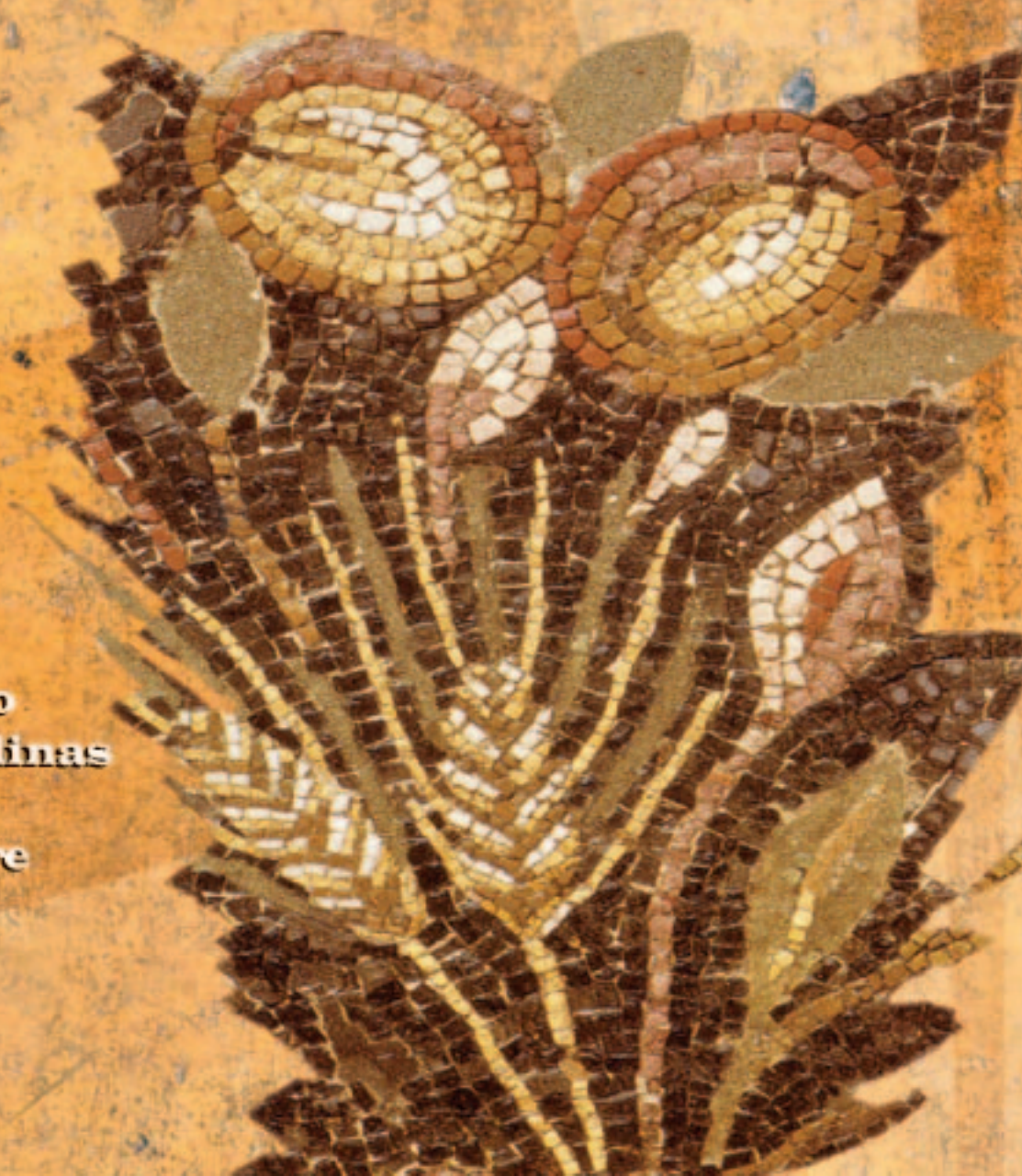


NUTRIRE LA CITTÀ

**A tavola nella
Palermo antica**

**museo
archeologico
antonino salinas
22 maggio
30 novembre**





NUTRIRE LA CITTÀ

A tavola nella Palermo antica

MUSEO ARCHEOLOGICO REGIONALE "ANTONINO SALINAS"
Palermo 22 maggio – 30 novembre 2015

a cura di

FRANCESCA SPATAFORA



Regione Siciliana

Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
2015

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

Collaborazioni scientifiche esterne
Giuseppe Barbera - *Università degli Studi di Palermo*
Franco D'Angelo - *Archeologo medievista*
Annliese 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 Milazzo

Grafica
Domenico Scolaro

Comunicazione
Sandro Garrubbo - Giovanna Scardina

Video
Giusi Garrubbo

Prestiti
Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Palermo
Galleria Interdisciplinare Regionale della Sicilia, Palazzo Abatellis
Fondazione Orestadi di Gibellina

Si ringrazia per la collaborazione
L'Orto Botanico di Palermo

Impaginazione catalogo
Donatella Alosi

Allestimenti: Exporre srl - Palermo
Tipografia: Priulla srl - Palermo 2015

L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare

Nutrire la città: A tavola nella Palermo antica : Museo archeologico regionale "Antonio Salinas",
Palermo 22 maggio-30 novembre 2015 / a cura di Francesca Spatafora. -

Palermo : Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana, Dipartimento
dei beni culturali e dell'identità siciliana, 2015.

ISBN 978-88-6164-291-1

1. Alimentazione - Storia - Palermo - Cataloghi di esposizioni.

I. Spatafora, Francesca <1953->.

394.1209458231 CDD-22

SBN Pal0285103

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

Indice

A tavola nella Palermo antica: brevi considerazioni a margine <i>Francesca Spatafora</i>	5
Cucina e diletto: oltre la gastromania <i>Gianfranco Marrone</i>	9
I caratteri originari e i primi paesaggi della Conca d'Oro <i>Giuseppe Barbera</i>	12
La cucina preistorica <i>Vittoria Schimmenti</i>	17
Palermo fenicio-punica: una dieta fra mare e monti <i>Giuliana Sarà</i>	21
A Palermo tra Fenici e Greci <i>Costanza Polizzi</i>	29
L'alimentazione in età romana <i>Lucina Gandolfo</i>	35
Panormo in epoca romana <i>Alessandra Ruvituso</i>	40
La sala del banchetto romano <i>Alessandra Merra</i>	46
Mangiare a Palermo dal IX al XII secolo <i>Annieste Nef - Elena Pezzini - Viva Sacco</i>	53
Mangiare a Palermo nel XIV secolo <i>Franco D'Angelo - Elena Pezzini</i>	65
Le contrade fuori porta <i>Franco D'Angelo</i>	74
Bibliografia e abbreviazioni a cura di <i>Donatella Alosi</i>	78

A tavola nella Palermo antica: breve considerazioni a margine

Francesca Spatafora

*[...]i Ciclopi nulla piantano con le
mani, né arano. Tutto
cresce per loro senza
semina né aratura: e grano,
e orzo, e viti producono
vino dai grossi grappoli, e
la pioggia di Zeus li rigonfia*

Odissea IX, 108-111

Se è vero che il cibo è cultura e l'alimentazione è il suo linguaggio (Niola 2009), Palermo è certamente il luogo ideale per cogliere, attraverso la cucina e il modo di nutrirsi, i molteplici volti di una città che, fin dalla nascita, dell'integrazione ha fatto la sua cifra essenziale, valorizzando le differenze anziché annullarle attraverso più semplici processi di omologazione.

Luogo di incontri e contaminazioni, la città, fondata alla fine del VII secolo a.C. da genti venute dall'Est, occupò un territorio pressoché disabitato. Solo nelle più remote epoche preistoriche, infatti, alcune zone intorno all'area scelta successivamente per l'insediamento stabile, erano state frequentate con una certa assiduità in un susseguirsi di "culture" rappresentate attraverso il mutare dell'ambiente e l'evolversi delle pratiche alimentari, ben rispecchiate anche dal vasellame utilizzato per la preparazione e il consumo del cibo.

La trasformazione e la reinterpretazione di quanto esistente in natura, infatti, ha ben presto trasformato il cibo da risorsa per la sopravvivenza e il sostentamento a vero e proprio elemento "culturale" e questo importante processo si è snodato attraverso vari passaggi introdotti dall'uomo per ricondurre la propria alimentazione a una scelta consapevole che, oltre alla dimensione nutrizionale, racchiudesse in sé più profondi valori simbolici (Montanari 2004).

Considerato, pertanto, che la cucina e l'alimentazione rappresentano la cultura di chi le pratica - divenendo esse stesse linguaggio e, quindi, depositarie dell'identità di gruppo - è possibile leggere cambiamenti e abitudini di intere popolazioni anche attraverso le produzioni materiali connesse alla preparazione e al consumo dei pasti, attività che diventano quindi canale diretto per stabilire relazioni reciproche.



Anonimo, *Palermo el Antiguo*, 1686

La cucina è dunque “uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di comunicazione: non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse” (Montanari 2002, VII).

L'alimentazione umana, quindi, non può considerarsi solo un fatto biologico ma “...ogni cibo è radicato nella storia della comunità di appartenenza, ne identifica la diversità. Ogni pietanza è, simbolicamente, uno strumento di mediazione tra l'uomo e la realtà che lo circonda e al tempo stesso un campo di sedimentazione culturale” (Scarpi 2005).

E, in questo senso, anche attraverso il cibo e il modo di alimentarsi, Palermo si mostra in tutta la sua complessità, una complessità declinata in forme diverse a seconda dei diversi momenti storici e che, soprattutto in alcune fasi della vita della città, si è caratterizzata per autentici e profondi processi di mediazione e interazione.

È ovvio che ciascuno dei popoli che si è insediato nella nostra terra ha inizialmente

tentato di riprodurre, lontano da casa, il sistema di valori appartenenti alla propria estrazione culturale e tra essi la propria cucina tradizionale, considerata tratto distintivo e identitario. Altrettanto ovvia è la difficoltà incontrata nel reperire gli ingredienti della propria cucina tradizionale. E proprio questo fatto ha indotto l'immissione di nuove produzioni e l'introduzione di nuove colture, determinando trasformazioni significative dell'ambiente e del paesaggio.

Non sono poi da trascurare gli aspetti legati al reperimento degli alimenti e alle modalità di accesso al cibo, fattori che indubbiamente determinano il quadro dei rapporti sociali della comunità, compresa la suddivisione dei compiti all'interno dei gruppi e, quindi, la struttura-

zione della società a partire dal nucleo familiare.

Guardando alla storia di Palermo, sembra di poter dire, soprattutto in relazione ad alcuni periodi, che l'immissione di nuove genti non portò, nella maggior parte dei casi, a un radicamento dei propri valori identitari tale da comportare il rifiuto di quelli già esistenti o, comunque, di quelli propri di altre culture coeve e vicine.

Le prime fasi di vita della città, ad esempio, documentate attraverso i corredi della necropoli e la pratica rituale del banchetto funebre, attestano come, al di là dei conflitti di carattere politico e militare ricordati dalle fonti storiche, sia piuttosto prevalsa, in quell'epoca, la modalità dell'integrazione; tutto, infatti, lascia pensare a una condivisione del complesso di norme che regolavano il funzionamento della società, senza che ciò comportasse la perdita del sistema di valori appartenuti alla propria originaria estrazione culturale.

I Fenici, infatti, portarono con sé e mantennero per diversi secoli il loro peculiare bagaglio di tradizioni e usanze, comprese quelle legate al cibo e alla cucina, tradizioni che si integrarono con le consuetudini delle popolazioni locali saldamente insediate nell'entroterra e, ben presto, con quelle dei Greci che, sulle coste della Sicilia, già a partire dalla fine dell'VIII secolo a.C., andavano fondando le loro nuove città.

In assenza di fonti letterarie fenicie, per quanto riguarda il mondo punico occidentale disponiamo solo delle fonti greche e latine che, per quanto ideologica-



Palermo. Mercato Ballarò

mente orientate e riferite per lo più alla tarda età punica, consentono di ricostruire, seppure per grandi linee, una storia delle produzioni e delle abitudini alimentari dei Fenici d'occidente (Spanò Giammellaro 2004). Inoltre, la documentazione archeologica e gli studi di paleoantropologia si rivelano preziosi per l'individuazione dei circuiti commerciali, per la ricostruzione della dieta e per l'indagine sulla preparazione degli alimenti.

I corredi funerari attestano, ad esempio, un ampio utilizzo di forme e tipologie di vasellame mutate o importate dalla Grecia o dalle colonie greche di Sicilia, documentando, di conseguenza, anche l'assimilazione di usi alimentari e pratiche culinarie estranee alle tradizioni semitiche e, quindi, un processo di "contaminazione" che, probabilmente, comportò anche cambiamenti a livello ideologico e sociale della comunità cittadina.

Già prima dell'insediarsi delle genti fenicie in terra di Sicilia, tuttavia, pratica comune alle culture vicino-orientali e al mondo greco era quella legata al consumo del vino, particolarmente stimolata dalla diaspora fenicia nel Mediterraneo. La commercializzazione del vino orientale in Occidente, ad esempio, è documentata fin dall'VIII secolo a.C. dalla presenza in vari insediamenti occidentali di alcune specifiche tipologie di anfore fabbricate nel Mediterraneo orientale.

Del resto, che la coltura della vite in ambito vicino-orientale esistesse già a partire dal IV millennio è provato dai resti di *vitis vinifera* rinvenuti in diversi siti della Siria e della Palestina e la centralità di questa bevanda nelle tradizioni mitiche di tutta l'area vicino-orientale mostra con chiarezza la diffusione e l'importanza del prodotto nell'economia siro-palestinese (Spanò Giammellaro 2000). Diversi, tuttavia, erano il significato e la modalità di assunzione della bevanda: più chiari ed espliciti per quanto riguarda la cultura greca, con le forti implicazioni di carattere sociale e religioso attribuite al consumo del vino (Lombardo, Frisone 2011), meno evidenti per il mondo vicino-orientale e per l'occidente punico dove, ad esempio, l'assenza all'interno dei corredi funerari di forme quali il cratere, lascia intendere un modo diverso di consumare la bevanda rispetto all'uso greco di mescolare il vino con l'acqua all'interno di grandi vasi e, quindi, un diverso valore attribuito al prodotto.

Dopo i secoli seguiti alla conquista romana dell'isola, durante i quali l'omologazione a modelli ben affermati nell'intero bacino del Mediterraneo interessò anche l'antica *Panormus*, un nuovo momento estremamente significativo nella vita della città, anche sotto il profilo delle consuetudini alimentari, fu quello connesso all'arrivo delle popolazioni islamiche, fatto che segnò una vera e propria rivoluzione nel campo delle colture, dell'uso del territorio, delle forme di approvvigionamento e della stessa alimentazione. I Musulmani introdussero nuove coltivazioni, nuove pratiche agricole e alimentari, nuove mode e stili di vita e anche nuovi prodotti. Un insieme di conoscenze e di consuetudini che entrarono ben presto a far parte del patrimonio tradizionale della città e dell'intera isola, seppure in una prospettiva di lunga durata che non si arrestò neppure con l'arrivo dei Normanni, rispettosi dei saperi e dei modelli dei loro predecessori.

Palermo. Mercato Ballarò
Fototeca CRICD
(foto M. De Francisci)



E ancora oggi, a distanza di secoli, nel guardare a paesaggi, linguaggi e usi ben radicati nel nostro contesto urbano e ambientale, riconosciamo in questo patrimonio un'eredità definitivamente acquisita.

Dunque, indubabilmente, siamo dinnanzi a un presente che ha raccolto ed elaborato un passato denso di storie; storie di incontri, di relazioni, di contaminazioni; storie che, in qualche modo, sembra ancora di poter riconoscere nella nostra composita realtà contemporanea. Una realtà che, in maniera ineludibile, deve nuovamente confrontarsi col tema dei migranti, questa volta non "colonizzatori" o "conquistatori" ma uomini e donne che, costretti da fatti bellici o da catastrofi naturali, spinti dalla miseria o da condizioni di vita disumane, raggiungono la nostra terra mossi dall'aspettativa di una vita migliore. E di nuovo, oggi, bisogna scegliere se seguire la via dell'integrazione o preferire quella dell'intolleranza e della segregazione.

Palermo, non immemore della sua lunga e articolata storia, di fronte a una scelta cruciale per il suo futuro, sembra privilegiare ancora una volta la strada della tolleranza; pur tuttavia, riallacciandoci al tema dell'alimentazione e assumendo la cucina come metafora della vita (Montanari 2009), la realtà dei mercati cittadini – dove convivono gli uni accanto agli altri genti e prodotti di disparata provenienza – sembra piuttosto disegnare una sorta di "rete etnica" che tende a ricreare ambienti e tradizioni alimentari dalla forte connotazione identitaria ma fondamentalmente estranei alla cultura del luogo.

Una realtà multiculturale, dunque, che tuttavia non sembra ancora toccata da quei processi di effettiva contaminazione che favoriscono la piena integrazione; una realtà che sarà possibile definire interculturale solo quando, attraverso momenti di negoziazione e di mediazione e grazie a un dialogo costruttivo che valorizzi le diversità, si acquisiranno le capacità per ritrovare punti di incontro su idee e valori comuni.

E il cibo e la cucina, ancora una volta, saranno lo specchio materiale e simbolico di una realtà composita in cui i diversi elementi si stemperano in una nuova identità, unica e complessa a un tempo.

Cucina e diletto: oltre la gastronomia

Gianfranco Marrone

Sedati gli animi, la *vexata quaestio* circa il dado da brodo nella caponata siciliana richiede di un supplemento di riflessione. Se n'è parlato parecchio, lo so. Ma proviamo a vedere la faccenda da un altro punto di vista. Il topolino gastronomico genererà forse una collinetta di grattacapi cognitivi, per non dire antropologici.

Per chi si fosse messo in ascolto soltanto adesso, va ricordato che alla fine di gennaio 2015 un'improvvida azienda produttrice di dado da brodo - *Star*, per non fare nomi - ha lanciato una campagna pubblicitaria in cui la testimonial Tiziana Stefanelli, vincitrice della seconda edizione di *MasterChef* Italia, suggeriva a una serie di (finte) casalinghe italiane di usare il prodotto in questione nella preparazione di una serie di pietanze tradizionali locali. Fra cui, appunto, la caponata siciliana. Apriti cielo. Così, a parte il fatto che nello spot si vedeva una peperonata o una specie di *rataouille*, le masse si son rivoltate con un'acribia filologica degna del grande Wilamowitz: ricordando che i tocchetti di melanzane fritte, la cipollata, il sedano, i capperi, le olive e le mandorle in leggero agrodolce non tollerano il dado da brodo. Di modo che il proporlo appare come una vera e propria bestemmia. Hanno iniziato a sollevare la questione alcuni blog locali, l'hanno rilanciata diverse testate giornalistiche regionali, via via la cosa è andata in nazionale. Con inchieste per strada ai passanti, interviste a esperti, editoriali accigliati, dottissime articolesse. E, soprattutto, indignazione generale: dalla casalinga attempata allo *chefstar* fighissimo, dal critico dispensatore di stelle alla sorella dei luridi mercati locali. Per quel che mi riguarda, una tv patria m'ha chiamato a discuterne alle sette e un quarto del mattino. Con ironica seriosità ma tanta voglia di capire.

Che dire di tutto questo? La gente non ha nulla di meglio da fare? Probabilmente no. Ma non basta a giustificare cotanto accanimento terapeutico. Dinnanzi alla ribellione generale del popolo isolano contro lo spot in questione, la signora Stefanelli, interrogata obtorto collo, ha obiettato: "la Sicilia ha ben altri problemi che non la ricetta corretta della caponata". Come darle torto? Fra l'altro, in quelle settimane nel mondo vicino e meno vicino succedevano cose di una certa importanza: in Italia si discuteva del prossimo Presidente della Repubblica, in Francia assassinavano vignettisti presunti anti-islamici. Ma la gente, più interessata a *MasterChef* che non al Quirinale, tutta lì a parlare della caponata *comme il faut*, e a inveire contro la malcapitata testimonial (la quale comunque, dal canto suo, poteva informarsi prima di prestare la faccia a una tale sceneggiata). Ma, per altri versi, difficile darle ragione. Occorre tener presente infatti che, come si legge nei libri ben fatti, la cucina costruisce forme di identità, produce fenomeni di coesione sociale, ricompatta famiglie, gruppi, interi paesi. Sarà banale, ma è così: l'uomo è ciò che mangia, e lo rivendica a tutti i costi. Non a caso, qualcuno in quei giorni ha coniato uno slogan prevedibile e insieme geniale: *je suis caponata*.

Per quel che ci riguarda qui e ora, da questo episodio indubitabilmente un po' insulso si ricava un certo numero di insegnamenti importanti. Che ben introducono molte delle questioni che possiamo rubricare con l'etichetta di "gastronomia". Si tratta infatti, come s'è detto, di un caso fra i mille possibili che ben testimoniano del fortissimo valore antropologico e sociale del cibo e soprattutto della cucina. I

siciliani, in genere, amano litigare, fanno gruppo fra loro molto, molto raramente. Ma dinnanzi a un Nemico esterno che ha provato a modificare, suo malgrado, la loro identità culinaria, insorgono rumorosamente come un Solo Uomo. Appunto ricompattandosi. Fra l'altro, la caponata, come tutti i piatti identitari più tipici (dai maccheroni al sugo di pomodoro al risotto alla milanese, dalla paella valenciana al *beouf bourguignon* e via dicendo), gode della saussuriana dialettica fra lingue e parole: è tanto più tipico quanto più diverso; non ci sono due gruppi, due famiglie, due massaie che lo preparano esattamente allo stesso modo. Differenziata dunque all'interno, monolitica verso l'esterno. Come dire che, e qualcuno lo ha confessato sottovoce, il dado potrebbe anche starci.

Ma la storia interessante comincia adesso. E riguarda soprattutto il fatto che si è svolta al novantanove per cento nei media. Grazie ai media vecchi e nuovi, come si sa, la gastronomia è sparita, trasformandosi in gastromania. Un tempo c'era l'elegante esperto di cucina che bisbigliava a pochi ricconi goderecci il nome di un nuovo ristorante o di un nuovo cuoco al suo interno. Rigorosamente a Parigi o in sue sbiadite succursali nel mondo. La gastronomia era faccenda d'élite: ora perché praticata da pochi eletti facoltosi, ora perché specularmente disprezzata - per condanna platonica - da uomini d'entrambe le culture: umanistica come scientifica, filosofica come ingegneristica. Oggi invece è sulla bocca di tutti, di modo che l'esperto fa legione, l'intenditore - di cibi o di vini, di ristoranti o di cantine, di produzioni agroalimentari d'avanguardia o di tecnologie da cucina ultima tendenza - è di massa. Anche e soprattutto grazie alla moltiplicazione dei media: divisi o convergenti che siano.

E l'episodio in questione, fra l'altro, rende conto molto bene di questa polemica mediatica di superficie che mal nasconde un accordo di fondo. Il piccolo blogger solitario, in primo luogo, si erge contro il *mainstream* televisivo, per di più foraggiato dalla pubblicità d'una grande azienda, per di più supportata da un testimonial proveniente da un programma tv d'enorme successo. Ecco un perfetto mito d'oggi: nuovi media vs vecchi media. Al fondo, però, tale narrazione mitologica finisce per far affiorare surrettiziamente la convergenza mediatica che Jenkins e soci ci hanno da tempo indicato. La polemica, appunto, è di superficie. In profondità tv e rete, vecchi e nuovi media, si fanno reciprocamente da sponda: tutti puntano infatti, ognuno per la sua strada, con propri scopi e propri valori, alla sopravvalutazione della cucina come arte del nostro tempo e del cibo come scoperta - o riscoperta - dei piaceri sinestetici del corpo umano e sociale. La gastromania, appunto.

Ma stiamo attenti: non si tratta soltanto di una moda. C'è molto, molto di più. A dispetto di chi, a tutt'oggi, continua a prendere sotto gamba la questione. Facciamolo dire a un bel libro recente, l'ultimo di Michael Pollan uscito in italiano: *Cotto* (Adelphi 2014). Il ragionamento romanzesco di quest'autore d'eccezionale capacità scrittorica (e dunque concettuale) prende avvio da quello che definisce paradosso della cucina: più si parla, oggi, di arte culinaria nei media, meno le persone stanno ai fornelli. Si passa più tempo davanti lo schermo a veder la gente spadellare e spiattellare che non in cucina, *chez soi*, a spadellare e spiattellare. Hanno calcolato che negli Stati Uniti, in media, il tempo passato per preparare da mangiare è di 27 minuti al giorno: meno di quanto non duri, esclusa la pubblicità, una qualsiasi trasmissione televisiva sedicente gastronomica. Fra l'altro, quel che si modifica molto rapidamente è il concetto stesso del cucinare o, per meglio dire, delle azioni che si compiono per preparare i pasti. La maggior parte delle persone, per esempio, oggi chiama 'cucinare' cose come tirar fuori la cotoletta di pollo dal surgelatore e sbatterla per trenta secondi nel microonde, oppure spalmare il burro di arachidi sul

pane tostato. Ma anche questi gesti, alla fin fine, possono essere eliminati dalla nostra giornata tipo perché non necessari, dato che l'industria alimentare, già da un po', non si occupa soltanto di manipolare le materie prime (fornendoci pesce a forma di bastoncini preventivamente panati o ravioli già ripieni di ricotta e spinaci) ma ha l'obiettivo ben più ambizioso di offrirci pasti pronti di tutto punto, spuntini confezionati dove, per esempio, il sandwich di prosciutto e maionese con cetriolini sottaceto è accuratamente accompagnato dalla lattina di soda e dal muffin tempestato di 'golose' gocce di cioccolato.

In un mondo dove i media straparano di cucina sino all'esasperazione, proponendoci stuoli di chef-artisti come modelli esemplari per la nostra banale vita quotidiana, l'atto del cucinare è divenuto totalmente superfluo, nel senso precipuo di non indispensabile per la sussistenza personale e familiare. Le magnifiche sorti e progressive dell'umanità, incarnate dall'industria del cibo, sono arrivate a un punto tale di expertise da avere del tutto cancellato dai nostri doveri d'ogni giorno il predisporre da mangiare. C'è qualcuno - ben più bravo e rapido di noi - che lo fa al posto nostro, lasciandoci un sacco di tempo libero per far altro - (che poi significa, al netto dei consumi mediatici, lavorare di più). Accade così, per perversione della storia, che la nota catena americana di *fast food* KFC, per vendere le sue tonnellate di pollo fritto *low cost* a milioni di stomaci globalizzati, nelle sue campagne pubblicitarie si erga a difesa delle casalinghe statunitensi, non più costrette, grazie ai suoi pasti pronti, a cucinare per tutta la famiglia. Un *fast food* femminista non ce lo saremmo aspettato: ma è figlio iperlegittimo del (neo)liberismo economico.

Così, se la cucina non è più un dovere quotidiano, faccenda domestica che opprime da millenni il genere femminile, diventa occupazione per festosi dilettanti: sganciata dai doveri casalinghi, e perciò indirizzata ad altri intenti e altri valori, come quello della socializzazione, della salute, del rispetto dell'ambiente, dello spessore esistenziale ed etico del tempo proprio e altrui. Il dilettante, riflessivamente, si diletta, ma, se cucina, lo fa mettendo in atto uno dei gesti antropologicamente più ricchi di senso della specie umana - il passaggio dalla natura alla cultura-, non soltanto divertendosi ma procurando piacere agli altri: che sono poi, quasi sempre, le persone che ama. Cucinare è atto transitivo ma soprattutto trasformativo: modifica le materie prime, reimposta le relazioni sociali, migliora chi se ne occupa. Dilettarsi in cucina - come Pollan dichiara d'aver imparato a fare con estrema soddisfazione - non è insomma occupazione sbarazzina per signore sfaccendate, ma gesto energico di chi intende riprendersi in carico il gusto, e la connessa responsabilità, di nutrirsi e nutrire, facendo, alla lettera, di necessità virtù.

I caratteri originari e i primi paesaggi della Conca d'Oro

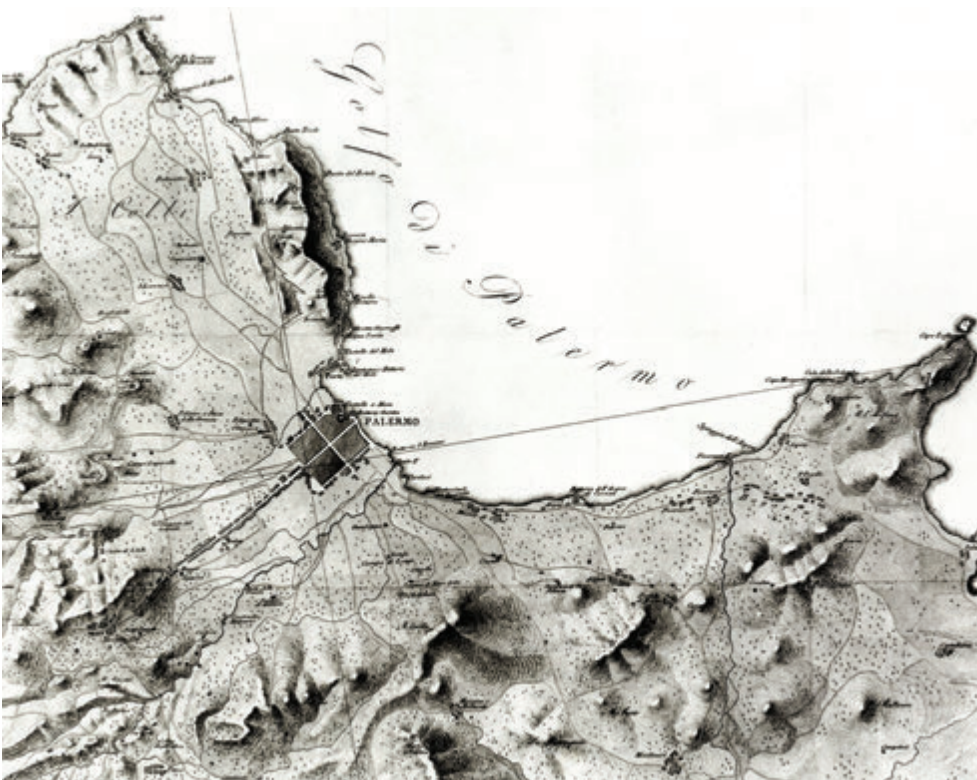
Giuseppe Barbera

Chiusa dal mare e da un semicerchio di montagne, il clima mite e l'abbondanza di acque, la pianura di Palermo è tra le più celebrate terre mediterranee per l'originaria fertilità naturale che gli uomini, dal primo insediamento e fino ad anni recenti, hanno protetto e incrementato.

Nella storia di Palermo, il legame con la pianura che tra il Mar Tirreno e le montagne la circonda è giunto ad assumere un carattere distintivo, emblematico tra le città mediterranee. La fertilità e la bellezza del suo paesaggio ha esteso oltre i confini locali la fama di un territorio - chiamato, in un poema del XV secolo di Angelo Callimaco Siculo, *aurea concha* («Conca d'Oro») - che è stato luogo d'originale elaborazione e sintesi culturale tra differenti civiltà agrarie, laboratorio per la definizione d'innovative tecnologie agronomiche, serbatoio di biodiversità, centro d'acclimazione e diffusione di specie agricole e ornamentali dove anche la storia dei giardini ha segnato pagine importanti.

Gli agricoltori palermitani hanno, in particolare, assegnato agli orti e ai frutteti il carattere produttivo che è loro proprio e il carattere estetico che è dei giardini, facendoli divenire giardini essi stessi e testimoniando così la particolarità del suo paesaggio agrario fino a rappresentare in termini emblematici uno dei poli di quel contrasto anche percettivo tra le colline interne e le aree costiere, tra l'agricoltura del latifondo e quella del giardino mediterraneo, tra il paesaggio della coltura asciutta e di quella irrigua.

Scinà 1818



Il paesaggio della pianura palermitana è preliminarmente determinato dal suo clima che concorre a definire l'immagine di luogo dall'eterna primavera ma è anche all'origine di problemi agronomici. La coincidenza tra alte temperature e ridotta piovosità comporta, infatti, un lungo periodo secco, da aprile a settembre, durante il quale le perdite d'acqua sono maggiori degli apporti che derivano dalle precipitazioni. Si crea così una condizione d'aridità che avrebbe fortemente determinato in senso negativo lo sviluppo agricolo del territorio se non si fosse affermata la capacità di valorizzare, attraverso tecnologie introdotte o elaborate localmente, una grande e naturale disponibilità di risorse idriche. Questa deriva dai monti che alimentano sia il sistema idrografico superficiale, un tempo

evidente nei numerosi corsi d'acqua che in un contesto ambientale oggi profondamente alterato percorrevano la pianura, sia la falda freatica, a sua volta ulteriormente arricchita dall'infiltrazione attraverso i suoli della piana.

L'interazione tra la città e i fattori ambientali si manifesta anche considerando i suoli. Domenico Scinà, all'inizio del XIX secolo, scriveva in proposito: «l'agro palermitano è un pugno di terra vegetabile in mezzo a mucchi d'arena e a frantumi di tufo [...] e s'egli è rigoglioso di vegetazione, pieno d'alberi e ricco di frutta, è questo un miracolo operato dal concime, dall'acqua, da una gran popolazione, dalla coltura».

I suoli della Conca d'Oro sono suoli migliorati dall'azione dell'uomo, ricchi di materiali pietrosi provenienti dal substrato roccioso intaccato dagli attrezzi agricoli o dalla disgregazione per erosione delle montagne (ciò ha influito sulla toponomastica cittadina: Ciaculli, *Ciacuddi*, sta per «piccole pietre»), ma superficiali, aridi e generalmente poco fertili. Suoli divenuti idonei con l'irrigazione, le cure colturali e i ripetuti apporti di concimi organici a ospitare le specie arboree. Dai caratteri del clima e del suolo dipendono strettamente quelli della vegetazione: l'azione dell'uomo ha fortemente contribuito con il taglio, il fuoco, il pascolo, la coltivazione, la forestazione, l'introduzione di specie esotiche e l'urbanizzazione a ridurre la copertura vegetale e a mutarne composizione e struttura, ma non ne ha cancellato il carattere distintivo: una grande ricchezza floristica. Nella storia della Conca d'Oro sono, comunque, gli alberi a dominare il paesaggio vegetale. Vi sono specie prevalentemente sempreverdi e con morfologia sclerofilla a dimostrare l'influenza dominante del clima e idonee, anche per la profondità e l'ampiezza che raggiungono le radici, a resistere alle lunghe siccità estive.

Da alberi sono, in effetti, costituite anche le principali colture agrarie che nei secoli hanno sostituito la copertura vegetale naturale. Privilegiando l'arboricoltura da frutto e l'orticoltura, realizzando giardini e parchi ricchi di alberi e alberature urbane, i palermitani hanno rafforzato e qualificato il legame della città con il territorio. L'ordine produttivo degli orti e dei frutteti, ancora visibili nei residui agrumeti, gli alberi centenari che rimangono da antichi impianti (il più antico sottoposto a datazione dendrocronologica è il cipresso del Monastero di S. Maria di Gesù che nel 2004 ha mostrato un'età di 426 anni), la diversità biologica accresciuta secolo dopo secolo dall'apporto di differenti culture agrarie, la presenza rinfrescante dell'acqua hanno segnato come fruttifero e dilettevole il suo paesaggio agrario.

Quando nel Paleolitico superiore, già oltre 10.000 anni fa, numerose grotte alle pendici dei monti della Conca d'Oro risultavano occupate da insediamenti umani, il paesaggio doveva apparire profondamente diverso da quello odierno: una fitta vegetazione arborea, propria di un clima temperato e piovoso, copriva sia le montagne, dove i suoli potevano sostenere la presenza di alberi, che parte della pianura occupata anche da vaste aree umide per la presenza di sorgenti, corsi d'acqua, zone palustri e lacustri. I primi palermitani, che 10.000 anni fa hanno lasciato tracce della loro attività di caccia e raccolta sulle pareti delle grotte di Monte Pellegrino, traevano dal mare molluschi, ricci, crostacei e pesci che prendevano dalla riva e foche monache, delfini o capodogli che vi si arenavano. Dai boschi tornavano carichi di cinghiali e cervi, nelle radure della pianura, tra le paludi, cacciavano buoi e cavalli selvatici. Nella macchia foresta era facile raccogliere semi, frutti selvatici, tuberi, radici. Le prime attività agricole, sono nate dove si concentravano gli animali al pascolo e dove le erbe crescevano abbondanti concimate dal limo dei fiumi; le semine dei primi cereali e di lenticchie e piselli selvatici si compivano su suoli dissodati da legni o corna di cervo. Alla prima metà del VI millennio a.C. si può datare il passaggio al Neolitico e quindi a un sistema di produzione di cibo basato sulla coltivazione delle piante e sull'allevamento degli animali. Al diffondersi delle attività agricole nella piana vanno fatti risalire i primi in-

sediamenti all'aperto che però solo a partire dal IV millennio a.C. diventano frequenti, come si evince dai rinvenimenti archeologici. Con il localizzarsi di nuclei abitati nella pianura, il progresso dell'agricoltura è continuo e gli spazi coltivati aumentano al crescere della popolazione. Nella storia della Conca d'Oro, le prime coltivazioni di alberi (il fico, l'olivo e la vite) costituiscono una tappa importante: le piante si pongono a dimora in prossimità d'insediamenti stabili che garantiscono costante sorveglianza. In tal senso concordano le prime fonti storiche. Diodoro Siculo riferisce di un territorio devastato anche con il taglio degli alberi. La loro coltivazione è testimoniata anche da Callia, vissuto nel IV-III a.C., che afferma: «Palermo [...] viene chiamata tutta orto in quanto è tutta colma di alberi coltivati», parole che sono all'origine di un'interpretazione del nome della città alternativa a quella, ormai ampiamente accettata, che deriva dalla disponibilità di facili approdi lungo la costa.

Per analogia con altri territori mediterranei si ritengono presenti in coltura sia alcune specie indigene sia altre introdotte dalle regioni mediorientali: l'olivo, la vite, il pero, il melo, il fico, il susino, il melograno, il cotogno, il ciliegio, il mandorlo, il carrubo. Gli alberi da frutto si rinvenivano nei piccoli giardini all'interno della città o nella zona periurbana, probabilmente in coltura promiscua e spesso irrigua, in tal caso insieme agli orti, nei terreni più fertili e in prossimità delle fonti d'acqua.

Vite e olivo erano certamente le colture da frutto più rappresentate su spazi più ampi di quelli occupati da orti e frutteti familiari. L'olivo era coltivato in forma promiscua nei pascoli e nei seminativi mentre la vite si ritiene possa essere stata coltivata in piccoli impianti specializzati, con il ricorso a forme d'allevamento analoghe agli attuali 'alberelli'. Nella pianura e alle pendici delle montagne, dove il suolo era più superficiale e arido, tra i boschi di querce e la macchia, in un sistema che oggi si definirebbe agroforestale, s'intramezzavano pascoli e colture cerealicole accompagnate da olivi, mandorli, fichi; in ogni caso alberi o arbusti resistenti alla siccità.

Un paesaggio fitto di alberi continua a circondare la città di Palermo anche in epoca romana. Al tempo della conquista (254 a.C.), secondo quanto riporta Diodoro Siculo, la città risultava, infatti, «boscosa fin quasi alle porte». Che gradualmente i boschi si siano allontanati dai confini urbani, lasciando spazio a colture agrarie si evince dalla presenza di ville, i cui resti rinvenuti nel piano di Sant'Erasmo e nella zona di Passo di Rigano e della Zisa, lasciano pensare alla presenza di nuclei abitati nella campagna. Il paesaggio periurbano è il paesaggio del "giardino mediterraneo" che si perpetuerà, ampliato e modificato dalle necessità urbane, da nuove tecnologie, da nuove specie coltivate.

Nei quattro secoli che seguono il dominio romano, l'agricoltura nella piana di Palermo non compie alcuna evoluzione. Le colture prevalenti sulla base delle sole fonti disponibili - le *epistulae* di Gregorio Magno - risultano, durante il dominio bizantino, le stesse del periodo classico ed è confermata la presenza di vigneti, di seminativi e di orti urbani (*hortua intra ciuitatem*).

Due secoli più tardi il paesaggio palermitano subisce invece grandi modifiche che ne segneranno per sempre i suoi caratteri e ne destineranno la fama. Con la "rivoluzione agricola araba", che sarebbe meglio definire "islamica" per la diversità e complessità culturale, si delinea un sistema e un paesaggio agrario fortemente innovativo. Ne Il libro delle immagini della terra di *Ibn Hawqal*, scritto dopo un viaggio del 972, risalta un'attività agricola ben sviluppata in prossimità di fiumi e sorgenti, qualificata dalla diffusa presenza della piccola proprietà e dalle colture irrigue, seppure con una ancora ridotta presenza di innovazioni. Emerge un uso del territorio in stretta relazione con la presenza dell'acqua, in parte utilizzata per l'irrigazione e per il movimento dei mulini, in parte stagnante nelle paludi.

Tra le tecnologie diffuse in epoca musulmana, *Ibn Hawqal* cita esplicitamente la noria: «la maggior parte dei corsi d'acqua [...] sono utilizzati per l'irrigazione dei giardini attraverso delle norie». Si può ritenere che si tratti di una ruota idraulica mossa dall'acqua, differente da quelle più frequentemente chiamate *senie* mosse dalla forza animale ma non ricordate da *Ibn Hawqal*. Le pagine sue non fanno, invece, riferimento all'esistenza di *qanat*, gallerie filtranti che conducono l'acqua per gravità da un pozzo madre situato in un acquifero fino alla superficie, dove si connettono con un canale o con un acquedotto, con un pozzo poco profondo, con una vasca.

Alcune novità si riscontrano tra le colture. È citata, per la prima volta, la canna da zucchero lavorata in mulini a torchio. Nello stesso contesto ambientale, nella zona paludosa che prenderà il nome di *Papireto*, cresceva anche il papiro, la cui produzione era tenuta in grande considerazione, per la qualità. Lungo i corsi d'acqua che lambivano la città, si trovavano anche piantagioni di cucurbitacee e orti. L'agricoltura irrigua rimane il tratto dominante del paesaggio palermitano, pur sempre con un carattere oasistico e con le forme e le tecniche dell'orto-frutticoltura promiscua. Nei pressi della città la campagna, nei tratti più intensamente coltivati, appare segnata da mura di cinta e da una rete di filari arborei che oltre a fornire prodotti segnano i confini, punteggiata da alberi isolati e da piccoli agglomerati rurali. Ai margini, nelle aree non irrigue, coesistono aree di macchia, pascoli e, dove maggiore è lo spessore del suolo, seminativi.

Per esprimersi e manifestarsi in tutta la sua ampiezza e radicalità la rivoluzione agricola araba avrà bisogno di tempi più lunghi, necessari a diffondere il nuovo assetto fondiario, a recuperare i preesistenti manufatti e saperi, a saggiare quelli nuovi. Il paesaggio palermitano cambia realmente con i nuovi dominatori normanni che non apportano saperi agronomici nuovi ma riconoscendo ai proprietari fondiari musulmani il diritto di conservare i loro beni, di vivere secondo le loro abitudini, di conservare il modello produttivo permettono che continui quel processo di adeguamento al nuovo ambiente delle nuove tecnologie irrigue, meccaniche, genetiche in un rapporto con il mondo islamico non interrotto. Nel XII secolo, le parole di chi visita Palermo non nascondono un sincero stupore per la bellezza della città, espressa dalla abbondanza di acque, dalla feracità della sua agricoltura e, per la prima volta, dalla presenza dei giardini e dei palazzi reali. Per *al-Idrīsī*, nel 1139, «le acque attraversano da tutte le parti la capitale della Sicilia, dove scaturiscono anche fonti perenni. Palermo abbonda di alberi da frutto [...] e dentro la cerchia delle mura che tripudio di frutteti, quale magnificenza di ville e quante acque dolci correnti, condotte in canali dai monti». Per *Ibn Giubair*, alla fine del 1184, la città «insuperbisce tra piazze e pianure che sono tutte un giardino e i palazzi del re ne circondano il collo come i monili cingono i colli delle ragazze dal seno ricolmo». Gli orti e i frutteti sono in coltura promiscua, spesso in consociazione con la vite, sempre più coltivata negli anni normanni e svevi per l'adattabilità ai terreni umidi e per il ridotto fabbisogno di manodopera, in un quadro di crisi politica, economica e demografica che colpisce la città negli anni di Federico e che si manifesta anche nell'abbandono delle opere idrauliche che assicuravano il drenaggio dei suoli paludosi o l'irrigazione.

Il parco della Favara o Mareddolce, il *Genoard* (dall'arabo *jannat al-ard* «paradiso della terra») che comprendeva i palazzi della Zisa, della Cuba e della Cuba Soprana e, secondo alcune ipotesi, anche il palazzo dell'Uscibene, e il Parco Nuovo, dove oggi sorge il comune di Altofonte, interessano spazi multifunzionali: hanno anche funzione di produzione agricola, di controllo e distribuzione dell'acqua, di osservazione botanica e agronomica, e vi si esercita anche il piacere della caccia. Le nuove specie vi giungono come curiosità ornamentali e lì, una volta riconosciuto un interesse economico, vengono riprodotte e diffuse nelle campagne.



Palermo in lutto per la morte di Guglielmo II (da Petrus de Ebulo, *Liber ad honorem Augusti sive de rebus siculis*, 1196) (particolare)

Protagonisti sono, comunque, gli alberi da frutto e l'acqua che, in continuità con la storia millenaria del giardino orientale e con la sua trasposizione nel paesaggio del giardino mediterraneo, assicurano insieme produzioni di interesse economico, funzioni ambientali e microclimatiche e funzioni culturali. Gli alberi da frutto, l'acqua – in grandi bacini, in vasche, in canali e fontane - come principale elemento di simmetria, insieme alla localizzazione periurbana e prossima a un palazzo, alla chiusura con muri, alla presenza di padiglioni, alla posizione panoramica, al disegno formale almeno di parte degli spazi e la loro contiguità con aree di caccia, confermano l'appartenenza dei "sollazzi" normanni all'universo culturale islamico. Il paesaggio della campagna palermitana, adesso segnato dai *delectabilia loca* di cui scrive *Falcando*, i sollazzi dove all'esercizio del potere e degli affari si unisce il piacere del corpo e della mente, acquisirà il volto che la renderà illustre tra le campagne mediterranee. A esso seguirà, confermando i caratteri di utilità e bellezza, quello della canna da zucchero, degli oliveti e dei vigneti.

In generale i frutteti irrigui e alberati, chiusi e difesi da mura, risultano concentrati nei pressi della città. Allontanandosi da essa, la Conca è essenzialmente occupata da pascoli e vigneti, vi è coltivato il cotone e il grano è seminato fino alle porte. L'estrema periferia, alla fine del XII secolo, risulta in abbandono; alle sue estreme propaggini si raccolgono le foglie di mirto utilizzate nelle conchiere.

Con la decadenza del regno normanno diminuisce la superficie occupata dall'agricoltura intensiva e irrigua. Nel XIII secolo, molti territori sono feudi dati in affitto, senza piantagioni permanenti, usati solo in piccola parte come frutteti e orti. L'agricoltura palermitana non mostra segni di evoluzione e, nel corso del XIV secolo, anche il panorama delle specie coltivate e delle tecniche colturali utilizzate non muta. I frutteti rimangono sostanzialmente promiscui. Il contesto economico e il paesaggio cambieranno con la diffusione in grande coltura della canna da zucchero. La canna, inizialmente coltivata negli orti urbani e in coltura promiscua, si estende velocemente a partire dal 1420 a spese del vigneto, o in consociazione con esso. Gli impianti si sviluppano soprattutto verso sud-est, si tratta in genere di piccoli appezzamenti specializzati, ma la loro estensione complessiva è tale che sorgeranno presto problemi legati alla cospicua necessità di concimi, acqua e legna per alimentare nei "trappeti" l'estrazione dello zucchero. Se la necessità di acqua contribuisce, con la ricerca di nuove fonti di approvvigionamento o la costruzione di acquedotti, a incrementare nella Conca la superficie irrigua, la richiesta di legna da ardere porta in breve tempo al taglio dei boschi più vicini alla città che alla metà del Cinquecento appariva, secondo lo storico *Tommaso Fazello*, «cinta intorno di monti aspri, alti ed erti dove non è albero di sorte veruna». La coltura tenderà, quindi, lentamente ma inesorabilmente ad allontanarsi dalla città pur restando ad essa a lungo collegata per la localizzazione cittadina dei "trappeti" e per la disponibilità dei concimi provenienti dalle stalle e dai fondaci. La carenza di legno e concimi determinerà la crisi dello zucchero palermitano alla quale concorre però in maniera preponderante il successo della specie in nuove aree extraeuropee.

La coltura della canna da zucchero è la prima tra le attività agricole della piana palermitana i cui prodotti varcheranno i confini locali. Altre seguiranno (la vite, l'olivo) ma è solo con la coltivazione degli agrumi che, lentamente e progressivamente si afferma, che la Conca d'oro acquisirà quel volto "storicizzato" che ci è caro: una "foresta profumata" che si manterrà fino al tempo devastante del sacco edilizio, quando, come ha scritto Rosario Assunto, una "luce si è spenta sul mondo".

La cucina preistorica

Vittoria Schimmenti

«...gli uomini dapprima nati vissero rozzamente ed a modo delle belve, sparsi pe' campi a pascolo, e cibandosi di qualunque erba avesse sapore, e de' frutti spontanei dati dagli alberi. ...non sapendo ancora portare dalla campagna alla casa le provvigioni, non facevano alcuna riserva de' frutti della terra per gli usi necessarij. ...»

Diodoro Siculo, *Bibliotheca Historica*, libro I

Per risalire al tipo di alimentazione durante l'età preistorica a Palermo e nei suoi dintorni, poiché mancano le fonti storiche e i documenti scritti, si fa ricorso alle così dette "fonti mute", cioè alle testimonianze materiali: fossili, strumenti e utensili, resti animali e vegetali, incisioni rupestri e quant'altro possa fornire informazioni sulla dieta, sulle abitudini di vita, sulla fauna e sulla flora del territorio della Conca d'Oro.

Abitata fin dai tempi remoti grazie alla mitezza del clima e alla fertilità del suolo, la Conca d'Oro era una zona floridissima, ricca di vegetazione, circondata da monti e solcata da numerosi corsi d'acqua che sfociavano in mare, nell'ampio golfo delimitato dai monti Pellegrino e Catalfano.

I primi abitanti risalgono al Paleolitico Superiore (tra 16 mila e 10 mila anni fa). Erano cacciatori-raccoglitori che vivevano in grotte e anfratti e si nutrivano di ciò che la natura offriva a seconda delle stagioni e delle condizioni ambientali. Le risorse alimentari provenivano dalla caccia e dalla raccolta di vegetali spontanei. La caccia era rivolta soprattutto a cervi, cinghiali e a due specie che poi si estinsero, probabilmente proprio a causa della caccia intensiva a cui furono sottoposti: il bue primigenio e il cavallo idruntino. I resti di pasto presenti nei depositi e i graffiti rinvenuti all'interno delle grotte testimoniano la presenza di questi animali e l'importanza che avevano per gli uomini in quanto fornivano, oltre all'apporto di carni, le pelli con cui ricoprirsi, denti, corna e ossa da cui ricavano arnesi e utensili.

La pesca era limitata a una forma rudimentale e consisteva, verosimilmente, nella raccolta lungo le scogliere e nelle parti più accessibili del mare, di piccoli pesci e di grosse patelle, di lumache di mare e di altre specie di molluschi. L'enorme presenza di depositi conchigliiferi nei livelli paleo-mesolitici delle grotte dimostra che si faceva grande consumo di molluschi non solo marini ma anche terrestri; rappresentavano una grande risorsa facilmente reperibile e un apporto proteico diverso dalla carne rossa. La patella ferruginea, ormai estinta quasi del tutto nei nostri mari, era la specie più consumata, le sue notevoli dimensioni la rendevano più appetibile e questo portò al progressivo depauperamento sino all'estinzione.

La caccia ai volatili era poco praticata.

Le risorse vegetali provenivano da specie tipiche della macchia mediterranea:



Graffiti della Grotta dell'Addaura

fichi, carrube, corbezzoli, vite e ulivo selvatici, alloro, mirto e alcuni tipi di leguminose spontanee.

I cibi non subivano trasformazioni, alcuni venivano consumati crudi, altri cotti sui focolari accesi solitamente nella parte antistante la grotta o nell'immediato ingresso, attorno ai quali, accovacciati per terra, si consumavano i pasti.

La stessa situazione caratterizza l'Età Mesolitica, momento in cui però scomparvero quasi del tutto alcuni animali di grossa taglia e, conseguentemente, divenne più frequente la caccia a volpi e cinghiali rispetto ai cervi, ma anche a istrici e piccoli roditori; molto intensa era ancora la raccolta di molluschi sia terrestri che marini.

Il mare ricopriva un ruolo sempre più rilevante diventando, verso la fine del Mesolitico, una fonte significativa di approvvigionamento grazie alla crescente attività di pesca che probabilmente fu agevolata dalla risalita del livello del mare con la conseguente riduzione di estensione della pianura costiera e l'avvicinamento delle grotte alla costa. Pesci tipici delle acque costiere siciliane erano cernie, murene, dentici, orate e ricciole di maggiori dimensioni rispetto alle attuali.

Sono stati trovati i segni della presenza umana del periodo paleo-mesolitico in alcune grotte che si aprono su Monte Pellegrino, tra cui le più conosciute sono la Grotta dell'Addaura e Grotta Niscemi e la Grotta della Molarà che si apre nella parte più interna della città.

Nel Neolitico avvenne un radicale cambiamento nello stile di vita e di conseguenza nelle abitudini alimentari: l'avvio del processo di sedentarizzazione portò

ad una economia basata non più sullo sfruttamento delle risorse disponibili bensì sulla produzione di cibo; la caccia venne in gran parte sostituita dall'allevamento degli animali e con la coltivazione delle piante ebbe inizio una prima forma di agricoltura.

Gli studiosi spiegano questo fenomeno con l'arrivo in Sicilia di genti nuove portatrici di nuove tecniche legate all'agricoltura e all'allevamento, capaci anche di navigare e quindi commerciare e scambiare prodotti.

In seguito a questa "rivoluzione" la dieta divenne più variata con l'introduzione di nuove sostanze e cambiò anche il modo di consumare gli alimenti molti dei quali venivano trasformati ed elaborati, non solo attraverso la cottura, ma anche mischiando più varietà.

Contemporaneamente si sviluppò l'uso della ceramica, ottenuta dall'argilla plasmata a mano e cotta, con cui si fabbricavano i recipienti per contenere e cuocere i cibi sia solidi (olle, scodelle, ciotole e piatti) che liquidi (fiaschi e brocche).

Il Neolitico è poco rappresentato nel territorio palermitano: la Grotta della Molarà, abitata nel Mesolitico, continuò ad essere frequentata anche durante l'Età Neolitica e tracce di un villaggio sono state rinvenute lungo le pendici di Monte Pellegrino.

Dall'inizio dell'Eneolitico (III millennio a.C.) la Conca d'Oro si popolò di piccoli villaggi di capanne mentre vennero quasi del tutto abbandonate le grotte. Alle falde di Baida, in Contrada S. Isidoro, a Piazza Leoni, nel quartiere Uditore, a Piazza Giakery, in Via Roma, a Partanna Mondello, a Valdesi sono state trovate tracce di insediamenti o necropoli dell'Età del Rame.

L'economia non dovette essere diversa da quella neolitica, quindi rimase



Scena di vita in età preistorica
(da www.archeo.it)

fondamentalmente basata sull'agricoltura e la pastorizia. È probabile che, come avvenne nel resto della Sicilia, si allevassero buoi, capre, pecore, maiali e cavalli e che venissero coltivati farro e orzo e più tardi frumento, fave, lenticchie e piselli; cereali e legumi venivano macinati grossolanamente con macine e pestelli in pietra e la farina ottenuta veniva utilizzata per preparare zuppe e pappe o veniva cotta su piastre surriscaldate per fare il pane (pane azimo cioè non lievitato).

Verosimilmente, con lo sviluppo della pastorizia si sarà accresciuto anche il consumo del latte.

Nei villaggi vicini al mare, come quello di Valdesi, si praticava la pesca.

Nelle ultime fasi dell'Eneolitico si diffuse anche nel territorio nord-occidentale dell'isola la cosiddetta cultura del "bicchiere campaniforme", che prende il nome da un recipiente a forma di campana rovesciata forse utilizzato tra individui di rango per il consumo di bevande particolari o per lasciare depositare nel fondo le scorie della fermentazione dei cereali, con cui si otteneva una bevanda leggermente alcolica simile alla birra.

Per la successiva Età del Bronzo non sono molte le testimonianze archeologiche relative all'area del palermitano, se si escludono le tracce di abitati rinvenute a Boccadifalco e nei pressi di Villafrati.

Si può ipotizzare che l'economia, così come quella delle comunità dell'Età del Bronzo nel resto dell'isola, fosse essenzialmente agricola.

La vita sociale si svolgeva attorno ai villaggi di capanne mentre le grotte erano frequentate solo occasionalmente.

I resti faunistici ritrovati nei depositi si riferiscono soprattutto ad animali domestici: bovini, ovini e, in misura minore, suini, lasciando intendere che la caccia era poco praticata.

L'agricoltura era ancora basata sulla coltivazione di cereali e legumi con l'aggiunta, forse, di altre varietà come il miglio, l'avena e i ceci.

Alcuni alimenti, soprattutto i cereali, venivano conservati in grandi recipienti come doli e olle adatti a contenere una certa quantità di riserve; carne e pesce, invece, venivano sottoposti a processi di conservazione come l'essiccazione, ottenuta con l'esposizione al sole e la salatura.



Suolo con resti di pasto. Palermo, Grotta Niscemi. Paleo-mesolitico



Vaso a superficie rossa. Palermo, Monte Pellegrino. Età Neolitica (V millennio a.C.)



Fiaschetta biansata. Palermo, Contrada S. Isidoro. Eneolitico (III millennio a.C.)



Vaso a saliera. Palermo, Partanna Mondello, Fondo Santocanale. Eneolitico (III millennio a.C.)



Pesi per rete da pesca. Palermo, Valdesi. Eneolitico (III millennio a.C.)



Bicchiere campaniforme. Villafrati (PA), Grotta Chiaristella. Età del Bronzo antico (XXII-XIX sec. a.C.)



Macina e pestello in pietra dura. Palermo, Boccadifalco. Età del Bronzo antico (XXII-XIX sec. a.C.)

Palermo fenicio-punica: una dieta fra mare e monti

Giuliana Sarà

I Fenici, nelle loro peregrinazioni dalla madrepatria (odierno Libano) verso il Mediterraneo occidentale, fondarono diverse città sia sul litorale nord-africano che sulle coste della Spagna, della Sardegna e della Sicilia, dove occuparono l'estrema propaggine nord-occidentale dell'isola edificandovi tre insediamenti principali, Mozia, Solunto e *Panormos*.

Oltre alle attività commerciali, avviate anche con le popolazioni locali dell'entroterra e con i Greci delle colonie, i Fenici di *Panormo* realizzarono un piano di sfruttamento delle risorse locali che includeva sia quelle provenienti dal mare, in cui la pesca e le altre attività indotte occupavano un posto di primo piano, che quelle derivanti dallo sfruttamento agricolo dei territori circostanti e dall'allevamento.



Legenda:
— rotte commerciali greche
— rotte commerciali fenicie

Il territorio intorno all'antica Palermo, contraddistinto da un paesaggio di tipo mediterraneo, si caratterizzò anche per un'intensa attività connessa alla lavorazione ittica e alla salagione: vasche adatte alla salatura del pescato sono stati rinvenuti, ad esempio, nella zona di Isola delle Femmine presso Palermo.

Il sale, del resto, era un prodotto molto richiesto non solo per rendere saporiti i cibi, ma soprattutto per conservare i prodotti alimentari deperibili e i Fenici, prima dei Romani, ricoprirono un ruolo di primo piano sia nella produzione che nella commercializzazione di esso.

Cartagine, infatti, la più importante tra le città fenicie d'Occidente fondata sulla costa del Nord Africa alla fine del IX secolo a.C., rivestì gradatamente un ruolo di controllo e di gestione del monopolio del sale e delle attività produttive legate al mare, certamente a partire dalla fine del VI e per tutto il V secolo a.C.

*Nihil est utilius sale et sole**Nulla è più utile del sale e del sole (Plinio Naturalis Historia XXXI, 102, 9)*

Notizie sulla vita quotidiana, le abitudini alimentari, i sistemi di cottura dei primi abitanti di Palermo antica li ricaviamo principalmente attraverso il repertorio ceramico dei corredi funerari rinvenuti nella grande necropoli posta a Occidente della città. È proprio attraverso il cibo che si tessono le relazioni sociali, come ad esempio il rapporto tra il mondo dei vivi e quello dei morti, quello consumato nei giorni del lutto e quello deposto nelle tombe per accompagnare il viaggio dei defunti nell'aldilà.

La natura dei cibi consumati e i diversi modi di mangiare cambiano da un contesto storico e sociale a un altro, da una classe sociale all'altra e da un'età ad un'altra. La scelta di un cibo rispetto a un altro, i diversi sistemi di cottura - alla griglia, in umido, mediante frittura e al forno - agiscono direttamente sul sapore, così come il gusto e l'appetibilità degli alimenti si modificano e si evolvono nel tempo.

La morfologia dei recipienti utilizzati per cucinare corrisponde probabilmente a diversi tipi di cottura: la pignatta da fuoco di forma troncoconica o cilindrica, di ascendenza indigena, ad esempio, serviva per cucinare zuppe o comunque alimenti semiliquidi che avevano bisogno del calore diffuso e di cotture prolungate; le pentole globulari (olle) di varie forme e i tegami a fondo arrotondato con i relativi coperchi evitavano che i cibi si attaccassero al fondo.

Piatti, brocche e coppe, invece, erano utilizzati sulla tavola per consumare il pasto: ai tipici vasi del repertorio di tradizione fenicia, tuttavia, si sostituirono ben presto, già a partire dalla metà-fine del VI secolo a.C., vasi d'importazione o di tradizione greca, come ad esempio gli *skyphoi* e le *kylikes* (coppe) usati per bere durante il banchetto, a testimonianza degli avanzati processi di integrazione tra i due gruppi etnici.



Necropoli punica di Palermo:
corredo della tomba 1, scavi 1966

Il pasto dei Fenici in realtà era molto semplice e il contatto con i Greci di Sicilia generò anche un cambiamento delle abitudini alimentari dei Punici, poiché la cucina dei Sicelioti era molto rinomata e raffinata, anche per l'uso equilibrato di spezie e di aromi.

La bravura dei cuochi siciliani e dei profumi sprigionati dai piatti da essi cucinati ci viene tramandata da un breve frammento tratto dalla commedia di Cratino il Giovane, poeta comico della seconda metà del IV secolo a.C. e riportato nell'opera di Ateneo, che così recita:

«Senti che odore soave manda
 questa terra e che fumo profumatissimo ne esce?
 A quanto pare in questa grotta abita
 un mercante d'incenso o un cuoco siciliano». (Ath. 661e)

Sicuramente incerto invece, è il mestiere di cuoco/a durante il periodo fenicio-punico come si legge su una stele rinvenuta nella città di Constantina, in Algeria, dove l'interpretazione del termine *'rwt*, al quale era in passato stato attribuito il significato di "cuoca" rimane dubbioso:

"Al signore e alla signora Tanit,
 volto di Baal,
 questo ha donato Arishat,
 la *'rwt* (cuoca).
 Possa tu sentire la voce
 benedirla"

I Fenici utilizzavano soprattutto i prodotti derivati dall'attività agricola come grano e orzo, integrati da legumi, tra cui la ben nota *Cece punica* (Catone, *De agri cultura*, II, 10, 20), che non mancava mai in tavola sotto forma di zuppa di farro, lenticchie, fave o ceci; con la farina d'orzo impastata con l'acqua si preparavano anche focacce e pane; pappe a base di cereali e di legumi potevano essere cotte sia in pentole che in teglie.

In ambito domestico erano usate anfore di piccole dimensioni, che, oltre a contenere alimenti liquidi, quali olio e vino, venivano utilizzate anche per la raccolta dell'acqua potabile.

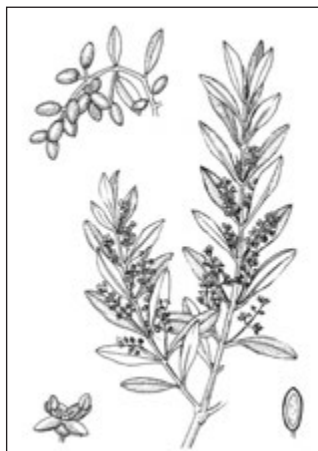
Nell'alimentazione quotidiana erano pure presenti le verdure fresche dell'orto: cipolle, porri, cetrioli, lattuga, cavoli e cardi, mangiati crudi o cotti. La carne dei volatili da cortile, dei bovini, ovini e suini veniva consumata raramente, mentre uova, formaggi e latte erano d'uso comune.

Per evitare il deterioramento delle carni e del pescato i Fenici ricorrevano all'affumicatura o alla salatura. Come già accennato l'industria della pesca era un settore molto florido dell'economia punica; il pesce veniva mangiato sia crudo che cotto, come è attestato dai resti di un pasto a base di pesce su di un piatto rinvenuto in una tomba della necropoli punica di Palermo, dove era stato posto probabilmente come offerta funebre dopo il banchetto.

La conoscenza di diverse specie ittiche commestibili (pesci, molluschi e crostacei) che erano abitualmente pescati nel mar Tirreno è documentata anche dalle raffigurazioni dei cosiddetti "piatti da pesce" a figure rosse, di fabbrica siceliota. Questa forma vascolare, provvista di fossetta centrale per la raccolta dei sughi di accompagnamento delle vivande, fu prodotta in Sicilia e in Magna Grecia tra IV e III secolo a.C. e fu molto apprezzata in ambiente punico.

Per condire gli alimenti si usava principalmente olio e, per i dolci, sesamo e miele. Era praticata la coltivazione degli alberi da frutto come mele, fichi, uva, melagrane, noci, pistacchi e nocciole e molto diffusa e florida era la coltura dell'ulivo; l'olio, del resto, ebbe sempre un posto fondamentale nell'alimentazione degli antichi. Plinio menziona un'oliva "dolce più dell'uva passa" prodotta in territorio cartaginese (Plinio, *Naturalis Historia* XV,17).

Le bevande che accompagnavano il pasto erano l'acqua, contenuta in brocche sia ad orlo arrotondato che dotate di beccuccio-versatoio, la birra, molto comune in tutta l'Asia Minore e in Egitto, e il vino che veniva consumato in tutto il Mediterraneo.



Olivastro



Grano



Vite

I Fenici avevano già “scoperto” gli alimenti base della cosiddetta dieta mediterranea nella quale era presente un largo consumo di cereali, di legumi, di pesce e più raramente di carne e, poiché associavano i prodotti della terra a quelli del mare, si assicuravano una sana alimentazione. Essi ricoprirono un ruolo fondamentale, nel Mediterraneo occidentale, nella diffusione della “triade mediterranea” e cioè il grano, l’ulivo e la vite.

Ecco la ricetta tramandata da Catone della famosa “*puls punica*”, ben nota ai Romani e conosciuta in tutto il Mediterraneo.

Pulsem Punicam sic coquito. Libram alicae in aquam indito, facito uti bene madeat. Id infundito in alveum purum, eo casei recentis P. III, mellis P. S, ovum unum, omnia una permisceto bene. Ita insipito in aulam novam. (Catone, *De agri cultura*, 85)

Cucinerai così la minestra alla Cartaginese: verserai in acqua 1 libbra di farina di farro e farai in modo che si impregni bene. La verserai in un recipiente pulito, dove aggiungerai 3 libbre di formaggio fresco, mezza libbra di miele, un uovo. Mescolerai tutto insieme per bene. Così lo metterai in una pentola nuova.

Campanella 2003; Canfora 2001; Catone; Fariselli 2006; Manfredi 1992; Ruiz Cabrero 2008; Secci 2006; Spanò Giammellaro 2004; Tamburello 1999, 2000.

Palermo. Necropoli Punica

Pignatta miniaturistica
Tomba 3a. Scavi 1953
VI sec. a.C.



Anforetta dipinta
Tomba 49a. Scavi 1953
Metà VI sec. a.C.



Tegame miniaturistico con coperchio
Tomba 155. Scavi 1953
Fine VI sec. a.C.



Piatto da pesce a figure rosse
Tomba 4. Scavi 1975
390-360 a.C.

Corredo della Tomba 1. Scavi 1966
Fine VI-Inizi V sec. a.C.



Brocca con orlo trilobato



Piatto punico decorato a bande



Brocchetta



Kylix (coppa) a figure nere



Skyphos (coppa) a bande



Grattugia in bronzo



Piatto punico decorato a bande e tegame con coperchio
 Tomba 12. Scavi 1966
 Fine VI-Inizi V sec. a.C.

Anfora da mensa
 Tomba 59. Scavi 1980
 Metà VI sec. a.C.



Piatto con resti di pasto e brocca
 Tomba 6. Scavi 1975
 V sec. a.C.



Piatto da pesce a figure rosse
 Tomba 61. Scavi 1980 400-375 a.C.

Brocca
 Tomba 31. Scavi 1980
 VI sec. a.C.



Tomba 11. Scavi 1980:
 Anfora da mensa - Piatti punici decorati a bande - Pentola





Piattello con resti di pasto
Tomba 67. Scavi 1980
Inizi V sec. a.C.



Piatto punico con resti di pasto
Tomba 89. Scavi 1980
V sec. a.C.

Corredo della Tomba 2. Scavi 1989
VI sec. a.C.



Kotyle (coppetta) corinzia.



Anforetta



Brocchetta



Brocchetta con orlo trilobato



Pignatta troncoconica



Anfora greco-italica frazionaria
Tomba 6. Scavi 1973
IV-III sec. a.C.



Anfora da trasporto punica
Tomba 218. Scavi 1954
Metà VI sec. a.C.



Anfora da trasporto greco-occidentale
Tomba 25. Scavi 1980
Fine VI sec. a.C.



Kylix (coppa) a figure nere e piatto
Tomba 6. Scavi 1966
560-540 a.C.



Skyphos (coppa) attica a figure nere
Tomba 15. Scavi 1966
Inizi V sec. a.C.



Mike (brocca) attica a vernice nera
Tomba 5. Scavi 1975
Fine V sec. a.C.



Guttus (vasetto-poppatoio) a vernice nera
Tomba 138. Scavi 1953
Fine IV- inizi III sec. a.C.

Statuetta di banchettante
Scavi 1972
Fine VI sec. a.C.



Roncola in ferro
Tomba 117. Scavi 1953
Fine VI-inizi V sec. a.C.

Tomba 241. Scavi 1954 Seconda metà VI sec. a.C.



Anfora a vernice nera.



Brocca a bocca trilobata a vernice nera



Piatto da pesce a vernice nera

A Palermo tra Fenici e Greci

Costanza Polizzi

Le abitudini alimentari di tradizione fenicio-punica, diffuse a Palermo fin dalla sua fondazione, poco differiscono da quelle greche in termini di materie prime e di modalità di preparazione delle pietanze. Numerose specificità è invece possibile riscontrare nel campo della produzione artigianale delle due diverse culture, la fenicio-punica e la greca, relativamente alle forme e alla decorazione dei contenitori ceramici legati al cibo.

Quanto all'acquisizione di consuetudini estranee alla tradizione fenicio-punica da parte degli antichi abitanti della città, la documentazione archeologica testimonia, attraverso i cospicui ritrovamenti della necropoli, l'assimilazione della pratica del banchetto, aspetto peculiare dei costumi alimentari greci.

Le fonti scritte

I primi cenni sull'alimentazione del mondo greco si trovano nei poemi omerici, in cui eroi e donne preparano pasti molto semplici. La figura del cuoco di professione compare più tardi nel filone comico della letteratura per il teatro: i testi della commedia contengono infatti descrizioni di pantagrueliche mangiate o interventi di cuochi che decantano le proprie competenze in cucina. Doveva anche esistere una letteratura specifica, che non si è conservata ma che ci è nota attraverso i titoli, ben venti, che sono invece sopravvissuti.

Di notevole importanza è un poemetto sull'arte culinaria scritto in forma epica e in versi esametri sul modello omerico da Arcestrato di Gela (IV secolo a.C.), *Hedyphtheia*, variamente tradotto con «Le delizie della vita», «Piaceri della tavola», «Poema del buongustaio», «Gastronomia», «L'arte del mangiare». L'originale è perduto ma ci sono pervenuti sessantadue frammenti tramandatici dall'erudito-bibliotecario greco-egizio Atenèo di Naucrati (II-III secolo d.C.) trasferitosi a Roma, autore di *Deipnosophisti*, ossia «Sapienti a banchetto» o «La cena dei sapienti», un'opera in 15 libri scritta sotto forma di dialogo che, prendendo spunto dalle questioni trattate dai convitati, fra le tante tematiche affronta anche quella gastronomica, interessandosi anche di popoli lontani. La prima edizione moderna del poemetto arcestrateo si deve allo scienziato siciliano Domenico Scinà, che ne curò la traduzione nel 1823.

Arcestrato, che inaugura lo schema del ricettario, racconta dei suoi lunghi viaggi alla ricerca delle migliori vivande e dei vini più pregiati e propugna una cucina naturale dai sapori genuini, bandendo cotture prolungate, aggiunte di intingoli e condimenti esagerati che alterano il gusto dei cibi. L'approccio di Arcestrato, frutto di osservazione personale e diretta, ci appare sorprendentemente attuale. Primo a considerare la gastronomia quale arte in sé, amante della qualità del cibo, egli invita al consumo dei prodotti di stagione, segnalando luoghi e tempi di reperimento delle materie prime per la realizzazione di alcune ricette; esorta inoltre alla moderazione in cucina, criticando piatti sofisticati e banchetti smodatamente elaborati e polemizzando contro gli eccessi della cucina siciliana (di quella siracusana era proverbiale la pesantezza!). La sua è una tavola per pochi commensali: tre-quattro, fino a un massimo di cinque, è il numero ottimale. Tratta inoltre del

pane e della selvaggina, della produzione e della conservazione del vino. Enumera le specialità allora presenti nei vari porti del Mediterraneo seguendo una navigazione in senso orario e si sofferma molto sui pesci, elencandone quarantadue specie sia d'acqua dolce che di mare, inclusi molluschi e crostacei e indicandone le qualità migliori, i luoghi di provenienza, le varietà più rinomate e le specifiche stagioni di pesca. Sebbene non sempre la corrispondenza con le specie ittiche moderne sia agevole, si fa riferimento a preparati di pesci tuttora presenti nella gastronomia isolana (sgombro sotto sale, tranci di tonnina in salamoia da consumare caldi, tocchi di pesce spada arrostito condito con olio, sale e aceto); si riferisce altresì della predilezione dei contemporanei per la testa del pesce.

Il pasto

Premesso che occorre considerare la differenziazione, quantitativa e qualitativa, dei consumi alimentari nei vari gruppi umani, a seconda dei diversi livelli sociali di appartenenza, il pasto quotidiano della popolazione comune nell'antica Grecia doveva essere modesto e frugale.

Di norma venivano consumati tre pasti al giorno: la colazione = *akràtisma*, a base di pane inzuppato nel vino a volte arricchito da fichi e olive, il pranzo = *àriston*, che era un pasto rapido e leggero e la cena = *déipnon*, che rappresentava il pasto principale e più abbondante, nel quale si consumavano piatti caldi.

L'alimentazione quotidiana, prevalentemente vegetariana, prevedeva un piatto piuttosto povero costituito da una specie di polenta (servita piuttosto liquida) o focaccia di farina d'orzo o di farro impastata con acqua o vino o olio o miele (detta *puls* dai Romani), accompagnata da verdure sia coltivate sia spontanee (cavoli, cardi) e ortaggi (cipolle, aglio, lattughe) o legumi (fave, ceci, lenticchie) o tuberi o radici e olive, formaggi, secchi (il che spiegherebbe la presenza di grattugie) e freschi come la ricotta o aromatizzati con timo o altre erbe odorose, pinoli, mandorle; si consumavano, anche se meno frequentemente, carne per lo più bovina (arrostita o lungamente lessata) e pesce, inclusi molluschi e crostacei, frutta, fresca e secca (noci, datteri) e dolci al miele.

Ateneo elenca ben settantadue tipi di pane di frumento, variamente denominati a seconda sia della forma e delle dimensioni sia dell'ingrediente che veniva aggiunto all'impasto per insaporirlo (olio, pepe, anice, cipolla, uova, zafferano, semi di sesamo, lino e cumino e molto altro) e un centinaio di erbe, metà delle quali selvatiche.

Quanto alle bevande, accanto al vino si consumava l'idromele, ottenuto dalla fermentazione del miele in soluzione acquosa; di antichissima origine, era noto ancor prima della birra, già prodotta presso le popolazioni del Vicino Oriente antico, in quanto non necessitava di alcuna coltivazione.

Il banchetto e il consumo del vino

Uno dei momenti di più alta convivialità delle classi abbienti nel mondo greco (così come poi presso i Romani) era il rito del banchetto, caratterizzato da una ricca abbondanza di portate. Organizzati in occasione di cerimonie religiose, festività cittadine, matrimoni, celebrazioni di vittorie di gare atletiche, agoni poetici o semplicemente come momento di incontro tra amici, i banchetti erano in taluni casi pubblici, a spese dello stato. Essi avevano anche una valenza funeraria; si usava infatti fare libagioni (in latino *libare* significa versare qualche goccia di vino a terra come offerta agli dei) sulle tombe in onore dei defunti.

Il banchetto era riservato agli uomini, e a un numero limitato di con-

Cratere a colonnette a figure rosse con scena di banchetto. Da Monte Adranone (Sambuca di Sicilia) 470 - 460 a.C.



vitati; le uniche presenze femminili erano rappresentate da etere, cioè fanciulle che si esibivano danzando, suonando e intrattenendo gli ospiti. La stanza della casa appositamente ad esso destinata, che veniva adornata con bende, corone e talvolta maschere teatrali appese alle pareti, era infatti l'*andron*, assegnata cioè agli uomini, posta vicino all'ingresso della casa e illuminata da lampade ad olio che pendevano dal soffitto. All'interno di essa erano generalmente posti tre letti (*klinai*, da cui il termine latino *triclinium*), sui quali i commensali, in numero di due o tre per ciascuno, si semisdraiavano con il braccio sinistro poggiato su molti cuscini rivestiti da stoffe colorate. Prima di accedervi, essi si toglievano i mantelli e le scarpe e i servi lavavano loro i piedi; mangiavano seminudi, coperti soltanto nella parte inferiore del corpo da drappi.

Il banchetto si articolava in più fasi: nella prima parte, che iniziava al tramonto, detta *syndeipnon* (da *syn*=insieme+*deipnon*=pranzo), davanti alle *klinai* si collocavano dei bassi tavolini rettangolari (*trapezai*) sui quali venivano poggiate le pietanze, già tagliate in pezzi, che si mangiavano con le mani (non si usavano né tovaglie, né piatti, né posate), tanto che vi era l'abitudine di sciacquarsi le mani in coppette d'acqua profumata o in un bacile porto dagli schiavi; in questa fase non si beveva vino; seguiva il simposio (che letteralmente significa "bere insieme") che poteva protrarsi fino all'alba, durante il quale invece veniva servito il vino, accompagnandolo con cibi piccanti (per indurre ulteriormente il bere), formaggi, frutta secca ed esotica.

I banchettanti si cingevano il capo di bende e corone di fiori e foglie; si intonavano canti conviviali detti *skolia*, al suono del doppio flauto e della cetra o lira, si danzava e ci si intratteneva con giochi, battute, indovinelli e altri passatempi, si conversava e si dibatteva di questioni filosofiche; si esibivano anche attori, buffoni, giocolieri, acrobati. Molto in voga era un gioco di abilità chiamato *kòttabos*, di origine sicula secondo il poeta greco Anacreonte, di cui esistevano diverse varianti e che nella versione più comune consisteva nel gareggiare a lanciare dalla coppa con la quale si beveva (*kylix*) uno spruzzo di vino su un piatto poggiato sopra un sostegno; al vincitore spettava un premio rappresentato da leccornie o da vari tipi di oggetti (sandali, collane etc.) o dal diritto di scegliere una delle fanciulle presenti.

Il vino greco, considerato il migliore al mondo, che raggiungeva una gradazione alcolica piuttosto alta, intorno ai 14-16°, veniva inizialmente bevuto puro. Quest'uso venne poi considerato rozzo e barbaro, poiché portava i commensali ad ubriacarsi con facilità, tanto che per esempio le leggi di Zaleuco in vigore dal VII secolo a.C. nella colonia magnogreca di Locri (nell'attuale Calabria) lo punivano addirittura con la pena di morte. Invalse così l'abitudine di consumarlo allungato con acqua; gli autori latini che si occupano di agricoltura (Catone, Varrone, Columella) riferiscono che il vino greco si otteneva mescolando il mosto all'acqua di mare, che conferiva un sapore più dolce e si credeva favorisse la digestione.

Dai convitati veniva eletto colui che avrebbe guidato il banchetto, il *simposiarca*, che decideva, tra l'altro, il numero e le modalità dei brindisi e le proporzioni di acqua e vino (3 parti di acqua e 2 di vino oppure 2 e 1); la dose ottimale da consumare a persona era fissata in tre coppe.

D'inverno la diluizione avveniva con acqua calda e il vino veniva così bevuto tiepido, d'estate invece con acqua fredda o addirittura veniva aggiunta neve: a questo specifico scopo esisteva un vaso dalla curiosa forma, chiamato *psykter* che si immergeva pieno d'acqua all'interno degli appositi recipienti per la miscela, i crateri, per mantenerne fresco il contenuto.

L'acqua era contenuta in una specie di anfora a tre anse (manici) chiamata

hydria, mentre il cratere (del quale esistono quattro varianti) era provvisto di una larga imboccatura alla quale si attingeva direttamente tramite la coppa ovvero con l'aiuto di attingitoli (*kyathoi*) o brocche (*oinochoai*).

Oltre ad essere diluito, il vino veniva aromatizzato con miele, cannella, zafferano, foglie di rosa, o formaggio.

Nei corredi della necropoli punica di Palermo la forma più diffusa è la *kylix* nelle sue diverse varianti tipologiche: è la coppa utilizzata per bere il vino; la sua scarsa profondità serviva per far sprigionare meglio l'aroma e per permettere un più rapido deposito delle impurità.

Le coppe più antiche si datano all'incirca alla metà del VI secolo a.C. Si tratta di vasi figurati o interamente verniciati di nero di importazione attica (dalla regione di Atene) e perciò considerati all'epoca beni di lusso e simboli dello status sociale del defunto. Tra la fine del VI e gli inizi del V secolo a.C. alla *kylix* si associa o si sostituisce una coppa più profonda denominata *skyphos*.

L'approvvigionamento a Palermo in età antica

Considerato che la produzione agricola era senz'altro la principale attività economica del mondo antico e tenuto conto della larga disponibilità d'acqua dolce dovuta alla presenza nell'area di Palermo dei due fiumi principali, il Kemonia e il Papireto, e di altri corsi d'acqua, è verosimile ipotizzare la coltura di specie sia autoctone sia importate (verosimilmente dall'area mediorientale) di alberi da frutto, tra i quali, analogamente ad altre zone del Mediterraneo, olivo, vite, melo, pero, fico, susino, palma da dattero, melograno, cotogno, ciliegio, amareno, mandorlo, noce, carrubo, castagno, cedro (unico tra gli agrumi, poiché gli altri furono introdotti molti secoli più avanti dagli Arabi). Oltre che di frutteti dobbiamo immaginare la presenza di campi con verdure spontanee e orti coltivati.

La diffusione delle colture cerealicole è testimoniata dal rinvenimento in contesti archeologici di vari attrezzi agricoli in ferro quali zappe, vanghe e pale, falci e falchetti, roncole, così come la lavorazione dei cereali è documentata dal ritrovamento di macine e macinelli solitamente in pietra lavica.

L'ampia pianura circondata da colli che caratterizza il comprensorio cittadino permette altresì l'espansione dei pascoli: bovini, ovicaprini e suini erano allevati per ricavarne latte, carne, lana. Il rinvenimento di uova prova la diffusione di gallinacci. Doveva essere consumata anche la selvaggina.

Altra risorsa naturale della città è costituita dal mare. La pratica della pesca, di mare e di fiume, è confermata, oltre che dalle fonti scritte, anche dal rinvenimento di ami da pesca in bronzo. L'esistenza di un artigianato ittico conserviero è provata dal ritrovamento, lungo la costa vicino Palermo, di alcuni stabilimenti per la lavorazione del pesce che, messo sotto sale o in gelatina, veniva esportato, così come il *garum*, salsa ottenuta dalla salamoia di interiora e polpa di varie specie di pesci macerata con erbe aromatiche, assai diffusa in età romana. È inoltre accertato il consumo di crostacei e molluschi (sono state infatti rinvenute conchiglie trasformate in pendagli).

Ulteriore attività zootecnica era rappresentata dall'apicoltura: dalle api si otteneva miele (unico dolcificante dell'antichità) e cera.

Le fonti materiali

Per quanto attiene alle fonti archeologiche, si attinge alla documentazione della cultura materiale, desumendo cioè dati dagli oggetti d'uso quotidiano e rituale-funerario. Altre informazioni si ricavano dall'analisi dei resti scheletrici umani.

Fonti complementari sono rappresentate dai documenti iconografici costituiti prevalentemente dalle rappresentazioni figurate sui vasi dipinti o su altri manufatti.

In alcune delle tombe della necropoli punica di Palermo i resti di ovicapri, conchiglie marine, volatili, pesci e lumache sono probabilmente da interpretare come residui di pasti funebri, ovvero riti religiosi in onore del defunto.

Recenti studi sulla componente antropologica dell'antica popolazione della città, basati sull'analisi dei resti scheletrici umani recuperati nel corso degli scavi archeologici della stessa necropoli, hanno appurato deficit nutrizionali, vitaminici e proteici, imputabili verosimilmente a una dieta a base essenzialmente cerealicola; in particolare, attraverso l'esame delle patologie dentarie, si è riscontrata carenza di vitamina D e in certi casi si sono accertate forme di anemia, anche secondaria.

Tra il vasellame comune rinvenuto, specificamente legato alla sfera alimentare, si può operare una distinzione in base alla forma, aperta (per solidi) o chiusa (per liquidi), alla funzione e alla destinazione: per versare, per bere, per mescolare, per contenere; si distingue inoltre tra ceramica da mensa (per servire in tavola le pietanze e il vino) e da dispensa (per conservare gli alimenti).

I servizi da tavola erano generalmente in terracotta, non decorati, ovvero a vernice nera, cioè rivestiti da uno strato di colore nero su tutta la superficie; i più pregiati erano decorati con la tecnica, tipicamente greca, delle figure nere e rosse; solo i più ricchi potevano permettersi suppellettili in metallo prezioso (dall'età romana in poi il vasellame da tavola lussuoso sarà in vetro).

Anche questo aspetto, che apparentemente sembrerebbe afferire soltanto alla sfera produttiva della comunità della Palermo antica, contribuisce a definirne le caratteristiche socio-culturali. A dimostrazione dei continui processi di commistione tra le varie componenti etniche insediate nella Sicilia occidentale, accanto al vasellame tipicamente punico, costituito per esempio dai piatti ombelicati, con o senza alto piede, decorati con una serie di bande concentriche rosso-brune dipinte all'interno, ricorre vasellame ispirato ai modelli greci, comunemente diffuso in tutti i centri coloniali della Sicilia, come la tipica coppa per bere, assente nel repertorio vascolare punico, e si annovera la presenza di oggetti di lusso importati dalla Grecia.

Per la preparazione dei cibi, che doveva avvenire in ambito domestico in spazi appositamente predisposti, si annoverano anche bacini e scodelloni, ma anche mortai e pestelli, realizzati talvolta in pietra e sovente provvisti di beccucci-versatoi per facilitare la fuoriuscita della mistura. Per alcuni tipi di cottura venivano utilizzati anche spiedi metallici.

Specifici vasetti provvisti di beccuccio, detti *guttui*, avevano la funzione di pop-patoi da latte per bambini.

Vi erano inoltre specifici grandi contenitori in argilla per lo "stoccaggio" di grandi quantità di cereali, riserve per la stagione invernale, i *dolii* o *pithoi*, che potevano anche essere interrati nei pavimenti di locali destinati a magazzini all'interno delle abitazioni private o di edifici pubblici.

Nel contesto funerario della necropoli di Palermo, numerose e di varia tipologia e provenienza sono le anfore da trasporto rinvenute, riferibili ad un ampio arco temporale, dalla fine del VII all'inizio del III secolo a.C. Riconducibili a due grandi ambiti produttivi, fenicio-punico e greco, vennero adoperate nel rito della cremazione per raccogliere le ceneri del defunto e in particolar modo, nella pratica definita *enchytrismòs*, per seppellire i bambini nati morti o deceduti in tenerissima età. Avevano originariamente una funzione commerciale: stivate in grandi quantità nelle navi mercantili, servivano infatti al trasporto via mare del vino, dell'olio e di

alimenti solidi (olive, granaglie, salse di pesce o pesce salato, etc.); per gli studiosi dell'antichità costituiscono un rilevante indicatore economico per la ricostruzione dei flussi import-export dei prodotti alimentari tipici delle varie aree del Mediterraneo. Dovevano essere provviste di sistemi di chiusura (tappi di sughero, dischi di terracotta o altro materiale, sigillati con pece, resina, pozzolana o calce) che a Palermo non sembrano essere attestati, così come non si è mantenuta l'impeccatura che veniva stesa all'interno per garantirne l'impermeabilità. Talora recano impressi, spesso sulle anse (manici), bolli con il nome del produttore o con altre indicazioni, allo scopo di certificare la qualità del prodotto e di renderlo immediatamente riconoscibile.

Le anfore di produzione punica, di fabbrica per lo più siciliana o comunque del Mediterraneo occidentale, derivano dalla cosiddetta anfora cananea sviluppatasi in ambito fenicio e diffusasi in area siro-palestinese dalla fine del II millennio a.C.; si distinguono da quelle greche per l'assenza del collo e per la presenza di un'imboccatura collegata direttamente alla spalla e di due piccole anse (manici). Nel corso del tempo la forma si è evoluta da quella ovoidale, ad obice, a quella allungata, a siluro, entrambe documentate a Palermo.

Tra le anfore greche, uno dei reperti più antichi è l'unico esemplare di produzione corinzia (tipo A olearia); diversi sono invece gli esemplari di tipo corinzio e le anfore cosiddette greco-occidentali, contenitori vinari, le cui officine di produzione sono da ricercare in ambito locale, regionale o comunque coloniale d'Occidente; le produzioni più tarde sono rappresentate dalle greco-italiche, prodotte nell'Italia meridionale e in Sicilia, anch'esse contenitori per il trasporto del vino e diffusissime in tutto il bacino del Mediterraneo.

Barbera 1999; Bartoloni 2004; Di Salvo 1993, 1998a, 1998b; Falsone 1998; Giugliano 2001; Montanari 1999; Salsa Prina Ricotti 1988; Sarà 1998; Spanò Giammellaro 2004; Tamburello 1991, 1998, 2000.

L'alimentazione in età romana

Lucina Gandolfo

La fine della prima guerra punica, nel 241 a.C., vide la vittoria di Roma su Cartagine e la conquista di gran parte della Sicilia, che divenne la prima Provincia romana.

Panormo era già stata conquistata nel 254 a.C., dopo ripetuti assedi, e molti suoi abitanti erano stati venduti come schiavi.

Il controllo del fertile suolo siciliano dovette certamente essere uno dei motori della guerra di Roma contro Cartagine.

I Romani, infatti, preferivano la farina di frumento a qualsiasi altra ed erano interessati ad un incremento della produzione. Incentivarono, perciò, l'agricoltura e a tal fine esonerarono i Siciliani dalla leva. L'Isola divenne il granaio di Roma e, attraverso le decime, nutrì generazioni di Romani fino alla conquista dell'Egitto.



Moneta di bronzo di Panormo con testa di Augusto e triscele con spighe tra le gambe.
Fine I sec. a.C.-inizio I sec. d.C.

Nel I secolo d.C. Silio Italico celebrava la fecondità della città di Panormo, dove era possibile praticare con successo la caccia e la pesca o catturare volatili.

Le divinità legate al grano – Demetra, Core e i loro attributi, le spighe e i semi di papavero – compaiono sulle sue monete, documentando fino alla prima età imperiale l'importanza del frumento nell'economia della città.

Grazie al suo porto e all'afflusso dei prodotti dall'entroterra, Panormo era al centro di una rete di floridi traffici commerciali, che ne favorirono la prosperità anche in periodi di depressione economica.

Il frumento rappresentava un'importante contropartita per l'acquisto delle merci, anche se la sua esportazione era soggetta all'autorizzazione del Senato romano. Sappiamo, ad esempio, che nel 169 a.C. una legazione di Rodi aveva chiesto e ottenuto da Roma il permesso di importare grano dalla Sicilia in cambio di vino. I ritrovamenti archeologici palermitani documentano, in effetti, l'importazione di vini da Rodi, oltre che da Sidone e dalla penisola italiana, nel II secolo a.C.

La pescosità del mare alimentava anche l'industria della conservazione del pesce, che si lavorava, però, lontano dalla città. Gli scavi hanno individuato uno

stabilimento di età romana ad Isola delle Femmine ed è probabile che alcune strutture trovate a Punta Molinazzo (Punta Raisi) fossero pure destinate a tale attività.

Il sale prodotto con abbondanza dal mare siciliano era essenziale nel processo di macerazione alla base della produzione di *garum* e per la conservazione dei cibi. Plinio lo considerava talmente bianco e lucido da potersi specchiare.

La popolazione locale di ascendenza punica e greca dovette certo mantenere le proprie abitudini alimentari, continuando a mangiare farinate, pani, focacce di tradizione orientale e la cosiddetta *puls punica* di cui Catone ci trasmette la ricetta.

È logico, però, che le usanze dei conquistatori si siano gradatamente fatte strada; ma non dobbiamo credere che l'alimentazione e i gusti dei Romani possano essere sintetizzati dalle note pagine di Petronio che descrivono banchetti pantagruelici, quali quello di Trimalcione.

Le usanze romane erano, almeno all'origine, molto più semplici, limitandosi per lo più a cereali, frutta, ortaggi (preferibilmente crudi) e derivati del latte. Stando a quel che ci dice Tacito tra la fine del primo e l'inizio del secondo secolo d.C., i banchetti fastosi avevano avuto inizio con la battaglia di Azio, che nel 31 a.C. aveva sancito la vittoria di Ottaviano su Antonio spianandogli la strada verso il Principato. In ogni caso la maggioranza della popolazione consumava cibi semplici seduta su sgabelli, raramente a tavola, ma spesso in cucina.

La prima colazione (*ientaculum*) – a base di pane, uova, miele, formaggio, latte ed acqua, o di biscotti intinti nel vino – era spesso consumata in locali pubblici come le *tabernae*, o *thermopolia*, e le *popinae*.

Il pranzo o *prandium*, a metà giornata, era semplice e veloce, con cibi freddi o avanzati dalla cena del giorno precedente; di frequente si consumava anch'esso fuori casa acquistando il cibo da venditori ambulanti o nei locali di ristoro: le *tabernae* – piuttosto piccole, contenenti solo il bancone per il servizio – e le *popine*, in cui ci si poteva anche sedere.

Intorno alle tre o alle quattro del pomeriggio, dopo un bagno ristoratore alle terme, cominciava il pasto principale della giornata, la cena (*coena*), che in genere era costituita da un antipasto e da un piatto di carne, mentre nel caso dei banchetti più lussuosi comprendeva almeno sette portate e prevedeva un antipasto o *gustatio*, costituito da uova, olive, frutti di mare e verdure, seguito da piatti di carne, pesce e verdure (*primae mensae*), da frutta – fresca e secca – e dolci (*secundae mensae*). Il cibo era annaffiato da abbondante vino, generalmente miscelato con acqua calda o fredda o miele. Prima di concludere la giornata poteva essere consumato un ultimo spuntino, detto *vesperna*.

Grazie alle progressive conquiste, i condottieri romani portavano a Roma, oltre a cospicui bottini di guerra e a migliaia di prigionieri, le usanze apprese nei sontuosi banchetti orientali, ingredienti esotici fino allora ignoti e, persino, cuochi.

Nelle famiglie patrizie dei grandi centri urbani il ruolo del cuoco, in origine affidato agli schiavi, divenne, dunque, sempre più importante, tanto che nel I secolo a.C. a Roma poteva essere permesso al figlio di un cuoco di partecipare alla vita politica.

La cucina e i banchetti divennero argomento di moda e indicatori di agiatezza; le ricette, sempre più stravaganti, richiedevano l'impiego di materie prime costosissime provenienti da ogni parte dell'Impero, poiché si riteneva che il luogo di origine determinasse il gusto degli alimenti. Fu il momento d'oro dei gastronomi. Certi palati sopraffini si vantavano, addirittura, di saper individuare l'origine dei cibi dal loro sapore. Da qui derivarono gli eccessi di certi banchetti imbanditi con prelibatezze delle più svariate provenienze per stupire i commensali: ostriche del lago Lucrino, galline di Rodi, fagiani della Colchide, pavoni di Samo, prosciutti della

Gallia o dell'Iberia, ostriche dall'Atlantico, rombi da Ravenna, lattughe di Cappadocia, datteri egiziani, e poi lingue di fenicotteri e d'usignoli, talloni di cammello, vulve di scrofa ripiene e via dicendo.

Uno dei tanti esempi di *mania gastronomica* ci viene da Orazio, che dedica una delle sue *Satire* al banchetto imbandito dallo straricco Nasidieno. Dopo i primi assaggi, tra cui spicca un cinghiale lucano catturato "mentre spirava leggero il vento del Sud", si giunge ad una murena servita su un vassoio in mezzo a crostacei galleggianti in guazzetto. Il padrone di casa tiene a precisare: "Questa è stata catturata ancora gravida, perché una volta che avesse partorito sarebbe stata peggiore di carne. La salsa è composta dei seguenti ingredienti: olio di prima spremitura dei frantoi di Venafrò; *garum* di liquami di pesce iberico; vino di cinque anni, ma di quello italico, mentre sta cuocendo (quando è già cotto, invece, è il vino di Chio ad essere il massimo per accompagnarlo); pepe bianco, non senza aceto, di quello che si ottiene trasformando con la fermentazione il vino di Metimna. Io sono stato il primo ad insegnare a cuocervi dentro ruchetta verde ed enule amare; i ricci di mare è stato Curtillo - non lavati però, perché ciò che buttano i frutti di mare è meglio della salamoia". Dopo altre innumerevoli portate, tra cui anche il fegato di bianca oca ingrassata con pastosi fichi, "vedemmo imbandire merli con il petto abbrustolito e piccioni senza quarti posteriori: cose prelibate, se di esse il padrone non fosse venuto raccontando le vicende e i pregi. E noi lo piantammo in asso, non assaggiando nulla".

Conosciamo ben poco della Panormo romana e quasi nulla della sua cucina, ma è possibile che anche nelle lussuose dimore di Piazza della Vittoria sia giunto l'eco di tali fastosi banchetti e delle stravaganti ricette descritte nell'unico trattato di cucina romana pervenutoci, il *De re coquinaria*. Questo famoso ricettario è attribuito ad un certo Marco Gavio Apicio, vissuto al tempo di Augusto e Tiberio, amante dei ricevimenti sontuosi. Sappiamo che era capace di imbarcarsi per l'Africa per procurarsi aragoste di dimensioni eccezionali e di tornare a Roma senza aver neanche toccato terra poiché non gli avevano portato ciò che cercava. Morì suicida perché, dopo aver sperperato un'immensa fortuna di 60 milioni di sesterzi, temeva che i 10 milioni rimastigli non gli consentissero più di mantenere il suo tenore di vita.

L'opera di Apicio ci è pervenuta in una versione elaborata verso la fine del IV secolo d.C., che ci propone quasi cinquecento ricette, suddivisa in dieci parti.

Il primo libro, *Epimeles*, ovvero l'esperto in cucina, contiene vari suggerimenti sulla conservazione di frutta e verdura e sulla preparazione delle salse. Ne cogliamo qualcuno che potrebbe essere stato seguito anche nella nostra città:

- "Come conservare le mele e le melagrane: immergile nell'acqua bollente, levale subito e appendile.
- Per conservare fichi freschi, mele, prugne, pere, ciliegie: cogli diligentemente tutta la frutta coi piccioli e mettila nel miele badando bene che un frutto non tocchi l'altro.

Il secondo libro, *Sarcoptes*, è dedicato alle carni tritate, agli alimenti poveri e alle erbe aromatiche:

- "Polpette: quelle marine si fanno di aragoste, di gamberi, di calamari, di seppie e di gamberi d'acqua dolce. Insaporirai la polpetta con pepe, ligustico, cumino e radice di laser (ma anche con noci in acqua e olio).

Il terzo libro, *Cepuros*, tratta di ortaggi, verdure, frutta, formaggi, legumi e fari-nacei, evidenziandone le proprietà curative:

- "Avvertenza generale: per rendere ogni ortaggio smeraldino cuocilo con sale di ammonio.
- Broccoli: i broccoli lessati e messi nel tegame siano conditi con una salsa, olio, vino puro, cumino. Cospargi di pepe. Affettaci sopra del porro con cumino e coriandolo verde. Mescolali alla spelta con pinoli e uva passa, cospargi di pepe.

Il quarto libro è detto *Pandette* perché contiene un po' di tutto: salse, piatti di pesce e carni elaborati, torte, verdure, piatti a base di fiori, frutta, formaggi, ricette stravaganti e creative, dalla minestra di rose al pasticcio apiciano:

- "Piatto di zucche: metti in padella zucche lessate e poi fritte, bagna con salsa di comino e poco olio. Cuoci e servi.
- Piatto di triglie: raschia e pulisci le triglie e mettile in una padella con olio quanto basta e aggiungi nel mezzo del salume. Quando bollerà aggiungi vino melato e amido."

Il quinto libro, *Ospreon*, tratta dei legumi e delle varie farine che se ne ricavano. L'olio verde menzionato spesso nelle ricette corrisponde alla prima spremitura delle olive, cioè a quello che noi oggi definiamo olio extra vergine di oliva:

- "Lenticchie con *sfondili* (funghetti): lessa le lenticchie in un tegame pulito, lavora nel mortaio pepe, cumino, semi di coriandolo, menta, ruta, puleggio; bagna con aceto, aggiungi miele, *liquamen* e mosto cotto. Lavora ancora con altro aceto e getta tutto nel tegame. Trita gli *sfondili* puliti, mettili a cuocere. Quando saranno ben cotti, legali con amido. Aggiungerai nella zuppiera le lenticchie e l'olio verde.

Il libro sesto, *Tropetes*, o dei volatili, è dedicato alla cacciagione da piuma e agli animali da cortile, oltre a struzzi, gru, fenicotteri, pavoni e pappagalli e alle salse più adatte per accompagnarli:

- "Pollo lessato in salsa cruda: Pesta nel mortaio semi di aneto, menta secca, radice di laser; bagna con aceto. Aggiungi *cariota* e lavora con salsa, poca senape e olio. Stempera con mosto cotto. Intanto prepara il pollo già lessato condito con poco miele e aggiungi *liquamen*. Prendi il pollo lessato e così insaporito e asciugalo con un tovagliolo pulito. Incidilo e versa nelle incisioni il sugo che hai preparato perché lo assorba e arrostisci il pollo bagnando con il resto del sugo stesso. Porta in tavola cosparso di pepe."

Il libro settimo, *Polyteles*, o delle vivande prelibate, tratta di piatti particolarmente graditi ai buongustai dell'epoca. Ai nostri occhi alcune appaiono inconsuete e curiose, come i calli di dromedario e le poppe di scrofa:

- Chiocciolate nutrite di latte: prendi delle chiocciolate, puliscile con la spugna, toglila membrana perché possano uscire. Mettile in una pentola con acqua e sale per un giorno. Nei giorni seguenti ci metterai solo latte e ogni ora le pulirai dagli escrementi. Quando saranno ingrassate tanto da non potersi più ritirare nel guscio, friggile nell'olio. Mettile in salsa acida.

Il libro ottavo, *Tetrapus*, è dedicato alle carni dei quadrupedi, selvatici e domestici, dal cinghiale al maiale, dal camoscio al capretto, alla lepre, al ghiro. I bovini erano considerati animali da lavoro e pertanto la loro carne non era utilizzata per l'alimentazione e appare soltanto in una ricetta:

- Maiale cotto nel vino: fallo frollare e preparalo; metti nel tegame olio, *liquamen*, vino, acqua. Aggiungi un mazzetto di porri, di coriandolo e metti sul fuoco. A metà cottura colorerai con mosto cotto. Metti intanto nel mortaio pepe, ligustico, carvi, origano, seme di sedano, radice di laser. Pesta unendo *liquamen* e sugo di cottura. Stempera con vino e passito; metti in pentola e lascia bollire. Quando avrà bollito, lega con amido. Versa questa salsa sul maiale preparato sul vassoio; cospargi di pepe e servi."

I libri nono e decimo, *Thalassa* e *Halius*, dedicati rispettivamente al mare e alla pesca, trattano soprattutto le salse per accompagnare pesci, molluschi e crostacei:

- "Salsa per aragosta lessata: indurisci uno scalogno tritato e aggiungi pepe, ligustico, carvi, cumino, *cariota*, miele, aceto, vino, *liquamen*, olio, mosto cotto. Aggiungi senape e mescola.
- Così farcirai la seppia cotta: trita cervella scottate con pepe a cui avrai aggiunto uova crude quante bastano, pepe intero e fanne piccole polpette. Farcisci la seppia e mettila in una pentola con acqua bollente il tempo necessario perché il ripieno si amalgami.

Il *De re coquinaria* è ben lontano dal tramandarci la cucina popolare. Per conoscere l'alimentazione dei ceti più modesti dobbiamo attingere informazioni dalle

rare notizie tramandateci da altri autori, quali Catone, che nel *De agri cultura*, intercala alcuni insegnamenti per la preparazione dei cibi. Alcuni non sono lontani dalla realtà dell'antica Palermo:

"Preparerai così il pane soffice: laverai bene mani e mortaio. Verserai la farina nel mortaio, aggiungerai a poco a poco acqua e lavorerai ad arte. Quando l'avrai lavorato bene, farai le forme e metterai a cuocere in coppo".

"Preparerai così l'*epityrum* di olive verdi, mature o miste. Toglierai il nocciolo alle varie qualità di olive. Metterai tutti i condimenti in un piccolo orcio, ci verserai sopra l'olio, e così saranno pronte per l'uso."

"Così farai i mostaccioli: bagnerai di mosto 1 moggio di farina di frumento bianco; vi aggiungerai aneto, cumino, 2 libbre di strutto, 1 libbra di cacio, e strapperai un rametto di alloro; quando avrai impastato, aggiungerai, sotto, le foglie di lauro, mentre cuocerai."

Anche Marziale ci dipinge, in uno dei suoi epigrammi, il quadretto di una cena che potremmo definire *normale*:

"Cenerai bene da me, Giulio Ceriale; vieni, se non hai preso nessun accordo più gradito. Potrai regolarsi sull'ora ottava; faremo il bagno insieme: tu sai come abito vicino ai bagni di Stefano. Come prima portata ti sarà presentata della lattuga buona per muovere il ventre e gambi di porro recisi dalle piante; poi un pezzo di giovane tonno conservato, più grosso di un piccolo sgombro e contornato da uova su foglie di ruta. Ci saranno altre uova fatte cuocere sulla cenere sottile e un formaggio fatto coagulare al fuoco del Velabro e olive che hanno provato i freddi del Piceno."

Per finire, un accenno al vino, il cui commercio fu molto attivo tra la Sicilia, la Spagna e la Gallia durante il II secolo a.C. Alcuni dei vini siciliani, in specie della zona orientale, erano molto apprezzati dai Romani e lo stesso Cesare aveva contribuito a dare fama al vino Mamertino, prodotto nella zona messinese. Al contrario, Catone considerava cattivo il vino punico, ad eccezione del *passum*, un vino dolce che si otteneva dalle uve appassite.

Roma non favorì la produzione vitivinicola dell'Isola, forse per contrastare la concorrenza fatta ai mercati della penisola italiana. Alla fine del I secolo d.C., anzi, Domiziano vietò l'impianto di nuovi vigneti nelle province dell'Impero e ordinò la distruzione di metà di quelli esistenti. Tale divieto fu abolito soltanto alla fine del III secolo d.C., segnando una ripresa della produzione. Ma per sentir parlare di vino palermitano dobbiamo attendere fino al VI secolo d.C., quando S. Gregorio Magno menziona in alcune epistole la vendita di vino prodotto nei possedimenti della chiesa palermitana.

Buttitta 1977; De Martino 1991; La Duca 1999; Manganaro 1980; Palermo punica; Parisi Presicce, Rossini 2015; Purpura 1985; Revel 1979; Solci, Comoli 1999; Staffa, d'Ercole 2005; Tamburello 2000.

Glossario

Cariota: tipo di palma

Carvi: cumino dei prati o comino

Garum: salsa ottenuta dalla macerazione del pesce e delle sue interiora con sale in ambiente riscaldato o al sole

Laser: conosciuto anche come *silphion*. Pianta estinta appartenuta probabilmente al genere *Ferula*; se ne traeva una delle spezie più importanti

Ligustico: sedano di montagna

Liquamen: parte più liquida del *garum*

Puleggio: erba da cui si estrae un olio essenziale con proprietà analoghe alla menta piperita

Salsa: con tale termine è indicata una salsa ottenuta dal pesce

Spelta: graminacea, varietà di farro

Panormo in epoca romana

Alessandra Ruvituso

La conquista di Panormo e il controllo del suo porto segnarono una svolta determinante nel conflitto tra Romani e Cartaginesi destinato a concludersi con il definitivo allontanamento di questi ultimi dall'Isola e dalla vasta rete di relazioni commerciali internazionali, in cui, per l'esperienza e l'abilità nella navigazione, avevano detenuto il primato.

Dalla vittoria della flotta repubblicana nel 254 a.C. fino ai secoli della tarda antichità e del declino delle istituzioni dell'Impero numerose furono le trasformazioni politiche e sociali che segnarono le esistenze di conquistati e conquistatori.

All'arrivo delle guarnigioni nemiche la città era provata dai lunghi anni di guerra che avevano devastato il territorio determinando lo spopolamento delle aree rurali e l'abbandono delle piccole proprietà in cui si provvedeva ai fabbisogni alimentari dei gruppi familiari e alla produzione per i consumi quotidiani della cittadinanza.

Anche le attività produttive connesse alla pesca e all'intenso traffico portuale, praticate negli insediamenti marinari sparsi lungo la fascia costiera, risentirono delle conseguenze del lungo periodo di ostilità, e pare verosimile che gli abitanti si siano rifugiati nella città, protetta dalle possenti strutture difensive che lambivano il mare, per sottrarsi alle incursioni e alle razzie delle milizie nemiche non meno provate e bisognose di cibo.

Il mare e la vasta piana che circondava il centro urbano, resa fertile nel corso dei secoli dall'apporto delle conoscenze agronomiche introdotte dai Fenici e dai Greci e dalla ricchezza di risorse idriche che favorivano le colture irrigue e l'impianto di "giardini" e di orti, costituivano da sempre la primaria fonte di nutrimento della popolazione. I prodotti agricoli e l'industria di salagione del pesce rappresentavano inoltre una delle principali risorse per il commercio di derrate alimentari, prevalente nella fiorente attività della marineria punica, inevitabilmente interrotto dalla guerra.

È ragionevole pensare che la presenza delle truppe lasciate a presidiare il grande emporio, divenuto da subito, a conferma dell'importanza strategica del suo porto, base delle successive operazioni militari e sede della flotta dei vincitori, abbia amplificato la crisi economica ed accelerato le trasformazioni sociali già in atto.

Ad accrescere le comprensibili difficoltà di convivenza e condivisione di spazi e risorse tra i contadini laziali ed italici dei reparti di stanza nel territorio ed i residenti, senza dubbio contribuì il latino degli invasori che si aggiunse all'idioma punico parlato dalla popolazione di origine fenicia e al greco delle aristocrazie locali profondamente legate alla tradizione culturale ellenistica che, almeno nei primi tempi, non avrà agevolato contatti e relazioni, al punto da indurre, nel II secolo d.C., Apuleio (*Metamorfosi*, 11,5) a definire, non senza ironia, "trilingui" gli abitanti della Sicilia.

Verosimilmente la nuova classe dominante continuò ad avvalersi delle norme amministrative e fiscali vigenti nel precedente governo, soltanto dopo la conquista di tutta la regione, nel 210 a.C., si provvide alla riorganizzazione della Provincia, istituita nel 227 a.C. e accresciutasi con l'annessione dei territori orientali dopo la caduta di Siracusa, sostenendo con una serie di provvedimenti legislativi la piccola e media proprietà terriera e la ripresa delle attività agricole.

Ad essere favorita particolarmente fu la coltivazione del frumento su cui si era sostenuta l'economia anche durante la guerra e da cui proveniva il gettito fiscale più importante, la "decima" sul grano, che assicurava l'approvvigionamento delle risorse necessarie all'erario pubblico della capitale per il rifornimento dell'esercito e per le "distribuzioni alimentari" tramite cui lo Stato garantiva il fabbisogno nutritivo indispensabile ai cittadini delle fasce sociali più deboli, grandi consumatori di cereali ed estimatori della qualità del prodotto isolano, contenendo in tal modo, per quello che era possibile, gli effetti destabilizzanti della fame per l'equilibrio sociale e demografico.

La diffusione della coltivazione estensiva nelle sterminate tenute di proprietà della nuova aristocrazia terriera di origine latina rappresentò uno degli aspetti del processo di cambiamento delle strutture agrarie tardo-repubblicane e diede origine allo sviluppo delle grandi proprietà a conduzione schiavile di epoca Imperiale.

Tra la fine del III e l'inizio del II secolo a.C. l'espansione territoriale di Roma oltre i confini della penisola italica, l'afflusso di beni e genti dai paesi conquistati, la crescente stratificazione sociale che ne conseguì e la grande disponibilità di generi d'importazione, ebbero per effetto la diffusione di nuovi bisogni alimentari che comportarono una diversificazione di consumi tra le classi.

Negli ultimi anni della Repubblica e in quelli del Principato di Augusto l'arte culinaria si diffuse e si affermò in particolar modo tra i ceti emergenti diventando una delle più frequenti forme di ostentazione del raggiunto benessere al punto da rendere necessaria la promulgazione di leggi finalizzate a regolamentare consumi e nuove consuetudini, invalse in contrasto con la sobrietà e la misura fino ad allora, secondo la tradizione letteraria, principi informatori per plebei e austeri discendenti delle antiche *gentes* che su essi avevano fondato e fatto crescere lo Stato Repubblicano.

Lo stanziamento e la presenza dei cittadini giunti dall'Urbe, nuovi proprietari dei fondi confiscati ai nemici sconfitti, loro famigli e servitori, legionari e veterani dell'esercito ritirati nei poderi loro assegnati, gradualmente diede avvio al complesso fenomeno della romanizzazione che investì molti aspetti della vita di popoli e società che a vario titolo e condizione furono soggetti all'influenza di Roma.

Le indagini condotte nell'antico centro urbano hanno accertato che la colonia conservò l'estensione e l'impianto urbanistico di età classica all'interno della cinta muraria, ma la sovrapposizione delle fasi edilizie succedutesi nell'area del Cassaro e la limitatezza dei materiali restituiti dagli scavi condotti in passato, sovente eseguiti in circostanze di emergenza e non riferibili a contesti stratigrafici ben definiti cronologicamente, impediscono di ricostruire un quadro completo dell'aspetto della città, e ancor meno di stabilire su elementi certi quali fossero le condizioni di vita, gli usi, i consumi della popolazione attraverso le varie epoche della dominazione romana.

Le evidenze archeologiche di maggiore rilievo si collocano tra il II secolo a.C. e il III d.C., rappresentate ancora oggi dagli edifici di Piazza Vittoria e dai loro mosaici pavimentali, ci restituiscono l'immagine di una comunità appieno inserita nella *koinè* culturale dell'epoca e che, almeno per quanto riguarda i ceti più elevati, non sembra avere patito troppo a lungo le conseguenze del violento passaggio di condizione.

L'esistenza di nuclei abitativi suburbani accertati sulle rive dell'Oreto, a S. Erasmo e a Passo di Rigano, suggerisce una ripresa della frequentazione e delle attività nel territorio in età imperiale e tardoantica.

Ad offrire indizi sul tenore e lo stile di vita della popolazione cittadina sono i pochi e frammentari rinvenimenti di ceramica per la mensa o per il trasporto e la conservazione delle derrate rinvenuti in varie zone del centro abitato e del territorio, che, benché non sempre ascrivibili a contesti di chiara e immediata lettura,

confermano la piena partecipazione di Panormo alle correnti e ai fenomeni culturali contemporanei e il suo inserimento nei circuiti commerciali di cui Roma, eliminata Cartagine, deteneva il monopolio, smentendo una condizione di marginalità per i secoli dell'Impero cui erroneamente in passato erano stati attribuiti il silenzio delle fonti e la scarsa presenza di consistenti strutture riferibili all'edilizia pubblica monumentale.

Le anfore da trasporto, recuperate in larga parte dai relitti delle navi commerciali naufragate in prossimità dei numerosi approdi dell'esteso litorale, rappresentano la classe ceramica che maggiormente contribuisce alla ricostruzione dei consumi alimentari, delle dinamiche commerciali e delle attività economiche e produttive che ebbero luogo lungo il corso del governo dei Romani.

L'ansa di un'anfora vinaria proveniente da Rodi, contrassegnata dal marchio del fabbricante che certificava la provenienza e la qualità del contenuto, restituita dai livelli d'uso di età repubblicana degli edifici di Piazza Vittoria, attesta la diffusione del vino importato dall'isola scambiato in larga parte con il grano, risorsa di cui le isole dell'Egeo erano insufficientemente provviste dalla natura.

Vino contenevano anche le anfore "Dressel 1B", dal nome dello studioso che ne curò la prima classificazione, fabbricate a partire dalla metà del II secolo alla fine del I a.C. nelle officine ceramiche specializzate dell'Italia centrale e della Campania, la cui attività era strettamente correlata alla produzione e all'immissione nel mercato transmarino dell'italica bevanda.

Nel corso del I secolo d.C. si datano le "Dressel 21-22", caratterizzate da un'ampia imboccatura e dall'assenza di collo, diffuse nell'Italia tirrenica, erano fabbricate in officine regionali e destinate a contenere frutta o, secondo la più recente interpretazione delle iscrizioni che ne specificavano il contenuto dipinte sulle anfore, fette di tonno sotto sale destinate all'esportazione, ipotesi accreditata dalla presenza di fornaci per la cottura dei contenitori da trasporto nel territorio costiero ad ovest della città, da mettere certamente in relazione con l'industria manifatturiera del pesce, diffusa e vitale nella zona.

Da diversi luoghi dell'antico abitato provengono frammenti di ceramica fine da mensa in "terra sigillata" italica, databili tra gli ultimi anni del I secolo a.C. e il primo secolo dell'Impero.

La produzione della "terra sigillata" iniziò intorno alla metà del I secolo a.C. nelle officine di Arezzo, in Etruria, da cui deriva il termine aretina con cui viene definita questa classe ceramica dalla superficie rossa e lucida, ottenuta grazie ad un nuovo metodo di cottura introdotto probabilmente dall'Oriente. Sul finire del secolo nei

grandi *ateliers* dell'Etruria, avvalendosi dell'uso di manodopera schiavile altamente specializzata, inizia una produzione su larga scala di vasi, ispirati a modelli metallici, decorati da figure a rilievo, i *sigilla*, impresse mediante l'uso di matrici o applicate sulle pareti prima della cottura.

Il frammento di un'elegante coppa decorata a matrice, datata tra la fine del I secolo a.C. e i primo trentennio del I d.C., è stato rinvenuto durante uno scavo condotto nel 1942 in occasione della costruzione di un rifugio antiaereo presso l'Istituto De Cosmi; dalla vicina Solunto provengono un frammento della parete di una tazza decorata sull'attacco dell'ansa da un volto di sileno applicato e il fondo di una coppa su piede a decorazione vegetale, posteriori di pochi anni.

Frammenti di vasi da mensa di terra sigillata italica "liscia" rea-

Pittura parietale
Oplontis, Villa di Poppea
Napoli, Museo
Archeologico Nazionale



lizzati nei numerosi stabilimenti dell'Italia centro-settentrionale, riferibili a forme diverse che associate erano usate come servizi da tavola, sono stati rinvenuti nel corso delle indagini condotte a Piazza Vittoria, all'Arcivescovado e all'Oratorio di S. Lorenzo. Esempari interi delle forme attestate sono documentati a Solunto e a *Therme*.

I frammenti, sulla base dei marchi di fabbrica connessi all'organizzazione del lavoro, che caratterizzano molti manufatti in terra sigillata, si datano prevalentemente nell'ambito del I secolo d.C.

La sigillata tardo italica, largamente diffusa in tutto il territorio dell'Impero continua ad essere prodotta e a circolare per l'intero II secolo d.C., distribuita attraverso le stesse rotte seguite dai carichi di derrate alimentari insieme a cui viaggiava, con notevole risparmio sui costi.

La ceramica fine da mensa fabbricata in Italia, venne sostituita gradualmente dai prodotti realizzati negli stabilimenti africani che oltre al vasellame per la tavola producevano recipienti per la cottura e la conservazione dei cibi, e lucerne, utensili domestici per l'illuminazione, che riscosero grande successo, invadendo ben presto il mercato mediterraneo a discapito degli oggetti di tradizione ellenistica e locale.

La condizione di stabilità economica e sociale, raggiunta dai centri dell'epicrazia punica nel "triangolo"

nord-occidentale della Sicilia in Età Imperiale e l'avvenuta integrazione nel nuovo assetto politico e amministrativo, sono testimoniate dalla circolazione di preziose suppellettili di vetro, tra cui particolare rilievo meritano la bella coppa di vetro blu, soffiata a stampo, attribuita ad Ennion maestro vetraio di origine siriana, attivo nell'alto Adriatico in epoca Augustea, e l'elegante bicchiere decorato da tralci di edera e girali, realizzato in officine campane, restituiti dagli scavi ottocenteschi di Solunto, dove è probabile che fossero arrivati a bordo di una delle navi che, cariche di spezie e mercanzie di lusso, attraversavano il Mediterraneo per soddisfare i bisogni dei ricchi di ogni parte dell'Impero.

Indirettamente documentata dalla donazione borbonica al Museo di Palermo di una batteria da cucina, proveniente dalla Casa di Sallustio a Pompei, la diffusione in età imperiale del vasellame da cucina e degli utensili di bronzo, favorita dallo sviluppo delle tecniche di lavorazione dei metalli che riduceva considerevolmente i costi di produzione e, dalla sempre maggiore organizzazione relativa alla circolazione e alla distribuzione delle merci da una regione all'altra dell'Impero.



Pittura parietale
Pompei, Casa di Giulia Felice,
Soprintendenza Archeologica
di Napoli

Anello 1998; Barbera 1999; Belvedere 1987, 1998; Botte 2009; Di Stefano 1990, 1998, 1999; Greco 2004; La Duca 1999; Mandruzzato 1988; Pucci 1989; Spatafora 2004; Spatafora, Montali 2006; Tamburello 1980, 1999; Tardo 2004; Tusa 1999.

Ansa di anfora rodia
con marchio del fabbricante.
Palermo, Piazza della Vittoria.
Scavi 1897.
Metà II sec. a.C.



Frammento di tazza in terra
sigillata aretina. Solunto.
Fine I sec. a.C.-metà I sec. d.C.



Scodella in terra sigillata italica
con marchio di fabbrica.
Termini Imerese.
Seconda metà I sec. d.C.



Coppetta in terra sigillata liscia.
Termini Imerese.
Seconda metà-fine I sec. d.C.



Lucerna "multilicne".
Palermo, Istituto De Cosmi.
Scavi 1940
Fine I sec. a.C.



Coppetta in terra sigillata
italica decorata da rosette e
figure applicate sul bordo.
Termini Imerese.
Seconda metà I sec. d.C.



Bottiglia di vetro soffiato.
Palermo. Collezione del
Museo Salnitriano.
Seconda metà II sec. d.C.



Coppa di vetro soffiata a stampo
Solunto. Scavi 1870. 14-54 d.C.



Coppa di vetro soffiato.
Palermo. Collezione del
Museo Salnitriano.
IV sec. d.C.



Coperchio di vetro soffiato.
Palermo. Collezione del
Museo Salnitriano.
Metà I sec. d.C.

Stoviglie di bronzo
Pompei - Casa di Sallustio
Inizi I sec. - 79 d.C.



Brocca ad orlo trilobato



Catino biansato



Casseruole monoansate



Caldaia



Brocchetta



Boccale

La sala del banchetto romano

Alessandra Merra



Pompei, Casa del Triclinio,
scena di banchetto.
Napoli, Museo Nazionale
Archeologico
(da *Alle origini del gusto.*
Il cibo a Pompei e nell'Italia antica,
Venezia 2015)

I ricchi Romani usavano banchettare nelle loro case (*domus*) in ambienti (*triclinia* o *oeci*), ove erano collocati i letti triclinari secondo la moda del simposio greco. Il termine *triclinium* deriva dalla parola greca *kline*, che significa letto, e definisce le stanze da pranzo al cui interno ne erano posizionati tre. Vitruvio, architetto romano del I secolo a.C., in un passo del suo trattato *De Architectura* dedicato all'imperatore Augusto, descrive con dovizia di particolari tecnici i triclini, che nelle case più lussuose potevano essere anche più di uno, orientati in modo da sfruttare l'esposizione solare ed essere quindi più riparati e caldi in inverno, freschi e ventilati nei mesi estivi. Il triclinio invernale doveva essere rivolto ad ovest, i triclini primaverili ed autunnali avevano un'esposizione ad est, mentre quello estivo era esposto a nord:

"Hiberna triclinia et balnearia uti occidentem hibernum spectent... Triclinia verna et autumnalia ad orientem... Aestiva ad septentrionem..." (Vitr. VI 4,1-2).

I letti conviviali (*lecti*), dove i commensali mangiavano distesi, erano normalmente tre e disposti lungo le pareti, lasciando al centro uno spazio libero per spettacoli musicali, teatrali o mimi.

Su ciascun letto potevano sdraiarsi massimo tre persone, gli altri commensali potevano accomodarsi su sedie o sgabelli. I letti triclinari, che generalmente erano in legno con ornamenti plastici in bronzo o potevano essere interamente in bronzo con gambe tornite e appoggi per la testa (*fulcra*), erano ricoperti da materassi e cuscini. In età imperiale per il banchetto poteva essere utilizzato anche un divano di forma circolare detto *sigma*, dalla forma a "C" della lettera dell'alfabeto greco.

Davanti ai letti erano collocati piccoli tavoli in legno, bronzo o marmo, in cui erano poste le suppellettili con le vivande. I vasi da mensa erano generalmente di ceramica, vetro, più raramente d'argento come il famoso tesoro di Morgantina (Enna).

I Romani utilizzavano per bere le coppe o i bicchieri, mentre per versare il vino si servivano di brocche e bottiglie. Le prelibate pietanze, preparate da cuochi raffinati, venivano servite in piatti e accompagnate da salse contenute in ciotole e coppette. La servitù riceveva e accompagnava gli ospiti ai letti triclinari, secondo una disposizione dei posti scelta dal padrone di casa che riservava i posti migliori ai commensali più importanti. L'ospite d'onore sedeva sul letto medio (*lectus medius*) detto anche *locus consularis* o *praetorius*, il padrone di casa occupava il letto inferiore (*lectus imus*) ed il terzo letto si chiamava *lectus summus*, cioè superiore. All'ospite venivano tolte le scarpe, lavate le mani e indi era invitato a sdraiarsi sul letto triclinare (*lectus triclinaris*), ove poteva mangiare e bere poggiando il braccio sinistro e avendo libera la mano destra.

Alcuni affreschi pompeiani, ad esempio nella Casa dei Triclinio e dei Casti Amanti, ci illustrano come si svolgevano queste cene conviviali, come erano disposti i commensali sui letti, come i servi apprestavano le vivande o come sostenevano i banchettanti ebbri alla fine della cena. A differenza del simposio greco a Roma anche le donne

potevano partecipare al *convivium* (banchetto), soprattutto durante l'età imperiale.

Per illuminare le sale del banchetto venivano adoperati lampadari, realizzati con più lucerne di terracotta o bronzo, o preziosi candelabri bronzei dal triplice piede.

Esistevano anche *triclinia* all'aperto dove i letti dei commensali erano collocati sotto il peristilio o all'interno giardino sotto un pergolato, documentati soprattutto dagli scavi di Pompei, ma che sono stati ipotizzati anche per una delle case romane di Piazza della Vittoria a Palermo. In alcune case pompeiane sono stati ritrovati triclini in muratura nei giardini, nei quali attorno ad un tavolo centrale erano disposte le panche per i banchettanti al di sotto di un pergolato. Questi giardini, *viridaria*, erano abbelliti da fontane e statue come nella Casa dell'Efebo, che possiede il più grande *triclinium* all'aperto di Pompei ed esistono anche nelle *domus* della Palermo di età romana.

Altri ambienti che venivano utilizzati come sale da pranzo erano gli *oeci* che secondo Vitruvio erano "sale di consuetudine non italica, che i Greci denominano *cyzicene*. Queste sono disposte orientate verso nord e soprattutto rivolte ad aree verdi e hanno porte a battenti nel mezzo. Queste stesse sale inoltre sono lunghe e larghe in modo che vi possano essere posti due triclini..." ("*Fiunt autem etiam non Italicae consuetudinis oeci, quos Graeci Cyzicenos appellant...*" Vitruvio, *De Architectura* 6, 3, 8-10).

Quest'uso degli ambienti triclinari, dove si banchettava distesi sui letti, fu recepito dalle classi di censo elevato della società romana nel corso del II secolo a.C. in seguito all'espansione economica e politica di Roma nel Mediterraneo che ebbe come conseguenza la diffusione della cultura ellenistica e trovava nella Sicilia uno dei maggiore centri di irradiazione.

Il contatto con il mondo greco trasformò la sobria cena di età repubblicana in una "riunione sociale", in cui il padrone di casa, il *patronus*, esibiva il proprio potere economico attraverso il lusso della propria dimora, degli arredi preziosi, il banchetto costituito da pietanze prelibate ed esotiche servite su vasellame prezioso, irrorate da vini pregiati.

Il banchetto romano (*convivium*) era l'occasione per intrattenere ed allargare le proprie conoscenze al fine di concludere affari, intrecciare alleanze politiche e matrimoniali. La casa era per l'aristocrazia romana uno strumento per incrementare il prestigio personale, attirare e procacciarsi clienti sempre più numerosi per accrescere il potere economico ed eventualmente intraprendere la carriera politica. Un'eco di come talvolta gli eccessi di questi banchetti fossero un'ostentazione esasperata e ridicola della ricchezza e opulenza del padrone di casa ci è fornita dalla celeberrima cena di Trimalcione descritta da Petronio (27-66 d.C.) nel *Satyricon* o dalle raffinate e costose cene del buongustaio Lucio Licinio Lucullo, generale della guerra contro Mitridate re del Ponto, descritte da Plutarco nelle *Vite Parallele* (105-115 d.C.).

A questo lusso sfrenato si contrappone ad esempio il filosofo Seneca che trovava vana la perdita di tempo di coloro che considerano il convivio un dovere ("*... quantum convivia quae iam ipsa officia sunt...*", *De brevitate vitae*, VII,2).

Le sale da pranzo erano sontuosamente decorate con mosaici pavimentali, come negli Edifici A e B di Piazza della Vittoria di Palermo e con pitture parietali, come quelle della Casa delle Maschere di Solunto. Numerosi sono gli elementi decorativi dei mosaici e delle pitture dei triclini soprattutto di Pompei, ma anche di Roma ed altre città delle province romane, che si riferiscono al mondo dell'alimentazione e raffigurano Dioniso, dio del vino, le menadi e i satiri facenti parte del suo corteggio.

L'edificio A di Piazza Vittoria a Palermo, risalente al III secolo d.C., fu messo in luce nel 1868 da Francesco Saverio Cavallari, allora Direttore delle Antichità della



Palermo, Piazza della Vittoria,
Mosaico della Caccia
(particolari)

Sicilia e nel 1874 il Mosaico delle Stagioni venne trasportato al Museo Nazionale dove da allora è esposto. Antonino Salinas nel 1904 e successivamente nel 1915, riprese le indagini archeologiche nell'area che individuarono l'edificio B, datato al II secolo a.C., con il mosaico della Caccia.

Gli scavi archeologici del 2000-2001 della Soprintendenza di Palermo, diretti da Francesca Spatafora, hanno invece interessato tutta l'area del peristilio della casa B, ipotizzando una ricostruzione della lussuosa *domus* articolata su due piani con doppio ordine di colonne doriche ove probabilmente al centro era un triclinio estivo.

Il complesso delle case romane di Piazza della Vittoria offre quindi, attraverso la testimonianza dei mosaici delle sale da banchetto, una documentazione archeologica dal II secolo a.C. al III secolo d.C.

Il Mosaico della Caccia raffigura una complessa scena di caccia molto deteriorata. Al centro è un cinghiale affrontato da un cane, mentre a sinistra è un cavaliere armato di lancia contro un leone e a destra sono raffigurati un cavaliere ed un arciere persiano in fuga. Alcuni studiosi hanno ravvisato nel gruppo del cavaliere che lotta contro il leone un riferimento alla iconografia di Alessandro Magno così raffigurato nella pittura ellenistica ed in particolare in un famoso quadro di Philoxenos d'Eretria, pittore del IV secolo a.C. Confronti stilistici sono stati fatti con il Mosaico della Battaglia di Alessandro della Casa del Fauno a Pompei della fine del II secolo a.C., il cui cartone originale era attribuito allo stesso pittore ellenistico. Dubbia è l'origine della maestranza: alcuni sostengono

alessandrina, altri campana ma si è parlato anche di un *atèlier* siciliano.

La tecnica del mosaico è quella dell'*opus vermiculatum*, realizzato cioè con minute tessere lapidee policrome. La scena di caccia al cinghiale, grandioso quadro che doveva attirare l'attenzione e stupire gli ospiti, è circondata da una ricca e variopinta ghirlanda con foglie e frutti alternati a maschere teatrali connesse a Dioniso, che oltre ad essere dio del vino lo era anche del teatro. Il ricco festone policromo è formato da foglie di alloro, olivo e vite alternate a frutta, quale uva, melograni, mele, mele cotogne; include le spighe di grano, pigne, ghiande e uccelli, insetti (grillo?).

Il motivo della ghirlanda di foglie e frutti si ritrova anche in mosaici di Pompei, di Rabat a Malta e Delo. I confronti più pregnanti sono con la ghirlanda che costituiva la cornice del mosaico con Dioniso fanciullo a cavalcioni su una fiera del triclinio Casa del Fauno di Pompei e con un'altra ghirlanda con frutti e maschere presente sulla soglia del vestibolo della stessa casa. Il festone riccamente guarnito di foglie e frutta, impreziosito con maschere teatrali è infatti un motivo iconografico di origine ellenistica diffuso in case che presentano mosaici e pitture di I e II stile pompeiano.

Ornava il grandioso triclinio dell'Edificio A il mosaico delle Stagioni, che si trova esposto al museo Salinas. Il grandioso mosaico (m 9,90 x 4,75), che al centro presentava diverse rappresentazioni mitologiche e allegorie, era bordato su tre lati da

una cornice geometrica “a tappeto” ove erano collocati i letti triclinari, da come si evince da un disegno pubblicato dal Gabrici. I commensali qui sdraiati durante il banchetto avevano così modo di contemplare i soggetti del mosaico centrale che erano riflesso della raffinata cultura del *dominus*, proprietario della casa.

Il grande pavimento musivo presenta entro una cornice a doppia treccia, venti pannelli ottagonali delimitati da motivo a medaglioni e mandorle con raffigurazione di pesci. Entrando nella sala, l'ospite s'imbatteva nella rappresentazione di tre figure di intellettuali del mondo greco, indentificati da alcuni studiosi con Euripide, Omero e Pitagora; nei tre pannelli successivi sono raffigurate scene con alcuni degli amori di Zeus, re dell'Olimpo, raffigurato come Satiro con Antiope nelle sembianze di Menade, sotto l'aspetto di pioggia d'oro con Danae e come cigno con Leda. Segue un pannello centrale con Dioniso sul Grifo circondato da medaglioni con le allegorie delle quattro Stagioni e affiancato da due pannelli laterali con il busto del dio del sole Apollo- *Helios* e del dio del mare Nettuno. Al centro della sala è la raffigurazione, molto lacunosa, di Europa e Zeus sotto forma di toro, circondata da medaglioni con le rappresentazioni dei Venti. Ai suoi lati sono le Nereidi, divinità marine, che cavalcano mostri marini. L'ultimo pannello esagonale, quasi illeggibile doveva contenere tre figure che sorreggevano secondo alcune interpretazioni i simboli dionisiaci o la ruota dello Zodiaco. Altre figure appena leggibili nei pannelli sono Ercole e Pegaso. Tralasciando le diverse esegesi delle complesse raffigurazioni, che hanno indotto taluni a considerare che la ricca *domus* potesse ospitare una *schola*, cioè un luogo ove si adunavano iniziati ad un culto orfico-dionisiaco, preme qui evidenziare il riferimento costante a Dioniso in quanto dio del vino, del banchetto e connesso anche al rinnovamento della vegetazione (Dioniso su grifo; la rappresentazione di Satiro e Menade, figure del corteggio dionisiaco, per l'iconografia dell'amore di Zeus e Antiope).

Ma significativo è il dato che le allegorie dei cicli dell'anno siano identificate dalle diverse colture stagionali: il busto dell'Estate dalle spighe di grano e la falce; la Primavera da corone di foglie e frutti, mentre l'Inverno da spogli arbusti.

Molteplici sono le specie di pesci qui raffigurate, chiaro riferimento alle varietà pescate e allevate dai Romani nel Mediterraneo, che sono anche descritte (aragoste, torpedini, calamari, seppie, polpi, ostriche, ricci, sarde, tonnetti, muggine, triglie e palamite) nel trattato di arte culinaria (*De re coquinaria*) di Apicio, famosissimo esperto di gastronomia del I secolo d.C., che dissipò tutto il suo ingente patrimonio e che per questa smodata passione, ridotto in povertà, si suicidò.

Il Mosaico delle Stagioni dall'Edificio A è riferibile ai primi decenni del III secolo d.C., all'età dei Severi, imperatori di origine africana che portarono nella città di Palermo un momento di ricchezza economica ed espansione edilizia.

Una bellissima erma di Dioniso/Bacco, databile al I secolo d.C., proviene dall'area archeologica del complesso delle case romane di Piazza della Vittoria. Pubblicata dal Gabrici tra “le categorie di oggetti classici, raccolti in stato confuso e frammentario negli scavi eseguiti...” come “testa di una piccola erma barbata di Dioniso in marmo bianco a macchie gialle, che si usava tenere nei viridari”. Erme di questo tipo decoravano i giardini (*viridaria*) di molte delle *domus* pompeiane, ispirandosi al naturalismo di ispirazione ellenistica ma anche alla tradizione italica, secondo una nuova concezione tipicamente romana di giardino come luogo di ostentazione della ricchezza e cultura del proprietario.

Soprattutto nell'età dell'Imperatore Augusto l'uso di abbellire giardini con sculture conobbe una diffusione notevole e divenne una vera e propria moda. La decorazione scultorea dei giardini romani è legata soprattutto al mondo bacchico, a

Dioniso e la suo corteggio. Frequenti sono le erme di Dioniso, nel duplice aspetto giovanile ed imberbe o di uomo maturo barbato, simbolo del tempo umano che trascorre e della vita che si rinnova; le maschere teatrali connesse ai culti bacchici; gli orologi solari simbolo dei ritmi quotidiani ma anche dell'alternarsi delle stagioni. La raffinata erma dionisiaca di Palermo ritrova confronti per tipologia con esemplari del I sec. d.C. provenienti da case di Ercolano e Pompei, ad esempio dalla Casa degli Amorini Dorati.

Provengono dal triclinio della Casa della Maschere di Solunto gli affreschi con festone dionisiaco di stile pompeiano (I secolo a.C.) esposti al Museo Salinas.

L'edificio fu scavato tra il 1868 ed il 1869 e pubblicato dal Salemi Pace nel 1872 che ne descrisse la pianta e riprodusse la parete intera, sentendo il dovere di "conservare questo esempio unico di pittura parietale, che ci ricorda in tutte le sue parti quelle di Pompei".

I pannelli affrescati fanno parte della parete di fondo della sala triclinare e costituiscono la parte superiore della decorazione parietale dipinta che prevedeva uno zoccolo inferiore con scomparti neri alternati a scomparti imitanti il marmo (giallo antico) ed una zona mediana con cornice verde e un filare di bugne di colori

alternati (giallo e prugna, rosso e giallo). Il ciclo di pitture include tre ortostati interi alternati a lesene screziate imitanti il marmo da cui sono sospese le ricche e variopinte ghirlande di foglie e frutta con maschere teatrali connesse a Dioniso, dio del vino e del teatro. Le ghirlande costituite da serti vegetali di foglie di vite, alloro, olivo, edera, quercia e mirto intrecciati a frutti come mele, melograni e grappoli d'uva bianca e nera, spighe di grano e pigne, costituiscono un'importantissima documentazione sul mondo dell'alimentazione di età romana.

Il valore sacro della rappresentazione ed il suo legame al mondo dionisiaco è evidenziato anche dalle bende ricamate che avvolgono i festoni. Al centro della parete era sospesa dalla variopinta ghirlanda, al di sotto di un grappolo d'uva bianca e trattenuta da sottili fili, la maschera maschile che probabilmente raffigura il dio Dioniso, come farebbe dedurre la benda (*stefane*) con corimbi e serto d'edera, che

corona la lunga capigliatura. Le analogie con una maschera tragica marmorea da Pompei, interpretata anche come Dioniso giovanile delle Baccanti di Euripide, e un medaglione dipinto da Ercolano che presenta Dioniso con benda corona conviviale e Arianna, inducono a tale identificazione, anche se la maggior parte degli studiosi reputa che possa essere una maschera femminile e probabilmente una Menade, donna dei cortei bacchici. A sinistra della maschera di Dioniso (?) è il festone con la maschera di un vecchio Satiro, con una corona d'edera e corimbi sul capo, altra figura mitologica presente nelle processioni dionisiache. Nella Villa dei Misteri di Pompei è dipinta una maschera silenica confrontabile con quella soluntina anche per la presenza delle corona con foglie e corimbi centrali. Ed infine a destra campeggia la maschera della divinità agreste Pan, sempre ricollegabile ai baccanali, al di sotto di un grappolo di uva bianca, trattenuta da sottili nastri alla ghirlanda. La presenza delle corna tra capelli, il rendimento delle chiome, della barba conduce ad identificarvi la figura del dio Pan sulla base dell'iconografia delle maschere dipinte nelle pareti della Casa di Augusto sul Palatino a Roma.

La diffusione dei motivi dionisiaci nella pittura parietale degli ambienti triclinari



Solunto, Casa delle Maschere
(ricostruzione)

è testimoniata da molte delle case pompeiane ed in particolare proprio dalla Villa dei Misteri di Pompei.

Dal punto di vista iconografico la ghirlanda è motivo di ispirazione ellenistica, che ritroviamo nella necropoli di El Gabbari ad Alessandria e che confluisce nella pittura parietale romana del II stile pompeiano e ritroviamo nell'*oecus* della Villa dei Misteri, nell'edera della Villa di P. Fannio Sinistore di Boscoreale e nella Casa di Livia sul Palatino a Roma.

La maschera scenica è elemento che è documentato con grande frequenza nelle decorazioni parietali di II stile per influsso della scenografia teatrale ellenistica. I frutti (uva e melograni), le foglie (vite, alloro ed edera), le maschere in base all'identificazione proposta potrebbero costituire un riferimento simbolico al mondo dionisiaco (cfr. mosaico delle personificazioni del ciclo dionisiaco della Casa del Fauno a Pompei). Nello schema decorativo della parete ricorre costantemente l'imitazione dei marmi e soprattutto di quelli pregiati, richiamo al lusso delle dimore principesche ellenistiche che tanta fortuna ebbe nel mondo romano espressione di quella *asiatica luxuria*, di cui parlano le fonti antiche. Così Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) scriveva che la conquista romana dell'Asia aveva introdotto in Italia l'amore per il lusso e lo sfarzo: "*Asia primum devicta luxuriam misit in Italiam,...*" (*De Naturalis Historia*, 33, 148).

La riproduzione pittorica di alabastri e marmi variegati è altro motivo di ispirazione alessandrina, che ritroviamo nelle sue necropoli di Suk-el-Wardian e Mustafà Pascia e ritroviamo anche in altri centri ellenistici, quali Panticapeo, Atene, Priene e Delo.

Questo motivo, che nell'oriente ellenistico è un motivo accessorio, a Pompei ed Ercolano assume un'importanza maggiore ed anche qui a Solunto dove in questa lussuosa sala da banchetto doveva evocare la ricchezza di materiali preziosi come il riferimento al ciclo dionisiaco doveva mostrare ai commensali la raffinata cultura ellenistica del *patronus*.



Solunto, Casa delle Maschere
Palermo, Museo Archeologico

Barresi 2009; Bejor 1983; Beyen 1938; Bernabò Brea 1998; Boeselager 1983; Camerata Scovazzo 1992; Cantarella 2015; Carazzali 1990; Carella *et al.* 2008; David 2000; De Albentis 1990; De Caro 2009; De Carolis 2007, 2012; De Vos 1975, 1992; Di Stefano 1997, 1999; Dunbabin 1999; Dupont 2011; Étienne 1992; Franchi dell'Orto 1987; Gabrici 1921; Greco 2011; Jacopi 1987; Mastroberardo 1992; Maquinay 2013; Merra 2004, 2013; Mols 2007-2008; Portale 2001-2002, 2007; Roberts 2013; Salemi Pace 1872; Salinas 1904; Spatafora 2006; Spatafora, Montali 2006; Weber 2003; Wilson 1990.

Erma di Dionisio
Palermo, Piazza della Vittoria
I sec. d.C.



Affresco
Solunto, Casa delle Maschere
I sec. a.C.

Mangiare a Palermo dal IX al XII secolo

Annliese Nef - Elena Pezzini - Viva Sacco

Il periodo centrale del medioevo siciliano riveste un interesse particolare per lo studio della storia dell'alimentazione: vede infatti la progressiva integrazione dell'isola in spazi politici e sociali di volta in volta diversi e questo determina, tra l'altro, una evoluzione del ruolo stesso di Palermo, da piccolo centro a capitale di organismi territoriali di diversa qualità ed estensione (emirato di Sicilia, *Regnum Sicilie* normanno). Queste evoluzioni, come i cambiamenti di polarità dello spazio insulare (gravitante prima verso Costantinopoli, poi verso il Maghreb e l'Egitto e infine verso il mondo latino) hanno un'incidenza sull'approvvigionamento di Palermo, con particolare riferimento agli attori dei commerci, alle rotte e ai prodotti. Allo stesso modo, conoscono delle trasformazioni anche le forme di inquadramento politico e giuridico dell'economia, che, allora come oggi, è regolata dalle norme concepite e dai controlli esercitati dallo Stato. Inoltre, se si considera che l'alimentazione e le maniere a tavola figurano tra i primi apprendimenti sociali e costituiscono pertanto uno dei maggiori fattori di socializzazione, si assume piena contezza dell'importanza degli indicatori che sono loro legati e che riflettono evoluzioni sociali più ampie. La Sicilia, e Palermo in particolare, che per la sua importanza e il suo ruolo di capitale, è la meglio documentata dalle fonti, si presentano dunque come dei terreni di studio particolarmente stimolanti per l'analisi dei fenomeni collegati al tema dell'alimentazione.

A.N.-V.S.

Le fonti scritte

Occuparsi dell'alimentazione della città nel medioevo impone sia un lavoro su un ampio spettro di fonti scritte (ricettari, contratti notarili, elenchi di beni per il mercato, inventari testamentari, ecc.) sia un approccio al dato archeologico che permetta di sfruttare l'intera potenzialità informativa dei depositi e dei dati materiali, sia infine l'utilizzazione delle fonti iconografiche.

Premettiamo subito che la ricostruzione dei vari aspetti legati all'alimentazione è affidata in parte a fonti scritte che non permettono di distinguere nettamente tra età islamica ed età normanna, perché alcune delle realtà documentate in età islamica si protraggono in età normanna e perché molti aspetti testimoniati da fonti di età normanna risalgono ad età islamica. Peraltro Palermo normanna mantenne una popolazione prevalentemente islamica e il paesaggio produttivo dell'hinterland non sembra vivere trasformazioni di rilievo tranne che per l'incremento della coltivazione della vite e per un'evoluzione, ancora limitata, dei traffici mediterranei. Due soli ambiti, in età normanna, si distinguono nettamente e dispongono di una documentazione specifica: l'ambiente di corte - che non ci è dato conoscere per il periodo islamico e che nel XII secolo integra tuttavia al suo interno una componente islamica adottando alcuni elementi che contraddistinguono lo stile di vita delle corti islamiche - e le fondazioni monastiche.

Se il mondo urbano islamico medievale è stato sempre oggetto di ricerche, è recente invece il risveglio di interesse sull'alimentazione e sui comportamenti che si tenevano a tavola nell'Islam medievale, anche se per i secoli X e XI disponiamo di poche fonti. Inoltre, se le fonti scritte ci danno indicazioni sull'approvvigionamento della Palermo islamica, sfortunatamente non disponiamo né di testi sui re-

golamenti dei mercati, né di raccolte di ricette, né di testi letterari o cronache che descrivano scene di tavola. Una sola ricetta definita "siciliana" ci è pervenuta grazie ad Abū l-Khayr, un autore di Siviglia morto alla fine dell'XI o all'inizio del XII secolo che la riporta nel suo *Trattato d'agricoltura*.

Tuttavia l'interesse per le questioni legate all'alimentazione non può essere stato del tutto assente né nella Sicilia islamica né in quella normanna. Per altro, sappiamo che alimentazione e salute erano considerate strettamente interconnesse nel mondo Islamico, come nell'antichità greca, una eredità che il mondo latino riprenderà per gran parte a partire del XIII secolo. Per quanto riguarda la Sicilia, questo interesse è testimoniato da alcuni rari elementi: per esempio un libro celebre, il *Kitāb al-aghdhīya wa-l-adwīya* (*Libro di dietetica*) fu redatto dal grande medico Ishāq ibn Sulaymān che fu al servizio dell'ultimo emiro aghlabide Ziyādat Allāh III (903-909) e poi dei Fatimidi in Ifrīqiya, due dinastie che hanno esercitato la loro autorità sulla Sicilia. L'opera fu poi tradotta da Costantino l'Africano (*Medieval Arab Cookery* 2011; Zaouali 2009) e divenne così nota nel mondo latino. Non è possibile essere asseverativi su questo punto, ma ci stupiremmo se una parte delle élites di sapienti siciliani non si fosse interessata alla questione.

È egualmente frustrante non potere avere accesso a una letteratura d'agronomia che evochi la Sicilia, come invece è possibile per al-Andalus (Bolens 1994). La sola menzione dell'isola, da questo punto di vista, si trova presso due agronomi andalusi (Ibn Bassal, metà dell'XI secolo, e Ibn al-'Awwām, verso la fine del XII secolo) che evocano la grande abilità dei Siciliani nella coltura delle cipolle, un prodotto di cui, come si sa, secondo Ibn Ḥawqal gli abitanti dell'isola facevano un consumo eccessivo (Ibn Ḥawqal, 120-121).

La difficoltà per il periodo islamico risiede dunque nella natura e rarità delle fonti e nella necessità di fare appello anche a fonti leggermente posteriori, ma che verosimilmente documentano realtà esistenti prima della dominazione degli Altavilla. Peraltro il quadro che se ne ricava per quanto riguarda le produzioni locali e l'approvvigionamento dalle aree extrainsulari si può estendere anche all'età normanna. Inoltre, è già stato sottolineato che i diversi tipi di fonti documentano realtà non sovrapponibili (Bresc 1993): così le descrizioni dei geografi e i documenti della Gheniza del Cairo (rari per gli scambi insulari) ma anche le *jarā'id* del XII secolo ci informano sulle produzioni e gli scambi commerciali interni; le stesse fonti insieme alle *fatwa-s* ifrīqene danno notizie sui circuiti extraregionali, ma che interessano aree prossime (Ifrīqiya, sud Italia), riflettendo scambi tanto banali quanto mal documentati; infine i documenti della Gheniza sono utili per comprendere gli scambi a lunga distanza. In età normanna a queste fonti si aggiungono le fonti narrative, che riguardano essenzialmente la corte e pochi documenti relativi alle fondazioni monastiche.

Le opere geografiche che descrivono la Sicilia dalla fine del X secolo alla fine del XII secolo - inscrivendosi in una tradizione antica adattata a un quadro nuovo, islamico, in un'epoca in cui, nel mondo latino e bizantino, le descrizioni geografiche sono assai limitate e legate alla geografia sacra - contengono informazioni che intrecciano le tre scale di scambi documentate dalle fonti che abbiamo citato sopra. Nella geografia, per come è concepita dagli autori dell'Islam medievale, l'interesse si concentra sulle città. In questo quadro, il tema dell'approvvigionamento alimentare urbano è centrale e sono descritte le produzioni del territorio di ciascuna città, le risorse idriche (aspetto che non tratteremo qui ma che Ibn Ḥawqal affronta nel dettaglio per Palermo), i mercati, i prezzi che vi si praticano, ma anche i sistemi fiscali legati al commercio (Miquel 1967; note generali in Garcin 2000, 295-301).

A.N.

Le fonti archeologiche

Da un punto di vista archeologico, la documentazione è al momento piuttosto povera poiché le indagini non hanno restituito, né per il periodo islamico né per quello normanno, strutture abitative ricostruibili integralmente o nelle quali siano stati identificati gli spazi destinati alla preparazione e al consumo dei pasti; mancano inoltre dati archeologici sulle strutture legate all'immagazzinamento delle derrate o alle attività di trasformazione o di mercato.

Per quanto riguarda il vasellame da cucina e da mensa in uso in età medievale in Sicilia, negli ultimi anni si è registrato un progressivo intensificarsi delle ricerche sull'età islamica (Ardizzone, Nef 2014). Tuttavia queste ultime si sono concentrate sullo studio e la classificazione della ceramica principalmente per il suo valore di indicatore cronologico oppure come indicatore di trasformazioni culturali e sociali. Invece gli aspetti legati nello specifico al contenuto dei singoli oggetti e agli usi alimentari sono stati sino ad ora poco sondati. Una delle cause è costituita soprattutto dai costi che impongono le analisi chimiche sui residui organici presenti all'interno delle ceramiche. Gli unici lavori che hanno indirettamente affrontato le problematiche legate all'alimentazione sono gli studi sulle funzioni dei reperti ceramici. Tuttavia identificare la funzione dei contenitori ceramici è molto complicato, innanzi tutto in quanto molti vasi sono polifunzionali, ma anche perché molte forme, diverse da quelle in uso oggi, servivano per pratiche alimentari che non sempre ci sono chiare. Infine, si rinvenivano frammenti che in molti casi non permettono di ricostruire integralmente una forma. Spesso per cercare di interpretare la funzione degli oggetti ceramici si fa dunque ricorso ad indagini etnografiche, un approccio questo che tuttavia presenta numerosi limiti metodologici.

V.S.

L'approvvigionamento della città di Palermo (IX-XII secolo)

Analizzare l'alimentazione a Palermo significa prendere in considerazione le fonti di approvvigionamento interne e esterne all'isola, premesso ben inteso che non crediamo ad alcuna forma di determinismo geografico; le caratteristiche della città da questo punto di vista devono essere ricollocate di volta in volta in un contesto in mutamento ed entro un quadro politico che si evolve nel tempo. Palermo dispone di un hinterland produttivo sia nell'ambito dell'agricoltura cerealicola sia nel campo dell'allevamento ma anche nella produzione di frutti e legumi ed è inoltre un porto importante. Ciò nondimeno, se le potenzialità erano identiche a quelle del periodo bizantino, Palermo conobbe a partire dal IX secolo uno sviluppo rimarchevole dovuto a una serie di fattori: il suo passaggio da città in fase di stallo, nell'ambito della Sicilia occidentale bizantina, a capitale di un emirato (Prigent 2013; Bagnera 2013; Nef 2013); l'intensificazione dei legami con il Maghreb e la *dār al-islām*, anche se è probabile che questi non furono mai interrotti durante il periodo anteriore; l'integrazione in seno all'entità imperiale fatimide a partire dal X secolo (Bramoullé 2014 e 2015); e infine il suo divenire la capitale del regno normanno nell'ambito di un rinnovato assetto mediterraneo.

Le produzioni locali

Le *jarā'id* contengono nomi di mestieri che possono essere sia riferiti ai singoli individui menzionati negli elenchi sia trovarsi nella forma del patronimico e dunque riferirsi alle generazioni anteriori. Va tuttavia considerato che la maggioranza dei nomi non contengono nomi di mestiere (De Simone 1979 e Nef 2011). Le *jarā'id* dunque se non forniscono una fotografia della produzione agricola locale,

contengono comunque degli elementi sulla produzione delle derrate alimentari (Bercher *et al.* 1979). Un'ultima difficoltà, infine, risiede nel fatto che gli stessi termini possono rinviare a chi produce o a chi vende un certo alimento e di fatto le due attività possono essere svolte da una stessa persona. Per rintracciare le produzioni che arrivavano a Palermo abbiamo preso in considerazione le liste rinvianti al Monrealese, a Palermo e a Misilmeri, cioè a zone che si può pensare approvvigionassero la capitale.

Nelle descrizioni delle terre di competenza dell'arcivescovado di Monreale predominano contemporaneamente la produzione dei cereali e l'allevamento (Bercher *et al.* 1979, 528: 11 mulini; aree di trebbiatura; menzione di zone di pascolo per l'allevamento p. 529). Tra gli allevatori compaiono due figli di apicultori, sette allevatori di buoi, quattro pecorai, due mungitori. La menzione della produzione del miele è importante perché la dolcificazione degli alimenti avveniva, oltre che con lo zucchero, costoso, anche con altri ingredienti (Kuhne Brabant-da Silva 1997): miele, frutta fresca, che era abbondante e varia in Sicilia, e frutta secca. I documenti della Gheniza indicano, tra le esportazioni siciliane, i succhi di frutta, le mandorle, le noci e le nocciole (Bramoullé 2015, 271), il che suggerisce una ingente produzione di questi cibi. Tra coloro che svolgono attività legate ai cereali sono menzionati: un individuo "che porta il grano nell'aia", due mugnai, sei individui che utilizzano dei forni, probabilmente per la trasformazione. Sono presenti anche produttori di frutta e legumi: due produttori di fave, dieci persone che lavoravano negli spazi ortivi, un produttore di sommacco.

Nella Sicilia islamica si continua a coltivare la vite (Ibn Ḥawqal, 120) e a produrre ed esportare vino (Bramoullé 2015, 271) e questa produzione viene incrementata in età normanna.

Nulla rinvia alla rivoluzione culturale che si ritiene abbia accompagnato le conquiste



Carta della Sicilia e di Palermo, dal *Book of Curiosities*: Oxford, Biblioteca Bodleiana, M.S. Arab. C. 90, f.32b-33a. Il manoscritto è una copia degli inizi del XIII, di un trattato composto tra il 1020 e 1050

1. Torre della catena, 2. Arsenale, 3. Palazzo del sovrano, 4. Porta del mercato dei polli, 5. Venditore delle erbe, 6. Mercanti di farina, 7. Rahbah, luogo di assemblea, 8. Quartiere dei Şaqālibah con le sue mura, 9. Quartiere al-Tājī con le sue mura, 10. Quartiere della moschea Ibn Şaqālab, 11. Fiume Oreto

islamiche e che è stata, nel corso del tempo, un poco ridimensionata (Watson 1983; *Héritages arabo-islamiques* 2015; Decker 2009). Si consideri peraltro che questo ambito di ricerca soffre soprattutto di una mancanza di studi archeo-botanici sistematici relativi alla Sicilia medievale. Le trasformazioni colturali, attestate nell'isola per il periodo islamico dalle fonti contemporanee, sono piuttosto di natura tecnica e si riferiscono in particolare all'irrigazione (Barbera 2012; Bresc 1994) di cui Ibn Ḥawqal descrive l'importanza per la Conca d'Oro. Le notizie ricavabili da Ibn Ḥawqal sono piuttosto ridotte ma interessanti, oltre alle cipolle (e a questo riguardo il livello delle conoscenze tecniche siciliane è confermato dalle fonti andaluse) e alle cucurbitacee (è probabile che il termine impiegato dal geografo sia da intendere in modo generico), nell'area del palermitano si coltivava la canna da zucchero (Ibn Ḥawqal, 120, 127, *Lettera a un Tesoriere*, 143 e «Molendinum ad cannas mellas quod dicitur sarrecenice maasra apud Kemoniam», *Tabulario di Santa Maria in Monreale*, 15, 1176, Bercher *et al.* 1979, nota 14). Altre produzioni sono attestate più tardi ma sono state probabilmente introdotte in età islamica: così le melanzane, gli agrumi (alberi di lumie e arance in *Lettera a un tesoriere*, 141) e le palme da datteri. Queste ultime sono citate nella *Epistola ad Petrum Panormitane Ecclesie Thesaurarium de calamitate Sicilie*, scritta alla fine del XII secolo (*Lettera a un Tesoriere*, 143) e per altro si sa che nel 1239 Federico II, dopo le guerre condotte contro i musulmani, avendo bisogno di coltivatori in grado di fare fruttificare le palme dell'area della Favara (Maredolce), li cercava presso gli ebrei del Gharb (cioè del Maghreb occidentale dove erano perseguitati dagli Almohadi) recentemente rifugiatisi in Sicilia. Questa notizia suggerisce che la tecnica di coltivazione delle palme fosse islamica (Simonsohn 1997, 454-455, Mandalà 2013, 449-450).

Nella descrizione della Conca d'Oro della *Epistola ad Petrum* appare un paesaggio modellato da quel processo di trasformazione delle colture e dei sistemi irrigui che si era sviluppato a partire dalla prima età islamica.

La pesca e il pesce non sono molto menzionati dalle fonti d'epoca islamica, anche se al-Idrisi - che cita nella sua geografia la pesca e la trasformazione del tonno come attività importanti di Termini, Caronia, Castellamare, tutte relativamente vicine a Palermo, ma anche di Oliveri e Milazzo, e il pesce in generale come una attività importante di Trapani - sembra testimoniare del mantenimento in età normanna di attività già sviluppate in età islamica. Un ulteriore indizio in questo senso è costituito dal vocabolario siciliano relativo alla pesca che presenta un lessico di origine araba.

Trasporto, mercati e cucina di strada

Per portare le derrate dai luoghi di produzione alla città sono necessari i trasportatori. Ne troviamo traccia nelle *jarā'id* (Nef 2011): così incontriamo otto asinai, due portatori, nove *rahḥāl*, termine difficile da tradurre, ma che rinvia al fatto di viaggiare molto.

Altre derrate arrivavano da più lontano, per mare. Così le lettere della Gheniza del Cairo documentano scambi commerciali che solo in misura ridotta riguardano il settore alimentare soprattutto tra le importazioni (l'essenziale ruota attorno alla produzione tessile e del cuoio e ai prodotti utili alla loro fabbricazione). Si trova qualche menzione d'olio proveniente dall'Ifriqiya e soprattutto di spezie. Ma anche qui una spezia prevale largamente su tutte le altre, il pepe (di cui una parte sembra continuare la sua strada verso il paese dei Bizantini), mentre sono menzionate in modo puntiforme la cannella, lo zafferano, lo zucchero e il cardamomo, cioè prodotti di lusso e con alto valore commerciale.

Gli alimenti erano trasportati all'interno di diversi tipi di contenitori, tra i quali si sono conservati principalmente quelli in materiali non deperibili: le anfore. Esse potevano assumere forme e dimensioni differenti a seconda del tipo di prodotto

che trasportavano, della zona in cui erano prodotte e del modo in cui venivano trasportate. Le evoluzioni morfologiche di questi contenitori sono utilissimi strumenti di datazione. In generale le anfore con imboccatura stretta servivano al trasporto dei liquidi, mentre quelle con imboccatura larga potevano trasportare aridi o alimenti come il pesce e la carne salati (Ardizzone 2012, 130-131).

Una buona parte delle derrate che nutrivano la città si trovavano sui numerosi mercati palermitani, il più celebre dei quali era quello dove si accalcavano i grandi mercanti, il *simāt*, cioè l'attuale corso Vittorio Emanuele. La descrizione di Ibn Ḥawqal (Ibn Ḥawqal, 118) è celebre:

«Quasi tutti i mercati si trovano tra la moschea d'Ibn Saqlāb e il quartiere nuovo. Sono: i venditori di olio, i venditori di farina, i cambiavalute, gli speciali, i fabbri, gli spadai, i venditori di frumento, i ricamatori, i pescivendoli, i venditori di grani, una corporazione di venditori di carne, i venditori di legumi, i fruttivendoli, i venditori di piante odorifere, i venditori di giare, i panettieri, i cordai, una corporazione di droghieri, i macellai, i carpentieri, i conciatori, i falegnami, i vasai... A Balarm si trovano una corporazione di macellai, dei venditori di giare, dei calzolari. I macellai vi possiedono poco meno di duecento negozi per la vendita della carne...»

I grandi mercanti di Palermo sono menzionati ancora da al-Idrīsī.

In un certo modo il *sūq* trova un buon equivalente nei mercati attuali o sub-attuali di Palermo. Si tratta di strade che erano caratterizzate da una zonizzazione in settori d'attività e disseminate di taverne e di luoghi per la vendita di alimenti pronti.

Nei *funduq-s* alloggiavano i mercanti di passaggio che vi depositavano le loro mercanzie: così a Palermo troviamo la *Dār al-zabīb* (letteralmente "la casa dell'uva passa") citata nei documenti della Gheniza (Simonsohn 1997, doc. 33), non si sa esattamente dove fosse, ma senza dubbio in prossimità dei mercati.

Per finire, le nostre fonti non evocano direttamente per i periodi più antichi i divieti alimentari e le strutture che permettevano di uccidere gli animali secondo le regole religiose in vigore, probabilmente perché era scontato che tali regole venissero seguite, ma non c'è dubbio che esistessero.

A.N.

La batteria da cucina in età islamica

Gli scavi condotti a Palermo hanno restituito numerosi frammenti di ceramica da cucina, riconoscibili grazie ad un corpo ceramico refrattario, cioè adatto a sopportare il contatto diretto col fuoco. Il corredo da cucina di età islamica comprendeva diverse forme, che dovevano assolvere funzioni differenti. La forma maggiormente attestata è l'olla, che poteva essere di dimensioni più o meno grandi e presentare diverse varianti morfologiche, alcune delle quali costituiscono degli importanti indicatori cronologici. In generale sono caratterizzate da corpi globulari, differenti tipi di orli e possono presentare fondi bombati, piatti o, più raramente, umbonati ed essere prodotte in vari centri artigianali, non tutti identificati. Da un punto di vista funzionale questi oggetti dovevano servire per cuocere minestre e stufati.

Altri contenitori che componevano il corredo da cucina erano le grandi teglie, presenti costantemente in tutte le fasi di età islamica, e, con minore frequenza, le padelle. Inoltre è attestato quello che comunemente viene considerato dagli studiosi uno scaldavivande o braciere, cioè un recipiente caratterizzato da tre o quattro piedi, da una vasca cilindrica o troncoconica, sul cui orlo si innestano dei sostegni verticali cilindrici. Tuttavia, diversi elementi fanno dubitare che la reale funzione di questi oggetti prevedesse un contatto diretto con il fuoco. Le tracce di combustione, quando presenti, sono limitate alla zona dell'orlo o alla sommità

dei sostegni, e dunque pare assai probabile che servissero per poggiarvi dei recipienti che precedentemente erano stati posti sul fuoco o sulle braci (come ad esempio le olle).

Completavano la batteria da cucina i coperchi, che possono essere a cupola o troncoconici e dotati di fori di sfiato, e i cosiddetti "testi" in calcare a globigerina. Si tratta di un manufatto prodotto da un centro specializzato, tutt'oggi non identificato, che caratterizza gli strati di età islamica siciliani e compare già nei contesti più antichi (fine IX secolo). Le



Banchetto, dalle *Maqāmāt* di al-Ḥarīrī: San Pietroburgo, Biblioteca dell'Accademia delle Scienze, manoscritto S. 23, f. 103v, 1240 ca (da B. Scarcia Amoretti, *Un altro Medioevo. Il quotidiano nell'Islam*, Bari 2001, tav. 5)

tracce di combustione visibili all'interno rendono incerta l'interpretazione funzionale di questo oggetto, che forse serviva per la cottura del pane, anche se esistono ipotesi alternative (Ardizzone, Agrò 2014, 264).

Resti di pasto, ossi di animali soprattutto, gettano luce, seppur in maniera ancora molto parziale, sui cibi consumati in età islamica a Palermo. Alcune analisi condotte su ossi animali rinvenuti in diversi siti di Palermo dimostrano che la carne maggiormente consumata nei contesti di fine IX - primi decenni del X secolo era quella di ovicaprini, seguita da buoi, volatili e tonni. L'osservazione analitica degli ossi permette di affermare che la carne dei mammiferi veniva bollita e, in certi casi, prima bollita e poi arrostita, mentre alcune tracce rinvenute sugli ossi di tonno consentono di capire che la pesca avveniva con tonnare. Inoltre la presenza di polli potrebbe testimoniare la presenza di pollai domestici (Arcoleo, Sineo 2014).

Il vasellame da mensa di età islamica

Per l'età islamica osserviamo la presenza di due tipi di vasellame da tavola: quello ricoperto da un rivestimento vetroso e quello senza alcun tipo di rivestimento. Entrambi sono generalmente caratterizzati dallo schiarimento superficiale, che rende le superfici beige. La gran parte del vasellame da tavola rinvenuto nei contesti archeologici di Palermo è di produzione locale, e solo una minima percentuale veniva importata, soprattutto dall'Ifrīqiya. Le ceramiche invetriate sono caratterizzate da una grande varietà di decorazioni policrome, realizzate in bruno, verde e giallo, che comprendono soprattutto motivi geometrici, ma anche fitomorfi, zoomorfi, antropomorfi e pseudo-epigrafici. In generale si nota che, se i motivi secondari risultano essere piuttosto ripetitivi, quelli centrali possiedono infinite varianti, il che ci spinge a ritenere la produzione palermitana di età islamica poco standardizzata, a differenza di quella dei periodi successivi che, come si vedrà, sarà molto più omogenea. Dalle informazioni in nostro possesso sembrerebbe che l'uso del vasellame invetriato non sia stato riservato alle classi sociali più abbienti, in quanto produzioni di questo tipo si rinvengono praticamente

in tutti i quartieri della città ed anche al di fuori. Solo le ricerche future potranno chiarire se esistessero alcune produzioni legate al livello sociale di appartenenza.

La forma da mensa maggiormente attestata è il catino carenato, seguita dal catino a profilo troncoconico leggermente svasato. Entrambe le forme sono attestate in diverse varianti dimensionali. Lo studio sistematico di una serie di contesti archeologici di Palermo, in particolare quelli della Gancia e Palazzo Bonagia ci permette di osservare che la maggior parte di queste varianti possiedono diametri che si aggirano tra i 18 e i 25 cm, mentre i contenitori di grandi dimensioni (oltre i 30 cm) hanno decisamente una frequenza più bassa. Questo dato ci porterebbe ad ipotizzare che in questo periodo si facesse uso di piatti individuali, anche se non possiamo sapere se ciò avvenisse presso tutti i livelli sociali. Se questa ipotesi venisse confermata si sfaterebbe l'idea che gli arabo-musulmani consumassero il cibo tutti dallo stesso piatto. Sono anche presenti contenitori di più piccole dimensioni (meno di 15 cm di diametro), che probabilmente erano invece destinati a contenere vari tipi di salse. Oltre alle forme aperte erano presenti anche tutta una serie di forme chiuse che comprendevano bottiglie, tazze, vasetti e vasi con filtro. Questi ultimi sono vasi con alto collo dotato di un filtro in genere posizionato nel punto di raccordo tra corpo e collo ma che, in rari casi, può anche trovarsi a metà altezza del collo. I filtri potevano essere molto semplici, costituiti da semplici fori, ma anche molto elaborati.

Infine un breve cenno va fatto sulle produzioni vascolari per la preparazione e la conservazione degli alimenti, che spesso vengono classificate in maniera molto ampia come ceramiche polifunzionali, soprattutto perché in realtà non si conosce esattamente quale fosse la loro funzione principale. Una prima forma è rappresentata dai cosiddetti orcioli, che hanno la forma di grandi tazze monoansate o biansate caratterizzate da un fondo umbonato. Un'altra forma è rappresentata dai bacili, grossi contenitori aperti, anche questi generalmente biansati, che, oltre ad essere legati a usi culinari, potevano assolvere ad altre funzioni, tra cui l'igiene personale.

V.S.

Due ambiti d'eccezione nella Palermo normanna: la corte e i monasteri

La corte e i monasteri sono due contesti che, in età normanna, si distinguono dal resto della città e permettono una particolare messa a fuoco grazie a una concentrazione di fonti scritte, iconografiche e, in misura minore, archeologiche.

La corte

Disponiamo di pochi dati sul cibo alla corte normanna di Palermo, una corte dove si raggiunge una sintesi di elementi di diversa provenienza - islamica, bizantina e latina (Nef 2013, 133-137 con bibliografia) - e questa stessa sintesi sembra abbia caratterizzato anche il prodotto delle cucine: secondo ipotesi ancora da verificare, infatti, è nel palazzo reale di Palermo che viene raccolto il primo ricettario d'Europa, frutto dell'incontro tra la cultura gastronomica araba e quella latina (Martellotti 2012). Questa compresenza di elementi di diversa provenienza, con una prevalenza di quelli riconducibili al mondo islamico, trova conferma in quanto sappiamo sulla cucina della corte di Federico II, che può essere utilizzata a ritroso per avere un'idea della cucina della corte normanna di Palermo. Se non è sicuro che il cosiddetto ricettario del *Liber de coquina* sia stato raccolto alla corte di Federico II (Martellotti 2005) alcuni documenti ci informano che alla tavola dell'imperatore, allevato nel palazzo di Palermo, si mangiavano riso, brodo di mandorle, salse raffinate condite con pepe, cannella, noce moscata, zafferano

garofano, zenzero (Tramontana 1999, 200). Peraltro, che alla corte normanna di Guglielmo II si tenesse conto della dietetica e delle ricette delle corti islamiche è noto attraverso il racconto del viaggiatore Ibn Jubayr che visitò Palermo nel 1173 e che riporta: "Il re si fida molto de' musulmani e riposa su di essi nelle sue faccende e [perfino] nelle cose più gravi; a tal segno che il soprintendente della sua cucina è musulmano" (Ibn Jubayr, 146-147). Un passo interessante perché ribadisce l'importanza del cibo e del ruolo del soprintendente alle cucine, un ruolo delicato che garantisce della salute del sovrano.

I poeti in lingua araba trasferiscono alla corte normanna di Sicilia i topoi letterari della poesia araba e ritraggono un ambiente dalle abitudini raffinate in cui, durante i simposi aristocratici organizzati in lussureggianti giardini, si beve vino e si suona. Allo stesso stile di vita rimandano quelle immagini sul soffitto della Cappella Palatina che sono state ricondotte ai cicli principeschi islamici (Scerrato 1979, 360-392) e che riprendono temi e iconografie ricorrenti nella pittura islamica di corte (Nef 2011, 148-174 con bibl.): all'interno di giardini, evocati da fronde, figure sedute all'"orientale" con gambe incrociate su cuscini, bevono vino da coppe di vetro. Peraltro una lettera di Giovanni di Salisbury (1136-1130) dice come i suoi incontri con Roberto, cancelliere di Ruggero II, fossero accompagnati da vini di diversa provenienza e tra questi un vino "Panormitano", permettendo quindi di pensare che dietro i topoi letterari o le rappresentazioni idealizzate vi fosse una realtà concreta di pratiche alimentari e produttive (Tramontana 1999, 208).

Al contempo è interessante che l'unica rappresentazione di banchetto, nel soffitto della Cappella Palatina, utilizzi una fonte diversa rispetto alle scene di simposio e si differenzi dalle pitture islamiche con medesimo soggetto. Nell'arte islamica le rappresentazioni di banchetto prevedono che le figure siedano a gambe incrociate, attorno a un tavolo basso, e in genere mangino da un unico grande piatto, riflettendo dunque quanto prescritto dai manuali di etichetta (Scarcia Amoretti 2001, 199-202) che però, come abbiamo detto, non sempre riflettevano la pratica. Nella scena della Cappella Palatina invece le figure mangiano a una alta tavola rettangolare, ciascuna dal proprio piatto individuale. Naturalmente per leggere correttamente questa immagine e utilizzarla come documentazione di una trasformazione dei costumi bisognerebbe determinarne il significato, qui probabilmente legato alla rappresentazione della sovranità, e confrontarla con raffigurazioni equivalenti nell'ampio panorama delle corti mediterranee. Tuttavia è interessante che lo stesso tipo di tavola alta sia documentato, per esempio, nel banchetto dell'arazzo di Bayeux e poi nelle scene di banchetto delle pitture dello Steri (cfr. pag. 70). Ovviamente non è detto che queste fossero poi realmente le maniere adottate a corte e per altro abbiamo poche notizie sui banchetti alla corte normanna. Alessandro di Telesse, cronista vissuto nella prima metà del XII se-



Banchetto. Palermo, Cappella Palatina, soffitto dipinto. XII secolo (foto V. Zorič)

colo, parla del sontuoso pranzo offerto da Ruggero II il giorno dell'incoronazione "in piatti e bicchieri d'argento" e con grandi e varie quantità di cibi e bevande (Alessandro di Teleso II, VI, 26), mentre Ibn Jubayr dice di aver visto « una sala in mezzo a un atrio spazioso fiancheggiato da portici dove suole desinare il re con i suoi grandi » (Ibn Jubayr, 156). Nel corso degli scavi condotti alla Zisa, il palazzo costruito da Guglielmo I e terminato da Guglielmo II, sono stati rinvenuti pochi frammenti di raffinatissime ceramiche importate dall'Egitto e numerosi esemplari di cosiddetti catini scampanati, cioè di ciotole con parete troncoconica e orlo lievemente estroflesso rivestite di vetrina monocroma gialla o verde o incolore e con una fascia colorata sull'orlo. Si tratta di contenitori piuttosto eleganti, prodotti a Palermo, adatti a contenere il pasto di una singola persona. Sarebbero riferibili a un corredo da tavola in cui i commensali hanno piatti uguali per forma ma, in certi casi, differenziati per colore.

I Monasteri

I monasteri furono lo strumento attraverso il quale i sovrani normanni e i grandi funzionari di corte promossero la cristianizzazione e in certi casi esercitarono il controllo del territorio (Bresc 2013). I fondatori li dotavano riccamente e dunque il loro approvvigionamento alimentare avveniva con i prodotti delle proprietà di cui disponevano ed era in buona parte svincolato dal mercato urbano. Peraltro monaci e monache erano portatori di stili alimentari fortemente caratterizzati e improntati a modelli chiari. La dieta monastica, i tempi e modi dei pasti obbedivano a regole elaborate in seno alle comunità religiose. Un'idea di cosa entrasse nelle cucine di un monastero possiamo farcela dall'elenco dei beni che Ruggero II voleva venissero assegnati al Monastero benedettino maschile di San Giovanni degli Eremiti: sessantadue pani di semola e sei pani di farina, ogni mese tre tumuli di semola e tre di farina; ogni anno mille *cungia* di vino, ventuno barili di tonno salato, e quattro barili grandi, e poi l'acqua per irrigare i giardini e gli orti del monastero. Dunque pane e vino, pesce e verdure.

Evoluzioni della "batteria" da cucina e del vasellame di mensa in epoca normanna

Dai pochi contesti noti sembrerebbe che la suppellettile domestica abbia subito una trasformazione.

La ceramica da fuoco è adesso rappresentata in prevalenza da pentole dotate di anse e ricoperte, sull'orlo e sul fondo, da vetrina. Queste pentole sono prodotte in più centri specializzati della Sicilia orientale dove le argille sono particolarmente adatte alla manifattura di contenitori capaci di resistere agli shock termici.

La ceramica da mensa restituita dai contesti abitativi o dagli scarichi delle fornaci di età normanna (D'Angelo 2014; Spatafora 2014) è lievemente diversa rispetto a quella di età islamica anche se si iscrive sempre nell'ambito delle produzioni legate al mondo islamico e trova confronti con coeve ceramiche prodotte in Ifrīqiya. Tra la ceramica invetriata le forme più diffuse sono i catini o le scodelle con orlo a tesa, assottigliata negli esemplari più antichi, ispessita negli esemplari di XII secolo; sono molte le scodelle per uso individuale, che hanno dimensioni medio-piccole, e motivi decorativi ricorrenti dipinti in verde e bruno, come le venti circa rinvenute nel corso delle indagini condotte al palazzo Arcivescovile (Spatafora 2005, 56-57). Queste forme sono documentate anche da esemplari di grandi dimensioni. Sono attestati inoltre i cosiddetti catini scampanati analoghi a quelli rinvenuti nel corso degli scavi condotti alla Zisa (D'Angelo 2014). Infine continuano a essere prodotti e utilizzati i vasi con filtro.

E.P.



Piatto da portata
(Catino carenato invetriato policromo)
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Scavi Museo Archeologico



Ciotola
(Catino carenato invetriato policromo)
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Scavi Museo Archeologico



Piatto da portata (?)(Catino carenato)
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale



Piatto da portata (Catino carenato
invetriato policromo)
Fine X - prima metà XI secolo
Palermo. Scavi Palazzo Reale



Bottiglia
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale



Vaso con filtro
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale
Galleria di Palazzo Abatellis



Brocca con filtro
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale



Brocchetta
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale



Anforetta
Seconda metà X - prima metà XI secolo
Palermo. Cavità Stazione Centrale



Tazze
X-inizi XI secolo
Palermo. Scavi contrada Castello San Pietro,
Scavi Museo Archeologico



Anfore
Seconda metà X – inizi XI secolo
Palermo. Scavi Museo Archeologico



Contenitore multifunzionale
usato anche per la conserva-
zione o la preparazione degli
alimenti (orcio)
Seconda metà X - prima metà XI
secolo



Recipiente per cucinare
(Olla da fuoco)
X secolo
Palermo. Scavi Museo Archeologico



Pentola
Seconda metà X-inizi XI secolo
Palermo. Scavi via Imera

Vaso da senia
Seconda metà X-inizi XI secolo
Palermo. Scavi museo Archeologico



Scodelle invetriate policrome
XII secolo
Palermo. Scavi Palazzo Arcivescovile
Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Palermo

Mangiare a Palermo nel XIV secolo

Franco D'Angelo - Elena Pezzini

La città nel Trecento

Palermo nella prima metà del XIV secolo era ancora una capitale, la capitale del regno aragonese di Sicilia, ma la corte era itinerante e vi risiedeva raramente. 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. I nuovi abitanti provenivano dai centri dell'entroterra siciliano, dalla Campania, dall'area padana, dalla Liguria e dalla Toscana. Era comunque una grande città con una popolazione che secondo alcune stime raggiungeva i 15.000, secondo altre i 30.000, secondo altre ancora i 50.000 abitanti. La consistenza demografica della popolazione ebbe una flessione a partire dal 1347-48 quando la prima terribile epidemia di peste nera si diffuse in città (D'Alessandro 2008). Nella seconda metà del XIV secolo, pur restando formalmente la capitale del regno, entrò nella sfera dell'egemonia dei Chiaromonte, una potente famiglia aristocratica (Sardina 2003).

Le fonti

Un ampio ventaglio di fonti fornisce informazioni sull'alimentazione a Palermo nel basso medioevo. Si tratta di fonti documentarie, narrative, archeologiche, iconografiche.

Per quanto riguarda le fonti documentarie, dati fondamentali si ricavano dai registri della cancelleria dell'amministrazione urbana - che contengono i provvedimenti riguardanti l'approvvigionamento della città e il funzionamento dei mercati - e dai documenti notarili che restituiscono informazioni sulle modalità di sfruttamento delle risorse, sulle forme di approvvigionamento, sulla struttura delle case e dunque degli spazi destinati a conservare preparare, cucinare e consumare il cibo, sulla suppellettile domestica (Bresc-Bautier, Bresc 2014). Importanti notizie si desumono da un lessico di termini siciliani della metà del XIV secolo (*Declarus*) e dai calmieri in volgare (cioè dai provvedimenti volti a fissare il prezzo massimo per la vendita di alcuni alimenti al mercato) della seconda metà del XIV secolo.

Infine a Palermo esiste un contesto molto particolare, quello di palazzo Chiaromonte detto Steri, che dispone di una straordinaria documentazione e permette di incrociare tra loro fonti di diversa natura: fonti archeologiche, poiché le indagini stratigrafiche condotte nell'area del palazzo hanno restituito parte delle suppellettili ceramiche in uso tra XIV e XV secolo (Falzone 2015) e resti di pasto (Di Patti, Lupo 2012); fonti iconografiche, rappresentate da un complesso ciclo pittorico che decora il soffitto di una delle sale del palazzo e di cui fanno parte anche scene relative a banchetti e trasporto di derrate (Bologna 1975; Vergara Caffarelli 2009); fonti documentarie, poiché numerosi documenti, soprattutto quattrocenteschi, danno indicazioni sulla destinazione funzionale degli ambienti del palazzo e sul loro arredo.

Questa ricca documentazione sulla città è stata la base per una serie di studi che, negli anni 70 e 80 del secolo scorso, si sono occupati dell'alimentazione, in Sicilia e a Palermo, in alcuni casi intrecciando fonti scritte e fonti archeologiche (Aymard, Bresc 1975; Giuffrida 1975; Bossard *et al.* 1976; Bresc-Bautier *et al.* 1979; Beck, Bossard 1981; Scarlata 1981). Più di recente H. Bresc, sia da solo che con G. Bresc-

Bautier, ha pubblicato due importanti studi che coprono l'intero campo legato alla questione dell'alimentazione a Palermo (Bresc 2013; Bresc-Bautier, Bresc 2014) e a cui, nelle pagine che seguono, si farà costantemente riferimento.

F. D'A. - E. P.

Le risorse

L'approvvigionamento urbano avveniva con i prodotti agricoli e dell'allevamento dell'entroterra. Il grano proveniva da un territorio che giungeva sino a Ciminna, Caccamo, Castronovo, Bivona, Corleone, Giuliana, Alcamo e Polizzi. I macelli della città erano riforniti con pecore delle Madonie e bovini dagli allevamenti di Polizzi, Caccamo, Corleone e Prizzi. Una catena continua di muli garantiva, nei mercati di Palermo, il trasporto dall'entroterra di grano, formaggio sale, legna e carbone. Gli ortaggi e la frutta erano coltivati nella Conca d'Oro dove, rispetto all'età normanna, si registra un ulteriore incremento della viticoltura (Bresc 2013, 238-246).

Sappiamo dai documenti notarili cosa si coltivava nei giardini e negli orti che si sviluppavano sia in città, lungo il corso dei fiumi, sia nell'area periurbana della Conca d'Oro: fichi (*ficazane, bifare, catalaniske, vernitici*), noci, mandorle, mele (*agostine, monchate*), pere (*blanculilli, muscarelli, lixuni, churchameni*) pesche (*duracine*), albicocche, pesche-albicocche (*persici barkoki*), prugne, mele cotogne, uva da tavola, limoni, lumie, arance amare, melograni dolci e amari, gelsi, ciliegie, uva da tavola e da vino (*mantonica*), fragole; cipolle, aglio, cavoli, meloni, zucche (*cucuze*), cetrioli, melanzane, spinaci, rape, lattughe e altre erbe da insalata, carciofi, asparagi, fragole, finocchi, prezzemolo. Si coltivavano anche le rose per fare profumi, sciroppi o essenze usate in determinati piatti e infine alcune spezie: cumino, coriandolo, sesamo (Bresc 1972).

Il mercato urbano era anche rifornito dai prodotti della pesca tra cui il tonno che proveniva dalle tonnare localizzate attorno Palermo e la cui lavorazione comportava anche la fase della salagione e della pressatura delle uova (Bresc 2013, 248-249, 253-255).

Alcuni prodotti erano importati da aree extrainsulari, per esempio il vino pregiato, come quello greco di Napoli e la malvasia; ma è attestata anche l'importazione di vino rosso comune dalla Calabria. L'olio oltre a essere locale poteva arrivare sul mercato da Gaeta e dalla Tunisia (Bresc 2013, 243).



Episodio delle storie di Giasone, Palermo, Palazzo Chiaromonte (Steri), soffitto dipinto, 1380 (da Bologna 1975)

I mercati urbani

Una parte della popolazione urbana, le élites e soprattutto i possessori di feudi, disponevano di prodotti provenienti direttamente dalle proprie terre e non si rifornivano al mercato se non in parte.

Il resto della popolazione invece acquistava al minuto; numerosi contratti descrivono la bottega *de grascia*, cioè dove si vendeva al dettaglio: olio, pesce salato, tonno e sardine, salagioni (Bresc-Bautier,

Bresc 2014, 212). I capitoli, approvati per la Sicilia, delle gabelle delle merci minute dette *zagati* dall'arabo *saqat*, cosa vile, elencano - oltre a scope, spago, carte - *men-duli ad minutu, meli, nocciole, anguilli, caci paci et concordia, spica, cardamuni, sanguini di draguni, lignu di garofalu, garrubi, iuriulena, omne cimini, granata dulci, zaffarana, cannella, pepi, noci d'india, legumi salati* (Rinaldi 2005, 22).

L'amministrazione urbana esercitava il controllo sull'approvvigionamento della città e due magistrature, i *magistri iurati* e gli *acatapani* o *magistri* di piazza, avevano il compito di sovrintendere al buon andamento dei mercati. Venivano prese misure per assicurare l'igiene, l'abbondanza, la qualità e la freschezza del grano, della farina, di carne e pesce. Dal 1330 vengono calmierati (cioè viene fissato il prezzo massimo di vendita al mercato) i prezzi di diversi tipi di alimenti. Soprattutto era calmierato il prezzo del pane per garantire le fasce più povere della popolazione, che acquistavano giornalmente il pane al mercato e che erano le più colpite dalle carestie (che si registrano negli anni 1311, 1335, 1341, 1349, 1351) (Bresc 2013, 238).

Nel Trecento, come in età islamica, era possibile acquistare cibi già cucinati al mercato o nelle taverne. Si trovava la zuppa di pane e vino (*panem et vinum mistum in unum, quod vulgariter dicitur zuppa, Declarus, 143*) e il *malcuchinato*, cioè un alimento che secondo H. Bresc era composto da interiora e piedi di animali fritti nello strutto, secondo M. Rinaldi conteneva, oltre ai citati ingredienti, delle verdure e che infine nel *Declarus* è definito genericamente *cibaria cocta* (*Declarus, 85*). Il *malcuchinato* dava il nome a una contrada prossima al porto e nel 1337 si contavano a Palermo 35 venditori di questa pietanza (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 227). Nei mercati si vendevano anche le frittelle di tradizione islamica, cioè le sfincie, tonde e spugnose, e le rose. L'attività degli *sfinziari* di Palermo era regolata da una precisa norma: chi *nullu sfinziaru digia fari ne vindiri sfinzi, ne rusa annanti l'ura di la matina si non a jornu* (De Vio 1706, 109). È possibile che venissero acquistati sul mercato già cucinati alcuni piatti che compaiono nella lista delle spese sostenute per la tavola del patrono e del primo ufficiale di una nave che viene fatta "acconciare" a Palermo nel 1389: carne e cavoli, zucche e cipolle, cipolle arance e agresta (Scarlata 1981, 310).

Le taverne si trovavano presso le porte della città, lungo le strade principali e vicino al porto. Alcune avevano un piccolo giardino con pergola, all'interno c'erano le botti e un *tabolerium* su cui poggiavano caraffe e vetri. Vi si faceva e si vendeva al minuto il vino locale, rosso e bianco; ma vi si poteva trovare anche il vino greco e la malvasia e, per quanto fosse vietato, vi si poteva consumare il *malcuchinato* (Bresc 1975).

Cucina e tavola

In una grande città come Palermo c'erano cucine e tavole differenziate secondo le possibilità delle diverse componenti del tessuto sociale urbano o, come rilevano M. Aymard e H. Bresc, «...«condotte alimentari e culinarie» fissate dalla tradizione e l'abitudine, ...alcune seguite da tutta la comunità, altre proprie a ciascun gruppo sociale» (Aymard, Bresc 1975, 536).

I cibi

I lavoratori si nutrivano di "pane e bevanda" e il pane dei poveri era nero (Aymard, Bresc 1975, 544). In alcuni contratti di lavoro, il salario giornaliero comprendeva il cibo che, per determinati lavoratori specializzati, era costituito anche dalla carne: per esempio giardinieri e vignaioli avevano per contratto pane e vino e, due volte la settimana, carne (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 222). Alcuni salari in natura comprendevano pane, vino e carne talvolta tre volte la settimana (Aymard, Bresc 1975, 551). Nel 1308 un lavoratore del macello addetto alla custodia degli animali e alla macellazione riceveva 3 pani al giorno e 2,4 kg di carne (Giuffrida 1975, 586). I lavoratori non specializzati, come i pastori, avevano diritto alla carne solo per le feste e in genere avevano come companatico formaggio e burro. Una parte dei lavoratori, e soprattutto il segmento di popolazione legata all'attività del porto, comprava il cibo già cotto nelle taverne e al mercato.

Il consumo di vino annuo è calcolato in 123/148 litri per gli abitanti delle città e in 313 litri (cioè un litro al giorno) per i lavoratori (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 212). La razione di un lavoratore adulto nel 1373 è di un quartuccio (0,858 litri) al giorno (Aymard, Bresc 1975, 567). Nel complesso e con alcune eccezioni (cfr. *infra*) sembrerebbe si possa estendere a Palermo quello che Aymard e Bresc hanno dimostrato per la Sicilia del XIV e XV secolo, cioè che vi fosse una relativa abbondanza poiché il pane e la carne erano a buon mercato mentre la manodopera era rara sicché veniva ben pagata e ben nutrita (Aymard, Bresc 1975). Questa abbondanza è evocata sinteticamente da alcuni versi anonimi annotati sulla copertina di un registro dell'amministrazione urbana datato al 1399-1400: *Panormum civitas pulcra, mala gens, bona villa/Dampnum portabit qui vivere nescit in illa/ Nam duo pastilla pro nummo dantur in illa* (Garufi 1897, 153). Potrebbero essere tradotti così: Palermo città bella, mala gente, buoni giardini /sfortunato chi non ci vive/ infatti con un monetina là si comprano due pasticci con la carne.

Per quanto riguarda i cibi che si consumavano nelle case delle *élites* urbane del Trecento abbiamo pochi dati. Forse un indicatore è il *Declarus*, lessico di termini siciliani steso nel 1348 dall'abate del Monastero di san Martino delle Scale, Angelo Senisio; vi troviamo i seguenti piatti tra i quali alcuni tuttavia sono poveri: *brudu* (cibo liquido di diverse cose cotte), *buchillatu* (torta di pane piena di carne o di *puls*, in questo contesto forse da intendere legumi; o pane torto e piegato); *cassata* (pane composto con tiri che è un formaggio; pane commisto a formaggio fresco); *pasteda* (pane con la carne); *cullura* (pane cotto sotto la cenere); *froya* (frittata); *sfigia* (tipo di pane bianco, cioè pane fritto); *guastella* (pane cotto sotto la cenere); *lasagna* (pane ampio cotto in acqua); *crispella* (pasta frita in olio); *maccaruni* (cibo di pane lessato in acqua); *melirusato* (rose e miele); *pultriglia* (cibo fatto cuocendo insieme acqua e farina); *rapata* (rape cotte); *salczicia*; *suppa* (pane bagnato nel vino). Peraltro la pasta era un cibo destinato alle *élites*: nel calmier del 1371 maccheroni e lasagne di semola e farina costavano il triplo del pane (Aymard, Bresc 1975, 541).

La cucina, nelle case dei cittadini abbienti, era probabilmente uno spazio femminile così nel 1336 una donna di Caltavuturo, Margarita, loca la propria opera a uno speciale per cucinare, impastare e lavare i panni della famiglia nei fiumi di Palermo e del suo territorio (Archivio di Stato di Palermo, *Notai Defunti*, vol. 2, Salerno Pellegrino, c. 77r1, 10.27.1336). Invece è probabile che nelle dimore aristocratiche vi fosse una figura specializzata, un *magister*, come quello che nel 1340 si impegna a cucinare e servire nella casa del nobile Palmerio Abate (Bresc- Bautier, Bresc 2014, 248). Peraltro nelle dimore aristocratiche mangiavano non solo i signori ma anche tutti coloro che gravitavano attorno alla vita del palazzo e dunque si preparavano e consumavano pasti differenziati secondo le occasioni e in base al ruolo di coloro che li avrebbero consumati. Per esempio è indicativo, anche se relativo a un periodo molto più tardo, il fatto che nel palazzo del duca di Terranova, verso il 1580, si consumasse da tre a quattro volte più pane nero che bianco, (Aymard, Bresc 1975, 544); dà la misura di come fosse composta la popolazione del palazzo e di quanto fosse numerosa la servitù.

È probabile che, come Palmerio Abate, anche i Chiaromonte avessero al loro servizio un cuoco specializzato. Non sappiamo cosa si cucinasse nelle cucine di palazzo Chiaromonte ma alcune informazioni si ricavano dai reperti osteologici rinvenuti al palazzo, nel corso degli scavi: nel Trecento l'apporto principale di proteine animali era costituito dai bovini, seguivano il maiale e gli ovicapri sfruttati anche per la produzione del latte. Si consumavano anche polli e piccioni, un cibo delicato e caro (Aymard, Bresc 1975, 561), pochi conigli e poca cacciagione, in particolare aironi, fagiani. Tra i prodotti della pesca sono attestate specie pregiate e costose come il dentice. Le tracce sugli ossi consentono di determinare che si cucinavano tagli pre-

giati e riconducibili a individui giovani, maialini e agnellini (Di Patti, Lupo 2012), dunque cibo da signori. E' probabile inoltre che i cuochi dei Chiaromonte conoscessero e realizzassero le ricette che si cucinavano alla corte di Federico II o a quella degli Angiò di Napoli e che vennero raccolte nel più antico dei ricettari italiani, il *Liber de coquina*. È un libro per i cuochi dei "signori", contiene ricette sia di piatti leggeri a base di verdura, sia di complessi pasticci di carne e dello scapece, il pesce in gelatina che, come il biancomangiare, piaceva tanto a Federico II (Martellotti 2005).

Dentro le case, gli spazi dell'alimentazione

Gli inventari testamentari e dotali hanno permesso a G. Bresc-Bautier e a H. Bresc di ricostruire l'articolazione interna delle case, la mobilia e la suppellettile domestica in uso nella Sicilia tra XIV e XV secolo: a Palermo le case delle *élites* o dei ceti abbienti erano dotate di ambienti specificatamente destinati alla dispensa e alla cucina.

Le cucine

Alcuni contratti di affitto o alcune locazioni d'opera per lavori di muratura consentono di avere un'idea di come potessero articolarsi gli spazi destinati alle cucine nelle case: nelle case con cortile le cucine potevano trovarsi in un piccolo ambiente isolato all'interno del cortile stesso (Bresc-Bautier, Bresc 2014); negli edifici con sviluppo verticale le cucine erano poste all'ultimo piano, una posizione che consentiva di non invadere col fumo gli altri ambienti e che limitava i danni in caso di incendio. Così per esempio una casa a due piani, piuttosto prestigiosa, e posta nel quartiere del Cassaro, aveva la cucina all'ultimo piano (Archivio di Stato di Palermo, *Notai Defunti*, vol. 77, Giacomo de Citella, c. 134v, 13.05.1329). Una *apotheca* (cioè una struttura dotata, a pian terreno, di ambienti per la vendita) posta in via *Coppulariorum*, nella zona dell'attuale Vucciria, aveva al secondo piano una cucina in cui erano costruiti forno, focolare e condotto per evacuazione delle acque sporche (Archivio di Stato di Palermo, *Spezzoni Notarili*, 8N, Henrico de Citella c. 28, 10.02.1347). Dunque vi erano, all'interno della cucina, due distinte strutture in muratura destinate alla cottura: il focolare e il forno.

Nelle case più povere, mono o bicellulari non c'era una differenziazione funzionale degli spazi e il focolare era posto fuori la porta di casa o in prossimità della porta (Bresc-Bautier, Bresc 2014).

Strutture complesse come le grandi dimore dell'aristocrazia o, nel Quattrocento, la residenza viceregia potevano avere più spazi destinati alla preparazione dei cibi. Così sappiamo dai documenti che a palazzo Chiaromonte c'era una *coquina superior* con focolare, probabilmente posta al primo o al secondo piano. Nel Quattrocento, quando il palazzo divenne la dimora dei viceré c'era anche una *coquina di fori*, cioè esterna al corpo principale, e una *casa dove si fa lu pani per la curti* dotata di due forni.

Per quanto riguarda la mobilia e l'attrezzatura delle cucine, solo a palazzo Chiaromonte c'era un tavolo, i camini erano pochi mentre molti erano i treppiedi da porre sui focolari. Gli strumenti per la preparazione dei pasti che ricorrono negli inventari sono: il mortaio; il bollitore; il bacino di rame, il bacile; la padella di ferro o di rame, il calderone e le marmitte di terracotta o di lega di rame (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 231-234). Inoltre vi sono, soprattutto nelle dimore più prestigiose, spiedi e griglie, peraltro sembra che gli arrostiti fossero appannaggio delle *élites*.

Se si confrontano gli arredi e le "batterie" delle cucine ricostruibili dagli inventari con quanto restituiscono le indagini archeologiche ci si rende conto che le due fonti, scritta e materiale, si integrano poiché gli inventari registrano soprattutto i contenitori di metallo che sono del tutto assenti dai contesti archeologici, probabilmente perché riutilizzati o rifiutati; i contesti archeologici, a loro volta, restituiscono

invece una notevole quantità di ceramica da fuoco scarsamente attestata negli inventari perché di poco valore e soggetta a rotture.

A tavola: un esempio fuori norma, Palazzo Chiaromonte

I pasti venivano consumati o in cucina o nella "sala", un ambiente che nel Trecento caratterizza le dimore più prestigiose. Interessanti da questo punto di vista sono gli inventari di palazzo Chiaromonte che permettono di ipotizzare che nel grande salone, sotto il soffitto dipinto, o nelle stanze che davano sul giardino, si tenessero lussuosi banchetti ma che si mangiasse anche in cucina. La tavola non era un mobile fisso ma era composta da tavole che erano montate di volta in volta su cavalletti (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 85-86), come per altro si vede dalle pitture di palazzo Chiaromonte.

Una scena dipinta sul soffitto di palazzo Chiaromonte rappresenta Medea che seduce Giasone al banchetto di re Oeta. I commensali sono seduti su sedie e poggiano i piedi su sgabelli; la tavola, su cavalletti, è rivestita da una tovaglia bordata. Ciascun coperto è costituito da una ciotola, un coltello e un bicchiere di vetro. Il re, a capo tavola, è l'unico ad avere un bicchiere a calice e un coltello più grande. Sul tavolo sono disseminate verdure e piccole semisfere, forse pani. A un'estremità della tavola, in basso su un panchetto, ci sono le brocche per il vino e, accanto, c'è un valletto, il coppiere, pronto a riempire i bicchieri. Gli scavi condotti al palazzo hanno restituito oltre alla suppellettile da cucina e da dispensa, anche la suppellettile da mensa, sappiamo tuttavia dagli inventari pubblicati da G. Bresc-Bautier e da H. Bresc che i signori possedevano stoviglie d'argento (Bresc-Bautier, Bresc 2014, 87), non è possibile pertanto determinare se l'enorme quantità di piatti e scodelle rinvenuta a palazzo Chiaromonte fosse utilizzata per i pasti ordinari dei Chiaromonte o per coloro che vivevano al palazzo o vi gravitavano. Si conservano diversi corredi da tavola. Un corredo databile alla prima metà del XIV secolo è costituito da ciotole di produzione palermitana con decorazione a spirali e, in minor misura, da piatti troncoconici, forse da identificare con i taglieri citati negli inventari. Sempre al XIV secolo si datano le scodelle e i piatti smaltati con decorazione in bruno prodotti in diversi centri della Sicilia. Le stesse forme sono attestate anche da esemplari invetriati gialli o verdi di produzione palermitana. Tra le scodelle di lusso, nel XIV secolo, compaiono le ceramiche a lustro e blu (cosiddette ceramiche tipo Pula) prodotte nell'area valenzana. Anche il corredo da tavola dei Viceré era costituito da ceramica a lustro di produzione valenzana, e in particolare da scodelle e piatti piani. Tutti questi corredi prevedono che ogni commensale abbia una scodella o una ciotola individuale e che vi sia un piatto piano comune a più commensali, in particolare per la ceramica a lustro di XV secolo le scodelle sono il doppio dei piatti piani che dunque dovevano essere posti tra due commensali.

E. P.

Medea che seduce Giasone al banchetto di re Oeta, Palermo, Palazzo Chiaromonte (Steri), soffitto dipinto 1380 (foto M. Minnella)



Palermo. Palazzo Chiaromonte



Ciotola
Invetriata con decorazione
a spirali verdi
Produzione palermitana
Prima metà XIV secolo



Ciotola
Invetriata con decorazione
a spirali verdi
Produzione palermitana
Prima metà XIV secolo



Ciotola
Invetriata con decorazione in verde
Produzione palermitana
Prima metà XIV secolo



Piatto
Invetriato verde
Produzione palermitana
XIV secolo



Piatto e scodelle
Invetriate gialle
Produzione palermitana
Seconda metà XIV secolo



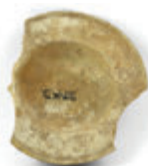
Boccale
Invetriato verde
Produzione palermitana
Prima metà XIV secolo



Scodella
Smaltata con decorazione in bruno
(protomaiolica di produzione siciliana)
Sul fondo stemma dei Chiaromonte
XIV secolo



Scodella
Smaltata con decorazione in bruno
(protomaiolica di produzione siciliana)
Sul fondo stemma
XIV secolo



Scodellina
Smaltata con decorazione in bruno
(protomaiolica di produzione siciliana)
Iscrizione in lingua araba e caratteri ebraici:
katib (scriba)
XIV secolo



Piatto
Smaltato con decorazione in verde e bruno
Produzione spagnola (area di Valenza)
XIV secolo



Scodella
Smaltata con decorazione a lustro e blu (tipo Pula)
Produzione spagnola (area di Valenza)
Secondo quarto XIV secolo-fine XIV secolo



Ciotola
Smaltata con decorazione a lustro e blu (tipo Pula)
Produzione spagnola (area di Valenza)
Secondo quarto XIV secolo-fine XIV secolo



Ciotola
Smaltata con decorazione in blu
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo



Ciotola
Smaltata con decorazione in blu
Produzione spagnola (area di Valenza)
XIV secolo



Scodella
Smaltata con decorazione a lustro
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo



Scodella
Smaltata con decorazione a lustro
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo

Piatto
Smaltato con decorazione a lustro
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo

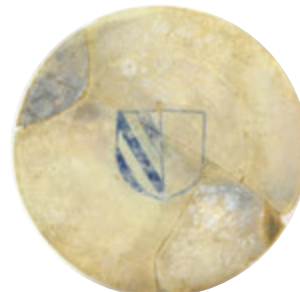


Ciotola
Smaltata con decorazione a lustro e blu
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo

Ciotola
Smaltata con decorazione a lustro e blu
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo



Piatto
Smaltato con decorazione a lustro e blu
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo





Bacile
Smaltato con decorazione a lustro e blu
Produzione spagnola (area di Valenza?)
Fine XIV inizi XV secolo



Boccale
Smaltato con decorazione a lustro
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo



Vaso
Smaltato turchese
Produzione orientale (siriana?)
XV secolo



Albarello (vaso per contenere spezie)
Invetriato su ingobbio
Produzione siciliana
XV secolo



Albarello (vaso per contenere spezie)
Smaltato
Produzione spagnola (area di Valenza)
XV secolo



Pentolino
XIV secolo



Pentola
XIV-XV secolo

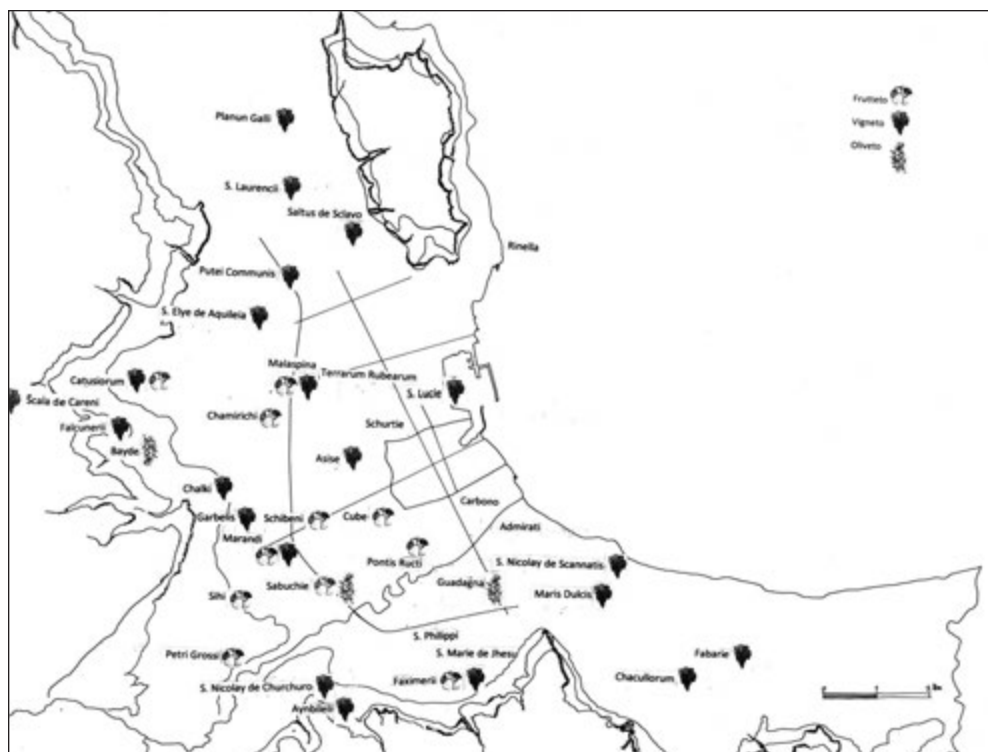
Le contrade fuori porta

Franco D'Angelo

La popolazione urbana, nel XIV secolo, non poteva sostentarsi con i soli prodotti coltivati negli spazi verdi dentro le mura della città. Avrebbe dovuto ricorrere ai prodotti naturali della terra e ai frutti di stagione coltivati nelle contrade fuori porta per poter sopravvivere.

In questo periodo di grande fervore religioso la paura di finire all'inferno spingeva i nobili ed i professionisti (giudici e notai) a donare le proprie fortune alle chiese e ai monasteri per ottenere la salvezza dell'anima e guadagnarsi il paradiso. Lo studio del consistente patrimonio immobiliare extraurbano del Monastero Benedettino di San Martino delle Scale presso Palermo, creatosi con le donazioni *propter animam* o *inter vivos* (Lo Piccolo 2003), e la pubblicazione di numerosi atti dei notai conservati negli archivi della città che parlano di campi di grano, vigneti, oliveti, frutteti, orti e di stalle che ospitavano maiali, vacche, capre, pecore (Bresc 1972: un nutrito elenco di prodotti coltivati nelle contrade fuori porta si trova a p. 72 tab. 1 e a p. 76 tab. 2), consente di individuare, in modo abbastanza puntuale, la distribuzione delle contrade fuori porta, i prodotti in quei luoghi coltivati ed i proprietari originari.

La grande risorsa delle contrade limitrofe alla città era l'acqua per irrigare orti, frutteti e oliveti. La maggior parte delle sorgenti delle contrade era posseduta e sfruttata da privati. Uno dei più antichi documenti, 1132, segnala la permuta di



Le colture della conca d'oro nei secoli XIV e XV (disegno di F. D'Angelo)

due turni d'acqua di irrigazione agricola, l'uno di un giorno intero ogni undici e l'altro di un giorno intero ogni sedici. Il primo turno proveniente dalla sorgente *al-Mannani* (*Solacium* del Parco Reale) scorreva irrigando orti e giardini attraverso *Burg al-Battal* (oggi Rebuttone) e *FahsMariya* (Falsomieie) mentre l'altro turno d'acqua proveniva dalle sorgenti *Ayn al-Fahre Ayn al-Battiyya* sempre nel territorio sud di Palermo (De Simone 2005, 201. Per la identificazione di *al-Mannani*: De Simone 1996, 63-64).

In questo documento redatto in lingua araba persiste il vocabolo *'ayn* riferito alle sorgenti e da esso si possono desumere altri termini per descrivere le tecniche utilizzate per la distribuzione dell'acqua: la gebia (*giabiya*) per raccoglierla e il canale (*saqiya*) per distribuirli nei giardini (Caracausi 1983, 114 nota 166).

Le contrade che contenevano fiumi e sorgenti oppure vocate ad una particolare produzione agricola circondavano la città da sud-est a nord-ovest, escludendo il mare ad est destinato alla pesca dei tonni e al trasporto di merci. Gli atti di notai descrivono spesso un'economia agricola destinata al mercato urbano e consentono di conoscere il grado di diffusione della captazione delle acque, la loro distribuzione nel territorio e l'utilizzo anche delle acque dei fiumi e dei pozzi. Proprio l'irrigazione e la concimazione permettevano un uso intensivo del suolo pure durante la stagione estiva e consentivano altresì di coltivare nello stesso posto specie diverse per carattere biologico. Un albero di *ficazane* è citato per la prima volta nel giardino di Eugenio Cali nel 1183. *Fraguli*, *cacochule*, *finoculi* nel giardino di Olivo Sottile. Rape grandi nel giardino di Federico de Cisario alla Guzzetta nel 1341 (Bresc 1972, 73).

A sud della città la sorgente di *Aynbileli* o *Ambleri*, che apparteneva ai Bellachera e agli Abatellis, irrigava i frutteti intorno al Monastero di San Nicolò de Churchuro (Bresc 1972, 66) mentre dalle vigne di Luigia de Calvellis poste fuori *Porta Therमारum*, proprio dietro il *fundacum dictum* de Carbuno, si raggiungevano i giardini della Guadagna e di Falsomieie (Lo Piccolo 2003, 109). I terreni del vasto dattileto che si trovavano oltre il Ponte dell'Ammiraglio nei pressi dell'Ospedale di San Giovanni dei Lebbrosi venivano locati dalla Mansio della SS. Trinità a diversi affittuari, a condizione che questi vi impiantassero un vigneto e dal quarto anno dalla piantagione conferissero alla Magione un quarto della vendemmia (Toomaspoeg 2003, 599-605). Più lontano, a Maredolce, si trovavano giardini isolati tra le vigne di messer Giovanni de Mayda nel 1309. Ad essi bisogna aggiungere la contrada Chaculli in cui si coltivava il vigneto e, più lontano ancora, la contrada Favara di Acqua dei Corsari anch'essa destinata a vigneto. Sono numerose le contrade che portavano il nome Favara, termine arabo che, anche questa volta, indicava una sorgente: Favara di San Filippo, Favara vecchia di San Nicolò degli Scannati a Maredolce, Favara di Acqua dei Corsari, Favara di Mezzomonreale, sorgenti che alimentavano, tutte quante, orti e frutteti.

A sud ovest, il corso del fiume *Sabucia* o *Kemonia* irrigava i giardini e gli oliveti del giudice Giovanni de Carastono, i terreni del giudice della Gran Corte Oddo de Pampara e il giardino del conte Matteo Sclafani. Le acque delle sorgenti del Gabriele grande o Nixo e del Gabriele piccolo o Chalki traversavano le terre dello Scibene e della Cuba, bagnavano i giardini di messer Giovanni de Calvellis, le terre del monastero di Santa Caterina e il frutteto del monastero del Gran Cancelliere alla Zisa fino agli estesi orti di Sant'Oliva. Il fiume della Sabucia, dopo aver superato giardini e oliveti lungo il suo corso, alla fine entrava in città all'altezza della Porta *Palacii* e irrigava gli orti di Ballarò, della Guzzetta e parte del grande viridario della Magione alla Kalsa. Numerosi mulini prendevano la forza motrice dalle acque del

flumen Admirati quod arabice dicitur flumen Abbas, l'Oreto (Bresc 1972, 86-89).

A ovest la sorgente di *Aynisaduni* irrigava i mandorleti della contrada Sant'Elia di Aquilea e della contrada Malaspina dove si coltivavano frutteti per la chiesa della Magione, per il giudice Bartolomeo Nini, per il monastero di clausura di Santa Caterina e per la Cattedrale. Infine, le contrade di Monreale, quelle più prossime alla città e irrigate da piccole sorgenti, erano coltivate a vigneto, a alberi di noci e di ciliegi da palermitani che rifornivano la città alla fine della primavera (Bresc 1972, 90-93). Ad una certa distanza era la vigna ereditata da Giacomina Maida ubicata nella contrada Putei de Comuni (Lo Piccolo 2003, 117).

A nord della città, lungo tutto il vasto Piano del Gallo, non c'erano grandi sorgenti e le esigenze dell'irrigazione erano affrontate esclusivamente da pozzi muniti di senie sparse lungo la grande pianura. Questa macchina idraulica è descritta, intorno al 1190 e nella versione latina, nella lettera di Hugo Falcando a Pietro tesoriere della chiesa di Palermo: «pozzi svuotarsi per mezzo di orcioli che scendono e poi risalgono seguendo il girare di una ruota e indi l'acqua venir condotta attraverso canaletti in vari luoghi affinché, irrigate le aiuole, germogliino e crescano i cetrioli che sono piccoli e corti, i cocomeri che sono più oblungi, i meloni di forma piuttosto sferica, le zucche che si arrampicano sui graticci di canne intrecciate» (*Lettera a un tesoriere*, 140-141).

Non possiamo trascurare il contributo personale dei notai nella produzione del vino e nell'allevamento degli animali da pascolo. I notai ricoprivano un ruolo di rilievo nell'ambito della società cittadina e, rogando atti di compravendita, conoscevano tutti i nomi delle contrade dentro e fuori le mura in cui si trovavano immobili e prodotti coltivati. Nell'esercitare la professione i notai erano proiettati verso interessi più ampi e reimpiegavano il denaro ricavato dall'esercizio della loro attività elargendo prestiti a banchieri e *campsores*, compravano beni immobili in città, commercializzavano prodotti agricoli. In quest'ultima attività erano soliti acquistare grossi quantitativi di uva e di mosto a vendemmia conclusa proveniente dalle contrade extra urbane per trasferirli nelle loro taverne in città e successivamente assumere dei tavernieri per mescere il vino al minuto (Pasciuta 1995, 23-36). Il notaio Leonardo de Caputo vendeva uva proveniente dalla propria vigna nella contrada Falsomile. Due giudei assumevano un altro giudeo per vendere vino nella taverna del notaio Filippo de Carastono. Due gruppi di carrocceri erano assunti dal notaio Bartolomeo de Citella per trasportare uva da due vigne dello stesso notaio, dalla contrada Chamiricii fino alla taverna, sempre del notaio, sita nel quartiere di Seralcadi (Pasciuta 1995, 145, 151 e 166-167).

I notai erano interessati anche all'allevamento di animali da pascolo. Gli atti del notaio Leonardo de Bartolomeo, per esempio, riportano l'assunzione di un pecoraio per custodire la sua mandria di 120 capre e, successivamente, registrano la vendita di 244 pecore. Il notaio Antonio Cappa vendeva 10 vacche. Il notaio Francesco Russo vendeva anch'esso vacche (Pasciuta 1995, 111, 141, 332).

Se consideriamo inoltre che il quartiere dell'Albergheria conteneva due macelli, uno a Ballarò ed un altro alla Giudecca, ed il quartiere di Porta Patitelli conteneva il macello grande per rifornire di pelli gli stabilimenti della Conceria, possiamo ritenere che la città, oltre agli orti ed ai frutteti delle contrade fuori porta, poteva contare anche sulla carne degli animali macellati per far fronte alle esigenze di proteine. Tutto ciò lascia immaginare che sulla tavola dei cittadini si facesse uso di ortaggi e di frutta insieme a carne ovina e bovina, con i quali non poteva mancare almeno una fetta di pane ed una brocca di vino. Con una tale affermazione parrebbe di trovarsi nel "paese di bengodi".

Risulta invece che l'autorità pubblica emetteva calmieri di continuo: nel 1371, 1380, 1412... ed i calmieri sono una buona fonte per conoscere il reale consumo degli alimenti ed i prezzi al minuto. Il calmiere del 1371 specificava il prezzo delle carni di animali di allevamento (castrato, pecora, vitello, bue, maiale salato) con la distinzione delle diverse parti del corpo, per l'alimento crudo e per l'alimento cotto, che ammontava a poche decine di denari al rotolo (800 grammi). Maccheroni e lasagne di semola costavano più del pane e della carne, ed infatti il prezzo della pasta era espresso in grani, una moneta di valore maggiore del denaro. Il calmiere del 1380 fissava i nuovi prezzi dei generi alimentari di carne, pesce, pane e pasta, rispetto al minore valore della moneta battuta di recente (Rinaldi 2005: Calmiere del mercato di Palermo (1371), 38-42; altro calmiere del mercato di Palermo (1380), 42-44). Proprio la pasta, per il suo prezzo, era destinata ai ceti alti. In nessuno dei due calmieri veniva indicato il limite di prezzo della frutta, degli ortaggi e del vino. Questi di sicuro erano bassi e dunque accessibili ai ceti urbani più poveri.

Nel 1412, oltre al calmiere per la vendita al minuto di generi alimentari, era imposto che i salari dei *iurnateri* (giornalieri) non dovessero superare un tarì e cinque grani al giorno (quindi anche i salari erano in ascesa) e che il prezzo del frumento da 12 tarì a salma era salito a 18 tarì e non se ne trovava (Trasselli 1968, 348-349). Dalla fine del XIV secolo, per i disastri della guerra tra la fazione latina e quella catalana, la mano d'opera era scarsa, di conseguenza i salari dei giardinieri, vignaiuoli e massari elevati. Per quanto riguarda i cereali, anziché destinarli al consumo locale i funzionari del re preferivano aumentare la vendita delle licenze di esportazione chiamate "tratte" ai mercanti delle città affacciate sul mare Mediterraneo per finanziare le costose operazioni militari contro le resistenze baronali.

In conclusione, in un periodo di pace duratura, vigneti, frutteti e orti irrigati nelle contrade limitrofe alla città, insieme ai cereali e all'allevamento estensivo di suini, ovini, caprini praticato nei feudi, avrebbero potuto sfamare trentamila abitanti ed a maggior ragione quindicimila entro le mura. I lasciti testamentari ai monasteri e le scritture registrate dai notai indicano che nobili, professionisti, maestri artigiani possedevano il loro orto e frutteto dentro e fuori le mura, la maggioranza delle famiglie aveva una vigna fino alle porte della città ed il vino scorreva a fiumi sulle tavole delle taverne e dei banchetti familiari.

Verso la fine del XIV secolo, invece, le condizioni economiche dell'isola erano mutate in modo considerevole. A causa delle guerre e delle carestie, risulta che scarseggiavano i cereali che fornivano la maggioranza delle calorie e diminuiva la disponibilità di carne, fresca o salata, primaria fonte di proteine. Infatti, nei calmieri risulta che proprio il pane non era a buon mercato e la pasta carissima. Anche gli oliveti erano largamente coltivati ma l'olio era un prodotto di speculazione da parte dei mercanti.

Malgrado ciò, c'erano delle categorie che riuscivano ad alimentarsi a sufficienza e a poco prezzo: i monaci benedettini di San Martino delle Scale per esempio e di tanti altri monasteri, sia maschili che femminili, che attingevano ai proventi delle terre e agli allevamenti di animali avuti con i lasciti testamentari. Inoltre anche le truppe assoldate per combattere erano ben nutrite: avevano assicurate delle razioni del tutto simili alle porzioni dei monasteri.

Abbreviazioni e bibliografia

a cura di Donatella Alosi

- Abū l-Khayr 1991** Abū 'l-Khayr al-Ishbīlī, *Kitāb al-Filāōa: Tratado de Agricultura*, edited, translated into Spanish and indexed by J.M. Carabaza Bravo, Madrid
- Aiello et al. 2007** G. Aiello, D. Angelo, C. Buccellato, *Riscoprire il mare: antichi mestieri e sapori del mare*, Palermo
- Alessandro di Telese** *Ystoria Rogerii regis Siciliae, Calabriae antiquae Apulie*, (a cura di) L. De Nava e D. Clementi (Fonti per la storia d'Italia; 112), Roma 1991
- Anello 1998** P. Anello, Storia dell'insediamento, in *Palermo Punica*, 40-55
- Annales ESC** *Annales économiques, sociétés, civilisations*, Paris
- ANRW** *Aufstieg und Niedergang der Römischen Welt*, Berlin-New York
- AUM** *Anales de la Universidad de Murcia, Facultad de Letras*, Murcia
- APM** *Archeologia postmedievale*, Firenze
- ArchMed** *Archeologia Medievale, cultura materiale, insediamenti, territorio*, Firenze
- Arcoleo, Sineo 2014** L. Arcoleo, L. Sineo, *Analisi archeozoologica di due contesti della città antica di Palermo: la Gancia e i «sili» di via Imera (Palermo, IX-X secolo d.C.)*, in Ardizzone, Nef 2014, 301-306
- Ardizzone 2012** F. Ardizzone, *Anfore in Sicilia (VIII-XII sec. d.C.)*, Palermo
- Ardizzone, Agrò 2014** F. Ardizzone, F. Agrò, *L'Islamizzazione a Palermo attraverso una rilettura della ceramica da fuoco dei butti di Via Imera*, in Ardizzone, Nef 2014, 259-269
- Ardizzone, Nef 2014** F. Ardizzone, A. Nef (a cura di), *Le dinamiche dell'islamizzazione nel Mediterraneo centrale e in Sicilia: nuove proposte e scoperte recenti*, Roma-Bari
- ASS** *Archivio Storico Siciliano*, Società per la Storia Patria, Palermo
- Assunto 1973** R. Assunto, *Il Paesaggio e l'Estetica*, Napoli
- Aymard, Bresc 1975** M. Aymard, H. Bresc, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècle*, in *MEFRM* 87.2, 535-581
- BABesch** *Babesch: bulletin antieke beschaving, annual papers on classical archaeology*, Leiden-Leuven
- Bagnera 2013** A. Bagnera, *From a Small Town to a Capital: The Urban Evolution of Islamic Palermo (9th-mid-11th Century)*, in Nef 2013a, 61-88
- Barbera 1999** G. Barbera, *I caratteri dell'ambiente e l'agricoltura*, in La Duca 1999, 78-92
- Barbera 2012a** G. Barbera, *Conca d'oro*, Palermo
- Barbera 2012b** G. Barbera, *La rivoluzione agricola nella Sicilia islamica*, in A. Bagnera (a cura di), *Islam in Sicilia. Un giardino tra due civiltà*, Catalogo della Mostra, Gibellina, 42-49
- Barresi 2009** P. Barresi, *I mosaici nella Sicilia Antica*, in M.C. Lentini (a cura di), *Mosaici Mediterranei*, Caltanissetta, 75-85
- Bartoloni 2004** V. Bartoloni, *L'alimentazione degli antichi*, in *Il mestiere dell'archeologo. La stagione archeologica nella Sicilia occidentale attraverso il Museo Salinas*, Palermo, 90-95
- Beck Bossard 1981** C. Beck Bossard, *L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche*, in *ArchMed* VIII, 311-319
- Bejor 1983** G. Bejor, *Aspetti della romanizzazione della Sicilia*, in *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes*. Actes du colloque de Cortone 24-30 mai 1981 (Publications de l'École Française de Rome; 67), Rome, 345-378
- Belvedere 1987** O. Belvedere, *Appunti sulla topografia antica di Panormo*, in *Kokalos* XXXIII, 289-304
- Belvedere 1998** O. Belvedere, *Studi di topografia antica*, in *Palermo Punica*, 71-77

- Bercher et al. 1979** H. Bercher, A. Courteaux et J. Mouton, Une abbaye latine dans la société musulmane: Monreale au XI^e siècle, in *Annales ESC* 3, 525-547
- Bernabò Brea 1998** L. Bernabò Brea, *Le maschere ellenistiche nella tragedia greca*, Napoli
- Bevilacqua 1996** P. Bevilacqua, *Tra Natura e Storia. Ambiente, economie, risorse in Italia*, Roma
- Beyen 1938** H.G. Beyen, *Die pompejanische Wanddekoration vom zweiten bis zum vierten Stil I*
- Boeselager 1983** D. Von Boeselager, *Antike Mosaiken in Sizilien. Hellenismus und römische Kaiserzeit 3. Jahrhundert v. Chr. - 3. Jahrhundert n. Chr.*, Roma
- Bolens 1994** L. Bolens, *Agronomos andaluse de la edad media*, Granada
- Bologna 1975** F. Bologna, *Il soffitto della Sala Magna allo Steri di Palermo*, Palermo
- Bossard et al. 1976** C. Bossard, F. D'Angelo, B. Maccari, La ceramica per la cottura degli alimenti a Brucato, (XIV secolo), in *Atti IX Convegno Internazionale della ceramica*, Albisola 28-31 maggio 1976, 37-52
- Botte 2009** E. Botte, *Le Dressel 21-22: Anfore da pesce tirreniche dell'Alto Impero*, in S. Pesavento Mattioli, M.B. Carre (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'Alto Adriatico*, atti del Convegno (Padova, 16 febbraio 2007), Roma, 149-171
- Bramoullé 2014** D. Bramoullé, *La Sicile dans la Méditerranée fatimide (Xe-XIe siècle)*, in *Ardizzone, Nef* 2014, 25-36
- Bramoullé 2015** D. Bramoullé, La Sicile, plaque tournante du commerce maritime entre le monde musulman et l'Europe, in *Héritages arabo-islamiques*, 269-280
- Bresc 1972** H. Bresc, Les jardins de Palerme (1290-1460), in *MEFRM* 84, 55-127
- Bresc 1975** H. Bresc, Fondaco et taverne de la Sicile medievale, in *Etudes Médiévales*, 95-106
- Bresc 1993** H. Bresc, Le marchand, le marché et le palais dans la Sicile des Xe-XIIe siècle, in *Mercati e mercanti nell'Alto medioevo: l'area euroasiatica e l'area mediterranea (XL Settimane di Studio del centro italiano di Studi sull'Alto Medioevo) Spoleto*, 285-325; reed. in M. Pacifico (a cura di), *Una stagione in Sicilia*, Palermo, 2010, 274-317
- Bresc 1994** H. Bresc, Les jardins royaux de Palerme, in *MEFRM* 106.1, 239-258
- Bresc 2013** H. Bresc, *Palermo in the 14th-15th Century: Urban Economy and Trade*, in *Nef* 2013a, 235-268
- Bresc-Bautier, Bresc 2014** G. Bresc-Bautier, H. Bresc, *Une maison de mots. Inventaires de maisons, de boutiques, d'ateliers et de châteaux de Sicile (XIII-XV siècles)*, Palermo
- Bresc-Bautier et al. 1979** G. Bresc-Bautier, H. Bresc, F. D'Angelo, Nomi e cose del medioevo. I recipienti siciliani, in *Medioevo Romano* VI.1, 135-158
- Buttitta 1977** A. Buttitta, *Il vino in Sicilia*, Palermo
- Camerata Scovazzo 1992** R. Camerata Scovazzo, *Le case romane di Piazza della Vittoria a Palermo*, Palermo
- Campanella 2003** L. Campanella, L'uomo e il cibo, in J.A. Zamora (a cura di) *El hombre fenicio: estudios y materiales* (Escuela Espanola de Historia y Arqueologia), Roma, 113-126
- Canfora 2001** L. Canfora (a cura di), *I Deipnosofisti: i dotti a banchetto*, Roma-Salerno
- Cantarella 2015** E. Cantarella, Atene e Roma: il banchetto come rito e socialità, in *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, Catalogo della mostra (Asti, 7 marzo-5 luglio 2015), Venezia, 54-61
- Caracausi 1983** G. Caracausi, *Arabismi medievali di Sicilia*, Palermo
- Carazzali 1990** G. Carazzali (a cura di), Apicio, *L'arte culinaria. Manuale di gastronomia classica*, Milano
- Carrella et al. 2008** A. Carrella, L.A. D'Acunto, N. Inserra, C. Serpe, *Marmora pompeiana nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli: gli arredi scultori delle case pompeiane*, Roma
- Cresta, Vienna 2000** M. Cresta, A. Vienna, L'alimentazione nella storia naturale dell'uomo, in *RivAntr* 78, 91-102
- D'Alessandro 1994** V. D'Alessandro, *Terra, nobili e borghesi nella Sicilia medievale*, Palermo
- D'Alessandro 2008** V. D'Alessandro *Palermo Aragonese*, in *La Duca* 2008, 21-142
- D'Angelo 2014** F. D'Angelo, *Un "gectaturi" del XII secolo a Palermo: lo scarico di fornace di Palazzo Lungarini*, in *Milanese et al.* 2014, 35-43

- David 2000** M. David, Aspetti e problemi della produzione pavimentale in Sicilia occidentale. I restauri antichi, in *Terze giornate internazionali di studi sull'area elima*, Atti (Gibellina - Erice - Contessa Entellina, 23-26 ottobre 1997), Pisa - Gibellina, 357-367
- De Albentiis 1990** E. De Albentiis, *La casa dei Romani*, Milano
- De Caro 2009** E. De Caro, I soggetti umili nella pittura romana: la natura morta, in *Roma. La Pittura di un Impero*, Catalogo della mostra (Roma, Scuderie del Quirinale, 24 settembre 2009-17 gennaio 2010), Roma, 77-87
- Decker 2009** M. Decker, Plants and Progress: rethinking the Islamic Agricultural Revolution, in *Journal of World History* 20.2, 187-206
- Declarus** A. Marinoni (a cura di), *Dal "Declarus" di A. Senisio. I vocaboli siciliani*, Palermo 1955
- De Carolis 2007** E. De Carolis, *Il mobile a Pompei ed Ercolano. Letti, tavoli, sedie e armadi: contributo alla tipologia dei mobili della prima età imperiale*, Roma
- De Carolis 2012** E. De Carolis, Uno spazio ed il suo arredo: il triclinio, in *Archeologia, Uomo, Territorio, Miscellanea*, 1-5
- De Martino 1991** F. De Martino, L'economia, in A. Bernard *et al.* (a cura di), *Princeps Urbium. Cultura e vita sociale dell'Italia romana* (Antica madre; 14), Milano, 255-338
- De Seta, Di Mauro 1980** C. De Seta, L. Di Mauro, *Le città nella storia d'Italia. Palermo*, Roma-Bari
- De Simone 1979** A. De Simone, *Spoglio antroponomico delle Giaride (Ġarā'id) arabo-greche dei Diplomi editi da Salvatore Cusa*, 1, Roma
- De Simone 1996** A. De Simone, *Splendori e misteri di Sicilia in un'opera di Ibn Qalaqis*, Soveria Mannelli
- De Simone 2005** A. De Simone, *L'idronomia araba medievale nel palermitano*, in A.M. Di Tolla, V. Strika (a cura di), *Acqua: la civiltà arabo-islamica, il contesto giuridico politico, gli aspetti tecnici, gestionali e finanziari della cooperazione Italo-Araba* (atti del Convegno Internazionale 22-24 febbraio 2001), Napoli, 193-206
- De Vio 1706** M. De Vio, *Felicitas et Fidelissime urbis Panormitanae selecta aliquot privilegia*, Palermo 0
- De Vos 1975** M. De Vos, Pitture e mosaico a Solunto, in *BABesch* 50,195-205
- De Vos 1992** M. De Vos, La casa, la villa, il giardino. Tipologia, decorazione ed arredi, in *Civiltà dei Romani. Il rito e la vita privata*, Milano, 140-154
- Di Patti, Lupo 2012** C. Di Patti, F. Lupo, Analisi del complesso faunistico di palazzo Steri (PA): dai Normanni ai Vicerè spagnoli (IX-XV sec.), in J. De Grossi Mazzorin, D. Saccà, C. Tozzi (a cura di), *Atti del VI Convegno Nazionale di Archeozoologia* (San Romano in Garfagnana - Lucca, 21-24 maggio 2009), Lecce, 267-274
- Di Salvo 1993** R. Di Salvo, Palermo. Nota antropologica, in *Di terra in terra. Nuove scoperte archeologiche nella provincia di Palermo*, catalogo della mostra (Palermo, Museo Archeologico Regionale, 18 aprile 1991), Palermo, 293-294
- Di Salvo 1998a** R. Di Salvo, Nota antropologica e paleopatologica del gruppo umano dei Vivai Gitto, in *Palermo Punica*, 238-245
- Di Salvo 1998b** R. Di Salvo, Nota antropologica e paleopatologica del gruppo umano di Caserma Tuköry, in *Palermo Punica*, 258-263
- Di Stefano 1990** C.A. Di Stefano, Oratorio di S. Lorenzo. Scavo archeologico eseguito nel 1988, in *Panormus* II, 150-151
- Di Stefano 1997** C.A. Di Stefano, Nuove ricerche nell'edificio B di Piazza della Vittoria a Palermo e interventi di restauro del mosaico della caccia, in *Atti del IV colloquio AISCUM* (Palermo, 9-13 dicembre 1996), Ravenna, 7-18
- Di Stefano 1998** C.A. Di Stefano, La topografia dell'abitato alla luce delle scoperte archeologiche, in *Palermo Punica*, 92-104
- Di Stefano 1999** C.A. Di Stefano, *La topografia*, in La Duca 1999, 165-189
- Dunbabin 1999** K.M.D. Dunbabin, *Mosaics of the Greek and Roman World*, Cambridge
- Dupont 2011** F. Dupont, *La vita quotidiana nella Roma repubblicana*, Roma
- Étienne 1992** R. Étienne, *La vita quotidiana a Pompei*, Milano

- Falsone 1998** G. Falsone, Anfore fenicio-puniche, in *Palermo Punica*, 314-320
- Falsone 2015** G. Falsone, Gli scavi del 1973. Sequenza cronologica e culturale, in M.I. Lima (a cura di) *Lo Steri dei Chiaromonte a Palermo*, Palermo
- Fariselli 2006** A.C. Fariselli, Saline e salagione nell'Occidente fenicio-punico e romano, in C. Del Vais (a cura di), *In piscosissimo mari, il mare e le sue risorse tra antichità e tradizione*, guida alla Mostra, (Cabras, 11 febbraio-30 giugno 2006), Iglesias, 30-32
- Franchi dell'Orto 1987** L. Franchi dell'Orto, *Roma antica, vita e cultura*, Firenze
- Gabricsi 1921** E. Gabricsi, Ruderer romani scoperti alla piazza della Vittoria in Palermo, *MonAnt* XXVII, 181-204
- Garcin 2000** J.C. Garcin (a cura di), *Grandes villes méditerranéennes du monde musulman médiéval*, Roma, 295-304
- Garufi 1897** C.A. Garufi, La giurisdizione annonaria municipale nei secoli XIII e XIV. L'acatapania e le mete, in *ASS*, 128-164
- Giuffrida 1973** A. Giuffrida, Un calmier del 1371 in volgare siciliano, in *Bollettino del Centro di Studi filologici e linguistici siciliani* XII, 5-10
- Giuffrida 1975** A. Giuffrida, Considerazioni sul consumo della carne a Palermo nei secoli XIV e XV, in *MEFRM* 87.2, 583-595
- Giugliano 2001** D. Giugliano, *Mare nostrum. Il cibo degli dei*, Napoli
- Glassway** B. Basile et al. (a cura di), *Glassway, il vetro: fragilità attraverso il tempo*, Catalogo della mostra (Ragusa-Castello di Donnafugata, 26 giugno-31 luglio 2004), Palermo 2004
- Greco 2004** C. Greco, Vetri della Sicilia Romana, in *Glassway*, 41-50
- Greco 2011** C. Greco, I sistemi decorativi di Solunto: appunti e riflessioni, in *Pittura ellenistica in Italia ed in Sicilia: linguaggi e tradizioni*, Atti del Convegno di studi, Messina, 24-25 settembre 2009, Roma, 279-213
- Guichard 2008** P. Guichard, Alimentation et cuisine en al-Andalus, in J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre (a cura di) *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance* (Cahiers de la Villa Kérylos; 19), Paris, 337-357
- Héritages arabo-islamiques** C. Richarté, R.-P. Gayraud et J.-M. Poisson (a cura di), *Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne*, Paris
- Ibn Ḥawqal** Ibn Ḥawqal, *Descrizione di Palermo*, (traduzione di A. De Simone), in *La Duca* 2000, 115-127
- Ibn Jubayr** Ibn Jubayr, in M. Amari, *Biblioteca arabo-sicula*, I, Torino-Roma (rist. anast. Catania 1982), 137-180
- Idrisi** Al Idrisi, in M. Amari, *Biblioteca arabo-sicula*, I, Torino-Roma (rist. anast. Catania 1982), 31-133
- Jacopi 1987** I. Jacopi, Sistemi decorativi di Il stile a Roma, in *Roma repubblicana dal 270 a.C. all'età augustea*, Roma, 65-76
- Kokalos** ΚΩΚΑΛΟΣ. *Studi pubblicati dall'Istituto di Storia Antica dell'Università di Palermo*
- Kuhne Brabant, Da Silva 1997** R. Kuhne Brabant, M. Da Silva, Le sucre et le doux dans l'alimentation d'al-Andalus, in *Médiévales* 33, 55-67
- La Duca 1999** R. La Duca (a cura di), *Storia di Palermo*, I, Dalle origini al periodo punico-romano, Palermo
- La Duca 2000** R. La Duca (a cura di), *Storia di Palermo*, II, Dal Tardoantico all'Islam, Palermo
- La Duca 2003** R. La Duca (a cura di), *Storia di Palermo*, III, Dai Normanni al Vespro, Palermo
- La Duca 2008** R. La Duca (a cura di), *Storia di Palermo*, IV, Dal Vespro a Ferdinando il Cattolico, Palermo
- Lettera a un tesoriere** S. Tramontana, *Lettera a un tesoriere di Palermo sulla conquista sveva di Sicilia*, Palermo 1988
- Lewicka 2011** P.B. Lewicka, *Food and Foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leyde
- Lombardo, Frisone 2011** M. Lombardo, F. Frisone, Vino e società nelle città magnogreche: le tradizioni letterarie e i documenti epigrafici, in M. Lombardo, A. Siciliano, A. Alessio (a cura di), *La vigna di Dioniso, vite, vino e culti in Magna Grecia*, Atti del XLIX Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto 24-28 settembre 2009), Taranto, 283-347

- Lo Piccolo 2003** F. Lo Piccolo, *Il patrimonio fondiario nel palermitano dei Benedettini di San Martino delle Scale (secoli XIV-XV): consistenza ed amministrazione*, Palermo
- Mandalà 2013** G. Mandalà, *The Jews of Palermo from Late Antiquity to the Expulsion (598-1492-93)*, in Nef 2013a, 437-485
- Mandruzzato 1988** A. Mandruzzato, La sigillata italica in Sicilia. Importazione, distribuzione, produzione locale, in *ANRW*, 415-449
- Manfredi 1992** L.I. Manfredi, Le saline e il sale nel mondo punico, in *RStFen* XXI, 3-14
- Manganaro 1980** G. Manganaro, La provincia romana, in E. Gabba, G. Vallet (a cura di), *La Sicilia antica* II.2, 415-461
- Mannino 2008** G. Mannino, *Guida alla Preistoria del palermitano*, Palermo
- Mannino 2010** M.A. Mannino, Le faune nella preistoria della Sicilia, in *Le storie della preistoria al Museo Salinas*, Palermo, 25-30
- Maquinay 2013** A. Maquinay, L'otium: scènes de banquets dans la peinture pompéienne, in *L'otium: loisirs et plaisirs dans le monde romain. De l'objet personnel à l'équipement public* (Actes de la journée doctorale tenue à l'INHA-Paris le 12 janvier 2012), Paris, 51-65
- Martellotti 2005** A. Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal "Meridionale" al "Liber de coquina"*, Città di Castello
- Martellotti 2012** A. Martellotti, *Linguistica e cucina*, Città di Castello
- Mastroberto 1992** M. Mastroberto, La scultura dei giardini, in *Domus, Viridaria, Horti Picti*, Catalogo della mostra (Pompei- Casina dell'Aquila, Napoli-Biblioteca Nazionale, luglio-settembre 1992), Napoli, 39-61
- Medieval Arab Cookery** *Medieval Arab Cookery*, Essays and translations by M. Rodinson, A.J. Arberry, C. Perry, Totnes 2001
- Médiévales** *Médiévales: langue, textes, histoire.*
- MEFRA** *Mélanges de l'École Française de Rome, Antiquité*
- MEFRM** *Mélanges de l'École Française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*
- Merra 2004** A. Merra, Le pitture di Solunto: dallo scavo alla musealizzazione, in *Il mestiere dell'archeologo: La stagione archeologica nella Sicilia occidentale attraverso il Museo Salinas*, Palermo, 62-66
- Merra 2013** A. Merra, Hellenistic Tradition in the Mural Painting of Ancient Sicily, in *Sicily. Art and Invention between Greece*, The J. Paul Getty Museum, Los Angeles, 202-209
- Milanese et al. 2014** M. Milanese, V. Caminnci, C. Parelo, M.S. Rizzo (a cura di), *Dal butto alla Storia. Indagini archeologiche tra Medioevo e Postmedioevo* APM 16. 2012
- Miquel 1967** A. Miquel, *La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du XIe siècle*, Paris
- Mols 2007-2008** S. Mols, Ancient roman household furniture ad its use: from Herculaneum to the Rhine, in *AUM* 23-24, 145-160
- MonAnt** *Monumenti Antichi, pubblicati per cura della Reale Accademia dei Lincei*
- Montanari 2002** M. Montanari (a cura di) *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari
- Montanari 2004** M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma
- Montanari 2009** M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari
- Montanari 2012** M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari
- Montanari 1999** O. Montanari, I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela, in *MEFRA* 111.1, 67-77
- Nef 2011** A. Nef, *Conquérir et gouverner la Sicile islamique aux XIe et XIIe siècles*, Rome
- Nef 2013a** A. Nef (a cura di), *A Companion to medieval Palermo. The History of a Mediterranean City from 600 to 1500*, Leiden-Boston
- Nef 2013b** A. Nef, *Islamic Palermo and the Dār al-Islām: Politics, Society and Economy (from the mid-9th to the mid-11th Century)*, in Nef 2013a, 39-59
- Niola 2009** M. Niola, *Si fa presto a dire cotto*, Bologna

NSc	<i>Notizie degli Scavi di Antichità</i> , Roma
Palermo Punica	<i>Palermo Punica</i> , catalogo della mostra, Palermo, Museo Archeologico Regionale Antonino Salinas, 6 dicembre 1995-30 settembre 1996, Palermo 1998
Parisi Presicce, Rossini 2015	C. Parisi Presicce, O. Rossini (a cura di), <i>Nutrire L'Impero. Storie di alimentazione da Roma e Pompei</i> , Catalogo della mostra (Roma, Museo dell'Ara Pacis 02 luglio-15 novembre 2015), Roma
Pasciuta 1995	B. Pasciuta, <i>I notai a Palermo nel XIV secolo. Uno studio prosopografico</i> , Soveria Mannelli
Portale 2007	E.C. Portale, Per una rilettura del II stile a Solunto, in <i>Villas, maisons, sanctuaires et tombeaux tardo-républicains: découvertes et relectures récentes</i> , Actes du colloque International de Saint-Romain-en-Gal en l'honneur d'Anna Gallina Zevi, Vienne-Saint-Romain-en-Gal, 8-10 février 2007, Roma, 281-311
Portale 2002	E.C. Portale, Per una rilettura delle arti figurative nella Provincia Sicilia: pittura e mosaico tra continuità e discontinuità, in <i>SEIA VI-VII</i> , 2001-2002, 43-90
Prigent 2013	V. Prigent, <i>Palermo in the Eastern Roman Empire</i> , in <i>Nef 2013a</i> , 11-38
Prima Sicilia 1997	S. Tusa (a cura di) <i>Prima Sicilia. Alle origini della società siciliana</i> , Catalogo della mostra (Palermo, ottobre-dicembre 1997), Palermo
Pucci 1989	G. Pucci, I consumi alimentari, in E. Gabba, A. Schiavone (a cura di), <i>Storia di Roma 4. Caratteri e Morfologie</i> , Torino, 369-389
Purpura 1985	G. Purpura, Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: Il-Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), S. Nicola (Favignana), in <i>SicA XVIII</i> , 59-96
Revel 1979	J.F. Revel, Dalla lepre di Aristofane al cinghiale di Petronio, in <i>3000 anni a tavola. Storia culturale della cucina</i> , Milano, 43-79
Richarté et al. 2015	C. Richarté, R.P. Gayraud, J.M. Poisson (a cura di), <i>Héritages arabo-islamiques dans l'Europe méditerranéenne</i> , Paris
Rinaldi 2005	M. Rinaldi, <i>Testi di archivio del Trecento</i> , I, Palermo
RivAntr	<i>Rivista Italiana di Antropologia</i>
Roberts 2013	P. Roberts (a cura di), <i>Life and death in Pompeii and Herculaneum</i> , Catalogo della mostra (Londra, British Museum, 28 marzo-20 settembre 2013), Londra
RStFen	<i>Rivista di studi fenici</i> , pubblicata dal Centro di studio per la civiltà fenicia e punica, Roma
Ruas et al. 2015	M.P. Ruas et al., <i>Regard pluriel sur les plantes de l'héritage arabo-islamique en France médiévale</i> , in <i>Richarté et al. 2015</i> , 347-376
Ruiz Cabrero 2008	L.A. Ruiz Cabrero, Sociedad, Jerarquía y Clases Sociales De Cartago, in <i>Instituciones, Demos y Ejército en Cartago</i> , XXIII Jornadas de Arqueología Fenicio-Púnica, Eivissa, 7-80
Salemi Pace 1872	G. Salemi Pace, Solunto ossia le rovine di un'antica città sul monte Catalfano, in <i>Nuovi annali di Costruzione, Arti e Industrie</i> 3, 1-7
Salinas 1904	A. Salinas, Scoperte di antichità in Piazza Vittoria, in <i>NSc</i> , 458
Salsa Prina Ricotti 1988	E. Salsa Prina Ricotti, L'alimentazione nel mondo greco, in <i>Archeo</i> 44, 48-91
Sarà 1998	G. Sarà, Anfore greche, in <i>Palermo Punica</i> , 326-334
Sardina 2003	P. Sardina, <i>Palermo e i Chiaromonte splendore e tramonto di una signoria</i> , Caltanissetta
Scarcia Amoretti 2001	B. Scarcia Amoretti, <i>Un altro Medioevo. Il quotidiano nell'Islam</i> , Bari
Scarlata 1981	M. Scarlata, L'approvvigionamento alimentare di una nave negli scali mediterranei del XIV secolo, in <i>ArchMed</i> VIII, 305-310
Scarpi 2005	P. Scarpi, Il senso del cibo: mondo antico e riflessi contemporanei, Palermo
Scerrato 1979	U. Scerrato, Arte islamica in Italia, in F. Gabrieli, U. Scerrato (a cura di), <i>Gli arabi in Italia</i> , (Antica madre; 2), Milano, 275-570
Scinà 1818	D. Scinà, <i>La topografia di Palermo e de' suoi contorni</i> , Palermo
Secci 2006	R. Secci, Le aree di produzione negli insediamenti fenici di Occidente, in C. Del Vais (a cura di) <i>In Piscosissimo Mari, il mare e le sue risorse tra antichità e tradizione</i> , guida alla Mostra, (Cabras, 11 febbraio-30 giugno 2006), Iglesias, 27-29

- SEIA** SEIA, *Quaderni del Dipartimento di Scienze Archeologiche e Storiche dell'Antichità*, Università degli Studi di Macerata
- Sereni 1961** E. Sereni, *Storia del Paesaggio Agrario Italiano*, Bari
- SicA** *Sicilia Archeologica*, Trapani
- Simonsohn 1997** S. Simonsohn, *The Jews in Sicily*, I, Leiden-New York- Köln
- Solci, Comoli 1999** G. Solci, D. Comoli, *De Gustibus. La Roma imperiale a tavola*, Milano
- Spanò Giammellaro 2000** A. Spanò Giammellaro, Il vino nel mondo fenicio-punico, in D. Tomasi, C. Cremonesi (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo* (Simposio Internazionale), Treviso, 45-69
- Spanò Giammellaro 2004** A. Spanò Giammellaro, Pappe, vino e pesce salato. Appunti per uno studio della cultura alimentare fenicia e punica, in *Kokalos XLVII*, 417-464
- Spatafora 2004** F. Spatafora, *Palermo. La città punico-romana*. Guida breve, Palermo
- Spatafora 2005** F. Spatafora, *Da Panormos a Balarm. Nuove ricerche di archeologia urbana*, Palermo
- Spatafora 2006** F. Spatafora (a cura di), *A spasso per Panormo. Itinerario nella città punico-romana*, Palermo
- Spatafora et al. 2014** F. Spatafora, E. Canzonieri, L. Di Leonardo, *Ceramica da mensa nella Palermo di XI secolo. Dalla fornace al butto*, in Milanese et al. 2014, 23-34
- Spatafora, Montali 2006** F. Spatafora, G. Montali, Palermo: nuovi scavi nell'area di Piazza della Vittoria, in *Sicilia ellenistica, consuetudo Italica. Alle origini dell'architettura ellenistica d'Occidente*, Spoleto 5-7 novembre 2004, Roma, 133-151
- Staffa, d'Ercole 2005** A.R. Staffa, V. d'Ercole, Cucina ed alimentazione in area vestina tra preistoria ed età romana, in Staffa et al. (a cura di), *A tavola con gli antichi Vestini*, guida alla mostra (Penne, Museo Archeologico G.B. Leopardi), Sambuceto di San Giovanni Teatino, 23-33
- Tamburello 1980** I. Tamburello, Palermo dopo la conquista romana, in *SicA XIII*, 43, 67-74
- Tamburello 1991** I. Tamburello, *Palermo. La città delle origini*, Palermo
- Tamburello 1998** I. Tamburello, *Palermo punico-romana: la storia dei rinvenimenti archeologici*, Palermo
- Tamburello 1999** I. Tamburello, *La cultura materiale*, in La Duca 1999, 206-223
- Tamburello 2000** I. Tamburello, *Palermo punico-romana: aspetti di vita quotidiana*, Palermo
- Tardo 2004** V. Tardo, Scheda 119, in *Glassway*, 77-79
- Toomaspoeg 2003** K. Toomaspoeg, *Les Teutoniques en Sicile (1197-1492)*, Roma
- Tramontana 1999** S. Tramontana, *Il Regno di Sicilia. Uomo e natura dall'XI al XIII secolo*, Torino
- Trasselli 1968** C. Trasselli, Alcuni calmieri palermitani del '400, in *Economia e Storia*
- Tusa 1983** S. Tusa, *La Sicilia nella preistoria*, Palermo
- Tusa 1999** V. Tusa, *La Sicilia in epoca romana*, in La Duca 1999, 159-164
- Vergara Caffarelli 2009** F. Vergara Caffarelli (a cura di), *Il soffitto dello Steri di Palermo. Rilievo fotogrammetrico digitale*, Palermo
- Watson 1983** A.W. Watson, *Agricultural innovation on the Early Islamic world*, Cambridge
- Weber 2003** K.W. Weber, *Vita quotidiana nell'antica Roma. Curiosità, bizzarie, pettegolezzi, segreti e leggende*, Roma
- Wilson 1990** R.J.A. Wilson, *Sicily under the Roman Empire. The archaeology of a Roman province, 36 b.C.-a.D. 535*, Warminster
- Zaouali 2009** L. Zaouali, *Medieval Cuisine in the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes*, Berkeley-Los Angeles-Londres



*"Palermo...
viene chiamata tutta orto
in quanto è tutta colma
di alberi coltivati"*

(Callia in Ateneo, Dipnosopisti)



Regione Siciliana
Assessorato Regionale
ai Beni Culturali e
all' Identità Siciliana



9 788861 642911