

## Vetro e alimentazione in età romana a Empoli: dai frammenti di scavo alla ricostruzione tridimensionale.

1

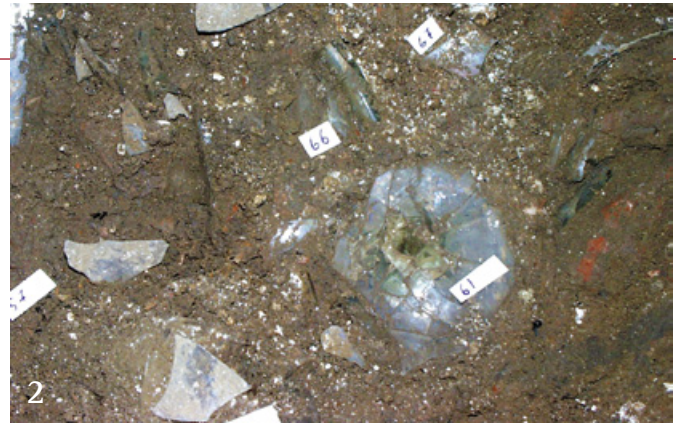
I primi risultati degli studi del numerosissimo materiale vitreo rinvenuto in una domus di epoca romana imperiale, individuata e scavata nel centro storico di Empoli tra il 1999 e il 2001, più precisamente in piazza della Propositura, hanno fornito l'occasione di portare a conoscenza del grande pubblico l'uso quotidiano del vetro come contenitore per alimenti nell'antichità. Tale occasione si è concretizzata con la mostra: *"Vetro e alimentazione in età romana. Dai frammenti di scavo alla ricostruzione tridimensionale"*, proposta dall'Amministrazione Comunale di Empoli, come capofila e organizzatrice, in occasione delle iniziative

dell'evento *"Empolin vetro"*. Tale evento si è realizzato in sinergia col Museo del Vetro (MUVE) e in collegamento col tema dell'alimentazione rappresentato recentemente all'Expo di Milano. Lo studio dei reperti è stato curato da Leonardo Giovanni Terreni, che è il referente scientifico della mostra e la grafica con le ricostruzioni in 3D a cura di Gianluca Pucci e Alessandro Puorro. Con questa mostra il Comune di Empoli ha inteso divulgare il più diffusamente possibile l'uso di questo materiale sin dall'antichità, da ricollegarsi a quella che è stata, ed è ancora, una delle tradizioni produttive di epoca moderna più importanti

Le ricostruzioni e le elaborazioni in 3D sono di Alessandro Puorro

- 1 Panoramica da Sud dell'area di scavo di Piazza della Propositura a Empoli, con al centro la canaletta (US 285) dove sono stati rinvenuti i vetri  
 2 Reperti vitrei di età romana al momento del rinvenimento  
 3 L'allestimento della mostra al Museo del Vetri di Empoli

- 4 Ricostruzione di bicchiere a filamenti applicati, Isings 33  
 5 Ricostruzione di bicchiere a depressioni, Isings 32



d'Italia. L'esposizione ha visto il supporto anche di iniziative complementari sull'alimentazione, come conferenze, incontri didattici, visite guidate, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia della Toscana ed esperti del settore. L'esposizione si è avvalsa della collaborazione delle Associazioni "Amici del MUVE" e "Archeologica Volontariato Medio Valdarno.

I vetri rinvenuti stanno dimostrando chiaramente (in base agli studi scientifici ancora in corso) come il vetro, principalmente quello soffiato, fosse diffuso in questa domus, con percentuali d'uso molto vicine a quelle della





ceramica, addirittura con una varietà di forme superiore alla stessa. I criteri di selezione si sono basati principalmente sulla tipologia di forme riconoscibili di oggetti per uso alimentare, come piatti, scodelle, bottiglie, coppe per libagione, contenitori per confetture, ecc.. tutti provenienti dallo scavo sopracitato, salvo una coppa (forma *Isings* 69) proveniente dal recupero di Vicolo dei Carbonai (1996, sigla SPF) allo scopo di paragone col materiale sopracitato. Sempre a scopo di paragone, per la relativa derivazione della forma (vetro dalla ceramica o viceversa) è stata esposta una coppa in ceramica sigillata tardo italica (assimilabile alla forma tipo *Conspectus* 34), sempre proveniente dallo scavo di piazza della Propositura.

#### Lo scavo di piazza della Propositura

L'attuale sito di Empoli potrebbe corrispondere, secondo gli studi più recenti, all'importante località di "In Portu", riportata sulla Tabula Peutingeriana, il solo "itinerarium Pictum" di età romana tramandatosi fino a noi.

Numerosissimi sono i rinvenimenti archeologici di età romana nel centro storico, compresi i materiali vitrei. Tra questi ultimi, il più importante rinvenimento fatto a Empoli e anche l'ultimo in ordine di tempo, è quello proveniente dallo scavo di piazza della Propositura negli anni 1999/2001. L'indagine, portata avanti tra il giugno del 1999 e il settembre del 2001 e condotta con metodologia stratigrafica, ha rappresentato il primo esempio di ricerca archeologica di tipo preventivo realizzato a Empoli in sinergia tra il Comune, la Soprintendenza Archeologica e



7

- 6 Frammento e ricostruzione in 3D di piatto-scodella Isings 18
- 5 Frammento e ricostruzione in 3D di piatto Isings 46/c
- 8 Frammento e ricostruzione 3D di una coppetta Isings 42



8



8

il Volontariato locale. Lo scavo (sigla SPP99) fu eseguito a cura dell'Associazione Archeologica Volontariato Medio Valdarno, che ne finanziò in toto il cantiere e le fasi di realizzazione, sotto la direzione scientifica della dott.ssa Anna Rastrelli, allora funzionario della Soprintendenza e con il dott. Leonardo Giovanni Terreni responsabile del cantiere. Lo scavo di piazza della Propositura è stato uno scavo urbano fra i più complessi, sia per l'elevata concentrazione di emergenze archeologiche, sia per la molteplicità di manomissioni alle stesse che si sono succedute nelle varie epoche, sia infine per la limitata area su cui è stato eseguito l'intervento. L'occasione è stata data dai lavori di ripavimentazione del centro storico che avrebbero interessato la stessa piazza, posta in uno dei luoghi topograficamente più interessanti di tutto il territorio

empolese. È ubicata infatti sopra un leggero rilievo su cui insiste il principale complesso monumentale religioso empolese: la chiesa Collegiata (già pieve di Sant'Andrea al Mercato), il Museo d'Arte Sacra (già chiesa e poi battistero di S.Giovanni), il Palazzo della Propositura, il chiostro, il teatro, etc., per un'area di circa 5500 mq di superficie. Tra le varie stratigrafie individuate sono stati riconosciuti più periodi di un'area pubblica, con vicoli e strade, un quartiere artigianale, una necropoli e soprattutto, per quello che più ci interessa per l'attuale mostra, una domus romana di età imperiale con tre fasi di vita ben distinguibili. Più in dettaglio, durante i lavori di indagine sono stati rinvenuti reperti archeologici di varia natura ed epoca che hanno riempito circa 260 cassette di media grandezza e di queste ben un centinaio dalle sole unità stratigrafiche nn. 278, 279

9,10,11 Panoramiche della mostra con, a sinistra, la ricostruzione di un triclinium



e 281, corrispondenti al riempimento sigillato (deliberato e non per crollo) di una canaletta di scolo di un vicolo, forse appartenente al periodo di utilizzo pubblico.

Proprio dall'obliterazione della canaletta sopraccitata, sono stati recuperati numerosissimi reperti vitrei, appartenenti a molte tipologie. Per l'esattezza si tratta di circa 2.468 frammenti più o meno grandi per un peso totale di kg 5,349, che va considerato come particolarmente elevato per uno scavo urbano di così ridotte dimensioni. Come per la ceramica anche i vetri provengono in gran parte dalle sopraccitate unità stratigrafiche, in particolare 1430 frammenti, rappresentanti il 58 % del totale, per un peso di kg 3,348 rappresentante il 62,66 % del totale.

Non sappiamo con certezza a quale delle tre fasi abitative (sicuramente entro il III sec. d.C.) della domus romana individuata in piazza della Propositura nel 1999/2001, appartengano i vetri esposti e ricostruiti virtualmente in 3D nella presente mostra. Sicuramente è confermabile che gli abitanti di quest'area utilizzarono il vetro in maniera massiccia nelle loro cucine e mense. Lo dimostrano sia l'elevato numero assoluto di piatti, bottiglie e contenitori da conserve individuati, che le numerose tipologie di

forme degli stessi. A questi si affiancano bicchieri sia di produzione italica (è ancora prematuro dire se anche in zona), sia provenienti dal Vicino Oriente Antico (dall' Egitto fino alla Siria), con caratteristiche di elevata qualità. Alla luce di queste scoperte cosa si può ipotizzare sulle abitudini alimentari delle persone che vivevano in questa domus?

La presenza di così numerosi piatti e scodelle, delle più svariate misure (fino ai quasi trenta cm di diametro e fino a oltre i quattro cm di profondità), ci fanno capire che non solo gli inquilini di questa domus usavano comunemente più i piatti in vetro che in ceramica, ma che questi erano specializzati per ogni tipo di portata. Portate che andavano dalla tipica "puls" (in pratica una farinata di cereali come il farro) alla frutta e alle verdure, fino alle carni stufate e al pesce, che con l'Arno così vicino (e a quei tempi così pulito) non mancava di certo nelle mense romane "emposesi". Pur necessitando di uno spazio maggiore per descrivere un mondo complesso come quello dell'alimentazione nell'antichità nella nostra città è comunque doveroso evidenziare alcune particolari tipologie di alimenti, proprio alla luce dei rinvenimenti di piazza della Propositura: il vino, le salse e le conserve.



### Vino

Sicuramente il consumo di vino era abbastanza diffuso, come si può anche vedere dalla massiccia presenza di anfore vinarie da trasporto come l'anfora "tipo Spello" e "tipo Empoli", contenenti vini di produzione locale, come dimostrato dal convegno internazionale sull'anfora di Empoli del 2010. Dato confermato anche dai numerosi contenitori, sempre in vetro e riprodotti nei pannelli della mostra, attinenti una tipologia di bottiglie e bottigliette monoansate, a base cilindrica o quadrata, utilizzate sia per la mescita che per il trasporto e la misura. Su tutto ciò è però interessante sottolineare che la presenza diffusa dei bicchieri in vetro soffiato incolore farebbe capire che il vino consumato nella domus fosse di buona qualità e soprattutto di elevata limpidezza, dato che la trasparenza del vetro ne avrebbe accentuato gli eventuali difetti.

### Salse e intingoli

Accompagnavano ogni mensa romana, da quella più modesta a quella di rango più elevato, dai semplici "termopolia", veri e propri antesignani dei moderni fast food e dei locali per aperitivi, fino alle grandi mense gentilizie dei banchetti

ufficiali. La salsa principale era il "garum", con le sue varianti, che ha influenzato fino ai nostri giorni alcune tipologie di lavorazione di pesce soprattutto quello azzurro. Nella "nostra" domus è particolarmente diffusa la presenza di coppette (forme *Isings* 42/69b, ecc.), ma anche piatti/scodelle più profondi utilizzati come "*acetabula*" (cioè per intingere le pietanze nelle salse, nell'aceto e sicuramente anche nell'olio).

### Conservas e confetture

Da sempre preparate nelle cucine romane, ebbero però un fortissimo incremento con l'avvento del vetro, principalmente quello soffiato a stampo, che permise alle famiglie e ai buongustai dell'epoca di conservare più a lungo, più igienicamente e soprattutto, per gli standard dell'epoca, senza influenzare il sapore e l'odore degli alimenti. La forma quadrata, con massiccio orlo ripiegato, di tali contenitori (forma *Isings* 62) è rimasta praticamente invariata fino ai nostri giorni e per gli stessi usi (vedasi i vasetti "tipo Bormioli").