Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Servizio Parco archeologico e ambientale presso le isole dello Stagnone
e delle aree archeologiche di Marsala e dei Comuni limitrofi

Progetto Scuola Museo 2011-2012
"Dal Museo al Parco"

Simboli e immagini del simposio

Marsala, Museo archeologico "Baglio Anselmi"
1 marzo - 8 giugno 2012

Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Servizio Parco archeologico e ambientale presso le isole dello Stagnone
e delle aree archeologiche di Marsala e dei Comuni limitrofi

Progetto Scuola Museo 2011-2012
"Dal Museo al Parco"

Simboli e immagini del simposio

a cura di Maria Luisa Famà

Marsala, Museo archeologico "Baglio Anselmi"
1 marzo - 8 giugno 2012

Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Servizio Parco archeologico e ambientale presso le isole dello Stagnone e delle aree archeologiche di Marsala e dei Comuni limitrofi

Ideazione e coordinamento generale
Maria Luisa Famà

Coordinamento didattico
Caterina Mione

Referente dei Servizi educativi
Maria Grazia Griffo

Collaborazione didattica
Violetta Isaia
Giuseppa Patti

Collaborazione tecnico-documentaria
Calogero Baldanza
Rosaria Pipitone
Sara Sortino

Documentazione fotografica
Calogero Baldanza

Segreteria tecnica
Venera Maria Montalto

Progetto grafico e stampa
Litotipografia Abate Michele di Vincenzo Abate, Paceco (TP)

© 2012 Regione Siciliana. Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana
Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

Si ringrazia la dott.ssa Assunta Lupo *del Servizio Promozione e Valorizzazione delle Tradizioni e dell'Identità Siciliana U.O. XXVIII Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana*

INDICE

Premessa
Maria Luisa Famà ..... pag. 5

Il vino nel mondo antico: uno sguardo d'insieme
Maria Luisa Famà ..... pag. 7

Vino, simposio e poeti nel mondo classico
Teresa Linares ..... pag. 15

Le immagini del simposio nella Grecia arcaica e classica
Monica de Cesare ..... pag. 23

La tavola dei Lilibetani
Maria Grazia Griffo ..... pag. 33

Il Progetto "Scuola Museo" 2011/2012
Caterina Mione ..... pag. 45

PREMESSA

Il progetto "Scuola Museo" 2011-2012, da cui scaturisce la pubblicazione di questo volumetto, si è incentrato per la parte storico-archeologica sul tema della *Civiltà del bere*, che abbiamo scelto nell'intento di fare conoscere agli studenti, ma anche alla città di Marsala, alcuni aspetti della storia e della cultura del vino attraverso documenti letterari, figurativi e materiali.

Nella Sicilia occidentale, ed in particolar modo nel marsalese, la produzione del vino assolve un ruolo preminente fin dall'antichità ed è anche per tale ragione che abbiamo ritenuto quasi doveroso che il Parco, la cui connotazione non è solo archeologica ma anche ambientale, dedicasse la propria attenzione al frutto della florida vite che in primavera e nella calda estate riveste di verde le nostre campagne.

Il vino, fonte di piacere del gusto, ma anche elemento importante dell'immaginario collettivo per le sue suggestioni mitiche, letterarie e per i racconti popolari in cui è protagonista, compare anche nel Museo archeologico "Baglio Anselmi", nelle scene di banchetto raffigurate su alcune stele funerarie provenienti dalla necropoli lilibetana. Lo stesso museo è legato storicamente al vino, perché l'edificio in cui ha sede è un baglio costruito nella seconda metà dell'Ottocento per la produzione del vino. Il paesaggio di Marsala e del suo *hinterland* sono caratterizzati da numerosi edifici di questo tipo, la cui caratteristica architettura è tipica dei luoghi, e pertanto anche la sede museale - unica nel suo genere - in cui si è svolto in parte il progetto, si è rivelata il luogo "ideale" per il tema trattato.

Qui si sono svolti diversi seminari, due dei quali a cura di Teresa Linares e Monica de Cesare, che ora pubblichiamo.

Si deve a Maria Grazia Griffo, Referente del progetto formativo, la disamina dei materiali (molti dei quali finora inediti) di una piccola mostra dal titolo "*La tavola dei Lilibetani",* che la studiosa ha scelto per illustrare le più rappresentative forme ceramiche del vasellame da mensa, in uso a Lilibeo tra il IV e il III sec. a.C.

Il testo di Caterina Mione, Dirigente Responsabile della Unità Operativa III del Parco, illustra il Progetto "Scuola Museo", nella sua complessa articolazione, che ha visto la partecipazione di molti specialisti di varie discipline. Il nostro breve contributo introduttivo sulla storia del vino nell'antichità ha lo scopo di inquadrare l'argomento, a partire proprio da questo antico prodotto dell'intelligenza umana e delle generose terre in cui è nata e si è coltivata la vite.

Sono grata, infine, alle colleghe e amiche per la loro preziosa collaborazione, che ha condotto anche alla pubblicazione di questa piccola monografia dedicata ai giovani, con la quale si conclude il Progetto "Scuola Museo" 2011-2012.

Maria Luisa Famà

Il vino nel mondo antico: uno sguardo d'insieme

Maria Luisa Famà

La conoscenza del vino nell'antichità si è oggi incrementata grazie alle più recenti ricerche archeologiche, paleobotaniche e antropologiche. In particolare, gli studi delle anfore da trasporto hanno fornito contributi fondamentali per la conoscenza dei diversi luoghi di produzione e della circolazione attraverso i commerci di questa preziosa bevanda che costituiva, allora come oggi, una risorsa economica di primaria importanza per larghe fasce di popolazione.

La botanica storica, l'archeologia e le fonti letterarie indicano che i più antichi centri di produzione vitivinicola si trovavano nell'Asia anteriore e media e nel Caucaso. In quei territori sin dall'Eneolitico vennero effettuate le prime sperimentazioni di coltura della vite che da lì si sarebbe lentamente diffusa, prima nella regione siro-palestinese, dove è attestata a partire dal IV millennio a.C., e poi verso Occidente. Documenti epigrafici e paleobotanici dello stesso periodo si trovano anche in Mesopotamia, nella cui scrittura cuneiforme sumera già dalla prima metà del III millennio compare fra l'altro la menzione di "vignaioli", ma sembra che allora fosse preferita la birra e che solo dal II millennio si sviluppasse una cultura del vino più evoluta.

Da un *corpus* di leggi hittite della prima metà dello stesso millennio apprendiamo che in Anatolia la vite era diventata uno dei capisaldi dell'economia agraria di quel regno, le cui condizioni ambientali, simili a quelle dei territori siro-palestinesi, si prestavano bene a tale coltura. Ma le più preziose informazioni sull'antica produzione del vino nel II millennio ci giungono da Ugarit, importante città della Siria,

della quale la nazione fenicia (formatasi alla fine del II millennio) è considerata l'erede culturale. I testi ugaritici forniscono preziose informazioni di carattere legale, amministrativo ed economico sui vigneti e la loro organizzazione. I documenti ci informano anche dell'obbligo da parte dei proprietari e dei concessionari dei fondi di servirsi dei frantoi regali; sappiamo anche di "anfore di vino" fornite alla casa reale come pagamento delle tasse. Già allora il vino si beveva in occasioni conviviali, veniva offerto nelle libagioni sacrificali ed era presente nella elaborazione di miti, come quello del dio Baal e di 'Anat, in cui a proposito del pianto della dea sulle spoglie di Baal si legge: "ella beve lacrime come vino".

Dagli annali egizi della metà del II millennio che illustrano le campagne militari di Thuthmosis III, si apprende che nella stessa epoca la viticoltura e la produzione del vino erano già sviluppate a Biblo, una delle più ricche città della Fenicia dove "il vino scorreva come acqua nei torchi". Anche nella Bibbia si trovano riferimenti al vino del Libano: gli esploratori inviati da Mosè nella terra di Canaan, nella valle di Eshkol ("valle del grappolo") restano meravigliati per le rigogliose viti che vi trovano e il profeta Osea cita la fama dei vigneti fenici.

Per quanto riguarda la documentazione archeologica, la scoperta di anfore vinarie "cananee" (c.d. dalla "terra di Canaan" che nella Bibbia indica l'intera regione siro-palestinese) nell'area egea e in Egitto indica che il vino di produzione vicino-orientale doveva essere apprezzato, considerato che in quelle terre la coltivazione della vite era già praticata. Successivamente, nel corso del I millennio, la produzione del vino sia in Siria-Palestina sia in Fenicia dovette evolversi su larga scala e la capacità delle più antiche anfore ugaritiche utilizzate per il commercio si mantenne pressoché immutata. I Fenici la fecero propria fabbricando anfore della stessa capacità che introdussero a Cipro, e da qui in Grecia, come unità di misura standard per il com-

mercio del vino e dell'olio. L'adozione di questo sistema ancora in epoca arcaica (VIII – VII sec. a.C.) indica chiaramente il ruolo particolarmente importante che i Fenici dovettero rivestire nell'ambito dei mercati in area mediterranea, come si evince dalla distribuzione delle anfore fenicie scoperte in Grecia e nelle isole dell'Egeo, Nord Africa, Sicilia, Spagna e a Pitecusa (Ischia).

I Fenici non commercializzavano solo il proprio vino - che Plinio definiva "dal profumo d'incenso" (Plin., XXIV, 74), precisando che veniva anche "offerto in libagione agli dei" (Plin., XIV, 117) - ma erano i più attivi intermediari nel commercio di prodotti alimentari dall'Oriente all'Occidente e viceversa. La commercializzazione del vino costituì, dunque e sempre, uno degli ambiti economici più frequentemente perseguiti dai Fenici, che peraltro producevano vino anche nelle loro colonie; un esempio eloquente in tal senso è fornito da alcune città nordafricane, quali Sala e Lixus, che continuarono fino in età romana a battere moneta con il tipo del grappolo d'uva. Nel V sec. a.C. i Cartaginesi importavano vino da Agrigento, pur producendo vino proprio; tra la seconda e la terza guerra punica sono documentate importazioni anche da Rodi, segno che i vigneti cartaginesi non bastavano a contrastare la concorrenza straniera o che i vini di produzione locale non erano sufficienti ad assorbire la richiesta interna.

Nella Grecia continentale e a Creta la produzione e il consumo del vino sono attestati a partire dai primi secoli del II millennio (età minoica) non solo dai vasi certamente usati per questa bevanda, ma anche da resti paleobotanici di semi d'uva e residui di vinificazione. Inoltre, sulle tavolette degli archivi amministrativi di Haghia Triada, Cnosso, Pilo e Micene compare un geroglifico e poi un ideogramma del Lineare A per "vino", che si trova ancora nei successivi testi micenei in Lineare B.

Nell'Italia settentrionale, dal Neolitico all'Età del Bronzo la vite era sfruttata per il consumo alimentare delle bacche, mentre nell'area

etrusco-laziale è probabile che il vino fosse già conosciuto almeno dal IX sec. a.C., se non dalla fase finale dell'Età del Bronzo. In questo territorio, parallelamente alle produzioni indigene che dovevano essere certamente meno evolute rispetto a quelle molto antiche del Vicino Oriente e della Grecia, le prime importazioni di vino risalgono ad un'epoca inclusa tra la fine dell'VIII e gli inizi del VII sec. a.C., nella fase iniziale delle grandi migrazioni dei Fenici e dei Greci in Occidente.

Per quanto riguarda l'Italia meridionale e la Sicilia è molto probabile che vi fossero anche qui colture indigene della vite e che le più antiche importazioni si riferiscano alla prima Età del Bronzo (dal 1600 al 1370), verosimilmente nell'ambito degli scambi e dei commerci con i Micenei.

Andando oltre nel tempo, a partire dal VII sec. a.C., nella Grecia continentale e nelle isole si producevano vini pregiati; tra i più apprezzati e commercializzati su larga scala, il vino di Chio (isola del mare Egeo molto vicina alla costa dell'Asia Minore). Esso era certamente il più ricco e vario - dal bianco al rosso, dal secco al dolce - al punto da essere considerato fino ad epoca imperiale il migliore tra i vini greci; lo dimostrano l'ampia diffusione delle anfore chiote in tutto il Mediterraneo, come pure le numerose citazioni letterarie e degli storici.

Nel 600 a.C., con la fondazione della colonia focese di Massalia (Marsiglia), in un territorio allora abitato da genti liguri e poi celto-liguri, si afferma un sistema di coltura della vite, a potatura corta, riferibile ad una tradizione di origine egea. Numerose fonti e varie testimonianze letterarie ci dicono che le popolazioni indigene avevano appreso dai coloni greci a potare la vite e a piantare l'olivo, un'azione dunque civilizzatrice, collegata all'irradiazione culturale ellenica anche verso Nord, lungo la valle del Rodano, fenomeno che dovette interessare tutti i territori toccati dai commerci dei Greci, con particolare riguardo alle loro colonie.

Ma i Fenici e i Cartaginesi contesero per secoli ai Greci la supremazia economica nel Mediterraneo, una supremazia certamente legata proprio al commercio del vino (e dell'olio), sebbene per quanto riguarda la qualità del vino cartaginese la propaganda negativa e partigiana degli avversari storici, Greci e Romani, non fosse proprio di giovamento. Certo è che secondo Plinio il vino cartaginese non era di buona qualità a causa dell'aggiunta di calce per addolcirne il sapore (Plin., XXXVI, 166), ma lo stesso Plinio lodava il *passum* (Plin., XIV,81-82), una sorta di passito, molto apprezzato ancora in età imperiale, del quale Columella ci ha tramandato la ricetta di Magone (Colum., XII, 39, 1-2). Era questi un famoso agronomo cartaginese, vissuto all'epoca delle guerre puniche, autore del primo trattato sull'agricoltura, noto indirettamente attraverso le citazioni di Varrone, Columella, Plinio e altri autori.

A Roma i vini greci erano i più apprezzati; per brevità citiamo solo quelli prodotti a Taso, Lesbo, Chio, ma circolavano anche vini dell'Italia centrale e della Magna Grecia, specialmente i campani e i lucani; tra i vini della Sicilia erano molto noti il "Murgentino" ed un altro, prodotto dalla vite "Eugenia", che veniva coltivata nella zona di Taormina.

Nel II sec. a.C., con la crescita della domanda interna dovuta all'aumento del consumo del vino, Roma aveva incoraggiato la coltivazione della vite specialmente nell'Italia centrale e meridionale, anche grazie alla maggiore libertà nei mercati, creatasi con la distruzione di Cartagine e la conquista della Grecia (avvenimenti entrambi del 146 a.C.).

Tra la seconda metà circa del I sec. a.C. e la prima metà del secolo successivo, con la lenta e graduale diminuzione delle piccole e medie proprietà a favore dei latifondi, nel territorio italiano centrale e meridionale si verificò una crisi profonda della produzione vitivinicola e la contemporanea crescita delle esportazioni di vino e olio dalle

province. Proprio in quest'epoca di passaggio tra due ere si pone una notevole affermazione dei vini siciliani, tra i quali il vino Mamertino, prodotto nella zona di Messina, e quello di Taormina, mentre nella zona occidentale dell'isola erano noti i vini di Erice ed Entella, tutti e due luoghi alti, la cui produzione doveva essere accomunata a quella delle grandi pianure sottostanti, tuttora ricche di viti pregiate.

Alla fine del I sec. d.C. l'imperatore Domiziano promulgò un editto con il quale si vietava nelle province dell'impero di impiantare nuovi vigneti e veniva fatto obbligo di distruggere la metà di quelli esistenti. Questo editto, scaturito dalla sovrapproduzione verificatasi su larga scala, ma principalmente segno del passaggio dal liberalismo repubblicano al vincolismo imperiale, fu abolito solo nel III sec. d.C. dall'imperatore Probo. La crisi della viticoltura, ma anche di altri prodotti agricoli, non venne però risolta, malgrado i tentativi di Diocleziano di riformare la struttura delle proprietà con la divisione della terra in *iuga* e *capita* e l'istituzione del colonato.

Tra il VI e il VII secolo nell'Italia settentrionale, e in particolare nelle zone controllate dai Longobardi, vi fu una rinascita dell'agricoltura perché le terre vennero date dai signori in enfiteusi ai contadini o ai loro soldati, con l'esito che fu creata una sorta di rete di piccole proprietà diffuse.

In Sicilia, durante il dominio dei Vandali, degli Ostrogoti e dei Bizantini l'agricoltura rimase prevalentemente destinata alla produzione del grano, sebbene la coltura della vite continuasse ad essere praticata in piccoli appezzamenti di terreno. Da alcune epistole di S. Gregorio Magno sappiamo della vendita di vino nei possedimenti della chiesa palermitana e pure di vigneti concessi alle monache di un nuovo convento presso Lilibeo.

Concludendo con un breve cenno a Lilibeo bizantina questo rapido *excursus* su un argomento particolarmente vasto e complesso, la cui bibliografia storico-archeologica è, a dir poco, sterminata, speria-

mo vengano perdonate le omissioni e le tante lacune del testo, che si configura solo come un tentativo di inquadramento generale della storia del vino.

Bibliografia essenziale

Columella, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi,* trad. di R. Calzecchi Onesti, Torino 1977.

Plinio, *Storia naturale*, I-V voll., trad. Aa. Vv., Torino 1982-1988.

A. Buttitta, *Il vino in Sicilia*, Palermo 1977.

D. Tomasi, C. Cremonesi (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, Simposio Internazionale (Conegliano 30 settembre – 2 ottobre 1998), Treviso 2000.

M.L. Uberti, *Introduzione alla storia del Vicino Oriente antico*, Bologna 2005.

J.–A. Zamora, *La vid y el vino en Ugarit*, Madrid 2000.

Anfore da trasporto (part.), Museo archeologico "Baglio Anselmi", sala della Nave Punica

Vino, simposio e poeti nel mondo classico

Teresa Linares

La trattazione del simposio nel mondo classico non può prescindere da una, seppur breve, definizione dei caratteri di Dioniso, il dio del vino che del simposio costituisce l'elemento essenziale. Tre aggettivi connotano Dioniso: terribile, democratico, dolcissimo. Il tema delle *Baccanti* di Euripide può spiegare il primo termine. È noto il mito: Penteo, re di Tebe e figlio di Agave, una delle sorelle di Seméle, madre di Dioniso, inutilmente cerca di impedire il culto bacchico, ai suoi occhi sfrenato ed immorale, finché non si lascia convincere da un individuo ambiguo, che altri non è se non lo stesso Dioniso, a travestirsi da baccante e si fa da lui condurre sul Citerone per osservare di nascosto i riti compiuti dalle donne tebane. Viene, però, scoperto e fatto a pezzi dalla madre e dalle altre donne invasate che, nel loro delirio, lo scambiano per un leone; la stessa Agave ne infigge la testa su un tirso e mostra alle compagne la macabra preda. Soltanto quando l'invasamento scompare, la donna riconosce nella testa mozza quella del figlio e comprende che Dioniso ha voluto così punirle in quanto non ne riconoscevano l'origine divina. D'altra parte il culto orgiastico segna proprio il trionfo dell'irrazionalità e delle pulsioni meno controllate: la baccante, al suono di una musica ossessiva, cade in uno stato di *trance* durante il quale ha delle allucinazioni; infine il culmine del rituale è lo *sparagmós* ossia lo squartamento di un cerbiatto o di una capra, le cui carni vengono divorate crude e palpitanti. Ma Dioniso è, anche, un dio democratico, accessibile a tutti, senza intermediari sacerdotali, aperto ai ceti più emarginati e alle donne: il suo

culto consente un'esperienza religiosa diversa, caratterizzata da un forte senso di comunione col dio e di superamento dei limiti di una mortificante realtà. Così canta il coro delle Baccanti: *Il dio, figlio di Zeus, allieta i festini, ama la Pace, dispensatrice di ricchezza, la dea che nutre e fa prosperare la giovinezza. Al ricco e al povero, indistintamente, concede il piacere del vino che allieta e conforta* (vv. 416-423). Infine, il termine 'dolcissimo' è legato al dono straordinario che il dio ha fatto ai mortali. Così dice Euripide per bocca dell'*ánghelos* nelle Baccanti: *Di lui si dice anche questo, che abbia donato agli uomini la vite che toglie i dolori. Se non c'è più vino non c'è nemmeno l'amore e agli uomini non resta alcun altra gioia* (vv.770 e segg.).

Amore e vino rimarranno strettamente correlati nel simposio che troverà, a partire dal VII secolo a.C., una precisa valenza rituale e sarà strettamente connesso alla temperie politico-culturale. Il simposio, per così dire, "classico" è quello dell'età arcaica: esso è, solitamente preceduto da un pasto durante il quale non si usa bere. Verso il tramonto, portate via le mense, ripulita la sala dagli avanzi di cibo, agli ospiti, sdraiati su letti disposti in cerchio lungo le pareti, vengono portati acqua per lavarsi, profumi ed unguenti, corone di fiori e l'edera, sacra a Dioniso, per ornarsi il capo. A questo punto fa il suo ingresso il vino che nel cratere è mescolato con l'acqua e poi versato nelle coppe dei commensali. I Greci non bevono da soli: il consumo del vino, infatti, viene vissuto come un atto collettivo, e il vino viene consumato esclusivamente tagliato con l'acqua, per evitare ogni indecorosa forma di ubriachezza (soltanto Dioniso può bere vino puro). Versato il vino nelle coppe, si compiono libagioni a Zeus Olimpio, agli spiriti degli eroi e a Zeus *Sotér*; indi si intona il peana al suono dell'*aulós* (flauto). Si procede, quindi, con conversazioni, canti, musica, spettacoli di danza e giochi, tra cui i dadi e il *kóttabos* (*infra*: de Cesare).

La libagione votiva e il canto del peana testimoniano chiaramente il carattere sacrale del simposio che, come ogni rito, è costituito da

una serie di azioni codificate e ha un officiante: il simposiarca, eletto o sorteggiato fra i partecipanti, che si fa garante del rispetto delle norme prestabilite. Dal simposio sono rigorosamente escluse le donne ad eccezione delle etere, quali partner erotiche, e le flautiste. Ma il simposio è, anche, un evento dalla forte connotazione politica: a riunirsi sono gli appartenenti ad una *etairía* (gruppo maschile aristocratico), ispirati a omogenei orizzonti culturali e a comuni ideali politici e spesso vincolati da giuramento. Il simposio è, quindi, un centro di aggregazione fortemente identitario, un luogo di memoria collettiva in cui la consorteria aristocratica, attraverso lo scambio di idee e opinioni, rinsalda i suoi vincoli di appartenenza e ribadisce i suoi valori etici e culturali in netta opposizione al *démos,* la nuova classe emergente. In questa cornice si colloca buona parte della lirica monodica (poesia cantata da una sola voce), destinata all'ascolto del ristretto gruppo degli *etáiroi*. Vari sono i temi, come vediamo dai versi di Alceo (Mitilene, isola di Lesbo, ca. 620-560 a.C.) e di Anacreonte (Teo, Asia Minore, ca. 570-485 a.C.). Quest'ultimo canta spesso l'amore, anche omosessuale: *Fanciullo dagli occhi di vergine, io ti bramo e tu non odi, non sai che del mio cuore tu sei l'auriga* (fr. 15 Gentili), e talora prega Dioniso di intervenire in suo favore presso il ragazzo da lui amato: *O Signore, col quale Eros giovenco e le Ninfe occhiazzurri e Afrodite purpurea insieme scherzano, tu abiti dei monti le alte cime, io ti supplico, vieni propizio e gradita ti sia la mia preghiera, ascolta. A Cleobulo sii buon consigliere, fa' che egli accolga, Dioniso, il mio amore* (fr. 14 G.). In taluni versi dà veri e propri precetti simposiali: *Su dunque, fanciullo, portami la giara, che d'un fiato io beva; mesci dieci misure d'acqua e cinque di vino; senza violenza io voglio folleggiare ancora. Suvvia, non più così, tra strepiti e grida beviamo come usano gli Sciti, ma sorseggiando fra bei canti* (fr. 33 G.); o esalta le vere gioie del simposio: *Non amo chi bevendo presso il cratere ricolmo narra risse e lacrimevole guerra, ma chi delle Muse e di Afrodite gli splendidi doni associando, pensa all'amabile gioia* (fr. 56 G.). Eppure c'è chi, come Alceo, invita a bere senz'alcuna

misura, violando il codice simposiale, in occasione di un successo politico: *Ora bisogna ubriacarsi. Ora bisogna che ognuno beva a forza, perché è morto Mirsilo* (fr. 332 Lobel Page). Spesso del vino viene cantata la funzione consolatoria. Sempre in Alceo leggiamo: *Non bisogna abbandonare l'animo alle sventure, perché nulla gioverà l'affliggerci, o Bucchis: farmaco ottimo è farsi portar del vino e ubriacarsi* (fr. 335 L.P.), e ancora: *Beviamo: a che attendere le lucerne? Il giorno è un dito; porta, ragazzo, le grandi coppe variopinte: infatti il figlio di Semele e di Zeus diede ai mortali il vino che fa dimenticare gli affanni. E tu versa due parti di acqua e una di vino e colma le tazze fino all'orlo e una tazza incalzi l'altra*… (fr. 346 L.P.).

Ancora nel V secolo il simposio, pur non avendo più una funzione cultuale di primo piano, mantiene un notevole valore culturale. Ricordiamo il *Simposio* di Platone sul tema dell'*eros*: il convito è sempre luogo e mezzo di comunicazione, ma questa avviene adesso attraverso la filosofia e non più la lirica.

Anche nel mondo romano, in un momento storico particolarmente difficile come la seconda guerra punica, allorché Annibale diffonde il terrore con i suoi violenti saccheggi, le plebi rurali e urbane, in preda all'angoscia, cercano una religione che possa dare un conforto alle atrocità subite: una religione di salvazione, capace di creare un rapporto diretto e privilegiato col dio, al di fuori della fredda e mortificante mediazione dello stato, che caratterizzava il culto romano collettivo. Risponde a questa funzione proprio il culto di Bacco che, attraverso i cosiddetti riti orgiastici, promette la comunione del credente col dio, nonché una vita felice dopo la morte. Così si diffondono, dalle campagne fino a Roma, i *Bacchanalia*, infiltrandosi addirittura tra le famiglie illustri, pur se, all'inizio, fortemente osteggiati dalla classe dirigente. Nonostante questa opposizione dello stato al culto di Bacco, il vino è molto presente nella cultura latina. È la bevanda preferita dai Romani, che lo consumano soprattutto a cena; il vino puro è prescritto nelle libagioni rituali, mentre di norma, durante il pasto, viene mescolato nel cratere con acqua.

Il simposio ha origini antiche anche a Roma: strettamente connessi con le abitudini conviviali del patriziato sono i *carmina convivalia*, di cui nulla ci è rimasto, che costituirebbero la prima espressione dell'*epos* romano.

Oltre all'elemento poetico-celebrativo, nel *convivium* sono presenti anche l'esaltazione del vino e dell'*eros*, nonché momenti di conversazione, di gioco e di danza. Si riscontrano comunque sostanziali differenze col simposio greco: innanzitutto non ne ha né il carattere sacrale né la valenza socio-politica; inoltre la cena e il simposio non vengono considerati come momenti distinti e le donne vi partecipano in condizione di parità.

Il vino e il simposio occupano un posto preminente nelle *Odi* di Orazio, in cui l'invito a bere è indirizzato a tradursi in misurata spensieratezza, cordialità, amicizia, ma anche meditata riflessione. Il motivo simposiaco si arricchisce, infatti, della riflessione filosofica ispirata ai principi dell'epicureismo, volti a dimenticare gli affanni e le angosce del quotidiano o a eliminare le preoccupazioni sul futuro. Si potrebbe quasi dire che il vino è un antidoto al male di vivere. Così leggiamo nell'ode a Taliarco: *Vedi come il Soratte si erge candido di alta neve. I boschi al peso non reggono, fiaccati, e per l'acuto gelo si sono rappresi i fiumi. Scaccia il freddo deponendo in abbondanza legna sul focolare, e mesci da un' anfora sabina a doppia ansa, o Taliarco, vino di quattr'anni! Lascia il resto agli dei, che appena placano i venti in lotta sulla ribollente distesa, non ondeggiano più i cipressi né con essi si agitano i vetusti orni. Non chiedere cosa accadrà domani*… (I, 9,1-13), e in quella famosissima a Leuconoe: *Non chiedere, o Leuconoe, (non è lecito saperlo) qual fine abbiano assegnato a te e a me gli dei e non scrutare gli oroscopi babilonesi. Quant'è meglio accettare quel che sarà. Sia che Giove ti abbia assegnato molti inverni ovvero sia l'ultimo quello che ora affatica il mar Tirreno contro le opposte scogliere; sii saggia, filtra i vini, tronca lunghe speranze già che la vita è breve. Mentre parliamo, il tempo invidioso sarà già fuggito. Cogli l'attimo, il meno possibile fiduciosa nel domani*… (I, 11). Così

il poeta esorta Irpino Quinzio: *Smetti di domandarti, Irpino Quinzio, che cosa ordiscano i bellicosi Cantabri e gli Sciti – da loro ci divide l'Adriatico – e non trepidare per i bisogni della vita che poco ci chiede. Fuggono via indietro la leggera gioventù e la bellezza. La grinzosa vecchiaia scaccia i voluttuosi amori e l'agevole sonno. Non sempre uguale è lo splendore ai fiori di primavera, né di un solo volto la luna in cielo è rosseggiante. Perché con eterni pensieri travagli il tuo animo ben più breve di essi, e sotto un alto platano o sotto questo pino, spensierati, con i bianchi capelli fragranti di rosa e aspersi di nardo assirio, mentre ci è possibile, non ci adagiamo a bere? Bacco disperde il morso degli affanni. Qual ragazzo spegnerà svelto nei calici l'ardente falerno con acqua sorgiva?*… (II, 11, 1-20), e suggerisce all'amico di sempre Mecenate, invitato dal poeta nel giorno in cui offre un sacrificio a Bacco, ringraziandolo per avergli concesso di uscire miracolosamente incolume da un incidente: *O Mecenate, bevi cento coppe per il tuo amico salvo e lascia ardere le vigili lucerne fino all'alba. Lontani siano ogni clamore e ira. Lascia i pubblici affanni sull'Urbe!*… (III, 8, 13-17). Ma il vino è, per Orazio, anche un forte riferimento letterario; fa parte, infatti, del recupero di tutta una tradizione simposiaca greca, che egli consapevolmente reinterpreta in maniera del tutto personale anche attraverso una competenza enologica dal colore tipicamente romano; definisce in modo preciso i vini, rivendicando il prestigio di quelli laziali, quali il Cecubo e il Formiano, e campani come il Falerno, il Massico, e il Caleno, e il pur modesto vinello sabino, che, in nome dell'amicizia, non teme di sottoporre all'esigente palato di Mecenate, come nell'Ode I, 20: *In modesti bicchieri ti offrirò un comune vinello di Sabina che io stesso ho chiuso e sigillato in un'anfora greca, o Mecenate, illustre cavaliere, quando in teatro avesti l'applauso dalle rive del patrio fiume cui rispose la giocosa eco del monte Vaticano. Tu bevi cecubo e vini spremuti dai torchi di Cale, ma alle mie tazze non arridono colli formiani o viti del Falerno.*

In conclusione mi sembra opportuno citare, per la sua efficace chiarezza, l'espressione del grande maestro Bruno Lavagnini, che an-

cora mi risuona nella mente: "È caratteristica del genio greco l'aver saputo mutare nella spiritualità del simposio la materialità del convito".

Bibliografia essenziale

B. Gentili, *Anacreon*, Roma 1958.

E. Lobel – D. Page, *Poetarum Lesbiorum fragmenta,* Oxford, 1968.

Orazio, *Odi - Epodi* (a cura di L. Canali), Milano 2010.

***Kálathos* a figure rosse (lato A: Alceo e Saffo; lato B: Dioniso e Menade) da Agrigento, 480- 475 a.C.**
Monaco, Staatliche Antikesammlungen, Raccolta Panettieri (da *Veder greco. Le necropoli di Agrigento*, Roma 1988)

Le immagini del simposio nella Grecia arcaica e classica

Monica de Cesare

Le testimonianze letterarie e figurative (principalmente le scene dipinte sui vasi) documentano nell'antica Grecia, l'importanza del vino, la dolce bevanda donata agli uomini da Dioniso, il dio grazie al quale la vite, prodotto della natura, si trasforma in vino, elemento pertinente alla sfera della cultura. Dioniso non solo ha regalato agli uomini il vino, ma ha anche insegnato loro il modo corretto per usarlo, cioè non puro ma mescolato con l'acqua. Il vino e la sua miscela appartengono dunque alla cultura greca e l'immaginario del vino si incentra proprio su tale mescolanza e sul recipiente nel quale questa si otteneva, ossia il cratere, elemento essenziale della pratica conviviale.

Le immagini dipinte sui vasi per bere sono spesso moniti alla moderazione e al giusto modo di consumare il vino; ne abbiamo tante attestazioni anche nella tradizione letteraria (*supra*: Linares). Il richiamo è espresso mettendo in scena figure o storie di trasgressioni e di eccessi, che evocano gli effetti funesti dell'infrazione della norma: esseri, come i Satiri, che rappresentano il mondo selvaggio, episodi del mito che si legano ad un cattivo uso del vino, come quello della lotta scatenatasi tra i Centauri ebbri e i Lapiti ad un banchetto nuziale o la storia di Polifemo e del suo accecamento da parte di Odisseo, in cui il vino, bevuto puro dal Ciclope sino a ubriacarsi, gioca un ruolo centrale, costituendo l'arma vincente dell'eroe greco.

Ma, a parte le storie che esemplificano i rischi di un uso scorretto della bevanda dionisiaca, le immagini dipinte sui vasi greci assumono a oggetto della propria narrazione anche la stessa pratica del consumo

corretto e collettivo del vino nel simposio, occasione durante la quale i vasi erano impiegati e le figure su di essi dipinte erano ammirate.

Ma che cosa era il simposio, e dove e in quali occasioni si svolgeva?

Il simposio, ossia il *bere insieme (sýn pínein*) dopo il banchetto, nasce come pratica aristocratica, importando dal Vicino Oriente, nel VII secolo a.C., l'uso di stare distesi sui letti conviviali, le *klínai* (gli eroi di Omero invece banchettano seduti). L'ingresso nel mondo greco di tale usanza portò ad una riformulazione degli spazi architettonici in cui svolgere i banchetti, determinando la creazione di specifici ambienti in grado di ospitare un numero variabile di *klínai* (in genere sette o undici); i frequentatori di questi spazi erano gli uomini, disposti in cerchio in condizione di uguaglianza, un'uguaglianza tra pari, mentre il simposiarca, ossia il capo della bevuta, sovrintendeva alle varie fasi del simposio e alle regole del bere. In tal modo il simposio non era solo un'occasione di svago collettivo, ma anche uno strumento per esercitare il controllo politico e sociale sulla città.

Tale aspetto aristocratico del simposio in età arcaica ci è ben testimoniato da un famoso gruppo scultoreo in marmo, scolpito dallo scultore Genelaos e dedicato nel santuario di Hera a Samo nel 560-550 a.C. (fig. 1); esso raffigura i membri della famiglia del dedicante, rappresentati secondo il loro ruolo sociale e la loro funzione nell'am-

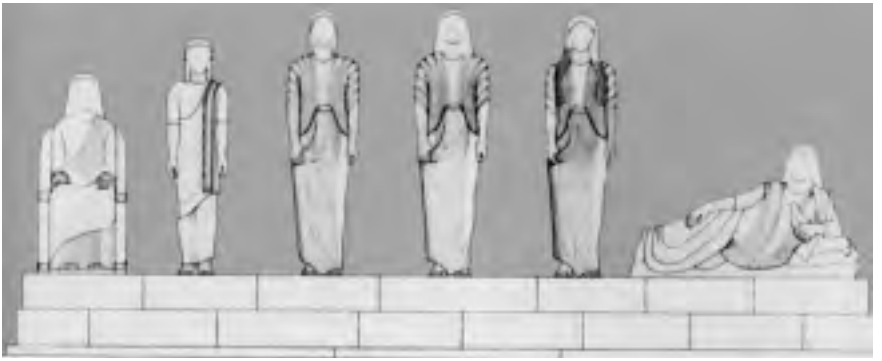


fig. 1

bito della famiglia: le figlie, ad esempio, sono abbigliate con vesti ricche che ne testimoniano le prospere condizioni economiche, alludendo anche all'abilità delle donne nella tessitura; il capofamiglia sta sdraiato su un otre di vino, ad indicare il suo *status* ed il suo ruolo sociale, il suo essere buon bevitore, capace di sostenere le spese di un banchetto.

Il simposio – lo sappiamo sia dalle testimonianze letterarie che dalle fonti archeologiche - poteva svolgersi in forma privata, nelle case, all'interno di un ambiente riservato agli uomini, l'*andrón*, oppure in edifici di spazi civici o nella sala per banchetti rituali di un santuario, l'*hestiatórion*, o in strutture provvisorie quali le tende. Le immagini di banchetti e simposi, tuttavia, dipinte dalla fine del VII secolo a.C. sulla ceramica prodotta a Corinto e poi su quella realizzata ad Atene, non forniscono alcuna indicazione del luogo in cui si svolge la scena. I pittori si limitano ad ambientare l'evento in uno spazio chiuso che indicano raffigurando oggetti dipinti sullo sfondo, come se fossero appesi alle pareti. Documentano bene invece le diverse funzioni dei vasi da simposio: oltre ai recipienti per mescolare (cratere e *déinos*), coppe di vario tipo (*kýlikes* e *skýphoi*) per bere, vasi per attingere la bevanda dal cratere (l'*oinochóe* e l'*ólpe*) e versarla nelle coppe, il recipiente per mantenerla fresca (lo *psýkter*) e i contenitori per l'acqua (l'*hydría*) e per il vino (l'anfora) (fig. 2).

fig. 2

Ma i vasi del simposio erano anche strumento di gioco: giochi di equilibrio e di abilità svolti dai convitati. Tra questi, quello più documentato e praticato dal VI al III secolo a.C., era quello del *kóttabos*, un gioco la cui origine veniva fatta risalire all'ambiente siculo. Esso consisteva nel lanciare il residuo di vino rimasto nella coppa contro un bersaglio - generalmente due piattelli posti a diversa altezza sopra un'asta di bronzo – in modo da produrre rumore. Il lancio era dedicato dal giocatore all'essere amato e la riuscita del tiro era segno premonitore di successo amoroso, come ci indica la donna nuda di nome *Smikrá* ("la piccola"), ritratta dal grande ceramografo ateniese *Euphrónios* su uno *psýkter* (510-500 a.C.), mentre lancia il vino dedicandolo a *Leagros,* come recita l'iscrizione posta sullo sfondo del vaso (fig. 3).

fig. 3

Questa immagine ci introduce ad un altro aspetto del simposio: il suo intimo legame con la sfera dell'*eros*. In alcuni casi protagoniste dell'*eros* conviviale sono le etere, come sullo *psýkter* di *Euphrónios*, le uniche donne ammesse al simposio, ingaggiate per allietare i convitati, per concedersi loro e intrattenerli con musica, canti e danze. Ma accanto all'amore eterosessuale, vi era l'amore omoerotico e in particolare la pederastia, l'amore tra un uomo maturo (*erastés*) e un giovane

(erómenos). Di tale costume sono ancora i vasi (oltre alla poesia) a fornirci testimonianza con le immagini e anche attraverso alcune iscrizioni. Si tratta di formule che si diffondono solo a partire dal periodo tardo-arcaico e che esprimono l'apprezzamento per la bellezza di alcuni adolescenti noti nell'Atene del tempo: il nome del giovinetto compare a fianco dell'aggettivo *kalós* ("bello") che ne acclama la bellezza; tra questi figura ad esempio il nome di *Léagros* (fig. 4), un rampollo di

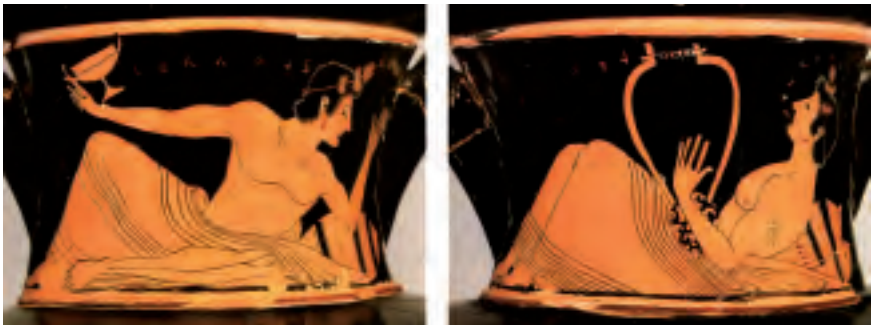


fig. 4

un'importante famiglia aristocratica ateniese, che, come ci documentano le fonti storiche, fu poi stratega, morendo in battaglia nel 465.

Un altro aspetto del simposio è poi il suo rapporto con musica e canto, quello che i Greci chiamavano *mousiké* (musica, danza e poesia), uno degli elementi, insieme al simposio e alla guerra, intorno ai quali ruotavano la pratica e l'ostentazione dei valori aristocratici nelle città greche. Diverse sono le scene di simposio in cui compaiono suonatori di *aulós* (una specie di flauto a due canne) o di lira, ad allietare i convitati; a suonare sono le etere, i simposiasti oppure giovani inservienti e la musica poteva accompagnare i brindisi, le poesie, i canti (figg. 2 e 4). E la musica era praticata non solo durante il simposio, ma aveva un ruolo determinante anche nel momento successivo, quando i convitati si abbandonavano a danze sfrenate e canti, in un corteo festoso e chiassoso: sono le scene di *kómos,* ben documentate dalla pittura vascolare (fig. 5).

Sui vasi, le immagini sono spesso completate da iscrizioni e attraverso la scrittura si instaura spesso un rapporto di interazione tra il vaso e chi lo usa, cioè il bevitore. A parte le acclamazioni con il *kalós* (bello), le parole dei canti pronunciate dai simposiasti o le iscrizioni che identificano i personaggi raffigurati, ricorrono anche iscrizioni che inneggiano ai piaceri del vino o esortano i convitati ad abbandonarvisi: "*gioisci e bevimi*" (*cháire kái píei ténde*), "*sii contento e bevi bene*" (*cháire kái píei eu*) sono formule ricorrenti, specialmente su certi tipi di coppe, le cosiddette coppe dei Piccoli Maestri, decorate tra il 550 e il 530 a.C. con figurine miniaturistiche. Queste instaurano un dialogo tra il vaso (oggetto parlante) e il bevitore. Si tratta dello stesso gioco di interazione tra bevitore e vaso messo in campo dalle iscrizioni con il *kalós*, ma anche da quelle immagini che pongono in primo piano gli occhi e con essi lo sguardo: figure frontali di etere, satiri o simposiasti (fig. 2) che attraverso il vino perdono coscienza, volti di Gorgone (il mostro dallo sguardo che pietrifica, potenza dell'aldilà e immagine apotropaica, simbolo che trattiene il bevitore dal superare i limiti) raffigurati nei tondi interni delle coppe, teste di Dioniso, occhi spalancati che decorano l'esterno di coppe (fig. 6), trasformando il vaso in una specie di maschera sovrapposta al volto del bevitore nel momento in cui questi accosta la coppa alle labbra. Con queste immagini si intende esprimere il potere magnetico dello sguardo che fissa chi beve, il potere del vino e del suo dio, Dioniso, il senso di straniamento generato dal vino ed espresso attraverso la frontalità: lo sguardo avvicina il bevitore a forze soprannaturali che gli fanno sperimentare un mondo diverso, l'alterità del divino.

fig. 5

fig. 6

E parlando di alterità, di metamorfosi e di Dioniso come dio dei passaggi, delle trasformazioni e di tramite, con il vino, verso un mondo *altro*, si può introdurre l'ultimo aspetto che riguarda vino e simposio nel mondo greco. Si tratta del forte nesso tra vino e mare, documentato dalle fonti letterarie, basti pensare solo all'espressione omerica *óinops póntos*, "il mare color del vino", che è diventata un *topos* letterario, approdando addirittura sino ai nostri giorni nel noto racconto di Sciascia *Il mare colore del vino*. Tale aspetto è documentato anche dalle pitture vascolari. In particolare si possono citare le raffigurazioni di navi su vasi da simposio, come decorazione esterna o interna di coppe, ma soprattutto sull'interno degli orli di crateri della seconda metà del VI secolo a.C. Il soggetto e la sua ubicazione sul vaso non sono casuali: quando il vaso è pieno le imbarcazioni sembrano navigare sul vino. Il liquido riflette come uno specchio l'immagine dipinta, il vino diventa mare e la figurazione traduce visivamente l'epiteto omerico.

Ulteriori sfumature emergono da una famosa coppa conservata a Monaco, firmata dal celebre ceramografo ateniese *Exekías* (530 circa a.C.) (fig. 6); la coppa raffigura Dioniso sdraiato come su un letto conviviale che veleggia su una nave dal cui centro scaturiscono grappoli d'uva, in un mare popolato da delfini. La scena è stata ricollegata

all'inno omerico in onore di Dioniso, in cui si racconta del rapimento del figlio di Semele da parte di pirati tirreni e della vendetta del dio, che fece ricoprire la nave di vite e trasformò i suoi rapitori, gettatisi in acqua, in delfini. Nella pittura di *Exekías* ritornano molti degli elementi dell'inno omerico, ma, al di là dell'allusione alla vicenda mitica, uno è qui l'elemento centrale intorno al quale ruota la figurazione: l'immagine trionfale del dio della vite e delle trasformazioni, banchettante sul mare colore del vino (il fondo del vaso è di colore rosso corallo). La figurazione dell'interno della coppa va poi legata alla decorazione esterna, che presenta sui due lati del vaso, due grandi occhi e, sotto le anse, gruppi di opliti che si contendono il corpo di un caduto (un tema ricorrente nell'*Iliade*, anche se qui è difficile stabilire l'identità dei guerrieri caduti). Un tema di morte, dunque, associato a Dioniso, al vino, al mare, al simposio, ad un vaso impiegato verosimilmente per una sepoltura in Etruria (la coppa proviene da Vulci).

fig. 7

Tale associazione ritorna, in maniera più esplicita, nella nota tomba del Tuffatore (fig. 7) rinvenuta nella colonia greca di Poseidonia (480-470 a.C.), una testimonianza eccezionale dell'arte pittorica dei Greci d'Occidente. Si tratta di una sepoltura del tipo a cassa con copertura a lastra piana, affrescata all'interno con scene di simposio; sul coperchio, nella parte interna, è invece dipinto un giovane nudo nell'atto di tuffarsi da una sorta di trampolino entro uno specchio d'acqua inquadrato da due alberelli. Si ritiene che il tuffo, che ha dato il nome a questa

celebre tomba pestana, simboleggi il passaggio nell'oltretomba e il simposio dipinto sulle fiancate della cassa rimandi al banchetto eterno, ad una felicità dionisiaca promessa dopo la morte; un messaggio rivolto al defunto (la decorazione è all'interno e non all'esterno della tomba), che esprime la "fede" in una beatitudine eterna concessa da Dioniso, ovvero una forma di credo legata, forse, ad ambiti misterici e iniziatici.

Il vino e il simposio diventano così non più solamente strumenti di aggregazione, elemento e pratica rituale legati alla vita sociale e religiosa, ma mezzi di conoscenza di un mondo *diverso* e di accesso a una eterna beatitudine ultraterrena. E le immagini, accanto alla ricca documentazione letteraria, la rappresentano, offrendosi come raffinate costruzioni concettuali.

Bibliografia essenziale

Su vino e simposio nell'antica Grecia:
La città delle immagini. Religione e società nella Grecia antica, Modena 1986 (in particolare pp. 109-149); F. Lissarrague, *L'immaginario del simposio greco*, Roma-Bari 1989; O. Murray (a cura di), *Sympotica. A Symposium on the Symposion,* Oxford, 1990; P. Schmitt-Pantel, *La cité au banquet*, Roma 1997; D. Musti, *Il simposio nel suo sviluppo storico*, Roma 2001; M.L. Catoni, *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Milano 2010.

Su Dioniso:
C. Isler-Kerényi, *Dionysos nella Grecia arcaica: il contributo delle immagini*, Pisa 2001.

Sul Gruppo di Genelaos:
B. Fehr, *Kouroi e korai. Formule e tipi dell'arte arcaica come espressione di valori*, in S. Settis (a cura di), *I Greci. Storia, cultura, arte, società, 2. Una storia greca,1. Formazione*, Torino 1996, pp. 185-843.

Sulla Tomba del Tuffatore:
A. Pontrandolfo, *La pittura parietale in Magna Graecia,* in G. Pugliese Carratelli (a cura di), *I Greci in Occidente,* Milano 1996, pp. 457-470.

Referenze delle illustrazioni

1 Samo (Ionia). Gruppo familiare dello scultore Genelaos, 560-550 a.C. (ricostruzione grafica da J. Boardman, *Greek Sculpture. The Archaic Period*, London 1991).

2 Monaco, Antikensammlungen. Cratere attico del pittore Euphronios, ca. 510 a.C. (lato A e lato B, da *Euphronios, pittore ad Atene nel VI secolo a.C.*, Milano 1991).

3 St. Pietroburgo, Ermitage. *Psykter* attico del pittore Euphronios, da Cerveteri, 510 circa a.C. (particolare, da *Euphronios, pittore ad Atene nel VI secolo a.C.*, Milano 1991).

4 Parigi, Louvre. Anfora del pittore Euphronios, da Vulci, 510 circa a.C. (particolari del lato A e del lato B, da *Euphronios, pittore ad Atene nel VI secolo a.C.*, Milano 1991).

5 Agrigento, Museo Archeologico. Cratere attico da Agrigento, 490 a.C. (da *Veder greco. Le necropoli di Agrigento*, Roma 1988).

6 Monaco, Antikensammlungen. Coppa attica del pittore Exekias, da Vulci, 530 circa a.C. (rielaborazione da J. Boardman, *Vasi ateniesi a figure nere*, Milano 1990).

7 Paestum, Tomba del Tuffatore, 480-470 a.C. (restituzione grafica da M. Napoli, *La tomba del Tuffatore. La scoperta della grande pittura greca*, Bari 1970).

La tavola dei Lilibetani

Maria Grazia Griffo

La piccola mostra didattica, inaugurata in occasione della manifestazione conclusiva sul tema *Vino, simposi e poeti,* è stata dedicata al vasellame da mensa più frequentemente utilizzato nelle case di Lilibeo tra il IV e il III sec. a.C.

Anfore e brocche

I servizi di piatti e di bicchieri prediletti dalle donne dei ceti più abbienti erano in gran parte di provenienza campana, laziale, apula, e i più preziosi provenivano dalla Grecia (Attica). Le diverse produzioni, esemplificate in questa piccola ma significativa selezione di vasi – dall'anfora punica maltese, ai piatti e alle coppe a vernice nera, alla caratteristica brocca "a cartoccio" di tipo falisco –, costituiscono una emblematica testimonianza del ruolo centrale rivestito dal mercato di Lilibeo nell'ambito dei commerci del Mediterraneo in periodo ellenistico.

Accanto a queste sono documentate le produzioni locali o regionali che, realizzate ad imitazione dei vasi importati, testimoniano la vivacità dei ceramisti punici di Lilibeo e, in particolare, lo stretto legame tra le botteghe della città e quelle attive a Cartagine, sulla prospiciente sponda africana.

Il vasellame prodotto a Lilibeo si distingue per il tipo di argilla (spesso a due colori "sandwich": bruno o rosso-arancio in superficie e grigio all'interno, o viceversa), per la qualità piuttosto scadente della vernice,

Vasi per versare

opaca e con riflessi metallici, e per la tecnica di verniciatura ad "immersione", evidenziata dal fondo a risparmio e da sbavature di colore. Un'altra caratteristica delle produzioni lilibetane riguarda i bolli, impressi sul fondo delle forme aperte come marchi di fabbrica; peculiare, ma comune anche a Cartagine e a Solunto, è lo stampo a croce di quattro palmette intorno ad un tondello centrale, che veniva impresso con un solo colpo di timbro anziché con quattro; l'esito di questa pratica comportava un notevole risparmio di tempo da parte del ceramista e un gradevole risultato estetico. Questa produzione di serie, corrente nel mercato "globale" ellenistico, tendeva nel contempo all'eleganza nelle decorazioni sovradipinte e alla originalità e varietà nei bolli, testimoniando il grado di raffinatezza raggiunto dalla "*splendidissima civitas*" lilibetana.

Se le necropoli di Lilibeo non fossero state scavate così estesamente, conosceremmo ben poco dello stile di vita e degli oggetti che si trova-

Vasi per bere

Coppe e coppette

vano nelle case, dato che l'abitato è stato indagato solo in pochi settori e raramente restituisce materiali integri. Dalle necropoli abbiamo invece ricchi corredi tombali, che di fatto consistevano negli oggetti della vita quotidiana, a parte qualche forma specifica tipica del rituale funebre. Talvolta i vasi che accompagnavano il defunto erano di dimensioni ridotte in quanto destinati esclusivamente alla sepoltura e mai utilizzati per la mensa.

I vasi che qui si presentano sono stati rinvenuti in diversi settori sepolcrali (corso Gramsci, via Cattaneo, via Struppa, via Berta) nel corso di indagini archeologiche condotte dalla Soprintendenza archeologica

Piatti da pesce

della Sicilia occidentale, prima, e dalla Soprintendenza dei Beni culturali e ambientali di Trapani, poi; un cospicuo numero di essi faceva parte dell'inedito corredo di una tomba rinvenuta da Antonino Salinas nel 1903, in un'area della necropoli a sud dello "stradale dei Cappuccini" (attuale via De Gasperi), di cui dà notizia Ettore Gabrici.

La mostra tematica con la quale abbiamo raccolto questa serie di materiali ha fornito l'occasione per pubblicare un nutrito gruppo di vasi inediti del vasto repertorio ceramico lilibetano che, speriamo, possa presto essere integrato dai rinvenimenti effettuati nel corso dei più recenti scavi.

Avvertenze

Per il colore delle argille si fa riferimento alle tabelle del Munsell (*Soil color charts*, Baltimore 1975). Le misure dei reperti sono espresse in centimetri.

Abbreviazioni

bibl. bibliografia
cfr. confronta
diam. diametro
est. esterno
f. forma
h. altezza
int. interno
inv. inventario
ip. ipogeo
largh. larghezza
t. tomba
v.n. vernice nera
v. vedi

Glossario

Kantharos Coppa profonda con due anse verticali, di solito sopraelevate rispetto all'orlo.

Kylix Coppa bassa e larga, per lo più su alto piede, con due anse orizzontali.

Oinochoe Brocca per attingere e versare il vino, con bocca munita di uno o più becchi.

Olpe Brocca con bocca larga per attingere e versare acqua o altri liquidi.

Skyphos Bicchiere con due anse orizzontali impostate presso l'orlo.

1. Brocca

Inv. 4388
Necropoli via Struppa, scavi 1984.
H. 27, diam. orlo 6, diam. base 9.
Argilla arancio (5 YR 7/6); ingubbiatura bianco-crema (5 Y 8/2).
Produzione punica.
Inizi III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Di Stefano 1993, p. 42, fig.13.3; Bechtold 1999, p. 128 (BR 1), tav. XIX n. 196.

2. Anfora

Inv. 4479
Necropoli proprietà Tumbarello, scavi 1970, T. 39.
Produzione punica maltese.
Fine IV - inizi III sec. a.C.
Bibl.: Bisi 1971, p. 714, fig. 57; *Lilibeo*, p. 53, n. 25, fig. 26.

3. Brocca

Inv. 1172
Necropoli via Cicerone, scavi 1990, T. 61a.
Utilizzata come cinerario.
Produzione punica, probabilmente locale.
Fine IV - prima metà III sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, p. 130 (BR 5), tav. XX. 203.

4. *Kantharos* a v.n.

Inv. 762
Necropoli via Berta, scavi 1991, T. 72.
Produzione Campana A.
Fine III - inizi II sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, p. 65 (K 2), tav. V.45.

5. *Skyphos* a v.n.

Inv. 1379
Necropoli via Cattaneo, scavi 1987, T. 34.
Produzione locale/regionale.
Ultimo quarto IV sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, pp. 65-66 (SK 1-B), tav. V. 48.

6. *Kylix* a v.n.

Inv. 807
Necropoli corso Gramsci, scavi 1990, Ip. 40/E.
Produzione attica, tipo "bolsal".
Ultimo terzo IV sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, pp. 64- 65 (KY 1), tav. IV. 43.

7. *Kylix* a v.n.

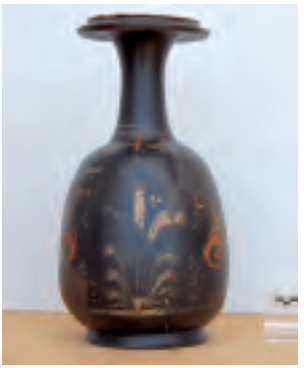
Inv. 4345
Necropoli via Struppa, scavi 1984, T. 203.
Produzione cartaginese, Classe Byrsa 661.
Inizi III sec. a.C. (300- 280 a.C.).
Bibl.: Morel 1981, F 4242 e; *Lilibeo*, p. 92 n. 91; Morel 1986, p. 33, fig. 12.

8. Brocchetta

Inv. 4436
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 13.5, diam. orlo 3.5, diam. piede 3.5.
Argilla non visibile; ingubbiatura beige chiaro tendente al rosa (7.5 YR 8/2).
Produzione punica.
IV – prima metà III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Di Stefano 1993, fig. 15.3; Bechtold 1999, p. 129 (B 4), tav. XIX.102.

9. *Oinochoe* "a cartoccio" a v.n.

Inv. 4254
Necropoli, scavi 1920.
Produzione etrusco-laziale.
Inizi III sec. a.C.
Bibl.: *Lilibeo*, p. 66 n. 42, fig. 39.



10. Bottiglia a v.n. sovradipinta

Inv. 804
Necropoli corso Gramsci, scavi 1990, Ip. 40/E.
Produzione locale.
Fine IV - inizi III sec a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, pp. 82-83 (BOT 2), tav. XIII.122, tav. L.4.

11. Olpetta a v.n.

Inv. 4429
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 11.3, diam. orlo 3.5, diam. piede 4.1.
Argilla rosa (5 YR 7/3); vernice semiopaca con iridescenze metalliche, stesa ad immersione; piede e fondo a risparmio con sgocciolature.
Produzione probabilmente locale/regionale.
Ultimo quarto IV - inizi III sec. a. C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981 F. 5341 a (Marineo, Palermo); Bechtold 1999, p. 78 (BR 1), tav. XI.104.

12. Olpetta a v.n.

Inv. 4428
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2 .
H. 11, diam. orlo 3.6, diam. piede 3.7.
Argilla grigia (5YR 6/1); vernice semiopaca con iridescenze, stesa per immersione.
Produzione probabilmente locale/regionale.
Ultimo quarto IV - inizi III sec. a.C.
Inedita.
Tipo simile al precedente, dal quale si differenzia per il profilo del collo (più breve) e del corpo (cilindrico) per il quale si può fare riferimento a: Morel 1981 F. 5344 a1 (Lipari).

13. Coppetta a v.n.

Inv. 4423
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 3, diam. orlo 9, diam. piede 4.
Argilla arancio (5YR 7/6); vernice semiopaca e iridescente, a tratti bruno-rossastra.
Orlo decorato con costolature alternate a "x" incise; sul fondo int. rosetta a 4 petali circondata da quattro palmette radiali.
Produzione probabilmente locale/regionale.
Inizi III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F. 1341 c (Lilibeo), 1341 e (Reggio); Bechtold 1999, p. 64 (C 22), tav. IV.41; per il bollo: Di Stefano 1993, fig. 43.

14. Coppetta a v.n.

Inv. 4426
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 2, diam. orlo 7.6, diam. piede.
Argilla beige (10YR 6/3); vernice di colore bruno, semiopaca, diluita e in parte evanida.
Probabile imitazione di un tipo attico, prodotta in ambito punico.
Primo quarto III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F. 2714 i2; Bechtold 1999, p. 60 (C 7), tav. I.14.

15. Coppetta a v.n.

Inv. 4425
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 3.5, diam. orlo 6.5, diam. piede 3.2.
Argilla marrone chiaro rossastro (5YR 6/4); vernice semiopaca, a tratti iridescente, superficie scrostata; fondo a risparmio.
Produzione locale/regionale.
Inizi III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F. 2713 a1 (Solunto); Bechtold 1999, p. 58 (C 1), tav. I.1-2.

16. Coppa a v.n.

Inv. 1397
Necropoli, via Cattaneo 1987, T. 39.
Produzione locale/regionale che imita tipo laziale dell'*Atelier des Petites estampilles*.
Primo quarto III sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, p. 59 (C 5A), tav. I.9.

17. Coppa a v.n.

Inv. 4434
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H.5, diam. orlo 12.6 , diam. piede 4.8.
Argilla rosa (5 YR 7/4); vernice lucente, in parte scrostata; fondo e piede a risparmio. Sul fondo int. bollo con rosetta a 7 petali entro doppio tondello.
Produzione *Atelier des Petites estampilles*.
Primo quarto III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F. 2783 g1; Bechtold 1999, p. 59 (C 5A), tav. I.10.

18. Piatto a v.n.

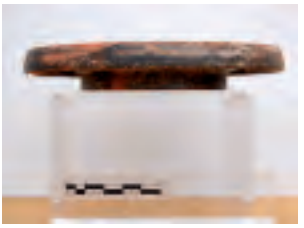
Inv. 4422
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 3, diam. orlo 20.5, diam. piede 4.8.
Argilla non leggibile; ingubbiatura marrone (7.5 YR 5/4); vernice opaca ed iridescente, con chiazze di cottura, stesa ad immersione; fondo e piede a risparmio. Sul fondo int. bollo con rosetta a 6 petali entro tondello inquadrato da 4 palmette radiali; disco di impilaggio rosso.
Tipo attico, imitato in ambito punico.
Seconda metà IV - inizi III sec. a.C.
Inedito.
Cfr.: Morel 1981, F. 2222; Bechtold 1999, p. 68 (P 5), tav. VII. 64; per il bollo v. Di Stefano 1991, tav. XXVI.

19. Patera a v.n.

Inv. 4442
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 3.8, diam. orlo 19, diam. piede 6.
Argilla rosa-arancio (5 YR 7/4); vernice opaca con iridescenze metalliche, in parte scrostata, stesa ad immersione; fondo e piede a risparmio con sgocciolature. Al centro della vasca disco di impilaggio rosso-bruno e 4 palmette impresse, disposte radialmente intorno a tondello.
Produzione locale/regionale che imita tipo campano (Lamboglia 36).
Inizi III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F. 1314 g1 (Palermo); Bechtold 1999, p. 66 (P 2B), tav. VII.53; *Palermo punica*, nn. cat. 228-229 p. 161, tav. p. 288.

20. Piatto da pesce a v.n.

Inv. 4420
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 3.5, diam. orlo 22.5, diam. piede 10.
Argilla arancio (5YR 6/6); vernice semiopaca con iridescenze metalliche. Solcature intorno all'orlo e al cavetto centrale. Graffito sulla sup. esterna del piede (B I).
Produzione locale/regionale che imita tipo attico.
Seconda metà IV - inizi III sec. a.C.
Inedito.
Cfr.: Morel 1981, F. 1121 d1 (Sidamunt), c1 (Lilibeo); Bechtold 1999, p. 67 (P 3B), tav. LXI.3; Di Stefano 1993, fig. 27.1.



21. Piatto da pesce a v.n.

Inv. 1124
Necropoli corso Gramsci, scavi 1990, Ip. 38/1.
Produzione attica.
Ultimo quarto IV sec. a.C.
Bibl.: Bechtold 1999, p. 67 (P 3A), tav. VI.58.

22. Coppa a v.n.

Inv. 4440
Necropoli, scavi Salinas 1903, T. 2.
H. 2.5, diam. orlo 11.3, diam. piede 6.2.
Argilla "sandwich": int. grigio (7.5YR 5/0), est. rosso chiaro (10R 6/6); ingubbiatura color nocciola; vernice semiopaca con iridescenze metalliche; fondo e piede a risparmio con sgocciolature. Al centro della vasca, bollo con 6 piccole rosette intorno a tondello.
Produzione locale che imita tipo attico (Lamboglia 21).
Ultimo quarto IV - primo quarto III sec. a.C.
Inedita.
Cfr.: Morel 1981, F 2771; Di Stefano 1993, fig. 29.3, p. 44, fig. 43 (per il bollo); Bechtold 1999, p. 58 (C2), tav. I.3.

Bibliografia

Bechtold 1999 = B. Bechtold, *La necropoli di Lilybaeum*, Palermo 1999.

Bisi 1971 = A.M. Bisi, *Lilibeo (Marsala). Nuovi scavi nella necropoli punica (1969-1970),* in *Notizie Scavi di Antichità* XXV 1971, pp. 662-769.

Di Stefano 1991 = C.A. Di Stefano, *Ceramica a vernice nera del IV e III sec. a.C. da Lilibeo: una breve nota,* in *Giornate internazionali di studi sull'area elima,* Pisa- Gibellina 1991, pp. 257- 263.

Di Stefano 1993 = C.A. Di Stefano, *Lilibeo punica*, Palermo 1993.

Gabrici 1941 = E. Gabrici, *Rinvenimenti archeologici nelle necropoli di Panormo e di Lilibeo,* in *Notizie Scavi di Antichità* II 1941 (1942), fig. 21, p. 35, p. 279.

Lilibeo = C.A. Di Stefano (a cura di), *Lilibeo. Testimonianze archeologiche dal IV sec. a.C. al V sec. d.C.,* Palermo 1984.

Morel 1981 = J.P. Morel, *Céramique Campanienne: Les Formes,* Roma 1981.

Morel 1986 = J.P. Morel, *La Céramique a vernis noir de Carthage, sa diffusion, son influence,* in *Carthage VIII (Actes du Congrès),* Trois Rivières 1986, pp. 25-68.

Palermo punica = Catalogo della mostra, Museo Archeologico Regionale "Antonino Salinas" 6 dicembre 1995 - 30 settembre 1996, Palermo 1998.

Il Progetto "Scuola Museo" (2011-2012)

Caterina Mione

Nel Museo archeologico "Baglio Anselmi" di Marsala, la cui gestione tecnica ed amministrativa è stata, fino al mese di agosto del 2010, della Soprintendenza ai Beni Culturali ed Ambientali di Trapani, tra il 2006 ed il 2009 si erano svolti diversi progetti "Scuola Museo" nell'ambito delle Attività di Educazione Permanente dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali. Da quando il Museo è diventato sede e fulcro del Parco archeologico e ambientale presso le Isole dello Stagnone e delle aree archeologiche di Marsala e dei Comuni limitrofi (settembre 2010) i rapporti con le Scuole sono naturalmente proseguiti, sia in linea con le attività già intraprese dalla Soprintendenza di Trapani sia nell'ottica di un rinnovamento che tenesse conto della odierna istituzione territoriale. Si è reso pertanto opportuno ampliare l'offerta formativa conferendole nuove finalità proiettate sull'ambiente e sull'entità del Parco quale "Museo all'aperto". Considerate inoltre le specificità del Parco, che ricade nel territorio di due R.N.O., le Isole dello Stagnone e le Isole Egadi, sono stati programmati nuovi obiettivi mirati alla conoscenza, alla valorizzazione e alla fruizione, non solo del ricco patrimonio archeologico, ma anche delle risorse naturali e ambientali.

I musei ricadenti nel Parco, "Baglio Anselmi" di Marsala e "G. Whitaker" di Mozia, sono stati naturalmente il punto di partenza dei percorsi formativi, curati con la consueta professionalità da Maria Grazia Griffo (nella qualità di Referente del Progetto "Scuola Museo"), che ringrazio per il prezioso aiuto, con la collaborazione diretta delle Scuole del territorio, nell'ambito dei progetti promossi dalle medesime nei Piani dell'Offerta Formativa.

La prima fase è consistita nella creazione di un gruppo di lavoro comprendente, oltre al Personale tecnico-scientifico di questo Istituto, esponenti del mondo della Scuola che, avendo già collaborato nella realizzazione dei precedenti progetti, avevano acquisito esperienza e competenza specifiche, nonché personalità dell'Associazionismo attive nella tutela dell'Ambiente e dei Beni culturali.

Nell'anno scolastico 2011-2012, sono stati realizzati diversi laboratori didattici.

Il **Laboratorio di Archeologia**, rivolto agli studenti della Scuola Media, è stato finalizzato all'apprendimento delle tecniche stratigrafiche attraverso la simulazione di uno scavo archeologico e delle attività conseguenti, di lavaggio e selezione dei reperti, a cura dell'archeologa Carola Salvaggio, con la collaborazione della dott. Rosaria Pipitone.

Il **Laboratorio di Educazione al Paesaggio**, coordinato dal prof. Salvatore Pasta, è stato rivolto invece ai giovani delle Scuole Superiori e le lezioni sono state integrate e approfondite da due seminari, aperti alla cittadinanza e tenuti rispettivamente dal prof. Francesco Raimondo, Direttore del Dipartimento di Scienze Botaniche dell'Università degli Studi di Palermo, sul tema *Piante esotiche e loro riflessi sul paesaggio in Sicilia,* e da Gianfranco Zanna, Direttore Regionale di Legambiente Sicilia, su *Legislazione e tutela del Paesaggio in Sicilia: il ruolo delle aree naturali protette.*

Inoltre, nell'ambito di un Progetto Alternanza Scuola-Lavoro dell'ISISS "Abele Damiani", si è svolto un **Laboratorio di botanica**, coordinato dal prof. Piero Centonze. Le attività didattiche hanno consentito la realizzazione di un "angolo-guida" nell'area archeologica del Capo Boeo in cui sono state piantumate dagli studenti essenze e specie autoctone dall'apparato radicale superficiale, al fine di ricostituire, a titolo esemplificativo, l'ambiente originario della flora mediterranea.

Ma il percorso formativo più strettamente collegato alla storia del territorio agricolo del Parco, con particolare riguardo a Marsala, in cui la millenaria tradizione della coltivazione della vite è sempre viva, è stato dedicato al tema della "Civiltà del bere". L'argomento si è articolato mediante l'analisi di alcuni aspetti del patrimonio archeologico, ma anche della storia sociale, economica ed antropologica, dall'antichità ai nostri giorni, nell'ambito del **Laboratorio storico sul Simposio,** curato dalle docenti Violetta Isaia e Giuseppa Patti.

Il simposio che, com'è noto, costituisce uno degli aspetti culturali e sociali più caratteristici dell'antica Grecia e delle colonie, ha stimolato la curiosità e la voglia di apprendere dei giovani liceali e le loro capacità di interpretazione e drammatizzazione di testi letterari, antichi e moderni.

Un ciclo di seminari aperti alla cittadinanza, sul tema *"Bere vino puro": simboli e immagini nel tempo*, ha consentito di approfondire gli aspetti più salienti della "Cultura del bere" nel mondo greco e romano, di conoscere il valore rituale del vino nel Cristianesimo, fino alle ricadute economiche attuali del vino a Marsala e all'uso/abuso di questa bevanda nell'ambito della cultura giovanile contemporanea. I seminari*, di carattere interdisciplinare, si sono svolti nella cornice del Museo "Baglio Anselmi", antica sede di uno stabilimento vitivinicolo, molto suggestiva e appropriata in relazione al tema.

L'iniziativa si è conclusa nella serata dell'otto giugno, con una manifestazione nel corso della quale si è inaugurata una piccola mostra

*
- *Vino, simposi e poeti nel mondo classico* Teresa Linares, docente di Lettere greche e latine nei Licei.
- *"Il vino nuovo": significato simbolico del vino nelle Sacre Scritture e nella Liturgia* Don Leo Di Simone, docente emerito di Liturgia e Antropologia culturale.
- *Il simposio nella ceramica figurata greca* Monica de Cesare, docente di Archeologia Classica, Università degli Studi di Palermo.
- *Marsala e il "Marsala", un vino ricco di storia* Roberta e Mario Ragusa, Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia.
- *Bere sano oggi* Luciana Fici, dirigente medico, SERT di Marsala.

sul vasellame da mensa (*supra*: Griffo), seguita da un *Recital* di frammenti letterari, dai lirici greci alla poesia moderna, degli studenti del Laboratorio didattico; il *Recital* è stato inframmezzato da suggestivi brani musicali scelti ed eseguiti da Maria Luisa Pala, al flauto, e Daniele Palmeri, alla chitarra.

La serata è stata poi arricchita dalla proiezione di un corto su *Il banchetto nell'immaginario cinematografico,* realizzato dalla giovane regista Sara Sortino, mediante un accurato ed efficace *collage* di sequenze tratte da film storici, adeguatamente montate e commentate.

Non poteva infine mancare la tavola, con degustazioni a tema di vari tipi di vino usati per la mensa, il simposio, la liturgia e la meditazione, accompagnati da cibi semplici e tipici delle nostre terre.

La manifestazione ha permesso di creare una perfetta sinergia tra Museo, Scuola e Città e nel contempo ha offerto una speciale occasione di incontro tra diverse forme artistiche, dalla recitazione alla musica, dal cinema alla degustazione dei vini, anch'essi frutto di un'arte antica, quella della vinificazione, sorgente di civiltà e di gusto. L'evento si è perfettamente inserito nella linea culturale del Parco, che vogliamo aperto a tutti, attraverso appuntamenti scientifici e momenti di intrattenimento culturali, affinché diventi sempre più un luogo intensamente vissuto ed amato.

Scena conviviale (part.), Ipogeo di Crispia Salvia, II-III sec. d.C. (Marsala)

Finito di stampare nel mese di novembre 2012
dalla Litotipografia
Abate Michele di Vincenzo Abate, Paceco (TP)

Copertina: *Calogero Baldanza*

SAGGIO GRATUITO FUORI COMMERCIO
VIETATA LA VENDITA