



ALTA FORMAZIONE
altaformazioneinrete.it



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE
SPECIALISTA IN RICERCHE E MANAGEMENT
DELL'ARCHEOLOGIA DEL PAESAGGIO
I.D. 7131

MODULO

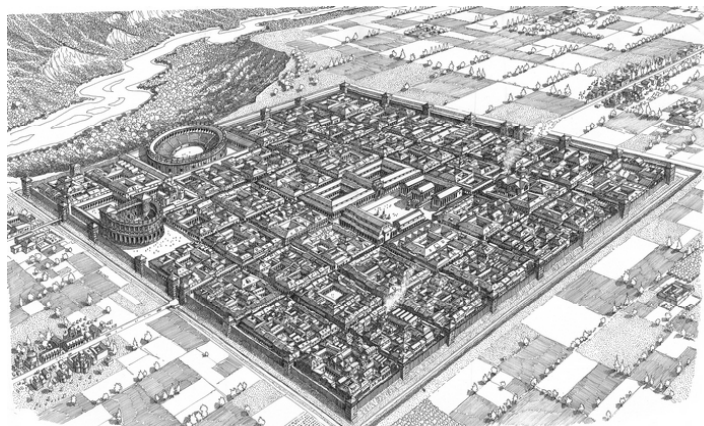
“La valorizzazione del patrimonio storico culturale, ricerca storico archeologia sulle colonie romane del 194 a.c.”

Unità didattica 1.4

Docente: Prof. Luigi Crimaco

Le colonie romane del 194 a.C. ed il retroterra produttivo

Il materiale ceramico: le anfore



L'aggraziata e piacevole forma dell'anfora greca e romana non è stata, infine, deliberatamente ricercata dagli antichi per **un'esigenza estetica** (si trattava infatti di un comune contenitore commerciale), ma dalla corrispondenza di ogni misura a precise necessità di funzionalità e dalla pratica ampiamente diffusa dello stivaggio in più ordini sovrapposti.

Come il **robusto orlo** è derivato dalla necessità di rinforzare il bordo superiore proteggendolo dagli urti ed il **puntale inferiore** è stato concepito per rispondere all'esigenza di disporre di una presa per il capovolgimento e svuotamento del pesante contenitore impugnato saldamente per le forti anse,

****così nei modelli greci e romani il profilo della metà superiore dell'anfora ha ricalcato in negativo la forma della metà inferiore per consentire il compattamento del carico, il trasporto della maggiore quantità possibile di derrate, evitando sprechi di spazio.*



Dunque, se qualsiasi **contenitore in cotto munito di due anse ed usato per scopi domestici** può essere correttamente denominato come "**anfora**", i recipienti a tutti noti attraverso i rinvenimenti subacquei differiscono dai piccoli contenitori domestici,

poichè **sono specifici per il trasporto trasmarino di derrate alimentari**, anche se il loro impiego certamente è derivato da antiche pratiche agricole terrestri.

Esigenze di praticità, robustezza, facilità di stivaggio a bordo delle navi hanno contribuito a modificarne la forma e a differenziarla dalle più antiche anfore domestiche.



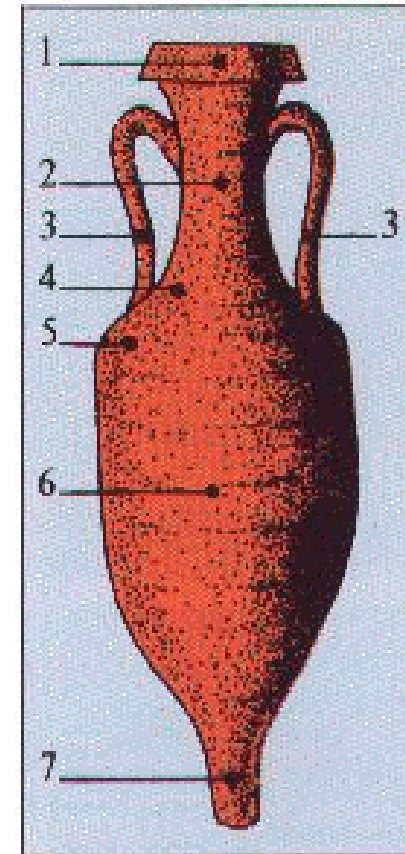
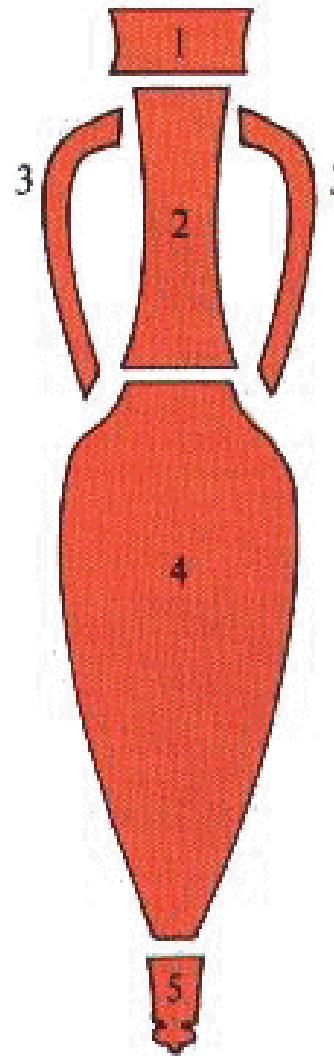
La fabbricazione

L'argilla usata per modellare le anfore è di solito **ricca di inclusi**, sia che i vasai abbiano selezionato un'argilla naturalmente ricca di particelle minerali (quarzo, calcite, mica), sia che vi abbiano volutamente mescolato pietrisco frantumato per conferirle maggiore resistenza.



Gli elementi costitutivi di un'anfora sono essenzialmente:

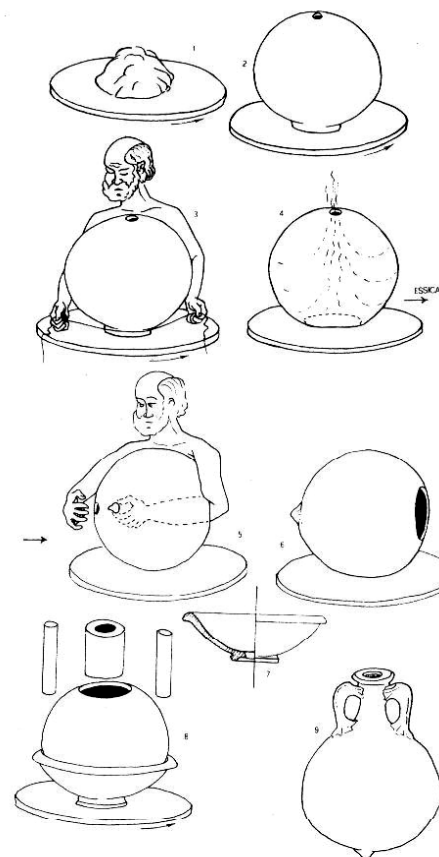
- un corpo più o meno allungato, che si presta allo stivaggio in verticale nelle navi
- un'imboccatura abbastanza stretta da essere chiusa da un "tappo";
- una punta (puntale "a fittone" o "a bottone") all'estremità, che serve da presa supplementare per sollevare l'anfora e svuotarne il contenuto (ma vi sono anche anfore a fondo piatto).

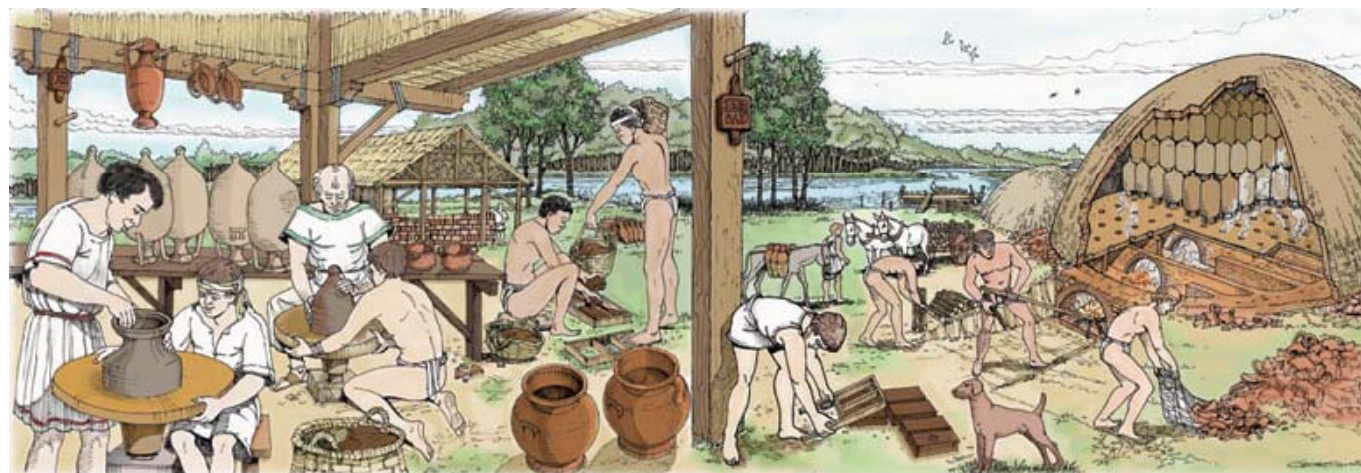


I vasai romani procedevano, nella modellazione del vaso, mediante la **tecnica “a colombino”**, ovvero per aggiunte successive di cordoncini di argilla che venivano avvolti a spirale lungo il perimetro del vaso.

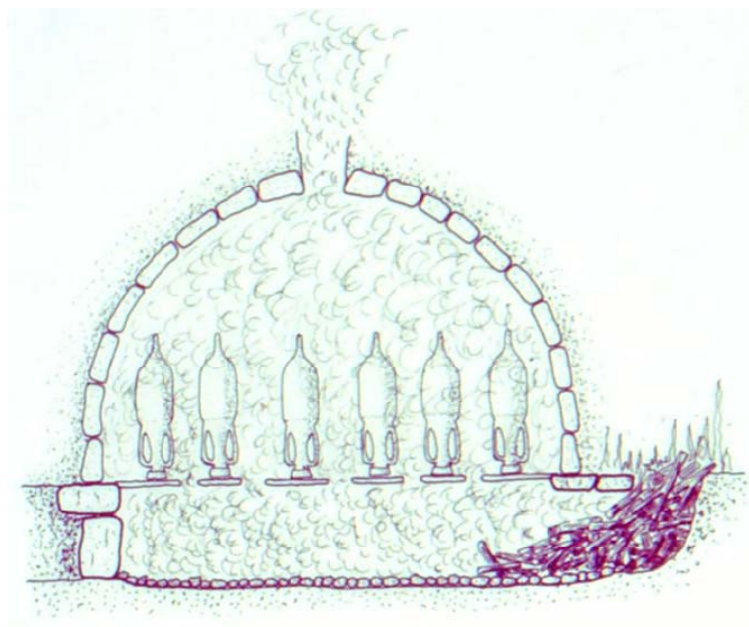
Una volta modellato il corpo del vaso, lo si staccava dal tornio e lo si lasciava asciugare. Quando era quasi asciutto, lo si riponeva sul tornio e si applicava nella parte superiore un cilindro di argilla da cui si ricavavano collo e labbro. Quindi si aggiungevano le anse, che venivano modellate e piegate

Tecnica di fabbricazione di un’anfora romana, tipo **Dressel 20** (da RODRIGUEZ ALMEIDA 1984).





Una fornace romana



Dopo essere stata rifinita a stecca e lasciata essiccare, l'anfora veniva posta nel forno: **i forni per la cottura delle anfore sono per lo più a pianta circolare, di notevole diametro.**

Il piano forato è spesso sostenuto da un pilastro centrale o da un muretto trasversale.



Le anfore dell'Italia romana

Contenitori destinati al trasporto delle merci, pensati essenzialmente per essere stivati nelle navi.



Esse contenevano soprattutto:

- **prodotti liquidi o semiliquidi:** vino, olio, *garum*
- **merci solide:** olive; frutta e forse anche granaglie.

Una volta arrivate a destinazione...

1. Sono conservate nelle celle o cantine dei consumatori
2. Vengono travasate in altri contenitori più grandi (da conserva) o più piccoli (da trasporto a corto raggio) poi distrutte
(Es. La collina artificiale del Monte Testaccio a Roma)

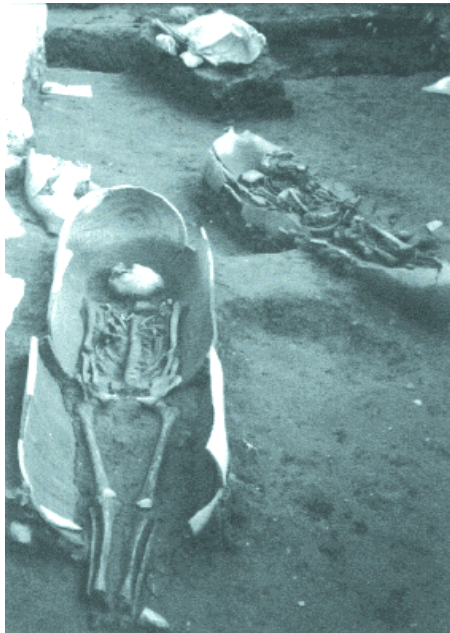
Formato da **milioni di testae**, frammenti di anfore, il monte è uno dei più grandi cumuli di rifiuti dell'antichità.

Strato su strato, fu innalzato soprattutto con la deposizione ordinata di cocci di larghi vasi globulari dalla capacità di 70 litri, le **anfore di tipo Dressel 20** destinate al trasporto marittimo di olio proveniente dalla *Baetica*, la regione spagnola del fiume Guadalquivir



3. Anfore riutilizzate come materiale edilizio :

- nelle condutture
- nelle tombe d'infanti (sepulture a “enkytrismòs”) o **più raramente di adulti**

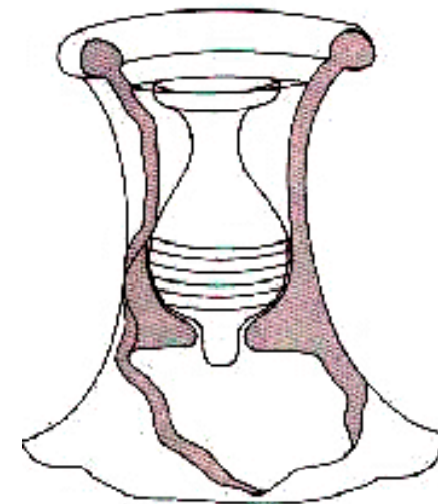
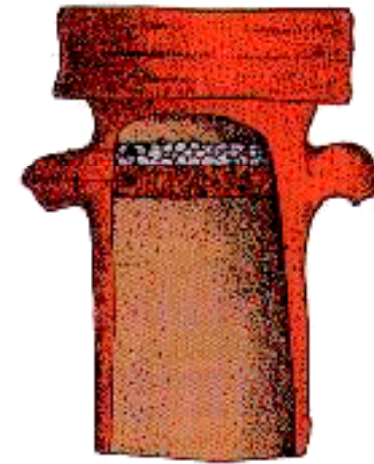


I tappi

Dischi di terracotta, modellati o tagliati dalle pareti di anfore rotte ricoperti da uno strato di calce, assicuravano la chiusura delle anfore olearie, mentre per le anfore vinarie era caratteristico un tappo di sughero ricoperto da pozzolana. Altre volte veniva incastrata nel collo una pigna verde, che, oltre a servire da tappo, dava aroma al contenuto.

Molto raramente troviamo avvitata nella parte superiore del collo un'altra piccola anfora tutta piena, modellata con la stessa argilla del contenitore: si tratta del famoso "*anforisco*" di cui sono stati trovati diversi esemplari in Spagna in concomitanza ad anfore betiche; qualcuno è stato ritrovato pure sui nostri litorali

(per uno studio più approfondito dell'argomento vedi: "*Las amforas romanas in Espana*", Miguel Beltran Lloris, pag. 78-80).





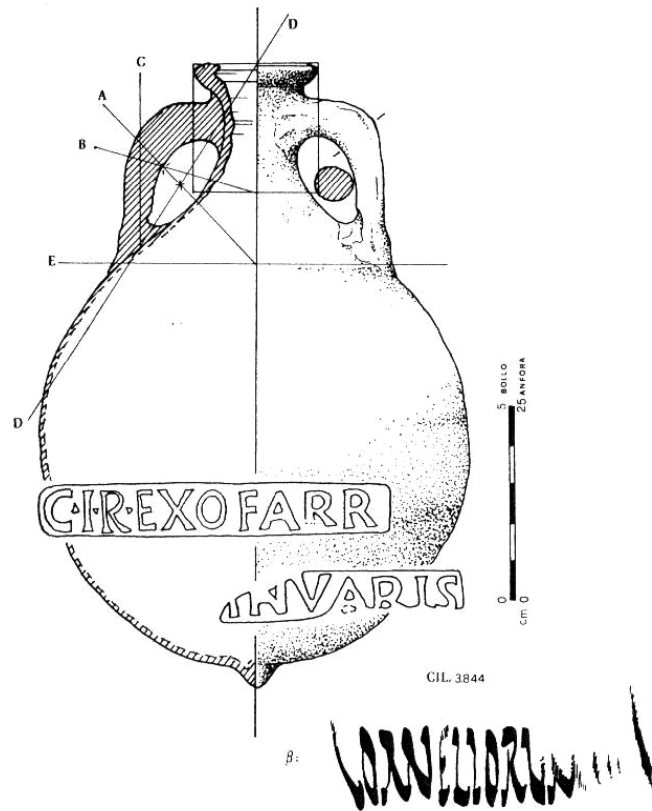
Epigrafia anforaria

Le iscrizioni presenti sulle anfore ci danno due ordini di dati:

1. quelli relativi al contenitore (avente un suo valore commerciale)
2. e quelli relativi al contenuto.

Il loro esame consente di ricostruire i complessi rapporti tra produzione e commercio nei diversi secoli tra la tarda repubblica e il tardo impero.

Il corredo epigrafico di un'anfora romana,
tipo *Dressel 20*
(da RODRIGUEZ
ALMEIDA 1984).



1. **Bolli:** si tratta di sigle imprese sull'argilla fresca prima della cottura, con un **punzone** per lo più di forma rettangolare a lettere rilevate o incavate.

Il bollo può essere impresso sulle anse, sul collo, sull'orlo.