



29. *Torrent, pinsunt, molunt**

FEDERICO FLORIDI

Starting from A. Brelich's studies about the roman's rituals related to spelt and *Fornacalia's* feasts, we will try to give a new functional interpretation to the important archaeological context of the L hut in *Cures Sabini*. Following this way of thinking, we will try to clarify the connection that seems to exist between the incipient roman's and sabine's rituality at the end of the VIII century b.C., adding to the reading of the traditional ancient sources, a detailed study of the pre-owned context.

Introduzione

Come già ampiamente dimostrato dallo storico delle religioni A. Brelich nel suo studio sul *Februarius*¹, il cereale comunemente noto come farro dovette occupare un ruolo centrale nella cultura della Roma arcaica, del quale ci danno testimonianza numerosi autori antichi. È Plinio su tutti, a riferire una notizia molto precisa «*populum Romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit*»²; dobbiamo quindi pensare che, proprio il farro, fosse l'alimento fondamentale della Roma delle origini, importanza confermata anche dalla presenza nel calendario romano di un ciclo peculiare di feste dedicate alla torrefazione di queste sementi «*Fornacalia sacra erant cum far in fornaculis torrebant*»³. Agli esordi degli anni Ottanta gli interventi della Soprintendenza archeologica per il Lazio sul sito di *Cures Sabini*, sotto la direzione di A. Guidi, ebbero il merito di riportare l'attenzione della comunità scientifica sull'antico centro sabino, cui le fonti annalistiche diedero così grande importanza. Gli scavi misero in evidenza diverse porzioni dell'abitato protostorico, portando alla luce almeno quattro strutture abitative databili tra il terzo quarto dell'VIII sec. a.C. e la seconda metà del

*Servio *ad Ecl.* VIII, 82

¹ Brelich 2010, pp. 137-71

² «Verrio tramanda che per trecento anni il popolo romano tra tutti i cereali usò solo il farro» (Plin. *N.H.* XVIII,62)

³ «I *Fornacalia* erano le feste in cui si tostava il farro nelle fornacelle» (Paul. *Fest* 73 L.)

VII sec. a.C., tra le quali spiccava la capanna L ⁴: «All'inizio si presentava come una grande macchia di terra scura con resti di intonaco bruciato, ceramiche e, soprattutto nel settore della struttura occupata dal forno, numerosi semi. [...] La disposizione dei due strati di intonaco, la presenza del forno, l'osservazione che alcuni dei frammenti dei vasi ricostruiti, in genere provenienti dallo strato superficiale, erano di colore scuro, come se avessero sofferto di una prolungata esposizione al fuoco, sono fatti che fanno ipotizzare che la struttura abbia ceduto per un improvviso incendio»; ⁵ questa testimonianza acquisisce un ancor maggiore interesse se messa in relazione con quanto emerso dalle relazioni preliminari del paleobotanico L. Costantini: «Ma se le specie identificate sono sostanzialmente le stesse di quelle riconosciute negli anni precedenti, la quantità dei semi recuperati e la loro concentrazione in aree ben definite sono tali da consentire alcune valutazioni sulla importanza dei singoli raccolti nel panorama agricolo antico. Analizzando infatti i campioni prelevati nell'area della capanna, dalle UU.SS. 73, 78 e 98, databili all'ultimo quarto dell' VIII sec. a.C., si è rilevata una diversa concentrazione di semi delle diverse specie che, nelle vicinanze del forno, assume valore quasi assoluto. La dominanza del farro risulta molto chiara e la quantità di semi di questa specie è superiore a quella dei semi di orzo, mentre più contenuto è il numero dei semi di monococco e limitata a pochi semi è la presenza di grano tenero. Va inoltre sottolineato che il dicocco, oltre ad essere presente in tutti i campioni, costituisce la specie dominante in almeno dieci campioni, mentre l'orzo, pur presente anch'esso in tutti i campioni, è dominante solo in un campione».⁶ Alla luce di questi importanti dati, già A. Guidi pose meritoriamente in relazione il contesto rinvenuto nella struttura L, con il racconto degli autori antichi ⁷ ma, ad oggi, avvertiamo la necessità di un'ulteriore riflessione. È nuovamente A. Brelich ad indicarci la strada da percorrere; stando ancora una volta alla sua minuziosa analisi della ritualità legata ai *Fornacalia/Quirinalia*, incontriamo una preziosa testimonianza di Ovidio ⁸, che ci narra come «nam modo verrebant nigras pro farre favillas, / nun ipsasignes corripuere casas»⁹, suggerendoci una nuova chiave di lettura per l' interpretazione del nostro contesto archeologico.

⁴ Guidi *et alii* 1996, p. 147

⁵ *Ibid*, p. 153

⁶ Costantini 1988, p. 332

⁷ Guidi *et alii* 1996, p. 202

⁸ Brelich 2010, p. 164

⁹ «Infatti talora invece di farro raccoglievano nera cenere, / talora le fiamme si appiccavano alle loro stesse case» (Ov. *F.* II,523sg.)

La capanna L

La struttura L fu eretta - presumibilmente nel terzo quarto dell'VIII sec. a.C. - sul versante più alto del colle occidentale, sede più antica dell'abitato, in una posizione peculiare, proprio a ridosso della valle del Corese. La capanna (9 x 4 m ca.) si suddivideva in due ambienti, uno rettangolare (6 x 4 m ca.) ed uno, più piccolo, absidale (3 x 4 m ca.) contenente il forno (fig. 1); al momento dello scavo i blocchi di intonaco, testimoni del crollo improvviso, «*risultavano intimamente connessi con resti di più di settanta vasi*»¹⁰, la fattura e il numero dei quali ci suggerisce che la struttura dovesse essere utilizzata da una famiglia di alto rango¹¹. La distribuzione dei frammenti ci indica inoltre come il vasellame da mensa fosse accuratamente distribuito attorno al forno, mentre nella parte bassa della capanna, si trovavano la maggior parte dei dolii, oltre ad un consistente quantitativo di fuseruole. La distinzione tra i due ambienti ci viene ulteriormente confermata dalla soglia che divideva l'ambiente inferiore, pavimentato in brecciolino e quello superiore dove, oltre al forno, venne rinvenuta anche una piccola fossa antistante la piastra di cottura. Nel complesso la struttura venne identificata come una semplice capanna d'uso privato, suddivisa in due ambienti: l'uno dedicato alla cottura dei cibi, l'altro all'immagazzinamento, alla tessitura e a più specifiche esigenze abitative¹². Ad una prima analisi l'interpretazione del contesto sembrerebbe appropriata, se non che il farro, come noto, non veniva - e non viene tuttora - consumato tostato, bensì bollito: ne consegue che, il forno in questione, non dovesse essere un semplice strumento da cucina, bensì specificatamente dedicato alla tostatura del farro.

I Fornacalia

Se per *Cures* le fonti antiche tacciono, per quanto riguarda Roma alcuni autori ci hanno lasciato precise testimonianze legate a quella ritualità che dovette nascere attorno alla torrefazione del farro. «*I Fornacalia erano feriae conceptivae (nec stata sacra: Ov. F. 2, 528) che si celebravano nell'ambito delle curiae dietro proclamazione, di volta in volta, da parte dei*

¹⁰ Guidi *et alii* 1996, p. 153

¹¹ Per un ulteriore approfondimento sui materiali rinvenuti nella capanna; *Ibid.*, pp. 162-77

¹² *Ibid.*, p. 158

singoli curiones ». ¹³ Festo ci narra di come «*Fornacalia feriae institutae sunt farris torrendi gratia, quod ad fornacem, quae in pistrinis erat, sacrificium fieri solebat*» ¹⁴, mentre Plinio fornisce un'altra informazione: «*Numa et Fornacalia instituit farrum torrendi ferias*» ¹⁵, la tradizione attribuiva dunque proprio al re sabino - fondatore delle antiche tradizioni romane - l'istituzione della ritualità legata alla tostatura del nostro cereale. Sappiamo inoltre che «*Numa instituit [...] ut auctor est Hemina, far torrere, quotiamo cibo salubrius esset*» ¹⁶. Un'ulteriore conferma dell'importanza di questa prassi ci è data da Ovidio, che parla anche di una specifica divinità: «*Facta dea est Fornax, laeti fornace coloni / orant ut fruges temperet illa suas*»¹⁷. Il ciclo festivo dei *Fornacalia* si concludeva a data fissa con i *Quirinalia*, noti anche come *stultorum feriae*, poiché «*Quirinalia a Quirino quod [e]i deo feriae et eorum hominum qui Furnacalibus suis non fuerunt feriat*» ¹⁸; e ancora «*Quirinalia mense Februario dies quo Quirini fiunt sacra: idem Stultorum feriae appellatur quod qui d[i]em suorum Fornacalium suorum [ignorant] eo potissimum rem divinam faciunt*»¹⁹. Secondo quanto tramandatoci doveva quindi trattarsi - anche per gli antichi - di una ritualità risalente agli albori della società romana, instaurata a motivo della torrefazione del farro e che doveva rendere il cereale accessibile all'alimentazione. L'antichità del rito sarebbe supportata anche dal legame dei *Fornacalia* con le curie - organismi protourbani ²⁰ - e dalla loro connessione ai *Quirinalia*, festa scritta in lettere grandi nei calendari.

Interpretazione

Ad un'attenta lettura degli autori antichi si può notare come, in primissimo piano, fosse posta proprio l'aura sacrale della quale dovevano essere permeate le operazioni legate alla

¹³ Brelich 2010, p. 159

¹⁴ «I *Fornacalia* sono feste istituite a motivo della tostatura, poiché si soleva compiere un sacrificio presso la fornace che si trovava nei mulini» (Paul. Fest. 82, L)

¹⁵ «istituì anche i *Fornacalia*, feste della torrefazione del farro» (Plin. *N.H.* XVIII,8)

¹⁶ «*Numa* stabilì [...] come ci attesta *Hemina*, di tostare il farro, poiché in questo modo risultava un alimento più sano» (Plin. *N.H.* XVIII,7)

¹⁷ «Fu creata la dea *Fornax*, lieti i coloni pregano la fornace / affinché quella tratti con moderazioni le loro messi» (Ov. *F.* 2, 525)

¹⁸ «I *Quirinalia* derivano da *Quirinus*, poiché sono feste in onore del dio e proprie di coloro che non hanno festeggiato i loro *Fornacalia*» (Varr. *l.l.* VI, 13)

¹⁹ «I *Quirinalia* sono un giorno del mese di *Februarius* nel quale si compiono i riti in onore di *Quirinus*: lo stesso giorno è detto *stultorum feriae* poiché coloro che [ignorano] il giorno dei loro *Fornacalia* compiono i riti specialmente in esso» (Fest. 304 L. cfr. Plut. *Q. R.* 89; Paul. 419 L.)

²⁰ Capogrossi Colognesi 1990, p. 92

torrefazione del farro, pratica che, dovendo assolvere all'accessibilità della fonte primaria di cibo per la comunità, possiamo certamente definire di carattere pubblico. Il farro fu indubbiamente l'alimento base delle più antiche popolazioni dell'intera Italia centrale²¹, prima di essere soppiantato dal grano tenero; non ci risulta pertanto azzardato ipotizzare che l'origine del complesso di quei riti codificati nei *Fornacalia*, possa avere radici comuni a diverse comunità del Lazio protostorico. Come già accennato, la capanna L di *Cures* presentava la singolare associazione tra un forno da tostatura ed una consistente quantità di semi di farro carbonizzati, il tutto in significativa coincidenza con l'incendio che ne causò la distruzione; altro aspetto rilevante è costituito dall'imponente quantità di ceramica rinvenuta in giacitura primaria sotto i resti del crollo, fatto questo che indica come nessuno avesse cercato di recuperare in alcun modo il vasellame superstite. La capanna venne dunque ricoperta così com'era e nulla vi fu più costruito: questo potrebbe fornirci un ulteriore indizio circa il suo carattere particolare e non ordinario, se non riguardo una possibile sacralità²² del luogo. Un altro aspetto che merita di essere considerato riguarda gli utilizzatori della capanna: se infatti il rito dei *Fornacalia* era presieduto dai sacerdoti delle curie, la ricchezza dei servizi ceramici restituiti dalla nostra struttura - come detto in precedenza - denuncia l'alto rango di quanti dovevano servirsene; dobbiamo quindi pensare che essi rivestissero un ruolo di rilievo nella società in quanto deputati allo svolgimento di funzioni rilevanti per tutta la comunità curense. Portando questa possibile interpretazione alle estreme conseguenze, potremmo addirittura supporre, per la struttura L, un'identificazione non come abitazione, bensì come "sede di riunioni o attività collettive", del genere di quelle che dovettero costituire le sedi delle più antiche curie di Roma. Seguendo questa chiave di lettura, un dettaglio che non possiamo assolutamente trascurare riguarda la piccola fossa antistante la piastra di cottura che abbiamo menzionato in precedenza. Come tramandatoci da Festo²³, contestualmente al rito dei *Fornacalia*, era consuetudine, in ogni curia, compiere un sacrificio alla dea *Fornax*, sarebbe dunque lecito supporre che, tale pozzetto, potesse similmente essere connesso ad una pratica immolatoria²⁴; infatti, in mancanza di analisi specifiche sulle terre di riempimento della fossa, potremmo coerentemente immaginarla colma di una mistura di farro del tutto simile alla *mola salsa*. In conclusione, alla luce del ragionamento fin qui proposto, ci risulta legittimo

²¹ Ampolo 1980; Viglietti 2011

²² "Sacer" in *Vocabolario della lingua latina* di Luigi Castiglioni e Scevola Mariotti, ed. Loescher

²³ Cfr p. 4

²⁴ "Immolo" in *Vocabolario della lingua latina* di Luigi Castiglioni e Scevola Mariotti, ed. Loescher

pensare che l'interpretazione funzionale della struttura L non possa in alcun modo prescindere dalla consapevolezza dell'importante significato simbolico che doveva permeare le attività di tostatura del farro; riteniamo pertanto che la capanna L vada interpretata come la prima testimonianza di quella ritualità legata alla torrefazione del farro, cui tanto rilievo venne dato anche nella religiosità romana.

Bibliografia

Capogrossi Colognese 1990 = L. Capogrossi Colognesi, *"Dalla tribù allo stato. Le istituzioni dello stato cittadino"*, La Sapienza, Roma 1990

Costantini 1988 = *Cures Sabini: risultati della sesta campagna di scavo* (con contributi di P. Catalano, L. Costantini, L. Costantini Biasini, R. Macchiarelli, G. Ruffo, M. Ruffo), in *Quaderni del Centro di studio per l'archeologia etrusco-italica* 16, 1988, pp. 319-33

Ampolo 1980 = C. Ampolo, *Le condizioni naturali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario*, in *Dialoghi di Archeologia* n.s. 2, 1980, pp. 18-19

Brelich 2015 = A. Brelich, *"Introduzione allo studio dei calendari festivi"*, a cura di I. E. Buttitta, Editori Riuniti *university press*, Roma 2015

Brelich 2010 = A. Brelich, *"Tre variazioni romane sul tema delle origini"*, a cura di A. Alessandri, Editori Riuniti *university press*, Roma 2010

Guidi *et alii* 1996 = A. Guidi, F. Bistolfi, A. Zifferero, O. Colazingari, M. T. Fulgenzi, A. Aroldus Huyzendveld, A. Ruffo, M. Ruffo, *"Cures: scavi e ricerche. Scavo-strutture-insediamenti - Cultura materiale - Attività economiche"*, in *Atti XVIII Convegno di Studi Etruschi ed Italici* (Rieti-Magliano Sabina, 30/5-3/6/93), Olschki Editore, Firenze 1996, pp. 143-204

Viglietti 2011 = C. Viglietti, *"Il limite del bisogno. Antropologia economica di Roma arcaica"*, Il Mulino, Bologna 2011

Wissowa 1912 = G. Wissowa, *"Religion und Kultus der Römer"*, II ed., Monaco 1912, p. 159

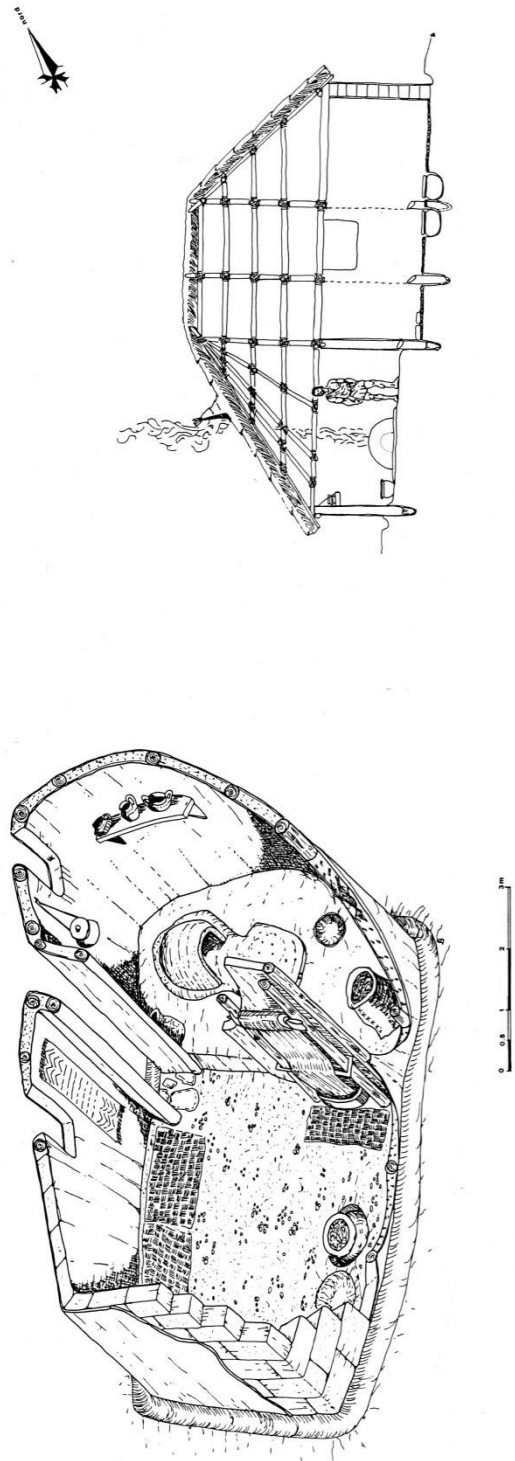


Fig.1: ricostruzione ipotetica della struttura L (Ideazione ed elaborazione grafica di F.Bistolfi, in Guidi *et alii* 1996, fig. 11, p.164).