Laos: aspetti di vita quotidiana attraverso lo studio del materiale ceramico

Priscilla Munzi*

Tav. XLIII-XLVIII

1. *Introduzione*

Dopo i rinvenimenti del tutto casuali alla fine degli anni '20 e le successive campagne di scavo condotte dall'allora Soprintendente Edoardo Galli, a partire dal 1975 su incarico della Soprintendenza Archeologica della Calabria, il professore E. Greco (in collaborazione dal 1983 con A. Schnapp) ha intrapreso una serie di indagini sistematiche rivolte soprattutto alla definizione della topografia dell'antica città di Laos[1].

Gli scavi estensivi effettuati tra il 1992 ed il 1994, in vista della sistemazione del parco archeologico, hanno condotto all'esplorazione di un settore della città lucana di IV - III secolo a.C. e in particolare di alcuni isolati situati nella parte centro-settentrionale della collina di S. Bartolo.

Lo scavo sistematico di alcune case ha fatto si che si potesse avviare una ricerca più puntuale sui repertori ceramici attestati a Laos[2]. I materiali che vengono di seguito presentati, provengono dallo scavo di due edifici situati lungo un asse principale che taglia in senso Nord-Sud il pianoro: la cosiddetta "Casa con la fornace" e la cosiddetta "Casa con la rampa"[3]. In particolare vengono presi in esame alcuni ambienti dove i livelli di obliterazione e abbandono, sigillati da uno spesso strato di *humus*, costituiscono un contesto unitario che fornisce un campione significativo del vasellame domestico in uso durante la seconda metà del III secolo a.C., ultimo periodo di vita dell'abitato (Tav. XLIII,1-2).

1.1. *Un approccio funzionale per lo studio del materiale ceramico di Laos*

Prima di entrare nel merito della presentazione del materiale è opportuno precisare che l'analisi avviata si riallaccia metodologicamente agli studi tendenti a rapportare le singole morfologie alla loro originaria funzione[4]. Nell'ambito del lavoro sulle ceramiche di Laos, in considerazione di ciò, sono state privilegiate le categorie funzionali rispetto alle classi di materiali comunemente intese, distinte principalmente sulla base delle caratteristiche tecniche.

Da un esame complessivo appare evidente che, al di là delle classi di appartenenza, la distribuzione dei vasi per categorie funzionali fornisce utili informazioni sulla loro destinazione d'uso. A partire da questo dato ci si è proposti, attraverso lo studio tipologico e un'analisi statistica, quantitativa e qualitativa dei materiali di fornire un quadro delle categorie funzionali circa il consumo, la preparazione e la conservazione dei cibi.

La difficoltà maggiore incontrata nell'esaminare, secondo un criterio funzionale, l'insieme dei materiali, è rappresentata essenzialmente dalla novità dell'approccio che impone di trattare unitariamente classi ceramiche generalmente esaminate distintamente.

Laddove lo stato della ricerca lo ha consentito, sono state utilizzate delle classificazioni ampiamente collaudate, come nel

*) Mi preme ringraziare il dott. Francesco La Torre che mi ha dato l'opportunità di partecipare al Convegno e i professori Emanuele Greco e Alain Schnapp che mi hanno associata alle recenti indagini nel sito di Laos e che mi hanno consentito di portare avanti questo studio. Vorrei ringraziare inoltre il Prof. Michel Bats per la premurosa attenzione dimostratami nei diversi momenti della ricerca.

1) Sulla fase ellenistica di Laos si vedano: Greco-Guzzo 1978, pp. 429-461; *Marcellina*, pp. 101-128; *Laos I*; *Laos II;* Greco 1995, pp. 48-52; Greco 1996, pp. 127-132. In particolare sulle produzioni artigianali e la cultura materiale si veda: Luppino 1989, pp. 19-23; Luppino 1995, pp. 56-57.

2) In questa sede si presenta parte dei risultati, sia pure in via ancora preliminare e chiaramente non esaustiva. La classificazione tipologica di tali materiali sarà proposta, in una più ampia edizione, nell'ambito della tesi di Dottorato che la sottoscritta ha in corso di svolgimento, sotto la guida dei proff. A. Schnapp ed E. Greco, presso l'Università di Paris I (Panthéon - Sorbonne).

3) Lo scavo è stato condotto dai colleghi Domenico Camardo e Maria Rosaria Salsano che ringrazio per la loro disponibilità e collaborazione.

4) A proposito dell'analisi funzionale della ceramica, in rapporto con gli usi alimentari, si veda il fondamentale lavoro di Michel Bats sui materiali di Olbia di Provenza: Bats 1988.

caso della vernice nera (Morel 1981), che hanno permesso la catalogazione e il computo numerico dei tipi morfologici; mentre per quanto riguarda la ceramica comune, a causa della peculiarità stessa della classe, legata maggiormente ad una produzione diffusa su base locale o regionale, si è resa necessaria l'elaborazione di una classificazione tipologica[5].

1.2. Una classificazione tipologica della ceramica comune

Lo studio della ceramica comune di Laos ha consentito la creazione di una classificazione tipologica 'aperta', che procede secondo criteri funzionali e morfologici, dal generale al particolare, in cui i diversi livelli della struttura sono indicati da una definizione e da un codice numerico (Tav. XLIII,3).

Alla base di questa struttura gerarchica è la classe (senza nessun codice numerico), definita come "ceramica comune" e con la quale si intende l'insieme del materiale ceramico rispondente sia a determinati criteri di funzionalità, sia a determinate caratteristiche fisiche[6].

Nella definizione dei livelli successivi della classificazione tipologica, sono state riconosciute delle 'sottoclassi' sulla base della diversa destinazione funzionale degli oggetti: "ceramica da cucina" e "ceramica da mensa" (nel codice numerico le migliaia). Le sottoclassi sono state a loro volta articolate in 'categorie funzionali' ("recipienti per preparare", "recipienti per cuocere", etc.), caratterizzate numericamente dalle centinaia. Sia per la definizione delle sottoclassi sia per le categorie funzionali si è fatto ricorso a criteri di distinzione più o meno ampi, riferibili all'uso primario ipotizzabile per i recipienti.

È evidente che questi 'raggruppamenti', tenuto conto delle caratteristiche tecniche e degli aspetti morfologici di alcuni vasi, che rispondono ad esigenze strettamente funzionali, sono stati resi più facili per sottoclassi come la "ceramica da mensa" o per alcune categorie funzionali come i "recipienti per cuocere". Il discorso si è rivelato più ostico per le forme non da fuoco, per le quali se da un lato è presumibile sulla base della morfologia, del tipo di impasto e delle dimensioni, un uso legato alla preparazione e alla conservazione degli alimenti, dall'altro non si possono escludere destinazioni diverse o semplicemente usi secondari.

Il livello successivo è stato quello di definire, per ogni categoria funzionale, le diverse forme di recipienti, indicate numericamente con le decine, utilizzando come criteri di distinzione le principali caratteristiche morfologiche. All'interno di ogni forma per l'individuazione dei tipi (nel codice numerico le unità), si è dovuto tener conto di specifici aspetti morfologici. Si è preso in considerazione anche un ulteriore livello di definizione costituito dalle varianti di ogni tipo, genericamente indicate con l'aggiunta delle lettere minuscole dell'alfabeto e con la rappresentazione grafica di un esemplare.

Con un simile sistema, la ceramica comune di Laos è stata classificata attraverso uno strumento integrabile con eventuali nuove forme e compatibile con le classificazioni esistenti sulle altre classi di materiali attestate nell'abitato ellenistico.

2. Il vasellame d'uso quotidiano

I materiali presi in considerazione sono stati, tranne poche eccezioni, recuperati in uno stato di minuta frammentarietà che, pur consentendo di riconoscere le forme, spesso ha impedito di valutarne appieno tutte le caratteristiche formali[7].

Fattura e qualità sono generalmente assai modeste; il materiale comprende quasi esclusivamente esemplari caratterizzati da una pasta di colore arancio, tendente talvolta al rosato, con inclusi silicei e micacei di piccole e medie dimensioni, piuttosto tenera e polverosa e sovente di non perfetta cottura. Pur in assenza di analisi scientifiche delle paste, è plausibile attribuire, anche se empiricamente, questa omogeneità composizionale, riscontrata nelle caratteristiche tecniche dei recipienti, ad una produzione locale e/o regionale.

Come risulta dai grafici relativi alle attestazioni delle diverse classi funzionali negli ambienti presi in esame (Tav. XLIV), numerosi sono i recipienti legati all'ambito della cucina, così come i vasi destinati alla mensa. Di quantità più limitata sono invece le ceramiche da dispensa, utilizzate per la conservazione delle derrate. All'interno della batteria da cucina prevalgono le forme destinate alla cottura degli alimenti, rispetto a quelle legate alla preparazione o alla conservazione; mentre la quantità di recipienti per il consumo individuale dei cibi è superiore rispetto a quelli destinati ad un uso collettivo.

2.1. La ceramica da cucina

2.1.1. I recipienti per la cottura dei cibi

Particolarmente numerosi sono i vasi utilizzati per la cottura dei cibi (Tavv. XLV-XLVI), caratterizzati dall'annerimento della superficie dovuto al contatto con il fuoco. Caratteristiche

5) Sui problemi legati alla definizione di una classe 'ceramica comune' si veda la discussione pubblicata in Olcese 1993, pp. 43-56, con ampia bibliografia di riferimento e, da ultimo, Bats 1996, pp. 481-484.

6) La bibliografia sugli studi dedicati alla ceramica comune, specie per quanto riguarda il mondo greco e particolarmente greco-occidentale, è ancora limitata. Per il mondo greco si veda Sparkes 1962; Sparkes-Talcott 1970. Per i centri occidentali: Bats 1988 (Olbia di Provenza); Conti 1989 (Locri Epizefiri), Cotton 1992 (Gravina di Puglia); Fracchia-Keith 1990 (Roccagloriosa).

7) Per la catalogazione si è fatto ricorso al sistema per la gestione dei dati archeologici denominato 'SYSLAT'. Attraverso la scheda informatizzata dei reperti ceramici, dopo aver provveduto all'inserimento di tipologie più specificamente locali e all'aggiornamento di quelle esistenti (CERLAO), si è proceduto all'individuazione delle diverse forme e al numero di esemplari documentati. Per tutte le classi il conteggio degli individui, effettuato sulla base degli elementi costitutivi principali, ha avuto come punto di partenza il necessario riscontro di ciascun frammento con il restante materiale. Sui metodi di inventariazione e di conteggio del materiale si veda *Lattara 4*, pp. 83-100, pp. 133-170; *Lattara 10*, pp. 43-46, pp. 125-142, pp. 207-233.

costanti di questi recipienti sono l'impiego di un impasto refrattario particolarmente ricco di inclusi litici e l'essenziale funzionalità della forma.

Nell'ambito della ceramica da fuoco è possibile distinguere due raggruppamenti: il primo costituito da forme legate più propriamente alla tradizione italica; il secondo da forme di tradizione greca, ampiamente attestate nei siti dell'Italia meridionale, sia in ambito greco sia in ambito italico[8].

Rappresentata in numerosi esemplari di diverse dimensioni è l'olla, forma di tradizione più propriamente italica, che per le pareti alte e l'imboccatura più stretta può essere assimilata funzionalmente alla *chytra* greca, recipiente destinato alla cottura dei cibi bolliti, pressoché assente a Laos nei livelli di III secolo. Questi vasi sono generalmente privi di collo o con un collo piuttosto breve, senza anse e con fondo piano. Una certa varietà si riscontra nelle dimensioni e nel profilo del labbro, anche se nella seconda metà del III secolo prevale il tipo a labbro ingrossato ed estroflesso. Per quanto riguarda le ollette, particolarmente numerose, il tipo più diffuso è quello a labbro ingrossato. Questi esemplari trovano confronti precisi con i materiali dell'abitato di S. Evraso[9] presso Castelluccio sul Lao nonché di Roccagloriosa[10].

Nell'ambito delle forme legate alla tradizione greca, il recipiente che gode di maggiore diffusione è in particolare la *lopas*, tegame con fondo convesso, più o meno profondo, dotato all'interno di un battente obliquo per l'appoggio del coperchio, presente negli strati di III secolo sia nel tipo con vasca a profilo concavo con carenatura all'attacco con il fondo, sia in quello a profilo arrotondato. Tra le due morfologie si registra una netta predilezione per il primo, specialmente per i piccoli moduli. Le dimensioni di questi recipienti sono variabili senza peraltro alterare i rapporti proporzionali. Numerose le variazioni nella resa dei labbri e dei profili della vasca, indizio, con ogni probabilità, anche di un'articolazione cronologica[11]. Le anse, con sezione a bastoncello, sono impostate sulla parete e il più delle volte aderiscono completamente al labbro, quasi come un semplice ispessimento per facilitare la presa. I confronti più immediati sono con i siti della Lucania tirrenica, da Paestum a Roccagloriosa, da Rivello a S. Evraso di Castelluccio[12], sebbene la forma sia diffusa in un ambito ben più vasto[13].

Tenuto conto delle caratteristiche formali, le *lopades* offrivano la possibilità di una cottura sia senza coperchio sia in vaso chiuso, permettendo la realizzazione di pietanze cotte a fuoco lento e/o fritte[14].

Presente, anche se con un minor numero di esemplari, è la *caccabé*, pentola piuttosto profonda con corpo arrotondato. Il labbro è grossomodo verticale, con orlo a disco obliquo verso l'interno e incavo per l'alloggiamento del coperchio. In diversi esemplari è inoltre attestata la presenza di un'ansa verticale, impostata sulla parete nel punto di massima espansione e saldata all'orlo, che garantisce una presa ferma ed agevole[15].

Le fonti letterarie testimoniano per questi recipienti una funzione piuttosto parallela a quella della *lopas* nella cottura del

8) Per lo studio di queste forme ceramiche e per la loro diffusione sia in ambito greco che italico si veda Bats 1994, in particolare pp. 413-415.

9) Bottini 1988, p. 187, figg. 30-31 ("olle e ollette").

10) Fracchia-Keith 1990, p. 275, fig. 188, nn. 312, 316, 324.

11) A livello di evoluzione tipologica, è stata ipotizzata l'anteriorità della forma con fondo convesso, databile tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a.C., rispetto a quella con pareti diritte e fondo piatto, databile tra il 300 circa e la fine del III secolo a.C.: Morel 1966, pp. 242-251 (Assoro); da ultimo v. Fracchia-Keith 1990, p. 265 (Roccagloriosa).

12) Per il tipo con vasca a profilo concavo: Bottini 1988, fig. 32, nn. 270259 e 270261 (S. Evraso di Castelluccio; "tegami"; metà IV - inizi III sec. a.C.); Fracchia-Keith 1990, p. 265, nn. 236-247 (Roccagloriosa; "*Casseroles (lopas)*"); Guzzo 1978, p. 470, fig. 4, nn. 19, 126, 131 (Acquappesa; "tegami"; fine IV - inizi III sec. a.C.). Per il tipo con vasca a profilo arrotondato: Bottini 1988, p. 194, fig. 32, n. 270261 (S. Evraso di Castelluccio); Fracchia – Keith 1990, p. 265, n. 239, fig. 185 (Roccagloriosa); Guzzo 1978, p. 470, n. 112, fig. 4 (Acquappesa; "tegami").

13) Per il tipo con vasca a profilo concavo: Barra Bagnasco 1992-1993, pp. 198-200, nn. 89-90, 92, fig. 40 (Pomarico Vecchio); Conti 1989, p. 275, n. 315 (Locri Epizefiri; tipo C3, variante C3b: "casseruole con parete concava"; III sec. a.C.); Cotton 1977, p. 377, fig. 147, nn. 462-463, 465-470 (Cozzo Presepe; "*Casseroles: carinated form*"); Cotton 1992, pp. 179-182, figg. 70-71, nn. 1358, 1366-1368 (Gravina di Puglia; "*Casseroles*"); per Fratte di Salerno: *Fratte*, pp. 151-152, fig. 260, n. 31; Pontrandolfo *et alii* 1997, pp. 33 e 44, tav. XIV, nn. 73, 75, 76, 79 (fossa di scarico; metà III sec. a.C.); *Kaulonia I*, pp. 85-90, fig. 59, n. 426 ("*friteuses ou lopades*"; età ellenistica); Conti 1992, p. 242, n. 235, tav. LXXVI; Morel 1970, p. 104, fig. 28, nn. 1, 7 (Cozzo Presepe, deposito votivo; 320-270 a.C.); *Poseidonia - Paestum II*, p. 117, fig. 65, n. 88; *Poseidonia - Paestum III*, pp. 144-145, fig. 101, n. 723; *Poseidonia e i Lucani*, pp. 269-271, n. 251; *Tolve*, p. 31, n. inv. 69748, fig. 15 ("tegame"); Valenza Mele 1991, pp. 68-69 (Nocera Terinese; "Casseruole a parete rettilinea").
Per il tipo a profilo arrotondato: *Kaulonia I*, p. 85, fig. 58 ("*Marmites ou caccabai*"); Conti 1989, pp. 268-269, nn. 304-305 (Locri Epizefiri; tipo A5b : "pentole"; seconda metà IV - II sec. a.C.), tavv. XXXVI, XLVIII; pp. 276-277, tav. XXXVII, n. 317 (tipo C4b : "casseruola"; IV - III sec. a.C.); Conti 1992, pp. 252, 248, n. 248 ("casseruola"), tavv. LXXVII-LXXVIII (prima metà III sec. a.C.); Morel 1970, p. 104, fig. 28, n. 4 (Cozzo Presepe, deposito votivo; 320-270 a.C.); *Poseidonia e i Lucani*, pp. 270-271, n. 252 ("*lopas*"; *Ekklesiasterion*, fine IV - inizi III sec. a.C.); *Poseidonia - Paestum I*, p. 18, nota 6, fig. 39, n. 18 (seconda metà IV sec. a.C.); *Poseidonia - Paestum II*, p. 117, nn. 183-185, fig. 66 ("*ollae*"); *Poseidonia - Paestum III*, p. 144, n. 721, fig. 95 ("pentola"; seconda metà IV sec. a.C.); p. 146, n. 634, fig. 94 ("olla"; seconda metà IV – inizio III sec. a.C.); Valenza Mele 1991, pp. 74-75, nn. 58, 79, 88, 226 (Nocera Terinese; "pentole profonde").

14) Bats 1988, pp. 48-50.

15) La forma è ampiamente diffusa in Italia meridionale: Cotton 1977, p. 374, nn. 451-456, 458-459, fig. 146 (Cozzo Presepe; "*Cooking pots (cytroi) - Lidded pots* "); Cotton 1992, pp. 186-189, figg. 77-78 (Gravina di Puglia; "*Lidded jars*"); Fracchia-Keith 1990, p. 263, nn. 233-235, fig. 185; p. 275, n. 326, fig. 188 (Roccagloriosa); Guzzo 1978, p. 470, nn. 42, 86, 98, fig. 4 e p. 472, n. 97, fig. 5 (Acquappesa; fine IV - fine III sec. a.C.); Hänsel 1973, p. 457, n. 14, fig. 37 (Eraclea); *Fratte*, p. 147, n. 20, fig. 259 ("olla stamnoide"); *Kaulonia I*, p. 85, fig. 57 ("*Pots ou chytrai*"); la forma è attestata a Locri già nel V secolo fino al III sec. a.C.: Conti 1989, pp. 266-268, tav. XXXVI; Morel 1970, p. 104, fig. 28, n. 2 (Cozzo Presepe; deposito votivo, 320-270 a. C.); *Poseidonia e i Lucani*, p. 269, n. 249 (*Ekklesiasterion*; fine IV - inizi III sec. a.C.); *Poseidonia - Paestum III*, p. 145, n. 722, fig. 101; *Sibari II*, p. 96, n. 67, figg. 66, 89; p. 323, n. 468, figg. 318, 364; *Sibari V*, p. 188, n. 29, figg. 184, 211 (Sibari - Thurii); Valenza Mele 1991, pp. 74-75, n. 99 (Nocera Terinese; "Pentole profonde").

pesce o nella preparazione di ragù di carne. Gli aspetti morfologici che caratterizzano questo tipo di pentola lasciano ipotizzare anche un ruolo nella preparazione dei cibi bolliti, con una cottura a fuoco lento, che richiedeva un tipo di recipiente con un certo volume (di qui la confusione con la *chytra/olla*)[16].

Di diversa tipologia sono i coperchi indispensabili durante la cottura intensa o prolungata delle vivande. Particolarmente diffusi sono gli esemplari dotati di una presa cilindrica[17], talvolta irregolare nella sagoma, o quelli dotati di presa troncoconica cava[18], entrambi con pareti oblique e bordo arrotondato o leggermente ingrossato. Si segnala, inoltre, la presenza di alcuni coperchi con il bordo formato da un alto listello sagomato, con pareti lisce o a volte decorate da fitte serie di incisioni allungate e con presa ad anello[19].

I recipienti da cucina, come le *chytrai*, le *caccabai* e le *lopades*, con un fondo arrotondato o leggermente convesso, avevano bisogno nella fase della cottura di un supporto o di appositi sostegni, mentre l'olla, generalmente a fondo piatto, era poggiata direttamente sul piano del focolare.

Un altro procedimento di cottura prevedeva che i cibi, posti su un piano o entro pentole basse, fossero coperti da una campana di terracotta, chiamata κρίβανος o *clibanus*, ricoperta a sua volta da brace o carbone ardente[20]. Questo modo di cucinare con il calore diffuso, molto lento, adottato soprattutto per pane e dolci, è documentato a Laos dalla presenza di diversi esemplari di *clibani* di forma troncoconica, con pareti a profilo teso, calotta superiore e presa centrale[21].

2.1.2. I recipienti per la preparazione di alimenti e sostanze

Tra i vasi da cucina maggiormente e costantemente usati nella preparazione dei cibi (Tavv. XLV-XLVI) vi sono alcuni mortai/bacini poco profondi e dalle pareti spesse, adatti per frantumare, macinare e pestare. La loro forma comprende una bassa e ampia vasca sorretta da una base o da un piede piuttosto robusto, provvista talvolta di un colatoio impostato sull'orlo.

Il tipo più diffuso nei livelli di III secolo, ampiamente attestato in altri contesti contemporanei, è quello a labbro più o meno pendulo sormontato da un listello, dotato di una vasca a profilo leggermente convesso e di un piede ad anello o a disco piatto[22]. Le prese sono generalmente una vera e propria aggiunta decorativa, realizzate con un listello fatto aderire alla parte pendula dell'orlo e sagomato tramite pressione delle dita sull'argilla fresca. I diametri oscillano tra i 20 e i 30 cm, anche se numerosi sono gli esemplari di piccole dimensioni[23].

Legato probabilmente alla preparazione degli alimenti è il vaso filtro o passino, attestato solo in pochi esemplari e caratterizzato dalla vasca a profilo concavo e fondo forato[24].

2.1.3. I recipienti per la conservazione delle derrate

Completano l'arredo da cucina i contenitori come le olle, le anfore o le situle, più specificamente utilizzati nella conservazione e nello stoccaggio di liquidi e derrate (olio, acqua, vino e granaglie) (Tavv. XLV-XLVI).

Numerosi sono i frammenti che attestano la presenza di vasi di medie dimensioni di forma piuttosto globulare e realizzati in argilla più o meno depurata acroma, genericamente definiti con il termine di 'olle'. Morfologicamente sono stati distinti due gruppi principali, un primo, quello maggiormente diffuso, senza collo e con labbro distinto, e un secondo, con collo quasi cilindrico e labbro estroflesso, leggermente pendulo, per cui è difficile individuare un confronto preciso.

L'anfora, dopo l'olla, è il vaso per liquidi più frequente nella dispensa. I caratteri distintivi sono l'imboccatura circolare, con spesso orlo; collo cilindrico, sempre ben distinto dal corpo; due anse simmetriche, verticali e quasi sempre a nastro, impostate sotto l'orlo; corpo ovoide o globulare; fondo circolare con piede per lo più ad anello. Il tipo maggiormente attestato è quello con orlo a sezione triangolare, simile nella parte superiore alle anfore da trasporto di tipo magno-greco vicine ai tipi MGS V e VI del Vandermersch.

16) Bats 1988, pp. 46-48.

17) Per un confronto con aree limitrofe: Fracchia-Keith 1990, p. 273, nn. 297-298, fig. 187 (Roccagloriosa); Guzzo 1978, p. 473, nn. 52, 101, fig. 5 (Acquappesa).

18) Per un confronto con aree limitrofe: Bottini 1988, p. 194, fig. 32, n. 270331 (S. Evraso di Castelluccio); Valenza Mele 1991, pp. 90-91, nn. 281, 87, 314bis, 318, 253, 137 (Nocera Terinese).

19) Cotton 1992, p. 192 (Gravina di Puglia; "*Baking lid/clibanus*"), n. 1482, fig. 81; *Locri II*, pp. 291-292, tav. XXXVIII (Tipo G9: "coperchi con presa ad anello").

20) Per l'attestazione dei termini κρίβανος e *clibanus* nelle fonti letterarie greche e latine cfr. Amouretti 1986, p. 150. Per un confronto tra la tradizione letteraria e la documentazione archeologica dalla penisola italiana cfr. Cubberley - Lloyd - Roberts 1988, pp. 98-119.

21) La forma è ampiamente diffusa in Italia meridionale: Cipriani 1989, pp. 94-95, fig. 2, nn. 170-172 (Albanella; IV sec. a.C.); Cotton 1977, p. 375, n. 457, fig. 146 (Cozzo Presepe); Cotton 1992, pp. 191-192, nn. 1480-1481, fig. 81 (Gravina di Puglia; "*Baking lids (clibani)*"); Fracchia-Keith 1990, p. 263, n. 232a, fig. 185 (Roccagloriosa; "*Lidded Cooking Pot*"); *Kaulonia I*, p. 83, fig. 57, n. 394 (l'esemplare è confuso con una *chytra*); Pontrandolfo *et alii* 1998, p. 35, tav. XV, nn. 83-85 (Fratte di Salerno; materiali provenienti da una fossa di scarico della metà del III sec. a.C.); *Poseidonia - Paestum III*, pp. 144-145, fig. 101, n. 723; *Poseidonia e i Lucani*, p. 269, n. 243 e p. 271 (*Ekklesiasterion*; l'esemplare è capovolto); *Tolve*, p. 31, n. inv. 69788, tav. VIII, 2; Valenza Mele 1991, p. 83, nn. 83 e 165 (la forma è confusa con quella dell'olla).

22) Esemplari morfologicamente simili provengono dalle zone limitrofe: Bottini 1988, p. 187, fig. 33, nn. 270096 (S. Evraso di Castelluccio); Fracchia-Keith 1990, p. 271, nn. 289, 292, fig. 187 (Roccagloriosa). Per quanto riguarda la diffusione del tipo in ambito più vasto: Cotton 1992, p. 196, n. 1526, fig. 84 (Gravina di Puglia; "*Mortaria with rims lacking spouts*"); *Fratte*, p. 151, fig. 260, nn. 28, 30 (Fratte di Salerno); Greco 1991, p. 74, figg. 165-166 (Serra di Vaglio; "Casa dei *pithoi*"); *Kaulonia I*, p. 63, fig. 44, nn. 256-258; Conti 1989, pp. 296-297, n. 347 (Locri Epizefiri; fine IV - III sec. a.C.); Valenza Mele 1991, pp. 65-67, nn. 22, 130, 270 e 326 (Nocera Terinese).

23) Sul possibile impiego di mortai di piccole dimensioni per macinare pigmenti o medicamenti: Sparkes-Talcott 1970, p. 223.

24) *Laos I*, n. 110, tav. 24.

2.2. Il vasellame da mensa

A Laos, il vasellame da mensa è costituito da ceramica a vernice nera e da ceramica acroma (Tavv. XLVII-XLVIII). Sembra esservi una chiara divisione tra quello utilizzato per il servizio e per la mescita, costituito essenzialmente da vasellame d'uso comune, e quello utilizzato nel consumo dei cibi, composto unicamente, al momento, da forme a vernice nera. Colpisce la rarità dei frammenti finora recuperati pertinenti a recipienti figurati, peraltro di difficile lettura e attribuzione a causa del pessimo stato di conservazione[25].

2.2.1. I vasi da portata

Si è attribuito il nome di *lekanai* ad alcuni vasi acromi, dalla forma aperta e non troppo profonda, con vasca più o meno carenata, generalmente di grandi dimensioni.

Simili forme si addicono probabilmente a numerosi e svariati usi, come ad esempio conservare e/o servire, anche se la finalità di questi recipienti sembra legata soprattutto alla mensa[26]. Gli esemplari attestati nei livelli di III secolo presentano una vasca bassa, con carena più o meno accentuata, labbro a listello esterno perpendicolare alla parete, piede ad anello e anse a nastro impostate orizzontalmente[27]. Le caratteristiche morfologiche lasciano prevedere l'uso di un coperchio, confermato dalla presenza di numerosi frammenti e per il quale è possibile immaginare anche la funzione di piatto da portata.

2.2.2. Il vasellame da mescita

Il vasellame da mescita comprende i vasi impiegati per contenere o versare liquidi, soprattutto vino e acqua, da portare direttamente sulla mensa.

Si tratta di recipienti di forma chiusa di modeste dimensioni, realizzati con argilla acroma, più o meno depurata. Brocche, brocchette e *oinochoai* a vernice nera, anche se attestate, sono poco documentate in questi contesti. Il vasellame da mescita a vernice nera scompare, progressivamente, a partire dagli inizi del III secolo, a favore degli esemplari acromi di cui è noto, ad esempio, il pregio della porosità per conservare fresca l'acqua[28].

Il repertorio morfologico è piuttosto limitato ed è costituito da bottiglie, brocche e anforette, dotate o meno di coperchi. L'elevato numero di frammenti appartenenti alle brocche indica l'ampio uso della forma. Considerando lo stato di conservazione del materiale, la classificazione tipologica ha privilegiato come elemento distintivo la parte superiore del vaso che presenta differenze morfologiche nell'imboccatura, nel labbro e nell'ansa.

Il tipo maggiormente attestato è quello contraddistinto dall'imboccatura circolare e dal labbro ingrossato e lievemente concavo all'interno, con l'ansa verticale non sopraelevata, impostata sull'orlo e piede ad anello. Esso trova un preciso riscontro nell'alta valle del Lao, a S. Evraso di Castelluccio, dove esemplari del tutto simili sono documentati dall'abitato[29].

I due tipi con largo orlo orizzontale, piatto nella parte superiore e a collo svasato, o quello a collo cilindrico con orlo ingrossato, risultano molto meno diffusi.

Le brocche sono completate, a volte, dalla presenza del coperchio, che poteva essere appoggiato direttamente sull'orlo o sull'apposito alloggiamento. Si tratta in genere di coperchi di piccole dimensioni, con presa cilindrica e pareti a profilo teso o convesso.

3. I vasi legati al consumo dei cibi: la ceramica a vernice nera

I vasi destinati al consumo dei cibi sono, come detto, prevalentemente a vernice nera[30]. Nel complesso, l'orizzonte delle forme non è molto ampio; sono poco più di una dozzina quelle che si ripetono, tuttavia, con gran numero di varianti rispetto ai prototipi.

Prevalgono le forme aperte, o semiaperte: i frammenti più numerosi si riferiscono a patere, coppe e coppette, che da un punto di vista quantitativo si equivalgono. Di diverse dimensioni e di differenti tipologie, i vasi a vernice nera sono, come del resto la quasi totalità del materiale proveniente dai contesti esaminati, di fabbrica locale. Nell'insieme, la produzione è piuttosto omogenea, sia per quanto concerne la qualità che le caratteristiche tecniche. La maggior parte dei reperti presenta una pasta molto depurata; la vernice, spesso non conservata per l'acidità del suolo, è sottile, stesa in modo non omogeneo e di colore bruno-grigiastro. I vasi con vernice nera, di buona qualità, lucente e con riflessi metallici, sono estremamente rari: in genere si tratta di esemplari decorati a baccellature.

Le forme, di fattura corrente, sono nella maggior parte dei casi riconducibili alla classificazione del Morel[31], anche se va detto che

25) La ceramica a figure rosse è rappresentata solo in minima percentuale nello scavo dell'abitato. Da segnalare che i pochi frammenti rinvenuti per le caratteristiche tecniche non si discostano dal vasellame di produzione locale.

26) Sul duplice uso di questi recipienti per esemplari ateniesi di fine V secolo: Sparkes 1962, p. 124, tav. IV, 3 ("*household lekanides*").

27) Per un confronto: *Kaulonia I*, p. 69, n. 283, fig. 45 ("*lēkanai*"); *Tolve*, p. 31, n. inv. 68061, tav. VIII, 1 ("tegame a corpo carenato").

28) A questo proposito v. Bats 1988, p. 55, che segnala lo stesso fenomeno ad Atene e a Corinto.

29) Bottini 1988, p. 192, fig. 30, nn. 270252, 270197, 270251. Cfr. anche Manzo 1989, p. 330, n. 399, tav. XLV (Locri Epizefiri; Tipo Q4; IV - III sec. a.C.).

30) In un recente lavoro S.I. Rotroff affronta la classificazione di parte del materiale ellenistico dell'Agora di Atene secondo un criterio funzionale: Rotroff 1997, in particolare pp. 5-7.

31) Morel 1981.

non sempre è possibile individuare dei riscontri puntuali, poiché gli esemplari di Laos mostrano sovente peculiarità proprie, frutto di una rielaborazione locale di tipologie ampiamente diffuse.

Tra le forme più attestate in quest'ultima fase di vita del settore dell'abitato preso in esame, si segnalano in particolare le coppette del tipo con labbro rientrante, vasca a calotta e piede troncoconico (specie 2710 e 2760)[32], che presentano anche alcune affinità con la specie 2780. Meno diffusi sono gli esemplari del tipo a profilo concavo-convesso (serie 2424) e le coppette a bordo ispessito a sezione triangolare (serie 2737).

Nonostante l'assenza di esemplari completi di *skyphoi*, i numerosi frammenti di fondi e labbri rinviano essenzialmente alla serie 4373, caratterizzata da un orlo arrotondato leggermente estroflesso, vasca a profilo sinuoso variamente rastremata verso il basso e piede ad anello rilevato[33].

Le coppe sono presenti in quantità consistente. Numerosi sono gli esemplari del tipo con labbro estroflesso a profilo superiore bombato e pressoché piatto inferiormente, vasca emisferica a profilo convesso (assimilabili alla specie 1550).

Documentata da un elevato numero di individui è anche la patera, sia nel tipo a labbro ingrossato ed estroflesso, separato dalla vasca mediante una carenatura più o meno accentuata (specie 1310)[34], sia nel tipo con labbro più o meno verticale nettamente differenziato all'interno della vasca poco profonda (serie 2283)[35], forme entrambe largamente diffuse in tutta l'Italia meridionale nel corso del III sec. a.C.

4. Conclusioni

Il quadro sin qui delineato, ovviamente ancora parziale, per il limitato campione preso in esame oltre che per lo stato della ricerca ancora in corso, dimostra che il vasellame d'uso domestico di Laos, non manifesta sostanziali differenze rispetto a quello individuato nella maggior parte dei contemporanei centri greci ed indigeni dell'Italia meridionale. Esso appare caratterizzato da una certa ripetitività nella scelta e nell'uso delle forme e da una estrema omogeneità tecnica, dagli impasti alla vernice. Tali elementi lasciano ipotizzare anche per Laos l'esistenza di botteghe autonome in grado di soddisfare completamente le esigenze locali. Tale ipotesi sembra essere ulteriormente suffragata dalla presenza nell'abitato di alcune fornaci, nonché dal rinvenimento di distanziatori e di prove di cottura[36].

Dall'esame complessivo del materiale si può affermare che le ceramiche a vernice nera, e in certa misura anche quelle da fuoco, nonostante le peculiarità morfologiche già evidenziate, trovano numerosi elementi di confronto in molti siti dell'Italia meridionale.

Per quelle d'uso comune in ceramica acroma depurata, in modo particolare per alcune forme come olle e brocche, sembra invece che agganci più diretti si colgano soltanto nelle aree geografiche limitrofe. Una forte affinità si nota infatti con la documentazione restituita dall'abitato di S. Evraso presso Castelluccio sul Lao[37] o dal territorio di Rivello (quartiere artigianale dei Piani del Pignataro)[38].

La sensazione che si ricava è che lo studio analitico delle classi dei materiali strettamente connesse alla vita quotidiana deve essere maggiormente mirato ad una messa a fuoco su comprensori culturalmente e geograficamente vicini, così come è stato esemplificato da recenti lavori condotti sui siti indigeni della Francia meridionale[39].

32) Morel 1981. *Laos I*, pp. 78, 83, 99-100, nn. 81-82, 106, 191, 192-195, tavv. 21 e 27. Per quanto riguarda la diffusione del tipo in ambito lucano: Fracchia 1990, p. 240, fig. 180, nn. 102, 105 (Roccagloriosa); Greco 1991, p. 72, n. inv. 77700, fig. 153 (Serra di Vaglio; "Casa dei *pithoi*": livelli d'abbandono).

33) Morel 1981, p. 311, tav. 131; Serritella 1995, p. 90 e per un'ampia bibliografia cfr. nota 20, p. 108. Per dei confronti precisi con zone limitrofe: Bottini 1988, p. 186, fig. 26 (S. Evraso di Castelluccio); pp. 92-94, p. 100; per Roccagloriosa: Fracchia 1990, p. 235, figg. 179 e 183, n. 75a (metà - seconda metà del IV secolo a.C.); Fracchia - Girardot 1986, p. 145, tav. 9, n. 125 (ultimo quarto del IV secolo a.C.); Gualtieri 1978, p. 399, n. 14, fig. 26, 29; *Tra Noce e Lao*, pp. 92 e 100 (materiale proveniente dagli scarichi di fornace rinvenuti in località "Piani del Pignataro" vicino Rivello; IV – III sec. a.C.).

34) Morel 1981, pp. 103-104, tavv. 11-14. Per un confronto con aree limitrofe: *Tra Noce e Lao*, pp. 92 e 100 (Rivello, Loc. Piani del Pignataro; IV-III sec. a.C.). Per quanto riguarda la diffusione della forma in un ambito più vasto: per Civita di Tricarico: De Cazanove 1996, pp. 921-941, fig. 16 (seconda metà del III sec. a.C.); per Cozzo Presepe: Morel 1970, p. 99 (nn. 2-3, 5-7), fig. 24 (deposito votivo: 320-270 a.C.); Prag 1977, p. 359, nn. 331-337, fig. 129. Per Fratte di Salerno: *Fratte*, pp. 141-142, fig. 252; Pontrandolfo *et alii* 1997, p. 28, tav. VIII, nn. 33-34 (materiali provenienti da una fossa di scarico della metà del III sec. a.C.). Per Locri: Preacco 1989, pp. 195-201, tav. XXVIII (Genere 1300, Tipo A; fine IV - III sec. a.C.); Preacco Ancona 1992, pp. 132-133, nn. 95 ("Casa dei Leoni", fase CII; fine IV - prima metà III sec. a.C.) e 96 ("Casa dei Leoni", fase CIII; prima metà III sec. a.C.). Sul sito di Oppido Lucano le patere specie 1310 sono attestate negli strati di abbandono dell'abitato: Lissi Caronna 1994, p. 205, n. 2, fig. 26; p. 243, n. 1, fig. 68-69 (Casa C, strato 2; seconda metà del IV - primi decenni del III sec. a.C.). Per Paestum: *Poseidonia - Paestum II*, p. 157, n. 437, fig. 70; per Pomarico Vecchio: Barra Bagnasco 1992-1993, p. 172, n. 1, fig. 23 (seconda metà del IV - secondo quarto del III sec. a.C.); per l'insediamento rurale sul Moltone di Tolve: *Tolve*, pp. 21 e 27, nn. inv. 69815, 69921, 69902, fig. 11.

35) Morel 1981, p. 161, tav. 44; Serritella 1995, p. 95 con discussione e bibliografia di confronto. Per Oppido Lucano: Lissi Caronna 1994, p. 262, n. 4, fig. 91 (Casa D, strato 2; seconda metà del IV - primi decenni del III sec. a.C.); per Paestum: *Poseidonia - Paestum I*, p. 18, fig. 38, n. 28; per Roccagloriosa: Gualtieri 1983, p. 375, fig. 14, n. 21 (fine IV - inizi III sec. a.C.); per Serra di Vaglio: Greco 1991, p. 73, nn. inv. 77705, 77708, figg. 158-159 ("Casa dei *pithoi*"; esemplari rinvenuti sul piano di frequentazione della casa di IV sec. a.C.); per Satriano: *Satriano*, p. 46, pl. 11 (è la forma di "piatto" più diffusa sul sito; IV - III sec. a.C.).

36) Greco - Guzzo 1978, pp. 443-448; *Laos I*, pp. 63-69.

37) Bottini 1988, pp. 184-197; *Tra Noce e Lao*, pp. 177-172.

38) Bottini 1988, pp. 167-171; *Tra Noce e Lao*, pp. 85-101

39) Bats 1988 (Olbia di Provenza).

Abbreviazioni bibliografiche

Amouretti 1986 = M.Cl. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. Évolution des techniques agraires d'Hésiode à Théophraste*, Centre de Rech. d'Hist. Anc. de Besançon, Vol. 67, 1986.

Archeologia Lao = AA.VV., *Archeologia, arte e storia alle sorgenti del Lao. Castelluccio un centro minore tra beni culturali e memoria storica.* 'Catalogo della mostra' (a cura di P. Bottini), Matera 1988.

Barra Bagnasco 1996 = M. Barra Bagnasco, 'Pomarico Vecchio (Matera). - Scavi in un abitato indigeno (1989-1991)', in *NSA*, 1992-1993, (1996), pp. 147-231.

Bats 1988 = M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Revue Archéologique de Narbonnaise, Suppl. 18, CNRS, Paris 1988.

Bats 1994 = M. Bats, 'La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande Grèce (IVe - Ier s. a.C.)', in *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*, 'XIVe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes', Juan-les-Pins 1994, pp. 407-424.

Bats 1996 = M. Bats, 'Remarques finales', in *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C. – IIe s. ap. J.-C.). La vaisselle de cuisine et de table*, 'Actes des Journées d'étude (Naples, 27 – 28 mai 1994)', Naples 1996, pp. 481-484.

Bottini 1988 = P. Bottini, 'Il Lagonegrese e la conca di Castelluccio tra età classica ed età ellenistica', in *Archeologia Lao*, pp. 163-225.

Cipriani 1989 = M. Cipriani, *S. Nicola Albanella, Scavo di un santuario campestre nel territorio di Poseidonia-Paestum* (Corpus delle stipi votive in Italia), Roma 1989.

Colburn 1977 = O.C. Colburn, 'Torre Mordillo (Cosenza): scavi degli anni 1963, 1966 e 1967', in *NSA*, 1977, pp. 423-526.

Conti 1989 = M.C. Conti, 'La ceramica comune. Vasellame da fuoco. Vasellame da cucina e da dispensa. Vasellame da mensa', in *Locri Epizefiri. II, Gli isolati 12 e 13 dell'area di Centocamere* (a cura di M. Barra Bagnasco), Firenze – Torino 1989, pp. 257-326.

Conti 1992 = M.C. Conti, 'La ceramica comune', in *Locri Epizefiri. IV, Lo scavo di Marasà Sud, Il sacello tardo arcaico e la "casa dei leoni"* (a cura di M. Barra Bagnasco), Firenze – Torino 1992, pp. 241-255.

Cotton 1977 = M.A. Cotton, 'Coarse wares', in 'The excavations at Cozzo Presepe (1969-1972)', in *NSA*, 1977, Suppl., pp. 364-379.

Cotton 1992 = M.A. Cotton, 'Dark-surfaced or cooking ware', in AA.VV., *An Iron Age and Roman Republican Settlement on Botromagno, Gravina di Puglia. Excavations of 1965 - 1974. II, The Artefacts* (a cura di A.M. Small), London 1992, pp. 179-194.

Cubberley-Lloyd-Roberts 1988 = A.L. Cubberley-J.A. Lloyd-P.C. Roberts, *'Testa* and *Clibani* : the Baking Covers of Classical Italy', in *PBSR*, 56, 1988, pp. 98-119.

De Cazanove 1996 = O. De Cazanove, 'Un édifice de repas communautaires en Lucanie interne', in *MEFRA*, 108, 1996, 2, pp. 901-941.

Fracchia 1990, 'Black glaze', in *Roccagloriosa I*, pp. 231-261.

Fracchia-Girardot 1986 = H. Fracchia-D. Girardot, 'Roccagloriosa (Sa): materiali da un pozzo di scarico sigillato', in *Klearchos*, 28, 1986, pp. 127-177.

Fracchia-Keith 1990 = H. Fracchia-A. Keith, 'Coarse ware', in *Roccagloriosa I*, pp. 262-273.

Fratte = AA.VV., *Fratte un insediamento etrusco-campano* (a cura di G. Greco e A. Pontrandolfo), Modena 1990.

Greco 1991 = G. Greco, *Serra di Vaglio. La casa dei pithoi*, Modena 1991.

Greco 1996 = E. Greco, 'Laos, colonia di Sibari', in AA.VV., *Ricerche sulla casa in Magna Grecia e in Sicilia* (a cura di F. D'Andria e K. Mannino), Galatina 1996, pp. 130-131.

Greco-Guzzo 1978 = E. Greco-P.G. Guzzo, 'S. Maria del Cedro. Fraz. Marcellina', in *NSA*, 1978, pp. 429-461.

Gualtieri 1978 = M. Gualtieri, 'Roccagloriosa (Salerno).- Relazione preliminare sulla campagna di scavo 1976-1977', in *NSA*, 1978, pp. 383-421.

Guzzo 1978 = P.G. Guzzo, 'Acquappesa.- Loc. Aria del Vento (Cosenza).- Scavo di una struttura di epoca ellenistica', in *NSA*, 1978, pp. 465-479.

Kaulonia I = H. Treziny, *Kaulonia I. Sondages sur la fortification nord (1982-1985)*, Naples 1989.

Laos I = AA.VV., *Laos I. Scavi a Marcellina 1973-1985* (a cura di E. Greco, S. Luppino e A. Schnapp), Taranto 1989.

Laos II = AA.VV., *Laos II. La tomba a camera di Marcellina* (a cura di E. Greco e P.G. Guzzo), Taranto 1992.

Lattara 4 = M. Py *et alii*, *Système d'enregistrement, de gestion et d'exploitation de la documentation issue des fouilles de Lattes* (Lattara 4), Lattes 1991.

Lattara 10 = M. Py (a cura di), *Syslat 3.1. Système d'Information Archéologique. Manuel de référence* (Lattara 10), Lattes 1997.

Lissi Caronna 1994 = E. Lissi Caronna *et Alii*, 'Oppido Lucano (Potenza.- Rapporto preliminare sulla quarta campagna di scavo (1970). Materiale archeologico rinvenuto nel territorio del Comune', in *NSA*, 1994, pp. 185-488.

Luppino 1989 = S. Luppino, 'Osservazioni sui materiali', in *Laos I*, pp. 19-23.

Luppino 1995 = S. Luppino, 'Le produzioni artigianali e la cultura materiale a Laos', in *Nuove testimonianze di archeologia calabrese. Greci, Indigeni e Romani nell'Alto Tirreno Cosentino*, 'Catalogo della Mostra'(a cura di G.F. La Torre), Roma 1995, pp. 56-57.

Manzo 1989 = L. Manzo, 'La ceramica comune. Vasellame da mescita', in *Locri Epizefiri. II, Gli isolati 12 e 13 dell'area di Centocamere* (a cura di M. Barra Bagnasco), Firenze – Torino 1989, pp. 327-346.

Marcellina = AA.VV., 'Marcellina (Laos). Dix ans de recerches, un bilan préliminaire', in *MEFRA* 98, 1986, pp. 101-128.

Morel 1966 = J.P. Morel, 'Assoro (Enna). Scavi nella necropoli', in *NSA*, 1966, pp. 232-287.

Morel 1970 = J.P. Morel, 'Fouilles à Cozzo Presepe près de Métaponte', in *MEFRA*, 81, 1970, pp. 73-116.

Morel 1981 = J.P. Morel, *Céramiques campanienne. Les formes*, BEFAR 244, Rome 1981.

Olcese 1993 = G. Olcese, *Le ceramiche comuni di Albintimilium. Indagine archeologica e archeometrica sui materiali nell'area del Cardine*, Firenze 1993.

Pontrandolfo *et alii* 1988 = Pontrandolfo *et alii*, 'Materiali di una fossa di scarico dell'abitato di Fratte: frammenti di vita quotidiana', in *Apollo*, XIII, 1997, pp. 15-50.

Poseidonia e i Lucani = AA.VV., *I Greci in Occidente. Poseidonia e i Lucani*, Catalogo della Mostra (a cura di M. Cipriani e F. Longo), Napoli 1996.

Poseidonia – Paestum II = E. Greco-D. Theodorescu, *Poseidonia - Paestum II. L'Agora*, Roma 1983.

Poseidonia – Paestum III = E. Greco-D. Theodorescu, *Poseidonia - Paestum II. Forum Nord*, Roma 1987.

Roccagloriosa I = AA.VV., *Roccagloriosa I. L'abitato: scavo e ricognizione topografica (1976-1986)* (a cura di M. Gualtieri e H. Fracchia), Napoli 1990.

Rotroff 1997 = S.I. Rotroff, *Hellenistic Pottery. Athenian and imported wheelmade table ware and related material* (The Athenian Agora, XXIX), Princeton 1997.

Satriano = AA.VV., *Satriano, 1987-1988. Un biennio di ricerche archeologiche* (a cura di E. Greco), Potenza 1988.

Serritella 1995 = A. Serritella, *Pontecagnano II.3. Le nuove aree di necropoli del IV e III sec. a.C.* (*AION ArchStAnt*, Quad. 9), Napoli 1995.

Sibari II = AA.VV., *Sibari. Scavi al Parco del Cavallo (1960-62; 1969-70) e agli Stombi (1969-1970)*, in *NSA*, 1970, III Suppl.

Sibari V = AA.VV., *Sibari V. Relazione preliminare delle campagne di scavo 1973 (Parco del Cavallo; Casa Bianca) e 1974 (Stombi; Incrocio; Parco del Cavallo; Prolungamento Strada; Casa Bianca)*, in *NSA* 1988-1989, III Suppl.

Sparkes 1962 = B.A. Sparkes, 'The Greek Kitchen', in *JHS*, 82, 1962, pp. 121-137.

Sparkes-Talcott 1970 = B.A. Sparkes-L. Talcott, *Black and plain pottery of the 6th and 4th centuries B.C.* (The Athenian Agora, XII), Princeton 1970.

Tolve = AA.VV., *Testimonianze archeologiche nel territorio di Tolve* (a cura di G. Tocco-P. Bottini-E. Pica-P.G. Moles), Matera 1982.

Tra Noce e Lao = AA.VV, *Greci e Indigeni tra Noce e Lao*, 'Catalogo della Mostra' (a cura di P. Bottini), Lavello 1998.

Valenza Mele 1991 = N. Valenza Mele, *Ricerche nella Brettia - Nocera Terinese*, Napoli 1991.

Blanda sul Palecastro di Tortora; scavi 1990-1997: un bilancio

Gioacchino Francesco La Torre

Tav. IL-LIII

Nel corso di questi ultimi anni, parallelamente alle ricerche che hanno interessato i periodi più antichi del popolamento indigeno nel comprensorio alla foce del Noce, si è intrapresa anche l'indagine relativa alla fase romana. Dalla prima campagna del 1990 sul Palecastro di Tortora[1], lo scavo è proseguito con cadenza annuale; dal 1997 è subentrata anche la collaborazione con la cattedra di Archeologia Romana dell'Università di Pisa che ha portato a Tortora, al seguito della Prof.ssa Lucia Faedo, decine di studenti a fare esperienza di scavo[2] e che ha prodotto un sensibile incremento sia nella quantità che nella qualità dei risultati.

Dalle ricerche effettuate in questi primi otto anni sono emersi dati di un certo interesse, in parte già resi noti attraverso mostre e pubblicazioni preliminari[3]; tali risultati, insieme al parallelo studio del territorio che si è compiuto negli stessi anni[4], consentono far luce sulle modalità e sulle caratteristiche del processo di romanizzazione di un comprensorio per il quale, in precedenza, si sapeva poco o nulla[5].

In questa sede, pertanto, ritengo utile presentare molto sinteticamente i dati acquisiti ed accennare alle principali problematiche di carattere storico, archeologico e topografico.

Come è noto, la romanizzazione definitiva del Bruzio coincide con la conclusione della guerra annibalica nel 202 a.C.; agli inizi del II secolo a.C. la conquista romana si materializza con una politica di colonizzazione attraverso la creazione, tra il 194 ed il 192 a.C., di una serie di caposaldi lungo le coste della

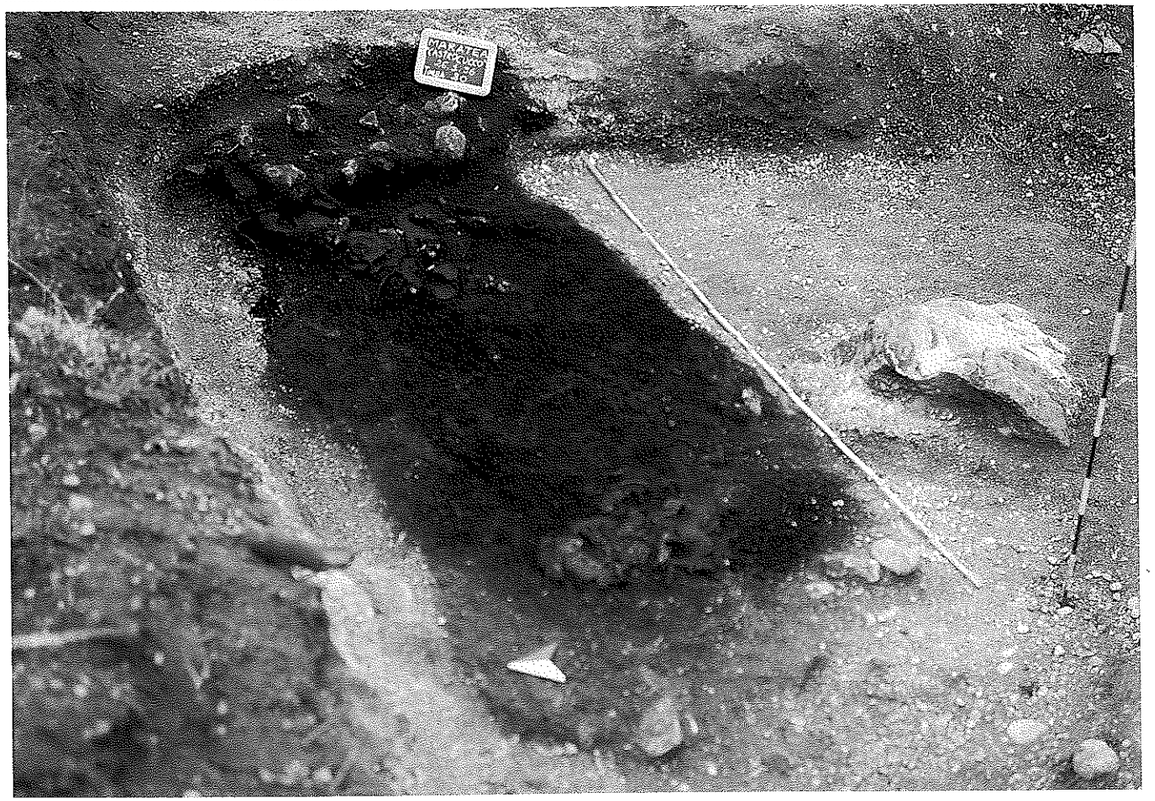
1) Mi corre l'obbligo di ringraziare la Comunità Montana Alto Tirreno Cosentino che, nella persona dell'allora Presidente, Dott. Franco Nicodemo, amico che anche in seguito ha sempre seguito con sincero interesse e fattiva partecipazione tutti lavori e le iniziative intraprese in questo comprensorio, con un contributo finanziario non indifferente, volle energicamente dare inizio allo scavo di un'area archeologica ancora intatta, mai oggetto fino ad allora di ricerche scientifiche. I risultati di quel primo intervento, calorosamente appoggiato anche dal Soprintendente Archeologico Dott.ssa Elena Lattanzi, che volle affidare a me, giovane funzionario appena giunto in Calabria, la direzione scientifica dei lavori, hanno mostrato le enormi potenzialità del sito. Il mio sincero grazie va quindi alla Dott.ssa Lattanzi che, con rara sensibilità scientifica, ha garantito annualmente una quota del pur misero bilancio della Soprintendenza alla prosecuzione dello scavo dell'abitato romano del Palecastro. Anche in questo caso non posso esimermi dall'estendere il ringraziamento all'amico Fedele Candia, sempre al mio fianco nella conduzione di tutte le campagne di scavo tortoresi, autore della documentazione grafica degli scavi e a tutti coloro che hanno, a vario titolo, preso parte alle varie campagne di scavo: in particolare voglio ringraziare per l'impegno profuso e la competenza dimostrata gli amici Dott.ri Antonio Battista Sangineto, Fabrizio Mollo, Claudia Califano e Gianni De Tommaso.

2) Non posso non ringraziare in questa sede anche la Prof.ssa Lucia Faedo che, con grande partecipazione e sincero entusismo, ha condiviso lo sforzo della Soprintendenza e del Comune di Tortora per la conoscenza e lo studio di Blanda Julia; la collaborazione sta muovendo i primi passi, ma sono già molti gli studenti che hanno mostrato interesse alle problematiche scientifiche di quest'area; un ringraziamento particolare va, infine, all'amico Dott. Antonio Colicelli, perfezionando in Archeologia alla Scuola Normale di Pisa, che ha coordinato sul campo l'attività degli studenti. Infine, a costo di apparire ripetitivo, non posso non ricordare ancora l'impegno dell'Amministrazione Comunale nel favorire il lavoro della Soprintendenza e nell'accogliere qui a Tortora i tanti giovani archeologi pisani ed il sincero interessamento ai nostri lavori di tantissimi cittadini di Tortora, di Praia e di Aieta che ci hanno sempre seguito con affetto e simpatia in questi anni e che non posso ricordare tutti in questa sede.

3) La Torre 1991; La Torre 1996-97; La Torre 1997; *Nuove testimonianze*.

4) La Torre c.s. Nell'ambito del programma di ricerca concordato con l'Università di Pisa e col Comune, alla porzione di trritorio gravitante lungo la vallata della Fiumarella di Tortora sarà dedicata una specifica campagna di ricognizioni di superficie nel 1999.

5) A tal proposito si vedano le scarne considerazioni in U. Kahrstedt, *Die Wirtschaftliche Lage Grossgriechenlands in der Kaiserzeit*, Wiesbaden 1960, pp. 23-24; E. Kirsten, *Suditalienkunde*, Heidelberg 1975, pp. 445-452; E.A. Arslan' La ricerca archeologica nel Bruzio', in AA.VV., *Brettii, Greci e Romani* 'V Congresso Storico calabrese 1973', s.l.[Roma] 1983, pp. 271-310; P.G. Guzzo, 'Il territorio dei Bruttii, in *Società Romana*, pp. 121-134; Lagona 1982, pp. 166-167; P.G. Guzzo, *Le città scomparse di Magna Grecia*, Roma 1982, pp. 163; Paoletti 1994, pp. 474-476.

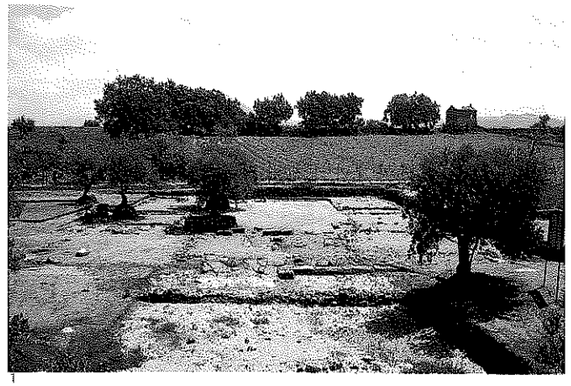


1

2

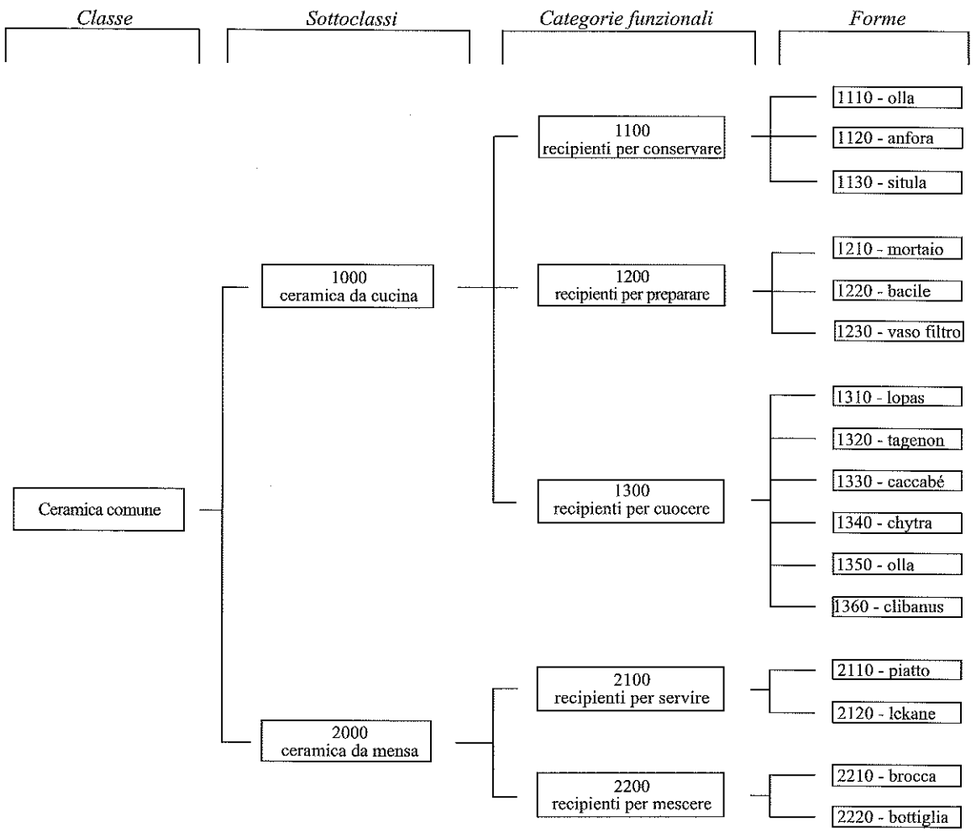
3

1 Maratea, "Castrocucco" - tomba femminile ad *ustrinum*.
2 *Skyphos* a figure rosse dalla stessa tomba.
3 Maratea, "Castrocucco" - *Lekythos* a figure rosse da una sepoltura infantile.



1

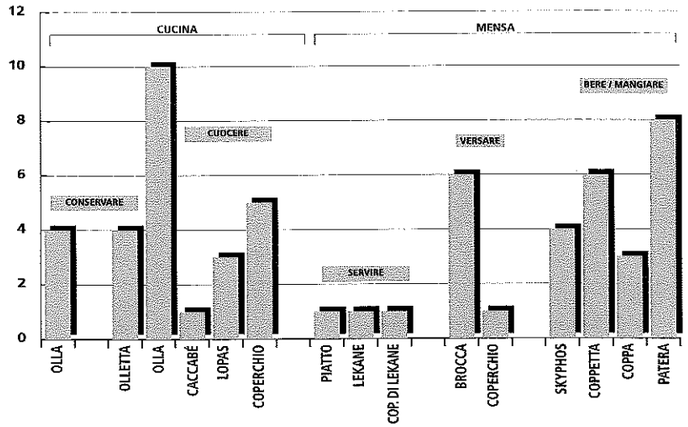
2



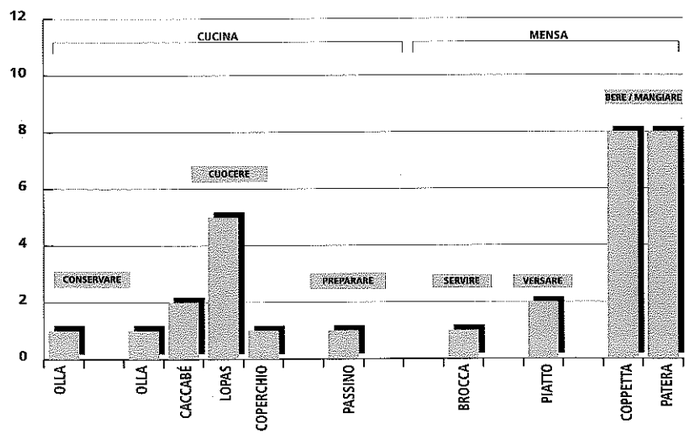
3

1 Laos (Marcellina) – Veduta generale della cd. "Casa con la rampa".
2 Laos (Marcellina) – Veduta generale della cd. "Casa con la fornace.
3 Laos (Marcellina) - Schema esemplificativo delle prime suddivisioni della struttura tipologica della ceramica comune.

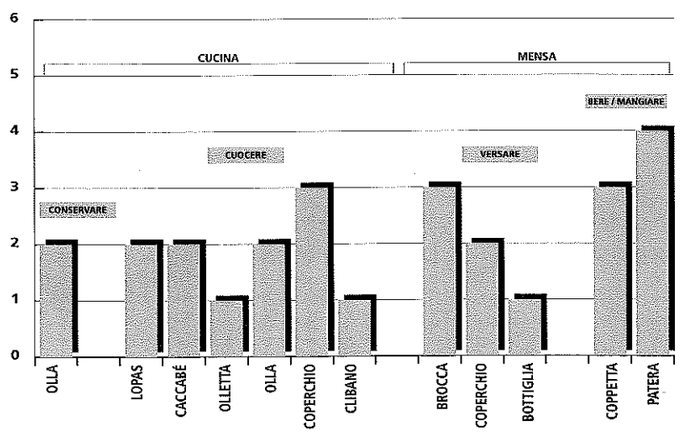
Casa con la fornace
(Ambiente A)



Casa con la fornace
(Ambiente B)

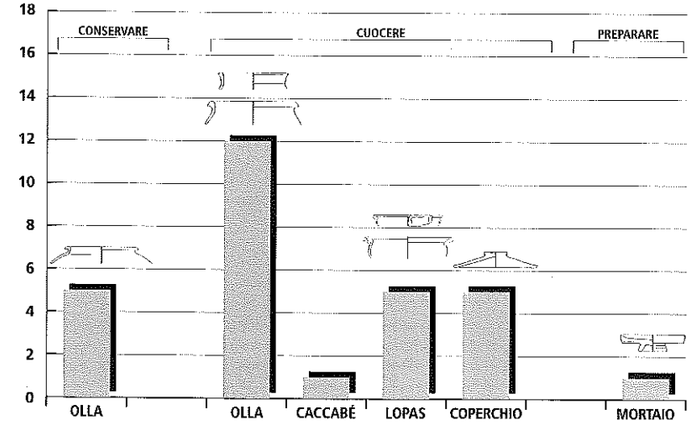


Casa con la rampa
(Ambiente E)

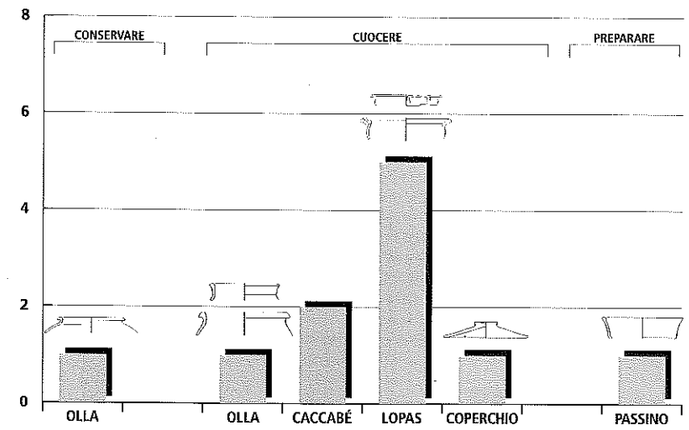


Laos (Marcellina) - Grafici sulla composizione e sulle funzioni del servizio da cucina e da mensa.

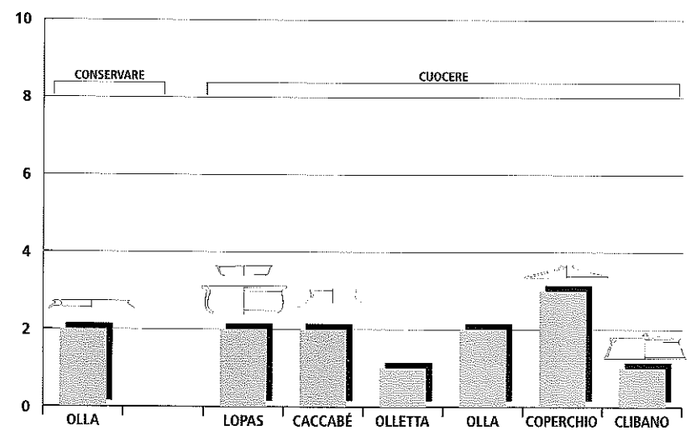
Casa con la fornace
(Ambiente A)



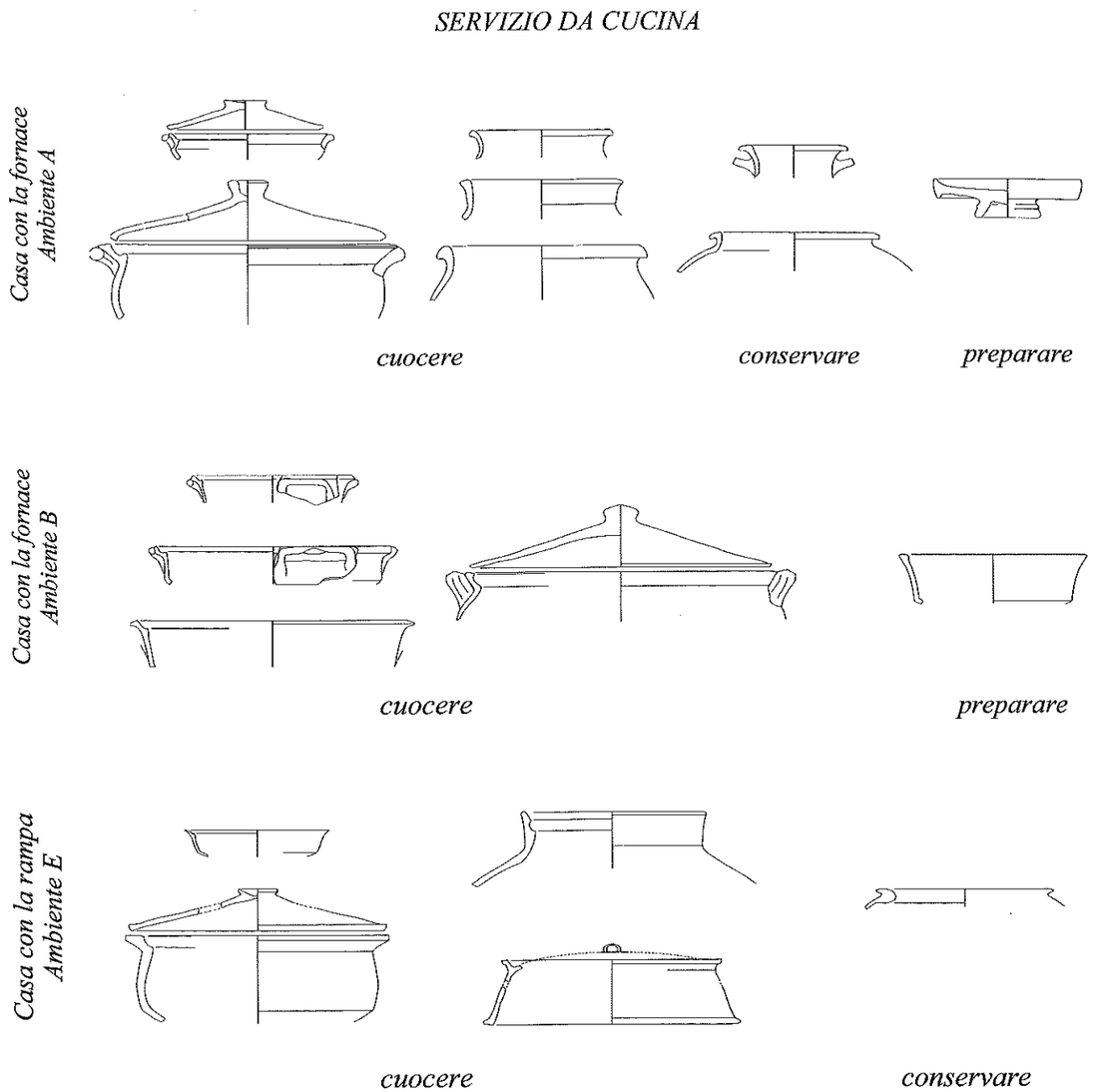
Casa con la fornace
(Ambiente B)



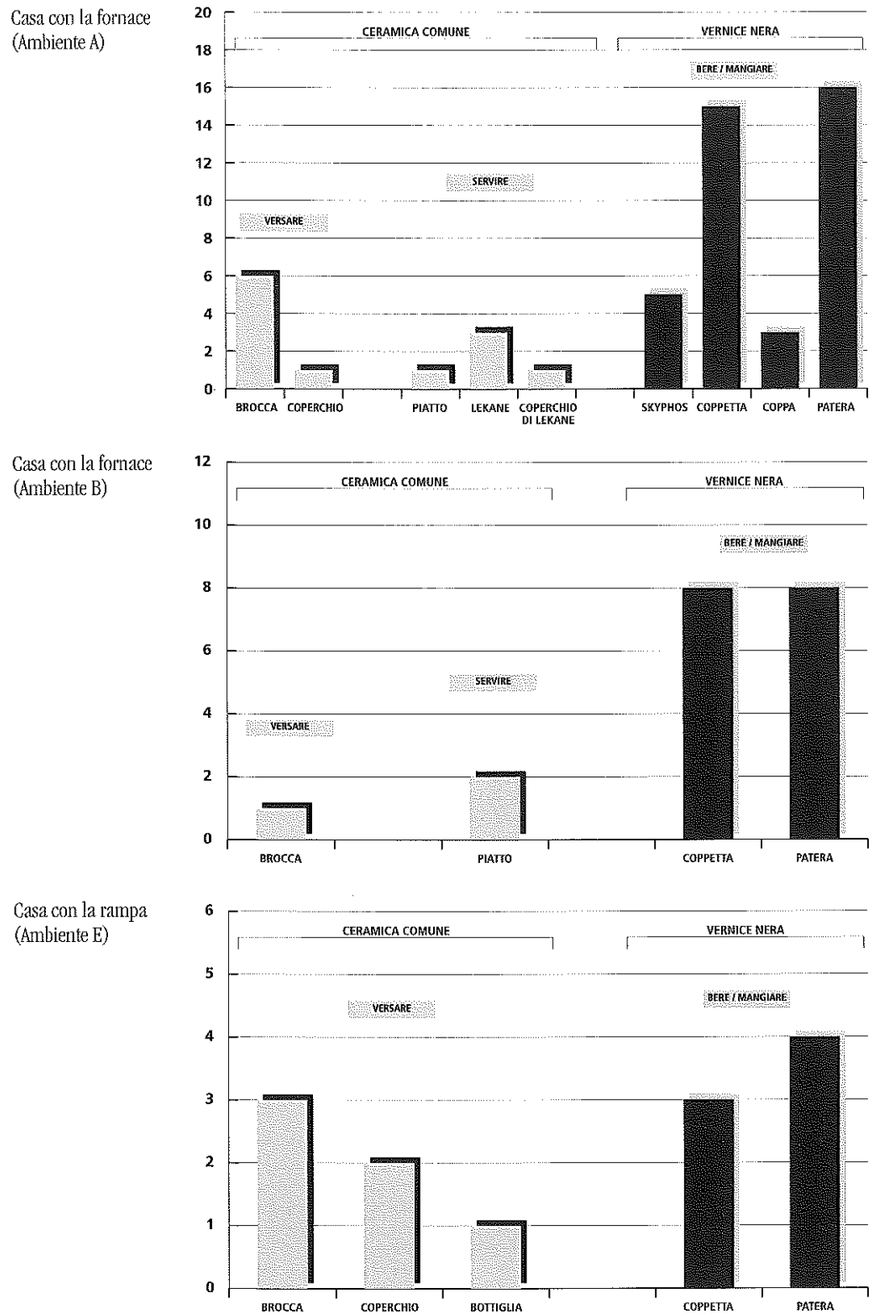
Casa con la rampa
(Ambiente E)



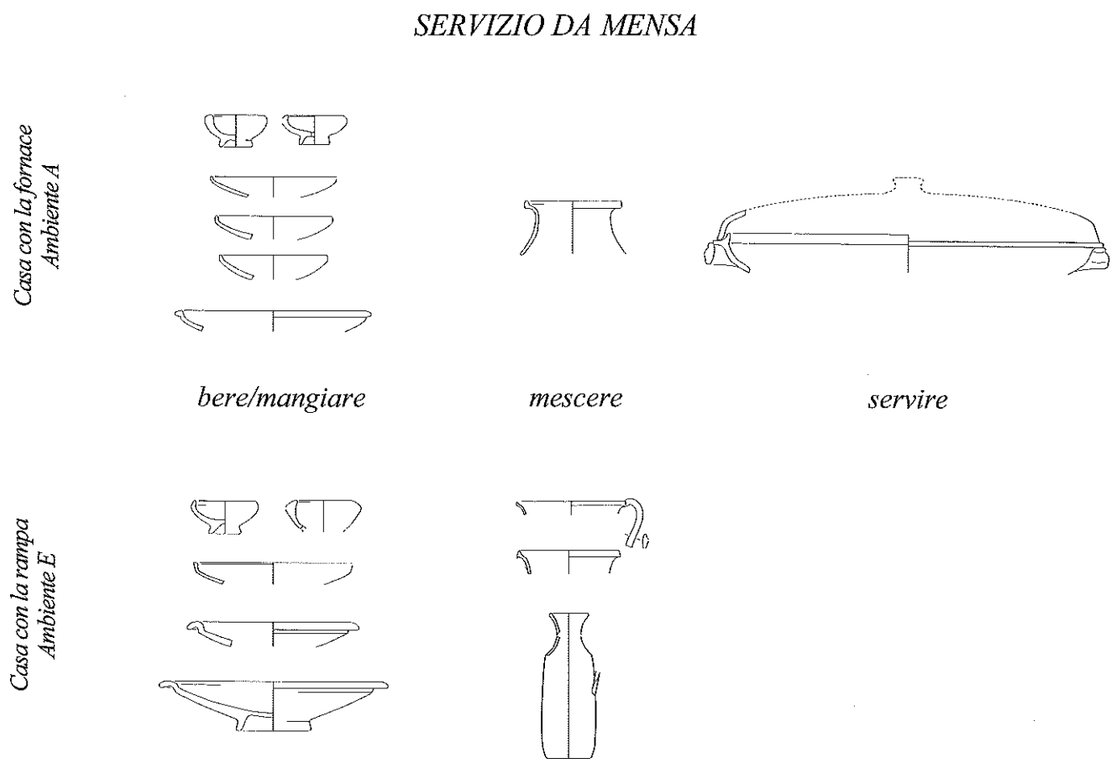
Laos (Marcellina) - Grafici sulla composizione e sulle funzioni del servizio da cucina.



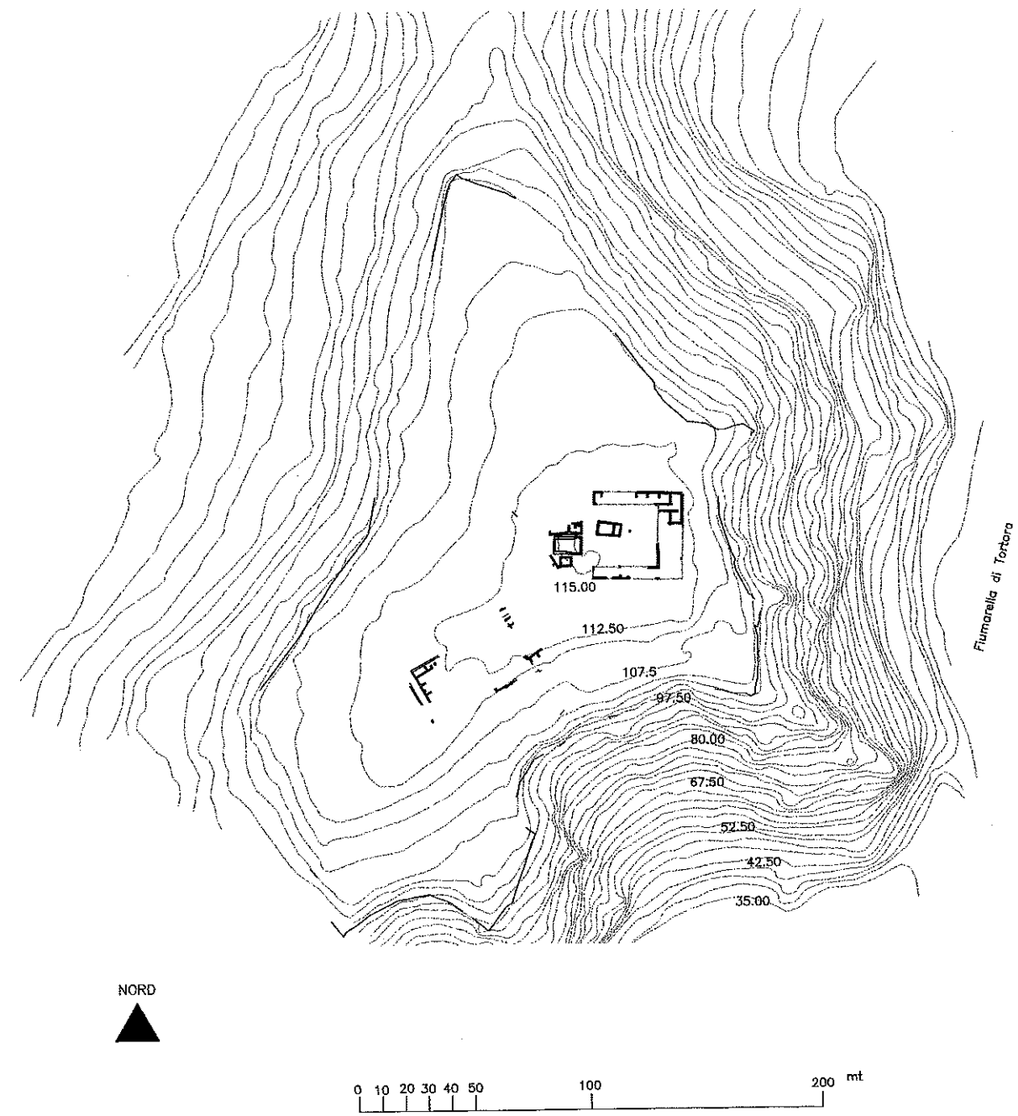
Laos (Marcellina) - Tavola esemplificativa delle forme legate al servizio da cucina.



Laos (Marcellina) - Grafici sulla composizione e sulle funzioni del servizio da mensa.



Laos (Marcellina) - Tavola esemplificativa delle forme legate al servizio da mensa.



Carta archeologica di Blanda aggiornata al settembre 1998.