



Rassegna gallaratese di storia e d'arte

Rassegna gallaratese di storia e d'arte diretta da Pietro Cafaro n. 135/2016

Il numero 135 della Rassegna è frutto anzitutto di due iniziative maturate all'interno della Società Gallaratese per gli Studi Patri e dell'Associazione Museo Studi Patri: si tratta della riproposizione in forma di brevi saggi corredati da un ricco apparato iconografico del Percorso espositivo "CIBVS" organizzato prendendo spunto dal tema dell'EXPO Milano 2015 e dalla prima manifestazione "15-'18 tempore belli" tenutasi nella primavera del 2016.

La seconda parte ospita una Miscellanea di brevi saggi di diversa natura e di diverso argomento che ancora una volta testimoniano interessi multidisciplinari di una Rassegna votata alla valorizzazione di una storia locale aperta ad orizzonti ampi e tendenzialmente globali.

Testi di:

Monica Aresi, Lorena Bauce, Pietro Cafaro, Alessandro Deiana, Elisabetta Di Michele, Anna Maria Fedeli, Enrico Fuselli, Filippo Maria Gambari, Paolo Gasparoli, Mara Iametti, Manuela Mentasti, Valentina Minoli, Antonio Maria Orecchia, Massimo Palazzi, Fabiana Pianezze, Elena Poletti Ecclesia, Matteo Scaltritti, Patrizia Viale, Stefano Zoerle.

Pietro Cafaro, professore ordinario di Storia Economica è Direttore del Dipartimento di Storia moderna e contemporanea dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. Specialista degli aspetti finanziari dell'evoluzione economica si è occupato soprattutto della storia del sistema bancario in epoca contemporanea. Nel 2002 gli è stato attribuito il premio Capalbio-economia per il volume *La solidarietà efficiente*, pubblicato con la casa editrice Laterza.

Rassegna gallaratese di storia e d'arte n. 135/2016

PRODIGI • EDIZIONI

ISBN: 9788899061180

PRODIGI • EDIZIONI

n. 135/2016





Rassegna gallaratese di storia e d'arte

diretta da
Pietro Cafaro

PRODIGI • EDIZIONI

n. 135/2016

***A tavola con i Galli della Cisalpina.
I dati dell'archeologia sull'alimentazione
nell'età del Ferro***
di Elena Poletti Ecclesia

«Tramandano che un tempo i Galli, circondati dalle Alpi come da un muro inespugnabile, ebbero questa motivazione per riversarsi in Italia la prima volta: poiché un certo Elicone, della tribù degli Elvezi, dopo aver dimorato a Roma per esercitare il mestiere di fabbro, ritornando nella propria terra avrebbe portato con sé fichi, uva passa, olio e vino. Bisogna quindi perdonarli se decisero di procurarsi questi beni anche con la guerra».

(PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, XII, 5)

La ricostruzione dell'alimentazione delle popolazioni antiche può basarsi su due grandi categorie di fonti, da un lato le testimonianze scritte, che riferiscono usi e costumi a proposito delle coltivazioni, dei modi di stare a tavola e dei cibi, o - nel caso della cucina d'età romana - anche vere e proprie ricette; dall'altro le testimonianze archeologiche che consistono soprattutto in vasellame e strumenti da cucina, rinvenuti nei loro siti d'uso, ovvero ambienti domestici o in deposizione secondaria accanto ai defunti come parte del corredo, e, più di rado per la difficoltà di conservazione della materia organica, in resti di pasto.

Il quadro della Gallia Cisalpina, nello specifico, annovera solo scarni riferimenti letterari, in opere di autori di cultura greca o romana, che tramandano una visione "mediata" di una cultura, quella appunto gallica, che era sentita come lontana e, per certi versi, anche ostile. Significativamente tuttavia, il cibo viene visto dalle medesime fonti come la motivazione principe dell'incontro/scontro tra la civiltà mediterranea e quella dei Galli, come ben esemplifica il passo di Plinio il Vecchio riportato in apertura. A colmare le lacune delle fonti scritte giungono le testimonianze archeologiche.

La ricostruzione proposta di seguito si basa dunque sulle poche fonti scritte e attinge invece più ampiamente alla documentazione archeologica, con particolare riferimento ai territori abitati da Insubri e Leponzi, corrispondenti al cuore della regione che i Romani definirono *Transpadana*, e che attualmente comprende la Lombardia e il Piemonte orientale¹.

1 Per un inquadramento sull'area e le popolazioni che l'abitano nell'età del Ferro si vedano: GRASSI 1995 per gli Insubri e le tribù confederate insediate nella pianura padana, e il catalogo *I Leponti tra mito e realtà* 2000 per la popolazione montana dei Leponti; DE MARINIS 1988 e DE MARINIS 1991 per un inquadramento complessivo dei Celti della prima età del Ferro.

I cereali

A partire dal Neolitico, quando l'uomo avviò la pratica agricola e la vita sedentaria, i cereali rappresentarono la base dell'alimentazione². Le specie coltivate in Europa furono principalmente orzo e grano, spelta e farro, affiancati nelle regioni più a settentrionali da segale³ e avena, più adatti al clima rigido, ma anche da granaglie oggi non più usate in cucina, quali il miglio e il panico⁴ (Fig. 1).

| CEREBALIA | Neolitico | Eneolitico | Età del Bronzo | Età del Ferro | Età Romana | Medioevo |
|-----------------------------------|-----------|------------|----------------|---------------|------------|----------|
| <i>Hordeum vulgare</i> (orzo) | | | | | | |
| <i>Secale cereale</i> (segale) | | | | | | |
| <i>T. aestivum</i> (frum. comune) | | | | | | |
| <i>T. monococcum</i> (monococco) | | | | | | |
| <i>T. dicoccum</i> (farro) | | | | | | |
| <i>T. spelta</i> (spelta) | | | | | | |
| <i>Avena sp.</i> (avena) | | | | | | |
| <i>Panicum miliaceum</i> (miglio) | | | | | | |
| <i>Setaria italica</i> (panico) | | | | | | |
| <i>Sorghum bicolor</i> (meliga) | | | | | | |

Fig. 1 - Quadro dell'introduzione delle colture cerealicole nel Piemonte preistorico (da CASTELLETTI - MOTELLA DE CARLO 1998).

Questo quadro è rispecchiato per l'età del Ferro e l'areale gallico cisalpino dall'informazione offerta da Polibio: «C'è in quei luoghi una grande abbondanza di grano. Di miglio e di panico c'è una produzione copiosissima» (*Storie*, 2, 15, 1)⁵.

I dati restituiti dalle analisi per l'area celtica centroeuropea mostrano una consistente presenza di orzo, inadatto però alla panificazione - con esso potevano essere prodotte zuppe e polente. Per la panificazione erano invece coltivati farro, spelta, frumento, e, con meno diffusione, avena e segale⁶.

2 Per un quadro delle prime colture riferito all'Italia settentrionale CASTELLETTI - MOTELLA DE CARLO 1999, p. 49; le analisi polliniche (AROBBA - CARAMIELLO 1998, p. 73, mostrano la comparsa in Piemonte dapprima di orzo, quindi di avena e grano); una sintesi in DEL DUCA 2002, pp. 16-17.

3 CASTIGLIONI - ROTTOLI 2015a, pp. 52-53 e ROTTOLI in stampa sottolineano come in Italia settentrionale la diffusione della segale si avvii solo con il I secolo a.C. e divenga significativa nella tarda età romana e soprattutto nel Medioevo; le analisi palinologiche effettuate in Piemonte documentano comunque una sua precoce comparsa nel V secolo a.C. (AROBBA - CARAMIELLO 1998, p. 73).

4 REYNOLDS 1995, p. 308 offre un quadro dettagliato dei cereali riscontrati nei contesti archeologici celtici centroeuropei, nei quali compaiono quattro varietà di grano (*Triticum dicoccum*, *T. spelta*, *T. aestivum*, *T. aestivo-compactum*) quattro varietà di orzo (*Hordeum distichum*, *H. distichum var. nudum*, *H. Exasticum*, *H. exasticum var. nudum*), l'avena (*Avena sativa*), la segale (*Secale cereale*) e il miglio (*Panicum miliaceum*).

5 Per un quadro sulle colture nella Cisalpina nella seconda età del Ferro FORNI 1994-1995.

6 KÜSTER 1991, p. 428

I cereali potevano dunque essere consumati sia come componenti di minestre, sia ridotti in farina, come base per la preparazione di polente (*pultes*, secondo la definizione latina, che troveremo nei ricettari d'età romana a descrivere un preparato tipico della tavola alpina e padana) e per la panificazione.

Il processo di molitura⁷, indispensabile premessa alla panificazione, è documentato in archeologia dal ritrovamento di macine che, nell'età del Ferro, compaiono sia nella forma di piani in pietra sui quali il grano veniva frantumato mediante pressione con un ciottolo sagomato, sia, dalla seconda età del Ferro in particolare, nella forma di macine rotatorie manuali. Non è inconsueto, per il territorio in esame, il ritrovamento di macine in contesti funerari dell'età del Ferro, quali la necropoli di Pombia, che ha restituito pietre da molitura del tipo più semplice⁸, o la necropoli di Dormelletto, dove la sepoltura 102 ha restituito una mola integra e frammenti di altre relativi ad almeno due diverse macine (Fig. 2)⁹. La mola integra conserva anche il foro di innesto del manubrio in legno con cui era fatta ruotare.



Fig. 2 - Macine dalla necropoli di Dormelletto - NO (da *I Celti di Dormelletto* 2009).

7 In generale sulla molitura in antico: WHITE 1995; per l'area celtica transalpina REYNOLDS 1995, pp. 311-312.

8 *La birra e il fiume* 2001, p. 51; tav. 14 e tav. 16

9 *I Celti di Dormelletto* 2009, p. 30, fig. 15.

Per quanto riguarda le tecniche di panificazione, l'analisi delle terre di rogo in necropoli dell'età del Ferro, laddove realizzate, come a Castelletto Ticino, Dormelletto, Cerrione o Arsago Seprio¹⁰, hanno rivelato la presenza di frammenti di pani o focacce gettati sul fuoco come offerte per il defunto o consumati nel banchetto funebre, nei quali il processo di lievitazione appare limitato.

La cottura dei pani avveniva in veri e propri piccoli forni a legna, realizzati in argilla, di cui si sono trovate testimonianze in insediamenti fin dall'età del Ferro, per i quali si ipotizza un uso comunitario da parte di più famiglie nel villaggio¹¹. In ambito domestico invece potevano essere adottate anche tecniche di cottura più semplici, direttamente sulle braci del focolare, ed era nota, almeno in alcune aree alpine, anche la cottura del pane e delle focacce *sub testu*, ovvero sotto recipienti di coccio capovolti, che venivano posti direttamente sulle braci del focolare¹².

In ambito di necropoli d'età romana è documentata la presenza di forni comuni per la cottura di pani e focacce da donare ai defunti. Non sappiamo se questo dato possa essere riferito anche alle epoche precedenti, sebbene vi sia una diffusione notevole del dono funerario del pane fin dall'età del Ferro¹³.

Legumi, verdure e frutti

Le analisi palinologiche, effettuate cioè sui pollini presenti nelle terre in stratificazione archeologica, mostrano nell'età dei metalli l'accentuarsi di specie coltivate, che attestano accanto alla prevalente cerealicoltura, la coltivazione di leguminose (*Fabaceae*) e piante erbacee commestibili (*Apiaceae*, quali finocchio, prezzemolo, levistico, carota e pastinaca)¹⁴.

Per quanto riguarda i legumi, erano certamente presenti nella dieta dei Galli cisalpini fave, piselli, veccia e lenticchie¹⁵, tra i fagioli, i soli fagioli dall'occhio - gli unici autoctoni, presenti fin dall'antichità in Europa. Anche le erbe selvatiche entravano ad arricchire i sapori di farinate e minestre. Parimenti frutta spontanea, bacche, mele, noci e nocciole integravano una dieta, che per il resto era a forte base proteica con carne, latte e burro.

10 Per Castelletto Ticino: MOTELLA DE CARLO 2011, p. 219, con rimandi ad altri siti protostorici piemontesi; per Dormelletto: MOTELLA DE CARLO 2009, p. 238; per Cerrione: CASTIGLIONI - COTTINI - ROTTOLI 2011, p. 261; per Arsago Seprio: MOTELLA 1990, p. 79.

11 DEL DUCA 2002, p. 21; REYNOLDS 1995, p. 312.

12 CUBBERLY 1995; GUGLIEMMETTI 2015, pp. 28-29.

13 CASTIGLIONI - ROTTOLI 2015b, p. 64 quadro dei ritrovamenti di pani in necropoli della Cisalpina di tarda età del Ferro e di età romana.

14 AROBBA - CARAMIELLO 1998, p. 71.

15 Sui ritrovamenti di leguminose nella preistoria del Piemonte CASTELLETTI - MOTELLA DE CARLO 1998, p. 51; per l'area centroeuropea KÜSTER 1991, p. 428 e REYNOLDS 1995, p. 308 dove segnala in particolare il ritrovamento in scavo delle seguenti *Fabaceae*: fava (*Vicia faba minor*), pisello (*Pisum sativum*), veccia (*Vicia sativa*).

Tra i frutti, meritano una particolare citazione le nocciole (*Corylus avellana* L.), per il loro frequente rinvenimento in contesti archeologici dell'età del Ferro. Nell'ambito della Cultura di Golasecca compaiono tra le più frequenti offerte bruciate nei roghi funebri: ad esempio la necropoli di Via del Maneggio a Castelletto Ticino ne ha restituite alcune centinaia dalla T. 30a/02 dell'VIII secolo a.C. (Fig. 3)¹⁶.



Fig. 3 - Nocciole dalla necropoli di Castelletto Ticino - NO, Via Maneggio (da MOTELLA DE CARLO 2011).

La presenza di nocciole continua ad essere documentata anche nella tarda età del Ferro, citiamo ad esempio la loro frequente deposizione sui roghi funebri di Cerrione¹⁷, una sepoltura di Garlasco, Madonna delle Bozzole, ove nella ciotola-cinerario erano presenti tra le fibule di bronzo, due nocciole e una noce (Fig. 4)¹⁸ e diverse sepulture delle necropoli di Ornavasso che contenevano alcune nocciole in recipienti del corredo dei defunti, in quel caso inumati¹⁹. La comparsa della noce (*Juglans regia* L.) è da attribuirsi ai contatti commerciali con Etruschi e Romani, poiché proveniente dall'Italia centrale: caratterizza il territorio Cisalpino solo dalla tarda età del Ferro per poi avere diffusione significativa in campo culturale in età romana²⁰.

16 MOTELLA DE CARLO 2011, p. 222.

17 CASTIGLIONI - COTTINI - ROTTOLI 2011, p. 253 e 258.

18 MOLINARI 1999, p. 236 e fig. 3.

19 *I sepolcreti di Ornavasso* 1999, tombe SB4, SB49 di II secolo a.C. e P94 della fine del I secolo a.C.

20 GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005a; tra i primi casi in cui compare come dono funerario si annovera una sepoltura della tarda età del Ferro a Cerrione: CASTIGLIONI - COTTINI - ROTTOLI 2011, p. 258; sull'introduzione del noce anche ROTTOLI in stampa.



Fig. 4 - Ciotola con nocciole e noci dalla necropoli di Garlasco - PV (da MOLINARI 1999).

Dalle nocciole è stato probabilmente ricavato in Cisalpina anche il primo olio vegetale e ne è stato ipotizzato inoltre il trattamento per la produzione di una pasta alimentare a lunga conservazione, grazie alla componente oleosa, antenata delle creme dolci e spalmabili²¹.

Merita una citazione il consumo, attestato dall'archeologia, di frutti particolari, quali la bacca della rosa canina (*Rosa canina* L.), che compare come offerta funebre carbonizzata in due sepolture della tarda età del Ferro di Arsago Seprio²². Mentre tra i frutti freschi di comune consumo vanno annoverate sia le bacche selvatiche, raccolte fin dalla preistoria (corniolo, more, fragole, lamponi...)²³, sia frutti che potevano essere oggetto di coltivazione quali uva, mele, pere, prugne, sorbe e fichi. L'uva in particolare è sovente presente tra le offerte alimentari nelle sepolture della prima fase nella necropoli di Cerrione in associazione con le nocciole, tanto da indurre a ipotizzare che tale accostamento fosse tipico della ritualità funeraria²⁴. Per quanto riguarda i fichi si dispone di un'interessante testimonianza archeologica in ambito piemontese, che, sebbene di età romana, potrebbe riflettere usi già avviati dalle popolazioni preromane: nella necropoli di *Pollentia* (Pollenzo CN), una sepoltura a cremazione di I secolo d.C. ha restituito una notevole quantità di fichi con forma "schacciata", attribuita al processo di essiccazione²⁵.

21 GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005a.

22 MOTELLA 1990, p. 79 tombe 9 e 4.

23 DEL DUCA 2002, p. 17.

24 CASTIGLIONI - COTTINI - ROTTOLI 2011, pp. 257-258.

25 PREACCO 2005.

Le carni e i salumi

I *topoi* letterari degli autori classici ci restituiscono l'immagine dei Galli come particolarmente dediti al consumo di carne. Si può, a questo fine, richiamare il passo di Polibio in cui le loro abitudini quotidiane vengono così descritte: «Dormivano su letti di paglia, mangiavano solo carne e non esercitavano altro mestiere che la guerra e l'agricoltura... L'aver di ciascuno consisteva in bestiame e oro, poiché erano le sole cose che potevano portare con loro» (Storie, II, 17).

Anche Strabone sostiene che l'alimentazione dei Galli «Consiste in latte e vari tipi di carne, soprattutto quella di maiale, fresca e salata» (Geografia, IV).

L'importanza della carne nella dieta gallica è confermata dagli abbondanti ritrovamenti di ossa animali negli insediamenti celtici transalpini, tra i quali le specie più largamente rappresentate sono suini e bovini²⁶, sebbene tra le specie allevate dovessero trovarsi anche caprovini e pollame. Di quest'ultimo la diffusione in Europa viene attribuita alle popolazioni galliche²⁷, mentre Plinio il Vecchio rammenta che buone oche si importavano a Roma dai paesi celtici, in particolare dalla tribù dei Morini della *Gallia Belgica*, importazione che era accompagnata fin da allora dalla produzione di *fois gras*, di cui non si conoscono gli ideatori, ma che potrebbe ragionevolmente pure derivare dai territori gallici dove tuttora vanta una consolidata tradizione. Il passo di Plinio riferisce: «Più saggi furono i nostri antichi a riconoscere le oche per la bontà del loro fegato. A quelle che vengono ingrassate l'organo cresce in modo enorme e, una volta tolto all'animale, continua a ingrossare se immerso in latte e miele [...]. Desta meraviglia in questo volatile il fatto di giungere a piedi fino a Roma dal territorio dei Morini» (Naturalis Historia, X, 52-53).

Il dato di una dieta prevalentemente carnea proviene anche dalle analisi paleonutrizionali condotte sui resti ossei della necropoli di Castelletto Ticino, Via Maneggio, che hanno evidenziato l'apporto preponderante di proteine di origine animale (carne rossa), cui si affiancavano anche cibi proteici diversi quali frutta secca, legumi e crostacei, come i gamberi di acqua dolce, anticamente così diffusi nelle acque interne da costituire una risorsa alimentare non trascurabile²⁸.

La preponderanza di ossa suine tra i resti di pasto trova ancora una volta conforto nei riferimenti di storici e geografi greci e romani. Polibio infatti riferisce che

«La quantità di ghiande che proviene dai querceti la si può dedurre in modo particolare da quanto segue: la quasi totalità della fornitura dei moltissimi capi di bestiame suino macellati in Italia per gli approvvigionamenti privati e degli eserciti viene dalle loro pianure». (Storie, 2, 15, 1-4).

Nonostante Strabone affermi che i suini presso i Galli «Scorazzassero liberamente a branchi per le campagne e spiccassero per le loro grandi dimensioni, rapidità e forza, sicché per gli stranieri e persino per i lupi era pericoloso avvicinarli», l'analisi dei resti ossei in numerosi siti ha mostrato suini domestici di piccola taglia - più grande invece quella dei suini selvatici, i cinghiali, che proprio per questo possono essere distinti con le analisi²⁹.

Accanto al maiale d'allevamento è infatti da ricordare il consumo della carne di cinghiale, animale sacrificale per eccellenza, caricato di valenze simboliche e totemiche poiché associato alla principale divinità gallica, il dio Lugh-Mercurio, rappresentato in piccoli simulacri (Fig. 5) e sulle spade dei guerrieri Insubri come simbolo di forza e potenza. Potenza divina che poteva essere assorbita attraverso il consumo delle sue carni. Il consumo della carne in generale, e di quella di cinghiale in particolare, rifletteva il carattere guerriero della società gallica, come Diodoro Siculo, storico del I secolo a.C., lascia trapelare nel passo in cui riferisce che «ai guerrieri più valorosi si rende onore offrendo i migliori pezzi di carne» (Biblioteca Storica V, 28, 4-5). Posidonio lo attesta ancora più efficacemente riportando particolari usanze nella spartizione della carne di cinghiale: «Nei tempi antichi c'era l'usanza che, quando era servito in tavola un cosciotto di cinghiale, il più valoroso se lo prendeva; e se qualcun altro lo reclamava, i due incominciavano a combattere finché uno di essi fosse morto».

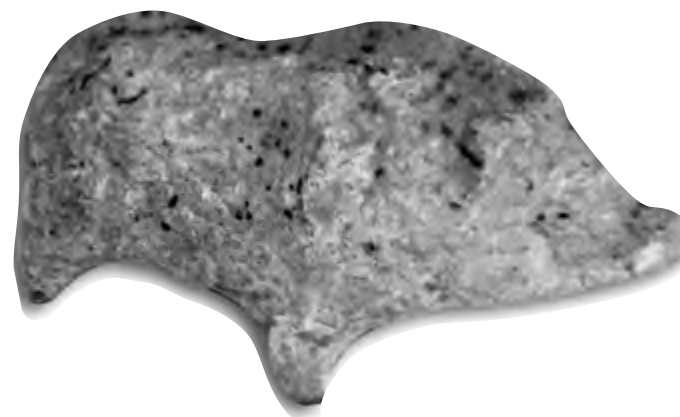


Fig. 5 - Statuetta fittile di cinghiale da Masera - VB, collezione privata.

26 BÖKÖNYI 1991, p. 429; REYNOLDS 1995, p. 309; anche nelle necropoli celtiche cisalpine è frequente il ritrovamento di resti ossei animali nelle sepolture a cremazione, accanto ai resti umani, segno del consumo di carne durante il banchetto funerario (si veda ad esempio la necropoli di Dormelletto: *I Celti di Dormelletto* 2009, p. 250).

27 Sulla diffusione del pollo, introdotto dagli Sciti in Europa, ad opera dei Galli si vedano BÖKÖNYI 1991, p. 429; GILI 2003, p. 5.

28 BARTOLI - BEDINI 2011, p. 243.

29 BÖKÖNYI 1991, p. 431.

Quanto alle modalità di preparazione, l'archeologia offre vari indizi utili a indicare la cottura su spiedi o griglie come quella preferenziale, come per altro riferito anche da Posidonio «*Il loro nutrimento comprende molta carne bollita nell'acqua e grigliata sulla brace o con degli spiedi*» (in Ateneo IV, 151e-152b). Ritrovamenti di questi strumenti sono infatti piuttosto frequenti nel territorio gallico cisalpino. A Ornavasso (VB), la tomba SB7 di guerriero del II secolo a.C., ha restituito una bellissima griglia (Fig. 6)³⁰, mentre nella necropoli di Oleggio (NO) si annoverano diversi spiedi (Fig. 7), in genere sempre parte del corredo di guerrieri³¹, connotati anche dalle armi - spada e lancia - e da un lungo coltello, indicato in letteratura archeologica come coltellaccio, che potrebbe essere un riferimento specifico al rituale di macellazione e taglio delle carni³², che come si è visto aveva grande importanza nel banchetto gallico.



Fig. 6 - Griglia dalla tomba 7 di San Bernardo d'Ornavasso - VB (disegno da *I sepolcreti di Ornavasso* 1999).



Fig. 7 - Corredo della tomba 53 di Oleggio - NO, con spiedo e coltellaccio per il taglio delle carni (da *Conubia gentium* 1999).

Il consumo, infine, avveniva nella maniera più semplice, che viene tratteggiata da Posidonio: «*Mangiano la loro carne come leoni, prendendo interi pezzi con entrambe le mani e addentandoli; e se non riescono a strappare qualche pezzo, lo tagliano con un pugnale che tengono in un apposito fodero*» (*Storie*, XXIII, in Ateneo IV). Il pugnale cui fa riferimento lo storico greco del II secolo a.C. potrebbe proprio trovare identificazione con i coltellacci di cui sono sovente dotati i corredi dei guerrieri.

Le fonti storiche d'età romana, a partire dal passo di Polibio già riportato, cui sono da aggiungere annotazioni di Catone, Columella e Ovidio, attestano come la gran parte delle esportazioni di carne suina dalla Gallia Cisalpina avvenisse sotto forma di insaccati, ovvero cosce di maiale salate (prosciutti, definiti in latino *perna*) o salami e salsicce.

L'industria del prosciutto e delle carni salate - principalmente di suino - era fiorentissima fin dall'età del Ferro e teneva in vita flussi commerciali importanti, diretti verso il centro-sud dell'Italia e in particolare a Roma, per l'approvvigionamento del mercato cittadino e degli eserciti.

Scavi archeologici dell'età del Ferro nella pianura padana, quali l'insediamento del Forcello di Bagnolo San Vito (MN), avamposto commerciale etrusco in terra gallica, documentano ossa di suini con tracce di macellazione³³ che vengono a confermare quanto ampiamente noto dalle fonti scritte.

Pesci

Partiamo ancora una volta da un passo letterario, per trovare poi conferme archeologiche, anche per quanto riguarda il consumo del pesce. Posidonio riporta infatti a proposito dei Galli che «*Coloro che vivono vicino ai fiumi mangiano anche pesce, e così fanno anche coloro che vivono sulle rive del Mediterraneo o vicino all'Oceano Atlantico; il pesce lo mangiano arrostito con sale, aceto e semi di cumino; essi usano mettere semi di cumino anche nel loro vino*». (*Storie*, XXIII in Ateneo. 151e-152d).

Le modalità di cottura del pesce indicate da Posidonio hanno riscontro in quanto hanno determinato le analisi effettuate sul contenuto di un recipiente in pietra ollare dalla necropoli di Arcegnò in Svizzera: pesce con carboni di pinacee e oli di origine vegetale. Si reputa che il recipiente contenesse del pesce precedentemente grigliato con aromi³⁴.

Quanto alle varietà di pesce, pur in mancanza di resti archeologici, di difficile conservazione, possiamo presumere venissero pescate e consumate tutte le specie d'acqua dolce quali agone, luccio, temolo, cavedano, salmerino,

30 *I sepolcreti di Ornavasso* 1999, vol. I, p. 25.

31 Gli spiedi ad Oleggio sono documentati nelle tombe 53, 238, 254 (*Conubia Gentium* 1999, pp. 259, 273). Anche a Como si registra il ritrovamento di uno spiedo: BUTTI RONCHETTI 2012, p. 98.

32 SPAGNOLO GARZOLI 1999, pp. 341-344.

33 DE MARINIS - RAPI 2007, p. 267; CASTELLETTI *et al.* 2015: i resti ossei di maiale sono privi degli arti posteriori, quelli che venivano commercializzati sotto forma di prosciutti.

34 BUTTI RONCHETTI 2012, p. 98.

ed anche l'anguilla, di cui sono state eccezionalmente reperite tracce archeologiche in insediamenti britannici³⁵. Un graffito su vasetto da Castelletto Ticino (VI secolo a.C.) raffigura una schematica scena di pesca, in cui il pesce è ben distinguibile (Fig. 8).



Fig. 8 - Bicchiera da Castelletto Ticino - NO con graffito raffigurante un pesce (da GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005a).

Per l'agone (*Alosa fallax lacustris*) in particolare, la tradizione dei grandi laghi insubrici, documentata fino a epoca recente sui laghi Maggiore e di Como, prevedeva un processo di salagione ed essiccazione per garantirne la lunga conservazione sotto forma di *missultitt*, termine dialettale col quale vengono appunto designati gli agoni di lago essiccati. Ebbene, questa tecnica di conservazione sembra sia stata elaborata nell'età del Ferro dalle popolazioni lacustri della cultura di Golasecca, come paiono attestare particolari recipienti il cui fondo permette la percolazione del liquido, che si forma nel processo di trattamento del pesce, e come documenta un'iscrizione in alfabeto e lingua celtica sul coperchio di un recipiente dall'abitato protostorico di Castelletto Ticino che reca inciso [*al*]auxi, che è stato interpretato come “per l'alosa”, termine celtico che indica l'agone, richiamato pure nella denominazione scientifica dello stesso pesce, e forse utilizzato anche per indicare la salsa che se ne ricavava e che poteva essere conservata nel barattolo in questione³⁶.

35 REYNOLDS 1995, p. 310 (resti di pasto comprendenti pesce sono stati reperiti nei siti di Glastonbury e Meare Lake); mentre nel sito del Forcello (MN) sono stati recuperati e individuati con le analisi resti di luccio (CASTELLETTI *et al.* 2015).

36 DEL DUCA 2002, p. 22; GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005a.

Condimenti

Il trattamento per la conservazione di carni e pesci, ricordato sopra, non poteva prescindere dall'impiego del sale, che, fin dalla preistoria ha rappresentato per l'uomo, ancora prima e più che un condimento, il principale mezzo per garantirsi una lunga durata degli alimenti³⁷.

Per l'età del Ferro il sale diffuso in Cisalpina poteva essere da un lato il salgemma da giacimenti minerari, quali quelli di Hallstatt il cui sfruttamento nella pre-protostoria è ampiamente documentato, dall'altro, più limitatamente nell'area alpina e prealpina su cui qui ci si focalizza, quello marino dalle coste adriatiche o liguri³⁸.

Per quanto riguarda i condimenti un posto importante spettava (e spetta) ai grassi di origine vegetale o animale. In accordo con quanto sottolineato a proposito dell'apporto proteico, dato prevalentemente delle carni, analogamente doveva accadere per i grassi, per lo più di origine animale, integrati solo limitatamente da oli vegetali, quali quello di nocciole richiamato sopra. Il dato trova, ancora una volta, una conferma nel prezioso trattato di Posidonio (*Storie*, XXIII in Ateneo, IV) in cui a proposito dei Galli si dice che «*Essi non usano olio, a causa della sua scarsità, e, siccome non sono abituati ad esso, non lo apprezzano*».

Il grasso animale, sotto forma di burro o strutto, era quindi quello più diffuso tra i Galli cisalpini. L'apprezzamento del burro è sottolineato in un noto passo letterario di Plutarco, che, nella *Vita di Cesare*, racconta: «*Di quanto Giulio Cesare prestasse scarsa cura per la propria dieta costituisce testimonianza il seguente episodio. Quando, alla tavola di Valerio Leonte, che lo aveva invitato ad una cena a Milano, gli fu posto dinanzi un vassoio di asparagi sui quali il padrone di casa aveva versato, al posto dell'olio, del burro fuso, Cesare se ne servì senza mostrare alcun disgusto ed, anzi, rimproverò gli altri invitati che lo avevano criticato per questo, dicendo: “Di sicuro è sufficiente non mangiare qualcosa quando non vi piace, ma colui che trova da ridire sulla maleducazione altrui, come in questo caso, è lui stesso un gran maleducato”*» (*Vite parallele, Vita di Cesare*, 17). In sostanza i suoi generali furono rimproverati di maleducazione per aver considerato barbarico l'uso del burro al posto dell'olio!

Latte e formaggi

L'evoluzione delle pratiche d'allevamento ebbe come esito nell'età del Bronzo l'introduzione della transumanza stagionale e l'avvio della produzione

37 MORELLI 2005; DI FRAIA 2010; CELLERINO 2015.

38 Per le rotte commerciali del sale marino in età storica DI FRAIA 2010; CELLERINO 2015.

casearia per permettere la conservazione nel tempo delle proteine dal latte e si completò nell'età del Ferro, quando questo settore assunse un ruolo di primo piano nell'economia della Gallia Cisalpina, tanto nelle aree montane, con la produzione degli antenati dei formaggi d'alpeggio, quanto in quelle di pianura. Dall'età del Bronzo e poi nell'età del Ferro l'archeologia attesta la presenza di recipienti adatti alle lavorazioni connesse con la caseificazione, quali in particolari vasi forati e colini³⁹.

Per richiamare il ruolo avuto dalle popolazioni galliche nello sviluppo dell'economia legata alla transumanza stagionale del bestiame, basti ricordare che "Alpe" è parola di origine celtica, che designa i pascoli montani. Le tribù galliche stanziate nell'arco alpino praticarono intensamente una pastorizia d'alta quota, volta a produrre latte e a conservarlo, trasformandolo in formaggio, con l'aggiunta di caglio di origine vegetale, ricavato da piante quali il cardo selvatico.

Oltre alla parola "Alpe" anche il termine "bitto, beddo" con cui vengono indicate alcune tradizionali tome d'alpeggio della Valbrenbana e del Biellese viene considerato di matrice celtica con derivazione da *bidu*, che aveva il significato di "durevole"⁴⁰.

Nelle descrizioni d'età romana è possibile riconoscere i formaggi che costituiscono gli "antenati" delle tome d'alpeggio. Nell'*Historia Augusta* (Antonino Pio, XII, 4) si parla di una famiglia di formaggi nelle Alpi occidentali definita genericamente *alpinus*. Mentre Plinio (*Naturalis Historia*, XI 97) fa cenno a diversi formaggi particolarmente apprezzati e oggetto di importazione a Roma: «*I formaggi più apprezzati a Roma, dove tutti i migliori prodotti di ogni nazione possono essere giudicati a confronto, sono quelli della provincia dei Nemausi (Alpi francesi), e in particolare quelli dei villaggi di Lesura e Gabalis. Ma la loro bontà è di breve durata e devono essere mangiati in breve tempo, quando sono freschi*» E ancora: «*I pascoli delle Alpi ci offrono due generi di formaggi eccellenti: le Alpi dei Dalmati ci forniscono il formaggio Docleate, mentre le Alpi dei Ceutroni (Alpi Cozie) il Vatusico*».

Nello stesso brano di Plinio sui formaggi un cenno a quelli gallici dal sapore particolarmente forte potrebbe riportarci agli antenati dei formaggi erborinati⁴¹: «*Vi è anche apprezzamento per i formaggi di capra, di recente accresciuto soprattutto grazie all'affumicatura. Il formaggio di questo tipo che è prodotto a Roma è considerato il migliore, mentre quello prodotto nelle Gallie ha un sapore forte, come quello di una medicina*».

39 Per un quadro sull'origine dell'allevamento transumante e della produzione casearia GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005b.

40 GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005b.

41 A proposito della più antica origine degli erborinati: GAMBARI - VENTURINO GAMBARI 2005b.

Che le popolazioni dell'Europa continentale fosse consumatrici di formaggi ci viene infine confermato da Tacito (*Germania* 23, 2) quando riferisce che «*si nutrono semplicemente con frutti selvatici, cacciagione appena uccisa o latte cagliato*».

Eccezionalmente disponiamo di una ricetta che l'agronomo romano Columella (*De Agricoltura* XII, 59) ci ha tramandato proprio a proposito del formaggio gallico: «*Taglia a piccoli pezzi formaggio gallico [...] e pestalo con pinoli, se ne hai, in abbondanza; se no, con nocchie abbrustolite e private della buccia, o anche con mandorle e mischiale in pari quantità con erbe, poi aggiungi un po' di aceto pepato e versavi sopra olio. Per questi formaggi se non hai erbe verdi puoi usare quelle secche*».

Le bevande inebrianti

Tra le più antiche bevande fermentate della Gallia Cisalpina è da annoverare la birra, che le stesse fonti classiche ricollegano ai Celti e ai Germani, come ricorda, tra gli altri, Tacito (*Germania*, 23): «*Come bevanda hanno un liquido, ricavato dall'orzo o dal frumento, fermentato pressappoco come il vino*».

Il termine gallico, passato al latino, con cui era indicata la bevanda era *cervēsia* o *cer(e)vīsia*, derivata dalla stessa radice della parola "cereale".

Un eccezionale documento archeologico sul consumo della birra nell'età del Ferro viene dalla necropoli di Pombia, che ha restituito in un corredo di VI secolo a.C. un bicchiere con residui (Fig. 9) che, analizzati, sono risultati essere per oltre il 90% pollini di cereali, uniti ad altri pollini arborei e di luppolo, tanto da far presumere che si potesse trattare dei prodotti di decantazione di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali, cioè in poche parole birra, scura e ad alta gradazione⁴².

Il defunto, che viveva in un centro agricolo a servizio della concentrazione protourbana di Castelletto Ticino, la preferiva evidentemente al vino, abbastanza diffuso nel VI secolo nella cultura di Golasecca ma probabilmente spesso di mediocre qualità, tanto da gradirla come ultima bevanda e viatico per l'oltretomba. Bicchieri come quello di Pombia, ma anche, nella seconda età del Ferro, veri e propri boccali, quale quello in legno rinvenuto nella necropoli di Ornavasso (Fig. 10), sembrano destinati in particolare al consumo della birra⁴³.

42 Sul noto ritrovamento, le analisi, la produzione e il consumo della birra presso i Celti cisalpini: CASTELLETTI *et al.* 2001, GAMBARI 2001 e GAMBARI 2015.

43 *I sepolcreti di Ornavasso* 1999, tomba SB1, vol. I, p. 90, tav. XVII, 8.



Fig. 9 - La sepoltura di Pombia - NO con bicchiere contenente birra al momento della scoperta (da *La birra e il fiume* 2001).



Fig. 10 - Boccale in legno dalla necropoli di Ornavasso - VB (da SPAGNOLO GARZOLI 1994).

Un'altra bevanda inebriante apprezzata dai Celti era l'idromele, ottenuto da acqua e miele, «che invecchiando, prende il gusto del vino» (Plinio, *Naturalis Historia* XIV, 20, 113).

L'apicoltura rientrava tra le attività economiche dalla Gallia Cisalpina, e delle tribù alpine in particolare, come ricorda Strabone (*Geografia*, IV 6,9), che lo annovera tra i beni esportati insieme alla cera, e come emerge dallo straordinario ritrovamento di miele, favi e api carbonizzate in una residenza principesca di VI secolo a.C. nell'insediamento del Forcello (MN)⁴⁴.

L'impiego del miele per la produzione di bevande è d'altro canto documentato in archeologia, oltre che dal notissimo ritrovamento della tomba principesca di Hochdorf (VI secolo a.C.) che conteneva un sontuoso servizio da simposio, composto da nove corni potori e un calderone in bronzo il cui contenuto, analizzato, è risultato compatibile con una bevanda a base di miele⁴⁵, anche in siti più vicini a noi, quali la necropoli di Castelletto Ticino⁴⁶.

Prima di arrivare al vino dall'uva, altri frutti sono stati impiegati per ottenerne bevande gradevoli, certamente le mele, ma anche bacche quali il corniolo, le more o il sambuco⁴⁷.

Il vino fu dapprima una bevanda "esotica", di provenienza mediterranea, come emerge dalla testimonianza di Posidonio «*Il liquore bevuto presso i ricchi è vino che viene dall'Italia o dalla regione di Marsiglia, ed esso (è bevuto) schietto; solo ogni tanto vi aggiungono un po' d'acqua. Ma presso i più poveri si beve la birra fatta col frumento, preparata con miele, ma molti la bevono schietta; si chiama Korma*» (in Ateneo IV, 152c).

I contatti con il mondo mediterraneo ed i suoi raffinati prodotti modificarono le abitudini dei Celti anche a tavola: nell'adottare il gusto del banchetto alla maniera grecoetrusca, sostituirono la birra con il vino ed acquistarono prezioso vasellame bronzeo da simposio, importato in casi eccezionali dalla Grecia, ma soprattutto dall'Etruria⁴⁸ (Fig. 11).

44 DE MARINIS - PEREGO - RAVAZZI, in stampa: il ritrovamento nella ricca dimora, distrutta da un incendio attorno al 500 a.C., costituisce una traccia indubitabile di attività di apicoltura.

45 *I Celti* 1991, p. 111.

46 Un bicchiere dalla t. 22/01 di Via Maneggio conteneva uno spesso residuo rosso-giallastro, forse miele (MOTELLA DE CARLO 2011, p. 219, fig. 197-198).

47 Si ricordano in proposito i semi di corniolo interpretati come resti di una bevanda fermentata rinvenuti nel sito preistorico del Castellaro del Vho di Piadena (CR) sui quali CASTELLETTI - MASPERO 1992.

48 CASTOLDI 2001.



Fig. 11 - Brocche, boccali e sympula (mestoli) per il servizio del vino da corredi di Ornavasso - VB (foto Museo del Paesaggio - Verbania).

Il precoce consumo del vino secondo le modalità del banchetto mediterraneo trova uno straordinario riscontro archeologico nel ritrovamento della tomba di una principessa del VI secolo a.C. a Vix, che annoverava nel corredo uno splendido cratere in bronzo per il consumo del vino nel simposio secondo le regole classiche⁴⁹.

Stando alla leggenda, sarebbe stata proprio la prelibatezza di alcuni prodotti mediterranei, e del vino in particolare, a scatenare l'invasione gallica dell'Italia, come riferiscono i racconti dal sapore leggendario di Dionigi d'Alicarnasso (*Antichità Romane* XIII, 10-11) e di Livio (*Ab Urbe condita* V, 33, 2-6): «Vuole la tradizione che questo popolo, attratto dalla dolcezza dei frutti e soprattutto del vino, che a quel tempo costituiva per loro un nuovo piacere, abbia attraversato le Alpi e si sia impadronito delle terre precedentemente abitate dagli Etruschi; chi poi avrebbe mandato il vino in Gallia sarebbe stato un tale Arrunte di Chiusi spinto dall'odio per un lucumone che gli aveva sedotto la moglie...».

Al di là dei racconti leggendari, sussiste certamente il dato storico di una consistente importazione di vino in Gallia da diverse località delle coste mediterranee, continuato per secoli, anche accanto alle produzioni locali che

già nell'età del Ferro furono avviate. L'importazione è attestata dalle anfore vinarie provenienti dai contesti archeologici e dalle fonti scritte: «*Molti mercanti d'Italia vedono una buona fonte di profitto nell'amore dei Galli per il vino*» (Diodoro Siculo, *Biblioteca*, V, 26, 3).

L'amore dei Galli per il vino diede luogo anche a un motivo letterario caro agli storici, ovvero quello dell'eccesso nel consumo e della "barbara" usanza di berlo puro, invece che mescolato con acqua come usavano Greci e Romani, emblematico è il passo di Diodoro siculo (*Biblioteca*, V, 26, 3): «*I Galli sono eccessivamente dediti al consumo di vino, che viene acquistato dalle loro parti da mercanti e bevuto schietto, e visto che ne consumano senza moderazione a causa della loro brama di esso, dopo averne bevuto entrano in uno stato di incoscienza e follia. Di conseguenza molti dei mercanti italici, per la loro abituale avidità di denaro, considerano l'amore per il vino di questi Galli come la loro fortuna. Per loro trasportano il vino attraverso i fiumi navigabili per mezzo di barche e attraverso le pianure su carri, e ne ricevono indietro un prezzo incredibile: in cambio di un'anfora di vino essi ricevevano uno schiavo*».

Non stupisce dunque che un tale apprezzamento sia stato accompagnato dalla precoce introduzione della coltura della vite e dalla produzione locale di vini, tanto nella Gallia Transalpina quanto in quella Cisalpina. L'archeologia documenta i primi semi di vite coltivata a Castelletto Ticino nell'VIII secolo a.C., mentre le testimonianze scritte d'età romana attestano un peculiare modo di coltivazione, detto "*arbustum gallicum*", che consisteva nel far arrampicare i tralci su sostegni vivi, ovvero alberi, di solito poco frondosi, quali acero e olmo⁵⁰.

Un noto passo di Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.* XVII 212) documenta questa tecnica riferita ai viticoltori novaresi che «*non soddisfatti dell'abbondanza dei tralci da stendere, né dell'abbondanza dei rami, fanno scorrere i tralci anche sugli alberi e così, oltre che per i difetti del terreno, anche per tal modo di coltivare si fanno vini aspri*». Vini aspri, quali quelli che anche tradizionalmente caratterizzano la produzione Cisalpina, con forte contenuto tannico, che già allora erano principalmente ricavati da un vitigno, l'uva *spionia*, che è considerato l'antenato delle uve di Nebbiolo.

Produzione e consumo del vino nel comprensorio del Ticino dall'Ossola alla Lomellina sono accompagnati dall'elaborazione di uno specifico contenitore, il cosiddetto vaso a trottola⁵¹, una bottiglia con forma simile ai moderni

50 Sulle tecniche di coltivazione e i primi documenti di viticoltura si vedano: GAMBARI 1994; 2000; 2001; 2002; 2015; VITALI 2008; PIANA AGOSTINETTI 2003.

51 Su questa forma ceramica: SPAGNOLO GARZOLI 1994; FARFANETI - SCALARI 1999; PIANA AGOSTINETTI 2003; SPAGNOLO GARZOLI 2009.

49 *I Celti* 1991, p. 106.

decanter (Fig. 12), di cui ben due iscrizioni in alfabeto leponzio identificano il contenuto come vino. Le iscrizioni provengono dal vaso a trottola della tomba 203 di Valeggio Lomellina, sul quale si legge VINI, e da quello della tomba 84 di Ornavasso con lunga iscrizione dedicatoria ad una coppia, forse di sposi, del contenuto del vaso, definito VINOM⁵².



Fig. 12 - Vasi a trottola da corredi di Ornavasso - VB (foto Museo del Paesaggio - Verbania).

Le abitudini a tavola

La ricca dotazione di vasellame da cucina e da tavola che caratterizza, in tutte le fasi, la composizione dei corredi funebri nell'età del Ferro, restituisce l'immagine di come potessero essere allestite le mense, sulle quali comparivano recipienti in metallo - bronzo e argento sono quelli documentati per i servizi da simposio nelle necropoli cisalpine - e in terracotta (Figg. 13-14). Indubbiamente dovevano essercene altri, in materiale deperibile, solo raramente documentati dall'archeologia, ma ricordati dalle fonti, tra le quali è particolarmente prodigo di dettagli Posidonio (*Storie*, XXIII, in Ateneo, IV, 152 b-d): «*Coloro che svolgono il compito di coppieri distribuiscono il vino in contenitori fatti sia in terracotta sia in argento, di forma analoga ai fiaschi, ma loro li chiamano ἀμβίκοζ. I piatti su cui dispongono la carne sono pure fatti con gli stessi materiali (terracotta o argento), ma alcuni hanno anche piatti in bronzo, altre volte si trovano piatti in legno o in vimini intrecciato*».

52 Per l'iscrizione dalla Lomellina si veda in particolare: TOMIATO 2004-2009; TOMIATO 2012; per quella da Ornavasso: GAMBARI 2000; POLETTI ECCLESIA 2000; GAMBARI 2001.



Fig. 13 - Corredo dalla tomba 15 di Gravellona Toce - VB del VI secolo a.C. con brocca in bronzo di produzione etrusca e ceramiche locali (da *Archeologia in Piemonte* 1998).



Fig. 14 - Vasellame ceramico da tavola e da cucina dai corredi di Oleggio - NO, II-I secolo a.C. (da *Conubia gentium* 1999).

Quasi in contrasto con la ricchezza del vasellame si pone l'allestimento estremamente semplice della tavola, che viene descritta come bassa, in legno, tale da prevedere che i commensali consumassero il pasto seduti a terra su giacigli di paglia o pelli (Diodoro, *Biblioteca* V, 28, 4; Strabone, *Geografia* 4, 4, 3).

Sempre da Posidonio (in Ateneo IV, 151e) troviamo una descrizione della tavola e del modo di disporsi attorno ad essa: *«I Celti pongono il cibo davanti ai loro ospiti, mettendo erba come sedile e ponendo le vivande su tavole di legno poco sollevate dal terreno.*

Quando ad un banchetto vi sono molti invitati, siedono tutti in cerchio ed il posto nel mezzo viene riservato al personaggio più valente, proprio come noi facciamo con il corifeo in un coro; colui che è considerato più importante è superiore agli altri o per la sua abilità nella guerra, o per nascita o per ricchezza. Colui che organizza il banchetto siede accanto all'ospite importante, e quindi, alternativamente dai due lati, tutti gli altri ospiti in ordine preciso, secondo il loro rango. Dietro si tengono i loro porta-armi, che reggono larghi scudi ovali; mentre i portatori di lance si siedono di fronte, disposti in cerchio e banchettano proprio come i loro padroni».

I cerimoniali descritti lasciano intendere la forte valenza del banchetto in collegamento con il potere e l'affermazione dei capi-guerrieri, che lo utilizzavano come vero e proprio mezzo di propaganda politica, volta ad ottenere il consenso popolare. Ce lo testimoniano ancora due passi significativi, anche se dai toni probabilmente esagerati: *«Ariamme, che era molto ricco, promise di invitare a banchetto tutti i Celti per un anno, e compì la promessa nel modo che segue. In vari luoghi del territorio pose delle stazioni negli incroci più favorevoli, dove eresse, con pali di sostegno, canne e vimini, delle tende che potevano accogliere circa quattrocento uomini e anche più, secondo lo spazio richiesto dai luoghi per accogliere le masse in procinto di affluire dalle città e dai villaggi. Qui egli predispose dei grandi lebetes pieni di carni di ogni genere, calderoni che egli aveva fatto costruire l'anno precedente chiamando degli artigiani da altre città. Le vittime venivano macellate in gran parte il giorno stesso - tori, maiali, pecore ed altri capi di bestiame; grandi botti di vino erano pronte e una gran quantità di zuppa d'orzo era stata mescolata. Non solo ne approfittavano i Celti giunti dai villaggi e dalle città, ma anche agli stranieri di passaggio gli schiavi di servizio impedivano di andarsene finché non avessero assaggiato i cibi preparati»* (Posidonio, in Ateneo IV, 150d-f).

Ancora Posidonio, sempre citato da Ateneo, descrivendo la ricchezza di Louernion, padre di Bituitos, riferisce che per guadagnarsi il favore del popolo passava nei campi su un carro distribuendo oro e argento a migliaia di

Celti, ma soprattutto mettendo a disposizione delle folle tini colmi di prezioso vino e una grande quantità di cibo (in Ateneo IV, 152 d-f).

Il curioso ritrovamento in una sepoltura di Ornavasso di un bicchiere a doppio fondo, detto "a sorpresa" o "dello scherzo" (Fig. 15), perché adatto ad eseguire un piccolo gioco di prestigio facendo sparire la bevanda appena versata, suggerisce l'idea dell'atmosfera goliardica che poteva accompagnare la convivialità⁵³.

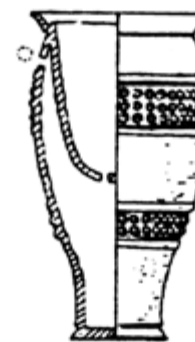


Fig. 15 - Bicchiere "a sorpresa" dalla tomba 165 di San Bernardo d'Ornavasso - VB (disegno da *I sepolcreti di Ornavasso* 1999).

Gli storici greci e romani ci trasmettono però anche un'opinione negativa sul comportamento dei Galli a tavola: *«Succede così che, quando essi mangiano, il cibo si ferma sui peli della barba e, quando bevono, la bevanda passa attraverso i peli come attraverso un filtro»* - commenta Diodoro - meno drastico però di Posidonio: *«Mangiano con la raffinatezza dei leoni, afferrando (i pezzi di carne) con entrambe le mani e mordendo le porzioni intere»*. Ma certo non si può dire che non fossero accoglienti: *«Essi invitano anche gli stranieri alle loro feste, e fino alla fine del pasto non li interrogano su chi sono o sui loro bisogni»* (Diodoro, *Biblioteca* V, 28, 5).

Anche lo storico greco Polibio (II secolo a.C.) osserva stupito le modalità di accoglienza, per lui inusitate, che i Celti cisalpini riservano agli ospiti di passaggio: *«Del buon prezzo e della profusione degli alimenti ci si può facilmente fare un'idea da questo: chi viaggiando per il paese, contratta il prezzo in una locanda, non paga per i singoli prodotti consumati ma chiede il prezzo giornaliero complessivo dell'alloggio e del vitto per una persona [...] per un trattamento completo, gli osti chiedono appena mezzo asse»* (*Storie*, II, 15). In qualche modo è l'invenzione della pensione completa, a prezzi particolarmente moderati.

53 *I sepolcreti di Ornavasso* 1999, vol. I, p. 62.

Bibliografia

AROBBA D. - CARAMIELLO R., *Agricoltura e ambiente dal VI al I millennio a.C.: ricostruzione su base palinologica*, in *Archeologia in Piemonte. La preistoria*, a cura di L. MERCANDO - M. VENTURINO GAMBARI, Torino 1998, pp. 57-74.

BARTOLI F. - BEDINI E., *Analisi paleonutrizionali: la ricostruzione delle abitudini alimentari*, in *L'alba della città. Le prime necropoli del centro proto urbano di Castelletto Ticino*, a cura di F. M. GAMBARI - R. CERRI, Novara 2011, pp. 241-245.

BÖKÖNYI S., *L'allevamento*, in *I Celti*, Catalogo della Mostra, Milano 1991, pp. 429-435.

BUTTI RONCHETTI F., *Pietra ollare per l'aldilà*, in *Les récipients en pierre ollaire dans l'Antiquité*, Actes de la Table Ronde, 19-20 septembre 2008, Musée de la Pierre Ollaire de Champsec (commune de Bagnes / Valais / Suisse), a cura di M. LHEMON - V. SERNEELS, in *Minaria Helvetica*, 30, 2012, pp. 94-104.

CASTELLETTI L. - MASPERO A., *Analisi di resti vegetali di campo Ceresole del Vhò di Piadena e di altri siti neolitici padani*, in *Natura Bresciana. Annali del Museo Civico di Storia Naturale*, 27, 1992, pp. 289-305.

CASTELLETTI L. - MASPERO A. - MOTELLA DE CARLO S. - PINI R. - RAVAZZI C., *Il contenuto del bicchiere della t.II*, in *La birra e il fiume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C.*, a cura di F. M. GAMBARI, Torino 2001, pp. 107-109.

CASTELLETTI L. - MOTELLA DE CARLO S. - CORTI C. - RAMPAZZI L. - PICCOLI A., *L'alimentazione nella preistoria dell'Italia settentrionale: casi di studio e metodi di indagine*, in *Preistoria del cibo. 50ª riunione scientifica dell'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria*, ottobre 2015, in stampa.

CASTELLETTI L. - MOTELLA DE CARLO S., *L'uomo e le piante nella preistoria. L'analisi dei resti macroscopici vegetali*, in *Archeologia in Piemonte. La preistoria*, a cura di L. MERCANDO - M. VENTURINO GAMBARI, Torino 1998, pp. 41-56.

CASTIGLIONI E. - COTTINI M. - ROTTOLI M., *Le offerte vegetali e il legno della pira*, in *Oro, pane e scrittura. Memorie di una comunità "inter Vercellas et Eporediam"*, a cura di L. BRECCIARIOLI TABORELLI, Roma 2011, pp. 251-270.

CASTIGLIONI E. - ROTTOLI M., *Per una storia del castagno e della segale*, in *Il profumo del pane e delle castagne. Dai semi di Cislago ai panini di Angera*, a cura di B. GRASSI - C. MIEDICO, Angera 2015a, pp. 51-54.

CASTIGLIONI E. - ROTTOLI M., *I panini di Angera: pane integrale lievitato*, in *Il profumo del pane e delle castagne. Dai semi di Cislago ai panini di Angera*, a cura di B. GRASSI - C. MIEDICO, Angera 2015b, pp. 51-54.

CASTOLDI M., *Tra Insubri e Leponti: la diffusione dei recipienti in bronzo lungo l'asse Ticino-Verbano (III secolo a.C.-I secolo d.C.)*, in *Il modello romano in Cisalpina. Problemi di tecnologia, artigianato e arte*, a cura di G. SENA CHIESA, Milano 2001, pp. 75-92.

CELLERINO F., *Una storia ...salata. Storie di sale e di commercio, di strade e di trasporti*, Palazzo Ducale, Genova 2015 (testo della conferenza edito on line www.palazzoduce.genova.it).

Conubia gentium. *La necropoli di Oleggio e la romanizzazione dei Vertamocori*, a cura di G. SPAGNOLO GARZOLI, Torino 1999.

CUBBERLY A., *Bread-baking in ancient Italy. Clibanus and sub testu in the ancient roman world*, in *Food in Antiquity*, a cura di J. WILKINS - D. HARVEY - M. DOBSON, Exeter 1995, pp. 55-68.

DE MARINIS R. C., *La cultura di Golasecca: Insubri, Orobi e Leponzi*, in *Italia omnium terrarum alumna*, a cura di PUGLIESE CARRATELLI, Milano 1988, pp. 159-247.

DE MARINIS R. C., *I Celti golasecchiani*, in *I Celti*, Catalogo della Mostra, Milano 1991, pp. 93-102.

DE MARINIS R. C. - RAPI M. (a cura di), *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (MN). Le fasi arcaiche*, Firenze 2007.

DE MARINIS R. C. - PEREGO R. - RAVAZZI C., *Alimentazione e produzione di miele in una residenza aristocratica della fine del VI secolo a.C. al Forcello di Bagnolo S. Vito (MN)*, in *Preistoria del cibo. 50ª riunione scientifica dell'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria*, Roma ottobre 2015, in stampa.

DEL DUCA A., *L'alimentazione nella preistoria*, in *Assaggi. Viaggio nella storia e nella tradizione della cucina cusiana*, Ecomuseo Cusius, Pettenasco 2002, pp. 10-23.

DI FRAIA T., *Aggiornamenti e riflessioni sul problema del sale nella preistoria e nella protostoria*, in *Preistoria e protostoria in Etruria. L'alba dell'Etruria. Fenomeni di continuità e trasformazione nei secoli XII - VIII a.C.*, Atti del IX incontro di Studi, Valentano-Pitigliano settembre 2008, a cura di N. NEGRONI CATAACCHIO, Milano 2010, pp. 597-607.

FARFANETI B., SCALARI C., *Spunti di riflessione sul vaso a trottola: cronologia, funzione, valenza culturale*, in *Multas per gentes et multas per aequora. Culture antiche in provincia di Pavia: Lomellina, Pavese e Oltrepò*, Atti della giornata di studi, Gambolò 18 maggio 1997, Milano 1999, pp. 247-252.

FORNI G., *Le colture agrarie padane e la loro produttività all'epoca della romanizzazione*, in *Rivista Archeologica dell'Antica Provincia e Diocesi di Como*, n.176, 1994-1995, pp. 17-82.

GAMBARI F. M., *Le origini della viticoltura in Piemonte: la Protostoria*, in *Vigne e vini del Piemonte antico*, a cura di R. COMBA, Famija Albeisa, Alba 1994, pp. 17-41.

GAMBARI F. M., *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* 2000, pp. 101-103.

GAMBARI F. M., *La bevanda come fattore economico e come simbolo: birra e vino nella cultura di Golasecca*, in *La birra e il fiume* 2001, pp. 141-151.

GAMBARI F. M., *Le origini della coltivazione della vite nell'alto Piemonte*, in *Assaggi. Viaggio nella storia e nella tradizione della cucina cusiana*, Ecomuseo Cusius, Pettenasco 2002, pp. 24-31.

GAMBARI F. M., *Archeologia delle bevande fermentate in Cisalpina: idromele, birra, vino*, in *Panis cotidianus. Nutrire il pianeta nell'antichità*, "Forma Urbis" XX, n. 6, giugno 2015, pp. 25-33.

GAMBARI F. M. - VENTURINO GAMBARI M., *Conservare nella preistoria dell'Italia nord-occidentale*, in *L'alimentazione dell'Italia Antica*, edito on line www.beniculturali.it nell'ambito dell'omonimo progetto del Ministero dei Beni culturali, 2005a.

GAMBARI F. M. - VENTURINO GAMBARI M., *La preistoria dei formaggi in Italia nord-occidentale*, in *L'alimentazione dell'Italia Antica*, edito on line www.beniculturali.it nell'ambito dell'omonimo progetto del Ministero dei Beni culturali, 2005b.

GILI G., *L'impero Romano e i Celti. Una storia di sapori*, (collana De Agostini - Coop *Le origini del gusto*) Novara 2003.

GRASSI M. T., *La romanizzazione degli Insubri. Celti e romani in transpadana attraverso la documentazione storica ed archeologica*, Milano 1995.

GUGLIELMETTI A., *Il fornetto a campana*, in *Il profumo del pane e delle castagne. Dai semi di Cislago a i panini di Angera*, a cura di B. GRASSI - C. MIEDICO, Angera 2015, pp. 28-30.

I Celti, Catalogo della Mostra, Milano 1991.

I Celti di Dormelletto, a cura di G. SPAGNOLO GARZOLI, Gravellona Toce 2009.

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 2000.

I sepolcreti di Ornavasso. Cento anni di studi. Le necropoli di Ornavasso negli studi di protostoria europea e di archeologia romana, a cura di P. PIANA AGOSTINETTI, Ornavasso 1999.

KÜSTER H., *L'agricoltura*, in *I Celti*, Catalogo della Mostra, Milano 1991, pp. 426-428.

La birra e il fume. Pombia e le vie dell'Ovest Ticino tra VI e V secolo a.C., a cura di F. M. GAMBARI, Torino 2001.

MOLINARI L., *Considerazioni chimico-fisiche sulla conservazione di materiali archeologici al momento del rinvenimento*, in *Multas per gentes et multas per aequora. Culture antiche in provincia di Pavia: Lomellina, Pavese e Oltrepò*, Atti della giornata di studi, Gambolò 18 maggio 1997, Milano 1999, pp. 235-242.

MORELLI C., *Il sale*, in *L'alimentazione dell'Italia Antica*, edito on line www.beniculturali.it nell'ambito dell'omonimo progetto del Ministero dei Beni culturali, 2005.

MOTELLA S., *I resti vegetali*, in *Arsago. Nullus in Insubria pagus vetustior*, Civico Museo Archeologico di Arsago Seprio, Varese, 1990, pp. 78-80.

MOTELLA DE CARLO S., *La lana a Dormelletto più di 2000 anni fa: i reperti archeologici*, in *I Celti di Dormelletto 2009*, pp. 233-240.

MOTELLA DE CARLO S., *I roghi funebri: una chiave di lettura per il paesaggio vegetale e per il rituale funebre*, in *L'alba della città. Le prime necropoli del centro proto urbano di Castelletto Ticino*, a cura di F. M. GAMBARI - R. CERRI, Novara 2011, pp. 241-246.

PIANA AGOSTINETTI P., *Il vino dei Leponti. Ipotesi sull'utilizzo della coltivazione della vite nelle Alpi Centrali*, in "Oscellana", a. XXXIII, n. 4 (ottobre-dicembre), 2003, pp. 210-215.

POLETTI ECCLESIA E., *L'alimentazione tra Celti e Romani*, in *Assaggi. Viaggio nella storia e nella tradizione della cucina cusiana*, Ecomuseo Cusius, Pettenasco 2002, pp. 32-45.

POLETTI ECCLESIA E., *Vigne e vini*, in *Tra archeologia e tradizione. Antichi strumenti e attività di lavoro dagli scavi di Gravellona Toce*, Ecomuseo Cusius, Pettenasco 2000, pp. 43-48.

PREACCO M. C., *Frutta pregiata a Pollentia e Libarna*, in *L'alimentazione dell'Italia Antica*, edito on line www.beniculturali.it nell'ambito dell'omonimo progetto del Ministero dei Beni culturali, 2005.

REYNOLDS P., *The food of the prehistoric Celts*, in *Food in Antiquity*, a cura di J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson, Exeter 1995, pp. 303-315.

ROTTOLI M., *L'introduzione di nuovi alimenti: aspetti ambientali e sociali*, in *Preistoria del cibo. 50ª riunione scientifica dell'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria*, Roma ottobre 2015, in stampa.

SPAGNOLO GARZOLI G., *Contenitori da vino da contesti funerari di I sec. a. C. in area novarese*, in *Vigne e vini nel Piemonte antico*, a cura di R. Comba, Famija Albeisa, Alba 1994, pp. 54-55.

SPAGNOLO GARZOLI G., *Coltellacci: armi o strumenti?*, in *Conubia gentium 1999*, pp. 341-344.

SPAGNOLO GARZOLI G., *Dai vasi a trottola alle olpi romane. Alcuni aspetti della mensa tra media età del Ferro e romanizzazione*, in *I Celti di Dormelletto 2009*, pp. 167-178.

TOMIATO S., *I Celti e il vino*, in S. Tomiato, *Lomellina. Il gusto di una storia*, Varzi 2012.

TOMIATO S., *Un'antica produzione scomparsa: la vitivinicoltura in Lomellina*, in "Sibrium" XXV, 2004-2009, 2010, pp. 123-168.

VITALI D., *Bere, e mangiare tra Etruschi, Celti e Romani nella Valle dell'Idice*, in *Quaderni del Museo Archeologico "Luigi Fantini"*, Monterezeno 2008.

WHITE K. D. 1995, *Cereals, Bread and Milling in the Roman World*, in *Food in Antiquity*, a cura di J. WILKINS - D. HARVEY - M. DOBSON, Exeter 1995, pp. 38-43.