

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II



Dottorato di ricerca in Scienze archeologiche e storico-artistiche

XXV ciclo

**Analisi funzionale e contestualizzazione
della ceramica in argilla grezza.
Modalità di preparazione e di cottura
degli alimenti nell'area flegrea
tra l'età Orientalizzante e l'età Ellenistica.**

Tutor

Prof. Giovanna Greco

Dottoranda

Serena Avallone

INDICE

INTRODUZIONE.....	4
1. LA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA	
1.1 – Criteri per la scelta di una definizione univoca.....	7
1.2 – Storia degli Studi.....	8
1.3 – Nuovi approcci allo studio della Classe.....	10
2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA	
2.1 – Il progetto Facem.....	15
2.2 – Classificazione delle argille.....	18
3. CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA	
3.1 – Criteri di morfologici e dimensionali.....	38

3.2 – Organizzazione tipologica. Le forme.....	40
A. Olla.....	42
B. Chytra.....	80
C. Situla.....	84
D. Caccabè.....	85
E. Lopas.....	90
F. Tegame.....	96
G. Teglia.....	99
H. Fornello.....	100
I. Coppa-Coperchio.....	104
J. Coppa.....	109
K. Sodellone.....	110
L. Bacile.....	114
M. Mortaio.....	123
N. Coperchio.....	132

4. L'ANALISI FUNZIONALE DEL REPERTORIO VASCOLARE E LE MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI.....141

4.1 – L'analisi funzionale dell'olla.....143

4.2 – La cottura bollita degli alimenti: la chytra, la caccabè e la lopas.....144

4.3 – Il tegame e il fritto.....151

4.4 – La preparazione e manipolazione degli alimenti: il bacile e il mortaio.....	154
4.5 – La cottura del pane: la teglia e il coperchio di cottura.....	164
5. IL REPERTORIO FORMALE IN ARGILLA GREZZA E I CONTESTI DI PROVENIENZA	
5.1 – Ischia. Lo “Scarico Gosetti”.....	168
5.2 – Cuma. L’area del Tempio con Portico.....	180
6. LA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA DAI CONTESTI CUMANI E PITECUSANI. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE.....	180
BIBLIOGRAFIA.....	186

INTRODUZIONE

Il presente lavoro¹ si incentra su un'analisi della ceramica in argilla grezza, classe ceramica caratterizzata da un corpo ceramico poco raffinato e ricco di inclusi, attestata nei siti flegrei di Pithecusa e di Cuma in un arco cronologico compreso tra l'Orientalizzante Antico e l'Età Ellenistica.

Lo studio di questa classe ceramica è stato rivolto al raggiungimento di una conoscenza esaustiva del repertorio vascolare anche in virtù dei nuovi approcci sperimentati dalla ricerca archeologica quali quello dell'analisi funzionale e quello della contestualizzazione.

Primo ambito di analisi è stato la ricostruzione delle caratteristiche tecniche e morfologiche del repertorio vascolare, attraverso una classificazione delle argille, eseguita nell'ambito del Progetto Facem, e una scansione tipologica delle forme.

In seguito un'attenta valutazione ed interpretazione delle proprietà tecniche e morfologiche del repertorio in argilla grezza ha permesso di delineare la funzione che le diverse forme individuate dovevano svolgere nella vita quotidiana, contribuendo alla ricostruzione delle abitudini alimentari nei contesti di riferimento. L'analisi funzionale è stata supportata da una revisione delle fonti letterarie che contengono riferimenti ai tipi di alimenti consumati e alle loro modalità di preparazione e cottura; in particolare per ogni forma, si è tentato di ricostruire il termine antico utilizzato per la sua identificazione e le sue diverse modalità d'uso.

Infine per una completa conoscenza della classe è stata rivolta particolare attenzione alla contestualizzazione della ceramica in argilla grezza e all'interpretazione del significato della sua presenza nei diversi contesti di provenienza in ambito pitecusano e cumano.

L'arco cronologico oggetto della ricerca è compreso tra la l'Orientalizzante Antico e l'Età Ellenistica; la scelta di arrestare l'analisi all'Età Ellenistica è legata a quel cambiamento delle dinamiche socio-economiche a cui si assiste in questo periodo che porterà ad una progressiva

¹ Ringrazio la prof. Giovanna Greco per la disponibilità e la fiducia concessami da sempre nel percorso di studi e per la realizzazione del presente lavoro e il prof. C. Gasparri, interlocutore attento e generoso. Rivolgo la mia riconoscenza e gratitudine alle dott.sse A. Tomeo e B. Ferrara per essere state costantemente presenti con affetto e dedizione nel corso della realizzazione del lavoro. Un doveroso ringraziamento va al dott. P. Caputo e al personale dell'Ufficio Archeologico di Cuma e alla dott.ssa C. Gialanella e al personale dell'Ufficio Archeologico di Ischia. Un affettuoso ringraziamento va alla dott. M. Del Villano e al dott. G. Finelli.

standardizzazione delle forme e ad un aumento della presenza di ceramica in argilla grezza di importazione a scapito delle produzioni ceramiche “locali”.

La ceramica in argilla grezza in esame proviene da diversi siti e contesti dell’area flegrea. In particolare, in ambito pitecusano sono stati analizzati materiali provenienti dal cd. “Scarico Gosetti” di Ischia; lo Scarico Gosetti, costituito dal riempimento di una frattura sulla collina dell’Acropoli, è composto in gran parte da frammenti ceramici collocabili in un arco cronologico molto ampio compreso tra la prima metà dell’VIII e il II sec. a. C.; il suo scavo fu realizzato da G. Buchner nel 1965 in occasione della costruzione di una vasta abitazione privata, la Villa Gosetti, collocata sul fianco orientale di Monte Vico. La possibilità di delineare le caratteristiche del contesto di provenienza del materiale dello “scarico Gosetti” appare piuttosto limitata in relazione alla mancanza di elementi che possano contribuire a determinare le modalità di formazione del riempimento.

In ambito cumano, è stata oggetto della ricerca, la ceramica in argilla grezza proveniente dai saggi realizzati, nell’area del Foro di Cuma, dal Dipartimento di Discipline Storiche “Ettore Lepore” dell’Università degli Studi di Napoli “Federico II” nell’ambito del Progetto Kyme; in particolare sono stati analizzati i materiali provenienti dai saggi effettuati nel cortile interno del Tempio con Portico nel corso del Progetto Kyme II e dai saggi effettuati nell’area del Foro, ad Ovest del Tempio con Portico nell’ambito del Progetto Kyme III e IV.

In questo caso, l’analisi della ceramica è stata favorita dal fatto che lo scavo ha permesso di identificare diverse tipologie di contesti nei quali la presenza della ceramica in argilla grezza assume di volta in volta diversi significati e sfumature.

Lo studio dei materiali inediti ha previsto un costante confronto con i materiali provenienti da contesti già editi delle due località, in particolare con quelli dell’unità abitativa di Punta Chiarito², dal contesto sacro della “Stipe dei Cavalli”³ e della necropoli di San Montano⁴ per Ischia e quelli provenienti dal terrapieno arcaico e tardo arcaico delle mura settentrionali per Cuma⁵.

² Gialanella 1994, pagg. 169-2004.

³ D’Agostino 1994-1995, pagg. 9-108.

⁴ *Pithekoussai I*

⁵ Nigro 2006, pagg. 57-80.

Il presente lavoro sulla ceramica in argilla grezza nasce dalla volontà di continuare l'indagine sulla ceramica in argilla grezza intrapresa con la Tesi di Specializzazione in Archeologia della scrivente nel 2009, ampliando l'analisi dei contesti e dell'arco cronologico preso in esame⁶.

Il lavoro che si presenta è distinto in sette capitoli. Nel primo capitolo sono stati affrontati problemi relativi alla definizione della classe ceramica oggetto di studio ed è stata realizzata una ricerca bibliografica ponendo particolare attenzione ai nuovi approcci della ricerca scientifica allo studio della classe, quali l'archeometria, l'analisi funzionale e la contestualizzazione, che hanno contribuito al progressivo superamento della situazione di forte disagio in cui versa la conoscenza sulla classe. Nel secondo e nel terzo capitolo vengono illustrate rispettivamente la classificazione delle argille e la scansione tipologica della classe ceramica presa in esame. Nel quarto capitolo si presenta l'analisi funzionale delle forme del repertorio vascolare in argilla grezza, realizzata in virtù delle loro caratteristiche tecnico-morfologiche, ed in relazione con le testimonianze letterarie sull'argomento. Il quinto capitolo presenta un'analisi del repertorio formale della ceramica in argilla grezza in relazione ai contesti di provenienza esaminati. Infine nel sesto capitolo sono state affrontate le considerazioni conclusive.

⁶ S. Avallone, *La Ceramica in argilla grezza dal Tempio con Portico di Cuma*, Tesi di Specializzazione in Archeologia, Università degli Studi di Napoli "Federico II", A.A. 2008/2009.

1. LA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA

1.1. La Ceramica in argilla grezza. Criteri per la scelta di una definizione univoca.

La ceramica in argilla grezza rappresenta una classe ceramica caratterizzata da un corpo ceramico⁷ poco raffinato e ricco di inclusi, destinata prevalentemente alla preparazione e alla cottura degli alimenti e si colloca in un ambito cronologico compreso tra la Prima Età del Ferro e l'Età Ellenistica.

Per indicare la classe ceramica oggetto di studio si è scelto di utilizzare la definizione di “ceramica in argilla grezza”, già usata dalla Chiaramonte Trerè negli studi sulla ceramica della regio V di Pompei⁸ e dalla Nigro nel lavoro sulla ceramica dai terrapieni arcaici delle fortificazioni settentrionali di Cuma⁹, in virtù del fatto che tale definizione fa riferimento al carattere distintivo della classe ossia all'impasto argilloso che rende tale repertorio vascolare particolarmente adatto alla funzione di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti.

Tale definizione tuttavia non è l'unica ad essere stata impiegata in letteratura dal momento che non esiste una definizione univoca per questa classe, né tantomeno una definizione che indichi ciò che debba essere considerato “ceramica grezza”; questo è sicuramente una causa e, al tempo stesso, una conseguenza dello scarso interesse di cui è stata da sempre oggetto.

Molto spesso è stata usata in letteratura la definizione di “ceramica d'impasto”, come nella pubblicazione degli scavi del santuario greco di Gravisca¹⁰ dove è stata distinta la ceramica comune d'impasto e la ceramica comune di argilla figulina; si tratta, in realtà, di una definizione ambigua in quanto rende difficile la distinzione di questa produzione dalla ceramica della Prima Età del Ferro realizzata esclusivamente a mano.

Solitamente viene utilizzata la definizione generica di “ceramica comune”, in cui l'aggettivo “comune” fa riferimento all'abbondanza di ceramica non verniciata fra i rinvenimenti archeologici e alla sua caratteristica di essere manufatto di uso comune,

⁷ Per corpo ceramico si intende l'argilla che ha subito il processo di cottura.

⁸ *Tarquini* I; Chiaramonte Trerè 1984.

⁹ Nigro 2006.

¹⁰ Gori-Pierini 2001.

largamente impiegato nella vita quotidiana¹¹. La definizione di ceramica comune è stata utilizzata in diverse pubblicazioni come quella degli scavi di Sibari¹² e di Luni¹³; nello studio sugli scavi di Centocamere a Locri¹⁴, tale classe definita come ceramica comune è stata distinta in quattro sezioni: vasellame da fuoco, vasellame da cucina e da dispensa, vasellame da mensa e vasellame da mescita.

In letteratura sono note anche altre definizioni come quella di “ceramica da fuoco”¹⁵ e “ceramica da cucina”¹⁶, in riferimento all’uso di questo repertorio vascolare per la cottura e la preparazione degli alimenti.

1.2. Storia degli Studi

Gli studi sulla ceramica in argilla grezza vertono in una situazione di forte disagio; nel 1996, in occasione di un convegno sulla ceramica comune di età romana della Campania e della Narbonese, C. Panella¹⁷ aveva delineato la situazione degli studi sulla classe¹⁸, e aveva identificato le cause del disinteresse, non solo nella mancanza di una definizione chiara e univoca, ma anche in altri fattori. Di sicuro l’errata convinzione che la ceramica comune non possa fornire indicazioni cronologiche significative a causa della stabilità morfologica che la caratterizza, e la presunzione che si tratti di una produzione ceramica sempre locale e per questo non utile a ricostruire aree di influenze culturali o scambi commerciali, hanno contribuito a ritardare gli studi sull’argomento.

Inoltre bisogna anche ricordare la totale perdita di importanti dati, soprattutto nei secoli scorsi, dovuta alla scarsa conservazione di questo tipo di materiali nelle collezioni museali o di scavo, a causa dell’assenza di elementi estetici o antiquari.

Per quest’aspetto, un’eccezione può essere rappresentata dagli scavi di Pompei realizzati da Carlo III a partire dal 1748, in seguito ai quali, nel Museo di Portici, fu allestita una sala, chiamata dal Winckelmann “Gewölbe”, in cui fu riprodotta una cucina scavata a Pompei con la ricostruzione di un forno e l’esposizione di utensili e ceramica. Tale allestimento ha rappresentato un’attenzione al contesto e alla vita quotidiana degli

¹¹ *Locri Epizefiri II*, pag. 257, nota 1.

¹² *Sibari IV*.

¹³ *Luni II*.

¹⁴ *Locri Epizefiri II*, pag. 258.

¹⁵ Pantellerian Ware 2003.

¹⁶ Bragantini 1991; Di Giovanni 1996.

¹⁷ Panella 1996.

¹⁸ Il disinteresse e il disagio hanno caratterizzato in questi anni anche la ceramica dell’età arcaica appartenente a questa classe.

antichi sicuramente innovativa per l'epoca ma che purtroppo non ebbe seguito dopo la chiusura del museo¹⁹.

Anche l'assenza di solidi punti di riferimento bibliografici per chiunque voglia intraprendere uno studio sull'argomento può essere considerata una causa e una conseguenza di questo ritardo.

La bibliografia sulla ceramica in argilla grezza in ambito greco, e in particolare magno-greco, è piuttosto scarna e mancano classificazioni esaurienti del materiale.

Se per la ceramica comune di età romana e tardo-arcaica, lo stadio delle ricerche è più avanzato, come testimoniano le monografie di Vegas sul Mediterraneo occidentale²⁰, di Dyson su Cosa²¹ ed in particolare, lo studio di G. Olcese sulle ceramiche di Albintimilium²², nell'ambito greco, e in particolare magno-greco, la bibliografia è molto ridotta e mancano classificazioni esaurienti del materiale.

L'attenzione per la ceramica in argilla grezza di età greca ha inizio nei primi anni del secolo scorso, quando Dragendorf attribuisce il nome "chytra" ad una pentola profonda a pancia arrotondata molto diffusa nel mondo greco e nelle colonie occidentali, grazie ad un'iscrizione in corsivo dipinta su un recipiente di età ellenistica rinvenuto a Corinto²³.

Nel 1916, Furtwängler dedica una particolare attenzione alla ceramica di uso comune rinvenuto a Egina²⁴.

Successivamente vengono pubblicati numerosi articoli per lo più sulla rivista "Hesperia", curati dall'American School of Classical Studies at Athenes, per documentare i risultati di studi sulle ceramiche comuni greche, che trovano in seguito una più sistematica presentazione nell'opera di B. Sparkes e L. Talcott sull'Agorà di Atene del 1970²⁵.

In Italia la conoscenza della ceramica in argilla grezza di età greca è stata inizialmente legata per lo più a pubblicazioni di corredi tombali; il contesto di necropoli fornisce, però, un quadro estremamente parziale soprattutto per questa classe ceramica.

Negli ultimi anni, lo studio della ceramica in argilla grezza è stata oggetto di un interesse sempre crescente in relazione soprattutto allo sviluppo delle ricerche negli abitati antichi. Esempi significativi sono stati offerti per la zona etrusca dalle pubblicazioni delle grandi

¹⁹ Allroggen-Bedel – Kammerer Grothaus 1983, pag. 124.

²⁰ Vegas 1973.

²¹ Dyson 1976.

²² Olcese 1993.

²³ Dragendorf 1903, pag. 231.

²⁴ Furtwängler 1916, tavv.120-123.

²⁵ Sparkes-Talcott 1970.

aree urbane di Tarquinia²⁶, Gravisca²⁷ e Cerveteri²⁸ o da aree minori come l'abitato in prossimità del Lago dell'Accesa²⁹; per l'area laziale, a titolo esemplificativo, ricordiamo la pubblicazione di Carafa³⁰, quella degli scavi sul Palatino³¹ e l'opera pubblicata in seguito allo scavo della fattoria e della villa dell'Auditorium a Roma³² nelle quali alla ceramica in argilla grezza è dedicato ampio spazio per ogni fase cronologica individuata.

Per i centri dell'Italia meridionale sono state dedicate sezioni più o meno ampie a questa classe ceramica nelle pubblicazioni degli abitati di Locri³³ e di Roccagloriosa³⁴.

In particolare la ceramica di Locri è stata oggetto di una seriazione tipologica ed è stata distinta in quattro sezioni (vasellame da fuoco, vasellame da cucina e da dispensa, vasellame da mensa e vasellame da mescita), sulla base dell'analisi della forma, delle caratteristiche tecniche e delle tracce d'uso dei reperti. In Campania, di particolare importanza appaiono le pubblicazioni seguite alle ricerche condotte negli insediamenti etruschi di Fratte³⁵ e di Pontecagnano³⁶ e nel centro indigeno di Cairano³⁷; in particolare la ceramica arcaica e tardo-arcaica di Velia³⁸ è stata distinta in due grandi gruppi, secondo la *vermuteten Funktion*, costituiti dalla ceramica da cucina (*Küchenware*), che comprende tutte le forme legate alla preparazione e alla cottura degli alimenti, e dalla ceramica d'uso legata alle esigenze della mensa.

Per l'area flegrea significativo è lo studio condotto dalla Nigro sulla ceramica in argilla grezza proveniente dai terrapieni arcaici delle fortificazioni settentrionali pubblicati dall'Università Orientale di Napoli³⁹.

L'attenzione rivolta alla classe è in continua crescita sebbene, ad eccezione di alcuni studi, manchino ancora opere monografiche particolarmente per l'età greca e soprattutto manchino esaurienti seriazioni tipologiche e classificazioni delle argille. Lo studio della classe infatti è legato soprattutto alle pubblicazioni dei risultati degli scavi; si tratta di un'attenzione limitata ma comunque significativa se messa in relazione con l'ormai

²⁶ *Tarquinia I; Tarquinia II.*

²⁷ Gori-Pierini 2001.

²⁸ *Caere 3.2.*

²⁹ *Accesa.*

³⁰ Carafa 1995.

³¹ *Palatino I.*

³² Carandini *et alii* 2006.

³³ *Locri Epizefiri II; Locri Epizefiri IV.*

³⁴ *Roccagloriosa I; Roccagloriosa II.*

³⁵ Fratte 1990, pagg.147-152; Fratte 2009, pagg.134-151.

³⁶ Cuozzo-D'Andrea 1991.

³⁷ *Cairano* 1980.

³⁸ *Velia Studien II.*

³⁹ Nigro 2006.

superata tendenza di gusto antiquario alla scarsa conservazione dei reperti di questa classe fra i materiali di scavo.

1.3.- Nuovi approcci allo studio della ceramica in argilla grezza

Lo stato delle conoscenze della ceramica in argilla grezza è soggetto attualmente ad una continua evoluzione grazie dell'apporto di nuove tecnologie, come le analisi archeometriche, e dei nuovi approcci sperimentati dalla ricerca archeologica nei confronti dello studio della classe quali quello dell'analisi funzionale e quello della contestualizzazione; nuovi approcci che hanno determinato un decisivo superamento della situazione di forte disagio in cui si trovano gli studi sulla classe.

- ***Archeometria***

Un nuovo impulso allo studio della ceramica in argilla grezza è stato dato, negli ultimi anni, dall'analisi archeometrica. L'archeometria, basandosi su una stretta collaborazione tra archeologia e scienze naturali, prevede, dopo la classificazione tradizionale, l'osservazione mediante microscopio stereoscopico degli impasti, per arrivare alla pianificazione di indagini minero-petrografiche, in particolare sezioni sottili e diffrattometria ai raggi X, e chimiche, fluorescenza ai raggi X, e infine al trattamento statistico dei dati. Tale analisi permette di riconoscere la tecnica utilizzata per la realizzazione del manufatto, cioè l'utilizzo della lavorazione manuale, del tornio primitivo o del tornio veloce e, soprattutto permette di identificare le aree di origine dell'argilla, isolando così i materiali importati. Grazie a questa nuova tecnologia diventa quindi possibile ricavare informazioni sulle dinamiche commerciali del mondo antico da una classe ceramica che fino a qualche tempo fa si considerava esclusivamente una produzione "locale". In Italia opere pioneristiche per quest'aspetto della ricerca sono stati gli studi realizzati da Mannoni sulle ceramiche liguri e ostiensi⁴⁰ e dalla Olcese la quale, analizzando le ceramiche di Albintimilium⁴¹ e dell'area centro-tirrenica⁴² in argilla grezza di età romana, ha più volte sottolineato l'importanza dell'apporto che l'analisi archeometrica può dare allo studio di questa classe⁴³ (Fig. 1).

⁴⁰ Mannoni 1970; Mannoni 1994.

⁴¹ Olcese 1993; Olcese 1996.

⁴² Olcese 2000; Olcese 2003.

⁴³ Olcese 2009 ; Olcese 2006 a; Olcese 2006 b; Olcese 1994.

**IL CONTRIBUTO DELLE ANALISI DI LABORATORIO
ALLO STUDIO DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA**

- FORMAZIONE DI GRUPPI DI CERAMICA CON LA STESSA COMPOSIZIONE CHIMICA
- CARATTERIZZAZIONE DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA PRODOTTA LOCALMENTE
- INDIVIDUAZIONE DI GRUPPI DI CERAMICA NON LOCALE
- IPOTESI SULL'ORIGINE DI GRUPPI DI CERAMICA NON LOCALE

Figura 1. Schema riassuntivo del contributo delle analisi archeometriche allo studio della ceramica in argilla grezza (tratto da Olcese 1994, pag.2, fig. 1, in Olcese è usato il termine "ceramica comune" sostituito in questo caso dalla definizione "ceramica in argilla grezza")-

Grande importanza va attribuita anche alle pubblicazioni degli Atti delle Giornate di Archeometria della Ceramica che già nel 1998 hanno avuto come oggetto il contributo della analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze di età romana analizzando in particolare il rapporto tra forma, funzione e impasto di questo repertorio vascolare⁴⁴.

In ambito campano per la ceramica in argilla grezza sono stati compiuti pochi passi su quest'aspetto della ricerca; sono state sottoposte ad analisi archeometriche la ceramica in argilla grezza proveniente dall'abitato della colonia focea di Velia⁴⁵ permettendo di individuare non solo le caratteristiche chimico-fisiche della produzione locale ma anche di riconoscere i materiali importati⁴⁶ e la ceramica di età romana da Ercolano che viene generalmente ricondotta ad una produzione centro-meridionale tirrenica⁴⁷.

Nell'area flegrea, solo la ceramica in argilla grezza di Cuma proveniente dagli scavi condotti nell'ambito del Progetto Kyme dal Centro J. Berard è stata sottoposta ad analisi archeometriche eseguite dal Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università "Federico II" di Napoli e dal Dipartimento di Studi Geologici ed Ambientali dell'Università del Sannio.

Le analisi hanno previsto una preliminare descrizione macroscopica di tipo qualitativo (colore, durezza, sensazione al tatto, tessitura degli impasti) dei frammenti ceramici seguita dall'osservazione in sezione sottile al microscopio polarizzatore, dall'analisi chimica e mineralogica e dalla microscopia elettronica. I risultati permettono di supporre l'esistenza di

⁴⁴ *Archeometria I; Archeometria VII; Archeometria X.*

⁴⁵ *Velia Studien II*, pagg.37-99.

⁴⁶ *Velia Studien II*, pagg.37-99.

⁴⁷ Scatozza Hörich 1996, pag. 130.

due atelier ceramici che utilizzano la stessa argilla con tecnologie di produzione leggermente differenti fra loro, caratterizzate dalle modalità di cottura e dal quantitativo di degrassante aggiunto ai manufatti; tale argilla presenta minerali nel degrassante, tipici del Somma-Vesuvio ed estranei all'area di ritrovamento individuato, così da poter affermare la presenza di una produzione locale cumana, confermata dal ritrovamento di scarti di fornace, realizzata con argilla importata dall'area vesuviana⁴⁸.

- ***Analisi Funzionale***

Un altro approccio innovativo nello studio della ceramica in argilla grezza è rappresentato dall'analisi funzionale delle forme, in virtù delle loro caratteristiche tecniche e morfologiche. Per il repertorio vascolare in ceramica grezza in particolare, tale approccio appare ancor più significativo in quanto permette la ricostruzione di un aspetto importante della vita quotidiana come quello dell'alimentazione.

Ancora insuperato è il lavoro intrapreso da M. Bats, che, nel suo studio su Olbia in Provenza, partendo dal confronto tra i dati materiali della ceramica come la morfologia e le dimensioni, con i dati letterari desunti soprattutto dalla commedia attica, è giunto ad individuare nella batteria da cucina del mondo greco quattro recipienti essenziali: chytrai, caccabai, lopades e tagena⁴⁹.

Riconoscere nell'area flegrea la presenza di particolari "batterie da cucina" legate a determinate fasi cronologiche risulta di estrema importanza dal momento che il cibo con le sue modalità di preparazione va considerato un importante fattore culturale, elemento aggregante di riconoscimento e segno certo dell'appartenenza ad un gruppo⁵⁰.

- ***Contestualizzazione***

La nuova attenzione rivolta allo studio della ceramica in argilla grezza risente, in generale, dei nuovi orizzonti della ricerca archeologica che ha oramai abbandonato l'attitudine di gusto antiquario a considerare i reperti per il loro valore intrinseco o artistico.

Il materiale ceramico nella sua interezza costituisce il risultato dell'applicazione di regole tecniche e formali accettate in modo più o meno implicito dai membri di una comunità e va

⁴⁸ De Bonis *et alii* 2009.

⁴⁹ Bats 1988.

⁵⁰ Ibidem, pagg. 202-203.

inteso come un elemento significativo della produzione materiale di una comunità, organizzata all'interno di un determinato contesto; di conseguenza, privilegiare lo studio di una classe ceramica rispetto ad un'altra limita la capacità di comprendere a pieno qualsiasi contesto.

Se, da un lato, è fondamentale lo studio complessivo di tutte le classi ceramiche presenti in un contesto, dall'altro è fondamentale analizzare la classe in relazione al tipo di contesto in cui è attestata. Nello specifico, la ceramica in argilla grezza, in virtù di un'analisi funzionale delle forme, può permettere di ricostruire un aspetto importante della vita quotidiana come quello dell'alimentazione, ma tale aspetto può assumere diversi significati e sfumature se praticato in un contesto di abitato o in un contesto santuarioale; un significato ancora diverso può assumere la presenza di questa classe fra i corredi tombali di una necropoli.

Un esempio in questo senso può essere offerto dallo studio di M. Cipriani che ha preso in esame il contesto santuarioale di San Nicola di Albanella, analizzando le diverse classi ceramiche attestate; in particolare l'analisi della ceramica in argilla grezza, presente in grande quantità, ha suggerito la pratica di forme cerimoniali che prevedevano il consumo di pasti rituali⁵¹. Anche in altri siti dell'Italia Meridionale l'analisi della presenza di questa classe ceramica in contesti santuarioali ha permesso di dedurre le medesime conclusioni⁵². A Cuma, A. Tomeo analizzando il complesso culturale a S/E del Foro di Cuma, ha preso in esame il materiale ceramico rinvenuto durante lo scavo; anche in questo contesto lo studio della ceramica in argilla grezza ha permesso di riconoscere l'esistenza di pratiche legate al consumo di pasti rituali.⁵³

⁵¹ Cipriani 1989.

⁵² *Torre di Satriano I*; Ferrara 2005; Nava-Osanna 2005.

⁵³ Tomeo 2008.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA

2.1 – Il Progetto Facem

Il Progetto Facem (= **F**abrics of the **C**entral **M**editerranean) ha previsto la realizzazione di una banca dati on line di fabrics ceramici del Mediterraneo Centrale che fino ad ora ha portato all'identificazione di 20 aree di produzione sulla base dell'analisi di reperti, datati tra il VI sec. a . C. e l'età ellenistica, ad eccezione della sigillata per la quale si è giunti ad età imperiale.

L'identificazione della provenienza delle ceramiche antiche è uno dei temi più importanti della ricerca ceramica attuale in quanto il luogo di origine di un determinato oggetto può essere utilizzato come indicatore per i contatti culturali e gli scambi economici. Per alcune classi ceramiche, come le ceramica non decorata, la determinazione dell'area di origine può essere dedotta, in mancanza di ogni tipo di decorazione o di bolli impressi sulle superfici, solo dalle caratteristiche tecniche delle argille con cui sono state analizzate.

Il Progetto Facem offre un metodo di classificazione delle classi ceramiche, utilizzando come peculiarità distintiva, le qualità tecniche del tessuto argilloso, invece di criteri decorativi o morfologici; il progetto si propone di creare un sistema coerente di fabrics per il Mediterraneo centrale basato su aree di produzione che sono state identificate in seguito alle indagini archeologiche e / o analisi archeometriche, confrontando i campioni di argille con ceramica di provenienza sicura o probabile (ad esempio con frammenti che possono essere attribuiti a specifiche officine in virtù di bolli o di decorazioni, o scarti di fornace).

Il metodo di definizione e descrizione dei fabrics è stato sviluppato da DPS Peacock nel corso degli anni settanta, e successivamente da C. Orton, P. Tyers e da A. Vince⁵⁴ e deriva, in gran parte, dalle scienze geologiche. Da allora è diventato ben consolidato negli studi di ceramica anche se la sua applicazione può ancora variare in siti diversi.

La natura visiva di un fabric dipende essenzialmente da:

- la composizione naturale dell'argilla;
- gli effetti della manipolazione dell'argilla da parte del produttore del vaso o dell'oggetto;

⁵⁴ Peacock 1977; Orton *et alii* 1993

- la temperatura e l'atmosfera durante la fase di cottura;
- le condizioni dell'ambiente post-deposizionali.

In seguito ad un esame autoptico o con microscopio binoculare della frattura fresca, i campioni che presentano caratteristiche analoghe, sono definiti come un tipo di fabric o fabric. Queste caratteristiche sono accuratamente documentate attraverso una descrizione standardizzata che dovrebbe facilitare l'attribuzione di un campione ad un tessuto.

Dove possibile, i fabrics individuati dovrebbero essere il risultato dell'analisi di un consistente numero di campioni, le cui caratteristiche sono congruenti o presentano solo lievi differenze riconducibili alla variabilità della materia prima naturale. Il campione, su cui queste caratteristiche può essere visto meglio, è pertanto scelto come rappresentante o campione di riferimento; gli altri campioni associati sono fondamentalmente caratterizzati dalle stesse caratteristiche del campione di riferimento, mostrando piccole varianti per esempio nel colore della dimensione frammento o nella frequenza degli inclusi.

Ogni fabric è dotato di un codice alfanumerico a struttura tripartita, che include informazioni sul sito di produzione e sulla classe ceramica a cui appartiene il campione.

L'individuazione di una produzione locale è in gran parte deducibile dalla presenza di fabrics diversi che condividono le caratteristiche generali, ma mostrano anche piccole differenze minori che potrebbero essere riferibili alle diverse modalità di lavorazione della materia prima, ma anche ai cambiamenti nella tecnica di lavorazione nel corso del tempo. Per la verifica di un fabric definito da analisi microscopica, un numero sufficiente di campioni dovrebbero essere analizzati archeometricamente.

Per la pubblicazione di queste indagini, nell'ambito del progetto, è stato scelto un sistema informativo web-based che offre la possibilità di modificare o integrare costantemente i dati in seguito a nuove ricerche al fine di superare i problemi normalmente connessi con la pubblicazione cartacea.

Il progetto ha avuto avvio nel contesto della Magna Grecia in occasione di una ricerca sulla ceramica del V secolo a.C. proveniente dalla colonia focese di Elea. Al fine di ricostruire le aree di produzione dei diversi fabrics individuati dai contesti velini, è stata intrapreso, con il geologo R. Sauer (Vienna), un progetto di campionamento di importanti siti dell'Italia Meridionale, in collaborazione con il Dipartimento di Discipline Storiche "Ettore Lepore" dell'Università Federico II di Napoli, e, di alcuni siti della Sicilia, in

collaborazione con molte Soprintendenze dalla regione. Nell'ambito di tale progetto sono state definite le caratteristiche delle produzioni di una serie di importanti colonie della costa ionica dell'Italia, come Sibari, Caulonia, Locri e della regione meridionale calabrese ('Rhegion / Zancle area'), così come alcune altre produzioni che non sono state ancora localizzate con certezza, ma che potrebbero essere ricondotte, con elevata probabilità, alla Calabria.

Sul versante tirrenico, sono stati raccolti dati sulla produzione di Elea, Poseidonia, e dell'area golfo di Napoli, tra cui l'isola di Ischia⁵⁵ che hanno permesso di dedurre, ad esempio, che Napoli rappresenta uno dei siti produttivi di ceramica più importanti nel periodo ellenistico per la produzione della cosiddetta ceramica a vernice nera campana A e per la produzione di anfore greco-italiche⁵⁶. La banca dati per la Sicilia è ancora debole e comprende attualmente dati sulla produzione ceramica di alcuni siti come Naxos, Messina, Himera e Palermo.

Oltre a questi siti produttivi in Italia, le analisi di campioni prelevati da Elea hanno permesso di distinguere le caratteristiche di altri centri di produzione che potrebbero essere attribuite a specifiche regioni. Tra questi, i più importanti siti in ambito greco sono Atene, la cui produzione è rappresentata essenzialmente da fabrics relativi alla ceramica a vernice nera corrispondenti a quelli di ceramica attica a figure nere e a figure rosse, e Corinto, rappresentata da campioni di anfore di tipo corinzio A.

Nell'area ionio-adriatica, comprendente parte della costa epirota e il golfo di Taranto in Italia, un importante centro di produzione è stato identificato con Corfù⁵⁷; questa ipotesi è stata rafforzata nel 2001 in seguito alla campionatura del materiale proveniente dagli scavi di Butrint in Albania e di Apollonia⁵⁸.

Alcuni siti di produzione nel Egeo settentrionale ed orientale, come ad esempio Samos, Chios o Efeso, sono stati identificati grazie alla specifica forma delle anfore e al confronto con le analisi pubblicate e con le ricerche condotte dallo stesso R. Sauer in quella regione⁵⁹.

⁵⁵ *Velia II*; Gassner-Greco-Sauer 2003; Gassner-Sauer 2008.

⁵⁶ Gassner - Trapichler 2010; Olcese 2010.

⁵⁷ per le differenze tra le produzioni di Corinto e Corfù, Whitbread 1995, pagg. 255-346.

⁵⁸ Lahi-Fiedler 2010.

⁵⁹ per la regione di Efeso: Sauer - Ladstätter 2002.

La presenza ad Elea di alcune rare importazioni, chiaramente riconducibili ad anfore da Massalia (tipo micaceo) confrontate con i campioni di Ampurias hanno permesso la definizione di questi siti di produzione.

Il preliminare progetto di campionatura finalizzato all'identificazione dei *fabris* individuati ad Elea ha portato, come si è visto, all'identificazione di diversi centri produttivi in Italia meridionale e in Sicilia, sulla costa albanese, in Grecia e in Asia Minore, e due importanti siti greci nel Mediterraneo occidentale come Massalia e Ampurias, in un arco cronologico compreso tra il VI al II secolo a.C.

L'area geografica oggetto di studio è stata progressivamente estesa in quanto concentrarsi solo sulla parte greca di questo sistema mediterraneo è sembrato inappropriato e non corrispondente alle antiche realtà. Nel periodo in questione, infatti, i Greci della Magna Grecia e della Sicilia e i Cartaginesi, con il loro centro di Cartagine, erano collegati da un complesso sistema di contatti politici, economici e culturali che hanno determinato un vivace scambio di beni materiali. Pertanto, grazie alla collaborazione con R. Docter dell'Università di Ghent, Dipartimento di Archeologia, nell'ambito del Progetto Facem è stato possibile integrare i dati già acquisiti con una vasta gamma di campioni di ceramica punica. Il gruppo più importante è costituito da circa 70 campioni provenienti da Cartagine, in particolare da un contesto del Medio e Tardo Periodo Punico di Bir Messauda, Sito 2 (VII-II secolo a.C.), riferibile alla batteria da cucina locale e ad anfore da trasporto locali⁶⁰. Fino ad ora, le analisi archeometriche comprovanti una provenienza da Cartagine sono disponibili solo per alcune classi ceramiche⁶¹.

La forte somiglianza macroscopica tra i tessuti arcaici e quelli della ceramica successiva (V - II secolo a.C.) suggerisce in modo molto chiaro che le botteghe cartaginesi sono state attive fino al 146 a.C.⁶². Recentemente, Bouthaina Maraoui Telmini ha fatto un primo tentativo di localizzare una possibile fonte antica delle materie prime utilizzate per la produzione della ceramica cartaginese.

Altre importanti regioni della sfera di influenza punica sono ancora in fase di campionamento. La Sicilia è presente con i campioni di Palermo; dalla Sardegna, sono stati inclusi nel database, i campioni da Olbia mentre i campioni di Malta sono stati forniti dal sito di Zeijtun.

⁶⁰ Per le relazioni preliminari degli scavi, cfr. Docter 2003; Docter 2006.

⁶¹ Blessing 1997; Peserico 2007.

⁶² Bechtold 2007c, pagg. 327-8.

2.2 – Classificazione delle argille

La classificazione delle argille provenienti dai contesti cumani è stata elaborata attraverso un esame autoptico realizzato con una lente a 10 ingrandimenti ed un'analisi al microscopio; secondo Peacock questi due tipi di indagine rappresentano i primi due livelli di indagine che devono essere seguiti da un'analisi chimica al fine di realizzare una corretta classificazione delle argille⁶³.

L'analisi microscopica è stata eseguita grazie alla collaborazione della Dott.ssa Gassner in seguito al seminario di studi "Archeometria. Esperienze a confronto" durante il quale è stato presentato il Progetto Facem.

Per ogni reperto è stata redatta una breve scheda in cui sono riportati i dati quantitativi (l'altezza, la larghezza, lo spessore delle pareti e il diametro ricostruito, espresse in centimetri), la documentazione grafica e fotografica. Successivamente è stata eseguita una campionatura delle argille prelevando da ogni frammento un campione in maniera tale da ottenere una frattura

"fresca" che permette un'osservazione e una descrizione più precisa e dettagliata del tipo di argilla. La campionatura è stata sottoposta ad un esame autoptico con una lente di ingrandimento a 10X per una preliminare distinzione in fabrics seguita da un'analisi al

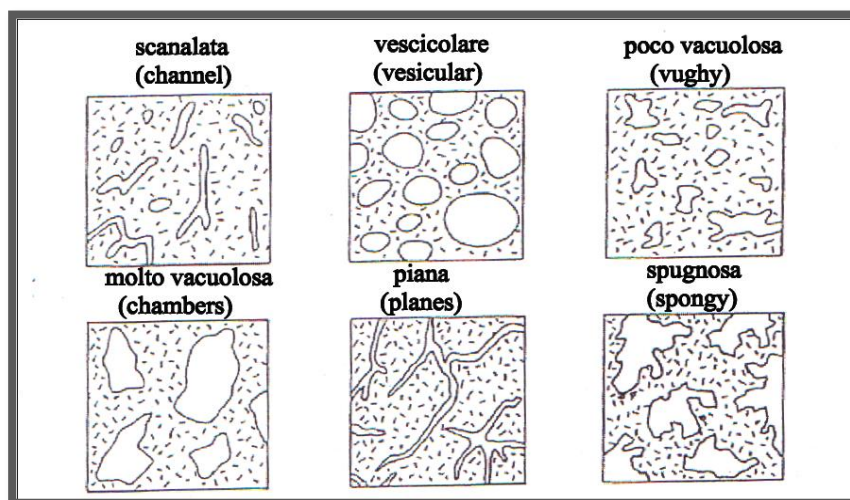


Figura 2. Caratteristiche della porosità dell'impasto

microscopio, eseguita con la collaborazione della prof.ssa Gassner dell'Università di Vienna e dalla sua collaboratrice dott.ssa Traplicher, consentendo l'identificazione di diversi fabrics secondo un metodo che mira a ridurre al minimo l'intervento soggettivo dell'osservatore fornendo dei criteri oggettivi di valutazione, definiti da Peacock⁶⁴ e utilizzati nell'ambito del Progetto Facem, dei diversi elementi discriminanti dell'argilla

⁶³ Peacock 1977, pag. 25.

⁶⁴ Ibidem, pagg. 26-33.

analizzata quali il **Colore**, definito secondo il Munsell Soil Colour Charts⁶⁵, la **Durezza** e la **Consistenza**, che dipendono dalla qualità dell'argilla, dalla quantità e grandezza degli inclusi e dal processo di cottura; la durezza viene definita tenera, se l'argilla si scalfisce con un dito, dura, se si scalfisce con un temperino e molto dura se non si scalfisce, che appare sempre dura nei reperti analizzati, mentre la consistenza è stata descritta in base ad una tavola di riferimento in cui vengono elencati diversi caratteri della porosità (Fig. 2).

Fra gli elementi discriminanti sono stati analizzati, inoltre, la **frattura**, che può essere caratterizzata da un taglio regolare o irregolare e può risultare ruvida o liscia al tatto, in base alla consistenza e alla quantità di inclusi presenti e si presenta, nel caso dei reperti esaminati, sempre irregolare con una sensazione al tatto sempre ruvida e gli **Inclusi**.

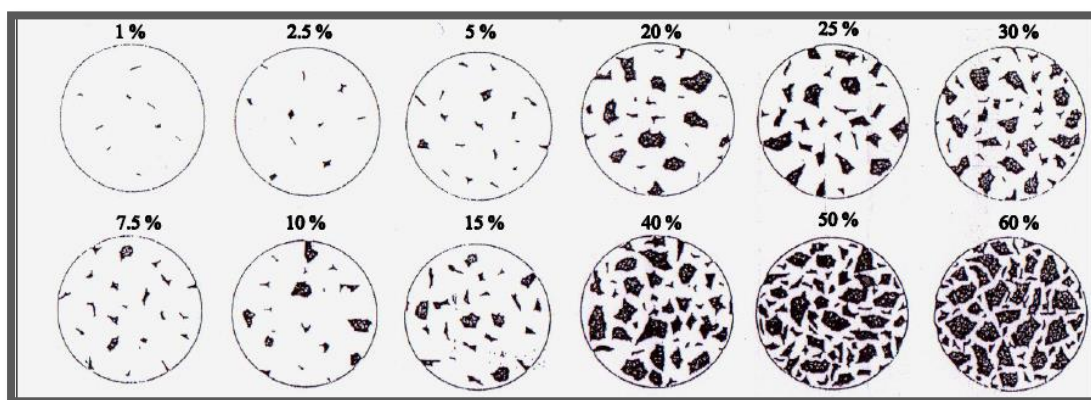


Figura 3. Densità espressa in percentuali della presenza degli inclusi rispetto all'impasto argilloso

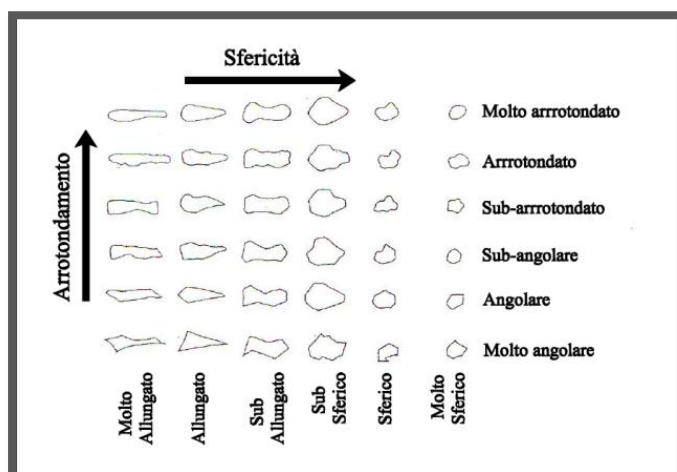


Figura 4. Criteri per l'indicazione del grado di arrotondamento e sfericità degli inclusi

Gli inclusi sono stati descritti sulla base delle loro caratteristiche qualitative e quantitative secondo i seguenti criteri di valutazione: la Densità degli inclusi presenti nell'impasto argilloso, indicata in percentuali secondo lo schema riportato nella Fig. 3, la Frequenza, indicata per ogni tipo

⁶⁵ Le diverse tonalità del colore possono essere determinate da una serie di fattori che interagiscono durante il processo di cottura come la temperatura massima raggiunta dalla fornace, il tempo di mantenimento di tale temperatura e gli eventuali sbalzi, la presenza di aria all'interno della fornace e l'incompleta combustione delle sostanze organiche presenti nell'argilla e che possono generare anche la presenza di un nucleo grigio, dalla tonalità più o meno scura. In alcuni casi, il colore dell'argilla può subire dei cambiamenti a causa della prolungata esposizione ad una fonte di calore o a causa della lunga permanenza nel terreno.

di incluso in base ai tre determinati parametri (Poco Frequenti – Frequenti – Molto Frequenti), il Colore, la Forma, descritta indicando i diversi gradi di arrotondamento e sfericità degli inclusi come indicato nella Fig. 4 e le Dimensioni in base alle quali la granulometria è stata distinta in

Granulometria fine (0.5 mm), Granulometria media (da 0.5 a 1 mm) e Granulometria grossolana (da 1 a 2 mm).

La classificazione delle argille dai contesti cumani ha permesso l'identificazione di 23 fabrics (Tabella 1, pagg. 20-31) riconducibili a due diversi gruppi di argilla, uno di tipo calcareo e uno di tipo non calcareo, che sembrano avere un'origine comune; sulla base dei dati a disposizione non è possibile definire con precisione l'area di localizzazione del centro di produzione⁶⁶.

Accettando l'origine comune dell'argilla, le distinzioni in fabrics vanno ricondotte ai diversi modi di lavorazione dell'impasto argilloso al quale venivano aggiunti più o meno degrassanti in relazione alla funzione a cui era destinata la forma da realizzare e in relazione al momento storico e quindi alle tecnologie sperimentate in quel contesto.

In particolare, per la fase arcaica si riscontra la presenza di due gruppi di fabrics; un primo gruppo (CCU 4-5), caratterizzato da un impasto argilloso, ricco di inclusi di medie e grandi dimensioni, che risulta associato a forme funzionali alla cottura degli alimenti e che può essere definito pertanto particolarmente adatto all'esposizione diretta al fuoco. Un secondo gruppo di fabrics (CCU 13) risulta associato a reperti che non presentano tracce di esposizione al fuoco e pertanto sembra essere funzionale a forme destinate alla preparazione e alla conservazione degli alimenti.

Per la fase successiva fino ad età ellenistica, si registra ugualmente la presenza di due gruppi di fabrics funzionali rispettivamente alla cottura (CCU 10-19) e alla preparazione e conservazione degli alimenti (CCU 15); in particolare si assiste ad un cambiamento nei corpi ceramici rispetto alla fase precedente ravvisabile nelle variazioni delle tonalità del colore e della tessitura maggiormente compatta e caratterizzata dalla presenza di inclusi di minori dimensioni. Tali gruppi di fabrics risultano utilizzati senza soluzioni di continuità fino ad età ellenistica.

Tra il IV e il III/II secolo a. C., comincia ad essere utilizzata una nuova argilla per le forme destinate alla cottura degli alimenti; accanto ai frammenti realizzati nei Fabrics 10 e

⁶⁶ I dati presentati sono stati sottoposti ad analisi archeometriche in corso di realizzazione a cura del Prof. V. Morra del Dipartimento di Scienze della terra, dell'ambiente e delle risorse dell'Università degli studi di Napoli "Federico II".

19, compaiono alcuni frammenti riferibili alle forme della batteria da cucina greco-sannita, in particolare alla lopas-casseruola, alla caccabè-pentola, all tegame e ad alcuni tipi di olle, realizzati in un'argilla presumibilmente di origine locale di colore arancio/rossiccio, non calcarea, caratterizzata da una tessitura molto compatta e da numerosi inclusi di piccole e medie dimensioni (CCU 16). Questo tipo di argilla che comincia ad essere utilizzata a Cuma presumibilmente nel corso del III secolo a.C. continuerà ad essere utilizzata nel corso dei secoli successivi almeno fino al I secolo d. C. per le forme tipiche della batteria da cucina romana.

Particolarmente rilevante è anche la presenza di alcuni fabrics (CCU 1, CCU 8, CCU 20), ognuno documentato da un unico frammento, per i quali è stata ipotizzata un'origine napoletana sulla base delle caratteristiche degli inclusi che presentano strette analogie con i materiali provenienti da questa zona.

Infine il CCU 21, documentato da undici reperti, e il CCU 22, documentato da cinque frammenti, sono riconducibili alla forma del mortaio; si tratta di un tipo di argilla per la quale si è proposta un'origine comune agli altri fabrics individuati pur presentando però caratteristiche peculiari che la rendono adatta alla realizzazione di questa forma.

Le argille dei frammenti provenienti dal contesto del cd. Scarico Gosetti sono state sottoposte esclusivamente ad esame autoptico realizzato con una lente a 10 ingrandimenti. L'esame ha portato all'identificazione di cinque fabrics per i quali è stata ipotizzata un'origine locale (Tabella 2, pagg. 31-33). Anche in questo caso è stato possibile distinguere principalmente due gruppi di argille funzionali rispettivamente alla cottura e alla preparazione degli alimenti. I fabrics individuati presentano forti analogie con le argille cumane, tuttavia si distinguono da queste per la diversa tessitura del corpo ceramico, che si presenta maggiormente porosa, e per le diverse caratteristiche degli inclusi che risultano più frequenti e di maggiori dimensioni. Tali elementi possono essere ricondotti a differenti modalità di lavorazione che permettono di delineare l'esistenza di un centro di produzione differente da quello cumano. In particolare nel gruppo funzionale alla cottura è stato identificato il CCU 25 utilizzato prevalentemente in età arcaica e caratterizzato da una forte concentrazione di inclusi di grandi dimensioni; tale fabric presenta forti analogie con il gruppo cumano rappresentato dal CCU4 e dal CCU5. Per le forme attestate a partire dalla seconda metà del VI secolo a.C. si registra l'uso del CCU 26 per il quale è possibile stabilire un confronto con il gruppo cumano formato dal CCU10 e

e dal CCU19. Il CCU 27, che presenta forti analogie con il CCU 16, risulta impiegato per le forme funzionali alla cottura datate tra il IV ed il III secolo a.C. e risulta maggiormente impiegato rispetto alla situazione cumana. Per le forme adatte alla conservazione e preparazione si evince l'uso del CCU 30 senza soluzione di continuità per le in tutte le fasi cronologiche individuate, a differenza di quello che avviene a Cuma in cui si assiste ad un cambiamento del corpo ceramico alla fine dell'età arcaica. Anche per i mortai provenienti dal cd. Scarico Gosetti si individua l'uso di un tipo di argilla (CCU28-CCU29) impiegata esclusivamente per questa forma.

La classificazione delle argille ha quindi permesso di definire per ogni fase cronologica l'esistenza di un rapporto costante tra l'impasto utilizzato, la forma e la funzione del recipiente rilevando l'uso di un'argilla comune distinta, in seguito all'aggiunta dei degrassanti, in relazione alla funzione a cui era destinata la forma. Alla luce dei dati acquisiti, le produzioni in argilla grezza attestata a Cuma e ad Ischia possono essere considerate delle produzioni locali con marginale presenza di oggetti "di importazione" per quanto riguarda Cuma.

TABELLA 1

ELENCO DI FABRICS DAI CONTESTI CUMANI

CCU 1

Colore: 7.5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poco vacuolosa (vughy). **Inclusi:** **Densità:** 25% ; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore rossiccio, frequenti, grandi, di forma sub-allungata/sub-angolare; inclusi di colore nero rilucente, frequenti, medi, di forma molto sub-allungata/angolare; inclusi di colore nero, piccoli/medi, poco frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore trasparente, medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare. **Dimensioni:** Granulometria medio/alta. **Reperti:** K2. 2347.29.

CCU 2

Colore: 7.5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel).

Inclusi: **Densità:** 15%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, medi, di forma sub-allungata/subarrotondata; inclusi di colore grigio, frequenti, medi, di forma molto sferica/molto angolare; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore beige, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 3

Colore: 7.5YR7/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poco vacuolosa (vughy).

Inclusi: **Densità:** 40%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, medi, di forma sub-sferica/molto angolare; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore grigio, grandi-medi, poco frequenti, di forma allungata/sub-arrotondata; inclusi di colore beige, piccoli, frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi cristallini, piccoli, di forma sferica/molto angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta

Reperti: K2.2365.63

CCU 4

Colore: 7.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 40%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore beige, grandi-medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare; inclusi di colore bianco, piccoli, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi cristallini, medio-grandi, di forma sferica/molto angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta

Reperti: K2.2300.58; K2.2291.173; K2.2307.20; K2.2319.43; K2.2358.35; K2.2339.33; K2.2291.138. K2.2300.58; K2.21153.25; K2.21153.240; K2. 21021.18;

K2. 2238.57; K2. 2231.68; K2.2221.31; K2.2974.+K2.2968; K2.2266.(349); K2.2225.75; K2. 2291.173; K2.21153.90; K2.21153.32; K2.21153.32; K2.21153.91; K2.21153.124; K2.21153.39; K2.21153.171; K2.2231.68; K2.2291.157; K2.21153.100; K2. 21153.122; K2.2261.(317); K2.2974.(592)+K2.2968; K2.2254.(328); K2.2088.23; K2.21107.3+4; K2.2225.84; K2.2305.14; K2. 8; K2. 2211.76; K2.2297.194; K2.2297.131; K2. 21153.151; K2.2211.75; K2. 2044.34; K2.2307.20; K2.2302.292; K2.2234.34; K2.2480.13; K2.2230.; K2.2302.303; K2.2064.22; K2.2365.98; K2.2231. Coppa-coperchio; K2.2317.20; K2.2256.132; K2.2209.15; K2.2302.207; K2.2123.50

CCU 4B

Colore: 7.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel).

Inclusi: **Densità:** 35% ; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore nocciola, poco frequenti, medio-piccoli, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, grandi/medi, frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare. **Dimensioni:** Granulometria medio/alta

Reperti: K2. 2365.90; K2.2347.30; K2.21153.30; K2.21153.10; K2.21153.223; K2. 2316.56; K2. 2319.42; K2.21153.47 K2. 2291.138; K2. 2091.10

CCU 5

Colore: 7.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel)

Inclusi: **Densità:** 35% ; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare; inclusi di colore grigio, medio-grandi, frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta

Reperti: K2.2879.3; K2.21009.s.n.; K2.21127.3+K2.21127.14; K2.2476.131; K2.21153.70; K2.2316.59; K2.2224.37; K2.2239.40; K2.2297.137; K2.2354.8;

K2.2347.31; K2. 2211.80; K2. 2202.48; K2. 2224.32; **291.**K2. 2221.30; K2. 2211.79; K2. 2326.56; K2. 2344.7; K2. 2302.32; K2. 2476.130; K2. 2986.2; K2. 2986.64; K2. 21107.1; K2. 21107.2; K2. 21126.2; K2. 21127.4; K2. 21023.35; K2. 21023.7; K2. 2770.22; K2. 2840.13; K2. 2302.323; K2. 2204.59; K2.2085.1; K2.2019.41; K2.21153.18; K2.21009.3; K2. 2230.24; K2. 2238.57 K2.2212.26; K2.2316.60; K2.2300.6; K2. 2326.53; K2. 2291.171; K2.2341.48; K2.21021.7; K2.21021.11; K2.21127.5; K2.21127.1; K2.2209.18; K2.2770.20; K2.2770.22; K2.2840.15+K2.2840.12; K2.2840.7; K2.2230.22; K2.2238.56; K2.2075.30; K2.2075.30; K2.21153.31; K2.21153.24; K2.21153.118; K2.21153.20; K2.21153.56; K2.21153.99; K2.21153.58; K2.21153.97; K2.21153.89; K2.21153.68; K2.21153.62; K2.21153.110; K2.21153.22; K2.21153.73; K2.21153.119; K2.21153.63; K2.21153.114; K2.21153.224; K2.21153.108; K2.21153.240; K2.2088.27; K2.21114.3; K2.21114.1; K2.21153.773; K2.21163.5; K2.21163.7; K2.21019.1; K2.21131.1; K2.2204.56; K2.2225.77; K2.21009.1+K2.2986.3; K2.21009.2; K2.21130.5; K2.21009.11; K2. 21107.29; K2. 21127.6; K2. 2238.54; K2. 21023.21; K2.2254.; K2.2365.103; K2.2365.86; K2. 2476.13; K2. 211153.93; Pulizia saggio Tocco.1; K2.2089.9; K2.2035.15; K2.2089.8+K2.2089.7; K2. 2291.141; K2. 2326.56; K2.2256.132; K2.2302.325; K2.2241.; K2.2043.11; Pulizia saggio Tocco.57; K2.2231.80; K2.2123.48; K2.2211.83; K2.21153.156; K2.2266.(353); K2. 2302.314; K2. 2347.123; K2.2266.; K2.2241.30; K2.21019.2; K2.2231.; K2.21019.3; K2.2476.126; K2. 2302.288..

CCU 6

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Spugnosa (spongy).

Inclusi: **Densità:** 10%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma suballungata/moltoangolare; inclusi di colore beige, medio-piccoli, frequenti, di forma arrotondata/molto sferica; inclusi di colore bianco, medio-grandi, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi a struttura cristallina, medio-grandi, di forma sferica/molto angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 7

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Vescicolare (vescicular)

Inclusi: **Densità:** 15%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi ferrosi, poco frequenti, grandi, di sub sferica/angolare; inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotolata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nere, medio-piccoli, poco frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli, frequenti, di forma molto sferica/angolare; inclusi a struttura cristallina, medio-grandi, di forma sferica/ angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 8

Colore: 10YR6/3 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 15% ; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, grandi/medi, di forma sub-sferica/sub-angolare; inclusi di colore nero rilucente, poco frequenti, piccoli/medi, di forma molto sferica/angolare; inclusi di colore nero, piccoli/medi, poco frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore grigio, medio-piccoli, poco frequenti, di forma sub- sferica/angolare. **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 9

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 40%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma sub-sferica/sub-arrotolata; inclusi di colore bianco, piccoli, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotolata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, frequenti, di forma molto sferica/molto angolare; inclusi di colore beige, medi, poco frequenti di forma molto sferica/angolare. **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2302.302 + K2.2302.298.

CCU 10 A

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Spugnosa (spungy)

Inclusi: **Densità:** 30%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, poco frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore beige, piccoli, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore bianco, piccoli, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, poco frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, frequenti, medio-grandi, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2365.92; K2. 2231.65; K2.2365.102; K2.2365.99; K2.2236.22; K2.2236.20; K2. 2254.(319); K2.2254.(318); K2.2211.81; K2.21107.35; K2.2254. ; K2.2302.214; K2.2241.49; K2.2248.; K2.2302. Chytra.; K2.2231.78; K2.2093.31; K2.2020.7; K2.2019.45; K2.2254.334; K2.2254.130; K2.2254.331; K2.2254.333; K2.2254.330; K2.2254.332; K2.2254.336; K2.2254.347; K2.2254.320; K2.2254.348; K2.2203.59;K2.2225. ;K2. 2043.

CCU 10 B

Colore: 7.5YR6/4; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Spugnosa (spungy).

Inclusi: **Densità:** 20%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio-grandi, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2221.27; K2.2480.12; K2.2044.15; K2.2254.63; K2.2254.126

CCU 11

Colore: 7.5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy).

Inclusi: **Densità:** 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore beige, poco frequenti, medi, di forma sferica/angolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli,

frequenti, di forma sub-allungata/arrotondata e sferica/sub-arrotondata; inclusi di colore nero, medio/grandi, frequenti, di forma sub-allungata/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, frequenti, medio-grandi di forma molto sub-sferica/molto angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 12

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel)

Inclusi: **Densità:** 30%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, poco frequenti, medi, di forma sferica/sub-arrotondata; inclusi di colore beige, medi, poco frequenti, di forma sferica/sub-arrotondata; inclusi di colore nero, medio/grandi, frequenti, di forma sub-sferica/molto arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio/grandi, frequenti, di forma molto sub-allungata/sub-arrotondata; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 13

Colore: 2.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 30%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore beige, medi, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, grandi/medio/piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/arrotondata; inclusi di colore bianco, medio-grandi, frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

Reperti: K2.2302.317 K2.2297.133; K2. 2347.27; K2.2347.28; K2.2995.(591); K2.2246.16; K2.2085.2; K2. 2266.(352); K2. 2266.(350); K2. 2266.(351); K2.2339.35; K2.2365.108; K2.2291.137; K2.2358.31; K2. 21021.17; K2. 2986.45; K2. 21023.34; K2. 2841.2; K2. 21127.10; K2. 21127.11; K2. 21023.11; K2. 2210.20; K2. 21023.22; K2. 2075.29; K2. 2480.1; K2. 21163.2; K2. 21153.775+K2.21153.772; K2. 21163.34; K2. 21153.133+ K2. 21153.80; K2. 21163.3; K2.2480.20; K2.21107.30+28;

K2.21127.59; K2.2211.49; K2.2231.82; K2.2228. ; K2.2248.; K2.2088.28;
K2.2256.162; K2.2228. ; K2.2212.25; K2.21023.17; K2.2347.20; K2.2297.96.

CCU 14

Colore: 2.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;
Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 35%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore grigio, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/grandi, frequenti, di forma suballungata/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio/piccoli, frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 15 A

Colore: 7.5YR6/3 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;
Consistenza: Scanalata (channel)

Inclusi: **Densità:** 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore nero, medi, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore beige, grandi/medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio/piccoli, frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2. 2354.9; Pulizia saggio Tocco.; K2.2317.22; K2.2236.19; K2.2237.12.

CCU 15 B

Colore: 5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;
Consistenza: Scanalata (channel)

Inclusi: **Densità:** 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore nero, medi, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore beige, grandi/medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medio/piccoli, poco frequenti, di forma sferica/sub angolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di

forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio/piccoli, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2093.15.

CCU 16 A

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media

Reperti: K2.2093.26; K2.2090.31; K2.2302.; K2.2000.5; K2.2298.14; K2.2231.84; K2.2298.12; K2.2053.8; K2.2298.15; K2.2266.362; K2.2225.80; K2.2239.43; K2.2080.19; K2.2044.17; Pulizia saggio Tocco. Coperchio; K2.2123.59; K2.2123.58; K2.2231.93; K2.2203.45.

CCU 16 B

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore bianco, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medio/piccoli, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 17

Colore: 5YR5/1 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: Densità: 25%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi-piccoli, di forma sub-srrotondata/sferica; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore beige, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/molto angolare; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2302.319.

CCU 18

Colore: 5YR5/1 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel)

Inclusi: Densità: 15%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone, frequenti, medi, di forma sferica/sub-angolare; inclusi di colore beige, medi, poco frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, molto frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, medi, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 19A

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poca vacuolosa (vugy)

Inclusi: Densità: 35% ; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare; inclusi di colore grigio, medio-grandi, frequenti, di forma molto sferica/arrotondata **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

Reperti: K2.2476.128; K2.2358.30; K2.2003.5; K2.2003. ; K2.21153.78; K2.2297.135; K2.2234.35; K2.2019.42; K2.2020.8; K2.2234. ; K2.2302.289; K2.2090.23; K2.2234.33; K2.2204.67; K2.2123.44; K2.2230.27; K2.21127.64;

K2.2254.45; K2.2254.(316); K2.2254.; K2.2254.(?tav.26); K2.2254.; K2.2236.20; K2.2236.22; K2.2248.; K2.2254.; K2.2254.; K2.2231.; K2.2228.; K2.2201.(294); K2.2044.33; K2.2044.36; K2. 2291.140; K2.2044.32; K2.2098.45; K2.2248.15; K2.2019.43; K2.2225.88; K2.2044.35; K2.2019.40; K2.2088.24; K2.2090.27; K2.2246.16; K2.2228.25; K2.2225.69; K2.2090.33; Pulizia saggio Tocco.2.; K2.2200.10; K2.2254.76; K2.2254.66; K2.2237.14; K2.2093.32; K2.2256.139; K2. 2256.131; K2.21153.734; K2.2297.136; K2.2365.101; K2.2019.46; K2.2254.321; K2.2254.128; K2.2254.335; K2.2254.14; K2.2254.129; K2. 2254.131.

CCU 19 B

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Poca vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 25% ; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore nocciola, poco frequenti, medio-piccoli, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medio-grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medio-piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare; inclusi a struttura cristallina, medio-grandi, frequenti, di forma molto sferica/arrotondata

Dimensioni: Granulometria medio/alta.

Reperti: K2. 2476.124; K2.2246.; K2.2234.; K2.2291.144; K2.2002.?; K2.2123.45.

CCU 20

Colore: 7.5YR6/2 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Vescicolare (vesicular)

Inclusi: **Densità:** 30% ; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore rossiccio, poco frequenti, medi, di forma sub-sferica/molto angolare; inclusi di colore nero rilucente, frequenti, grandi/medi, di forma molto allungata/sub-angolare; inclusi di colore grigio rilucente, grandi/medi, frequenti, di forma subsferica/molto angolare. **Dimensioni:**

Granulometria medio/alta.

CCU 21

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura;

Consistenza: Vescicolare (vesicular)

Inclusi: **Densità:** 20% ; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/grandi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore grigio, medio/grandi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medi, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.21105.136; K2.2302.219; K2.2319.32; K2.2298.18; K2.2770.18+K2.2770.19+K2.2776.4; K2.2230.16; K2.21153.750; K2.2297.94; K2.2254.77; K2.2297.83; K2.2291.180.

CCU 22

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Scanalata (channel)

Inclusi: **Densità:** 30%; **Colore-Frequenza-Forma:**Inclusi di colore marrone,poco frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, piccoli/medi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore grigio, frequenti, di forma sferica/molto arrotondata; inclusi di colore bianco, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

Reperti: K2.2238.36; K2.2302.(128); K2.2225.51; K2.2302.7; K2.2239.42.

CCU 23

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poca vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 10%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore bianco, poco frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore grigio, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi a struttura cristallina, medio-grandi, frequenti, di forma sferica/subangolare. **Dimensioni:** Granulometria media.

Reperti: K2.2476.132+127.

CCU 24

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poca vacuolosa (vughy)

Inclusi: **Densità:** 15%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore nocciola, poco frequenti, medio-grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore grigio, frequenti, di forma sferica/molto arrotondata; inclusi di colore bianco, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; **Dimensioni:** Granulometria media.

TABELLA 2

ELENCO DI FABRICS DAL CONTESTO ISCHITANO

CCU 25

Colore: 7.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Spugnosa (spongy).

Inclusi: **Densità:** 35%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore rossiccio, frequenti, grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, medi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, medi, frequenti, di forma subsferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medi, frequenti, di forma sub-allungata/angolare e sferica/angolare. **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 26

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Spugnosa (spungy)

Inclusi: **Densità:** 30%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, poco frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore beige, piccoli, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore bianco, piccoli, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, poco frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, frequenti, medio-grandi, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 27

Colore: 7.5YR6/6 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Poco vacuolosa (vughy)

Inclusi: Densità: 35%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore arancio/rossiccio, medi, frequenti, di forma sub-sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi a struttura cristallina, frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 28

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Vescicolare (vescicular).

Inclusi: Densità: 30%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medio-grandi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore nero, grandi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore grigio, medio-grandi, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore bianco, medi, poco frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:** Granulometria media.

CCU 29

Colore: 5YR6/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Molto vacuolosa (chambers).

Inclusi: Densità: 40%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone, poco frequenti, medio-grandi, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero, frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; inclusi di colore nero rilucente, medio-piccoli, poco frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore grigio, frequenti, di forma sferica/molto arrotondata; inclusi di colore bianco, poco frequenti, di forma molto sferica/arrotondata; **Dimensioni:** Granulometria medio/alta.

CCU 30

Colore: 2.5YR5/4 Munsell; **Frattura:** Irregolare; ruvida al tatto; **Durezza:** Dura; **Consistenza:** Vescicolare (vesicular)

Inclusi: Densità: 35%; **Colore-Frequenza-Forma:** Inclusi di colore marrone/rossiccio, frequenti, medio-grandi, di forma allungata/arrotondata; inclusi di colore nero, medio/piccoli, frequenti, di forma sferica/subangolare; inclusi di colore nero rilucente, grandi/medio/piccoli, frequenti, di forma sub-allungata/arrotondata; inclusi di colore

bianco, medio-grandi, frequenti, di forma molto sferica/angolare; **Dimensioni:**
Granulometria medio/alta.

3. CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DELLA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA

3.1 – Criteri di morfologici e dimensionali

Il presente lavoro segue la classificazione tipologica elaborata da R. Peroni⁶⁷ intesa come una costruzione tassonomica, cioè una struttura gerarchica articolata su più livelli indispensabile per l'elaborazione di seriazioni cronologiche e la definizione di diverse *facies* culturali.

Al livello più alto di tale classificazione si trova la **Classe**, nel caso specifico la ceramica in argilla grezza, contraddistinta da macroscopici e generici caratteri morfologici-funzionali, all'interno della quale sono state distinte la Forma, il Tipo e la Varietà.

Forma: il primo livello della classificazione prevede l'individuazione della Forma, indicata con una lettera maiuscola dell'alfabeto. La Forma è stata definita sulla base dell'osservazione di caratteri morfologici specifici.

All'analisi morfologica, è seguita, quando possibile, la definizione dell'aspetto funzionale della forma individuando le esigenze pratiche che hanno determinato la scelta di una specifica morfologia. Per la nomenclatura delle Forme è stato usato un termine tratto dalla nostra lingua a cui in alcuni casi è stato affiancato il nome che tale forma funzionale doveva avere nella lingua greca⁶⁸.

Tipo: il secondo livello della classificazione prevede, all'interno di ogni Forma, una suddivisione in Tipi, indicati con un numero arabo progressivo. Il tipo è inteso come uno specifico modello mentale definito attraverso l'associazione di vari attributi morfologici.

Dal momento che il materiale analizzato è costituito in prevalenza da frammenti del labbro e della spalla che non conservano il profilo continuo, gli attributi morfologici considerati sono relativi alle caratteristiche del corpo per le forme chiuse, spesso appena intuibili dal profilo della spalla, o alle caratteristiche della vasca per le forme aperte, di cui solo per alcuni tipi è stato possibile misurare la profondità. Come attributo morfologico è stato considerato anche il labbro, in particolare è stato valutato il suo spessore e il suo grado di inclinazione. Per le olle, che presentano una delle morfologie più complesse, è stata presa in considerazione anche la presenza/assenza del colletto.

⁶⁷ Peroni 1994; Peroni 1998

⁶⁸ Tale procedimento è stato utilizzato per la lopas-casseruola, la caccabè-pentola, la chytra-pentola e il tagenon-tegame.

Varietà: l'ultimo livello della classificazione è la definizione delle varietà, indicate con una lettera minuscola dell'alfabeto. All'interno di un Tipo possono essere presenti variazioni morfologiche di ordine qualitativo o quantitativo tali da non concorrere alla caratterizzazione di un altro tipo; la varietà, intesa in questo senso, è stata determinata da elementi come la conformazione dell'orlo o l'andamento della spalla.

Per ogni tipo e varietà, viene riportata una descrizione morfologica che, data l'assenza di una codificazione terminologica, fa riferimento al Dizionario Terminologico di Età Orientalizzante elaborato dalla Parise Badoni⁶⁹. Mentre per le variazioni dimensionali delle parti del corpo, che possono costituire elementi distintivi di un tipo, anch'esse non ancora codificate, vengono proposte e illustrate le definizioni seguenti:

Per il labbro:

- **Labbro basso:** l'altezza del labbro misura fino a 2 cm
- **Labbro alto:** l'altezza del labbro è maggiore di 2 cm

Per il collo:

- **Collo basso:** l'altezza del collo misura fino a 2 cm
- **Collo alto:** l'altezza del collo è maggiore di 2 cm

Per il diametro dell'orlo:

- **Stretta imboccatura:** la misura del diametro dell'orlo è minore della misura del diametro massimo (rapporto di 1:3)
- **Ampia imboccatura:** la misura del diametro dell'orlo è uguale o maggiore della misura del diametro massimo

Per la vasca:

- **Vasca bassa:** la misura dell'altezza della vasca è inferiore alla misura del diametro dell'orlo (rapporto di 1:3 o di 1:4)
- **Vasca profonda:** la misura dell'altezza della vasca è la metà della misura del diametro dell'orlo (rapporto di 1:2).

⁶⁹ Parise Badoni 2000

3.2 Organizzazione tipologica. Le forme

Prima di procedere all'esposizione della scansione tipologica dei reperti ceramici proposta in questo lavoro è opportuno illustrare i criteri utilizzati per la stesura del catalogo.

All'interno del catalogo per ogni tipo e varietà, viene riportato il numero di frammenti esaminati e la loro provenienza; i reperti provenienti dall'area del Foro di Cuma sono contrassegnati da un numero di siglatura tripartito elaborato nell'ambito del Progetto Kyme con l'indicazione dell'area di provenienza (K2=area del Foro di Cuma) e del numero di unità stratigrafica. I materiali provenienti dallo Scarico Gosetti, in mancanza di numeri d'inventario, sono stati contrassegnati, all'interno del presente catalogo, dalla sigla P.SG.CG. a cui segue un numero progressivo; la sigla contiene indicazioni circa la zona di provenienza (P=Pythecusa), il contesto (SG=Scarico Gosetti) e la classe ceramica (CG=ceramica in argilla grezza).

Per ogni reperto viene redatta una breve scheda secondo le norme elaborate dall'ICCD⁷⁰ in cui vengono riportate le *caratteristiche tecniche*, ovvero il tipo di argilla utilizzato, il tipo di cottura, che può essere più o meno omogeneo, e le caratteristiche delle superfici per le quali si specifica la presenza di ingobbiatura o lisciatura o la presenza di tracce di esposizione diretta al fuoco, e i *dati quantitativi*, relativi alle dimensioni espresse in centimetri; in particolare viene indicata l'altezza, la larghezza, lo spessore delle pareti e il diametro dell'orlo di ogni frammento (per indicare il diametro è stato usato il simbolo Ø).

Infine vengono evidenziati i *dati interpretativi* attraverso una proposta di *datazione* del Tipo o della Varietà espressa in riferimenti numerici o in periodi e fasi, e i *confronti bibliografici* di riferimento indicati dal nome dell'autore seguito dall'anno di pubblicazione e dal numero di pagina, di tavola o figura.

Ogni Tipo o Varietà è stato documentato graficamente dal disegno di un reperto giudicato rappresentativo; i disegni, realizzati secondo le norme riferite dai principali manuali di disegno archeologico⁷¹ e lucidati utilizzando il programma *AutoCad 2012*, sono stati organizzati in tavole tipologiche e resi in scala 1:2, tranne in alcuni casi in cui è stata indicata la diversa scala metrica utilizzata.

⁷⁰ Parise Badoni-Ruggeri Giove 1984.

⁷¹ Supino 1993.

I contesti presi in considerazione come confronto del materiale ceramico analizzato sono piuttosto omogenei cronologicamente e si collocano geograficamente nel territorio più prossimo della Campania, ma anche in zone più distanti dell'Italia Meridionale e dell'area etrusco-laziale.

I contesti cumani a cui poter fare riferimento sono pochi numerosi; molto proficuo è risultato il confronto con il materiale proveniente dai terrapieni arcaici e tardo arcaici delle fortificazioni settentrionali pubblicato dall'Università Orientale di Napoli⁷². Tale materiale è stato organizzato in una classificazione tipologica distinta in 16 forme ampiamente documentate anche fra il materiale analizzato nel presente lavoro; dal punto di vista cronologico, il materiale in argilla grezza è stato collocato in un ampio periodo che comprende tutta l'età arcaica dal momento che entrambe i terrapieni indagati rappresentano dei contesti in giacitura secondaria⁷³. Un altro contesto di riferimento in ambito cumano è rappresentato dal complesso culturale a S/E del Foro pubblicato dall'Università degli Studi di Napoli "Federico II", in cui sono presenti esemplari in argilla grezza datati tra il IV ed il III secolo a.C. che hanno offerto riscontri cronologici estremamente validi⁷⁴.

Numerosi confronti significativi sono stati stabiliti con i contesti editi in ambito pitecusano. Nella necropoli di San Montano, circa trentotto tombe tra quelle edite, conservano all'interno del corredo materiali in argilla grezza; si tratta di un repertorio vascolare molto ampio datato fra il VII e il V secolo a.C. che comprende forme aperte come mortai e scodelloni e forme chiuse quali come oinochoai, olle a labbro svasato e olle biansate, impiegate anche come contenitori per tombe ad *enchytrismos*⁷⁵. Particolarmente rilevante è risultato il confronto con l'insediamento abitativo di Punta Chiarito⁷⁶ sia per la tipologia di contesto, attestato anche nell'area del Tempio con Portico a Cuma, sia per le caratteristiche del repertorio vascolare attestato. Anche il contesto sacro della "Stipe dei Cavalli" si è rivelato un valido riferimento, in particolare per la tipologia della forma degli scodelloni, sebbene la presenza del materiale in argilla grezza attestato sia piuttosto esigua⁷⁷.

⁷² Nigro 2006.

⁷³ Nigro 2006, pag. 65; il materiale dai terrapieni potrebbe essere riferibile ad un originario contesto di abitato.

⁷⁴ Tomeo 2008.

⁷⁵ *PithekoUSSai I*.

⁷⁶ Gialanella 1994.

⁷⁷ D'Agostino 1994-1995, pagg. 9-108.

Fra i contesti campani, sono stati presi in considerazione, in particolare, la necropoli e l'abitato di Cairano⁷⁸ per l'età arcaica e l'area santuariale di San Nicola di Albanella in territorio paestano per la fase compresa tra il IV ed il III secolo a. C.⁷⁹.

Il confronto con la ceramica in argilla grezza attestata in diversi siti dell'area etrusco-laziale si è rivelato molto proficuo in particolare per la fase arcaica; specifica attenzione è stata rivolta in area etrusca ai contesti del santuario greco di Gravisca⁸⁰ e dell'abitato di Tarquinia⁸¹, e al materiale dallo scarico di Vigna Parrocchiale a Caere⁸²; in area laziale è stato analizzato il contesto santuariale di Satricum⁸³ e, per Roma, il materiale dagli scavi del Palatino e il contesto della Fattoria e della villa dell'Auditorium⁸⁴.

Per l'Italia meridionale, un valido contributo per il confronto con i materiali esaminati, in particolare per un arco cronologico compreso tra il IV ed il III secolo a. C., è stato offerto dal contesto abitativo di Locri⁸⁵ e di Roccagloriosa⁸⁶, dal contesto santuariale di Torre di Satriano⁸⁷ e di Caulonia⁸⁸ e dal materiale dal kerameikos di Metaponto⁸⁹.

I confronti con i contesti riportati e con quelli citati nel corso della trattazione della seriazione tipologica hanno offerto un valido contributo per la definizione cronologica delle forme e dei tipi attestati nel panorama della ceramica in argilla grezza analizzata. Bisogna tener presente, infatti, che il materiale esaminato proviene, salvo pochi casi, da contesti in giacitura secondaria e questo fattore, unito al forte conservatorismo morfologico che caratterizza determinate forme, ha reso molto difficile circoscrivere ad un breve periodo la loro attestazione.

A- OLLA

L'olla è una forma chiusa di dimensioni piccole e medio-grandi, caratterizzata dal labbro più o meno svasato, dritto o ingrossato, dal corpo globulare, ovoide o cilindrico e dal fondo piano. Questo tipo di contenitore può essere provvisto di anse o prese; in alcuni casi sono presenti alcuni elementi plastici con funzione decorativa. Tale forma, tipica del

⁷⁸ Cairano 1980.

⁷⁹ Cipriani 1989.

⁸⁰ Gori-Pierini 2001.

⁸¹ *Tarquinia I; Tarquinia II.*

⁸² Rendeli 1993.

⁸³ Bouma 1996.

⁸⁴ Carandini *et alii* 2006.

⁸⁵ *Locri Epizefiri II; Locri Epizefiri IV.*

⁸⁶ *Roccagloriosa I; Roccagloriosa II.*

⁸⁷ *Torre di Satriano I.*

⁸⁸ Treziny 1989.

⁸⁹ Quercia 2004.

repertorio vascolare italico sin dall'Età del Bronzo, è contraddistinta da un forte conservatorismo morfologico, ma allo stesso tempo essendo propria di un contenitore di largo e svariato impiego, è attestata in diversi tipi.

L'olla è largamente attestata in contesti di abitato in Campania, in Italia meridionale e in area etrusco laziale a partire dall'Orientalizzante Antico e per tutta l'età arcaica⁹⁰. E' presente anche in ambiti funerari come vaso di corredo o, nel caso di esemplari di maggiori dimensioni, come contenitore per enchytrismos⁹¹; in Campania, olle in corredi funerari sono attestate a Pithecusa e a Cairano⁹².

Fra il materiale esaminato si registrano soprattutto frammenti di labbro con parte del corpo che non permettono di ricostruire un profilo continuo. L'analisi di tale materiale ha permesso di definire tipi in base alle caratteristiche del corpo, allo spessore e all'inclinazione del labbro e alla presenza/assenza del colletto.

A1 Olla globulare - ovoide con labbro indistinto e rientrante

Il tipo A1 è contraddistinto dall'orlo più o meno arrotondato, il labbro indistinto e rientrante e il corpo globulare-ovoide; sotto l'orlo si innestano delle prese a lingua, solitamente quattro, unite talvolta da un cordone plastico. Gli esemplari riferibili al Tipo A1 sono realizzati in argilla del CCU 5 e presentano le superfici acrome, fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. Il tipo è documentato tra la fine dell'VIII e gli inizi del VII sec. a. C. in Campania, in contesti di abitato e di necropoli e in area etrusca. Si tratta di una morfologia che trae origine da una forma del repertorio vascolare in impasto dell'Età del Ferro, ampiamente attestata in ambito campano; in particolare a Cuma esemplari in impasto sono documentati tra i materiali dell'area del Tempio con Portico e del terrapieno arcaico dalle fortificazioni settentrionali⁹³.

In base alle caratteristiche del labbro sono state distinte tre varietà:

- **A1a Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo obliquo all'interno****
- **A1b Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo ingrossato****
- **A1c Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo piatto ingrossato****

⁹⁰ Cairano 1980; Gialanella 1994; Fratte 1990; Locri Epizefiri II; Rocca gloriosa I; Tarquinia 1; Tarquinia 2.

⁹¹ Torre di Satriano I, pag. 202.

⁹² Pithekoussai I; Cairano 1980.

⁹³ Spoto 2006, tav. 1, n. 4

A1a Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo obliquo all'interno (Tav. 1)**

La varietà A1a è caratterizzata dal labbro rientrante arrotondato e dall'orlo obliquo all'interno. Tale varietà è attestata da tre esemplari realizzati in argilla del CCU 5 che presentano un diametro dell'orlo compreso tra i 9 e gli 11 cm e superfici acrome fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; nei frammenti esaminati, è presente, al di sotto dell'orlo, una presa a lingua innestata su un cordone plastico liscio o decorato da impressioni digitali.

La varietà è ampiamente documentata in area campana e in area etrusca sia in contesto di abitato sia in contesto di necropoli.

Datazione: Fine VIII - Metà VII sec. a. C.

Confronti: *PITHEKOUSSAI I*, pag. 521, T. 522, tav. 221, n. 1 a; *CALATIA*, pag. 143, T. 190, tav. 119, n. 24; *ROCCAGLIORIOSA I*, pag. 221, fig. 175, n. 5 a; *CAMPANIA 1995*, pag. 159, T. 238, tav. 50, n. 14; *TARQUINIA 2*, pag. 15, tav. 44 B, n. 255/5.

1. K2.2302.317 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 4.7 cm; largh. max. 9.8 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 11.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Al di sotto l'orlo presa a lingua innestata su un cordone plastico. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

2. K2.2879.3 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 3.5 cm; largh. max. 5.6 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 10.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Cordone plastico, al di sotto dell'orlo, decorato da impressioni digitali. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

3. K2.21009.s.n. Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 5 cm; largh. max. 3.4 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 9 cm. CCU5, cottura non omogenea. Presa a lingua innestata al di sotto l'orlo. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A1b Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo ingrossato (Tav. 2)**

La varietà A1b si distingue dalla varietà precedente per l'orlo maggiormente ingrossato e per le maggiori dimensioni del corpo e del diametro dell'orlo che misura 20 cm circa; è attestata da tre esemplari realizzati in argilla del CCU5 con superfici acrome. La varietà è documentata a Cuma fra i materiali della fase arcaica ed alto-arcaica dell'unità abitativa dall'area del Tempio con Portico e in diversi centri della Campania, ad Acerra, e a Serra di

Vaglio dai livelli di frequentazione della capanna datati nella seconda metà dell'VIII sec. a. C.

Datazione: Fine VIII - Metà VII sec. a. C.

Confronti: GIAMPAOLA-RONGA-SICA 1997, pag. 232, fig. 8, n.2; *SERRA DI VAGLIO* pag. 79, tav. 49, fig. 201.

1. K2.21127.3+K2.21127.14 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 16.4 cm; largh. max. 20.4 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 21.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Al di sotto l'orlo presa a lingua innestata su un cordone plastico decorato da incisioni di forma oblunga. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

2. K2.2476.131 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 7 cm; largh. max. 11.8 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 18.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Al di sotto l'orlo presa a lingua innestata su un cordone plastico decorato da incisioni di forma oblunga. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

3. K2.21153.70 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 6.5 cm; largh. max. 7.6 cm; spess. da 0.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 19.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Al di sotto l'orlo presa a lingua innestata su un cordone plastico decorato da incisioni di forma oblunga. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A1c Olla globulare - ovoide con labbro rientrante e **orlo piatto ingrossato** (Tav. 2)

La varietà A1c presenta l'orlo superiormente appiattito e labbro rientrante leggermente ingrossato distinto dalla spalla da una risega poco netta; è attestata da due esemplari realizzate in argilla del CCU5 con superfici acrome e annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. Il diametro dell'orlo ha una misura compresa tra gli 11 e i 13 cm; un frammento presenta sulla spalla una bugna di forma arrotondata.

K2.2316.59 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 4.7 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie annerita.

K2.2365.92 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 4 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 11.5 cm. CCU10a, cottura non omogenea. Superficie annerita.

A 2 Olla globulare-ovoide con labbro svasato

Il tipo A2 è caratterizzato dall'orlo arrotondato o rettilineo superiormente, labbro svasato con diversi angoli rispetto all'asse, più o meno ingrossato; il labbro si raccorda alla spalla, esternamente formando una profonda gola, internamente, con un profilo definito, la spalla è sfuggente e il corpo globulare-ovoide.

Questo tipo di olla presenta in molti casi le superfici levigate o ricoperte da uno strato di ingobbiatura dal colore variabile dal marrone al rosso; è documentato anche l'impiego di una doppia ingobbiatura, questo trattamento già noto in Campania, a Cuma, nella necropoli di San Montano ad Ischia e a Capua, e in area etrusca⁹⁴, consiste nello stendere un primo strato di ingobbiatura più o meno spesso di colore beige o crema su tutto il corpo del vaso e successivamente un secondo strato di colore marrone rossiccio sulla superficie interna e sull'orlo esterno. In molti esemplari, le superfici appaiono completamente annerite per effetto dell'esposizione diretta al fuoco.

Si tratta di un tipo di olla ampiamente diffusa a Cuma, ad Ischia nella necropoli di San Montano e nell'abitato di Punta Chiarito e in diversi centri della Campania dalla fine dell'VIII al VI sec. a. C.

Sulla base dell'andamento del labbro sono state distinte tre varietà:

- **A2a Olla globulare-ovoide con **labbro svasato a spessore costante****
- **A2b Olla globulare-ovoide con **labbro svasato ingrossato****
- **A2c Olla globulare-ovoide con **orlo rettilineo superiormente e labbro ingrossato all'estremità****

A2a Olla globulare-ovoide con **labbro svasato a spessore costante (Tav. 1)**

La varietà A2a è caratterizzata dall'orlo con margine superiore arrotondato o rettilineo e il labbro a spessore costante. Tale varietà è attestata da quarantasei esemplari provenienti dall'area del Temio con Portico realizzati in argilla del CCU4 e 5 con superfici coperte da ingobbiatura bruna o doppia ingobbiatura e da un esemplare proveniente dallo scarico Gosetti con superfici acrome. Il diametro dell'orlo misura dai 28 ai 20 cm per le olle di maggiore capacità e dai 18 ai 13 cm per le olle di minore capacità; una serie di esemplari presenta minore spessore delle pareti e minori dimensioni del corpo con un diametro compreso tra i 6 e gli 11 cm. Gli esemplari esaminati sono riferibili a frammenti del labbro

⁹⁴ Nigro 2006, pag. 73; *Pithekoussai I*; Johannowsky 1983, pag. 147, T. 940; Gori-Pierini 2001, pag. 162-163; Rendeli 1993.

talvolta con parti della spalla e del corpo; solo in un caso è stato possibile esaminare un esemplare integro proveniente dalla seconda fase dell'unità abitativa dell'area del Tempio con Portico a Cuma datata tra la fine del VII e la prima metà del VI sec.. a. C. La varietà è documentata in Campania e in territorio etrusco-laziale prevalentemente in contesto di abitato.

Datazione: Fine VIII -VI sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70,73, tav. 14, nn. 15, 22; GIALANELLA 1994, pag. 196, fig.25, n.C10; BOUMA 1996, pag. 211, tav. LXXIX, J379; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 359-360, tav. 9, n. 72; GORI-PIERINI 2001, pag. 160-161, tav. 36, n. 340-349; RENDELI 1993, pag. 279, fig. 502, Ka 3.3.

1. K2.2974.+K2.2968. Olla. Profilo continuo. H. max. 18.3 cm; largh. max. 19.4 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 19 cm, Ø fondo ric. 8.7 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma ed annerita.
2. K2. 2347.27 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.8 cm; largh. max. 10 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm ; Ø orlo ric. 18.5 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura marrone scuro.
3. K2. 2347.29 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.1 cm; largh. max. 9.2 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm ; Ø orlo ric. 19 cm. CCU 1, cottura non omogenea. Superfici lisce.
4. K2.2224.37 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.4 cm; largh. max. 4.3 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 21 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura bruna.
5. K2.2221.31 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.4 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 18 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura bruna.
6. K2.2358.30 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3 cm; largh. max. 7 cm; spess. da 1 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU19, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
7. K2.2239.40 Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.8 cm; largh. max. 4.3 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 18.3 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna.

8. K2.2297.133 Olla. Fr. di orlo. H. max. 4 cm; largh. max. 2.8 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna.
9. K2.2297.137 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.9 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna.
10. K2.2347.30 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 4.9 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 17.6 cm. CCU4b, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna; superficie esterna acroma.
11. K2.2354.8 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.4 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 28.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna; superficie esterna acroma, annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
12. K2.2300.58 Olla. Fr. di orlo e parte di corpo. H. max. 9.4 cm; largh. max. 6.9 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superfici acrome, annerite per effetto dell'esposizione al fuoco.
13. K2.2347.31 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.4 cm; largh. max. 5.9 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna; superficie esterna acroma, annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
14. K2. 2365.90 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU4b, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura rossiccia.
15. K2. 2211.80 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.1 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 16.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
16. K2. 2202.48 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.9 cm; largh. max. 4.7 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 23 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura marrone.
17. K2. 2224.32 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.4 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 19 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.

18. **291.K2. 2221.30** Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 4.2 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 18.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura bruna.
19. **K2. 2238.57** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura rossiccia.
20. **K2. 2231.68** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.7 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 15 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
21. **K2. 2211.79** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.7 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.3 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 10.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
22. **K2. 2326.56** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.6 cm; largh. max. 3.6 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 23.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperte da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma.
23. **K2. 2344.7** Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.6 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 11.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
24. **K2. 2302.32** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.3 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 19.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
25. **K2. 2476.124** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.5 cm; largh. max. 6.9 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 19.4 cm. CCU19b, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
26. **K2. 2476.128** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 5.3 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU19, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
27. **K2. 2476.130** Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 8.5 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
28. **K2. 21021.18** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.2 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
29. **K2. 2986.2** Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.8 cm; largh. max. 8.2 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 23.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie

- interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia; superficie esterna acroma. Superficie esterna annerita.
30. K2. 2986.64 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.2 cm; largh. max. 5.8 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 16.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
31. K2. 21107.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.9 cm; largh. max. 9.5 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 28.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
32. K2. 21107.2 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 6.5 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 18.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
33. K2. 21126.2 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 7.1 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 16.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
34. K2. 21127.4 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura beige.
35. K2. 21023.35 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 8.2 cm; largh. max. 10.4 cm; spess. da 0.8 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 38.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
36. K2. 21023.7 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.2 cm; largh. max. 3.4 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 24.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie acrome; sulla spalla è innestato un beccuccio.
37. K2. 2770.22 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 4.2 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
38. K2. 2840.13 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.1 cm; largh. max. 3.5 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 11.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
39. K2. 2302.323 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5 cm; largh. max. 4.3 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.

40. K2. 2204.59 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.8 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 6.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
41. K2.2085.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.7 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 1 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 22 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
42. K2.21153.240 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max.. 3.8 cm; largh. max. 1.1 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
43. K2.2019.41 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 3.2 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 8.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
44. K2.21153.18 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.5 cm; largh. max. 2.9 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 12.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
45. K2.21153.25 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 4.3 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
46. K2.21009.3 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3 cm; largh. max. 8.8 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
47. P.SG.CG. 133 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.5 cm; largh. max. 15 cm; spess. da 0.5 a 1.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU25, cottura non omogenea. Superfici acrome; orlo annerito.

A2b Olla globulare-ovoide con labbro svasato ingrossato (Tav. 1)

La varietà A2b presenta l'orlo arrotondato o rettilineo superiormente e il labbro ingrossato all'estremità con il profilo esterno a gola rovescia. La varietà è attestata da sessantasei esemplari realizzato in CCU4 e 5 con superfici levigate o coperte da ingobbiatura o dioppia ingobbiatura. Sulla base del diametro dell'orlo e dello spessore delle pareti si registrano diversi moduli di grandezza: la maggior parte dei reperti presenta un diametro dell'orlo compreso tra i 16 e i 25 cm, ma sono presenti anche le olle di modulo maggiore con diametro dell'orlo compreso tra di 38 e 25 cm, e olle di modulo

inferiore con diametro compreso tra gli 8 e i 16 cm e con spessore delle pareti dai 0.4 ai 0.7 cm. In ambito flegre, la varetà è documentata nella necropoli di San Montano ad Ischia; numerose le attestazioni in area etrusco-laziale.

Datazione: Fine VII - inizi V sec. a. C.

Confronti: *PITHEKOUSSAI I*, pag. 398, T. 352, tav. 221, n. 1; RENDELI 1993, pag. 276-277, fig. 503, Ka 3.6; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 359, tav. 7, n. 60 ; *FICANA I*, pag. 73, fig. 44, n. 16.

1. K2.2266.(349) Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.5 cm; largh. max. 13.8 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 24.5 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici coperte da doppia ingobbiatura con colature di vernice rossiccia sulla superficie esterna.
2. K2.2212.26 Olla. Fr. di orlo. H. max. 4.1 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.9 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 38 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna coperta da ingobbiatura bruna.
3. K2.2316.60. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 6.9 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 20.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura bruna.
4. K2.2300.64. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 2.1 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 17.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperti da ingobbiatura bruna; superficie esterna acroma.
5. K2. 2319.42 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 5 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
6. K2. 2225.75 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.4 cm; largh. max. 5.3 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
7. K2. 2230.24 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.9 cm; largh. max. 5.5 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
8. K2. 2238.57 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.1 cm; largh. max. 4.9 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.

9. K2. 2326.53 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 8.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
10. K2. 2316.56 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 4.9 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 19.7 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superficie coperta da ingobbiatura bruna, superficie esterna acroma.
11. K2. 2291.173 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.4 cm; largh. max. 9.6 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 13.8 cm. CCU4a, cottura non omogenea. Superficie coperta da doppia ingobbiatura; superficie esterna annerita.
12. K2. 2291.171 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.6 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 19.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperte da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma.
13. K2.2341.48 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.3 cm; largh. max. 8.4 cm; spess. da 0.6 a 1 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
14. K2.21021.7 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.5 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.6 a 1 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
15. K2.21021.11 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.9 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 18.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie acroma.
16. K2.21127.5 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 7.6 cm; largh. max. 6.8 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 25 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma.
17. K2.21127.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.8 cm; largh. max. 11.2 cm; spess. da 1 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 30.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna, superficie esterna acroma.
18. K2.2209.18 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 2.8 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo non ric. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna ricoperta da ingobbiatura bruna.

19. K2.2770.20 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 7.8 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 18.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
20. K2.2770.22 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 4.2 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
21. K2.2840.15+K2.2840.12 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.8 cm; largh. max. 10.2 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
22. K2.2840.7 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.7 cm; largh. max. 6.8 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 18.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura biancastra.
23. K2.2230.22 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.4 cm; largh. max. 5 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 17 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
24. K2.2238.56 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.4 cm; largh. max. 3.9 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 23.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
25. K2.2075.30 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.4 cm; largh. max. 8.2 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 16.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
26. K2.2075.30 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.4 cm; largh. max. 8.2 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 16.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
27. K2.21153.31 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.4 cm; largh. max. 6.8 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acrome.
28. K2.21153.38 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 15.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.

29. K2.21153.24 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 19 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
30. K2.21153.118 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
31. K2.21153.90 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 5.6 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura rossiccia.
32. K2.21153.20 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 19.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
33. K2.21153.32 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.9 cm; largh. max. 4.2 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 25.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
34. K2.21153.32 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 5.3 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 23.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
35. K2.21153.56 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
36. K2.21153.99 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 1.8 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 14.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
37. K2.21153.58 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 18 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
38. K2.21153.47 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 3 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 15.6 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.

39. K2.21153.97 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.9 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 18.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
40. K2.21153.91 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.3 cm; largh. max. 4 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
41. K2.21153.89 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.3 cm; largh. max. 2.4 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
42. K2.21153.68 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.4 cm; largh. max. 2.6 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 20.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
43. K2.21153.124 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2 cm; largh. max. 2.9 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
44. K2.21153.62 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.1 cm; largh. max. 2.9 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 16.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
45. K2.21153.110 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2 cm; largh. max. 5.3 cm; spess. da 0.9 a 1 cm; Ø orlo ric. 28 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
46. K2.21153.22 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.6 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 18.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
47. K2.21153.73 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.3 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
48. K2.21153.119 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.3 cm; largh. max. 2 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 12.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
49. K2.21153.39 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.7 cm; largh. max. 3.6 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.

50. K2.21153.171 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.7 cm; largh. max. 3 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 10.6 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici acrome.
51. K2.21153.63 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 4 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 22.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
52. K2.21153.30 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.4 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
53. K2.21153.10 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 1.1 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 25.8 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
54. K2.21153.114 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.5 cm; largh. max. 3 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
55. K2.21153.224 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.1 cm; largh. max. 2.7 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 11.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
56. K2.21153.223 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.9 cm; largh. max. 3 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 18.6 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
57. K2.21153.108 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.5 cm; largh. max. 1.7 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 13.6cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura rossiccia.
58. K2.21153.240 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.7 cm; largh. max. 1.9 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 10.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
59. K2.2088.27 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.6 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 1 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 16.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
60. K2.21114.3 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 5.5 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 12.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.

61. K2.21114.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.8 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 15.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
62. K2.21153.773 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 7.2 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 18 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
63. K2.21163.5 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.7 cm; largh. max. 3.1 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 26.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
64. K2.21163.7 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.1 cm; largh. max. 3.3 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 36 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
65. K2.21019.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna acroma, superficie interna ricoperta da ingobbiatura crema.
66. K2.21131.1 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.3 cm; largh. max. 3.5 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 17 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

A2c Olla globulare-ovoide con orlo rettilineo superiormente e labbro ingrossato all'estremità (Tav. 1)

La varietà A2c presenta l'orlo con margine superiore rettilineo e il labbro ingrossato all'estremità con uno spessore che si restringe progressivamente verso l'attacco con il corpo. La varietà è rappresentata da nove esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU5 con superfici coperte acrome in alcuni casi annerite per effetto dell'esposizione al fuoco e da un esemplare dallo Scarico Gosetti. Anche per questa varietà, possono essere identificati tre diversi moduli di grandezza sulla base del diametro dell'orlo e del diametro delle pareti. In ambito flegreo, la varietà è ampiamente attestata a Cuma, fra il materiale dei terrapieni arcaici, e ad Ischia nella necropoli di San Montano e a Punta Chiarito; numerose le attestazioni in area etrusco-laziale.

Datazione: Fine VIII - V sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70-73, tav. 14, n. 20; GIALANELLA 1994, pag. 191, fig. 17, n. B60; *PITHEKOUSAI I*, pag. 169, T. 137, tav. 50, n. 30; GORI-PIERINI 2001,

pag. 161-163, tav. 37, n. 355; RENDELI 1993, pag. 276, fig. 502, Ka 2.1; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 359, tav. 6, n. 56

1. K2.2347.28 Olla. Fr. di orlo, spalla e corpo. H. max. 7.9 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.8 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 25.5 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici levigate.
2. K2.2231.68 Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.8 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici acrome.
3. K2.2291.157 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 12.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
4. K2.2204.56 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 5.6 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 20.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
5. K2.2225.77 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.3 cm; largh. max. 3.6 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 32 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
6. K2.21009.11 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 3.2 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
7. K2.21009.1+K2.2986.3 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5 cm; largh. max. 7.4 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 28 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
8. K2.21009.2 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.5 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.7 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.
9. K2.21130.5 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.3 cm; largh. max. 5.8 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
10. P.SG.CG.134 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 7.8 cm; largh. max. 7.4 cm; spess. da 0.6 a 1.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU25, cottura non omogenea. Superfici acrome.

A 3 Olla globulare-ovoide con labbro svasato e distinto (Tav. 2)

Il tipo A3 è caratterizzato dall'orlo arrotondato e dal labbro svasato e distinto; il labbro si raccorda alla spalla, esternamente formando una profonda gola, internamente, con un profilo più o meno definito, la spalla è sfuggente e il corpo globulare-ovoide.

Questo tipo di olla è documentato da undici esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU4 e 5 con superfici acrome o coperte da uno strato di ingobbiatura o di doppia ingobbiatura e annerite per effetto dell'esposizione al fuoco, e riferibili a olle di due diverse capacità in base alla misura del diametro e allo spessore delle pareti.

Il tipo è ampiamente attestato in area campana ed etrusca in un arco cronologico abbastanza ampio; si registra un numero piuttosto limitato di attestazioni in contesti funerari, mentre risulta piuttosto consistente la sua presenza in contesti abitativi e santuariali. Per le caratteristiche morfologiche del labbro, sembra essere precursore delle olle con labbro svasato a mandorla presenti a partire dalla fine del VI fino al III sec. a. C.

Datazione: VI - III secolo a. C.

Confronti: TOMEO 2008, pag. 62, fig. 10, n. 43; RENDELI 1993, pag. 291, fig. 509, Ka 12.12; *TARQUINIA* 2, pag. 54, tav. 18, n. 11; GORI-PIERINI 2001, pag. 178-179, tav. 46, n. 503; *PALATINO I*, pag. 191, tav. 27, n. 120; BATS 1988, pag. 66, fig. 12, n. 2; *FICANA I*, pag. 73, fig. 45, n. 20.

1. K2. 21023.21 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.2 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.7 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 20.1 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
2. K2. 2291.138 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.5 cm; largh. max. 7.8 cm; spess. da 1.1 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 28.6 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superficie interna coperta da doppia ingobbiatura.
3. K2. 21107.29 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 10.2 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.8 a 1.6 cm; Ø orlo ric. 38.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
4. K2. 21127.6 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.4 cm; largh. max. 7.4 cm; spess. da 0.6 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 36 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura crema.

5. K2. 2238.54 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 11 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
6. K2. 21153.78 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.7 cm; largh. max. 5.7 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da ingobbiatura beige.
7. K2. 21153.100 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 10.7 cm; spess. da 1.1 a 2 cm; Ø orlo ric. 42.3 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
8. K2. 21153.122 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.9 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.9 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 40.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da doppia ingobbiatura.
9. K2.2261.(317) Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 3.6 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 18.3 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita.
10. K2.2003.5 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.9 cm; largh. max. 4 cm; spess. da 0.3 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 13.7 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita.
11. K2.2003. Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 6.3 cm; largh. max. 8 cm; spess. da 0.5 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 17.5 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita.

A4 Olla con breve collo cilindrico

Il tipo A4 è caratterizzato dalla presenza del collo cilindrico e del corpo globulare/ovoide; all'altezza del punto di massima espansione del corpo è talvolta presente una carena o delle prese a lingua unite da un cordone plastico. Il tipo è attestato lungo un arco cronologico che va dalla fine dell' VIII al terzo quarto del VI sec. a.C.; in particolare a Cuma appare già fra i materiali in impasto delle necropoli della prima Età del Ferro⁹⁵ e, successivamente, è documentato fra i materiali del terrapieno arcaico delle mura

⁹⁵ Spoto 2006, pag. 19.

settentrionali⁹⁶. In Campania è ampiamente attestato; in particolare a Sinuessa in un contesto santuarioale e a Cairano sia in contesto di necropoli che di abitato⁹⁷.

Sulla base delle caratteristiche dell'orlo e del labbro e dell'andamento della spalla sono state distinte cinque varietà:

- **A4a** Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato con orlo piatto**
- **A4b** Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato con orlo inclinato esternamente**
- **A4c** Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato a tesa**
- **A4d** Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato a sezione triangolare**

A4a Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato con orlo piatto (Tav. 3)**

La varietà A4a, attestata da nove esemplari da Cuma, presenta l'orlo appiattito superiormente, il labbro ingrossato che si innesta al collo formando un'ampia curva, un breve collo cilindrico, la spalla sfuggente e il corpo globulare/ovoide; in alcuni esemplari l'orlo presenta internamente un ingrossamento. Gli esemplari esaminati sono riferibili a frammenti del labbro talvolta con parti della spalla e del corpo; solo in un caso è stato possibile esaminare un esemplare integro proveniente dalla seconda fase dell'unità abitativa dell'area del Tempio con Portico a Cuma datata tra la fine del VII e la prima metà del VI sec. a. C. Il diametro dell'orlo misura intorno ai 20 cm per le olle di maggiore capacità, e tra i 10 e 15 cm per quelle di minore capacità. Tale varietà è presente in Campania in contesti abitativi e funerari.

Datazione: Fine VIII –Terzo quarto VI secolo a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70, tav. 14, n. 14; GIALANELLA 1994, pag. 191, fig. 17, n. B62; CAIRANO 1980, pag. 50-52, tav. 40, n. 12-1

1. K2.2974.(592)+K2.2968 Olla. Profilo continuo. H. max. 21.2 cm; largh. max. 23.9 cm; spess. da 0.6 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 20.5 cm, Ø fondo ric. 8.5 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Quattro bugne lanceolate impostate sulla spalla. Superfici acrome, superficie esterna annerita.

⁹⁶ Nigro 2006, pag. 70.

⁹⁷ Sinuessa 1993, pag. 92-93; Cairano 1980, pag. 50-51, tipo 53 D.

2. K2.2254.(328) Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 3 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 15 cm. CCU4A, cottura non omogenea.
3. K2.2088.23 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 4.1 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 0.8 a 1.6 cm; Ø orlo ric. 23.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea.
4. K2.2365.86 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.5 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno coperte da ingobbiatura.
5. K2.2365.103 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 1.8 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.7 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 12.5 cm. CCU5, cottura non omogenea.
6. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 3.3 cm; largh. max. 9.8 cm; spess. da 0.5 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 13.5 cm. CCU5, cottura non omogenea.
7. K2.2305.14. Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.8 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 10.4 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
8. K2.2225.84. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.7 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
9. K2.21107.3+4 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.4 cm; largh. max. 10 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 18.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici annerite.

A4b Olla con breve collo cilindrico e **labbro ingrossato con orlo inclinato esternamente (Tav. 3)**

La varietà A4b presenta l'orlo rettilineo e inclinato verso l'esterno, il labbro esternamente ingrossato nettamente distinto dal collo da una risega, il collo cilindrico, la spalla arrotondata e il corpo globulare/ovoide. All'altezza dell'attacco tra il collo e la spalla è presente un cordone plastico. Tale varietà è attestata da quattro esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU5 con superfici acrome o coperte da uno strato di ingobbiatura e fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. Il diametro dell'orlo è compreso tra i 7 e i 10 cm.

La varietà, ampiamente documentata tra i materiali cumani, trova confronti in altri contesti campani.

Datazione: VII - V sec. a.C.

Confronti: CAIRANO 1980, pag. 50-52, tav. 107, n. 13.

1. Pulizia saggio Tocco.1. Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 5.3 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 9.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Presa lanceolata sul corpo. Superficie annerita.
2. K2. 2476.13 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.1 cm; largh. max. 6.6 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 7 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
3. K2. 8 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.5 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 8.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
4. K2. 211153.93 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.2 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 10.3 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A4c Olla con breve collo cilindrico e labbro ingrossato a tesa (Tav. 2)

La varietà A4c presenta l'orlo superiormente arrotondato, leggermente inclinato verso l'esterno, il labbro ingrossato fino a formare una breve tesa, arrotondato all'estremità, distinto dal collo esternamente da una profonda gola, il collo cilindrico, la spalla sfuggente e il corpo globulare/ovoide. In alcuni esemplari l'orlo può presentare internamente un ingrossamento. All'altezza del punto di massima espansione del corpo è presente una carena più o meno accentuata.

Questa varietà è attestata da diciassette esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU5, eccetto tre in argilla del CCU4; in alcuni casi le pareti sono levigate o coperte da un sottile strato di ingobbiatura e recano solitamente tracce di esposizione al fuoco.

Le olle di minore capacità hanno un diametro dell'orlo di 10/11 cm, mentre quelle di maggiore capacità hanno un diametro dell'orlo di 15 cm circa. Due esemplari (K2.2256.132 – K2.2211.76) realizzati in argilla del CCU5, presentano maggiori dimensioni del diametro e dello spessore delle pareti; uno dei due esemplari (K2.2256.132) presenta la superficie interna ricoperta una patina grigiastra la cui presenza potrebbe essere ricondotta al calcare rilasciato dall'acqua all'interno del recipiente durante la bollitura.

La varietà è documentata in Campania in contesti abitativi e tombali.

Datazione: Fine VIII – Terzo quarto VI secolo a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70, tav. 14, n. 11; CAIRANO 1980, pag. 50-52, tav. 40, n. 12-2; CALATIA, pag.161, fig. 142, n. 121.

1. K2.2089.8+K2.2089.7 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 5.1 cm; largh. max. 5.8 cm; spess. da 0.5 a 0.7cm; Ø orlo ric. 10.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie annerita coperta da un sottile strato di ingobbiatura marrone.
2. K2.2089.9 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 5.1 cm; largh. max. 12.5 cm; spess. da 0.3 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 10.4 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie annerita coperta da un sottile strato di ingobbiatura marrone.
3. K2.2035.15 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 6 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.4 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 15.1 cm. CCU5, cottura non omogenea.
4. K2.2297.194 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 5 cm; largh. max. 6.5 cm; spess. da 0.4 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 10.9 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna levigata.
5. K2.2043.11 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 1.9 cm; largh. max. 5.8 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 15.7 cm. CCU5, cottura non omogenea.
6. K2.2231.80 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.1 cm; largh. max. 2.3 cm; spess. da 0.5 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 10.2 cm. CCU5, cottura non omogenea.
7. K2.2297.135 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2 cm; largh. max. 2.5 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 10 cm. CCU19, cottura non omogenea. Superficie annerita.
8. Pulizia saggio Tocco.57. Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.2 cm; largh. max. 2.7 cm; spess. da 0.4 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie annerita.
9. K2.2241. Olla. Fr. di orlo, collo e presa. H. max. 5.5 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.6 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 10.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie fortemente annerita.
10. K2.2297.131 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.5 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie annerita.
11. K2.2302.325 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.5 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 8.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie annerita.

12. K2.2256.132 Olla. Fr. di orlo. H. max. 6.4 cm; largh. max. 7.2 cm; spess. da 1.4 a 2.3 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita, superficie interna coperta da patina grigia.
13. K2. 2291.141 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3 cm; largh. max. 6.1 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acroma; superficie esterna annerita.
14. K2. 2326.56 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 7.3 cm; spess. da 2.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 19.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperte da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma.
15. K2. 2211.76 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.4 cm; largh. max. 4.6 cm; spess. da 2.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 17.8 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperte da ingobbiatura rossiccia, superficie esterna acroma.
16. K2. 2091.10 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.9 cm; largh. max. 2.5 cm; spess. da 0.6 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 8.6 cm. CCU4B, cottura non omogenea. Superfici acrome.
17. K2. 21153.151 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 3.5 cm; spess. da 0.6 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 15.4 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici acrome.

A4d Olla con breve collo cilindrico e labbro ingrossato a sezione triangolare (Tav. 3)

La varietà A4d presenta il labbro ingrossato a sezione triangolare, un breve collo cilindrico, la spalla sfuggente e il corpo globulare/ovoide; in un caso, l'orlo presenta internamente un ingrossamento. La varietà è attestata da sei esemplari da Cuma realizzati nel CCU19 con superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; il diametro dell'orlo misura dai 7 agli 11 cm. Questa presenta notevoli differenze tecniche e morfologiche rispetto alle varietà precedenti, come l'argilla di realizzazione e l'assenza della carena o delle prese con cordone plastico all'altezza del punto di massima espansione del corpo; non è documentata in età arcaica, ma compare solo a partire dal IV sec. a. C., potrebbe trattarsi pertanto di un'evoluzione delle diverse varietà del Tipo 4 attestate in età arcaica.

Datazione: IV secolo a. C.

Confronti: *ROCCAGLORIOSA I*, pag. 268, fig. 186, n. 255

1. K2.2234.35 Olla. Fr. di orlo e corpo. H. max. 4.6 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.4 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 8.3 cm. CCU19A, cottura non omogenea.
2. K2.2302.302 + K2.2302.298 Olla. 2 frmm. di orlo e corpo contigui. H. max. 4.8 cm; largh. max. 8 cm; spess. da 0.4 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 7.8 cm. CCU9, cottura non omogenea. Superficie esterna levigata.
3. K2.2019.42 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 4.7 cm; spess. da 0.5 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 11.3 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
4. K2.2020.8. Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 2.3 cm; largh. max. 2.6 cm; spess. da 0.3 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 7 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
5. K2.2234. Olla. Fr. di orlo, collo e spalla. H. max. 3.4 cm; largh. max. 9.5 cm; spess. da 0.5 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
6. K2.2246. Olla. Fr. di orlo, collo e spalla. H. max. 3.8 cm; largh. max. 8.8 cm; spess. da 0.5 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 10.4 cm. CCU19B, cottura non omogenea. Superfici annerite.

A5 Olle con collo troncoconico e labbro ingrossato

Il tipo A5 è caratterizzato dall'orlo rettilineo inclinato verso l'interno, dal labbro ingrossato e arrotondato all'estremità che si innesta al collo formando una gola accentuata, dal collo troncoconico e corpo globulare/ovoide; all'altezza del punto di raccordo tra il collo e la spalla sono presenti prese a lingua unite talvolta da un cordone plastico.

Il tipo è ampiamente documentato in Campania in contesti tombali e santuariali; in particolare è presente a Cuma fra i materiali del terrapieno arcaico delle mura settentrionali.

Fra il materiale esaminato, il tipo è attestato da cinque esemplari realizzati in argilla del CCU4 e 5 con superfici annerite per effetto dell'esposizione diretta al fuoco; un solo esemplare presenta la superficie interna ricoperta da uno strato di ingobbatura biancastra. Sulla base dell'andamento della spalla, tali esemplari sono stati distinti in due varietà che sono documentate nel medesimo arco cronologico:

- **A5a Olle con collo troncoconico e **spalla sfuggente****
- **A5b Olle con collo troncoconico e **spalla arrotondata****

A5a Olla con collo troncoconico e **spalla sfuggente** (Tav. 3)

Caratterizzata dalla spalla sfuggente, la varietà A5a è attestata da un tre esemplari dall'area del Tempio con Portico a Cuma, realizzati in argilla del CCU5 con superfici acrome e annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. I reperti esaminati presentano una presa a lingua innestata sulla spalla e un diametro dell'orlo di 11/12 cm. La varietà è documentata a Cuma, tra il materiale dei terrapieni arcaici delle mura settentrionali, e in Campania in contesti santuariali.

Datazione: Fine VIII - Terzo quarto VI sec. a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70, tav. 14, n. 10; *SINUESSA* 1993, pag. 88, tav. 12, n. 12

1. K2.2123.48 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.4 cm; largh. max. 5.7 cm; spess. da 0.7 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU5, cottura non omogenea. Presa a lingua innestata sulla spalla. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
2. K2.2211.83 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.8 cm; largh. max. 8 cm; spess. da 0.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Presa a lingua innestata sulla spalla. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
3. K2.21153.156 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 1.8 cm; spess. da 0.9 a 1 cm; Ø orlo ric. 11.7 cm. CCU5, cottura non omogenea. Presa a lingua innestata sulla spalla. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A5b Olla con collo troncoconico e **spalla arrotondata** (Tav. 3)

La varietà A5b è caratterizzata dalla spalla arrotondata e da un labbro maggiormente ingrossato rispetto alla variante precedente; è attestata da due esemplari dall'area del Tempio con Portico a Cuma, realizzati in argilla del CCU4 e 5 con superfici acrome o ingobbiate e annerite per effetto dell'esposizione al fuoco e con diametro dell'orlo compreso tra i 10.7 e i 13.6 cm. La varietà è documentata a Cuma, tra il materiale dei terrapieni arcaici delle mura settentrionali, e in ambito campano in contesti di necropoli.

Datazione: Fine VIII - Terzo quarto VI sec. a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 70, tav. 14, n. 9; *CALATIA*, pag. 161, T. 284, fig. 142, n. 121

1. K2.2211.75. Olla. Fr. di orlo. H. max. 7.2 cm; largh. max. 8.2 cm; spess. da 0.8 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 13.6 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superficie interna coperta da ingobbiatura biancastra.

2. K2.2266.(353) Olla. Fr. di orlo. H. max. 4.5 cm; largh. max. 5.5 cm; spess. da 0.5 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 10.7 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A6 Olle biansate con labbro svasato (Tav. 4)

Il tipo A6 noto in bibliografia con la duplice definizione di “olla biansata” o “olla stamnoide” è caratterizzato da una stretta imboccatura con orlo arrotondato, dal labbro svasato con diversi angoli rispetto all’asse, più o meno ingrossato, dal corpo globulare e dal fondo piano; sul punto di massima espansione del corpo, presenta due anse a bastoncino orizzontali rivolte verso l’alto. Il tipo è attestato da ventisei esemplari da Cuma realizzati con argilla del CCU13 e con diversi trattamenti delle superfici, e da un esemplare dallo Scarico Gosetti realizzato con argilla del CCU30. La maggior parte degli esemplari presenta la superficie esterna coperta da uno strato più o meno spesso di ingobbatura solitamente di colore biancastro; sono altresì presenti esemplari con superfici acrome o con superficie esterna acroma e superficie esterna ricoperta da uno strato di ingobbatura. Il diametro dell’orlo misura dagli 11 ai 16 cm nelle olle di minore capacità e 20/25 cm in quelle di capacità maggiore.

Le caratteristiche tecniche e morfologiche inducano ad interpretare questo tipo di olla come funzionale alla conservazione degli alimenti.

Il tipo è documentato a Ischia nell’insediamento di Punta Chiarito e a Cuma nell’unità abitativa ad Ovest del Tempio con Portico dove un esemplare è stato rinvenuto sul piano di calpestio datato tra la fine del VII e la prima metà del VI sec. a. C.; il tipo è presente inoltre in contesti di necropoli, a Ischia nella necropoli di San Montano come sepolture ad enchytrismos datate a partire dal TGII e nella necropoli di Pontecagnano dove è presente dalla prima metà del VII sec. a. C. In area etrusca, il tipo è attestato a Gravisca e a Caere in contesti di VII sec. a. C.

Datazione: Prima metà VII - Prima metà VI sec. a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 75, tav. 15, n. 8; GIALANELLA 1994, pag. 198, fig. 25, n. C12; *PITHEKOUSSAI I*, pag. 426, T. 391, tav. 201, n. 1; GORI-PIERINI 2001, pag. 158, tav. 35, n. 329; RENDELI1993, pag. 262, fig. 496, J 18.9.

1. K2.2995.(591) Olla. Profilo continuo. H. max. 35.5 cm; largh. max. 32.6 cm; spess. da 0.9 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 14.5 cm, Ø fondo ric. 8.8 cm. CCU13, cottura

- non omogenea. Anse orizzontali a bastoncello impostate sul corpo. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
2. K2.2246.16 Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 3.1 cm; largh. max. 4.9 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie acroma.
 3. K2.2085.2 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.9 cm; largh. max. 7.2 cm; spess. da 0.9 a 1.3 cm; diam. orlo ric. 20.6 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna e orlo esterno ricoperte da ingobbiatura marrone.
 4. K2. 2266.(352). Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.3 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.9 a 1.3 cm; diam. orlo ric. 11.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
 5. K2. 2266.(350). Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.3 cm; largh. max. 7 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; diam. orlo ric. 21.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura marrone.
 6. K2. 2266.(351). Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.1 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.9 a 1.2 cm; diam. orlo non ric. CCU13, cottura non omogenea. Superfici lisciate.
 7. K2.2339.35 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.1 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.8 a 1.3 cm; diam. orlo ric. 27.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna coperta da ingobbiatura bruna.
 8. K2.2365.108 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.3 cm; largh. max. 7.1 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; diam. orlo ric. 20.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura biancastra.
 9. K2.2291.137 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.6 cm; largh. max. 8.5 cm; spess. da 0.8 a 1.3 cm; diam. orlo ric. 26.5 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna coperta da ingobbiatura biancastra.
 10. K2.2358.31 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3 cm; largh. max. 6.5 cm; spess. da 0.6 a 1 cm; diam. orlo ric. 14.3 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici annerite.
 11. K2. 21021.17 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.5 cm; largh. max. 6.3 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26.8 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna ed orlo esterno ricoperti da ingobbiatura bruna.

12. K2. 2986.45 Olla. Fr. di orlo con parte di collo. H. max. 3.4 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 21.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
13. K2. 21023.34 Olla. Fr. di orlo con parte di collo. H. max. 2 cm; largh. max. 2.3 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura bruna.
14. K2. 2841.2 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.9 cm; largh. max. 9.5 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 19.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura bruna.
15. K2. 21127.10 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 5.4 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 20.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura bruna.
16. K2. 21127.11 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.5 cm; largh. max. 3.4 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 16.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
17. K2. 21023.11 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4 cm; largh. max. 3.8 cm; spess. da 0.8 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 19.8 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura bruna.
18. K2. 21023.22 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.9 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 16.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
19. K2. 2210.20 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 2.4 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
20. K2. 2480.1 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 20.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici acrome.
21. K2. 2075.29 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2 cm; largh. max. 2.8 cm; spess. da 0.9 a 1 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
22. K2. 21153.775+K2.21153.772 Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.3 cm; largh. max. 13 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.

23. K2. 21163.2 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.1 cm; largh. max. 4.7 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici acrome.
24. K2. 21163.3 Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.3 cm; largh. max. 3.9 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna, superficie esterna acroma.
25. K2. 21163.34 Olla. Fr. di orlo e parte di spalla. H. max. 5.2 cm; largh. max. 5.7 cm; spess. da 0.9 a 1.6 cm; Ø orlo ric. 11.8 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
26. P.SG.CG. 130 Olla. Fr. di orlo. H. max. 5 cm; largh. max. 5.3 cm; spess. da 1.1 a 1.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU30, cottura non omogenea. Superficie interna acroma, superficie esterna ricoperta da ingobbiatura biancastra.
27. K2. 21153.133+ K2. 21153.80 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.8 cm; largh. max. 4 cm; spess. da 0.9 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici acrome.

A7 Olla globulare-ovoide con labbro estroflesso (Tav. 5)

Il tipo A7 presenta l'orlo arrotondato e il labbro estroflesso pendulo all'estremità, che si innesta alla spalla esternamente formando una gola profonda. Internamente il labbro si raccorda al corpo formando un profilo continuo curvilineo; in alcuni esemplari presenta una convessità probabilmente funzionale all'alloggiamento di un coperchio. La spalla è sfuggente e il corpo ovoide. Il tipo è documentato da quattro esemplari provenienti dall'area del Tempio con Portico a Cuma e realizzati con diversi tipi di argille e con superfici acrome e annerite; il diametro dell'orlo misura dai 15/18 cm. Il tipo è documentato in contesti santuariali dell'area laziale.

Datazione: V - inizi IV sec. a. C.

Confronti: GORI-PIERINI 1991, pag. 168-170, tav. 43, n.462; *TARQUINIA II*, pag. 59 , tav. 19, n. 5; BOUMA 1996, pag. 214, tav. LXXVI, J498.

1. K2. 2231.65 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.3 cm; largh. max. 11 cm; spess. da 0.8 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 17.6 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici a acroma; superficie esterna annerita.

2. K2. 2302.289 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2 cm; largh. max. 4.3 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 15.6 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici a acroma; superficie esterna annerita.
3. K2. 2044.34 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.9 cm; largh. max. 5.6 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16.2 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici a acroma; superficie esterna annerita.
4. K2.2090.23. Olla. Fr. di orlo e collo. H. max. 6.2 cm; largh. max. 4.7 cm; spess. da 0.5 a 1 cm; Ø orlo ric. 15.6 cm. CCU19A, cottura non omogenea.

A8 Olla globulare-ovoide con labbro ingrossato (Tav. 5)

Il tipo A8 è caratterizzato dal labbro superiormente arrotondato e il labbro ingrossato che si innesta alla spalla esternamente formando una gola profonda, internamente si raccorda al corpo formando un profilo continuo curvilineo; la spalla è sfuggente, il corpo globulare-ovoide. Il tipo è attestato da quattro esemplari tra i materiali dall'area del Tempio con Portico, realizzati con diversi tipi di argille adatte all'esposizione al fuoco e con le superfici acrome, annerite per effetto di tale esposizione; si tratta di un tipo di olla caratterizzato da dimensioni medie come si evince dalla misura del diametro dell'orlo, compresa tra i 12 e i 17 cm, e dall'esiguo spessore delle pareti.

Confronti: *TARQUINIA II*, pag. 62 , tav. 20, n. 11.

Datazione: V secolo a. C.

1. K2.2365.102. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.7 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.5 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea Superfici acrome; superficie esterna annerita.
2. K2.2365.99. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.4 cm; largh. max. 7.8 cm; spess. da 0.5 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU10A, cottura non omogenea Superfici acrome; superficie esterna annerita.
3. K2.2307.20. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 9.4 cm; spess. da 0.5 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 17.4 cm. CCU4a, cottura non omogenea Superfici acrome; superficie esterna annerita.
4. K2.2234.33. Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.5 cm; largh. max. 7.3 cm; spess. da 0.4 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU19A, cottura non omogenea Superfici acrome; superficie esterna annerita.

A9 Olla globulare-ovoide con labbro svasato a sezione triangolare

Il tipo A9 è rappresentato da un'olla con orlo assottigliato o arrotondato, labbro svasato a sezione triangolare con una risega più o meno accentuata all'estremità, distinto dalla spalla da una gola più o meno ampia, spalla sfuggente, corpo globulare.

Fra il materiale analizzato, sulla base dell'orlo e dell'andamento del labbro sono state individuate due varietà ampiamente documentate in Campania e in area etrusco-laziale a partire dalla metà del V sec. a.C.; la varietà A9a è attestata fino agli inizi del III sec. a. C., mentre la varietà A9b sembra sopravvivere anche in età romana ed è attestata fino alla fine del I sec. a. C.

- **A9a** Olla globulare-ovoide con labbro svasato a sezione triangolare e **orlo arrotondato superiormente**
- **A9b** Olla globulare-ovoide con labbro svasato a sezione triangolare e **orlo assottigliato all'estremità**

A9a Olla globulare-ovoide con labbro svasato a sezione triangolare e orlo arrotondato superiormente (Tav. 5)

La varietà A9a presenta un orlo arrotondato superiormente, un labbro più o meno ingrossato a sezione triangolare con diversi gradi di inclinazione; in alcuni esemplari il labbro presenta una risega accentuata all'estremità dove può presentarsi leggermente pendulo. La spalla, che si raccorda al labbro con una gola ampia, è sfuggente e il corpo è globulare. Questa varietà è attestata da trentadue esemplari, tra i materiali dall'area del Tempio con Portico, realizzati prevalentemente nel CCU10 e CCU19 con superfici acrome e annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; si tratta di una varietà caratterizzata da esemplari di medie dimensioni e capacità come si evince dalla misura del diametro dell'orlo, compresa tra i 10 e i 17 cm, e dall'esiguo spessore delle pareti.

La varietà risulta attestata in un arco cronologico piuttosto ampio a partire dal V fino al III secolo a. C. in ambito campano e in area etrusco-laziale. La sua presenza si registra sia in contesto di abitato sia in contesto santuarioale; quest'ultima circostanza è confermata dalle diverse attestazione di reperti riferibili a tale varietà tra i materiali del contesto santuarioale nell'area del Tempio con portico a Cuma.

Datazione: V - inizi III sec. a. C.

Confronti: *SAMNIUM* 1991, p. 160, Tav. 6d, n° d31; CIPRIANI 1989, pag. 80, fig. 18, H 100; *TARQUINIA I*, pag. 54, tav. 15, n. 12; CARANDINI *et alii* 2006, pag.

365, tav. 15, n. 123; BOUMA 1996, pag., fig. LIV, J67 - pag. 374, J491;
GORI-PIERINI 1991, pagg. 179-180, tav. 47, nn. 507-508 .

1. K2.2254.45 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.1 cm; largh. max. 6.6 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 10.7 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme ed annerite.
2. K2.2254.(316) Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 5.6 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 10.8 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme ed annerite.
3. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.5 cm; largh. max. 5.8 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 15.6 cm. CCU10A, cottura omogenea. Superfici acorme ed annerite.
4. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.1 cm; largh. max. 5 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme ed annerite.
5. K2.2254.(?tav.26) Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 1.5 cm; largh. max. 6.5 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
6. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.1 cm; largh. max. 5.9 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 11.1 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
7. K2.2236.20 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5 cm; largh. max. 6.8 cm; spess. da 0.4 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 14.2 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita..⁹⁸
8. K2.2236.22 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.9 cm; largh. max. 6.7 cm; spess. da 0.5 a 1 cm; Ø orlo ric. 13.2 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
9. K2.2234. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 6.8 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU19B, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita. ⁹⁹

⁹⁸ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 67, fig. 10, n. 50

⁹⁹ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 67, fig. 10, n. 54.

10. K2.2248. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 7.8 cm; largh. max. 6.7 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
11. K2.2230. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.4 cm; largh. max. 9.8 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 12.8 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
12. K2.2221.27. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 3.5 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU10B, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
13. K2.2480.20. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 2.8 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 16.8 cm. CCU13, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
14. K2.2236.22. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.2 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 13.2 cm. CCU10A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
15. K2.2236.20. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.2 cm; largh. max. 6.4 cm; spess. da 0.4 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 14.2 cm. CCU10A, cottura omogenea. Superfici acorme; superficie esterna annerita.
16. K2. 2254.(319) Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.5 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.5 a 1 cm; Ø orlo ric. 13.2 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita.
17. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 6.5 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.3 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 10.2 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
18. K2.2254. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.4 cm; largh. max. 8.8 cm; spess. da 0.4 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite¹⁰⁰.
19. K2.2231. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 5.3 cm; largh. max. 11 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 17.6 cm. CCU19A, cottura omogenea.
20. K2.2228. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.9 cm; largh. max. 8.7 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.

¹⁰⁰ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 55, fig. 4, n. 9.

21. K2.2201.(294) Olla. Fr. di orlo. H. max. 1.9 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.5 a 1 cm; Ø orlo non ric. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
22. K2.2254.(318) Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.9 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 11.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome ed annerite.
23. K2.2480.13. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.8 cm; largh. max. 2.5 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
24. K2.2302.292. Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.3 cm; largh. max. 5 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
25. K2.2234.34. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.1 cm; largh. max. 7 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 12.4 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
26. K2.21127.64. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2 cm; largh. max. 4.5 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14.8 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.
27. K2.2230.27 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.9 cm; largh. max. 9 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 12.7 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
28. K2.2204.67 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3 cm; largh. max. 5.2 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
29. K2.2123.44 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 4.8 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 13.2 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
30. K2.2480.12 Olla. Fr. di orlo. H. max. 3.6 cm; largh. max. 4.1 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 13.7 cm. CCU10B, cottura non omogenea. Superfici annerite.
31. K2.2211.81 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.3 cm; largh. max. 4.4 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
32. K2.21107.35 Olla. Fr. di orlo. H. max. 2.6 cm; largh. max. 7 cm; spess. da 0.4 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.

A9b Olla globulare-ovoide con labbro svasato a sezione triangolare e **orlo assottigliato all'estremità (Tav. 5)**

La varietà A9b è caratterizzata dall'orlo assottigliato, il labbro fortemente svasato a sezione triangolare con una risega più o meno accentuata all'estremità e distinto dalla spalla da una stretta gola; il labbro può presentare internamente una convessità funzionale all'alloggiamento del coperchio. Tale varietà è attestata da quattordici esemplari da Cuma, realizzati con il CCU19 e CCU16, e da un esemplare dallo Scarico Gosetti realizzato con il CCU27. Le superfici si presentano acrome e, nella maggior parte dei casi, fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; tre esemplari presentano la superficie interna e il labbro esterno coperti da una patina marrone. Il diametro dell'orlo, che misura dai 10 ai 15 cm, e lo spessore esiguo delle pareti determinano le dimensioni medie della varietà; in un solo caso il diametro dell'orlo misura 19 cm. Allo stesso modo della A9a, questa varietà è ampiamente documentata in area campana e in area etrusco-laziale sia in contesto abitativo sia in contesto santuarioale in un arco cronologico molto ampio a partire dalla metà del V secolo a.C. con attestazioni fino alla fine I secolo a. C. (Chiaramonte Trerè 1984, pag. 162, tav. 98, n. 1).

Datazione: metà V sec. a. C. - fine I sec. a. C.

Confronti: *FRATTE*, pag. 147, tav. 258, n. 13; CHIAROMONTE TRERÈ 1984, pag. 162, tav. 98, n. 1; *TARQUINIA 1*, pag. 59, tav. 19, n. 6; GORI-PIERINI 2001, pag. 179-180, tav. 46, n. 506; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 390-391, tav. 30, n. 267; BOUMA 1996, pag. 374, J492.

1. K2.2044.33 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.6 cm; largh. max. 6.2 cm; spess. da 0.25 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 13.2 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superficie interna e labbro esterna ricoperti da patina marrone.
2. K2.2044.36 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.5 cm; largh. max. 6.3 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 19.2 cm. CCU19A, cottura omogenea.
3. K2.2044.35 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.5 cm; largh. max. 6.6 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14.9 cm. CCU19A, cottura non omogenea.
4. K2.2019.43 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.5 cm; largh. max. 5.7 cm; spess. da 0.35 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU19A, cottura omogenea.
5. K2.2225.88 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 3.2 cm; largh. max. 2.9 cm; spess. da 0.25 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU19A, cottura omogenea.

6. K2.2002.? Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.8 cm; largh. max. 5.7 cm; spess. da 0.3 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.7 cm. CCU19B, cottura omogenea.
7. K2.2044.32 Olla. Fr. di orlo, spalla e ventre. H. max. 5.7 cm; largh. max. 7.2 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU19A, cottura omogenea. Superficie interna e labbro esterna ricoperti da patina marrone.
8. K2.2302.214 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.4 cm; largh. max. 2.8 cm; spess. da 0.2 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 15.2 cm. CCU10A, cottura omogenea.
9. K2.2098.45 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
10. K2.2090.31 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.7 cm; largh. max. 6 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 10.7 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
11. K2.2248.15 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.3cm; largh. max. 5.5 cm; spess. da 0.3 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie interna e labbro esterna ricoperti da patina marrone.
12. K2.2093.26. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 4.5 cm; largh. max. 6.5 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 12.6 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
13. K2.2291.144. Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.2 cm; largh. max. 3.5 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 11.6 cm. CCU19B, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco.
14. K2. 2291.140 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 2.5 cm; largh. max. 5.1 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 12.2 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici a acroma; superficie esterna annerita.
15. P.SG.CG. 135 Olla. Fr. di orlo e spalla. H. max. 8.2 cm; largh. max. 9.5 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura non omogenea. Superfici acrome; superficie esterna annerita

B - CHYTRA - PENTOLA

La chytra, che è possibile indicare anche con il termine moderno di pentola¹⁰¹, è una forma chiusa di medie dimensioni caratterizzata da una stretta imboccatura con labbro più o meno svasato, da un collo corto e un corpo globulare di notevole capacità; può essere dotata di una o due anse verticali, ma non vi sono attestazioni di frammenti di anse fra il materiale analizzato.

La proposta di attribuzione del termine greco “chytra” a questa forma è stata avanzata da Dragendorf nel 1903, in seguito al ritrovamento a Corinto di un esemplare riferibile a questo tipo di pentola con un'iscrizione in corsivo dipinta sul fondo; tale iscrizione, di difficile lettura, indica il contenuto del recipiente su cui è apposta definito appunto come chytra¹⁰².

Iscrizioni su frammenti di vasi provengono anche dall'Agorà di Atene; un graffito apposto su un frammento in vernice nera è riferibile ad un messaggio di difficile interpretazione e si colloca nel VI secolo a. C. Un altro graffito che riporta un elenco di stoviglie tra cui compare la chytra è databile alla seconda metà del IV secolo a. C.¹⁰³

La chytra-pentola è presente in ambito greco con attestazioni dall'Agorà di Atene a partire dall'VIII sec. a. C. e da Corinto e Olimpia nell'ultimo quarto del VII sec. a. C.¹⁰⁴.

A partire dal VI sec. a. C., la forma si diffonde in Italia meridionale con numerose attestazioni in Campania, in particolare a Cuma e a Pithecusa nell'unità abitativa di Punta Chiarito e nella necropoli di San Montano, e nei centri della Magna Grecia¹⁰⁵.

La forma compare in contesti abitativi e in contesti di necropoli; in particolare ad Atene, accanto alle forme di medie dimensioni, sono attestate anche pentole di dimensioni ridotte, chiamate da Sparkes e Talcott “chytridia”¹⁰⁶, rinvenute soprattutto in contesti tombali e riconducibili a particolari usi rituali. La frequente presenza su questi piccoli recipienti di tracce di annerimento per esposizione al fuoco, tuttavia, suggerisce la possibilità che essi fossero utilizzati anche in contesti domestici per piccole esigenze, come la preparazione di infusi molto concentrati¹⁰⁷.

¹⁰¹ *Locri Epizefiri II*, pag. 262.

¹⁰² Dragendorf 1903, pag. 231; *Hesperia*, XVIII, 1949, tav. 16, n 15 et 16; l'iscrizione recita: “la capacità di questa chytra è di 30 mine di cinabro”.

¹⁰³ Lang 1976, pag. 10, iscrizione B13; pag. iscrizione K2: εἰ θ[ιγοῖς ποτ[ρας.

¹⁰⁴ Bats 1988, pag. 43-45.

¹⁰⁵ Nigro 2006, pag. 75.

¹⁰⁶ Sparkes-Talcott 1970, pag. 224.

¹⁰⁷ Quercia 2003, pag. 177, nota 22; *Locri Epizefiri II*, pag. 263, nota 44.

In seguito all'analisi dei materiali analizzati, conservati solo all'altezza dell'orlo e di parte del collo, sono stati definiti tre tipi in base alle caratteristiche dell'orlo e del labbro che può assumere un andamento più o meno svasato.

B1 *Chytra-pentola con labbro curvilineo* (Tav. 6)

Il tipo B1 presenta l'orlo superiormente appiattito e il labbro curvilineo che si raccorda al corpo con un profilo continuo. Il tipo è attestato da sette esemplari da Cuma con superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco; alcuni frammenti sono riferibili a chytrai con minore capacità ed hanno un diametro dell'orlo compreso tra 8.8 e 12 cm, altri con maggiore capacità hanno un diametro dell'orlo di 15-16 cm.

Questo tipo, morfologicamente molto semplice, è presente in ambito greco ad Atene fra il materiale proveniente dall'Agorà dagli inizi del VI fino al IV sec. a. C. (Sparkes-Talcott 1970, pag. 371, fig. 18, n. 1922); in area flegrea è presente a Cuma anche fra il materiale delle fortificazioni settentrionali (Nigro 2006, pag. 74-75, tav. 15, n. 7) e a Pithecusa fra il materiale proveniente dall'insediamento abitativo di Punta Chiarito (Gialanella 1994, pag. 191, fig. 17, n. B63). In Italia meridionale, il tipo è attestato sia in centri coloniali sia indigeni a partire dal VI fino al III sec. a. C. La sua presenza si riscontra in contesti santuariali (Cipriani 1989, pp. 74-76, n. H71) e in contesti di abitato (Trezeny 1989, pag. 85, fig. 56, n. 371; *Locri Epizefiri II*, pag. 265-266, tav. XXXVI, n. 299; Quercia 2003, pag. 180-181, fig. 2, A1c; *Cozzo Presepe* 1977, pagg. 374-375, fig. 145, n. 441; Lissi Caronna 1983, pag. 292, fig. 79, n. 3).

Datazione: VI - III sec. a. C.

Confronti: SPARKES-TALCOTT 1970, pag. 371, fig. 18, n. 1922; NIGRO 2006, pag. 74-75, tav. 15, n. 7; GIALANELLA 1994, pag. 191, fig. 17, n. B63; CIPRIANI 1989, pp. 74-76, n. H71; TREZINY 1989, pag. 85, fig. 56, n. 371; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pag. 265-266, tav. XXXVI, n. 299; QUERCIA 2003, pag. 180-181, fig. 2, A1c; *COZZO PRESEPE* 1977, pagg. 374-375, fig. 145, n. 441; LISSI CARONNA 1983, pag. 292, fig. 79, n. 3

1. K2.2019.40 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.6 cm; largh. max 5.3 cm; spess. da 0.3 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna ingobbiata.

2. K2.2123.45 Chytra. Fr. di orlo e collo. H. max 2 cm; largh. max 6 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 12.8 cm. CCU19B, cottura non omogenea.
3. K2.2088.24 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.5 cm; largh. max 4.6 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 8.8 cm. CCU19A, cottura non omogenea.
4. K2.2090.27 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 2.8 cm; largh. max 5.2 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 15 cm. CCU19A, cottura non omogenea.
5. K2.2241.49. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.2 cm; largh. max 6.5 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea.
6. K2.2246.16 Chytra. Fr. di orlo e collo. H. max 3.1 cm; largh. max 5.8 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 11.1 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita.
7. K2.2228.25 Chytra. Fr. di orlo e collo. H. max 3.4 cm; largh. max 6.1 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 15 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema.
8. P.SG.CG.157. Chytra. Fr. di orlo e collo. H. max 4.3 cm; largh. max 6.2 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 1.5 cm Argilla, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco.

B2 Chytra-pentola con labbro a colletto (Tav. 6)

Il tipo B2 presenta l'orlo più o meno assottigliato superiormente, il labbro a colletto verticale leggermente svasato e la spalla sfuggente. Il tipo è attestato da tre esemplari da Cuma con superfici annerite per effetto dell'esposizione diretta al fuoco e coperte da ingubbiatura bruna; il diametro dell'orlo è compreso tra i 20 ai 22.2 cm. Il tipo trova confronto con un esemplare attestato a Cuolonia tra il VI e il V sec. a. C. (Treziny 1989, pag. 85, fig. 56, n. 382).

Datazione: VI-V sec. a. C.

Confronti: TREZINY 1989, pag. 85, fig. 56, n. 382

1. K2.2248. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.6 cm; largh. max 2.9 cm; spess. da 0.5 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 21.6 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingubbiatura bruna.

2. K2.2302.319 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.5 cm; largh. max 9.8 cm; spess. da 0.3 a 0.7 cm ; Ø orlo ric. 20 cm. CCU17, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingubbiatura bruna.
3. K2.2302. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.9 cm; largh. max 5.9 cm; spess. da 0.5 a 1 cm ; Ø orlo ric. 22.2 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingubbiatura bruna.¹⁰⁸

B3 Chytra-pentola con labbro a tesa (Tav. 6)

Il tipo B3, caratterizzato da un labbro a tesa che si raccorda al corpo esternamente con una curva, internamente con un profilo continuo, è attestato da sei esemplari da Cuma e da uno dallo Scarico Gosetti con superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco riferibili a forme di diverse capacità; il diametro dell'orlo misura 10/13 cm le chytrai di minore capacità e 18/20 cm per quelle di maggiore capacità.

Il tipo è largamente attestato in diversi centri dell'Italia meridionale fra il IV e il III sec. a. C. sia in contesti santuariali (*Torre di Satriano I*, pag. 226, tav. XXIV, n. 61) sia in contesti di abitato (*Roccagloriosa I*, pag. 267, fig.186, n. 249; Treziny 1989, pag. 85, fig. 56, n. 377; Quercia 2003, pag. 180, fig. 2, A1b; *Cozzo Presepe* 1977, pag. 374, fig. 145, n. 440).

Datazione: IV - III sec. a. C.

Confronti: *TORRE DI SATRIANO I*, pag. 226, tav. XXIV, n. 61; *ROCCAGLORIOSA I*, pag. 267, fig.186, n. 249.

1. Pulizia saggio Tocco.2. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.5 cm; largh. max 4.6 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
2. K2.2231.78 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 2.2 cm; largh. max 3.3 cm; spess. da 0.6 a 1.6 cm; Ø orlo ric. 13.5 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
3. K2.2225.69 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 2.5 cm; largh. max 4.3 cm; spess. da 0.6 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.

¹⁰⁸ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 66-67, fig. 10, n. 48

4. K2.2302. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.2 cm; largh. max 7.5 cm; spess. da 0.3 a 0.4 cm; Ø orlo ric. 15.6 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie coperta da ingubbiatura.
5. K2.2000.5 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 5.1 cm; largh. max 9 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 16.7 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
6. K2.2090.33 Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 1.4 cm; largh. max 2.6 cm; spess. da 0.3 a 0.4 cm; Ø orlo ric. 10.6 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
7. P.SG.CG.154. Chytra. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.5 cm; largh. max 8.8 cm; spess. da 0.4 a 1.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.

C – SITULA

La situla è una forma chiusa di dimensioni variabili caratterizzata da un orlo indistinto, superiormente arrotondato o appuntito, da un labbro rigido più o meno svasato e da un corpo ovoide. Sull'orlo possono essere impostate due anse sopraelevate ad occhiello oppure un'ansa a bastoncino a ponte; in ogni caso le anse non sono testimoniate fra i materiali analizzati.

La forma-funzionale suggerisce che la situla doveva essere utilizzata per il trasporto dell'acqua. Fra il materiale analizzato è stato individuato un solo esemplare.

C1 Situla con labbro a colletto (Tav. 6)

Il tipo C1 è caratterizzato dall'orlo arrotondato, il labbro a colletto leggermente ingrossato che si raccorda alla spalla, internamente con un profilo continuo, esternamente con una gola breve e poco profonda, la spalla sfuggente e il corpo globulare/ovoide; è attestato da un solo esemplare realizzato in CCU13 con superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura bruna; il diametro dell'orlo misura 14.4 cm.

Il tipo è documentato dall'Orientalizzante Antico a Cuma fra i materiali del terrapieno arcaico; è presente anche a Pontecagnano in un contesto santuarioale e nella necropoli di Capua tra il 675 e il 640 a. C.

Datazione: fine VIII – metà VII sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 75, tav. 15, n. 14; JOHANNOWSKY 1983, pag. 163, tav. LI, n. 1.

1. K2.2123.49 Situla. Fr. di orlo e spalla. H. max 5.1 cm; largh. max 7.5 cm; spess. da 0.6 a 1 cm ; Ø orlo ric. 14.4 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura bruna.

D - CACCABÈ' - PENTOLA

Il termine greco caccabè si riferisce ad una pentola o marmitta caratterizzata da una larga imboccatura, da un battente interno per l'alloggiamento del coperchio all'altezza dell'attacco tra labbro e profilo interno della spalla, e dalla spalla sporgente; il corpo solitamente globulare e basso ha una notevole capacità e profondità. Al di sotto dell'orlo sono solitamente presenti due anse a bastoncino sopraelevate. La forma può essere provvista di un beccuccio, non testimoniato fra gli esemplari esaminati, impostato sulla spalla, per l'uscita del vapore durante la cottura.

Il termine "caccabè" è attestato nei lessicografi Esichio (V sec. d.C.) e Fozio (IX sec. d.C.) in cui in particolare, oltre alla descrizione della forma, è ricordata l'equivalenza tra la chytra-pentola e la caccabè-marmitta in particolare per la bollitura dell'acqua.

In tal senso, è interessante notare che Sparkes e Talcott definiscono la caccabè come una chytra con larga imboccatura e provvista di coperchio, in riferimento alla presenza del battente interno (chytra wide -mouthed and lidded)¹⁰⁹.

L'origine del nome e del prototipo di questa forma sembrerebbe essere semitico; in particolare è stata rilevata una somiglianza di struttura fonetica con il termine accadico kukkub(b)u (presente anche nei testi ittiti) sebbene quest'ultimo sia riferito ad una coppa per le libagioni, definita come una sorta di rhyton¹¹⁰. Ancora incerto rimane il significato del termine utilizzato come soprannome della città di Cartagine¹¹¹ e il duplice significato del termine greco, che può essere riferito a questo tipo di pentola e ad un tipo di uccello, la pernice.

¹⁰⁹ Sparkes-Talcott 1970 pagg. 225-226.

¹¹⁰ Masson 1967, pagg. 83-85.

¹¹¹ Bunnes 1979, pagg. 260-261.

Dal punto di vista morfologico, il prototipo della forma deriva dal repertorio ceramico fenicio-punico, dove è attestata dal VII sec. fino agli inizi del III sec. a. C.¹¹².

In ambito greco, il tipo compare ad Atene a partire dalla seconda metà del VI sec. a. C. e resta in uso fino al III sec. a. C.¹¹³. Successivamente a partire dal IV sec. a. C. si registra la presenza di questa forma in numerosi siti dell'Italia meridionale¹¹⁴. In Campania, la forma è largamente attestata in contesti abitativi e in contesti santuariali dove la sua presenza, associata ad altre forme in argilla grezza, testimonia la pratica di cerimonie rituali che prevedevano la preparazione e il consumo di pasti sacri¹¹⁵.

In base all'inclinazione del labbro e all'andamento della spalla, i reperti esaminati sono stati distinti in tre tipi.

D1 Caccabé-pentola con labbro svasato, spalla sporgente rettilinea

Il tipo D1 presenta un labbro più o meno svasato a profilo esterno rettilineo e la spalla sporgente; sono state distinte tre varietà in base alle caratteristiche dell'orlo e del battente.

- **D1a** Caccabé-pentola con **orlo assottigliato superiormente e battente ad uncino**
- **D1b** Caccabé-pentola con **orlo obliquo e battente rettilineo**
- **D1c** Caccabé-pentola con **orlo rettilineo superiormente e battente arrotondato**

D1a Caccabé-pentola con orlo assottigliato superiormente e battente ad uncino (Tav. 6)

La varietà D1a presenta l'orlo leggermente assottigliato all'estremità e il labbro esternamente distinto dalla spalla tramite una leggera risega a cui segue una gola molto stretta. Internamente il labbro si innesta ad un battente ad uncino con estremità arrotondata, il cui attacco con il profilo interno della vasca è indistinto. Anche in questo caso, i frammenti esaminati riferibili a questa varietà non permettono di ricostruire le caratteristiche della vasca e la sua profondità.

¹¹² Byrsa II, p. 263-364, figg. 378, 380, 424, 495; da Cartagine: Gauckler 1915, tav. V, n. 54; da Monte Sirai: Bartoloni 1980, fig. 1-2; Quercia 2003, pag. 182.

¹¹³ Sparkes-Talcott 1970 pagg. 225-226.

¹¹⁴ Cfr. Locri Epizefiri II, pagg. 266-267, note 59-63.

¹¹⁵ Nava-Osanna 2005; Ferrara 2008, pag. 94, fig. 19, n. 19.

La varietà compare in ambito greco fra il materiale dell'Agorà di Atene a partire alla fine del VI e per tutto il corso del V sec. a. C. (Sparkes-Talcott, pag. 225, n. 1957); in Italia meridionale è largamente documentata in diversi centri, in contesti d'abitato a Metaponto (Quercia 2004, pag. 182, fig. 3, B1) e a Caulonia (Treziny 1989, pag. 37, fig. 61, n. 444) e in contesti santuariali (*Torre di Satriano I*, pag. 226, tav. XXIV, n. 64). In particolare la variante è presente a Lipari, dove è attestata da numerosi esemplari datati fra il IV e il III sec. a. C. in contesti tombali¹¹⁶.

Datazione: IV - III sec. a. C.

Confronti: QUERCIA 2004, pag. 182, fig. 3, B1; TREZINY 1989, pag. 37, fig. 61, n. 444;
TORRE DI SATRIANO I, pag. 226, tav. XXIV, n. 64

1. K2.2231.84 Caccabé. Fr. di orlo e vasca. H. max 3 cm; largh. max 2.75 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU16A, cottura omogenea. Superficie esterna ricoperta da una patina grigia.

D1b Caccabé-pentola con orlo obliquo e battente rettilineo (Tav. 6)

La varietà D1b presenta l'orlo obliquo internamente che si innesta su un battente rettilineo molto pronunciato e inclinato verso il basso, il cui attacco con il profilo interno della vasca è sottolineato da una sensibile gola. Il labbro, leggermente svasato, si raccorda esternamente alla vasca formando una gola ampia. La vasca è concava e profonda (rapporto 1:3 circa con il diametro dell'orlo) e si innesta al fondo con una carenatura netta. Il tipo compare in ambito greco a partire dalla fine del V sec. a.C. fino al III sec. a. C. (Bats 1988, pag. 47, fig. 7, n. 2.); in ambito italico è possibile stabilire un confronto puntuale con un esemplare proveniente da Nocera Terinese (Valenza Mele 1991, pag. 76-77, n. 154).

Datazione: Fine V- III sec. a. C.

Confronti: BATS 1988, pag. 47, fig. 7, n. 2. VALENZA MELE 1991, pag. 76-77, n. 154.

1. K2.2298.14 Caccabé. Fr. di orlo e vasca. H. max 4,2 cm; largh. 5,8 max cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 17,3 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita; sulla vasca sono presenti 3 linee incise parallele.

¹¹⁶ *Meligunis Lipára V*; i reperti, sebbene documentati solo da fotografie e non da disegni, sembrano appartenere a questa varietà.

D1c Caccabé-pentola con orlo rettilineo superiormente e battente arrotondato (Tav. 7)

La varietà D1c presenta l'orlo rettilineo superiormente e il labbro a profilo rettilineo ingrossato all'estremità, che si innesta esternamente alla spalla con una gola molto stretta; internamente il labbro forma un'ampia curva per collegarsi ad un battente appena accentuato con estremità arrotondata il cui attacco con il profilo interno della vasca è indistinto. La spalla, tesa e sporgente, forma all'attacco con la vasca una carena arrotondata. La vasca è concava e profonda avendo un rapporto di 1:3 circa con il diametro dell'orlo.

La varietà è attestata da un solo esemplare proveniente dal contesto santuarioale presente nell'area del Tempio con Portico a Cuma tra il IV e il III sec. a. C. e rappresenta, allo stato della ricerca, un unicum in quanto non trova confronto in altri contesti.

Datazione: IV - III sec. a. C.

Confronti: la varietà non è attestata in altri contesti.

1. K2.2298.12 Caccabè. Fr. di orlo e vasca. H. max 4,5 cm; largh. 6,8 max cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 21,8 cm. CCU16A, cottura omogenea.

D2 Caccabè- pentola con labbro verticale, spalla sporgente rettilinea (Tav. 7)

Il tipo D2 è caratterizzato da un alto labbro verticale a profilo esterno concavo con orlo obliquo che si innesta internamente con un'ampia curva al battente poco accentuato e alla spalla tesa. Il tipo è documentato da sette frammenti provenienti dallo Scarico Gosetti e da un frammento da Cuma; la sua presenza tra i materiali analizzati è documentata esclusivamente da frammenti dell'orlo che non permettono di ricostruire le caratteristiche della vasca e la sua profondità. Il tipo compare a Corinto a partire dalla metà del IV al I sec. a. C (Edwards 1975, pag. 123, tav. 27, n. 656). In Italia meridionale il tipo è attestato in contesti santuarioali (*Torre di Satriano I*, pag. 226, tav. XXIV, n. 65) e in contesti di abitato (Serritella 2005, pag. 22-23, tav. 3; Mollo 2003, pag. 249, tav. LXXXVIII, D67; *Cozzo Presepe* 1977, pag. 376, fig. 146, n. 453).

Datazione: IV - III sec. a. C.

Confronti: SERRITELLA 2005, pag. 22-23, tav. 3; *TORRE DI SATRIANO I*, pag. 226, tav. XXIV, n. 65; MOLLO 2003, pag. 249, tav. LXXXVIII, D67; *COZZO PRESEPE* 1977, pag. 376, fig. 146, n. 453.

1. P.SG.CG.1. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 6.4 cm; largh. max 13.6 cm; spess. da 0.6 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 18.3 cm. CCU27, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.
2. K2.2044.15 Caccabé. Fr. di orlo e spalla. H. max 2.5 cm; largh. max 2.75 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 20.3 cm. CCU10B, cottura omogenea. Superfici annerite.
3. P.SG.CG.148. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 7.5 cm; largh. max 9 cm; spess. da 0.3 a 0.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.
4. P.SG.CG.149. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.2 cm; largh. max 6 cm; spess. da 0.3 a 0.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome.
5. P.SG.CG.150. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.4 cm; largh. max 6.2 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.
6. P.SG.CG.151. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.6 cm; largh. max 11.2 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.
7. P.SG.CG.152. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.8 cm; largh. max 8.4 cm; spess. da 0.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.
8. P.SG.CG.153. Caccabè. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.5 cm; largh. max 8.6 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna coperta da una sottile patina scura.

D3 Caccabé- pentola con labbro svasato, vasca a profilo concavo (Tav. 7)

Il tipo D3 è caratterizzato da un'ampia imboccatura, il labbro svasato e l'orlo piatto superiormente che si raccorda al battente formando un'ampia curva; il battente è ad uncino. La spalla è sfuggente e la vasca a profilo concavo. Il tipo è attestato da un esemplare da

Cuma realizzato in argilla del CCU16 con superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione diretta al fuoco e con diametro dell'orlo ricostruito di 25 cm. Documentato in ambito greco fra il materiale dell'Agorà di Atene a partire dagli inizi del IV sec. a. C., il tipo è altresì presente in Campania, in diversi centri dell'Italia meridionale e fra il materiale di Olbia in Provençe tra il IV e il II sec. a.C.

Confronti: SPARKES-TALCOTT 1970, pag. 225, n. 1957; FERRARA 2009, pag. 167, tav. XIII, n. 135; *ROCCAGLIORIOSA II*, pag. 263, fig. 185, n. 236; MOLLO 2003, pag. 249, tav. LXXXVIII, D62; BATS 1988, pag. 166, tav. 39, n. 1143

Datazione: IV – II secolo a. C.

1. K2.2291.139 Caccabé. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.2 cm; largh. max 6.1 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 25 cm. CCU16, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite.

E LOPAS - CASSERUOLA

La casseruola indicata anche con il termine greco *lopas* consiste in un tipo di pentola bassa con il labbro verticale od obliquo con battente interno per l'alloggiamento del coperchio, la vasca arrotondata, carenata o concava e il fondo bombato; generalmente la forma presenta due anse oblique.

Il tipo di fondo bombato e l'andamento del profilo di questo recipiente rappresenterebbero, secondo Bats, un legame con gli altri significati che il termine *lopas* può assumere nella lingua greca, in riferimento ad una malattia dell'ulivo che si manifesta con una protuberanza sulla corteccia o alla conchiglia univalve della patella¹¹⁷.

La *lopas*-casseruola compare nella seconda metà del V sec. a. C. in ambito greco, ad Atene¹¹⁸ e Corinto¹¹⁹, successivamente in Italia meridionale¹²⁰, si diffonde soprattutto nel IV sec. a. C. fino all'età romana¹²¹.

Fra i materiali esaminati, l'andamento della vasca arrotondata, carenata o concava ha permesso di definire tre diversi tipi; il tipo E1 e E2 con vasca arrotondata ed il tipo E3 con

¹¹⁷ Bats 1988, p. 48.

¹¹⁸ Sparkes-Talcott 1970, pag. 227-228, fig. 18, tav. 85, nn. 1959, 1982; ad Atene la maggior parte dei reperti si data alla seconda metà del V sec. a.C. mentre un solo frammento è datato agli inizi del secolo.

¹¹⁹ Edwards 1975, p. 124

¹²⁰ Per la diffusione della forma in Magna Grecia: Quercia 2003, pagg. 183-189.

¹²¹ Sparkes - Talcott 1970, n. 1964-1976, Thompson 1934, C73-75, D72, E141-145; Robinson 1959, F76-77

vasca carenata si collocano in un ambito cronologico precedente rispetto al tipo E3, in particolare alla varietà E3b, caratterizzato dalla vasca concava¹²².

E1 *Lopas-casseruola con vasca arrotondata, labbro indistinto* (Tav. 7)

Il tipo E1 presenta l'orlo superiormente arrotondato e il labbro indistinto, internamente l'orlo si raccorda al battente, poco accentuato e leggermente assottigliato all'estremità, con una curva profonda. La vasca, arrotondata e bassa, presenta un'altezza ricostruita di 4.5 cm, circa 1:3 del diametro dell'orlo che misura 15 cm. Al di sotto del labbro, sono impostate due anse orizzontali a bastoncino, rivolte verso l'alto. Il tipo compare fra il materiale del terrapieno tardo-arcaico delle fortificazioni settentrionali a Cuma ed è attestato da un unico esemplare realizzato in un'argilla a granulometria fine con una forte concentrazione di inclusi, non omogenea e di colore marrone particolarmente adatta all'esposizione diretta al fuoco in quanto è utilizzata per forme che presentano tracce di tale esposizione come le olle con labbro svasato o con orlo ingrossato e le ciotole coperchio; questo tipo di argilla sembra corrispondere al CCU4 e CCU5 della classificazione delle argille effettuata nel corso della ricerca e potrebbe essere considerata un'argilla di origine locale.

La presenza della forma fra il materiale del terrapieno tardo arcaico permetterebbe di alzare il termine più antico di attestazione della lopas-casseruola almeno alla fine del VI sec. a. C.; tale testimonianza può essere messa in relazione con l'attestazione della forma tra il materiale tardo-arcaico di Velia, dove l'unico esemplare rinvenuto costituisce peraltro un oggetto di importazione poseidoniate¹²³, e tra i materiali del carico del relitto *Pointe Lequin 1 A*, naufragato intorno al 515 a. C.¹²⁴.

E2 *Lopas-casseruola con vasca arrotondata, labbro svasato* (Tav. 7)

Il tipo E2 presenta l'orlo superiormente appiattito impostato all'esterno su un labbro basso e svasato che forma con la vasca un'ampia gola, internamente l'orlo si raccorda al battente con una curva profonda; il battente è molto accentuato e leggermente assottigliato all'estremità. La vasca, arrotondata e poco profonda, presenta un'altezza di 5 cm, circa un quinto del diametro dell'orlo. Il tipo è attestato da un esemplare da Cuma realizzato in

¹²² Bats 1988, p. 165.

¹²³ *Velia Studien 2*, pag. 99.

¹²⁴ Long-Miro-Volpe 1992, pag. 219, fig. 37, n. 19.

argilla del CCU19A con superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco; il diametro dell'orlo misura 25.8 cm.

Collocabile in un arco cronologico compreso tra il IV e il III sec. a. C., il tipo è attestato a Locri in contesti d'abitato.

Datazione: IV - III sec. a. C.

Confronti: *LOCRI EPEZEFIRI II*, pag. 277, tav. XXXVII, n. 317.

1. K2.2200.10 Lopas. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.3 cm; largh. max 5.9 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm ; diam. orlo ric. 25.8 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superficie esterna annerita.

E3 Lopas-casseruola con vasca carenata (Tav. 8)

La varietà E3 è caratterizzata dall'orlo ingrossato superiormente rettilineo, il labbro svasato che si innesta internamente su un battente più o meno pronunciato formando un'ampia curva, le pareti della vasca oblique a profilo leggermente concavo e la vasca carenata. All'altezza dell'orlo sono presenti anse a bastoncino che nascono sulla parete e aderiscono completamente al labbro, quasi ne fossero un semplice ispessimento per facilitare la presa. Il tipo è attestato da esemplari con superfici fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; il diametro dell'orlo è compreso tra 20 e 23 cm e la vasca è profonda presumibilmente 7 cm. Gli esemplari esaminati sono attestati sia in giacitura secondaria sia in giacitura primaria tra il materiale del contesto santuariole all'interno del cortile del Tempio con Portico e di quella a S/E del tempio. Il tipo si data tra il IV e il III secolo a. C ed è ampiamente attestato in contesti di abitato e in contesti santuariole a Paestum, tra il materiale dei pozzi votivi all'Heraion alla foce del Sele, e a Torre di Satriano.

Datazione: IV – III secolo a. C.

Confronti: *FRATTE* 1990, pag. 150-152, fig. 260, n. 31; *FRATTE* 2009, pagg. 145-146, fig. 58; *TORRE DI SATRIANO I*, pag. tav. XXIV, n. 69; *ROCCAGLIORIOSA I*, pag. 265, fig. 185, n. 245; *FERRARA* 2006, pag. 87, tav. 19, n. 20; *FERRARA* 2009, pag. 167, tav. XIII, n. 132.

1. K2.2254.76 Lopas. Fr. di orlo e vasca con ansa. H. max 4.2 cm; largh. max 11.1 cm; spess. da 0.7 a 1 cm ; diam. orlo ric. 23 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
2. K2.2254.66 Lopas. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.3 cm; largh. max 5.9 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm ; diam. orlo ric. 19.8 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
3. K2.2237.14 Lopas. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.3 cm; largh. max 10.8 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm ; diam. orlo ric. 22 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

E4 Lopas-casseruola con vasca concava

Caratterizzato dalla vasca concava con pareti oblique a profilo più o meno rettilineo, il tipo E 4 si distingue dai tipi precedenti per la maggiore profondità della vasca. Il tipo è attestato a partire dal IV secolo a.C. fino ad età romana¹²⁵.

Fra il materiale esaminato sono state distinte due varianti in base alle caratteristiche del labbro

- E4a Lopas-casseruola con vasca concava e **labbro svasato**
- E4b Lopas-casseruola con vasca concava e **labbro ingrossato**

E4a Lopas-casseruola con vasca concava e labbro svasato (Tav. 8)

La varietà E4a è caratterizzata dall'orlo rettilineo superiormente reso come semplice terminazione del labbro; il labbro, svasato e inclinato verso l'esterno, si innesta internamente su un battente più o meno pronunciato, le pareti sono oblique lievemente concave. All'altezza dell'orlo sono presenti anse a bastoncino che nascono sulla parete e aderiscono completamente al labbro, quasi ne fossero un semplice ispessimento per facilitare la presa. Il tipo è attestato da due esemplari da Cuma; il diametro dell'orlo misura dai 25 ai 27 cm e la profondità della vasca, soltanto ipotizzabile a causa della frammentarietà dei reperti, dovrebbe misurare 5-6 cm. Il tipo è ampiamente attestato a partire dal IV sec. a. C. fino al II sec. a. C. in Campania e in diversi siti dell'Italia meridionale, in area laziale e anche al di fuori dei contesti italici ad Olbia in Provence.

Datazione: IV - II sec. a. C.

¹²⁵ Bats 1989, pag. 67-69.

Confronti: CHIARAMONTE TRERE' 1984, pagg. 143-144, tav. 87, n. 5; TREZINY1989, pag. 85, fig. 59, nn. 427; *ROCCAGLIORIOSA I*, pag. 267, fig. 185, n. 247 ; VALENZA MELE 1991, pagg. 68-69, nn.104-292; *MINTURNAE* 1934–1935, pag.105, tav. XVI n. 2 a; BATS1988, pag. 165, tav. 39, n. 1119

1. K2.2365.114 Lopas. Fr. di orlo e vasca. H. max 2.85 cm; largh. 3.2 max cm; spess. da 0.5 a 0.6cm ; diam. orlo ric. 25 cm. CCU16A, cottura omogenea. Superficie esterna ricoperta da una sottile ingobbatura marrone.
2. K2.2093.32 Lopas. Fr. di orlo e vasca e parte di ansa. H. 1.8 max cm; largh. 6 max cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm ; diam. orlo ric. 27 cm. CCU19A, cottura omogenea.

E4b Lopas-casseruola con vasca concava e **labbro ingrossato (Tav. 8)**

La varietà E4b presenta l'orlo superiormente appiattito impostato all'esterno su un labbro più o meno basso e svasato che forma con la vasca un'ampia gola, internamente l'orlo si raccorda al battente con una curva profonda; il battente è molto accentuato e leggermente assottigliato all'estremità. La vasca è concava a pareti rettilinee e risulta più profonda rispetto ai precedenti con un'altezza pari circa ad un terzo del diametro dell'orlo. Sulla vasca, possono essere impostate anse verticali a bastoncello.

Tale varietà è attestata da dodici frammenti dallo Scarico Gosetti e da un solo esemplare da Cuma. La varietà compare solo a partire dal III sec. a. C. ed è attestata fino al II sec. a. C.¹²⁶.

Datazione: III - II sec. a. C.

Confronti: *MINTURNAE* 1934–1935, pag. 105, tav. XVII, n. 2h; BATS 1988, pag. 68, fig. 13, n. 4; GORI-PIERINI 2001, pag. 273, tav. 57, n. 610; *TARQUINIA II*, pag. 69, tav. 31, n. 3; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pag. ZANCLE 1999, pag. 202, CST/99.

1. P.SG.CG.2. Lopas. Profilo continuo. H. max 9.8 cm; largh. max 14.2 cm; spess. da 0.4 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 37 cm. CCU, cottura omogenea. Superfici acrome con tracce di esposizione al fuoco. Presenza di quattro fori (Ø 2 cm c.) sulla vasca realizzati dopo la cottura.

¹²⁶ *Minturnae* 1934–1935, pag. 105, tav. XVII, n. 2h (III sec. a. C.); Bats 1988, pag. 68, fig. 13, n. 4 (250 a. C.).

2. P.SG.CG.6 . Lopas. Fr. di orlo con vasca. H. max 6.4 cm; largh. max 13.8 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 29.7 cm. CCU27, cottura omogenea. Superficie interna acroma, esterna con tracce di esposizione al fuoco.
3. P.SG.CG.3 . Lopas. Fr. di orlo. H. max 9.6 cm; largh. max 19 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 34.1 cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, sulla superficie esterna sono visibili tracce di esposizione al fuoco. Sulla vasca, poco al di sotto del labbro attacco di un'ansa verticale a bastoncello.
4. P.SG.CG.12 . Lopas. Fr. di orlo con vasca. H. max 4.3 cm; largh. max 15.3 cm; spess. da 0.3 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 23.7 cm. Tesa 1.4 cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, patina grigia sulla superficie esterna e sull'orlo.
5. P.SG.CG.16 . Lopas. Fr. di orlo con vasca. H. max 3.4 cm; largh. max 13,4 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 29.6 cm. Tesa 2 cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, patina grigia sulla superficie esterna e sull'orlo.
6. P.SG.CG.61. Lopas. Fr. di orlo con parte di vasca. H. max 3.7 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 1.1 cm CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco.
7. P.SG.CG.62. Lopas. Fr. di orlo con parte di vasca. H. max 3.7 cm; largh. max 10.2 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 1.9 cm CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco.
8. P.SG.CG.68 Lopas. Fr. di orlo con parte di vasca e ansa a basoncello schiacciato orizzontale sotto l'orlo. H. max 3.6 cm; largh. max 13.7 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco. Ansa orizzontale sulla vasca. Scarso stato di conservazione della superficie esterna.
9. P.SG.CG.71 Lopas. Fr. di orlo con vasca e parte di fondo ansa. H. max 7.5 cm; largh. max 9.6 cm; spess. da 0.5 a 10.6 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 1.6 cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco. reperto è formato da due frammenti.
10. P.SG.CG.60 Lopas. Fr. di orlo con parte di vasca e ansa a bastoncello schiacciato orizzontale sotto l'orlo. H. max 2.8 cm; largh. max 12.3 cm; spess. da 0.3 a 0.4 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con patina grigia. Ansa orizzontale sulla vasca.

11. P.SG.CG.53 . Lopas. Fr. Di orlo con parte di vasca. H. max 3 cm; largh. max 7.2 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 1.5 cm CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco. Ansa orizzontale a bastoncino impostata al di sotto dell'orlo.
12. K2.2053.8 Lopas. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.7 cm; largh. max 10.3 cm; spess. da 0.35 a 1.4 cm ; diam. orlo ric. 29 cm. CCU16A, cottura omogenea.
13. P.SG.CG.155. Lopas. Fr. di orlo con parte di vasca. H. max 6.1 cm; largh. max 15 cm; spess. da 0.7 a 0.8 cm; Ø orlo ric. cm. Tesa 2 cm CCU27, cottura omogenea. Superfici acrome, esterna con tracce di esposizione al fuoco. Ansa orizzontale a bastoncino impostata al di sotto dell'orlo.

F - TEGAME

Il tegame è una forma aperta caratterizzata da un'imboccatura larga, una vasca poco profonda e un fondo piatto o leggermente convesso. Questo tipo di recipiente è dotato di anse orizzontali che nascono sulla parete e aderiscono completamente al labbro, quasi ne fossero un semplice ispessimento per facilitare la presa; successivamente le anse vengono sostituite da un lungo manico che sopravvive anche in età romana in un tipo di tegame chiamato "sartago".

I rinvenimenti archeologici dei tegami sono piuttosto modesti in contesti di abitato sia in Grecia che in Italia meridionale, ciò suggerirebbe l'ipotesi che tali forme fossero per lo più realizzate in metallo; in effetti, la ceramica risulta poco adatta alla cottura a fuoco diretto, in quanto le molecole di grasso possono facilmente penetrare nell' argilla porosa e dare un cattivo sapore ai cibi¹²⁷, sebbene le pareti interne della vasca dei tegami presentino spesso un'accurata rifinitura effettuata mediante lisciatura e lucidatura.

Il tegame compare in ambito greco nella seconda metà del V secolo a. C. e si diffonde nel corso del IV sec. a. C. anche in Italia meridionale, dove continua ad essere utilizzato fino all'età romana, quando, a partire dal II secolo a. C., sarà sostituito dai tegami a vernice rossa interna.

Sulla base delle caratteristiche del labbro e della vasca, i reperti esaminati sono stati distinti in due tipi.

¹²⁷ Bats 1988, pag. 50.

F1 Tegame con vasca arrotondata (Tav. 8)

Il tipo F1 presenta l'orlo leggermente inclinato verso l'interno, il labbro esterno verticale che, con la vasca, poco profonda e a pareti arrotondate, crea una curva accentuata.

Questo tipo di tegame è attestato da cinque esemplari da Cuma con superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; il diametro dell'orlo è compreso tra i 18 e 22 cm, la vasca ha presumibilmente una profondità di 3 cm circa e lo spessore medio delle pareti è di 0.5 cm. Questo tipo di tegame per la sua fragilità, generata dall'esiguo spessore delle pareti, si colloca all'inizio della produzione della forma.

Gli esemplari prototipo provengono dalla Grecia, ma il tipo è attestato anche in Italia meridionale tra il IV e la fine del III secolo a. C.

Datazione: IV - fine III secolo a. C.

Confronti: *LOCRI EPIZEFIRI II*, pagg. 280, tav. XXXVII, n. 321; BATS 1988, pag. 49-50, fig. 8, n. 21.

1. K2.2298.15. Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 2.7 cm; largh. max 4.4 cm; spess. da 0.5 a 0.55 cm ; Ø orlo ric. 19.7 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
2. K2.2266.362. Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 3 cm; largh. max 7.3 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm ; Ø orlo ric. 18 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
3. K2.2256.139. Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 1.3 cm; largh. max 6.4 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm ; Ø orlo ric. 22 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
4. K2.2476.132+127. Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 2.4 cm; largh. max 8 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm ; Ø orlo ric. 19.4 cm. CCU23, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
5. K2.2203.45 Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.2 cm; largh. max 4.7 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm ; Ø orlo ric. 18 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici annerite.

F2 Tegame con vasca a pareti oblique (Tav. 8)

Il tipo F2 presenta il labbro estroflesso e leggermente pendulo, la vasca bassa con pareti a profilo obliquo e il fondo piatto. Tale tipo di tegame, caratterizzato da uno spessore delle pareti maggiore rispetto al precedente, doveva essere dotato di un lungo manico come elemento di presa, sulla base dei confronti. Fra il materiale analizzato, il tipo è attestato da tre esemplari da Cuma con superfici esterne coperte da una sottile patina scura e con visibili tracce di esposizione al fuoco; il diametro dell'imboccatura oscilla tra i 33 e 34 cm e la vasca ha presumibilmente una profondità di 4 cm circa. Il tipo è documentato, senza variazioni significative della forma, lungo un arco cronologico piuttosto ampio che giunge fino ad età romana, in Campania, in Italia meridionale e nei contesti greci e romani di Olbia in Provence.

Datazione: IV – II secolo a. C.

Confronti: CHIARAMONTE TRERE' 1984, pag. 149, tav. 90, n. 5; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pagg. 282-283, tav. XXXVII, n. 323; BATS 1988, pag. 163-164, tav. 38, n. 1083.

1. K2.2225.80 Tegame. Fr. di orlo, vasca e fondo. H. max 4.1 cm; largh. max 7.8 cm; spess. da 0.6 a 1 cm; Ø orlo ric. 33 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie esterna ricoperta da patina marrone.
2. K2.2239.43 Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.1 cm; largh. max 3.1 cm; spess. da 0.4 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 34.7 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superficie esterna ricoperta da patina grigia.
3. K2.2203.59 Tegame. Fr. di orlo e vasca. H. max 2.6 cm; largh. max 4.2 cm; spess. da 0.4 a 1 cm; Ø orlo ric. 33.5 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superficie esterna ricoperta da patina grigia.

G - TEGLIA

La teglia è una forma aperta caratterizzata da un breve labbro verticale con orlo arrotondato o piano, impostato direttamente su un largo fondo che non sembra perfettamente aderire al piano d'appoggio.

Fra il materiale analizzato sono stati individuati cinque esemplari di cui tre provengono dall'area del Foro di Cuma e due dal materiale dello "Scarico Gosetti" che hanno permesso l'identificazione del Tipo G1 sulla base dell'andamento del labbro.

G1 Teglia con orlo arrotondato (Tav. 8)

Il tipo G1 è caratterizzato da un breve labbro con orlo arrotondato e dal fondo piano. I frammenti riconducibili a questo tipo hanno notevoli dimensioni con uno spessore delle pareti compreso tra i 2.2 e i 1.1 cm e con un diametro dell'orlo compreso tra i 45/40 cm e un diametro del fondo compreso tra i 40/35 cm per le forme di modulo maggiore, e un diametro dell'orlo di 30 cm ed un diametro del fondo di 20 cm per gli esemplari di modulo inferiore; i frammenti da Cuma sono realizzati in CCU5 e CCU19 mentre quelli di Ischia in CCU25 e presentano la superficie esterna acroma e la superficie interna e parte del labbro esterno ricoperti da uno spesso strato di ingobbatura di colore beige, quasi completamente alterata da una forte esposizione ad una fonte di calore. A questo tipo riconduce un frammento proveniente dal riempimento del terrapieno arcaico delle mura settentrionali di Cuma¹²⁸ e due frammenti dal paleosuolo più recente dell'insediamento di Punta Chiarito, datato tra la fine del VII e gli inizi del VI secolo a.C.¹²⁹ Il tipo trova confronti con esemplari noti nei contesti ateniesi dove, per la presenza di evidenti tracce di esposizione alla fiamma, sono stati ricollegati alla forma tegame¹³⁰. Alcuni esemplari simili sono noti a Murlo dove però l'apertura praticata su una parte della parete e l'assenza di chiare tracce di un'esposizione diretta ad una fonte di calore, hanno orientato verso l'interpretazione di questi oggetti come vassoi¹³¹. In seguito all'analisi funzionale dei reperti, si potrebbe pensare ad un impiego della teglia per la cottura del pane (vedi infra, pagg. 127-128).

Datazione: fine VII - VI secolo a.C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 97, tav. 17, n. 15; GIALANELLA 1994, pag. 190, fig. 17, B58-B59.

¹²⁸ Nigro 2006, pag. 97, tav. 17, n. 15.

¹²⁹ Gialanella 1994, pag. 190, fig. 17, B58-B59; i due frammenti, che anche se non contigui, potrebbero appartenere probabilmente allo stesso esemplare, sono stati considerati come dei piatti per la presenza dell'attacco di un piede.

¹³⁰ Sparkes 1962, pag. 129, tav. V n. 5.

¹³¹ Boulomie Marique 1978, pagg. 113-131, nn. 1160-1165, tav. 2, fig. 3; non è stata scartata l'ipotesi di considerarle questi oggetti come teglie connesse ai grandi coperchi rinvenuti nello stesso contesto. I cibi, quindi sarebbero stati posti su questi bassi tegami e cotti grazie al carbone ardente che ricopriva i grandi coperchi, noti con la stessa funzione anche nel repertorio ateniese con la definizione "coking bells". (Agorà XII, p. 233, fig. 19., tav. 97 verso questa interpretazione Aquarossa 2.1 pp. 101-110).

1. K2. 2302.314. Teglia. Profilo continuo. H. max 2.3 cm; largh. max 4.8 cm; spess. da 2.3 a 1.2 cm ; Ø orlo ric. 44.4 cm, Ø fondo ric. 41.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
2. K2. 2347.123. Teglia. Frammento di orlo. H. max 2.5 cm; largh. max 6.4 cm; spess. da 1.4 a 2.1 cm ; Ø orlo ric. 44.6 cm, Ø fondo ric. 39.7 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
3. K2. 2256.131. Teglia. Profilo continuo. H. max 2.5 cm; largh. max 6.8 cm; spess. da 1.6 a 1.2 cm ; Ø orlo ric. 30.2 cm, Ø fondo ric. 20.6 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
4. K2. 21153.734. Teglia. Profilo continuo. H. max 2.5 cm; largh. max 7.4 cm; spess. da 1.5 a 2.6 cm ; Ø orlo ric. 44.5 cm, Ø fondo ric. 39.7 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
5. P.SG.CG 86 Teglia. Profilo continuo. H. max 2.7 cm; largh. max 8.4 cm; spess. da 2 a 1.7 cm ; Ø orlo ric. 40 cm, Ø fondo ric. 37.3 cm. CCU25, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.
6. P.SG.CG 92 Teglia. Profilo continuo. H. max 3.3 cm; largh. max 9.7 cm; spess. da 2 a 1.2 cm ; Ø orlo e fondo non ric. CCU25, cottura non omogenea. Superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; superficie esterna acroma e superficie interna ricoperta da ingobbiatura bruna.

H- FORNELLO

Il fornello è uno strumento funzionale alla cottura degli alimenti caratterizzato da un corpo completamente aperto sia in basso sia in alto ed una piccola apertura alla base per consentire l'alimentazione del fuoco durante la cottura. L'inserimento di questa forma all'interno del repertorio in argilla grezza può apparire forzata in quanto la sua proprietà funzionale la connota come "fornello mobile" e non come "recipiente" tuttavia le sue caratteristiche tecniche, in particolare l'uso di un argilla particolarmente adatta all'esposizione al fuoco, giustificano tale accostamento.

Fra il materiale analizzato sono stati individuati dieci esemplari di cui otto provengono dall'area del Foro di Cuma e due dal materiale dello "Scarico Gosetti" che hanno permesso l'identificazione del Tipo H1 sulla base delle caratteristiche del corpo.

H1 Fornello con corpo troncoconico

Il fornello del Tipo H1 è caratterizzato da un orlo superiormente appiattito, un labbro più o meno ingrossato, variamente distinto dalla spalla e il corpo troncoconico. Il tipo è documentato da esemplari realizzati in argilla del Fabric con superfici acrome o completamente ricoperte da uno strato di ingobbiatura di cole beige; la superficie esterna si presenta, in molti casi, decorata da tratti obliqui o da impressioni digitali inquadrata da solcature irregolari e realizzate ante cotturam. A causa della frammentarietà dei reperti esaminati, riferibili soprattutto a parti di orlo, non è stato possibile ricostruire un profilo continuo. Il tipo corrisponde al Tipo 3a della classificazione di Scheffer, ampiamente attestata per tutta l'età arcaica, in ambito campano, in area etrusco-laziale e in numerosi siti dell'Italia meridionale, in Sicilia e nelle Isole Eolie¹³². L'estrema semplificazione morfologica del tipo, ha permesso una distinzione in tre varietà sulla base delle caratteristiche del labbro:

- H1a Fornello con corpo troncoconico e **labbro arrotondato**
- H1b Fornello con corpo troncoconico e **labbro ingrossato**
- H1c Fornello con corpo troncoconico e **labbro ingrossato a sezione triangolare**

H1a Fornello con corpo troncoconico e labbro arrotondato

La varietà H1a è caratterizzata dall'orlo superiormente appiattito e il labbro arrotondato appena distinto dalla spalla da una solcatura poco accentuata; la spalla è sfuggente e il corpo troncoconico. La varietà è attestata da due esemplari provenienti dall'area del Tempio con Portico realizzati in argilla del fabric con superfici ricoperte da uno strato di ingobbiatura beige con una decorazione a tratti obliqui impresse prima della cottura e inquadrata da una solcatura orizzontale sulla superficie esterna. In ambito pitecusano, analoghi esemplari parzialmente ricomposti con decorazioni a tratti verticali provengono dal paleosuolo più recente dell'abitato di Punta Chiarito e dal quartiere metallurgico in

¹³² Schoeffer 1981, pag. 52 -54, pag. 71-73; sulla distribuzione geografica, pagg. 64-73.

località Mazzola¹³³. La varietà è attestata in ambito siceliota in contesti datati tra la fine dell'VIII e il VI sec. a. C¹³⁴.

Datazione: VIII-VI secolo a.C.

Confronti: GIALANELLA 1994, pag. 192, n. B72, figg. 31, nn. 5-6; SCHEFFER 1981, pag. 51; CAERE 3.2, pag. 459, Qa.6; ZANCLE 1991, pag. 94, VLF/109.

1. K2.2302.207. Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 6 cm; largh. max 5.2 cm; spess. da 1.1 a 1.5 cm ; Ø orlo ric. 24.7 cm. CCU5, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione a tratti obliqui impresse prima della cottura e inquadrate da una solcatura orizzontale.
2. K2.2123.50 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 5.6 cm; largh. max 6.5 cm; spess. da 1.1 a 1.2 cm ; Ø orlo ric. 22.2 cm. CCU5, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione a tratti obliqui impresse prima della cottura e inquadrate da una solcatura orizzontale.
3. P.SG.CG.139 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 6.3 cm; largh. max 7.2 cm; spess. da 1.9 a 2.7 cm ; Ø orlo ric. 28.8 cm. CCU25, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione ad onda impressa prima della cottura e inquadrate da una solcatura orizzontale.

H1b Fornello con corpo troncoconico e **labbro ingrossato**

La varietà H1b presenta l'orlo superiormente appiattito e il labbro ingrossato ad estremità rettilinea, distinto dalla spalla; la spalla è arrotondata, il corpo cilindrico. La varietà è documentata da quattro esemplari provenienti dall'area del Tempio con Portico a Cuma e da uno dallo Scarico Gosetti con superfici acrome o coperte da uno strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla. La varietà è attestata in ambito siceliota in contesti datati tra la fine del VII e gli inizi del V sec. a. C¹³⁵.

Datazione: VII – V secolo a.C.

Confronti: ZANCLE 1999, pagg. 115-117, fig. 8, Z/59-Z/61-Z/64 – pagg. 155, S/180; HIMERA I, pag. 278, pag. 291, nn. 3-4; HIMERA II, pagg. 178-179, nn. 1-7 - pag. 321, nn. 13-18, tav. XLIX, nn. 3-4 - pag. 434, 1, 2, tav. LXX, n. 4.17; ALLEGRO-VASSALLO

¹³³ Gialanella 1994, pag. 192.

¹³⁴ Zancle 1991, pag. 94.

¹³⁵ Zancle 1991, pag. 117.

1992, pagg. 109-110, fig. 7, tav. XIX, n. 2; *MELIGUNÌS LIPÁRA IX*, pag. 70, fig. 23, tav. XXV, n. 4, pag. 93, tav. XXXIII, n. 2;; *ALLEGRO et alii* 1993-1994, pag. 1128, tav. CXXVII, n. 4.

1. K2.2476.126 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 5.4 cm; largh. max 9.6 cm; spess. da 0.8 a 2.1 cm ; Ø orlo ric. 23 cm. CCU5, cottura omogenea. Superfici acrome ed annerite per effetto dell'esposizione al fuoco.
2. K2.2225. Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 5.2 cm; largh. max 9.6 cm; spess. da 1.5 a 2.8 cm ; Ø orlo ric. 31 cm. CCU10A, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
3. K2.2256.132 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.5 cm; largh. max 6.4 cm; spess. da 1.3 a 2 cm ; Ø orlo ric. 21 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
4. K2.2209.15 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 3.5 cm; largh. max 4.2 cm; spess. da 1.1 a 1.9 cm ; Ø orlo ric. 24 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione ad onda.
5. P.SG.CG.140 Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 9 cm; largh. max 7.2 cm; spess. da 1.4 a 2.9 cm ; Ø orlo ric. 22 cm. CCU25, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione ad onda impressa prima della cottura e inquadrata da una solcatura orizzontale. Tracce di annerimento sulla superficie interna.

H1c Fornello con corpo troncoconico e **labbro ingrossato a sezione triangolare**

La varietà H1c presenta l'orlo superiormente assottigliato e il labbro ingrossato a sezione triangolare. Non è possibile collocare cronologicamente la varietà in quanto essa è attestata da un solo esemplare, realizzato in argilla CCU10A con superfici coperte da ingobbiatura beige e una decorazione impressa a tratti obliqui sulla superficie esterna, proveniente dai saggi praticati nel cortile interno del Tempio con Portico, interpretabile come materiale residuale. Inoltre, la varietà non presenta confronti al di fuori del contesto cumano. Le sole indicazioni cronologiche potrebbero essere dedotte dall'argilla con cui è realizzato il frammento che viene impiegata a Cuma nel corso del VI e del V secolo a. C.

Datazione: VI – V secolo a.C.

1. K2. 2043. Fornello. Fr. di orlo e spalla. H. max 4.3 cm; largh. max 4.8 cm; spess. da 1.3 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 26.4 cm. CCU10A, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.

Sulla base dei confronti, è stato possibile associare al tipo H1 un frammento di fondo con margine inferiore piatto, irregolare, a profilo troncoconico proveniente dall'area del Tempio con Portico; il frammento è realizzato in argilla CCU5 con superfici ricoperte da uno strato di ingobbiatura beige e con una decorazione ad impressione digitali inquadrata da due solcature orizzontali.

1. K2. 2302.288. Fornello. Fr. di fondo. H. max 5.7 cm; largh. max 8.2 cm; spess. da 1.6 a 1.8 cm ; Ø orlo ric. 30 cm. CCU5, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige. Sulla superficie esterna decorazione ad impressione digitali inquadrata da due solcature orizzontali.

I - COPPA – COPERCHIO

La coppa-coperchio è una forma aperta caratterizzata da una semplicità morfologica con orlo indistinto o ingrossato e la vasca concava o dal profilo rigido e un piede con la sagoma ad anello o a tromba.

In letteratura la forma è nota con la definizione di coppa-coperchio in virtù del piede che può essere utilizzato come presa o come base di appoggio attribuendo a questo tipo di recipiente la duplice funzione di coppa e di coperchio.

Nell'ambito dei contesti etrusco-laziale sono state realizzate diverse classificazioni tipologiche della forma; la prima è stata realizzata da Colonna per il materiale dall'area sacra di S. Omobono¹³⁶ utilizzando la forma del piede come criterio distintivo per la definizione dei tipi. Lo stesso criterio è stato ripreso da Zifferero per lo studio del materiale da Piano di Stigliano¹³⁷. Nell'ambito dello studio del materiale dal Palatino è stata realizzata scansione tipologica da Carafa nel 1995, utilizzando la vasca come criterio distintivo dei tipi, e da D'Alessio nel 2000. Per l'area etrusca sono state realizzate

¹³⁶ Colonna 1963-64, pag. 21.

¹³⁷ Zifferero 1980, pagg. 25-30.

classificazioni tipologiche della forma nell'ambito dello studio dei materiali provenienti dal santuario di Gravisca¹³⁸, dallo scarico di Vigna Parrocchiale a Caere e dall'abitato di Tarquinia.

La forma sembra essere poco attestata in base alla documentazione nota dai contesti campani, tuttavia, considerando l'ampia diffusione che, invece, la coppa-coperchio mostra soprattutto in età arcaica, nei contesti etrusco-laziali, è molto probabile che le poche attestazioni in Campania riflettano solo la scarsità di documentazione piuttosto che una reale scarsa diffusione; la forma risulta infatti la più diffusa a Cuma, dopo le olle con orlo svasato, sia fra il materiale esaminato dall'area del Tempio con Portico che fra il materiale proveniente dai terrapieni delle mura settentrionali.

I materiali analizzati presentano in molti casi le superfici lisce con evidenti tracce di esposizione al fuoco o rivestite da uno strato di ingobbatura o doppia ingobbatura; sulla base delle caratteristiche del labbro sono stati distinti 3 tipi all'interno dei quali sono state definite delle varietà che tengono conto dell'andamento della vasca nel caso del primo tipo. Dalla seriazione tipologica delle coppe-coperchio si evince che la forma, in età arcaica, è costituita da tipi, dalla morfologia molto semplice derivati direttamente dal repertorio vascolare in impasto, realizzati in un'argilla simile a quella utilizzata per le olle ad orlo svasato delle quali presentano anche lo stesso trattamento delle superfici per la presenza, nella maggior parte degli esemplari, di uno strato di ingobbatura o di doppia ingobbatura. A partire dal VI sec. a. C. si assiste alla comparsa di forme caratterizzate da una graduale complessità, in particolare per la morfologia del labbro e da una maggiore profondità della vasca.

Non è possibile proporre una tipologia che prenda in considerazione la forma intera delle coppe, poiché fra il materiale analizzato si conservano soprattutto frammenti dell'orlo con parte di vasca; sono presenti solo 4 frammenti di piede di cui due del tipo ad anello e due del tipo a tromba.

I1 Coppa-Coperchio con labbro indistinto

Il tipo I1 è caratterizzato dall'orlo variamente profilato, e dal labbro indistinto; in base alle caratteristiche della vasca è stato distinto in 2 varianti.

- **I1a Coppa-Coperchio con labbro indistinto e **vasca arrotondata****

¹³⁸ Gori-Pierini 2001, pagg. 106-112 con confronti in area etrusco-laziale.

IIb Coppa-Coperchio con labbro indistinto e **vasca tesa**

Il tipo, poco attestato in contesti campani, è documentato soprattutto nell'area etrusco-laziale e si colloca in un arco cronologico molto ampio che comprende tutta l'età arcaica; in particolare le varietà morfologicamente più semplici sembrano collocarsi in un ambito cronologico più antico.

II a Coppa-coperchio con labbro indistinto e **vasca arrotondata (Tav. 9)**

La varietà II a è caratterizzata dalla vasca a pareti arrotondate più o meno profonde; il labbro è sempre indistinto e l'orlo può essere assottigliato, arrotondato o rettilineo superiormente; un solo esemplare con orlo arrotondato dal diametro di 15.8 cm e con superfici annerite per effetto dell'esposizione al fuoco, si differenzia per la presenza sulla vasca esterna di una scanalatura (Rendeli 1993, pag. 302, fig. 514, Kc 7.11; Carandini *et alii* 2006, pag. 362, tav. 12, n. 96 b)

La varietà è documentata da otto esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU4 e 5 e da tre esemplari dallo Scarico Gosetti realizzati in argilla del CCU 25 con superfici coperte da uno strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla o color crema; il diametro dell'orlo misura dai 10 ai 12 cm per le coppe di modulo inferiore, 18 cm per quelle di modulo superiore. La varietà è documentata a Cuma fra il materiale proveniente dal terrapieno arcaico delle mura (NIGRO 2006, pag. 78, tav. 17, n. 14) e ad Ischia tra i materiali di Punta Chiarito rinvenuti alla base della banchina posta all'esterno della capanna ovale datati alla prima metà del VI sec. a. C. (GIALANELLA 1996, pag. 191, fig. 17, B69-B70); numerose sono le attestazioni in area etrusco-laziale, a Caere, a Gravisca e a Roma. La varietà compare alla fine del fine VII ed è attestata per tutto il corso del VI sec. a. C.

Datazione: fine VII - IV sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 78, tav. 17, n. 14; GIALANELLA 1994, pag. 191, fig. 17, B69-B70; RENDELI 1993, pag. 301, fig. 512, Kc 1.4; GORI-PIERINI 2001, pagg. 108-109, tav. 26, nn. 239-243; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 362, tav. 12, n. 92.

1. K2.2266. Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 6.5 cm; largh. max 9 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 18.2 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.

2. K2.2241.30 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 1.5 cm; largh. max 3.7 cm; spess. da 0.7 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 10 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
3. K2.2365.98 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 2.2 cm; largh. max 3.5 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU4A, cottura non omogenea.
4. K2.2302.303 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.1 cm; largh. max 5.8 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 11 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura arancio.
5. K2.2064.22 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.5 cm; largh. max 9 cm; spess. da 0.5 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.8 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
6. P.SG.CG. 126 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.8 cm; largh. max 6.4 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. cm. CCU25, cottura omogenea. Superfici annerite.
7. P.SG.CG. 127 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.6 cm; largh. max 8 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. cm. CCU25, cottura omogenea. Superfici acrome; tracce di annerimento sull'orlo.
8. P.SG.CG. 128 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5 cm; largh. max 7.9 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. cm. CCU25, cottura omogenea. Superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura crema.

I1b Coppa-coperchio con labbro indistinto e **vasca tesa** (Tav. 9)

La varietà è caratterizzata da una morfologia molto semplice con l'orlo arrotondato, il labbro indistinto e la vasca tesa; è attestata da due esemplari con superfici coperte da un strato di ingobbiatura crema e con diametro dell'orlo compreso tra 20 e 29 cm. La varietà è documentata a Cuma fra il materiale proveniente dal terrapieno arcaico delle mura (NIGRO 2006, pag. 78, tav. 17, n. 9) e in area etrusca tra la prima metà VII e il V secolo a. C.

Datazione: prima metà VII – V sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 78, tav. 17, n. 9; GORI-PIERINI 2001, pagg. 108-109, tav. 28, nn. 259, variante A2.

1. K2. 2354.9 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.7 cm; largh. max 5 cm; spess. 0.9 cm; Ø orlo ric. 29 cm. CCU15, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
2. P.SG.CG. 125 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 6.8 cm; largh. max 9 cm; spess. da 1 a 1.1 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura crema; tracce di annerimento sull'orlo.

I2 Coppa-Coperchio con labbro leggermente ingrossato (Tav. 9)

IL tipo I2 presenta l'orlo arrotondato superiormente e il labbro indistinto, leggermente ingrossato all'estremità e concavo internamente; è attestato da due esemplare con superfici coperte da doppia ingobbiatura; tale tecnica già attetsata per le olle, consiste nello stendere un primo strato di ingobbiatura color crema su tutte le superfici e, successivamente, un secondo strato di colore marrone rossiccio sulla superficie interna e sull'orlo esterno. Il diametro dell'orlo misura 26.8 cm. Il tipo è attestato in area etrusco-laziale in contesti di VI secolo a. C.

Datazione: VI secolo a. C.

Confronti: *TARQUINIA* 2, pag.74, tav. 37, n. 8; *CARANDINI et alii* 2006, pag. 362, tav. 11, n. 86

1. K2.2231. Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.4 cm; largh. max 4.6 cm; spess. da 0.6 a 1 cm; Ø orlo ric. 26.8 cm. CCU4A, cottura omogenea. Superfici coperte da doppia ingobbiatura.
2. P.SG.CG. 124 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.3 cm; largh. max 6.2 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. cm. CCU26, cottura omogenea. Superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura crema.

I3 Coppa-Coperchio con labbro ingrossato (Tav. 9)

Il tipo I3 è caratterizzato dal labbro ingrossato dalla forma oblunga che si innesta alla vasca con una gola molto accentuata. È attestata da due esemplari da Cuma, realizzati in argilla del CCU15, con superfici coperte da uno strato di ingobbiatura beige e con un diametro dell'orlo di 25/26 cm. Il tipo è presente in area etrusca in contesti santuariali tra il V e gli inizi IV sec. a. C.

Datazione: V - inizi IV sec. a. C

Confronti: BOUMA1996, pag. 192, tav. XLVII, B 304; *TARQUINIA I*, tav. 139, n. 12

1. K2.2246.20 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.4 cm; largh. max 4 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU15, cottura non omogenea. Superfici coperte da uno strato di ingobbiatura beige.
2. K2.2256.105 Coppa-coperchio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.2 cm; largh. max 4.7 cm; spess. da 0.8 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 25 cm. CCU15, cottura non omogenea. Superfici coperte da uno strato di ingobbiatura beige.

J COPPA

La coppa è una forma aperta caratterizzata da una semplicità morfologica con vasca concava o dal profilo rigido e labbro e piede variamente profilati.

La forma non è molto attestata nella versione in argilla grezza che sembra essere una produzione limitata all'area cumana.

Sulla base dell'andamento del labbro e della vasca, gli esemplari esaminati pertinenti a questa forma sono stati distinti in due tipi.

J1 Coppa con labbro ingrossato (Tav. 10)

Caratterizzata il tipo J1 l'orlo superiormente appiattito e disposto orizzontalmente, il labbro ingrossato e la vasca profonda. Gli esemplari esaminati sono realizzati in argilla del CCU15 con superfici lisce e acrome e con diametro dell'orlo compreso tra i 16 e i 20 cm; un solo esemplare presenta il labbro decorato da un cordone impresso a ditate. Il tipo è attestato a Cuma anche fra il materiale dai terrapieni arcaici delle fortificazioni da un esemplare con anse orizzontali a nastro con bugne laterali coniche impostate sotto il labbro¹³⁹.

La morfologia della forma richiama quella delle lekanai a decorazione lineare e italo-geometrica presenti a Cuma per tutto l'arco dell'Orientalizzante.¹⁴⁰ La varietà non trova confronti nella versione in argilla grezza al di fuori dei contesti cumani; è possibile stabilire un confronto con bacili attestati dall'area santuariale di Gravisca in contesti datati

¹³⁹ Nigro 2006, pag. 78, tav. 17, n. 3.

¹⁴⁰ Cuzzo 2006, pag. 32-33.

tra la metà del VI e gli inizi IV sec. a. C. che presentano lo stesso tipo di decorazione e sono realizzati in un impasto definito rosso-bruno utilizzato anche per i contenitori adatti all'esposizione al fuoco.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 78, tav. 17, n. 3. GORI-PIERINI 2001, pag. 53-54, tav. 13, n. 130

Datazione: metà VI-inizi IV secolo a. C.

1. K2.2203.42 Coppa. Fr. di orlo e vasca. H. max 3 cm; largh. max 3.2 cm; spess. da 0.8 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 29 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome.

J2 Coppa con labbro ingrossato internamente ed esternamente (Tav. 10)

Il tipo J2 è caratterizzato dall'orlo superiormente arrotondato e dal labbro ingrossato sia internamente che esternamente e distinto dalla vasca da una risega; la vasca è contraddistinta da una leggera carena arrotondata con pareti tendenti al verticale nella parte superiore. L'unico esemplare che attesta il tipo fra il materiale analizzato, realizzato del CCU19 con diametro di 20 cm., presenta le superfici levigate ed acrome; tuttavia i confronti indicati in area etrusco-laziale (RENDELI 1993, pag. 302, fig. 514, Kc 9.9; per la forma della vasca CARAFA 1995, pag. 175, n. 452) dimostrano che tale varietà può presentare una banda dipinta nella zona sottostante il labbro. Il tipo si colloca in un arco cronologico compreso tra la metà del VI e la metà del V sec. a. C.

Datazione: metà VI – metà V sec. a. C.

Confronti: RENDELI 1993, pag. 302, fig. 514, Kc 9.9; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 367, tav. 17, n. 138 a

2. K2.2297.136 Coppa. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.2 cm; largh. max 5.5 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici levigate.

K - SCODELLONE

Lo scodellone è una forma aperta, di medie dimensioni, caratterizzata da un'imboccatura ampia e una vasca bassa a profilo continuo o carenata, dotata di anse a

bastoncello orizzontali. La forma-funzionale suggerisce che lo scodellone doveva essere utilizzato prevalentemente per contenere e manipolare alimenti.

La distinzione di questa forma dalle scodelle è generata da fattori dimensionali, in quanto lo scodellone presenta un diametro dell'orlo compreso tra 28 e i 33 cm e un'altezza di 15-22 cm, e da fattori funzionali, dal momento che la scodella è usata prevalentemente per mangiare

In base alle caratteristiche della vasca sono stati distinti due tipi.

K1 Scodellone con vasca a profilo continuo (Tav. 10)

Il tipo K1 è caratterizzato dall'orlo assottigliato o arrotondato e la vasca a profilo continuo con pareti arcuate; sotto il labbro è impostata un'ansa orizzontale a bastoncello. Il tipo non è presente fra i materiali provenienti dagli scavi dell'area del Foro di Cuma finora analizzati ma è documentato fra i materiali provenienti dai terrapieni arcaici delle

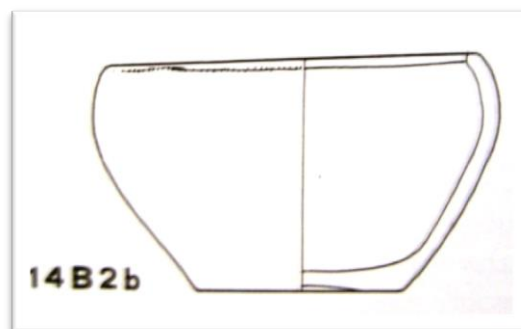


Figura 5. Scodellone (da De Natale 1992, fig. C)

fortificazioni settentrionali della città; gli esemplari, realizzati in un' argilla riferibile al CCU 13 di colore beige con nucleo di colore grigio, vacuolosa e a granulometria fine, presentano le superfici coperte da uno spesso strato di ingobbiatura dello stesso colore dell' argilla o di color crema.

Il tipo è attestato a Ischia fra il materiale della “stipe dei cavalli” ed è datato fra il VII e gli inizi del VI sec. a. C. Si tratta di un tipo che sembra discendere dalla forma ampiamente nota nel repertorio della Prima Età del Ferro attestata in Campania, a Cuma fra i materiali dei terrapieni arcaici delle fortificazioni¹⁴¹, a Ischia dalla necropoli di San Montano e a Pontecagnano¹⁴² e in area etrusca¹⁴³ (Figura 6).

Datazione: VII - prima metà del VI secolo a. C.

Confronti: D'AGOSTINO 1994-1995, pag. 55, tav. 40, n. 93.

¹⁴¹ Spoto 2006, pag. 19, tav. 1, n. 15.

¹⁴² De Natale 1992, pag. 21 fig. C.

¹⁴³ Tarquinia 2, pag. 44, tav. 26 A, n. 317/7.

K2 Scodellone con vasca carenata

Il tipo K2 presenta il labbro a profilo concavo, più o meno svasato, e la vasca carenata; in prossimità della carena della vasca si impostano due anse orizzontali a bastoncello. Tutti gli esemplari esaminati, eccetto uno, sono realizzati in argilla del CCU13 e presentano la superficie coperta da uno strato di ingobbiatura color crema o beige più o meno sottile. Il diametro dell'orlo oscilla tra i 22 e i 32 cm e la profondità della vasca, solo ipotizzabile per la frammentarietà dei reperti esaminati, misura 15 cm circa.

Il tipo sembra derivare dal repertorio vascolare in impasto della Prima Età del Ferro; per l'età arcaica è presente in contesti di abitato, come dimostra la sua presenza fra il materiale dell'insediamento di Punta Chiarito ad Ischia, e in contesti di necropoli come testimoniano le numerose attestazioni dalla necropoli di San Montano ad Ischia¹⁴⁴; dal terreno di risulta della “stipe dei cavalli” a Ischia proviene un esemplare in argilla grezza con decorazione dipinta costituita da motivi curvilinei, che D'Agostino definisce “apparentemente privi di senso” e presenti su tutte le superfici del reperto¹⁴⁵ (Figura 7).

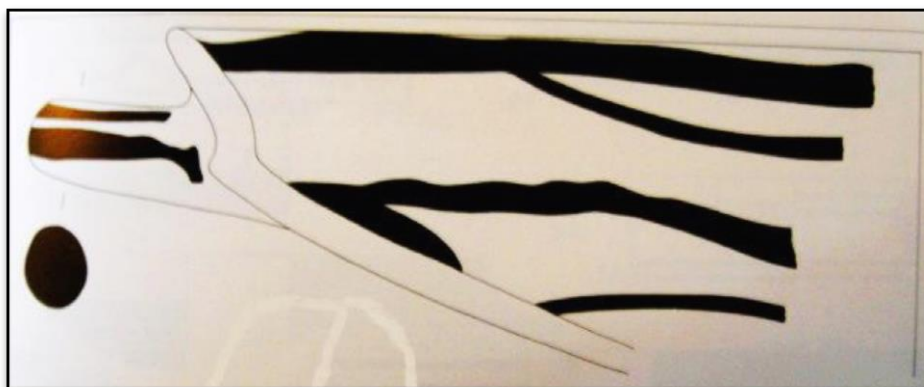


Figura 6. Scodellone con decorazione dipinta (D'Agostino 1994-1995, tav. 37, n. 44)

In base alle caratteristiche dell'orlo e all'andamento del labbro sono state distinte tre varietà:

- **K1a Scodellone con vasca carenata e orlo rettilineo o arrotondato**
- **K1b Scodellone con vasca carenata e orlo inclinato internamente**

K1a Scodellone con vasca carenata e orlo rettilineo o arrotondato (Tav. 10)

La varietà K1a, caratterizzata dall'orlo rettilineo o arrotondato superiormente e dal labbro più o meno svasato, è attestata da nove esemplari da Cuma realizzati in argilla del

¹⁴⁴ Per l'abitato: Gialanella 1994, pag. 198, fig. 25, n. C15. Per la necropoli: *Pithekoussai I*, pag. 182, T. 147, n.147; pag.370, tav.120, T. 323,n. 5; pag.658, tav.119, T. 315,n. 3.

¹⁴⁵ D'Agostino 1994-1995, pag. 53, tav. 37, n. 44.

CCU 13. La varietà è ampiamente documentata in area flegrea a Cuma fra il materiale del terrapieno arcaico e a Pithecusa con numerose attestazioni dalla necropoli di San Montano e dall'abitato di Punta Chiarito.

Datazione: seconda metà VII - prima metà VI secolo a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 76, tav. 16, n. 2,3; *PITHEKOUSAI I*, pag.370, tav.120, T. 323, n. 5; *PITHEKOUSAI I*, pag.658, tav.119, T. 315, n. 3; *PITHEKOUSAI I*, pag.528, tav.159, T. 530, n. 3; *PITHEKOUSAI I*, pag.531, tav.222, T. 481, n. 1 a; GIAMPAOLA-RONGA-SICA 1997, pag. 79, fig. 206.

1. K2.21107.30+28 Scodellone. Profilo continuo. H. max 12 cm; largh. max 10 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm. Ø orlo ric. 36 cm; Ø fondo ric. 20 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura color crema.
2. K2.21127.59 Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 6.4 cm; largh. max 11.7 cm; spess. da 0.4 a 1.2 cm. Ø orlo ric. 24,8 cm; Ø fondo ric. 20 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura color crema.
3. K2.2211.49 Scodellone. Fr. di orlo, vasca e ansa. H. max 4.5 cm; largh. max 8.8 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 22 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura color crema.
4. K2.2231.82 Scodellone. Fr. di orlo, vasca e ansa. H. max 3.6 cm; largh. max 8.8 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 28.4 cm. CCU13, cottura non omogenea.
5. K2.2228. Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.9 cm; largh. max 3.6 cm; spess. da 0.7 a 0.9 cm; Ø orlo ric. 27 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
6. K2.2248. Scodellone. Fr. di orlo e vasca e ansa. H. max 4.8 cm; largh. max 6.5 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 29.6 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
7. K2.2088.28 Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.4 cm; largh. max 3.5 cm; spess. da 0.4 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 22 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.

8. K2.2256.162 Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.8 cm; largh. max 4.3 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 34 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
9. K2.2228. Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.6 cm; largh. max 4 cm; spess. da 0.7 a 1 cm; Ø orlo ric. 28.3 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.

K1b Scodellone con vasca carenata e **orlo inclinato internamente (Tav. 10)**

La varietà K1b si distingue dalla precedente per l'orlo inclinato internamente e il labbro a profilo concavo, leggermente inclinato verso l'esterno. Tale varietà, attestata da due esemplari da Cuma, non trova un confronto significativo fra i vari contesti analizzati.

1. K2.2212.25 Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.1 cm; largh. max 5.7 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 23.3 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
2. K2.21023.17 Scodellone. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.2 cm; largh. max 3 cm; spess. da 0.5 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 15.2 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.

L – BACILE

Il bacile è una forma aperta caratterizzata da un'ampia imboccatura con labbro indistinto, ingrossato o a tesa, e da una vasca profonda arrotondata o tesa; il fondo si presenta piano o leggermente concavo.

La profondità della vasca e lo spessore delle pareti permettono di distinguere questa forma da quella dei mortai, che presentano solitamente una vasca più bassa e pareti più spesse.

Una prima tipologia dei bacili è stata impostata da Colonna agli inizi degli anni '60 del XX secolo in seno allo studio dei materiali di S. Omobono¹⁴⁶, utilizzando l'andamento dell'orlo come criterio distintivo per il riconoscimento dei tipi.

Nell'ambito dello studio del materiale dalle pendici settentrionali del Palatino è stata realizzata una prima seriazione tipologica dei bacili da Carafa nel 1995 utilizzando come criterio distintivo la forma della vasca, nella convinzione che le sole caratteristiche

¹⁴⁶ Colonna 1963-64, pagg. 23 e seg.

morfologiche dell'orlo non siano indicatori per l'individuazione di un ambito di oggetti aventi medesima funzione e che invece altri elementi come il corpo e la capacità del vaso stesso debbano concorrere allo scopo. Successivamente nel 2001 una nuova tipologia della forma è stata realizzata da A. D'Alessio utilizzando come carattere distintivo dei tipi le caratteristiche morfologiche salienti quali innanzitutto la forma della vasca e dell'orlo, dei piedi e delle prese se esistenti e di altre peculiarità rilevanti.

I bacili sono ampiamente attestati in contesti di abitato ma risultano altrettanto presenti in contesti santuariali in Campania e in zone meno prossime; la loro presenza all'interno di aree sacre può essere collegata alla preparazione e all'offerta dei cibi sacri e all'uso di acqua lustrale nel corso dei rituali per le pratiche di purificazione che avvenivano prima del sacrificio e, subito dopo, quando l'acqua era necessaria per l'eliminazione del sangue in seguito all'uccisione della vittima sacrificale¹⁴⁷.

Fra il materiale esaminato sono stati individuati 23 frammenti riferibili alla forma del bacile che sono stati distinti in tipi in base alle caratteristiche del labbro; quest'ultimo è sembrato l'elemento distintivo più significativo per la definizione dei tipi. Dalla seriazione tipologica si evince che la forma nella fase compresa tra la metà del VII e la fine del VI sec. a. C., è costituita da forme dalla morfologia molto semplice, derivate direttamente dal repertorio vascolare in impasto. A partire dal VI sec. a. C., la forma è caratterizzata da una maggiore varietà tipologica rispetto al periodo precedente; quest'ultima circostanza potrebbe essere messa in relazione con la scomparsa degli scodelloni tra le forme destinate alla conservazione e preparazione degli alimenti.

L1 Bacile con labbro indistinto

Il tipo L1 è caratterizzato dall'orlo rettilineo o arrotondato, il labbro indistinto e la vasca arrotondata o troncoconica. Questo tipo di bacile presenta una semplicità morfologica che può essere riconosciuta come specifica della produzione più antica¹⁴⁸; il tipo, infatti, fa già parte del repertorio vascolare in impasto dell'Età del Ferro e continua ad essere attestato tra le forme della ceramica in argilla grezza dalla fine dell'VIII al VI sec. a. C.

In base alle caratteristiche della vasca sono state distinte due varianti:

- **M1a Bacile con labbro indistinto e vasca arrotondata**
- **M1b Bacile con labbro indistinto e vasca tesa**

¹⁴⁷ Tomeo 2008, pag. 54; Fabbri-Osanna 2005, pag. 221 - Bouma 1996, pagg. 377 e seg.

¹⁴⁸ Carafa 1995, pag. 197.

L1a Bacile con labbro indistinto e **vasca arrotondata** (Tav. 11)

La varietà L1a è caratterizzata dall'orlo piatto, dal labbro assolutamente indistinto o appena evidenziato, leggermente meno spesso della parete, e dalla vasca a forma arrotondata. Fra il materiale analizzato, il tipo è attestato da tre esemplari da Cuma con superfici coperte da ingobbiatura beige o crema; il diametro dell'orlo misura dai 21 ai 26 cm.

Il tipo presenta pochi confronti in Campania; numerose attestazioni si riscontrano in area etrusco laziale, in particolare a Roma con i materiali provenienti dalle pendici del Palatino. Datazione: VIII-VI sec. a. C.

Confronti: *PALATINO I*, pag. 202-203, tav. 36, nn. 148-151; RENDELI 1993, pag. 304, fig. 515, Kc18.1; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 554, fig. 228, A3.

1. K2.2317.20 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.2 cm; largh. max 5.5 cm; spess. da 1.1 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU4A, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
2. K2.2347.20 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.2 cm; largh. max 5.5 cm; spess. da 1.1 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 21.6 cm. CCU13, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
3. K2.21019.2 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max. 2.4 cm; largh. max. 3.7 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 14.6 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.

L1b Bacile con labbro indistinto e **vasca tesa** (Tav. 11)

La varietà L1b è caratterizzata dall'orlo piatto, e dal labbro assolutamente indistinto o appena evidenziato e dalla vasca a forma troncoconica a pareti tese. Il tipo è documentato da un esemplare dalla necropoli di San Montano a Pithecusa e da due frammenti provenienti dall'area del Tempio con Portico a Cuma.

L'esemplare pithecusano¹⁴⁹ (diam. orlo 36 cm; h 17 cm), proveniente da una tomba ad enchythrimos datata al TGII (700-675¹⁵⁰), è realizzato in un'argilla definita locale ed è caratterizzato dall'orlo arrotondato, la vasca troncoconica e dal fondo piano sostenuto da

¹⁴⁹ *PITHEKOUSSAI I*, pag. 481, tav. 222, T. 481, n. 1 a

¹⁵⁰ Nuzzo 2007, pag. 168-169.

tre piedi a linguetta con sagoma squadrata, la cui base è leggermente sollevata rispetto al piano d'appoggio; presso il fondo il bacile presenta un foro eseguito a crudo dal diametro di 1 cm ca. che farebbe supporre ad un suo utilizzo come coperchio del pithos 481/1 a cui associato all'interno del corredo. Gli esemplari cumani (diam. orlo 40 cm; h 20 cm) presentano l'orlo rettilineo superiormente e, in un caso una scanalatura sulla vasca esterna al di sotto dell'orlo, e la vasca a pareti tese; l'esemplare n. 1 proviene da uno strato datato tra la fine del IV e l'inizio del III sec. a.C., che restituisce una grande quantità di materiale residuale datato a partire dal TGII, mentre l'esemplare n. 2 proviene dai livelli alto-arcaici dell'unità abitativa.

Datazione: inizi VII secolo a. C.

Confronti: *PITHEKOUSSAI I*, pag. 481, tav. 222, T. 481, n. 1 a

1. K2.2231. Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 9.6 cm; largh. max 8 cm; spess. da 1 a 1.8 cm; Ø orlo ric. 39.3 cm. CCU5, cottura omogenea. Superfici acrome.
2. K2.21019.3 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max. 4 cm; largh. max. 5 cm; spess. da 1.1 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 36 cm. CCU5, cottura non omogenea. Superfici acrome.

Tra il materiale esaminato sono presenti una grande quantità di fondi pertinenti a questo tipo di bacile; si tratta di fondi piani con un diametro compreso tra 25-30 cm a cui è applicata una presa c.d. a livello a contorno subtriangolare più o meno aderente al piano di appoggio, decorata in un caso da impressioni digitali sulla superficie inferiore. Colonna negli anni '60, interpretando tali accessori come finalizzati al sollevamento e allo spostamento del bacile, ha utilizzato una definizione di "presa" che sembra essersi affermata in letteratura in maniera incondizionata, riproponendosi tale in quasi tutti i riferimenti al tipo. Recentemente è stata avanzata l'ipotesi che tali accessori abbiano una funzione di piedi e il loro impiego sia collegato all'esigenza di stabilità del bacile; al fine di restringere il rapporto proporzionale fra il diametro interno del fondo e quello dell'orlo, ben più ampio rispetto alla base del vaso, ci sarebbe stata la necessità di estendere il piano di appoggio così da impedire il rovesciamento del recipiente¹⁵¹.

¹⁵¹ Palatino I

Sebbene la frammentarietà del materiale esaminato allo stato attuale della ricerca non abbia consentito di esaminare profili interamente ricostruiti, la pertinenza di questo tipo di fondo a bacili con vasca arrotondata o tesa con labbro indistinto caratterizzato da diverse scanalature è chiaramente sostenibile in base all'osservazioni delle loro caratteristiche tecniche e formali.

Il tipo è attestato in Campania fra il materiale dall'abitato di Cairano in contesti di VI sec. a. C e nel contesto santuarioale di San Nicola di Albanella (IV sec. a. C.) dove viene definito tegame per l'annerimento delle pareti dovuti all'esposizione al fuoco. Numerose attestazioni del tipo si registrano in area etrusco laziale a partire dall'età del Ferro¹⁵² e per tutta l'età arcaica fino al V sec. a. C. con una massima diffusione in età orientalizzante; esso è presente a Gravisca, Caere e Veio e a Roma, fra il materiale di S. Omobono dove peraltro rappresenta il tipo più frequente definito da Colonna con il nome di bacili "forniti di quattro prese simmetriche", e fra il materiale dal Palatino.

L2 Bacile con labbro ingrossato (Tav. 11)

Il tipo L2 è caratterizzato dal orlo arrotondato, il labbro ingrossato, distinto dalla vasca da una scanalatura, e dalla vasca tesa con pareti dal profilo arrotondato internamente nella parte superiore. Dai confronti riscontrati si evince che tale esemplare potrebbe essere riferibile al tipo di fondo con prese simmetriche; tuttavia a causa della frammentarietà del materiale non è possibile essere ricostruire un profilo continuo. L'esemplare, realizzato in argilla del CCU15 con superfici acrome e levigate e con diametro dell'orlo di 36 cm circa, proviene dal complesso santuarioale documentato a Cuma nel cortile interno del Tempio con Portico tra la fine IV e l'inizio del III secolo a. C. Il tipo è attestato in area laziale a partire dalla seconda metà del VI secolo a. C.

Datazione: seconda metà VI – III sec. a. C.

Confronti: CARAFA 1995, pag. 216, n. 601; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 367, fig. 16, n. 137.

1. US.2254. Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.4 cm; largh. max 10.6 cm; spess. da 0.6 a 1.8 cm; Ø orlo ric. 35.8 cm. CCU15, cottura non omogenea. Superfici annerite.

¹⁵² Fioravanti 1963, pagg. 428-429. Fioravanti annovera la presenza di questo tipo di fondi che definisce "quadrilobata" tra il materiale dell'insediamento villanoviano del Gran Carro di Bolsena.

L3 Bacile con vasca tesa e breve labbro a tesa (Tav. 11)

Il tipo L3 è caratterizzato da un breve labbro a tesa, ingrossato sia internamente che esternamente, e distinto dalla vasca da un'ampia gola; l'orlo si presenta superiormente appiattito e fortemente inclinato verso l'esterno. La vasca è tesa a pareti oblique. Il tipo può presentare due anse a maniglia o a bastoncino o a nastro impostate sul labbro; in alcuni casi l'ansa può presentare risalti agli attacchi. Fra il materiale esaminato, il tipo è documentato da un tre esemplari realizzati in argilla del CCU21 con un ampio diametro di 40 cm c.

La varietà è presente a Cuma fra il materiale del terrapieno arcaico¹⁵³ e fra il materiale dallo scavo condotto dall'equipe del Centre Jean Berard¹⁵⁴; in Campania è attestata a Pontecagnano e ad Acerra (Giampaola-Ronga -Sica 1997, fig. 8, n. 13) da una fossa nei pressi di un contesto funerario databile fra la fine del VI e gli inizi del V sec. a.C.. In Italia meridionale, la forma è presente a Locri (*Locri II*, pag. tav. XXXIX, n. 351), a Torre di Satriano (*Torre di Satriano I*, tav. XXXVI, n. 100), e a Sibari (Sibari III, n. 408, figg. 434, 459). Numerosi confronti possono essere stabiliti in area etrusco-laziale, dove la varietà è

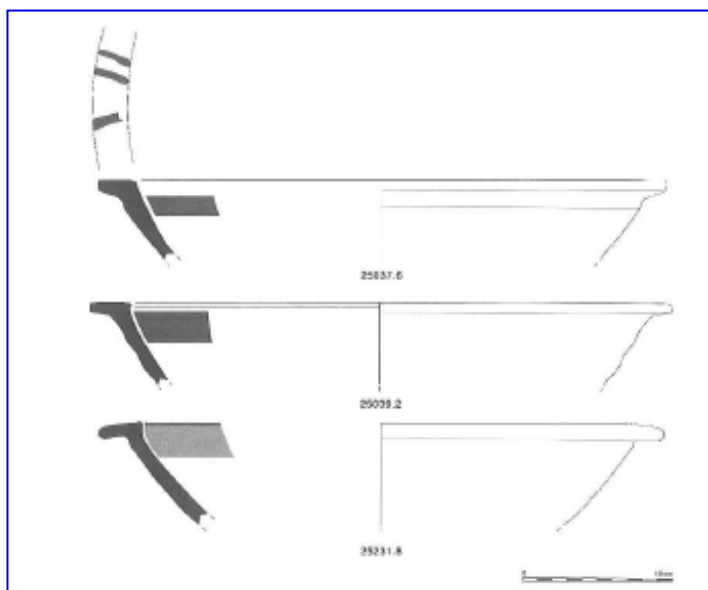


Figura 7. Bacile a decorazione sub-geometrica da Cuma (da Munzi 2007)

attestata a Gravisca (GORI-PIERINI 2001, pag. 41-44, tav. 7, n. 77), a Veio (Murray-Threipland 1970, pag. 78, fig. 17 A, n. 1), a Caere (Nardi 2003, pag. 378-381, tav. 579, N9a.5) e a Roma (CARANDINI *et alii* 2006, pag. 367, fig. 17, n. 139b).

Appare interessante evidenziare che a Cuma questo tipo di bacile con orlo a tesa e vasca profonda può presentare una decorazione lineare costituita prevalentemente da una fascia interna di colore rosso o bruno, posta immediatamente al di sotto del labbro (Figura 8); quest'ultimo è decorato talvolta sulla parte superiore da tratti trasversali o da motivi di tipo geometrico, e in rari casi, da prese rettangolari. Allo stato attuale questo tipo

¹⁵³ Nigro 2006, pag. pag. 77, tav. 17, n. 1

¹⁵⁴ Munzi 2007, pagg. 124-125.

di bacile decorato non trova confronti specifici esterni, ma solo affinità con gli esemplari laziali ed etruschi¹⁵⁵. Questo tipo di bacile è presente fra la metà del VI e la metà V sec. a. C.

Datazione: metà VI – metà V sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 77, tav. 17, n. 1; GORI-PIERINI 2001, pag. 41-44, tav. 7, n. 80; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 367, fig. 17, n. 139b

1. K2.2093.15 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 5 cm; largh. max 12.1 cm; spess. da 0.6 a 2.4 cm; Ø orlo ric. 40.8 cm. CCU15B, cottura non omogenea.

L4 Bacile con vasca tesa e ampio labbro a tesa verticale (Tav. 12)

Il tipo L4 è caratterizzato da un bacile di grandi dimensioni dotato di un orlo piatto, in alcuni casi scanalato, un labbro a tesa, una vasca profonda e il piede ad anello; sulla sommità dell'orlo possono essere presenti due anse a maniglia.

La sua produzione comincia nella seconda metà del VII sec. a. C. con esemplari completamente o in parte verniciati destinati probabilmente a contenere acqua. Nel corso del VI e del V secolo a. C. la varietà è ampiamente documentata sia in Grecia che in Occidente fino al IV secolo a. C.; in questo ampio arco cronologico, la forma subisce un'evoluzione che provoca un progressivo irrigidimento delle pareti e un ingrossamento dell'orlo¹⁵⁶.

A Cuma questo tipo di bacile è documentato da tre frammenti realizzati in argilla del CCU19 con superficie lisciate e un diametro dell'orlo compreso tra i cm, e fra il materiale del terrapieno arcaico delle mura settentrionali dove è attestato un frammento con decorazione dipinta di colore viola sulla parte superiore della vasca (NIGRO 2006, pag. 77, tav. 16, n. 15). In Italia meridionale il tipo è presente a Locri (*LOCRI EPIZEFIRI II*, p. 303-304, tav. XXXIX, n. 350). Attestazioni del tipo sono presenti anche ad Atene fra il materiale dell'Agorà¹⁵⁷.

Datazione: VI - IV sec. a. C.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 77, tav. 16, n. 15; *LOCRI EPIZEFIRI II*, p. 303-304, tav. XXXIX, n. 350.

¹⁵⁵ Carafa 1995, pagg. 246-252; Gori Pierini 1991, pagg. 41-41.

¹⁵⁶ *Locri Epizefiri II*, pag. 303-304.

¹⁵⁷ Sparkes-Talcott 1970, pag. fig. 15, n. 1839

1. Pulizia saggio Tocco. Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 1.5 cm; largh. max 10.6 cm; spess. da 1.3 a 3 cm; Ø orlo ric. 40.6 cm. CCU15A, cottura non omogenea.
2. K2.2297.96 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 3 cm; largh. max 6.6 cm; spess. da 1.2 a 2.9 cm; Ø orlo ric. 38.2 cm. CCU13, cottura non omogenea.
3. K2.2317.22 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.4 cm; largh. max 10.6 cm; spess. da 0.6 a 1.8 cm; Ø orlo ric. 35.8 cm. CCU15A, cottura non omogenea.

L5 Bacile con vasca tesa e ampio labbro a tesa obliqua

Il tipo L5 è caratterizzato dal labbro a tesa obliquo che si raccorda alla vasca formando internamente uno spigolo netto, esternamente una curva e dalla vasca a pareti oblique. In base alle caratteristiche dell'orlo, il tipo è distinto in due varietà:

- **L5a** Bacile con labbro a tesa obliqua e **orlo rettilineo**
- **L5b** Bacile con labbro a tesa obliqua e **orlo ingrossato**

L5a Bacile con labbro a tesa obliqua e orlo rettilineo (Tav. 12)

La varietà L5a, caratterizzata dall'orlo a profilo rettilineo, è attestato ad Ischia tra i materiali di Punta Chiarito rinvenuti alla base della banchina posta all'esterno della capanna ovale datati alla prima metà del VI sec. a. C.¹⁵⁸

L5b Bacile con labbro a tesa obliqua e orlo ingrossato (Tav. 12)

Fra i materiali rinvenuti a Cuma, nel cortile interno del Tempio con Portico, è attestato un esemplare dalle stesse caratteristiche morfologiche della varietà precedente che presenta l'orlo con un ingrossamento notevole all'esterno tale da formare un bordo dal profilo tondeggiante. Tale varietà può essere provvista di anse, non documentate dall'esemplare esaminato, impostate sotto l'orlo che si addossano completamente ad esso, quasi ad ispessire la parte superiore secondo un processo tecnico che si verifica alla metà del IV sec. a. C. e che mira ad una maggiore solidità e durevolezza dei recipienti. La varietà, che può essere interpretata come un'evoluzione di M5a per il notevole ingrossamento dell'orlo, si colloca tra il IV e il III sec. a. C.

¹⁵⁸ Gialanella 1994, pag. 191, fig. 17, n. B68.

Si tratta di un tipo di bacile ampiamente documentato in diversi siti dell'Italia meridionale e della Sicilia a partire dalla fine del IV e nel III secolo a. C., tanto da rappresentare una delle forme più tipiche della prima età ellenistica.

Datazione: Fine IV - III sec. a. C.

Confronti: *LOCRI EPIZEFIRI II*, p. 303-304, tav. XI, n. 355; *KROTON* 2000, pag. 153, tav. LXIII, n. 20.

1. K2.2236.19 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 6.5 cm; largh. max 6.6 cm; spess. da 0.8 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 35 cm. CCU15A, cottura non omogenea.

L6 Bacile con labbro rettilineo inclinato verso l'esterno (Tav. 12)

Il tipo L6 presenta l'orlo rettilineo inclinato verso l'esterno, il labbro esternamente indistinto e internamente concavo, si raccorda alla vasca creando uno spigolo vivo; la vasca è profonda e dal profilo concavo. Il tipo è attestato da un esemplare realizzato in argilla del CCU15 con pareti ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla e con diametro dell'orlo di 22 cm c.; si tratta di una forma dalle dimensioni abbastanza ridotte. Questo tipo di bacile è ampiamente documentato in area etrusco-laziale; in particolare a Gravisca il tipo è caratterizzato da anse orizzontali a bastoncino impostate sotto l'orlo sulla vasca. A Cuma il tipo è presente come materiale residuale in contesti datati tra la fine del VI e gli inizi del III sec. a. C.

Datazione: Fine VI - inizi III secolo a. C.

Confronti: GORI-PIERINI 1991, pagg. 45, tav. 9, nn. 93; *TARQUINIA II*, pag. 67, tav. 30, n. 2; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 392, tav. 11, n. 280

1. K2.2237.12 Bacile. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.8 cm; largh. max 8 cm; spess. da 0.8 a 1 cm; Ø orlo ric. 22.8 cm. CCU15, cottura omogenea.

E' importante segnalare che a Cuma, accanto alla produzione di bacili in argilla grezza, si assiste ad una produzione degli stessi tipi in argilla depurata¹⁵⁹. Tale circostanza potrebbe essere legata alla necessità di adattare il contenitore all'utilizzo e alla funzione a

¹⁵⁹ Il dato è stato gentilmente fornito dalla dott.ssa M. Del Villano che ha intrapreso uno studio sulla ceramica in argilla depurata dall'area flegrea.

cui viene destinato; in questo caso si potrebbe ipotizzare che l'uso di un impasto grezzo, che garantisce maggiore stabilità e resistenza ai recipienti, poteva essere esclusivo di quelle forme destinate alla preparazione degli alimenti. La compresenza dei due tipi di impasto si registra anche in area etrusco laziale dove accanto ad una produzione di bacili in impasto rosso-bruno più grossolano si sviluppa nel corso del VI sec. a .C. una produzione in impasto chiaro-sabbioso maggiormante depurato.

M - MORTAIO

La forma del mortaio nel repertorio vascolare in argilla grezza è stata oggetto di un crescente interesse negli ultimi tempi da parte della ricerca scientifica in virtù delle sue peculiari caratteristiche tecniche e le sue funzioni nell'ambito dell'alimentazione antica.

Il mortaio è una forma aperta caratterizzata da un'imboccatura abbastanza ampia con labbro distinto e da una vasca dalle pareti spesse dotata di una altezza minore della metà del diametro e sorretta da un piede piuttosto robusto. La vasca è solitamente provvista di un beccuccio di cui però non sono presenti attestazioni fra i materiali analizzati ed è caratterizzata da una abrasività della parete interna che può essere ottenuta sia sfruttando la naturale ruvidità degli impasti più grossolani, come nel caso dei reperti analizzati, sia attraverso accorgimenti diversi, ad esempio tramite un'ingubbiatura ruvida o tramite fitte scanalature orizzontali e parallele¹⁶⁰.

Fra i materiali analizzati, sono stati individuati sei tipi sulla base delle caratteristiche del labbro.

M1 Mortaio con labbro a fascia a sezione triangolare

Il tipo M1 presenta l'orlo più o meno arrotondato superiormente, il labbro a fascia a sezione triangolare, che si raccorda alla vasca formando una curva più o meno accentuata; la vasca tesa a parete obliqua all'esterno e a parete più o meno arrotondata all'interno. Il piede è a base piana profilata e il fondo leggermente convesso. Il tipo è attestato in Campania dalla seconda metà del VII sec. a. C. per tutta l'età arcaica¹⁶¹ ed è caratterizzato da un certo conservatorismo formale determinato dalla sua stessa funzione. Una recente analisi sistematica effettuata da V. Bellelli e M. Botto ha individuato l'area di origine di

¹⁶⁰ Matteucci 1986, p. 250.

¹⁶¹ Per le attestazioni in Campania: Cuzzo-D'Andrea 1991, pag. 90, fig. 9, tipo 53 a; *Piano di Sorrento* 1990, pag. 77, T. 4, n. 91; Morel 1974, pag. 150, fig. III, n. 4, fig. V, n. 13; *Palinuro II*, tav. 9.5, T. III, tav. 17.3, T. XVII, tav. 19.22, T. XXV; Fiammenghi 1985, pagg. 62-63, fig. 9, nn. 67-69.

questo tipo in area fenicia, in particolare Cipro e l'area sirio-palestinese, dove le più antiche attestazioni risalgono all'ultimo quarto dell'VIII sec. a.C.; da qui il tipo si sarebbe diffuso in area coloniale e in area tirrenica¹⁶².

In base alle caratteristiche del labbro, il tipo è stato distinto in tre varietà:

- **M1a** Labbro a fascia ad estremità **aggettante**
- **M1b** Mortaio con labbro a fascia **ad estremità arrotondata**
- **M1c** Mortaio con labbro a fascia **ad estremità pendula**

M1a Mortaio con labbro a fascia **ad estremità aggettante (Tav. 12)**

La varietà M1a presenta l'orlo arrotondato superiormente, il labbro a fascia aderente alla parete con estremità aggettante rispetto alla vasca. La vasca è poco profonda, a pareti troncoconiche e il fondo, non documentato fra gli esemplari esaminati, è a base piana. Il tipo è attestato da due esemplari da Cuma con argilla del CCU22 e con superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla; il rapporto tra il diametro dell'orlo, che misura dai 30 ai 33 cm, e l'altezza della vasca è di 1:4. La varietà è largamente documentata nel mondo mediterraneo da attestazioni dall'emporio di Naucrati e dall'isola dei Samo in contesti datati tra la fine del VII e gli inizi del VI sec. a. C.¹⁶³, in Italia la varietà è attestata a Cuma, tra i materiali del riempimento delle fortificazioni arcaiche e in area etrusca, dove sussiste fino alla prima metà del V secolo a.C..

Datazione: seconda metà VII - prima metà V sec. a. C.

Confronti: BELLELLI-BOTTO 2002, pag. 287-288, 7, a, b, c; *NAUKRATIS I*, pag. 61, tav. IV, n. 2; *SAMOS IV*, pag. 97, n. 146; NIGRO 2006, pag. 76-77, tav. 16, n. 9; *TARQUINIA I*, tav. 137, n. 7.

1. K2.2238.36 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.4 cm; largh. max 8.4 cm; spess. da 1.5 a 1.9 cm; Ø orlo ric. 33.6 cm. CCU22, cottura non omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura beige.
2. K2.2302.(128) Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.2 cm; largh. max 8,2 cm; spess. da 0.8 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU22, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura nocciola.

¹⁶² Bellelli-Botto 2002, pp. 277-307.

¹⁶³ Bellelli-Botto 2002, pp. 287-288.

M1b Mortaio con labbro a fascia **ad estremità arrotondata**

La varietà M1b presenta l'orlo più o meno assottigliato superiormente, il labbro a fascia esternamente convessa con estremità arrotondata. La varietà è attestata da un esemplare da Cuma realizzato in argilla del CCU21 con superfici coperte da un sottile strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla; il diametro dell'orlo misura 23.5 cm e l'altezza della vasca misura 5.6 cm. Il tipo è documentato in area etrusca.

Datazione: metà VI - inizi IV sec. a. C.

Confronti: GORI-PIERINI 2001, pag. 29-31, tav. 1, n. 6.

1. K2.2080.15 Mortaio. Fr. di orlo, vasca e fondo. H. max 6.5 cm; largh. max 12 cm; spess. da 1 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 23.5 cm. CCU21, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.

M1c Mortaio con labbro a fascia **ad estremità pendula (Tav. 13)**

La varietà M1c, caratterizzata dall'orlo più o meno assottigliato superiormente e il labbro a fascia pendulo all'estremità, che presenta diversi gradi di inclinazione rispetto alla vasca è attestata da sette esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU21 e 22 e da otto esemplari dallo Scarico Gosetti realizzati in argilla del CCU 28 e 29. Le superfici si presentano coperte da un sottile strato di ingobbiatura crema o dello stesso colore dell'argilla; la superficie interna presenta in molti esemplari tracce di usura. La misura del diametro dell'orlo è compresa tra 20-25 cm ca con esemplari di misura minore 18-20 o maggiore 29-32; il rapporto tra il diametro dell'orlo e l'altezza della vasca è compreso tra 1:4-1:5. Fra i materiali esaminati, tre esemplari presentano tre scanalature più o meno profonde sul labbro probabilmente con intento decorativo. La varietà corrisponde al Tipo II nella tipologia dei mortai etruschi elaborata dalla Matteucci, è attestata in un arco cronologico molto ampio senza presentare significative variazioni tipologiche. In ambito etrusco e campano le prime attestazioni a partire dalla seconda metà del VII sono costituite da esemplari in contesti tombali, generalmente di dimensioni assai ridotte; nel corso del VI secolo a. C. le attestazioni di questo tipo di mortaio si intensificano e cominciano a comparire anche in numerosi siti dell'Italia meridionale¹⁶⁴.

Datazione: seconda metà VII - inizi IV sec. a. C.

¹⁶⁴ Bellelli-Botto 2002, pp. 290-296.

Confronti: NIGRO 2006, pag. 76-77, tav. 16, n. 12; CAIRANO 1980, pag. 76, tav. 89, n. 54; POSEIDONIA E I LUCANI I, pag. 270, n. 256; TREZINY 1989, pag. 63, fig. 42, n. 231; TORRE DI SATRIANO I, pag. 230, tav. XXVII n. 103; VALENZA MELE 1991, pag. 52, n. 298.; MATTEUCCI 1975, pag. 263, tav. XII, n. II; GORI-PIERINI 2001, pag. 29-31, tav. 2, n. 23.

1. K2.2319.32 Mortaio. Fr. di orlo, vasca e fondo. H. max 7.9 cm; largh. max 10.7 cm; spess. da 1.9 a 2.4 cm; Ø orlo ric. 26.8 cm. CCU21, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
2. K2.2298.18 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4 cm; largh. max 10 cm; spess. da 0.9 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 21.2 cm. CCU21, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura nocciola.
3. K2.2225.51 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.5 cm; largh. max 9.2 cm; spess. da 0.9 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 29.2 cm. CCU22, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura nocciola.
4. K2.2302.219. Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 7 cm; largh. max 15.5 cm; spess. da 1.4 a 2.6 cm; diam. orlo ric. 29.2 cm. CCU21, cottura omogenea. Superfici ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura crema.
5. K2.21153.750. Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 2 cm; largh. max 5 cm; spess. da 1.5 a 2 cm; diam. orlo ric. 28.8 cm. CCU21, cottura omogenea. Superfici ricoperte da un sottile strato di ingobbiatura crema.
6. K2.2230.16 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.2 cm; largh. max 11.5 cm; spess. da 1 a 1.9 cm; Ø orlo ric. 22 cm. CCU21, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura beige.
7. P.SG.G.88. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 6.1 cm; largh. max 11.2 cm; spess. da 1.1 a 1.9 cm; Ø orlo ric. 22.4 cm. CCU29, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto; superficie interna acroma. Tracce di annerimento sulla superficie interna in corrispondenza dell'orlo.
8. P.SG.G.95. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 5.9 cm; largh. max 9.4 cm; spess. da 0.9 a 1.7 cm; Ø orlo ric. 30.2 cm. CCU28, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto; superficie interna acroma.

9. P.SG.CG. 119 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.1 cm; largh. max 11.5 cm; spess. da 1.1 a 1.9 cm; Ø orlo ric. 21.6 cm. CCU29, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
10. P.SG.CG. 120 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5 cm; largh. max 7.4 cm; spess. da 0.9 a 1.5 cm; Ø orlo 26 ric. cm. CCU28, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
11. P.SG.CG. 132 Mortaio. Profilo continuo. H. max 7.8 cm; largh. max 14 cm; spess. da 1.4 a 2.8 cm; Ø orlo ric. 26.8 cm. Ø fondo ric. 10 cm. CCU28, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
12. P.SG.CG. 138 Mortaio. Profilo continuo. H. max 4.8 cm; largh. max 11.4 cm; spess. da 1.4 a 1.8 cm; Ø orlo ric. 32 cm. CCU28, cottura omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura crema.
13. K2.21105.136 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 7.4 cm; largh. max 16.1 cm; spess. da 1.6 a 2.6 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU21, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema. Sul labbro esterno sono presenti tre riseghe orizzontali.
14. K2.2770.18+K2.2770.19+K2.2776.4 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 8.9 cm; largh. max 13.5 cm; spess. da 1.2 a 2.1 cm; Ø orlo ric. 32.8 cm. CCU21, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema. Sul labbro esterno sono presenti tre riseghe orizzontali.
15. P.SG.G.117. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 4.3 cm; largh. max 5.9 cm; spess. da 0.9 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 18.7 cm. CCU28, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto. Sul labbro esterno sono presenti tre riseghe orizzontali. Tracce di annerimento sulla superficie interna e sull'orlo esterno.

M2 Mortaio con labbro arrotondato

Il tipo è caratterizzato dal labbro arrotondato distinto dalla vasca da una risega poco accentuata; la vasca è arrotondata e poco profonda e il piede, non documentato tra i materiali esaminati, è ad anello. Dai confronti stabiliti e dall'analisi dei reperti esaminati, sembra che questo tipo di mortaio sia caratterizzato dalla mancanza delle anse.

Il mortaio M2 è documentato da un esemplare proveniente dall'area del Tempio con Portico e da un esemplare dallo Scarico Gosetti. La misura del diametro dell'orlo è

compresa tra i 26 e i 30 cm ed il rapporto fra diametro dell'orlo e altezza della vasca è di 1:4. Questo tipo di mortaio corrisponde al Tipo greco-attico I,2 della tipologia della Matteucci¹⁶⁵. Il tipo è attestato dalla metà del VI fino alla metà del V secolo a.C. Di un frammento dell'Agorà di Atene abbiamo il termine ante quem, 482 a.C., per l'inizio della produzione in quanto fu utilizzato come ostrakon riferito ad Aristide di Lisimaco, stratega alla Battaglia di Maratona ed arconte ateniese nel 489/88 a. C.¹⁶⁶.

Datazione: metà VI - metà V secolo a.C.

Confronti: MATTEUCCI 1987, pag. 254, tav. XI, n. I,2.

1. K2.2297.94 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.8 cm; largh. max 12 cm; spess. da 0.9 a 2.4 cm; Ø orlo ric. 26 cm. CCU21, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbatura crema.
2. P.SG.CG. 118 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.7 cm; largh. max 11.5 cm; spess. da 1.6 a 3.2 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU28, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbatura crema; superficie interna ruvida.

M3 Mortaio con labbro a fascia a sezione rettangolare

Il tipo presenta l'orlo superiormente piatto, il labbro a fascia a sezione rettangolare a profilo liscio, leggermente pendulo all'estremità, la vasca emisferica a pareti arrotondate; il rapporto medio tra diametro e altezza è di 1:4. Il tipo corrisponde al Tipo IV della Matteucci che lo definisce come tipo etrusco¹⁶⁷. Il fondo, non attestato dagli esemplari esaminati, può essere piano oppure ad anello obliquo o a disco leggermente concavo. Il tipo è attestato in un arco cronologico piuttosto ampio: compare alla fine del VI secolo a.C. e permane per tutto il Ve il IV e parte del III secolo a.C.

Datazione: V secolo a.C. - metà III secolo a.C.

Confronti: GORI-PIERINI 1991, pag. 37, tav. 3, n. 37; MATTEUCCI 19, pag. 263-264, tav. XII, n. IV.

¹⁶⁵ Matteucci 1987, pag. 254, tav. XI, n. I,2.

¹⁶⁶ Sparkes-Talcott 1970, pag. 369, n. 1892

¹⁶⁷ Matteucci 19, pag. 263-264, tav. XII, n. IV.

1. K2.2302.7 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 7.4 cm; largh. max 16.1 cm; spess. da 1.6 a 2.6 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU22, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema.

M4 Mortaio con labbro a tesa (Tav. 13)

Il tipo M4 è caratterizzato dall'orlo a sezione triangolare, il labbro a tesa e la vasca tesa a parete obliqua all'esterno e a parete arrotondata all'interno. Il tipo è attestato da un solo esemplare proveniente dall'area del Tempio con Portico da un contesto datato tra il IV ed il III secolo a.C.; è altresì attestato in diversi siti dell'Italia meridionale in un arco cronologico piuttosto ampio compreso tra la metà V e gli inizi del III secolo a. C. e presenta una morfologia molto conservativa; a San Nicola di Albanella è datato tra la metà del V e il IV sec. a. C., ma è documentato ancora, associato ad un corredo di fine IV - inizi III sec. a. C., in alcuni contesti tombali della necropoli Caggiano-Licinella.

Datazione: metà V - inizi III secolo a. C.

Confronti: *ROCCAGLIORIOSA I*, pag. 270, fig. 187, n. 278; CIPRIANI 1989, pag. 73, fig. 17, H69; TREZINY, pag. 66, fig. 42, n. 238.

1. K2.2254.77 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 3.9 cm; largh. max 10 cm; spess. da 1.1 a 3.5 cm; Ø orlo ric. 32.8 cm. CCU21, cottura non omogenea. Superfici annerite¹⁶⁸.

M5 Mortaio con labbro ingrossato (Tav. 14)

Il tipo M5 presenta l'orlo assottigliato superiormente, il labbro ingrossato con profilo esterno inclinato ed estremità arrotondata, che si raccorda alla vasca formando una curva accentuata; la vasca è troncoconica a pareti arrotondate, il fondo è a base piana, leggermente concava all'interno. Il tipo è attestato da due esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU21 con superficie esterna ricoperta da un sottile strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla; il rapporto tra il diametro dell'orlo misura e l'altezza della vasca è di circa un quinto.

Datazione: IV-III secolo a. C.

Confronti: *POSEIDONIA E I LUCANI I* 1996, pag. 270, n. 255.

¹⁶⁸ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 55, fig. 3, n. 6.

1. K2.1127.12 Mortaio. Profilo continuo. H. max 8.2 cm; largh. max 21 cm; spess. da 1.8 a 2.3 cm; Ø orlo ric. 39.4 cm; Ø fondo ric. 27.8 cm. CCU21, cottura non omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema.
2. K2.2239.42 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 4.6 cm; largh. max 8 cm; spess. da 1.5 a 2.2 cm; Ø orlo ric. 25 cm. CCU21, cottura non omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura nocciola; superficie interna incrostata¹⁶⁹.

M6 Mortaio con labbro rovesciato all'esterno e pendulo

Il tipo M6 presenta il labbro rovesciato all'esterno e pendulo che si raccorda esternamente alla vasca formando una leggera carena, la vasca è bassa e troncoconica; sulla base dell'andamento dell'orlo si possono distinguere due varietà, entrambe attestate da quattro esemplari realizzati, con superficie esterna coperta da un sottile strato di ingobbiatura dello stesso colore dell'argilla:

- **M6a** Mortaio con labbro rovesciato all'esterno e pendulo e **orlo arrotondato**
- **M6b** Mortaio con labbro rovesciato all'esterno e pendulo e **orlo distinto**

M6a Mortaio con labbro rovesciato all'esterno e pendulo e orlo arrotondato (Tav. 13)

L'orlo superiormente arrotondato caratterizza la varietà N6a, attestata da due esemplari provenienti dall'area del Tempio con Portico realizzati in argilla del CCU21 con superfici coperte da ingobbiatura crema; il rapporto tra il diametro dell'orlo e l'altezza della vasca è compreso tra 1:4 e 1:5. La varietà è documentata anche a Ischia, nella necropoli di San Montano, da un esemplare appartenente al corredo di una tomba datata al V sec. a. C. Numerosi confronti possono essere stabiliti anche con esemplari attestati in diversi siti dell'Italia meridionale soprattutto in contesti di abitato datati tra il V ed il III secolo a.C.

Datazione: V - III sec. a. C.

Confronti: *PITHEKOUSSAI I*, tav. 29, T. 87, n. 2; *COZZO PRESEPE* 1977, pag. 366, fig. 136, n. 378; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pag. 297, tav. XXXIX, n. 349; *TREZINY* 1989, pag. 66, fig. 42, n. 239.

¹⁶⁹ Il reperto è pubblicato in Tomeo 2007, pag. 64, fig. 8, n. 41.

1. K2.2297.83 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.6 cm; largh. max 15.8 cm; spess. da 0.8 a 2.6 cm; Ø orlo ric. 29 cm. CCU21, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema.
2. K2.2291.180 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.6 cm; largh. max 13 cm; spess. da 1.1 a 2.3 cm; Ø orlo ric. 22.4 cm. CCU21, cottura omogenea. Superficie esterna coperta da ingobbiatura crema.

M6b Mortaio con labbro rovesciato all'esterno e pendulo e orlo distinto (Tav. 13)

La varietà M6b è caratterizzata dall'orlo distinto a listello appiattito superiormente, che forma con il labbro svasato e pendulo una curva stretta. Le prese, contrapposte sull'asse ortogonale a quelle del beccuccio, sono realizzate mediante un listello impostata sulla parte pendula del labbro e sagomato dalla pressione delle dita con puro intento decorativo. La varietà è documentata da un esemplare proveniente dall'area del Tempio con Portico e da quattro esemplari proveniente dalla Scarico Gosetti, che conservano il beccuccio e le prese. Il diametro dell'orlo ha una misura compresa tra i 24-29 cm e il rapporto tra quest'ultimo e l'altezza della vasca è di 1:4. La varietà trova attestazioni in diversi siti magnogreci e in area laziale.

Datazione: fine IV - III secolo a. C.

Confronti: *LOCRI EPIZEFIRI II*, pagg. 296-297, tav. XXXIX, nn. 347-348; CARANDINI *et alii* 2006, pag. 392, tav. 31, n. 277.

1. P.SG.G.144. Mortaio. Fr. di orlo con parete e beccuccio. H. max 4.8 cm; largh. max 13.4 cm; spess. da 0.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU29, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto. Sul labbro è impostato il beccuccio.
2. P.SG.G.145. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 4.6 cm; largh. max 25 cm; spess. da 1 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 28.6 cm. CCU29, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto. Presa a listello decorata con impressioni digitali impostata sul labbro.
3. P.SG.G.173. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 5.4 cm; largh. max 27 cm; spess. da 1 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 28.4 cm. CCU29, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperte da uno strato di ingobbiatura crema compatto. Presa a listello decorata con impressioni digitali impostata sul labbro.

4. P.SG.G.147. Mortaio. Fr. di orlo con parete. H. max 5 cm; largh. max 9.2 cm; spess. da 0.9 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 25.2 cm. CCU29, cottura disomogenea. Superficie esterna ricoperta da uno strato di ingobbiatura crema compatto. Presa a listello decorata con impressioni digitali impostata sul labbro.
5. K2.2365.63 Mortaio. Fr. di orlo e vasca. H. max 5.7 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU3, cottura non omogenea. Superfici coperte da ingobbiatura arancio.

N – COPERCHIO

Il coperchio è una forma di dimensioni medie caratterizzate da un orlo arrotondato, rettilineo o ingrossato, labbro indistinto o ingrossato e calotta dalle pareti arrotondate o tese sormontate da un pomello che ne assicura la presa.

I numerosi esemplari pertinenti a questa forma, attestati fra il materiale analizzato, dovevano essere pertinenti a forme della ceramica in argilla grezza quali l'olla, la caccabé, la lopas-casseruola e la chytra-pentola, che, durante il processo di cottura a vapore, necessitano di un coperchio per poter garantire la bollitura.

Tuttavia, non è possibile, sulla base dei caratteri morfologici e tipologici, associare i coperchi ad un determinato recipiente; è probabile, infatti, che le forme dei coperchi non dipendessero dai recipienti cui erano associati, ma da esigenze pratiche, in relazione al loro diametro¹⁷⁰.

Non è stata proposta una scansione tipologica dei pomelli, di cui sono stati individuati 17 esemplari, in quanto presentano una morfologia caratterizzata da una certa variabilità, presentandosi solitamente di forma irregolare o nella forma a bottone con busto cilindrico; inoltre non è possibile associare la sagoma delle prese ad un particolare tipo di labbro.

I reperti analizzati sono stati distinti in quattro tipi in base all'andamento del labbro.

N1 Coperchio con orlo arrotondato (Tav. 14)

Il tipo presenta l'orlo arrotondato e la parete obliqua ad andamento quasi ondulato; la parete è quasi sollevata dal piano d'appoggio del coperchio e piuttosto schiacciata. Tale tipo è attestato da sette esemplari da Cuma realizzati in diversi tipi di argilla adatti

¹⁷⁰ Locri Epizefiri II, pag. 294

all'esposizione al fuoco, con superfici in molti casi annerite nella parte inferiore per effetto dell'esposizione al fuoco; è possibile ipotizzare la presenza di tre diversi moduli di grandezza, in base al diametro dell'orlo che misura 20/26 - 30 e 40 cm. Tale tipo di coperchio è documentato in diversi centri dell'Italia Meridionale lungo un ampio arco cronologico compreso tra il V e il III secolo a. C.

Datazione: V-III sec. a. C.

Confronti: QUERCIA 2003, pag. 193, fig. 7, E 3; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pag. 293, tav. XXXVIII, n. 341.

1. K2.2019.46 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.8 cm; largh. max 4.8 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 40 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
2. K2.2093.31 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.2 cm; largh. max 3.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
3. K2.2020.7 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 5.7 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 30 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
4. Pulizia saggio Tocco. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.5 cm; largh. max 8.4 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 26.6 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
5. K2.2365.101 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.5 cm; largh. max 3.8 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 45 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
6. K2.2080.19 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
7. K2.2044.17. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.7 cm; largh. max 6.4 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 33 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

N2 Coperchio con orlo rettilineo (Tav. 14)

Il tipo è caratterizzato da un orlo rettilineo e appiattito il cui appoggio è costituito dall'estremità inferiore del bordo e da una parete dal profilo curvilineo o obliquo

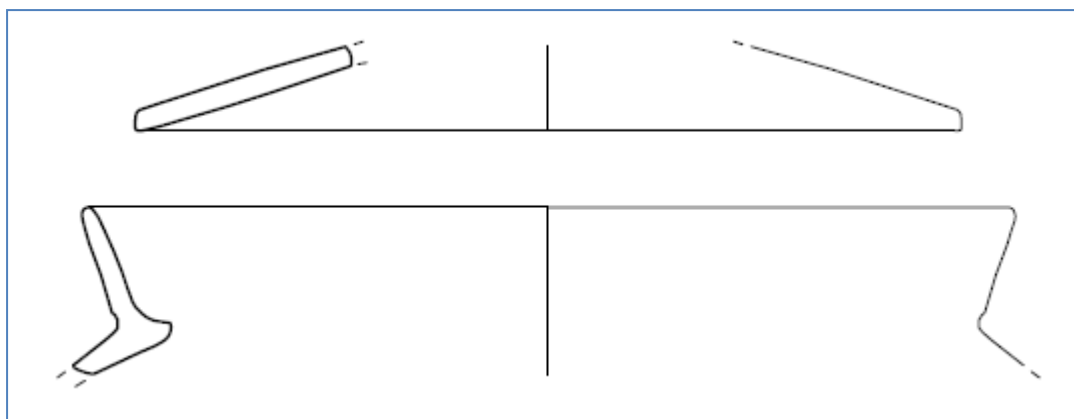


Figura 8. Ricostruzione esemplificativa del sistema di copertura di una caccabè-pentola attraverso un coperchio con orlo rettilineo.

completamente sollevata dal piano di appoggio; proprio quest'ultima caratteristica rende questo coperchio funzionale soprattutto ai recipienti dotati di battente come lopades e caccabai (Fig. 10), mentre lo rende meno adatto a quelli che ne sono privi come chythrai ed olle. Fra il materiale analizzato, il tipo è attestato da quattro esemplari da Cuma realizzati in argilla del CCU16, eccetto uno realizzato in argilla del CCU10, con superfici annerite nella parte inferiore per effetto dell'esposizione al fuoco; la misura del diametro dell'orlo è compresa tra i 20 e i 26 cm. Tale tipo di coperchio è documentato in diversi centri dell'Italia meridionale dal IV al III secolo a. C.

Datazione: IV-III sec. a. C.

Confronti: QUERCIA 2003, pag. 193, fig. 7, E2b; *LOCRI EPIZEFIRI II*, pag. 293, tav. XXXVIII, n. 343.

1. K2.2123.59 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.7 cm; largh. max 2.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 24 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
2. K2.2019.45 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3.3 cm; largh. max 5.4 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 20.5 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

3. K2.2123.58 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.3 cm; largh. max 3.6 cm; spess. da 0.4 a 0.5 cm; Ø orlo ric. 22 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
4. K2.2231.93 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2 cm; largh. max 7.15 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 26.8 cm. CCU16A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

N3 Coperchio con orlo ingrossato (Tav. 14)

Il tipo è caratterizzato dall'orlo internamente ingrossato con alta calotta dalle pareti tese o arrotondate; il pomello è caratterizzato dalla forma a bottone a busto cilindrico con profilo obliquo o arrotondato.

Sebbene non sia possibile, sulla base dei caratteri morfologici e tipologici, associare i

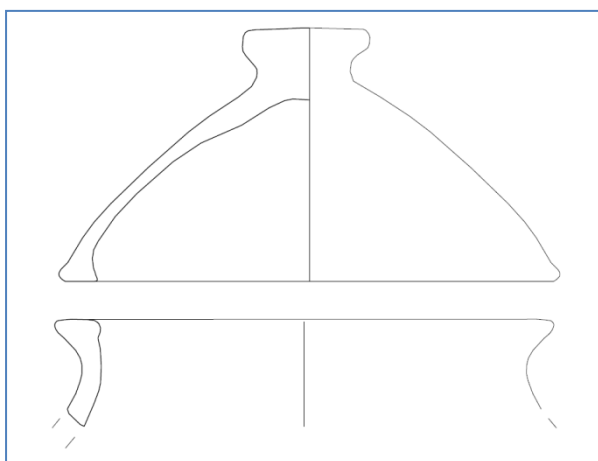


Figura 9. Ricostruzione esemplificativa del sistema di copertura di un'olla attraverso un coperchio con orlo ingrossato

coperchi ad un determinato recipiente, è probabile che il coperchio con labbro ingrossato doveva essere associato a forme della ceramica in argilla grezza adatte alla cottura degli alimenti quali l'olla e la chytra-pentola, che, pur necessitando di un coperchio durante il processo di cottura a vapore non presentano un battente interno per il suo alloggiamento (Figura 11).

Fra il materiale analizzato, sono presenti esemplari che permettono di ricostruire il profilo continuo; in particolare dal complesso santuarioale documentato nell'area del cortile interno del Tempio con Portico tra il IV e gli inizi del III sec. a. C. provengono cinque coperchi di cui è stato possibile ricostruire il profilo continuo, due frammenti di pomelli con parte di calotta tesa, e numerosi frammenti di orli riferibili a coperchi di questo tipo (Figura 12). Risulta particolarmente interessante evidenziare che alcuni esemplari presentano sulla calotta dei graffiti incisi realizzati dopo la cottura costituiti da lettere isolate (x, a); tali graffiti possono essere interpretati come marchi di fabbrica o come contrassegni per facilitare le operazioni di conteggio oppure molto probabilmente potrebbero essere segni apposti sui vasi in un preciso momento della loro circolazione per

“annullare” l’uso comune dell’oggetto e destinarlo definitivamente alla sfera del sacro (Figura 13)¹⁷¹. Il tipo è attestato da ventisette esemplari da Cuma realizzati prevalentemente in argilla del CCU10 e 19 e uno dallo Scarico Gosetti realizzato in argilla del CCU27. Le superfici si presentano acrome e annerite per effetto dell’esposizione al fuoco; il diametro dell’orlo misura da 7 ai 22 cm.

In Campania, il tipo è documentato nel contesto santuarioale di San Nicola di Albanella tra il IV e il III sec. a. C.



Figura 12- Coperchi del Tipo O3 dall’area del Tempio con Portico



Figura 13- K2.2254.254 (particolare dell’incisione)

Sulla base dell’andamento della calotta sono state distinte due varianti:

- N3a Coperchio con orlo ingrossato e **calotta tesa**
- N3b Coperchio con orlo ingrossato e **calotta arrotondata**

N3a Coperchio con orlo ingrossato e **calotta tesa**

Il tipo con bassa calotta tesa è documentato da 18 esemplari realizzati prevalentemente in argilla del CCU10 e CCU19 con superfici acrome fortemente annerite per effetto dell’esposizione al fuoco. E’ possibile ipotizzare la presenza di due diversi moduli di grandezza, in base al diametro dell’orlo che misura 7/12 – 14/16cm.

Datazione: IV – III secolo a. C.

¹⁷¹ Pensbene-Angelelli-Falzone-Rossi 2000, pag. 104.

Confronti: CIPRIANI 1989, pag. 89-94, fig. 22, H 153.

1. K2.2254.129 Coperchio. Profilo ricostruito. H. max 12 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.7 a 1.4 cm; spess. pomello 5.6 cm; Ø orlo ric. 10 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
2. K2. 2254.131 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 4.6 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 10 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
3. K2.2254.128 Coperchio. Profilo ricostruito. H. max 5.7 cm; largh. max 7.6 cm; spess. da 0.4 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
4. K2.2254.130 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2.7 cm; largh. max 10.4 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 9.8 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
5. K2.2254.14 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3 cm; largh. max 7 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 13 cm. CCU19A, cottura non omogenea.
6. K2.2254.330 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.8 cm; largh. max 4.1 cm; spess. da 0.7 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
7. K2.2254.331 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2.2 cm; largh. max 4 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
8. K2.2254.332 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.3 cm; largh. max 13.5 cm; spess. da 0.4 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU10A, cottura non omogenea.
9. K2.2254.333 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.6 cm; largh. max 2.5 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
10. K2.2254.334 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2 cm; largh. max 4 cm; spess. da 0.7 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 10.6 cm. CCU10A, cottura non omogenea.
11. K2.2254.335 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.1 cm; largh. max 3.3 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

12. K2.2254.336 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.7 cm; largh. max 2.4 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
13. K2.2254.126 Coperchio. Profilo continuo. H. max 7.7 cm; largh. max 8.4 cm; spess. da 0.6 a 1.3 cm; spess. pomello 4.8 cm; Ø orlo ric. 7.2 cm. CCU10B, cottura non omogenea. Superfici annerite. Superfici acrome e annerite.
14. K2.2254.63 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2.1 cm; largh. max 9.8 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 15.3 cm. CCU10B, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
15. K2.2254.348 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1 cm; largh. max 3.9 cm; spess. da 0.5 a 0.6 cm; Ø orlo ric. 7 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
16. K2.2254.347 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.5 cm; largh. max 3.5 cm; spess. da 0.6 a 0.7 cm; Ø orlo ric. 7.6 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
17. K2.2254.320 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3 cm; largh. max 7.3 cm; spess. da 0.5 a 1.5 cm; Ø orlo ric. 12.3 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
18. K2.2254.321 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.5 cm; largh. max 3.6 cm; spess. da 0.4 a 1.4 cm; Ø orlo ric. 15.2 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.
19. P.SG.CG. 129 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3.2 cm; largh. max 5 cm; spess. da 0.5 a 1.1 cm; Ø orlo ric. cm. CCU27, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite.

N3b Coperchio con orlo ingrossato e calotta arrotondata (Tav. 14)

La varietà N3b si distingue da quella precedente per la calotta più alta e a pareti arrotondate; questa è attestata da 9 esemplari realizzati prevalentemente in argilla del CCU16 con superfici acrome fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. È possibile ipotizzare la presenza di tre diversi moduli di grandezza, in base al diametro dell'orlo che misura 12/14 – 16/18 – 20/24 cm.

Datazione: IV – III secolo a. C.

Confronti: CIPRIANI 1989, pag. 89-94, fig. 22, H 153.

1. K2.2254.322 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.8 cm; largh. max 4 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 12 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
2. K2.2254.323 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.8 cm; largh. max 5.8 cm; spess. da 0.5 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 13.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
3. K2.2254.324 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.7 cm; largh. max 5.2 cm; spess. da 0.5 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 18.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
4. K2.2254.325 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2.2 cm; largh. max 4.7 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 14 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
5. K2.2254.326 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 2.2 cm; largh. max 3.8 cm; spess. da 0.6 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 22.8 cm. CCU19B, cottura non omogenea. Superfici annerite.
6. K2.2248. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 1.8 cm; largh. max 4.8 cm; spess. da 0.6 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
7. K2.2248. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3 cm; largh. max 2.6 cm; spess. da 0.6 a 1.2 cm; Ø orlo ric. 20 cm. CCU19A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
8. K2.2365. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3.4 cm; largh. max 3.9 cm; spess. da 0.7 a 1.3 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.
9. K2.2093. Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 3.6 cm; largh. max 4.3 cm; spess. da 0.6 a 1.1 cm; Ø orlo ric. 16 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici annerite.

N4 Coperchio con labbro estroflesso (Tav. 14)

Il tipo N4 è caratterizzato dall'orlo arrotondato, il labbro estroflesso e dalla calotta bassa con pareti arrotondate.

Fra il materiale esaminato è presente un esemplare riconducibile a questo tipo con superficie interna fortemente annerita per effetto dell'esposizione al fuoco e diametro dell'orlo di 40 cm ca; sulle pareti sono presenti dei fori di 1 cm di diametro praticati prima della cottura così da consentire la fuoriuscita del fumo e del vapore durante il processo di cottura in cui la forma doveva essere impiegata. L'esemplare proviene dal complesso santuarioale attestato a Cuma nell'area del Tempio con Portico tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a. C.

Datazione: IV-III secolo a. C.

Confronti: CIPRIANI 1989, pag. 94, fig. 23, n. H170.

1. K2.22254.75 Coperchio. Fr. di orlo e calotta. H. max 4.6 cm; largh. max 13 cm; spess. da 0.6 a 0.8 cm; Ø orlo ric. 27.4 cm. CCU10A, cottura non omogenea. Superfici acrome e annerite; sulla parte superiore della calotta sono presenti due fori circolari realizzati prima della cottura.

4. L'ANALISI FUNZIONALE DEL REPERTORIO VASCOLARE E LE MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La ricostruzione della funzione dei recipienti in argilla grezza contribuisce ad ampliare le conoscenze su uno degli aspetti fondamentali della vita quotidiana antica, quello dell'alimentazione. L'analisi funzionale è possibile in virtù di un'attenta valutazione ed interpretazione delle proprietà tecniche delle forme quali il tipo di argilla utilizzato, lo spessore delle pareti e il trattamento delle superfici e delle proprietà morfologiche, come la morfologia del labbro, le caratteristiche del corpo o della vasca, il tipo di fondo e la presenza/assenza delle anse. Tale analisi è alla base dell'interpretazione delle modalità di impiego delle forme del repertorio vascolare in argilla grezza nei diversi processi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti.

Gli elementi desunti dall'analisi funzionale assumono maggiore consistenza in seguito al confronto con le indicazioni presenti nelle testimonianze letterarie del mondo antico che contengono riferimenti ai tipi di alimenti consumati e alle loro modalità di preparazione e cottura. A tal proposito di particolare importanza si è rilevata la lettura dei "Deipnosofisti" (Δειπνοσοφιστοί), o "Dotti a banchetto", di Ateneo di Naucrati nella traduzione italiana realizzata a cura di L. Canfora nel 2001¹⁷². I "Deipnosofisti" è un'opera erudita datata alla fine del II secolo a. C. di eccezionale utilità al di là del suo valore artistico; è infatti vastissima la mole di notizie erudite e di citazioni letterarie che l'autore presenta nella gradevole cornice di una tavola imbandita in casa di un ricco patrono romano, durante un sontuoso banchetto, riproduzione di un simposio greco. Lungo quest'esile filo conduttore, secondo gli spunti forniti dal banchetto o più spesso dagli argomenti che i diversi invitati vanno toccando, si snodano i dotti interventi dei "sapienti", che sfoggiano la loro enciclopedica cultura sui più disparati argomenti tra cui la culinaria; si tratta di un insieme di conversazioni che accompagnano e commentano i piatti, e in seguito la consumazione del vino e i passatempi che accompagnano tradizionalmente il simposio. Ogni intervento è regolarmente corredato da precise e complete citazioni tratte da una mole sterminata di opere e autori della letteratura greca¹⁷³.

¹⁷² Canfora 2001.

¹⁷³ Jacobs 2001, p. XII; Ateneo riporta circa 800 autori e 2500 opere.

Fra questi, trovano grande spazio le opere attinenti al teatro in particolare al teatro comico dei quali Ateneo riporta frammenti di contenuto edifagetico¹⁷⁴. L'interesse edifagetico ben rappresentato negli autori della commedia antica, di cui Ateneo riporta frammenti attribuiti ad Aristofane, Ferecrate, Cratino, Eupoli, Frinico comico, Filonide comico, Nicofonte, Magnete, continua ad essere attestato negli autori della commedia di mezzo come, Alessi, Antifane, Anassandride, Eubulo e si attenua, senza estinguersi del tutto nella commedia nuova. Le citazioni in Ateneo riguardano anche opere del genere letterario gastronomico-culinario sviluppatosi in ambito greco a partir dalla seconda metà del V secolo a. C., e in cui l'interesse edifagetico diventa predominante¹⁷⁵. La principale tra queste è da considerarsi l'opera di Archestrato di Gela, attivo nella seconda metà del IV secolo a. C. dal titolo Ἡδυσπάρθεια di cui Ateneo conserva sessantadue frammenti, per un totale di circa trecento versi. Nel suo poema Archestrato racconta come abbia percorso tutta la terra e tutti i mari per conoscere quali siano le migliori vivande e i vini più pregiati. Il poeta di Gela inoltre tratta del pane, dei pesci, della selvaggina, della maniera di produrre e di conservare il vino; soprattutto ai pesci dedica la propria attenzione, indicandone le qualità migliori, i luoghi da dove provengono, le specie più rinomate e le modalità in cui è opportuno cucinarli¹⁷⁶.

Nei “Deipnosofisti” sono citate anche altre opere di carattere generale che riprendono nel contenuto l' Ἡδυσπάρθεια di Archestrato come l'opera di Filosseno di Citera, autore di un poema parodico epico-gastronomico in esametri intitolato “Banchetto” riportato da Platone comico¹⁷⁷, o di Matrone di Pitane della cui opera Ateneo riporta diversi frammenti e, pressoché completo un poema esametrico intitolato “Banchetto Attico”. In Ateneo sono contenuti anche riferimenti ad opere gastronomiche di carattere specialistico come quella di Dorione, specializzato in pesci, o di Crisippo di Tiana, specializzato in ghiottonerie e dolci vari. Ateneo offre testimonianza anche di alcuni trattati medici come quello di Eutidemo di Atene, vissuto probabilmente nel II secolo a.C., autore di un manuale di cucina, di un trattato sul pesce salato e sugli ortaggi, nel quale erano esposte le proprietà terapeutiche di vari tipi di verdura.

¹⁷⁴

¹⁷⁵ Degani 1990.

¹⁷⁶ Montanari 1999.

¹⁷⁷ Degani 1998.

L'analisi funzionale delle forme congiunta alla lettura delle fonti letterarie ha permesso di ricostruire per alcune forme del repertorio vascolare in argilla grezza le modalità del loro utilizzo nella vita quotidiana; per alcune forme come lopades, caccabai e olle, gli elementi desunti dall'analisi funzionale e dalla revisione delle fonti sono stati confermati dalle analisi archeozoologiche eseguite in via preliminare su reperti osteologici dai contesti dell'area del Tempio con Portico che hanno permesso di ricostruire il tipo di animali consumati e le loro modalità di cottura.

4.1 – L'analisi funzionale dell'olla

Le caratteristiche tecniche dei reperti analizzati riferibili alla forma dell'olla permettono di concludere che la forma poteva assolvere alla duplice funzione di conservazione e cottura degli alimenti. Gran parte dei reperti analizzati è realizzata in un corpo ceramico riferibile ai Fabrics 4 e 5 per la fase arcaica e ai CCU10 e 19 per le fasi successive; si tratta in entrambe i casi di tipi di argille particolarmente adatte all'esposizione diretta ad una fonte di calore. Tali reperti presentano inoltre un particolare trattamento delle superfici che risultano fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco. Al contrario, i reperti riferibili a forme adatte alla conservazione degli alimenti presentano un diverso corpo ceramico rappresentato dal CCU13 e 15, utilizzato anche per altre forme destinate alla preparazione come gli scodellini o i bacili, e un diverso trattamento delle superfici caratterizzato solitamente da un sottile strato di ingobbatura biancastra. Nel caso del Tipo 8 la sua funzione finalizzata alla conservazione degli alimenti è stata confermata, oltre che dalle caratteristiche tecniche e morfologiche, anche dalle particolari modalità di rinvenimento nelle unità abitative di Punta Chiarito e Cuma in cui due esemplari del tipo sono interrati nel piano di calpestio con la chiara funzione di conservazione di derrate.

La forma-funzionale suggerisce che l'olla, grazie al suo fondo piatto e alla notevole capacità del corpo, poteva essere posta nelle dispense o comparire direttamente sulla tavola, e poteva essere utilizzata per un tipo di cottura veloce, se poggiato direttamente sulla brace, o un tipo di cottura lenta, allo stesso modo di altre forme del repertorio vascolare destinate alla cottura come la lopas-casseroia, la caccabè-marmitta e la chytra-pentola, se tenuta da un sostegno in prossimità del fuoco.

Le fonti letterarie, tutte di età romana, testimoniano soprattutto l'uso dell'olla per la bollitura dell'acqua e la cottura di legumi e zuppe; in particolare nella commedia di Plauto sono presenti numerosi riferimenti a questa forma come ad uno dei principali recipienti

della batteria da cucina romana. Numerose fonti riferiscono sulla modalità di impiego di tale recipiente che può essere utilizzato semplicemente per la bollitura dell'acqua (Catone Agr. 81, 156) o per la preparazione di pappe; Catone (Agr. 85, 86), ad esempio, suggerisce di cuocervi la granea triticea a base di grano e la puls Punica mentre Varrone (Ap. n 15, 1) suggerisce bene di "controllare l'olla con la puls affinché questa non bruci". Secondo Apollodoro, l'etimologia del termine puls sarebbe collegato proprio alla sua cottura nell'olla in quanto farebbe riferimento (LL, V, 105), al "rumore che genera questo tipo di alimento una volta gettato in acqua bollente". Nel I sec. d. C., Marziale (XIII, 8, 1) invoca le olle ricolme di puls e in Giovenale (XIV, 171) il veterano delle Guerre Puniche ricorda che, nella sua casa, "grandes fumabant pultibus ollae. L'olla doveva essere destinata anche alla cottura bollita delle verdure, in particolare Catone (Agr. 156-158) riferisce diversi modi per cucinare il cavolo, e alla cottura dei legumi; in particolare Varrone (LL, V, 108) collega il nome dei legumi (olera) al recipiente in cui vengono cotti, e Catullo (94, 2) ricorda il proverbio a doppio senso: ipsa olera olla legit. Infine, anche i frutti, secondo Varrone (LLV, 108), potevano essere cotti nell'olla. E' interessante notare che tutte le testimonianze di cottura della carne nell'olla si ritrovano in fonti piuttosto tarde: come ricorda Orazio (Sat. II, 2, 117) il cibo più comune ai suoi tempi "sono legumi cotti con un pezzo di prosciutto affumicato".

4.2 – La cottura bollita degli alimenti: la chytra, la caccabè e la lopas

Le caratteristiche tecniche e morfologiche della chytra-pentola, della caccabè-marmitta e della lopas-casseroia suggeriscono che questi tre recipienti dovevano essere destinati alla cottura bollita degli alimenti. Il tipo di argilla utilizzato per la realizzazione dei reperti analizzati è riferibile prevalentemente ai gruppi rappresentati dal CCU10 e 19 e dal CCU16 che sembrano particolarmente adatti all'esposizione diretta al fuoco; inoltre, la maggior parte dei reperti analizzati riferibili a queste forme presenta le superfici acrome con la superficie interna lisciata, per evitare l'attaccamento dei cibi durante la cottura, e la superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione diretta ad una fonte di calore. Dal punto di vista morfologico, la chytra è caratterizzata da una stretta imboccatura con labbro svasato finalizzato a ricevere un tipo di coperchio con orlo ingrossato (Tipo O3) e ad evitare la fuoriuscita degli alimenti durante la cottura, e da un corpo di notevole capacità che la rende particolarmente adatta alla bollitura dei liquidi e alla cottura di considerevoli quantità di alimenti. La forma –funzionale della caccabè-marmitta e della lopas-casseroia

presenta un elemento discriminante costituito dalla presenza di un battente interno per l'alloggiamento di un coperchio; l'uso del coperchio pertanto rappresenta una condizione necessaria per l'utilizzo di tali forme che garantivano in questo modo un processo di cottura in un'atmosfera chiusa. In particolare, la caccabè-marmitta è contraddistinta dalla presenza di un beccuccio che assicurava la fuoriuscita del vapore durante la cottura, da un'ampia imboccatura e da una vasca profonda di notevole capacità; quest'ultima caratteristica permetteva, allo stesso modo della chytra-pentola, la bollitura dell'acqua a la cottura di alimenti in notevole quantità. La lopas-casseruola, presentando una vasca più bassa e meno profonda della caccabè-marmitta, pare adatta alla cottura di alimenti di minori dimensioni o comunque tagliati in pezzi.

La chytra-pentola, la caccabè-marmitta e la lopas-casseruola sono caratterizzate inoltre dalla presenza delle anse che ne facilitano la presa anche ad alte temperature e dal fondo bombato in virtù del quale garantivano una cottura lenta degli alimenti dal momento che, durante il processo di cottura, dovevano essere tenute da un sostegno in prossimità del fuoco. L'analisi funzionale, in virtù delle caratteristiche tecniche e morfologiche dei reperti, può permettere pertanto di concludere che tali forme erano funzionali alla cottura bollita di liquidi e alimenti.

Nel mondo antico la cottura bollita doveva godere di alta considerazione gastronomica in quanto veniva considerata una pratica culinaria sofisticata atta ad esaltare le qualità dei cibi e a favorirne la loro digeribilità. Significativo a tal proposito risulta un passo di Antifane (fr. 248 Kassel-Austin, in Ateneo I 12 c) che rappresenta il più antico giudizio sulla dieta omerica; Antifane afferma che Omero "non faceva bollire carne, né cervello; faceva arrostito perfino le interiora, a tal punto era arcaico". La dieta omerica in effetti esclude la carne bollita e i suoi derivati e Antifane ne vede la causa nella remota antichità di Omero e nella sua appartenenza ad un'epoca anteriore a tutte le innovazioni tecnologiche e di costume; arrostito la carne era infatti ritenuto un procedimento semplice e primitivo mentre farla bollire era ritenuto proprio di una cucina sofisticata, così come i derivati della bollitura, quali salse, brodi e zuppe: in base a questa concezione era perciò considerato naturale che Omero non conoscesse l'uso del bollito. In effetti nei poemi omerici vi sono indizi di conoscenze tecniche adeguate alla bollitura, atte cioè ad ottenere alte temperature per riscaldare una notevole massa d'acqua, e sono menzionati recipienti

idonei allo scopo (come i lebeti, cfr. Iliade, XVII 422-423), tuttavia il bollito sembra effettivamente estraneo al mondo omerico¹⁷⁸.

Sull'opposizione tra arrosto e bollito, Aristotele nel libro IV (380 b 21) dei Meteorologica dice "il lessato è più asciutto dell'arrosto, perché il lessato non assorbe gli umori, dato che il calore esterno prevale su quello interno" e in un altro passo dei Problemata (996 a 28) precisa che "l'interno dell'arrosto è più umido di quello del lessato", ossia l'azione dell'arrostitire dissecca di più la superficie, ma rispetto al lessato, lascia più inalterati gli umori interni, e quindi più "cruda" quella parte così quando si sta al sole la superficie esterna del corpo si altera "come anche le carni lesse" (Problemata 884b 1); in Aristotele (Meteorologica IV 380b 14-382 a 20) alla coppia di arrosto/bollito corrispondono quelle di crudo/cotto, non elaborato/elaborato¹⁷⁹.

Nelle fonti letterarie è documentato più volte un procedimento di cottura che prevede di arrostitire il cibo e poi successivamente bollirlo mentre non è mai documentato il procedimento opposto, cioè bollire l'alimento e poi arrostitirlo; in tal senso un passo di Filocoro (*FGrHist* 328 F173 in Ateneo XIV 656 a-b) ricorda che "gli ateniesi, quando fanno un sacrificio alle Ore non arrostitiscono la carne ma la lessano affinché le dee tengano lontana la calura eccessiva e la siccità; infatti secondo loro arrostitire offre minore vantaggi, mentre lessare non solo toglie ai cibi lo stato di crudo, ma è in grado di ammorbidire quelli duri e di rendere digeribili gli altri. (...). Perciò dicono che un alimento lessato non si deve poi arrostitire né cuocere ulteriormente, perché a quanto pare, ciò distrugge le sue proprietà migliori, come dice Aristotele". L'affermazione che una doppia cottura impoverirebbe il cibo (forse derivata da qualche opera aristotelica che non ci è giunta) deriva dalla concezione che l'arrosto sia dalla parte della natura mentre il bollito sia un portato della civiltà, pertanto è naturale che si possa far bollire la carne precedentemente arrostita ma non viceversa perché ciò significherebbe andare contro il corso della storia.

Tuttavia, al di là delle considerazioni filosofiche, nelle fonti letterarie, ed in particolare nei trattati gastronomici, talvolta è associato l'arrosto a determinati alimenti in quanto questa modalità di cottura ne esalterebbe il gusto e le qualità, come in Mnesiteo di Atene (fr. 37 Bertier in Ateneo III 106d) che consiglia di arrostitire piuttosto che bollire i crostacei quali aragoste, granchi, gamberi e simili.

¹⁷⁸ Schmidt 1976, pagg. 188-189; Berthiaume 1982, pagg. 15-18

¹⁷⁹ Per un'indagine antropologica sull'opposizione delle categorie dell'arrosto e del bollito, cfr. Lévi-Strauss vol. III, pag. 429-445 e Piganiol 1963.

In greco la voce verbale utilizzata per indicare la bollitura è ἔψω e si riferisce alla cottura mediata attraverso un liquido, rappresentato dall'acqua, dal brodo o dalla salsa, portato ad ebollizione e nel quale l'alimento viene immerso; nelle testimonianze letterarie il verbo viene associato ad una grande varietà di alimenti dalla frutta e verdura ai legumi dalla carne al pesce e dal polpo ai crostacei i frutti di mare¹⁸⁰. Esso può trovarsi associato solo ai tipi di alimenti bolliti senza riferimento al recipiente entro cui avviene la bollitura, o può trovarsi associato a recipienti quali la chytra-pentola, la caccabè-marmitta e la lопас-casseroia¹⁸¹.

La chytra-pentola, come si deduce dalla sua forma-funzionale e come attestano le testimonianze letterarie in merito, doveva essere utilizzata principalmente per la bollitura dell'acqua¹⁸². L'acqua bollita poteva essere impiegata per svariati usi; veniva utilizzata come bevanda per facilitare la digestione¹⁸³ ed era impiegata nella preparazione di

¹⁸⁰ Per la verdura: Eufrone fr. 10 Kassel-Austin in Ateneo I 7d: ...presa una rapa femmina, la tagliò in pezzi sottili e lunghi, (...) e una volta bolliti...". Per il cavolo, di cui un'ottima varietà doveva essere coltivata a Cuma: Alessi, fr. 287 Kassel-Austin in Ateneo I 34a: poi ti si dia del cavolo bollito; sul cavolo coltivato a Cuma: Eutidemo (fr. 9 Garcia Làzaro in Ateneo IX 396 e-f) e Difino di Sifno (fr. 15 Garcia Làzaro): a Cuma cresce un cavolo molto buono e dolce: κρόμβη δὲ καλλίστη γίγνεται καὶ γλυκεῖα ἐν Κύμη; è difficile specificare a quale tra le diverse città con questo nome si riferisce, anche se di un cavolo di Cuma, con riferimento alla Cuma italiana, ne parla Plinio il Vecchio, XIX, 140. Tra le verdure e la frutta da consumare bollite sono menzionate le castagne (Mnesiteo, fr. 30 Bertier in Ateneo II 54d); zucca, cetriolo, mele e simili (Difilo di Sifno, fr. 17 Garcia Làzaro in Ateneo 59c); piante selvatiche da bollire: bietola, malva, romice, ortica, atreplice, cipollacci, tartufi, funghi (Diocle di Caristo fr. 119 Wellmann in Ateneo II 61c); zucca (Fenia, fr. 46 Wehrli in Ateneo II 68e); lattuga, crescione, coriandolo, senape, cipolla, aglio, gambi di aglio, cetriolo, melone, papavero (Diocle di Caristo, fr. 120 Wellmann in Ateneo II 68e); fava d'Egitto (Teofrasto, *Sulle piante*, v. 413 in Ateneo III 72b); cipollaccio (Senarco-fr. 1 Kassel-Austin in Ateneo II 63f-64a). Per i legumi: Arcestrato v. 74 ceci lessi; da Ferecrate fr. 26 Kassel-Austin in Ateneo 119 f: la donna se ne sta a bollire per ciascuno di noi purè di legumi o di lenticchie.

Per la carne: Teofilo Pancraziaste, fr. 8 1-3 Kassel -Austin in Ateneo III 95 a: carni lesse; Aristofane, *I cavalieri*, 1178-1179: carne cotta in brodo (ἐθὼν ἐκ ζῶμοῦ κρέας); Eleosicone di Aristafane, fr. 4 Kassel-Austin in Ateneo III 95 f: estremità di animale bollite; Ferecrate, fr. 50 Kassel-Austin in Ateneo III 96c: piedi di maiale bolliti. Per la matrice di scrofa (Plutarco, *Questioni conviviali*, VIII 9 3, 733c; Alcifrone III 37; Ateneo III 100f-101d), piatto ritenuto prelibato nell'antichità, bollita e condita con aceto e succo di silfio: Alessi da fr. 198 Kassel-Austin in Ateneo 100c di, da Soprato, fr. 8, 20, 17 Kassel-Austin in Ateneo 101 a, Arcestrato v. 60 Olson-Sens= SH 192

Per il pesce: Arcestrato, fr. 50 Olson-Sens=SH 180: "la razza mangiala bollita a metà inverno e mettila sopra del formaggio e del silfio"; fr. 32 Olson-Sens=SH 160: "il rombo, mi raccomando! Se è bianco, grande e dalle carni dure, aggiungi due o tre foglie e lessalo in salamoia"; fr. 23 Olson-Sens=SH 153: "fa bollire la sua testa (il porco marino), senza aggiunta di spezie, basta solo metterla nell'acqua, e mescolare spesso; prepara intanto dell'"issopo" tritato, e qualunque altra spezia desideri diluendola in aceto; immergila poi per bene in questa salsa, affrettandoti a consumarla. In Ateneo sono menzionate diverse specie di pesci e la modalità di cottura associata per poter esaltarne le qualità: Esippo fr. 22 Kassel-Austin in Ateneo VII 286f: "la razza devo farla a tranci prima di bollirla (κατατεμὸν ἔψω)"; Dorione, fr. 4 Garcia Làzaro in Ateneo VII 287 d: pesce (spratto) bollito; Antifane, fr. 221 Kassel-Austin in Ateneo VII 295: glauco e razza bolliti; Platone comico, fr. 164 Kassel-Austin in Ateneo VII 314^o: torpedine bollite; Difino di Sifno, fr. 5 Garcia Làzaro in Ateneo VIII 335b-357d: sparo, tilapia, boga, seppia e polipo bollito; Mnesiteo, fr. 36 Bertier in Ateneo III 92b frutti di mare (ostriche, vongole, mitili) bolliti, fr. 38 Bertier in Ateneo VIII 357d-358d: polpo e bianchetti bolliti; Icesio, f. 2 Garcia Làzaro in Ateneo III 87 F: porpore bollite; Alessi, fr. 180 Kassel-Austin in Ateneo III 96b: grongo bollito. Ateneo I 5d, da Filosseno: "...il tentacolo del polpo, se lo batti a puntino, purchè bello grande, bollito è meglio che arrosto..."

¹⁸¹ da Filemone fr. 42 Kassel-Austin in Ateneo IV 133b: "che t'è sembrato del pesce lessato? (...) e la salsa era bianca etropo densa e non sapeva di casseroia né di aromi „χθὼς τί σοι ἐφαίνεθ' οὐφθός; (...) ἄλμη τε λευκή καὶ παχεῖ ὑπερβολῆ, κοῦχι λοπάδος προσῶζεν οὐδ' ἡδυσμάτων

¹⁸² Aristoph. *Acharn.* 1175

¹⁸³ Antifane (fr. 175 Kassel-Austin in Ateneo IV 122f); Eraclide di Taranto (fr. 244 Deichgraber in Ateneo III 79e-f).

medicamenti e cataplasmi tanto che Antifane (fr.175 Kassel-Austin in Ateneo III 123b) si augura di non averne mai bisogno¹⁸⁴.

Questo tipo di recipiente era altresì utilizzato per la cottura bollita di verdure come cavoli, bietole, zucca¹⁸⁵ e di legumi, in particolare fave e lenticchie¹⁸⁶; a tal proposito, le fonti letterarie ricordano la c.d. χύτρα Τηλέμαχου, “la pentola di Telemaco” un’espressione usata per indicare in modo proverbiale il cibo modesto dei poveri, costituito soprattutto da legumi (Eustath. *Ad Odys.* 1394, 24 e segg.) e la consuetudine per cui gli schiavi che entravano per la prima volta in casa erano colmati di doni, tra i quali poteva esserci anche una pentola piena di legumi, che dovevano collocare sul fuoco¹⁸⁷. In Ateneo (IV 129f, 130d e X 437c-d), inoltre è ricordata la Χύτρος, la “festa delle pentole” che si teneva ad Atene nel terzo giorno degli Anthestéria (la “festa dei fiori” tra febbraio e marzo) durante la quale si offrivano ad Hermes ctonio delle chytrai piene di legumi e semi cotti di ogni tipo¹⁸⁸.

La chytra-pentola doveva essere utilizzata anche per la cottura della carne¹⁸⁹ e per la preparazione di passati di cereali¹⁹⁰; in questo caso numerose informazioni possono essere dedotte dalle commedie di Aristofane (Aristoph. *Equit.* 745, 1173: cottura del brodo; Id., *Eccl.* 845, 1092: si allude al bollire in generale e al bollire passati vegetali; Id., *Ran.* 505 riferimento alla cottura del pollo).¹⁹¹

Questo tipo di contenitore doveva essere molto diffuso in cucina¹⁹² anche nelle abitazioni molto modeste¹⁹³ e poteva essere destinato a svariati usi¹⁹⁴; in particolare in un caso si allude al suo utilizzo come vaso per piante¹⁹⁵.

¹⁸⁴ ἐν χύτρᾳ δέ μοι ὅπως ὕδωρ ἔψοντα μηδέν ὄψομαι

¹⁸⁵ Alceo comico (fr.24 Kassel-Austin in Ateneo IX 370f): subito si mise a cuocere una chytra di cavoli; Cratete comico (fr.16 Kassel-Austin in Ateneo VI 267 f): “è ora che la pentola (χύτραν) scoli le bietole”; Nicandro di Colofone fr. 72 Gow-Scholfield in Ateneo IX 372 e.

¹⁸⁶ Timocle (fr.23 Kassel-Austin in Ateneo IX 407d -e): chytra utilizzata per la cottura delle fave; Epicarmo (fr.30 Kassel-Austin da Ateneo IV 158c): “bolliva una pentola di lenticchie”, χύτρα δέ φακέας ἤψετο; Egesippo (fr.1 Kassel-Austin in Ateneo VII 290e): chytra utilizzata per la cottura di lenticchie e pesce coperta; a tal proposito dice: “togliendo il coperchio della chytra”, ἐπιθημα τῆς χύτρας.

¹⁸⁷ Per questa consuetudine, cfr. Aristofane, *Pluto*, 768-769; Teopompo comico da Timocle (fr.15 Kassel-Austin), Esichio k 1525 Latte, e Suida, k 877-78.

¹⁸⁸ Rohde 1982, pagg. 239-242; Deubner 1932, pagg. 112-113.

¹⁸⁹ Alessi (fr. 129 Kassel-Austin in Ateneo IX 370f : stufato di maiale; Antifane (fr.55 Kassel-Austin in Ateneo X 449 b): stufato di agnello

¹⁹⁰ Anassandride (fr.42 Kassel-Austin in Ateneo IV 131 c): pentola di miglio: χύτραν κέρχων

¹⁹¹ Bats 1988, pag. 43-45.

¹⁹² In Ferecrate (fr. 74 Kassel-Austin in Ateneo XIV 653 a) i fichi neri abbrustoliti vengono chiamati chytrai perché neri come le pentole (χύτρας) in quanto abbrustoliti.

¹⁹³ Aristofane, *Pluto*. 812

¹⁹⁴ Ateneo IX 406 b attesta l’uso della chytra anche in tavola: a questo punto furono fatti girare “polli arrosto, lenticchie e piselli con le stesse pentole (chytrai) in cui erano stati cucinati”

¹⁹⁵ Assenza di decorazione: Schol. Ar. Vesp. 279. Vaso per piante: Eustath. *Ad Odys.* XI, 590.

Le rare testimonianze letterarie riferite alla caccabè-marmitta¹⁹⁶ attestano che questo tipo di recipiente doveva essere associato alla cottura bollita degli alimenti¹⁹⁷ ed era utilizzato per lo stufato di carne o per la preparazione di sughi e salse; inoltre sembra che, per il suo notevole volume, abbia progressivamente sostituito la chytra-pentola nella bollitura dell'acqua¹⁹⁸.

In Ateneo la caccabè-marmitta è associata a diverse pietanze a base di carne quali il λασταυροκάκκρον (Ateneo I 9d), tradotto come la pentola del cinedo, un piatto di alta cucina dalla preparazione elaborata attestato da Crisippo (fr.9, SVF III, pag. 199) e nel lessico Suida (λ.140) e il κρεωκάκκρος (Ateneo IX 384d, lett. pentola di carne), un piatto a base di carne (kréas) tagliata a piccoli pezzi, sangue e grasso, cotti in brodo dolce. La caccabè-marmitta, in alcune fonti, è associata alla cottura del pesce¹⁹⁹; in Ateneo (IV 169d da Antifane), in particolare si parla dell'anguilla di Boezia che “mescolata al sugo nella profonda cavità della marmitta si scalda, viene a galla, si cuoce e ribolle²⁰⁰”.

La lettura delle fonti letterarie, congiunta all'analisi funzionale della lopas-casseruola, che prevede la presenza del coperchio²⁰¹, ha permesso di dedurre che anche questa forma doveva essere utilizzata per la cottura bollita degli alimenti²⁰²; questo tipo di recipiente doveva rappresentare una delle forme maggiormente utilizzate in cucina²⁰³. Le testimonianze letterarie illustrano le modalità di preparazione delle pietanze che venivano cucinate nella lopas-casseruola. In particolare nell'opera di Ateneo si ritrovano numerose

¹⁹⁶ Ateneo IV 169c-d riporta due frammenti di Aristofane (fr.495 Kassel-Austin): “accendi il fuoco sotto la pentola del maestro”, “andare a prendere una pentola”.

¹⁹⁷ Egesandro fr. 14, *FHG* IV pag. 416 da Ateneo VIII 337f da; riferimento alla bollitura nella marmitta : ἐν κακκάβρ ζεούσῃ.

¹⁹⁸ Bats 1988, p. 47 – 48.

¹⁹⁹ La cottura del pesce nella caccabè è attestata da Platone comico (fr. 2 Sutton in Ateneo IV 146f) che nel descrivere un banchetto parla di piccole kakkabai con vari pesci (squalo, torpedine, seppie).

²⁰⁰ ἔγγελος Βοιωτία μιχθεῖσα κοίλοις ἐν βυθοῖσι κακκάβρης κλαιίνετ', αἴρεθ', ἔψεται, παφλάζεται; il verso ricompare in Ateneo, XIV 622f-623c, in un contesto più ampio e con una variante nel testo del terzo verso (tagliata a pezzetti)

²⁰¹ Ateneo IX 406b: “(...)”, e mentre parlava scopercchiò la casseruola”.

²⁰² Aristofane, Le vespe, 511 in Ateneo IX 396: “stufato in una casseruola” ἐν λοπάδι πεπνιγμένον.

²⁰³ Damosseno(fr. 2 Kassel-Austin in Ateneo III 101f-103 b), descrivendo l'attività di un cuoco dice che egli non ama lavare le stoviglie: οὐ τό διανίξειν λοπάδας mentre in un altro passo nota come nella sua cucina la prima casseruola non bolle in sintonia con quelle in fila (ἡ πρώτη λοπάς ζεῖ ταῖς ἐφεξῆς οὐχί συμφώνως); in Ipparco (*SH* 496 in Ateneo III 101): “ma mi rallegrava una casseruola” ἀλλά λοπάς; in Anassandride (fr.34 Kassel-Austin in Ateneo VI 227b-c), un pescatore afferma che come l'arte dei pittori si può ammirare dai quadri alle pareti così la sua arte la si può afferrare solennemente da una pentola (ἐκ λοπάδος). Interessante appare un passo di Crisippo, (fr. 3, in *SVF*, vol. III, pag. 198-199 in Ateneo IV 137f) in cui si parla di un banchetto tenuto ad Atene per il quale il cuoco aveva utilizzato un tipo di lopas non adatta ed i sacerdoti fecero spezzare tutte le stoviglie in quanto era stato introdotto qualcosa non conforme alle regole della città, dal momento che ci si doveva astenere da queste importazioni da lontano.

ricette che necessitano dell'uso di tale recipiente: il commediografo Alessi (fr.193 Kassel-Austin in Ateneo IV 170c) suggerisce di mettere innanzitutto un po' d'origano in una padella (λοπάδα) larga, e sopra una salsa allungata con aceto in giusta misura e poi di dargli colore con sapa e con un bel mazzetto di silfio; in Ateneo (IX 406b) viene descritta la preparazione di un piatto "all'aroma di rosa", per il quale bisogna tritare in un mortaio (ἐν ἴγδει) le rose più fragranti, aggiungervi cervella lessate di uccelli e maiale, tuorli d'uova, e inoltre olio d'oliva, garos, pepe e vino, e dopo il tutto versarlo in una casseruola nuova, assicurando una fiamma lenta, ma continua"; Anassippo (fr.27 Kassel-Austin in Ateneo IX 403f-404a) racconta di due cuochi che "eliminarono dai libri da cucina gli antichi condimenti triti nel il mortaio (tuian) in quanto ad essi bastava solo dell'olio ed una casseruola nuova, e fuoco vivo sul quale soffiavano raramente".

Dalle testimonianze letterarie si evince che la lopas-casseruola doveva essere utilizzata solitamente per la cottura del pesce e del polpo²⁰⁴. Ancora una volta in Ateneo sono raccolti numerosi riferimenti; da Archedico (fr.2 Kassel-Austin in Ateneo VII 292f) "metto la casseruola sul fuoco (τάς λοπάδας ἐπιθείς ἐπί τό πῦρ) e (...) faccio bollire il pesce con tutti i suoi sughetti e la migliore salamoia" e da Archestrato (fr. 24 1-17 Olson-Sens=SH 154 1-17 in Ateneo VII 310c-d) "il resto (della verdesca) lo puoi cuocere in una cava casseruola (ἐν λοπάδος κοίλης ἔψῆς), né con acqua né con aceto di vino ma solo versaci olio sufficiente, del cumino secco e insieme un po' di erbe aromatiche".

In particolare il pesce subiva un particolare processo di cottura, durante il quale veniva tagliato a pezzi e prima rosolato in un soffritto, poi cotto nel suo sugo o con salse di accompagnamento in un'atmosfera chiusa (Ateneo 132f; Poll. IV, 90)²⁰⁵; a tal proposito un frammento di Alessi (fr.19 Kassel-Austin in Ateneo 117b) dice: "per primo questo pesce salato (ῥοαίον) bisogna lavarlo assai bene. Poi sparse nella casseruola delle salse, vi metto dentro il pesce a tranci, vi verso del vino bianco, vi spargo dell'olio, infine facendolo cuocere lo rendo come midollo e guarnito di silfio lo tolgo dal fuoco"²⁰⁶.

²⁰⁴Per la cottura del pesce: Ateneo VII 291f da Filemone il Giovane-fr.1 Kassel-Austin; Ateneo VII 288f da Filemone-fr.22 Kassel-Austin; Ateneo VIII 340f da Egesandro-fr. 15, FHG IV pag. 416: casseruola di gronghi; Ateneo VIII 343b da Eufane-fr.1 Kassel-Austin; Ateneo VIII 340 da Eubulo-fr.8 Kassel-Austin: può ingoiare tranci di pesce da casseruole bollenti: ἐκ ζεόντων λοπαδίων; Ateneo IV 134e da Matrone, SH, 534, pagg. 259-266. Per la cottura del polpo: da Senarco, fr. 1 Kassel-Austin in Ateneo II 63f-64a: "il polpo (...) riempie la corpulenta cavità della casseruola".

²⁰⁵ Bats 1988, p. 48.

²⁰⁶ τάριχος πρώτον ῥοαίον τοδί διαβολου τοῦτέστι. πλυτέον ἐν μάλα. εἴτ' εἰς λοπάδαιον ὑποπάσας ἡδύσματα ἐνθείς τό τέμαχος, λευκόν οἶνον ἐπιχέας ἐπισκεδάσας τῆλαιον εἶθ' ἔψων ποῶ μυελόν ἀφείλον τῆπιγανώσας σιλφίῳ.

Rare testimonianze letterarie attestano che la lopas-casseruola poteva essere utilizzata per la cottura di verdure come la lattuga cotta e il cavolo²⁰⁷; in un solo caso è attestata la cottura di legumi (Aristot. *Hist. an.*, IX, 40; Plut. *Moral.* P. 125F; Schol. Aristoph. *Vesp.* 962).

La casseruola in cui sono stati cucinate le pietanze poteva essere portata in tavola; in Alessi (fr. 263 Kassel-Austin in Ateneo II60a), viene descritto un aperitivo durante il quale fu servita sulla tavola una casseruola con diverse varietà di cibo: (ἀλλά παρετέθη ὑπερηφάνως ὄυζουσα τῶν Ὠρῶν λοπάς) e ancora in Macone (fr. 5 Gow in Ateneo VI 244b-c) “in tavola...fu portata una grande casseruola (ἐπί πᾶσι λοπάδος) con tre ghiozzi tagliati a pezzi e messi in salamoia”.

4.3 – Il tegame e il fritto

I frammenti riferibili alla forma del tegame sono realizzati in un'argilla (CCU10/19 – CCU16) particolarmente adatta all'esposizione diretta al fuoco, utilizzata anche per altre forme in argilla grezza adatte alla cottura a partire dal IV secolo a. C.. Le superfici di tali frammenti risultano acrome con la superficie interna solitamente lisciata e la superficie esterna annerita per effetto dell'esposizione al fuoco; in alcuni esemplari, la superficie esterna può presentarsi ricoperta da una patina grigiasta che la rende intenzionalmente annerita probabilmente allo scopo di contrastare e moderare le conseguenze dell'esposizione alle fonti di calore. Dal punto di vista morfologico, il tegame è caratterizzato da un'imboccatura larga e una vasca poco profonda, che consentono la cottura degli alimenti senza la mediazione di grandi quantità di liquidi, e un fondo piatto o leggermente convesso di considerevole spessore per rendere il recipiente più resistente al contatto diretto col fuoco. Questo tipo di recipiente è dotato di anse orizzontali che aderiscono completamente al labbro o di un lungo manico che nasce dalla parete per facilitare la presa durante la cottura; in particolare in alcuni esemplari, il manico è dotato di un foro centrale che permetteva l'inserimento di un inserto in legno o altro materiale per favorire ulteriormente la presa anche ad alte temperature.

Dall'analisi funzionale si evince che il tegame doveva essere utilizzato per la preparazione di cibi fritti o cucinati in modo rapido, e veniva quindi associato al tipo di cottura su fuoco mediata da un recipiente.

²⁰⁷ Ateneo II69e da Glaucide di Taranto, fr. 162: “ἔψομένη εν λοπάδι”

Il termine greco utilizzato per indicare il tegame doveva essere *τάγηνον* attestato anche nella sua variante *τήγανον*; si tratta di due varianti dello stesso termine, ma secondo Eustazio (Commento all’*Odissea*, 1862, II) il *τήγανον* sarebbe il recipiente mentre il *τάγηνον* ciò che vi si frigge²⁰⁸. Nella documentazione letteraria il più delle volte si parla proprio di “*τάγηνον*”, mentre in alcuni casi esso è sottinteso attraverso i termini utilizzati a descrivere il procedimento di cottura eseguito, come ad esempio il verbo *σίζει*, per indicare l’azione del friggere²⁰⁹. Strettamente legato al termine *τάγηνον* sono il verbo *τήγανιζω* che assume il significato di “usare il tegame”²¹⁰ e il verbo *ἀποτήγανιζω* col significato di “mangiare dal tegame”²¹¹.

Le testimonianze letterarie hanno permesso di ricostruire che gli alimenti preparati nel tegame dovevano essere soprattutto pesce molluschi e frutti di mare²¹²; in particolare sulla modalità di preparare le sepioline il commediografo Alessi (fr.221 Kassel-Austin in Ateneo VII 324c) dice: “a queste tolgo via i tentacoli e le alucce e le faccio lessi (il verbo è *ἔψω*). E pio taglio il resto del corpo in tante listarelle, e dopo averlo mondato con sale fino, a pranzo già iniziato, le porto in sala, frigolante in tegame (*ἐπί θερμόν τηγάνον σίζον*)”²¹³.

²⁰⁸ Ateneo (VI 228 d- 229 a) si interroga sull’uso del termine e sulle sue due varianti elencando una serie di fonti in cui è utilizzato uno o l’altro termine; in particolare *τήγανον*, è usato da Ferecrate nei Fronzoli, (fr.109 Kassel-Austin) “da un tegame diceva di mangiare bianchetti e nei Persiani (fr.133 Kassel-Austin): “stando seduto vicino alle padelle dar fuoco al giunco”, da Filonide comico (fr.2 Kassel-Austin): “accogliere con razze (fritte) nel tegame” e “sentendo odore di tegame”, da Eubolo nel Drizzone (fr.75 7-8 Kassel-Austin): “un mantice sveglia le cagne da guardia di Efesto eccitandole con il caldo vapore del tegame”, e nei Titani (fr.108 Kassel-Austin): “e sorridendo ribolle la casseruola con barbaro cicaleccio; saltano i pesci al centro del tegame”: *προσγελῶσά τε λοπᾶς παφλάζει βαρβάρω λαλήματι· πεδῶι ιχθῦς ἐν μέσοισι τηγάνοις*

²⁰⁹ Antifane (fr.216 Kassel-Austin in Ateneo XIV 623°-b): “muggine, ben cosparso di sale, rigirato, bello dorato; ormai alla fine della sua corsa, sfrigola (*σίζει*) con alti lai”.

²¹⁰ Ateneo (I 17c) riporta un passo di Eupoli (fr. 385 Kassel-Austin): “detesto fare alla spartana ma per “usare il tegame” addirittura pagherei”; il verso contiene giochi di parole e doppi sensi che nella traduzione vanno perduti in quanto sembra contrapporre il “lakonizein”, l’austera cucina degli Spartani, al “teganizein”, il saltare in padella che simboleggia una pratica culinaria più raffinata.

²¹¹ Il verbo è usato da Frinico comico (fr.60 Kassel-Austin): “è piacevole mangiare dal tegame senza pagar lo scotto” e da Ferecrate (fr.109 Kassel-Austin): “tu continui a mangiare frittura dal tegame”.

²¹² Archestrato (fr. 2 Olson-Sens=*SH* 140) in un verso della sua *Gastronomia* afferma “bisogna che tu compra le ortiche di mare multichiomate e dopo che le avrai mescolate (ai bianchetti), le cuoci nell’olio in un tegame (*ὄπτα ἐπί τηγάνου*) in cui vi siano anche erbe tritate”; tale passo è riportato anche da Clearco (fr. 81 Wehrli in Ateneo VII 285c-d) “dato che basta un fuoco moderato per cuocere i bianchetti in padella, Archestrato e i suoi discepoli prescrivono di mettere il bianchetto in una padella ben calda (*ἐπί θερμόν τηγάνον*) e di toglierlo quando frigge (*σίζουσιν*); non appena inizia a friggere(*σίζει*), infatti, è già cotto (*ἤπτται*), proprio come l’olio.” Ateneo (III 108 d), a proposito dei cibi fritti, cita Nicostrato (fr. 6 Kassel-Austin): “mai di nuovo ancora una seppia dalla padella (*ἀπὸ τάγηνου*) oserei mangiare da solo”, Egemone di Taso (fr. 1 Kassel-Austin): “fammi mangiare del *gónos* dalla padella (*ἀπὸ τάγηνου*)” e Eubulo, (fr. 76 Kassel-Austin): “com’è naufragato bene sulla padella (*Ἰμπί τοῦ τῆγηνου*)” riferendosi ad un pasce fritto. Ancora Ateneo VII 293 b riporta un passo di Stoade comico (fr.2 Kassel-Austin) in cui si parla di gamberi fritti nel tegame e pesce passato in farina (*ἐμόλυν’ἀλευρῶ*) prima di essere fritto. Alessi (fr. 117 Kassel-Austin in Ateneo III 107 c): per friggerli in padella (*ἐπι τὸ τάγηνον*) comprai labri pavone, passere, gambero, labro, ghiozzo, perchia, sparò e resi la padella più variopinta di un pavone. In Difilo di Sifno (fr. 7 Garcia Lazaro in Ateneo III 90 d) è testimoniato l’uso di passare in padella anche i frutti di mare, i quali dice che “si mangiano bolliti e passati in padella (*λαμβάνονται δὲ ἐφθοί καὶ τηγανιστοί*)”

²¹³ allo stesso modo può essere preparato anche il calamaro: Alessi (fr.84 Kassel-Austin in Ateneo VII 326e).

Nel tegame dovevano essere preparati anche formaggio²¹⁴ e focacce; in particolare sia Ateneo (115e) sia Esichio di Alessandria (1431,10) menzionano il “teganites artos”, una pasta fritta in olio ripiena di formaggio. Anche i dolci potevano essere preparati nel tegame come il tipo di frittella di cui parla Ateneo (ταγηνίας-ταγηνίτας)²¹⁵; si tratta di un dolce a base di farina di spelta (Esichio, τ 17), a volte con uvetta, fritta in un tegame (τήγανον) con olio (secondo Ateneo e Polluce VI 79) o strutto fuso (Fozio, *Lessico*, s.v. ταγηνίας). Durante la cottura, (secondo Polluce), o subito dopo erano cosparse di sesamo, miele, oppure formaggio. Una ricetta precisa è fornita da Galeno (*Le proprietà degli alimenti*, I 3, vol. VI pagg. 490-491 Kuhn): “quelle in Attica si chiamano ταγηνίται, mentre da noi Greci d’Asia sono dette τηγανίται, si preparano soltanto con olio. Si mette l’olio da solo in un tegame (τήγανον) a fuoco vivo, ma senza che fumi, e quando è bollente vi si versa della farina di frumento stemperata in abbondante acqua. Friggendo rapidamente con lo stesso olio, si addensa e si rapprende come succed col formaggio fresco nelle fiscelle. Allora si volta (la frittella), mettendo al di sotto la faccia superiore in modo che sia a contatto con il tegame, e voltando verso l’alto la faccia già cotta che prima era sotto; e quando anche la parte inferiore si è rappresa la si volta di nuovo due o tre volte fino a quando la frittella intera appare ben cotta in modo uniforme.” Anche altri dolci potevano essere fritti in olio come dei dolcetti al sesamo e formaggio che venivano fritti in olio(ζεσελαιοπαγή) e cosparsi di sesamo (Filosseno, fr. 836e page=5 Sutton da Ateneo XIV 643c), il pemmata o plakountes e il laganon, che Orazio nelle *Satire* definisce come un cibo molto modesto (*Sat.* I, 6, 115).

Nel mondo greco il fritto non doveva godere di alta considerazione gastronomica; Aristotele nei *Problemata* e nel libro IV dei *Meteorologica* si pone il problema della classificazione di questo processo di cottura in quanto il cibo cotto in tegame non può considerarsi arrosto dal momento che cuoce in un liquido ma nonostante questo non può considerarsi neanche bollito poichè il liquido viene assorbito dal cibo e non viceversa²¹⁶. Alessandro di Afrodisia, commentando il passo di Aristotele (380b) specifica che il liquido in cui cuoce il cibo fritto può essere l’olio o qualsiasi altra sostanza umida. Inoltre, Menandro, riportato da Polluce definisce i teganismoi, i piatti fritti, come hypophauloi, ossia mediocri e volgari, e Ateneo, parlando di molluschi, dice che possono essere

²¹⁴ Alessi (fr.178 Kassel-Austin da Ateneo XII 416e): cuocere nel tegame (ἀποταγηνιῶ) formaggio.

²¹⁵ Nicofonte (fr.6 Kassel-Austin in Ateneo XIV 645c); Ateneo XIV 646e; Magnete (fr.2 Kassel-Austin): frittelle calde sfrigolanti (ταγηνίας σίζοντας χλιαρός) e Cratino (fr.130 Kassel-Austin).

²¹⁶ Pucci 1986, pag. 43.

mangiati bolliti o fritti, ma che sono molto meglio quelli arrostiti. A proposito della controversia tra fritto e bollito Ateneo nel libro I 5c dei “Deipnosophisti” riporta un passo di Platone comico²¹⁷ tratto dalla commedia Faone, datata al 391 a.C., che riprende un verso di un poema parodico epico-gastronomico in esametri, intitolato Banchetto, affine alla Gastronomia di Archestrato, attribuito a Filosseno di Leucade. Il passo dice (Platone comico, fr. 189 Kassel-Austin; Filosseno di Leucade, fr. 7 Sutton) “La casseruola non è male, ma la padella è meglio, a mio parere” οὐδέ λοπάς κακόν ἐστιν· ἀτάρ τό τάγενον ἄμενον, οἶμαι; nel contesto originario leucadico, il verso si riferiva probabilmente alle differenti modalità di cottura (con la lopus ed il tagenon rispettivamente riferite al bollito e al fritto), in Platone invece, che interpreta l’opera di Filosseno affidando a ricette e precetti un’esplicita valenza afrodisiaca, la frase assume doppi sensi in origine estranei: nella commedia attica lopus può avere un valore osceno riferendosi all’organo genitale femminile (Senarco fr. I 9-10 in Ateneo II 63f; Aristoph., I cavalieri, 1034; Eupoli fr. 60); non altrettanto si può dire con certezza di tagenon (teganizein in Eupoli, fr.385).

Anche nei trattati medici come in Ippocrate e in Galeno si trova un giudizio negativo nei confronti dei cibi fritti per la loro pesantezza (Hipp. , *de regime*, 541: Gal., *de protis pravisque alim.*).

4.4 – La preparazione e manipolazione degli alimenti: il bacile e il mortaio.

La forma del bacile in antico potrebbe essere stata indicata con il termine λέκος o più propriamente con il suo diminutivo λέκάνη²¹⁸. Le attestazioni del termine nelle fonti letterarie sono piuttosto rare; esso si trova in Polluce²¹⁹, in Hipponatte²²⁰ (VI sec. a.C.), in Fenice²²¹ (III sec. a. C.) e nei lessicografi Esichio²²² e Fozio²²³; una sola testimonianza

²¹⁷ Degani 1998, pagg. 91-99; Pellegrino 2000, pagg. 238-261.

²¹⁸ Amyx 1958, pag. 202-205; in particolare Amyx sulla base della documentazione letteraria e iconografica ha individuato il termine lekane per indicare un recipiente dalle dimensioni piuttosto grandi, privo di coperchio, definito “mixing bowl” e “all-purpose”; descrizione che ben corrisponde ai bacili oggetto di studio.

²¹⁹ Polluce, X, 87.

²²⁰ Hipponatte in Polluce X, 87 (λέκος πύρου)

²²¹ Fenice, in Ateneo, VII, 358 (λέκος πύρων)

²²² Esichio, s.v. λέκος· λέκίσκιον, λέκάριον· οἱ δέ λέκάνιον

²²³ Fozio, s.v. λέκάνη· πύρωνυμος λέκους

epigrafica riporta il termine come contenitore di derrate alimentari, probabilmente di grano²²⁴.

I termini si riferiscono a vasi dalla forma di un ampio e più o meno profondo bacile: κοίλη καὶ περιφερής (concavo e rotondo)²²⁵, πλατύ (largo)²²⁶, ἐκπέταλον (ampio)²²⁷ e in un caso la definizione menziona esplicitamente le anse²²⁸, che possono essere presenti ma non determinanti per la definizione del tipo. Per quanto riguarda il materiale di composizione, le fonti letterarie testimoniano l'esistenza di λέκος in ceramica²²⁹, in bronzo²³⁰ e in legno²³¹, ed anche di esemplari in argento²³² e in oro²³³ considerati articoli di lusso.

Le dimensioni possono ampiamente variare, ma si tratta solitamente di contenitori abbastanza grandi²³⁴.

La forma funzionale indica che il bacile doveva essere utilizzato per contenere sostanze liquide o solide; dal punto di vista morfologico il bacile è caratterizzato da un'ampia imboccatura e da una vasca profonda, che assicurano la possibilità di conservare e manipolare gli alimenti, e dal fondo piano o leggermente concavo, che assicura stabilità al recipiente.

²²⁴ Amyx 1958, pag. 202; nella stele è riportata una parola mutila di circa otto lettere in genitivo plurale (probabilmente ἀλφίτων) che indica il contenuto della λέκος.

²²⁵ Polluce, VI, 110.

²²⁶ Suida, s.v. λέκάνη.

²²⁷ Esichio; Suida.

²²⁸ Fozio, s.v. λέκάνιον. In questo passaggio, λέκάνιον e λεκάνης sono entrambi descritti come aventi anse.

²²⁹ Aristofane, Fram. 366, Polluce, X, 122; Esichio, Fozio

²³⁰ implicita in Polluce, VI, 110 e X, 122; probabile, dal contesto, in IG, I12, 1694, linea 3.

²³¹, Polluce, X, 78.

²³² Luciano, Am, 39; Ateneo, V, 197 b.

²³³ Ateneo, 28, loc. cit.

²³⁴ I. G., II, 1672, 184: in un'iscrizione da Eleusi (IV sec.a.C.), otto lekanai, con la funzione di mastelli e quindi forse di terracotta, sono venduti al prezzo complessivo di due dracme o in 1/2 obolo cadauna, un costo elevato che potrebbe essere determinato dalle grandi dimensioni degli oggetti.

Le caratteristiche tecniche della forma sono costituite da un' argilla adatta alla conservazione degli alimenti (CCU13-15) e dal trattamento delle superfici, in particolare di quella interna, che, nella maggior parte dei casi, sono rivestite da ingobbatura. La sua funzione doveva essere legata in particolare alla preparazione dei cibi²³⁵, in particolare per l'impasto del pane e altri tipi di miscelazione²³⁶. Interessanti risultano le ipotesi che vedrebbero il bacile destinato alla lavorazione del latte nelle fasi della

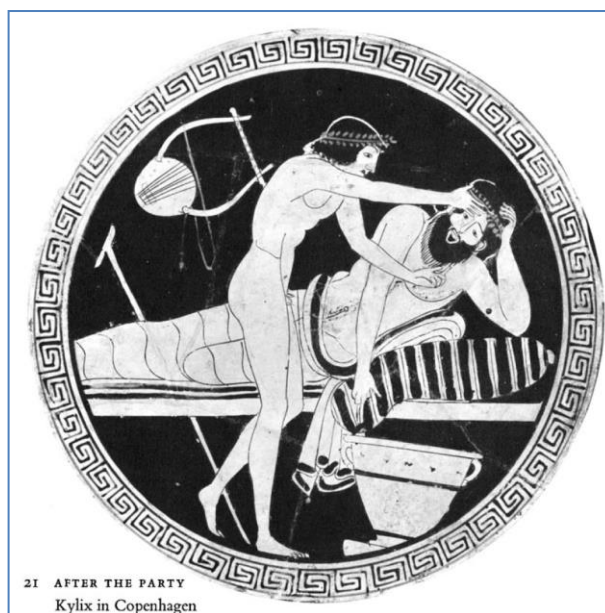


Figura 10. Kylix. Copenhagen, National Museum, 3880. ARV 248,29 490-480 a.C., da Sparkes 1977, fig. 21.

produzione casearia; in questo caso le anse a nastro impostate orizzontalmente sull'orlo, presenti in alcuni tipi, avrebbero permesso di inclinare il contenitore senza sollevarlo²³⁷.

Dalle testimonianze letterarie ed iconografiche si evince che, almeno in determinate occasioni, la forma è stata usata per contenere vasi di dimensioni inferiori²³⁸, come contenitori per la calce, per lavare kylikes²³⁹, per scopi medici²⁴⁰, e come contenitori per gingilli da donna e cosmetici²⁴¹; la rappresentazione su una kylix a figure rosse testimonia l'uso del bacile addirittura per i postumi di un banchetto (Figura 12). Si tratta dunque di una forma legata a diverse funzioni; in particolare la forma realizzata in argilla grezza doveva essere un recipiente molto comune in cucina e in generale nell'ambito domestico. Una buona indicazione della onnipresenza di questo tipo di recipiente è il fatto che il 20% degli ostraka rinvenuti negli scavi dell'Agora di Atene è costituito da vasi di questa forma²⁴².

²³⁵ Brandy 1996, pag. 353.

²³⁶ Sparkes 1962, pag. 128-129.

²³⁷ Rossi Diana - Clementini 1988, pag. 40.

²³⁸ Polluce, VI, 110.

²³⁹ C.I.G., II, 3071.

²⁴⁰ Polluce, X, 149.

²⁴¹ Ateneo, VII, 358.

²⁴² Amyx 1958, pag.205.

Il bacile poteva essere utilizzato anche per contenere braci e ceneri²⁴³; tale circostanza è confermata da macchie di annerimento presenti su alcuni esemplari sulla parte inferiore della vasca.

A questa funzione sembrerebbe essere destinato il bacile del Tipo L1, anche se l'interpretazione della funzione del tipo non è univoca. Questo tipo di bacile è stato interpretato per lo più come contenitori destinato alla conservazione di liquidi e alimenti o alla cottura per il tipo di argilla in cui è realizzato e per le tracce di annerimento delle pareti; da qui deriva la poco condivisibile definizione di teglia attribuita a questa forma²⁴⁴. La presenza del foro presente sugli esemplari cumani e sugli esemplari editi provenienti da diversi contesti esclude entrambe le ipotesi. E' probabile che la forma abbia avuto una funzione di "fornello portatile²⁴⁵" sormontato da un elemento mobile, ad esempio una griglia (Figura 14), che avrebbe permesso la cottura degli alimenti a fuoco lento²⁴⁶; in questo modo il foro presente sulla parete potrebbe essere funzionale all'evacuazione dell'aria combusta (Figura 13).

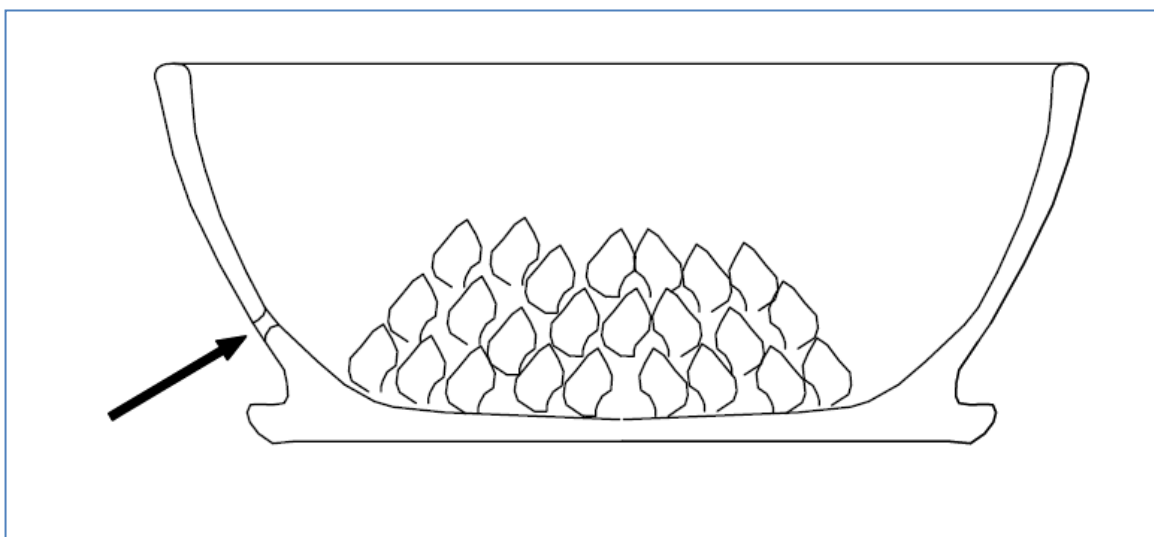


Figura 11. Ipotesi di funzionamento del Tipo L1

Diversamente Bouma immagina che potrebbero essere stati capovolti per coprire i carboni con una funzione simile a quella del coperchio di cottura.

I frammenti di bacili riferibili al tipo presentano macchie di annerimento nella parte bassa della vasca che confermerebbero l'ipotesi di un loro utilizzo come contenitori di ceneri e braci.

²⁴³ Murray Threipland - Torelli 1970, pag. 81.

²⁴⁴ Bouma 1996; Cipriani 19989.

²⁴⁵ Sparkes 1959

²⁴⁶ Un passo di Archestrato potrebbe riferirsi a questa modalità di cottura, v. 45.

Per quanto riguarda il mortaio, la sua forma-funzionale suggerisce che doveva essere utilizzato per la preparazione dei cibi, in particolare per la frantumazione e macinazione dei cereali e dei legumi. Le pareti piuttosto spesse della vasca presentano solitamente evidenti tracce di usura, in quanto dovevano costituire un punto di pressione per macinare, frantumare e pestare gli alimenti con un movimento rotatorio dall'alto verso il basso; a lavorazione ultimata, i succhi o i triti ottenuti venivano travasati in un altro recipiente attraverso il beccuccio di scolo²⁴⁷.

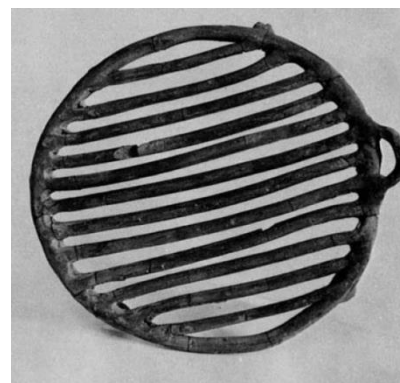


Figura 12. Esempio di griglia dall'Agorà di Atene, IV sec. a. C. (da Sparkes 1977, fig. 45).

Dall'analisi funzionale si evince che la diffusione dell'utilizzo del mortaio è legata alla diffusione di alcune particolari usanze alimentari che prevedevano la riduzione in polvere di cereali e semi secchi e la trasformazione in preparati semiliquidi di sostanze generalmente di origine vegetale.

Nell'alimentazione antica furono utilizzati nel corso del tempo diversi tipi di cereali che necessitavano di differenti modalità di trattamento cui devono essere sottoposti a fini alimentari; per soddisfare le diverse necessità, vengono adottati come strumento, il mortaio, inizialmente in pietra e in legno²⁴⁸ e poi anche ceramici, atti ad affiancare e completare il lavoro della macina in pietra.

I primi tipi di cereali utilizzati sono il farro piccolo o spelta (*triticum dicoccum*), chiamato nel mondo latino *far* o *adorem*²⁴⁹, e la zela (*triticum monococcum*), chiamata in latino *zea* e in greco *χόνδρος* o *ζειά*; si tratta di cereali con il chicco rivestito da una glumella molto resistente e aderente alla cariosside che necessitavano della decorticazione prima di essere pestati.

Tali cereali furono progressivamente sostituiti da una categoria di frumento formata da cereali «a chicco nudo», ossia dal chicco rivestito da tuniche leggere e poco aderenti di cui fanno parte il grano duro (*triticum turgidum*), in latino semplicemente *triticum* ed il *tritigum vulgare*, in latino *siligo*. Con la loro comparsa avvenne una grande rivoluzione nell'alimentazione antica in quanto permisero di passare dallo stadio delle pappe a quello

²⁴⁷ Gori-Pierini 2001, pag. 27-29.

²⁴⁸ La pestatura eseguita in un mortaio in pietra polverizzava il chicco, mentre in un mortaio di legno il chicco veniva solo decorticato o frantumato più grossolanamente, ottenendo così diverse qualità di semola (Matteucci 1986, p. 241)

²⁴⁹ Plin., *Nat.*, XVIII, 19.

della panificazione poiché da essi si otteneva una fecola, l'amyllum o ἄμυλον, e ben tre tipi diversi di farina che consentivano la preparazione di una grande quantità di pani e focacce.

Altro cereale molto diffuso nel mondo antico sia nell'alimentazione umana sia nell'alimentazione degli animali da allevamento²⁵⁰ è rappresentato dall'orzo (hordeum vulgare); in particolare in Grecia, noto con il nome di κριθῆ, fu molto utilizzato poiché la base dell'alimentazione era costituita da una pappa d'orzo detta μᾶζα o πτισάνη. A Roma invece l'orzo era disprezzato e il pane d'orzo, prima utilizzato ma poi caduto in disuso, era considerato il cibo degli schiavi e dei gladiatori, detti appunto hordearii²⁵¹.

Come già sottolineato, a questi diversi tipi di cereali corrispondevano diverse modalità di trattamento spesso scanditi in fasi, cui corrispondeva l'utilizzo di uno strumento specifico.

In particolare il mortaio in argilla veniva utilizzato per la pestatura e per la macerazione dei cereali; la macerazione è intesa come una fase preparatoria alla macinazione o anche come una tecnica complementare alla pestatura in molte preparazioni, che prevede la decorticazione del cereale con infusione in acqua²⁵².

Dall'analisi delle fonti antiche, la Matteucci ha notato nel mondo antico accanto al mortaio in argilla, da lei definito "mortaio a macinello" esiste un altro tipo di mortaio, il mortaio a pestello²⁵³, di forma cilindrica o troncoconica stretta e profonda, in pietra o legno, dalla superficie interna per sua natura scabra, connesso a lunghi pestelli (pilum), anch'essi in legno, a volte rivestiti di ferro all'estremità usato. Tale genere di mortaio è noto in Grecia con il nome ὄλμος, equivalente alla forma più tarda ὄλμειός²⁵⁴ e nel mondo romano con il nome di trapetum, se in pietra, o di pila, se in legno. La sua funzione principale è quella della decorticazione a secco dei cereali cioè la separazione dei chicchi dei cereali rivestiti, come farro e zela, dal loro involucro, operata prima della macinazione. Le fonti antiche riportano per il mortaio a pestello anche altre funzioni; in particolare gli esemplari di maggiori dimensioni sono legati ad attività che presuppongono la lavorazione

²⁵⁰ Plinio (*Nat.*, XVIII, 18) ci informa che la farina d'orzo era impiegato come foraggio delle bestie da soma.

²⁵¹ Plin., *Nat.*, XVIII, 14-15. Svetonio (Aug.XXIV) testimonia che, già ai tempi di Augusto, essere nutriti d'orzo era una punizione per i soldati pavidati in guerra.

²⁵² Matteucci 1986, p. 244.

²⁵³ Matteucci 1986, pagg. 248-250.

²⁵⁴ Il termine è citato fra il VII e il IV sec.a.C. da numerosi autori come Aristofane (*Ar.*, *Vesp.*, 198-202; *AR.*, *Vesp.*, 235-239), Aristotele (*Arist.*, *Pol.*, 3.1.1275b 27-30), Erodoto (*Hdt.*, 1, 200), Esiodo (*Hes.*, *Op.*, 422-425), Ippocrate (*Hp.*, *Haem.*, 6.440, 6), Sofocle (*S.*, fr. Dind 875, 942) e Teofrasto (*Thphr.*, *Hp.*, 9. 16. 9); è attestato anche in fonti più tarde, in particolare nei lessici e nei commentari fino al XII sec. d. C. (*Arr.*, *Epict.*, 3.12.2; *Ath.*, *Epit.*, 11, 494b; *D.S.*, 3.13.1; *EUST.*, 11.147, 835-48). Nelle fonti l'ὄλμος è descritto come περιφερής (*Hsch.*, D 595), στρογγύλος (*Sch. Hom.*, I. 147) e κοῖλος (*Suid.*, 181) in riferimento alla rotondità e convessità della sua forma

di una notevole quantità di prodotto, come la spremitura delle olive e la preparazione di essenze profumate²⁵⁵, mentre gli esemplari più piccoli vengono usati per tritare pigmenti colorati²⁵⁶ e per preparare farmaci ricavati da erbe medicamentose²⁵⁷.

Il cosiddetto mortaio a macinello è realizzato in argilla e veniva adoperato con l'ausilio di uno o due macinelli (*pistillum*²⁵⁸ e *δοῖδουξ* ο *ἀλετριβανος*), simili a rocchetti ad estremità espanse e convesse, azionati strofinando con movimento circolare. I termini greci utilizzati per designare questo recipiente sono ἴγδις = ἴγδη e θυεία; il primo sembra derivare dalla radice *ιγδιζω (pestare in un mortaio), che è all'origine anche della parola ἴγδισμα, indicante un particolare tipo di danza molto ritmata²⁵⁹ mentre θυεία sembra essere riconducibile ad una radice comune a verbi come θύω o θυμάζω, connessi con sacrifici e cerimonie religiose²⁶⁰.

In latino è utilizzato il termine *mortarium* di cui non è stata stabilita un'etimologia certa; solo Isidoro di Siviglia, fornisce una versione poco condivisa dell'origine del sostantivo che deriverebbe dall'aggettivo *mortuus* in riferimento allo stato dei semi che vengono triturati all'interno del recipiente (Isid., *Orig.* 4,11.6). Numerose sono le testimonianze letterarie latine²⁶¹ dal III sec. a. C. fino al IV-V d. C., che fanno riferimento al mortaio; nell'*Aulularia* di Plauto²⁶² la forma viene nominata tra gli oggetti di uso più comune in cucina, accanto a coltello, scure, pestello e recipienti vari “che i vicini vengono a chiedere in prestito in ogni momento”.

Il *mortarium* è menzionato soprattutto in contesti in cui si forniscono ricette per la preparazione di focacce o salse; è il caso dell' *Appendix Vergiliana* (Moret., vv.90-101; 109-111), di alcuni passi di Columella (*Colum.*, 12.57.1; 12.59.1) e in particolare del *De Coquinaria* di Apicio in cui il mortaio è menzionato nel testo di quarantatre ricette. In epoca tarda, il *mortarium* è citato in un capitolo del *De Compendiosa doctrina* di Nonio Marcellino in cui è presentata una classificazione dei diversi tipi di vasellame da cucina. Diversi riferimenti al *mortarium* si ritrovano in trattati di medicina, come nel *De Medicina*

²⁵⁵ Settefinestre, pag. 24: si rimanda a scene di lavorazione di olio e profumo nella Casa dei Vettii e nella Casa di Trittolemo a Pompei.

²⁵⁶ Vitruvio, *De Architectura*, V, 2, 2; VIII, 1,15.

²⁵⁷ Pl. *Nat.*, XXXVI, 18.

²⁵⁸ VARR., 5.138: “*pistillum*” da “*pinsere*”.

²⁵⁹ Chantraine 1968, p. 454.

²⁶⁰ Anasippo (fr. 6 Kassel-Austin in Ateneo IV 169b-c), elenco di utensili da cucina fra i quali è nominato il mortaio (θυία).

²⁶¹ Particolare interesse va rivolto a Varrone, Plinio e Columella i quali rimandano spesso ad un trattato agronomico scritto dai Saserna, padre e figlio, di fine II-I sec. a.C., discendenti da una famiglia di antichi coloni etruschi del Piacentino .

²⁶² Vv. 95 ss.

di Celso (Cels., 5.24,2), nelle *Compositiones* di Scribonio Largo (Scrib. Larg., 22-23, 27, 74-75, 111) e nel *De medica materia* di Pedanio Dioscoride (Diosc., 5.80-95), e nelle sezioni della *Naturalis Historiae* di Plinio che trattano di botanica, di medicina, di metallurgia e di mineralogia (Plin., *Nat.* 12.131; 23.7.123; 24.106; 33.93; 34.10.106; 34.168-169; 36.22).

Le caratteristiche tecniche del mortaio quali il labbro distinto tanto da consentire una solida presa, la vasca emisferica dotata di una altezza minore della metà del diametro, l'alto spessore della parete che la rende particolarmente resistente, il fondo ampio che garantisce al recipiente una notevole stabilità, la presenza del beccuccio e la ruvidità della parete interna permettono di identificare la forma analizzata con il recipiente di cui parlano le fonti antiche necessario per la preparazione di determinati alimenti; in particolare, il suo utilizzo si colloca nella lunga fase dell'alimentazione umana che precede la panificazione, nota come "età delle pappe e delle gallette", durante la quale è prevista una dieta basata principalmente su cereali e legumi, sotto forma di pappe e focacce, realizzate attraverso vari procedimenti che implicavano il suo uso, come il lavaggio, la macerazione e l'impasto di cereali, ma anche la mantecazione del formaggio²⁶³, che a volte era parte integrante dell'impasto. A questo proposito è utile portare la testimonianza di una terracotta di origine beota degli inizi del V sec. a.C.²⁶⁴, che rappresenta una donna seduta su uno sgabello intenta a tritare del formaggio, con l'ausilio di una rudimentale grattugia rettangolare, entro un mortaio posto ai suoi piedi, dotato di un grosso macinello con cui poi impasterà il contenuto.

Tra le pappe e le focacce che più o meno esplicitamente²⁶⁵ richiedono l'uso del mortaio, Plinio²⁶⁶ parla della *puls* o *farrata*, una sorta di polenta di farro, come del primo cibo degli abitanti del Lazio, un piatto che doveva essere ben conosciuto anche in Etruria perché, a detta di Marziale²⁶⁷, la *farrata* più famosa era proprio quella prodotta a Chiusi; Giovenale²⁶⁸ cita un *Tuscus catinus* entro il quale essa veniva posta, lasciando la suggestione che si possa trattare proprio del mortaio. Anche Catone²⁶⁹ tramanda numerose

²⁶³ Per quanto riguarda l'uso del mortaio per i latticini, è stato notato (De Weale 1933, p. 447) che la superficie ruvida internamente poteva accelerare la coagulazione del latte ed aiutarne il trattenimento del caglio quando il siero del latte veniva versato via (Sparkes-Talcott 1970, pag. 222, nota 5). Una prova a favore di questa ipotesi sarebbe la conservazione quasi perfetta della superficie interna degli esemplari osservati da Edwards (Corinth VII, part III, p. 110), che porterebbe i segni dell'usura, se fosse stata utilizzata per pestare e tritare.

²⁶⁴ Sarkes 1962, pl. VIII, 3 e p. 125.

²⁶⁵ Il più delle volte si parla proprio di "mortarium", mentre in alcuni casi esso è sottinteso attraverso i termini utilizzati a descrivere il procedimento eseguito, come ad esempio il verbo *contero*, per indicare l'azione del tritare

²⁶⁶ PLIN., *Nat.Hist.* XVIII, 19.

²⁶⁷ MAR., XIII, 8.

²⁶⁸ IUV., *Satira* XI, 108: "...ponebant igitur Tusco farrata catino..."

²⁶⁹ Per le citazioni da Catone si vedano nell'ordine: CATO, *De agri*, LXXVI; LXXIV; LXXVII; LXXXVI.

ricette a base di cereali, per la cui preparazione era indispensabile un mortaio, focacce come la placenta, a base di farro macerato in acqua e lavorato assieme al formaggio e il cosiddetto pane depsticio, o pappe come l'amylum²⁷⁰, che per la particolare morbidezza e digeribilità era prescritto ai malati, e la granea, che andava servita con il latte. Anche nei "Deipnosofisti" di Ateneo sono contenute diverse ricette che necessitano dell'uso del mortaio; in particolare viene descritta (XIV 647e) la preparazione del "catillus ornatus" a base di verdura²⁷¹ e di un dolce di frutta secca per la cui preparazione bisognava preliminarmente abbrustolire e poi tritare in un mortaio (εἰς θύϊον) noci, mandorle e semi di papavero che poi andavano aggiunti all'impasto inoltre viene descritta (IX 406b) la preparazione di un piatto "all'aroma di rosa", per il quale bisogna tritare in un mortaio (ἐν ἰγδει) le rose più fragranti, cervella lessate di uccelli e maiale, tuorli d'uova, con olio d'oliva, garos, pepe e vino. Un frammento delle Georgiche di Nicandro (fr. 70 Gow-Scholfield da Ateneo IV 133) descrive le modalità di cottura della rapa, che può consumarsi bollita con l'aggiunta di uva secca pestata nel mortaio (τριπτήρι) e semi piccanti di senape.

Bisogna valutare inoltre che la superficie interna irruvidita favoriva un maggior attrito nello strofinamento, il beccuccio permetteva, nella macerazione, la fuoriuscita dei liquidi durante il ricambio frequente di acqua a cui erano sottoposti i cereali e inoltre la forma molto aperta e la notevole dimensione assicuravano una più rapida evaporazione; a questo proposito, è interessante notare che Plinio, nel passo in cui spiega come ottenere l'amylum, prescrive, al termine del procedimento, di porre al sole la crema perché si addensi.

E' possibile ricostruire la modalità con cui il mortaio veniva utilizzato in cucina grazie alla sua forma funzionale, in particolare per la sua profilatura esterna, ed alle testimonianze letterarie e figurative. Moretum²⁷², spiega che bisognava lavorare seduti tenendo il mortaio stretto con la mano sinistra, fissato sotto l'inguine, rivestito di cuoio, mentre la destra pesta e mescola tra loro gli ingredienti. In alternativa il mortaio poteva essere incastrato su di un sostegno ligneo apposito, generalmente fornito di tre piedi così da poter utilizzare entrambe le mani magari adoperando due pestelli. Questa seconda ipotesi sembra suffragata sia da una composizione plastica formante un thymiaterion, in cui un satiro con

²⁷⁰ Si veda anche PLIN., Nat. Hist. XVIII, 16.

²⁷¹ "lava e ripulisci cespi di lattuga; metti del vino in un mortaio e pesta (εἰς θύϊον τρίβη) la lattuga, poi spremine il succo e con questo impasto fior di farina; lascia riposare e dopo un po' lavora l'impasto energicamente, aggiungendovi un po' di strutto di maiale e del pepe; lavora di nuovo, tiralo in una sfoglia, spianalo uniforme, spunta, taglia a pezzetti e cuoci in olio caldissimo"

²⁷² Moretum, vv. 93-102;

un macinello in ciascuna mano, con movimento rotatorio trita ed impasta entro un mortaio posto su un treppiede²⁷³, sia da una scena dell'affresco della tomba Golini I di Orvieto²⁷⁴ nella quale un servo, impugnando due macinelli, è impegnato a tritare qualcosa entro un ampio mortaio con beccuccio sostenuto da un treppiede (fig. 6).

Il mortaio è largamente documentato in contesti di abitato in Campania e nell'area etrusco-laziale.

A Cuma²⁷⁵ e, più in generale, in Campania il mortaio è attestato in numerosi contesti santuariali²⁷⁶; la sua presenza, associata a quella di altre forme del repertorio vascolare in argilla grezza, è riferibile molto probabilmente a pratiche religiose che prevedevano la preparazione e, successivamente, il consumo di pasti in comune.

Anche nelle stipi votive dei santuari romani e laziali la presenza del mortaio, sembra essere una costante; in questi contesti, tali recipienti potrebbero alludere al ciclo di preparazione di focacce sacre (*liba*), a base di formaggio e farina, dedicate alle divinità, caratteristiche nei culti femminili per il loro collegamento con la sfera della fertilità, ma utilizzate anche come offerte a divinità maschili²⁷⁷.

La presenza del mortaio in contesti santuariali è legata al valore del pane-focaccia all'interno dell'ideologia del banchetto e al culto di divinità che propiziano salute e fertilità, manifestando una particolare valenza ideologica, che richiama nel rito un aspetto specifico dell'uso dei cereali. Nelle fonti latine sono presenti esempi di focacce sacre, come il *libum* e la *mola salsa*, legate ad espressioni rituali del ciclo agrario visto come ciclo di vita e di morte²⁷⁸. In particolare il *libum*, focaccia di farina di siligo impastata con il formaggio e le uova, era confezionato da specifici *factores* (VARR, VII, 44), legati al collegio delle Vestali, e la *mola salsa* era preparata dalle Vestali stesse dopo la mietitura simbolica da loro eseguita a maggio, un mese prima che avvenisse nei campi, tramite la lavorazione di spighe ancora in fioritura o al primo formarsi del lattice, il cosiddetto germe di grano, embrione del grano futuro.

²⁷³ Barnabei 1886, p. 358, dalla necropoli della Peschiera, presso Todi, ora conservato al Museo di Villa Giulia (cfr. Matteucci 1986, p. 252).

²⁷⁴ Cfr. Gamba 1981, p. 58

²⁷⁵ Tomeo 2007, pag. 51; Tomeo 2008, pag. 55.

²⁷⁶ Cipriani 1989; Giampaola 2000; Serritella 2005; Ferrara 2008, pag. 91.

²⁷⁷ *Palatino I*, pag. 62.

²⁷⁸ Per il riferimento al *libum*: VARR, VII, 44; CATO, *De agri*, LXXV.

4.5 – La cottura del pane: la teglia e il coperchio di cottura.

La forma-funzionale della teglia suggerisce che questo tipo di recipiente doveva essere destinato alla cottura del pane. I frammenti esaminati, riferibili alla forma della teglia sono realizzati in un' argilla, ricca di inclusi particolarmente adatta all'esposizione diretta al fuoco, utilizzata anche per le olle di età arcaica (CCU5) e presentano le superfici fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; in particolare la superficie interna si presenta rivestita da uno spesso strato di ingobbiatura. Dal punto di vista morfologico, la forma è caratterizzata da una vasca molto bassa e dal fondo piatto. Tali elementi inducono a pensare che la teglia doveva essere destinata alla cottura del pane in quanto si tratta di una forma adatta all'esposizione al fuoco e che, in virtù del suo ampio diametro e della vasca bassa, permetteva la sistemazione dell'impasto favorita anche dallo strato di ingobbiatura che ricopre la superficie interna. Il termine greco per indicare tale tipo di recipiente è σκάφη; esso nelle fonti letterarie risulta associato a diverse tipologie di pane indicate con nomi diversi a seconda del modo in cui sono cotte e degli ingredienti con cui sono realizzate. Ateneo (III 109b-f), a seconda delle modalità di cottura, distingue il pane denominato "ipnites", cotto nell'ipnos, un forno fisso e di ampie dimensioni²⁷⁹, l'Hesharites, cotto sulla superficie piana dell'eschara o su recipiente, anch'esso in ceramica posto direttamente a contatto con le braci²⁸⁰, e il pane chiamato "bolenitos" di cui Ateneo (113 a) descrive la modalità di preparazione: quando la pasta viene messa nel forno, della farina grossolana viene sparsa nella teglia di argilla e allora il pane viene messo sopra e prende un colore bellissimo²⁸¹.

In un processo di cottura piuttosto semplice definito πινγεύς²⁸² utilizzato prevalentemente per la cottura del pane doveva essere utilizzato probabilmente il coperchio di cottura; tale processo è documentato dalle fonti antiche²⁸³ e in particolare da Catone (RR 74), il quale, dopo aver fornito le indicazioni per fare il pane (manus mortariumque bene lavato. farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchre. ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu), ne illustra dettagliatamente la modalità di cottura. Il coperchio di cottura viene posto sopra un

²⁷⁹ Esichio. V. 774: accertomi che c'era una teglia calda di pani caldi (θερμὴν σκάφην θερμῶν ἰπνιτῶν), ne mangiavo.

²⁸⁰ Amouretti 1986, pag. 149, tav. 18. Tale tipo di pane è citato in Antidoto nel "Primo Ballerino" (fr.3 Kassel-Austin) e in Crobilo nell'Impiccato (fr.2 Kassel-Austin): e presa una teglia di pani di pura farina cotti sul braciere (σκάφην τῶν ἐσχαριτῶν)

²⁸¹ ἐπειδὴν δ' ἐμβληθῆ ἰς τὸν φούρνον, ὑποπάσσεται τῷ κεράμῳ χόνδρος τις καὶ τότε ἐπιτίθεται ὁ ἄρτος καὶ ἔλκει χρώμα καλλιστόν

²⁸² Aristoph. *NUb.* 96

²⁸³ Arch.

mucchietto di carboni accesi raccolti direttamente sul pavimento fino a quando l'interno del coperchio è abbastanza caldo; successivamente il coperchio viene sollevato e le braci spostate. L'impasto del pane viene posizionato sul pavimento caldo e coperto, mentre i carboni sono ammucchiati sui lati del coperchio²⁸⁴. Talvolta l'impasto, benché essere poggiato direttamente sul pavimento, poteva essere adagiato sulle teglie dal diametro molto largo.

Fra i materiali esaminati, un esemplare di coperchio proveniente dal complesso santuarioale individuato nell'area del Tempio con Portico a Cuma (Tipo N4), potrebbe essere riferito al coperchio di cottura per le sue caratteristiche tecniche e morfologiche, che prevadono anche la presenza di fori sulla calotta per favorire la circolazione del calore.

²⁸⁴ Sparkes 1962, pag. 228.

5. IL REPERTORIO FORMALE IN ARGILLA GREZZA E I CONTESTI DI PROVENIENZA

5.1 – Ischia. Lo “Scarico Gosetti”

Il materiale ceramico del cd. Scarico Gosetti è costituito dal riempimento di una frattura sulla collina dell’Acropoli (Figura 15), costituito in gran parte da frammenti ceramici collocabili in un arco cronologico molto ampio compreso tra la prima metà dell’VIII e il II sec. a. C.

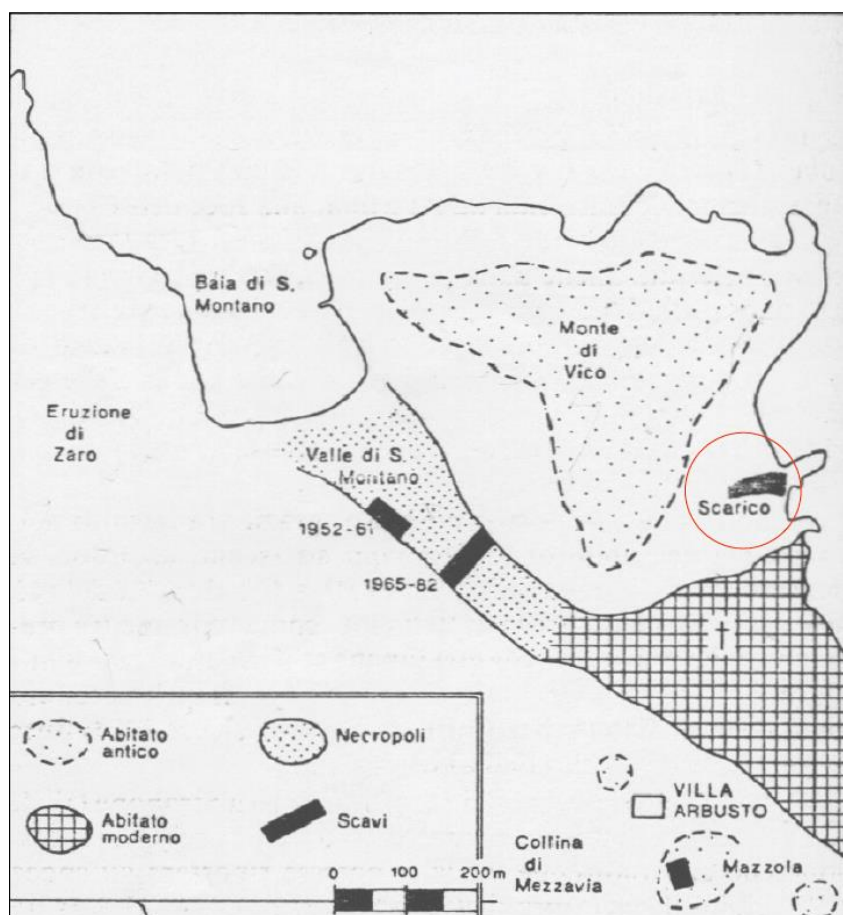


Figura 13. Localizzazione dello “Scarico Gosetti” (da Ridgway 1985, pag.51, fig. 4)

Lo scavo del cd. Scarico Gosetti fu realizzato da G. Buchner nel 1965 in occasione della costruzione di una vasta abitazione privata, la Villa Gosetti, collocata sul fianco orientale di Monte Vico. Durante lo scavo, fu rinvenuto un profondo burrone eroso dall'acqua piovana nei tufi incoerenti, colmato da un riempimento, scaricato in seguito ad un

intervento antropico o in seguito all'azione di agenti naturali, senza una sequenza stratigrafica.

Il materiale ceramico individuato è stato finora oggetto di studio limitatamente alla classe ceramica delle anfore con uno studio sulle anfore greco-italiche condotto da Di Sandro nel 1986 e da G. Olcese nel 2010.

La ceramica in argilla grezza proveniente dal cd. Scarico Gosetti è rappresentata da circa 320 frammenti riconducibili a 170 individui; si tratta di forme adatte esclusivamente alla cottura e forme adatte alla conservazione o manipolazione di liquidi e alimenti. Dall'analisi del materiale, è possibile determinare la presenza di una prima fase riferibile all'età arcaica durante la quale la forma maggiormente attestata, per la cottura degli alimenti, risulta essere l'olla dal labbro più o meno svasato con superfici levigate o ricoperte da uno strato di ingobbiatura o da doppia ingobbiatura; la forma risulta associata a quella delle coppe-coperchio, attestate con molta frequenza, che presentano lo stesso trattamento delle superfici delle olle. Tra le forme destinate alla preparazione degli alimenti sono attestate gli scodelloni, in diverse tipologie, e i mortai con labbro a fascia. Nella seconda fase si assiste ad un cambiamento del repertorio vascolare con la scomparsa di alcune forme e la comparsa di nuove, sintomo di un cambiamento nelle abitudini alimentari. Nella fase cronologica compresa tra il IV e il III secolo a. C., particolarmente rilevante risulta la forma della lopas-casseruola che essendo documentata da un ingente quantità di reperti rappresenta la forma maggiormente attestata per la cottura degli alimenti.

La possibilità di delineare le caratteristiche del contesto di provenienza del materiale dello "scarico Gosetti" appare piuttosto limitata in relazione alla mancanza di elementi che possano contribuire a determinare le modalità di formazione del riempimento; non è possibile, infatti, stabilire se si tratti di un complesso completo di materiali riferibile ad un unico contesto o se sia invece una raccolta accidentale nelle quali l'abbondanza o scarsità di alcune classi sia determinata da fattori puramente casuali, esterni o comunque successivi. Tenendo conto di questi elementi, tuttavia le ingenti attestazioni di reperti in argilla grezza riferibili a recipienti funzionali alla preparazione, cottura e conservazione degli alimenti farebbe supporre la provenienza del materiale ad un contesto articolato dove potrebbero configurarsi tracce di abitato; tale circostanza sembrerebbe confermata dalla presenza di strumenti quali fornelli e mantici funzionali alla cottura degli alimenti e collegabili ai diversi recipienti da cottura attestati.

5.2 – Cuma. L'area del Tempio con Portico

La ceramica in argilla grezza di Cuma analizzata nel presente lavoro proviene dai saggi realizzati nell'area del Foro di Cuma dal Dipartimento di Discipline Storiche “Ettore Lepore” dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II” nell'ambito del Progetto Kyme; in particolare sono stati analizzati i materiali provenienti dai saggi effettuati nel cortile interno del Tempio con Portico nel corso del Progetto Kyme I e II e dal saggio effettuato ad ovest del Tempio con Portico nell'ambito del Progetto Kyme III e IV.

L'edificio templare, ubicato al centro del lato meridionale del Foro ed orientato in senso Nord-Sud presenta un cortile rettangolare, circondato su tre lati da portici, scoperto e rivestito da una pavimentazione costituita da lastre di travertino disposte longitudinalmente.

Nel 1978, in occasione di un intervento di restauro, G. Tocco pratica un breve e limitato sondaggio nell'angolo Nord – Est del cortile interno del tempio, al di sotto delle lastre di travertino²⁸⁵, grazie al quale si intuisce, per la prima volta, la stratigrafia molto complessa presente al di sotto della struttura templare di età romana.

Il Saggio Tocco rappresenta il punto di partenza quando, nel 1994, con il Progetto Kyme I si riprende lo scavo dell'edificio, sotto la direzione scientifica di G. Greco. Al primo intervento è seguita una nuova campagna di scavo nell'ambito del Progetto Kyme II che ha permesso, in seguito alla totale rimozione delle lastre di pavimentazione, di indagare interamente l'area del cortile interno del tempio.

Con il Progetto Kyme I nel novembre del 1994, ha inizio lo scavo del saggio 11, ubicato a Nord/Est del cortile interno (indicato in giallo nella Figura 16), inteso come ampliamento del precedente intervento effettuato nel 1978 allo scopo di

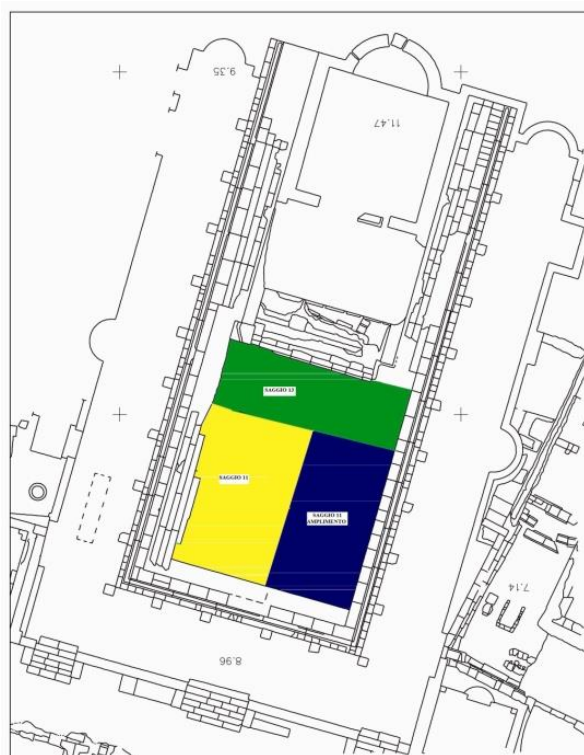


Figura 14. Ubicazione dei saggi nel cortile interno del Tempio con Portico

²⁸⁵ Tocco 1978, pagg. 274-275.

chiarire le caratteristiche e la cronologia delle strutture venute alla luce. I risultati dello scavo rivelano la presenza di una tale complessità stratigrafica e strutturale da rendere necessari nuovi interventi praticati tra il 2000 e il 2001 nel corso del Progetto Kyme II. Lo scavo comporta la completa rimozione delle lastre di pavimentazione e viene esteso a tutto il cortile interno con il saggio 11 ampliamento (indicato in blu nella Figura 16), ubicato nell'angolo Nord/Ovest del cortile, e con il saggio 13, (indicato in verde nella Figura 16) ubicato a Sud della gradinata del Tempio.

Sebbene all'interno di uno spazio piuttosto limitato, rappresentato dal cortile interno del tempio, le diverse campagne di scavo hanno permesso di individuare, a partire dal periodo alto-arcaico, una complessa stratigrafia che attesta continue trasformazioni d'uso dell'area e una diversa organizzazione degli spazi.

Nell'ambito del Progetto Kyme III e IV, le campagne di scavo realizzate tra il 2006 e il 2009 hanno interessato tutta l'area ad Ovest del Tempio con Portico (saggio 14 ampliamento) e hanno portato all'identificazione di un altro imponente monumento, anch'esso dotato di portico, e con lo stesso orientamento e allineamento del tempio già scavato, e collocabile nello stesso arco cronologico. L'edificio con portico si sovrappone ed oblitera una sistemazione riferibile ad una diversa sistemazione strutturale della piazza, di poco precedente. Il dato più significativo è stata l'individuazione di una sequenza stratigrafica intatta che ha restituito la lettura delle diverse fasi di occupazione dell'area, senza soluzione di continuità, dalla fase arcaica al tardo antico.

La ceramica in argilla grezza, proveniente dai saggi praticati nell'area del Tempio con Portico, allo stesso modo delle altre classi ceramiche, è attestata soprattutto come materiale residuale in stratigrafie più recenti rispetto agli originari contesti di provenienza, tranne i rari casi esaminati, in cui è presente in giacitura primaria.

La fase più antica individuata in seguito ai suddetti scavi documenta il primo periodo di vita della colonia greca ed è riferibile ad un'unità abitativa, che si colloca nell'ultimo quarto dell'VIII sec. a. C. e resta in uso fino alla prima metà del VI sec. a. C., attestata in particolare da evidenze strutturali associate a materiali in giacitura primaria ma anche da materiali residuali²⁸⁶.

In particolare per questa fase sono state analizzati reperti provenienti da un piano di calpestio, che restituisce ceramica riferibile al Protocorinzio Medio e Tardo, obliterato da uno spesso livello datato alla fine del VI sec. a. C., intercettato a Sud della gradinata del

²⁸⁶ Greco 2007; Greco 2009.

Tempio con Portico (saggio 13) e da complesse evidenze strutturali intercettate nell'area ad ovest del Tempio con Portico (saggio 14 ampliamento).

Tali strutture, che rappresentano una prima evidenza materiale di un'organizzazione abitativa a Cuma, conoscono due fasi di vita comprese tra l'ultimo quarto dell'VIII e la prima metà del VI secolo a. C. Nella prima fase l'unità abitativa individuata è costituita da un ambiente di forma rettangolare delimitato da muri perimetrali conservati parzialmente su tre lati con orientamento NE/SO e apertura sul lato Sud; sul piano di calpestio, realizzato in un battuto compatto e liscio, in prossimità del lato occidentale del vano, è stato individuato il focolare delimitato da un circolo di pietre di piccole dimensioni. In rapporto a questo ambiente è da mettere in relazione un altro piano di calpestio individuato sul lato N/E interpretabile come spazio esterno per le caratteristiche del battuto pavimentale e per la presenza di una buca di palo. Il complesso abitativo risale nel suo impianto originario al terzo quarto dell'VIII

secolo a.C. e resta in uso nel corso del VII secolo a.C. La ceramica in argilla grezza recuperata sul piano di calpestio del vano rettangolare e del battuto esterno si colloca nel suddetto arco cronologico e risulta associata a ceramiche corinzie sia di importazione sia di produzione locale inquadrabili tra il Tardo Geometrico II e

il Protocorinzio antico (Figura 15).

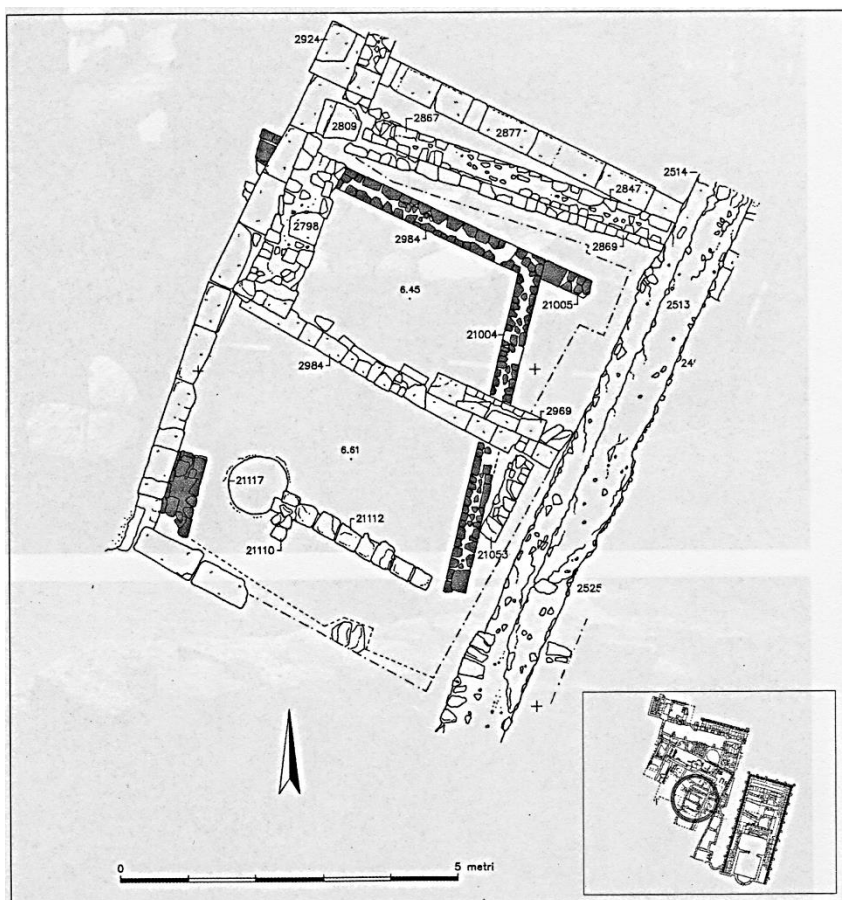


Figura 15. Area ad O del T.c.P. Unità abitativa alto-arcaica

Nella seconda fase, datata tra i decenni finali del VII sec. e la prima metà del VI sec. a.C., si assiste ad una profonda trasformazione del complesso abitativo alto-arcaico che viene livellato, con un conseguente alzamento di quota del piano di calpestio, e parzialmente obliterato. Il vano rettangolare preesistente viene ripartito in più ambienti di cui ne risulta individuabile uno delimitato sul lato nord dal muro del vano alto-arcaico riutilizzato e sul lato sud da un muro costruito ex-novo. Lungo quest'ultimo muro viene sistemata una banchina che doveva delimitare un punto di fuoco per la cottura degli alimenti come dimostrano le consistenti tracce di bruciato presenti sui blocchetti della banchina stessa e come dimostra la presenza di numerosi frammenti ceramici in argilla grezza funzionali alla cottura e in particolare il recupero sul lato settentrionale della banchina, sul piano di calpestio, di due olle ancora in situ che presentano la superficie esterna fortemente annerite per effetto dell'esposizione al fuoco; si tratta di un'olla riferibile al tipo A2a²⁸⁷ con labbro svasato e corpo globulare-ovoide e di un'olla riferibile al Tipo A4a²⁸⁸ caratterizzato dal labbro ingrossato con orlo piatto, breve colletto cilindrico e corpo globulare-ovoide su cui si innestano quattro prese lanceolate.

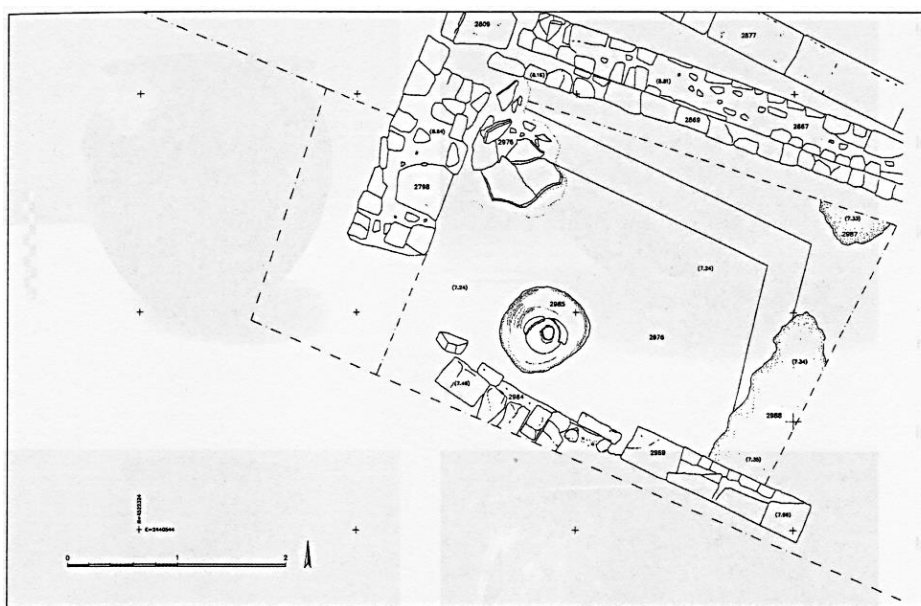


Figura 16. Area ad O del T.c.P. Unità abitativa arcaica

A sud di quest'ambiente, nell'area corrispondente alla parte centrale del vano alto-arcaico, doveva trovarsi un altro con lo stesso orientamento NE/SO di cui è stato intercettato solo un frustolo di muro. Lungo il lato SE di questa struttura è stata individuata

²⁸⁷ K2.2974.45

²⁸⁸ K2.2974.43

un' olla in situ inserita nel piano di calpestio; si tratta di un' olla biansata riferibile al Tipo A6²⁸⁹ con labbro svasato e corpo ovoide. L' olla, destinata presumibilmente alla conservazione degli alimenti, porterebbe ad interpretare il vano in cui è stata intercettata come una sorta di deposito per derrate alimentari; tale circostanza pare confermata anche dal ritrovamento in situ nello stesso vano di frammenti riferibili ad un grande contenitore destinato sicuramente alla stessa funzione (Figura 16). La presenza della ceramica in argilla grezza ha contribuito pertanto all' interpretazione della funzionalità dei diversi ambienti del complesso abitativo di età arcaica, che presenta un' articolata organizzazione degli spazi come si deduce dalla presenza di un ambiente reso funzionale alla cottura degli alimenti attraverso la costruzione di un focolare e di un ambiente destinato alla conservazione delle derrate alimentari depositate all' interno di contenitori di uso comune.

Per questa fase cronologica sono stati analizzati anche reperti in giacitura secondaria in quanto la ceramica in argilla grezza di età arcaica, allo stesso modo delle altre classi ceramiche, è attestata soprattutto come materiale residuale in stratigrafie più recenti rispetto agli originari contesti di provenienza così che reperti riferibili ai tipi esaminati attestati come materiale residuale, possono essere collocate in quest' arco cronologico e potrebbero essere riferibili a tale contesto abitativo.

Dall' analisi dei contesti e dalla quantificazione dei reperti attestati, si evince che la ceramica in argilla grezza nell' arco cronologico compreso tra la fine dell' VIII e la prima metà del VI sec. a. C. in cui l' area ha un carattere abitativo, è costituita da forme realizzate esclusivamente al tornio e dalla morfologia molto semplice, derivate direttamente dal repertorio vascolare in impasto.

La forma maggiormente attestata per la cottura degli alimenti è l' olla poco complessa dal punto di vista morfologico e caratterizzata da un corpo globulare-ovoide e labbro rientrante (Tipo A1), da un corpo globulare-ovoide e labbro svasato (Tipo A2). Alcuni tipi di olle sono caratterizzate da una forma leggermente più complessa per la presenza del collo cilindrico o troncoconico e di prese sul corpo collegate da un cordone plastico (Tipi A4a-A4b-A4c; A5a-A5b). Le forme adatte per la preparazione e conservazione degli alimenti e dei liquidi sono rappresentate dall' olla biansata del Tipo A6, gli scodelloni (Tipo K1-K2a-K2b), i bacili del Tipo L1 e L2, caratterizzati da una semplicità morfologica

²⁸⁹ K2.2295.1

specifica della produzione più antica, i mortai con labbro a fascia (Tipo M1) e alcuni tipi di ciotole-coperchio (Tipo I1a-I1b).

I contesti presi in considerazione come confronto sono piuttosto omogenei cronologicamente e si collocano geograficamente nel territorio più prossimo della Campania, ma anche in zone più distanti dell' Italia Meridionale e dell' area etrusco-laziale.

Numerosi confronti sono stati stabiliti con materiali provenienti altro contesti di abitato cumano, documentato dalla pubblicazione del materiale proveniente dallo scavo dei terrapieni arcaici delle fortificazioni settentrionali da parte dell'Università Orientale di Napoli²⁹⁰ Fra i contesti campani, sono stati presi in considerazione la necropoli e l'abitato di Cairano²⁹¹. Per l'area etrusca, particolare attenzione è stata rivolta ai contesti del santuario greco di Gravisca²⁹² e dell'abitato di Tarquinia²⁹³, e al materiale dallo scarico di Vigna Parrocchiale a Caere²⁹⁴; in area laziale è stato analizzato il contesto santuarioale di Satricum²⁹⁵ e, per Roma, il materiale dagli scavi del Palatino e il contesto della Fattoria e della villa dell' Auditorium²⁹⁶.

Si tratta di tipi ampiamente attestati in contesti d'abitato e particolarmente significativa appare la loro presenza nell'unità insediativa di Punta Chiarito ad Ischia, dove, già per altre classi ceramiche era stata percepita un'identità con la realtà cumana per quel che riguarda il repertorio formale e decorativo²⁹⁷.

L'unità insediativa di Punta Chiarito conosce allo stesso modo del contesto cumano due fase di vita collocabili a partire dalla seconda metà dell'VIII sec. a C. e tra la fine del VII e gli inizi del VI sec. a C.. Anche in questo contesto sono presenti forme in ceramica in argilla grezza riferibili ai tipi presenti a Cuma; particolarmente significativa appare fra i materiali rinvenuti sul piano di calpestio della casa della seconda fase, la presenza dell'olla del Tipo A2a e del Tipo A6 analogamente alla situazione cumana (Figura 17).

²⁹⁰ Nigro 2006.

²⁹¹ Cairano 1980.

²⁹² Gori-Pierini 2001.

²⁹³ *Tarquinia I; Tarquinia II.*

²⁹⁴ Rendeli 1993.

²⁹⁵ Bouma 1996.

²⁹⁶ Carandini *et alii* 2006.

²⁹⁷ Greco 2007, pag. 34.

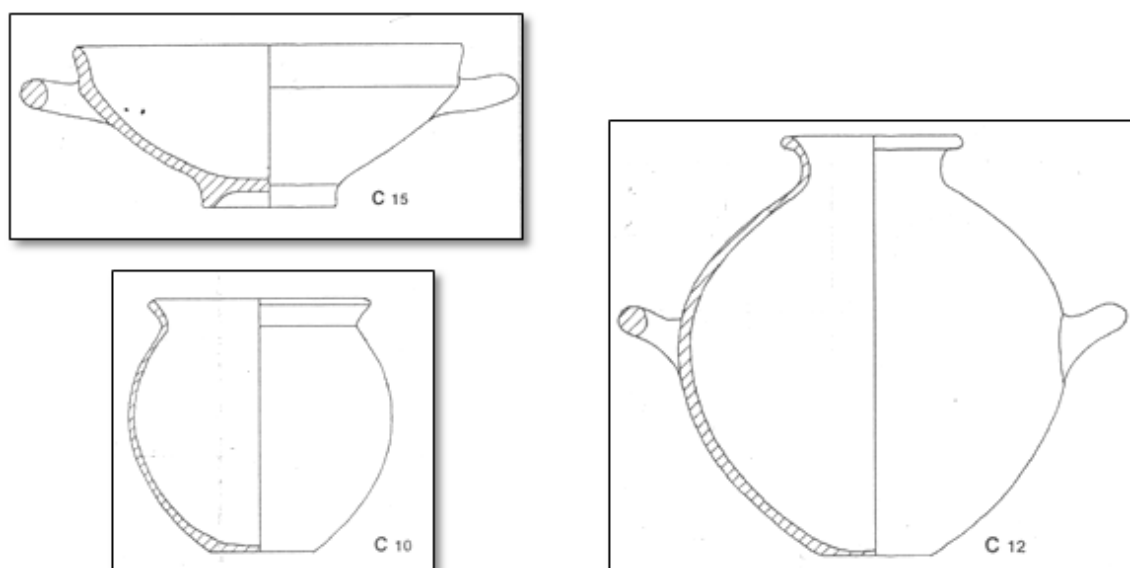


Figura 17. Forme vascolare in argilla grezza da Punta Chiarito (da Gialanella 1994, tav.25)

Intorno alla fine del VI sec. il complesso abitativo intercettato nell'area del Tempio con Portico viene abbandonato e obliterato. L'intera area subisce una profonda trasformazione d'uso con la costruzione di edifici a carattere monumentale con funzioni pubbliche e sacre. Tale cambiamento è variamente documentato dai diversi saggi praticati nell'area nell'ambito del Progetto Kyme. In particolare nel Saggio 14, praticato all'esterno del muro perimetrale del Tempio con Portico, è stata intercettata una struttura muraria in blocchi di tufo giallo disposti in ortostati con evidenti tracce di anathyrosis. I saggi praticati nel cortile interno del Tempio non hanno restituito, per questa fase, evidenze strutturali, ma la presenza di livelli di distruzione contenenti materiale residuale, costituito da abbondante scaglime di tufo associato a frammenti di intonaco e a frammenti di terracotte architettoniche, tegole dipinte e kalypteres hegemonas, che farebbero supporre la presenza di un edificio in blocchi di tufo di notevole entità dotato di un sistema di copertura con tetto pesante; tale impianto, che doveva avere un carattere pubblico, probabilmente con funzione sacra²⁹⁸, fu realizzato alla fine del VI sec. a.C. restando in uso per tutto il V sec. a.C., quando venne abbattuto e distrutto per la costruzione di una successiva area sacra.

Nell'area ad Ovest del Tempio, le tracce di un edificio a carattere sacro sono ravvisabili nel materiale di due grandi fosse realizzate agli inizi del III secolo a.C. che raccolgono materiali provenienti da un complesso culturale in funzione tra la seconda metà del VI e il V secolo a.C.; la prima fossa ha restituito esclusivamente materiale votivo pertinente ad un

²⁹⁸ Tomeo 2007, pag. 50.

qualche deposito cultuale mentre la seconda era riempita quasi esclusivamente da frammenti riferibili ad un sistema di copertura con tegole e coppi dipinti.

La presenza della ceramica in argilla grezza in questa fase cronologica appare alquanto marginale in relazione sicuramente al cambiamento d'uso dell'area. La classe è attestata soprattutto come materiale residuale in stratigrafie più recenti ed è caratterizzata dall'olla con labbro svasato e distinto (Tipo A3), dall'olla con labbro estroflesso (Tipo A7), dall'olla con labbro ingrossato (Tipo A8) e dall'olla con labbro svasato a sezione triangolare (Tipo 10); tra le forme adatte alla preparazione e conservazione degli alimenti si ritrovano le ciotole-coperchio (Tipo I2-I3) e i bacili (Tipo L2b-L2c-L3a) e i mortai (Tipo M2-M3-M4-M6a), caratterizzati da una maggior variazione tipologica rispetto alla fase precedente.

Nei decenni finali del V secolo a. C. l'area subisce una nuova trasformazione, con la distruzione degli edifici della fase precedente, da mettere in relazione con l'arrivo dei Sanniti; non si tratta di una trasformazione d'uso della zona, che conserverà il suo carattere pubblico/sacro fino ad età tarda, ma di una nuova sistemazione ed organizzazione degli spazi con l'impianto di un complesso sacro, in parte intercettato dai saggi effettuati nell'area del Tempio con Portico. In particolare i saggi effettuati all'interno del cortile del tempio hanno permesso di individuare un livello di calpestio su cui si impostano i resti di una struttura in blocchi di tufo e un altare (US 2237) che costituisce l'elemento determinante per l'interpretazione dell'area. Il saggio 14, praticato ad ovest del tempio, ha intercettato, alla stessa quota del sistema recinto/altare, evidenze di probabile carattere cultuale, incentrate attorno ad una struttura destinata al fuoco, interpretabile come un'eschara.

La possibilità di una migliore comprensione del significato che la presenza della ceramica in argilla grezza assume all'intero dell'area santuariale può essere offerta dall'analisi del materiale contenuto in due unità stratigrafiche (UUSS 2254-2237) appartenenti al saggio 11, praticato nel cortile interno del Tempio con Portico, realizzate probabilmente al momento dell'abbandono del complesso sacro.

L' US 2254 rappresenta il riempimento di una delle due fosse (UUSS 2259-2260) ubicate a Sud e a Ovest dell'altare; nella fossa (US 2260) sono stati rinvenuti esclusivamente reperti osteologici che potrebbero testimoniare il sacrificio di ovini e caprini, mentre nella fossa (US 2259), situata nella parte S/E del saggio, a nord dell'altare

(USM 2227), è stato rinvenuto un riempimento (US 2254), datato tra la fine del IV e l'inizio del III sec. a.C., costituito da terreno poco compatto di colore nero, con tracce di bruciato, e da numerosi frammenti ceramici, alcuni frammenti di ferro e di intonaco, reperti osteologici e malacologici.

Parte del materiale ceramico e i frammenti in ferro, come punte di lancia e giavelotto sono interpretabili come oggetti votivi; la ceramica in argilla grezza invece testimonia la presenza di pratiche rituali che prevedevano la preparazione e la cottura di pasti sacri.

Tale ceramica in giacitura primaria è databile tra la seconda metà del IV e l'inizio del III sec. a.C. ed è attestata in grande quantità, rappresentando l'87% del materiale rinvenuto (Figura 20).

Le forme identificate permettono di ricostruire una vera e propria "batteria" da cucina; in particolare sono presenti tre olle riconducibili al Tipo A4a, nove olle riconducibili al tipo A10 di cui sei appartengono alla varietà A10a e una alla varietà A10b, due lopades del tipo E3, un bacile del tipo L2d, un mortaio del tipo M4 e venticinque frammenti di coperchi di cui uno appartiene al Tipo N2, ventitré al Tipo N3 e uno al tipo N4.

La preparazione dei pasti è documentata dalla presenza di forme come il mortaio e il bacile. Il bacile, all'interno dell'area sacra può essere collegato non solo alla preparazione dei cibi ma anche all'uso di acqua lustrale, necessaria nel corso dei rituali, prima del sacrificio per le pratiche di purificazione, e, subito dopo, per l'eliminazione del sangue in seguito all'uccisione della vittima sacrificale²⁹⁹. Anche la presenza del mortaio è riferibile molto probabilmente alla preparazione del pasto rituale; in alcuni contesti santuariali soprattutto dell'area laziale, tali recipienti solitamente sembrano alludere al ciclo di preparazione di focacce sacre (*liba*), a base di formaggio e farina, dedicate alle divinità femminili per il loro collegamento alla sfera della fertilità, tuttavia in taluni casi erano utilizzate anche come offerte a divinità maschili³⁰⁰.

²⁹⁹ Tomeo 2008, pag. 54; Fabbri-Osanna 2005, pag. 221.

³⁰⁰ *Palatino I*, pag. 62.

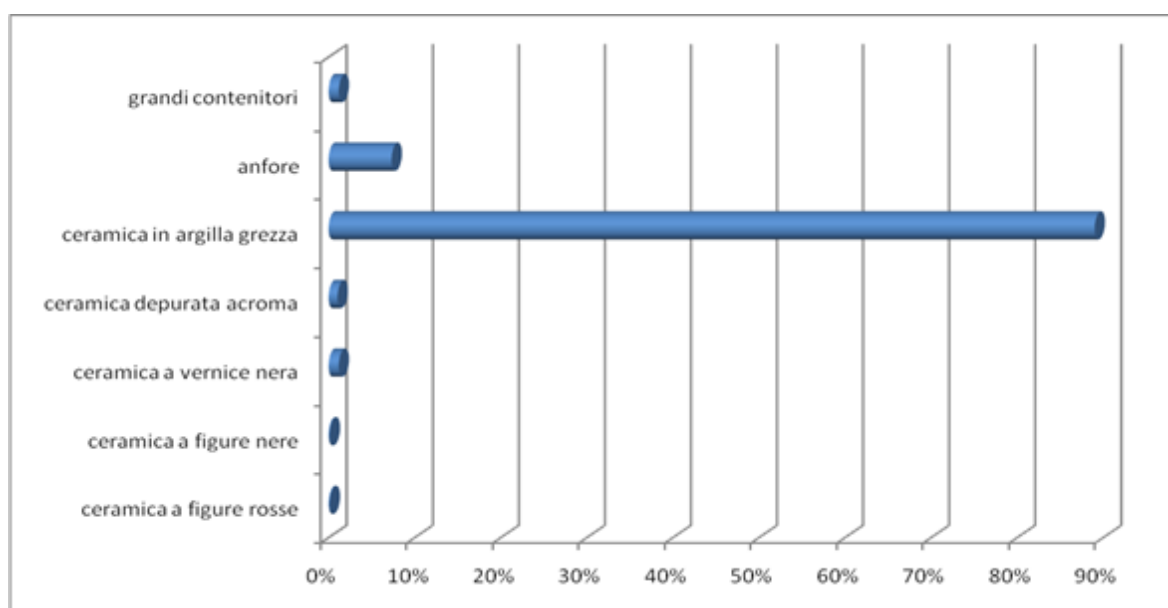


Figura 18. Dati quantitativi relativi alle classi ceramiche attestate nell'US 2254.

La cottura dei pasti sacri è documentata dalle olle, le lopades e i coperchi. L'olla è solitamente attestata nei contesti santuariali, dove poteva assolvere alla duplice funzione di recipiente per la cottura di pasti rituali oppure per la conservazione dell'offerta votiva; nel caso specifico, sembra che le olle fossero utilizzate per la cottura, dal momento che i frammenti conservano tracce di esposizione al fuoco. I due tipi attestati sono di dimensioni medie con un diametro dell'orlo compreso tra i 10 e i 17 cm. I coperchi del tipo N3, ampiamente attestati nell'US 2254 dovevano essere funzionali alla copertura di questo tipo di olle in virtù del loro orlo ingrossato. Allo stesso modo delle olle, le lopades dovevano essere utilizzate per la cottura dei pasti rituali, come è confermato dalla presenza di tracce di esposizione al fuoco. A questo tipo di recipiente è possibile associare il coperchio del tipo N2 che si presenta adatto ad essere inserito nell'apposito alloggiamento caratteristico delle lopades. È probabile, inoltre, che il numero di due in cui sono presenti le lopades non sia casuale, dal momento che una coppia di queste compare anche in altri contesti santuariali; tale particolare potrebbe indicare che le cerimonie rituali dovevano prevedere un numero fisso di partecipanti³⁰¹.

Fra i coperchi attestati in grande quantità, appare significativa la presenza del coperchio di cottura del tipo N4; tale forma si discosta da quella tradizionale dei coperchi, in quanto si presenta morfologicamente simile ai bacili, ma va interpretata come coperchio di cottura per le tracce di esposizione al fuoco, che si concentrano soprattutto sulla superficie interna,

³⁰¹ Fabbri-Osanna 2005, pag. 230.

e per la presenza dei fori in alto nelle pareti, praticati a crudo, così da consentire la fuoriuscita del fumo e del vapore. Tale coperchio, che presentano un notevole diametro dell'orlo doveva essere usato per ricoprire vassoi o altri recipienti posti su ceneri calde; fra il materiale esaminato non sono state ritrovate forme che potrebbero essere destinate a

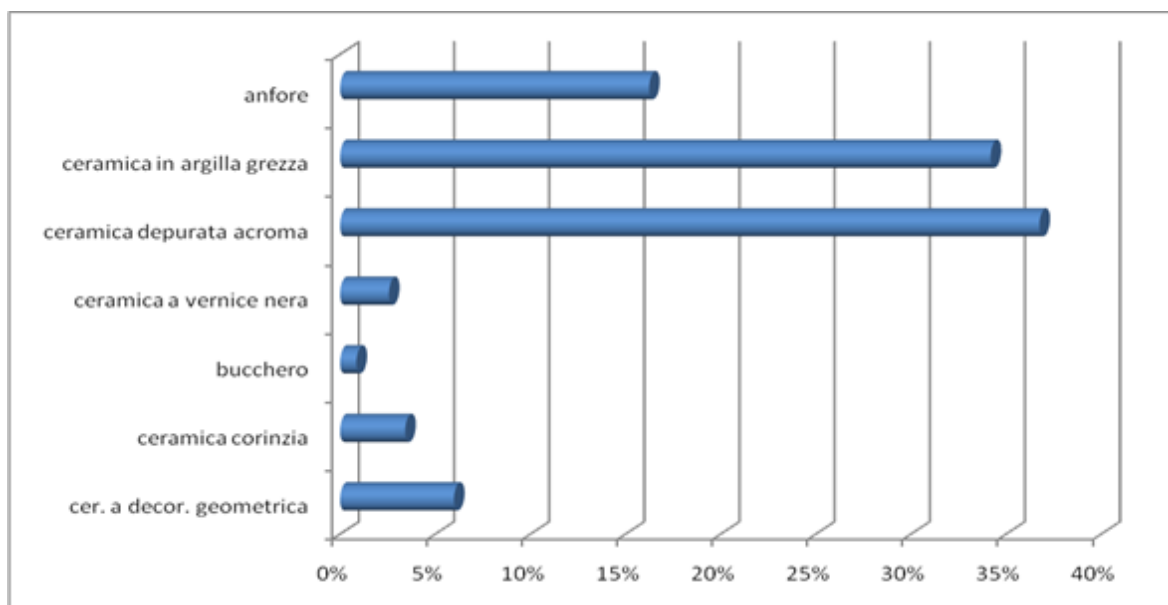


Figura 19. Dati quantitativi relativi alle classi ceramiche presenti nell'US 2237.

questo tipo di copertura, pertanto è possibile utilizzare che la forma sia stata utilizzata direttamente sul piano di cottura.

Al momento della defunzionalizzazione del complesso culturale fu svolta probabilmente una cerimonia di “chiusura” durante la quale sarebbe stato posto sul piano dell'altare un deposito votivo costituito dall'US 2237 che si colloca tra la fine del IV e l'inizio del III sec. a.C.; in occasione della cessazione definitiva delle funzioni cultuali sarebbero state depositate alcune offerte votive, rappresentate dalla ceramica miniaturistica e dai frammenti in ferro, come punte di freccia, giavelotto e lancia e i resti di un sacrificio, come è testimoniato dalle abbondanti tracce di bruciato, dai reperti osteologici e dalla ceramica in argilla grezza, utilizzata nel corso della cerimonia per la preparazione del pasto rituale.

Tale ceramica costituisce il 32% del materiale rinvenuto (Figura 21) ed è rappresentata da frammenti di pareti e da un solo esemplare riconducibile alla lopus tipo E3; si tratta di una lopus-casseruola con vasca concava che conserva tracce di esposizione al fuoco a testimonianza della probabile cottura della vittima sacrificale; lo stesso tipo è presente anche nel riempimento della fossa US 2254.

La ceramica in argilla grezza proveniente dall'area santuariale testimonierebbe quindi la presenza di cerimonie rituali che prevedevano la preparazione e la cottura di pasti rituali; la ceramica conservata nell'US 2254 sarebbe riferibile al materiale utilizzato durante la normale prassi cerimoniale, mentre la ceramica del deposito votivo US 2237 sarebbe riferibile alla cerimonia di chiusura del contesto sacro, al momento del suo abbandono.

La ceramica in argilla grezza riferibile all'area sacra e compresa tra il IV e il III secolo a. C. è documentata anche come materiale residuale dai livelli di macerie e di distruzione che seguono la defunzionalizzazione del complesso; si tratta di forme, attestate solitamente anche in contesti culturali, sia destinate alla cottura, come le olle, riconducibili ai Tipi A10 e A4d, le chytrai (Tipo B3), le lopades, i tegami, le caccabai, sia destinati alla preparazione e conservazione degli alimenti come il bacile (Tipo L5b) e i mortai (Tipo M4-M6b).

Nell'ambito delle ricerche condotte sui contesti dell'area del Tempio con Portico sono state realizzate in via preliminare analisi archeozoologiche su reperti osteologici rinvenuti in tre diverse unità stratigrafiche che permettono di ricostruire il tipo di animali sacrificati e consumati nel corso della cerimonia rituale. In particolare sono stati analizzati due campioni provenienti dal sistema recinto/altare che restituiscono i resti riconducibili ad un capro ovino adulto, ad un suino di sesso femminile, all'ala di un uccello galliforme e a un mammifero di media taglia; i resti del terzo e più cospicuo campione provengono dall'area dell'eschara e sono riferibili ad almeno due esemplari di Bos adulti e ad un ovicaprino. Gran parte dei reperti non presentando tracce di calcinazione potrebbero essere stati sottoposti ad un processo di cottura che prevede l'uso di vasellame da cucina come lopades, caccabai e olle; al contrario alcuni reperti hanno assunto un colore bianco in quanto sono stati combusti fino alla calcinazione indicando un'esposizione prolungata e probabilmente diretta ad elevate temperature³⁰².

³⁰² Carannante 2008, pagg. 75-76.

7. LA CERAMICA IN ARGILLA GREZZA DAI CONTESTI CUMANI E PITECUSANI. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE.

Il confronto tra il repertorio vascolare in argilla grezza dei contesti cumani e dei contesti pitecusani ha permesso di riscontrare, dal punto di vista della classificazione tipologica, un'analogia delle forme attestate, caratterizzate da una maggiore varietà tipologica in ambito pitecusano, riscontrabile in ogni fase cronologica individuata.

Dalla classificazione tipologica, si evince che la ceramica in argilla grezza dei due siti flegrei è costituita sia da forme aperte sia da forme chiuse, con uno scarto percentuale del 10% a favore di queste ultime (Figura 22). Tra i materiali analizzati è possibile distinguere recipienti adatti esclusivamente alla cottura e forme adatte alla conservazione o manipolazione di liquidi e alimenti; in particolare l'olla, che rappresenta la forma maggiormente attestata, può assumere la duplice funzione di cottura e conservazione

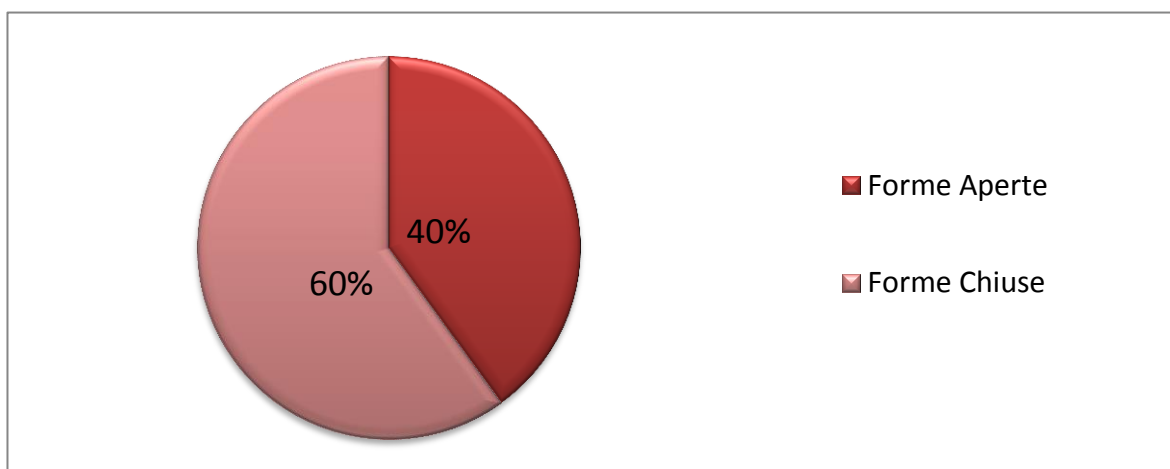


Figura 21. Dati quantitativi delle forme chiuse e aperte

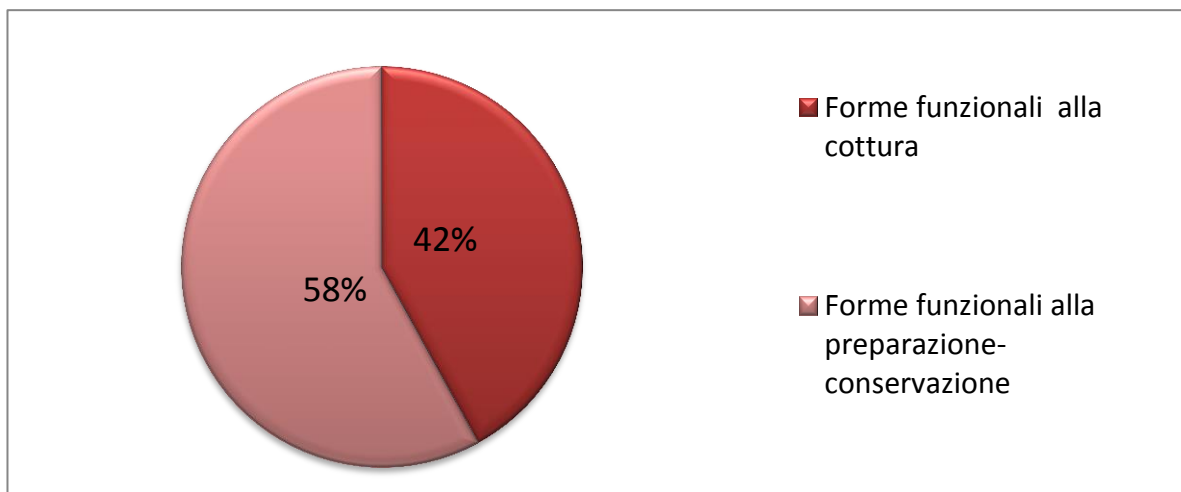


Figura 20 Dati quantitativi delle forme in relazione alle modalità d'uso

(Figura 23).

L'organizzazione tipologica ha permesso di individuare tre fasi cronologiche durante le quali è possibile ricostruire l'evoluzione morfologica delle forme individuate.

Tra la seconda metà VIII e la prima metà VI secolo a.C., la produzione in argilla grezza delle due città flegree è costituita da forme realizzate esclusivamente al tornio e dalla morfologia molto semplice, derivate direttamente dal repertorio vascolare in impasto. In particolare la forma maggiormente attestata per la cottura degli alimenti è l'olla (Fi

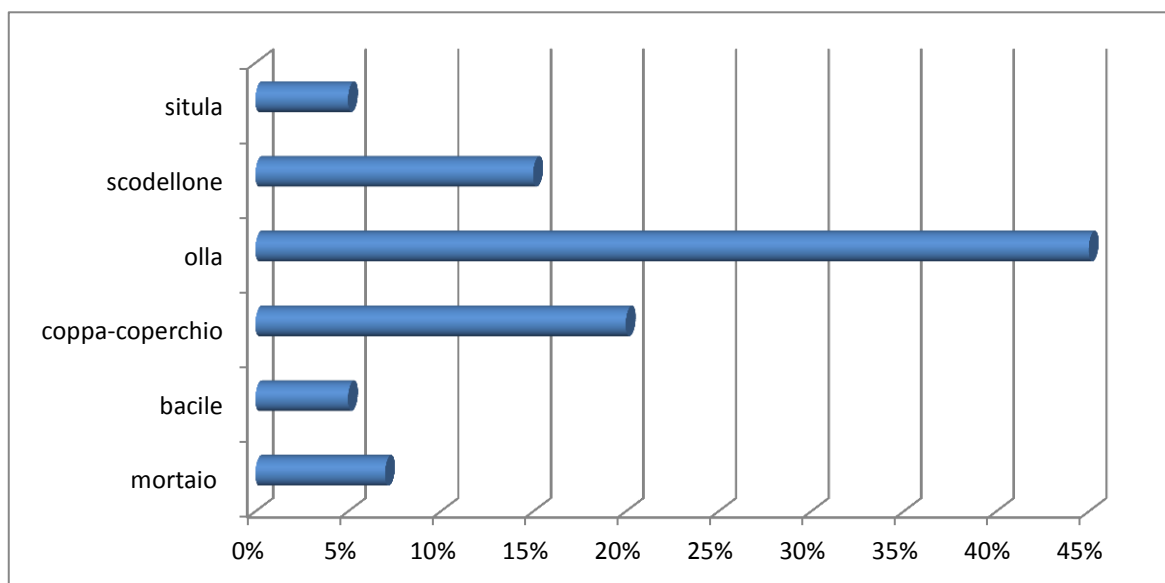


Figura 22. Dati quantitativi delle forme in argilla grezza tra la fine dell'VIII e il VI sec. a. C.

ra 23), poco complessa dal punto di vista morfologico e caratterizzata da un corpo globulare-ovoide e labbro rientrante (Tipo A1), da un corpo globulare-ovoide e labbro svasato (Tipo A2). Alcune olle, tuttavia, si distinguono in quanto sono caratterizzate da una forma leggermente più complessa per la presenza del colletto cilindrico o troncoconico e di prese sul corpo collegate da un cordone plastico (Tipi A4a-A4b-A4c; A5a-A5b); le superfici sono nella maggior parte dei casi ricoperte da uno strato di ingobbiatura o da doppia ingobbiatura e conservano tracce di esposizione diretta al fuoco. Le forme adatte per la preparazione e conservazione degli alimenti e dei liquidi sono rappresentate dall'olla biansata del Tipo A6, gli scodelloni (Tipo K1-K2a-K2b), i bacili del Tipo L1 e L2, caratterizzati da una semplicità morfologica specifica della produzione più antica, i mortai con labbro a fascia (Tipo M1) e alcuni tipi di coppe-coperchio (Tipo I1a-I1b).

Le forme individuate risultano ampiamente diffuse al di fuori dei contesti flegrei, in particolare in area campana³⁰³ ed etrusco-laziale³⁰⁴. L'ampio raggio di diffusione di medesime forme può essere ricondotto alla circolazione di modelli comuni che vengono assimilati da diverse comunità dell'area alto-tirrenica. A partire dalla seconda metà del VI secolo a. C., il repertorio vascolare in argilla grezza è investito da graduali trasformazioni ravvisabili in particolare in una maggiore complessità morfologica delle forme. Le caratteristiche tecniche e morfologiche dell'olla restano per lo più immutate anche se si registra una maggiore caratterizzazione del labbro (Tipo A3). L'aspetto più rilevante per questa fase è la comparsa di una nuova forma funzionale alla cottura degli alimenti, la chytra, da subito attestata da una discreta varietà di tipi (Tipo B1-B2). Tra le forme destinate alla conservazione e preparazione degli alimenti, si registra da un lato la scomparsa di una forma come quella degli scodelloni, dall'altro la comparsa di una maggiore varietà di tipi per i bacili (Tipo L3-L4), caratterizzati da una morfologia più complessa rispetto ai tipi della fase precedente, allo stesso modo delle coppe-coperchio (Tipo I2-I3), contraddistinte da un labbro maggiormente ingrossato rispetto ai tipi più antichi.

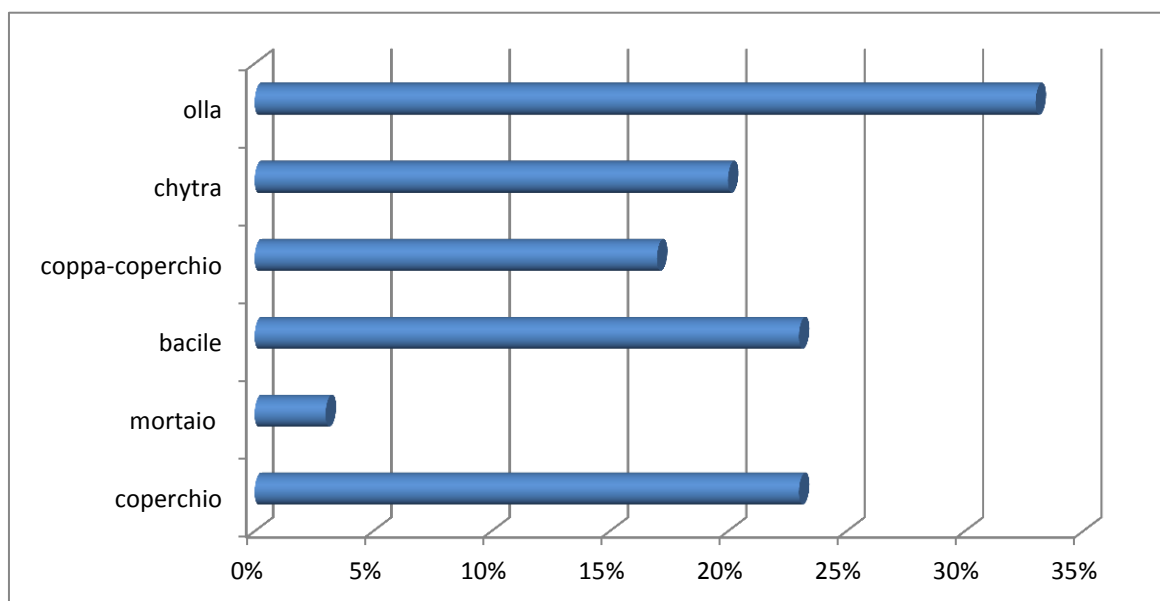


Figura 23. Dati quantitativi delle forme in argilla grezza tra la fine il VI ed il V sec. a. C.

³⁰³ Nigro 2006; Tomeo 2008; *Pithekoussai I*; Gialanella 1994; Cairano 1980.

³⁰⁴ Gori-Pierini 2001; *Tarquini* I; *Tarquini* II; Rendeli 1993; Bouma 1996; Carandini *et alii* 2006.

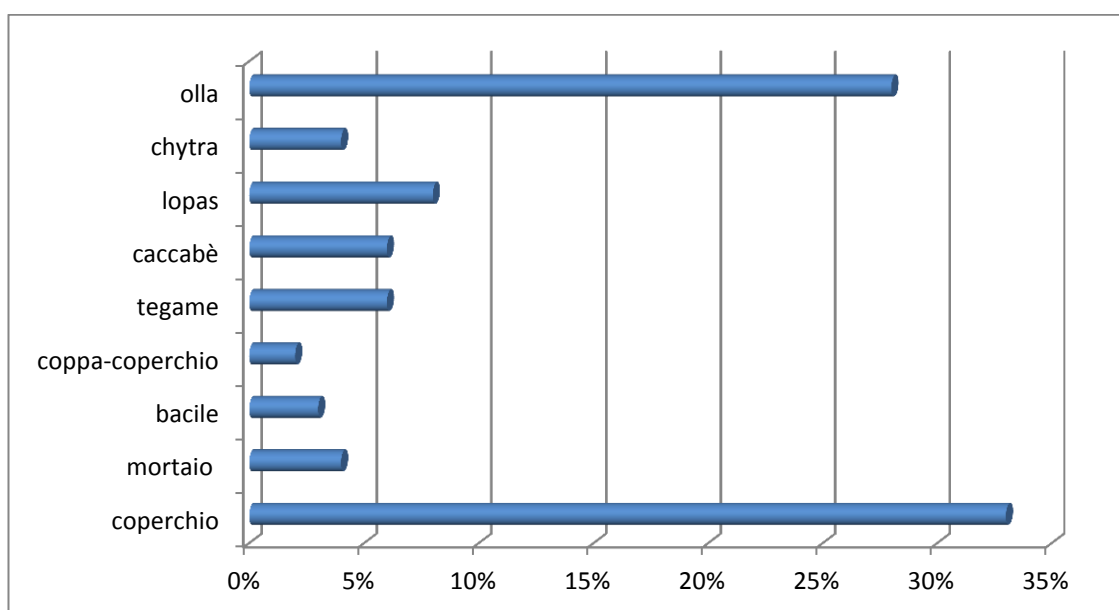


Figura 24. Dati quantitativi delle forme in argilla grezza tra il IV ed il III sec. a. C.

Tra il IV e il III secolo a.C., tra le forme destinate alla cottura, l'olla continua ad essere ampiamente attestata (Figura 26) ma subisce un decisivo mutamento dei caratteri tecnici e morfologici rispetto alla fase precedente ravvisabili nella conformazione del labbro, che assume una forma più complessa, e del corpo caratterizzato da una minore capacità, e nel trattamento delle superfici caratterizzate dalla mancanza di ingobbiatura (Tipi A8-A9-A10). Si assiste inoltre all'affermazione di una maggiore varietà di forme destinate alla cottura, così che compaiono e si affermano recipienti come la lopas e la caccabè, e il tegame, sintomo di un cambiamento nelle abitudini alimentari e dell'adozione di nuove modalità di preparazione degli alimenti (Figura 27). Queste nuove forme ceramiche contribuiscono progressivamente alla formazione di una batteria da cucina con caratteri costanti e reiterati nel tempo che vede la sua affermazione, tra il IV e il III secolo a.C, sia nella Grecia propria³⁰⁵ che nelle città greche dell'Italia Meridionale così come in numerosi centri indigeni.

Tra le forme destinate alla conservazione e preparazione degli alimenti, si registra la presenza dei bacili (Tipo L5), e dei mortai che presentano una vasca gradualmente più profonda e un labbro maggiormente aggettante, come si presenta nelle ultime attestazioni (Tipi M3b).

³⁰⁵ Sparkes-Talcott 1970; Edwards 1975.

Le forme della ceramica in argilla grezza di questa fase cronologica risultano ampiamente attestate in contesti santuariali ed di abitato sia in area campana, come nel santuario di S. Nicola di Albanella e in quello lucano di Capodifiume³⁰⁶ in territorio poseidoniate³⁰⁷, che in aree meno prossime dell'Italia meridionale, come nel santuario di Ascoli Satriano e in quello di Torre di Satriano³⁰⁸ e nell'abitato di Locri e quello di Roccagloriosa³⁰⁹. E' interessante inoltre segnalare l'attestazione delle medesime forme di tradizione greca adatte alla cottura quali la lопас, la caccabè e il tegame tra i recipienti prodotti nel kerameikos di Metaponto³¹⁰.

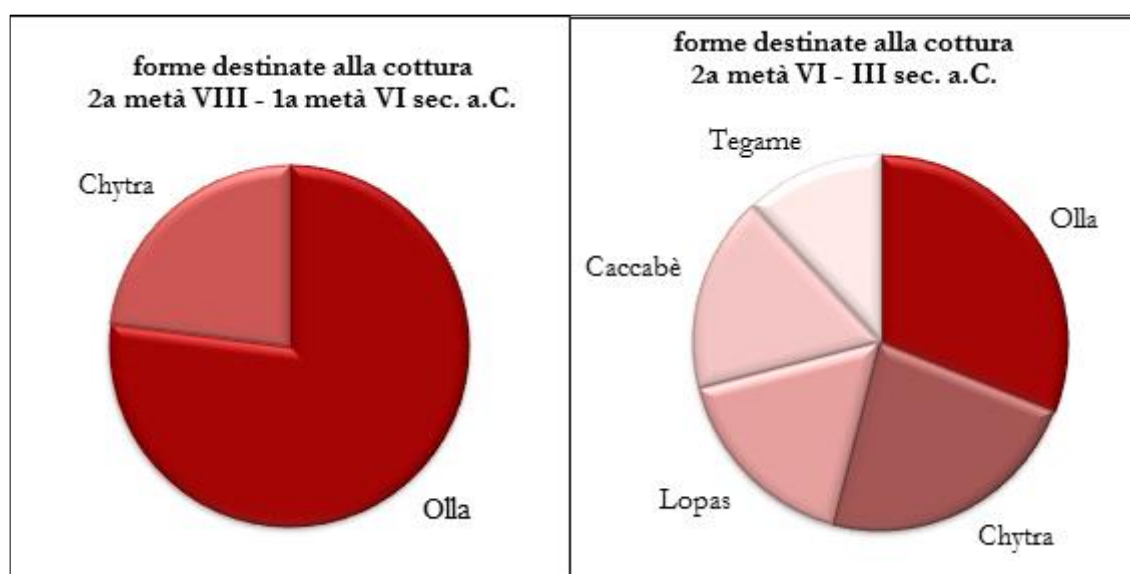


Figura 25. Dati quantitativi delle forme in argilla grezza destinate alla cottura degli alimenti

Il confronto tra il repertorio vascolare in argilla grezza dei contesti cumani e dei contesti pitecusani ha permesso di riscontrare, dal punto di vista della classificazione tipologica, un'analogia delle forme attestate, caratterizzate da una maggiore varietà tipologica in ambito pitecusano, riscontrabile in ogni fase cronologica individuata.

La classificazione delle argille ha permesso di delineare la presenza di due diverse produzioni ceramiche nei siti flegrei esaminati contraddistinte dall'uso di gruppi di argille rese differenti probabilmente in seguito all'inserimento, nell'impasto argilloso, di degrassanti disomogenei.

³⁰⁶ Serritella 2005.

³⁰⁷ Cipriani 1989.

³⁰⁸ Serritella 2005.

³⁰⁹ *Locri Epizefiri II; Roccagloriosa I.*

³¹⁰ Quercia 2004.

Dall'analisi emergono chiaramente differenze ben riconoscibili ed individuabili tra la produzione cumana e la produzione pitecusana fin dalla fase alto-arcaica e per tutte le fasi cronologiche individuate, tanto da poter dedurre la presenza di due produzioni differenziate che probabilmente utilizzano un' argilla diversa e che fanno riferimento a diversi processi tecnologici. Si rileva, per ognuna delle due produzioni individuate, l'uso di un'unica argilla soggetta a diversi modi di lavorazione, che prevedevano l'aggiunta di specifici degrassanti in relazione alla funzione a cui era destinata la forma da realizzare e in relazione alla fase cronologica e quindi alle tecnologie sperimentate in quel contesto. Pertanto, per la fase arcaica e per la fase successiva fino all'età ellenistica, si registra la costante presenza di due gruppi di argilla resi funzionali, in seguito all'aggiunta di diversi degrassanti, rispettivamente alla cottura e alla preparazione e conservazione degli alimenti; nel passaggio tra le due fasi, si assiste ad un graduale cambiamento nei corpi ceramici imputabile all'acquisizione di nuove tecniche di lavorazione. Alla luce dei dati acquisiti, la produzione in argilla grezza dei due siti flegrei può essere considerata una produzione locale con marginale presenza di oggetti "di importazione" riconducibili genericamente all'area del Golfo di Napoli.

Si può pertanto desumere che la ceramica in argilla grezza dei due centri flegrei è riconducibile a due produzioni autonome, sia nella scelta delle forme da realizzare sia nelle diverse tecniche di lavorazione adottate, riscontrabili a partire dall'età alto-arcaica e per tutte le fasi cronologiche individuate, fino ad età ellenistica.

BIBLIOGRAFIA

ACCESA 1997

G. Camporeale (ed.), *L'abitato etrusco dell'Accesa: il quartiere B*, Archeologica 122, Roma 1997.

AGUARDO OTAL 1991

C. Aguardo Otal, *Ceramica romana importada de cocina en Tarraconense*, Saragozza 1991.

ALLEGRO-VASSALLO 1992

N. Allegro – S. Vassallo, *Himera Nuove ricerche nella città bassa (1989-1992)*, in Kakalos XXXVIII, 1992, pagg. 78-148.

ALLEGRO et alii 1993-1994

N. Allegro, *Himera 1989-1993. Ricerche dell'Istituto di archeologia nell'area della città*, in Kakalos XXXIX-XL, 1993-1994, pagg. 1119-1133.

ALLROGGEN-BEDEL – KAMMERER-GROTHAUS 1983

A. Allroggen-Bedel - H. Kammerer-Grothaus, *Il Museo Ercolanese di Portici*, in *La Villa dei Papiri*, II suppl. a CronErcol, 13, 1983, pagg. 83-128.

AMAURETTI 1986

M. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, in *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, Vol. 41, Num. 1, 1986, pagg. 417 - 418.

AMYX 1958

D. A. Amyx, *The Attic Stelai: vases and others containers*, in *Hesperia*, 27, 1958, pagg. 163-307.

ANNECCHINO 1977

M. Anecchino, *Suppellettile fittile da cucina di Pompei*, in *L'instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei*. Roma 1977, pagg. 105-114.

ARCHEOMETRIA I

S. Santoro Bianchi - B. Fabbri (edd.), *Il Contributo della Analisi Archeometriche allo Studio delle Ceramiche Grezze e Comuni: Forma/Funzione/Impasto*. Atti della I giornata di archeometria della ceramica, Bologna 28 febbraio 1997, , Bologna 1998.

ARCHEOMETRIA VII

S. Gualtieri - B. Fabbri - G.Volpe (edd.), *Tecnologia di lavorazione e impieghi dei manufatti*. Atti della VII giornata di archeometria della ceramica, Lucera 10-11 Aprile 2003, Lucera 2004.

ARCHEOMETRIA X

S. Gualtieri - B. Fabbri - G.Bandini (edd.), *Le classi ceramiche: situazione degli studi*. Atti della X giornata di archeometria della ceramica. Roma, Palazzo Massimo alle Terme. 5-7 aprile 2006, Roma 2006.

ARTHUR 1984

P. Arthur, *Il complesso archeologico di Carminiello ai Mannesi a Napoli*, Napoli, 1984.

BARTOLONI 1981

P. Bartoloni, *Monte Sirai 1980, La ceramica vascolare*, RStFen, IX, 2, pagg. 223-230.

BATS 1988

M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (vers 30 – vers 50 av. J.-C.)*. *Modèles culturels et catégories céramiques*, RANarb, suppl.18, Paris 1988.

BATTAGLIA 1989

E. Battaglia, *Artos. Il lessico della panificazione nei papiri greci*, Milano, 1989.

BECHTOLDE 2007

B. Bechtold, *Die phönizisch-punische Gebrauchs-keramik der archaischen bis spätpunischen Zeit*, in NieMeyer et al.2007, pagg. 327-431.

BELLELLI - BOTTO 2002

V. Bellelli - M. Botto, *I bacini di tipo fenicio-cipriota: considerazioni sulla diffusione di una forma ceramica nell'Italia medio-tirrenica nel periodo compreso fra il VII e il VI sec. a.C.*, in *Etruria e Sardegna centro settentrionale tra l'età del Bronzo e l'arcaismo*. (Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italici (Sassari, Alghero, Oristano, Torralba, 13 - 17 ottobre 1998), Pisa 2002, pagg. 277-307.

BERTHIAUME 1982

G. Berthiaume, *Le roles de Mègeiros. Etude sur le boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden, 1972

BERTIER 1972

J. Bertier, *Mnésithée et Dieuchés*, Leiden, Brill, 1972.

BERTOLDI 1973

M.E. Bertoldi, *Recenti scavi e scoperte a Cuma*, in BA, 57, 1973, pagg. 38-42.

BLESSING 1997

G.H.J.M. Blessing, *Petrographie*, in *Archaische Amphoren aus Karthago und Toscanos. Fundspektrum und Formentwicklung. Ein Beitrag zur phönizischen Wirtschaftsgeschichte*, R.F. Docter, 191, 290–1, Ph.D. diss., Amsterdam University.

BOUMA 1996

J.W. Bouma, *Religio votiva: The Archaeology of Latial Votive Religion. The 5th-3rd c. BC votive deposit south west of the main temple at "Satricum" Borgo Le Ferriere*, Groningen 1996.

BRAGANTINI 1991

I. Bragantini (ed.), *Ricerche archeologiche a Napoli, Lo scavo di Palazzo Corigliano*, Napoli 1991.

BRAGANTINI 1996

I. Bragantini, *La ceramica da cucina dello scavo di Palazzo Corigliano e il commercio della ceramica campana da cucina*, in *Cèramiques Communes* 1996, pagg.173-182.

BUNNENS 1979

G. Bunnens, *L'expansion phénicienne en Méditerranée. Essai d'interprétation fondé sur une analyse des traditions littéraires* (Etudes de philologie, d'archéologie et d'histoire anciennes, tomeXVII), Roma - Bruxelles 1979.

BYRSA II

S. Lancel (ed.), *Byrsa II. Rapports pré-liminaires sur les fouilles 1977-1978: niveaux et vestiges puniques*, Roma.

CAERE 3.2

M. Cristofani (ed.), *Caere 3.2. Lo scarico arcaico della Vigna Parrocchiale*, Roma 2003.

CAIRANO 1980

G. Bailo Modesti, *Cairano nell'età arcaica. L'abitato e la necropoli*, in *AnnAStorAnt*, Quad. 1, Napoli 1980.

CALATIA 2003

E. Laforgia (ed.), *Il museo archeologico di Calatia*, Napoli 2003.

CAMPI FLEGREI 1990

P. Amalfitano - G. Camodeca - M. Medri (edd.), *I Campi Flegrei. Un itinerario archeologico*, Venezia 1990.

CANFORA 2001

L. Canfora (ed.), *I deipnosofisti: i dotti a banchetto / Ateneo ; prima traduzione italiana commentata su progetto di Luciano Canfora ; introduzione di Christian Jacob*, Roma 2001.

CAPUTO et alii 1996

P. Caputo - R. Morichi - R. Paone - P. Rispoli, *Cuma e il suo parco archeologico*, Roma 1996.

CARAFÀ 1995

P. Carafa, *Officine ceramiche di età orientalizzante in impasto a Roma dalla fine dell'8. alla fine del 6. secolo a. C.*, Roma 1995.

CARANDINI 1973

A. Carandini, *Terracotta rozza*, in A. Carandini – C. Panella (edd.) *Ostia III*, (Studi Miscellanei, 21), Roma 1973, pagg. 454-459.

CARANDINI et alii 2006

A. Carandini - M.T. D'Alessio - H. Di Giuseppe (edd.), *La fattoria e la villa dell'Auditorium nel quartiere Flaminio di Roma*, Roma 2006.

CERAMIQUES COMMUNES 1996

M. Bats (ed.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I s. av. J.- C.- II ap. J. -C.). La vaisselle de cuisine et de table. Actes des Journées d'étude (Naples, 1994)*, CJB, Napoli 1996.

CERAMIQUES COMMUNES 2009

M. Bats (ed.), *Céramiques communes antiques d'Italie et de Narbonnaise: structures de production, typologies et contextes inédits, IIe s. av. J.-C. IIIe s. apr. J.-C.* Actes de la table ronde de Naples (Naples, 2-3 novembre 2006), Collection du Centre Jean Bérard 30, Naples 2009.

CERCHIAI 1990

L. Cerchiai, *Le officine etrusco-corinzie di Pontecagnano*, AIONArchStAntQuad. 6, Napoli 1990.

CERULLI IRELLI 1974

G. Cerulli Irelli, *La casa del colonnato Tuscanico ad Ercolano*. Napoli 1974.

CHANTRAINE 1968

P. Chantraine, *Dictionnaire étimologique de la langue grecque. Histoire de mots*, vol. I, Paris 1968.

CHIARAMONTE TRERÈ 1984

C. Chiaramonte Trerè, *Ceramica grezza e depurata*, in M. Bonghi Jovino (ed.), *Ricerche a Pompei. L'insula 5 della regio VI dalle origini al 79 d. C.*, Roma 1984, pagg. 140- 193.

CIPRIANI 1989

M. Cipriani, *S. Nicola di Albanella. Scavo di un santuario campestre nel territorio di Poseidonia Paestum*, Roma 1989.

COZZO PRESEPE 1977

M. A. Cotton, *Excavation at Cozzo Presepe (1969-1972)*, in NSc 1977, suppl., pagg. 364-379.

CRISTOFANI 1975

M. Cristofani, *Considerazioni su Poggio Civitate (Murlo, Siena)*, in Prospettiva 1, 1975, pagg. 9-17.

CUOZZO – D'ANDREA 1991

M. Cuozzo – A. D'Andrea, *Proposta di periodizzazione del repertorio locale di Pontecagnano tra la fine del VII e la metà del V sec. a.C. alla luce della stratigrafia della necropoli*, in AIONArchStAnt 13, 1991, pagg. 47-114.

D'AGOSTINO 1994-1995

B. d'Agostino, *La "stipe dei cavalli" di Pitecusa*, in *AttiMemMagnaGr*, 3^a serie, III, 1994-1995, pagg. 9-108.

D'AGOSTINO - CERCHIAI 1999

B. d'Agostino – L. Cerchiai, *Il mare, la morte, l'amore*, Roma 1999.

DE BOSIS et alii

A. De Bonis, L. Cavassa, C. Grifa, A. Langella, V. Morra, *Le ceramiche comuni di Cuma*, pagg. 309-330.

DE CARO 1987

S. De Caro, *Villa rustica in località Petrarò (Stabile)*, in *RIA*, III serie, anno X, 1988, pagg. 5-89.

DE CARO 1994

S. De Caro, *La villa rustica in località Villa Regina a Boscoreale*. Roma 1994.

DEGANI 1990

E. Degani, *La poesia gastronomica greca. I*, in *Alma Mater Studiorum*, 3/2, pagg. 35-50, 1990.

DEGANI 1991

E. Degani, *La poesia gastronomica greca. II*, in *Alma Mater Studiorum*, 4/1, pagg. 147-163, 1991.

DEGANI 1993

E. Degani, *Introduzione*, in *Archestrato. I frammenti della Gastronomia; raccolti e volgarizzati da Domenico Scinà; introduzione di Enzo Degani*, Palermo 1993, pagg. 9-51.

DEGANI 1998

E. Degani, *Filosseno di Leucade e Platone comico (fr. 189 K.-A.)*, in "Eikasmos", a. IX, pagg. 81-99, 1998.

DEUBNER 1932

L. Deubner, *Attische Feste*, Berlino 1932.

DI SANDRO 1986

N. Di Sandro, *Le anfore arcaiche dallo scarico Gosetti, Pithecusa*, in Cahiers du Centre J. Bérard, XII, Napoli 1986.

DOCTER et alii 2003

R.F. Docter, F. Chelbi, B. Maraoui Telmini, *Carthage Bir Massouda: Preliminary Report on the First Bilateral Excavations of Ghent University and the Institut National du Patrimoine (2002-2003)*, in BABesch 78, pagg. 43–70.

DOCTER et alii 2006

R.F. Docter, F. Chelbi, B. Maraoui Telmini, B. Bechtold, H. Ben Romdhane, V. Declercq, T. De Schacht, E. Deweydt, A. De Wulf, L. Fersi, S. Frey-Kupper, S. Garsallah, I. Joosten, H. Koens, J. Mabrouk, T. Redisssi, S. Roudesli Chebbi, K. Ryckbosch, K. Schmidt, B. Taverniers, J. Van Kerckhove, L. Verdonck. 2006, *Carthage Bir Massouda: Second Preliminary Report on the Bilateral Excavations of Ghent University and the Institut National du Patrimoine (2003-2004)*, in BABesch 81, pagg. 37–89.

D'ONOFRIO - D'AGOSTINO 1984

A. M. D'Onofrio - B. D'Agostino (edd.), *Ricerche archeologiche a Napoli, Lo scavo in largo Sant'Aniello*, , Napoli 1987.

DRAGENDORF 1903

H. Dragendorf, *Theraeische Gräber*, II, Berlin 1903.

DYSON 1976

S.L. Dyson, *Cosa: the utilitarian pottery*, MemAmAc 33, Roma 1976.

EDWARDS 1975

G. R. Edwards: *Corinth VII.3: Corinthian Hellenistic Pottery*. Princeton 1975.

FABBRI-OSANNA 2005

M. Fabbri – M. Osanna, *Aspetti del sacro nel mondo apulo: rituali di abbandono tra area sacra e abitato nell'area antica di Ausculum*, in NAVA-OSANNA 2005, pagg. 215-247.

FERRARA 2008

B. Ferrara, *Il sistema dei doni votivi nei bothroi del santuario di Hera alla foce del Sele*, in G. Greco - B. Ferrara (edd.), *Doni agli Dei. Il sistema dei doni votivi nei santuari*. Atti del Seminario di Studi, Quaderni del Centro Studi Magna Grecia, 6, Pozzuoli 2008, pagg. 77-111.

FIAMMENGHI 1985

C. A. Fiammenghi, *Agropoli: primi saggi di scavo nell'area del Castello*, in AIONArch-StAnt 7, 1985, pagg. 53-68.

FICANA I

T. Fischer Hansen, *Scavi di Ficana I. Topografia generale*, Roma 1990.

FIORAVANTI 1963

A. Fioravanti, *Contributo alla carta archeologica del lago di Bolsena*, in SE, 31, 1963, pagg. 425-433.

FRATTE 1990

G. Greco - A. Pontrandolfo (edd.), *Fratte. Un insediamento etrusco-campano*, Modena 1990.

FRATTE 2009

A. Pontrandolfo - A. Santoriello (edd.), *Fratte. Il complesso monumentale arcaico*, Salerno 2009.

FULFORD – PEACOCK 1984

M. G. Fulford- D. P. S. Peacock, *Excavation at Carthage: the British mission. I, 2: The pottery and other ceramic object from the site*, Sheffield 1984.

FURTWÄNGLER 1916

A. Furtwängler, *Die Aegineten*, München 1916.

GARCEA 1983-1984

F. Garcea, G. Miraglia, G. Soricelli, *Uno scarico di materiale ceramico di età adrianeo-antonina da Cratere Senga (Pozzuoli)*, in *Puteoli. Studi di storia antica*, VII-VIII, 1983-1984, pp. 245-285.

GARCÍA LÁZARO 1982

C. García Lázaro, *Medici Graeci apud Athenaeum tantum servati*, Memoria de Licenciatura, Madrid, Universidad Complutense, 1982.

GASPARRI 1998

C. Gasparri, *Gli scavi dell' Università di Napoli Federico II nel Foro di Cuma*, in *Università di Napoli Federico II, Notiziario*, 3(18/19), 1998, pagg. 77-88.

GASPARRI 1999

C. Gasparri, *Nuove indagini nel Foro di Cuma*, in S. Quilici Gigli (ed.), *La forma della città e del territorio. Esperienze metodologiche a confronto*, Atti dell'Incontro di studio, S. Maria Capua Vetere 27-28 novembre 1998, Roma 1999, pagg. 131-137.

GASPARRI-GRECO-ADAMO 1996

C. Gasparri - G. Greco - S. Adamo, *Cuma (Napoli). Il Foro. Campagne di scavo 1994, 1996-1997*, in *BA*, 39-40, 1996, pagg. 44-57.

GASSNER - GRECO - SAUER 2003

V. Gassner, G. Greco, R. Sauer, *Analisi archeometriche a Velia: ceramiche arcaiche e laterizi*, in (ed. G. Greco) *Elea – Velia, Le Nuove Ricerche*, Atti del Convegno di studi, Napoli, 14 dicembre 2001, *Quaderni del Centro Studi Magna Grecia I*, 2003, pagg., 199–205.

GASSNER - SAUER 2008

V. Gassner, R. Sauer, *The Shipwreck of Cala Sant Vicenç. Thin Section and Heavy Mineral Analyses of Amphorae Samples*". In: *El vaixell grec de Cala Sant Vicenç (Pollença, Mallorca)*, edited by X. Nieto – M. Santos, 355–371. *Monografies del CASC 7, Museu d'Arqueologia de Catalunya. Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya*, Girona 2008.

GASSNER - TRAPICHLER 2010

V. Gassner, M. Trapichler, *La ceramica di Velia nel IV e III sec. a.C.*, in (ed. H. Treziny) *Grecs et indigènes de la Catalogne à la mer Noir. Actes des Rencontres du Programme Européen Ramses 2 (2006–2008)*, Napoli 2010, pagg. 159–66.

GIALANELLA 1994

C. Gialanella, *Pithecusae: gli insediamenti di Punta Chiarito. Relazione preliminare*, in *Apoikia*, 1994, pagg.169-204.

GIAMPAOLA 2000

D. Giampaola, *Benevento: dal centro indigeno alla colonia latina*, in *Studi sull'Italia dei Sanniti*, Roma 2000, pagg. 36-46.

GIGON 1987

O. Gigon, *Aristotelis Opera, III. Librorum deperditorum fragmenta*, Berlino-New-York, 1987.

GORI-PIERINI 2001

B. Gori, T. Pierini, *Gravisca: scavi nel santuario greco*, 12, 2, *La ceramica comune*, 1. *Ceramica comune di impasto*. 2. *Ceramica comune di impasto*, Bari 2001.

GRECO 2007

G. Greco, *Il Tempio con Portico: relazione preliminare delle ricerche effettuate tra il 1994 e il 2001*, in *STUDI CUMANI 1*, pagg. 27-48.

GRECO- DE CARO 2002

G. Greco e S. De Caro, *Cuma e dintorni*, in AViva, 96, 2002, pagg. 54-71.

GOW 1965

A.S.F. Gow, *Machon, The fragments*, Cambridge, 1965.

GOW-SCHOLFIELD 1953

A.S.F. Gow - A.F. Scholfield, *Nicander, The poems and poetical fragments*, Cambridge 1953

HIMERA I

A. Adriani - N. Bonacasa - C. A. Di Stefano - E. Joly - M. T. Manni Piraino - G. Schmiedt - A. Tusa Cutroni (edd.), *Himera I, Campagne di scavo 1963-1965*, Roma 1970.

HIMERA II

N. Allegro - O. Belvedere - N. Bonacasa - R. M. Bonacasa Carra - C. A. Di Stefano - E. Epifanio - M. T. Manni Piraino - A. Tullio - A. Tusa Cutroni, *Himera II, Campagne di scavo 1966-1973*, Roma 1977.

JACOB 2001

C. Jacob, *Introduzione*, in CANFORA 2001, pagg. I-IIIIV.

JOHANNOWSKY 1983

W. Johannowsky, *Materiali di età arcaica dalla Campania*, Napoli 1983.

KROTON 2000

R.Belli Pasqua – R.Spadea, (edd.) *Kroton e il suo territorio tra VI e V secolo a.C. Aggiornamenti e nuove ricerche, Atti del Convegno*, Crotone 2000.

KUHN 1998

C. Kuhn, *Fischerei*, in *Der Neue Pauly*, vol. IV coll. 527-529.

KUSSEL-AUSTIN

R. Kassel, C. Austin, *Poetae Comici Graeci*, Berlin-New York, de Gruyter, 1983.

LAHI - FIEDLER 2010

B. Lahi, M. Fiedler, *Ausgrabungen im Zentrum von Apollonia (Albanien). Vorläufige Ergebnisse zur sogenannten Amphorenmauer und ihrer Umgebung*, in *MdI Rome* 116, 2010, pagg. 213–55.

LAMBOGLIA 1950

N. Lamboglia, *Gli scavi di Albintimilium e la cronologia della ceramica romana*, Borghiera 1950.

LANG 1976

M. Lang, *The Athenian Agora Volume XXI: Graffiti and Dipinti*, Princeton: The American School of Classical Studies at Athens 1976.

LA ROCCA – RESCIGNO – SORICELLI 1995

L. La Rocca - C. Rescigno - G. Soricelli, *Cuma: l'edificio sacro di fondo Valentino*, in A. Carandini – F. Zevi (edd.), *Studi sulla Campania preromana*, Roma 1995, pagg. 51- 80.

LATTE 1913

K. Latte, *De saltationibus Graecorum capita quinque*, Giessen, Töpelmann, 1913.

LISSI CARONNA 1983

E. Lissi Caronna, *Oppido Lucano (Potenza). Rapporto preliminare sulla terza campagna di scavo (1969)*, in *NSc*, s. VIII, 37, 1983, Roma 1986, pagg. 215-352.

LOCRI EPIZEFIRI II

M. Barra Bagnasco (ed.), *Locri Epizefiri II. Gli isolati 12 e 13 dell'area di Cento Camere*, Firenze 1989.

LOCRI EPIZEFIRI IV

M. Barra Bagnasco (ed.), *Locri Epizefiri IV Lo scavo di Marasà sud. Il Sacello tardo arcaico e la «casa dei leoni»*, Firenze 1992.

LONG – MIRO – VOLPE 1992

Long, J. Miro, G. Volpe, *Les épaves archaïques de la pointe Lequin (Porquerolles, Hyères, Var.) Des données nouvelles sur le commerce de Marseille à la fin du VIe et dans la première moitié du Ve s. av. J. C.*, in M. Bats - G. Bertucchi - G. Congès - H. Tréziny, *Marseille et la Gaule*. (Actes du Colloque, Marseille, 18 - 23 novembre 1990), Lattes 1992, pagg. 199-234.

LUNI I

Scavi di Luni I. Relazione delle campagne di scavo 1970-71, Roma 1973.

LUNI II

A. Frova (ed.), *Scavi di Luni II. Relazione delle campagne di scavo 1972-74*, Roma 1977.

MANNONI 1970

T. Mannoni, *La ceramica d'uso comune in Liguria prima del secolo XIX*, Atti III - Convegno Internazionale della ceramica, Albisola 1970.

MANNONI 1994

T. Mannoni, *Analisi petrografiche e provenienza delle ceramiche da fuoco di Ostia (Terme del Nuotatore - Area NE)*, in T. Mannoni (ed.), *Archeometria, geoarcheologia dei manufatti*, Genova 1994, pagg. 445-448.

MATTEUCCI 1986

P. Matteucci, *L'uso dei mortai di terracotta nell'alimentazione antica*, StClOr, 36, 1986, pagg. 239-277.

MASSON 1967

E. Masson, *Recherches sur les plus anciens emprunts sémitiques en grec*, Paris 1967.

MATTIOLI 2005

C. Mattioli, *La ceramica etrusca di area padana: verso una tipologia generale ed un linguaggio comune*, in *Culti, forma urbana e artigianato a Marzabotto. Nuove prospettive di ricerca* (Atti del Convegno di Studi 3-4 giugno Bologna 2003), Bologna 2005, pagg. 247-266.

MEDICI 2005

Indagini archeologiche a Como. Lo scavo della Porta Pretoria, a cura di I. Nobile De Agostini, Como 2005.

MELIGUNIÏS LIPÁRA II

L. Bernadó Brea, M. Cavalier, *Meligunìs Lipàra, La necropoli greca e romana nella Contrada Diana*, vol. II, Palermo 1965.

MELIGUNIÏS LIPÁRA V

L. Bernadó Brea, M. Cavalier, *Meligunìs Lipára V. Scavi nella necropoli greca di Lipari*, Roma 1991.

MELIGUNIÏS LIPÁRA IX

L. Bernadó Brea, M. Cavalier, F. Villard, *Meligunìs Lipàra, Gli scavi nella necropoli greca e romana di Lipari nell'area del terreno vescovile di Lipari*, vol. IX, parte I e II, Regione Siciliana 2001.

MINTURNAE 1934–1935

A. Kirsopp Lake, *Campana suppellex (The pottery deposit at Minturnae)*, in *BStM*, anno V, 4-5, pagg. 97-125, 1934–1935.

MOLLO 2003

F. Mollo, *Ai confini della Brettia. Insediamenti e materiali nel territorio tra Belvedere Marittimo e Fuscaldo nel quadro del popolamento italico della fascia costiera tirrenica della provincia di Cosenza*, Soveria Mannelli 2003.

MOLLO 2005

F. Mollo, *Per un approccio funzionale allo studio delle ceramiche fini e comuni di IV-III sec. a.C.: alcuni esempi da contesti del Tirreno cosentino*, in A. La Marca (ed.), *Ceramica e attività produttive a Bisignano e in Calabria dalla preistoria ai giorni nostri*, Atti del Convegno, Bisignano, 25-26 giugno 2005, pagg. 77-92.

MONTANARI 1999

O. Montanari, *I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela*, in *MEFRA*, T. 111, N°1. 1999. pp. 67-77.

MOREL 1974

J. P. Morel, *La Céramique archaïque de Velia et quelques onnexes*, in *Simposio Internacional de Colonizaciones, Barcelona 1971*, Barcellona 1974, pagg. 139-157.

MORSELLI 1987

C. Morselli, *La ceramica di età romana*, in *Ricerche archeologiche a Napoli. Lo scavo in largo S. Aniello (1982-1983)*, (a cura di A. M. D'Onofrio, B.D'Agostino). Napoli 1987, pp. 36-190.

MUNZI 1998

P. Munzi, *Laos: Aspetti di vita quotidiana attraverso lo studio di materiale ceramico*, in A. Colicelli - G.F. La Torre (edd.), *Nella Terra degli Enotri*, Atti del Convegno di Studi di Tortora - 16-18 Aprile 1998, pagg. 91-98.

NAPOLI ANTICA 1985

E. Laforgia (ed.), *Napoli antica. Catalogo della mostra*, Napoli 1985.

NAUKRATIS I

W.M. Flinders Petrie, *Naukrati. Part I*, London 1884-1885.

NAVA-OSANNA 2005

M.L. Nava – M. Osanna (edd.), *Lo spazio del rito. Santuari e culti in Italia meridionale tra indigeni e greci*, Atti delle giornate di studio, Matera 28 e 29 giugno 2002, Bari 2005.

NIEMEYER et alii 2007

G. Niemeyer, R.F. Docter, K. Schmidt, B. Bechtold, *Karthago. Die Ergebnisse der hamburger Grabung unter dem Decumanus Maximus*, Mainz 2007.

NIGRO 2006

M. Nigro, *La ceramica in argilla grezza*, in M. Cuozzo - B. d'Agostino - L. Del Verme (edd.), *Cuma. Le fortificazioni 2. I materiali dai terrapieni arcaici*, AIONArchStAnt Quad. 16, Napoli 2006, pagg. 57-80.

NIZZO 2007

V. Nizzo, *Ritorno ad Ischia. Dalla stratigrafia della necropoli di Pithekoussai alla tipologia dei materiali*, Napoli 2007.

NOVA ANTIQUA FLEGREA 2000

C. Gialanella (ed.), *Nova Antiqua Phlegraea. Nuovi tesori archeologici dai Campi Flegrei*, Catalogo della mostra (Bacoli, 24 luglio-31 ottobre 2000), Napoli 2000, pagg. 94-100.

OLCESE 1993

G. Olcese, *Le ceramiche comuni di Albintimilium. Indagini archeologiche e archeometriche sui materiali dell'area del cardine*, Firenze 1993.

OLCESE 1994

G. Olcese, *Ceramica romana e archeometria: lo stato degli studi*, in *Ceramica romana e archeometria: lo stato degli studi*. vol. 37, Atti delle Giornate Internazionali di Studio, Castello di Montegufoni (Firenze), 26-27 aprile 1993, Firenze 1994 pagg. 319.

OLCESE 1996

G. Olcese, *Ceramiche comuni di origine tirrenica centro-meridionale tra il II secolo a. C. e il I d. C.: problemi aperti. L'evidenza dei reperti di Albintimilium*, in *Céramiques communes* 1996, pagg. 392-420.

OLCESE 2000

G. Olcese, *Ceramica e archeometria: alcune riflessioni alla luce della situazione italiana*, in M.Martini - C.D'Amico (edd.), *Primo Congresso Nazionale di Archeometria*. Atti del Convegno Internazionale di Archeometria, Verona, 24-dicembre 1999, pagg. 351-361.

OLCESE 2006a

G. Olcese, *Archeometria e ceramica romana (Roma / area romana - Golfo di Napoli): stato delle ricerche e progetti in corso*, in *ARCHEOMETRIA X*, pagg. 17-24.

OLCESE 2006b

G. Olcese, *Ricerche archeologiche e archeometriche sulla ceramica romana: alcune considerazioni e proposte di ricerca*, in *Old pottery in a New Century. Innovating perspectives on Roman Pottery Studies*. Atti del Convegno Internazionale di Studi. Catania, 22-24 Aprile 2004, Catania 2006, pagg. 523-535.

OLCESE 2009

G. Olcese, *Produzione e circolazione ceramica in area romana in età repubblicana: linee di ricerca, metodi di indagine e problemi aperti*, in *Suburbium II*, Roma, 2006, pagg. 143 - 156.

OLCESE 2010

G. Olcese, *Artigianato ed economia a Ischia e nel Golfo di Napoli. Le anfore greco italiche: archeologia e archeometria*, Roma 2010

ORSON-SENS 2000

S. Olson - A. Sens, *Arhestratos of Gela. Greek and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford Univ. Press., 2000.

ORTON et alii 1993

C. Orton, P. Tyers, A. Vince, *Pottery in Archaeology*, Cambridge 1993

OSTIA I

A. Carandini (ed.), *Ostia I. Le Terme del Nuotatore. Scavo dell'ambiente IV*, Roma 1968.

OSTIA II

A. Carandini (ed.), *Ostia II. Le Terme del Nuotatore. Scavo dell'ambiente I*, Roma 1970.

OSTIA III

A. Carandini - C. Panella (edd.), *Ostia III. Le Terme del Nuotatore. Scavo degli ambienti III, VI, VII. Scavo dell'ambiente V e di un saggio nell'area SO*, Roma 1973.

OSTIA IV

A. Carandini - C. Panella (edd.), *Ostia IV. Le Terme del Nuotatore. Scavo degli ambienti XVI e dell'area XXV*, Roma 1977.

PAGE 1981

D.L. Page, *Further Greek Epigrams*, Cambridge, 1981.

PALATINO I

P. Pensabene – S. Falzone (edd.), *L'area sud-occidentale del Palatino tra l'età protostorica e il 4. secolo a. C.: scavi e materiali della struttura ipogea sotto la cella del Tempio della Vittoria*, Roma 2001.

PALINURO II

R. Nauman – B. Neutsch, *Ergebnisse der Ausgrabungen, II*, RömMitt-EH 4, Heidelberg 1960.

PALLECCHI 2002

S. Pallecchi, *I mortaria di produzione centro italica. Corpus dei bolli*, Roma 2002.

PANELLA 1996

C. Panella, *Lo studio delle ceramiche comuni di età romana: qualche riflessione*, in *CERAMIQUES COMMUNES 1996*, pagg. 9-15.

PANTELLERIA WARE 2003

S. Santoro - G. Guiducci - S. Tusa (edd.) *Pantellerian Ware. Archeologia subacquea e ceramiche da fuoco a Pantelleria*, Palermo 2003.

PAPI 1985

E. Papi, *Ceramica comune*, in A. Ricci (ed.), *Settefinestre, una villa schiavistica nell'Etruria romana*, VOL.II. *La Villa e i suoi reperti*, Modena 1985, pagg.91-248.

PARISE BADONI 2000

F. Parise Badoni (ed.), *Ceramiche d'impasto dell'età orientalizzante in Italia: dizionario terminologico*, Roma 2000.

PARISE BADONI – RUGGIERI GIOVE 1984

F. Parise Badoni, M. Ruggeri Giove (edd.), *Norme per la redazione della scheda del saggio stratigrafico*, Roma 1984.

PAVOLINI 2000: C. Pavolini, *Scavi di Ostia XIII, La ceramica comune. Le forme in argilla depurata dell'Antiquarium*, Roma 2000.

PEACOCK 1977

D.P.S. Peacock (ed.), *Pottery and early commerce. Characterization and trade in Roman and later ceramics*, London 1977

PELLEGRINO 2000

M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna, 2000.

PERONI 1994

R. Peroni, *Introduzione alla protostoria italiana*, Bari 1994.

PERONI 1998

R. Peroni, *Classificazione tipologica, seriazione cronologica, distribuzione geografica in Aquilnost*, LXIX, 1998, pagg. 10-27.

PESERICO 2007

A. Peserico, *Die phönizisch-punische Feinkeramik archaischer Zeit. Red Slip-, Glattwandige und Bi-chrome Ware archaischer Zeit: 1. Offene Formen*, in Niemeyer et alii 2007, pagg. 271-305.

PIANO DI SORRENTO 1990

C. Albore Livadie (edd.), *Archeologia a Piano di Sorrento: ricerche di preistoria e protostoria nella Penisola Sorrentina*, Catalogo della mostra, Piano di Sorrento 1990.

PIGANIOL 1963

A. Piganiol, *Le roti et le bouilli*, Mexico 1963

PITHEKOUSAI I

G. Buchner - D. Ridgway, *Pithekoussai I. La necropoli. Tombe 1-723 scavate dal 1952 al 1961*, Accademia Nazionale dei Lincei, MonAnt, Serie Monografica, IV, Roma 1993.

POSEIDONIA E I LUCANI 1996

M. Cipriani - F. Longo (edd.), *I Greci in Occidente. Poseidonia e i Lucani*, Catalogo della mostra, Napoli 1996.

PUCCI 1989

G. Pucci, *Il fritto nel mondo greco*, in O. Longo - P. Scarpi (edd.), *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Verona 1989, pagg. 45-48.

QUERCIA 2004

A. Quercia, *La ceramica da fuoco dello scarico I del kerameikos di Metaponto*, in V. Cracolici (ed.), *I sostegni di fornace dal kerameikos di Metaponto*, Bari 2004, pagg. 175-199.

RENDELI 1993

M. Rendeli, *Impasti arcaici e tardo arcaici*, in *CAERE 3.2.*, pagg. 273 – 315.

RESCIGNO 2000

C. Rescigno, *La ceramica comune* in P. Miniero (ed.), *Il sacello degli Augustali di Miseno*, Napoli, pagg. 75-81.

RICCIARDI 1988

L. Ricciardi (ed.), *Canino (Viterbo). Il santuario etrusco di Fontanile di Legnisina a Vulci. Relazione della campagna di scavo 1985 e 1986: l'altare monumentale e il deposito votivo*, NSc, nn. 42-43, 1988-89.

RIDGWAY 1984

D. Ridgway, *L'alba della Magna Grecia*, Milano, 1984.

ROCCAGLORIOSA I

M. Gualtieri - H. Fracchia, *Roccagloriosa I. L'abitato. Scavo e ricognizione topografica (1976-1986)*, Napoli 1990.

ROCCAGLORIOSA II

M. Gualtieri - H. Fracchia, *Roccagloriosa II. L'oppidum lucano e il territorio*, Napoli 2001.

SANMARTI GRECO 1978

E. Sanmarti Greco, *La ceramica Campaniense de Emporion y Rhode*, Barcelona 1978.

SAMOS IV

H.P. Isler, *Samos IV*, Berlin 1978.

SAMNIUM 1991

S. Capini – A. De Niro (edd.), *Samnium. Archeologia del Molise, Catalogo della mostra*, Roma 1991.

SCHEFFER 1981

C. Scheffer, *Cooking and Cooking Stands in Italy, 1400- 400 B. C. Part 1*, in ActaInstRomSue 38, vol. II.1, Stoccolma 1981.

SCHMIDT 1976

M. Schmidt, *Die Erlarungen zum Weltbild Homers und zur Kultur der Heroenziet in den bT-Scholien zur Ilias*. Monaco, 1976.

SCHNEIDER 1856

O. Schneider, *Nicandrea, Theriaca et Alexipharmaca*, Lipsia, 1856.

SERRITELLA 2005

A. Serritella, *Poseidonia: l'area sacra di Capodifiume*, in NAVA-OSANNA 2005, pagg. 19-26.

SIBARI IV

P. G. Guzzo, *Sibari IV. Relazione preliminare della campagna di scavo. Stombi, Parco del Cavallo, prolungamento strada, Casa Bianca*, in NSc, 28, 1972, suppl., Roma 1974, pagg. 5-571.

SINUESSA 1993

L. Crimaco - G. Gasperetti (edd.), *Prospettive di memoria. Testimonianze archeologiche dalla città e dal territorio di Sinuessa*, Gaeta 1993.

SPARKES 1962

B. A. Sparkes, *The Greek Kitchen*, in JHS, 82, 1962, pagg. 121-137.

SPARKES-TALCOTT 1958

B. A. Sparkes - L. Talcott, *Pots and pans of classical Athens, The athenian Agorà: picture books*, Princeton 1958.

SPARKES-TALCOTT 1970

B. A. Sparkes - L. Talcott, *Black and Plain Pottery of the VIth, Vth, IVth Centuries B.C., The Athenian Agorà, XII 1-2*, Princetron 1970.

SPARKES 1981

B. A. Sparkes, *Not Cooking, but Baking*, in GaR, 28, 1981, pagg. 172-178.

SPOTO 2006

F. Spoto, *La ceramica di impasto della Prima Età del Ferro*, in M. Cuozzo - B. d'Agostino - L. Del Verme (edd.), *Cuma. Le fortificazioni 2. I materiali dai terrapieni arcaici*, AIONArchStAnt Quad. 16, Napoli 2006, pagg. 18-20.

STUDI CUMANI I

C. Gasparri - G. Greco (edd.), *Cuma. Il Foro. Scavi dell'Università di Napoli Federico II, 2000 – 2001*, Atti della giornata di studi, Napoli 22 giugno 2002, Quaderni del Centro Studi Magna Grecia, 5, Studi cumani 1, Pozzuoli 2007.

STUDI CUMANI 2

C. Gasparri - G. Greco (edd.), *Cuma. Indagini archeologiche e nuove scoperte*, Atti della giornata di studi, Napoli 12 dicembre 2007, Quaderni del Centro Studi Magna Grecia, 7, Studi cumani 2, Pozzuoli 2009.

SUPINO 1993

M. Supino, *Fondamenti teorici e pratici del disegno di reperti archeologici mobili*, Firenze 1993.

SUTTON 1983

D. F. Sutton, *Dithyramb as Δρᾶμα: Philoxenus of Cithera's Cyclops or Galatea*, in Quaderni Urbinati di cultura classica, vol. XLII 2, pagg. 37-43.

TARQUINIA I

C. Chiaramonte Treré (ed.), *Tarquiniā. Scavi sistematici nell'abitato. Campagne 1982-1988. I materiali, I*, Roma 1999.

TARQUINIA II

M. Bonghi Jovino - G. Bagnasco Gianni - S. Businaro (edd.), *Tarquiniā. Scavi sistematici nell'abitato. Campagne 1982-1988. I materiali, II*, Roma 2001.

THEILER 1982

W. Theiler, *Poseidonios, Die Fragmente*, Berlin - New-York, 1982.

TOCCO 1976

G. Tocco, *Saggi di scavo nella città e nella necropoli di Cuma*, in *La Magna Grecia nell'età romana*, Atti del XV Convegno di studi sulla Magna Grecia, (Taranto 5-10 ottobre 1975), Napoli 1976, pagg. 485-496.

TOCCO 1978

G. Tocco, *L'attività archeologica nelle province di Napoli e Caserta*, in *Gli Eubei in Occidente*, Atti del XVIII Convegno di Studi sulla Magna Grecia, (Taranto 8-12 ottobre 1978), Napoli 1978, pagg. 261-275.

TORRE DI SATRIANO I

M. Osanna - M. Sica (edd.), *Torre di Satriano I. Il santuario lucano*, Venosa 2005.

TOMEIO 2007

A. Tomeo, *Il Tempio con Portico. Lettura stratigrafica del saggio 11*, in *STUDI CUMANI I*, pagg. 49-76.

TOMEIO 2008

A. Tomeo, *Doni votivi e suppellettili nel complesso culturale a S/E del Foro di Cuma*, in G. Greco, B. Ferrara (edd.), *Doni agli Dei. Il sistema dei doni votivi nei santuari*. Atti del Seminario di Studi, Quaderni del Centro Studi Magna Grecia, 6, Pozzuoli 2008, pagg. 9-74.

TREZINY 1989

H. Tréziny, *Kaulonia I. Sondages sur la fortification nord (1982-1985)*, Naples 1989.

VALENZA MELE 1989

N. Valenza Mele, in *Bibliografia topografica della colonizzazione greca in Italia e nelle isole tirreniche*, VII, Pisa- Roma 1989, pp. 7-42, s.v. *Cuma*.

VALENZA MELE 1991

N. Valenza Mele, *Ricerche nella Brettia - Nocera Terinese. Risultati degli scavi e ipotesi di lavoro*, Napoli 1991.

VEGAS 1973

M. Vegas, *Cerámica común romana del Mediterráneo Occidental*, Barcelona 1973.

VELIA STUDIEN 2

V. Gassner, *Materielle Kultur und kulturelle Identität in Elea in spätarchaisch-frühklassischer Zeit. Untersuchungen zur Gefäß- und Baukeramik aus der Unterstadt (Grabungen 1987-1994)*, *Velia-Studien*, 2, AF Band 8, Wien 2003.

WELLMANN 1901

M. Wellmann, *Fragmentsammlung der griechischen Ärzte, I. Die Fragmente der sikelischen Ärzte Akron, Philiston und des Diokles von Karystos*, Berlino, 1901.

WHITBREAD 1995

I. Whitbread, *Greek transport amphorae: a petrological and archaeological study*, Londra 1995.

ZANCLE 1999

G. M. Bacci - G. Tigano, (edd.). *Da Zancle a Messina: un percorso archeologico attraverso gli scavi*, Palermo 1999.

