



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE DELL'ANTICHITÀ

ARCHEOLOGIA CLASSICA

NUOVA SERIE

Vol. LXXIV - n.s. II, 13
2023

«L'ERMA» di BRETSCHNEIDER - ROMA

ARCHEOLOGIA CLASSICA

NUOVA SERIE

Rivista del Dipartimento di Scienze dell'antichità

Sezione di Archeologia

Fondatore: GIULIO Q. GIGLIOLI

Direzione Scientifica

MARIA CRISTINA BIELLA, EMANUELA BORGIA, PAOLO CARAFA,
MARIA TERESA D'ALESSIO, MARCO GALLI, LAURA MARIA MICHETTI,
DOMENICO PALOMBI, MASSIMILIANO PAPINI, FRANCESCA ROMANA STASOLLA

Direttore responsabile: DOMENICO PALOMBI

Redazione

CLARA DI FAZIO, FRANCA TAGLIETTI

Vol. LXXIV - n.s. II, 13
2023

«L'ERMA» di BRETSCHNEIDER - ROMA

Comitato Scientifico

BARBARA BORG, MARIJKE GNADE, PIERRE GROS, SYBILLE HAYNES,
RAFAEL HIDALGO PRIETO, TONIO HÖLSCHER, NATACHA LUBTCHANSKY,
METTE MOLTESEN, EMMANUELLE ROSSO, STÉPHANE VERGER

Il Periodico adotta un sistema di Peer-Review

Archeologia classica : rivista dell'Istituto di archeologia dell'Università di Roma. - Vol. 1 (1949). - Roma : Istituto di archeologia, 1949. - Ill.; 24 cm. - Annuale. - Il complemento del titolo varia. - Dal 1972: Roma: «L'ERMA» di Bretschneider. ISSN 0391-8165 (1989)

CDD 20. 930.1'05

ISBN CARTACEO 978-88-913-3153-3
ISBN DIGITALE 978-88-913-3161-8
DOI: 10.48255/2240-7839.ArchCl.LXXIV.2023
ISSN 0391-8165

© COPYRIGHT 2023 - SAPIENZA - UNIVERSITÀ DI ROMA

Aut. del Trib. di Roma n. 104 del 4 aprile 2011

Volume stampato con contributo di Sapienza - Università di Roma

INDICE DEL VOLUME LXXIV

ARTICOLI

BORGHINI S., D'ALESSIO A., La <i>praecipua cenatio rotunda</i> a Colle Oppio. Nuove ipotesi sulla scenografica "sala da pranzo" della Domus Aurea citata da Svetonio	p. 443
CALDELLI M.L., Onorare Mater Magna a Roma: l'uso del greco.....	» 251
CARIDDI L., Il complesso artigianale di età romana presso Canavaccio di Urbino (PU).....	» 199
CINQUE G.E., ADEMBRI B., I 'cioci' di Tivoli. Creazione moderna di un immaginario adrianeo.....	» 581
DEVOTO C., <i>Trigarium</i> , <i>Ludi Saeculares</i> : alcune note	» 265
ERAMO E., La volta a botte del cd. Serapeo di Villa Adriana. Novità nell'ambito delle soluzioni strutturali romane	» 497
FATTORE C., Le problème de l'emploi de <i>meniskoi/obeloi</i> dans la sculpture grecque à sujet equestre	» 181
GROSSO S., Una nuova tomba "del Tripode" da Zambra? Note archivistiche su un contesto perduto delle necropoli ceretane	» 153
LA ROCCA E., Tra <i>ars</i> , natura e artificio. Il vetro-cammeo con crostacei e molluschi dalla grotta dell'Arsenale a Capri.....	» 391
LEGROTTAGLIE G., Loricati in bronzo dal Piemonte nord-occidentale	» 289
MAINET G., "Costruire Ostia nuova colle gloriose spoglie dell'antica". Archeologia e assetto territoriale alla foce del Tevere nel primo ventennio del Novecento.....	» 667
MENEGHINI R., Nuovi dati e osservazioni sulla <i>Forma Urbis</i> Severiana	» 537
MILLETTI M., DEL SEGATO V., La tomba 620 di Fossa e l'Orientalizzante nella Conca Aquilana	» 33
PACIFICI M., La tomba 8 (LXI) di Contrada Morgi a Narce, curiosamente registrata al patrimonio dello Stato prima del suo rinvenimento	» 57
PARISI V., Le parole della ricerca. Gli scritti di Enzo Lippolis e l'archeologia del sacro in Magna Grecia.....	» 1
PENSABENE P., Architettura templare e ordine corinzio nel Mediterraneo sudorientale dal III secolo a.C. al II secolo d.C.	» 309
RICCOMINI A.M., Dalla bottega di Pasiteles a quella dei Lombardo? Su una statua di Mercurio nel Museo di Antichità di Torino	» 561
SPANU M., Nuove sculture da Antinoupolis	» 357
TODISCO L., Oscenità, deformità e <i>aidos</i> nelle pitture vascolari apule.....	» 171

INDICE DEL VOLUME LXXIV

NOTE E DISCUSSIONI

BARATTA G., Un'inedita sospensione di carro dall' <i>Hispania</i> tardoantica	p. 861
CASA G., L'altare del Tempio del <i>Genius Augusti</i> : strategie di restauro e ricostruzione nella Pompei post 62 d.C.....	» 741
CIFARELLI F.M., <i>Signia</i> : note sull'epigrafia medio repubblicana su <i>instrumentum</i>	» 699
COLAGROSSI V., Elementi di tradizione celtica nella cultura materiale di <i>Ariminum</i> : una prospettiva sulla ceramica da fuoco	» 729
COLETTI F., CICCOLA A., CAGGIA M.P., SERAFINI I., POSTORINO P., CURINI R., NUCARA A., Byzantine burials from the Sanctuary of Saint Philip at Hierapolis of Phrygia. An archaeometric study on ancient textile remains	» 871
CRIMI G., TANTILLO I., Vortumnus ritrovato	» 847
DAFFARA D., <i>Regiones Ostienses</i> . Nota sulla suddivisione di Ostia tra l'antichità e l'età contemporanea	» 887
IPPOLITI M., L'accesso al Palatino dal Velabro	» 789
MOSCA A.P., Una testa marmorea di Afrodite conservata a Trento.....	» 775
PACE A., Pratiche cleromantiche a Pompei? Su un set di dadi dal cosiddetto santuario di Esculapio	» 759
RADAELLI E., Variations of 'Lastre Campana' with panthers and <i>kantharos</i> . Reflections on a piece in the Catacomb of Priscilla in Rome	» 809
TURI M.R., Una lamina in bronzo iscritta da Paestum	» 717
VISMARA C., Un graffito dall'Anfiteatro flavio con raffigurazione di circo ..	» 883

RECENSIONI E SEGNALAZIONI

BARTOLONI G., NERI S., PITZALIS F. (a cura di), <i>L'abitato etrusco di Veio. Ricerche dell'Università di Roma "La Sapienza"</i> III.1 – <i>Il complesso residenziale: la stratigrafia</i> (A. GUIDI)	» 911
GHEDINI F., <i>Lo sguardo degli antichi. Il racconto nell'arte classica</i> (G. CALCANI) ..	» 921
MASTURZO N., <i>Iasos. L'area a sud dell'Agorà. II. Il quartiere abitativo, gli edifici pubblici e il santuario</i> (Indagini 1967-1975 e 2007), Missione Archeologica Italiana di Iasos. VIII (F. D'ANDRIA).....	» 914
PEÑA CERVANTES Y., <i>De tornos y tornillos. Tecnologías de prensado de la uva y de la aceituna en el mundo romano y tardoantiguo</i> (G. BARATTA).....	» 962
PIZZO A., MONTALBANO R. (a cura di), <i>Tra le pendici del Quirinale e il Campo Marzio. In memoria di Emilio Rodríguez Almeida</i> (F. ZEVI).....	» 928
REMESAL RODRÍGUEZ J., <i>Heinrich Dressel y el Testaccio. Nuevos datos sobre los materiales y la formación del Corpus Inscriptionum Latinarum</i> , XV (D. MANACORDA, C. PANELLA)	» 938
SINNER A.G., REVILLA CALVO V. (eds.), <i>Religious Dynamics in a Microcontinent. Cult Places, Identities, and Cultural Changes in Hispania</i> (C. RICCI) ..	» 945
TODISCO L., <i>Frine di Tespie e la nuova immagine di Afrodite</i> (G. CALCANI)	» 953
TOMASELLO F., <i>Il "ginnasio romano" di Siracusa</i> (L. FUDULI)	» 958
Pubblicazioni ricevute	» 965

monumento non riconducibile a confronti sovrapponibili, anche sulla realtà provinciale in genere. La mole di materiali messa a disposizione degli studiosi insieme con l'interpretazione rigorosa degli stessi costituiranno sicuramente una base imprescindibile per le future ricerche nell'ambito dell'architettura romana dell'isola.

LEONARDO FUDULI

YOLANDA PEÑA CERVANTES, *De tornos y tornillos. Tecnologías de prensado de la uva y de la aceituna en el mundo romano y tardoantiguo*, Arqueologías Históricas 1, Granada (Editorial Comares), 2023, 188 pp., num. ill b/n e a colori.

Yolanda Peña Cervantes è una dei maggiori esperti delle tecniche di produzione agricola del mondo antico, in particolare per quanto concerne il periodo romano e la produzione di vino ed olio. All'elaborazione di questi due prodotti, motori dell'economia antica, è dedicato il volume oggetto di questa recensione, primo di una nuova serie di monografie di carattere archeologico e storico, edito per i tipi della Editorial Comares di Granada. L'autrice è riuscita nel non facile compito di offrire una panoramica sintetica e molto precisa delle tecniche e dei sistemi di torchiatura dell'uva e delle olive nel vasto e variegato territorio dell'impero romano. L'intenzione non è quella di offrire al lettore un lavoro sistematico sulla produzione di vino e di olio in epoca romana, un'impresa al limite del possibile per l'estensione geografica e l'ampiezza dell'arco cronologico, quanto piuttosto una serie di riflessioni sui sistemi di spremitura, fase fondamentale nella catena di produzione da cui dipende la quantità e la qualità del prodotto finale.

In un primo capitolo l'A. presenta i vari sistemi di spremitura noti dalle fonti iconografiche, da quelle letterarie e dall'evidenza archeologica. Con riferimenti alle principali pubblicazioni sul tema ed una accurata selezione di immagini e di belle e utili ricostruzioni grafiche viene presentata la pigiatura con i piedi di uva e olive, la spremitura per torsione in un tessuto, l'uso della tudicola e del torchio a cunei, per passare ad una dettagliata e utile descrizione dei torchi a vite diretta e alle varie tipologie di quelli caratterizzati da una trave, detta *prelum*, associata a diversi sistemi di ancoraggio e di azionamento in funzione dei quali variano, per forma e caratteristiche tecniche, i contrappesi indispensabili al funzionamento della maggior parte di torchi pertinenti a questa categoria. Al di là delle imprescindibili classificazioni degli elementi superstiti dei torchi, che riflettono le numerose varianti di queste installazioni, l'A. mette in evidenza la difficoltà insita nella ricerca su questi impianti dovuta alla perdita di tutti i loro elementi lignei. La lettura dei contesti archeologici e le proposte di ricostruzione e funzionamento dei torchi non sono dunque sempre facili e passano anche attraverso l'analisi di fonti iconografiche e testuali oltre che etnologiche. A dimostrazione di come le nostre conoscenze in materia siano ancora lontane dal riflettere la complessità delle tecniche utilizzate nel mondo antico è interessante il caso di alcuni torchi della zona costiera dell'attuale Catalogna (p. 16) nei quali, al posto dei contrappesi litici, erano usate casse lignee piene di pietre e di materiali edili di scarto.

A questo primo capitolo introduttivo ne seguono altri dieci dedicati alle diverse zone dell'impero in cui sono testimoniati sistemi di spremitura di uva e olive. Il lungo "viaggio" attraverso le tecniche di spremitura e torchiatura prende l'avvio in *Hispania* e prosegue in Mauretania Tingitana, in Gallia, Italia, Istria e Dalmazia, Africa e *Mauretania Caesarensis*, Egitto, Grecia e nelle province asiatiche, per terminare a Cipro e nel levante mediterraneo. Tutti i capitoli hanno la stessa struttura ed iniziano con un'analisi della storia degli studi. Per ogni zona presa in esame l'A. presenta i principali lavori sul tema che consentono di apprezzare le diverse modalità di approccio allo studio delle tecniche di produzione

di vino e olio nel corso del tempo e soprattutto mettono in evidenza un incremento generalizzato delle ricerche negli ultimi decenni e dunque un aumento sostanziale dei dati a disposizione della comunità scientifica. A questa prima parte seguono i paragrafi con la descrizione dei tipi di torchio attesati archeologicamente nelle varie zone prese in esame. I risultati disomogenei mettono chiaramente in evidenza le diversità regionali e soprattutto una cultura agraria per nulla uniforme nel territorio dell'impero. L'A. ha il grande merito di far risaltare queste differenze, che emergono con chiarezza anche dalle utili tabelle di sintesi pubblicate alle pp. 163-168, e di rintracciarne le cause in fattori legati alla cultura e alle tradizioni delle varie zone dell'impero così come nei principi che reggono la produzione e l'economia. In ogni capitolo segue un paragrafo dedicato ad altri strumenti vincolati alla produzione di vino e olio, come ad esempio i *trapeta* e le *molae oleariae* inequivocabili indizi dell'elaborazione delle olive, e agli spazi legati a queste produzioni, in particolare i magazzini, cui si lega la questione della fermentazione del vino in *dolia defossa* e l'uso di botti, che l'A. ritiene essere soprattutto contenitori di trasporto (p. 33). Infine ogni capitolo si conclude con interessanti esempi e considerazioni sulla presenza del sacro negli ambienti produttivi ben leggibile nella presenza di larari (p. 36), iscrizioni votive o apotropaiche sugli elementi dei torchi (p. 37, p. 91) e nelle placche votive con riproduzioni miniaturistiche degli elementi caratteristici delle installazioni di torchiatura (p. 114) ma anche in una interessante iscrizione musiva di Zur Natan riconducibile ad un ambiente già cristianizzato (p. 139). Si tratta evidentemente solo di una serie di esempi, senza alcuna pretesa di completezza, che hanno lo scopo di mettere in evidenza la costante ricerca di un legame con il divino che permea anche gli spazi lavorativi e che riguarda dunque pure l'ambito della produzione il cui successo passa, almeno in parte, attraverso la protezione di una o più divinità.

Il capitolo che segue quelli destinati alla disamina dei torchi presenti nei vari territori dell'impero, il dodicesimo, è dedicato ad un commento critico ad un noto passo di Plinio (*Nat. Hist.* 18, 317) nel quale vengono descritti diversi tipi di torchi e che, soprattutto a partire dagli studi di A.G. Drachmann, è stato considerato come il testimone chiave di un'evoluzione tecnologica lineare nella quale nel corso del tempo nuove tecnologie più efficaci ne sostituiscono altre divenute obsolete o comunque meno efficienti. L'A. critica questa posizione piuttosto vincolata a meccanismi tipici della società industriale nella quale i miglioramenti tecnici finiscono con l'imporsi, sostenendo invece che, pur essendo innegabile che i vari tipi di torchi si sviluppano in momenti diversi, l'uso di quelli più antichi non termina con l'apparizione di modelli differenti e più moderni. Il capitolo dedicato al passaggio pliniano è anche l'occasione per far emergere con chiarezza che l'innovazione tecnica, almeno nel campo dell'elaborazione dell'uva e delle olive, non è così strettamente vincolata al Mediterraneo orientale come spesso sostenuto dalla comunità scientifica. Lo studio analitico condotto da Y. Peña Cervantes sui torchi nel mondo antico pare dimostrare piuttosto l'esistenza di un'agricoltura molto attiva nella Penisola Iberica ben prima del dominio romano e che dall'*Hispania* si siano diffuse nel bacino del Mediterraneo alcune caratteristiche tecniche di elaborazione dell'uva e delle olive. In sintesi l'A. dimostra che i molti dati sulle tecniche di spremitura nel mondo antico di cui oggi si dispone mettono in crisi il «paradigma de un Mediterráneo en el que existe una única fuente de innovación agraria» (p. 145) per giungere invece a «una visión mucho más rica y compleja de la generación y transmisión de las técnica agrícolas» (p. 145).

Il tredicesimo capitolo è dedicato alle conclusioni; l'A. tira le fila dei tanti temi trattati nelle pagine precedenti e ribadisce che la lettura che si può dare degli impianti usati per la produzione di vino ed olio è fortemente limitata dalla carenza di informazioni dovute alla perdita di tutte le parti lignee dei torchi e che molte installazioni, in particolare quelle più semplici, possono non essere riconosciute come tali sul campo. Il libro di Y. Peña Cervan-

tes mette in evidenza come nel vasto territorio dell'impero romano non si sia generata una cultura agraria omogenea ma una commistione tra tradizioni locali e innovazioni tecniche che ha portato a risultati distinti nelle varie zone dominate da Roma come ben sintetizza la carta di distribuzione dei diversi tipi di torchio pubblicata a p. 150. A tale proposito l'A. fa riferimento ad un concetto psicologico (p. 158) secondo cui gli individui tendono ad avere una preferenza di natura emozionale per la situazione contingente che li rende poco inclini ai cambiamenti. Questa resistenza alle novità, cui si sommano condizionamenti sociali, culturali, politici ed economici nelle varie zone dell'impero può giustificare la lentezza nella propagazione delle nuove tecniche in campo agrario e l'attaccamento alle tradizioni locali.

A questo ultimo capitolo segue una serie di utili tavole che consentono di avere sotto-mano i dati presentati nelle precedenti pagine del libro in merito alle tipologie dei torchi, alla loro distribuzione geografica e cronologica.

Il volume termina con una bibliografia ragionata di 351 lavori fondamentali per lo studio sui torchi antichi e sulle tecniche agrarie vincolate all'elaborazione dell'uva e delle olive, selezionati con cura dall'A. tra un numero ben più elevato di contributi sul tema che costituiscono, per chi vuole avvicinarsi all'argomento, una utile quanto necessaria fonte di informazioni.

De tornos y tornillos è un volume che è e sarà indispensabile per chi fa ricerca, per chi si avvicina per la prima volta a questa complessa tematica, per chi ha delle curiosità. È un libro che fa pensare, che invita a riflettere poiché l'A. affronta un tema non facile rispetto al quale, con cognizione di causa, avanza idee e proposte innovative.

GIULIA BARATTA