

**1° INCONTRO DI STUDI "SEZZE, I MONTI LEPINI E IL BASSO LAZIO TRA PREISTORIA E PROTOSTORIA"
MUSEO ARCHEOLOGICO DI SEZZE (LT), 22 APRILE 2018.**

**NON SOLO ACQUA E FARINA. L'USO COLLETTIVO DEI FORNI DA PANE A SEZZE (LT) NEL '900:
UNA CHIAVE DI LETTURA ETNOARCHEOLOGICA.**

Rachele Modesto¹, Stefano Ruzza², Melissa Vilmercati³, Vittorio Mironti⁴, Luigi Zaccheo⁵

PAROLE CHIAVE: Sezze; Pane; Forni; Preistoria; Etnoarcheologia; Etnografia.

KEYWORDS: Sezze; Bread; Ovens; Prehistory; Ethnoarchaeology; Ethnography.

RIASSUNTO

L'obiettivo del presente lavoro è riassumere e riconsiderare, brevemente, le tecniche e le dinamiche legate alla panificazione e all'impatto che queste potevano avere nella sfera sociale delle comunità antiche. Al fine di perseguire tale obiettivo, si rivela fondamentale l'osservazione di alcuni contesti etnografici come quello della cittadina di Sezze (LT). Questo contesto, esaminato in particolare per i primi anni del '900, evidenzia uno stretto legame tra l'attività di panificazione e la struttura sociale della comunità stessa.

ABSTRACT

The aim of this paper is to summarize and reassess techniques and dynamics laying behind bread making for better understand the impact of this behaviour on the ancient social sphere. Within this frame, the analysis of ethnographic evidence is a valuable term of comparison with the archaeological record. The emerging picture from the pivotal case study of Sezze, shows that bread baking went well beyond simple subsistence purposes and was deeply affected by the community's own social structure.

INTRODUZIONE

L'archeologia presenta seri limiti nello studio delle società antiche. Per quanto riguarda la paletnologia, in particolare, la base su cui si fondano studi e interpretazioni è costituita, per la maggiore, da ciò che rimane della cultura materiale. Il comportamento umano, la gestualità, il simbolismo, l'aspetto verbale, la percezione di ambienti, gli aspetti sociali, l'ideologia, spesso non lasciano alcuna traccia direttamente leggibile nei contesti archeologici. All'interno di questa cornice, l'osservazione di contesti etnografici, attraverso una chiave di lettura etnoarcheologica, è in grado di offrire interessanti termini di paragone per comprendere tecniche, interpretare manufatti e ricostruire dinamiche di natura sociale. (R.M., S.R., M.V., V.M., L.Z.)

IL CASO STUDIO DI SEZZE (LT)

Per quanto riguarda il principale caso studio del presente articolo, molto si deve a Luigi Zaccheo, il quale, tramite un'intervista effettuata alla madre, è stato in grado di ricostruire le varie fasi della panificazione nella Sezze dei primi del '900 (ZACCHEO 1974).

In ogni rione di Sezze si trovavano uno o due forni a legna, di proprietà delle famiglie più facoltose, che provvedevano alla panificazione necessaria a soddisfare i bisogni di tutte le famiglie dei ceti meno abbienti. I proprietari davano in gestione i forni ad una "fornara" che veniva pagata in natura con una o due pagnotte, scelte tra le più grandi (chiamate "furnatico"), che ad ogni fine giornata lavorativa le venivano corrisposte; se la cliente era ricca dava un "furnatico" più abbondante del normale. Chi riusciva a panificare e, quindi, a non comprare il pane dai

¹ Ricercatore indipendente, Dottore di ricerca in Archeologia, Dipartimento di Scienze delle Antichità, Sapienza Università di Roma, rachele.modesto@gmail.com

² Scuola di specializzazione in beni archeologici. Dipartimento di Scienze dell'Antichità, Sapienza Università di Roma, stefano2288@fastwebnet.it

³ Dipartimento di Scienze dell'Antichità, Sapienza Università di Roma, melissavilmercati@gmail.com

⁴ Ricercatore indipendente. Dottore di ricerca presso il Dipartimento di Scienze dell'Antichità, Sapienza Università di Roma, v.mironti@gmail.com

⁵ Archeologo e storico, museoarcheologico@libero.it

commercianti, era socialmente più agiato in quanto aveva una disponibilità di farina che era anche prova di condizioni economiche sicure.

I commercianti si servivano di donne, le "*panicòcane*", che panificavano per mestiere e che generalmente erano povere; anch'esse erano pagate in natura con una piccola pagnotta, chiamata "*zigarégli*" e un po' di massa nera (farine poco pregiate). Al forno vero e proprio lavoravano una fornaia, "*furnara*", e più portatrici, "*caraiatòre*"; la fornaia era la più alta in grado all'interno del forno e dirigeva tutte le operazioni, mentre le portatrici avevano il compito di trasportare tutto il pane che veniva ben sistemato sulla tavola di legno, la "*spasa*", che veniva portata in equilibrio sulla testa (Fig.1). Per evitare il contatto diretto tra la "*spasa*" e la testa, si frapponeva un panno arrotolato a spirale, chiamato "*crògli*". Le panificatrici per prima cosa si dovevano recare da chi aveva già panificato per reperire il lievito madre chiamato "*criscolo*".



Fig.1. Portatrice con "*spasa*" in equilibrio sulla testa (ZACCHEO 1974).
Woman with "spasa" balanced on the head (from ZACCHEO 1974).

Le operazioni di panificazione iniziavano durante la notte quando le portatrici passavano per ogni strada e urlavano a squarciagola che si poteva iniziare ad ammassare, lasciando una frasca secca alla porta di ogni cliente; si urlava per far prima il giro per avvisare tutte le famiglie che dovevano panificare. Le donne allora iniziavano a lavorare la pasta all'interno delle madie ("*gli arcòno*"); successivamente la pasta veniva coperta con un pesante telo di cotone, chiamata "*i' trappito*", utilizzata solo per questo scopo, cosicché al caldo potesse ricrescere. Passate un certo numero di ore dal primo avviso della portatrice, quest'ultima ripeteva il giro urlando "*la n'tavolà*" per avvertire che bisognava preparare le pagnotte e che poco dopo sarebbe passata a ritirare.

La portatrice, passando famiglia per famiglia, ritirava le *spase* e le portava al forno seguita dalla proprietaria del pane. Da questo momento in poi tutte le operazioni si svolgevano nel forno dove vi era una competizione per il posto ritenuto migliore dove posare la *spasa*, e sul segno di riconoscimento da imprimere sulle pagnotte. A regolare queste due operazioni era lo *status* sociale: chi aveva il "grado" più alto poteva poggiare la *spasa* nel luogo privilegiato, che era il posto più vicino alla bocca del forno su di un piccolo tavolo, chiamato "*i tavolaréglio*", isolato dal grande tavolo dove invece vi erano tutte le altre "*spase*". A mano a mano che si scendeva di grado, le *spase* si sistemavano sempre più lontane dal forno fino ad arrivare al posto meno privilegiato, costituito dalla fine del grande tavolo in prossimità della porta.

Anche i segni da apporre sulle pagnotte corrispondevano allo *status* sociale: due o un solo colpo di forchetta erano riservati ai contadini, mentre "*cecio*" (un pizzico fatto sulla pasta), o "*zippo*" (uno stecchino conficcato nella pasta), erano segni distintivi di una posizione sociale più bassa; le persone più agiate si rifiutavano di apporre segni sulle pagnotte. È inoltre necessario sottolineare che a godere dei minimi benefici erano le donne non native di Sezze o

quelle che, pur essendo setine, avevano sposato un uomo di fuori. Godevano invece del grado più alto, oltre alle famiglie ricche, anche le donne che, pur essendo povere, avevano uno o più figli religiosi e le signorine (orfane di madre) che avevano il diritto di precedenza. Quando il pane era cotto, le fornaie tiravano fuori le pagnotte e le chiamavano per segno impresso iniziando da quelle dei privilegiati dicendo "senza" e procedendo poi via via con gli altri segni: "forchetta", "zippo" etc. in modo tale che di volta in volta la chiamata delle pagnotte corrispondeva anche alla chiamata delle proprietarie. Le pagnotte cotte venivano messe nella spasa e portate dalla portatrice nelle case delle varie padrone.

(R.M., S.R., V.M., L.Z.)

ALTRI CONTESTI ETNOGRAFICI

Se il caso di Sezze è utile per gettare luce sugli aspetti sociali legati alla panificazione, la disamina di altri contesti lo è altrettanto per comprendere aspetti tecnici connessi al ciclo di vita delle strutture di combustione: dalla loro costruzione alle forme che possono assumere, e dal loro abbandono al successivo disfacimento al termine dell'utilizzo.

Nella pianura Pontina, è possibile osservare in alcune foto risalenti agli anni '30 del '900 una tipologia di forno, detto "a calotta" (Fig.2), che trova significativi parallelismi in Sardegna (Fig.3). In entrambi i contesti i forni sono costituiti da un'anima in pietra e un rivestimento in fango. Tuttavia, mentre in Sardegna questi sono spesso ubicati nelle vicinanze delle abitazioni, nella pianura pontina, si nota che il forno a calotta è stato posizionato a debita distanza dalla capanna, probabilmente per evitare il rischio di incendi (ZACCHEO 2006, pp. 16, 29-30).



Fig.2. Forno a calotta (da ZACCHEO 2006).

Dome oven (from ZACCHEO 2006)

Un altro studio di stampo etnografico degno di nota è quello legato al villaggio di Dediafla in Costa d'Avorio condotto da Ramseyer (2003). Partendo da un contesto contemporaneo, l'indagine ha messo in evidenza che le strutture di combustione, e le attività ad esse connesse, non solo lasciano poche tracce sul terreno, ma anche che i rapporti cronologici tra tali strutture vengono facilmente cancellati dal tempo. La durata dei piani scottati, lo spessore della crosta argillosa combusta e la posizione dei blocchi di pietra, inoltre, non danno alcuna informazione sulla durata di tali attività.

Ramseyer, infine, è stato testimone di alcuni particolari comportamenti, che non si sarebbero potuti individuare a partire dai soli resti archeologici, come le donne che tagliano il legno intorno al fuoco e lavano le pentole sul posto; i bambini che raschiano o scavano il suolo per gioco; i maiali in libertà che calpestano la superficie e divorano i resti di ossa e vegetali; le capre che salgono sul forno da pane o entrano nelle cucine e vengono cacciate a colpi di bastone.



Fig.3. Sardegna, forno a calotta degli anni '20 (foto di Wagner Max Leopold 1921, in PAULIS 1996, sardegnadigitalibrary.it).
Sardinia, dome oven from early 20's of last century (photo of Wagner Max Leopold 1921, in PAULIS 1996, sardegnadigitalibrary.it).

Un'altra serie di azioni, che non lascerebbero tracce archeologiche, è stata documentata da Parker (2011) in Anatolia sud-orientale. Mediante una serie di interviste condotte nei villaggi di Çarikli, Çöltepe e Bozçalı, oltre che nella città di Bismil, lo studioso ha evidenziato come la costruzione e la vendita dei tradizionali forni *tandır* coinvolga in maniera diversa i due sessi. Gli uomini si occupano esclusivamente del reperimento dell'argilla e della vendita finale; per il resto, le numerose fasi, che riguardano sia la produzione delle camere di combustione in terracotta che l'utilizzo dei forni *tandır*, sono appannaggio esclusivo delle donne.

Tali forni inoltre, nella maggior parte dei casi, sono comuni e si trovano lungo le strade o tra le case, alloggiati sotto dei ripari che possono essere semplici o articolati; i ripari più spesso sono costituiti da tre pareti in mattoni coperti da un tetto e consentono alle donne di lavorare evitando di stare al sole, operando su un piano di lavoro in argilla adiacente al forno (Fig.4a,d).

È tuttavia la città di Bismil il contesto che presenta le maggiori analogie con la Sezze dei primi del '900 (Parker 2011, p. 611). Qui infatti, la maggior parte delle abitazioni non possiede forni privati, e le poche che li possiedono appartengono a famiglie benestanti. Di conseguenza, si rende necessario panificare in aree comuni secondo una serie di procedimenti ben codificati: le donne che utilizzano un determinato forno si alternano, organizzando una sorta di turnazione, fino a quando questo non mantiene la temperatura necessaria per la cottura. Le intervistate sostengono che questa organizzazione prima di tutto serve a sfruttare il combustibile il più possibile e, quindi, costituirebbe una sorta di risparmio dello stesso ma consente anche un'opportunità per socializzare. Si tratta infatti di un momento in cui donne e bambini di tutte le età e appartenenti a famiglie diverse, si incontrano; è questo l'unico momento in cui le donne escono al di fuori delle loro case e incontrano persone esterne al ristretto nucleo familiare.

Prima di passare al confronto con i contesti antichi vale la pena di citare, infine, il lavoro di Di Gennaro e Depalmas (2011). L'attenzione dei due studiosi è stata catalizzata da due manufatti in particolare, il *tabouna* e il *tajin*, che, come si vedrà più avanti, trovano significativi confronti nel record archeologico. Il *tabouna* è un particolare tipo di forno di forma cilindrica, alto fino a circa 1m, ed è composto da un'anima in argilla e da un rivestimento in materiale refrattario costituito da un impasto di terra, fieno, frammenti di pietra, che foderà completamente il nucleo del forno, lasciando liberi solo i fori di aerazione (Fig.4b). Il *tajin* è invece una teglia che, pur possedendo molte variabili, possiede in genere un diametro di 40 cm, a fondo piano o appena concavo, con breve parete non distinta a margine arrotondato, caratterizzata da quattro lievi sopraelevazioni, con coperchio conico. All'interno di queste teglie viene cotta una sorta di sfogliata, la *tajin*, che condivide il nome del recipiente di cottura (Fig.4c). (V.M., M.V.)



Fig.4. a. Forno tandir (da PARKER 2011); b. Forno Tabouna (DI GENNARO, DEPALMAS 2011); c. Esempio di *tajin* (DI GENNARO, DEPALMAS 2011); d. Forno *tandir* da Bismil (a destra) (PARKER 2011).

a: *Tandir oven* (after PARKER 2011); b. *Tabouna oven* (from DI GENNARO, DEPALMAS 2011); c: *tajin* (DI GENNARO, DEPALMAS 2011); d: *Tandir oven* at Bismil (a destra) (PARKER 2011).

CONFRONTI ARCHEOLOGICI

Nell'ambito del *record* archeologico, le strutture di combustione hanno da sempre creato notevoli difficoltà nell'interpretazione funzionale, principalmente perché, essendo strutture fragili, se ne conservano labili tracce. Recenti lavori hanno proposto una revisione dello stato dell'arte, ma restano aperti numerosi aspetti interpretativi (CATTANI *et alii* 2015; PEINETTI *et alii* 2019). Tuttavia nel corso degli anni il quadro sulla panificazione nella Preistoria Recente è andato via via arricchendosi di nuovi dati (BERMOND *et alii* 1998, CAZZELLA, RECCHIA 2012). Lo stato di conservazione, inoltre, può trarre facilmente in inganno quando, ad esempio, di un forno a calotta si conserva esclusivamente il piano in concotto che, in assenza di tracce della copertura, potrebbe far pensare ad una classica piastra da cottura. In ogni caso, è opportuno sottolineare che il mancato ritrovamento di forni può essere legato anche alla tipologia di pane prodotto e/o alla tipologia di cottura utilizzata. Il *tabouna*, ad esempio, non è adatto a cuocere pani lievitati (VALAMOTI 2002, p. 10), mentre sono noti due tipi di pane cotti direttamente a contatto con il combustibile senza alcun tipo di forno: l'*apanthrakis* e il *psomi stachtokylismeno*. Il primo è attestato nella Grecia di età bizantina, ed è preparato a contatto diretto con i carboni ardenti (MICHA-LAMPAKI 1984, p. 36 citata in VALAMOTI 2002, p. 10); il secondo viene cotto invece con la cenere ed è prodotto ancora oggi nelle zone rurali della Tessaglia (GOURGIOTIS 1994).

Di seguito verranno discussi, spaziando sia in senso cronologico sia geografico, dei casi studio archeologici selezionati sulla base delle diverse informazioni, che hanno consentito di argomentare in maniera più ampia le dinamiche legate alla panificazione.

Fatte queste premesse, alla luce della sua unicità, è opportuno citare il sito Neolitico di Portonovo-Fosso Fontanaccia (AN) (CONATI BARBARO *et alii* 2013), dove sono state rinvenute 16 strutture di combustione concentrate in un'area di circa 200 mq. Questi forni sono molto simili tra loro sia per forma che per dimensioni: possiedono tutti una base circolare, hanno un diametro compreso tra 1,80 e 2 m e sono rivestiti in argilla. La loro costruzione avvenne, almeno in alcuni casi, mediante l'ausilio di un'intelaiatura lignea, le cui tracce sono state rinvenute sulla porzione conservata della volta della struttura 10. Degna di nota è la struttura 13, la quale al momento del ritrovamento conservava ancora intatta la copertura. Proprio il suo eccezionale stato di conservazione ha permesso di osservare caratteristiche quali la volta ribassata, le pareti fortemente ingrottate e rivestite di argilla cotta e ha reso altresì possibile il riconoscimento di queste strutture come forni. Alla luce di queste caratteristiche (dimensioni e tecnica costruttiva), è molto probabile che fossero destinati alla cottura di alimenti. Più in generale, tutta l'area è stata scavata nello strato colluviale che compone il fianco di una collina mediante la realizzazione di aree infossate finalizzate, in un primo momento, a facilitare la messa in opera dei forni e, in un secondo, a rendere più agevole l'accesso agli stessi. Infine, un'ulteriore peculiarità di Portonovo è la totale assenza di capanne ad uso abitativo nell'area indagata a dispetto dei numerosi ritrovamenti neolitici effettuati nella valle del Fosso Fontanaccia. Sembra molto probabile quindi che il sito fosse un'area destinata ad attività specializzate per una o più comunità che vivevano nei dintorni. All'interno di questa cornice, forse possono essere meglio inquadrati le sepolture rinvenute nelle strutture 1 e 5 secondo una ritualità ben attestata durante il Neolitico, quella cioè di riutilizzare ambienti in disuso legati all'ambito domestico per seppellire i morti. È possibile infatti che questa consuetudine fosse volta a sottolineare l'appartenenza di una comunità al territorio (CONATI BARBARO *et alii* 2013, p.114).

La concentrazione di strutture di combustione di Portonovo al momento trova dei parallelismi solo in area centroeuropea (CONATI BARBARO 2013, p. 50). In Italia, infatti, a parità di antichità, queste strutture venivano collocate generalmente in spazi aperti posti all'interno dell'abitato, come a Ripa Tetta (RADI 2002, pp. 580-581), Trasano (TOZZI 2002, pp. 697-699) o, più raramente, all'interno di una capanna come a Fornace Gattelli (STEFFE', DEGASPERI 2019). Di conseguenza, si può ipotizzare che, nel primo caso, i forni fossero destinati ad un utilizzo collettivo, mentre, nel caso di Fornace Gattelli, che fosse di esclusivo appannaggio di un singolo nucleo abitativo (CONATI BARBARO *et alii* 2013, p.113). La datazione di quest'ultimo contesto al Neolitico antico, sconsiglia di voler tracciare un parallelismo, per quanto suggestivo, tra le famiglie abienti di Sezze, che nella maggior parte dei casi, come si è visto, erano di fatto i proprietari di forni formalmente comuni. La scelta infatti sembra essere, in certi casi, culturale: i forni addossati alle abitazioni, sono tipici dei Balcani e della Grecia più che dell'Italia come testimoniano, ad esempio, i casi di Lepenski Vir (BORIĆ, DIMITRIEVIĆ 2007, pp. 61-62), Dikili Tash (PREVOST DERMAKAR 2002, pp.5-6) e Achilleion (GIMBUTAS *et alii* 1989, pp. 50-53).

Più recente cronologicamente, risale infatti all'Antica Età del Bronzo, è invece il caso del villaggio di Nola-Croce del Papa (NA) (ALBORE LIVADIE, VECCHIO 2005). I forni ivi ritrovati, conservatisi integralmente grazie alle eccezionali condizioni ambientali seguite all'eruzione del Vesuvio, possiedono ancora la copertura a calotta. Tuttavia, differentemente dai casi Neolitici precedentemente esaminati, questi forni erano posti all'interno delle capanne.

Ancora successivo, è il caso di Gorgo del Ciliegio (Sansepolcro, Arezzo), un abitato della media Età del Bronzo (MORONI, LANFREDINI, ARRIGHI 2010). Il forno in questione, destinato alla preparazione di vivande, era collocato direttamente all'interno di una capanna, e all'inizio dello scavo si presentava come una chiazza di concotto. Sul lato sud, i resti di una parete aggettante permettono di riconoscere nei numerosi frammenti di argilla cotta sparsi nell'area circostante, i resti dell'originaria volta di copertura. Sempre sullo stesso lato infine, sono state rinvenute due fosse collegate all'utilizzo della struttura.

Per quanto riguarda invece le osservazioni etnografiche, si può apprezzare come queste trovino significativi parallelismi nel record archeologico. La tradizione dei forni *tandır* sembra infatti affondare le proprie radici in tempi molto più antichi, in quanto se ne è trovata ampia attestazione nel sito di Kenan Tepe, ubicato sulla riva Nord del fiume Tigri a circa 15 km a est della città moderna di Bismil (PARKER 2011, pp. 613-623).

In questo sito sono state condotte più campagne di scavo, che hanno consentito di comprendere la lunga e discontinua occupazione, dal Tardo Ubaid (4650-4400 a.C.) alla prima età del Ferro (1100-900 a.C.). A Kenan Tepe sono state individuate circa dodici strutture di combustione, alcune delle quali sono assimilabili al tipo *tandır*. I forni sono stati rinvenuti in diverso stato di conservazione e sono presenti a partire dai livelli del Tardo Calcolitico (ca. 3600-3100 a.C.), e rappresenterebbero quindi la più antica attestazione di forni del tipo *tandır*, fino ad arrivare ai livelli del Primo Ferro (ca.1100-900 a.C.), con l'eccezione data dai livelli del Bronzo Medio (ca.1900-1700 a.C.), dove non ne è stata rinvenuta alcuna traccia.

Per quanto riguarda invece i forni *tabouna*, è possibile notare come questi siano stati rinvenuti nei principali centri puniche della Sardegna come quello di Monte Sirai, Sant'Antioco, Nora e Tharros, dove, in genere, si trovano in un angolo dei vani o dei cortili in posizione riparata (DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 58). Nonostante le attestazioni di manufatti fittili attribuibili a forni *tabouna* sembrino andare oltre la fase punica, fino alla dominazione romana, per il momento non sono noti elementi analoghi risalenti all'epoca nuragica vera e propria (DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 60; CAMPANELLA 2009, pp. 470-485).

Tipici dell'età del Bronzo sono invece i tegami che, per le loro caratteristiche, possono essere affiancati al *tajin* (DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 60). Questa ipotesi potrebbe essere avvalorata dal fatto che i tegami del Bronzo Recente sardo sono caratterizzati dalla frequente decorazione sul fondo interno, che farebbero escludere un utilizzo connesso alla cottura di cibi umidi che, se così fosse, tenderebbero ad incrostarsi all'interno di essi (DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 60). Anche nell'Italia continentale teglie e tegami sembrano costituire una buona parte della cultura materiale e, per molti di essi, analisi funzionali hanno confermato il loro utilizzo per la cottura di cibi solidi o semisolidi, come poteva essere una tipologia di focaccia assimilabile al *tajin* (DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 60).

Il pane, infine, poteva essere marcato per motivi pratici e/o simbolici. Come si è visto per il caso di Sezze, questa pratica era strettamente legata allo status sociale e consentiva di distinguere le singole forme una volta sfornate. In tal senso sono stati interpretati, in via ipotetica, alcuni stampini in pietra o in terracotta attestati in contesti neolitici anatolici, egei, balcanici ed italiani (ÇILINGIROĞLU 2009, p. 6). Nonostante le società di riferimento fossero a base egualitaria, è possibile ugualmente che questi venissero utilizzati per marcare diversi tipi di beni, tra cui anche il pane, la cui lavorazione avveniva in aree comunitarie (UMURTAK 2000, p. 7).

Un maggior numero di evidenze si hanno invece sulla funzione di un particolare strumento in terracotta tipico della Sardegna Nuragica: la *pintadera*. Comparsa già alla fine dell'età del Bronzo, ma attestata in quantità significative all'inizio del Primo Ferro, le *pintaderas* (Fig.6) erano utilizzate con ogni probabilità proprio per marcare forme di pane cerimoniali (SEBIS, DERIU 2012, p.836). (R.M., S.R.)

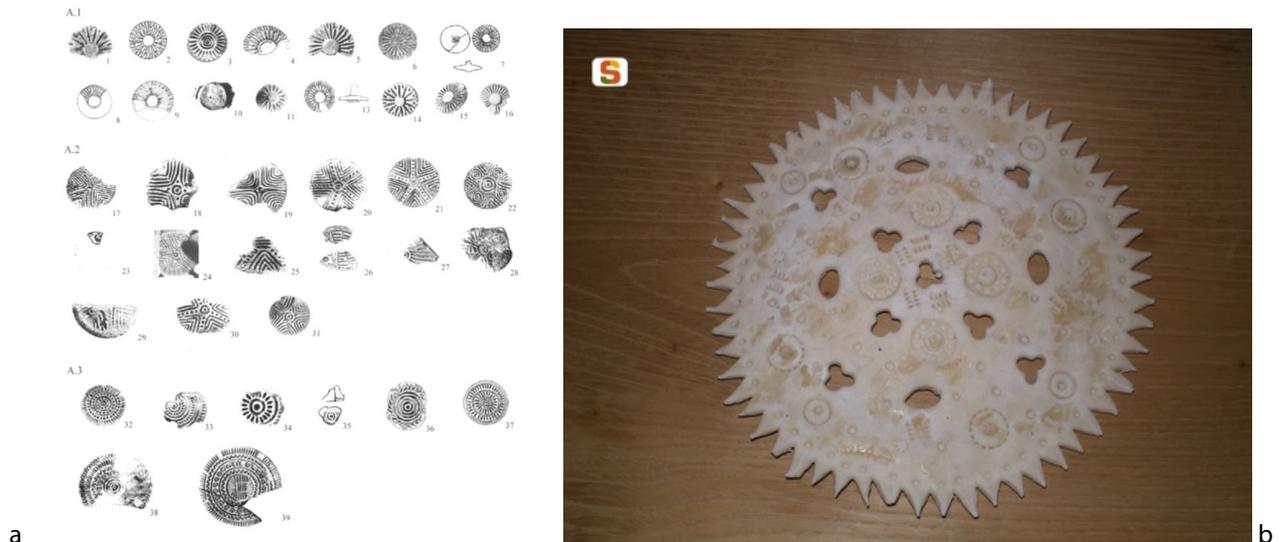


Fig.5. a. Alcune tipologie di Pintaderas sarde di epoca nuragica (da SEBIS, DERIU 2012); b. pane decorato con motivi geometrici realizzati attraverso l'uso di stampi (da sardegnadigitalibrary.it).

a. Nuragic pintaderas (from SEBIS, DERIU 2012); b. bread decorated with geometric patterns made with the use of stamps (from sardegnadigitalibrary.it).

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'identità di una comunità passava (e passa tutt'ora) anche attraverso la preparazione del cibo e in particolare del pane, un alimento "universale" di per sé. Si potrebbe anche ipotizzare che, almeno in alcuni casi, specifiche tipologie di pane, per ingredienti e metodo di cottura, fossero destinate al consumo di differenti segmenti di una stessa società (VALAMOTI 2002, p. 10).

Tuttavia, gli aspetti più studiati sono quelli legati alle piante coltivate, alle tecniche agricole e alla conservazione dei cereali: aspetti che non solo precedono di gran lunga la panificazione ma che, pur inquadrandone la centralità, la indagano indirettamente e quasi esclusivamente ai soli fini di sussistenza. Il motivo è facile da intuire: le gestualità, il simbolismo e le ideologie proprie del comportamento umano, spesso, non lasciano alcuna traccia leggibile nei contesti archeologici.

In ogni caso, nonostante le osservazioni di natura etnoarcheologica debbano essere considerate con la dovuta cautela, gli esempi riportati permettono di evidenziare due punti in particolare:

- 1- Aspetti tecnici legati alla preparazione del pane possono ricorrere in contesti geograficamente e cronologicamente distanti. Questo si può notare in particolar modo per alcune tipologie di forni come quelli a calotta del basso Lazio e i *tabouna*, oltre che per i recipienti fittili, come i *tajin*.
- 2- Il metodo di cottura, che è strettamente connesso alla tipologia di forno utilizzato, può affondare le proprie radici in tempi remoti: è questo il caso, ad esempio, dei forni *tandir* rinvenuti nel sito di Kenan Tepe dal Tardo Calcolitico (ca.3600-3100 a.C.) al Primo Ferro (ca.1100-900 a.C.), con la sola eccezione del Bronzo Medio (ca.1900-1700 a.C.).

Per questi motivi, si potrebbe postulare che anche le dinamiche sociali connesse alla panificazione possano sopravvivere nel tempo con alterazioni minime e/o ripetersi in contesti molto diversi tra loro. In concordanza con i dati emersi, non sembra quindi eccessivamente azzardato immaginare, ad esempio, che la cottura del pane potesse essere in certi casi strettamente legata al genere femminile già in antico.

Il caso studio di Sezze evidenzia uno stretto legame tra l'attività di panificazione e la struttura sociale della stessa comunità, fornendo spunti per ipotizzare che anche nelle società antiche non egalarie la panificazione potesse rimarcare le differenze di *status* regolando gli stessi comportamenti sociali. (R.M., S.R., M.V., V.M.)

BIBLIOGRAFIA

- ALBORE LIVADIE C., VECCHIO G. 2005, *Il villaggio del Bronzo Antico di Nola*, Pompei, Litografia Sicignano.
- BORIĆ D., DIMITRIJEVIĆ V. 2007, *When did the 'Neolithic package reach Lepenski Vir. Radiometric and faunal evidence*, Documenta Praehistorica XXXIV, pp. 53-72.
- BERMOND MONTANARI G., MASSI PASI G. MENGOLI D.1998, *L'insediamento neolitico di Faenza Fornace Cappuccini*, in Atti XIII Congresso UISSPP di Forlì, vol.3, pp. 253-261.
- CAMPANELLA L. 2009, *I forni, i fornelli e i bracieri fenici e punici*, in BONETTOJ., FALEZZA G., GHIOTTO A.R., a cura di, *Nora il foro romano, storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità*, vol. II.1, Padova, pp. 469-597.

- CATTANI M., DEBANDI F., PEINETTI A. 2015, *Le strutture di combustione ad uso alimentare nell'età del Bronzo. Dal record archeologico all'archeologia sperimentale*, Ocnus 23, pp. 9-43.
- CAZZELLA A., RECCHIA G. 2012, *La ceramica d'impasto dagli scavi in estensione 1972-1975: analisi tipologica e confronto con i dati dagli scavi 1955-1971*, in CAZZELLA A., MOSCOLONI M., RECCHIA G., a cura di, *Coppa Nevigata e l'area umida alla foce del Candelaro durante l'Età del Bronzo*, Foggia, pp. 47-158.
- ÇILINGIROĞLU Ç. 2009, *Of stamps, Loom Weights and Spindle Whorls: Contextual Evidence on the Function(s) of Neolithic Stamps from Ulucak, Izmir, Turkey*, JMA, vol. 22.1, pp. 4-27.
- CONATI BARBARO C. 2013, *Cooking, working and burying in Ancient Neolithic: the ovens of Portonovo (Marche, Italy)*, *Origini XXXV*, pp. 31-51.
- CONATI BARBARO C., MANFREDINI A., ACQUAFREDDA P., CARBONI G., CATALANO P., CELANT A., CILLA G., DI GIANNANTONIO S., LELLI R., MUNTONI I.M., PALLARA M., RUGGIERO G., SILVESTRINI M. 2013, *Il fuoco, il cibo, il sacro: i forni di Portonovo (Ancona, Marche)*, *Scienze dell'Antichità*, vol. 19, pp. 109-116.
- DI GENNARO F., DEPALMAS A. 2011, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in LUGLI F., STOPPIELLO A.A., BIAGETTI S., a cura di, *Atti del 4° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, 17-19 maggio 2006, Roma, pp. 56-61.
- GIMBUTAS M., WINN S., SHIMABUKU D. 1989, *Achilleion: a Neolithic settlement in Thessaly, Greece, 6400-5600 B.C.*, Los Angeles, University of California.
- GOURGIOTIS L. 1994, *Manufacture and Use of Bontza in Thessalia, Our bread, from Wheat to Bread*, *Proceedings of the 3rd ETBA Symposium*, Pilion, 10-12 aprile, 1992, Atene, pp. 205-211.
- MORONI LANFREDINI A., ARRIGHI S. 2010, *Gorgo del Ciliegio (Sansepolcro-AR): un abitato della media età del Bronzo nell'Alta Valtiberina toscana (campagne di scavo 2001-2008)*, FOLD&R FastiOnLine documents & research, fasc. 184. pp. 1-9.
- PEINETTI A., CATTANI M., DEBANDI F., a cura di, 2019, *Focolari, forni e fornaci tra Neolitico ed età del Ferro. Comprendere le attività domestiche e artigianali attraverso lo studio delle installazioni pirotecniche e dei residui di combustione*, *Abstract Book, 6° Incontro Annuale di Preistoria e Protostoria*, (2019), Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria. www.iipp.it/wp-content/uploads/2019/03/IAPP-6_Abstract-Book1.pdf
- PARKER B.J. 2011, *Bread ovens, social networks and gendered space: an ethnoarchaeological study of Tandir ovens in southeastern Anatolia*, *American Antiquity*, vol. 76 (4), pp. 603-627.
- PAULIS G., a cura di, 1996, *La vita rustica / Max Leopold Wagner*, Nuoro, Ilisso.
- PREVOST DERMARCKAR S. 2002, *Les foyers et les fours domestiques en Egée au Néolithique et à l'Age du Bronze*, *Civilisations: Revue Internationale d' Anthropologie et de Sciences Humaines*, vol. 49, pp. 223-237.
- RADI G. 2002, *Trasano*, in FUGAZZOLA DELPINO M.A., PESSINA A., TINÈ V., a cura di, *Le ceramiche impresse nel Neolitico antico. Italia e Mediterraneo*, Roma, pp. 695-705.
- RAMSEYER D. 2003, *Fours, foyers et autres structures de combustion. Ethnoarchéologie chez Kouyas de cote - d'Ivoire*, in FRERE-SAUTOT M.C., a cura di, *Le Feu domestique est ses structures au Néolithique et aux Ages des Métaux*, *Actes du Colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune*, 7- 8 octobre 2000, Montagnac, pp. 225-230.
- SANNA L. 2017, *Il Nuraghe San Pietro di Torpè (NU): la torre nord-ovest*, *Ipotesi di Preistoria*, vol. 9, pp. 37-64.
- SEBIS S. DERIU, L. 2009, *Le pintaderas della Sardegna nuragica della prima Età del Ferro*, *La Preistoria e la Protostoria della Sardegna Atti IIPP XLIV Cagliari, Barumini, Sassari 23-28 novembre 2009*, vol. III, Firenze 2012, pp. 835-842.
- STEFFÈ G., DEGASPERI N., a cura di, 2019 *Il villaggio neolitico di Lugo di Romagna -Fornace Gattelli. Strutture Ambiente Culture*, Firenze, IIPP.
- TOZZI C. 2002, *Ripa Tetta*, in FUGAZZOLA DELPINO M.A., PESSINA A., TINÈ V., a cura di, *Le ceramiche impresse nel Neolitico antico. Italia e Mediterraneo*, Roma, pp. 579-588.
- UMURTAĞ G. 2000, *Neolitik ve Erken Kalkolitik çağlarda Burdur-Antalya Bölgesi mühürçülüğü üzerine bazı gözlemler*, *Adalya vol.4*, pp. 1-20.
- VALAMOTI S.M. 2002, *Investigating the Prehistoric Bread of Northern Greece. The Archeobotanical Evidence for the Neolithic and the Bronze Age*, *Civilisations: Revue Internationale d' Anthropologie et de Sciences Humaines*, vol. 49, pp. 49-66.
- VIDALE M. 2011, *Che cos'è l'Etnoarcheologia*, Roma, Carocci.
- ZACCHEO, L. 1974, *Sezze che scompare*, Sezze, Amministrazione comunale di Sezze.
- ZACCHEO, L. 2006, *Pietra Fango Stramma. Tipologie abitative primitive dalla palude pontina alle barbagie*, Latina, Novecento.