

Edizioni dell'Assemblea

Consiglio regionale della Toscana

Il mondo rurale etrusco

Atti del Convegno
promosso dalla Quinta Commissione consiliare
“Attività culturali e Turismo” del Consiglio regionale della Toscana
Sorano (Grosseto), 19-20 settembre 2008

Grafica e impaginazione: Massimo Signorile, Settore Comunicazione
istituzionale, editoria e promozione dell'immagine
Composizione e stampa: Tipografia Consiglio regionale della Toscana
Prima edizione luglio 2009

Copyright sulla pubblicazione:
Consiglio regionale della Toscana,
Via Cavour 2, 50129 Firenze

Sommario

Saluti	7
Presentazione del Convegno <i>Ambra Giorgi</i>	15
Gli Etruschi e l'agricoltura <i>Giovannangelo Camporeale</i>	19
L'occupazione dello spazio agrario in Etruria: vici e fattorie <i>Giulio Paolucci</i>	39
Gli Etruschi, i cereali, la vite e l'olivo <i>Giuseppina Carlotta Cianferoni</i>	65
Eredità del mondo rurale etrusco nell'agricoltura toscana <i>Paolo Giulierini</i>	73
Progetto VINUM-Progetto Eleiva: alle origini del patrimonio viticolo ed olivicolo toscano <i>Andrea Ciacchi</i>	105
Dal «DIO» all' «IO». Forme di religiosità nel mondo rurale etrusco <i>Simona Rafanelli</i>	123
Agricoltura e disciplina etrusca <i>Adriano Maggiani</i>	139
Il progetto	157

Saluti

Ambra Giorgi

Presidente della Quinta Commissione Attività culturali e Turismo

Mi scuso se qualcuno è rimasto in piedi o se non ha trovato una sistemazione sufficientemente comoda. Ma evidentemente avevamo sottostimato le potenzialità di questo evento e di questa iniziativa. Personalmente però sono molto contenta di vedere questa sala così piena. Fra l'altro oggi si celebra il battesimo di questo spazio, come poi ci dirà il Sindaco di Sorano.

Secondo il programma avrebbe dovuto coordinare Stefania Fuscagni, la Vicepresidente della Commissione Cultura e Turismo della Regione Toscana ma ha avuto problemi con l'auto e quindi arriverà il prima possibile e porterà il suo saluto.

Devo innanzitutto giustificare l'assenza dell'Assessore Paolo Cocchi che è dovuto partire per una missione all'estero e della Soprintendente Fulvia Lo Schiavo perché è stata trattenuta da altri impegni in Sardegna.

Passo ora alla presentazione del tavolo: alla mia sinistra, la signora Carla Benocci, Assessore alla Comunità Montana delle Colline del Fiora, Pierandrea Vanni, Sindaco di Sorano, il mio collega, Aldo Manetti, Presidente della Commissione Agricoltura del Consiglio della Regione Toscana, la signora Renata Caprini Ginesi, Assessore alla Cultura del Comune di Scansano, la Vicesindaca di Pitigliano, Diva Bianchini e Daniele Pratesi, Vicesindaco del Comune di Manciano.

La parola adesso, per un breve saluto, alle istituzioni locali.

Carla Benocci

Assessore alla Comunità Montana delle Colline del Fiora

Io vi porto il saluto del Presidente che si scusa ma per problemi personali non è potuto intervenire alla manifestazione. Come Assessore alla Comunità Montana delle Colline del Fiora vorrei innanzitutto ringraziare il Consiglio della Regione Toscana nelle persone della signora Ambra Giorgi e di Aldo Manetti per aver individuato il nostro territorio quale sede di questo interessante Convegno. Vorrei anche ringraziare tutto lo staff e i relatori che hanno permesso la realizzazione di questa iniziativa ma anche tutte quelle persone che, aderendo al pacchetto e quindi al Convegno, sono venute a visitare il nostro territorio.

La Comunità Montana delle Colline del Fiora, quale Ente derivato dai Co-

muni di Sorano, Pitigliano, Scansano e Manciano, è sempre disponibile a patrocinare eventi di questo tipo: eventi che vedono i Comuni agire insieme per formare un territorio integrato. Il nostro è infatti un territorio che ha molto da offrire sotto vari punti di vista: paesaggistico, naturalistico e culturale. E la Comunità Montana è impegnata a promuovere e a valorizzare tutto questo territorio nel suo complesso. Ancora un grazie e un augurio a tutti voi per il vostro soggiorno in questi paesi, che sia piacevole e che portiate nella vostra memoria un ricordo gradevole. Grazie.

Daniele Pratesi

Vicesindaco del Comune di Manciano

Anch'io volevo porgere un breve saluto. Purtroppo il sindaco Rossano Galli, per impegni personali, non è potuto intervenire a questa manifestazione.

Come amministrazione comunale riteniamo che il programma e l'organizzazione di questa iniziativa sia stata eccellente com'è dimostrato dall'afflusso di pubblico e di turisti che ha creato sul nostro territorio. Pensiamo che sia una risposta vera e concreta a questo processo di integrazione che fra noi è avvenuto già nella costituzione della Comunità Montana e che sta andando avanti, anche se lentamente, soprattutto riguardo ad alcuni servizi (i servizi associati) che la Comunità Montana fa per questo territorio.

Visto che sono presenti anche dei consiglieri regionali, il mio è anche un appello perché, se oggi c'è una rivisitazione rispetto al futuro delle Comunità Montane, noi crediamo invece che per quello che riguarda i servizi associati (e questo ne è un esempio eclatante), esse siano da prendere assolutamente in considerazione e da far esistere.

Aver legato come binomio inscindibile la cultura e l'archeologia al turismo credo sia stato sicuramente di effetto positivo per questo territorio. Perché si tratta di un territorio che ancora deve essere scoperto. O perlomeno ci sono ancora tantissime cose da scoprire. E soprattutto pensiamo che non siamo un territorio unico: ci sono altri territori che possono competere con noi e quindi questa innovazione di progetto credo che sia il presupposto per dare una risposta concreta a come si promuove e a come si valorizza un territorio e a come si tiene in competizione rispetto ad altri.

Il mondo degli Etruschi è sicuramente affascinante: c'è questo legame inscindibile con l'agricoltura e noi abbiamo radici che si fondano su quel mondo agricolo. Spero che queste iniziative che sono state stimulate dalla Regione Toscana

possano essere di auspicio perché si possano riproporre o possano essere riproposte in forma associata da tutti i nostri quattro Comuni. Grazie.

Diva Bianchini

Vicesindaca del Comune di Pitigliano

Anch'io non interrompo la catena, sostituisco infatti il Sindaco del quale porto i saluti perché era impossibilitato a partecipare questa sera. Molti di voi hanno conosciuto il Sindaco ieri a Pitigliano durante la passeggiata dalla Sinagoga alla cantina. La manifestazione ha infatti avuto inizio ieri pomeriggio e quindi la nostra parte a Pitigliano, nel bene e nel male l'abbiamo già fatta. Crediamo di avervi fatto "assaggiare" alcune delle cose di Pitigliano e speriamo che sia stata una scoperta per alcuni e si sia mosso il desiderio di tornare e di approfondire perché, com'è stato detto negli interventi precedenti, i nostri Comuni e i nostri territori hanno una variegata offerta dal punto di vista culturale e sotto molti altri punti di vista. Mi auguro quindi che sia andata bene a Pitigliano e che sia un buon biglietto da visita per il futuro.

Per il resto, condivido pienamente gli interventi già fatti. Per la prima volta ci siamo mossi con un'iniziativa sul territorio dei quattro Comuni, sicuramente è stata una bella impresa, lo sanno anche i funzionari della Regione, però per la prima volta abbiamo fatto sul concreto una cosa che ci diciamo sempre e che è il lavorare insieme, lavorare per zona e per territorio. Quel benedetto "fare sistema" che ripetiamo sempre. Per una volta ce l'abbiamo fatta! Le cose che non sono andate bene ci dovranno aiutare a creare una base per migliorare ma sicuramente non ci dovranno scoraggiare (e questo è un appello anche ai colleghi degli altri Comuni e alla Comunità Montana) ad andare avanti. Perché questa è forse l'unica possibilità che abbiamo per dire anche noi la nostra con un territorio che ha qualcosa da dire. Pensando all'esperienza che il gruppo ha fatto lo scorso anno in un Comune solo, un Comune che forse (ritenevo) ha molto più di noi da offrire... Pensavo che non ci sarebbe stata una presenza così numerosa. Il fatto che invece sia stata smentita questa mia previsione significa che siamo una zona che probabilmente riscuote interesse. Dovremo quindi migliorare la nostra offerta e andare avanti con questo sistema di zona e di lavoro integrato. Ringrazio la Regione Toscana per aver dato quest'opportunità al nostro territorio, ringrazio i presenti (anche se non ci rivedremo a Pitigliano vi auguro buon soggiorno) e spero che con alcuni ci rivedremo in futuro.

Renata Caprini Ginesi

Assessore alla Cultura del Comune di Scansano

Buonasera a tutti, un saluto dal Comune di Scansano e dal nostro Sindaco che non è potuto essere presente stasera per un impegno a Roma ma che ieri sera era in mezzo a tutti noi e forse lo sarà stasera stessa al suo rientro. Anch'io mi associo calorosamente a tutti i saluti ai presenti, alle istituzioni e ai ringraziamenti fin qui espressi alla Regione Toscana e a tutto lo staff che ha contribuito a questa bellissima, produttiva ed efficace manifestazione.

Scansano è l'ultimo dei Comuni che visiterete e quindi ci vedremo sabato sera... Devo dire che sono un po' preoccupata dopo aver visto l'accoglienza e ciò che contengono i Comuni precedentemente visitati, che tra l'altro io conosco molto bene, ma mi auguro che anche la nostra accoglienza vada a buon fine per tutti gli ospiti. Sono veramente felice, partecipo per la prima volta a questo livello associativo e quindi a maggior ragione credo che quello che è stato finora detto dagli altri rappresentanti dei Comuni sia la strada giusta, istituzioni permettendo e Regione Toscana che aiuterà questo percorso, per conoscere i nostri territori e per valorizzarli unendo cultura, turismo, attività produttive e tutte queste ricchezze, a volte un po' nascoste, che i nostri territori contengono. Vi aspettiamo a Scansano e saremo felici di ospitarvi nella maniera migliore. Un grazie a tutti per la vostra partecipazione e un grazie ai Comuni che finora ci hanno ospitato. Grazie a tutti.

Pierandrea Vanni

Sindaco di Sorano

I ringraziamenti rischiano sempre di essere un po' formali. Il mio, come Sindaco di Sorano, è davvero sincero e caloroso (anche tutti gli altri ringraziamenti sono ovviamente sinceri e calorosi), ma consentite al Sindaco che ospita in questi giorni questa bellissima iniziativa un saluto davvero forte, sincero, caloroso, un augurio di trovarvi bene in questi giorni qui con noi nel nostro territorio, di scoprirlo o riscoprirlo a seconda delle circostanze e soprattutto, se possibile, se vi piace, se trovate cose interessanti magari anche di tornarci. Grazie di cuore alla Regione, al Presidente della Commissione Cultura, al Presidente della Commissione Agricoltura, ai funzionari e a tutti quelli che si sono impegnati in questi mesi insieme ai Comuni e alla Comunità Montana in un lavoro intenso perché ci tenevamo a fare, diciamolo francamente, bella figura, a offrire tutte le nostre potenzialità e a mettervi il più possibile a vostro agio. A questo si aggiunge un altro

aspetto. Come ha detto la Presidente Giorgi questa è la prima volta che facciamo un'iniziativa qui, nella sede del Parco Tematico degli Etruschi. La Provincia di Grosseto ha finanziato assieme alla Regione il recupero e la realizzazione di due porte d'accesso: una a Sorano e una a Massa Marittima. L'amministrazione Comunale di Sorano ha messo a disposizione questi locali storici e di grande significato e credo anche molto belli e che comprendono anche i bastioni che poi avrete l'occasione di vedere se non li avete già visti e quindi siamo orgogliosi, insieme a Massa Marittima, di essere una delle due porte d'accesso di quella che è una delle peculiarità, delle caratteristiche forti della Provincia di Grosseto e che è il patrimonio etrusco. E il nostro attaccamento e la nostra attenzione non è né solo formale né solo finalizzata a un aspetto turistico che pure è importante per i nostri territori dove non abbiamo grandi possibilità di sviluppo economico: noi concepiamo il patrimonio storico, artistico, culturale e archeologico in particolar modo etrusco come qualcosa che davvero sta nelle nostre radici, nella storia di questo territorio e delle genti che l'hanno abitato. Per questo ci teniamo e vogliamo tutelarlo e valorizzarlo. E, consentitemi di dirlo, l'abbiamo fatto, l'hanno fatto e continuano a farlo le amministrazioni locali, spesso anche supplendo alle inadempienze o alla scarsa sensibilità e attenzione da parte dello Stato. E vorrei sottolineare proprio questo: vogliamo preservare e tutelare questo patrimonio straordinario perché ne possano godere anche le future generazioni e perché possano trarre da queste radici il senso della storia e delle tradizioni dei nostri territori.

Un ultimo aspetto che voglio sottolineare e proporre alla vostra attenzione è questo: fra le tante cose importanti del nostro territorio ci sono le Vie Cave. Mi spiace che la stagione non sia stata proprio favorevole alla visita, ce l'abbiamo messa tutta ma fino a condizionare il tempo non possiamo arrivare. Le Vie Cave sono una straordinaria peculiarità e caratteristica in particolare del territorio di Sorano, Sovana e Pitigliano. Sono un bene a cui teniamo particolarmente, un bene preziosissimo e purtroppo molto fragile. La loro tutela non è semplice e al riguardo abbiamo continuamente allarmi e preoccupazioni. Assieme al Sindaco di Pitigliano da due anni e mezzo in particolare – anche se al riguardo si sono adoperate anche le amministrazioni precedenti – stiamo lavorando con la Comunità Montana a un progetto complessivo di recupero. E proprio assieme al Sindaco di Pitigliano abbiamo posto all'attenzione dei vari Ministri della Cultura – che purtroppo in questo Paese cambiano con molta facilità, dico purtroppo perché quando cambia un Ministro bisogna ricominciare da capo – questo problema: le Vie Cave hanno bisogno di un progetto complessivo! Non si può intervenire soltanto con dei rattoppi. C'è bisogno di un progetto complessivo di tutela,

recupero e valorizzazione. Come amministrazione ci stiamo spendendo, lo sta facendo la Comunità Montana ma non bastano i nostri sforzi. Proprio in questi giorni, assieme al Sindaco di Pitigliano, stiamo predisponendo una convenzione con il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco per il monitoraggio delle Vie Cave. Anche questo è un aspetto importante: bisogna tenerle sotto controllo, bisogna avere un quadro costante della situazione e per questo c'è bisogno di tecnici qualificati. Ma oltre a questo vogliamo andare avanti e chiediamo a chi può e a chi vuole darci una mano di lavorare con noi per sensibilizzare il pubblico un patrimonio straordinario. Noi vogliamo tutelare e salvaguardare tutto il nostro patrimonio, ma per le Vie Cave dobbiamo avere un'attenzione in più. Grazie di cuore a tutti per essere qui con noi e grazie se tornerete ancora.

Aldo Manetti

Presidente della Commissione Agricoltura del Consiglio della Regione Toscana

Voglio ringraziare il Sindaco di Sorano per questa richiesta di attenzione su cose presenti sul nostro territorio che posseggono veramente un'unicità del tutto particolare. Credo che si tratti di un appello che dobbiamo raccogliere tutti: noi a livello regionale ma anche tutti quelli che sono presenti. Perché dovremo senz'altro lavorare in questa direzione.

Un altro ringraziamento poi lo faccio non solo a tutti i presenti che hanno dato a noi la possibilità di concretizzare un'idea (sinceramente quando siamo partiti avevamo qualche dubbio sul riuscire ad avere un risultato come questo, ma oggi siamo soddisfatti), e anche tutte le istituzioni: i Comuni, la Comunità Montana, tutti i dipendenti delle due Commissioni che ci hanno permesso di arrivare a questo risultato. C'è stata questa nota stonata del tempo che ha disturbato un po' la visita ma va sottolineato che ci sono anche molti cittadini che stavano attendendo proprio un giorno come questo e quindi dobbiamo sopportare anche questo sacrificio: nelle nostre zone era un po' che non pioveva e quindi credo che fosse una necessità.

Auguro che questa due giorni possa procedere dando il massimo della soddisfazione a tutti coloro che sono intervenuti. Credo che le cose che ascolteremo tra stasera e domani siano interessanti per tutti e anche per noi e che ci aiuteranno ad andare avanti nel lavoro che stiamo svolgendo. Dico questa cosa anche con un minimo di campanilismo che non dovrebbe appartenere a chi come me svolge un ruolo da amministratore della Regione ma siccome io sono del luogo ci tengo in modo particolare affinché questa iniziativa abbia un buon risultato. Non mi soffermo più a lungo perché credo che i relatori che ci daranno modo di fare ulteriori

considerazioni sulle cose di cui stiamo discutendo e su parti della nostra storia che ancora dobbiamo conoscere e applicare. Mi riferisco, in particolare, al ruolo che ricopro che riguarda il mondo agricolo: credo che ci siano ancora molte cose su cui dobbiamo fare un grande sforzo per riuscire a riportarle nella cultura di ognuno di noi, nel modo di produrre, nel modo di scegliere cosa produrre e anche nel modo di consumare. E qui il riferimento riguarda il mondo degli Etruschi e la presenza degli Etruschi sul nostro territorio. Grazie di nuovo.

Presentazione del Convegno

Ambra Giorgi

Presidente della Commissione Cultura

A questo punto prendo la parola perché è mio il compito di presentare, esplicitare e chiarire il senso di questa iniziativa di cui, come si evince dal depliant illustrativo, il convegno è soltanto una parte: è il fulcro, la parte più importante ma non esaurisce tutta la manifestazione.

Prima però di entrare nel vivo vorrei fare qualche ringraziamento. So che i ringraziamenti sono noiosi da ascoltare, soprattutto per chi non è fra i ringraziati. Ma ho bisogno di ringraziare dal profondo del cuore le donne della segreteria della Quinta Commissione: Donatella, Riccarda, Monica, Silvia, perché senza di loro sicuramente non saremmo qui, e insieme a loro, anche le donne della Seconda Commissione che hanno lavorato con una generosità, un'intelligenza e una passione che c'è solo da sperare che Brunetta se ne accorga. Un ringraziamento affettuoso a Paolo Giulierini, archeologo e Direttore del Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona che ormai da anni supporta con pazienza e grande competenza il lavoro che questa Commissione fa sull'archeologia. E infine un ringraziamento a un giovane artista, Valerio Giovannini che anche questa volta ha ideato, curato e disegnato l'immagine della nostra iniziativa.

Anche da questi ringraziamenti si evince che questa nostra iniziativa è frutto di un lavoro di squadra. D'altra parte, l'idea di fondo di questo progetto è proprio quella di "fare squadra", del "fare sistema" nei territori e fra istituzioni pubbliche di vari livelli e diverse (amministrazione dello Stato e amministrazioni locali) e poi fra soggetti pubblici e soggetti privati. Obiettivo di questa modalità operativa fondata sulla collaborazione è la valorizzazione dell'intero contesto territoriale in tutte le sue parti, con tutte le sue specificità e le sue tipicità: da quelle culturali a quelle economiche a quelle infrastrutturali. La leva per questa azione di valorizzazione l'abbiamo individuata nel patrimonio archeologico del territorio.

Perché l'archeologia? Perché la Toscana è una regione con un patrimonio archeologico molto vasto, importante ed esteso ma tuttavia ancora poco conosciuto e soprattutto ancora poco riconosciuto per quello che è il suo reale valore, sia dai toscani che fuori dalla Toscana. Come si evince da un recente sondaggio del Sole-

24Ore sull'appeal archeologico della nostra regione: quando si parla di Toscana in genere si pensa al Rinascimento, tutt'al più al Medioevo... Ma la Toscana, come sappiamo e come sapete bene, non è solo la Cupola del Brunelleschi o i Prigioni di Michelangelo, ma anche le Vie Cave, la Tomba Ildebranda e via dicendo...

Una delle finalità della Commissione Cultura e Turismo della Regione è quella di far conoscere e far apprezzare il patrimonio archeologico toscano, prima di tutto perché la cultura è un valore in sé e va promossa in quanto tale, indipendentemente dai risultati che si possono ottenere. Ma poi anche per attrarre nuovi segmenti di turismo e anche per intercettare alcuni dei flussi turistici e indirizzarli fuori dalle solite rotte verso le grandi città d'arte. E a questo proposito, un lavoro importante lo sta facendo da anni la rivista "Archeologia Viva" che anche questa volta ha ottimamente collaborato insieme a noi. Con questo secondo appuntamento noi vogliamo quindi affinare un metodo operativo fondato sul binomio archeologia/promozione turistica al fine di renderlo esportabile negli altri territori toscani, perché come dicevo, la Toscana possiede un patrimonio archeologico molto esteso. Certo, non tutte le emergenze archeologiche disseminate sul territorio toscano destano le stesse emozioni o hanno la stessa importanza da un punto di vista scientifico. Magari per alcuni dei nostri piccoli Comuni le peculiarità archeologiche che insistono sui loro territori non sono sufficientemente attrattive, non bastano a destare un interesse che valga un viaggio, la spesa di un fine settimana. Ma se al tema archeologico si collegano tutte le tipicità e le eccellenze che insistono sul territorio e si costruisce un'alleanza tra attori pubblici e privati che le organizzano per dare vita a progetti finalizzati di promozione allora si possono avere dei risultati apprezzabili. Questa nostra azione strategica l'abbiamo sperimentata per la prima volta lo scorso anno a Chianciano Terme. Molti di voi hanno partecipato anche all'esperienza dell'anno scorso, il titolo dell'iniziativa era "Larthia. La vita di una donna al tempo degli Etruschi". L'argomento ci fu suggerito dalla bella sezione che il Museo delle Acque di Chianciano (il cui direttore, Giulio Paolucci sarà uno dei relatori del nostro convegno) aveva dedicato alle donne etrusche. Il compendio di tutta l'iniziativa dell'anno scorso, non soltanto il resoconto del convegno è contenuto in un volume che troverete al banco della segreteria. E anche per questa iniziativa abbiamo intenzione di fare la stessa cosa: cercare di compendiarla tutta in un volume. Non solo il convegno che comincia stasera ma vogliamo cercare di dare conto di tutto il progetto nel suo complesso. Quella dell'anno scorso è stata un'esperienza positiva che è andata oltre le nostre aspettative. Positiva sia per quanto riguarda la capacità del territorio di fare squadra e di recepire gli stimoli sia per la risposta in termini turistici che la

nostra proposta aveva suscitato. Quest'anno invece siamo qui, in questo pezzo di Toscana meridionale così suggestivo, nel bacino della Comunità Montana delle Colline del Fiora. Siamo qui perché si tratta di un pezzo di Toscana di grande bellezza, una bellezza che per quanto mi riguarda è un po' inquietante, una bellezza composta da tante cose: un paesaggio assolutamente fuori dall'ordinario, un'offerta archeologica di grande valore, prodotti enogastronomici di altissima qualità eppure questa zona non è sufficientemente valorizzata e conosciuta. Noi siamo qui per tentare, come Regione, di dare il nostro piccolo e modesto contributo proprio per valorizzare questo territorio. Ancora una volta, il filo conduttore della proposta è l'archeologia, nel duplice aspetto di offerta turistica (le visite guidate che sono previste) e di approfondimento tematico (il convegno di stasera e di domani). L'archeologia è quindi sempre vista come uno dei mezzi possibili per la tutela, la valorizzazione, la riappropriazione del territorio. Altre costanti dell'azione continuano ad essere la varietà dei soggetti interessati, soggetti privati (le banche, il mondo delle imprese agricole, le cantine sociali, il mondo dell'artigianato) e soggetti pubblici (Regione, Provincia, Comuni, Comunità Montana, Università, Soprintendenza e Azienda di Promozione Turistica) e qui passatemi un altro ringraziamento a Cinzia e Livia dell'Apt di Pitigliano che hanno fatto un lavoro veramente egregio. Altri elementi che hanno caratterizzato questa nostra azione riguardano la capacità di questi soggetti di fare squadra rispetto a un obiettivo, l'alleanza con canali di comunicazione vicini al pubblico interessato come la rivista "Archeologia Viva" e infine l'utilizzo di un'immagine appositamente studiata per questo appuntamento e quindi riconoscibile per una migliore operazione di marketing pubblicitario. Anche questa volta la Regione ha scelto di mettersi in gioco in prima persona e di rischiare sul campo coordinando direttamente la realizzazione dell'iniziativa nella consapevolezza che questa è l'unica via e l'unico modo per comprendere davvero quali sono le ragioni delle difficoltà che alcune zone talvolta attraversano.

Il tema scelto quest'anno ha prodotto un primo elemento di novità molto importante e cioè la collaborazione con la Commissione Agricoltura presieduta dal collega Aldo Manetti, una collaborazione importante e determinante per la messa a punto del progetto e per la riuscita dell'iniziativa. Per capire perché abbiamo scelto questo tema e di parlare e approfondire la conoscenza del mondo rurale basta affacciarsi ai bastioni della Fortezza per rendersene conto. Certo è che il bagaglio culturale che il mondo agricolo etrusco ha trasmesso alla civiltà contadina è enorme in tutta la Toscana per l'atteggiamento conservativo che esprime un po' tutta la cultura rurale. Ma sicuramente la Maremma, per le vicende della

storia e per le condizioni geografiche è la vera erede dei costumi e delle tradizioni di questo antico mondo contadino a partire dal popolo etrusco, passando per l'età romana fino alla civiltà contadina dell'anteguerra. Su questo non mi voglio dilungare perché è appunto il tema del convegno su cui si confronteranno studiosi ed esperti di formazione diversa e di Enti diversi, ne cito due fra tutti – non me ne vogliano gli altri – il Professor Aldo Maggiani e il Professor Giovannangelo Camporeale che è qui con noi da ieri ed ha seguito le nostre visite, ha partecipato alla nostra cena etrusca e mi permetto di dire che con la sua simpatia e disponibilità è probabilmente il valore aggiunto dell'esperienza di quest'anno. Per cui voglio esprimere un ringraziamento davvero speciale al Professor Camporeale.

Mi avvio a concludere provando a formulare alcune idee e ipotesi di lavoro che possono scaturire sul territorio da questa iniziativa: innanzitutto una rete complessa e permanente di rapporti tra tessuto produttivo e istituzioni culturali, il rilancio di una serie di prodotti enogastronomici che incontrano una qualche difficoltà sottolineando la tradizione millenaria di cui sono frutto, il paesaggio agrario di pregio dal quale provengono e la dieta alimentare che vanno a comporre, e ancora, la realizzazione di una serie di prodotti di alta qualità a partire da varietà attestate in periodo etrusco (questo è in nuce l'idea del progetto Vinum di cui si parlerà nel convegno) e poi la consapevolezza che si deve diffondere sul territorio che l'incremento turistico è collegato alla capacità di progettazione strategica e a scelte coerenti e a investimenti iniziali che talvolta non sono remunerativi nell'immediato ma che comunque servono per avviare la crescita futura e infine l'idea della dieta etrusca. Su questo penso che diffondere l'idea di una dieta etrusca nata dal recupero di una tradizione agricola biologica, da un allevamento di bovini e di suini che affonda le radici nella preistoria e di integrarla in un ambiente incontaminato può essere veramente un'offerta originale per valorizzare un territorio come quello delle Colline del Fiora. Un territorio questo che pur mantenendo intatto in molti settori del quotidiano e delle tradizioni quel prezioso e impercettibile bene costituito dall'eredità culturale dei nostri antenati non può sottrarsi, ovviamente, alla sfida dell'innovazione e alle nuove strategie di marketing. A questo proposito la porta di accesso al Parco tematico degli Etruschi è sicuramente un esempio importante di innovazione. Il passo successivo io credo sia convincere tutte le componenti produttive della società locale che gli Etruschi possono essere un fattore importante e utile anche per favorire la crescita delle economie locali.

Vi ringrazio e vi auguro buon lavoro e passo la parola per la relazione introduttiva del Convegno al Professor Camporeale.

Gli Etruschi e l'agricoltura

Giovannangelo Camporeale

*Professore ordinario di Etruscologia e Antichità Italiane
nell'Università di Firenze*

Presidente dell'Istituto Nazionale di Studi Etruschi ed Italici

Le grandi civiltà nascono in genere in regioni in cui esistono risorse del suolo e/o del sottosuolo in grado di dare prodotti che non solo servono al fabbisogno locale, ma possono essere immessi in un circuito di traffici a largo raggio. Il fatto comporta una rete di relazioni fra compagini etniche diverse, la cui portata va al di là del rapporto di scambio o di commercio e assume anche una valenza culturale.

La civiltà etrusca si è sviluppata tra il IX e il I secolo a.C. in una regione, definita geograficamente dal bacino dell'Arno a nord, dal corso del Tevere a est e a sud e dal Mar Tirreno ad ovest, la quale dispone di risorse naturali molto proficue: l'agricoltura, la selvicoltura, l'allevamento del bestiame, la pesca, le saline, le cave di pietra pregiata, le coltivazioni minerarie, la viabilità segnata da valli fluviali.

Nelle note seguenti, conforme all'argomento del Convegno (*Il mondo rurale etrusco*), mi soffermerò sull'agricoltura. Il tema è ampio in quanto connesso a un'attività che, a prescindere da aspetti particolari che possono variare da località a località e da periodo a periodo, ha impegnato una larga fascia del popolo etrusco a vari livelli nell'intero arco di sviluppo della sua civiltà. Dato il tempo concesso a una relazione, mi limiterò a toccare alcune questioni generali, secondo l'ordine cronologico degli eventi o delle testimonianze archeologiche, in modo da offrire una piattaforma su cui discutere e su cui impostare problemi specifici. Resta inteso che i dati archeologici o storiografici che saranno passati in rassegna, se non altrimenti specificato, si riferiscono al mondo etrusco.

Innanzitutto alcune considerazioni preliminari, se si vuole ovvie, ma che mette conto richiamare perché sono un fondamento imprescindibile in ogni sviluppo del tema trattato dall'angolazione sia fattuale sia speculativa.

- Tra agricoltura da una parte e geomorfologia, paesaggio, clima dall'altra esiste una relazione molto stretta. Da questi fattori dipendono la natura, la quantità, la qualità dei prodotti agricoli e, pertanto, il valore economico dell'agricoltura in

una determinata area. Il paesaggio dell'Etruria è costituito da brevi pianure che si alternano a colline, le quali nel comparto settentrionale possono raggiungere un'altezza all'incirca di 500-600 metri e in quello meridionale un'altezza all'incirca di 300 metri: in pianura sono comuni i cereali, gli ortaggi e le leguminose, in collina l'olivo, la vite e gli alberi da frutto. Nelle terre più alte (rari i casi in cui si superano i 1000 metri di altezza) predomina il bosco, con piante di alto fusto, alcune delle quali danno frutti commestibili, ad esempio il castagno o il noce. Nell'età del Bronzo le aree occupate dal bosco dovevano essere molto estese. Con il IX secolo a.C., all'inizio dell'età del Ferro (in Etruria detta anche età villanoviana), a causa di un notevole incremento demografico, molto suolo viene sottratto al bosco e destinato ad abitazioni, a strade, a piante che danno prodotti alimentari. Al di fuori di queste trasformazioni contingenti in Etruria non si sono registrati, né nei circa mille anni di sviluppo della civiltà né rispetto ai tempi moderni, mutamenti di clima o alterazioni paesaggistiche tali da cambiare la produzione agricola.

- L'agricoltura in Etruria subisce un notevole cambiamento tra il IX e l'VIII secolo a.C., quando fu scoperto il ferro e, conseguentemente, se ne fece uso nella fabbricazione degli attrezzi agricoli: l'aratro, la vanga, la zappa, l'ascia, la falce, il pennato. Alcuni di questi erano noti nei secoli precedenti, l'età del Bronzo, ma erano di bronzo (o di legno), cioè di materiale alquanto fragile e poco indicato per operazioni dure come quelle agricole. Per l'impossibilità di un intervento profondo, l'annata di messa a frutto dei campi coltivati si alternava con una di riposo. Con gli attrezzi di ferro operazioni come il dissodamento del terreno, la potatura degli alberi, il taglio delle erbe furono facilitate, la frutticoltura fu regolarizzata secondo le stagioni atmosferiche, il prodotto fu migliorato, in altre parole l'agricoltura da estensiva divenne intensiva.

- È noto che sul valore di mercato di un prodotto incide la maggiore o minore vicinanza tra il luogo di produzione e il luogo di smistamento. Varrone (*De re rust.* II *Proem.* 5) lo dice espressamente per i prodotti agricoli. I centri dell'Etruria a vocazione agricola più spinta sono quelli interni, i quali si trovano per giunta su vie naturali segnate dalle valli fluviali che portano in una molteplicità di direzioni, per cui il movimento commerciale nel caso specifico è agevolato.

- Lo sfruttamento agricolo di un terreno è più intenso se l'estensione non è ampia. Varrone (pr. Serv. Dan., *Ad Georg.* II 168) dichiara che la terra era parcelizzata per poter essere coltivata. Del resto, la *limitatio* era un'istituzione etrusca (Varr. pr. Frontin., in *Corp. Agrim. Rom.* I, p. 27, 13; Hyg., *Lim.*, in *Grom. Vet.*, ed. Lachmann, pp. 131-132; Veg., *ibid.* pp. 350-351).

Le informazioni sull'agricoltura degli Etruschi ci vengono da fonti dirette e indirette. Un'osservazione di fondo è che ogni dato desunto sia dalle une sia dalle altre va non generalizzato, ma inquadrato in un tempo e in luogo.

Quelle dirette sono legate all'indagine archeologica e possono essere di varia natura: semi accertati dall'esame palinologico di terreni in cui sono stati effettuati scavi o ancora conservati in contenitori associati a contesti archeologici, attrezzi agricoli rinvenuti in tombe o in depositi sacri o profani, opere di drenaggio per la regimazione delle acque di superficie, impianti lavorativi di prodotti agricoli, utensili per la lavorazione degli stessi prodotti in ambito domestico, scene figurate di vita agricola. La presenza di attrezzi agricoli in un contesto tombale o santuarioale è un segno non (sol)tanto del mestiere praticato dal titolare della tomba o dal devoto frequentatore del santuario, ma essenzialmente dell'attività da cui deriva il suo status. Un discorso analogo va fatto per le scene figurate: l'immagine va decodificata, al di là della mera raffigurazione va definita l'ideologia che vi sottende.

Le fonti indirette sono costituite dalle notizie della tradizione letteraria e storiografica. Queste sono decisamente chiare dal punto di vista descrittivo, ma nella loro utilizzazione non si deve prescindere da un'indagine sul contesto socio-culturale e sulla cronologia, sui destinatari dell'opera che le contengono, sull'accertamento se dipendano dall'esperienza personale dello scrittore che le riporta o da una sua fonte. In quest'ultimo caso lo stesso esame va applicato alla fonte. Sono analisi che incidono sulla veridicità o attendibilità delle varie notizie. L'ideale sarebbe che di un fatto si avessero attestazioni provenienti da fonti dirette e indirette e che fra queste ci fosse una coincidenza. Ma una situazione del genere è rara e il quadro che si riesce a tracciare è basato su una documentazione incompleta e settoriale.

Molta importanza stanno riscuotendo negli ultimi tempi le ricerche paleopatologiche, le quali consentono di ricostruire la dieta delle popolazioni antiche dall'analisi dei resti osteologici. Dai prodotti agricoli, consumati dalla popolazione dell'Etruria antica, vengono le sostanze necessarie alla vita dell'organismo umano: dai cereali i carboidrati, dai legumi le proteine, dalla frutta e dalla verdura le vitamine e gli zuccheri, dall'olio i grassi.

Presso gli scrittori antichi ricorrono alcune dichiarazioni di carattere generale sull'agricoltura presso gli Etruschi, dichiarazioni che a rigore sarebbero da riferire all'età (e al contesto culturale) in cui vive lo scrittore che le riferisce, in genere età tardo-repubblicana e imperiale, ma che possono riferirsi a un lasso cronologico di gran lunga più ampio, dal momento che in Etruria la situazione climatica e geo-

morfologica – come si già detto – è rimasta sostanzialmente inalterata nell'intero arco di sviluppo della civiltà. Ed ecco alcuni riferimenti:

- Varrone (*De re rust.* I 9, 6; I 44, 1) riferisce che il carattere grasso del terreno d'Etruria permetteva raccolti superiori in quanto a qualità e quantità a quelli di altre regioni;
- Varrone (pr. Plin., *Nat. Hist.* XXXVI 135) tramanda che le macine girevoli (*moles versatiles*), usate per macinare il grano, erano state inventate o rinvenute (a seconda del significato che si dà al verbo latino *invenio*) a Volsinii;
- [Vegoia] (*Grom. Vet.*, ed. Lachmann, pp. 350-351) assegna a Giove la limitazione dei campi e menziona punizioni severe ai servi che spostano i cippi di confine di una proprietà privata e ancora più severe ai padroni se l'operazione è fatta con il consenso di questi ultimi: tali punizioni colpiscono essenzialmente le piante e i raccolti e, pertanto, implicano un alto valore economico e sociale dell'agricoltura;
- Diodoro Siculo (V 40, 3), rifacendosi a Posidonio di Apamea, asserisce che la terra d'Etruria produceva di tutto, in particolare frutta, che consentiva una vita di lusso;
- Strabone (V 2, 2 C) definisce l'Etruria ubertosa;
- Columella (III 3, 3) esalta i vigneti dell'agro ceretano per l'alta resa. In tema di vino a Cerveteri si può ricordare la notizia di Varrone (pr. Plin., *Nat. Hist.* XIV 88) che Mezenzio, re di Cerveteri, avrebbe aiutato i Rutuli contro i Latini in cambio del vino che allora era prodotto nell'agro latino;
- Plinio il Giovane (*Epist.* V 6, 8) dichiara che i terreni intorno alla sua villa sulla riva destra del Tevere all'altezza di *Tifernum* (Città di Castello), anche se in collina, in quanto a fertilità non erano inferiori a quelli in pianura;
- Marziano Capella (*De nupt. Merc. et Philol.* VI 637) ribadisce la fertilità dei terreni d'Etruria.

Altri riferimenti sulla proficuità dell'agricoltura etrusca sono per così dire circostanziati, collegati a precisi eventi storici, per cui se ne parlerà nel prosieguo del discorso.

Su un carrello-bruciaprofumi di bronzo da una tomba a deposizione femminile di Bisenzio degli anni 730-720 a.C. sono presenti diverse figurine, ottenute a tutto tondo, riunite in gruppi che formano scene narrative: il gruppo familiare, il duello, la caccia al cinghiale, la caccia al cervo, l'aratura (Fig. 1). L'ultima scena (Fig. 2), in particolare, ha una chiara relazione con l'attività da cui deriva la

ricchezza della famiglia cui apparteneva la defunta deposta nella tomba. L'aratro indica che l'attività si svolgeva in un terreno di una certa estensione con impiego di manodopera specializzata, un latifondo. Si aggiunga che l'operazione è svolta da due buoi, i quali, come preciserà più tardi Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.* XVIII 9), sono in grado di arare con un unico slancio un "actus" romano (superficie di 120 piedi di lunghezza per 4 di larghezza). L'attrezzo ha avuto una carica sacrale fin dai primordi della storia etrusca se lo usa Tarconte quando vede spuntare dalle zolle il *puer senex* Tagete, che predicò i precetti dell'*Etrusca disciplina*, o Romolo quando traccia il *sulcus primigenius* della futura Roma secondo le prescrizioni di esperti fatti venire dall'Etruria.

Altri attrezzi sono noti da complessi archeologici: è il caso del ripostiglio bolognese di San Francesco, che conteneva in un grande orcio di terracotta migliaia di manufatti bronzei, interi e frammentari, oltre che scorie di fusione e pezzi di metallo grezzo, databili tra il X e il VII secolo a.C. L'interpretazione più accreditata è che si tratti di accumulo di oggetti vari, appartenuti a un bronzista, che li avrebbe fusi per ottenere metallo da riciclare in altri oggetti. Del deposito fanno parte diverse decine di attrezzi agricoli, in particolare falci, pennati, asce. Questi, usati per il taglio dell'erba o di piante erbacee (cereali, foraggio, leguminose) o per la potatura di piante di basso fusto (vite) e di alto fusto (alberi da frutta), saranno stati largamente usati nell'esercizio dell'agricoltura in un'area pianeggiante come il territorio intorno a Bologna.

Tra la metà e la fine dell'VIII secolo a.C. dall'Eubea arrivano in Etruria vasi del servizio da vino (coppe, crateri) e, verosimilmente, anche vino (trasportato in otri). Il prodotto è destinato al ceto aristocratico, che lo consuma nella cerimonia del simposio in occasioni sia sacre sia profane. L'operazione ebbe un grande successo tanto che si cominciò a produrre vino in Etruria, probabilmente per merito di vignaioli euboici, che vi introdussero la vite vinifera: i vasi da vino usciti da botteghe locali, gestite da maestri anche questa volta euboici, sono di buona qualità e, perciò, destinati al ceto aristocratico.

Dalla fine dell'VIII fino alla metà del VI secolo a.C., sempre dalla Grecia (Corinto, Ionia, Laconia), arrivano in Etruria unguentari (*aryballoi*, *alabastra*, pissidi), che contenevano profumi ottenuti essenzialmente con erbe profumate, aceto e olio, un prodotto, l'ultimo, tipico dell'agricoltura mediterranea. Anche l'importazione di profumi ebbe successo e un seguito: una larga produzione locale, provata indirettamente dalle migliaia di unguentari – di ceramica dipinta, di bucchero (Fig. 3), di pasta vitrea, più raramente di metallo – fabbricati nelle botteghe locali. Al VII secolo a.C. si datano le prime anfore greche della serie SOS

rinvenute in Etruria, usate per il trasporto di olio.

Nel corso del VII secolo a.C. continuerà ad arrivare in Etruria vino dalla Grecia (Eubea, Corinto, Attica, Chio, Samo, Ionia), ora in anforoni d'impasto oltre che in otri, che aveva un ottimo piazzamento sul mercato etrusco, con tutta probabilità di qualità superiore a quello locale. Ma la produzione etrusca raggiunse subito una quantità e una qualità tali che consentirono, a cominciare dagli ultimi decenni del VII fino alla metà del V secolo a.C., un'esportazione massiccia verso la Provenza, la Linguadoca, la Catalogna, l'Andalusia, l'Africa settentrionale. La documentazione è sempre indiretta: anfore d'impasto da trasporto, vasi del servizio da vino di bucchero e di ceramica dipinta (etrusco-corinzia). Nello stesso tempo e verso le stesse regioni, ma in misura molto contenuta, saranno esportati anche unguentari etruschi con il relativo contenuto. Non solo, ma nel relitto dell'Isola del Giglio (fine del VII – inizi del VI secolo a.C.) in un'anforone da trasporto sono stati trovati noccioli di olive: evidentemente la produzione di olive aveva raggiunto un livello tale che queste erano anche trattate per uso alimentare ed esportate.

I relitti con anfore vinarie etrusche del VI secolo a.C., rinvenuti sul fondo marino lungo il litorale della Francia meridionale, non sono pochi – per citarne alcuni, Cap d'Antibes (Fig. 4), Écueil de Miet 3, Cassidaigne, Bon-Porté 1, Dattier, Grand Ribaud F (Fig. 5) – e denunciano un movimento veramente consistente di vino che parte dai porti dell'Etruria. Ormai i prodotti agricoli dell'Etruria sono entrati in grandi giri commerciali, che ovviamente comportano anche un'accumulazione in senso etrusco delle regioni importatrici: con i vasi da vino e con il vino arrivano la cerimonia in cui si consuma questo prodotto, il simposio, e, con la cerimonia, l'ideologia che vi sottende.

A questo punto si pone il problema della contropartita al vino etrusco che era esportato. Si è parlato di rame, di stagno, di sale, di legname e anche di schiavi. In verità i primi prodotti si trovavano in Etruria in notevole quantità, mentre l'ipotesi degli schiavi ha una certa attendibilità, in quanto si aveva grande bisogno di bassa manovalanza nei lavori pesanti (latifondi, miniere, rematori).

In questo contesto culturale va inserito il mito del rapimento di Dioniso da parte di predoni etruschi, attestato già dal VI secolo a.C. in diversi monumenti figurati greci ed etruschi e nel VII inno omerico: il dio del vino, sotto le sembianze di un bel giovane, mentre passeggiava sulla costa del mare, viene rapito da predoni tirrenici, i quali lo interrogano sui suoi genitori per contattarli e liberarlo dietro pagamento di un riscatto; egli si trasformerà in leone, terrorizzerà i rapitori, che sono costretti a gettarsi in mare per salvarsi (Fig. 6). Del mito sono state

proposte varie interpretazioni, fra le quali una – a mio modo di vedere – di una certa validità: il tentativo fallito degli Etruschi di sottrarre ai Greci il monopolio del commercio del vino nel Mar Tirreno.

Un problema da richiamare riguarda il processo di vinificazione. Purtroppo non si dispone di dati, offerti dalla tradizione letteraria o da testimonianze archeologiche, in grado di fare proposte soddisfacenti. Recentemente alcune fosse sono state interpretate come i ruderi di antichi palmenti, dove si procedeva alla pigiatura dell'uva. I più antichi esempi noti in Etruria risalgono al VI secolo a.C. Coevi e spesso associati ad essi sono i primi impianti per la frangitura delle olive. Le informazioni sono scarse e incerte e lo studio è ancora da fare.

Già verso la fine del VI e in maniera più forte nel V secolo a.C. l'esportazione del vino etrusco via mare nel bacino occidentale del Mediterraneo accusa un calo. Varie le cause. Innanzi tutto comincia a prodursi vino a Marsiglia, stando alla larga circolazione di anfore vinarie massaliote, vino che, sebbene di qualità scadente, come dichiarerà alcuni secoli più tardi Marziale (*Epigr.* III 82, 23; XIII 123, 2), sul mercato della Francia meridionale era concorrente di quello etrusco in quanto meno caro, dal momento che sul prezzo non incideva il costo del trasporto. In secondo luogo la battaglia del Mare Sardo intorno al 540 a.C., che si risolse con una vittoria degli alleati Etruschi e Cartaginesi sui Focesi (Herod., *Storia* I 166), proiettò gli Etruschi in una serie di imprese navali (e commerciali) verso il basso Tirreno distogliendoli dall'alto Tirreno. In terzo luogo le sconfitte navali inflitte agli Etruschi da parte dei Siracusani nelle acque di Cuma (474 a.C.) e dell'Isola d'Elba (453 a.C.) ebbero l'effetto di bloccare i porti delle metropoli dell'Etruria meridionale (Cerveteri, Tarquinia, Vulci), quelli dai quali partivano le navi cariche di anfore vinarie etrusche. Nello stesso tempo quasi forma di compensazione, l'esportazione del vino etrusco è diretta verso l'Europa centrale transalpina via terra: il movimento è attestato dalla larga presenza nell'area centro-europea di vasi bronzei del servizio da vino etruschi, in particolare di una brocca dal becco allungato (*Schnabelkanne*) (Fig. 7) e di un contenitore capiente dal corpo panciuto e bocca larga (*stamnos*). Questi vasi saranno replicati in area centro-europea sia in bronzo (Fig. 8), talvolta con aggiunte decorative in oro, sia in argilla. I destinatari erano i principi celti.

Nel VI e V secolo a.C. altri prodotti agricoli etruschi entrano nel giro dell'esportazione. Nel 504 a.C. Porsenna, quando si ritira da Roma, offre ai Romani, stremati dal lungo assedio, prodotti dei «vicini e fertili campi d'Etruria» (Liv. II 14, 3). Lo stesso Porsenna evoca un fulmine per liberare i campi di Volsinii che erano stati devastati da un mostro (Plin., *Nat. Hist.* II 140). Ripetute volte nel corso del

V secolo a.C. Roma, versando in carestia di grano, se ne approvvigiona dall'Etruria (Liv. II 34, 5; Dion: Hal., *Ant. Rom.* VII 12, 3; Liv. IV 12, 9; IV 13, 2; IV 25, 4; IV 52, 5).

Anche l'olio è tenuto in alta considerazione, in quanto è il premio offerto ai vincitori in competizioni sportive, esattamente come ad Atene agli atleti vincitori delle gare panatenaiche: qui l'olio era contenuto in apposite anfore dal corpo panciuto dipinte nella tecnica a figure nere anche quando questa tecnica era stata abbandonata nella decorazione di tutti gli altri vasi, in Etruria in otri, come si vede su un cippo funerario da Chiusi, dove ben sei otri sono depositati sotto il palco ligneo su cui sono seduti i giudici che stanno premiando gli atleti vincitori (Fig. 9).

La produzione di farina da cereali o da legumi per le necessità alimentari della famiglia avveniva di norma in ambito domestico: negli scavi di abitazioni del VI secolo a.C., ad esempio in quelle dell'Accesa (Massa Marittima), è frequente il ritrovamento di macinelli (Fig. 10) e pestelli (Fig. 11). Del resto, qualche secolo più tardi Marziale (*Epigr.* XIII 8, 1) ricorda una polenta di farro consumata dalla plebe di Chiusi.

Particolare cura è riservata alle terre destinate all'agricoltura: alla prima metà del V secolo a.C. si datano opere eseguite nell'agro di Veio per regimare le acque di superficie, come l'escavazione di canali e cunicoli o l'allargamento di cunicoli naturali, in modo da garantire un'attività agricola regolare e redditizia. L'opera, per interessare un vasto territorio, è di carattere pubblico, promossa e realizzata dal governo della città.

Alla fine del V secolo a.C. risale il bronzetto dell'Aratore, conservato al Museo di Villa Giulia a Roma e rinvenuto in un deposito votivo di Arezzo (Fig. 12). L'ipotesi di riferirlo al rito di fondazione della città, più precisamente al tracciato del *sulcus primigenius*, difficilmente può accogliersi perché i due bovini aggiogati all'aratro sono ambedue maschi, mentre le fonti stabiliscono che devono essere un maschio e una femmina (Cat., *Orig. Fragn.* I 18 Chassignet pr. Srv., *Ad Aen.* V 755; Varr., *De ling. Lat.* V 143; Plut., *Rom.* XI 1-4). Il personaggio alla guida dell'aratro, stando al copricapo a punta e alla lunga veste, non può essere interpretato come un comune bifolco; è più facile che sia un proprietario terriero riprodotto con l'attrezzo da cui derivava la sua ricchezza. La proposta potrebbe essere supportata dall'accostamento di una statuetta coeva di Athena Ergane, della stessa altezza di quella dell'aratore, con cui poteva eventualmente far gruppo (Fig. 13). Ma si tratta solo di un'ipotesi, perché non siamo informati sulle circostanze di ritrovamento della statuetta femminile.

Eloquenti sono alcuni riferimenti all'agricoltura dell'Etruria nelle fonti antiche, i quali s'inquadrano in eventi del IV e del III secolo a.C.

Un ricco proprietario terriero di Chiusi, di nome Arrunte, accoglie in casa il giovane figlio di un amico che, morendo in età prematura, glielo affida; ma il giovane intreccia una tresca con la moglie dell'ospite, il quale, non tollerando questa situazione, abbandona la città d'origine partendo verso la Gallia con carri carichi di olio, vino e frutta secca, prodotti che offre ai Galli invitandoli a scendere in Etruria dove ne avrebbero trovati in abbondanza (Liv. V 33, 1-6; Dion. Hal., *Ant. Rom.* XIII 10; Plut., *Cam.* XV 3-4). L'aneddoto ha chiaramente un valore eziologico per motivare la discesa dei Galli in Italia e il loro arrivo a Chiusi intorno al 390 a.C., ma è anche una testimonianza di un grande commercio di prodotti agricoli dall'Etruria verso l'Europa centrale. È significativo che i Galli, una volta arrivati a Chiusi, chiedano ai Chiusini metà del loro territorio per coltivarlo; indipendentemente dalla (comprensibile) risposta negativa dei Chiusini e dall'inizio delle inimicizie tra Etruschi e Galli, va sottolineato che una delle cause del conflitto fu appunto il possesso della terra, considerata una fonte di ricchezza dagli uni e dagli altri.

Le grandi metropoli costiere dell'Etruria meridionale verso la metà del V secolo a.C., chiuse – come si è detto – ai commerci marittimi dai Siracusani, entrano in una crisi economica, dalla quale cercano di uscire verso la metà del IV secolo proiettandosi verso l'entroterra, la regione delle cosiddette tombe rupestri, e valorizzando le risorse agricole della zona. È il momento in cui si afferma un'aristocrazia agraria, che investirà i profitti in tombe sontuose con decorazione scolpita o dipinta: ad esempio la tomba dei Rilievi a Cerveteri, le tombe dell'Orco, degli Scudi, Giglioli, della Mercareccia a Tarquinia, la tomba François a Vulci. Non sarà casuale che monete bronzee emesse da Tarquinia in questo periodo abbiano sul dritto l'aratro e sul rovescio un giogo. Anche nell'Etruria interna, lungo le valli del Tevere e del Chiana, si afferma un'aristocrazia terriera che lascia le città e si stabilisce nel contado, forse per controllare meglio l'attività agricola e la relativa produzione. Nell'Orvietano i grandi sarcofagi vengono da piccole località (Torre San Severo, Canale, Pietra Campana, Settecamini, Castel Rubello), le uniche tombe dipinte note (Golini I, Golini II, degli Hescana) si trovano a Settecamini e a Castel Rubello; nel Chiusino le statue-cinerario di pietra fetida, quando si hanno notizie precise sulla provenienza, sono segnalate a Chianciano, a Città della Pieve, a Marciano, l'unica tomba dipinta del IV secolo a.C. (tomba della Quadriga Infernale) è a Sarteano; nell'Aretino la *gens Cilnia*, esimia rappresentante del ricco ceto terriero, è documentata nella Valdichiana.

La campagna coltivata è oggetto di ammirazione: nel 310 a.C. il console romano Quinto Fabio Rulliano, prima d'intraprendere una battaglia contro gli Etruschi, sale sul Monte Cimino e ammira gli estesi campi nella pianura circostante (Liv. IX 36, 11). Nel 217 a.C. Livio (XXII 3, 3), descrivendo l'arrivo di Annibale in Etruria, definisce la regione tra Arezzo e Fiesole tra le più feraci d'Italia. Non è raro che gli Etruschi, dopo aver subito qualche sconfitta da parte dei Romani, indennizzino questi ultimi con frumento: è il caso dei Tarquiniesi nel 308 a.C. (Liv. IX 41, 5); o degli Aretini, dei Perugini e dei Volsiniesi nel 294 a.C., che danno vestiario e grano per potere inviare a Roma delegati a trattare le condizioni di pace (Liv. X 37, 5).

Verso la fine del III secolo a.C., più precisamente nel 212 e nel 210, l'Etruria continua a rifornire Roma di grano, destinato all'esercito di stanza a Taranto (Liv. XXV 15, 4; XXVII 3, 9) e a Capua (Liv. XXV 20, 3; 22, 5-6). Nel 205 a.C. alcune città etrusche – Cerveteri, Volterra, Arezzo, Perugia, Chiusi, Roselle –, in seguito alla richiesta di contributo rivolta da Publio Cornelio Scipione che stava organizzando la spedizione con cui avrebbe affrontato Annibale in Africa, offrono frumento (Liv. XXVIII 45, 13-18). È ovvio che le varie città danno a Scipione generi che non incidono sul fabbisogno locale e che hanno in surplus. Straordinario è il contributo di Arezzo: centoventimila moggi di grano, il sostentamento per i comandanti e i rematori durante il viaggio e inoltre asce, zappe, falci, secchi, macine in quantità sufficiente per riempire quaranta lunghe navi. L'offerta di una grande quantità di attrezzi agricoli indica l'esistenza di una fiorente industria locale di quei manufatti, che si spiega con una richiesta adeguata a un'intensa attività agricola. Si tenga presente che nelle vicinanze del nuovo cimitero di Arezzo sono stati messi in luce depositi per granaglie databili al III secolo a.C. Del resto, l'aristocrazia terriera aretina nel corso dei secoli IV-III a.C. è stata sempre appoggiata dal senato romano non solo per affinità ideologica in senso antidemocratico, ma anche per la disponibilità a sostenere l'esercito romano, che era accampato nei pressi della città per difendere dai Galli il limite settentrionale della zona controllata da Roma.

Dati epigrafici, archeologici e letterari gettano luce sulla situazione del III-II secolo a.C. e portano ulteriori puntualizzazioni sull'agricoltura in Etruria. Il Cippo di Perugia tratta della divisione delle terre tra le famiglie *Velthina* e *Afuna*, la Tavola di Cortona fissa sul bronzo l'atto di compravendita di un terreno nei pressi del Lago Trasimeno: il primo e il secondo documento sono due testi lunghi, che contengono varie clausole relative agli atti descritti, atti che hanno per oggetto terre coltivate. A Roma, all'ingresso del quartiere etrusco, è collocata una statua

di Vertumno, ritenuto «dio supremo dell'Etruria» (Varr., *De Ling. Lat.* V 8, 46), statua che era stata portata dall'etrusca Volsinii (forse nel 264 a.C.) ed era caratterizzata da prodotti dei campi (Prop., *Eleg.* IV 2). Nel Viterbese sono stati rinvenuti i ruderi di un impianto per la produzione dell'olio. Da due depositi votivi di Talamone sono stati restituiti attrezzi agricoli in miniatura (Fig. 14), un'offerta che ancora una volta denuncia l'alta considerazione dell'agricoltura e i relativi risvolti socio-economici e religiosi. Dal territorio chiusino provengono centinaia di urnette fittili decorate a stampo con la rappresentazione dell'eroe che lotta con l'aratro (Fig. 15): l'ipotesi di riferire questa scena alle lotte per l'espropriazione della terra ai latifondisti da parte dei contadini ha una certa validità sul piano storico: il latifondo è diffuso nell'Etruria del II secolo a.C. e la lavorazione della terra è affidata a manodopera servile (Plut., *Tib. Gracch.* VIII, 5, 7); nel Chiusino, stando alla presenza di una classe di servi affrancati (in etrusco *lautni*) e di tombe con corredi piuttosto modesti, di cui facevano parte le urnette suddette, si è pensato all'affermazione di una classe di piccoli proprietari terrieri, coltivatori diretti per usare un'espressione attuale. Agli ultimi tempi della civiltà etrusca vanno riferiti alcuni apprezzamenti sui vini dei centri di Gravisca, di Saturnia, di Luni (Plin. *Nat. Hist.* XIV 67) e di Cerveteri (Mart., *Epigr.* XIII 124).

In definitiva, l'agricoltura in Etruria non solo è stata praticata dai primordi alla fine della civiltà etrusca in maniera estesa e intensiva, ma ha dato prodotti che si sono imposti sui mercati al di fuori dei limiti geografici della regione divenendo un cespite di alti guadagni e un incentivo a larghe aperture culturali.

Bibliografia

Aa.Vv. (1987), *L'alimentazione nel mondo antico*, Roma.

Agostiniani, L. (2000). *Il vino degli Etruschi: la lingua*, in D. Tommasi e C. Cremonesi (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici e archeologici prima e dopo Roma*, Treviso, pp. 103-108.

Ampolo, C. (1980), *Le condizioni materiali della produzione: agricoltura e paesaggio agrario*, in *Dial* n.s. II, pp. 15-46.

Bonamici, M. (2000), *La struttura economica*, in M. Torelli (a cura di), *Gli Etruschi*, Milano, pp. 63-87.

Bouloumié, B. (1973), *Les œnochoés en bronze du type "Schnabelkanne" en Italie*, Rome.

- Bouloumié, B. (1982), *Recherches stratigraphique sur l'oppidum de Saint-Blaise*, Avignon.
- Camporeale, G. (2002), *Gli Etruschi. Storia e civiltà*, Torino, pp. 44-49.
- Cherici, A. (1992). *L'Aratore di Arezzo e altri monumenti. Per una storia della più antica economia aretina*, Arezzo.
- Ciacci, A. (1981). *L'ambiente naturale*, in M. Cristofani (a cura di), *Gli Etruschi in Maremma*, Milano, pp. 9-28.
- Ciacci, A. e Zifferero, A. (2005). *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena.
- Ciacci, A., Rendini, P. e Zifferero, A. (a cura di) (2007), *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Siena.
- Colonna, G. (2000). *Due città e un tiranno*, in *AnnMuseoFaina* VII, pp. 277-287.
- Cristofani, M. (1976), *Strutture insediative e modi di produzione*, in M. Cristofani e M. Martelli (a cura di), *Caratteri dell'Ellenismo nelle urne etrusche*, Firenze, pp. 74-80.
- Cristofani, M. (1981), *L'agricoltura*, in M. Cristofani (a cura di), *Gli Etruschi in Maremma*, Milano, pp. 177-182.
- Cristofani, M. et alii (a cura di) (1985), *Il commercio etrusco arcaico*, Roma.
- Cristofani, M. (1986), *Economia e società*, in G. Pugliese Carratelli (a cura di), *Rasenna*, Milano, pp. 80-156.
- Cristofani, M. e Gras, M. (1984), *Agricoltori, artigiani e mercanti*, in M. Cristofani (a cura di), *Gli Etruschi. Una nuova immagine*, Firenze, pp. 68-99.
- Forni, G. (1989), *Questioni di storia agraria preromana: le quattro fasi dell'agricoltura etrusca*, in G. Maetzke (a cura di), *Secondo Congresso Internazionale Etrusco. Atti*, Roma, pp. 1501-1515.
- Forni, G. (1990), *Gli albori dell'agricoltura*, Roma 1, pp. 247-404.
- Giulierini, P. (2002), *Etruria*, in AA.VV., *Storia dell'agricoltura*, Firenze.
- Gras, M. (1985), *Trafics tyrrhéniens archaïques*, Rome.
- Long, L. et alii (2002), *Les Étrusques en mer. Épaves d'Antibes à Marseille*, Marseille.
- Quilici, L. e Quilici Gigli, S. (1995). *Agricoltura e commerci nell'Italia antica* (Atlante tematico di topografia antica, I Supplemento), Roma.
- Rendeli, M. (1993), *Città aperte. Ambiente e paesaggio rurale organizzato nell'Etruria meridionale costiera durante l'età orientalizzante e arcaica*, Roma.

Ridgway, D. (1984), *L'alba della Magna Grecia*, Milano.

Rix, H. (1976), *L'apporto dell'onomastica personale alla conoscenza della storia sociale*, in M. Cristofani e M. Martelli (a cura di), *Caratteri dell'Ellenismo nelle urne etrusche*, Firenze, pp. 64-73.

Rizzo, M.A. (1990), *Le anfore da trasporto e il commercio etrusco arcaico*, Roma.

Sereni, E. (1970), *Città e campagna nell'Italia preromana*, in *Studi sulla città antica. Atti del convegno di studi sulla città etrusca e italica preromana*, Bologna, pp. 109-128.

Torelli, M. (2000), *Primi appunti per un'antropologia del vino degli Etruschi*, in D. Tommasi e C. Cremonesi (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici e archeologici prima e dopo Roma*, Treviso, pp. 89-100.

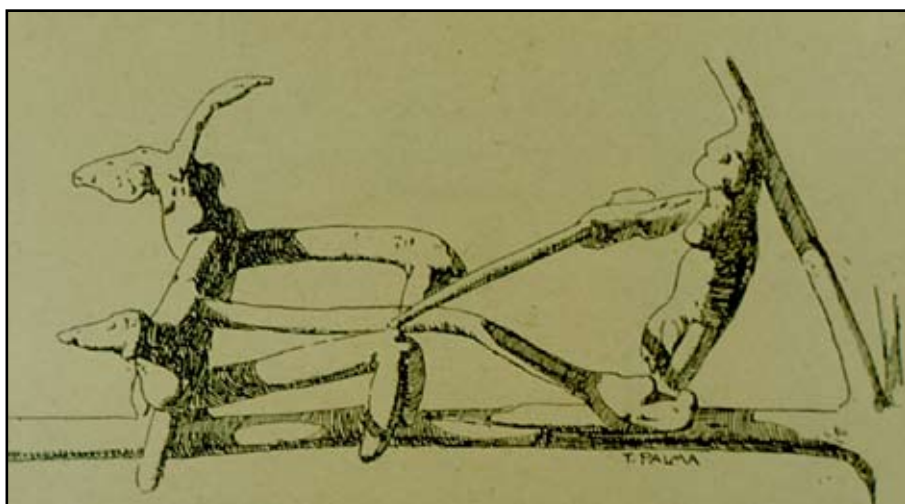
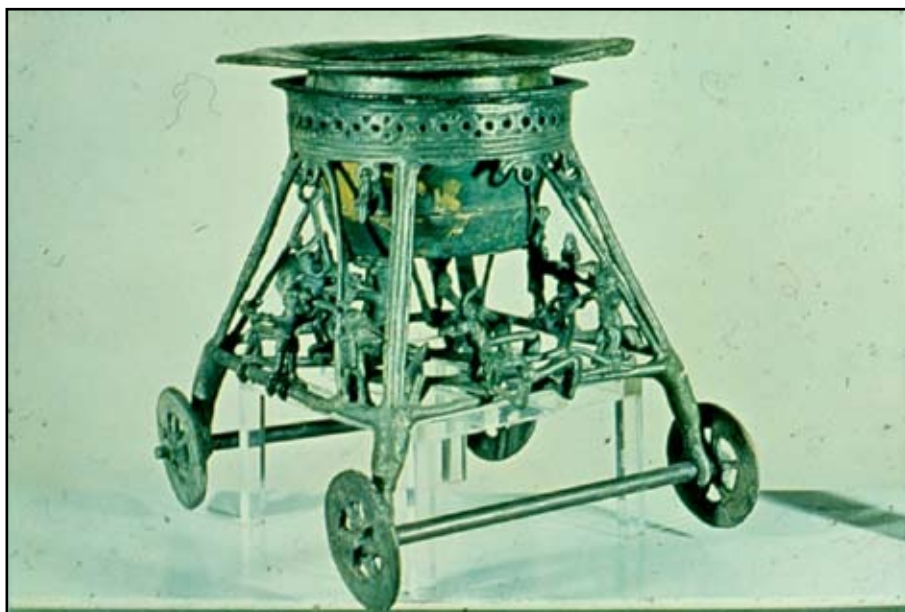


Fig. 1 Carrello bronzeo che sostiene un baciletto, decorato nei telai con scene a tutto tondo (aratura, caccia, scontro armato, gruppi gentili). Seconda metà dell'VIII sec. a.C. da Bisenzio, necropoli dell'Olmo Bello, tomba 2. Roma, Museo di Villa Giulia.

Fig.2 Carrello bronzeo da Bisenzio: particolare della scena di atarura.



Fig. 3 Aryballos di bucchero, seconda metà del VII sec. a.C.

Fig. 4 Planimetria dello scavo sottomarino di Cap d'Antibes.



Fig. 5 Anfore vinarie etrusche del relitto Grand Ribaud F.



Fig. 6 Idria a figure nere con rappresentato il rapimento di Dioniso da parte dei predoni etruschi (trasformati in delfini). Tra la fine del VI sec. a.C. e gli inizi del V sec. a.C. Provenienza sconosciuta. Toledo (Ohio), Museum of Art.

Fig. 7 Brocca dal becco allungato (Schnabelkanne) di bronzo.

Fig. 8 Brocchetta tipo Schnabelkanne dalla tomba principesca di Kleinaspergle. Prima metà del V sec. a.C.

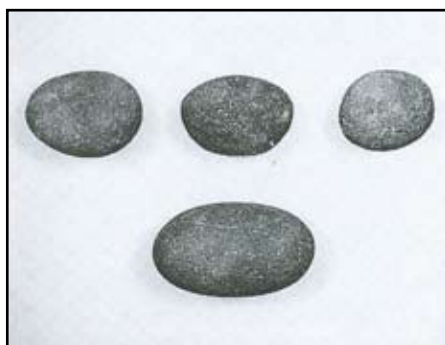


Fig 9 Cippo funerario da Chiusi con scena di premiazione di atleti: sotto il palco ligneo sono rappresentati sei otri.

Fig. 10 Macinelli in pietra dall'abitato dell'Accesa (Massa Marittima). Prima metà del VI sec. a.C.

Fig 11 Pestello in pietra dall'abitato dell'Accesa (Massa Marittima). Prima metà del VI sec. a.C.

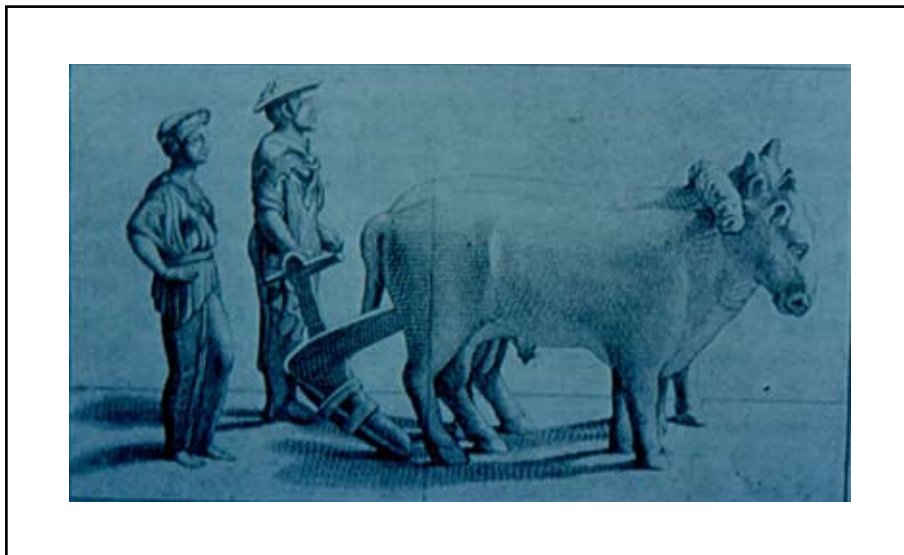


Fig. 12 Bronzetto dell'aratore. Fine del V se. a.C. Da Arezzo, deposito votivo delle Gagliarde. Roma, Museo di Villa Giulia.

Fig. 13 Ricostruzione ipotetica del gruppo dell'aratore con il bronzetto di Athena Ergane.



Fig. 14 Attrezzi agricoli miniaturistici da un deposito votivo di Talamone. Secondo sec. a.C..
Firenze, Museo Archeologico.

Fig. 15 Urnetta fittile a stampo con la rappresentazione dell'eroe che lotta con l'aratro da Chiusi.

L'occupazione dello spazio agrario in Etruria: vici e fattorie

Giulio Paolucci

Museo Civico Archeologico di Chianciano Terme

Il paesaggio dell'Etruria antica, che recenti ricerche di scavo e di superficie hanno contribuito a definire con sempre maggiore precisione, appare caratterizzato da diversi tipi di insediamento, per ognuno dei quali possono essere riconosciuti tratti peculiari. E' stato recentemente ricordato come la scelta dei termini per la definizione dei siti citati dalle fonti storiche, in particolare da Livio, derivi proprio dalle caratteristiche stesse degli insediamenti descritti e come tale nomenclatura possa essere validamente applicata al contesto insediativo etrusco: *urbes*, *oppida*, *castella* e *vici* sembrano descrivere impianti abitativi differenti e relativamente ben definibili in rapporto alla realtà insediativa dell'Italia centrale, che conosce centri di ampiezza notevole con caratteristiche urbane o pseudourbane, centri di modesta dimensione con caratteristiche militari e/o abitative e, infine, abitati di ridotta estensione¹. Il *vicus* indica un aggregato di case e terreni che può essere situato a breve distanza dalla città oppure in aperta campagna, in altre parole, con questo termine vengono indicati quegli insediamenti costituiti da più unità abitative e produttive, non necessariamente difese naturalmente o artificialmente, ma che disponevano di territori agricoli.

All'interno del quadro appena delineato, appare però importante mantenere la definizione di fattoria, intesa come singola unità abitativa e produttiva, la cui presenza caratterizza la campagna etrusca fin dalle fasi più antiche emergendo con la massima evidenza in epoca tarda.

Nel periodo orientalizzante i principi impostano con determinazione l'organizzazione economica del territorio etrusco e già da questo momento dovettero sorgere strutture agrarie controllate dai gruppi elitari, ma basate sulla forza lavoro di individui di condizione sociale subalterna, alla cui manodopera si farà costantemente ricorso per tutta l'età etrusca.

Dopo la fase orientalizzante caratterizzata da lussuose residenze di prestigiosi principi che basavano la propria ricchezza sullo sfruttamento delle risorse agricole del territorio, il paesaggio agrario appare segnato da edifici rurali isolati che

sorgono ad una certa distanza l'uno dall'altro presso aree coltivabili, come testimoniano ad esempio quelli individuati a Santa Teresa di Gavorrano, nel podere Tartuchino (Semproniano), e a Poggio Tondo, presso Scarlino.

Queste scoperte permettono di delineare lo sviluppo della società etrusca delle classi emergenti e allo stesso tempo consentono qualche prima indicazione sui ceti rurali subalterni.

L'esame delle semplici strutture agrarie offre indicazioni per comprendere fenomeni di maggiore portata, come lo sviluppo economico dell'Etruria, che per larga parte si basava su un sapiente sfruttamento delle risorse agricole. Senza un esame circostanziato dei rapporti fra le coltivazioni agricole e il popolamento di vaste zone dell'Etruria, appare infatti difficoltoso cogliere le problematiche riguardanti l'insediamento umano delle campagne e le relative strutture agrarie che vi si svilupparono. Se allo stato attuale della ricerca è arduo definire le condizioni di lavoro e il livello di vita degli abitanti della campagna, la documentazione archeologica disponibile per il periodo compreso tra l'età arcaica e il tardo ellenismo, permette di cogliere alcuni spunti utili a tracciare un quadro sufficientemente convincente sulle comunità rurali e sulle strutture agrarie, attraverso una tipologia di esemplarità. Molto più numerose sarebbero le indicazioni che vorremmo possedere, ma la storia dei legami di produzione si presenta come conseguenza di contesti molto differenti e di eventi contingenti, tanto che le ipotesi appaiono assai maggiori rispetto al desiderio di una ricostruzione oggettiva. Così dovremo accontentarci, inevitabilmente, di un quadro ancora incompleto, tenendo presente che l'esame si basa su un numero ridotto di esempi noti.

Della fattoria scavata presso il podere Tartuchino, nell'alta Valle dell'Albegna, sono state individuate due fasi edilizie: quella più antica, databile alla fine del VI-inizi del V sec. a. C., era costituita da un edificio di circa 100 metri quadrati a pianta rettangolare, dotato di un piccolo portico addossato alla parete anteriore (Fig. 1). Le fondazioni erano state realizzate con blocchi di pietra legati con argilla e il tetto era di tegole². La struttura disponeva di un torchio a leva e basava la propria economia sulla produzione di vino e di farro, in una condizione assai prossima all'autosostentamento, destinando un eventuale *surplus* al mercato di Saturnia³.

Tra i diversi prodotti agricoli il vino era particolarmente ricercato: oltre che per il consumo nelle cerimonie e durante il banchetto, veniva utilizzato anche per offerte all'interno delle tombe e, secondo una ritualità derivata da usanze di alta antichità, anche l'ultima fiamma del rogo funebre veniva estinta versandovi sopra proprio questo liquido.

Tra la prima metà del V e il IV sec. a. C. la fattoria di Poggio Tartuchino venne ampliata, assumendo una pianta rettangolare allungata con quattro ambienti affiancati ed un'area recintata annessa.

Un apporto rilevante per la conoscenza degli edifici rustici etrusco-arcaici proviene dallo scavo della fattoria di Piano Tondo, nel territorio di Scarlino, semidistrutta e abbandonata a seguito di un incendio.

Il complesso edilizio (Fig. 2) con ingresso rivolto a Sud-Est si sviluppava intorno ad un atrio quadrangolare munito di una tettoia sostenuta da pali, con le falde rivolte verso l'interno a formare un *compluvium*. Conformemente ai canoni dell'architettura etrusca, anche questo edificio era in materiale deperibile: sopra un basamento di pietre venivano innalzate strutture che dovevano necessitare di continui lavori di manutenzione. La copertura realizzata in materiale fittile comprendeva coppi e soprattutto tegole.

Dal cortile centrale si accedeva in altri cinque ambienti: i due sul lato Nord dovevano essere adibiti a rimessa per attrezzi agricoli e a magazzino, come indicherebbe il ritrovamento di numerosi *dolia*; in quest'ultima stanza, inoltre, sono stati recuperati numerosi resti paleobotanici riferibili a grano, orzo, piselli, ceci, fave, corniole, more e noccioline. Nella parte di fondo era realizzato un ambiente a pianta rettangolare allungata che doveva ospitare alcune attività domestiche femminili, come la tessitura e la filatura (Fig. 3), segnalate dal ritrovamento di fuseruole, rocchetti e pesi da telaio, che documentano il lavoro da parte di madri e figlie. Strettamente collegata a tale attività era quella dell'allevamento di capi ovini, che fornivano la lana per i tessuti, mentre la macchia e il bosco produceva la ghianda necessaria per il pascolo dei suini. In questa parte dell'edificio a funzione essenzialmente produttiva, era anche un impianto per la spremitura delle olive e dell'uva coltivate presso la fattoria. Sul lato occidentale sono stati individuati altri due ambienti adibiti per i banchetti e per altre attività⁴.

Le produzioni agricole comprendevano cereali, legumi, ortaggi e non dovevano mancare gli alberi da frutto tipici dell'Italia centrale quali i peri, i meli, i fichi, le more e le corniole, di cui talvolta lo scavo archeologico restituisce i resti paleobotanici.

Per questi insediamenti di campagna la scarsità di acqua poteva rappresentare un problema serio per lo sviluppo dell'unità agricola, così si ricorreva a scavare ampie cisterne per la raccolta delle acque piovane, mentre più limitato doveva essere lo sfruttamento delle sorgenti, a cui si recavano le donne.

Le fattorie ubicate in zone più fresche del fondovalle potevano coltivare anche il lino e queste aree furono oggetto di interventi di bonifica agraria dei terreni,

attraverso la realizzazione di canali per il deflusso delle acque.

Nel corso del V sec. a. C. l'inurbamento di vasti strati della popolazione verso i centri urbani, soprattutto dell'Etruria meridionale, comporta la diserzione dei territori della costa, mentre nella zona interna il fenomeno sembra assai meno rilevabile e il paesaggio agrario appare caratterizzato da differenti strutture insediative con diversa estensione.

In epoca ellenistica lo sfruttamento dei suoli rappresenta ancora il principale settore produttivo della società e l'economia rurale mantiene una funzione assolutamente predominante da cui dipendono, in massima parte, tanto l'alimentazione quanto l'abbigliamento. Il tipo di agricoltura praticato in Italia tra il III e il I sec. a. C., essenzialmente manuale, è basato sull'impiego della forza animale e di quella umana, coniugate all'utilizzo di strumenti tradizionali, perfezionati nel corso del tempo ma conosciuti ed attestati fin dall'Età del Ferro, come falci, falchetti ed aratri semplici. Tra II e I sec. a. C., nonostante un progressivo affermarsi di colture intensive, l'archeologia soprattutto in relazione ad appezzamenti di modesta estensione documenta il permanere di un'agricoltura di tipo misto, che soddisfa le esigenze di autoconsumo, associando coltivazione di cereali, legumi e arbusti unitamente all'allevamento di alcune specie animali come bovini, suini ed ovini, importanti per assicurarsi forza lavoro da una parte, materie prime e prodotti alimentari dall'altra.

Per l'epoca tardo etrusca un contributo importante alla conoscenza delle fattorie è venuto dallo scavo di Poggio Bacherina (Fig. 4), nel territorio di Chianciano Terme⁵. Il modello edilizio sembra derivare da quello arcaico della *domus* con atrio menzionato sopra a proposito dell'insediamento rustico di Poggio Tondo e trova analogie nel tipo architettonico noto ora a Porcari, località Fossa Nera, nella pianura lucchese. Ivi è stato rinvenuto un primo complesso – Fossa Nera A – che occupava oltre 150 metri quadrati, con atrio centrale, su cui si aprivano alcuni ambienti destinati ai diversi aspetti produttivi (Fig. 6), orientato secondo i punti cardinali in base all'agro centuriato. In questo caso è stato accertato che la scelta dell'insediamento risale però ad epoca più antica, come testimonia una frequentazione del sito già nel V sec. a. C., anche se il più delle volte le fattorie vengono costruite in aree non utilizzate precedentemente. L'ingresso era disposto verso Est ed introduceva ad un *tablinum* con due *alae* comunicanti con quattro ambienti. Particolarmente massiccio doveva essere l'uso di parti lignee per realizzare l'elevato, posto sopra basamenti realizzati con ciottoli fluviali legati con malta. Interamente in legno era anche un ambiente posto a Sud dell'edificio e riconosciuto come stalla⁶.

Analoga struttura aveva un altro edificio scoperto a breve distanza dal precedente – Fossa Nera B – anch'esso databile al II sec. a. C. Sono già state notate le stringenti affinità strutturali tra i due complessi della zona lucchese con quello di Villa Sambuco, nell'Etruria meridionale, e con un altro a Cercemaggiore in Molise, oltre alle analogie con la fattoria di Poggio Bacherina⁷.

Quest'ultimo insediamento era a pianta quadrangolare e si componeva di dieci ambienti. Le strutture murarie di fondazione e di parte dell'alzato erano state realizzate con pietre appena sbazzate cavate nelle immediate vicinanze, mentre l'elevato era in mattoni crudi. Soltanto alcune suddivisioni interne risultavano ottenute in *opus craticium*: struttura costituita da pali conficcati verticalmente nella roccia e da altri disposti orizzontalmente che sorreggevano un intreccio di rami ricoperto di argilla. Il tetto era stato realizzato con tegole e coppi poggianti su una complessa orditura in legno costituita da robuste travature trattenute con chiodi di ferro.

Per comprendere le produzioni agricole connesse all'insediamento rustico di Poggio Bacherina, illuminanti sono stati i ritrovamenti avvenuti in un ambiente a pianta rettangolare ubicato sul lato settentrionale dell'edificio. Già la sua collocazione sembra rispondere a quanto consigliavano le fonti agronomiche antiche che suggerivano l'ubicazione della celle vinaria nella zona più fresca dell'edificio, cosa che avrebbe favorito una migliore conservazione del vino. In questo ambiente sono stati riportati alla luce numerosi *dolia* di diverse capacità, allineati lungo i muri. La maggior parte di essi, al momento della distruzione violenta dell'edificio, erano privi di contenuto ad eccezione di alcuni che hanno restituito copiosi resti di vinaccioli carbonizzati, da riconoscere come vinacce di una specie di *vitis vinifera* primitiva. Nello stesso ambiente era anche un grande catino ricavato dalla parte inferiore di un dolio e munito, al centro del fondo, di un foro chiuso con un tappo in ceramica. Tra i vari contenitori uno recava sull'orlo un'iscrizione etrusca che trova un confronto cogente con un'epigrafe, anch'essa incisa su un frammento di dolio, rinvenuta nell'*ager gallicus*⁸.

I numerosi resti lignei carbonizzati rinvenuti entro la cella vinaria hanno fatto ipotizzare l'esistenza di un pavimento in assi di legno, anche se non è da escludere la presenza di contenitori in legno come piccole botti o barilotti, documentati ad esempio in tombe di *Caere* della prima metà del VI sec. a. C.⁹.

Connesso alla cella vinaria era un ambiente munito di una pavimentazione in cocciopesto, con uno zoccolo lungo le pareti e una lieve inclinazione verso la zona centrale, funzionale a garantire una pulizia accurata e frequente del vano; per facilitare il convogliamento delle acque di lavaggio era stata scavata anche una

canaletta nella roccia e al disotto del muro perimetrale orientale, secondo uno schema documentato ad esempio nell'insediamento agricolo etrusco arcaico di Poggio Tondo¹⁰.

All'interno di questo ambiente (Fig. 5) giacevano un'anfora vinaria, una piccola vasca munita di quattro prese e, rovesciata su un fianco, un'altra vasca a forma di scarpa. Quest'ultimo tipo, per il quale è stato ipotizzato un utilizzo per il bagno, appare documentato sul relitto della Ciotat¹¹, mentre un uso funerario è testimoniato da esemplari provenienti dalla Sicilia¹², dai dintorni di Roma¹³ e da Norchia¹⁴. Diversamente la vasca di Poggio Bacherina, per la presenza sul fondo di resti carbonizzati di vinaccioli, dei quali sono state riconosciute tracce anche nell'altro contenitore ritrovato nello stesso ambiente, veniva utilizzata per pigiare l'uva.

Scene di pigiatura ricorrono sulla ceramica attica con raffigurazioni di uomini (Fig. 7) o satiri a lavoro entro una specie di stame posto sopra un follatoio con un'estremità imbutiforme da cui fuoriusciva il liquido¹⁵.

Sulla scorta dell'iconografia più antica la vasca, posta sopra un sostegno di legno, era utilizzata per la pigiatura con i piedi, il mosto defluiva attraverso un foro con andamento obliquo, che facilitava la chiusura con una lunga canna o un bastone, e veniva raccolto nel contenitore munito di quattro prese, per poi essere travasato nei *dolia* conservati nell'attigua cella vinaria. Un utilizzo analogo è stato ipotizzato, sulla base dell'evidenza di Poggio Bacherina, anche per una vasca simile scoperta a Sovana (Fig. 8) in una struttura abitativa datata al II-prima metà I sec. a . C.¹⁶.

La vigna doveva essere vicino alla fattoria, poiché questa sorgeva presso la zona coltivata, anche se non sappiamo quale fosse la sua estensione. A tale proposito le fonti agronomiche antiche sono discordanti sulla produzione di vino ricavabile da uno iugero ($\frac{1}{4}$ di ettaro) che per Giulio Grecino doveva essere di un *culleus* (= l. 525,217), mentre Columella consigliava di estirpare le vigne che fornivano meno di tre *cullei* (= l. 1575,651) per iugero (Columella, *De re rust.* III, 3, 10).

L'economia dell'insediamento di Poggio Bacherina si basava quindi sulla coltivazione di una vigna, di cui conosciamo il nome etrusco, *vinac*, menzionato sulla Tabula Cortonensis. Purtroppo non possediamo informazioni sull'estensione del fondo rustico annesso all'edificio rurale, che sulla base delle fonti antiche poteva essere di 7-8 iugeri.

Insieme alla vite (Fig. 9) erano molto probabilmente coltivati i cereali e forse in misura minore l'olivo: gli autori antichi ricordano la Val di Chiana per la particolare vocazione verso questo tipo di coltivazioni, che per un lungo periodo

daranno un'impronta caratteristica al paesaggio agrario della zona.

Nella fattoria doveva essere praticato anche l'allevamento di suini e di ovini, da quest'ultimi si ricavava la lana che veniva lavorata in un apposito ambiente dell'edificio di Poggio Bacherina, dove sono stati individuati resti sicuri di un telaio (Fig. 10). Tale attestazione permette così di risalire allo svolgimento dell'attività della tessitura che ancora nel II sec. a. C. viene considerato un compito della donna di campagna, ma che costituisce, più in generale, un'occupazione tradizionalmente domestica e femminile. La produzione dei tessuti della fattoria doveva verosimilmente rispondere alle esigenze di vestiario della famiglia che conduceva l'azienda.

Gli abitanti dell'insediamento agricolo di Poggio Bacherina, distrutto da un violento incendio, riuscirono a portare via la maggior parte degli oggetti mobili e degli attrezzi per il lavoro nei campi, ad eccezione di un falchino di ferro, tuttavia lo strumentario per rendere produttiva la terra doveva essere relativamente articolato. A tale proposito un campione significativo è documentato dai ripostigli "Vivarelli-Strozzi" e "del Genio Militare"¹⁷ del III-II sec. a. C., contenenti riproduzioni miniaturistiche di aratri, zappe, falci, che evidenziano una strumentazione differente per diversi tipi di coltivazione¹⁸.

Sulla base delle ceramiche ritrovate, l'insediamento di Poggio Bacherina dovette essere stato distrutto nel periodo della vendemmia degli anni 83 o 82 a. C., quando l'Etruria fu scossa dai tragici eventi dei combattimenti tra Silla e Mario.

La fattoria di Chianciano rappresenta dunque un esempio significativo delle aziende di piccole e media estensione che dal II sec. a. C. caratterizzano l'Etruria settentrionale interna. Si tratta di terre gestite da liberi o da non proprietari in regime di autonomia che attraverso la manodopera familiare sembrano assicurare la produzione dei beni necessari alla fattoria e al sostentamento dei suoi abitanti, destinando un eventuale *surplus* al commercio, come farebbe ipotizzare l'iscrizione sul dolio menzionato sopra.

Del tutto simile all'edificio rustico in discussione dovevano essere quella fitta rete di insediamenti agricoli che nel corso del II sec. a. C. costellavano gran parte dell'Etruria interna, di cui rimane il ricordo nei numerosi ritrovamenti di sepolture e di piccole necropoli¹⁹ che hanno restituito frequentemente ossuari fittili ornati sulla fronte con la raffigurazione di un eroe che combatte armato di un aratro (Fig. 11). Per questi modesti monumenti funerari, frutto di una produzione massificata diffusa anche tra le classi sociali meno elevate, è stato ipotizzato un forte incremento successivo al decennio 196-186 a. C., periodo che sarebbe stato contrassegnato da una profonda tensione sociale²⁰.

Questa immagine di scontri sociali sembra sancire la millenaria vicenda del paesaggio agrario dell'Etruria, ormai assorbita dalla conquista romana che con l'avvento della villa schiavista comporterà ampie trasformazioni del paesaggio rurale.

Note

- 1 Becker 2008, p. 73ss.
- 2 Cfr. in ultimo P. Perkins, in *Paesaggi d'Etruria*, p. 89; Cifani 2008, p. 281, con altra bibliografia.
- 3 Ciacci, Zifferero 2007, p. 259.
- 4 Etruschi 2001, p. 105ss.
- 5 Paolucci 1993, p. 456ss.; Cicerchia 2006, p. 215ss.
- 6 Lucca 2004, p. 25, fig. 11.
- 7 Lucca 2004, p. 27ss., fig. 13, con riferimenti e precisazioni sull'origine e sullo sviluppo della tipologia edilizia in esame.
- 8 Colonna 1984, p. 98ss., figg. 2-4.
- 9 Etruschi 1987, p. 164, n. 47.
- 10 Etruschi 2001, p. 105ss.
- 11 Gianfrotta, Pomey 1982, p. 182.
- 12 Bovio Marconi 1969, p. 21.
- 13 Magi 1968, p. 191ss.
- 14 Di Paolo, Colonna 1978, p. 387s., nota 69, tav. 431,2-3. Un esemplare proviene anche da Cosa (Soprintendenza ai Beni Archeologici della Toscana, neg. 40859/3) e altri da Tarquinia cfr. Massabò 1990, p. 63, fig. 5, e nota 4 con altri confronti.
- 15 Cfr. ad es. ARV² 524,25-26. Due crateri del Pittore Orchard, databili tra il secondo quarto e il 450 a. C., conservati nei musei archeologici di Bologna (CVA Bologna 1, III.I.C.12, tav. 225) e di Ferrara (Wells 1990, p. 84, fig. 4c).
- 16 Sovana 1995, p. 97, fig. 42A-B.
- 17 *Civiltà degli Etruschi*, p. 140-142.
- 18 Sull'argomento cfr. Giulierini 2002, p. 391.
- 19 Cristofani 1977, p. 77; cfr. anche Rix 1977, p. 64ss. e Benelli 1998, p. 230ss.
- 20 Torelli p. 74s.; Cristofani 1978, p. 204.

Bibliografia

Becker 2008

Becker, H., *Urbs, oppidum, castellum, vicus. Settlement differentiation and landscape nomenclature in Etruria*, in *La Città murata in Etruria*, Atti del XXV Convegno di Studi Etruschi ed Italici 2005, Pisa-Roma, p. 73 ss.

Benelli 1998

Benelli, E., *Le iscrizioni funerarie chiusine di età ellenistica*, in *StEtr* LXIV, p. 225 ss.

Bovio Marconi 1969

Bovio Marconi, I., *Museo Nazionale Archeologico di Palermo*, Roma.

Ciacci, Zifferero 2007

Ciacci, A. e Zifferero, A., *Il «Progetto Vinum»: prime considerazioni conclusive*, in *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Ciacci, A., Rendini P., Zifferero A. (a cura di), Siena, p. 249 ss.

Cicerchia 2006

Cicerchia, F., *Chianciano Terme: analisi e considerazioni sulla struttura rustica di Poggio Bacherina*, in *Italia Antiqua 2*, Orvieto-Roma, p. 215 ss.

Cifani 2008

Cifani, G., *Architettura romana arcaica*, Roma.

Civiltà degli Etruschi 1985

Cristofani M. (a cura di), *Civiltà degli Etruschi*, Milano.

Colonna 1984

Colonna, G., *Etruschi nell'ager Gallicus*, in *Picus IV*, p. 98 ss.

Cristofani 1977

Cristofani, M., *Strutture insediative e modi di produzione*, in *Atti Siena*, p. 74 ss.

Cristofani 1978

Cristofani, M., *L'arte degli Etruschi*, Torino.

Di Paolo Colonna, Colonna 1978

Di Paolo Colonna E. e Colonna, G., *Norchia I*, Roma.

Etruschi 1987

L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi, Roma.

Etruschi 2001

Gli Etruschi nella Valle dell'Alma, Paribeni E. (a cura di), s. l.

Gavorrano 2008

Aristocrazie, Agricoltura, Commercio. Etruschi a Santa Teresa di Gavorrano, Donati, L. e Cappuccini L. (a cura di), Viterbo.

Gianfrotta, P. Pomey 1982

Gianfrotta, P. e Pomey, P., *Archeologia subacquea*, Milano.

Giulierini 2002

Giulierini, P., *Etruria*, in *Storia dell'Agricoltura Italiana*, I *L'età antica*, 2. *Italia*

romana, Forni, G. e Marcone, A. (a cura di), Firenze, pp. 385-404.

Lucca 2004

Gli Agri Divisi di Lucca. Ricerche sull'insediamento negli agri centuriati di Lucca fra Tarda Repubblica e Tarda Antichità, Ciampoltrini G. (a cura di), Siena.

Magi 1968

Magi, F., *Sarcofago-scarpa dai dintorni di Roma*, in *Studi Romani* XVI, p. 168 ss.

Massabò 1990

Massabò, B., *Tarquinia. Interventi e ricognizioni sul sito della città antica*, in *Bollettino di Archeologia* 3, p. ss.

Paesaggi d'Etruria 2002

Paesaggi d'Etruria, Carandini, A. e Cambi, F. (a cura di), Roma.

Paolucci 1993

Paolucci, G., *L'insediamento tardo etrusco di Poggio Bacherina a Chianciano Terme*, in *Atti Chianciano*, pp. 451-462

Rix 1977

Rix, H., *L'apporto dell'onomastica personale per la conoscenza della storia sociale*, in *Atti Siena* 1977, p. 64ss.

Sovana 1995

Sovana. Ricerche e scavi nell'area urbana, Michelucci, M. (a cura di), Pitigliano.

Torelli 1974-75

Torelli, M., *Tre studi di storia etrusca*, in *DialArch* VIII, 1974-75, p. 74 ss.

Wells 1990

Agriculture in Ancient Greece, Wells B. (a cura di), *Proc. Of the 7th Int. Symposium at the Swedish Institute at Athens* 1990, Stoccolma 1992.

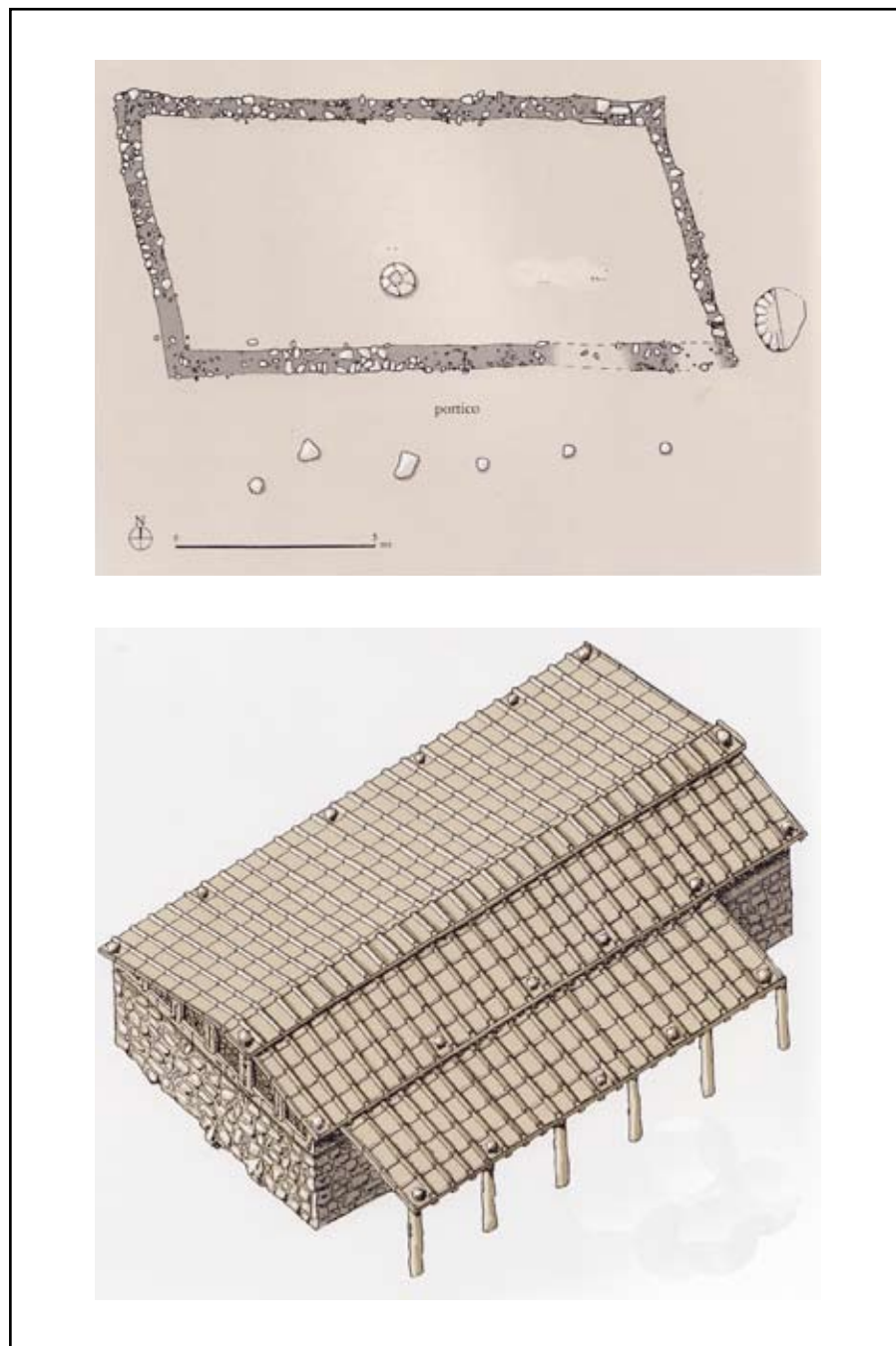


Fig. 1 Fattoria del podere Tartuchino, pianta e ricostruzione (da *Etruschi* 2001)..

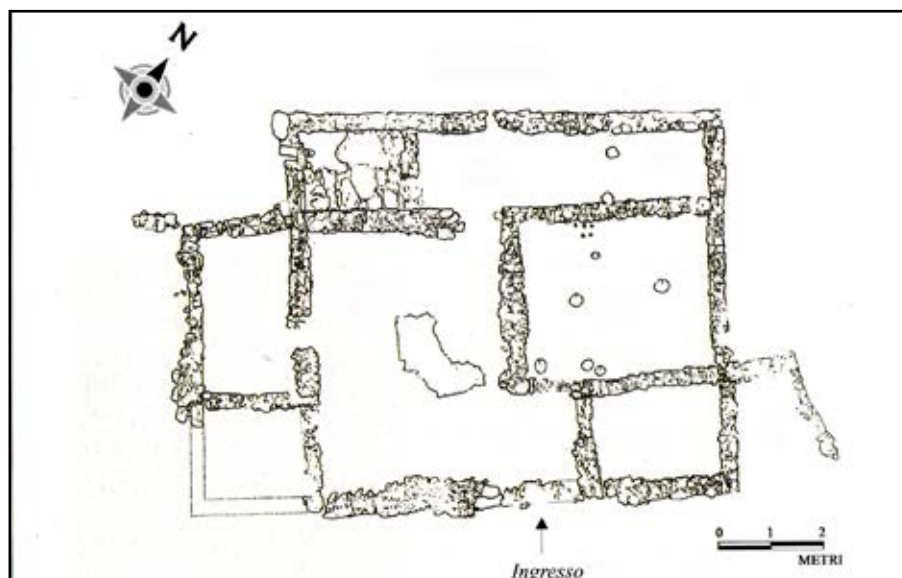


Fig. 2 Fattoria di Piano Tondo (Scarlinto) (da *Etruschi* 2001).

Fig. 3 Museo Civico Archeologico di Chianciano Terme, scena di filatura e tessitura (ricostruzione).



Fig. 4 Fattoria di Poggio Bacherina (Chianciano Terme).

Fig. 5 Fattoria di Poggio Bacherina ambiente per la pigiatura del vino. Museo Civico Archeologico di Chianciano Terme.

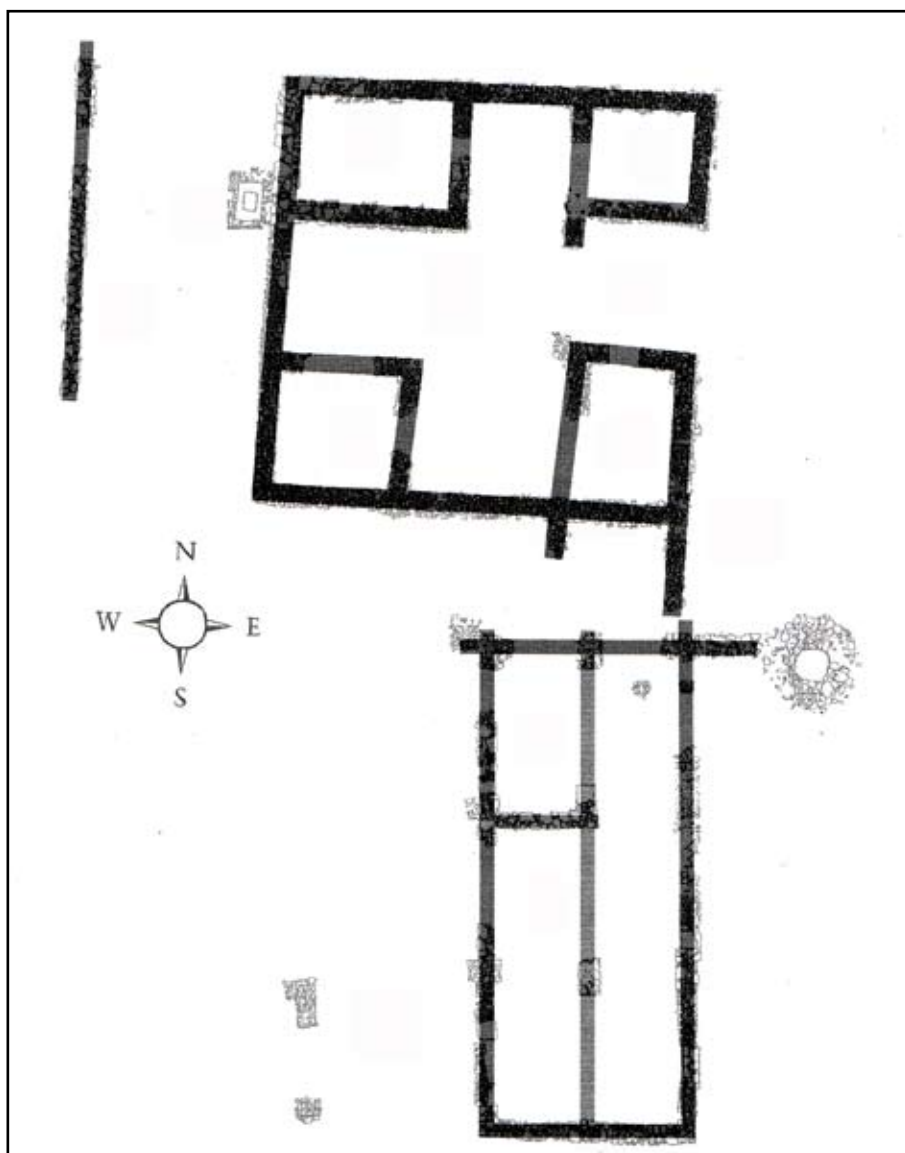


Fig. 6 Fattoria di Fossa Nera A (Porcari) (da *Lucca* 2004).



Fig. 7 Pigiatura dell'uva su un cratere attico da Spina (da Wells 1992).

Fig. 8 Vasca per la pigiatura dell'uva da Sovana (da *Sovana* 1995).

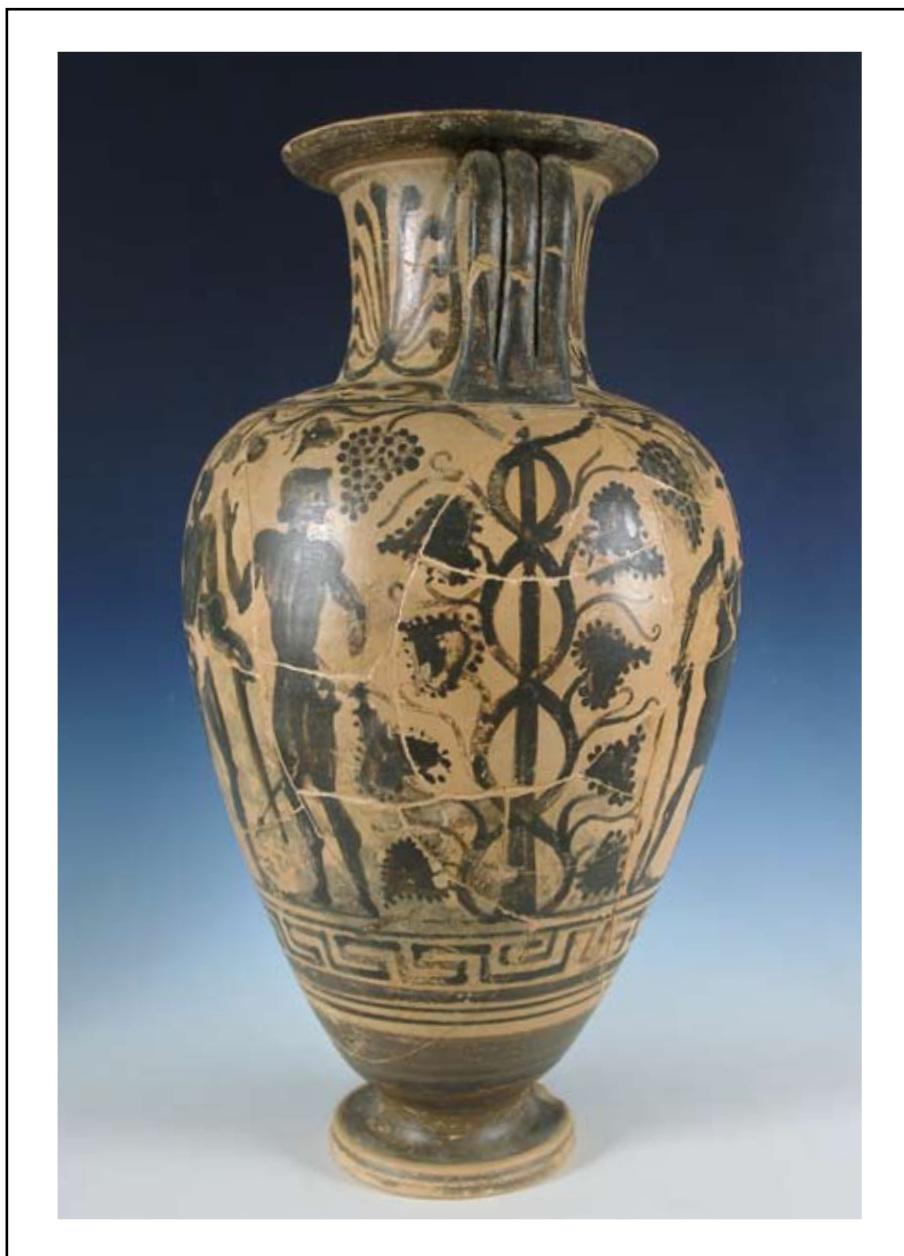


Fig. 9 Pianta di vite su un'anfora etrusca da Tolle, Museo Civico Archeologico di Chianciano Terme.

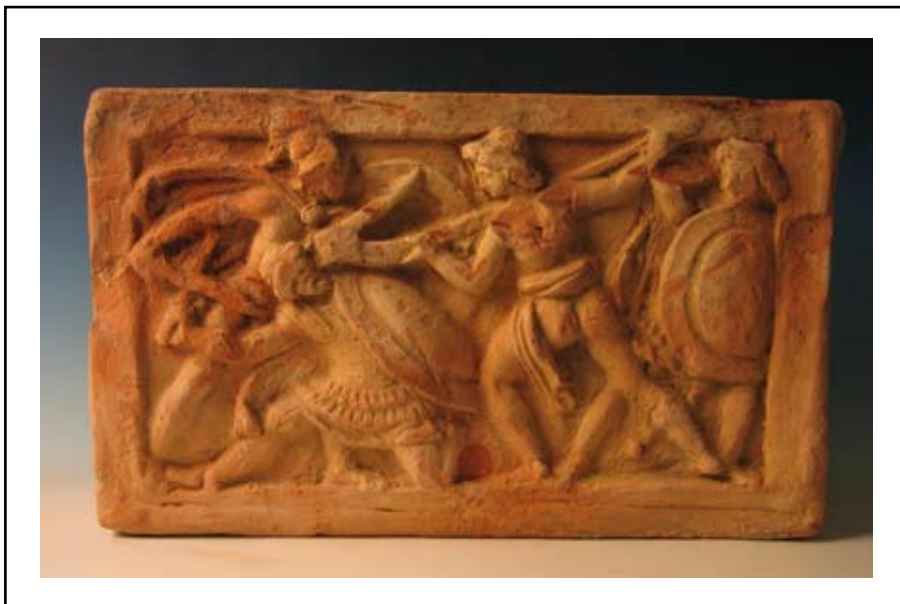


Fig. 10 Fattoria di Poggio Bacherina, pesi da telaio.

Fig. 11 Urna con eroe che combatte con l'aratro, Museo Civico Archeologico di Chianciano Terme.

Saluti

Stefania Fuscagni

Vi saluto molto volentieri e vorrei sottolineare questa grande intuizione che la Presidente Giorgi ha avuto nel far vedere quanto sia complesso portare un contributo ad un turismo toscano basato sull'arte e sulla cultura. Siamo ancora molto indietro rispetto a questo. E allora l'aver sperimentato un metodo che vuol dire mettere insieme istituzioni assolutamente diverse, culture e scientifiche diverse è un grande sforzo. Ma perché vale la pena? E valeva la pena anche venire qui. Io ho preso la strada lunga ma ho avuto modo di immergermi in una percezione del tempo assolutamente particolare e straordinaria: ad un certo punto, dalla frenesia che avevo di arrivare in orario, sono entrata in una sorta di rilassamento, mi sono chiesta come mai? E allora ho pensato che tutte queste iniziative che sono state fatte in fondo a che cosa volevano mirare? Ma voi vi immaginate che l'origine dell'agriturismo è nelle fattorie? È un'intuizione dello spazio e del tempo! Il vedere cose concrete, il respirare che cosa? (Ed è questa la traduzione moderna secondo me) È quella di avere un'idea di benessere psicofisico nell'aldilà ma soprattutto nell'aldiqua. Che cos'è il turismo più avanzato? È quello che dona benessere! Ma non solo un benessere materiale! Ho visto tante denominazioni pittoresche di fattoria come ad esempio "Bacco e Cerere". Tutta questa idea molto complessa e molto completa non si può declinare a pezzi ma si deve analizzare a segmenti ma l'impressione deve essere unitaria: è l'intuizione di un benessere psicofisico che io ritengo chi opera nella scienza, nella gestione delle iniziative economiche e nella politica debba avere presente! Ed è questa la ragione per cui chi viene in Toscana, che lo sappia o no, ha la percezione di un bellissimo tempo di lunga durata! Tanti auguri per questa iniziativa!

Aldo Manetti

Presidente della Commissione Agricoltura

Apri la mattinata il Dirigente del Settore Musei della Regione Toscana dott. Claudio Rosati.

Claudio Rosati

Dirigente del Settore Musei della Regione Toscana

Buongiorno a tutti voi. Cercherò di contenere il mio intervento in tre minuti,

è una sfida che mi pongo. Porto innanzitutto il saluto e la soddisfazione dell'Assessore alla Cultura della Regione Toscana, Paolo Cocchi per questo incontro. È dispiaciuto di non essere qui con noi e devo dire perde anche... Perché stamattina, Sindaco, lo dica lei perché è il patrono della città, come vuole l'etimo: l'affaccio su Sorano è sempre un affaccio strepitoso!

Perché c'è la soddisfazione della Regione Toscana e in modo particolare del settore Musei per questo incontro? Venendo qui ripensavo a quando David Herbert Lawrence (forse ancora prima di scrivere l'Amante di Lady Chatterley) andava a scoprire gli Etruschi a Volterra agli albori dell'etruscofilia (non ancora dell'etruscologia) in quella che lui definiva una delle zone più desolate della Toscana e andando via da Volterra dice: "musei, musei, musei... basta. Non se ne può più!". E cioè Lawrence, il grande scrittore inglese appassionato degli Etruschi, all'impatto con i musei ha questa reazione. Si trattava ovviamente di un approccio emotivo ma l'approccio emotivo serve perché l'emozione è sempre una categoria della conoscenza. Aveva questo approccio emotivo perché voleva vedere gli Etruschi nel loro ambiente, nella vita, negli alberi e si era stufato dei musei. Allora ho pensato che forse oggi Lawrence non avrebbe detto queste cose. Perché nel nostro Paese la divulgazione ha goduto di cattiva fama. E forse non immeritatamente. Perché gli studiosi l'hanno spesso snobbata lasciando lo spazio a chi non era in grado di farla. E allora questa iniziativa di oggi, è meritevole e faccio i complimenti al Presidente della Commissione Cultura perché al di là del risultato in sé, è un modello importante. L'iniziativa di oggi mette insieme l'alta divulgazione (quella seria: chi parla in questi giorni sono tutti docenti universitari e direttori di musei e il direttore di un museo ha tra i suoi compiti anche quello della ricerca e lo studio) e un pubblico attento, colto e interessato. E vorrei concludere sottolineando proprio l'importanza del pubblico perché non è un elemento solo di trasmissione: l'esperto che racconta. Anche l'esperto prende dal pubblico! Nei giorni scorsi, a Prato, si è inaugurato il convegno dell'International Council of Literary Museum, c'erano i musei degli artisti e dei letterati d'Europa. E c'era il rappresentante di un museo tedesco, l'Erich Kastner Museum che ha detto: "Noi nella nostra missione abbiamo quello di comunicare e imparare". È molto bello che un museo metta nella sua missione anche il fatto di imparare! E allora sono sicuro che gli esperti, i direttori di musei e i docenti universitari, in questi giorni hanno recepito anche la sensibilità del pubblico, l'interesse, e la riporteranno anche all'interno della loro esperienza di valorizzazione di operatori museali.

Grazie e buon ascolto a tutti noi!

Aldo Manetti

Presidente della Commissione Agricoltura

Grazie di nuovo, passo la parola al Dirigente Arsia Carlo Chiostrì perché Maria Grazia Mammuccini non è potuta essere presente.

Dr. Carlo Chiostrì

Dirigente A.R.S.I.A (Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agricolo e forestale), Responsabile del Settore "Promozione dell'innovazione e sistemi della conoscenza"

Prima di iniziare il mio intervento, desidero portare ai presenti i saluti dell'Amministratore dell'ARSIA, che non ha potuto essere presente ai lavori del convegno per altri impegni istituzionali.

Nel manifestare agli organizzatori l'interesse e l'apprezzamento dell'Agenzia per questa iniziativa, come responsabile del Settore "Promozione dell'innovazione e sistemi della conoscenza" dell'ARSIA, coinvolto quindi nell'attuazione di iniziative di ricerca per l'acquisizione di innovazioni per uno sviluppo del mondo rurale proiettato verso il futuro, ritengo opportuno sottolineare come non sia in contraddizione con il ruolo dell'Agenzia l'attenzione che essa riserva nei confronti di studi rivolti al passato. Anzi proprio perché al sistema della conoscenza sono strettamente connesse le innovazioni per l'evoluzione del settore agricolo e forestale, oggi dobbiamo guardare al passato per rivalutare l'identità dei territori spesso offuscata da modelli di sviluppo poco adeguati alle caratteristiche strutturali e culturali dei nostri ambienti rurali. Pertanto questa iniziativa, promossa dalle Commissioni "Attività culturali e Turismo" e "Agricoltura" del Consiglio Regionale Toscana, offre una interessante opportunità non soltanto *per conoscere il mondo della produzione agricola e dell'alimentazione degli Etruschi, ma rappresenta anche un'occasione singolare di approfondimento sulle radici storiche e culturali che legano le produzioni agricole al territorio regionale*. L'appuntamento odierno è un momento di incontro tra studiosi ed esperti, soggetti pubblici e privati, in cui l'archeologia, la scienza che studia le civiltà antiche, diventa uno strumento per valorizzare l'intero contesto territoriale e per qualificare ad alti livelli non soltanto l'offerta turistica ma anche quella agricola: le produzioni agroalimentari, di eccellente qualità, sono anche espressione delle tradizioni storico-culturali di un territorio, che si sono sviluppate in relazione alle caratteristiche ambientali.

La Toscana può vantare singolari e consolidate tradizioni produttive che, in-

sieme a peculiari valori naturali e strutturali del territorio, conferiscono ai prodotti agricoli ed alimentari caratteri di pregio ampiamente riconosciuti ed apprezzati. Questo patrimonio affonda le proprie radici in epoca antica, nel mondo etrusco e romano e successivamente nel medioevo e nel rinascimento. Le civiltà del passato ci hanno lasciato non soltanto un'eredità linguistica e culturale ma anche un patrimonio di conoscenze tecniche che si mantengono nelle tradizioni e nel vivere quotidiano dei nostri ambienti. Anche in ambito agricolo le testimonianze ed i reperti ritrovati ci consegnano un'immagine ancora attuale di pratiche colturali, attrezzi e coltivazioni giunti sino a noi sin dall'epoca etrusca.

In particolare l'agricoltura nell'antica Etruria raggiunse livelli decisamente elevati sia per la qualità dei prodotti che per le tecniche impiegate. Anche allora prodotti come il grano, il vino e l'olio erano assai apprezzati ed oggetto di fiorenti commerci con le altre popolazioni della penisola e del Mediterraneo. Gli Etruschi conoscevano anche le tecniche idrauliche sperimentate in Egitto, Mesopotamia e Grecia; avevano realizzato la bonifica di territori costieri paludosi e la costruzione di una fitta rete di canalizzazioni per l'irrigazione. L'attrezzatura dell'agricoltore comprendeva zappe, falci, vanghe e aratri leggerissimi dotati di vomeri di ferro; il sovescio ed il maggese erano pratiche agronomiche già largamente in uso.

Nella nostra regione è stato intrapreso da tempo un percorso di valorizzazione delle produzioni agroalimentari, non soltanto attraverso la ricerca dell'eccellenza, ma anche attraverso l'evidenziazione del rapporto esistente con il territorio di origine, che non può prescindere dall'approfondimento delle conoscenze storiche legate alle tradizioni colturali ed enogastronomiche che arricchiscono l'identità dei nostri prodotti. Questa strategia, che sta coinvolgendo settori sempre più ampi del panorama produttivo, rappresenta una risposta al cambiamento che si rileva nel comportamento di una quota crescente di consumatori, che attribuisce una notevole importanza alla qualità delle produzioni, intesa in una accezione estesa: non soltanto qualità igienico-sanitaria, organolettica, sensoriale, nutrizionale, ma anche qualità come espressione di cultura, tradizione e legame al territorio. La qualità in sostanza è il risultato di un insieme di connotati comuni ad uno spazio territoriale o sociale: ecologia, storia e geografia locali, pratiche agronomiche, organizzazione sociale.

È opportuno anche tenere conto che, oltre ai motivi di ordine culturale, la valorizzazione delle produzioni tipiche rappresenta anche una opportunità per remunerare gli alti costi di produzione che contraddistinguono gran parte dell'agricoltura regionale.

Una conferma dell'importanza attribuita alla valorizzazione e reinterpretazione

del territorio di origine, attraverso la realizzazione di un riconoscimento collettivo dei prodotti, che ne evidenzia l'identità e l'immagine, è data dalla gran quantità di prodotti a marchio D.O.P. e I.G.P. di origine toscana: 19 già riconosciuti, 20 in corso di riconoscimento, per non parlare delle denominazioni di origine dei vini toscani. Le caratteristiche intrinseche dei prodotti DOP e IGP sono strettamente correlate al territorio di produzione, intendendo per territorio non soltanto gli elementi climatici e pedologici, ma anche i fattori storico-economici, sociologici e culturali ad esso connessi.

In particolare vale la pena di sottolineare come la richiesta di riconoscimento per una D.O.P. o una I.G.P. debba essere supportata da una relazione storica che contenga elementi atti a comprovare che il prodotto è storicamente originario della zona di produzione individuata dal disciplinare.

In questo contesto anche la ricchezza storica e culturale che colloca la nostra regione su un livello di primissimo piano in ambito nazionale ed internazionale, se evidenziata nel giusto modo, può attribuire un'identità e determinare quel valore aggiunto in grado di distinguere le produzioni toscane nel mercato globale. In tal senso quindi il mondo della produzione agricola è fortemente interessato all'approfondimento della conoscenza delle vicende che hanno portato allo sviluppo dell'agricoltura nella nostra regione, per coniugare le più moderne tecniche di coltivazione e trasformazione con l'originalità delle nostre tradizioni, alla ricerca di una continuità tra modernità e storia, tra qualità e tipicità, tra tecnologia e tutela dell'ambiente.

Nel corso degli ultimi anni il mondo della ricerca si è indirizzato, integrando discipline diverse quali l'archeologia, la botanica, la genetica, all'analisi dei possibili legami esistenti tra antiche coltivazioni e persistenze botaniche ancora presenti nelle aree di interesse archeologico, evidenziando interessanti forme di conservazione della biodiversità.

E' il caso del progetto "Vinum" che ha indagato in merito al riconoscimento di genotipi di vite silvestre in un'area compresa tra il Lazio settentrionale e la bassa Toscana; il progetto ha poi generato una riflessione sui possibili rapporti tra i predetti genotipi di vite silvestre con i vitigni autoctoni dell'area medio-tirrenica.

Proprio in relazione all'interesse per la valorizzazione delle produzioni agricole toscane anche attraverso un arricchimento delle conoscenze storico-culturali relative all'evoluzione delle colture nel territorio regionale, nell'ambito di questo progetto, l' ARSIA ha finanziato nel 2006 al Dipartimento di Archeologia e Storia delle arti dell'Università di Siena una borsa di studio sul tema "*Progetto Archeovino: dalla vite silvestre alla ricostruzione del vigneto etrusco*". La ricerca, che

si è sviluppata nel comprensorio vitivinicolo di Scansano, si è posta l'obiettivo di ricostruire la viticoltura etrusca, di recuperare e studiare il genoma della vite silvestre. Inoltre l'aggiornamento delle documentazioni storiche realizzate con la borsa di studio potrà fornire un supporto all'implementazione di un museo e di un parco della vitivinicoltura antica, ambiti dove sarà possibile ripercorrere la storia della viticoltura. La scelta di tale argomento, apparentemente non strettamente attinente con gli aspetti prettamente tecnici della coltura della vite, riveste un indubbio interesse storico e culturale e risponde anche a tematiche di carattere più generale come il miglioramento dell'ambiente e la promozione del territorio rurale e dei prodotti tradizionali, che rappresentano alcuni degli obiettivi fondamentali dell'attività istituzionale dell'Agenzia.

Sulla scia di questa esperienza si inserisce anche l'avvio nel 2008 del progetto "*Eleiva, oleum, olio*" che, partendo dalla metodologia messa a punto con il progetto "Vinum", intende esplorare nell'area Amiata - Val d'Orcia analoghe relazioni, riferite però alla coltivazione dell'olivo ed alla produzione dell'olio in età etrusca e romana. Si tratta in questo caso di un progetto a valenza territoriale, che proseguirà anche per tutto il 2009, che vede la compartecipazione tecnica e finanziaria degli enti locali dell'area (la Comunità Montana Amiata - Val d'Orcia ed i Comuni di Abbadia San Salvatore, Castiglione d'Orcia, Montalcino, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia), di soggetti scientifici - il Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti (UNISI), il Dipartimento di Scienze Ambientali "G.Sarfatti" (UNISI) - e di una struttura associativa di produttori olivicoli (Olivicoltori Toscani Associati), che hanno condiviso con ARSIA la filosofia e gli obiettivi del progetto. E' auspicabile che la caratterizzazione storica delle specie rinvenute, insieme all'approfondimento dei temi relativi alla circolazione varietale antica, alla biodiversità e alla storia della gestione agraria, possa avere un'efficace ricaduta anche in termini di strumenti per il monitoraggio territoriale, per la tutela ambientale e per la valorizzazione economica delle produzioni attuali.

L'ARSIA quindi attribuisce un'importanza di rilievo ad iniziative storico-culturali, quali quelle presentate nel corso del convegno, che possono contribuire a valorizzare il territorio di provenienza e ad arricchire l'immagine delle produzioni toscane in una visione territoriale della qualità, fortemente radicata nella storia e nella geografia locale, in stretta continuità con le tradizioni del passato.

I risultati di queste ricerche non soltanto creano una icona del prodotto alimentare capace di evocare a distanza le tradizioni storico-culturali del territorio di produzione, ma possono contribuire a realizzare un elemento di richiamo verso le zone rurali di un flusso di turismo interessato alla scoperta di cibi tradizionali, e,

indirettamente, possono favorire il consumo in zona delle produzioni locali. Tale consumo può assumere anche un significato culturale (espresso talora attraverso il binomio “*saperi e sapori*”), perché è indubbio che in una politica complessiva di sviluppo che esalta le tradizioni e le risorse storiche e paesaggistiche della Toscana, anche il cibo può dare il suo contributo alla percezione dell’identità locale.

Aldo Manetti

Presidente della Commissione Agricoltura

Ringraziamo il dott. Chiostrì per il saluto e per il contributo dato a questo convegno e adesso lascerei la parola per un saluto al Console del Touring Club di Grosseto, Carlo Palmieri.

Carlo Palmieri

Console del Touring Club di Grosseto

Vi porto il saluto del nostro Presidente nazionale, prof. Ruozì e del Console Regionale, l’architetto Mecocci che si scusano per la loro assenza ad un convegno quantomai importante.

Quello degli Etruschi è un mondo estremamente interessante ed ancora tutto da scoprire. Indubbiamente i siti che si trovano nei Comuni di Manciano, Pitigliano, Sorano e Scansano, nelle loro diversità, affascinano il visitatore e in particolare la presenza nelle loro vicinanze delle Vie Cave. Ma l’occasione è talmente ghiotta che non posso, pur uscendo dal tema odierno, non spendere alcune parole per un sito unico nel suo genere e soprattutto unico per l’Italia centrale, parlo di Vitorozza. A mio parere Vitorozza rappresenta il vero fiore all’occhiello del Comune di Sorano. E per questa ragione sarebbe opportuno, anche attraverso il mondo delle Banche di Credito Cooperativo (che fra l’altro sponsorizzano anche questo meeting), vedere di dar vita a una sottoscrizione che possa produrre fondi da impegnare sul sito. Da tempo pensavo alla vendita di certificati di appartenenza alla città di Vitorozza, una sorta di cittadinanza onoraria che possa raccogliere una cifra intorno ai 300mila euro da impegnare saggiamente per sviluppare il percorso museale della Città delle Caverne con la gestione legata al territorio. A tale proposito credo sia vincente la gestione diretta attraverso la Pro Loco con l’ausilio del volontariato puro, così com’è riuscito a realizzare l’amico Comastri al quale va ancora il mio ringraziamento per la visita realizzata proprio a Vitorozza alcuni mesi fa. Grazie.

Aldo Manetti

Presidente della Commissione Agricoltura

Grazie al Console, anche per la brevità. Darei ora la parola per la prima relazione “Gli Etruschi, i cereali, la vite e l’olivo” a Giuseppina Carlotta Cianferoni della Soprintendenza per i Beni archeologici della Toscana. Grazie.

Ambra Giorgi

Grazie davvero anche da parte mia, ci scusiamo anche per la ristrettezza della sala: era la prima volta che questa sala veniva utilizzata per questo scopo e quindi sicuramente ci sono stati dei disagi e ci dispiace.

Per quanto mi riguarda io ho imparato tante cose e quindi credo che l’iniziativa sia stata molto interessante e vediamo poi che cosa potremo fare l’anno prossimo.

C’è adesso una veloce degustazione di prodotti tipici con possibilità, mi dicono, anche di acquistare prodotti tipici. Poi si prosegue per Manciano dov’è previsto il pranzo e poi ci saranno le guide che accompagneranno a visitare il borgo antico di Saturnia. Poi, come sapete, è previsto il trasferimento a Scansano e la serata che prosegue a Scansano.

Gli Etruschi, i cereali, la vite e l'olivo

Giuseppina Carlotta Cianferoni*

Soprintendenza per i Beni archeologici della Toscana

**Trascrizione dell'intervento*

Cercherò di essere sintetica. L'argomento è molto vasto e quindi qualche precisazione la farò nel contributo scritto. È vasto perché i cereali, la vite e l'olivo sono, secondo la concezione degli antichi, gli alimenti essenziali per tutti i popoli dell'antichità. Soprattutto i cereali e il vino ma anche l'olio che era considerato fondamentale nell'alimentazione e non soltanto. Si può anzi dire che il vino e l'olio erano dei veri e propri beni di consumo anche per gli antichi. Sono sempre stati ritenuti simboli evidenti della ricchezza: un riferimento per tutti, nell'Odissea, nel secondo libro dove si descrive la reggia di Itaca dov'erano conservati i tesori di Ulisse: in una sala ampia oro e bronzo giacevano a mucchi e vi erano molte vesti nei cofani; ma, particolare interessante, vi era anche l'olio fragrante e in abbondanza, nonché orci di vino vecchio: "Dolce da bere, stavano pieni di schietta divina bevanda, disposti in fila lungo la parete". È questa quindi una cosa che ci porta nell'attualità perché in fondo il vino e l'olio sono stati e sono tuttora la ricchezza soprattutto di una regione come la Toscana.

Comincio dal vino in quanto per tutti i popoli dell'antichità era il prodotto agricolo più importante: perché aveva non solo un grande valore nell'alimentazione ma anche un valore rituale. Cercherò quindi di affrontare quelli che secondo me sono gli argomenti più importanti per quanto riguarda il vino. Anzitutto il vino, nel mondo greco, era ritenuto un dono degli Dei e quindi tutti i miti attribuiscono a Dioniso che è il più giovane figlio immortale di Zeus l'introduzione della coltura della vite fra gli uomini. E Dioniso, proprio il vino, è oggetto di culto non soltanto presso i Greci ma anche in Etruria dove era identificato con la divinità agreste Fufluns e poi anche presso i Romani. I temi connessi con il vino sono i protagonisti assoluti della pittura vascolare greca ed in particolare hanno grandissima diffusione tutte le raffigurazioni di Dioniso e del Thiasos dionisiaco, oltre naturalmente alle scene di Simposio dove il vino è senz'altro il protagonista. Faremo però un breve passo indietro per dire quanto, in tutto il bacino del Mediterraneo, il vino abbia sempre avuto grande importanza e la cultura del vino abbia origini antichissime, con una premessa importante: che tutti quelli che

affrontano questi temi hanno pochissime fonti letterarie a disposizione, se non solo fonti iconografiche

Per quanto riguarda però le rappresentazioni della coltivazione abbiamo solo dei documenti figurati, non abbiamo fonti scritte. E quindi molto spesso farò riferimento o alle fonti greche (essenziali per lo studio degli Etruschi) e poi alle fonti romane (cercando di adoperare quelle più antiche e vicine agli Etruschi, dato che poi i Romani ereditano la tradizione etrusca anche in questo campo). Una delle più antiche rappresentazioni con scene di viticoltura (siamo in Egitto tra il 1552 e il 1306 a.C.) è in una pittura su una tomba tebana dove sono raffigurati, in alto a destra, due contadini che colgono grappoli d'uva da una pergola (e questo è importante perché si deduce che in Egitto, già nel II millennio era diffuso il sistema di coltivazione a pergola). Ci sono poi altri quattro lavoratori che procedono alla pigiatura delle uve in un grande tino, mentre un altro è chino sotto le cannelle e raccoglie nei recipienti il mosto appena spremuto che verrà poi riposto nelle anfore (ne vediamo una fila di anfore ben allineate in alto). Sappiamo che moltissimi sono i vini prodotti nel bacino del Mediterraneo, e in particolare in Italia. Per quanto riguarda il tipo di coltura abbiamo visto la coltivazione a pergola nell'esempio egizio, ma dalle fonti romane sappiamo che i grandi vini italici erano generalmente ricavati da viti in arbusto (quelle viti in arbusto che si vedevano nelle nostre campagne fino a una ventina di anni fa, e che ora sono state quasi del tutto soppiantate dalle vigne, ma che sono un elemento essenziale, ad esempio, degli scorci di alcune zone della Toscana). Sappiamo che era anche radicato l'allevamento della vite con ceppo basso, senza sostegno o con sostegno a paletto: e anche in questo caso troviamo un ausilio nell'Odissea (Omero ci è di grande aiuto anche in questi argomenti) quando si descrive lo scudo di Achille: nello scudo è rappresentata una vigna, stracarica di grappoli, bella d'oro "impalata da cima a fondo di pali d'argento". Da queste informazioni capiamo quindi che anche i modi della coltivazione della vite, già in questi periodi molto antichi, erano differenziati. Per quanto riguarda i processi di vinificazione è testimoniato l'uso di una tecnica che è molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni e che prevedeva la pigiatura dei grappoli in larghi bacini: in una scena tratta dalla ceramica attica, si vedono due satiri (spesso i satiri e Dioniso sono protagonisti di scene di vendemmia) che pigiano l'uva in un bacino con i piedi e anche con due corti pali. In un'altra scena, che in questo caso si svolge di fronte a Dioniso, ci sono dei satiri: uno porta un cesto pieno d'uva, l'altro pigia e ai piedi sotto la cannella c'è un cratere che raccoglie poi il mosto. In un altro esempio si tratta invece di uomini, non di satiri e anche qui si ripete la scena. La tradizione iconografica

continua anche in un periodo più recente. In un sarcofago romano del V secolo d.C. è rappresentata la seconda fase, quando le vinacce venivano torchiate, prima di passare nella seconda vasca dove, insieme al mosto, si univano e aveva luogo la fermentazione tumultuosa che durava 7 – 8 giorni e dopo questo periodo il mosto veniva poi trasferito in grossi doli interrati (questo è documentato nelle ville romane) dove poi si completava il processo di fermentazione. Pur sorvolando sui tanti modi in cui il vino veniva consumato (poteva essere preventivamente addolcito o scaldato), l'unica cosa che vorrei sottolineare riguarda la presenza di moltissimi colli di bronzo nei corredi tombali di V secolo a.C. dell'Etruria, laddove sono testimoniati servizi da vino): noi sappiamo che gli antichi, forse per difetto di tecnica, non arrivavano mai a produrre un vino perfettamente limpido e avevano necessità di filtrarlo. Infatti il verbo *liquare* che ha in realtà il significato di filtrare è talvolta usato nelle fonti, dai poeti, proprio come sinonimo di *mescolare* (perché bene o male tutte le volte che si mesceva il vino c'era bisogno anche di filtrarlo). Come hanno provato i rinvenimenti paleobotanici e i risultati del Progetto Vinum vi sono ormai testimonianze evidenti che in Italia la vite, nella sua forma selvatica, è stata oggetto di raccolta da parte dell'uomo già nel Neolitico antico; e che i frutti della vite sono stati intenzionalmente consumati almeno a partire dalla media età del Bronzo, periodo a cui risalgono anche i primi tentativi di messa a coltura della pianta. E le prove del consumo dei frutti della vite selvatica si moltiplicano proprio a partire dalla media età del Bronzo (siamo alla metà del II millennio) quando in molti abitati dell'Italia centro settentrionale sono segnalati vinaccioli di vite selvatica ma cominciano anche i vinaccioli di vite domestica e quindi coltivata che si fanno sempre più frequenti tra la fine del II e l'inizio del I millennio (alla fine dell'età del Bronzo). Alla luce della documentazione disponibile appare dunque evidente che l'utilizzo della pianta si conosce già da prima dell'introduzione in Italia di altre specie da parte dei Greci. Ma l'importanza data al vino, anche dal punto di vista dell'organizzazione della società antica, si palesa con il contatto con il mondo greco. Questo perché nei corredi di tante tombe dell'Etruria interna e quindi anche di questa zona, fino all'VIII secolo a.C. (e in particolare fino alla seconda metà dell'VIII secolo) mancano dei vasi e degli elementi che siano collegati ad un consumo del vino secondo pratiche sociali di rilievo. È soltanto dal contatto con il mondo greco e con la cultura greca che avviene nella seconda metà dell'VIII secolo (con la fondazione delle prime colonie nell'Italia meridionale e quindi i contatti con il mondo etrusco) che gli stessi corredi tombali delle necropoli dell'Etruria cambiano e i vasi connessi con l'uso del vino diventano una parte importante, determinando un mutamento del-

la concezione del bere vino: non si tratta più di un semplice consumo alimentare ma diventa un elemento di distinzione sia in vita, sia, dopo la morte, nei corredi delle grandi tombe principesche di tutto l'orientalizzante, caratterizzati in gran parte da vasi connessi all'uso del vino.

Ma altre testimonianze paleobotaniche ci parlano della precoce coltivazione della vite fra gli Etruschi, come i vinaccioli rinvenuti negli scavi.

La tavola di Cortona (*tabula cortonensis*), uno dei testi scritti più importanti dell'Etruria (sappiamo che gli Etruschi purtroppo ci hanno ben poco di scritto) parla del passaggio di proprietà di una vigna ed è quindi testimonianza di un atto importante, pubblico, in rapporto con la viticoltura.

Per ciò che concerne la conservazione e il trasporto del vino il vaso più semplice e più adatto per l'immagazzinamento in generale e poi anche per lo stoccaggio all'interno delle navi e dei carri per il vino è l'anfora, la cui forma particolare la rende facilmente impilabile. Attraverso la distribuzione delle anfore vinarie noi capiamo quanto gli Etruschi abbiano raggiunto una capacità di produzione del vino tale da ottenere un surplus commerciale: anfore vinarie etrusche e servizi di bucchero si trovano diffusi non soltanto lungo le coste italiane (in particolare nelle isole, in Sicilia, in Sardegna, in Corsica) ma anche lungo le coste meridionali della Francia e della Spagna: denotano quindi un commercio molto sviluppato.

Molte cose dette fin qui per il vino valgono anche per l'olio: anche in questo caso l'olivo coltivato o domestico (*Elaia* in greco, *Olea* per i Romani) deriva dall'olivo selvatico, *Oleaster*, che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva e dai cui minuscoli frutti si trae un olio amaro il cui uso era però sempre stato limitato. La trasformazione dell'*Oleaster* in olivo domestico pare sia stata opera di popolazioni della Siria: poi, molto presto, l'uso di coltivare l'olivo passò dall'Asia Minore alle isole dell'arcipelago greco e quindi in Grecia (ad esempio lo Schliemann riferisce di aver raccolto noccioli d'oliva sia negli scavi del Palazzo di Tirinto sia in quelli delle case e delle tombe di Micene). Nell'*Odissea* (ancora una volta ci sono molti riferimenti) troviamo scritto che Ulisse aveva intagliato il suo letto nuziale in un enorme tronco di olivo. In Grecia esistevano molti e fiorenti oliveti e particolarmente ricca ne era l'Attica e soprattutto la pianura vicina ad Atene. D'altra parte l'olivo era la pianta sacra alla Dea Atena ed era stata lei che, in gara con Poseidone per il possesso dell'Attica, aveva vinto facendo nascere l'olivo dalla sua asta vibrata nel terreno. In suo onore si celebravano le feste Panatenee durante le quali gli atleti vincitori delle gare ricevevano anfore contenenti olio raffinato. Di norma sull'anfora panatenaica compare sul lato principale Atena e, nella parte opposta, è raffigurata la gara (l'auriga, il corridore, il pugile vincitore):

questa è una forma che si trova diffusa in Attica e che denota anche la preziosità di questo prodotto (era talmente prezioso che si dava in premio agli atleti vincitori).

Le olive venivano raccolte, a seconda dell'uso a cui erano destinate, anche in periodi diversi: ad esempio si usava raccoglierne anche più acerbe e poi si conservavano perché si poteva fare anche l'olio in diversi periodi. Si raccomandava (e questa è una cosa che anche io stessa ricordo di aver sentito dire in campagna) di staccarle dal ramo con le mani una ad una per non batterle, per non sciuparle, e quelle che non si potevano cogliere salendo sugli alberi venivano fatte cadere servendosi di lunghi bastoni flessibili ma sottili in modo di non sbatacchiarle troppo. Una rappresentazione che si trova su anfora attica a figure nere presenta un personaggio su una pianta in atto di cogliere le olive, altri due le fanno cadere e uno le raccoglie.

Ci sono nel mondo greco molte scene di vendita e di commercializzazione dell'olio. L'olio veniva commercializzato anche dal produttore proprio negli oliveti o altrimenti veniva portato al mercato. In una Pelike del Museo di Firenze c'è una scena del venditore che cerca di vendere l'olio alla signora e una di un mercante che cerca di salvare la sua merce da due cani che si stanno azzuffando.

Anche nel caso dell'olio, come già detto per il vino, la vendita era un elemento molto importante ed il prodotto è presente in varie forme nelle tombe principesche: una tomba di Cerveteri è detta proprio "Tomba delle Olive" perché vi era stato depositato un grande bacile, una sorta di caldaia in cui erano contenuti noccioli di olive. Il relitto della nave del Giglio, del 600 a.C. circa, ha resituito anfore etrusche piene di olive conservate. Venivano quindi commercializzate anche le olive oltre che il vino. Tant'è vero che dopo una prima fase in cui i contenitori di olio depositi nelle tombe principesche del Lazio e dell'Etruria risultano essere in massima parte di importazione (per quanto riguarda l'olio ci sono addirittura anfore da trasporto olearie, come le cosiddette anfore "SOS" dalla tipica decorazione sul collo, molto numerose nei corredi delle tombe etrusche di età orientalizzante). Successivamente gli stessi Etruschi cominciarono a produrre l'olio in abbondanza. L'olio non aveva soltanto una funzione alimentare (peraltro importantissima) ma aveva moltissimi usi: ad esempio arrivavano sempre dall'Oriente, dalle isole della Grecia o da Corinto, piccoli vasi che contenevano unguenti e olii profumati. Tutte cose a base di olio che arrivano sì dall'Oriente e dalla Grecia ma che poi vengono autonomamente prodotti e imitati nelle varie città dell'Etruria. Un altro uso dell'olio, certo di quello peggiore, era l'illuminazione: il celeberrimo lampadario di Cortona veniva ad esempio alimentato ad olio. Un altro uso che però

non troviamo in Etruria ma che troviamo nel mondo greco è quello funerario: chi è stato al Museo Nazionale di Atene si ricorderà che c'è una serie interminabile di sale piene di Lekythoi a fondo bianco e la Lekythos piena di olio era una specie di segnacolo nelle tombe greche. E quindi l'olio (come d'altro canto anche l'estrema unzione nella religione cristiana) aveva anche questa funzione di accompagnare i defunti.

Tutti gli scrittori latini di agricoltura, da Catone, a Plinio a Columella, hanno lasciato insegnamenti e riferiscono sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio descrivendo minuziosamente le macchine impiegate dai Greci prima e dai Romani poi per la torchiatura delle olive. Le scoperte archeologiche hanno poi permesso di controllare e di completare le loro testimonianze. La prima fase della preparazione dell'olio consisteva nello schiacciamento dei frutti e la mola olearia assomigliava molto a quella granaria (solo che era più grande) essendo costituita da due pietre cilindriche: una fissa (il bacino o sottomola) e l'altra mobile (la mola verticale che girava). L'operazione di schiacciamento era eseguita in modo semplice facendo rotolare (in questo caso con un asinello ma potevano essere utilizzati anche degli uomini o degli schiavi) una pietra cilindrica avanti e indietro sopra le olive poste in un contenitore. Nella fattoria etrusca di Podere Tartuchino, databile tra il VI e il IV secolo a.C. sono state trovate delle installazioni che conservano testimonianze della produzione del vino e quasi sicuramente anche dell'olio. Dopo la frangitura le olive venivano pressate e, per questo secondo passaggio, in antico venivano usate presse a trave simili a quelle usate per il vino (un'idea di tale pressa può essere desunta da una scena rappresentata su uno skyphos attico a figure nere, dove in realtà la pressa è per il vino). I resti più antichi conosciuti di una pressa e di un bacino per schiacciare le olive sono quelli rinvenuti a Creta e appartengono al periodo minoico (tra il 1880 e il 1500 a.C.) ma sono però insufficienti per una ricostruzione dettagliata dello strumento. Un'altra pressa a trave, risalente al tardo periodo elladico (intorno alla metà del II millennio) fu trovata anche in un'isola delle Cicladi.. Sappiamo comunque che dopo circa il 1000 a.C. le presse di questo tipo divennero sempre più frequenti ed esistono anche alcune rappresentazioni su vasi attici a figure nere del VI secolo a.C. Il principio alla base della pressa a trave è quello della leva: un'estremità della trave era appoggiata in un incavo del muro o fra due pilastri di pietra, l'altra veniva tirata giù e spesso caricata con pesi (come in questo caso) o uomini o pietre. E le olive e l'uva, sistemata in sacchi o fra tavole di legno (in questo caso si tratta di fasci di corda) veniva schiacciata sotto la parte centrale della trave e il succo, raccolto in un recipiente sistemato sotto il piano della pressa. Le presse a trave era-

no particolarmente adatte per operazioni su larga scala. Quando invece si trattava di quantità più limitate (come ad esempio nel caso di semi oleosi) si preferivano altri metodi come la pressa a vite (come si può notare su un bassorilievo da Aquileia). Della pressa a vite Plinio dice che sembra sia stata introdotta a Roma verso la fine del I secolo a.C. ma che era stata probabilmente inventata in Grecia nel II o I secolo a.C. E' quindi più recente rispetto all'altro tipo. Dopo la pressatura l'olio veniva poi posto a decantare in vasche che precedevano il lacus destinato alla raccolta finale del prodotto che veniva poi immagazzinato anch'esso in anfore o in contenitori e commercializzato.

Il cinerario di Montescudaio, che ci riporta nel mondo etrusco, ci introduce all'ultimo argomento. Vi sono raffigurati un aristocratico del VII secolo seduto (e quindi si tratta di un periodo precedente all'abitudine di mangiare distesi secondo l'uso greco) di fronte a una tavola assistito da una serva (che ha in mano un flabello, un ventaglio) e davanti c'è una tavola dove ci sono delle focacce o comunque del cibo solido e due vasi: uno si è conservato, l'altro no (quello che si è conservato è chiaramente un tinus e quindi un vaso da vino, mentre nell'altro si presume ci potessero essere i cereali).

Ricordati dalle fonti letterarie come la più importante produzione agricola, i cereali sono adombrati indirettamente da numerose testimonianze archeologiche.

La strumentazione che veniva adoperata per lavorare la terra e coltivare i cereali nel mondo etrusco era molto simile a quella usata in campagna fino a non molto tempo fa; una campionatura è riprodotta negli oggetti miniaturistici rinvenuti nel ripostiglio di Talamonaccio: si tratta di zappe, vanghe, gioghi per gli animali, falci e tutti gli attrezzi che servono per lavorare la terra.

Il celebre gruppo bronzeo dell'Aratore di Arezzo ci mostra poi una scena molto simile a quelle che si vedevano nelle campagne almeno fino al 1900. Anche per quanto riguarda il grano sono attestate le macine: sia di piccole dimensioni (che seguono il criterio che abbiamo illustrato per l'olio) ma anche di grandi (come alcune macine medioevali che sono state definite da grano piuttosto che da olio, a causa dell'assenza di residui di olio nella malta di rivestimento della struttura e del pavimento circostante).

L'ultima aspetto da ricordare a proposito dei cereali riguarda il fatto che tra i cereali più diffusi nel mondo etrusco c'era sicuramente il farro. La cultura del farro si è poi persa, tranne che nel territorio della Lucchesia. La puls (una specie di polenta che poteva essere un po' più solida o un po' più liquida) era cotta in acqua salata ed era fatta con la farina di farro. Solo Successivamente verrà usata la farina di grano.

Eredità del mondo rurale etrusco nell'agricoltura toscana

Paolo Giulierini

Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona

Premessa

L'obiettivo di questo intervento è quello di approfondire la continuità culturale fra il mondo rurale etrusco e quello della civiltà contadina toscana antecedentemente alla meccanizzazione agricola, soffermandosi in particolare sullo strumentario agricolo.

L'idea nasce dalla constatazione che le forme comportamentali delle classi subalterne sono per necessità più cristallizzate nel tempo, meno aperte all'innovazione e per questo possono essere un serbatoio di dati per meglio comprendere anche le attività pratiche delle generazioni che le hanno precedute, anche a distanza di molti secoli.

In particolare il metodo trova buoni risultati soprattutto se si confrontano i settori produttivi del mondo antico (l'agricoltura, la caccia, la pesca, l'estrazione dei minerali) con i corrispettivi settori in cui furono impegnate le generazioni antecedenti alle grandi "rivoluzioni" causate, in tempi moderni, dall'invenzione del motore a scoppio, dei materiali tecnici (plastiche, fibre di carbonio), così come fu, per il mondo antico, l'introduzione del ferro.

Sugli attrezzi agricoli etruschi rare sono le testimonianze letterarie, greche e latine (qualche accenno di sicura tradizione etrusca si ha nei frammenti dei Saserna riportati da Columella e Varrone, e forse in Virgilio, la cui città natale, Mantova, ha origini etrusche¹); più frequenti sono le evidenze reali, modelli miniaturistici e le rappresentazioni iconografiche.²

Ben diversa è la consistenza dello strumentario della civiltà contadina toscana, testimoniata sia dalla presenza di numerose raccolte di attrezzi reali, sia da una grande messe di diversa documentazione, a partire dalle foto storiche³. Va subito notato che la raccolta di evidenze etrusche appare di per sé frammentaria in quanto si distribuisce per un arco cronologico che va dall'VIII al I secolo a.C., con provenienze sparse, talora non ben conosciute, situazioni storico-sociali estremamente variegata e, cosa di notevole importanza, da contesti di molteplice

natura (culturali, funerari, ma quasi mai agricoli). Per dare un'idea si può dire che allo stato attuale delle nostre conoscenze si sono scavate poche fattorie etrusche, come è il caso di quella risalente al tardo periodo orientalizzante, presso Marsiliana d'Albegna,⁴ che ha restituito alcuni piccoli ambienti *forse* adibiti a magazzini per gli attrezzi o della fattoria di Poggio Bacherina, presso Chianciano Terme, oggetto di uno specifico intervento nel covegno; per il resto gli scavi degli abitati hanno interessato essenzialmente grandi centri urbani che dovevano avere però dei *castella* o dei *pagi* o fattorie distribuiti nella campagna, reali sedi dei contadini, come pare indicare la ricerca di superficie operata nei territori di Tarquinia, Cerveteri, Vulci⁵ o, ad esempio, la fitta rete di sepolture nell'agro chiusino di età ellenistica, corrispondenti ad unità abitative di tipo agricolo.⁶ Locali di rimessa per gli attrezzi sono ben noti invece dagli scavi di ville romane tardo-repubblicane e imperiali, e dalle descrizioni articolate di Catone, Varrone, Columella.⁷ Per quel che riguarda lo strumentario della civiltà contadina il numero di evidenze è ancora considerevole, nonostante stiano sempre più velocemente scomparendo e siano necessarie schedature complete. Si hanno classi omogenee dal punto di vista territoriale, cronologico, e quasi sempre il contesto di provenienza è legato ai luoghi dell'attività produttiva (fattoria, casa colonica leopoldina, ecc.). È chiaro che anche il contesto storico sociale è molto ben conosciuto, né varia estremamente nel tempo, considerato che la realtà mezzadrile compare già dall'epoca postcomunale e persiste fino alla prima metà del Novecento. D'altro canto è anche possibile affermare che a parte il periodo villanoviano, che sembrerebbe proporre la visione di una società apparentemente egualitaria (difficile dire però quanto l'uguaglianza è voluta e quanto reale), e il periodo ellenistico (in cui molte classi subalterne dovettero partecipare, più o meno direttamente, al governo delle città), vi sono per lo meno cinquecento anni di storia etrusca in cui la gestione delle campagne è affidata ai *principes* prima ed agli aristocratici poi, che sfruttano il lavoro di masse di schiavi o di contadini liberi ma estremamente poveri, spesso nemmeno padroni di piccoli appezzamenti, viventi una condizione non troppo lontana da quella dei contadini di quasi duemila anni dopo.

Nel caso del mondo agricolo, sono cinque gli assi fondamentali del confronto:

- confronto tipologico degli attrezzi e dei mezzi;
- confronto delle tecniche di lavorazione delle colture (essenzialmente cereali, vite, olivo), antecedenti a quelle importate dal nuovo mondo (pomodori, fagioli, patate), delle fasi di lavorazione e dei tempi;
- azione di trasformazione del passaggio agrario;
- aspetti della società e del rapporto subalterni-possessori;

- confronto di tipo antropologico religioso: miti e riti legati agli strumenti ed alle analoghe esigenze dell'ottenimento del buon raccolto e fertilità.

1. confronto tipologico degli attrezzi e dei mezzi

Osservando le tipologie degli attrezzi in uso nella Maremma e in generale in Toscana prima della meccanizzazione agricola, si può riscontrare, a distanza di secoli, l'assoluta identità delle forme, che avevano raggiunto una perfetta funzionalità già in periodo etrusco e che pertanto si sono mantenute inalterate, al pari, probabilmente, delle tecniche. Il confronto approfondito tra l'aratro etrusco e l'aratro della civiltà contadina toscana è in questo senso un esempio calzante.

	Aratro in Etruria	Aratro in Toscana
Classificazione generale ⁸	Aratro a ceppo-vomere verticale (TAV. I, n. 1 e 2); ⁹ Aratro a ceppo-vomere orizzontale (TAV. I, n. 3 -5); ¹⁰	Aratro a ceppo-vomere orizzontale (TAV. I, n. 6-9); ¹¹
Componenti fondamentali	Ceppo, vomere, stiva, manichia, bure, timone, giogo (TAV. I, n. 10). ¹²	Ceppo, vomere, stiva, manichia, bure, timone, giogo (TAV. I, n. 11). ¹³
Nomenclatura	Sconosciuta (forse la radice <i>verse=fuoco</i> da connettersi con <i>vertere/versoio?</i>). ¹⁴	Attestata e catalogata a seconda delle aree geografiche. ¹⁵
Vomere	Tipologia: simmetrico (TAV. II, n. 1). Forma: ad unghia (TAV. II, n. 1). Materiale: bronzo; ferro (TAV. II, n. 2). Attacco al ceppo: ribattuto e fissato con chiodi o anelli metallici (TAV. II, n. 4-6). ¹⁶	Tipologia: simmetrico e asimmetrico. Forma: ad unghia (TAV. II, n. 7), a ferro di vanga (TAV. II, n. 8). Materiale: ferro. Attacco al ceppo: fissato con chiodi (TAV. II, n. 9). ¹⁷
Ceppo	Materiale: quercia (TAV. II, n. 10). ¹⁸	Quercia, olivo, albicocco, ciliegio, gelso (TAV. II, n. 11). ¹⁹
Bure	Materiale: olmo, rovere. Attacco: connesso naturalmente al ceppo (TAV. II, n. 12, a-b), incastrata nel ceppo (TAV. II, n. 12, c) ²⁰	Materiale: olmo, castagno. Attacco: incastrata nel ceppo (TAV. II, n. 11) incastrata nella stiva (TAV. II, n. 8). ²¹

	Aratro in Etruria	Aratro in Toscana
Stiva	Forma: sempre singola. Materiale: faggio. Attacco: impostata normalmente nella parte posteriore del ceppo come elemento distaccato (TAV. III, n. 1, a) , meno frequentemente nella bure (TAV. III, n. 1, b)²²	Forma: singola o doppia. Materiale: castagno, leccio, olmo, quercia, mandorlo. Attacco: o prolungamento del ceppo (TAV. III, n. 2, a) o incastrata nel ceppo (TAV. III, n. 2, b).²³
Manicchia	Forma: con ripresa (TAV. III, n. 3, a) o senza. Attacco: naturale prolungamento della stiva, a volte modellata con ripresa (TAV. III, n. 3, b) o incastrata dentro la stiva (TAV. III, n. 3, c).²⁴	Forma: senza ripresa. Attacco: naturale prolungamento della stiva (TAV. III, n. 2, a-b).²⁵
Timone	Materiale: alloro, olmo. Attacco: prosecuzione naturale della bure (bure-timone) (TAV. III, n. 4, a) connesso alla bure con legacci o cavicchi (TAV. III, n. 4, b).²⁶	Materiale: olmo. Attacco: molto spesso è un pezzo unico con la bure (TAV. III, n. 5, a), più raramente è connesso alla bure con una caviglia metallica che lo attraversa (TAV. III, n. 5, b).²⁷

	Aratro in Etruria	Aratro in Toscana
Giogo e Cordami	Forma: attestati solamente gioghi doppi sotto forma di modellini (TAV. IV, n. 1, a) raffigurazioni monetali (TAV. IV, n. 1, b) un unico esemplare reale in legno (TAV. IV, n. 1, c). Materiale: taglio. Attacco: si connette al timone con pellami e legacci (TAV. IV, n. 1, d). o con caviglia (TAV. IV, n. 1, e), talora desinente a protome animale (TAV. IV, n. 1, f). Possono recare i classici fori a metà e fine arco per accogliere per far passare i legacci che assicurano il giogo al bue e le funi atte a “guidare” il bove (TAV. IV, n. 1, g). Altro indizio del passaggio dei cordami al centro del giogo sono le solcature che compaiono su alcuni modellini votivi (TAV. IV, n. 1, e) ma anche sull’unico esemplare reale (TAV. IV, n. 1, c).²⁸.	Forma: gioghi singoli (TAV. IV, n. 2, a) o doppi (TAV. IV, n. 2, b). Materiale: orniello, nocione, sorbo, ciliegio, gelso, olmo, olivo, agrifoglio. Attacco: si connette al timone generalmente con un anello costituito da verghe intrecciate di quercia, olmo, castagno, singolo ramo piegato, pelle di bufalo, cinghie di cuoio (TAV. IV, n. 2, c), catena o anello in metallo fermato da una caviglia che attraversa giogo e timone (TAV. IV, n. 2, d). Talora al centro del giogo vi è un’ascia che serve a sfilare la caviglia del timone. Di norma il giogo ha i classici fori al centro e agli estremi dell’arco per far passare i legacci che assicurano il giogo al bue e le funi atte a “guidare” il bove (TAV. IV, n. 2, e). Frequenti erano infatti i cordami da un lato fissati ai due capi della stiva a manubrio, o ad un solo capo se la stiva era singola, e dall’altro collegati alle nasiere dei buoi, passando al centro del giogo, tese quel tanto che basta perché la bestia non si fermasse. Sulla fune di destra era usanza fare un nodo per non avere mai dubbi sul comando (TAV. IV, n. 2, f). I gioghi possono inoltre presentare disegni o incisioni decorative (TAV. IV, n. 2, g).²⁹

	Aratro in Etruria	Aratro in Toscana
Connessioni delle varie parti	I Fase: ipotetico aratro costituito da un solo elemento ligneo (TAV. II, n. 12, a). II Fase: aratro con ceppo e bure ricavati da un unico elemento ligneo ma con stiva inserita artificialmente (TAV. II, n. 12, b). III Fase: aratro con tutti gli elementi distinti e connessi insieme (TAV. II, n. 12, c). Si tratta ovviamente di fasi ipotetiche, poiché spesso assistiamo a persistenze di modelli arcaici anche in età più avanzate, specialmente nei rituali, estremamente conservativi.³⁰	Aratro con tutti gli elementi distinti e connessi insieme (TAV. I, n. 6-9).³¹
Regolatore di profondità	Presenza eccezionale di un regolatore di profondità con caviglia che attraversa la bure ed è collegata al ceppo-vomere (TAV. V, n. 1).³²	Presenza diffusa di un regolatore di profondità costituito da una caviglia in legno o ferro che attraversa la bure ed è collegata al ceppo-vomere (TAV. V, n. 2, a); se è in ferro, generalmente è costituito da una sorta di vite che può essere alzata o abbassata (TAV. V, n. 2, b); se la caviglia è in legno vi è un martello per battere sulla caviglia e regolare così l'inclinazione del vomere (TAV. V, n. 2, c) e, conseguentemente, la profondità del solco da tracciare.³³
Aratro a carrello	Se ne ha forse il primo accenno in Virgilio e sicuramente in Plinio il Vecchio, il quale lo definisce una invenzione dei Reti, connessi con elementi etruschi spintisi a nord a seguito dell'invasione celtica della Padania, come anche testimonierebbe l'etruscolità del nome dell'aratro a carrello, <i>plaumaratri</i> (TAV. V, n. 3)³⁴.	Non è diffuso, solamente attorno agli anni trenta del XX secolo è stato introdotto un modello a carrello completamente in metallo (TAV. V, n. 4)³⁵.

	Aratro in Etruria	Aratro in Toscana
Nasiere	Non attestate.	Diffuse (TAV. V, n. 5). ³⁶
Ferri per zoccoli	Non attestati.	Diffusi (TAV. V, n. 6). ³⁷
Gabbia	Non attestata.	Diffuse (TAV. V, n. 7). ³⁸
Frusta o pungolo	Attestato il pungolo e la frusta (TAV. V, n. 8, a-b-c). ³⁹	Diffuso pungolo e frusta ⁴⁰ (TAV. V, n. 9).

2. confronto delle tecniche di lavorazione delle colture (essenzialmente cereali, vite, olivo), antecedenti a quelle importate dal nuovo mondo (pomodori, fagioli, patate), delle fasi di lavorazione e dei tempi

Si tratta questo del settore in cui vi sono minori informazioni per il versante etrusco e per il quale dobbiamo attingere in larga parte alla precettistica agronomica latina. Qualche cosa di più si riesce a formulare rispetto al ciclo del grano, la principale produzione agricola etrusca, rispetto al quale si fornisce una tabella esemplificativa.

Periodo dell'anno in Toscana	Tipologia di intervento in Toscana	Strumenti e mezzi necessari in Toscana	Etruria
Gennaio	dissodatura del terreno	zappa (TAV. VI, n. 1) ⁴¹	zappa (TAV. VI, n. 2) ⁴²
Febbraio	sarchiatura e rincalzamento delle radici delle pianticelle	zappa (vedi precedente)	zappa (vedi precedente)
Marzo	vangatura	vanga (TAV. VI, n. 3) ⁴³	vanga (TAV. VI. N. 4) ⁴⁴
Aprile	estirpamento erbacce	zappa (vedi precedente)	zappa (vedi precedente)
Maggio	estirpamento erbacce	zappa (vedi precedente)	zappa (vedi precedente)

Periodo dell'anno in Toscana	Tipologia di intervento in Toscana	Strumenti e mezzi necessari in Toscana	Etruria
Giugno	mietitura (TAV. VI, n. 5, a), realizzazione dei covoni (TAV. VI, n. 5, b) trasporto dei covoni sull'aia, (TAV. VI, n. 5 c) mietitura del fieno, trasporto del fieno nel pagliaio (TAV. VI, n. 5 d) ⁴⁵	falci (TAV. VI, n. 5, e), pietre per arrotare, corno per contenere le falci, forche (TAV. VI, n. 5, f), carri (TAV. VI n. 5, g-h), falci fienaie (TAV. VI, n. 5, i) ⁴⁶	falci (TAV. VI, n. 6 a); ⁴⁷ falci fienaie (TAV. VI, n. 6 b); ⁴⁸ carri agricoli nella forma di modellini (TAV. VI, n. 6 c) ⁴⁹ e (TAV. VI, n. 6 d) ⁵⁰
Luglio	battitura e formazione del pagliaio (TAV. VI, n. 7) ⁵¹	Correggiato (TAV. VI, n. 7), vaglio, forche (TAV. VI, n. 5 f)	non attestati
Agosto	bruciatura delle stoppie		
Settembre			
Ottobre	aratura dei terreni e pulitura da erbacce (TAV. VI, n. 8), livellamento del terreno con sovescio delle piante, pulizia dei fossi di scolo ⁵²	aratro (vedi <i>supra</i>)	aratro (vedi <i>supra</i>)
Novembre	semina (TAV. VI, n. 9) ⁵³	aratro e seminatore (vedi <i>supra</i>) rastrello (TAV. VI, n. 10) ⁵⁴	aratro e seminatore (TAV. VI, n. 11) e rastrello (TAV. VI, n. 12) ⁵⁵
Dicembre			
Stagione di riposo	aratura del maggese	aratro (vedi <i>supra</i>)	aratro (vedi <i>supra</i>)

3. azione di trasformazione del paesaggio agrario

Le dimensioni dei campi e la loro conformazione sono connesse alle tecniche di lavorazione della terra ed all'utilizzo degli strumenti. La seguente tabella fa un confronto, a titolo d'esempio, sull'impatto ambientale causato dall'impiego dell'aratro in ambito etrusco e della civiltà contadina toscana.

Etruria Influenze sul paesaggio etrusco	Toscana Influenze sul paesaggio agrario della Toscana
Il solco tracciato dall'aratro in un unico tratto costituisce l'<i>actus</i> (circa 120 piedi, misura da connettere con il <i>naper</i> etrusco); da qui lo <i>iugerum</i> (due <i>actus quadrati</i>, etimologicamente connesso con <i>iugum</i>=giogo, generalmente la misura di un campo), l'<i>heredium</i> (due <i>iugera</i>), le <i>centuriae</i> (cento <i>heredia</i>) (TAV. VII, n. 1). L'aratro è dunque connesso con la misura dei campi.⁵⁶ Se è chiaro da un lato che tali misurazioni hanno origine greca ma sono state perfezionate dai Romani, è stato più volte sottolineato l'intermediazione etrusca.⁵⁷	Pur non essendovi ovviamente una completa omogeneità, antecedentemente alla meccanizzazione agricola le misure dei campi si aggiravano sui 60 metri di lunghezza per 30 di larghezza (TAV. VII, n. 2)⁵⁸.

Etruria Influenze sul paesaggio etrusco	Toscana Influenze sul paesaggio agrario della Toscana
Con la proprietà privata anche in Etruria si delimitano i campi in maniera rigorosa, specialmente con viti maritate a pioppi, acero e olmo; già Tarconte secondo il mito, avrebbe delimitato le sue proprietà con viti bianche⁵⁹. Che l'istituzione della proprietà privata fosse, fra gli Etruschi, uno dei ricordi più antichi, lo testimoniano testi come il vaticinio di <i>Vegoia</i>⁶⁰. Tale delimitazione, intimamente connessa con <i>l'etrusca disciplina</i>, fondata secondo il mito da Tagete (balzato fuori dal solco dell'aratro tracciato da Tarconte) ma di fatto elaborata in seno ad un consesso aristocratico di sacerdoti, era d'altra parte una garanzia per mantenere immutata, da parte dei latifondisti, la situazione della proprietà terriera. L'attenzione per la divisione delle terre e per i patti di compravendita o cessione è confermata da alcune fra le più lunghe iscrizioni etrusche, il cippo di Perugia (TAV. VII, n. 3, a) e la recente <i>Tabula Cortonensis</i> (TAV. VII, n. 3, b)⁶¹. Se quest'ultima era presumibilmente pertinente ad un edificio pubblico (forse un tempio) il cippo perugino funzionava da pietra di confine.	Già nel XV secolo, come dimostrano i dati del Catasto fiorentino, l'organismo di base della struttura agraria era ormai costituito dal podere e dalla mezzadria e i contadini possedevano percentuali trascurabili di terre appoderate. Con la mezzadria ogni podere ebbe due componenti essenziali: la casa del lavoratore e un'estensione di terra, parte adibita a seminativi, parte arborata o lasciata a bosco o a pascolo. Tuttavia vi furono zone in cui la colonizzazione delle terre fu solo parziale o mancò del tutto, come in gran parte della Toscana meridionale, specie in Maremma, dove permase in gran parte l'arcaico rapporto di produzione latifondistica (TAV. VII, n. 4, a) Già nel XV secolo, come dimostrano i dati del Catasto fiorentino, l'organismo di base della struttura agraria era ormai costituito dal podere e dalla mezzadria e i contadini possedevano percentuali trascurabili di terre appoderate. Con la mezzadria ogni podere ebbe due componenti essenziali: la casa del lavoratore e un'estensione di terra, parte adibita a seminativi, parte arborata o lasciata a bosco o a pascolo. Tuttavia vi furono zone in cui la colonizzazione delle terre fu solo parziale o mancò del tutto, come in gran parte della Toscana meridionale, specie in Maremma, dove permase in gran parte l'arcaico rapporto di produzione latifondistica (TAV. VII, n. 4, a) Per le aree collinari la trasformazione maggiore avviene tramite il terrazzamento. Nato nel basso medioevo e diffusosi nel Rinascimento, è nel Sette-Ottocento che il terrazzamento ha il suo periodo d'oro confine.⁶³

Etruria Influenze sul paesaggio etrusco	Toscana Influenze sul paesaggio agrario della Toscana
L'introduzione della tecnica del maggese, che in Etruria prevedeva fino a 9 arature, comporta una appropriazione definitiva delle terre fin dall'VIII secolo a.C. con campagne a scacchiera che presentano toni verdi-gialli e toni bruni: i primi relativi alle coltivazioni erbacee, i secondi relativi agli appezzamenti tenuti a riposo.	Maggese diffuso con campagne a scacchiera che presentano toni verdi-gialli e toni bruni: i primi relativi alle coltivazioni erbacee, i secondi relativi agli appezzamenti tenuti a riposo.
Altre tecniche di irrigazione estremamente sviluppate, specialmente nei terreni tufacei intorno a Veio, furono i numerosissimi cunicoli scavati nella roccia friabile per raccogliere e convogliare le acque piovane (TAV. VII, n. 5). ⁶⁴ Importanti furono i lavori di bonifica etruschi in Maremma (Lacus Prelius) o la regimazione costante delle acque in molte valli, come la Valdichiana.	Notevoli furono le opere di bonifica fra il XVI e il XVIII secolo di grandi aree prima paludose (Maremma e Valdichiana). Una volta bonificati, specialmente i terreni della Valdichiana, furono suddivisi in poderi i cui campi erano contornati da fossati di scolo delle acque dietro i filari di aceri e viti (TAV. VII, n. 4, c) ⁶⁵ .
Accanto ai territori coltivati in sempre maggiore estensione, permanevano ampie zone boschive, come la selva Cimina, ritenuta impenetrabile fino all'avvento di Roma. ⁶⁶	Fino almeno al XVIII secolo esistevano ampie macchie di bosco ceduo, col tempo sempre più assediate dai campi con coltivazioni promiscue ⁶⁷ .

4. aspetti della società e del rapporto subalterni-possessori

Occorre non scordarsi mai che il mondo rurale è di fatto antitetico a quello dei poeti idilliaci antichi; non si parla cioè di allegri pastori ma di una quotidianità caratterizzata da stenti e soprusi, contrasti e lotte degli umili contro le classi egemoni, lavoro precoce dei bambini, scarso nutrimento dei più. E ben si comprende, con gli occhi di adesso, se l'ultima fase della civiltà etrusca fu caratterizzata da sommosse di ceti più umili (urbani e rurali) affamati di diritti civili e politici. Si dice sempre, in archeologia, che non si deve giudicare i fatti del passato con le categorie mentali odierne. Ma, subito, tornano alla mente, sia pur in un ardito parallelismo, quelle lotte per il patto colonico che, specialmente ad inizio novecento, infiammarono la Toscana ed in particolare la Valdichiana.

5. confronto di tipo antropologico religioso: miti e riti legati agli strumenti ed alle analoghe esigenze dell'ottenimento del buon raccolto, fertilità.

Alla base vi è l'idea che una divinità o un'entità non meglio precisata possano propiziare un buon raccolto. Da ciò deriva la necessità di una ritualità meticolosa e complessa per ottenere lo scopo finale. Il confronto fra riti agrari per le due civiltà è affrontato nella seguente tabella per il mondo dei cereali

Etruria	Toscana
Divinità latine (ma il cui nome ha talora radice etrusca) che assistono alle fasi del ciclo della coltivazione del grano:	Ultimo di Carnevale: cerimonia, di chiaro sapore pagano, del far lume al grano (si va in giro di notte per i campi con fiaccolle di paglia accese recitando una nenia propiziatoria); Nelle feste d'inizio d'anno (a Carnevale) i balli dei contadini erano costituiti da passi che mimavano il salto (il Trescone in Toscana e il Saltarello nelle Marche) e si credeva che più alti fossero i salti, più alto sarebbe cresciuto il grano
- <i>Sarritor</i> (per la sarchiatura);	
	La domenica delle palme e nei giorni successivi si collocava nei campi, a protezione delle messi, dei ramoscelli di olivo benedetto (antichi riti di fertilità legati al ritorno della primavera).
- <i>Subruncinator</i> (per il diserbo);	
	Per prevenire il mal di schiena dei mietitori si faceva una capriola per terra quando si vedeva la prima rondine al ritorno della primavera o si strofinava la schiena facendo un giro attorno ad una colonna di una pieve.

Etruria	Toscana
	Ascensione (40 giorni dopo Pasqua): per tale festa si svolgono le <i>rogationes</i> più importanti, trasposizione cristiana della latina <i>lustratio agrorum</i> . Il corteo gira per la campagna e si ferma davanti ad ogni croce che incontra per strada, mentre si cantano i misteri e si recitano giaculatorie e salmi. Cominciavano tre giorni prima della festa e si chiudevano con l'ascensione, durante la quale festa si osservava il digiuno.
	3 Maggio: venivano confenzionate le croci col giglio intrecciando due bastoncini con giglio e rametto di ulivo benedetto della Domenica della Palme. Queste piccole croci erano piantate negli orti e nei campi per auspicare buoni raccolti;
	Infiorata: oltre alle decorazioni floreali di contenuto sacro esisteva una pratica di sfracellare un asino, una volpe, un cane e un gatto da un campanile. Da come cadevano tali animali si traevano pronostici sui raccolti.
	S. Giovanni: i santi della mietitura erano Giovanni (24 Giugno) e Pietro (29 Giugno). La solennità di S. Giovanni coincide con il solstizio d'Estate. Se per S. Giovanni la mietitura non aveva ancora inizio perchè il grano non era maturo, si mieteva un piccolo mazzo di spighe a scopo propiziatorio. La rugiada che la mattina di S. Giovanni si formava sopra il grano era utilizzata per fare il pane, il cui consumo serviva come indulgenza e devozione.
	Si pensava inoltre che certe piante avessero maggiore potere medicinali (camomilla ecc.).
- <i>Messor</i> (per la mietitura);	29 Giugno: S. Pietro e Paolo: Falò con la paglia.
	26 luglio, S. Anna: era proibito trebbiare.

Etruria	Toscana
- <i>Convector</i> (per il trasporto al granaio);	
	Fatto il pagliaio si poneva sulla cima una piccola croce di canne con un ramoscello di olivo benedetto per proteggersi dai fulmini
- <i>Conditor</i> (per l'insilamento);	10 agosto, S. Lorenzo: nel grossetano si sancivano i patti agrari.
	15 agosto, Assunzione: la sera venivano fatti i falò con la paglia.
- <i>Promitor</i> (per la trebbiatura);	25 Agosto, S. Genesio, protettore degli epilettici: per impetrare la guarigione dei bambini si offre tanto grano quanto pesa l'ammalato.
	24 Dicembre: la sera della vigilia si bruciava un po' dovunque il ceppo (ulivo o ginepro) per trarre auspici di vario genere secondo il numero delle faville e la direzione che prendevano. Successivamente il carbone, durante la mattina dell'epifania, era sparso nei campi per propiziarsi buoni raccolti.
- <i>Inporcator</i> (per il tracciamento del solco);	
Rito del <i>sulcus primigenius</i> nella cerimonia di fondazione di una città (chiaramente legato al concetto di fertilità): si traccia un cerchio (che simboleggia il futuro circuito murario) per mezzo di due buoi bianchi, uno maschio e l'altro femmina, con un vomere di bronzo (TAV. VIII, n. 1). ⁶⁹ Rito di distruzione di una città (l'aratro traccia il cerchio in senso inverso a quando si pratica la fondazione).	A Valentano presso Bolsena nel giorno di ferragosto ricorre una cerimonia particolare durante la quale è prevista la tiratura di un lungo solco diritto in una zona vasta e pianeggiante, servendosi di un paio di buoi, retaggio di un rituale propiziatorio pagano di ringraziamento per i raccolti, in seguito connesso alla divinità della Madonna Assunta ⁷⁰ .

Etruria	Toscana
Stipi votive legate alla richiesta di produzioni agricole: aratro, vomere e due gioghi del ripostiglio del Genio Militare, aratro del ripostiglio Vivarelli-Strozzi di Talamone. Vomeri depositati come ex-voto presso il santuario di Demetra a Gravisca: richiesta probabile o ringraziamento per i buoni raccolti, anche se non va sottovalutata la metafora sessuale del vomere.	In alcune zone di confine tra Marche e Toscana il giogo dei buoi era considerato sacro e, quando era inservibile, si solevano sotterrare ma mai bruciare. Chi lo avesse fatto avrebbe sofferto, prima di morire, una lunga agonia. Una forma culturale diffusa è il voto o il patto con il Santo. Chiedendo una grazia si promette in cambio un determinato comportamento o un dono speciale chiamato <i>ex-voto</i>.
L'eroe con l'aratro è l'immagine ricorrente delle urnette in cui fanno depositare le proprie ceneri i piccoli proprietari terrieri del chiusino in età ellenistica, una sorta di simbolo di appartenenza ad una classe (TAV. VIII, n. 2 a-c).⁷¹	I primi giornali o i primi documenti di propaganda utilizzati nelle lotte sociali di inizio secolo recano spesso riferimenti iconografici al mondo rurale, come il giornale "La falce" (TAV. VIII, n. 3)⁷².
I bovi da lavoro etruschi, decantati da Columella (<i>De Agr.</i> VI, 1, 2) godevano di una sorta di sacra protezione, non potendo essere uccisi se non in sacrifici pubblici di grande rilievo⁷³. Di essi si rinvenivano anche numerose stipi votive, a significanza della richiesta di protezione (TAV. VIII, n. 4).⁷⁴ Per la cura dei bovi esistevano anche farmaci elaborati dall'<i>ars medica</i> etrusca, come una pomata a base di grasso e millefoglio, con potere cicatrizzante, che Plinio ci dice essere usato dai contadini etruschi per curare le ferite causate dai vomeri sulle zampe degli animali⁷⁵.	Nella civiltà contadina i bovi erano vere macchine da lavoro e non venivano mangiati se non in caso di sopraggiunta impossibilità ad arare o trainare carri. I bovi erano in effetti per il contadino toscano un motivo di vanto: ogni visita ad una casa colonica richiedeva l'entrata in una stalla. Qui si conversava e si ragionava di bestie e di prezzi. Il piede del bue era oggetto di particolare cura, partendo dalla ferratura. Nel caso di distorsioni si applicava alla bestia una stoppa imbevuta di chiara d'uovo sull'arto dolente. Altre volte si attorcigliava un rovo attorno alla fasciatura e l'animale doveva essere tenuto fermo finché il rovo non cadesse (cioè quando cessava il gonfiore). Per le infiammazioni al collo, a causa del peso del giogo, si metteva sulla parte malata un liquido ottenuto dalla macerazione di scorza d'olmo. Per proteggere i bovi dal malocchio si usava porre dei fiocchi rossi sulle corna dei bovi (TAV. VIII, n. 5).⁷⁶

Due ultime osservazioni che conviene riportare in questo primo approccio al problema del confronto etnografico. Molto spesso gli oggetti che parlano di agricoltura nel mondo etrusco, a differenza di quelli toscani, sono da ricondurre alla sfera dei nobili, e non delle classi rurali (specialmente le rappresentazioni di aratura) e ci obbligano ad una lettura più approfondita di quanto siamo soliti fare, perché è l'idea di agricoltura che ha in mente il possessore ad essere rappresentata. C'è poi un aspetto che collega in maniera simbiotica il contadino toscano con l'antenato etrusco: si tratta di colui che è più a stretto contatto con il rinvenimento fortuito di tesori dalla terra, specialmente nell'atto di arare; e, riconducendo la scoperta alla propria dimensione culturale, l'oggetto archeologico è stato trasfigurato ora in una pentola di cenere, ora in ossa di giganti, ora in vitelli o galline con pulcini d'oro. È nostra opinione che le chiare radici etrusche della civiltà agraria toscana connotano quest'ultima come somma di tutte le civiltà che l'hanno preceduta, erede privilegiata di un antico agire, ultimo caso di studio per cercare di cogliere aspetti molto più antichi che non potremmo in nessun'altra maniera approfondire. Ci piace pertanto chiudere riportando le parole di Mario Torelli il quale, a conclusione della sua opera *Storia degli Etruschi*, afferma che *«se le ville dei possessori tardo-antichi verranno cancellate dalle vicende dell'alto Medioevo, quella cultura contadina, di feste campestri e di superstizione, ma anche di un antico sapere fatto di strumenti e di tecniche agricole, passerà il buio del Medioevo per consegnarsi quasi intatta ai nostri tempi»*.⁷⁷

Note

1 Le fonti letterarie di tradizione greca e latina sugli strumenti etruschi o le pratiche agricole loro connesse sono rare e di contenuto spesso generico. Sull'utilizzo del ferro per gli strumenti agricoli a Roma all'epoca del patto con Porsenna cfr. PLIN., N.H., XXXIV, 139; sulla produzione di strumenti agricoli in ferro ad Arezzo, per rifornire la flotta di Scipione nell'imminenza della spedizione contro Cartagine cfr. LIV., Ab Urb., XVIII, 45. Sulle frequenti arature di cui necessita il suolo dell'Etruria cfr. PLIN., N.H., XVIII, 181. Di soldati romani travestiti da pastori etruschi, muniti di falci si ha notizia in LIV., Ab Urb., IX, 39. Sulle fonti letterarie di tradizione etrusca, pur se in lingua latina, i nuclei fondamentali sono costituiti da Virgilio e dai frammenti del trattato di agronomia dei Saserna. Su Virgilio cfr. Forni 1984. Sui Saserna cfr. Kolendo 1973 e, da ultimo, Forni 1989.

2 Per un'ampia rassegna sugli aratri etruschi cfr. Forni, 1990, particolarmente p. 293-316. Gli aratri etruschi che prenderemo in considerazione sono tutti trattati e riprodotti in tale opera, con abbondante bibliografia. Solo nel caso che l'oggetto non vi compaia se ne fornisce l'ulteriore fonte.

3 L'opera generale cui facciamo riferimento per testi ed immagini è Magi 1989. Si utilizzeranno inoltre, opportunamente citate, anche fotografie della Fototeca Furio Del Furia del Comune di Foiano della Chiana (AR), che qui si ringrazia per il permesso accordato.

4 Cfr. Barker 1987.

5 Per una lucida sintesi storica a partire dai lavori della Scuola Archeologica Britannica ed una ricca bibliografia sull'argomento cfr. Rendeli 1993.

6 Cfr. Cristofani 1976.

7 Cfr. Carandini, Settis 1979, con bibliografia.

8 Per gli aratri etruschi, tutti semplici (monovomeri) e simmetrici, si adotta la classificazione rispetto alla posizione del vomere proposta da Forni 1990, p. 182. Per gli aratri toscani, generalmente semplici simmetrici e asimmetrici, si adotta la classificazione di Forni 1990 rispetto alla posizione del vomere, mentre, per la tipologia, quella del Comitato per le ricerche sulla cultura materiale per la Toscana, per la quale cfr. Guerrini 1989, particolarmente p. 30.

9 TAV. I, n. 1-2: si riporta, come appartenenti al tipo a ceppo-vomere verticale, al n. 1 il gruppo bronzeo dell'aratore di Arezzo (fine V secolo a.C.) e al n. 2 l'aratro del Cornaggia Castiglioni (fine V secolo a.C.).

10 TAV. I, n. 3-5: si riporta, come appartenenti al tipo generico a ceppo-vomere orizzontale, al n. 3 il gruppo bronzeo del carrello di Bisenzio (VIII secolo a.C.), al n. 4 l'aratro del ripostiglio del Genio Militare di Talamone (III secolo a.C.), al n. 5 il sestante della serie I della protome del cinghiale, da Tarquinia, recante sul diritto un aratro (ultimi V - prima metà IV secolo a.C.).

11 TAV. I, n. 6-9: si riporta, come appartenenti al tipo a ceppo-vomere orizzontale, i 4 tipi di aratro esistenti in Toscana secondo la classificazione del Comitato per le ricerche sulla cultura materiale per la Toscana (cfr. Guerrini 1989, p. 30): n. 6, aratro tipo nord; n. 7, aratro tipo sud; n. 8, aratro centrale o quadrangolare; n. 9, aratro a manicchie.

12 TAV. I, n. 10: si riportano le componenti fondamentali di un aratro etrusco, elaborato dal modello rinvenuto nel ripostiglio Vivarelli-Strozzi, a Talamone, e risalente a metà III-inizi II secolo a.C.

13 TAV. I, n. 11: si riportano le componenti fondamentali dei 4 tipi di aratri toscani, utilizzando l'aratro centrale o quadrangolare.

14 Si tratta ovviamente di un'ipotesi di lavoro, ma è stata dimostrato ampiamente la connessione di radici linguistiche relative ad arare e bruciare (cfr. Forni 1979 a).

15 Per una raccolta sui diversi modi di denominare le parti dell'aratro nella Toscana interna cfr. Caselli 1977, particolarmente p. 290-296.

16 I vomeri etruschi rinvenuti e le loro riproduzioni sono tutti simmetrici del tipo ad unghia (TAV. II, n. 1, disegno dell'autore). I più antichi e, al momento, gli unici reali e di sicuro contesto e periodo etrusco, sono quelli rinvenuti nel santuario di Gravisca, in ferro, della metà del VI secolo a.C. (TAV. II, n. 2). Per il resto dobbiamo basarci su riproduzioni miniaturistiche, come il vomere del ripostiglio del Genio Militare, a Talamone (TAV. II, n. 3), o su raffigurazioni (vedi infra). Vomeri enei furono sicuramente usati durante l'età del Bronzo in Etruria e sono attestati indirettamente dalla cerimonia del sulcus primigenius relativa alla fondazione di una città che prevedeva, ancora in età storica, il tracciamento di un solco che prospettante il futuro circuito murario per mezzo di un vomere di bronzo (cfr. Briquel 1987, con ampia rassegna di fonti e bibliografia sull'argomento). Il vomere, che avvolgeva come un unghia il ceppo, poteva essere ulteriormente assicurato ad esso tramite chiodi o anelli metallici, ben visibili, questi ultimi, sulla rappresentazione della situla della Certosa, fine VI, inizi V secolo a.C. (TAV. II, n. 4), sul vomere dell'aratro del Cornaggia-Castiglioni (TAV. II, n. 5) o sul vomere del gruppo bronzeo dell'Aratore di Arezzo (TAV. II, n. 6).

17 Cfr. TAV. II, n. 7: vomere ad unghia, da Guerrini 1989, p. 35; n. 8: vomere a ferro di vanga, da Caselli 1977, p. 285; n. 9: attacco vomere-ceppo fissato con chiodo, da Caselli 1977, p. 285, rielaborato dall'autore.

18 I materiali delle varie parti dell'aratro sono indicati in Hes., Op. et D., 427-438 e Verg., Georg., I, 169-175; TAV. II, n. 10: ceppo del modellino di aratro del ripostiglio del Genio Militare, Talamone.

19 Per i materiali delle varie parti dell'aratro della civiltà contadina toscana cfr. Guerrini 1989, p. 35 ss.; TAV. II, n. 11: ceppo di aratro di tipo nord, da Guerrini 1989, p. 30.

20 TAV. II, n. 12: bure connessa naturalmente al ceppo (a: aratro ipotetico ricavato da un solo elemento ligneo; b: aratro del Gruppo Bronzeo dell'Aratore di Arezzo); c: bure incastrata nel ceppo (rielaborazione dell'aratro raffigurato sulla situla della Certosa).

21 Cfr. Guerrini 1989, cit., p. 35 ss.

- 22 TAV. III, n. 1, a: stiva impostata nella parte posteriore del ceppo (ricostruzione dell'aratro impugnato dall'eroe con l'aratro); b: stiva impostata nella bure (aratro del Gruppo Bronzeo dell'Aratore di Arezzo).
- 23 TAV. III, n. 2, a: stiva prolungamento del ceppo; b: stiva incastrata nel ceppo, da Guerrini 1989, p. 30.
- 24 TAV. III, n. 3, a: manicchia con ripresa (modello del ripostiglio Vivarelli-Strozzi); b: manicchia prolungamento della stiva (aratro raffigurato sulla situla della Certosa); c: manicchia incastrata in mezzo alla stiva (aratro del Gruppo Bronzeo dell'Aratore di Arezzo).
- 25 Vedi supra.
- 26 TAV. III, n. 4, a: prosecuzione naturale della bure (modellino di aratro del ripostiglio Vivarelli-Strozzi, Talamone); b: connesso alla bure con cavigli (modellino di Civita Castellana).
- 27 TAV. III, n. 5, a: timone formato da un pezzo unico con la bure (da Guerrini 1989, p. 30); b: timone connesso alla bure da una caviglia metallica (da Guerrini 1989, p. 38).
- 28 TAV. IV, n. 1, a: giogo del ripostiglio del Genio Militare, Talamone; TAV. IV, n. 1, b: sestante della serie I della Protome del cinghiale, Rovescio, da Tarquinia; TAV. IV, n. 1, c: unico esemplare reale in legno di doppio giogo, di cui si conserva solo una parte, proveniente dall'abitato Villanoviano del Gran Carro presso Bolsena, databile al IX secolo a.C. e conservato presso il Museo Territoriale del Lago di Bolsena (foto dell'autore). TAV. IV, n. 1, d: connessione al timone con pelli e legacci, Gruppo Bronzeo dell'Aratore di Arezzo (rielaborazione grafica dell'autore); TAV. IV, n. 1 e: connessione con caviglia (modellino del ripostiglio Vivarelli-Strozzi); TAV. IV, n. 1, f: talora la caviglia è desinente a protome animale (urne raffiguranti l'eroe con l'aratro) come anche in molti carri (rielaborazione grafica dell'autore). TAV. IV, n. 1, g: i gioghi possono recare i classici fori a metà e fine arco per far passare i legacci che assicurano il gioco al buco e le funi atte a "guidare" il bove (Gruppo Bronzeo dell'Aratore di Arezzo). TAV. IV, n. 1, e: le solcature che compaiono su alcuni modellini votivi sono indizio del passaggio dei cordami al centro del giogo (modellino del ripostiglio Vivarelli-Strozzi); solcature per la disposizione dei cordami si osservano anche nel giogo reale ligneo rinvenuto presso l'abitato villanoviano del Gran Carro, Bolsena (TAV. IV, n. 1, c).
- 29 In generale cfr. Guerrini 1989 a. TAV. IV, n. 2, a: da Guerrini 1989 a, p. 331; TAV. IV, n. 2, b: da Guerrini 1989 a, p. 340; TAV. IV, n. 2, c: da Guerrini 1989 a, p. 334; TAV. IV, n. 2, d: da Guerrini 1989 a, p. 340; TAV. IV, n. 2, e: da Guerrini 1989 a, cit., p. 333; TAV. IV, n. 2, f: da Guerrini 1989, p. 39; TAV. IV, n. 2, g: da Guerrini 1989 a., p. 347.
- 30 Vedi supra.
- 31 Vedi supra.
- 32 TAV. V, n. 1: modellino del ripostiglio Vivarelli-Strozzi.
- 33 TAV. V, n. 2, a: da Guerrini 1989, p. 35; TAV. V, n. 2, b: da Guerrini 1989, p. 38; TAV. V, n. 2, c: da Guerrini 1989, p. 37.
- 34 Sull'aratro a carrello cfr. Forni 1980, con rassegna di fonti e bibliografia. La TAV. V, n. 3, ricostruzione dell'aratro di Virgilio secondo A. Steensberg, è tratta da Forni 1984 (l'immagine è a p. 151, fig. 171).
- 35 TAV. V, n. 4: aratri a carrello in metallo di inizio secolo (foto dell'autore, collezione Quinto Santucci, Cortona, Arezzo).
- 36 TAV. V, n. 5: da Guerrini 1989 b (l'immagine è a p. 320).
- 37 TAV. V, n. 6: da Guerrini 1989 b, p. 324.
- 38 TAV. V, n. 7: da Guerrini 1989 b, p. 322.
- 39 Cfr. TAV. V, n. 8, a: pungolo in mano all'aratore del gruppo bronzeo del carrello di Bisenzio; TAV. V, n. 8, b: frusta in mano al contadino raffigurato sulla situla della Certosa; TAV. V, n. 8, c: forse anche l'aratore di Arezzo aveva in mano qualcosa, al momento non ben identificabile (pungolo ? cordami ?).
- 40 Cfr. TAV. V, n. 9, da Guerrini 1989 a, p. 328.
- 41 TAV. VI, n. 1 da Guerrini 1989, p. 27.
- 42 TAV. VI, n. 2: zappa da Talamone, cfr. Forni 1990, p. 321 fig. 1 e p. 322
- 43 TAV. VI, n. 3 da Guerrini 1989, p. 24.
- 44 TAV. VI, n. 4: vanga da Talamone: cfr. Forni 1990, p. 322, e a Luni: cfr. Forni 1990, p. 321, fig. 3

- 45 TAV. VI, n. 5, a: mietitura, Fototeca Del Furia; TAV. VI, n. 5, b: realizzazione dei covoni, Fototeca Del Furia; TAV. VI, n. 5, c: trasporto dei covoni sull'aia, da Magi 1989, p. 67; TAV. VI, n. 5 d : trasporto del fieno nel pagliaio da Magi 1989, p. 135.
- 46 TAV. VI, n. 5, e: falci da Guerrini 1989 c, nello specifico p. 62; TAV. VI, n. 5, f: forche, da Guerrini 1989 c. p. 75; TAV. VI n. 5, g: carro a strascico, da Guerrini 1989 d, nello specifico p. 373; TAV. VI, n. 5 h: carro chianino (documento PRO LOCO Lucignano (AR) 1998; TAV. VI, n. 5, i: falci fienale p. 130.
- 47 TAV. VI, n. 6, a: falci da Luni: cfr. Forni 1990, p. 331 figura B e a Talamone: cfr. Forni 1990, p. 331 figura C e D.
- 48 TAV. VI, n. 6, b: falce fienale da Luni: cfr. Forni 1990, p. 331 figura B.
- 49 TAV. VI, n. 6, c: modellino di carro da Bolsena: cfr. Forni 1990, p. 403, figura A.
- 50 TAV. VI, n. 6, d: modellino di carro da Civita Castellana: cfr. Rostovzeff 1928.
- 51 TAV. VI, n. 7: scena di battitura, Fototeca Del Furia.
- 52 TAV. VI, n. 8: scena di aratura, Fototeca Del Furia.
- 53 TAV. VI, n. 9: scena di aratura e semina, da Guerrini 1989 e, nello specifico p. 106.
- 54 TAV. VI, n. 10: rastro, da Guerrini 1989 f, nello specifico p. 134.
- 55 TAV. VI, n. 12: kylix attica a figure nere con scena di aratura e semina, da Forni 1990, p. 275, figura B; TAV. VI, n. 12: rastro da Talamone: cfr. Forni 1990, p. 322.
- 56 Cfr. Panerai 1984., p. 123, figura 1, (da cui TAV. VII, n. 1).
- 57 Cfr. De Simone 1970.
- 58 TAV. VII, n. 2: foto dell'autore.
- 59 Cfr. COLUM., De Agr., X, 337-347.
- 60 Cfr. Gromatici Veteres, I, p. 350 ss. ed. Lachmann.
- 61 Sul cippo di Perugia cfr. Heurgon 1961, pp. 150-151; TAV. VII, n. 3: da Forni 1990, p. 347, figura 4; sulla Tabula Cortonensis cfr. Agostiniani, Nicosia 2000; TAV. VII, n. 3 b: foto MAEC Cortona.
- 62 Cfr. Stopani 1989, particolarmente p. 97.
- 63 Cfr. Stopani 1989, particolarmente p. 96, da cui anche TAV. VII, n. 4, f.
- 64 Cfr. Cristofani 1987. TAV. VII, n. 5: da Cristofani 1987, p. 35.
- 65 Vedi supra.
- 66 Cfr. LIV., Ab Urb., IX, 36.
- 67 Cfr. Stopani 1989, particolarmente p. 92.
- 68 Cfr. Quilici 1979, p. 202 e seguenti.
- 69 Cfr. Filippi 1984 (la TAV. VIII, n. 1 è tratta da p. 142, fig. 121).
- 70 Cfr. Casaccia 1996, p. 46.
- 71 TAV. VIII, n. 2 a-c: disegni tratti da Brunn, Körte 1916, p. 6 e seguenti; TAV. VIII, n. 2, a: da Brunn, Körte 1916, p. 11, TAV. VII-7; TAV. VIII, 2, b: da Brunn, Körte 1916, v. III, p. 12, TAV. VII-8; TAV. VIII, n. 2, c: da Brunn, Körte 1916, v. II, p. 243 e seguenti, TAV. CX-2.
- 72 TAV. VIII, n. 3: rielaborazione grafica dell'autore da originale.
- 73 Cfr. Ampolo 1980, particolarmente p. 46.
- 74 Sui bronzetti votivi con bovini cfr. Cristofani 1984, particolarmente p. 81. TAV. VIII, n. 4: da Bruschetti 1996, p. 28, n. 36.
- 75 PLIN., N.H., XXIV, 16.
- 76 TAV. VIII, n. 5: da Guerrini 1989 b, p. 323.
- 77 Torelli 1981, p. 278.

Bibliografia

Agostiniani, Nicosia 2000

Agostiniani, L., Nicosia, F., *Tabula cortonensis*, Roma.

Ampolo 1980

Ampolo, C., *La formazione della città nel Lazio. Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario*, in *DialArch*, Roma, pp. 5-48.

Barker 1987

Barker, G., *Archeologia del paesaggio ed agricoltura etrusca*. In *L'Alimentazione nel mondo Antico. Gli Etruschi*, pp. 17-32.

Briquel 1987

Briquel, D., *I riti di fondazione*, in Bonghi Iovino, M. e Chiaramonte Trerè, C. (a cura di), *Tarquini: ricerche, scavi e prospettive*, Atti del Convegno *La Lombardia per gli Etruschi*, Milano, pp. 171-190.

Brunn, Körte 1916

Brunn, H. e Körte, G., *I rilievi delle urne etrusche*, Berlin.

Bruschetti 1996

Bruschetti, P. (a cura di), *Il Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona*, Cortona.

Carandini, Settis 1979

Carandini, A. e Settis, S., *Schiavi e padroni nell'Etruria Romana – La villa di Settefinestre dallo scavo alla mostra*, Bari.

Casaccia 1996

Casaccia, M., *Museo territoriale del lago di Bolsena nella Rocca Monaldeschi della Cervara*, Viterbo.

Caselli 1977

Caselli, G., *Per uno studio tipologico dell'aratro, con particolare riferimento alla Toscana*, in *Archeologia Medievale*, pp. 281-296.

Cristofani 1976

Cristofani, M., *Strutture insediative e modi di produzione*. In Cristofani, M. e Martelli, M. (a cura di), *Caratteri dell'ellenismo nelle urne etrusche*, Firenze, pp. 74-80.

Cristofani 1984

Cristofani, M., *Agricoltori, artigiani, commercianti*. In M. Cristofani (a cura di), *Gli Etruschi: una nuova immagine*, pp. 74-83

Cristofani 1987

Cristofani, M., *Alcune opere di bonifica agricola nell'Etruria Meridionale*, in *L'Alimentazione nel mondo Antico. Gli Etruschi*, pp. 33-40.

De Simone 1970

De Simone, C., *Die griechischen Entlehnungen im Etruskischem*, Wiesbaden.

Filippi 1984

Filippi, M., R., *Le procedure: i riti di fondazione*, in Bussi, R. (a cura di), *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Il caso mantovano*, pp. 140-142.

Forni 1979

Forni, G., *Il plaumaratum (aratro a carrello) di Plinio nel quadro della storia dell'aratrocoltura in Italia*,. In *Atti del Convegno Tecnologia, economia e società nel mondo romano*, Como, 1979, pp. 99-120

Forni 1979 a

Forni, G., *Urere, arere, arare e le ascendenze indomediterranee della connessione storico genetica bruciare, arare*, in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, AMIA, n. 5.

Forni 1984

Forni, G., *Problemi di ergologia agraria virgiliana. L'agricoltura antica in Virgilio: sue radici e persistenze nelle tradizioni attuali*. In Bussi, R., (a cura di), «*Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Il caso mantovano*», Modena, pp. 154-171.

Forni 1989

Forni 1989, *Considerazioni e ricerche sull'agricoltura dell'Etruria Padana*. In De Marinis, R., «*Gli Etruschi a Nord del Po*», Mantova, 1989, pp. 165-210.

Forni 1990

Forni, G., *Gli albori dell'agricoltura*, Roma.

Guerrini 1989

Guerrini, S., *Gli strumenti*, in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 23-39.

Guerrini 1989 a

Guerrini, S., *Il giogo*. in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 329-348

Guerrini 1989 b

Guerrini S., *I bovini*, in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firen-

ze, pp. 307-328.

Guerrini 1989 c

Guerrini, S., *Il frumento* in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 53-81.

Guerrini 1989 d

Guerrini, S., *Il carro* in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 371-387.

Guerrini 1989 e

Guerrini, S., *Gli altri cereali* in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 101-126.

Guerrini 1989 f

Guerrini, S., *I prati e la fienagione*, in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in Toscana*, Firenze, pp. 127-154.

Heurgon 1961

Heurgon, J., *Vita quotidiana degli Etruschi*, Parigi.

Kolendo 1973

Kolendo, J., *Le traité d'agronomie des Saserna*, Arch. Filologiczne, Wrocław.

Magi 1989

Magi, G. (a cura di), *Cultura Contadina in Toscana*, Firenze.

Panerai 1984

Panerai, M. C., *Le misure romane*, in Bussi, R., *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano*, Mdena.

Quilici 1979

Quilici, L., *Roma primitiva e le origini della civiltà laziale*, Roma, p. 202 e seguenti.

Rendeli 1993

Rendeli, M., *Città aperte. Ambiente e paesaggio rurale organizzato nell'Etruria meridionale costiera durante l'età orientalizzante e arcaica*, Roma.

Rostovzeff 1928

Rostovzeff, M., *Ein spatetruskischer Meierhof*, in Amelung, W. (a cura di), *Antike Plastik*, Berlin, pp. 213-217.

Stopani 1989

Stopani, R., *Archeologia del paesaggio* in Magi, G. (a cura di), *Cultura contadina in*

Il mondo rurale etrusco

Toscana, Firenze, pp. 87-105.

Torelli 1981

Torelli, M., *Storia degli Etruschi*, Bari.

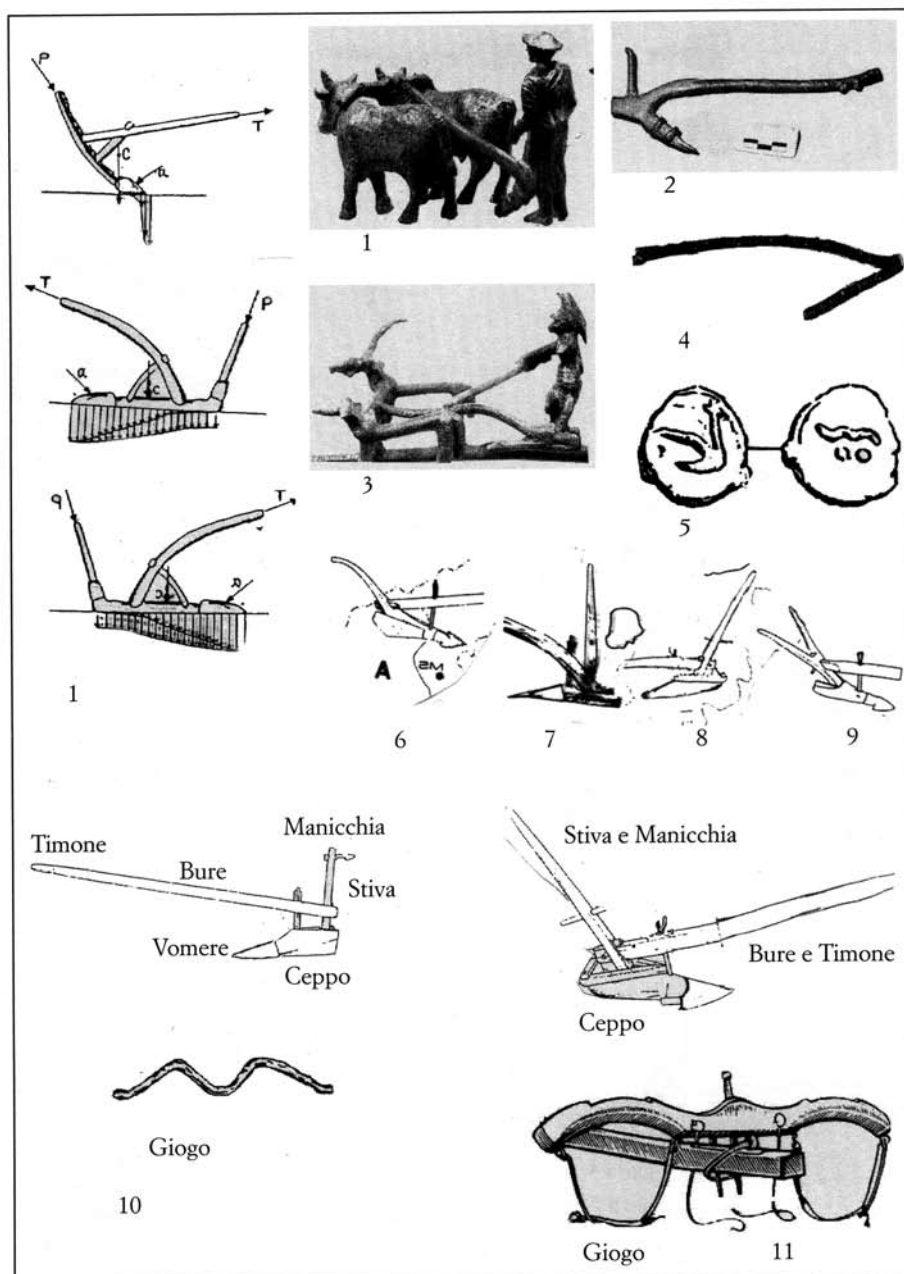


Tavola I

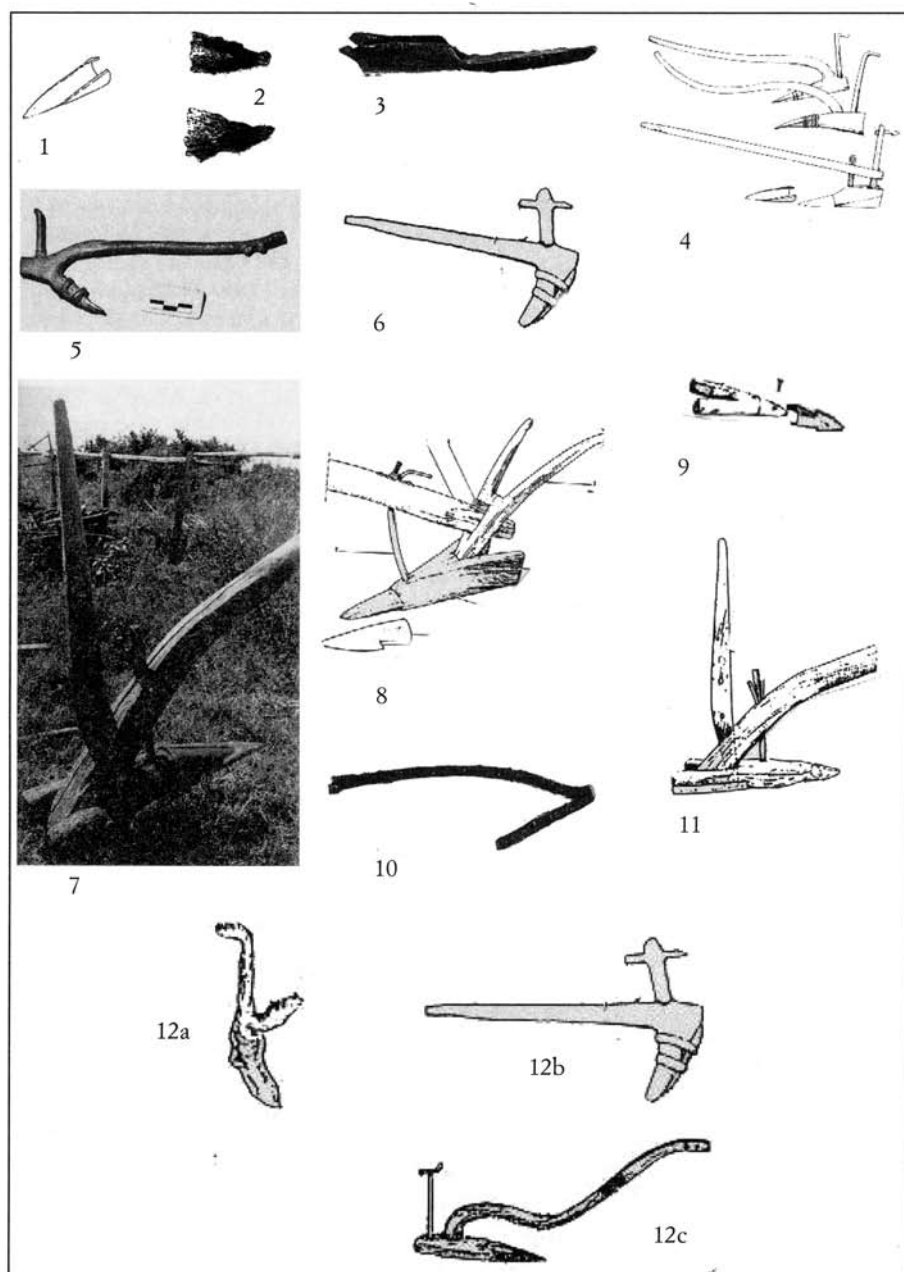


Tavola II

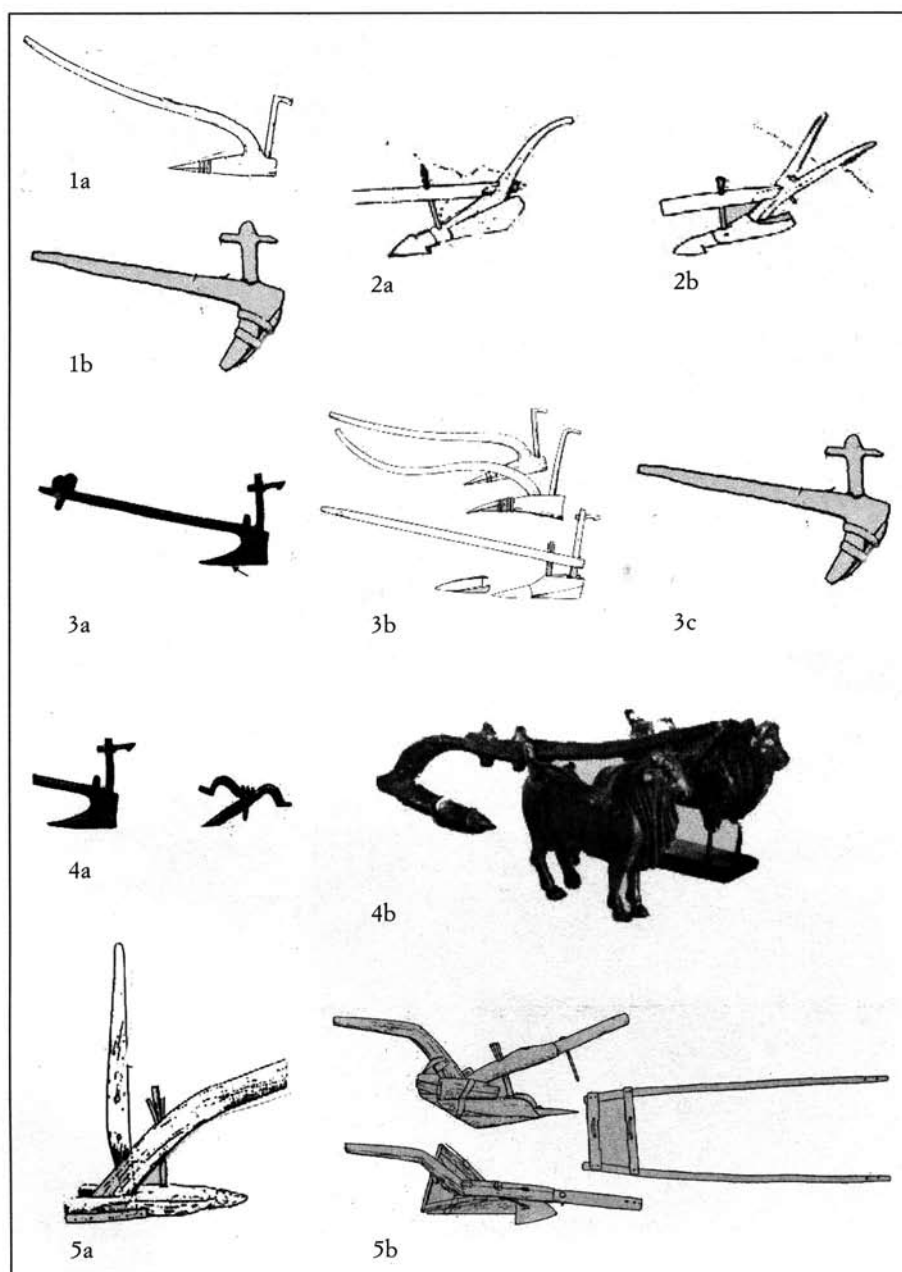


Tavola III

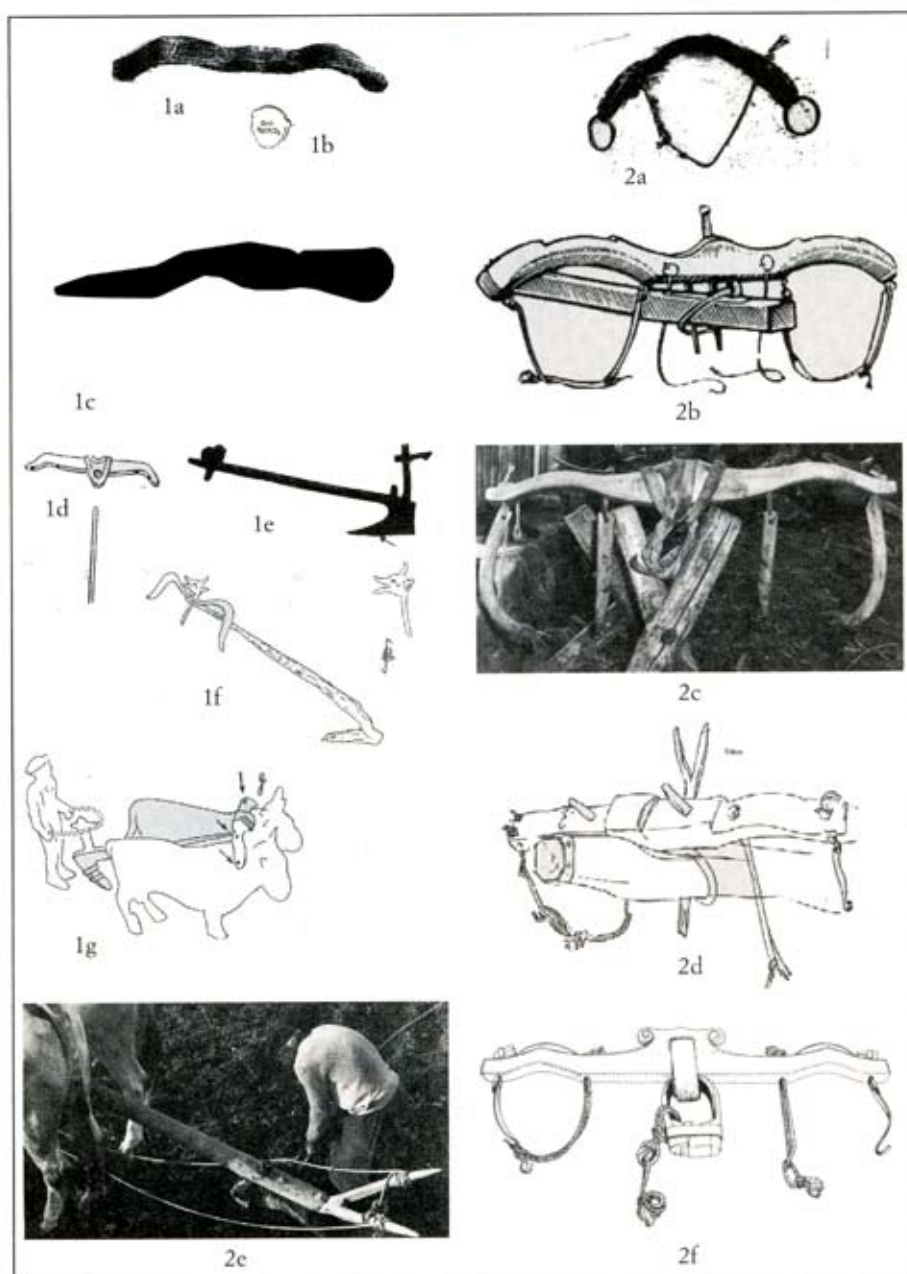


Tavola IV

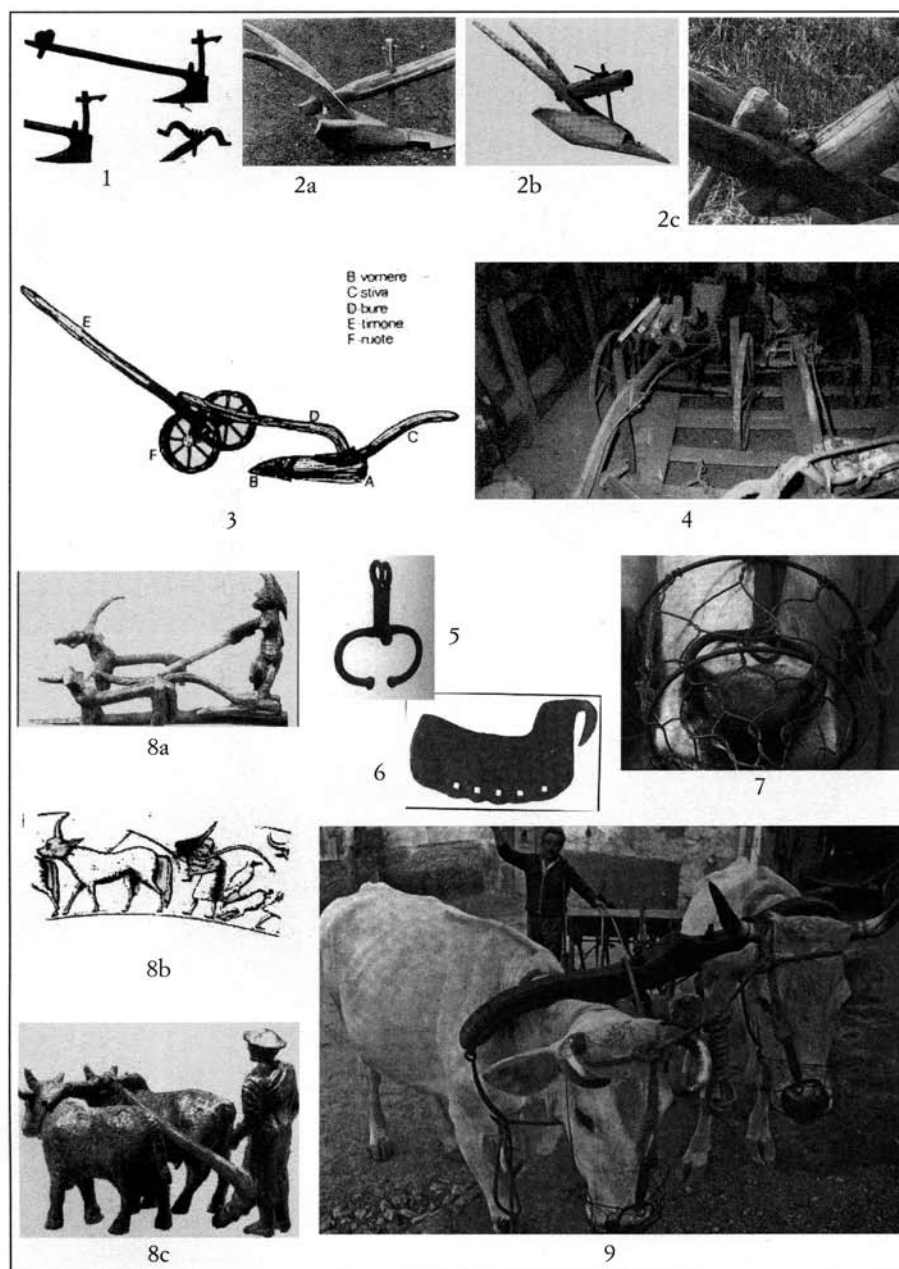


Tavola V

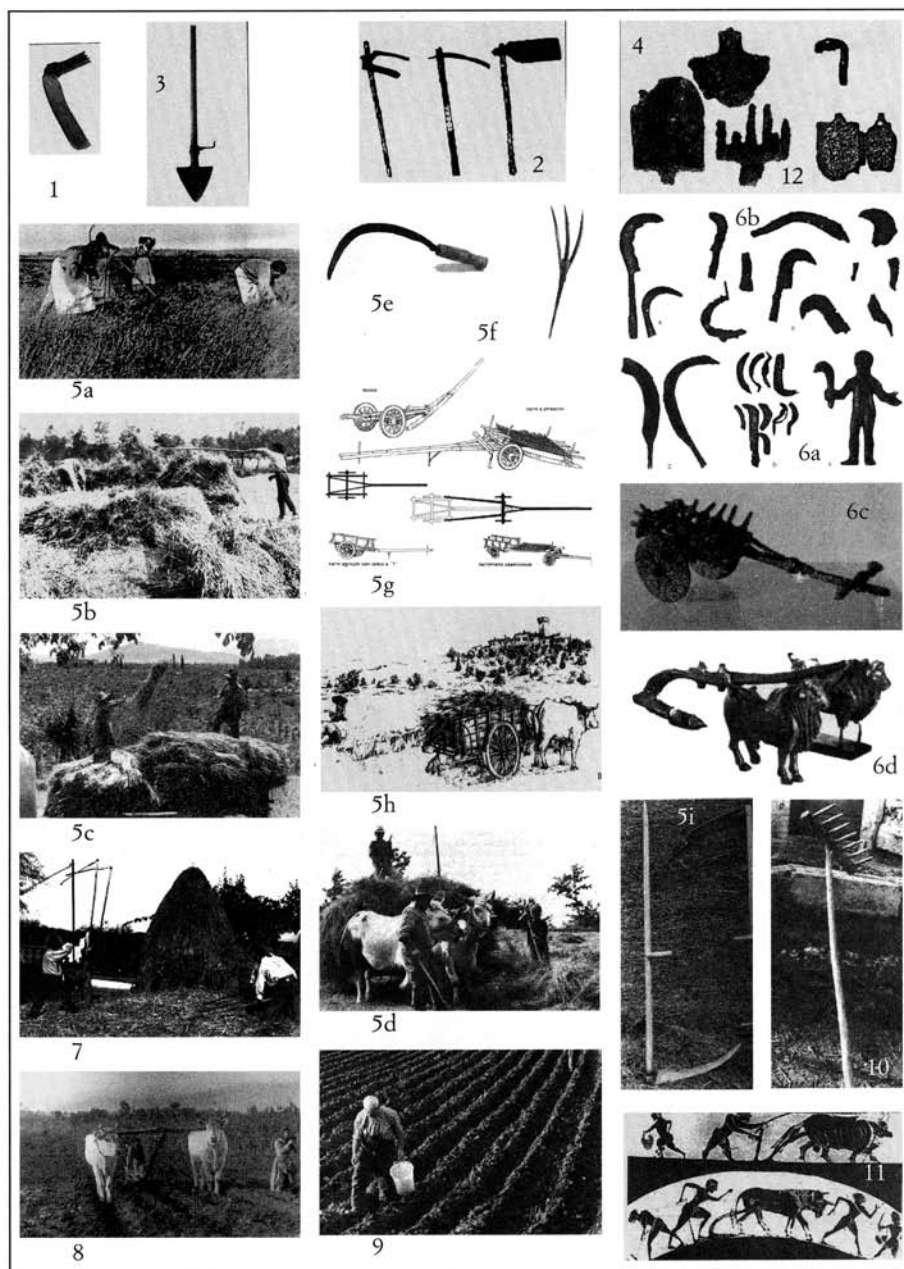


Tavola VI

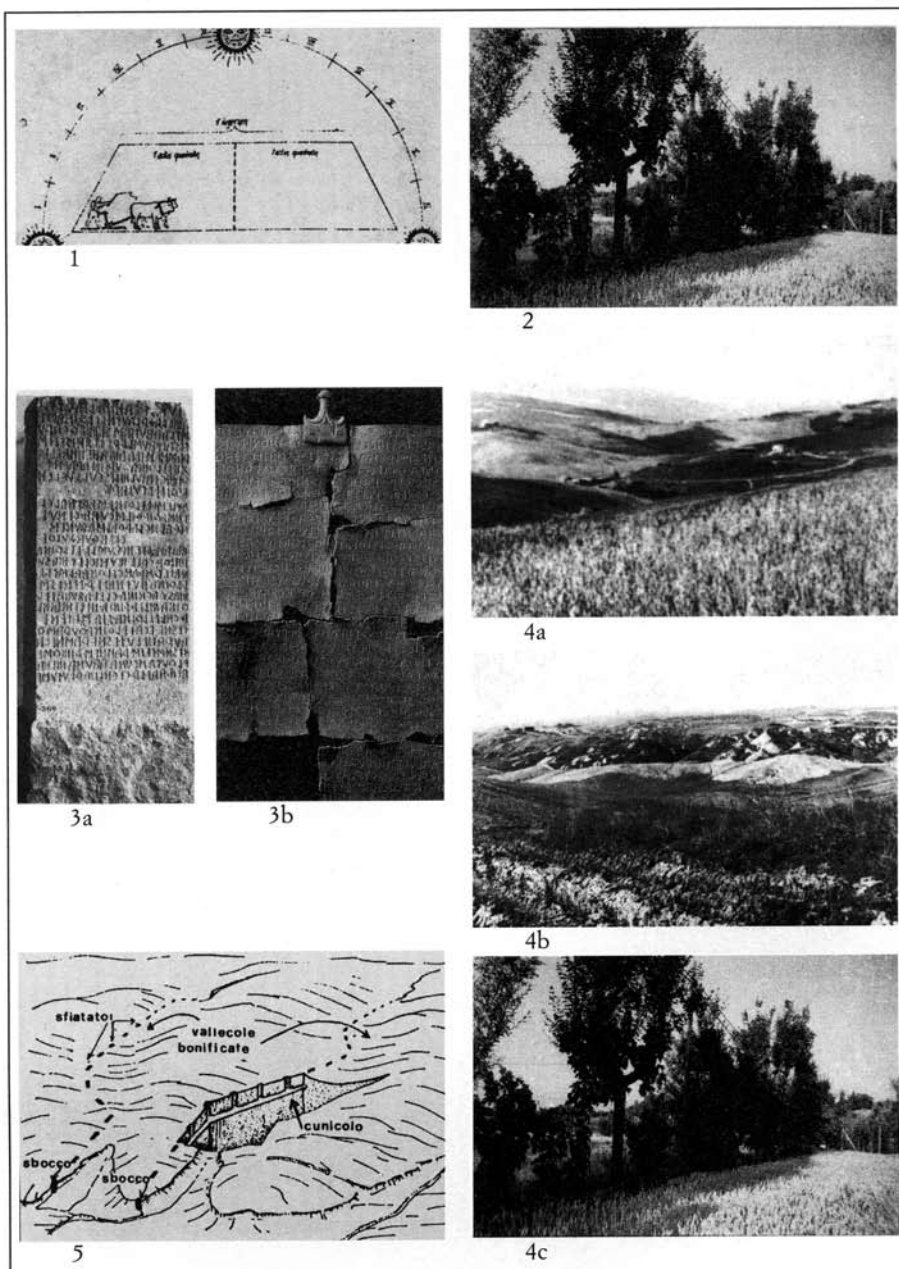


Tavola VII



Progetto VINUM - Progetto Eleiva: alle origini del patrimonio viticolo ed olivicolo toscano

Andrea Ciacchi

Università di Siena

1. I primi passi : il "Progetto VINUM" (A.C., A.Z.)

È un dato di fatto che nell'ultimo decennio si sia affermato un processo reattivo alle forme della globalizzazione, con la riscoperta del prodotto tipico italiano e del suo valore storico e culturale. Da questa constatazione è maturata la consapevolezza che uno dei settori di sviluppo più promettenti per ricostruire identità e microstorie regionali sia l'indagine archeologica applicata all'approfondimento della cultura materiale e dei sistemi alimentari.

La nuova frontiera per dare impulso alle economie locali, attraverso il riconoscimento di "giacimenti gastronomici" storicamente caratterizzati, sembra avere uno strumento essenziale nell'archeologia della produzione e dei sapori: lo studio dei caratteri storici, topografici e tecnologici delle forme della produzione alimentare acquista un diverso e più importante spessore, nella prospettiva di conferire particolare attenzione all'indagine scientifica del prodotto tipico e alla sua valorizzazione attraverso la ricerca storica.

La logica alla base dell'archeologia del prodotto tipico è anche di contribuire alla costruzione e al rafforzamento delle identità locali, offrendo un ulteriore *appeal* per stimolare l'interesse dei mondi della produzione e del consumo: in altre parole, queste linee di ricerca tendono ad un incremento di valore per la tipicità, per renderla autentica ed originale insieme all'ambiente, alla cultura, all'arte, alla storia e al paesaggio che l'hanno generata¹.

La vite e il vino in Etruria hanno rappresentato il banco di prova per sperimentare nuove metodologie di indagine e nuove prospettive di valorizzazione e tutela del paesaggio e del prodotto tipico. È così nato il "*Progetto VINUM. Un'indagine sul riconoscimento dei genotipi della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*" che ha visto una stretta collaborazione scientifica tra l'Associazione Nazionale Città del Vino, le Soprintendenze per i

Beni Archeologici della Toscana e dell'Etruria Meridionale, il Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti dell'Università degli Studi di Siena (Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane) e i Dipartimenti di Produzione Vegetale (Insegnamento di Viticoltura) e di Biologia, Sezione di Botanica Generale dell'Università degli Studi di Milano.

Il Progetto, finanziato dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena, dalla stessa Associazione Nazionale Città del Vino e dall'Amministrazione Provinciale di Siena, ha messo in luce, attraverso tecnologie avanzate, la persistenza della vite nel paesaggio vegetale dell'Etruria propria, partendo dalla caratterizzazione del genoma della vite silvestre (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*)².

Le procedure di censimento delle popolazioni di vite silvestre, attuato in forma capillare e secondo metodologie innovative di ricognizione, hanno consentito di dimostrare che le viti silvestri contigue ai siti archeologici protostorici, etruschi e romani (soprattutto le fattorie, o quei siti che hanno restituito resti di vinaccioli o tracce di impianti per la spremitura delle uve) (Figg. 1-3), hanno sviluppato nel tempo un patrimonio genetico diverso da quello delle viti silvestri cresciute in ambiente naturale³.

Tale assetto genetico sembra essere l'esito della pressione selettiva operata dall'uomo, che ha modificato il carattere selvatico delle viti presenti in natura, portandole alla domesticazione. Tra i risultati più importanti del "Progetto VINUM" vi è, inoltre, il riconoscimento di un'alta variabilità genetica delle viti silvestri campionate presso i siti archeologici, mentre le differenze genetiche tra i vari individui sono anche indizio di un'antica e stretta correlazione con il territorio in cui vivono. Tra i vitigni autoctoni oggi utilizzati per la produzione vitivinicola nell'area tosco-laziale e gli esemplari di vite silvestre campionati sono state inoltre riscontrate alcune affinità che meritano ulteriori e più approfondite indagini.

Il paesaggio contemporaneo della Toscana e del Lazio settentrionale è frutto di una lunga stratificazione di apporti antropici e la diffusione e la distribuzione attuale dei vitigni (soprattutto di quelli considerati autoctoni), può essere interpretata sotto questo profilo, partendo dalla circolazione varietale antica.

I contatti commerciali sviluppatisi con l'Egeo nell'età del Bronzo recente, ben visibili in Italia meridionale e nelle isole del Tirreno, ma apprezzabili anche nell'area padana attraverso la navigazione nell'alto Adriatico fino al delta del Po, prefigurano una fitta rete di scambi e di contatti promossa prima dai vari movimenti coloniali diretti verso la penisola a partire già dall'VIII secolo a.C. e poi consolidata con il commercio fenicio, punico e greco, spesso affiancati a quello etrusco lungo le rotte del Mediterraneo occidentale⁴.

La chiave di lettura della stratificazione può così spiegare i caratteri e la distribuzione di determinati vitigni, superando apparenti contraddizioni: la nuova prospettiva aperta dalla biologia molecolare sull'analisi del germoplasma viticolo ha di recente posto il problema dell'origine del Sangiovese, il primo vitigno della piattaforma ampelografica toscana (si pensi al Brunello, al Chianti, al Chianti Classico, al Carmignano, al Nobile di Montepulciano).

Nella regione le fonti menzionano il Sangiovese a partire dalla fine del XVI secolo: nel corso del tempo esso ha assunto un ruolo ed una notorietà sempre crescenti per la viticoltura italiana ed internazionale, tanto da essere oggi il vitigno più diffuso a livello nazionale ed uno dei più conosciuti a livello internazionale. Uno studio effettuato sui marcatori molecolari ha rivelato da una parte l'origine del Sangiovese da un'unica pianta madre e dall'altra una parentela originale con il Ciliegio, antico vitigno diffuso in area medio-tirrenica e con un vitigno denominato "Calabrese di Montenuovo", la cui origine è da ricercare in Calabria⁵.

Unendo i dati della "nuova" scienza dei geni con la "vecchia" scienza archeologica, si sono inoltre creati i presupposti per una riscrittura della storia della vitivinicoltura in Etruria, inquadrabile in quattro grandi periodi storici: il primo, che abbiamo definito "fase della lambruscaia" (fine del II millennio a.C. - prima età del Ferro), vede ancora la coltivazione delle viti maritate spontaneamente ai tutori vivi nei boschi (le cosiddette lambruscaie) (Fig. 4).

L'uso di strumenti specializzati per la potatura, di provenienza greca, insieme a migliorate tecniche colturali, introduce alla cosiddetta "fase numana" (fine dell'VIII secolo a.C. - fine del VII secolo a.C.), che vede la sostituzione delle lambruscaie spontanee con le viti artificialmente maritate ai tutori vivi (Fig.5), con la produzione di vini specializzati, adatti anche a scopi cultuali. Segue la fase del "paesaggio organizzato" con l'incremento di vitigni specializzati, destinati, tramite una più rigorosa potatura, ma sempre su tutore vivo, alla produzione di uve molto mature, per vini alcolici, dolci e aromatici che danno luogo a fitti traffici commerciali nel bacino del Mediterraneo. Infine, durante il IV secolo a.C., si procede all'introduzione delle tecniche di coltivazione delle viti con scasso, tipiche della più razionale agricoltura romana⁶.

Un simile impianto evolutivo delle tecniche viticole etrusche va ad aggiungersi a quanto già si conosce a proposito delle "frontiere nascoste", ben presenti, ad esempio, nell'agro campano, dove la coltura della vite distingue ancora, dopo secoli di storia, le tecniche proprie del mondo greco (ad alberello, nei dintorni di Napoli, colonia greca) da quelle presenti nei territori di Salerno e Caserta (vite maritata a tutori vivi), colonizzati in antico dagli Etruschi, prima della conquista

sannitica⁷.

L'orizzonte che si profila, del tutto sperimentale, è dunque costituito dalla possibilità di riproporre vitigni assimilabili a quelli etruschi, coltivati secondo tecniche antiche così da autorizzare la ricostruzione di un'autentica filiera alimentare etrusca, correlata alla produzione, allo stoccaggio, al trasporto e al consumo del vino.

2. Dalla teoria alla pratica: il "Progetto ArcheoVino" (M.F., P.R., A.Z.)

Da queste premesse ha preso l'avvio il "Progetto ArcheoVino" sostenuto dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-Forestale della Regione Toscana (ARSLA) e sviluppato in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana ed il Museo Civico Archeologico e della Vite e del Vino di Scansano. L'obiettivo è la ricostruzione di un vigneto, in cui piantare una vite silvestre che esprima un certo grado di affinità genetica con i vitigni autoctoni del comparto toscano meridionale e laziale, da coltivare in base alle tecniche e alle "forme" di coltivazione riconosciute per l'età etrusca e romana.

La zona individuata per la messa in opera del Progetto è nel territorio comunale di Scansano (GR), un'area a vocazione vitivinicola storicamente riconosciuta, le cui produzioni si sono imposte in anni recenti sul mercato italiano ed internazionale, sia in termini qualitativi che commerciali⁸.

Si è ritenuto particolarmente adatto allo scopo uno spazio limitrofo al centro etrusco di Ghiaccio Forte (Fig. 6), collocato in un comprensorio che ha reso evidenti, durante le ricognizioni del "Progetto VINUM" e quindi del "Progetto *Senarum Vineae*", varie popolazioni di vite silvestre, nonché lambruscaie ancora oggi mantenute per produzioni di nicchia⁹ (Fig.7).

Le caratteristiche del paesaggio agrario locale, dove i terreni arati contigui agli spazi boscosi seguono un modello di paesaggio rurale che rievoca quello antico, sono risultate le più idonee per la realizzazione di un simile impianto.

L'operazione di ricostruzione filologica e diacronica del vigneto etrusco e romano (dalle "lambruscaie" fino alle "alberate", con viti appoggiate a sostegni vivi) ha un alto valore scientifico, che mira alla tutela e alla valorizzazione di un elemento tipico del paesaggio agricolo del distretto scansanese. Nell'area in esame e nel più vasto distretto dell'Albegna, le produzioni vitivinicole hanno costituito

una risorsa molto rilevante, già apprezzabile nell'agro vulcente a partire dagli inizi del VI secolo a.C., attraverso una produzione massiccia di anfore da trasporto, alla base di una distribuzione ad ampio raggio del vino etrusco, giunto fino agli empori del delta del Rodano e da qui agli *oppida* celti di Linguadoca e Provenza; la produzione vitivinicola è proseguita su larga scala anche con la conquista romana del territorio controllato da Vulci, avvenuta all'inizio del III secolo a.C.¹⁰.

Il primo passo di ArcheoVino sarà la scelta delle talee di viti selvatiche, tra quelle individuate nel corso delle ricognizioni del 2008, che presentano maggiori affinità genetiche con vitigni autoctoni. Successivamente le viti saranno coltivate su sostegni vivi (quali olivi, olmi, aceri), a cui le piante possano appoggiarsi e crescere in maniera libera.

Questa operazione trae origine dallo studio comparato di fonti storiche, archeologiche, linguistiche ed iconografiche, che hanno permesso di identificare i possibili metodi di coltivazione di età antica ed il corredo di strumenti utilizzati nelle diverse fasi di cura delle piante (zappe, bidenti, falcetti e pennati)¹¹.

Un ulteriore passo sarà costituito dalle operazioni di vendemmia, spremitura e fermentazione, il più possibile aderenti alle prescrizioni dei trattati romani di agricoltura e alle tecniche ricostruite attraverso lo studio delle fonti archeologiche.

Tali azioni, che porteranno alla creazione di un Parco Vitivinicolo, in grado di riproporre dal vero le forme storiche del vigneto in Etruria meridionale, prevedono la collaborazione di consorzi e di produttori vitivinicoli locali e permetteranno di ottenere un prodotto vinicolo realizzato completamente con tecniche antiche: si otterrà così il recupero ed il mantenimento di fondamentali saperi empirici, che rischiano di perdersi con l'incalzare delle moderne e omologanti tecniche di produzione alimentare. Il vino ricavato dalle lambruscaie di Ghiaccio Forte probabilmente non esprimerà le caratteristiche organolettiche richieste dalla cultura enologica contemporanea: proprio per questo avrà un'impronta fortemente locale, dove il vitigno, le tecniche di coltivazione e di vinificazione, il suolo di coltura moduleranno un grado di identità in netta controtendenza rispetto alle forme della globalizzazione contemporanea. La ricostruzione filologica di un vigneto etrusco troverà piena visibilità con la realizzazione di modelli in scala e di pannelli illustrativi da esporre presso il Museo Archeologico e della Vite e del Vino di Scansano, che mettano in luce l'evoluzione delle tecniche di vitivinicoltura nel corso dei secoli. Non si tratta di operare una sorta di "imbalsamazione" del paesaggio vitivinicolo, sia nell'intenzione di conservare quanto oggi è residuale, che nella volontà di creare un parco "asettico": occorre piuttosto stabilire relazioni

dinamiche tra il paesaggio, l'ambiente e lo sfruttamento agricolo attuale, con le forme ricostruite del vigneto etrusco, cercando di riguadagnare per ciascuno dei singoli fattori un ruolo attivo, in termini di salvaguardia dell'ambiente, con la riduzione dei costi economici innescati dal suo degrado e al tempo stesso con l'incremento di valore culturale e la produzione di reddito.

3. *Un caso di viticoltura urbana: il "Progetto Senarum Vineae"* (A.C., A.Z.)

Gli spunti di riflessione maturati nel corso del "Progetto VINUM" hanno portato alla messa a fuoco di nuove linee di ricerca: una di queste si sta sviluppando in una realtà del tutto particolare, costituita dalla città di Siena.

Il tessuto urbano di Siena è, infatti, caratterizzato dalla presenza diffusa di spazi verdi, sia all'interno della città che nelle aree immediatamente a ridosso delle mura cittadine. Si tratta di orti urbani, piccoli giardini, aree verdi facenti parte di strutture conventuali che conservano, tra le altre coltivazioni, piccoli vigneti in coltura promiscua, dove le viti sono sostenute da tutori vivi, molto spesso olivi o alberi da frutto. Il carattere privato e chiuso di tali spazi, assieme alle dimensioni spesso contenute, li ha sottratti alle modifiche introdotte dall'agricoltura meccanizzata e dalle moderne tecniche di coltivazione: qui, dunque, è possibile riconoscere con più facilità la sopravvivenza di vitigni autoctoni o di forme storiche di vigneto. Attraverso un'indagine che dall'area urbana si allarghi agli spazi rurali suburbani il "Progetto *Senarum Vineae*" (finanziato dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il contributo dell'Associazione Nazionale Città del Vino), si propone di individuare eventuali persistenze di viti silvestri (o meglio rinselvatichite e/o residuali di antichi vitigni), di analizzare il grado di similarità genetica (valutazione di quanto due o più individui siano simili dal punto di vista genetico) con vitigni autoctoni dell'area senese e maremmana, documentando il percorso storico della forma del vigneto dentro e fuori la città murata. L'individuazione delle aree più favorevoli alla ricerca si baserà sullo studio comparato di documenti iconografici e archivistici, insieme all'analisi delle mappe catastali e delle fotografie aeree.

Una volta individuate le forme residuali degli antichi vitigni, sfuggiti alle trasformazioni urbanistiche e all'evoluzione del paesaggio agrario, il "Progetto *Senarum Vineae*" potrà proseguire verso la tutela e la valorizzazione delle forme storiche di coltivazione, tipiche della viticoltura toscana. Uno degli obiettivi fondamentali

del lavoro, infatti, consiste nella sensibilizzazione delle Istituzioni a nuove forme di tutela e valorizzazione degli spazi verdi urbani, che permetterebbero di contrastare il degrado urbanistico e ambientale e promuovere la conoscenza di forme storiche del paesaggio senese.

La valorizzazione passerà attraverso la creazione di itinerari guidati, sia all'interno che all'esterno del circuito murario urbano: in tal modo sarà possibile rendere fruibili non soltanto ai turisti, ma anche ai cittadini, aspetti poco noti del territorio senese, mettendo al tempo stesso le premesse per una ricostruzione storica del paesaggio rurale.

4. Dalla vite all'olivo: il "Progetto Eleiva, Oleum, Olio" (G.B., A.C.)

L'idea del "Progetto *Eleiva, oleum, olio*" nasce dalle attività di ricerca maturate con il "Progetto VINUM", i cui risultati hanno permesso di ampliare le basi per la ricostruzione storica della policoltura mediterranea integrata (grano, vite e olivo impiantati nello stesso sito) nell'area medio-tirrenica in età antica. Il punto di partenza è costituito dall'osservazione che l'ambiente medio-tirrenico favorisca la sopravvivenza non soltanto delle forme rinselvatiche della vite, ma anche dell'olivo nella forma dell'oleastro (*Olea europaea* ssp. *sylvestris*), specialmente diffuso in prossimità di molte *villae* romane, frequentate tra l'età tardo-repubblicana e l'età imperiale, nel Lazio settentrionale e nella Maremma grossetana¹² (Fig. 8).

Manca tuttavia per l'olio l'attenzione che la ricerca storico-archeologica ha riposto nel vino, alimento considerato di maggiore prestigio e valore sia nell'antichità che oggi: la differenza tra un vino di media qualità ed uno di ottima qualità, ha infatti un valore assai maggiore rispetto a quello stimabile tra un olio di qualità ordinaria ed un olio rinomato.

L'attuazione del "Progetto Eleiva" prevede, come per il "Progetto VINUM", una metodologia di indagine a tutto campo che, integrando le conoscenze prodotte dall'archeologia, dalla botanica e dall'analisi biomolecolare, si ponga l'obiettivo di documentare e studiare il germoplasma delle popolazioni di olivi in relazione ai siti archeologici. Particolare attenzione sarà prestata alle persistenze presso i siti di piante rinselvatiche che potrebbero rappresentare i relitti di antiche coltivazioni, nel tentativo di ripercorrere l'evoluzione dell'olivicoltura nel corso dei secoli e di consolidarne i legami con i territori d'origine.

Botanica e biologia molecolare stanno al momento indagando gli olivi antichi

(alberi pluricentenari ed ultramillenari) e gli oleastri, cercando di stabilirne identità, relazioni di similarità genetica e, soprattutto, il *pedigree*: il contributo dell'archeologia consente di valutare la contiguità o meno fra gli olivastri (i presunti olivi rinselvaticiti) ed i siti archeologici, secondo il postulato già individuato nel "Progetto VINUM" ¹³.

Nel caso dell'olivo il vantaggio è nella possibilità di analizzare il germoplasma di esemplari ultramillenari e nella presenza di genotipi rari: tali fattori costituiscono insieme un patrimonio di straordinario interesse da comparare con quello di esemplari prossimi ai siti archeologici e rappresentano una sorgente di variabilità genetica utile ai fini del miglioramento varietale attuale, con positive ricadute in termini di sostenibilità in agricoltura e tutela ambientale (Figg.9-10).

Ciò che appare significativo è il grado di dettaglio che è possibile istituire nella ricerca botanica e biomolecolare: i campionamenti non sono più effettuati casualmente, ma si concentrano nei pressi del sito archeologico, permettendo di comprendere se e come i risultati dell'analisi genetica possano essere ricondotti alla storia del sito stesso. Si avrebbe in questo caso anche l'opportunità di proporre una cronologia dell'incremento genetico coerente con quella del sito archeologico. L'area geografica scelta come laboratorio per la ricerca è il comprensorio della Val d'Orcia-Amiata, che vanta una lunga tradizione olivicola oltre che un ottimo stato di conservazione dell'ecosistema, un fattore fondamentale per la riuscita del Progetto. I presupposti tracciati costituiscono la cornice del Progetto, finanziato grazie al contributo dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-Forestale della Regione Toscana (ARSIA) e della Comunità Montana Amiata-Val d'Orcia.

I lavori sono condotti in stretta collaborazione con il Dipartimento di Scienze Ambientali "G. Sarfatti" dell'Università degli Studi di Siena, la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana e le Istituzioni interessate. La fase attuativa, appena avviata, prospetta una più innovativa metodologia che, attraverso lo spoglio e l'impiego di fonti diverse (archivistiche, iconografiche, fotografiche, includendo anche le ortofotocarte), permette di individuare i siti che saranno oggetto dei campionamenti, selezionati tra quelli che presentano una persistenza dell'olivicoltura.

5. Prospettive di tutela e di valorizzazione (A.C., A.Z.)

Sulla scia di Progetti fortemente interdisciplinari come VINUM ed Eleiva, appare oggi possibile la progettazione di percorsi e l'organizzazione di aree conservanti residui del paesaggio rurale antico, intese come iniziative di tutela e di valorizzazione territoriale (nella forma di parchi ed ecomusei), aperte ai flussi turistici interessati ad approfondire la storia di un comprensorio in una prospettiva complessa e dal taglio storico articolato.

Attraverso questa via riteniamo che assumano un più accentuato valore anche i marchi quali la DOP (Denominazione di Origine Protetta) e la IGP (Indicazione Geografica Protetta) che, oltre a garantire il consumatore sul piano della qualità, offrono maggiori tutele agli stessi produttori nei confronti del mercato globalizzato, veicolo di imitazioni e truffe.

Ma c'è di più: l'acquisita certezza del valore storico e documentario delle viti silvestri, degli olivastri e degli olivi secolari rende irrinunciabile promuovere forme di tutela ambientale nei confronti di un patrimonio vegetativo che costituisce, al pari dei documenti archeologici, un vero e proprio scrigno di testimonianze del passato, da conservare e valorizzare¹⁴.

La coltivazione dell'olivo, inoltre, ha da sempre rappresentato un presidio a difesa di quelle aree sottoposte ad erosione e dissesto idro-geologico, con la costruzione di sistemazioni idrauliche tradizionali (ad esempio i terrazzamenti con muri a secco, a ciglioni).

La tutela e il recupero di simili impianti, al pari del patrimonio vegetativo, non può prescindere da una partecipazione attiva degli Enti locali, della popolazione rurale e del mondo della produzione, attraverso forme di pianificazione paesistico-territoriale.

Un esempio di buona pratica in questo senso è rappresentato dal "Programma di Paesaggio Chianti", alla base del Piano Territoriale di Coordinamento della Provincia di Firenze, attuato con la partecipazione diretta dei produttori che hanno potuto restaurare e ricostruire i muri a secco ed i terrazzamenti agricoli tradizionali del Chianti fiorentino, in una prospettiva di tutela ma anche e soprattutto di valorizzazione del paesaggio tradizionale¹⁵.

Note

- 1 Ciacci, Zifferero 2009.
- 2 Ciacci, Zifferero 2005; Ciacci et al. 2007.
- 3 Imazio et al. 2007.
- 4 Ciacci, Zifferero 2007.
- 5 Vouillamoz et al. 2007.
- 6 Ciacci, Zifferero 2007.
- 7 Scienza, Boselli 2003.
- 8 Firmati 2001.
- 9 Firmati 2007; Ciacci, Zifferero 2009.
- 10 Morel 2006; Ciampoltrini, Rendini 2007; Perkins 2007.
- 11 Belletti et al. 2007.
- 12 Belletti et al. 2007.
- 13 Barbieri et al. c.s.
- 14 Comini 2008.
- 15 Baldeschi 2000.

Bibliografia

Baldeschi 2000

Baldeschi, P. (a cura di), *Il Chianti fiorentino. Un progetto per la tutela del paesaggio*, Roma-Bari.

Barbieri, Ciacci, Zifferero 2009

Barbieri, G., Ciacci, A., Zifferero, A. (a cura di), *Eleiva, Oleum, Olio. Alle origini del patrimonio olivicolo toscano*, Siena, in corso di stampa.

Belletti, Caricato, Cimato, Nunziatini 2007

Belletti, G., Caricato, A., Cimato, A., Nunziatini, V., *Olivo e olio in Maremma. Tradizione, storia, cultura. Un viaggio nel distretto rurale*, Siena.

Ciacci, Zifferero 2005

Ciacci, A e Zifferero A. (a cura di), *VINUM. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena.

Ciacci, Zifferero 2007

Ciacci, A e Zifferero A., "Progetto VINUM": prospettive di ricerca in area populoniese, in Botarelli, L., Coccoluto M., Mileti, M.C. (a cura di), *Materiali per Populonia* 6, Pisa, pp. 397-419.

Ciacci, Zifferero 2009

Ciacci, A e Zifferero A. (a cura di), *Archeologia della produzione e dei sapori: nuovi percorsi di ricerca in Etruria*, (I taccuini del Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiche, 4), Siena, in corso di stampa.

Ciacci, Rendini, Zifferero 2007

Ciacci, A., Rendini P., Zifferero A. (a cura di), *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, Siena.

Ciampoltrini, Rendini 2007

Ciampoltrini, G. e Rendini, P., *Vie e porti del vino nella Valle dell'Albegna in età etrusca (VI-V secolo a.C.)*, in Ciacci et alii 2007, pp. 176-184.

Comini 2007-2008

Comini, A., *Produzione agricola nell'Italia medio-tirrenica in età preromana: il caso dell'olivo e dell'olio. Prospettive di ricerca*, Tesi di laurea magistrale in Etruscologia e Antichità Italiane, Università degli Studi di Siena, Anno Accademico 2007-2008.

Del Zan, Failla, Scienza 2004

Del Zan, F., Failla, O., Scienza, A. (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia.

Firmati 2001

Firmati, M. (a cura di) 2001, *Scansano. Guida al territorio, Museo della Vite e del Vino, Museo Archeologico*, Siena.

Firmati 2007

Firmati, M., *I comprensori indagati nel 2005: la Valle dell'Albegna (GR)*, in Ciacci et alii 2007, pp. 217-225.

Imazio, De Mattia, Grassi, Labra, Failla, Scienza 2007

Imazio, S., De Mattia, F., Grassi, F., Labra, M., Failla, O., Scienza, A., *“Progetto VINUM”: metodi di analisi del genoma e primi risultati*, in Ciacci et alii 2007, pp. 238-247.

Morel 2006

Morel, J. P., *Les Étrusques en Méditerranée nord-occidentale: resultats et tendances des recherches récentes*, in *Gli Etruschi da Genova ad Ampurias* (Atti del XXIV Convegno di Studi Etruschi ed Italici), Pisa-Roma, pp. 23-45.

Perkins, Attolini 1992

Perkins, P., Attolini, I., *An Etruscan Farm at Podere Tartuchino*, in *Papers of the British school at Rome*, LX, 1992, pp. 71-134.

Perkins 2007

Perkins, P., *Production and Distribution of Wine in the Etruscan Albegna Valley*, in Ciacci et alii 2007, pp. 185-189.

Scienza, Boselli, 2003

Scienza, A. e Boselli, M., *Viti e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Napoli.

Vouillamoz, Monaco, Costantini, Stefanini, Scienza, Grando 2007

Vouillamoz, J. F., Monaco, A., Costantini, L., Stefanini, M., Scienza, A., Grando M. S., , *The Parentage of “Sangiovese”, the Most Important Italian Wine Grape*, in *Vitis* 46, 2007, pp.19-22.

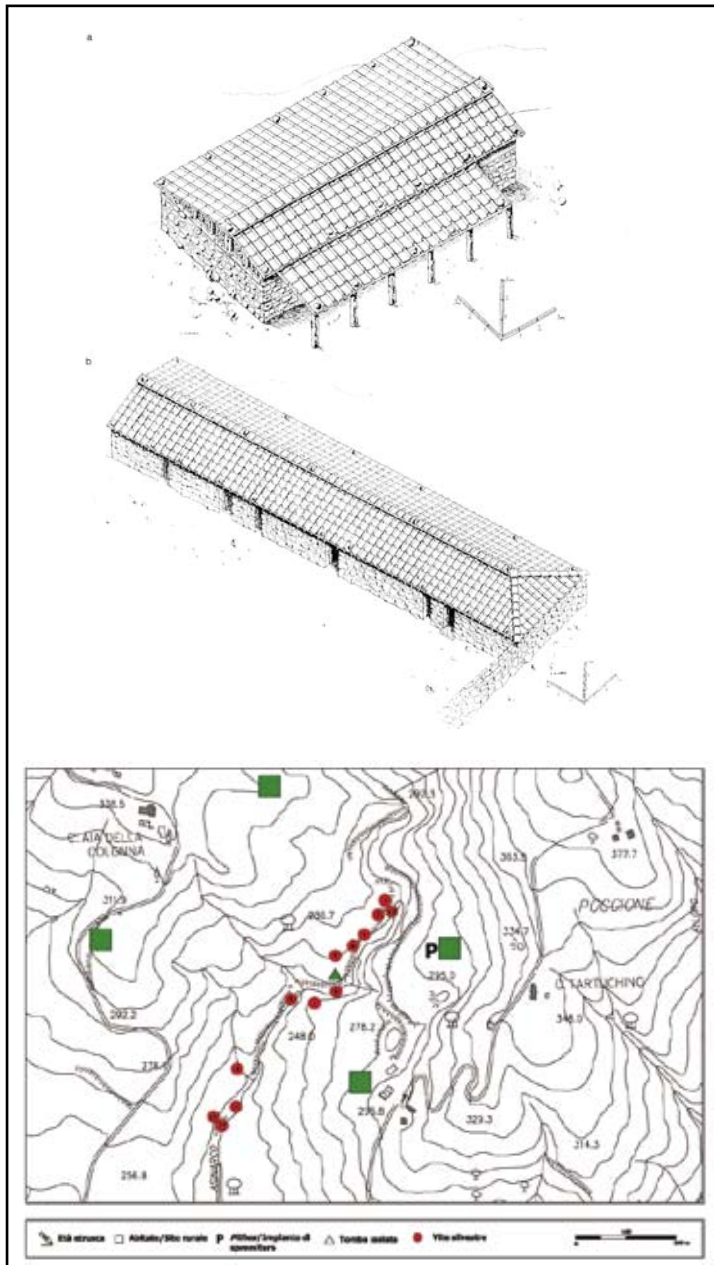


Fig.1. Podere Tartuchino (Semproniano,GR). Ricostruzione dell'edificio relativo alla fattoria etrusca. Nella prima metà del V secolo a.C. presenta un impianto per la spremitura dell'uva (da Perkins, Attolini 1992).

Fig.2. Carta di distribuzione delle viti selvatiche censite lungo il corso del torrente Asinarco, nelle vicinanze della fattoria etrusca di Podere Tartuchino (Semproniano, GR).

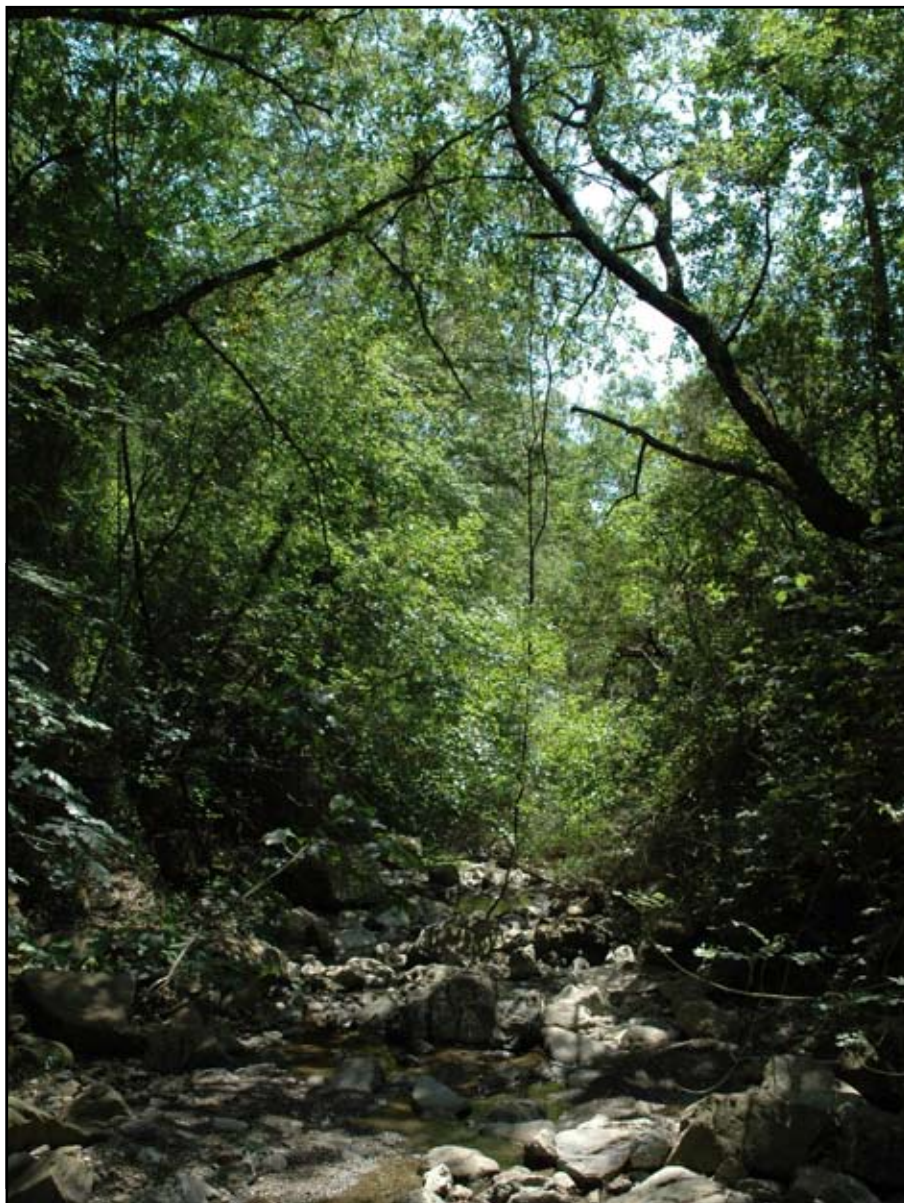


Fig.3. Esempolari di vite silvestre campionati lungo il corso del torrente Asinarco, in prossimità della fattoria etrusca di Podere Tartuchino (Semproniano, GR). L'ecosistema messo in luce durante le ricognizioni riflette da vicino quello delle lambruscaie di periodo etrusco. Foto M. Giannace, A. Masi.

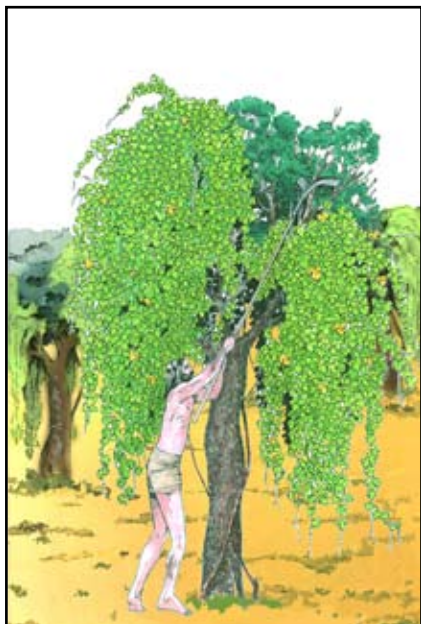


Fig.4. Il Progetto VINUM ha permesso di inquadrare la storia della vitivinicoltura in Etruria in quattro grandi periodi storici: il primo è stato definito “fase della lambruscaia” (fine II millennio a.C.-prima età del Ferro). Nel corso di questo periodo vengono introdotte in Italia centrale tecniche di coltura che migliorano, attraverso l’uso di strumenti specializzati, la coltivazione della vite presente nella forma delle lambruscaie. Nella ricostruzione grafica un possibile uso del falcetto con tagliente sul dorso, di origine orientale, che fa la sua comparsa in Italia centrale nel corso di questo periodo. Disegno A. Sgherri.

Fig.5. Trebbio (Sansepolcro, AR). Nel corso della “fase umana” (fine dell’VIII secolo a.C.-fine VII secolo a.C.) si assiste alla sostituzione delle lambruscaie spontanee con le viti maritate a tutori vivi, secondo una tecnica culturale che ancora persiste in molti territori della Toscana. Nell’immagine un esempio di coltivazione di vite secondo la tecnica dell’alberata etrusca, con le viti sostenute da oppi (gli opuli dei georgici latini). Foto di A. Ciacci, cortesia P. Pellegrini.



Fig.6. Scansano, GR. Museo Archeologico e della Vite e del Vino. Bronzetto di offerente maschile con falchetto (fine IV-inizi del III secolo a.C.). La raffigurazione evoca Selvans, divinità etrusca di origine italica, collegata alla tutela dei campi, dei confini, della fertilità e degli inferi. Il bronzetto proviene, insieme a molti altri ex-voto, da Ghiaccioforte, l'abitato fortificato etrusco della media valle dell'Albegna, nei cui pressi è in fase di attuazione il "Progetto ArcheoVino".

Fig.7. Scansano, GR. Un esemplare di vite silvestre campionato in prossimità del sito archeologico di Ghiaccioforte, nel corso delle indagini del "Progetto ArcheoVino". Le indagini molecolari stanno evidenziando un'alta variabilità genetica dei campioni prelevati, riconducibile alla pressione selettiva operata dall'uomo.



Fig.8. Tenuta La Sesta (Castelnuovo dell'Abate, Montalcino, SI). Esemplare di olivo secolare campionato nel corso delle ricerche del "Progetto Eleiva" in prossimità di un sito archeologico di lungo periodo (III secolo a.C.- VI secolo d.C.) caratterizzato dalla presenza di una villa romana e di un'area sepolcrale. Foto A. Comini, cortesia G. Ciacci.

Fig.9. Pieve di Corsignano (Pienza, SI). Un esemplare di olivo secolare antistante la Pieve, campionato nel corso delle indagini del "Progetto Eleiva". Il Progetto, tra gli altri obiettivi, si propone anche di censire le piante secolari presenti nell'area Amiata-Val d'Orcia. Foto A. Ciacci.



Fig. 10. Sant'Antimo (Montalcino, SI). L'area intorno all' Abbazia di Sant'Antimo appare caratterizzata da una forte concentrazione di siti archeologici che procedono dal X secolo a.C. fino al medioevo e presenta numerosi esemplari di olivi secolari, alcuni dei quali ancora oggi utilizzati nella produzione di olio. Foto A. Ciacci.

Dal «DIO» all' «IO». Forme di religiosità nel mondo rurale etrusco

Simona Rafanelli

Museo Civico di Vetulonia

Nel medesimo anno in cui Maria Fenelli pubblicava, nell'edizione dei "votivi di Lavinio", le tabelle riassuntive degli ex voto conosciuti fino a quella data¹, Mario Torelli lamentava *"lo scarso interesse per l'edizione e lo studio di materiali consimili"* e *"la lacunosità"* della *"documentazione"*² dovuta – secondo Annamaria Comella alla *"dispersione dei materiali sullo scavo"* o addirittura all'abbandono sul terreno degli stessi, a causa dello scarso valore venale attribuito ad un genere di ex-voto classificato come "povero" e correlato ad un tipo di committenza rurale e "plebea"³.

La situazione che viene così a delinearsi, caratterizzata dall'inevitabile occorrenza di dati lacunosi e parziali e dalla conseguente impossibilità di tracciare un quadro esaustivo delle categorie di ex-voto presenti, imprescindibile per comprendere la natura e gli aspetti del culto, ben si attaglia anche alle stipi votive rinvenute nel territorio della Maremma toscana ed in particolare nel comprensorio delle valli del Fiora e dell'Albegna, palcoscenico del Convegno in corso, dove, se ancora nella prima metà del IV sec. a.C. appare episodica la presenza dei votivi isolati o delle stipi votive, essa diventa più frequente nel III-II sec. a.C.⁴.

Le stipi individuate in quest'area territoriale (Fig. 1) appartengono in prevalenza alla prima delle tre tipologie di deposito votivo distinte dalla Comella⁵, corrispondente al tipo a) "etrusco-laziale-campano", caratterizzato dall'uso della terracotta e di matrici a stampo, e dalla presenza dominante della categoria degli ex-voto anatomici, associata a quella delle teste, delle statue di offerenti e di bambini in fasce, oltretutto di statuette di animali e, più raramente, modellini di edifici.

In alcuni casi, come in quello di Ghiaccioforte, nel comprensorio di Scansano, la stipe *"riassume le caratteristiche di un deposito di tipo etrusco-laziale-campano e di tipo italico, certamente legato al culto di una divinità salutare e della fecondità"*⁶, in quanto contrassegnata dalla forte presenza di bronzetti (Fig. 2), componente ti-

pica dei depositi di tipo b) “italico”⁷, accanto ai votivi in terracotta rappresentati da teste, ex-voto anatomici, arti, statuette di animali (Fig. 3).

La rappresentazione “abbreviata” dell’essere umano, nella forma espressiva della testa o del singolo arto o parte di esso, intesi come “*pars pro toto*”, costituisce, per Martin Soderlind⁸, la componente caratteristica dei depositi votivi di tipo “etrusco-laziale-campano”. Come ribadisce infatti Donatella Gentili, la caratteristica principale di questo tipo di deposito votivo è la “*raffigurazione completa o parziale dell’essere umano*”, dell’offerente che dona se stesso alla divinità in luogo del dono prezioso che caratterizza l’Etruria arcaica⁹.

Dall’età arcaica in poi si assiste infatti, secondo la studiosa, ad una progressiva “umanizzazione del culto”, con spostamento dell’asse di equilibrio tra l’uomo e la divinità nettamente in favore del primo, esplicitato da una crescente attenzione sviluppata nei confronti delle sue necessità individuali e delle sue aspettative, come primariamente provano gli ex-voto anatomici. Sono proprio questi ultimi¹⁰ a fornire alcune indicazioni sicure inerenti agli aspetti del culto devoluto alla divinità, mediante la distinzione in due gruppi chiaramente definiti, l’uno di tipo “medico-salutare”, cui fanno riferimento le rappresentazioni delle diverse parti del corpo umano e degli organi interni, e, l’altro, volto a propiziare la fertilità e la riproduzione nelle due dimensioni spesso complementari agraria ed umana.

Affermazione dell’ “io” individuale del devoto, sotto forma di rappresentazione completa e/o parziale dell’offerente, ed esplicitazione delle sue personali esigenze, sintetizzabili nella preoccupazione e richiesta di salute e fecondità, costituiscono i poli dialettici dell’espressione di una forma di religiosità “plebea”, riconducibile a gruppi umani dediti all’agricoltura ed all’allevamento¹¹, per i quali l’ex-voto fittile, “povero”, rappresenta un tipo di offerta che parla più dell’offerente che della divinità, perché “quello che interessa al dedicante è indicare l’autore e la motivazione dell’offerta”. Per questo tipo di committenza, la salute è la più importante fra le necessità in quanto premessa indispensabile al lavoro e dunque alla sopravvivenza¹², cui fa da contrappunto e da garante la capacità riproduttiva dell’individuo maschile e femminile.

Se dunque gli aspetti della “*sanatio*” e della “riproduzione” sono quelli più facilmente percepibili dall’analisi delle categorie di ex-voto reperiti nei Santuari, essi sono d’altro canto riferibili ad una pluralità di divinità, la cui identità rimane, nella maggior parte dei casi, e principalmente a causa dell’assenza di iscrizioni di dedica, assolutamente sconosciuta o incerta.

La massima diffusione dei depositi votivi di tipo “etrusco-laziale-campano”,

che sembra ragionevole associare – secondo il parere di M. Soderlind¹³ – ai colonizzatori romani, risulta in effetti collocabile tra la fine del IV ed il II sec. a.C., in una fase storica in cui il fenomeno della colonizzazione accelerò sicuramente *“l'azione di scambio e diffusione anche di tradizioni religiose”* e dette un grande ed innegabile impulso alla *“propagazione dei votivi medio-italici”*¹⁴.

Infatti, se gli ex-voto anatomici non sembrano attestati in Italia prima del IV sec. a.C.¹⁵, la rappresentazione parziale del devoto nella forma di testa votiva, seppure in uso sin dalla fine del VI sec. a.C. a Veio e Falerii, si afferma, associata ai votivi anatomici, parimenti nel IV-III sec. a.C., momento del massimo sviluppo del *“dono fittile”*, *“che codifica definitivamente la nuova tipologia del deposito votivo”*¹⁶, accresciuto, accanto alle teste ed agli organi interni ed esterni del corpo umano, di nuovi elementi, quali le riproduzioni plastiche di neonati in fasce e le statuette di animali.

La scomparsa degli ex-voto anatomici sullo scorcio del II sec. a.C. rappresenterebbe dunque l'indizio, secondo Mario Torelli, della fine della cultura romano-plebea, di cui essi costituirebbero la principale espressione in ambito religioso.

Le teste maschili e femminili, riproducenti verosimilmente un'immagine generica dell'offerente¹⁷, corrispondono frequentemente ad esemplari *“non velati”*, testimoni di un livello di produzione di *“squisita tradizione etrusca”*¹⁸, che, attestata, fra gli altri, nei depositi votivi coevi del Pantano (Pitigliano), di Ghiaccioforte (Scansano-GR) (Fig. 4) e di Porta Fontebuia (Saturnia), oltretutto, in ambito laziale, all'Ara della Regina a Tarquinia¹⁹, doveva attingere all'uso rituale etrusco di sacrificare *“aperto capite”*, contrapposto a quello diffuso nel mondo romano di compiere le operazioni cerimoniali *“velato capite”*, largamente attestato in altre stipi votive ellenistiche, come quella di S.Sisto, a Marsiliana d'Albegna (Rendini 2005, p. 285 ss.), maggiormente contrassegnate in senso *“romano”* (Fig. 5).

Ad una tipologia ampiamente diffusa nelle stipi votive etrusco-italiche, con un concentramento della produzione nel II sec. a.C., ed in particolare agli esemplari di produzione tarquiniese²⁰ e vulcente²¹, riconducono in particolare le teste maschili restituite dalle stipi del Pantano (Fig. 6) e di Saturnia.

La stipe pitiglianese del Pantano²², al pari di quella di Poggio Buco²³, presenta, accanto ad arti ed a statuette di animali, numerosi votivi a figura umana intera che documentano la presenza di un tipo di offerta *“più costosa”*²⁴, rapportabile ad un nucleo più abbiente in seno alla consueta committenza.

I frammenti restituiti dalle stipi riconducono ad un tipo iconografico – il devoto togato con toga avvolgente –, caratterizzato da una “forte tendenza alla schematizzazione del corpo e delle pieghe della veste”, largamente diffuso nelle statue votive fittili medio-italiche e ben attestato, nell'Etruria meridionale, a Pyrgi, Veio, Tarquinia²⁵, Lavinio, Cales, Lucera²⁶.

Piuttosto estesi risultano i confronti istituibili, nel quadro dei votivi anatomici, per gli arti inferiori e superiori, caratterizzati sovente da ricorrenti peculiarità, come ad es., nel caso dei piedi votivi, da una pianta larga e dal mignolo ritratto²⁷, o, in quello degli avambracci, da una configurazione ad elemento troncoconico cavo, privo di notazioni anatomiche ed utilizzato a mo' di sostegno verticale per le mani, rappresentate a dita accostate²⁸ distinte da solcature o plasmate singolarmente e poi applicate alla palma. Le braccia, infine, possono assumere una conformazione orizzontale, parallela al piano di appoggio, a formare una sorta di base sulla quale impostare verticalmente l'avambraccio con la mano²⁹.

Un'offerta non frequente, nel quadro dei depositi votivi, ma attestata al Pantano, oltretutto a Tessennano, a Tarquinia e a Lavinio, è data dalla rappresentazione dell'organo genitale femminile, la cui dedica – secondo Sara Costantini³⁰ – poteva essere connessa ad un'affezione locale dell'organo. Ad un'esplicita istanza di propiziazione della fertilità appaiono rivolti i votivi che raffigurano organi genitali maschili e dell'apparato riproduttivo femminile (Fig. 8), quali gli uteri di svariata forma e dimensione estremamente ricorrenti in seno alle stipi votive di età ellenistica.

D'altra parte, se la massiccia presenza di uteri e seni appare rapportabile primariamente alla sfera della fecondità femminile, la peculiare rappresentazione dei primi, talora provvisti di piccoli elementi sferoidali in argilla, può evocare la sfera della “sanatio” alludendo all'esistenza di fibromi o simili patologie all'interno dell'utero.

Un'ancor più chiara volontà di propiziazione della fecondità della coppia coniugale giace radicata nella copiosa occorrenza delle statuette di neonati in fasce (Fig. 9 a-b), dei quali la stipe di Porta Nord, a Vulci, fornisce un numero cospicuo, talora caratterizzati da teste con capigliature a “ciocche plastiche pettinate in una corta frangia” e da volti che “sembrano appartenere a fanciulli già cresciuti”³¹.

La concomitante presenza di frammenti di statuette di neonati in fasce, da un lato, ed ex-voto anatomici raffiguranti in prevalenza arti superiori ed inferiori, dall'altro, orienta dunque, nel caso di numerose stipi, come ad es. la stipe del Pantano, in direzione dei due aspetti complementari ricorrenti in questo tipo di deposito votivo: quello della “riproduzione” e quello della “sanatio”, riferibili

l'uno genericamente alla sfera della fecondità attribuibile a divinità maschili/femminili difficilmente individuabili per l'assenza di chiari elementi identificativi, e, l'altro, a divinità con valenze medico-salutari e/o preposte alla protezione del viaggio intrapreso dal devoto³².

L'occorrenza di statuette di animali (cf. quelle di bovidi – Fig. 10 a-b) all'interno dei depositi votivi potrebbe, infine, rappresentare un'offerta sostitutiva in luogo del sacrificio di un animale reale, oppure, a parere della Costantini, un tentativo di propiziare e potenziare le possibilità di allevamento del bestiame, *“fonte economica di primaria importanza per questi centri rurali”*³³.

La stipe sovanese del Cavone³⁴ (Fig. 11), che condivide, con la stipe pitiglianese del Pantano, la vicinanza all'acqua, e con quello vulcente di Porta Nord, il carattere di Santuario “di passaggio”³⁵ esibisce un tipo di produzione locale di fittili votivi da collocarsi tra Sovana e Pitigliano che trova confronto, nell'esecuzione sommariamente rozza e quasi caricaturale di alcune teste – Fig. 12, in un altro Santuario rurale “di passaggio” – quello di Grasceta dei Cavallari – situato nel comprensorio dei Monti della Tolfa (prima metà III sec. a.C.). Un Santuario più propriamente “di valico”³⁶, aperto, da un lato, alla frequentazione da parte di visitatori occasionali, viaggiatori, e, dall'altro, a quella della popolazione locale rurale, che comprende, accanto alle teste a stampo, agli ex-voto anatomici (piedi, mani e mammelle) e alle maschere, gli esemplari di teste grottesche poste a fianco degli esemplari a stampo più elaborati, individuando *“la presenza contemporanea di due livelli di produzione, uno assai rozzo e l'altro più raffinato”*, e vede, accanto a manufatti confrontabili con quelli di altri Santuari italici coevi, l'operato di una bottega artigiana locale.

La rete di relazioni tipologico - stilistiche definita dall'analisi dei reperti provenienti dal comprensorio della valle del Fiora³⁷, che orientano il vettore dei confronti in particolare verso i centri “maggiori” di Vulci e di Tarquinia e quelli “minori” del territorio circostante, inserisce i depositi votivi di quest'area entro un quadro simile a quello delineato da Paola Rendini per la contigua valle dell'Albegna, connotato da *“una religiosità straordinariamente omogenea nella sua espressione di culti connessi con la sfera della fecondità e della salute”*³⁸: manifestazioni che trovano i loro canali di espressione nell'attività artigianale di botteghe locali e/o “comprensoriali” che vengono con ogni probabilità ad affiancare quelle attive principalmente nel centro di Vulci, al quale oggi si riconosce in maniera alquanto concorde *“un ruolo primario nella produzione specializzata, con fiorenti botteghe”*³⁹.

Note

- 1 Fenelli 1975.
- 2 Torelli 1975, p. 191.
- 3 Comella 1981, p. 772.
- 4 Rendini 2006, p. 285.
- 5 Comella 1981, p. 759.
- 6 Rendini 2005, p. 285.
- 7 Comella 1981, p. 758, 766 ss.
- 8 Soderlind 2005, p. 359.
- 9 Gentili 2005, p. 367.
- 10 Comella 1981, p. 762.
- 11 Rendini 2005, p. 285.
- 12 Comella 1981, p. 762.
- 13 Soderlind 2006, pp. 362-363.
- 14 Gentili 2005, p. 372.
- 15 Comella 1981, p. 775.
- 16 Gentili 2005, p. 367.
- 17 Comella 1981, p. 765.
- 18 Rendini 2005, pp. 289-291.
- 19 v. Comella 1982, tav. 22°.
- 20 Stefani 1984, pp. 39-40, n. 77, tav. XXVII,a.
- 21 cfr. il Santuario di Porta Nord, in Pautasso 1994, p. 19 ss., tav. I, A I.
- 22 Pellegrini, Rafanelli c.d.s.
- 23 Pellegrini 1898, pp. 439-440.
- 24 Comella 1981, p. 765.
- 25 Stefani 1984, p. 6, tav. I.
- 26 Pautasso 1994, pp. 76-77.
- 27 cfr. gli esemplari della stipe del Pantano - Fig. 7 - con quelli lavinati, per i quali v. Torelli 1975, p. 283, fig. 369.
- 28 cfr., per la stipe di Tessennano, nell'agro vulcente, Costantini 1995, tav. 32.
- 29 per gli esemplari dalla stipe di Porta Nord, a Vulci, v. Pautasso 1994, tav. 41, H2 – H3.
- 30 Costantini 1995, p. 74.
- 31 Pautasso 1994, p. 34, tavv. 16-17.
- 32 cfr. Stieda 1901, p. 75.
- 33 Costantini 1995, p. 64, tav. 27.
- 34 Bianchi Bandinelli 1929, pp. 36-37.
- 35 Pautasso 1994, p. 109 ss.
- 36 Santuari 1985, 8.3., pp. 155-157.
- 37 Maggiani, Pellegrini 1985.
- 38 Rendini 2005, p. 289.
- 39 Moretti Sgubini, Ricciardi, Costantini 2005.

Bibliografia

Bianchi Bandinelli 1929

Bianchi Bandinelli, R., *Sovana*, Firenze.

Comella 1981

Comella, A., *Tipologia e diffusione dei complessi votivi in Italia in epoca medio e*

tardo-repubblicana.

Contributo alla storia dell'artigianato antico", in *MEFRA* 93, 1981, 2, pp. 717-803.

Comella 1982

Comella, A., *Il deposito votivo presso l'Ara della Regina*, Roma.

Comella 2005

Comella, A., *Il messaggio delle offerte dei santuari etrusco-italici di periodo medio-repubblicano* in *Depositi votivi*, pp. 47-59.

Comella, Stefani 1990

Comella, A. e Stefani, G., *Materiali votivi del santuario di Campetti a Veio. Scavi 1947 e 1969* (Corpus delle stipi votive in Italia, V, Regio VIII, 2), Roma.

Costantini 1995

Costantini, S., *Il Deposito votivo del Santuario campestre di Tessennano*, Roma.

Depositi votivi

2005, *Depositi votivi e culti nell'Italia antica dall'età arcaica a quella tardo-repubblicana*, a cura di A. Comella e S. Mele, Bari.

Fenelli 1975

Fenelli, M., *Contributo per lo studio del votivo anatomico. I votivi anatomici di Lavinio*, in *ArchCl* 27, pp. 206-252,

Gentili 2005.

Gentili, D., *Riflessioni sul fenomeno storico dei depositi votivi di tipo etrusco-laziale-campiano*, in *Depositi votivi*, pp. 367-378.

Maggiani, Pellegrini 1985

Maggiani A. e Pellegrini, E., *La media valle del Fiora dalla Preistoria alla Romanizzazione*, Pitigliano.

Moretti Sgubini, Ricciardi, Costantini 2005

Moretti Sgubini, A.M., Ricciardi, L., Costantini, S. *Testimonianze da Vulci*, in *Depositi votivi e culti dell'Italia antica dell'età arcaica a quella tardo-repubblicana*. Atti del convegno di studi, Perugia, 1 - 4 giugno 2000, Bari.

Pautasso 1994

Pautasso, A., *Il deposito votivo presso la Porta Nord a Vulci* (Corpus delle stipi votive in Italia, VII, Regio VII, 3), Roma.

Pellegrini, Rafanelli

Pellegrini E., Rafanelli, S., c.d.s., *La stipe votiva del Pantano: manifestazioni religiose e popolamento a Pitigliano e Poggio Buco durante l'età ellenistico-romana*, in

StEtr c.d.s.

Pellegrini 1898

Pellegrini, G., *Risultato degli scavi del 1896-97 a Poggio Buco, dove supponesi Statonia, e nuovi trovamenti di antichità in altre parti del territorio pitiglianese*, in *NS* 1898, pp. 429-450.

Rendini 2005

Rendini, P., *Stipi votive e culti nella valle dell'Albegna in età ellenistica*, in *Depositi votivi*, pp. 285-293.

Santuari

1985, *Santuari d'Etruria*, cat. della Mostra, Arezzo.

Stefani 1984

Stefani, G., *Terrecotte figurate* (Materiali del Museo Archeologico Nazionale di Tarquinia, VII), Roma.

Soderlind 2005

Soderlind, M., *Heads with velum and the etrusco-latian-campanian type of votive deposit*, in *Depositi votivi*, pp. 359-365.

Stieda 1901

Stieda, L., *Anatomisch-archaologische Studien. II. Anatomisches über alt-italische Weihgeschenke*, Wiesbaden.

Torelli 1975

Torelli, M., *Lavinium II, Le tredici are*, Roma.



Fig. 1 – Carta del comprensorio delle valli del Fiora e dell’Albegna. [da: Gli Etruschi a Sovana 2007, p. 9, fig. 5].

Fig. 2 – Museo Archeologico di Scansano. Stipe di Ghiaccioforte, bronzetto raffigurante una divinità (Selvans ?) o un devoto. [da: Tra Natura e Archeologia 2002, p. 93 (foto SAT)].

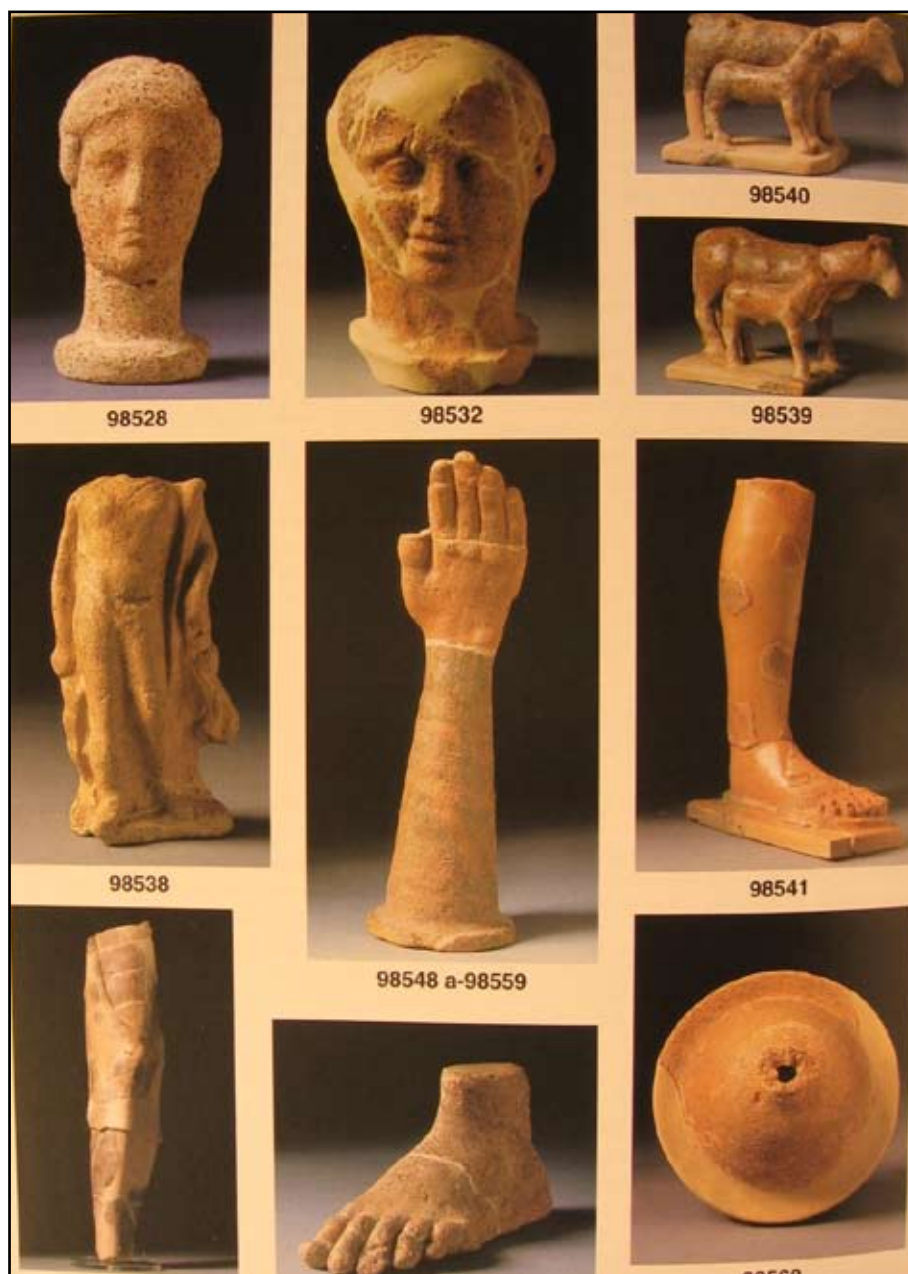


Fig. 3 – Museo Archeologico di Scansano. Stipe di Ghiaccioforte, votivi in terracotta. [da: Museo Scansano 2002, p. 102, tav. XII].



Fig. 4 – Museo Archeologico di Scansano. Stipe di Ghiaccioforte, testa votiva maschile. [da: Museo Scansano 2002, p. 99, tav. XI, inv. n. 98523].

Fig. 5 – Museo Archeologico e d'Arte della Maremma di Grosseto. Stipe di S. Sisto (Marsiliana d'Albegna), teste velate. [da: MAAM Guida 2007, p. 162].

Fig. 6 – Museo Archeologico e d'Arte della Maremma di Grosseto. Stipe del Pantano (Pitigliano), testa maschile. [foto archivio Museo].



Fig. 7 – Museo Archeologico Nazionale di Firenze, deposito. Stipe del Pantano (Pitigliano), piede votivo. [foto archivio Museo].

Fig. 8 – Museo Archeologico di Scansano. Stipe di Ghiaccioforte, organi genitali maschili ed uteri votivi in terracotta. [Tra Natura e Archeologia 2002, p. 94 (foto SAT)].



Fig. 9 a - Museo Archeologico e d'Arte della Maremma di Grosseto. Stipe del Pantano (Pitigliano), testa di neonato [foto archivio Museo]; b - Saturnia, stipe di Porta Fontebuia, statuetta di infante in fasce. [Rendini 2005, p. 289, tav IV d].



Fig. 10 a - Museo Archeologico e d'Arte della Maremma di Grosseto. Stipe del Pantano, statuetta di bovide [foto archivio Museo]; b - Museo Archeologico di Scansano. Stipe di Ghiaccioforte, statuetta di vacca con vitello. [Tra Natura e Archeologia 2002, p. 94 (foto SAT)].



Fig. 11 a-b– Museo Archeologico Nazionale di Firenze, deposito. Stipe del Cavone (Sovana), votivi anatomici a stampo e statuette modellate a mano. [da: *Gli Etruschi a Sovana* 2007, pp. 31, 40; figg. 35, 50].

Fig. 12 - Museo Archeologico Nazionale di Firenze, deposito. Stipe del Cavone (Sovana), testa votiva maschile rozzamente modellata a mano. [da: *Gli Etruschi a Sovana* 2007, pp. 42, 45, n. 1].

Agricoltura e disciplina etrusca

Adriano Maggiani

Università di Venezia

Nel breve intervento che segue non toccherò gli aspetti della produzione agricola e della sua commercializzazione in Etruria, pure ben note e oggetto di un'altra relazione, ma accennerò a quanto sta a monte, per così dire, delle operazioni agricole vere e proprie, ossia la divisione del terreno agrario e la sua assegnazione: quella serie di operazioni cioè che nel linguaggio degli agrimensori romani è raccolta nel termine *limitatio*.

La *limitatio* in Etruria e a Roma

Nella tradizione degli scrittori latini di agrimensura la pratica della *limitatio*, ovverosia la divisione della terra coltivabile e la sua partizione in lotti regolari, inseriti in un reticolo ortogonale orientato (Fig. 1), era fatta risalire alla dottrina elaborata dagli Etruschi.

“*Limitum prima origo a disciplina etrusca*” affermava infatti Varrone, citato da Frontino¹.

La veridicità dell’affermazione del grande erudito romano della tarda repubblica è ampiamente confermata da documenti offerti da altre testimonianze letterarie, dall’indagine linguistica, dalla ricerca archeologica: essi attengono alla tecnica messa in atto dagli agrimensori romani (determinazione del *kardo* e del *decumanus*), allo strumento principe della loro attività (la *groma*), all’uso di segnali particolari (cippi decussati), a una concezione generale dell’ordine che sta alla base della centuriazione (profezia di *Vegoia*).

Infatti la tecnica di definizione degli assi portanti della *limitatio*, ovvero quello orientato da nord a sud (il *Cardo*) e quello da Est a Ovest (il *Decumanus*) risulta, dalla descrizione che le fonti ci hanno trasmesso, sostanzialmente la medesima. Le fonti sono esplicite al riguardo.

Frontino, nel secondo libro *De limitibus*² afferma:

Ab hoc fundamento maiores nostri in agrorum mensura videntur constituisse rationem. Primo duo limites duxerunt: unum ab oriente in occasum, quem vo-

caverunt decumanum; alterum a meridiano ad septentrionem, quem vocaverunt cardinem; quod aruspices orbem terrarum in duas partes dividerunt, dextram appellaverunt quae septentrioni subiaceret, sinistram quae ad meridiem terrae esset, ab oriente ad occasum, quod eo sol et luna spectant.

« da questi principi i nostri antenati sembra abbiano definito le regole nella divisione dei campi. In primo luogo tracciarono due assi: uno da oriente a occidente, che chiamarono decumano; l'altro da mezzogiorno a settentrione, che chiamarono cardo; poiché **gli aruspici divisero la terra (orbem terrarum) in due parti, e chiamarono destra quella che stava a nord, sinistra quella posta a sud, da Est a Ovest, perché in quella direzione tendono il sole e la luna. Gli aruspici divisero la terra con un'altra linea verso Nord partendo da Sud, e dal centro chiamarono anteriori (antica) le parti che stavano al di là, posteriori (postica) quelle che stavano al di qua**».

Le parole di Frontino sono riprese quasi alla lettera da Igino.

Hyginus, *De limitibus constituendis* (Grom. Vet., Ed. Lachm. p. 166 sgg) chiarisce :

...constituti enim limites non sine mundi ratione, quoniam decumani secundum solis decursum diriguntur, cardines a poli axe. Unde primum haec ratio mensurae constituta ab Etruscorum aruspicum disciplina; quod illi orbem terrarum in duas partes.....

“furono infatti determinati gli assi non senza una chiara concezione dell'universo, poiché gli assi decumani si tracciano secondo il corso del sole, i cardines a partire dall'asse del cielo. Per cui questa norma fu determinata dapprima sulla base della scienza degli aruspici etruschi; poiché infatti costoro dividevano lo spazio terrestre in due parti...”

Il procedimento più semplice consisteva nel determinare per prima la linea del *Decumanus*, utilizzando la *groma*; si tratta di uno strumento costituito da un'asta verticale da infiggere saldamente sul terreno, alla cui sommità era opportunamente collegata una croce a quattro bracci ortogonali, dalle estremità dei quali pendevano pesi sospesi a cordicelle: la croce veniva orientata sull'ombra determinata dall'asta illuminata alla levata del sole; in condizione ideali di tempo calendariale (il periodo migliore risulta quello equinoziale) e di morfologia dei luoghi (la situazione migliore si verifica quando ci si trovi in una pianura, dove l'orizzonte non sia interrotto da alcun rilievo montuoso), l'andamento dell'ombra coincide sostanzialmente con l'asse Est-Ovest, cioè il *Decumanus*. Determinato

questo asse, con i bracci della *groma* è immediatamente possibile determinare l'asse ortogonale, cioè il *Cardo*, quello da Nord a Sud.

La groma.

Come detto sopra lo strumento principe dell'operazione di definizione degli assi portanti della *limitatio* era la *groma* (Fig.2). Si tratta di uno strumento probabilmente inventato in Grecia, dove era detto *gnomon*, ma che a Roma sembra giunto attraverso una mediazione etrusca. La ricerca linguistica ha infatti da tempo indicato un percorso particolare seguito dal nome dello strumento: sembra infatti escluso un passaggio diretto dal termine greco a quello latino, che non parrebbe giustificabile linguisticamente. La trasmissione diviene perfettamente chiara se si fa intervenire una mediazione etrusca, secondo la trafila

Gr. *Gnomon* > etr. *Kruma* > lat. *Groma*

Dove le trasformazioni che la parola subisce (*gn* > *cr* > *gr*; *-on* > *-a*) appaiono tutte giustificabili in base a quanto sappiamo del trattamento delle parole di prestito greco in etrusco (De Simone 1970, p.286 sgg.)

La profezia di Vegoia e l'inaffidabilità dei confini

La concezione di un cosmo ordinato perché accuratamente diviso e separato nelle sue parti costitutive appare del resto profondamente radicata nelle concezioni etrusche: lo dimostra il frammento di una cosmologia, conservato per noi dal passo iniziale della cosiddetta *Profezia di Vegoia*, lacerto di un'opera composta in età ellenistica in ambiente etrusco e confluita poi nel cosiddetto *Corpus agrimensorum* di età romana. In questo passo l'atto iniziale e costitutivo del cosmo è indicato nella separazione, cioè nella divisione, tra cielo e mare.

Profezia di Vegoia (*Grom. Vet.*, Ed. Lachm. p. 250)

Scias mare ex aethera remotum

Sappi che il mare è stato separato dal cielo

L'intestazione del passo suona

(*Ex libris*) ***Vegoiae Arrunti Veltymno***:

“ DaiLibri di Vegoia ad Arrunte Veltimno ”

Ma chi era *Vegoia* e perché si ritiene che i versi che vanno sotto il suo nome

dovrebbero rispecchiare una dottrina etrusca?. In primo luogo occorre soffermarsi sul nome del destinatario della profezia, *Arruns Veltymnus*; si tratta certamente di un etrusco, il cui nome, nella lingua patria, poteva suonare *Arnth Veltumne* (o *Veltumna*). Il gentilizio di questo personaggio, che non è finora attestato, appare assai prossimo al nome *Veltune* recato da un personaggio (un dio, un eroe?) raffigurato su un noto specchio etrusco da Tuscania³ di età ellenistica, epoca alla quale il testo della profezia viene in genere riferito.⁴

La stessa entità sovrumana, con una analoga funzione di profetessa soprannaturale che comunica con gli uomini, è ricordata anche a proposito di libri dedicati alla agricoltura, curiosamente associata all'opera del cartaginese Magone

Il frammento, tratto **Ex Libris Magonis et Vegoiae auctorum** che compare in Grom.Vet., Ed.Lachm.348-350), tratta di **cippi confinari, ponti, canalizzazioni e regolamentazione delle acque**

Ma la stessa divinità sarebbe stata la profetessa che avrebbe ispirato quella parte dei libri sacri degli Etruschi che insegnavano a interpretare il significato dei fulmini (*Libri fulgurales*). Servio (ad Aen.VI,72) ricordava i "*libri... Bigois (Begois) nymphae, quae artem scripserat fulguritarum*(scil. *fulguriatorum*, cfr. Thulin) *apud Tuscos*", "i libri... della Ninfa *Bigois* (o *Begoe*), che aveva scritto sull'arte degli interpreti dei fulmini presso gli Etruschi". Malgrado la deformazione che il nome ha subito probabilmente nella tradizione manoscritta del commentatore dell'Eneide, non sembrano esserci dubbi che si tratti dello stesso personaggio (Thulin 1906, p.3 sg.). Una conferma della competenza di Vegoia/Bigois nell'arte della fulguratoria viene da un passo di Ammiano Marcellino (XVII.10,2) che cita una sentenza relativa al tuono e al fulmine che era contenuta "*in tagetinis libris... Vegonicis*", ovvero "nei libri di Tagete e di Vegone (=Vegoia)".

Servio definisce *Begois* (*Vegoia*) ninfa. Si tratta dunque di un essere soprannaturale, ma che non appartiene alla cerchia degli dei maggiori, ma fa parte, per così dire, di un pantheon etrusco minore.

Essa deve essere sicuramente identificata con il personaggio attestato su documenti etruschi iscritti come *Lasa Vecuvia*, espressione della quale *Nympha Vegoia* appare il puntuale calco lessicale⁵. Il nome *Lasa Vecu(via)* compare su un noto specchio di Villa Giulia, associata alla figura di una giovinetta alata che, in piedi dinanzi all'immagine di Menerva seduta su una roccia, sembra intenta a raccogliere le parole e le istruzioni che la grande dea le rivolge⁶ (Fig. 3). Il contenuto della sacra conversazione verte probabilmente proprio sulla dottrina della folgore, dato che Menerva è la prima dea alla quale *Tinia (Iupiter)* consenta di manovrare la sua folgore. L'espressione *manubiae minervales*, ovvero "il lancio della folgore

di *Minerva*” conservataci da Servio(aen. XI 259), ha un perfetto riscontro in diversi specchi etruschi con la rappresentazione della dea che corre attraverso il cielo con le sue ampie ali stringendo in pugno una enorme saetta⁷. E’ dunque possibile che *Menerva* sia rappresentata nello specchio di Villa Giulia mentre istruisce la sua accolta nella disciplina della arte fulgurale, che poi *Lasa Vecuvia*, nelle vesti di messaggera divina, trasmetterà agli uomini con i suoi insegnamenti e le sue profezie. Il piccolo fiore che *Vecuvia* reca in mano è forse l’immagine di una piccola folgore assegnatale da *Menerva*.

Si tratta dunque certamente di un essere soprannaturale del credo religioso degli Etruschi; pertanto anche la cd. “profezia di Vegoia” deve essere riferita ad un ambiente e a una concezione prettamente etruschi.

Dopo questo fondamentale atto della cosmogenesi, ovverosia la divisione degli elementi e dello spazio come premessa a un universo ordinato, il passo prosegue ricordando che quando *Juppiter* (in termini etruschi *Tinia*) volle appropriarsi dell’Etruria, ordinò di dividere la terra e di misurare i campi, prescrisse cioè di compiere la *limitatio*.

Cum autem Iuppiter terram Aetruriae sibi vindicavit,

Quando Giove rivendicò a sé la terra d’Etruria

constituit iussitque metiri campos signarique agros

stabilì e ordinò di misurare i campi e di contrassegnarli

Anche la *limitatio* appare perciò operazione primordiale. A sancire l’eternità di questo atto, avvenuto *in illo tempore*, nel tempo mitico delle origini, *Juppiter* pose i cippi di confinazione, la cui sacralità e la cui assoluta intangibilità erano garantite dallo stesso *Juppiter* e da altre divinità .

Sciens hominum avaritiam vel terrenum cupidinem

Conoscendo l’avidità degli uomini o la bramosia dei terreni

terminis omnia scita esse voluit

volle che tutto fosse definito mediante i cippi terminali

L’archeologia conosce una pluralità di cippi etruschi di confinazione, classificabili in un’ampia casistica. Ci sono pervenuti infatti cippi di confine di proprietà private, cippi di delimitazione urbana e territoriale, cippi di confine di aree sacre⁸. Taluni di questi monumenti recano il nome delle divinità tutelari. Tra di esse,

quella che appare specificamente connessa alla sacralità del cippo di confine è certamente *Selvans*, il dio etrusco che corrisponde nel nome, e in parte nelle competenze, al dio italico/ latino *Silvanus*. Non solo un cippo di confine reca il suo nome a definire la proprietà di un santuario (quello del Pozzarello a Bolsena: *Selvans Sanchuneta*)⁹ (Fig.4), ma un bronzetto, di recente rinvenimento, reca una iscrizione di dedica al dio, definito antonomasticamente “*Selvans* quello dei confini” (*Selvans tularia*, dove l’epiteto è una forma aggettivale da *tular*, termine tecnico per “confine”) ¹⁰.

I cippi erano sacri, in quanto posti e autorizzati direttamente da *Tinia* (*Jupiter*). La loro rimozione era un sacrilegio, ed era punita severamente ¹¹. La profezia di *Vegoia*, documento chiaramente funzionale a una classe dominante che deteneva per intero la proprietà della terra, rispecchia con il linguaggio definitorio e senza incertezze di una apocalisse le conseguenze di un atto così esecrando.

qui contigerit moveritque possessionem promovendo suam alterius minuendo

...colui che avrà toccato e mosso i (confini dei) poderi, ampliando la sua proprietà e sminuendo quella di altri

ob hoc scelus damnabitur a diis

per questo delitto sarà condannato dagli dei

La condanna sarà definitiva se a compiere l’atto saranno membri delle classi inferiori, servi, ma sarà ancora peggiore se a compiere tali azioni saranno invece uomini liberi, perché in tal caso il loro atto si configurerà addirittura come un gesto rivoluzionario, mirante a spezzare l’ordine del mondo voluto dagli dei. Non ne potranno pertanto venire che disastri per le comunità che avranno consentito o tollerato ciò. Il testo infatti prosegue prefigurando le conseguenze del gesto

“Se lo avranno fatto i servi, toccheranno loro padroni peggiori.

Se ciò sarà fatto con la connivenza dei padroni, ben presto il padrone sarà “estirpato” e tutta la sua gente morirà, coloro che avranno spostato i cippi saranno colpiti da malattie tremende e da piaghe e saranno indeboliti nelle loro membra.

Allora la terra sarà colpita da tempeste e turbini e soprattutto dalla peste, spesso i frutti saranno danneggiati e cadranno e saranno colpiti dalla grandine, dalla canicola e dalla ruggine.

Ci saranno gravi tumulti nel popolo”...

Questo scenario disastroso potrà essere evitato in un solo modo, cioè non disturbando lo *status quo*, non insidiando cioè l’ordine costituito, la stratificazione

sociale e la distribuzione della ricchezza (la proprietà della terra) esistente.

Neque fallax neque bilinguis sis

“Non ingannare e non essere di doppia lingua”

Strumento infallibile è quello di seguire i precetti della dottrina nazionale

Disciplinam pone in corde tuo

“Poni nel tuo cuore la Disciplina”

Il riferimento è chiaramente alla Disciplina etrusca, ovvero a quel corpus di dottrine pseudo-scientifiche, ma anche di comportamento etico e politico, che costituivano il patrimonio dottrinario della classe sacerdotale d'Etruria, rappresentata in primo luogo dagli aruspici. Sappiamo da numerosi testimoni antichi (in primis Cicerone) che la potentissima corporazione degli aruspici contava nelle sue file esclusivamente i membri della aristocrazia gentilizia d'Etruria, che possedeva anche tutto il potere politico ed economico, in particolare detenendo *in toto* la proprietà della terra. E' pertanto evidente come questa classe sociale fosse altamente interessata ad evitare ogni tipo di mutamento. Lo spostamento dei cippi di confine, determinando variazioni nel regime di proprietà, intaccava la base del sistema stesso ed era pertanto additata come un assoluto sacrilegio.

Opere etrusche *de re rustica*

La documentazione letteraria, avara di notizie sulla civiltà degli Etruschi, ha però conservato qualche traccia dell'interesse anche teorico degli Etruschi per i problemi dell'uso della terra, del suo assetto giuridico, delle tecniche di coltivazione e sfruttamento. Al di là infatti degli scritti di un *Saserna*, probabilmente un cittadino romano di origine etrusca della fine del II sec.a.C.¹², citato da Columella, Varrone e Plinio il vecchio, che ne vantava la conduzione tutta autarchica di una fattoria agricola nel Piacentino, o ai cenni fantasiosi di Columella (10. 346 sgg.) sulla fattoria del mitico Tarconte, recintata con siepi di biancospino per difenderla dalle inclemenze del tempo, o ancora al vero e proprio manuale di agricoltura, che sarebbe stato composto da Vegoia e sarebbe confluito in un'unica raccolta insieme con l'opera di un Magone, già sopra ricordato, si può ricordare anche un trattato di carattere giuridico, un *liber qui inscribitur terrae iuris Etruriae* (“un libro intitolato diritto della terra d'Etruria”), menzionato da Servio, la cui composizione, o ispirazione, si attribuiva al mitico *Tages*, essere misterioso emerso da un solco aperto dall'aratro di un contadino nell'agro di Tarquinia, secondo il notissimo racconto che Cicerone ci ha conservato, più estesamente

che altri autori antichi. La circostanza miracolosa della sua epifania, da un solco di aratura, sembra garantirne una fondamentale connessione con la terra e la sua lavorazione. La cosa doveva essere chiara anche ai commentatori bizantini, che ne interpretavano il nome in un modo singolare; *Tages* altro non sarebbe che *Tà ek ges*, espressione che in greco significa “ciò che viene dalla terra”.

Limitatio e divinatio.

Come avveniva la *limitatio* etrusca? Conosciamo da una pluralità di fonti che l'atto fondamentale della divinazione, ossia della “scienza” che si riprometteva di cogliere nella natura i segni che gli dei inviavano agli uomini, era l'operazione di divisione dello spazio e che in specie per scopi di *fulguratura* (interpretazione dei fulmini) il cielo veniva diviso in sedici regioni. Si trattava di una operazione che, come ricordava Cicerone, era in realtà il risultato di una successiva divisione in quattro a partire da una fondamentale quadripartizione orientata sui punti cardinali dello spazio celeste. La nostra fonte più eloquente è Plinio il vecchio (n.h.II 143)

“Gli Etruschi divisero il cielo in sedici parti: la prima va dal settentrione alla levata del sole all'equinozio, la seconda al mezzogiorno, la terza al tramonto del sole all'equinozio, la restante dal tramonto al settentrione. Queste quattro le hanno poi divise ancora per quattro, e le otto dalla parte della levata del sole le hanno chiamato sinistre, le altre dall'altra parte destre”.

La divisione del cielo in regioni (il “templum in caelo”) poteva proiettarsi sulla terra, determinando quello che lo stesso Varrone chiamava *templum in terris*, una pratica connessa con la ricerca dei segni celesti e terrestri, la cui osservazione e interpretazione era fondamentale per garantire la *pax deorum*, premessa a un vivere ordinato. Su questa concezione profondamente religiosa si fondava probabilmente anche la divisione della terra per scopi di agricoltura.

Esistono tuttavia alcuni elementi che sembrano contraddire questa interpretazione, soprattutto relativamente all'orientamento. Dall'insieme delle testimonianze citate, risulta che per gli aruspici che procedevano alla *limitatio* era fondamentale un orientamento a ovest del sistema, mentre quando l'aruspice voleva interpretare i segni inviati dal dio si volgeva a sud: lo affermano senza incertezze le fonti e lo conferma anche il generale orientamento a sud dei templi etruschi. Per questo secondo aspetto (orientamento a sud) la spiegazione potrebbe essere ricercata nella concezione etrusca che i segni che vengono dalle regioni comprese tra il nord, l'est e il sud, ovvero a sinistra di un osservatore volto con la fronte a mezzogiorno, siano migliori di quelli provenienti dal settore opposto. Ne risulta

una aporia che ha suggerito a Carl Thulin, il maggior specialista di *disciplina etrusca*, di tenere distinti *limitatio* e *divinatio*. Secondo Carl Thulin (Thulin 1909, p.28) **limitatio e divinatio** debbono essere tenute distinte, ma entrambe fanno parte della **Disciplina**. La prima era contenuta nei **Libri Rituales**, la seconda nei **Libri fulgurales e aruspici**.

Forse tuttavia la contraddizione è solo apparente. Una soluzione di compromesso è possibile. Infatti i diversi orientamenti sono legati a tecniche differenti, ma non necessariamente in contrasto.

Infatti il sistema di orientamento nella divisione dello spazio terrestre, la divisione dei campi cioè, è dettata da scopi pratici, pur certamente in una cornice sicuramente sacrale. Poiché infatti l'atto di divisione deve partire dalla definizione dei due principali assi cardinali, l'operazione non può che iniziare con la determinazione, come detto sopra, dell'asse est-ovest. Dunque l'orientamento dell'aruspice nella determinazione degli assi della *limitatio* è determinata essenzialmente dalla tecnica di realizzazione.

Nel caso della divisione del cielo è probabile che la tecnica di riferimento fosse la medesima: ovverosia che la mappa del cielo fosse determinata allo stesso modo, ma che al momento della interpretazione dei segni il ministrante si volgesse a sud, per avere a sinistra il punto dal quale sorge il sole, che in tutte le culture, antiche e moderne, è considerato portatore di prosperità e di buoni auspici.

I dati dell'archeologia

Poche sono le tracce archeologicamente documentate della pratica della *limitatio* in Etruria. Se ne illustrano brevemente i rari casi accertati.

Negli scavi della grande città di Marzabotto, condotti con particolare acribia nella seconda metà del secolo scorso da A. Mansuelli e dalla sua scuola, sono stati dissotterrati, in corrispondenza dell'incrocio di alcuni importanti assi stradali, grandi ciottoli rozzamente squadrati che recavano sulla faccia superiore una croce profondamente incisa¹³ (Fig. 5). Si tratta senza dubbio di cippi decussati simili a quelli ben noti nella pratica della *limitatio* romana. Un altro importante rinvenimento dello stesso tipo è stato restituito da Spina, dove il cippo, oltre a presentare la croce nella parte superiore, reca anche l'iscrizione *spural* (della città), che ne qualifica la funzione pubblica¹⁴ (Fig. 6). Certamente alla mediazione etrusca va attribuito anche il cippo dello stesso tipo rinvenuto recentemente nel contesto di un quartiere della prima età ellenistica a reticolo ortogonale nella città veneta di Padova¹⁵. Con la loro cronologia alta, compresa tra la fine del VI e il V sec.a.C.,

i cippi decussati di Marzabotto e Spina si pongono certamente come modello di quelli usati dai romani.

In una fase ancora del tutto embrionale appare la ricerca mirante a trovare riscontri puntuali di tipo archeologico alle notizie delle fonti circa la trasmissione etrusca delle tecniche agrimensorie al mondo romano. Sono state episodicamente formulate osservazioni in questo senso, constatando ad es. la regolarità di certi interventi etruschi sul territorio, già nella prima età arcaica.

Casi di questo tipo sono stati indicati in Padania e in Campania, cioè nelle aree di espansione della civiltà etrusca in età molto antica, ma gli esempi che desidero illustrare brevemente in conclusione vengono dall'Etruria propria. Il primo caso riguarda un'area di recente esplorazione, quella di Gonfienti a Prato¹⁶. Qui, in occasione di lavori di pesanti trasformazioni territoriali, è stato individuato un abitato etrusco che risale almeno alla fine del VI sec. a.c., che, per le caratteristiche del suo reticolato stradale e degli isolati nei quali è articolato, appare il corrispettivo, la controfaccia della nota città carovaniera di Marzabotto, a nord degli Appennini. Essa appare cioè una città di nuova formazione, conseguente probabilmente a un tardo sinecismo delle popolazioni dell'agro fiesolano, che per l'innanzi erano insediate in piccoli centri disposti a maglie larghe nel territorio, posti sotto il dominio di potentati familiari, la cui espressione artistica più caratteristica è il monumento funerario noto come stele fiesolana. La scomparsa di questa straordinaria classe monumentale, alla fine dell'arcaismo, in considerevole coincidenza cronologica con la data della fondazione dell'abitato di Gonfienti sembra una conferma all'ipotesi sopra formulata.

E' stato giustamente notato dalla studiosa che ha diretto le ricerche sul terreno, G. Poggesi, che gli assi portanti della struttura urbana coincidono quasi perfettamente con quelli della centuriazione della piana pratese-fiorentina, tradizionalmente collegata alla città romana di Florentia¹⁷. La centuriazione di *Florentia* ha sempre costituito una *crux* per gli studiosi di topografia storica, poiché le sue direttrici non corrispondono affatto a quelle della città fondata all'inizio dell'età augustea. Prende dunque forma adesso una possibilità, ovvero quella di ipotizzare un intervento di sistemazione del territorio agrario più antico di quello romano, che potrebbe risalire agli Etruschi, che andavano organizzando la piana fertile di Prato con un piano urbanistico complesso, nel quale la città fondata ex novo si poneva al centro di un agro diviso e distribuito probabilmente ai cittadini della nuova realtà urbana.

Un caso che presenta diversi elementi di somiglianza con quello di Gonfienti può essere riconosciuto a Pisa.

Indagini condotte a seguito di segnalazione della stampa, verso la metà degli anni ottanta, hanno portato alla esplorazione di un ampio tratto di piana posto a nordovest della moderna città, in un settore denominato Area Scheibler. La foto aerea aveva qui evidenziato una fitta rete di tracce intersecatisi ortogonalmente; queste immagini avevano immediatamente fatto evocare situazioni note, come quella di Spina, facendo favoleggiare di abitati sepolti. In realtà, l'indagine sul terreno ha portato alla determinazione che le tracce erano provocate da una rete di canali di epoche diverse, i più antichi dei quali risalivano probabilmente già allo scorcio dell'età villanoviana, alla fine dell'VIII sec.a.C.¹⁸ Si tratta dunque di canalizzazioni legate ad opere di bonifica e regimentazione delle acque in un settore esterno all'area della città, area dunque interpretabile come *ager*. L'orientamento della rete di canali, grosso modo coincidente con i punti cardinali, appariva peraltro identica a quella delle strutture scoperte ed esplorate all'interno del tessuto urbano, in particolare nell'area della Piazza dei miracoli e negli immediati dintorni ¹⁹ (Fig.7). Ma coincideva anche con quella del grande canale scoperto a nord -est della città nella zona della Figuretta, tra Pisa e S.Giuliano. Ma ciò che è apparso immediatamente di grandissimo interesse è stata la constatazione che questi interventi etruschi sul territorio corrispondevano, nell'orientamento, alla centuriazione romana dell'agro pisano, così come è stata ricostruita negli anni trenta dal Fraccaro ²⁰ (Fig. 8).

Si intravede dunque la fecondità di un filone di ricerca che tenti di cogliere, nell'intricato palinsesto delle azioni umane sul territorio anticamente abitato dagli Etruschi, le tracce di quelle opere che avevano loro meritato il nome di maestri di idraulica, di quella modellazione del territorio produttivo che ha anticipato la imponente centuriazione romana, che peraltro per ammissione degli stessi autori latini si dichiarava tributaria della dottrina scientifica degli Etruschi.

Note

- 1 Gromatici Veteres, ex recensione Caroli Lachmanni, Berolini 1848-52, p.26 sgg.
- 2 Grom.Vet., ed.Lachm. p.26 sgg.
- 3 Cristofani 1985, p.6, fig.1.
- 4 Harris 1971, p.31sgg.
- 5 Rallo 1974, p.65.
- 6 Rallo 1974, p.32, n.9, tav. XIX.
- 7 Camporeale 2000 b.
- 8 Lambrechts 1970.
- 9 Colonna 1964.
- 10 De Simone 1989, p.1313 sg., tav.I.
- 11 Harris 1971, p.35.

- 12 Heurgon 1974 , p.160 sg.
- 13 Camporeale 2000, fig. 323.
- 14 Camporeale 2000, fig.330.
- 15 Gamba et Alii 2005, p.28, fig. 25.
- 16 Poggesi et Alii 2005, p.267 sgg.
- 17 Poggesi et Alii 2005, p.273, fig.4.
- 18 Bonamici 1989, tav.I.
- 19 Maggiani 1990.
- 20 Fraccaro 1939.

Bibliografia

Bonamici 1989

Bonamici, M., Contributo a Pisa arcaica, in Secondo congresso internazionale etrusco, Firenze, pp.1135-1147.

Camporeale 2000 a

Camporeale, G., Gli Etruschi. Storia e civiltà, Torino.

Camporeale 2000 b

Camporeale, G., La manubria di Menerva, in *Agathos Daimon. Mythes et Cultes. Etudes d'icnographie en l'honneur de Lilly Kahil*, Paris, pp.77-86

Colonna 1964

Colonna, G., 1964, Volsinii, in *StEtr XXXII*, p.161 ss.

Cristofani

Cristofani, M., Il cosiddetto specchio di Tarchun: un recupero e una nuova lettura, in *Prospettiva* 41, pp.4-20.

De Simone 1970

De Simone, C., *Die griechische Entlehnungen im Etruskischen*, II, Wiesbaden.

De Simone 1989

De Simone C., L'ermeneutica etrusca oggi, in Secondo Congresso Internazionale etrusco, Firenze, pp.1307-1320.

Fraccaro 1939

Fraccaro, P., La centuriazione romana nell'agro pisano, in *StEtr XIII*, pp. 221-229.

Gamba et Alii 2005

Gamba, M. et Alii, Topografia e urbanistica, in *La città invisibile. Padova preromana. Trent'anni di scavi e ricerche*, Bologna , p.23-32.

Harris 1971

Harris, W.V., Rome in Etruria and Umbria, Oxford.

Heurgon 1974

Heurgon, J., Vita quotidiana degli Etruschi, Milano.

Lambrechts 1970

Lambrechts, R., Les inscriptions avec le mot tular et le bornage étrusques, Firenze.

Poggesi et Alii 2005

Poggesi, G. et Alii 2005, Prato-Gonfienti: un nuovo centro etrusco sulla via per Marzabotto, in *Culti, forma urbana e artigianato a Marzabotto. Nuove prospettive di ricerca*, Bologna, pp.267-300.

Rallo 1974

Rallo, A., Lasa. Iconografia e esegesi, Firenze.

Thulin 1906

Thulin, C.O., Die etruskische Disziplin, I. Die Blitzlehre, Göteborg

Thulin 1909

Thulin, C.O., Die etruskische Disziplin. III. Die Ritualbücher, Göteborg



Fig. 1. Reticolo centuriato di età romana.

Fig. 2. Modello di groma.

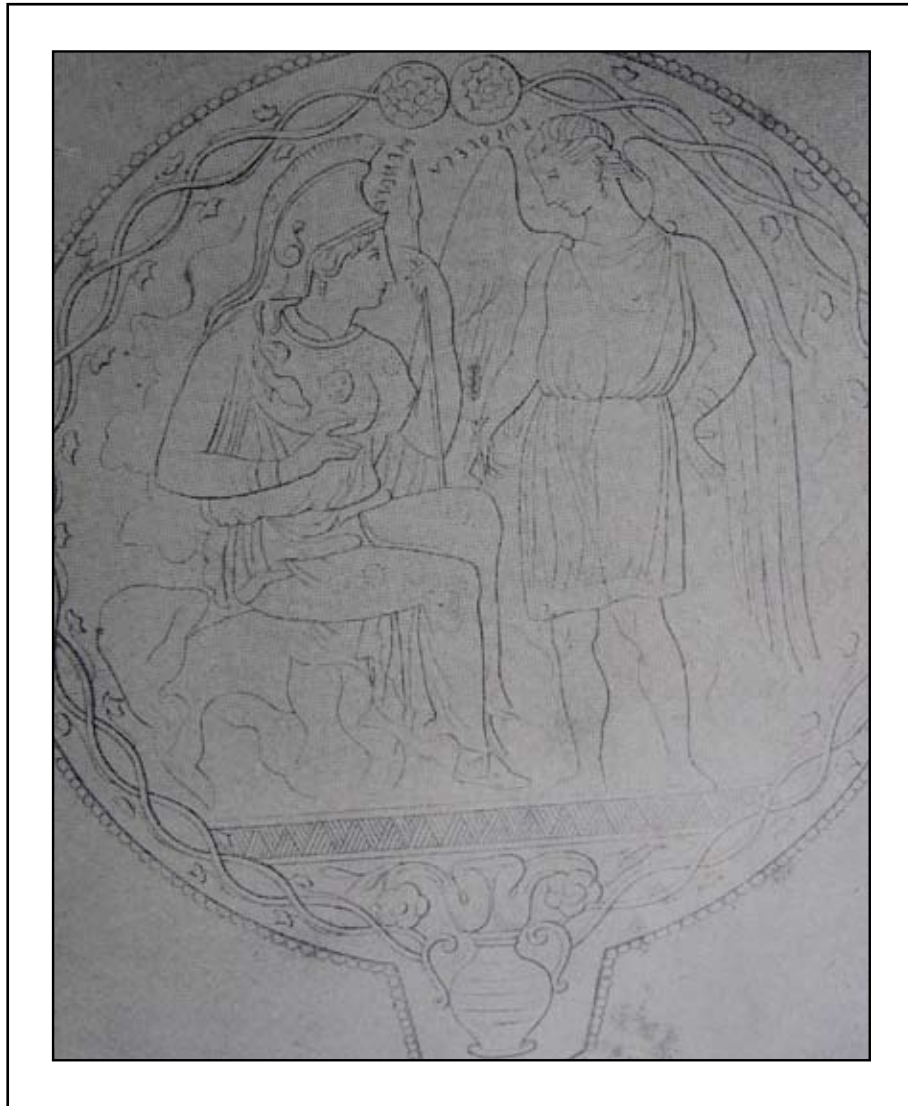


Fig. 3. Specchio etrusco con Menerva e Lasa Vecu(via) (Nympha Vegoia) (Rallo 1974).



Fig. 4. Cippo etrusco intitolato a selvans (da Colonna 1964).

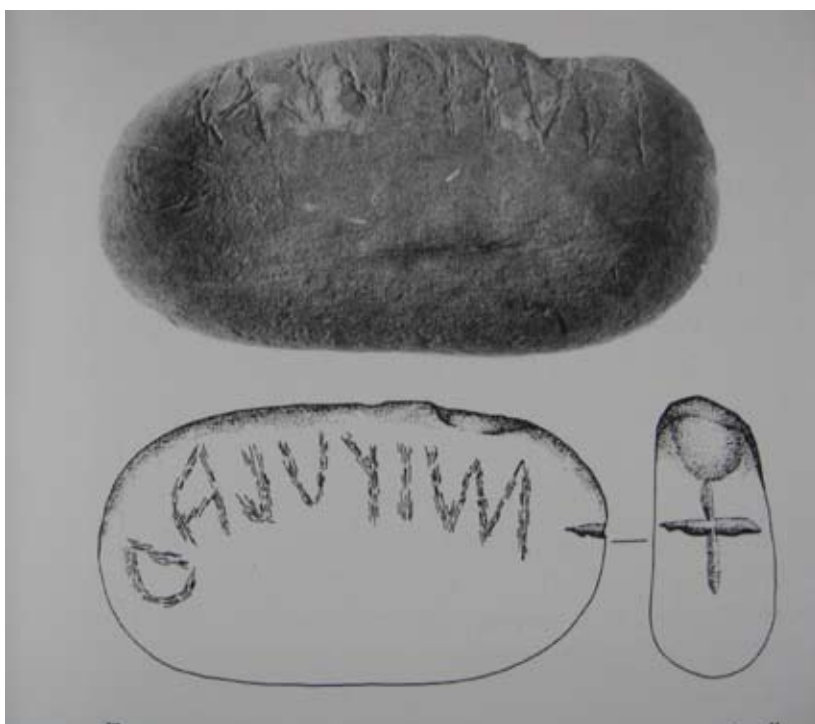


Fig. 5. Cippo decussato da Marzabotto (da Camporeale 2000 a).

Fig. 6. Cippo decussato da Spina (da Camporeale 2000 a).



Fig. 7. Il territorio di Pisa con indicazioni dei rinvenimenti di canali e strutture orientati.

Fig. 8. Reticolo di canali dell'area Scheibler e centuriazione dell'agro pisano secondo Fraccaro..

Il progetto

Per la seconda volta dopo l'esperienza di Chianciano Terme (21-23 settembre 2007) la V commissione consiliare "Attività culturali e Turismo" della Regione Toscana ha organizzato un'azione strategica basata sulla realizzazione di un pacchetto turistico originale su un comprensorio geografico costituito dai Comuni della Valle del Fiora ricco di potenzialità economiche e culturali non sempre adeguatamente valorizzate.

L'iniziativa, che ha avuto luogo in Maremma, nel territorio dei Comuni di Manciano, Pitigliano, Scansano e Sorano, tra il 18 e il 21 settembre prossimi, è stata intitolata "il mondo rurale etrusco", e ha previsto un convegno e un piacevole weekend ricco di iniziative.

Ancora una volta il filo conduttore della proposta è stata l'archeologia, nel duplice aspetto di offerta storico artistica (molti gli appuntamenti e le visite previste, una per tutte il parco del Tufo di Sorano) e di approfondimento tematico (un convegno sul tema dell'agricoltura degli Etruschi), mai comunque intesa come fine estetico ma come uno dei mezzi possibili per la tutela, valorizzazione e riappropriazione di un territorio.

Altre costanti dell'azione continuano ad essere:

- la varietà dei soggetti interessati: dagli enti (Regione, Comuni, Comunità Montana, APT, AMAT, Università, Soprintendenza) al tessuto economico e produttivo (banche, recettività, artigianato, agricoltura);
- la capacità di tutti questi di "fare squadra" rispetto ad un obiettivo;
- la consapevolezza del superamento della cultura dell'effimero pur non rinunciando ad una gradevolezza di fondo (basti pensare alla seconda cena etrusca, ricca di nuove pietanze sperimentali);
- l'alleanza con forti canali di comunicazione vicini ad un pubblico interessato, come la rivista Archeologia Viva;
- l'utilizzo di un'immagine coordinata e gradevole per tutti gli aspetti dell'iniziativa al fine di una migliore veicolazione ed immediato riconoscimento della pubblicità;
- la puntuale registrazione di tutti i risultati in una nuova, prevista, pubblicazione.

Il tutto è stato svolto nella precisa consapevolezza che se ad enti gerarchica-

mente sovraordinati come la Regione spesso è richiesto il solo monitoraggio degli eventi, ciò non preclude a priori la possibilità di mettersi in gioco e “rischiare” in prima persona sul campo per coordinarne direttamente la realizzazione, unica via per comprendere realmente a fondo le ragioni che sottostanno a certe crisi turistiche e culturali.

Tra le novità del nuovo progetto si è registrata la sinergia con la Commissione Agricoltura della Regione Toscana, fondamentale visto il tema trattato nel convegno e cioè il mondo rurale etrusco. Fino ad oggi l'agricoltura è stata sempre considerata il “settore primario” dell'economia, in quanto attività più importante per la vita dell'uomo. Essa ha garantito la sicurezza alimentare, ha tutelato l'ambiente ed ha creato quei paesaggi che, ancora oggi, connotano la Toscana. Per questo è stata ammantata anche di sacralità. Ma da sempre la terra ha suscitato desiderio di possesso, scatenando lotte fratricide e sanguinose guerre, nonché forti divari sociali.

Queste linee di fondo sono state approfondite nel convegno a partire dal popolo etrusco e continuando la disamina anche per l'età romana e la civiltà contadina dell'anteguerra, vera erede dei costumi e delle tradizioni del mondo antico, con speciale riferimento alla Maremma. I relatori sono esperti provenienti da enti e formazioni diverse, chiamati a fornire un quadro specifico sull'argomento:

Gli obiettivi del progetto sono molteplici ed alcuni raggiungibili nel medio periodo:

- la creazione di una rete complessa e permanente di rapporti tra tessuto produttivo e culturale;
- il rilancio di una serie di prodotti enogastronomici che incontrano difficoltà, sottolineando la tradizione millenaria di cui sono il frutto, il paesaggio agrario di pregio dal quale provengono, la dieta alimentare innovativa di cui possono essere componenti;
- la realizzazione di una nuova serie di prodotti di alta qualità a partire da varietà attestate in periodo etrusco (è questa in nuce l'idea che connota il progetto eleiva, olio, e vinum, vino) oggetto di una specifica trattazione nel convegno;
- la diffusione del principio che l'incremento turistico è determinato in primo luogo da una progettazione strategica, da scelte coerenti e da un investimento iniziale in primo luogo degli enti del territorio interessato e che operazioni sperimentali ed innovative devono essere considerate come occasione di crescita per futuri incrementi economici e turistici.

Diffondere una dieta etrusca nata dal recupero di una tradizione agricola bio-

logica e da un allevamento di bovini e suini che affonda le radici nella preistoria ed integrarla con un ambiente incontaminato può essere veramente un'offerta originale per valorizzare un territorio quale quello dei Comuni della Valle del Fiora.

Un territorio che, forse più di altri, proprio per essere stato per lungo tempo come cristallizzato per le storiche difficoltà economiche e sociali della Maremma, mantiene intatto, in molti settori del quotidiano e delle tradizioni, quel prezioso ed impercettibile bene costituito dall'eredità culturale dei nostri antenati, deve ora accettare la sfida di aprirsi alle più innovative strategie di marketing delle proprie potenzialità. Il portale degli Etruschi è senz'altro un esempio di innovazione ma il passo successivo è convincere tutte le componenti produttive della società che gli Etruschi possono essere un elemento vincente anche per il miglioramento economico generale.



La fase preparatoria del convegno: alcuni membri dello staff con la maglietta de “Il mondo rurale etrusco”



La sede della cena etrusca a Pitigliano



Alcuni momenti della visita alla necropoli di Sovana



L'apertura del convegno a Sorano: al tavolo i presidenti Ambra Giorgi e Aldo Manetti.



Alcuni momenti del convegno: le relazioni di Simona Rafanelli e Adriano Maggiani



La presidente Ambra Giorgi e lo staff nel corso della visita a Scansano



L'ARATRO E IL TORCHIO GLI ETRUSCHI AGRICOLTORI

*L'agricoltura etrusca fu una delle più precoci
e avanzate della Penisola tanto da costituire una voce decisiva
nell'export della più importante e ricca civiltà italiana*

ETRUSCHI nei campi ETRUSCHI a tavola

Dal 18 al 21 settembre 2008 il Consiglio Regionale della Toscana - Commissione Attività culturali e Turismo e Commissione Agricoltura propone un appuntamento sull'agricoltura e l'alimentazione nell'antica Etruria con il convegno "Il mondo rurale etrusco" e con una serie di visite nei centri e località archeologiche delle Colline del Fiore. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con: Provincia di Grosseto, Comunità Montana Colline del Fiore, i comuni di Manciano, Pitigliano, Scansano e Sorano, Banca Credito Cooperativo di Pitigliano, Banca Credito Cooperativo di Saturnia e Archeologia Viva.

Giovedì 18 settembre

16.00 Arrivo a Sorano con mezzi propri e sistemazione in hotel.
Partenza navetta per Pitigliano.

17.00 Visita della città con il ghetto ebraico.

19.00 Aperitivo in cantina.

20.30 Cena etrusca. Visione notturna di Pitigliano dalla Madonna delle Grazie. Navetta per l'hotel.

Venerdì 19 settembre

9.00 Partenza con navetta per visita al parco archeologico "Città del tufo" di Sorano e Sovana.

13.30 Pranzo a Sovana e rientro con navetta in hotel.

16.00 Visita alla Fortezza Orsini di Sorano.

17.00 Apertura del convegno "Il mondo rurale etrusco" nel mastio della Fortezza Orsini.

20.30 Cena con prodotti tipici nel Bastione S. Pietro a Sorano.

Sabato 20 settembre

9.30 Sessione finale del convegno a Sorano "Il mondo rurale etrusco". In chiusura, degustazione prodotti locali.

13.30 Trasferimento con mezzi propri a Manciano. Pranzo con specialità della tradizione maremmana presso il parco pubblico.

15.00 Visita del centro storico di Manciano e Museo di Preistoria e Protostoria della Valle del Fiore.

17.00 Trasferimento a Saturnia per visita del centro storico, Porta romana e Museo archeologico.

19.00 Trasferimento a Scansano e sistemazione in hotel.

20.30 Festa dell'uva: cena in cantina o in contrada a Scansano.

Domenica 21 settembre

9.30 Ritrovo per visite a Scansano: abitato etrusco di Ghiaccio Forte, Museo archeologico, Museo della vite e del vino; possibilità di visita nel centro storico con festa dell'uva. Degustazione guidata.

Info e prenotazioni:

• Per il convegno: Consiglio Regionale Toscana
Commissione Attività culturali e Turismo 055.2387.269 464 924
Commissione Agricoltura 055.2387.538 336

• Per il soggiorno turistico:
Ufficio Informazioni e Accoglienza turistica APT Pitigliano
0564.617111 infopitigliano@lamaremma.info



APERITIVO

Il Moretum di Virgilio

pecorino romano

aglio

ruta

crostone di pane abbrustolito

Note storiche

*his salis inspargit micas, sale durus adeso
caseus adicitur, dictas super ingerit herbas,
et laeva +vestem+ saetosa sub inguina fulcit,
dextera pistillo primum fragrantia mollit
100 alia, tum pariter mixto terit omnia suco.*

Virgilio, *Moretum*, vv. 96-99

Un poemetto attribuito a Virgilio, denominato "Moretum", in un lungo passo descrive la preparazione di un gustoso formaggio all'aglio. Le origini etrusche di Mantova, città natale del poeta, potrebbero far ritenere questo piatto povero di tradizione tirrenica.

ANTIPASTO

Le delizie di Tagete

olive verdi in salamoia

olive nere aromatizzate con aglio e finocchio selvatico

frittatina con ortica, uova e formaggio

selezione di formaggi con miele

Note storiche

Secondo Fenestella l'olivo era del tutto sconosciuto in Italia e fu introdotto nel Lazio sotto il regno di Tarquinio Prisco...

Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.*, 15, 1, 65)

Olive ed olio

Non si hanno documentazioni letterarie significative relative alla presenza di olivi e dell'olio in Etruria. Secondo Fenestella e Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.*, 15, 1, 65) la coltura dell'olivo sarebbe stata introdotta da Tarquinio Prisco, proveniente dall'Etruria, ma figlio del greco Demarato. Sappiamo poi che Arrunte, a detta di Dionigi di Alicarnasso (*Ant. Rom.*, XIII, 10-11), fra i prodotti che portò ai Celti per convincerli ad invadere le campagne di Chiusi offrì "molti otri di vino ed olio". Fino a tutto il VII sec. a.C. l'olio fu importato dalla Grecia per quattro scopi principali: alimentare, ginnico, di illuminazione e comunque combustibile, estetico. Nell'alimentazione l'olio era impiegato sporadicamente. Oltre all'olio si utilizzavano, a fini alimentari, i frutti: ne è un esempio la Tomba delle olive di Cerveteri, del 575-550 a.C., all'interno della quale si sono rinvenuti numerosi noccioli in una sorta di caldaia, assieme ad un servizio di vasi



bronzei per il banchetto. Olive si sono rinvenute anche nelle anfore del relitto dell'Isola del Giglio. Attestazioni paleobotaniche sulla coltivazione dell'olivo in età etrusca provengono dalla zona portuale di Pyrgi, il porto di Cerveteri, dove si sono rinvenuti, all'interno di Pozzi colmati verso il 270 a.C., rametti di *Olea europaea* risalenti al IV- III secolo a.C. A Blera, presso l'insediamento agricolo di Le Pozze, si sono rinvenuti invece un nocciolo intero ed uno frammentario di *Olea europaea* L., insieme a materiali inquadrabili in un arco cronologico che spazia dalla metà del IV agli inizi del III secolo a.C. I due noccioli però non consentono di riconoscere caratteri discriminativi tra l'olivastro e l'olivo coltivato.

Le erbe nel mondo etrusco

Gli Etruschi furono noti nell'antichità come popolo preparatore di farmaci, ottenuti dalla sapiente conoscenza di molte erbe medicinali che nascevano spontaneamente nel suolo d'Etruria. Teofrasto citando Eschilo, ricorda l'Etruria come terra che offriva erbe medicamentose e gli Etruschi come popolo preparatore di farmaci (Teoph., *Hist. Plantarum*, IX, 15), che possono trasformarsi in veleni letali, come l'elleboro (Teoph., *Hist. Plantarum*, IX, 16). Anche Dioscoride nella sua *Materia Medica* riporta una serie di erbe che gli Etruschi utilizzavano a fini terapeutici (in particolare la nepeta, l'odierna menta, la cauta, la camomilla, la mu-tuca, probabilmente il timo o il cisto, la radia, probabilmente la rosa canina). Macrobio (Sat., III, 38, 3) cita invece alcune piante ritenute funeste dall'etrusca disciplina, fra cui l'agrifoglio (per il quale basta pensare alla tossicità delle bacche).

La profonda conoscenza del mondo vegetale porta a ritenere che parte di esso potesse essere sfruttato, come era consuetudine tra le altre popolazioni italiane, anche nel campo culinario.

Formaggi

Il formaggio impresso con l'immagine dell'etrusca Luni fornirà mille pasti ai tuoi fanciulli
Mart. (XIII, 30).

Famosi erano i formaggi etruschi, di mucca e di pecora, specialmente le enormi forme di Luni, di cui parlano Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.*, XI, 241) e Marziale (XIII, 30).



Miele e dolciumi

Con la farina di farro si facevano anche focaccette impastate con l'olio, miele, oppure latte. Il miele, unico dolcificante dell'antichità, venne dapprima raccolto spontaneamente mentre, a partire dal periodo romano, si intensificò l'allevamento delle api.



PRIMO

Puls italica

farro, ceci, fave, lenticchie, olio, aglio, rosmarino, salvia

Note storiche

Riempi le scodelle plebee con zuppe chiusine per bere, saziato, dolci mosti in quelle vuote...
Mart., Ep., XIII, 10

Ritenevano infatti le farinate un piatto etrusco...
Iuv., Sat. XI, 109

Cereali

L'Etruria fu sempre ricordata per la feracità delle sue terre (Diod. Sic., *Bibl.*, V, 40 e Varro, *R.R.*, I, 99) e la produzione cerealicola, di cui spesso si decantava la resa (Varro, *R.R.*, I, 44), elemento cardine dell'agricoltura. Inizialmente venne coltivato il farro ed in seguito cereali più specializzati. Fin dal V secolo rifornì Roma durante le carestie del 492, 440, 433, 411 a.C. prima con farro e poi con cereali superiori. Che la metà del V secolo a.C. segni il passaggio, a Roma, del consumo di farro, cereale inferiore a craiosside vestita adatto per le *pultes* rispetto ai cereali superiori (adatti per la panificazione) lo si evince da due dati: che al momento della cacciata di Tarquinio il Superbo (508 a.C.) le sue terre erano coltivate a farro (Livi., *Ab Urb.*, II, 5) e che, secondo una preziosa informazione di Verrio



Flacco, conservatoci in Plinio (*Nat. Hist.*, XVIII, 62) i Romani per trecento anni dalla fondazione della città (tradizionalmente il 753 a.C., quindi fino a circa il 453 a.C.) avrebbero consumato solo farro. E' noto altresì che la fertilità delle terre intorno a Chiusi, ricche di cereali, viti, olivi e fichi, attirò anche i Celti, che sopraggiunsero nel 380 a.C. invitati da Arrunte (*Liv., Ab. Urb.*, V, 33; *Dion. Alic., Ant. Rom.*, XIII, 10-11, *Plu., Cam.*, XV, 1-6). Molto fertili e ricche di cereali si presentavano le campagne fra Fiesole ed Arezzo, al tempo della calata di Annibale in Italia, nel 218 a.C. (*Liv., Ab. Urb.*, 22, 3). Ancora nel 205 a.C. Cerveteri, Roselle, Volterra, Chiusi, Perugia, Arezzo inviarono moltissimo frumento alla flotta di Scipione che stava per salpare alla volta di Cartagine. In età imperiale romana si ricordavano come famosi per qualità e la resa i frumenti di Chiusi e Arezzo (*Plin., Nat. Hist.*, XVIII, 87). Sempre i cereali di Chiusi sono ricordati per il rilevante peso (*Plin., Nat. Hist.*, XVIII, 66) ed il candore (*Colum., R.R.*, II, 6). I cereali avevano un doppio uso: quelli nudi erano impiegati per ricavare farina da pane, come la *siligo*, grano tenero prodotto a Chiusi e ad Arezzo, che si usava nella confezione del pane fine (*Plin. Nat. Hist.*, XVIII, 87). Quelli vestiti, fra cui il *Triticum monoccum* e l'*Hordeum vulgare*, erano usati predisponendoli all'alimentazione mediante torrefazione, cui seguivano battiture e macinazione come ci documenta Plinio per l'Etruria (*Plin., Nat. Hist.*, XVIII, 23, 97).

Con il grano frantumato da macine manuali o da macine girate da animali si preparavano poi pappe e polente, in latino *puls*, termine di probabile derivazione etrusca: di qui l'epiteto *pultiphagi*, "mangiapappe", attribuito dagli orientali ai romani e italici in genere (*Plaut., Most.*, 828 e *Poe.*, 54). Famose le *pultes* realizzate con cereali chiusini (*Mart., Ep.*, XIII, 10). Col grano si preparavano anche farinate, in latino *farratae*, che Giovenale specifica essere il piatto nazionale etrusco (*Iuv., Sat.*, XI, 109). Tali *pultes* potevano poi essere allungate con latte e potevano essere mescolate con ingredienti diversi: è il caso di una sorta di pasta-polenta realizzata presso Pisa, con una specie di semola (*alica*) mescolata con vino e miele



(Plin., *Nat.Hist.* XVIII, 109). Molto apprezzate presso le popolazioni italiche erano le mescolanze (*farratae*) fra farina di cereali e farina di legumi, specie le fave, e molto probabilmente la mescolanza doveva esservi già dalla semina (Plin., *Nat.Hist.*, XVIII, 30, 117 ss.). Ciò è confermato anche dal termine *farrago*, che, secondo Festo, indicava una miscela di cereali coltivati per il bestiame, ma la pratica doveva in origine riferirsi a colture miste per l'alimentazione umana (Paul. Fest., 81 L.).

Con verdure...

Non vi sono fonti letterarie a riguardo. Almeno dal confronto con la tradizione letteraria romana si dovevano coltivare cipolle, aglio, carote, rape, cavoli, finocchi, il *Phaseolus* (non l'attuale fagiolo, di origine americana, ma il *Dolichos unguiculata*), il pisello, la veccia, la lenticchia, il cece, il lupino, e, diffusamente, la fava (*Vicia faba*). Quest'ultima è largamente attestata nei reperti paleobotanici a Sorgenti della Nova, Narce, Gran Carro, Luni sul Mignone, Torrionaccio, Mezzano, ed è stata trovata all'interno delle abitazioni etrusche (ad esempio nell'abitato del Forcello) all'interno di grandi vasi contenitori. Essa infatti poteva essere seccata e conservata a lungo oppure poteva offrire una farina da unirsi ad acqua, latte e frumento tostato, formando quelle farinate di cui gli Italici erano famosi consumatori. La fava era inoltre utilizzata per essere alternata ai cereali nella coltivazione dei campi. Il legume, una volta fiorito, era reciso ed interrato, ed andava ad arricchire il terreno di azoto, sostanza nutritiva che era stata sottratta dal grano l'anno precedente. Tale tecnica era diffusamente utilizzata dai *Saserna*, proprietari terrieri etruschi del Piacentino.

Altre attestazioni paleobotaniche riguardano per Narce il *pisum sp.* e il *Lathyrus sp.*, per Acquarossa una specie di pisello (*Pisum* o *Cicer arietinum*) o la veccia, per Luni sul Mignone il *Lathyrus sp.*

SECONDO

Maiale agli aromi mediterranei con erbe di campo

Suini

Era la principale fonte di alimentazione carnea fin dall'età del Bronzo. Polibio riferisce di mandrie di maiali estremamente numerose (Polib., Hist., XII, 4) mentre conosciamo l'uso dei porcari etruschi che guidavano gli animali al suono della buccina. Gli Etruschi diffusero tale allevamento anche nella Pianura Padana, ricca allora di querce e faggi che fornivano le ghiande e che, in periodo romano, a detta di Polibio, era l'area di maggiore produzione di carne suina. Il fatto che in molte raffigurazioni i maiali si presentano setolosi fa supporre che, con l'allevamento allo stato brado, allora prevalente, spesso le scrofe si accoppiassero con verri selvatici (cinghiali). Le caratteristiche etniche dei maiali etruschi e italici si sono conservate nelle razze tradizionali locali, come ad esempio nella Mora e nella Cinta senese. Splendida una situla d'argento da Chiusi in cui si vede una processione di offerenti con maiali e montoni e una mandria di verri condotta da un porcario. Nota anche la tomba della scrofa di Tarquinia. Numerose le riproduzioni in bronzo e terracotta provenienti dalle stipe votive. Resti ossei di suini sono attestati a Luni sul Mignone, Narce, Sorgenti della Nova, Gran Carro, S. Giovenale, Tarquinia, Roselle, Populonia, Acquarossa, Pyrgi.



Suini selvatici e cinghiali

Note storiche

O cinghiale, devastatore di toscane ghiande, e già pigro per le molte bacche d'elce ingozzate; secondo per fama, subito dopo il cinghiale d'Etolia; ora, trafitto dalla splendida spada del mio Destro, giaci, preda invidiosa, sul mio focolare....

Mart. *Epigr.* VII, 27, 1;

Segui il mio consiglio, Prisco....se..ti piacciono i rischi e i pericoli, diamo la caccia ai cinghiali etruschi;

XII, 14, 9-10;

Echi di una tradizione antica dell'esistenza di una pratica venatoria etrusca persistono nelle fonti letterarie latine e greche di tarda età repubblicana o di periodo imperiale. Virgilio (*Aen.* VII, 651) ricorda Lauso, figlio di Mezenzio, re di Caere, chiamato "domatore di cavalli e vincitore di fiere" e Ornito, un cavaliere etrusco che sarà ucciso da Camilla durante la battaglia tra Troiani e Latini, definito "cacciatore" (*Aen.*, XI, 677-678) e, colpito a morte, apostrofato con ironia da Camilla sulle sue capacità venatorie (*Aen.*, XI, 686).

Preda di eccellenza era il *tusculus aper*, che impegnava in una caccia pericolosa ma nobilitante (*Stat., Silv.*, IV, 6, 10; Mart. *Epigr.* VII, 27, 1; XII, 14, 9-10; Giov., *Sat.*, I, 21-22), come è evidente già dall'*oinochoe* di Tragliatella, con guerrieri che portano uno scudo con effigiato un cinghiale, dalla scena di caccia della Tomba della Scrofa Nera di Tarquinia, dalla tomba Giglioli di Tarquinia, anch'essa recante una pittura con uno scudo decorato da una protome di cinghiale, dalla serie monetale della protome del cinghiale di Tarquinia, e da molti altri reperti.



DESSERT

Le primizie della ninfa Vegoia

melatelli con ricotta e miele
melagrane, uva e fichi
noci, nocciole e mandorle
mosto cotto

Note storiche

Arrunte di Chiusi...avendo riposto molti recipienti di vino e di olio sui carri, e molte ceste di fichi, si diresse verso la regione dei Celti.

Dionigi di Alicarnasso (*Ant. Rom.*, XIII, 10-11)

La frutta

Scarse sono le attestazioni letterarie, a differenza della vite e dei cereali, sulla presenza di alberi da frutto in Etruria. Ricorderemo una generica notizia tramandata da Diodoro Siculo (*Bibl.*, V, 40) che ricorda come l'Etruria pullulasse di alberi. Arrunte di Chiusi, a detta di Dionigi di Alicarnasso (*Ant. Rom.*, XIII, 10-11) fra i prodotti che portò ai Celti per convincerli ad invadere le campagne di Chiusi offrì (oltre al vino e all'olio) anche "molti cesti di fichi". Sappiamo inoltre che intorno al II secolo a.C. un certo *Apronius*, nativo delle parti di Perugia, importò dall'Asia Minore una varietà di ciliege molto più rosse e gustose di quelle fatte conoscere dai Greci. Ma è chiaro che, anche tramite contatti commerciali e culturali con le popolazioni del bacino del Mediterraneo, dovevano essere diffuse molte altre varietà di frutta, probabilmente anche il cedro (il cui nome latino *citrus* implicherebbe una mediazione etrusca), i meli e i peri, che necessitano di un'attenta conduzione agricola. Il pero è attestato dal punto di vista paleobotanico a Blera (*pyrus sp.*). Esisteva poi tutta una serie di alberi da frutto o arbusti che erano interessati da una raccolta sistematica dei frutti spontanei che, stagionalmente, integravano la dieta. La paleobotanica ci ha attestato la presenza al Gran Carro del fico

(*Ficus carica*) del corniolo (*Cornus mas*), del nocciolo (*Corylus avellana*) del pruno selvatico (*Prunus spinosa*) e damasceno (*Prunus insititia*) e del rovo (*Rubus sp.*). A Blera sono testimoniati il fico, il corniolo ed il nocciolo. Alcune pitture tombali ci mostrano anche l'uva da tavola e le melagrane (Tomba Golini di Orvieto).

Potere magico aveva la vite con grappoli bianchi di Tarconte, l'eroe etrusco fondatore di Tarquinia, la quale era in grado di respingere i fulmini

Vite e vino

Dalla fine dell'VIII a tutto il VI secolo a.C. il vino, comunque importato o prodotto in loco, fu bevanda esclusiva degli aristocratici, che nel *symposion* videro oltre che un fattore importante di aggregazione e socializzazione anche uno strumento con cui ribadire il loro stato di classe elitaria. Del momento del banchetto vi sono numerosissime raffigurazioni su vasi che mostrano anche l'utilizzo specifico dei vari recipienti da vino. Ricordiamo solo alcuni monumenti molto noti, come il cinerario di Montescudaio, le lastre di Murlo, le pitture della Tomba della Caccia e della Pesca e della Tomba dei Leopardi di Tarquinia e, più tardi, della Tomba Golini di Orvieto. Dai racconti di Aristotele (in Athen., *Deipn.*, I, 23, D), Teopompo (in Athen., *Deipn.*, XXII, 517 D-F, 515 A-B) e Diodoro Siculo che accoglie Posidonio (Bibl., V. 40) si apprende che le classi aristocratiche dovevano essere grandi consumatrici di vino. Sappiano che le donne erano potenti bevitrici e che era usanza banchettare due volte al giorno.

Successivamente, con la produzione locale, il prodotto dovette essere diffuso largamente anche a tutte le altre classi sociali, sia pure in quantità e qualità diverse. E' molto probabile che la bevanda fosse consumata in unione con il miele, i chiodi di garofano e allungata con acqua, alla maniera greca.

Secondo Dionigi di Alicarnasso abbondanti ed eccellenti erano i prodotti dei vigneti della regione etrusca, albana e falerna (*Ant. Rom.*, I, 37, 2). Ancora Dionigi (*Ant. Rom.*, XIII, 10-11) e Livio (*Ab Urb.*, V, 33) ricordano l'importanza del vino di Chiusi come attrattiva per i Celti nella nota vicenda di Arrunte. In età romana Plinio il Vecchio menziona alcune qualità note di vitigni etrusco, che forse riflettono aree di produzione rinomate anche in epoca precedentemente: si tratta dell'uva di Todi, che ha due varietà piantate nel territorio di Arezzo e di Firenze (Plin., *Nat. Hist.*, 14, 36); Plinio ricorda ancora un tipo di uva di Chiusi, che è anche impiantata a Pompei

e nell'area del Vesuvio e da qui deriva il nome di Pompeiana (Plin. *Nat. Hist.*, 14, 38 e 14, 35). Noto anche il vino di Pisa (Plin. *Nat.Hist.*, XIV, 39), i vini di Adria, Gravisca, Statonia, Luni (Plin., *Nat.Hist.*, XIV, 67-68). A Caere si producevano vini di qualità (Mart., *Ep.*, 13, 124) e vigneti (Colum., *R.R.*, 3, 9, 6). I vitigni di Perugia, con uva dai chicchi neri, che in quattro anni dava vino bianco, erano stati impiantati anche nell'area di Modena (Plin., *Nat. Hist.*, XIV, 39).

Un pessimo vinello dell'area di Veio è ricordato da molti poeti (Or., *Sat.*, 2, 3, 142-144; Pers., *Sat.*, 5, 147; Mart., *Ep.*, I, 103, 9; 2, 53, 4; 3, 49).

Dal punto di vista paleobotanico si hanno attestazioni di *vitis vinifera* e di vinaccioli al Gran Carro (VIII sec. a.C.), località per la quale si è proposto l'ipotesi di un primo tentativo di sfruttamento indigeno della vite, Pyrgi (in pozzi colmati verso il 270 a.C.), Blera (III sec.a.C.).



La cantina

ILDEBRANDO
Bianco di Pitigliano
Denominazione di Origine Controllata
Superiore

ROGGIANO
Morellino di Scansano
Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Consiglio Regionale della Toscana - Commissione "Attività Culturali e Turismo"
Consiglio Regionale della Toscana - Commissione "Agricoltura"
Giunta Regionale della Toscana
Provincia di Grosseto
Comunità Montana Colline del Fiora
Comune di Manciano
Comune di Pitigliano
Comune di Scansano
Comune di Sorano
Credito Cooperativo di Pitigliano
Credito Cooperativo di Saturnia
Archeologia Viva

Grazie anche al contributo di:

Arsia
Biscotto di Poggioferro
Cantina di Pitigliano
Caseificio Sociale di Manciano
Colline del Fiora-Frantoio di Pitigliano
Consorzio tutela Morellino di Scansano
Presidio Slow Food-La cucina dei Goym nelle città del tufo
Strada del vino e dei Sapori Colli di Maremma

Testi
Paolo Giulierini

Progetto grafico
Tiphys S.r.l.

Artwork
Valerio Giovannini

Stampa
Centro Stampa del Consiglio Regionale della Toscana

