

BOLLETTINO DI ARCHEOLOGIA ON LINE

DIREZIONE GENERALE ARCHEOLOGIA, BELLE ARTI E PAESAGGIO

XIV, 2023/2

ELENA CALANDRA*

L'ICA E LA PROMOZIONE DELLE GIORNATE EUROPEE DELL'ARCHEOLOGIA. SINERGIE, CONTAMINAZIONI, COINVOLGIMENTO DEL PUBBLICO

A proposito dell'aratura, Esiodo raccomanda che un uomo robusto di quarant'anni segua i buoi che trascinano l'aratro dopo aver mangiato un pane diviso in quattro, ripartito in otto bocconi¹: il porzionamento del pane, che rappresenta l'unico cibo disponibile per il contadino, rende l'idea della misura del sostentamento ritenuta necessaria per una giornata di duro lavoro. La consapevolezza della quantità del pane sin dalle attestazioni più antiche, dunque, costituisce l'unità di misura per la fatica della semina del grano stesso: un cerchio che si chiude nel pensiero di Esiodo, e circoscrive l'orizzonte dell'umano operare.

Analogamente Archiloco riconosce nel proprio mestiere di soldato la propria fonte di vita²: in pochi celeberrimi versi il poeta dichiara che il suo pane è impastato nella lancia, e che alla lancia egli deve il vino di Tracia, per bere il quale, non manca di rilevare, sempre alla lancia si appoggia. Il pane e il vino, dunque, un'endiadi che significa l'esistenza stessa dell'uomo, la cui privazione porta alla disperazione e alla morte.

Un limite alquanto doloroso indicherà infatti Tucidide³ a proposito dei prigionieri nelle latomie di Siracusa, dopo la disfatta ateniese: i sopravvissuti per otto mesi ricevono al giorno una cotile d'acqua (0,273 litri) e due cotili di grano, e per questo soffrono la fame e la sete, esposti alle ristrettezze del luogo, alle intemperie, alle malattie. Sempre alla fame rimanda la terribile maledizione dell'aripa Celeno, che nelle Strofadi predice a Enea l'arrivo in Italia e la fondazione di una città, ma solo dopo aver sofferto la fame tanto da addentare le mense⁴.

La *mensa* è dunque la base di pane sulla quale si disponeva il cibo, esattamente come ancor oggi accade con la pizza, che accoglie ormai una dovizia di ingredienti, o nelle culture gastronomiche del Corno d'Africa, per le quali il pane *injera* coincide con il piatto di portata.

¹ HES., *Op.*, 441-444.

² ARCHIL. fr. 2 West.

³ TH., 7, 87.

⁴ VERG., *Aen.*, III, 247-257.

Infine, la strumentazione inerente il grano appare nella profezia di Tiresia nell'*Odissea*⁵: interrogato da Odisseo nel corso del viaggio agli Inferi, l'indovino prevede che, risolta la situazione domestica, l'eroe si metterà di nuovo in viaggio e al termine incontrerà un popolo che non ha mai visto un remo, scambiandolo per la pala che separa la pula dal grano. La profezia rivela dunque che quello sarà il limite del mondo conosciuto dall'instancabile navigante, e a indicarlo sarà un utensile, che dunque costituisce un demarcatore puntuale, anche geografico.

Le citazioni dalle fonti, puramente *per excerpta* e secondo un percorso che non vuole certo essere completo, sono di qualche utilità per inquadrare il valore dei prodotti che si possono trarre da ingredienti primordiali come l'acqua, il fuoco e la farina, di qualsiasi cereale in realtà, che, variamente miscelati, sono presupposto e sostanza di vita, con o senza l'aggiunta di lievito, sale e altri ingredienti. Il tema prescelto per le "Giornate Europee dell'Archeologia" del 2022 ha inteso cogliere proprio la varietà, e consentire una reinterpretazione da parte di ciascuno in base alle proprie esperienze: in collaborazione con le missioni archeologiche italiane all'estero, grazie al tramite del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, l'Istituto Centrale per l'Archeologia ha promosso la condivisione di alcune conoscenze che derivano proprio dagli scavi, in modo da intercettare consuetudini e pratiche diverse.

La miscela dei tre elementi diventa dunque "altro" grazie all'interazione fra essi, e impronta tutt'oggi le abitudini alimentari di molte parti del mondo: pane, pizza, piadina, pitta, lavash, naan, chapati, solo per citare alcune tra le infinite varietà dei prodotti, che non di rado discendono dall'antichità e la preservano mantenendo in vita abitudini alimentari spesso consolidate da millenni (*fig. 1*). Si entra così anche in un'altra dimensione, che è stata toccata in qualche caso dal convegno, ossia il patrimonio immateriale, che rispecchia la tradizione tesaurizzandola.

La scelta del tema, peraltro, si è intrecciata con quella della sede dei lavori, il Museo Ninfeo di Piazza Vittorio all'Esquilino: sito di straordinaria importanza in quanto offre lo spaccato della vita della città letto attraverso una sfarzosa residenza privata divenuta imperiale. Essa sorgeva in un quartiere che aveva visto una successione di vicende, dapprima zona marginale e sepolcrale e poi improntata a un'inclusività che permane ancor oggi, nella multiculturalità degli abitanti, dei ristoranti, dei negozi, dei luoghi di culto.

È proprio questa molteplicità la cifra della giornata, che in linea con la collocazione prescelta accoglie una variegata gamma di testimonianze, e si pone in continuità con i temi delle precedenti Giornate Europee dell'Archeologia: quella del 2019 all'insegna del vino, intitolata "Symposion, L'arte del bere insieme: vino e pratiche conviviali tra passato e presente", pubblicata sul *Bollettino di Archeologia on line* del 2021, e, dello stesso anno, l'evento solo *on line* "Archeologia e inclusione", che per la prima volta coinvolgeva le missioni italiane all'estero, pubblicato nel *Bollettino di Archeologia on line* del 2022.

La scelta del luogo, peraltro, è stata favorita dalla disponibilità della Fondazione Enpam, con cui da allora si è venuto costruendo un percorso scientifico sostenuto dal rapporto con la Soprintendenza Speciale Archeologia, Belle Arti e Paesaggio di Roma: in tale sede è infatti avvenuta, il 25 luglio 2022, la presentazione di due volumi del *Gabii Project* frutto delle ricerche dell'Università del Michigan e del Kelsey Museum of Archaeology, cui ha partecipato anche l'ICA. Ancora, il 18 aprile di quest'anno vi si è svolto l'incontro di studio "Dallo scavo all'edizione: il Museo-Ninfeo a confronto", organizzato con la stessa Soprintendenza e con il Dipartimento di Scienze dell'Antichità della Sapienza Università di Roma, con l'intento di analizzare l'approccio di studio e di edizione degli scavi del sito, confrontati con altre realtà archeologiche urbane, e con una sessione dedicata alla restituzione al pubblico, anche attraverso il contributo degli abitanti del quartiere.

⁵ HOM., *Od.*, XI, vv. 124-134.



1. PIATTO METALLICO PER MONDARE IL RISO, CON LE TRACCE DEI POLPASTRELLI.
PIEVE ALBIGNOLA, LOMELLINA, PROVINCIA DI PAVIA, INIZI NOVECENTO

Da questo punto si riparte ora, sempre al Museo Ninfeo, con una giornata (il 16 giugno) intitolata “Condividere l’archeologia: linguaggi, strumenti, protagonisti”, che pone al centro la comunicazione e l’apertura ai cittadini nel luogo ideale per eccellenza.

*MiC - Direttore Istituto Centrale per l’Archeologia
elena.calandra@cultura.gov.it