

### *3. Consuetudini alimentari e aspetti della circolazione dei beni: contributo alla luce dello studio della ceramica*

di *Silvana Rapuano*\*

#### **1. Le ricerche archeologiche in Terra di Lavoro**

Le ricerche archeologiche condotte negli ultimi trent'anni in insediamenti urbani, rurali, monastici e castellani in Terra di Lavoro hanno permesso di campionare e studiare un grande quantitativo di ceramica da cucina e da mensa attraverso il quale è stato possibile ottenere indicazioni sulle abitudini alimentari, sulle tecniche di cotture e preparazione dei cibi diffuse tra le comunità locali nel medioevo, nonché di individuare una rete di scambi commerciali inerenti a tale vasellame attraverso puntuali confronti con manufatti provenienti da scavi di altre aree della Campania e dell'Italia meridionale. Si presenta di seguito una breve rassegna delle forme ceramiche più attestate, divise per tipologia e in ordine cronologico.

#### **2. La ceramica da cucina**

Sebbene le forme dei contenitori da cucina, rispetto ad altro vasellame, siano rimaste abbastanza costanti nel tempo, perché condizionate dalla loro funzione e pertanto meno soggette a variazioni dovute a ragioni di moda, il prevalere di alcune forme rispetto ad altre è tuttavia il risultato del cambiamento delle abitudini alimentari, in determinati periodi. Gli scavi archeologici documentano che, durante la tarda antichità e l'alto medioevo, l'area corrispondente alla Terra di Lavoro, nonostante le crisi e gli eventi traumatici, risultava caratterizzata da una certa continuità dei commerci favorita da un sistema viario ancora efficiente che la metteva in comunicazione con le aree del Centro Italia e quelle interne del Mezzogiorno.

\* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

L'omogeneità dei contenitori da fuoco conferma questa circolazione. Le forme più riscontrate sono le casseruole, le olle, i catini-coperchi e i tegami.

Le casseruole servivano per cuocere le pietanze a base di carne. In tali contenitori la carne era cotta nei propri succhi, tagliata a pezzi o a bocconcini anche con gli ossi.

Gli esemplari di epoca tardo antica, spesso riconoscibili per la superficie ingobbiata e levigata tramite stecca, realizzati nell'area campana, riproducevano le forme dei contenitori da cucina provenienti dall'Africa. Questi ultimi, ampiamente diffusi nel Mediterraneo dalla tarda età imperiale fino al VII secolo, erano imitati dalle officine locali per compensarne la ridotta disponibilità sul mercato. Tra i prototipi i più imitati figurava il tipo *Hayes* 181, caratterizzato da orlo introflesso, parete bombata e fondo piano (fig. 1 nn. 1-4, 12-13).

Un cospicuo numero di casseruole, appartenenti a tale produzione, è stato rinvenuto ad Alife negli scavi del Criptoportico dell'Anfiteatro, nell'area extraurbana di S. Mandato in Calvisi, località sita in comune di Gioia Sanitica, e nell'area fortificata di Rupecanina, in S. Angelo d'Alife<sup>1</sup>.

Alcuni contenitori, attestati a Vairano Patenora, in località S. Nicandro<sup>2</sup>, negli scavi della proprietà Carrillo (S. Maria Capua Vetere) e nella località Arivito (nei pressi di Mondragone)<sup>3</sup>, si contraddistinguono per l'orlo ingrossato e la parete profonda e carenata in basso, confrontabili con manufatti rinvenuti a Napoli nel complesso di Carminiello ai Mannesi<sup>4</sup>, a Benevento, nell'area dell'arco del Sacramento e in Puglia<sup>5</sup>.

Oltre alle casseruole d'imitazione, circolavano anche prodotti dalla morfologia originale, caratterizzati da orlo ingrossato e rientrante con ansa orizzontale ad unghia che spesso presentava decorazioni digitali<sup>6</sup> (fig. 1 nn. 7-11). Anche queste trovano confronti con reperti napoletani, beneventani e pugliesi, databili dal V sino al VII secolo. Si nota dunque che l'omogeneità delle casseruole diffuse nel territorio campano e pugliese potrebbe testimoniare la presenza di *alteliers* in Campania settentrionale capaci di sostenere una esportazione interregionale<sup>7</sup>.

Le olle erano adatte alla preparazione di bolliti e zuppe (fig. 1 nn. 14-18, 21). Le tracce di combustione evidenziano che i recipienti venivano posti

<sup>1</sup> Di Cosmo, 2017, p. 495.

<sup>2</sup> Di Cosmo, 2017, p. 491.

<sup>3</sup> Arthur e King, 1987, pp. 517-536; Arthur *et al.*, 1989, pp. 583-612.

<sup>4</sup> Carsana, 1994.

<sup>5</sup> Annese, 2000, p. 333; Turchiano, 2000, p. 371.

<sup>6</sup> Di Cosmo, 2017, p. 494.

<sup>7</sup> Carsana, 1994.

sul fuoco, accanto alla fiamma, in modo che l'ansa o le anse fossero libere per la presa.

Attribuibili al V-VII secolo, le olle monoansate, ritrovate nei contesti archeologici di S. Angelo d'Alife, Venafro, Gioia Sannitica, S. Maria Capua Vetere, sono caratterizzate da corpo globulare, breve collo e imboccatura abbastanza stretta (con diametro di circa 10 cm) e orlo estroflesso con margine arrotondato<sup>8</sup>.

Nel corso dell'VIII secolo, l'uso di contenitori chiusi diventò più diffuso nella Terra di Lavoro, probabilmente in relazione a un aumento del consumo di cibi liquidi o semiliquidi.

Durante il IX e X secolo, le stratigrafie dei siti dell'area capuana e alifana evidenziano un significativo incremento delle olle che, peraltro, presentano alcune evoluzioni morfologiche, come le anse più nastriformi e gli orli maggiormente estroflessi. Tali tipi di olle trovano stringenti confronti con manufatti rinvenuti nell'area di S. Sofia di Benevento, S. Maria di Rota, Mercato S. Severino e Buccino<sup>9</sup>. Nel pieno e basso medioevo si affermò ancora un nuovo tipo di olla con orlo ad arpione e biansata. Molti esemplari sono documentati nei ritrovamenti del castello di Caiazzo<sup>10</sup>.

Le olle erano provviste anche di coperchio. I coperchi erano di solito a corpo tronco-conico con prese apicali (fig. 1 n. 24). L'utilizzo di questi ultimi consentiva di non disperdere il calore di accelerare così l'ebollizione e i tempi di cottura, inoltre contribuiva a conservare gli aromi e a mantenere gli alimenti più succosi e umidi. Oltre alle olle di media dimensione, erano usati anche pentolini.

Il pentolino (fig. 1 n. 20) era una stoviglia a uso personale, che si poteva trasportare facilmente per consumare il pasto anche lontano da casa, per esempio durante il lavoro nei campi, oppure era usata per preparare salse o intingoli. Molto spesso serviva ad intenerire pezzi di carne secca<sup>11</sup>.

Tra le ceramiche da fuoco sono attestati i fornetti coperchio ed i testi che si ritrovano in numero elevato nell'Alifano, come anche a S. Vincenzo al Volturno<sup>12</sup>, a Napoli, Benevento<sup>13</sup> e Roma<sup>14</sup>.

Furono usati per un lungo periodo che va dalla tarda antichità al pieno

<sup>8</sup> Di Cosmo, 2017, p. 497.

<sup>9</sup> Di Cosmo, 2017, p. 497; Carsana e Scarpati, 1998, p.165; Dyson, 1983, fig. 358, Fiorillo, 2003, p. 29.

<sup>10</sup> Cfr. Rapuano e De Rosa, 2024.

<sup>11</sup> Giovannini, 1989, p. 19.

<sup>12</sup> Di Cosmo, 2017, p. 505.

<sup>13</sup> Rapuano, 2022, p. 99; Carsana, 1998, p. 180.

<sup>14</sup> Ricci, 1990a.

medioevo. Servivano per la cottura di farinacei. I coperchi catini (fig. 1 nn.5-6) erano contraddistinti da un corpo emisferico o troncoconico, da un'ansa apicale oppure da un listello circolare.

Usato per frittute e stufati, il tegame (fig.1 nn.19, 22-23) poteva essere anche utilizzato come contenitore da portata. La tipologia più diffusa nell'alto medioevo presenta orlo estroflesso o a tesa, margine appiattito (diametro di circa 30 cm) predisposto per l'incastro del coperchio, parete convessa o dritta e fondo apodo. I tegami, documentati in grandi quantità nei contesti medievali del territorio casertano (fig. 1 nn. 22-23), presentano forti analogie con reperti ritrovati nello scavo del giardino del Conservatorio di Santa Caterina della Rosa<sup>15</sup> e negli strati più recenti del complesso di Carminiello ai Mannesi<sup>16</sup>.

Alla fase basso medievale e moderna appartiene il vasellame invetriato. Questa produzione rappresentò un miglioramento tecnico rispetto al più comune pentolame acromo, cioè senza rivestimento. Introdotta in Italia a partire dal XII secolo da centri orientali e spagnoli la ceramica invetriata compare nel XIII in Liguria e comincia ad essere prodotta anche in Italia meridionale dov'è ampiamente attestata. Tra la fine del XIV e il XV secolo si diffonde in tutte le aree italiane ed è accompagnata da un'elevata standardizzazione<sup>17</sup>.

Le forme invetriate del pentolame da fuoco perdurano, talora immutate, fino all'età industriale. Le olle (fig. 2 nn.1-2) hanno anse ravvicinate e sono invetriate solo internamente, mentre esternamente sono prive di rivestimento. Questa tipologia risulta molto diffusa nelle aree casertana, caiatina e capuana. Particolare è il ritrovamento dallo scavo del monastero di Monte Santa Croce a Piana di Monte Verna di tre piccole olle panciute rivestite internamente da vetrina verde. Tali oggetti minuti erano usati forse per la conservazione delle erbe o delle spezie<sup>18</sup>.

Come le olle anche i tegami sono invetriati solo internamente (fig. 2 nn. 3-4) e presentano corpo troncoconico, fondo apodo convesso, manico tubolare oppure con due anse a nastro orizzontali. Tegami invetriati biansati sono stati ampiamente attestati nello scavo di Casertavecchia<sup>19</sup>.

<sup>15</sup> Dal Miglio *et al.*, 1989, pp: 75-94; Iannelli, 1994, pp. 271-299.

<sup>16</sup> Iannelli, 1994, pp. 280-281.

<sup>17</sup> Ricci, 1990.

<sup>18</sup> Busino, Liuzzi, 2016.

<sup>19</sup> Ianniello e Sordillo, 2025, pp. 110-115; Napolitano, 2023, pp. 331-335.

### 3. La ceramica da mensa

Gli scavi archeologici in Terra di Lavoro hanno restituito anche grandi quantità di contenitori da mensa di varia forma<sup>20</sup>.

Dai contesti alto medievali capuani provengono grandi catini, troncoconici o emisferici, con orlo estroflesso e listello, acromi, ingobbiati o dipinti in rosso, che erano adoperati come piatti da portata o come contenitori per preparare le pietanze<sup>21</sup> (fig. 2 nn. 5-8).

Si deve attendere il basso medioevo per riscontrare un *set* da tavola coordinato, con l'avvento delle classi ceramiche invetriate e smaltate. Dal XIII secolo, infatti, sono documentate varie forme: coppe e piatti per uso individuale, grandi piatti e ciotole da portata e salsiere (fig. 2 nn. 6-23). Utile per comprenderne a pieno l'uso del vasellame da mensa è il confronto con le numerose raffigurazioni, diffuse a partire dal medioevo, del 'banchetto', il momento che rappresentava nel modo più esaustivo l'opulenza e il potere della società aristocratica<sup>22</sup>. In queste scene si può notare che, oltre ai contenitori di gran pregio, adoperati per apparecchiare e abbellire la mensa, le stesse pietanze venivano servite in modo scenografico per fare sfoggio di ricchezza. La profondità di alcune ciotole o piatti indicava il consumo individuale di cibi semiliquidi (zuppe e stufati), mentre i grandi piatti da portata servivano a esibire cibi composti e solidi, come animali interi, pollame o cacciagione, piccoli mammiferi, come lepri, oppure parti di animali più grandi.

Tra i grandi catini o piatti da portata si segnalano alcuni contenitori invetriati e smaltati decorati con motivi vegetali e geometrici<sup>23</sup>.

Le classi ceramiche diffuse a partire dal XIII, ritrovate in grandi quantità soprattutto in contesti urbani, castellani e monastici, erano la protomaionica, rivestita da smalto stannifero, l'invetriata dipinta, con rivestimento vetroso a base di ossidi di piombo (fig. 2 nn. 9-17, 19-23), e più tardi la grafita, caratterizzata da una superficie ingobbiata, decorata a sgraffio e invetriata (fig. 2 n.18).

<sup>20</sup> Di Cosmo e Panarello, 1998; Busino e Liuzzi, 2016, pp. 178-181 Marazzi *et alii*, 2010, pp: 497-506.

<sup>21</sup> Di Cosmo e Panarello, 1998.

<sup>22</sup> Rotili e Rapuano, 2016, pp.170-177.

<sup>23</sup> Rotili e Rapuano, 2023.

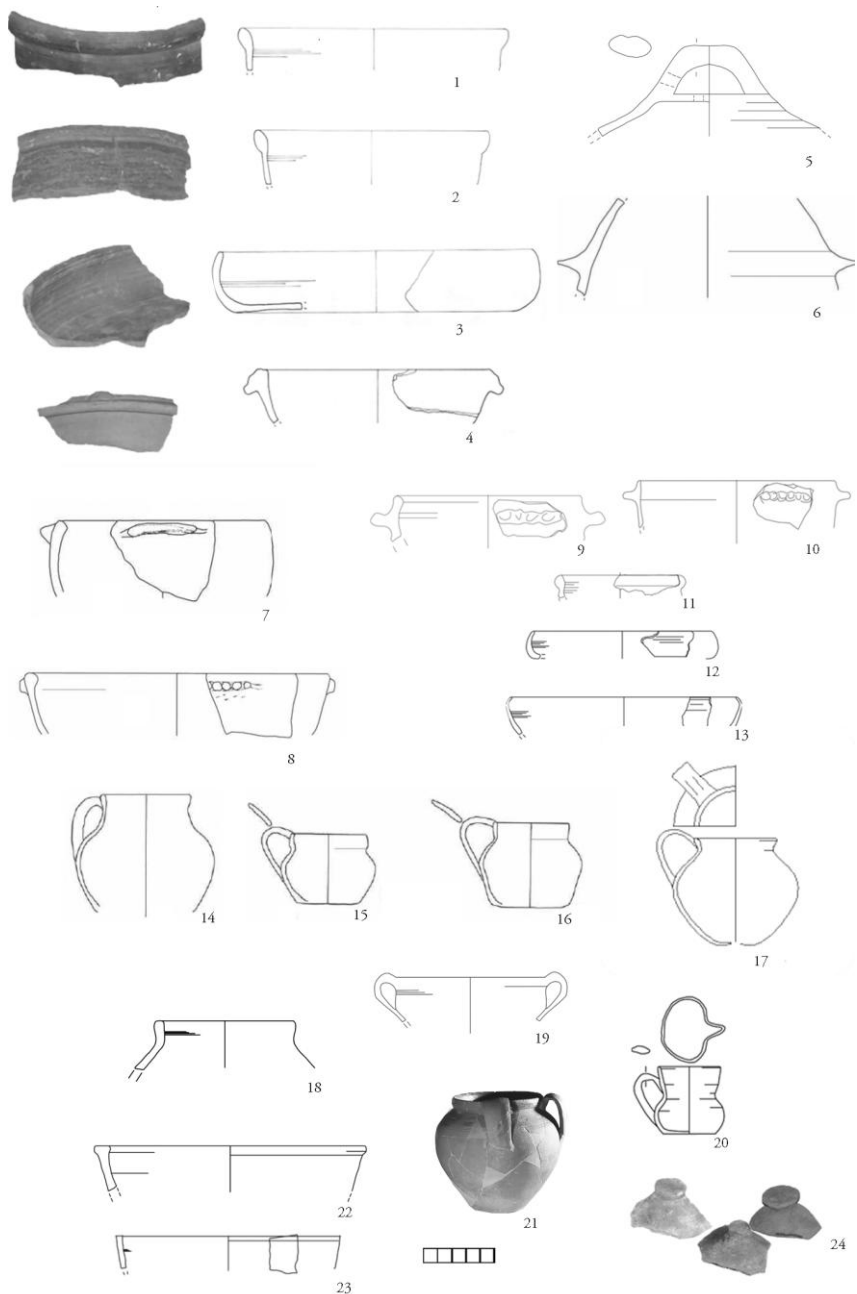
## Conclusioni

Lo studio delle ceramiche rinvenute negli insediamenti della Terra di Lavoro ha offerto preziose informazioni sulle abitudini alimentari e sulla circolazione dei manufatti durante il medioevo. Le indagini archeologiche hanno evidenziato una notevole uniformità nelle forme della ceramica da fuoco – casseruole, olle, pentolini e tegami – la quale riflette non solo pratiche culinarie comune tra le aree esaminate, ma anche l'esistenza di reti commerciali ben strutturate.

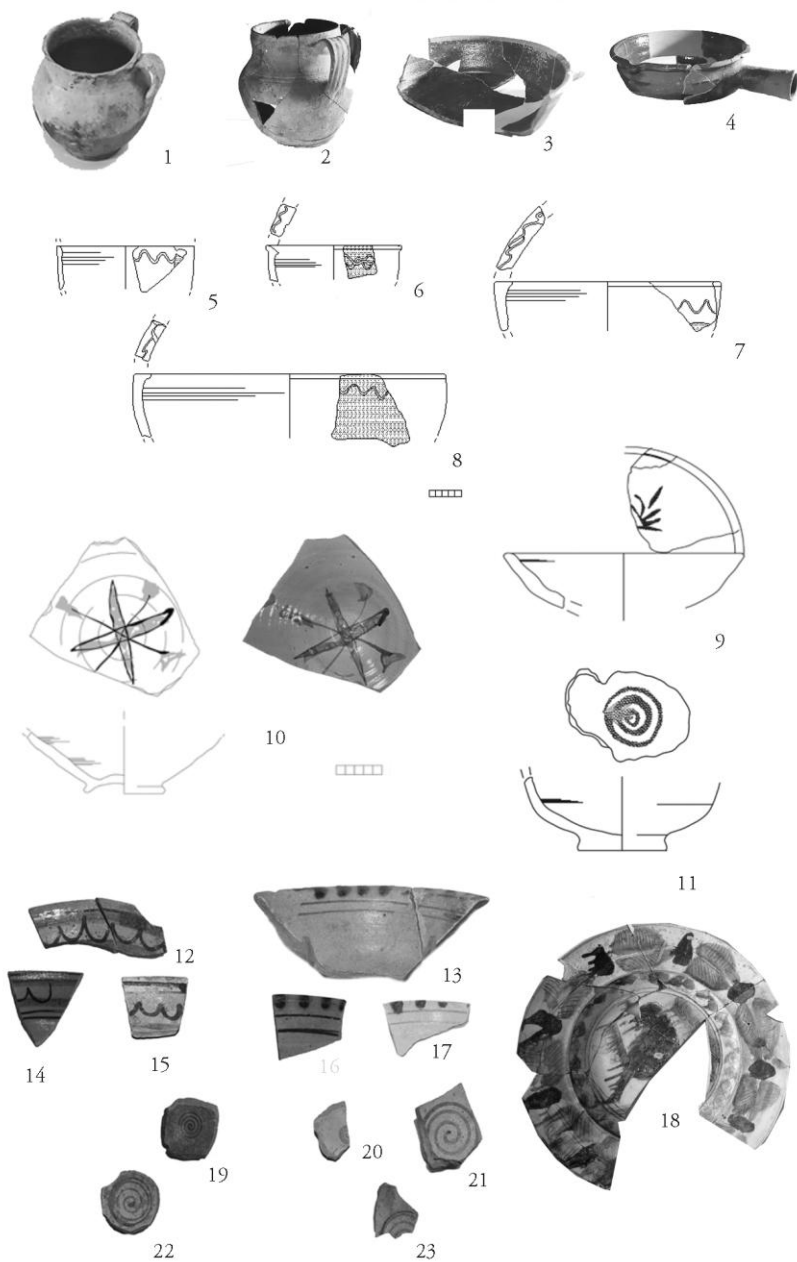
L'omogeneità dei manufatti suggerisce l'esistenza di centri produttivi in grado di soddisfare la richiesta locale e sostenere flussi commerciali di medio e ampio raggio. Tale ipotesi trova riscontro anche nelle attestazioni documentarie relative a *figuli* operanti nella regione<sup>24</sup>. L'analisi tipologica evidenzia, a partire dall'VIII secolo, l'introduzione di cibi liquidi e semiliquidi, come attestato dal numero consistente di olle, a cui si affianca la presenza di fornetti da pane indicativi di un consumo diffuso di farinacei. L'assenza di pentolame di grandi dimensioni, verosimilmente sostituito da recipienti metallici non conservatisi per via del loro riutilizzo, giustificherebbe le dimensioni ridotte delle olle.

A partire dal XII secolo si registra un miglioramento tecnologico con la diffusione della ceramica invetriata, la cui produzione, protrattasi fino all'età industriale, è caratterizzata da un'elevata standardizzazione che ne testimonia il successo e l'ampia distribuzione. Di particolare interesse è la presenza, nei contesti aristocratici, di ceramiche da mensa invetriate dipinte e maioliche, contraddistinte da rivestimenti vetrosi di alta qualità e da ricche decorazioni, che venivano esibite come oggetti di lusso nei convivi. Le mense dei ceti inferiori, invece, disponevano di un numero più ridotto di contenitori invetriati e facevano largo uso di ciotole e catini privi di rivestimento, oltre di recipienti in vetro e legno.

<sup>24</sup> Nel 989, infatti il monastero di S. Vincenzo al Volturno assegnava terre dell'area capuana ad un certo "Lando figuli et ad germanos eorum" (*Chronicon vulturnense*, p. 311) Nel 1106, a Capua era presente un'area denominata "ad fossas figulorum" (*Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, vol. V p. 304, doc. DXXII). Sull'attività dei *figuli* cfr. Busino, 2015, pp. 212-234.



*Fig. 1 - Ceramica da cucina da contesti campani (1-6, 9-13, 17-21, 24, rilievi di S. Rapuano; 7-8, 14-16, di Di Cosmo 2017; 22-23 di C. R. De Rosa).*



*Fig. 2 - Ceramica da contesti di Terra di Lavoro: 1-4, pentolame invetriato da fuoco; 5-23, ceramica da mensa (rilievi di S. Rapuano; V. Sordillo, A. De Angeli e G. Liuzzi).*

In conclusione, lo studio della ceramica ha permesso di tracciarne un quadro dei consumi e degli scambi in Terra di Lavoro, offrendo una chiave di lettura inedita per la comprensione del contesto socio-economico e culturale del territorio durante il medioevo.

## Riferimenti bibliografici

- Annese C. (2000), *Le ceramiche tardoantiche della domus B*, in Volpe G., a cura di, *Ortona X, ricerche archeologiche ad Herdonia (1993-1998)*, Edipuglia, Bari.
- Arthur P. et al. (1989), “M179: an early medieval lowland site at loc. Arvito, Mondragone (Caserta)”, *Papers of the British School at Rome*, LVII: 201-220.
- Arthur P., King A.C. (1987), “Scavo in proprietà Carrillo, S.M.C.V.: Contributo per una conoscenza di Capua tardo-antica”, *Archeologia Medievale*, XIV: 517-535.
- Busino N. (2015), *Aspetti della circolazione della ceramica nell'Appennino campano fra tarda antichità e medioevo*, in Busino N., Rotili M., a cura di, *Inseguimenti e cultura materiale fra Tarda Antichità e Medioevo*, Tavolario edizioni, San Vitaliano (Napoli).
- Busino N. e Liuzzi G. (2016), *La ceramica da Monte Santa Croce (Piana di Monte Verna, Ce): indicatori cronologici e sociali di un complesso religioso di area campana*, in *In&Around. Ceramiche e comunità, Il convegno dell'AIECM3 (Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche, 17-19 aprile 2015)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Carsana V. (1994), *Ceramica comune tardo-antica ed altomedievale*, in Arthur P., a cura di, *Il complesso archeologico di Carminiello ai Mannesi (scavi 1983-1984)*, Edipuglia, Galatina, Napoli.
- Carsana V. (1998), *La ceramica grezza*, in Lupia A., a cura di, *Testimonianze di epoca altomedievale a Benevento. Lo scavo del Museo del Sannio*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Napoli.
- Carsana V. e Scarpati C. (1998), *La ceramica dipinta e graffita*, in Lupia A., a cura di, *Testimonianze di epoca altomedievale a Benevento. Lo scavo del Museo del Sannio*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Napoli.
- Chronicon vultururnense = Federici V. (1925), *Chronicon Vultururnense del Monaco Giovanni*, Fonti per la storia d'Italia pubblicate dall'Istituto Storico Italiano, Scrittori secoli XII-XIII, Roma.
- Dal Miglio C. et al. (1989), *Reperti ceramici residui di età medievale*, in Gabucci A., Tesi L., a cura di, *Il Giardino del Conservatorio di S. Caterina della Rosa. Supplemento (Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi 4)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Di Cosmo L. (2017), *Produzione e circolazione della ceramica nell'alto medioevo fra Capua e Terra di Lavoro*, in Marazzi F., a cura di, *Felix Terra. Studi di storia e archeologia dell'Italia meridionale (secoli IX-XIII)*, Vultururnia, Napoli.

- Di Cosmo L. e Panarello A. (1998), *Ceramiche medievali di Capua conservate nel Museo Provinciale Campano*, Arti Grafiche Caramanica, Minturno.
- Dyson S.L. (1983), *The Roman Villas of Buccino. Wesleyan University excavation in Buccino, Italy 1969 - 1972*, BAR Internat. Ser. 187, Oxford.
- Fiorillo R. (2003), *La ceramica della plebs di S. Maria di Rota a Mercato S. Severino (SA): simbolismo bizantino e tradizione longobarda nella produzione campana altomedievale*, in *III Congresso Nazionale di Archeologia Medievale, Salerno, 2-5 Ottobre 2003*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Giovannini F. (1998), *Funzioni delle forme ceramiche e modelli alimentari medievali*, in De Minicis E., a cura di, *La Ceramica medievale e moderna di Roma e del Lazio, III*, (Roma, apr. 1996), Edizioni Kappa, Roma.
- Iannelli M.A., *Ceramica post-medievale*, in Arthur P., a cura di, *Il complesso archeologico di Carminiello ai Mannesi (scavi 1983-1984)*, Napoli, Edipuglia, Galatina.
- Ianniello V. e Sordillo V. (2025), *Altri dati sulla ceramica medievale del castello di Casertavecchia: prospettive e nuove scoperte*, in *X Congresso Nazionale di Archeologia Medievale Udine - Cividale del Friuli, 9-13 settembre 2025*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Marazzi F., Di Cosmo L., Salamida P., Stanco E.A. e Trojsi G. (2010), *Alife (Campania-Italia): nota sulla circolazione di ceramica comune, ceramica da cucina e anfore in una città del sud tra tardoantico e altomedioevo*, in *LRCW 3: late Roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean*, Archaeopress, Oxford.
- Napolitano S. (2023), *La ceramica "sporadica" dal Castello di Casertavecchia: i ritrovamenti della Protezione Civile*, in *IX Ciclo di Studi Medievali Atti del Convegno 6-7 giugno 2023*, Firenze, Nume, Libritalia.net Edizioni, Vibo Valentia.
- Rapuano S. (2022), *Archeologia e storia di un monastero Sant'Ilario a Port'Aurea di Benevento*, Edipuglia, Bari.
- Rapuano S. e De Rosa C.R. (2024), *Castello di Caiazzo. Ricerche archeologiche (2020-2021)*, Associazione Storica del Caiatino, Piedimonte Matese (Caserta).
- Regii Neapolitani Archivii Monumenta = Granito A., Guacci C., Seguino G., Canonico G., Genovesi G. e Baffi M., eds (1857), *Regii Neapolitani Archivii Monumenta edita ac illustrata*, 5, ex Regia typographia, Napoli.
- Ricci M. (1990), *Ceramica invetriata da fuoco*, in Saguì L., Paroli L., a cura di, 1990. *L'esedra della Crypta Balbi nel medioevo (XI-XV)* (Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi, 5), All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili M., Lonardo L. e Rapuano S. (2022), *Ceramica tardo antica e alto medievale dal deposito del Museo del Sannio di Benevento*, in *IX Congresso Nazionale di Archeologia Medievale*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili M. e Rapuano S. (2016), *Ceramica invetriata e smaltata in alcuni contesti aristocratici*, in *In&Around. Ceramiche e comunità, II convegno tematico dell'AIECM3 (Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche, 17-19 aprile 2015)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili S. e Rapuano S. (2023), "Rinascita delle produzioni ceramiche nel Basso

Medioevo: testimonianze dal monastero di Sant'Ilario a Port'Aurea, a Benevento", *Hortus Artium Medievalium*, 28:148-155.

Turchiano M. (2000), *La cisterna e il suo contenuto. Materiali tardoantichi dalla domus B*, in Volpe G., a cura di, *Ordonia X, ricerche archeologiche ad Herdonia (1993-1998)*, Edipuglia, Bari.