

Cocci di storie: la riscoperta della ceramica comune

Con la denominazione di “ceramica comune” o “ceramica d’uso comune” si è soliti indicare quei manufatti ceramici, destinati all’espletamento delle attività quotidiane, in cui gli aspetti funzionali prevalgono su quelli estetici e che soddisfano le caratteristiche di minimo costo/massimo rendimento. Il primo a parlare di ceramica comune in questi termini fu Tiziano Mannoni negli anni '70 del secolo scorso. Difatti, in precedenza, il termine veniva usato per designare quelle produzioni ceramiche senza alcun pregio artistico e di qualità inferiore rispetto ai manufatti ceramici di più alto

valore estetico (dove la denominazione anche di “ceramica grezza” o di “rozza terracotta”). Per di più si credeva che tali manufatti, in quanto privi di caratteristiche estetiche particolari, fossero solo di produzione locale. Proprio negli anni '70 si percepì la fragilità delle vecchie convinzioni e presero avvio numerosi progetti di ricerca, basati su analisi minero-petrografiche, volti a determinare l’origine delle argille usate per foggare i recipienti. Tali analisi dimostrarono la circolazione a medio e a lungo raggio delle ceramiche comuni, escludendo dunque l’idea che questi oggetti fossero solo e necessariamente di origine locale. Molti dei siti indagati restituirono ceramiche comuni d’importazione, segno che anche questi “umili” recipienti viaggiavano non solo come contenitori di derrate alimentari, ma anche con un valore di merce in sé.

Studi recenti propongono classificazioni che tengono conto sia del dato morfologico che soprattutto di quello tecnologico e che valorizzano dunque non solo i caratteri morfologici e stilistici del corpo ceramico, ma tutti i segni lasciati sul manufatto dalle diverse fasi del processo produttivo (composizione del corpo ceramico, modellazione, trattamento delle superfici, cottura). Ciò permette di focalizzare l’attenzione sui centri di fabbricazione e sugli ambiti cronologici e geografici di circolazione delle diverse produzioni, mirando alla ricostruzione del contesto

economico e sociale in cui i manufatti sono stati prodotti e utilizzati. Inoltre, le analisi tecnologiche permettono di distinguere alcune produzioni dai caratteri ben definiti alle quali appartengono manufatti con particolarità tecnologiche omogenee che, sebbene non necessariamente provenienti dalla medesima bottega, comunque attingono allo stesso patrimonio tecnologico-culturale.

La classificazione, che si basa principalmente sull’analisi delle caratteristiche tecnologiche dell’oggetto, prevede l’esame anche di quei frammenti non significativi dal punto di vista morfologico che altri-



menti resterebbero esclusi dall’analisi. Pertanto, grande importanza acquistano sia lo studio microscopico del corpo ceramico (con l’impiego anche di analisi archeometriche per l’esame degli impasti) che quello macroscopico, l’unico in realtà che può essere applicato a grandi quantità di materiali, difficilmente sottoponibili nella loro totalità a più approfondite analisi minero-petrografiche o chimiche. L’analisi macroscopica prevede dunque l’osservazione del corpo ceramico nelle sue componenti e nelle sue caratteristiche, dovute ai processi di lavorazione e di cottura del manufatto, al suo uso (e quindi alla sua funzione) e infine ai processi post-deposizionali innescati su di esso una volta cessato l’utilizzo. La ricostruzione del ciclo produttivo del manufatto ceramico implica, inevitabilmente, la ricostruzione del suo ciclo di vita: dalla creazione al seppellimento e poi, in seguito al ritrovamento archeologico, alla rinascita come bene culturale. In quest’ottica “antropologica”, il reperto ceramico ha un suo valore documentario che non è mai fine a se stesso, ma si lega alle pratiche sociali delle comunità che lo hanno utilizzato e quindi ai comportamenti e alle abitudini alimentari delle stesse. Si deve all’operato di figure straordinarie di archeologi, come Nino Lamboglia, la scoperta del valore documentario che il manufatto ceramico assume per l’approfondimento di problematiche cronologiche, storiche, economiche e sociali

del mondo antico e dunque del suo ruolo di *fossile-guida*.

La ceramica comune, in particolare, ha il grande pregio di essere la categoria ceramica in assoluto più prodotta e più usata da tutte le comunità antiche. La gran parte dei manufatti ceramici restituiti dagli scavi appartengono, infatti, alla classe delle ceramiche comuni.

All'interno della categoria delle ceramiche comuni è possibile riconoscere, grosso modo, due classi: la ceramica da fuoco, dall'impasto più grossolano e dunque più adatto all'esposizione alla fiamma, utilizzabile per la cottura dei cibi ed altre operazioni analoghe; e la ceramica da dispensa e da mensa, con un impasto più o meno depurato non adatto all'esposizione al fuoco, utilizzata per la preparazione, la conservazione e il consumo di alimenti solidi e liquidi. Inoltre, nell'ambito della ceramica da fuoco rientrano due produzioni nettamente distinte: la ceramica africana da cucina e la ceramica a vernice rossa interna. La prima fu esportata dall'Africa Settentrionale a partire dal II sec d. C. insieme alle ceramiche fini in terra sigillata. La seconda invece, prodotta ininterrottamente dalla tarda età repubblicana fino agli inizi del III sec. d. C. e diffusa in tutto l'impero, sembra originaria dell'Italia centrale (Lazio e Campania) ed è caratterizzata da una vernice rossa scura e opaca che riveste l'interno di tegami e casseruole.

Numerose sono le forme che sono state definite sulla base delle caratteristiche morfologiche (articolazione dell'imboccatura, presenza e numero delle anse, ecc.), dei parametri dimensionali (rapporti proporzionali fra gli elementi morfologici del manufatto) e delle caratteristiche tecniche e funzionali. Pertanto, tra le forme destinate alla cottura dei cibi

si distinguono: olle (usate anche per la conservazione degli alimenti), pentole, tegami (usati anche come piatti da portata), casseruole, coperchi (alcuni, dalla vasca più ampia, potevano anche essere utilizzati come ciotole, le cosiddette "ciotole-coperchio") e *clibani* (ossia forni portatili per la cottura del pane *sub testu*). D'altra parte, tra le forme relative alla ceramica da mensa e da dispensa ricordiamo: ciotole, piatti, coppe, bicchieri, brocche, bottiglie o olpi, bacini (usati per impieghi diversi), mortai (usati non solo in cucina, ma anche per la preparazione di medicinali). A queste forme vanno ricordate anche quelle destinate a usi diversi, come gli unguentari e i balsamari (vasi da *toilette*) e le coppe su alto piede (*turibula* o incensieri).

Le analisi dei manufatti ceramici, e in particolare della categoria delle ceramiche comuni all'interno della quale rientrano oggetti dalle funzioni molto diverse e dal forte potenziale informativo, dischiudono lo sguardo sullo studio delle pratiche sociali e delle abitudini alimentari delle società antiche. Ed è per questo che studiare la vita di un manufatto, dalla produzione al suo consumo allo scarto, significa riscoprire la quotidianità di uomini e donne del passato ed interrogarsi sulle differenze economiche, sociali, culturali, religiose ed etniche delle comunità antiche che nella loro quotidianità fruiro di quell'oggetto. Con lo studio e l'analisi dei manufatti ceramici ci si apre ad una realtà straordinaria: un mondo antico che non esiste più, seppellito tra le macerie del passato, ma che ritorna a vivere ogni qualvolta lo si riporta alla luce. Come un libro che, sfogliandolo pagina dopo pagina, trasuda di storie e di vite, così lo scavo archeologico, strato dopo strato, stilla cocci di memorie passate e di esistenze vissute.

Egle Zaccaria



**“G.TONIOLO”
DI SAN CATALDO**