



NUTRIRE LA CITTÀ

A tavola nella Palermo antica

museo archeologico antonino salinas
22 maggio / 31 ottobre

Luogo emblematico di incontri e contaminazioni, Palermo, con il suo grande porto e il suo fertile entroterra, ma soprattutto con la sua naturale propensione all'accoglienza, ha il volto multiforme di una grande città mediterranea aperta alle novità e pronta ai cambiamenti. La sua lunga storia, che da 2700 anni si snoda senza soluzione di continuità, ha dato alla città un'impronta peculiare ben visibile nell'urbanistica, nell'architettura, nell'arte ma rispecchiata anche nelle consuetudini alimentari, nelle colture, nei modi di produzione e di approvvigionamento.

Il cibo, e i modi di rifornimento e consumo del cibo stesso, furono dunque, fin dall'antichità, il riflesso della interculturalità della città: le piante, i frutti, le coltivazioni, gli alimenti, le tavole imbandite raccontano storie di arrivi, di incontri, di mescolanza, di assestamenti identitari.

I primi abitanti della Conca d'Oro (Paleolitico Superiore) erano cacciatori-raccoglitori e vivevano in grotte e caverne sia lungo la costa che nell'entroterra. I resti di pasto raccolti nei depositi delle grotte attestano che quegli uomini praticavano la caccia al cervo, al bue primigenio, all'asino ibruntino, al cinghiale e alla volpe. Si cibavano anche di vegetali che crescevano spontanei. Ma a partire dal V millennio a.C. (Età Neolitica) il territorio fu interessato da quel processo di sedentarizzazione che costituì una vera e propria "rivoluzione" in tutta l'area mediterranea, segnando il passaggio dalla raccolta alla coltivazione e dalla caccia all'allevamento.

Dopo alcuni millenni, durante i quali furono abitate o frequentate diverse zone intorno alla futura città, il commercio e l'approvvigionamento di materie prime, quali metalli pregiati e granaglie, furono alla base del fenomeno dell'espansione fenicia verso occidente: nell'ambito di questo movimento, nella seconda metà del VII sec. a.C., fu fondata Palermo, una delle città più importanti della Sicilia occidentale.

I Fenici portarono con sé il loro peculiare bagaglio di tradizioni e usanze, comprese quelle legate al cibo e alla cucina, tradizioni che si integrarono con quelle delle popolazioni locali saldamente insediate nell'entroterra e, successivamente, con quelle dei Greci che, sulle coste della Sicilia, avevano fondato le loro nuove città.

Già a partire dal VI sec. a.C. la popolazione fenicia di

Panormos iniziò a intrattenere relazioni con i Greci delle colonie; i corredi funerari attestano, per quell'epoca e almeno fino al III sec. a.C., un ampio utilizzo di forme e tipologie di vasellame mutuate o importate dalla Grecia o dalle colonie greche di Sicilia, documentando anche l'assimilazione di nuovi usi alimentari e di nuove pratiche culinarie. Si avviò così un processo di "contaminazione" che, probabilmente, comportò anche cambiamenti a livello ideologico e sociale della comunità cittadina.

I Romani, che conquistarono Panormo nel 254 a.C., incentivarono l'agricoltura e l'isola divenne il granaio di Roma. Le principali fonti di nutrimento rimasero le risorse abbondantemente fornite dal territorio: cereali, legumi, ortaggi, frutta, pesce, molluschi, cacciagione e prodotti della pastorizia; continueranno ad essere alla base della dieta della popolazione. La pescosità del mare alimentava l'industria della conservazione del pesce e anche l'allevamento, principalmente di ovini e, in misura minore, di suini e bovini, seguito ad essere praticato nel fertile suolo palermitano. In età bizantina Palermo era il più importante centro urbano della Sicilia occidentale, anche se si trattava di una città di piccole dimensioni. Fu la conquista islamica a modificare il suo ruolo rispetto alle altre città dell'Isola.



Il paesaggio agricolo della Conca d'Oro non sembra abbia subito trasformazioni di rilievo anche se vi si cominciano a impiantare i vigneti. Nella corte normanna convivono più culture e si raccoglie il primo nocertario d'Europa, frutto dell'incontro tra la cultura gastronomica araba e quella latina.

Nella prima metà del XIV secolo, Palermo, la capitale del regno aragonese di Sicilia, aveva una popolazione composita, formata da immigrati venuti a colmare i vuoti lasciati dai musulmani che tra il XII e la prima metà del XIII secolo avevano progressivamente abbandonato la città. Nella seconda metà dello stesso secolo, pur restando formalmente la capitale del regno, entrò nella sfera dell'egemonia dei Chiaromonte, una potente famiglia aristocratica.

I mercati urbani, all'epoca, erano riforniti con le derrate provenienti sia dall'entroterra granario sia dal vicino retroterra agricolo e con i prodotti della Conca d'Oro, dove si andava sempre più diffondendo la coltura della vite. I cittadini più abbienti, in genere, possedevano una vigna e un frutteto e le loro dispense erano alimentate con i prodotti delle loro proprietà.

In una città come Palermo, non omogenea dal punto di vista sociale, c'erano cucine e tavole differenziate secondo le possibilità dei diversi cittadini. Gli scavi archeologici hanno restituito la suppellettile da cucina, da mensa e da dispensa in uso a Palazzo Chiaromonte, permettendo di conoscere con quali pentole si cucinasse e con quali piatti si mangiasse nella residenza del "signor della città".



L'approvvigionamento urbano avveniva in quell'epoca con i prodotti dei frutteti e degli orti della Conca d'Oro, dell'agricoltura dell'entroterra (il grano e i legumi), della pastorizia (gli animali da macello e i formaggi) e della pesca. E in età islamica che vengono introdotte nuove specie vegetali e nuove tecniche per la pesca, tra cui il nuovo sistema per la pesca del tonno.

Attraverso il racconto di Ibn Hawqal, un viaggiatore mercante originario dell'alta Mesopotamia, che visitò la città nel 972, sappiamo cosa si vendeva nei mercati di Palermo. La città fu conquistata dai Normanni nel 1071 e, pur restando una capitale, subì una riduzione della sua estensione. La popolazione rimase in prevalenza islamica, anche se si registrò una rilevante immigrazione di popolazione latina e greca e si mantenne una consistente comunità ebraica. Palermo divenne così la città che le fonti scritte definiscono « dotata di un popolo trilingue », cioè dove si parlava l'arabo, il latino e il greco.

Tra i latini vi erano le comunità di mercanti amalfitani, genovesi, pisani che assunsero un ruolo di rilievo nel commercio mediterraneo.



Antonio Purpura
Assessore Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

Gaetano Pennino
Dirigente Generale del Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

Coordinamento generale e piano scientifico

Francesca Spatafora
Direttore del Museo Archeologico Regionale "Antonino Salinas"

Progettazione

Giuseppe Comparetto
Dirigente Unità Operativa "Progettazione e allestimenti espositivi"

Collaborazioni scientifiche, testi e apparati didattici

Lucina Gandolfo
Dirigente Unità Operativa "Collezioni ed esposizione"

Alessandra Merza - Elena Pezzini - Costanza Polizzi - Alessandra Ruvituso - Giuliana Sarà - Vittoria Schimmenti

Collaborazioni scientifiche esterne

Giuseppe Barbera - Università degli Studi di Palermo
Raffaele D'Angelo - Archeologo medievista
Annaliese Nef - Université Paris 1 - Panthéon Sorbonne
Viva Sacco - Université Paris - Sorbonne (Paris IV)

Interventi conservativi

Alessandra Barreca - Alessandra Carrubba

Foto
Rosalba Arcaro - Olimpia Sunseri

Acquisizione ed elaborazioni immagini
Irene Averna - Placido Di Salvo - Patrizia Infantino - Giusi Miazio

Progetto grafico
Domenico Scolaro

Comunicazione
Sandro Garrubbo - Giovanna Scardina

Video
Giusi Garrubbo

Presiti
Soprintendenza ai Beni Culturali e Ambientali di Palermo
Galleria Regionale di Palazzo Abatellis

Si ringraziano per la collaborazione
L'Orto Botanico di Palermo
La Fondazione Drestadi di Gibellina

Allestimenti - Exporit s.r.l.
Tipografia - Priulla s.r.l.

