

## ***I Venerdì di Ercolano - edizione 2023*** **Contenuti principali**

### ***Informazioni pratiche***

Grazie alle aperture serali di quest'anno, nella magica atmosfera del sito illuminato, i visitatori potranno conoscere alcuni peculiari aspetti del sito legati al cibo e all'alimentazione, accompagnati dal racconto delle guide e degli attori di Teatri 35, che animeranno alcuni punti del percorso.

### **Discesa dal viale Maiuri e dalla rampa sotterranea – Antica Spiaggia – arrivo all'Area Sacra**

**Viale Maiuri-** La cultura alimentare è una materia affascinante, che comprende, in ogni epoca, aspetti diversi, attinenti non soltanto alle abitudini alimentari, ma anche alla vita materiale, religiosa, commerciale e sociale di ogni singolo individuo, come di ogni comunità.

Per quanto riguarda l'antichità romana, i testi degli autori antichi forniscono un'ampia rappresentazione degli aspetti più diversi della cultura alimentare. Numerosi, infatti, sono i riferimenti alla tavola in opere di autori come Plauto, Catone, Cicerone, Marziale e Plinio il Vecchio. Il "De re coquinaria" di Apicio contiene un vero e proprio ricettario composto da ben 10 libri per un totale di 450 ricette. Inoltre, anche le arti figurative, soprattutto gli affreschi e i rilievi, suggeriscono molte informazioni sull'alimentazione e il convivio.

Ad Ercolano abbiamo però dei dati archeologici eccezionali e unici in tutto il mondo antico, che rivelano molti dettagli dell'alimentazione degli antichi abitanti, grazie al fatto che l'eruzione del 79 d.C. ha carbonizzato e, in assenza di ossigeno, ha sigillato e perfettamente conservato moltissimi alimenti!

Inoltre, passeggiando tra le strade della città, ci si imbatte nelle cucine che utilizzavano un metodo di cottura basato sul surriscaldamento di un piano di cottura in terracotta (pietra ollare) provocato da un focolare collocato al di sotto del banco di cottura sul quale si appoggiavano le pentole e le padelle. Inoltre lungo le strade si incontrano i famosi thermopolia (luoghi di rivendita di bevande e cibo pronto da mangiare) in cui si sono conservati i grandi otri/vasi da dispensa (dolia) incassati nei banconi con i piani colorati di marmo e straordinarie strutture in legno carbonizzato, come mensole per le anfore, soppalchi e balaustre. In molte abitazioni si possono ancora vedere le cucine con i banconi in muratura e nei panifici i forni, a volte quasi del tutto integri.

**Antica spiaggia-** A Ercolano si conoscono molte informazioni sull'alimentazione e sullo stile di vita della popolazione anche grazie agli studi sugli oltre trecento scheletri ritrovati ammassati nei fornicelli dell'antica spiaggia, che costituiscono un campione molto rappresentativo per gli antropologici.

Ad esempio, dalle analisi effettuate sul collagene (una proteina che tiene insieme il tessuto osseo) di 6 scheletri femminili e 11 maschili, sembra che il consumo di pesce fosse piuttosto elevato rispetto a quello dei cereali. Inoltre, vi sono differenze significative tra maschi e femmine: gli uomini mangiavano più pesce rispetto alle donne, che invece ricavano le proteine per lo più da carne, uova e latticini. Forse perché gli uomini erano più impegnati nella pesca e in altre attività marittime? Oppure perché avevano più facilmente accesso a prodotti alimentari più costosi, come nel caso del pesce fresco?

Inoltre, lo scavo recente di un condotto fognario che era rimasto inesplorato nel secolo scorso, ha consentito di analizzare materiali coprologici (escrementi), archeobotanici, zooarcheologici e di ittiofauna e di fare nuove importanti scoperte sull'alimentazione.

### Area Sacra

L'area sacra dedicata a Venere, sia come dea della fertilità, sia come protettrice dei naviganti, era un importante centro di culto per gli abitanti di Ercolano e per i visitatori stranieri. Le persone vi si recavano per pregare, offrire doni, partecipare a rituali religiosi e cercare la protezione e le benedizioni della dea. Nella cucina del santuario (*illuminata e visibile dall'esterno*) nella quale si ammira un enorme banco di cottura in pietra ollare, venivano preparati i pasti comuni, che rappresentavano un importante momento di condivisione comunitaria in occasione di determinate festività, costituendo un legame spirituale e sociale tra i partecipanti.

Le offerte alimentari alla dea potevano includere frutta, cereali, carne, pesce, vino, pane o altri alimenti considerati sacri. Questi cibi venivano spesso posti su altari o bruciati come sacrificio.

### Casa dei Cervi

Iscrizione con una preghiera a Venere, graffita sulla cinta muraria della città, proprio lungo la rampa.  
*"Fortunatus amat Amplianda. Ianuarius amat Veneria. Rogamus damna Venus ut nos in mente habias quod te modo introrgamus"*  
"Fortunato ama Amplianda. Ianuarius ama Veneria. Preghiamo potente Venere che tu tenga presente quello che ora ti chiediamo."

**Casa dei Cervi**- La c.d. Casa dei Cervi è una grande dimora ispirata alle grandiose e principesche residenze ellenistiche. Il proprietario, *Q. Granus Verus*, del quale conosciamo il nome grazie ad un bollo impresso su una pagnotta di pane carbonizzato ritrovata nella cucina, acquistò diversi lotti abitativi per poter realizzare questa casa gigantesca, con sontuosi ambienti di rappresentanza al piano terra, in parte articolati intorno al giardino interno e, in altra parte, affacciati sulla splendida vista del golfo grazie ad un terrazzo con un piccolo giardino. Invece, il quartiere retrostante, con cucina e ambienti di servizio e un piano superiore, affacciato sul ballatoio nell'atrio, era riservato alla servitù.

Muovendosi lungo il corridoio coperto (criptoportico), lungo le pareti affrescate, si notano numerosi quadretti con temi mitologici e naturalistici, che, durante la passeggiata lungo il corridoio, offrivano spunti di conversazione con gli ospiti. Ad esempio, la rappresentazione di amorini che, approfittando dell'assenza di Ercole, giocano con le sue armi. Le nature morte raffigurano frutta autunnale come noci, fichi e miele e anche cibi cotti: queste immagini erano anche un simbolo della ricchezza e della prosperità che si poteva trovare in una casa. Perché, nel mondo romano, come del resto in ogni epoca, il cibo era anche uno strumento attraverso cui ostentare lo stato sociale.

Il settore meridionale della dimora appare interamente organizzato in funzione di ricevimenti e banchetti (symposium o convivium), per il cui svolgimento il proprietario aveva attrezzato non solo il grande triclinio aperto sul lato nord del corridoio coperto, ma anche le due sale rivolte verso il mare e soprattutto la grande sala finestrata (oecus Cyzicenus), immersa nel giardino.

Tra le classi più abbienti, i banchetti venivano organizzati in occasione del terzo pasto della giornata, la *coena*, e prevedevano il consumo di pietanze anche molto elaborate, mangiate con ingordigia fino alle tarde ore della notte. Durante queste cene, l'anfitrione, spesso il proprietario della casa in cui si teneva il banchetto, si sforzava di dare agli invitati il senso della propria ricchezza, magnificenza e buon gusto.



**PARCO  
ARCHEOLOGICO  
DI ERCOLANO**

Le portate (fercula) della coena erano almeno sette:

- Gustatio. Una serie di antipasti (uova, insalata, funghi, olive, crostacei, salsicce, cetrioli, tartufi e salse varie), accompagnati dal mulsum, cioè da vino misto a miele oppure annacquato.
- Prima mensa. Era costituita da varie portate di pesce, uccelli (gru, pavone, fenicottero, pappagallo), carni di manzo, agnello e maiale, oltre a tutti i tipi di cacciagione.
- Secunda mensa. Era più o meno un "dessert", a base di frutta fresca e secca e dolci al miele.

Il cardo V doveva essere una strada particolarmente vitale e vivace, a giudicare dal numero di botteghe e laboratori artigianali che vi si concentravano.

**Grande Taberna**- All'angolo con il decumano inferiore, come spesso accadeva negli incroci delle strade, si trova la grande taberna, in posizione molto felice essendo anche in prossimità di uno dei luoghi pubblici più frequentati, cioè la palestra. Le stanze collegate funzionavano come retrobottega e in parte potevano ospitare gli avventori per consumare i pasti.

Le tabernae erano luoghi in cui si poteva mangiare e bere oppure anche solo comprare pietanze e bevande, ma in quelle più grandi, come questa, si poteva anche trovare alloggio. Ci si fermava di solito per consumare il secondo pasto della giornata, il *prandium*, un pasto veloce e frugale, offerto con una vasta gamma di opzioni culinarie, per lo più semplici ed economiche, accessibili anche ai meno abbienti, ma non mancavano piatti più elaborati e costosi per coloro che potevano permetterseli. Le pietanze venivano conservate all'interno dei *dolia*, grandi recipienti di terracotta incassati in banconi di marmo.

Ad Ercolano si assaporavano sicuramente piatti a base di legumi, come fagioli, lenticchie e ceci. Immane le uova, alimento comune e versatile nell'antichità, così come la carne e il pesce, serviti in diverse preparazioni. Poi ancora formaggi, dolci e immane come bevanda il vino. Il tutto accompagnato da pani e focacce. Tra i condimenti, uno dei preferiti era di certo il garum, una salsa più o meno liquida di interiora di pesce.

All'incrocio, la grande fontana pubblica in pietra assicurava l'acqua, elemento fondamentale anche per la preparazione dei cibi e per l'alimentazione in generale.

**V cardo superiore fino al Pistrinum di Sextus Patulcius Felix** – In questa zona c'era una vera concentrazione di botteghe: rivendite di vino, di cereali e legumi, ma anche tintorie e panifici.

Al di sotto del V cardo superiore corre un tratto della rete fognaria che assicurava alla città un corretto smaltimento delle acque e dei rifiuti. Si tratta in realtà, in questo caso, di una fossa settica, che veniva ciclicamente svuotata, collegata da tubazioni e canali alle cucine e alle latrine delle soprastanti abitazioni e botteghe. Qui sono stati recuperati moltissimi scarti di cibo e di deiezioni, una vera miniera di informazioni sulle abitudini alimentari degli antichi ercolanesi.

Dalle analisi è stato dedotto che la dieta si basava per lo più su prodotti campani quali cereali (grano, orzo e miglio) olive e olio, vino, uova, finocchio e molto pesce. Sono state riconosciute infatti circa 46 specie quali orate, alici, sardine, anguille, spigole e altre più comuni al tempo come squali e razze.

Oltre ai prodotti locali, ritrovate tracce di prodotti di importazione quali vino, olio e garum dalla penisola Iberica e alcune spezie, tra cui granelli di pepe nero proveniente dall'India, indizio di una buona attenzione data al gusto delle pietanze.

**Pistrinum** Il ritrovamento all'interno della fossa di numerosi frammenti di noccioli di oliva, è forse da



PARCO  
ARCHEOLOGICO  
DI ERCOLANO

collegare alla presenza dei due panifici, dove i residui della molitura delle olive potevano essere utilizzati come combustibili per i forni.

Il pane era una parte essenziale dei pasti ed era consumato da tutte le classi sociali. Ne esistevano di diverse tipologie e poteva essere gustato in vari modi. Da solo, accompagnato da condimenti come olio d'oliva o formaggio o utilizzato come base per altre preparazioni. Mentre all'inizio la produzione di pane era esclusivamente casalinga, la diffusione di questo elemento, la richiesta sempre maggiore e l'evoluzione delle tecniche di setacciatura, macinazione e cottura, portarono alla comparsa di figure quali il pistores e la nascita delle pistrinae, rispettivamente i fornai e panetterie.

Ad Ercolano, conosciamo il nome di uno di questi panettieri, Sextus Patulcius Felix.

**Il Decumano massimo** era una delle vie principali di Ercolano, centro vitale per la presenza di tante botteghe, comprese quelle del mercato, la cui presenza è testimoniata da larghe buche di palo atte a sorreggere file di supporti lignei per i tendaggi.

Qui vi sono ben due fontane pubbliche, che, così come gli edifici pubblici e privati, erano alimentate grazie al collegamento con l'acquedotto del Serino, che raggiungeva Napoli, dando acqua anche a Ercolano e Pompei.

All'incrocio con il IV cardo, si riconoscono due massicci pilastri elevatori delle acque realizzati in laterizio. All'apice dei pilastri vi erano delle cisterne da cui discendevano una serie di condutture in piombo che permettevano la distribuzione dell'acqua in città attraverso una fitta rete di tubazioni distribuite sotto la pavimentazione, visibili in molti punti dei marciapiedi e anche all'interno delle abitazioni.

Sul pilastro elevatore si conserva una iscrizione che nomina i magistrati *Marcus Rafelius Robia* e *Orlus Tetius*, i quali lanciano un duro monito ai cittadini, intimando loro di non gettare rifiuti nelle fontane pubbliche, pena una multa, se uomo libero, frustate, se schiavo. (Indicare l'iscrizione che sarà illuminata per l'occasione)

Ad Ercolano, come in altre città dell'Impero, la manutenzione di strade, mercati, fognature, fontane e controllo dell'igiene pubblica in generale era affidata a magistrati noti come aediles.

**Bottega ad Cucumas**- Con l'acqua veniva miscelato anche il vino, venduto in botteghe come quella *ad cucumas*, forse una caupona (locanda), dove si servivano bevande e cibi vari. Il pilastro all'ingresso reca dipinta l'insegna, che raffigura 4 brocche di colore diverso, con le bevande che qui si vendevano e l'indicazione del prezzo del vino.

Il vino era parte essenziale di ogni banchetto: era più alcolico rispetto a quello che beviamo oggi e, per questo, veniva diluito con acqua calda o fredda o addolcito con il miele.

Il vino poteva essere *Atrum* (rosso), *Candidus* (bianco) o *Rosatum* (rosato). I più diffusi nell'antica Roma provenivano dal Lazio, dalla Campania e dalla Sicilia. Alla fine della repubblica erano noti e ricercati il *Falernum* (Campano), il *Caecubum* e l'*Albanum*, che rimasero a contendersi i prime tre posti fino all'inizio del regno di Augusto.

Nel territorio di Ercolano la viticoltura era una pratica agricola importante. I vigneti venivano impiantati lungo i pendii del monte Vesuvio per essere ben esposti al sole e favorire così una maturazione ottimale dell'uva.

**Bottega di Nettuno e Anfitrite**- La bottega apparteneva al proprietario della Casa di Nettuno e Anfitrite, così chiamata per il famoso mosaico (che sarà illuminato e si potrà guardare dalla strada).

È probabile che il padrone di casa fosse un commerciante, dato che il dio Nettuno era associato alla richiesta di protezione di chi viaggiava per mare. Certamente doveva trarre buon profitto anche dalla attrezzatissima bottega di generi alimentari, ricca di suppellettile in legno: scaffalature per sostenere le anfore, un soppalco e un tramezzo di separazione in ottimo stato di conservazione. Nel bancone in muratura sono ancora incassate le giare, da cui sono state estratte tracce di ceci e fave. Il crollo di parte del solaio consente di osservare la cucina e alcune delle stanze del piano superiore della casa.

**Casa Sannitica** – In età repubblicana (fine II – inizi I a.C.) questa abitazione si estendeva fino al limite dell'insula, raggiungendo il V cardo. Originariamente, alle spalle del tablino, si sviluppava il quartiere del peristilio, ceduto successivamente alla Casa del Gran Portale e alla Casa con giardino, mentre gli ambienti del piano superiore vennero dati in affitto.

L'ingresso è inquadrato da un bel portale e nel corridoio di ingresso si ammira un ottimo esempio di decorazione parietale in Primo stile. Nel grande atrio tuscanico si conserva l'originario pavimento di cocciopesto, mentre la vasca dell'impluvio fu rivestita di marmo in età imperiale, quando fu anche rinnovata la decorazione delle pareti in Quarto stile. Bellissimo il finto loggiato di semicolonne ioniche.

Uscendo sul decumano inferiore si prosegue fino alla Casa dei due Atri, con una **breve sosta alla latrina pubblica**, che si puliva con l'acqua di spurgo del retrostante frigidarium della sezione maschile delle terme centrali.

Entrando, la cucina sulla sinistra, con bancone di cottura a due bracci, e la contigua latrina posta sotto la finestra.

Camminando lungo il III cardo, all'altezza della bottega di *Messenius Eunomus*, al primo piano sarà illuminata una delle **latrine private** site ai piani superiori delle case di Ercolano (ben 82!). Da citare mentre si va verso l'uscita oppure in concomitanza della latrina pubblica fuori alle terme centrali maschili.

Uscendo, si costeggia la **Casa dell'Albergo**, che sfortunatamente non può essere apprezzata nella sua grandiosità per il cattivo stato di conservazione, ma della quale si può evidenziare il peculiare peristilio con l'ampio giardino posto a un livello inferiore rispetto al porticato, nel quale si scende attraverso una scaletta. Durante lo scavo, si rinvennero un pero, una quercia e una pianta di vite, che lo fecero interpretare da Maiuri come un piccolo frutteto (*pomarium*). Oggi vi sono piantati alberi di mele cotogne.