

## Vite

Fonti archeologiche, letterarie e linguistiche individuano nell'Asia anteriore e media e nel Caucaso i più antichi centri della produzione vitivinicola. Secondo una rassegna dei reperti archeologici di semi di vite sull'odierno territorio del Caucaso, emerge che in questo territorio fin dall'Eneolitico sarebbe stata coltivata la vite e che nel Neolitico si ha la diffusione della *vitis vinifera subsp. sativa*. Anche in Siria e Palestina è stata accertata la coltivazione di "vitis vinifera".

Nella nostra penisola è da scartare l'idea che la vera vite coltivata (*vitis vinifera subsp. sativa*) fosse già impiegata prima dell'età del Ferro, perché i resti recuperati nelle zone più antiche sono affibbiati alla vite selvatica (*vitis vinifera subsp. sylvestris*), ovvero l'uva zampina o lambrusca.

I Romani diffusero tale coltura lungo la valle del Reno e in altre regioni dell'Europa temperata.

Secondo Emilio Sereni<sup>263</sup>, dai reperti rinvenuti in Italia sembra che dal Neolitico all'età del Bronzo la vite fosse adottata come pianta per produrre bacche da utilizzare nel settore alimentare e bisognerà giungere all'età del Ferro per ritrovare l'utilizzo delle bevande fermentate nelle civiltà villanoviana e atestina; si usò prima il frutto della *vitis subsp. sylvestris* per ricavare il prodotto fermentato.

Grazie alla navigazione micenea e fenicia si stabilisce in Italia la coltivazione della vite (*vitis vinifera subsp. sativa*).

Secondo Orazio l'uva *vennucula* si conserva bene nei vasi, quella di Albano è migliore se essiccata col fumo; per Catone le uve si conservano all'interno di vasi aggiungendo vinaccia e vinello, sapa o mosto, invece, alcune specie, come le *duracine* e le *aminee grosse*, si mantengono appese e appassite.

Pochi sono i ritrovamenti di uva nell'area vesuviana: emergono chicchi di uva carbonizzati, oggi custoditi al Museo Archeologico Nazionale di Napoli; in alcune botteghe di Pompei è stata scoperta uva contenuta in anforischi di vetro; W. F. Jashemski indica la presenza di acini d'uva "perfettamente conservati e caramellati dato l'alto contenuto zuccherino" nel giardino della Casa della Nave Europa di Pompei.

I resti di uva ritrovati all'interno di un'anfora fittile a Pompei<sup>264</sup> e circa 20 kg di vinacce ritrovate ad Ercolano risultano avere origine diversa: forse si tratta, di avanzi di lavorazione dell'uva o del mosto. Anche in una villa rustica a Casola di Napoli sono stati scoperti chicchi d'uva.

Plinio, riferendosi alla vendemmia, ritiene che il periodo opportuno va dall'equinozio di autunno al tramonto delle Pleiade e che esso dura 44 giorni, specifica che le Pleiadi calano il 3° giorno prima delle idi di novembre<sup>265</sup> e il periodo giusto per la vendemmia è tra il 24 settembre e l'11 novembre. Columella, in merito, è più minuzioso: puntualizza che nella seconda metà di agosto si effettua la vendemmia nelle zone marittime della Betica e nell'Africa, invece, nelle regioni più fredde si lavora il vigneto e, dove il clima è piovoso, come nelle zone d'Italia che circondano Roma, nello stesso periodo si spogliano le viti dei pampini affinché il frutto possa maturare bene. Per Columella, nella gran parte delle regioni la vendemmia inizia nella seconda metà di settembre, al contrario, nelle regioni fredde si aspetta le prime due settimane di ottobre.

<sup>263</sup> Emilio Sereni: giornalista, partigiano, politico e scrittore italiano

<sup>264</sup> Risalenti al 1882.

<sup>265</sup> 11 novembre.

Dal calendario coloziano<sup>266</sup> giungono informazioni sul periodo di esecuzione della vendemmia e qui sono elencati i dodici mesi con i corrispondenti segni zodiacali, la durata del giorno e della notte, la data degli equinozi e le fondamentali attività agricole. L'attività segnalata per il mese di ottobre è quella della vendemmia, mentre nel mese di settembre è indicata l'attività di picatura dei dolia per ospitare il mosto della prossima vendemmia.

Alla produzione di vino erano legate 3 feste religiose rammentate nei fasti, nei menologi rustici e nelle fonti legate al culto di Iuppiter<sup>267</sup>: la prima festa ricorreva il 23 aprile (*Vinalia priora*), in cui si spillava il primo vino dei dolia; la seconda ricorreva il 19 agosto (*Vinalia rustica*), in cui si ponevano nelle vigne finti grappoli d'uva, dipinti, e il *flamen dialis* eseguiva l'*auspicatio vindemiae* prendendo un grappolo da donare alla divinità; infine, la festa dell'11 ottobre (*Meditrinalia*) con libazioni di mosto. La vendemmia si compie quando giungono a maturazione tutti i grappoli del vigneto; la vendemmia e la torchiatura sono operazioni eseguite in fase di ultimazione al momento dei *Meditrinalia*, durante i quali si donava al dio il primo mosto prodotto.

Nel periodo della vendemmia, fine settembre e metà ottobre, si raccoglieva l'uva e la si portava nel *torcularium*<sup>268</sup> per la torchiatura effettuata mediante due operazioni: la prima era quella di calpestare i grappoli a piedi nudi e far uscire gran parte del succo d'uva da un foro in un grosso recipiente di terracotta, *dolium*. Seguiva la fase della premitura effettuata su vinacce e grappi spingendo il *torcular*, ovvero il torchio. Quest'ultimo era in legno.

Scavando nell'area vesuviana si scorse la presenza di anfore nelle cucine di molte abitazioni pompeiane: esempi significativi sono stati riscontrati nella Casa del Fauno, nella Casa di Marco Epidio Rufo, nella Casa di Epidio Sabino e nella Villa Pisanella. In quest'ultima furono ritrovate 200 anfore. Alcune di queste anfore furono prelevate per esaminare il contenuto: era vino.



1 **Uva appassita** - Pompei. Frutti carbonizzati.<sup>269</sup>

2 **Vinacce di uva** - Ercolano. Vinacce.<sup>270</sup>

La coltivazione della vite era estesa sia in città che in campagna e insieme alla produzione di garum rappresentava una delle attività essenziali dell'area vesuviana.

Gli innumerevoli rinvenimenti di attrezzature per la trasformazione dei prodotti, come celle vinarie, dolia, torchi, anfore, testimoniano quanto trasmesso dagli autori classici nei trattati letterari che evidenziavano la bontà dei vini locali.

<sup>266</sup> Cippo marmoreo rinvenuto a Roma e databile al I o II secolo d.C., attualmente conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

<sup>267</sup> Iuppiter: era il dio/divinità suprema (cioè il re di tutti gli dèi), della religione e della mitologia romana era anche la divinità dei fulmini e dei tuoni.

<sup>268</sup> Ambiente costituito da pareti e pavimento impermeabili.

<sup>269</sup> *Ivi*, pag. 138, figg. 439 a-b.

<sup>270</sup> *Ibidem*, fig. 443.

Numerose sono le raffigurazioni rinvenute nell'area vesuviana di grappoli di varietà diverse, di Amorini vendemmiatori.



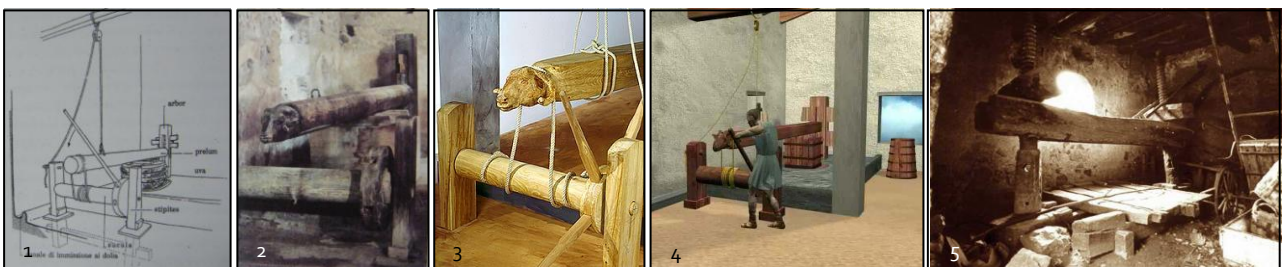
- 1 **Amorini vendemmiatori** - Napoli, Museo Archeologico Nazionale.  
 2 **Grappolo d'uva** - Pompei, Casa del Bracciale d'oro (VI, 17, 42).

I dati di scavo comprovano che le tecniche colturali erano quelle codificate da Plinio e Columella, basti pensare alla disposizione, all'orientamento, all'allevamento a filare o a tendone per le colture prodotte in luoghi aridi o collinari e alla tecnica di legare le viti ai pioppi e gli olmi nei luoghi più bassi, per consentire al grappolo di maturare più in fretta.

Dopo aver raccolto l'uva si passava ai processi di vinificazione che consistevano nella pigiatura e la prima torchiatura (che davano il vino migliore) ed altre torchiature con cui si producevano vini di seconda e terza qualità. Il mosto veniva fatto fermentare in doli interrati; una volta terminata la fermentazione, il vino veniva versato in anfore e conservato in cantina.

Il vino veniva utilizzato anche per guarire malanni, come insonnia, tosse, mal di stomaco.

In Italia, nel I secolo d. C., furono scoperti due tipi di torchi vinari: uno tradizionale a leva e l'altro a vite che, rispetto al primo, possedeva un elemento a vite che permetteva un'azione di premitura maggiore. Quello maggiormente utilizzato nell'area vesuviana è il primo, ossia quello a leva.



- 1-4 **Torchio vinario a leva, ricostruzioni** - Pompei.<sup>271</sup>  
 5 **Torchio vinario a doppia leva.**

## Olivo

Sono incerte le origini dell'olivo domestico. Alcuni autori ritengono che l'olivo domestico e l'olivastro appartengono alla stessa specie. L'olivastro è, probabilmente, nato per ibridazione spontanea tra l'*Olea chrysophylla*<sup>272</sup>, l'*Olea laperrini*<sup>273</sup> e l'*Olea ferruginea*<sup>274</sup>. La coltivazione

<sup>271</sup> Soprintendenza Archeologica di Pompei, "Cibi e sapori da Pompei e dintorni", Edizioni Flavius, Antiquarium di Boscoreale 3 febbraio - 26 giugno 2005, pag. 144.

<sup>272</sup> Diffusa dal Sudan al Sud-Africa.

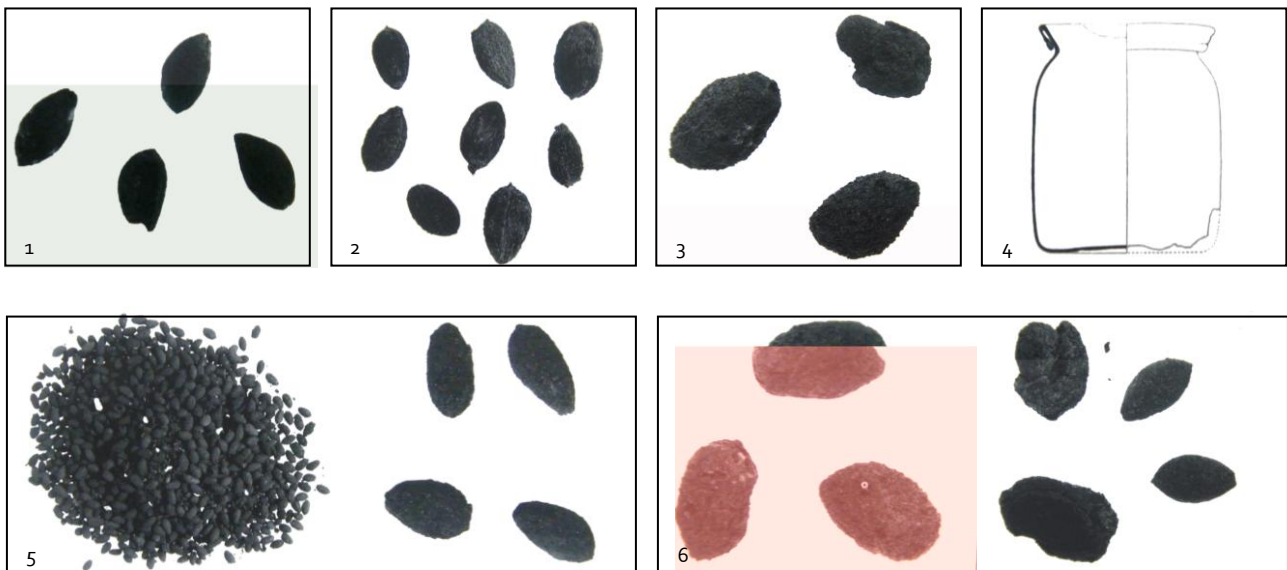
dell'olivo si presume abbia avuto inizio circa 5 secoli a.C.; secondo A. L. P. de Candolle l'olivo è originario della Siria.

Tutti gli autori ritengono che l'olivo dall'Asia Minore si sia in seguito diffuso in Egitto durante la XIX dinastia e più tardi nelle isole greche; i Fenici lo introdussero in Tripolitania e Tunisia, i Cartaginesi diffusero il suo allevamento nelle zone da loro dominate.

Le tecniche di conservazione delle olive sono raccontate dagli autori classici: a Pompei è sintomatico il recupero di un'iscrizione parietale, attinente alla data<sup>275</sup> in cui furono messe in salamoia delle olive.

Cospicui sono i ritrovamenti di olive nell'area vesuviana. Al Museo Archeologico Nazionale di Napoli è possibile ammirare una bottiglia di vetro, ritrovata a Pompei, che contiene olive conservate nell'olio; al piano superiore della Casa del Salone Nero ad Ercolano è stata ritrovata un'anfora di terracotta contenente olive; anche nella Villa di M. Cellius Africanus<sup>276</sup> fu scoperto un dolio pieno di olive. Tutti questi rinvenimenti riguardano olive, sia verdi che nere, conservate in salamoia o in olio di oliva.

Ettore Celi<sup>277</sup> suggerisce che la conservazione in olio è tipica delle olive nere, ossia quelle giunte a maturazione: tale valutazione è stata attestata dall'esame del Covelli, che paragona le olive, rinvenute nella bottiglia sopra segnalata, con la varietà *olive di Spagna*.



- 1 **Noccioli di olive** contenute in una coppetta fittile - Pompei. Semi carbonizzati: 8.0-10.0x6.0-7.0 mm, 25 g.<sup>278</sup>
- 2 **Noccioli di olive** - Ercolano. Semi carbonizzati: 8.0-10.0x6.0-7.0 mm, 200 g.<sup>279</sup>
- 3 **Olive** contenute in un piatto in terra sigillata con fondo piano - Pompei. Frutti carbonizzati: 18.0-21.0x10.0-12.0 mm, 50 g.<sup>280</sup>

<sup>273</sup> Originaria delle aree montuose del Sahara.

<sup>274</sup> Nata dell'Iran.

<sup>275</sup> Era il 16 ottobre.

<sup>276</sup> Azienda agricola nel territorio a sud-ovest di Pompei.

<sup>277</sup> Agronomo, 1822-1880.

<sup>278</sup> M. Borgongino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 138, fig. 348.

<sup>279</sup> *Ibidem*, fig. 351.

<sup>280</sup> *Ibidem*, fig. 349.

4 **Boccaccio contenente olive in olio** - Pompei, Casa del Granduca di Toscana. Alt. 190 mm. Olive in olio non carbonizzate.<sup>281</sup>

5 **Olive** contenute in un'anfora fittile - Ercolano, bottega annessa alla Casa di Nettuno e Anfitrite. Frutti carbonizzati: 10.0-13.0x5.5-6.0 mm, 750 g.<sup>282</sup>

6 **Olive** contenute in una *lanx* fittile - Pompei. Frutti carbonizzati: 19.0-21.0x10.0-12.0 mm, 75 g.<sup>283</sup>

Per la produzione di olio le olive venivano raccolte al variare del colore; di fatti si raccomandava di portarle immediatamente al frantoio per far sì che la qualità del prodotto finale non fosse compromessa.

Anticamente avveniva prima la frangitura, in cui non si rompevano i noccioli, e poi la torchiatura, diversamente da oggi. Seguiva una seconda frangitura che pressava il rimanente, raccolto poi in fiscoli e pressato di nuovo. Con la prima lavorazione si ricavava olio di prima qualità, con la seconda un olio pieno di morchia, con la terza lavorazione si otteneva il prodotto più di peggiore qualità. I residui ultimi venivano impiegati per le lampade come combustibili.



- 1 Vecchio frantoio - Amalfi<sup>284</sup>
- 2 Frantoio<sup>285</sup>
- 3 Ricostruzione frantoio
- 4 Torchio<sup>286</sup>

<sup>281</sup> *Ibidem*, fig. 352.

<sup>282</sup> Ricostruzione di torchio per olive. *Ivi*, pag. 121, fig. 350.

<sup>283</sup> *Ivi*, pag. 120, figg. 346-347.

<sup>284</sup> A. Ciarallo, "Verde Pompeiano", L'Erma di Bretschneider, Roma 2000, pag. 39, fig. 4.

<sup>285</sup> Attualmente esposto all'Antiquarium di Boscoreale.

<sup>286</sup> *Ibidem*, fig. 3.

### 3.3 Le piante orticole e le leguminose da granella

Tra le piante orticole vi erano alcune che noi oggi consideriamo “piante selvatiche”, anche se qualcuna fino a 50 anni fa era ancora utilizzata dai nostri contadini per farne zuppe.

Tra cui ricordiamo il pungitopo (*Ruscus aculeatus*), la vitalba (*Clematis vitalba*), la ferula (*Ferula communis*), il finocchio di mare (*Chritmum marinum*), il sonco (*Sonchus oleraceus*), il ramolaccio (*Rumex sp.*), il lapato, il tamno (*Tamnus communis*), la canna (*Arundo donax*), il macerone (*Smirniium olusatrum*), la scilla, identificata con il muscari (*Muscari comosum*), l'enula o l'elenio (*Inula helenium*), il blito (*Amaranthus blitum*), l'atreplice (*Atriplex sp.*) il nasturzio (*Nasturtium officinale*) l'erba porcellana (*Portulaca oleracea*): quest' ultima viene ancora oggi raccolta dalle donne anziane nelle campagne vesuviane, essiccata e poi soffritta, così come il muscari, meglio noto come “lampascione”. Si è, invece, perso l'uso del git (*Nigella sativa*) o comino nero, negli usi di pasticceria. Di seguito sono state riportate e descritte le piante orticole e le leguminose da granella più comuni, adoperate ancora oggi.

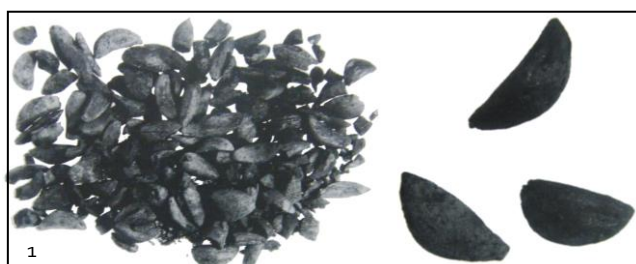
#### 3.3.1 Le piante orticole

##### Aglione

Originario dell'Asia centrale e importato nel Mediterraneo in tempi remoti. La specie *Allium longicuspis Regel* viene considerata l'antenato della forma nota sin dall'età antica e ancora oggi messa a coltura. L'utilizzo in cucina, da parte dei cinesi, indiani, greci e romani, di questa specie è datato sin dal 3000 a.C.; è stato molto utilizzato nella medicina popolare e diverse sue proprietà sono state testimoniate da applicazioni farmacologiche e cliniche. Le azioni curative sono quelle ipotensiva, cardiovascolare, antibiotica, antimalarica, antielmintica e nelle cura delle affezioni all'apparato gastro-enterico.

Nei siti vesuviani non sono stati ritrovati molti aglio: tra i ritrovamenti vi è quello di aglio appesi all'esterno di un terrazzino al piano superiore della Casa a Graticcio di Ercolano.

Nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli sono salvaguardati bulbilli di aglio carbonizzati, alcuni provenienti da botteghe pompeiane, altri da Ercolano.



**Aglio** - Bulbilli carbonizzati; lunghezza 30-33 mm, ca 50 esemplari.<sup>287</sup>

##### Cipolla

È originaria di un'ampia zona compresa tra Turchia, Iran, Afghanistan, India. È stata introdotta nel Mediterraneo dagli Assiri, Babilonesi e Greci, amatissima dai Romani.

<sup>287</sup> M. Borgongino, “Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni”, L'erma di Bretschneider, Roma 2006, pag. 60, figg. 6 a-b.

Già nel 3200 a.C. gli Egiziani scoprirono i suoi effetti benefici e la donavano agli dei durante le funzioni religiosi.

La cipolla racchiude un olio volatile solforato che infastidisce agli occhi e produce lacrimazione; per il sapore che dà ai cibi è usata in cucina anche come condimento oltre che per il consumo diretto.

Diverse sono le varietà di cipolla note in molte nazioni: con bulbi più o meno grossi, di svariata forma e con le tuniche esterne (catafilli) di colore bianco-gialliccio o roseo - rossastro.

Plinio indica molteplici specie, di cui solo due quelle coltivate principalmente: una utilizzata per condire gli alimenti, denominata dai Greci "*getion*", in latino "*pallacania*"; l'altra era quella a testa grossa, di cui vi sono diverse varietà in base al grado di acidità: *africana*, *gallica*, *tuscolana*, *ascalonia* e *amiternina*. La cipolla compie il suo ciclo biologico in 2 anni.

Caratteristico è il rinvenimento di semi di cipolla all'interno di un contenitore in vetro a Pompei, semi, forse, prodotti da una coltura di cipolle autunno - vernine con fruttificazione nell'estate del 79 d.C. da adoperare per la seguente semina autunnale.

Da alcune abitazioni pompeiane ed ercolanesi provengono bulbi di cipolle carbonizzate; nella cucina di una bottega sulla Via di Stabia a Pompei furono rinvenute delle cipolle in un tegame, forse in procinto di essere utilizzate. Anche presso una barca, sull'antica spiaggia di Ercolano, furono trovate delle cipolle.

Nel cubicolo a doppia alcova, nella Villa dei Misteri a Pompei, fu scoperto un deposito di cipolle.



1 Cipolle - Ercolano. Bulbi carbonizzati: ca 18 esemplari.<sup>288</sup>

2 Cipolle - Pompei, Villa dei Misteri.<sup>289</sup>

## Lattuga

Pare che il nome derivi dal latino "*lactucus*", dal lattice di cui sono dotati i tessuti di questa pianta. Il luogo d'origine è il Medio Oriente. La lattuga romana sembra abbia avuto origine in Italia. Il maggior produttore mondiale è la Cina con oltre il 30 per cento della produzione, seguono nell'ordine l'India, gli Stati Uniti, la Spagna, il Giappone, l'Italia, la Francia, la Turchia ed il Bangladesh.

Le varietà di lattuga presenti nell'area vesuviana, prima dell'eruzione vulcanica, sono: *mortadella*, *biancolella*, *romana*, *cappuccio*, *a palla*, *ricciuta*, *cestuta*.

In una villa rustica della periferia pompeiana sono stati trovati semi di lattuga non carbonizzati all'interno di un'olletta di bronzo.

<sup>288</sup> *Ivi*, pag. 67, figg. 34 a-b.

<sup>289</sup> *Ivi*, pag. 69, fig. 48.

### 3.3.2 Leguminose da granella

Le piante di questo gruppo sono conosciute per avere semi colmi di sostanze proteiche; gli steli e le foglie si contraddistinguono per il contenuto di sostanze azotate.

#### Favino

Il favino è una pianta erbacea annua coltivata sin dai tempi antichi per l'alimentazione umana e per foraggio. I semi rinvenuti sono più piccoli rispetto ai semi attuali di razze selvatiche, probabilmente la forma primitiva è *Vicia faba L. var. pliniana* Kornicke. Il favino (*Vicia faba minor*) è seminato a file, la semina a spaglio, invece, viene eseguita per il favino associato a cereali o ad altre sostanze, quando deve essere usato come foraggio.

In Africa del nord, in Asia centrale e sud-occidentale è stato ritrovato il favino allo stato selvatico. Secondo Plinio la fava, tra le leguminose, è la migliore, da quando si è cercato di preparare il pane. Il favino veniva consumato bollito, addirittura si pensava che provocasse una sorta di indolenzimento causando visioni, perciò era disapprovato dalla cultura pitagorica; altri ritenevano che era disapprovato perché in essi si ritrovarono le anime dei morti.

Cospicui sono stati i ritrovamenti di favino nell'area vesuviana (forse era la leguminosa più coltivata e mangiata): sono stati rinvenuti sia decorticati<sup>290</sup> sia secchi sia conservati in contenitori di terracotta. Nel giorno dell'eruzione tale legume fu ritrovato in diverse abitazioni pompeiane: è stato ritrovato in vasi di bronzo nell'atrio di alcune case; è stato trovato cotto con verdure in una recipiente di bronzo; in un ambiente del Lupanare di Pompei è stato recuperato favino con cipolle.



**1 Favino cotto contenuto in una caldaia di bronzo - Pompei I II, I Caupona di Euxinus. Semi cotti: ca 200 g.**<sup>291</sup>

#### Pisello

È una pianta erbacea coltivata sin dall'antichità, secondo alcuni è nativo dell'Asia, secondo altri della regione Mediterranea.

Per N. I. Vavilov<sup>292</sup> il *Pisum arvense* era nativo dell'Asia sud-occidentale e il *Pisum sativum* delle regioni mediterranee, incluso il Nord Africa.

Questa pianta era molto gradita in India, Cina, Egitto e amata, poi, dai Greci e dai Romani.

Due sono le specie di pisello coltivato: il *Pisum sativum L.* e il *Pisum arvense L.*; il primo ha il seme liscio o rugoso, il secondo ha il seme rotondo, piccolo, liscio o con qualche arricciatura, utilizzato come foraggera.

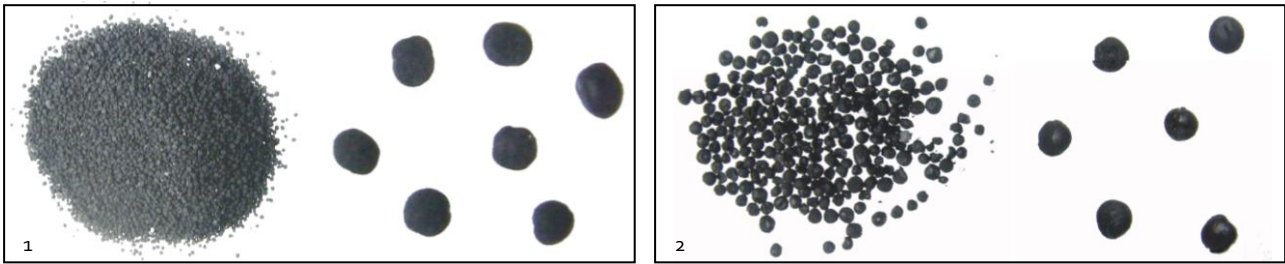
<sup>290</sup> Privi di buccia.

<sup>291</sup> *Ivi*, pag. 77, figg. 79 a-c.

<sup>292</sup> Nikolay Ivanovich Vavilov: genetista russo, aveva un interesse per la botanica applicata e l'agricoltura.



Ritrovamenti di pisello si sono riscontrati nell'età del Bronzo e anche nei siti archeologici vesuviani: in questi ultimi i semi erano privi di buccia per essere, forse, consumati come purea.



- 1 **Piselli spaccati** - Ercolano. Semi carbonizzati:  $\varnothing$  5.0 mm, 2.00 kg.<sup>293</sup>  
 2 **Piselli** - Pompei, Casa del Centenario. Semi carbonizzati:  $\varnothing$  5.0 mm, 100 g.<sup>294</sup>

### Cece

Il cece è una delle piante più antiche e diffusa nel Medio e Estremo Oriente. Sono state ritrovate forme selvatiche di *Cicer* risalenti al 5000 a.C.; in Iraq, invece, sono state ritrovate coltivazioni che risalgono all'età del Bronzo<sup>295</sup>.

Il cece era conosciuto dai Greci, tant'è vero che gli eroi di Omero ne parlavano come di una loro tipica coltivazione, definendo il prodotto *krios* (ariete), per la similitudine dei semi con la testa di un ariete; per questo motivo Linneo<sup>296</sup> lo denominerà *arietinum*.

Il cece sopporta la siccità; nell'agricoltura popolare lo si associava con le fave, gli olivi, i mandorli. Le sue foglie sono ricche di acidi organici (malico e ossalico) per tale ragione non può essere adoperata come pianta foraggera ma le sue foglie venivano utilizzate come lettiera per gli animali.

Era molto gradito dai Greci e dai Romani sia per le proprietà alimentari che per quelle dietetiche. Plinio afferma che il cece è l'unica varietà non presa d'assalto dai parassiti quando è conservata nei granai.



- 1 **Ceci** - Ercolano. Semi carbonizzati: 4.0-6.0x3.0-4.5, 3,00 kg.<sup>297</sup>

### Fagiolo

Pianta originaria dell'America.

<sup>293</sup> *Ivi*, pag. 133, fig. 420.

<sup>294</sup> *Ibidem*, fig. 421.

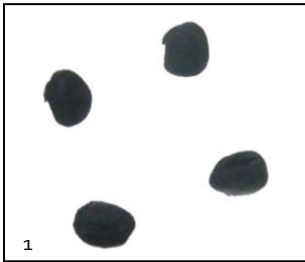
<sup>295</sup> Circa 3300 a.C.

<sup>296</sup> Carl Nilsson Linnaeus: (Rashult, 23 maggio 1707 - Uppsala, 10 gennaio 1778) è stato un biologo e scrittore svedese, considerato il padre della moderna classificazione scientifica degli organismi viventi.

<sup>297</sup> *Ivi*, pag. 69, fig. 29.

In una bottega di Pompei sono stati recuperati semi di fagioli da affibbiare alla varietà *Vigna*, originaria dell’Africa centrale. La *Vigna unguiculata L.*, denominata fagiolo dall’occhio o dolico, si contraddistingue dal genere *Phaseolus* per avere le infiorescenze più corte, fiori più piccoli ed è stata messa a coltura per il sostentamento dell’uomo.

I Greci si cibavano di demi e baccelli<sup>298</sup> del fagiolo dall’occhio: Plinio consiglia di consumarli con i baccelli e di raccogliarli rapidamente perché cadono presto dalla pianta. Le parti verdi e i baccelli venivano adoperati mescolandoli con altri legumi tanto da ottenere una specie di pappa.



1 Fagioli dall’occhio - Pompei, bottega. Semi carbonizzati: 5.0-6.0x4.0 mm, 2.450 kg.<sup>299</sup>

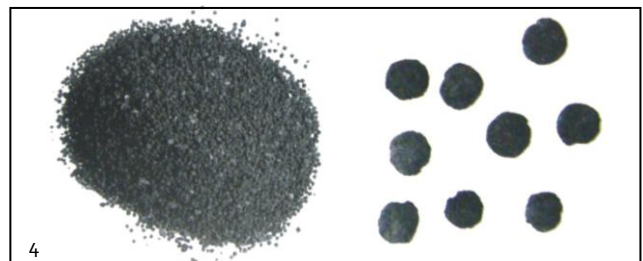
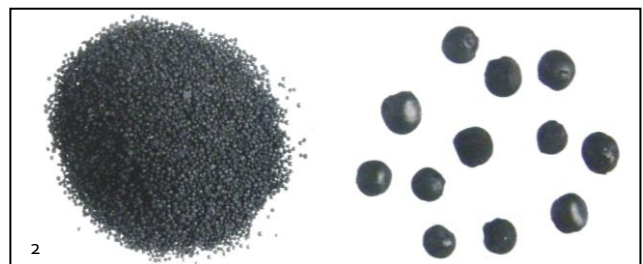
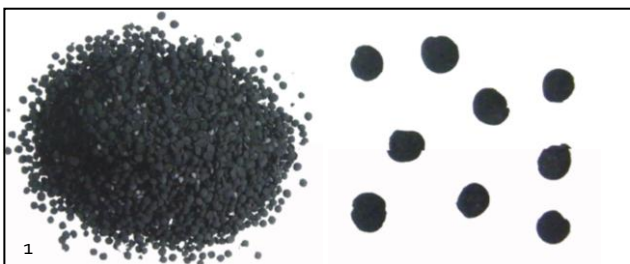
### Lenticchia

Le lenticchie sono coltivate da tempi antichissimi: quelle a semi piccoli sono native dell’Asia occidentale, quelle a semi grossi, invece, sono di origine mediterranea.

Ci sono ritrovamenti di lenticchie in insediamenti della Siria e del Medio Oriente risalenti al Neolitico antico.

Analisi effettuate da Zohary<sup>300</sup> comprovano che la *Lens orientalis* è da identificare come progenitore della *Lens culinaris*.

È un legume che è scomparso allo stato selvatico, proprio come i ceci.



1 Lenticchie - Ercolano, Casa dell’Erma di Bronzo. Semi carbonizzati:  $\varnothing$  4.2 mm, 80 g.<sup>301</sup>

2 Lenticchie - Ercolano, Casa Sannitica. Semi carbonizzati:  $\varnothing$  3.5 mm, 2.400 kg.<sup>302</sup>

<sup>298</sup> È il frutto delle leguminose o anche la sola parte che fa da contenitore ai semi delle stesse.

<sup>299</sup> *Ivi*, pag. 76, figg. 77 a-c.

<sup>300</sup> Michael Zohary: (1898-1983) botanico pionieristico israeliano.

<sup>301</sup> *Ivi*, pag. 103, fig. 257.

3 **Urceo fittile contenente lenticchie** - Ercolano, bottega n. 11, *Insula Orientalis*. Urceo biancato: 0.295 m h., orlo ø 0.12 m. Lenticchie: ca 200 g.<sup>303</sup>

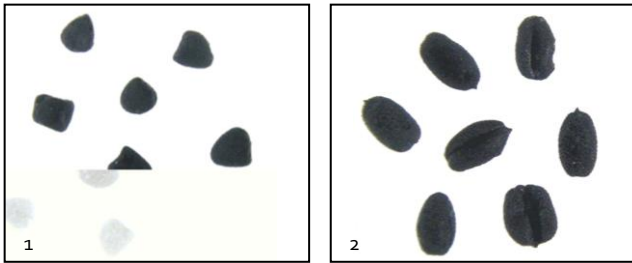
4 **Lenticchie** - Ercolano, Casa dei due Atri. Semi carbonizzati: ø 3.0-3.5 mm, 400 g.<sup>304</sup>

### Vecciolo

La pianta, introdotta dai Micenei, ha un fusto sottile eretto, poco ramoso, alto 20 - 40 cm; fiori raggruppati in piccoli racemi ascellari più corti delle foglie.

Il legume è rosastro. I semi hanno una forma piramidato - triquatri e sono bianco rossicci; trattengono glucosidi cianogenici che li rendono nocivi e amarognoli, ma con la cottura questi vengono rimossi.

Nell'area vesuviana i veccioli sono stati ritrovati aggiunti ad altre granaglie (cereali e leguminose): questo aspetto conferma che il vecciolo era uno degli ingredienti utilizzati per preparare le minestre.



1 **Veccioli** - Pompei. Semi carbonizzati: 3.0-3.5 x 3.7-4.0 mm, 2.400 kg.<sup>305</sup>

2 **Veccioli** - Pompei. Semi carbonizzati: 3.0-3.5 x 3.7-4.0 mm, 2.600 kg.<sup>306</sup>

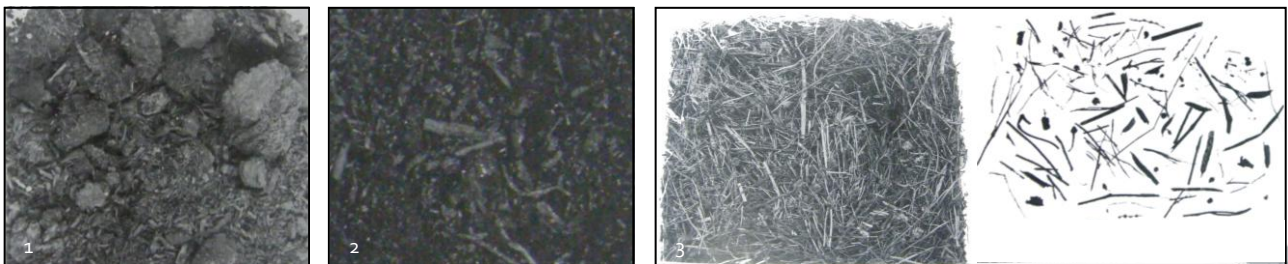
### Fieno greco o Trigonella

Questa pianta è diffusa in tutte le regioni del Mediterraneo.

In Grecia è utilizzata come foraggio da cui, probabilmente, ha ereditato il nome di *fieno greco*.

Il fieno greco è coltivato dal Marocco alla Tunisia, è alto e si sviluppa velocemente.

Grazie a studi archeologici è accertato che la pianta era già usata dagli Egiziani.



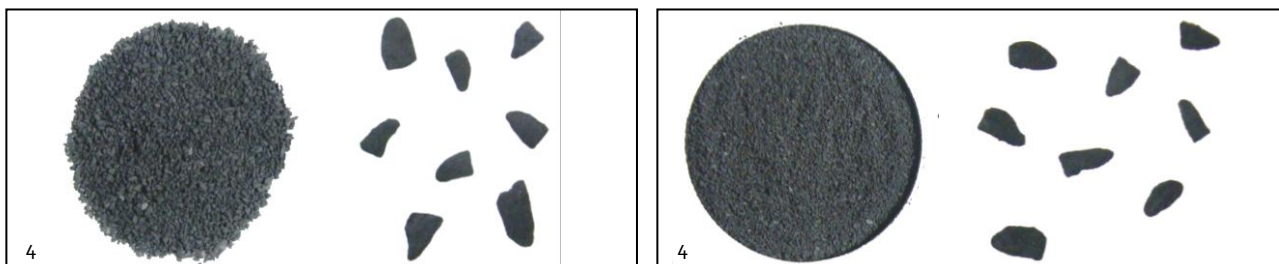
<sup>302</sup> *Ibidem*, fig. 258.

<sup>303</sup> *Ivi*, pagg. 103-104, figg. 259, 259 a.

<sup>304</sup> *Ibidem*, fig. 260.

<sup>305</sup> *Ivi*, pag. 139, fig. 451.

<sup>306</sup> *Ibidem*, fig. 452.



- 1 **Fieno** - Terzigno, località Boccia al Mauro, Cava Ranieri cd. Villa 1. Fieno carbonizzato: ca. 0.50 mc.<sup>307</sup>
- 2 **Fieno** - Pompei, IX 12, 6 fienile (q). Fieno carbonizzato.<sup>308</sup>
- 3 **Fieno** - Oplontis, Villa di Crassius Tertius. Fieno carbonizzato: quantità attuale ca. 0.20 mc.<sup>309</sup>
- 4 **Fieno greco** - Semi carbonizzati: ca. 80 g.<sup>310</sup>
- 5 **Fieno greco** - Ercolano. Semi carbonizzati: ca. 500 g.<sup>311</sup>

<sup>307</sup> *Ivi*, pag. 94, fig. 200.

<sup>308</sup> *Ivi*, pagg. 94-95, fig. 202.

<sup>309</sup> *Ivi*, pagg. 92-93, figg. 199 a-b.

<sup>310</sup> *Ivi*, pag. 95, fig. 205.

<sup>311</sup> *Ivi*, pagg. 95-96, fig. 207.