

ANDREA ZIFFERERO

FRUTTETI (E OLIVETI) IN ETRURIA E A ROMA:  
LINEE DI RICERCA SUL PAESAGGIO AGRARIO  
NELL'ITALIA TIRRENICA\*

1. *La frutticoltura nell'Italia antica: questioni di metodo*

Nella generale difficoltà di ricostruire in senso archeologico l'approccio delle comunità antiche all'ambiente e la sua trasformazione in paesaggio antropico, il tema della frutticoltura, intesa come selezione e domesticazione di specie fruttifere selvatiche, ma anche ricezione di specie pregiate provenienti dalla circolazione varietale antica, resta ancora piuttosto opaco. Abbozzare una storia della frutticoltura nell'Italia tirrenica equivarrebbe perciò a scrivere un racconto con parecchi vuoti e pause narrative: niente infatti appare oggi più sfumato di una produzione comunque importante nell'alimentazione antica dell'area mediterranea<sup>1</sup>.

Se è vero che nell'ultimo decennio sono aumentate in modo consistente le informazioni sulle colture intensive, quali la viticoltura e l'olivicoltura, documentate sotto il profilo archeologico da scassi a trincea accompagnati da fosse e sotto il profilo botanico dai sempre più abbondanti vinaccioli di uva e noccioli di oliva, grazie a tecniche di scavo attente al vaglio della terra, la conoscenza delle piante da frutto proviene in massima parte dallo

\* Questo testo era programmato tra i saggi introduttivi del catalogo *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, a cura di A. Campanelli, A. Mandolesi, Venezia 2015, che accompagna la mostra omonima, allestita ad Asti nel Palazzo Mazzetti, dal 7 marzo al 5 luglio 2015. L'eccessivo ritardo nella consegna, la cui responsabilità è da attribuire soltanto allo scrivente, ne ha di fatto impedito la pubblicazione in quella sede: esprimo la mia gratitudine a Paolo Nanni, che lo ha voluto subito accogliere nella «Rivista di Storia dell'Agricoltura» nella forma originale, nonostante il carattere sintetico e agile di molte parti del lavoro. Andrea Ciacci ha riletto il manoscritto, migliorandone l'impianto critico e Federica Rosati ha messo a punto, con la consueta accuratezza, le modifiche dell'apparato bibliografico in base alle regole osservate dalla rivista. Le fotografie, dove non diversamente indicato, sono dell'autore.

<sup>1</sup> G. FORNI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 2. Italia romana*, a cura di G. Forni, A. Marcone, Firenze 2002, pp. 152-153.

straordinario archivio iconografico e archeobotanico rappresentato da siti, ville e città dell'area vesuviana, Pompei *in primis*<sup>2</sup>.

Lo scavo sistematico del centro alla foce del Sarno, dedito al commercio di prodotti agricoli nella terra valutata dagli autori latini tra le più fertili dell'Italia antica, ha restituito dati coerenti e molto precisi sulla coltivazione degli alberi da frutto, grazie ai soggetti espressi dalla pittura parietale e al rinvenimento di resti carpologici tra i meglio conservati della Penisola; considerare la carpologia pompeiana significa però disporre di un archivio informativo risalente alla seconda metà del I secolo d.C., senza disporre di un prima e di un dopo<sup>3</sup>.

È difficile, infatti, ricostruire le tappe del lungo percorso della frutticoltura nell'Italia antica fin dalla Protostoria e in particolare dalla tarda età del Ferro, corrispondente nell'area tirrenica alla seconda metà dell'VIII secolo a.C., un periodo di intensi contatti e scambi con altre culture, fiorite nell'Europa continentale, nel Mediterraneo e nel Vicino Oriente e senza dubbio cruciale per lo sviluppo delle tecniche agricole<sup>4</sup>.

In ambito preistorico, infatti, il tema della frutticoltura deve essere analizzato nei contorni più ampi della produzione agricola e della sostanziale contiguità tra porzioni di terreno coltivate (soprattutto a cereali e leguminose) e aree boschive al cui interno si trovavano specie arboree fruttifere. Il quadro del Neolitico nelle regioni centrali e meridionali della Penisola presenta dati certi sulla coltivazione di vari cereali, tra i quali spiccano il monococco (*Triticum monococcum*), il farro (*Triticum dicoccum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare*), integrati nella dieta dalle leguminose, soprattutto lenticchie (*Lens culinaris*), piselli (*Pisum sp.*), vecce (*Vicia ervilia*) e favino (*Vicia faba minor*). Il sistema alimentare basato su cereali e leguminose includeva, tuttavia, la raccolta di frutti da specie selvatiche, cioè corbezzoli (*Arbutus unedo*), ghiande (*Quercus sp.*), nocciole (*Corylus avellana*), cor-

<sup>2</sup> A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma 2005, pp. 127-128; M. BORGONGINO, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Roma 2006; P.G. GUZZO, *Produzione, conservazione e consumo alimentare nel territorio vesuviano*, in *Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione*, a cura di A. Ciarallo, B. Vernia, Ghezzeno 2009, pp. 11-16; per i nuovi ritrovamenti nell'area del porto romano di Napoli, dai quali emerge soprattutto il consumo delle pesche, cfr. G. DI PASQUALE, *Il cibo ritrovato. Archeobotanica e alimentazione nella Campania*, in *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, a cura di A. Campanelli, A. Mandolesi, Venezia 2015, pp. 86-95 (con bibliografia aggiornata). Di grande interesse anche le riproduzioni di frutti in terracotta provenienti dai contesti funerari e dai santuari indigeni dell'Italia meridionale: M. CIPRIANI, *Il cibo finto. Frutti e cibi di terracotta nei contesti della Lucania antica*, in *Alle origini del gusto*, cit., pp. 42-53.

<sup>3</sup> A. CIARALLO, *Verde pompeiano*, Roma 2000.

<sup>4</sup> A. M. BIETTI SESTIERI, *L'agricoltura in Italia nell'età dei metalli*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1. Preistoria*, a cura di G. Forni, A. Marcone, Firenze 2002, pp. 205-217.

niole (*Cornus mas*), prugne (*Prunus insititia*) e ciliegie (*Prunus mahaleb*), oltre ai frutti della vite selvatica (*Vitis vinifera* sp. *sylvestris*)<sup>5</sup>.

Interessante osservare come nei siti neolitici dell'Italia settentrionale il consumo di specie selvatiche quali mele (*Malus sylvestris*) e corniole cresca nelle fasi recenti del periodo, autorizzando a livello di ipotesi una progressiva selezione di varietà corrispondente al progredire delle attività di raccolta, conservazione e trasformazione dei frutti<sup>6</sup>.

È tuttavia con l'età del Bronzo che si verifica un consumo più intenso di frutta (tra cui compaiono i frutti delle *Rosaceae*, cioè peri e meli) ancora sottostimato nell'Italia centro-meridionale, che accompagna una dieta basata su cereali e legumi, ma comprende anche i frutti della vite e dell'olivo; il quadro dell'Italia settentrionale diviene più complesso e, se la presenza abbondante delle corniole fa pensare alla loro trasformazione in bevanda fermentata, le specie raccolte includono i frutti di bosco quali ciliegie, more (*Rubus fruticosus* agg.), fragole (*Fragaria vesca*) e lamponi (*Rubus idaeus*), estendendosi a mele, pere (*Pyrus* sp.), susine (*Prunus* sp.) e fichi (*Ficus carica*)<sup>7</sup>.

Un quadro intermedio tra la raccolta di frutti selvatici e la coltivazione di specie domestiche è offerto dal sito di Longola di Poggiomarino (Napoli), nella valle del Sarno a 10 km circa a est di Pompei, dove il profilo alimentare della comunità residente è imperniato sulla coltivazione di cereali e leguminose, associata alla raccolta di frutti spontanei quali nocciole, fichi, more e corniole, integrata dalla viticoltura, in un arco cronologico compreso tra la fase avanzata del Bronzo Medio e la fine del periodo Orientalizzante<sup>8</sup>.

Se nella fase antica dell'età del Ferro l'abitato perilacustre del Gran Carro sul Lago di Bolsena (Viterbo) suggerisce un quadro alimentare ancora legato alla raccolta dei frutti selvatici, tra i quali corniole, prugne, nocciole,

<sup>5</sup> L. COSTANTINI, *Italia centro-meridionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1*, cit., pp. 221-234.

<sup>6</sup> L. CASTELLETTI, M. ROTTOLI, *L'agricoltura neolitica italiana. Una sintesi delle conoscenze attuali*, in *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*, a cura di A. Pesina, G. Muscio, Udine 1998, pp. 15-24; M. ROTTOLI, *Italia settentrionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1*, cit., pp. 238-241.

<sup>7</sup> COSTANTINI, *Italia centro-meridionale*, cit., pp. 224-226; ROTTOLI, *Italia settentrionale*, cit., pp. 241-242.

<sup>8</sup> C. ALBORE LIVADIE, C. BARTOLI, G. BOENZI, C. CICIRELLI, P.G. GUZZO, *The Poggiomarino River Settlement in the Longola Area*, in P. Attema, A. Nijboer, A. Zifferero (eds.), *Papers in Italian Archaeology VI. Communities and Settlements from the Neolithic to the Early Medieval Period: II*, Oxford 2005, pp. 699-705; C. CICIRELLI, C. ALBORE LIVADIE, *Stato delle ricerche a Longola di Poggiomarino: quadro insediamentale e problematiche*, in *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana (scavi 2003-2006)*, a cura di P.G. Guzzo, M. P. Guidobaldi, Roma 2008, pp. 473-487.

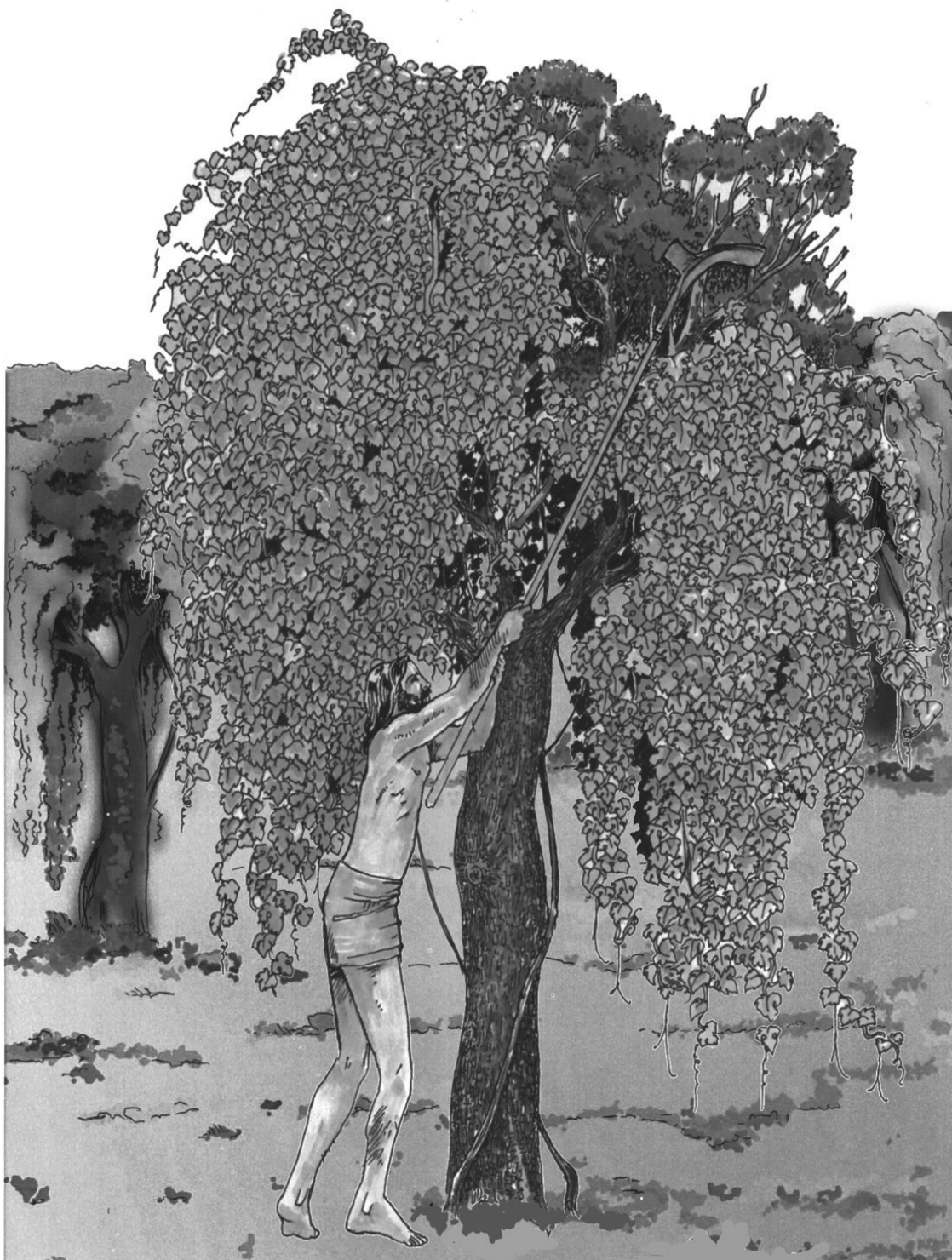


Fig. 1 Ricostruzione della tecnica di coltivazione dell'arbustum nell'area culturale etrusca, con la vite maritata al tutore vivo e la tecnica di potatura lunga effettuata con pennato su manico ligneo (disegno di Andrea Sgherri)



ghiande e uva, associate a cereali e legumi, la concentrazione delle comunità sui grandi pianori immediatamente retrostanti la costa nell'area tirrenica, coincidente con il fenomeno proto-urbano (con esiti analoghi in altre regioni italiane oltre che nell'area culturale etrusca), ha certamente funzionato da volano per il progresso delle tecniche di coltivazione, in particolare di tipo intensivo<sup>9</sup>. La viticoltura assume infatti un aspetto decisamente più specializzato già durante il Bronzo Finale, grazie all'apparire di pennati di nuovo tipo, adatti alla potatura lunga delle viti abbarbicate agli alberi tutori (*arbustum*); la comparsa degli strumenti agricoli fabbricati con il ferro invece del bronzo migliora le tecniche di aratura e stimola l'avvio di pratiche di rotazione e/o di intensificazione delle semine di cereali, venendo incontro alla necessità di nutrire comunità molto numerose, articolate per suddivisione dei ruoli produttivi e soprattutto concentrate nello spazio<sup>10</sup> (fig. 1).

Trasformazioni più consistenti nell'agricoltura dovrebbero essere indotte dalla crescita della società aristocratica in Etruria tra la fase recente dell'età del Ferro e il periodo Orientalizzante (metà dell'VIII-seconda metà del VII secolo a.C.), con la terra coltivabile in possesso di pochi gruppi familiari, in grado di trasferirne il controllo ai discendenti soltanto per diritto di nascita e grazie alla disponibilità di abbondante manodopera subordinata al ceto egemone, capace di erogare una notevole quantità di forza-lavoro a basso costo<sup>11</sup>.

In questo scenario si affiancano, già visibili alla metà dell'VIII secolo a.C. sulle coste tirreniche, gli effetti della colonizzazione euboica, veicolo della circolazione varietale di specie di pregio che introdurrà nell'Italia centro-meridionale il vitigno a bacca bianca Ansonica/Inzolia, recante gli stessi caratteri genetici dei vitigni *Roditis* e *Sideritis* originari della Grecia e ancora oggi diffusi nelle isole del Mare Egeo. Sarà il primo di tanti trasferimenti di varietà (pertinenti alla vite, ma probabilmente anche all'olivo e ai cereali), che accompagneranno la fondazione delle *apoikiai* tra VIII e VI

<sup>9</sup> L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, *Bolsena-Gran Carro*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, Roma 1987, pp. 61-67; M. LUCIDI, A. MANDOLESI, *Gli Etruschi e il cibo*, in *La cucina nel mondo antico. Archeologia e storia dell'alimentazione dalla Preistoria al Medioevo*, a cura di C. Casi, Pitigliano 2009, pp. 25-42; M. PACCIARELLI, *Dal villaggio alla città. La svolta protourbana del 1000 a.C. nell'Italia tirrenica*, Firenze 2000.

<sup>10</sup> F. DELPINO, *Viticoltura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica*, in *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, Borgo San Lorenzo 2012, pp. 189-199.

<sup>11</sup> C. IAIA, A. MANDOLESI, *Comunità e territori nel Villanoviano evoluto dell'Etruria meridionale*, in *L'alba dell'Etruria. Fenomeni di continuità e trasformazione nei secoli XII-VIII a.C. Ricerche e scavi*, a cura di N. Negroni Catacchio, Preistoria e Protostoria in Etruria IX, Milano 2010, pp. 61-78.

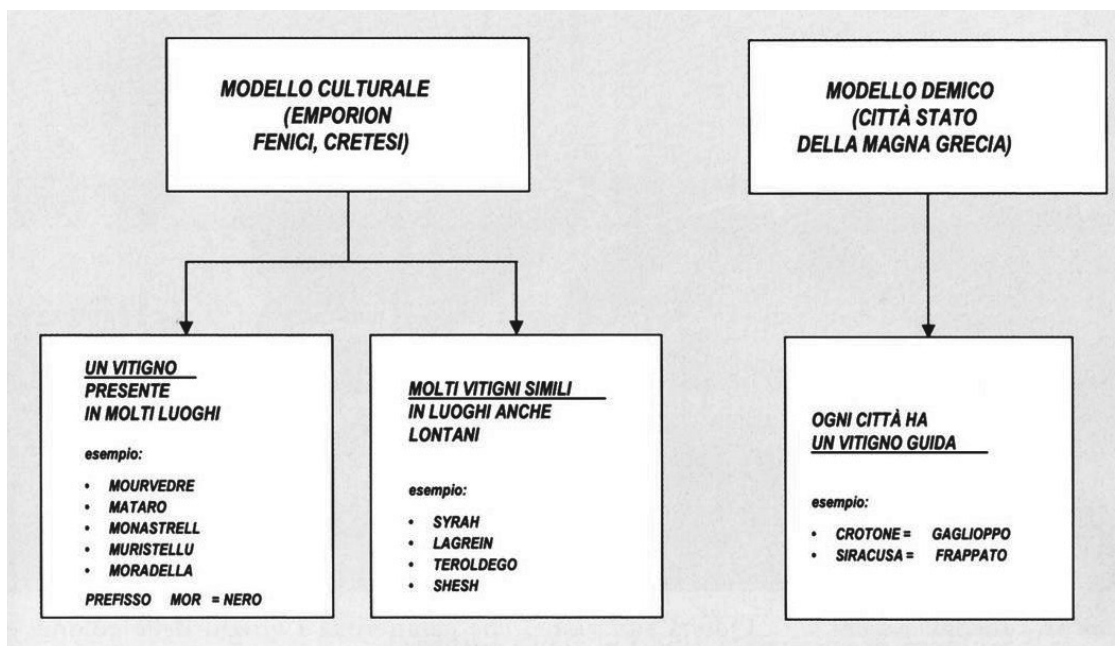


Fig. 2 Il modello di circolazione e diffusione varietale dei vitigni nel Mediterraneo antico, in rapporto con i caratteri della colonizzazione greca, elaborato da Attilio Scienza (fonte: A. Scienza, *Il terzo anello*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, Gorizia 2004)

secolo a.C. in area magnogreca e in Sicilia, secondo il valido modello di circolazione e diffusione varietale tracciato da Attilio Scienza, ancora poco considerato nella letteratura storica e archeologica<sup>12</sup> (fig. 2).

Un ulteriore contributo alla circolazione varietale, con l'introduzione di specie di origine asiatica, quali, ad esempio, la melagrana (*Punica granatum*) o il cedro (*Citrus medica*) sarà apportato dalle attività mercantili dei Fenici, presenti sulle coste tirreniche tra la seconda metà dell'VIII e la metà del VII secolo a.C.<sup>13</sup>. Un contesto carpologico di estremo interesse è la necropoli orientalizzante (ultimo quarto dell'VIII-inizi del VI

<sup>12</sup> Sul modello della circolazione varietale si veda A. SCIENZA, *Il terzo anello*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, Gorizia 2004, pp. 101-148; sulla circolazione dei vitigni greci cfr. A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Il «Progetto VINUM»: prime considerazioni conclusive*, in *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, Siena 2007, pp. 249-272; A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Progetto VINUM: prospettive di ricerca in area popoloniese*, in *Materiali per Populonia 6*, a cura di L. Botarelli, M. Coccoluto, M.C. Miletì, Pisa 2007, pp. 397-419.

<sup>13</sup> FORNI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, cit., pp. 152-153; ROTTOLI, *Italia settentrionale*, cit., pp. 242-245; M. BOTTO, *I contatti fra le colonie fenicie di Sardegna e l'Etruria settentrionale attraverso lo studio della documentazione ceramica*, in *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l'età del Bronzo Finale e l'Arcaismo. Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italici*, Pisa-Roma 2002, pp. 225-247.

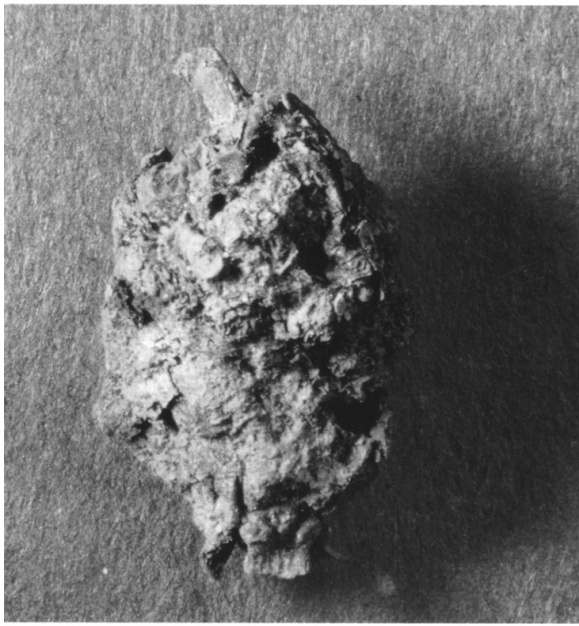


Fig. 3 *Mela* (*Malus* sp.) dal corredo della Tomba A della necropoli di Casa Nocera a Casale Marittimo (Pisa) (fonte: Principi guerrieri. La necropoli etrusca di Casale Marittimo, a cura di A.M. Esposito, Milano 1999)

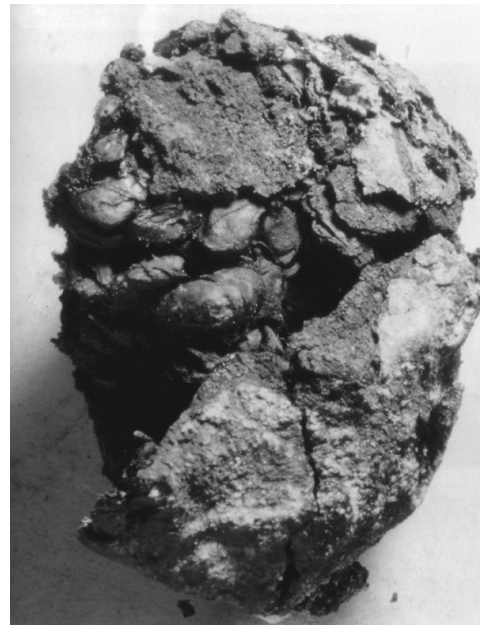


Fig. 4 *Melagrana* (*Punica granatum*) dal corredo della Tomba A della necropoli di Casa Nocera a Casale Marittimo (Pisa) (fonte: Principi guerrieri. La necropoli etrusca di Casale Marittimo, cit.)

secolo a.C.) di Casale Marittimo, nella bassa valle del Cecina, ai margini dell'area di espansione di Volterra. Il corredo della Tomba A, il più antico del gruppo principesco sepolto a Casa Nocera, pertinente al capostipite deposto con le armi e le insegne del rango, insieme al corredo metallico da banchetto comprendeva anche il pasto rituale per il defunto, includente una trentina di mele, alcuni acini di uva e una ventina di nocciole, accompagnate da vino resinato conservato in una fiasca; alimenti di elevato valore simbolico, in quanto offerte ai defunti, sono una melagrana e un favo di api. Nella stessa necropoli si rileva inoltre l'attestazione di grani di incenso, provenienti dall'Arabia o dal Corno d'Africa, pervenuti attraverso quella via delle spezie battuta dai Fenici che arrivava al Mediterraneo, associati a un incensiere dalla Tomba H2 che ha la base e il coperchio realizzati con legno di pero. Il quadro offerto dalla necropoli confermerebbe quindi l'uso alimentare delle *Rosaceae* (in particolare delle mele), in quantità tali da autorizzare l'ipotesi di un processo di domesticazione ormai compiuto al termine dell'VIII secolo a.C.<sup>14</sup> (figg. 3-4).

<sup>14</sup> Principi guerrieri. *La necropoli etrusca di Casale Marittimo*, a cura di A.M. Esposito, Milano 1999; M.L. ABBATE EDMANN, G. GIACHI, M. ROTTOLI, *Indagini paleobotaniche*, in *Principi guerrieri*, cit., pp. 87-98.

Un possibile confronto tra i modi di coltivazione del mondo greco e quello delle culture occidentali, *in primis* la cultura etrusca, tra l'età del Ferro e il periodo Orientalizzante è suggerito dalla descrizione delle regge di Alcino e di Laerte nell'Odissea (VII, 81-132; XXIV, 336-344): qui si percepisce il valore elevato degli alberi da frutto, disposti in modo intensivo nei giardini e negli orti circostanti case e palazzi. La descrizione dei peri e dei meli che crescono a contatto con gli olivi e la vite, a fianco di spazi ospitanti ortaggi, è preziosa per mettere a fuoco il rango aristocratico del coltivatore e soprattutto la testimonianza di una coltura promiscua, che non contempla al momento forme di coltivazione specializzata<sup>15</sup>.

## 2. La frutticoltura in Etruria e a Roma

Se a Roma le prescrizioni relative alla viticoltura saranno regolate da Numa tra la fine dell'VIII e l'inizio del VII secolo a.C., il decisivo incremento delle colture specializzate, tra le quali la frutticoltura, arriverà con l'organizzazione del latifondo e delle forme di governo gentilizio della terra, esemplate nel suburbio settentrionale romano dalla grande villa dell'Auditorium<sup>16</sup>. Qui tra la fine del VI e la fine del IV secolo a.C. l'attività di un torchio oleario rende palese la trasformazione dei prodotti agricoli all'interno dell'edificio, grazie al lavoro di manodopera subordinata alla proprietà, probabilmente alloggiata in una struttura adiacente la villa. Il complesso dell'Auditorium è senza dubbio il polo direzionale di un'estesa tenuta suburbana, un tipo insediativo del periodo arcaico e tardo-arcaico che, sia pure in modo ancora parziale e frammentario, è emerso in anni recenti in più punti dell'agro romano<sup>17</sup>.

Gli scavi sul pianoro di Centocelle, nel suburbio orientale a contatto con l'antica *via Labicana*, hanno messo in luce vari impianti di vigneto probabilmente riferibili a un nucleo di edifici rurali risalenti al VI secolo a.C. e sincronizzabili con la riforma operata da Servio Tullio attraverso l'istituzione delle nuove tribù rustiche e la relativa assegnazione di terre

<sup>15</sup> C. SERVADEI, *La dieta degli eroi: un percorso alimentare nella Grecia d'età omerica*, in *A tavola con gli antichi*, a cura di F. Guidi, Bologna 2007, pp. 25-41.

<sup>16</sup> MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, cit., pp. 99-102; H. DI GIUSEPPE, *Uso domestico e rituale del vasellame nella villa dell'Acheloo*, in *Suburbium II. Il suburbio di Roma dalla fine dell'età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V-II secolo a. C.)*, a cura di V. Jolivet, C. Pavolini, M. A. Tomei e R. Volpe, Roma 2009, pp. 189-199, con bibliografia precedente.

<sup>17</sup> Si rimanda a *Suburbium II*, cit., per i numerosi interventi dedicati all'indagine del paesaggio agrario circostante i siti archeologici dell'agro romano, dal periodo regio all'età imperiale.

coltivabili ai cittadini romani; il quadro si fa meno opaco con la frequentazione risalente al periodo alto-repubblicano (V-IV secolo a.C.), con vigneti alloggiati in scassi a trincea, forse accompagnati da piantumazioni di alberi da frutto in fosse quadrangolari<sup>18</sup>. Simile è il quadro dell'Etruria meridionale: organizzata in stati territoriali fondati su città che controllano territori molto estesi attraverso una rete di siti minori, probabilmente con funzioni mercantili e di redistribuzione rispetto a fattorie di piccole o piccolissime dimensioni, occupate da famiglie o gruppi di famiglie residenti a contatto con la terra coltivabile, la regione offre dati sostanziosi sull'intenso popolamento nelle campagne dalla fine del VII secolo a.C., con testimonianze che crescono in modo vertiginoso all'inizio del VI secolo a.C.<sup>19</sup>. Queste fattorie sono responsabili di un notevole incremento nella selezione e nel miglioramento delle varietà, che certamente vede nelle condizioni geomorfologiche e climatiche della vasta area oggi compresa tra il Lazio settentrionale e la Toscana meridionale, un buon contesto di sviluppo per le tecniche agricole e le colture. Anche qui, tuttavia, l'evidenza archeobotanica è povera e non sempre indicativa: l'edificio rurale meglio conosciuto sotto il profilo ambientale è la fattoria in località Valli di Capanne (Scarlino, Grosseto), nell'agro occidentale di Vetulonia, vissuta tra la seconda metà del VI e la prima metà del V secolo a.C.<sup>20</sup> (fig. 5).

Le indagini palinologiche ne hanno ricostruito l'ambiente circostante, costituito da un bosco mesofilo di querce caducifoglie miste a leccio in proporzione minore, con presenza di erica; legno di quercia e di erica è stato impiegato per la realizzazione delle parti lignee dell'edificio. I resti carpologici documentano la raccolta di frutti selvatici, quali corniole, nocciole, more e uva; un singolo seme di mela testimonia anche l'impiego (coltivazione?) di *Rosaceae* per integrare un'alimentazione basata su cereali e legumi. Completa il quadro il contesto rurale di Blera (Viterbo), ascrivibile tra la metà del IV e gli inizi del III secolo a.C., che prospetta un

<sup>18</sup> Centocelle I. Roma S.D.O. *Le indagini archeologiche*, a cura di P. Gioia, R. Volpe, Soveria Mannelli 2004, pp. 283-340; 343-352; R. VOLPE, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, in *Suburbium II*, cit., pp. 375-378.

<sup>19</sup> G. CIFANI, *Notes on the Rural Landscape of Central Tyrrhenian Italy in the 6th-5th Centuries B.C. and Its Social Significance*, «Journal of Roman Archaeology», 15, 2002, pp. 247-260; G. CIFANI, *I confini settentrionali del territorio veiente*, in *Dinamiche di sviluppo delle città nell'Etruria meridionale. Veio, Caere, Tarquinia, Vulci*, Atti del XXIII Convegno di Studi Etruschi ed Italici, Pisa-Roma 2005, pp. 151-161.

<sup>20</sup> E. PARIBENI, *La fattoria etrusca*, in *Gli Etruschi nella Valle dell'Alma. L'area archeologica di Poggio Tondo nel territorio di Scarlino*, a cura di E. Paribeni, Grosseto 2001, pp. 103-143; M. MARIOTTI LIPPI, P.L. DI TOMMASO, G. GIACHI, M. MORI SECCI, S. PACI, *Archaeo-botanical Investigations into an Etruscan Farmhouse at Pian d'Alma (Grosseto, Italy)*, «Atti della Società Toscana di Scienze Naturali», 109, 2002, pp. 159-165.

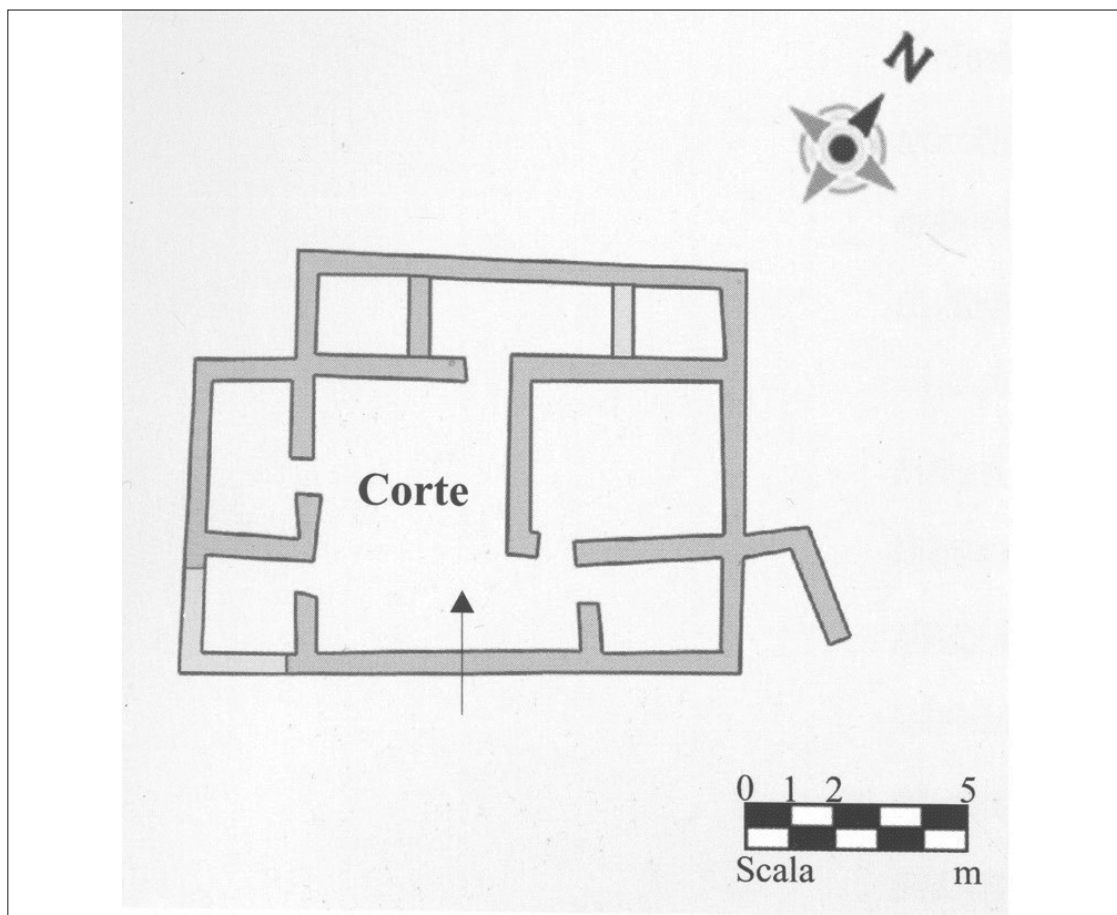


Fig. 5 *Planimetria ricostruttiva della fattoria etrusca in località Valli di Capanne (Scarlino, Grosseto), vissuta tra la seconda metà del VI e la prima metà del V secolo a.C. (fonte: E. Paribeni, La fattoria etrusca, in Gli Etruschi nella Valle dell'Alma. L'area archeologica di Poggio Tondo nel territorio di Scarlino, a cura di E. Paribeni, Grosseto 2001)*

sistema alimentare formato da orzo, corniole, nocciole, ghiande, fichi e verosimilmente pere, accanto a una più cospicua presenza di *Vitis vinifera* e a una minore attestazione dell'olivo<sup>21</sup>. Nonostante ricostruzioni molto precise, emerge un quadro "primitivista" dell'ambiente nella Protostoria, nel quale appare prevalente la tendenza a raccogliere i frutti selvatici offerti dal bosco; in modo simile si profilano conoscenze minime sulla frutticoltura nel periodo etrusco che hanno determinato varie ipotesi circa un consumo scarso della frutta in Etruria<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> L. RICCIARDI, L. COSTANTINI, J. A. GIORGI, *Blera*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, cit., pp. 83-87; L. RICCIARDI, M. INCITTI, F. TRON, *Blera (VT). Località Le Pozze-Fontanile del Sambuco*, «Bollettino di Archeologia», 5-6, 1990, pp. 154-161.

<sup>22</sup> G. SASSATELLI, *L'alimentazione degli etruschi*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin, M. Montanari, Roma-Bari 1996, pp. 135-144; G. SASSATELLI, *Gli Etruschi a banchetto: cibo e alimentazione*, in *A tavola con gli antichi*, cit., in particolare le pp. 49-50.

Il periodo romano repubblicano è ampiamente illuminato dal testo agronomico di Marco Porcio Catone, il *De agri cultura*, sullo scenario storico compreso tra la seconda e la terza guerra punica: nelle parti più specificamente dedicate alla frutticoltura, l'autore sottolinea l'effettiva varietà delle *cultivars* (tra le quali spiccano peri e meli), che trovano largo spazio negli *horti* di Roma e dell'Italia romana; la stessa feracità del suolo della Penisola è rimarcata nel trattato di agronomia di Marco Terenzio Varrone, composto dopo la metà del I secolo a.C., dove l'Italia è descritta come un frutteto per l'opulenza delle piantagioni e la ricchezza dei frutti (*De re rustica*, I, 2, 6)<sup>23</sup>. Per quanto attiene la fase repubblicana, le recenti indagini archeologiche condotte nel suburbio romano, con scavi su grandi aree e ricerche di superficie sistematiche nelle campagne circostanti la città, hanno aumentato in modo consistente le conoscenze sulla produzione agricola, mettendo a fuoco aspetti inediti circa le tecniche di coltivazione (figg. 6-7).

Di grande interesse le fasi medio- e tardo-repubblicana, coincidenti con l'affermazione della villa ad atrio descritta da Catone, individuabile grosso modo a partire dall'ultimo quarto del III secolo a.C. Questo modo di produzione, basato sulla manodopera servile, diventerà tipico dell'agricoltura dell'Italia romana e avrà notevoli effetti sul consistente incremento dei prodotti (soprattutto vino e olio) e sul loro commercio a lunga distanza<sup>24</sup>. Interventi di scavo su larga scala hanno consentito di distinguere, forse per la prima volta, molte tracce di lavorazioni agricole nella zona suburbana romana, tra cui spiccano, per tipo e livello di conservazione, quelle concentrate nel settore orientale. Si tratta in massima parte di trincee parallele ricavate nel tufo, che per dimensioni e distanze tra i filari corrispondono ai cavi a trincea per vigneti, spesso coerenti con le prescrizioni degli scrittori di agronomia; sul pianoro di Centocelle la presenza di resti lignei nelle trincee ha permesso di appurare l'impiego di aceri e di olmi, testimoniando la forma di coltivazione della vite maritata al tutore vivo<sup>25</sup>.

Gli scavi hanno inoltre reso evidenti i mutamenti nell'orientamento dei vigneti, causati in parte dall'invecchiamento delle piante, la cui vita media è oggi computata intorno ai cinquanta anni, ma anche e soprattutto dai

<sup>23</sup> J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, pp. 74-91; E. SALZA PRINA RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, in *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani*, Roma 1987, pp. 111-116; MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, cit., pp. 15-38; M. CELUZZA, *Alimentazione e cucina romana*, in *La cucina nel mondo antico*, cit., pp. 43-68.

<sup>24</sup> A. CARANDINI, *I paesaggi del suburbio*, in *Suburbium II*, cit., pp. 296-310.

<sup>25</sup> Centocelle I. Roma S.D.O., cit., p. 287; R. EGIDI, *Insedimenti, strade e sistemi di bonifica agraria nel suburbio orientale (X municipio)*, tra il V ed il II secolo a.C., in *Suburbium II*, cit., pp. 497-517; VOLPE, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, cit., pp. 369-381.

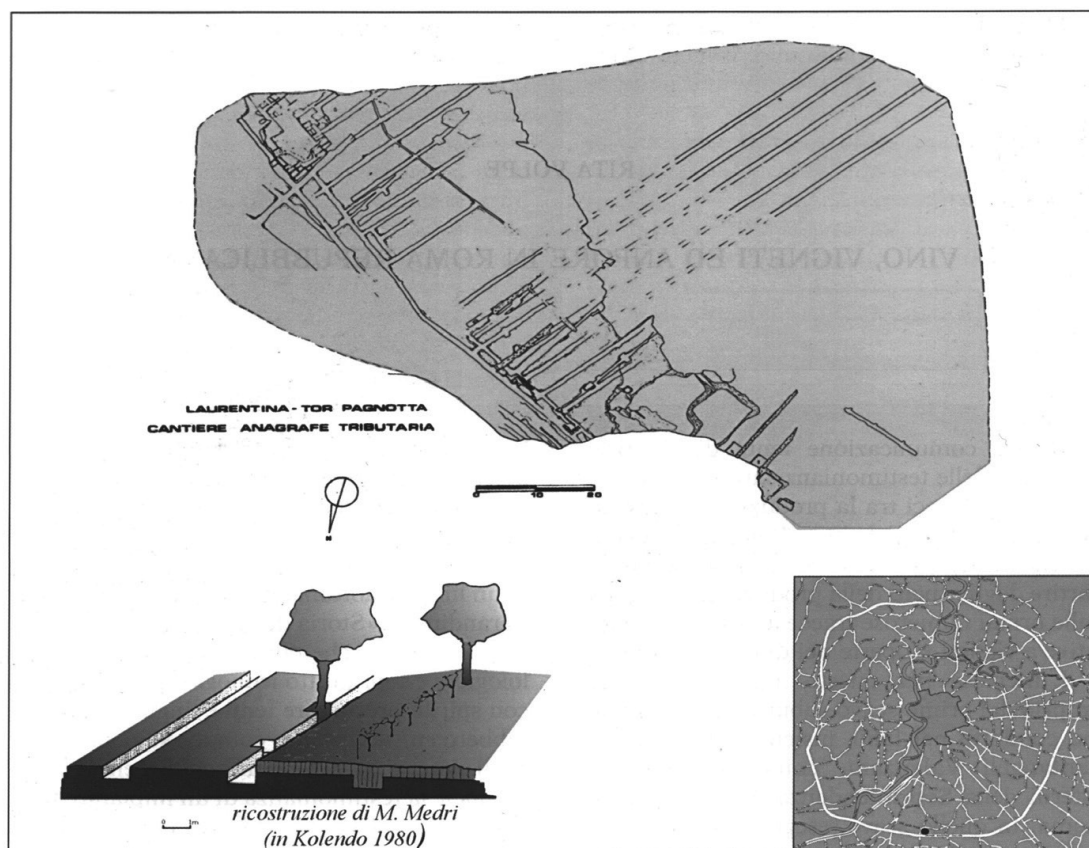


Fig. 6 Rilievo e ricostruzione degli impianti a vigneto identificati nel suburbio meridionale romano, nell'area di Tor Pagnotta (fonte: R. Volpe, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana, in Suburbium II. Il suburbio di Roma dalla fine dell'età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V-II secolo a.C.)*, a cura di V. Jolivet, C. Pavolini, M. A. Tomei e R. Volpe, Roma 2009)

tentativi di migliorare l'esposizione solare, rinnovare le capacità nutritive del suolo, integrare la vite con altre colture e favorire lo smaltimento delle acque di superficie, oppure ancora alla necessità di ridefinire l'estensione di proprietà e/o il tracciato dei confini. Le lavorazioni agricole medio-repubblicane portate in luce alla Tenuta della Mandriola, nel suburbio meridionale romano al confine con l'antico agro laurentino hanno addirittura messo in evidenza il passaggio della tecnica di disposizione del vigneto da trasversale a parallelo al pendio, cioè dalla lavorazione a cavalcapoggio a quella a rittochino, finora documentata da fonti di tarda età imperiale ed estremamente dannosa per la propensione all'innescio di processi erosivi del suolo<sup>26</sup>. In ogni caso il problema di identificare con certezza resti

<sup>26</sup> A. BUCELLATO, M.L. D'ANNIBALE, C. TORRI, *Elementi ricostruttivi del paesaggio suburbano d'epoca repubblicana nel territorio compreso tra la via Laurentina moderna e il corso del Tevere*, in *Suburbium II*, cit., pp. 504-547.



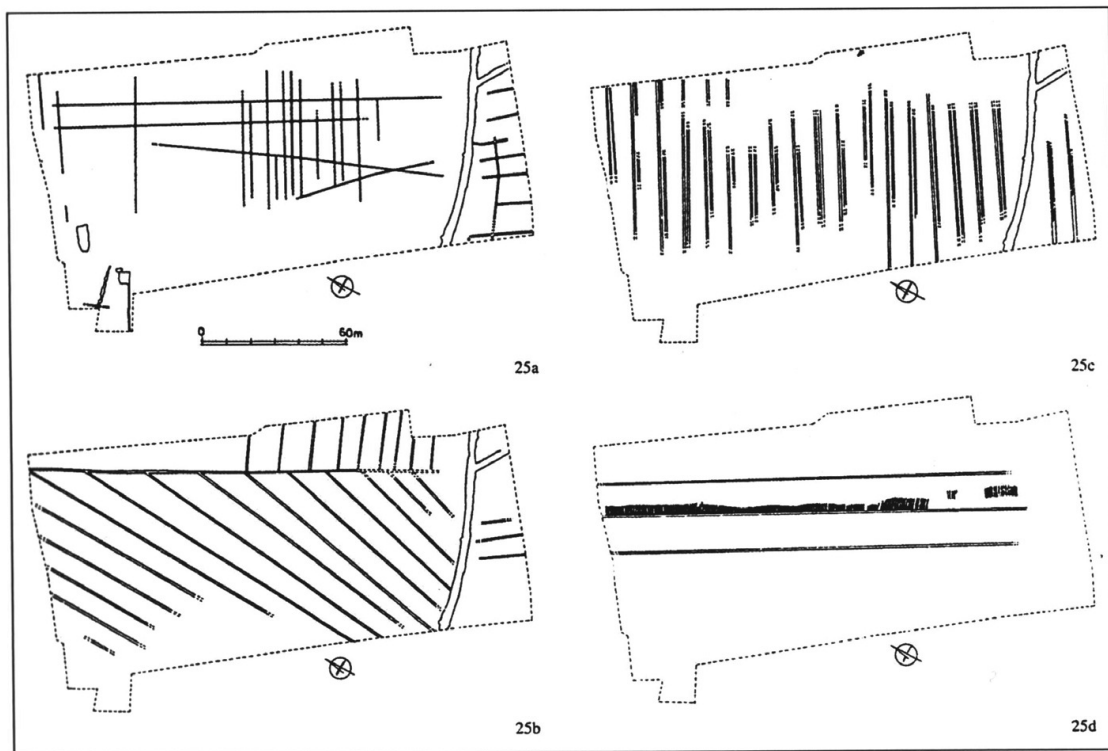


Fig. 7 Rilievo degli impianti di coltivazione a vigneto localizzati nel suburbio romano a Tor di Mezzavia, sulla via Anagnina (fonte: Volpe, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, cit.)

carpologici e soprattutto lavorazioni agricole inerenti i frutteti conferma i punti deboli per un'efficiente produzione di frutta, legati al rapido invecchiamento del prodotto dopo la raccolta e soprattutto alle difficoltà di trattamento per la sua conservazione (in modo particolare l'essiccazione, ma anche le conserve in vaso) e il suo trasporto a lunga distanza<sup>27</sup>.

La documentazione archeologica romana è ancora avara rispetto alle tracce dei frutteti, facendo pensare a una loro stretta connessione con i giardini, dove le necessità di irrigazione frequente erano controllate con più facilità<sup>28</sup>.

È comunque a Pompei che si coglie, come fissato nel tempo, lo splendore dei giardini e degli orti popolati da alberi da frutta: l'evidenza restituita anche da Ercolano e dalle ville dell'area vesuviana consiste soprattutto di carporesti, di resti lignei dell'apparato radicale ancora mantenuti nel terreno, di apparati iconografici illustranti con ricchezza di dettagli le varie specie di fruttiferi. È opinione comune che il grado di specializzazione

<sup>27</sup> G. ASSORATI, *I luoghi della conservazione del cibo negli autori latini*, in *Conservare il cibo da Columella ad Artusi*, cit., pp. 47-56.

<sup>28</sup> A. CARANDINI, «Hortensia». *Orti e frutteti intorno a Roma*, in *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Città, agricoltura, commercio: materiali da Roma e dal suburbio*, Modena 1985, pp. 66-74.



Fig. 8 *Pianta di limone dalla Casa del Frutteto (I, 9, 5) di Pompei (fonte: M. Borgongino, Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano, Roma 2006)*



Fig. 9 Coppa di vetro con mele cotogne, susine e fichi dalla Villa di Poppea a Oplontis (Torre Annunziata, Napoli) (fonte: M. Borgongino, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, cit.)

espresso dalla frutticoltura campana nella prima età imperiale fosse estremamente elevato, in quanto favorito dalla feracità del suolo e dalla mitezza del clima. La frutta era perciò consumata fresca, conservata in recipienti di ceramica o vetro, ma anche stoccata all'interno di anfore da trasporto e avviata al commercio marittimo; per alcune specie, quali i fichi e le prugne, è anche accertata la pratica dell'essiccazione. Le specie presenti a Pompei, Ercolano e nell'area vesuviana, oltre all'uva sono i fichi, le pesche (*Prunus persica*), le susine (*Prunus domestica*), le pere, le mele, le sorbe (*Sorbus domestica*), le melagrane, le ciliegie, i cedri (?), i limoni (*Citrus sp.*) e le arance (*Citrus sp.*), le carrube (*Ceratonia siliqua*), e inoltre frutta secca quali castagne (*Castanea sativa*), noci (*Juglans regia*), nocciole, mandorle (*Amygdalus communis*) e pinoli (*Pinus pinea*)<sup>29</sup> (figg. 8-9).

Tra le specie non autoctone dell'area vesuviana occorre considerare il li-

<sup>29</sup> BORGONGINO, *Archeobotanica*, cit., pp. 13-42; per l'inquadramento ambientale delle specie documentate nell'area vesuviana e la loro distribuzione si rimanda, tra i contributi più aggiornati a DI PASQUALE, *Il cibo ritrovato*, cit.

mone e il pesco, quest'ultimo piuttosto diffuso a Pompei, oltre alla ciliegia, nella varietà importata in Italia da Lucio Lucullo nel 74 a.C. dalla regione del Ponto (Asia Minore). L'iconografia pompeiana dimostra la diffusione di varietà (e quindi la specializzazione delle tecniche di coltivazione) di specie locali come i fichi (cinque varietà), e in generale delle *Rosaceae*, soprattutto pere (otto varietà), mele (tre varietà) e prugne (due varietà), confermando in molti casi le informazioni fornite da Columella e Plinio il Vecchio<sup>30</sup>. La distribuzione dei frutteti (ma anche degli abbondanti attrezzi agricoli rinvenuti) in città era certamente legata all'architettura delle case, i cui peristili e giardini retrostanti accoglievano alberi da frutto: tra i complessi più significativi è la casa di Giulia Felice, che occupava un'intera *insula* della *regio* II, in prossimità dell'anfiteatro. Il giardino è stato restaurato negli anni Cinquanta con il reimpianto di specie fruttifere nelle cavità identificate come fosse da alberi; le specie sono state selezionate in base alla loro attestazione nell'iconografia della città: cotogni, melograni, peri, meli e ciliegi<sup>31</sup>.

### 3. *Le specie fruttifere selvatiche nel contesto archeologico: un possibile percorso di ricerca?*

Come è avvenuto per la vite e l'olivo, anche per le specie arboree fruttifere si pone il problema del rapporto tra le antiche varietà dell'area vesuviana e le specie diffuse oggi in Campania; un altro aspetto è la sopravvivenza delle varietà tradizionali o autoctone, fortemente condizionata dalla domanda del mercato: l'abbandono di varietà non più appetibili è la premessa dell'erosione genetica, principale causa di scomparsa della biodiversità vegetale<sup>32</sup>. Il ruolo positivo che la ricerca archeologica può rivestire in tal senso è stato testato con progetti sperimentali, avviati in Toscana e nel Lazio, con

<sup>30</sup> CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 7-21.

<sup>31</sup> A. MARCONE, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica* 2, cit., pp. 17-62; CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 43-50.

<sup>32</sup> CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 7-21; sull'erosione genetica delle specie fruttifere nel nostro Paese e sulla creazione dei giardini di conservazione delle specie, è utile consultare E. ASCANI, *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto del territorio senese*, Siena 2007; *Germoplasma autoctono del territorio senese: caratterizzazione e recupero di frutteti locali*, a cura di E. Giordani, D. Morelli, Provincia di Siena, s.d.; S. GUIDI, *I Frutteti della biodiversità in Emilia Romagna. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale*, Bologna 2013; M. SICA, *Il frutteto storico*, in *Prata di Maremma*, Massa Marittima 2013, pp. 47-49. Sulla perdita della biodiversità nell'agricoltura italiana e sulla figura del coltivatore custode cfr. C. SPADARO, *Il frutto ritrovato*, Milano 2010.



Fig. 10 *La vite silvestre nella forma dell'arbustum presso il sito protostorico, etrusco e romano di Tufarelle (Allumiere, Roma), censita durante il Progetto VINUM (2004)*

particolare riferimento alla sopravvivenza di specie domestiche (vite e olivo), nella forma di sottospecie selvatiche, quali la vite silvestre e l'oleastro/olivastro<sup>33</sup> (figg. 10-11).

<sup>33</sup> *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, cit.; «Eleiva», «Oleum», *Olio. Le origini dell'olivicultura in Toscana: nuovi percorsi di ricerca tra archeologia, botanica e biologia molecolare*, a cura di G.





Fig. 11 *Olivastro in prossimità dei siti etruschi di Tenuta Casale (Allumiere, Roma), censito durante il Progetto Eleiva (2007)*

Queste piante sono state censite in prossimità di siti archeologici di carattere produttivo (come fattorie etrusche e ville romane), partendo dal presupposto che le comunità residenti avessero avviato processi di domesticazione secondaria (basati sulla pressione esercitata sulle specie selvatiche/autoctone attraverso forme di introgressione delle popolazioni locali e/o con forme di miglioramento colturale effettuate tramite innesti di talee provenienti dalla circolazione varietale nel Mediterraneo), fino a ottenere modifiche genetiche ancora oggi mantenute nel germoplasma dei singoli esemplari. L'ipotesi di base dei Progetti VINUM, ArcheoVino e *Senarum Vineae*, diretti a chiarire l'origine e la diversificazione dei vitigni etruschi e romani e del Progetto *Eleiva*, mirato ad approfondire la diffusione delle *cultivars* olivicole, era di considerare le popolazioni vegetali circostanti i siti archeologici dell'area etrusca come le forme rinselvatichite delle specie coltivate dalle comunità residenti nel periodo etrusco e romano, lentamente

---

Barbieri, A. Ciacci, A. Zifferero, San Quirico d'Orcia 2010; «*Senarum Vineae*». *Il paesaggio urbano di Siena: forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici*, a cura di A. Ciacci, M. Giannace, Siena 2012; CIACCI, RENDINI, ZIFFERERO, *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, cit.



Fig. 12 *L'areale dei Monti della Tolfa (Roma): il settore pedemontano allumierasco, ripreso dal Monte La Tolfaccia*

riassorbite dall'ambiente in seguito all'abbandono dei siti<sup>34</sup>. Tale percorso ha reso possibile attivare programmi di recupero dell'identità storica attraverso la protezione dell'ambiente circostante i siti archeologici, quale effettivo scrigno della biodiversità vegetale e potenziale serbatoio genetico per l'identificazione di varietà ritenute scomparse o semplicemente non conosciute a livello locale: queste varietà sono l'esito vivente della sedimentazione di apporti diversi che hanno lasciato tracce cospicue nel paesaggio contemporaneo. Il tema della frutticoltura antica si presta in modo particolare a eventuali sviluppi di ricerca, conservazione e valorizzazione. Per quanto concerne la ricerca, la persistenza di forme rinselvaticate di specie fruttifere in prossimità dei contesti archeologici è emersa con chiarezza durante le prospezioni condotte nell'area dei Monti della Tolfa (Roma), nel corso del Progetto *Eleiva* (figg. 12-13).

Si è potuto accertare che l'olivastro (*Olea europaea* ssp. *sylvestris*) è ancora

<sup>34</sup> BARBIERI, CIACCI, ZIFFERERO, «*Eleiva*», «*Oleum*», *Olio. Le origini dell'olivicoltura*, cit.; CIACCI, RENDINI, ZIFFERERO, *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, cit.; sul rapporto tra olivastri e siti archeologici in area tirrenica cfr. ora A. CIACCI, «*Eleiva*»: *origini e diffusione dell'olivicoltura in Etruria*, in *Alle origini del gusto*, cit., pp. 128-139.

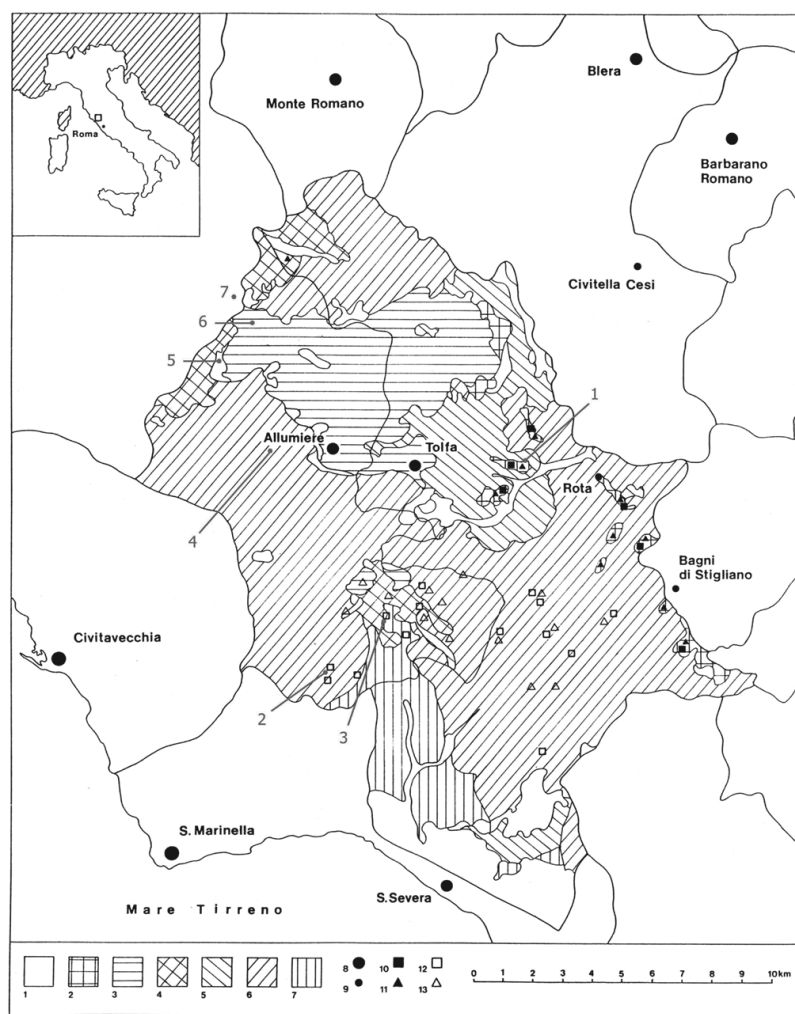


Fig. 13 L'area indagata nel corso del Progetto Eleiva, con l'estensione dei territori comunali di Allumiere e Tolfa (RM). In evidenza, i principali siti di età etrusca presenti nell'area, su base cartografica che documenta il substrato geologico del comprensorio. Simbologia: 1 = Sabbie, conglomerati con elementi vulcanici e argille fossilifere (Calabriano-Siciliano); sabbie, marne e argille passanti a conglomerati e ad argille sabbiose con calcari conchigliati ("panchina") (Tirreniano); travertini e alluvioni antiche terrazzate; alluvioni recenti e attuali, depositi fluvio-palustri, ghiaie, sabbie e dune del litorale tirrenico (Olocene, attuale); 2 = Lave, "ignimbriti" e tufi dell'apparato vulcanico sabatino, di natura

fonolitico-tefritica a leucitica e trachitica (Quaternario); 3 = "Ignimbriti" e lave acide (da quarzo litiche a riolitiche) dei complessi vulcanici tolfetani, cerite e manziate (Pliocene superiore-Quaternario); 4 = Argille grigio-azzurre, argille sabbiose e sabbie argillose, passanti lateralmente e verso l'alto a calcari bioclastici ("macco" di Tarquinia) (Pliocene); 5 = Marne e argille grigio-giallastre, a luoghi gessifere, con intercalazioni di puddinghe poligeniche (Miocene superiore); 6 = unità alloctona dei "flysch" tolfetani: alternanza di calcari, calcari marnosi e marne grigi, rossastri e avana, con intercalazioni di bioclastiti, calciruditi e calcareniti, di arenarie e marne arenacee policrome (Cretaceo-Oligocene); 7 = Unità alloctona della "pietraforte": arenarie quarzoso-micacee, da grigio azzurre a giallo-rossicce, con intercalazioni di argilliti e argille siltose varicolori manganesifere (Cretacico); 8 = centro abitato, sede di amministrazione comunale; 9 = centro abitato di minori dimensioni; 10 = abitato di pianoro etrusco; 11 = necropoli etrusca su abitato di pianoro; 12 = sito aperto etrusco; 13 = necropoli etrusca con tumuli a camera costruita. Topografia: 1 = Pian Conserva (Tolfa); 2 = Tenuta Casale (Allumiere); 3 = Macchia di Freddara, vocabolo Le Cannucce, quota 364 (Allumiere); 4 = Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere); 5 = La Caprareccia (Allumiere); 6 = Ripa Marione (Allumiere); 7 = Centocelle (Tarquinia) (fonte della base cartografica: L. Contoli, G. Lombardi, F. Spada, Piano per un parco naturale nel territorio di Allumiere e Tolfa (Provincia di Roma), Roma 1980)





Fig. 14 *Panoramica delle strutture murarie superstiti nel sito romano di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

oggi piuttosto diffuso sulle fasce collinari del settore pedemontano, a contatto diretto con siti del periodo etrusco e romano, molto ben conservati in superficie. Il sito romano di Monte Rotondo (Allumiere), collocato sulla quota 343 slm, offre estese strutture murarie formate da blocchi e lastre di calcare marnoso, collocate sulla sommità del ripiano, che hanno restituito ceramica di cronologia compresa tra il II secolo a.C. e il II secolo d.C.<sup>35</sup> (figg. 14-17).

L'articolazione delle strutture murarie, oggi ricoperte dalla vegetazione spontanea, fa pensare a un edificio a pianta quadrangolare, delle dimensioni di circa 35x20 m, includente all'interno degli ambienti la base (*lapis pedicinus*) di un torchio ad albero ancora *in situ*. I sopralluoghi effettuati nel 2007 per il Progetto *Eleiva* hanno fatto emergere l'evidente presenza di muri di terrazzamento in calcare (con probabilità sincronici con il sito romano), lungo il versante occidentale del rilievo, presso i quali si è raccolto un bordo di anfora tipo Keay XXV, inquadrabile tra gli inizi del IV e la prima metà del V secolo d.C. (cortese identificazione di Franco Cambi);

<sup>35</sup> A. DE LAURENZI, *Il territorio selezionato fra i Comuni di Tarquinia, Monte Romano (VT), Tolfa, Allumiere e Civitavecchia (RM) in età romana*, in *Leopoli-Cencelle II. Una città di fondazione papale*, a cura di L. Ermini Pani, Roma 1996, p. 149, n. 149.



Fig. 15 *La base di un torchio ad albero (lapis pedicinus), collocata all'interno delle strutture murarie superstiti nel sito romano di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

in prossimità dei terrazzi è presente un olivastro di grandi dimensioni, con tronco e chioma molto sviluppata<sup>36</sup>. I muri di terrazzamento dovrebbero aver contrastato i fenomeni di erosione del pendio, alla radice di eventi franosi indotti dall'origine marina del substrato geologico locale, formato dalla "serie comprensiva calcareo-marnoso-arenacea" denominata *flysch*, ma potrebbero anche avere ospitato colture arboree intensive. Il sistema locale di sostruzione dei pendii, ben riconoscibile in altri siti del comparto, risale al periodo etrusco (fine del VII-fine del VI secolo a.C.) ed è stato tenuto in efficienza fino al periodo romano: la ricerca di superficie ha infatti messo in luce una forte ripresa del popolamento rurale nel settore pedemontano allumierasco e nell'entroterra civitavecchiese tra la prima metà del III secolo a.C. e la prima età imperiale. Si verifica poi una flessione demografica a partire dalla metà del III secolo d.C., con una ripresa in età tardo-antica<sup>37</sup>. L'area dei Monti della Tolfa e della Valle del Mignone è

<sup>36</sup> F. VALLELONGA, A. ZIFFERERO, *Archeologia dell'olivo e dell'olio nel Lazio settentrionale*, in BARBIERI, CIACCI, ZIFFERERO, «Eleiva», «Oleum», *Olio. Le origini dell'olivicoltura*, cit., pp. 49-70 e soprattutto le pp. 61-63.

<sup>37</sup> G. GAZZETTI, E. A. STANCO, *Il popolamento in età romana*, in *Caere e il suo territorio. Da Agylla a Centumcellae*, a cura di A. Maffei, F. Nastasi, Roma 1990, pp. 104-108; M. INCITTI, *Alcuni aspetti economici dell'area dei monti della Tolfa in età romana: note preliminari*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 113-118.



Fig. 16 *I muri di terrazzamento in calcare lungo il versante occidentale di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*



Fig. 17 *Olivastro in prossimità del versante occidentale di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

ottimale per un progetto sulla frutticoltura etrusca e romana: una mole consistente di dati di superficie, documentati a suo tempo da Salvatore Bastianelli e dall'Associazione Archeologica Centumcellae nell'entroterra civitavecchiese, relativi soprattutto a impianti residenziali e produttivi di età romana, hanno consentito di apprezzare una produzione vinicola e olearia di entità assolutamente rilevante<sup>38</sup>. Queste ricerche hanno inoltre

<sup>38</sup> S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, Roma 1988; A. MAFFEI, *La romanizzazione della fascia costiera tirrenica*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 161-181; GAZZETTI, STANCO, *Il popolamento in età romana*, cit.; INCITTI, *Alcuni aspetti economici*, cit.; G. LEONE, S. ANGIONI, *L'olio e l'olivo in epoca romana*, in *Fragmenta repertae memoriae*, Società Storica Civitavecchiese, «Bollettino», 10, s.d., pp. 110-118. Sul tema del popolamento romano nel settore pedemontano allumierasco e tolfetano e nell'entroterra civitavecchiese, cfr. ora V. ALLEGREZZA, *Le fattorie romane nell'arco del Mignone, un sistema territoriale economicamente organizzato (IV secolo a.C.-III secolo a.C.)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLVIII, 1, pp. 37-100, che riprende i dati desunti dalla carta archeologica realizzata dall'Associazione Archeologica Centumcellae: se la tipologia e la scansione cronologica degli edifici è da considerare con molta cautela nel quadro storico ricostruito nel lavoro, occorre riconoscere l'approccio del tutto originale dell'autore allo studio della vegetazione circostante i siti, in cui spicca in modo determinante l'olivastro. Sui criteri di ricostruzione delle presse vinarie e olearie di età romana è ancora attuale M. MEDRI, *Gli impianti produttivi*, in *La romanizzazione*



Fig. 18 *La piastra di spremitura con scanalatura (ara) in pietra calcarea, di un torchio ad albero dal sito romano di Poggio Sferracavallo (Civitavecchia) (fonte: A. Maffei, La ricerca topografica e la carta archeologica, in Caere e il suo territorio. Da Agylla a Centumcellae, a cura di A. Maffei, F. Nastasi, Roma 1990)*

il merito di avere osservato la persistenza di specie vegetali, forse oggetto di coltivazione antica, in prossimità dei resti degli edifici di età romana: nel caso della grande villa terrazzata sulle quote 231 e 218 di Poggio Sferacavallo (Civitavecchia), di cronologia presunta dal secondo quarto del III secolo a.C. al VI-VII secolo d.C., l'attività di produzione olearia (?) è testimoniata da basi di in torchio ad albero in pietra calcarea (*ara* e *lapis pedicinus*) (figg. 18-19).

Il complesso insiste su calcari argillosi grossolani, emergenti in lastre in superficie, ampiamente impiegati come materiale edilizio negli edifici della villa. La vegetazione sui versanti meridionale e occidentale del poggio consiste di esemplari di olivastro e pero selvatico (*Pyrus pyraeaster*), mentre sui

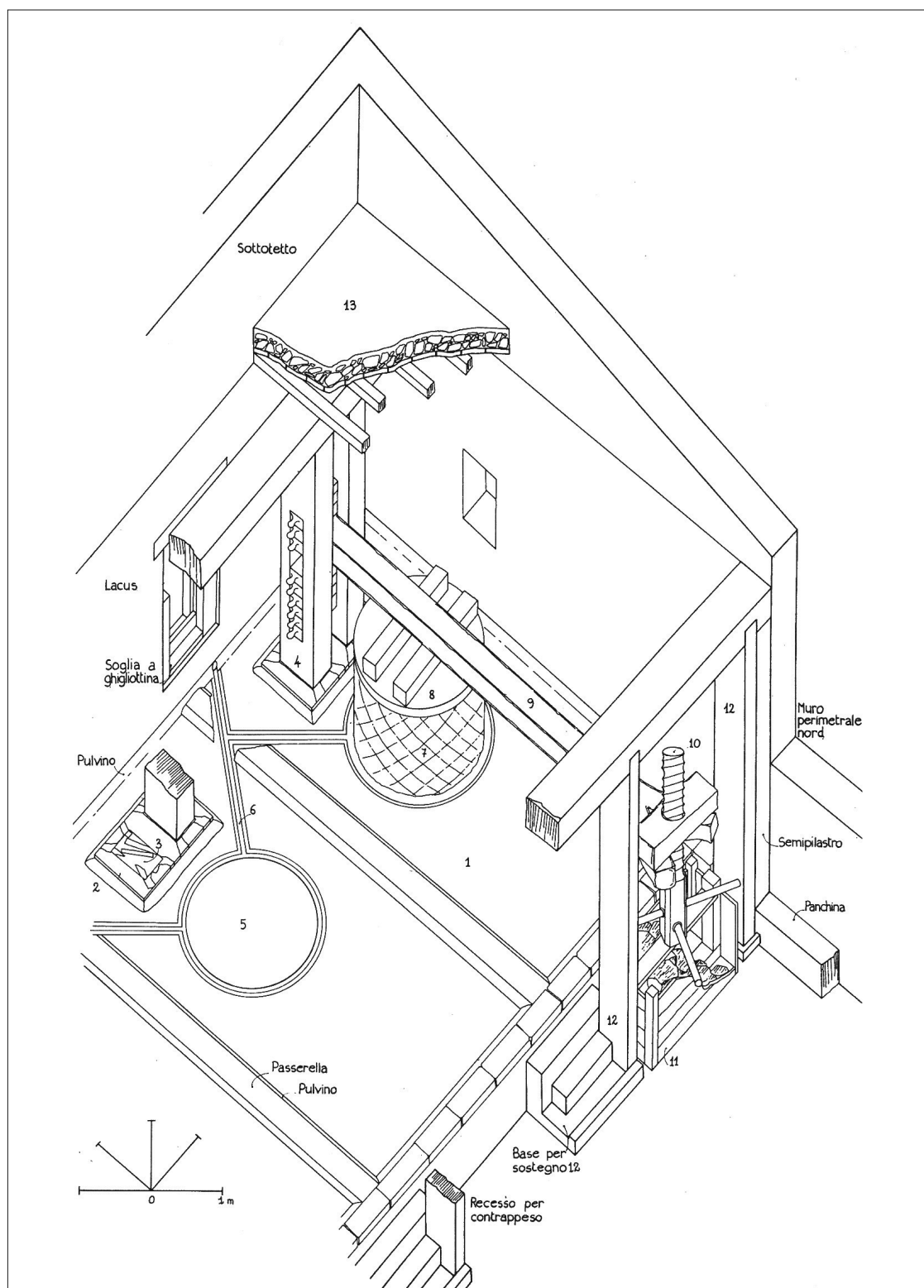


Fig. 19 Ricostruzione dell'ambiente delle presse vinarie nella villa romana di Settefinestre (Orbetello, Grosseto) (metà del I secolo a.C.-inizi del III secolo d.C.) (fonte: M. Medri, Gli impianti produttivi, in *La romanizzazione dell'Etruria: il territorio di Vulci*, a cura di A. Carandini, Milano 1985)





Fig. 20 *Pero selvatico* (*Pyrus pyraster*) in prossimità della villa romana del Monte Seccareccio (Tolfa, Roma)



Fig. 21 I frutti del pero selvatico in prossimità della villa romana del Monte Seccareccio (Tolfa, Roma)

versanti settentrionale e orientale, caratterizzati da acclività più accentuata, sopravvive una cerreta degradata: lo scopritore del sito ritiene che l'olivastro indizi una forma superstite di oliveto e che il pero selvatico esprima la presenza di una coltura a frutteto, forse in una fase avanzata di vita della villa<sup>39</sup>. A livello naturalistico la persistenza locale del pascolo arborato (o "cespugliato" nella letteratura scientifica), tipico della fascia pedemontana, appare di grande interesse per rilevare specie che si sono adattate, soprattutto nel portamento cespuglioso e spinoso, a resistere al morso degli animali: molto diffusi in questo ambiente sono il pruno selvatico (*Prunus spinosa*), la rosa selvatica (genere *Rosa*) ma soprattutto il pero selvatico e il pero mandorlino (*Pyrus amygdaliformis*)<sup>40</sup> (figg. 20-21).

In conclusione ci si chiede se l'eventuale persistenza allo stato selvatico di specie coltivate nel periodo etrusco e/o romano non possa essere indaga-

<sup>39</sup> A. MAFFEI, *La ricerca topografica e la carta archeologica*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 233-239.

<sup>40</sup> L. CONTOLI, G. LOMBARDI, F. SPADA, *Piano per un parco naturale nel territorio di Allumiere e Tolfa (Provincia di Roma)*, Roma 1980, pp. 59-60; F. SALOMONE, S. MUGNOLI, P. M. BIANCO, *Il paesaggio vegetazionale*, in *I Monti della Tolfa. Paesaggi, ambienti, tradizioni*, a cura di C. Forniz, Roma 2005, pp. 42-48.

ta con gli stessi metodi adottati nei progetti dedicati alla vite e all'olivo. Se oggi la ricerca sulle antiche piante da frutto viene condotta attraverso l'identificazione delle cosiddette piante-madri, cioè piante abbandonate ma considerate di grande interesse per età, fenotipo e genotipo, da cui ottenere marze o gemme per innesto oppure talee per moltiplicazione attraverso margotta, propaggine o divisione, l'analisi delle specie selvatiche intorno ai siti archeologici potrebbe condurre a dati di notevole rilievo per documentare la sopravvivenza di specie fruttifere antiche e per costruire banche dati che permettano di confrontarle con le varietà tuttora coltivate.