



### **33. Lo sviluppo delle bevande fermentate nella preistoria e protostoria della Cisalpina, sulla base dei dati archeologici e linguistici**

FILIPPO MARIA GAMBARI<sup>1</sup>

La produzione delle prime bevande alcoliche, fin dal Neolitico, ha in origine verosimilmente soprattutto lo scopo di pastorizzare e disinfettare liquidi dissetanti e moderatamente nutritivi in cui parte rilevante era costituita da acqua di pozzo, in particolare per malati, anziani, bambini. Solo a partire dall'avanzata età del Rame sembra emergere un ruolo delle bevande fermentate per rituali di bevute comuni e per l'ottenimento di ebbrezza.

Il ruolo della birra sul piano dell'alimentazione, dell'economia di scambio e del rituale del banchetto nella protostoria italiana è stato spesso sottovalutato, soprattutto a causa della scarsa disponibilità di riscontri archeologici. La scoperta recente nella necropoli della cultura di Golasecca in proprietà Baù di Pombia (NO) di un bicchiere d'impasto databile intorno al 560 a.C., collocato ritualmente sopra le ceneri nell'urna, con resti di una probabile birra rossa di gradazione medio-alta ha richiamato ormai definitivamente l'attenzione sull'importanza della birra in Italia settentrionale almeno fino alla progressiva diffusione dell'uva coltivata tra la media età del Ferro (VI-V sec. a. C.) e l'età romana. Le particolari condizioni di conservazione della tomba 11/95 in proprietà Baù di Pombia hanno consentito per la prima volta, attraverso le analisi condotte sul residuo anidro conservato nel bicchiere collocato nell'urna cineraria, di individuare la natura di una bevanda presente come offerta funeraria all'interno di una tomba golasecchiana. L'identificazione della sostanza come birra, anche per la documentazione microscopica della presenza del saccaromiceta caratteristico, comporta notevoli conseguenze sul piano dell'interpretazione della realtà sociale, economica e rituale della cultura di Golasecca, ma in questa sede importa soprattutto confrontarsi con le tradizioni ricavabili dalle fonti antiche e dall'archeologia per l'utilizzo di bevande fermentate da cereali in Cisalpina e nell'Europa transalpina, a fianco dell'evoluzione di altre bevande alcoliche.

Il primo elemento è comprendere, partendo dall'articolazione terminologica, la grande varietà di bevande fermentate da cereali che, fin dalla preistoria, potrebbero rientrare nel lessema italiano "birra". Il grande sviluppo della linguistica celtica può oggi aiutarci a comprendere a grandi linee le diverse denominazioni delle fonti latine e greche e a formulare un quadro schematico di riferimento, facendo naturalmente le dovute riserve per l'utilizzo probabilmente non sempre così preciso e differenziato della terminologia, soprattutto da parte di fonti antiche non specifiche nell'intento classificatorio e naturalistico. Cercando di adeguarsi all'impostazione metodologica utilizzata da E.

---

<sup>1</sup> Soprintendente per l'Archeologia della Lombardia

Sereni per indagare sulle più antica viticoltura partendo dall'analisi storico-linguistica della terminologia specifica, filtrata anche attraverso le fonti antiche (SERENI 1981), si può ricavare una guida per incasellare correttamente i dati archeologici e quelli ricavabili da fonti indirette (onomastica e toponomastica, tradizioni successive...). D'altra parte nella fascia climatica della foresta temperata europea, fino alla diffusione della viticoltura anche in queste aree al di fuori dell'ambito strettamente mediterraneo, sarà frequente la mescolanza tra cereali e frutti, compresa uva selvatica, nella produzione di bevande fermentate, per ottenere rapide fermentazioni e per aggiungere nell'ammestatura i saccaromiceti provenienti dalla buccia della frutta e non presenti nelle cariossidi dei cereali, o la produzione di mosti con insieme di frutti selvatici; più in generale, anche l'uso del miele in mescolanza con i cereali, sarà frequente per elevare il tenore saccarometrico nelle prime fasi della fermentazione e per sfruttare le proprietà antibatteriche del miele, risultando una costante anche nelle produzioni di birra a basso tenore di luppolo fino al secolo scorso.

### 1. *Le prime birre e bevande fermentate europee: nomi e caratteristiche*

La birra, come generica bevanda ottenuta con la fermentazione di cereali, è praticamente antica come la cerealicoltura (gli antichi Egizi, anche per definirne le origini remote, ne attribuivano l'invenzione ad Osiride; nell'epopea di origine sumerica di Gilgamesh la civiltà viene fatta coincidere col momento in cui l'uomo comincia a consumare pane e birra); la sua scoperta deve essere avvenuta in modo autonomo e parallelo in diverse località in un momento pieno del Neolitico, cioè almeno dal VI-V millennio a.C., per la casuale osservazione del fenomeno con cui, lasciando dei larghi contenitori con zuppe di cereali semimacinati, acqua e farina (o pane sbriciolato) all'aperto, l'aggressione dei saccaromiceti, che trasformano in alcool amidi e zuccheri, produceva abbastanza rapidamente una fermentazione, occasionalmente non marcescente o acetica. In realtà sono molto poche le informazioni dirette da analisi che ricaviamo negli scavi preistorici europei sull'utilizzo antico di questa bevanda, al di là di alcune ipotesi fatte sulla base di forme vascolari (i vasi porici per la birra devono avere caratteristiche funzionali specifiche, in particolare per l'abitudine di usare lo "sboccamento" della schiuma per asportare gli affioramenti di pula).

Fin dal Neolitico la preparazione di pappe semiliquide di pane o di cereali macinati e cotti di vario tipo e consistenza costituiva un elemento fondamentale per la sopravvivenza di individui anziani, malati o preadolescenti a dentatura incompleta. L'occasionale fermentazione di questi composti può aver naturalmente portato ad individuare le prime birre a bassissima gradazione come un alimento ricco di proteine, derivanti dal lievito, e ad alta digeribilità. Inoltre anche una moderata fermentazione poteva garantire la salubrità e potabilità della bevanda, a fronte delle frequenti infezioni batteriche o infestazioni da vermi, derivate soprattutto agli individui più deboli ed ai bambini dalle acque non sorgive normalmente reperibili nelle vicinanze degli insediamenti o conservate in recipienti non puliti. Conosciamo abbastanza bene da fonti scritte e iconografiche la birra egiziana, fin dai testi iscritti della piramide di Saqqara verso la fine del IV millennio a. C., prodotta, nella variante più antica e diffusa, per lo più a partire dal mescolamento in acqua di pani d'orzo (sia *Hordeum distichum* che *vulgare*) o di altri cereali (soprattutto farro e spelta) sbriciolati. Al contrario normalmente l'ammestatura della birra in area europea avveniva, come oggi del resto, a partire dal malto del cereale macinato, cui si aggiungeva acqua bollente per un'infusione di durata o temperatura variabili: la successiva fermentazione poteva durare da tre giorni ad una settimana e la maturazione finale (p. es. in contenitori di legno) per l'arrotondamento del gusto da alcuni giorni a diverse settimane. La produzione popolare di birra a

bassa gradazione in Egitto è continuata quasi fino all'età contemporanea, risultando comunque tale bevanda quella preferita dai gruppi sociali più poveri, fino a che la produzione moderna ed industriale ha elevato la qualità del prodotto. La birra egiziana (definita per lo più dalle fonti romane con il nome di derivazione greca *zythum*) era però considerata, come quella orientale in genere, già da Greci e Romani una bevanda di infimo pregio, in un paese in cui non mancavano buoni vini, preferiti del resto anche dalle classi agiate dell'antico Egitto, e ancora nel IV secolo nell'editto sui prezzi di Diocleziano troviamo che la birra europea (*cervisia, camum*) poteva costare fino al doppio della birra egiziana e fino alla metà dei vini più pregiati. In questo caso è comunque interessante notare in primo luogo come sia considerata tipicamente celtica la produzione della birra rosso-bruna, di un colore simile al vino. In generale si può concludere che la birra egiziana ed orientale tende nel mondo antico a restare a lungo (senza escludere occasionali eccezioni) un prodotto di secondo piano, a livello qualitativo e commerciale, rispetto al vino, su cui anche prima dell'età ellenistica si concentra invece anche in Egitto la ricerca del miglioramento qualitativo ed il collegamento a mode aristocratiche, mentre la birra europea, per quanto comunque considerata in età romana un sostituto meno valido del vino, conserva un certo livello qualitativo perché la domanda è sostenuta dalla preferenza di una committenza locale affezionata. Per questa concorrenza sbilanciata e per i fattori locali di tipo ambientale (l'assenza di luppolo, la scarsa pratica della fumigazione degli alimenti, la ricca disponibilità di sostanze aromatiche) si può dunque quasi assimilare in media sul piano delle tecniche di produzione e dello stesso risultato finale la birra orientale ed egiziana (detta dagli antichi comunemente *zythos*) alle più antiche birre preistoriche europee, bevande di base a bassa gradazione più nutrienti, depuranti e dissetanti che inebrianti, almeno in quantità normali.

Sul piano dei riscontri diretti nello scavo archeologico, per l'ambito europeo precedente l'età del Ferro, sono da citare, da quanto finora noto, soprattutto due ritrovamenti. A Skara Brae (Gran Bretagna, Isole Orcadi; in un vaso in pietra all'interno dell'abitato del Neolitico Finale Nordico (intorno al 3000 a.C.) sono stati rinvenuti i resti di una bevanda di cereali misti (soprattutto farro, avena e spelta), fermentata forse con l'aiuto di letame sbriciolato (secondo le analisi e le ricostruzioni sperimentali, piuttosto discusse perché potrebbe trattarsi più facilmente di una commistione casuale per inquinamento antico). In Spagna, a Genó (Lleida), nel Basso Segre, con scavi archeologici a partire dal 1976 da parte dell'Università di Barcellona, è stato indagato un piccolo insediamento dell'età del Bronzo Finale (XI sec. a.C.), riferibile a non più di un centinaio di abitanti, abbandonato a seguito di un incendio. Al suo interno, sul fondo di un tino in ceramica, sono stati trovati residui alimentari interpretati con le analisi come birra, fermentata da orzo distico, grano e piante aromatiche, senza luppolo (peraltro non presente nella flora endemica dell'ambiente circostante); con l'archeologia sperimentale, attraverso l'appoggio di una nota industria birraia iberica (*San Miguel*), è stato possibile riprodurre la stessa birra, assimilata a quella descritta da Strabone come bevanda tipica del nord della Spagna e definita *zythos*. Il risultato risulta comunque un prodotto di colore chiaro e a bassa gradazione, che deve essere consumato nel giro di due settimane dalla produzione e conservato al fresco, evidentemente inadatto ad un commercio a distanza e da legare soprattutto ad un ambito di consumo familiare o locale.

Ma poiché anche oggi esistono numerosi tipi di birra, si deve a questo punto incrociare dati archeologici e paleolinguistici con la terminologia ricavabile dalle fonti storiche per effettuare necessarie distinzioni. Come detto, all'origine, in Asia ed in Europa, prima ancora che come bevanda inebriante, la birra nasce come alimento, utile per le persone anziane e per gli ammalati, a bassa gradazione. E' di questo tipo la *virpa* di avena (il cereale più adatto all'agricoltura preistorica nordica),

descritta come ricetta di bevanda preistorica da J. Renfrew (1985, p. 38), che in qualche modo è forse la bevanda più assimilabile a quella i cui residui sono stati ritrovati nello scavo di Skara Brae. Il suo nome è stato ricostruito sulla base dei dialetti subattuali delle Isole Britanniche e probabilmente è da collegare attraverso il sassone al ted. *werfen* “gettare” o alla radice i.e. *\*uerb-* “ramo, fronda, membro virile”, mentre non è certo fino a che punto possa essere proiettato nell’antichità come nome effettivo di bevanda.

Passando all’Italia ed al bacino del Mediterraneo nella stessa categoria è da collocare la *alica* o *arinca* descritta minuziosamente in particolare da Plinio nel XVIII libro della *Naturalis Historia*. Il nome si riferisce alla farina di un tipo di “farro” (secondo Plinio) o meglio spelta di facile mondatura ed alla bevanda che se ne ricava. Nella penisola italiana si sbiancava per motivi estetici la farina con latte o con un gesso bicarbonatico dei Campi Flegrei e si aggiungeva acqua e, in percentuali molto variabili, miele. Rinomata nel Veronese, nel Pisano ed in Campania ancora in età romana, deve il suo nome ancora alla radice del lat. *alo* “nutro” da i.e. *\*al-* e si ricollega all’antico termine i.e. *\*alu*, *\*alut* “bevanda amara, birra” (VILLAR 1996, cap. IV; DELAMARRE 1984, p. 162). La variante *arinca* rispetto alla denominazione latina è da intendersi come effetto del rotacismo celto-ligure. Proprio per l’ampia diffusione delle attestazioni derivate da tale radice nelle lingue indoeuropee è probabile che questo termine rappresenti la prima base identificabile del più antico lessico europeo della birra. La prova della diffusione del termine viene dal fatto che ad esso si ricollegano il nome antico celto-ligure dell’*arinca* (“spelta”), cereale “proprio delle Gallie ed abbondante in Italia” (PLIN XVIII 81), e l’attuale termine inglese *ale* “birra”. Lo stesso nome celtico del sorbo, *alisia*, sembra creare un legame di radice con la birra *alica*, forse giustificabile dall’uso di farina di sorbe come supplemento zuccherino e acidificante nella fermentazione più rudimentale prima della disponibilità di lievito, confermato dalla la descrizione di Virgilio (*Georg.* 379-380). La descrizione delle fonti non lascia dubbi sul fatto che si trattasse di norma di una bevanda poco alcolica, più nutriente, depurante e tonificante che inebriante: la trattazione pliniana indica che chiaramente la bevanda per antonomasia era ricavata dalla sola spelta, ma non si può escludere che bevande analoghe fossero ricavate con miscele diverse di cereali. Una bevanda simile è d’altra parte alla origine del termine greco *zythos*, derivato dal nome nella stessa lingua della *zea* (spelta) e contemporaneamente collegato alla radice verbale che indica il “vivere”: è facilmente spiegabile come questo ultimo termine si amplierà a comprendere in genere molte birre chiare a bassa gradazione, ricavate dallo sbriciolamento di pani o da tecniche semplici, indipendentemente dal cereale usato. La solida attestazione della spelta fin dal V millennio a.C. nei siti neolitici italiani e la sua continua presenza dall’età del Bronzo all’età romana possono effettivamente collegarsi anche alla realizzazione di una bevanda simile all’*alica*, indipendentemente dall’impiego di altri cereali nelle zone dove la coltura della spelta era meno redditizia.

Per quanto fino ad ora descritto risulta difficile immaginare una gradazione alcolica tale da supportare la ricerca dell’ebbrezza. D’altra parte quest’ultimo aspetto deve necessariamente andare di pari passo con lo sviluppo nella società cisalpina ed europea di modelli di bevute comuni, soprattutto in gruppi elitari, parallelamente ad una ricerca di sempre maggiore gradazione delle bevande ottenute.

Nel corso dell’avanzata età del Rame (ca. 2450-2200 BC) si diffonde in gran parte dell’Europa, Italia compresa, il vaso Campaniforme, la cui collocazione in molti corredi funerari è stata associata da molti studiosi alla pratica di bevute comuni da parte delle prime elite guerriere europee. In molti casi gli stessi vasi rimandano nell’aspetto a recipienti in fibra vegetale ed in particolare a quanto attestato fin da età mesolitica in Spagna per la raccolta del miele selvatico, tanto che diversi studiosi hanno immaginato l’utilizzo di questo tipo di vasi per il consumo di idromele o comunque di bevande in cui il

forte apporto zuccherino del miele e le sue doti di antibatterico favorivano una rapida e sicura fermentazione con buoni esiti in termini di gradazione. Il miele in effetti risulta prodotto anche in alveari rudimentali già negli insediamenti dell'avanzato neolitico nelle aree circumpaline. L'idromele puro (celtico *medu-*) resterà però ancora nell'età del Ferro, per la non abbondante produzione di miele tipica delle tecniche arcaiche di apicoltura e per la conseguente prevalenza del miele selvatico, una bevanda preziosa e di lusso: nel corredo funebre del principe celtico di Hochdorf (Baden-Württemberg; VI sec. a.C.) un calderone da poco più di 500 litri era riempito per  $\frac{3}{4}$  di idromele puro, ottenuto con l'utilizzo di circa 150/180 Kg. di miele locale, per una gradazione che poteva toccare gli 8° volumetrici. Il richiamo all'idromele come bevanda eccitante della nobiltà guerriera, per un'unione estatica con l'ambito divino, resterà nella tradizione celtico-alpina nel nome di popoli come i *Medulli* e tornerà poi nella tradizione della bevanda del Vahlalla germanico, pur essendo probabilmente già alla base dell'originale definizione mitica di nettare ed ambrosia del mondo classico.

Con l'età del Bronzo, particolarmente nelle palafitte dell'Italia settentrionale, appare particolarmente spinta la ricerca di frutta zuccherina per la probabile produzione di bevande fermentate. Nelle torbiere e nelle Terramare risulta così frequente il ritrovamento di resti di molti frutti e bacche, dal corniolo al sambuco, alle more, al mirtillo, alle pere, alle sorbe, alle mele. Il dato si associa alla diffusione di diverse forme pitorie nella ceramica. E' però probabile che questi prodotti avessero in sé rilevanza solo accessoria, tanto che ad esse si affianca il progressivo ingentilimento di vitigni selvatici per produrre una base consistente di mosto zuccherino, poiché lo stesso sidro difficilmente poteva essere prodotto in quantità adeguate senza l'ausilio di un torchio. Probabilmente l'uso più comune per sorbe e mele era l'essiccazione al sole fino a produrre una farina zuccherina che potesse essere aggiunta ad integrare altre fermentazioni. D'altra parte, proprio l'ingentilimento di vitigni selvatici fin dalla media età del Bronzo in Cisalpina è indiziato da diversi riscontri. Nella palafitta di Bande di Cavriana (MN), per esempio, nel 1974 sull'acciottolato che segna il passaggio tra i livelli 2 e 3, sistemato in un momento vicino al 1600 a.C., un accumulo di circa 600 grammi di vinaccioli concentrati in uno spazio di circa 500 cm<sup>3</sup> appare come il residuo della spremitura di almeno 6 kg d'acini e mostra caratteristiche morfometriche che denotano una transizione dalla vite selvatica a quella coltivata, in modo analogo ad altri più sporadici ritrovamenti coevi in ambito palafitticolo-terramaricolo. Il dato è coerente con la tradizione della *labrusca*, termine preromano dal significato di "vite selvatica" ben approfondito fin dagli studi di Emilio Sereni ed all'origine del nome stesso e delle tecniche di produzione del vino lambrusco, e con gli studi genetici condotti (prof. A. Scienza) sul rapporto di parentela tra il lambrusco mantovano (vitigno "Grappello Ruberti") e la vite selvatica originaria europea. Sembrerebbe così che anche l'Italia settentrionale abbia partecipato, per quanto possibile in una fase climatica critica, al processo di nascita della viticoltura nello stesso momento in cui in Italia centro-meridionale ed in Sardegna veniva introdotta dal Mediterraneo orientale la vite coltivata. Del resto risulta singolarmente coincidente anche la testimonianza delle fonti antiche: Dionisio di Alicarnasso (I, 11, 2-4; 12, 1) fissa a 17 generazioni (= 510 anni) prima della caduta di Troia (1184 a.C. secondo Eratostene), la venuta degli Arcadi in Italia, che prendono il nome di Peucezi ed Enotri. Poiché Enotri deriva da un termine tecnico greco per "paletto da vigna", è singolare la concordanza che più o meno con il XVII secolo (inizio media età del Bronzo) si ritrovino le prime attestazioni di olivo e vite coltivati in Italia centro-meridionale ed in Sardegna.

Almeno per l'età del Ferro europea non sembra invece dubitabile, sulla base delle fonti, l'esistenza di una birra ben fermentata, inebriante e ben conservabile per la sua gradazione. Per quest'ultima possiamo confrontare i termini celtici *\*bracia* (ricostruito, sulla base di *bracis*, tipo di farro gallico in

Plin XVIII 62, e di un Marte della birra attestato per esempio nell'iscrizione *Deo Marti Braciaca* a Bakewell - GB), *bryton* (nome della birra presso Liguri, Frigi e Traci secondo Ateneo, X) ed *embrekton* (nome di bevanda usata dai Galati dell'Asia Minore secondo Esichio). Dal "farro" gallico *bracis* (che sull'autorità di Plinio, XVIII 7 dobbiamo identificare con la *scandala* o scandella, l'orzo distico descritto da Columella, II 9) evidentemente si ricavava in Cisalpina e nella Gallia transalpina, oltre che nell'Europa orientale, una birra, più forte e gassosa della *alica*. Abbiamo dunque una birra evidentemente ben fermentata probabilmente a caldo (per l'etimologia), forse ancora abbastanza chiara, presente anche in Cisalpina.

Simile al *bryton* ma diversa per il cereale prevalente utilizzato doveva essere anche la *celia* / *cerea*, la birra classica dei Celtiberi secondo Plin XXII, Flor II, Amm. Marc XXVI, Oros V. E' evidentemente una birra chiara a base di frumento (*ex tritico* nelle fonti): il frumento, messo a macerare e seccato dopo la fermentazione, era ridotto in farina e poi si aggiungeva acqua. Appare falsa l'etimologia citata dagli autori latini: *celia* a calefaciendo, ma il dato conferma una fermentazione a caldo. Questa birra bionda di frumento doveva essere diffusa anche in Cisalpina, come si desume dal nome del lago *Ceresius* (*C[e]lisyus* in Tab. Peut.), oggi Lago di Lugano, e forse da toponimi del tipo Ceres (TO) e Ceresole (TO). Un rapporto linguistico sembra legare la *celia* e la parola gallica *celicnon*, secondo l'interpretazione più diffusa "sala da banchetto" ma più verosimilmente "coppa per bere". Sul piano tecnico, bisogna supporre per la *celia* una fermentazione abbastanza completa, ma senza consistente riscaldamento o tostatura dei grani, con risultati forse simili alla attuale famiglia delle birre chiare europee (*Weizen* o *Weissbier*).

Ben nota dalle attestazioni delle fonti (Posidonio in Ateneo, IV 151, Dioscoride, II 110, Marcello Empirico, XVI 33) e meglio individuabile dalle precedenti è invece la *curmi*/ *korma*: si tratta di una birra chiara a base esclusivamente di orzo (secondo Dioscoride), probabilmente di norma addizionata con sostanze zuccherine come miele (Posidonio) e rifermentata per ottenere una bevanda notevolmente frizzante: tipica della Gallia, soprattutto Transalpina, ma richiama i toponimi Cormons (GO), Cormignano (BS), Cormanò (MI). L'aggiunta di miele era originariamente collegata alla necessità di aumentare la gradazione saccarometrica anche a fini conservativi con una integrazione di zuccheri, secondo una tecnica tipica di birre primitive, ma, per il carattere "galante" che sembra assumere la *curmi* in età gallo-romana, l'aggiunta di miele era diventata funzionale per la rifermentazione a freddo per aggiungere *perlage* alla bevanda.

Un altro termine in uso per la birra, soprattutto in attestazioni di età romana, era *camum* (Ulp. Dig. XXXIII 6, 9; *Edict. Dioclet.* p. 28). Si indicava con questo nome una birra di buona gradazione non a base di orzo ma di altri cereali (in particolare il miglio), tipica in particolare della Pannonia. Nell'editto di Diocleziano indica la seconda famiglia di birra europea a buona gradazione in alternativa alla celtica *ceruisia*, che era presumibilmente rossa; anche per Ulpiano essa si presenta in alternativa alla *cervisia* ("*simili modo nec camum nec cerevisia continebitur...*"). La denominazione del *camum* non manca di collegamenti in Cisalpina, come nel gentilizio romano cisalpino *Camonius*, attestato epigraficamente nel Bolognese, in diversi toponimi o addirittura nel celtico *camulos* "servo" ed epiteto frequente di Marte.

Ma il nome più importante per la designazione della birra d'orzo celtica è naturalmente *ceruisia*/*cervogia* (PLIN XXII, COLUM X): si tratta verosimilmente di una birra rossa o brunastra a base di orzo, tostato o soprattutto fumigato, non mielata, variamente aromatizzata (Columella), tipica delle Gallie. Il colore rosso/bruno è esplicito nel nome stesso, che deriva molto probabilmente dall'i.e. \**kerewos* "cervo, rosso", per la caratteristica del colore rosso-brunastro del cervo europeo (ingl. *red*

deer). La denominazione sopravvive ancora oggi nello spagn. *cerveza* e indica ancora nelle fonti romane la birra per eccellenza, a gradazione elevata, definita anche nelle fonti antiche soprattutto greche “vino d’orzo”. Questo nome, reso famoso da un epigramma dell’imperatore Giuliano l’Apostata, non deve favorire la confusione con preparazioni tipiche del mondo greco, come il *kykeion*, bevanda sacra dei misteri eleusini, composta da vino forte, orzo, miele e formaggio grattugiato, aromi vari, tipica degli eroi omerici secondo Ateneo (I, 30b) o altre miscele pregiate di vino con orzo, erbe aromatizzanti ed inebrianti, legate soprattutto ad usi rituali nei culti di Demetra.

Riassumendo, dunque, si possono riconoscere tra le bevande fermentate di cereali nel mondo celtico fino all’età romana cinque grandi famiglie: l’*alica*, leggera, nutriente e depurante, derivata soprattutto dalla spelta; la *celia/ceria*, birra bionda a prevalenza di frumento/farro; il *bryton*, birra di media gradazione a prevalenza d’orzo/scandella; la *cerevisia*, birra rossa d’orzo fumigato o tostato; il *camum*, forse in origine una definizione più generale, divenuta con la tarda età romana la birra tipica dell’Europa orientale, realizzata in Pannonia soprattutto con miglio e forse mielata per aumentarne la misura saccarometrica, di colore bruno, con gradazione non dissimile dalla *cerevisia*. La *curmi/corma* risulta invece una preparazione frizzante con miele di birre leggere, destinata prevalentemente ad un consumo galante e mondano.

## 2. La birra in Cisalpina e il luppolo

Incrociando i dati delle fonti ed i risultati delle indagini paleobotaniche sui siti preistorici piemontesi, si può dunque ipotizzare in Italia settentrionale fin dal Neolitico la realizzazione di bevande fermentate del tipo *alica* realizzate soprattutto con spelta, vista anche la forte diffusione di questo cereale, pur in assenza di ritrovamenti diretti di residui di bevande. Il dato spagnolo di Genò rende probabile che questo tipo di birra, forse da interpretarsi come il *bryton* dei Liguri nella tradizione delle fonti classiche, abbia avuto un’evoluzione qualitativa e tecnica nel corso dell’età del Bronzo in tutta l’Europa occidentale, giustificando la forte progressiva diffusione di forme potorie (“bicchieri”) nei corredi delle tombe a cremazione fin dalla metà del II millennio a.C. Si crea così la base tecnica e conoscitiva per la produzione di vere e proprie birre a buona gradazione soprattutto con il I millennio a.C. e con l’organizzazione socio-economica del mondo celtico dell’età del Ferro, all’inizio probabilmente per una spinta emulativa e concorrenziale rispetto al vino mediterraneo importato come prodotto di lusso. Nasce così la notevole articolazione della produzione di birra europea, divisa già nella protostoria, pur nella probabile sovrapposizione dell’uso dei termini su un territorio notevolmente vasto e con variabilità linguistiche, nei tipi della birra chiara/ambrata (*bryton*), bianca di frumento (*celia*), mielata o fruttata frizzante (*curmi*), bruna (*camum*) e rossa (*cerevisia*). La scoperta nella necropoli della cultura di Golasecca di Pombia (NO) all’interno di una tomba a cremazione di un bicchiere con tracce di una bevanda bruno-rossiccia di cereali, ad assoluta prevalenza d’orzo, aromatizzata con erbe e luppolo dimostra come nella prima metà del VI secolo a.C., in un momento in cui ancora la Transpadana non aveva avviato una sostenuta produzione di vino con l’adattamento di vitigni dell’Etruria Padana coltivati in alberata, fosse già presente in Piemonte la produzione di *cerevisia* rossa, probabilmente ottenuta per fumigazione con fuoco di torba dei grani d’orzo in fase di tallitura. I dati appaiono coerenti con la possibile coeva identificazione di una produzione di malto ad Eberdingen-Hochdorf in area renana (STIKA 1996).

Un problema a parte è risultato la presenza nei residui di bevanda da Pombia di pollini di luppolo. Una non approfondita lettura delle fonti ha portato molti studiosi a considerare la birra celtica alla stessa

stregua di quella egiziana ed a ritenere (come riscontrabile in quasi tutte le enciclopedie e nei testi di maggiore diffusione) che l'utilizzo del luppolo (*Humulus lupulus* L.) nella birra risalga solo alle prime attestazioni scritte della sua coltivazione, diffusa soprattutto dai monasteri della Boemia nel secolo XIII. In realtà, anche limitandosi alle fonti scritte, il luppolo, pianta endemica in Europa in boschaglie, siepi e nelle radure ai margini dei boschi tra circa 45° e 60° lat. N, era ben conosciuto già dal comense Plinio il Vecchio come pianta comunemente ricercata a scopi alimentari in Cisalpina e utilizzato come erba medicinale ed aromatica almeno fin dal IX sec., comparso nel *Polyptichus* d'Erminone e nelle opere di Alberto Magno e della badessa Ildegarda. D'altra parte la storia della birra permette di elencare una lunga serie di piante che, sulla base delle disponibilità microambientali dei diversi ambiti territoriali, sono state utilizzate come aromatizzanti della bevanda e sembra obiettivamente difficile escludere che l'abitudine di inserire nelle bevande degli aromatizzanti, l'abbondante disponibilità e la sistematica raccolta a scopo alimentare della pianta in Cisalpina testimoniata da Plinio, la facilità di un riscontro – anche dopo tentativi sperimentali o casuali – dei pregi del luppolo, anche in minime quantità, non solo dal punto di vista del gusto ma anche come conservante della birra stessa (vantaggio incalcolabile proprio per le difficoltà di conservazione nei vasi d'impasto dell'età del ferro o nelle prime rudimentali botti) abbiano portato ad un abituale uso del luppolo selvatico nella preparazione della birra della Cisalpina occidentale nel corso dell'età del Ferro.

Al momento del ritrovamento, il residuo all'interno del bicchiere della tomba di Pombia, consistente in circa 2 g di precipitato da 18 cl originari di bevanda, si presentava come una sottile crosta d'un colore vivace rosso-violaceo, in cui le prime osservazioni provavano abbondanti presenze di residui precipitati della fermentazione di zuccheri tanto da renderne evidente la natura alimentare: il colore faceva subito pensare al vino ma le analisi polliniche documentavano una percentuale altissima di pollini di cereali oltre a pollini arborei e di luppolo, tanto da lasciare pochi dubbi che si trattasse di birra. Il ritrovamento di Pombia non solo costituisce la più antica attestazione materiale europea di birra presumibilmente ad alta gradazione (sono stati stimati 7° vol.) ma, come accennato, addirittura potrebbe retrodatare di molto l'utilizzo del luppolo come aromatizzante e conservante della birra stessa. La birra bevuta a Pombia intorno al 550 a. C. da popolazioni protoceltiche, ben prima delle invasioni storiche dei Galli degli inizi del IV secolo, era dunque forse simile a certe birre forti attuali, tanto da giustificare già a quell'epoca le definizioni degli antichi ("vino d'orzo"). Il colore molto carico del residuo non si giustifica con la semplice ossidazione in un ambiente peraltro privo di ossigeno tanto da fermare l'aggressione di batteri e fermenti e conservare i resti pollinici, anche confrontandolo con i residui conservati sul fondo dei vasi delle tombe egizie, e pare dunque legittimo supporre che la birra stessa in partenza fosse abbastanza scura e rossastra (dunque corrispondente alla *cervisia* delle fonti classiche) per effetto della caramellatura degli zuccheri, certamente ben filtrata (visto il residuo secco molto esiguo), prodotta con una miscela di cereali in cui sulla base delle analisi l'orzo era decisamente maggioritario ma non esclusivo (peraltro nelle coltivazioni antiche era frequente la mescolanza nello stesso campo, casuale e talvolta voluta, di cereali diversi). Proprio il colore rossiccio presupporrebbe l'utilizzo di malto di cereali ottenuto per tallitura, con l'immersione in acqua e la successiva "germinazione artificiale" con asciugatura in luogo ben aerato e caldo: quest'ultima era fondamentale per la colorazione della birra ed in generale per la concentrazione delle maltodestrine. Solo un'asciugatura protratta ma non troppo calda e secca poteva fornire un colore rossiccio, mentre una vera tostatura dei grani, più difficile in ambiente protostorico per i rischi del controllo di tempi ed intensità delle combustioni a fuoco libero, avrebbe portato ad una birra scura, dal marrone al nero (come le attuali *stout*): è dunque probabile che l'asciugatura avvenisse per fumigazione, utilizzando



tecnologie e strumenti sicuramente di uso corrente anche per la conservazione della carne e verosimilmente anche del pesce. E' possibile, sulla base di ipotesi paleotecnologiche, che per la fumigazione fosse impiegata preferibilmente della torba, più efficace e sicura delle foglie o delle ramaglie bagnate e di facile reperimento in tutta l'area delle colline moreniche a corona del Basso Verbano. Un processo di fabbricazione di questo tipo, cui dovevano seguire la macinatura del malto, l'infusione, la bollitura con l'aromatizzazione e normalmente anche la fermentazione e la maturazione, era sicuramente compatibile con la tecnologia e le risorse ambientali dell'areale golasecchiano.

Si deve però sottolineare che l'evoluzione tecnologica della produzione della birra nella Cisalpina, in Gallia e nei territori celtiberici, sulla base della testimonianza di Plinio (*Nat. Hist.* XIV 149; XVIII 68), che riecheggia fonti ellenistiche del IV secolo, è tale da ottenere una bevanda che porta l'ebbrezza (dunque con prodotti di buona gradazione) e da consentire l'invecchiamento in botti, oltre che l'estrazione del lievito accantonandolo per la produzione di un pane più morbido, rendendo così possibile un migliore controllo della fermentazione, potendo aggiungere direttamente il lievito secco nella fase di ammostatura.

### 3. La viticoltura preromana in Italia settentrionale

Particolarmente nella Cisalpina celtica, questo sviluppo tecnologico della birra e l'abitudine a bere pura una bevanda di gradazione mediamente più alta delle miscele annacquate di vino del mondo classico influenza gli indirizzi della viticoltura a partire dal VI secolo a.C., quando per influenza etrusca si diffonde anche in Transpadana la vite coltivata e la tecnica dell'alberata (*arbustum gallicum* o *alteno*). Vinaccioli carbonizzati di vite coltivata compaiono a Castelletto Ticino alla fine del VII secolo, come a Tortona nel V, ed anche le forme ceramiche riflettono così la grande innovazione del modo di bere: abituati a birre di buona gradazione, i Celti della cultura di Golasecca bevono puro, non annacquato o addizionato di resine ed aromi vari, il vino tannico di produzione locale, ossigenato ed invecchiato in grandi botti lignee, differenziandosi notevolmente rispetto alla tradizione classica mediterranea di Greci, Etruschi e Romani ed aprendo la strada alla moderna enologia e ad un modo di degustare il vino oggi considerato irrinunciabile.

Mentre ancora in età ellenistica, come testimoniato dall'Antologia Greca Planudea (IX, Epigr. 561), "I Celti delle Alpi, sempre coperte di neve e di ghiaccio non possono avere che vigne selvatiche", nella pianura l'utilizzo della tecnica dell'alberata con viti maritate a ciliegi selvatici o soprattutto ad aceri campestri (*opuli*) viene mutuata dagli Etruschi insieme con l'adattamento di vitigni che probabilmente nascono con l'innesto di viti tipiche dell'area appenninica - e dunque resistenti al freddo - su ceppi selvatici locali, come la *spionia-spinea* di Plinio che costituisce l'antenato del moderno Nebbiolo o Spanna. Il mondo golasecchiano elabora così già nel V secolo una piccola anfora per lo stoccaggio domestico (poco più di 3 litri, circa un *congius* italico) che è copiata da forme etrusche e influenzerà nel Novarese le forme della produzione locale fino al IV secolo d.C.. Ma soprattutto dalle stesse forme dei bicchieri fin dal V secolo appare evidente che il vino si beve puro: privo di aromatici aggiunti, il vino locale, fortemente tannico secondo la testimonianza più tarda di Plinio (XVII 212) che ne denuncia l'asprezza, necessita di abbondante ossigenazione e lungo affinamento. Anche per questo Strabone (V 1, 12, 218) descriverà in Cisalpina "botti grandi come case".

Bisogna dunque sottolineare come tutto lo scenario che ruota intorno al vino preromano in Cisalpina mostri il grandissimo sviluppo delle tecniche che preludono all'enologia moderna. Non solo la degustazione del vino non annacquato o aromatizzato e l'invecchiamento in botti: dal III secolo i Celti

transpadani elaborano un vaso per l'ossigenazione del vino simile agli attuali *decanter*, la fiasca a trottola. E' su un vaso di questo genere che ad Ornavasso compare nel II sec. a.C. graffita l'attestazione diretta del termine celtico per vino, *uinom*. La fiasca, riempita fino al massimo diametro e fatta oscillare utilizzando per la prensione la stretta bocca rinforzata, risultava eccezionalmente efficace e molto simile per forma alle attrezzature odierne. Se a questo aggiungiamo che, sulla base degli indizi forniti dalle fonti, proprio la presenza in diverse aree alpine di vitigni selvatici ingentiliti aveva portato probabilmente a sviluppare tecniche quali l'ice-wine, l'utilizzo di muffa nobile o la passitura in capanni (con la produzione dell'*acinaticum* descritto poi da Cassiodoro) per elevare naturalmente il tasso zuccherino rinunciando alla quantità, abbiamo un'idea di quanto la tecnica vitivinicola della Cisalpina trasformerà la viticoltura romana e lo stesso gusto classico del bere, portando attraverso il Medioevo all'enologia moderna. Le prime fasi della seconda età del Ferro con l'invasione gallica del 388 a.C. possono aver infatti portato discontinuità nell'importazione e nella produzione di vino, ma non eccessivamente e la romanizzazione eredita ed evolve senza strappi le tradizioni preromane locali, che anzi vengono adottate progressivamente in tutto il mondo romano.

## Bibliografia

- DINELEY M., DINELEY G., 2000. *Neolithic ale: barley as a source of malt sugars for fermentation*, in FAIRBAIRN A. (cur), *Plants in Neolithic Britain and beyond*, Oxford, pp. 145-160.
- GAMBARI F. M., 1994. *Le origini della viticoltura in Piemonte: la Protostoria in Vigne e vini nel Piemonte Antico*, a cura di R. Comba, Alba, pp. 17-41.
- GAMBARI F. M., 2000. *La coltivazione della vite nell'età del Ferro del Basso Verbano: l'acquisizione di tecniche vitivinicole nel rapporto tra Etruschi e Celti*, in *I Leponti tra mito e realtà*, Raccolta di saggi in occasione della Mostra, a cura di R.C. de Marinis e S. Biaggio Simona, Locarno, 2, pp. 101-103.
- GAMBARI F. M., 2005. *La birra dei Celti cisalpini ed i recipienti per degustarla, tra archeologia, storia e linguistica*, in *Del vino d'orzo. La storia della birra e del gusto sulla tavola a Pombia*, a cura di F.M. Gambari, in *Quaderni Pombiesi*, 1, pp. 39-64.
- GAMBARI F. M., 2007. *Birra e vino presso i Liguri, tra fonti e archeologia*, in *Ancora su i Liguri. Un antico popolo europeo tra Alpi e Mediterraneo*, a cura di R.C. de Marinis e G. Spadea, Genova, pp. 141-146.
- HARRISON R. J., 1980. *The Beaker Folk. Copper Age archaeology in Western Europe*, London.
- La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.*, Catalogo della Mostra a cura di F. M. Gambari, Torino 2000.
- LAUBENHEIMER F., OUZOULIAS P., VAN OSSEL P., 2003. *La bière en Gaule. Sa fabrication, les mots pur le dire, les vestiges archéologiques : première approche*, in *Actes du VI<sup>e</sup> colloque de l'association AGER, Compiègne 5-7/6/2002*, « Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de la Gaule romaine. Matières premières et produits transformés », *Revue Archéologique de Picardie*, 1/2.
- MAYA J.L., 1999. *Zythos*, *Discovering Archaeology*, 3.
- MAYA, J.L., CUESTA F., LÓPEZ J., 1998. *Genó. Un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*, Barcelona.
- RENFREW J., 1985. *Food & Cooking in Prehistoric Britain. History and Recipes*, London.
- SAMUEL D., 1996a. *Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy*, in *Science*, 273, pp.488-490.
- SAMUEL D., 1996b. *Archaeology of Ancient Egyptian Beer*, in *Journal of American Society of Brewing Chemists*, 54, 1, pp.3-12.
- SERENI E., 1981. *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*, in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, pp. 101-214.
- STIKA H-P, 1996. *Traces of a possible Celtic brewery in Eberdingen-Hochdorf, Kreis Ludwigsburg, southwest Germany*. in *Vegetation History and Archaeobotany*, 5, pp. 81-88.