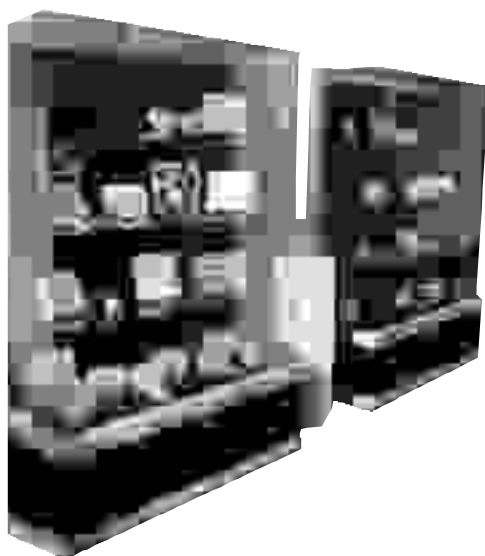


Alessandra Toniolo

I TESORI DI VILLA OLIVI

Guida all'esposizione archeologica



Quaderni di storia e cultura bredese II

Biblioteca Comunale
Breda di Piave
Settembre 2002

Copertina: Marco Lorenzon

Progetto grafico e stampa: TIPSE – Vittorio Veneto (TV)

PRESENTAZIONE

A distanza di pochi mesi dall'inaugurazione delle due bacheche museali di Villa Olivi, che documentano i reperti archeologici più significativi, ritrovati nel nostro territorio comunale, viene dato alle stampe il secondo volume della collana dei "Quaderni di Storia e Cultura Bredese" che, proprio in riferimento ai suddetti reperti, si intitola "I tesori di Villa Olivi". E' con grande onore e sincera gratitudine che presento e dedico ai miei concittadini questo volumetto, convinta che contribuirà a rafforzare la loro sensibilità per la nostra storia e l'amore per la nostra terra, oltre che facilitarli nella visita all'esposizione archeologica di Villa Olivi, e in particolare, dedico questa monografia agli studenti e ai tanti appassionati di storia locale.

Le pagine che seguono si propongono di documentare la ricerca storico-archeologica, avviata nel nostro Comune sin dal 1993, che fin dall'inizio ha avuto il grande merito di suscitare interesse e curiosità per il nostro passato, certamente senza la pretesa di competere con i grandi eventi della storia, ma con la coscienza che anche i fatti vissuti dalle nostre comunità contribuiscono all'evolversi della storia universale.

Desidero infine esprimere la mia riconoscenza alla d.ssa Alessandra Toniolo e alla bibliotecaria Sandra Fedrigo per l'impegno e la passione prestati nell'allestimento delle due bacheche museali e nella predisposizione di questa guida.

Il Sindaco
Raffaella Da Ros

Dalla Residenza Municipale, li 10.09.2002

PREFAZIONE

Il giorno 13 novembre 1986 il signor Ferdinando Fornasier ed il figlio Graziano, residenti a Breda di Piave, camminando su un terreno a sud della via Piave, all'altezza del civico 22, rinvenivano un "blocco di pietra", poi identificato come coperchio di un'urna funeraria, sul quale è incisa la scritta C. COCCILIUS. Q.

Il reperto fu consegnato all'allora assessore alla cultura del Comune di Breda di Piave per gli opportuni approfondimenti ed eventuali conseguenti iniziative.

Era l'inizio di un percorso che avrebbe aperto un capitolo nuovo nella conoscenza del nostro territorio e della sua storia. Fu il dottor Gabriele Foresto, che già da alcuni anni aveva puntato gli occhi su alcune aree del nostro Comune, ricche di materiale fittile, a proporre un coinvolgimento del Gruppo Archeologico Trevigiano.

Il coordinamento degli interventi di ricerca archeologica fu affidato alla Biblioteca Comunale diretta nella sua fase iniziale dal maestro Sergio Biral e, dal 1990 dalla bibliotecaria Sandra Fedrigo.

La prima fase di ricerca coinvolse i cittadini e le scuole e cominciò a dare i suoi frutti: furono raccolti reperti significativi, appartenenti a periodi diversi, che si aggiunsero ad altri che erano stati conservati da alcune famiglie.

Dal 6 al 10 novembre 1993, l'Amministrazione Comunale, a proprie spese, sotto la direzione scientifica della Soprintendenza Archeologica del Veneto, con sede a Padova, eseguì un primo saggio di scavo, in località Campagne, per accertare la presenza e la natura di eventuali depositi archeologici.

La Soprintendenza Archeologica del Veneto, a conclusione del saggio di scavo suddetto, comunicò al Comune, che il "fondo Dametto risultava interessato dalle fondazioni ben conservate di un grande edificio di età romana, interpretabile in via del tutto preliminare come una villa rustica" proponendo pertanto di programmare un ampliamento delle indagini archeologiche.

Il 7 ottobre 1994 fu presentato il volume "Breda di Piave. Archeologia del territorio", un lavoro nato dalla collaborazione tra il Gruppo Archeologico Trevigiano, la Biblioteca Comunale e l'allora Sindaco di Breda Alfonso Beninato, dimostratisi particolarmente sensibili al patrimonio storico-archeologico del Comune, progressivamente individuato durante le fasi delle ricerche.

Fu un primo sforzo di rimozione di tanti luoghi comuni acquisiti dalla tradizione e di numerose imprecisioni edite in passato e di catalogazione di tutti i reperti rinvenuti alla data di giugno '93.

Tra i mesi di luglio e settembre 1995, sul fondo Dametto, fu condotto un secondo sag-

gio esplorativo, finanziato, oltre che dal Comune di Breda di Piave e da alcuni suoi sponsor, anche con il contributo della Regione del Veneto, a' sensi della L.R. 17/86. I risultati dello scavo furono definiti dalla Soprintendenza Archeologica del Veneto, di eccezionale interesse, in quanto *“contribuiscono a gettare luce sia su un'epoca storica a tutt'oggi poco conosciuta del V – VII sec. d.C., sia sulla realtà archeologica tardo antica – alto medioevale dell'area trevisana”*, la quale propose subito di ampliare l'indagine archeologica, per dare risposta alle numerose questioni rimaste aperte.

Reperiti i fondi necessari, tra i mesi di giugno e ottobre 1997, si svolse il terzo saggio di scavo archeologico, anche questo finanziato, oltre che dal Comune di Breda di Piave, dal concorso di diversi Enti, tra cui la Regione del Veneto.

A conclusione della campagna di scavo, la Soprintendenza, nel comunicare l'intenzione di provvedere ad istituire la richiesta di vincolo ministeriale a tutela dell'area archeologica suddetta, rilevò che l'indagine condotta fin dal 1993, *“ha portato alla luce, le fondazioni murarie di un grande edificio a planimetria complessa ed articolato in più fasi successive, databile ad età tardo-antica, sul quale si è in seguito sviluppata una necropoli, della quale sono venute in luce numerose tombe ad inumazione, talune dotate di corredo funerario. Il rinvenimento di tale stanziamento tardo-antico a Breda di Piave, riveste un notevole interesse scientifico ed assume un particolare significato se rapportato a recenti scoperte di strutture coeve, registrate ad Oderzo e a Treviso, in quanto evidenzia le tappe dello sviluppo insediativi tardo-antico nel settore orientale del territorio trevigiano”*.

Negli anni successivi, il Comune di Breda di Piave, interamente a proprie spese ha provveduto a documentare l'intera ricerca archeologica, al fine di promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei reperti archeologici rinvenuti.

Il 6 ottobre 2000, edito sempre dalla Biblioteca Comunale, è uscito il volume “Breda di Piave. Archeologia del territorio: nuove acquisizioni” curato, per conto del Gruppo Archeologico Trevigiano, da Michele Bettiol e Silvia Pascale.

Si tratta di un aggiornamento del precedente volume pubblicato in prima edizione nel 1994, nato *“dall'esigenza di integrare le conoscenze acquisite in questi ultimi cinque anni di intense ricerche sul territorio, a coronamento degli sforzi che hanno visto impegnati su più fronti: Amministrazione Comunale, Soprintendenza Archeologica del Veneto ed il Gruppo Archeologico Trevigiano. Fulcro di questa articolata attività e collaborazione fra enti è stata fin dagli inizi la Biblioteca Comunale”*.

Ma bisognava dare anche visibilità, se non a tutti, almeno ai reperti più significativi, collocandoli in un locale idoneo che non poteva che essere Villa Olivi, fulcro di storia e di vita civica, sede prestigiosa apprezzata dalla nostra comunità e da quelle contermini.

Il 10 marzo 2002, nell'ambito de “La settimana della storia e della cultura”, culminata con la presentazione del libro “Breda di Piave. Vita e storia di un Comune”, di Giuliano Simionato, sono state inaugurate due bacheche museali, provviste di relativo ap-

parato didascalico, che si aggiungono agli altri pregevoli reperti riposizionati nella sala consiliare.

Ora però, questi reperti che sono stati riportati alla luce, studiati e riordinati, lungi dall'essere considerati mute pietre polverose, devono diventare testimonianze vive di antiche civiltà che possono far luce sulla nostra storia e spingerci a ricercare ulteriormente e a scrivere pagine nuove di storia sconosciuta.

La presente guida curata da Alessandra Toniolo, vuole appunto essere uno strumento di lettura del piccolo e prezioso patrimonio archeologico conservato nella sala consiliare di Villa Olivi, ed è destinata in primo luogo agli studenti, ma anche ai numerosi appassionati ricercatori delle tracce del nostro passato.

La bibliotecaria
Sandra Fedrigo

GUIDA ALL'ESPOSIZIONE ARCHEOLOGICA

A lato del portone, su supporto da terra

Coperchio di urna funeraria. I secolo d.C.



Il coperchio apparteneva all'urna funeraria (non conservata) di *Caius Coccilius Quintus*, che abitava nel I secolo d.C. nel territorio ora di competenza del comune di Breda di Piave.

La sua forma emisferica su base quadrangolare, dove è riportata l'iscrizione e che era visibile ai frequentatori della necropoli, è molto comune nelle tombe di Altino (Venezia), tanto da far pensare ad una trasmissione di idee/mode dal grosso centro perilagunare al ricco entroterra trevigiano dell'epoca.

Il coperchio venne trovato nel 1986 nel fondo De Biasi, località Campagne.

Il centro abitato di cui *Coccilius* faceva parte, come *Catius* e la moglie *Catia*, la ragazza pettinata alla moda di Roma e l'uomo di cui sono rimasti i ritratti, non è ancora stato individuato archeologicamente. Quasi sicuramente doveva trattarsi di un *vicus* (paese) di una certa importanza, che era sorto, probabilmente già in epoca preromana, sulla riva destra del fiume Piave, lungo il confine orientale dell'agro centuriato di Treviso, municipio da cui dipendeva in epoca romana. Il centro si sviluppò nei pressi dell'incrocio tra la via Claudia Augusta (che portava da Altino a Bolzano-Danubio) e la via Postumia (da Genova ad Aquileia attraverso tutta la pianura Padana). Queste due grandi strade consentirono a questa zona di essere in stretto contatto sia con Altino, la laguna e il mare da un lato, sia con i territori della pianura occidentale e orientale dall'altro.

*A parete***Testa femminile. terzo quarto del I secolo d.C.**

La giovane donna, della quale è rimasto questo ritratto funerario, faceva anch'essa parte della comunità che nel I secolo d.C. abitava questa porzione di trevigiano.

Una comunità peraltro ricca sia socialmente che economicamente, in grado cioè di saper scegliere tra le offerte di mercato, che in questo specifico caso riguardavano la ritrattistica funeraria.

La ragazza infatti è stata immortalata con una pettinatura non molto abituale nel Veneto della seconda metà del I secolo d.C., e cioè con quella che Agrippina Minore, moglie dell'imperatore Claudio, adottò nei suoi ritratti ufficiali a partire dal 49 d.C..

La testa è stata trovata nel 1993 nel fondo Dametto-Zottarel, località Campagne.

*A parete***Testa maschile. secondo quarto del I secolo d.C.**

Anche questo ritratto di uomo maturo faceva parte di una stele funeraria.

I segni di "espressione" molto realistici del suo viso indicano per la sua realizzazione una datazione anteriore rispetto a quella della testa femminile.

Il ritratto è stato trovato nel 1989-1990 nel fondo Dametto-Zottarel.

A lato della prima vetrina, su supporto da terra

Coperchio di urna funeraria. I secolo d.C.

Anche questo coperchio ha forma emisferica e sulla base quadrangolare è riportata l'iscrizione funeraria in "lettere capitali" (stampatello maiuscolo), che ricorda come la tomba venne pensata e fatta eseguire (come forma, testo dell'iscrizione, pagamento...) da *Catius Quers*, liberto di un *Caius*, per se stesso e per la moglie *Catia*, anch'essa liberta di *Caius*.

Il coperchio è stato trovato in località Le Sasse, a Campagne.

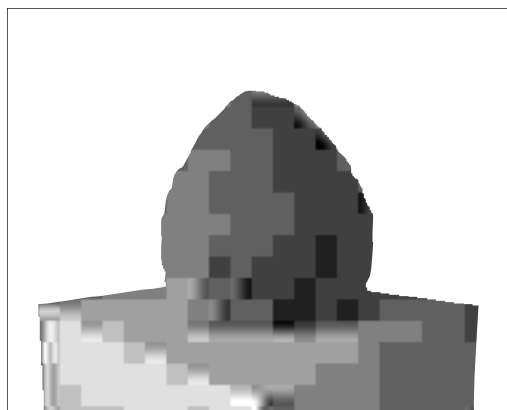
Fra le due vetrine, su supporto da terra

Cippo funerario a forma di pigna. I secolo d.C.

In epoca romana la parte visibile della tomba, il segnacolo, molto spesso aveva forma simbolica.

La pigna esprimeva, come l'edera, l'eterno ritorno della vita, l'immortalità interiore a dispetto della morte fisica e quindi la convinzione che lo spirito, nonostante il decadimento del corpo, continuasse ad esistere e fosse sempre in grado di riprendere il suo ruolo qualora se ne presentasse l'occasione.

Il cippo è stato trovato nel fondo Cattarin, località Campagne.



Prima Vetrina

La vita quotidiana nel territorio di Breda di Piave in epoca romana (I secolo a.C. - VII secolo d.C.)

Molto spesso le informazioni più interessanti, e complete, sul modo di vivere dei nostri antenati vengono fornite da quegli oggetti che comunemente vengono chiamati “coccia”, ovvero tutti quei frammenti - un tempo vasi, tegami, tegole... - che sarebbero stati ritrovati molto più interi se i continui lavori agricoli o edili nel corso del tempo non li avessero frantumati come questi che si possono vedere esposti.

Nondimeno essi sono la più diretta ed oggettiva fonte di informazione su momenti storici di cui ad esempio non si sa nulla perché nulla è rimasto scritto. Essi documentano la vita, il lavoro, le abitudini alimentari e sociali dei gruppi umani che vissero in questa zona.

I frammenti esposti in questa vetrina sono il frutto di anni di “ricerche sui campi” da parte del Gruppo Archeologico Trevigiano. Va sottolineato che essi sono solo una parte di quanto è stato trovato, una selezione funzionale al tema della vetrina. Il resto dei ritrovamenti è depositato presso la sede comunale di Breda; tutto è stato inventariato dalla Soprintendenza Archeologica del Veneto.

Primo ripiano dall'alto

Materiali edili



Dai fondi Scarabello e I Pilastrì provengono i frammenti di tegole con marchio di fabbrica, che sono databili al I secolo d.C. sulla base dei caratteri epigrafici (la resa delle lettere) e dei confronti con altri ritrovamenti simili.

I bolli di Breda ricordano due produttori di laterizi, T.R. DIAD (*umenis?*) e LAEVONI CORN, le cui tegole bollate sono state trovate anche ad Oderzo,

San Donà di Piave, Aquileia.

Molto spesso per questi personaggi, se non sono ricordati dalle fonti o nominati in iscrizioni o non si rintraccia la loro fabbrica, non è possibile stabilire con esattezza il luogo di lavoro; si può però tracciare un quadro di distribuzione dei loro prodotti (bollati) e ipotizzare una datazione di massima.



La presenza di laterizi presuppone l'esistenza di costruzioni in alzata. Il fatto che le tegole - parte fondamentale, con i coppi, nella realizzazione di un tetto - abbiano il marchio di fabbrica non significa che l'edificio avesse un'importanza o un ruolo diverso da quello privato. Il marchio di fabbrica, come oggi, garantiva in epoca romana la provenienza e la qualità del materiale edile; su una partita di tegole, destinata ad un tetto, solo alcuni esemplari erano bollati, segnando così fiscalmente il quantitativo fornito dalla fabbrica.

nienza e la qualità del materiale edile; su una partita di tegole, destinata ad un tetto, solo alcuni esemplari erano bollati, segnando così fiscalmente il quantitativo fornito dalla fabbrica.

Secondo ripiano dall'alto

In cucina



Non c'è niente di meglio del ritrovare frammenti di pentole da cucina (da fuoco o da conservazione) per capire che cosa mangiavano, e quindi la qualità della vita degli abitanti di una zona.

Una pentola da fuoco deve rispondere per forza a determinati requisiti: non far uscire il bollore, non scoppiare durante la cottura, mantenere il calore... essere lavabile con facilità, essere riutilizzabile...

Ma anche una pentola da cucina ha avuto, come oggi, le sue mode ed è quindi cambiata nel tempo. Questo è di grande aiuto

agli studiosi, che possono così creare delle sequenze cronologiche per questi oggetti e attribuire eventualmente ad una specifica forma una particolare funzione di cottura o di conservazione dei cibi.

Nel caso di Breda, a dimostrazione della variabilità delle forme e della diversità di fabbricazione nel corso del tempo, sono stati scelti strumenti da lavoro da cucina di tradizione veneta (ciotola grattugia dal fondo Scarabello; fine I sec.a.C - inizi I sec. d.C.); pentolame di varia grandezza (olte da fuoco e da conservazione prodotti localmente dai fondi Scarabello, I Pilastrini, Da Ros; I -VI sec.d.C.); tegami (fondo Scarabello; IV - V sec. d.C.); coperchi (fondo Scarabello; IV - V sec. d.C.).



Terzo ripiano dall'alto

A tavola

Le stoviglie da tavola trovate nel territorio di Breda (fondi Da Ros, I Pilastrini, Scarabello, Fava, Magro), pur nella loro frammentarietà, ricordano le varie "mode" che questo vasellame dovette seguire tra la tarda età repubblicana (II – I sec.a.C.) e la prima età imperiale romana (I sec. d.C.).

Al ricordo delle produzioni locali di epoca veneta, esemplificato dal fondo di coppa in terracotta grigia (I sec. a.C.), si affiancano la coppa a vernice nera con palmetta stampigliata (II sec. a.C.) e la patera (piatto) in terra sigillata norditalica con fascia interna ottenuta a rotellatura, si faceva cioè scorrere un rullo dentellato sulla superficie da decorare (fine I sec. a.C. - inizi I sec. d.C.).

E poi la coppetta e la patera con orlo a tesa sempre in terra sigillata norditalica (I sec. d.C.) e il frammento di coppa con animale in corsa, prodotta, sempre in terra sigillata, in Gallia (I sec. d.C.).

La ceramica di produzione veneta, dal caratteristico colore grigio chiaro/grigio ferro, era ottenuta per effetto "riducente", togliendo cioè aria dal forno.

Tra il II ed il I secolo a.C., tramite le grandi città venete, arrivarono anche nei centri periferici ceramiche "di lusso" per la mensa: piatti, coppe, vassoi prodotti in varie zone anche norditaliche, riconoscibili per la "vernice" (in realtà una pellicola ottenuta tuffando il vaso prima della cottura in una sospensione di argilla liquida) di colore nero, a volte metallizzato, a volte opaco.

Verso la fine del I sec. a.C. gli irriducibili vasai italici decisero che il nero si addiceva soprattutto al simposio greco (filosofeggiare sorseggiando vino), mentre il convivio romano (cenare veramente) aveva bisogno di più colore. Immettere più aria nella camera di cottura del forno (ossidazione) volle dire creare servizi da tavola di un brillante colore rosso. Il risultato dell'operazione ebbe un vasto successo europeo per almeno i primi due secoli d.C..



Immettere più aria nella camera di cottura del forno (ossidazione) volle dire creare servizi da tavola di un brillante colore rosso. Il risultato dell'operazione ebbe un vasto successo europeo per almeno i primi due secoli d.C..

La definizione "terra sigillata" ha origini moderne (non se ne trova il ricordo nelle fonti) e indica quei vasi con vernice rossa/rosso corallino che possono anche presentare decorazioni applicate (sigilla in latino sono le piccole immagini applicate ad una superficie).

Quarto ripiano dall'alto

In cantina. Attività domestiche



Già dagli inizi dell'ultimo millennio a.C. per i commerci marittimi di derrate alimentari quali il vino, l'olio di oliva, il pesce sotto sale erano stati adottati contenitori particolari, capienti, in terracotta, che vengono chiamati "anfore".

La parola anfora deriva dal greco e sta ad indicare un vaso che può essere sollevato grazie ai due manici (anse). In epoca romana lo stesso termine è anche un'unità di misura, corrispondente a 26 litri.

L'anfora venne creata per poter trasportare via mare - e quindi il più rapidamente possibile per l'epoca - le derrate alimentari più richieste sui mercati: olio di oliva, vino, pesce sotto sale o in salamoia, olive, molluschi, frutta conservata, miele... Il grano invece nelle stive non viaggiava in anfore, ma in sacchi o cassoni di legno.

Ogni regione mediterranea elaborò una forma particolare di anfora: era questa infatti che nei porti di arrivo consentiva di riconoscere la natura della merce trasportata e la sua provenienza.

I frammenti di anfore di Breda, trovati nei fondi Scarabello e I Pilastrì, mostrano la vivacità economica della zona, in grado di farsi arrivare prodotti diversi, come l'olio e le salse di pesce della Tunisia (III – V sec. d.C.) o il vino mediorientale (VI – VII sec. d.C.). Le fasi più antiche di questi commerci sono documentate invece dai contenitori definiti Lamboglia 2 (Nino Lamboglia fu un pioniere dell'archeologia italiana della metà del 1900) e Dressel 6 (lo studioso tedesco Henrich Dressel fu il primo alla fine del 1800 a delineare una tavola tipologica delle anfore allora conosciute).

L'uso in epoca antica del telaio verticale condizionò la posizione dei fili da tessere, che erano fermati infatti alla base con pesi di terracotta di varie forme e dimensioni.

In epoca romana i più comuni tra questi pesi furono quelli troncopiramidali, che talvolta recano impresse delle decorazioni o delle sigle numeriche o nominali. Erano realizzati a stampo e prima di essere cotti venivano fatti asciugare in un luogo aerato.

Il telaio verticale venne sostituito da quello orizzontale nel corso del I sec. d.C..

I pesi di forma circolare di grandi dimensioni (I sec. a.C.) servivano soprattutto come tiranti nell'apertura/chiusura di porte o portoni.

A Breda si tesseva nei fondi Fava, Romanello, Fornasier.

Seconda vetrina

Primo ripiano in alto

I due frammenti architettonici appartenevano molto probabilmente a monumenti funerari che si ergevano nella necropoli in località Campagne (la medesima da cui provengono i due ritratti).

Uno di essi conserva alcune lettere, che non consentono però di ricostruire l'iscrizione a cui appartengono.

Il secondo, decorato con un motivo vegetale, faceva forse parte del monumento funerario della ragazza pettinata all'Agrippina Minore.

Secondo ripiano dall'alto

Le monete



La moneta, espressione fin dalla sua invenzione del potere di acquisto, consente di ampliare le informazioni economiche su una zona.

Le monete di Breda sono state trovate nei fondi De Biasi (l'asse semionciale); ex Turchetto (il follis di Costantino); Carlesso-Scarabello (il centenionale di Costanzo II); presso l'incrocio delle vie Roma - S. Giacomo - Cal di Breda (il sesterzio di Alessandro Severo); in località Pero/chiesa di S. Giovanni (i 40 nummi di Maurizio Tiberio).

Esse abbracciano un ampio arco cronologico, I sec. a.C. - fine VI sec. d.C., che testimonia la lunga frequentazione umana nel territorio, confermata peraltro dai rinvenimenti tardoantichi della necropoli in località Campagne.

Qualche esempio di prezzi di epoca romana (desunti da varie fonti):

		<i>I sec. d.C.</i>	<i>III sec. d.C.</i>
8,5	kg di grano per fare farina da pane	3 sesterzi	100 denari
1	kg di olio di oliva	3 sesterzi	
1/2	litro di vino doc	4 assi	30 denari
1/2	kg di pane confezionato	1 asse	
1	pentola	1-3 assi	
1	mulo	520 sesterzi	7.000 denari

*paga giornaliera di un operaio 2-4 sesterzi

*costo della spesa giornaliera
di un nucleo familiare di tre
persone 6 sesterzi

1 denario d'argento = 4 sesterzi di oricalco = 16 assi di bronzo

Terzo ripiano dall'alto

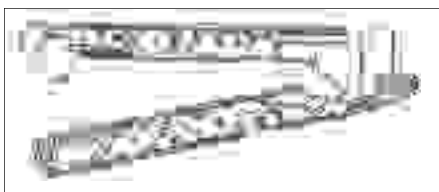
La necropoli tardoantica in località Campagne



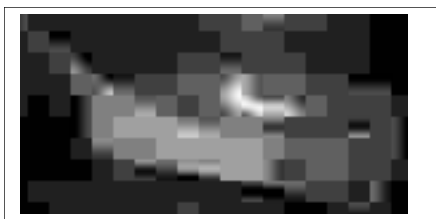
Tra il 1993 e il 1997 indagini commissionate dal Comune di Breda di Piave sotto la direzione scientifica dalla Soprintendenza Archeologica del Veneto hanno portato alla luce parte di un edificio rettangolare (di cui si può vedere a parete la planimetria) terminante in un vano absidato, che faceva parte con molta probabilità di una grande villa rustica, le cui ultime fasi di vita sono databili al IV sec. d.C..

In seguito (VI sec. - inizi VII sec. d.C.) l'area venne occupata da persone che riutilizzarono parzialmente gli ambienti rimasti abitabili, lasciando come testimonianza alcune buche per pali, un focolare, della ceramica da fuoco.

La zona poi venne occupata da una necropoli (VII sec. d.C.): sono state trovate 34 sepolture, delle quali due, le più antiche, presentavano una "cassa" in muratura di forma rettangolare. Le altre erano delle semplici fosse scavate nella terra e non vi erano oggetti di corredo.



La tomba 10, da cui provengono la fibbia e il pettine, era a fossa rettangolare rivestita con laterizi e ciottoli legati con malta; all'interno vi erano i resti di due adulti di sesso maschile, la cui età oscillava tra i 23 e i 39 anni.



La tomba, in base agli oggetti del corredo, è databile al pieno VII sec. d.C..

Quarto ripiano dall'alto

Bicchieri a calice in vetro

Il vetro è stato, dall'invenzione della canna da soffio in poi, una delle materie principali per realizzare vasellame di ogni tipo: era, ed è, infatti poco costoso, facilmente lavorabile, di aspetto gradevole, anche se fragile.

Sin da epoca antica il vetro è stato considerato un ottimo materiale per la conservazione dei cibi e delle bevande, perchè inodore e insapore.

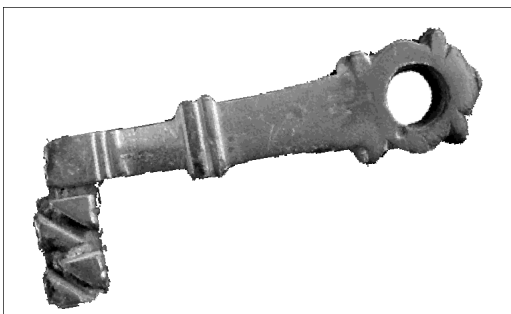
I calici, ritrovati nel 1995 in località Campagne, dei quali è rimasta solo la base di appoggio che si può vedere, furono molto comuni nell'Italia settentrionale tra il V sec. e il VII sec. d.C..

La forma, di origine orientale, era realizzata soffiando e manipolando direttamente la bolla di vetro, ottenendo così contemporaneamente vasca-stelo-piede.

Oggetti vari in metallo

Il manico in bronzo, trovato nel fondo Scarabello, apparteneva originariamente ad un piccolo mestolo, che non era però utilizzato in cucina, bensì per versare le bevande dal contenitore generale (cratere) nelle brocche o nelle coppe.

Nei corredi delle mense vinarie di epoca antica compare sempre un mestolo (*simpulum*), dalle dimensioni variabili, con il manico perpendicolare rispetto alla conca, in modo da facilitare la presa del liquido entrando verticalmente nel contenitore.



La chiave di bronzo (fondo ex Girardi), conservatasi in perfette condizioni, è di un tipo molto comune in epoca romana. E' detta "a scorrimento", perchè i suoi denti dovevano andare ad incastrarsi nei corrispondenti alloggiamenti del meccanismo della serratura, la cui toppa aveva la forma di una L rovescia.

Esistevano officine specializzate nella fabbricazione di questi oggetti, dove lavoravano i *clavicarii*, artigiani del ferro e del bronzo.

Le chiavi in ferro erano lavorate a caldo sull'incudine; quelle di bronzo erano fuse in stampo.

Esse hanno forme e dimensioni assai variabili, che dipendono dal tipo di mobile e di serratura a cui andavano abbinare: piccole chiavi per scrigni e mobiletti, chiavi per bauli e armadi, chiavi per porte e portoni.

*Ricettario
dell'antica Roma*

*a cura della
D.ssa Alessandra Toniolo*



LIBUM pane alla ricotta

(Catone LXXV)

Ingredienti per 6 persone

400 gr di ricotta

100 gr di farina 00

1 uovo

sale

olio di oliva

foglie di alloro

Frullate bene la ricotta; aggiungete l'uovo intero e continuate a frullare finché la ricotta non acquisti un colore giallino.

Salate leggermente.

Aggiungete poco alla volta la farina continuando a frullare.

Il composto risulterà morbido e appiccicoso: non aggiungete assolutamente altra farina. Sistemare sulla teglia del forno le foglie di alloro e spruzzatele di olio di oliva.

Versate il composto sulle foglie, dandogli con una spatola di legno una forma circolare alta circa 1 cm. Infornate a 180° per 25 minuti e godetevi il profumo dell'alloro.

Il pane dura 2/3 giorni in frigorifero e si può riscaldare.

Va consumato caldo o tiepido.



MORETUM formaggio all'aglio

(Appendix Virgiliana w.85 -117)

Ingredienti per 10 persone

200 gr di ricotta
100 gr di pecorino non stagionato
2 cipollotti
1 gambo di sedano
1 carota grattugiata
4 foglie di mentuccia
3 spicchi d'aglio
pepe macinato
olio di oliva
aceto

Frullate per primi gli spicchi d'aglio; quindi il pecorino tagliato a pezzetti. Aggiungete un filo di olio e frullate ancora. Aggiungete poco alla volta la ricotta continuando a frullare.

Un cucchiaio di aceto, un cucchiaino di pepe e le verdure tagliate a pezzetti: frullate bene.

Se il composto risultasse troppo duro, aggiungete un cucchiaio di olio e un cucchiaino di aceto. Non salare.

E' ottimo spalmato sul pane alla ricotta. Dura parecchi giorni in frigorifero e per rivitalizzarlo bastano un giro di olio e una frusta.



IN ESICCIATO PULLO (*polpette di pollo*)

(Apicio II 1.7)

Ingredienti per 6 persone

400 gr di carne di pollo tritata

50 gr di mollica di pane

1 bicchiere di vino bianco secco

1 bicchiere di marsala

sale

pepe nero

olio di oliva

Bagnare la mollica di pane con il vino bianco. Unire la carne tritata e salare.

Lavorare bene con le mani fino a rendere il composto omogeneo. Quindi aggiungere dell'olio di oliva, del pepe macinato e una generosa manciata di pepe in grani.

Lavorare ancora con le mani.

Formare quindi delle polpette se possibile grandi come una noce.

Scaldare in una padella l'olio di oliva e cuocervi le polpette per 6/7 minuti rigirandole spesso, rosolandole alla fine col marsala.

Si possono mangiare sia calde che fredde. Da crude possono essere congelate.



DULCIA DOMESTICA datteri farciti

(Apicio VII 13.1)

Ingredienti per 10 persone

1 confezione di datteri

1 barattolo di miele

gherigli di noci

pinoli

sale fino

pepe macinato

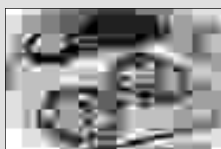
Tagliare lateralmente i datteri, ma senza aprirli del tutto, per estrarre il nocciolo.

Al suo posto inserire 2 pinoli o 1 gheriglio di noce, preventivamente pestati e mescolati al pepe macinato.

Riaccostare i lembi del taglio e passare i datteri nel sale fino posto su un piatto.

Scaldare il miele in una padella e cuocervi i datteri per 5 minuti, rigirandoli spesso ma delicatamente, stando attenti a non riaprirli.

Attenzione: è meglio infilare uno stuzzicadenti in ciascun dattero al momento di toglierlo dalla padella per facilitare poi la sua presa a tavola. Vanno serviti caldi.





Per la visita ai reperti
rivolgersi alla Biblioteca Comunale
negli orari di apertura

Lunedì 15.30 – 19.30
Martedì 09.00 – 12.00 e 15.30 – 19.30
Mercoledì 15.30 – 19.30
Giovedì 15.30 – 20.30
Venerdì 15.30 – 19.30
Sabato 09.00 – 12.00

telefonando anticipatamente allo 0422/600207
o scrivendo una e-mail a: bibliobr@tin.it

INDICE

Presentazione	pag. 3
Prefazione	pag. 5
Guida all'esposizione archeologica	pag. 8
Ricettario dell'antica Roma	pag. 18

Finito di stampare nel mese di settembre 2002
dalla Tipografia TIPSE – Vittorio Veneto (TV)
per conto della Biblioteca Comunale
di Breda di Piave