



L'Anfora di Empoli Convegno Internazionale Empoli 14-16 Ottobre 2010

A Empoli, nel Cenacolo dell'ex Convento degli Agostiniani, dal 14 al 16 ottobre si è tenuto il convegno internazionale dal titolo "L'Anfora 'di Empoli': Produzione e Diffusione in Età Romana".

Il Convegno è stato organizzato e coordinato dagli scriventi dott.ssa Lorella Alderighi, archeologo direttore della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, e dott. Leonardo Giovanni Terreni, Presidente dell'Associazione Archeologica Volontariato Medio Valdarno. Nel comitato scientifico, oltre agli organizzatori, anche i dott.ri Giuseppina Carlotta Cianferoni, Giulio Ciampoltrini e Paola Rendini, della Soprintendenza Archeologica. Le date in calendario sono state scelte tenendo conto della festa romana dei Meditrinalia, nella quale veniva bevuto per la prima volta il vino nuovo, e della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che, come ogni anno, cade il 16 ottobre.

Hanno patrocinato il Convegno oltre alla Regione Toscana e alla Provincia di Firenze, il Comune di Empoli ed il Circondario Empolese Valdelsa, Enti che hanno sostenuto l'iniziativa fin dalle prime fasi e hanno partecipato alla seduta inaugurale. Il patrocinio è arrivato anche dalla FAO in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, con l'inserimento tra le manifestazioni organizzate dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali per quella giornata e pubblicizzazione sul sito web del Ministero. Altro importante sostenitore è stato il gruppo Cabel holding s.r.l. di Empoli.

La conferenza inaugurale (Leonardo Terreni) ha illustrato come l'idea di organizzare il Convegno sia maturata a seguito dei numerosissimi rinvenimenti di tale contenitore vinario negli scavi urbani di Empoli negli ultimi decenni, successivi ad una prima individuazione della forma negli scavi di Ostia alla fine degli anni '70 del secolo scorso; la denominazione

del tipo come "Anfora di Empoli" è stata data, infatti, nel 1984 in base ai ritrovamenti di scarti di fabbricazione ad Avane. Era, pertanto, indiscutibile che quel tipo di anfora venisse prodotto anche a Empoli, come confermato dagli ulteriori successivi rinvenimenti di scarti di fornace in vari punti dello centro stesso di Empoli. Come spesso succede nel campo dell'archeologia, una volta dato nome alla forma, così sono state chiamate le anfore di questo tipo rinvenute a Roma e, in seguito, individuate in tanti altri siti della Toscana, del Lazio, della Liguria, fino alle coste della Sardegna, Corsica, Francia e Spagna. Ecco perché, a distanza di più di trent'anni dall'identificazione, si è ritenuto improcrastinabile un convegno che, portando dati sui nuovi rinvenimenti e statistiche sui dati già noti, potesse dare risposte agli interrogativi che si presentavano già allo-



Anfora di Empoli rinvenuta in una delle navi di Pisa.



ra sulla cronologia e sulla diffusione delle attestazioni (D. Manacorda, in AA.VV., *Mostra archeologica del territorio di Empoli*, 1984). Sul contenuto non vi è mai stato alcun dubbio: il vino, in particolar modo quello prodotto negli stessi luoghi dell'anfora e da qui esportato attraverso l'Arno (La strada di grande comunicazione dell'antichità) verso Roma e le coste settentrionali del Mediterraneo. Il contenitore, di piccole dimensioni (poco più di 50 cm di altezza) con orlo ad anello, collo cilindrico o leggermente troncoconico, anse a nastro con striature longitudinali, impostate sul collo e sulla spalla e corpo piriforme che si restringe verso la parte inferiore terminando con un piccolo puntale a fondo concavo, appare più adatto ad una navigazione fluviale su chiatte o di cabotaggio lungo le coste; la sua diffusione, infatti, capillare lungo i corsi d'acqua interni, sembra aver affrontato le coste del mediterraneo solo in un secondo tempo, nel periodo delle forti importazioni di olio dalla Spagna e dall'Africa e di frutta secca e conserve di pesce, oltre che di vasellame da cucina e

lucerne, dall'Africa settentrionale. Le prime presenze, già nel II sec. d.C., aumenteranno, infatti, notevolmente dalla metà del III sec. d.C. (età dei Severi) fino al V sec. d.C.

Al di là di quello che potrebbe sembrare un puro dato archeologico, in realtà la presenza dell'anfora di Empoli al di fuori dei centri di produzione attesta anche la diffusione del vino locale esportato oltre i confini della Toscana stessa, e testimonia la floridezza della produzione vinicola che permetteva di destinare un surplus anche all'esportazione, dopo aver rifornito le ricche ville romane tardo imperiali, anch'esse, spesso, produttrici in proprio, il cui quadro si delinea sempre meglio in base agli scavi recenti.

Ecco, quindi, la necessità di rispondere con certezza ad alcune domande e di puntualizzare alcune affermazioni, impostando la questione a livello internazionale.

Questo è stato il motivo per dedicare all'argomento ben tre giornate, scandite geograficamente: il primo giorno dedicato alle attestazioni locali del Valdarno e della Valdelsa; il secondo giorno ampliando lo sguardo al resto dell'Etruria Romana e all'Italia centrale; l'ultimo giorno all'ambito mediterraneo. I relatori hanno accolto l'invito con notevole entusiasmo che, in molti casi, li ha costretti a dedicare parte del loro tempo ad un lavoro non programmato ma al quale si sono dedicati con molto impegno per riuscire a portare dati il più completi possibile sui propri scavi o propri studi, accingendosi, in alcuni casi, a rivedere o a prendere in esame per la prima volta materiali ancora da restaurare. Il tutto con massima soddisfazione,



Scarti di fornace dell'Anfora di Empoli rinvenuti nello scavo Ex Vetreria del Vivo, Empoli.

in alto Una fase del convegno nel Cenacolo dell'Ex Convento degli Agostiniani.



alla fine, per il relatore stesso oltre che per gli uditori. Nelle tre giornate è stato, così, possibile portare dati inediti da rinvenimenti fortuiti, da ricognizioni topografiche o da scavi nell'area Empolese ed in Valdelsa (interventi di L. Alderighi, F. Cantini, G. Schörner, M. Cavaliere), a Firenze (C. Bigagli, A. Palchetti), Fiesole (G. Incammisa), a Prato, Pistoia e sulla Montagna Pistoiese (F. Fabbri, S. Lupi, C. Taddei), nel Valdarno inferiore e a Lucca (G. Ciampoltrini, P. Rendini). Una grossa novità è venuta dalla presentazione in anteprima dello scavo della necropoli dell'Olmo a Scandicci (Maria Angela Turchetti), dove l'anfora è stata utilizzata, almeno in una decina di casi, finita la funzione alimentare, come sepoltura per infanti. Abbandonando l'entroterra e rivolgendosi al commercio marittimo del vino (M. Pasquinucci, S. Menchelli) sono stati presentati i ritrovamenti di anfore del tipo Empolese presso le villae romane lungo la costa tirrenica (A. Costantini, S. Genovesi, M. C. Miletì) e da relitti marini, tra cui quello da Puntone di Scarlino (Sergio Bargagliotti) con ben 94 anfore del tipo di Empoli, tra le quali una gran parte con caratteristiche di composizione riferibili a Empoli stessa e, pur rimanendo nella stessa tipologia, con la presenza, nello stesso carico, di anfore di misure diverse e con varianti nell'orlo e nell'impostazione delle anse, a dimostrazione di come le varianti non siano legate a periodi cronologici diversi. Un dato molto importante di partenza è stato fornito dalle analisi sull'argilla di alcuni campioni di anfore rinvenute a Empoli e nella villa romana dell'Oratorio a Limite sull'Arno (P. Pallecchi), i cui risultati hanno dato una conferma ad una

ipotesi sulla quale gli organizzatori stessi non si aspettavano tanto, ovvero l'origine empolesse di gran parte delle attestazioni in Etruria e nel Mediterraneo. Il titolo stesso del convegno, infatti, virgolettando la denominazione "Di Empoli", partiva dalla tipologia anforica, ipotizzando una produzione empolesse solo per quegli esemplari rinvenuti a Empoli stessa insieme agli scarti di fabbricazione.

In realtà le analisi effettuate hanno individuato due gruppi di impasti, l'uno fatto che le sabbie micacee del medio Valdarno, l'altro con le argille plioceniche tipiche delle colline di Spicchio e di Limite oltre che della bassa Valdelsa. Pertanto è emerso che gran parte delle anfore rinvenute a Scarlino erano state fabbricate nell'empolese e, quindi, trasportavano il vino di produzione locale, sicuramente verso Roma (A. Martin). Ulteriori analisi dovranno essere fatte sui numerosi rinvenimenti in Liguria (F. Bulgarelli, P. Dell'Amico, L. Gervasini) e lungo le coste nord occidentali del Mediterraneo, fino alla Spagna (J. A. Remolà Vallverdù).

I dati emersi dalle relazioni hanno dato nuove certezze e confermato quelle che inizialmente erano solo delle ipotesi. La necessità, ritenuta da tutti gli studiosi indispensabile per il futuro, di affiancare le analisi sulle argille all'edizione dei materiali, potrà portare ancora nuovi ed importanti dati sull'argomento, sia relativamente all'esportazione del vino prodotto nel medio Valdarno nel suo contenitore di età medio e tardo imperiale, sia nei rapporti dell'anfora di Empoli con altri contenitori vinari di piccole dimensioni e di forma simile, coevi o di poco precedenti all'anfora di Empoli, quali le produzioni

in alto Anfore di Empoli dallo scavo di Corte delle Uova a Lucca.



di "Tipo Spello" e di "Tipo Forlimpopoli" (E. Lapadula).

Agli interventi dei relatori si sono aggiunte ulteriori notizie attraverso l'illustrazione dei posters esposti a disposizione del pubblico nel chiostro degli Agostiniani.

I lavori delle tre giornate sono stati conclusi dall'intervento del prof. Daniele Manacorda, che, ascoltate le relazioni delle tre giornate di studio, relazioni che, alla luce anche di oltre cinque lustri di studi, hanno permesso di rispondere in parte alle questioni poste nel lontano 1984, ha proposto ulteriori approfondimenti di indagine.

Al convegno hanno partecipato, in veste di relatori o tra il pubblico, rappresentanti delle Università Toscane (Firenze, Siena e Pisa) di altre Università italiane e straniere (Germania, Belgio, Spagna), oltre che delle Soprintendenze Italiane; numerosi anche gli studiosi, archeologi e storici.

Nel dettaglio hanno partecipato, nelle tre giornate, 36 relatori ed un centinaio di uditori in sala; altri studiosi hanno potuto seguire sul web il convegno in diretta dalle propri sedi. Quindi circa 200 persone hanno partecipato in diretta all'evento. Altri studiosi, in Italia e all'estero, hanno richiesto la trasmissione degli Atti del Convegno, Atti che si auspica potranno essere editi al massimo entro il prossimo anno. Gli organizzatori si sono, infatti, prefissati l'obiettivo, in occasione dei prossimi Meditralia, di effettuare la presentazione degli Atti del Convegno 2010 in una giornata in cui possano essere presentati anche ulteriori aggiornamenti.

Parallelamente al convegno è stato possibile presentare, grazie anche al sostegno della Regione Toscana e alla cortesia dei funzionari della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, una mostra archeologica con materiali rappre-

sentativi del contesto in cui si rinviene l'anfora "Di Empoli". La mostra è stata curata e allestita dall'Associazione Archeologica del Medio Valdarno, che ha anche organizzato le visite guidate per le scuole del Circondario. La parte fondamentale dell'esposizione era incentrata sui rinvenimenti del territorio empolese, dove furono individuate varie fornaci dell'anfora di Empoli con i relativi scarti. In particolare sui materiali anforacei provenienti dallo scavo Pratesi (1980/82), dagli scavi di Avane (1982 e 2009), dall'ex vetreria Del Vivo nell'ex piazza del Pratello (1991/1994), dal recupero nell'ex negozio Montefiori (1994), lato via Giuseppe Del Papa e dallo scavo di piazza della Propositura (1999/2001). Oltre ai reperti provenienti dai vari siti sopracitati nel centro di Empoli e alla sua periferia, sono stati esposti i materiali recuperati da altri contesti archeologici, come gli importanti frammenti, probabilmente prodotti in loco, dalla villa romana dell'Oratorio - Le Muriccia di Limite sull'Arno (1983/1984), grandioso contesto residenziale del III-V sec. D.C. e ancora in fase di scavo. Le anfore provenienti dalla necropoli dell'Olmo a Scandicci (2001) in contesti del III/V sec. d.C., quasi tutte interamente ricomponibili, utilizzate alla fine come sepolture per bambini e rappresentanti un'assoluta novità scientifica per il manufatto di produzione empolese. I rinvenimenti dalle navi di Pisa San Rossore (scoperte nel 1998 e con i recuperi tuttora in corso), con l'esposizione di un'anfora di Empoli perfettamente conservata ed esposta insieme ad anfore similari per meglio poterne apprezzare le differenze. Infine quelli provenienti dallo scavo del contesto urbano nella Corte delle Uova a Lucca (1987), scavo realizzato nell'angolo nord-orientale di Piazza S. Michele in Foro a Lucca. Tale contesto, omogeneamente formato da anfore vinarie, è datato entro i primi decenni del III sec. d.C.

La mostra, che ha ottenuto notevole successo, ha permesso di mettere a confronto, per la prima volta, esemplari di anfore empolesi di provenienze diverse e che presentano anche varianti tipologiche.



Anfora di Empoli dalla Villa romana Oratorio - Le Muriccia, Limite sull'Arno.

in alto Vetrina dello scavo Piazza dell'Propositura a Empoli. Nel particolare a lato le anfore Ostia III risultate di produzione locale.