

www.otium.unipg.it

OTIVM.
Archeologia e Cultura del Mondo Antico
ISSN 2532-0335



No. 7, Anno 2019 – Article 1

Tradizioni letterarie, evidenze archeologiche e pratiche alimentari in Italia meridionale e in Sicilia: alcuni casi di studio.

Maria Rosaria Luberto[✉]
Scuola Archeologica Italiana di Atene

Title: Literary traditions, archaeological evidence and food practices in southern Italy and Sicily: delivered case studies.

Abstract: This paper proposes a history of alimentary practices in South Italy and Sicily from the Bronze to the Roman age. Some examples pertaining to specific territories have been chosen to illustrate a fundamental principle: discussing of food in Antiquity means to talk about social and political organization of ancient society, of their statements, rules and changes during the course of time and of the way those topics have been narrated and interpreted by ancient literary sources. Some case studies are analyzed as that of Broglio di Trebisacce in the Sibaritide area before the foundation of Sybaris or the (literary and historical) relationships between Sybaris and Kroton through their opposite 'alimentary behaviors', going to the Hellenistic Age and the changes of tastes exemplified in the *Hedypatheia*, a work of the Arcestratos of Gela.

Keywords: Ancient food, alimentary practices, *sysstitia*, Pythagoras, *Hedypatheia*

[✉] Address: Scuola Archeologica Italiana di Atene, odos Parthenonos 14, Athina 117 42, Greece; Email: redazione@scuoladiatene.it.

PREMESSA

L'approvvigionamento di cibo e bevande è una delle necessità basilari dell'essere umano, ma il semplice fatto che un individuo si alimenti non riveste un interesse particolare per la storia, l'archeologia o la letteratura. Al contrario, il modo di trasformare gli alimenti base, lo stile delle diverse cucine, le modalità di consumo delle pietanze sono intimamente collegati alla struttura identitaria di individui e gruppi umani. Nelle pagine che seguono si presenteranno alcuni esempi utili a illustrare questi concetti in riferimento agli usi alimentari dell'Italia meridionale e in parte della Sicilia nel periodo compreso tra l'età del Bronzo e il periodo romano.

Sulla scorta di quanto argomentato da D. Musti, i bisogni primari dell'uomo sono esemplificati da proiezioni sul piano religioso di 'megalografie divine': Demetra per il grano (il cibo), Dioniso per il vino e Afrodite, di nuovo insieme a Dioniso, per il piacere¹. A loro spetta il compito di sintetizzare i momenti topici della riunione conviviale per eccellenza nel mondo greco, il banchetto. Cibo, bevanda e gioia, piacere in senso lato: piacere della conversazione o del gioco, oltre che piacere sensuale, come ben esemplificato, ad esempio, nelle scene dipinte della Tomba del Tuffatore di Paestum².

Le prime attestazioni relative a riunioni conviviali e pratiche simposiali in letteratura si rintracciano già in Omero. È il caso, ad esempio, dell'ambasceria di Ulisse e Fenice ad Achille dopo la sottrazione di Briseide, nel corso della quale Achille fa imbandire un banchetto che prevede il

¹ MUSTI 2001, p. 6; sul ruolo di Demetra, Kore e Dioniso vedi anche SCARPI 1989. Sul simposio vedi più di recente CATONI 2010; un'ampia discussione critica sul tema in riferimento anche alla bibliografia precedente in LOMBARDO 1989. Più in generale, sul valore simbolico dell'alimentazione nella Grecia arcaica NENCI 1989.

² Sulla Tomba da ultimo PONTRANDOLFO, ROUVERET, CIPRIANI 2015, pp. 27-36.

consumo del miglior vino e di carni che vengono preparate da Automedonte, ma tagliate e poi spartite dallo stesso Achille (la *dais*, la distribuzione della carne; Hom., *Il.*, IX, 210-221). O ancora, nell'Odissea, Odisseo sta per incontrare Circe dopo aver combattuto con i Lestrigoni. Lui e i suoi sono sfiniti e non mangiano da giorni; così decide di andare a caccia e riesce a catturare un cervo di dimensioni straordinarie che consuma insieme ai compagni (Hom., *Od.*, X, 156-184). Non siamo di fronte a un banchetto ufficiale, ma le componenti ritornano, come in un rito: carne e vino, con il terzo momento del piacere rappresentato in questo caso dal sonno, nell'esempio precedente dai doveri degli ambasciatori che, dopo aver mangiato e bevuto, hanno l'onere di comunicare le proposte di Agamennone. Due passaggi particolarmente significativi segnano la ritualità di incontri che si configurano, a tutti gli effetti, come cerimonie:

-la *sponde*, ossia l'offerta di liquidi agli dei che l'uomo greco, alla stregua di una preghiera, praticava ogni volta che si accingeva a bere il vino, oltre che nell'intraprendere attività di vario genere³;

-la purificazione prima del consumo dei pasti con, nel caso di Odisseo, il lavaggio delle mani nelle acque del mare: un rituale da rispettare anche nelle circostanze particolari nelle quali i commensali, digiuni da giorni e stanchi per le battaglie combattute, si trovano.

La cerimonia del consumo del cibo e del vino in comune, quindi, contraddistingue con tutta evidenza la quotidianità dell'uomo greco fin dagli albori della sua storia, con svariati livelli di organizzazione degli spazi, delle quantità di vivande e bevande, di proposte per il momento successivo del simposio, ma con una articolazione dei tempi e delle

³ BURKET 2003², pp. 170-174.

modalità che conserva invariata la sua struttura indipendentemente dalle situazioni⁴.

I greci usano diversi termini per definire il banchetto: *synousia*, la riunione; *symposion*, da *sympinein*, bere insieme; *syssition*, il pasto comune (alla lettera: il consumo collettivo del *sitos*, il pane)⁵. L'ultimo termine è di particolare interesse poiché permette di istituire valide connessioni con alcuni territori dell'Italia meridionale relativamente a un periodo precedente la nascita e lo sviluppo della civiltà magnogreca.

1. GLI ENOTRI, *ITALOS* E L'ISTITUZIONE DEI SISSIZI

Secondo Dionigi di Alicarnasso (I, 11, 2-4) la popolazione indigena degli Enotri che occupava buona parte della Calabria, della Basilicata e della Campania interna, era di origine ellenica, arrivata in Italia 17 generazioni prima della guerra di Troia dall'Arcadia, al seguito di Enotro (1700 a.C. circa). Essi vennero assoggettati al dominio di un re, 'buono e saggio', *Italos* che, stanziato inizialmente a sud del golfo lametino, spinse i confini del suo territorio fino alla Calabria settentrionale (*Antioco apud D. H. I, 35, 1-2; Str., VI 1,4*). La data presunta per queste trasformazioni riporta al XIV sec. a.C., ossia alla fine del Bronzo Medio/inizi del Bronzo Recente, periodo di grandi cambiamenti in Italia meridionale e nelle isole e di sostanziali evoluzioni politiche e culturali⁶. Aristotele aggiunge particolari molto importanti al racconto di Antioco, affermando che Italo trasformò le comunità da nomadi in sedentarie, insegnando loro a coltivare e ad allevare gli animali; diede

⁴ Da ultimo CATONI 2010, p. 16.

⁵ *Ibidem*, pp. 1-16 per il simposio, 16-18 per il resto, con riferimenti bibliografici alla letteratura precedente alle note 25-26.

⁶ In generale PERONI 1989, pp. 109-160; più di recente su *Italos* e gli *Oinotroi*: NAFISSI 2014 (per le fonti), VANZETTI 2014 per il quadro archeologico. Vedi anche GENOVESE 2012, 22-23.

loro i *nomoi* (le leggi), un ordinamento e delle regole e organizzò per primo *ta syssitia* (i sissizi), molto prima di quanto non avesse fatto Minosse a Creta (Arist. *Pol.* VII 1329b 2-5)⁷. L'istituzione dei sissizi, pasti in comune riservati ai maschi adulti della comunità⁸, si associa chiaramente a grandi trasformazioni di tipo politico e sociale e esplicita le differenze, sottolineate in premessa a questo contributo, tra un consumo fisiologico del cibo e il ruolo di fattore aggregativo che esso può assumere. Nel caso delle misure adottate da Italo, la funzione sociale del pasto è riconosciuta e introdotta nella vita della comunità alla stregua, e quindi sullo stesso piano, di provvedimenti di natura organizzativa e legislativa. I pasti in comune non si configurano infatti come meri eventi occasionali collegati a festività, ma come 'forme di solidarietà politico-militare', secondo un'efficace espressione di A. Vanzetti⁹.

Le ricerche archeologiche condotte nella Calabria settentrionale (fig. 1), dove si localizza la popolazione degli Enotri e il regno di *Italos*, hanno restituito importanti testimonianze archeologiche sulle trasformazioni sociali che hanno generato e nel contempo sono state favorite dall'introduzione di sistemi di accantonamento di riserve alimentari. L'area interessata da questi processi è quella della Sibaritide, indagata in maniera estensiva e approfondita da R. Peroni e dalla sua *equipe*: allo studioso si deve la ricostruzione degli assetti territoriali e socioeconomici delle comunità indigene che occuparono questo territorio tra l'età del Bronzo e quella del Ferro, fino alla fondazione di Sibari¹⁰.

⁷ MASNERI 2006; NAFISSI 2014, p. 58 e relative note.

⁸ Sui sissizi e sul rapporto tra *syssitia* e *symposion* vedi LOMBARDO 1989.

⁹ VANZETTI 2014, p. 89.

¹⁰ Numerosissima la bibliografia relativa alle ricerche di R. Peroni e del suo gruppo: tra i testi fondamentali si veda PERONI, TRUCCO 1994; PERONI 1994; VANZETTI 2009 e *Idem* 2013.

L'archeologia ha evidenziato un quadro di grandi mutamenti in questi territori nel corso dell'età del Bronzo Recente, in particolare intorno al XIV sec. a.C., dovuti all'emergere di un potere politico in grado di stabilizzare gli insediamenti, coordinare le attività produttive e innovarle attraverso l'adozione di grandi contenitori per derrate (*pithoi*) che ne consentivano l'immagazzinamento e ne agevolavano la conservazione¹¹. Queste fondamentali innovazioni hanno favorito il passaggio da strutture produttive mirate alla sussistenza a forme di accantonamento e redistribuzione: l'istituzione dei pasti in comune si deve quindi riconnettere alla capacità e alle possibilità di accantonare risorse e di programmarne a lungo termine la gestione con l'obiettivo di mantenere un livello stabile di soddisfacimento delle esigenze primarie della comunità. Viene quindi posto in essere il concetto della partecipazione comune e dello spirito di solidarietà che è alla base dello sviluppo e del funzionamento di società complesse.

2. LE TESTIMONIANZE ARCHEOLOGICHE: BROGLIO DI TREBISACCE

Il sito di Broglio di Trebisacce si trova in provincia di Cosenza, nel territorio della Sibaritide, a soli 2 km dal mare (fig. 1). È posto su una serie di terrazzi definiti dalla presenza di due corsi d'acqua e si estende per ca. 13 h; il pianoro sommitale è adibito ad acropoli. Le prime tracce di vita risalgono alla media età del Bronzo e le testimonianze continuano fino al primo Ferro. L'abitato si caratterizzava già nelle sue prime fasi per la presenza di abitazioni e forse di una palizzata necessaria a rinforzare e

¹¹ Sui *pithoi* con decorazione a cordoni e fasce, sui centri di produzione e sulla distribuzione e le implicazioni socio-politiche VANZETTI 2014, in particolare pp. 89-97.

proteggere il ciglio del pianoro. Le tracce archeologiche di gran lunga più consistenti sono quelle relative alle fasi del Bronzo recente e finale¹².

Nel corso del Bronzo recente la struttura abitativa principale è la cd 'casa centrale' o 'casa dei bevitori' (XIII sec.), costruita sui resti di abitazioni precedenti e conservata solo per metà poiché buona parte delle strutture situate verso i bordi dei terrazzi sono franate a valle nel corso del tempo¹³ (fig. 2). L'abitazione è di tipo signorile e ha restituito, tra gli altri reperti, una considerevole quantità di frammenti ceramici che hanno permesso di ricomporre quattro diversi servizi per il consumo del vino, ognuno dei quali destinato a sei persone. I servizi appartengono a classi diverse, più nello specifico a quella della ceramica italo-micenea, della grigia tornita (sempre di derivazione egea) e dell'impasto. Fino a 24 persone avrebbero quindi potuto bere insieme nella 'casa dei bevitori' che deve, con tutta evidenza, la sua denominazione alla tipologia dei reperti rinvenuti al suo interno¹⁴. Si tratta quindi di un edificio con funzioni di rappresentanza dove dovevano risiedere personaggi che ricoprivano ruoli centrali nella vita della comunità. A essi spettava il compito di allestire riunioni centrate sul consumo comune (= cerimoniale) del vino dalle ovvie implicazioni sociali.

Tra Bronzo recente e Finale l'insediamento continua la sua crescita. Al Bronzo Finale risalgono due magazzini contenenti *pithoi*, uno dei quali –

¹² Per la bibliografia sul sito vedi note successive. Anche se concepita a fini divulgativi, per l'autorevolezza scientifica degli autori e per la completezza delle informazioni sia generali, che specifiche sul sito si veda la guida *Parco Archeologico di Broglio di Trebisacce, Cosenza, Italia*, reperibile anche on line sul sito dedicato al Parco all'indirizzo <http://parcoarcheologicodibroglio.it/>.

¹³ PERONI, TRUCCO 1994, pp. 96-97, fig. 51; alla nota 22 i riferimenti alla bibliografia precedente. Nel Parco è possibile visitare una ricostruzione filologica della capanna, accessibile e allestita anche all'interno.

¹⁴ BETTELLI 2002, pp. 249 sgg. Lo studio delle ceramiche in questione è di M. Antonietta Castagna. Più di recente vedi anche JONES, LEVI, BETTELLI, VAGNETTI 2014.

caso pressoché unico - particolarmente ben conservato¹⁵. È costituito da una struttura rettangolare di ca. 7x3 m, interrata, alla quale si accedeva attraverso una rampa, funzionale alla movimentazione dei beni ivi contenuti (fig. 3, in basso). All'interno, lungo la metà est dell'edificio, sono stati rinvenuti cinque *pithoi* cordonati rovesciati su un fianco¹⁶ (fig. 3, in alto). Poggiavano non sul terreno, ma su uno strato nerastro e grasso costituito dalla sostanza che in origine contenevano come ha dimostrato il rinvenimento della stessa al loro interno. Immediatamente a sud del magazzino sono stati individuati alcuni buchi di palo che definiscono la pianta rettangolare dell'abitazione alla quale il magazzino si relazionava planimetricamente e funzionalmente, ossia la struttura che in questa fase sostituisce la 'casa dei bevitori'¹⁷.

Il più grande dei *pithoi* rinvenuti a Broglio è alto m 1,45, è largo quasi mezzo metro alla bocca e ha una capacità di 1000 litri (fig. 3, in alto a destra). Si è calcolato che nell'insieme il magazzino avrebbe potuto ospitare il prodotto di ca. 400 piante d'olivo¹⁸. Che l'olivo fosse conosciuto e coltivato in Italia meridionale ben prima dell'arrivo dei Greci è attestato da rinvenimenti dall'odierna Puglia e dalla Sicilia risalenti al Bronzo Medio¹⁹. Le analisi gascromatografiche effettuate sul contenuto di uno dei *pithoi* di

¹⁵ PERONI, TRUCCO 1994, pp. 68-80 per lo scavo del magazzino e della fossa (*supra*, nel testo).

¹⁶ *Ibidem* e VANZETTI 2014, p. 94, dove si citano segnalazioni di rinvenimenti di altri magazzini, ma con funzioni meno specializzate di quello di Broglio poiché destinati a contenere anche altri tipi di suppellettili. Lo stato di conservazione e le condizioni di rinvenimento dei *pithoi* nel sito di Broglio (assenza di sovrapposizione dei materiali) hanno suggerito agli scavatori l'ipotesi che siano stati intenzionalmente rovesciati prima dell'abbandono della struttura. Essi sono attualmente conservati e esposti nei musei di Sibari e Reggio Calabria.

¹⁷ PERONI, TRUCCO 1994, pp. 100-102, fig. 56.

¹⁸ PERONI, TRUCCO 1994, pp. 355-356.

¹⁹ VANZETTI 2014, p. 94.

Broglia dall'Università di Tubinga hanno confermato che all'interno era presente una sostanza grassa oleosa derivata dall'oliva o dalla nocciola: una serie di elementi, tra i quali di primaria importanza sono le attestazioni appena citate circa la precoce coltivazione dell'olivo nella Penisola, inducono a propendere per l'olio²⁰. Le differenze morfo-tipologiche tra i diversi *pithoi* lasciano però sospettare un loro diverso utilizzo determinato dal contenuto: l'ipotesi più accreditata è che recipienti tanto impegnativi da realizzare fossero impiegati per conservare merci preziose quali l'olio, come si è visto, ma anche il vino. Il dato indica quindi un incremento e una specializzazione dell'arboricoltura in questo periodo e costituisce una preziosa testimonianza, insieme alle altre considerate e da considerare, del grado di organizzazione complessa della comunità.

Nel settore D nord del pianoro, nel luogo dove è stato ritrovato il magazzino, sono stati rinvenuti i resti consistenti di una grande buca, cronologicamente posteriore al magazzino. Di forma rettangolare e foderata di argilla, era riempita con frammenti di fornelli, intonaco, resti di ceramica e di macine, cenere e sul fondo, integra, una piccola tazza²¹. Queste suppellettili e resti erano coperti dagli ossi di sei cervi²², tutti adulti tranne uno, maschi e femmine, dei quali furono interrate tutte le porzioni anatomiche, con una prevalenza di estremità. Il cattivo stato di conservazione ha permesso di individuare tracce di scarnificazione in un solo caso; tutte le ossa sono state però spezzate *grosso modo* alla stessa lunghezza in maniera programmata e mirata alla loro deposizione nella

²⁰ *Ibidem*, in particolare note 54 per i riferimenti alla bibliografia precedente, 55 per approfondimenti paleobotanici sulla distribuzione dell'olivo e del nocciolo.

²¹ PERONI, TRUCCO 1994, pp. 69-71.

²² *Ibidem*, pp. 592-596. È possibile che gli animali fossero anche di più: le parti anatomiche riconosciute sono infatti in totale 168.

fossa. L'analisi stratigrafica ha mostrato che l'accumulo si è formato rapidamente e che non ci sono state dispersioni²³. La fossa è stata variamente interpretata, ma l'ipotesi più plausibile è che si tratti della testimonianza di un sacrificio all'aperto consistito in un banchetto nel quale sono state consumate le carni dei cervi e in misura minore di altre bestie. Un'unica, imponente battuta di caccia avrà procurato gli animali destinati al sacrificio, svoltosi all'interno di una cerimonia, celebrata verisimilmente nelle vicinanze della fossa stessa, della quale si è voluto serbare memoria con un'operazione, si direbbe, 'filologica' di conservazione dei resti. L'ipotesi è avvalorata anche dalla presenza della tazza intatta, presumibilmente seppellita in origine con il suo contenuto (vino)²⁴.

Questo pasto comunitario, la presenza dei *pithoi* e dei magazzini, l'organizzazione topografica dell'insediamento con la capanna centrale e i servizi per il vino attestano l'esistenza di una comunità ben organizzata sotto il profilo economico e sociale, aderente al racconto delle fonti sull'attività riformatrice del re *Italos* in questi territori.

3. COLONIZZAZIONE GRECA: LE COPPE DI THAPSOS E IL CONCETTO DI RAZIONE QUOTIDIANA

Tra gli oggetti che testimoniano la più antica fase di occupazione stanziale di Greci Italia meridionale (seconda metà-ultimo quarto dell'VIII secolo a.C.) ricorre con particolare frequenza una forma vascolare nota come coppa 'di Thapsos' (fig. 4). Si tratta di un recipiente, coppa o *skyphos* per l'appunto, di dimensioni contenute, caratterizzato da decorazione

²³ *Ibidem*, p. 101.

²⁴ La tazza infatti non è stata deposta capovolta, come normalmente avviene nelle libagioni dopo aver versato il liquido, ma è stata sistemata con l'imboccatura rivolta verso l'alto: *ibidem*, p. 71, figg. 1-2, e p. 75.

lineare che ricopre la parte superiore del vaso o solo il labbro, interrotta sulla spalla, negli esemplari più antichi, da un pannello riempito con motivi decorativi di norma geometrici²⁵. Queste coppe si rinvennero tanto nelle necropoli, quanto, in maniera preponderante, in contesti d'abitato. La loro abbondante diffusione in connessione con gli avvisi della colonizzazione greca pone degli interrogativi riguardo alla loro originaria funzione. I recipienti hanno per la maggior parte misure standardizzate: sono alti per lo più intorno agli 11 cm con un diametro di circa 14,5 e una capienza di circa 1 litro. Su queste basi si è ipotizzato che la loro funzione primaria fosse quella di unità di misura per solidi, in particolare per cereali, notoriamente costituite in Grecia proprio da recipienti atti a contenere anche liquidi come ad esempio *lekotylai*²⁶. P. Pelagatti, alla quale si deve questa proposta, ha ben osservato che, nonostante le nostre conoscenze sulle unità di misura di età geometrica siano scarsissime, il concetto di razione giornaliera e mensile è già attestato nella società greca, come testimoniato in Esiodo e Omero²⁷, oltre che, ancora prima, nelle tavolette in lineare B di età micenea dove

²⁵ Per la definizione della forma, la storia degli studi, i riferimenti bibliografici precedenti, le tipologie e la distribuzione in generale delle ceramiche nello stile di Thapsos vedi ora GADLOU 2011: oltre alle coppe, le forme più ricorrenti sono *skyphoi* e *kantharoi*, in misura minore anfore, *oinochoai*, pissidi. Il loro nome deriva dal luogo dove per la prima volta furono identificate, ossia l'insediamento di Thapsos corrispondente all'attuale penisola di Magnisi sulla costa orientale della Sicilia, in prossimità della colonia greca di MegaraHyblea, in funzione delle vicende di fondazione della quale se ne spiega la presenza nell'insediamento indigeno di Thapsos. Il *range* cronologico entro il quale queste produzioni sono attestate comprende essenzialmente la seconda metà dell'VIII secolo a.C. fino agli inizi del VII. La concentrazione maggiore si registra nel corso dei decenni finali-ultimo quarto dell'VIII; esiti tardi, corsivi, sono documentati nel corso della prima metà del VII (coppe cd. 'sub-Thapsos').

²⁶ Per l'uso della *kotyle* vedi BATINO 2002, pp. 13-15 e 19-21. Vedi inoltre PELAGATTI 1982, pp. 164-172: esistono però diverse varianti, anche più piccole, ma sempre caratterizzate da una certa standardizzazione delle misure.

²⁷ Cfr. Hom. *Od.* XV, 311-312; XVII, 11-12.

l'ideogramma che rappresenta l'unità minima di misura per aridi e liquidi ha la forma di un bicchiere con manici (in sostanza una *kotyle*). La capienza delle coppe cd. di Thapsos, come si è visto pari a ca. un litro, corrisponde alla misura più comune di razione quotidiana attestata nelle fonti antiche in uso in Grecia: poco più di 800 grammi di grano, equivalenti al volume per l'appunto di un litro²⁸. È possibile dunque che la funzione primaria delle coppe di Thapsos fosse quella di unità di misura della razione giornaliera di vitto prevista per ciascun colono. Le incertezze di un viaggio per mare ma soprattutto dei tempi di installazione e raggiungimento di un'autonomia di sostentamento da parte dei coloni rendono plausibile un concreto bisogno di razionalizzazione delle risorse e potrebbero quindi servire a conferire valore all'ipotesi appena esposta.

4. IL PERIODO ARCAICO. SIBARI E LA *HYBRIS*. CROTONE E L'*HYGIEIA*

La città magnogreca che per prima garantì ai Greci d'Occidente la fama di *gourmand* e *gourmet* può sicuramente essere riconosciuta in Sibari, insediamento posto sulla costa ionica della Calabria settentrionale, noto anche per l'epocale scontro con Crotona del 510 a.C. che ne determinò la scomparsa²⁹. La sua ricchezza era proverbiale, il lusso e la smodatezza dei suoi abitanti diedero luogo alla formazione di molti aneddoti. Le cd 'favole sibaritiche' ne tramandano infatti l'immagine, maturata già in epoca arcaica

²⁸ Il problema delle misure e quantità delle razioni quotidiane in uso in Grecia è stato affrontato in maniera ampia e dettagliata in FOXHALL, FORBES 1982, in part. 51-55, 57. Nonostante l'esiguità dei dati sull'argomento desumibili dalle fonti, la misura ricorrente per la razione quotidiana è ricostruibile in una *choenix* per uomo al giorno: vedi in particolare tab. III, pp. 86-87. Per un ampliamento delle tematiche in questione vedi anche GALLO 1984 e più di recente FANTASIA 2014.

²⁹ Sulla storia di Sibari da ultimi GUZZO 2013, GRECO 2013 con riferimenti alla bibliografia precedente; sui dati archeologici GRECO 2013a. Sul rapporto tra Sibari e Crotona MELE 2007² pp. 113-119.

e conservatasi nella tradizione letteraria anche dopo la distruzione da parte della rivale Crotona, di città fuori dalle righe³⁰. Sibari diviene il paradigma della smodatezza sotto ogni profilo, citata come esempio ogni qual volta si renda necessario definire forme di eccesso: il verbo *sybarizein*, 'vivere da Sibarita', attestato già in Aristofane³¹, fu usato per indicare la partecipazione alle feste, ai banchetti, al gioco del cottabo etc. Degli eccessi alimentari della città si sa molto grazie ai racconti di Ateneo di Naucrati nei *Deipnosophistai*. Nel XII libro (12.541b-c; 6.273b-c) è narrata la vicenda di Smindiride, ricchissimo sibarita giunto a Sicione per partecipare alla gara internazionale indetta da Clistene, tiranno della città, con lo scopo di individuare 'il migliore tra i Greci' al quale dare in moglie la propria figlia Agariste³². Narra Ateneo che il sibarita Smindiride era così votato al lusso e allo sfarzo che si presentò a Sicione con un seguito di 1000 schiavi, macellai e cuochi specializzati nella preparazione della carne, del pesce e dei volatili³³. Per esemplificare il suo straordinario tenore di vita raccontò che non aveva visto né sorgere, né tramontare il sole negli ultimi 20 anni e questo ovviamente non perché impegnato o abituato ad andare a letto presto, ma per via dei bagordi ai quali era solito prendere parte che si prolungavano fino a tarda notte e che lo portavano, l'indomani, a dormire fino a quando il sole non era alto in cielo. La *tryphe* sibarita emerge con particolare dovizia di particolari nel XII libro attraverso una serie innumerevole di racconti

³⁰ AMPOLO 1992.

³¹ *Ibidem*, p. 215.

³² Le nozze di Agariste sono narrate in dettaglio da Erodoto e hanno luogo nella prima metà del VI sec. a.C.: Hdt VI.126-130. Per un ampio commento vedi ora DE VIDO 2011.

³³ Sulla composizione e le competenze degli schiavi di Smindiride vedi COLIN BOUFFIER 2000, 195-196.

relativi all'opulenza dei suoi abitanti e al loro rapporto smodato con il lusso, esemplificato in particolare dai loro costumi alimentari³⁴.

A Sibari, la città dell'eccesso sotto tutti i profili, punita, secondo la tradizione letteraria costruita *a posteriori*, dagli dei per la sua *hybris*³⁵ si contrappone nel racconto storico e letterario la rivale Crotona. Le origini della città sono scandite fin dall'inizio da temi e motivi che ne oppongono l'immagine e i caratteri costitutivi a Sibari: secondo le tradizioni letterarie relative alla sua fondazione, infatti, fu lo stesso oracolo delfico a porre l'ecista Miscello, il fondatore a capo della spedizione coloniale, di fronte a una scelta. Questi, recatosi a Delfi insieme a Archia, futuro ecista di Siracusa, dovette scegliere tra il *ploutos* (la ricchezza) e l'*hygeia* (la salute) (Eforo *apud* Str. VI, 2.4)³⁶; preferì naturalmente la seconda, tanto che la città divenne famosa nell'antichità per il grande numero di atleti olimpionici vittoriosi ai quali diede i natali, conosciuti già a partire dal 672 a.C.³⁷. A Crotona arriva nel 530 a.C. Pitagora e dà origine a una scuola che non si limita alla speculazione filosofica, ma incide in maniera profonda e radicale sul tessuto sociale e politico della città, nonché sulla formazione dei suoi abitanti. La società pitagorica istituita a fine VI sec. a.C. è una setta religiosa,

³⁴ Per un commento del libro in questione si veda GORMAN, GORMAN 2007. Sulla *tryphe* sibarita vedi DALBY 2003, pp. 202 e 317; GORMAN, GORMAN 2014; vedi anche nota successiva. Sul concetto di *tryphe* in generale nel mondo greco vedi NENCI 1983 con ampia disamina della documentazione letteraria.

³⁵ Una recente analisi delle fonti sulla *tryphe* sibarita è proposta in GORMAN, GORMAN 2014, pp. 7-75. Da questa analisi si evince che la tradizione letteraria che collega la distruzione di Sibari alla degenerazione dei costumi dovuti al lusso e alla mollezza non trova attestazioni fino all'epoca classica. Per l'opposizione Sibari-Crotona nella tradizione letteraria evidenziata dai diversi usi alimentari e dalle diverse attitudini vedi COLIN BOUFFIER 2000, pp. 195-196.

³⁶ Per una presentazione esaustiva e un commento aggiornato sugli oracoli di fondazione si veda ora AVERSA 2011, pp. 42-45. In generale su Crotona vedi i vari contributi editi in *Kroton* 2014.

³⁷ GIANGIULIO 1989, pp. 302-304 sull'argomento.

un gruppo politico e una scuola filosofica allo stesso tempo. Si distingue per una serie di peculiarità e tra queste va sicuramente menzionata la rigida dieta alimentare studiata e praticata. I cibi sono suddivisi in due categorie, quelli commestibili e quelli assolutamente vietati. Timeo di Tauromenio tramanda l'immagine di un Pitagora 'vegetariano' che si rifiuta di consumare carne e quindi alimenti frutto di sacrifici sanguinolenti; lo storico ricollega questa pratica alla venerazione del filosofo samio per l'Apollo *Genetor* di Delfi, sull'altare del quale nessuna vittima animale poteva essere sacrificata. Da qui quindi il rifiuto sia del consumo della carne, che della pratica del sacrificio cruento in onore degli dei. Secondo altri autori, il problema non consisteva nel consumo di carne in sé, ma nell'azione del sacrificio che comporta spargimento di sangue e che crea ovviamente un'equivalenza tra questo atto e la morte. Talmente forte era il rapporto tra sacrificio e morte che secondo alcune fonti Pitagora rifiutava di entrare in contatto con macellai e cuochi, considerati criminali, *phoneuontes*, assassini³⁸. I sacrifici permessi ai Pitagorici sono quelli *anemakti*, senza spargimenti di sangue, e consistono in offerte semplici e pure, sulla falsariga dei doni rituali di grano, orzo, dolci riservati a Apollo *Genetor* a Delo: *psaista* (figurine di pasta), *keriai* (favi di miele), *libanoton* (incenso) (Plu. *Numa*, VIII, 8).

Diverso il rapporto tra i Pitagorici e l'alimentazione tramandato da Aristosseno di Taranto

Quanto al regime alimentare, la colazione era a base di favi o miele, il pranzo di pane di miglio o di una focaccia e legumi cotti e crudi, raramente di carne di vittime sacrificali e

³⁸ Vedi per queste notizie e le seguenti DETIENNE 1972, pp. 71-114.

questo neppure di ogni parte di esse [...]. E quando sacrificava non offendeva gli dèi perché se li rendeva propizi con farina, focacce, incenso, mai però con esseri animati, tranne a volte galline e maiali di latte. Sacrificò una volta un bue, ma fu, come dicono gli autori più scrupolosi, un bue di pasta, quando scoprì che il quadrato dell'ipotenusa del triangolo rettangolo è uguale alla somma di quelli dei lati³⁹.

Anche Aristotele parla dei Pitagorici come carnivori, affermando che non consumano, tra le parti dell'animale, solo l'utero e il cuore. Si tratta quindi di due tradizioni che convivono e che secondo M. Detienne devono essere ricondotte a due diverse categorie di pitagorici, quelli del Maestro di Samo per i quali l'alimentazione serve solo a placare i bisogni primari e quella del condottiero Milone, seguace del Maestro, ma la cui fama di carnivoro era conosciuta in tutta la Grecia. Milone è uno dei personaggi di spicco della Crotona dell'ultimo quarto del VI sec. a.C.: appartiene a una importante famiglia, è sacerdote di Hera Lacinia, il nume tutelare della *polis* venerato nel famoso santuario extraurbano di Capocolonna, è un prestigioso e pluripremiato atleta olimpionico⁴⁰. Egli allaccia strette relazioni con Pitagora stesso: ne sposa la figlia e entra a far parte della setta dei Pitagorici, divenendone membro di spicco. Il pitagorismo di Milone contrasta violentemente con quello del maestro, a partire dalla fama che il suo vorace appetito gli garantì già in antico. Nei *Deipnosophistai* Ateneo racconta che ingurgitò in un solo giorno più di dieci chili di carne, uguale quantità di pane e bevve più di dieci litri di vino (Ath. 412e-f, 413). A Olimpia, dove trionfò per sei volte, si caricò un toro sulle spalle e fece

³⁹ Porph., *VP*, 34, 36.

⁴⁰ Per questa e le successive notizie e considerazioni sulla figura di Milone MELE 2016, pp. 242-243. MELE 1984, pp. 45-52.

quattro volte il giro dello stadio, poi lo sacrificò e lo divorò fino all'ultimo boccone tutto da solo. Questi aspetti, che possono apparire aneddotici e che sicuramente in parte lo sono, trovano senso se contestualizzati nel periodo storico al quale si riferiscono. Milone è sacerdote di Hera Lacinia, divinità poliade e guerriera, che ha con Eracle strette relazioni culturali; Eracle è l'eroe civilizzatore per eccellenza e le sue imprese sono geograficamente collegate al santuario di Capo Colonna e a Crotona⁴¹. Milone incarna il novello Eracle nella battaglia contro Sibari: dalle fonti è noto che si pose alla testa del contingente abbigliato come Eracle, con la *leonte* sulla testa e la clava in mano. In questi termini si spiega il suo rapporto con il cibo; egli ha le necessità di un guerriero dallo statuto assimilato a quello di un eroe (Eracle) che come tale si deve nutrire, oltre ogni possibilità e capienza di un normalissimo stomaco terreno! Il suo comportamento alimentare, antitetico nelle forme a quello del Maestro, definisce quindi un'altra versione, un'altra faccia del pitagorismo: all'ascetismo di Pitagora teso al superamento dei limiti umani si affianca la centralità dell'agire in seno al corpo civico e al potere politico, orientata alla loro ristrutturazione. Milone è quindi 'il braccio armato' del pitagorismo, l'altra faccia della stessa moneta.

Da questi veloci *excursus* sul rapporto con l'alimentazione tradito dalle fonti per Sibari e Crotona emerge quindi la più ampia antitesi che oppone sotto tutti i profili le sue città: un caso esemplare di storia dei costumi alimentari che riflette pienamente motivi e caratteri di natura sociale e politica⁴². Sibari, la città dell'eccesso anche - soprattutto - alimentare; Crotona con Pitagora da una parte, il mago estatico, contemplativo,

⁴¹ CORDANO 2014 per l'analisi e l'inquadramento dell'episodio.

⁴² Sull'argomento LOMBARDO 1995, pp. 256-257, con ampi riferimenti alla letteratura precedente. Si veda inoltre COLIN-BOUFFIER, LAURIOUX 2008.

vegetariano, e Milone dall'altra, cittadino attivo, uomo di guerra e solido divoratore di carne⁴³. Nasce quindi con Sibari in opposizione a Crotona, dove si mangia pochissimo o tantissimo, ma con scopi mai edonistici, una tradizione connessa alla gastronomia che diverrà una delle note peculiari delle opulente civiltà magnogreche.

5. HEDYPATHEIA, LA 'VITA DI DELIZIE' DI ARCHESTRATO DI GELA

A partire soprattutto dal periodo ellenistico, il protagonista delle tavole magnogreche inizia a essere il pesce⁴⁴: secondo Aristotele, nel mare di Taranto se ne trovano 93 diverse specie; rinomate sono le anguille di Reggio e di Messina, lo storione di Siracusa e le murene dello stretto. Di queste e altre ghiottonerie e dei sofisticati modi per prepararle, arricchendole con salse di vari tipi, si ha notizia da una delle più antiche guide gastronomiche che siano pervenute fino ai nostri giorni, la *Hedypatheia* di Archestrato di Gela, risalente al IV sec. a.C., della quale rimangono solo frammenti⁴⁵. Si trattava di una vera e propria guida gastronomica organizzata su base geografica dove, città per città, erano discusse le varie prelibatezze locali, mentre nel contempo si fornivano consigli e commenti sulle preparazioni delle vivande menzionate. La prelibatezza per eccellenza sulla quale Archestrato si dilunga con dovizia di particolari è senz'altro il pesce⁴⁶. Nel fr. 34 in particolare si legge:

⁴³ Sulle sfere d'azione dei Pitagorici a Crotona vedi GIANGIULIO 1989, pp. 304-305, 309-312.

⁴⁴ Sul consumo di pesce e sul complesso simbolismo a esso connesso nella dieta dei Greci PURCELL 1995; COLIN BOUFFIER 2000, 199.

⁴⁵ Su Archestrato e la sua opera si veda la raccolta più recente di OLSON, SENS 2000.

⁴⁶ Sull'argomento MONTANARI 1999; COLIN BOUFFIER 2000, pp. 199-202

Nei pressi della sacra e spaziosa Samo vedrai un grande tonno, catturato con fatica, un pesce che i Samii chiamano *orkus*, mentre altri lo chiamano *ketos*. Durante l'estate compra la metà destra, velocemente, e non stare a questionare sul prezzo! È buono a Bisanzio e a Karystos, ma Kephaloïdis e Tindari in Sicilia allevano tonni di gran lunga migliori. E se per caso vai a Hipponion nella sacra Italia, allora vai verso i moli: quei tonni sono di gran lunga i migliori di tutti, meritano la vittoria.

Archestrato parla di uno dei pescati principali dell'Italia meridionale e della Sicilia, il tonno, ottimo a Bisanzio e a Karistos (località dell'Eubea), ma di gran lunga migliore in Sicilia, a Kephaloïdi (da collocare sulla costa nord della Sicilia, nei pressi di Himera) e a Tindari⁴⁷. Ma il capolavoro assoluto è il tonno di Hipponion, l'odierna Vibo Valentia. In effetti la sub-colonia di Locri si trovava al centro di un territorio molto fertile e era dotata di un importante porto del quale si conoscono abbastanza bene ubicazione e strutture per l'età romana. Per l'età greca le certezze sono minori, ma la sua esistenza è ben attestata nelle fonti antiche⁴⁸. Al periodo romano risalgono anche i resti consistenti di peschiere individuate lungo la costa, delle quali quella meglio conservata si trova a Briatico, in loc. S. Irene⁴⁹. Qui si conservano quattro vasche destinate all'allevamento del tonno, posizionate direttamente in mare e in parte coperte, alle quali era assicurato un costante ricambio d'acqua attraverso una serie di canali chiusi da grate; sulla spiaggia un'ulteriore serie di vasche era utilizzata per la salatura del pesce,

⁴⁷ Sulle iconografie vascolari attiche e magnogreche aventi come soggetto la pesca e più in particolare la vendita di tonno SPARKES 1995.

⁴⁸ Per i dati sulle epoche greca e romana vedi IANNELLI, CUTERI 2007, pp. 286-287.

⁴⁹ *Ibidem*, pp. 288-290; BOTTE 2009, p. 60. Sulla pesca in generale vedi MARZANO 2013, in part. pp. 15-49; TRENTACOSTE, NICHOLSON, MYLONAS 2018; nello specifico per il periodo romano vedi anche BEKKER NIELSEN 2010.

che veniva trasformato in *tarichos* e smerciato anche fuori dal territorio hipponiate⁵⁰.

La lavorazione del tonno costituisce una vera e propria prerogativa dei territori in questione tanto che dall'epoca greca, come attesta Arcestrato, a quella romana, come indicano i dati archeologici, la tradizione continua fino a epoca moderna, come testimoniate dalle tonnare dove venivano ricoverate le barche utilizzate per questo tipo di pesca⁵¹. Tra i complessi più famosi e purtroppo attualmente in stato di abbandono si ricorda quello di Bivona, località balneare sita nel territorio di Hipponion⁵². In epoca contemporanea alcune grandi realtà industriali proseguono la tradizione millenaria relativa alla pesca e alla lavorazione del tonno.

Tanto forte è la tradizione gastronomica collegata alla preparazione e al consumo del pesce in Grecia e Magna Grecia che si sviluppa una fiorente produzione ceramica di forme vascolari espressamente destinate al consumo di questa vivanda. I piatti da pesce iniziano a essere prodotti prima in Attica in versioni molto semplici e eleganti, i cd piatti 'tipo Gallatin' che hanno forma di vassoio su alto piede e depressione centrale utilizzata per contenere salsine (il cui uso era tanto deprecato da Arcestrato, che consigliava di mangiare il pesce condito solo con po' di olio) o per raccogliere il liquido della pietanza⁵³. La tipologia in questione si trasforma e si arricchisce tanto in Grecia, quanto in Magna Grecia, evolvendo in suppellettili caratterizzate da esuberanti e ricche iconografie⁵⁴

⁵⁰ Sui questi sistemi di allevamento del pesce vedi da ultimo MARZANO 2013, pp. 52-66. Nello specifico per il tonno vedi nota successiva.

⁵¹ Sulla pesca e la lavorazione del tonno vedi MARZANO 2013, pp. 66-78.

⁵² Sulla tonnara MONTESANTI 1994.

⁵³ MCPHEE, TRENDALL 1987, pp. 23-27.

⁵⁴ Sulla produzione di piatti da pesce in Magna Grecia MOLLO 2007a.

(fig. 5). Sui piatti apuli compaiono rane pescatrici e spesso calamari e seppie, insieme a conchiglie, cavallucci marini e altri soggetti non propriamente edibili. Sui piatti campani sono presenti molte varietà, così come su quelli sicelioti⁵⁵. Dalla necropoli punica di Palermo proviene un esemplare rinvenuto coperto da lische e ossicini che ne suggeriscono l'effettivo utilizzo prima della deposizione nella tomba⁵⁶. La critica si è interrogata sulla possibilità di istituire un legame diretto tra l'iconografia dei piatti da pesce e le specie consumate, ossia se le specie rappresentate nelle diverse produzioni ceramiche regionali possano effettivamente corrispondere alla fauna ittica delle stesse zone. È un dato di fatto che le specie rappresentate sono commestibili e hanno carni particolarmente delicate. È quindi possibile che questa particolare produzione, molto raffinata sotto il profilo tecnico, fosse effettivamente utilizzata dai ceti sociali elevati per la consumazione di pesci di alta qualità: ne è prova l'assenza del tonno, all'epoca preparato e smerciato a un livello che si può definire industriale. Solo specie pregiate venivano quindi consumate utilizzando suppellettili altrettanto pregiate.

6. 'STORIE ALIMENTARI'

In queste pagine si è tentata una ricostruzione per *exempla* delle pratiche di approvvigionamento e consumo del cibo in Italia meridionale e Sicilia dalla protostoria al periodo romano. Pur nelle profonde differenze che esistono sotto molti aspetti tra le diverse epoche e i territori considerati, emergono alcuni elementi comuni relativi in particolare all'esistenza di

⁵⁵ MCPHEE, TRENDALL 1987, Part II, pp. 68-147, pp. 172-173, fig. 3 per le diverse specie di pesci, molluschi e conchiglie rappresentate sui piatti. Una sintesi anche in MOLLO 2007b, pp. 52-53.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 66, n. 7, tav. 15c.

codici comportamentali 'rituali' che trasformano il soddisfacimento di un bisogno fisico in eventi a carattere sociale e in alcuni casi anche politico. A Broglio di Trebisacce le ricerche archeologiche hanno permesso di ricostruire importanti processi di trasformazione della comunità locale generati dall'introduzione di nuovi sistemi di gestione delle risorse alimentari delle quali sembra leggersi una eco nel racconto delle fonti relative al re *Italos*. Più controverso il caso di Sibari e Crotona dove la storia delle abitudini alimentari delle due città diviene strumento di propaganda politica, *a posteriori*, e riflesso efficace della costruzione di identità antitetiche. La lettura in chiave di 'storia alimentare' di oggetti quali le coppe di Thapsos per l'VIII sec. a.C. o i piatti da pesce per il periodo ellenistico rende ragione dell'ampia diffusione delle prime e dei cambiamenti di gusti, usanze e abitudini nel caso dei secondi, determinati dall'introduzione o da un più largo consumo di alimenti diversi da quelli delle epoche precedenti. *There is what you eat, but there is also how you eat, on what occasion and with whom*⁵⁷: il cibo assume dunque in questi termini le forme di un'espressione culturale al pari delle altre manifestazioni attraverso le quali le società raccontano se stesse, i propri costumi, il proprio tempo.

BIBLIOGRAFIA

AMPOLO 1992: C. Ampolo, *La città dell'eccesso: per la storia di Sibari fino al 510 a.C.*, A. Stazio, S. Ceccoli (a cura di), *Sibari e la Sibaritide, Atti del XXXII Convegno di Studi sulla Magna Grecia di Taranto* (Taranto, 7-12 ottobre 1992), Taranto 1994, pp. 213-253.

⁵⁷ZAJDMAN 1995, p. 196.

AVERSA 2011: G. Aversa, *Riflessioni sulla fondazione di Crotona fra problematiche della colonizzazione e dinamiche di occupazione territoriale*, in *Sicilia Antiqua*, I, n.s., 2011, pp. 39-66.

BATINO 2002: S. Batino, *Lo skyphos attico. Dall'iconografia alla funzione*, *Quaderni di Ostraka* 4, Napoli 2002.

BEKKER NIELSEN 2010, *Fishing in the Roman World*, in T. Bekker-Nielsen, D. Bernal Casasola (a cura di), *Ancient Nets and Fishing Gear. Proceedings of the International Workshop on "Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: a First Approach"* (Cádiz, November 15-17 2007), Universidad De Cádiz, Servicio De Publicaciones - Aarhus University Press, Cádiz – Aarhus 2010, pp. 187-204.

BETTELLI 2002: M. Bettelli, *Italia meridionale e mondo miceneo, Grandi contesti e problemi della protostoria italiana* 5, All'Insegna del Giglio, Firenze 2002.

BOTTE 2009 : E. Botte, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Collection du Centre Jean Bérard 31, Naples 2009.

BURKERT 2003²: W. Burkert, *La religione greci epoca arcaica e classica*, 2a edizione, Jaca Book, Milano 2003.

CATONI 2010: M. L. Catoni, *Bere vino puro. Immagini del simposio*, Feltrinelli, Milano 2010.

COLIN BOUFFIER 2000: S. Colin Bouffier, *La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de tryphé ?*, in «Pallas» 52, PAYSAGE ET ALIMENTATION DANS LE MONDE GREC : les innovations du premier millénaire av. J.C. (2000), pp. 195-208.

COLIN-BOUFFIER, LAURIOUX 2008: S. Collin-Bouffier, B. Laurioux (a cura di), *Introduction*, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance, Actes du 18ème colloque de la Villa Kérylos* (Beaulieu-sur-Mer, 4-6 octobre 2007), «Cahiers de la Villa Kérylos» 19, Paris 2008, pp. 1-22.

CORDANO 2014: F. Cordano, *Un periplo del Mediterraneo con le vacche di Gerione*, in L. Breglia, A. Moneti (a cura di), *Hesperia. Tradizione, rotte, paesaggi*, Tekmeria 16, Pandemos, Capaccio (SA) 2014, 137-146.

DALBY 2003: A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London and New York 2003.

DETIENNE 1972 : M. Detienne, *Les Jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Gallimard, Paris 1972.

DE VIDO 2011: S. De Vido, *Il matrimonio di Agariste (Hdt. VI, 126-131). Ancora sui pretendenti*, in M. Lombardo, C. Marangio (a cura di), *Antiquitas. Scritti di storia in onore di Salvatore Alessandrì*, Congedo Editore, Galatina 2011, pp. 67-76.

FANTASIA 2014: U. Fantasia, *I cereali nell'antica Grecia e l'approvvigionamento granario dell'Atene classica*, in C. Bearzot (a cura di), *L'alimentazione tra Storia, Letteratura e Cultura nell'antichità e nel Medioevo*, Istituto Lombardo - Accademia di Scienze e Lettere - Incontri di Studio, <https://doi.org/10.4081/incontri.2014.226>

FOXHALL, FORBES 1982: L. Foxhall, H. A. Forbes, Σιτομετρεία. *The Role of Grain as Staple Food in Classical Antiquity*, in «Chiron» 12, 1982, pp. 41-90.

GADLOU 2011: A. Gadoulou, *Thapsos Class-Ware reconsidered: The Case of Achaea in the Northern Peloponnese. Pottery workshop or pottery style?* (BAR INTERNATIONAL SERIES 2279), Oxford 2011.

GALLO 1984: L. Gallo, *Alimentazione e demografia nella Grecia antica. Ricerche*, Piccola Biblioteca Laveglia, Ricerche 22, Salerno 1984.

GENOVESE 2012: G. Genovese, *Greci e non Greci nel Bruzio preromano. Formule integrative e processi di interazione*, Osanna Edizioni, Venosa 2012.

GIANGIULIO 1989: M. Giangiulio, *Ricerche su Crotone in età arcaica*, Scuola Normale Superiore, Pisa 1989.

GORMAN, GORMAN 2007: R. J. Gorman, V. B. Gorman, *The Tryphê of the Sybarites: A Historiographical Problem in Athenaeus*, in «JHS» 127, 2007, pp. 38-60.

GORMAN, GORMAN 2014: R. J. Gorman, V. B. Gorman, *Corrupting Luxury in Ancient Literature*, University of Michigan Press, Ann Arbor 2014.

GRECO 2013: E. Greco, *Sul cosiddetto 'impero' di Sibari fino alla tirannide di Telys ed alla distruzione della città*, in G. Delia, T. Masneri (a cura di), *Sibari. Archeologia, storia, metafora*, Il Coscile, Castrovillari (CZ) 2013, pp. 197-204.

GRECO 2013a: E. Greco, *Su alcuni aspetti di una possibile storia archeologica di Sibari e Thurii*, in G. Andreassi, A. Cocchiario, A. Dell'Aglio (a cura di), *Vetustisnovitatem dare. Temi di antichità e archeologia in ricordo di Grazia Angela Maruggi*, Scorpione, Mottola 2013, pp. 73-80.

GUZZO 2013: P. G. Guzzo, *La fondazione di Sibari*, in G. Delia, T. Masneri (a cura di), *Sibari. Archeologia, storia, metafora*, Il Coscile, Castrovillari (CZ) 2013, pp. 185-196.

IANNELLI, CUTERI 2007: M. T. Iannelli, F. Cuteri, *Il commercio e la lavorazione del pesce nella Calabria antica e medievale con particolare riferimento alla costa tirrenica*, in L. Lagóstena, D. Bernard, A. Arévalo (a cura di), *Cetariae 2005. Salsa y salazones de pescado en Occidente durante l'Antigüedad*, *Actas del Congreso Internacional (Cadiz, 7-9 noviembre 2005)*(BAR International Series 1686), Oxford 2007, pp. 285-300.

JONES, LEVI, BETTELLI, VAGNETTI 2014: R. Jones, S. T. Levi, M. Bettelli, L. Vagnetti, *Italo-Mycenaean Pottery: the Archaeological and Archaeometric Dimensions*, *Incunabula Graeca CIII*, CNR – Istituto di Studi sul Mediterraneo Antico, Rome 2014.

Kroton 2014: R. Spadea (a cura di), *Kroton. Studi e ricerche sulla polis achea e il suo territorio*, *Atti e Memorie della Società Magna Grecia s. IV*, vol. V, 2011-2013, Roma 2014.

LOMBARDO 1989: M. Lombardo, *Pratiche di commensalità e forme di organizzazione sociale nel mondo greco: symposia e syssitia*, in O. Longo, P. Scarpi (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Dipress/Documenti, Verona 1989, pp. 311-326.

LOMBARDO 1995: M. Lombardo, *Food and 'Frontier' in the Greek colonies of South Italy*, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (a cura di), *Food in Antiquity*, Liverpool University Press, Exeter 1995, pp. 256-272.

MASNERI 2006: T. Masneri, *Testimonianze dei sissizi a Broglio di Trebisacce*, in *Studi di Protostoria in onore di Renato Peroni*, All'Insegna del Giglio, Firenze 2006, pp. 737-742.

MARZANO 2013: A. Marzano, *Harvesting the Sea. The Exploitation of Marine Resources in the Roma Mediterranean*, Oxford University Press, Oxford 2013.

MC PHEE, TRENDALL 1987: I. McPhee, A.D. Trendall, *Greek Red-figured Fish-plates*, «AK» Beiheft 14, 1987.

MELE 1984: A. Mele, *Crotone e la sua storia*, *Crotone, Atti del XXIII Convegno di Studi sulla Magna Grecia di Taranto* (Taranto, 7-10 ottobre 1983), Taranto 1984, pp. 9-87.

MELE 2016: A. Mele, *Tra Zaleuco, Caronda e Parmenide: legislatori e filosofi in Magna Grecia e Sicilia*, in A. Alessio, M. Lombardo, A. Siciliano (a cura di), *Polis e Politeiai nella Magna Grecia arcaica e classica*, *Atti del LIII Convegno di Studi sulla Magna Grecia* (Taranto, 26-29 settembre), Taranto 2016, pp. 233-268.

MOLLO 2007a: F. Mollo, *Tra Sicilia e Campania. Osservazioni sui contesti di provenienza e sull'iconografia dei piatti da pesce del basso Tirreno*, in *Sicilia Antiqua IV*, 2007, pp. 65-86.

MOLLO 2007b: F. Mollo, *Tradizioni alimentari e dieta mediterranea nel mondo antico. Pesca, produzione e consumo del pesce e delle relative salse in Magna Grecia ed in Sicilia*, in *Sicilia e dieta mediterranea*, *Atti del Convegno* (Palermo, 26 novembre 2006), Palermo 2007, pp. 41-54.

MONTANARI 1999: O. Montanari, *I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela*, in «MEFRA» 111.1, 1999, pp. 67-77.

MONTESANTI 1994: A. Montesanti, *Le Tonnare di Bivona. I resti di una cultura del mare*, Officine Grafiche Garri, Briatico (VV) 1994.

MUSTI 2001: D. Musti, *Il simposio*, Laterza, Roma-Bari 2001.

NAFISSI 2014: M. Nafissi, *Italòs in Antioco di Siracusa e nella tradizione greca di V e IV secolo: a proposito di eponimi e archaiologia*, in *Da Italia a Italia, Atti del LI Convegno di Studi sulla Magna Grecia di Taranto* (Taranto, 19 settembre-2 ottobre 2011), Taranto 2014, pp. 55-76.

NENCI 1989: G. Nenci, *Pratiche alimentari e forme di definizione e distinzione sociale nella Grecia arcaica*, in O. Longo, P. Scarpi (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Dipress/Documenti, Verona 1989, pp. 25-30.

OLSON, SENS 2000: S. Olson, A. Sens, *Archestratos of Gela. Greek culture and cuisine in the fourth century BCE: text, translation, and commentary*, Oxford University Press, Oxford 2000.

PELAGATTI 1982: P. Pelagatti, *I più antichi materiali d'importazione a Siracusa, a Naxos e in altri siti della Sicilia orientale*, in P. G. Guzzo (a cura di), *La céramique grecque ou de tradition grecque au VIII siècle en Italie centrale et méridionale*, Cahiers du Centre Jean Bérard 3, Naples 1982.

PERONI 1989: R. Peroni, *Enotri, Ausoni, Itali e altre popolazioni dell'estremo sud d'Italia*, in G. Pugliese Carratelli (a cura di) *Italia omnium terrarumparens. La civiltà degli Enotri, Choni, Ausoni, Sanniti, Lucani, Brettii, Sicani, Siculi, Elimi*, Libri Scheiwiller-Credito Italiano, Milano 1989, pp. 109-192.

PERONI1994: R. Peroni, *La Sibaritide prima di Sibari*, in A. Stazio, S. Ceccoli (a cura di), *Sibari e la Sibaritide, Atti del XXXII Convegno di Studi sulla Magna Grecia* (Taranto, 7-12 ottobre), Taranto 1992, pp. 103-136.

PERONI, TRUCCO 1994: R. Peroni, F. Trucco (a cura di), *Enotri e Micenei nella Sibaritide*, Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia, Taranto 1994.

PONTRANDOLFO, ROUVERET, CIPRIANI 2015: A. Pontrandolfo, A. Rouveret, M. Cipriani, *La Tomba del Tuffatore e le altre tombe dipinte di Paestum*, Pandemos, Paestum 2015.

PURCELL 1995: N. Purcell, *Eating fish: the Paradoxes of Seafood*, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (a cura di), *Food in Antiquity*, Liverpool University Press, Exeter 1995, pp. 107-114.

SCARPI 1989: P. Scarpi, *La rivoluzione dei cereali e del vino: Demeter, Dionysos, Athena*, in O. Longo, P. Scarpi (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Dipress/Documenti, Verona 1989, pp. 57-66.

SPARKES 1995: B. Sparkes, *A Pretty Kettle of Fish*, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Liverpool University Press, Exeter 1995, pp. 150-161.

TRENTACOSTE, NICHOLSON, MYLONAS 2018: A. Trentacoste, R. Nicholson, D. Mylonas, *The Bountiful Sea: Fish Processing and Consumption in Mediterranean Antiquity*, in *Journal of Maritime Archaeology* 13, pp. 207-217, <https://doi.org/10.1007/s11457-018-9215-1>

VANZETTI 2009: A. Vanzetti, *Notazioni sulla fine dell'età del Ferro precoloniale nella Piana di Sibari*, in M. Osanna, M. Bettelli, C. De Faveri (a cura di), *Prima delle colonie. Organizzazione territoriale e produzioni ceramiche specializzate in Basilicata e Calabria settentrionale ionica*, *Atti del Convegno della Scuola di Specializzazione in Archeologia* (Matera, 20-21 novembre 2007), Osanna Edizioni, Venosa 2009, pp. 179-202.

VANZETTI 2013: A. Vanzetti, *Sibari protostorica*, in G. Delia, T. Masneri (a cura di), *Sibari. Archeologia, storia, metafora*, Il Coscile, Castrovillari (CZ) 2013, pp. 11-33.

VANZETTI 2014: A. Vanzetti, *Dall'Età del Bronzo all'Età del Ferro: il contesto archeologico della più antica Italia (1)*, in *Da Italia a Italia, Atti del LI Convegno di Studi sulla Magna Grecia di Taranto* (Taranto, 19 settembre-2 ottobre 2011), Taranto 2014, pp. 77-106.

ZAIDMAN 1995: L. B. Zaidman, *Ritual eating in Archaic Greece: Parasites and Paredroi*, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (a cura di), *Food in Antiquity*, Liverpool University Press, Exeter 1995, pp. 196-203.

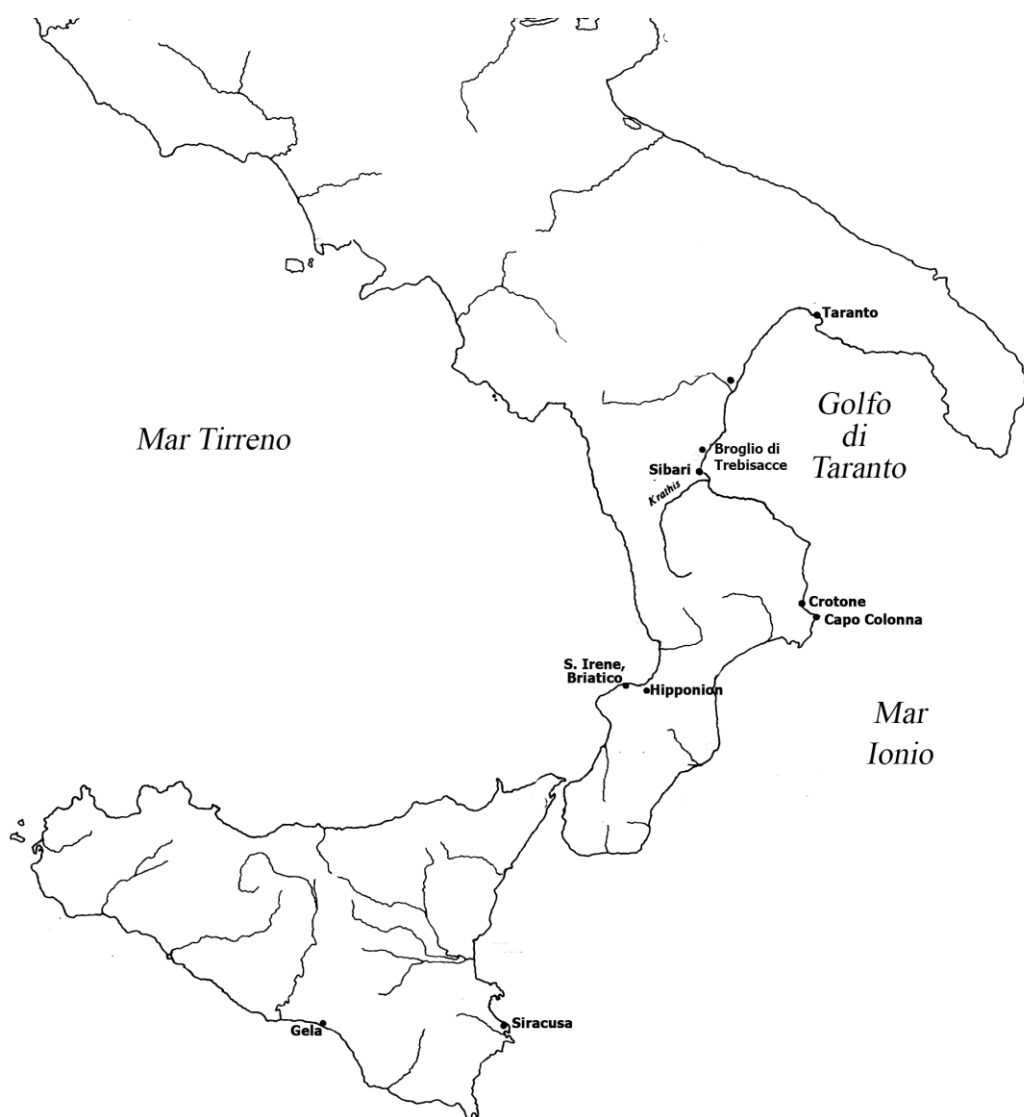


Fig. 1. Carta delle località principali menzionate nel testo (el. Autrice).

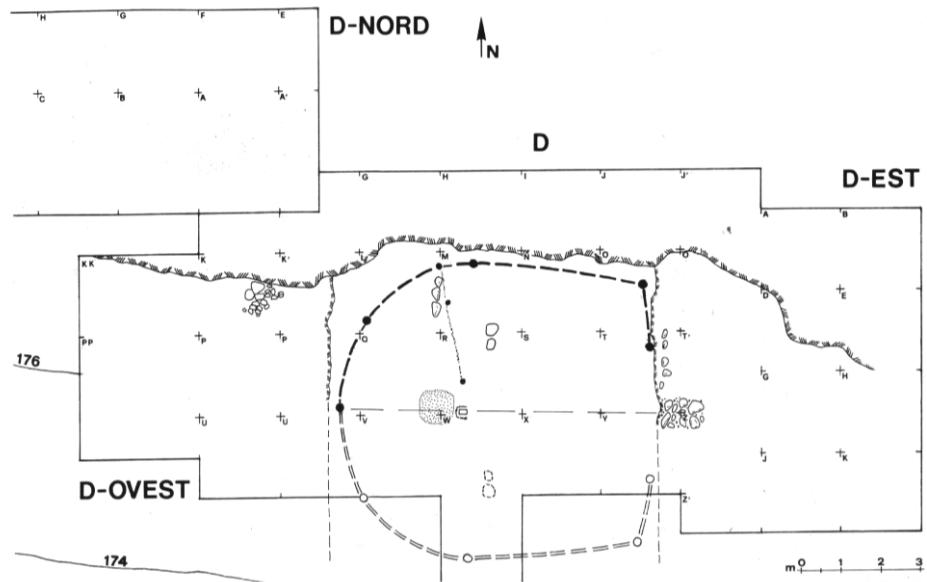


Fig. 2. Pianta della 'casa dei bevitori' (da PERONI, TRUCCO 1994. Riel. Autrice).

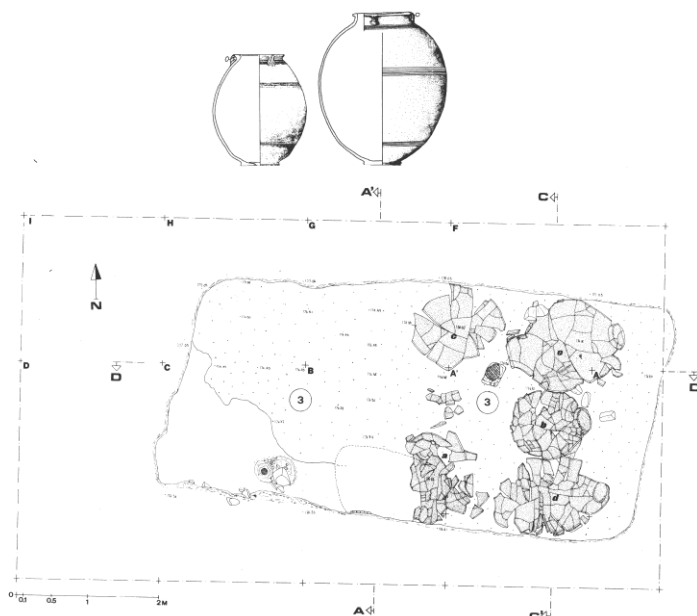


Fig. 3. In alto: disegno ricostruttivo di *pithoi* del Bronzo Finale. In basso: pianta del magazzino dei *pithoi*. Da Broglio di Trebisacce (da VANZETTI 2014 e PERONI, TRUCCO 1994. Riel. Autrice).



Fig. 4. Disegno ricostruttivo di una coppa di Thapsos dei tipi più recenti, senza pannello (el. Autrice).

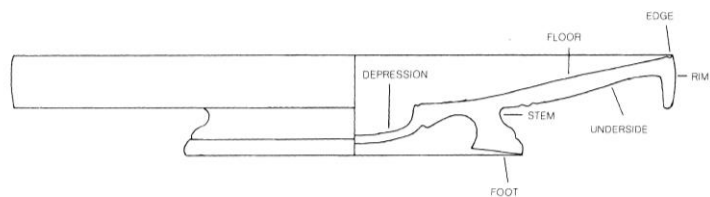


Fig. 5. In alto: restituzione grafica di un piatto da pesce. In basso: piatto da pesce di produzione campana conservato in una collezione privata di New York; 360-330 a.C. (da MCPHEE, TRENDALL 1987. Riel. Autrice).