



ALTA FORMAZIONE  
altaformazioneinrete.it



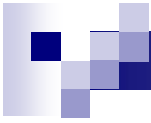
**CORSO DI SPECIALIZZAZIONE**  
**SPECIALISTA IN RICERCHE E MANAGEMENT**  
**DELL'ARCHEOLOGIA DEL PAESAGGIO**  
**I.D. 7131**

**MODULO**

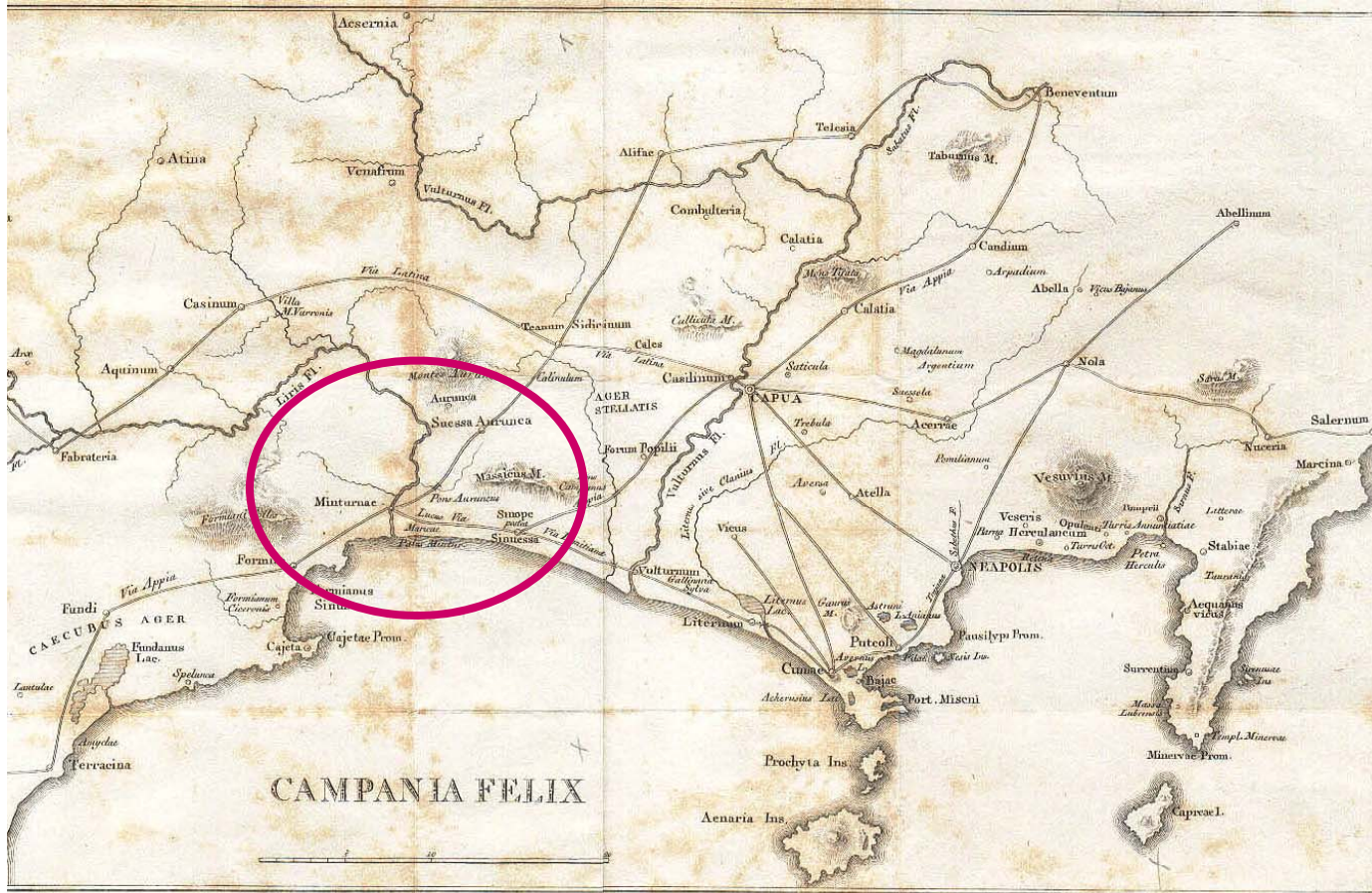
“La valorizzazione del patrimonio storico culturale, ricerca storico archeologia sulle colonie romane del 194 a.c.”

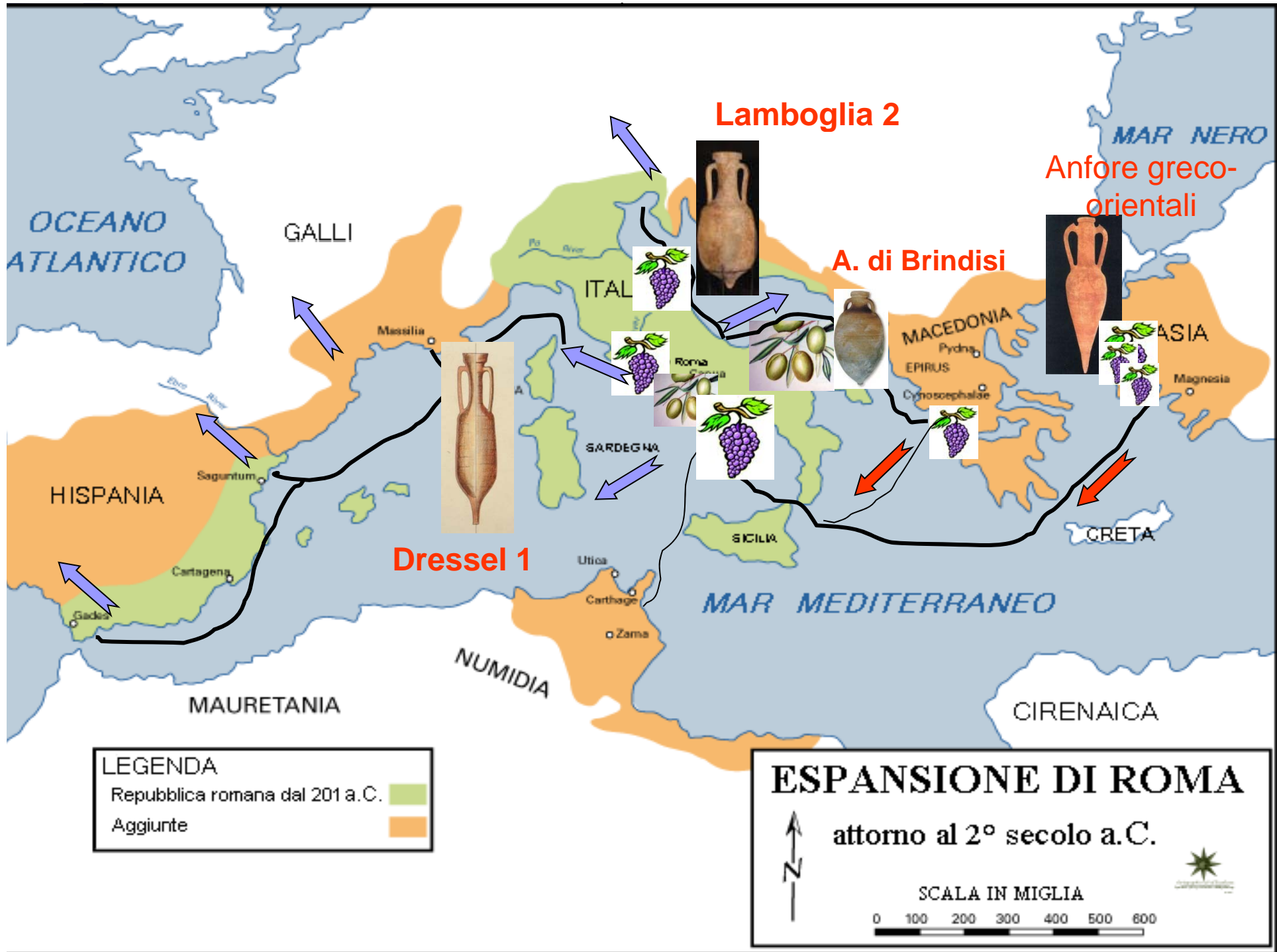
Unità didattica 1.6

Docente: Prof. Luigi Crimaco



# Campania Felix, De Laurentis, 1826





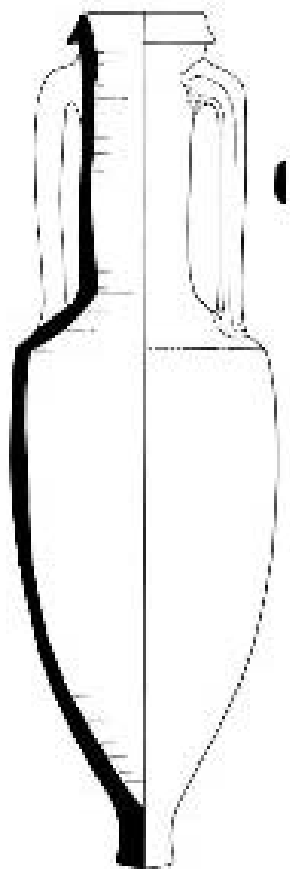


## In Italia meridionale nel II-I sec. a.C.: Dressel 1 e Lamboglia 2

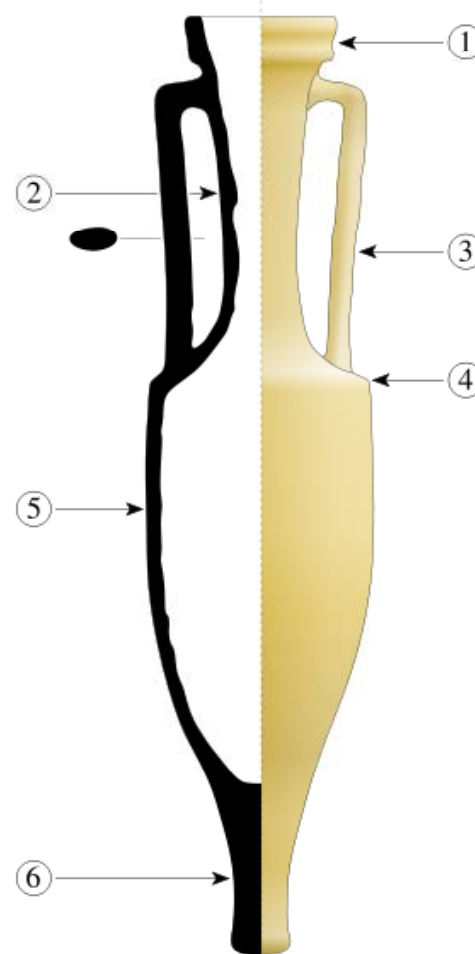
In contemporanea alle Dressel 1, viene prodotto in Italia un altro tipo di anfora vinaria. Esso prende il nome di **Lamboglia 2**, dal nome dello studioso che lo localizzò per la prima volta in un relitto di Albenga. Rispetto al tipo precedente esso ha corpo ovoide e puntale più ridotto.

Dalla distribuzione dei rinvenimenti sembra che le anfore *Lamboglia 2* venissero prodotte in età repubblicana (dalla metà del II sec. a.C.) **sul versante adriatico, dal Piceno all'Apulia e alla Calabria.**

Diversa è l'area di diffusione delle *Dressel 1 e Lamboglia 2*: **mentre le prime dominano i mercati tirrenici e si ritrovano abbondantemente nel Mediterraneo occidentale (Gallia, Spagna, Inghilterra, Marocco), le seconde sembrano aver avuto maggior successo sui mercati orientali, in particolare nell'Egeo** (dove il vino apulo veniva commercializzato probabilmente per iniziativa dei *mercatores italici* di stanza a Delo).



Linea 1A



## Anfore Dressel 1 A e B



# Anfore LAMBOGLIA 2



## Le anfore olearie

Una produzione di olio su scala industriale è attestata per l'età repubblicana nell'agro brindisino.

Qui infatti viene prodotta, a partire dalla fine del II sec. a.C., un'anfora olearia detta ***anfora di Brindisi***.

Si tratta di un contenitore a pancia ovoide, con spalla arrotondata, fondo a bottone e anse a bastoncino; esso è attestato ampiamente in tutto il Mediterraneo dalla fine del II sec. a.C. all'età augustea.

**La sua produzione è parallela a quella delle *Lamboglia 2*, entro le quali commercializzato il vino dell'Apulia.**



## Le anfore olearie di Brindisi

**Tra il II e il I secolo a.C.** si sviluppò un'imponente produzione di anfore nel territorio di Brindisi, colonia latina fondata nel 244 a.C. e principale porto per i collegamenti con il Mediterraneo orientale.

La via Appia, prima, e la via Traiana, poi, garantivano efficaci collegamenti stradali con Roma e il resto dell'Italia.

A partire dalla seconda metà del II secolo a.C. e fino agli ultimi decenni del I secolo a.C., nel territorio brindisino, fittamente popolato di fattorie e ville e interessato dalla arboricoltura intensiva, furono attive varie fornaci adibite alla fabbricazione di contenitori da trasporto di derrate liquide, in particolare olio.





## NEL I SEC. d.C.

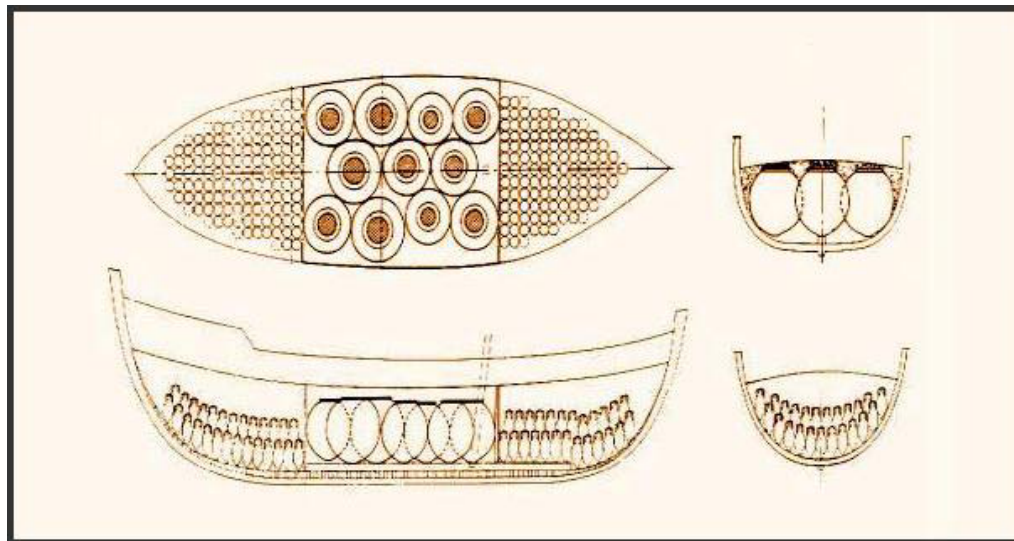
# CONTRAZIONE DEL COMMERCIO ITALICO

Benché il vino italico venga esportato verso le provincie per tutto il corso del I sec. d.C., da un punto di vista quantitativo si nota **un netto calo delle esportazioni rispetto al periodo della *Dressel 1***:  
ciò può spiegarsi:

1. **alla luce di una crisi del sistema schiavistico** su cui si fondava l'agricoltura italica,
2. **per il contemporaneo sviluppo di altre aree produttive**, la Spagna e la Gallia, i cui prodotti diventano concorrenziali e invadono lo stesso mercato urbano.

Il **dolium** (plurale **dolia**) era un contenitore sferico di grandi dimensioni, con diametro variabile da 70-90cm a 140-170cm, e una capacità compresa tra 200-300 e 1500-2000 litri.

Mentre le anfore erano progettate per essere contenitori rimovibili, i **dolia** erano serbatoi fissi, posati sulla chiglia delle navi durante la costruzione (**a sinistra**, una ricostruzione della piccola nave affondata nel corso del I Secolo d.C. presso Diano Marina (Liguria); **a destra**, i **dolia** sparpagliati sul fondo del mare al largo di Diano Marina al momento della scoperta)







## **Le Anfore Dressel 2-4 e la crisi dell'economia italica nel I sec. d.C.**

**Alla fine del I sec. a.C. spariscono le Dressel 1 e Lamboglia 2.**

**Esse vengono sostituite da una nuova forma, la Dressel 2-4, prodotta tanto in Campania (Pompei – Sorrento) che in Apulia (Brindisi e Salento).**

Produzioni minori sono state localizzate in **Etruria meridionale** (Cosa), nel Lazio meridionale (Fondi) e nella **Campania settentrionale** (Sinuessa).

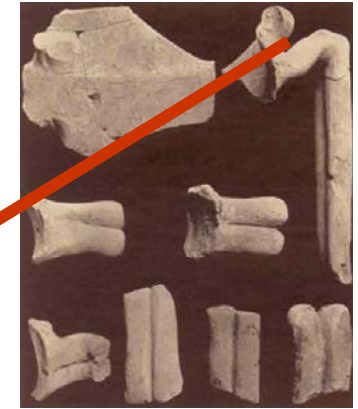
*Le loro caratteristiche morfologiche generali sono:  
il collo lungo e cilindrico; la pancia ovoide; le anse a gomito, talvolta rimontanti (ovvero dal “gomito” obliquo); il puntale pieno.*

Le caratteristiche delle *Dressel 2-4* sembrano essere state fissate per imitazione delle anfore greche di Kos.

La loro diffusione, legata al successo di vini nobili come il *Falernum*, *Vesuvinum* o il *Surrentinum* o il *Fondianum*, è molto estesa:

essa interessa il **Mediterraneo occidentale** (Gallia, Spagna, Africa settentrionale) e **alcune regioni centroeuropee**, soprattutto in prossimità dei campi militari sul *limes* renano-danubiano.

Alcuni sporadici rinvenimenti si sono avuti persino in **Palestina e in India**, segno del successo del vino italico anche su mercati lontanissimi.



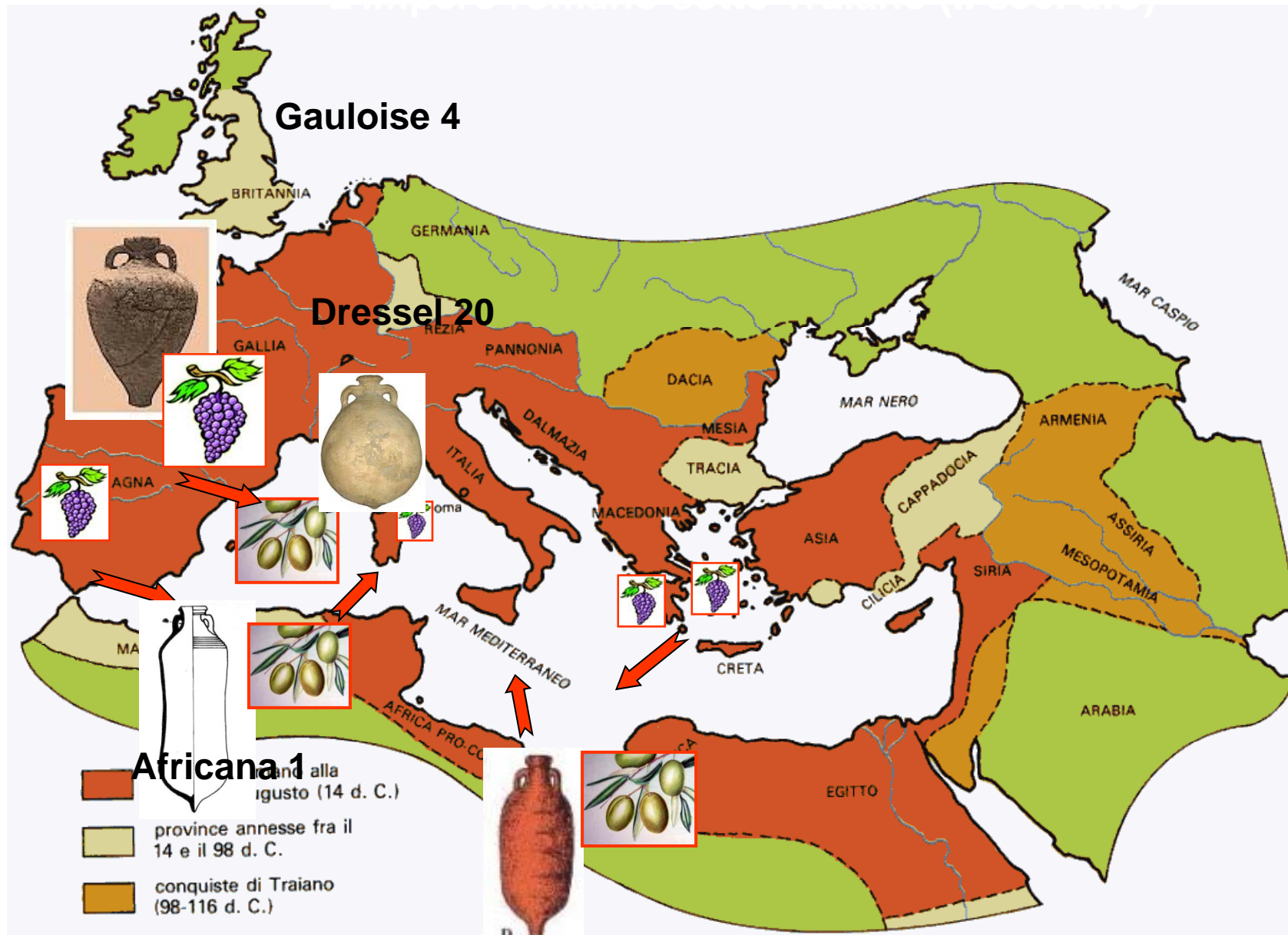


## Il fenomeno delle imitazioni

In epoca repubblicana e imperiale gli **ottimi vini di Cos** venivano imitati in Italia, come racconta *Catone* nel *De agricultura*, con uve immerse in acqua marina; si otteneva un prodotto "made in Italy", molto simile a quello greco e i furbacchioni di allora, imitando il prodotto, ne imitavano anche il contenitore: vedi le anfore Dressel 2/4 di tradizione greca.

# Associazione anfore – ceramica fine nei relitti

- Anfore Greco-italiche antiche (III sec. a.C.)
- Anfore Greco-italiche tarde (II sec. a. C)  
(Relitto di Giannutri con greco-italica transizionale del 140-130 a.C)
- Dressel 1 (I sec. a.C.)
- Dressel 2-4 (I sec. d.C.)  
(Relitto di Grand Ribaud di età augustea con dolia)
- Anfore “Galliche” (I-II sec. d.C.)
- Anfore “Africane” (II-VI sec. d.C.)
- Vernice nera di qualità, anteriore al 200 a.C.
- Campana A
- Produzioni Bioidi
- Sigillata italica
- Sigillata gallica
- Sigillata africana





Dressel 20



Haltern 70



Dressel 38



Dressel 2-4

# Hispania

nel II sec. d.C.

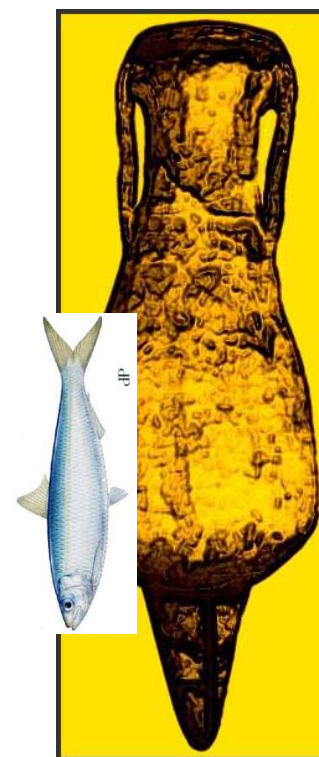
# Il *garum*

Marinate e salse occupano un posto importante nella cucina di epoca Romana. Tra esse, il *garum*: una salsa a base di pesce, più o meno simile a quella di una liquida, forte e aromatica pasta di acciughe. Era così popolare che molti tipi di anfore erano destinate esclusivamente al commercio del *garum*.

I Romani preparavano molte differenti qualità di *garum* usando pesci ricchi di grasso, come sardine, sgombri, anguille, ma anche interiora di pesce. Le differenti preparazioni si chiamavano *garum*, *muria*, *oxygarum*, *liquamen*, ecc.

Nel corso del I Secolo A.C. il migliore *garum* proveniva dalla regione di Cartagena (Spagna): i produttori si erano riuniti in un consorzio che esportava in tutto l'Impero l'apprezzata marca ***Garum Sociorum***.

## Dressel 38 della regione di Cartagena







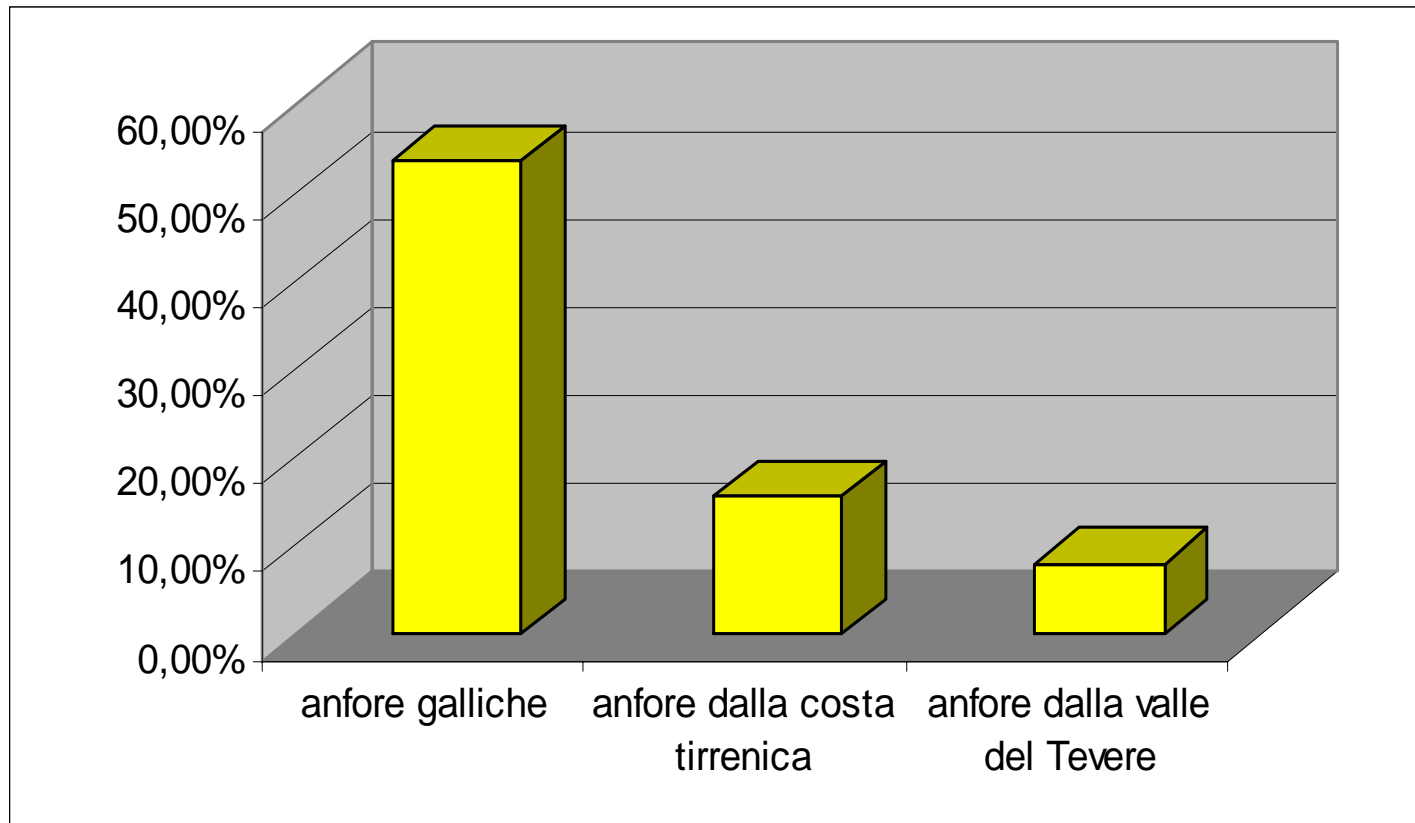
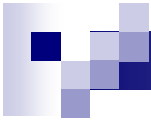
*La ricetta:*

In una grossa pentola si metteva uno spesso strato di erbe aromatiche secche: origano, menta, mirto, cumino, aneto, timo ed altre, e talvolta anche olive e capperi sotto sale.

Quindi uno strato di pesce fresco (intero se di piccola taglia, altrimenti fatto a pezzi), e sopra questo, uno strato alto due dita di sale marino. Si ripetevano gli strati fino a riempire il pentolone.

Il contenitore veniva sigillato e lasciato al sole per una settimana.

Nelle tre settimane successive la salsa veniva mescolata una volta al giorno; quindi la salsa veniva schiacciata in torchi e filtrata, e il garum liquido e denso veniva versato in giare ed anfore.



La crisi dell'economia italica dall'analisi delle percentuali di anfore vinarie presenti a Ostia agli inizi del II sec. d.C.

Province senatorie ed imperiali sotto Settimio Severo (210 d.C.)

Gauloise 4



Dressel 20

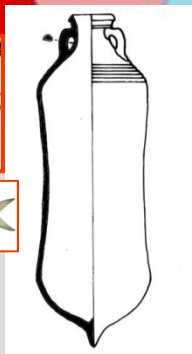


Late Roman 1



Agorà M54

Africana 2 e  
3



Tripolitana 2 e 3

