

- 1 **Fichi** - British Museum di Londra. Frutti carbonizzati: 3.9x2.9 - 2.2x1.9 cm; 24 esemplari.²⁰⁵
- 2 **Fichi secchi** - Pompei. Frutti secchi carbonizzati: 2.5-3.0 x 2.0-2.5 cm; 30 g.²⁰⁶
- 3 **Fico** - Pompei. Frutto carbonizzato: 5 esemplari, \varnothing 16 mm.²⁰⁷
- 4 **Fichi secchi accoppiati** - Pompei. Frutti secchi carbonizzati: 2.0-2.5 x 1.8-2.0 cm; 100 g.²⁰⁸
- 5 **Fichi secchi** - Ercolano. Frutti carbonizzati: 2.2-2.5 x 1.9-2.0 cm; 2.900 kg.²⁰⁹
- 6 **Fichi secchi contenuti in anfora fittile** - Pompei VIII 4, bottega. Frutti secchi carbonizzati: \varnothing 18 mm, ca 500g.²¹⁰
- 7 **Fichi secchi** - Pompei. Frutti secchi carbonizzati: 2.5-2.7 x 1.9-2.0 cm; 150 g.²¹¹
- 8 **Anforisco di vetro con fichi secchi** - Pompei VII 4, bottega. Anforisco: 28 cm h. Frutti: \varnothing 19 cm, ca. 500 g.²¹²
- 9 **Fichi secchi accoppiati contenuti in un anforisco fittile** - Ercolano, Casa d'Argo. Frutti carbonizzati: ca. 20.²¹³

Pesco

Il paese di origine è la Cina, ma come risulta dai nomi di *Persicum* (Columella, Marziale), *Persicum pomum*, *Persica arbor*, *Persicum* (malum) (Plinio), *Persicum malum* (Macrobio) il nome della specie deriva dalla Persia, che fu ritenuta, da autori Greci e Romani, per errore il paese di origine. Le indagini floristiche hanno messo in risalto l'esistenza di forme rinselvatichite in Persia, dove il pesco non si trova spontaneo, come avviene in Cina.

Secondo Diodoro Siculo questa drupacea sarebbe stata trasportata in Egitto ai tempi di Cambise²¹⁴, avrebbe raggiunto la Grecia e poi l'Italia. Diversi autori la nominano nei propri trattati, tra cui Plinio che ne indica la provenienza dalla Persia e ricorda che tra tutte le varietà di pesche le più buone erano le *duracine*, che esistevano di due tipi: Galliche e Asiatiche.

²⁰⁵ M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 155, fig. 553.

²⁰⁶ *Ivi*, pag. 88, fig. 167.

²⁰⁷ *Ivi*, pag. 92, fig. 192.

²⁰⁸ *Ibidem*, fig. 169.

²⁰⁹ *Ivi*, pagg. 88-89, fig. 170 b.

²¹⁰ *Ivi*, pag. 91, fig. 180.

²¹¹ *Ibidem*, fig. 168 a.

²¹² *Ivi*, pag. 90, fig. 177 a-b.

²¹³ *Ibidem*, fig. 172 a-b.

²¹⁴ Nel 530 - 522 a.C.

Nel XVI secolo M. Pietro Andrea Mattioli fornisce un elenco con le diverse varietà di pesche ed dichiara che le pesche sono diverse tra loro per il colore della polpa e della buccia, rilevando le qualità delle duracine.

Onderdonk riunì i peschi in cinque razze o gruppi, tra cui la razza *persiana* a cui appartengono le *duracine*, introdotte in Italia dalla Persia. Le vecchie razze italiane di pesco coltivate *ab immemorabili*, secondo l'agronomo G. Gola, sono tutte di origine persiana, inquadrabili tra le razze persiane dell'Onderdonk.²¹⁵

La pesca raffigurata negli affreschi pompeiani è stata riconosciuta dal botanico Domenico Casella come pesca spiccagnola, varietà di pesca appuntita, a polpa bianco-crema e buccia verdognola. In alcune zone agricole della Campania questa varietà di pesca è presente ed è chiamata da alcuni "pesca di vendemmia": tale appellativo mette in risalto la sua maturazione tardiva. L'analisi di un campione di resti vegetali prelevato da un dolio situato in una villa rustica ritrovata nell'hinterland orientale di Pompei dimostra che le pesche coltivate dai pompeiani erano quelle a maturazione tardiva. Tra i resti vegetali che si trovavano nel campione estratto dal dolio vi era un'abbondante quantità di noccioli di pesca, presumibilmente erano residui organici che appartenevano a specie che furono raccolti e depositati nel dolio in autunno.

Il terreno agricolo che circondava la villa era piantato a frutteto, forse era un pescheto, piantato a quinconce come emerge dai dati di scavo e dagli studi effettuati sui residui di tronco recuperati. I campioni di legno prelevati appartengono alla famiglia delle Rosacee, famiglia cui appartiene il pesco. I frutti del pesco potevano essere conservati nel miele, nel vino oppure essiccati e messi in anfore. Molti, di fatti, sono stati i rinvenimenti di pesche conservate che provengono da siti databili al I secolo d.C.



1 **Nocciolo di pesca** - Pompei, Casa del Gemmario. Seme carbonizzato.

2 **Noccioli di pesche** - Scafati, Villa rustica, località Bagni. Semi non carbonizzati: 20 esemplari.²¹⁶

Prugno o susino

La pianta è originaria dell'Asia occidentale e dell'Europa orientale. Il susino è tra le piante da frutto più utile per valorizzare terreni poveri di alta collina.

La varietà Regina Claudia, raffigurata nei dipinti pompeiani, ha un frutto arrotondato con forte solco, depresso all'apice, con buccia punteggiata di rosso e polpa giallo-verde. Diverse sono le sottovarietà che si trovano per grandezza, fertilità, con polpa attaccata o no al nocciolo che si

²¹⁵ M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pagg. 16-17.

G. Gola, "Caratteri delle principali varietà di pesco coltivate nella regione veneta. Indagini sulla peschicoltura italiana", Roma 1936.

²¹⁶ M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 128, figg. 395, 398.

prestano bene all'essiccamento. Plinio racconta che le prugne vascolari passano dal nero al bianco e sono chiamate ordeacee, perché maturano contemporaneamente all'orzo; altra varietà, più grossa, è l'asinina; vi sono le nere e le cerine, dal colore simile a quello della cera, e le purpuree.

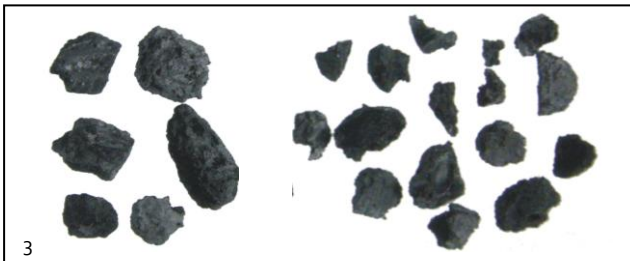
I romani prediligevano le prugne di Damasco, damascene: nell'atrio della Casa del Frutteto di Pompei è raffigurato un albero di susino proprio di questa specie.

Il gran numero di prugne secche è stato scoperto in anforischi fittili, provenienti da botteghe pompeiane, invece, ad Ercolano, in una casa privata, si sono trovate prugne secche con quattro pezzi di formaggio.

Columella espone come veniva conservato questo frutto:

"... le prugne selvatiche e quelle color d'onice si raccolgono ancora compatte e non troppo mature... Per un giorno si lasciano seccare all'ombra; poi si mescola in parti uguali dell'aceto e del vino cotto o della sapa e si versa sopra".

Le prugne o le susine sono frutti che maturano ad agosto, però l'agronomo G. Onorati puntualizza che a Gragnano si seccano le "prugne di settembre" che vengono conservate in contenitori chiusi.



1 **Susina** - Bottega di Pompei. Frutto carbonizzato: 10 esemplari.²¹⁷

2 **Susine secche contenute in 4 anforischi fittili** - Pompei VII 4, bottega. Frutti carbonizzati: 2.5x2 mm, ca 500 g.²¹⁸

3 **Susine secche** - Ercolano, Casa dello Scheletro. Frutti carbonizzati: 10 esemplari.²¹⁹

Albicocco

L'albicocco è originario dell'Armenia; secondo Joseph Decaisne²²⁰ il paese d'origine di tale frutto è tra il Turkestan orientale e la Cina occidentale. Nella zona del Tianschan si trovano forme

²¹⁷ Ivi, pag. 92, fig. 192.

²¹⁸ Ivi, pag. 136, figg. 433 a-d.

²¹⁹ Ivi, pag. 135, fig. 413a.

²²⁰ Joseph Decaisne (Bruxelles, 1807 - Parigi, 1882) naturalista belga, prolifico scrittore di testi scientifici tra cui "Le jardin fruttier du Museum".

selvatiche con frutti più aspri e amari e grandi semi. Anche per Alphonse L. P. de Candolle²²¹ l'albicocco è tipico della Cina.

Nelle fonti di età romana non c'è nessun riferimento sulla data di introduzione dell'albicocco nel nostro Paese. La diffusione di questa pianta verso l'Europa ed il Mediterraneo fu lenta e non è facile decretare se era nota ai popoli ebreo, greco e latino. Alcuni studiosi sostengono notizie date da Plinio, ovvero che l'albicocco è stato introdotto 30 anni prima. Plinio fa riferimento al frutto definito *praecocium*, locuzione che denota una varietà di pesca e non l'albicocca, e alle albicocche, le "armene", che sono le uniche raccomandate perché si contraddistinguono per il loro profumo. Infatti tra le piante che germogliano in inverno la prima a fiorire è il mandorlo, nel mese di gennaio, e poi germoglia l'armeno.

Columella dà importanza alla gradevolezza dell'*armeniaca*, della sorba e della pesca e specifica i giorni in cui si innestano i ciliegi, i pomi, le armeniacae ed altri alberi.

Palladio Rutilio Tauro Emiliano esamina separatamente i frutti chiamati armonium e praecoquum: divide le pesche in quattro categorie (duracina, praecoqua, persica, armenia) e quando parla degli innesti di alberi da frutta cita sia l'armenia che la praecoqua.

Nei secoli seguenti l'albicocca non ebbe un'enorme diffusione in Europa: l'armeniaca non compare né nell'*Edictum de pretiis* di Diocleziano né nel *Capitullare*²²² di Carlo Magno, invece la *prunus armenia* viene menzionata da Alberto Magno. Nell'opera di Teofrasto, *Historia Plantarum*, le albicocche vengono chiamate "*grisomele... che molti chiamano bericocole, moniache, moliache o moliagre, ... frutti simili alle pesche ma più piccoli e meno nocivi*".

M. Pietro Andrea Mattioli²²³ nell'opera in cui commenta i sei "Libri di Pedacio Dioscoride Anarzabeo della Materia Medicinale" spiega che "*le armeniache le quali scrive Dioscoride chiamasi dai latini precoci, si dimandano dai Greci bericocia delle quali anchora che alquanto sta corrotto il vocabolo, n'è rimasta in memoria in Toscana appresso a i Senesi: impero che Bacoche et moniache le chiamano... a Roma dove si chiamano Grisomele, ne sono delle più grosse, che questi aggiungono alla grossezza delle pesche. Sonvene assai di belle in Lombardia, chiamate volgarmente Armellini, maturansi e vengonsi il mese di maggio e di giugno prima di tutti gli altri frutti e imperò meritamente chiamate Precoce, percioche tale vocabolo non significa altro che primaticcie...*"

I ritrovamenti di noccioli di albicocca nel mondo romano si limitano a tre esemplari: il primo esemplare risale all'età domiziana della fortificazione romana di Linz in Austria; gli altri due sono stati ritrovati in Gallia, uno nelle fondazioni di un ponte di Chalon sur Saône, l'altro in un pozzo a Nages-Solorgues, riconducibili al II - III secolo d.C.

Una recente analisi archeobotanica sui reperti custoditi al Museo Arqueológico Nacional de Madrid attesta che tra la frutta carbonizzata, presente nella cassetta proveniente da Ercolano, ci fosse un nocciolo di albicocca.

Si ritiene che la diffusione dell'albicocca nel Mediterraneo si sia riscontrata nell'epoca medievale.

²²¹ Alphonse Louis Pierre Pyrame de Candolle (Parigi, 1806 - Ginevra, 1893) botanico svizzero, studiò l'origine delle piante coltivate e l'importanza dei fattori ambientali sullo sviluppo degli organismi viventi; si dedicò alla stesura delle norme internazionali di nomenclatura botanica.

²²² "Capitullare" dell'812.

²²³ Nel Cinquecento.

Pero

Frutto originario dell'Asia e la sua coltivazione risale a 3000 - 4000 anni fa. In Svizzera, precisamente in alcuni siti dell'età del Bronzo, sono stati ritrovati residui di pere. Nell'area vesuviana i ritrovamenti non sono molteplici.

Dagli scavi borbonici di Ercolano giungono pere carbonizzate di una varietà a pezzatura alquanto piccola, ignoti i dati sul rinvenimento.

Secondo Columella le pere venivano conservate nel vino, nel miele.

Ad Ercolano furono trovate due pere ed una foglia in una caldaia di bronzo; sempre ad Ercolano, nel giardino della Casa dell'Albergo, fu ritrovato un intero tronco di pero carbonizzato; a Pompei, invece, rinvennero delle pere in una pignatta: questi reperti fanno pensare che la frutta veniva mangiata previa cottura o veniva preparata per essere conservata.

Nello scorso secolo, nella nostra regione, le pere venivano conservate dopo la sbollentatura e l'essiccazione.

Plinio ricorda le proprietà curative di questo frutto sia cotto sia essiccato.



1 Pero - Ercolano. Frutti carbonizzati: ca 500 g.²²⁴

Sorbo

Frutto dalla specie indigena dell'Europa meridionale che si estende dalla Spagna alla Crimea fino all'Asia Minore.

I frutti del sorbo sono raccolti immaturi tra settembre ed ottobre, maturano lentamente perché devono subire prima il processo dell'ammezzimento, dovuto a batteri che causano l'imbrunimento della polpa rendendola edibile. Dopo la raccolta, i frutti vengono sistemati in ambienti ventilati, appesi o nella paglia o seccati e conservati in contenitori fittili sigillati o nel vino.

Plinio descrive le sorbe dividendole in quattro varietà: la prima varietà ha forma arrotondata, come la mela, la seconda ha una forma conica come la pera, la terza varietà ha forma ovoidale, l'ultima è rotonda e primeggia per profumo e dolcezza, a differenza delle altre, prima elencate, che hanno un sapore vinoso.

Ad Oplontis, nella Villa di Poppea, sulla parete esterna dell'atrio, è raffigurata una ghirlanda con frutti di sorbo della varietà Antignana.

Quei pochi rinvenimenti di sorbo nell'area vesuviana provengono esattamente da una casa di Ercolano e da una villa rustica nel sobborgo a nord di Pompei.

²²⁴ Ivi, pag. 127, figg. 390 a-b.



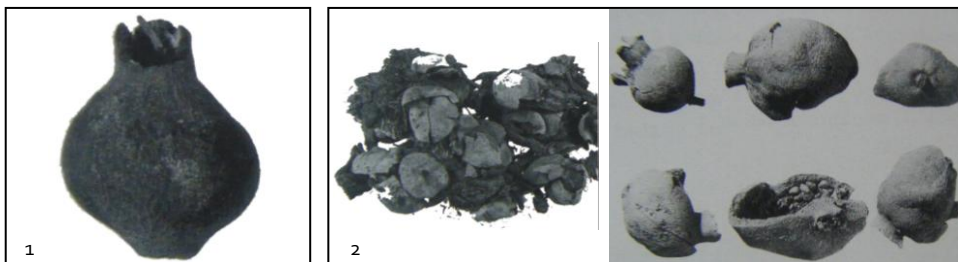
1 Sorbe - Ercolano, Casa della Stoffa. Frutti carbonizzati: 5 esemplari.²²⁵

Melograno

Il melograno è originario dell'area compresa tra il sud del Mar Caspio e i Balcani meridionali; da tempo è stato introdotto nei paesi del Mediterraneo e in Italia viene coltivato a Formia e a Gaeta. Plinio gli attribuì il nome di *Malum punicum*, il nome attuale è *Punica granatum* (*Punicus* dal latino significa Cartagine). È uno dei primi alberi coltivati dall'uomo neolitico, se ne parla nella Bibbia e nell'Odissea di Omero; per i Fenici era un albero sacro, infatti in tombe egizie del 2500 a.C. ne sono stati ritrovati dei resti.

Ad Ercolano sono state ritrovati melograni non maturi, forse raccolti e conservati in un qualsiasi momento del ciclo vegetativo della pianta, in quanto, il melograno può avere un'ulteriore fioritura tardiva. Ad Oplontis sono state rinvenuti 10 quintali di melograne in un complesso commerciale. Alcuni pensano che questi frutti fossero immaturi perché caratterizzati da piccioli ritorti; però, la tecnica della torsione del picciolo serve ad impedire che l'esocarpo, sottoposto all'ulteriore linfa di risalita dall'apparato radicale e alla pressione osmotica dovuta all'acqua piovana, si spacchi. Infatti questa tecnica viene eseguita quando il frutto è ancora attaccato alla pianta. Questa tecnica viene adoperata quando non vi sono locali disponibili per immagazzinare la frutta, ma non è stata utilizzata per le melograne di Oplontis.

Il melograno, come testimoniano gli antichi, veniva adoperato per scopi terapeutici.



1 Melograne - Ercolano. Frutti carbonizzati: \varnothing medio 10 mm; ca 200 g.²²⁶

2 Melograne - Oplontis, Casa di Crassius Tertius. Frutti carbonizzati: \varnothing medio 5 cm; ca 10 quintali.²²⁷

Palma da datteri

La Palma da datteri pare essere originaria del Nord - Africa (Sahara) e dei territori prossimi al Golfo Persico. Oggi la rinveniamo nell'Europa meridionale, soprattutto in Sardegna e Sicilia.

²²⁵ Ivi, pag. 135, fig. 429.

²²⁶ Ivi, pag. 108, fig. 219 b.

²²⁷ Ivi, pag. 109, fig. 292 c-d.

Selinunte, in Sicilia, è stata descritta da Virgilio²²⁸ ricca di palme: "... e te allo spirar dei venti mi lascio indietro o palmosa Selinunte".

Anche Cicerone²²⁹ rammenta: "... e quando la flotta si fu spinta un po' oltre e dopo quattro giorni di navigazione approdò finalmente a Pachino, i marinai sotto gli stimoli della fame andavano raccogliendo frutti delle palme selvatiche, che abbondano in quei luoghi come in gran parte della Sicilia".

In Italia i frutti della palma da dattero non riescono a maturare²³⁰.

I datteri, di cui i romani si cibavano, venivano importati. Le credenze della maggior parte delle case di Pompei ed Ercolano erano fornite di datteri: questi frutti esotici venivano consumati da persone che godevano di una certa ricchezza. I datteri preferiti erano i *nicolai* e le *patetae*, importati dalla Siria.

Alcuni giardini e ville dell'area vesuviana erano abbellite da palme da datteri, come testimonia il ritrovamento di datteri in alcune ville rustiche della periferia pompeiana.



- 1 **Datteri** - Pompei. Frutti carbonizzati: lungh. 30-35 mm, ø 15-20 mm.
- 2 **Datteri** - Ercolano, Casa dell'Atrio a Mosaico. Frutti carbonizzati: lungh. 33-35 mm, ø 15-20 mm, 12 esemplari.
- 3 **Datteri** - Ercolano. Frutti carbonizzati: lungh. 30-35 mm, ø 15-20 mm, 1.800 kg.²³¹

Corbezzolo

Il corbezzolo è originario dei Pirenei; è una specie nota ed stimata dagli antichi. È costituito da frutti commestibili, ma a detta di Plinio, sono poco assimilabili ed è consigliato mangiarne uno solo. I Greci ritenevano che i suoi frutti avevano un potere eccitante identico a quello del vino.

Insieme ad altre alberi da frutto questa pianta la ritroviamo spesso ad adornare i giardini delle case pompeiane. Infatti proprio in una villa nel suburbio orientale di Pompei sono stati ritrovati un eccessivo numero di semi in un dolio.

Melo

La conoscenza del melo risale ad epoche lontanissime: alcuni rinvenimenti fossili di questa pianta fanno supporre che la sua origine sia Asiatica. Le prime specie germogliate sono *Malus* e *Sorbus - Malus*.

Nei boschi misti di querce e faggi, sparsi lungo il fiume Danubio fin dal 6500 a.C., sarebbero esistite forme selvatiche di meli.

In Svizzera, in insediamenti palafitticoli dell'età del Bronzo, e a Lagozza di Besnate (Va) sono state reperite piccole mele di *Malus sylvestris*.

²²⁸ III libro dell'Eneide

²²⁹ Libro V delle Verrine

²³⁰ Per la maturazione occorre una temperatura media annua superiore ai 18° C.

²³¹ *Ivi*, pag. 74, figg. 64-66.

Molte erano le varietà di melo coltivate nel periodo romano, tra cui alcune, ancora oggi, sono presenti nel nostro germoplasma, però senza alcun interesse commerciale.

Nel mosaico del triclinio estivo della Casa di Poseidone e Anfitrite e nel dipinto del triclinio della Casa dei Cervi, ad Ercolano, sono riprodotte mele aventi le stesse caratteristiche dell'attuale mela annurca.

Anche ad Oplontis, nel giardino della Villa di Poppea è stato reperito un frutto di melo da W. F. Jashemski. Questi è riuscito a riconoscerne solo l'appartenenza alla varietà *Malus*.

Ciliegio

Originario dei territori che vanno dal Mar Caspio all'Anatolia occidentale. Sono stati ritrovati noccioli nei residui di palafitte in Germania, Svizzera, Italia settentrionale che risalgono all'età mesolitica e neolitica e in laghi della Scandinavia. Nelle foreste tedesche cresceva il ciliegio selvatico, quasi sicuramente la specie a frutti dolci (*Prunus avium L.*), lo stesso veniva coltivato nel VII e VI secolo a.C. in Egitto.

Plinio ritiene che il ciliegio sia stato introdotto a Roma da Lucullo, come ricavo per aver sconfitto Mitridate, re del Ponto (74-65 a.C.): questa notizia riguarda solo delle varietà originarie di Cerasunte²³², forse quella a frutti acri.

Ciliegie carbonizzate sono state rinvenute nel giardino di una casa pompeiana, un albero di ciliegio, invece, è stato individuato dai resti di legno provenienti da un'incavatura di un altro giardino della medesima città.

Nell'area vesuviana non sono state ritrovate ciliegie conservate, come rammenta Plinio.

Agrumi

Diversi citrologi e botanici asseriscono che l'introduzione degli agrumi nel Mediterraneo sia avvenuta grazie agli Arabi intorno all'anno Mille e che nel I secolo d.C. poteva essere conosciuto solo il cedro, citato da Teofrasto, Dioscoride, Marziale e Plinio.

Gli studi iconografici sulla flora pompeiana compiuti dai Professori O. Comes e D. Casella testimoniano, invece, che nel I secolo dell'impero erano conosciuti il cedro, il limone, l'arancio e la limetta. Diverse specie di agrumi furono raggruppati dagli autori classici sotto il nome di *melo di Media*, *melo di Persia*, *melo d'Assiria* o *citrus*. Tutte le specie di agrumi hanno in comune una serie di caratteristiche anatomo - morfologiche, anche se gli autori classici, nel descrivere le specie, hanno fatto confusione, attribuendo caratteristiche morfologiche di una specie ad un'altra.

Presso il Museo Archeologico Nazionale di Napoli vi è un mosaico che rappresenta bocci di fiori dal colore viola ed un frutto di limone; nel primo cubicolo della Casa del Frutteto di Pompei è presente un affresco che raffigura una pianta di limone con frutti; sulla parete nord del Peristilio della Casa di Giulio Polibio, sempre a Pompei, vi sono figurati dei limoni.

I primi agrumi introdotti in Italia dagli Etruschi furono i cedri e risalgono al VI secolo a.C.; il limone, invece, fu importato nel periodo della colonizzazione greca.

H. Hjelmqvist specifica che la data di arrivo degli agrumi nel Mediterraneo risale prima del VI secolo a.C., per aver trovato semi di genere *Citrus*, in uno scavo dell'età del Bronzo presso Cipro.

²³² Cerasunte: antica città marittima dell'Asia Minore, sul Mar Nero.

Nel 1831, a Torre del Greco è stato ritrovato un frutto di agrume carbonizzato, più tardi elargito dal Re al Museo Archeologico di Palermo²³³. Il frutto viene descritto come somigliante ad una "caracca"²³⁴ nel cui interno ha diversi gusci. La descrizione di questo frutto corrisponde con il frutto di limone o cedro tagliato a metà per far vedere gli spicchi interni secchi e carbonizzati, simili alla stiva di una nave.

Altro ritrovamento che testimonia la presenza del limone è quello di polline nel giardino della Casa di Ercole ed Ebe di Pompei. Pollini di citrus sono stati trovati anche nella zona della Porta nord di Cuma che affaccia sul lago di Licola: indagini geognostiche ivi effettuate hanno rilevato che i Greci già conoscevano e coltivavano il limone nel periodo in cui fondarono la colonia di Cuma²³⁵.

Nello scavo del giardino della Villa di Poppea, ad Oplontis, si ritrovarono frammenti di legno carbonizzato all'interno di vasi forati (*ollae pertusae*), individuati come legno di limone.

Nel Museo Archeologico Nazionale di Madrid è in mostra una cassetta contenente frutta carbonizzata proveniente da Ercolano: tra i frutti presenti nella cassetta si scorge una porzione di un frutto citrus, però la forma del frutto fa pensare alla specie *sinesi* (arancia).

Su una parete della Casa dell'Ara Massima di Pompei, in un medaglione vi è affrescata un'arancia sferica di colore giallo aranciato, costituita dal calicetto.

Carrubo

Pianta originaria della Palestina e della Siria, introdotta nell'area mediterranea, dove germoglia con il lentischio, il mirto e l'ulivo.

Il carrubo coltivato è simile a quello selvatico, ma ha frutti più dolci e succosi.

Un tempo era apprezzato per le sue doti ornamentali, attualmente è destinato all'alimentazione dei cavalli.

I ritrovamenti di carrube nelle aree archeologiche vesuviane dimostrano che le carrube rinvenute nelle dispense di alcune case, erano indirizzate al consumo umano e non animale.

Scorgiamo raffigurazioni di carrube sulla parete del triclinio della Casa dei Cervi, ad Ercolano, e nel larario della Casa dell'Efebo di Pompei.



1 Carrube - Ercolano. Baccelli carbonizzati: 200 g.

²³³ "Documenti inediti per servire alla storia dei Musei d'Italia pubblicati per cura del Ministero della Pubblica Istruzione", Vol. II, Firenze - Roma 1879, pagg.93-95.

²³⁴ Caracca: Grossa nave a vela senza remi, da guerra o da carico dei secoli XVI e XVII, con grandi sovrastrutture a prua e a poppa (castello e cassero) e armata con tre alberi, ognuno dei quali munito di una sola grande vela, quadra su quelli anteriori (trinchetto e maestro), latina su quello posteriore o di mezzana. Venne utilizzata specialmente da Genovesi e Portoghesi.

²³⁵ VIII secolo a.C.

2 **Carrube** - Ercolano e Pompei. Baccelli carbonizzati e frammentati: 600 g.²³⁶

Castagno

La diffusione del castagno nel Nord Europa risale a 26 milioni di anni fa: testimonianza è il reperimento di fossili miocenici della Groenlandia, dell'arcipelago delle Spitsbergen e dell'isola di Sachalin. Nonostante il castagno sia stato presente, in Italia, nella flora indigena, non sembra aver avuto una rilevanza economica sino all'epoca romana.

Analisi palinologiche, eseguite sulla flora italiana da Huntley e Birks, collocano la presenza del castagno nel 3000 a.C. al 2% del totale della flora arborea e la percentuale accresce sino al 48% della flora all'inizio dell'era cristiana. Negli anni il castagno sembra aver preso il posto della quercia, diffusa nel 3000 a.C.

Secondo la tradizione greca, il castagno coltivato era nativo di Sardi²³⁷ e da qui fu importato in Grecia, dove i frutti furono chiamati *ghiande sardiane*.

Secondo Plinio il castagno era simile agli alberi ghiandiferi e gli attribuì il nome di *nux castanea*; Ovidio chiamava il frutto *ghianda d'Amarillide*; gli scrittori greci, invece, *noce eubea*.

Furono proprio i romani a divulgare la coltivazione del castagno nel resto d'Italia e in Europa centrale.

Nello scavo della Villa di Poppea ad Oplontis e in quello della taberna di Verecundus a Pompei sono stati ritrovati resti di castagno: resti che sono stati documentati.

Studi palinologici compiuti su campioni di terra estratti nell'area vesuviana denotano la presenza del castagno in questa zona. A. Mau, tra i principali studiosi di Pompei, suppone che la gran quantità di castagne ritrovate che potessero essere state importate via mare dalle regioni in cui queste maturavano prima della fine di agosto²³⁸. La castagna è un frutto autunnale, la sua coltivazione non si trova al di sotto dei 600 m.s.l. del mare, perciò è improbabile che quei rinvenimenti in zona vesuviana siano stati importati da paesi più a sud del Mediterraneo.

Il legno di castagno era molto utilizzato per le attività agricole, in particolare come tutore per le viti, come testimoniano due graffiti e i ritrovamenti di depositi di pali in alcune ville rustiche nell'area vesuviana.



1 **Castagne** - Oplontis, Villa di Poppea. Frutti non carbonizzati: 18x23 mm.²³⁹

²³⁶ Michele Borgogino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 64, figg. 20 a-b, 21 a-b.

²³⁷ Sardi: città della Lidia (Turchia asiatica).

²³⁸ A. Mau: recensione all'opera "Pompei e la regione sotterrata dal Vesuvio nell'anno LXXIX", nel Bollettino dell'Istituto Archeologico Germanico - sezione romana, 1880, pagg. 92-95.

²³⁹ Michele Borgogino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 65, fig. 24.

Noce

Pianta originaria dei Balcani, spontanea nella regione sub mediterranea dove è coltivata per i semi e per il legname.

Nell'area vesuviana sono diversi i ritrovamenti di noci, si tratta soprattutto di noci secche.

In un edificio sul fiume Sarno sono stati ritrovate noci all'interno di un piatto fittile con il sigillo tardo-italico custodito in un cestino, in un ambiente destinato a ripostiglio, e un altro ritrovamento nella cucina.

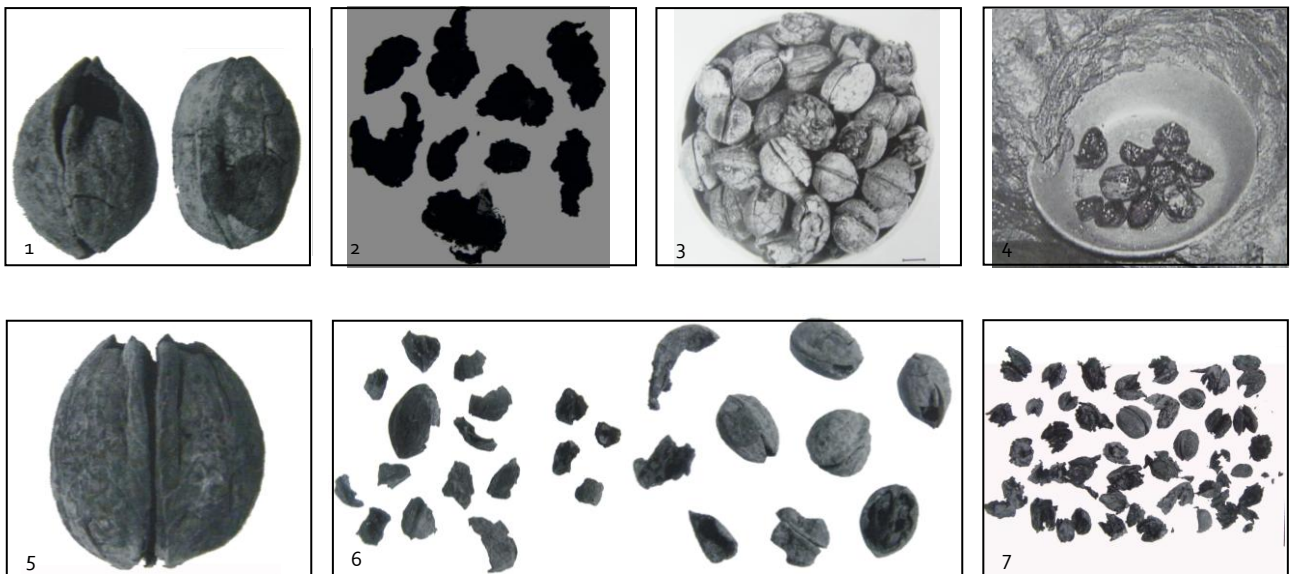
In un'abitazione di Ercolano sono state, invece, ritrovate noci con pane e sorbe allo stato secco.

In un'altra casa di Ercolano sono state reperite noci secche insieme a datteri, prugne e fichi; noci che attualmente sono esposte al Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

In un editto di Diocleziano sono riportati i prezzi delle noci: quelle allo stato fresco costano il doppio di quelle essiccate. Le noci erano, quasi sicuramente, consumate allo stato secco, come companatico e per la preparazione di piatti accurati.

In una bottega ercolanese, in un tegame di bronzo, sono state ritrovate noci destinate ad un consumo diverso da quello alimentare: un numero cospicuo era aperto per metà, quelle intere avevano ancora il mallo, da quest'ultimo veniva estratta una sostanza tannica, utilizzata a scopo terapeutico o tintorio.

Ad Oplontis sono state ritrovate noci in una caldaia di bronzo, forse le utilizzavano per lo stesso scopo.



- 1 **Noci** - Ercolano. Semi carbonizzati: 3.0-3.4-2.1-2.5 cm; ca 12 noci in frammenti.²⁴⁰
- 2 **Noci** contenute in un cesto - Oplontis, Villa di Crassius Tertius. Semi carbonizzati: ca 50 g.²⁴¹
- 3 **Noci** - Ercolano, Casa d'Argo. Semi carbonizzati: lungh. 44 mm; ø 32 mm.²⁴²
- 4 **Noci** contenute in un piatto fittile - Pompei. Semi non carbonizzati: ca 20 noci.²⁴³
- 5 **Noci** - Oplontis, Villa di Crassius Tertius. Semi carbonizzati: 2.8x2.0 cm; 2 esemplari.²⁴⁴

²⁴⁰ Ivi, pag. 114, fig. 323 b.

²⁴¹ Ivi, pag. 117, fig. 335 c.

²⁴² Ivi, pag. 115, fig. 324.

²⁴³ Ibidem, fig. 336.

²⁴⁴ Ivi, pag. 116, fig. 333.

6 **Noci** - Ercolano, Casa della stoffa. Semi carbonizzati: ca 10 g. Gusci di noci carbonizzati in frammenti, corrispondenti a ca 7 noci.²⁴⁵

7 **Noci** contenute in una caldaia di bronzo - Oplontis, Villa di Crassius Tertius. Semi carbonizzati: lungh. 40 mm, ø 32 mm, ca 300 g.²⁴⁶

Nocciolo

È una pianta coltivata in Italia sin dal tempo dei Romani. Plinio e Columella sostengono che sia stato importato dai Greci dal Ponto, da cui deriva il nome *nux pontica*, e da qui trasportata in Italia, precisamente in Romagna e in Campania (Avellino).

Il nocciolo veniva chiamato dai Romani *corylus*, dal greco "corus" per il guscio a forma di elmo, e *nux avellana* o *abellana*, nome che, secondo alcuni, deriva da Abellina²⁴⁷, secondo altri, da Avellino ed Avella²⁴⁸.

Il nocciolo viene coltivato in tutta Europa, diffuso anche nell'isola Aland, nel Baltico.

Le analisi paleontologiche, eseguite da Jongmans, dimostrano l'esistenza di 27 specie da attribuire al genere *Corylus*, distribuite dall'Eocene al Quaternario, e varie forme da attribuire alla specie *Corylus avellana*.²⁴⁹

Ritrovamenti fossili di *Corylus* si sono avuti nella nostra Penisola a detta di Beguinot, Meschinelli, Paolucci, Peola, Principe, Sismonda, Sorelli²⁵⁰, da riferire sia a *Corylus avellana* che a qualche specie affine.²⁵¹

La presenza di nocciole negli scavi vesuviani, finora, non era stata dimostrata, in quanto le nocciole sono state identificate, per errore, come uva appassita o ciliegie; infatti, le nocciole ritrovate sono sprovviste di guscio e consolidate in massa perché erano conservate in contenitori. Un editto di Diocleziano stabiliva la commercializzazione di nocciole prive di guscio, ciò è confermato dal loro ritrovamento nelle botteghe della città di Pompei.

In una taberna della stessa città sono state scoperte nocciole in una casseruola bronzea, quasi certamente in fase di tostatura per il consumo; ancora a Pompei, nella Casa del sacello iliaco furono reperite due anfore fittili²⁵² colme di nocciole.

Alcune nocciole, prive di guscio, che hanno assunto la forma del contenitore andato perduto, sono conservate al Museo Archeologico Nazionale di Napoli: della loro provenienza non si hanno esatte informazioni.

Conservare le nocciole sgusciate era un sistema tipico delle zone rurali della Campania: togliere il guscio permetteva di rimuovere quelle guaste e conservarle in contenitori ben sigillati, per poi tostarle prima di essere consumate.

²⁴⁵ M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 114, figg. 322, 323 a.

²⁴⁶ *Ivi*, pag. 117, fig. 334 c.

²⁴⁷ Abellina, città dell'Asia Minore, in cui si vuol vedere la prima origine del nocciolo.

²⁴⁸ Città campane nelle cui campagne è diffusa la coltivazione di questa pianta.

²⁴⁹ *Ivi*, pag. 37.

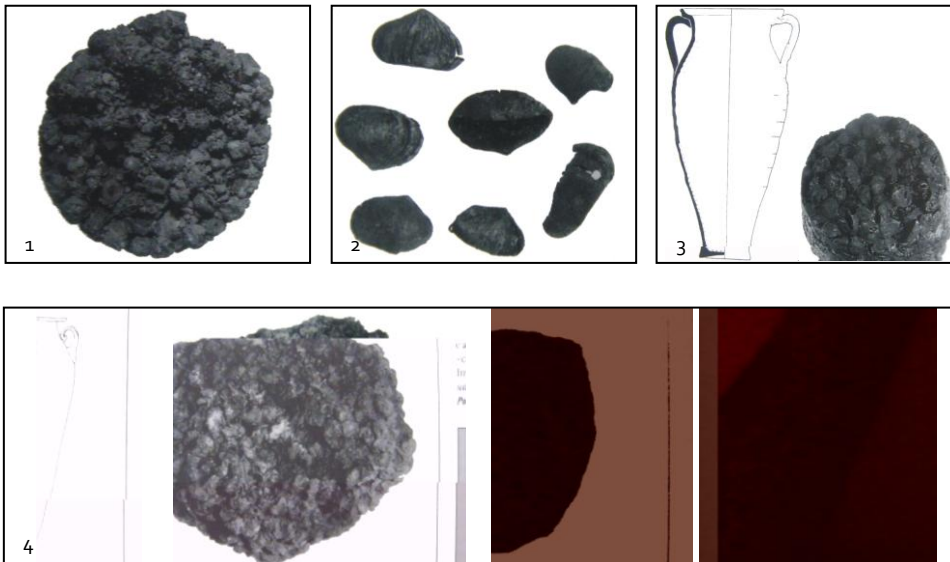
A. Trutter, pag. 11.

²⁵⁰ Botanici e naturalisti.

²⁵¹ M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag.

37

²⁵² Di queste anfore fu fatto il calco in gesso.



- 1 **Nocciole** contenute in un arceo - Semi carbonizzati e consolidati.²⁵³
- 2 **Nocciole** - Oplontis, Villa di Crassius Tertius. Frutti carbonizzati: ritrovamento di 7 frammenti di gusci di nocciole.²⁵⁴
- 3 **Nocciole** contenute in un urceo - Pompei. Semi carbonizzati.²⁵⁵
- 4 **Nocciole** contenute in un anforisco di vetro - Pompei VII 4, bottega. Semi carbonizzati.²⁵⁶

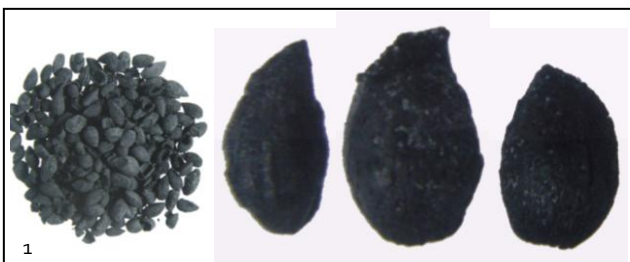
Mandorlo

È una pianta di origine asiatica. È un prodotto conosciuto dagli antichi Greci (in Grecia si trova la varietà selvatica *Amygdalus webbii*) e già coltivato dai Micenei, dai Cretesi, dai Fenici, dai Punici. Alcuni autori romani esaminano questa specie attribuendole frutti premici del mandorlo *persicoides*, a guscio tenero, chiamati *melissa*²⁵⁷, e dell'*amygdala naxea*²⁵⁸.

Si diffonde prima in Italia, grazie ai Greci, a partire dall' VIII secolo a.C. e poi in Francia e Spagna.

Plinio individua come celebri le mandorle di Taranto, distingue le varietà a nocciolo fragile e a nocciolo duro e delinea le proprietà medicinali.

Nell'area vesuviana, in particolar modo a Pompei e ad Ercolano, sono molteplici i rinvenimenti di mandorle di modeste quantità in edifici privati.



- 1 **Mandorle** - Ercolano. Noccioli carbonizzati: 25.0 x 15.0 mm, 180 g.²⁵⁹

²⁵³ *Ivi*, pag. 113, fig. 317.

²⁵⁴ *Ivi*, pag. 112, fig. 311.

²⁵⁵ *Ivi*, pag. 112, figg. 312 a-b.

²⁵⁶ *Ibidem*, figg. 313 a-c.

²⁵⁷ Chiamati così da Plinio, Orazio, Macrobio.

²⁵⁸ Denominata così da Plinio.

Pino

Il pino domestico fu introdotto in Italia, forse, dagli Etruschi; si ritiene essere originario del Mediterraneo occidentale e diffusosi, poi, lungo le coste orientali.

Nell'area vesuviana, in epoca romana, sono diversi i ritrovamenti di pigne e pinoli. Le pigne venivano usate come offerta sacrificale: come dimostrano i reperti nello scavo del giardino della Casa di Popidio Prisco²⁶⁰. Anche nella casa di M. Caesius Blandus, in un ambiente sotterraneo sopra un'aretta dinanzi a due nicchiette larari, sono state trovate delle pigne.

Nei giardini delle case pompeiane sono stati ritrovati carbonizzati pigne e pinoli con altra frutta: simili rinvenimenti sono da collegare alla pratica del sacrificio, con la ridotta combustione della frutta offerta che veniva poi seppellita in giardino. Questa supposizione è comprovata dalla ricorrente raffigurazione della pigna nei larari.

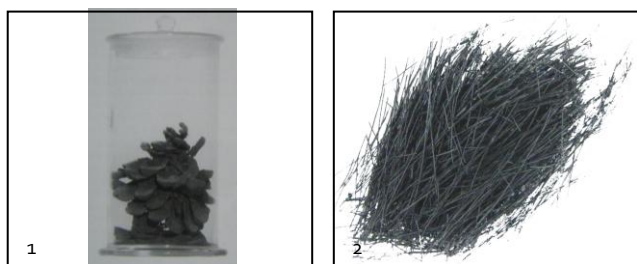
I pinoli erano un alimento molto utilizzato nelle ricette che ci sono state trasmesse da Apicio.

Nello scavo Fienga in località Bottaro si recuperò un dolio con circa 60 pigne; in un edificio ad Ercolano si trovò un gruppo di 7 pigne con pinoli, conservati in una cassa di legno. Altri reperti giungono da Ercolano: un insieme di pinoli conservati in un vaso da cucina e un altro in un'olla di bronzo. Anche in alcuni sepolcri di una necropoli di Pompei sono stati scoperti pinoli associati a nocciole, fichi, datteri e noci.

In una strada di Ercolano sono state trovate foglie di pino: utilizzate probabilmente per svolgere la funzione di scopino.

Nelle aree archeologiche sepolte dall'eruzione del 79 d.C., il ritrovamento di pigne non fornisce un termine cronologico preciso di quando esse siano state raccolte, anche se la maturazione dei pinoli avviene nella primavera del 4° anno dopo la fecondazione, quindi, la loro raccolta può compiersi in qualunque periodo seguente tale stagione. In merito la raccolta secondo la tradizione tipica campana si verifica a dicembre, nel giorno di Santa Lucia, il 13 dicembre.

Altri ritrovamenti riguardano un tronco di pino (*Pinus pinea* L.) con pigne e pinoli coperto dai lapilli dell'eruzione del 79 e ritrovato presso Massa di Somma, in località Lagno Cappelluccia e una pigna carbonizzata recuperata sulle tegole di una casa e sul pavimento stradale del II Cardo di Ercolano, quasi sicuramente caduta da un albero durante la sciagura.



- 1 **Strobilo di pino** - Pompei, Porta Nocera. Strobilo non carbonizzato: lungo 12 cm.²⁶¹
- 2 **Foglie di pino** - Ercolano, strada sul Cardo IV inferiore. Foglie carbonizzate: media 15x0.1 mm, 150 g.²⁶²

²⁵⁹ *Ivi*, pag. 107, figg. 281, 281 a.

²⁶⁰ Secondo M. Ruggiero le pigne ritrovate dovevano essere utilizzate come offerta alla divinità.

²⁶¹ *Ivi*, pag. 129, fig. 401.

²⁶² *Ibidem*, fig. 404.