



01

EDITORIALE

*Il restauro  
di un bene  
culturale*

02

FOCUS

*Il riflesso  
del mare*

03

FOCUS

*Il Museo  
Archeologico  
di Melfi*

04

FOCUS

*Vino e vite  
dal neolitico  
alla caduta  
dell'impero  
romano*

05

FOCUS

*Il vino  
unito al mare*





IN COPERTINA: ANASTILOSIS, FORO TRAIANO.

*Riedificazione, tecnica di restauro con uso di pezzi originali*



**PRESIDENTE**  
ROSARIO SANTANASTASIO

**VICE-PRESIDENTE**  
FORTUNATA FLORA RIZZO



**PRESIDENTE ONORARIO**  
GIULIO DE COLLIBUS

**TESORIERE**  
DOMENICO PALUMBO



**SEGRETARIO GENERALE**  
PIETRO ANTONIO CIRIGLIANO



CLAUDIO LO MONACO



FRANCESCO FINOCCHIARO



INNOCENTE CATALDI

**CONTRIBUTI, IMPULSI E SUPPORTI**

**ABRUZZO**  
*Alessandro Bencivenga*

**BASILICATA**  
*Vincenzo Fundone*

**CALABRIA**  
*Anna Murmura*

**CAMPANIA**  
*Michele Martucci*

**LAZIO**  
*Antonio Ribezzo*

**MARCHE**  
*Silvia Squadroni*

**PUGLIA**  
*Sabino Silvestri*

**SICILIA**  
*Pippo Cosentino*

## EDITORE

Archeoclub d'Italia Aps

## DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE

Via Massaciuccoli 12, Roma

Tel. 06 44202250 - 342 6636606

segreteria@archeoclubitalia.org

www.archeoclubitalia.org

## DIRETTORE RESPONSABILE

ROSARIO SANTANASTASIO - PRESIDENTE

## DIRETTORE EDITORIALE

ANTONIO RIBEZZO

## ADDETTO STAMPA

GIUSEPPE RAGOSTA

## SOCIAL MEDIA MANAGER

FRANCESCA ESPOSITO

## RESPONSABILE SITO WEB

MILA AGNETA

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

MARIA LUISA BRUTO

ALFIO INCOGNITO

## DIREZIONE NAZIONALE

ROSARIO SANTANASTASIO / PRESIDENTE

FORTUNATA FLORA RIZZO / VICE-PRESIDENTE

GIULIO DE COLLIBUS / PRESIDENTE ONORARIO

DOMENICO PALUMBO / TESORIERE

PIETRO CIRIGLIANO / SEGRETARIO GENERALE

INNOCENTE CATALDI

CLAUDIO LO MONACO

FRANCESCO FINOCCHIARO

## COMITATO SCIENTIFICO

FRANCESCA GARGIULO

LOUIS GODART - LORENZO GUZZARDI

BIANCA FERRARA - LUIGI FOZZATI

GILBERTO PAMBIANCHI

ROSALBA PANVINI - MARCELLO PANZARELLA

RODOLFO PAPA - ANTONIO POCE

## COMITATO DI REDAZIONE - C.D.R.

PIETRO CIRIGLIANO - GIULIO DE COLLIBUS

GEROLAMO FAZZINI

FRANCESCO FINOCCHIARO

MICHELE MARTUCCI

FORTUNATA FLORA RIZZO

## REVISORI DELLE BOZZE

CARLA SISTO CANALI

FEDERICO BOCCALARO

FRANCESCO FINOCCHIARO

VINCENZO FUNDONE - MARIA RITA ACONE /

FILIPPO BRIANNI - FLORIANA GIANNETTI

*\* Gli articoli e le note firmate esprimono soltanto  
l'opinione dell'Autore e non impegnano il Presidente  
ed il Direttivo Nazionale di Archeoclub d'Italia né il CdR*

## COORDINAMENTO

### EDITORIALE E STAMPA

Plan.ed srl

Via Pietro l'Eremita 1 - 00162 Roma

www.plan-ed.it

Autorizzazione del Tribunale di Roma  
15 Dicembre 2022 al n. 147 del Registro Stampa  
c/o il TRIBUNALE ORDINARIO DI ROMA  
SEZIONE PER LA STAMPA E L'INFORMAZIONE

Finito di stampare

Giugno 2024

# SOMMARIO

N.1 - 2024

## 01

### EDITORIALE

*Condivisione , ripresa e ripartenza*  
Antonio Ribezzo

4

## 02

### FOCUS TEMATICI

*Il riflesso del mare*  
Maria Luisa Ceccarelli Lemut

5

*IV Legio Consvularis*  
Fabrizio Dassano

8

*Il Museo Archeologico Nazionale "M. Pallottino"*  
Arianna Pantaleo

11

*Archeologia del conflitto*  
Ernesto Montagna

15

*Il vino unito al mare*  
Gaetano Cataldo

18

*I vini italici*  
Ugo Zannini

21

*Vite e vino dal neolitico al III secolo d.C.*  
Gilberto Pambianchi

24

## 03

### CONVOCAZIONI

*Convocazione di Archeoclub d'Italia*  
Osservazioni

29

*Miscellanea. Terminologia/Dizionario Archeologico*  
Dona il tuo 5x100

31



## IL RESTAURO DI UN BENE CULTURALE

di Antonio Ribezzo

Esistono varie tipologie di restauro, vi sono restauri di riparazione o consolidamento, restauri di ricomposizione o anastilosi, restauri di completamento, ovvero con aggiunta di elementi, restauro di liberazione mediante il quale l'opera viene liberata, ad esempio, da elementi aggiunti ecc. Un campo importante è quello che riguarda il restauro del libro. In Italia abbiamo un Istituto Centrale della patologia del libro, che nasce dalla fusione nel 2007 dell'Istituto Centrale di Patologia del Libro (fondato nel 1938 da Alfonso Gallo), con il Centro di Fotoriproduzione, Legatoria e Restauro degli Archivi di Stato creato nel 1963 presso il Ministero dell'Interno. L'Istituto dispone fra l'altro di laboratori per la conservazione preventiva, di chimica, di tecnologia. Nel tempo l'attività di conservazione dei beni culturali si è posta anche due obiettivi essenziali come la ricerca e la formazione che vedono impegnati i laboratori di restauro. Importante è anche la collaborazione fra laboratori scientifici diversi, risulta infatti fondamentale la collaborazione tra diversi tipi di laboratori che si avvalgono di figure professionali diverse co-

me il chimico, il biologo e il fisico. Importante che le scelte effettuate, i restauri eseguiti vengano portati a conoscenza di tutti sia per capire i motivi alla base delle decisioni prese, sia per discutere ed ascoltare altri e diversi punti di vista. Appare di tutta evidenza quindi, come la decisione di presentare i lavori di un restauro nasce proprio dal desiderio di offrire una casistica che permetta di illustrare nuove tecniche di restauro, nuovi materiali e prodotti e anche se a volte, alcune scelte che si potrebbero considerare inusuali secondo il concetto tradizionale si potrebbero rivelare vincenti. Contenuto essenziale della ricerca, infatti, è che ogni intervento di restauro rappresenta un modo per approfondire le tecniche e la conoscenza dei materiali che può portare, a volte, anche ad ottenere importanti scoperte. Insomma, l'operazione di restauro si pone l'ambizioso scopo di salvare dal degrado un'opera con interventi che non disturbino il senso estetico e che ne garantisca una conservazione futura, il tutto, nel rispetto delle caratteristiche intrinseche del manufatto e questo in tutti i campi dell'arte.



Fig. 10. Deacidificazione degli inchiostri con propionato di calcio in alcol etilico.



Fig. 11. Un bifoglio durante il consolidamento con Klucel G allo 0,5% in alcol etilico.



## IL RIFLESSO DEL MARE

di Maria Luisa Ceccarelli Lemut  
Socio Archeoclub d'Italia sede di Pisa

**F**in dall'Antichità e per tutto il Medioevo Pisa ebbe un rapporto specialissimo con il mare, che rappresentava la sua principale ragion d'essere, in un modo che per noi, dopo che da secoli si è perduto ogni diretto contatto tra la città e il mare, risulta spesso di difficile comprensione. Il mare e le sue attività caratterizzavano profondamente la vita cittadina in tutti i suoi aspetti, economici e sociali, religiosi e politici, allorché Pisa nei secoli XI-XIII fu una delle maggiori potenze marittime. I segni ne sono ancora individuabili, ma qui, per la ristrettezza degli spazi, si offrirà solo una rapida panoramica. Alle relazioni marittime è legata la posizione della cattedrale, decentrata rispetto all'attuale configurazione cittadina: la cristianizzazione della città avvenne nel III secolo per *via maritima* e a poche centinaia di metri in linea d'aria era situato l'antico porto fluviale, in funzione dal V secolo a.C. al V d.C. . L'edificio attuale, dedicata a Santa Maria Assunta, erede della sede paleocristiana ed eretto dal 1064, reca sulla facciata le epigrafi a ricordo di vittoriose imprese marittime contro i Musulmani (1005 Reggio Calabria, 1015-1016 Sardegna, 1034 Bona, l'odierna Annaba in Algeria, 1064 Palermo), mentre sulla parte absidale era collocato un grifo bronzeo (ora una copia), verosimilmente pervenuto dall'impresa contro le Isole Baleari (1113-1115). Medesima origine sembra avere il grande telo, 360 x 120 cm, uno sciamito operato di manifattura ispano-moresca, decorato a bande orizzontali alternate con coppie affrontate di leoni passanti, con un'iscrizione in caratteri cufici, utilizzato nel 1313 per la cerimonia funebre dell'imperatore Enrico VII e con lui riposto nel sepolcro. Ora è conservato nel Museo dell'Opera del Duomo, ove altri manufatti testimoniano le relazioni marittime di Pisa: il grifo originale, di fattura ispano-moresca, la scultura del Davide citaredo, opera di un artista provenzale, e il grande Cristo ligneo, resto di una grandiosa Deposizione attribuibile ad artisti borgognoni, commis-

sionata dall'arcivescovo Baldovino (1138-1145), già monaco cistercense a Clairvaux e in stretti rapporti con san Bernardo, collocata sull'altar maggiore della cattedrale e perduta nell'incendio che devastò l'edificio nel 1595. Una tradizione erudita seicentesca ritenne che il Crocifisso fosse stato rinvenuto a Nazareth dai Pisani durante la I crociata, sotto le rovine della chiesa della Natività della Vergine, mettendolo in relazione con altre reliquie credute gerosolimitane conservate nella cattedrale: i resti dei santi Nicodemo, Gamaliele e Abibone nel cinquecentesco quarto altare destro e il vaso di porfido nel presbiterio, considerato uno di quelli del miracolo delle nozze di Cana (un'anfora biansata di provenienza orientale, unico esemplare di tale tipologia nella preziosa pietra purpurea, risalente probabilmente al IV secolo d.C.). E – come non accade in nessun'altra città – a Gerusalemme si legano tre edifici, eretti dal medesimo architetto, Diotisalvi. I primi due, la cui forma ripete il *Templum Domini*, come i crociati chiamarono la Cupola della Rocca sulla spianata del Tempio a Gerusalemme, sono la chiesa di San Sepolcro (1138), a pianta ottagonale, sede pisana dell'Ordine di San Giovanni di Gerusalemme (ora di Malta), e la cappella di Sant'Agata (metà del XII secolo) nel chiostro del monastero vallombrosano maschile di San Paolo a Ripa d'Arno. A pianta centrale è, invece, il Battistero, (1152) che ripete le misure e il numero di sostegni dell'*Anastasis* di Gerusalemme, il luogo della sepoltura e della resurrezione di Cristo. Per celebrare la vittoriosa impresa del 6 agosto 1087 contro le città ora tunisine di Al Mahdia e Zawila fu eretta la chiesa di San Sisto, in onore del papa Sisto II (257-258), festeggiato appunto il 6 agosto: ivi si conserva l'iscrizione funeraria in caratteri cufici di al Murtaḍà, emiro delle Isole Baleari, morto sabato 7 gennaio 1094, giunta anch'essa dalla citata impresa balearica. Lungo la riva sinistra dell'Arno sussiste un resto del duecentesco arsenale repubblicano, e non lontano sono gli arsenali



1. Cattedrale e battistero

medicei, fatti erigere dal duca Cosimo I negli anni Quaranta del XVI secolo. Per combattere la pirateria turca nel Mediterraneo il duca istituì nel 1562 l'Ordine dei Cavalieri di Santo Stefano, nella cui chiesa conventuale sono collocate alle pareti sezioni d'im-

barcazioni da parata e parte delle 92 bandiere (delle 117 esistenti nel 1692) catturate ai navigli nemici, tra cui quella dell'ammiraglia turca presa nella battaglia di Lepanto (7 ottobre 1571).

## Bibliografia

- F. ANGIOLINI, *L'Arsenale mediceo: la politica marittima dei Medici e le vicende dell'Arsenale di Pisa*, in *Livorno e Pisa: due città e un territorio nella politica dei medici*, Pisa, Nistri-Lischi e Pacini, 1980, pp. 176-190
- Gli arsenali della Repubblica di Pisa: storia, restauro, valorizzazione*, a cura di S. BRUNI, Pisa, ETS, 2017
- G. GARZELLA, *Il riflesso del mare nell'ubicazione della cattedrale di Pisa*, in *Archeologia in Piazza dei Miracoli. Gli scavi 2003-2009*, a cura di A. ALBERTI - E. PARIBENI, Pisa 2011, pp. 51-59
- Il Museo dell'Opera del Duomo di Pisa*, a cura di G. Garzella - M. Collareta, Pisa, Pacini, 2022 (Biblioteca del «Bollettino Storico Pisano». Collana Arte, 10)
- G. SCALIA, *Il carme pisano sull'impresa contro i Saraceni del 1087*, in *Studi di filologia romanza in onore di S. Pellegrini*, Padova, Liviana Editrice, 1971, pp. 565-627
- G. SCALIA, *Pisa all'apice della gloria: l'epigrafe araba di S. Sisto e l'epitafio della regina di Maiorca*, in «Studi Medievali», s. 3, XLVIII/2 (2007), pp. 809-828
- G. SCALIA, *Epigraphica Pisana. Testi latini sulla spedizione contro le Baleari del 1113-1115 e su altre imprese antisaracene del secolo XI*, in *Miscellanea di Studi Ispanici*, Pisa 1963 (Pubblicazioni dell'Istituto di letteratura spagnola e ispano-americana dell'Università di Pisa), pp. 234-286
- S. SODI, *Ad pisanum litus appulsus. Levangelizzazione di Pisa ed il mare*, in *Pisa e il Mediterraneo. Uomini, merci, idee dagli Etruschi ai Medici*. Catalogo della Mostra (Pisa, 13 settembre - 9 dicembre 2003), a cura di M. TANGHERONI, Ginevra-Milano, Skira, 2003, pp. 127-131



2. Grifo Museo



4. Complesso di San Sepolcro



3. Santo Stefano dei cavalieri interno



## IV LEGIO CONSVULARIS

di Fabrizio Dassano

Socio Archeoclub d'Italia sede di Carinola

Rivivere il fascino della storia antica ha portato un gruppo di persone a costituire un sodalizio di rievocazione particolare: si tratta della Legio Adamantina progetto artistico che ha portato alla costituzione della *Qvarta Legio Consvlaris* la cui storia nacque qualche anno fa in seno all'Associazione "Il Diamante" con l'esperienza maturata durante la "Passione di Cristo" di Ivrea, che ebbe la quarta e ultima edizione nel 2019, quando Davide Mindo, noto attore e presentatore della zona, distaccò con altri appassionati l'elemento romano della sacra rappresentazione per svilupparlo nella dimensione di un gruppo autonomo di rievocatori. Iniziarono a percorrere i primi passi in quel mondo, studiando i fondamenti della ricostruzione archeologica sui diversi manuali di Giuseppe Cascarino, uno dei massimi esperti di storia romana, con particolare riferimento alle legioni, agli accampamenti dei legionari e all'esercito romano in generale. L'incontro di Davide Mindo con Luca Bussotti di Genova, leader della *III Legio Consvlaris*, costituì il salto di qualità e l'inserimento del gruppo eporediese, con il nome di *Qvarta Legio Consvlaris*, nel progetto nazionale di rievocazioni delle quattro legioni consolari di tarda età

repubblicana, rifacendosi ai tempi del passaggio del Rubicone da parte di Cesare. Con la sede a Banchette, si è potuto auto costruire dal vestiario alle tende per gli accampamenti, dalle loriche ad anelli fino a un'intera batteria formata da 4 *scorpiones*. Molto lo studio dietro a questa realtà per essere il più possibile aderenti a quello che gli storici hanno ricostruito dell'avventura della civiltà romana. La collaborazione con diversi istituti superiori di Ivrea ha poi portato con i "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" all'inserimento di molte studentesse e studenti nel gruppo, allargando le competenze e offrendo molte altre componenti: dalla tessitura al mosaico, dalla scrittura su tavolette di cera ai culti religiosi. Da rimarcare, in particolare, la fattiva collaborazione tra la Legione e l'indirizzo Classico dei Beni Culturali del Liceo "Carlo Botta" di Ivrea; grazie, infatti, alla sensibilità della Dirigente Scolastica prof.ssa Lucia Mongiano, gli studenti stanno sperimentando con grande entusiasmo un approccio laboratoriale alla conoscenza e allo studio dell'arte romana. Dalla prima partecipazione nel video del regista Diego Bonucelli "*L'ultima battaglia dei Liguri Apuani*" del 2020, l'Associazione "Il Diamante" ha

1-6. Esibizione in una scuola di Ivrea







percorso molta strada e il gruppo della *Qvarta Legio* ha partecipato alle rievocazioni di Luni e Crissolo, è stato richiesto in un'altra opera video all'arena di Susa per una produzione americana sull'eruzione vulcanica che distrusse Pompei. Poi ad Aosta attraverso le vestigia archeologiche romane e quest'anno, per la terza volta, al grande appuntamento presso l'Arena di Nîmes in Francia, dove già in passato il gruppo si è distinto con gli studenti che studiano il francese, l'inglese e lo spagnolo sia nei combattimenti simulati all'arena, e sia nella rievocazione della vita al *Castrum* insieme a gruppi provenienti da mezza Europa. L'effetto del gruppo di rievocazione ha già portato i suoi frutti: alcuni studenti che hanno terminato il ciclo superiore si sono iscritti a facoltà di Archeologia e Storia. L'Associazione utilizza come strumento principale la conoscenza della romanità del territorio di Ivrea, del Canavese e della Valle d'Aosta e questo è stato realizzato nelle due edizioni delle "Giornate di Eporedia" e a Samone, in cui la rievocazione aveva per tema proprio la storia della penetrazione romana in Canavese. Il direttore artistico, Davide Mindo, ha realizzato un progetto che oltre ad accomunare adulti appassionati, ha saputo attrarre i giovani, raccogliendo la loro esigenza di vivere nella storia dopo averla studiata e ricreata anche con lavori manuali. Ha saputo intessere una collaborazione con scuole e genitori e il gruppo è in costante mutazione per meglio indagare le moltissime e meravigliose sfaccettature di questo periodo della storia. Grande impegno è stato profuso per

le didattiche che illustrano oltre alle tecniche d'assedio con modelli in scala, l'utilizzo della groma e delle sue geometrie per i calcoli sul terreno: gli studenti hanno imparato ad usarla per tracciare il decumano e il cardo di un accampamento che poi viene effettivamente realizzato con le tende, dimostrando al pubblico anche la definizione di un punto irraggiungibile. Sia con la didattica in miniatura e sia dal vero, con la ricostruzione della groma a grandezza naturale, su cui si insiste perché Ivrea conserva nel locale museo la sua raffigurazione completa in bassorilievo, su di un titolo mortuario di Lucio Ebulio Fausto. Insieme ai resti di quella frammentaria rinvenuta a Pompei, rappresenta quasi un *unicum* oggi di quello che si conosce dello strumento. Oli, lucerne, incensi, la ricostruzione di un'ara sacra da campo, un tempio con le statuette dell'olimpico romano, il culto delle vestali riproposto con le danze e i canti, arricchiscono la ricchezza del gruppo, la scrittura, realizzata con lo stilo, ripropone sulla cera d'api la capitale quadrata, la corsiva antica e nuova e la capitale rustica insieme ai simboli numerici. L'armamento individuale è composto dal *gladius hispaniensis* portato sulla lorica ad anelli, in testa si calza l'elmo in bronzo di tipo "Montefortino" che equipaggiò i legionari dal quarto secolo a. C. al primo d. C. Si impugna con la mano sinistra un pesante *scutum* e con la destra si regge sulla spalla il *pilum* (giavelotto). Nulla è lasciato all'improvvisazione: dalle prove alle rievocazioni sul campo la disciplina la fa da padrona e l'allenamento continuo, settimanale, viene esegui-



to per comprendere e realizzare le complesse manovre dei legionari (*defendum, testudo, cuneum, orbis*). Quest'inverno è stata aumentata l'artiglieria nevroballistica con la costruzione di altri tre *scorpiones* a grandezza naturale, portando a quattro le macchine, secondo i dettami di Vitruvio e le raffigurazioni della Colonna Traiana a Roma. Storia, divertimento e restituzione al pubblico nelle rievocazioni, sono il "sale" della IIII Legio Consularis, dove il 4 si scriveva in cifre "additive". Il "IIII" corrisponde a 1+1+

1+1 e solo nel medioevo si usò la cifra per differenza, il "IV" cioè 5-1 ed entrambe coesistono ancora oggi, ad esempio sui quadranti degli orologi. La ragione dell'utilizzo delle quattro stanghette era poi religiosa: i romani non utilizzavano la forma IV perché coincideva con le iniziali del nome latino del dio Giove (IVIPETER). Il gruppo è presente sui social (Facebook, Instragram e TikTok) come "Legio Adamantina – IVREA".



## IL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE “M. PALLOTTINO”

di Arianna Pantaleo

Storica dell'arte socia Archeoclub di Melfi

Le vicende legate alla nascita del Museo di Melfi cominciarono il 23 aprile 1952 quando il Principe Filippo Andrea VI Doria Landi Pamphili donò il Castello allo Stato Italiano. L'atto – rogato a Roma dal notaio Agostino Blasi – venne accettato due anni dopo con DPR n. 171 del 7 aprile 1954. Nel documento di donazione, il Principe specifica che il Castello di Melfi dovrà essere destinato ad ospitare un museo, che vedrà la luce solamente sul finire del 1976, ben ventidue anni dopo. Il Castello sorto con l'edificazione del primo nucleo normanno, ampliato e fortificato è quindi sede delle *Costituzioni Melfitane* emanate da Federico II, seguì una successiva fortificazione con Carlo I d'Angiò, fino a diventare casa baronale con la famiglia Doria. Con la donazione allo Stato il Castello venne utilizzato come deposito per conservare tutti quei reperti che in quel periodo emergevano dal suolo di Melfi e, successivamente, dai centri limitrofi in occasione delle espansioni urbanistiche che stavano coinvolgendo gli abitati del Vulture-Melfese. Con l'arrivo di Dinu Adamesteanu, che fu nominato Soprintendente alle Antichità della

Basilicata nel 1964, si posero le basi affinché si realizzasse il museo con lo scopo di tutelare e di far conoscere il patrimonio archeologico della zona. L'allestimento fu curato dal dott. Angelo Bottini funzionario competente dell'area settentrionale della Basilicata nel 1976 e pochi mesi dopo, sul finire di tale anno si inaugurò il primo Museo Archeologico del Melfese, che accoglieva al suo interno i reperti archeologici dal Neolitico al Medioevo rinvenuti nelle località di Melfi, Lavello, Rendina, Toppo d'Aguzzo, Leonessa e Ruvo del Monte. Il sisma dell'Ottanta causò la chiusura del Museo che riaprì solamente otto anni dopo. Inizialmente gli spazi espositivi erano limitati alle sale del pian terreno e alla Torre dell'orologio; con il progredire dei lavori di restauro si inaugurarono prima il secondo piano, nel 2004, il cui allestimento fu curato dalla dott.ssa Maria Luisa Nava all'epoca Soprintendente della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Basilicata e poi il primo, nel 2006 il cui allestimento fu curato dalla dott.ssa Rosanna Ciriello all'epoca Direttrice del Museo. Le sale ospitano, da allora, una collezione archeologica che





IL CASTELLO DI MELFI  
ARIANNA PANTALEO  
Socio Archeoclub d'Italia sede di Melfi



*Il castello di Melfi*



*Sarcophago Rapolla*



comprende i reperti databili dal VII secolo a.C. al III secolo a.C., rinvenuti a Melfi, Lavello, Banzi, Ruvo del Monte e Ripacandida. Inoltre con l'apertura del primo piano venne inaugurata anche la collezione di quadri a carattere venatorio nelle sale che in passato ospitarono gli alloggi dei principi Doria. Successivamente gli spazi museali si arricchirono di nuovi ambienti espositivi. Nel 2016 si allestì per la prima volta la Torre del Marcangione con i reperti medievali rinvenuti all'interno della stessa durante i lavori di restauro; gli spazi però vennero aperti al pubblico solamente nel 2021. Nel frattempo, nell'estate del 2019, le tele a carattere sacro della famiglia Doria sono ritornate al Castello e sono state sistemate nella Cappella della famiglia. L'apertura al pubblico di altri ambienti del Castello – la Cisterna angioina, le Cucine e le Scuderie dei Doria – attualmente è legata ad iniziative temporanee che attirano sempre più visitatori. Dall'arrivo della direttrice dott.ssa Erminia Lapadula il museo, nel corso del tempo, è stato equi-



paggiato con dispositivi che permettono di rendere il luogo accessibile e fruibile a quanti più visitatori possibili, tramite l'installazione di pannelli sensoriali, audio-video guida (in italiano, inglese e LIS) e tablet.

Strumenti che sono molto apprezzati dai visitatori e che sicuramente contribuiranno anche in futuro a far sì che il museo di Melfi si riconfermi come il museo a pagamento più visitato della regione.

## NORME REDAZIONALI

### NORME REDAZIONALI GUIDA PER LA FORMATTAZIONE DEL TESTO.

**Font:** Arial (or Helvetica), Times New Roman (or Times) 12

**Note**

Le note vanno inserite direttamente nel corpo del testo tra parentesi tonde, indicando il cognome dell'autore e l'anno di pubblicazione dell'opera citata, seguito da virgola e numero di pagina o pagine quando presenti nella citazione.

- Esempio (Eco1975, 76-79) Esempio (AA.VV.1999, 23-28)

L'indicazione completa dell'opera verrà poi inserita direttamente nella bibliografia finale.

**Note a piè di pagina**

Le note a piè di pagina sono utilizzate unicamente per commenti critici.

**I titoli di opere.**

I titoli dei libri, nel corpo del testo e nella bibliografia finale, vanno citati in italic.

- Esempio *La Divina Commedia*

**Citazioni (quotes)**

Le citazioni all'interno del testo, se inferiori o pari a tre righe, vanno tra caporali «».

Se contengono a loro volta delle citazioni, queste si porranno tra virgolette apicali (" ").

Se si tratta di un brano di una poesia, si userà la barra obliqua (/) per la separazione dei versi, la barra doppia obliqua (/ /) per la separazione delle strofe.

Quando le citazioni risultano superiori alle tre righe, vanno inserite in corpo minore, con rientro maggiore a destra e sinistra, e separate in alto e in basso da uno spazio (è sufficiente indicare le citazioni con carattere minore di quello usato (1 pt. in meno) e separate da uno spazio in alto e in basso.

**Bibliografia finale**

**Citazione di volumi**

**[singolo autore]** Eco, U. *Trattato di semiotica generale* (Milano, Bompiani 1975).

**[indic. pagine]** Eco, U. *Trattato di semiotica generale* (Milano, Bompiani 1975): 22-43.

**[più autori]** Grassigli G. - Menichetti, M. - Torelli M. *Arte e archeologia del mondo romano* (Milano, Longanesi 2008).

**Nel caso di citazione da traduzione**

Marconi, D. *Lexical Competence* (Cambridge, MIT Press 1997) trad. it., *La competenza lessicale* (Roma-Bari, Laterza 1999).

Marconi, D. *Lexical Competence* (Cambridge, MIT Press 1997) trad. it., *La competenza*

*lessicale* (Roma-Bari, Laterza 1999): 22-25.

Nel caso di più opere di uno stesso autore si riportano tutte con le modalità indicate.

Nel caso di coincidenza degli anni di pubblicazione, si aggiungeranno le lettere dell'alfabeto in tondo e minuscole dopo l'anno della pubblicazione, senza spazio (1978a, 1978b ...).

Nel caso di volumi collettanei: AA.VV.

Nel caso di più di due co-autori dovranno essere indicati tutti.

La stessa regola si applica nel caso di più di due luoghi di edizione.

**Citazione di un capitolo in libro**

Mettam, G.R. - Adams, L.B. *How to prepare an electronic version of your article*, in: Jones, B.S. - Smith, R.Z. (a cura di) *Introduction to the Electronic Age* (New York, E-Publishing Inc. 2009): 281-304.

**Citazione di un articolo in rivista**

Van der Geer, J., Hanraads, J.A.J., Lupton, R.A., 2010. *The art of writing a scientific article*. *J. Sci. Commun.* 163: 51-59. <https://doi.org/10.1016/j.Sc.2010.00372>.

**Citazione da un sito internet:**

Female influencers: Analyzing the social media representation of female subjectivity in Italy.

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsoc.2022.1024043/full> (ultimo accesso 12 Gennaio 2024)

**Alia**

I. **Immagini:** è consentito includere nel saggio immagini con risoluzione di almeno 300dpi.

II. **Tabelle:** è consigliato non includere nel saggio tabelle in excel.



## ARCHEOLOGIA DEL CONFLITTO

di Ernesto Montagna

Archeologo libero professionista, Socio Archeoclub d'Italia sede di Melfi

La presente analisi si concentra sul Castello Normanno-Svevo di Melfi da una prospettiva storico-militare e logistica. Questo castello, prettamente medioevale, ha difatti subito numerosi cambiamenti ed influenze strutturali partendo dall'epoca normanna e fino alle porte del ventesimo secolo. Inizieremo dunque esaminando il nucleo normanno del castello, che risale al XII secolo. Questo nucleo presenta una base squadrata con torri di avvistamento; la sua importanza storica è evidente nelle tecniche di difesa implementate, tipiche delle conquiste normanne. Tuttavia, va ricordato che, alle sue origini, secondo fonti testuali, si accennava anche alla presenza di un castrum bizantino esistito nel secolo precedente. Parlando dunque in termini più generici: il termine Castello deriva infatti dal latino *Castellum* o *Castrum*, l'accampamento dove, solitamente in maniera provvisoria, risiedeva una guarnigione dell'esercito romano (o di deriva latina). Questi campi d'arme venivano spesso "edificati" favorendo la scelta di una forma perimetrale a base rettangolare; tale scelta era prevalentemente condizionata dalla possibilità di supportarne le difese con la realizzazione di una rudimentale trincea-fossato. Risulta dunque evidente come tali disposizioni tattiche e logistiche, ispirate dai romani e adottate da Bisanzio, abbiano palesemente condizionato l'evoluzione di una moltitudine di strutture militari erette nelle epoche successive all'Impero stesso. L'architettura del Castello è opportunamente massiccia, con mura solide che raggiungono un'altezza media di 27 metri. Inoltre, la posizione elevata del castello, nell'insieme delle torri d'avvistamento, consentiva un costante controllo del territorio circostante partendo dai suoi 531 metri di altezza sul livello del mare; sfruttando una spiccata sinergia difensiva ausiliata dalla presenza di vari elementi architettonici atti a garantire un'eccellente monitoraggio. Una caratteristica comune dei castelli normanni era l'uso di fossati e/o trincee artificiali; mezzi che ostacolavano l'accesso alle strutture presi-

diati e fungevano da deterrente per l'attraversamento di forze nemiche. Il Castello di Melfi presenta un fossato vuoto e semicircolare, seppur irregolare nelle sue volumetrie, risulta comunque ben inserito nel suo contesto. Contrariamente all'immaginario comune di quest'ultimo elemento, il fossato in considerazione non fu mai colmo d'acqua (fattore impossibile – anche a rendiconto di semplici osservazioni geomorfologiche della medesima elevazione collinare). L'accesso diretto alla struttura, partendo dal camminatoio frontale, rende possibile analizzare la stragrande maggioranza degli elementi e delle aggiunte fortificate, partendo dall'evidente inclusione di una massiccia scarpatura alla base muraria esterna. In sintesi: la scarpatura è un'aggiunta muraria caratterizzata dalla presenza di una parete inclinata alla base della massa fortificata, la cui presenza aggiunge volume a quest'ultima. A tal proposito, è certamente necessario ribadire come questo netto aumento volumetrico contribuiva a rendere notevolmente più difficile l'applicazione di un assalto diretto. Infatti, il semplice ispessimento strutturale, rendeva le mura esterne molto più complesse da scalzare e/o da minare. Risulterebbe infatti molto difficile, nonché decisamente pericoloso in termini pratici, avanzare l'ipotesi che, mediante l'ausilio di operai, fosse semplice procedere con la rimozione o con lo sbalzo di componenti murarie durante un assedio (per favorirne il crollo e/o addirittura, nel caso del minato, tentare di scavare un varco d'accesso al disotto del perimetro esterno). In secondo luogo, le attrezzature e gli armamenti d'assedio convenzionali (specie arieti, scale, torri e coperture mobili) andavano incontro a serie problematiche nella semplice assenza di un muro pressappoco verticale alla quale aderire. Ad esempio, parlando delle scale, queste dovevano essere molto più lunghe per raggiungere la sommità delle mura scarpate (risultando evidentemente meno semplici da trasportare). Inoltre, una maggiore lunghezza, associata anche alle sollecitazioni generate dall'angola-



zione causava, spesso e volentieri, la netta rottura dei pioli o dei montanti che cedevano sotto il peso delle truppe assedianti. Senza contare che, le oscillazioni causate dal pessimo scarico di peso alla base della scala, rendevano molto semplice, ad opera dei difensori, far scivolare lateralmente la scala... provocandone la caduta e/o la rottura proprio a causa di questo difetto indotto. Cronologicamente parlando, la scarpatura compare inizialmente attorno al 1240 E.V. nelle roccaforti federiciane, per poi diffondersi egregiamente, data l'efficacia esaltata nei precedenti esempi, dal 1400 E.V. in molti altri bastioni europei. Risulta dunque plausibile supporre che il Castello di Melfi sia stato ed abbia sicuramente costituito un grande esempio di architettura difensiva per molti anni a venire. Ad ogni modo, quest'ultimo ha sicuramente beneficiato delle sue solide fondamenta fortificate per sostenere una massa muraria verticale di tutto rispetto. Inoltre, in sinergia con la posizione elevata del Castello, tale insieme rendeva certamente difficile l'uso ed il posizionamento di artiglieria o di macchine d'assedio (più

statiche ed efficaci) in grado di danneggiare suddette mura e/o capaci di creare una breccia/apertura in esse. Avendo coperto, per quanto possibile nei limiti di questo modesto articolo, l'oggettiva "base" strutturale del Castello... bisogna ora considerare che, la maggior parte delle addizioni fortificate presenti sulle alte-mura, riflettono l'evoluzione delle tecnologie militari e delle strategie di difesa andate a diffondersi in maniera affermata; una diffusione che, nel corso dei secoli, fu motivata prevalentemente dalla necessità di rispondere alla presenza di nuove minacce. In sostanza, l'impostazione generale delle strutture architettoniche del Castello, sembra di certo progettata per garantire un certo grado di protezione agli abitanti e alla popolazione locale da eventuali assedi prolungati. Seppure, come la storia insegna, le più grandi battaglie nel territorio furono contraddistinte dalla fuga della popolazione locale e dall'occupazione di difensori stranieri. È tuttavia possibile stabilire che, per mezzo del fossato, dotato di un ponte levatoio funzionante, si era in grado di isolare la corte e le aree interne della struttura.





Tali spazi erano chiaramente sufficienti al contenimento di dovute provvigioni; vettovaglie supportate anche dalla presenza di un sistema di raccolta dell'acqua costituito da un pozzo-cisterna. Ritornando ad un'analisi strettamente militare: Certamente, in una situazione di vivido conflitto, barricarsi nel castello avrebbe messo le forze assedianti in una posizione svantaggiata in termini di attacco; poiché l'insieme e le dotazioni del complesso accessorio-murario consentivano ai difensori di colpire l'avversario con proiettili e oggetti offensivi da posizioni protette e di vantaggio. Inoltre, le torri del castello, anche se prive di una pianta "statica" a confronto, risultano estremamente fortificate e resistenti, nonché simili ai primi modelli normanni di torri-fortezza autonome risalenti agli inizi del XI secolo e abbondantemente presenti in Francia (donjon) e nell'Europa settentrionale. Queste torri avrebbero infatti potuto difendersi efficacemente anche come strutture indipendenti, arrivando storicamente a qualificarsi anche come caserme, magazzini e prigioni. In ultimo, andremo dunque ad analizzarne brevemente le principali e secondariamente citate componenti accessorie... evidente, dal primo approccio esterno, è la presenza di alcune feritoie. È risaputo che le feritoie/fenditure per le frecce erano una componente piuttosto comune nei muri di cinta medievali. Tuttavia, l'invenzione della feritoia è di origine più remota; fu infatti attribuita ad Archimede tra il 214 ed il 212 E.V. (durante l'Assedio di Siracusa). Infatti, già in quel periodo, le feritoie, secondo gli artefici dell'epoca, dovevano essere "dell'altezza di un uomo e della lar-

ghezza di un palmo all'esterno" - consentendo ai difensori di sparare con archi e scorpioni (un'antica macchina d'assedio) dall'interno delle mura urbane. Benché dunque efficacemente utilizzate in passato, le feritoie non erano presenti nei primi castelli normanni. Poiché vennero infatti reintrodotte nell'architettura militare solo verso la fine del XII secolo; in particolare nei castelli di Dover e Framlingham in Inghilterra e con lo Château Gaillard di Riccardo Cuor di Leone in Francia... diffondendosi nuovamente a macchia d'olio nel resto dell'Europa. A tal proposito, in questi primi esempi, le feritoie erano posizionate per proteggere alcune sezioni delle mura del castello, piuttosto che tutti i versanti. Mentre, a partire dal XIII secolo, divenne invece comune posizionare le feritoie su tutto il perimetro di molte difese fortificate. Rispetto a quanto riportato, il Castello di Melfi non abbonda di feritoie, alternando alte fenditure a rientranza su torri e facciate in una distribuzione parziale; lasciando ipotizzare il posizionamento/annessione di queste ultime proprio a cavallo tra il XII ed il XIII secolo. Per concludere, spostandoci sul camminatoio, questo non palesa, in maggioranza, la presenza di merlature definite, ma si alterna in un percorso semi-continuo tra una torre perimetrale e l'altra con un tracciato diretto e regolare al pari dell'incavo e delle aree livellate superiori. In breve epilogo, il Castello Normanno-Svevo di Melfi rappresenta un notevole esempio di architettura difensiva medievale, con una storia che abbraccia varie epoche e influenze nel riflesso evolutivo delle strategie militari nel corso dei secoli.



## IL VINO UNITO AL MARE

di Gaetano Cataldo

Giornalista enogastronomico, navigante e sommelier professionista

Quanto accomuna il mare alla vite e al vino è un patto d'amore ancestrale e incondizionato destinato a riecheggiare nella memoria storica e collettiva dell'uomo dalla nascita della civilizzazione ad oggi. Un grande amore che vive di forza e fragilità al contempo, basato su contrasti e delicati equilibri, tanto da farlo sembrare inesplicabile, tanto che per decifrarne il senso occorre fare un viaggio a ritroso nel tempo e partire dal terzo millennio a.C.; precisamente dall'ascolto di versi antichi, epici e melodiosi contenuti nella prima opera letteraria dell'umanità, l'epopea di Gilgamesh di Uruk. Versi diluiti in un sussurro: "vive presso il mare la donna della vigna, colei che fa il vino. Siduri siede nel giardino sulla riva del mare con la coppa d'oro e i tini d'oro che gli dei le diedero"... versi che fanno presagire quanto sia prossima la comunione tra il vino e il mare durante l'interminabile ricerca dell'uomo verso la conoscenza e l'eternità. Quando venne ultimata la stesura del "Gilgamesh" i popoli mesopotamici avevano già scoperto la vocazione per la vitivinicoltura da almeno duemila anni; nei secoli successivi il vino era penetrato a fondo nel tessuto della società nobiliare quale simbolo di vita per via del suo colore simile al sangue, per il suo essere medicamento portentoso e afrodisiaco, diventando indispensabile soprattutto per i rituali religiosi; l'allevamento della vite si diffuse presto e, indipendentemente dall'avvicinarsi dei popoli al potere, dal Caucaso a tutta la costa orientale del Mediterraneo, fu foriero del grado di conoscenza superiore e prova di naturalistico sapere di chi era in grado di realizzarlo. Notevole fu l'impulso commerciale che il vino diede all'economia dei sumeri, degli assiro-babilonesi e degli egizi. E in Fenicia la vite rigogliosa, foglie e viticci ondeggianti nella brezza, cominciò a guardare davvero al mare, orgogliosa e desiderosa di intraprendere con gli antichi naviganti il suo lungo viaggio verso le future Cartagine, Trapani e l'isola di Sardegna. Un viaggio enoico

attraverso la storia delle civiltà mediterranee, un viaggio per mare. Grazie al mare e a coloro che lo solcarono, rendendo possibile la traversata alla vite, nel 2000 a.C. in tutta la Grecia si spandeva un profumo dolce di mosto selvatico. Infatti la vite dell'età Minoica, non addomesticata del tutto, produceva grappoli capaci di conferire al vino un'accentuata dominanza tannico-acida oltre ad un'alta percentuale di etanolo tali da doverlo ammorbidire con acqua di mare durante la fermentazione alcolica oppure in aggiunta al vino stesso. E il vino unito al mare si fonde nella coppa ad ogni sorso. Persino in età omerica non mancano riferimenti letterari a questa millenaria unione: "*òinops pòntos*", ossia "il mare color del vino", era metafora in voga tra i lirici greci riferita alle analogie tra il vino ed il mare durante i simposi, e i convitati venivano paragonati spesso all'equipaggio a bordo di una nave. Il vino divenne collante sociale, segno di profonda ospitalità e convivialità oltre che veicolo per filosofiche dissertazioni, pur mantenendo il suo carattere erotico, sacro e misterioso nel culto di Dioniso, anzitempo diffuso in Lidia e in Tracia e poi venerato dai greci. L'importanza che essi attribuivano a Dioniso è ancora tangibile grazie alle rovine dei templi edificati in suo onore presso i grandi scali commerciali marittimi dell'Asia Minore, della Grecia continentale e delle isole egee, la cui rinomanza dei vini era indiscussa. Neanche Dioniso si estrania al mare e la leggenda narra di imprese e fatiche che il dio dovette compiere per guadagnarsi la vita eterna e un posto nell'Olimpo: scoperto il complotto ordito dai pirati per ridurlo in schiavitù Dioniso, che precedentemente aveva chiesto loro di essere condotto da Argo a Nàxos, adirato trasformò i remi in serpi, fece crescere una coltre d'edera su tutto lo scafo e avvinghiò l'albero della nave con la vite, mutando infine i pirati in delfini. Tale racconto è inciso su una coppa a figure nere rinvenuta a Vulci datata intorno al VI



sec. a.C. e l'allegoria del dio adagiato sulla nave, con prua rivolta a occidente, al centro di un mare senza limiti né orizzonte è emblematica e traduce artisticamente l'espansione della civiltà ellenica e della viticoltura verso nuove inesplorate terre attraverso il Mare Nostrum. Infatti, per quanto gli Etruschi e i Celti avessero già cominciato a coltivare vigneti e a vinificare, non si può tralasciare di riconoscere ai coloni greci di aver contribuito a impiantare la vite e divulgare tecniche di vinificazione e potatura più avanzate nel Sud Italia, in Francia presso l'antica Massalia e lungo le coste iberiche intorno al 1000 a.C. Dal 146 a.C. in poi, con la vittoria definitiva di Roma sulla Grecia, la vite ha continuato a viaggiare per le vie marittime e terrestri dell'impero non senza difficoltà, e tentare di descriverne il cammino che essa ha intrapreso nei secoli significherebbe dipanare un dedalo intricatissimo di rotte e percorsi intessuti con la storia; ma non si può fare a meno di citare le attività marinare degli arabi che contribuirono a diffondere il moscato d'Alessandria sull'isola di Pantelleria e in Sicilia intorno all' VIII sec. d.C., di riconoscere che furono gli inglesi del '700 a proseguire con le loro navi l'opera di globalizzazione del commercio dei vini avviata nell'antichità da fenici, greci e romani; opera incentrata soprattutto sulla diffusione di celebri vini liquorosi che altrimenti sarebbero stati confinati nel loro ambito locale e senza alternative di sviluppo economico e culturale per le zone produttive. Al mare certo si potrebbe imputare di essere stato vettore dei peggiori nemici della vite quali oidio, peronospora e, tra il 1859 e il 1863, della micidiale fillossera, ma un'analisi più oculata probabilmente sortirebbe il seguente esito: chi cerca di perfezionare ciò che è già di per sé perfetto genera caos. E a quei tempi il vigneto Europa certo non necessitava di perfezionamenti in termini di nuove introduzioni varietali. Per fortuna non tardò ad arrivare, sempre via mare, la soluzione al problema della fillossera che consentì il reimpianto delle viti europee, quasi decimate, e molte estinte per sempre, grazie al portainnesto su vite americana, precedentemente portatrice del parassita assieme ad altre specie botaniche provenienti dal Nuovo Mondo. Del resto anche oggi l'uomo tenta di migliorare le cose cercando di piegare la natura piuttosto che assec-

ondarne le esigenze e limitarsi a comprenderne il ciclo; la natura impone i tempi faticosi all'uomo e l'uomo esige tempi commerciali sempre più convenienti, escamotages e ottime annate di routine, ecco perché dal Sud Africa partono navi cisterna colme di vino che in Francia, con la magia delle etichette, prenderanno la cittadinanza e magari l' A.O.C. (pur certo è che anche in Italia accade che certi vini del Sud diano corpo e sostanza a prodotti di altre regioni... pur non viaggiando per mare). Ed il mare come il vino esige pazienza e dedizione senza infingimenti. In realtà il mare è capace di preservare il vino aiutandolo a superare la prova del tempo: grazie a ricerche fondate sullo studio di testi storici, antiche rotte marine, portolani e bolli mercantili è stato possibile svelare la traccia lasciata dal traffico di vino dalla Campania verso la Gallia e la Spagna e la specializzazione per tale carico del porto di Ostia, ad esempio; l'archeologia subacquea ha saputo individuare al largo di Gibilterra, delle coste francesi, della Cirenaica e della Grecia non pochi relitti di quelle fiere galee che coi rostri e con apotropaici occhi trasportavano vino e civiltà in tutto il Mediterraneo sfidando flutti e tentando di scongiurare i naufragi; negli anni '50, non molto lontano dalle coste dell'isola della Gallinara, venne localizzato un relitto romano risalente al I sec. a.C. contenente 728 anfore molte delle quali contenenti vino intatto; nel 1980 avvenne un simile ritrovamento a Ladispoli, i cui reperti si possono ammirare presso il castello di Santa Severa; il 7 Dicembre 2003, grazie alla segnalazione del Gruppo Operativo Subacqueo della Lega Navale Italiana d'Agrigento venne localizzata un'altra antica imbarcazione di 20 metri adibita a mercantile e giacente sui fondali sabbiosi della Maddalusa, mentre il 13 dicembre dello stesso anno i carabinieri del Centro Subacquei di Genova scoprirono una nave oneraria romana a 50 metri di profondità nel tratto di mare antistante Albenga dello stesso periodo del relitto scoperto poco più di 50 anni prima alla Gallinara. Nel 2008 vengono ritrovati ben 5 relitti a Ventotene ed un altro l'anno successivo in acque pontiane. Ma le ricerche non terminano di sorprendere neanche nel 2010, quando a 600 metri di profondità al largo di Civitavecchia viene individuato un relitto romano di età augustea ( I sec. a.C. - I sec. d.C.) in cui era sti-



IL VINO UNITO AL MARE

GAETANO CATALDO

Giornalista enogastronomico, navigante e sommelier professionista

vato un grande carico di “dolium”, vasi di forma sferica e grande capacità usati per il trasporto di vino. Infine, tra Maggio e Luglio 2010, altre 6 navi romane databili dal I sec. a.C. al IV sec. d.C., tra i 18 e i 20 metri, vengono scoperte nelle acque pontine; dallo studio delle anfore contenenti un carico di conserva di frutta, olio e vino perfettamente conservati è stato possibile accertare che 2 di esse provenivano dalla Spagna e le altre 4 dall’Africa. L’archeologia marina pertanto ha saputo restituire non solo frammenti di storia marinara, di ardimentose imprese e traffici commerciali ma ha potuto farci intendere l’identità, la provenienza e la longevità dei vini del passato e quanto il mare sia adatto per natura a proteggerlo dall’ingiuria del tempo grazie ad alcuni fattori fondamentali: temperatura costante, carenza di luce e, conseguentemente, di effetti ossidanti. Forse è per queste ragioni ( e per il ritrovamento nel Baltico di 30 bottiglie di champagne del 1780 in ottime condizioni al largo delle isole Aland) che il mare oggi più che mai sa essere un’inesauribile fonte di ispirazione per artisti e poeti, certo, ma anche per i viticoltori più innovativi che sperimentano la produzione di bollicine tra Cala dell’Oro ed il faro di Portofino, sfruttando le incontaminate acque della “Cala degli Inglesi”, il bilanciamento della pressione e della contropressione equivalenti a 7 atmosfere a 60 metri di profondità, temperatura costante di 15° e l’effetto culla delle correnti marine sulle gabbie contenenti le bottiglie, un vero e proprio “remuage” che tiene i lieviti in sospensione continua, capace di regalare sensazioni organolettico-tattili con un finissimo “perlage”; del resto anche nella laguna, nei pressi di Caorle, il mare non manca di cullare un vino rosso direttamente in botti da 235 litri, per un lungo affinamento ad una profondità media di 2 metri (variabile per via delle escursioni di marea) e 10° di temperatura, preservando tannini e vivacità, conferendo morbidezza, sentori salmastri e d’alghe e un rapido processo di polimerizzazione. Virtuosismi e fantasie enologiche a parte, è giusto ribadire che al mare non occorre l’innovazione per estendere la sua influenza su vino e vigneti, un’influenza che non conosce limiti e confini, capace di penetrare nei terreni e condizionare microclimi di zone anche lontane dalla costa; si pensi all’enorme bacino

circolare di pietra calcarea e argilla formatosi nel giurassico ove il mare ha lasciato la sua memoria in forma di gusci di ostriche e crostacei intrappolati nel gesso, nelle pietre bianche dello Champagne, al di sotto dei pendii del Sancerrois, del distretto di Pouilly-Fuissé coi suoi cristalli di silice o dello Chablis; terre che, per composizione e tessitura, rendono uniche le caratteristiche dei loro vini di vigna in vigna, di dettaglio in sfumatura, per magrezza o corpo, per acidità e sentore di uva spina, d’erboso o salmastro grazie anche alla capacità di trattenere calore piuttosto che acqua, condizioni che a Kimmeridge, famoso sito di interesse geologico e patrimonio dell’umanità situato oltre Manica, sono ancora oggetto di studi. Talvolta il mare infuria con passione vorace e fragorosa destando l’uomo e invitandolo a ovviare alla pesante umidità in vigna, causa di marciume, e dalla salina irruenza nel vento che comporta bruciature ai grappoli; ma il mare difende la vigna anche da sé stesso quando il caldo influsso mediterraneo si spinge fino a Logroño e a Elciego nella Rioja per scongiurare le intemperie provenienti dall’Atlantico. E l’impeto che il mare profonde alla viticoltura non solo fa ondeggiare i vigneti di Trieste, nascosti tra le rocce calcaree, o nella zona del Sulcis, battuta dal Libeccio e dal Maestrale, ma è capace di mitigare le temperature e attutire gli sbalzi termici durante la maturazione delle uve, regolarli poi per favorire alla vite l’assorbimento dell’acqua di rugiada mattutina, di spazzare i cieli dagli acquazzoni estivi. Tale forza è pari solo alla delicatezza che imprime alla brezza con cui accarezza i grappoli sotto al Sole delle Cinque Terre, della Maremma toscana o della Costiera Amalfitana; la stessa delicatezza con cui leviga i tannini nei rossi dell’anconetano e con la quale, pur affievolendo l’intensità olfattiva in certe varietà, condensa note suadenti nei passiti. Alcune parole di Leonardo Sciascia invitano a meditare nuovamente sulla metafora “il mare color del vino”, sull’importanza del rispetto per le forze della natura, della prudenza, della sobrietà e degli insegnamenti che quanti desiderano apprendere a conoscere e amare il vino unito al mare potranno trarre...” forse l’effetto, come di vino, che un mare come questo produce: non ubriaca, si impadronisce dei pensieri, suscita antica saggezza”.



## I VINI ITALICI

a cura di Ugo Zannini  
Presidente sede di Falciano del Massico

I vini noti in epoca romana sulla base delle fonti antiche (autori latini, autori greci e iscrizioni) sono ben 90. Va precisato che sicuramente erano molti di più quelli prodotti in tale epoca. Esclusivamente il caso ha fatto sì che si siano conservati unicamente questi nomi. Molti di essi, né famosi né di buona qualità, solo casualmente entrano nell'elenco perché citati incidentalmente dalle fonti. Al primo posto, tra i vini più pregiati, va messo il Falerno prodotto nell'antico *ager Falernus* equivalente agli attuali comuni di Falciano del Massico e Carinola in provincia di Caserta. A riprova di ciò sono da annoverare le innumerevoli fonti letterarie e archeologiche le quali dimostrano che il Falerno aveva



Fig. 1. Collo di anfora vinaria con iscrizione dipinta ritrovata a Cartagine: FA(lernum) / C.P [Per gentile concessione di Clementina Panella].

acquisito un indiscutibile primato e che il suo consumo rappresentasse anche il raggiungimento di un certo status sociale. La sua fama arriva ben presto oltre i confini italici e la produzione si espande arricchendo gli investitori e facendo schizzare alle stelle il costo per iugero del terreno dell'*ager Falernus*. Per alcuni anni più fama del Falerno ebbe il Cecubo, della zona di Fondi in provincia di Latina, ma le mutate condizioni pedoclimatiche, causate principalmente dai lavori finalizzati alla costruzione, per volere di Nerone, del canale navigabile che dal lago di Baia avrebbe dovuto raggiungere Ostia, ne decretarono la fine (Plin., *N.H.*, XIV 61). Secondo Plinio il Vecchio al terzo posto si collocavano in primis l'Albano e poi i vini di Sorrento, del Massico, del Gauro, di *Cales*, di Fondi, di Velletri, di Priverno, di Segni e dell'*ager Statanus*. In una fase più antica, prima che i vini prodotti in Italia acquisissero una certa notorietà, erano al primo posto per qualità quelli della Grecia. Nei banchetti dei ricchi non mancavano i nobili vini di Chio, Lesbo, Cos, Rodi, Thasos e Creta. Insomma i vini italici non potevano ancora reggere il confronto con quelli greci e con quelli prodotti in altre province del Mediterraneo. Emblematico è il disappunto di Cinea, a Roma nel 280 a.C. quale ambasciatore del re Pirro, per il gusto troppo aspro del vino prodotto ad Ariccia (Plin. *N.H.* XIV 12). Già nel 191 a.C. però, il vino del Monte Massico, prodotto nell'*ager Falernus* è tra i primi in Italia tanto che Plauto (*Pseudolus* 1303-1304) costruisce un'iperbole con l'oronomo per indicare la smodatezza nel bere del servo Pseudolo. Secondo Plinio il Vecchio i vini italiani ebbero risonanza a partire dal 154 a.C. (*N.H.* XIV 87). Questo termine, però, deve essere retrodatato considerato che nel 160 a.C. sul collo di un'anfora «greco-italica recente» compare il *titulus pictus* con l'indicazione dei consoli *Gn. Etrilius* e *L. Anicius* e il nome del vino *F(alernum)* (CIL XI 8117). Tale attestazione ci fa capire che già nella prima metà del II sec. a.C. il *Falernum* era commercializzato e che avesse raggiunto

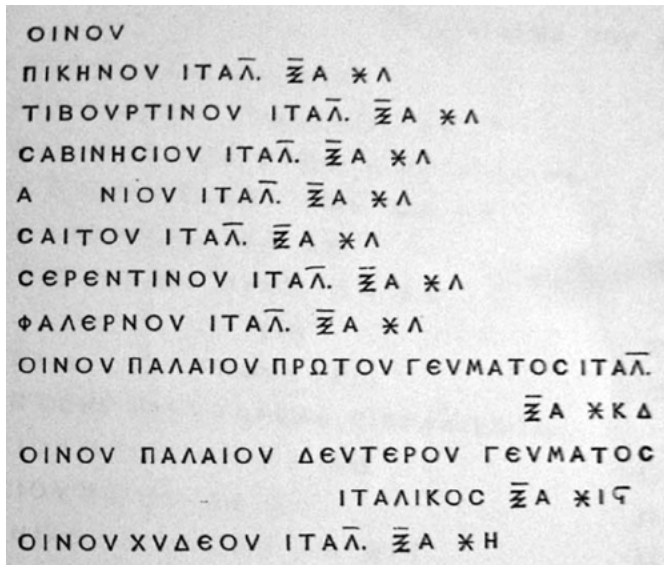


Fig. 2 Editto di Diocleziano

una certa notorietà. La sua fama aumenta nel tempo tanto che il Falerno sarà offerto al popolo romano da Cesare nei banchetti per celebrare, nella *caput mundi*, i trionfi del 46 a.C. Dopo che ebbe attraversato le strade di Roma con un ricco carro trionfale tirato da cavalli bianchi preceduto dal bottino di guerra tra cui 800 chili di corone d'oro e 60.000 talenti, scortato da 72 littori e da 40 elefanti, imbandì un banchetto finale per 66.000 persone nel quale furono servite, tra l'altro, 6000 enormi lampade e messe a disposizione per ogni 9 invitati un'anfora di Falerno e un *cadus* di vino di Chio. I festeggiamenti contemplarono anche «balli, cavalcate, corse..., una naumachia con 4000 rematori; un combattimento figurato con 500 fanti, 30 cavalieri e 20 elefanti; e delle caccie contro centinaia di leoni, in cui si ebbe anche una tauromachia, e la comparsa di una giraffa». Anche nelle celebrazioni del trionfo sull'Africa di Giuba furono serviti solo due vini: l'italico *Falernum* e il greco Chio. Si ampliarono a quattro, Falerno-Chio-Lesbio-Mamertino, quelli offerti nel simposio per festeggiare il terzo consolato (Plin. *N.H.* XIV 97). Segno della notorietà raggiunta dal Falerno è anche il suo costo. Famosa è l'iscrizione parietale graffita portata alla luce a Pompei nel 1864 all'interno della cosiddetta casa dell'Orso. Nella tabella pubblicitaria Edonè invita i soldati a entrare nella popina assicurando la miscita di ottimi vini: per un asse qui si beve; se mi darai un

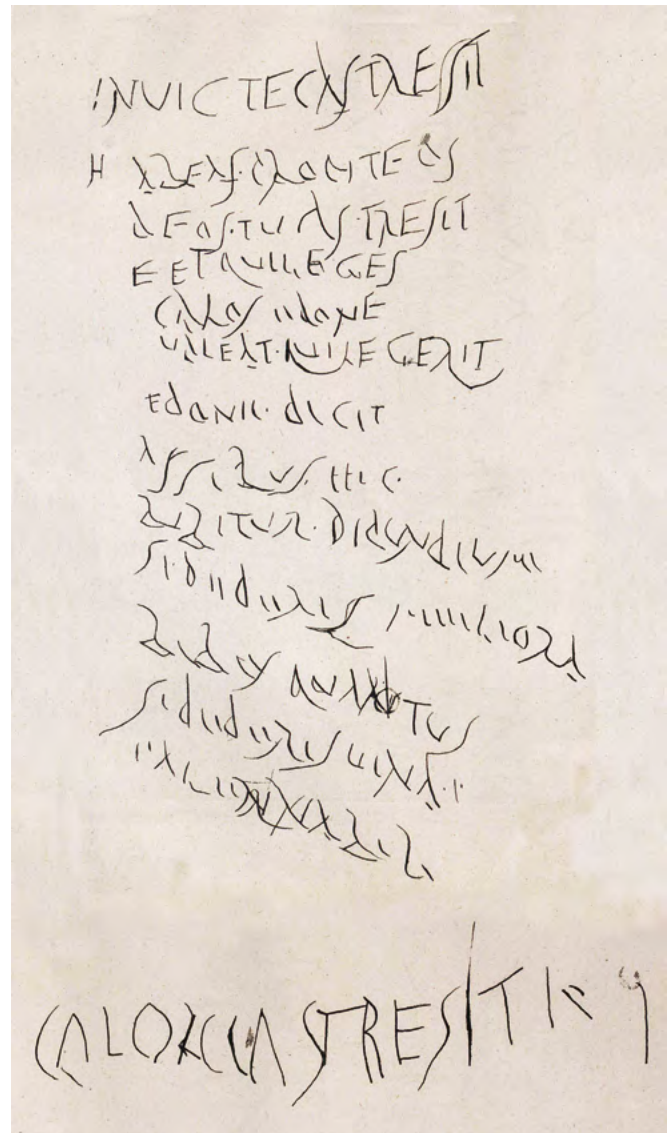


Fig. 2. Iscrizione parietale graffita, oggi non più visibile, portata alla luce a Pompei nel 1864 all'interno della cosiddetta Casa dell'Orso in Via degli Augustali, Regio VII, ins. 2, nr. 44 (CIL IV, 1679).

dupondio berrai vini migliori; se me ne darai quattro berrai vino Falerno (fig. 2). Per Diodoro Siculo nel I sec. a.C. un'anfora di tali vini pregiati si vendeva a cento denari. Considerato che la paga giornaliera di un *mercenarius, operaius* era di un denaro al giorno appare evidente come fosse merce accessibile a pochi ricchi (XXXVII, 3, 3-5). Nel 301 d.C. il Falerno, insieme ad altri sei, è menzionato nell'*edictum de pretiis rerum venalium* di Diocleziano: per calmierare i prezzi un *sextarius* (poco più di ½ litro) non poteva essere venduto a più di 30 denari. Dal I sec. a.C. al V sec. d.C. gran parte degli autori latini cita il vino Falerno tessendone le lodi a cominciare da Ca-



tullo senza dimenticare Varrone, Cicerone, Virgilio, Orazio, Tibullo, Ovidio, Plinio, Marziale, ecc. Le più tarde citazioni, senza considerare quelle medioevali, sono di Prudenzio, Fulgenzio, Servio e Marcello Empirico. Il primo usa una metonimia facendo tramutare da Gesù l'acqua in vino Falerno nel famoso miracolo delle nozze di Cana. Marcello Empirico, invece, ci dà prova certa che ancora nel 400 d.C. il Falerno era prescritto dai medici per fini terapeutici evidentemente proveniente da aziende agricole ancora attive e in grado di esportare il prodotto. L'iscrizione di *Ursus Togatus* (fig. 4) conservata al Museo Vaticano -che si tratti di una dedica satirica allo sconfitto *L. Iulius Ursus Servianus* dal vincitore *M. Annius Verus* alle elezioni del consolato del 126 d.C.; che invece sia un auto sberleffo dello sconfitto *Ursus*; che sia al contrario una vera dedica a uno sportivo dell'epoca campione al gioco della palla di vetro-, testimonia in ogni caso la celebrità che aveva il Falerno tanto che *Ursus Togatus* invita gli altri giocatori a festeggiarlo e adorarne la statua con doni e libagioni a base dei vini Falerno, Setino e Cecubo. Quale fosse la valenza simbolica del Falerno è chiaro anche nell'iscrizione funeraria trovata nel 1783 lungo la via Ostiense. Caio Domizio Primo si vanta di essere vissuto a Lucrino, una delle località più rinomate dell'epoca, di aver avuto molti amori e di aver spesso bevuto vino Falerno. Tale era l'apprezzamento per il vino Falerno che anche i Cesari se ne erano garantiti un regolare approvvigionamento avendo creato in questo territorio delle aziende agricole curate da appositi amministratori (AE 1922, 122). Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente la produzione e le esportazioni del Falerno e degli altri vini italici non cessano del tutto. Certo è che dopo il V sec. non è attestata nessuna fornace per la produzione di contenitori per il trasporto del vino; altresì le fonti a partire dal VI sec. a.C. sembrano citare il vino Falerno di seconda mano nel ricordo dei tempi passati e/o nell'accezione poetica o più genericamente per indicare eccellenti vini. Gregorio di Tour (539-538 d.C.) conosce sì il *Falernum* ma usa il vocabolo in senso più ampio: il termine oramai ha modificando la semantica e indica in modo indefinito tutti i vini di alta qualità.

## Bibliografia minima

L'articolo sui vini italici in epoca romana qui presentato è una sintesi di pochi brani scelti dal volume in corso di pubblicazione **Zannini U., *Dizionario dei vini dell'Italia antica (Età romana)***. È l'unica opera al Mondo a riportare l'elenco di tutti i vini d'epoca romana noti nell'Italia antica. Gli otto capitoli di introduzione sono dedicati ai più svariati temi legati all'ellenologia in epoca romana. Segue l'elenco di tutti i vini noti di epoca romana: con una breve descrizione si localizza il sito antico e quando esso è passato in mani romane. Si segnalano le deduzioni e colonizzazioni conosciute; per ogni singolo vino sono riassunte le notizie salienti desunte dalle fonti. Il tutto è accompagnato da accurate carte topografiche. La silloge che chiude il volume, ove sono elencate le fonti latine e greche attestanti ogni singolo vino, è uno strumento indispensabile per quanti vogliono approcciarsi scientificamente all'ellenologia d'epoca romana.

- AA.VV., *La vigna di Dioniso. Vite e vino e culti in Magna Grecia*, Atti 49° convegno di studi sulla Magna Grecia, 2009, Taranto 2011.
- AA.VV., *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, Firenze 2012.
- Acconia V. - Piergrossi A., *L'archeologia del vino nella penisola italiana e nelle grandi isole del Tirreno tra il neolitico e la romanizzazione: tematiche, dati e approcci possibili*, Bolletino di archeologia on line XII, 2021/2, pp. 183-230.
- Balasco A. - Conte T. (a cura di), *Locus optimus vino*, Aversa 2009.
- Brun J. P., *Archéologie du vin ed de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*, Parigi 2004.
- Brun J. P. - Pous M. - Tchernia A. (a cura di), *Le vin. Nectardes Dieux. Génie des Hommes*, Gollion 2009.
- Castaldo F., *Archeologia dei vini in Campania. Storia e testimonianze della bevanda che ha conquistato il Mediterraneo*, Napoli 2014.
- Castaldo F., *Storia di vini e di vigne intorno al Vesuvio. Il vino nella Campania antica dall'epoca pompeiana alla fine dell'Impero Romano*, Napoli 2016.
- Ciacchi A. - Zifferero A. (a cura di), *Vinum. Un prospetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, 2005.
- Ciardello R. - Varriale I., *Vino e vigneti nei classici della letteratura*, Napoli 2006.
- Curtel G., *La vigne et le vin chez les romains*, Parigi 1903.
- Dalmasso L., *Il vino nell'antica Roma. Così bevevano i Romani*, Trebaseleghe 2015 (tratto da Storia della vite e del vino in Italia di Moroschini A. e Dalmasso G. vol. II, Milano 1933).
- Guadagno G., *Produzione vinicola falerna e campana tra antichità ed età di mezzo*, «Rivista Storica del Sannio», 1996 n. 2 pp. 46-73;
- Henderson A., *Storia dei vini antichi*, Capri 2004, (Traduzione e prefazione di Barendson M. del volume originale *The history of ancient and modern wines*, Londra 1824).
- Manzi L., *La viticoltura e l'ellenologia presso i Romani*, Roma 1998, ristampa del volume del 1883.
- Marquardt J., *Das Privatleben der Römer in Handbuch der römischen Altertümer*, VII 1879-82 letta nella traduzione francese di Victor Henry col titolo di *Manuel des antiquités romaines* 14-15, *La vie privée des Romains*. Tome 1 deuxième édition allemande publiée par A. Mau Parigi 1893.
- Negri G. - Petrini E., *Roma Caput vini. La sorprendente scoperta che cambia il mondo del vino*, Milano 2019.
- Piccoli F., *Il vino nel nord Italia in epoca romana*, Verona 2004.
- Rendella P., *Tractatus de vinea, vindemia et vino*, Venezia 1629.
- Scienza A. - Boselli M., *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Napoli 2003.
- Tchernia A., *Le ven de l'Italie Romaine*, Roma 1986;
- Tchernia A. - Brun J. P., *Le vin romains antique*, Grenoble 1999.
- Zannini U., *I vini d'età romana in Campania settentrionale*, in «Civiltà Aurunca» 75-76. A. XXV Lug/Dic 2009;
- Weber C. F., *Dissertatio de agro et vino Falerno*, rist. anast. (a cura di U. Zannini) dell'ed. Marburgo 1860, Napoli 1990.



## VITE E VINO DAL NEOLITICO AL III SECOLO D.C.

di Gilberto Pambianchi

Membro del Comitato Scientifico di Archeoclub d'Italia Aps

La storia della vite e del vino è una storia affascinante che proverò a raccontare in maniera sintetica attraverso ricerche archeologiche, storiche, geologiche, climatiche, genetiche e antropologiche. I residui di bevande fermentate trovati negli scavi archeologici di Shulaveris e Gadachrili Gora, a sud di Tbilisi (Georgia), sono stati datati circa 8000 anni fa e hanno fornito le prime prove della produzione di vino d'uva con metodi già evoluti (1). I diluvi epici che raccontano della vite e del vino e che hanno aleggiato nell'area mesopotamica attraverso Re Gilgamesh e il patriarca Noè, ci testimoniano una grande migrazione di popoli che si concentrarono sulle prime propaggini del Caucaso e a ridosso del Monte Ararat, dando vita secondo molti studiosi, alla prima domesticazione della *Vitis vinifera*. La leggenda del diluvio universale ha suscitato interesse in diversi geologi: il miglioramento climatico olocenico, a partire da circa 11000 anni fa, favorì lo scioglimento delle calotte glaciali, il rapido innalzamento del livello del mare e l'ingresso, attraverso i Dardanelli e il Bosforo, di acque salate nel bacino del Mar Nero, a quel tempo un grande lago di acqua dolce. Diverse ingressioni marine sono state documentate tra 9.000 e 7.000 anni fa (2) e questi sconvolgimenti provocato, molto probabilmente, tra 8000 e 7000 anni fa, una prima grande migrazione dall'Anatolia verso il continente europeo (Migrazioni preistoriche e lingue indoeuropee - Le Scienze, 2015). Con l'innalzamento del livello del mare le acque del Golfo Persico avanzarono rapidamente verso nord, allagando buona parte delle pianure del Tigri e dell'Eufrate, costringendo le popolazioni locali a migrare verso nord. Molti studiosi mettono in relazione questi fatti geologici e climatici con il biblico diluvio universale. Diluvi o altre catastrofi geologiche (terremoti o eruzioni vulcaniche, frequenti in queste aree), hanno probabilmente influenzato il

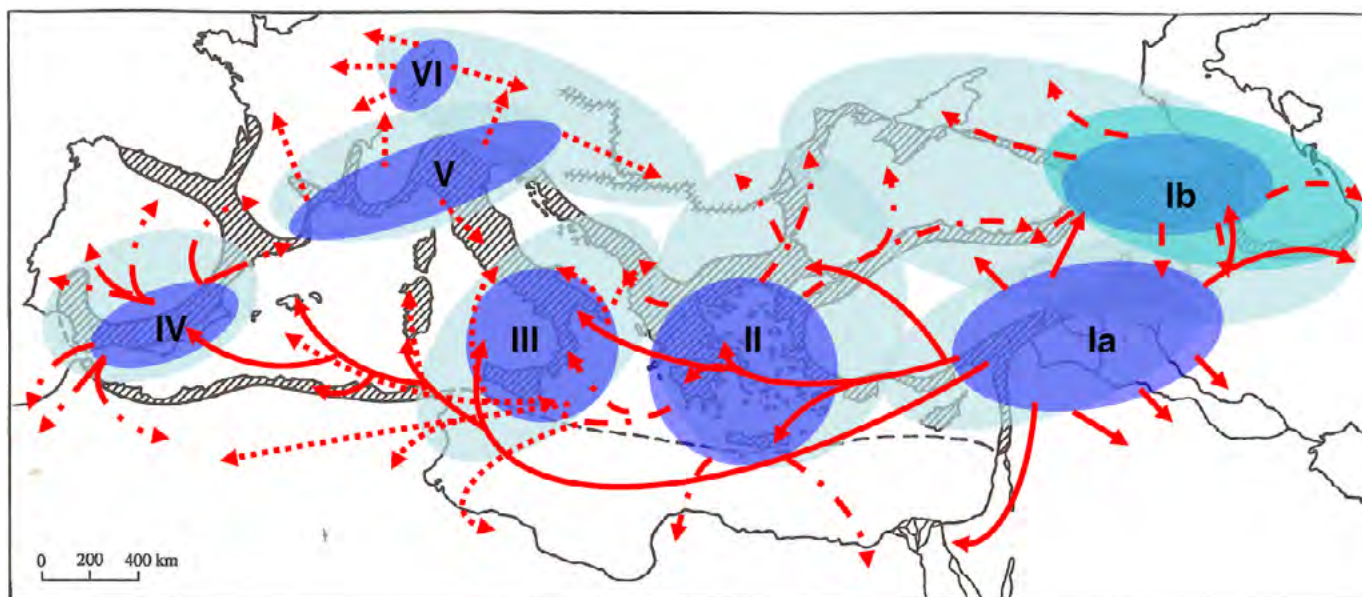
destino delle prime civiltà del tardo neolitico (Sumeri, Assiri, Babilonesi, ecc.). A quel tempo l'uomo viveva in piccole comunità e ad un tratto sentì l'esigenza di unirsi in grandi città (Uruk, capitale dei Sumeri, 3500 a.C., aveva circa 40.000 abitanti): qualcosa di eccezionale deve essere successo. La prima grande migrazione di *homo sapiens* si verificò durante l'ultima glaciazione, a partire da circa 18000 anni fa. L'uomo e molte specie vegetali, diffusi nell'Europa settentrionale, furono costretti a rifugiarsi nel bacino Mediterraneo alla ricerca di un clima più favorevole. L'area tra il Mar Nero (Lago Nero) e il Caucaso divenne un'area rifugio, dove insediamenti permanenti, nuove sperimentazioni e cambiamenti culturali (conosciuti come la "grande rivoluzione neolitica"), diedero vita all'agricoltura, all'allevamento e alla domesticazione di piante e animali (3). Molti studiosi indicano quest'area come il **centro primario di domesticazione** della vite (4). Successivamente la viticoltura raggiunse le aree limitrofe e l'Egitto, dove fiorì un'industria vinicola regale: il vino più antico d'Egitto è stato scoperto nella tomba di Re Scorpione I (3300 - 3200 a.C.) situata ad Abido, capitale dell'Alto Egitto. Analisi mineralogico-petrografiche sui vasi presenti nella tomba hanno accertato una provenienza dalla Valle del Giordano e dalla regione di Gaza: non si sa se anche il vino provenisse da quelle zone (5). Le pratiche vitivinicole rimasero per diversi millenni nelle aree della Mezza Luna fertile e solamente verso la media Età del Bronzo (circa 3500 anni fa) raggiunsero le aree più occidentali e la Grecia, dove nacque il **centro secondario di domesticazione**: tutto questo con l'apporto di tecniche, conoscenze e nuovi vitigni provenienti dall'alta Mesopotamia (4). A questo punto è lecito ipotizzare che tra il periodo della vite e del vino di Re Scorpione I (3300 - 3200 a.C.), i coevi di Hajji Firuz Tepe, Godin Tepe (medio-alta Mesopotamia





- Monti Zagros, Iran), e l'arrivo della viticoltura in Grecia (circa 2500 a.C.), ci sia una lacuna di quasi mille anni. Qualcosa deve aver ostacolato la migrazione del percorso della vite e del vino, e il clima forse è verosimilmente il principale imputato. Recenti studi geologici hanno datato a circa 4200 anni fa una fase climatica arida della durata di due/tre secoli, riconosciuta su scala globale e caratterizzata da scarse precipitazioni (6). Questa fase corrispondente all'inizio dell'Età del Bronzo potrebbe essere la causa del blocco o del ritardo dell'espansione della viticoltura verso occidente e anche della seconda grande migrazione dalle aree caucasiche verso l'Europa (Le Scienze, 2015). Alcuni autori attribuiscono a questo periodo collassi sociali, in diverse aree mediterranee, visibili archeologicamente (6): il deterioramento del clima di questo periodo, rispetto al millennio precedente più caldo, sembra essersi protratto per diversi secoli durante l'Età del Bronzo. Un'altra importante crisi climatica arida, ben documentata, si verificò verso la fine dell'Età del Bronzo, coinvolgendo le principali civiltà del Mediterraneo orientale. Un recente studio pubblicato su *Nature* mette in relazione questa crisi climatica con la scomparsa della civiltà degli Ittiti (7), avvalorando studi storici e archeologici sul collasso di diverse civiltà verso la fine dell'Età del Bronzo. Terremoti ed eruzioni vulcaniche, ben documentati in questo periodo, hanno

contribuito molto probabilmente a questa crisi sociale e ad una nuova migrazione di popoli verso aree nord-occidentali. Risale infatti alla fine dell'Età del Bronzo una violenta eruzione che distrusse completamente l'edificio vulcanico dell'isola di Santorini, le cui ceneri si diffusero dalla Turchia fino all'Egitto (8). La successiva Età del Ferro (1200 - 550 ca. a.C.) fu un periodo di trasformazione, sviluppo e di ricostruzione delle civiltà con un clima iniziale sfavorevole caratterizzato da un grande minimo di attività solare che causò un improvviso raffreddamento in Europa di circa 200 anni, con un clima fresco e umido (*Nature Geoscience*). La viticoltura rimase confinata nelle aree sud del Mediterraneo e in particolare in Grecia si impiantarono nuovi vitigni, originali e unici, nati dall'ibridazione tra quelli indigeni e quelli di alto grado di domesticazione importati dalle popolazioni orientali. I Greci diffusero la viticoltura attraverso commerci marini e trasformarono il vino da semplice prodotto alimentare a merce di scambio. La colonizzazione greca della Sicilia e dell'Italia centro-meridionale, a partire dall'VIII sec. a.C., fece nascere il **centro terziario di domesticazione**. La coltivazione della vite divenne componente fondamentale dell'economia della Magna Grecia e tramite la mediazione degli Etruschi si diffuse in tutta l'Italia centrale. La viticoltura non era estranea ai popoli italici prima dell'arrivo dei greci che chiamarono



I principali centri di domesticazione della vite



Area archeologica di Shulaveris Gora (Georgia) - Contenitori con vino d'uva di circa 8.000 anni fa.

gli indigeni Enotri, per le modalità di allevamento della vite con il palo secco (in greco *oinotron*, palo per vite), sconosciuto nel Mediterraneo orientale. Vasi vinari, coppe e crateri ritrovati nelle aree archeologiche di Selinunte, Agrigento e Siracusa, raccontano l'importanza della vite e del vino come parte fondamentale della vita sociale che fu messa in subbuglio, in quel periodo, da forti terremoti documentati da ricerche archeo-sismologiche tra il IV e III sec. a.C.. Vitigni particolari, dopo un periodo di adattamento alle condizioni pedoclimatiche della Sicilia e della Calabria, venivano trapiantati per essere coltivati diffusamente a sud di Roma e in Campania, dove fiorirono particolari vitigni e vini (Strabone ne cita due in particolare, il Cècubo e il

Falerno, noti in tutto l'Impero), favoriti dalla fase climatica calda dell' "Optimum climatico romano". In epoca romana Attraverso la colonizzazione punica, greca e poi romana la viticoltura si diffuse successivamente nella penisola iberica sudorientale e nella Francia meridionale, andando a costituire il centro quaternario di domesticazione. Parallelamente a quest'ultimo si formò nell'Italia nord-orientale, nella Francia sud-occidentale e nella Spagna nordorientale, il centro quinquenario di domesticazione. L'ultimo centro, il centro senario di domesticazione nacque nelle zone del Reno e della Mosella, dove le viti selvatiche locali vennero incrociate con quelle provenienti dalla Pannonia: ecco in sintesi la storia incredibile della nascita dei vi-



tigni europei più famosi. Gli imperatori Domiziano e Probo favorirono inconsapevolmente la nascita dei vini europei e del centro senario di domesticazione. Nel 92 d.C. Cesare Domiziano Augusto vietò la viticoltura fuori dall'Italia con un editto protezionistico delle produzioni italiche e gli effetti economici negativi si fecero subito sentire, per circa due secoli, sui costi dei rifornimenti ai numerosi legionari posti a difesa dei confini dell'Impero. Nel 218 d.C. l'imperatore Marco Aurelio Probo per risolvere il problema chiese aiuto ai fedeli legionari dell'Illiria di ricostruire la viticoltura nei *limes* dell'Impero e di trovare vitigni resistenti al freddo

e produttivi. Alcuni vitigni, oggi conosciuti con il generico nome di *heunisch* (da Unni), vennero portati dalla Pannonia lungo le rive del Reno e della Mosella per essere incrociati con le viti spontanee locali: da questi incroci sono nati i tre quarti del panorama viticolo europeo, ne abbiamo conferma dai recenti studi sul DNA dei vitigni che hanno tracciato la loro provenienza (4). Ci fermiamo qui per ora: la storia della vite e del vino, dopo la caduta dell'Impero romano d'occidente, continuerà con importanti custodi e viticoltori come Carlo Magno e i Monaci Benedetti: alla prossima puntata.



## Bibliografia essenziale

- (1) McGovern P.E., et al. (2017) - *Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus*. PNAS (Proc. Natl. Acad. Sci. - USA) Plus, Anthropology (2017).
- (2) Ryan W. & Pitman W. (1999). *Noah's Flood: The New Scientific Discoveries About the Event that Changed History*. New York: Simon & Schuster. 319 pp.
- (3) Manzi G. (2017) - *Ultime notizie sull'evoluzione umana* - Il Mulino.
- (4) Scienza A. & Imazio S. - *La stirpe del vino* - Sperling & Kupfer, 2018.
- (5) McGovern P.E. - *L'archeologo e l'uva* - Carocci, 2006.
- (6) Walker M., et al. (2018) - *Formal ratification of the subdivision of the Holocene Series/Epoch (Quaternary System/Period): two new Global Boundary Stratotype Sections and Points (GSSPs) and three new stages/subseries*. Episode 2018.
- (7) Manning S.W., et al. (2023) - *Severe multi-year drought coincident with Hittite collapse around 1198–1196 bc*. Nature, Vol 614.
- (8) Nomikou P, et al., (2016) - *Post-eruptive flooding of Santorini caldera and implication for tsunami generation* - Nature Communications.

## MISCELLANEA

## Terminologia/Dizionario Archeologico

**Agorà** > In Grecia era la piazza pubblica, centro vitale della città, dove si teneva un mercato e dove ci si riuniva per trattare gli affari pubblici e privati. Attorno all'agorà erano costruiti alcuni dei templi principali ed i monumenti ufficiali. **Apoditerio** > Sala che serviva da spogliatoio nelle terme romane. In alcuni apoditeri sono stati ritrovati sedili di pietra cubici per far sedere i clienti. Alcuni schiavi stavano a guardia dei vestiti. **Ammoniti** > Nomadi semiti che vivevano ai margini del deserto siriano. Alla fine del III millennio irrupero nella Palestina e poi in Mesopotamia dove misero fine alla civiltà dei Sumeri. La borgata di Babilonia divenne capitale di un impero che raggiunse il suo apogeo con Hammurabi e scomparve all'inizio del XVI sec.a.C. sotto i colpi dei Cassiti.



## CONVOCAZIONE DI ARCHEOCLUB D'ITALIA

Oggetto:

**Piano del Mare** - Convocazione di un'audizione afferente al tema "spazi marittimi" per il giorno **17 aprile 2024, ore 10:00** presso la sala "Parlamentino", sita in Via della Panetteria, 18 - Roma

Come noto, in data 23 ottobre 2023, è stato pubblicato nel Suppl. ord. n. 248 della Gazzetta Ufficiale, il «Piano del Mare», approvato all'unanimità lo scorso 31 luglio dal Comitato interministeriale per le politiche del mare (Cipom) ai sensi del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, legge 16 dicembre 2022, n. 204. A valle di tale pubblicazione, si ritiene di indire un ciclo di audizioni per recepire elementi concreti utili al conseguimento degli obiettivi del Piano del Mare. In virtù di quanto sopra, codesti portatori di interesse sono invitati a partecipare, tramite proprio rappresentante, all'audizione afferente al tema "spazi marittimi" che si svolgerà il giorno 17 aprile p.v., alle ore 10:00 presso la sala "Parlamentino", sita in Via della Panetteria, 18 - Roma. Per ragioni di sintesi,

ciascun portatore d'interesse avrà a disposizione 3 minuti per illustrare gli elementi sopra menzionati. Sarà comunque possibile far pervenire un contributo scritto (massimo 5 cartelle), entro la data dell'audizione. Tali contributi verranno pubblicati sul sito istituzionale ([www.strutturadimissioneolitichedelmare.it](http://www.strutturadimissioneolitichedelmare.it)). Si invitano pertanto codesti portatori d'interesse a voler fornire, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi rispetto al termine sopra indicato, un cortese cenno di adesione alla presente convocazione all'indirizzo e-mail di questa struttura [struttura.politichedemare@governo.it](mailto:struttura.politichedemare@governo.it), unitamente al consenso alla suddetta pubblicazione. Sarà possibile partecipare alla riunione anche in modalità remota, tramite apposito link che verrà comunicato appena disponibile.

IL COORDINATORE

(Pierpaolo RIBUFFO)

Prot. n. 2/2024  
Affari Giuridici  
Roma, 17.4.2024

Oggetto: convocazione audizione sul tema "spazi marittimi" per il giorno 17 aprile 2024 ore 10:00 presso sala "Parlamentino" sita in Via della Panetteria 18 in Roma.

Contributo scritto per Archeoclub d'Italia APS.

Spett.le Struttura,  
facendo seguito alla comunicazione di adesione all'audizione, con la presente si trasmette un contributo scritto di Archeoclub d'Italia APS, di cui si presta il consenso alla pubblicazione sul sito internet di Codesta Struttura. PIANO DEL MARE - Tema "spazi marittimi" (Direttrice 2.1) Elementi utili per il raggiungimento di obiettivi. Prima di ogni considerazione, è doveroso premettere che l'audizione del 17.4.2024 ha

ad oggetto il tema degli "spazi marittimi", in riferimento a quanto articolato nel Piano del Mare alla Direttrice 2.1. La premessa è fondamentale, in quanto, trattasi di aspetti, strettamente connessi con le definizioni e con concetti giuridici legati alla territorialità, alla giurisdizione e a strumenti di ampliamento della stessa territorialità e della giurisdizione, rispetto ai quali il diritto internazionale se da un lato lascia l'autonomia, nel prevederli o meno, dall'altra pone dei

## OSSERVAZIONI



limiti che sono inderogabili. L'indirizzo di volersi dotare di strumenti di ampliamento della territorialità e della giurisdizione (come previsti dalle sotto-direttrici 2.1.1-2.1.6) è una scelta che fonda la propria genesi nelle facoltà e diritti oggetto di accordi internazionali, nel mutato quadro geopolitico e delle relazioni internazionali e nel progredire della tecnica e della scienza. La scelta, se da un lato crea "occasioni" (che possano essere di natura economica o di altro genere), dall'altro lato, impone allo Stato l'assunzione di Responsabilità sul tale spazio marittimo che, nella disciplina e nella regolamentazione di esso, dovrà seguire e attuare concretamente i principi costituzionali, tra cui quelli cari ad Archeoclub d'Italia della tutela e valorizzazione dei beni culturali, paesaggistici, dell'ambiente e del mare, che non potranno essere sforniti di un riconoscimento specifico esplicito, al fine di evitare deroghe e "distrazioni" nella stesura delle leggi, regolamenti e atti amministrativi. Una legislazione innovativa in tale senso, non può prescindere dal prevedere strumenti di attuazione dei predetti principi costituzionali, poiché, oltre alle "occasioni" che le aree di ampliamento della territorialità e della giurisdizione creano, appare opportuno prevedere degli strumenti legislativi e amministrativi espliciti che favoriscano la tutela e la valorizzazione del Mare (e dei fondali) come veicolo di cultura e culture, depositario di culture e testimonianze di civiltà e Storia. La particolare conformazione geografica del nostro Paese, il ruolo storico e socio-economico del mare per la nostra penisola, nonché l'importanza e la diffusione dei beni culturali e ambientali anche sommersi, rappresentano un unicum nel panorama mondiale, pertanto, il Piano del Mare, nella disciplina e regolamentazione degli spazi marittimi ha il dovere di elaborare e costruire una legislazione all'avanguardia che possa rappresentare un esempio da seguire da parte di altri Stati e che possa fornire spunti per l'evoluzione stessa del diritto internazionale. E' opportuno, a parere di Archeoclub d'Italia, che il Piano del Mare, già negli aggiornamenti e nei provvedimenti istitutivi e normativi degli spazi

marittimi, ponga in evidenza una visione di tutela e valorizzazione della Cultura del Mare, intesa in senso ampio e che debba comprendere il paesaggio marino, il bene Acqua e l'ecosistema del mare, nonché il patrimonio culturale marino formato dalla cultura immateriale del Mare e dai beni sommersi, che sono le vestigia delle Storie dei Popoli e delle Relazioni tra Popoli. Un grande archeologo scomparso di recente, Sebastiano Tusa, ha detto che "Parlando di patrimonio sommerso, la felicità e l'orgoglio di essere i depositari di tanta ricchezza non ci devono far dimenticare anche la grande responsabilità che abbiamo nel custodirlo, mantenerlo e divulgarlo". Ebbene, con queste parole e nel segno di queste parole, pensiamo che il Piano del Mare, quale atto di indirizzo e strategia politica di una risorsa immensa del nostro Paese, possa e debba costituire un'occasione per rappresentare l'importanza della Cultura del Mare, dell'Ambiente marino, dei beni immateriali e materiali sommersi che custodisce il mare, codificando la tutela e la valorizzazione di essi "a monte", come principio e come visione universale, da inserire nella codificazione e nella disciplina degli spazi marittimi, al fine di evitare "distrazioni" e facili deroghe legislative e/o amministrative, non attentamente e specificamente valutate. Questo scritto sul tema "spazi marittimi", rappresenta un contributo estremamente sintetico che abbiamo scelto di rappresentare in questi termini, in quanto, la tecnicità giuridica e l'ambito circoscritto del tema dell'audizione del 17 aprile, a nostro parere, consente margini di contribuzione molto ridotti, ma al tempo stesso consente di sollecitare le Istituzioni a fissare dei principi che, se recepiti e codificati esplicitamente in questa fase, costituiscono, attuano e rafforzano i principi della Costituzione della Repubblica e possono rappresentare un esempio internazionalmente riconosciuto di legislazione innovativa sulla Cultura del Mare, da imitare e replicare anche da parte degli altri Paesi. Lieti di aver preso parte alla discussione e nella speranza di aver fornito utili elementi di riflessione, cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.

*Il Referente Commissione Affari Giuridici*  
avv. Innocente Cataldi

*Il Presidente*  
Dott. Rosario Santanastasio



## DONA IL TUO 5x1000

Ai Presidenti delle sedi di Archeoclub d'Italia Aps

Gentilissime\i Soce\i,  
 è tempo di scegliere a chi devolvere il 5x1000. In occasione dell'ultima Assemblea ci siamo confrontati sull'introito incamerato l'anno scorso: meno di 5.000€. Abbiamo concordato tutti sul fatto che questa cifra non è assolutamente accettabile per un'Associazione importante come la nostra, che ha raggiunto il mezzo secolo di attività. L'Archeoclub, la Nostra Associazione, merita la fiducia di tutti, in primis dei suoi stessi Soci: per questo Vi sto scrivendo, come Vostro tesoriere, per ricordarVi che destinare il 5x1000 all'Associazione vuol dire far arrivare nelle casse nazionali più risorse da ridistribuire poi ai coordinatori regionali e alle Sedi locali per progetti su larga scala. L'obiettivo della Sede Nazionale resta uno: fare rete con le Sedi locali, crescere di più, per loro e insieme a loro. Perciò queste mie poche righe, a ridosso della dichiarazione dei redditi, sono un invito deciso a fare tutti la nostra parte. Sicurissimo in un Vostro convinto sostegno, colgo l'occasione per salutarVi e augurarVi buon lavoro.

Tesoriere  
 Domenico Palumbo

**Dona il tuo 5x1000**  
**codice fiscale 80172190581**

*La tua firma si trasformerà in concrete attività locali e nazionali dell'Archeoclub d'Italia aps in favore dei beni culturali e ambientali*

**condividi il codice fiscale su WhatsApp**  
**oppure invialo via sms**

**L'ogorà**  
di ARCHEOCLUB *d'Italia*

ISSN 2974-8704



9 772974 870002