

Elena Mottola

POMPEI
FILIERA ENOGASTRONOMICA E AGROALIMENTARE

Analisi Multicriteri@ e Rappresentazione dell'Ambiente Naturale e del Costruito

Relazione Tesi di Laurea

RELATORE:

Prof. Arch. Carmine Gambardella

CORRELATORE:

Prof. Arch. Nicola Pisacane

POMPEI

FILIERA ENOGASTRONOMICA E AGROALIMENTARE

Seconda Università degli Studi di Napoli - Facoltà di Architettura "Luigi Vanvitelli"

Laboratorio di Sintesi Finale in Analisi Multicriteri@ e Rappresentazione dell'Ambiente Naturale e del Costruito

Anno Accademico 2009/10

Relatore Prof. Arch. Carmine Gambardella

Correlatore Prof. Arch. Nicola Pisacane

Candidata Elena Mottola 800/373

*ai nonni,
ai miei genitori
e ad Eduardo*

Indice Relazione

Presentazione	1
Introduzione	2
1. I trattati di agricoltura in letteratura	3
1.1. Lucio Giuno Moderato Columella " <i>De re rustica</i> "	4
1.2. Marco Gavio Apicio " <i>De re coquinaria</i> "	5
1.3. Plinio " <i>Naturalis Historia</i> "	7
1.4. Ateneo di Naucrati " <i>Deipnosophistarum</i> "	8
2. I cibi consumati e le ricette da "L'arte del convito nella Roma antica"	9
2.1 Gli ingredienti e i condimenti	16
2.2 I dolcificanti	20
2.3 Il pane	21
2.4 Cena rustica	22
2.5 Cena con la <i>familia</i> di Catone	26
2.6 Ricette varie di Catone	27
2.7 Cena vegetariana di Cicerone	28
2.8 Ricette varie	29
2.9 Marziale - Cena con Toranio	39
2.10 Cena di Virrone	42
2.11 La cena di Giovenale a Tivoli	43
2.12 Conserve di Catone	44
2.13 Le olive dei Romani	45
3. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano	48
3.1 Storia delle collezioni dei reperti vegetali	49
3.2 La frutta in epoca romana: evidenze archeologiche e letterarie	51
3.3 Le piante orticole e le leguminose da granella	72
3.4 I cereali	79
3.5 Le spezie e le piante aromatiche	82
3.6 La produzione del pane	86
3.7 Le carni, le uova, il latte	87
3.8 I pesci	88
4. Confronto tra luoghi di produzione alimentare dell'area vesuviana	89
4.1 Pompei	90
4.1.1 Panificio dei Cristiani	90
4.1.2 Panificio di Numerius Popidius Priscus	91
4.1.3 La Casa - bottega di Aulus Umbricius Scaurus	92
4.1.4 Macellum	94

4.1.5	Mensa Ponderaria	95
4.1.6	Thermopolium di Vetutius Placidus	95
4.1.7	Thermopolium di Asellina	97
4.1.8	Bottega del Fruttivendolo Felix	99
4.2	Ercolano	100
4.2.1	Pistrinum	100
4.2.2	Taberna di Priapo	101
4.2.3	Caupona o bottega ad Cucumas	102
4.2.4	La Grande Taberna	102
4.2.5	Le Botteghe della Casa del Colonnato Tuscanico	103
4.2.6	Taberna vasaria	104
4.2.7	Bottega nella Casa di Nettuno ed Anfitrite	105
4.3	Stabia	108
4.3.1	Villa San Marco	108
4.4	Boscoreale	110
4.4.1	Villa Regina	110
4.4.2	Villa Pisanella	112
4.4.3	La Villa del Fondo Acunzo	113
4.5	Oplontis	116
4.5.1	Villa di Poppea	116
5	La natura morta nelle pitture e nei mosaici delle città vesuviane	118
6	Il cibo oggi giorno a Pompei e nei paesi limitrofi	169
6.1	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	170
6.2	Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	177
6.3	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	182
6.4	Formaggi	185
6.5	Grassi (burro, margarina, oli)	188
6.6	Pesci, molluschi e crostacei	189
6.7	Vini, bevande analcoliche, distillati e liquori	190
7	Pompeiano IGT	193
	Bibliografia	196