

LORENZO ZAMBONI

Mangiare alla greca a Spina. Vasi, ricette e culture nel Mediterraneo occidentale tra VI e III secolo BCE

Abstract

A lungo sottovalutati dall'archeologia tradizionale, i resti materiali prodotti dall'uomo durante le fasi di produzione ed elaborazione degli alimenti rappresentano un bacino di informazioni fondamentale per la comprensione degli aspetti legati alla vita quotidiana nel passato. In questo contributo viene approfondito un momento paradigmatico per la storia del cibo, cioè l'espansione greca in Occidente, periodo di grandi trasformazioni culturali e di innovazioni anche da un punto di vista culinario: nascono ora nuovi metodi di conservazione, di preparazione e di cottura, nuove ricette, e una cultura gastronomica che impone mode e modelli internazionali. Tra il VI e il III secolo BCE, lungo tutte le coste del Mediterraneo, scoperte recenti documentano infatti il diffondersi di pentole e strumenti da cucina nuovi e particolari, di produzione greca: si tratta di vasellame refrattario e resistente, con forme e funzioni inedite (*chytra*, *kakkabe*, *lopas*, *thyeia* etc.), che in alcuni casi possiamo ricollegare a metodi di cottura e a ricette noti dalle fonti letterarie. Il caso specifico del porto nord adriatico di Spina restituisce possibili fenomeni d'interazione tra le tradizioni locali (etrusche e italiche) e le nuove mode giunte da Atene in tema di banchetto e di simposio. Attraverso l'incrocio di dati da diverse discipline (archeologia, archeometria, archeozoologia, archeobotanica, antropologia fisica), sarà possibile ricostruire con sempre maggior dettaglio una dieta multiculturale del passato, tenendo in considerazione le varie implicazioni in campo economico, sociale e storico.

Cooking is the vital process of rendering potential foodstuffs edible, accessible and appropriate both in biological and in socio-cultural terms. Despite being too long neglected in archaeological studies, the food production processes have left remains that make up a very large part of the archaeological record. The aim of this paper is to outline a scenario of the Greek-style cooking vessels found along the western Mediterranean coasts between the Archaic and the Hellenistic period, namely within the main Etruscan and Greek ports of trade and wrecks, in order to highlight the cultural impact and the developments of this crucial aspect in the cultural and social life. The main object of the research is a particular cooking ware produced in Greece between the sixth century BCE and the Romanization, widespread all around the Mediterranean sea, consisting of handy and refractory vessels (named for example *chytra*, *kakkabe*, *lopas*, *thyeia*). The case-study is the Adriatic hub of Spina (near Comacchio, Ferrara), founded by the Etruscans at the end of the 6th century BCE, and one of the main economic partners of Athens during the 5th until the middle 4th BCE. Ongoing multidisciplinary projects are trying to return the complex interaction between the local (i.e. 'etruscan') culinary habits and the Greek culture, in terms of availability, preferences, economic choices, through the adoption of multiple investigation methodologies including archaeology, archaeometry, archaeozoology, archaeobotany, biochemistry.

Introduzione

Esiste un paradosso, tipicamente archeologico, riguardo i resti materiali della sfera dell'alimentazione: se è vero che costituiscono larga parte dei sedimenti archeologici di uno scavo (specialmente all'interno degli abitati) e che sono un indicatore diretto per ricostruire la vita quotidiana di una popolazione del passato, tuttavia essi sono stati a lungo trascurati, a vantaggio di altre classi di manufatti considerate più pregiate e prestigiose da un punto di vista storico-artistico. Negli ultimi anni invece una parte sempre più consistente della disciplina sta cercando di colmare questo gap, dedicandosi al recupero di un bacino di informazioni rilevante e, tutto sommato, inedito¹. Si inizia ora a dare il giusto risalto alle suppellettili e alle produzioni ceramiche comuni e da cucina, prestando attenzione anche ai risvolti socio-culturali², e si compiono i primi passi verso un approccio multidisciplinare e integrato, ricorrendo alle scienze naturali e alle discipline archeometriche.

In questo intervento proveremo a isolare un momento particolare nella storia dell'alimentazione occidentale, coincidente con l'espansione commerciale e coloniale greca del periodo arcaico e classico (VI - IV secolo BCE), quando presso molte popolazioni del Mediterraneo iniziano a diffondersi metodi di cottura, ricette e tradizioni gastronomiche che avranno una notevole influenza nei secoli successivi.

Adotteremo come caso di studio il porto nord-adriatico di Spina, fondato e frequentato soprattutto da Etruschi e da Greci, dove vedremo in azione alcuni fenomeni di interazione multiculturale anche dal punto di vista culinario. La nostra attenzione ricadrà in particolare su una classe ceramica da cucina emersa dagli scavi nell'abitato di Spina (*Greek cooking ware*), inizialmente di produzione greca e diffusa, a partire dal VI secolo BCE, lungo tutte le coste del Mediterraneo, principalmente nei centri costieri e come ceramica di bordo nei relitti navali.

La cucina greca tra periodo arcaico ed ellenismo

Il periodo compreso tra la fine del VI e il III secolo BCE rappresenta nel Mediterraneo occidentale un momento di grandi cambiamenti, anche in tema di cucina. Nascono ora un'arte e una scienza gastronomica, e per la prima volta emerge la figura dello 'chef', tanto come figura sociale di spicco, che come autore e soggetto letterario³. La Magna Grecia e la Sicilia, in particolare, sono fucine di cuochi e di libri di ricette, come testimoniano nomi celebri come quello di Archestrato di Gela,

¹ Per una panoramica recente sulle ceramiche comuni rimando a OLCESE 2003; QUERCIA 2003; ZIFFERERO 2004; BELLELLI 2012. Da ultimo sul rapporto tra ceramiche da cucina e alimentazione SPATARO - VILLING 2015.

² Con particolare riferimento a GOODY 1982; APPADURAI 1988; DIETLER - HAYDEN 2001; DIETLER 2007; MORRISON 2012.

³ BATS 1988; ID. 2011. Su letteratura greca e cucina si vedano soprattutto i lavori di WILKINS - HARVEY - DOBSON 1995; WILKINS 2000; WILKINS - NADEAU 2015; ROMERI 2015.

autore del famoso trattato *Hedypatheia*⁴. Con il V secolo, poi, il momento del pasto comune (*deipnon*) assume un ruolo centrale all'interno del complesso sistema rituale e sociale del banchetto greco: insieme all'assunzione del vino⁵, anche il mangiare diventa un piacere da coltivare e condividere con i propri pari. L'emergente importanza della gastronomia all'interno della società si riflette nella letteratura di V e IV secolo, in particolare nella Commedia, dove tra i personaggi abbondano cuochi e invitati al banchetto (compresi ghiottoni e scrocconi), ma anche nella filosofia, per la quale gli eccessi culinari rappresentano spesso un segno di dissolutezza etnica e sociale⁶.

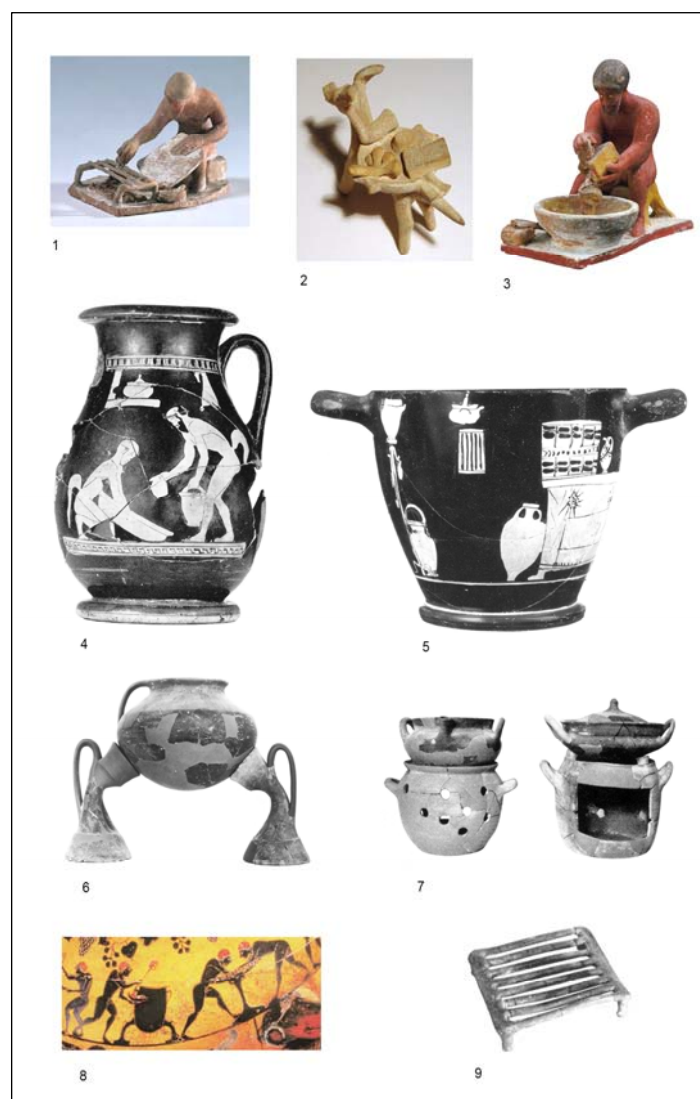


Figura 1. 1-3 terracotte beotiche con scene di cucina; 4-5 raffigurazioni di attrezzi da cucina su vasi attici a figure rosse (da VILLARD-BLONDÉ 1992); 6-7, 9 sistemi di cottura (6 da MORRIS 1985; 7, 9 da SPARKES 1962); 8 particolare dell'Idria Ricci (da MASTRONUZZI 2013).

⁴ MONTANARI 1983; EAD. 1999, pp. 67-77; LANZA 2005a; EAD. 2005b.

⁵ LISSARRAGUE 1990.

⁶ BATS 2011; SPARKES 1962.

Prima ancora dei libri di cucina e delle ricette raffinate, la base della cucina greca (non senza un'aura di frugalità spesso ideale e mitizzata) rimangono i cereali e i loro prodotti (*sitos*), pani, focacce, torte e la famosa *maza* (una sorta di polenta dalle molte varianti), ma anche i legumi (*ospria*), sia freschi che secchi⁷. È ben noto il ruolo primario, tra le pietanze greche (*opson*), del pesce, in tutte le sue declinazioni⁸, mentre la carne è legata, almeno a livello istituzionale, alla sfera pubblica e del sacrificio⁹.

Un aspetto particolare dell'alimentazione greca riguarda gli stuzzichini (*tragèmata*)¹⁰, come olive, legumi lessati (fave, ceci), frutta secca (fichi, mele, uvetta), focacce e dolci, da servire dopo la fine del pasto principale (*deipnon*) durante la festa privata e ritualizzata dell'assunzione del vino, il simposio.

Naturalmente quella vista fin qui è una tradizione culinaria 'alta', che riguarda gli strati colti della società greca classica ed ellenistica, filtrata dalle maglie della letteratura e della filosofia¹¹. Per scendere nel quotidiano, e per indagare i modi e le tecniche di scelta, preparazione e consumo dei cibi, dobbiamo rivolgerci alle fonti archeologiche e bioarcheologiche.

Studi e scavi degli ultimi decenni hanno restituito una buona banca dati di informazioni sulla batteria da cucina e sugli utensili connessi alla preparazione dei cibi. Soprattutto ad Atene, nella zona dell'Agorà, sono emerse evidenze connesse con i banchetti e i sacrifici sia pubblici che privati, in gran parte rifiuti gettati e sepolti in pozzi e fosse di scarico¹².

Le diverse attività di preparazione delle materie prime avvenivano all'interno delle cucine, ad esempio macinando le granaglie su apposite macine in abrasiva pietra vulcanica, stando inginocchiati a terra. Le fonti iconografiche (soprattutto statuine in terracotta dalla Beozia, Fig. 1.1-3)¹³ mostrano che la medesima posizione accovacciata veniva adottata anche per impastare e amalgamare le farine con le altre pietanze, operazioni nelle quali potevano essere impiegati anche il bacino (*lekani*)¹⁴ e larghe scodelle, oltre al mortaio (*thyeia*).

Tutti i liquidi necessari, dall'acqua all'olio, dal vino all'aceto, fino alla salamoia, erano contenuti in apposite anfore, di varia forma e dimensione (chiuse da tappi in argilla o in sughero), oppure in grandi vasi da stoccaggio come i *pitthoi*: questi ultimi, riconoscibili per l'ampia imboccatura e l'orlo sagomato,

⁷ Rimando all'ormai classico testo di M. BATS (1988) per un'ampia disamina.

⁸ BATS 2011; e inoltre la monografia di MYLONA 2009.

⁹ EKROTH 2007, con bibliografia precedente.

¹⁰ BATS 2011, pp. 280-282; LYNCH 2011.

¹¹ Sulla storia dell'alimentazione in Grecia si vedano anche AMOURETTI 1997; SALZA PRINA RICOTTI 2005.

¹² AMYX 1958; SPARKES 1962; ID. 1965; ID. 1975; ID. 1981; SPARKES - TALCOTT 1970; ROTROFF 2006; LYNCH 2011. Per Corinto anche EDWARDS 1975.

¹³ SPARKES 1962, p. 134.

¹⁴ BATS 2011, fig. 4.

sono una forma adatta per conservare e trasportare anche le derrate alimentari¹⁵, e perciò si ritrovano all'interno dei carichi di alcuni relitti navali del periodo tardo-arcaico¹⁶. Possiamo inoltre immaginare che il sale, le spezie e gli altri condimenti fossero conservati in contenitori di piccole dimensioni, sia in materiale deperibile (legno, tessuto) che in ceramica, come ad esempio le saliere.

Un secondo aspetto riguarda i metodi di cottura e di sospensione: per la maggior parte realizzati in terracotta, gli utensili della cucina greca comprendevano una variegata serie di bracieri, fornelli e forni portatili, restituiti dagli scavi e riconoscibili in molte scene di cucina legate soprattutto alla cottura del pane¹⁷. Potevano però essere arrostiti, grigliati e fritti anche altri cibi, come carni, pesci, verdure e legumi. Esistono persino esemplari di griglie portatili, sempre in terracotta, sia di forma rotonda che quadrata, provviste di manico e peducci (Fig. 1.9)¹⁸. Sono meno visibili archeologicamente tutti gli altri utensili comuni, perlopiù in metallo, come coltelli e mannaie, o in materie deperibili come il legno, tra cui mestoli e cucchiari. In alcuni casi, anche in contesti periferici, sono stati recuperati gli spiedi in metallo (*obeloi*) per arrostitire la carne sul focolare. Spesso la cottura poteva avvenire direttamente sul fuoco oppure su appositi sostegni, rivenuti in siti della Grecia o in alcune colonie: si presentano come elementi fittili a forma di tubo inclinato su un lato, dotati di fori di sfiato e anse verticali (*lasana*, Fig. 1.6-8) sui quali si adagiavano le pentole sul focolare o sulle braci, con evidenti vantaggi in termini di praticità e di mobilità¹⁹.

Passando in rassegna la batteria di pentole, possiamo riconoscere una produzione caratteristica, almeno dal VI secolo BCE fino alla romanizzazione, che presenta un corpo ceramico 'semi-depurato' altamente refrattario, ottenuto con un impasto argilloso ricco di inclusi litici di piccole e medie dimensioni (soprattutto quarzosi e calcarei), assemblato a mano e in parte lavorato al tornio, quindi cotto in fornace a temperature relativamente elevate (tra 700 e 900 gradi). Il risultato è una ceramica compatta, ruvida al tatto, dura e con fratture nette, di colore prevalentemente bruno-rossastro o bruno scuro, con frequenti fiammature e incrostazioni carboniose legate all'utilizzo primario di questi vasi, spesso circoscritte alle zone più esposte al fuoco di cottura come ventre e orlo.

I nomi dei principali vasi greci da cucina possono essere desunti incrociando fonti letterarie e dati iconografici²⁰. Ad esempio, la pentola da fuoco principale è la *chytra*, vaso adatto a molteplici usi e citato in numerosi passi di autori antichi. Aristofane ad esempio la ricorda legata ad ambiti votivi e rituali

¹⁵ SPARKES - TALCOTT 1970, p. 212.

¹⁶ Ad esempio il relitto di Pointe Lequin 1A, naufragato verso il 515 BCE al largo di Tolone (LONG - MIRO - VOLPE 1992).

¹⁷ SPARKES 1962, pp. 127-129.

¹⁸ SPARKES 1962, p. 129, Pl. VIII.5.

¹⁹ Sulle diverse interpretazioni di questi oggetti, che hanno attirato l'attenzione degli studiosi, si rimanda a: GRANDJEAN 1985; MORRIS 1985; TREISTER - SHELOV-KOVEDYAYEV 1989; PAPADOPOULOS 1992.

²⁰ Su cui anche VILLARD - BLONDE 1992.

(contenitore di fuoco sacro), ludici (gioco della *chytrinda*), fino a locuzioni metaforiche (Egina *chytrópolis*) e a usi curiosi come il trasporto dei neonati²¹. Possiamo riconoscerla in una forma globulare, apoda, dotata di una o due anse, impiegata in cucina per la bollitura dell'acqua e per preparare zuppe e stufati a base di carne, cipolle e legumi. Viene prodotta in Grecia dall'VIII fino al IV secolo BCE con poche evoluzioni morfologiche²². È nota anche una versione di piccole dimensioni (*chytridia*), presente in Grecia in ambiti funerari e sacrificali, ma diffusa anche negli abitati²³.

Il *kados* è poi l'anfora domestica per attingere l'acqua dai pozzi, di forma ovoide o globulare con due anse verticali a bastoncino impostate sulla spalla²⁴, diffusa nel mondo greco ma piuttosto rara come bene di esportazione²⁵. Un'altra pentola per cucinare, tipica della moda greca tra periodo tardo-arcaico ed ellenistico (fine VI - III secolo BCE), è la *kakkabe*²⁶: si tratta di un vaso a corpo globulare profondo, privo di piede e con fondo curvilineo, spalla più o meno accentuata sulla quale sono impostate una o due anse orizzontali a bastoncino, oppure un'ansa e una presa cava. All'interno dell'orlo è presente un listello per l'appoggio del coperchio. È stata ipotizzata una sua derivazione orientale, forse levantina o fenicia²⁷, ma in ogni caso la forma conoscerà una lunga fortuna anche nel periodo romano, quando diverrà nota con il nome di *caccabus*²⁸. Poteva essere impiegata per la preparazione di zuppe e bolliti, per la cottura del pesce e della carne, sia in umido che stufati²⁹.

Esiste anche una versione della *kakkabe* di dimensioni minori e di forma più schiacciata, definita *lopas*: presenta un corpo più basso, in alcune versioni con carena arrotondata o accentuata, con le consuete due anse orizzontali a bastoncino, oppure un'ansa e presa cava con foro non passante. È forse di poco più tarda della *kakkabe* (compare in Grecia verso la metà del V secolo), ma conosce una grande diffusione in tutto il Mediterraneo e rimarrà in uso fino al periodo romano³⁰. La *lopas* doveva essere impiegata nella cottura a fuoco lento in umido di legumi, pesce o carni, ma non si esclude un suo impiego nella tecnica della frittura, proprio per le caratteristiche morfologiche e la refrattarietà del corpo ceramico³¹. Quasi certamente destinata alla frittura è invece una pentola bassa e schiacciata con presa

²¹ CARAVELLI 2008; QUERCIA 2003, pp. 177 ss.

²² SPARKES - TALCOTT 1970, p. 224.

²³ KUNZE-GÖTTE - TANCKE - VIERNEISEL 1999; SPARKES - TALCOTT 1970, p. 225; LYNCH 2011, p. 282.

²⁴ SPARKES - TALCOTT 1970, p. 202; LYNCH 2011, p. 275; DIBBLE 2010.

²⁵ BATS 1988; Id. 1993.

²⁶ BATS 1988, pp. 46-48; QUERCIA 2003, p. 182.

²⁷ BATS 1988.

²⁸ CARAVELLI 2008, pp. 500-501.

²⁹ BATS 1988, 46-48; QUERCIA 2003, p. 182.

³⁰ SPARKES - TALCOTT 1970, pp. 227-228; BATS 1988, pp. 48-50; Id. 1993; QUERCIA 2003, pp. 183-189; CARAVELLI 2008, pp. 502-508.

³¹ SPARKES - TALCOTT 1970, p. 227; si veda anche il saggio di PUCCI 1986.

cava orizzontale (*tagenon*)³², di cronologia però più tarda rispetto alle altre forme, essendo diffusa a partire dal III secolo sia in Grecia che nel resto del Mediterraneo³³.

Un elemento particolare presente in molte pentole greche, sia sulle *kakkabai* che sulle *lopades*, è la presa a tronco di cono, posta singolarmente sulla spalla del vaso, in posizione obliqua oppure verticale: è cava con foro quasi mai passante, segno che non serviva per versare liquidi o come sfiato. È probabile invece che si tratti di un alloggio per un manico di legno asportabile, utile per manovrare la pentola incandescente sul fuoco.

Un altro accessorio indispensabile è naturalmente il coperchio, di forma semplice, a calotta con pareti più o meno rigide, ma riconoscibile per le caratteristiche prese a bottone appuntito, schiacciato o a pomello. Vi sono poi delle forme rare e dalla funzione incerta, come il colino (*betmos*), un vaso ansato ad imboccatura stretta, con largo corpo lenticolare e fondo cribrato³⁴: fori che potevano servire per filtrare liquidi o altre sostanze, non sappiamo se anche durante le fasi di cottura per realizzare particolari ed elaborate ricette.

Uno degli attrezzi fondamentali per la realizzazione di ricette greche era infine il mortaio, forma di ampia e duratura fortuna in tutto il Mediterraneo fino alle coste del Mar Nero. Il mortaio greco (*thyeia* o *igde*) è un bacino basso e largo (diametro fino a 40 cm), con un orlo variamente ingrossato e, nelle sue versioni più evolute, è dotato di prese decorate e di un beccuccio per versare. È spesso caratterizzato da un fondo interno abrasivo, detto anche 'grattugia', consistente in inclusi minerali o metallici inseriti durante la fase di lavorazione dell'argilla. Il suo utilizzo prevedeva l'impiego di un pestello (*doidyx*) dalla testa arrotondata (in ceramica, in pietra o in altro materiale, con varie forme) con cui compiere movimenti rotatori per pestare, tritare, sminuzzare e impastare gli alimenti.

L'origine della versione più diffusa di mortaio greco³⁵ può essere ricondotta a Corinto o alla sua regione, dove tra il VI secolo e l'età ellenistica vengono introdotte diverse varianti tettoniche e stilistiche³⁶. Gli originali corinzi mostrano un tipico corpo ceramico di colore giallo-beige, depurato, poroso e polveroso, tenero al tatto, a frattura regolare. Sulla funzione del mortaio sono state avanzate in passato ipotesi diverse (ad esempio nell'ambito delle attività casearie)³⁷, ma alla luce del recente riesame di Villing e Pemberton³⁸, che ha il merito di aver correttamente valorizzato le diverse fonti

³² BATS 1988, p. 50.

³³ Anche se con poche attestazioni in Magna Grecia, tranne che per pochi siti (ad esempio Locri e Caulonia, cfr. QUERCIA 2003, p. 194).

³⁴ AMYX 1958, pp. 261-264; SPARKES - TALCOTT 1970, p. 231.

³⁵ Per i possibili antecedenti di epoca orientalizzante, e in particolare i tipi fenicio-ciprioti si vedano BELLELLI - BOTTO 2003.

³⁶ VILLING 2009; VILLING - PEMBERTON 2010.

³⁷ Precedenti studi sui mortai greci ed etruschi sono MATTEUCCI 1986; per l'Italia settentrionale in particolare ROSSI 2001; BUOITE - ZAMBONI 2008.

³⁸ VILLING - PEMBERTON 2010.

disponibili (letterarie, iconografiche, etnografiche e archeometriche), è probabile affermare che il successo di questa forma è legato alla dilagante moda culinaria greca delle salse e dei condimenti.

Sembra fosse particolarmente apprezzata una di queste salse piccanti, il *myttotos*, a base di formaggio grattugiato, aglio, erbe aromatiche (menta), verdure (sedano, porro), olio d'oliva, aceto e miele, con eventuali aggiunte a piacere (uova), assai apprezzata come condimento per il pesce, soprattutto prelibati tranci di tonno. La popolarità del piatto riecheggia persino nei passi della *Pace* di Aristofane, dove la Guerra si accinge a preparare dentro un gigantesco mortaio (*thyeia*) un *myttotos* macinando con un pestello le 'città-ingredienti', porri (Prasie), aglio (Megara), formaggio (la Sicilia, opportunamente grattugiata) e miele (l'Attica)³⁹.

Didascalica è anche una figurina in terracotta beotica, conservata al British Museum (Fig. 1.2)⁴⁰, raffigurante un mulo sulla cui groppa è adagiato un mortaio corinzio: su di esso sono disposti tutti gli ingredienti necessari per preparare la salsa, cioè una forma rotonda di formaggio, un bel mazzo di teste d'aglio, una grattugia (di colore blu, dalla strana forma a parallelepipedo con due fori longitudinali) e un pestello rosso a forma di dito. Prova del successo del mortaio (e probabilmente di salse come il *myttotos*) sono le numerosissime imitazioni e rielaborazioni degli originali corinzi, sia in ambienti coloniali che nelle regioni periferiche, come ad esempio la Gallia meridionale⁴¹ o l'Etruria.

³⁹ *Ivi*, pp. 616 ss. Tra le eredità che la Grecia ha trasmesso al mondo romano possiamo annoverare anche la salsa a base di aglio, formaggio e spezie, che i Romani conosceranno come *moretum*, protagonista anche dell'omonimo poema pseudo-virgiliano. Per recenti analisi archeometriche sui residui organici dai mortai della Britannia: CRAMP - EVERSLED - ECKARDT 2011.

⁴⁰ VILLING - PEMBERTON 2010, pp. 609 ss.

⁴¹ CURE 2010.

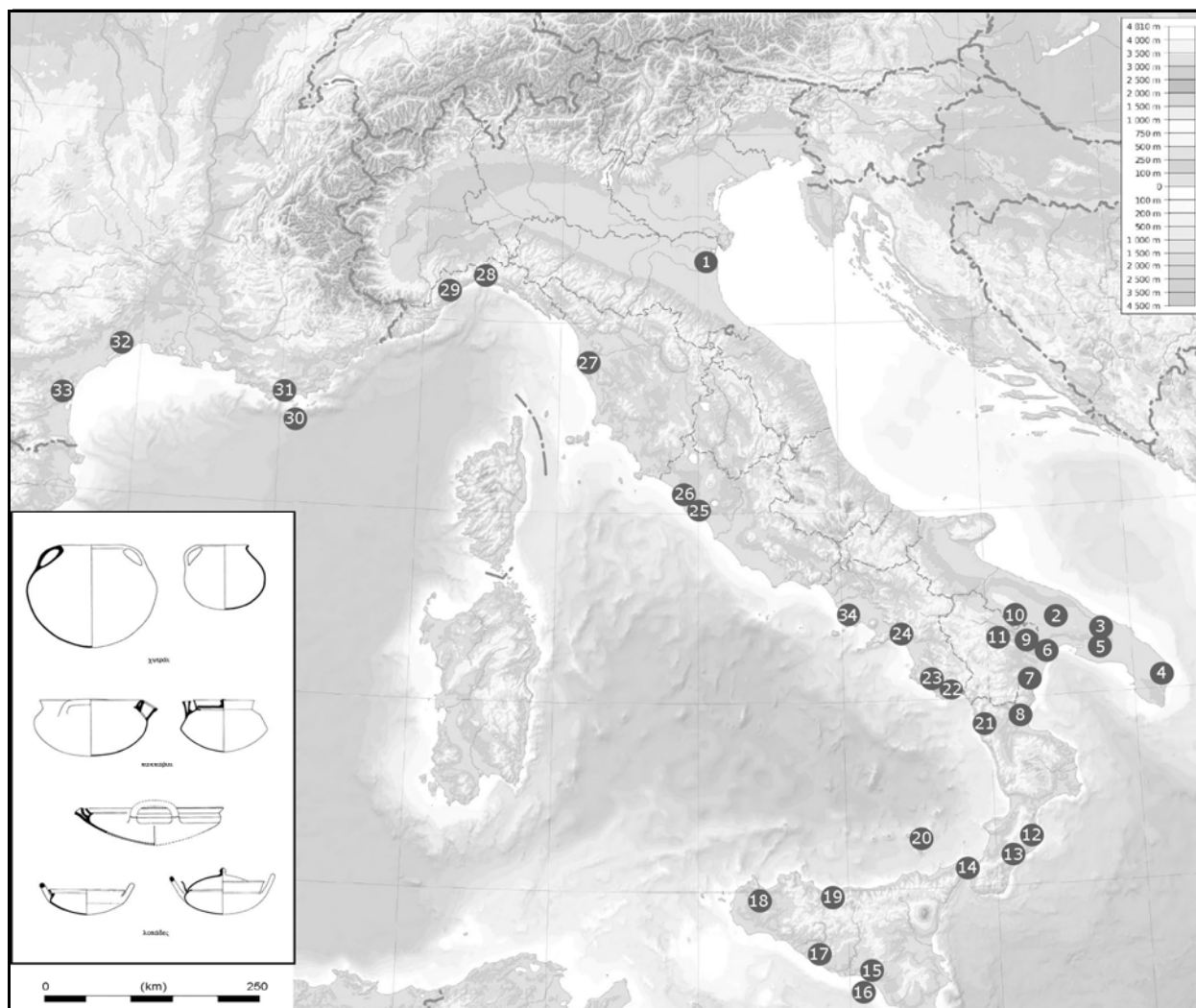


Figura 2.. Principali siti con ceramica da cucina di tipo greco nel Mediterraneo occidentale tra fine VI e III-II BCE: 1 Spina; 2 Monte Sannace; 3 S. Vito dei Normanni; 4 Otranto; 5 Oria; 6 Metaponto; 7 Policoro; 8 Sibari; 9 Cozzo Presepe; 10 Gravina; 11 Civita di Tricarico; 12 Caulonia; 13 Locri; 14 Porticello (relitto); 15 Gela; 16 Gela (relitti); 17 Agrigento; 18 Segesta; 19 Himera; 20 Lipari; 21 Laos; 22 Roccagloriosa; 23 Elea; 24 Fratte; 25 Pyrgi; 26 Gravisca; 27 Portus Pisanus; 28 Genova; 29 Savona; 30 Pointe Lequin (relitto); 31 Olbia; 32 Lattara; 33 Pech Maho; 34 Cuma. (Elaborazione Autore; riquadro con profili da QUERCIA 2003, modificato).

Per quanto riguarda la diffusione della ceramica da cucina in Occidente (Fig. 2), è possibile osservare come le pentole greche siano diffuse in tutti i principali centri coloniali della Magna Grecia, dove danno luogo a precoci produzioni locali⁴². Ad esempio a Metaponto, all'interno del quartiere ceramico, è stata identificata una fabbrica di pentole da cucina (circa un terzo dei reperti presentava difetti di cottura)⁴³. Non mancano tuttavia attestazioni negli insediamenti 'indigeni' dell'interno, come ad esempio Gravina, Cozzo Presepe, Civita di Tricarico o Roccagloriosa⁴⁴.

⁴² Una bibliografia esaustiva sarebbe troppo ampia per questa sede, per cui rimando genericamente a: CONTI 1989; BATS 1994; recentemente anche TRAPICHLER 2005 e soprattutto QUERCIA 2015.

⁴³ QUERCIA 2003, p. 196.

⁴⁴ BATS 1994, con bibliografia; CARAVELLI 2008, p. 483, nota 4.

Uscendo però dalle regioni direttamente interessate dalla presenza coloniale greca, la ceramica greca da cucina tende a scomparire, limitandosi a poche presenze lungo le coste e i principali approdi. In Etruria possiamo citare i casi dei due santuari emporici di Pyrgi e Gravisca⁴⁵, entrambi significativi per la natura delle loro frequentazioni, multiethniche ma temporanee e istituzionalmente regolamentate. Risalendo poi le coste tirreniche, si incontrano isolati esemplari di vasi da cucina di tipo greco, ad esempio al *Portus Pisanus* (Livorno)⁴⁶, e quindi a Genova e a Savona, ma perlopiù da contesti di fase tardo ellenistica e repubblicana⁴⁷. Infine la ceramica da cucina greca conosce una buona diffusione lungo le coste della Provenza, sia da relitti navali⁴⁸, che da insediamenti come Olbia in Provenza, Lattes fino a Pech Maho⁴⁹.

Il caso di Spina: un porto multiculturale nell'Adriatico settentrionale

Spina è il principale scalo portuale nell'alto Adriatico, a partire dal momento della sua fondazione, durante la seconda metà del VI secolo BCE, in prossimità di uno degli antichi sbocchi del Po, fino alla sua repentina scomparsa nel corso del III secolo. Per quasi due secoli, fino almeno alla metà del IV secolo, Spina ha rappresentato uno dei partner commerciali di Atene più attivi e prosperosi in Occidente, tanto da potersi permettere, secondo le fonti, di dedicare un tesoro nel santuario panellenico di Delfi, unica città etrusca, insieme a *Caere/Cerveteri*, a poter vantare un tale risultato economico-politico⁵⁰.

L'alto grado di grecizzazione, in particolare di matrice ateniese, riecheggia da un lato nella fama antica di Spina come *polis hellenis*⁵¹, dall'altro si concretizza nelle diverse classi di materiale di importazione, soprattutto le decine di migliaia di vasi a figure nere, a figure rosse e a vernice nera che fanno di Spina forse il maggior deposito di ceramica attica, in contesto, al di fuori della Grecia. Si ritiene persino che alcuni vasi (ad esempio particolari *skyphoi* o piatti su piede decorati) siano stati realizzati da artigiani ateniesi esclusivamente per il mercato nord-adriatico, forse su commissione⁵². All'interno dei ricchi corredi funerari delle oltre 4.000 tombe scoperte nelle necropoli di Valle Trebba e Valle Pega emergono inoltre oggetti di alto valore simbolico, come *choai* attiche o lebeti nuziali, *lekythoi* a fondo bianco ed *epinetra*, vasi legati a rituali di passaggio nelle sfere infantili e femminili del mondo greco. La

⁴⁵ COLONNA *et alii* 1972, p. 548, fig. 387; GORI - PIERINI 2001, pp. 272-277, tavv. 57-58. In entrambi i casi con dubbi circa le fabbriche di produzione.

⁴⁶ MENCHELLI *et alii*, pp. 87-111, fig. 3, cat. 33.

⁴⁷ Rispettivamente MILANESE 1987; CHIOCCI 2005.

⁴⁸ LONG - MIRO - VOLPE 1992.

⁴⁹ BATS 1988; CURE 2015a; EAD. 2015b.

⁵⁰ Su Spina si vedano, a livello introduttivo: BERTI - GUZZO 1993; *Spina* 2004; GULLETTA 2005.

⁵¹ Ps. Scyllax, *Peripl.*, 17; Str. 5.1.7. Sull'argomento di recente UGGERI 2009.

⁵² CURTI 2002; più in generale ZAMBONI 2016a.

loro presenza a Spina sembra denunciare un'adesione a valori greci che, almeno nell'ambito dell'ideologia funeraria, oltrepassa i confini di meri rapporti commerciali⁵³.

Un altro segno importante di stretti contatti con il mondo greco sono le iscrizioni vascolari che, in un panorama dominato dalla lingua etrusca (e in misura minore da altre lingue e dialetti italici, come il venetico e il celtico), raggiungono comunque il 10% circa delle attestazioni, con anche casi eccezionali di bigrafia⁵⁴, rivelando in generale una 'rivendicazione di grecità'⁵⁵ diffusa, forse anche da parte delle comunità locali. Emergono quindi a Spina i tratti di una società multietnica e multiculturale, aperta all'ingresso di stranieri, tendenzialmente pacifica⁵⁶, con diffusi fenomeni di ibridazione e interconnettività.

In questo quadro culturalmente vario e articolato, si inserisce la presenza capillare, all'interno dei contesti di scavo in abitato, della ceramica greca da cucina. A Spina essa è presente fin dagli esordi della città, con percentuali di attestazione intorno al 4% sul totale delle ceramiche d'impasto e da cucina, e con un campionario di forme pressoché completo: *pitbos*, olla, *chytra*, *kakkabe*, *lopas*, coperchi, colino e mortaio⁵⁷. È da segnalare invece la sistematica esclusione della classe da cucina, sia locale che di importazione, dal rituale funerario locale⁵⁸, d'altra parte concentrato sulla rappresentazione del simposio, e perciò non interessato ad altri aspetti della vita quotidiana (ad esempio la cucina, ma anche, come detto, la guerra).

La presenza di una classe di vasi greci da cucina a Spina è emersa solo di recente, grazie a un progetto di ripresa degli studi e degli scavi, durante il quale è stato possibile da un lato riesaminare in maniera sistematica i dati inediti dei vecchi scavi (anni '60 e '70)⁵⁹, dall'altro esplorare nuovi settori dell'abitato⁶⁰.

⁵³ HAACK 2009; D'ERCOLE 2011; BOURDIN 2014; CESARANO 2017.

⁵⁴ MARAS 2013.

⁵⁵ HAACK 2009, pp. 45-62.

⁵⁶ Almeno dal punto di vista archeologico, visto che le armi, sia all'interno dei corredi funerari che in abitato, sono completamente assenti.

⁵⁷ ZAMBONI 2013, pp. 95-102; MISTIREKI 2012.

⁵⁸ Ad oggi è noto un solo caso di pentola su oltre 4.000 corredi: la tomba 4C, necropoli di Valle Pega (BERTI 2005, p. 17).

⁵⁹ ZAMBONI 2016b.

⁶⁰ REUSSER *et alii* 2011; CORNELIO CASSAI *et alii* 2013. Si rimanda anche agli atti di un convegno tenuto a Zurigo nel 2012, i cui atti sono in stampa (*Atti Zürich c.s.*).

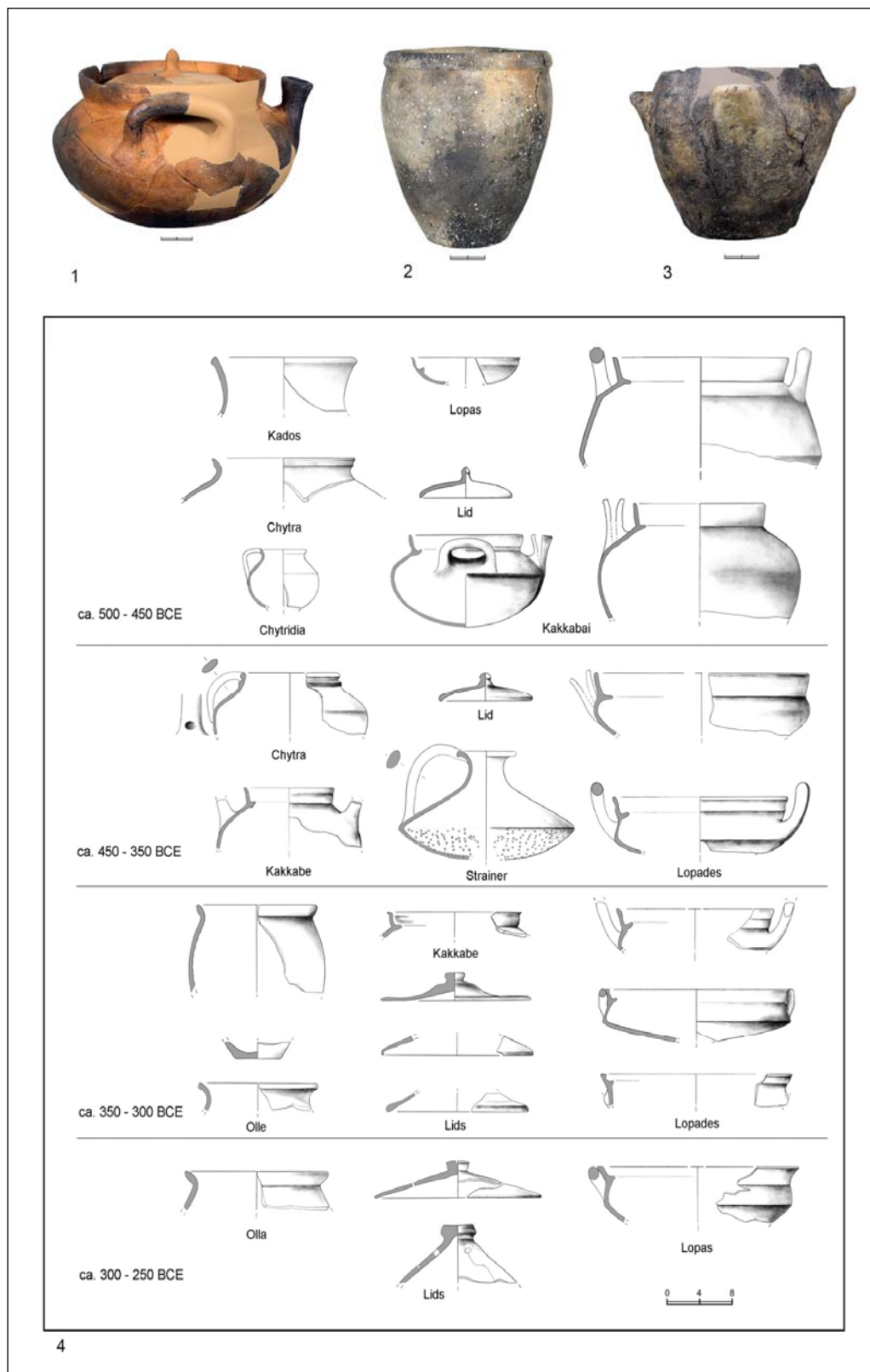


Figura 1. Abitato di Spina, esemplificazione di ceramiche da cucina: 1 greca da cucina; 2 ceramica d'impasto locale tornito; 3 ceramica d'impasto non tornito; 4 schema tipologico ed evoluzione formale della ceramica greca da cucina (scavi 1977-1981 e 2007-2009). (Foto Autore; disegni di C. Buoite, da ZAMBONI 2013 e 2016a).

Considerando sia i vecchi scavi degli anni '70 che gli ultimi del 2007-2009, contiamo dall'abitato quasi 300 individui vascolari in ceramica da cucina di tipo greco (a partire da oltre 1.000 frammenti considerati), con un andamento statistico pressoché costante a partire dagli inizi del V secolo, e senza apprezzabili differenze, al momento, tra i diversi settori di scavo.

Mentre nei primi anni di vita della città è presente solo il *pitbos*, il grande contenitore da trasporto e da stoccaggio, più una isolata forma arcaica di *lopas*⁶¹, nel corso del V secolo dominano il panorama le *kakkabai*, per poi cedere il passo durante il secolo successivo alle *lopades*. Senza affrontare qui in dettaglio gli aspetti morfologici e tipologici delle singole forme, basterà dire che nell'abitato di Spina sono presenti tutte le forme greche di fase classica ed ellenistica, comprese alcune rarità come il colino o la *chytra* di piccole dimensioni (*chytridia*). Le numerose associazioni di contesto con le ceramiche attiche figurate permettono inoltre di confermare con notevole precisione le cronologie delle singole varianti evolutive (Fig. 3.4).

Per quanto riguarda il mortaio, possiamo segnalare come nell'abitato di Spina siano presenti pochi individui di importazione, ipoteticamente corinzi (una decina, tra cui forme arcaiche, i tipi *projecting-rim* e soprattutto *heavy-rim*). Decisamente più numerose sono invece le riproduzioni locali, realizzate nella caratteristica ceramica depurata etrusco-padana, con ingobbio sottile e decorazioni sovradipinte in pittura rossa (soprattutto bande e motivi a onda): le forme con orlo a fascia, oppure ingrossato, sono probabilmente debitrice dei tipi corinzi *collar-rim* e *archaic form*, ma la sostituzione delle due prese con un cordone esterno a metà della vasca, insieme al piede a basso anello, sono innovazioni etrusche.

Al di fuori di Spina, la carta di distribuzione della ceramica da cucina di tipo greco in Occidente, sebbene parziale (Fig. 2), mostra una completa assenza della classe nelle regioni dell'interno, tanto in Etruria propria che in Val padana. Se ne deduce che in altre città ed empori, come Adria o Mantova, oppure della capitale Felsina, le condizioni e le necessità culturali, connesse ad un'eventuale presenza greca, erano differenti.

Quest'ultimo aspetto, soprattutto, induce a porre alcuni interrogativi: innanzitutto, la ceramica da cucina greca può rappresentare un *marker* di etnicità, e segnare la presenza di parlanti greco lungo le coste del Mediterraneo? E qual era il ruolo di questi vasi all'interno dei porti e delle navi? Si trattava di merce di scambio, di accompagnamento, o era piuttosto l'attrezzatura da viaggio di mercanti, navigatori e artigiani, che avvertivano la necessità di portare con sé un parte irrinunciabile della propria identità culturale?

⁶¹ ZAMBONI 2013, tav. II, n. 9.

E ancora: la presenza di pentole di tipo greco in contesti 'indigeni' o culturalmente misti, implica la sola adozione di metodi di cottura alternativi, oppure può indiziare una consapevole assimilazione di ricettari e mode culinarie di origine greca? Del resto, come abbiamo visto, presso le popolazioni 'indigene' dei territori coloniali e degli empori dove la *cooking ware* greca si diffonde, iniziano ben presto produzioni locali e imitazioni. Anche a Spina assistiamo, soprattutto nelle fasi più tarde di IV e III secolo, a riproduzioni corsive di *lopades*, tegami e sostegni⁶².

Più in generale possiamo rilevare, in questi contesti periferici della grecità mediterranea, una diffusa convivenza tra forme per cucinare 'colte', di matrice greca, e metodi di cottura e ricette locali 'tradizionali'. A Spina coesistono, ad esempio, le ceramiche da cucina greche con quelle etrusco-padane realizzate al tornio (Fig. 3.2) e con una classe eseguita a mano diffusa soprattutto nelle regioni appenniniche centro-orientali (orcioi con prese plastiche, Fig. 3.3)⁶³. Il tutto sembra confermare come la cucina e la tavola siano luoghi in cui i conservatorismi si incontrano con le innovazioni e le sperimentazioni culturali.

Apporti delle scienze biologiche e archeometriche nelle ricostruzioni delle diete antiche

Il sintetico quadro delineato fin qui si è avvalso essenzialmente delle fonti tradizionali storico-archeologiche, come i testi scritti e la crono-tipologia del vasellame ceramico da contesto. Ma un discorso sulla cucina antica non sarebbe attuale senza almeno un cenno alle tecniche multidisciplinari che negli ultimi decenni stanno riscrivendo la storia dell'alimentazione umana. Oggi ci possiamo infatti avvalere di una sempre più articolata gamma di analisi biologiche e chimico-fisiche, capaci di estrarre dai resti archeologici informazioni con un grado di dettaglio e di affidabilità impensabili per gli approcci tradizionali⁶⁴. Non solo gli studi sulle provenienze delle argille e degli inclusi (X-ray fluorescence spectroscopy, XRF) sono fondamentali per inquadrare i movimenti di materie prime, manifatture e prodotti finiti⁶⁵, ma si possono anche studiare le proprietà termiche delle ceramiche da fuoco in relazione ai diversi corpi ceramici e alle forme (termo-conduttività, risposta agli stress termici, etc.)⁶⁶.

Numerose sono anche le potenzialità delle analisi chimiche sulle tracce organiche conservate nei frammenti ceramici, grazie in particolare all'incrocio tra i dati di gas-cromatografia e spettrografia di

⁶² BUOITE - ZAMBONI 2013, in part. fig. 5 e tav. VI; MISTIREKI 2012.

⁶³ Per riferimenti si vedano BUOITE - ZAMBONI 2013; ZAMBONI 2016a.

⁶⁴ Uno studio specifico sulle ceramiche da cucina di Spina è in corso da parte del team dell'Università di Zurigo (Reusser e Mistireki), in collaborazione con le Università di Roma (Olcese) e Lecce (Notarstefano). Un secondo programma di analisi sulle provenienze e sui residui organici di un altro lotto di ceramiche da cucina da Spina è stato avviato da chi scrive presso l'Università di Milano Bicocca, in collaborazione con il CNR e le Università di Ferrara e della Campania. In entrambi i casi i risultati sono ancora in corso di elaborazione.

⁶⁵ A titolo di esempio SPATARO - VILLING 2009. Per la ceramica da cucina ionica AMICONE *et alii* 2014.

⁶⁶ MÜLLER *et alii* 2013.

massa (gas chromatography-mass spectrometry, GC-MS) e le analisi isotopiche⁶⁷: le indagini biochimiche sono infatti in grado di distinguere tra grassi animali (e al loro interno tra specie marine e terrestri, tra ruminanti e non ruminanti) e grassi vegetali (ad esempio oli di oliva, di sesamo, di lino, di palma), o identificare le tracce di vino (acido tartarico) o di altre bevande fermentate, o ancora riconoscere la cera d'api o altri rivestimenti come la pece e le resine. La ricostruzione delle diete si affida poi alle analisi degli isotopi radioattivi del carbonio (¹³C/¹²C) e dell'azoto (¹⁵N/¹⁴N), conservati nelle ossa umane e in quelle animali, una tecnica sempre più diffusa in grado di ripercorrere la catena alimentare di un insediamento⁶⁸.

È auspicabile infine, in un'ottica integrata e interdisciplinare, incrociare questi dati con quelli dell'antropologia fisica e della paleobotanica: ritornando al nostro caso di studio, Spina, recenti analisi paleobotaniche⁶⁹ ricompongono un ambiente circostante a medio grado di deforestazione, con un bosco dominato da Quercia, Carpino, Frassino, Olmo e Ontano, ma anche ricco di vegetazione caratteristica di un ambiente umido e di specie di palude (igrofite, idrofite, elofite), risorse variamente impiegate dagli abitanti del sito nel campo dell'edilizia e della cesteria. Il livello di antropizzazione è elevato, con una vasta gamma di piante coltivate, soprattutto cereali (farro, grano duro e tenero, orzo, miglio) ma anche legumi (fava), alberi da frutto (pruno, noce, vite), la canapa, ortaggi e piante (bietola, pastinaca, menta, salvia).

Un alto grado di sfruttamento da parte degli abitanti di Spina delle molte risorse naturali offerte dal territorio del Delta del Po emerge anche dall'analisi delle faune⁷⁰: le migliaia di frammenti ossei emersi dagli scavi in abitato delineano infatti un'intensa e consolidata economia di allevamento, in cui si privilegia il maiale (secondo una secolare tradizione regionale), seguito da bovini e caprovini. È da sottolineare l'età media di macellazione degli animali, suini e caprovini, spesso prima del raggiungimento dell'età adulta, al fine di ottenere una miglior resa di carne, soprattutto dal punto di vista della qualità: una strategia di questo tipo suggerisce un'economia fiorente, in grado di rinunciare ai prodotti secondari (latte, lana, etc.) per soddisfare le richieste di una società abbiente e forse anche di immettere prodotti lavorati sul mercato di esportazione (insaccati). La dieta veniva integrata con la venazione della fauna selvatica reperibile nei boschi vicini, in particolare cervo (fornitore di importanti

⁶⁷ Si veda la recente monografia di NOTARSTEFANO 2012 (con casi di studio e ampia bibliografia). A livello introduttivo anche COLOMBINI - MODUGNO 2009. Per un esempio di risultati di analisi isotopiche su residui di grassi animali EVERSHERD *et alii* 2002.

⁶⁸ MICHENER - LAJTHA 2007; MALAINEY 2011; LUBRITTO *et alii* 2013. Per la Grecia in particolare PAPATHANASIOU *et alii* 2015

⁶⁹ MARCHESINI - MARVELLI 2013, con riferimenti dettagliati e analisi diacronica delle percentuali di attestazione.

⁷⁰ BRICCOLA *et alii* 2013; THUN HOHENSTEIN - BERTOLINI 2015. Uno studio complessivo sull'alimentazione carnea della regione padana è ora in TRENTACOSTE 2016.

beni come i palchi e le pregiate pelli), cinghiale, ma anche cigno e altri anatidi. Oltre alla diffusa raccolta di molluschi, la pesca è documentata da alcuni attrezzi (ami di bronzo, pesi da rete) e da resti ossei.

Questo quadro è compatibile con i risultati delle analisi paleopatologiche in corso su un campione di inumati e incinerati delle necropoli spinetiche⁷¹, che in generale parlano a favore di una qualità di vita relativamente alta, con una buona aspettativa di vita, anche grazie ad una scarsa incidenza di malattie, sia congenite che acquisite: in particolare i resti dentari⁷² mostrano condizioni a metà tra una popolazione marittima e una agricola, con moderato attrito, bassi tassi di carie, alcuni ascessi ma rare perdite di denti *ante mortem*. Dal campione di inumati esaminato (171) risultano poco frequenti le patologie congenite (con soli due casi di *spina bifida* e alcuni indizi di possibile *Thalassemia*), come pure le malattie infettive (un caso di probabile meningite), le infezioni aspecifiche (periosite), le cisti e le neoplasie imputabili a tumori benigni (assenti i tumori maligni). Anche i traumi sono decisamente poco rappresentati (6 individui, anche se in alcuni casi si tratta di colpi violenti inferti *ante* o *peri-mortem*).

Quella spinetica ci appare, nel complesso, come una società multiculturale e fiorente, con a disposizione un ambiente naturale ricco di risorse (vegetali, animali ma anche idriche ed estrattive, tra cui il sale marino), in grado di attrarre e scambiare beni ad ampio raggio, e di garantire ai membri della sua popolazione una vita relativamente lunga e sana. Le loro abitudini alimentari hanno lasciato tracce materiali che rappresentano uno degli indizi più promettenti per ricostruirne la vita quotidiana nel dettaglio. Una ricerca realmente multidisciplinare è appena iniziata, ma i primi dati ci consentono di immaginare per Spina una dieta varia e integrata, aperta a nuovi metodi di cottura e forse anche alle mode culinarie del mondo greco e grecizzato.

Ringraziamenti

Ho potuto approfondire l'argomento dell'alimentazione a Spina grazie ad un assegno di ricerca, bandito nel 2015 dall'Università di Milano Bicocca nell'ambito delle attività per Expo Milano. Sono riconoscente ai dirigenti e ai docenti di Bicocca che hanno voluto scommettere su questo esperimento multidisciplinare, e in particolare a Cristina Messa, Candeloro Bellantoni, Francesca Zajczyk, Barbara Bracco e Marco Martini. Per lo svolgimento delle analisi archeometriche, tutt'ora in corso, ringrazio Emanuela Sibia, Anna Galli, Francesco Maspero, Laura Panzeri, Luca Beverina (Unimib/CUDAM/CNR), e Carmine Lubritto (Unina2/AIAR). Sono in debito con gli scienziati dell'Università degli Studi di Ferrara (Emanuela Gualdi, Ursula Thun, Vanessa Manzon, Sabrina Masotti, Marco Bertolini) e del Museo Ambientale di S. Giovanni in Persiceto (Marco Marchesini e Silvia Marvelli) per aver messo a disposizione le loro competenze e avermi agevolato nella selezione dei campioni. Un ringraziamento anche ad Aleksandra Mistireki per aver voluto condividere non solo dati ma, insieme a Regula Herzig, anche veri vasi e ricette!

Lorenzo Zamboni
lorenzo.zamboni@unipv.it

⁷¹ MANZON 2012; MANZON *et alii* 2014.

⁷² MASOTTI *et alii* 2013; MANZON 2012.

Abbreviazioni bibliografiche

AMICONE *et alii* 2015

S. Amicone, N. Fenn, L. Heinze, G. Schneider, *Cooking pottery in Priene. Imports and local/regional production from late Classical to late Hellenistic times*, in "Frankfurter elektronische Rundschau zur Altertumskunde" 25, 2014 (<http://www.fera-journal.eu>) (09/2015).

AMOURETTI 1997

M.-C. Amouretti, *Città e campagne in Grecia*, in J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari 1997, pp. 97-111.

AMYX 1958

D.A. Amyx, *The Attic Stelai: Part III. Vases and Other Containers*, in "Hesperia" 27, 1958, pp. 163-310.

APPADURAI 1988

A. Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, in "Comparative Studies in Society and History" 30.1, 1988, pp. 3-24.

Atti Ferrara 1993

Studi sulla necropoli di Valle Trebba (Atti del Convegno, Ferrara 1992), Ferrara 1993.

Atti Zürich c.s.

Ch. Reusser (ed.), *The Etruscan Settlement of Spina (Ferrara). New Perspectives of Archaeological Research*, Atti del Convegno Internazionale (Zurigo 2012), in stampa.

BATS 1988

M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v.50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, "Revue Archéologique de Narbonnaise", suppl. 18, Paris 1988.

BATS 1993

M. Bats, *Céramique commune grecque*, in "Lattara" 6, 1993, pp. 345-350.

BATS 1994

M. Bats, *La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (IV^e-I^{er} s. av. J.-C.)*, in *Terre cuite et société* (Actes des XIV^e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 21-23 octobre 1993), Juan-les-Pins 1994, 407-424.

BATS 2011

M. Bats, *De la cuisine à la table du banquet entre Grecs et indigènes de Grande Grèce: aspects de l'usage et de la consommation du vin (V^e-III^e s. av. J.-C.)*, in M. Lombardo, A. Siciliano, A. Alessio (a cura di), *La vigna di Dioniso. Vite, vino e culti in Magna Grecia*, Atti del 49^o Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto, 24-28 settembre 2009), Taranto 2011, pp. 349-374.

BELLELLI 2012

V. Bellelli, *Particolarità d'uso della ceramica comune etrusca*, in "MEFRA" 124.2, 2012, pp. 377-392.

BELLELLI - BOTTO 2003

V. Bellelli, M. Botto, *I bacini di tipo fenicio-cipriota: considerazioni sulla diffusione di una forma ceramica nell'Italia mediterranea nel periodo compreso tra il VII e il VI secolo a.C.*, 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-Roma 2003, pp. 277-307.

BERTI 2005

F. Berti (a cura di), *Una Spina nel piatto*, Catalogo della Mostra, Comacchio 2005.

BERTI - GUZZO 1993

F. Berti, P.G. Guzzo (a cura di), *Spina. Storia di una città tra Greci ed Etruschi*, Catalogo della Mostra, Ferrara 1993.

BOURDIN 2014

S. Bourdin, *Problèmes d'identités ethniques en Cisalpine: sociétés multi-ethniques ou identités multiples?*, in Ph. Barral, J-P. Guillaumet, M.-J. Roulière-Lambert, M. Saracino et D. Vitali (eds.), *Les Celtes et le Nord de l'Italie. Premier et Second Âges du fer* (Actes du XXXVIe colloque international de l'A.F.E.A.F. Vérone 2012), Dijon 2014, pp. 63-73.

BRICCOLA *et alii* 2013

N. Briccola, M. Bertolini, U. Thun Hohenstein, *Gestione e sfruttamento delle risorse animali nell'abitato di Spina: analisi archeozoologica dei reperti faunistici*, in *Spina* 2013, pp. 178-187.

BUOITE - ZAMBONI 2008

C. Buoite, L. Zamboni, *I materiali*, in D. Neri, L. Malnati (a cura di), *Gli scavi di Castelfranco Emilia presso il Forte Urbano. Un abitato etrusco alla vigilia delle invasioni celtiche*, Firenze 2008, pp. 57-172.

BUOITE - ZAMBONI 2013

C. Buoite, L. Zamboni, *Ceramica d'impasto non tornito*, in *Spina* 2013, pp. 119-132.

CARAVELLI 2008

A.M. Caravelli, *Ceramica da cucina*, in O. De Cazanove (a cura di), *Civita di Tricarico I. Quartier de la maison du Monolithe et l'enceinte intermédiaire*, Rome 2008, pp. 483-514.

CESARANO 2017

M. Cesarano, *Il "quiz irrisolto" di Enrico Paribeni, ovvero la ricezione del repertorio iconografico attico a Spina*, in C. Masseria, E. Marroni (a cura di), *Dialogando. Studi in onore di Mario Torelli*, Pisa 2017, pp. 125-141.

CHIOCCI 2005

F. Chiocci, *Mangiare alla greca nella Liguria di Ponente: kakabai e lopades dallo scavo di Cori (SV)*, in M.B. Giannattasio, C. Canepa, L. Grasso, E. Piccardi (a cura di), *Aequora, iam, mare. Mare, uomini e merci nel Mediterraneo antico*, Atti del Convegno Internazionale (Genova 9-10 dicembre 2004), Firenze 2005, pp. 205-207.

COLOMBINI - MODUGNO 2009

M.P. Colombini, F. Modugno (eds.), *Organic Mass Spectrometry in Art and Archaeology*, Chichester 2009.

COLONNA *et alii* 1972

G. Colonna, V. Di Grazia, F. Melis, A. Rallo, M.T. Falconi Amorelli, E. Paribeni, C. Canali Sisto, A. Melucco Vaccaro, F.R. Serra, *Pyrgi. Scavi del santuario etrusco (1959-1967). Notizie dagli Scavi 1970*, II supplemento.

CONTI 1989

M.C. Conti, *La ceramica comune*, in M. Barra Bagnasco (a cura di), *Locri Epizefiri II. Gli isolati I2 e I3 dell'area di Centocamere*, Firenze 1989, pp. 257-326.

CRAMP - EVERSHERD - ECKART 2011

L.J.E. Cramp, R. Evershed, H. Eckardt, *What was a mortarium used for? Organic residues and cultural change in Iron Age and Roman Britain*, in "Antiquity" 85, 2011, pp. 1339-1352.

CURE 2010

A.-M. Curé, *Réflexions sur l'utilisation culinaire des mortiers protohistoriques en céramique: le cas du Languedoc méditerranéen à l'âge du Fer (VI^e-III^e s. av. n. è.)*, in C. Mata Parreño, G. Pérez Jordà, J. Vives-Ferrándiz Sanchez (eds.), *De la cuina a la taula. IV reunió d'economia en el primer millenni aC*, "Saguntum" extra 9, 2010, pp. 189-198.

CURE 2015a

A.M. Curé, *Vaisselle et alimentation à Pech Mabo (Sigean, Aude): l'ilot I à la fin du III^e s. av. J.-C.*, in R. Roure (éd.), *Contacts et acculturations en Méditerranée occidentale. Hommages à Michel Bats* (Actes du colloque de Hyères, 15-18 septembre 2011), Arles/Aix-en-Provence, 2015, pp. 415-426.

CURE 2015b

A.M. Curé, *Mediterranean-type cooking ware in indigenous contexts during the Iron age in southern Gaul (6th-3rd centuries BC)*, in SPATARO - VILLING 2015, pp. 190-202.

CURTI 2002

F. Curti, *Presenze di stemmed plates attici a figure rosse nell'Adriatico*, in *L'alto e medio Adriatico tra VI e V secolo a.C.* (Atti del Convegno, Adria 1999), "Padusa" 38, 2002, pp. 161-173.

D'ERCOLE 2011

M.C. D'Ercole, *Sharing new worlds. Mixed identities around the Adriatic (Sixth to Fourth centuries BCE)*, in E.S. Gruen (ed.), *Cultural identity in the ancient Mediterranean*, Los Angeles 2011, pp. 428-451.

DIBBLE 2010

W.F. Dibble, *The Archaeology of Food in Athens: The Development of an Athenian Urban Lifestyle*, MA Thesis, University of Cincinnati 2010.

DIETLER 2007

M. Dietler, *Culinary encounters: food, identity, and colonialism*, in K. Twiss (ed.), *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale 2007, pp. 218-242

DIETLER - HAYDEN 2001

M. Dietler, B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington 2001.

EDWARDS 1975

G.R. Edwards, *Corinthian Hellenistic Pottery*, "Corinth" VII, 3, Princeton 1975.

EKROTH 2007

G. Ekroth, *Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular?*, in "Food & History", 5.1, 2007, pp. 249-272.

EVERSHED *et alii* 2002

R.P Evershed, S.N. Dudd, M.S. Copley, A. Mutherjee, *Identification of animal fats via compound specific $\delta^{13}C$ values of individual fatty acids: assessments of results for reference fats and lipid extracts of archaeological pottery vessels*, in "Documenta Praehistorica", 29, 2002, pp. 73-96.

GOODY 1982

J. Goody, *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*, New York 1982.

GORI - PIERINI 2001

B. Gori, T. Pierini, *La ceramica comune, I, Ceramica comune di impasto*, "Gravisca. Scavi nel santuario greco" 12, Bari 2001.

GRANDJEAN 1985

Y. Grandjean, *Tuyères ou supports?*, in "Bulletin de correspondance hellénique" 109, 1, 1985, pp. 265-279.

GULETTA 2005

M.I. Gulletta, *Spina*, in *Bibliografia topografica della colonizzazione greca in Italia e nelle Isole tirreniche* 19, Pisa 2005, pp. 526-617.

HAACK 2009

M.-L. Haack, *Grécité réelle et grécité fantasmée à Spina et à Adria*, in M.-L. Haack (a cura di), *Écritures, cultures, sociétés dans les nécropoles d'Italie ancienne*, Paris 2009, pp. 45-62.

KUNZE-GÖTTE - TANCKE - VIERNEISEL 1999

E. Kunze-Götte, K. Tancke, K. Vierneisel, *Die Nekropole von der Mitte des 6. bis zum Ende des 5. Jbarhunderts. Die Beigaben*, Kerameikos VII.2, München 1999.

LANZA 2005a

L. Lanza, *Le delizie di Archestrato*, in 'Senecio' 2005, <<http://www.senecio.it/sag/archestrato.pdf>> (09/2015).

LANZA 2005b

L. Lanza, *Ludi, ghiribizzi e varie golosità*, Venezia 2005.

LONG - MIRO - VOLPE 1992

L. Long, J. Miro, G. Volpe, *Les épaves archaïques de la pointe Lequin (Porquerolles, Hyères, Var), des données nouvelles sur le commerce de Marseille à la fin du VI^e et dans la première moitié du V^e s. av. J.-C.*, in *Marseille grecque et la Gaule*, "Études Massaliètes" 3, 1992, pp. 199-234.

LUBRITTO *et alii* 2013

C. Lubritto, C. Sirignano, P. Ricci, I. Passariello, J.A. Quiros Castillo, *Radiocarbon Chronology and Paleodiet Studies on the Medieval Rural Site of Zaballa (Spain): Preliminary Insights into the Social Archaeology of the Site*, in "Radiocarbon" 55.2-3, 2013, pp. 1222-1232.

LYNCH 2011

K.M. Lynch, *The symposium in context: pottery from a late archaic house near the Athenian agora*, "Hesperia supplement" 46, Princeton 2011.

LISSARRAGUE 1990

F. Lissarrague, *The Aesthetics of the Greek Banquet*, Princeton 1990.

MALAINÉY 2011

M.E. Malainey, *Isotope analysis*, in M.B. Schiffer MB (ed.), *A Consumer's Guide to Archaeological Science*, New York 2011, pp. 177-200.

MANZON 2012

V.S. Manzon, *Analisi dei marcatori scheletrici di stress occupazionale (MOS) in una popolazione etrusca della Pianura Padana: Spina, VI-III secolo a.C.*, PhD Thesis, Università di Ferrara, 2012.

MANZON *et alii* 2014

V.S. Manzon, N. Onisto, E. Gualdi-Russo, *Spondylolisthesis in an Etruscan Woman from Spina (Ferrara, Italy): an Iron Age Case Report*, in "Coll. Antropol.", 38.2, 2014, pp. 745-748.

MARAS 2013

D.F. Maras, *Le iscrizioni*, in *Spina* 2013, pp. 156-161.

MARCHESINI - MARVELLI 2013

M. Marchesini, S. Marvelli, *Risultati delle indagini botaniche effettuate presso l'abitato di Spina: ricostruzione del paesaggio vegetale, dell'ambiente e della dieta alimentare*, in *Spina* 2013, pp. 203-208.

MASOTTI *et alii* 2013

S. Masotti, N. Onisto, M. Marzi, E. Gualdi, *Dento-alveolar features and diet in an Etruscan population (6th-3rd c. B.C.) from northeast Italy*, in "Archives of Oral Biology" 58, 2013, pp. 416-426.

MASTRONUZZI 2013

G. Mastronuzzi, *Il luogo di culto di Monte Papalucio ad Oria. 1. La fase arcaica*, Bari 2013.

MATTEUCCI 1986

P. Matteucci, *L'uso dei mortai di terracotta nell'alimentazione antica*, in "Studi Classici e Orientali" 36, 1986, pp. 239-277.

MENCHELLI *et alii* 2007

S. Menchelli, N. Leone, A. Maccari, M. Pasquinucci, G. Picchi, *Vasi comuni nell'Etruria settentrionale costiera*, in *Les céramiques communes dans leur contexte régional : faciès de consommation et mode d'approvisionnement* (Actes de la table ronde, Lyon 2-3 février 2009), Lyon 2012, pp. 87-111.

MICHENER - LAJTHA 2007

Michener, R., K. Lajtha (eds.), *Stable Isotopes in Ecology and Environmental Science*, 2007.

MILANESE 1987

M. Milanese, *Scavi nell'oppidum preromano di Genova (Genova S. Silvestro 1)*, Roma 1987.

MISTIREKI 2012

A. Mistireki, *Die Iopades in Spina. Untersuchungen zur Typologie, Verbreitung und Aneignung griechischer Gebrauchskeramik*, MA Thesis, Universität Zürich 2012.

MONTANARI 1983

O. Montanari (a cura di), *Archestrato di Gela. 1. Testimonianze e frammenti*, Bologna 1983.

MONTANARI 1999

O. Montanari, *I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela*, in "MEFRA" 111, 1999, pp. 67-77.

MORITZ 1958

L.A. Moritz, *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford 1958, pp. 22-28.

MORRIS 1985

S.P. Morris, *ΑΑΣΑΝΑ: A Contribution to the Ancient Greek Kitchen*, in "Hesperia" 54, 1985, pp. 393-409.

MORRISON 2012

K. Morrison, *Great Transformations: On the Archaeology of Cooking*, in S.R. Graff, E. Rodriguez-Allegria (a cura di), *The Menial Art of Cooking. Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, University Press of Colorado 2012, pp. 231-244.

MÜLLER *et alii* 2013

N.S. Müller, A. Hein, V. Kilikoglou, P.M. Day, *Bronze Age cooking pots: Thermal properties and cooking methods*, in "Préhistoires Méditerranéennes" 4, 2013 <<http://pm.revues.org/737>> (09/2015).

MYLONA 2009

D. Mylona, *Fish-eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D.*, Oxford 2009.

NOTARSTEFANO 2012

F. Notarstefano, *Ceramica e alimentazione: l'analisi chimica dei residui organici nelle ceramiche applicata ai contesti archeologici*, Bari 2012.

OLCESE 2003

G. Olcese, *Le ceramiche comuni a Roma e in area romana (III secolo a.C. - I-II secolo d.C.). Produzione, circolazione, tecnologia*, Documenti di Archeologia 28, Mantova 2003.

PAPADOPOULOS 1992

J.K. Papadopoulos, *ΛΑΣΑΝΑ, tuyeres and kiln firing supports*, in "Hesperia" 61.2, 1992, pp. 203-221.

PAPATHANASIOU *et alii* 2015

A. Papathanasiou, M. Richards, S.C. Fox (eds.), *Archaeodiet in the Greek World: Dietary Reconstruction from Stable Isotope Analysis*, "Hesperia Supplements" 49, Princeton 2015.

PUCCI 1986

G. Pucci, *Il fritto nel mondo greco*, in "Opus" V, 1986, pp. 159-165.

QUERCIA 2003

A. Quercia, *La ceramica da fuoco dello Scarico 1 dal Kerameikos di Metaponto*, in V. Cracolici, *I sostegni da fornace dal kerameikos di Metaponto*, Bari 2003, pp. 175-199.

QUERCIA 2015

A. Quercia, *The production and distribution of early Greek-style coking wares in areas of cultural contact: The case of Southern Italy and Sicily*, in W. Gauss, G. Klebinder-Gauss, C. Von Ruden (eds.), *The Transmission of Technical Knowledge in the Production of Ancient Mediterranean Pottery*, Proceedings of the International Conference at the Austrian Archaeological Institute at Athens 23rd - 25th November 2012, pp. 311-332.

REUSSER *et alii* 2011

Ch. Reusser, M. Mohr, V. Cabras, L. Cappuccini, C. Mächler, *Ausgrabungen und Forschungen in der Etruskischen Stadt Spina (Provinz Ferrara) 2007-2009*, in "AntK" 54, 2011, pp. 105-126.

ROMERI 2015

L. Romeri, *Régimes alimentaires et régimes politiques chez Platon*, in "Food and History" 13, 2015, 1-3, pp. 165-180.

ROSSI 2001

S. Rossi, *I mortai in ceramica depurata e semidepurata in Veneto: tipo-cronologia e ipotesi su funzione e uso*, in "Padusa" 37, 2001, pp. 199-227.

ROTROFF 2006

S.I. Rotroff, *Hellenistic Pottery. The Plain Wares*, "The Athenian Agora" XXXIII, Princeton 2006.

SALZA PRINA RICOTTI 2005

E. Salza Prina Ricotti, *L' arte del convito nella Grecia antica. L'evoluzione del gusto da Achille a Alessandro*, Roma 2005.

SPARKES 1962

B.A. Sparkes, *The Greek Kitchen*, in "Journal of Hellenic Studies" 82, 1962, pp. 121-137.

SPARKES 1965

B.A. Sparkes, *The Greek Kitchen: Addenda*, in "Journal of Hellenic Studies" 85, 1965, pp. 162-163.

SPARKES 1975

B.A. Sparkes, *Illustrating Aristophanes*, in "Journal of Hellenic Studies" 95, 1975, pp. 122-135.

SPARKES 1981

B.A. Sparkes, *Not Cooking, but Baking*, in "Greece & Rome" 28.2, 1981, pp. 172-178.

SPARKES - TALCOTT 1970

B.A. Sparkes, L. Talcott, *Black and plain Pottery of the 6th, 5th and 4th centuries B.C.*, "The Athenian Agora" XII, Princeton 1970.

SPATARO - VILLING 2009

M. Spataro, A. Villing, *Scientific Investigation of Pottery Grinding Bowls in the Archaic and Classical Eastern Mediterranean*, in "British Museum Technical Research Bulletin" 3, 2009, pp. 89-100.

SPATARO - VILLING 2015

M. Spataro, A. Villing (eds.), *Ceramics, Cuisine and Culture: The archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean world*, Oxford 2015.

Spina 2004

F. Berti, M. Harari (a cura di), *Spina tra archeologia e storia*, Storia di Ferrara, vol. II, Ferrara 2004.

Spina 2013

C. Cornelio Cassai, S. Giannini, L. Malnati (a cura di), *Spina. Scavi nell'abitato della città etrusca 2007-2009*, Firenze 2013.

THUN HOHENSTEIN - BERTOLINI 2015

U. Thun Hohenstein, M. Bertolini, *Gestione e sfruttamento delle risorse animali nell'abitato di Spina (Ostellato, FE): analisi archeozoologica dei reperti faunistici*, in 7° Convegno Nazionale di Archeozoologia (Ferrara, Rovigo 2012), 2015.

TRAPICHLER 2005

M.E. Trapichler, *Chytra, Kakkabe, Lopas, Tagenon. Zur Entwicklungsgeschichte velinischer Kochtöpfe von spätarchaischer bis in hellenistischer Zeit*, in B. Brandt, V. Gassner, S. Ladstätter (Hrsg.), *Synaergia. Festschrift für Friedrich Krinzinger*, II, Wien 2005, 69-76

TREISTER - SHELOV-KOVEDYAYEV 1989

M.J. Treister, T.V. Shelov-Kovedyayev, *An Inscribed Conical Clay Object from Hermonassa*, in "Hesperia" 58, 1989, pp. 289-296.

TRENTACOSTE 2016

A. Trentacoste, *Etruscan Foodways and Demographic Demands: Contextualizing Protohistoric Livestock Husbandry in Northern Italy*, in "European Journal of Archaeology" 19 (2) 2016, pp. 279-315.

UGGERI 2009

G. Uggeri, *Spina. Polis hellénis (Ps.-Scyl. 17)*, in S. Bruni (a cura di), *Etruria e Italia preromana. Studi in onore di Giovannangelo Camporeale*, Pisa-Roma 2009, pp. 893-897.

VILLARD - BLONDÉ 1992

L. Villard, F. Blondé, *Sur quelques vases présents dans la Collection Hippocratique: confrontation des données littéraires et archéologiques*, in «Bulletin de correspondance hellénique» 116.1, 1992, pp. 97-117.

VILLING 2009

A. Villing, *The Daily Grind of Ancient Greece: Mortars and Mortaria between Symbol and Reality*, in A. Tsingarida (ed), *Shapes and Uses of Greek Vases (7th-4th Centuries B.C.)*, Brussels 2009, pp. 319-333.

VILLING - PEMBERTON 2010

A. Villing, E.G. Pemberton, *Mortaria from ancient Corinth*, in "Hesperia" 79, 4, 2010, pp. 555-638.

WILKINS 2000

J. Wilkins, *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000.

WILKINS - HARVEY - DOBSON 1995

J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995.

WILKINS - NADEAU 2015

J. Wilkins, R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Hoboken 2015.

ZAMBONI 2013

L. Zamboni, *Ceramica greca da cucina*, in *Spina* 2013, pp. 95-102.

ZAMBONI 2016a

L. Zamboni, *Spina città liquida. Gli scavi 1977-1981 nell'abitato di Spina e i materiali tardo-arcaici e classici*, Zürcher Archäologische Forschungen 3, Rahden 2016.

ZAMBONI 2016b

L. Zamboni, "Mani di argilla e fasce di cocci". *Analisi ricostruttiva degli scavi 1977-1981 nell'abitato di Spina (FE)*, in P. Rondini, L. Zamboni (a cura di), *Digging Up Excavations. Processi di ricontestualizzazione di vecchi scavi. Esperienze, problemi, prospettive* (Atti del seminario, Pavia 15-16 gennaio 2015), Roma 2016, pp. 129-140.

ZIFFERERO 2004

A. Zifferero, *Ceramica pre-romana e sistemi alimentari: elementi per una ricerca*, in H. Patterson (ed.), *Bridging the Tiber. Approaches to regional archaeology in the Middle Tiber Valley*, London 2004, pp. 255-268.