

## FRUTTA

### 79 d.C.

Cedro Firenze  
 Corbezzoli  
 Fico albo o troiano  
 Fico dottato  
 Fico verdino  
 Fico lardaro  
 Fico cucuzzaro  
 Fico molosso  
 Melograni appiuolo  
 Pera reale o coscia di donna  
 Pera mastantuono  
 Pera moscariello  
 Pera pennato  
 Pera buoncristiano d'estate  
 Pera laura  
 Pera zucchero  
 Pera bergamotta  
 Pera maddalena  
 Pesche  
 Sorbe  
 Susine regina Claudia  
 Uva da tavola moscatella  
 Uva da tavola rodia  
 Uva da tavola bumasta

### 1588

Albicocche  
 Ciliegie Somma  
 Ciliegie Sant'Anastasia  
 Corbezzoli  
 Fico gentile  
 Fico samese  
 Fico borgesotta  
 Fico pallara  
 Fico iedetella  
 Fico dottato  
 Mellone muscariello  
 Mellone napoletano  
 Pera reale o coscia di donna  
 Pera sacciola  
 Pera moscariello  
 Pera buoncristiano d'estate  
 Pera bergamotta  
 Pesche d'Arienzo  
 Uva da tavola moscatella  
 Uva da tavola cornicella

### 1845

Albicocche di Germania  
 Albicocche mangiaiuole  
 Albicocche alessandrine o  
 mennolelle  
 Albicocche del vicario  
 Ciliegie selvatica  
 Ciliegie juliana  
 Ciliegie duracina  
 Ciliegie amarena  
 Fico paradiso  
 Fico colombro  
 Fico sampiero  
 Fico lugliatico  
 Fico biancolino  
 Fico chiaiese  
 Fico albo o troiano  
 Fico dottato  
 Fico verdino  
 Mellone di pane  
 Mellone d'acqua  
 Melograni acre  
 Melograni appiuolo  
 Pera reale o coscia di donna  
 Pera carmosina  
 Pera mastantuono  
 Pesche veraci o persiche  
 Pesche duracine o percoche  
 Pesche - noci o nocipersiche  
 Susine buonboccone o  
 pappacone  
 Susine vecchietti  
 Susine d'India  
 Susine regina Claudia  
 Susine scaudatella  
 Uve da tavola moscatella  
 Uve da tavola moscarellona  
 Uve da tavola sanguinella  
 Uve da tavola del Vasto  
 Uve da tavola roia o groia o  
 ruggia  
 Uve da tavola mennavacca o  
 regina

### 3.5 La produzione del pane

Il pane è un alimento consumato da tutti le popolazioni. Presso i Romani, la panificazione era simile a quella degli antichi. La prima fase della panificazione era la molitura del grano con macine in pietra lavica e alcune di importazione. Vi erano macine casalinghe, piccole e maneggevoli, e per produzioni su larga scala, in genere annesse alle panetterie; quelle ritrovate a Pompei erano a trazione umana. Nel continuo sfregamento tra pietra e grano si aveva uno sfaldamento in continuazione, che ridotta in polvere, si amalgamava con la farina. Quest'ultima veniva mischiata con acqua e sale, dopo l'impasto le si dava la forma di rosette, le si metteva a fermentare e poi si infornavano. In alcune panetterie sul pane veniva inciso il marchio del suo proprietario. Il pane migliore era di farina bianca ricavata da grano tenero, quello peggiore lo si otteneva con farina d'orzo e destinato alle classi sociali più disagate.



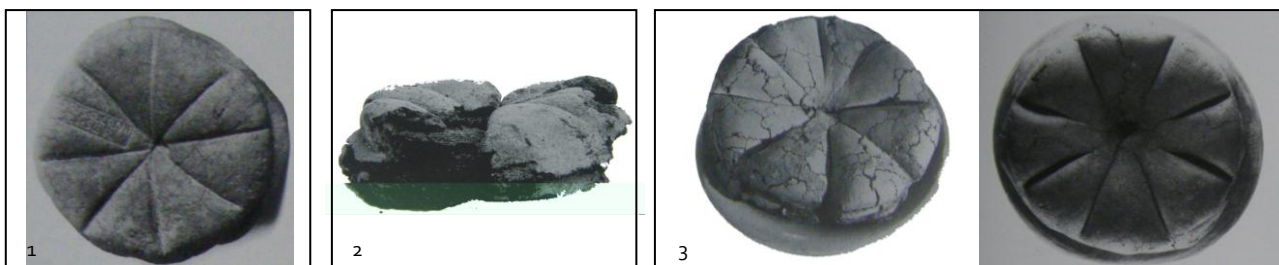
1 Pilum (ricostruzione).<sup>330</sup>

2-3 Macina per frumento.

4 Macina (ricostruzione).

5 Forno del panettiere.<sup>331</sup>

La maggior parte dei pani ritrovati negli scavi archeologici dell'area vesuviana sono a pagnotta circolare, *panis quadratus*, che presentano spicchi che partono dal centro alla circonferenza, il bordo rialzato, la parte centrale più bassa con una specie di foro al centro. La divisione degli spicchi pare fatta con un corpo tagliente per pressione.



1 Pane a otto spicchi - Ercolano, Casa dei Cervi. Pane carbonizzato:  $\varnothing$  17,5 cm.<sup>332</sup>

2 Pane a otto spicchi - Ercolano, Casa della Stoffa. Pane carbonizzato:  $\varnothing$  18 cm.<sup>333</sup>

3 Pane a otto spicchi - Pompei VII 1, 36 Casa di Lucius Modestus. Pane carbonizzato 1:  $\varnothing$  19 cm. Pane carbonizzato 2:  $\varnothing$  20 cm, 580 g., 57 esemplari.<sup>334</sup>

<sup>330</sup> A. Ciarallo, "Verde Pompeiano", L'Erma di Bretschneider, Roma 2000, pag. 55, fig. 3.

<sup>331</sup> Guache con forno del panettiere. *Ivi*, pag. 54, fig. 1.

<sup>332</sup> M. Borgogino, "Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni", L'Erma di Bretschneider, Roma 2006, pagg. 143-144, fig. 475.

<sup>333</sup> *Ivi*, pag. 143, fig. 470.

### 3.5 Le carni, le uova, il latte

Il consumo delle carni, principalmente di quelle bovine, era contenuto. Per la produzione casearia erano indispensabili sia i bovini che gli ovini, questi ultimi fornivano anche lana, invece, i buoi rappresentavano una rilevante forza-lavoro.

L'allevamento dei suini assumeva un'importanza particolare, in quanto offriva sia carne fresca che carne da conservare attraverso l'affumicatura o l'adeguata salagione e servendosi di grandi quantità di pepe: non a caso le insegne di botteghe di macellai rinvenute a Pompei e a Terzigno rappresentavano dissimili prodotti di origine suina, come salsicce e prosciutti.

Il contributo delle carni all'alimentazione veniva integrato con cacciagione o piccoli allevamenti di ghiri e lumache, ospitati in appositi contenitori di solito conservati in giardino.

Gli antichi romani si cibavano di polpette di pavone, di fagiano, di coniglio, di struzzo lessato.

Anche l'uso delle uova era particolarmente importante: non essendo state ancora scelte razze non legate alla produzione strettamente stagionale, vi era il problema della loro conservazione, che veniva assicurata tenendole immerse nell'argilla.

Con il latte si ottenevano diversi tipi di formaggi, stagionati e non, di cui ci sono arrivate diverse ricette: la ricotta fresca, ad esempio, è rappresentata spesso negli affreschi pompeiani.<sup>335</sup>



1 Uova - Pompei.

<sup>334</sup> *Ivi*, pag. 142, 144-145, figg. 467, 478.

Attualmente, il primo, è in esposizione nell'Antiquarium Nazionale di Boscoreale.

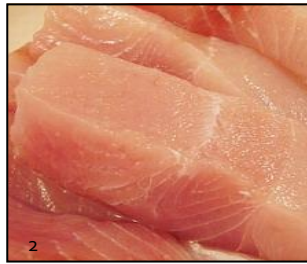
<sup>335</sup> [www.beniculturali.it/alimentazione/sezioni/etastorica/roma/articoli/ricettario.html](http://www.beniculturali.it/alimentazione/sezioni/etastorica/roma/articoli/ricettario.html), "Ricettario: i prodotti degli orti di Pompei utilizzati in cucina".

### 3.5 I pesci

I prodotti ittici erano indispensabili per il sostentamento delle popolazioni costiere di duemila anni fa e se ne servivano tutte le classi sociali, però in maniera diversa.

Agli schiavi erano riservati i molluschi di minor pregio, come le "balorde", note nel Napoletano come le "cozze degli schiavi". Il ceto medio consumava diverse qualità di pesci e molluschi. Ancora oggi, come un tempo, si conservano sotto sale alici, tranci di tonno e pesce spada.

Nelle antiche città vesuviane sono stati ritrovati reperti attinenti all'allevamento di. Soprattutto nell'antica Pompei si era diffuso l'uso di allevare pesci, in particolar modo le murene.<sup>336</sup>



- 1 Alici.
- 2 Tranci di tonno.
- 3 Tranci di pesce spada.

---

<sup>336</sup> [www.beniculturali.it/alimentazione/sezioni/etastorica/roma/articoli/ricettario.html](http://www.beniculturali.it/alimentazione/sezioni/etastorica/roma/articoli/ricettario.html), "Ricettario: i prodotti degli orti di Pompei utilizzati in cucina".

#### 4 Confronto tra luoghi di produzione alimentare dell'area vesuviana

La vita commerciale a Pompei era molto attiva: come testimonia la presenza di un nutrito numero di botteghe, taverne, officine ed osterie.

Gli archeologi hanno riportato alla luce ben 614 esercizi commerciali, fra cui 207 laboratori artigianali, *officinae*, 34 panifici, *pistrinae*, 89 *thermopolia* (tavole calde dell'antichità) e 120 osterie, *cauponae* o *popinae* o *tabernae vinariae*, segno palese che a mezzogiorno quasi tutti i 15.000 Pompeiani consumavano un pasto veloce fuori casa.

Di seguito vengono descritti i diversi luoghi dell'area vesuviana in cui si producevano, si vendevano e si consumavano beni per il sostentamento del popolo. In primis Pompei con il "Panificio dei Cristiani", il "Panificio di Numerius Popidius Priscus", la "Casa - bottega di Aulus Umbricius Scaurus", il "Macellum", la "Mensa Ponderaria", il "Thermopolium di Vetutius Placidus", il "Thermopolium di Asellina" e la "Bottega del Fruttivendolo Felix"; segue Ercolano con il "Pistrinum", la "Taberna di Priapo", la "Caupona o bottega ad Cucumas", la "Grande Taberna", le "Botteghe della Casa del Colonnato Tuscanico", la "Taberna vasaria" e la "Bottega nella Casa di Nettuno ed Anfitrite". Ancora la "Villa San Marco di Stabia", le "Ville Regina, Pisanella e del Fondo Acunzo" di Boscoreale ed, infine, la "Villa di Poppea" a Oplontis.

## 4.1 Pompei

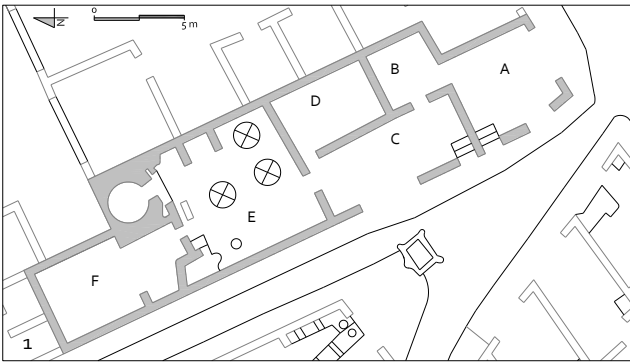


### 4.1.1 "Panificio dei Cristiani"

All'incrocio tra Via delle Terme e Via Consolare, precisamente nell'angolo sud-occidentale dell'*insula* 6 della *Regio* VI, è situato un panificio. Quest'ultimo, realizzato abbattendo due case, è conosciuto come "Panificio dei Cristiani" per la presenza su una parete di un rilievo in stucco, scambiato per una croce, emblema della religione cristiana, andato perso. Si accede al panificio dai numeri civici 17, 18, 19, 20 e 21. È costituito da sei ambienti: l'ambiente A, adibito a sala vendita, a cui si aveva accesso dai civici 19, 20 e 21, aveva una parete su cui era figurato un serpente, invece, su quella di fronte una croce. L'ambiente B è un piccolo stanzino. All'ambiente C si accedeva dai civici 17 e 18 e consisteva in un ingresso che permetteva di passare ai locali riservati alla produzione del pane. Nell'ambiente D veniva conservato il grano o fungeva da stalla per gli equini impiegati per la trazione delle macine. Nel locale E vi erano tre macine in pietra lavica, un bancone per amalgamare la farina e il forno. Nell'ultimo ambiente, F, si lavorava e fermentava il pane.

Sulla porta del forno vi era una tabella in travertino rosso su cui era scolpita la scritta "*HIC HABITAT FELICITAS*"<sup>337</sup> e vi era messo in rilievo un fallo che serviva a proteggere il forno dal malocchio.

<sup>337</sup> "Qui abita la felicità". Attualmente si trova al Gabinetto Segreto del Museo Archeologico di Napoli. Soprintendenza Archeologica di Pompei, "*Cibi e sapori da Pompei e dintorni*", Edizioni Flavius, Antiquarium di Boscoreale 3 febbraio - 26 giugno 2005, pag. 129.



1 Pianta del "Panificio dei Cristiani"

#### 4.1.2 Panificio di Numerius Popidius Priscus

Il panificio ubicato tra il Vicolo del Panettiere Modesto<sup>338</sup> e il Vicolo Storto, al n. 36, era di proprietà di Modesto, che abitava nella casa retrostante il laboratorio e in diretta comunicazione con esso.

Si trattava di un opificio riservato esclusivamente alla produzione del pane e ad altri prodotti simili, la cui vendita avveniva all'ingrosso e mediante i venditori ambulanti.

Le macine, presenti ancora oggi nel cortile accessibile dall'ingresso, sono caratterizzate da due pezzi di lava vulcanica, uno inferiore, conico, pieno (*meta*), l'altro (*catillus*) biconico, vuoto, sovrapposto alla *meta*. In cima a questa sorgeva l'asse di rotazione del *catillus*, che forzato da un'armatura di assi e azionato da due timoni sporgenti, frantumava il grano che, versato da sopra, si raccoglieva in farina intorno alla base su un'adeguata lamina di piombo a sponda innalzata.<sup>339</sup> Le macine potevano essere spinte da uomini, ma generalmente venivano impiegati degli animali da tiro. Per agevolare i movimenti delle bestie, il pavimento del pistrino era in lastre di basalto, come una strada.

Nel panificio era stato installato un grande forno a calotta per la cottura a legna, dotato di sfiatatoi per garantire un'adeguata circolazione dell'aria e di un'imboccatura di lastre di lava che si poteva chiudere con uno sportello metallico. Era presente anche una presa d'acqua, utile durante l'impasto per raffreddare la pala e i pani a metà cottura con spruzzature che producevano una crosta lucida e croccante.<sup>340</sup>

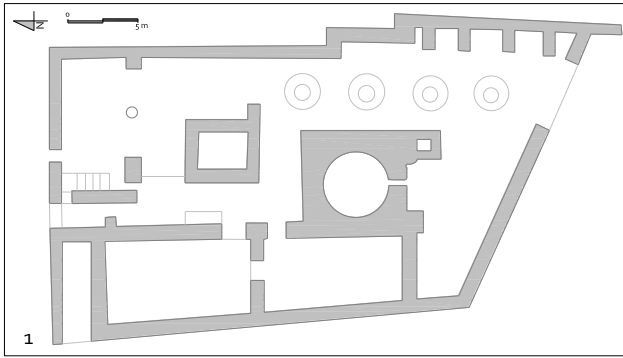
Nella bottega manca il banco di vendita: probabilmente il prodotto si vendeva all'*apos*, ingrosso.

<sup>338</sup> Modesto Popidius Priscus.

<sup>339</sup> Touring Club Italiano, "Guida d'Italia - Napoli e dintorni", Milano 1976, pag. 453.

Soprintendenza Archeologica di Pompei, "Piccola guida agli scavi di Pompei", Pompei 2001, fig. 38.

<sup>340</sup> F. Coarelli, A. & P. Foglia, "Pompei la vita ritrovata", Magnus Edizioni S.p.A. Maniago (Pn), pagg. 138-140.



1 Pianta Panificio di Numerius Popidius Priscus.  
2-5 Esterno Panificio di Numerius Popidius Priscus.

### 5.1.3 La Casa - bottega di Aulus Umbricius Scaurus

Umbricio comperò, presumibilmente, una piccola casa nella Regio I all'insula 12. Si arriva alla casa percorrendo un decumano secondario e parallelo alla grande via dell'Abbondanza, al n. 8. L'attività principale svolta da Umbricio era la produzione di *garum*, ma non in questa casa. Anzi, questa fu la sua prima abitazione che egli adibì a bottega.

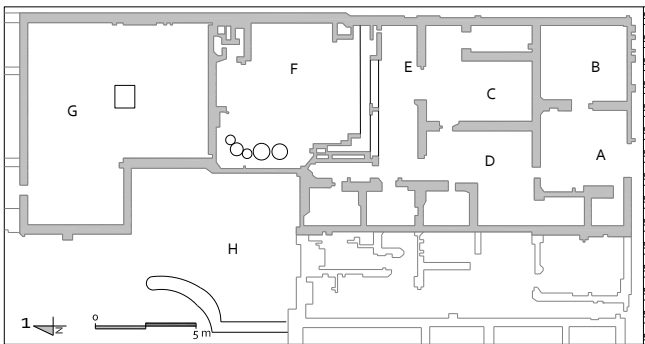


Umbricio all'inizio della sua carriera dovette servirsi di piccoli espedienti per vendere la propria merce; solo quando divenne famoso e raggiunse un livello molto alto nella scala sociale ed economica nella città, acquistò un'altra dimora con ambienti che affacciavano al mare.

Valicato l'ingresso, A, ci troviamo in una casa priva di un vero atrio, probabilmente presente originariamente. A sinistra, dopo il vano d'ingresso vi è una piccola cucina dalle pareti caratterizzate da una pittura di larario<sup>341</sup> colorata su fondo bianco, a lato il bancone. In fondo vi era un cubicolo dipinto in nero, rosso, bianco. Scorgiamo delle edicole centrali su cui sono raffigurate vignette di paesaggio bucolico. Percorrendo il corridoio, D, in fondo, in un ambiente aperto, troviamo il laboratorio, F, esposto al sole e all'aria: si notano sei *dolia* seminterrate e chiuse da coperchi in argilla in cui fu ritrovato il *garum*.

Alle spalle del laboratorio vi è un orto, H, in cui si intravedono anfore capovolte: sulla spalla di alcune di esse vi è riportato il nome del produttore, come A. Umbricius Scaurus e alcuni suoi collaboratori.<sup>342</sup> Qui arrivavano i carretti colmi di pesce, caricati a spalla e depositati nel cortile per essere trattati.

Il *garum* di Umbricio era il più gradito del sobborgo pompeiano, perfino a Roma, e veniva esportato nelle regioni del Mediterraneo.



1 Pianta della Casa - bottega di Aulus Umbricius Scaurus  
 2 Atrio  
 3-4 Laboratorio con dolia

<sup>341</sup> Edicola.

<sup>342</sup> Grete Stefani, "Pompei vecchi scavi sconosciuti", L'erma di Bretschneider, Roma 1994, pag. 69.

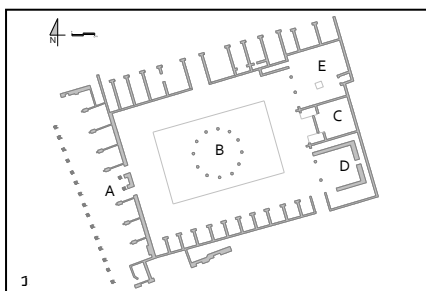
R. I. Curtis, "Aulus Umbricius Scaurus of Pompeii", in *Studia Pompeiana & Classica in honor of Wilhelmina F. Jashemski*. New York 1988, pag. 19-50.

#### 4.1.4 Macellum

Edificio monumentale destinato alla vendita di generi alimentari e di consumo quotidiano, posto all'angolo nord-est del Foro, preceduto da un portico marmoreo sotto il quale si aprivano le *tabernae* degli *argentarii*.

L'ingresso principale è caratterizzato da due ambienti che inquadrano un'edicola, A, sorretta da colonne, dove vi era una statua. All'interno troviamo un cortile rettangolare già cinto da un portico, crollato nel terremoto del 62, che aveva sulla parete di fondo una decorazione pittorica, di cui resta solo un frammento sulla parete ovest, a grandi riquadrature su fondo nero contornate da fasce rosse, raffigurante gruppi di volatili. In alto, un fregio raffigurante pesci, volatili, anfore vinarie che indicavano la destinazione d'uso dell'edificio.

A sud-ovest si aprono delle botteghe, adibite al commercio di prodotti della pesca, dell'allevamento del bestiame e della caccia, caratterizzate da piani rialzati serviti da una balconata in legno. Quelle sul lato ovest sono di misura decrescente da nord a sud. Le botteghe che si aprivano su Via degli Augustali non avevano nessuna uscita di servizio nell'area del Macellum. Al centro del cortile, *tholos*, B, si levava una costruzione circolare coperta da una cupola sorretta da 12 colonne, di cui restano le basi su un basamento dodecagonale. Tale costruzione è analoga a quella del Tempio di Serapide a Pozzuoli. Al centro non vi erano vasche, anzi, al limite del fognolo sprizzava il getto d'acqua di una fontana utilizzata per pulire il pesce. Intorno alla corte centrale si dispongono una serie di ambienti di carni, frutta e verdura. Negli ambienti a nord furono ritrovate numerose lische di pesci, cereali e di frutta. Sul lato est troviamo gli ambienti C, D ed E. Il primo è il sacello dedicato alla casa imperiale, in cui furono ritrovate due statue di marmo di personaggi della famiglia imperiale, attualmente esposte al Museo Archeologico di Napoli. Nell'ambiente D si vendeva il pesce e vi erano canali di scolo per le acque. Infine, l'ambiente E era destinato ai riti sacri.



1 Pianta del Macellum.

2-3 Ingresso.

4-6 Tholos.

#### 4.1.5 Mensa Ponderaria

Costeggiando il recinto murario del Tempio di Apollo, in una nicchia che fu ricavata proprio in questo muro, è ubicata la Mensa Ponderaria.

I crescenti traffici commerciali, le considerevoli somme di danaro che giravano in quest'area attorno agli scambi ed agli affari, furono motivo della costruzione di questo locale. Qui venivano depositate le unità di misura, di peso e di lunghezza. A ricordarci ciò è l'iscrizione "recita *ad mensuras exaequandas*".

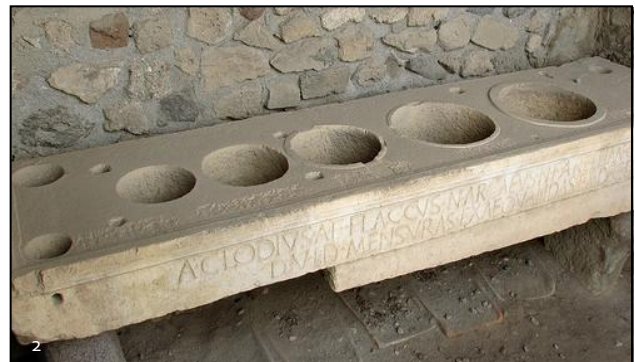
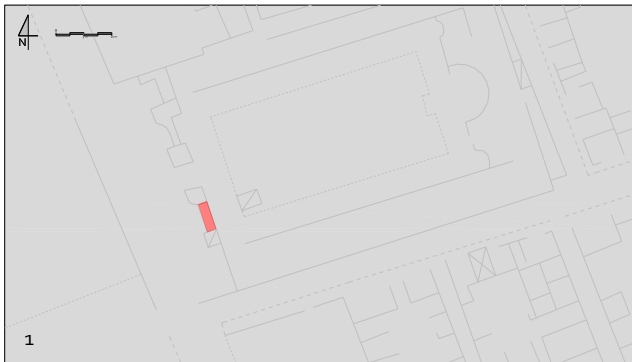
Lungo lo stesso ambulacro e proseguendo oltre incontriamo un deposito, quasi certamente un magazzino destinato alla raccolta ed al ricovero di prodotti alimentari. Un *horreum* che dava direttamente sulla piazza del Foro e che era affiancato alla Mensa Ponderaria, forse un deposito di primizie e di merce pregiata.

Proseguendo ancora oltre verso ponente, incontriamo un edificio con una facciata in laterizio che probabilmente era un *horreum*, ovvero un magazzino che ospitava particolari derrate alimentari. E proseguendo lungo lo stesso ambulacro troviamo un'ampia *latrina* pubblica e, ancora oltre, due locali sotterranei. Queste stanze probabilmente contenevano l'erario municipale, *Aerarium*, della città.

È costituita da due banchi in calcare sovrapposti a distanza, ognuno dei quali hanno la cavità che corrisponde alle diverse misure e dotate di foro in basso per lasciar passare il prodotto misurato.<sup>343</sup>

Sulla *mensa ponderaria* troviamo l'iscrizione:

*A(ulus) Clodius A(uli) filio) Flaccus, N(umerius) Arcaeus N(umeri) filio) Arellianus Caledus | d(uum)u(iri) i(ure) d(icundo)mensuras exaequandas ex dec(urioni) decr(eto).*<sup>344</sup>



- 1 Pianta della Mensa Ponderaria.
- 2 Banchi in calcare sovrapposti.

#### 4.1.6 Thermopolium di Vetutius Placidus

*Thermopolium* è una parola che deriva dal greco "thermos", caldo, e *poleo*, vendo.

Si accede al Thermopolium di Vetutius Placidus al numero 8 di Via dell'Abbondanza. In questo locale, dove si vendevano bevande e cibi caldi, si consumavano spuntini veloci. Generalmente erano locali posti negli angoli dell'isolato caratterizzati da un solaio in legno che sosteneva il piano

<sup>343</sup> Soprintendenza Archeologica di Pompei, "Piccola guida agli scavi di Pompei", Pompei 2001, fig. 14.

<sup>344</sup> "Pompei" di Aniello Langella su vesuvioweb.com.

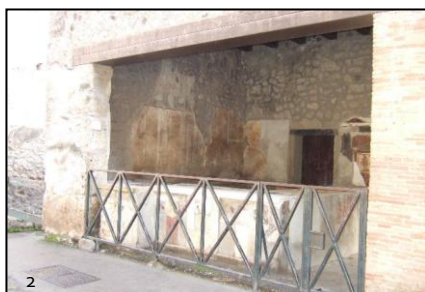
superiore, dove i clienti potevano rilassarsi o incontrare prostitute messe a disposizione dai gestori del locale.

Il *thermopolium* è costituito da un bancone in muratura rivestito di marmi policromi con numerosi incavi, a volte profondi fino a terra, per contenere i recipienti, *dolia*, delle bevande e dei cibi per i clienti. Dietro il bancone, sulle mensole a parete, stava un piccolo gruppo di vasi, coppe, bicchieri a portata di mano della *copa*, l'ostessa.

In un angolo erano invece a disposizione marmitte di bronzo o di terracotta, casseruole e bollitori che venivano posti su piccoli focolari in mattoni o in metallo quando servivano.

Sulla parete di fondo del *Thermopolium* scorgiamo un larario in stucco, attribuibile al Quarto stile, su cui sono raffigurati, al centro, il Genius sacrificante su un tripode e, ai lati, i Lari<sup>345</sup> che indossano una corta tunica e versano del vino da un vaso a forma di corno, *rhytón*, in un piccolo secchiello, Mercurio<sup>346</sup> che tiene in mano un sacchetto di monete e Dioniso<sup>347</sup> coronato di edera e poggiato ad un lungo bastone, mentre abbevera con una tazza di vino. In basso, al centro, è un altare cilindrico al quale si accostano due serpenti agatodemoni. A destra dell'ingresso, è conservata parte del podio in muratura della scala che doveva portare ad un piano superiore.

Oltre a numerose anfore, ritrovate nel giardino retrostante, ed alcune forme di vasellame bronzeo, il rinvenimento più importante è stato quello di un grosso quantitativo di monete di bronzo (374 assi e 1237 quadranti pari ad una somma di 683 sesterzi) in uno dei *dolia* del bancone, cifra notevole, probabilmente rappresentava il guadagno di alcune giornate di lavoro più che il gruzzolo conservato dal proprietario e nascosto provvisoriamente nelle fasi concitate che precedettero la fine della città.



<sup>345</sup> Protettori della casa.

<sup>346</sup> Dio del commercio.

<sup>347</sup> Dio del vino.



1 Pianta del Thermopolium di Vetutius Placidus.

2-4 Ingresso.

5-7 Bancone di marmo.

#### 4.1.7 Thermopolium di Asellina

Tra tutti i locali e le botteghe che si aprono su via dell'Abbondanza, il *Thermopolium* di Asellina, "luogo in cui si vendono bevande calde", deve essere uno dei più famosi del quartiere. Sulle pareti, ai lati dell'ingresso, una serie di iscrizioni parietali ricordano il sostegno dato dalla padrona e dalle cameriere del locale (Asellina, Aegle, Maria, Smyrna) ai candidati durante le elezioni e fanno pensare che il locale dovesse la sua notorietà soprattutto alla compiacenza delle stesse.<sup>348</sup>

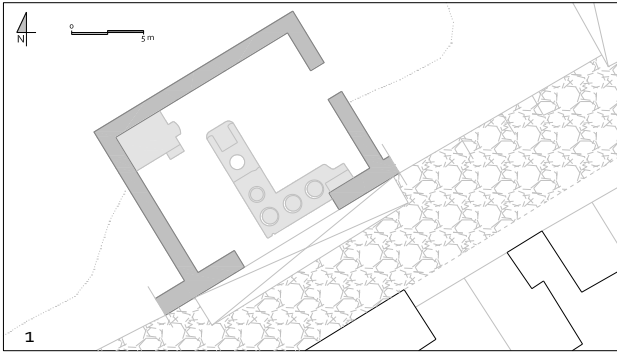
Il *Thermopolium* è stato scavato solo in parte. Presenta un'ampia apertura con soglia di legno solo in parte accessibile per la presenza del bancone in muratura, lasciato oggi così come ritrovato durante lo scavo, su cui era presente tutto il servizio<sup>349</sup>, composto da vasi per bere o per conservare bevande calde e fredde, necessari all'attività del locale. Il bancone è intonacato di rosso e rivestito da lastre di marmo dalle dimensioni e forme diversi ed include quattro contenitori di argilla, *dolia*, uno dalle dimensioni contenute dalla forma ovoidale e tre più grandi cilindrici. Alla fine del bancone vi è un fornello in muratura sovrelevato, anch'esso ricoperto da lastre di marmo, in cui è incorporata una caldaia in lamina di bronzo con coperchio; di lato, invece, un tubo di terracotta che serviva da fumaiolo.<sup>350</sup> Nell'angolo nord-ovest una scala di legno conduceva alle camere del piano superiore dove le cameriere si davano alla prostituzione.

In questo *thermopolium* si poteva gustare la *posca*, ottenuto mescolando acqua, uova e vino acido. Il vino di Asellina è rinomato, caldo d'inverno e fresco d'estate per la neve che gli viene aggiunta.

<sup>348</sup> Touring Club Italiano, "Guida d'Italia, Napoli e dintorni", Milano 2001, pag. 541.

<sup>349</sup> Si rinvennero sul bancone vasellame di bronzo, fittile, vitreo oltre ad oggetti d'uso quali lucerne, numerose monete e un portamonete in osso: attualmente esposti all'Antiquarium di Boscoreale.

<sup>350</sup> Soprintendenza Archeologica di Pompei, "Cibi e sapori da Pompei e dintorni", Edizioni Flavius, Antiquarium di Boscoreale 3 febbraio - 26 giugno 2005, pag. 143.



- 1 Pianta *Thermopolium* di Asellina.
- 2-4 Esterno *Thermopolium* di Asellina.
- 5-8 Interno *Thermopolium* di Asellina.
- 9 Scavo in corso del *Thermopolium* di Asellina.

#### 4.1.8 Bottega del Fruttivendolo Felix

Alla Regio I, 7, al numero 1, scopriamo la Bottega del Fruttivendolo Felix composta da un banco vendita dipinto a fondo rosso con grande clipeo<sup>351</sup> giallo.<sup>352</sup>



- 1 Entrata.
- 2 Nicchia parete ovest.
- 3 Bancone.

<sup>351</sup> Dal latino *clypeus* o *clipeus*, ovvero un tipo di scudo usato nell'antichità. Nel ritratto romano si diffuse in epoca tardo-repubblicana la tipologia di *imago clipeata*, con l'effigie compresa entro un cerchio della forma dello scudo.

<sup>352</sup> Touring Club Italiano, *Guida d'Italia, Napoli e dintorni*, Milano 2001, pag. 463.

## 4.2 Ercolano



### 4.2.1 Pistrinum

Il Pistrinum<sup>353</sup> è situato nel vicolo che costeggia la Palestra a sud, al Cardine V, servito dal numero civico 8. È tra i più importanti impianti del genere di Ercolano che dispone diversi strumenti che servono per la preparazione del pane.

Il fornaio, proprietario del Pistrinum, si chiamava Sextus Patulcius Felix, come testimonia un anello-sigillo di bronzo rinvenuto nell'ammazzato. Furono, inoltre, recuperate venticinque teglie circolari di bronzo, adoperate per la cottura di focacce (*placentae*) e torte.

Nel cortile troviamo due macine granarie, in piperno, tagliate nella lava rachitica e costituite dalla parte inferiore fissa, *meta*, e da quella superiore mobile, *catillus*, quasi sicuramente azionate, un tempo, da un asino come dimostrano le ossa rinvenute sul pavimento. Sempre nello spazio aperto è sistemato il forno.<sup>354</sup> Su quest'ultimo, realizzato alle spalle della sala absidata della Palestra, erano sistemati due falli in stucco per proteggere il luogo dai malefici.

Ad esso è annessa una bottega ancora oggi ben conservata, in quest'ultima il ricovero, *stabulum*<sup>355</sup>, due latrine e, ad un livello superiore, un quartiere d'alloggio ornato elegantemente.

<sup>353</sup> Termine che indicava il forno o la panetteria.

<sup>354</sup> Soprintendenza Archeologica di Pompei, "Guida agli scavi di Ercolano", Electa Napoli 2006, pagg. 51-52.

<sup>355</sup> Touring Club Italiano, "Guida d'Italia - Napoli e dintorni", Milano 1976, pag. 424.