e l'avena): il *Triticum monococcum* o farro piccolo, il *Triticum dicoccum* o farro medio più vocato alla pastificazione e lo *Spelta* o farro grande. Non esistono dati specifici sulle coltivazioni di farro in Italia perché nelle statistiche il dato è aggregato nella voce "altri cereali". Si stima una superficie di circa 5.000 ettari di farro con un piccolo incremento ogni anno, un migliaio di ettari per lo *Spelta* e poche decine per il *Monococcum*.

Il farro ha un *habitus* invernale e viene seminato nei mesi di ottobre-novembre sui terreni in una fascia altimetrica che varia tra i 300 e i mille metri sul livello del mare; la raccolta avviene in estate, nel mese di luglio.

Circa 30 anni fa, grazie alle indiscusse capacità imprenditoriali di mia madre, la signora Lea Luzi, è nata la "Monterosso", un'azienda agricola-biologica specializzata nella produzione e nella commercializzazione del farro.



Immagine di un campo coltivato a farro dall'Azienda Monterosso nell'entroterra marchigiano.

L'azienda agricola forestale "Monterosso", situata nelle Marche, nel comune di San Lorenzo in Campo, coltiva nei suoi terreni di circa 500 ettari, la varietà più antica e nobile del farro: il "*Triticum dicoccum*".

La "Monterosso" è l'unica realtà a produrre la qualità più pregiata di questo cereale, perché il seme è stato selezionato per dieci anni in collaborazione con il Cermis di Macerata (Centro di Ricerca e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale) e viene costantemente riportato in purezza.



Il 5 gennaio 2009 l'azienda ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), l'attestato di brevetto per varietà vegetale "Monterosso Select", idoneo per le sue caratteristiche agronomiche e qualitative per la produzione della pasta. L'azienda è gestita da sistemi di autocontrollo interno nell'ambito del processo di filiera, ai sensi della norma HACCP. Oltre alla certificazione biologica, la Monterosso ha ottenuto anche le certificazioni BRC Global Standard, IFS Food e la certificazione Kosher-IKU. La "Monterosso" dispone di un impianto specializzato per la trasformazione del cereale, provvedendo alla politura, decorticatura e perlatura, fino alla produzione della farina al 100% di farro, ottenuta con molino a pietra, garantendo un controllo accurato della filiera. Il farro prodotto dalla "Monterosso" rientra tra i prodotti tipici marchigiani riconosciuti dalla Regione Marche, "Il farro delle Marche". La tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto sono le basi del valore "Monterosso", valore che è assolutamente avvertibile anche dal consumatore meno scrupoloso ed informato.

Molteplici sono le specialità "Monterosso" ottenute con farina al 100% di farro: la pasta è essiccata per tre giorni a bassissima temperatura (38-42 gradi) e prodotta con trafilé di bronzo, un processo questo che la rende sensorialmente molto saporita, gustosa, consistente ed elastica, in grado di mantenere la cottura in maniera ottimale.

Attraverso anni di lavori la "Monterosso" è riuscita ad entrare nel mondo della biodiversità, ottenendo molti riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale, tra cui il premio EXPO 2015 che l'ha decretata come la migliore rappresentante nazionale per la produzione e trasformazione del

farro. In questa occasione abbiamo partecipato, presso Palazzo Italia, alla mostra fotografica su “Quando la pasta parla”, presentando una sequenza di scatti che ripercorrono allegoricamente la storia dell’umanità.

La Monterosso, negli anni, ha anche promosso numerose iniziative di carattere salutistico e nutrizionale in collaborazione con l’Università Politecnica delle Marche e con il Prof. Pompeo d’Ambrosio, specialista in cardiologia, medicina dello sport e medico fiduciario FIDAL.

Allo scopo di divulgare e comunicare il prodotto, nell’anno 2001 è stata creata la “Farroteca”, primo ed unico agriturismo in Italia interamente dedicato al farro, luogo d’incontro per gli appassionati della cucina genuina e di qualità.



Una selezione dei prodotti dell’azienda “Monterosso”, che vengono proposti nei menù della Farroteca.

Per concludere, il mio impegno è quello di portare avanti la tradizione di famiglia, dedita all’agricoltura da centinaia di anni, fin dal lontano 1600. Non bisogna dimenticare che quello che facciamo e diciamo diventerà tradizione per chi verrà dopo di noi. Però in questo non ci si deve accontentare di trasmettere ciò che si è ricevuto e che rappresenta senz’altro l’eredità del passato, si deve aggiungere del nuovo e questo è il mio augurio per il futuro.

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 banchetto 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 relinquit, 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 koquoç 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, bevici 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'analoga 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 vicensinas quinas 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 XXX-VIII Riunione scientifica, Portonovo, Abbazia 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 mutamenti 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, conciduntur 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 apprestamenti 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 Castellsellino, 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., p. 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 emergere 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 održan 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) .

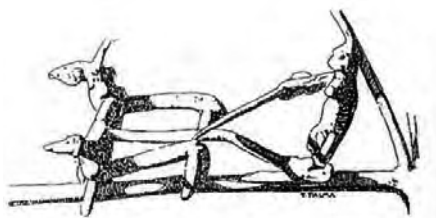


Fig. 2.a-2.b Carrello bronzeo da Bisenzio, t. 2 della necropoli dell’Olmo Bello, fine VIII sec. a.C. Roma, Museo Nazionale etrusco di Villa Giulia (da A. CHERICI, *Armi e armati nella società visentina* cit.).



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
CERÉALI							
<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
ctr. <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	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			
ctr. <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
ctr. <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).

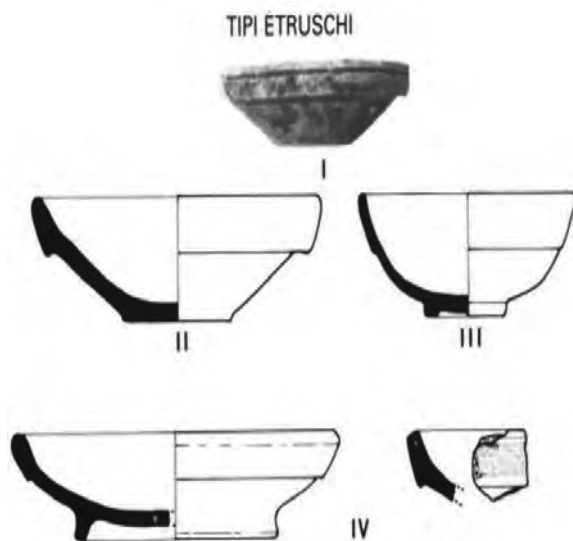


Fig. 8. Tipologia dei mortai etruschi (da P. MATTEUCCI, *L'uso dei mortai di terracotta* cit., tav. XII).

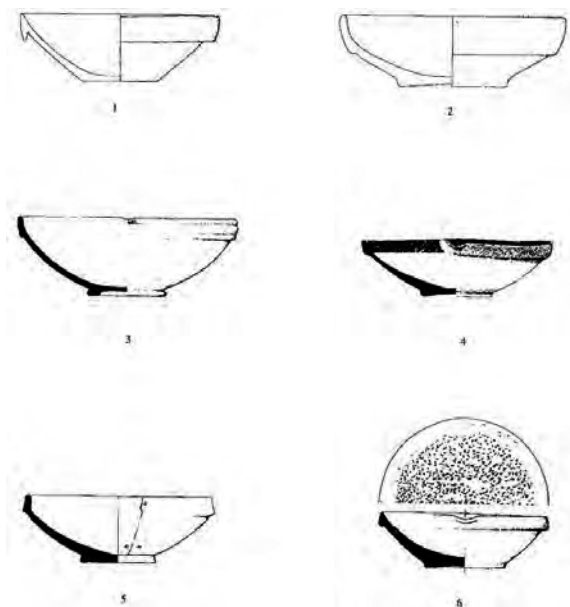


Fig. 9. Tipi di mortai piceni (da L. MAZZEO SARACINO, G. GIANNOTTI, *Romanizzazione e mutamenti* cit., fig. 2).



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

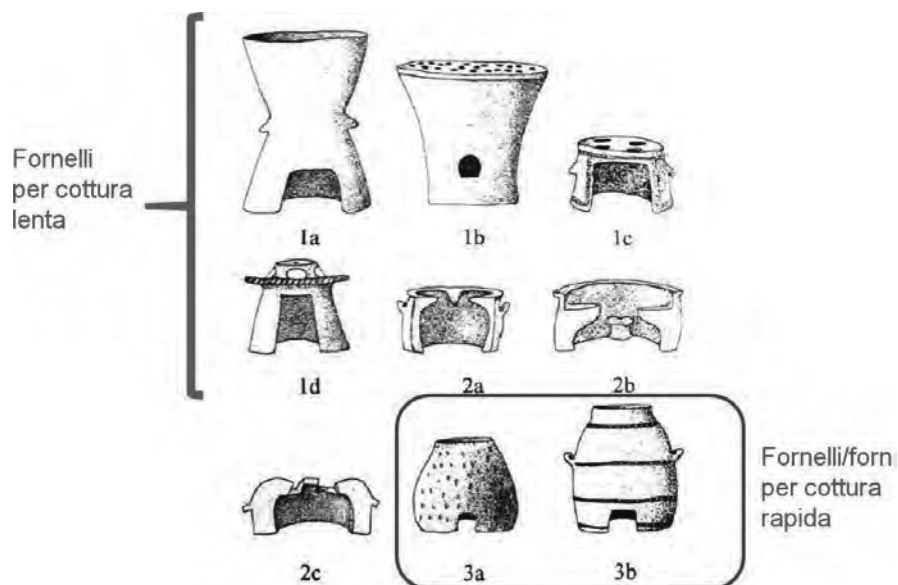


Fig. 11. Tipologia dei fornelli etruschi (da C. SHEFFER, *Acquarossa II.I.* cit.).



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.

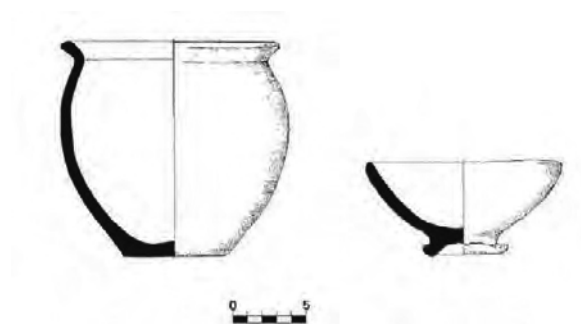


Fig. 13. Olletta cilindro ovoide e ciotola coperchio (da V. BELLELLI, *Particolarità cit.*, fig. 1).

GIOVANNA GIOMARO*

CURIOSITÀ BOTANICHE: IL FARRO CEREALE SENZA TEMPO

Da un punto di vista botanico la classificazione del genere *Triticum* a cui appartiene il farro è assai complessa, causando nel tempo divergenze tra i vari studiosi. Le ibridazioni avvenute nel tempo tra le specie selvatiche e quelle coltivate hanno determinato un approfondimento degli studi sulla struttura del genoma del frumento.

Le classificazioni più attuali, infatti, si basano fondamentalmente sui caratteri genetici, in particolare sul numero di cromosomi che compongono il genoma e sulla composizione genomica del genere stesso. Una delle classificazioni attualmente più accettata è quella proposta da Van Slageren (1994)¹ che divide il genere *Triticum* in tre sezioni:

- **Monococca:** frumenti diploidi ($2n=14$ cromosomi), tra cui viene inserita la specie coltivata, il *Triticum monococcum* spp *monococcum* o “piccolo farro”;
- **Dicoccoidea:** frumenti tetraploidi ($4n=28$ cromosomi), tra cui viene inserito il dicocco coltivato *Triticum turgidum* ssp *dicoccum* o “farro medio”, oltre ai frumenti *Triticum turgidum* spp *durum* o grano duro;
- **Triticum:** frumenti esaploidi ($6n=42$ cromosomi), tra cui viene inserito il *Triticum aestivum* spp *spelta* o *spelta* e il *Triticum aestivum* spp *vulgare* o grano tenero.

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo; Farmacia Fattori di Acqualagna dal 1906.

¹ M.W. VAN SLEGEREN, *Wild wheats: a monograph of Aegilops L. and Amblopyrum (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae)*, Agricultural University, Wageningen 1994.



Nella mia breve relazione parlerò del farro in senso generale utilizzando per semplicità la terminologia volgare.



È noto che le sue origini sono da ricercare oltre 10.000 anni fa e hanno seguito la storia di molti popoli del Medio Oriente e dei paesi che si affacciano nel mar Mediterraneo, riconoscendo in questo umile cereale un prodotto talmente utile da diffondersi rapidamente e diventare una risorsa

economica di produzione. Fu così che attraverso l'antico Egitto e il Mediterraneo arrivò alla penisola Italica e divenne ben presto il cereale più diffuso e coltivato anche presso i romani, non richiedendo particolari cure culturali, adattandosi a terreni poveri, resistendo a inverni rigidi e agli attacchi delle specie infestanti. Della sua antica presenza sono testimonianza i reperti fossili, i papiri degli Egizi, i bassorilievi sepolcrali, etc.



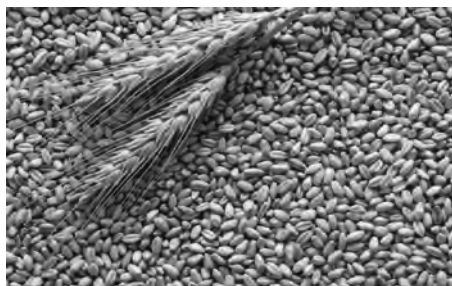
Nella descrizione botanica del farro emergono delle curiosità, alcune delle quali conosciute e comuni alla famiglia delle graminacee, a cui il farro appartiene, mentre altre non sono a tutti note.

Una prima curiosità riguarda la caratteristica delle cariossidi che, dopo la battitura, rimangono “vestite”, termine adoperato per mettere in evidenza l’adesione di due brattee al frutto (cariosside) chiamate botanicamente gluma e glumetta:

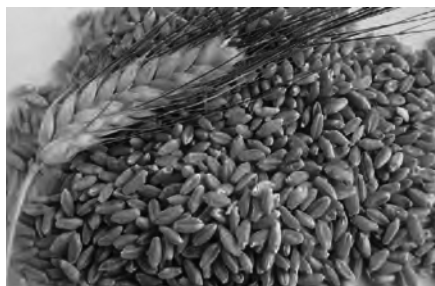


Farro: cariosside “vestita”

Questo carattere contraddistingue il farro dagli altri due generi, a lui affini, rappresentati dal grano tenero e dal grano duro, le cui cariossidi invece perdono subito le brattee portando a nudo il frutto.



Triticum aestivum (grano tenero)



Triticum durum (grano duro)

La seconda curiosità riguarda il portamento delle spighe nel loro processo di maturazione: quando queste sono ancora verdi, e quindi la cariosside è ancora a livelli embrionali, il fusto che le sorregge rimane eretto; in seguito alla completa maturazione delle cariossidi che appesantiscono la

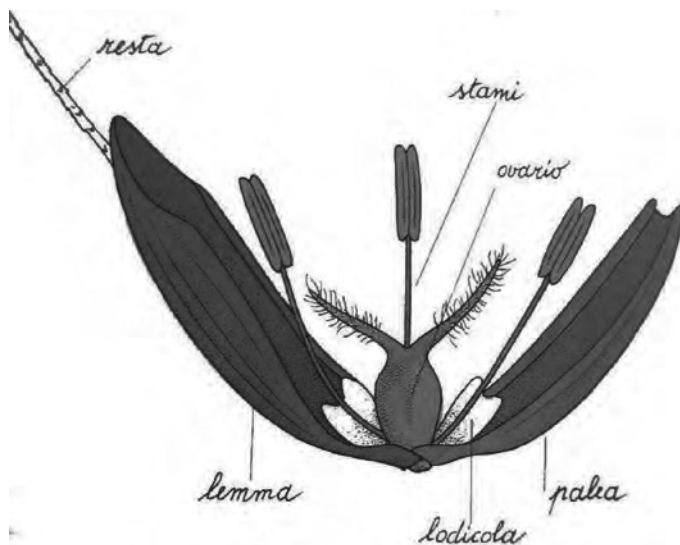
spiga, il fusto sottile che le sorregge si piega verso il terreno determinando un particolare effetto scenico dei campi coltivati a farro.



La terza curiosità riguarda il tipo di fiore comune a tutto il genere. Si tratta in realtà di tanti fiori, privi di picciolo, riuniti in infiorescenze chiamate spighe:



In sintesi il fiore è costituito da una brattea esterna chiamata ‘gluma esterna’ o lemma più o meno munita di resta, una più interna chiamata ‘gluma interna’ o palea, due piccole escrescenze chiamate lodicole, tre antere e un ovario con stimma piumoso.



Si tratta di un fiore che, nella sua semplicità, racchiude tutte le strutture che servono alla riproduzione della specie. La curiosità di tali infiorescenze è che oltre ad apparire quasi all'improvviso, mancano di elementi vessillari di richiamo.

La prima curiosità si chiarisce nell'osservare attentamente la pianta quando emette le sue particolari foglie formate da una guaina che avvolge il fusto e da una lamina che se ne distacca.



Ad un certo stadio di sviluppo queste appaiono rigonfie (in particolare la guaina della foglia) e tale caratteristica è causata dalla presenza all'interno

della giovane spiga che viene racchiusa e protetta all'interno della guaina fino alla sua completa formazione e solo allora fuoriesce dalla foglia.

Segue quasi immediatamente l'altra curiosità che riguarda invece il metodo di impollinazione. Mancando sistemi vessillari di richiamo come nei fiori muniti di petali e sepali, il trasporto del polline è affidato al vento. È questo un momento particolare che generalmente sfugge all'osservazione superficiale dell'uomo, ma ovviamente non a quella del coltivatore.



Per essere impollinati i fiori dell'infiorescenza, ormai fuori dalle guaine, fanno uscire le antere piene di polline. I filamenti che le sorreggono sono lunghi e le antere oscillano al vento facilitando l'uscita del polline e lo stigma si è fatto piumoso per captare il più possibile una maggior quantità di polline.

La visione di un campo di farro in fiore dura pochissimo, il tempo necessario al vento di trasportare il polline e fecondare tutte le spighe del campo:



Termina in questo modo il ciclo di sviluppo del fiore del farro, le spighe proseguono maturando le loro cariossidi.

Ma il farro nella sua storia non fu solo importante da un punto di vista economico ma anche da un punto di vista medicinale. Per questo come ultima “curiosità” mi piace citare ciò che si legge, a proposito del farro, nell’*“Herbario Novo”* di Castore Durante, medico nato nel 1527 a Gualdo Tadino cittadina umbra. Egli dopo aver seguito gli studi di medicina a Perugia divenne archiatra del pontefice Sisto V e insegnò come *lettore dei semplici* presso la Sapienza (insegnamento che riguardava lo studio delle piante medicinali). La sua fama è da ricercare proprio in questo testo che divenne un manuale fondamentale, per la sua praticità, per gli speciali (farmacisti) dell’epoca.



Nel suo testo, sotto la piccola iconografia, dove si nota la curvatura delle spighe mature, inserisce quelle che lui chiama “*le virtù di fuori e le virtù di dentro*” del farro. Trascrivo il testo nella scrittura cinquecentesca originale:



“VIRTÙ. Di dentro: Mangiato ne i cibi è di buon nutrimento & ingraffa, & dà maggior nodrimento che l’orzo; mollifica il corpo, & quanto alle altre qualità è temperato. Mangiato con mele & zuccaro, ò con aceto & porro è più facile à digerire. Faffi il farro di grano mettendolo à molle nell’acqua per un poco, poi nel mortajo fi fcorza, & fi secca al sole, & indi fi macina groffamente di modo che di un grano fi facciano quattro, ò cinque parti, & fecco riferbafi.

VIRTÙ. Di fuori. La farina del farro applicata con menta, vale al dolor di testa, & con vino giova alle cotture, & alle fperonaglie, conferisce alli calli delli piedi, & cotta con pece, fana i vitii del federe. E’ nel farro un vermicello, il quale meffo nelle cavità dei denti, & chiufo con cera fa cadere i denti guasti”.

ISABELLA PIRO*

TRA LE PIEGHE DELL'ARCAICA CONFARREATIO.
IL RITUALE DEL FARRO E LA SUA SIMBOLOGIA

1.

Esprimo agli ideatori di questa bella iniziativa la mia ammirazione per aver saputo individuare un insolito angolo d'osservazione attraverso il quale indurmi a riconsiderare e ricomporre elementi arcinoti, relativi a tematiche matrimoniali romane sviscerate *funditus*, in secoli di riflessione, da un'imponente letteratura. Un microscopico ma originale bandolo, il farro, muovendo dal quale provare a riavvolgere, nello specifico, l'intricata matassa costituita dalle (oscuire) fasi originarie dell'istituto della *confarreatio* – rituale arcaico, formale e solenne, che sanciva l'instaurarsi di un'unione coniugale tra i coniugi e, con essa, di un peculiare regime giuridico, l'*in manum convenire*, determinante la collocazione della *uxor* nella *familia* del marito come *loco filiae* ed il sorgere di uno specifico, e per taluni aspetti peculiare, regime sacrale, patrimoniale e personale¹.

Della *confarreatio* possediamo notizie storicamente disordinate e strutturalmente disomogenee, ma non tali da impedirci di annoverare con certezza il nostro tra gli istituti più longevi della storia di Roma. Valore che si amplifica se si tiene conto della natura fluida – in quanto condizionata (tanto nelle forme quanto negli effetti) dalla storia e dai mutamenti di costume – della vicenda sociale che esso ammantava, l'unione coniugale. Ed anche la ipotizzabile 'evoluzione' interna al rito, che proveremo qui a tracciare, orienta a ritenere che essa si sia risolta in adattamenti formali che non hanno tuttavia intaccato la peculiare, originaria fisionomia dell'atto.

* Università degli Studi Magna Grecia di Catanzaro.

¹ Per tutti, da ultimo, R. ASTOLFI, *Il matrimonio nel diritto della Roma preclassica*, Napoli 2018, pp. 227 ss.

Sappiamo che la *confarreatio* è *ius*, come la definisce Gaio nel sottolineare ancora la vigenza al suo tempo (1.112: *Quod ius etiam nostris temporibus in usu est*), e sappiamo anche che è uno *ius* che la tradizione romana radica nella sua più antica espressione legislativa, la *lex Romuli*, secondo la testimonianza di Dionigi (in 2.25.2-3²), come anche nel *mos* (di *mos confarreationis* parla Servio nel suo commento *ad Aen.* 4.339 e 4.374³). Un'arcaicità dunque dichiarata nelle testimonianze testuali, ma al contempo leggibile nei segni esteriori che hanno concorso a definire l'originaria fisionomia dell'atto, tutti evocatori, pur nella difficoltà della loro interpretazione storica e della loro collocazione rituale all'interno della cerimonia, di un simbolismo che converge unitariamente verso le origini comunitarie di Roma. Secondo la prevalente dottrina, nella struttura della *confarreatio* si rispecchiano infatti i tratti di una società stanziale, imperniata sull'agricoltura e quindi organizzata in modo sedentario, fortemente permeata di religiosità e protesa verso i valori dell'alleanza e della integrazione gentilizia e familiare. Una fisionomia per altro in assoluto non originale, accentuandosi ed amplificandosi, attraverso gli elementi distintivi del rito confarreato, aspetti sacrali e sociali ed esigenze religiose e politiche ricorrenti ordinariamente nella tipologia nuziale romana, parimenti imperniata intorno a momenti e simbolismi tutti evocanti l'integrazione cittadina dei nubendi, la benevolenza delle divinità campestri legate alla fertilità della terra e quindi della coppia, l'armonizzazione della nuova famiglia nel tessuto socio-politico, la prefigurazione degli effetti giuridici che dal rito discendono⁴.

La *confarreatio* (continuiamo a chiamarla così, ma forse anche la sua denominazione risente del processo di adeguamento che qui proviamo a tracciare) aveva svolgimento in costanza di *nuptiae (iustae)*. Il teatro nel quale trovava ambientazione il complesso rituale vedeva dunque al centro della scena gli sposi, ed *a latere* – almeno nella descrizione che ne abbiamo da Gaio (riportata anche nei *Tituli ex corpore Ulpiani*) – *decem testes*, die-

² Riportato *infra*, p. 123.

³ Riportati *infra*, nt. 74.

⁴ Vastissima ovviamente la letteratura sul tema. Si v. da ultimi, solo esemplificativamente, e con rinvii alla dottrina precedente: N. BOËLS-JANSSEN, *La vie religieuse des matrones dans la Rome archaïque*, Roma 1993, pp. 136 ss.; I. PIRO, «Usu» in manum convenire, Napoli 1994, pp. 41 ss.; P. GIUNTI, *Consors vitae. Matrimonio e ripudio in Roma antica*, Milano 2004, pp. 350 ss.; C. FAYER, *La familia romana. Aspetti giuridici ed antiquari. Sponsalia Matrimonio Dote. Parte seconda*, Roma 2005, pp. 223 ss.; R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., pp. 228 ss.; S.A. CRISTALDI, *Confarreatio e svolgimento delle nozze*, in *Religione e Diritto romano. La cogenza del diritto*, a cura di S. Randazzo, Tricase 2019, pp. 174 ss.

ci testimoni, che la dottrina moderna interpreta, variamente, come i rappresentanti delle antiche *gentes*, ovvero delle dieci curie⁵, ovvero ancora come il totale dei cinque testimoni per ciascuna parte delle due famiglie coinvolte (laddove cinque erano appunto i testimoni generalmente richiesti per lo svolgimento degli atti formali e solenni dell'antico diritto privato). Quale che sia la spiegazione dell'elevato numero di *testes* richiesto⁶, esso certamente colloca l'istituto, nell'assetto qui considerato, in una dimensione 'pubblica', sottolineata dalla presenza alla cerimonia – in verità taciuta da Gaio, ma ricordata da Servio e Festo, in due testi di pressoché identico tenore, che però a loro volta omettono la partecipazione dei 10 testimoni – del pontefice massimo e del *flamen Dialis*:

Gai. 1.112: Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit; in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur; complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollemnibus verbis praesentibus decem testibus aguntur et fiunt. Quod ius etiam nostris temporibus in usu est: nam flamines maiores, id est Diales, Martiales, Quirinales, item reges sacrorum, nisi ex farreatis nati non leguntur: ac ne ipsi quidem sine confarreatione sacerdotium habere possunt.

Tit. Ulp. 9.1: Farreo convenitur in manum certis verbis et testibus x praesentibus et sollemni sacrificio facto, in quo panis quoque farreus adhibetur.

Fest., Gloss. Abol. (CO 102) s.v. *confarreatis nuptiis*: ... farre, cum per ponteficem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniunguntur, ex quibus nuptiis patrimi et matrimi nascuntur.

⁵ Sul tema delle origini v. per tutti: L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Pontefici e curie*, in *Miscellanea di studi storico-religiosi in onore di Filippo Coarelli nel suo 80° anniversario*, a cura di V. GASPARINI, Stuttgart 2016, pp. 316 ss. (= *Itinera. Pagine scelte di Luigi Capogrossi Colongesi*, Lecce 2017, pp. 274 ss.).

⁶ Sullo stato della dottrina cfr. da ultimo, e variamente: L. PEPPE, *Storie di parole, storie di istituti. Sul diritto matrimoniale romano arcaico*, in *SDHI* 63, 1997, pp. 157 s.; U. BARTOCCI, *Le species nuptiarum nell'esperienza romana arcaica. Relazioni matrimoniali e sistemi di potere nella testimonianza delle fonti*, Roma 1999, p. 117 nt. 80; P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., p. 345; C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 224 nt. 107; R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., pp. 233 ss.; S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., pp. 156 ss.

Serv., *ad Georg.* 1.31: ... farre, cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniungebantur – unde confarreatio appellabatur – ex quibus nuptiis patrimi et matrimi nascebantur.

L'assenza incrociata (nei riferimenti testuali descrittivi del rito) ora dei sacerdoti, ora dei testimoni, non è di poco conto, rimbalzando essa necessariamente sull'assetto formale dell'atto: mentre infatti nelle fonti giuridiche risultano essere gli sposi a compiere i rituali, dinanzi agli immoti dieci cittadini presenzianti in qualità di testimoni, la partecipazione dei sacerdoti ricordata nelle testimonianze letterarie rimanda, all'opposto, ad un loro attivo coinvolgimento nel compimento delle ritualità previste e delle attività sacrificali, dinanzi al quale sembra sbiadirsi il ruolo svolto dai nubendi. E tuttavia, nonostante le attestazioni, il dato si presenta solo apparentemente incoerente: basterà al momento anticipare come gli sforzi dottrinari profusi nel tentativo di armonizzarne la portata potrebbero in verità risultare superati dagli esiti cui perverremo al termine della nostra indagine.

2.

Intorno a questo primo nodo formale, che fa da sfondo alla struttura dell'atto, si compongono i vari fotogrammi descrittivi dei momenti rituali che concorrono al compimento della cerimonia, il cui fulcro appare costituito dalla materia del nostro odierno interesse: il farro.

Si tratta di segmenti dal raccordo ancora una volta problematico per via delle difformi informazioni in nostro possesso, desunte da testimonianze prevalentemente letterarie e non particolarmente risalenti – collocabili a partire dal I sec. a.C. – in cui l'utilizzo del farro risulta variamente contestualizzato ed altrettanto variamente declinato in una pluralità di tipologie propositive e di modalità di utilizzazione.

Nell'ambito del panorama testuale dal quale attingiamo, i contenuti più coerenti risultano pervenire dalle fonti giuridiche, le quali, pur nella loro genericità, offrono un'univoca, ancorché laconica, versione. Gaio, al paragrafo 112 del primo libro delle sue Istituzioni – in un contesto narrativo rivelantesi, come constateremo più avanti⁷, di tutt'altro che immediata lettura – ricorda come: *Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit; in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio*

⁷ *Infra*, par. 5.

dicitur, individuando dunque nel *panis farreus* l'elemento distintivo della *confarreatio* a cui connettere la denominazione stessa dell'istituto; e similmente, nel IX libro dei *Tituli ex corpore Ulpiani* (9.1), si trova ribadito che: *Farreo convenitur in manum certis verbis et testibus x praesentibus et sollemni sacrificio facto, in quo panis quoque farreus adhibetur*; una versione in cui, pur ricalcandosi e riassumendosi la descrizione gaiana, appare tuttavia significativamente omissa il collegamento della denominazione dell'istituto con l'utilizzo del *panis farreus*. Ma anche sul punto avremo modo di tornare più avanti.

Una conferma del tenore dei passi considerati suole comunemente ravvisarsi in un'ulteriore notissima testimonianza letteraria, costituita da un passo delle *Antiquitates romanae* nel quale Dionigi fa risalire l'introduzione della *confarreatio* alle origini cittadine, attribuendone la paternità a Romolo e raccordando intimamente la struttura originaria dell'atto alla forza accomunante del farro:

Dion. 2.25.2-4: ἦν δὲ τοιόσδε ὁ νόμος· γυναῖκα γαμετὴν τὴν κατὰ γάμους ἱεροῦς συνελθοῦσαν ἀνδρὶ κοινωνὸν ἀπάντων εἶναι χρημάτων τε καὶ ἱερῶν. ἐκάλουν δὲ τοὺς ἱεροῦς καὶ νομίμους οἱ παλαιοὶ γάμους Ῥωμαϊκῇ προσηγορίᾳ περιλαμβάνοντες φαρραχείους ἐπὶ τῆς κοινωνίας τοῦ φαρρός, ὃ καλοῦμεν ἡμεῖς ζέαν. αὕτη γὰρ ἦν ἀρχαία καὶ μέχρι πολλοῦ συνήθης ἅπασιν αὐτοῖς ἡ τροφή· φέρει δὲ πολλὴν καὶ καλὴν ἡ Ῥωμαίων γῆ [τὴν ζέαν]. καὶ ὥσπερ «ἡμεῖς οἱ» Ἕλληνες τὸν κρίθινον καρπὸν ἀρχαιότατον ὑπολαμβάνοντες ἐπὶ τῶν θυσιῶν κριθαῖς καταρχόμεθα οὐλὰς αὐτὰς καλοῦντες, οὕτω Ῥωμαῖοι τιμιώτατόν τε καρπὸν καὶ ἀρχαιότατον εἶναι νομίζοντες τὰς ζέας διὰ τούτων ἀπάσης ἐμπύρου θυσίας κατάρχονται. μένει γὰρ ἔτι καὶ οὐ μεταπέπτωκεν εἰς πολυτελεστέρας ἀπαρχὰς τὸ [3] ἔθος. τὸ δὲ κοινωνοῦς τῆς ἱερωτάτης τε καὶ πρώτης τροφῆς γενέσθαι γυναῖκας ἀνδράσι καὶ ἐπὶ τῇ ὅλῃ συνελθεῖν τύχῃ τὴν μὲν ἐπὶ κλησιν τῆς κοινωνίας τοῦ φαρρός εἶχεν, εἰς σύνδεσμον δ' ἀναγκαῖον οἰκειότητος ἔφερεν ἀδιαλύτου, καὶ τὸ διαιρῆσον τοὺς γάμους [4] τούτους οὐδὲν ἦν. [...]

Dalla narrazione dionisea – in particolare dal riferimento contenuto in apertura di par. 3 alla partecipazione delle donne con gli uomini al “cibo più sacro e antico” (τὸ δὲ κοινωνοῦς τῆς ἱερωτάτης τε καὶ πρώτης τροφῆς γενέσθαι γυναῖκας ἀνδράσι) – si è intesa comunemente trarre la riprova di una condivisione del farro tra i nubendi di tipo ‘alimentare’, che si è pertanto supposta avvenire in forma di pane, rafforzandosi così il convincimento

della derivazione della denominazione di *confarreatio* dalla consumazione del *panis farreus*⁸.

E tuttavia, l'inanellarsi compatto degli argomenti, nel fluire del racconto dello storico greco, non può far velo alla presenza di due livelli espositivi tra loro intersecantesi, i quali, se sciolti dall'intreccio stilistico, rivelano una diversa possibilità di lettura del testo, meno scontata ed affrettata.

La narrazione principale, con inizio in apertura di paragrafo 2, muove dal ricordo della previsione della legge romulea, secondo la quale la moglie che si fosse unita al marito con nozze sacre e legali partecipava dei suoi beni e dei suoi culti, seguita dalla puntualizzazione che gli antichi chiamavano tali nozze con termine romano *‘φάρραχείους’* a cagione della comunione col farro, dai Greci appellato *zea* (da *ἦν δὲ τοιόσδε ὁ νόμος [...]* a *[...] ὁ καλοῦμεν ἡμεῖς ζέαν*). Il racconto dioniseo subisce in questo punto un'interruzione: nel periodo che immediatamente segue – e che costituisce oggetto della seconda parte del paragrafo 2 (da *αὕτη γὰρ ἦν ἀρχαία [...]* a *[...] ἀπαρχὰς τὸ ἔθος*) – lo storico avverte infatti l'esigenza di esplicitare, ricorrendo alla consueta comparazione tra le usanze dei Romani e dei Greci, le ragioni storiche per le quali i Romani attribuivano assoluta importanza al farro sì da considerarlo elemento imprescindibile nelle ritualità offertuali e sacrificali più risalenti; ragioni ravvisate nella primordiale funzione alimentare di quel cereale presso i Romani, quale “cibo più antico” e per lungo tempo consueto.

Dionigi costruisce dunque la sua esposizione innestando, nel contesto descrittivo della modalità nuziale arcaica romana, una sorta di incidentale, esplicativa delle ragioni della centralità rituale dell'antico cereale; e difatti, chiusa la parentesi, riprende (siamo ad inizio di paragrafo 3) il filo del discorso interrotto e passa a completare la trattazione degli effetti dell'antico rito romuleo, ricordando adesso come la comunione delle donne con gli uomini “al cibo più sacro e antico” (*τὸ δὴ κοινωνοῦς τῆς ἱερωτάτης τε καὶ πρώτης τροφῆς*) e la condivisione che ne conseguiva prendessero il nome

⁸ Sulla proposizione del problema, con rassegna critica delle posizioni dottrinarie inclini ad accogliere l'idea del consumo alimentare del farro nel corso della *confarreatio*, P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., pp. 347 ss., cui adde R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., p. 229 e nt. 9; S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 160 e nt. 36. La riproposizione del rito della consumazione del *panis farreus* da parte dei nubendi, supportata da argomenti comparativistici (su cui già E. CANTARELLA, *Sui rapporti fra matrimonio e conventio in manum*, in *RISG* 3.10, 1962, p. 191) e basata sul tenore del passo di Dionigi, appare ancora di recente in C. BUSACCA, *Iustae nuptiae. L'evoluzione del matrimonio romano dalle fasi precittadine all'età classica*, Milano 2012, p. 197.

proprio dalla comunanza del farro, foriera di un vincolo e di una parentela indissolubile.

L'aver segmentato il costruito narrativo dioniseo differenziandone i contenuti ci consente, dunque, di meglio comprendere il senso del riferimento al farro effettuato – in questo ultimo tratto espositivo (ovvero in apertura di terzo paragrafo) – mediante il ricorso alla perifrasi “cibo più sacro e antico”. Dionigi non intende affermare che il farro costituiva ‘alimento’ del rito nuziale, né mai prima lo aveva fatto; nel punto il cui riprende il filo del suo argomentare e nel quale il farro torna ed essere oggetto dell'esposizione nella sua qualità di elemento rituale delle nozze, lo storico non fa altro che operare ‘stilisticamente’ il richiamo all'antico cereale, ricorrendo non al suo sostantivo ma – alla luce dell'esplicazione appena *supra* operata circa la centralità del farro nel rito nuziale come derivante dalla centralità alimentare e quindi culturale dell'antichissimo cereale – all'uso di una perifrasi, di una locuzione (“cibo più sacro ed antico”, appunto), la quale, in ragione dell'equivalenza appena tracciata, consente di riagganciare e portare ad unità i due segmenti narrativi su cui aveva imbinariato la sua esposizione.

Nella interpretazione corrente del passo non si è insomma sufficientemente evidenziato, a mio avviso, l'argomentare *per relationem* utilizzato dallo storico greco; l'aver proceduto con una lettura per così dire ‘orizzontale’, consecutiva, del racconto – che ha offuscato il *modus procedendi* adottato – ha indotto ad una ricostruzione altra rispetto a quella della vicenda in realtà rappresentata, ed anche, sotto il profilo dei contenuti, logicamente debole: lo dimostra l'incongruenza che scaturisce dalla inconciliabilità dell'assiomatica ‘consumazione’ del farro caratterizzante il rito (che si è ritenuto di evincere dalla modalità di lettura corrente dei paragrafi 2 e 3) con il tratto conclusivo dell'esposizione (par. 3), in cui si rappresenta invece una sequenza logico-temporale nella quale il farro appare elemento immanente alla celebrazione rituale.

Appare decisamente più coerente al tenore testuale del passo l'attribuzione invece al farro della sua focalità in ragione della riconosciuta forza accomunante e vincolante – essa sì più volte ribadita da Dionigi nei paragrafi considerati – scaturente dalla compartecipazione dei nubendi ad una liturgia incentrata sulla sua presenza⁹.

⁹ Si v. G. DUMÉZIL, *Mariages indo-européens, suivis de quinze Questions romaines*, Payot 1979, p. 75; P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., p. 349 s., la quale sottolinea appunto come dal tenore del brano delle *Antiquitates* dionisiane emerga «con l'enfasi e la ripetitività di un autenti-

Il distinguo non è di poco momento, come avremo modo di apprezzare più avanti.

3.

A rendere *ictu oculi* ancor più complesso il quadro ricostruttivo concorrono – come si diceva – le ulteriori numerose e variegate testimonianze letterarie in nostro possesso, che nella loro tradizione testuale sostituiscono al *panis farreus* altri prodotti a base di cereale, dalle diversificate qualificazioni sacrali.

L'espressione *panis farreus* utilizzata da Gaio appare per così dire 'sinco-pata' in talune testimonianze che descrivono l'elemento liturgico presente nell'arcaica cerimonia nuziale o solamente come *farreum*, ovvero come *farreum* correlato al termine *libum*.

Farreum compare in funzione centrale in un passo di Plinio, nel cui generale ed ampio andamento narrativo, che costituisce la prima parte del diciottesimo libro della Storia naturale – evocativo dell'ancestrale storia del cereale – ricorre appunto il riferimento all'antico rito del '*farreum praeferire*'¹⁰ in occasione della *confarreatio*, riferito alle *novae nuptae*:

co leit-motiv, il senso della comunione esistenziale scaturita da quella che agli occhi di Dionigi appare (grazie anche al valore della reciprocità insito nella fusione lessicale tra *cum* e *farreo*) come una vera e propria "comunione del farro" ("κοινωνίας τοῦ φαρρός"): senza, tuttavia, che questo si traduca nella indicazione esplicita di un consumo alimentare del *panis farreus* da parte di entrambi i coniugi». Esclude il riferimento ad un comune cibarsi degli sposi nel corso della *confarreatio* anche B. ALBANESE, *Un'ipotesi sulla forma della confarreatio. Brevi studi di diritto romano* III, in *AUPA* 47, 2002, p. 100 s. (= *Scritti giuridici* IV, a cura di G. FALCONE, Torino 2006, p. 968 s.)

¹⁰ Il testo presenta diversi elementi di interesse, in ragione delle prospettive che esso può aprire, conseguenti all'interpretazione del '*praeferire farreum*' da parte delle *novae nuptae*. Il significato di *praeferire* nel senso di 'portare innanzi, consegnare' il farro, compiuto da coloro che sono già *nuptae* (*novae*) è stato infatti inteso come indizio della preesistenza temporale del rito nuziale ordinario rispetto a quello *confarreatio*. Lo evidenzia B. ALBANESE, *Un'ipotesi* cit., p. 101 (= *Scritti* cit., p. 969): «forse ad un sacrificio con offerta di pane di farro accenna Plin., *Nat. hist.* 18,3,10 allorché parla del fatto che le *novae... nuptae farreum praeferiebant*. Questo testo potrebbe avere qualche rilevanza anche per il problema, che qui non può assolutamente esser considerato, dell'esatto rapporto tra *confarreatio*, *nuptiae* e *conventio in manum*. La menzione delle *novae nuptae* potrebbe alludere al fatto che le *nuptiae* erano atto distinto e precedente rispetto alla *confarreatio*» (sulla problematica si rinvia a C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 233 e nt. 142, con rassegna delle posizioni dottrinarie più recenti, cui *adde* R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., p. 229 nt. 9). Non può in proposito non constatarsi come l'interpretazione del *praeferi-*

Plin., *Nat. hist.* 18.3.10: *In sacris nihil religiosius confarreationis vinculo erat, novaeque nuptae farreum praeferbant.*

Ancorché l'operazione effettuata in dottrina sia stata nel senso di una sovrapposizione concettuale al *panis farreus* di Gaio¹¹, nel contesto pliniano – così come nei contesti che andremo qui di seguito a considerare – *farreum*, pur alludendo certamente ad un preparato in funzione rituale¹², non coincide necessariamente con *panis*.

re farreum pliniano come descrittivo di un segmento rituale, quello del 'portare innanzi' il farro, posto in essere dalla *nupta* (così anche P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., p. 348 per la quale «La sacralità esemplare della *confarreatio* si lega [...] al contatto fisico assicurato tra il *panis farreus* e la *nova nupta*: sarà possibile, con il gesto della "consegna", quell' "*adhiberi*" in cui trova compimento il ruolo liturgico del *panis farreus*»), finirebbe col focalizzare come centrale, nell'economia dell'atto, un momento procedurale proprio della cerimonia e tuttavia lontano da quell'agire comune e plurale dei due nubendi dell'atto, evocato come tratto distintivo della *confarreatio*. Non solo, ma l'accento così posto sul dettaglio della consegna del *panis farreus* non appare intonarsi, sotto il profilo della coerenza narrativa, con l'andamento generale del testo pliniano (*Nat. hist.* 18. 2-3) il quale si presenta, invece, come una sorta di evocazione 'agiografica', condotta in chiave storico-temporale, della terra ed ai suoi prodotti, segnatamente il farro. Tali perplessità interpretative si attenuerebbero, forse, ove si intendesse la locuzione nel senso derivante da uno dei significati di *praeferire* individuati nel linguaggio pliniano, quello di 'prediligere, preferire' ovvero anche di 'mostrare, far apparire' (sul punto rinvio alla puntuale indagine di S.A. CRISTALDI, *loc. cit.*, p. 168 s. nt. 60). Entrambi i significati sarebbero infatti capaci di meglio armonizzarsi con il tono diffusamente encomiastico della narrazione pliniana (su cui si v. di recente C. VIGLIETTI, *Il limite del bisogno. Antropologia economica di Roma arcaica*, Bologna 2011, p. 90 s., 141). Per magnificare il valore del farro, Plinio potrebbe cioè o aver voluto ricordare un fatto storico di portata generale, ovvero che le *novae nuptae* preferivano il farro – cioè che le novelle spose in passato avevano mostrato di prediligere le unioni *farreo*, piuttosto che le altre modalità nuziali –: avremmo qui un riferimento storico, di contenuto generico e del tutto coerente col periodo a cui è agganciata, *in sacris nihil religiosius confarreationis vinculo erat*, anch'esso volto ad enfatizzare il valore religioso della *confarreatio* rispetto agli altri vincoli (tale lettura porterebbe a supportare, in chiave ricostruttiva, quegli scenari che prefigurano una coesistenza già *ab initio*, accanto alla *confarreatio*, di modalità nuziali altre e anche *sine manu*, su cui da ult. I. PIRO, *Matrimonio e condizione della donna*, in *Le XII tavole. Testo e commento* 1, a cura di M.F. CURSI, Napoli 2018, pp. 154 ss.); ovvero potrebbe aver inteso sottolineare che, nell'ambito del rito massimamente permeato di religiosità, al farro veniva riconosciuto un valore simbolico tale da essere oggetto di ostentazione da parte delle *novae nuptae* (ma questa interpretazione, a differenza della precedente, riporterebbe il contenuto del riferimento pliniano nell'ambito della procedura rituale, riaprendo il problema dell'individuazione delle *novae nuptae* alle quali era rimesso l'agire descritto).

¹¹ V. dottrina citata nella nt. precedente.

¹² V. *Farreum* in A. ERNOUT-A. MEILLET, *Dictionnaire étimologique de la langue latine*, Paris 1959, p. 216.

Lo si evince sia da un lemma dell'epitome festina in cui il *farreum*¹³ risulta definito come un tipo di 'focaccia' fatto col farro:

Fest., s.v. *Farreum* (L.78): genus libi ex farre factum

che anche dalla testimonianza, sempre festina, sulla oscura *diffarreatio* (L. 65), definita come un *genus sacrificii*, col quale si scioglieva l'unione (*fiebat dissolutio*) tra marito e moglie, e detta *diffarreatio* poiché veniva utilizzato un *libum* composto di farro:

Fest., s.v. *Diffarreatio* (L. 65): Diffarreatio genus erat sacrificii, quo inter virum et mulierem fiebat dissolutio. Dicta diffarreatio, quia fiebat farreo libo adhibito.

Il fatto che l'istituto dissolutivo dell'unione confarreata, quale suo *contrarius actus*, sia presentato con l'identica natura di *genus sacrificii* apprezzata nei testi giuridici descrittivi della *confarreatio*, ha fatto in verità concludere che «*libum*, in sostanza, sembra esser stata la qualificazione sacrale tecnica che, nel rito della *confarreatio* e della *diffarreatio*, assumeva il *panis farreus* menzionato da Gaio e nei *Tituli Ulpiani*»¹⁴.

Tuttavia, come accennavo, l'assimilazione dottrinarica del *panis farreus* col *farreum* e, a maggior ragione, col *libum*, sembra risultare forzata. In linea generale va considerato come alla impraticabile sovrapposibilità di *libum* e *panis* concorra la circostanza della principale destinazione in ambito sacrale del *libum*: la scrupolosa 'specificità' di ciascuno degli ingredienti sapientemente assemblati per i preparati che venivano adibiti nei riti a funzioni sacrificali (lo si vedrà tra un attimo, per es., con la *mola salsa*) rende infatti di difficile accoglimento l'idea di una ambivalenza ontologica e concettuale, nel nostro specifico ambito, tra *libum* e *panis* e dunque di un uso promiscuo dei vocaboli, quanto meno nelle testimonianze che, attinenti alla nostra vicenda, non possono non essere attente e puntuali in ordine ai profili sacrali.

Ed infatti, nelle fonti, la distinzione concettuale tra *libum*, *panis*, *farreum* appare operata nettamente:

Cato, *de agric.* 75: Libum hoc modo facito: casei p. II bene disterat in mortario; ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tene-

¹³ Si v. anche Paul-Fest. v. *horreum* (91 L.): *horreum antiqui farreum dicebant a farre*.

¹⁴ B. ALBANESE, *Un'ipotesi cit.*, p. 100 (= *Scritti cit.*, p. 968).

rius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ovum unum addito et una permisceto bene; inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.

Ovid., *Fast.* 1.128: ... Cereale sacerdos imponit libum farraque mixta salis.

Horat., *Epist.* 1.10.9-10: ... utque sacerdotis fugitivus liba recuso, pane egeo iam mellitis potiore placentis.

Catone descrive la ricetta del *libum* presentandolo come un preparato composto in maniera diversa, più complessa rispetto ad un *panis*, realizzato mescolando farina, formaggio e uovo; Ovidio distingue concettualmente il *libum*, offerto dal sacerdote, dal farro misto al sale (ovvero, la *mola salsa*). Ancor più esplicito Orazio, che in una lettera all'amico Aristio Fusco, nel decantare i piaceri del vivere in campagna, contrappone chiaramente *libum* a *panis*, dichiarando di rifiutare il primo (*liba recuso*) e di aver bisogno del secondo (*pane egeo*).

La diversità concettuale del *panis* da altri preparati a base di farro è ancora agevolmente desumibile attraverso la correlazione di due passaggi contenuti in Plinio, entrambi nel diciottesimo libro, con due ulteriori coerenti testimonianze tratte da Varrone e Valerio Massimo.

Plinio, che attribuisce a Verrio Flacco il ricordo storico del fatto che il popolo romano utilizzò, nei suoi primi 300 anni, solo il farro¹⁵:

Plin., *Nat. hist.* 18.11.62: populum Romanum farre tantum e frumento ccc annis usum Verrius tradit

afferma, poco più avanti, che il cibo degli antichi abitanti del Lazio fu costituito per lungo tempo non dal pane, ma dalla *puls*¹⁶, una polenta preparata mischiando appunto il farro all'acqua (o al latte):

Plin. 18.19.83: pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum.

¹⁵ Si v. per tutti A. BRELICH, *Tre variazioni romane sul tema delle origini*, Roma 1955, p. 116 s.

¹⁶ La cui diffusione ed il cui consumo dovette essere tale da far etichettare da Plauto i Romani, come è noto, con l'appellativo di *pulphagi* o *pulphagonides*: Plaut., *Most.* 828; *Poen.* 54. Si v. anche Varr., *de ling. lat.* 5. 108.

Evidente, dunque, come il farro, primordiale e secolare alimento e nutrimento dei Romani¹⁷ (lo ricordava anche Dionigi), lo fosse stato *ab initio* non *sub specie panis*, bensì come *puls*; testimonianza che risulta pienamente coerente con quanto ricordato da:

Varr., *de lingua lat.* 5.22: De victu antiquissima puls.

Val. Max. 2.5.5: Erant adeo continentiae adtenti, ut frequentior apud eos pultis usus quam panis esset, ideoque in sacrificiis mola quae uocatur ex farre et sale constat. exta farre sparguntur et pullis, quibus auspicia petuntur, puls obicitur primitiis enim et libamentis uictus sui deos eo efficacius quo simplicius placabant.

Di speciale interesse, in Valerio Massimo, la correlazione tra la prima parte e la considerazione finale del testo, che consente di meglio definire la portata di quel *frequentior* iniziale (*ut frequentior apud eos pultis usus quam panis esset*), apparentemente indicativo di una primigenia compresenza, ancorché diversificata entità, di *puls* e *panis*: dopo aver ricordato l'utilizzo del farro e del sale (ovvero della *mola salsa*) nei sacrifici, e quindi l'uso di cospargere le interiora delle vittime di farro e di utilizzare la *puls* come pasto per i polli (con la cui osservazione si chiedono gli auspici), lo storico conclude affermando come i Romani, in sostanza, placassero gli dei per mezzo di primizie ed offerte costituite dai loro stessi cibi. Tra i quali, pertanto, implicitamente si afferma non rientrasse originariamente il *panis* ma la *puls*, insieme al suo ingrediente basilare, il farro.

Ciò che dunque le fonti lasciano intendere è che la lavorazione del farro in *panis* sia l'esito di un *iter* secolare, scandito da passaggi intermedi che conservano memoria di impasti e preparati edibili (*puls*, *libum*) chiaramente distinti

¹⁷ Per il quadro di riferimento generale: D. SABBATUCCI, *La religione di Roma antica, dal calendario festivo all'ordine cosmico*, Milano 1988, p. 61; L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Cittadini e territorio. Consolidamento e trasformazione della 'civitas Romana'*, Roma 2000, p. 236 s.; G. PUCCI, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma* 4. *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, pp. 369 ss.; G. CIFANI, *L'economia di Roma nella prima età repubblicana (V-IV secolo a.C.): alcune osservazioni*, in *L'Italia centrale e la creazione di una koiné culturale? I percorsi della «romanizzazione»*, a cura di M. ABERSON, M.C. BIELLA, M. DI FAZIO, P. SÁNCHEZ, M. WULLSCHLEGER, Atti del Convegno Roma 2014, Berna 2016, pp. 151 ss.; C. VIGLIETTI, *Roma arcaica: un'economia «bloccata»? Per una prospettiva storico-antropologica*, in *Atti della Accademia delle Scienze di Torino. Classe di Scienze Morali, Storiche e Filologiche* 151, Torino 2017, pp. 97 ss.

dal pane, oltre che distinti tra loro¹⁸, ed in uso in tempi non concomitanti; un *iter* che trova per altro conferma nella accertata datazione dell'età della panificazione in Roma – risalente a non prima del IV secolo a.C., mentre la diffusione della relativa tecnica si colloca intorno al II sec. a.C.¹⁹ – rappresentando pertanto un tassello di notevole importanza sotto il profilo di una ricostruzione in chiave diacronica della struttura rituale del nostro atto.

La circostanza che le elaborazioni del farro con altri ingredienti risultino storicamente un *prius* rispetto al *panis*, lascia infatti scoperto un lembo nella modalità rituale dell'arcaico istituto della *confarreatio*, con riferimento appunto al periodo che precede l'introduzione della tecnica di panificazione. Un *vacuus* ricostruttivo che occorre tentare di colmare, e la cui soluzione appare tutt'altro che semplificata dal tenore di una serie ulteriore di testi nei quali gli elementi rituali caratterizzanti la nostra cerimonia si presentano ancor più diversificati: apparendo in essi (al posto del *panis farreus*, o del solo *farreum*, o del *libum*) menzionati *fruges et mola salsa* e, contemporaneamente, risultando l'attività del *coniungere*, suggellata con 'il prodotto' della lavorazione del farro, affidata al pontefice massimo ed al *flamen Dialis*:

Fest. Gloss. Abol. (CO 102) s.v. *confarreatis nuptiis*: ... farre, cum per ponteficem maximum et Dialem flamine m per fruges et molam salsam coniunguntur ...²⁰.

¹⁸ Varr., *de ling. lat.* 5.22. Disamina dettagliata delle fonti in F. GLINISTER, *Festus And Ritual Foodstuffs*, in *Eruditio Antiqua* 6, 2014, pp. 215 ss. Si v. anche A. BUONOPANE, *I cereali nel mondo romano. Le fonti letterarie*, in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, a cura di G. ARCHETTI, Atti del convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014), Milano 2015, pp. 67 ss.

¹⁹ Plin., *Nat. hist.* 18.107-108. In argomento (con rinvio alla letteratura ivi cit.): A. BRELICH, *Tre variazioni romane* cit., p. 117; F. BENEDEK, *Die 'conventio in manum' und die Förmlichkeiten der Ebeschliessung im römischen Recht*, in *Studia Iuridica* 88, Pécs 1978, p. 10; G. PUCCI, *I consumi alimentari* cit., pp. 379 ss.; M. TORELLI, *Il pane di Roma arcaica. Calendario, riti e strutture*, in *Nel nome del pane*, a cura di O. LONGO, P. SCARPI, *Atti del IV Colloquio interuniversitario* (Bolzano 3-6 giugno 1993), Trento 1995, p. 168; C. VIGLIETTI, *Roma arcaica* cit., p. 122.

²⁰ Il frammento, sostanzialmente sovrapponibile a Serv. *ad Georg.* 1.31 (di seguito, in testo) viene oramai acquisito alle glosse nuziali di Ateio Capitone; in ragione della sua alta risalenza, costituisce un elemento di significativa rilevanza ai fini dell'indagine qui affrontata (*infra*, parr. 3-4). Sulla glossa, più di recente, con rinvii bibliografici e ricostruzione della complessa vicenda interpretativa: M. TAGLIALATELA SCAFATI, *Cinna e la 'confarreatio'*, in *Ricerche sulla organizzazione gentilizia romana III*, a cura di G. FRANCIOSI, Napoli 1995, pp. 78 ss.; L. PEPPE, *Storie di parole* cit., p. 157; B. ALBANESE, *Un'ipotesi* cit., p. 96 s. nt. 2 (= *Scritti* cit., p. 964 s. nt. 2); C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 229 s., 305.

Serv. *ad Georg.* 1.31: ... farre, cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniungebantur – unde confarreatio appellabatur – ex quibus nuptiis patrimi et matrimi nascebantur.

Prescindendo qui dall'ampiare la riflessione introducendo in argomento le suggestioni proposte da un minoritario orientamento dottrinario²¹ concernenti la sussistenza di due diversificate tipologie rituali e parallele, relative una alla *confarreatio* dei cittadini romani l'altra a quella dei sacerdoti – delle quali si rinvenirebbe traccia nei riferimenti, contenuti nei testi or ora riportati, alle *nuptiae* di *flamen* e *flaminica* – concentriamoci invece, rimanendo ancorati ad una visione 'unitaria' dell'arcaico rituale, sulla descrizione degli elementi attuativi della cerimonia.

La presenza di *fruges* e *mola salsa* presenta un simbolismo che è di tutta evidenza 'altro' rispetto al *panis farreus*, e del quale va studiata la ragione. Il percorso è stato già ampiamente battuto in letteratura con esiti decisamente diversificati, come viene sintetizzato nelle rassegne dottrinarie in ordine alle indagini ricostruttive sul tema: «Alcuni studiosi – così si legge – hanno sostenuto che il *panis farreus* era chiamato *mola salsa*; che il *panis farreus* era fatto di *mola salsa*; oppure che la *mola salsa* era una focaccia confezionata con farro e sale. Altri, invece, hanno supposto la presenza, nel cerimoniale della *confarreatio*, sia del *panis farreus*, sia della *mola salsa*»²². Non è ovviamente possibile entrare adesso nel merito delle singole posizioni; basta tuttavia sottolineare come si tratti di congetture forse logicamente meno lineari rispetto alla lettura più probabile, verso la quale le fonti sembrano naturalmente indirizzare, la quale racconta invece di una 'storia' interna al rito della *confarreatio*, in cui ciascun elemento, mantenendo la sua identità, viene ad innestarsi nell'ambito di un processo evolutivo segnato, all'esterno, dall'adeguamento dei suoi simboli evocativi.

Fruges, frumentum, mola salsa, farreum appaiono infatti individuati distintamente tanto nella etimologia varroniana:

²¹ Per i termini della problematica rinvio a P. GIUNTI, 'Iuris civilis minima': ancora sulla natura della 'diffarreatio', in *Iuris vincula. Studi in onore di Mario Talamanca* IV, Napoli 2001, p. 262 s., anche per la quale «la possibilità di intuire un segnale di difformità procedurale nella cerimonia confarreata in ragione del diverso statuto dei nubendi non consente di escludere una difformità ulteriore, in punto di efficacia, tra la *confarreatio* stretta dai flomini e la versione 'non sacerdotale' dello stesso istituto».

²² C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 227. Sul punto da ultimo S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., pp. 160 ss.

Varr., *de ling. lat.* 5.104: Hinc declinatae fruges et frumentum, sed ea e terra; etiam frumentum, quod <ad> exta ollicoqua solet addi ex mola, id est ex sale et farre molito

quanto nella rievocazione storica di Plinio, il quale distingue, con il ricorso a puntuali e diversificate espressioni verbali, le differenti finalità rivestite 'in ambito sacrale' – passaggio di notevole interesse, nel nostro contesto – dai tre alimenti:

Plin. 18.2.7: Numa instituit deos fruge colere et mola salsa supplicare atque, ut auctor est Hemina, far torrere, quoniam tostum cibo salubrius esset, id uno modo consecutus, statuendo non esse purum ad rem divinam nisi tostum.

La puntualizzazione pliniana si presenta come la limpida conferma di una imprescindibile diversificazione in ambito sacrale, funzionale alla precipua utilizzazione di ciascuno degli elementi contemplati; un'ulteriore conferma, par di capire, della difficoltà di ipotizzare una promiscuità lessicale nell'ambito di un vocabolario rigoroso e tecnico, quale quello relativo alle liturgie sacrali.

Seguendo l'ordine indicato da Plinio – *fruges, mola salsa, far tostum* – entriamo più nel dettaglio delle tre tipologie. Se poco evinciamo dai testi in ordine al ruolo sacrale delle *fruges*, le spighe di farro, ovvero le primizie da cui si derivavano i prodotti²³, che sappiamo – nell'ambito dell'intrinseca correlazione tra cicli della vita umana e cicli della natura e della terra, riflessa e ritualizzata nella scansione delle festività del calendario numano²⁴ – significativamente utilizzate in offerta nei culti delle divinità

²³ Considerate in stretto rapporto funzionale con la *mola salsa*: così S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 165 e nt. 54 (con dottrina ivi cit.). Dubbioso circa l'individuazione delle mesi che costituivano *fruges* R. ASTOLFI, *op. cit.*, p. 230. Si v. inoltre, variamente, sul tema: W.W. FLOWER, *Confarreatio: a Study of Patrician Usage*, in *JRS* 6, 1916, p. 192; B. PERRIN, *La consecration à Cérès*, in *Studi in memoria di E. Albertario* II, 1953, pp. 387 ss.

²⁴ A. BRELICH, *Tre variazioni romane* cit., p. 68 ss., 110 ss.; M. TORELLI, *Lavinio e Roma. Riti iniziatici e matrimonio tra archeologia e storia*, Roma 1984, pp. 31 ss.; A.L. PROSDOCIMI, *Mola salsa. Le giovani spighe in fiore*, in *Arch. Class.* 43. *Miscellanea etrusca e italica in onore di M. Pallottino*, II, Roma 1991, pp. 1297 ss.; P. BRACONI, *Ab incarnatione Romuli. Il farro, la misura del tempo, lo sbaglio di Romolo e l'error di Ovidio*, in *Ostraka. Rivista di antichità* 16.2, 2007, pp. 253 ss.

campestri²⁵, più dettagliate e numerose risultano le testimonianze storiche in merito alla *mola salsa*²⁶. Esse, nel ribadire concordemente la precipua destinazione a fini sacrificali della *mola*, la descrivono quale esito della complessa lavorazione del farro mediante un processo di tostatura, pestatura, macinazione e salatura.

Così Festo:

Fest., s.v. *Mola* (L. 124): *Mola etiam vocatur far tostum et sale sparsum, quod eo molito hostiae aspergantur [...]*

insieme ai già considerati:

Varr., *de ling. lat.* 5.104: ... *mola*, id est ex sale et farre molito.

Val. Max. 2.5.5: ...ideoque in sacrificiis *mola* quae uocatur ex farre et sale constat.

Da Servio apprendiamo, ancora, che Numa aveva attribuito il compito di preparare la *mola salsa* (definita anche come *mola casta*) alle sacerdotesse di Vesta, nel rispetto di una rigorosa procedura – mietitura delle sole spighe (*spicas adorea*²⁷ *in corribus messuariis ponunt*) del mese di maggio, torrefazione (*torrent*), pestatura nel mortaio (*pinsunt*), macinazione (*molunt*), conservazione (*condunt*) – la cui ottemperanza rientrava tra i compiti precipui delle tre Vestali *maximae*:

²⁵ Evidenziata specialmente da N. BOËLS-JANSSEN, *La vie religieuse* cit., p. 151, che afferma, a proposito delle *fruges*, come: «On retrouve la même offrande associée de gâteau et de fruges (en l'occurrence du millet) dans le culte d'une divinité champêtre, Palès, qui veille sur la prospérité des troupeaux [Ovid., *Fast.* 4,743.] Ce caractère agraire d'un des rituels les plus anciens du mariage romain ne doit pas nous étonner. Les rapports sont étroits entre le mariage et la culture des champs. Le mariage est un labour dont la femme est le sillon qu'ensemencera son époux. Les mêmes dieux veillent à la fécondité des femmes et à la fertilité des champs. A. Rossbach a bien montré qu'à Rome les rites nuptiaux appartiennent en grande partie à la sphère des cultes agraires».

²⁶ Accanto a quelle citate nel testo si v. ancora: Serv., *ad Aen.* 2.133 e 10.541; Paul.-Fest., s.v. *Mola* (L. 125).

²⁷ Cfr. sempre Plin., *Nat. hist.* 18.19.8: ... *far, quod adoreum veteres appellavere*; Paul.-Fest., s.v. *Ador* (L. 3): *Ador farri genus, 'edor' quondam appellatum ab edendo, vel quod aduratur, ut fiat tostum, unde in sacrificio mola salsa efficitur*. Anche Varrone parla di *far adoreum* (*de re rust.* 34.2).

Sui riti compiuti delle Vestali, A. CARANDINI, *Il fuoco sacro di Roma. Vesta, Romolo, Enea*, Roma-Bari 2015, pp. 85 ss.

Serv., *ad Bucol.* 8.82: sparge molam far et salem. hoc nomen de sacris tractum est: far enim pium, id est mola casta, salsa – utrumque enim idem significat – ita fit: virgines Vestales tres maximae ex nonis Maiis ad pridie idus Maias alternis diebus spicas adoreas in corbibus messuariis ponunt easque spicas ipsae virgines torrent, pinsunt, molunt atque ita molitum conduunt. ex eo farre virgines ter in anno molam faciunt, Lupercalibus. Vestalibus, Idibus Septembribus, adiecto sale cocto et sale duro.

Plinio ricorda inoltre come la *mola salsa* costituisse un elemento liturgico imprescindibile, senza il quale non poteva aver luogo alcun sacrificio; concetto ripreso anche da Festo, che attribuisce eloquentemente al preparato delle Vestali, appellato anche qui come *mola casta*, la natura di *genus sacrificii*²⁸:

Plin. 31.41.89: Maxime tamen in sacris intellegitur auctoritas, quando nulla conficiuntur sine mola salsa.

Fest-Paul., s.v. *Casta mola* (L. 57): casta mola genus sacrificii quod Vestales virgines faciebant.

Riveste notevole importanza, ai nostri fini, la puntuale indagine condotta in argomento, di recente, dal Prodocimi in ordine alla natura della *mola salsa*. Superando le approssimazioni dottrinarie in ordine ad una generica e superficiale identificazione della *mola salsa* con la farinata realizzata con i grani di farro destinati alla consumazione alimentare mediante tostatura, l'a. è pervenuto – attraverso un'attenta esegesi delle numerose testimonianze letterarie in oggetto, e segnatamente di Serv., *ad Bucol.* 8.82 – alla determinazione che la *mola* fosse invece l'esito della lavorazione delle 'spighe di farro giovani', giunte cioè ad un grado di "(non) maturazione": «Il testo come detto non ammette dubbi, non solo perché si parla di spighe e non di grani; non solo perché nelle spighe alla data in cui si compie l'operazione non c'è possibilità di esistenza di grani, ma anche perché le azioni espresse dai verbi sono quelle specifiche per foglie, o per spighe assimilabili alla foglia in quanto non contenitrice di grani»²⁹. L'indagine, che si iscrive

²⁸ S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 164 nt. 50. Sulle implicazioni derivanti dalla natura di *genus sacrificii* della preparazione avente ad oggetto la *mola salsa* v. *infra* pp. 139 ss.

²⁹ A.L. PROSDOCIMI, *Mola salsa* cit., p. 1298: «Pertanto» – afferma tassativamente l'a. – «non c'è spazio per pseudoquestioni e correlate pseudospiegazioni dei moderni che cercano di

nella più ampia e complessa riconsiderazione del significato delle ritualità arcaiche calendariali in connessione con la ciclicità annuale umana e cerealicola³⁰ – la cui impostazione ed i cui risultati hanno incontrato consensi ed adesioni nella dottrina specialistica³¹ – riconosce nello specifico un uso duplice dell'antico *far* «e come piante, quindi anche spighe senza grani, e come il prodotto della pianta, i grani (da lavorare) per uso commestibile» e perviene alla individuazione di una distinzione tra lo sfarinato della *mola salsa*, esito della procedura (comprendente la tostatura) posta in essere dalle Vestali nel mese di maggio, e lo sfarinato edule del grano di farro, alla cui destinazione alimentare si perveniva (parimenti) a seguito di un processo di tostatura, ma effettuato in febbraio: «La tostatura di grani di farro è dunque un rito che fissa la funzione culturale 'pratica' di rendere e conservare il farro come edule; la tostatura delle spighe senza grani per confezionare la mola è un rito che fissa una funzione culturale non 'pratica', ma puramente ideologica: la tostatura delle spighe per la mola non è in funzione dell'uso umano ma in funzione di altro e precisamente di quello che è la spiga in quel momento: *il germe della vita del grano*»³².

Alla ritualizzazione della torrefazione del farro a scopi alimentari sarebbero stati dedicati i *Fornacalia*, festività tra le più arcaiche della storia di Roma, da Plinio fatta risalire a Numa³³, e coinvolgenti l'intera comunità cittadina nella sua strutturazione in curie, secondo la tradizione rievocata – insieme alla *ratio* istitutrice della *Fornax* come divinità – anche da Ovidio nei suoi *Fasti*:

Plin. 18.2.7: Numa instituit deos fruge colere et mola salsa supplicare atque, ut auctor est Hemina, far torrere, quoniam tostum cibo salubrius esset, id uno modo consecutus, statuendo non esse purum ad rem divinam nisi tostum. 8. Is et Fornacalia instituit farris torrendi ferias et aequae religiosas Terminis agrorum. hos enim deos tum maxime venerant, Seiamque a serendo, Segestam a segetibus appellabant, quarum

conciliare le spighe, la data e la presunta operazione su grani: il punto di partenza è semplicemente insussistente»: *op. cit.*, p. 1300. Su questi temi già M. TORELLI, *Il pane* cit., p. 153 nt. 13.

³⁰ *Supra*, nt. 24.

³¹ Si v. per tutti, con rinvii dottrinari, P. BRACONI, *Fornacalia, Sementivae e la semina primaverile del farro*, in *Le perle e il filo. A Mario Torelli per i suoi settanta anni*, Venosa Osanna ed. 2007, pp. 37 ss. Qualche riserva in B. ALBANESE, *Un'ipotesi* cit., p. 105 (= *Scritti* cit., p. 973).

³² *Op. cit.*, p. 1303.

³³ Plut., *Numa* 8; Dion. 2.74.4. Sui *Fornacalia* anche Paul.-Fest. (L. 73 e 82).

simulacra in circo videmus – tertiam ex his nominare sub tecto religio est –, ac ne degustabant quidem novas fruges aut vina, antequam sacerdotes primitias libassent.

Ovid., *Fast.* 2.519:

Farra tamen veteres iaciebant, farra metebant,
 primitias Cereri farra resecta dabant: 520
 usibus admoniti flammis torrenda dederunt,
 multaque peccato damna tulere suo;
 nam modo verrebant nigras pro farre favillas,
 nunc ipsas ignes corripuere casas.
 facta dea est Fornax: laeti Fornace coloni 525
 orant ut fruges temperet illa suas.
 curio legitimis nunc Fornacalia verbis
 maximus indicit nec stata sacra facit:
 inque foro, multa circum pendente tabella,
 signatur certa curia quaeque nota, 530
 stultaque pars populi quae sit sua curia nescit,
 sed facit extrema sacra relata die.

Già scorta tra le righe della narrazione dionisea, ed impressa nella memoria storica da Varrone, Valerio Massimo e dallo stesso Plinio, la centralità della coltivazione del farro rivestita a Roma sin dalle origini trova conferma dunque anche nelle testimonianze ora ricordate, in piena coerenza per altro con i dati scaturenti da importanti risultanze archeologiche. Come afferma Viglietti: «Che i Romani di età arcaica si nutrissero prevalentemente di farro appare ormai come un dato assodato. Nelle tombe dell'VIII-VII sec. a.C. e in ritrovamenti archeologici che sono stati interpretati come resti di sacrifici il farro è, infatti, sostanzialmente sempre presente e rappresenta il cereale maggiormente attestato insieme a orzo, farricello, spelta. Ma c'è di più: quel farro è di norma torrefatto. Le evidenze archeologiche, dunque, convergono chiaramente non solo con l'informazione pliniana secondo cui i Romani di età arcaica avrebbero mangiato prevalentemente quel cereale, ma anche con quella in cui si sostiene che essi prima di consumarlo lo avrebbero tostato»³⁴. L'istituzione di una festa apposita dedicata a questo rituale si armo-

³⁴ C. VIGLIETTI, *Il limite* cit., p. 91 (con riferimenti bibliografici e testuali).

nizza perfettamente col quadro storico di riferimento. I *Fornacalia* numani – continua Viglietti – «si configurano come un rito pubblico, vincolante per tutta la cittadinanza e caratterizzato da atti, gesti, obblighi ben precisi. In quella circostanza, l'azione culturalmente determinata – ed economicamente basilare – di rendere mangiabile, conservabile (e più salubre, come dice Plinio) il farro per mezzo della torrefazione riceveva senso, ed era efficace, solo se gli dei avessero partecipato alla festa con gli uomini ricevendo l'offerte prescritte»³⁵, collocandosi, in questa funzione, tra le più antiche feste di Roma, parte dei *sacra publica pro curiis* (cerimonie sacre pubbliche a cui partecipava tutta la cittadinanza organizzata per curia), con una coerenza tale – ricorda Ovidio – da prevederne il giorno di recupero, il 17 febbraio, per gli *stulti* che avessero dimenticato la curia di appartenenza³⁶.

4.

Come in un avvincente gioco di incastri, tutte le testimonianze ricordate – ancorché in apparenza collegate tra loro solo *per relationem* – rivelano

³⁵ *Ivi.*

³⁶ C. VIGLIETTI, *loc. ult. cit.* Sulla centralità della festività, dettata dalla essenzialità dell'operazione di torrefazione del farro ai fini della accessibilità all'alimento base della cultura romana arcaica, insiste particolarmente A. BRELICH, *Tre variazioni romane cit.*, pp. 117 ss. Cfr. anche M. TORELLI, *Il pane cit.*, p. 166 s.; D. SABBATUCCI, *La religione di Roma antica cit.*, p. 164; B. ALBANESE, *Un'ipotesi cit.*, p. 105 (= *Scritti cit.*, p. 973). La funzione legata alla tostatura del farro edule, generalmente riconosciuta ai *Fornacalia*, è presentata in un'ottica parzialmente difforme da P. BRACONI, *Fornacalia cit.*, pp. 33 ss., spec. pp. 38 ss., il quale si discosta dall'interpretazione tradizionale dei *Fornacalia* del 17 febbraio come evento agrario che – segnando l'avvio del consumo del raccolto del farro del nuovo anno – assume carattere “esistenziale” per la comunità romana delle origini (Brellich), sancendo il passaggio dal vecchio al nuovo anno, per avanzare l'ipotesi che essi riguardassero «non già la fase dell'avvio del consumo del farro, previa tostatura, bensì di quella parte del raccolto, selezionata e riposta in estate per essere destinata alla semina, che si stabilisce, tra fine dell'inverno e inizio della primavera, di non seminare più» (p. 41). Calati nel contesto di pratiche rituali tese a garantire il buon esito del raccolto, i *Fornacalia* avrebbero assolto in sostanza alla funzione di «certificare la “regolarità” del trattamento della semente e ad allontanare “la vendetta” del seme mancato» (p. 42). Gli esiti dell'indagine cui perviene l'a. concorrono (come affermato da BRACONI nel suo successivo *Ab incarnatione Romuli*, cit., p. 253), al più ampio tentativo di una «rilettura comparata delle sequenze della nascita del farro e dell'uomo. Dunque il modello alla base di questa lettura è stato la biologia umana, da sempre metafora per quella vegetale [...] indagata nel senso di una precisa corrispondenza, nell'anno, delle tappe dello sviluppo del seme umano con quelle del seme cereale».

in verità sottili interconnessioni, agganci, richiami, che le trasformano in tessere di un lontano mosaico dai contenuti sfuocati, ma non per questo indecifrabili. Proviamo ad ipotizzare un ordine che ne renda coerente la rappresentazione.

Dal quadro tratteggiato è emerso che il rituale determinante l'*in manum convenire* della donna, indicato nelle fonti mature come *confarreatio*, conserva nella memoria storica dei testimoni letterari del tempo origini ancestrali, tanto da essere collegato da Dionigi a Romolo. Elemento certo è l'utilizzo del farro, cereale romano per antonomasia, del quale apprendiamo tuttavia essere esistite, nella sua utilizzazione all'interno delle ritualità sacrificali e offertuali, più 'declinazioni', che hanno seguito storicamente strade parallele di non immediata identificazione, stando al ricordo dei testimoni del tempo. Da un lato la lavorazione della parte non edibile del farro, la spiga ancora immatura, compito precipuo delle Vestali, che ne traevano, mediante tostatura e salatura, la *mola (salsa)* per i riti sacrificali³⁷ (di "immolazione", appunto: Paul.-Fest., s.v. *Immolare* [L. 97]: *Immolare est mola id est farre molito et sale, hostiam perspersam sacrare*); dall'altro la parte matura del farro, i grani, da avviare invece alla tostatura per rendere il prodotto idoneo sia alle cerimonie sacre che agli scopi alimentari.

L'aspetto forse maggiormente sottovalutato di questa lontana vicenda risulterebbe essere quello diacronico: l'adozione del farro edule tostato, tanto per finalità alimentari quanto per i rituali, risulta solennizzata con l'introduzione dei *Fornacalia* da parte di Numa, il quale appunto avrebbe statuito *non esse purum ad rem divinam nisi tostum* (18.2.7). Meno certi i contorni temporali della vicenda della preparazione rituale da parte delle Vestali della *mola salsa* per i sacrifici; in questo caso, osserva Prosdocimi: «È possibile, per me probabile, che il rito preesistesse e che Numa (da intendere come riferimento ideologico e non necessariamente avvenimentale) ne abbia riformato l'uso rituale»³⁸.

Ne inferisce, mi sembra, allora, che la cerimonia 'confarreata' nella sua originaria strutturazione non potesse prevedere al suo interno l'utilizzazione di un momento sacrificale realizzato col (grano di) farro e, a maggior

³⁷ Si v. anche Ovid., *Fast.* 1.337 s.: *Ante, deos homini quod conciliare valeret, / far erat et puri lucida mica salis*. Come sottolinea incisivamente M. TORELLI, *Il pane* cit., p. 153: «le Vestali confezionano un "finto pane", la *mola salsa*, destinata ad uso sacrificale nel quale si può leggere il rinvio simbolico all'impiego del pane reale» (v. anche p. 160 s.).

³⁸ A. PROSDOCIMI, *Mola salsa* cit., p. 1302.

ragione, col farro nella sua qualità di elemento/alimento edibile, ovvero come *panis*: perché ancora inesistente al tempo il ‘preparato’ *panis*³⁹ e perché, senza la tostatura solennizzata da Numa, quel farro era inidoneo al sacrificio che si imponeva necessariamente nel rituale – e che il *convenire farreo* fosse un *genus sacrificii* non solo lo specificano chiaramente Gaio e Ulpiano, ma lo ricordano anche, seppur indirettamente, Dionigi, Festo e Servio⁴⁰.

Il che, in altre parole, implica che nella primigenia struttura formale della cerimonia – *rectius*: nella ‘concezione’ originaria dell’arcaico rituale – il nostro cereale, elemento fondante e pertanto di sicuro presente, lo fosse in altra forma, ritenuta ammissibile in chiave sacrificale e con una sua precipua finalità. Quale? Lo possiamo solo ipotizzare: se a tale arcaica fase rituale facesse riferimento Ateio Capitone – individuato, con convincenti argomenti, come fonte da cui origina la glossa festina ...*farre, cum per ponteficem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniunguntur*⁴¹ – potremmo pensare ad un rito imperniato sull’utilizzo del farro misto a sale, della *mola salsa* dunque, la cui presenza avrebbe potuto/dovuto assolvere ad una finalità rivolta non certo alla consumazione (ricordiamo che le spighe di farro con cui si lavora la *mola* non sono eduli) ma al solo sacrificio. E ad un sacrificio, o comunque ad un cerimoniale, necessariamente inaccessibile ai nubendi sotto il profilo di una loro attiva partecipazione, essendo l’agire con *mola salsa* un’esclusiva pertinenza dei sacerdoti; congettura valevole anche per l’ipotesi che il rito prevedesse non la *mola salsa* ma l’uso di semplice *far*, probabilmente bruciato come ricorda Dionigi (*i Romani bruciavano il farro prima di ogni offerta...*), ma di certo non consumato dai nubendi. In entrambi i casi, se così fosse – proseguendo nel ragionamento ipotetico – il rito sarebbe apparso confezionato intorno ad un segmento al

³⁹ L’utilizzo rituale del *panis* (*farreus*) è ritenuto «sicuramente un dato recenziore rispetto a un’epoca in cui, non ancora diffusi i fermenti, i grani macinati venivano cotti e consumati sotto forma di polenta» da A. ROMANO, *Matrimonium iustum. Valori economici e valori culturali nella storia giuridica del matrimonio*, Napoli 1996, p. 75 nt. 22. Pur essendo certa la recenziorità del *panis*, non può tuttavia essere quello addotto l’argomento dirimente; come infatti sottolinea S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 163 nt. 48, il *panis farreus* non poteva comunque essere un prodotto fermentato, stante il veto posto al *Flamen Dialis* di toccare la pasta di pane lievitata (Plut., *Quaest. Rom.* 109; Gell. 10.15.19; Serv. *ad Aen.* 1.179). Sul punto v. anche *infra*, nt. 67.

⁴⁰ Più in generale Serv., *ad Aen.* 1.346: *Apud ueteres neque uxor duci neque ager arari sine sacrificiis peractis*.

⁴¹ V. *supra*, nt. 15.

quale gli sposi non avrebbero certamente potuto partecipare come 'attori' ma avrebbero 'assistito'.

Si sarebbe trattato, in altre parole – e giungiamo così a definire il primo segmento della nostra ricostruzione diacronica – di un originario *convenire in manum 'farreo'*, laddove l'ablativo avrebbe avuto funzione descrittiva della 'materia' attraverso il cui utilizzo si era strutturato il momento centrale dell'intero cerimoniale⁴².

5.

Per fare un passo avanti e provare a costruire anche l'ulteriore tassello che ci consenta di conferire maggior nitidezza all'immagine del puzzle che stiamo tentando di ricomporre, occorre accantonare per un momento le suggestive testimonianze letterarie fin qui considerate e riprendere in mano le due tessere, fondamentali nella conoscenza dell'istituto giuridico della *confarreatio*, costituite da Gai 1.112 e Tit. Ulp. 9.1.

La portata delle informazioni contenute nel paragrafo 112 del primo libro delle Istituzioni di Gaio è notevole e, generalmente, sottodimensionata per importanza, rispetto alla sua reale entità. Per un più puntuale inquadramento della problematica, occorre considerare l'andamento gaiano sin dal par. 1.109, che costituisce l'*incipit* della trattazione avente ad oggetto l'*in manum convenire* della donna:

Gai.1.109: Sed in potestate quidem et masculi et feminae esse solent; in manum autem feminae tantum conveniunt. 110: Olim itaque tribus modis in manum conveniebant: usu, farreo, coemptione. 111. Usu in manum conveniebat, quae anno continuo nupta perseverabat.(...) Sed hoc totum ius partim legibus sublatum est, partim ipsa desuetudine obliteratum est. 112: Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit; in quo farreus panis adhibetur, unde etiam *confarreatio* dicitur; complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollemnibus verbis praesentibus decem testibus aguntur et fiunt. Quod ius etiam nostris temporibus in usu est: nam flamines

⁴² Sulla risalenza di *farreo*, rispetto a *confarreatio*, v. *infra*, par. seguente. Lo rilevava già Albanese, su cui più diffusamente *infra*, p. 148 s. Nella direzione qui tracciata si inquadra per altro coerentemente la lettura della testimonianza di Dionigi precedentemente proposta (*supra*, pp. 123 ss.).

maiores, id est Diales, Martiales, Quirinales, item reges sacrorum, nisi ex farreatis nati non leguntur: ac ne ipsi quidem sine confarreatione sacerdotium habere possunt.

Tit. Ulp. 9.1: Farreo convenitur in manum certis verbis et testibus x praesentibus et sollemni sacrificio facto, in quo panis quoque farreus adhibetur.

Il punto di osservazione da cui muovere è costituito dal mutamento di tempo⁴³ dall'imperfetto *conveniebant* del paragrafo 110 introduttivo della rappresentazione in chiave storica della vicenda – *Olim itaque tribus modis in manum conveniebant: usu, farreo, coemptione* – al presente *conveniunt*, utilizzato nel di poco successivo paragrafo 112, di nostro specifico interesse: *Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii...*; un salto temporale che potrebbe configurare un'incongruente modalità espositiva, se con quell'omnicomprensivo *olim conveniebant* iniziale Gaio avesse inteso riferirsi solo al ricordo dell'unica modalità effettivamente andata desueta al suo tempo, l'*in manum convenire usu*, che costituisce la prima delle tre vicende rappresentate (1.111), per poi – attraverso il passaggio dall'imperfetto al presente – imprimere una brusca sterzata alla sua descrizione, passando ad una illustrazione di istituti di diritto ancora vigente (seppur con differente diffusione ed utilizzo), quali appunto *confarreatio* e *coemptio*.

Una considerazione più approfondita del tenore dei passaggi in oggetto rivela in verità, al fondo dell'andamento gaiano, ben altro spessore logico-sistematico.

Lo scopo del giurista, enunciato nel paragrafo 109 è quello di esporre la disciplina dell'istituto vigente ai suoi tempi, come rivela il presente *conveniunt* ivi utilizzato: *Sed in potestate quidem et masculi et feminae esse solent, in manum autem feminae tantum conveniunt*; ma essa non può prescindere dalla conoscenza della relativa vicenda storica, la quale è – lo vedremo a breve, proprio a proposito della *confarreatio* – strutturale, al fine della comprensione del regime presente.

Lo schema espositivo adottato da Gaio rispecchia abilmente questo duplice intendimento. Le tre modalità di *conventio in manum* sono infatti proposte assecondando una sequenza storico-temporale che costi-

⁴³ Rinvio a I. PIRO, *Matrimonio* cit., p. 157 s.

tuisce la trama coerente dell'intera trattazione dell'istituto, dalla quale si stagliano – laddove presenti – i profili che ne costituiscono l'assetto vigente: quindi non in ordine all'*in manum convenire usu*, per via della sua precoce desuetudine che impone una narrazione al passato; in modo certamente pieno per quanto concerne la *coemptio* (nei successivi paragrafi 113-115b), quale istituto attuale e di più generale applicazione (e non a caso ultimo e più approfondito, nell'ordine storico di trattazione); in modo più circoscritto e complesso per la *confarreatio*, stante una sua più residuale applicazione, rispetto al passato, che impone l'adozione di un doppio livello espositivo.

Olim si conveniva in mano *usu farreo coemptione*, ricorda Gaio in 1.110; e l'*incipit* della trattazione del nostro istituto, in 1.112 (*Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii...*), riparte proprio da lì, da quell'ablativo *farreo* appena prima utilizzato, con il quale il giurista intende senza dubbio alcuno rievocare la denominazione tecnico-giuridica⁴⁴ dell'antica modalità realizzativa dell'*in manum convenire*, cristallizzata nella sequenza '*usu farreo coemptione*'; una formulazione – il dato è considerato pressoché pacifico in dottrina – derivante da un pregresso, consolidato vocabolario, al quale anche il nostro giurista aveva non a caso fatto eruditamente ricorso solo poche righe prima⁴⁵.

Né deve fuorviare il fatto che all'antico ablativo *farreo* segua ora il presente *conveniunt*. È proprio qui – lo si accennava pocanzi – che si scorge la sovrapposizione storica abilmente costruita da Gaio nella strutturazione della narrazione, e tuttavia tale da non fare ombra alla sequenza temporale che al di sotto vi si intravede, proprio grazie al 'filo' rappresentato da quell'ablativo *farreo* iniziale.

⁴⁴ La forma ablativa (adottata nella sequenza) declina infatti nel linguaggio giuridico – come mi è stato possibile dimostrare nel corso di precedenti indagini – i sostantivi con i quali si designavano tecnicamente gli istituti: I. PIRO, «Usu» cit., pp. 151 ss., 166; EAD., *Damnum 'corpore suo' dare - Rem 'corpore' possedere. L'oggettiva riferibilità del comportamento lesivo e della possesso nella riflessione e nel linguaggio dei giuristi romani*, Napoli 2004, p. 196.

⁴⁵ La successione, per la quale «non sembrano condivisibili le congetture di un diverso ordine originario» (B. ALBANESE, *Un'ipotesi* cit., p. 98 (= *Scritti* cit., p. 966), ricorre anche in Boeth., *Ad Cic. Top.* 3.14; Arnob., *Adv. Nat.* 4. 20; Serv., *ad Georg.* 1.31 e scaturirebbe da una comune matrice, individuata da J. LINDERSKI, *Usu, farre, coemptione. Bemerkungen zur Überlieferung eines Rechtsatzes*, in *ZSS* 101, 1984, pp. 301 ss., con fondati argomenti, nei libri *de iure pontificio* di Ateio Capitone (sul tema da ultt. C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 223 ntt. 102-103; I. PIRO, *Matrimonio* cit., p. 157 s., con rinvio alla letteratura precedente).

Proviamo a scomporla:

- *Farreo in manum conveniunt per quoddam genus sacrificii, quod Iovi Farreo fit;*
- *in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur;*
- *complura praeterea huius iuris ordinandi gratia cum certis et sollemnibus verbis praesentibus decem testibus aguntur et fiunt;*
- *Quod ius etiam nostris temporibus in usu est [...].*

Vi scorgiamo nel primo periodo la struttura basilare, originaria, dell'atto, rispondente ad un *in manum convenire 'farreo'*, descritta come una sorta di tipologia di sacrificio (*quoddam genus sacrificii*)⁴⁶ dedicato a Giove Farro (*quod Iovi Farreo fit*)⁴⁷; a questo momento sacrificale, connotante strutturalmente il rito ed evocatore di una liturgia composita, ancorché non esplicitata, Gaio aggancia la descrizione che segue: *in quo farreus panis adhibetur, unde etiam confarreatio dicitur*. Il fatto che nel corso del sacrificio a Giove Farro venga utilizzato un *panis farreus* appare essere il segmento rituale caratterizzante rispetto al contesto che fa da fondo – “*in quo*” – tanto infatti da riconnettervi la denominazione dell'atto; ma non già – si badi bene – come *farreo*, bensì come *confarreatio*: ‘*farreo*’... *in quo farreus panis adhibetur, unde etiam 'confarreatio' dicitur*.

Come non dare il giusto risalto all'andamento testuale qui evidenziato, che ha come *incipit farreo* e come conclusione di periodo *confarreatio*?

È d'altronde lo stesso Gaio che enfatizza il passaggio, mediante il sapiente ricorso ad ‘*unde etiam*’. Con *unde* ci rivela che il piano in cui si colloca questa precisazione è recenziore, è avanzato, rispetto a quello della fase in cui per evocare l'atto si ricorreva all'ablativo *farreo*; non afferma infatti che *in quo farreus panis adhibetur, unde 'farreo' dicitur*, cioè che è l'*in manum convenire farreo* (da cui ha preso le mosse) che deriva la sua denominazione dall'utilizzo di un alimento che è fatto col farro (il *panis farreus*), ma va oltre, specificando che l'ammodernamento della evocazione, attraverso la nomen-

⁴⁶ Non può non avvertirsi, nell'andamento del periodo, una suggestiva assonanza col contenuto del lemma *festino casta mola* (L. 57): *casta mola genus sacrificii quod Vestales virgines faciebant*, laddove veniva definito *genus sacrificii* il rituale che impegnava la *mola salsa*. *Supra*, p. 135.

⁴⁷ Sulla ricorrenza dell'epiteto *Farreus* a Giove si v. G. DUMÉZIL, *La religione romana arcaica*, Milano 1977, p. 171; B. ALBANESE, *Un'ipotesi* cit., p. 100 nt. 8 (= *Scritti* cit., p. 968 nt. 8); R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., p. 229 nt. 10. Una rassegna della dottrina più risalente in C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 224 e nt. 106.

clatura dell'atto *confarreatio* si lega ad un preciso fatto rituale, l'utilizzo del *panis farreus*, che coerenza logica vuole sia anch'essa un *quid novi*, rispetto ad un assetto precedente. E d'altronde – rimanendo nella prospettiva gaiana – se da sempre l'utilizzo del *panis farreus* fosse stato parte del rituale (se dunque l'*in quo panis farreus adhibetur* fosse da intendersi come elemento originariamente connaturato al rito), da sempre il fatto (il rituale) avrebbe dovuto evocarsi come *confarreatio*, visto che Gaio lega a quella presenza la sua denominazione.

E l'*etiam*? La congiunzione costituisce chiaramente lo strumento necessario per segnalare l'avanzamento temporale sotteso alla descrizione in oggetto. Cosa vuol dire infatti *unde 'etiam' confarreatio dicitur*? *Etiam dicitur* rispetto a cosa, se non alla precedente denominazione da cui ha preso il via la trattazione storica, declinata nell'ablativo *farreo*?

Gaio ci sta sostanzialmente rivelando la storia di un adeguamento lemmatico, legato all'adibizione, all'utilizzazione dell'elemento da sempre caratterizzante l'atto, il farro, presente – nella versione che fa dell'antico rito una *confarreatio* – in forma di *panis*. Un adeguamento che trova coerente riscontro nella descrizione del rituale *confarreato* che ad esso segue: il giurista fa infatti esplicito riferimento a '*complura*' che '*aguntur e fiunt*' *cum certis et sollemnibus verbis* sottintendendo – quali soggetti delle forme verbali plurali utilizzate – i nubendi con il loro agire⁴⁸. Alla presenza dei testimoni, tutto l'agire rituale vede dunque protagonisti i due soggetti interessati agli effetti dell'atto, in una prospettiva che non contempla l'operare del Pontefice e del *Flamen*, trapelato invece dalla rappresentazione della vicenda testimoniata da Festo e Servio.

Una forzatura, la lettura in chiave diacronica del frammento qui proposta?

Induce ad escluderlo un passaggio testuale importante, contenuto nel periodo gaiano che segue: *Quod ius etiam nostris temporibus in usu est*. Specificazione superflua, per un verso, ed incomprensibile per l'altro, se la descrizione del rituale appena compiuta da Gaio, muovendo da *far*, o *farreum*, fino a *confarreatio*, non assecondasse la prospettiva diacronica che si è qui individuata. L'esigenza di affermare che quanto sin qui raccontato è 'ancora' *ius* vigente al suo tempo rimanda *in re ipsa* ad una rappresenta-

⁴⁸ La partecipazione attiva dei nubendi al rituale può considerarsi un fatto assodato: v. C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 225, cui adde: P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., p. 349; R. ASTOLFI, *Il matrimonio* cit., pp. 228 ss.; S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 170.

zione di evidente impianto storico – e se non quella proposta da Gaio nella parte iniziale di 1.112, quale? – che dà il giusto senso alla precisazione che quell’antico *ius* ‘ancora’ *in usu est*.

Le considerazioni svolte sembrano trovare un qualche indiretto appiglio nella struttura conferita alla riproposizione del paragrafo gaiano in:

Tit. Ulp. 9.1: *Farreo convenitur in manum certis verbis et testibus x praesentibus et sollemni sacrificio facto, in quo panis quoque farreus adhibetur.*

Si accennava in apertura come nei *Tituli* la sintesi della narrazione gaiana avvenga omettendo il collegamento della denominazione di *confarreatio* all’adibizione rituale del *panis farreus*. Il confronto tra i due testi evidenzia come il resoconto qui si interrompa appena prima. Come Gaio, il paragrafo esordisce con ‘*Farreo*’ *convenitur in manum*, per poi procedere operando una stringata sintesi del testo-modello⁴⁹, dal quale appaiono escerpiti gli elementi formali e rituali che, nell’ambito della descrizione gaiana, sono catalogabili come caratterizzanti l’*in manum convenire* ‘*farreo*’: i *certa verba*, la presenza di *testes*, la *sollemnitas* del sacrificio⁵⁰.

Nell’asciutto contesto così ricomposto – in cui non compare la designazione dell’atto come *confarreatio* – va focalizzata l’attenzione sulla modalità attraverso cui, nel frammento dei *Tituli*, viene innestata la menzione del rituale dell’adibizione del *panis farreus*: *in quo panis ‘quoque’ farreus adhibetur*. Non è agevole comprendere il significato dell’aggiunta del *quoque* (rispetto al tenore dell’omologo passaggio gaiano) e trarne argomenti, in ottica ricostruttiva⁵¹. Certamente, se l’*in manum convenire farreo* oggetto della descrizione fosse stato rispondente appieno col modello di *confarreatio* in uso in piena età classica, l’inserimento del *quoque* riferito al rituale del *panis farreus* non avrebbe avuto senso: Gaio è chiaro nell’affermare che

⁴⁹ Sul problema dell’attribuzione dei *Tituli* ad Ulpiano e della sua derivazione dalle *Institutiones* gaiane (ovvero della scaturigine di entrambe «dall’uso di una fonte prototipica comune»), rinvio a F. MERCOGLIANO, «*Tituli ex corpore Ulpiani*». *Storia di un testo*, Napoli 1997, pp. 49 ss., spec. 63 s.

⁵⁰ Dalla comparazione tra i due testi emerge un’ulteriore interessante discrepanza: la *sollemnitas* del sacrificio, che Gaio non cita, cui fa da contraltare l’assenza qui della menzione di *Iovis Farreus*, presente invece in Gaio. Il che potrebbe indurre a ritenere che *sollemnitas* fosse quella del rituale alla divinità, a Giove nello specifico.

⁵¹ Il *quoque* potrebbe fa riferimento, per P. GIUNTI, *Concors vitae* cit., p. 347 s., all’utilizzazione del *panis farreus* unitamente ad altre sostanze sacrificali (tra cui la *mola salsa*).

la presenza del *panis farreus* rappresenta l'elemento determinante l'accezione onomastica dell'atto come *confarreatio*, e dunque Ulpiano non avrebbe potuto stemperarne la portata introducendo un incongruente *quoque*, che renderebbe il momento 'uno dei' rituali, e non 'il' rituale caratterizzante. Ma non può non evidenziarsi al contempo come la descrizione dell'*in manum convenire* tradita dai *Tituli* non possa neppure rappresentare solo un *excursus* storico descrittivo del convenire *farreo*, di cui il rito del *panis farreus* avrebbe potuto costituire parte; e ciò stante il presente *convenitur* utilizzato ad inizio periodo, oltre che il tenore del Titolo 9.0 : *De his qui in manu sunt*.

Ciò che in definitiva dalla comparazione ci è consentito evincere è che la proposizione dell'istituto presente nei *Tituli*, apparentemente priva di spigolosità ove considerata in assoluto, rivela invece anch'essa a ben guardare – se confrontata col modello gaiano – tracce di un retrostante spessore temporale della vicenda rappresentata, delle quali, a causa dell'estrema sintesi con cui essa è stata resa, ci è impedito leggerne le implicazioni ma non avvertirne la presenza.

6.

Mi avvio alla conclusione.

All'esito dell'indagine sin qui svolta, e senza voler far dire ai nostri testi più di quanto non dicano, sembra possibile rintracciare un 'filo rosso', costituito dalla modificazione semantica cucita addosso alla nostra vicenda dalla tradizione testuale, che consente di scorgere uno spessore tridimensionale, al fondo della storia della *confarreatio*, finora rimasto celato.

Il congetturato affinamento di denominazione del rituale, da *farreo* a *confarreatio*, potrebbe essere legato alla 'caratterizzazione' di significato assunto dall'atto con l'introduzione del *panis farreus*; un'introduzione, un adeguamento⁵², che avrebbe incisivamente modificato l'abito formale del rito, non solo per la diversa entità della *res*, ma anche per la svolta che la sua

⁵² Un adeguamento temporale del rito è colto da L. PEPPE, *Storie di parole* cit., sia con riferimento all'utilizzo del pane di farro, (p. 56, condividendo la lettura di A. ROMANO, *Matrimonium iustum* cit., p. 75 nt. 22), che con riguardo, più in generale, alla struttura formale dell'atto, che l'a. traccia con una sequenza dalla quale si evincerebbe una crescente rilevanza pubblica della *confarreatio* (segnata dall'introduzione del *Pontifex maximus*, seguita dall'aggiunta del *flamen Dialis*, completata dall'intervento dei dieci testimoni) rispetto alla sua originaria natura di rito matrimoniale 'privato' (p. 157 s.).

‘qualità’ avrebbe determinato, elevando i nubendi stessi al ruolo di protagonisti dell’offerta avente ad oggetto il *panis*; alimento che annovera sì tra i suoi ingredienti il farro, ma che non è più quello di esclusiva pertinenza delle Vestali, destinato ai sacrifici e sottratto al contatto con l’uomo comune, bensì il farro ordinario, tostato nei *Fornacalia*⁵³ e destinato tanto ai rituali sacri quanto all’uso edibile. Un prodotto dunque, il *panis*, dell’uomo e per l’uomo, elemento/alimento accomunante.

Non siamo in grado di cogliere, nell’ambito di questa possibile evoluzione, il rapporto causa-effetto: se cioè l’adibizione del *panis farreus* sia stata l’esito di un adeguamento del rito originato da un’intervenuta piena partecipazione dei nubendi alle fasi rituali⁵⁴ ovvero se è stato l’adeguamento rituale avente ad oggetto il *panis farreus* l’elemento innovativo, che ha trascinato con sé un ‘agire’ *cum* (il *cum-farreare*), intorno al pane, il quale ha a sua volta naturalmente spostato il focus sulla partecipazione attiva dei nubendi; né i testi, come sin qui constatato, descrivono espressamente le modalità di ‘adibizione’ di questo *panis*, se cioè essa implicasse la sua consumazione, la sua condivisione/spartizione, o la sola offerta⁵⁵ (ma sul punto, torneremo tra un attimo). Certo è che, rispetto al *convenire in manum farreo*, terminologia staticamente descrittiva dell’utilizzo in funzione sacrificale del cereale, il *cum* proietta l’atto in un’altra dimensione rituale. Esso imprime a *con-farreatio* l’idea di un ‘dinamismo compartecipato’, rimandando quindi non più, come in precedenza, ad un elemento materiale, il farro, ma ad un’attività, il *farreare*, svolta in comune dai nubendi. Una designazione per altro in linea con le ulteriori due modalità di *conventio in manum*, le quali parimenti racchiudono, nel sostantivo in forma ablativa che le contrassegna, la descrizione dell’agire posto in essere dai soggetti coinvolti nella realizzazione dell’atto, in virtù del quale ciascuna specifica modalità di *conventio in manum* si instaura.

Come evidenzia l’Albanese «[...] non risulta chiaro, ammessa l’esistenza d’un sacrificio consistente nell’offerta del pane di farro, come si sia po-

⁵³ Non può essere affrontata in questa sede, ma merita un approfondimento futuro, l’indagine sulla possibilità di un collegamento tra il documentato coinvolgimento nei *Fornacalia* della collettività *pro curiis* ed il dato costituito dal numero di dieci dei testimoni presenzianti all’*in manum convenire farreo*, ricordati nelle fonti giuridiche; ove esso fosse tracciabile, potrebbe rappresentare un ulteriore segmento ricostruttivo di notevole rilievo.

⁵⁴ *Supra*, p. 145.

⁵⁵ Il diversificato quadro dottrinario al riguardo è ben sintetizzato da S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 160 e nt. 36. V. anche *supra*, ntt. 8 e 9.

tuto parlare tecnicamente di *confarreatio*. Questo termine – quale che sia il valore del *cum* usato a guisa di prefisso (esso potrebbe connettersi alla duplicità dei soggetti interessati principalmente, ma ciò è tutt'altro che sicuro) – certamente presuppone un'azione espressa con il verbo *farreare*, da cui ovviamente deriva il sostantivo *farreatio*. Ora, offrire un pane di farro ben difficilmente potrà esser stato predicato come *farreare*, che sembra verbo adatto piuttosto ad esprimere un'attività con il farro»⁵⁶.

L'osservazione è di quelle acute, capaci di dischiudere scenari fino al momento rimasti in ombra, anche quando gli esiti cui perviene chi le ha formulate non appaiano (come nel caso di specie) esaudienti. L'Albanese, infatti, giunge alla conclusione che mentre «*farreum* (o addirittura solo *far* [...]) che con ogni probabilità era la più antica designazione del rito, accennava solo all'essenzialità del farro, *confarreatio* sembra alludere [...] ad una attività realizzata con la *mola salsa* di cui il farro era, con il sale, elemento costitutivo. E tale azione realizzata con la *mola salsa*, con ogni probabilità, non sarà stata altro che l'aspersione. Si può congetturare che il rito comportasse aspersione dei protagonisti delle *nuptiae* con la *mola salsa*, tanto che essi poterono esser talora designati come *farreati* (Gai. 1.112)»⁵⁷.

Pur avvertendo la medesima inadeguatezza denunciata dallo studioso in ordine alla ordinaria rappresentazione 'statica' legata al significato di *confarreatio*, a me sembra, invece, che la portata semantica del *confarreare* sia più totalizzante, più dirompente. L'individuazione operata da Albanese di un preciso momento rituale al quale riagganciare il significato dell'espressione andrebbe in verità conciliata col fatto che molteplici erano gli atti rituali in Roma antica che prevedevano l'utilizzazione del farro – a maggior ragione nella sua preparazione come *mola salsa* da aspergere – nelle cui rispettive denominazioni non appare tuttavia rievocata, come nel

⁵⁶ *Ivi*, p. 101.

⁵⁷ *Ivi*, p. 106. Esplicativo quindi il prosieguo dell'argomentazione: «Se la nostra congettura è fondata, dovrà dubitarsi della precisione, o meglio della completezza, della notizia gajana (1,112) per cui elemento caratterizzante della *confarreatio* sarebbe stato il *sacrificium Iovi*..., in quo *farreus panis adhibetur*. Non meno caratterizzante, e tale anzi da dare il nome al rito sarà stata l'aspersione con la *mola salsa*. Tale aspersione potrebbe aver riguardato, oltre ai soggetti delle *nuptiae*, anche una *ovis* da sacrificare nell'occasione. Ad essa accenna Serv., *Ad Aen.* 4,374, allorché parla della pelle di una *ovis quae hostia fuisset*, usata per ricoprire le *sellae iugatae* degli sposi».

nostro caso, la presenza del farro⁵⁸; evidenza che induce a ritenere troppo contestualizzata la spiegazione di ‘*confarreatio*’ con riferimento ad un preciso segmento materiale della liturgia. Senza dire che, ove esso fosse stato così precipuo, si sarebbe dovuta oscurare, nella tradizione letteraria, la portata esplicativa del verbo *confarrear*e agganciata invece, da grammatici e letterati, anche ad aspetti della ritualità, tra loro differenti: si pensi alla spiegazione ravvisata nel congiungere per *frugem et molam salsam*, ovvero nel congiungere *aqua et igni*, ovvero nel congiungersi degli sposi stessi sedendosi insieme e vicini:

Fest. Gloss. Abol. (CO 102) s.v. *Confarreatis nuptiis*: ... farre, cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniunguntur...

Serv., *ad Georg.* 1.31: ... farre, cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam coniungebantur – unde *confarreatio* appellabatur – ex quibus nuptiis patrimi et matrimi nascebantur.

Serv., *ad Aen.* 4.104: Quid est enim aliud: Dotelesque tuae Tyrios permittere dextrae, quam in manum convenire? quae conventio eo ritu perficitur, ut, aqua et igni adhibitis, duobus maximis elementis, natura conjuncta habeatur, quae res ad farreatas nuptias pertinet, quibus flaminem et flaminicam jure pontificio in matrimonium necesse est convenire.

Serv., *ad Aen.* 4.374: Locata enim uxor dicitur, quod simul cum eo se deat, dum *confarreatur*.

Non indugio ulteriormente sulla ben diversa suggestione che, alla luce del quadro appena ricomposto, evoca adesso il tenore dei testi riportati: mi riferisco in particolar modo ai primi due frammenti, in cui le *nuptiae* vengono sì definite *confarreatae* ma a seguire, la congiunzione con *fruges et mola salsa* per mano dei sacerdoti viene ricordata come *convenire* ‘*farreo*’, secon-

⁵⁸ Senza dire che la stessa congetturata utilizzazione della *mola salsa* in forma liquida, per aspergere i nubendi, trova fondati elementi di dubbio nelle fonti ed in dottrina: si v. S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 164 nt. 50.

do un andamento diacronico sovrapponibile⁵⁹ a quello emerso dall'esegesi delle testimonianze di Gaio e di Ulpiano.

Il profilo su cui adesso soffermare l'attenzione riguarda invece la coerenza con cui, in ciascuno di essi, la natura *confarreata* dell'unione risulta raccordata al comune denominatore della "coniunzione" (intesa come "comunione" di elementi ovvero di attività), che trova la sua sintesi nel dato colto dalla lettura di Gaio, ovvero l'adeguamento rituale determinato dall'adibizione del pane di farro, accompagnato dalla partecipazione attiva e comunitaria dei nubendi all'espletamento del sacrificio (testimoniaza a cui fa lì da contraltare il silenzio testuale circa la realizzazione dell'atto da parte dei sacerdoti). E ciò (provo a specificarlo meglio), non per via di un significato 'distintivo' rivestito dal momento dell'offerta del pane di farro rispetto agli altri momenti del *confarreato* – si ricadrebbe nella logica del singolo segmento del rituale caratterizzante la denominazione dell'intero atto, ed a mio avviso non può essere così – quanto piuttosto per la straordinaria valenza sintetico-evocativa che, a mio avviso, veniva riposta nell'utilizzazione del farro declinato come *panis*, quale fatto capace di condensare ogni altro momento esplicativo di comunione rituale.

Panis è una sostanza composita, un insieme coeso di elementi, un impasto, un amalgama. È già di per sé materia che racchiude una forza simbolica accomunante. A differenza degli altri segmenti rituali, in cui il significato condivisivo risulta essere l'esito di un comportamento posto in essere dai nubendi, il pane è dunque 'ontologicamente' pregno di questo rinvio. La svolta subita dall'atto, nel configurarsi *confarreatio* rispetto al suo essere una modalità *farreo*, potrebbe allora essere stata determinata dalla autonomia 'laica' precocemente guadagnata dalla cerimonia, avvenuta mediante l'introduzione del *panis farreus* (da quando il pane divenne alimento diffuso) quale oggetto dell'agire degli stessi protagonisti del *convenire in manum*.

La presenza nella *confarreatio* di un segmento rituale che prevede la presenza del farro/*panis* con funzione simbolico-evocativa e non come 'alimento' materialmente consumato dai nubendi nel corso della cerimonia – quale emersa dall'indagine testuale e ricostruttiva sin qui compiuta – potrebbe avvalersi, *ad adiuvandum*, di un ulteriore elemento di supporto, costituito dall'interpretazione in chiave 'giuridica' di testimonianze iconografiche⁶⁰ come quella qui riprodotta:

⁵⁹ Per le ragioni acclamate: v. *supra*, nt. 20.

⁶⁰ V. *infra*, nt. 66.



Sarcofago con scena di matrimonio. II o III secolo. Parte anteriore. Hermitage, San Pietroburgo⁶¹.

La scena rappresenta il momento sacrificale, ritenuto culminante⁶², di una cerimonia nuziale⁶³ magnificata con elementi atti ad imprimere alla evocazione rituale la più solenne delle impronte celebrative, quella delle unioni confarreate⁶⁴.

⁶¹ La descrizione del monumento sepolcrale e le ragioni della sua incerta datazione sono presenti nella scheda museale e nel repertorio bibliografico visionabili su: <http://ancientrome.ru/art/artworken/img.htm?id=6986#n14-1>. V. anche ntt. seguenti.

⁶² Il rilievo 'centrale' che appare qui attribuito al momento del sacrificio è pacificamente registrato in dottrina. Si v. ad es.: S. BIRK, *Depicting the Dead: Self-Representation and Commemoration on Roman Sarcophagi with Portraits*, Aarhus 2013, pp. 61 ss.

⁶³ La circostanza è indubitata. Si v., ma solo esemplificativamente (insieme alla dottrina a cui si rimanda nelle ntt. precedenti e seguenti): HEINRICH BRUNN, *Sarcophago rappresentante cerimonie nuziali* (1844), in *Kleine Schriften*, a cura di H. BRUNN-H. BULLE, *Erster Band. Römische Denkmäler Altitalische Und Etruskische*, Leipzig 1898, pp. 4 ss.; H. DESCAMPS, *Mariage romain. Sarcophage en marbre trouvé auprès de Monticelli*, in *Description des marbres antiques du musée Campana à Rome: sculpture grecque et romaine*, Paris 1862, p. 107.

⁶⁴ Che la scena nuziale qui raffigurata sia sublimata attraverso riferimenti evocativi della *confarreatio* (M. BORDA, *Lares. La vita familiare romana nei documenti archeologici e letterari*, Città del Vaticano 1947, p. 25, 32 ss., 51 s.) emerge dalla corrispondenza delle testimonianze a noi note in materia con taluni dei dettagli rituali (evidenziati dagli aa. cit. *supra* e *infra*) qui rappresentati, i quali, seppur di generale svolgimento anche nei riti nuziali ordinari, si presentano tuttavia, nella trasposizione iconografica considerata, ammantati di una rilevanza pari a quella che viene riconosciuta loro, in forma precipua, nella 'cerimonia per antonomasia': 1) la solennità attribuita al momento sacrificale, che si intona, per la centralità qui rivestita (diversamente da quanto accade per i sacrifici dei riti nuziali ordinari, di norma svolti in ambito casalingo) alla natura di *genus sacrificii* della *confarreatio* (v. J. MARQUARDT, *La vie privée des Romains I. Manuel des Antiquités romaines* 14, a cura di T. MOMMSEN, J. MARQUARDT, Paris 1892, p. 60 s.; C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 224 ss., 505 s.); 2) l'individuazione tra gli astanti dei *camilli*, *pueri* aventi la qualità di *patrimi* et *matrimi* perché nati da genitori confarreati (Serv., *ad Ge-*

Orbene, muovendo dalla constatazione generale (e nota) secondo cui, nel simbolismo dell'iconografia nuziale romana, la scena rappresentata immortali non un qualsivoglia segmento celebrativo ma 'il' momento rituale assunto a fatto identificativo della vicenda a cui fa riferimento⁶⁵, ed essendo nella *confarreatio* tale momento coincidente con l'adibizione del *panis farreus* – suggellato dal compenetrarsi financo onomastico dell'atto con l'oggetto del sacrificio – ne inferisce, muovendo dall'interpretazione della rappresentazione qui osservata⁶⁶, che l'offerta alla divinità, eloquentemente rimessa all'agire comune e compartecipativo dei nubendi, non si traducesse

org. 1.31, *supra*, in testo), la cui presenza è prescritta, nel ruolo di ausiliari dei flamini, nell'esercizio delle funzioni di culto (Varr. 7.34; *Fest.*, v. *flaminii camilli* (L. 82); Macr., *Sat.* 3.8.7: *Romani quoque pueros et puellas nobiles et investes camillos et camillas appellant flaminicarum et flaminum praeministros*). Nel caso di specie, il ruolo rituale del *camillus* appare essere quello di reggitore di una scatola, individuata nell'*acerra*, affiancato da una figurina, forse la *camilla*, che porta con sé primizie offertuali, indenticate con le *fruges* (che sappiamo presenti nel rituale farreato, come ricordato in *Fest.*, Gloss. Abol. (CO 102) s.v. *Confarreatis nuptiis* e Serv., *ad Georg.* 1.31: così J. MARQUARDT, *La vie privée* cit., pp. 60 ss.; M. BORDA, *Lares* cit., p. 32). Essendo il rituale rappresentato un matrimonio, ed essendo i flamini obbligati a presenziare ad ogni *confarreatio* (oltre che ad unirsi mediante *confarreatio*), la raffigurazione dei *camilli*, nel solennizzare la cerimonia, induce a qualificarne deduttivamente la natura come *confarreata*; 3) l'avanzata congettura, scaturente dalla presenza della corona sul capo dello sposo (motivo preso in prestito dalla scultura monumentale trionfale) di un suo elevato ruolo sociale (si è detto: un magistrato), enfatizzato dalla solennità del rituale nuziale.

Non va infine taciuta la sicura perduranza della *confarreatio* – anche se con effetti circoscritti: Tac. 4.16 – al tempo al quale si data la rappresentazione sepolcrale in oggetto, come confermato da Gai. 1.112: *quod ius etiam nostris temporibus in usu est* e da CIL 10.6662, che documenta, ancora nell'età di Commodo, la menzione di un *sacerdos confarreationum et diffarreationum* (E. DE RUGGIERO, s.v. *Confarreatio*, in *Dizionario epigrafico di antichità romane* 2.1, Roma 1900, p. 598). Come sottolineato da P.E. CORBETT, *The Roman Law of Marriage*, Oxford 1930, p. 84 s., 232, la *confarreatio* risulta anzi essere la sola forma di *conventio in manum* ancora menzionata dai giuristi nel III sec. d.C.: si v. anche F. BENEDEK, *Die 'conventio in manum'* cit., p. 14; M. TORELLI, *Lavinio* cit., p. 149; M. TAGLIALATELA SCAFATI, *Cinna e la 'confarreatio'* cit., p. 83.

⁶⁵ Si pensi al simbolismo insito nel gesto della *dextrarum iunctio* tra uomo e donna in contesto matrimoniale: M. BORDA, *Lares* cit., pp. 26 ss., 50 ss.; C. FAYER, *La familia romana* cit., p. 505 s., 508 ss.

⁶⁶ Non si tratta di una rappresentazione unica nel suo genere. Il medesimo motivo, con forti analogie raffigurative, ricorre infatti nel pannello frontale del 'sarcofago con scene di nozze e di sacrificio' custodito a Roma (Musei Vaticani, Museo Pio-Clementino, Cortile Ottagono) e datato intorno al 180 d.C. La scheda descrittiva del monumento, con la comparazione tra i due manufatti, è disponibile su <http://ancientrome.ru/art/artworken/img.htm?id=7408>. Lo stato assai più malandato del monumento romano rende meno leggibile il gesto sacrificale del nubendo, la cui mano destra sembrerebbe essere ancor più contigua alla fiamma dell'altare. V. nt. seguente.

nella fattuale consumazione del *panis* (ciò non risulta da alcuna attestazione, né testuale né iconografica), ma si sostanziasse nella sua utilizzazione in qualità di ‘elemento rituale’⁶⁷ del sacrificio solenne, intorno al quale simbolicamente ruotava l’intera cerimonia evocata.

⁶⁷ Il sacrificio a *Iovis Farreus* mediante l’offerta del *panis farreus* posto sul fuoco sarebbe stato compiuto dal Flamine per L. LANDUCCI, *Indissolubilità del matrimonio confarreato*, in AG 57, 1896, p. 12 nt. 14; CH. DAREMBERG-M.E. SAGLIO, *v. Matrimonium*, in *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* 3, Paris 1918, p. 1658; così anche F. BENEDEK, *Die ‘conventio in manum’* cit., p. 10, ma senza indicazione del soggetto offerente. L’offerta di pane o focacce sul fuoco effettuata dal sacrificante o dall’offerente non costituirebbe un *unicum* della *confarreatio*, qualificandosi come motivo ricorrente nella ritualità romana, pur se realizzato secondo le svariate modulazioni dettate dalla tipologia di atto posto in essere. La si v. attestata ad es. in Ovid., *Fast.* 1.275-276, 3.733-734. La realizzazione di focacce da posizionare sul fuoco costituiva tra l’altro una prescrizione diretta alle donne nei *Matralia*: Ovid., *Fast.* 6.473; Varr., *de ling. lat.* 5.106 (così anche le numerose raffigurazioni di Vesta, la dea a cui erano consacrati i *Fornacalia*, rappresentata con in mano una focaccia di pane rotonda: F. CAPRIOLI, *Vesta aeterna. L’Aedes Vestae e la sua decorazione architettonica*, Roma 2017, pp. 78 ss., 125 ss.). Oltre alle testimonianze testuali, orientano in questa direzione anche le attente interpretazioni di quanti sollevano dubbi circa l’univoca interpretazione come ‘utensile’ rituale dell’oggetto che appare impugnato in talune raffigurazioni (manufatti bronzei, marmorei, etc.), individuando in esso come possibile la stessa focaccia votiva (così, esemplificativamente, in generale: G.B. PASSERI, *Sopra alcuni monumenti etruschi, scoperti ultimamente nell’agro cortonese, collocati nel Museo Corazzi*, in *Memorie di varia erudizione della società colombaria fiorentina* I, Firenze 1747, p. 11, 32; ID., *Monumenti antichi*, a cura della Reale Accademia dei Lincei 11, Milano 1901, p. 150; G. PINZA, *I bronzi figurati della Sardegna*, in *Bullettino di paletnologia italiana* 30, 1904, p. 224; R. PETTAZZONI, *L’onniscenza di Dio*, Torino 1955, p. 31; L.M. TOCCI, *I medaglioni romani e i contornati del Medagliere Vaticano*, Città del Vaticano 1965, p. 103; G. COCCHIARA, *Preistoria e folklore*, Palermo 1978, p. 80; G. STEFANI, *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Pompei 2005, p. 37; L. BIANCHI, *I monumenti funerari della Dacia. Nuovi studi, note integrative e precisazioni*, in *Archeologia classica* 57, 2006, p. 279 s.). Quanto poi alla difformità strutturale del *panis* romano – per come a noi noto attraverso i reperti pompeiani, che lo raffigurano sì rotondo ma bombato, rigonfio e solcato a formare otto spicchi – con quello che potrebbe leggersi come tale nelle raffigurazioni iconografiche, merita di essere ricordato, per rimanere nell’ambito del nostro specifico rituale, il risalente divieto (lo si è richiamato *supra*, nt. 39) posto al flamine di toccare la materia lievitata; con l’ovvia conseguenza che il *panis farreus* utilizzato dai nubendi nella *confarreatio*, in una cerimonia nella quale i flamine rivestono il ruolo sia di presenzianti che di nubendi, non potendo contenere traccia di lievito dovesse presentarsi necessariamente di struttura ‘piatta’ – simile più ad un’ostia che ad un *panis* – proprio per la necessaria assenza tra gli ingredienti dei fermenti lievitanti. Così, per tutti, M. TORELLI, *Il pane* cit., p. 160, a proposito della preparazione dell’arcaica focaccia rimessa alle matrone in occasione dei *Matralia*: «che il *testuacium*, focaccia non lievitata cotta su di una lastra di terracotta infuocata, fosse il pane per eccellenza nell’altissimo arcaismo ci viene confermato dal fatto che il lievito era tabuato nella religione più antica: il flamine non poteva consumare il pane lievitato».

L'integrità in funzione rituale del *panis farreus* adibito nel sacrificio si iscrive nella complessità del significato che mi è sembrato di riscontrare nel prefisso *cum* che inspessisce *-farreatio*: esso non rimanda ad uno specifico segmento materiale della cerimonia⁶⁸, ma assume un valore 'olistico', capace di compendiare un'intera simbologia rituale protesa, in ogni suo momento, alla comunanza⁶⁹. Il *cum* segna, in definitiva, il passaggio topico dell'apertura, dello 'sdoganamento' di questa modalità di *convenire in manum* da una sfera di competenza originaria, probabilmente di esclusivo appannaggio sacerdotale⁷⁰.

La conclusione alla quale si è qui pervenuti muovendo dal nostro minuzioso 'bandolo', il farro – che ci ha guidati tra i meandri di un percorso tutto interno ad una specifica tipologia di testi – appare coerentemente innestarsi entro la ben più ampia e generale vicenda ricostruttiva dell'*in manum convenire*, sulla quale ho avuto occasione di riflettere ancora di recente⁷¹, secondo la quale la modalità *farreo* avrebbe costituito un affinamento concettuale del primigenio e fattuale *in manum convenire usu* (che ne faceva invece discendere gli effetti dall'avvenuta 'constatazione sensibile' – fatta di tempi e di comportamenti – di un'instauratasi stabilità coniugale tra i coniugi, comprovata dal perseverare *anno continuo* della sposa nel ruolo e nella condizione acquisita con le *nuptiae*). Lì sostenevo come *farreo* si sarebbe *ab origine* realizzato il superamento della necessità di una 'constatazione' fattuale della stabilità coniugale, per pervenire alla 'presunzione' della stessa, ottenuta operando un'anticipazione, di matrice pontificale, del momento dell'instaurazione dell'*in manum convenire* all'atto della celebrazione delle *nuptiae* (non di rado qualificate infatti poi come *confarreatae*⁷²); un'elaborazione grazie alla quale la stabilità coniugale, che ordinariamente andava acclarata a seguito di constatazione annuale, poteva adesso risultare presup-

⁶⁸ L'approfondimento qui condotto mi porta pertanto a rivedere la posizione che avevo precedentemente assunto in ordine alla funzione del *panis farreus* all'interno della cerimonia («*Usu*» cit., p. 42).

⁶⁹ Si ricordi l'insistenza sul momento della comunanza riscontrata in Dionigi (*supra*, p. 124).

⁷⁰ I. PIRO, *Matrimonio* cit., pp. 157 ss., 174 ss. (cui si rinvia anche per il problema della ritenuta esclusività patrizia del rituale).

⁷¹ I. PIRO, *Matrimonio* cit., pp. 157 ss.; ID., *Fondamenti socio-culturali e linguaggio alle radici delle vicende matrimoniali romane*, in *IURA* 66, 2018, pp. 65 ss.

⁷² Si v. da ultimo S.A. CRISTALDI, *Confarreatio* cit., p. 171 ss. (con rinvio alla dottrina ivi cit.).

posta, ma in quanto ‘affidata’ alla – e assicurata dalla – forma religiosa ed istituzionale che ne ammantava l’atto, in uno con la specialità di ruolo dei suoi destinatari⁷³. Il che ci riporta al punto qui di nostro interesse: ovvero al collegamento testuale costante del rito *farreo* alle unioni coniugali degli appartenenti agli ordini sacerdotali⁷⁴, con riguardo alle cui *nuptiae* – produttive, com’è noto, di effetti precipui⁷⁵ – potrebbe esserne stata favorita l’elaborazione pontificale, in chiave pubblica e solenne, per poi estendere e generalizzare l’applicazione anche alle unioni ‘laiche’.

L’adeguamento rituale interno alla *confarreatio* sin qui ripercorso, il passaggio dalla utilizzazione della *mola salsa* – quale preparazione esclusiva delle vestali ed appannaggio dei sacerdoti – a quella del più comune *panis farreus*, col suo perfezionare la corrispondenza, adesso piena, tra forma celebrata (in cui ogni momento rituale si rispecchia nel *cum*) ed effetti conseguiti (tutti determinanti un *cum*), potrebbe insomma, in questo quadro tutt’ora aperto, costituire un ulteriore significativo tassello chiarificatore di una misteriosa ed affascinante vicenda capace ancora, dopo secoli di studio, di restituirci sorprendenti ed inediti frammenti di memoria.

⁷³ Compiuta rassegna dottrinnaria sugli aspetti qui richiamati in C. FAYER, *La familia romana* cit., pp. 223 ss.

⁷⁴ Serv., *ad Aen.* 4.104: *Quid est enim aliud: Dotalisque tuae Tyrios permittere dextrae, quam in manum convenire? quae conventio eo ritu perficitur, ut, aqua et igni adhibitis, duobus maximis elementis, natura conjuncta habeatur, quae res ad farreatas nuptias pertinet, quibus flaminem et flaminicam jure pontificio in matrimonium necesse est convenire*; 4.339: *PRAETENDI TAEDAS probat non esse matrimonium: quia illa dixerat ‘per conubia nostra’. et est quasi status finis latens: quid sint legitimae nuptiae. et hic Aeneam inducit agentem nullo se matrimonii iure posse constringi, qui neque confarreatione Didoni coniunctus fuerat, ut flomini ac flaminicae convenit*; 4.374: *Mos enim apud veteres fuit flomini ac flaminicae, dum ut per confarreationem in nuptias convenirent, sellas duas iugatas ovilla pelle superiniecta poni eius ovis, quae hostia fuisset, ut ibi nubentes velatis capitibus in confarreatione flamen ac flaminica residerent*; Boeth., *Ad Cic. Top.* 3.14: *Tribus modis uxor habebatur: usu farreo coemptione. Sed confarreatio solis pontificibus conveniebat (...).*

⁷⁵ Condizione di *patrimi* e *matrimi* dei figli nati da tale unione, con le speciali conseguenze connesse; condivisione dei *sacra*; inibizione dello *ius vendendi* paterno sul *vir* confarreato; esclusione dalla *potestas* paterna sul *flamen* e sulla *flaminica*.

VINCENZO MAIDANI*

*IL RUOLO DEI CORPI INTERMEDI NELLA VALORIZZAZIONE
DEI TERRITORI E NEL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ
ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE.
IL CASO DI SLOW FOOD*



Slow Food

Catria e Nerone

Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo¹.

La produzione alimentare, in tempi relativamente recenti, è stata sottoposta alle leggi del mercato globale e dell'industria. Quest'ultima, al fine di rendere profittevole il proprio *business*, tende a privilegiare quantità, produttività, omogeneizzazione e serialità, con tendenza alla concentrazione e centralizzazione dei processi produttivi, a scapito del mantenimento della complessità, dell'indeterminatezza, della diversità e della multifunzionalità², elementi con cui da sempre hanno avuto a che fare, invece, contadini e allevatori.

Il cibo è diventato un bene di consumo *tout court*: non più prodotto per essere mangiato ma per essere venduto.

La principale scriminante per la scelta del cibo risiede oggi nel prezzo³:

* Avvocato del Foro di Urbino; Fiduciario della Condotta Slow Food Catria e Nerone.

¹ <https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>

² C. PETRINI, *Terra Madre*, Bra 2009, p. 80.

³ Sebbene, secondo due indagini demoscopiche, il primo criterio per la scelta dei cibi continui ad essere quello del costo, fa ben sperare il fatto che, soprattutto tra i giovani, subito dopo ci siano criteri più "virtuosi" di scelta come la sostenibilità della produzione e la stagionalità dei prodotti. Vd. lo Studio di Demopolis <https://www.demopolis.it/?p=3928> e, in relazione ai giovani compresi tra i 16 e i 35 anni, lo Studio *Giovani, Cibo, Salute e Sostenibilità* svolto dall'Università di Siena http://www.circap.org/uploads/1/8/1/6/18163511/report_cibo_e_giovani_.pdf.

il cibo deve costare il meno possibile, senza che ciò operi in situazioni qualitative omogenee⁴, ma in assoluto.

Concetti da sempre collegati alla cultura del cibo come territorio, relazioni sociali, comunità umane, vengono, invece, posti in secondo piano o cancellati definitivamente dal nuovo modello di produzione, talvolta richiamati solamente dalle grandi industrie alimentari a fini di marketing più che come reale riferimento alla loro effettiva esistenza all'origine di quella determinata produzione⁵.

La «sacralità» del cibo dei nostri padri e delle madri era legata alla necessità, figlia anche di un mondo di privazione, la «sacralità» dei nostri cibi era figlia di un miracolo di cui noi avevamo percezione e consapevolezza nel periodo del boom economico. Lentamente l'invasione dei beni ha fatto perdere memoria della maniera di produrli e di ottenerli, ha generato l'idea che tutto ci è regalato e ci è dovuto, ha separato l'economia dalla fatica, dalla produzione e dall'etica⁶.

In questa situazione, Slow Food svolge la propria attività nella direzione di ridare il giusto valore al cibo come elemento culturale, non già come *commodity*.

⁴ Per spiegare questa affermazione in maniera efficace è sufficiente citare un passaggio dello Studio dell'Università di Siena citato alla nota precedente (p. 6): «[...] Nel corso dell'indagine, sono state sottoposte all'attenzione degli intervistati due immagini di bottiglie di olio ed è stato chiesto loro di indicare quale delle due sarebbero stati più propensi ad acquistare. Metà del campione, selezionata casualmente, ha ricevuto le immagini di due bottiglie di identico formato che si distinguevano soltanto per l'etichetta: la prima etichetta sottolineava la provenienza italiana del prodotto, riportando la dicitura "Olio 100% italiano ottenuto da olive coltivate in Italia a marchio DOP" e l'altra etichetta recava invece la dicitura "Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea". L'altra metà del campione ha ricevuto, oltre a queste due immagini, una indicazione del prezzo di ciascuna bottiglia, dove quello italiano aveva un costo di € 10, mentre la bottiglia di olio europeo costava € 4. I risultati mostrano efficacemente l'importanza che il prezzo riveste nell'orientare le scelte di consumo alimentare dei giovani italiani (Figura 4). In presenza della sola indicazione geografica, la quasi totalità degli intervistati (99%) ha optato per l'olio di origine italiana rispetto a quello di origine europea. Se però viene introdotta l'informazione sul costo della bottiglia, la percentuale di coloro che scelgono l'olio di origine italiana scende di quasi trenta punti percentuali, al 69%. Il prezzo sembra quindi incidere in maniera significativa sulla scelta degli intervistati».

⁵ Su questo tema vd. C. SCAFFIDI, *Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali*, Bra 2018, pp. 120-123.

⁶ V. TETI, *Quel che resta. L'Italia dei paesi tra abbandoni e ritorni*, Roma 2017, p. 260. Vd. anche N. REVELLI, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di cultura contadina. La pianura. La collina. La montagna. Le Langhe*, Torino 1977.

Se si tratta il cibo dal punto di vista culturale non si può prescindere dal compiere un'indagine sui luoghi in cui la produzione e la trasformazione avvengono, in stretto contatto con le persone che producono⁷.

Il collegamento diretto di Slow Food con le produzioni alimentari locali avviene attraverso unità minime territoriali, i *convivia*, che in Italia prendono il nome di condotte, composte da persone, i soci di Slow Food, che si preoccupano di cosa mangiano e organizzano attività per evidenziare cibi e produttori locali: degustazioni, seminari, visite in fattoria, proiezioni di film, orti scolastici ed educazione alimentare per bambini, pasti della comunità, mercati dei produttori. Scopo è formare dei consumatori consapevoli, detti co-produttori perché, scegliendo in maniera informata, partecipano attivamente alla filiera produttiva.

Slow Food, oltre ad avere radici ben piantate nei territori, è anche una rete che unisce le sue varie aggregazioni locali attraverso le associazioni nazionali che sono coordinate da un organismo internazionale: Slow Food International. Ciò gli consente, da un lato di adottare politiche dal basso sui territori, e dall'altro di essere un interlocutore nei confronti di soggetti che operano a livello mondiale influenzando le politiche del cibo.

Questo respiro globale e questa volontà di incidere sulle politiche mondiali del cibo vengono sicuramente implementati attraverso l'esperienza biennale di Terra Madre – Rete delle Comunità del cibo, un progetto ideato da Slow Food per sostenere i piccoli produttori locali sparsi in tutto il mondo e far comprendere che c'è un'alternativa credibile e sostenibile all'agricoltura industriale, fatta da persone e cibi nient'affatto indifferenti ai luoghi⁸.

I vari livelli aggregativi di Slow Food si ispirano ad una filosofia che si è strutturata nel tempo.

Il 10 dicembre 1989 delegati provenienti da vari paesi del mondo confluivano all'Opera Comique di Parigi per sottoscrivere il Manifesto dal quale nasce il movimento internazionale Slow Food per la tutela e il diritto al piacere⁹. I contenuti erano già stati pubblicati il 3 novembre 1987 nella ri-

⁷ Cfr. M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2005, pp. 109-116.

⁸ <https://www.terramadre.info/amministrazione-trasparente/chi-siamo/>

⁹ Dal manifesto Slow Food sottoscritto a Parigi il 10 dicembre 1989: «Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita.

La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la vita veloce, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiusa a nutrirci nei fast food.

Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione.

vista Gambero Rosso, inserto del quotidiano Il Manifesto (anno II, numero 11)¹⁰.



Perciò, contro la follia universale della “fast life”, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale.

Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l'appiattimento del fast food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la fast life, in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d'avanguardia.

È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo Slow Food assicura un avvenire migliore.

Lo Slow Food è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo».

¹⁰ Il Manifesto del 1987 fu sottoscritto da Folco Portinari, Carlo Petrini, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi e Sergio Staino.

Il piacere a cui tutti abbiamo diritto è quello sobrio che passa attraverso la volontà individuale di conoscere, in maniera più profonda, il cibo nelle sue implicazioni non solo materiali ma anche culturali, sociali e ambientali e la presa di coscienza che scegliere il cibo è un atto politico che ciascuno di noi compie ogni giorno e che ha profonde implicazioni non solo personali ma anche collettive e verso l'ambiente.

Nel novembre 2005 usciva, per i tipi di Einaudi, la prima edizione di *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia* di Carlo Petrini, un testo fondamentale nella storia del movimento della chiocciola che dà sistematicità e organicità alla filosofia di Slow Food.

Viene qui chiarito come la scelta del cibo deve essere operata sulla base di tre condizioni essenziali che definiscono un prodotto come di qualità¹¹: in primo luogo un cibo deve essere buono ovvero organoletticamente piacevole.

Nel definire il buono sono determinanti due fattori soggettivi: il sapore – fattore personale, legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi – e il sapere – fattore culturale, legato all'ambiente, alla storia delle comunità, del *savoir faire* e dei luoghi¹².

Oggi risulta fondamentale recuperare e poi allenare la sensorialità per non perdere la capacità di discernere e apprezzare un cibo con tutti i sensi a nostra disposizione. Questi, infatti, ci restituiscono un dato obiettivo cui affidarci per stabilire autonomamente la qualità del prodotto¹³.

Un cibo per essere di qualità deve essere pulito, cioè prodotto in maniera sostenibile. La sostenibilità va intesa nell'accezione ampia di sostenibilità ambientale, economica e socio-culturale. Inoltre, la sostenibilità deve riguardare tutte le fasi della filiera produttiva che vanno dal campo al consumatore incluso, comprendendo tutti i passaggi intermedi del trasporto e della commercializzazione.

Un cibo per essere di qualità deve essere giusto. Non possiamo non considerare una componente etica nel valutare il cibo che vorremmo mettere nel piatto. Quindi il cibo dovrà essere prodotto garantendo la dignità

¹¹ C. PETRINI, *Buono, Pulito e Giusto*, Bra 2016, pp. 115-189.

¹² *Ivi*, p. 122.

¹³ Riguardo all'aspetto del buono, interessante anche il brano tratto dal libro di C. SCAFFIDI, *Mangia come parli. Come è cambiato il vocabolario del cibo*, Bra 2014, riportato in un articolo reperibile al link: <https://www.slowfood.it/piacere/>

di coloro che lo producono sia riguardo alle condizioni lavorative che alla remunerazione corrisposta¹⁴.

In questo contesto, Slow Food promuove un'alternativa all'agroindustria che nasce dal basso, dalle comunità del cibo protagoniste di un nuovo Umanesimo che, come ha avuto modo di dire Carlo Petrini in una recente intervista, nasce dalla saggezza contadina¹⁵, di un modello produttivo alimentare attento alle persone e ai luoghi che ancora oggi esiste e si rappresenta e dichiara la sua esistenza nella rete di Terra Madre.

In tutto ciò, lo sviluppo dell'economia locale legata ai cereali ha un ruolo fondamentale perché reca con sé dei vantaggi che possono portare benefici all'uomo e alla casa comune: la Terra.

In particolare, l'economia svolta su base locale consente ed anzi rende quasi necessitato l'utilizzo di varietà localmente adatte di cereali la cui scelta è frutto della millenaria esperienza degli uomini che hanno abitato quei luoghi. Ciò ha anche una ricaduta sulla possibilità per le generazioni di rimanere legate da una tradizione agricola che ha a che fare coi luoghi e con gli abitanti. Consente, inoltre, ai produttori di piccola e media scala di ottenere una remunerazione che tenga effettivamente conto dei costi di produzione. Se ciò viene abbinato ad una filiera che comprende cereali locali e trasformazioni tradizionali, si entra in un circuito virtuoso in cui la remuneratività dei singoli passaggi produttivi può essere concordata localmente e redistribuita in maniera più equa tra soggetti che non condividono solamente l'atto produttivo ma anche tradizione, paesaggio, comunità, come poi vedremo sta cominciando ad avvenire con la filiera corta del pane di Chiaserna.

La prossimità tra produttori e acquirenti consente di mangiare sempre prodotti freschi, fa diminuire la necessità di consumo di carburante per il trasporto, di impacchettamento per la conservazione dei cibi, consente di saltare le intermediazioni distributive, di creare un rapporto diretto tra coltivatore, trasformatore e consumatore. L'acquisto diretto, inoltre, rende

¹⁴ Nella vasta letteratura che tratta dell'argomento, un libro particolarmente interessante, per la prospettiva da cui indaga sul fenomeno, è S. PRANDI, *Oro rosso. Fragole, pomodori, molestie e sfruttamento nel Mediterraneo*, Cagli 2018, edito dalla casa editrice Settenove. È una indagine basata sulle interviste rilasciate dalle donne che lavorano nei campi e che subiscono il c.d. fenomeno del caporalato, in maniera ancora più raccapricciante rispetto ai loro colleghi maschi: paghe ancora più basse, violenze di ogni genere, discredito sociale nei luoghi di provenienza.

¹⁵ [https://www.avvenire.it/chiesa/pagine/il-nuovo-umanesimo-nasce-dalla-saggezza-contadina-](https://www.avvenire.it/chiesa/pagine/il-nuovo-umanesimo-nasce-dalla-saggezza-contadina)

immediatamente percepibili da un lato l'esistenza di una stagionalità delle materie prime e dall'altro l'incidenza della produzione rispetto al territorio in cui questa avviene. Infatti, lo stesso territorio è abitato da chi produce e da chi acquista ed entrambi hanno interesse a che quel territorio rimanga potenzialmente produttivo e salubre non solo nel breve periodo ma tendenzialmente in maniera perpetua.

In questo modo il consumo diventa una scelta attiva e il consumatore si trasforma in co-produttore attento alla qualità di ciò che acquista e al mantenimento in buono stato dei luoghi che egli stesso abita, creando un rapporto fiduciario virtuoso tra i vari attori della filiera locale.

Inoltre, l'economia locale fatta di produttori di piccola e media scala garantisce maggiore sostenibilità ambientale: oltre a ridurre le distanze percorse dai cibi, con conseguente diminuzione dell'utilizzo dei carburanti, diminuisce anche la necessità di prodotti chimici e si mantiene la biodiversità locale, vera ricchezza e garanzia di salubrità e possibilità di continuare a produrre in quel territorio. Infine, tale tipo di economia, contribuisce in maniera determinante a garantire la sicurezza alimentare nelle zone più esposte al problema della fame nel mondo.

Ormai da qualche anno, vari organismi internazionali hanno decisamente rivalutato il ruolo dei produttori di piccola scala nel consentire uno sviluppo sostenibile e nel far fronte non solo al problema della fame nel mondo ma anche all'obesità. Il 29 maggio 2019 la FAO, insieme all'IFAD, proseguendo un cammino di studi sul positivo impatto dell'agroecologia¹⁶ al fine di garantire il diritto al cibo¹⁷, ha inaugurato a Roma la Decade ONU dell'agricoltura familiare¹⁸. In tale occasione, Gilbert F. Hounbo, Presidente di IFAD, ha affermato:

«Per realizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile di Fame Zero e cancellazione della povertà, dobbiamo investire nei piccoli agricoltori a livello familiare e aiutarli a sfruttare appieno i loro asset, le loro conoscenze ed energie, e dare loro la forza di trasformare le loro vite e le loro

¹⁶ Per una definizione di agroecologia <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/agroecologia-l-agricoltura-possibile-un-pianeta-sostenibile>

¹⁷ Sul rapporto tra agroecologia e diritto al cibo vd. http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20110308_a-hrc-16-49_agroecology_en.pdf

¹⁸ Vd. il comunicato stampa relativo alla decade ONU dell'agricoltura familiare <http://www.fao.org/news/story/it/item/1195931/icode/> e il piano d'azione globale <http://www.fao.org/3/ca4672en/ca4672en.pdf>

comunità. Le scelte che facciamo ora determineranno se i nostri sistemi alimentari futuri saranno sani, nutrienti, inclusivi, resilienti, sostenibili o meno».

Già nel 2013 Slow Food International e FAO hanno sottoscritto un protocollo d'intesa¹⁹ per «sviluppare una serie di azioni congiunte per migliorare i mezzi di sussistenza dei piccoli agricoltori e degli altri lavoratori nelle zone rurali». L'accordo prevede anche attività volte alla valorizzazione del cibo locale con un forte impegno per i cereali di varietà sottoutilizzate che consente di mantenere la biodiversità.

Anche nella nostra Condotta Slow Food Catria e Nerone sono in corso virtuose esperienze che riguardano produzioni di piccola scala a forte connotazione territoriale, che mirano a mettere insieme una filiera produttiva totalmente ricompresa in un determinato contesto locale.

Un esempio è la filiera corta del pane di Chiaserna²⁰, la più grande frazione del Comune di Cantiano, in provincia di Pesaro e Urbino, prodotto con «grano tenero a lievitazione acida - forma classica a filone - alveolatura regolare, spugnosa, di colore bianco tendente al grigio - sapore leggermente acidulo»²¹. Il pane di Chiaserna è un prodotto inserito nell'elenco nazionale degli alimenti tipici e tradizionali (D.lgs. 173/98)²², attualmente distribuito nelle Marche, in Umbria e nell'Emilia-Romagna. Nel 2013 si è costituita l'Associazione Produttori filiera del pane di Chiaserna, senza scopo di lucro, composta da produttori cerealicoli con azienda nel Comune di Cantiano e dai tre forni del paese coordinati dall'Amministrazione Comunale, la quale funge da organismo di controllo della conformità del prodotto al disciplinare ed è proprietaria del marchio collettivo "Pane di Chiaserna" utilizzabile solamente dai soggetti iscritti in apposito elenco. Lo scopo dell'Associazione è quello di valorizzare il prodotto migliorandone e codificandone le qualità e i contenuti, con lo scopo anche di esaurire l'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla vendita o distribuzione, all'interno del territorio cantianese. Attualmente il fabbisogno complessivo dei tre forni cantianesi è pari a 15.000 quintali all'anno, di molto superiore alle capacità produttive degli agricoltori che coltivano, nel Comune di

¹⁹ <http://www.fao.org/news/story/it/item/176147/icode/>

²⁰ <http://www.comunecantiano.eu/Panedichiaserna/index.html>

²¹ <http://www.comunecantiano.eu/Panedichiaserna/scheda.html>

²² <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13762>

Cantiano, un prodotto idoneo ad essere utilizzato per confezionare questo pane. Ciò fa ipotizzare notevoli possibilità di sviluppo nel locale settore della produzione dei cereali. L'accordo di filiera prevede che un molitore, attualmente non locale, si impegni a ritirare almeno 1.000 quintali all'anno di grano coltivato a Cantiano garantendo agli agricoltori un prezzo concordato maggiorato rispetto al prezzo di mercato. I tre forni coinvolti garantiscono il ritiro, in quota parte, della derivante quantità di farina al fine di chiudere la filiera, evitando così le intermediazioni della grande distribuzione. In questo modo, tra l'altro, si garantisce una maggiore remuneratività in favore dei produttori cerealicoli locali, oltre a valorizzare maggiormente un prodotto fortemente identitario e identificativo del territorio. Secondo i dati forniti dall'Amministrazione comunale, nel 2017 la quantità di grano ritirato dall'azienda molitoria è salita a circa 3.000 quintali.

Nel 2019 il Comune di Cantiano, quale altro tassello di questo mosaico comunitario, ha inaugurato uno spazio museale dedicato al mulino a pietra per la molitura del grano costituito da pezzi provenienti dalla storica azienda cantianese "Baldeschi e Sandreani", produttrice di macine in pietra per granaglie. All'interno del museo sono ospitati anche i prodotti tipici locali come il grano della filiera del pane di Chiaserna e le amarene di Cantiano.

I prossimi passi del progetto sono legati all'apertura di un mulino che consenta di svolgere, almeno in parte, la molitura del grano all'interno del Comune di Cantiano, e all'allargamento della filiera cerealicola a tutto il contesto territoriale racchiuso tra i monti Catria e Nerone, che consentirebbe di replicare il modello virtuoso cantianese anche per altri prodotti che utilizzano farine da cereali dei Comuni che insistono su questa parte dell'Appennino centrale.

ROBERTO M. DANESE*

MA I ROMANI MANGIAVANO COME TRIMALCIONE?

Il nostro immaginario popolare sull'alimentazione degli antichi Romani è fortemente condizionato dall'idea, diffusa soprattutto nell'arte figurativa e nel cinema *peplum*, di sontuosi banchetti ove si mangia a profusione, spesso ambientati nella tarda età repubblicana o in età imperiale. La vivida fantasia figurativa moderna sui banchetti romani, inoltre, non ha potuto non risentire della magnifica quanto inquietante descrizione delle portate servite durante la *cena Trimalchionis*, immaginata da Petronio nell'*italica graeca urbs* del *Satyricon*¹. Qui il cibo, mai o quasi mai lodato per il gusto e la genuinità, è apertamente spettacolarizzato, con lo scopo di stupire i convitati del liberto arricchito. In particolare, ogni volta che compare una portata, si sottolineano l'alto costo, la rarità e la *mise en scène* del servizio dei cibi. Vediamo qualche esempio, giusto per rendere l'idea.

In *Sat.* 31 si legge:

Allata est tamen gustatio ualde lauta; nam iam omnes discubuerant praeter unum Trimachionem, cui locus nouo more primus seruabatur. Ceterum in promulsidari asellus erat Corinthius cum bisaccio positus, qui habebat oliuas in altera parte albas, in altera nigras. Tegebant asellum duae lances, in quarum marginibus nomen Trimalchionis inscriptum erat et argenti pondus. Ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle ac papauere sparsos. Fuerunt et thumatula ferventia supra craticulam argenteam posita et infra craticulam Syriaca pruna cum granis Punici mali².

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ Petron., *Sat.* 26-78. Il testo petroniano, talvolta ecdoticamente problematico, è citato secondo l'edizione Petronius, *Satyricon reliquiae*, ed. K. Mueller, Stuttgartiae et Lipsiae MCMXCV.

² «Fu portato un antipasto molto raffinato; infatti ormai tutti si erano accomodati eccezion fatta proprio per Trimalcione: a lui, insolitamente, era stato riservato il primo posto. Allo-

Come si vede, Trimalcione mette in scena l'entrata di un asinello bronzeo, che reca portate di cui si ostenta la varietà e la provenienza: olive bianche e nere, distinte dall'essere contenute in tasche diverse di una bisaccia, con piatti d'argento che dicono ai commensali di appartenere a Trimalcione e quanto pesano (per far capire, molto elegantemente, quanto il proprietario aveva speso per averli); poi ghiri arrosto al miele e papavero, anch'essi ostentati su impalcature saldate al vassoio; quindi salsicce sfrigolanti su una griglia inevitabilmente d'argento; infine, sotto la griglia, prugne di Siria e chicchi di melograno.

Vediamo ora *Sat.* 36:

Haec ut dixit, ad symphoniam quattuor tripudiantes procurrerunt superioremque partem repositorii abstulerunt. Quo facto, uidemus infra [scilicet in altero ferculo]³ altitia et sumina leporemque in medio pinnis subornatum, ut Pegasus uideretur. Notauimus etiam circa angulos repositorii Marsyas quattuor, ex quorum utriculis garum piperatum currebat super pisces, qui quasi⁴ in euripo natabant. Damus omnes plausum a familia inceptum et res electissimas ridentes aggredimur⁵.

Ancora una volta il cibo non è nutrimento, ma spettacolo. Infatti, i camerieri ballano a ritmo di musica per andare a scoperchiare un vassoio,

ra, in un grande piatto di portata c'era un asinello di bronzo corinzio con una bisaccia, che conteneva da una parte olive bianche, dall'altra olive nere. L'asinello era coperto da due piatti, sui cui bordi era inciso il nome di Trimalcione e la caratura dell'argento. Dei ponticelli di metallo sorreggevano dei ghiri aspersi di miele e semi di papavero. E c'erano anche delle salsicce che sfrigolavano su una griglia d'argento e sotto la griglia prugne siriane con chicchi di melograno».

³ L'espunzione è di Petronii Arbitri *Satyricon ex veteribus libris emendatius et amplius*, ed. P. PITHOU, Lutetiae 1577: si tratta evidentemente di una glossa entrata nel testo.

⁴ Questo brano ci è trasmesso tanto dal codice H (Paris, Bibl. Nat., Par. lat. 7989) quanto dal gruppo di codici, indicato con la sigla L, contenenti i frammenti più lunghi. In L troviamo *qui in euripo*, mentre alla p. 208 di H (il codice, cartaceo e risalente al XV secolo, ha una numerazione per pagine e non per fogli), di non facile decifrazione per la scarsa pigmentazione dell'inchiostro, sembra leggersi qualcosa come *quis* (sovrastato forse da un segno di abbreviazione) *in euripo*. Su questa base S. GASELEE, *Petroniana*, in *CQ* 38.3/4, 1944, p. 77, ha congetturato *qui quasi in euripo* (cf. Petronius, *Satyricon reliquiae*, ed. K. MUELLER, Stuttgartiae et Lipsiae 1955, *ad l.*).

⁵ «Detto questo, arrivarono di corsa quattro servitori saltellando a ritmo di musica e scoprirono il piatto di portata. Al che vediamo nella parte bassa pollame e pancette di scrofa e in mezzo una lepre provvista di penne, per sembrare un Pegaso. Notammo anche intorno agli angoli del piatto quattro statuette di Marsia, dai cui orecelli un *garum* pepato scorreva sopra dei pesci, che così nuotavano come in un Euripo. Facciamo tutti un applauso, imbeccati dai servi, e ridendo ci gettiamo su quelle cose prelibatissime».

dove troneggia, in mezzo a pollame e pancette, una lepre dotata di ali (finte), perché sembri un grottesco Pegaso. Non manca poi anche una sorta di *machina*, perché ai lati del vassoio ci sono quattro statuette di Marsia con piccoli otri che spandono una salsa al pepe, in cui sguazzano, come nell'Eu-ri-po, dei pesci (evidentemente cotti). La *claque* dei servi lancia l'applauso, a cui i convitati si adeguano (Petronio non dice con quale spontaneità), quindi tutti si gettano sul quel cibo ricercatissimo. Il cibo deve comunque stupire, prima di soddisfare il palato.

Chiudiamo questa breve serie di esempi con una delle portate più celebri e stupefacenti della *cena*, descritta in *Sat.* 49:

Nondum efflauerat omnia, cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus uidebatur esse, quam paulo ante apparuerat. Deinde magis magisque Trimalchio intuens eum: "Quid? quid?" inquit, "porcus hic non est exinteratus? Non mehercules est. Voca, uoca cocum in medio". Cum constitisset ad mensam cocus tristis et diceret se oblitum esse exinterare: "Quid, oblitus?" Trimalchio exclamat, "putes illum piper et cuminum non coniecisse! Despolia!" Non fit mora, despoliatur cocus atque inter duos tortores maestus consistit. Deprecari tamen omnes coeperunt et dicere: "Solet fieri. – rogamus mittas. – postea si fecerit, nemo nostrum pro illo rogabit". Ego crudelissimae seueritatis, non potui me tenere, sed inclinatus ad aurem Agamemnonis: "Plane", inquam, "hic debet seruus esse nequissimus: aliquis obliuisceretur porcum exinterare? Non mehercules illi ignoscerem, si piscem praeterisset". At non Trimalchio, qui relaxato in hilaritatem uultu: "Ergo", inquit, "quia tam malae memoriae es, palam nobis illum exintera". Recepta cocus tunica cultrum arripuit, porcique uentrem hinc atque illinc timida manu secuit. Nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus thumatula cum botulis effusa sunt⁶.

⁶ «Non aveva ancora esalato l'ultima parola, che un piatto di portata con un enorme maiale occupò la mensa. Noi cominciammo ad ammirare la celerità e a giurare che neppure un galletto avrebbe potuto essere cotto così rapidamente, tanto più che il porco ci sembrava di gran lunga più grande di quanto era sembrato poco prima. Quindi Trimalcione dopo averlo ripetutamente sbirciato disse: "E che è? Il porco non è stato eviscerato? No, per Ercole. Chiama il cuoco, fallo venire qui". Non appena il cuoco si fu presentato davanti alla mensa con aria triste e disse che si era dimenticato di eviscerarlo, Trimalcione urlò: "Co-

Qui abbiamo una vera e propria recita da parte di Trimalcione e dei suoi servi. La mensa ospita un vassoio (da ritenersi di grandezza spropositata), che contiene un enorme maiale. La sorpresa sta nel fatto che il maiale era stato poco prima mostrato vivo ai commensali, che ora si stupiscono (o fingono di stupirsi) per la celerità con cui è stato cucinato (ovviamente, al di là della 'finzione scenica', si tratta di un altro maiale già precedentemente cucinato, il che naturalmente non sfugge ai convitati, data la diversa taglia dei due animali). Da qui parte il siparietto organizzato da Trimalcione, che recita la parte di se stesso, scandalizzato per il fatto che il cuoco ha servito il maiale senza eviscerarlo. Il cuoco, convocato e aspramente rampognato, viene invitato a sventrare la bestia *coram populo*. Dall'incisione, praticata con studiata lentezza (a simulare il timore per il padrone e a centellinare la sorpresa), rotolano giù non le interiora 'grezze', ma la loro reinvenzione in forma di salsicce e sanguinacci.

Possiamo fermarci qui e sottolineare che il mito letterario della *cena Trimalchionis* ci restituisce l'immagine del banchetto come di un evento spettacolare, dove conta soltanto il pregio suntuario dei cibi, insieme all'allestimento scenico delle portate. Insomma, il commensale del ricco liberto petroniano deve, come si diceva, più stupirsi che soddisfare il proprio gusto per il cibo. Si potrebbe affermare, senza timore di essere smentiti, che si tratta di una *cena* in puro stile luculliano. In effetti il condottiero Lucio Licinio Lucullo è entrato nella mitologia culinaria sui Romani antichi come degno antesignano di Trimalcione. Tutto nasce da aneddoti che si narravano su di lui, in special modo dai racconti di Plutarco sui suoi allevamenti di animali di pregio da destinarsi alla tavola e sulla famosa cena a cui si autoinvitarono Cicerone e Pompeo (Plut., *Luc.* 40.1- 41.6). Basti solo questo breve apprezzamento plutarcheo (*Luc.* 40.1):

sa, dimenticato? È come se non ci avesse messo pepe e cumino. Spogliatelo!" Senza indugio il cuoco venne spogliato e stette in piedi mesto fra due aguzzini. Tutti allora cominciarono a scongiurare e dicevano: "Succede. Ti preghiamo, lascialo andare. Se poi lo rifarà, allora nessuno di noi intercederà per lui". Io, che sono di una severità durissima, non mi potei trattenere, ma avvicinatommi all'orecchio di Agamennone gli dico: "Questo dev'essere uno schiavo proprio incapace: chi può dimenticarsi di eviscerare un maiale? Per Ercole, io non lo perderei, nemmeno se avesse dimenticato di pulire un pesce". Ma non la pensava così Trimalcione, che, disteso il volto in un sogghigno, dice: "E allora, visto che hai una memoria così scarsa, sbudellalo davanti a noi". Ripresasi la tunica, il cuoco afferrò un coltello e, con fare timoroso, incise il ventre del maiale da una parte e dall'altra. In un attimo, dalle ferite, che si allargavano per il peso del contenuto, scivolarono fuori salsicce e sanguinacci».

νεόπλουτα δ' ἦν τοῦ Λουκούλλου τὰ δεῖπνα τὰ καθ' ἡμέραν, οὐ μόνον στρωμναῖς ἀλουργέσι καὶ διαλίθοις ἐκπώμασι καὶ χοροῖς καὶ ἀκροάμασιν ἐπεισοδίους, ἀλλ' ὄψων τε παντοδαπῶν καὶ πεμμάτων περιττῶς διαπεπονημένων παρασκευαῖς ζηλωτὸν ἀνελευθέρους ποιοῦντος ἑαυτόν⁷.

Il mito di Lucullo è andato poi crescendo e, ormai consolidatosi al di là del dato storico, ancora oggi troviamo in Italia e nel resto del mondo miriadi di ristoranti e produttori di *Delikatessen* che si fregiano – spesso impropriamente – del suo nome.

Ma Lucullo non ha costituito un notevole precedente solo per personaggi *fictional* come Trimalcione, bensì ha preconizzato anche le sovrabbondanti mense dei potenti Romani, primi fra tutti gli Imperatori, fra i quali spiccava il ghiottone Vitellio, della cui mensa possiamo leggere in Suetonio (Svet., *Vit.* 13):

Hanc quoque exsuperavit ipse dedicatione patinae, quam ob immensam magnitudinem clipeum Mineruae πολιοῦχου dictitabat. In hac scarorum iocinera, phasianarum et pauonum cerebella, linguas phoenicopterum, murenarum lactes⁸ a Parthia usque fretoque Hispanico per nauarchos ac triremes petitarum, commiscuit⁹.

⁷ «I pasti quotidiani di Lucullo erano quelli tipici dei nuovi ricchi e lui si faceva invidiare dalla gente di basso rango non solo per i drappi tinti di porpora e per le coppe fatte con pietre preziose e per gli ascolti di recite e canti, ma anche per lo spiegamento di cibi di ogni tipo, cucinati in modo estremamente elaborato».

⁸ Non è chiarissimo di quali organi interni si tratti. Il termine *lactes* in latino indica generalmente l'intestino tenue, ma di animali terrestri. Per il pesce usato in cucina lo spettro semantico ricoperto da questa parola potrebbe essere leggermente diverso. A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire de mots*, tirage de la 4e édition augmentée d'additions et de corrections par J. ANDRÉ, Paris 1985, p. 335 s.v. *lac* traducono, a proposito di questo passo, «laitance» ovvero 'milza'. Più genericamente l'*Oxford Latin Dictionary*, ad v., traduce invece «chitterlings», cioè 'frattaglie', accezione che, per prudenza, sceglierei anche nella mia traduzione italiana. A me viene tuttavia in mente la possibilità che *lactes* riferito all'uso culinario di organi interni dei pesci possa avere qualche analogia con il 'lattume', l'alimento derivato dalla lavorazione della sacca seminale del tonno o della ricciola (insomma, l'equivalente maschile della bottarga, più o meno), diffuso e apprezzato ancor oggi in Sicilia e in Sardegna.

⁹ «Superò anche questo con l'inaugurazione di un vassoio, che, per la straordinaria grandezza, andava chiamando 'lo scudo di Minerva protettrice della città'. Dentro mescolò fegati di scari, cervella di fagiani e pavoni, lingue di fenicotteri, frattaglie di murene fatte venire con navarchi e triremi dalla Partia e dallo stretto di Cadice».

Vitellio addirittura ha battezzato ‘scudo di Minerva protettrice della città’ questo suo incredibile piatto, dove si mescolano fra loro le cose più strane (e forse anche disgustose), ma sicuramente rare, preziose e costosissime: fegati di scari¹⁰, cervelli di pavoni e fagiani, lingue di fenicotteri, intestini di murene fatte venire direttamente dalla Partia e dallo stretto di Cadice con navarchi e triremi. Ancora una volta il cibo diventa spettacolo e causa di meraviglia per la sua stranezza e per la sua sontuosità, più che per la piacevolezza al palato.

Ma questo immaginario alimentare, eternatosi nell’immensa figura letteraria (e poi, con Federico Fellini e Gian Luigi Polidoro, cinematografica¹¹) di Trimalcione, rappresenta davvero l’autentica cultura alimentare dell’antica Roma, anche delle classi più abbienti?

Cerchiamo di capirlo bene ancora grazie all’occhio immaginifico della creazione letteraria e chiamiamo in causa il primo autore latino di cui ci sono giunte opere complete: Plauto¹².

¹⁰ Lo *scarus* era un pesce marino conosciuto soprattutto dai Greci. Forse con questo nome gli antichi designavano quello che per noi è il pesce pappagallo, molto colorato e tuttora apprezzato per le carni. L’uso di *scarorum iocinera* sottolinea l’eccentricità della tavola di Vitellio, dove di un pesce prelibato per la delicatezza delle carni si preferiscono invece le interiora. Lo stesso può dirsi del resto delle pietanze presenti in questo piatto.

¹¹ F. FELLINI, *Fellini Satyricon*, Italia 1969, 129’; regia: F. FELLINI; sceneggiatura: F. Fellini, B. Zapponi; fotografia: G. Rotunno; montaggio: R. Mastroianni; musiche: N. Rota, I. Mimaroglu, T. Dockstader, A. Rudin; scenografia: D. Donati, L. Scaccianoce; produzione: A. Grimaldi; cast: M. Potter (Encolpio), H. Keller (Ascilo), M. Born (Gitone), S. Randone (Eumolpo), M. Romagnoli detto ‘il Moro’ (Trimalcione), M. Noël (Fortunata), Capucine (Trifena), A. Cuny (Lica), Fanfulla (Vernacchio), L. Bosè (la matrona suicida), D. Luna (Enotea); G.L. POLIDORO, *Satyricon*, Italia 1969, 120’; regia: G.L. POLIDORO; sceneggiatura: R. Sonogo; fotografia: B. Frattari; montaggio: G. Cappelli; musiche: C. Rustichelli; scenografia: F. Mogherini; produzione: A. Bini; cast: Don Backy (Encolpio), F. Fabrizi (Ascilo), F. Pau (Gitone), M. Carotenuto (Eumolpo), U. Tognazzi (Trimalcione).

¹² Ovviamente Plauto non è il solo autore antico fonte di notizie per quanto riguarda le abitudini alimentari nella Roma repubblicana. Bisogna tenere conto almeno di quanto si trova nel *de agri cultura* di Catone e nel *de re rustica* di Varrone. Ricordiamo che, in generale, le principali testimonianze sull’alimentazione degli antichi Romani ci vengono da trattati di agricoltura (come quelli di Columella o Palladio), di storia naturale (Plinio e Seneca), ma anche da testi medici come il *de medicina* di Celso. Il *de re coquinaria* di Apicio è un caso a parte. Apicio visse fra I secolo a.C. e I secolo d.C., operando soprattutto sotto il principato di Tiberio. Di lui ci parla più volte Plinio nella *Naturalis historia*, ma soprattutto Seneca filosofo nella *Consolatio ad Helviam matrem*, 10, 8 e nel *de vita beata* 11, 4, dove stigmatizza gli sperperi di questo buongustaio assai crapulone, che va in giro a cercare *terrarum ac maris [...] bona [...]* e si mette in tavola *omnium gentium animalia*, accom-

Perché Plauto? Per almeno tre buone ragioni, assai note e semplici, ma che vale la pena di ricordare.

La prima l'abbiamo già detta: è l'autore più antico di cui abbiamo opere complete e dunque quello i cui riferimenti culturali sono più vicini agli stili di vita autentici e originali dell'antica Roma.

La seconda è che Plauto è un autore di teatro comico, un genere ove le battute più divertenti, sfidando senza problemi gli anacronismi e le contraddizioni con l'ambientazione greca della *palliata*, coinvolgono usi e abitudini tipici del pubblico di Roma che assiste agli spettacoli e che ride più facilmente di ciò che gli è più familiare.

La terza è che, a dispetto della deformazione caricaturale e delle grottesche esagerazioni tipiche del genere, il comico ha da sempre, da Aristofane ai giorni nostri, come tema di riferimento privilegiato la cultura alimentare del pubblico a cui si rivolge¹³: la fame e il cibo sono costanti tanto nei deliri di Ergasilo¹⁴ quanto nelle vicende di Felice Sciosciammocca¹⁵. Dunque, al netto degli scarti generati dalla lente deformante del comico, Plauto può

pagnando i banchetti sontuosi con musiche, danze e ogni genere di altre raffinatezze. La collezione di ricette che è giunta fino a noi è però stata compilata probabilmente fra III e IV secolo d.C. e dunque sia il personaggio Apicio sia i piatti che conosciamo grazie all'opera tramadata sotto il suo nome rispecchiano una tradizione culinaria abbastanza lontana dall'autentica cultura alimentare romana: le perplessità e le riserve di Seneca (nella *Conso-latio* dice che *scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit*, dove il verbo *inficere* non porta con sé una connotazione proprio positiva) sono più di un indizio per l'estraneità di Apicio alla sana cucina delle origini.

¹³ In un recente adattamento scenico del *Miles gloriosus* di Plauto, la Compagnia del Sole, diretta da Marinella Anacleto, 'traduce' *epityrum* al v. 24 (il termine latino significa, più o meno, «pasticcio di olive») di volta in volta con il nome di un piatto che contraddistingue la tradizione culinaria della città in cui va in scena lo spettacolo: in questo modo (se ne è avuta la riprova durante le repliche) la famosa battuta di Artotrogo, che si dichiara pronto ad avallare qualsiasi panzana del *miles*, in cambio dell'*epityrum insanum* (si potrebbe tradurre «pasticcio d'olive da uscir matti») che si mangia a casa sua, fa ridere immediatamente la platea, che si riconosce nella citazione gastronomica.

¹⁴ Vedi, per esempio, Plaut., *Cap.* 781-908.

¹⁵ Felice Sciosciammocca è un personaggio tradizionale del teatro napoletano ottocentesco; fu creato da Eduardo Scarpetta e spesso affiancato a Pulcinella. La sua fortuna, che ancora oggi persiste, si deve alla commedia di Scarpetta *Miseria e nobiltà*, scritta nel 1887, ma soprattutto alla trasposizione cinematografica di Mario Mattoli del 1954, con la celebre rivisitazione del personaggio da parte di Totò, che aggiunse alcuni numeri indimenticabili, fra cui spicca quello incentrato sulla fame endemica di questo personaggio e dei suoi familiari e sull'assalto alla lauta cena che inopinatamente viene servita in casa loro.

diventare un testo molto interessante per misurare quanto appartiene veramente alla cultura alimentare dell'antica Roma.

Le commedie del Sarsinate sono affollate di parassiti, cuochi, schiavi e personaggi di altro genere, che parlano di cucina e di cibo, creando spesso *gag* molto divertenti o addirittura impostando su questo tema scene intere. Come si diceva sopra, Plauto mette in scena personaggi greci e ambientazioni greche, presi direttamente dai suoi modelli, ma usa forme dell'espressione e del contenuto totalmente calate nella realtà della cultura romana. C'è quindi sempre uno scarto piuttosto forte, se non proprio una contraddizione, fra ciò che i personaggi sono e ciò che i personaggi dicono. Di questo dobbiamo tenere conto anche nel valutare i testi delle sue commedie come documenti della cultura alimentare romana fra III e II secolo a.C.

Il primo esempio che prenderò in esame riguarda l'inizio della *Mostellaria*. Il tema fondamentale di questa commedia è l'atteggiamento del giovane Filolachete, che, in assenza del padre Teopropide, in viaggio per commerci, dilapida il patrimonio di famiglia in gozzoviglie e cortigiane, spalleggiato dallo schiavo Tranione, che, da parte sua, non perde l'occasione di condividere i piaceri del padroncino. Al ritorno improvviso di Teopropide, lo schiavo dovrà inventarsi un ingegnoso stratagemma perché il vecchio non scopra quanto sta succedendo in casa sua. *Mostellaria* è una commedia senza prologo e dunque gli antefatti della vicenda vengono illustrati al pubblico già *in medias res*, tramite un dialogo fra lo schiavo Tranione e il suo collega di campagna Grumione. Quest'ultimo rimprovera aspramente il suo omologo cittadino per gli sperperi e le gozzoviglie, accusandolo di corrompere il giovane Filolachete e augurandosi che il vecchio padrone torni presto per rimettere le cose a posto. Per noi sono interessanti alcuni temi che caratterizzano le accuse di Grumione e anche alcune risposte di Tranione.

Ai vv. 22-25 Grumione urla in faccia a Tranione:

dies noctesque bibite, pergrecaminei;
amicas emite, liberate; pascite
parasitos; obsonate pollucibiliter¹⁶.

¹⁶ «Avanti, trincate giorno e notte, continuate a fare i Greci; compratevi le puttane e poi liberatele; ingozzate i parassiti; spendete patrimoni per riempirvi la tavola!».

Cosa rimprovera lo schiavo di campagna a quello di città? Di bere in continuazione, giorno e notte; di spendere soldi per comprarsi delle prostitute, soldi buttati via, perché poi queste schiave sessuali vengono anche liberate; di rimpinzare di cibo i parassiti, che, come è noto, non servono a nulla se non a mangiare a sbafo; di spendere cifre spropositate per allestire i banchetti. Tranione viene dunque dipinto come l'alfiere di uno stile di vita che comprende eccessi alimentari e ricchi banchetti con tanto di etère e parassiti. Lo schiavo di città, dal canto suo, ribatte che gli piace godersi la vita e che lo fa a suo rischio e pericolo, poi, di fronte a un ulteriore insulto di Grumione, sbotta (vv. 38-41):

[...] at te Iuppiter
dique omnes perdant! <fu!>¹⁷ oboluisti | alium [...] ¹⁸.

Tranione sottolinea, non senza malizia, che le parole del collega rustico sono condite da maleolenti sfatate all'aglio, chiaro indice delle sue rozze abitudini alimentari. In *Poen.* 1313-1314 il soldato Antamonide, insultando il cartaginese Annone, lo definisce, fra l'altro:

[...] tum autem plenior
ali ulpicique¹⁹ quam Romani remiges²⁰.

Dunque, l'aglio era una pietanza o un condimento povero assai caratterizzante l'alimentazione dei Romani, talvolta considerato piuttosto pesante

¹⁷ L'esclamazione è inserita qui da Ritschl (vedi T. Macci Plauti *Asinaria*, rec. G. GOETZ, G. LOEWE, Lipsiae 1881, p. XXVI, che, tuttavia, onde evitare lo iato fra *oboluisti* e *alium*, preferiscono la lezione *fufae*; cf. T. Macci Plauti *Mostellaria*, rec. F. RITSCHLIUS, editio altera a F. SCHOELL recognita, Lipsiae 1893, *ad l.* e p. 153), deducendola dal *fue* incongruamente trädito dal ramo dei codici Palatini (P) dopo *loquitur* al v. 38.

¹⁸ «Che Giove e tutti gli dei ti fulminino! Puah, mi hai mandato un sfatata all'aglio []!». Cf. G. CHIARINI, *Variazioni sopra un verso di Plauto (Mostellaria 40)*, in *SCO* 21, 1972, pp. 277-298.

¹⁹ *L'ulpicum*, come ci dice Columella (11, 3, 20), era una pianta nota anche come *alium Punicum*, consumata dai Romani esattamente come l'aglio. Cf. M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?*, in *CQ* 50.1, 2000, pp. 230-237.

²⁰ «E poi più gonfio di aglio e aglione dei rematori Romani». Traduco *ulpicum*, un po' impropriamente, con 'aglione', riprendendo un termine in uso nella cucina senese (vedi i celebri 'pici all'aglione'), per cercare di rendere efficace la battuta in italiano. La pianta con cui M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?* cit., identifica l'*ulpicum* è l'*allium ampeloprasum*, designato in inglese come *great-headed garlic*, vicino al porro, e in Italia chiamato anche 'porraccio'.

e indigesto²¹. Grumione quindi esala zaffate di aglio, denunciando un'alimentazione semplice e legata ai frutti della terra, molto diversa, evidentemente, da quella di Tranione e del suo padroncino. Del resto, al v. 22, lo schiavo rustico sintetizza lo stile di vita (e alimentare) di Tranione e della sua congrega con il verbo *pergraecari*, che, letteralmente, vuol dire «vivere alla maniera dei Greci»²², quindi secondo un modello 'straniero'²³. Infatti, Grumione replica stizzito (v. 42): *non omnes possunt olere unguenta exotica* («Non tutti possono olezzare di profumi esotici»), dove l'aggettivo ribadisce ancora una volta l'estraneità culturale (al modello romano) del *modus vivendi* di Tranione. Infine, taglia corto con il tema alimentare dicendo allo schiavo urbano (vv. 46-47):

tu tibi istos habeas turtures, piscis, auis,
sine me aleato fungi fortunas meas²⁴.

Plauto ci mostra dunque la contrapposizione di due modelli culturali: uno rustico, semplice, legato ai prodotti della terra come l'aglio e vicino alle abitudini alimentari del pubblico di Plauto; l'altro fatto di raffinatezze, piaceri esotici, cucina ittico-carnea, di ascendenza straniera e grecizzante.

Veniamo ora a un altro importante passo plautino dove, in modo ancor più evidente, sembra funzionare la stessa opposizione paradigmatica di culture alimentari. Siamo nello *Pseudolus*, ai vv. 790-904. Il perfido lenone Ballione deve celebrare la propria festa di compleanno e allora si è recato al *forum coquinum* per ingaggiare un cuoco che gli cucinasse in casa la cena. La scena si apre con Ballione che rientra dal foro intento a discutere col cuoco che ha appena assunto²⁵, nei confronti della cui abilità tra i fornelli nutre più di un dubbio. In effetti il *cocus* di Ballione rappresenta una ma-

²¹ Cels. 2, 21 e 2, 25.

²² Cf. Paul. Fest. 215 M.: *pergraecari est epulis et potationibus inservire* («pergraecari vuol dire essere succubi di mangiate e bevute»).

²³ Voglio ancora ricordare che, nonostante Grumione e Tranione siano personaggi greci, il loro parametro di riferimento culturale è quello del pubblico romano che assisteva alle commedie di Plauto. Come si diceva sopra, questa contraddizione non ha importanza: nella *palliata* conta l'effetto comico molto più della coerenza storica o antropologica.

²⁴ «Tu tieniti le tue tortore, i tuoi pesci, i tuoi uccelli e lascia che io vada incontro al mio destino con la puzza d'aglio».

²⁵ Su questa scena vedi R.M. DANESE, *Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello Pseudolus. Un problema socio-poetico*, in RAL 9.8, 1997, pp. 499-533.

schera ben diffusa nella commedia antica²⁶, quella del cuoco tanto incapace in cucina quanto abile nel raggirare a parole i suoi interlocutori.

Vediamo come viene utilizzato questo personaggio nello *Pseudolus*. Ballione dice subito chiaramente che si è scelto uno chef *multiloquum*, *gloriosum*, *insulsum*²⁷, *inutilem* (v. 794: «chiacchierone, sbruffone, insipido, inutile») e poi gli si rivolge chiedendogli perché, se è un grande maestro di cucina come va dicendo, al foro c'era rimasto solo lui, mentre gli altri suoi colleghi erano già stati ingaggiati (vv. 799-801). Il cuoco non si scompone e risponde, in modo deciso e anche un po' paradossale (vv. 804-809), che nessuno lo aveva ingaggiato proprio perché, rispetto ai suoi colleghi, lui è decisamente il migliore, ma anche il più costoso. La gente, si sa, è tirchia, per cui preferisce prendersi un cuoco *vilissimus* piuttosto che un cuoco *carissimus* come lui, che può affermare senza esitazione (vv. 808-809):

[...] me nemo potest
minoris quisquam nummo ut surgam subigere²⁸.

Quindi inizia una dura requisitoria contro la pessima cucina dei suoi colleghi, dai quali mostra di volersi aristocraticamente distinguere (v. 810): *non ego item cenam condio ut alii coci* («io non condisco la cena come gli altri cuochi»). Per noi è interessante analizzare in dettaglio le accuse del cuciniere ballionio contro i suoi deprezzati e disprezzati colleghi. La sua raffinata retorica e il sapiente uso di metafore ci restituiscono infatti un quadro abbastanza chiaro del modello alimentare che egli mostra di avversare. Gli altri cuochi – dice lui (v. 811 ss.) – mettono nei piatti *condita prata* e trasformano i convitati in *boves*, rimpinzandoli di *herbae*, che, per di più, condiscono con altre *herbae*. Quindi, per il cuoco di Ballione, una

²⁶ R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., pp. 504 ss.

²⁷ L'aggettivo *insulsus* non è scelto a caso da Plauto: è infatti formato dal prefisso negazionale *in-* e da *salsus*, aggettivo deverbale da *salio* («salare») con la stessa matrice lessicale di *sal* («sale»), che vuol dire «sapido», ma anche, riferito a persona, «acuto, intelligente» (cf. A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique* cit., pp. 589-590, s.v. *sal*). Qui Plauto gioca sicuramente sull'anfibologia dell'aggettivo, esaltata dal contesto semantico e istantaneamente rilevabile da qualsiasi parlante latino: il cuoco è *insulsus* sia perché stolto sia perché non sa dare sapore ai cibi.

²⁸ «A me nessuno fa alzare le chiappe per meno di un nummo». Il *nummus* in questo caso indica una somma doppia a quella richiesta dai colleghi che (v. 808) *drachumissent*, si vendono per una sola dracma.

cucina di cattivo gusto e poco allettante è essenzialmente vegetariana, fatta di semplici prodotti della terra, costituenti sia pietanze sia condimenti (proprio come l'aglio di Grumione). Ecco allora quali sono i condimenti spregiati dal *cocus gloriosus* e invece ampiamente utilizzati dagli altri (v. 814). Il *coriandrum*, un seme aromatico (il nostro coriandolo) utilizzato ampiamente nella cucina dei Romani, soprattutto nella zuppa d'orzo²⁹. Il *feniculum*, ovvero il finocchio, i cui semi a Roma si usavano per aromatizzare il pane³⁰, per conservare le olive³¹ e in generale come condimento per diversi piatti. L'*alium*, l'aglio, di cui abbiamo già ampiamente parlato come cibo caratterizzante anche olfattivamente i Romani. L'*atrū holus*, il nostro macerone, pianta usata soprattutto per le radici aromatiche (usate sia crude sia cotte), dal sapore simile al sedano, ma piuttosto amare, tanto che Plinio (*nat. hist.* 19, 162) le paragona alla mirra: evidentemente i Romani non disdegnavano i sapori forti e decisi. Questi sono i condimenti usati dai dileggiati colleghi del cuoco di Ballione, condimenti piuttosto comuni sulla tavola di tutti i Romani che frequentavano i teatri dove Plauto andava in scena. Ma quali pietanze, ovviamente erbacee e poco allettanti, venivano condite con questi ingredienti? Il cuoco ce lo dice subito (v. 815): *apponunt rumicem, brassicam, betam, blitum* («servono acetosa, cavolo, bietola, spinaci»). La *rumex*, forse l'acetosa, simile al rabarbaro, era una pianta comunemente usata nelle diete povere e vegetariane ed è ricordata come alimento diffuso a Roma da molti autori latini³². La *brassica* è probabilmente l'ortaggio più di frequente identificato come il cibo più salutare e più adatto a un vero Romano, rispettoso della cultura alimentare dei *maiores*³³, cibo assai poco in pregio presso i Greci³⁴, ma molto amato dai pitagorici³⁵, noti propugnatori di diete vegetariane. La *beta* è la nostra bietola, ortaggio diffusissimo in Grecia e a Roma, soprattutto fra chi prediligeva una cucina semplice e tradizionale. Il *blitum*, infine, era forse

²⁹ Cf. Plin., *nat. hist.* 18, 73.

³⁰ Cf. Plin., *nat. hist.* 20, 256.

³¹ Cf. Colum., 12, 50, 4.

³² Vedi R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., p. 509.

³³ Catone, strenuo difensore delle tradizioni autenticamente latine, ne loda a più riprese le virtù e nel *de agri cultura* 156 dice: *brassica est quae omnibus holeribus antistat* («è il cavolo, che è superiore a tutti gli altri ortaggi»).

³⁴ Plin., *nat. hist.* 19, 136-138.

³⁵ Plin., *nat. hist.* 20, 78-83.

una specie di spinacio selvatico, spesso confuso con la *beta*, con la quale condivideva la fama gastronomica di alimento povero, piuttosto insipido e non adatto ai grandi banchetti. Ancora una volta il cuoco di Ballione fa una sorta di caricatura della semplice e rustica cucina che, fra III e II secolo a.C., era tipica del mondo romano, esagerandone ovviamente i tratti meno allettanti: i Romani non erano totalmente vegetariani, ma, come è noto, consumavano poca carne e poco pesce, preferendo i prodotti dell'agricoltura e della pastorizia. Tuttavia il *cocus gloriosus*, per convincere il suo committente, ha bisogno di calcare la mano e allora inferisce sulla povera cucina dei suoi colleghi ricordando altri esiziali condimenti da loro utilizzati (vv. 816-818):

eo lasserpici libram pondo diluunt,
teritur sinapis scelera, quae illis qui terunt
prius quam triuerunt oculi ut exstillent facit³⁶.

Sulla generosa aspersione delle pietanze col *laserpicium* bisogna fermarci a riflettere, perché si tratta di uno dei condimenti che, insieme al *garum* (qui non nominato perché di origine animale), appassionavano gli antichi Romani. Questo condimento, a differenza di tutti gli altri fin qui annoverati, non si trovava in Italia, ma era ricavato da una specie di ferola che cresceva in Cirenaica. Esso si estraeva dalle radici di una pianta nota anche come *silphium* ed era un succo dal sapore e dall'aroma molto forte, simile all'aglio (e qui torniamo ai gusti particolari dei Romani). Nel I secolo a.C. la pianta praticamente si estinse, a causa della massiccia importazione a Roma, e venne rimpiazzata col *laser* di Persia, in seguito noto col nome *ferula asa foetida* o anche come *stercus diaboli*³⁷. Infine, la *sinapis*, la senape, altro condimento forte, tanto da far lacrimare gli occhi di quelli che la tritano: era un ingrediente derivante da una pianta coltivata in Italia e usatissimo a Roma sia per condire sia per conservare i cibi.

Il cuoco dunque, dileggiando in modo sprezzante i propri colleghi, prende anche in giro le abitudini alimentari degli spettatori che assistono alla commedia, facendoli ridere di lui, ma facendoli anche inconsapevol-

³⁶ «E poi ci versano su un libbra buona di laserpicio, e ci si trita quella dannata senape, che fa lacrimare gli occhi di quelli che la tritano ancora prima che l'abbiano tritata».

³⁷ Cf. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, pp. 205-206.

mente ridere di se stessi. A noi interessa comunque il ritratto caricaturale che ne deriva della cultura alimentare romana: una cucina semplice, rustica e legata ai prodotti della terra.

Il cuoco, poi, sottolinea che questo tipo di alimentazione non solo è poco appetibile, ma fa anche male. Infatti i suoi incapaci colleghi (vv. 820-821) *non condimentis condiunt, sed strigibus / vivis convivis intestina quae exedint* («non condiscono con i condimenti, ma con le strigi, che divorano gli intestini dei convitati quando sono ancora vivi»). Usano ingredienti talmente nocivi che, quando questi vanno nella pancia dei commensali, divorano loro gli intestini, come se fossero *striges* che li attaccano quando sono ancora vivi³⁸. Pertanto (v. 822) gli uomini che mangiano quelle erbe, che fan paura solo a nominarle, figurarsi a mangiarle (v. 824), *tam brevem vitam colunt* («hanno una vita veramente breve»).

Ballione è sconcertato dal quadro inquietante disegnato dal cuoco e lo ritiene paradossale, tanto che gli dice (vv. 826-828):

quid tu? diuinis condimentis utere,
qui prorogare uitam possis hominibus,
qui ea culpes condimenta?³⁹

Se il lenone crede di aver fatto una *boutade*, il cuoco invece prende la cosa molto sul serio e risponde (vv. 828-830):

[...] audacter dicito;
nam uel ducentos annos poterunt uiuere
meas qui essitabunt escas quas condiuero⁴⁰.

E, a questo punto, finalmente, spiega in cosa consiste la propria mirabolante cucina, elencando i condimenti che di solito utilizza. I nomi di que-

³⁸ Le *striges* per gli antichi erano donne malefiche che di notte si trasformavano in uccelli rapaci, con l'abitudine di divorare gli intestini e altre parti del corpo dei cadaveri lasciati incustoditi. Cf. R.M. DANESE, *Eritto, la belva umana*, in *Vicende e figure femminili in Grecia e a Roma*, a cura di R. RAFFAELLI, Ancona 1995, pp. 425-431.

³⁹ «E tu? Tu, che accusi quei condimenti, usi forse condimenti divini e riesci ad allungare la vita della gente?».

⁴⁰ «Puoi ben dirlo; infatti chi mangerà le pietanze condite da me, potrà vivere anche duecento anni».

sti condimenti, molto controversi per problemi di tradizione manoscritta⁴¹, sono elencati dal cuoco nel modo seguente (vv. 831-836)⁴²:

nam ego CICILENDRUM quando in patinas indidi
 aut CEPOLENDRUM aut MACCIDEM aut SAUCCAPTIDEM,
 eaepse sese [patinae] feruefaciunt ilico.
 haec ad Neptuni pecudes condimenta sunt:
 terrestres pecudes CICIMANDRO condio aut
 HAPALOPSIDE aut CATARACTRIA⁴³.

In primo luogo si deve notare che il cuoco si fregia del merito di non cucinare *herbae*, bensì pesci (*Neptuni pecudes*) e carni (*terrestres pecudes*). Poi dobbiamo precisare che i nomi di questi condimenti hanno subito guasti nella tradizione manoscritta semplicemente perché sono tutti *hapax*, non esistono proprio in latino, ma sono invenzioni linguistiche del *cocus gloriosus* (e quindi di Plauto), il quale millanta di disporre di condimenti strepitosamente buoni, che però risultano partoriti solo dalla sua fervida fantasia per nascondere l'incapacità in cucina.

Ma non fermiamoci qui. Per divertire il pubblico Plauto usa spesso neologismi, che tuttavia funzionano solo se, pur privi di riscontri nell'uso linguistico comune, ricordano anche lontanamente qualcosa che lo spettatore ha ben presente, in modo tale da fargli apprezzare il gioco verbale. Le invenzioni linguistiche del cuoco non sfuggono a questa regola⁴⁴ e si configurano come ridicoli nomi, mezzi latini e mezzi stranieri, dalle desinenze grecizzanti, ma alla fine evocativi di ingredienti abbastanza banali (si pensi a *cepolendrum*, la cui prima parte non poteva non ricordare a un Romano la semplice *cepa* o *cepulla*, la cipolla). È poi particolarmente interessante la patina greca conferita da Plauto a questi neologismi (molto evidente in

⁴¹ Per lo *Pseudolus* faccio riferimento all'edizione di Titus Maccius Plautus, *Pseudolus*, ed. C. QUESTA, Sarsinae et Urbini 2017. In particolare, per i problemi testuali dei vv. 831-836, dove vengono nominati i condimenti del cuoco di Ballione, vedi l'apparato critico di C. QUESTA, *ad l.*

⁴² Per comodità del lettore, evidenzio io in maiuscolo i termini indicanti i condimenti.

⁴³ «Infatti, non appena ho messo nelle padelle il *cicilendrum* o il *cepolendrum* o la *saucaptis*, immediatamente le padelle si mettono a friggere da sole. Questi sono i condimenti adatti alle greggi di Nettuno: le greggi terrestri le condisco col *cicimandrum*, con l'*hapalopsis* o con la *cataractria*». Non è possibile tradurre i nomi dei condimenti: vedi più avanti.

⁴⁴ Vedi nel dettaglio R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., pp. 528-532.

hapalopsis e *cataractria*, ma presente anche negli altri), che dà agli ingredienti del cuoco di Ballione un 'sapore' esotico, perciò di finta ricercatezza e raffinatezza. Questo crea un sistema di opposizione linguistica e culturale fra il modello culinario esaltato dal cuoco e quello dei deprezzati colleghi. Da un lato abbiamo una cucina ittico-carnea, appetitosa e dai sapori esotici, alla greca; dall'altro una cucina essenzialmente vegetariana, affollata di cibi insipidi e condimenti forti, povera e semplice, molto vicina ad alcuni tratti usuali dell'alimentazione tipica e tradizionale del cittadino romano. Questo quadro oppositivo doveva divertire molto il pubblico di Plauto, perché giocava su temi assai attuali nella Roma dell'epoca. Non dimentichiamo infatti che le commedie plautine vanno in scena a ridosso delle conquiste d'Oriente⁴⁵, che hanno importato a Roma costumi tipici delle raffinate corti ellenistiche, costumi aspramente stigmatizzati dall'*élite* tradizionalista e conservatrice, rappresentata *in primis* da Catone. Le mode importate dall'Oriente riguardavano anche l'alimentazione, e i banchetti a base di carne e pesce tanto esecrati da Grumione nella *Mostellaria* sono riconducibili proprio a tale contesto culturale, ben individuato col verbo *pergraecari*. Sono inoltre molto simili anche alle succitate crapule di Lucullo, che molto aveva frequentato l'Oriente greco, come anche alle cene di Vitellio e, infine, alla *cena Trimalchionis* immaginata da Petronio nell'*urbs graeca*. Ancora in epoca traianea, un distinto *eques romanus* come Plinio il giovane poteva descrivere così all'amico Septicio Claro una – a suo modo di vedere e non senza ironia – ricca cena tipicamente romana (*epist.* 1, 15, 2):

paratae erant lactucae singulae, cochleae ternae, oua bina, halica cum mulso et niue [...], oliuae, betacei, cucurbitae, bulbi, alia mille non minus lauta⁴⁶.

Plinio, poco più avanti, nella stessa epistola (*epist.* 1, 15, 3), rimproverando l'amico per aver declinato l'invito, gli dice:

at tu, apud nescio quem, ostrea uuluas, echinos, Gaditanas maluisti⁴⁷.

⁴⁵ Cf. Sall., *Iug.* 85, 31-43; Liv. 39, 6, 7; Plin., *nat. hist.* 34, 14 [= Calpurn., fr. 34 Peter]. Vedi anche R.M. DANESE, *Alta cucina* cit., p. 514.

⁴⁶ «Erano state servite una lattuga, tre lumache, due uova, farina con vino mielato e neve [...], olive, barbabietole, zucche, cipolle e mille altre cose non meno raffinate».

⁴⁷ «Ma tu, non so da chi, hai preferito ostriche, vulve, ricci di mare, ballerine di Cadice».

La lauta cena che Plinio voleva offrire all'amico non era certo 'luculliana', ma essenzialmente vegetariana, tuttavia da considerarsi appetibile all'interno dei parametri della sobria cultura alimentare del *civis romanus* e, come si può facilmente vedere, opposta, anche dal punto di vista culturale, a un'altra cena (fatalmente preferita da Septicio), che, in casa di qualcun altro, prevedeva invece un menù esotico, fatto di pesci e carni di pregio e accompagnato non da recite di poesie o di brani teatrali⁴⁸, ma da lascive ballerine di Cadice. Insomma, ancora una volta, in epoca imperiale, troviamo contrapposizione, seppure ironica, fra le rustiche, sane e semplici abitudini conviviali di un vero Romano e le ben più apprezzate mode straniere fatte di banchetti orgiastici (dove, come nelle cene di Vitellio, si faceva venire sempre qualcosa da Cadice).

A partire dall'epoca di Plauto iniziò infatti a diffondersi a Roma la moda alimentare importata dell'Oriente greco, quella dei banchetti sontuosi dove si servivano carni, pesci o ogni tipo di cibo raro e costoso. Questa voga conquistava le case dei più ricchi e andava oscurando la sana e rustica tradizione culinaria propria del popolo romano. Pertanto, assieme alle varie leggi suntuarie che cercavano di impedire le spese folli per lussi smodati (per esempio nell'abbigliamento e nei gioielli delle donne⁴⁹), negli anni in cui *Pseudolus* andava in scena e nei decenni successivi anche alla morte di Plauto cominciarono a essere emanate leggi per limitare lo sperpero di denaro in lauti banchetti, quel *pollucibiliter obsonare* che tanto infastidiva lo schiavo di campagna Grumione. Troviamo così la *lex Orchia de cenis* del 181 a.C., in favore della quale parlò anche Catone. Di questa e della successiva *lex Fannia cibaria* (161 a.C.), promulgata per ovviare alle continue trasgressioni in merito, ci parla, fra gli altri, anche Ateneo 6, 274, facendoci capire in cosa consistettero le limitazioni che queste leggi tentavano di imporre: soprattutto meno carni, pesci, uccelli, vini stranieri e meno convitati a tavola; ovviamente si potevano acquistare tranquillamente tutti gli *holera et legumina* che si voleva⁵⁰. Sappiamo bene che questi provvedimenti non

⁴⁸ Plin., *epist.* 1, 15, 2: *audisses comoedos vel lectorem vel lyristen vel - quae mea liberalitas - omnes* («avresti ascoltato attori o un lettore o un suonatore di lira o - vista la mia generosità - tutti quanti insieme»).

⁴⁹ Mi riferisco qui alla *lex Oppia*, emanata nel 215 a.C. Anche su questa legge Plauto basò alcune sue invenzioni comiche, come in *Epid.* 223 ss. e *Aul.* 475 ss.

⁵⁰ Cf. G. PUCCI, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, 4. *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, p. 375.

ebbero efficacia e, come la storia ha poi dimostrato, le ricche cene all'orientale divennero sempre più un'abitudine nelle case dei Romani più facoltosi e anche in quelle degli Imperatori.

A questo punto possiamo cercare di rispondere alla domanda che ci siamo posti, un po' provocatoriamente, nel titolo di questo saggio: ma i Romani (i veri Romani) mangiavano come Trimalcione? Sicuramente no, però a loro, in fin dei conti, una mensa come quella di Trimalcione sarebbe piaciuta tanto⁵¹.

⁵¹ Bibliografia e filmologia:

- J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981.
- G. CHIARINI, *Variazioni sopra un verso di Plauto (Mostellaria 40)*, in *SCO* 21, 1972, pp. 277-298.
- R.M. DANESE, *Eritto, la belva umana*, in *Vicende e figure femminili in Grecia e a Roma*, a cura di R. Raffaelli, Ancona 1995.
- R.M. DANESE, *Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello Pseudolus. Un problema socio-poetico*, in *RAL* 9.8, 1997, pp. 499-533.
- A. ERNOUT, A. MEILLET, J. ANDRÉ, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire de mots*, tirage de la 4e édition augmentée d'additions et de corrections par J. André, Paris 1985.
- F. FELLINI, *Fellini Satyricon*, Italia 1969, 129'; regia: F. Fellini; sceneggiatura: F. Fellini, B. Zapponi; fotografia: G. Rotunno; montaggio: R. Mastroianni; musiche: N. Rota, I. Mimaroglu, T. Dockstader, A. Rudin; scenografia: D. Donati, L. Scaccianoce; produzione: A. Grimaldi; cast: M. Potter (Encolpio), H. Keller (Ascilto), M. Born (Gitone), S. Randone (Eumolpo), M. Romagnoli detto 'il Moro' (Trimalcione), M. Noël (Fortunata), Capucine (Trifena), A. Cuny (Lica), Fanfulla (Vernacchio), L. Bosè (la matrona suicida), D. Luna (Enotea).
- S. GASELEE, *Petroniana*, in *CQ* 38.3/4, 1944, pp. 76-77.
- G. GOETZ, G. LOEWE (rec.), T. Macci Plauti *Asinaria*, Lipsiae 1881.
- M.M. MEZZABOTTA, *What Was Ulpicum?*, in *CQ* 50.1, 2000, pp. 230-237.
- K. MUELLER (ed.), *Petronius, Satyricon reliquiae*, Stuttgartiae et Lipsiae MCMXCV.
- P. PITHOU (ed.), *Petronii Arbitri Satyricon ex veteribus libris emendatius et amplius*, Lutetiae MDLXXVII.
- G.L. POLIDORO, *Satyricon*, Italia 1969, 120'; regia: G.L. Polidoro; sceneggiatura: R. Sonneggi; fotografia: B. Frattari; montaggio: G. Cappelli; musiche: C. Rustichelli; scenografia: F. Mogherini; produzione: A. Bini; cast: Don Backy (Encolpio), F. Fabrizi (Ascilto), F. Pau (Gitone), M. Carotenuto (Eumolpo), U. Tognazzi (Trimalcione).
- G. PUCCI, *I consumi alimentari*, in *Storia di Roma*, 4. *Caratteri e morfologie*, Torino 1989, pp. 369-388.
- C. QUESTA (ed.), Titus Maccius Plautus, *Pseudolus*, Sarsinae et Urbini MMXVII.
- F. RITSCHLIUS (rec.), T. Macci Plauti, *Mostellaria*, editio altera a F. SCHOELL recognita, Lipsiae 1893.

ELENA VIGANÒ, FILIPPO FIUME FAGIOLI*,
SIMONETTA DE LEO**

IL FARRO: NUOVE SFIDE PER UN CEREALE ANTICO[✧]

1. Introduzione

I sistemi alimentari basati su modelli produttivi *low input* si stanno configurando come una delle possibili soluzioni ai diversi problemi innescati dall'agricoltura industriale. Gli impatti negativi sull'ambiente (a partire dall'inquinamento delle acque, fino alla riduzione della biodiversità e alla perdita di fertilità dei suoli) e sulla salute, insieme alle difficoltà, da parte di molte imprese agricole operanti in contesti territoriali meno produttivi, di competere sui mercati delle *commodity*, richiedono, infatti, la realizzazione di processi sostenibili, basati anche sulla scelta di colture "alternative", spesso caratterizzate da interessanti valori nutrizionali e da prezzi più remunerativi¹.

Ciò vale anche per le coltivazioni cerealicole. In questi ultimi anni, infatti, si registra un crescente interesse sui cosiddetti vecchi grani², insieme a una sempre maggiore attenzione verso le produzioni biologiche³, che sem-

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

** Centro di Ricerca in Agricoltura e in Economia Agraria-Politiche e Bioeconomia.

✧ Lavoro realizzato nell'ambito del Progetto "Sostenibilità e [in]sicurezza alimentare", del Dipartimento di Economia, Società, Politica (DESP) dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ C.F. LONGIN, T. WÜRSCHUM, *Back to the Future – Tapping into Ancient Grains for Food Diversity*, in *Trends in Plant Science* 2006 (<https://doi.org/10.1016/j.tplants.2016.05.005>); J.D. VAN DER PLOEG, *The New Peasantries: Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*, 2012 (<https://doi.org/10.4324/9781849773164>).

² S. TELLARINI, *Grani e gente*, Stilgraf Editore, 2017.

³ E. SUGAR *et alii*, *Spelt Wheat: An Alternative for Sustainable Plant Production at Low N-Levels*, in *Sustainability*, 2019 (<https://doi.org/10.3390/su11236726>).

brano incontrare il favore delle richieste dei consumatori interessati all'adozione di modelli alimentari e stili di vita più salutari⁴.

L'origine dei vari tipi di *Triticum* risale a circa 10.000 anni fa, quando furono domesticati nella cosiddetta Mezzaluna fertile, diffondendosi poi in un migliaio di anni in Europa e in Italia, arrivando a svolgere un ruolo, importante sia nella dieta umana, sia nelle diverse espressioni di religiosità. Tra questi, il farro, che include diverse forme (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *T. spelta*) e che è considerata la più antica specie di grano conosciuta, ha giocato un ruolo di primo piano, da oltre 8.000 anni, specialmente nella dorsale appenninica delle regioni dell'Italia centromeridionale, dove si è evoluto insieme alla cultura locale⁵. Si tratta di una coltura che cresce senza particolari esigenze climatiche⁶ e con una elevata resistenza a malattie e condizioni sfavorevoli, per cui risulta particolarmente adatta alla coltivazione in aree marginali, mediante processi a basso contenuto di input chimici di sintesi, anche nell'ambito delle rotazioni colturali di molte aziende (biologiche e non).

Una delle caratteristiche peculiari di questo cereale è la presenza di involucri glumeali resistenti, che rende più difficile la lavorazione rispetto alle più moderne varietà di grano ma che, allo stesso tempo, protegge la cariosside, mantenendo alti valori nutrizionali e preservandone la freschezza. In particolare, l'amido del farro è più resistente alla digestione e ciò contribuisce a migliorare il transito intestinale, la glicemia e la colesterolemia. La farina di farro, inoltre, contiene elevate quantità di aminoacidi, minerali e vitamine e un glutine più digeribile rispetto a quello del frumento⁷. Grazie a queste caratteristiche il farro e, in particolare, quello proveniente da coltivazioni biologiche, ha riscosso un crescente interesse da parte dei consumatori e, di conseguenza, da parte delle imprese agricole⁸.

⁴ G. SACCHI *et alii*, *A Multi-Actor Literature Review on Alternative and Sustainable Food Systems for the Promotion of Cereal Biodiversity*, in *Agriculture*, 2018 (<https://doi.org/10.3390/agriculture8110173>).

⁵ S. TELLARINI, *Grani e gente* cit.

⁶ S. JANKOVIC *et alii*, *Agro-ecological conditions and morphoproductive properties of spelt wheat*, *Biotechnology in Animal Husbandry* *Biotehnologija u Stocarstvu*, 2013 (<https://doi.org/10.2298/bah1303547j>).

⁷ A. ARZANI, M. ASHRAF, *Cultivated Ancient Wheats (Triticum spp.): A Potential Source of Health-Beneficial Food Products*, in *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 16 (3), 2017, pp. 477-488 (<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12262>).

⁸ Č. ROZMN *et alii*, *A multi-criteria analysis of spelt food processing alternatives on small organic farms*, in *Journal of Sustainable Agriculture* 2006 (https://doi.org/10.1300/J064v28n02_12).

Ma la sostenibilità economica delle imprese agricole e, di conseguenza, il potenziale produttivo di molti territori sono strettamente connessi all'andamento del livello dei prezzi che risultano spesso non adeguati a compensare i costi di produzione. Anche per il farro, in letteratura viene evidenziata l'importanza dei prezzi nel determinarne i risultati economici⁹, nonostante il loro maggior livello rispetto a quelli degli altri prodotti cerealicoli¹⁰.

In questo contesto, l'obiettivo del presente lavoro è quello di valutare la redditività del farro (convenzionale e biologico), mediante l'analisi dei prezzi praticati nella maggiore borsa merci agricola italiana e la loro comparazione con l'andamento dei costi di produzione a livello aziendale, al fine di offrire utili spunti di riflessione sulle prospettive di sviluppo del comparto.

2. Materiali e metodo

L'analisi della redditività del farro è stata condotta attraverso due fasi, relative allo studio dell'evoluzione dei prezzi del farro praticati a livello nazionale e alla stima dei costi di produzione aziendali.

Nel primo caso, sono stati utilizzati i dati forniti dalla Borsa Merci di Bologna, gestita dall'Associazione Granaria Emiliana Romagnola (AGER), a cui fanno capo più di 600 operatori (nazionali ed europei) della filiera cerealicola italiana. In particolare un Comitato composto da tutte le rappresentanze imprenditoriali e professionali operanti in Borsa rileva settimanalmente i prezzi all'ingrosso dei prodotti cerealicoli più significativi. Tali dati vengono pubblicati in un listino che rappresenta il maggiore riferimento per il mercato cerealicolo italiano, utilizzato anche per la rilevazione delle quotazioni nazionali a livello europeo. Nello specifico, la Banca dati AGER contiene i valori medi (annuali e mensili) dei prezzi praticati nella Borsa merci a partire dal 2012.

Nel presente lavoro, è stato preso in esame il periodo 2015-2017

⁹ N. LAMPKIN, M. MEASURES, S. PADEL, *Organic farm management handbook*. 2002/03, in *Organic farm management handbook*, 2002.

¹⁰ T. WINNICKI, K. ŻUK-GOŁASZEWSKA, *Agronomic and economic characteristics of common wheat and spelt production in an organic farming system*, in *Acta Sci. Pol. Agricultura* 16 (4), 2017, pp. 247-254 (<http://agricultura.acta.utp.edu.pl/index.php/agricultura/article/view/92/63>).

considerando i valori medi relativi ai mesi in cui è stata riscontrata la contrattazione del cereale. Tale periodo, che di norma è compreso tra luglio e ottobre, subisce variazioni di anno in anno, in base alla stagione di raccolta.

Successivamente, sono stati calcolati i costi di produzione direttamente imputabili alla coltivazione del farro, relativi allo stesso triennio, utilizzando il database della Rete di Informazione Contabile Agricola (RICA), che costituisce uno strumento comunitario finalizzato a monitorare la situazione economica delle aziende agricole europee.

In particolare, la RICA è un'indagine campionaria annuale istituita dalla Commissione Economica Europea nel 1965, con il Regolamento CEE 79/65, e aggiornata con il Reg. CE 1217/2009 e s.m.i. Tale indagine è svolta, in tutti i Paesi Membri dell'Unione Europea, con la medesima metodologia e rappresenta l'unica fonte armonizzata di dati microeconomici sull'evoluzione dei redditi e sulle dinamiche economico-strutturali delle imprese del settore primario.

In Italia, la RICA fornisce ogni anno i dati di un campione rappresentativo di aziende agricole professionali, selezionate in modo casuale, secondo un preciso piano di campionamento¹¹.

Il set di dati raccolti in Italia è più ampio di quello richiesto dalla Commissione Europea. Per ogni azienda del campione RICA italiano, infatti, vengono rilevati circa duemila informazioni di carattere strutturale, economico, sociale e ambientale e, tra queste, anche la presenza di certificazioni (aziendali, di processo e di prodotto), compresa quella biologica. A differenza della RICA europea, inoltre, quella italiana definisce anche i costi sostenuti per ogni singolo processo produttivo, consentendo un'analisi completa delle attività caratteristiche delle singole aziende. In questo modo è possibile attribuire alle singole colture aziendali di alcuni costi generali, come quelli per fertilizzanti, contoterzismo, ecc., sulla base sia di dati oggettivi (quando disponibili i documenti contabili), sia di pro-

¹¹ Per aziende agricole professionali si intendono quelle la cui produzione è orientata al mercato, ovvero che sono caratterizzate da una dimensione economica che, dal 2014, è superiore a 8.000 euro di Produzione Lorda Standard (PLS). In particolare, la PLS è data dalla somma dei valori di produzione standard di ogni singola attività agricola (vegetale o animale), moltiplicati per il relativo numero di ettari di terreno o di animali presenti in azienda. Essa corrisponde al valore monetario della produzione, che include le vendite, i reimpieghi, l'autoconsumo e i cambiamenti nello stock dei prodotti. Le produzioni standard sono calcolate a livello regionale come media quinquennale.

cedure d'imputazione da parte del rilevatore dei dati¹². Ciò ha permesso la selezione dei costi di produzione del farro, raggruppandoli in cinque categorie (tabella 1):

Tabella 1 – Costi di produzione del farro

Input	Fertilizzanti e concimi
	Acquisto di sementi (esclusi reimpieghi)
	Difesa delle colture
Spese generali e servizi	Combustibili, elettricità e riscaldamento
	Commercializzazione dei prodotti aziendali
	Contoterzismo passivo
Reimpieghi	Reimpieghi dell'anno precedente e reimpieghi per la coltura realizzata nell'anno
Costo del lavoro*	Lavoro uomo
	Lavoro macchine aziendali
Altri costi	Acqua, assicurazioni, certificazioni ecc.

* Stimato

Tutte le informazioni derivano dalle attribuzioni effettuate dal singolo rilevatore, ad eccezione del costo del lavoro. Tale ammontare viene stimato in base a un costo orario comune a tutte le operazioni aziendali, moltiplicato per il numero di ore necessarie alla lavorazione della superficie coltivata.

Tutte le voci di costo considerate sono state successivamente ponderate rispetto alle superfici, sommando gli importi aziendali e suddividendoli per la somma delle aree coltivate da ogni azienda.

Allo stesso modo sono state analizzate le rese della coltura che sono state ponderate rispetto alle superfici coltivate. In questo modo è stato pos-

¹² L. CESARO, S. MARONGIU, A. ZANOLI, *La stima dei costi di produzione per processo produttivo attraverso i dati RICA*, in *Agroregionieuropa*, 2013 (<https://agriregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/27/la-stima-dei-costi-di-produzione-processo-produttivo-at-traverso-i-dati-rica>).

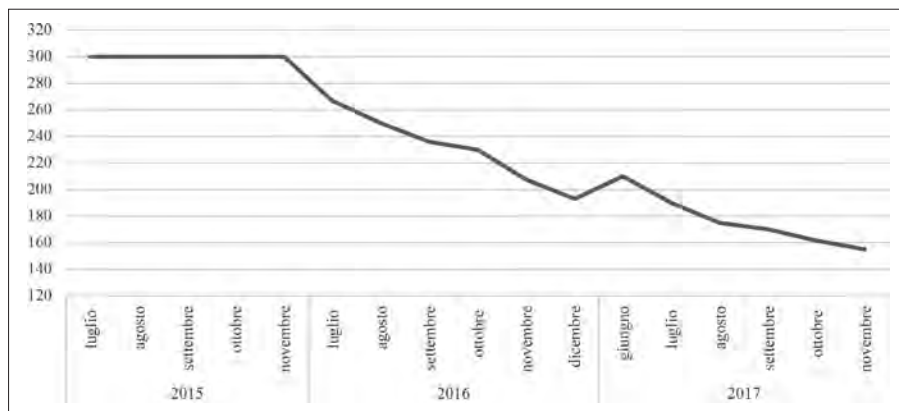
sibile ottenere un quadro omogeneo di riferimento, riguardo ai costi e alle rese per ettaro.

3. Analisi dei risultati

Andamento dei prezzi

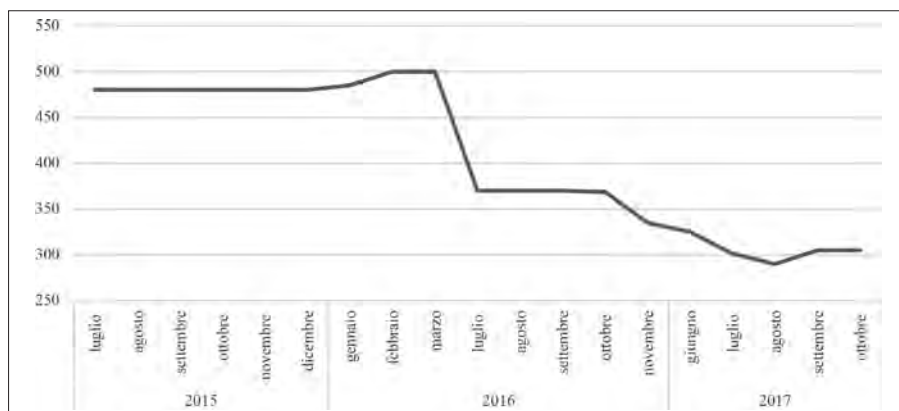
Nel periodo 2015-2017, il livello dei prezzi presenta un andamento fortemente decrescente, per quanto riguarda sia il farro da agricoltura convenzionale (figura 1), sia quello da agricoltura biologica (figura 2).

Figura 1 – Andamento dei prezzi del farro convenzionale (2015-2017; €/t)



Fonte: Elaborazione su dati AGER.

Figura 2 – Andamento dei prezzi del farro biologico (2015-2017; €/t)

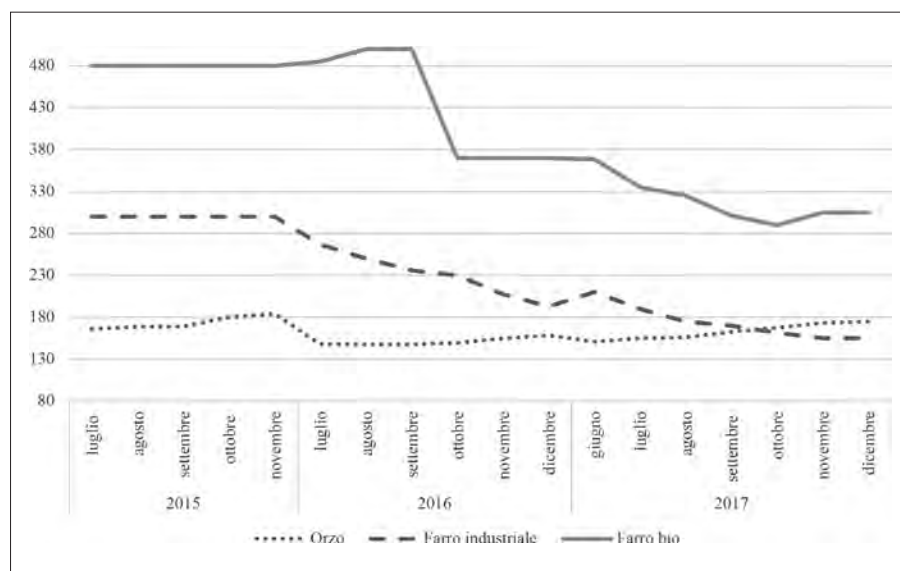


Fonte: Elaborazione su dati AGER.

Per entrambi i prodotti, nel triennio 2015-2017, si è registrata una forte diminuzione dei prezzi. Il farro convenzionale, a fine 2017, è stato contrattato a 155 €/t, con una perdita di circa il 50% rispetto al 2015, ma anche il farro biologico, nello stesso periodo, ha segnato un calo di circa il 40%, toccando quota 295 €/t.

Questo andamento non sembra aver colpito altri prodotti cerealicoli, come, ad esempio, l'orzo (coltura spesso alternativa al farro nell'ambito delle rotazioni aziendali), che, a fine 2017, veniva contrattato a 175 €/t, in aumento del 6% rispetto alle contrattazioni del 2015 (figura 3).

Figura 3 – Andamento dei prezzi del farro e dell'orzo convenzionali (2015-2017; €/t)



Fonte: Elaborazione su dati AGER.

Costi di produzione

Nel periodo di riferimento 2015-2017, il numero di imprese produttrici è pressoché raddoppiato, passando dalle 76 unità del 2015 alle 139 del 2017. Le aree coltivate sono localizzate soprattutto nelle Regioni del Centro Italia, in particolare, Marche, Umbria e Toscana, in cui insistono più della metà delle aziende rilevate, per quanto riguarda sia le coltivazioni convenzionali che quelle biologiche.

In base all'analisi dei costi è stato possibile osservare l'evoluzione delle spese sostenute dalle aziende per la coltivazione del farro. Se, nel 2015, i costi per ettaro differivano tra i due tipi di coltivazione del 40%, a favore dei metodi colturali biologici, nel 2017, i livelli dei costi si sono pressoché allineati (tabella 2).

In entrambi i casi, il peso maggiore è rappresentato dal costo del lavoro, che incide fortemente sul totale delle spese (con percentuali sempre superiori al 50% del totale). I costi relativi agli input rimangono molto significativi (ma sempre su valori più bassi per le colture biologiche), mentre risultano marginali i costi per servizi e spese generali e per reimpieghi aziendali.

Tabella 2 – Costi (€/ha) e rese (t/ha) (2015-2017)

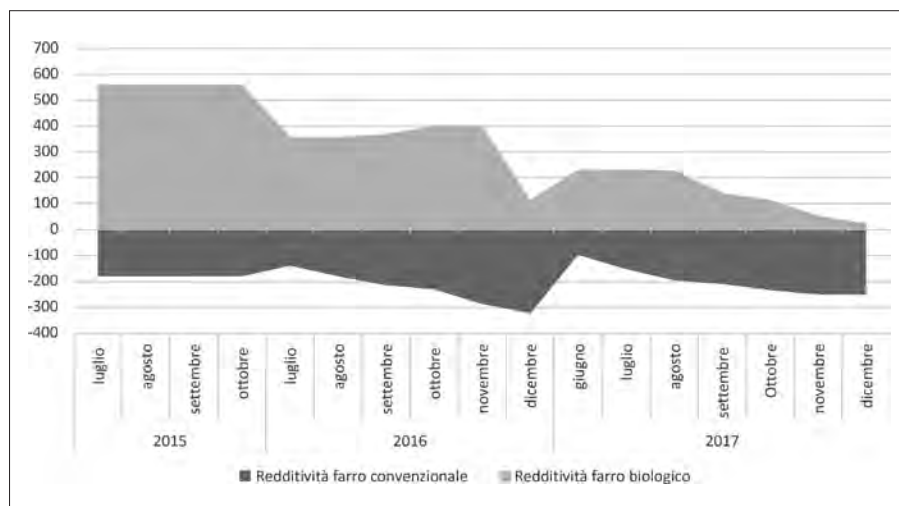
COSTI	2015				2016				2017			
	bio		conv.		bio		conv.		bio		conv.	
	€/ha	%	€/ha	%	€/ha	%	€/ha	%	€/ha	%	€/ha	%
Input	125	19,43	276	27,88	129	18,48	190	23,56	148	20,20	160	23,33
Servizi e spese generali	55	8,58	104	10,50	69	9,87	64	7,95	71	9,72	54	7,88
Reimpieghi	50	7,80	21	2,12	51	7,29	51	6,33	31	4,24	56	8,17
Costo del lavoro	370	57,64	568	57,38	384	54,92	441	54,71	439	60,08	412	60,18
Altri costi	42	6,55	21	2,12	66	9,44	60	7,45	42	5,75	3	0,44
Totale	641	100,00	990	100,00	699	100,00	805	100,00	730	100,00	685	100,00
	t/ha		t/ha		t/ha		t/ha		t/ha		t/ha	
Rese	2,5		2,7		2,2		2,5		2,6		2,8	

Fonte: Elaborazione su dati RICA

Per quanto riguarda le rese, invece, è possibile osservare una sistematica superiorità dei valori relativi al farro convenzionale rispetto a quelli del farro biologico, pari a 2-3 quintali a ettaro.

L'analisi dei prezzi di mercato e delle rese ha reso possibile realizzare una stima della redditività della coltura, pari alla differenza tra costi e ricavi a ettaro (figura 4).

Figura 4 – Reddittività del farro (2015-2017; €/ha)



Fonte: Elaborazione su dati RICA - AGER

Nel periodo considerato, la coltivazione dei due tipi di farro, ha dato risultati diversificati. Il farro biologico ha consentito di ottenere un certo livello di reddito, che tuttavia si è gradualmente ridotto, passando da 560 euro ad appena 20 euro a ettaro. La produzione di farro convenzionale, invece, ha generato solamente perdite, che in alcuni casi hanno superato i 300 euro a ettaro.

Per la coltura del farro, in definitiva, i risultati economici sono abbastanza negativi, nonostante una dinamica dei costi che, nel corso degli ultimi anni, si è stabilizzata su livelli pressoché simili per entrambe le tipologie di coltivazione.

4. Considerazioni conclusive

Il farro rappresenta una coltura particolarmente adatta alle condizioni orografiche e pedo-climatiche delle aree agricole dell'Italia centrale.

Lo studio dei prezzi di mercato per questo cereale ha evidenziato, tuttavia, un netto calo negli anni successivi al 2015. La causa di tale diminuzione è costituita probabilmente dalla mancata programmazione dell'offerta, che ha creato un surplus produttivo. I dati microeconomici mostrano, invece, un sostanziale allineamento dei costi di produzione sostenuti dagli agricol-

tori e una loro stabilizzazione nel periodo considerato, per quanto riguarda sia le coltivazioni biologiche sia quelle convenzionali.

Si tratta di una situazione comune a molte altre colture, i cui prezzi sono caratterizzati da instabilità, oltre che da una marcata tendenza al ribasso, a fronte di costi sostanzialmente stabili, se non in aumento, con una forte incidenza della componente legata alla remunerazione del lavoro¹³. Una situazione che gli agricoltori sono spesso incapaci di gestire, soprattutto per l'assenza di competenze e strumenti adeguati per interfacciarsi con i mercati e far fronte alla riorganizzazione delle *supply chain*, così come all'evoluzione della domanda e alle nuove richieste dei consumatori.

In questo contesto, la coltivazione di farro biologico può essere considerata un'opzione ancora valida, in grado di creare reddito per le imprese agricole?

Una possibile soluzione potrebbe essere rappresentata dalla costruzione di filiere (anche multiprodotto), mediante l'implementazione di strategie cooperative e di integrazione orizzontale e verticale, anche per sostenere la diffusione di innovazioni tecnico-produttive e migliorare la diversificazione produttiva. Ma, soprattutto, le filiere consentirebbero agli agricoltori di riequilibrare il potere contrattuale rispetto alle imprese dei settori a monte e a valle e di recuperare ampi margini di redditività, ad esempio, mediante la stipula di contratti che fissino prezzi "giusti" (anche in relazione al valore del prodotto finito) e/o il controllo delle fasi a maggior valore aggiunto e, in particolare, della trasformazione industriale.

In ogni caso, sono necessari ulteriori approfondimenti. Un primo aspetto da indagare è di tipo metodologico e riguarda il confronto delle procedure di calcolo dei costi di produzione rilevati attraverso la RICA con quelli adottati dagli imprenditori agricoli, in modo da rilevare eventuali criticità. La comparazione tra costi colturali e andamento dei prezzi per altre produzioni cerealicole potrebbe fornire utili indicazioni, al fine di individuare possibili alternative, che garantiscano migliori livelli di redditività. Infine, uno studio sistematico dei contratti di coltivazione mette in luce i termini dello scambio ritenuti più rilevanti dagli agricoltori. Tra questi, infatti, non sembra esserci solo il prezzo, ma, ad esempio, la garanzia della sua stabilità

¹³ R. ESPOSTI, C. MERLINO (a cura di), *Lavoro e impresa nell'agricoltura italiana*, *Collana Economia Applicata*, 2 (1), 2016; E. VIGANÒ, *Produttività, competitività e remunerazione del lavoro nelle filiere agroalimentari italiane*, in *Vite sottocosto. 2° Rapporto Presidio*, a cura di P. CAMPANELLA, Aracne 2018, pp. 305-322.

per un determinato numero di anni, così come la tempistica dell'erogazione del pagamento¹⁴.

¹⁴ Riferimenti bibliografici complessivi:

- AGER. Borsa Merci. <http://www.agerborsamerici.it/>;
- A. ARZANI, M. ASHRAF, *Cultivated Ancient Wheats (Triticum spp.): A Potential Source of Health-Beneficial Food Products*, in *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 16 (3), 2017, pp. 477-488 (<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12262>);
- L. CESARO, S. MARONGIU, A. ZANOLI, *La stima dei costi di produzione per processo produttivo attraverso i dati RICA*, in *Agroregionieuropa*, 2013 (<https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/27/la-stima-dei-costi-di-produzione-processo-produttivo-attraverso-i-dati-rica>);
- R. DE BELLIS, *Il grano antico nella nutrizione umana: qualità nutrizionali di Triticum monococcum e dicoccum*, in *Il farro e i cereali. Storia, diritto e attualità. Convegno interdisciplinare*, a cura di A.M. Giomaro, U. Agnati, M.L. Biccari (= *Studi Urbinati, nuova serie A*, 71.1-2, 2020), pp. 263-271.
- R. ESPOSTI, C. MERLINO (a cura di), *Lavoro e impresa nell'agricoltura italiana*, *Collana Economia Applicata*, 2 (1), 2016;
- S. JANKOVIC, J. IKANOVIC, V. POPOVIC, S. RAKIC, J. KUZEVSKI, *Agro-ecological conditions and morphoproductive properties of spelt wheat*, *Biotechnology in Animal Husbandry* *Biotehnologija u Stocarstvu*, 2013 (<https://doi.org/10.2298/bah1303547j>);
- N. LAMPKIN, M. MEASURES, S. PADEL, *Organic farm management handbook*. 2002/03, in *Organic farm management handbook*, 2002;
- C.F. LONGIN, T. WÜRSCHUM, *Back to the Future – Tapping into Ancient Grains for Food Diversity*, in *Trends in Plant Science* 2006 (<https://doi.org/10.1016/j.tplants.2016.05.005>);
- RICA, Rete di Informazione Contabile Agricola, Centro per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. <https://rica.crea.gov.it/>;
- Č. ROZAMN, K. PAŽEK, F. BAVEC, M. BEVEC, J. TURK, D. MAJKOVIČ, *A multi-criteria analysis of spelt food processing alternatives on small organic farms*, in *Journal of Sustainable Agriculture* 2006 (https://doi.org/10.1300/J064v28n02_12);
- G. SACCHI, L. CEI, G. STEFANI, V. LOMBARDI, B. ROCCHI, G. BELLETTI *et alii*, *A Multi-Actor Literature Review on Alternative and Sustainable Food Systems for the Promotion of Cereal Biodiversity*, in *Agriculture*, 2018 (<https://doi.org/10.3390/agriculture8110173>);
- E. SUGÁR, N. FODOR, R. SÁNDOR, P. BÓNIS, G. VIDA, T. ÁRENDÁ, *Spelt Wheat: An Alternative for Sustainable Plant Production at Low N-Levels*, in *Sustainability*, 2019 (<https://doi.org/10.3390/su11236726>);
- S. TELLARINI, *Grani e gente*, Stilgraf Editore, 2017;
- J.D. VAN DER PLOEG, *The New Peasantries: Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*, 2012 (<https://doi.org/10.4324/9781849773164>);
- E. VIGANÒ, *Produttività, competitività e remunerazione del lavoro nelle filiere agroalimentari italiane*, in *Vite sottocosto. 2° Rapporto Presidio*, a cura di P. Campanella, Aracne 2018, pp. 305-322;
- T. WINNICKI, K. ŻUK-GOŁASZEWSKA, *Agronomic and economic characteristics of common wheat and spelt production in an organic farming system*, in *Acta Sci. Pol. Agricultura* 16 (4), 2017, pp. 247-254 (<http://agricultura.acta.utp.edu.pl/index.php/agricultura/article/view/92/63>).

PATRIZIA SANTI*

EVOLUZIONE TECNOLOGICA E PROVENIENZA
DI MACINE FRUMENTARIE IN PIETRA LAVICA:
DALL'ETÀ FENICIO-PUNICA ALL'IMPERO ROMANO

1. Evoluzione tecnologica delle macine frumentarie

Le macine frumentarie rappresentano insieme alla ruota (in Europa dal 3000 a.C.), i primi strumenti meccanici di uso domestico a vasta diffusione¹. L'impiego di macine in pietra nell'antichità è solitamente riferito alla macinazione dei cereali, nonostante il loro utilizzo sia da riferire anche alla lavorazione della frutta e delle olive². La comparsa delle più antiche tecniche di macinazione può essere messa in relazione alla richiesta di consumare cereali che potevano essere trasformati in farina per la panificazione. Le macine più arcaiche, segnalate sin dal Tardo Paleolitico³, sono rappresentate dalle cosiddette macine a sella o *saddle-querns*⁴, per la forma acquisita dalla parte inferiore consumata per effetto della macinazione (Fig. 1). Presenti più o meno contemporaneamente in numerosi insediamenti del Mediterraneo, a partire da quelli risalenti all'antico Egitto⁵, erano utilizzate manualmente attraverso lo schiacciamento. Pur essendo sempre costituite da due parti, queste macine hanno comunque subito un cambiamento nella loro forma e

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo

¹ A. CHARTRAIN, *Il mulino, una macchina dell'antichità*, in G. ARCHETTI (a cura di), *La civiltà del pane*, Atti del Convegno Internazionale di Brescia, MilanExpo 2015, suppl. Brixia, pp. 433-468.

² L.A. MORITZ, *Grain-mills and flour in classical antiquity*, Oxford 1958, p. 230.

³ C. ELLIOTT, C. XENOPHONTOS, J.G. MALPAS, *Petrographic and mineral analyses used in tracing the provenance of Late Bronze Age and Roman artefacts from Cyprus*, Rep. Deptm. Antiqu. Cyprus 1986, pp. 80-96.

⁴ L.A. MORITZ, *Grain-mills* cit.

⁵ *Ibidem*.

dimensioni⁶. La base diventa sempre più larga e piatta, mentre la parte mobile superiore, di forma ellittica, con il tempo diventa più spessa e sviluppa due appigli laterali per facilitare la presa e quindi rendere più efficace la macinazione.

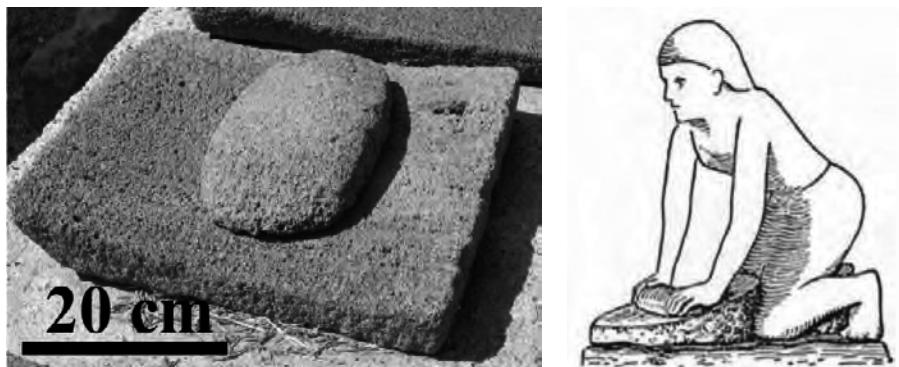


Fig. 1 – Esempio di macina a sella o *saddle-quern*⁷

Successivamente, a partire dal V sec. a.C.⁸, durante il periodo Greco, l'uso di macine rettangolari a tramoggia o *hopper-rubbers*, conosciute anche come *Olynthian type* si diffonde ampiamente in tutto il bacino del Mediterraneo⁹. Queste *molae*, definite da Catone *Molae Trusatiles*¹⁰, erano costituite anch'esse da due parti, una base piatta su cui era appoggiata una parte più piccola con una fenditura nella parte centrale (tramoggia; Fig. 2). La macinazione avveniva attraverso il movimento manuale oscillatorio di un battente fissato sulla tramoggia (Fig. 2). Pur essendo ancora controversa la loro esatta origine, dal momento che possono rappresentare un'evoluzione

⁶ R.I. CURTIS, *Ancient food technology*, Boston 2001, p. 510.

⁷ P. SANTI, A. RENZULLI, R. GULLO, *Archaeometric study of the hopper-rubber and rotary Morgantina-type volcanic millstones of the Greek and Roman periods found in the Aeolian archipelago (southern Italy)*, in *European Journal of Mineralogy* 25.1, 2013, pp. 39-52.

⁸ D. WHITE, *A survey of millstones from Morgantina*, in *American Journal of Archaeology* 67.2, 1963, pp. 199-206.

⁹ O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Geochemistry and trade of Eastern Mediterranean millstones from the Neolithic to Roman Periods*, in *Journal of Archaeological Sciences* 20, 1993, pp. 263-320; R. FRANKEL, *The Olynthus Mill, its origin and diffusion: typology and distribution*, in *American Journal of Archaeology* 107, 2003, pp. 1-21.

¹⁰ Catone, *De Agri Cultura*, X.1-4; L.A. MORITZ, *Grain-mills* cit.

delle macine a sella, l'ipotesi più accreditata è quella di un'origine greca e/o anatolica¹¹.

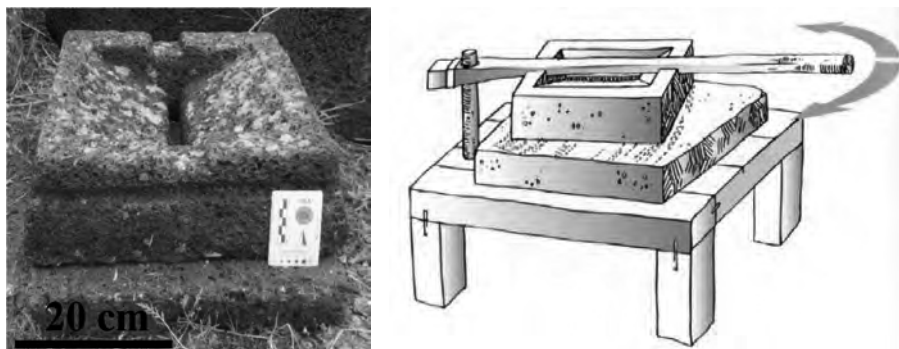


Fig. 2 – Esempio di macina a tramoggia o *hopper-rubber*¹²

L'impiego di macine a tramoggia rappresenta una prima rivoluzione nella produzione di farina in quanto si passa da un utilizzo domestico delle macine a sella, ad un sistema più meccanizzato e professionale, come testimoniato dalla decorazione della Coppa Omerica o *Megarian Bowl* rinvenuta a Tebe (IV-III sec. a.C.)¹³ dove si rappresenta un vero e proprio centro produttivo e commerciale (Fig. 3) con macine a tramoggia disposte su tavoli da lavoro.

¹¹ R. FRANKEL, *The Olynthus Mill* cit.; R.I. CURTIS, *Ancient food* cit.

¹² P. SANTI, A. RENZULLI, M. BELL, *The volcanic millstones from the archaeological site of Morgantina (Sicily): provenance and evolution of the milling techniques in the Mediterranean area*, in *Archaeometry* 57.5, 2015, pp. 803-821; M. DONNER, *Macine, mulini e mugnai di Montetereale Valcellina*, in A. COLONNELLO (a cura di), *Pietre da macina: mulini, mugnai*, Montetereale Valcellina 2001.

¹³ M. ROSTOVITZEFF, *Two Homeric Bowls in the Louvre*, in *American Journal of Archaeology* 41.1, 1937, pp. 86-96.

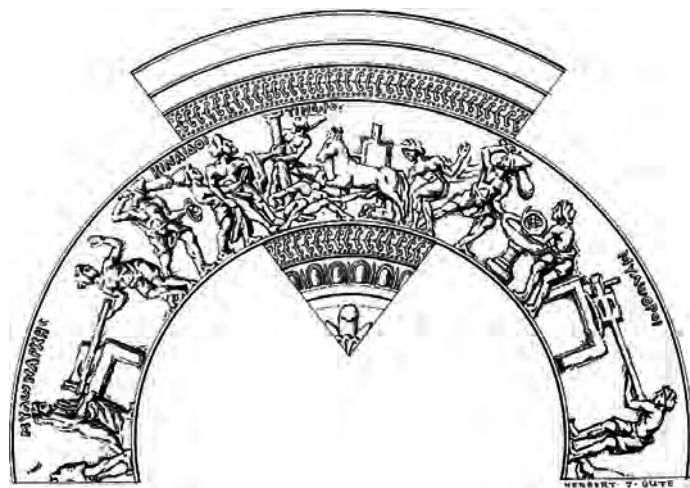


Fig. 3 – Riproduzione grafica del *Megarian Blow* rinvenuto a Tebe e conservato al Louvre

Tuttavia, fin dal VI sec. a.C., iniziano ad essere utilizzate molto diffusamente semplici macine rotatorie per le quali si fa riferimento a una provenienza spagnola. Catone, nel II sec. a.C., le definisce *Molae Ispanienses*¹⁴, anche se si ipotizza l'esistenza di centri sincronici di diffusione e quindi una poligenesi dell'invenzione ancora comunque da verificare¹⁵. Queste piccole mole cilindriche manuali erano costituite da una parte basale fissa con una forma leggermente convessa ed una parte superiore rotante leggermente concava e con un foro al centro per immettere i cereali (Fig. 4). La rotazione era eseguita attraverso un'impugnatura in legno inserita nella parte superiore. Questa tecnica di macinazione, pur essendo sempre manuale, ebbe un grande successo poiché garantiva una maggiore efficacia nella produzione di farina, che avveniva in maniera continua, ed un minore dispendio di energia. Anche le modeste dimensioni¹⁶, il diametro medio più diffuso è di circa 34 cm¹⁷, hanno permesso che queste

¹⁴ CATONE, *De Agri Cultura*, X.1-4; V.G. CHILDE, *Rotary querns on the continent and in the Mediterranean basin*, in *Antiquity* 17, 1943, pp. 19-26.

¹⁵ A. CHARTRAIN, *Il mulino* cit.

¹⁶ M. PY, *Meules d'époque protohistorique et romaine provenant de Lattes*, in *Lattara* 5, 1992, pp. 183-232.

¹⁷ O.W. THORPE, *Provenancing and Archaeology of Roman Millstones from the Mediterranean Area*, in *Rock Mechanics* 15, 1988, pp. 1-7.

macine divenissero strumenti di uso quotidiano nelle abitazioni ma anche utilizzate in nave nel corso di lunghi periodi di navigazione, come testimoniano i numerosi ritrovamenti in relitti di epoca greca e romana¹⁸ e parte del bagaglio delle legioni romane durante la conquista delle regioni nord europee¹⁹.

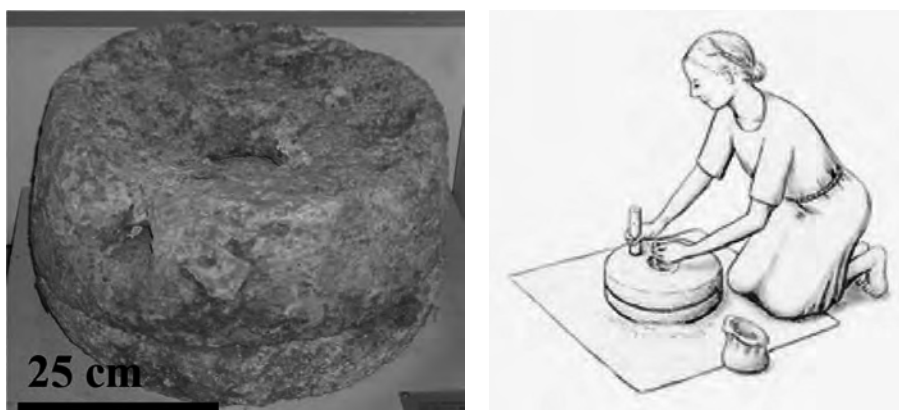


Fig. 4 – Esempio di macina rotatoria manuale di piccole dimensioni²⁰

Contemporaneamente, in numerosi siti di età fenicio-punica come Motya, Morgantina e Cartagine²¹ compare un nuovo tipo di macina rotatoria manuale costituita da una base fissa (*meta*) ed una parte superiore cava (*catillus*) caratterizzata da due attacchi (fori diametralmente opposti) per l'inserimento di pali utili per azionare la rotazione manuale (Fig. 5). Conosciute come *Morgantina type*²², dal sito archeologico presso Enna (Sicilia) dove si rinvennero in gran numero e caratterizzate da un'altezza media di circa 65-70 cm, raggiunsero la loro massima diffusione nel IV-III sec. a.C.²³.

¹⁸ O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing used in tracing the route of a fourth-century b.c. Greek merchant ship*, in *Archaeometry* 32, 1990, pp. 115-137.

¹⁹ M. JUNKELMANN, *Panis militaris*, Mainz 1997.

²⁰ P. SANTI, *Archaeometric study* cit.

²¹ S. WEFERS, *Still using your saddle quern? A compilation of the oldest known rotary querns in western Europe*, in D. WILLIAMS, D. PEACOCK (a cura di), *Bread for the People: the archaeology of mills and milling*, University of Southampton, Series in Archaeology 3, 2011, pp. 67-76.

²² D. WHITE, *A survey of millstones* cit.

²³ *Ibidem*.

Va sottolineato che rispetto alle macine a sella, l'efficienza di quelle a tramoggia era sestuplicata mentre per le macine rotatorie tipo Morgantina era da sei a dodici volte maggiore²⁴. Questo renderebbe conto della loro vasta e contemporanea distribuzione a scala del Mediterraneo come testimoniato dal carico di un relitto del IV sec. a.C. scoperto al largo dell'Isola di Maiorca (Spagna) dove sono state catalogate 38 macine a tramoggia e numerosi *catilli* (16) e *metae* (22)²⁵.

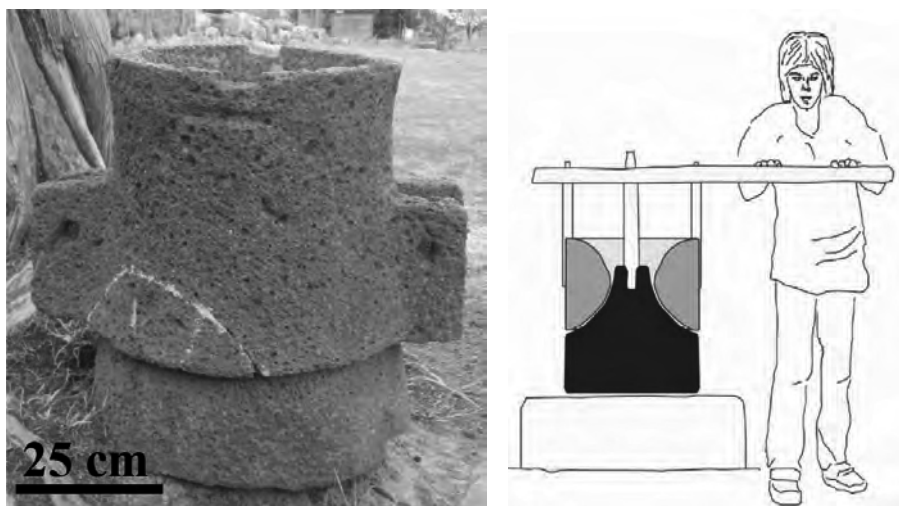


Fig. 5 – Esempio di macina tipo Morgantina²⁶

Le macine tipo Morgantina possono essere considerate, a tutti gli effetti, i prototipi dalle quali si svilupparono le più imponenti macine a clessidra (150 cm di altezza media) note come Pompeiane (Fig. 6) che rappresentarono una vera e propria rivoluzione nella tecnica di macinazione, passando da strumenti rotatori ad azione manuale a macine a trazione animale²⁷.

²⁴ P. HOLODŇÁK, *Experiments mletím obilnin na žernovech tzv. Řeckého typu. Experiment mit dem Mahlen des Getreides an den Mahlsteinen des sog. Griechischen Typs (Balkenhandmühlen)*, in *Ach. Rozhledy* 53, 2001, pp. 31-44.

²⁵ O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing* cit.

²⁶ P. SANTI, *The volcanic millstones* cit.; A. CHARTRAIN, *Il mulino* cit.

²⁷ D. WHITE, *A survey of millstones* cit.

Lo stesso Plinio il Vecchio²⁸ citando Varro (I sec. a.C.) le definisce *Molae Asinare* o *Molae Versatiles* e indica l'area di *Volsinii Veteres* (attuale Orvieto) come luogo in cui furono inventate e prodotte.



Fig. 6 – Esempio di macina Pompeiana²⁹

Queste macine a clessidra erano formate da una parte piena tronco-conica (*meta*), fissata ad un basamento e da una parte superiore a clessidra cava (*catillus*), che costituiva la parte reversibile (*Molae Versatiles*) per un utilizzo il più duraturo possibile. Questa tipologia inizia a diffondersi ad ampia scala nel II-I sec. a.C.³⁰ parallelamente allo sviluppo in età imperiale, di strutture pubbliche per la macinazione ed anche per la produzione del pane come a Ostia, Ercolano e Pompei.

La vasta distribuzione delle macine tipo Morgantina e soprattutto

²⁸ Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, 36.135.

²⁹ P. SANTI, F. ANTONELLI, A. RENZULLI, P. PENSABENE, *Leucite phonolite millstones from the Orvieto production centre: new data and insights into the Roman trade*, in *Per. Mineral.* 73, 2004, pp. 57-69.

³⁰ B. MAYESKE, *A Pompeian bakery on the via dell'Abbondanza*, in *Studia Pompeiana and Classica in honor of Wilhelmina Jashemski* 1, 1988, pp. 149-166; D.S.P. PEACOCK, *The mills of Pompeii*, in *Antiquity* 63, 1989, pp. 205-214; R.I. CURTIS, *Ancient food cit.*; M. MCCALLUM, *The supply of stone to the city of Rome: a case study of the transport of anician building stone and millstone from the Santa Trinità quarry (Orvieto)*, in *Trade and Exchange*, Berlin 2010.

Pompeiane, può essere messa in relazione sia al periodo di pace che caratterizza la Sicilia sotto il regno di Ierone II di Siracusa, che favorì l'approvvigionamento dei materiali dalla piana di Catania³¹ ma anche alla *Lex Ieronica* (270 - 216 a.C.) che sostituì il contributo fiscale fisso con una decima, grazie alla quale le imposte sarebbero state commisurate al reddito e alla produzione agricola. Da qui l'incremento della coltivazione del grano, la costruzione di numerosi granai pubblici e la necessità di strutture per la macinazione.

Durante l'età imperiale, le macine Pompeiane si diffondono in tutto il Mediterraneo attraverso una rete commerciale ben definita³² come testimoniato anche dal carico di macine scoperto in numerosi relitti di epoca romana risalenti principalmente tra il II sec. a.C. e III sec. d.C.³³

Data l'elevata numerosità dei reperti identificati è possibile schematizzare in sequenza, l'evoluzione tecnologica della macinazione come riportato in Fig. 7 mettendo in evidenza la trasversalità geografica delle piccole macine rotatorie e l'utilizzo contemporaneo di più tecniche di macinazione facendo fronte ad esigenze diverse tra loro per la produzione di farina.

³¹ E. SJÖQVIST, *Excavations at Morgantina (Serra Orlando) 1959. Preliminary Report IV*, in *American Journal of Archaeology* 64.2, 1960, pp. 125-135; M. BELL, *Agrarian policy, bucolic poetry, and figurative art in early Hellenistic Sicily*, in *Krise und wandel. Südtalien und Sizilien in 4 und 3. Jahrhundert v. Chr.*, Internationaler Kongress anlässlich des 65, Wiesbaden 2011, pp. 193-211.

³² F. ANTONELLI, G. NAPPI, L. LAZZARINI, *Roman millstones from Orvieto (Italy): petrographic and geochemical data for a new archaeometric contribution*, in *Archaeometry* 43.2, 2001, pp. 167-189; A. RENZULLI, P. SANTI, G. NAPPI, M. LUNI, D. VITALI, *Provenance and trade of volcanic rock millstones from Etruscan-Celtic and Roman archaeological sites in Central Italy*, in *Eur. J. Mineral.* 14, 2002, pp. 175-183; P. SANTI, *Leucite phonolite cit.*; F. ANTONELLI, L. LAZZARINI, *Mediterranean trade of the most widespread Roman volcanic millstones from Italy and petrochemical markers of their raw materials*, in *Journal of Archaeological Sciences* 37, 2010, pp. 2081-2092.

³³ M. DI BELLA, P. MAZZOLENI, S. RUSSO, S. SABATINO, G. TIGANO, A. TRIPODO, *Archaeometric characterization of Roman volcanic millstones from Messina territory (Sicily, Italy)*, in *Periodico di Mineralogia* 85, 2016, pp. 69-81; A.J. PARKER, *Cargoes, containers and stowage: the ancient Mediterranean*, in *Int. J. Naut. Archaeol.* 21.1, 1992, pp. 89-100.

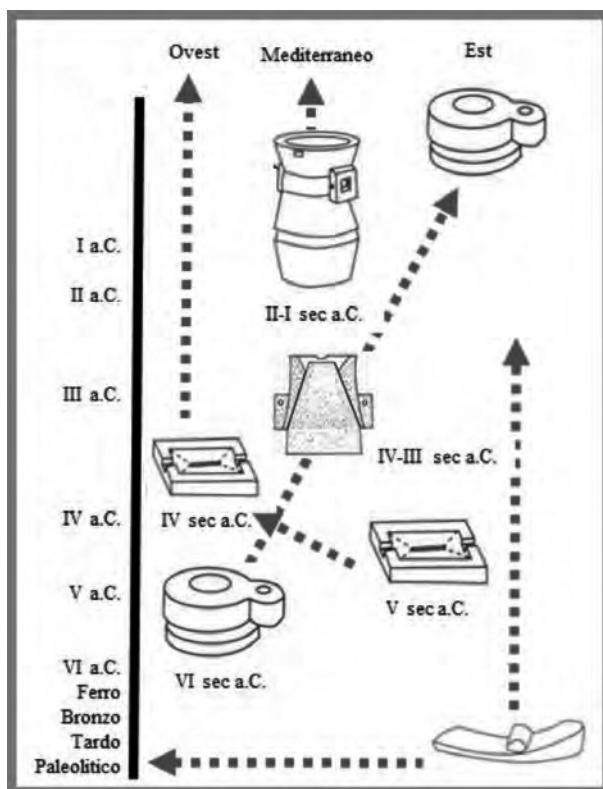


Fig. 7 – Schema cronologico dell'evoluzione delle tecniche di macinazione

2. Principali areali italiani di approvvigionamento

Tra le rocce più ricercate come pietra per la macinazione, il materiale in assoluto più utilizzato è rappresentato da rocce vulcaniche (lave), rispetto all'impiego più sporadico di arenarie, quarziti ed altre litologie. Più in particolare, veniva lavorata la parte della colata lavica (Fig. 8) che presentava una buona vescicolazione (presenza di vuoti prodotti dalla liberazione dei gas del magma durante l'eruzione). Questa caratteristica garantiva una buona lavorabilità ed una densità relativamente più bassa facilitando il trasporto dei manufatti. Non meno importanti erano le caratteristiche composizionali che dovevano assicurare una buona resistenza all'usura. Per questo motivo lave normalmente ricche di minerali abrasivi

di durezza medio-alta, come feldspati e leucite costituiscono i litotipi più impiegati³⁴. Tuttavia i criteri per la selezione del materiale da utilizzare dipendevano anche dall'accessibilità degli affioramenti, dalle quantità disponibili per lo sfruttamento e dalla lavorabilità. Anche i metodi di estrazione, lavorazione e trasporto delle diverse litologie e dei manufatti hanno influenzato la scelta del materiale. Bisogna infine tener conto dei vincoli di accesso a determinate regioni, dettati dalle condizioni politiche, economiche e/o militari presenti in passato³⁵.

In riferimento ai materiali utilizzati alla scala del Mediterraneo per la produzione di macine in pietra lavica, esiste una banca dati a carattere petrografico e geochimico di antiche cave di provenienza e, in alcuni casi, di centri di produzione risalenti soprattutto al periodo greco-romano³⁶. Più recentemente sono stati ampliati e affinati gli studi di carattere archeometrico sul confronto di dati mineralogico-petrografici e geochimici tra frammenti di manufatti e campioni provenienti da cave utilizzate in tempi storici. Tali comparazioni hanno consentito l'individuazione, tra i distretti vulcanici italiani, di diverse aree di estrazione e produzione come i Colli Euganei, la Provincia Magmatica Romana, il Vesuvio e l'Etna³⁷.

³⁴ P. SANTI, *Leucite phonolite* cit.

³⁵ D.R. GRIFFITHS, *Uses of volcanic products in antiquity*, in *Geological Society Special Publication* 171, 2000, p.p. 15-23.

³⁶ D.S.P. PEACOCK, *The Roman millstone trade: a petrological sketch*, in *World Archaeology* 12.1, 1980, pp. 43-53; ID., *The production of Roman millstones near Orvieto, Umbria, Italy*, in *Antiquity* J. 66, 1986, pp. 45-51; ID., *The mills of Pompeii* cit.; P. FERLA, R. ALAIMO, G. FALSONE, F. SPATAFORA, *Studio petrografico delle macine di età arcaica e classica da Monte Castellazzo di Poggioreale*, in *Sicilia Archaeologica* 56, 1984, pp. 25-52; O.W. THORPE, *Provenancing* cit.; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *The provenance of Donkey mills from Roman Britain*, in *Archaeometry* 30, 1988, pp. 275-289; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing* cit.; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones that mapped the Mediterranean*, in *New Scientist*, 1991, pp. 42-45; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Geochemistry* cit.

³⁷ S. LORENZONI, M. PALLARA, D. VANTURO, E. ZANETTIN, *Archaeometric preliminary study of volcanic millstones from Neolithic-Roman archaeological sites of the Altamura area (Apulia, Southern Italy)*, in *Sci. Technol. Cult. Herit.* 5, 1996, pp. 47-55; L. BUFFONE, S. LORENZONI, M. PALLARA, E. ZANETTIN, *Le macine rotatorie in rocce vulcaniche di Pompei*, in *Riv. Studi Pompeiani* 10, 1999, pp. 117-130; P. OLIVA, D. BEZIAT, C. DOMERGUE, C. JARRIER, F. MARTIN, B. PIERAGGI, F. TOLLON, *Geological source and use of rotary millstones from the Roman iron-making of Les Martys (Montagne Noire, France)*, in *Eur. J. Mineral.* 11, 1999, pp. 757-762; S. LORENZONI, M. PALLARA, E. ZANETTIN, *Volcanic rock Bronze Age millstones of Apulia, Southern Italy: Lithology and Provenance*, in *Eur. J. Mineral.* 12, 2000, pp. 877-882; F. ANTONELLI, *Roman millstones from Orvieto (Italy)* cit.; A. RENZULLI, *Provenance and trade of volcanic rock millstones* cit.; P. SANTI, *Leucite phonolite* cit.; F. ANTONELLI, L. LAZZARINI, M. LUNI,

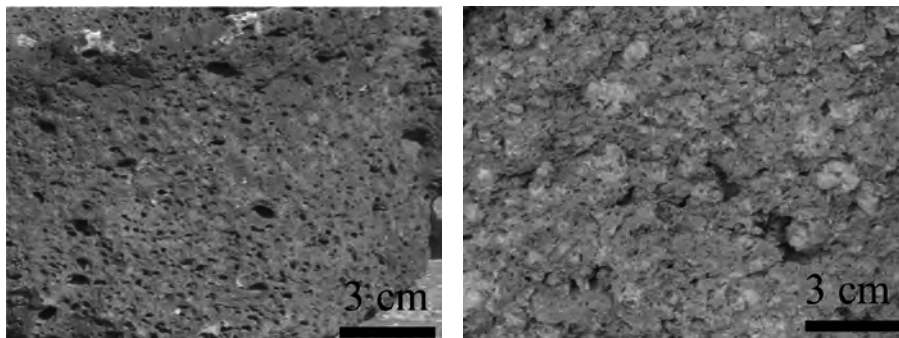


Fig. 8 – Aspetto macroscopico di due tipologie di pietra lavica utilizzate per macine frumentarie in cui si evidenziano la vescicolazione e la presenza di grossi cristalli di leucite

Con minore diffusione, anche altre aree vulcaniche hanno fornito diversi litotipi lavici utilizzati per una produzione più locale di macine, come la Sardegna, i Monti Iblei, le isole di Ustica e Pantelleria³⁸.

Questa linea di ricerca ventennale, portata avanti dall'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo incentrata sullo studio archeometrico (individuazione delle aree di provenienza) di macine frumentarie, ha permesso di studiare numerosi reperti da siti archeologici dell'area mediterranea (Fig. 9) che abbracciano un lungo intervallo temporale, dall'età fenicio-punica all'età imperiale. In questo contesto è possibile evidenziare le diverse rocce impiegate e i relativi periodi di utilizzo, correlati alla tipologia di manufatti identificati.

Preliminary study on the import of lavic millstones in Tripolitania and Cyrenaica (Libya), in *J. Cul. Herit.* 6, 2005, pp. 137-145.

³⁸ O.W. THORPE, *Provenancing cit.*; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing cit.*; A. RENZULLI, P. SANTI, T. GAMBIN, P. BUENO SERRANO, *Pantelleria Island as a center of production for the Archaic Phoenician trade in basaltic millstones: new evidence recovered and sampled from a shipwreck off Gozo (Malta) and a terrestrial site at Cadiz (Spain)*, in *Journal of Archaeological Science: Reports* 24, 2019, pp. 338-349; P. SANTI, F. FORESTA MARTIN, F. SPATAFORA, S. DE VITA, M. DELL'AQUILANO, A. RENZULLI, *Volcanic millstones trade in the Mediterranean during the Hellenistic-Roman period: the impact on the production of manufacts and milling technique evolution at Ustica Island (Southern Tyrrhenian Sea, Italy)*, in *Congresso SIMP-SGI-SOGEL. 2019, Abstracts*, 2019, p. 182.



Fig. 9 – Distribuzione geografica dei principali siti archeologici investigati

Senza dubbio il materiale che ritroviamo più diffusamente nell'areale del Mediterraneo con un elevato numero di manufatti (macine a tramoggia e Pompeiane) è rappresentato dalla lava (fonolite a leucite) estratta dalle cave del Distretto Vulcanico Vulsino (vicino a Orvieto). I manufatti realizzati con questa lava sono stati individuati in diversi siti di età etrusco-celtica e romana come a Canneloto di Fontanellato (Parma), Monte Bibele (Bologna), Colombarone, Sant'Angelo in Vado, Fossombrone, Suasa e Urbisaglia (Marche), Ostia Antica (Roma), Pompei (Napoli), Valle del Biferno (Molise), Les Martys, Montagne Noire (Francia) e Nordafrica (Libia, Tunisia), come ben documentato da numerose pubblicazioni scientifiche³⁹. Il ritrovamento di una macina a tramoggia di età etrusco-celtica, nel sito ar-

³⁹ O.W. THORPE, *Provenancing* cit.; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Geochemistry* cit.; P. OLIVA, *Geological source* cit.; P. SANTI, *Leucite phonolite* cit.; F. ANTONELLI, *Roman millstones from Orvieto (Italy)* cit.; ID., *Preliminary study* cit.; A. RENZULLI, *Provenance* cit.; L. BUFONE, S. LORENZONI, M. PALLARA, E. ZANETTIN, *The millstones of Ancient Pompei: a petroarchaeometric study*, in *Eur. J. Miner.* 15, 2003, pp. 207-215; A. RENZULLI, P. SANTI, *Petroarcheometria delle macine manuali*, in *La Villa Romana di Canneloto di Fontanellato*, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna, 2005, pp. 34-35; D.S.P. PEACOCK, *The Roman millstone trade* cit.

cheologico di Monte Bibele, Appennino Tosco-Emiliano⁴⁰ fornisce la prova dello sfruttamento delle cave di Orvieto almeno a partire dal IV sec. a.C. La vasta diffusione di macine realizzate con questa fonolite a leucite⁴¹ è senza dubbio dovuta alle buone caratteristiche fisiche di questo litotipo e anche alla posizione strategica delle cave per quanto riguarda la rete commerciale di distribuzione. L'elevata qualità di questa lava è dovuta alla buona lavorabilità, resistenza all'abrasione e capacità di macinazione; quest'ultime sono da riferire alla presenza di feldspato che nella scala CAI (Cerchar Abrasivity Index⁴²) occupa una posizione leggermente inferiore al quarzo, garantendo una buona capacità abrasiva.

Per quanto concerne la posizione strategica delle cave, va sottolineato che le aree di sfruttamento, comprese tra le località di Sugano e Buonviaggio, si trovavano a circa 10 Km a W-NW dalla confluenza tra i fiumi Tevere e Paglia (Fig. 10). In questo punto il porto fluviale di Pagliano⁴³ costituiva un importante crocevia per la maggior parte del commercio del centro Italia tra la prima metà del I sec. a.C. ed il I sec. d.C.⁴⁴. Da questo porto fluviale, che rappresentava il principale punto di raccolta per il commercio lungo il fiume Tevere stesso⁴⁵, le macine raggiungevano Roma e soprattutto Ostia Antica, da cui potevano essere facilmente trasportate via mare in tutto il Mediterraneo.

Un altro importante scalo fluviale intermedio poteva essere rappresentato dall'antica *Otriculum* (Otricoli, Terni) dotata, in epoca romana, di importanti infrastrutture portuali sul fiume Tevere (porto dell'olio) e al tempo stesso situata lungo la Via Consolare Flaminia, che garantiva i collegamenti verso est con la costa adriatica. Peacock⁴⁶ fu il primo ad indicare le rocce vulcaniche affioranti vicino a Orvieto come le più simili composizionalmente e tessitualmente ai materiali utilizzati per realizzare le macine rotatorie

⁴⁰ A. RENZULLI, *Provenance* cit.

⁴¹ G. NAPPI, A. RENZULLI, P. SANTI, P.Y. GILLOT, *Geological evolution and geochronology of the Vulsini Volcanic District (Central Italy)*, in *Boll. Soc. Geol.* 114, 1995, pp. 599-613; A. PECCERILLO, *Plio-quadernary volcanism in Italy*, Springer Verlag 2005, p. 365.

⁴² M. SUANA, T. PETERS, *The Cerchar abrasivity index and its relation to rock mineralogy and petrography*, in *Rock mechanics* 15.1, 1982, pp. 1-8.

⁴³ C. MORELLI, *Gli avanzi Romani di Pagliano presso Orvieto*, in *Boll. Ist. Artistico Orvietano* 13, 1957, pp. 3-60; P. BRUSCHETTI, *Il porto di Pagliano tra Tevere e Paglia*, in *The Tiber Valley in Antiquity*, Rome 2004, pp. 27-28.

⁴⁴ C. MORELLI, *Gli avanzi Romani* cit.

⁴⁵ F. ANTONELLI, *Roman millstones from Orvieto (Italy)* cit.

⁴⁶ D.S.P. PEACOCK, *The Roman millstone trade* cit.

rinvenute nei siti di Pompei e Ostia Antica, suggerendo una possibile unica zona di provenienza situata nell'Italia centrale (Etruria). Infatti, uno studio petrologico dettagliato di diverse litologie utilizzate per la produzione di macine, ritrovate in 34 edifici per il pane nell'antica città di Pompei ha evidenziato che il 60% delle macine rotatorie qui rinvenute è costituito dalla fonolite a leucite proveniente dalle cave vicino a Orvieto mentre solo il restante 40% risulta realizzato con litotipi provenienti dall'areale del Vesuvio (e.g. Castello di Cisterna) e subordinatamente con lave dall'Etna⁴⁷.



Fig. 10 – Localizzazione geografica delle cave di fonolite a leucite già sfruttate dagli Etruschi (macine a tramoggia) e successivamente in epoca romana per la produzione di macine Pompeiane⁴⁸

⁴⁷ L. BUFFONE, *Le macine rotatorie* cit.; ID., *The millstones of Ancient Pompei* cit.

⁴⁸ P. SANTI, *Leucite phonolite* cit.

Inoltre, l'identificazione di macine rinvenute nel sito archeologico della colonia greca di Monte Castellazzo di Poggioreale⁴⁹ e in quello fenicio della Rocca di Entella⁵⁰ (Sicilia occidentale), realizzate con la lava dell'areale di Orvieto, ha reso possibile ipotizzare l'esistenza di scambi commerciali tra la popolazione etrusca e quella greca.

Per quanto riguarda manufatti prodotti con lave dell'Etna⁵¹, le più utilizzate in epoca romana sono quelle hawaïtiche e mugaritiche riferibili all'attività del Mongibello Recente. Un esempio interessante è rappresentato dalle lave (hawaïiti) provenienti dalla cava denominata Fratelli Pii, localizzata nei sobborghi di Catania, dove si estraevano blocchi della colata riferita all'eruzione del 693 a.C.⁵². Quest'area, già individuata da Thorpe⁵³, ha costituito un importante centro di produzione di macine in epoca romana. Macine a sella, a tramoggia, tipo Morgantina e Pompeiane di provenienza etnea sono state riconosciute in alcuni siti archeologici di età romana come Fossombrone, Pompei, Altamura, Isole Eolie, Morgantina, Ustica e Nordafrica⁵⁴.

Altre lave impiegate in epoca romana nella produzione di macine Pompeiane e mortai, sono rappresentate dai litotipi provenienti dai Colli Euganei (trachiti ad affinità sodica della Provincia Magmatica Veneta), come testimoniato da alcuni manufatti rinvenuti nei siti di Fossombrone⁵⁵ e Urbisaglia.

Le lave basaltiche dei Monti Iblei (Sicilia orientale) hanno trovato impiego per macine a sella, a tramoggia e tipo Morgantina come evidenziato

⁴⁹ P. FERLA, *Studio petrografico cit.*

⁵⁰ D. DANIELE, *Studio chimico-petrografico e individuazione delle aree di provenienza del materiale lavico delle macine di Entella*, in *Atti delle II Giornate Internazionali di Studi sull'Area Elima, Gibellina*, Pisa 1997, pp. 465-527.

⁵¹ R. CRISTOFOLINI, R.A. CORSARO, C. FERLITO, *Variazioni petro-chimiche nella successione etnea: un riesame in base a nuovi dati da campioni di superficie e da sondaggio*, in *Acta Vulcanologica* 1, 1991, pp. 25-37; R. CORSARO, R. CRISTOFOLINI, A. PEZZINO, A. SERGI, *Evidence for the provenance of building stone of igneous origin in the Roman Theatre in Catania*, in *Per. Mineral.* 69, 2000, pp. 239-255.

⁵² C. SCIUTO-PATTI, *Carta geologica della città di Catania e dintorni*, Catania 1873; R. ROMANO, C. STURIALE, *The historical eruption of Mt. Etna (volcanological data)*, in *Mem. Soc. Geol. It.* 23, 1982, pp. 75-97.

⁵³ O.W. THORPE, *Provenancing cit.*

⁵⁴ A. RENZULLI, *Provenance cit.*; L. BUFFONE, *The millstones of Ancient Pompei cit.*; P. SANTI, *Archaeometric study cit.*; ID., *The volcanic millstones cit.*; ID., *Volcanic millstones cit.*; F. ANTONELLI, *Preliminary study cit.*

⁵⁵ A. RENZULLI, *Provenance cit.*

dai ritrovamenti nei siti di Morgantina, Isole Eolie, Ustica e anche Fossombrone⁵⁶.

Di rilevante interesse è stato il recente studio di macine a sella di età fenicio-punica⁵⁷ presenti in un sito archeologico del VII-IV sec. a.C. a Cadice (Spagna) e nel relitto di una nave fenicia del VII sec. a.C., individuata poco al largo dell'Isola di Gozo (Malta). Tutti i manufatti mostrano la stessa composizione ed una provenienza dall'Isola di Pantelleria. Quest'ultima era già stata riconosciuta come un centro di produzione di macine scoperte nei siti fenicio-punici della Sicilia (Motya ed Entella) e della Tunisia (Utica, Cartagine, El Makloub, Thuburbo Maius e Kelibia)⁵⁸ e come area di provenienza del carico naufragato a El Sec (Majorca) nel IV sec. a.C.⁵⁹.

Con una distribuzione minore, se non addirittura per una produzione locale, si possono segnalare anche alcuni litotipi vulcanici affioranti in Sardegna (Mulargia), Isola di Lipari (Eolie) e Ustica, che avendo caratteristiche idonee sono stati impiegati per la produzione di macine frumentarie di diverse tipologie⁶⁰.

3. La provenienza di macine come strumento per la ricostruzione di antiche rotte commerciali

L'interesse per lo studio della provenienza di macine frumentarie in pietra lavica è legato alla vasta distribuzione areale e temporale di questi manufatti alla scala del Mediterraneo. La possibilità di localizzare le aree estrattive ed i centri di produzione risulta di fondamentale importanza al fine di ottenere informazioni sulla circolazione delle materie prime e dei manufatti in antichità, che a loro volta forniscono scenari sulla rete dei contatti culturali e delle rotte commerciali.

Possiamo inoltre affermare che la circolazione, in tempi antichi, di macine frumentarie nel bacino del Mediterraneo ha seguito una distribuzione che riflette le litologie laviche più idonee e la facilità di trasporto dei manufatti garantita dalle vie d'acqua terrestri e poi dalla navigazione in mare.

⁵⁶ A. RENZULLI, *Provenance* cit.; P. SANTI, *Archaeometric study* cit.; ID., *The volcanic millstones* cit.; ID., *Volcanic millstones* cit.

⁵⁷ A. RENZULLI, *Volcanic millstones* cit.

⁵⁸ O.W. THORPE, *Provenancing* cit.; D. DANIELE, *Studio chimico-petrografico* cit.

⁵⁹ O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing* cit.

⁶⁰ O.W. THORPE, *Provenancing* cit.; F. ANTONELLI, *Mediterranean trade* cit.; P. SANTI, *Archaeometric study* cit.; ID., *Volcanic millstones* cit.

La fitta rete di scambi commerciali in epoca romana può essere correlata anche alla riscossione della *tax annonaria* che coinvolgeva le colonie della Sardegna, Sicilia, Nordafrica e Spagna e che contribuiva al trasporto di manufatti verso le colonie e di cereali verso Roma⁶¹. Diversamente i centri di produzione localizzati nelle isole, come quello di Pantelleria, godevano di una posizione strategica di passaggio, costituendo una tappa quasi obbligatoria durante l'attraversamento del Mediterraneo⁶². Prendendo in considerazione le principali aree vulcaniche italiane di estrazione e produzione di macine frumentarie dall'età fenicio-punica alla prima età imperiale, possiamo evidenziare una fitta rete commerciale che coinvolge tutto il Mediterraneo (Fig. 11). In particolare il litotipo lavico (fonolite a leucite) dell'areale di Orvieto (compreso tra le località di Buonviaggio e Sugano) rappresenta il materiale utilizzato per macine in pietra lavica con la più vasta diffusione alla scala di tutto il Mediterraneo centro occidentale e Italia settentrionale, per un intervallo temporale che va dal IV-III sec. a.C. fino al II-III sec. d.C. (Fig. 11a). I manufatti provenienti dai principali areali vulcanici della Sicilia (Etna e Monti Iblei) costituiti da basalti, hawaiiiti e mugeariti, si distribuiscono secondo una rete commerciale locale circoscritta all'isola stessa e comprendente il Mediterraneo centrale e le coste ioniche e adriatiche (Fig. 11b, c) in un periodo compreso tra il III sec. a.C. e la prima età imperiale. Infine, viene messo in evidenza l'importante ruolo svolto dall'Isola di Pantelleria come areale di provenienza di macine basaltiche fin dall'età fenicio-punica (VII sec. a.C.) come testimoniato dai reperti rinvenuti nel sito archeologico di Cadice (Spagna) e nel relitto al largo dell'Isola di Gozo (Malta). Si delinea così una rotta commerciale per circa 1500 km dall'Isola di Pantelleria fino alla colonia fenicia più occidentale, oltre lo Stretto di Gibilterra (Fig. 11d). La posizione strategica di quest'isola posta a metà del Canale di Sicilia, ha consentito una continua produzione e commercializzazione di manufatti anche nei secoli successivi come documentato dal cargo del relitto (IV sec. a.C.) al largo dell'Isola di Maiorca (El Sec, Spagna) e dalle macine recuperate in siti archeologici cartaginesi (Sicilia e Tunisia) e di età romana (Sicilia)⁶³.

⁶¹ G. RICKMAN, *The corn supply of ancient Rome*, Oxford 1980.

⁶² A. RENZULLI, *Volcanic millstones* cit.

⁶³ O.W. THORPE, *Provenancing* cit.; O.W. THORPE, R.S. THORPE, *Millstones provenancing* cit.

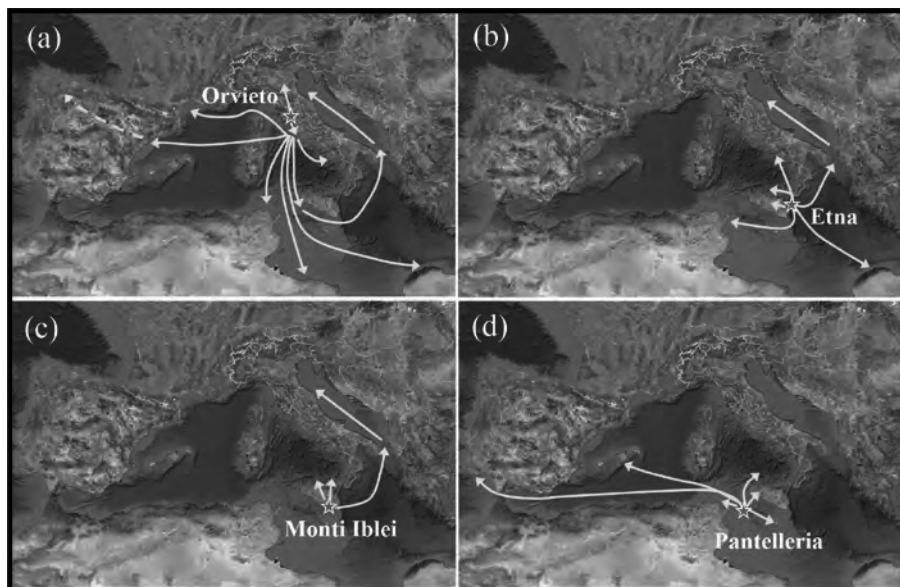


Fig. 11 – Rotte commerciali di distribuzione ipotizzate in base alle macine frumentarie

GIOVANNI GIROLOMONI*

PERCHÉ BIOLOGICO

Siccome primo obiettivo della giornata è quello di rappresentare una fase iniziale di ricognizione, per poi dare stimolo a proposte, sinergie e spunti di lavoro, mi sembra importante raccontare brevemente di noi, di quello che abbiamo fatto negli anni e di quello che facciamo oggi.

La nostra cooperativa, grazie alle iniziative di mio padre Gino Girolomoni, è stata una delle primissime esperienze di agricoltura biologica in Italia. Siamo partiti negli anni '70, allevando bestiame e producendo latte; negli anni ci siamo via via specializzati nella produzione di cereali, data la vocazione naturale del territorio agricolo in cui viviamo, e spinti dai primi movimenti di mercato da parte dei consumatori che chiedevano prodotti bio, in particolare le farine integrali e la pasta integrale.



* Azienda Girolomoni. Oltre il biologico.

Oggi siamo più di 300 aziende agricole in filiera, di cui 200 associate, e ci occupiamo prevalentemente – ma non solo – di costruire tutta la filiera legata alla produzione di pasta biologica, realizzando internamente le fasi produttive, dalla coltivazione in campo alla molitura nel nostro molino avviato proprio quest’anno, fino al pastificio.



Per dare un’idea di quantitativi abbiamo venduto nel 2019 circa 7.500 tonnellate di pasta biologica, corrispondente a più di 10.000 tons di cereali. Coltivati per il 40% nella nostra provincia, per un 20% nelle altre province marchigiane, per un 30% nel centro Italia al di fuori delle Marche e per un 10% con delle filiere avviate nel sud Italia.

Se mettiamo insieme gli ettari di tutte le aziende associate, parliamo di una superficie di circa 18.000 ha.

Nel corso degli anni abbiamo dato molta importanza alla produzione di pasta fatta con la denominazione di “Grani Antichi”. Questa denominazione può portare confusione, e forse servirebbe una disciplina in tal senso. Noi con questo termine produciamo tre tipi di paste:

- pasta di grano duro varietà Cappelli;
- pasta di farro bianca e integrale realizzata con farro dicocco;
- pasta fatta con grano khorasan Graziella RA, che è una popolazione di grani turanici.

Il farro rappresenta sicuramente il più utilizzato, con circa 1.200 tonnellate all’anno; in second’ordine il grano varietà Cappelli, con circa 300 tonnellate; e da ultimo il grano khorasan Graziella Ra con circa 100 tons.

Per quanto riguarda i Paesi esteri, il farro è sicuramente molto apprezzato, gli altri due grani sono invece meno noti ed è quindi molto difficile per noi farci riconoscere dal mercato, dato anche il maggior prezzo di vendita

di questi prodotti. In Italia realizziamo circa metà del fatturato di pasta lavorando tutte e tre le menzionate tipologie di cereali.



Le paste fatte con questi cereali sono il nostro fiore all'occhiello, ma in termini quantitativi purtroppo rappresentano solo il 15% delle nostre produzioni, a causa dell'elevato prezzo al consumo, che è circa il doppio rispetto a quello previsto per la pasta fatta con grano duro biologico di varietà più moderne.

Per questo motivo da alcuni anni abbiamo avviato un importante progetto di ricerca, per selezionare nuove varietà di cereali, in particolare di frumento duro, adatte ad un sistema di coltivazione biologico. Nelle vecchie varietà si hanno notevoli problemi agronomici (allettamento, rese basse, ecc.), mentre le moderne varietà convenzionali poco si adattano ai sistemi di coltivazione biologici caratterizzati da un minor uso di input.

È un progetto per noi molto importante perché al momento non sono disponibili per gli agricoltori varietà di grano duro adatte in modo ottimale all'agricoltura biologica; sono già stati realizzati i primi incroci con le caratteristiche desiderate, ma prima di avere delle produzioni di pasta di grano duro fatte con queste nuove varietà, ci vorranno alcuni anni.

Fatta questa premessa ai fini di ricognizione e condivisione del lavoro che facciamo, vorrei soffermare il mio intervento sull'importanza dell'agricoltura biologica per il nostro territorio.

Perché biologico? Quella che negli anni '70 era considerata un'utopia

è oggi realtà consolidata per centinaia di migliaia di agricoltori in tutto il mondo.

Il termine biologico è fortunatamente entrato a far parte del linguaggio comune: significa produrre alimenti senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, quali erbicidi, pesticidi, concimi chimici, anticrittogamici e così via. Perché fare a meno di questi prodotti? Non si tratta di una questione di carattere ideologico, ma più semplicemente di salubrità e sostenibilità.

La nostra scelta di praticare agricoltura biologica è pioneristica e la decisione nasce in realtà come risposta culturale all'esodo dalle campagne negli anni '70, ovvero – riprendendo una frase che mio padre ripeteva spesso – “l'agricoltura biologica è un punto di partenza per ricostruire il mondo rurale”: era dunque l'opportunità per superare il modello della cultura industriale che portò all'esodo dalle campagne e per riportare la vita in montagna e in collina (che, ricordiamo, rappresentano i 2/3 del territorio italiano).

Per fare questo l'innovazione è stata prendere spunto dalla tradizione e dai valori della civiltà contadina. Ma attenzione, il recupero dei valori della tradizione non è un'operazione nostalgica, non significa chiudersi alla modernità (si pensi solo, ad esempio, che il nostro pastificio è dotato delle più moderne tecnologie per fare la pasta!): recuperare i valori della tradizione è un'analisi delicatissima che richiede di riscoprire quei principi e quelle qualità del mondo contadino che con la modernità sono stati completamente cancellati e di cui oggi, più che mai, abbiamo bisogno. I contadini un tempo non avvelenavano nulla, non producevano rifiuti, valeva la parola data, la solidarietà quotidiana.

Quel mondo contadino aveva, inoltre, un pregio, che era la custodia del paesaggio. Anche questo è stato ritenuto non necessario, ma oggi si corre ai ripari: l'agricoltura biologica sta vivendo un grande boom, il mercato continua a crescere da diversi anni; il biologico è nella fase “3.0”.

Come riporta Ifoam (Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica), la prima fase, quella “1.0”, è iniziata con i pionieri che hanno osservato i problemi legati alla direzione che stava prendendo l'agricoltura chimica e hanno visto il bisogno di un cambiamento radicale. La seconda fase “2.0” è quella della certificazione, che grazie alla codificazione degli standard dell'agricoltura biologica e l'inserimento in un quadro legislativo ha permesso lo sviluppo del settore. La fase “3.0” la stiamo vivendo ora e consiste nel portare il bio fuori dalla corrente nicchia, per diventare

mainstream e contribuire a risolvere le tremende sfide del pianeta e della nostra specie.

In questa nuova fase si inseriscono anche l'industria, la distribuzione e le multinazionali; ed è proprio in questo momento in cui il bio cresce a dismisura, che è necessario prestare la massima attenzione, perché il rischio è quello della convenzionalizzazione. Etichetta e logo verde bio come punto di arrivo e non di partenza. Si perde così l'opportunità di fare del biologico un punto da cui partire per ricostruire il mondo agricolo ed anzi si corre il grosso e grave pericolo di far prevalere un biologico industriale e non rurale.

Noi, come azienda, crediamo fortemente che per prevenire tutto questo ci siano tre modi:

- **BIOLOGICO COME SFIDA CULTURALE:** da sempre sosteniamo che il biologico sia una sfida culturale. La promozione dei prodotti bio non può passare solo attraverso marketing e comunicazione, è necessario che si presenti l'agricoltura biologica come una scelta "più grande", dunque non solo come un'opportunità di mercato, altrimenti i risultati che si raggiungono rischiano di essere solo a breve termine. In questa logica sono fondamentali il coinvolgimento di enti di ricerca e università e la promozione di iniziative come questo convegno dove oggi con grande piacere relaziono;
- **BIOLOGICO IN FILIERA:** tutti gli attori della filiera devono essere coinvolti con modalità che vadano dal basso verso l'alto, cioè dove gli "ultimi", i contadini, finalmente tornano a ricoprire il ruolo di attori-protagonisti della filiera agro-alimentare;
- **BIOLOGICO COME OPPORTUNITÀ PER LA COMUNITÀ:** il tema è quello del ritorno alla terra non come operazione nostalgica, ma come proposta di "comunità diversa". In questo il biologico può davvero rappresentare una grande opportunità di cambiamento per tutti, a partire dalla propria comunità.

L'obiettivo finale dovrebbe essere così quello di creare un modello dove effettivamente la ruralità sia al centro e le Marche ne hanno tutti i presupposti, perché sono la regione italiana in cui si pratica più biologico di qualità.

Per concludere, vorrei portare una proposta progettuale di lavoro in cui coinvolgere tutti gli attori del territorio, le istituzioni e gli stessi enti di ricerca e formazione, quella di chiedere il riconoscimento come DOP o IGP alla pasta integrale biologica delle Marche: è in questo territorio che la pasta integrale biologica ha avuto i natali e i pionieri ne hanno addirittura subito i sequestri per anni.

Oggi che questo mercato è diventato appetibile anche per la grande industria pastaria, ritengo importante per il territorio valorizzare le nostre produzioni.

IOLE FARGNOLI*

‘QUOD EX TERRA ... NATUM’.
L'ECO DEL CONSUMO DI CEREALI IN ETÀ CLASSICA
NELLA VOCE LEGISLATIVA**

1. Premessa

I cereali, o i prodotti da loro derivati, compaiono di frequente nei testi letterari di età classica. Tali fonti rappresentano invero una miniera di informazioni sulle abitudini alimentari della società romana, sebbene non sia facile orientarsi all'interno della massa di notizie che ci vengono tramandate¹.

A sostegno della centralità dei cereali nella dieta romana, è sintomatica innanzitutto l'opera di Tito Maccio Plauto. Dalle commedie di ambientazione greca emerge chiaramente come i Greci si prendessero gioco dei Romani, chiamandoli ‘*pulti-phagonides*’ cioè ‘mangiatori di *puls*’². *Puls* era infatti il composto di farro o altri cereali con acqua: di facile preparazione, era frequente che i più poveri lo consumassero anche senza condimento³.

* Università degli Studi di Milano Statale; Universität Bern.

** Lo scritto costituisce, salvo alcune rielaborazioni, la trascrizione dell'intervento da me tenuto in sede di convegno.

¹ Per un quadro d'insieme si vedano soprattutto J. CARCOPINO, *La vita quotidiana a Roma all'apogeo dell'impero*, Roma-Bari 1983; A. DOSI BARZIZZA, F. SCHNELL, *A tavola con i Romani antichi*, Roma 1984; N. VALERIO, *La tavola degli antichi*, Milano 1989; I. GOZZINI GACOSIA, *Mense e cibi della Roma antica: gusti, alimenti, riti della tavola e ricette degli antichi romani*, Casale Monferrato 1995; C. CERCHIAI MANODORI SAGREDO, *Cibi e banchetti nell'antica Roma*, Roma 2004; R. CRISTOFOLI, *L'alimentazione nell'antica Roma: aspetti storici, scientifici e sociali*, Roma 2005; L.M. GÜNTHER, *Kochen mit den Römern. Rezepte und Geschichten*, München 2015; I. FARGNOLI, *Cibo e diritto in età romana. Antologia di fonti*, Torino 2015, pp. 78 ss.; EAD., *I piaceri della tavola in Roma antica. Tra alimentazione e diritto*, Milano 2016.

² Cfr., per esempio, Plautus, *Poenulus* 54 e *Mostellaria* 8.28.

³ Cato, *De agri cultura* 29.

Accade, in particolare, nel passaggio della 'Mostellaria' in cui lo schiavo Tranione fa credere al vecchio padrone di casa, Teopropide, che i soldi avuti in prestito da suo figlio per riscattare la propria amante servissero in realtà per acquistare una nuova casa alla luce del fatto che la vecchia abitazione era andata distrutta:

Plautus, *Mostellaria* 8.28: Non enim haec pultiphagus opifex opera fecit barbarus.

Nella visita della casa in vendita viene fatto riferimento all'artigiano che vi ha lavorato che, in quanto barbaro e quindi romano, si nutre di 'puls'.

In un'altra commedia plautina l'epiteto 'mangiatore di *puls*' compare addirittura nel titolo. Se una delle due redazioni della commedia⁴ ebbe come titolo 'Poenulus', dal greco 'Carchedonios', che significa 'il giovane cartaginese', la seconda redazione era intitolata 'Patruos Pultiphagonides', da tradurre come 'lo zio mangiatore di *puls*'. Il riferimento canzonatorio e irriverente è peraltro qui ai vinti cartaginesi, che consumavano anch'essi con frequenza la pietanza cerealicola.

Il diffuso consumo di *puls* nella società romana è attestato anche in Giovenale:

Saturae 14.169-171

[...] sed magnis fratribus horum
a scrobe vel sulco redeuntibus altera cena
amplior et grandes fumabant pultibus ollae.

Il poeta satirico sta prendendosi gioco dei micragnosi che, per accumulare ricchezze, ricorrono a spilorcerie meschine. Allo scopo, Giovenale ricorda il modello dei tempi antichi, in cui i più avevano solo due iugeri di terra, ma ciononostante i figli che tornavano dal duro lavoro nei campi trovavano sempre a casa una cena abbondante con *puls* fumante. Questa

⁴ Cfr. M. SEITA, *Un cartaginese a Roma: il personaggio di Annone nel Poenulus di Plauto*, in L. BONATO, E. LUSSO, E. MADRUSSAN (a cura di), *Viaggiare. Percorsi e approdi di genti e saperi. Studi in onore di Gianni Perona*, Torino 2004, p. 178, ma anche L.H. GRAY, *The Punic passages in the Poenulus of Plautus*, in *American Journal of Semitic Languages and Literature* 39, 1923, pp. 73 ss.; E. FRAENKEL, *Elementi plautini in Plauto*, Firenze 1960; M. SZNYCER, *Les passages puniques en transcription latine dans le Poenulus de Plaute*, Paris 1967; A.S. GRATWICK, *The Poenulus of Plautus and its Attic original*, Oxford 1969.

pietanza cerealicola era quindi di grande nutrimento e ampiamente diffusa soprattutto nell'originaria società agricola.

I Romani non consumavano tuttavia cereali solo sotto forma di *puls*. La pasta era già nota se Orazio, nella sua sesta satira, racconta di come a casa lo aspettasse la zuppa lucana, preparata con ceci e lagane⁵, che sembrano corrispondere alle nostre tagliatelle o lasagne. Peraltro è soprattutto il pane che compare con straordinaria frequenza nelle commedie di Plauto. Nei complicati intrighi dell'*'Aulularia'*, in cui al vecchio avaro Euclione, che ha trovato sotterrata una pentola piena di tesori, il vicino di casa Megadoro chiede la mano della figlia Fedria, a un certo punto, si danno ordini di preparare un pranzo:

Plautus, *Aulularia* 398-401

Dromo, desquama piscis. tu, Machaerio,
congrum, murenam exdorsua quantum potest.
ego hinc artoptam ex proximo utendam peto
a Congrione.

Durante i preparativi la produzione in casa di una quantità di pane adeguata si rivela talmente indispensabile che Antrace, il cuoco di Megadoro, si rivolge a Congrione, il cuoco del vicino Euclione, per avere in prestito una teglia di grandi dimensioni. Durante il banchetto, il pane doveva essere più che sufficiente per tutti i convitati.

Nella commedia *'Bacchidi'* le protagoniste sono due sorelle che provocano discordie tra due amici, Pistoclero e Mnesiloco, di cui sono le amanti, e i loro padri. È un personaggio secondario, un parassita del soldato Cleomaco, a pronunciare le seguenti parole:

Plautus, *Bacchides* 580: Comesse panem tris pedes latum potes.

Ci si fa beffe di colui che sarebbe stato in grado di mangiare un filone di pane dalle dimensioni eccezionali, da quantificarsi in una lunghezza di quasi un metro.

Anche nel *'Poenulus'*, la commedia del giovane cartaginese Agorastole, innamoratosi di una giovane sfruttata che si scopre alla fine essere sua cugina, si fa riferimento ai cereali, questa volta sotto forma di farina:

⁵ Horatius, *Satirae* I, 6.161-162.

Plautus, *Poenulus* 513

nam iste quidem gradus succretust cribro pollinario.

Agorastole sta facendo riferimento agli avvocati, chiamati come testimoni del furto compiuto da Lico, il lenone che tiene in prigionia la ragazza di cui è innamorato. La lentezza degli avvocati nell'operare è paragonata metaforicamente alla farina che cade dal setaccio. Il paragone lascia intuire che l'immagine della preparazione della farina fosse una presenza frequente nella vita quotidiana.

Il piacere del pane emerge invece nelle epistole di Quinto Orazio Flacco:

Horatius, *Epistulae* 1.10.11:

[...] pane egeo iam mellitis potiore placentis.

Il passo testimonia come il poeta amasse il pane, da preferire, a suo parere, persino ai dolci al miele. È da presumersi che, in questo caso, si trattasse di raffinato *panis candidus* o di *panis secundarius*, piuttosto che del più grezzo *panis plebeius*.

Il pane compare anche negli Epigrammi di Marco Valerio Marziale:

Martialis, *Epigrammaton libri* 10.59.1-6:

Consumpta est uno si lemmate pagina, transis,

Et breviora tibi, non meliora placent.

Dives et ex omni posita est instructa macello

Cena tibi, sed te mattea sola iuvat.

Non opus est nobis nimium lectore guloso;

Hunc volo, non fiat qui sine pane satur.

Il poeta epigrammista apprezza il commensale che si sazia con il pane e non ha bisogno di cibi troppo prelibati per risultare soddisfatto. Marziale arriva a esprimersi in questo senso, perché paragona metaforicamente gli epigrammi a una cena, mettendo sullo stesso piano le scelte alimentari con le scelte di lettura di componimenti letterari che risultano di più agevole lettura se sono brevi, a prescindere dalla qualità. Dalla comparazione traspare un elogio della frugalità delle abitudini alimentari e quindi del consumo di pane a tavola.

Alla luce dell'assidua ricorrenza dei cereali, o dei prodotti da loro derivati, già in questa contenuta selezione di testi letterari, si intende in questa sede verificare in che misura si possano rinvenire, nelle testimonianze giuridiche, riferimenti che possano fornire dati sul consumo dei cibi nella so-

cietà romana. Allo scopo si sono individuati alcuni provvedimenti legislativi particolarmente significativi che si collocano cronologicamente nel periodo che va dal II secolo avanti Cristo fino all’inizio del IV secolo dopo Cristo: le leggi cibarie e l’editto di Diocleziano.

2. I cereali nelle leggi cibarie

Gli interventi legislativi che si susseguirono nell’arco di circa due secoli a partire dall’età repubblicana, al fine di reagire agli eccessi dei convivi e al piacere dell’ostentazione della ricchezza a tavola, sono numerosi⁶. Un ambito come quello della sfera privata, riservato fino a quel momento ai censori, diventò improvvisamente oggetto di attività legislativa meticolosa e reiterata, rivelando la rilevanza sociale e politica acquisita dal fenomeno degli eccessi a tavola⁷.

I testi legislativi non ci sono tuttavia pervenuti e le uniche fonti tramandate sono di carattere letterario e di epoca tarda. Si tratta delle riflessioni del grammatico Aulo Gellio e del funzionario Macrobio Teodosio. I due scrittori ci hanno trasmesso opere in sé molto diverse. Gellio scrisse le *Noctes Atticae* nel II secolo d.C., dando sfoggio di erudizione in diversi ambiti. Per la materia in questione ha fornito una testimonianza estremamente preziosa, avendo utilizzato all’epoca come fonte i *Coniectanea* del giurista Capitone⁸, a noi non pervenuta direttamente. Macrobio operò invece quasi due secoli dopo, nella seconda metà del IV secolo, quando pubblicò i *Saturnaliorum*

⁶ Parte dei contenuti dei paragrafi 2 e 3 riprende quelli del mio lavoro monografico: I. FARGNOLI, *I piaceri* cit., pp. 49 ss., pp. 7 ss., rinvio anche a EAD., *Cibo* cit., pp. 78 ss. e, con riferimento al dettato della *lex Orchia* relativo al numero dei commensali, EAD., M. LAPADULA, *Nicht mehr als fünf. Ein antiker Vorläufer der Corona-Regel*, in *Jusletter* 25, Mai 2020, online: jussletter.weblaw.ch.

⁷ Al riguardo, si vedano soprattutto M. BONAMENTE, *Leggi suntuarie e le loro motivazioni*, in *Tra Grecia e Roma. Temi antichi e metodologie moderne*, in *Istituto dell’Enciclopedia italiana*, Roma 1980, pp. 67 ss.; G. CLEMENTE, *Le leggi sul lusso e la società romana tra III e II secolo a.C.*, in A. GIARDINA, A. SCHIAVONE (a cura di), *Società romana e produzione schiavistica. Modelli etici, diritto e trasformazioni sociali*, Roma-Bari 1981, pp. 13 ss.; A. BOTTIGLIERI, *La legislazione sul lusso nella Roma repubblicana*, Napoli 2002; M. DAUSTER, *Roman Republican Sumptuary Legislation: 182-102*, in C. DEROUX (a cura di), *Studies in Latin Literature and Roman History* 11, Bruxelles 2003, pp. 65 ss.; G. DARI MATTIACCI, A.E. PLIESCKA, *Luxury in Ancient Rome: Scope, Timing and Enforcement of Sumptuary Laws*, in *LR-Legal Roots. The International Journal of Roman Law, Legal History and Comparative Law* 1, 2012, pp. 189 ss.

⁸ Così viene detto esplicitamente da Gellio stesso in *Noctes Atticae* 2.24.2.

convivia. In un'opera dedicata alle conversazioni avvenute a Roma in occasione delle feste annuali di Saturno, l'argomento delle leggi contro il lusso è affrontato in modo un po' più semplicistico rispetto a Gellio e soprattutto con una colorazione morale, volta a biasimare le condotte sanzionate e a salutare benevolmente l'intervento legislativo dell'epoca.

Le *leges cibariae* coincidono, secondo Gellio⁹ e Macrobio¹⁰, con le *leges sumptuariae*. L'attributo derivante da '*sumptus*' sta ad indicare letteralmente 'spesa', ma risentì a partire dal III secolo della contingenza politica ed economica, assumendo il significato di 'lusso privato per i banchetti'. Tuttavia, parte della letteratura moderna amplia l'accezione delle leggi suntuarie a tutti i provvedimenti legislativi dell'epoca volti a colpire anche gli eccessi di spesa nell'abbigliamento, nei gioielli, negli onori funerari, nelle manifestazioni ludiche e nelle costruzioni di edifici. Il comune denominatore era, secondo tale letteratura, la reazione contro il lusso. In questa sede si farà ovviamente riferimento solo alla legislazione in tema di cibo.

Alcune di queste disposizioni legislative vennero spesso reiterate. Ciò che risulta anomalo al giurista moderno non era così insolito nel mondo antico. Era principalmente dovuto alle deficienze dell'apparato repressivo e allo iato che ne conseguiva tra il contenuto della legge e quanto in concreto trovava poi applicazione. Per tale ragione era necessario ribadire i divieti o i limiti, pur con estensioni o restringimenti o aggiunte, con nuove espressioni della volontà legislativa.

Introducendo l'argomento delle leggi cibarie, Gellio evidenzia come il diritto arrivò sulla tavola, un ambito da sempre riservato alla disciplina familiare¹¹. Macrobio dal canto suo propone una prospettiva meno obiettiva nel raccontare dell'attività legislativa¹². Con vena polemica l'autore mette in luce l'eccessiva raffinatezza dei pasti che sfociava nel lusso e che fu oggetto di interventi legislativi volti a sanzionare le spese eccessive. Riferisce altresì

⁹ Gellius, *Noctes Atticae* 2.24.

¹⁰ Macrobius, *Saturnalia* 3.17.7-10, che, in 3.17.13, cita Catone come colui che definiva leggi suntuarie le leggi cibarie: *Sylla mortuo Lepidus consul legem tulit et ipse cibariam. Cato enim sumptuarias leges cibarias appellat*.

¹¹ Gellius, *Noctes Atticae* 2.24.1: *Parsimonia apud veteres Romanos et victus atque cenarum tenuitas non domestica solum observatione ac disciplina, sed publica quoque animadversione legumque complurium sanctionibus custodita est*.

¹² Macrobius, *Saturnalia* 3.17.1: *Longum fiat, si enumerare velim quot instrumenta gulae inter illos vel ingenio excogitata sint vel studio confecta. Et hae nimirum causae fuerunt propter quas tot numero leges de coenis et sumptibus ad populum ferebantur, et imperari coepit, ut paten-tibus ianuīs pransitaretur et coenitaretur, sic oculis civium testibus factis luxuriae modus fieret*.

dell'obbligo che fu introdotto di cenare a porte aperte, in modo che potesse essere operato un controllo sociale sugli eventuali eccessi.

Le leggi comiziali operarono fondamentalmente su tre linee: sul numero dei convitati, sulla spesa massima del pasto e sulla decorazione della mensa. In questa sede ci si intende soffermare, in particolare, sui limiti di spesa. Primo atto di questa manovra fu un senatoconsulto dei primi decenni del II secolo a.C., da collocarsi sotto il consolato di Gaio Fannio Strabone e Marco Valerio Messala. Con esso si ordinò alla *nobilitas* di impegnarsi solennemente tramite giuramento a non spendere per la cena più di centoventi assi e a non collocare in tavola più di cento libbre di argenteria:

Gellius, *Noctes Atticae* 2.24.2

Legi adeo nuper in Capitonis Atei coniectaneis senatus decretum vetus C. Fannio et M. Valerio Messala consulibus factum, in quo iubentur principes civitatis, qui ludis Megalensibus antiquo ritu mutitarent, id est mutua inter sese dominia agitent, iurare apud consules verbis conceptis non amplius in singulas cenas sumptus esse facturos, quam centenos vicanosque aeris praeter olus et far et vinum, neque vino alienigena, sed patriae usuros neque argenti in convivio plus pondo quam libras centum inlaturos.

Il limite massimo di spesa era, da un lato, circoscritto ai banchetti organizzati in occasione delle feste Megalesi, ed era, dall'altro, temperato da alcune eccezioni, a seconda del genere di cibi da consumare.

Ed è questo il profilo di maggiore interesse. Il senatoconsulto ammetteva tre prodotti alimentari per i quali il limite di spesa completamente era escluso. Secondo Gellio, a fare eccezione erano olio, farro e vino: per essi non doveva valere nessun massimale. Si tratta in tutti e tre i casi di prodotti agricoli, tra cui il farro. Rimane peraltro incerto se il riferimento sia solo al farro o, in senso estensivo, a tutti i cereali. Pare plausibile – soprattutto in rapporto alla successiva legge Licinia¹³ – che l'esclusione valesse per qualsiasi prodotto cerealicolo. Se così fosse, il farro sarebbe stato menzionato come specie, in quanto costituiva il cereale più antico e uno di quelli più diffusi sulla tavola dei Romani, per indicare sineddochicamente il genere dei cereali.

Secondo Gellio il senatoconsulto avrebbe anche previsto la necessità che il vino in tavola non fosse forestiero. È presumibile che si intendessero

¹³ Cfr. *infra* questo paragrafo.

proteggere i prodotti locali rispetto a quelli importati per contenere le spese di trasporto.

Allo stesso intervento senatoriale sembra accennare anche Plinio il Vecchio, che racconta come venisse proibito di portare in tavola volatili, tranne una sola gallina non ingrassata¹⁴. Il divieto di portare in tavola carne di volatile, tranne una sola gallina, appare coerente con il principio di contenimento della spesa.

Poco dopo il senatoconsulto, le disposizioni vennero versate e integrate nella *lex Fannia cibaria*, dal nome dello stesso console Gaio Fannio Strabone, del 161 a.C. Il provvedimento, inoltre, riprendeva il limite dei cento assi al giorno, ma estendeva i giorni in cui esso si applicava, prevedendolo durante i giochi romani, i Saturnali e altre festività. Stabiliva inoltre dieci giorni al mese in cui si potessero spendere trenta assi e infine un limite ancora inferiore di dieci assi per tutti i rimanenti giorni¹⁵. Meno dettagliatamente rispetto a Gellio, Macrobio riferisce del solo limite dei cento assi¹⁶.

Significativa in tema di cereali risulta essere anche la legge Licinia. Pro-

¹⁴ Plinius, *Naturalis Historia* 10.71.139: *hoc primum primum antiquis cenarum interdictis exceptum invenio iam lege Gai Fanni consulis undecim annis ante tertium Punicum bellum, ne quid volucre poneretur praeter unam gallinam quae non esset attilis, quod deinde caput translatum per omnes leges ambulavit.*

¹⁵ Gellius, *Noctes Atticae* 2.24.3-6: *Sed post id senatus consultum lex Fannia lata est, quae ludis Romanis, item ludis plebeis et Saturnalibus et aliis quibusdam diebus in singulos dies centenos aeris insumi concessit decemque aliis diebus in singulis mensibus tricenos, ceteris autem diebus omnibus denos. Hanc Lucilius poeta legem significat, cum dicit: Fanni centussis misellus. In quo erraverunt quidam commentariorum in Lucilium scriptores, quod putaverunt Fannia lege perpetuos in omne dierum genus centenos aeris statutos. Centum enim aeris Fannius constituit, sicuti supra dixi, festis quibusdam diebus eosque ipsos dies nominavit, aliorum autem dierum omnium in singulos dies sumptum inclusit intra aeris alias tricenos, alias denos.*

¹⁶ Macrobius, *Saturnalia* 3.17.3-5: *Cumque auctoritatem novae legis aucta necessitas imploraret, post annum vicesimum secundum legis Orchiae Fannia lex data est, anno post Romam conditam secundum Gellii opinionem quingentesimo octagesimo octavo. De hac lege Sammonicus Serenus ita refert: Lex Fannia, sanctissimi Augusti, ingenti omnium ordinum consensu pervenit ad populum: neque eam praetores aut tribuni, ut plerasque alias, sed ex omnium bonorum consilio et sententia ipsi consules pertulerunt, cum res publica ex luxuria conviviorum maiora quam credi potest detrimenta pateretur, si quidem eo res redierat, ut gula illecti plerique ingenui pueri pudicitiam et libertatem suam venditarent, plerique ex plebe Romana vino maddi in comitium venirent, et ebrii de rei publicae salute consulerent. Haec Sammonicus. Fanniae autem legis severitas in eo superabat Orchiam legem, quod in superiore numerus tantummodo coenantium cohibebatur, licebatque secundum eam unicuique bona sua inter paucos consumere, Fannia autem etiam sumptibus modum fecit assibus centum: unde a Lucilio poeta festività suae more centussis vocatur.*

mulgata tra il 131 e il 103 a.C., il provvedimento prevedeva massimi di spesa e divieti di certi cibi, con l’indicazione di alcune quantità massime. Gellio non è molto preciso nel riferire della barriera al tipo di cibo e fa riferimento solo a un limite per le carni e per il pesce conservato sotto sale¹⁷.

Sul punto è la descrizione di Macrobio a essere più dettagliata:

Macrobius, *Saturnalia* 3.17.9-10

Ceteris vero diebus, qui excepti non essent, ne amplius daretur adponeretur quam carnis aridae pondo tria et salsamentorum pondo libra et quod ex terra vite arboreve sit natum. Video quid remordeat. Ergo indicium sobrii seculi est ubi tali praescripto legum coercetur expensa coenarum? Non ita est. Nam leges sumptuariae a singulis ferebantur quae civitatis totius vitia corrigerent: ac nisi pessimis effusissimisque moribus viveretur, profecto opus ferendis legibus non fuisset. Vetus verbum est: Leges, inquit, bonae ex malis moribus procreantur.

Nei giorni diversi dalle calende, dalle none e da quelli dei mercati non era consentito mettere in tavola più di tre libbre di carne secca, corrispondenti a circa un chilo e una libbra di pesce conservato sotto sale. Altrove risulta che la legge prevedeva presumibilmente anche un elenco di cibi proibiti, probabilmente i più ricercati, come ghiri, ostriche e uccelli esotici¹⁸.

Secondo la narrazione di Macrobio, erano peraltro ammessi senza limiti di quantità tre prodotti alimentari: *quod ex terra vite arboreve sit natum*. È utile confrontare la triade del senatoconsulto Fannio e cioè olio, farro e vino con questa triade che contempla i prodotti della terra, della vite e degli alberi. Olio e vino, di cui al senatoconsulto, sono prodotti derivati. È evidente che il prodotto della vite sia il vino. Per quanto riguarda l’olio, di cui al senatoconsulto, si tratta di un prodotto derivato delle olive e quindi può ritenersi compreso nei prodotti degli alberi, come anche la frutta e forse anche la verdura. Rimane dunque il farro che sembra potersi identificare,

¹⁷ Gellius, *Noctes Atticae* 2.24.7-10: *cum et carnis autem et salsamenti certa pondera in singulos dies constituisset, quidquid esset tamen e terra, vite, arbore, promisce atque indefinite largita est. Huius legis Laevius poeta meminit in Erotopaegniis. Verba Laevii haec sunt, quibus significat haedum, qui ad epulas fuerat adlatus, dimissum cenamque ita, ut lex Licinia sanxisset, pomis oleribusque instructam: “lex Licinia” inquit “introducitur, lux liquida haedo redditur”. Lucilius quoque legis istius meminit in his verbis: “legem vitemus Licini”.*

¹⁸ Plinius, *Naturalis Historia* 8.57.223: *sicut glires, quos censoriae leges princepsque M. Scaurus in consulatu non alio modo cenis ademere quam conchyliis aut ex alio orbe convectas aves.*

nel dettato della *lex Licinia*, con i prodotti della terra. Alla luce di questo confronto sui prodotti esclusi dal divieto, è possibile intravedere una linea di continuità nella politica legislativa delle leggi cibarie. Da queste condotte riprovate e vietate era esplicitamente escluso il consumo ora del farro, ora di tutto quanto *ex terra... natum*.

Poco importa in questa sede che la legge non abbia incontrato consensi, se, come riferisce Valerio Massimo¹⁹, fu abrogata qualche anno dopo, nel 97, da una legge Duronia. Come fa spesso nell'ambito della sua opera, Macrobio aggiunge, in merito alla *lex Licina*, una valutazione di carattere morale, giudicando ottime le leggi rogate per reagire alla massiccia diffusione del vizio. Avrebbero rappresentato la risposta ideale per una società che aveva ecceduto nel malcostume: *leges bonae ex malis moribus procreantur*.

3. I cereali nell'Editto dei prezzi

Oltre alle leggi cibarie, è oltremodo significativa, in merito alle abitudini alimentari della società romana, una testimonianza giuridica, tramandataci per via epigrafica, pressoché unica nel suo genere, l'*edictum de pretiis rerum venalium*²⁰. Ricostruito sulla base di diversi ritrovamenti epigrafici ed edito per la prima volta da Theodor Mommsen²¹, il noto provvedimento dell'imperatore Diocleziano, collocabile cronologicamente alla fine dell'anno 301,

¹⁹ Valerius Maximus, *Factorum et dictorum memorabilium libri IX* 2.9.5.

²⁰ Sull'unicità del ritrovamento epigrafico, cfr. ora M. BRAMANTE, *Statutum de rebus venalibus. Contributo allo studio dell'Edictum de pretiis di Diocleziano*, Napoli 2019, pp. 223 ss.

²¹ T. MOMMSEN, H. BLÜMNER, *Das Maximaltarif des Diocletian*, Berlin 1893 (seorsum impressum ex CIL, 3, suppl. I, 1902). Cfr. anche i precedenti studi di Mommsen, utili alla ricostruzione dell'editto: T. MOMMSEN, *Das diocletianische Edict über die Waarenpreise*, in *Hermes* 25, 1890, pp. 26 ss.; Id., *A Greek fragment of the Edict of Diocletian from Plataia*, in *Papers of the American School of Classical Studies at Athens* 5, 1886-1890, pp. 302 ss.; Id., *Papers of the American school of classical studies at Athens. The Plataian fragment of the Edict of Diocletian*, in *American Journal of Archaeology* 7, 1891, pp. 54 ss.; Id., *Fragment des diocletianischen Edicts aus Gythion*, in *Mittheilungen des Deutschen Archaeologischen Instituts. Atheinische Abtheilung* 17, 1892, p. 156 s. Se Mommsen utilizzò i 35 frammenti all'epoca noti, in seguito altre edizioni hanno aggiornato il testo alla luce dei nuovi ritrovamenti (in particolare E.R. GRASER ed., *The Edict of Diocletian on Maximum Prices*, in T. FRANK (a cura di), *An economic survey of ancient Rome*, vol. V, Baltimore 1940, rist. 1959, pp. 305 ss. e S. LAUFFER ed., *Diokletians Preisedikt*, Berlin 1971). L'ultima edizione è ritenuta una ricostruzione, allo stato delle conoscenze, definitiva e di essa si terrà conto in questa sede: M. GIACCHERO (a cura di), *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium, in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis*, Genova 1974.

colpisce già solo per le dimensioni colossali dell'iscrizione su pietra, oltre che per il numero di copie che sono state ritrovate diffuse sul territorio dell'impero. Nessun altro documento epigrafico ha infatti un numero così elevato di copie²² con ritrovamenti soprattutto in Asia minore, nelle isole dell'Egeo, a Creta e in Cirenaica²³. Le redazioni non sono sempre identiche le une con le altre e sono state rinvenute anche epigrafi interamente in greco²⁴. Il primo ritrovamento sembra essere stato quello del console inglese a Smirne, William Sherard, che già nel 1709 scoprì la scrittura epigrafica incisa sul lato nord del *buleuterium* di Stratonicea di Caria, nel territorio dell'odierna Turchia²⁵.

Guardandosi all'editto come fonte di produzione²⁶, è evidente che Diocleziano abbia escogitato, nell'ambito del suo disegno di riforme che coinvolgeva anche il versante fiscale e quello monetario²⁷, un nuovo strumento per rendere stabile il sistema economico in un'epoca di grave crisi e di inflazione galoppante²⁸. Con l'editto *de pretiis* l'imperatore fissava infatti un prezzo massimo di vendita per molteplici tipologie di merci e servizi. La previsione di un massimo voleva consentire alle parti, soprattutto in caso di eccesso di offerta, la pattuizione di un prezzo inferiore. L'obiettivo finale era quello di controllare il mercato e i rapporti sociali tramite il potere imperiale²⁹. Quale pena

²² M. GIACCHERO (a cura di), *Edictum* cit., p. 2. Per un'accurata ricostruzione delle edizioni dell'editto, si veda ora M. BRAMANTE, *Statutum* cit., pp. 233 ss.

²³ *Ivi*, p. 35.

²⁴ Sulla controversa questione di quale fosse l'estensione territoriale dell'applicazione dell'editto, redatto nella versione originale in lingua latina, ma tramandatoci anche in una stesura non ufficiale in greco, si veda M. GIACCHERO, *Note sull'Editto-Calmiere di Diocleziano*, Genova 1962, p. 5, 19 ss., 34.

²⁵ H. BLÜMNER, *Inscriptiones*, in *Pauly-Wissowa*, R.-E., vol. V.2, Stuttgart 1905 (ristampa 1987), col. 1949; M. CRAWFORD, *William Sherard and the Prices Edict*, in *Revue numismatique*, 2003, pp. 83 ss.

²⁶ Per uno studio sullo schema tecnico della costituzione, M. BRAMANTE, *Statutum* cit., pp. 91 ss.

²⁷ Al riguardo si veda A. POLICHETTI, *Figure sociali, merci e scambi nell'Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum venalium*, Napoli 2001, pp. 10 ss.

²⁸ Non si trattò del primo tentativo di età romana; infatti, era stato preceduto dai calmieri di Commodo e Treboniano Gallo.

²⁹ Cfr., in particolare, W. WOŁODKIEWICZ, *L'edictum de pretiis di Diocleziano. Il mito dell'onnipotenza del legislatore*, in *Leges sapere. Studia i prace deykowane profesorowi Januszowi Sondlowi w pięćdziesiątą rocznicę pracy naukowej*, Kraków 2008, pp. 687 ss.; il contributo è pubblicato anche in lingua polacca: ID, *Mit omnipotencji prawa stanowionego (uwagi na marginesie edyktu Dioklejana o cenach)*, in ID. (a cura di), *Europa i prawo rzymskie. Szkice z historii europejskiej kultury prawnej*, Warszawa 2009, pp. 304 ss.

comminata per chi eludesse il tetto dei prezzi, vendendo a importi superiori, era prevista addirittura la morte.

Non è facile ricostruire l'impatto del provvedimento³⁰. Dell'epoca ci è stata tramandata la critica di Lattanzio. L'autore cristiano ascrive alla politica economica di Diocleziano non solo l'aggravamento dell'inflazione, ma anche l'abbandono dei campi da parte dei contadini e la carestia³¹. Nonostante manchino ulteriori fonti, è da ritenersi che i prezzi massimi si rivelarono alquanto contenuti per l'epoca e misero in seria difficoltà il commercio in rapporto ai costi di produzione³². Di conseguenza le merci sparirono dai mercati³³. Al contempo la gravità della pena inflitta non distolse i commercianti dalla pratica di vendere clandestinamente sottobanco le merci a costi più alti di quelli elencati nel catalogo imperiale ufficiale o, in alternativa, di ricorrere al baratto. Sembra che il risultato sia stato l'aumento della quantità delle monete coniate e quindi una perdita del loro potere di acquisto. È presumibile, in sostanza, che l'editto non abbia avuto il successo sperato da Diocleziano³⁴. Non è infatti noto quanto a lungo il provvedimento legislativo, così minuziosamente compilato, abbia avuto applicazione, ma, dal silenzio delle fonti successive, è da presumersi che non trovò più attuazione in seguito all'abdicazione di Diocleziano, avvenuta quattro anni dopo, nel 305³⁵. Se così fosse, il calmiera non sarebbe sopravvissuto al suo promulgatore.

Peraltro, l'editto interessa in questa sede non come fonte di produzione, ma di cognizione sulla sua epoca che si pone immediatamente dopo a quella che viene ritenuta convenzionalmente essere la fine del Principato. È soprattutto uno straordinario documento della varietà merceologica dell'e-

³⁰ Per una ricognizione delle posizioni della letteratura al riguardo, si veda M. BRAMANTE, *Contributo allo studio del calmiera di Diocleziano. Origo e qualitas rerum venalium*, in *Archivio storico e giuridico sardo di Sassari* 33, 2018, pp. 18 ss. Sull'andamento dei prezzi in quell'epoca, in particolare dell'oro, e sulla scarsità di informazioni sul costo degli altri beni, si rinvia a E. LO CASCIO, *Crescita e declino. Studi di storia dell'economia romana*, Roma 2009, in particolare p. 247.

³¹ Lactantius, *De mortibus persecutorum* 7.6-7.

³² Cfr., al riguardo, E. FREZOULS, *A propos de la hausse des prix sous Dioclétien. Edictum de pretiis rerum venalium*, in *Mélanges Carcopino*, Paris 1966, pp. 377 ss.

³³ M. GIACCHERO, *Note cit.*, p. 19.

³⁴ Si vedano G. GIANNELLI, S. MAZZARINO, *Trattato di storia romana. II. L'impero romano*, a cura di S. MAZZARINO, Roma 1956, p. 387; F. MERUSI, *Il sogno di Diocleziano. Il diritto nelle crisi economiche*, Torino 2013.

³⁵ M. GIACCHERO, *Note cit.*, p. 19.

poca, oltre ad essere uno strumento preziosissimo per la ricostruzione della storia economica dell'antichità³⁶. Sono elencate circa milletrecento merci o attività lavorative, come manufatti di rame e di ferro, pelli o cuoio e relativi prodotti con essi realizzati, terraglie, avorio e gusci di tartaruga, foraggi, piume, vesti, oro, schiavi, bestie da soma e da tiro, marmi, fiere, carte, cere, piante, oltre a salari dei lavoratori e prezzi di locazione di diversi oggetti³⁷. Lo sforzo di redazione fu verosimilmente colossale. Non sempre peraltro la logica seguita è perfettamente coerente. Infatti, la tipologia di merci sembra sbilanciata a vantaggio di oggetti di uso militare e articoli di lino, là dove invece mancano del tutto, per esempio, utensili di metallo per la casa e altri generi per la cucina, come terrecotte e vetri. Tra gli animali domestici elencati ne risultano inoltre omessi numerosi.

Inequivocabile è peraltro l'importanza che viene attribuita ai generi alimentari, che compaiono all'inizio della tariffa. Essi vengono organizzati, nel provvedimento imperiale, in sei categorie. E di queste sei categorie quella dei prodotti della terra è la prima in assoluto. Seguono vini, olii, carni, pesci e, in ultimo, quale ampio contenitore residuale, *alia*, in cui vengono fatti rientrare verdure, uova, frutta e formaggi.

Non meno rilevante nella sequenza è inoltre che, all'interno della categoria dei *fruges*, i cereali sono enumerati per primi. La struttura dell'editto diocleziano lascia dunque trasparire l'importanza dei cereali nell'alimentazione dell'epoca.

Ora, nell'editto compare il seguente elenco:

(*Edictum Diocletiani* 1.1-8):

I. de frugibus

1.1 <i>frumenti</i>	<i>k.mo (unum)</i>	x	<i>c(entum)</i>
2 <i>hordei</i>	<i>k.mo unum</i>	x	<i>sexa(ginta)</i>
3 <i>centenu(m) sive sicale</i>	<i>k.mo unum</i>	x	<i>sexa(ginta)</i>
4 <i>mili pisti</i>	<i>k.mo unum</i>	x	<i>centu(m)</i>
5 <i>mili integri</i>	<i>k.mo (unum)</i>	x	<i>quinguaginta</i>
6 <i>panicii</i>	<i>k.mo (unum)</i>	x	<i>quinguaginta</i>
7 <i>speltae mundae</i>	<i>k.mo (unum)</i>	x	<i>centum</i>
8 <i>scandulae sive speltae</i>	<i>k.mo (unum)</i>	x	<i>triginta</i>

³⁶ A. POLICHETTI, *Figure cit.*, pp. 9 ss.

³⁷ Per un'analisi dell'ampio repertorio, si veda A. POLICHETTI, *Figure cit.*, p. 41 ss.

È indicata un'ampia varietà di cereali, come il frumento (*frumentum*), l'orzo (*hordeum*), il miglio pestato o intero (*milium pistum et integrum*) e il panico (*panicum*)³⁸. Quindi viene menzionata la spelta, una specie del farro, sia raffinata sia allo stato grezzo.

Tra i *fruges* l'editto enumera anche i legumi³⁹ che erano alquanto diffusi. Columella li qualifica come cibi massimamente graditi⁴⁰. In effetti erano ritenuti un ottimo sostituto della carne, a un prezzo ovviamente più accessibile. Compaiono nell'elenco fave macinate e non macinate (*fabae fressae et non fressae*), lenticchie (*lenticulae*), piselli spezzati e non spezzati (*pisae*

³⁸ Menziona il catalogo M. BRAMANTE, *Contributo* cit., p. 31, per evidenziare che, in esso, non risultano denominazioni indicanti il *locus* di provenienza.

³⁹ Per la menzione di legumi e semi, nell'editto, subito dopo i cereali, si veda *Edictum Diocletiani* 1.9-35:

9 fab(a)e fressae	(unum)	x	centum
10 fabae non fress(a)e	(unum)	x	sexaginta
11 lentic(u)lae	(unum)	x	centum
12 herbiliae	(unum)	x	octoginta
13 pisae fractae	(unum)	x	centum
14 pisae non fractae	unum	x	sexaginta
15 ciceris	(un)um	x	centum
16 hervi	(unum)	x	centum
17 avenae	(unum)	x	triginta
18 faeni Graeci	(unum)	x	centum
19 lupini crudi	(unum)	x	sexaginta
20 lupini cocti	(Ital. s. unum)	x	quattuor
21 fasioli sicci	(unum)	x	centum
22 lini seminis		x	centum quinquaginta
23 (oryz)ae mundaе		x	ducentis
24 (tisana)e mundaе		x	centum
25 (alicae mun)dae		x	ducentis
26 (s)esami	k.mo unum	x	ducentis
27 faen(i) seminis	k.mo unum	x	triginta
28 maedicae seminis	k.mo unum	x	centum quinquaginta
29 cannabis seminis	k.mo unum	x	octoginta
30 viciae siccae	k.mo unum	x	octoginta
31 papaveris	k.mo unum	x	centum quinquaginta
32 cymini mundi	k.mo unum	x	ducentis
33 seminis raphanini	k.mo unum	x	centum quinquaginta
34 sinapis	k.mo unum	x	centum quinquaginta
35 sinapis confectae	Itali(cum) s. unum	x	octo

⁴⁰ Columella, *De re rustica* 2.7.1.

fractae et non fractae), ceci (*ciceres*), fagioli (*fasioli*) e lupini (*lupini*). Al termine dell'elenco dei *fruges* sono elencati anche semi vari.

Diocleziano utilizza diverse unità di misura per calcolare le quantità cui corrisponde un determinato prezzo⁴¹. Oltre al *pondus italicum*, chiamato anche *libra (Ital. po.)*, al numero dei pezzi vengono utilizzati il sestario (*Ital. s.*) e il moggio, in particolare il moggio castrense (*k. mo.*), con cui vengono misurati i cereali, ora con il sestario italico, ora computando i singoli pezzi. Se il moggio italico (*Ital. mo.* o *It. m.*) corrispondeva a quasi 9 litri, il moggio castrense aveva una capacità doppia, equivalente a circa 17 litri⁴². Il sestario corrispondeva invece a un volume d'acqua di 1 volta e 2/3 una libbra e cioè, nel totale, circa mezzo litro.

Da menzionare è anche che il prezzo era indicato, per le diverse quantità previste a seconda del bene, tramite il denario. Tale unità monetaria, indicata nel testo epigrafico con il caratteristico segno x, non era però circolante sul mercato, perché aveva cessato di essere coniata con Diocleziano⁴³. Sembra quindi che fungesse da mero parametro di valore.

Ora, una quantità di circa 17 litri di cereali, tra frumento, orzo, segale o miglio, costava tra 100 a 60 denari: un prezzo molto contenuto se comparato con altri. In particolare, per indicare uno degli oggetti più costosi della tariffa, una libbra di seta colorata con la *purpura* poteva essere venduta per 150.000 denari⁴⁴. Tale stesso prezzo esorbitante era quello stabilito per un leone di prima qualità⁴⁵. Il prezzo massimo variava in ogni caso a seconda se il prodotto fosse grezzo o raffinato o comunque lavorato. Ancora tra i cereali, il miglio pestato costava il doppio (100 denarii) di quello intero (50 denarii). La spelta raffinata aveva persino un prezzo superiore più di tre volte (100 denarii) a quello della spelta grezza (30 denarii). In definitiva, l'indicazione dei prezzi dei singoli beni ci trasmette un insostituibile affresco non solo del rilievo e quindi dei cereali nelle valutazioni del tempo, ma anche una prova del loro prezzo moderato.

⁴¹ Su pesi e misure, cfr. M. GIACCHERO (a cura di), *Edictum* cit., p. 117.

⁴² Sull'unità di misura modio o moggio, cfr. F. HULTSCH, *Castrensis modius*, in *Pauly-Wissowa, R.-E.*, vol. III.2, Stuttgart 1899 (ristampa 1970), col. 1775 s.; R.P. DUNCAN-JONES, *The size of modius castrensis*, in *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 21, 1976, pp. 53 ss.; K.W. HARL, *Coinage in the Roman Economy, 300 B.C. to A.D. 700*, Baltimore-London 1996, in particolare pp. 270 ss.

⁴³ M. GIACCHERO, *Note* cit., p. 39 ss.

⁴⁴ *Edictum Diocletiani* 24,1,1a.

⁴⁵ *Edictum Diocletiani* 32,1,1a.

4. Rilievi conclusivi

Se le fonti letterarie fanno riferimenti frequenti all'uso quotidiano soprattutto di *puls* e pane, nonché al costo contenuto di tali alimenti, le testimonianze giuridiche risultano confermare sia il ruolo di primo piano del farro e dei cereali nell'alimentazione in età repubblicana e nel Principato sia il loro costo accessibile. Il dettato della legislazione contro il lusso, nella misura in cui ci è stata tramandata, prevedeva infatti che il farro e gli altri cereali fossero esclusi da quei severi divieti, formulati per limitare il consumo di determinati prodotti e contenere le spese dei banchetti.

Particolarmente eloquente, in questo ambito, è anche l'editto diocleziano. Il documento enumera più di duecento prodotti alimentari, non solo dedicando alla fissazione dei prezzi massimi di tali beni una buona parte del suo provvedimento legislativo, ma ponendo proprio gli alimenti e, tra di essi, i cereali, in esordio al suo catalogo. I prezzi indicati nella tariffa, ormai agli albori del IV secolo, rafforzano inoltre l'ipotesi del loro costo contenuto.

ROBERTA S. BONINI*

LA RESPONSABILITÀ CIVILE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Secondo l'ultimo rapporto dell'Oms, reso noto in occasione della prima Giornata mondiale della sicurezza alimentare del 7 giugno 2019, ogni minuto 44 persone – più di ventitré milioni all'anno – si ammalano per aver mangiato cibo contaminato e circa 4.700 all'anno perdono la vita. A fronte di questi dati nel nostro Paese si riscontra un limitatissimo ricorso ai rimedi risarcitori nel settore agroalimentare¹. Si tratta di un dato rilevante sicuramente determinato, da un lato, dalla preferenza storicamente accordata al diritto penale e a quello amministrativo nella tutela dei consumatori degli alimenti insalubri o nocivi², dall'altro dall'approccio

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ E. AL MUREDEN, *Danni da consumo di alimenti tra legislazione di settore, principio di precauzione e responsabilità civile*, in *Contratto e impr.*, p. 1501 s.: «in particolare, sotto quest'ultimo profilo l'analisi dei repertori di giurisprudenza testimonia che, in un arco temporale di quasi cinque decenni, si registra un numero di decisioni assai limitato: il noto “caso Saiwa”, un caso analogo recente in cui è stato disposto il risarcimento del danno subito da una persona che aveva contratto un'intossicazione alimentare a seguito del consumo di pancarrè avariato, una fattispecie di intossicazione da botulismo ed una di salmonellosi nella quale, peraltro, il risarcimento non fu conseguito in quanto non fu possibile individuare con sicurezza il danneggiante». L'A., a sua volta, cita, per un'ampia rassegna della casistica giurisprudenziale relativa alla applicazione di sanzioni penali ed amministrative, V. PACILEO, *Il diritto degli alimenti*, Milano 2003, pp. 505 ss.

² M. FERRARI, U. IZZO, *Diritto alimentare europeo*, Bologna 2012, p. 264, parlano di «un panorama europeo che ha visto i danneggiati ricorrere con grande parsimonia allo strumento della responsabilità civile per ottenere il ristoro dei danni legati al consumo di alimenti. (...) Tra i tanti fattori in gioco merita però attenzione, almeno con riferimento ai paesi dell'Europa continentale, la preferenza storicamente accordata al diritto penale e amministrativo, gli strumenti di tutela che hanno intercettato per primi l'esigenza di proteggere i consumatori dagli alimenti insalubri o nocivi, coerentemente con una impostazione storica che in campo alimentare ha visto la severa effettività della sanzione penale preesistere alle regole amministrative, assorbendo in sé molte delle ragioni e alcuni dei presupposti della tutela civile».

rinunciatario del consumatore quantomeno in occasione di modeste intossicazioni alimentari³.

Fatta questa premessa e condiviso il pensiero di coloro che sottolineano come nel settore agroalimentare giochino un ruolo ben più significativo le procedure previste per la prevenzione dei danni rispetto al rimedio risarcitorio⁴, è indispensabile, per affrontare la tematica della responsabilità civile nel settore agroalimentare, soffermarsi sulle particolarità che caratterizzano il relativo prodotto⁵. Nonostante sia certo si tratti di un bene di consumo, a differenza degli altri prodotti, l'alimento, da un lato, non entra semplicemente in contatto con il consumatore, ma ne penetra «la struttura biologica, insinuandosi nel suo stesso organismo»⁶, dall'altro il godimento stesso del bene è strettamente correlato al diritto alla salute, nonché al diritto di autodeterminazione nelle scelte di vita di ciascun individuo⁷.

L'evoluzione culturale sull'alimentazione e sul cibo e l'insorgere di "movimenti" (basti pensare ai vegetariani e ai vegani) tradottisi in veri e propri

³ Cfr. M. GIUFFRIDA, *Etichettatura e responsabilità*, in *I diritti della terra e del mercato agroalimentare*, tomo II, Torino 2016, p. 1450, la quale evidenzia come «inoltre, l'alimento in sé e per sé in genere, salvo casi eccezionali, ha costi modestissimi e il mercato alimentare offre una grande varietà di prodotti equivalenti. Pertanto, il consumatore, anche a fronte di un alimento etichettato in modo inadeguato che gli ha provocato un danno alla salute non particolarmente grave, potrebbe decidere di non agire in giudizio e di orientare la propria scelta verso altri prodotti dello stesso tipo».

⁴ M. FRANZONI, *Responsabilità civile e tutela del consumatore nel settore agroalimentare*, in *Danno e resp.*, 2015, p. 566.

⁵ Cfr. sul diritto al cibo L. COSTATO, voce *Diritto al cibo*, in *Dig. Disc. Priv.*, Sez. Civ., Agg. XI, Milano 2018, pp. 165 ss.

⁶ Cfr. M. GIUFFRIDA, *Etichettatura e responsabilità* cit., p. 1433, secondo la quale la caratteristica essenziale degli alimenti è quella di essere destinati «ad essere ingeriti dall'uomo e, quindi, a diventare parte integrante del suo organismo, consentendogli di continuare a vivere»; A. D'ALESSIO, *La responsabilità del produttore di alimenti tra difetto e sicurezza del prodotto*, in *Resp. civ. e prev.*, 2018, pp. 2016 ss.

⁷ Si parla anche di diritto all'autodeterminazione consumieristica. Cfr. Cass., sez. un., 15 gennaio 2009, n. 794, in *Foro it.*, I, 2009, c. 717; in *Nuova giur. civ. comm.*, I, 2009, p. 776; in *Corr. giur.*, 2009, p. 770; *Danno e resp.*, 2009, p. 853; *Ambiente e sviluppo*, 2010, p. 132 e in *Resp. civ. e prev.*, 2010, p. 11. Cfr. D. ROMANO, *La coltivazione e commercializzazione di OGM fra sicurezza alimentare del consumatore e tutela del mercato unico*, in *Contr. e impr.*, 2018, p. 1474 s.: «viene dunque in rilievo un vero e proprio "diritto all'informazione" posto a tutela dell'autodeterminazione del consumatore [...] Ad essere tutelate sono dunque, al tempo stesso, non soltanto la trasparenza della filiera alimentare, ma anche e soprattutto la libertà del consumatore e il suo diritto al cibo, considerato un vero e proprio diritto culturale e, dunque, umano oltre che sociale».

stili di vita hanno sicuramente enfatizzato questo secondo aspetto tanto che taluno ha affermato che il consumo di alimenti sia suscettibile fra i “dati sensibili” agli effetti della privacy⁸.

In fondo la *ratio* della normativa dettata dal Regolamento UE n. 1169/2011⁹ relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, non è poi così lontana da quella ispiratrice dei principi sulla responsabilità del medico, elaborati nel tempo dalla giurisprudenza e poi recepiti dalla legge n. 219/2017, dove il consenso informato, se da un lato diviene essenziale per evitare al medico di incorrere in responsabilità, dall'altro e soprattutto è lo strumento per la piena realizzazione del principio di autodeterminazione del soggetto nelle cure mediche. In entrambi i casi il diritto all'informazione è funzionale e essenziale per il diritto all'autodeterminazione dell'individuo quale manifestazione di un diritto fondamentale costituzionalmente tutelato: autodeterminazione nelle scelte sulla propria salute come nelle scelte alimentari. Nel settore agroalimentare il consumatore ha quindi diritto non solo di fruire di prodotti non dannosi per la salute o comunque nocivi, ma anche di sceglierli con consapevolezza e cognizione.

La conoscenza di tutte le informazioni relative al prodotto alimentare è dunque imprescindibile non solo per evitare un'alimentazione scorretta e/o dannosa per il consumatore, ma più semplicemente per consentire la realizzazione di un certo stile di vita¹⁰. Nel settore agroalimentare il ruolo della responsabilità civile, a differenza di quella penale, è abbastanza recente. In particolare la direttiva 85/374/CEE del 25 luglio 1985¹¹, recepita

⁸ M. FRANZONI, *Responsabilità civile e tutela del consumatore* cit., p. 563.

⁹ Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE), pubblicato nella GUUE del 22 novembre 2011, n. L 304 e entrato in vigore il 12 dicembre 2011. In data 8 febbraio 2018 è stato pubblicato in Gazzetta ufficiale il D.lgs. 15 dicembre 2017 n. 231 relativo alla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁰ M. FRANZONI, *Responsabilità civile e tutela del consumatore* cit., p. 563.

¹¹ Direttiva CEE 25 luglio 1985, n. 85/374/CEE, Direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi, pubblicata nella G.U.C.E. 7 agosto 1985, n. L 210 ed entrata in vigore il 30 luglio 1985. La direttiva è stata emanata al fine di realizzare il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari e amministra-

con il d.p.r. 24 maggio 1988, n. 224¹², nella sua versione originaria, sull'assunto che il prodotto agricolo sarebbe in quanto tale inidoneo a provocare situazioni dannose (una sorta di intrinseca sicurezza), escludeva dalla propria applicazione i prodotti agricoli e quindi i prodotti naturali del suolo, dell'allevamento, della pesca e della caccia, salvo che non avessero subito una trasformazione con modifica delle loro caratteristiche o per aggiunta di altre sostanze o quando fossero stati sottoposti a confezionamenti di tipo industriale che rendessero difficile il controllo da parte del consumatore.

La direttiva 85/374, come è noto, è stata poi modificata dalla direttiva 99/34/CE del 10 maggio 1999¹³, con la quale, anche al fine di ripristinare la fiducia dei consumatori¹⁴ nella sicurezza della produzione agricola, messa in pericolo dagli eventi che hanno interessato alcuni prodotti di base

tivi degli Stati membri in materia di responsabilità per i danni causati da prodotti difettosi. L'esigenza era fortemente sentita sia in ambito pubblicistico che in quello privatistico e in particolare con riguardo alla responsabilità civile dove era necessario, al fine di eliminare le disparità tra le normative degli Stati membri, idonee a falsare la concorrenza, stabilire regole uniformi a tutela delle imprese stesse e dei consumatori.

¹² Il d.p.r. 224/88, pubblicato nel Suppl. Ord. Gazz. Uff. 23 giugno 1988, n. 146, è stato abrogato dall'art. 146 del d.lgs. 6 settembre 2005, 206, cd. Codice del consumo. Vedi, ora, gli articoli da 114 a 127 dello stesso decreto.

¹³ Direttiva CEE 10 maggio 1999, n. 1999/34/CE, Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 85/374/CEE del Consiglio relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi, pubblicata nella G.U.C.E. 4 giugno 1999, n. L 141 e entrata in vigore il 4 giugno 1999. Cfr. G. NICOLINI, *Danni da prodotti agroalimentari difettosi: responsabilità del produttore*, Milano 2006; M. GIUFFRIDA, *I nuovi limiti ai poteri dell'imprenditore agricolo. Riflessioni in tema di responsabilità*, Milano 2003, p. 222; G. Ponzanelli, *Estensione della responsabilità oggettiva all'agricoltore, all'allevatore, al pescatore e al cacciatore*, in *Danno e resp.*, 2001, pp. 792 ss.; A. GERMANÒ, *La responsabilità del produttore*, in *Trattato breve di diritto agrario* cit., p. 743; S. MASINI, *Corso di Diritto alimentare*, 2008, p. 186; M.G. CUBEDDU, *La responsabilità del produttore per i prodotti naturali*, in *Resp. civ. e prev.*, 1989, p. 808; M. MAZZO, *La responsabilità* cit., pp. 141 ss., la quale, (p. 149) mette in luce le difficoltà pratiche di applicazione delle norme sulla sicurezza dei prodotti con riferimento ai prodotti agricoli naturali, rispetto ai quali è difficile individuare precisamente il responsabile del difetto; M. TAMPONI, *La tutela del consumatore di alimenti: soggetti, oggetto e relazioni*, in AA.VV., *Agricoltura e alimentazione tra diritto, comunicazione e mercato*, Atti del Convegno di Firenze 9-10 novembre 2001, Milano 2003, pp. 304 ss.

¹⁴ L'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare al fine di ristabilire la fiducia dei consumatori, nonché di tutelare la salute degli stessi, è d'altronde il fulcro della normativa del settore agroalimentare. Cfr. M. D'ADDEZIO, *Sicurezza degli alimenti: obiettivi del mercato dell'Unione europea ed esigenze nazionali*, in *Riv. dir. agr.*, I, 2010, p. 379.

(quali l'epidemia di encefalopatia spongiforme bovina)¹⁵, è stata eliminata la possibilità per gli Stati membri di escludere tali prodotti e quindi sancita la responsabilità oggettiva anche per i difetti dei prodotti agricoli, dell'allevamento, della pesca e della caccia¹⁶.

La norma vigente, contenuta nel Codice del consumo e mutuata dalla direttiva comunitaria, risultato della modifica introdotta dal d.lgs. n. 221 del 2007, è ora l'art. 115, comma 2-*bis*, rubricato "Prodotto e produttore", secondo cui «produttore, ai fini del presente titolo, è il fabbricante del prodotto finito o di una sua componente, il produttore della materia prima, nonché, per i prodotti agricoli del suolo e per quelli dell'allevamento, della pesca e della caccia, rispettivamente l'agricoltore, l'allevatore, il pescatore ed il cacciatore»¹⁷.

Se quindi per molto tempo la normativa sulla responsabilità del produttore non era applicabile ai beni di consumo agroalimentari non trasformati, ora non solo è stata attuata la modifica appena ricordata, ma si è verificato, soprattutto al fine di soddisfare da un lato le esigenze dei consumatori del mercato agroalimentare, dall'altro di garantire una concorrenza leale tra i Paesi dell'Unione europea, un intervento *ad hoc* del legislatore comunitario attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002 del 28 gennaio 2002.

Il regolamento, oltre a stabilire i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, ha fissato le procedure nel campo della sicurezza alimentare e istituito l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (art. 22 reg. 178/2002), figura centrale della normativa comunitaria improntata più sul controllo della sicurezza e della prevenzione che sul risarcimento del danno ormai verificatosi.

¹⁵ M. GIUFFRIDA, *Dalla responsabilità dell'imprenditore all'imprenditore responsabile*, in *Riv. dir. agr.*, 2007, p. 557; M. MAZZO, *La responsabilità* cit., p. 143.

¹⁶ Si tratta, tra l'altro, di un'estensione da alcuni criticata. Cfr. F. GIARDINA, *La responsabilità civile del produttore di alimenti*, in *Regole dell'agricoltura del cibo. Produzione agricola, sicurezza alimentare e tutela del consumatore*, Atti del Convegno di Pisa 7-8 luglio 2005, Pisa 2005, p. 105. Cfr. anche O.T. SCOZZAFAVA, *La proposta di direttiva comunitaria sulla responsabilità per danni da prodotti*, in *Giur. merito*, 1977, pp. 1286 ss.

¹⁷ La posizione prevalente ritiene che l'estensione ai prodotti agricoli naturali comprenda necessariamente anche «i prodotti costituiti o derivati da OGM, sia in ragione del principio di equivalenza, sia in ragione del principio di precauzione che sottende anche la direttiva sulla responsabilità per prodotto difettoso». Cfr. M. SABBATINI, *La responsabilità del produttore agricolo e i prodotti Ogm*, in L. PAOLINI (a cura di), *Alimenti, danno e responsabilità*, Milano 2008, p. 75.

Con riferimento alla definizione di alimento, in armonia con l'evoluzione sopra menzionata, l'art. 2, rubricato "Definizione di "alimento" stabilisce che «ai fini del presente regolamento si intende per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE»¹⁸.

Come ho anticipato, nel corso degli anni si sono succedute diverse normative che, entro certi limiti, sono però tra loro permeabili; basti considerare che, dopo aver definito in termini molto ampi il concetto di alimento, il reg. n. 178/2002 all'art. 21, rubricato "Responsabilità", prevede che «le disposizioni del presente capo si applicano salvo il disposto della Dir. 85/374/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1985, relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi»¹⁹.

¹⁸ Non sono compresi: a) i mangimi; b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano; c) i vegetali prima della raccolta; d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE; e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio; f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio; g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971; h) residui e contaminanti; i) i dispositivi medici ai sensi del regolamento (UE) 2017/745 del Parlamento europeo e del Consiglio. Sulla disposizione cfr. I. CANFORA, *Commento all'art. 2*, in *La sicurezza alimentare* cit., pp. 147 ss.

¹⁹ La norma della direttiva richiamata, è ora contenuta nell'art. 127 D.Lgs. 6 settembre 2005, n. 206, rubricata "Responsabilità secondo altre disposizioni di legge", il quale prevede che: «le disposizioni del presente titolo non escludono né limitano i diritti attribuiti al danneggiato da altre leggi». Cfr. M. FRANZONI, *Responsabilità civile e tutela del consumatore* cit., p. 562. Cfr. anche M. GIUFFRIDA, *Dalla responsabilità dell'imprenditore all'imprenditore responsabile* cit., p. 558, il quale sottolinea come l'art. 21 del regolamento faccia espressamente salvo il regime introdotto con la dir. 85/374 del Consiglio e successive modifiche. Sul tema la Corte di Giustizia, con la pronuncia C-183-00 del 25 aprile 2002, in *Foro it.*, IV, 2002, c. 296, annotata da A. Palmieri e R. Pardolesi, *Difetti del prodotto e del diritto privato euro-*

Sul piano della responsabilità civile del produttore nel settore agroalimentare, dunque, la disciplina applicabile sarà quella della direttiva 85/374/CEE relativa a tutti i prodotti di ogni settore dell'economia e quindi anche agli alimenti compresi quelli non trasformati, confluita ora in Italia negli artt. 114 e ss. Cod. cons.²⁰ a cui occorre aggiungere l'art. 3, lett. d) dello stesso Codice che fornisce la definizione di produttore, integrata dalle disposizioni del reg. 178/2002²¹ sulla sicurezza alimentare, nonché, quantomeno, il Regolamento n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Il reg. 178/2002, oltre ad imporre la tutela assoluta del consumatore dai rischi derivanti dalla immissione

peo, ha affermato che la salvezza di altri sistemi di responsabilità deve intendersi nel senso che è possibile applicare altri sistemi purché gli stessi si basino su elementi diversi, come la garanzia dei vizi occulti o la colpa. Per la ricostruzione del dibattito dottrinale cfr. G. Ponzanelli, *Dal Biscotto alla "mountain bike": la responsabilità da prodotto difettoso in Italia*, in *Foro it.*, I, c. 258.

²⁰ Decreto legislativo, 6 settembre 2005, n. 206. Per un'analisi del Codice del consumo, tra i tanti, cfr. G. ALPA, *Il codice del consumo (commento al d.lgs. 6 settembre 2005, n. 206)*, in *Contratti*, 2005, pp. 1017 ss.; L. ROSSI CARLEO, *La codificazione di settore: il codice del consumo*, in *Rass. Dir. civ.*, 2005, pp. 879 ss.; G. ALPA, L. ROSSI CARLEO, *Codice del consumo, commentario*, Napoli 2005.

²¹ La bibliografia sulla normativa è vasta: si veda, oltre a quella già citata, L. COSTATO, *Dal diritto agrario al diritto agroalimentare*, in E. ROOK BASILE e A. GERMANÒ (a cura di), *Agricoltura ed alimentazione tra diritto, comunicazione e mercato*, Atti del convegno Idaic in onore di "Gian Gastone Bolla", Milano 2003, p. 315; ID., *Compendio di diritto alimentare*, Padova, 2004; ID., *Dal diritto agrario al diritto agroalimentare. Un percorso ricostruttivo*, in *Agricoltura Istituzioni Mercati*, 2004, n. 3, p. 119; E. ROOK BASILE, A. MASSART, A. GERMANÒ (a cura di), *Prodotti agricoli e sicurezza alimentare* cit.; F. ADORNATO, *Sicurezza alimentare e Autorità indipendenti*, in *Agricoltura Istituzioni Mercati*, 2004, n. 3, p. 227; F. ALBISINNI, *Luoghi e regole del diritto alimentare: il territorio tra competizione e sicurezza*, in *Dir. e giur. agr. e amb.*, 2004, p. 201; A. JANNARELLI, *La qualità dei prodotti agricoli: considerazioni introduttive ad un approccio sistematico*, in *Dir. e giur. agr. e amb.*, 2004, p. 5; ID., *Legislazioni agro-alimentari extraeuropee e adeguamenti agli obblighi Wto*, in *Riv. dir. agr.*, I, 2005, p. 3 e in E. CASADEI e G. SGARBANTI, *Il nuovo diritto agrario comunitario*, Atti del convegno organizzato in onore del Prof. Luigi Costato in Ferrara-Rovigo, 19-20 novembre 2004, Milano 2005, p. 299; F. ADORNATO, *La sicurezza alimentare tra mercato unico e diritto comune europeo*, in *Riv. dir. agr.*, 4, I, 2005, p. 761; ID., *Biotechnologie, sicurezza alimentare e politiche agricole*, in S. PICCININI (a cura di), *Aspetti del biopotere: gli organismi geneticamente modificati*, Napoli 2005; E. ROOK BASILE e A. GERMANÒ, *La sicurezza dei prodotti alimentari*, in E. ROOK BASILE e A. GERMANÒ (a cura di), *Il diritto alimentare tra comunicazione e sicurezza dei prodotti*, Torino 2005, p. 223; C. MAGLI, *Il danno da alimenti tra responsabilità del produttore e stile di vita del consumatore*, Milano 2018; A. MILETTI, *Gli strumenti civilistici a tutela del consumo nel settore agroalimentare*, in *Il dir. dell'agricoltura*, 2018, pp. 23 ss.

in commercio degli alimenti (l'art. 14 contiene un'esplícita definizione dei requisiti per considerare un alimento accettabile), attribuisce a tutti gli operatori del settore una posizione di garanzia reciproca, imponendo obblighi di trasparenza e cooperazione (art. 18) e compiti di vigilanza sul rispetto della legislazione alimentare in tutte le sue fasi (produzione, trasformazione e distribuzione dei cibi, art. 17, I comma).

Ai prodotti alimentari, dunque, saranno applicabili, oltre alle disposizioni specifiche in materia di sicurezza alimentare, anche le regole sulla responsabilità oggettiva, sulla prova liberatoria, sulla prescrizione, sulla decadenza, sulla limitazione del risarcimento del danno e sostanzialmente tutte le norme della Parte IV, Titolo II, del D.Lgs. 6 settembre 2005, n. 206, c.d. Codice del Consumo.

Si tratta di un coordinamento indispensabile poiché «quando si tratta di prodotti agricoli o alimentari, le direttive sulla responsabilità per prodotto difettoso non possono essere studiate in modo isolato»²².

L'obiettivo perseguito dalla normativa comunitaria in tema di responsabilità del produttore, al fine di tutelare efficacemente il consumatore finale²³, nonché la concorrenza nel mercato comunitario²⁴, è stato quello di armonizzare le regole degli Stati membri in materia di danni causati da vizi o difetti del prodotto²⁵, prevedendo un'imputabilità oggettiva²⁶ – così alleg-

²² A. GERMANÒ, E. ROOK BASILE, *La disciplina comunitaria ed internazionale del mercato dei prodotti agricoli*, Torino 2002, p. 747.

²³ Cfr. A. JANNARELLI, *Dal prodotto agricolo all'alimento: la globalizzazione del sistema agro-alimentare ed il diritto agrario*, in E. ROOK BASILE, A. MASSART, A. GERMANÒ (a cura di), *Prodotti agricoli e sicurezza alimentare* cit., p. 175; L. COSTATO, *Note introduttive*, in *La sicurezza alimentare nell'Unione europea* cit., p. 114; V. RUBINO, *Responsabilità da prodotto difettoso, regole di mercato e diritto internazionale privato europeo: quale tutela per il consumatore nell'epoca della globalizzazione produttiva?*, in *Riv. dir. agr.*, 2015, p. 566.

²⁴ L. SALVI, *La comunicazione del rischio nella disciplina della sicurezza alimentare, tra informazione, tutela e mercato*, in *Riv. dir. agr.*, 2013, p. 460, evidenzia come la duplice ottica "tutela-mercato" si riscontra alla base della disciplina generale in materia di sicurezza alimentare dettata dal reg. n. 178/2002, il quale è volto a garantire da un lato la tutela dei consumatori, dall'altro la libera circolazione degli alimenti.

²⁵ La lettura dei considerando permette, infatti, di chiarire che l'intento perseguito a livello europeo consiste nel superamento dei modelli di tutela emersi nei singoli ordinamenti giuridici, poiché «le disparità esistenti fra tali legislazioni possono falsare il gioco della concorrenza e pregiudicare la libera circolazione delle merci all'interno del mercato comune, determinando disparità nel grado di protezione del consumatore contro i danni causati alla sua salute e ai suoi beni da un prodotto difettoso».

²⁶ Cfr. VIII *considerando*.

gerendo l'onere probatorio a carico del consumatore (che potrà limitarsi a dimostrare il danno²⁷, il difetto e il nesso causale)²⁸ –, ma ammettendo in determinati casi cause di esonero della responsabilità a favore del produttore e/o del soggetto comunque ritenuto responsabile, quali la conformità del bene a norme imperative ovvero il concorso colposo del danneggiato nella causazione del danno²⁹.

²⁷ Non bisogna infatti dimenticare che affinché sorga in capo al produttore l'obbligo risarcitorio è necessario che un danno si sia realizzato, non essendo invece sufficiente l'aver messo in circolazione un prodotto difettoso.

²⁸ L'onere probatorio in capo al danneggiato è disciplinato dall'art. 4 della Direttiva 85/374/CEE: «il danneggiato deve provare il danno, il difetto e la connessione causale tra difetto e danno». Il grande vantaggio è quindi quello di non essere necessaria la prova della colpa del produttore, «in tal modo aumentando le possibilità di successo giudiziario della parte debole del rapporto di consumo». Cfr. V. PACILEO, *Il diritto degli alimenti*, Milano 2003, p. 566.

²⁹ La natura oggettiva della responsabilità del produttore di alimenti in ordine ai danni causati da prodotti difettosi (nella specie delle fette di pancarrè che avevano causato a parte attrice un'intossicazione alimentare e che presentavano un evidente stato di avaria) è stata ribadita dal Giudice di Pace di Palermo nel 2011, il quale, a riprova dell'importanza della arcinota sentenza Saiwa – in realtà assai risalente rispetto alla normativa ora in vigore – la cita quale «precedente giurisprudenziale conforme»: «La tutela prevista a favore del consumatore in materia di danno da prodotti difettosi dal D.P.R. n. 224/1988 – emanato in attuazione della direttiva CEE numero 85/374 ed oggi contenuta nel Codice del Consumo di cui al Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, n. 206 – configura, infatti, in capo al produttore o all'importatore del prodotto nella Comunità europea, relativamente ai danni da c.c. prodotto difettoso, una responsabilità di natura oggettiva, fondata non sulla colpa, ma sulla riconducibilità causale del danno alla presenza di un difetto nel prodotto. In particolare, l'art. 114 Cod. Consumo dispone che il produttore è responsabile del danno cagionato da difetti del suo prodotto, mentre l'art. 117 del predetto codice prevede che il prodotto è difettoso quando non offre la sicurezza che ci si può legittimamente attendere tenuto conto di tutte le circostanze, tra cui: “a) le sue caratteristiche palesi; b) l'uso al quale il prodotto può essere ragionevolmente destinato e i comportamenti che, in relazione ad esso, si possono ragionevolmente prevedere”. [...] Orbene, all'esito dell'istruzione dibattimentale, si ritiene sufficientemente dimostrata in giudizio la responsabilità da prodotto difettoso in capo alla società convenuta, ed in tal senso ci si riporta ad un precedente giurisprudenziale conforme (Cass. Civ. 1270/64, in *Foro it.*, 1965, I, c. 2098), ove la Suprema Corte ha affermato la responsabilità extracontrattuale, ex art. 2043 c.c., del produttore, con riferimento alla particolare natura del prodotto costituito da un pacchetto di biscotti sigillati, che tuttavia avevano procurato al consumatore malessere e vari disturbi». Cfr. Giud. Pace Palermo, 4 marzo 2011, in *Foro it.*, 2012, I, c. 577; in *Danno e resp.*, 2011, p. 682; *ivi*, 2012, p. 78, con nota di A.L. Bitetto; in *Corr. merito*, 2011, p. 585 e in *Resp. civ.*, 2011, p. 390.

Come noto, infatti, prima di questi interventi legislativi, ciascun ordinamento disponeva di una propria disciplina³⁰ tanto in ambito contrattuale

³⁰ La responsabilità da prodotto difettoso, infatti, era disciplinata in modo disomogeneo nei vari ordinamenti, nei quali a volte era ricondotta nell'ambito della responsabilità contrattuale altre in quello della responsabilità aquiliana. Così in Francia, seguendo un percorso simile a quello sviluppatosi negli Stati Uniti, la responsabilità per danno da prodotto difettoso era disciplinata attraverso il modello della responsabilità contrattuale; in Italia e in Germania, invece, la responsabilità da prodotto difettoso era sussunta nell'alveo della responsabilità aquiliana. In Italia, in particolare, in assenza di una norma *ad hoc* dottrina e giurisprudenza hanno cercato, al fine di ridurre le problematiche relative all'individuazione della colpa, di ricondurre questa responsabilità alle ipotesi previste dal c.c. agli artt. 2049, 2050, 2051, anche se la fattispecie è stata poi ricondotta definitivamente nello schema della responsabilità *ex art.* 2043 c.c. Sul punto emblematico il noto caso Saiwa (Cass., 25 maggio 1964, n. 1270, in *Foro it.*, I, 1965, c. 2098; *ivi*, 1966, V, c. 13, con nota di F. Martorano, *Sulla responsabilità del fabbricante per la messa in commercio di prodotti difettosi*), considerato ancora oggi un *leading case* in materia, nel quale venne riconosciuta la responsabilità di tipo aquiliano dell'impresa dolciaria – in risposta ai dubbi aperti dagli artt. 2053 c.c. e 2054, comma 4, c.c., che imputano la responsabilità del danno da vizio di costruzione dei veicoli e da rovina di edifici ai proprietari – per i disturbi gastrointestinali sofferti da una coppia di coniugi a causa dell'ingestione di biscotti rilevatesi poi avariati (i biscotti erano avariati per diretta ammissione della stessa Saiwa, che aveva provveduto a sostituirli con un'altra scatola che si accertò anch'essa avariata, ma solo dopo che i biscotti mangiati avevano procurato un'enterocolite febbrile conseguente all'ingestione del prodotto adulterato). In particolare la Corte di Cassazione riconobbe la presenza di una presunzione di colpa in capo al produttore dato che il danno era originato causalmente dal prodotto che, per le modalità di conservazione e di distribuzione, era certo non avesse subito alterazioni nella fase di vendita al dettaglio. Insomma poiché i biscotti erano stati venduti in confezioni sigillate, il difetto del prodotto non poteva che risalire al produttore. Nessuna responsabilità fu invece imputata al dettagliante proprio perché il prodotto era contenuto in una confezione sigillata. Sempre nel settore alimentare si è accertata la responsabilità *ex art.* 2043 c.c. della società produttrice della Coca-Cola per i danni sofferti dal consumatore in conseguenza dell'esplosione sul banco della bottiglia, cfr. Trib. Savona, 31 dicembre 1971, in *Giur. it.*, I, 2, p. 710. La responsabilità *ex art.* 2043 c.c. fu riconosciuta – sempre prima del varo del d.p.r. 224/1998 (la vicenda si verificò nel 1984) – anche nel caso di una bottiglietta di succo di mirtillo il cui tappo esplose in faccia all'acquirente nella fase di apertura, provocandogli una lesione alla retina; nel caso di specie il vizio del prodotto fu rinvenuto nella sua insufficiente pastorizzazione, causa dei processi fermentativi che avevano causato l'esplosione durante l'apertura della bottiglia. Cfr. Cass., 20 aprile 1995, n. 4473, in *Foro it.*, Rep. 1995, voce *Danni civili*, n. 224 che ha confermato il giudizio di secondo grado App. Roma 30 luglio 1992 (la sentenza, tra l'altro era stata impugnata solo in punto liquidazione del danno). Entrambe le sentenze sono riprodotte in *Resp. civ. e prev.*, 1996, p. 672, con nota di A. De Berardinis, *La responsabilità extracontrattuale per danno da prodotti difettosi*. Una vicenda simile è stata invece affrontata dopo l'entrata in vigore del d.p.r. 224/1998 e riguardava lo scoppio di una bottiglia d'acqua minerale presa dal consumatore in un bancone di vendita *self-service*. Anche in questa ipotesi il giudi-

che in quello extracontrattuale (quest'ultimo incentrato sul criterio soggettivo di imputazione per colpa) che mise ben presto in luce l'inadeguatezza della tutela offerta al consumatore soprattutto nel settore agroalimentare³¹.

La scelta legislativa di un sistema di responsabilità extracontrattuale di natura oggettiva va condivisa perché gli incidenti che si producono nel settore dei prodotti difettosi – compresi gli alimenti – presentano delle caratteristiche che non avrebbero potuto essere affrontate efficacemente attraverso una disciplina di tipo contrattuale; infatti molto spesso il consumatore o utilizzatore non acquista il prodotto direttamente dal produttore e quindi non ha un rapporto contrattuale con esso; inoltre il danno potrebbe essere subito anche da un consumatore che non sia acquirente³².

La nuova responsabilità ha carattere “oggettivo e relativo”³³: in presen-

ce riconobbe la natura difettosa del prodotto e la conseguente responsabilità del produttore, avendo altresì riscontrato l'assenza di un uso anomalo da parte del consumatore della bottiglietta stessa. Cfr. Trib. Roma, 17 marzo, 1998, in *Foro it.*, I, 1998, pp. 3665 ss., con nota di A. Palmieri, *Dalla “mountain bike” alla bottiglia d'acqua minerale: un nuovo capitolo per un'opera incompiuta*: «una bottiglietta d'acqua che scoppia improvvisamente presenta un grado di sicurezza incompatibile con quello che ragionevolmente un normale consumatore può attendersi allorché si reca in un supermercato e prende il prodotto da un bancone self-service. [...] Nessun uso anomalo è pertanto riconoscibile nella fattispecie, ove invece appare evidente l'anormale insicurezza della bottiglia presa dall'attore, atteso che l'uso consueto della stessa sopra descritto è logicamente incompatibile [...] con la possibilità che la bottiglia d'acqua scoppi nelle mani di colui che è destinato ad acquistarne la normale disponibilità». In giurisprudenza, con riferimento all'applicabilità delle regole della responsabilità aquiliana anche nel settore alimentare cfr. anche Cass., 13 gennaio 1981, n. 294, in *Foro it.*, I, 1981, c. 1325 e Cass., 20 luglio 1979, n. 4352, in *Resp. civ. prev.*, 1980, p. 84. In dottrina cfr. P. TRIMARCHI, *Rischio e responsabilità oggettiva*, Milano 1961, pp. 12 ss.; C. CASTRONOVO, *La responsabilità del produttore*, Milano 1979, pp. 69 ss.

³¹ Nonostante le significative differenze che caratterizzavano i diversi sistemi giuridici in ognuno la dottrina e la giurisprudenza hanno dovuto constatare l'inadeguatezza del complesso di norme in materia rispetto ad un fenomeno all'epoca nuovo, determinato anche dalla produzione su larga scala ed al conseguente consumo di massa.

³² P. TRIMARCHI, *La responsabilità civile: atti illeciti, rischio, danni*, Milano 2017, p. 407. Cfr. anche S. MASINI, *Corso di diritto alimentare* cit., p. 186 che evidenzia come il danno riconducibile all'ingestione di un alimento possa prescindere dal fatto che il danneggiante abbia altresì proceduto all'acquisto del prodotto.

³³ G. ALPA, *Il diritto dei consumatori*, Bari 1999, p. 372. La qualificazione in termini di responsabilità oggettiva è affermata dal considerando 2, Direttiva 85/374/CEE: «considerando che solo la responsabilità del produttore, indipendente dalla sua colpa, costituisce un'adeguata soluzione del problema, specifico di un'epoca caratterizzata dal progresso tecnologico, di una giusta attribuzione dei rischi inerenti alla produzione tecnica moderna». Ritiene non del tutto corretta l'affermazione comune secondo cui al produttore farebbe cari-

za di un danno conseguente all'esistenza di un difetto del prodotto, essa è svincolata dall'accertamento di una colpa; si richiede così «il solo rapporto di causalità fra il fatto proprio e l'altrui evento dannoso, rapporto a sua volta fondato “sulla regolarità statistica che rende prevedibile un dato effetto come conseguenza del verificarsi di una causa”»³⁴; si basa insomma sulla difettosità del prodotto e presuppone una valutazione sulla sua sicurezza, che assume come punto di riferimento lo *standard* fissato dalle norme generali sulla sicurezza dei prodotti oppure quello più specifico di volta in volta delineato dalle normative di settore dettate con riferimento a determinate categorie di prodotti, come accade, tra l'altro, per i prodotti alimentari³⁵.

Vengono così sottratti all'area della responsabilità per colpa i danni causati dalla messa in circolazione a titolo oneroso dei prodotti difettosi, alimenti (trasformati e non trasformati) compresi³⁶; si tratta però solo di una limitazione, dovendosi ad essa ricorrere nelle ipotesi in cui il danno non derivi da un prodotto difettoso, ma direttamente dall'esercizio dell'attività imprenditoriale e/o agricola, restando sempre in capo all'imprenditore l'obbligo di agire diligentemente. D'altronde è lo stesso Codice del consumo (art. 117), laddove prescrive che un prodotto è difettoso «quando non offre la sicurezza che ci si può legittimamente attendere tenuto conto di tutte le circostanze» nonché quando «non offre la sicurezza offerta normalmente dagli altri esemplari della medesima serie», a imporre al produttore l'obbligo della massima diligenza nell'esercizio della sua attività.

co una responsabilità oggettiva P. BORGHI, *La responsabilità del produttore per prodotto difettoso*, in L. COSTATO, P. BORGHI, S. RIZZIOLI, V. PAGANIZZA, L. SALVI, *Compendio di diritto alimentare*, Milano 2017, p. 28.

³⁴ G. PONZANELLI, *Dal Biscotto alla “mountain bike”: la responsabilità da prodotto difettoso in Italia*, in *Foro it.*, I, c. 257, a sua volta citando F. GALGANO, *Responsabilità del produttore*, in *Contr. e impr.*, 1986, p. 998.

³⁵ E. AL MUREDEN, *Danni da consumo di alimenti* cit., p. 1503, il quale specifica che «per quanto concerne il settore alimentare, l'art. 102, comma 6°, c. cons., sancisce che “le disposizioni” del titolo relativo alla “sicurezza dei prodotti” non si applicano ai prodotti alimentari di cui al reg. (CE) n. 178/2002, visto che lo stesso regolamento appena indicato prevede requisiti di sicurezza più specifici (artt. 14 e 21 del reg. (CE) n. 178/2002). A ciò si deve aggiungere che, oltre alla disciplina “orizzontale” sulla sicurezza alimentare, occorre talvolta fare riferimento anche a regole proprie di particolari categorie di alimenti: così, ad esempio, quando vengono in considerazione prodotti come il latte o le uova, le regole pubblicistiche sulla sicurezza degli alimenti dovranno essere integrate con quelle, più specifiche, dettate con riferimento a queste particolari categorie».

³⁶ M. GIUFFRIDA, *Dalla responsabilità dell'imprenditore all'imprenditore responsabile* cit., p. 553 e ID., *I nuovi limiti ai poteri dell'imprenditore agricolo* cit., p. 238.

Poiché la disciplina della responsabilità civile nel settore alimentare si basa anche sulla normativa in tema di prodotto difettoso è necessario analizzarne i tratti principali.

A norma dell'art. 115 Cod. cons. per prodotto si intende ogni bene mobile, anche se incorporato in un altro bene mobile e immobile, qualsiasi ne sia la natura e lo scopo a cui venga destinato, compresi – come abbiamo già ribadito – i beni alimentari anche laddove costituiti da prodotti agricoli del suolo e di allevamento, prodotti della caccia e della pesca, anche se non trasformati.

L'art. 117 Cod. cons., I comma, (art. 6 della direttiva), stabilisce poi che un prodotto è difettoso quando non offre la sicurezza che può da esso legittimamente attendersi³⁷ tenuto conto di tutte le circostanze, tra cui: *a)* il modo in cui il prodotto è stato messo in circolazione, la sua presentazione, le sue caratteristiche palesi, le istruzioni e le avvertenze fornite; *b)* l'uso al quale il prodotto può essere ragionevolmente destinato e i comportamenti che, in relazione ad esso, si possono ragionevolmente prevedere; *c)* il tempo in cui il prodotto è stato messo in circolazione³⁸. Al II e al III comma è inoltre stabilito, rispettivamente, che un prodotto non può essere considerato difettoso per il solo fatto che un prodotto più perfezionato sia stato in qualunque tempo messo in commercio e che un prodotto è difettoso se non offre la sicurezza offerta normalmente dagli altri esemplari della medesima serie³⁹.

³⁷ Sul concetto di prodotto difettoso cfr. P. TRIMARCHI, *La responsabilità civile* cit., pp. 409 ss.

³⁸ In giurisprudenza sulla nozione di prodotto difettoso *ex* art. 117 Cod. cons., cfr. Cass., 20 novembre 2018, n. 29828, in Banca dati online *Pluris*: «Ai sensi dell'art. 117 del d.l.gs. n. 206 del 2005 (cd. codice del consumo), come già previsto dall'art. 5 d.P.R. n. 224 del 1988, il livello di sicurezza al di sotto del quale il prodotto deve ritenersi difettoso non corrisponde a quello della sua innocuità, dovendo piuttosto farsi riferimento ai requisiti di sicurezza generalmente richiesti dall'utenza in relazione alle circostanze tipizzate dalla suddetta norma, o ad altri elementi valutabili ed in concreto valutati dal giudice di merito, nell'ambito dei quali rientrano anche gli standard di sicurezza eventualmente imposti da normative di settore».

³⁹ Cfr. P. TRIMARCHI, *La responsabilità civile* cit., p. 410: «opportunamente la legge precisa poi che un prodotto non può essere considerato difettoso per il solo fatto che un prodotto più perfezionato sia in qualunque tempo messo in commercio (art. 117, co. 2, cod. cons.) in riferimento non solo ai prodotti più perfezionati introdotti successivamente, ma anche a quelli eventualmente già presenti in commercio, è stato introdotto dal decreto legislativo italiano andando al di là di quanto previsto dalla direttiva comunitaria che si trattava di attuare, e il principio è stato poi accolto dalla successiva direttiva relativa alla sicurezza generale dei prodotti».

Diviene indispensabile, al fine di superare le difficoltà interpretative dovute al fatto che il concetto di difettosità non sia stato elaborato specificatamente per gli alimenti, coordinare la suddetta normativa con quella dettata dal reg. 178/2002, nucleo essenziale della normativa in materia di sicurezza alimentare, caratterizzato, diversamente dalla legislazione in tema di responsabilità, valevole per ogni prodotto, da una spiccata sensibilità per le problematiche relative al cibo⁴⁰.

In proposito l'art. 14 del Reg. n. 178/2002, definendo i requisiti di sicurezza degli alimenti e identificando l'alimento a rischio⁴¹, si rivela una norma essenziale anche ai fini dell'elaborazione della nozione di responsabilità civile nel settore agroalimentare⁴².

Premesso che gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato, la disposizione specifica che gli stessi sono considerati a rischio se sono dannosi per la salute o se sono inadatti al consumo umano. Per determinare se un alimento sia a rischio – prosegue la norma – occorre prendere in considerazione le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione, nonché le informazioni messe a disposizione dell'utente, comprese quelle riportate sull'etichetta o comunque generalmente accessibili, relative al modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

In questa parte la disposizione non è in verità molto diversa da quanto stabilito dal Codice del consumo con riferimento al prodotto difettoso⁴³.

Sicuramente più significativo è il IV par. dove vengono definiti i requisiti per determinare se un alimento sia dannoso per la salute; in particolare

⁴⁰ Si ricordi che il regolamento n. 178/2002 costituisce un'ipotesi in cui il legislatore comunitario ha ritenuto opportuno dettare norme di sicurezza specifiche (per i prodotti alimentari) e quindi da applicare al posto della direttiva sulla sicurezza generale dei prodotti n. 2002/95.

⁴¹ S. MASINI, *Corso di diritto alimentare* cit., p. 156: «l'analisi del rischio viene assunta quale fondamento per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti, prevedendo, in successione metodologica, l'articolazione nelle tre fasi della valutazione, gestione e comunicazione, concorrenti nella definizione di provvedimenti a tutela della salute, sulla base di pareri forniti in modo indipendente, obiettivo e trasparente oltre che basati sulle informazioni e sui dati scientifici disponibili».

⁴² E. ROOK BASILE, *Sicurezza e responsabilità nella filiera alimentare* cit., pp. 438 ss. Sulla disposizione cfr. F. BRUNO, *Commento all'art. 14*, in *La sicurezza alimentare nell'Unione europea* cit., pp. 246 ss.

⁴³ E. ROOK BASILE, *Sicurezza e responsabilità nella filiera alimentare* cit., p. 439.

occorre prendere in considerazione non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma⁴⁴, ma anche su quella dei discendenti; i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento; la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

In omaggio al principio di precauzione, infine, l'art. 14 prevede l'estensione dell'insicurezza di un alimento a tutta la partita o lotto in cui lo stesso sia compreso (par. 6); che gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono considerati sicuri in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime (par. 7); che il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporne il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio (par. 8); che in assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, purché tali disposizioni siano formulate e applicate nel rispetto del Trattato, in particolare degli articoli 28 e 30 del medesimo (par. 9).

La legittimazione attiva non è attribuita solo al consumatore⁴⁵, ma più in generale all'utente inteso sia nella sua accezione di acquirente finale del

⁴⁴ I danni cagionati dal prodotto alimentare possono essere di due tipi: danni immediati e danni a lungo termine. I primi si caratterizzano per essere percepibili da parte del danneggiato al momento stesso dell'assunzione o poco dopo, consistendo in avvelenamenti o intossicazioni dovuti all'ingestione di cibi non idonei all'alimentazione umana o semplicemente deteriorati; i danni a lungo termine, al contrario, non sono percepiti al momento dell'assunzione dell'alimento consistendo in patologie (allergie o tumori) che sorgono nel corso di lunghi periodi di tempo ed a seguito della continua assunzione di un prodotto per effetto del processo di «bioaccumulo». Sul punto cfr. E. AL MUREDEN, *Danni da consumo di alimenti* cit., p. 1496 s., che parla di «danni immediati» e di «danni ritardati». L'A. parla altresì «dei danni da sviluppo, ossia quelli che emergono solo dopo l'immissione sul mercato, come conseguenza del tutto inattesa del consumo di un determinato alimento» e specifica come «quest'ultimo problema è stato sollevato, in particolare, con riferimento alla produzione e commercializzazione dei cd. alimenti nuovi (*novel food*) e di quelli geneticamente modificati (OGM)».

⁴⁵ Sulla nozione di consumatore di alimenti si veda M. TAMPONI, *La tutela del consumatore di alimenti* cit., pp. 301 ss. e la bibliografia *ivi* citata.

bene, sia in quella di acquirente e poi distributore⁴⁶; la disciplina prescinde dal titolo con cui il soggetto danneggiato abbia ottenuto la materiale disponibilità del prodotto.

Attraverso l'esame delle normative (Codice del consumo e reg. 178/2002) è poi possibile individuare le figure soggettive cui imputare l'eventuale responsabilità per i danni causati dai prodotti alimentari, tra le quali, primeggia la posizione del produttore⁴⁷, ossia il fabbricante del prodotto, il fornitore del servizio, il suo intermediario, l'importatore da Paesi extra UE o, infine, il distributore quando costui identifica il prodotto con il proprio nome o segno⁴⁸.

Ad esso deve essere equiparato l'ultimo fornitore laddove, nel caso in cui il produttore non sia stato individuato, si rifiuti di rivelarne il nome: l'art. 116 del Codice del Consumo, infatti, prevede tale responsabilità se il fornitore «che abbia distribuito il prodotto nell'esercizio di un'attività commerciale», abbia «omesso di comunicare al danneggiato, entro il termine di tre mesi dalla richiesta, l'identità e il domicilio del produttore o della persona che gli ha fornito il prodotto». La possibilità di imputare la responsabilità direttamente al soggetto intermediario nel commercio – ad avviso della Corte di Giustizia⁴⁹ – infatti, avrebbe sicuramente agevolato l'azione legale del danneggiato, ma «tale facilitazione sarebbe pagata a caro prezzo, sollecitando ciascun operatore ad assicurarsi tanto da provocare un notevole rincaro dei prodotti oltre a determinare un significativo incremento dei ricorsi, sì che la scelta di individuare il produttore (...)

⁴⁶ U. CARNEVALI, voce *Responsabilità del produttore*, in *Enc. del dir.*, Aggiorn. II, Milano 1998, p. 942.

⁴⁷ Art. 114 Cod. Cons. «*Responsabilità del produttore*»: il produttore è responsabile del danno cagionato da difetti del suo prodotto.

⁴⁸ Sulle figure soggettive cui imputare la responsabilità del produttore ricavabili dal codice del consumo in comparazione con le figure soggettive del reg. 178/2002, v. E. ROOK BASILE, *Sicurezza e responsabilità nella filiera alimentare* cit., p. 446.

⁴⁹ Sul punto cfr. Corte di Giustizia 10 gennaio 2006, C-402/03, *Bilka*, in *Dir. e giur. agr. e amb.*, 2007, p. 385, con nota di A. GERMANÒ, *Responsabilità per danni da uova con salmone: la posizione del fornitore finale delle uova prodotte da altri*, in *Resp. civ e prev.*, 2006, p. 506, con nota di L. VILLANI, *La responsabilità del produttore-fornitore: nuovi casi italiani ed europei*. La sentenza è commentata anche da A. MONTANARI, *La responsabilità del "fornitore" nella disciplina europea del danno da prodotti difettosi*, in *Europa e dir. priv.*, 2007, p. 195. Per un commento dei casi *Bilka* e *Lidl*, si veda M. ARBOUR, *Sicurezza alimentare e prodotti difettosi dopo Lidl e Bilka: un binomio sfasato?*, *Danno e resp.*, 2007, pp. 989 ss. Sul tema cfr. Cass., 1 giugno 2010, n. 13432, in *Danno e resp.*, 2011, pp. 276 ss., con nota di L. Frata.

rappresenta il risultato di una precisa ponderazione dei ruoli dei vari operatori economici»⁵⁰.

Si tratta dunque di una responsabilità sussidiaria, essendo comunque il consumatore sempre libero di esperire contro il fornitore i rimedi extracontrattuali o contrattuali secondo le regole generali⁵¹: una scelta felice nel settore alimentare – soprattutto con riferimento ai prodotti agricoli – perché qui la facilitazione assicurata dalla normativa sulla responsabilità del produttore attraverso il meccanismo della responsabilità oggettiva di quest'ultimo, è meno efficace, «poiché nonostante l'obbligo di rintracciabilità e di etichettatura resta difficile identificare il produttore a fronte della particolare strutturazione dell'offerta, caratterizzata da una estrema frammentarietà»⁵².

L'art. 121 Cod. cons., poi, al fine di garantire una maggior tutela del consumatore, e per contenere il pericolo che non si riesca ad identificare il soggetto responsabile⁵³, in riferimento all'ipotesi che vi siano più produttori, prevede l'obbligo solidale di tutti i soggetti responsabili del medesimo danno, con diritto di regresso a favore di colui che abbia risarcito interamente il danno contro gli altri, nella misura determinata dalle proporzioni del rischio riferibile a ciascuno⁵⁴.

Con riguardo all'onere probatorio la normativa (art. 4 dir. 85/374 e art. 120 Cod. cons.) prescrive che il consumatore, al fine di ottenere il risarcimento, deve provare il danno subito, il difetto e la connessione causale tra l'uno e l'altro; va evidenziato come la previsione risulti particolarmente insoddisfacente per gli alimenti, essendo questi prodotti che si distruggono

⁵⁰ Cfr. S. MASINI, *Corso di diritto alimentare* cit., p. 189.

⁵¹ E. ROOK BASILE, *Sicurezza e responsabilità nella filiera alimentare* cit., p. 448. Cfr. la sentenza della Corte di Giustizia 10 gennaio 2006, C-402/03, cit.

⁵² M. GIUFFRIDA, *Dalla responsabilità dell'imprenditore all'imprenditore responsabile* cit., p. 558 s.

⁵³ C. COSSU, sub. Art. 7, in G. ALPA, M. BIN, P. CENDON (a cura di), *La responsabilità del produttore* cit., pp. 177 ss.

⁵⁴ Sulla disposizione cfr. U. CARNEVALI, *Prodotto composto difettoso e regresso tra produttori responsabili. Il criterio delle «dimensioni del rischio»*, in *Resp. civ. e prev.*, 2015, pp. 360 ss.; E. BELLISARIO, sub. Art. 121, in G. ALPA, L. ROSSI CARLEO (a cura di), *Codice del Consumo*, Napoli 2005, p. 764. Cfr. anche P. BORGHI, *La responsabilità del produttore per prodotto difettoso*, in L. COSTATO, P. BORGHI, S. RIZZIOLI, V. PAGANIZZA, L. SALVI, *Compendio di diritto alimentare* cit., p. 286 il quale, dall'ipotizzabilità di un concorso di responsabili, desume la qualificazione della responsabilità da prodotto difettoso in termini di responsabilità per colpa presunta e non quale responsabilità oggettiva, «diversamente, l'esistenza di una concomitante colpa del danneggiato non avrebbe rilevanza giuridica».

con l'uso (beni consumabili), così che, quando il consumo ne abbia determinato la scomparsa totale, la decisione giudiziale non potrà che basarsi su presunzioni⁵⁵.

Sicuramente invocabili anche nel settore agroalimentare saranno infine, tra le altre, l'art. 122 Cod. cons. sul concorso di colpa del danneggiato, l'art. 125 Cod. cons. (art. 10 dir. 85/374) alla stregua del quale il diritto al risarcimento del danno si prescrive in tre anni dal giorno in cui il danneggiato ha avuto o avrebbe dovuto avere conoscenza del danno, del difetto e dell'identità del responsabile⁵⁶ e l'art. 126 Cod. cons. (art. 11 dir. 85/374⁵⁷) secondo il quale il diritto al risarcimento si estingue alla scadenza di dieci anni dal giorno in cui il produttore o l'importatore nell'Unione europea ha messo in circolazione il prodotto che ha cagionato il danno. Questa disposizione da un lato sarà di difficile invocazione a causa della «vita normalmente molto breve»⁵⁸ dei prodotti alimentari, dall'altro rischia di esaurirsi in un termine di decadenza preclusivo dell'azione risarcitoria⁵⁹ nel caso di danni manifestatisi a distanza di molto tempo dall'assunzione dell'alimento, come ad esempio potrebbe accadere con gli Ogm⁶⁰, il cui impatto sull'organismo

⁵⁵ A. GERMANÒ, *La responsabilità del produttore agricolo e principio di precauzione*, in *Trattato breve di diritto agrario* cit., p. 746.

⁵⁶ Il secondo comma della disposizione prevede poi che nel caso di aggravamento del danno, la prescrizione non comincia a decorrere prima del giorno in cui il danneggiato ha avuto o avrebbe dovuto avere conoscenza di un danno di gravità sufficiente a giustificare l'esercizio di un'azione giudiziaria. Cfr. E. BELLISARIO, sub. *Art. 125*, in G. ALPA, L. ROSSI CARLEO (a cura di), *Codice del Consumo* cit., pp. 775 ss.

⁵⁷ Cfr. Corte di Giustizia, 19 febbraio 2006, causa C-127/04 che ha affermato il carattere neutro dell'art. 11, la cui ratio è quella di soddisfare le esigenze di certezza del diritto nell'interesse delle parti in causa.

⁵⁸ M. FRANZONI, *Responsabilità civile e tutela del consumatore* cit., p. 562.

⁵⁹ Cfr. L. CABELLA PISU, *La responsabilità del produttore tra tutela del consumatore e razionalizzazione del mercato*, consultato il 10 aprile 2019 all'indirizzo web <http://www.mercatoeconcorrenza.unige.it/archivio/cabella-pisu.pdf>, la quale, parlando dell'estensione anche ai prodotti agricoli della normativa – anche a seguito del caso della “mucca pazza” –, scrive: «peraltro va rilevato che l'estensione ai prodotti agricoli, decisamente da condividere, non pare destinata a recare grandi vantaggi propri in eventuali casi di “mucca pazza”, posto che quella variante del morbo di Creutzfeld-Jakob si manifesta a distanza di anni dall'assunzione della carne bovina infetta, e questo provoca notevoli difficoltà nella prova del nesso eziologico, senza contare che il termine decennale di decadenza rischia comunque di precludere l'azione risarcitoria».

⁶⁰ Sull'opportunità (negata dall'A.) dell'inclusione dell'attività di produzione di alimenti Ogm tra quelle soggette all'art. 2050 c.c., cfr. E. AL MUREDEN, *Danni da consumo di alimenti* cit., spec. pp. 1524 ss. e la bibliografia *ivi* citata.

umano è verificabile solo – per l'appunto – a distanza di molti anni⁶¹. Sotto tale profilo sarebbe auspicabile non tanto la modifica del termine di prescrizione di tre anni, quanto piuttosto di quello di decadenza che, sebbene equo con riferimento ad alcune tipologie di prodotti, per altri è sicuramente troppo breve; d'altronde il legislatore sembra ben sapere che gli alimenti possono essere dannosi per la salute umana anche dopo molto tempo dall'assunzione, come dimostra l'art. 14 del reg. 178/2002 nello stabilire che devono essere presi in considerazione «non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti», nonché «i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento».

⁶¹ M. PIERINI, *Emissione deliberata di organismi geneticamente modificati: disciplina e tutela del consumatore*, in *Nuovo dir. agr.*, 2000, p. 621.

MASSIMO FIORANI*

*IL FARRO:
LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA PASSIONE*

Ho dedicato 28 anni di lavoro al farro e trovarmi qui a questo convegno, dove il farro è protagonista, è per me motivo di onore e di emozione.



In questi due giorni dedicati al farro abbiamo sentito quanto sia stato importante per la nostra civiltà.

Il farro, padre di tutti i frumenti, è stato il primo cereale coltivato dall'uomo più di 12.000 anni fa. Ha avuto origine in Mesopotamia, nella mezzaluna fertile (oggi la zona tra Iran, Iraq e Siria): qui l'uomo diventa agricoltore e nomade, si sposta e porta con sé le proprie riserve di cibo diffondendo il farro in parte dell'Asia, in Africa e in Europa, dove poi i Romani avranno un ruolo importantissimo per la sua ulteriore diffusione in tutto l'Impero.

* Azienda Prometeo Srl.



Il farro è un frumento vestito: alla trebbiatura, le glume e le glumelle restano aderenti alla cariosside.

Esistono 3 specie di farro:

- il farro monococco *Triticum monococcum*, il più antico, il capostipite, la cui coltivazione risale a 12.000 anni fa;
- il farro dicocco *T. dicoccum*, comparso 8.000 anni fa;
- il farro spelta *T. spelta*, comparso 6.000 anni fa.



Il grano duro (*T. durum*) e il grano tenero (*T. aestivum*) arrivano circa 4.000 anni fa e a differenza del farro, le loro glume e glumelle, durante la fase di maturazione si aprono da sole, permettendo una facile separazione dal chicco.



Questa caratteristica di granella nuda ha permesso all'uomo di evitare il faticoso lavoro della sbramatura (decorticazione), facilitando la diffusione del grano e il progressivo abbandono del farro.

Oggi però sappiamo che il farro è in grado di soddisfare alcune delle moderne esigenze della nostra attuale società. Cito le due più importanti:



La prima riguarda la riduzione dell'impatto ambientale. Il farro è una pianta particolarmente rustica, con una bassa richiesta nutrizionale ed elevata competitività con le piante infestanti, proprietà che lo rendono un'importante risorsa per l'agricoltura biologica e per la coltivazione delle aree agricole marginali come l'entroterra marchigiano e tutta la dorsale appenninica.



La seconda riguarda il carattere nutrizionale. Il farro ha un basso contenuto di glutine e – cosa ancora più importante – ha un glutine poco tenace, (soft) che, insieme al basso indice glicemico, lo rende più digeribile rispetto alle moderne varietà di grano duro e tenero.

Quindi si può parlare di salvaguardia dell'ambiente e benessere personale.

La sfida di Prometeo, restituire al farro il posto d'onore tra i cereali, inizia nei primi anni novanta, periodo che vede anche gli albori dell'agricoltura biologica. In quegli anni si iniziavano a delineare un nuovo sistema di coltivazione e un nuovo mercato, nascevano idee e aziende con l'utopia di cambiare un sistema produttivo miope e poco rispettoso dell'ambiente e del futuro del pianeta.



Tutti gli studi, le ricerche e gli sviluppi agronomici dei decenni precedenti erano indirizzati verso il sistema produttivo di agricoltura intensiva, basato sull'utilizzo della chimica e la massimizzazione delle rese. Il farro ha invece – come detto – le caratteristiche agronomiche che si adattano all'agricoltura a basso impatto. Le attività iniziali di recupero sementi e di collaborazione diretta con gli agricoltori per la coltivazione del farro, sono rimaste memorizzate nel nostro “DNA aziendale”.



La ricerca: ogni anno proseguiamo con il nostro lavoro di ricerca e attività sementiera per monitorare e valutare le numerose varietà di farro e

moltiplicare la semente di quello di nostra proprietà. Le prime 3 varietà di farro iscritte al registro varietale nazionale ed europeo sono di Prometeo (Zefiro, Yakub e Rossorubino).



La filiera: tutta la materia prima acquistata proviene dai produttori agricoli con i quali abbiamo stipulato un contratto di coltivazione e fornito semente di nostre varietà. Un sistema di approvvigionamento molto impegnativo che ci impone una programmazione a lungo termine, ma garantisce una tracciabilità reale, precisa ed affidabile.



La macinazione: per la trasformazione di una materia prima così preziosa, coltivata con attenzione e professionalità dai produttori agricoli nostri partner, abbiamo scelto di utilizzare le macine in pietra naturale.

Due blocchi di pietra creati da madre natura, che una volta estratti e scolpiti per diventare macine hanno bisogno di essere costantemente battuti; la battitura serve a rinnovare il “taglio di macinatura” e a non riscaldare la farina. Proprio come la lama di un coltello, che se ben affilata taglia con facilità al primo passaggio. La farina macinata con temperatura inferiore a

38-40 °C preserva e mantiene inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali della granella.

Per valorizzare e diffondere ulteriormente il farro, abbiamo pensato di ricorrere al cibo più famoso e diffuso al mondo, la pizza: da qui il Progetto Pizza Farro Monococco.



Dal 2019 in collaborazione con NIP Food (Nazionale Italiana Pizzaioli), società di formazione per professionisti pizzaioli e panificatori, vincitrice di 8 Guinness World Records – dalla pizza gluten free più larga (54 metri di diametro e 1.261 metri quadrati di superficie, Roma 2012) a quella più lunga del mondo (1.595 metri di lunghezza, Milano Expo 2015) – organizziamo corsi gratuiti per insegnare le più appropriate tecniche di impasto per gestire al meglio le nostre farine di farro.



Le conoscenze tecniche e professionali di NIP Food nel campo della panificazione ci hanno permesso di ottenere grandi risultati nella realizzazione degli impasti, un lungo percorso di produzione iniziato dalla ricerca varietale.



Per concludere, il nostro motto è “mangio quindi sono”, perché se è vero che siamo ciò che mangiamo, è fondamentale che le aziende agroalimentari diano importanza alla salvaguardia delle proprietà nutrizionali dei prodotti trasformati.

ROBERTA DE BELLIS*

*IL GRANO ANTICO NELLA NUTRIZIONE UMANA:
QUALITÀ NUTRIZIONALI DI TRITICUM MONOCOCCUM
E DICOCCUM*

Col termine “grani antichi” si intendono quelle specie che sono nate in modo spontaneo circa 10.000 anni fa e che per prime hanno accompagnato l'uomo e la sua nutrizione. Il crescente interesse ad un ritorno all'utilizzo dei grani antichi, ossia a grani rimasti immutati nel corso delle ultime centinaia di anni, viene dal fatto che diversi studi scientifici attribuiscono loro un valore nutrizionale superiore rispetto ai grani moderni, conferendo anche benefici su parametri legati alle malattie croniche (migliore profilo lipidico e glicemico, stato antiossidante e antiinfiammatorio).

La variabilità riguardo a valori nutrizionali e contenuti di macro e micro nutrienti riportata nella letteratura scientifica è però molto alta, non solo fra una specie e l'altra, ma anche all'interno della stessa specie quando questa venga coltivata in luoghi e condizioni differenti; ad esempio la quantità di azoto usato per la fertilizzazione porta a variazioni all'interno del contenuto proteico.

Altre differenze sono, inoltre, riscontrabili al variare delle tecniche di raccolta, di conservazione, di trasformazione, di cottura del prodotto finito ed anche del metodo scientifico di determinazione utilizzato¹.

Fra i cereali più antichi nella storia della nutrizione umana si annovera sicuramente il farro. Con il nome farro si indicano tre diverse specie della famiglia delle Graminaceae: il *Triticum monococcum* L., il *Triticum dicoccum* Schrank e il *Triticum spelta* L. In Italia tendiamo a chiamarli tutti con il termine più generale di “farro” ma sarebbe più corretto aggiungere sempre

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ M. DINU, A. WHITTAKER, G. PAGLIAI, S. BENEDETTELLI, F. SOFI, *Ancient wheat species and human health: biochemical and clinical implications*, in *J. Nutr. Biochem.* 52, 2017, pp. 1-9.

monococco, dicocco o spelta per definirli: infatti mentre monococco e dicocco sono considerati grani antichi lo spelta è molto più simile al grano tenero (*Triticum aestivum* L.) e quindi di più recente differenziazione². È buona norma, quindi, anche per il consumatore, verificare sempre in etichetta di un prodotto a base di farro, quale particolare varietà sia stata utilizzata. Con il passare dei secoli l'uomo ha cominciato a coltivarlo e domesticarlo e questi atti sono associati a quella che viene definita "sindrome della domesticazione" che ha portato alla selezione anche di caratteristiche genetiche e fenotipiche. Ad esempio nel grano si è passati dalla forma "vestita" (caratteristica del monococco e del dicocco) in cui le glume sono strettamente aderenti alla cariosside e non vengono rimosse tramite trebbiatura, a forme definite "nude" di più semplice utilizzo e trasformazione, perché le glume si perdono durante il processo di trebbiatura senza richiedere lavoro aggiuntivo. Dal momento che tale caratteristica è controllata da mutazioni a due soli loci genetici si è potuto avvicinare, dal punto di vista genetico, lo spelta al grano tenero, come forme della stessa specie³.

In generale, comunque, diversi studi hanno concluso che i grani antichi differiscono dalle moderne specie per il loro alto contenuto della maggior parte dei componenti attivi, come carotenoidi e luteina⁴ per la migliore digeribilità o per il loro contenuto di fibre⁵.

I cereali sono alimenti che, insieme ai loro derivati ed ai tuberi, rientrano nel "gruppo 3 degli alimenti", gruppo in cui si posizionano gli alimenti di tipo energetico. La parte energetica dei cereali è costituita dall'ampia percentuale di carboidrati che li compongono (60-80%), molecole che il nostro organismo trasforma facilmente in energia o materiale di deposito. In particolare la parte preponderante dei carboidrati dei cereali, ed anche del farro, è costituita da granuli di amido, che ne rappresenta all'incirca il

² P.R. SHEWRY, S. HEY, Do "ancient" wheat species differ from modern bread wheat in their contents of bioactive components?, in *J. Cereal. Sci.* 65, 2015, pp. 236-243.

³ J. DUBCOVSKY, J. DVORAK, Genome plasticity a key factor in the success of polyploidy wheat under domestication, in *Science* 316, 2007, pp. 1862-1866.

⁴ P.R. SHEWRY, S. HEY, *op. cit.*; M. BODROŽA-SOLAROV, Đ. VUJIĆ, M. AČANSKI, L. PEZO, B. FILIPČEV, N. MLADENOV, Characterization of the liposoluble fraction of common wheat (*Triticum aestivum*) and spelt (*T. aestivum* ssp. *spelta*) flours using multivariate analysis, in *J. Sci. Food Agric.* 94.13, 2014, pp. 2613-2617.

⁵ P.R. SHEWRY, M.J. HAWKESFORD, V. PIIRONEN, A.M. LAMPI, K. GEBRUERS, D. BOROS, A.A.M. ANDERSON, P. ÅAMAN, M. RAKZEGI, Z. BEDO, J.L. WARD, Natural variation in grain composition of wheat and related cereals, in *J. Agric. Food Chem.* 61, 2013, pp. 8295-8303.

60%: una tale alta concentrazione è spiegata dal fatto che l'amido è fonte energetica rilevante per la pianta stessa. La rimanente quota di carboidrati è rappresentata soprattutto da zuccheri semplici come glucosio, fruttosio, maltosio, lattosio, ecc.

I granuli di amido, così abbondanti all'interno dei cereali, hanno un alto impatto sulla nostra salute. L'amido è un omopolimero del glucosio, piuttosto voluminoso e composto da due molecole simili, ma non identiche, denominate amilosio ed amilopectina. L'amilosio è una catena scarsamente ramificata di molecole di glucosio, unite da legami 1-4- α -glicosidici; tali catene si dispongono gemellate ad elica grazie alla stabilizzazione di legami idrogeno. Un giro completo di elica comprende 6 monomeri e, se viste dall'alto, presentano pressappoco la forma di un esagono. Nell'amilopectina legami 1-6- α -glicosidici, che si originano circa ogni 25 residui di glucosio, danno origine a ramificazioni lunghe 15 unità (di tipo A) e 40 unità (di tipo B). Il complesso delle catene di tipo A e B è descritto, ormai in modo universalmente accettato, dal modello a grappolo⁶. Per divenire una molecola energetica per il nostro organismo è necessario che l'amido sia accessibile alle amilasi salivari e pancreatiche e questo non è possibile se l'amido viene ingerito nella sua forma "resistente" ad esempio crudo. La cottura dei cereali aumenta la digeribilità dell'amido grazie al processo di "gelatinizzazione" che si innesca già a temperature di 60-70°C. Ma, oltre ai processi che lo rendono più digeribile, l'amido di specie botaniche diverse ha forme, taglia e strutture differenti che giocano un ruolo importante nella sua digeribilità enzimatica: ad esempio granuli piccoli assorbono acqua ma tendono ad aggregarsi di più, mentre i granuli più grandi si rigonfiano di più e sono più suscettibili alla rottura durante i processi di trasformazione industriale.

La cottura è stata un processo molto importante nella storia della nutrizione dell'uomo poiché, per esempio nel caso dell'amido dei cereali, ha reso più energetico un alimento altrimenti scarsamente utilizzabile dall'organismo.

D'altro canto, la digeribilità dei prodotti alimentari ricchi in amido, come appunto i prodotti derivati dai cereali, è una caratteristica ampiamente studiata dal momento che l'amido ha una correlazione positiva con l'Indice Glicemico di un alimento e di conseguenza con la risposta glicemica a livello di organismo. Alti picchi glicemici postprandiali sono eventi dannosi per la

⁶ P.A. MAGELLANES-CRUZ, P.C. FLORES-SILVA, L.A. BELLO-PEREZ, *Starch structure influences its digestibility: a review*, in *J. Food Sci.* 82.9, 2017, pp. 2016-2023.

salute e l'amido a bassa digeribilità di alcuni prodotti cerealicoli produce una risposta glicemica inferiore rispetto all'amido ad alta digeribilità. L'amido, infatti, da un punto di vista nutrizionale, si può classificare in altamente digeribile, lentamente digeribile e resistente alla digestione. La digeribilità dei granuli di amido si può ricondurre alla sua struttura molecolare, in particolare modo nella pasta⁷. Nella pasta infatti, la digeribilità dell'amido dipende sia da proprietà intrinseche date dalla struttura granulare dell'amido, che presenta caratteristiche peculiari nelle differenti varietà di cereali, ma anche da proprietà estrinseche date dalle condizioni dei processi produttivi, quali estrusione, essiccamento, cottura ecc.⁸. L'estrusione del formato di pasta, per fare un esempio, porta alla formazione di complessi di amido-proteine e di amido-lipidi⁹ che comportano una diminuzione della digeribilità dell'amido e di conseguenza un migliore impatto sulla glicemia. In modo simile, i processi di essiccamento ad alte temperature, comportano la formazione di aggregati proteici uniti da legami covalenti e ponti di solfuro che ugualmente abbassano la digeribilità dell'amido¹⁰. Infine, il tanto importante processo di gelatinizzazione dell'amido, che avviene durante la cottura e che comporta il rigonfiamento dei granuli di amido, permette la digestione dell'amido da parte del corredo enzimatico del nostro organismo¹¹.

In generale è possibile dichiarare che alcuni grani antichi, in particolare sia il farro monococco sia il dicocco sono varietà di cereali con un buon contenuto di composti antiossidanti e di fibra dietetica e con un indice glicemico basso: tutte caratteristiche che rendono un alimento un buon alleato

⁷ E.H.J. KIM, J.R. PETRIE, L. MOTOI, M.P. MORGENSTERN, K.H. SUTTON, S. MISHRA, L.D. SIMMONS, *Effect of Structural and Physico-Chemical Characteristics of the Protein Matrix in Pasta on in Vitro Starch Digestibility*, in *Food Biophys.* 3, 2008, pp. 229-234.

⁸ G. PASINI, F. GRECO, M.A. CREMONINI, A. BRANDOLINI, R. CONSONNI, M. GUSSONI, *Structural and Nutritional Properties of Pasta from Triticum monococcum and Triticum durum Species. A Combined 1H NMR, MRI, and Digestibility Study*, in *Agric. Food Chem.* 63, 2015, pp. 5072-5078.

⁹ J. SINGH, A. DARTOIS, L. KAUR, *Starch digestibility in food matrix: a review*, in *Trends Food Sci. Technol.* 21, 2010, pp. 168-180.

¹⁰ M. PETITOT, C. BROSSARD, C. BARRON, C. LARRE, M.H. MOREL, V. MICARD, *Modification of pasta structure induced by high drying temperatures. Effects on in vitro digestibility on protein and starch fractions on the potential allergenicity of protein hydrolysates*, in *Food Chem.* 116, 2009, pp. 401-412.

¹¹ A.C. DONA, G. PAGES, R.G. GILBERT, P.W. KUCHEL, *Digestion of starch: In vivo and in vitro kinetic models used to characterise oligosaccharide or glucose release*, in *Carbohydr. Polym.* 80, 2010, pp. 599-617.

per combattere le malattie cardiovascolari e croniche in generale¹². Tuttavia, generalizzare sulle concentrazioni dei vari componenti bioattivi è un discorso complesso poiché vi sono variazioni che si verificano in base alle aree geografiche di coltivazione e alle varietà: ciò che può essere detto è che il farro è ricco in carboidrati, proteine, minerali e composti bioattivi e povero in grassi.

Carboidrati

A livello di carboidrati se ne registrano concentrazioni che variano fra il 78 e l'83%, con l'amido che si posiziona fra il 49 e il 65%. È già stato accennato ai differenti rapporti fra amilosio ed amilopectina e come questi possano influenzare la digeribilità dell'amido: nel farro dicocco le concentrazioni di amilosio si attestano fra il 19 e il 26% rendendo l'amido del dicocco più lentamente digeribile (più resistente) e quindi con una migliore ricaduta sull'innalzamento dei livelli glicemici. La digeribilità lenta dell'amido del farro è anche dovuta alla complessità della struttura dei suoi granuli che presentano un alto grado di cristallizzazione e una certa rigidità nella struttura¹³. L'importanza nutrizionale dell'amido resistente e di quello a lenta digeribilità è attribuita alla sua fermentazione da parte dei batteri probiotici del colon dove viene favorita la proliferazione dei *lattobacilli* e dei *bifidobatteri* che hanno un'importante effetto benefico sulla salute umana¹⁴.

Un'altra particolarità che riguarda i carboidrati, in questo caso gli zuccheri riducenti, è la loro capacità, durante i processi di cottura a temperature superiori ai 120°C, di reagire con alcuni aminoacidi essenziali, reazione nota col nome di Maillard. Durante la reazione di Maillard, però, si genera acrilammide, un prodotto tossico per la nostra salute. La produzione di acrilammide è proporzionalmente inferiore quando a reagire, nell'ordine, sono: glucosio > fruttosio > xilosio > galattosio > maltosio > lattosio; quindi, prodotti ad alto contenuto di glucosio formeranno nella Maillard le più alte concentrazioni di acrilammide¹⁵. Il farro, soprattutto il dicocco, pre-

¹² S. DHANAVATH, U.J.S. PRASADA RAO, *Nutritional and nutraceutical properties of Triticum dicoccum wheat and its benefits: an overview*, in *J. Food Sci.* 82.10, 2017, pp. 2243-2250.

¹³ B.H. MOHAN, N.G. MALLESKI, *Characteristics of native and enzymatically hydrolyzed common wheat (Triticum aestivum) and dicoccum wheat (Triticum dicoccum) starches*, in *Eur. Food Res. Technol.* 223, 2006, pp. 355-361.

¹⁴ P.V. HUNG, N.L. VIEN, N.T. LAN PHI, *Resistant starch improvement of rice starches under a combination of acid and heat-moisture treatments*, in *Food Chem.* 191, 2016, pp. 67-73.

¹⁵ X. WANG, L. XU, *Influence factors on the formation of acrylamide in the amino acid/sugar chemical model system*, in *J. Food Nutr. Res.* 2, 2014, pp. 344-348.

senta basse concentrazioni di glucosio, fruttosio e galattosio (intorno allo 0,12%) mentre il maltosio è presente per lo 0,63%¹⁶.

Proteine

Le proteine del monococco e del dicocco variano in percentuale da un 11% a un 22% con un contenuto in glutine leggermente inferiore rispetto al grano. Le proteine dei cereali sono composte da una frazione minore con attività metabolica (albumine e globuline) e da una ben più ampia, indicata dal termine glutine, con funzione di deposito e di nutrimento durante la germinazione. In realtà il glutine non è una singola proteina, ma un insieme di un centinaio di proteine di cui le principali rappresentanti sono la gliadina e la glutenina che si combinano per formare glutine negli impasti a base di farina ed acqua. Il glutine può arrecare problematiche alle persone sensibili alla sua presenza ed essere nocivo per i soggetti celiaci. Anche il farro è un cereale contenente glutine, ma soprattutto quello del farro monococco sembra favorire una citotossicità inferiore a livello intestinale e per questo è meglio tollerato dai soggetti che presentano sensibilità al glutine¹⁷.

In generale, dunque, la frazione proteica del farro presenta un'elevata digeribilità (da 72 a 82%), ma si presenta comunque carente, come molti altri cereali, dell'aminoacido essenziale lisina¹⁸.

Lipidi

Le concentrazioni lipidiche nel farro, come in tutti i cereali, sono in generale basse (1-2%), ma ciò che va messo in rilievo è la qualità della por-

¹⁶ S. ZILIĆ, D. DODIG, Z. BASIĆ, J. VANČETOVIĆ, P. TITAN, N. ĐURIĆ, N. TOLIMIR, *Free asparagine and sugars profile of cereal species: the potential of cereals for acrylamide formation in foods*, in *Food Addit. Contam. Part A Chem. Anal. Control. Expo. Risk Assess.* 34, 2017, pp. 705-713.

¹⁷ C. GIANFRANI, A. CAMARCA, G. MAZZARELLA, L. DI STASIO, N. GIARDULLO, P. FERRANTI, G. PICARIELLO, V. ROTONDI AUFIERO, S. PICASCIA, R. TRONCONE, N. POGNA, S. AURICCIO, G. MAMONE, *Extensive in vitro gastrointestinal digestion markedly reduces the immune-toxicity of Triticum monococcum wheat: implication for celiac disease*, in *Mol. Nutr. Food Res.* 59, 2015, pp. 1844-1854.

¹⁸ G. BHUVANESHWARI, N.B. YENAGI, R.R. HANCHINAL, *Carbohydrate profile of dicoccum wheat varieties*, in *Karnataka J. Agric. Sci.* 17, 2004, pp. 781-786.

zione lipidica e i contenuti dei singoli acidi grassi. Nel monococco e nel dicocco ad esempio rispetto al totale di acidi grassi, si possono ritrovare: acido palmitico (C16:0) dal 14 al 17%, acido oleico (C18:1) dal 18 al 25% e acido linoleico (C18:2), un acido grasso essenziale e dunque davvero importante per la salute dell'uomo, dal 50 al 54%¹⁹.

Inoltre, in generale rispetto al grano tenero, il farro presenta un'alta concentrazione di acidi grassi monoinsaturi (MUFA) e di acidi grassi polinsaturi (PUFA) mentre sono inferiori le concentrazioni degli acidi grassi saturi (SFA)²⁰. Da un punto di vista nutrizionale alimenti con alte concentrazioni di MUFA e PUFA e basse concentrazioni di SFA contribuiscono alla prevenzione delle malattie cardiovascolari influenzando in modo positivo la sintesi endogena di lipidi e del colesterolo e riducendo rischi trombotici e aterosclerotici.

Vitamine, minerali e composti bioattivi

Fra i composti bioattivi si possono individuare polifenoli e acidi fenolici, soprattutto acido ferulico, composti con importanti attività antiossidanti, antimicrobiche ed immunomodulatorie²¹ ed i fitosteroli, steroli vegetali chimicamente simili al colesterolo con proprietà ipocolesterolemizzanti, antinfiammatorie, antiaterogeniche e antiossidanti²².

Fra le vitamine idrosolubili si registrano buoni quantitativi di acido folico (Vit B₉) mentre fra le liposolubili sono presenti i carotenoidi (provitamina A) ed i tocoli (vitamina E). I carotenoidi, soprattutto luteina e zeaxantina, si presentano 2 volte superiori rispetto al grano duro e fino a 8 volte

¹⁹ A. HIDALGO, A. BRANDOLINI, *Nutritional properties of einkorn wheat (Triticum monococcum L.)*, in *J. Sci. Food Agric.* 94, 2014, pp. 601-612; E. SUCHOWILSKA, M. WIWART, Z. BORESJSZO, D. PACKA, W. KANDLER, R. KRKA, *Discriminant analysis of selected yield components and fatty acid composition of chosen Triticum monococcum, Triticum dicoccum and Triticum spelta accessions*, in *J. Cereal Sci.* 49, 2009, pp. 310-315.

²⁰ A. HIDALGO, A. BRANDOLINI, S. RATTI, *Influence of genetic and environmental factors on selected nutritional traits of Triticum monococcum*, in *J. Agric. Food Chem.* 57, 2009, pp. 6342-6348.

²¹ A.M. HAMMED, S. SIMSEK, *Hulled wheat: a review of nutritional properties and processing methods*, in *Cereal Chem.* 91, 2014, pp. 97-104.

²² T. NURMI, L. NYSTROM, M. EDELMANN, A.M. LAMPI, V. PIIRONEN, *Phytosterols in wheat genotypes in the HEALTHGRAIN diversity screen*, in *J. Agric. Food Chem.* 5, 2008, pp. 9710-9715.

superiori rispetto a quello tenero²³. Questa classe di vitamine, fondamentali per la biosintesi della vitamina A, sono importanti nella protezione cellulare e tissutale dai radicali liberi contribuendo al miglioramento della vista e alla prevenzione da tumori, malattie degenerative e cardiocircolatorie. Inoltre, si registrano alti livelli di tocoli (vit E) con un ottimale rapporto fra tocotrienoli e tocoferoli²⁴. La vitamina E è un antiossidante che, fra l'altro, protegge gli acidi grassi polinsaturi delle membrane biologiche dall'ossidazione, un meccanismo che è causa di malattie croniche come le patologie cardiovascolari, i disordini neurologici, i tumori e le patologie infiammatorie. I buoni livelli di tocoli, soprattutto nei prodotti derivati dal farro, si devono anche alla loro minore degradazione durante i processi produttivi²⁵.

Per quel che concerne il contenuto di minerali, monococco e dicocco hanno un'ottima concentrazione di selenio (6 mg/100 g), zinco (da 3,3 a 6,9 mg/100 g) ferro (da 4,3 a 9,8 mg/100 g) e sono molto buone anche le concentrazioni di rame, magnesio, manganese e fosforo²⁶.

Un altro importante gruppo di molecole è rappresentato dalla fibra dietetica, un'importantissima classe di composti presenti in tutti i cereali con un alto impatto sulla salute umana; nel monococco e nel dicocco ne ritroviamo un quantitativo che varia da circa il 7 al 20% (maggiore in generale nel dicocco), soprattutto di tipo insolubile²⁷; nel monococco si registrano, inoltre, ottimi livelli di fruttani che hanno un'azione benefica sulla flora bat-

²³ E.-S.M. ABDEL-AAL, J.C. YOUNG, P.J. WOOD, I. RABALSKI, P. HUCL, D. FALK, *Einkorn a potential candidate for developing high lutein wheat*, in *Cereal Chem.* 79, 2002, pp. 455-457.

²⁴ E. GIAMBANELLI, F. FERIOLI, B. KOCAOGLU, M. JORJADZE, I. ALEXIEVA, N. DARBINYAN, L.F. D'ANTUONO, *A comparative study of bioactive compounds in primitive wheat populations from Italy, Turkey, Georgia, Bulgaria and Armenia*, in *J. Sci. Food Agric.* 93, 2013, pp. 3490-3501.

²⁵ A. HIDALGO, A. BRANDOLINI, *Tocols stability during bread, water biscuit and pasta processing from wheat flours*, in *J. Cereal Sci.* 52, 2010, pp. 254-259.

²⁶ D.T. SUPEKAR, S.R. PATIL, S.V. MUNJAL, *Comparative study of some important aestivum, durum and dicoccum wheat cultivars for grain, flour quality and suitability for chapatti making characteristics*, in *J. Food Sci. Technol.* 42, 2005, pp. 488-492; E. SUCHOWILSKA, M. WIWART, W. KANDLER, R. KRŠKA, *A comparison of macro and microelement concentrations in the whole grain of four Triticum species*, in *Plant Soil Environ.* 58, 2012, pp. 141-147; D. ERBA, A. HIDALGO, J. BRESCIANI, A. BRANDOLINI, *Environmental and genotypic influences on trace element and mineral concentrations in whole meal flour of einkorn (Triticum monococcum L. subsp. monococcum)*, in *J. Cereal Sci.* 54, 2011, pp. 250-254.

²⁷ K. GEBRUERS, E. DORNEZ, D. BOROS, W. DYNKOWSKA, Z. BEDO, M. RAKSZEGI, C.M. COURTIN, *Variation in the content of dietary fiber and components thereof in wheats in the belth grain diversity screen*, in *J. Agric. Food Chem.* 56, 2008, pp. 9740-9749.

terica, oltre a favorire la biodisponibilità di minerali quali il calcio e ferro²⁸. La fibra alimentare ha una grande capacità di regolare il transito intestinale ed influenza il buon livello glicemico e colesterolemico, oltre a conferire protezione dall'insorgenza di alcune tipologie di tumore.

In conclusione, non è possibile probabilmente dare una risposta univoca sulle concentrazioni specifiche rispetto alle sostanze benefiche presenti nel farro, ma è sicuramente possibile e riconosciuto a livello scientifico internazionale conferire a farro monococco e dicocco caratteristiche nutrizionali tali da favorire nell'uomo un corretto stato di salute.

²⁸ A. BRANDOLINI, A. HIDALGO, L. PLIZZARI, D. ERBA, *Impact of genetic and environmental factors on einkorn wheat (Triticum monococcum L. subsp. monococcum) polysaccharides*, in *J. Cereal Sci.* 53, 2011, pp. 65-72; K.E. SCHOLZ-AHRENS, G. SCHAAFSMA, E. VAN DEN HEUVEL, J. GAND SCHREZENMEIR, *Effects of prebiotics on mineral metabolism*, in *Am. J. Clin. Nutr.* 73, 2001, pp. 459S-464S.

OSCAR MEI*

LE MARCHE SETTENTRIONALI ALL'ALBA
DELLA ROMANIZZAZIONE:
CONQUISTA E PIANIFICAZIONE TERRITORIALE

1. L'inizio della “romanizzazione”

Il territorio corrispondente alle attuali Marche settentrionali (Fig. 1), occupato dai Galli Senoni dall'inizio del IV secolo a.C.¹, comincia ad entrare nell'orbita romana con l'affacciarsi in Umbria di Q. Fabio Massimo Rulliano nel 310 a.C. e la stipula del *foedus aequum* con i Camerti². Le tappe della conquista si succedono in modo abbastanza rapido e capillare: dopo la “Battaglia delle nazioni” a *Sentinum* nel 295 a.C., con trionfo ancora di Quinto Fabio Massimo Rulliano e la *devotio* di Publio Decio Mure³, e il massacro dei Senoni perpetrato da Manio Curio Dentato nel 284 a.C., si ha la fondazione, *in vacuo*, della colonia romana di *Sena Gallica*⁴. In seguito a tali eventi si può dire che l'Umbria è ormai pacificata e fedele a Roma, tanto che già nel 279 a.C. gli Umbri fanno parte delle *alae sociorum* nella battaglia di *Ausculum*⁵. Nel 268 a.C. viene fondata la

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ Una relativamente recente, esaustiva e innovativa disamina della romanizzazione del territorio (cui si rimanda per le citazioni delle fonti storiche) è in S. SISANI, *Fenomenologia della conquista. La romanizzazione dell'Umbria tra il IV secolo a.C. e la guerra sociale*, Roma 2007. Si veda anche G. BANDELLI, *La colonizzazione medio-adriatica fino alla seconda guerra punica. Questioni preliminari*, in M. LUNI (a cura di), *La Battaglia del Metauro. Tradizione e studi*, Urbino 2002, pp. 21-53.

² Liv. IX, 32; IX, 35-37, 12; IX, 39; IX, 40, 18-20; Flor. I, 12, 1-5; Diod. XX, 35.

³ Liv. X, 18, 1-2; X, 21, 2, 11-12; X, 25, 4, 11; X, 26, 7-14; X, 27-31, 4; Polyb. II, 19, 5-6; Oros., III, 21, 1-6; Zon., VIII, 1.

⁴ Liv. Per. XI, XII; Flor. I, 8, 21; Polyb. II, 19, 7-20; Dion. Hal. XIX, 13,1; App. III, 6, 1-2; IV, 11; Eutrop. II, 10; Oros. III, 22, 12-14.

⁵ Dion. Hal. XX, 1, 5.

colonia latina di *Ariminum* e, forse, già nel 247 a.C. avviene la fondazione di *Aesis* come *forum*⁶.

Fin da subito appare chiara una cesura netta con il passato; i Galli sono pressoché eliminati e le popolazioni umbre locali sono evidentemente assimilate ai nuovi venuti: i distretti prendono un'impronta marcatamente laziale che è esemplificata in maniera perfetta dai culti e dalle pratiche devozionali: gli usi importati dai coloni si sostituiscono quasi completamente a quelli tradizionali preromani⁷.

Il primo, importante intervento di divisione agraria e di capillare sfruttamento agricolo del territorio avviene nel 232 a.C. con l'emanazione della *Lex Flaminia de agro gallico et piceno viritim dividundo*⁸, testimone dell'interesse di C. Flaminio per il territorio, che si rafforza ancor più nel 220 a.C. con l'apertura della via consolare *Flaminia*⁹. Questo processo di occupazione e "romanizzazione" viene bruscamente interrotto dalla II seconda guerra punica, con la discesa di Annibale nella penisola italiana e in seguito di Asdrubale, sconfitto al Metauro nel giugno del 207 a.C.¹⁰. Dopo la vittoria definitiva sui Cartaginesi nel 202 a.C., Roma prosegue l'opera di conquista e colonizzazione della Gallia Cisalpina, con la fondazione delle colonie di *Bononia* (189 a.C.), di *Mutina* e *Parma* (183 a.C.) e l'apertura della *Via Aemilia*, da *Ariminum* a *Placentia*, nel 187 a.C. In questo contesto avviene la

⁶ Vell. I, 14, 8.

⁷ Studi recenti sull'argomento in O. MEI, *Il Fanum Fortunae e i luoghi di culto di età repubblicana nel territorio circostante*, in O. MEI, P. CLINI (a cura di), *Fanum Fortunae e il culto della dea Fortuna. Giornata di studi in memoria di Mario Luni*, Venezia 2017, pp. 51-66; F. BELFIORI, *Roma, Fortuna e l'Adriatico. Appunti per un approccio sistemico al "sacro" nella colonizzazione di età repubblicana dell'ager Gallicus e del Picenum*, in *Archeologia Classica*, LXX, 2019, pp. 177-207.

⁸ Polyb. II, 21, 7; Cic. *Brut.*, 57; Cic., *Cato*, 11; Val. Max. V, 4, 5; Colum. *r.r.* III, 3, 2; E. HERMON, *La lex Flaminia de agro Gallico dividundo-modèle de romanisation au IIIe siècle av. J.-C.*, in *Mélanges Leveque*, II, Paris 1989, pp. 273-284.

⁹ Liv. *per.* XX; Paul. Fest. 79 L.; M. LUNI, *La via Flaminia e la Gola del Furlo*, Pesaro 2014, cum bibl.

¹⁰ Polyb. XI, 1-3; Liv. XXVII, 46, 4-49, 9. Un progetto di ricerca volto all'identificazione dei luoghi della Battaglia del Metauro è attualmente in corso, in collaborazione tra Università di Urbino, Università di Jaén (Spagna) e Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio delle Marche. Sulle varie ipotesi di ubicazione del sito dello scontro fatte fino ad oggi, si veda O. MEI, *La Battaglia del Metauro e le ipotesi sull'identificazione del sito*, in B. VAL-LORI MÁRQUEZ, C. RUEDA GALÁN, J.P. BELLÓN RUIZ (a cura di), *Accampamenti, guarnigioni e assedi durante la Seconda Guerra Punica e la conquista romana (secoli III-II a.C.): prospettive archeologiche*, Roma 2019, pp. 29-41, cum bibl.

fondazione della colonia romana di *Pisaurum* nel 184 a.C.¹¹, in un'area già probabilmente occupata fin dai primordi della conquista romana all'inizio del III secolo a.C.¹², come sembrano suggerire i reperti del *lucus pisaurensis*: 14 cippi votivi in arenaria iscritti, *ex voto* anatomici, statuine bronzee e fittili, pesi da telaio¹³.

2. I santuari come veicolo di “romanizzazione”

Accanto al *lucus pisaurensis*, il luogo di culto romano più antico attestato sembra essere quello scoperto di recente a Senigallia in via Baroccio¹⁴: sono venute alla luce le strutture di due piccoli sacelli gemelli e depositi di materiale ceramico, in particolare di coppette a vernice nera e di olle globulari in ceramica locale. La struttura meglio conservata ingloba un cippo in arenaria, che dovrebbe costituire il centro devozionale di un'area culturale a cielo aperto anteriore alla costruzione dei due tempietti appaiati. L'origine del culto viene fatta risalire ai decenni iniziali del III secolo a.C., quindi agli anni immediatamente successivi alla battaglia del *Sentinum* e alla vittoria di Curio Dentato. Costituirebbe dunque il santuario dei primi coloni di *Sena Gallica*, simile in origine al *lucus pisaurensis* e a lui contemporaneo, posto al di fuori dell'area insediativa e in seguito, forse anteriormente al plebiscito Flaminio, monumentalizzato con la costruzione dei due sacelli e compreso all'interno delle mura urbane. Interessante il fatto che la frequentazione del luogo di culto sembri terminare con l'età augustea, segnale, secondo Lepore, di una grande attività di ristrutturazione urbana voluta da Augusto gravitante più verso la costa, che determinò l'abbandono del santuario periurbano.

D'altro canto, il recente rinvenimento di un'area deposizionale deli-

¹¹ Liv. XXXIX, 44, 10; Cic. *Brut.* 79.

¹² Contra E. PERUZZI, *I Romani di Pesaro e i Sabini di Roma*, Pisa 1990.

¹³ A. DEGLI ABBATI OLIVIERI, *Marmora Pisaurenstia notis illustrata*, Pisauri 1737, pp. X-XI; M.T. DI LUCA, *Il lucus Pisaurensis*, in AA.Vv., *Pesaro nell'antichità*, Venezia 1984, pp. 71-84 con bibl. prec.; EADEM, *Il lucus Pisaurensis*, Pesaro 2004; F. BELFIORI, “Lucum conluere Romano more”: *archeologia e religione del “lucus” Pisaurensis*, Bologna 2017.

¹⁴ G. LEPORE, *Il santuario dei primi coloni di Sena Gallica*, in *Picus* XXXII, 2012, pp. 103-132; ID., *L'origine della colonia di Sena Gallica*, in G. PACI (a cura di), *Epigrafia e archeologia romana nel territorio marchigiano*. Atti del Convegno, Macerata 22-23 aprile 2013, pp. 297-322; ID., *La colonia di Sena Gallica: un progetto abbandonato?*, in M. CHIABÀ (a cura di), *Hoc Quoque Laboris Praemium. Scritti in onore di Gino Bandelli*, Trieste 2014, pp. 219-242.

mitata da una palizzata nel territorio di *Asculum*, a ridosso della confluenza tra il torrente Scodella e il fiume Tronto, permette di ipotizzare che la “romanizzazione” culturale del territorio medioadriatico sia iniziata tempo prima della “romanizzazione” di tipo militare e quindi della conquista, da porre nella prima metà del III secolo a.C. Infatti questo sito ha restituito numerosi frammenti ceramici di orizzonte culturale etrusco-laziale databili tra la metà del IV e la metà del III secolo a.C., utilizzati all’interno di rituali indigeni, in cui centrale sembra essere stato l’uso del vino. La frequentazione del sito si interrompe alla metà del III secolo a.C., forse proprio in seguito alle guerre di conquista culminate con la presa di Ascoli ed il *foedus* del 269 a.C.¹⁵.

Esempio di continuità di culto tra epoca preromana e romana è la stipe votiva di Isola di Fano¹⁶, che ha restituito alcune statuette bronzee databili tra fine VI e V secolo a.C., ma che continuò ad essere frequentata anche in seguito all’arrivo dei coloni romani, come testimonia una serie di terrecotte inedite ma esposte nel Museo Civico di Fossombrone, alcune delle quali rinvenute nel 1928¹⁷.

La presenza di questi *ex voto* attesta la presenza di coloni romani nell’area metaurense in pieno III secolo a.C. e lascia presagire una più che probabile convivenza tra italici locali e nuovi coloni romani, come fanno pensare anche recentissimi rinvenimenti effettuati nell’area forense di *Forum Sem-*

¹⁵ 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, pp. 83-106.

¹⁶ Sulla stipe si vedano: L. MASETTI, *Varietà. Scoperte*, in *Il Raffaello* VI, Fano 1874, p. 71, nn. 15-17; ID., *Scavi presso l’Isola di Fano*, in *Il Raffaello* VII, Fano 1875, pp. 90-92; G. EROLI, *Oggetti antichi rinvenuti nel 1874 presso l’Isola di Fano, frazione di Fossombrone*, in *Bull.Inst.* XLVII, 1875, pp. 75-81; L. MILANI, *Di una statuette di bronzo di stile arcaico scoperta presso Isola di Fano nel Comune di Fossombrone*, in *NSc*, 1884, pp. 270-284; G. FIORELLI, *Isola di Fano*, in *NSc*, 1886, p. 8; ID., *Isola di Fano*, in *NSc*, 1888, p. 179; A. VERNARECCI, *Fossombrone dai tempi antichissimi ai nostri I*, Fossombrone 1903; G. COLONNA, *Bronzi votivi umbro-sabellici a figura umana*, Firenze 1970, p. 12, p. 29 n. 7, p. 57 n. 113; M. CRISTOFANI, *I bronzi degli Etruschi*, Roma 1985; P. MARCHEGIANI, *Popolamento preromano nella vallata del Metauro*, in M. LUNI (a cura di), *La via Flaminia nell’ager gallicus*. Atti del Convegno, Fano 22-23 ottobre 1994, Urbino 2002, pp. 91-130, 108-109 n. 22.

¹⁷ Le terrecotte sono state studiate da Lorenzo Cariddi e il contributo è in fase di stampa: O. MEI, L. CARIDDI, *La stipe votiva del Tarugo a Isola di Fano (Fossombrone, PU): un esempio di continuità di un luogo di culto italico agli inizi della romanizzazione*, in *Roma e il mondo Adriatico*. Atti del Convegno di Studi, Macerata 17-20 maggio 2017, c.d.s.

pronii di ceramica romana di età repubblicana in strato con ceramica ad impasto di tradizione locale¹⁸.

Tra i fittili da Isola di Fano spiccano quattro testine femminili e due statuette maschili acefale, databili rispettivamente al IV-III secolo a.C. e al II-I secolo a.C. Stilisticamente le prime rimandano all'area etrusco-laziale-campana, dunque centro-italica, le seconde invece ad una produzione probabilmente magno-greca (Fig. 2).

Oltre agli *ex voto* fittili, abbiamo notizia del rinvenimento di altri oggetti, oggi purtroppo dispersi, ma di notevole interesse; si tratta soprattutto di monete, delle quali non abbiamo purtroppo né foto né disegni (il resto è rappresentato da oggetti in piombo, metallo e pasta vitrea di difficile interpretazione), databili tra la prima età repubblicana (un *aes rude*) e la fine del III secolo a.C.¹⁹.

Le deposizioni relative alle stipe votiva del Tarugo quindi non terminano, come si pensava in precedenza, con l'ultimo quarto del III secolo a.C. e dunque contestualmente all'apertura della via *Flaminia*, ma continuano ben oltre il 220 a.C., dimostrando una certa vitalità del percorso del Tarugo durante la tarda età repubblicana. I reperti finora rinvenuti permettono di scendere al II-I secolo a.C., periodo coincidente con la strutturazione di *Forum Sempronii* e la sua elevazione a municipio nella metà del I secolo a.C.

Un'altra attestazione di un luogo di culto di età repubblicana è localizzata in un'area più interna, nel Montefeltro, in relazione al piccolo municipio di *Pitinum Pisauense*²⁰. Qui sono venuti alla luce in seguito ad arature nei decenni passati e a scavi effettuati per la messa in opera dell'acquedotto comunale, numerosi frammenti di terrecotte architettoniche²¹, tutte con-

¹⁸ Lo studio della ceramica è stato portato avanti sempre da Lorenzo Cariddi ed è anch'esso in fase di stampa.

¹⁹ G. EROLI, *Oggetti antichi* cit.; L. MILANI, *Di una statuetta di bronzo* cit.

²⁰ W. MONACCHI, *Il Museo Civico di Macerata Feltria*, Macerata Feltria 1995; M. LUNNI, *Il territorio dei municipi di Sestinum e Pitinum Pisauense*, in *Il Montefeltro*, 1. *Ambiente, storia, arte nelle valli del Foglia e del Conca*, Villa Verucchio (RN) 1995, pp. 93-95, 98-100; W. MONACCHI, *La carta archeologica*, in *Il Montefeltro*, 1. *Ambiente, storia, arte nelle valli del Foglia e del Conca*, Villa Verucchio (RN) 1995, pp. 101, 104, 110-115; W. MONACCHI (a cura di), *Storia e archeologia di Pitinum Pisauense*, in *Studi Montefeltrani*. Atti Convegni 6, San Leo 1999; W. MONACCHI, *Macerata Feltria* (PU), in *Picus* XXIX, 2009, pp. 219-231 (cum bibl.).

²¹ W. MONACCHI, *Il Museo Civico* cit., pp. 57-59, nn. 164-169; M.E. MICHELI, M. LANDOLFI, A. SANTUCCI, *Terrecotte architettoniche dal territorio marchigiano: vecchie conoscenze e*

centrate intorno alla pieve romanica di San Cassiano in Pitino, che occupa la zona più elevata di un pianoro lungo e stretto che è stato identificato già in passato come area del municipio pitinate. Dal 2012 l'Università di Urbino ha iniziato un programma di scavi e ricerche archeologiche a *Pitinum Pisaurense*, in seguito alla quale sono stati recuperati altri frammenti di terrecotte architettoniche e di statue fittili probabilmente pertinenti al fregio e al frontone di un tempio etrusco-italico di II secolo a.C.²². Si tratta di lastre architettoniche di vario tipo tra cui spiccano la raffigurazione di una figura alata in cui si può ravvisare il motivo della "*potnia theron*"²³ che, diffuso in ambito urbano e laziale segue poi, quasi come un fossile guida, il percorso della romanizzazione²⁴; ed il rilievo inedito di un personaggio a torso nudo, gonnellino e armille sulle braccia che ricorda, in maniera più schematica e artisticamente minore, alcuni componenti il corteccio bacchico del frontone del Tempio di Civitalba²⁵.

nuove questioni, in P. LULOF, C. RESCIGNO (a cura di), *Deliciae Fictiles IV, Architectural Terracottas in Ancient Italy. Images of Gods, Monsters and Heroes, Proceedings of the International Conference held in Rome (Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, Royal Netherlands Institute) and Syracuse (Museo Archeologico Regionale 'Paolo Orsi') October 21-25, 2009*, Oxford 2011, pp. 274-286.

²² C. DELPINO, O. MEI, *Pitinum Pisaurense (Macerata Feltria, PU): un esempio di progetto integrato tra scavo archeologico e valorizzazione*, in *Roma e il mondo Adriatico* cit., c.d.s.

²³ W. MONACCHI, *Il Museo Civico* cit., p. 57, n. 164.

²⁴ M.J. STRAZZULLA, *Le produzioni dal IV al I sec. a.C.*, in *Società romana e produzione schiavistica II*, Roma-Bari 1981, pp. 187 ss.; EAD., *Le terrecotte architettoniche della Venetia romana*, Roma 1987, pp. 380 ss.; M. TORELLI, *Fictiles fabulae. Rappresentazione e romanizzazione nei cicli figurati fittili repubblicani*, in *Cicli figurativi in terracotta di età repubblicana* (Atti Chianciano Terme 1992), in *Ostraka* II.2, 1993, pp. 269 ss.; A. COMELLA, *Le terrecotte architettoniche del Santuario dello Scasato a Falerii*, Perugia 1993, pp. 64 ss.; S. SISANI, *op. cit.*, pp. 152-153.

²⁵ M. ZUFFA, *I frontoni e il fregio di Civitalba nel Museo Civico di Bologna*, in *Studi in onore di A. Calderini e R. Paribeni* 3, Milano 1956, pp. 267-288; M. VERZAR, *Archäologische Zeugnisse aus Umbrien*, in *Hellenismus in Mittelitalien I-II*, Göttingen 1976, pp. 122 ss.; M. VERZAR, F.H. PAIRAULT MASSA, *Civitalba*, in *I Galli e l'Italia*, Roma 1978; M. LANDOLFI, *Il frontone e il fregio di Civitalba*, in *Problemi archeologici dell'area esino-sentine*, *Le Marche. Archeologia storia territorio*, Sassoferrato 1990, pp. 9 ss.; F.H. PAIRAULT MASSA, *Iconologia e politica nell'Italia antica. Roma, Lazio, Etruria dal VII al I sec. a.C.*, Milano 1992, pp. 228 ss.; N. VULLO, *Il problema di Civitalba*, in *L'entroterra marchigiano nell'antichità: ricerche e scavi. Le Marche. Archeologia storia territorio*, Sassoferrato 1993, pp. 55 ss.; M. LANDOLFI, *Le terrecotte architettoniche di Civitalba di Sassoferrato*, in *Cicli figurativi in terracotta di età repubblicana*, in *Ostraka* II.1, 1994, pp. 73 ss.; G. DE MARINIS, *Il "problema Civitalba". Il frontone. Il fregio*, in ID. (a cura di), *Arte romana nei musei delle Marche*, Roma 2005, pp. 5-7.

Verosimilmente il tempio vero e proprio doveva coincidere con il sito oggi occupato dalla Chiesa romanica, nelle murature della quale si possono notare reimpiegati numerosi blocchi di arenaria di dimensioni notevoli da mettere in relazione con un antico imponente edificio in *opus quadratum* che occupava il luogo più elevato del pianoro. È verosimilmente il tempio a costituire l'elemento aggregatore dell'abitato; l'insediamento protourbano formatosi intorno al luogo di culto ha in seguito dato vita al municipio di *Pitinum Pisaurense*. Diversamente accadde invece a Civitalba, dove l'insediamento nato intorno al santuario venne abbandonato in favore dell'area di *Sentinum*.

Una pluralità di problemi pongono invece la cronologia e l'ubicazione del celebre *Fanum Fortunae*, in prossimità della foce del Metauro. Non esistono a Fano contesti che hanno restituito *ex voto* fittili (quelli conservati al museo civico molto probabilmente non provengono dall'area della città)²⁶, non esistono terrecotte architettoniche, non esistono iscrizioni che ci parlano del *Fanum*, la famosa *sors* (di cui in fin dei conti non è certo il luogo di rinvenimento)²⁷, le lucerne con l'immagine di un edificio²⁸ e le statue di età imperiale²⁹ non sembrano sinceramente costituire un elemento su cui basare ipotesi puntuali.

Per quanto riguarda la sua ubicazione, il santuario non doveva essere necessariamente nel luogo dove poi Augusto dedurrà la *Colonia Iulia Fane-stris*, poteva anche essere extraurbano come accade per il piccolo santuario di Senigallia, poi inglobato nelle mura e quindi abbandonato, oppure rimanere sempre all'esterno della cinta muraria. Se è giusta l'ipotesi del percorso della più antica *Flaminia* con la via che non arrivava al mare ma piegava

²⁶ F. BATTISTELLI, A. DELI, *Immagine di Fano romana*, Fano 1983, pp. 31-36.

²⁷ CIL I², 4, 2841; ILLRP² 1070; M. GUARDUCCI, *La Fortuna e Servio Tullio in un'antichissima «sors»*, in *Rend. Pont. Acc.* 14-16, 1951, pp. 23-32; EAD., *Ancora sull'antica Sors della Fortuna e di Servio Tullio*, in *Rend. Linc.* XXVII, 1972, pp. 183-189; G. BALDELLI, *Ciotto- lo iscritto (sors)*, in AA.VV., *Fano romana*, Fano 1992, pp. 27-28; F. COARELLI, *Il Lucus Pisaurense e la romanizzazione dell'ager Gallicus*, in C. BRUUN, *The Roman middle Republic: politics, religion and historiography c. 400-133 B.C.*, Roma 2000, pp. 195-205. Tra l'altro il ciotto- lo con la *sors* è stato messo in relazione da Coarelli con il *Lucus Pisaurensis* e non con il *Fanum Fortunae*, come risulta anche dal suo contributo in questo volume.

²⁸ L. MERCANDO, *Museo Civico di Fano: lucerne romane*, in *Riv. Studi Marchigiani* I.1, 1984, pp. 9-70.

²⁹ Prima su tutte la statua di Fortuna rinvenuta nel 1948 nell'area tra il Palazzo Vesco- vile e la Cattedrale: L. SENSI, *Statua di Tyche-Fortuna*, in G. DE MARINIS (a cura di), *Arte romana* cit., pp. 178-179.

verso Nord al bivio di Forcole³⁰, perché non pensare a questa come localizzazione del tempio? A mio avviso inoltre, potrebbe essere presa in seria considerazione anche una dislocazione ancor più periferica del santuario rispetto al centro di età augustea: molto interessante al riguardo è il rinvenimento del sette rocchi di colonna e due capitelli in arenaria di età repubblicana (almeno del II secolo a.C.) nella zona di Roncosambaccio, a circa 4 km da Fano³¹. Tali elementi architettonici sono sicuramente pertinenti ad un edificio di rilievo, probabilmente a carattere sacro.

Sicuramente è stato l'elemento propulsore per la creazione del centro urbano, il punto di riferimento culturale e devozionale dell'area della foce del Metauro. La prima attestazione letteraria è in Cesare³² e, ancora intorno al 19 d.C., quindi posteriormente alla deduzione augustea, il *fanum* sembra essere l'elemento catalizzatore del sito tanto che Strabone lo nomina come τὸ ἱερὸν τῆς Τύχης, privilegiando il luogo di culto rispetto all'agglomerato urbano³³.

Anche per quanto riguarda la cronologia del santuario non abbiamo elementi certi: Fortuna è una divinità laziale, sabina secondo Varrone; si tratta di un tempio costruito *ex novo* in epoca romana o un'*interpretatio* romana di un culto precedente³⁴? Tutte e due le ipotesi sono percorribili, ma nulla possiamo affermare con certezza.

³⁰ C. SELVELLI, *Determinanti storiche nell'urbanistica fanese*, in *Studia Picena* XXII, 1954, pp. 51-54; L. DE SANCTIS, *Recenti risultanze archeologiche per una possibile definizione del tracciato della via Flaminia tra Fanum Fortunae e Pisaurum*, in *Le strade nelle Marche. Il problema nel tempo*, in *Atti e Memorie Dep. Storia Patria per le Marche*, Ancona 1987, pp. 193-215; M. LUNI, *Studi su Fanum Fortunae*, Urbino 2000, pp. 31-36.

³¹ L. DE SANCTIS, *Fano: Museo, città, territorio*, in F. BATTISTELLI, L. DE SANCTIS, *Museo Civico del Palazzo Malatestiano di Fano. Sezione Archeologica*, Fano 1984, pp. 48-49; Id., *Elementi architettonici d'età repubblicana sul colle di Roncosambaccio di Fano*, in *Fano romana* cit., pp. 73-76.

³² Caes., *b.c.*, I, 11, 4. Per *Fanum Fortunae* e il suo territorio in età repubblicana si vedano: A.L. ERMETI, *Fano e il territorio in età repubblicana*, in *Fano romana* cit., pp. 65-71; L. DE SANCTIS, *Elementi architettonici d'età repubblicana* cit.; M. LUNI, *Studi su Fanum Fortunae* cit., pp. 49-73.

³³ Strabo, 5, 2, 10.

³⁴ Per il territorio di *Fanum Fortunae* in età preromana vedi: G. BALDELLI, *Tomba con vasi attici da Monte Giove presso Fano*, in *Arch. Class.* XXIX, 1977, pp. 277-309; L. DE SANCTIS, *Un abitato dell'età del ferro presso la sommità del colle di Monte Giove di Fano*, in *Nuovi studi fanesi* II, 1987, pp. 7-22; L. SENSI, *s.v. Fano*, in *BTCGI* VII, 1989, pp. 410-415; G. BALDELLI, *Insedimento preromano*, in *Fano romana* cit., pp. 13-22; L. DE SANCTIS, *Due graffiti alfabetici etruschi da San Costanzo (Pesaro)*, in *Fano romana* cit., pp. 23-26; M. LUNI, P. MARCHEGIANI, *s.v. Monte Giove*, in *BTCGI* X, 1992, pp. 361-364; M. LUNI, *Studi su Fanum Fortunae* cit., pp. 7-16.

Quale che sia però la sua origine, certamente *Fortuna* è un portato dei coloni romani, la cui diffusione in area medioadriatica è particolarmente legata alle iniziative di *gentes* quali i *Sempronii* e i *Fulvii*³⁵ a partire dalla prima metà del III secolo a.C.; l'abbiamo attestata tra l'altro in questo periodo a Candelara (CIL XI, 6307) e probabilmente nel *lucus*³⁶. Tra i vari personaggi che possono aver dato impulso alla creazione di un *fanum* intitolato a questa divinità avevo già pensato ad un membro di una delle più antiche *gentes* dell'urbe, che ebbe a che fare con l'*ager gallicus* e che era legato al culto di Fortuna: *Publius Sempronius Tuditanus*³⁷. In piena guerra anniballica, pretore nel 213 a.C. (quando consoli erano Quinto Fabio Massimo e Tiberio Sempronio Gracco), ottenne la provincia della Gallia con sede ad *Ariminum*, *praesidium Italiae* secondo Livio (Liv. XXIX, 5, 9) e gli venne prorogato il comando per altri due anni. Quindi era di fatto il governatore del territorio di *Ariminum*, il cui retroterra pacificato era appunto costituito dall'*ager gallicus*, solcato solo da pochi anni dalla via *Flaminia*, direttrice fondamentale per raggiungere il Nord. Censore nel 209, proconsole in Grecia nel 205, Tuditano divenne poi console nel 204 a.C. Durante il suo consolato, prima della battaglia di Crotone contro Annibale, promise di edificare un Tempio alla Fortuna Primigenia in caso di vittoria; lo scontro non ebbe un esito molto chiaro ma l'edificio sacro venne comunque votato dal console³⁸. Il tempio venne poi dedicato dieci anni più tardi sul Quirinale dal duumviro Q. Marcio Ralla, e non da Tuditano stesso perché nel frattempo probabilmente era morto, dato che le fonti non lo nominano più dopo l'ambasceria in Egitto alla corte di Tolomeo V Epifane nel 201-199

³⁵ Sul ruolo avuti da queste famiglie nella colonizzazione dell'*ager Gallicus* e del *Picenum* e sulla diffusione del culto di Fortuna legato alle loro attività si veda da ultimo F. BELFIORI, *Roma, Fortuna e l'Adriatico* cit. Il concetto, in particolare legato al *Fanum Fortunae*, era già presente in O. MEI, *Il Fanum Fortunae* cit.

³⁶ Il riconoscimento di una statuette muliebre seduta, con cornucopia e patera, con una rappresentazione di Fortuna è stato proposto di recente da F. BELFIORI, "Lucum concludere Romano more": cit., pp. 35-36; Id., *Roma, Fortuna e l'Adriatico* cit., p. 200.

³⁷ RE IIA, *Sempronius* 96, c. 1445 (Münzer). Si tratta dell'eroe della battaglia di Canne, quando portò in salvo i resti dell'esercito romano forzando lo schieramento nemico.

³⁸ Liv. XXIX 36, 8; XXXIV 53, 5-7; J. CHAMPEAUX, *Le culte de la Fortuna à Rome et dans le monde romain*, I. *Fortuna dans la religion archaïque*, Roma 1982, pp. 4-35; A. ZIOLKOWSKI, *The Temples of mid-republican Rome and their historical and topographical context*, Roma 1992, pp. 40-45; F. COARELLI, *Fortuna Primigenia a Roma*, in *Le Fortune dell'età arcaica nel Lazio ed in Italia e loro posterità*. Atti del III Convegno di Studi Archeologici, Palestrina 15/16 Ottobre 1994, pp. 127-135.

a.C.³⁹. Siamo in un periodo confuso, Annibale è in Italia e arriva alle porte di Roma; l'Urbe si apre a culti nuovi, a divinità di cui tenta di accaparrarsi i favori. Con l'entrata ufficiale della Primigenia a Roma, considerata ancora straniera nel 241 a.C.⁴⁰, probabilmente si chiede soccorso e protezione a divinità latine anche per rafforzare la coesione dell'unità italica, in un momento in cui molti popoli passarono dalla parte del cartaginese. *Praeneste*, durante le operazioni militari di Annibale nella penisola, si era inoltre mantenuta sempre fedele a Roma, pur avendo il generale punico tentato di farla passare dalla propria parte, operazione che riuscì con molte altre comunità alleate dell'Urbe⁴¹. L'avvenimento più significativo della lealtà verso Roma della città latina è la resistenza che i 570 soldati prenestini comandati da *M. Anicius* opposero ai Cartaginesi durante l'assedio di *Casilinum* alla fine del 216 a.C., poco dopo la battaglia di Canne⁴². Il Senato li premiò e offrì loro la cittadinanza romana (che orgogliosamente rifiutarono), mentre Anicio venne onorato dai suoi concittadini con l'erezione di statue nel Foro della città e nel Santuario della Fortuna Primigenia.

Tuditano faceva parte della fazione politica più conservatrice legata a Q. Fabio Massimo, che combinava elementi tradizionali con elementi innovatori (derivati anche dall'influenza del mondo greco che pesava ormai su tutti gli aristocratici romani), rivale del cosiddetto clan degli Scipioni, che invece introducono ufficialmente a Roma, nello stesso anno 204 a.C., il culto della *Magna Mater*. Due culti destinati a due divinità madri, uno laziale ed uno orientale⁴³.

Seguendo Coarelli dunque ci troveremmo di fronte ad una "polarità tra *ordines* della stessa Roma", in quanto la scelta di introdurre il culto di *Fortuna Primigenia* a Roma sarebbe dovuta ad una consapevole decisione di "politica plebea" portata avanti con determinazione in particolare dalla *gens Sempronia*⁴⁴. I *Sempronii* appaiono infatti legarsi in maniera molto stretta alla *Fortuna* in questo specifico contesto storico: prima del cruciale voto di Tuditano del 204 a.C., in riferimento all'assedio di *Casilinum* sopra

³⁹ Liv. XXXI, 2.

⁴⁰ Val. Max., *epit.* I, 3, 2. J. CHAMPEAUX, *Le culte de la Fortuna* cit., pp. 78-80; F. COARELLI, *Fortuna Promigenia* cit., pp. 127-128. Il console Q. Lutatius Cerco chiese al Senato di poter consultare le *sortes praenestinae*, ma ricevette il veto.

⁴¹ Liv. XXII, 61, 10; Polyb., III, 77, 3-7; 85, 3-4; 118, 2-6.

⁴² Liv. XXIII, 17-20.

⁴³ Cfr. J. CHAMPEAUX, *Le culte de la Fortuna* cit., pp. 25 ss.

⁴⁴ F. COARELLI, *Fortuna Promigenia* cit., p. 127.

ricordato, il comandante delle truppe romane giunte in aiuto della coorte prenestina era il *magister equitum* Tiberio Sempronio Gracco⁴⁵, che sarà console nel 215 e nel 213 a.C., mentre la dedica del Tempio sul Quirinale nel 194 a.C. avverrà sotto il consolato di Tiberio Sempronio Longo⁴⁶. Tra l'altro l'immagine della divinità, con timone e cornucopia, appare in un aureo del quadrumviro monetale Tiberio Sempronio Gracco del 40 a.C.⁴⁷. Un altro personaggio che potrebbe aver avuto un legame con *Fortuna* ancora prima del voto del Tuditano è *Publius Sempronius Sophus*, console nel 268 a.C. e censore nel 252⁴⁸. Secondo Coarelli infatti quest'ultimo potrebbe essere colui che vota e dedica sullo stesso colle il Tempio di *Fortuna Publica*⁴⁹; se fosse vero, la scelta del Tuditano di votare l'edificio sacro della Primi-genia nello stesso luogo sarebbe un segno di continuità con un membro importante della sua stessa *gens*⁵⁰.

3. Il consolidamento della presenza romana nel territorio: leggi agrarie, sistemazioni di veterani e centuriazioni

In seguito alla conquista da parte di Roma di territori molto estesi, in particolare in Oriente, all'arrivo contestuale nella penisola italica di un'enorme numero di schiavi e al diffondersi di estese proprietà e del modello del latifondo, si assiste alla crisi della piccola proprietà contadina, nerbo dell'esercito romano e ai conseguenti tentativi di una sua ricostituzione da parte di esponenti del tribunato della plebe. In quest'ottica si inserisce l'attività dei Gracchi: nel 133 a.C. Tiberio Sempronio Gracco promulga la

⁴⁵ RE IIA2, *Sempronius* 51 (Münzer).

⁴⁶ F. DEMMA, *Leucado Cepit: Praeneste, Roma e la conquista dell'Oriente*, in *Rend. Pont. Ac.*, serie III, vol. LXXXIII, 2010- 2011, Roma 2012, pp. 3-58, 41-42.

⁴⁷ M. CRAWFORD, *Roman Republican Coinage*, Cambridge 1974, n. 525, pp. 592 ss., tav. LXIII.

⁴⁸ RE IIA, *Sempronius* 86, cc. 1438-1439 (Münzer).

⁴⁹ F. COARELLI, *Fortuna Promigenia* cit., pp. 131-133. Secondo lo stesso studioso P. Sempronio Sofo potrebbe anche aver contribuito all'introduzione del culto di *Fortuna Publica* nella colonia di *Beneventum* del 268 a.C., dedotta durante il suo consolato, in cui tale divinità è attestata da un'iscrizione su lamina di bronzo datata tra fine III e inizi II sec. a.C. (*Ibidem*).

⁵⁰ Il Tuditano sembra inoltre tener conto della *Fortuna* anche nelle decisioni di carattere politico, secondo quanto Livio gli mette in bocca in occasione dell'elezione del *Princeps senatus* nel 209, appoggiando la candidatura di Q. Fabio Massimo: "Sempronius, cui di sortem legendi dedissent, ei ius liberum eosdem dedisse deos" (Liv. XXVII, 11).

*lex Sempronia*⁵¹, che prevedeva il recupero da parte dello Stato dell'*ager publicus* e la sua redistribuzione ai cittadini e ai confederati italici come concessione ereditaria e inalienabile. Una delle regioni di applicazione della legge è stata sicuramente quella corrispondente al territorio delle Marche settentrionali, come attesta il rinvenimento del cosiddetto "cippo graccano" sulle alture di Monte Giove, presso Fano, avvenuto nel XVIII secolo, e la fondazione di *Forum Sempronii*, in posizione centrale nella media valle del Metauro.

Il cippo⁵² (Fig. 3), conservato nel Museo Civico Archeologico di Fano, ci testimonia in realtà ben due diverse suddivisioni agrarie del territorio: quella, ben nota, di età graccana e una successiva di età sillana. Infatti l'iscrizione attesta il ripristino, da parte del propretore M. Terenzio Varrone Lucullo, dei cippi terminali collocati tra 133 e 130 a.C. dalla commissione formata dai *tresviri* Appio Claudio Cieco, Publio Licinio Crasso e Caio Sempronio Gracco, incaricata dell'applicazione della legge, che prevedeva la separazione dell'agro pubblico da quello privato e conseguente delimitazione dei confini (*limitatio*) e la distribuzione a nuovi proprietari delle terre recuperate (*adsignatio*). La nascita del centro di *Forum Sempronii* sembra proprio essere collegata all'attività della commissione triumvirale graccana ed essere funzionale alle esigenze dei nuovi assegnatari di terre, per i quali doveva costituire il punto di riferimento amministrativo, giudiziario, politico e commerciale. La politica agraria graccana non ebbe una lunga durata né una grande efficacia: morto Caio nel 121 a.C., venne abolito il vincolo dell'inalienabilità delle assegnazioni⁵³ e in poco tempo probabilmente si tornò alla situazione precedente, con l'incameramento dei terreni nelle mani dei privati⁵⁴.

Il cippo "graccano" ci informa poi di un'ulteriore *limitatio* del territorio agricolo della valle del Metauro, da collocare cronologicamente dopo la guerra sociale e la conseguente concessione della cittadinanza romana alle città rimaste fedeli a Roma e ai popoli che si erano arresi nel 90 a.C.⁵⁵. Infatti la *restitutio* da parte di Lucullo dei *termini* graccani va datata probabilm-

⁵¹ Plut., *Vita dei Gracchi*, VIII, 1-3 e 9,4; Cic. *De Re Publica*, 3, 41; ILLRP 474.

⁵² G. PACI, *Il cippo di Terenzio Varrone Lucullo (82-81 o 75-74 a.C.)*, in F. MILESI (a cura di), *Fano Romana*, Fano 1992, pp. 59-62.

⁵³ App., I, 121.

⁵⁴ M. MONTANARI, *I Romani nell'area medioadriatica*, in M. LUNI (a cura), *Archeologia nelle Marche*, Firenze 2003, pp. 69-103, 90-92.

⁵⁵ Liv. per. LXXIV; Flor. II, 6, 6; Sisenn. 119 P.

te agli anni 82-81 o 75-74 a.C. e inquadrata all'interno di un processo di sistemazione dei veterani di Silla, ai quali vennero quindi assegnati terreni delimitati ripristinando la centuriazione di cinquant'anni prima⁵⁶.

Un'ultima suddivisione agraria è documentata, sia archeologicamente sia storicamente, in epoca augustea e vide l'assegnazione di terre a veterani di Ottaviano, sicuramente nell'*ager fanestre*⁵⁷, ma con ogni probabilità almeno anche in quello forosemproniese. La centuriazione del territorio di *Fanum Fortunae*, colonia augustea del 27 a.C., è citata spesso nelle fonti agrimensorie antiche come modello particolare di *limitatio secundum naturam loci*, cioè di adattamento della scansione centuriale alle caratteristiche fisiografiche del paesaggio⁵⁸ per ottenere il migliore sfruttamento agricolo del territorio. La maglia ricostruita da Nicoletta Vullo (Fig. 4), che si basa sugli studi di Selvelli⁵⁹ e soprattutto di Nereo Alfieri⁶⁰, perfezionando e integrando le loro ricostruzioni, prevede 56 centurie quadrate di 20x20 *actus* di lato (710x710m), in sinistra idrografica del Metauro tra il centro urbano di *Fanum Fortunae* (e quindi la costa) e la *mutatio ad Octavum* (da collocare con ogni probabilità in connessione con l'attuale toponimo di "La Posta Vecchia") sita a 8 miglia circa di distanza sia da *Fanum Fortunae* sia da *Forum Sempronii*⁶¹.

Quest'ultimo centro (Fig. 5), come detto in precedenza, venne verosimilmente strutturato da Caio Sempronio Gracco nel periodo di attività della commissione triumvirale su di un vasto terrazzo nel tratto terminale della valle del Metauro, circa 20 m. al di sopra dell'attuale alveo, in un sito già interessato in precedenza dalla probabile presenza di un *conciliabulum civium romanorum* sorto lungo la *via Flaminia*, in una posizione strategica per il controllo della media e alta vallata fluviale⁶².

⁵⁶ G. PACI, *Il cippo di Terenzio Varrone Lucullo* cit., pp. 306-307.

⁵⁷ N. VULLO, *La centuriazione del territorio di Fanum pFortunae*, in F. MILESI, *Fano romana* cit., pp. 377-388, cum bibl.

⁵⁸ Front., *De limit.*, p. 30, 1-4 La.; *Liber Coloniarum* II, p. 256, 13-15 La.

⁵⁹ C. SELVELLI, *Intorno alla centuriazione del territorio ed all'urbanistica romane di Fanum Fortunae*, in *Nel bimillenario di Augusto*, Regia Deputazione di Storia Patria per le Marche, 1941, pp. 113-124.

⁶⁰ N. ALFIERI, *Per la topografia storica di Fanum Fortunae (Fano)*, in *Rivista storica dell'Antichità*, 1976-1977, vol. VI-VII, pp. 147-171.

⁶¹ *It. Burdigal.*, 615, 2 Cuntz.

⁶² D. SAVELLI, M. LUNI, O. MEI, *La città di Forum Sempronii e i suoi rapporti con il paesaggio attuale: una discussione basata su evidenze geologico-geomorfologiche e archeologiche*, in *Il Quaternario* 17 (2/1), 2004, pp. 185-193; M. LUNI, O. MEI (a cura), *Forum Sempronii* I.

Il territorio agricolo di *Forum Sempronii* (*municipium* dopo il 49 a.C. probabilmente in seguito alla *Lex Iulia Municipalis* del 45 a.C.) coincide con la media valle del Metauro, stretto a Nord e a Sud da morbidi rilievi collinari, percorso in senso longitudinale dall'alveo del Metauro e confinante ad Est, all'altezza dell'attuale Calcinelli, con il territorio di *Fanum Fortunae*. Come nelle altre vallate marchigiane, date le peculiari caratteristiche morfologiche della regione, qui gli agrimensori romani hanno dovuto adeguare la scansione centuriale alla ristretta fascia pianeggiante caratterizzata da linee di pendenza diverse a seconda dell'orientamento dell'asta del collettore principale e alla presenza di versanti collinari che, pur non molto aspri, non permettevano comunque di effettuare con facilità una divisione agraria rigida e regolare. A causa di tali peculiarità morfologiche inoltre il grado di conservazione dell'organizzazione territoriale di età romana e quindi le persistenze dei *limites* della centuriazione sono ovviamente inferiori e più labili rispetto ad aree prive di asperità fisiografiche, come ad esempio la Pianura Padana, dove la divisione agricola antica ha continuato e continua ancora a scansire estesi territori. Nelle piane di fondovalle marchigiane invece movimenti franosi, rimodellamenti dei versanti, difficoltà di deflusso dei corsi d'acqua e conseguenti impaludamenti delle piane di foce hanno creato nei secoli le basi per diversi impianti colturali funzionali alle nuove condizioni ambientali. È tuttavia ancora possibile distinguere nel paesaggio attuale, tra gli attuali centri di Fossombrone e Calcinelli, tracce della suddivisione agraria romana, attraverso il riconoscimento delle persistenze di alcuni *limites* dell'antica centuriazione. Si possono individuare così almeno 35 centurie poste tra il limite Nordorientale delle mura di *Forum Sempronii* ed il moderno centro di Calcinelli, nei pressi del sito dove sorgeva la *mutatio ad Octavum*, situata a probabile confine dei territori di *Forum Sempronii* e di *Fanum Fortunae* (Fig. 6). Anche in questo caso si tratta di centurie quadrate di 20 *actus* per lato, cioè 710,4m, per uno sviluppo totale di 8 Km e 524 m di lunghezza e 17,66 kmq di superficie, ed anche qui l'orientamento scelto dagli agrimensori per la divisione del territorio è quello *secundum naturam loci*. Conseguenza interessante di tale scelta è che il *decumanus*

Scavi e ricerche (1974-2012), Urbino 2012; O. MEI, L. CARIDDI, M. GASPARINI, *L'area forense di Forum Sempronii: nuovi dati architettonici e urbanistici alla luce dei nuovi scavi 2013-2017*, in *Reudar* 1, 2017, pp. 75-119; O. MEI, *L'area forense di Forum Sempronii (Fossombrone, PU)*, in *Forum. Strutture, funzioni e sviluppo degli impianti forensi in Italia (IV sec. a.C. – I sec. d.C.)*. Atti del Convegno, Roma 9-10 dicembre 2013, c.d.s.

maximus dell'agro centuriato non è rappresentato dalla via di comunicazione principale, la *via Flaminia*, che invece costituisce un semplice *limes intercisivus* interno alle centurie, ma dal decumano posto immediatamente a Sud della strada consolare, il cui percorso si è conservato fino ad oggi per una considerevole lunghezza⁶³. Tale accorgimento è stato effettuato appunto a causa della fisiografia del territorio, allo scopo di ottenere la massima superficie agraria possibile tra le colline che stringono la media valle del Metauro. Inoltre la città stessa di *Forum Sempronii* presenta un orientamento divergente rispetto all'organizzazione del proprio territorio agricolo, segno evidente delle cause morfologiche che determinarono le linee base della programmazione urbanistica e di quella di centuriazione del territorio⁶⁴.

I *kardines* e i *decumani* dell'agro centuriato sono impostati in modo perpendicolare e parallelo all'asta del Metauro, in armonia con le naturali linee di pendenza del terreno. L'asse generatore della suddivisione territoriale romana è rappresentato quindi dall'alveo del fiume, il cui corso in molti casi costituisce il *limes* principale di alcune centurie⁶⁵ ed è compreso all'interno di altre. Questa peculiarità fa ipotizzare la presenza di alcune centurie o lotti non assegnati per evitare danneggiamenti alle coltivazioni, causati da eventuali piene del Metauro, come d'altra parte prescrivono i testi agrimensori romani⁶⁶ e come si può riscontrare ad esempio anche nel territorio di *Pisaurum* in relazione alla valle del Foglia⁶⁷. Il ruolo fondamentale del corso d'acqua è confermato anche dalla centuria immediatamente a Sud-Est della città romana di *Forum Sempronii*, comprendente al suo interno una vasta depressione circolare che costituisce un meandro abbandonato del fiume, probabilmente attivo in età romana e costituente il limite meridionale della cinta muraria della città (Fig. 7)⁶⁸.

Proseguendo verso Est si possono notare centurie realizzate sia sulla sini-

⁶³ Riguardo al rapporto tra le vie consolari e l'agro centuriato si veda S. SETTIS (a cura), *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano*, Modena 1983, pp. 106-107.

⁶⁴ Tale situazione si può riscontrare ad esempio a *Florentia*, *Brixia*, *Pisa* e *Cremona*: S. SETTIS, *Misurare la terra* cit., pp. 102-105 (cum bibl.).

⁶⁵ Sic. Flac., *De condicionibus agrorum*, p. 257 La.

⁶⁶ Front., *De controversiis*, p. 17 La.; *De controversiis agrorum*, p. 52 La.; Sic. Flac., *De cond.*, pp. 157-158 La.

⁶⁷ P. CAMPAGNOLI, P. DALL'AGLIO, *Regimazioni idriche e variazioni ambientali nelle pianure di foce delle Marche settentrionali*, in *Uomo, acqua e paesaggio. Irregimentazione delle acque e trasformazione del paesaggio antico*. Atti dell'Incontro di studio, S. Maria Capua a Vetere 22-23 novembre 1996, Roma, 1997, pp. 61-72, 68-69.

⁶⁸ D. SAVELLI, M. LUNI, O. MEI, *La città di Forum Sempronii* cit.

stra sia sulla destra idrografica del Metauro, utilizzando ogni spazio pianeggiante disponibile per la messa a coltura dei terreni, pur tenendo presente la possibilità di non assegnazione di alcuni lotti appunto per il pericolo di piene del corso d'acqua. L'inserimento del fiume all'interno della centuriazione trova un immediato confronto in relazione al Foglia nel territorio centuriato della colonia di *Pisaurum*⁶⁹ (Fig. 8). L'utilizzo ragionato del suolo e la tecnica avanzata di regimazione delle acque sono dimostrati ulteriormente dalla superficie di terreno compresa tra le anse del Metauro in prossimità di Borgaccio, al cui interno sono suddivise quattro centurie, una delle quali probabilmente non assegnata perché occupata quasi interamente da un altro meandro, attualmente non più in attività (Fig. 9). All'altezza dell'attuale Calcinelli l'agro centuriato del *municipium* di *Forum Sempronii* doveva probabilmente interrompersi, e, superata una fascia di rispetto probabilmente non centuriata, in coincidenza con il cambiamento di orientamento del corso d'acqua principale, iniziava il territorio di *Fanum Fortunae* (Fig. 10). Si riscontra quindi il caso di una giustapposizione di blocchi centuriali non molto estesi e con orientamenti diversi all'interno della medesima vallata, come si può ad esempio notare nella valle del Tenna, in connessione con i *municipia* di *Falerio* e di *Firmum*⁷⁰ e nella valle del Chienti, con i centri di *Urbs Salvia*, *Pausulae* e *Cluana*⁷¹ (Fig. 11). Non è da escludere che anche la zona collinare a sinistra del Metauro sia stata oggetto di divisione agraria, anche se le tracce di allineamenti non sono tali da permettere di ipotizzare la presenza di centurie regolari. In questo caso è più verosimile pensare ad altri modi di suddivisione del suolo, come ad esempio quello *per iugeribus* e *limitibus intercisivis*, più adatto per questa realtà morfologica⁷².

Anche se la divisione agraria del territorio metaurense si adegua e sfrutta le caratteristiche naturali del paesaggio, in particolare gli orientamenti fluviali e le conseguenti linee di pendenza, e sebbene la valle del Metauro,

⁶⁹ P. CAMPAGNOLI, P.L. DALL'AGLIO, *Regimazioni idriche e variazioni ambientali* cit., pp. 61-72; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia e il territorio di Pisaurum in età romana*, Bologna-Imola 1999, pp. 84-92; P. CAMPAGNOLI, E. GIORGI, *Centuriazioni e assetti agrari nelle valli marchigiane. Il rapporto tra persistenza e idrografia*, in *Agri Centuriati* 6, 2009, pp. 299-311, pp. 302-303.

⁷⁰ P. BONVICINI, *La centuriazione augustea nella Valtenna*, Fermo 1978.

⁷¹ P. CAMPAGNOLI, E. GIORGI, *Assetto territoriale e divisioni agrarie nel Piceno meridionale. I territori di Cluana, Pausulae, Urbs Salvia e Asculum*, in *Journal of Ancient Topography* XIV, 2004, pp. 35-56; P. CAMPAGNOLI, E. GIORGI, *Centuriazioni e assetti agrari* cit., pp. 307-308.

⁷² *Liber Coloniarum* II, p. 254, 25-28 La.

come abbiamo visto, presenti due blocchi centuriali con orientamenti differenti, è possibile, in alcuni punti, risalire ad una pianificazione unitaria della scansione centuriale della valle, probabilmente da collegare cronologicamente ai primordi della colonizzazione del territorio e alla progettazione dell'arteria stradale principale alla fine del III secolo a.C., o perlomeno avanzare delle ipotesi al riguardo. Sembra infatti di poter cogliere, all'interno del paesaggio agrario oggetto della *limitatio*, la presenza di alcuni punti di riferimento in comune tra i differenti blocchi centuriali, che tradiscono la volontà di una pianificazione originaria ordinata del territorio, poi adattata, nei singoli casi e, verosimilmente, in periodi differenti, alle esigenze dettate dalle caratteristiche fisiografiche del suolo. Elemento catalizzatore ed unificante del progetto di suddivisione della media e bassa valle del Metauro sembra essere il percorso della via consolare *Flaminia*. Partiamo dal tracciato della consolare all'interno del *municipium* di *Forum Sempronii*, che presenta una pianta regolare a scacchiera con orientamento nord-est/sud-ovest, differente, come abbiamo visto, dall'orientamento della centuriazione afferente all'antico centro. Se prolunghiamo il tracciato urbano della via con una linea ideale verso la costa, in prossimità della foce tale linea ideale torna ad avere lo stesso orientamento della *Flaminia* all'altezza dell'attuale località di Centinarola e progressivamente a coincidere con il suo percorso poco più a valle, finendo per entrare perfettamente all'interno del fornice centrale della Porta di Augusto e sovrapponendosi infine anche al *decumanus maximus*⁷³ della *Colonia Iulia fanestris* (Fig. 12). *Forum Sempronii* e *Fanum Fortunae*, centri posti su terrazzi alluvionali del Metauro, presentano quindi assi stradali con il medesimo orientamento, anche se di modulo differente (*insulae* rettangolari di 2 *actus* x 3 a *Forum Sempronii*, quadrate di 2 *actus* e mezzo di lato a *Fanum Fortunae*)⁷⁴.

Se si prolunga ulteriormente l'asse *Fanum Fortunae* - *Forum Sempronii* in direzione sud-ovest, si può forse risalire al punto di osservazione primario utilizzato dagli agrimensori romani, cioè la cima del Monte Paganuccio,

⁷³ È assodato che i termini *decumanus maximus* e *cardo maximus* non sono attestati nelle fonti antiche e nell'epigrafia di età romana per denominare gli assi stradali principali dei centri urbani, ma solo per quelli della centuriazione; tuttavia, per ragioni di opportunità, di comodità e di tradizione d'uso, si preferisce continuare ad utilizzare questa terminologia, anche se impropria.

⁷⁴ Per l'urbanistica di *Fanum Fortunae* si vedano N. ALFIERI, *L'urbanistica di Fanum Fortunae*, in F. MILESI, *Fano romana* cit., pp. 77-86; M. LUNI, *Studi su Fanum Fortunae* cit. Un *actus* è pari a 35,52 m (cfr. Plinio, *Nat. Hist.*, XVIII, 3, 9).

850 m di quota, punto dominante su tutta la valle del Metauro. Oltre il Paganuccio poi, prolungando ancora l'asse suddetto si finisce esattamente sul Ponte Mallio di Cagli, anch'esso posto lungo la via *Flaminia* ad oltrepassare il torrente Burano, di origine repubblicana ma monumentalizzato in età augustea (Fig. 12). Si tratta in questi due ultimi casi di allineamenti che lasciano supporre un qualche legame con la pianificazione territoriale di età romana, basata sulla scienza augurale e sulla suddivisione ideale di un territorio, una *limitatio* teorica, immateriale, ma con solidi punti fermi in precisi punti del paesaggio costruito, le cui tracce emergono in mezzo alla centuriazione effettiva realizzata *secundum naturam loci*.

La persistenza di questo asse che pervade il territorio della media e bassa valle dal Metauro, lungo 20 km, può essere, in via ipotetica, anche ricollegato ad una centuriazione più antica rispetto a quella di età augustea, che costituisce la *limitatio* più recente di cui siamo a conoscenza e quella che ha lasciato più tracce nel paesaggio attuale. Abbiamo detto in precedenza che la valle è stata sicuramente oggetto di una divisione agraria in età graccana e in età sillana, periodi per i quali abbiamo l'attestazione offertaci dal cippo di San Cesareo, e si può supporre una ancora più antica centuriazione in seguito al plebiscito Flaminio del 232 a.C. Dall'iscrizione di M. Terenzio Varrone Lucullo apprendiamo che le *limitationes* graccana e sillana dovevano coincidere, costituendo la seconda il ripristino dei termini precedenti, mentre nulla sappiamo dell'eventuale *limitatio* del III secolo a.C. Si può quindi avanzare l'ipotesi che l'asse determinato dal percorso della via consolare tra *Forum Sempronii* e *Fanum Fortunae* rappresenti un traccia della centuriazione almeno di età graccana (Fig. 13), poi ripristinata per le assegnazioni ai veterani di Silla e quindi probabilmente mantenuta per *Fanum* in età augustea, variata invece nell'orientamento, nello stesso periodo, nel territorio pertinente al *municipium forosempronensis* (Fig. 14). Da Siculo Flacco apprendiamo infatti che in alcune regioni le centuriazioni graccane e sillane furono ripristinate e servirono da modello, mentre in altre furono realizzate nuove suddivisioni e posti nuovi *termines*, pur mantenendo in loco quelli più antichi (*"in quibusdam etiam regionibus, ut opinamur, isdem lapidibus limitibusque manentibus post assignationes posteriores, duces facti sunt. quibusdam autem, limitibus institutis, alii lapides sunt positi, etiam eis manentibus quos Gracchani aut Syllani posuerunt. de qua re diligenter intuendum erit, ut eos lapides eosque limites comprehendamus, qui postremo per auctores diuisionis positi sunt"*)⁷⁵. Da Igino

⁷⁵ Sic. Flacc., *de divisis et assignatis*, p. 158 La.

invece veniamo a conoscenza che Augusto, in seguito alla pacificazione della *res publica*, dedusse nuove colonie e inviò coloni in città preesistenti; di conseguenza in molte regioni gli antichi limiti vennero tagliati dai nuovi (*"multis regionibus antiquae mensurae actus in diuersum nouis limitibus inciditur"*), anche se vennero in molti casi lasciati sul posto i cippi terminali precedenti (*"relictis primae adsignationis terminis"*)⁷⁶.

Augusto rifondò⁷⁷ *Fanum Fortunae* nel 27 a.C. con il nome di *Colonia Iulia Fanestris* o *Colonia Iulia Fanum Fortunae*⁷⁸, e assegnò le terre del territorio corrispondente alla nuova colonia ai suoi veterani. Anche se non attestato dalle fonti, è documentato archeologicamente da scavi recenti un intervento massiccio di Augusto anche nella monumentalizzazione di *Forum Sempronii*. Qui egli ristrutturò l'intera area forense (Fig. 15), con l'edificazione almeno del Tempio A (Fig. 16) e probabilmente anche degli altri due laterali nel lato nord, la pavimentazione della piazza con lastre rettangolari in pietra del Furlo (Fig. 17)⁷⁹ e la costruzione dell'Augusteo (Fig. 18), che ospitava rilievi marmorei e soprattutto la statua bronzea di *Victoria* oggi a Kassel (Fig. 19)⁸⁰. Oltre agli interventi nell'area forense è documentata anche un'operazione di innalzamento e rafforzamento, con verosimile ampliamento della città verso est, del tratto urbano orientale della via consolare⁸¹ e la costruzione di un piccolo ponte in *opus quadratum* subito al di fuori della cinta muraria, sempre verso est⁸². Queste due ultime azioni sono ovviamente legate alla completa ristrutturazione della *via Flaminia* operata da Augusto, con il restauro o la ricostruzione *ex novo* di tutti i ponti della

⁷⁶ Hyg., *De limitibus constituendis*, p. 166 La.

⁷⁷ La prima menzione di *Fanum* nelle fonti antiche è di Cesare, che la occupò insieme a Pesaro e Ancona nel 49 a.C. (Caes., *b.c.*, I, II, 4); sulla base del fatto che i tre centri sono indicati senza alcuna differenziazione, si suppone che già allora *Fanum* fosse *municipium*, come le altre due città, e quindi con una strutturazione di tipo urbano (cfr. N. ALFIERI, *L'urbanistica* cit.). In questo caso Augusto operò una ristrutturazione urbanistica e monumentale, seppur radicale. Probabilmente si tratta di una delle 28 colonie che Augusto dice di aver dedotto personalmente (Aug., *Res gestae*, V, 28, 37).

⁷⁸ CIL XI 6232 e 6238; Vitruv., *De architectura*, V, 1, 6; Mela, II, 4, 64; Plin., n.h., III, 113.

⁷⁹ O. MEI, L. CARIDDI, M. GASPARINI, *L'area forense di Forum Sempronii* cit.

⁸⁰ M. LUNI, O. MEI, *La Vittoria "di Kassel" e l'Augusteum di Forum Sempronii*, Roma 2014.

⁸¹ O. MEI, L. CARIDDI, M. GASPARINI, *L'area forense di Forum Sempronii* cit., p. 78.

⁸² M. LUNI, *La via Flaminia* cit., p. 141. Lo scavo del ponticello è stato condotto tra 2012 e 2013 sotto la direzione della dott.ssa Chiara Delpino della Soprintendenza Archeologica delle Marche.

consolare (tranne il Milvio e il Minucio, urbani), opera poi celebrata con l'erezione dell'Arco di Rimini, sempre nel 27 a.C.

È quindi molto probabile che anche il territorio agricolo del *municipium* di *Forum Sempronii* fosse da Augusto assegnato ai propri veterani, in contemporanea con quello di *Fanum*, ed è altresì verosimile che nuovi termini siano stati collocati, diversificando l'orientamento della *limitatio agri forosempronensis* da quella graccana e soprattutto da quella dell'*ager fanestrus*. Situazioni simili di territori che presentano sovrapposizioni di centuriazioni con orientamenti diversi sono molto diffusi; emblematico il caso di *Cales*, citato anche dai *gromatici veteres*⁸³, che vide quattro *limitationes*, di età coloniale (334 a.C.), graccana e due di età augustea. Ma numerosi altri esempi possono essere addotti: *Beneventum* (età graccana e età augustea)⁸⁴; *Nola* (sillana e augustea)⁸⁵; *Corfinium* e *Sulmo* (età graccana e età augustea)⁸⁶; *Atella* (graccana, sillana e post-sillana, augustea)⁸⁷; *Fabrateria Nova* (graccana e triumvirale)⁸⁸.

Il quadro delineato per la valle del Metauro è ovviamente suscettibile di ulteriori aggiornamenti e modificazioni e, per quanto riguarda la *limitatio* graccana, sono necessari ulteriori approfondimenti che possano apportare nuovi dati e nuovi punti di riferimento per confermare o meno l'ipotetica griglia centuriale di 20x20 *actus* anche per questo periodo. Totalmente sconosciuta al momento è invece la *limitatio* attuata in seguito al plebiscito flaminio, che potrebbe essere stata realizzata attraverso una *strigatio*, caratteristica delle suddivisioni agrarie più antiche⁸⁹. L'auspicio è che il prosieguo della ricerca possa risolvere questi quesiti.

⁸³ *Liber coloniarum*, II, 231, 1-20 ("Calis, municipio muro ductum. Iter populo non debetur. Ager eius limitibus Graccani antea fuerat adsignatus, postea iussu Caesaris Augusti limitibus nominis sui est renormatus").

⁸⁴ G. CHOUQUER, M. CLAVEL-LÉVÊQUE, F. FAVORY, J-P. VALLAT, *Structures agraires en Italie centro-méridionale. Cadastres et paysages ruraux*, Roma 1987, pp. 159-164.

⁸⁵ *Ivi*, pp. 209-212.

⁸⁶ *Ivi*, pp. 133-136.

⁸⁷ *Ivi*, pp. 207-209.

⁸⁸ *Ivi*, pp. 126-130.

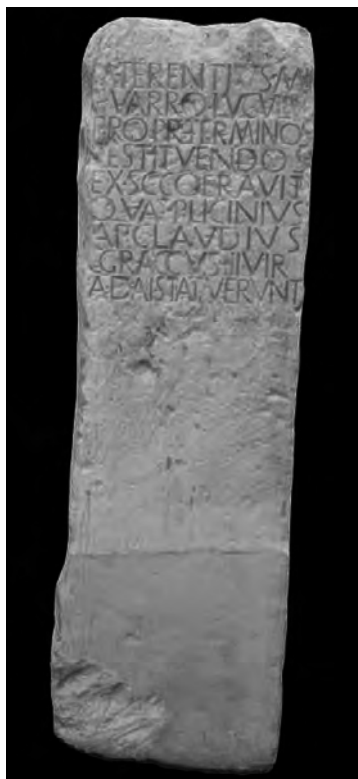
⁸⁹ *Ivi*, pp. 3 ss.



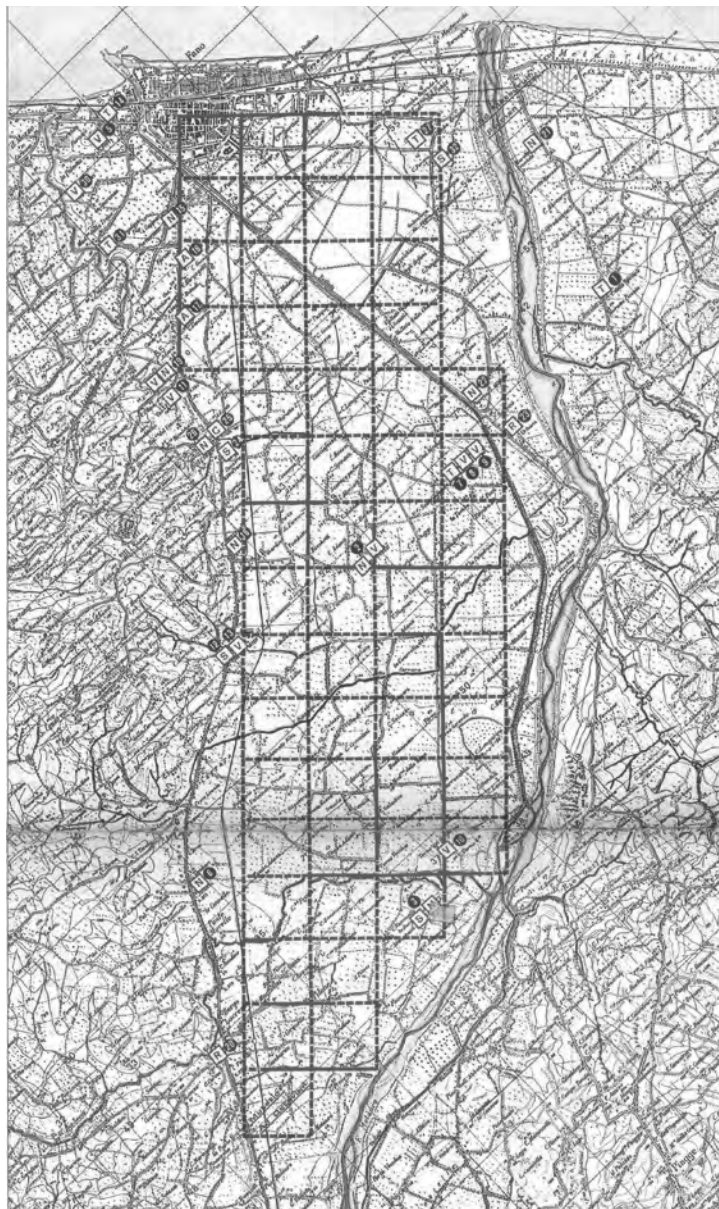
1. Viabilità romana nell'area medioadriatica e indicazione dei principali centri romani del territorio (da M. LUNI, *La via Flaminia* cit., p. 21).



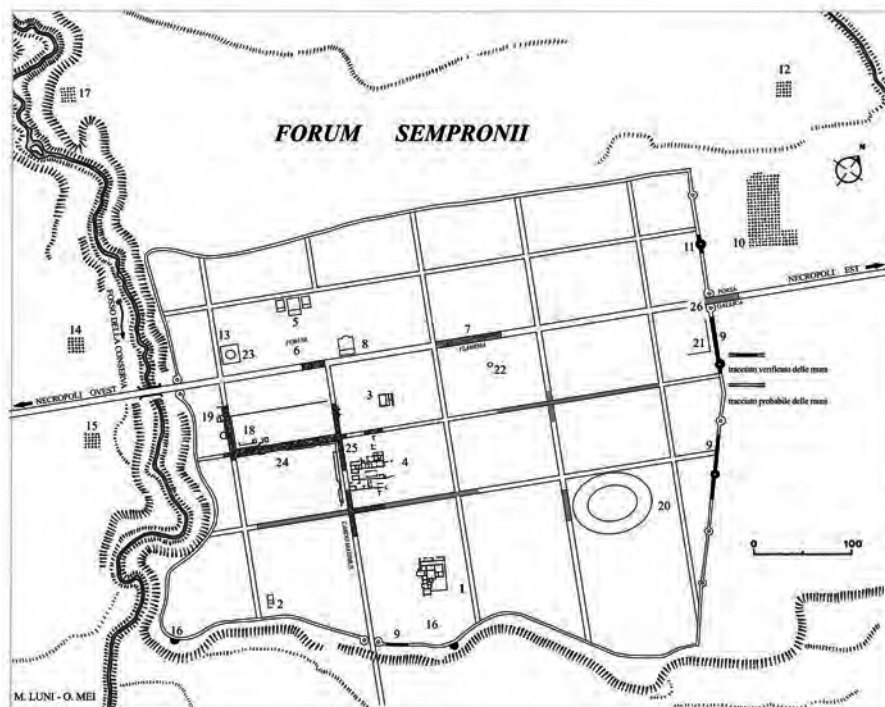
2. Votivi fittili dalla stipe del torrente Tarugo (Museo Civico Archeologico di Fossombrone, foto L. Cariddi).



3. Il cosiddetto cippo “graccano”, conservato presso il Museo Civico Archeologico di Fano (foto autore).



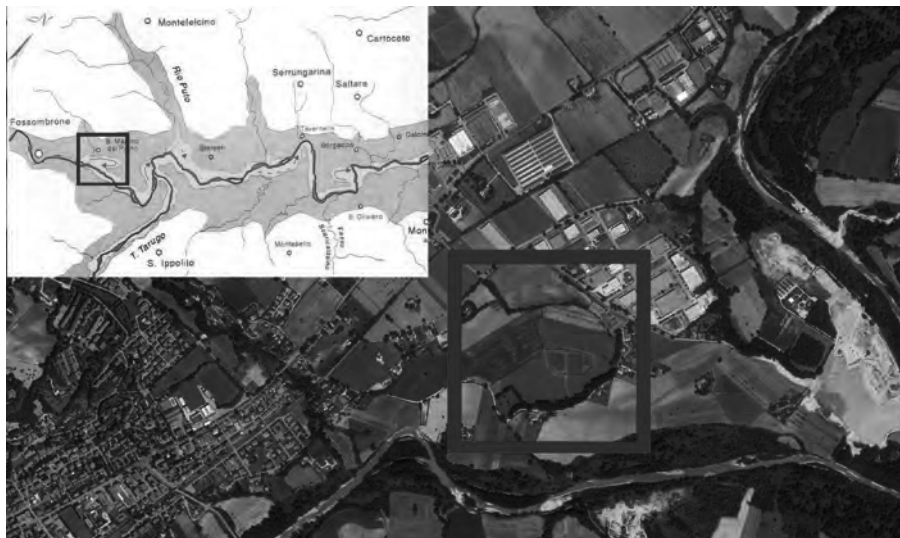
4. La centuriazione romana della bassa valle del Metauro, coincidente con il territorio della colonia di *Fanum Fortunae* (da N. VULLO, *La centuriazione del territorio di Fanum Fortunae* cit., pp. 398-399).



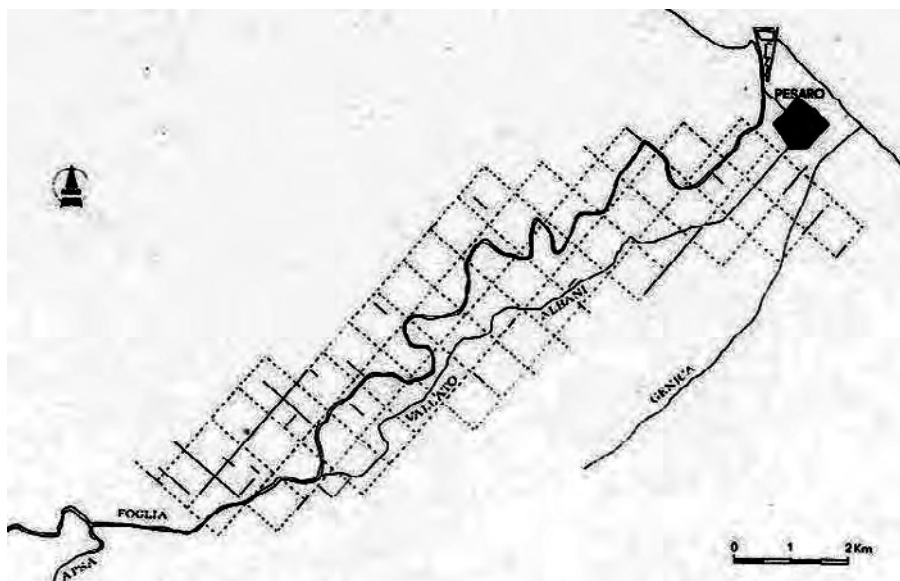
5. Pianta del municipio romano di *Forum Sempronii*, con indicazione dei principali monumenti (5. Tempio A; 6. Foro; 7. Via Flaminia; 8. Augusteo; elaborazione dell'autore).



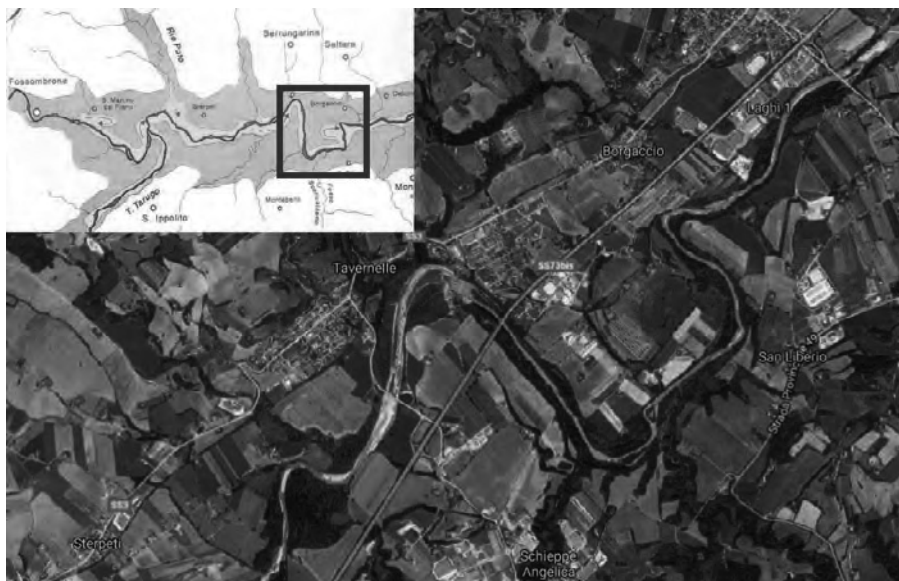
6. La centuriazione romana della media valle del Metauro, da San Martino del Piano (*Forum Sempronii*, Fossombrone, PU), a Calcinelli (*mutatio ad Octavo*, Colli al Metauro, PU), pertinente al territorio del *municipium* di *Forum Sempronii* (elaborazione dell'autore).



7. Foto satellitare dell'area corrispondente al *municipium* di *Forum Sempronii*, con indicazione del paleomeandro del Metauro (elaborazione dell'autore da Google Earth).



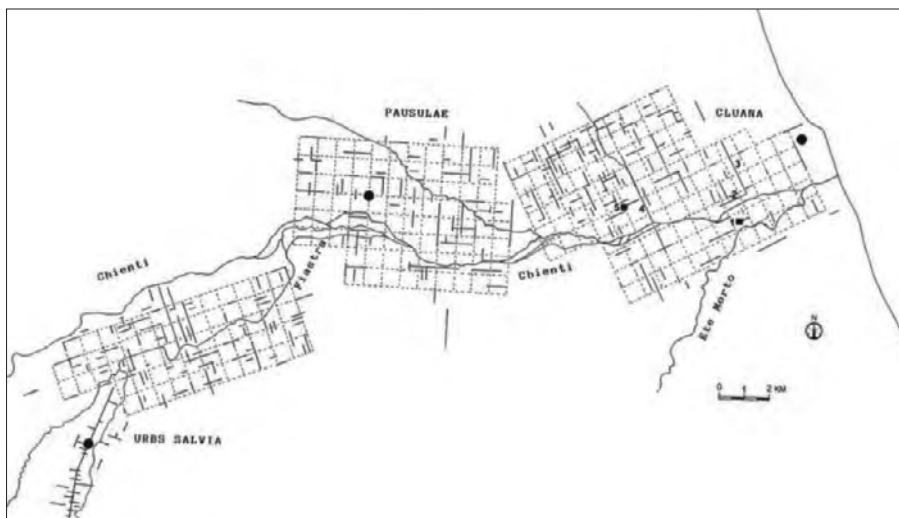
8. La centuriazione romana della valle del Foglia, pertinente al territorio della colonia di *Pisaurum*, con il fiume compreso all'interno della griglia (da P. CAMPAGNOLI, E. GIORGI, *Centuriazione e assetti agrari* cit., p. 303).



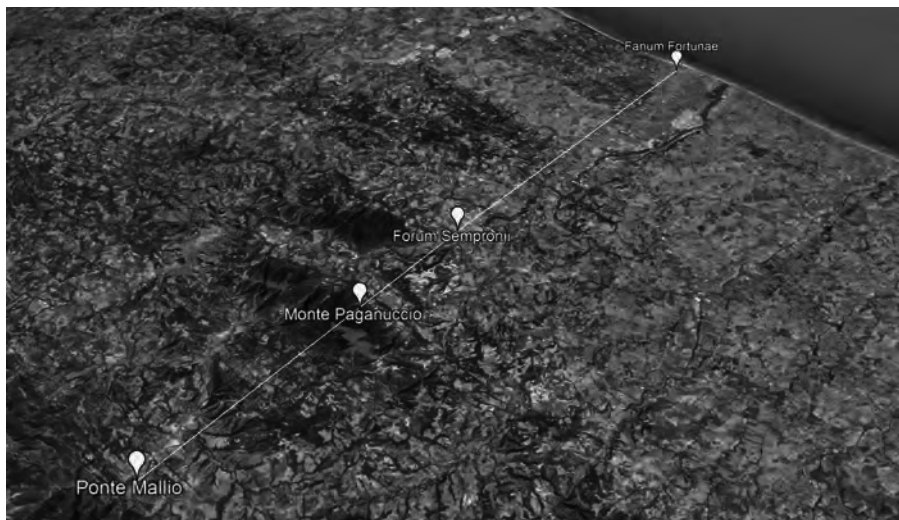
9. Foto satellitare dell'area in prossimità di Borgaccio, con indicazione dell'ansa quadrangolare del Metauro che contiene 4 centurie (elaborazione autore da Google Earth).



10. Carta IGM della media e bassa valle del Metauro con le maglie centuriali di *Forum Sempronii* e di *Fanum Fortunae*, caratterizzate da un diverso orientamento (elaborazione dell'autore da M. LUNI, *Studi su Fanum Fortunae* cit., p. 25).



11. Le centuriazioni romane della valle del Chienti, esempio di blocchi centuriali con diverso orientamento nella medesima vallata (da P. CAMPAGNOLI, E. GIORGI, *Centuriazione e assetti agrari* cit., p. 308).



12. La valle del Metauro con indicazione dell'asse rettilineo che collega *Fanum Fortunae*, *Forum Sempronii*, il Monte Paganuccio e il Ponte Mallio (elaborazione dell'autore da Google Earth).



13. L'ipotetica maglia centuriale di età graccana nella media e bassa valle del Metauro tra *Forum Sempronii* e *Fanum Fortunae* (elaborazione dell'autore da Google Earth).



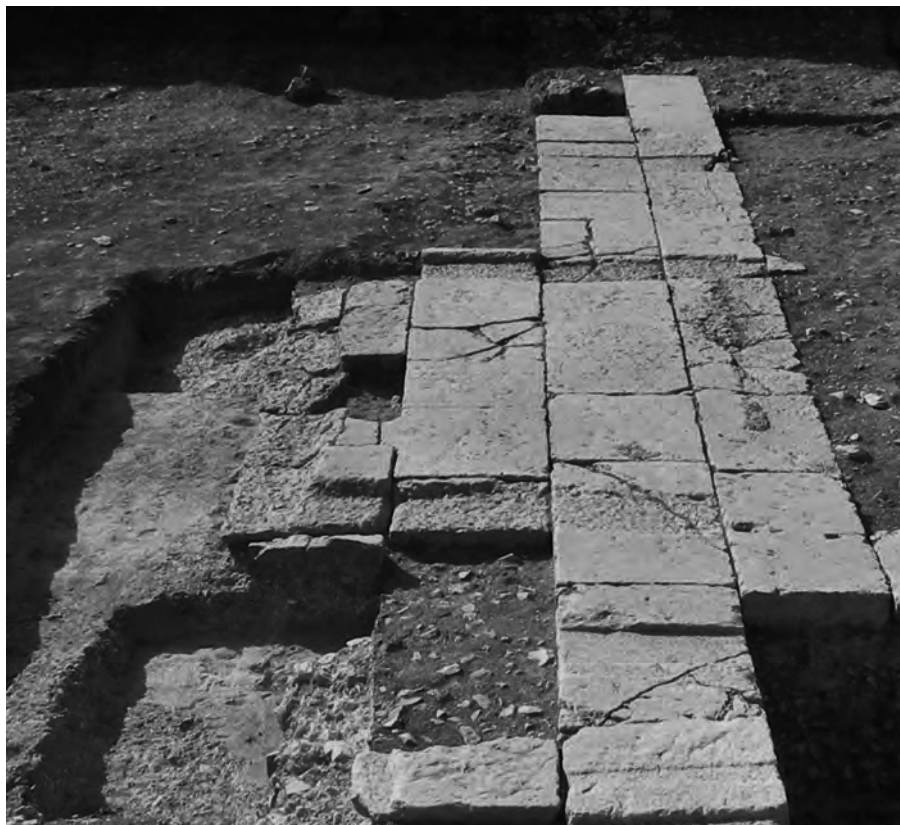
14. L'ipotetica maglia centuriale di età graccana nella media e bassa valle del Metauro, con sovrapposizione della griglia di età augustea pertinente al territorio di *Forum Sempronii* (elaborazione dell'autore da Google Earth).



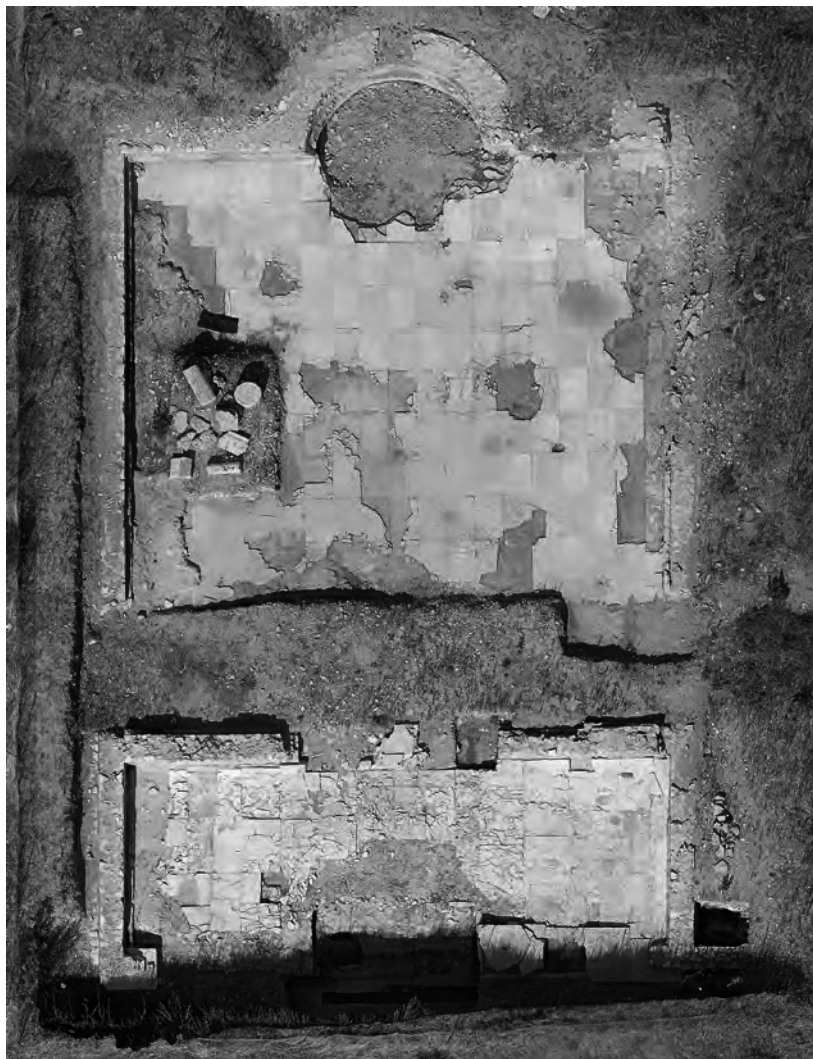
15. *Forum Sempronii* (Fossombrone, PU). Immagine satellitare con in evidenza gli ingombri della piazza forense, dei tre templi e dell'Augusteo (elaborazione L. Cariddi).



16. *Forum Sempronii* (Fossombrone, PU). Ortoimmagine da drone del Tempio A nell'estate 2015 (elaborazione M. Tosello).



17. *Forum Sempronii* (Fossombrone, PU). Dettaglio della pavimentazione del Foro in lastre di pietra del Furlo (foto L. Cariddi).



18. *Forum Sempronii* (Fossombrone, PU). Ortoimmagine da modello fotogrammetrico dell'Augusteo (elaborazione M. Tosello).



19. La Vittoria di "Fossombrone" al Museo di Kassel, rinvenuta nel 1660 all'interno dell'*Augusteum* di *Forum Sempronii* (foto Museumslandschaft Hessen Kassel).

FILIPPO VENTURINI*

VILLE, FATTORIE E PRODUZIONE AGRICOLA
LUNGO LA FLAMINIA IN EPOCA ROMANA¹

1. Le Colture dell'Umbria e del Picenum, in rapporto al territorio e secondo le fonti

Augusto divise l'Italia in undici regioni, il territorio delle attuali Marche venne incluso nella *VI Regio Umbria* a Nord e nella *V Regio Picenum* a sud². Tale divisione fu attuata sulla base di considerazioni etniche e linguistiche, con fini statistici e censitari³ e questo ha poca o nessuna rilevanza rispetto all'argomento trattato in questa sede. È invece necessario sottolineare come l'attuale regione Marche abbia caratteristiche fisiche e climatiche omogenee da nord a sud⁴: trattasi di un territorio prevalentemente collinare e montuoso (collina 53 %, montagna 36 %, pianura 11 %), nel quale i rilievi delimitano valli parallele, con corsi d'acqua sul fondo, che si fanno meno anguste, a mano a mano che si avvicinano alla costa. Questa uniformità permette di utilizzare le fonti riguardanti il *Picenum*, anche per l'*Umbria* e viceversa⁵. È significativo, che già alcuni autori antichi tendessero a confondere i due territori. Polibio afferma che i Romani fecero una distribuzione in Gallia, nel

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ Si ringrazia sentitamente il dott. Diego Voltolini, funzionario archeologo della Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio delle Marche, per la collaborazione, in particolare per aver concesso di analizzare i semi provenienti dallo scavo di Sant. Ippolito.

² N. ALFIERI, *Le Marche e la fine del mondo antico*, in L. GASPERINI (a cura di), *Scritti di topografia antica sulle Marche*, Tivoli 2000, p. 225; S. SISANI, *Fenomenologia della conquista, la romanizzazione dell'Umbria tra IV sec. a.C. e la guerra sociale*, Roma 2007, pp. 68-72.

³ Plin., *N. H.* III.6.8; DAREMBERG SAGLIO *s.v.* *Regio*.

⁴ N. ALFIERI, *Le Marche* cit., p. 227.

⁵ P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia e il territorio di Pisaurum in età romana*, Bologna 1999, pp. 73-74.

territorio chiamato Piceno, dopo che da lì ebbero cacciato i Senoni, questi ultimi in realtà occupavano *ager gallicus*, cioè la parte costiera dell'*Umbria*, detta *Picenum* anche nella XV periocha di Livio⁶. Nel V d.C. quelle che erano state la *Regio V* e *VI* divennero rispettivamente: *Picenum suburbicanum* e *Flaminia et Picenum annonarium*, vennero cioè definite con lo stesso nome, forse per il riemergere di un substrato risalente fino all'età del ferro, ma certamente in base alla sostanziale omogeneità fisica e climatica⁷.

Questo territorio fu sempre lodato per la sua fertilità, per la qualità dei suoi prodotti, lo stesso Polibio dice che la regione presso l'Adriatico abbondava di ogni tipo di frutto⁸, era, a suo dire, una regione felice⁹. Livio parla del Piceno come di un luogo ricco di messi¹⁰. Venne esaltata la qualità del vino¹¹, delle mele¹², delle pere¹³. Varrone¹⁴ e Columella¹⁵ sottolinearono l'alta redditività e l'ottima qualità dei vigneti. Catone notava come le vigne dell'area compresa fra *Ariminum* e il *Picenum* potessero arrivare a produrre fino a 10 *cullei* di vino per iugero, quando una resa di circa 7-8 *cullei* era ritenuta più che soddisfacente¹⁶. Un'altra coltura ampiamente praticata sia nel Piceno, che in *Umbria*, era quella dell'ulivo e anche in questo caso abbiamo fonti che testimoniano inequivocabilmente quanto fossero apprezzate le olive picene¹⁷.

Le fonti disegnano un quadro di un'agricoltura votata a prodotti di qualità, che ruolo avevano i cereali in questo contesto? Strabone afferma che, nonostante l'indubbia fertilità, i terreni del Piceno fossero più adatti alla coltura di alberi da frutta, che a quella dei cereali, che tuttavia veniva praticata sia in *Umbria*, che nel *Picenum*, con una preminenza del farro e della spelta sul grano¹⁸. Preminenza chiaramente dovuta alle diverse caratteristi-

⁶ Polyb., II.21.7; *Coloniae deductae Ariminum in Piceno* [...] (Liv., *Per.* XV); N. ALFIERI, *Le Marche* cit., p. 226.

⁷ *Ivi.*, p. 227.

⁸ Polyb., III.87.1.

⁹ Polyb., III.87.3.

¹⁰ Liv., XXII.9.3.

¹¹ Plin., *N. H.* XIV.67.

¹² Horatio, *Sat.* II.3.270.

¹³ Plin., *N. H.* XV.55.

¹⁴ Varro, *R. r.* I.2.7.

¹⁵ Colum., *R. r.* III.3.2.

¹⁶ Cato, *Orig.* II.47; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 78 n. 53.

¹⁷ Mart., I.43.8; IV.88.7; V.78.19-20; IX.54.1; XI.52.11; XIII.36.

¹⁸ Strabo, V.2.10; G. CONTA, *Asculum II, 1. Il territorio di Asculum in età romana*, Pisa 1982, p. 45; P. FORTINI, *Aspetti della vita economica del Piceno*, in *Il Piceno in età romana*, dal-

che di questi due cereali, infatti come nota lo stesso Strabone, il farro ben si adattava alla morfologia collinare del territorio, quindi a campi più asciutti e anche a un clima più rigido. Il grano quando era coltivato cresceva per lo più verso la costa, celebre era il frumento di Ancona, è sempre Strabone a dirlo¹⁹. È evidente che il clima più temperato e la maggiore ampiezza dei terrazzi fluviali, la maggiore facilità dell'approvvigionamento idrico, erano tutti fattori che contribuivano a creare un habitat più adatto alle caratteristiche di questo cereale.

2. Insediamenti agricoli lungo la *Flaminia*

Su un totale di 182 siti censiti, solo la natura di 75 può essere definita non con certezza, ma con un discreto grado di verosimiglianza²⁰. Tanta cautela deriva dal fatto che la maggior parte di questi siti è stata individuata a seguito della ricerca di superficie ed è noto da tempo quali limiti possano avere deduzioni tratte sulla base di dati raccolti con una simile procedura²¹.

Secondo una prassi seguita anche in altri studi²², in caso di rinvenimento di tessere di mosaico, *suspensurae*, tubuli, frammenti di colonne, elementi architettonici modanati, si è ipotizzata l'esistenza di una villa; mentre in pre-

la sottomissione a Roma alla fine del mondo antico (Atti del III seminario di studi per il personale direttivo e docente della scuola, Cupra Marittima 24-30 ottobre 1991), pp. 95-116; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 74.

¹⁹ Strabo, V.4.2.

²⁰ Per redigere le tabelle, per la valle del Candigliano e per la media e bassa valle del Metauro, ci si è basati su: P. FERRETTI, *Popolamento e insediamento rustico lungo la Flaminia nella vallata del Metauro*, in M. LUNI (a cura di) *La via Flaminia nell'Ager Gallicus*, Urbino 2002, pp. 224-257, che a sua volta fa ampio uso di L. MERCANDO, L. BRECCIAROLI TABORELLI, G. PACI, *Forme di insediamento nel territorio marchigiano in età romana, ricerca preliminare*, in A. GIARDINA, A. SCHIAVONE (a cura di), *L'Italia: insediamenti e forme economiche*, Bari 1981, pp. 135-144. Per quanto riguarda l'alta valle del Metauro si è fatto riferimento a: W. MONACCHI, *La carta archeologica dell'alta valle del Metauro*, in E. CATANI, W. MONACCHI (a cura di), *Tifernum Mataurense II, il territorio*, Urbino 2010, pp. 253-407. Per quanto riguarda la media valle del Metauro, si è fatto riferimento a A.L. ERMETI, *La media vallata del Metauro nell'antichità: la zona orientale*, in M. LUNI (a cura di), *La media vallata del Metauro nell'antichità*, Urbino 1993, pp. 37-54; W. MONACCHI, *La media vallata del Metauro nell'antichità: la zona occidentale*, in M. LUNI (a cura di), *La media vallata del Metauro nell'antichità*, Urbino 1993, pp. 79-102.

²¹ G. CONTA, *Asculum II*, 1 cit., pp. 521-522; L. MERCANDO, L. BRECCIAROLI TABORELLI, G. PACI, *Forme di insediamento* cit., p. 318; P. FERRETTI, *Popolamento e insediamento rustico* cit., pp. 218-221; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 115.

²² Si veda nota 20.

senza di materiale da costruzione e ceramica, ma non degli elementi appena elencati, si è ipotizzata l'esistenza di una fattoria.

Su questa distinzione hanno influito anche le dimensioni: lì dove si pensa che ci sia una grande struttura edilizia, allora si ritiene che questa potesse essere una villa. Un altro elemento di valutazione è l'arco cronologico coperto dai reperti rinvenuti (ceramica, monete etc.), infatti sembrerebbe emergere chiaramente che le strutture più grandi, siano anche quelle che abbiano continuato a vivere in epoca tardo antica.

Solitamente sotto la definizione di fattoria si fa rientrare anche un tipo di edificio rurale detto *tugurium* o *casa*; operare troppe distinzioni tipologiche può essere, senza dubbio, rischioso e metodologicamente discutibile²³. Nella piena consapevolezza di ciò, essendo consci del fatto che un tentativo di distinzione compiuto in questo senso abbia un valore altamente indicativo, si proverà a individuare eventuali *tuguria* o *casae*, ma prima di farlo si compierà una breve riflessione su questi due termini, abitualmente ritenuti sinonimi e indicanti una capanna di legno e frasche, se non addirittura una semplice tettoia.

Tugurium sarebbe una capanna rustica coperta di canne e costruita con materiali primitivi²⁴ e alcune fonti indirizzerebbero indubbiamente verso questa idea²⁵. Un'iscrizione rinvenuta a Brescia testimonia l'uso di questo termine come sinonimo di *sacellum*, vale a dire di piccolo tempio rurale: un semplice tabernacolo sostenuto da quattro colonne, del tipo che spesso è immortalato nelle pitture parietali²⁶. Dunque un *tugurium* poteva anche avere strutture murarie e non essere una semplice capanna in materiale deperibile, in questo senso indirizzerebbe anche Livio²⁷, il quale menziona un tale Spurio Lingustino, al quale, oltre a un podere di uno iugero, il padre

²³ P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 115.

²⁴ DAREMBERG SAGLIÒ sv. *Tugurium*; A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris 1967, s.v. *Casa*, *Tugurium*.

²⁵ RE sv. *Tugurium*; Varr., III.1.3; Verg., *Ecl.* I.68; Plin., N. H. XVI.14. Per quanto poi riguarda l'etimologia della parola si veda: P. BALDI, *Latin Tugurium* in *Historische Sprachforschung / Historical Linguistics* CX. 2, 1997, pp. 241-47, *tignum* materiale da costruzione > *tigurium* capanna da contadino fatta di legno > *tegurium* per associazione popolare con *tego*; *tigurium* > *tugurium* per armonizzazione vocale.

²⁶ DAREMBERG SAGLIÒ s.v. *Tugurium*; CIL V, 5005, nell'iscrizione il termine esatto è *tegurium* e il commentatore raccomanda di non confonderlo con *tugurium*, tuttavia lo studio del Baldi, riportato nella nota precedente, chiarisce in che rapporto siano i termini *tegurium* e *tugurium*.

²⁷ Liv., 42.34.

aveva lasciato un *paruom tugurium*, nel quale egli viveva con tutta la sua famiglia composta da dieci persone. È difficile pensare che vivessero in una capanna di legno con il tetto di giunchi.

Casa viene spesso ritenuto un termine sinonimo di *tugurium*, nell'accezione di capanna costruita con materiale povero e deperibile²⁸. Vitruvio indica con questo termine i più antichi ripari realizzati dagli uomini²⁹, giungendo anche a contrapporre *casa* a *domus*, volendo significare come queste due costruzioni siano indice di differenti stadi evolutivi dell'umanità, primordiale, il primo, civile, il secondo³⁰. In altre fonti *casa* è poco più che una tettoia³¹. Gli *otia* del podere nomentano e una *casa* non onerosa per i campi davano grande ristoro a Marziale³², il quale usa anche in un'altra occasione il termine *casa* per indicare un edificio modesto, sì, ma chiaramente in muratura³³. Forse nel primo caso Marziale sminuisce volontariamente l'importanza della sua residenza campestre e nel secondo il tono sembrerebbe ironico, tuttavia è evidente l'uso della parola *casa* per indicare edifici in muratura. Alcune epigrafi testimoniano come *casa* e *fundus* fossero intimamente legati fra di loro³⁴, in un'iscrizione *casa* è sinonimo di *fundus*³⁵.

Sia il *Codex Theodosianus* che il *Codex Iuris Civilis* contengono leggi che vietano la costruzione di *casas seu tuguria* negli spazi pubblici di città come Roma e Costantinopoli, oppure ne ingiungono la distruzione, è questo un fenomeno diffuso in tutto il bacino mediterraneo, a partire dal III d.C. e questi edifici, che sorgevano nella zona del Campo Marzio, a Roma, nell'area del palazzo imperiale, a Costantinopoli, nel tempio di Roma, a Efeso, nell'Agorà e nel Cesareo di Cirene, erano edifici in muratura³⁶.

I due termini in esame venivano usati con una gamma di accezioni ben più ampia e più complessa, rispetto a quanto si potrebbe pensare dopo

²⁸ DE RUGGIERO s.v. *Casa*.

²⁹ Vitr., 2.1.2; 2.1.5.

³⁰ Vitr., 2.1.7-9.

³¹ Cic., *Ad. Fam.* 16.18.

³² Mart., VI.43.

³³ Mart., XII.66.

³⁴ CIL IX 1455; XI 1147.

³⁵ CIL IV 2934.

³⁶ CTh. 12.14.1; CTh. 15.1.39; CTh. 15.1.52; CIC 8.11.14; CIC 8.11.17; I. BALDINI LIPPOLIS, *La Domus tardoantica, forme e rappresentazioni dello spazio domestico nelle città del Mediterraneo*, Bologna 2001, pp. 95-115; I. BALDINI LIPPOLIS, *L'architettura residenziale nelle città tardoantiche*, Bologna 2005; F. VENTURINI, *I mosaici di Cirene, di età ellenistica e romana*, Roma 2013, p. 41.

una prima, superficiale analisi. *Casa* e *tugurium* potevano indicare strutture molto diverse fra di loro³⁷, tanto capanne costruite con materiali deperibili, quanto edifici ben più solidi.

Sulla scorta di ciò, per ipotizzare la presenza di un *tugurium*³⁸ o *casa*, tenendo conto del fatto, che comunque doveva essere un edificio più piccolo e più modesto, anche della semplice fattoria, lì dove frammenti architettonici quali tegole e coppi si rinvenivano insieme a *dolia*, a pesi da telaio, a ceramica comune, si è pensato all'esistenza di un *tugurium*. Nel caso in cui tegole o coppi compaiano solo in associazione di ceramica comune, allora si propone una possibile esistenza di un *tugurium*, tenendo presente che si potrebbe trattare anche di una tomba. Nel caso in cui, oltre a elementi architettonici, *dolia*, pesi da telaio, ceramica comune, si trovino anche frammenti di ceramica fine da mensa, allora si ritiene che in loco possa esserci una fattoria, pur tenendo presente che passi come quelli di Marziale o di Livio potrebbero indurre a pensare che anche nei *tuguria* e nelle *casae* potessero circolare vasi di ceramica fine da mensa.

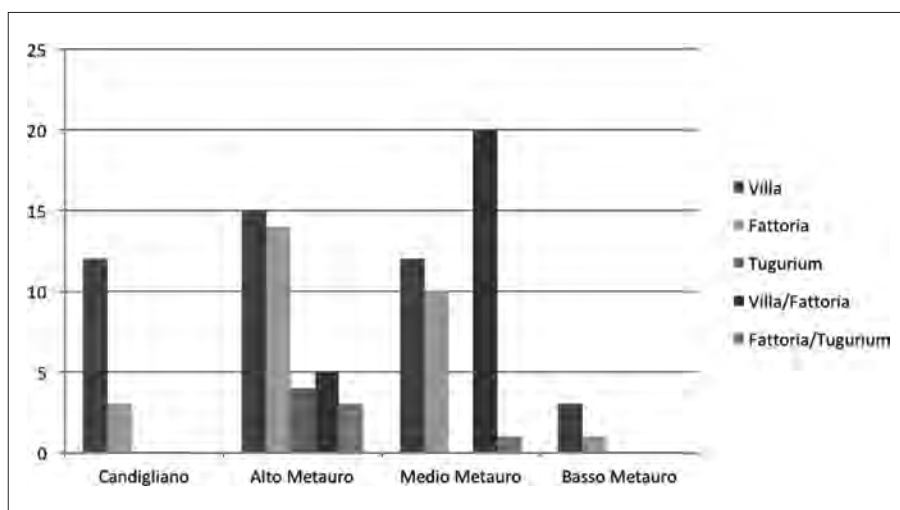


Grafico riassuntivo della distribuzione dei siti ove la presenza di un insediamento rurale è più plausibile.

³⁷ A conferma di ciò si ricorda che in un'iscrizione *casa* è addirittura sinonimo di sepolcro CIL VI 9659.

³⁸ Per esigenze di spazio nelle tabelle si usa solo il termine *tugurium*.

3. Due casi di scavo: le ville di Acqualagna e Pian di Rose

In località Colombara di Acqualagna³⁹, a circa due chilometri a Ovest della Gola del Furlo, con delle campagne di scavo condotte durante gli anni 1995-1997 dall'Università di Urbino, sotto la direzione del prof. Mario Luni, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica delle Marche, venne riportata alla luce una villa rustica romana⁴⁰.

L'edificio sorgeva, ai piedi di una collina, a circa m 400 di distanza dalla via *Flaminia*, in corrispondenza di un luogo leggermente rialzato, ove ancora sgorga una sorgente perenne: un pianoro che domina la vallata del fiume Candigliano, in prossimità della via che, valicando le colline, verso nord, giungeva e giunge a Fermignano e a Urbino. Un primo edificio costruito nel II a.C. fu distrutto da un incendio, nel corso del secolo successivo e sulle ceneri di questo si impiantò una struttura produttiva d'epoca imperiale (Fig. 1).

La villa repubblicana si estendeva su di un'area di più di m² 1000, per un terzo occupata da un ampio cortile porticato, sul quale ad est si aprivano gli ambienti deputati ad attività produttive, all'estremità settentrionale di questo versante c'era una grande struttura a pianta quadrata, in opera quadrata, verosimilmente si trattava di una torre colombaia (Fig. 1, f). Sul lato ovest del cortile c'era invece la parte residenziale della villa, che è stata solo parzialmente scavata, poiché per lo più è sotto una casa moderna.

Da nord a sud, questa era la funzione degli ambienti: ambiente per la conservazione degli alimenti (m 2,75 x 5,90), nel quale sono stati rinvenuti numerosi frammenti di *dolia* (Fig. 1, b-2); ambiente per la spremitura delle olive (Fig. 1, c); deposito degli attrezzi agricoli (Fig. 1, d); ambiente ove probabilmente si trovava un telaio (Fig. 1, e). Nei *dolia* della dispensa (Fig. 2.) furono rinvenuti dei semi di farro, piccole fave, ma anche olive e noci. Nel vano che fungeva da deposito, fra i vari attrezzi rinvenuti, di particolare interesse sono alcune falci della tipologia *falx messoria*⁴¹ (Fig. 3, a-c) e una che sembrerebbe essere stata una *falx faenaria*⁴² (Fig. 3, d). Inoltre venne

³⁹ Ringrazio per la collaborazione la prof.ssa Carlotta Panico.

⁴⁰ M. LUNI, F. UTTOVEGGIO, *Il territorio dell'Umbria e dell'Ager Gallicus attraversato dalla Flaminia nelle fonti antiche*, in M. LUNI (a cura di), *La via Flaminia nell'Ager Gallicus* cit., pp. 33-39.

⁴¹ K.D. WHITE, *Agricultural instruments of the Roman World*, Cambridge 1967, pp. 77-80, 182-183.

⁴² *Ivi.*, pp. 98, 185-186.

alla luce una zappa (Fig. 3, e), nella coltura dei cereali, si ricorreva a questo attrezzo per le seguenti operazioni:

- 1) Sminuzzamento delle zolle dopo l'aratura (*occatio*)
- 2) Copertura delle sementi (*occatio*), questa era un'operazione tipica della così detta *semina sub sulco*: le sementi venivano gettate in un solco e poi ricoperte di terra con l'uso della zappa
- 3) Zappatura (*sartio*)
- 4) Sarchiatura a mano senza attrezzi (*runcatio*)

La prima di queste quattro operazioni è già menzionata da Plauto, nei *Captivi*⁴³ e nel *Mercator*⁴⁴, ne parla Virgilio nelle *Georgiche*⁴⁵ e Varrone⁴⁶ dice chiaramente che non era praticata nei grandi latifondi, ma era tipica delle piccole proprietà, quindi è assai probabile che vi si ricorresse anche nelle aziende agricole dell'area della quale ci stiamo occupando⁴⁷. La *semina sub sulco*⁴⁸ era in genere praticata nei terreni in pendenza, in quelli più asciutti⁴⁹, dunque con caratteristiche simili a quelle degli appezzamenti di terreno della valle del Candigliano e dell'alta e media valle del Metauro; inoltre questa operazione pare richiedesse un più alto numero di forza lavoro rispetto alla semina in *lira*⁵⁰.

Della fattoria che fu costruita in epoca imperiale, sulle ceneri dell'edificio repubblicano, è stato individuato parte dell'impianto produttivo, che occupò il più antico cortile. A nord ovest fu parzialmente scavato un ambiente che doveva essere destinato alla spremitura delle olive o dell'uva (Figg. 1, g; 4), con tanto di *lapis pedicinus*, per l'alloggiamento degli *arbores* e davanti l'ara circolare, immediatamente a sud emerse una vasca di decantazione, rivestita in cocciopesto sul fondo e di tegole rovesciate sulle pareti (Figg. 1, h; 4). All'interno del cortile furono individuati i resti di due fornaci (Fig. 1, i).

La villa di Pian di Rose, nel comune di Sant'Ippolito, fu oggetto di alcuni

⁴³ Plaut., *Capt.* 661-663.

⁴⁴ Plaut., *Merc.* 71.

⁴⁵ Verg., *Georg.* I.94.

⁴⁶ Varro, *R. r.* I.29.2.

⁴⁷ J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia Romana*, Roma 1980, pp. 89-102.

⁴⁸ *Ivi.*, pp. 107-113.

⁴⁹ Col., *R. r.* II.4.8.

⁵⁰ J. KOLENDO, *op. ult. cit.*, pp. 107-113.

sondaggi fatti dall'Università di Urbino, sotto la direzione del prof. Mario Luni, poi fu scavata in modo estensivo e sistematico nel 2001 dalla AR/S Archeosistemi, sotto l'alta sorveglianza della Soprintendenza ai Beni Archeologici delle Marche. L'edificio sorgeva su un pianoro posto ai piedi delle colline, ma rialzato rispetto alla valle del Metauro, come nel caso precedentemente esaminato, siamo in prossimità, sia del corso d'acqua, che della *Flaminia*.

Anche la villa di Pian di Rose ebbe due fasi di vita. Il complesso edilizio più antico era caratterizzato da un grande cortile centrale circondato da ambienti residenziali e produttivi e verosimilmente sarebbe databile all'epoca tardo repubblicana – proto imperiale. Sopra questo edificio ne venne poi costruito uno molto più grande, il cui periodo di vita sarebbe da porre fra il medio e il basso impero.

In un dolio pertinente alla prima fase di vita sono stati rinvenuti alcuni semi (Figg. 5-7): farro, spelta, favino, vecciola, per l'analisi dettagliata si rimanda all'apposita appendice in questo contributo.

4. Considerazioni finali

Di elementi per trarre conclusioni definitive, ne abbiamo decisamente pochi, tuttavia possiamo notare come l'alto numero di insediamenti censiti riveli un intenso popolamento dell'area presa in considerazione, popolamento che parrebbe mantenersi costante, a partire dalla fine dell'epoca repubblicana, fino al tardo impero, osservazione che naturalmente va presa con le dovute cautele, fondandosi soprattutto su dati derivanti dalla ricerca di superficie, ma che acquista un certo spessore alla luce di quanto ci dicono alcune fonti. Il tipo di mietitura praticato in *Umbria* sembra che richiedesse un elevato numero di mano d'opera⁵¹. Secondo Svetonio, il nonno di Vespasiano avrebbe ingaggiato braccianti agricoli che ogni anno si spostavano dall'*Umbria* in *Sabinia*, per lavorare nei campi, il che farebbe pensare ad un'abbondanza di forza lavoro per l'agricoltura nella *VI Regio*⁵². L'*occatio* e la semina *sub sulco* erano pratiche che richiedevano un elevato numero di braccianti agricoli. Le campagne di questa regione non dovevano, dunque, presentare quello spettacolo desolante, che, stando alle fonti, sembrerebbe essere stato tipico dell'Italia, a partire dalla fine

⁵¹ Varro, *R.r.* I.50.1-3; J. KOLENDO, *op. ult. cit.*, pp. 156-157, 170.

⁵² Svet., *Div. Vesp.* 1.4; J. KOLENDO, *op. ult. cit.*, pp. 98, 170.

della repubblica e che è possibile riassumere con la formula ciceroniana: *solitudo italiae*⁵³.

Dai dati a nostra disposizione il limite verso il basso della vita di questi insediamenti agricoli si attesterebbe al V d.C., in pieno accordo con le vicende storiche, delle quali sia l'*Umbria* che il *Picenum* furono tristemente protagonisti. All'inizio del V d.C. questi territori furono funestati dalle incursioni dei Goti di Alarico e dal passaggio delle truppe di Saro⁵⁴, il tracollo definitivo si ebbe con la guerra greco-gotica⁵⁵ (535-553 d.C.), in occasione della quale ci furono più di 50.000 contadini morti di fame nel Piceno⁵⁶ e proprio l'area esaminata in questo contributo fu teatro di scontri decisivi fra i barbari e le legioni di Costantinopoli⁵⁷, ciò non poté che incidere negativamente sulla popolazione e sull'economia locale, tuttavia, sembra che nel 539 d.C., le genti dell'Emilia stremate dalla fame si diressero verso il *Picenum*, nella ferma convinzione che lì avrebbero trovato di che vivere. È questo un fatto rivelatore di quanto nella gente del tempo fosse radicata la convinzione delle floride condizioni dell'agricoltura della regione nella quale si trovano anche i territori esaminati in questa sede⁵⁸.

Sia la villa di Acqualagna, che quella di Pian di Rose sembrerebbero confermare quanto dicono le fonti riguardo a un'agricoltura principalmente dedicata a prodotti di qualità: uva, quindi vino e olive, quindi olio. Il ritrovamento di semi di farro e spelta, potrebbe essere una conferma di quanto dice Strabone, in merito alla coltura dei cereali nel *Picenum* ed in *Umbria*.

⁵³ Cicero, *Ad Att.* VIII.3; per un'ampia rassegna delle fonti sull'argomento si veda: F.M. DE ROBERTIS, *La produzione agricola in Italia dalla crisi del III secolo all'età dei Carolingi*, Roma 1972, pp. 7-12.

⁵⁴ Zos., *Hist. Nova* V.37.3; VI, 13, 2; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 127; M. LUNI, O. MEI, *Forum Sempronii: origini, sviluppo e abbandono della città*, in M. LUNI, O. MEI (a cura di), *Forum Sempronii*, I, Urbino 2012, pp. 28-33.

⁵⁵ N. ALFIERI, *Le Marche* cit., p. 237; M. MONTANARI, *I Romani nell'area medio adriatica*, in M. LUNI (a cura di), *Archeologia nelle Marche*, Firenze 2003, p. 108; P. CAMPAGNOLI, *La bassa valle del Foglia* cit., p. 127.

⁵⁶ Procop., *Bell. Goth.* II.20.

⁵⁷ Procop., *Bell. Goth.* III.11 ss.

⁵⁸ N. ALFIERI, *Le Marche* cit., p. 231.

APPENDICE 1: ANALISI BOTANICA (Figg. 5-7)⁵⁹

Con l'utilizzo dello stereomicroscopio si è osservato il materiale derivante dagli scavi archeologici della fornace "Pian di Rose", ubicata in Sant. Ippolito (PU).

A livello preliminare, si può notare una certa uniformità del materiale; la percentuale di residui vegetali (semi) è circa del 40-50%, mentre il terriccio ha una struttura amorfa. Non si ritrovano infatti strutture derivanti dallo sfaldamento di rocce, nonché superfici concoidi o lamine derivanti da materiali argillosi. Verosimilmente, si può supporre che il materiale amorfo che si ritrova insieme ai residui vegetali derivi da una lenta percolazione in un contenitore protetto. Forse all'interno di un contenitore che ha evitato il dilavamento e la fermentazione dei semi, che avrebbero precluso la conservazione.

Materiale vegetale repertato

Il materiale vegetale è costituito essenzialmente da semi: le specie vegetali riconosciute sono:

Triticum dicoccum L.

Triticum spelta L.

Vicia faba var. *minor* L.

Vicia ervilia (L.) Willd.

Il *triticum dicoccum* è il seme più abbondante (50-70%). È comunemente chiamato farro; le cariossidi ritrovate sono pulite, quasi tutte integre e non mostrano alcun segno di fermentazione e/o di cottura. Inoltre non si sono reperite né glume né glumette; ciò indica una buona procedura di trebbiatura.

Il *triticum spelta*, chiamato comunemente spelta, è la cariosside che segue per abbondanza il farro (20-30%). Anche in questo caso le cariossidi sono ben conservate.

La *Vicia faba* var. *minor*, comunemente chiamata favino, è presente in minor quantità (10-20%). Nei semi si evidenzia chiaramente l'ilo presente nel punto di congiunzione superiore dei due cotiledoni.

La *Vicia ervilia*, chiamata comunemente vecciola, è presente in tracce (qualche seme).

⁵⁹ Si ringrazia il Dott. Davide Sisti, dell'Università degli Studi di Urbino, che ha svolto le analisi.

APPENDICE 2: FONTI SULL'AGRICOLTURA NEL PICENUM E IN UMBRIA.

Cato, *Orig.* II.47

Ager Gallicus Romanus vocatur, qui viritim cis Ariminum datus est ultra agrum Picentium. In eo agro aliquodfariam in singula iugera dena cullea vini fiunt.

Hor., *Sat.* II.4.70

*Picenis cedunt pomis Tiburtia suco:
nam facie praestant [...]*

Livio, XXII.9.3

In agrum picenum avertit iter non copia solum omnis generis frugum abundantem, sed refertum praeda, quam effuse avidi atque egentes rapiebant.

Macr., *Sat.* III.13.12

Cena haec fuit [...] panes Picentes.

Mart., XIII.47

*Picentina Ceres niveo sic nectare crescit
ut levis accepta spongea turgat aqua,*

Plinio, *N. H.* III.110

Quinta regio Piceni est, quoniam uberrime multitudinis. C̄C̄CLX Picentium in fidem populi romani venere.

Svet., *Div. Vesp.* 1

Fuisse mancipen operarum, quae ex Umbria in Sabinos ad culturam agrorum quotanni commeare soleant.

Varro, *De r. r.* I.50.1-2

Frumenti tria genera sunt messionis, unum, un in Umbria, ubi falce secundum terram succidunt stramentum et manipulum, ut quemque subsiuerunt, ponunt in terra. Ubi eos fecerunt multos, iterum eos percensent ac de singulis secant inter spicas et stramentum. Spicas coiciunt in corbem atque in aream mittunt, stramenta relincunt in segete, unde tollantur in

acervum. [2] Altero modo metunt, ut in Piceno, ubi ligneum habent incurvum bacillum, in quo sit extremo serrula ferrea. Haec cum comprehendit fascem spicarum, desecat et stramenta stantia in segete relinquit, ut postea subsecentur.

Polibio, II.21.7

Μετὰ δὲ τοῦτον τὸν φόβον ἔτει πέμπῳ. Μάρκου Λεπέδου στρατηγοῦντος, κατεκληρούχησαν ἐν Γαλατία Ῥωμαῖοι τὴν Πικεντίνην προσαγορευομένην χώραν, ἐξ ἧς νικήσαντες ἐξέβαλον τοὺς Σήγωνας προσαγορευομένους Γαλάτας.

Polibio, III.86.9-10

Διανύσας τε τὴν τε τῶν Ὀμβρων καλουμένην χώραν καὶ τὴν τῶν Πικέντων ἦκεν δεκαταῖος πρὸς τοὺς κατὰ τὸν Ἀδρίαν τόπους. [10] Πολλῆς μὲν λείας γεγονὼς ἐγκρατὴς, ὥστε μὴτ' ἄγειν μῆτε φέρειν δύνασθαι τὸ στρατόπεδον τὰς ὠφελείας [...]

Strabo, V.2.10 (sull'Umbria)

Ἄπασα δ' εὐδαίμων ἡ χώρα, μικρῷ δ' ὀρειοτέρα, ξειᾷ μᾶλλον ἢ πυρῷ τοὺς ἀνθρώπους τρέφουσα

Strabo, V.4.2 (sul Piceno)

[...] ἀγαθὴν πρὸς ἅπαντα, βελτίῳ δὲ τοῖς ξυλίνοις καρποῖς ἢ τοῖς σιτικαῖς

Strabo, V.4.2

[...] Ἀγκῶν [...] σφόδρα δ' εὖοινός ἐστι καὶ εὐπυροφόρος

Tabella 1 – Insedimenti agricoli nella valle del Candigliano

Cantiano	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Sterpeto	•	•?				Sigillata, comune, metalli, cocciopesto
Roteggio	•			I a.C./ I d.C. -tardo impero ?		
Ponte Riccioli	•				grandi	Tegole, laterizi. Ceramica comune e medio adriatica. Pavimento in signinum con disegno geometrico, tessere di mosaico.
Ponte Petrella	•					Mosaici, ambienti riscaldati (Relazione Lucchetti)
Piana San Rocco	•?					Tre tessere di mosaico e unguentario
Palcano	•?					Tessere di mosaico, vetri, metalli
M. Caspio	•?					È stato riportato alla luce materiale da costruzione riferibile a una villa rustica
Le Vaie	•					È stato riportato alla luce materiale da costruzione riferibile a una villa rustica
Flaminia Km 220	•					In questo sito è stato rinvenuto materiale romano fram- misto a materiale medievale (113 monete)
Contessa						Sigillata, pareti sottili, comune, tessere di mosaico, metalli
Col D'Angelo	•					Vernice nera, sigillata, comune, metalli, una moneta, tes- sere di mosaico
Chiaserna	•?	•?				Ceramica comune, pareti sottili, vetri metalli e materiali vari lavorati (sic!)
Mampua	•?	•				Strutture murarie, un tratto di pavimento in cocciopesto, una fuseruola e un fr. di ceramica comune
Ca' Tufetto	•	•?				Tombe prediali da mettere in connessione con una probabile villa rustica a cui vanno riferiti i frammenti di ceramica comune, sigillata e vetri

(segue)

Ca' Meleto	•?						Materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica
Ca' Baldone	•						Sigillata, comune, anfore, esagonette, settori di colonna metalli
Cagli	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti	
Massa	•?					È stato riportato alla luce materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica	
Secchiano, il Palazzo	•					Strutture murarie e frammenti di un mosaico figurato	
Fontanaccia	•					Materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica	
La Rocchetta	•?					Materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica	
Le Fornaci	•?					Materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica	
Stazione ferroviaria	•					Marmo e frammenti di pavimenti a mosaico	
S. Anastasio	•					Marmo e frammenti di pavimenti a mosaico (rinvenuti nel 1934)	
S. Antonio	•					Strutture murarie e capitello marmoreo	
Smirra, Caselle Morucci	•					Strutture murarie, opus spicatum, un frammento di colonna	
Calmastro	•?					Rinvenimento di fondazioni e sepolture	
Cario	•?	•?	•?			Frammenti ceramici frammistri a tegole e coppi	
Casale Clusi	•	•				Rinvenimento di opus caementicium, spicatum e fondazioni	
Acqualagna	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti	
Colombara	•					Edificio trattato in questo contributo	

Tabella 2 – Insediamenti agricoli nell’alta valle del Metauro

Borgopace	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Valseglata di Figgiano			• più di uno?			Tegole, <i>dolia</i>
Campri di Figgiano		•	•			Tegole, peso da telaio.
Ca’ Palazzina di Felcino			•?			Tegole, ceramica comune
Vignale	•					Edificio con ipocausto, cocciopesto, laterizi
Piano di S. Maria	•?					Tegole e piccoli capitelli in pietra
Cimitero		•?				Vernice nera e materiali della media età imperiale
Ca’ Monte Cese		•?		I- III d.C.		Monete inizio impero, coppetta (Hermet 24) II-III d.C.
Mercatello	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Presaglia		•?				Tegole, vernice nera
Camasso	•			I-IV d.C.	Grandi	Tegole, coppi, sigillata italica, anfore, comune, <i>dolia</i> , moneta (IV d.C.)
Ca’ Bruciata		•?		I d.C.		Tegole, coppi, sigillata italica, pareti sottili, comune
Calafilige	•			I a.C.-I d.C.	Grandi	Sigillata italica; moneta (7 a.C.), laterizi concotti, tegola con bollo ([- -] SAB), tubuli
Ca’ Molinello di sotto			•?			Tegole, ceramica comune
La Mancina di Ca’ Col de Rocci		•		I d.C. ?		Muro, tegole, coppi, sigillata italica
Apecchio	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
M. dei Sospri	•					Ambiente con ipocausto, tubuli in laterizio, fistula plumbea

(segue)

S. Angelo in Vado	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Ca' Tegolarà	•			I d.C.- III/IV d.C.		Laterizi, sigillata italica, moneta di Diocleziano, <i>suspensurae</i>
L'Aiolona			•?			Tegole, ceramica comune
Crocifisso	•	•		II a.C.-II d.C.	Grandi	Grosso muro in ciottoli fluviali. Ceramica: vernice nera, sigillata italica, anfore, <i>dolia</i> . Monete: una repubblicana, una Lucio Vero. Bronzi: lucerna, gamba di statuetta, campanellino, alcuni attrezzi. <i>Opus spicatum</i>
La Villaccia		•		II a.C.-I d.C.		Vernice nera (II-I a.C.), comune, mortaio, <i>dolia</i> , frammento di colonna fittile
Bataina	•			I a. C.-I d.C.		Tegole, mattoni, vernice nera, sigillata italica, anfora. Tessere di mosaico, <i>opus spicatum</i>
Ca' la Valle - Ca' Valdicella			•?			Tegole e ceramica comune
Volpella		•		I d.C.- II d.C.		Tegole, sigillata italica (seconda metà I-prima metà II d.C.), <i>opus spicatum</i>
Palazzetto	•		I d.C. ?			<i>Opus spicatum</i> , moneta di Domiziano
Spidaletto						Tegole, coppi, <i>opus spicatum</i> , sigillata italica, ceramica comune. Una tessera di mosaico in pietra nera

Tabella 3 – Insediamenti agricoli nell’alta valle del Metauro

S. Angelo in Vado	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Calcotto		•		I d.C. ?		Tegole, coppi, <i>dolia</i> , sigillata
Calbasso		•?		I d.C. ?		Tegole, coppi, sigillata italia
Ca' Bartolo			•	II d.C. ?		Tegole, coppi, ceramica comune, moneta Marco Aurelio (145-147 d.C.)
Sant'Eusebio		•		I d.C. ?		Tegole, mattone triangolare, sigillata
Sant'Eusebio		•?		I d.C. ?		Tegole, sigillata italia
Il Trebbio		•		Fine repubblica		Vernice nera, <i>dolium</i> ad impasto, ceramica ad impasto e comune
Ca' Scaviato		•	•			Tegole, coppi, <i>dolia</i> , mortaio fittile
Cagnero di sotto	•	•			Grandi	Tegole, <i>dolia</i> , materiali ceramici tardo antichi (non meglio specificato)
Podere di Cesare	•			I a.C.-VII d.C. ?	Grandi	Tegole, coppi, mattoni triangolari, fr. di colonna, cocciopesto, pietre da macina. Ceramica: vernice nera, sigillata, comune, rozza terracotta, balsamari fittili, <i>dolia</i> . Moneta bizantina 622-624 d.C.
Ca' Bacchio	•			I d.C.		Mosaico bianco, mattoni triangolari, fr. di statua marmorea, asse di Tiberio
Magnavacca			•			Tegole, <i>dolia</i> .
Ca' Rinalduccio	•			I a.C.-IV d.C.	Grandi	Ceramica: vernice nera, sigillata italia, medio adriatica, pareti sottili, <i>dolia</i> , comune. Monete: Commodo, Costantino
Ombra		•				Tegole, <i>dolia</i> , anfore, ceramica comune, <i>opus spicatum</i>

(segue)

Ca' Martino	•			I a.C.-IV d.C.	Grandi	Ceramica: vernice nera, sigillata italica, medio-adriatica (Brecciaroli Taborelli 17), <i>dolia</i> . Monete IV d.C. Sigillo bronzeo ad anello
Podretta - Ca' Martino		•		II a.C.-I d.C. ?		Vernice nera (II-I a.C.), <i>dolia</i> , pareti sottili, comune,
Ca' Salvatore - Fosso di Gamberaie	•	•		III a.C.-II d.C.	Grandi	Vernice nera (III-II a.C.), comune, <i>dolia</i> . Peso da telaio, <i>opus spicatum</i>
Peglio	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Ca' Gulino		•				Tegole, coppi, <i>opus spicatum</i> , ceramica comune, anfore
Casella	•			I-IV d.C.		Ceramica: sigillata italica, pareti sottili. Monete I e IV d.C. Edificio principale: <i>spicatum</i> , tessere bianche, e cocciopesto. Tubuli in terracotta. Edifici agricoli di servizio: pavimenti in cocciopesto e <i>opus spicatum</i> , <i>dolia</i> , anfore, pietre da macina
Ca' Mercurio		•	•			Frammenti fittili e <i>dolia</i> , sito forse connesso con Casella
Palazuolo	•			I a.C.- IV d.C.	Grandi	Tegole, coppi, <i>opus spicatum</i> e mattoncini romboidali, mattoni triangolari da muratura, manubriati e rettangolari, coccio pesto, tessere di mosaico in pietra bianca e rosa. Ceramica: impasto, vernice nera, terra sigillata italica, africana C, medio-adriatica, pareti sottili, comune acroma e verniciata, <i>dolia</i> , anfore
Ca' Bostringo	•			III a.C.-I d.C.		Tegole, coppi e pietre, numerosi frammenti di vernice nera (a dal III a.C.), sigillata italica, <i>opus spicatum</i> , esagonette, <i>dolio</i> , tessera di mosaico, lucerna a vernice nera
Ca' Pianola		•?		II-I a.C.		Vernice nera, impasto

(segue)

Ca' Boccio	•			I a.C. - III d.C.	Grandi	Vernice nera, sigillata italica, comune, <i>dolia</i> . Fr. di pietra da macina, <i>opus spicatum</i> , <i>firmalampen</i> . Monete II-III d.C.
Calciuccio		•		I d.C.		Vernice nera, terra sigillata, <i>dolia</i> , <i>opus spicatum</i>
Calciuccio			•?			Tegole, ceramica comune, rozza terracotta
Ca' S. Arcangelo			•			Tegole, <i>dolia</i>
Urbania	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
S. Peterniano		•		I d.C. ?		Tegole, coppi, sigillata italica, comune, peso in arenaria
Cantinaccia, Ca' Rombaldone		•		I a.C.-V d.C.		Vernice nera, sigillata italica, ceramica comune e da cucina databile fra il III e il V d.C.
Ca' Il Monte		•?				Tegole, coppi, ceramica tardo-romana (non meglio specificato)
Casa Nuove		•		I-II d.C.		Tegole, coppi, <i>dolia</i> , ceramica pareti sottili, peso da telaio
Via delle Querce n. 23	•	•		I-II d.C.		Lungo porticato sul fronte, fiancheggiato da due ambienti quadrati, vernice nera, sigillata italica

Tabella 4 – Insediamenti agricoli nell'alta valle del Metauro

Urbania	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Il Barcone	•?	•?		I-V d.C.		Sigillata italica, africana C, D
Stazione	•			I d.C.		Sigillata italica, pavimenti in cotto, lucerne, monete, acquedotto e vasca, tubi di piombo, colonne
Acqualagna	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Chiesa dell'Arcello		•		I d.C.		Ceramica comune, sigillata italica, anfore, <i>dolia</i> , tegole, coppi
Fernignano	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Ca' Alessandroni		•?		I d.C.		Ceramica comune, sigillata, tegole, coppi
Camponero		•?	•?	I a.C.		Tegole, vasi acromi, vernice rossa interna
Il Piano			•?			Ceramica acroma
Colombara		•				Vernice rossa interna, pareti sottili, medio-adriatica, tegole, <i>dolia</i> , macina
Ca' Val d'Arco			•?			Frammenti fittili
Ca' La Fosca		•?		Inizio I d.C. ?		Vernice nera, comune
M. Casciara			•?			Tegole e ceramica comune
Ca' Letizia		•		I a.C.		Tegole, <i>dolia</i> , vernice nera
La Valle di Sopra	•?	•?			Grandi	Tegole, ceramica comune
Campo sportivo nuovo		•?				Sigillata italica
Ca' Balduino		•?				Ceramica comune, sigillata italica, vernice nera

(segue)

Casa Paci			•?			Detriti edilizi, rari frammenti di ceramica comune
Case Monte di Sotto	•?	•?		I-III d.C.		Anfore, <i>dolia</i> , <i>opus spicatum</i> , sigillata italica, moneta Massimino I (236-237 d.C.), pesce di bronzo
S. Maria in Casale		•		I-II d.C.		Ceramica: pasta grigia, vernice nera, sigillata italica, pareti sottili, medio-adriatica, anfore, <i>dolia</i> . Mortai, pietra vulcanica per macine, <i>opus spicatum</i> . Peso in pietra, fr. di bronzo iscritto
Cimitero	• op- pure <i>vicus</i>			III a.C.-V d.C.		Tessere di mosaico, mattoni triangolari, <i>opus spicatum</i> , esagonette fittili, suspensurae, moneta con Giano Bifronte (211 a.C.). Ceramica: vernice nera, vernice rossa interna, sigillata italica, africana (C, D), medio adriatica. <i>Firmalampen</i>
Ca' Malacarne	•			I d.C.?		Sigillata italica, tubuli da riscaldamento, tessere di mosaico.
Callupo (Ca' Lupo)		•?		I-III d.C.		Sigillata italia, comune, medio adriatica (Brecciaroli Taborelli 17)
Case Subissato		•				Tegole, <i>opus spicatum</i> , <i>dolia</i> , ceramica comune
Ca' i Rossi		•				Ceramica comune, <i>opus spicatum</i> , <i>dolium</i> , tegole
Verzolina		•?		IV-V d.C.?		Ceramica comune, rozza terracotta, anfore, medio-adriatica (Brecciaroli Taborelli 17)
L'Ospedale di Pestrino		•?		I a.C. - I d.C.		Ceramica vernice nera, terra sigillata aretina, lucerna a volute
Ca' La Fosca		•?		Inizio I d.C.?		Vernice nera, comune

Tabella 5 – Insedamenti agricoli nella media valle del Metauro

Fermignano	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
S. Gregorio		•		I a.C.-I d.C.		Tegole, vernice nera, sigillata italica, comune, <i>opus spicatum</i>
La Valle di Sopra	•			I a.C. V d.C.		Colonne fittili, cornice fittile decorata ad ovoli, lastra di pietra corniciata, <i>dolia</i> . Ceramica: vernice nera, sigillata, pareti sottili, sigillata africana (C, D), mediodadriatica. Lucerne: <i>firmalampen</i> africane (Dressel Lamboglia 31)
Urbino	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
vecchia cava di pietra		•?		I a.C.		Ceramica comune, vernice nera, sigillata italica
Casa Nuove	•	•			Grandi	Sigillata italica, pareti sottili, comune, <i>opus spicatum</i> , tegole, pavimento in lastre in cotto
Il Campo di Cucco		•?	•?			Ceramica acroma
Ca' Urbinello		•?	•?			Ceramica comune, tegole
Il Castello		•?				Pareti sottili
M. Rosano		•?				Ceramica romana
Ospedaletti	•	•		I d.C. ?	Grandi	Coppi, tegole, mattoni, vernice nera, comune
Ca' Balduino di Sopra	•	•		III a.C.-II d.C.	Grandi	<i>Opus spicatum</i> , ceramica comune, <i>dolia</i> , vernice nera, rossa interna, sigillata italica, pareti sottili, moneta di Antonino Pio
Le Greppe			•?			Frammenti di tegole
Ca' La Betta		•?		I d.C.		Ceramica comune, sigillata italica
Ca' Le Suore		•?		I-II d.C.		Vernice nera, sigillata italica

(segue)

Ca' Beatrice		•?		Tardo antica		Tegole, coppi, ceramica
Ca' Pilla		•?		Medio impero		Tegole, coppi, ceramica
Semervilla	•	•		II-IV/V d.C.		<i>Opus spicatum</i> , tegole, coppi, dolia, ceramica comune, sigillata medio-adriatica (Brecciaroli Taborelli 17)
Ca' S. Angelino		•		I a.C.-II d.C.		Vernice nera, sigillata italica, comune, <i>Firmalampen</i> , anfore, <i>dolia</i>
Ca' S. Angelino		•		I-II d.C.		Ceramica, <i>opus spicatum</i>
Ca' La Vedova		•?		I d.C.		Ceramica: pareti sottili, a pasta grigia
Fossombrone	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
La Tortorina	•?			I a.C.- III d.C.		Lastra in marmo con cornice, sigillata italica, varie monete dal I a.C. al III d.C.
Ca' Gentilini	•	•		II a.C.-III d.C.	Grandi	Vernice nera, sigillata italica, <i>dolia</i> , anfore

Tabella 6 – Insediamenti agricoli nella media valle del Metauro

Fossombrone	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
S. Cristoforo dei Valli	•?					Descrizione: sono state segnalate tracce di antichi edifici ed il rinvenimento di una <i>fistula aquaria</i> in piombo scritta, facente riferimento alla <i>gens Pedia</i> attestata anche a <i>Forum Sempronii</i>
Ca' Borgo	•?					Riportato alla luce materiale da costruzione riferibile ad una villa rustica
Calmazzo, Ca' Gentilini	•	•		II a.C.-III d.C.		Tegole, coppi, mattoncini da <i>opus spicatum</i> e frammenti ceramici, dolia ed anfore, ceramica a vernice nera, sigillata italica, comune
Calmazzo, La Tornitura Grandi dimensioni	•				Grandi	Tegole, coppi, <i>opus spicatum</i> , fr. architettonico in marmo bianco, crustae marmoree. Vernice nera, sigillata italica, africana, pareti sottili, comune, anfore, <i>dolia</i> . Testimonianze orali di monete di: Vespasiano, Faustina Minore, Gordiano
Calmazzo, Ponte-rotto	•?					Resti di edificio e sepolcreto
Bellaguardia, M. Arcello	•	•				Resti di edificio, fistula aquaria, <i>firmdampfen</i>
Bellaguardia		•	•			Elementi fittili, <i>dolia</i>
Bellaguardia, Case Rosse	•?	•?				Materiale da costruzione, fistula aquaria
Bellaguardia, Le Selve	•	•				Materiale da costruzione

(segue)

Carpineto basso, in voc. Frascati o Serra	•			I a.C. - III d.C.		Tessere mosaico, intonaco dipinto, frammenti di colonne in laterizio, <i>opus spicatum</i> , esagonette, vernice nera, co- mune, <i>dolia</i> . Monete I a.C. - III d.C.
S. Venanzio, Carpineto	•	•				Tegole, coppi, concii di pietre, anfore, <i>dolia</i> , rozza terra- cotta, comune, pareti sottili, sigillata
M. Aguzzo	•	•				Frammento angolare modanato di cornice architettonica in arenaria, vernice nera, comune, rozza terracotta, anfo- re, <i>dolia</i> . Numerose monete alcune repubblicane
M. Aguzzo		•?				Vernice nera, rozza terracotta, comune, monete repub- blicane
M. della Croce, Cesana Bassa		•				<i>Opus spicatum</i> , tegoloni, coppi, anfore, <i>dolia</i>
San. Pietro in Tam- bis, voc. Palazzetto		•?				Sigillata, anfore, comune
San. Pietro in Tam- bis, predio Reale	•	•				Ceramica, vernice nera, sigillata, comune, <i>dolia</i> e tombe
San. Pietro in Tam- bis, Ca' Parasacco	•	•				Tegoloni, coppi, pietre da costruzione, <i>opus spicatum</i> , vernice nera, sigillata, medio-adriatica, pareti sottili.
San. Pietro in Tam- bis, Belvedere	•	•				Pietre da costruzione, laterizi, tegoloni
San. Pietro in Tam- bis, Parasacco di Sopra	•?					Presenza di ruderi romani appartenenti a una villa rusti- ca. Vernarecci ipotizzava la presenza di un <i>vicus</i>
San. Pietro in Tam- bis, voc. Stonghe	•	•				Anfore, fornace con resti di ceramica prodotta in loco
San Martino	•?					Tracce di villa romana
San Martino	•?					Tracce di villa romana

Tabella 7 – Insedamenti agricoli nella media valle del Metauro

Fossombrone	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
S. Martino	•	•				<i>Opus spicatum</i>
M. Ragnolo	•?					Vernarecci segnala una villa: anfore, “vasi lacrimali”, monete, embrixi, putino greco acefalo.
Madonna Lunga	•			I a.C.-II d.C.	Grandi	Tegole, mattoni, <i>opus spicatum</i> , mosaici, intonaci. Monete: denario fine I a.C., sestertio Marco Aurelio
Brettele	•	•				Esagonette, <i>opus spicatum</i> , lucerne, rozza terracotta
Casa Morelli	•?					Vernarecci: segnala villa con sepolcreto
Pian di Gualdo, I Canneti (prop. Razzi S.)	•				Grandi	<i>Opus spicatum</i> , ceramica: comune, lucerne, sigillata chiara (medio-adriatica?), monete: I-II d.C.
Pian di Gualdo, I Canneti (Prop. Gentili)	•					Capitello in calcare, tavoletta marmorea corniciata, settori di colonne in laterizio
M. Raggio	•			I a.C.-III d.C.		Laterizio. Ceramica: vernice nera, sigillata, pareti sottili, sigillata chiara (medio adriatica?), comune, dolia. Sesterzio di Filippo-l'Arabo (224-249 d.C.).
Ghilardino, Ca' Balzano	•?					Frammenti ceramici romani
Ghilardino	•?					Resti di costruzione, rare testimonianze ceramiche (anfore), asse Antonino Pio
Ghilardino (prop. Morosini)	•?					Detriti edilizi, materiali ceramici (vernice nera), riferibili a un insediamento

(segue)

Isola di Fano loc. Rio	•?					Tegole, coppi, pietre da costruzione, frammenti ceramici: sigillata chiara (medio-adriatica), comune, anfore. Monete
Pian di Tarugo, S. Sergio	•?					Frammenti fittili e di materiale da costruzione, <i>opus spicatum</i> . Ceramiche: comune, sigillata, pareti sottili
Sant. Ippolito	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Il Castello	•?					Medio-adriatica, comune, rozza terracotta. Pietre da costruzione e frammenti fittili
Il Casaleto <i>bis</i>	•	•				Frammenti fittili, coppi, tegole, pietre da costruzione, <i>opus spicatum</i> , <i>dolia</i> , anfore, comune verniciata
Monticelli	•?					Capitelli corinzi, una base con parte di fusato
Barnese	•?					Vernarecci cita presenza di "vestigia romane"
Sant. Ippolito, Castelvico	•?					Vernarecci cita presenza di "vestigia romane"
Ponte degli Alberi, Corbara	•	•				Frammenti fittili e di materiale da costruzione, <i>opus spicatum</i> , frammenti ceramici vari
Sant'Ippolito	•					Trattata in questo contributo

Tabella 8 – Insediamenti agricoli nella bassa valle del Metauro

Saltara	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Saltara	•			II d.C.		Mosaico in bianco e nero figurato
Fano	Villa	Fattoria	Tugurium	Epoca	Dimensioni	Reperti
Cuccurano, la Chiusa	•?					Deposito di anfore fittili di età romana
Cuccurano, proprietà Busca L.	•					Resti di mosaico
Bellocchi	•?					Necropoli connessa con edificio, del quale sono stati individuati pavimenti e fondamenta
Bellocchi, Chia-ruccia	•?					Muri, tegole, coppi, ceramica comune, scarico di fornace
Bellocchi, Chia-ruccia		•				Muri, mattoni, tegole, pavimento in cocciopesto e <i>opus spicatum</i> , <i>dolia</i>
Contrada S. Cristina	•?					Deposito di anfore forse da porre in relazione con una cella vinaria
Forcole	•?					Frammenti di materiale da costruzione, ceramica e sepolcra forse connesso con villa
Trave	•					Anfore, tessere musive, fornaci
Campo di Aviazione	•?					Pozzo con anfore romane

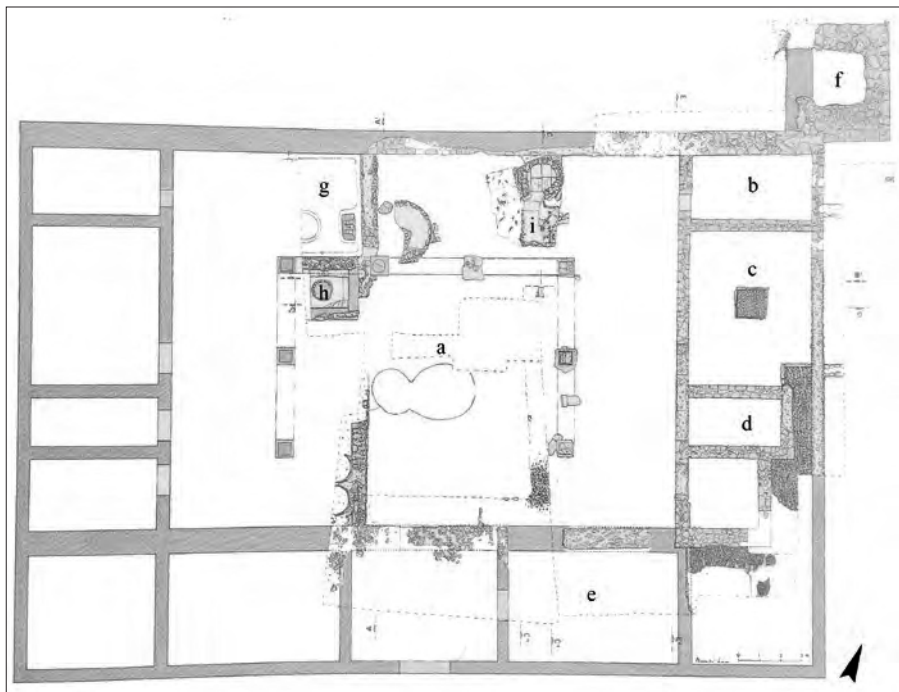


Fig. 1 – Acqualagna, località Colombara, villa romana a) cortile; b) magazzino derrate alimentari; c) ambiente per la spremitura dell'oliva; d) deposito degli attrezzi; e) ambiente per la tessitura; f) torre colombaia. Seconda fase dell'edificio: g) pressa per olive o uva; h) vasca di decantazione; i) fornace.



Fig. 2 – Acqualagna, località Colombara, villa romana, ambiente “b”: *dolium* ancora in situ.

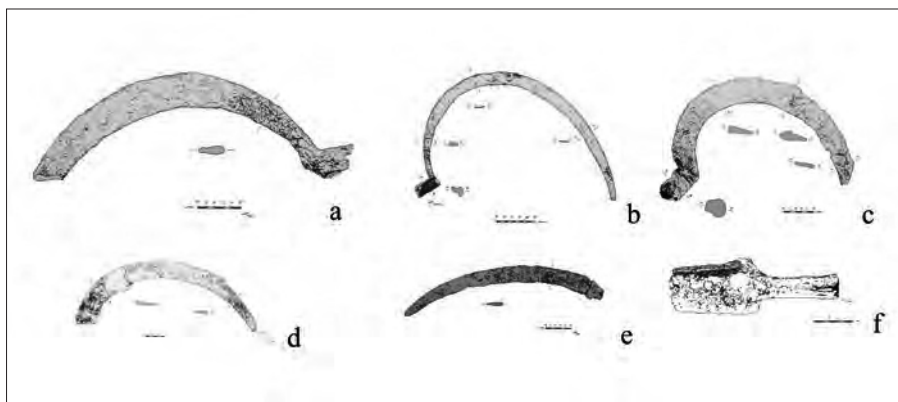


Fig. 3 – Acqualagna, località Colombara, villa romana, attrezzi agricoli: a-c) *falx messoria*; d) probabile *falx faenaria*; e) zappa (disegni Luca Polidori).



Fig. 4 – Acqualagna, località Colombara, villa romana: in alto incassi per *arbores*, in primo piano vasca.



Fig. 5 – Sant’Ippolito, località Pian di Rose: semi rinvenuti nella villa rustica.

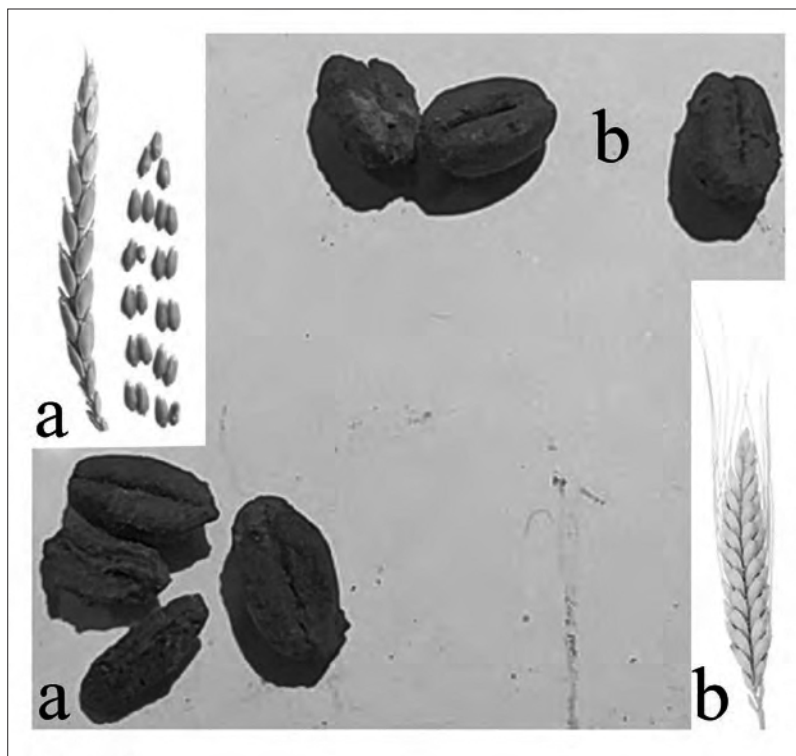


Fig. 6 – Sant’Ippolito, località Pian di Rose: a) cariossidi di spelta (*Triticum spelta*); b) cariossidi di farro (*Triticum dicoccum*).

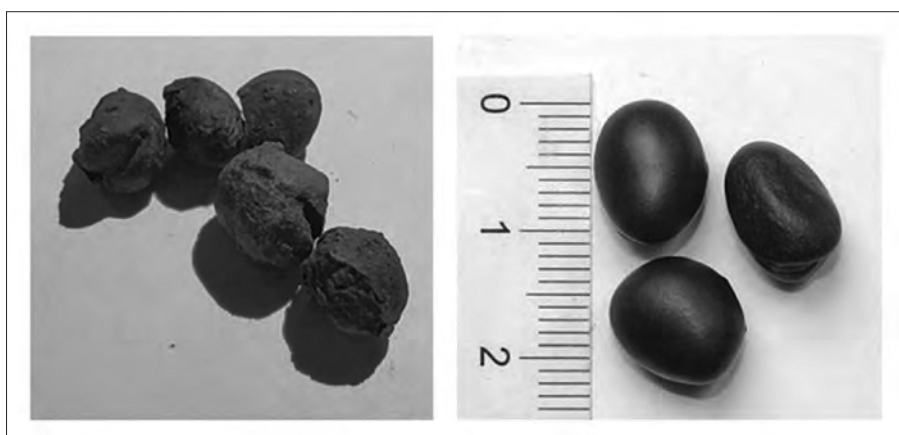


Fig. 7 – Sant’Ippolito, località Pian di Rose: favino (*vicia faba var. minor*).

MARIA LUISA BICCARI*

L'APPROVVIGIONAMENTO GRANARIO DI ROMA IN ETÀ
TARDOIMPERIALE: IL RUOLO DEL PRAEFECTUS ANNONAE

1.

Il problema dell'approvvigionamento di grano e, più in generale, di tutti i prodotti di prima necessità ha avuto – come noto – una rilevanza centrale nella storia dell'antica Roma, sicuramente dal punto di vista economico, ma anche sul piano politico. Disporre di grano e vettovaglie significava infatti garantire cibo, dunque avere il massimo consenso popolare e, ulteriormente, prevenire tumulti contro le autorità e sconvolgimenti sociali quando insorgevano carestie: il grano – commenta la Cracco Ruggini – fu «strumento tale da riplasmare il peso politico di intere regioni e di condizionare la fortuna di chi ne mantenesse il controllo oppure se lo lasciasse sfuggire; oggetto pertanto d'attenzione costante e quasi ossessiva da parte delle forze politiche via via emergenti»¹.

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

¹ L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma nell'età imperiale*, in AA.Vv., *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Città, agricoltura, commercio: materiali da Roma e dal suburbio*, Modena 1985, p. 224. Sull'importanza politica della prassi annonaria di Roma antica cfr. Giov., *sat.* 10.77-81: *iam pridem, ex quo suffragia nulli vendimus, effudit curas; nam qui dabat olim imperium, fasces, legiones, omnia, nunc se continet atque duas tantum res anxius optat, panem et circenses*. Come rileva Giovenale (nato tra il 55 e il 60, morto dopo il 127), con un'espressione notissima che suona quasi come uno slogan "*panem et circenses*", le aspirazioni della plebe romana nell'età imperiale erano essenzialmente limitate alle distribuzioni gratuite di grano, il *panem*, e ai giochi dei gladiatori al circo, *circenses*, tanto che chi aveva il potere considerava suo unico compito quello di far fronte a queste due esigenze. Simile concetto si ritrova anche nelle parole di Marco Cornelio Frontone, retore del II secolo d.C. (100-166): *sciret populum Romanum duabus praecipue rebus, annona et spectaculeis, teneri; imperium non minus ludicreis quam serieis probari* (Fronto, *princ. hist.* 20). Da sottolineare, nel discorso del retore latino, l'utilizzo della parola *annona* per descrivere i viveri, fru-

In tal senso del tutto peculiare risulta la vicenda annonaria di Roma nell'età imperiale, quando i rapporti tra la vita economica dell'Urbe e gli aspetti politici dell'Impero si accentuarono al punto tale che il controllo della produzione del grano e della sua distribuzione divenne un "formidabile strumento di pressione non solo economica ma anche politica"².

Non è un caso che la *praefectura annonae* sia nata ai tempi dell'impero di Augusto, il quale, nell'attuare il suo programma politico, intervenne più volte a riformare il sistema annonario.

La notizia offerta dalle *Res gestae Divi Augusti* è che l'imperatore nel 22 a.C., dopo la grave carestia che aveva colpito Roma, accettò il ruolo di *curator annonae* che affidò a due *aediles ceriales* (la cui istituzione viene fatta risalire a Cesare³), mentre per quel che riguardava le *frumentationes*, ovvero le distribuzioni del grano a favore della popolazione, incaricò i *praefecti frumenti dandi*, prima nel numero di due e, a partire dal 18 a.C., nel numero di quattro:

R. Gest. div. Aug., 2.5: Non sum] depreca[tus] in s[umma f]rum[enti p] enuria curatio[n]em an[non]ae. [qu] am ita ad[mi]nist[ravi, ut] in[tra] die[s] paucos metu et periclo p[r]aesenti civitatem univ[ersam libera] rem impensa et] cura mea.

Il protrarsi della crisi economica e la forte situazione di disagio che ormai si respirava in ogni parte dell'Impero furono senz'altro le premesse per una più articolata riforma, tanto che attorno al 6 d.C. l'imperatore Augusto istituì un *novum officium*, quello dei *curatores frumenti*, due magistrati con-

mento in particolare, che la classe dirigente romana si preoccupava di garantire al popolo di Roma, per ottenerne il consenso. Sul tema P. VEYNE, *Le pain et le cirque: sociologie historique d'un pluralisme politique*, Paris 1976, la quale interrogandosi sul fondamento del potere imperiale, tracciò un profilo del tutto interessante del *princeps*, quale soggetto che grazie ai benefici che procurava ai *cives romani* in termini di distribuzioni di pane e spettacoli, veniva addirittura divinizzato.

² Così S. ALESSANDRI, *Il procurator ad Mercurium e il procurator Neaspoleos. Ricerche sui procuratori imperiali in Egitto*, Lecce 2018, p. 5.

³ D. 1.2.2.23 (Pomp. l. sing. ench.): ... *Deinde Gaius Iulius Caesar duos praetores et duos aediles qui frumento praeessent et a Cerere cereales constituit. Ita duodecim praetores, sex aediles sunt creati* ... Sugli *aediles ceriales* si veda, per esempio, G.E. RICKMAN, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford-New York 1980, p. 180; L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma* cit., p. 226; E. LO CASCIO, *Il princeps e il suo regno. Studi di storia amministrativa e finanziaria romana*, Bari 2000, pp. 21 ss.

solari che oltre alle *frumentationes* si sarebbero occupati anche della *cura annonae*:

Svet., *Aug.* 37: Quoque plures partem administrandae rei p. caperent, nova officia excogitavit: curam operum publicorum, viarum, aquarum, alvei Tiberis, frumenti populo dividundi, praefecturam urbis, triumviratum legendi senatus et alterum recognoscendi turmas equitum, quotiensque opus esset. Censores creari desitos longo intervallo creavit. Numerum praetorum auxit. Exegit etiam, ut quotiens consulatus sibi daretur, binos pro singulis collegas haberet, nec optinuit, reclamantibus cunctis satis maiestatem eius imminui, quod honorem eum non solus sed cum altero gereret.

Tuttavia – come detto – la vera svolta augustea si registra con la creazione della *praefectura annonae*⁴.

In verità si ignora la data esatta dell'istituzione della magistratura; sembra che sicuramente esistesse nel 14 d.C.: è infatti noto l'episodio di Caio Turranio che fu prefetto dell'annona – il primo a ricoprire questa carica con il compito di sorveglianza all'approvvigionamento del cibo a Roma – nel 14 d.C., sotto Tiberio, e che stando sempre alla testimonianza di Tacito risulta ancora in servizio sotto Claudio, nel 48 d.C.:

Tac. *ann.* 1.7.2: Sex. Pompeius et Sex. Apuleius consules primi in verba Tiberii Caesaris iuravere, apudque eos Seius Strabo et Caius Turranus, ille praetoriarum cohortium praefectus, hic annonae.

Tac. *ann.* 11.31.3: Tum potissimumquemque amicorum vocat, primumque rei frumentariae praefectum Turranium, post Lusium Getam praetorianis impositum percontatur⁵.

⁴ Sull'argomento si veda H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture de l'annone. Service administratif impérial d'Auguste à Constantin*, Roma 1976, in particolare, nell'ambito della prima parte "La création de la préfecture de l'annone", il capitolo "La «cura annonae»", pp. 3 ss., con ampia discussione della bibliografia precedente. Ma si rinvia, tra gli altri, anche agli studi di E. LO CASCIO, *L'organizzazione annonaria*, in S. SETTIS (a cura di), *Civiltà dei Romani*, 1. *La città, il territorio, l'impero*, Milano 1990, pp. 229 ss.; E. HÖBENREICH, *Annona. Juristische Aspekte der stadtrömischen Lebensmittelversorgung in Prinzipat*, Graz 1997, pp. 35 ss.; C. VIRLOUVET, *L'approvvigionamento di Roma imperiale: una sfida quotidiana*, in E. LO CASCIO (a cura di), *Roma imperiale. Una metropoli antica*, Roma 2000, pp. 114-115.

⁵ Da evidenziare, nel passo di Tacito, *ann.* 11.31.3, l'espressione *rei frumentariae prae-*

A partire da questo dato, e sulla scia del passo di Cassio Dione in cui si dice che nel 7 d.C. c'erano ancora i *curatores frumenti*⁶, la dottrina è giunta ad ipotizzare che la creazione del *praefectus annonae* ad opera di Augusto sia avvenuta in un arco cronologico individuabile fra l'8 e il 14 d.C.⁷: da questo momento i compiti che un tempo erano degli *aediles* vennero affidati ad un procuratore equestre, il *praefectus annonae* appunto, che aveva vasti poteri di direzione e controllo sul commercio di grano e derrate alimentari destinate alla popolazione di Roma.

2.

Bisogna, a questo punto, rilevare che il termine *praefectus annonae* trova applicazione per indicare il prefetto dell'annona, ovvero il prefetto al vettovagliamento, ovvero ancora il prefetto all'approvvigionamento.

Da un lato si legge l'impiego di un vocabolo, *praefectus*, che, nella sua

fectum, utilizzata per indicare il prefetto dell'annona. Spunti sulla figura di Caio Turrano, sulla sua carriera politica ed amministrativa, si leggono in L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma* cit., p. 228, che in disaccordo con F. DE MARTINO, *Storia della Costituzione Romana* 4.1, Napoli 1962, p. 581, il quale non dava alcun significato al fatto che Turrano fosse stato nominato *praefectus annonae* dopo essere stato prefetto d'Egitto, carica considerata culmine della carriera equestre, sottolinea invece che si tratterebbe di una prova inconfutabile dell'importanza e del prestigio che la prefettura dell'annona aveva acquisito in quei tempi.

Di un Turrano, verosimilmente *praefectus annonae*, parla anche Seneca, *De brev. vit.* 20.4, che ne descrive le doti di uomo di precisa e scrupolosa meticolosità nel lavoro, *exactae diligentiae senex*, il quale di fronte alla richiesta dell'imperatore di rinunciare alle sue funzioni, si fece comporre e collocare in un letto funebre, dove rimase fino a quando non gli vennero affidati nuovamente gli incarichi precedenti: *Praeterire quod mihi occurrit exemplum non possum: S. Turannius fuit exactae diligentiae senex, qui post annum nonagesimum, cum vacationem procurationis ab C. Caesare ultro accepisset, componi se in lecto et uelut exanimem a circumstante familia plangi iussit. Lugebat domus otium domini senis nec niuit ante tristitiam, quam labor illi suus restitutus est.* Nel commentare la vicenda, L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma* cit., p. 228, scrive «è possibile farsi un'idea abbastanza precisa dell'importanza di tale carica, delle sue responsabilità e dell'envergure mondiale delle relazioni che ad essa facevano capo».

⁶ Cass. Dio, *Hist. Rom.* 55.31.4: ... δύο αἱθις ἐκ τῶν ὑπατευκότων ἐπιμελητὰς τοῦ σίτου σὺν ῥαβδούχοις ἀπέδειξε.

⁷ Sulla base della testimonianza di Dione Cassio, H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., pp. 29 ss., è certa nell'affermare che la creazione del *praefectus annonae* andrebbe collocata in un momento successivo al 7 d.C.: «la création de cette préfecture se situe donc au plus tôt en 8 après J.-C., l'année de la fin de la disette, et au plus tard en 14 après J.-C. Il nous semble plus conforme à la réalité historique de préférer une date assez voisine de 8 après J.-C.».

proposizione al participio passivo sostantivato del verbo “*praeficio*” (composto da “*prae*” e “*facere*”), evoca l’idea di una persona che sia stata posta a capo di qualcosa o di qualcuno. Dall’altro si evidenzia il collegamento con il sintagma *annona* (nel genitivo *annonae*), che pare proprio caratterizzare la voce *praefectus*⁸.

Pertanto, se più conosciuta è la figura del *praefectus*, dato anche il ruolo strategico che questo funzionario ebbe nell’ambito della struttura burocratica che prese avvio con il principato di Augusto, in tutte le sue particolari specificazioni, dal *praefectus urbi*, al *praefectus praetorio*, *praefectus Aegypti*, *praefectus vigilum*, etc.⁹, sicuramente una riflessione a parte merita il vocabolo *annona*.

Che l’*annona* sia stata per la vita di Roma antica un elemento di imprescindibile importanza è un dato che balza agli occhi con straordinaria immediatezza semplicemente considerando che *Annona* è stata personificata mitologicamente come ancella di Cerere, raffigurata – come si può vedere in una moneta di Nerone – vicina a Cerere e, nel caso esemplificato, con la cornucopia tra le braccia e sullo sfondo una prua di nave, a indicare il mezzo di trasporto più in uso per l’approvvigionamento. *Annona* era così la personificazione del raccolto dell’annata, la Dea dell’abbondanza e degli approvvigionamenti; era alla dea *Annona* che ci si rivolgeva, con riti propiziatori e di ringraziamento, perché intercedesse a garantire il raccolto annuo delle messi¹⁰.

⁸ Cfr. v. “*Praeficio*”, in *Thesaurus Linguae Latinae* 10.2, fasc. IV, Leipzig 1985, p. 620, in cui nell’ambito di un “*usu originario i.q. praepondere*”, si distingue (sub 1) un “*usu solemnifititur aliquis vel aliquid potestate quadam, quae ei tribuitur fere ab aliquo maiore, ut eius vice gubernet vel administret aliquid*”. Ma si veda anche A. FORCELLINI, v. “*Praeficio*”, in *Lexicon totius latinitatis* 3, Patavii 1940, p. 102, dove si dice che originariamente il vocabolo *praeficio* e dunque anche il suo derivato *praefectus* reggevano il caso dativo (regola questa che sarebbe rimasta sempre applicata per il *praefectus praetorio*); successivamente avrebbero retto il genitivo: in tal modo, a partire dall’età classica, si sarebbe consolidato l’uso di *praefectus* dal participio passato in sostantivo.

⁹ Si rinvia all’analisi di A. MASI, v. “*Prefetto e prefettura (storia)*”, in *Enciclopedia del Diritto* XXXIV, Milano 1985, pp. 947 ss.

¹⁰ C. BATTISTI, v. “*Annona*”, in *Dizionario etimologico italiano* I: A-Ca, Firenze 1975, p. 213, scrive «v. dotta, lat. *Annona* (*Anna*) dea che vegliava sul raccolto dell’anno, donde *annona* raccolto dell’anno, approvvigionamento di grano». Ma si consideri anche G. DEVOTO, “*Annona*”, in *Avviamento alla etimologia italiana. Dizionario etimologico*, Firenze 1967, p. 20: «dal. lat. *annona* ‘dea delle biade dell’anno’ e poi ‘approvvigionamenti’».



Sul retro di questo sesterzio di Nerone, Annona (in piedi) regge una cornucopia di fronte a Cerere (seduta).

Annona ha il significato generale di raccolto di un anno. I vocabolari latini definiscono in maniera puntuale questo concetto, come *annuos fructus*, *annuos reditus*¹¹. Derivato dal latino *annus*, per l'appunto anno, il termine è principalmente attestato ad indicare proprio l'insieme della produzione agricola dell'annata, necessaria a far fronte ai consumi della comunità¹².

Un passo tratto dalla *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio testimonia questo utilizzo:

Plin., *Nat. Hist.* 18.320: hoc non tam saepe proventu nimio evenit quam segnitia aut avaritia insidiantium caritati. civilis, aequi patrisfamilias modus est annona cuiusque anni uti. id peraeque etiam lucrosissimum. reliqua de vinis adfatim dicta sunt, item vindemia facta olivam esse rapiendam et quae ad oleum pertinent quaeque a vergiliarum occasu agi debent.

Plinio, nell'ambito di una più ampia discussione sul problema della divisione delle stagioni, viene a parlare della vendemmia e dà precise indicazioni sulle singole fasi, dalla raccolta, § 315, alla pigiatura, § 317; poi tratta del tempo adatto per la vendemmia, per giungere a commentare il comportamento di quanti contravvengono a queste regole e quindi vendemmiano anche prima delle calende di Gennaio per mancanza di recipienti, versano i mosti in piscine e non in vasi o cavano dai vasi i vini degli anni precedenti, per mettervi i *dubia*, comportamenti questi che lo stesso Plinio imputa all'a-

¹¹ Così la definizione di A. FORCELLINI, v. "*Annona*", in *Lexicon totius latinitatis* I, p. 253.

¹² Cfr. T. BOLELLI, v. "*Annona*", in *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Milano 1989, p. 27: «lat. *annona* (da *annus* "anno") che designava nella Roma antica la produzione agricola annuale».

varitia, alla malignità di coloro che pensano solo al guadagno, quando invece “è regola civile che il buon padre di famiglia usi i frutti di ciascun anno” (*civilis, aequi patrisfamilias modus est annona cuiusque anni uti*). *Annona*, nelle parole dello scrittore latino, è appunto il vino prodotto nell'anno.

Merita insistere su questo punto, per chiarire ulteriori aspetti del valore proprio di *annona*. Sirks tiene a sottolineare il collegamento, a suo dire “essenziale”, tra *annona* e prodotti della terra, tale per cui originariamente con *annona* doveva intendersi solo il rendimento annuale della natura, ossia derivato da un lavoro della terra (“the yeld from the land” scrive esattamente lo studioso¹³): grano, cereali, olive, frutta, ortaggi erano, per esempio, i beni che potevano rientrarvi.

Di qui il termine sarebbe venuto via via evolvendosi, allargando la propria sfera semantica, fino ad arrivare a definire, in taluni casi, addirittura il prezzo di mercato delle stesse derrate alimentari, in particolare del frumento¹⁴.

Ma *annona*, in Roma antica in particolare, è attestato anche nel significato molto preciso di vettovaglie raccolte e distribuite direttamente da organi statali¹⁵. La *cura annonae*, quindi, consisteva nell'insieme di quegli interven-

¹³ B. SIRKS, *Food for Rome. The Legal Structure of the Transportation and Processing of Supplies for the Imperial Distributions in Rome and Constantinople*, Amsterdam 1991, p. 10. Secondo lo studioso, nell'antichità il termine *annona* sarebbe stato utilizzato proprio come sinonimo di grano e addirittura di pane, data la facilità con cui questo cereale, rispetto agli altri prodotti della terra, poteva essere trasportato e, soprattutto, il suo basso prezzo di mercato. Tutto ciò, chiaramente, si spiega considerando anche che per la società romana, sin dalle origini, l'agricoltura ha rappresentato la più importante manifestazione dell'attività economica: per una sintesi sulle vicende dell'agricoltura antica si vedano, per tutti, L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La terra in Roma antica. Forme di proprietà e rapporti produttivi*, I. Età arcaica, Roma 1981 e, dello stesso autore, la raccolta di studi *L'agricoltura romana. Guida storica e critica*, Roma-Bari 1982; A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma 1997.

¹⁴ Ne sono da esempio i testi D. 48.12.3pr.-1 (Pap. Iust. 1 *de const.*): *Imperatores antoninus et verus augusti in haec verba rescripserunt: “minime aequum est decuriones civibus suis frumentum vilius quam annona exigit vendere”*. (1) *Item scripserunt “ius non esse ordini cuiusque civitatis pretium grani quod invenitur statuere”* ... ; D. 50.8.7pr. (Paul. 1 *sent.*): *Decuriones pretio viliori frumentum, quod annona temporalis est patriae suae, praestare non sunt cogendi*.

¹⁵ Invero, l'esemplificazione sui diversi utilizzi del vocabolo *annona* che si ricava dai lessici della lingua latina è molto ricca. In particolare, stando alla voce relativa in *Thesaurus Linguae Latinae* II, pp. 110 ss., si potrebbe sviluppare l'analisi del termine distinguendone cinque categorie di applicazione: “*annona*” nel senso di *proventus annuus* (sub. I); “*annona*” come *frumenti pretium et mercatus* (sub. II); “*annona*” nell'accezione di *frumenti caritas, famemes* (sub. III); o ancora di *frumenti copia* (sub. IV) ed infine di *frumenti cura publica* (sub. V).

ti ordinari o straordinari, finalizzati a garantire in forme diverse un adeguato approvvigionamento del popolo romano.

Non stupisce che l'*annona*, nell'accezione che qui si vuole valorizzare, rappresenti l'insieme di tutte le derrate alimentari, specialmente grano e cereali, che venivano acquistate a spese dello stato e ammassate nei magazzini pubblici, per essere poi vendute a buon mercato ai poveri, o addirittura distribuite gratuitamente, nei momenti di guerra o di carestia. Il che voleva poi dire per gli organi centrali dell'amministrazione assicurare una fornitura permanente di beni di prima necessità, per combattere le crisi, ma anche per controllare i prezzi di mercato.

In questo senso si parla altresì di *annona civica*, per definire quelle forme di contribuzioni in natura – vere e proprie imposte fondiari – che venivano prelevate forzosamente, in particolare dalle province, e destinate alla città di Roma. Nella trattazione che la Cracco Ruggini fa del sistema annonario dell'Italia tra il IV e il VI sec. d.C., si legge un'interessante classificazione dell'*annona civica* in funzione – potremmo dire – del suo contenuto, secondo quattro principali categorie¹⁶:

La prima ipotesi di impiego rinvia al significato più prossimo del vocabolo, ovvero quello di "raccolta annua di ogni genere di prodotti", "la produzione agricola dell'annata", cui si riferiscono, per far qui degli esempi, i testi di Cic., *Verr.* 4.125, 4.227; Colum., *De re rust.* 3.21.6; ma ampiamente documentata è anche la seconda categoria di utilizzo del termine, nel senso di "prezzo di mercato dei viveri": così Plaut., *Capt.* 494; Sen., *ben.* 7.5.2; Plin., *Nat. Hist.* 19.53, 33.164; Cic., *Verr.* 4.151; Hor., *epist.* 1.16.72; etc. A proposito della terza accezione, le testimonianze, in realtà non moltissime, ne parlano nei termini di "carestia", "carezza di frumento", dunque anche "fame": Plaut., *Trin.* 484; Petr., *Sat.* 44; Liv., *Hist. Rom.* 2.51.2, 3.31.1; etc. Nella quarta categoria rientra, poi, l'uso del termine come sinonimo di "frumento", ad indicare, per esempio, la quantità di grano destinata al sostentamento delle *militiae* (Svet., *Galba* 7), l'offerta in grano a favore dei monaci (Bened., *reg.* 31), o ancora – e in termini molto più generici – la raccolta di cereale a titolo di imposta (Amm., *Rer. Gest.* 14.7.11, 22.4.9). Infine, sub. V, *frumenti cura publica*, la "cura pubblica, l'interesse pubblico per la fornitura di grano": Cic., *Att.* 4.1.6, *leg.* 3.7; Apul., *met.* 1.24; Sen., *benef.* 6.38.3; Svet., *Claud.* 18, etc.

Cfr. in dottrina L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma* cit., p. 225; E. DE RUGGIERO, v. "Annona", in *Dizionario epigrafico di antichità romane* I, Roma 1985, pp. 474 ss.; A. POLLETTA, *Annonam ademptare et vexare vel maxime dardanarii solent.* D. 47.11.6: *note sulla repressione dei crimini annonari*, in *Index* 19, 1991, p. 418 nt. 1; E. HÖBENREICH, *Annona. Juristische Aspekte* cit., p. 27 s.

¹⁶ Cfr. L. CRACCO RUGGINI, *Economia e società nell'«Italia annonaria». Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo d.C.*, Bari 1995, *passim*, la quale, soprattutto nella prima parte dell'opera "L'età ambrosiana", analizza il sistema annonario dell'Italia, alla luce del particolare meccanismo attraverso cui avveniva la riscossione dei contributi nelle province.

- *annona civica frumentaria*, con riferimento alla quantità di grano, *frumentum*, che le province erano annualmente obbligate a fornire, per contribuire all'annona dell'Urbe;
- *annona civica suaria*, con riferimento al quantitativo di carne suina che, in forma di contribuzione, le province dovevano far arrivare alle macellerie romane, perché procedessero alla distribuzione;
- *annona civica vinaria*, per quel che riguardava il vino destinato all'annona romana;
- *annona civica olearia*, per l'olio che arrivava a Roma, destinato sempre all'approvvigionamento dell'Urbe.

Ugualmente di *annona* si parla con riferimento alle scorte, costituite per lo più da beni in natura, grano, farina, ma anche carne, vino, olio, formaggio, e persino fieno e paglia, destinate al mantenimento e all'equipaggiamento dell'esercito, la cosiddetta *annona militaris*:

D. 49.5.7pr. (Paul. *l. sing. de appellat.*): Si res dilationem non recipiat, non permittitur appellare, velut ne testamentum aperiatur (ut Divus Hadrianus constituit), ne frumentum in usum militum, in annonae subsidia contrahatur, neve scriptus heres in possessionem inducatur.

Dal testo si apprende l'esistenza di una prassi, che diverrà poi, nel tardo Impero, una misura di tassazione a tutti gli effetti, che consisteva nella requisizione di derrate alimentari necessarie al vettovagliamento delle truppe, ovvero *frumentum in usum militum*¹⁷.

Quest'ultime erano infatti gravate di periodiche forniture di generi alimentari, che variavano, da zona a zona, a seconda dei prodotti caratteristici locali: simili esazioni, in natura o con *adaeratio*, rappresentavano la prima e principale fonte di contribuzione per l'approvvigionamento della capitale, della macchina burocratica statale e dell'esercito. Per un quadro sui vari aspetti del sistema fiscale romano d'età tarda cfr. A.H.M. JONES, *The Later Roman Empire* 284-602. *A Social Economic and Administrative Survey*, London 1964; S. MAZZARINO, *Aspetti sociali del IV secolo*, Roma 1951, *passim* (in particolare i capp. III-V); A. GIARDINA, *Aspetti del fiscalismo tardoantico*, in *Studi Storici* 18, 1977, pp. 151 ss. In merito all'*annona frumentaria*, *suaria* e *vinaria* si veda, per tutti, E. LO CASCIO, *Canon frumentarius, suarius, vinarius: stato e privati nell'approvvigionamento dell'Urbs*, in W.H. HARRIS (a cura di), *The Transformation of Urbs Roma in Late Antiquity*, 1999, pp. 163 ss.

¹⁷ Sull'*annona militaris*, sulla sua configurazione (se come imposta a sé oppure unita all'*annona civica*) la letteratura è particolarmente ricca. Si veda J.M. CARRIÉ, *Le rôle économique de l'armée dans l'Égypte romaine*, in A. CHASTAGNOL, C. NICOLET, H. VAN EFFENTERRE

Emerge in maniera evidente, dalle testimonianze raccolte e menzionate, la particolare prospettiva con cui è affrontata la questione delle provviste alimentari e del loro reperimento in Roma antica e la puntuale attenzione che viene dedicata all'*annona*, nell'economia, nella società, finanche nella politica e nel diritto, al punto che l'*annona* viene ad incidere sempre più profondamente sugli stessi assetti istituzionali del popolo romano. Ed è in questa direzione che si pongono gli interventi normativi che nel corso dei secoli l'hanno interessata.

3.

Nel suo contributo sull'*annona* di Roma in età imperiale, Leila Cracco Ruggini commenta che «la prefettura dell'*annona* avrebbe conservato sino alle soglie del tardo impero <una> sua fisionomia peculiarissima e per certi aspetti ambigua: carica “municipale” negli obiettivi, ma imperiale e “mondiale” nei mezzi dei quali si avvaleva per realizzare i suoi compiti di coordinamento annonario»¹⁸. Nell'ottica imperiale, dunque, il ruolo del *praefectus annonae* fu senz'altro decisivo in una dimensione – che si potrebbe definire – “locale”, in quanto rappresentava il “garante” del vettovagliamento del popolo romano, pur godendo di un indiscutibile prestigio anche “internazionale” perché organizzava e gestiva un mercato e una rete di traffici di fatto mondiali.

Le attività e le prerogative del *praefectus annonae* di età imperiale sono note: era il *praefectus annonae*, nominato come ogni altro funzionario imperiale per un periodo di tempo illimitato, il responsabile dell'approvvigionamento dell'Urbe, che coordinava le attività dei *negatiatores* e dei *navicularii* che facevano arrivare le derrate alimentari a Roma, era il *praefectus annonae* che soprintendeva all'immagazzinamento dei beni negli *horrea* (di Ostia, *Portus Uterque*, *Puteoli* e Roma) e che aveva anche poteri giudiziari, sep-

(a cura di), *Armées et Fiscalité dans le monde antique: actes du colloque national*, Paris, 14-16 octobre 1976, Paris 1977, pp. 373 ss.; J. REMESAL RODRIGUEZ, *La annona militaris y la exportación de aceite betico a Germania*, Madrid 1986; L. DE SALVO, *Economia privata e pubblici servizi nell'impero romano. I corpora naviculariorum*, Messina 1992, in particolare il paragrafo “L'annona militare”, pp. 94 ss.; più recente F. MITTHOF, *Annona militaris. Die Heeresversorgung im spätantiken Ägypten. Ein Beitrag zur Verwaltungs- und Heeresgeschichte des Römischen Reiches im 3. bis. 6. Jh. n. Chr.*, Firenze 2001.

¹⁸ L. CRACCO RUGGINI, *L'annona di Roma* cit., p. 228.

pure non fosse un magistrato¹⁹ (*nam praefectus annonae et vigilum non sunt magistratus, sed extra ordinem utilitatis causa constituti sunt*, “infatti il prefetto dell’annona e dei vigili non sono magistrati, ma sono stati istituiti *extra ordinem* per motivi di utilità pubblica”, scrive Pomponio nel libro *singularis enchiridii*, D. 1.2.2.33²⁰).

A partire dagli ultimi decenni del III secolo, a seguito dei profondi mutamenti politici che interessarono Roma, l’immagine del *praefectus annonae* quale figura strategica nell’organizzazione economica, sociale e politica dell’impero, cambiò drasticamente. L’intervento di Costantino che introdusse il reclutamento del prefetto dell’annona dall’*ordo* senatorio anziché dal ceto equestre²¹, e la successiva concessione al medesimo prefetto dello *ius gladii* non furono, in realtà, che le ultime manifestazioni del prestigio ricoperto.

In effetti, sulla base di quanto si legge nella *notitia dignitatum*, nel IV sec. d.C., con il passaggio della capitale da Roma a Costantinopoli, la pre-

¹⁹ Ampiamente discussa in dottrina è la questione circa l’ambito della competenza giurisdizionale del prefetto dell’annona: secondo E. HÖBENREICH, *Annona. Juristische Aspekte* cit., p. 54 s., si sarebbe passati da una originaria attività giudiziaria circoscritta alla materia dell’approvvigionamento, ad una più ampia competenza in materia civile e criminale. L. DE SALVO, *Economia privata* cit., p. 552, ritiene che tra le prerogative del prefetto dell’annona, rientrasse sicuramente la giurisdizione civile per ogni controversia riguardante l’acquisto di derrate annonarie; la competenza per la repressione degli illeciti più gravi era riservata invece al *praefectus urbi*, senza che ciò comportasse, almeno in un primo momento, alcun grado di subordinazione dell’un funzionario rispetto all’altro. Da parte sua A. DELL’ORO, *I libri de officio nella giurisprudenza romana*, Milano 1960, in particolare pp. 230 ss., a partire dalla constatazione che non esiste un *liber* specifico dedicato all’*officium* del *praefectus annonae*, come previsto invece per il *praefectus urbi*, *vigilum* e *praetorio*, dubita che il prefetto dell’annona avesse attribuzioni di tipo giudiziario e pensa piuttosto che fosse investito di funzioni esclusivamente amministrative. Sulla competenza criminale del prefetto dell’annona si rinvia alle riflessioni di A. POLLERA, *Annonam ademptare* cit., pp. 415 ss. Su tutto, di recente, S. ALESSANDRÌ, *Il procurator ad Mercurium* cit., pp. 13 ss., con ampia discussione e bibliografia.

²⁰ D.1.2.2.33 (Pomp. *l. sing. ench.*): *Et haec omnia, quotiens in re publica sunt magistratus, observantur: quotiens autem proficiscuntur, unus relinquitur, qui ius dicat: is vocatur praefectus urbi. Qui praefectus olim constituebatur: postea fere Latinarum feriarum causa introductus est et quotannis observatur. Nam praefectus annonae et vigilum non sunt magistratus, sed extra ordinem utilitatis causa constituti sunt. Et tamen hi, quos cistiberes diximus, postea aediles senatus consulto creabantur.*

²¹ A. CHASTAGNOL, *La préfecture urbaine à Rome sous le bas empire*, Paris 1960, p. 262; H. PAVIS D’ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. 48, più precisamente data il passaggio dal rango equestre a quello senatorio attorno al 328 d.C., data a cui risale la prima attestazione di un prefetto dell’annona *clarissimus*, nella persona di *Neratius Cerealis* (su cui CIL VI.1158, CIL VI.1744, CIL VI.1745; si veda anche “Cerealis”, in PLRE I, p. 197).

fettura dell'annona venne gerarchicamente subordinata al *praefectus urbis Romae*²²:

Not. Dign. Occ. 4.3. Sub dispositione viri illustris praefecti urbis habentur amministrationes infrascriptae:

Praefectus annonae.

Praefectus vigilum.

Comes formarum.

Comes riparum et alvei Tiberis et cloacarum.

Comes portus.

Magister census.

Rationalis vinorum.

Tribunus forii suarii.

Consularis aquarum.

Curator operum maximorum.

Curator operum publicorum.

Curator statuarum.

Curator horreorum Galbanorum.

Centenarius portus.

Tribunus rerum nitentium ...

Pur in questo susseguirsi di eventi e cambiamenti che portarono al progressivo estendersi dei poteri della prefettura urbana ai danni della prefettura dell'annona, fino, appunto, alla completa subordinazione di quest'ultima, il *praefectus annonae* pare avere mantenuto alcune funzioni autonome rispetto a quelle del prefetto urbano²³.

²² Pur concordando sul fatto che tale subordinazione vada cronologicamente collocata nel corso del IV secolo, gli studiosi propongono nello specifico date diverse: W. ENSSLIN, v. "Praefectus praetorio", in *RE* XXII.2, p. 1267, propone il 357; A. CHASTAGNOL, *La préfecture urbaine* cit., p. 62, ipotizza un arco temporale tra il 328 e il 337; S. MAZZARINO, *Intorno alla carriera di un nuovo corrector di Lucania et Brittii e all'adventus di Costanzo II a Roma*, in *Helikon* IX-X, Roma 1969, p. 615 nt. 57, sulla base del testo C.Th. 1.6.7 in cui si dice che il prefetto dell'annona mantiene ancora una certa indipendenza dal prefetto urbano, ritiene probabile una datazione successiva al 376. Su tutto si veda anche H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. VIII.

²³ Così in particolare A. GIARDINA, *Sulla concorrenza tra prefettura urbana e prefettura dell'annona*, in *Siculorum Gymnasium* 30, 1977, pp. 65 ss., il quale, sulla base dell'analisi dell'epigrafe di *Pancharius*, prefetto dell'annona nel 357, è giunto ad ipotizzare che ancora sul finire del IV sec. d.C. il prefetto dell'annona avesse una sua importante autonomia.

I due codici, Teodosiano e Giustiniano, riportano infatti testi di costituzioni dove figura come destinatario di un provvedimento imperiale un *praefectus annonae*: le occorrenze sono 18 nel codice di Teodosio II²⁴ e 6 in quello di Giustiniano²⁵ (considerando che alcune costituzioni giustiniane sono riprese dal Teodosiano²⁶) e nel totale 14 sono i nomi di soggetti che in un periodo di tempo che verosimilmente copre il IV secolo, avrebbero rivestito tale carica²⁷.

Ovvero, in ordine cronologico:

Amabilianus	CTh. 11.30.4 Imp. Constantinus a. Amabiliano praef. annonae Africae. (315 dec. 30). CTh. 13.5.2 Imp. Constantinus a. Amabiliano praef. annonae. (315 iun. 1 [dec. 30]). CTh. 13.5.3pr. Imp. Constantinus a. Amabiliano praef. annonae. (319 [315] mai. 28).
-------------	--

²⁴ Complessivamente le costituzioni del Teodosiano indirizzate al prefetto dell'annona sono:

- una nel libro I: C.Th. 1.12.7 (sotto il titolo *De officio proconsulis et legati*);
- una nel libro III: C.Th. 3.1.1 [=brev.3.1.1] (*De contrahenda emptione*);
- due nel libro XI: C.Th. 11.29.2 (*De relationibus*), CTh.11.30.4 (*De appellationibus et poenis earum et consultationibus*);
- una nel libro XII: C.Th.12.6.3 (*De susceptoribus, praepositis et arcariis*);
- cinque nel libro XIII: C.Th. 13.5.2 (*De naviculariis*), C.Th. 13.5.3pr. (*De naviculariis*), C.Th. 13.5.12 (*De naviculariis*), C.Th. 13.6.5 (*De praediis naviculariorum*), C.Th. 13.9.2 (*De naufragiis*);
- otto nel libro XIV: C.Th.14.3.1 (*De pistoribus et catabolensibus*), C.Th. 14.3.14 (*De pistoribus et catabolensibus*), C.Th. 14.3.15 (*De pistoribus et catabolensibus*), C. Th. 14.3.21 (*De pistoribus et catabolensibus*), C.Th. 14.15.2 (*De canone frumentario urbis romae*), C.Th. 14.17.3 (*De annonis civicis et pane gradili*), C.Th. 14.17.6 (*De annonis civicis et pane gradili*), C.Th. 14.24.1 (*De mensis oleariis*).

²⁵ Nello specifico sono:

- una nel libro I: C. 1.23.5 (sotto il titolo *De diversis rescriptis et pragmaticis sanctionibus*);
- una nel libro III: C. 3.11.3 (*De dilationibus*);
- una nel libro VI: C. 6.62.1 (*De hereditatibus decurionum naviculariorum cohortalium militum et fabricensium*);
- una nel libro VII: C. 7.61.1pr. (*De relationibus*);
- due nel libro XI: C. 11.3.1 (*De praediis naviculariorum*), C. 11.23.1 (*De canone frumentario urbis romae*).

²⁶ Se ne contano 3 comuni.

²⁷ In questa sede si riportano i risultati di una prima ricerca sul *praefectus annonae* in età tardoimperiale, limitata ai passi del Codice Teodosiano e del *Corpus*, rimandando ad ulteriori approfondimenti sul tema l'analisi di fonti epigrafiche, letterarie e papirologiche.

Profuturus	CTh. 3.1.1 Imp. Constantinus a. ad Profuturum praef. annonae. (318 febr. 7) CTh. 11.29.2 Imp. Constantinus a. Profuturo praef. annonae. (319 febr. 10) = C. 7.61.1pr. CTh. 14.3.1 Imp. Constantinus a. ad Profuturum praef. annonae. (319 aug. 13). C. 3.11.3: Imp. Constantinus a. Profuturo praef. annonae. (318)
Mastichianus	C. 6.62.1: Imp. Constantinus a. Mastichiano praef. annonae. (326)
Neratius Cerealis	CTh. 14.24.1 Imp. Constantinus a. ad Cerealem praef. annonae. (328 mart. 1).
Claudius	CTh. 12.6.3 Impp. Constantius et Constans aa. Claudio praef. annonae alexandriae. (349 aug. 1).
Iulianus	CTh. 14.15.2 Imppp. Valentinianus, Valens et Gratianus aaa. ad Iulianum praef. annonae. (366 iun. 14). = C. 11.23.1
Aurelianus	CTh. 13.6.5 Impp. Valentinianus et Valens aa. ad Aurelium praef. annonae. (367 sept. 29) = C. 11.3.1
Maximus	CTh. 14.17.3 Impp. Valentinianus et Valens aa. ad Maximum praef. annonae. (368 apr. 4). CTh. 14.17.6 Imppp. Valentinianus, Valens et Gratianus aaa. ad Maximum praef. annonae.
Demetrianus	CTh. 13.5.12 Impp. Valentinianus et Valens aa. ad Demetrianum praef. annonae africae. (369 mai. 14). CTh. 13.9.2 Imppp. Valentinianus, Valens et Gratianus aaa. ad Demetrianum praef. annonae africae. (a. 372/5.....).
Ursicinus	CTh. 14.3.14 Imppp. Valens, Gratianus et Valentinianus aaa. ad Ursicinum praef. annonae. (372 febr. 22).
Proculus Gregorius	CTh. 14.3.15 Imppp. Valens, Gratianus et Valentinianus aaa. ad Gregorium virum clarissimum praef. annonae. (377 febr. 16).
Nicetius	C. 1.23.5 Imperatores Valentinianus, Theodosius, Arcadius aaa. ad Nicetium praef. annon. (385)
Messalae	CTh. 1.12.7 Impp. Arcadius et Honorius aa. Messalae praef. praetorio et praef. annonae. (399 sept. 28).
Vitalius	CTh. 14.3.21 Impp. Arcadius et Honorius aa. et Theodosius a. Vitali praef. annonae. (403 mart. 8).

Di questi personaggi si sa ben poco, scarse le ricostruzioni relative alla loro vita e alla loro attività. Le analisi prosopografiche che provengono dal-

la *Real-Encyclopädie* (Pauly-Wissowa)²⁸ e dalla *Prosopography of the Later Roman Empire*²⁹ ci dicono essere stati prefetti dell'annona e nulla di più.

Appare dunque ancora più importante riprendere in esame alcuni di questi nomi, per cercare di inquadrarne meglio il significato e il ruolo, nell'ambito delle problematiche legate all'approvvigionamento in età tardoantica³⁰.

Il primo elemento su cui occorre riflettere riguarda la presenza di personaggi per lo più sconosciuti, attestati soltanto da costituzioni imperiali, e addirittura da un solo testo. È il caso, per esempio, di *Mastichianus*³¹, prefetto dell'annona nel 326, stando alla costituzione di Costantino, datata 17 giugno 326, a lui indirizzata: essa stabilisce che il *corpus naviculariorum* eredita i beni dei membri che sono defunti senza lasciare né testamento né figli né altri eredi³². Come fa notare la Pavis D'Escurac, il fatto che l'imperatore si rivolga ad un Mastichiano prefetto dell'annona provverebbe che nel 326 rientrava nella competenza di questo funzionario la gestione dei rapporti con i *navicularii*, in particolare il controllo sulle loro proprietà³³. Difficile dedurre dal testo della costituzione altre informazioni sulla carriera di Mastichiano: si potrebbe pensare che a Mastichiano sia succeduto *Naeratius Cerealis*, prefetto dell'annona nel 328, il primo attestato con il titolo di *vir clarissimus* in fonti epigrafiche³⁴.

Altrettante difficoltà si riscontrano per *Iulianus* e *Aurelianus*, il cui nome è rappresentato in una sola costituzione, riportata anche nel Codice di Giustiniano. A *Iulianus* si riferisce una disposizione degli imperatori Valentiniano, Valente e Graziano del 14 giugno 366, che prevede, in particolare,

²⁸ *Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft* (abbreviata RE), fondata da A.F. Pauly e proseguita sotto la direzione di G. Wissowa, W. Krolle, K.M. Mittelhuas, Stuttgart 1893-1978.

²⁹ A.H.M. JONES, J.R. MARTINDALE, J. MORRIS, *The Prosopography of the Later Roman Empire*, I. A.D. 260-395 (abbreviata PLRE), Cambridge 1971.

³⁰ Si veda, per un elenco dei nomi dei prefetti dell'annona che si sarebbe susseguiti da Augusto a Costantino, H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., pp. 317 ss.

³¹ RE XIV.2, p. 2168; PLRE, p. 567.

³² C. 6.62.1: Imp. Constantinus A. Mastichiano praef. annonae. *Si quis navicularius sine testamento et liberis vel successoribus defunctus sit, hereditatem eius non ad fiscum, sed ad corpus naviculariorum, ex quo fatali sorte subtractus est, deferri praecipimus.* (a. 326).

³³ H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. 375. In tal senso si veda anche P. HERZ, *Studien zur römischen Wirtschaftsgesetzgebung. Die Lebensmittelversorgung*, Stuttgart 1988, p. 240.

³⁴ Si rinvia a quanto detto *supra*, nt. 21.

che i trasportatori di grano facciano le misurazioni del carico, una volta che questo sia giunto attraverso il Tevere a Roma, e poi anche al porto di Ostia:

CTh. 14.15.2 (C. 11.23.1): Imppp. Valentinianus, Valens et Gratianus AAA. ad Iulianum praef. annonae. Nautici aput curatorum vel magistratuum acta fateantur incorruptas sese species suscepisse eorumque, aput quos deponitur ista testatio, praesens aspectus probet nihil in his esse vitii. quod eo tempore, quo ad sacrae urbis portum pervenit, praefecturam iugiter observare praeceptum est. Dat. XVIII kal. Iul. Remis, Gratiano A. I et Dagalaifo Conss. (366 iun. 14).

È presumibile che alla data del 14 giugno 366 il compito del *praefectus annonae* di sovrintendere ai trasporti di derrate e beni alimentari comportasse anche, e soprattutto, l'obbligo di verificare la corrispondenza quantitativa e qualitativa della merce consegnata via mare e destinata all'annona di Roma. Proprio perché l'attività di navigazione in mare (e, in misura minore, anche quella in acque interne) presentava numerosi pericoli, era necessario che vi fosse un preciso controllo: poteva infatti capitare che il carico si perdesse o che, affidato nelle mani di navigatori sleali e poco corretti, ne venissero alterati il contenuto e la quantità. Era allora il *praefectus annonae*, in quanto responsabile di assicurare una certa continuità nei rifornimenti, che doveva effettuare tutte le verifiche, assicurandosi che tra il porto di partenza e quello di arrivo la merce non avesse subito alterazioni³⁵; in tal modo – si deve pensare – lo stesso *praefectus annonae* poteva provare altresì su chi dovesse eventualmente ricadere la responsabilità nei casi di difformità del carico, dato che risultava pressoché inevitabile che fosse di colui che aveva sostenuto il viaggio.

Il riferimento a *Iulianus praefectus annonae* sembra assumere un valore del tutto particolare se si considera poi che in base alla *Collectio Avellana* I.6, nel settembre 366 il vescovo Damaso, dopo la morte di Papa Liberio, di fronte alle incertezze del clero romano, diviso tra quanti sostenevano la

³⁵ Che il *praefectus annonae* doveva occuparsi del controllo delle merci transmarine è anche opinione di E. HÖBENREICH, *Annona. Juristische aspekte* cit., p. 110, la quale evidenzia come grazie al testo CTh. 14.15.2 sia possibile attestare che «Qualitäts- und Quantitätskontrollen bei der Übernahme der Steuergüter in der Provinz zu erfolgen hatten». In generale, per un'analisi delle problematiche riguardanti il commercio in età tardo imperiale e l'organizzazione dei trasporti attraverso l'opera dei *navicularii* si rinvia ampiamente a L. DE SALVO, *Economia privata* cit.

sua elezione e quanti invece si schierarono per Ursicino, avrebbe convocato il *praefectus urbi* Vivenzio e il prefetto dell'annona Giuliano per cercare, attraverso il loro aiuto, di placare i disordini. Si può, allora, supporre che *Iulianus* sia stato prefetto dell'annona almeno nel periodo tra giugno e ottobre 366³⁶.

Sempre degli imperatori Valentiniano e Valente è la costituzione indirizzata al prefetto dell'annona *Aurelianus*³⁷. L'unico testo, CTh. 13.6.5, riportato anche in C. 11.3.1, dà notizia delle limitazioni cui erano sottoposti i *navicularii* nell'esercizio delle loro funzioni, vincolati a non discostarsi dall'obiettivo di assicurare alla popolazione di Roma la fornitura di vettovagliamenti³⁸. L'elemento su cui forse si può riflettere è la data di emanazione di questo provvedimento imperiale, ovvero il 29 settembre 367, che, se confrontata con quella della precedente costituzione, lascia immaginare che dopo Giuliano la direzione della prefettura dell'annona sia passata ad Aureliano.

Per quanto più documentata nei testi delle costituzioni, anche la ricostruzione della vita e della carriera di *Profuturus* può dare adito ad alcune perplessità³⁹: i 5 testi che ne parlano consentono di affermare che Profuturo sia stato in funzione tra il 7 febbraio 318 (C. 3.11.3) e il 13 agosto del 319 (CTh. 14.3.1). Guardando più attentamente ai singoli testi, degne di nota sono CTh. 3.1.1 e CTh. 14.3.1, due costituzioni di Costantino, entrambe del 13 agosto 319, che presentano identiche *inscriptio* e *subscriptio*⁴⁰: la prima, in tema di buona fede, dispone la validità di una compravendita regolarmente conclusa, che non può essere intaccata, per esempio, nemmeno quando si richiede un prezzo più basso a fronte appunto di un contratto posto in essere *sine ulla culpa*; la seconda, invece, relativamente al *munus pistorium* prescrive che i *pistores* siano tenuti a lavorare nel *corpus*

³⁶ RE X.1, p. 95; PLRE, p. 472.

³⁷ RE II.2, p. 2428; PLRE, p. 128.

³⁸ CTh. 13.6.5 (= C. 11.3.1): Imp. Valentinianus et Valens AA. ad Aurelianus praef. annonae. *Temporibus praescriptionem in vindicatione rerum ad navicularios pertinentium cognoscat tua gravitas esse succisam* [Temporibus ... succisam: omm. C.]. *Domum etiam mansuetudinis nostrae in his, quae naviculario nomine obnoxia sunt, agnoscere praecipimus debitam functionem*. Dat. III Kal. Octob. Lupicino et Iovino Conss. (367 sept. 29).

³⁹ RE XXIII, p. 1957; PLRE, p. 749.

⁴⁰ Per un commento al contenuto delle due costituzioni si rinvia all'analisi di A.J.B. SIRKS, *La laesio enormis en droit romain et byzantin*, in *Revue d'Histoire du droit* 53, 1985, pp. 291 ss.

pistorium e qualora alienino i loro beni, restino comunque legati *in obsequio pistrini*.

CTh. 3.1.1: Imp. Constantinus A. ad Profuturum praef. annonae. Venditionis atque emptionis fidem nulla circumscriptionis violentia facta rumpi minime decet. Nec enim sola pretii vilioris querella contractus sine ulla culpa celebratus litigioso strepitu turbandus est. Proposita Id. Aug. Constantino A. V et Licinio Caes. cons. (319 aug. 13)⁴¹;

CTh. 14.3.1: Imp. Constantinus A. ad Profuturum praef. annonae. Cunctis pistoribus intimari oportet, quod, si quis forte possessiones suas ideo putaverit in alios transferendas, ut postea se, rebus in abdito collocatis, minus idoneum adseveret, tamquam in locum eius alio subrogando, nihil ei haec astutia nec detestabilia commenta profutura sunt, sed in obsequio pistrini sine ulla excusatione durabit nec ad eius iura revocabuntur, si quas emptiones transcripserit. Proposita Id. Aug. Constantino A. V et Licinio Caes. cons. (319 aug. 13).

A margine di queste costituzioni, Henriette Pavis D'Escurac commenta «ainsi, peut-on avoir une idée des compétences qui étaient encore, à cette date, celles des préfets de l'annone»⁴²: una conferma, dunque, delle attribuzioni che a quell'epoca erano riconosciute al prefetto dell'annona. A questo proposito è senz'altro interessante notare il richiamo ai *pistores* contenuto

⁴¹ Risulta assai difficile ricostruire in maniera approfondita il caso concreto cui doveva originariamente riferirsi la costituzione. Nel testo si parla, in termini del tutto generali, di *fides* nella compravendita che, stando all'analisi di Paola Bianchi, è da interpretarsi non tanto come buona fede contrattuale, quanto piuttosto quale «mero affidamento che ciascuno dei contraenti riconosce al contratto stesso». Dal che deriva che non è possibile rescindere il contratto per lesione, nemmeno nel caso di acquisto ad un prezzo inferiore rispetto al valore della cosa, essendo necessario in tal senso provare la malafede della controparte (P. BIANCHI, *Sulla buona fede contrattuale nelle fonti tardo antiche*, in *Ravenna Capitale. Disciplina degli atti negoziali inter vivos nelle fonti del IV-VII secolo*, in *Occidente*, Rimini 2019, pp. 35 ss., in part. 38). È allora probabile, stando al destinatario della costituzione, che la questione dibattuta riguardasse richieste di rescissione di contratti di compravendita di beni alimentari pervenute al prefetto dell'annona Profuturo, richieste che l'imperatore Costantino non avrebbe ritenuto in alcun modo ammissibili per la ragione che il contratto era stato concluso senza alcun inganno violento. Si rinvia anche a P. LAMBRINI, *Le norme di diritto privato: i contratti e la rescissione per lesione enorme*, in *Diocleziano: la frontiera giuridica dell'impero*, a cura di W. Eck, S. Puliatti, Pavia 2018, pp. 493 ss., in part. 519 s.

⁴² H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. 372.

in CTh. 14.3.1, i quale svolgevano un ruolo molto importante per l'annona, occupandosi della produzione e della fornitura di pane per la città di Roma. Non vi è dubbio che, proprio per questa loro funzione che li vincolava fortemente al servizio annonario, i *pistores* rientravano sotto la giurisdizione del prefetto dell'annona che, stando almeno al testo della costituzione sopra riportata, non solo ne controllava l'attività, ma si occupava anche di questioni più delicate quali i privilegi loro concessi, l'obbligo di prestare servizio all'interno del collegio, etc.⁴³.

E ancora: incertezze sembrano investire i nomi di *Amabilianus*, *Demetrianus*, *Claudius*. Questi personaggi sono collegati alla presenza, rispettivamente, di un *praefectus annonae* in Africa, i primi due, e di un *praefectus annonae* in Alessandria, l'ultimo: il procuratore d'Africa, sebbene alle dipendenze del prefetto del pretorio d'Italia, aveva la funzione di organizzare i trasporti di grano da Cartagine a Roma; quello di Alessandria, sotto la direzione del prefetto del pretorio d'Oriente, doveva invece coordinare i rifornimenti di grano della città di Costantinopoli.

Di *Amabilianus* si sa solo che fu il primo prefetto dell'annona d'Africa⁴⁴: risulta destinatario di tre costituzioni dell'imperatore Costantino che – è stato notato in dottrina – potrebbero far parte di un'unica legge, molto probabilmente emanata a Treviri il 30 dicembre 315 e pubblicata a Costantinopoli nel 319⁴⁵. A *Demetrianus*, invece, sono indirizzate due costituzioni, CTh. 13.5.12 del 14 maggio 369 e CTh. 13.9.2 datata, più imprecisamente, anno 372: il dato che si può mettere in evidenza è quello legato alla durata

⁴³ Il libro XIV del Codice Teodosiano contiene un titolo specifico dedicato al *collegium* dei *pistores*, CTh. 14.3, *De pistioribus et catabolensibus*, che comprende 22 costituzioni, quattro delle quali destinate ad un *praefectus annonae*: e sono CTh. 14.3.1; CTh. 14.3.21; CTh. 14.3.14; CTh. 14.3.15. Sui *pistores* e sul loro rapporto con la prefettura dell'annona cfr. in particolare H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., pp. 264 ss. e B. SIRKS, *Food for Rome* cit., pp. 307 ss.

⁴⁴ Così H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. 142. Su *Amabilianus* RE I, p. 1712; PLRE, p. 49.

⁴⁵ R. VAN DAM, *Remembering Constantine at the Milvian Bridge*, New York 2011, p. 180, n. 41. Per i problemi di datazione delle disposizioni richiamate, si veda anche S. CONCORAN, *The Empire of the Tetrarchs. Imperial Pronouncements and Government. A.D. 284–324*, Oxford 1996; P. BIANCHI, *Sulla buona fede contrattuale* cit., pp. 36 ss. Cfr. altresì H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., pp. 142-143, la quale ha individuato nei testi CTh. 13.5.2 e CTh. 13.5.3pr. la prova degli importanti rapporti che il prefetto dell'annona d'Africa aveva con i *navicularii*, tanto da interessarsi ed occuparsi della gestione del loro patrimonio anche a fini successori.

dell'incarico di questo prefetto, dal 369 al 372⁴⁶. Quanto, poi, alla prefettura di Alessandria, le costituzioni riferiscono il solo nome di *Claudius*, che alla data del 1 agosto 349 risulta destinatario di un provvedimento da parte degli imperatori Costantino e Costante. Considerati i pochissimi riferimenti a disposizione è difficile anche solo fare ipotesi sulla carriera di questo funzionario.

Perplessità di altro genere crea poi la figura di Messala⁴⁷, per il fatto che, stando all'*inscriptio* della costituzione a lui indirizzata il 28 settembre 399 dagli imperatori Arcadio ed Onorio, sembrerebbe aver cumulato le cariche di *praefectus praetorio* e di *praefectus annonae*: *Impp. Arcadius et Honorius AA. Messalae praef. praetorio et praef. annonae*, CTh. 1.12.7. Il che lascia spazio a due considerazioni: si potrebbe infatti pensare che ancora sul finire del IV secolo d.C., le due magistrature avessero ciascuna una ben distinta vita e disciplina, al punto che gli imperatori elencano dettagliatamente e separatamente le due cariche; ma vi si potrebbe anche leggere un segnale nel senso che la prospettiva della magistratura maggiore del prefetto del pretorio stia ormai assorbendo quella della minore, tanto da essere menzionata per prima. E allora si potrebbe avanzare l'ipotesi che almeno come espressione di una sfera di funzioni autonome, per quanto limitate e di minimo rilievo rispetto a quelle del prefetto urbano, l'importanza del *praefectus annonae* rimase notevole per il quarto secolo, e fors'anche per quello successivo.

In effetti, in una costituzione di Arcadio, Onorio e Teodosio II datata 8 marzo 403 si legge di un *Vitalius praefectus annonae*:

CTh. 14.3.21: *Idem AA. et Theodosius A. Vitali praef. annonae. Nulli pistori nec posteris eius in privatas personas vel thymelicas vel eas, quae aurigandi studio detinentur, liceat coniugii societate transire, etiamsi huic facto omnium pistorum accedat adsensus, etiamsi nostra elicit fuerint aliqua subreptione rescripta. Quod si quisquam in haec vetita adspirare temptaverit, sciat se verberibus adfectum deportatione puniendum facultatesque suas paneficio sociandas. Quod si non statim officium gravitatis tuae in ipsis inceptis occurrerit, sed in suggestione cessaverit, in singulis familiis librarum auri decem multa feriat: ita ut eae quoque personae cum patrimonio ad debitum officium revocentur,*

⁴⁶ PLRE, p. 247.

⁴⁷ Si tratterebbe di Messala, prefetto del pretorio d'Italia nel 399-400. Su *Messala* PLRE, p. 600.

quae per huiusmodi nuptias in simili consortio fuerunt. omnes igitur, qui filias pistorum in consortium sortiti sunt, vel ex thymelicis vel aurigis vel universis privatis pistorio corpori ilico deputentur. Dat. VIII Id. Mart. Ravennae D. n. Theodosio A. I et Rumorido V. C. cons. (403 mart. 8).

Del tutto significativo appare il contenuto della costituzione, che, nel legare i *pistores* alla funzione di approvvigionamento della popolazione, li vincola a non sposarsi con altre differenti categorie di persone, né teatranti né coloro che svolgono la professione di cocchiere (*in privatas personas vel thymelicas vel eas, quae aurigandi studio detinentur, liceat coniugii societate transire*), anche se su questo tutti i fornai fossero d'accordo, e anche se fossero evocati i rescritti imperiali. L'eventuale violazione di simile prescrizione da parte del *pistor* porterebbe alla deportazione, previa bastonatura, e i suoi beni sarebbero destinati al panificio. Se poi l'*officium* – e deve intendersi quello del *praefectus annonae* dato il destinatario della costituzione – non dovesse impedire ciò fin dall'inizio, dovrà pagare 10 libbre d'oro per ogni matrimonio vietato dalla legge, *in singulis familiis librarum auri decem multa feriatur*. La ragione di simile disciplina potrebbe trovare una sua spiegazione nel ruolo che i *pistores* svolgevano, tali da essere considerati un *corpus* di utilità pubblica posto al servizio dell'annona: in tal senso lo stesso divieto di matrimonio con soggetti esterni alla categoria, quali per esempio i mestieranti delle scene che si occupavano degli accompagnamenti musicali in occasione degli spettacoli o i professionisti del circo che guidavano l'auriga, potrebbe essere interpretato come una forma di controllo da parte del potere centrale nei confronti del *corpus pistorum*, per cui coloro che esercitavano un mestiere che aveva un rilievo pubblico dovevano rimanere legati a quella professione⁴⁸. E nuovamente, dato il destinatario della costituzione,

⁴⁸ Si può richiamare lo studio di Lucio De Giovanni, secondo cui a partire dall'età di Diocleziano avrebbe preso avvio una politica imperiale volta a legare alle rispettive professioni tutte le categorie di cittadini che esercitavano un mestiere di pubblica rilevanza: e vi rientrano proprio i *pistores*. «La politica di Diocleziano si orientava a legare alle rispettive professioni anche altre categorie di cittadini, i quali esercitassero un mestiere che, direttamente o indirettamente, avesse un rilievo pubblico: i soldati, cui è fatto divieto di abbandonare le armi, i loro figli, cui è imposto di abbracciare la professione paterna, i coloni legati, sempre insieme con i figli, alla terra per evitarne la fuga dalle campagne, i battellieri, i panettieri, e in genere tutti quelli che curavano l'approvvigionamento delle città o il rifornimento dell'esercito. Dall'età di Diocleziano prende le mosse la storia epocale delle corporazioni, a cui si appartiene non per libera scelta ma soltanto come conseguenza di un fatto eredita-

si può dire che era il *praefectus annonae* a vigilare sulla corretta applicazione di tali norme.

L'*officium* del *praefectus annonae* era dunque, agli inizi del V secolo, ancora in grado di prendere alcune decisioni su questioni legate comunque all'approvvigionamento.

Sullo sfondo di queste osservazioni, le parole di Henriette Pavis D'Escurac assumono un valore di tutto rilievo: «la préfecture de l'annone, en dépit de son abaissement, ait réussi à conserver à Rome un certain prestige»⁴⁹. E allora quei nomi, quei riferimenti, quelle citazioni, documentano, seppur per sommi capi, la centralità che nella politica agraria di Roma antica la figura del *praefectus annonae* ha sempre mantenuto.

rio», L. DE GIOVANNI, *Introduzione allo studio del diritto romano tardoantico. Lezioni*, Napoli 2000⁴, p. 69 s.

⁴⁹ H. PAVIS D'ESCURAC, *La Préfecture* cit., p. 289.

GAETANO SINATTI*

*AGRICOLTURA E GLOBALIZZAZIONE:
TENDENZE E CONSEGUENZE*

Se ognuno volesse mangiare a sazietà qualcosa di più che non fossero patate, possedere un cavallo, un cortile con pavoni e piccioni, un roseto ed una piscina, è probabile che la Terra non basterebbe per soddisfare tutti.

S. GESELL, *L'Ordine Economico Naturale* (1916)

1. La globalizzazione, nascita di uno spazio chiuso

«Ciò che facciamo qui oggi disegnerà in modo significativo il tipo di mondo in cui vivremo». Con queste parole il Segretario del Tesoro degli Stati Uniti d'America, Henry Morgenthau, apriva i lavori della conferenza internazionale di Bretton Woods, il primo luglio del 1944¹. Una frase ed una data dalle quali possiamo far decorrere l'inizio della globalizzazione quale la intendiamo noi oggi. Avvenuta a pochi giorni di distanza dallo sbarco in Normandia, passo decisivo verso la vittoria alleata nella Seconda Guerra mondiale, Bretton Woods intendeva costruire il nuovo ordine mondiale affrontando in primo luogo le questioni economico-finanziarie che avevano prodotto la crisi sistemica del capitalismo seguita al *Black Friday* del 1929. In quella conferenza si definiscono dunque, non senza difficoltà, i principi fondamentali intorno ai quali si organizzeranno le grandi istituzioni finanziarie mondiali che hanno modellato, insieme al famoso Washington Consensus statunitense, l'odierna economia mondializzata: vale a dire «l'integrazione delle attività economiche, oltre i confini, attraverso i mercati», per ricorrere ad una definizione classica².

* Centro libero analisi e ricerca (CLAR).

¹ *Inaugural Address* by H. MORGENTHAU JR. 1 July 1944, in DEPARTMENT OF STATE (Ed.), *United Nations Monetary and Financial Conference: Bretton Woods, Final act and related documents*, New Hampshire, July 1 to July 22, 1944. Washington, United States Government Printing Office 1944, 121, pp. 3-6.

² M. WOLF, *Why Globalization Works*, Yale University Press, New Haven 2004, p. 14.

La costruzione dell'odierno *One World*, preconizzato da Franklin Delano Roosevelt, si distingue da qualsiasi possibile antecedente storico cui si pensi di poterlo comparare per la presenza di tre elementi fondamentali, che è qui solo possibile elencare sinteticamente: il completamento delle scoperte geografiche, con la definitiva delimitazione fisica del pianeta; la formazione di una rete di Stati (attualmente 196, riconosciuti a livello internazionale) la cui sovranità copre a livello politico l'intero spazio terrestre; la diffusione di entità economiche imprenditoriali capaci di operare su scala mondiale, indipendentemente dai confini fisico-politici, definite in letteratura come *transnational corporations*³.

Dal punto di vista che qui più ci interessa, la riorganizzazione planetaria disegnata sulla base degli impulsi politici degli Alleati anglosassoni è dunque inseparabile da rilevanti iniziative in campo economico, nelle quali è sempre stata centrale la questione delle risorse alimentari, e dunque l'agricoltura. Basti qui ricordare il Piano Marshall, in parallelo all'enuclearsi del blocco occidentale, in Europa; la Rivoluzione Verde, in parallelo alla decolonizzazione, ovunque a livello mondiale, ma specialmente in Africa; la rivoluzione biotecnologica, in parallelo alla visione di un *New World Order*, successivamente alla fine della Guerra Fredda, all'inizio del secondo millennio.

La globalizzazione contemporanea ha così conferito suoi caratteri specifici al modello agronomico, commerciale e tecnico-scientifico che tuttora caratterizza l'agricoltura industriale dei Paesi ad orientamento liberal-democratico: sussidi agli agricoltori nelle aree dove l'agricoltura è divenuta attività marginale dal punto di vista occupazionale, in particolare nel Nord America ed in Europa; aiuti alimentari, da un lato, e fornitura di "pacchetti" tecnico-commerciali (sementi, concimi e pesticidi) ai Paesi ove ancora l'agricoltura rappresenta la forma prevalente di attività. L'aspetto critico di questa impostazione sta tuttavia nel fatto che, mentre il liberalismo classico concepisce il mercato come un'entità tipicamente aperta e senza confini, in cui entrano risorse ed escono prodotti, la globalizzazione odierna ha realizzato, per la prima volta nella storia dell'uma-

³ Può essere qui utile riportare una definizione di TNC: «any enterprise that undertakes foreign direct investment, owns or controls income-gathering assets in more than one country, produces goods or services outside its country of origin, or engages in international production», T.J. BIERSTEKER, *Distortion or development: Contending perspectives on the multinational corporation*, M.I.T. Press, Cambridge 1978, p. 37.

nità, uno spazio chiuso per la produzione, la circolazione ed il consumo di risorse, merci e servizi⁴. Questo vale in particolar modo proprio per le risorse naturali disponibili sul pianeta: i popoli tutti della Terra condividono quindi oggi un insieme finito di suolo, acqua, aria, specie vegetali e animali. Questo significa, anche, sul piano del consumo globale del cibo, che non solo sediamo alla stessa tavola ma che, volenti o nolenti, mangiamo anche tutti in uno stesso piatto.

2. Popolazione, agricoltura, risorse alimentari: scarsità o abbondanza?

L'insostituibile importanza della produzione primaria, che deriva da questa condizione senza precedenti nella storia umana, è facilmente desumibile dalle nude cifre: su di una popolazione mondiale che, ai dati del marzo 2019, raggiunge i 7,69 miliardi di abitanti, circa la metà, vale a dire 3,4 miliardi di esseri umani, vive in aree rurali. Si stima che ancora oggi gli occupati in agricoltura, diciamo pure i contadini, siano circa un miliardo di persone, il che significa che nel mondo un lavoratore su tre⁵ lavora ancora in agricoltura. Dei circa quindici miliardi di ettari delle terre emerse, circa cinque sono destinati a tipologie diverse di uso agricolo: 3,4 miliardi di ettari sono a pascolo; 1,47 miliardi di ettari sono oggi di terreno cosiddetto arabile, vale a dire coltivabile; mentre i restanti 140 milioni di ettari sono destinati a colture permanenti, quali vigneti e piantagioni specializzate⁶.

Tra i 570 milioni di aziende agricole che coltivano il nostro pianeta, prevalgono largamente le aziende di piccola dimensione⁷, che ne costitui-

⁴ In termini più tradizionali, l'osservazione può essere tradotta come la fine della delimitazione tra mercati interni e mercati esteri. «In a fundamental sense, it makes the distinction between domestic and international redundant and superficial», S.T. CAVUSGIL, *Globalization of Markets and Its Impact on Domestic Institutions*, in *Indiana Journal of Global Legal Studies* 1, 1993, p. 85.

⁵ ILO, *Global Employment Trends*, 2011, stimava appunto la forza lavoro mondiale in poco più di 3 miliardi di esseri umani.

⁶ Dati FAO, 2013.

⁷ HLPE, *Investing in smallholder agriculture for food security. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition*, vol. 6, FAO, Rome 2013. Basato su di un campione di 81 paesi, questo rapporto afferma che il 73% delle aziende agricole sono più piccole di 1 ettaro e l'85% di 2 ettari. Nella media di 14 paesi africani, l'80% delle proprietà agricole sono inferiori a 2 ha., e gestiscono circa un quarto dei terreni agricoli totali: mentre nell'Unione Europea il 50% delle aziende agricole sono di dimensioni inferiori ai 2 ha. e gestiscono circa il 2% dei terreni agricoli. Si veda anche un'analisi comparativa di di-

rebbero ben l'85%: da notare che, a sua volta, il 60% di questa maggioritaria tipologia di agricoltura è rappresentato dall'India (24%) e dalla Cina (35%). Si tratta dunque di aziende che praticano un'agricoltura familiare, spesso ancora non orientata al mercato, dunque di pura sopravvivenza. È un mondo nel quale non è affatto garantita la *sicurezza alimentare*⁸, che, per i popoli del mondo cosiddetto "sviluppato", è invece diventata una condizione tanto abituale da non poterne più percepire il privilegio ch'essa rappresenta.

Cifre ufficiali ci dicono infatti che, mentre 821 milioni di persone soffrono ancora la fame e 2 miliardi di persone soffrono ancora della cosiddetta "fame nascosta", vale a dire di gravi carenze di micro-nutrienti che li espongono a malattie, 672 milioni di persone hanno gravi problemi di obesità, mentre più di un miliardo e mezzo di persone è in sovrappeso⁹. Un evidente drammatico squilibrio, aggravato dal fatto che il 25-30% del cibo prodotto viene sprecato o perso, per un valore di oltre 1000 miliardi di dollari. Dunque, se tutti sediamo alla stessa tavola e mangiamo nello stesso piatto, a quanto pare alcuni si servono di porzioni eccessive, a scapito degli altri.

Questo dato risulta indicativo degli squilibri in atto da tempo, se consideriamo che lo sviluppo agricolo dal 1961 ha aumentato del 240% la produzione alimentare e del 162% quella di fibre tessili. Nella logica dello sviluppo lineare si ritiene che, per iniziare a risolvere il problema della fame, la produzione agricola dovrebbe aumentare ancora di circa il 60% entro il 2050: ma sappiamo anche che circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato o danneggiato, per un valore di oltre 1000 miliardi di dollari¹⁰, valore che corrisponde quasi all'intero Prodotto Interno Lordo dell'Italia. Si ritiene che, oltre al miliardo e mezzo di ettari oggi coltivati, la Terra potrebbe fornirne altri 4,4 sui quali realizzare quell'incremento di produzione che si ritiene indispensabile per assicurare cibo sufficiente all'umanità. Nel frattempo, dovremmo anche preoccuparci del fatto che oltre il 30% dei

versi studi in argomento in S. K. LOWDER, J. SKOET, T. RANEY, *The Number, Size, and Distribution of Farms, Smallholder Farms, and Family Farms Worldwide*, in *World Development* 87, 2016, pp. 16-29.

⁸ Si veda più oltre, paragrafo 6.

⁹ I dati sopra riportati sono reperibili in FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building climate resilience for food security and nutrition*, Rome, FAO, 2018, *passim*.

¹⁰ Fenomeno indicato spesso con l'acronimo inglese FLW, *Food lost and waste*.

terreni agricoli mondiali è oggi soggetto a forme di degrado che ne rendono problematica la coltivazione: un degrado che è principalmente dovuto all'antropizzazione dello spazio terrestre. Ne sappiamo qualcosa nel nostro Paese, dove l'abbandono della capillare presenza contadina nelle campagne nel corso dell'ultimo mezzo secolo e l'erosione superficiale dei suoli, fra gli altri fattori, hanno prodotto una crescita esponenziale del dissesto idrogeologico, causando vittime, oltre a danni autorevolmente stimati in 61 miliardi di euro fra il 1944 ed il 2012¹¹.

3. Modelli di agricoltura: la polarizzazione in atto

Ne deriva che il modello dell'agricoltura industriale, e della commercializzazione internazionale dei prodotti agro-alimentari ad esso strettamente connesso, si pone tuttora, rispetto all'agricoltura mondiale, quale eccezione dominante, per utilizzare la felice espressione di uno storico del mondo antico¹².

Possiamo prendere come punto di partenza cronologico di questo modello agro-industriale il 1893, quando Henry Gilbert e John Bennet Lawes, eminenti studiosi inglesi che per quarant'anni avevano svolto a Rothamstead, nello Hertfordshire, fondamentali sperimentazioni tese a dimostrare che l'azoto è «il fattore che esercita l'influenza determinante sulla produzione dei cereali, grano e orzo» – illustrano, ai responsabili delle stazioni sperimentali di tutti gli Stati Uniti, riuniti presso il Massachusetts Agricultural College di Amherst, le conseguenze agronomiche ed economiche delle loro sperimentazioni¹³. Questi principi, cui è sottesa l'idea di una sostanziale equivalenza fra concimazione chimica azotata e uso del letame e di altri fertilizzanti di origine organica, troveranno terreno fertile nelle particolari condizioni agricole degli USA, dove terre vergini, grandi estensioni ed avanzata meccanizzazione rendono facile e rapidissima la diffusione di questo modello agronomico. Ad esso, negli anni Venti e Trenta del XX secolo, si accompagnerà lo sviluppo delle tecniche di ibridazione, in particolare

¹¹ ISPRA, *Dissesto idro-geologico in Italia: pericolosità e indicatori di rischio*, Edizione 2018.

¹² A. CARANDINI, *Quando la dimora dello strumento è l'uomo*, prefazione a J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia romana: tecniche agrarie e progresso economico dalla tarda repubblica al principato*, Editori Riuniti, Roma 1980, pp. vii-lx, spec. xlvi, li, 193 ss.

¹³ A. SALTINI, *I semi della civiltà - frumento, riso e mais nella storia delle società umane*, Bologna 1996, pp. 140 ss.

del mais, nonché lo sviluppo degli erbicidi e degli antiparassitari di sintesi chimica: gli elementi che compongono la triade tecnico-agronomica che, diffusa con la cosiddetta *Rivoluzione Verde* nel secondo dopoguerra, imporrà a livello mondiale, anche al Terzo Mondo, gli standard dell'agricoltura industriale.

Questo modello, dopo gli iniziali successi quantitativi, ha progressivamente iniziato, nell'arco di vent'anni, a manifestare limiti sempre più gravi in termini di distruzione della biodiversità, fragilità dinanzi agli eventi climatici, erosione dei suoli, disgregazione delle comunità rurali locali, dipendenza commerciale dalla agro-industria mondializzata – tutto questo senza tuttavia conseguire il risultato sempre presentato come proprio prioritario obiettivo: risolvere il problema della fame nel mondo. Anche nei Paesi industrializzati, il modello legato alla monocultura, alla meccanizzazione sempre più spinta, alla concentrazione su poche varietà industriali di sementi, all'utilizzo massiccio degli input chimici ed energetici esterni, ha dimostrato i suoi limiti: dalla distruzione dell'85% dei raccolti maidicoli statunitensi a causa dell'utilizzo di un unico ibrido nel 1970, alla cosiddetta *mucca pazza* in Europa; dalla resistenza agli erbicidi manifestata in modo crescente dalle colture più importanti, alla crescente riduzione dell'*humus*; dall'inquinamento da nitrati delle falde acquifere, ai residui di metalli pesanti negli alimenti, fino agli effetti sul cambiamento climatico.

Davanti a queste criticità, i fautori di questo modello puntano ad un'ulteriore intensificazione del modello tecnologico, imperniato su genetica e chimica, realizzando *pacchetti tecnologici* (semente geneticamente modificata più erbicida totale) che legano sempre di più il produttore agricolo alle grandi aziende chimico-sementiere: è il modello cosiddetto *biotech* (biotecnologico) che ha avuto una rapidissima crescita a partire dagli anni Novanta, diffondendosi soprattutto nel continente americano, per giungere, dati 2017, ad una diffusione globale di 189 milioni di ettari di colture che utilizzano organismi geneticamente modificati (Ogm), sostanzialmente stabile negli ultimi quattro anni. Tali colture si concentrano su soia (50% della superficie Ogm; 75% della superficie totale mondiale a soia), mais, cotone e colza – vale a dire le colture più tipiche dell'agricoltura industriale¹⁴. È un modello fortemente spinto dal “complesso agro-industriale” soprattutto

¹⁴ I dati sono reperibili sul sito web dell'*International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications* - ISAAA (www.isaaa.org) che svolge attività di documentazione e lobbying per conto delle principali aziende che operano nel settore dell'agricoltura biotech.

nordamericano, che ha investito risorse finanziarie enormi nel suo sviluppo, e che ha saputo creare intorno a sé un orientamento scientifico favorevole, soprattutto presso università e centri di ricerca che beneficiano dei fondi di ricerca profusi dalle grandi *corporation* trans-nazionali.

Il secondo modello, viceversa, è un modello “povero”, che non beneficia cioè della stessa disponibilità di mezzi finanziari e tecnico-scientifici del modello *biotech*: ma trova sempre maggior consenso presso i consumatori, soprattutto nel continente europeo. È il modello dell’agricoltura biologica e di quella biodinamica, che hanno cominciato ad affermarsi in Europa fin dagli anni Venti del secolo scorso, sostanzialmente incentrandosi sull’idea che l’agricoltura opera entro un organismo naturale più ampio, e per questo deve ricercare una profonda armonizzazione fra la tecnica umana e i fattori costituenti il vivente¹⁵. Le *Reform Haus* tedesche, gli studi di sir Albert Howard in India e Gran Bretagna, di Hans Muller e Hans Peter Rush in Svizzera, e soprattutto la riflessione di Rudolf Steiner, che inserisce il lavoro agricolo umano in una relazione più ampia con le forze del cosmo, propongono il concetto di un’agricoltura (organica, biologica, biodinamica) che operi in sintonia con le forze visibili ed invisibili della natura. Concepisce quindi la terra come un organismo vivente, come tale profondamente correlato all’organismo umano, con il quale condivide l’esigenza di un equilibrio di forze e risorse, per restare sano ed efficiente. Cerca quindi di conciliare la produttività necessaria a soddisfare i bisogni umani, e dunque la quantità, con la qualità dei prodotti in termini di caratteristiche organolettiche, capacità e vitalità del nutrimento da essi ricavabili per l’organismo umano. Non si affida alla sintesi chimica ma alla ricerca di un corretto rapporto fra agricoltura, ambiente ed organizzazione produttiva: rotazione delle colture, utilizzo degli ecotipi locali, fertilizzazione organica, prevenzione di infestazioni e malattie delle piante, condizioni di vita quanto più possibile naturali per gli animali, conservazione degli elementi del paesaggio, ecc. – un complesso di pratiche che richiedono un approfondimento continuo delle conoscenze e delle tecniche.

Oggi il successo di questo modello è rappresentato dalla diffusione dell’agricoltura biologica e di quella biodinamica, che, ai dati del 2018, investono a livello mondo 69,8 milioni di ettari, rispetto agli 11 milioni del

¹⁵ Consigliamo in particolare la sintetica ma puntuale analisi delle diverse “altre agricolture” in C. MALAGOLI, *Etica dell'alimentazione - prodotti tipici e biologici, OGM e nutraceutici, commercio equo e solidale*, Aracne editrice, Roma 2006, pp. 107-116.

1999, sono praticate da 2,9 milioni di operatori agricoli, realizzando un fatturato di 92 miliardi di dollari nel 2017, in crescita rilevante rispetto ai 72 miliardi di dollari del 2015¹⁶.

Questa agricoltura, pur incontrando crescente favore non solo presso i consumatori dei Paesi ricchi ma anche presso i produttori dei Paesi più poveri, ha strutturali difficoltà nell'attrarre investimenti consistenti, nell'organizzare un'offerta sufficientemente omogenea, nel completare le sue filiere commerciali (con effetti di *bottle-deck* fra produzione e consumo), nonché nel reperire adeguate risorse per la ricerca scientifica, sia teorica che applicata. Il complesso sistema di controllo e certificazione di questo tipo di agricoltura, tuttavia, pur pesando in maniera notevole in termini di tempo e di costi soprattutto sui piccoli produttori, rappresenta comunque l'unico caso di un sistema di produzione e trasformazione tracciato e controllato dal seme al piatto (cosiddetto percorso *farm to fork*).

4. Il potere delle grandi multinazionali agrotecniche

L'agricoltura è dunque oggi posta nel mondo davanti alla scelta fra questi due modelli. Essi si confrontano sui mercati in una competizione assolutamente ineguale, perché l'agricoltura biotecnologica si appoggia ad un insieme di forze scientifiche e tecniche per le quali l'unificazione a livello mondo dell'economia ha voluto dire un'enorme crescita di potenza finanziaria e commerciale, con la conseguente capacità di influenzare anche i massimi decisori politici¹⁷.

Seguendo anche in questo una delle tipiche contraddizioni del liberal-capitalismo, il mercato reale delle materie prime e dei prodotti tecnici agro-alimentari non è affatto un mercato basato sulla libera concorrenza, in quanto da tempo si sono costruite, e ulteriormente rafforzate negli ultimi anni, delle posizioni dominanti, che condizionano in modo decisivo le scelte degli operatori, la formazione dei prezzi e dunque la quota del valore finale del prodotto che resta al produttore agricolo.

¹⁶ I dati sono ricavati dai rapporti annuali di FiBL, *Forschungsinstitut für biologischen Landbau*, organizzazione internazionale che è probabilmente il principale istituto di ricerca sull'agricoltura biologica a livello mondiale: si veda il sito web www.fibl.org.

¹⁷ Ricordiamo per questo l'*endorsement* politico dato alle biotecnologie dall'allora premier britannico Tony Blair: «Le biotecnologie sono la prossima fase di sviluppo dell'economia della conoscenza, ed io voglio che l'Inghilterra ne divenga il punto cardine europeo», T. BLAIR, *intervento ufficiale alla European Bioscience Conference*, Londra 17 novembre 2000.

Ci limitiamo qui a fornire delle nude cifre, senza poter affrontare in questa sede un'analisi più approfondita dei meccanismi in atto e di tutte le loro conseguenze all'interno del mercato globalizzato. Se consideriamo ad esempio il mercato mondiale delle sementi, possiamo osservare che, a seguito dei processi di fusione e acquisizione degli ultimi anni, tre sole aziende controllano oltre il 70% del mercato mondiale delle sementi: DowDuPont, formatasi con la fusione del 2017 tra DuPont e Dow Chemical, costata 130 miliardi di dollari; Chem China, multinazionale con base in Cina, con l'acquisto di Syngenta, al costo di 43 miliardi di dollari; infine, Bayer, con l'assai discussa acquisizione, al prezzo di 66 miliardi di dollari, di Monsanto. Non basta: infatti, le stesse tre grandi *corporation* detengono oggi oltre il 63% anche del mercato mondiale dei pesticidi, vale a dire del principale strumento tecnico di difesa delle colture nell'ambito del modello tecnico agro-industriale.

Meno nota, ma assai significativa, la concentrazione relativa al settore delle macchine e delle attrezzature agricole, fondamentali per un'agricoltura industriale tanto fortemente moto-meccanizzata: qui, tre sole aziende di livello mondiale, Deere (USA) CNH (Olanda) e Kubota (Giappone), controllano, secondo stime affidabili, oltre metà del mercato mondiale, realizzando vendite annuali stimate in oltre 100 miliardi di dollari¹⁸.

Situazione simile riguarda anche il mercato dei fertilizzanti, nel quale le prime 10 aziende controllano il 41% del mercato mondiale; percentuali ancora superiori riscontriamo poi nel campo dei farmaci per animali, dove 7 aziende controllano il 72% del mercato globale; per non parlare del settore della genetica animale, nel quale ad esempio 4 sole aziende controllano il 97% della ricerca e dello sviluppo nel settore del pollame, mentre in quello dei suini, la ricerca e lo sviluppo sono controllate per due terzi da 4 sole aziende.

Altrettanto, ma forse anche più rilevante per gli agricoltori, è quanto si riscontra nel controllo della commercializzazione delle produzioni agricole, dove è sufficiente, per dare un'idea delle dimensioni del fenomeno, ricordare il caso ben noto delle cosiddette "quattro sorelle" dei cereali: le compagnie note come ABCD, che sta per Archer Daniels Midland, Bunge,

¹⁸ Questi dati ed altri numerosi dati sono reperibili nello studio: IPES-FOOD, *Too big to feed: Exploring the impacts of mega-mergers, concentration, concentration of power in the agri-food sector*, ottobre 2017. Il documento è scaricabile dal sito www.ipes-food.org. IPES è l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems.

Cargill, Dreyfus, che da sole controllano ben il 75% del mercato mondiale dei cereali, i quali, come si sa, costituiscono il principale mercato mondiale di prodotti agricoli.

Risulta evidente che l'intera filiera agroalimentare mondiale, dal seme al piatto, assiste ad un processo di concentrazione nelle mani di pochi enormi conglomerati industriali: basti considerare che, anche a valle della trasformazione finale, la grande distribuzione organizzata raggiunge, con aziende come Walmart, Carrefour e Tesco, dimensioni altrettanto grandi, che danno ad esempio a Walmart, con i suoi 2,1 milioni di dipendenti, un fatturato annuo nel 2018 di oltre 510 miliardi di dollari, come tale superiore al bilancio di Stati nazione come l'Austria o l'Iran.

Dal punto di vista dei produttori, oltre agli effetti già ricordati di condizionamento sulla formazione dei prezzi, sia per l'acquisto dei mezzi tecnici (dalle sementi ai trattori) che per la vendita dei propri prodotti, non possiamo dimenticare un dato al quale purtroppo presta poca attenzione la pubblicistica corrente: vale a dire la quota che, sul valore finale del prodotto agricolo, spetta ai produttori. Secondo i dati ISMEA 2019, in Italia, nella catena del valore dei prodotti agricoli, al produttore rimane dal 2% dei prodotti agricoli trasformati al 5% di quelli freschi: cifre che possiamo confrontare con una stima riferita all'Italia degli anni '30 del XX secolo, quando, ad esempio, oltre il 30% del costo finale del pane arrivava ancora al produttore primario¹⁹.

5. La finanziarizzazione dell'agricoltura mondiale

Lo spazio non ci consente di sviluppare ulteriormente questi punti, ma non possiamo esimerci dal prendere in considerazione brevemente altri fenomeni che si sono affacciati nel nuovo millennio come effetto diretto delle strategie di sviluppo della globalizzazione, secondo la visione che di essa ha l'economia del capitalismo liberista. Ci riferiamo in particolare a tre rilevanti fenomeni: l'accaparramento delle terre (*land grabbing*); l'uso della terra per produzioni energetiche; infine, aspetto forse più importante di tutti, la "finanziarizzazione" dei mercati delle materie prime agricole.

¹⁹ Considerata una resa in farina del 75% per ogni chilo di grano tenero, che aveva un prezzo (1930) di 127 lire al quintale, pari a 1,27 lire il kg, con un prezzo del pane al consumo tra 2 e 2,5 lire al kg, stimando una resa di circa un kg di pane per ogni kg di farina, si ottiene il dato fornito, approssimato per difetto.

Secondo il rapporto 2016 dell'organizzazione Land Matrix²⁰, sono stati conclusi negli ultimi anni oltre mille accordi di acquisizione di terre, relativi a 26,7 milioni di ettari, una superficie agraria pari a quasi il doppio dell'intera superficie agraria utile (SAU) italiana. Di questo migliaio di accordi, ben 553, relativi ad un'area di oltre 9 milioni di ettari, riguardano la coltivazione di prodotti alimentari; i restanti sono relativi alla produzione di olio di palma (263 accordi per 5,6 milioni di ettari) e a quella di carburanti (221 accordi, per 5,1 milioni di ettari). Le colture praticate sono quelle tipicamente industriali, vale a dire oleaginose, cereali e zucchero.

Le terre d'Africa, in particolare lungo i suoi principali corsi fluviali e in Africa orientale, restano l'obiettivo prevalente, per oltre il 40% di questi accordi, che investono 10 milioni di ettari. Altri 5 milioni di ettari oggetto di questo tipo di contratti sono invece collocati nell'Europa orientale.

Forse ancor più interessante è analizzare la provenienza di questi investitori: i top cinque dei quali, Malesia, Stati Uniti, Regno Unito, Singapore e Arabia Saudita, coprono il 45% della terra sotto contratto, con il 37% del numero degli accordi. Da rilevare che sono presenti come Paesi d'origine dei contraenti Cipro, Jersey e le Isole Vergini Britanniche, che sono ben noti come paradisi fiscali tra i più impermeabili a controlli esterni o internazionali²¹. Da quest'ultimo dato ricaviamo che il fenomeno del *land grabbing* è anch'esso strettamente legato alla finanziarizzazione dell'economia mondo attuale, nella quale ingenti capitali speculativi, quando necessitano di investimenti redditivi a più lungo termine, come stiamo per vedere, trovano nella terra un obiettivo tanto naturale quanto facile da raggiungere in quelle aree, come appunto l'Africa, nelle quali la volontà e la capacità di controllo da parte di uno Stato nazionale sono obiettivamente più deboli che altrove.

Dovremmo a questo punto aprire un breve inciso per rammentare che, proprio quando in Europa l'estensione della superficie agricola va riducendosi nel complesso, la proprietà agraria risulta sempre più concentrata nelle mani di poche grandi imprese: il 3% delle aziende ha infatti il controllo

²⁰ K. NOLTE, W. CHAMBERLAIN, M. GIGER, *International Land Deals for Agriculture. Fresh insights from the Land Matrix: Analytical Report II*. Bern, Montpellier, Hamburg, Pretoria, 2016, Centre for Development and Environment, University of Bern; Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement; German Institute of Global and Area Studies; University of Pretoria; Bern Open Publishing. Dati di sintesi alle pp. vi-vii.

²¹ Si veda l'interessante volume di N. SAXON, *Le Isole del Tesoro*, Feltrinelli, Milano, 2014, *passim*.

del 50% della terra; mentre l'80% delle aziende agricole controlla solo il 14,5% di tale superficie²².

Così come dobbiamo riprendere per un attimo, e sottolineare, il dato sopra riportato, relativo al fatto che ben 5,1 milioni di ettari della terra acquisita con funzioni speculative sono destinati alle colture produttrici di energia (*biofuel*): senza qui entrare nella complessa questione dell'impatto sulla formazione dei prezzi dei prodotti agricoli della diffusione della colture energetiche²³, questo dato solleva l'ancor più vasta questione degli effetti diretti e indiretti del cambio di destinazione d'uso della terra, dall'alimentazione all'energia (*Land Use Change, Indirect Land Use Change*). I dati grezzi²⁴ indicavano 13,8 milioni di ettari di coltivazioni a uso energetico nel 2004, divenuti già quasi il doppio, 26,6 milioni di ettari, nel 2007: variano, non di poco, le stime²⁵ sulla superficie arabile in futuro destinata alla produzione dei cosiddetti bio-carburanti, secondo scenari diversi, che mettono in questione in primo luogo le possibili evoluzioni tecnologiche dei biocarburanti. È in ogni caso di tutta evidenza il rischio di innescare comunque una competizione fra destinazione energetica, vale a dire carburanti, e destinazione alimentare, vale a dire cibo, della risorsa terra, oramai definitivamente limitata dalla raggiunta dimensione globale dell'agricoltura.

Accanto al *land grabbing* ed ai nuovi prodotti energetici, il fenomeno sicuramente più imponente, per estensione e significato, è la "finanziarizzazione" delle materie prime agricole. Adottiamo qui una definizione che appare sottolinearne bene la novità²⁶: «"Financialisation" is the process of alignment of commodities returns with pure financial assets ("pooling effect"), so increasing co-movements among asset classes that have been

²² EUROSTAT, *Farm Structure Survey*, 2016.

²³ Si veda ad esempio C. MALINS, *Thought for food - A review of the interaction between biofuel consumption and food markets*, Cerulogy, London 2017.

²⁴ N.H. RAVINDRANATH *et al.*, *Greenhouse gas implications of land use and land conversion to biofuel crops*, 2009, p. 3.

²⁵ Le colture per energia richiederebbero da 40 a 100 mln di ha. di terra entro il 2050, a parere di J. POPP *et alii*, *The effect of bioenergy expansion: Food, energy, and environment*, in *Renewable and Sustainable Energy Review* 32, 2014, pp. 559-578. Secondo lo studio appena citato (N.H. RAVINDRANATH *et al.*), invece, nel 2030 le colture energetiche richiederebbero, in scenari diversi, dai 142 ai 600 milioni di ettari. Inoltre, con la crescente utilizzazione di terreni agricoli per energia, il gap di calorie per alimentazione umana di qui al 2050 potrebbe crescere dal 20 al 30%.

²⁶ D. VALIANTE, *Commodities Price Formation: Financialisation and Beyond*, in CEPS-ECMI Task Force Report, Centre for European Policy Studies Paperback, Brussels 2013.

historically seen as following opposite causal pattern. This process began well before the financial crisis, but it has speeded up over the years». Il processo, comune a tutta l'economia del capitalismo contemporaneo, diviene tendenza inarrestabile per le materie prime agricole solo a partire dal biennio 2000-2002, a seguito, da una parte, del processo di *deregulation* degli strumenti finanziari noti come *futures* (in particolare con l'approvazione negli Stati Uniti del *Commodity Futures Modernization Act*); dall'altra, con la grave crisi finanziaria, apertasi fra il marzo ed il settembre 2002, dovuta allo "scoppio" della bolla speculativa nei mercati finanziari dell'ultimo decennio del XX secolo.

Come osserva uno studioso²⁷, «la situazione cambiò quando i fondi di investimento scoprirono le materie prime come una tipologia alternativa di beni ed iniziarono a trattarli per controbilanciare le fluttuazioni del mercato finanziario e guadagnare grazie alle fluttuazioni dei prezzi delle materie prime stesse». Dal 2002, per l'appunto, i prezzi di prodotti come grano, mais, olio di semi di soia e caffè vengono agganciati agli indici finanziari: gli investitori finanziari trovano a propria disposizione, come strumento idoneo ad operare questo collegamento, i cosiddetti "derivati", che, in sostanza, collegano il loro valore nominale ad un cosiddetto "sottostante" che, in questo caso, è appunto costituito da un bene fisico, ad esempio le materie prime agricole. Questo nuovo settore conosce una crescita esponenziale, che non viene nemmeno arrestata dalla crisi finanziaria del 2007: nei soli Stati Uniti, il mercato finanziario delle *commodity* agricole cresce dai 65 miliardi di dollari del 2006 ai 126 miliardi del 2011, mentre i fondi di investimento nei prodotti agro-alimentari crescono dai 33 del 2005 ai 240 del 2014, gestendo un valore di circa 45 miliardi di dollari²⁸.

Interessante è notare la capacità degli strumenti finanziari di moltiplicare enormemente i volumi di merci trattate sui mercati finanziari, rispetto all'effettiva disponibilità di prodotti fisici, per il fatto che, nota uno studioso, è possibile che un solo chilogrammo di caffè possa essere trattato sui mercati della finanza speculativa addirittura 8000 volte²⁹, nonostante poi, secondo la FAO, solo il 2 per cento dei contratti che scommettono sulla

²⁷ R. KHARLAMOV, *Commodity Financialization (and Why It Matters)*, in *American Affairs Journal*, 20 novembre 2019.

²⁸ P.B. THOMPSON, D.M. KAPLAN (eds.), voce "Agriculture and Finance", in *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer Science & Business Media B.V., 2018.

²⁹ S. BREGER BUSH, *Derivatives and development of a political economy of global finance, farming, and poverty*, New York, Palgrave Macmillan, 2012, p. 137.

quotazione futura di un bene fisico (*futures*) si trasformino in una effettiva cessione di beni fisici. I dati del 2011 sono assai significativi per evidenziare il rapporto fra volumi di prodotto “commercializzati” sui mercati finanziari e la produzione fisica reale dei “sottostanti” prodotti agricoli³⁰: per il mais vengono trattate 8.142.408.531 tonnellate, a fronte di una produzione fisica di 814.256.000 tonnellate, vale a dire in rapporto di 9,9 a 1; per il cacao il dato risulta, nello stesso anno, ancor più impressionante: 39.072.420 tonnellate a fronte di una produzione di 3.899.658, cioè 10,02 a 1; per l’olio di semi di soia, 289.710.107 tonnellate trattate, a fronte di una produzione di 41.174.000, il che significa 7,03 a 1. La domanda che sorge spontanea a questo punto è chi disponga di questa capacità miracolosa di moltiplicazione, è il caso di dire, di pani e pesci. Non si tratta di entità sovranaturali ma di una collaudata rete di istituzioni finanziarie, tra cui fondi di investimento e pensionistici, assicurazioni, grandi banche, intermediari finanziari specializzati.

Per chiarire in concreto questo aspetto, raramente evidenziato dagli stessi specialisti, prendiamo in considerazione tre dei più grandi fondi di investimento a livello mondiale: Blackrock, Vanguard e Capital. Essi sono, ad esempio, tutti presenti nella compagine azionaria di CME group, un gruppo finanziario che è nato nel 2007 dalla fusione del Chicago Mercantile Exchange (CME) con il Chicago Board of Trade (CBOT), due delle maggiori borse merci a livello mondiale. Il 17 marzo 2008, poi, lo stesso CME group ha acquisito anche lo New York Mercantile Exchange (NYMEX) e la Commodities Exchange (COMEX); il 10 febbraio del 2010, ha anche rilevato il 90% degli Indici Dow Jones, compreso il Dow Jones Industrial Average, società che elaborano i listini cui fanno riferimento a livello mondiale gli operatori per attribuire i valori delle azioni, delle materie prime e dei prodotti industriali.

I tre fondi di investimento appena citati, tuttavia, non siedono solo nei consigli di amministrazione di CME, ma anche in quelli, ad esempio, dell’Intercontinental Exchange (ICE): vale a dire di entrambe le maggiori borse merci dell’Occidente, le quali, dal 2003 al 2017, negli anni cioè della severa crisi economica internazionale, hanno visto i loro ricavi netti crescere di 29 volte, da 175 milioni di dollari a oltre 5 miliardi di dollari, con profitti stimati intorno al 60 per cento³¹. Ma non basta: se infatti approfondiamo

³⁰ D. VALIANTE, *Commodities Price Formation* cit., p. 55.

³¹ R. KHARLAMOV, *Commodity Financialization* cit.

un attimo questo punto, davvero cruciale per comprendere l'essenza della globalizzazione, troviamo che gli stessi tre fondi, disponevano anche, negli anni cui ci riferivamo così come oggi dopo le fusioni di cui si è detto, di quote azionarie, determinanti per le scelte aziendali, in Monsanto, Bayer, Dow Chemical, Dupont, Syngenta, Basf³² – vale a dire, come abbiamo visto, nelle aziende leader nel settore agro-industriale.

Risulta crediamo in modo chiaro da quanto abbiamo cercato di sintetizzare, da un lato, il nesso fra finanziarizzazione e globalizzazione dell'agricoltura, dall'altro, la posizione dominante che i grandi investitori finanziari hanno acquisito in due decenni sull'intero ciclo economico delle materie prime, in particolare di quelle agricole. Questi *master of the universe*³³ detengono infatti oggi quote azionarie che permettono loro di orientare, nella logica della massimizzazione dei loro profitti, le scelte delle grandi *corporations* multinazionali già presenti in posizione di controllo su tutta la filiera agro-alimentare, condizionando in tal modo i mercati mondiali delle materie prime agricole, dal seme fino al prezzo finale del prodotto.

6. Sicurezza alimentare o sovranità alimentare?

Potremmo sintetizzare quanto appena detto, riferendoci al fatto che, attraverso questi fenomeni, assistiamo alla concentrazione nelle mani di pochi gruppi finanziari di un potere di controllo sul cibo. Siamo quindi tenuti ad affrontare per forza di cose, in modo altrettanto sintetico di quanto discusso finora, la questione, oggetto di studio e dibattito frequente nelle organizzazioni internazionali³⁴, sulla cosiddetta “sicurezza alimentare” (*food security*).

Riconosciuto come diritto ad un'adeguata alimentazione già nella Dichiarazione delle Nazioni Unite del 1948 (art. 25, 1), esso ha trovato la sua formulazione più completa al *World Food Summit* del 1996, nei seguenti termini: «Food security exists when all people, at all times, have physical

³² IPES-FOOD cit., p. 19, dove si trova il dettaglio quantitativo delle quote detenute da questi ed altri cosiddetti “investitori istituzionali”.

³³ La definizione non è nostra, ma è quella che le grandi aziende finanziarie attribuiscono a se stesse, traendo spunto dall'omonimo film-documentario del 2013.

³⁴ Documenti che riassumono in modo qualificato e documentato le discussioni in atto sono gli annuali *State of Food and Agriculture* (SOFA) pubblicati dalla FAO: si vedano per esempio SOFA 2016 e SOFA 2006, che trattano in modo diffuso dei diversi aspetti della questione della sicurezza alimentare.

and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life».

Come sempre, al di là delle formulazioni di principio, la questione che si pone oggi è in fondo relativa a come tale “accesso” al cibo debba essere inteso, e dunque garantito. Da questo punto di vista, possiamo dire che si contrappongono oggi due punti di vista: il primo vede la base della *food security* nell’accesso alle tecnologie ed ai mercati; l’altro afferma l’esigenza di una *food sovereignty* che si impernia invece sull’accesso alla terra.

Nel primo domina il concetto ricardiano tipico del liberismo classico, il “vantaggio comparativo”, che, applicato nella logica e sulla scala globale delle grandi aziende transnazionali, ritiene che il consumatore debba acquistare i cibi prodotti laddove i fattori naturali, tecnici e di scala assicurano maggiore efficienza e dunque prezzi finali migliori. Il risparmio che il consumatore realizza in tal modo sulla sua spesa alimentare potrà essere utilizzato per acquistare altri prodotti non alimentari, incentivando il ciclo del consumo globale. Portata alle sue logiche conseguenze, questa visione, come si leggeva ad esempio in una newsletter di Cargill degli anni Novanta del '900, teorizzava che l'Europa avrebbe dovuto abbandonare la produzione primaria, acquistare le materie prime agricole negli Usa, e trasformarsi in un magnifico giardino, ecologicamente amministrato dagli agricoltori rimasti in campagna. In un modello siffatto, per garantire cibo al mondo sono dunque necessari tre elementi coordinati fra loro: i grandi conglomerati agro-industriali; i sistemi di contributi ai produttori agricoli, per contenere i prezzi alla produzione e mantenere un presidio del territorio; gli aiuti alimentari ai Paesi più poveri e disastriati. Gli aiuti internazionali possono variare dall’invio diretto di prodotti alimentari nelle situazioni di emergenza, fino all’offerta di mezzi tecnici ai produttori, in entrambi i casi creando un’evidente dipendenza dai *donors* delle grandi multinazionali³⁵ o dalle istituzioni internazionali che operativamente devono pur fare ricorso alle grandi aziende per reperire velocemente ingenti quantità di alimenti.

Il concetto di *food sovereignty* ha invece ricevuto la sua formulazione ufficiale nella Dichiarazione di Nyéléni del 2007, che recita: «Food sov-

³⁵ Possiamo qui fare riferimento ad una recente polemica accesa in Africa sull’azione dell’AGRA, l’Alleanza per una Rivoluzione Agraria in Africa promossa dalla Fondazione Bill & Melinda Gates: si veda G. SINATTI, *Africa: la battaglia per il cibo*, in *clarissa.it*, 13 dicembre 2019.

ereignty is the right of peoples to healthy and culturally appropriate food produced through ecologically sound and sustainable methods, and their right to define their own food and agriculture systems. It puts the aspirations and needs of those who produce, distribute and consume food at the heart of food systems and policies rather than the demands of markets and corporations». Si tratta di una visione intorno alla quale si è sviluppato un movimento assai diffuso soprattutto nel cosiddetto Terzo Mondo, che afferma sostanzialmente il ruolo centrale del lavoro dei produttori agricoli, del loro collegamento con la terra, con le tradizioni alimentari, con i consumatori locali, nel rispetto delle necessità di tutelare l'ambiente in cui vivono ed operano. Un'impostazione che comporta una molteplicità di collegamenti, dal punto di vista concettuale: da un lato infatti, essa mette ad esempio in discussione l'idea stessa del cibo, facendone non più un prodotto *commodity* ma un *common*, vale a dire un insieme di beni di interesse collettivo; in questa direzione, solleva anche la questione della proprietà privata e/o del possesso della terra, questione, come abbiamo visto poco sopra, tornata di attualità a seguito dei fenomeni di *land grabbing* in particolare nel continente africano; infine, richiama la problematica, ancora più ampia, del ruolo dello Stato nell'economia, quando essa si rivolge alla terra ed alla produzione, appunto, del cibo.

È abbastanza ovvio, da quanto abbiamo detto finora, che l'impostazione della *food security* appare storicamente coerente con il modello agro-industriale, dal quale deriva per via dell'esperienza della Green Revolution, in particolare nei Paesi del Terzo Mondo negli anni Cinquanta e Sessanta che oggi comincia ad essere discussa anche sul piano tecnico-agronomico³⁶. Viceversa, alla concezione della *food sovereignty* bene si sposa il modello dell'agricoltura organica di cui si è detto sopra, in particolare per l'approccio olistico che intende tenere conto non solo dei fattori strettamente tecnico-economici, ma anche di quelli ambientali, sociali e culturali. Il confronto, e se vogliamo lo scontro, fra queste due impostazioni è destinato ad intensificarsi nel momento in cui questioni sistemiche globali, come quelle della sostenibilità ambientale, del cambiamento climatico e della gestione delle risorse non rinnovabili, si pongono tutte insieme all'ordine del giorno dei decisori nazionali ed internazionali: dal momento che tutti questi fattori

³⁶ Si veda una recente discussione della revisione storica in corso sulla Green Revolution in GD. STONE, *Commentary: New histories of the Indian Green Revolution*, in *Geographic Journal* 185, 2019, pp. 243-250.

di allarme mettono in discussione gli attuali modelli produttivi, ovviamente e per prima cosa mettono in questione quelli agricoli.

7. Esigenza di pensieri nuovi

In conclusione, l'osservazione più scontata è che il sogno di instaurare un "nuovo ordine mondiale" strutturalmente basato sui presupposti del capitalismo liberista, come era nell'intento dei protagonisti di Bretton Woods, risulta oggi infranto: la logica economicista e materialista che ha dettato le regole della globalizzazione dimostra quotidianamente i limiti che la caratterizzano ed evidenzia i rischi sistemici cui ha dato origine. Ci limiteremo qui di seguito, tuttavia, a fare semplicemente cenno alle tre questioni a nostro avviso prioritarie che quell'impostazione ha trascurato, per ragioni che non è certo possibile nemmeno sfiorare qui, determinando appunto l'attuale momento di crisi: intendendo con quest'ultimo termine quella condizione nella storia in cui in certo modo tutto è ancora possibile, nel quale cioè è specifico compito dell'uomo operare le scelte corrette, con le conseguenti responsabilità verso l'avvenire.

In primo luogo, la questione della proprietà fondiaria rimane un nodo irrisolto, per il fatto che la concezione tipica del liberalismo borghese si dimostra non più all'altezza delle complesse interazioni che questo elemento economico fondamentale, per un verso legato alla natura e per l'altro al lavoro umano, non può essere affidato ad un bruto *jus utendi fruendi et abutendi*. Non mancano storicamente indirizzi di pensiero e formulazioni costituzionali³⁷ che possono fornire la base di partenza per riaprire questa questione, a condizione che si abbia la forza di concepire principi giuridici nuovi, rispondenti alle esigenze, appunto, di un mondo in cui le risorse globali sono definitivamente circoscritte.

In secondo luogo, crediamo che la questione della regolamentazione dei flussi dei capitali finanziari, della loro destinazione, del loro impiego, abbia assunto un'estrema urgenza in quanto sono a tutti evidenti le conseguenze del massiccio utilizzo su scala mondiale del denaro in funzione

³⁷ In particolare pensiamo, nel caso dell'Italia, agli artt. 41 e 42 della Costituzione della Repubblica Italiana, ove troviamo i concetti di "funzione sociale" e di "utilità sociale" dai quali si potrebbe ripartire per dare forma ad una nuova concezione della proprietà fondiaria, adeguata al quadro socio-economico globale che abbiamo cercato di tratteggiare.

speculativa³⁸, il quale diviene uno strumento non più solamente economico, ma generatore di un tipo di potere che si colloca al di là ed al di sopra, nullificandola, di qualsiasi forma di democrazia politica: irrealistico pensare al rafforzamento di un'etica economica maggiormente solidaristica, né di un diritto che abbia cura dei *commons*, se non si provvede a contrastare con decisione ogni forma di speculazione finanziaria.

Come terzo punto, qui ultimo ma non ultimo nella realtà, riteniamo che debba essere considerata la questione del lavoro che, non essendo merce, come da tempo sancito in sede internazionale nella stessa temperie politico-ideologica di Bretton Woods³⁹, nel caso in particolare dell'agricoltura dovrebbe costituire il criterio guida in relazione a entrambi i precedenti due punti: accesso alla terra e difesa dalla speculazione finanziaria sui prezzi agricoli. Stiamo in sostanza parlando di un concetto, che sarebbe interessante vedere sviluppato in forme giuridiche nuove, di "sovranità economica" dei produttori, in grado di dar loro forza legale per risolvere il problema della disponibilità di terra, per un verso, e quello di prezzi remunerativi, per l'altro.

Siamo pienamente consapevoli di aver "sconfinato", soprattutto in questo ultimo paragrafo, nei campi assai meglio coltivati dagli esperti di diritto, economia e scienze sociali: ma lo abbiamo fatto solamente perché incoraggiati dai davvero coraggiosi promotori del Convegno del 12 dicembre 2019, organizzato in modo brillantemente interdisciplinare dall'Università degli Studi di Urbino, dal Dipartimento di Giurisprudenza congiuntamente con quello di Economia, Società e Politica, che ci hanno quindi dato un'occasione davvero unica, ma speriamo non irripetibile, di reciproche "invasioni di campo", a beneficio di quella crescita di conoscenza e consapevolezza globali che questo nostro mondo oggi incessantemente ci impone.

³⁸ Esiste ovviamente un'oggettiva difficoltà di quantificare il volume degli strumenti finanziari speculativi, in quanto molta parte di esso opera fuori dai cosiddetti mercati controllati. Una recente valutazione affidabile è tuttavia reperibile in A. OLIVIERI, *Banche, allarme derivati: valgono 33 volte il PIL mondiale*, in *Il Sole 24 Ore*, 6 dicembre 2018. Si tratta di una somma corrispondente a 2,2 milioni di miliardi di euro, difficile da raffigurarsi mentalmente: cosa significativa è che nell'articolo si riferisce che questa stima ha sorpreso gli stessi addetti ai lavori, in quanto quattro volte superiore a quanto valutato sino a quel momento.

³⁹ *Dichiarazione riguardante gli scopi e gli obbiettivi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro*, adottata dalla Conferenza internazionale del lavoro, XXVI sessione, Filadelfia, 10 maggio 1944, art. 1, lettera a: "il lavoro non è una merce".

ANGELO MARINACCIO*

*RILEVANZA DEL DIRITTO AGRARIO E DEL DIRITTO
ALIMENTARE PER IL SETTORE DEI CEREALI*

Non possiamo parlare di diritto alimentare senza fare riferimento al diritto agrario; tra loro esiste uno stretto legame ed ambedue hanno a fondamento il fondo quale elemento necessario alla produzione.

L'agricoltura moderna è sempre più attenta alla produzione di alimenti biologici e ad una sempre più rigorosa tutela dell'ambiente. Ed è proprio dalla sinergia di questi elementi che, nel consapevole rispetto dei cicli biologici, si giunge a una produzione di qualità sempre più attenta alla tutela dell'ambiente e della nostra stessa salute.

Finalità del diritto agrario non solo, ma anche della normativa europea è quella di regolare e disciplinare la coltivazione del terreno con tutte le pluralità di colture da esso derivanti nonché l'allevamento del bestiame e, di conseguenza, la vendita dei risultati di tale attività che spesso non dà al produttore e alla stessa collettività le aspettative sperate. Da qui è scaturita la necessità dell'intervento pubblico volto a proteggere i redditi degli imprenditori agricoli, assoggettati a rischi assai diversi da quelli degli imprenditori che operano nei settori del secondario e del terziario; le produzioni agricole, difatti, sono discontinue e limitate nell'arco temporale – una, due volte all'anno, nelle serre si può raggiungere un ritmo superiore, ma sempre, comunque, lento perché legato ai tempi biologici di accrescimento – rispetto alle produzioni industriali che, per loro natura e avvalendosi di sofisticati macchinari, riescono ad avere una produzione continua in qualsiasi stagione senza, quindi, sottostare a ritmi biologici o incorrere in rischi di natura meteorologica; altrettanto dicasi per il settore terziario.

Altro rilievo non trascurabile ma, di certo, non meno importante da tenere in considerazione è che l'offerta dei prodotti agricoli tende a concentrarsi in un breve periodo, quello del raccolto, mentre i consumi si effet-

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

tuano tutti i giorni, sicché, nel tempo, si possono avere eccessi di offerta o eccessi di domanda. Di conseguenza le produzioni di natura agricola, non sicure in quantità, risultano difficili da commisurare alla domanda, che per molti prodotti agro-alimentari è rigida e, dunque, non particolarmente sensibile a eventuali diminuzioni o aumenti di prezzo. E, in effetti, proprio in considerazione di quanto siamo andati a disquisire, appare ovvio che per le imprese agricole soprattutto di modeste dimensioni operanti a livello di agricoltura tradizionale non sono consentiti una programmazione della produzione né un loro adeguamento, stanti i limiti delle oscillazioni dovute agli andamenti meteorologici ed ai ritmi biologici.

Nei tempi odierni le nuove tecnologie hanno consentito di produrre piante in serre o in modo idroponico e animali in locali e con mangimi che prescindono dal fondo rustico, un tempo indispensabile; è possibile, pertanto, avere oggi attività agricole senza terra, il che propone un evidente problema non solo di ordine socio-politico ma anche di disciplina giuridica. Allo stato attuale la tutela riconosciuta dal diritto agrario nei confronti dell'imprenditore agricolo deve ritenersi strettamente legata all'interesse pubblico e a un nuovo assetto sociale nelle campagne che, ovviamente, può attenuarsi o addirittura venire meno di fronte all'agricoltura "industriale" talché diverso potrebbe, in conclusione, essere il diritto agrario nei confronti dei produttori "avanzati" rispetto a quello dei coltivatori tradizionali.

Ma anche in questa ottica, un principio importante resta fermo e cioè quella fondamentale peculiarità dei risultati dell'attività agricola: produzione di vegetali, di animali e dei loro frutti legati imprescindibilmente ai ritmi biologici e non certo paragonabili a quelli delle macchine; essa, come si è già avuto modo di sottolineare, è lenta, assoggettata ai rischi che tutti gli esseri viventi dei mondi della flora e della fauna corrono, quali: malattie e infestazioni, cattivo andamento climatico, minore potenzialità periodica di produrre. E tutto ciò rende evidente la distinzione fra questo mondo produttivo e quello del secondario e del terziario. Né sussistono interventi che si possano, con le moderne tecniche, predisporre per evitare, in maniera determinante, quegli effetti negativi derivanti da infestazioni, da malattie varie o intemperie atmosferiche in grado di mettere al riparo le attività agricole da quello che è stato qualificato dalla dottrina agraristica il doppio rischio del mercato e della produzione che porta a una netta distinzione dell'agricoltura dagli altri settori produttivi.

È evidente, quindi, che l'aspetto saliente e caratterizzante dell'agricoltura lo riscontriamo in quella specificità dell'attività che si propone di

sfruttare la capacità produttiva di viventi, siano essi vegetali o animali. Il fatto, poi, che esistano tecnologie che pretendono di riuscire a sottoporre a un controllo queste capacità non muta i termini della questione, poiché appare del tutto improbabile, allo stato delle conoscenze, che un vero e totale controllo delle risorse possa sussistere o, quanto meno, possa essere attuato. Se questo assunto fosse reale, lo sarebbe in ambienti estranei a quelli agricoli, sicché non si avrebbe più agricoltura: da ciò la necessità di legare l'agrario al terreno nel senso che le produzioni sono agricole quando possono essere comunque ottenute sfruttando il terreno, in caso contrario verrebbe meno la ragione stessa del regime speciale riservato all'agricoltura; in merito, però, resta un problema da affrontare, un problema sempre più emergente caratterizzato dal fatto che i prodotti agricoli potrebbero essere ottenuti anche svolgendo attività non agricole ad esempio in laboratorio.

La novità di questi tempi è che il diritto agrario dell'oggi è insieme europeo e globale nel senso della dimensione globale delle regole oltre che del mercato e si va affermando nell'ambito non solo dell'agrario, ma anche dell'alimentare. La stragrande maggioranza dei prodotti agricoli è destinata all'alimentazione, sicché anche le regole agricole devono tenere conto della destinazione di quasi tutti i prodotti del settore primario.

È, quindi, inscindibile il nesso concatenante e di continuità tra il settore della produzione delle materie prime provenienti da un'agricoltura sempre più tecnologica e l'uso alimentare delle stesse, trasformate o no. Da ciò deriva quella maggiore attenzione che si rivolge sia alla protezione della biodiversità, sia alla salubrità degli alimenti. Queste emergenti nuove problematiche che si configurano anche nei confronti dell'agricoltura, investita dall'uso di tecnologie un tempo sconosciute che oggi portano anche ad altissimi livelli produttivi, ma che, purtroppo, possono, per contro, provocare la presenza di residui indesiderati in piante, ortaggi, cereali ed animali, hanno progressivamente sollecitato il legislatore a porre in essere l'adozione di norme europee e nazionali che vanno ad incidere sull'attività dell'agricoltore considerato, sotto molti aspetti, parte della filiera di produzione degli alimenti portandoci così alla consapevolezza che anche il diritto alimentare, proprio in virtù di quel principio concatenante e di continuità di cui si è fatto cenno prima, incide sul diritto che regola l'attività degli agricoltori in maniera progressivamente sempre più determinante.

Nello specifico, argomento oggetto di studio, è il settore di produzione dei cereali che ricopre in agricoltura, da sempre, un ruolo primario. Basti ricordare l'interventismo dello Stato dal 1928 al 1950 con l'introduzione dell'ammasso. L'ammasso costituiva un intervento assai riduttivo della li-

bertà del produttore, poiché i beni ad esso assoggettati dovevano essere consegnati alla mano pubblica che provvedeva, poi, a ridistribuirli in base a criteri che essa individuava. Non si trattava di novità, dato che la natura strategica degli alimenti di base – tra i principali appunto i cereali, prodotti agrari di massa conservabili più a lungo degli altri – aveva da sempre indotto i poteri pubblici ad intervenire, in modo più o meno imperativo, sul loro mercato. La disciplina del codice civile del 1942 ha previsto gli ammassi sia all'art. 837 c.c. sia all'art. 2617 c.c. L'ammasso già in essere dal 1928 in maniera volontaria diventa dal 1936 e per tutto il periodo bellico obbligatorio; solo dopo il 1950 l'ammasso torna ad essere volontario.

Altra fattispecie importante da rilevare è che il diritto agrario oltre a mutare in funzione del momento storico comporta delle applicazioni diverse in riferimento ai luoghi ove si applica sicché diverse devono essere le regole agrarie per i paesi in via di sviluppo e per quelli industrializzati ove il numero degli agricoltori è esiguo, ma le aziende agricole sono di grandi dimensioni. Tuttavia, indipendentemente dalle conoscenze tradizionali di agricoltura e di prodotti agricoli, la mutevolezza degli interessi da tutelare rende ancor più mobili, in un mondo sempre più globalizzato, i confini del diritto agrario e obbliga, oggi, a una revisione di alcuni concetti in un certo qual senso ancora correnti. Ed è proprio in questo contesto che si inserisce l'influenza del diritto europeo che, espressione della politica agricola comune (PAC), ha spostato alcuni termini del problema agrario. Infatti quella politica agraria dell'Europa tendente a proteggere i redditi degli agricoltori, se da un lato ha garantito migliori prezzi ai loro prodotti, dall'altro lato ha comportato:

- contenzioso ricorrente con gli Stati Uniti d'America i quali essendo, tradizionalmente, grandi esportatori di prodotti agricoli mal tolleravano la nuova presenza sui mercati mondiali dei prodotti comunitari che, proprio in virtù di quella politica di sostegno, aveva causato un poderoso aumento produttivo con conseguente significativo aumento dell'esportazione di molti prodotti agricoli, in particolare cereali;
- il riversarsi sui consumatori del costo del sostegno ai redditi, da un lato spingeva ad eccessi produttivi le zone vocate allo specifico prodotto, dall'altro induceva anche gli agricoltori delle zone meno adatte a coltivare certi vegetali o allevare determinati animali proprio nella considerazione che, comunque, da ciò potevano trarre un maggior vantaggio a livello di reddito. A tal riguardo è importante rilevare che il Regno Unito, che da oltre un secolo aveva sostanzialmente abbandonato la coltivazione di cereali, essendo più conveniente importarli da Canada,

Australia e USA proprio in considerazione del non assoggettamento di tali prodotti al regime daziario, con l'entrata nella Comunità è diventato rapidamente un grande produttore di grano, al punto di assumere anche il ruolo di grande esportatore.

Dall'intreccio di queste politiche in un certo qual senso ancora meno attente e meno disponibili ad accettare l'evoluzione di un mercato sempre più globalizzato e non più circoscritto a confini ristretti si giunge alla firma del Trattato di Marrakech¹ e dell'accordo agricolo allegato, nell'ambito del quale si è concretizzata la necessità di una revisione dei sistemi protettivi adottati fino a quel momento; si sono abbandonati così, sostituendoli con dazi fissi di minore entità, i prelievi daziari all'importazione, sorta di dazi mobili che garantivano sempre e comunque, una protezione forte delle merci agricole dell'UE sia con riguardo ai prodotti degli agricoltori, sia con riguardo ai prodotti industriali contenenti prodotti agricoli trasformati.

In questa nuova ottica si sono progressivamente ridotti i prezzi per renderli sempre più vicini ai prezzi mondiali e si è praticata una politica di sostegno dei redditi agricoli attraverso l'erogazione di somme proporzionate alle capacità produttive del terreno per le coltivazioni di cereali e semi oleosi stabilendo, per queste grandi colture, grandi nel senso di molto estese e presenti in ampia parte del territorio europeo, un meccanismo fondato su un parziale disaccoppiamento del sostegno erogato agli agricoltori il cui reddito veniva garantito in parte dal prezzo dei prodotti ottenuti, in parte da interventi di natura economica ad ettaro coltivato.

Questi passaggi sono utili a comprendere come il diritto agrario, nel corso degli anni, abbia cambiato strumenti e finalità avvicinandosi sempre più al diritto alimentare. I confini delle due materie (diritto agrario e diritto alimentare) sono:

¹ L'accordo di Marrakech è un accordo firmato a Marrakech, Marocco, il 15 aprile 1994. L'accordo sancì la nascita dell'Organizzazione Mondiale del Commercio, che entrò in vigore dal 1° gennaio 1995. L'accordo di Marrakech, atto finale dell'Uruguay Round, si è sviluppato a partire dal GATT e lo ha esteso aggiungendo sezioni relative non solo ai beni commerciali, ma anche:

- ai servizi;
- ai settori agricolo, tessile e sanitario;
- al rafforzamento della proprietà intellettuale;
- all'abbattimento degli ostacoli al libero scambio delle merci;
- alla risoluzione delle dispute internazionali.

I singoli punti dell'accordo di Marrakech formano un insieme indivisibile: i membri che sottoscrivono l'accordo sono obbligati ad accettarne ogni sua parte.

- da un lato ben chiari: diritto alla produzione agricola il primo; tutela del consumatore, in particolare igienico-sanitario, il secondo;
- dall'altro, obiettivamente incerti: proprio perché l'agricoltura produce, con grandissima prevalenza, alimenti o materie prime per le industrie alimentari.

Non v'è dubbio che il diritto agrario, concepito, come dev'essere, essenzialmente quale sistema di norme volte alla regolamentazione e protezione del produttore del settore primario (dove, come detto, rientra la coltivazione dei cereali), richiede che tale protezione sia effettivamente riservata ai veri soggetti "deboli" della catena che produce alimenti, e cioè agli agricoltori; d'altro canto, però, ciò non toglie che un più attento e incidente sistema di regole alimentari si debba applicare sia alle imprese di trasformazione dei prodotti agricoli sia agli imprenditori agricoli stessi, a maggior ragione oggi, quando la globalizzazione dei mercati e la vertiginosa circolazione delle merci richiedono attenzioni di carattere sanitario, a fronte della possibilità che la tecnologia offre di produrre beni contenenti sostanze indesiderate (basti pensare agli ormoni utilizzati nell'allevamento di bovini).

Da qui un altro elemento non propriamente agrario viene ad inserirsi nella regolamentazione dell'attività agricola, il tema ambientale. Sia all'epoca dell'adozione della Costituzione Repubblicana in Italia, che della firma del trattato istitutivo della Comunità Europea, l'argomento non era ancora all'ordine del giorno, sicché la nostra Corte Costituzionale ha dovuto, introdurre la tutela dell'ambiente solo con riferimento all'articolo 9 della Costituzione, che in realtà era stato scritto per la tutela del paesaggio², mentre

² Art. 9: "*La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica [33-34]. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione*". L'articolo in esame costituisce la sede di alcuni beni e valori costituzionalmente rilevanti che interessano e definiscono il rapporto fra uomo e natura. A questa norma si è spesso richiamata la Corte costituzionale per costituzionalizzare il valore dell'ambiente, da intendersi come bene primario e valore assoluto cui si ricollegano interessi non solo naturalistici e sanitari, ma anche culturali, educativi e ricreativi. La nozione di ambiente consente di qualificare in termini unitari discipline settoriali quali la gestione dei rifiuti, la tutela delle acque dall'inquinamento e la gestione delle risorse idriche, la difesa del suolo, la tutela dell'aria e la riduzione delle emissioni in atmosfera, gli strumenti rivolti alla tutela degli equilibri ecologici quali la valutazione di impatto ambientale o il risarcimento del danno ambientale. In questa accezione la tutela dell'ambiente trova esplicito riferimento nell'art. 37 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea. Il paesaggio identifica il cd. ambiente visibile, vale a dire gli aspetti del rapporto fra uomo e natura che si estrinsecano nella forma del territorio. Infine, i beni culturali, che compongono il patrimonio storico e artistico nazionale, sono tutti quei beni mo-

la Comunità ha preso coscienza del problema passando anche attraverso la necessità di realizzare condizioni di corretta concorrenzialità tra le imprese, dato che produrre senza inquinare costituisce un costo che vedrebbe i produttori situati in uno Stato membro non attento al problema in condizioni di vantaggio rispetto ai produttori le cui aziende siano in uno Stato membro più attento al problema. A tal riguardo l'Unione Europea ha avviato da tempo una politica di mantenimento degli agricoltori sul territorio soprattutto a fini ambientali, anche se tale politica viene realizzata con strumenti giuridici ed economici facenti capo alla PAC.

Da tutto ciò discende che la coltivazione dei cereali rientra a far parte anch'essa di quelle norme afferenti al diritto agrario italiano e dell'Unione Europea volte non solo a proteggere l'agricoltura e gli imprenditori agricoli, ma anche a salvaguardare l'ambiente, ad assicurare la qualità igienico-sanitaria dei prodotti agricoli e, contemporaneamente, a proteggere la stessa salute dei consumatori mantenendo, in tal modo, la presenza dell'uomo in territori anche marginali altrimenti destinati all'abbandono.

In conclusion, dopo aver preso le mosse dalla constatazione che la gran parte dei prodotti agricoli è destinata all'alimentazione umana e, dunque, delle molteplici interrelazioni tra il diritto dell'agricoltura e il diritto degli alimenti, è di tutta evidenza come nel diritto comunitario, oggi diritto dell'Unione Europea, molti prodotti agricoli siano anche prodotti alimentari trasformati e non. Per molto tempo la disciplina dei prodotti alimentari ha rappresentato un corollario della disciplina agricola anche perché, secondo un costante orientamento della Corte di Giustizia, gli obiettivi propri della politica agricola comune (PAC) prevalevano su eventuali altre finalità perseguite dagli atti normativi comunitari quali la sicurezza alimentare.

La situazione ha iniziato a modificarsi per effetto dell'adozione del regolamento CE n. 178/2002 e della introduzione nell'ordinamento comunitario della definizione di impresa alimentare, quale figura trasversale comprensiva anche delle imprese agricole quali soggetti di una fase necessaria, quella produttiva delle materie prime, della filiera alimentare e della emersione di principi propri del settore alimentare. In conseguenza di ciò i produttori agricoli hanno, per certi versi, subito la forza espansiva dei principi del regolamento CE n. 178/2002, conoscendo nuovi vincoli e obblighi, come

bili e immobili che presentano interesse artistico, storico, archeologico, etnoantropologico, archivistico e bibliografico e gli altri beni individuati dalla legge o in base alla legge quali testimonianze aventi valore di civiltà.

quelli derivanti non solo dal medesimo regolamento n. 178/02 ma anche dai regolamenti adottati sulla scorta dello stesso, come i regolamenti del c.d. pacchetto igiene.

Anche il settore cerealicolo è stato influenzato dall'interazione del diritto agrario con il diritto alimentare, ponendo sempre più attenzione alla valorizzazione del prodotto, alla tipicità, all'identità, alla salubrità e tracciabilità dei cereali. Dunque partendo dal diritto agrario, passando attraverso il diritto europeo nonché attraverso la comparazione e la globalizzazione dei mercati, alla fine si rileva e si concretizza una nuova certezza nel senso che il diritto agro-alimentare è necessariamente un diritto di filiera e quindi afferente ad attività, risorse, tecnologie, aziende operanti nei diversi settori e con varie specificità.

ULRICO AGNATI*

*IL CENSORE E IL CENTURIONE.
CONSIDERAZIONI SUGLI ASSETTI FONDIARI COLLETTIVI*

1.

Decidere cosa coltivare, come farlo e in quali quantità è una scelta economica che può incidere, anche profondamente, sulla società e sulla politica, sul diritto e sull'assetto istituzionale di una comunità. Queste connessioni emergono interrogando la plurisecolare vicenda politico-istituzionale romana e apprezzando – attraverso la valutazione delle conseguenze che si riscontrano nei secoli successivi – l'importanza epocale di alcune scelte effettuate.

L'indagine assume come riferimento le indicazioni fornite da Catone il Censore nel suo trattato sull'agricoltura (§§ 2, 3) ponendo a confronto due romani, i loro poteri e coltivazioni, e il loro status politico-sociale: Catone stesso e il centurione Ligustino, vissuti entrambi fra il III e il II secolo a.C. (§§ 4, 5). In conclusione (§ 6) si mostreranno, nel medio e nel lungo periodo, le conseguenze istituzionali e giuridico-sociali che hanno come cause rilevanti alcune scelte compiute nella prima metà del II secolo a.C. nell'ambito dell'agricoltura.

2.

Politico e oratore di fama e successo, generale vittorioso, protagonista di una rilevante ascesa sociale ed economica, celebre per la sua rigorosa censura del 184 a.C., Catone (234-149 a.C.) fu autore, tra l'altro, del libro di prosa latina più risalente nel tempo a noi pervenuto in forma completa,

* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

il *De agri cultura*¹. Si ricordi, inoltre, che Columella² afferma che Catone ha insegnato all'agricoltura a parlare latino (*qui ea Latine loqui primus instituit*³).

Nel suo trattato Catone elogia la nobiltà dell'agricoltura, anche in ragione del fatto che, secondo la mentalità romana tradizionale, essa rappresenta la fonte di guadagno che più di ogni altra appare dignitosa e meno soggetta all'aleatorietà della sorte: un investimento sicuro e onorevole, preferibile al commercio e all'esecrato prestito a interesse⁴. Catone, inoltre, propone

¹ P. CUGUSI, M.T. SBLENDORIO CUGUSI, *Opere di Marco Porcio Catone Censore II*, Torino 2001. Vd. A.E. ASTIN, *Cato the Censor*, Oxford 1978; S. BOSCHERINI, *Lingua e scienza greca nel De Agri cultura di Catone*, Roma 1970; M. LAURIA, *Cato de agri cultura*, in *SDHI XLIV*, 1978, pp. 10-44. Quaranta anni fa, nel 1979, Emilio Gabba pubblicava *Sulle strutture agrarie dell'Italia romana fra III e I sec. a.C.*, in E. GABBA, M. PASQUINUCCI, *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I sec. a.C.)*, Pisa 1979, pp. 13-73; tre anni dopo Luigi Capogrossi Colognesi inseriva il testo di Gabba in una raccolta di scritti di riferimento sull'agricoltura romana: L. CAPOGROSSI COLOGNESI (a cura di), *L'agricoltura romana. Guida storica e critica*, Roma-Bari 1982, pp. 103-133; tale raccolta non include le due appendici, corrispondenti alle pp. 55-73 dell'edizione pisana. Il saggio di Gabba mantiene la sua solida efficacia e sarà tenuto nel debito conto in queste pagine. Sull'opera di Capogrossi Colognesi, in seguito alla pubblicazione di un volume che raccoglie suoi scritti recenti (1997-2015), intitolato *Itinera. Pagine scelte*, Lecce 2017, vd. F. MERCOGLIANO, *Itinera Capogrossiana Colognesia*, in *Minima Epigraphica et Papyrologica XX*, 2017, pp. 69-78.

² Lucio Giunio Moderato Columella, nato a Cadice da famiglia spagnola, attivo nel I secolo d.C.; vd. E. NOË, *Il progetto di Columella. Profilo sociale, economico, culturale*, Como 2002.

³ Col., *De r.r.* 1.1.12: *Et ut agricolationem Romana tandem civitate donemus, (nam adhuc istis auctoribus Graecae gentis fuit) iam nunc M. Catonem censorium illum memoremus, qui ea Latine loqui primus instituit. Post hunc duos Sasernas, patrem et filium, qui eam diligentius erudierunt; ac deinde Scrofam Tremellium, qui etiam eloquentem reddidit, et M. Terentium, qui expolivit; mox Virgilium, qui carminum quoque potentem fecit. Nec postremo quasi paedagogi eius meminisse dedignemur Iulii Hygini: verumtamen ut Carthaginensem Magonem rusticationis parentem maxime veneremur. Nam huius octo et viginti memorabilis illa volumina ex senatus consulto in Latinum sermonem conversa sunt.* Cfr. Plin., *N.b.* 18.22-23. Nel testo richiamato, Columella ricorda Magone, cartaginese (forse vissuto nel IV secolo), quale padre dell'agricoltura, la cui ampia opera in 28 libri fu tradotta in latino per ordine del senato. L'avanzamento tecnico a Cartagine, la competizione diretta con Roma, l'influenza cartaginese nel concepire l'agricoltura e nello sfruttamento del suolo oltre i limiti di un modesto surplus, che verranno in rilievo anche oltre, emergono implicitamente nel celere sguardo retrospettivo che offre un autore tecnico quale Columella.

⁴ Cato, *Agr. praef.* 1: *Est interdum praestare mercaturis rem quaerere, nisi tam periculum sit, et item fenerari, si tam honestum sit. Maiores nostri sic habuerunt et ita in legibus posuerunt: furem dupli condemnari, feneratorem quadrupli. Quanto peiorem civem existimarint feneratorem quam furem, hinc licet existimare.* 2. *Et virum bonum quom laudabant, ita lauda-*

numerose indicazioni pratiche e concrete sulla gestione del fondo e nello specifico della coltivazione e dell'allevamento.

Nel dare indicazioni sull'acquisto del podere, Catone indica come ottimale un'estensione di 100 iugeri⁵ (240 iugeri se si tratta dell'oliveto⁶) e pone in ordine di redditività le colture (vigna, orto irriguo, saliceto, oliveto, prato, campo da grano, bosco ceduo, albereto, bosco da ghianda), optando per una coltura specializzata. Ciò manifesta, in piena coerenza con numerosi altri elementi che emergono dal testo, che la gestione del fondo è finalizzata alla vendita del prodotto:

Cato, *Agr.* 1.7: Praedium quod primum siet, si me rogabis, sic dicam: de omnibus agris optimoque loco iugera agri centum, vinea est prima, vel si vino multo est; secundo loco hortus irriguus; tertio salictum; quarto oletum; quinto pratum; sexto campus frumentarius; septimo silva cae-
dua; octavo arbustum; nono glandaria silva.

Il proprietario, *pater familias*, non risiede stabilmente *in loco*, essendo impegnato in altre attività⁷. Quando si reca alla masseria (*villa*), deve ispezionare la sua proprietà il giorno stesso dell'arrivo, verisimilmente per non vanificare una sorta di 'fattore sorpresa' collegato alla visita, e chiederà con-

bant: bonum agricolam bonumque colonum; 3. amplissime laudari existimabatur qui ita laudabatur. Mercatorem autem strenuum studiosumque rei quaerendae existimo, verum, ut supra dixi, periculosum et calamitosum. 4. At ex agricolis et viri fortissimi et milites strenuissimi gignuntur, maximeque pius quaestus stabilissimusque consequitur minimeque invidiosus, minimeque male cogitantes sunt qui in eo studio occupati sunt. Nunc, ut ad rem redeam, quod promisi institutum principium hoc erit. Su queste ultime righe di Catone vd. *amplius infra* § 4.

⁵ Uno iugero è pari a 0,252 ha.; 1 ha. = 10.000 mq. Come sappiamo da Plin., *N.b.* 18.3.9, gli antichi ritenevano che il nome fosse connesso a *iugum*, il giogo che appaia una coppia di buoi, capace di arare in un giorno una superficie equivalente appunto a 0,252 ha., circa 2500 mq.

⁶ Cato, *Agr.* 10: *Quo modo oletum agri iugera CCXL instruere oporteat.* Sul rendimento vd. N. ROSENSTEIN, *Aristocrats and Agriculture in the Middle and Late Republic*, in *The Journal of Roman Studies* XCVIII, 2008, p. 2 s.

⁷ Cfr. lo stesso Catone, nel ricordo di L. Valerio Flacco, proprietario di una fattoria vicina a quella di Catone (e poi suo protettore), secondo quanto trasmesso da Plut., *Cato maior* 3.1-2: οὗτος εἶχεν ὁμορῶντα χωρία τοῖς Κάτωνος, πυθόμενος δὲ τὴν αὐτοργίαν καὶ δίαίταν αὐτοῦ παρὰ τῶν οἰκετῶν καὶ θαυμάσας ἐξηγουμένων, ὅτι πρῶι μὲν εἰς ἀγορὰν βαδίζει καὶ παρίσταται τοῖς δεομένοις, ἐπανελθὼν δ' εἰς τὸ χωρίον, ἂν μὲν ἡ χειμῶν, ἐξωμίδα λαβὼν, θέρους δὲ γυμνὸς ἐργασάμενος μετὰ τῶν οἰκετῶν ἐσθίει τὸν αὐτὸν ἄρτον ὁμοῦ καθήμενος καὶ πίνει τὸν αὐτὸν οἶνον, [...].

to al responsabile, il *vilicus*⁸, del lavoro svolto e degli esiti delle raccolte. La forza lavoro per le attività della *villa* è fornita da schiavi⁹:

Cato, *Agr.* 2.1: Pater familias, ubi ad villam venit, ubi larem familiarem salutavit, fundum eodem die, si potest, circumeat; si non eodem die, at postridie. Ubi cognovit, quo modo fundus cultus siet, opera quaeque facta infectaque sient, postridie eius diei vilicum vocet, roget quid operis siet factum, quid restet, satisne temperi opera sie<n>t confecta, possitne quae reliqua sient conficere, et quid factum vini, frumenti aliarumque rerum omnium. 2. Ubi ea cognovit, rationem inire oportet operarum, dierum. Si ei opus non apparet, dicit vilicus sedulo se fecisse, servos non valuisse, tempestates malas fuisse, servos aufugisse, opus publicum effecisse. Ubi eas aliasque causas multas dixit, ad rationem operum operarumque vilicum revoca.

Catone è un testimone del suo tempo, l'età successiva alla seconda guerra punica, che ha percorso e devastato l'Italia e, insieme, ha schiuso all'espansionismo romano gli orizzonti mediterranei. Egli attesta e incentiva il processo che vede la contrazione della granicoltura: la coltivazione del grano era circoscritta alla quantità necessaria al consumo domestico o a un minimo surplus. Essa venne rimpiazzata da colture specializzate e più redditizie, come quella della vite, degli ortaggi, dell'olivo. I terreni, inoltre, venivano sempre più sfruttati per il pascolo. Le indicazioni di Catone, pratiche e realistiche, tengono conto del profitto assicurato da un mercato nel quale il grano appare collocato al sesto posto in una graduatoria per redditività delle colture¹⁰.

⁸ Vd. J. CARLSEN, *Vilici and Roman estate managers until AD 284*, Roma 1995; U. AGNATI, *Alcune correlazioni tra mestiere e status libertatis nella Roma tardo-repubblicana e imperiale*, in *Rend. Mor. Accademia Nazionale dei Lincei (RAL)* s. 9, v. 7, fasc. 3, 1996, pp. 601-624.

⁹ La clientela, che pure si evolve e trasforma, ha avuto rilevanza nella vita agraria romana quale relazione di dipendenza; vd. App., *Hisp.* 14.84, che ricorda nell'anno 134 a.C. l'esercito privato di Scipione Emiliano, costituito da clienti e amici, e Vell. 2.29.1, che ricorda un altro esercito, reclutato nell'83 a.C. da Pompeo tra i clienti che vivevano sulle terre di suo padre. Cfr. P. ROSAFIO, *Studi sul colonato*, Bari 2002. Vd. anche G. GILIBERTI, *Servus quasi colonus. Forme non tradizionali di organizzazione del lavoro nella società romana*, Napoli 1988 (rist. emendata).

¹⁰ Vi sono ampia bibliografia e numerose questioni aperte intorno alla villa rustica romana nel periodo tardo-repubblicano, con il 'modello catoniano', il prototipo di villa rustica illustrato nel *De agri cultura* di Catone, e la sua trasformazione nel I sec. a.C. nella villa de-

Il terreno arativo (*campus frumentarius*) produceva un prodotto il cui ampio volume incideva fortemente sui costi di trasporto via terra. Per questo i cereali italici subivano la concorrenza commerciale di quelli trasportati via mare, in parte ottenuti come imposte fondiarie (decime provinciali) dal governo romano. I costi del trasporto via terra erano assai più elevati di quelli che sfruttavano la via d'acqua, marina (la meno dispendiosa) o fluviale¹¹.

scritta nel *De re rustica* di Varrone. Per una prima panoramica, con alcune indicazioni anche all'evoluzione imperiale: A.J. TOYNBEE, *Hannibal's legacy II. Rome and her neighbours after Hannibal's exit*, Oxford 1965; F. DE MARTINO, *Storia della costituzione romana II*, 1973², p. 283; G. BIANCO, *Riflessi della crisi agricola italica nel "De re rustica" di Varrone*, in *Atti del Congresso Internazionale di Studi Varroniani II* (Rieti, settembre 1974), Rieti 1976, pp. 299-316; E. GABBA, M. PASQUINUCCI, *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III-I sec. a.C.)*, Pisa 1979; C. AMPOLO, *Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario*, in *DialArch* n.s. II, 1980, pp. 15-46; J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia romana*, Roma 1980 (cfr. G. PUGLISI, *L'agricoltura Romana*, in *Studi Storici* 22.2, 1981, pp. 433-438; A. CARANDINI, *Il vigneto e la villa del fondo di Settefinestre nel Cosano: un caso di produzione agricola per il mercato transmarino (The Vineyard of the Villa of Settefinestre in the Area of Cosa: Agricultural Production for the Overseas Market)*, in *Memoirs of the American Academy in Rome*, XXXVI, *The Seaborne Commerce of Ancient Rome: Studies in Archaeology and History*, 1980, pp. 1-10; A. GIARDINA, *Allevamento ed economia della selva in Italia meridionale: trasformazioni e continuità*, in A. GIARDINA, A. SCHIAVONE (a cura di), *Società romana e produzione schiavistica. I. L'Italia: insediamenti e forme economiche*, Bari 1981, pp. 87-113; D. VERA, *Temi e problemi della villa di Piazza Armerina*, in *Opus* II, 1983, pp. 581-593; *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Città, agricoltura, commercio: materiali da Roma e dal suburbio*, Modena 1985; A. CARANDINI, *De villa perfecta*, in A. CARANDINI (a cura di), *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana I*, Modena 1985, pp. 107-137; M. TORELLI, *La formazione della villa*, in *Storia di Roma* II.1, Torino 1990, pp. 123-132; C.F. GIULIANI, *L'edilizia nell'antichità*, Roma 1990; P. ROSAFIO, *Rural Labour Organization in Pliny the Younger*, in *Analecta Romana Instituti Danici* XXI, 1993, pp. 69-79; E. LO CASCIO (a cura di), *Terre proprietari e contadini dell'impero romano*, Roma 1997; A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma 1997, pp. 130 ss., 175 ss.; D. VERA (a cura di), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico. Atti del Convegno internazionale di studi*, Parma, 17-19 ottobre 1997, Bari 1999; L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Pagi, vici e fundi nell'Italia romana*, in *Athenaeum* XC, 2002, pp. 5-48; *Id.*, *Persistenza e innovazione nelle strutture territoriali dell'Italia romana*, Napoli 2002; B. SANTILLO FRIZELL (a cura di), *Pecus. Man and animal in antiquity. Proceedings of the conference at the Swedish Institute in Rome*, September 9-12, 2002, Rome 2004; D. VERA, *Questioni di storia agraria tardoaromana: schiavi, coloni, villae*, in *AnTard* XX, 2012, pp. 115-122; L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Padroni e contadini nell'Italia romana*, Roma 2012; S. SEGENTI (a cura di), *L'agricoltura in età romana*, Milano 2019.

¹¹ I rapporti di costo fra trasporto via mare, via fiume e via terra nell'Impero romano sono stati valutati come segue: 1: 4,9: 28 (D. FORABOSCHI, *Dinamiche e contraddizioni economi-*

La scelta delineata e caldeggiata da Catone contribuì alla trasformazione del paesaggio agrario; essa, nel I secolo a.C., risultava ormai evidente agli occhi di Lucrezio. Il poeta collega l'aspetto del paesaggio alla sperimentazione, avvenuta nel corso dei secoli, di diverse modalità di coltivazione dei campicelli, con un progressivo ritirarsi delle foreste verso la montagna, mentre in collina e in pianura egli rappresenta nei suoi versi campi di grano, vigneti, ulivi, alberi da frutto (meli) e fiorenti piantagioni. La policoltura viene confermata dal poeta¹².

che alla fine della Repubblica, in *Storia di Roma* II.1, Torino 1990, p. 820; cfr. R. DUNCAN-JONES, *The economy of the Roman empire. Quantitative studies*, Cambridge 1982², p. 34). L'inefficienza del trasporto via terra, nonostante la mirabile rete viaria romana, era così grave che risultava assai complesso fare fronte alle carestie delle aree interne della penisola. Un recente studio ha dimostrato che intorno al 40 d.C. materiale ordinario (24 tavole di quercia lunghe 3,80 m. utilizzate nelle fondamenta di un portico, rinvenute in via Sannio a Roma) fu trasportato a Roma via fiume (Saona, Rodano) e via mare per 1700 chilometri, partendo dal nordest della Francia (un'area individuata tra il Massiccio del Giura e l'Alta valle del Reno); vd. M. BERNABEL, J. BONTADI, R. REA, U. BÜNTGEN, W. TEGEL, *Dendrochronological evidence for long-distance timber trading in the Roman Empire*, in *PLoS ONE* 14(12), 2019: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0224077>.

¹² Lucr., *De rer. nat.* 5.1367-78: *inde aliam atque aliam culturam dulcis agelli / temptabant fructusque feros mansuescere terra / cernebant indulgendo blandeque colendo. / Inque dies magis in montem succedere silvas / cogeabant infraque locum concedere cultis, / prata lacus rivos segetes vinetaque laeta / collibus et campis ut haberent, atque olearum / caerulea distinguens inter plaga currere posset / per tumulos et convallis camposque profusa; / ut nunc esse vides vario distincta lepore / omnia, quae pomis intersita dulcibus ornant / arbustisque tenent felicibus opsa circum*. Cfr. A.J. TOYNBEE, *L'eredità di Annibale. II, Roma e il Mediterraneo dopo Annibale*, Torino 1983 (ed. or. London 1965), pp. 372-373: «Al tempo di Catone, dunque, l'Italia peninsulare vedeva trasformarsi la sua economia e con essa il suo paesaggio. La tradizionale economia rurale di sussistenza era soppiantata da nuove forme di sfruttamento della terra: da un lato l'industria dell'allevamento nomade, dall'altro un'agricoltura a piantagione intensiva. Queste due nuove forme erano quanto mai diverse dal punto di vista tecnico, ma avevano un obiettivo comune: entrambe erano praticate con lo scopo di realizzare il maggior profitto possibile da un investimento di capitale e perciò i loro prodotti non erano destinati alla sussistenza, ma alla vendita. La commercializzazione dell'agricoltura dell'Italia peninsulare era accompagnata dall'urbanizzazione. Cittadelle fortificate, appollaiate su rocce scoscese e circondate in basso da gruppi di villaggi, venivano sostituite da città commerciali e manifatturiere ubicate in posizioni economicamente, piuttosto che militarmente, strategiche. [...] Se gli effetti sociali di questa rivoluzione economica furono devastanti, l'effetto economico fu un considerevole aumento della produttività globale della penisola e l'effetto estetico fu un abbellimento sia delle città che della campagna [...] La nuova Italia è un paradiso per gli alberi da frutto e i profittatori e un posto confortevole per i buoi, ma è un purgatorio per i contadini scacciati dalle loro terre e un inferno per gli schiavi importati».

A metà del I secolo d.C. Columella pone a confronto l'Italia e l'Africa settentrionale; discutendo i metodi di coltivazione indicati da Celso, egli attesta in Italia la presenza di vigne e uliveti, mentre in Numidia e in Egitto la terra, priva di alberi, è coltivata a grano¹³.

3.

Nel suo ampio contributo sulle profonde e durature conseguenze dell'azione politico-militare di Annibale¹⁴ Toynbee osservava che Catone, nel *De agri cultura*, scriveva «a beneficio di quell'uomo d'affari dal quale l'autore, nell'introduzione, fa mostra di volersi dissociare. L'argomento del trattato è che, se l'uomo d'affari reinveste il suo capitale in terre e in schiavi destinati a lavorarle, egli potrà arricchirsi con pochissimo rischio rispetto alla pericolosa, e spesso disastrosa, pratica di mettere a repentaglio il proprio capitale in speculazioni commerciali»¹⁵.

Catone parla a un commerciante-affarista che investe in terra, a un «*mercator* in versione agricola» che mira a far rendere il podere, anche mantenendo in efficienza gli attrezzi (umani, animali e inanimati) nei quali ha investito. Il *vilicus* deve tenere costantemente in attività la forza lavoro, *in primis* gli schiavi che consumano quotidianamente per la propria sussistenza e dunque rappresentano un costo fisso anche se restano improduttivi¹⁶. Si

¹³ Col., *De r.r.* 2.2.24-25: *Et in hoc igitur a Celso dissentio, qui reformidans impensam, quae scilicet largior est in amplioribus armentis, censet exiguis vomeribus et dentalibus terram subigere, quo minoris formae bubus administrari id possit; ignorans, plus esse redditus in ubertate frugum, quam impendii, si maiora mercemur armenta, praesertim in Italia, ubi arbustis atque oleis consitus ager altius resolvi ac subigi desiderat, ut et summae radices vitium olearumque vomeribus rescindantur; quae si maneant, frugibus obsint; et inferiores penitus subacto solo facilius capiant humoris alimentum. Potest tamen illa Celsi ratio Numidiae et Aegypti convenire, ubi plerumque arboribus viduum solum frumentis seminatur. Atque eiusmodi terram pinguibus arenis putrem veluti cinerem solutam quamvis levissimo dente moveri satis est.*

¹⁴ A.J. TOYNBEE, *L'eredità di Annibale* cit., ai nostri fini vd. in particolare cap. 8, pp. 358-381.

¹⁵ *Ivi*, p. 360. Si ricordi comunque il contesto generale del quale si tratta: in base alla sua economia l'impero romano oggi verrebbe annoverato fra i paesi in via di sviluppo. L'araghiissima parte della mano d'opera era impiegata in agricoltura; l'industria (se di industria può parlarsi) era raramente organizzata in strutture articolate ed era frenata da una tecnologia arretrata.

¹⁶ Cato, *Agr.* 39.2: *Per imbrem in villam quaerito quid fieri possit. Ne cessetur, munditias facito. Cogitato, si nihil fiet, nibilo minus sumptum futurum.* N. ROSENSTEIN, *Aristocrats and Agriculture* cit., p. 18 s. sottolinea la costante preoccupazione di risparmiare che percorre le

rilevano una vigile attenzione a limitare l'investimento di capitale e i costi di esercizio, a fianco di un obiettivo primario: vendere, non comprare¹⁷. Anche in ragione di questa propensione verso l'esterno, le vie di comunicazioni sono rilevanti nella scelta del podere da acquistare come pure la prossimità di una città prospera¹⁸.

I consigli e l'esempio di Catone rispondono alle esigenze dei tempi e vengono accolti e trovano realizzazione. Ma vi è un qualche contrasto fra quanto insegnato da Catone nella sua opera sull'agricoltura e la sua politica. Egli, infatti, sostiene e attua una propria linea che si traduce in deduzioni viritane, *coloniae* di cittadini, gestione oculata dell'*ager publicus*¹⁹.

pagine del trattato e inserisce tale atteggiamento negli indicatori dai quali desume l'esiguità dei margini di guadagno.

¹⁷ Cato, Agr. 2.7: *Auctionem uti faciat: vendat oleum, si pretium habeat, vinum, frumentum quod supersit vendat; boves vetulos, armenta delicula, oves deliculas, lanam, pelles, plostrum vetus, ferraamenta vetera, servum senem, servum morbosum, et siquid aliut supersit, vendat. Patrem familias vendacem, non emacem esse oportet.*

¹⁸ Cato, Agr. 1.3: *oppidum validum prope siet; si aut mare aut amnis, qua naves ambulat, aut via bona celebrisque.*

¹⁹ Nell'*ager populi Romani*, ovvero nel territorio romano nella sua interezza, erano ricomprese due ampie *species*: il suolo assegnato in proprietà privata ai singoli cittadini (*ager privatus*) e «quello non assegnato e quindi rimasto nella disponibilità di tutti i *cives uti universitas* (l'*ager publicus*)» (E. TASSI SCANDONE, *Terre comuni e pubbliche tra diritto romano e regole agrimensorie*, Napoli 2017, pp. 84 nt. 87). L'*ager publicus*, consistente nelle terre italiche e provinciali conquistate dai Romani, veniva minuziosamente organizzato giuridicamente, come attestato dalle tipologie gromatiche dell'*ager limitatus*, *centuriatus*, *scamnatus*, *arcifinius*, per *extremitatem mensura comprehensus*, *ager compascuus*, *ager questorius*, degli *agri vectigales* e dei *privati vectigalisque* etc. che indicano specifiche funzioni, modalità di sfruttamento, forme d'appartenenza, assetti istituzionali. L'*ager publicus* fu oggetto di scontro politico anche aspro, in particolare nelle fasi storiche di minore espansione territoriale e la grande proprietà 'latifondistica' origina dall'appropriazione dell'*ager publicus*, superati o elusi i limiti imposti legislativamente; vd. J. KOLENDO, *Il contadino*, in A. GIARDINA (a cura di), *L'uomo romano*, Roma-Bari 1989, pp. 215-232, in part. p. 221. Cfr. L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Prefazione*, in E. TASSI SCANDONE, *Terre comuni* cit., p. xxii, che rimarca la centralità problematica dell'*ager publicus*: «questo, seppure organizzato secondo le categorie giuridiche, non si esauriva in esse: era un tema squisitamente e sempre permeato di aspetti 'pratici' da un lato, e, dall'altro, di un fortissimo significato economico e politico». Vd. G. TIBILETTI, *Il possesso dell'ager publicus e le norme de modo agrorum sino ai Gracchi*, in *Athenaeum* 1948-49, ora in ID., *Studi di storia agraria romana* (a cura di A. BARONI), Trento 2007, pp. 23-126; ID., *Lo sviluppo del latifondo in Italia dall'epoca gracciana al principio dell'Impero* (1950), ora *ivi*, pp. 213-268; A. BURDESE, *Studi sull'ager publicus*, Torino 1950; L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *Spazio privato e spazio pubblico*, in *La forma della città e del territorio. Esperienze metodologiche e risultati a confronto*. Atti dell'incontro di studio, S. Maria Capua Vetere, 27-28 no-

Tali azioni sono volte alla redistribuzione della terra e a sostenere la piccola proprietà contadina, per preservare l'assetto politico-istituzionale di età repubblicana, funzionale alla *militia* e alla trasmissione dei valori romani tradizionali. Quando si tratta del proprio patrimonio, tuttavia, Catone mira alla massimizzazione del profitto, sottostimando le ricadute che da ciò derivano a livello sociale, politico e militare. Nella scelta di ciò che un individuo coltiva e di come coltiva è insita una decisione politica, l'adesione o meno a un progetto che trascende il singolo agricoltore e il singolo campo coltivato.

Sulla base del *De agri cultura*, nondimeno, Catone non può considerarsi un ipocrita – lo si potrebbe eventualmente argomentare sulla base di altre fonti²⁰ –, come in parte viene tratteggiato da Toynbee nell'interpretazione richiamata nell'apertura di questo paragrafo. La piccola proprietà e il ceto contadino sono centrali nel suo progetto politico, un progetto di ampio respiro che coinvolge nel suo complesso gli aspetti morali, culturali, economici e militari. E nel suo manuale di agricoltura Catone non offre indicazioni per conseguire la massimizzazione del profitto *tout court*; tale obiettivo sarebbe perseguito attraverso l'investimento rischioso nell'impresa commerciale, sostenuto dall'ampliarsi – sotto l'egida romana – di un'area di libero scambio, sgombra da rilevanti barriere monetarie, linguistiche, di costume.

4.

La piccola proprietà contadina è ben presente al tempo di Catone e continuerà a esistere²¹. Essa è gestita da una figura di cittadino differente da quella incarnata da Catone e, ancor più, dall'investitore cui Catone si rivolge – un ricco romano alla cui classe censitaria non apparteneva neppure il giovane Catone²². Il *civis-agricola-miles* che ha in mente Catone

vembre 1998, Roma 1999; ID., *Persistenza e innovazione nelle strutture territoriali dell'Italia romana*, Napoli 2002; L. GAGLIARDI, *Colonizzazioni e sottrazione delle terre ancestrali agli indigeni. Spunti comparatistici tra diritto moderno e diritto romano*, in LR III, 2014, pp. 71-115; A. DI PORTO, *Res in usu publico e 'beni comuni'. Il nodo della tutela*, Torino 2013.

²⁰ Vd. *infra* § 5.

²¹ Nel quadro generale, a fianco della villa catoniana (che evolverà verso una ulteriore complessità e maggiore specializzazione), permangono altri modelli insediativi e di sfruttamento più tradizionali, con la presenza di un sistema di economia mista, di mercato e di sussistenza.

²² Vd. E. GABBA, *Sulle strutture agrarie* cit., p. 30. La presenza di proprietari terrieri che

nei suoi progetti politici, ma non nella stesura del *De agri cultura*, è ben attestato nella prima metà del II sec. a.C. nella società romana e nel suo panorama agrario.

Un esempio di questa figura di cittadino romano viene fornito da Livio (Liv. 42.34). Lo storico ricorda il centurione Spurius Ligustinus e ne riporta un discorso, tenuto nell'anno 171 a.C., ricco di dati autobiografici rilevanti in questa sede. Oriundo della Sabina, costui aveva ricevuto dal padre un appezzamento di terra dell'estensione di uno iugero e la modestissima abitazione (*tugurium*)²³ dove era nato e nella quale ancora abitava. A Ligustino il padre aveva dato in sposa la cugina²⁴, nullatenente ma pudica e feconda, dalla quale egli aveva avuto due figlie femmine, già sposate nel 171 a.C., e sei figli maschi. Ligustino elenca seccamente la sua carriera militare che giustamente lo inorgoglisce²⁵. Al momento del discorso ha ricevuto ventidue volte

non coltivano la terra è attestata dal III sec. a.C., ma il fenomeno è da considerarsi ben più risalente.

²³ Sul vocabolo vd. P. BALDI, *Latin Tugurium*, in *Historische Sprachforschung / Historical Linguistics* CX. 2, 1997, pp. 241-47.

²⁴ Vd., sul punto, Y. THOMAS, *Mariages endogamiques à Rome. Patrimoine, Pouvoir et Parenté depuis l'époque archaïque*, in *Revue Historique de Droit Français et étranger* LVIII.3, 1980, pp. 345-82; M. CORBIER, *Construire sa parenté à Rome*, in *Revue Historique* CCLXXXIV.1, 1990, pp. 3-36.

²⁵ Ligustino, dopo aver combattuto in Macedonia, facendosi onore, tornò in patria per ripartire come volontario per la Spagna, proprio sotto il comando del console Catone, che egli elogia per il rigore, e che lo assegnò come primo centurione al primo manipolo degli astati. Tornato in patria, ripartì come volontario contro gli Etoi e il re Antioco; prestò poi altri servizi militari, tornando tra l'altro in Spagna e servendo anche sotto Ti. Sempronio Gracco. Della vasta bibliografia si possono richiamare: R. MÜNZER, *Ligustinus*, in *RE* XIII, 1926, p. 535; R.E. SMITH, *Service in the Post-Marian Roman Army*, Manchester 1958, p. 5; P.A. BRUNT, *Italian Manpower, 225 BC-AD 14*, Oxford 1971, p. 395; P. FRACCARO, *Il reclutamento nell'età repubblicana*, in *Opuscula* IV, Pavia 1975, p. 107 s.; L. KEPPIE, *The Making of the Roman Army from Republic to Empire*, London 1984, p. 53; A. GOLDSWORTHY, *Roman Warfare*, London 2000, p. 97; FR. CADIOU, *Le service militaire et son impact sur la société à la fin de l'époque républicaine: un état des recherches récentes*, in *Cahiers du Centre Gustave Glotz* XX, 2009, pp. 157-71; C. WOLFF, *Les Volontaires dans l'armée Romaine jusqu'à Marius*, in *Latomus* LXIX.1, 2010, pp. 18-28. Studi specifici: E. DUTOIT, *Tite-Live 42, 34: l'exemplum d'un soldat romain*, in M. RENARD. R. SCHILLING (a cura di), *Hommages à Jean Bayet*, Bruxelles 1964, pp. 180-189 (che sottolinea l'esemplarità di Sp. Ligustinus in quanto *miles et civis*); G. PEROTTI, *Sp. Ligustino 'agente provocatore' del senato*, in M. SORDI (a cura di), *Contributi dell'istituto di Storia Antica, II. Propaganda e persuasione occulta nell'Antichità*, Milano 1974, pp. 83-96; FR. CADIOU, *A propos du service militaire dans l'armée romaine au II^e siècle av. J.-C.: le cas de Spurius Ligustinus (Tite-Live, 42, 34)*, in P. DEFOSSE (a cura di), *Hommages à C. De-roix*, II, [Collection Latomus 267], 2002, pp. 76-90.

la paga da soldato, ha oltre cinquanta anni e viene richiamato nel *dilectus* effettuato dal console P. Licinio in vista della terza guerra macedonica²⁶.

L'indicazione dei ventidue *stipendia* è stata valorizzata ai fini di rappresentare, attraverso Spurio Ligustino, una nuova tipologia di soldato, volontario e quasi professionista, che anticipa il *proletarius* della fine dell'età re-

²⁶ Liv. 42.34: *Postquam consul, quae uoluerat, dixit, Sp. Ligustinus ex eo numero, qui tribunos plebis appellauerant, a consule et ab tribunis petit, ut sibi paucis ad populum agere lice-ret. Permissu omnium ita locutus fertur: "Sp. Ligustinus [tribus] Crustumina ex Sabinis sum oriundus, Quirites. Pater mihi iugerum agri reliquit et paruom tugurium, in quo natus edu-catusque sum, hodieque ibi habito. Cum primum in aetatem ueni, pater mihi uxorem fratris sui filiam dedit, quae secum nihil adtulit praeter libertatem pudicitiamque, et cum his fecundita-tem, quanta uel in diti domo satis esset. Sex filii nobis, duae filiae sunt, utraeque iam nuptae. Filii quattuor togas uiriles habent, duo praetextati sunt. Miles sum factus P. Sulpicio C. Aurelio consulibus. In eo exercitu, qui in Macedoniam est transportatus, biennium miles gregarius fui aduersus Philippum regem; tertio anno uirtutis causa mihi T. Quinctius Flamininus decumum ordinem hastatum adsignauit. Deuicto Philippo Macedonibusque cum in Italiam <re>portati ac dimissi essemus, continuo miles uoluntarius cum M. Porcio consule in Hispaniam sum pro-fectus. Neminem omnium imperatorum, qui uiuant, acriorem uirtutis spectatorem ac iudicem fuisse sciunt, qui et illum et alios duces longa militia experti sunt. Hic me imperator dignum iudicauit, cui primum hastatum prioris centuriae adsignaret. Tertio iterum uoluntarius miles factus sum in eum exercitum, qui aduersus Aetolos et Antiochum regem est missus. A M'. Aci-lio mihi primus princeps prioris centuriae est adsignatus. Expulso rege Antiocho, subactis Aeto-lis reportati sumus in Italiam; et deinceps bis, quae annua merebant legiones, stipendia feci. Bis deinde in Hispania militaui, semel Q. Fuluius Flacco, iterum Ti. Sempronio Graccho praetore. A Flacco inter ceteros, quos uirtutis causa secum ex prouincia ad triumphum deducebat, deductus sum; a Ti. Graccho rogatus in prouinciam ii. quater intra paucos annos primum pilum duxi; quater et tricies uirtutis causa donatus ab imperatoribus sum; sex ciuicas coronas accepi. Viginti duo stipendia annua in exercitu emerita habeo, et maior annis sum quinquaginta. Quodsi mihi nec stipendia omnia emerita essent necdum aetas uacationem daret, tamen, cum quattuor mi-lites pro me uobis dare, P. Licini, possem, aecum erat me dimitti. Sed haec pro causa mea dicta accipiat is uelim; ipse me, quoad quisquam, qui exercitus scribit, idoneum militem iudicabit, nu-mquam sum excusaturus. Quo ordine me dignum iudicent tribuni militum, ipsorum est pote-statis; ne quis me uirtute in exercitu praestet, dabo operam; et semper ita fecisse me et impera-tores mei et, qui una stipendia fecerunt, testes sunt. Vos quoque aecum est, commilitones, etsi appellatorem uostrum usurpatis ius, cum adulescentes nihil aduersus magistratuum senatusque auctoritatem usquam feceritis, nunc quoque in potestate consulum ac senatus esse et omnia ho-nesta loca ducere, quibus rem publicam defensuri sitis [...]". Il testo liviano, il cui fondamen-to storico non viene posto in discussione nonostante la rielaborazione letteraria (così anche G. PEROTTI, *Sp. Ligustino* cit., p. 94) potrebbe attingere a una fonte coeva agli avvenimen-ti, forse anche catoniana. Al riguardo R. MÜNZER, *Ligustinus* cit., p. 535 scrive: «vielleicht ist das Beispiel einer Rede oder Schrift Catos entlehnt». Per parte sua E. DUTOIT, *Tite-Live* 42, 34 cit., p. 189 pensa che la fonte possa essere Claudio Quadrigario o Varrone, di origine sa-bina come Catone e come Ligustino.*

pubblicana²⁷. Tuttavia, procedendo a un'accurata disamina del testo liviano, deve concludersi che Ligustino non è un professionista che vive del servizio militare volontario: è un *agricola* e un *miles*, è un *civis Romanus* che si divide fra le due attività.

La prima è la coltivazione del proprio campo, necessariamente integrato dall'*ager publicus* stante la dimensione irrisoria della sua proprietà privata. Secondo le stime di Pearson per il sostentamento di una famiglia nell'evo antico erano sufficienti 6 iugeri e mezzo²⁸. Ligustino, per sfamare la sua

²⁷ FR. CADIOU, *A propos du service militaire* cit., pp. 76-90 discute i profili, comunemente accolti dalla critica, della lunga durata, della continuità e della volontarietà del servizio nell'esercito di Ligustino; secondo l'opinione più diffusa Sp. Ligustino avrebbe servito nell'esercito trent'anni, dal 200 al 171 a.C., di cui ventidue (dal 200 al 178) come volontario e continuativamente. Secondo Cadiou Ligustino non è un proletario, ma appartiene alla quinta e ultima classe di censo e per questo non è chiamato a servire a 17 anni, ma inizia a 22 anni. Soltanto due volte afferma di essere partito come volontario: nel 195 (42.34.6: *miles uoluntarius cum M. Porcio consule in Hispaniam sum profectus*) e nel 191 (42.34.8: *iterum uoluntarius miles factus sum in eum exercitum, qui aduersus Aetolos et Antiochum regem est missus*). I periodi di servizio non sono continuativi. Scrive CADIOU, *ivi*, p. 83: «C'est ce que montre en outre, comme on l'a dit, l'insistance marquée par l'adverbe continu sur l'absence d'interruption entre la campagne de Macédoine et celle de Citerieure en 195. Cette précision, unique dans le texte, n'est pas fortuite: elle souligne en effet qu'il s'agit d'une exception. Tout le reste du parcours du centurion démontre ainsi sans ambiguïté qu'entre 200 et 178, il n'est pas demeuré mobilisé en permanence, bien au contraire».

²⁸ S.V. PEARSON, *Growth and Distribution of Population*, New York-London 1935, p. 144 s. Anche i *bina iugera* romulei dovevano dunque essere integrati da altro terreno non assegnato in uso esclusivo; vd. Varro. *R.r.* 1.10.2: *Bina iugera quod a Romulo primum divisa dicebatur viritim, quae heredem sequerentur, heredium appellarunt*; vd. E. GABBA, *Per la tradizione dell'heredium romuleo*, in *RIL* CXII, 1978, pp. 253-258; L. CAPOGROSSI COLOGNESI, *La figura dell'heredium nella storiografia di fine '800*, in *BIDR* LXXXV, 1981, pp. 41-75; ID., 'Heredium', 'fundus' e comunità agraria in Roma antica in una pagina ai margini della storiografia ottocentesca. *Appunti sul rapporto Mommsen-Meizen-Weber*, in *Mnemi Petropoulos* I, Athènes 1984, pp. 277-292 (= *Comunità agraria in Roma antica*, in *Quaderni di storia* XXI, 1985, pp. 77-99; C. VIGLIETTI, *I bina iugera riconsiderati*, in A. CARANDINI (a cura di), *La leggenda di Roma* IV, Milano 2014, pp. 453-471. Cincinnato venne nominato *dictator* mentre coltivava un terreno di 4 iugeri, stando a Eutr., *Brev.* 1.17 (L. *Quintius Cincinnatus dictator est factus, qui agrum quattuor iugerum possidens manibus suis colebat*). Livio (5.30.8) ricorda che dopo la conquista di Veio furono distribuiti 7 iugeri ai *cives Romani*. La conquista di Veio avvenne sotto la dittatura e il comando di Marco Furio Camillo, nel 396. Tale conquista raddoppiò il territorio di Roma; vd. G. DE SANCTIS, *Storia dei Romani* II, Torino 1907, pp. 125 ss. Tra le gesta che la tradizione ascrive a Furio Camillo, messe in dubbio da gran parte della critica moderna, c'è anche la sua opera di persuasione nei confronti dei patrizi, che portò all'accettazione da parte di questi ultimi delle leggi Licinie-Sestie nel 367 a.C. Questa tradizione, al di là della sua effettiva rispondenza ai fatti, potrebbe comunque contenere una

famiglia (arrivata fino a dieci persone *ingenuae*), aveva a disposizione uno iugero ricevuto dal padre. Ciò conferma l'indispensabile funzione integrativa svolta in ambito italico dalle forme collettive di appropriazione e di sfruttamento del suolo.

Tali forme erano inoltre motivate dalle condizioni fisiche del territorio appenninico e subappenninico, un contesto in prevalenza silvo-pastorale²⁹, nel quale il fenomeno degli assetti fondiari collettivi, con le sue radici remote, ha conosciuto una lunga durata che si riscontra, ad esempio, in documenti della seconda metà dell'Ottocento³⁰ e che una legge del 1917 ha

rilevante verità storica; infatti l'immissione e la redistribuzione di ricchezza conseguente alla conquista di Veio furono fondamentali per la realizzazione del compromesso patrizio-plebeo versato legislativamente nelle *leges Liciniae Sextiae*.

²⁹ Vd. E. GABBA, *Sulle strutture agrarie* cit., p. 26, che richiama anche le ricerche di Ghino Valenti dedicate alle Marche, con riferimento alle forme di di proprietà collettiva (le 'comunanze'), tra le quali ricordo G. VALENTI, *Il rimboschimento e la proprietà collettiva nell'Appennino marchigiano*, Macerata 1887. Tra le fonti antiche vd. Sic. Flacc., *De cond. agr.* 3: *Postquam ergo maiores regiones ex hoste captae vacare coeperunt, alios agros diviserunt adsignaverunt: alii ita remanserunt, ut tamen populi Romani territoria essent; ut est in Piceno, in regione Reatina, in quibus regionibus montes Romani appellantur. nam sunt populi Romani territoria, quorum vectigal ad aerarium pertinet* (ed. Thulin 100, pp. 15 ss.). Vd. il recente approfondimento dei profili di diritto agrario e delle fonti gromatiche in prospettiva giuridica offerto da E. TASSI SCANDONE, *Terre comuni* cit. Sul contesto silvo-pastorale, con riferimento alle Marche e in particolare al territorio attualmente ricompreso nella provincia di Pesaro e Urbino, si segnala il toponimo moderno Cagli, che rimanda ai tratturi, *calles*, percorsi già battuti in epoca preistorica; Cagli, in latino *Cale*, sembra descrivere una situazione presente sul territorio, attraversato da una ramificazione di sentieri che convergono sulla stazione di *Ad Calem*, ricordata come *vicus* e anche come *mutatio* sulla via Flaminia, erede di un centro posto dove si incontrano i torrenti Bosso e Burano già frequentato in epoca preistorica per la transumanza tra l'Appennino e l'Adriatico. Vd. G. MOCHI, *Storia di Cagli nell'età antica e nel medioevo*, Cagli 1878 (rist. 1978); E. PALEANI (a cura di), *Cagli I*, Roma 1981; C. ARSENI, *Cale. Ubicazione, territorio e la via Flaminia*, Cortona 1991; E. PALEANI, *Cagli. Itinerari antichi interni alla via Flaminia*, Cagli 1998; U. AGNATI, *Per la storia romana della provincia di Pesaro e Urbino*, Roma 1999, pp. 510 ss.

³⁰ Faccio riferimento agli *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* (Roma, 1877-1886), ampia ricognizione effettuata sul campo, spesso da agronomi e geometri, per disposizione del Parlamento, valorizzati da P. GROSSI, *Un altro modo di possedere. L'emersione di forme alternative di proprietà alla coscienza giuridica postunitaria*, Milano 2017 (ristampa anastatica, con integrazioni, dell'ed. Milano 1977). Gli *Atti* attestano l'esistenza di numerosi assetti fondiari collettivi, visti con disfavore dal governo italiano e dai proprietari terrieri più facoltosi. Un'attenzione per preservarli, di contro, che riuscì a stemperare i contenuti dei provvedimenti legislativi del 1888 (L. 24 giugno 1888, n. 5489) e del 1894 (L. 4 agosto 1894, n. 397) si deve in particolare a deputati provenienti dall'Italia centrale, dunque ben consci della rilevanza degli assetti fondiari collettivi nelle loro terre di

inteso tutelare³¹. Il pluralismo e il ‘comunismo’ che caratterizzano la recente legge hanno radici profonde e presentano suggestive somiglianze con la situazione nella quale viveva Ligustino con la sua famiglia.

La seconda attività di Ligustino è quella di soldato, svolta con dedizione ed eccellenza. Sappiamo che egli servì nell’esercito o rispondendo alla leva o, tre volte su sette, come volontario. Ligustino certamente trasse proventi dalla *militia*, oltre che onore, ma la esercitò in modo discontinuo³². I ventidue *stipendia* che egli ricorda indicherebbero perciò la durata complessiva, ma non ininterrotta, del servizio da lui prestato nell’esercito; peraltro un frammento di Varrone consente di legare a un periodo di durata semestrale o annuale il vocabolo *stipendium*³³ e Polibio chiarisce che il calcolo dello *stipendium* avveniva contando le giornate di servizio effettuate³⁴. Ligustino, quando ricorda ventidue *stipendia* indica di avere ricevuto ventidue volte la paga da soldato, ma non indica l’effettiva durata del servizio prestato, che,

origine; vd. P. GROSSI, *Un altro modo di possedere* cit., pp. 327 ss., 354 ss.; S. ROSATI, *La categoria dei domini collettivi nella cultura giuridica italiana a cavaliere tra Ottocento e Novecento*, in *Historia et ius* XV, 2019, paper 15.

³¹ Il recupero normativo del pluralismo delle forme di gestione e sfruttamento della terra è stato recentemente affermato mediante la L. 20 novembre 2017, n. 168, recante «Norme in materia di domini collettivi». I contenuti di questa legge sono di grande interesse: richiamando principi costituzionali, essa «riconosce i domini collettivi, comunque denominati, come ordinamento giuridico primario delle comunità originarie» e «l’esistenza di una collettività i cui membri hanno in proprietà terreni ed insieme esercitano più o meno estesi diritti di godimento, individualmente o collettivamente». Inoltre, il regime giuridico di tali beni «resta quello dell’inalienabilità, dell’indivisibilità, dell’iusucapibilità e della perpetua destinazione agro-silvo-pastorale».

³² Cfr. FR. CADIOU, *A propos du service militaire* cit., p. 87: «Il faut donc en conclure qu’à partir de sa première incorporation, le temps consacré par lui à son service militaire a équivalu à onze ou douze années, inégalement réparties en sept campagnes entre 200 et 178, soit la moitié et non la totalité de ces vingt-deux ans. Ses différents départs pour l’armée étaient ainsi interrompus par des plages d’inactivité qui pouvaient parfois être assez longues et qu’il a manifestement passées sur son domaine, auprès des siens». Anche il numero e l’età dei figli comprovano la ricostruzione dello studioso francese. Gabba ha correttamente ipotizzato che Ligustino «avesse trovato nella milizia una possibilità di sopravvivenza economica, ma è molto probabile che la sua famiglia avrà integrato la misera proprietà quiritaria con lo sfruttamento di una ben maggior porzione di *ager publicus*» (E. GABBA, *Sulle strutture agrarie* cit., p. 22 s.).

³³ Varr., *De vita pop. Rom. ap. Non.* 853L: *stipendium appellabatur quod aes militi semestris aut annuum dabatur*.

³⁴ Polyb. 6.39.12: ὁπώνιον δ’ οἱ μὲν περὶ λαμβάνουσι τῆς ἡμέρας δύο ὁβολούς, οἱ δὲ ταξίαρχοι διπλοῦν, οἱ δ’ ἱππεῖς δραχμήν.

in relazione a ciascuno *stipendium*, può essere stata di pochi mesi come di un anno intero. Si può dunque ipotizzare, facendo leva sulle considerazioni proposte da Cadiou e tenuto conto anche della numerosa prole, che non siano mancate le pause dal servizio militare nel corso dei ventidue anni nei quali egli servì nelle legioni oltre a svolgere la sua attività di agricoltore.

Nel passo già citato, Polibio attesta che al suo tempo i centurioni erano pagati soltanto il doppio rispetto al soldato semplice; tuttavia Ligustino era giunto al vertice della propria carriera avendo conseguito il rango di *primipilo*³⁵. È da immaginare che l'attività militare contribuisse in misura rilevante al reddito familiare, ma, al contempo, non deve essere necessariamente considerata l'attività prevalente svolta da Ligustino nel corso della sua vita.

Ligustino corrisponde perfettamente al modello catoniano di *agricola-miles*, anche sotto il profilo politico:

Cato, *Agr. praef.* 4: At ex agricolis et viri fortissimi et milites strenuissimi gignuntur, maximeque pius quaestus stabilissimusque consequitur minimeque invidiosus, minimeque male cogitantes sunt qui in eo studio occupati sunt.

Catone afferma – e l'intera vita di Ligustino lo conferma – che dagli agricoltori vengono gli uomini più coraggiosi e i soldati più robusti; non è disgiunto da queste caratteristiche il loro modo di guadagnarsi da vivere, appunto attraverso la coltivazione, un modo quanto nessun altro giusto, stabile, socialmente apprezzato. I contadini, in ragione del loro lavoro, non sono condotti a cattivi pensieri.

Nel racconto liviano l'intervento oratorio di Ligustino, il contadino-soldato, servì in effetti a sciogliere, nel nome della superiore concordia per il bene della *res publica*, una situazione di contrasto durante le operazioni di leva, svolte nell'urgenza e sotto forte pressione. L'occasione del discorso di Ligustino, infatti, era data dall'appello formulato ai tribuni della plebe da ventitré anziani centurioni *primipilarii* che domandavano di non essere arruolati a un grado inferiore rispetto a quello già da loro conseguito. E la guerra era imminente.

³⁵ I *primi pilii* al tempo di Augusto, dunque dopo che i soldati avevano ricevuto incrementi di paga, a partire da Cesare, percepivano quindicimila *denarii*; si tenga conto che gli *immunes*, cioè gli specialisti come medici e ingegneri che erano al livello più basso di paga, ricevevano 225 *denarii* secondo i calcoli di P.A. BRUNT, *Pay and Superannuation in the Roman Army*, in *Papers of the British School at Rome* XVIII, 1950, pp. 50-71, in part. p. 71.

Perotti ha proposto l'idea della funzione di agente provocatore svolta da Ligustino per conto del senato. Certo è che egli rivestì un ruolo chiave nello sbloccare la situazione e pertanto incarna, nei fatti, il modello catoniano di *agricola* e *miles*, ricevendo il ringraziamento del senato, nel quale, tra gli altri, siede Catone³⁶.

5.

Catone e Ligustino presentano numerosi profili assimilabili e condividono l'amore per la patria ma appartengono a due strati sociali assai differenti. Catone non poteva che elogiare, in tutta sincerità, Ligustino, e lo elogia (ovviamente attraverso l'esaltazione di un modello) nella *praefatio* appena richiamata (§ 4); ma le scelte economiche che Catone sostiene nel prosieguito di quella stessa opera muovevano su un pericoloso crinale che poteva portare alla drastica diminuzione di quella tipologia di *civis Romanus* incarnata da Ligustino. E questo è ciò che in effetti accadde, stando alla testimonianza della storiografia antica, anche per lo sviluppo, in particolare in area laziale e campana, della villa catoniana a colture specializzate, realizzata su terreno in proprietà privata ed estesa, in seguito, al terreno pubblico, che veniva peraltro largamente sfruttato, con importanti conseguenze, anche mediante la pastorizia, come è attestato avere fatto lo stesso Catone³⁷.

Come già osservato (§ 2), non si può accusare Catone di ipocrisia considerando il *De agri cultura*. Su tale base potrebbe, piuttosto, essergli rimproverata, pur con il facile senno di poi, una lettura miope delle dinamiche sociali, economiche, istituzionali che egli stava vivendo o un ottimismo semplicista in merito alla possibilità di governare tali dinamiche. Oltre alla personale propensione a sfruttare senza autolimitazioni le occasioni di mobilità sociale che la fase storica che viveva gli consentivano. L'ultimo, in particolare, è un profilo del quale tenere conto, provenendo Catone dalla parte 'conservatrice' dello schieramento politico. Tuttavia era il sistema censitario

³⁶ Il discorso di Ligustino è scandito in due parti, la prima delle quali consta della presentazione che l'oratore offre di sé al pubblico che non lo conosce; riguardo alla seconda parte ha scritto FR. CADIOU, *A propos du service militaire* cit., p. 80 nt. 15: «la seconde, introduite par *sed haec pro causa mea dieta accipiatis uelim* (Liv. 42.34.13), correspond au discours lui-meme, dont l'objet, est de rappeler que tout citoyen reste un soldat, quels que soient sa situation et l'éclat de son passé. C'est cela qui, selon moi, justifie les remerciements du Sénat (*Ibi quoque ei ex auctoritate senatus gratiae actae*)».

³⁷ Vd., ad es., Cic., *De off.* 2.89; Plut., *Cato maior* 4.4.

a conferire istituzionalmente rilevanza alla ricchezza per poter esercitare il peso politico³⁸.

Catone aderisce, espone, personifica una visione e precisi ideali. In questa visione i meriti individuali devono essere riconosciuti e valorizzati, all'interno del quadro giuridico che consente di coltivarli liberamente. In tale contesto vanno ricercati, in modo onesto e con personale applicazione, la gloria e l'onore – come afferma Catone stesso³⁹ – e anche l'incremento del proprio patrimonio, come ricordato da Plutarco (Plut., *Cato maior* 21.5-8), sebbene la narrazione plutarchea offra alcuni spunti per considerare Catone incongruente con se stesso.

Al di là del profilo morale, che a volte rende vivace la pagina di alcuni

³⁸ La società romana era oligarchica e timocratica. Il *census* era governato da un principio che connetteva l'ineguaglianza economica e sociale con una gradazione di diritti e di doveri: il livello economico comportava un determinato onere da sostenere per la *militia* e per il *tributum* e un correlato peso politico. La ricchezza privata non era soggetta a una tassazione progressiva e la proprietà terriera in Italia rimase esente da tassazione fino alla fine del III secolo d.C. Le tasse di successione fino al principio del III secolo d.C. erano dell'ordine del 5%. Il sistema necessitava, come presupposto, di essere inserito nel contesto di un piccolo stato territoriale abitato da una popolazione coesa culturalmente e idealmente, e non troppo polarizzata, che godeva dei benefici delle politiche adottate. Il sistema, in equilibrio dinamico nei secoli IV e III a.C., entrò in crisi nel II secolo a.C.: nel 167 a.C. venne sospesa l'esazione del *tributum*, dopo il 107 a.C. venne sospesa la leva tra gli *adsidui*, la società si polarizzò, la politica vide nuove forme di leadership. L'azione dei Gracchi, che affrontarono la questione agraria, appare un sintomo evidente e 'riassuntivo' delle conseguenze di un mutamento ormai non più governabile, nemmeno attraverso le stesse riforme graccane. La dimensione imperiale fu uno dei fattori di mutamento più sostanziali. Anche la *res publica*, la cosa pubblica, nella quale rientra l'*ager publicus*, cessò di essere utilizzata *communiter*, come pure predicava Catone (*re publica communiter uti oportet*; vd. *infra* nt. 39). L'apprezzamento ciceroniano del sistema serviano può facilmente essere inteso come un tentativo di consolidare il potere politico nelle mani degli abbienti, degli *optimates*, in una situazione economica, politica e sociale ormai completamente mutata rispetto all'epoca nella quale tale sistema rispondeva efficacemente alle esigenze delle dinamiche politiche. Vd. CL. NICOLET, *Il mestiere di cittadino nell'antica Roma*, Roma 2019.

³⁹ Affermava Cato, fr. 231 Sblendorio (Fest. s.v. *struere* p. 408 L): *iure, lege, libertate re publica communiter uti oportet; gloria atque honore, quomodo sibi quisque struxit*. In sostanza il diritto, la legge, la libertà, la *res publica* sono beni comuni, sono di tutti e a disposizione di tutti, ma ciascuno deve applicarsi personalmente nel cercare la gloria e l'onore. Vd. A. MURONI, *Sull'origine della libertas in Roma antica: storiografia annalistica ed elaborazioni giurisprudenziali* in *Diritto@Storia* XI, 2013; E. TODISCO, ... *iura certe paria debent esse eorum inter se qui sunt cives in eadem re publica* (Cicerone, *De re publica*, I, 49), in *δικαιοσύνη – Iustitia νόμος – Ius. Alla ricerca della dignità*, a cura di M. D'AGOSTINO, Altamura 2016, pp. 56-70, in part. p. 61.

storici moderni, è interessante, nella nostra prospettiva, apprendere da Plutarco che Catone si impegnò strenuamente nella costruzione della propria fortuna patrimoniale e, nel fare ciò, finì per considerare l'agricoltura più divertente che redditizia (μᾶλλον ἡγεῖτο διαγωγὴν ἢ πρόσοδον). Basandosi sulla più tarda testimonianza di Columella si è calcolato che la rendita ordinaria di un investimento in agricoltura fosse del 5-6% circa all'anno⁴⁰. Catone decise di diversificare e investì altrimenti il proprio denaro, al riparo dalle insidie di Giove Pluvio. Acquistò quindi stagni e sorgenti termali, attività industriali, terreni da pascolo e foreste⁴¹.

Nel diversificare i propri investimenti per massimizzare il rendimento finì, però, per contraddire i principi che egli stesso aveva espresso nella sua celebre opera e si mise a prestare denaro per investimenti marittimi, attraverso la creazione di una compagnia mercantile di almeno cinquanta soci e con la collaborazione di un suo liberto⁴². In questo modo esponeva

⁴⁰ Col., *De r.r.* 3.3.9-10. L'investimento in viticoltura promette, secondo Columella, un maggior reddito del 6%, ciò che fa desumere che tale percentuale fosse quella media. Vd. amplius R. DUNCAN-JONES, *The economy of the Roman empire* cit., pp. 33 ss.

⁴¹ Plut., *Cato maior* 21.5: ἀπτόμενος δὲ συντονώτερον πορισμοῦ τὴν μὲν γεωργίαν μᾶλλον ἡγεῖτο διαγωγὴν ἢ πρόσοδον, εἰς δ' ἄσφαλῆ πράγματα καὶ βέβαια κατατιθέμενος τὰς ἀφορμὰς ἐκτὰτο λίμνας, ὕδατα θερμά, τόπους κναφεῦσιν ἀνειμένους, ἔργα πίσις, χώραν ἔχουσιν αὐτοφυεῖς νομὰς καὶ ὕλας, ἀφ' ὧν αὐτῷ χρήματα προσήει πολλὰ μηδ' ὑπὸ τοῦ Διός, ὥς φησὶν αὐτός, βλαβῆναι δυναμένων. Sull'allevamento vd. Plut., *Cato maior* 4.4: κτᾶσθαι δὲ τὰ σπειρόμενα καὶ νεμόμενα μᾶλλον ἢ τὰ ραϊνόμενα καὶ σαιρόμενα.

⁴² Plut., *Cato maior* 21.6: ἐχρήσατο δὲ καὶ τῷ διαβεβλημένῳ μάλιστα τῶν δανεισμῶν ἐπὶ ναυτικοῖς τὸν τρόπον τοῦτον, ἐκέλευε τοὺς δανειζομένους ἐπὶ κοινωνία πολλοὺς παρακαλεῖν, γενομένων δὲ πεντήκοντα καὶ πλοίων τοσούτων αὐτὸς εἶχε μίαν μερίδα διὰ Κουιντίωνος ἀπελευθέρου τοῖς δανειζομένοις συμπραγματῶν οὐ μὲν οὐ καὶ συμπλέοντος. ἦν δ' οὖν οὐκ εἰς ἅπαν ὁ κίνδυνος, ἀλλ' εἰς μέρος μικρὸν ἐπὶ κέρδεσι μεγάλοις. Si metta però a confronto il testo di Plutarco con Cic., *De off.* 2.89: *Ex quo genere comparationis illud est Catonis senis: a quo cum quaereretur, quid maxime in re familiari expediret, respondit: "Bene pascere"; quid secundum: "Satis bene pascere"; quid tertium: "Male pascere"; quid quartum "Arare"; et cum ille, qui quaesierat, dixisset: "Quid faenerari?", tum Cato: "Quid hominem," inquit, "occidere?"* *Ex quo et multis aliis intellegi debet utilitatum comparationes fieri solere recteque hoc adiunctum esse exquirendorum officiorum genus.* Cfr. Col., *De r.r.* 6 praef. 4-5, Plin., *N.h.* 18.29-30. Si tenga anche conto della testimonianza di Polibio, secondo il quale alla metà del II sec. a.C. tutti erano coinvolti negli affari che ruotavano intorno ai contratti pubblici; vd. Polyb. 6.17.2-4: per una contestualizzazione vd. E. BADIAN, *Publicans and Sinners. Private Enterprise in the Service of the Roman Republic*, Oxford 1972, p. 46. Valorizzando queste e altre fonti N. ROSENSTEIN, *Aristocrats and Agriculture* cit., p. 20 ridimensiona la propensione e la frequenza dell'investimento in terra da parte dell'aristocrazia e della popolazione romana più abbiente.

al rischio soltanto una piccola parte del patrimonio e ricavò ingenti profitti. Prestava, inoltre, denaro ai propri schiavi per specifici investimenti⁴³. Alcune dichiarazioni di Catone riportate da Plutarco, se considerate veritiere⁴⁴, appaiono di grande interesse per comprendere la considerazione bellicosa ed eroica dell'arricchimento coltivata dall'uomo politico romano. Infatti, al figlio disse che diminuire i propri averi era un comportamento da vedova, non da uomo; e che un uomo deve essere ammirato e quasi venerato come un dio se, al momento della morte, l'inventario dei beni di sua proprietà dimostra che egli era stato capace di aggiungere ad esso più di quanto avesse ereditato⁴⁵.

6.

La competizione per la terra tra la classe abbiente e i piccoli agricoltori si rivelerà difficilmente sostenibile da parte di questi ultimi. La piccola proprietà contadina, peraltro, ben presente al tempo di Catone, continuerà a esistere; Catone la elogia, la sostiene con le proprie iniziative politiche, ma Catone stesso rappresenta e incentiva la concorrenza che preverrà. Da ciò si avrà l'acuirsi delle distanze censitarie in seno alla società romana, con una rilevante polarizzazione economica, e la correlata frattura sociale e politica.

L'attività militare, peraltro, rappresentava una fonte importante di guadagno, una valida alternativa economica alla coltivazione del proprio campo e allo sfruttamento dell'*ager publicus* disponibile. Livio, nel contesto dell'episodio che vede Ligustino protagonista, segnala che il console P. Licinio arruolava, tra gli altri, soldati e centurioni anziani e osserva, inoltre, che

⁴³ Plut., *Cato maior* 21.7: ἐδίδου δὲ καὶ τῶν οἰκετῶν [p. 368] τοῖς βουλομένοις ἀργύριον οἱ δ' ἐωνοῦντο παῖδας, εἶτα τούτους ἀσκήσαντες καὶ διδάξαντες ἀναλώμασι τοῦ Κάτωνος μετ' ἐνιαυτὸν ἀπεδίδοντο. πολλοὺς δὲ καὶ κατεῖχεν ὁ Κάτων, ὅσῃν ὁ πλείστην διδοὺς ἐωνεῖτο τιμὴν ὑπολογιζόμενος.

⁴⁴ A.E. ASTIN, *Cato* cit., p. 250 pone in discussione l'affidabilità di Plutarco, ma non porta prove certe della sua inaffidabilità.

⁴⁵ Plut., *Cato maior* 21.8: προτρέπων δὲ τὸν υἱὸν ἐπὶ ταῦτα φησὶν οὐκ ἀνδρός, ἀλλὰ χήρας γυναικὸς εἶναι τὸ μειῶσαι τι τῶν ὑπαρχόντων. ἐκεῖνο δ' ἤδη σφοδρότερον τοῦ Κάτωνος, ὅτι θαυμαστὸν ἄνδρα καὶ θεῖον εἰπεῖν ἐτόλμησε πρὸς δόξαν, ὃς ἀπολείπει πλέον ἐν τοῖς λόγοις ὃ προσέθηκεν οὐ παρέλαβεν. Cfr. *virtus* e *gloria*, oltre a *res*, in Cato, *Agr.* 3.2: 2. *Patrem familiae villam rusticam bene aedificatam habere expedit, cellam oleariam, vinariam, dolia multa, uti lubeat caritatem exspectare: et rei et virtuti et gloriae erit.* Cfr. R. MACMULLEN, *Roman Elite Motivation: Three Questions*, in *Past & Present* LXXXVIII, 1980, pp. 3-16, in part. p. 5 e *passim*.

molti si presentavano spontaneamente per essere arruolati, perché avevano veduto arricchirsi i soldati che avevano combattuto nelle precedenti campagne di Macedonia e d'Asia⁴⁶.

L'impoverimento degli uomini liberi che coltivano la terra – e che, anche attraverso i periodi di servizio militare a volte fanno esperienza di un altro modo di vivere – è variamente attestato ed è interpretato dalla storiografia antica come fattore determinante dell'instabilità politica della fine del II e del I secolo a.C.⁴⁷.

Cicerone afferma che Catilina trovò i suoi più strenui e fedeli sostenitori fra i contadini poveri e bisognosi: *agrestis homines, tenuis atque egentes* (Cic., *Cat.* 2.20). Catilina si propose esplicitamente come guida dei miseri e alle elezioni consolari nell'anno 63 a.C. era scortato dai coloni sillani impoveriti e dagli agricoltori le cui terre erano state date a quegli stessi coloni sillani⁴⁸; il suo programma elettorale aveva come punti rilevanti la redistribuzione delle terre oltre alla cancellazione dei debiti⁴⁹. Il problema 'agricolo'

⁴⁶ Liv. 42.32.6: *Licinius ueteres quoque scribebat milites centurionesque; et multi uoluntate nomina dabant, quia locupletes uidebant, qui priore Macedonico bello aut aduersus Antiochum in Asia stipendia fecerant.*

⁴⁷ Cfr. Varro, *De r.r.* 1.17.2 s.: *Omnes agri coluntur hominibus servis aut liberis aut utriusque: liberis, aut cum ipsi colunt, ut plerique pauperculi cum sua progenie, aut mercennariis, cum conducticiis liberorum operis res maiores, ut vindemias ac faenisicia, administrant, iique quos obaerarios nostri vocitarunt et etiam nunc sunt in Asia atque Aegypto et in Illyrico complures. De quibus universis hoc dico, gravia loca utilius esse mercennariis colere quam servis, et in salubribus quoque locis opera rustica maiora, ut sunt in condendis fructibus vindemiae aut messis.*

⁴⁸ Cic., *Mur.* 49; cfr. Cic., *Cat.* 2.20; Sall., *Cat.* 16.4, 28.4.

⁴⁹ Cass. Dio 37.30; Sall., *Cat.* 21.2; sulla gravosa e diffusa questione dell'indebitamento vd. anche la testimonianza di Cic., *Cat.* 2.8. Il programma di Catilina rispondeva a esigenze precise, diffuse, drammatiche, come attesta Sall., *Cat.* 32.3-34: *Dum haec Romae geruntur, C. Manlius ex suo numero legatos ad Marcium Regem mittit cum mandatis huiusce modi: 33.1 "Deos hominesque testamur, imperator, nos arma neque contra patriam cepisse neque quo periculum aliis faceremus, sed uti corpora nostra ab iniuria tuta forent, qui miseri, egentes, violentia atque crudelitate faeneratorum plerique patriae, sed omnes fama atque fortunis expertes sumus. Neque cuiquam nostrum licuit more maiorum lege uti, neque amisso patrimonio liberum corpus habere: tanta saevitia faeneratorum atque praetoris fuit. 2 Saepe maiores vestrum, miseri plebis Romanae, decretis suis inopiae eius opitulati sunt; ac novissime memoria nostra propter magnitudinem aeris alieni volentibus omnibus bonis argentum aere solutum est. 3 Saepe ipsa plebs, aut dominandi studio permota aut superbia magistratuum armata, a patribus secessit. 4 At nos non imperium neque divitias petimus, quarum rerum causa bella atque certamina omnia inter mortalis sunt, sed libertatem, quam nemo bonus nisi cum anima simul amittit. 5 Te atque senatum obtestamur: consulatis miseris civibus, legis praesidium, quod iniquitas*

assumeva i contorni – in questa come in altre occasioni – di un problema di carattere squisitamente politico, capace di destabilizzare l'assetto istituzionale dell'età repubblicana.

Il problema venne a legarsi con quello degli italici che militavano nell'esercito romano e ne rappresentavano i due terzi degli effettivi prima del 90 a.C., secondo la testimonianza di Velleio Patercolo⁵⁰. E l'origine rurale degli eserciti tardorepubblicani è ampiamente nota e confermata⁵¹. Come pure l'equivalenza catoniana tra contadino-soldato valoroso-ottimo cittadino; lo scrive Cicerone riguardo ai veterani di Cesare: *homines rusticos, sed fortissimos viros civisque optimos*⁵².

La professione del soldato, determinata dal guadagno piuttosto che dall'amore per la patria, contribuirà alla creazione dell'esercito professionale, con la conseguente presenza politica centrale di quest'ultimo, quando il *civis Romanus* non sarà più *et agricola et miles*, ma *aut agricola aut miles*. Lo attestano gli eserciti del I secolo a.C., i cui soldati furono sfruttati ai fini personali dai comandanti che essi stessi sfruttarono a fini personali⁵³. Lo conferma l'intera storia romana imperiale. Nel febbraio 211 muore a Eburacum (attuale York) in Britannia Settimio Severo, imperatore romano di origine nordafricana; le sue ultime parole, che Cassio Dione afferma di riferire *verbatim* senza cercare di addolcirle, consistono in indicazioni pratiche che egli consegna ai propri figli e successori: «non siate in disaccordo, arricchite i soldati, disprezzate chiunque altro»⁵⁴.

L'*agricola-miles*, cui è stato impedito di mantenere quella duplice identità che lo rendeva politicamente ed economicamente stabile, si viene trasformando in *miles* professionista per il concorrere di varie cause, tra le

praetoris eripuit, restituitis neve nobis eam necessitudinem inponatis, ut quaeramus, quonam modo maxime uli sanguinem nostrum pereamus!" 34.1 *Ad haec Q. Marcius respondit, si quid ab senatu petere vellent, ab armis discedant, Romam supplices proficiscantur; ea mansuetudine atque misericordia senatum populi Romani semper fuisse, ut nemo umquam ab eo frustra auxilium petiverit.* Le questioni agraria e dell'indebitamento emergono nella loro urgenza; vd. amplius P.A. BRUNT, *The Army and the Land in the Roman Revolution*, in *The Journal of Roman Studies* LII, 1962, pp. 69-86, in part. pp. 73 ss.

⁵⁰ Vell. 2.15.2.

⁵¹ P.A. BRUNT, *The Army and the Land* cit., p. 73.

⁵² Cic., *Fam.* 11.7.2.

⁵³ Si veda la brillante analisi di App., *BC* 5.17.1.

⁵⁴ Cass. Dio 77.15.2-3: πρὶν γοῦν μεταλλάξαι, τάδε λέγεται τοῖς παισὶν εἰπεῖν ἑρῶ γὰρ αὐτὰ τὰ λεχθέντα, μηδὲν ὃ τι καλλωπίσας. ὁμονοεῖτε, τοὺς στρατιώτας πλουτίζετε, τῶν [3] ἄλλων πάντων καταφρονεῖτε.'

quali rientrano a pieno titolo, già secondo la storiografia antica, la gestione privatistica dell'*ager publicus* e l'appropriazione delle terre comuni⁵⁵.

La vittoria conseguita su Annibale aprì ai Romani una fase storica di egemonia mediterranea, progressivamente conseguita. Ciò portò modificazioni verso l'esterno, ovviamente, e verso l'interno, nel corpo sociale romano; si realizzò un disequilibrio dinamico con un crescente e rilevante accentramento di ricchezza e di potere nelle élites.

L'ampliamento degli orizzonti geografici e dei connessi traffici commerciali comportò la possibilità e la necessità di impiegare ingenti capitali, con una progressiva finanziarizzazione delle dinamiche economiche di rilievo. Crebbero gli investimenti nel commercio e si crearono strumenti giuridici appositi, nuove professionalità, nuove strutture organizzative del lavoro e dell'impresa, presero forma nuovi gruppi di pressione politica espressione degli interessi della popolazione a vario titolo coinvolta nelle imprese commerciali. Crescendo gli investimenti, anche quelli necessari per entrare nel mercato, crebbe la finanziarizzazione⁵⁶. Non si trascuri l'ingente afflusso di manodopera schiavile.

Il fabbisogno granario della città di Roma, centro del potere, aumentò, come pure l'urbanizzazione in Italia⁵⁷; in parallelo si ridusse l'autono-

⁵⁵ J.-M. CARRIÉ, *Il soldato*, in A. GIARDINA (a cura di), *L'uomo romano*, Roma-Bari 1989, p. 103 scrive: «Strumento di un destino storico eccezionale, l'esercito romano trasse a lungo la sua forza dalla perfetta identità tra la struttura politica e la struttura militare della città-stato»; tuttavia, osserva lo Studioso, si verificò una «crescente dissociazione tra il mestiere delle armi e il 'mestiere di cittadino'». In questa dissociazione le questioni agrarie furono centrali.

⁵⁶ Vd. A. PALMA, *L'evoluzione del naviculariato tra il I e il III secolo dopo Cristo* [1975], in *Scritti di diritto romano*, Napoli 2011, pp. 1-32; L. DE SALVO, *Economia privata e pubblici servizi nell'impero romano. I «corpora naviculariorum»*, Messina 1992. Commentando CTh. 13.5.2 e CTh. 13.6.1 ha recentemente osservato S. GALEOTTI, *Etiam in tempore hiberno: stagionalità della navigazione nel Mediterraneo e functio navicularia. Note a margine di CTh. 13.5.26-27 e 34 e CTh. 13.9.3*, in *Legal Roots. The International Journal of Roman Law, Legal History and Comparative Law* IX, 2020 (in corso di stampa), che l'imperatore Costantino valorizzò «soprattutto la 'funzione di servizio' del naviculariato, salvaguardando non tanto il contenuto tecnico di un'attività – la nautica – dalla evidente connotazione specialistica, quanto piuttosto gli investimenti patrimoniali, da cui dipende l'efficienza delle prestazioni domandate». Cfr. J. GAUDEMET, *Constantin et le recrutement des corporations*, in *Atti del Congresso internazionale di diritto romano e di storia del Diritto* (Verona, 27-28-29-IX-1948), III, a cura di G. MOSCHETTI, Milano 1951, pp. 17-26, in part. p. 23.

⁵⁷ Roma nel I secolo necessitava di almeno quaranta milioni di *modii* (circa 270.000 tonnellate) di frumento annualmente, secondo O. HÖCKMANN, *La navigazione nel mondo anti-*

mia-autarchia di Roma e dell'Italia nell'ambito della produzione e dell'approvvigionamento granario. Si legga quanto scritto da Tacito al proposito:

Tac., *Ann.* 12.43.2: at hercule olim Italia legionibus longinquas in provincias commeatus portabat, nec nunc infecunditate laboratur, sed Africam potius et Aegyptum exercemus, navibusque et casibus vita populi Romani permissa est.

Per quanto amara, questa testimonianza denuncia, insieme ad altre fonti⁵⁸, che al tempo di Claudio si era consolidata una situazione di dipendenza dalle coltivazioni dell'Africa e dell'Egitto, con un ruolo chiave svolto dai commerci marittimi, nonostante la fertilità della terra italiana. Quest'ultima, però, era stata da tempo impiegata per altre colture, secondo l'insegnamento che risale a Catone il quale, pur volendo distruggere Cartagine, ne aveva

co, trad. it., Milano 1988, p. 116 s.; necessitava di venticinque milioni di *modii* secondo A. TCHERNIA, *The Romans and Trade*, Oxford 2016, p. 214. Vd. E. GABBA, *Urbanizzazione e rinnovamenti urbanistici nell'Italia centro-meridionale del I sec. a.C.*, in *SCO* XXI, 1972, pp. 73-112; ID., *Considerazioni politiche ed economiche sullo sviluppo urbano in Italia nei secoli II e I a.C.*, in P. ZANKER (herausgegeben von), *Hellenismus in Mittelitalien*, Göttingen 1976, pp. 315-326; P. GARNSEY, *Grain for Rome* in P. GARNSEY, K. HOPKINS, C.R. WHITTAKER (editors), *Trade in Ancient Economy*, London 1983, p. 118; G. PUCCI, *I consumi alimentari* cit.; E. LO CASCIO, *The size of the Roman population: Beloch and the meaning of the Augustan census figures*, in *JRS* LXXXIV, 1994, p. 39; N. ROSENSTEIN, *Aristocrats and Agriculture* cit., p. 4 s. Cfr. Sall., *Cat.* 37.7, che descrive un mutamento di mentalità: *Praeterea iuventus, quae in agris manuum mercede inopiam toleraverat, privatis atque publicis largitionibus excita urbanum otium ingrato labori praetulerat*. Si rilevi, inoltre, che le distribuzioni di terre ai veterani in Italia nel I secolo a.C. non contribuirono alla ricostituzione di quella figura di *civis-agricola-miles* che Ligustino incarnava; sul punto, in breve, J. KOLENDO, *Il contadino* cit., p. 221.

⁵⁸ Svet., *Cl.* 18.2: *artiore autem annona ob assiduas sterilitates detentus quondam medio foro a turba conuiciisque et simul fragminibus panis ita infestatus, ut aegre nec nisi postico eadere in Palatium ualuerit, nihil non execogitavit ad inuehendum etiam tempore hiberno commeatus. nam et negotiatoribus certa lucra proposuit suscepto in se damno, si cui quid per tempestates accidisset, et naues mercaturae causa fabricantibus magna commoda constituit pro condicione cuiusque: 19.1. cuius uacationem legis Papiae Poppaeae, Latino ius Quiritium, feminis ius IIII liberorum; quae constituta bodieque seruantur*. Vd. anche Sen., *Brev. vit.* 18; Cass. Dio 60.11.1-2. In quanto alle fonti giuridiche si vedano Gai 1.32c: *Item edicto Claudii Latini ius Quiritium consecuntur, si nauem marinam aedificauerint, quae non minus quam decem milia modiorum frumenti capiat, eaque nauis uel quae in eius locum substituta sit, sex annis frumentum Romam portauerit*. Tit. Ulp. 3.6: *Nave Latinus civitatem Romanam accipit, si non minorem quam decem milium modiorum navem fabricaverit, et Romam sex annis frumentum portaverit, ex edicto divi Claudii*. Sul punto vd. il recente contributo di S. GALEOTTI, *Etiam in tempore hiberno cit.*

però assorbito l'impostazione politica e agricola. Magone cartaginese contribuirà quindi alla nemesi sulla città che a suo tempo aveva sconfitto Cartagine⁵⁹. Anche l'editto di Domiziano del 92 d.C., che limitava la coltivazione a vigneto⁶⁰, potrebbe essere un tentativo di risposta politica dirigistica, volta a riconvertire i suoli alla coltura cerealicola – perdente sotto il profilo del profitto, in quanto, come veduto (§ 1), Catone la poneva al sesto posto della classifica di rendimento, a fronte della vite, che occupava il primo posto (*vinea est prima*).

L'*agricola*, il catoniano *vir bonus colendi peritus*⁶¹, divenne *miles* in via sempre più esclusiva, totalizzante, fino alla piena professionalizzazione: la sintesi che ancora Ligustino incarnava si andò perdendo. La macchina eccezionale che era l'esercito romano cambiò natura politica, e la gestione della terra pubblica e comune fu una concausa assai rilevante di tale mutazione⁶².

Anche in agricoltura la scelta di chi ha il potere politico o economico – come Catone – determina l'orientamento generale, coinvolgendo l'intera società, mutandone assetti, equilibri, istituzioni e diritto, stabilendo i binari di svolgimento della storia a venire. Si tratta di processi di medio-lungo periodo che meritano di essere attentamente considerati nel laboratorio della storia anche per ragionare del futuro prossimo. Viviamo in una fase di accelerazione che impone di prendere celermente le decisioni: gli esperimenti, i tentativi, i fallimenti che vediamo nel passato possono, nonostante le differenze tra scenari, offrire spunti per ridurre gli errori di oggi.

⁵⁹ Vd. *supra* nt. 3.

⁶⁰ R. DUNCAN-JONES, *The economy of the Roman empire* cit., p. 35.

⁶¹ Vd. Cat., *Praec. ad fil.*: *Vir bonus est, Marce fili, colendi peritus, cuius ferramenta splendent*, con la variante, sempre ascritta a Catone *Orator est, Marce fili, vir bonus dicendi peritus* (fr. 14 Jordan). Vd. P. FRACCARO, *Vir bonus colendi peritus*, in *Opuscula* I, Pavia 1956, p. 43 ss.; A.E. ASTIN, *Cato* cit., p. 154. Sull'estrazione contadina del buon soldato si riscontra una forte continuità, fino almeno al IV secolo d.C.; vd. Vegez., *Epit.* 1.3, Massimo di Tiro 24.

⁶² P.A. BRUNT, *The Army and the Land* cit., p. 84: «In refusing to satisfy the needs even of those *miseri* whom they were obliged to arm, the Republican ruling class had displayed not only a lack of social sympathy which is conspicuous in their policy as a whole, but also a lack of prudence that was fatal to their power and privileges».

Con l'invio di un articolo alla Redazione, l'Autore esprime il consenso a sottoporre il testo a valutazione preliminare. Salvo esplicita richiesta in tal senso, che sarà puntualmente assolta, per il resto la Redazione si riserva di decidere se e quali contributi sottoporre a referaggio con il sistema del double blind peer review.

Finito di stampare nel mese di settembre 2020
nello stabilimento Maggioli S.p.A.
Santarcangelo di Romagna