

Il vasellame da mensa e da trasporto

CERAMICA DA MENSA

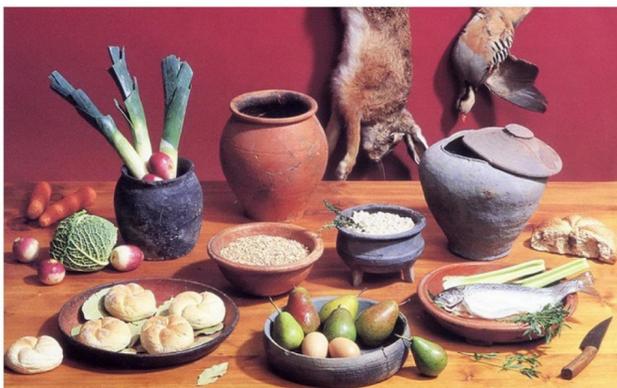
In età repubblicana, il servizio da banchetto utilizzato nelle domus romane era composto da coppe, coppette, piatti, skyphoi a vernice nera (ad imitazione dei più costosi vasi metallici a sbalzo). In seguito, col mutare dei gusti, tali ceramiche subirono modifiche sostanziali: accanto alle scodelle, per le polente di farro, apparvero i primi eleganti piatti da pesce e da carni, conditi con intingoli sempre più sofisticati e speziati. A partire dall’età augustea, se ne diffuse un nuovo tipo a vernice color rosso corallino, definita dagli archeologi “sigillata” per le ricche decorazioni figurate a rilievo, realizzate grazie all’uso di punzoni (sigilla). Insieme alle ceramiche rivestite, destinate alla tavola, esisteva anche una variegata produzione di ceramiche d’uso comune.



Ceramica a vernice nera calena: una patera a medaglione di K. Atilius



Ceramica sigillata nell’Archaologisches Landesmuseum di Costanza (Germania)



Ceramica da cucina e alimenti (Museo Civico di Diano Marina)

CERAMICA DA CUCINA

I vasi utilizzati comunemente per la cottura dei cibi erano spesso poco curati e rifiniti, ma ciò non ne precludeva l’ottima resistenza al calore e la durata nel tempo.

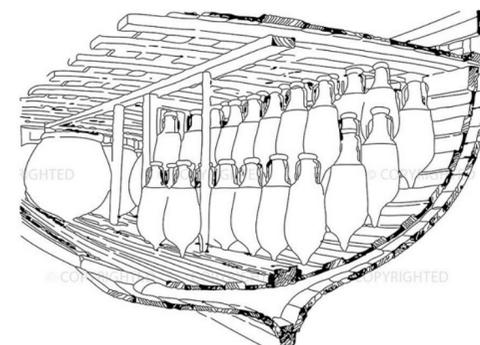
In epoca imperiale fino all’età tardo antica, tali manufatti furono importati in prevalenza dalle regioni dell’Africa mediterranea. Erano molto diffusi i tegami (*patina* o *patella*) per la cottura diretta e la frittura di diversi cibi, quali carne, pesce o verdure, ma essi servivano anche a preparare pietanze più elaborate, che necessitavano di una precedente fase di bollitura in altri recipienti, come nel *caccabus* (pentola) o nelle *ollae* (vasi globulari).

LE ANFORE DA TRASPORTO

In età antica, l’anfora era il principale contenitore per il trasporto di derrate alimentari lungo le trafficate rotte del Mediterraneo. Nei modelli greci e romani, la forma affusolata serviva a facilitare il sistema di stivaggio ad incastro, chiamato “a nido d’ape”: il profilo della metà superiore dell’anfora ricalcava in negativo la forma della metà inferiore, per consentire il trasporto della maggiore quantità possibile di derrate, evitando così sprechi di spazio e rischi di spostamento del carico durante la navigazione. L’orlo dell’anfora era rinforzato contro gli urti del trasporto, mentre il suo puntale inferiore serviva da solida presa per il capovolgimento e lo svuotamento del pesante contenitore. Le anfore, della capacità di circa 25 litri, trasportavano soprattutto vino, olio e salsa di pesce (*garum*), ma anche merci solide, come olive, frutta e forse anche granaglie. Le iscrizioni dipinte e i bolli, presenti sulle anfore, ci forniscono preziose informazioni sia sul contenitore che sul contenuto, permettendo così di ricostruire i complessi rapporti tra produzione e commercio nei diversi secoli tra la tarda repubblica e il tardo impero.



Anfore romane



Sezione di scafo di nave da trasporto (Museo Galileo, Firenze)