

## **Pani, focacce e taralli: le più antiche evidenze archeologiche nel Salento antico**

*Milena Primavera*

"ἄρτου δεῖ καὶ οὐ τοῦ Μεσσαπίων βασιλείως λέγω τοῦ  
ἐν Ἰαπυγία, περὶ οὗ καὶ σύγγραμμά ἐστι Πολέμωνι  
Athenaeus, *Deipnosophistae* 3.73 = 3.108f

*The paper presents the first archaeological evidences of bread and bread-like remains recovered in two important archaeological sites of the Salento. After a review of the oldest bread findings from the Mediterranean and Europe, the work addresses the issue of analytical/contextual approaches used in the study of these remains and presents the two archaeological sites (that of Rocavecchia, dated to II millennium BC, and that of Oria - Monte Papalucio, dated to archaic/hellenistic period) where the first and most important bread-like remains were recovered; some of these products are typical of the current eating habits of the Salento.*

*Il contributo presenta le prime evidenze archeologiche relative ai resti di pane e prodotti affini recuperati in due importanti contesti archeologici della Puglia meridionale. Dopo aver passato in rassegna i più antichi "pani" del Mediterraneo e dell'Europa, ed aver affrontato il tema degli approcci analitici e contestuali utilizzati nello studio di queste categorie di resti, vengono presentati i due contesti "culturali", quello di Rocavecchia, datato al II millennio a.C., e quello di Oria - Monte Papalucio, d'età arcaica ed ellenistica, che hanno restituito le prime ed importanti attestazioni in ambito regionale, alcune delle quali caratterizzano ancora oggi le abitudini alimentari del Salento.*

### **1. I PIÙ ANTICHI RESTI ARCHEOLOGICI DI "PANE" E PRODOTTI AFFINI NEL MEDITERRANEO ED IN EUROPA**

Alimento universale per eccellenza, il pane, nelle sue numerose forme (pani, focacce, schiacciate, etc..), è stato nella storia dell'uomo una delle principali fonti di sussistenza per le popolazioni antiche. Cibo apparentemente semplice,

esso è stato ed è ancora espressione di universi culturali, sociali e simbolici complessi, probabilmente più di ogni altro nutrimento<sup>1</sup>. In verità, il pane costituisce uno dei prodotti cerealicoli più elaborati e raffinati, essendo il risultato di una serie di operazioni che prevedono l'impiego di tecnologie specifiche per la sua realizzazione, come la produzione di farine, tempi più o meno lunghi per garantirne la lievitazione, nonché la costruzione di forni adatti alla sua cottura (Tav. I, 1, 2 e 3). Il pane ha costituito anche una riserva di cibo molto utile in tempi di carestia: esso può essere essiccato, conservato e riutilizzato, come l'antico *Bappir* sumero, un pane di orzo cotto due volte e diffuso in Mesopotamia nel III millennio a.C. Tecnicamente il pane è un prodotto lavorato derivante dalla miscela di farina di cereali<sup>2</sup> ed acqua, a cui possono essere aggiunti altri ingredienti come sale, latte e derivati, oli vegetali e semi oleosi (lino, sesamo, papavero), frutti (fichi, datteri, noci), aromi (coriandolo, cumino, etc.) ed ogni altra sostanza liquida o atta ad essere resa in farina (legumi, ghiande, etc.). L'impasto che si ottiene può essere direttamente cotto al forno o su piastra (in questo caso si ottiene una sorta di piadina), oppure fatto fermentare con lievito o con pasta acida (o un miscuglio di entrambe) e successivamente cotto per poi ottenere un pane lievitato. Il processo di fermentazione aumenta la disponibilità di micro-nutrienti mentre la cottura, che crea la crosta e consente di sprigionare gli aromi, ne migliora la digeribilità. Il processo di fermentazione non avviene allo stesso modo con tutti i cereali, la componente principale è costituita dal glutine che, intrappolando l'anidride carbonica dell'impasto, ne permette la lievitazione. Il glutine è presente in grandi quantità in tutte le specie di grano ed in misura minore nell'avena, nell'orzo e nella segale; mais, riso e miglio sono invece completamente privi di glutine. Le diverse proprietà "panificatorie" dei cereali sono la ragione per la quale la diffusione, più o meno ampia, del pane lievitato è stata limitata dalla disponibilità delle diverse specie cerealicole. Al di là delle numerose fonti storiche ed etnografiche disponibili per il Mediterraneo e per l'Europa, i ritrovamenti archeologici di pani (e prodotti affini), recuperati già alla fine del XIX secolo, agli albori cioè dell'archeologia moderna, sono piuttosto rari. Tra i primi ritrovamenti, il più noto è sicuramente quello relativo ai pani carbonizzati

---

1 A. BJORNSTAND, *Our Daily Bread: a history of cereals*, Vidarforlaget, Oslo, 2012.

2 Bisogna tuttavia considerare che esistono delle eccezioni a riguardo, come ad esempio il pane di ghiande tipico della Sardegna, nel quale l'ingrediente principale è costituito esclusivamente dal frutto della quercia; le ghiande, tramite un lungo processo di bollitura, diventano così una sorta di polenta che raffreddata in piccoli pezzi, prende il nome di *lande o lande a fitta*. Per approfondimenti si veda A. USAI, *Il pane di ghiande e la geofagia in Sardegna*, Cagliari, 1969.

raccolti da Keller nei villaggi preistorici attorno ai laghi svizzeri<sup>3</sup>; ed esso seguirono quelli ben più numerosi delle sepolture a cremazione di Birka, sull'isola di Björkö (Svezia), di epoca medievale<sup>4</sup>. Benché abbiano avuto maggiore risonanza, i famosi pani egiziani conservati per essiccamento nelle sepolture dell'antico Egitto, furono scoperti solo in seguito: occasionali sono i riferimenti nei report di scavo dell'epoca, come ad esempio quello di Petrie in relazione allo scavo di Qurneh<sup>5</sup>. Per quel che riguarda l'attribuzione cronologica dei ritrovamenti, ed al contrario di quel che si supponeva, gli impasti lievitati provenienti dai siti europei sono molto antichi e le prime attestazioni risalgono al IV millennio a.C., come ad esempio i resti provenienti dal sito di Twann (Lago di Biel, Svizzera) datato a ca. 3.900-3.500 BC, e quelli provenienti dal sito di Montmirail, datato al 3.719-3.699 a.C. (Tav. I, 4).

## 2. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E APPROCCI ANALITICI

Dal punto di vista archeologico il pane, in quanto composto organico, può conservarsi nei depositi archeologici solo in particolari condizioni e ciò lo ha reso sicuramente tra i resti archeologici meno comuni, e per questo di eccezionale valore. In genere esso si conserva perché carbonizzato (dunque privo di quegli elementi che attraggono gli agenti decompositori); la combustione può essere accidentale, per esempio durante un errore del processo di cottura, oppure volontaria, connessa a pratiche rituali o religiose. Anche eventi catastrofici possono contribuire alla conservazione di simili resti, è il caso ad esempio dei pani rinvenuti negli scavi di Pompei<sup>6</sup> e di Ercolano (Tav. I, 5). L'essiccamento è un'altra modalità attraverso la quale questi resti possono conservarsi e non è un caso infatti che l'Egitto rappresenta una delle regioni più note da questo punto di vista. Non molto comuni sono i resti imbibiti<sup>7</sup>, le cui condizioni fisico-chimiche

---

3 F. KELLER, *The Lake dwelling of Switzerland and other parts of Europe*, London, Longmans, Green and Co., 1866; per l'analisi morfologica dei resti cfr. O. HEER, *Abstract of the treatise on the Plant of the Lake Dwelling*, in *Ivi*, pp. 336-354.

4 A.M. HANSSON, *Bread in Birka and on Björkö*, in «Laborativ Arkeologi. Journal of Nordic Archaeological Science», 9, 1996, pp. 61-78.

5 W.M.F. PETRIE, *Qurneh*, British School of Archaeology in Egypt and Egyptian Research Account, Fifteenth year, London: School of Archaeology in Egypt, 1909.

6 B.J. MAYESKE, *Bakers, bakeshops and bread: a social and economic study*, in «Pompeii and the Vesuvian landscape», Washington DC, The Archaeological Institute of America and the Smithsonian Institution, 1979, pp. 149-65.

7 Un esempio a tal riguardo è costituito dai resti di pane, o meglio di piadine, recuperati nell'insediamento neolitico in località La Marmotta, sul lago di Bracciano, cfr. M.A. FUGAZZOLA DELFINO, *La vita quotidiana del neolitico, il sito della Marmotta sul lago di Bracciano*, in A. PESSINA e G. MUSCIO, a cura di, *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle prime comunità neolitiche*. Catalogo della mostra, Udine, Museo Friulano di Storia Naturale, 1998, Udine, pp. 11-22.

spesso non permettono la conservazione di alcune componenti utili alla loro analisi. In una prospettiva analitica, gli approcci utilizzati nello studio degli impasti da pane e prodotti affini sono numerosi e includono sia le indagini morfologiche (anche attraverso strumentazione microscopica specifica come il SEM<sup>8</sup>) sia analisi chimiche; la scelta dipende dalle condizioni di conservazione dei reperti. I materiali essiccati, spesso ben conservati ma più rari proprio perché legati a particolari condizioni climatiche, consentono una ricognizione degli aspetti macroscopici per ciò che concerne la forma, le decorazioni, la struttura esterna, ma anche una analisi della loro microstruttura (forma dei granuli d'amido, presenza di lieviti ed altre componenti microscopiche<sup>9</sup>). Anche i resti carbonizzati, se ben conservati, possono essere studiati con estremo dettaglio; la principale difficoltà è rappresentata dal loro riconoscimento, soprattutto quando fattori tafonomici possono alterare pesantemente il loro aspetto originario. Molti di questi resti, frequentemente recuperati dalle stratigrafie archeologiche durante indagini archeobotaniche, sono stati spesso classificati come "impasti organici", alludendo all'ipotetica presenza di materiale vegetale come componente principale, definizione che è stata recentemente formalizzata da S. Jacomet con la sigla "AOV"<sup>10</sup>. Pioniere delle prime ricerche sul pane in archeologia fu lo svizzero Max Währen il quale, attraverso un approccio etnografico allo studio del pane e delle tecnologie connesse in diverse società antiche, dedicò all'argomento numerose pubblicazioni fornendo una descrizione morfologica degli innumerevoli ritrovamenti archeologici di pani da siti europei appartenenti a diversi ambiti cronologici e culturali<sup>11</sup> (Tav. I, 6). Tuttavia la formalizzazione di protocolli analitici combinati spetta a A.M. Hansson e S. Isaksson<sup>12</sup> (Stockholm University Archaeological Research Laboratory); i due studiosi utilizzando metodi di analisi microscopica (osservazione delle struttura cellulare dei tessuti vegetali<sup>13</sup>) e chimica (analisi del contenuto proteico, acidi grassi e lipidi), furono

---

8 S.E.M.= Microscopio Elettronico a Scansione.

9 D. SAMUEL, *Investigation of ancient Egyptian baking and brewing methods by correlative microscopy*, in «Science», 27, 1996, pp: 488-90.

10 A.O.V.= *Amorphe Objekte Verkohlt*, per un approfondimento cfr. A.G. HEISS, N. POUGET, J. WIETHOLD, A. DELOR-AHÜ, I. LE GOFF, *Tissue-based analysis of charred flat bread (galette) from Roman cemetery at Saint-Memmie (Dép. Marne, Champagne-Ardenne, north-eastern France)*, in «Journal of Archaeological Science», 55, 2015, pp. 71-82.

11 M. WÄHREN, *Pain, pâtisserie et religion en Europe Pré-et Protohistorique, origines et attestations cultureless du pain*, in «Civilisations», 49, 1-2, 2002, pp. 381-400.

12 A.M. HANSSON, S. ISAKSSON, *Analyses of Charred Organic Remains*, in «Laborativ Arkeologi» 7, 1994, pp. 21-29.

13 Fu il farmacista svedese H.V. Rosendahl il primo ad utilizzare l'indagine microscopica, già agli inizi del secolo scorso, al fine di riconoscere e distinguere le strutture cellulari vegetali diagnostiche all'interno dei reperti svedesi; si vedano H. V. ROSENDAHL, *Mikroskopisk analys af brödfynd från 400-500-talen*, in «Svensk Botanisk Tidskrift» 3, 1, 1909, pp. 41-46 e ID., *Ärtbröd från vikingatiden (800-1050 e. Kr.)*, in «Svensk Botanisk Tidskrift» 5, 4, 1912, pp. 432-433.

in grado di riconoscere la componente vegetale di alcuni *AOV* recuperati in Svezia in contesti che andavano dall'età del Bronzo all'epoca vichinga. Ma è soprattutto negli ultimi decenni che i metodi microscopici si sono raffinati, in particolare con l'utilizzo del Microscopio Elettronico a Scansione<sup>14</sup>, arrivando a combinare assieme le metodologie sviluppate in Archeobotanica, quelle tipiche del *Food Technology* (o *Food Science*)<sup>15</sup>, ed il confronto con materiale cerealicolo sperimentalmente combusto<sup>16</sup>, al fine di identificare non solo la componente vegetale/cerealicola utilizzata come ingrediente, ma anche le tecniche di processamento connesse alla produzione come ad esempio il tipo ed il grado di macinatura delle farine, i processi di fermentazione, le tecniche di cottura, etc.

### 3. L'IMPORTANZA DEI CONTESTI DI RITROVAMENTO

Il contesto archeologico di provenienza gioca un ruolo importante nell'interpretazione dei resti di pane, soprattutto quando la ricerca è orientata anche alla ricostruzione del valore socio-culturale, oltre che economico, che questo prodotto alimentare ha rivestito nelle società antiche. Sebbene possiamo ipotizzare ragionevolmente che, nella vita quotidiana, il pane e ed i prodotti affini circolassero ampiamente nella sfera domestica, nella letteratura archeologica e archeobotanica di riferimento il loro rinvenimento in tali ambiti è piuttosto raro. In effetti, il pane prodotto per esigenze alimentari più o meno quotidianamente, era destinato all'uomo e, dunque, consumato; solo eventi accidentali avrebbero potuto permetterne la conservazione (è il caso ad esempio dei resti di Pompei ed Ercolano). In questo caso la valutazione del contesto di provenienza può contribuire a decodificare tutta una serie di aspetti sociali e tecnologici: l'area di ritrovamento può indicare spazi funzionalmente destinati alla produzione (chi produceva il pane) o al consumo (chi lo consumava); gli ingredienti contenuti nell'impasto possono essere confrontati con gli assemblaggi archeobotanici per evidenziare somiglianze o differenze; la presenza contestuale di strumenti e installazioni può chiarire ancora meglio gli aspetti legati alla tecnologia della cottura ed alle differenti modalità di

---

14 A.M. HANSSON, L. BERGSTRÖM, *Archaeobotany in Prehistoric graves - concepts and methods*, in «Journal of Nordic Archaeological Science», 7, 2002, pp. 43-58; A.G. HEISS, N. POUGET, J. WIETHOLD, A. DELOR-AHÜ, I. LE GOFF, *Tissue-based analysis of charred flat bread (galette) from Roman cemetery at Saint-Memmie (Dép. Marne, Champagne-Ardenne, north-eastern France)*, in «Journal of Archaeological Science», 55, 2015, pp. 71-82.

15 H. HAHN, I. MICHAELSEN, *Mikroskopische Diagnostik pflanzlicher Nahrungs-, Genuß- und Futtermittel, einschließlich Gewürze*, 1996, Springer, Berlin/Heidelberg/New York.

16 M.S. VALAMOTI, D. SAMUEL, M. BAYRAM, E. MARINOVA, *Prehistoric cereal grain treatment in Greece and Bulgaria: experimental cereal processing and charring to interpret archaeobotanical remains*, in «Vegetation History and Archaeobotany», 17, 1, 2008, pp. 265-276.

preparazione. Al contrario i ritrovamenti di pani e prodotti affini, risultano essere molto più frequenti nei contesti rituali, funerari e culturali; pur non essendo prodotti quotidiani (perché legati ad eventi specifici della vita sociale) la loro conservazione dal punto di vista archeologico è garantita da processi "tafonomici" peculiari a cui essi sono soggetti. Offerti al defunto o alla divinità, pani, focacce, etc. sono spesso connessi a forme rituali che prevedono l'utilizzo del fuoco (pratiche di incinerazione, offerte tramite la combustione<sup>17</sup>); la loro deposizione avviene in luoghi protetti come tombe e sepolture, oppure in appositi spazi culturali (fosse votive, *eschara*). Tutto ciò ovviamente contribuisce in maniera sostanziale alla loro più frequente conservazione. In tali contesti il potenziale informativo dell'analisi diventa notevole, sia perché permette di ricostruire aspetti legati alle pratiche funerarie (ma anche culturali o rituali) sia perché, se si tiene conto anche di altri parametri contestuali, è possibile risalire allo status sociale ed economico degli individui a cui questo alimento era offerto.

#### 4. I RITROVAMENTI PIÙ ANTICHI NEL SALENTO

*Il pane conico di Roca.* Attualmente l'attestazione più antica di resti di pane per l'area del Salento, e più in generale per la Puglia, risale al II millennio a.C. e proviene dai livelli del Bronzo Recente (XII sec. a.C.) del sito di Roca (Melendugno-Le), insediamento fortificato che sorse lungo la costa adriatica del Salento durante la media età del Bronzo<sup>18</sup>. Il sito è caratterizzato da diverse fasi di vita e, oltre agli aspetti di monumentalità che lo rendono quasi unico, particolarmente importanti sono i contesti di carattere culturale/cerimoniale connessi a ricche e varieguate testimonianze di contatti con il mediterraneo orientale nel corso dell'età del Bronzo. Sono proprio questi aspetti che, sottolineando la centralità del ruolo politico di Roca nell'amministrare i rapporti con il mondo egeo, evidenziano fenomeni di ibridazione culturale, anche di carattere religioso, con elementi propri dell'ambiente minoico-miceneo<sup>19</sup>. Le indagini archeologiche condotte negli ultimi anni in due distinte aree del

17 R. GUGLIELMINO, M. PRIMAVERA, *Le offerte vegetali a Roca tra pratiche rituali e riferimenti simbolici*, 50° Riunione IIPP, Roma 4-9 Ottobre 2015, contributo disponibile online alla pagina <http://www.preistoriadelcibo.it/sessione4-download.html>.

18 C. PAGLIARA, s.v. *Roca*, in G. NENCI, G. VALLET, a cura di, *Bibliografia Topografica della Colonizzazione Greca in Italia e nelle Isole Tirreniche*, XVI, Pisa, 2001, pp. 197-229; ID., *Il sito di Roca Vecchia nell'Età del Bronzo: l'ambiente naturale, l'insediamento e le difese*, in F. LENZI, a cura di, *L'Archeologia dell'Adriatico dalla Preistoria al Medioevo*, Atti del Convegno Internazionale, Firenze, 2003, pp. 74-90.

19 R. GUGLIELMINO, G. MAGGIULLI, C. PAGLIARA, M. RUGGE, *Indizi di comunanza di culti e di riti tra genti indigene e mondo egeo*, in F. RADINA, G. RECCHIA, a cura di, *Ambra per Agamennone. Indigeni e Micenei tra Adriatico, Ionio ed Egeo*, Bari, Mario Adda Editore, 2010, pp. 129-132.

promontorio su cui sorge l'insediamento (SAS IX e X)<sup>20</sup> hanno permesso di documentare due importanti sequenze stratigrafiche; tra queste, le fasi di occupazione del Bronzo Recente messe in luce nel SAS IX, sono quelle in cui il fenomeno di ibridazione culturale appare, alla luce della documentazione archeologica, piuttosto evidente. Nei depositi archeologici che precedono la costruzione di una grande struttura definita "Capanna Tempio"<sup>21</sup>, abbondano le testimonianze riferibili a complesse pratiche di deposizioni rituali che, oltre che confermare il carattere di continuità nella destinazione d'uso di questa zona dell'insediamento in senso culturale, sono state assimilate dagli archeologici ai cosiddetti *riti di fondazione*. Le spesse lenti di ceneri, carboni e semi combustibili, le grandi quantità di ceramica (indigena e di tipo egeo) e di ossa animali costituiscono l'accumulo formatosi a seguito dello svolgimento di attività che comportavano la celebrazione di sacrifici e libagioni, l'accensione di fuochi e la consumazione di pasti rituali; è proprio da questo contesto che proviene la più antica testimonianza di "pane" del Salento (Tav. I, 9). Il reperto, recuperato frammentato ma in parte ricostruibile, fu inizialmente confuso con un frammento carbonizzato di tessuto legnoso. Esso presenta una forma conica, con un'altezza pari a 6,50 cm ed una larghezza massima di 3 cm; l'apice superiore si presenta arrotondato mentre la base non si è conservata. All'interno l'impasto è definito in senso longitudinale da un solco la cui presenza, tenuto conto anche della struttura macroscopica del composto, suggerirebbe l'utilizzo di un supporto in materiale deperibile attorno al quale l'impasto sarebbe stato arrotolato. Sulle superfici in frattura, sono evidenti numerose cavità di dimensioni variabili, le peculiari bolle gassose tipiche di impasti che hanno subito processi di fermentazione/lievitazione. Un piccolo campione è stato sottoposto ad analisi microscopica; la ricognizione, effettuata al microscopio stereoscopico, aveva inizialmente permesso di evidenziare la presenza di tessuto cellulare vegetale. Al fine di comprenderne la composizione, il frammento è stato sottoposto ad indagine più approfondite mediante l'utilizzo dell'E.S.E.M.

---

20 C. PAGLIARA, R. GUGLIELMINO, L. COLUCCIA, I. MALORGIO, M. MERICO, D. PALMISANO, M. RUGGE, F. MINONNE, *Roca Vecchia (Melendugno, Lecce), SAS IX: relazione stratigrafica preliminare sui livelli di occupazione protostorici (campagne di scavo 2005-2006)*, in «Rivista di Scienze Preistoriche», LVIII, 2008, pp. 239-280.

21 Si tratta dei resti di una grande struttura architettonica, distrutta dall'incendio datato al Bronzo Finale, e che ospitava al suo interno numerosi arredi sacri, alcuni dei quali connessi a culti astrali (come i famosi *dischi solari aurei*) ed anche resti scheletrici animali, coltelli sacrificali, altari, fornelli, vasi potori e da mensa; tutti materiali che rimandavano in maniera puntuale al consumo di bevande e pasti comunitari nonché a pratiche sacrificali, cfr. R. GUGLIELMINO, G. MAGGIULLI, C. PAGLIARA, M. RUGGE, *Indizi di comunanza di culti e di riti tra genti indigene e mondo egeo*, in F. RADINA, G. RECCHIA, a cura di, *Ambra per Agamennone. Indigeni e Micenei tra Adriatico, Ionio ed Egeo*, Bari, Mario Adda Editore, 2010, pp. 129-132.

(*Environmental Scanning Electron Microscope*)<sup>22</sup>. Grazie all'utilizzo di questo potente microscopio che non richiede il sottovuoto e consente la preservazione del campione, si è giunti al riconoscimento della presenza di cellule vegetali che caratterizzano in maniera peculiare la zona più profonda del tegumento esterno delle cariossidi dei cereali che, nonostante la combustione, si sono conservate in piccole porzioni. Si tratterebbe cioè di un prodotto elaborato, ottenuto dalla lavorazione di cereali<sup>23</sup>, macinati fino ad essere ridotti in farina e miscelati ad un liquido, e che probabilmente ha subito processi di fermentazione; una sorta di "pane" la cui forma appare molto singolare. La forma "conica" dell'impasto rinvia soprattutto all'Egitto dove, in un ampio arco di tempo incluso tra III e I millennio a.C., sono documentati da stampi entro cui venivano modellati (Tav. I, 8), chiamati appunto *bread moulds*<sup>24</sup>, da riproduzioni in terracotta<sup>25</sup>, dal segno geroglifico (*bread-cone, conical loaf*), cui viene attribuito il significato di «donare, presentare»<sup>26</sup>, oltre che da numerose testimonianze nelle arti figurative (Tav. I, 7), anche in scene di offerte e sacrifici<sup>27</sup>. Non è da escludere dunque che la forma stessa dell'antico pane di Roca non sia casuale, confermando in tal senso il valore culturale del contesto archeologico di rinvenimento.

*Le focaccine ed i taralli di Monte Papalucio.* Le principali e più copiose evidenze archeologiche di prodotti affini al pane in area salentina, sono costituite dai resti combusti provenienti dal sito di Monte Papalucio (Oria-BR), un'area santuariale posta su un piccolo rilievo dell'odierna città e dedicata al culto delle divinità greche Demetra e Kore. Il luogo di culto, indagato archeologicamente sin dalla fine degli anni settanta, si sviluppa su un sistema di terrazzi posti ai piedi di una grotta. La costruzione del Santuario risale all'epoca arcaica (VI-V sec. a.C.) e coincide con periodo di profonda trasformazione

---

22 La strumentazione è stata messa gentilmente a disposizione dal Dott. Giovanni Quarta, responsabile del Laboratorio di Microscopia Ottica, Elettronica e Diffrazione di raggi x del CNR-IBAM, sede operativa di Lecce.

23 Allo stato attuale la determinazione a livello di specie non è ancora chiara poiché le analisi sono ancora in corso.

24 B.J. KEMP, *Preliminary Report on the el-'Amarna Expedition, 1979*, in «The Journal of Egyptian Archaeology» 66, 1980, pp.5-16.

25 J. ROWLAND, P. WILSON, D. JEFFREYS, P.T. NICHOLSON, B. KEMP PARCAK S., P. ROSE, *Fieldwork, 2005–06*, in «The Journal of Egyptian Archaeology» 92, 2006, pp. 1-73.

26 A. GARDINER, *Egyptian Grammar*, Cambridge, 1957.

27 C.R. WILLIAMS, *Wall Decorations of the Main Temple of the Sun at El 'Amarneh*, in «Metropolitan Museum Studies», 2, 1930, pp. 135-151; G. ROSATI G., *A Group of Middle Kingdom Stelae from El Rizeiqat/El Gebelein*, in «Studien zur Altägyptischen Kultur» 32, 2004, pp. 333-349; M. EL-KHADRAGY M., *The Offering Niche of Sabu/Ibebi in the Cairo Museum*, in «Studien zur Altägyptischen Kultur» 33, 2005, pp. 169-199.



insediativa della Messapia<sup>28</sup>; la frequentazione, dopo un periodo di interruzione, riprende nella fase ellenistica (IV- III sec. a.C.), quando si assiste ad una crescita del luogo di culto attraverso una serie di opere di ristrutturazione del complesso cultuale e la realizzazione di nuovi ambienti. Già dalle prime esplorazioni<sup>29</sup> apparivano le ricche testimonianze materiali di ripetuti episodi di pratiche culturali e deposizioni votive caratterizzate dalle offerte di primizie e alimenti (Tav. II, 1-2). Il consumo di pasti rituali all'interno della celebrazione del culto è attestata già dalle prime fasi di frequentazione inoltre, la presenza di mortai e macine litiche ed il rinvenimento di frammenti di grandi contenitori per derrate, fanno ipotizzare che i pasti fossero preparati e consumati nel Santuario e che una parte dei doni vegetali venisse immagazzinata all'interno del luogo di culto. Nei depositi votivi infatti sono abbondantissimi i resti di frutti e semi (varie specie di grano e orzo, diversi legumi tra cui il favino, la vite, i datteri, i fichi, i melograni, etc.), ma ciò che rende l'assemblaggio archeobotanico un *unicum* nel Mediterraneo antico, è costituito dall'incredibile ricchezza di resti carbonizzati di focaccine di varie forme. Secondo le prime interpretazioni di M. Ciaraldi<sup>30</sup>, basate essenzialmente sulla ricognizione delle caratteristiche formali a livello macroscopico, i prodotti, definiti *cakes*, sono stati da lei suddivisi in tre diverse tipologie<sup>31</sup>: 1) impasti lamellari, molto friabili e informi, simili alla pasta sfoglia; 2) impasti molto compatti, privi di bollosità, senza una forma definita e per i quali la studiosa ha ipotizzato l'uso di farina di fave; 3) impasti compatti, con una struttura piuttosto porosa e dalle forme ben precise. Quest'ultimo gruppo include diverse tipologie, dai *cakes* circolari con un infossamento centrale in cui trova alloggio quel che l'autrice chiama "soldino", ricavato dallo stesso tipo di impasto (Tav. II, 3), a quelli con una

---

28 G. MASTRONUZZI, *Il Luogo di Culto di Monte Papalucio ad Oria, 1. la fase Arcaica*, BACT, 12, Bari, Edipuglia, 2013.

29 F. D'ANDRIA, *Salento Arcaico: la nuova documentazione archeologica*, in *Salento Arcaico*, Atti del Colloquio internazionale, Galatina, 1979, pp. 15-28; ID. *Ricerche Archeologiche nel Salento*, in Atti del XIX Convegno di Studi sulla Magna Grecia, Taranto, 1980, pp. 455-457; ID. *Ricerche Archeologiche nel Salento*, in Atti del XX Convegno di Studi sulla Magna Grecia, 1981, pp. 391-39; G. MASTRONUZZI, *Repertorio dei contesti culturali indigeni in Italia Meridionale.1. Età Arcaica*, Bari, Edipuglia, 2005.

30 M. CIARALDI, *Food offerings at the Archaic/Hellenistic sanctuary of Demeter and Persephone at Monte Papalucio (Oria, Apulia, Southern Italy)*, in *Accordia Research Papers*, 7, 1998, pp. 75-91.

31 I materiali sono stati successivamente rivisti e corretti nelle relative attribuzioni da Fiorentino, per un approfondimento cfr. G. FIORENTINO, *Paleoambiente e aspetti rituali in un insediamento archeologico tra fase arcaica ed ellenistica: nuove analisi archeobotaniche ad Oria - Papalucio (BR)*, in F. D'ANDRIA, J. DE GROSSI, G. FIORENTINO, a cura di, *Uomini, Piante e Animali nella dimensione del sacro*, Edipuglia, Bari, 2008, pp. 97-110; attualmente sono in corso analisi approfondite effettuate tramite ESEM, in collaborazione con IBAM-CNR (sede di Lecce), l' *Institute for Archaeological Science* di Vienna (Austria) e la *School of History and Archaeology* di Tessalonica (Grecia).

serie di "soldini" che ne decorano il margine esterno (Tav. II, 4). L'aspetto più interessante di questi ritrovamenti, come già sottolineato dalla Ciaraldi, è costituito dalla loro quasi perfetta sovrapposizione, perlomeno formale, con i dolcini raffigurati nelle terracotte votive dei *likna*<sup>32</sup> rinvenuti nel Santuario di Demetra e Kore a Corinto (VI-II sec. a.C.). I *λιχνα* erano riproduzioni in terracotta dei setacci, utilizzati per separare la pula dal grano; simbolicamente connessi ai rituali di purificazione essi venivano portati in processione durante le Liknophoria<sup>33</sup>. Il lavoro di Brumfield fornisce una dettagliata descrizione delle varie tipologie di *cakes* raffigurati nei *likna* di Corinto, suggerendone i nomi e la composizione sulla base delle fonti antiche che li menzionano. Alcuni di questi (Tav. II, 5) mostrano una incredibile somiglianza con le focaccine di Monte Papalucio come ad esempio il tipo 2 di Brumfield, identificato con il termine greco *πόπανον*, un dolcino piatto e rotondo con un pallino centrale (Tav. II, 3), oppure il tipo 3, caratterizzato da una serie di cinque o sette palline di impasto, posizionate lungo il perimetro (Tav. II, 4). A Monte Papalucio inoltre numerosi sono i resti di piccoli *cakes* tondeggianti confrontabili con il tipo 1 di Brumfield e chiamati *Kolliba*, le cui dimensioni richiamano la piccola moneta *χόλλαβο*<sup>34</sup>. Esulano da questo confronto immediato con le raffigurazioni nei *likna* alcuni dei resti di Oria, che invece trovano un affascinante quanto incredibile parallelo con uno dei prodotti da forno più tipici della tradizione pugliese, i cosiddetti "tarallini" (Tav. II, 6). Si tratta appunto di *cakes* dalla particolare forma ad anello, con un diametro massimo di circa 2 cm e che, secondo Ciaraldi, potrebbero essere la rappresentazione stilizzata del serpente, animale associato ai riti tesmoforici<sup>35</sup>.

I "tarallini" di Oria offrono un esempio interessante di una lunga tradizione alimentare che affonda le proprie radici in tempi molto antichi. In un lungo lasso di tempo questo prodotto, in qualche modo assimilabile al pane (con il quale condivide gli ingredienti di base), si è riempito di significati sociali e culturali diversi rispetto al contesto di sacralità originario (dove pure era legato al cibo ed ai pasti, anche se con valenza rituale), rappresentando oggi uno dei principali simboli di convivialità, ospitalità e condivisione amichevole. A tal proposito non possiamo fare a meno di concludere questo contributo, citando una tipica espressione italiana, molto diffusa in ambito salentino quando si vuol risolvere una disputa in modo amichevole, ossia "finire a tarallucci e vino".

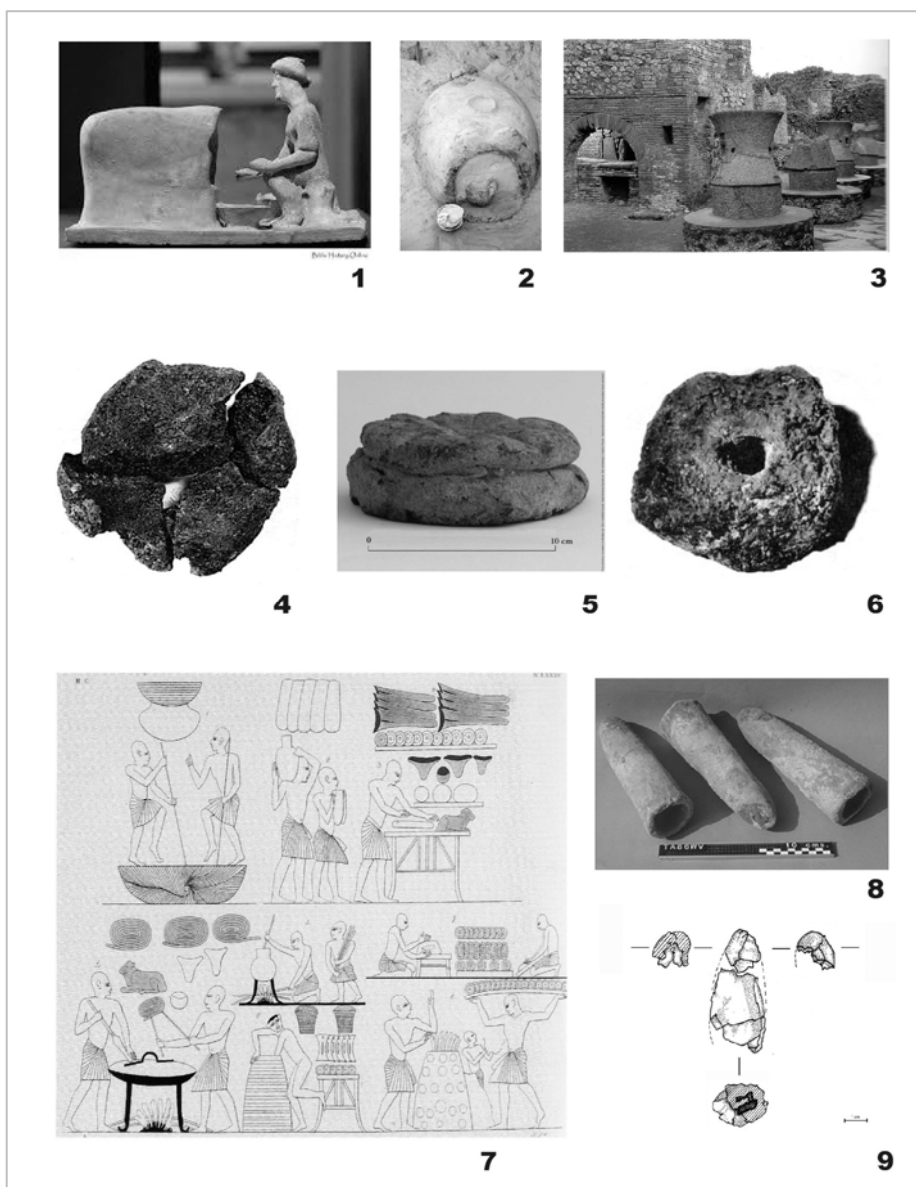
32 A.C. BRUMFIELD, *Cakes in the Liknos*, in «Hesperia», 66, 1, 1997, p. 147t-172.

33 *Ivi*, p. 148.

34 *Ivi*, p. 149.

35 Nelle fonti antiche non mancano infatti i riferimenti alla pratica di donare alle divinità degli impasti modellati nelle diverse forme di animali o dei loro attributi (capre, cervi, bue o corna di bovidi), per un dettaglio cfr. *Ivi*, p. 157.

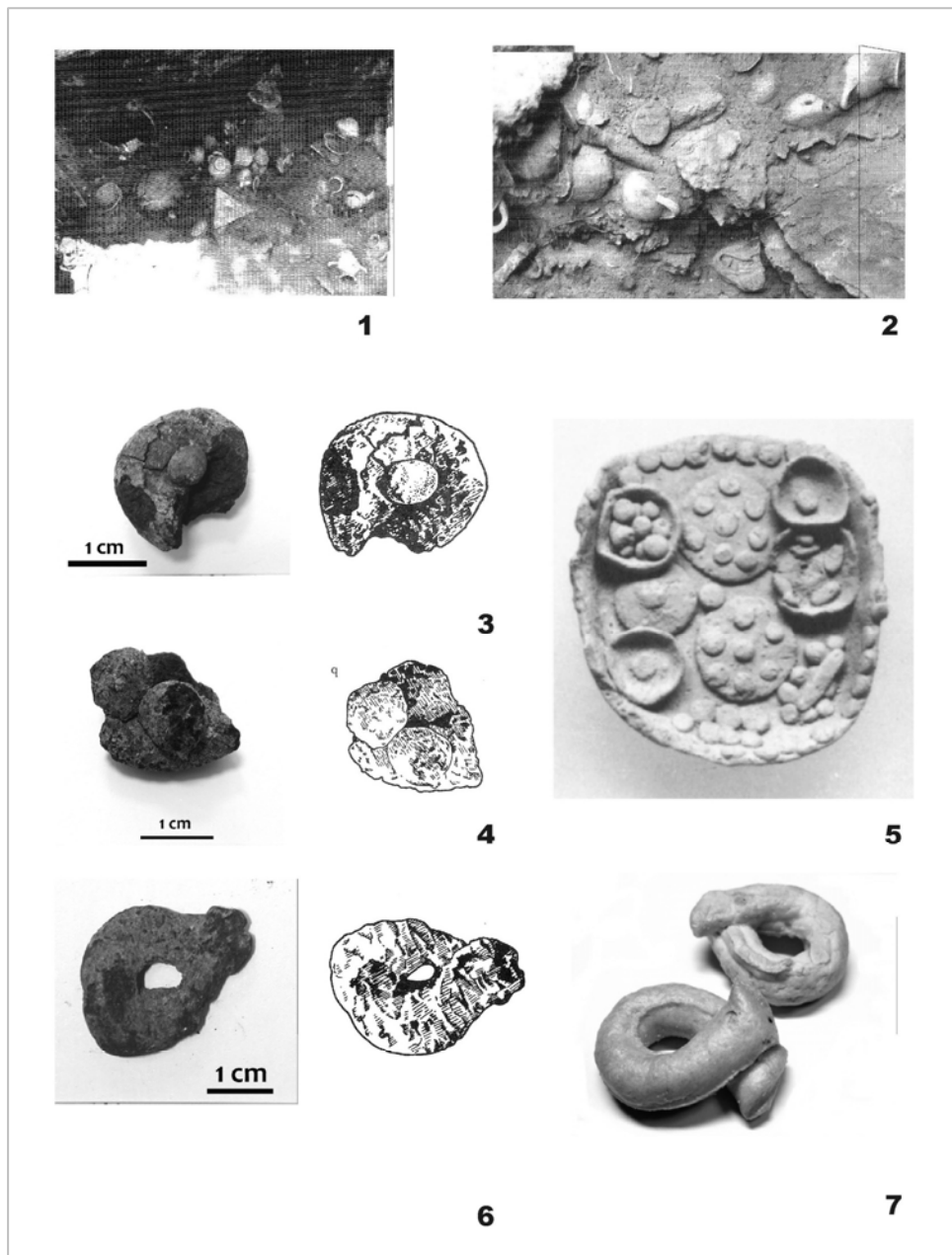
Tavola I



**Tavola I**

1. Terracotta raffigurante un fornaio nell'atto di prendere il pane dal forno (V sec. a.C.);
2. Forno a cupola dell'Età del Bronzo dal villaggio di Nola - Croce del Papa (II mill.a.C.);
3. Panificio di Pompei (*Pistrinum*, II sec. a.C.) con macine in pietra lavica e forno a calotta conica;
4. Resti di pane carbonizzato dal sito di Montmirail, datato al IV millennio a.C.;
5. Pane carbonizzato rinvenuto nel sito di Ercolano (I sec. d.C.);
6. Resti di pane celtico carbonizzato (120-150 a.C.);
7. Scene di cucina dalla tomba di Ramesse III, dove vengono raffigurati i vari tipi di pane, focacce e dolci (Nuovo Regno, XIX dinastia);
8. Stampi da pane in argilla provenienti da Tell el-Amarna (Egitto, Nuovo Regno, II mill. a.C.);
9. Disegno ricostruttivo del *pane conico* di Roca (II mill. a.C., disegno di A. Marra).

Tavola II



**Tavola II**

1. e 2. alcuni dei depositi centrale recuperato dai depositi votivi del Santuario di Oria - Monte Papalucio (Br);
3. Cake circolare con "soldino";
4. Frammento di cake circolari con decorazioni a "soldino" lungo il margine, dai depositi votivi del Santuario di Monte Papalucio;
5. Raffigurazione di cakes in una delle terracotte votive dei likna del Santuario di Demetra e Kore a Corinto;
6. "tarallino" carbonizzato conservato nei depositi votivi del Santuario di Oria;
7. I tradizionali tarallini pugliesi odierni.