

Raffaella Federico

LA CERAMICA COMUNE DI STABIAE TRA GLI «STANDARD» DI PRODUZIONE PRIMOIMPERIALE E LA SOPRAVVIVENZA DI FORME LOCALI COME FATTORE DI CRONOLOGIA, DI COSTUME E DI ABITUDINI ALIMENTARI

Tra 2003 e il 2004 si è potuto classificare una serie di materiali ceramici (c.ca 3000 pezzi) provenienti dai vecchi scavi della metà del '900 effettuati nella villa di Arianna di Castellammare di Stabia (fig. 1, 2a–b), per definire forme e tipologie onde contestualizzarne l'uso e la funzione in rapporto alla vita quotidiana di una grande villa di *otium* di età tardo repubblicana e primoimperiale. *Stabiae* infatti, ricordata dalla fonte letteraria di Plinio il Vecchio, come uno degli *oppida* non più esistente ai suoi tempi, e situato nell' *Ager Stabianus*, oggetto di devastazioni durante la guerra sociale, diviene poco dopo l'89 a.C., un luogo ameno di villeggiatura, punto di ritrovo dell' *élites* di età tardo repubblicana che trovano qui la possibilità di sfruttare le risorse di un territorio molto fertile sia per le produzioni vinarie e olearie, sia per i prodotti dei campi, ortaggi e frutta, sia infine per le risorse derivanti dalla pesca e dal patrimonio zootecnico. La nuova destinazione del territorio, ancora riconosciuto in epoca tarda nella Tabula Peutingeriana col nome di 'Stabios' (fig. 3), è definita perciò dalla felice posizione dove è ubicata, ricca di acque, su lieve altura collinare, ai piedi dei Monti Lattari, collegata da un breve diverticolo alla via Nuceria, importante strada di snodo per l'agro nocerino sarnese, situata di fronte a Pompei e prospiciente il mare.¹

Lo studio dei materiali anforici ha contato un cospicuo gruppo di anfore sia locali, sia di importazione dalla provincia della Betica, da quella tarconese e leetana e dell' *Africa Proconsolare*, sia soprattutto dalle regioni egee. In particolar modo le Dressel 2–4, che sono la forma più attestata in questa villa e in ambito vesuviano durante l'età augustea, giulio-claudia e la prima età flavia, sono presenti sia come produzione locale che come produzione egea (Dressel 2–5) (fig. 4). Di tutto il materiale perciò le attestazioni in percentuale maggiore sono

rappresentate dalle anfore per le quali si sono potuti ricostruire più di cento individui, oltre ad alcuni pervenuti per intero (Dressel 2–4 locali, in fase col seppellimento della villa).

Tra la ceramica comune invece si annota: vasellame da mensa, da dispensa e da fuoco che presenta un repertorio di forme attestate a Pompei e in altri siti vesuviani, talvolta in ambito laziale tra l'età giulio-claudia e flavia (fig. 5).

Il vasellame da mensa e da dispensa include soprattutto brocche, anforette e catini-zuppiere; non sono presenti ciotole e tazze, e in qualche caso forse, solo frammenti di pareti, difficilmente ricostruibili. I vasi potori sono rappresentati da bocalini globulari a pareti sottili, mentre i piatti e qualche coppa sono in sigillata italica e orientale A e B, rappresentate in minor numero. E' evidente che buona parte del vasellame domestico anche per la cottura dei cibi fosse in metallo come si deduce dai vecchi *reportages* di età borbonica. La villa infatti nel '700, fu letteralmente spogliata di tutto il materiale pregiato, incluso il vasellame in bronzo.

La ceramica comune da fuoco è composta da pentole con orlo a tesa orizzontale (fig. 6, 1–4; 17d)², da tegami con tesa orizzontale e parete obliqua (fig. 6, 5–6) (DI GIOVANNI 1996, 68–69 fig. 4,3) oppure con orlo liscio o bombato e parete convessa, o con breve tesa ispessita e parete lievemente obliqua (fig. 10–12), da olle (fig. 7) e da coperchi (fig. 17a.c). Le olle con orlo a collarino e scanalatura interna (fig. 7, 3–7) o con semplice orlo estroflesso, sono ben attestate in ambiente pompeiano³, romano⁴ e in qualche caso nella Campania interna; in quest'ultimo caso sono funzionali alla cottura di cibi in rapporto ad abitudini alimentari basate più sul bollito di ortaggi, legumi e carni⁵, mentre a Villa Arianna

¹ Buona parte dei materiali della villa a cui si fa un semplice riferimento in questo contributo è stato oggetto di precedenti analisi e osservazioni da parte della scrivente: R. FEDERICO, *Contenitori da Garum e Consumi Alimentari a Villa Arianna di Stabiae: Alcune Considerazioni*. In: L. Lagóstena Barrios/D. Bernal Casasola/A. Arévalo, *CETARIAE 2005: Salsas y Salazones de Pescado en Occidente durante la Antigüedad*. Actas del Congreso Internacional Cádiz, 7–9 de noviembre de 2005. BAR Internat. Ser. 1686 (Oxford, 2007) 255–270; EAD., *Annotazioni su un gruppo di anfore esposte all'antiquarium di Stabiae. Anfore sulle vie del mare e traffici commerciali nel territorio dell' Ager Stabianus*. In: R. Federico (ed.), *Archeomed I. Workshop Internazionale di Archeologia Subacquea. Atti delle giornate di studio (Castellammare di Stabia 2010)* 80–103; EAD., *La ceramica e le anfore dal deposito delle cucine della Villa di Arianna a Stabiae: un'analisi preliminare sui materiali di prima età imperiale romana, commerci e cibus*. In: L. Girón Angiozar/M. Lazarich Gonzles (coords.), *Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos (Cádiz 2012)* 1738–1764.

² Le pentole trovano, al momento, confronti con le forme pompeiane per la morfologia generale del vaso (DI GIOVANNI 1996, 86–87 fig. 14, 2211b.e attestata a *Stabiae*) più che per la tesa che è realizzata sempre con numerosi varianti a *Stabiae* come a Pompei; qualche altro confronto proviene da Ercolano (SCATOZZA HÖRICH 1996, 137–1388 fig. 3,5); il tipo di argilla è invece quasi sempre molto simile, per gli impasti granulosi, per inclusi vetrosi e vulcanici, per la superficie esterna con caratteristiche avvampature nerastre che ricoprono talvolta il colore bruno-rossiccio o beige-marrone del vaso, infine per il sottile spessore dei recipienti che hanno una risonanza metallica in qualche caso e dunque ben cotti.

³ GASPERETTI 1996, 28–30, figg. 2, 11.13–15, con medesime forme di quelle di Villa Arianna; inoltre CHIARAMONTE TRERÉ 1986, tav. 98, 11; 100, 6; ANNECCHINO 1977 fig. 3, 24–25.

⁴ OLCESE 2003, 83–84 tav. 12, 1.3–4, per rassomiglianza con qualche forma di villa Arianna.

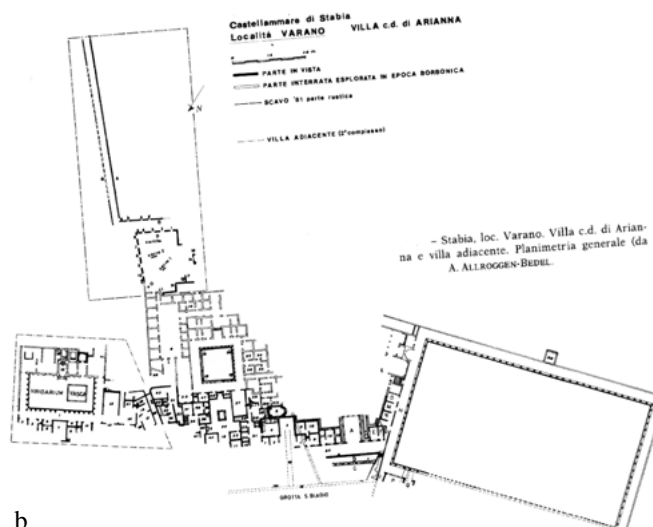
⁵ FEDERICO 1996, 183; 186 fig. 1, 4–5. Infatti nella Campania interna l'uso del bollito sembra prevalente nell'alimentazione a differenza delle



Fig. 1. Area archeologica di villa Arianna.



a



b

Fig. 2. a Villa di Arianna. b Pianta della villa.

le olle sembrano non essere destinate alla cottura di cibo ed è presente anche qualche olla *pertusa*. Il vasellame da dispensa è costituito in prevalenza da brocche di varia misura e anforette, tra cui si annota il tipo con caratteristico orlo a imbuto corpo piriforme e piede ad anello e anse impostate sul collo e sul ventre⁶ (fig. 8,1), e il tipo (fig. 8,2) con stretta imboccatura e corpo ovoidale che pure trova attestazioni in ambito pompeiano⁷. I coperchi (fig. 17c) sono di misura piccola con

abitudini alimentari diversificate 'in villa' anche con cibi che richiedono meno cottura, come ad esempio il pesce. Questo dato quantitativo e qualitativo è suggerito dalla varietà di contenitori da cucina e da fuoco nella villa di Arianna, con presenza di tegami, casseruole e pentole, mentre le olle non sono quasi mai da fuoco; contenitori per bollire, come le olle, ben diversificate (FEDERICO 1996, fig.1), sono ben attestati invece in zona interne come il paese dei Liguri Baebiani, presso Macchia di Circello, in provincia di Benevento, dove prevaleva anche l'uso di cuocere il pane in casa, confermato dalla presenza di alcuni *testa* e *clibani*.

⁶ Ben attestata a Pompei (GASPERETTI 1996, 31 fig. 2,18), a Ostia (PAVOLINI 2000, 100 fig. 50,100) e dalle fornaci del Gianicolo, della Celsa e da altri siti romani (OLCESE 2003, 12-13; 94 tav. 27,8 e in particolare il n. 6 simile a quello di Villa Arianna); e ancora dai depositi del Foro di Pompei, ANNECCHINO 1977, 113 fig. 6,57.

⁷ ANNECCHINO 1977, 113 fig. 6,54, riporta un tipo abbastanza simile; infatti quello di villa Arianna si presenta con collo più assottigliato ed

parete a tronco di cono e pomello a presa cilindrica oppure compare il tipo di grande piatto-coperchio (con un diametro fino a cm. 30 e oltre), ben attestato in ambito pompeiano⁸.

Tra il vasellame utilizzato per la preparazione e forse parziale cottura dei cibi si riporta una forma di catino-tegame che ha confronti in ambito pompeiano⁹ (Gruppo D) (fig. 9). Esso presenta una parete di media altezza a profilo concavo-convesso o carenato, forse desinente a punta (come nelle pentole), l'orlo è a tesa orizzontale, talvolta sormontante ma sempre con incavo sia per alloggiare il coperchio sia per impedire la fuoriuscita del liquido o semiliquido durante la preparazione di alimenti e durante la loro parziale cottura e sembra essere una derivazione da prototipi ellenistici di *lopades*, con un tipo già attestato in un contesto santuariole stabiano di età ellenistica, sito in località Privati.¹⁰ Un tipo simile a quello riscontrato ad Arianna, con varianti nell'orlo e nell'andamento del corpo, è attestato a Pompei in contesti di età tardo repubblicana e fino

è associabile come funzione ad una bottiglia.

⁸ DI GIOVANNI 1996, 96 fig. 25,2421°.

⁹ GASPERETTI 1996, 26 fig. 1,7.

¹⁰ DI GIOVANNI 1996, 68 fig. 3,2.



Fig. 3. Sito in antico di Stabios.

Dressel 2-4 vesuviane	13
Dressel 2-4 campane	9
Dressel 2-4 terraconesi	3
Dressel 2-4 di area ispanica	3
Dressel 2-4 di area egea	8
Dressel 7/11	6
Dressel 20	5
Dressel 14	1
Dressel 24	1
Dressel 28	1
Ostia LIX	4
Ostia II 522	1
Gallica 4	1
Tripolitana I	1
Uzita 52.10	1
Shoene XV	2
Shoene Mau V	2
Shoene Mau XL	2
Cretese 1	1
Dressel 1 /di area ispanica?	3
Dressel 1 /Pascual 1	1
Anforette di area microasiatica	5
Dressel greco-italica tarda (?)	1
TOTALE	100

Fig. 4. Percentuali anfore.

ad età tiberiana¹¹; ma è probabile che i catini-tegame attestati a villa Arianna si riferiscano ad un orizzonte cronologico più

¹¹ CHIARAMONTE TRERÉ 1986, 151–152 e tav. 91,1–5. La forma è abbastanza simile alla *pelvis* attestata nei depositi pompeiani, riportata anche da ANNECCHINO 1977, 109–110 fig. 2,10–11. A villa Arianna questa forma sembra aver avuto anche funzione di parziale cottura, a giudicare dal tipo di argilla abbastanza simile a quella delle pentole, in argilla porosa, ruvida esternamente e refrattaria, di colore arancio-bruno.

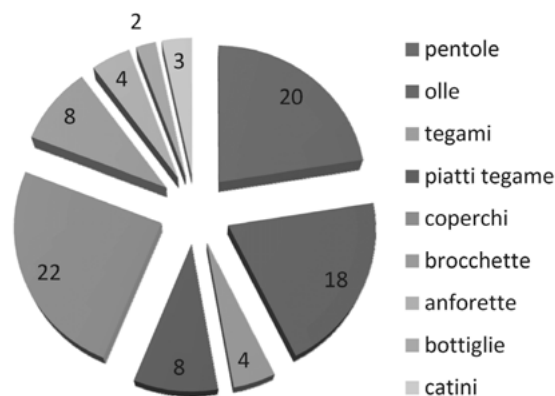


Fig. 5. Grafico ceramica comune.

recente. Un altro tipo di tegame (Gruppo A, Tipo 1–3) (figg. 10–12) completa la batteria da fuoco di questa classe ceramica da cucina, per il tipo di argilla bruno nerastra; esso presenta la vasca a calotta o a quarto di cerchio o obliqua, con orlo bombato esternamente e incavato, o liscio o con breve tesa ispessita, di esso il fondo è ricostruibile solo in un caso (fig. 11), il tipo A2, e appare piano. Il gruppo A sembra ascrivere ad un orizzonte più antico, di età tardo repubblicana, per il tipo di argilla grigia o nerastra con minor presenza di sabbie vulcaniche, ma è probabile che la forma si protragga nel tempo per la sua funzionalità, diversa probabilmente da quella dei piatti a vernice rossa interna della Pompeian-Red ware, anch'essi presenti in questa villa. Un particolare tipo di tegame a base forata (fig. 17b), usato come colom richiama esemplari classici ed ellenistici (*koskina*) provenienti dall'Agorà di Atene, esso presenta l'orlo liscio con bassa parete a quarto di cerchio e fondo piano e forse si accompagnava ai tegami per far colare l'olio dopo la frittura, per setacciare alimenti, o per cuocere a vapore alimenti e dunque testimonia usi particolari della *culina* 'in villa'. Da Pompei invece è attestato un tipo di vaso simile forse per la funzione ma non per forma, a parete allungata e ovoidale; quest'ultimo si poggiava probabilmente su pentola dove bolliva acqua per cuocere a vapore la carne o altro alimento.¹²

Infine il tipo di catino-zuppiera (Gruppo B, Tipo 1) (fig. 13), che non trova larghe attestazioni¹³, se non forse nella Campania settentrionale, a Capua, per la forma generica del vaso¹⁴ presenta invece un'alta vasca a profilo arrotondato e fondo presumibilmente piano, orlo everso sotto cui s'innesta esternamente una lunga presa plastica orizzontale¹⁵ che forma un tutt'uno con l'orlo, e sembra un *unicum*; ad esso segue l'altro tipo (Gruppo B, Tipo 2) con orlo ispessito e sagomato con imboccatura più stretta rispetto alla parete alta, quasi bombata, e carenata in basso, con ansa a presa orizzontale ben evidenziata (fig. 14); questo tipo trova anch'esso vaghi

¹² ANNECCHINO 1977, 109 fig.1,8. Secondo la studiosa serviva per colare anche verdure e ortaggi. Questo tipo di vaso dunque si colloca nell'ambito di abitudini alimentari specifiche del territorio, ben coltivato fin dall'antichità con prodotti di questa specie.

¹³ Trova confronti con un tipo in parte simile da Vasanello/Orte (OLCESE 2003,102 tav. 36,1).

¹⁴ GASPERETTI 1996, 52–53 fig. 11,62.

¹⁵ Un recipiente dalle caratteristiche morfologiche abbastanza simili è attestato a Ercolano (SCATOZZA HÖRCHT 1996, 146 fig. 9,3).

confronti con uno da Ercolano che presenta parete meno curveggiante, più svasata e più bassa¹⁶ e probabilmente aveva uso diverso.

Se il tipo B1 richiama prototipi di età ellenistica¹⁷, il tipo B2 pare attestarsi come forma locale e sembra al momento inedito in ambito stabiano e pompeiano. Per ultimo vi è il tipo (Gruppo B, Tipo 3) (fig. 15), con alta parete obliqua e vasca profonda (a tronco di cono), fondo piatto, ansa plastica sormontante e a sezione triangolare, setto interno sporgente sotto l'orlo (per controllare la fuoriuscita di preparati semiliquidi, o per alloggiare altro tipo di dispositivo). L'ansa plastica in questo tipo appare come l'estrema evoluzione stilizzata di tipi più antichi di età protostorico-appenninica, indice questo di una certa continuità di forme che restano funzionali nel tempo per abitudini alimentari connesse probabilmente con lavorazione di pietanze preparate con il latte. Il tipo B nelle varianti 1/3, dunque, seppure associabile ancora a forme vagamente di derivazione ellenistica, sembra ascrivere ad un repertorio locale per la resa dei particolari come l'ansa ricavata da un listello sotto l'orlo o l'ansa plastica allungata verticalmente; e ciò è confermato dall' impasto ceramico, che si discosta dal tipo con argilla granulosa e sabbiosa, di tipo vesuviano, per essere più fine e di colore beige, con superficie del vaso che appare liscia in qualche caso. Un ultimo insolito contenitore (fig. 16) sembra essere una piccola pentola che però non presenta argilla refrattaria, piuttosto è associabile a quelle del Gruppo B, con pasta chiara, semifine e piuttosto liscia in superficie. La morfologia del vaso sembra un'evoluzione anche qui della lops ellenistica in piccolo recipiente chiuso per conservare o riscaldare cibi già cotti. Il tipo C sembra essere anch'esso una pentola, di piccole dimensioni, decorata a stecca prima della cottura, esso forse si colloca, anche per questo particolare, nell'ambito di una elaborazione artigianale locale.

Conclusioni

In definitiva tra le forme esaminate (pentole, coperchi, tegami, catini, zuppiere) alcune attestano una continuità con i modelli ellenistici, in altre questa continuità appare fortemente mediata e in parte ignorata da una certa tradizione locale che in età romana riflette la capacità di rielaborare artigianalmente forme un po' insolite proprio in rapporto alla permanenza di abitudini alimentari specifiche che si tramandano nel tempo anche dopo l'acculturazione di un piccolo centro residenziale e di ville di otium come la villa di Arianna. Questo dato si conferma appunto attraverso alcune forme di vasellame (o particolari di queste) originali e funzionali.

raffede@libero.it

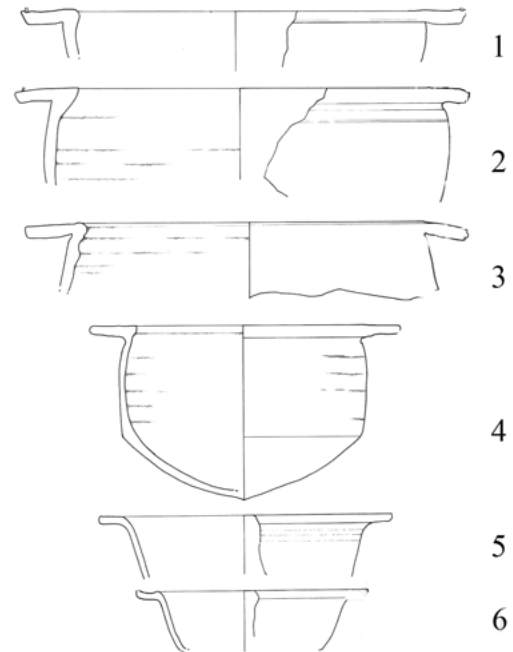


Fig. 6. Pentole e tegami. – Scala 1:3.

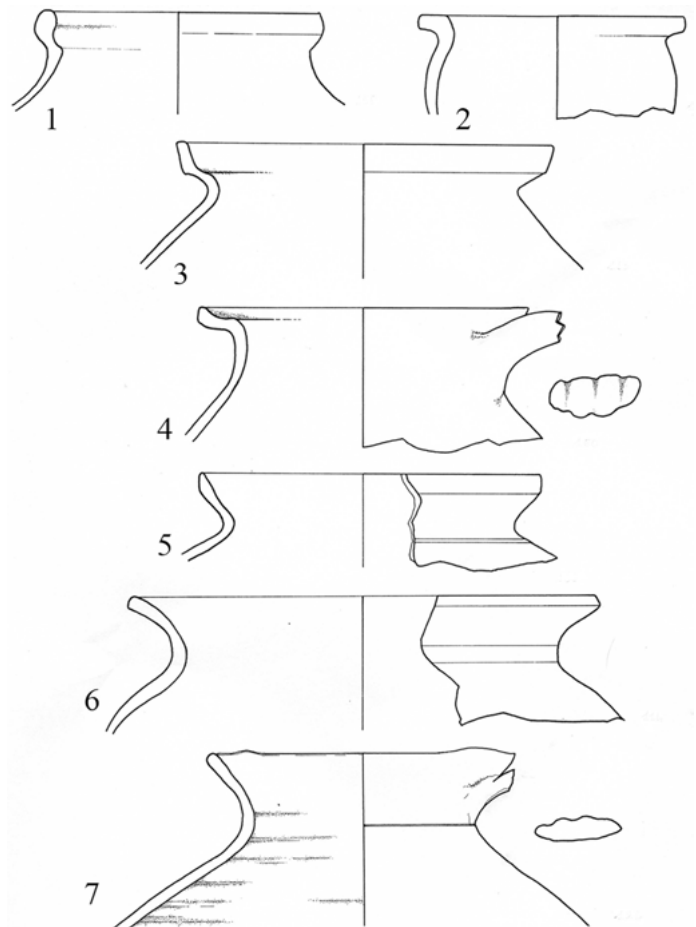


Fig. 7. Olle. – Scala 1:3.

¹⁶ Ibid. 146–147 figg. 10,1–2.

¹⁷ Richiama infatti, come il successivo tipo B3 la morfologia delle *lekanai* del tipo 2–3, con vasca più o meno profonda, arrotondata o obliqua o troncoconica (ROTROFF 2006, 110–113 figg. 42–44).

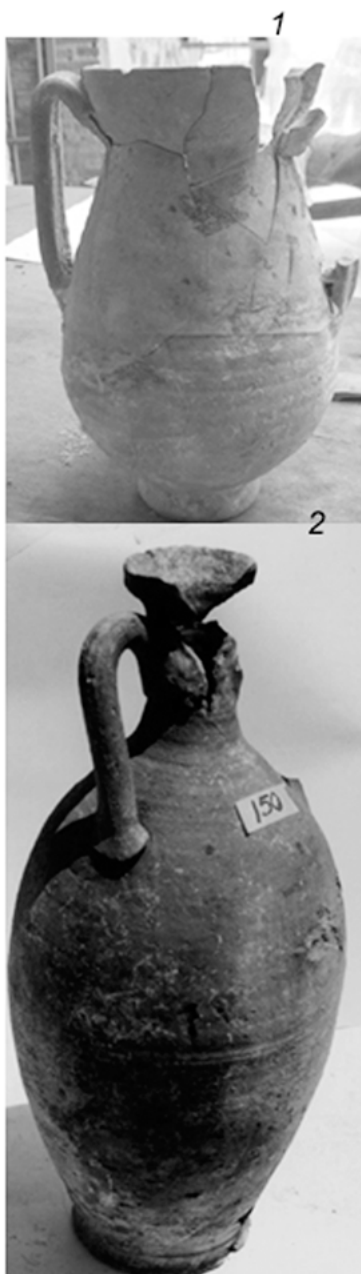


Fig. 8. Anforette.

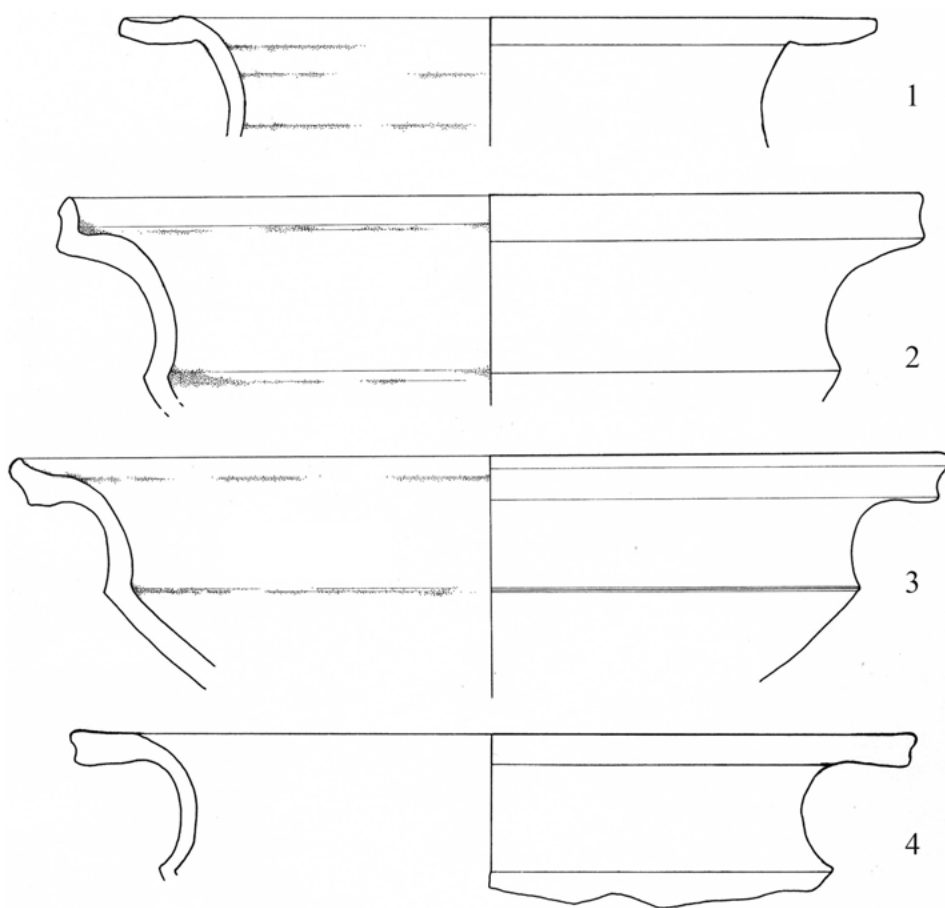


Fig. 9. Catini - tegame, gruppo D. – Scala 1:3.

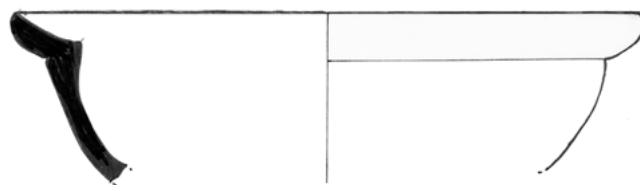


Fig. 10. Tegame A1. – Scala 1:2.



Fig. 11. Tegame A2. – Scala 1:3.

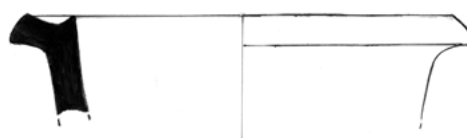


Fig. 12. Tegame A3. – Scala 1:3.

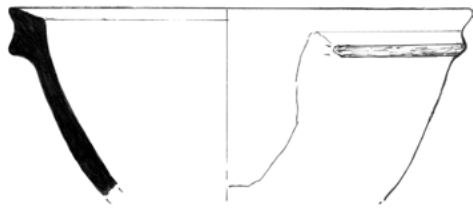


Fig. 13. Zuppiera B1. – Scala 1:3.

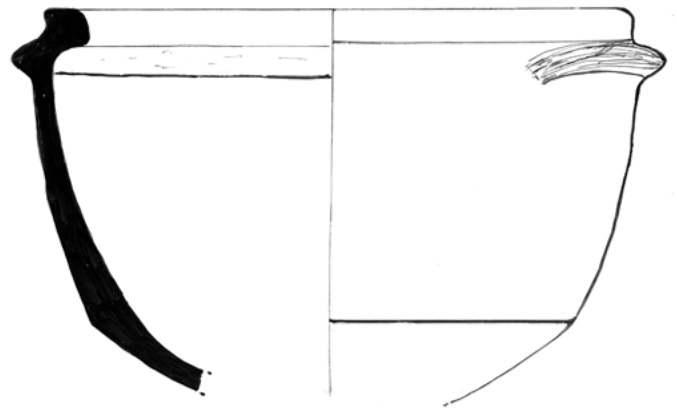


Fig. 14. Zuppiera B2. – Scala 1:3.



Fig. 15. Catino B3. – Scala 1:3.

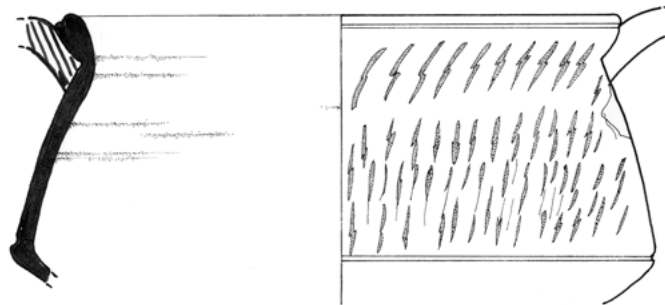


Fig. 16. Pentolino C1. – Scala 1:3.

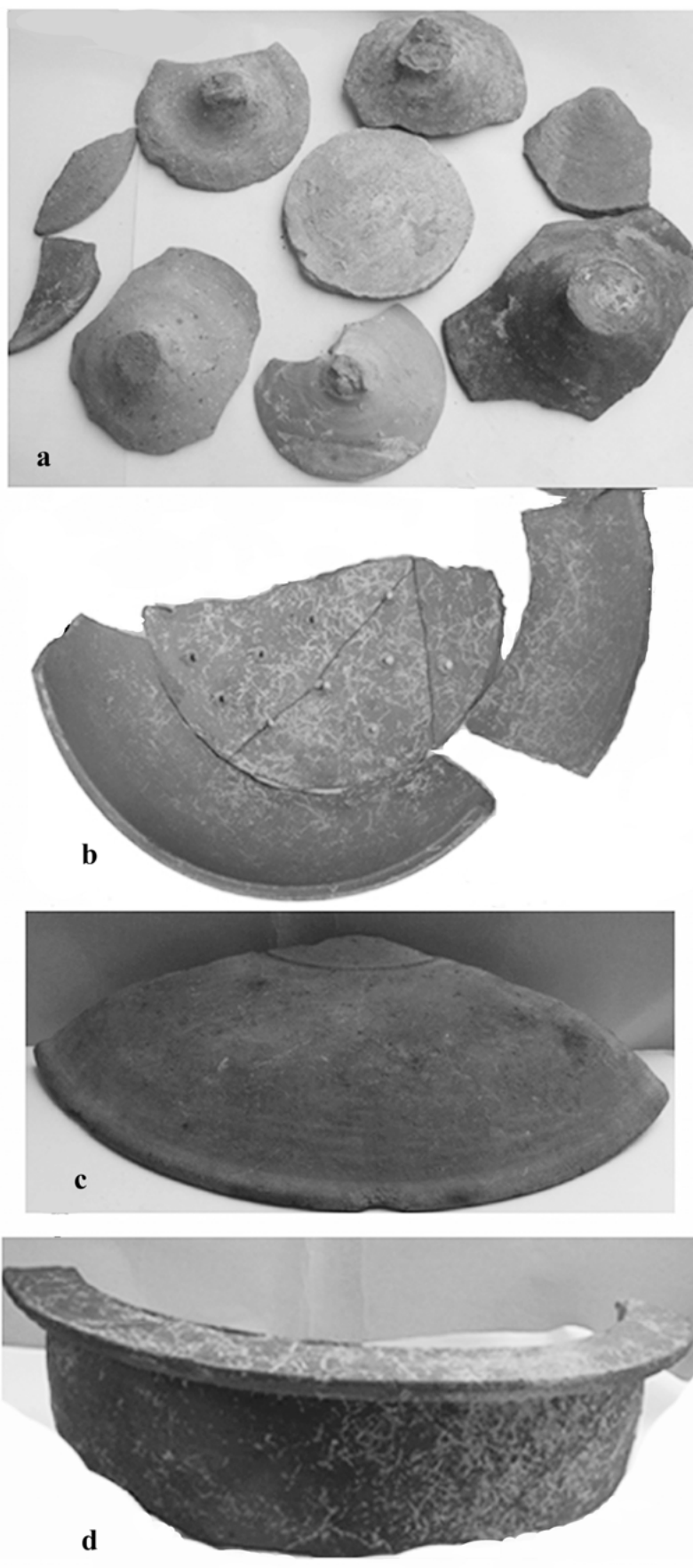


Fig.17. a Coperchi; **b** colum; **c** piatto-coperchio; **d** pentola.

Bibliografia

- ANNECCHINO 1977 M. ANNECCHINO, Suppellettile fittile da cucina di Pompei. In: M. Anneschino/A. M. Bisi Ingrassia, *L'Instrumentum domesticum di Ercolano e pompei nella prima età imperiale*. Quad. Cultura materiale 1 (Roma 1977) 105–120.
- BATS 1996 M. BATS (ed.), *Les Céramiques Communes de Campanie et de Narbonnaise (I s.av.J.–C.–II s.ap.J.–C)*. La vaisselle de cuisine et de table. Actes de Journée d'étude organisée par le Centre Jean Beard et la Soprintendenza Archeologica per le province di Napoli e Caserta, Naples 27–28 mai 1994 (Naples 1996).
- CHIARAMONTE TRERÉ 1984 C. CHIARAMONTE TRERÉ, Ceramica grezza e depurata. In: M. Borghi Jovino (ed.), *Ricerche a Pompei. L' Insula 5 della Regio VI dalle origini al 79 d.C.* (Napoli 1984) 140–142.
- FEDERICO 1996 R. FEDERICO *La Ceramica Comune dal territorio dei Liguri Baebiani*. In: Bats 1996, 184–200.
- GASPERETTI 1996 G. GASPERETTI, Produzioni e consumo della ceramica comune da mensa e da dispensa nella Campania romana. In: Bats 1996, 22–63.
- DI GIOVANNI 1996 V. DI GIOVANNI, Produzioni e consumo di ceramica da cucina nella Campania romana (II a. C.–II d.C.). In: Bats 1996, 65–103.
- OLCESE 2003 G. OLCESE *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: Produzione, circolazione e tecnologia. Tarda età repubblicana-prima età imperiale*. Doc. Arch. 28 (Mantova 1986) 24–43; 73–112.
- PAVOLINI 2000 C. PAVOLINI, Scavi di Ostia 13. *La ceramica comune: le forme in argilla depurata dell'antiquarium* (Roma 2000) 195–217.
- PANELLA 2002 C. PANELLA, *Le anfore di età imperiale nel Mediterraneo occidentale. Céramiques hellénistiques et romaines 3* (Besançon 2002) 277–293.
- ROTROFF 2006 S. ROTROFF, *Hellenistic Pottery: The Plain Wares, Volume 33* (Princeton 2006) 110–113
- SCATOZZA HÖRICH 1996 L. SCATOZZA HÖRICH, *Appunti sulla ceramica comune di Ercolano. Vasellame da cucina e recipienti per la preparazione degli alimenti*. In: Bats 1996, 129–156.