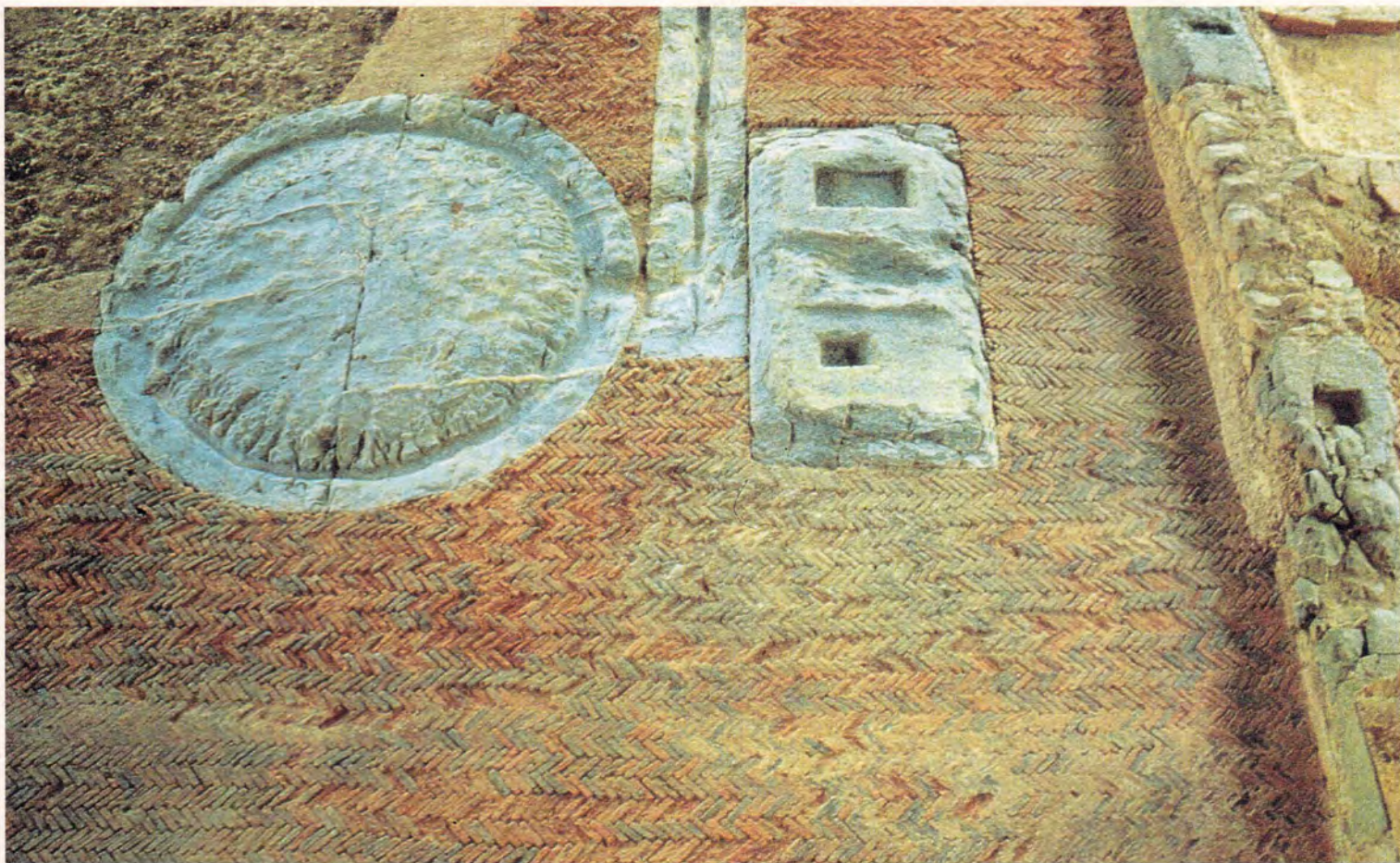


Ministero per i Beni Culturali e Ambientali
Soprintendenza Archeologica della Liguria



Sette schede didattiche
a cura di Lucia Gervasini

DE VILLA PERFECTA

UN TORCHIO OLEARIO ROMANO



LUNA EDITORE
Società Editrice Ligure Apuana

Lungo la costa ligure orientale in quello che un tempo fu territorio ascrivito alla colonia romana di *Luna*, corrispondente oggi a parte del territorio della provincia di La Spezia, si affacciavano sul mare ricche residenze signorili costruite in luoghi di pacata bellezza, favorevoli all'*otium* e alla cura dello spirito, nuclei insediativi posizionati con intelligente attenzione nel valutare il paesaggio non solo con intenti estetici, ma anche con criteri economici, nell'ottica di uno sfruttamento del sito, in quei casi che prevedevano la presenza simultanea, nella villa, della *pars urbana*, residenziale, e della *pars rustica e fructuaria*, per la lavorazione dei prodotti dei campi.

L'intensa urbanizzazione e la presenza di estesi complessi produttivi e industriali hanno stravolto, dalla seconda metà del secolo scorso in poi, gran parte del litorale ligure, cancellando le tracce degli antichi insediamenti che si affacciavano sul mare sfruttando le protette insenature e gli approdi facili e riparati dai venti.

Pochissimi i resti di strutture ancora oggi leggibili sul terreno, di quello che doveva caratterizzarsi come un popolamento sparso di piccole aziende e ville lungo la costa e le immediate propaggini collinari: la villa di Bocca di Magra, in comune di Ameglia, aperta sul paesaggio marino dove le acque del fiume fluiscono nel mare, e la villa del Varignano Vecchio alle Grazie di Portovenere al fondo di una racchiusa valletta, verde di olivi e ricca di acque.

Perdute, e solo approssimativamente localizzabili sul territorio, tutte le altre testimonianze: gli oggetti, i mosaici, le murature distrutte, dei quali conserva esile memoria solo qualche vecchio abitante del luogo.

Al Varignano Vecchio sono noti, fin dall'inizio di questo secolo, sporadici rinvenimenti di materiali romani e i ruderi di una grandiosa fabbrica: "... *avanzi di epoca romano imperiale di un edificio detto volgarmente Darsena, probabilmente serbatoio d'acqua, di un muro a opus pseudo-reticulatum, di pavimento a mosaico.*" (L. Banti, Carta Archeologica d'Italia, F. 95 La Spezia, Firenze 1939).

Scavi condotti dalla Soprintendenza Archeologica della Liguria, fra la fine degli anni '60 e i primi anni '80, hanno consentito di delineare la planimetria di una villa marittima rustico-residenziale, provvista di una banchina di attracco e di una piccola cala privata e protetta, con articolati settori abitativi e produttivi. La *pars urbana*, a sviluppo orizzontale con ampi atri compluviati, ricchi pavimenti musivi e in signino e quartiere termale padronale, si estende nella zona pianeggiante prospiciente il mare sul quale si affaccia con un'*ambulatio* a U (porticato), a strapiombo sulle sottostanti balze rocciose, dalla quale godere la libera veduta del golfo e le bianche cime delle Alpi Apuane.

A diverse quote si sviluppano, invece, i quartieri rustici e produttivi (*pars rustica e fructuaria*) e la grande cisterna per l'acqua potabile edificata nel punto più alto di tutto il complesso, con ampi spazi verdi di raccordo, funzionali e di soggiorno.

Tutto il nucleo insediativo, concepito e realizzato nel suo impianto principale sul finire dell'età repubblicana, e cioè la residenza del *dominus* unitamente alle pertinenze utilitarie, risponde a canoni che regolano lo stretto rapporto che si viene a creare fra paesaggio a ambiente costruito, fra l'*amoenitas locorum* e le realizzazioni architettoniche.

Torcularium si aedificare voles (Catone *De agricultura*, 18).

Raccomanda Catone una serie di norme tecniche e una scelta di ottimi materiali per costruire un frantoio, elencando tutto l'occorrente per la realizzazione delle macchine della frangitura, della spremitura e per la fabbrica dell'edificio.

Al Varignano Vecchio il quartiere dei torchi oleari (*torcularium*) costituisce una perfetta macchina realizzata per produrre *fructus*, l'olio con le olive raccolte nell'*oletum*, che si estendeva nel *fundus*, caratterizzandosi come coltura pregiata a carattere intensivo.

Tutto il complesso, che riveste particolare importanza sia per lo stato di conservazione sia perchè rappresenta, a tutt'oggi, l'unica testimonianza inequivocabile della produzione olearia in epoca romana in ambito ligure e più estesamente nord-italico, è di chiara lettura e facile ricostruzione. Gli elementi strutturali rimasti *in situ* consentono infatti una corretta individuazione delle funzioni e permettono di riconoscere l'impianto della spremitura in tutti i suoi particolari.

L'oliveto del Varignano si definisce come specializzato e doveva estendersi per almeno 120 iugeri (30 ettari), come confermano le due are di spremitura, *vasa olearia*, delle quali solo quella occidentale si è conservata nella sua interezza. Secondo Catone, infatti, tale estensione era sufficiente a realizzare una quantità di prodotto utile all'esportazione: *in iugera oleti CXX vasa bina esse oportet* (Catone, *De a.c.*, 3, 5).

L'impianto, risalente al periodo sillano (primi decenni del I secolo a.C.), si estende per 215 mq. ed è esposto con orientamento a sud est, per usufruire di locali luminosi e caldi, riparati dalla parete rocciosa a settentrione, secondo quanto prescritto dagli agronomi romani.

Le macchine per la spremitura, sistemate nell'ambiente del *torcularium* sono del tipo più antico descritto da Catone, a verricello tra montanti lignei ancorati al suolo da potenti blocchi lapidei, e azionate da leve e funi.

Nulla, invece, si è conservato della *mola olearia*, che era alloggiata nell'ambiente sottostante, *cavaedium*: qui avveniva la prima fase di lavorazione dopo la raccolta, la separazione della polpa dal nocciolo, preventiva all'operazione di spremitura.

Collegate al *torcularium* sono le vasche di decantazione, *structile gemellar*, realizzate in muratura e rivestite con malta idraulica (*opus signinum*), affiancate per consentire al *capulator* le manovre di chiarimento e decantazione dell'olio dopo la spremitura.

La grande *cella olearia*, esposta a mezzogiorno, è stata recentemente individuata (scavi '94-'95) a una quota inferiore rispetto a quella del quartiere dei torchi, con più file di *dolia defossa*, delle quali solo le prime due sono state riportate alla luce. Qui veniva conservato il prodotto finito, stoccato e pronto per l'esportazione, dopo essere stato travasato in anfore.

A una fase di contrazione della produzione olearia, da collocarsi nell'ambito della metà del I secolo d.C., si riconduce lo smantellamento della *cella olearia* con conseguente asportazione dei *dolia* e la trasformazione dell'area con impianti ortivi. Una piccola cella viene allora ricavata nello stretto ambiente delle vasche di decantazione, dove sono sistemati alcuni grandi *dolia* che invadono e nascondono la più antica soglia di accesso al locale delle vasche.

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI

Soprintendenza Archeologica della Liguria

La villa romana, ubicata alle Grazie di Potovenere (La Spezia) in località "Varignano Vecchio", è stata oggetto da parte della Soprintendenza Archeologica della Liguria di campagne di scavo continuative nel corso degli ultimi vent'anni.

Si sono riportati in luce ambienti identificati con l'originaria parte residenziale e con un settore della pars rustica, che si trovano inseriti nel contesto ambientale di pregio della punta del Varignano.

Lo studio del complesso archeologico, dei sistemi costruttivi, di quanto è rimasto degli apparati decorativi e dei materiali ha consentito di individuare varie fasi di vita, che si protraggono senza interruzione almeno dal I secolo a.C. fino all'età tardo antica.

Tale insediamento in villa, che anche lungo il tratto costiero ligure doveva essere piuttosto frequente, riflette schemi e canoni noti, collegati sia al sistema produttivo agricolo incentrato su proprietà estese, sia al concetto di otium della cultura latina, erede della tradizione ellenistica.

La mostra documentaria "De villa perfecta: un torchio oleario romano", organizzata dalla Soprintendenza Archeologica della Liguria e dalla Università di Firenze, Facoltà di Architettura Dipartimento di Storia dell'Architettura e Restauro delle strutture architettoniche, e ospitata dal Comune di Portovenere, intende restituire attraverso immagini compiute un particolare aspetto dell'attività che si svolgeva all'interno dell'unità edilizia e fondiaria, alla luce della documentazione archeologica e con il supporto delle fonti letterarie.

Questa occasione di incontro e di comunicazione con il pubblico vuole rappresentare il pluriennale impegno della Soprintendenza a rendere fruibile l'intero complesso archeologico, affinché possa far parte a pieno titolo del sistema museale del territorio spezzino.

Giuseppina Spadea

Soprintendente Regg. Archeologo della Liguria

XIII SETTIMANA PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI

31 marzo - 5 aprile 1998

N.S. delle Grazie, sala del Refettorio del Convento degli Olivetani
LE GRAZIE DI PORTOVENERE

I OLEA EUROPAEA: L'olivo una coltura antica



Racconta il mito greco che Zeus promosse una gara fra Posidone e Atena che si contendevano il primato dell'Attica: chi avesse fatto all'umanità il dono più prezioso avrebbe vinto.

mogliare dalla terra un albero di olivo. Zeus allora riconobbe nel dono di Atena quello più utile per l'umanità e a lei concesse la sovranità sull'Attica intera.

Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, dio pastore e viaggiatore, insegna agli uomini l'arte dell'agricoltura e diffonde la coltura dell'olivo. A lui si deve l'invenzione del frantoio per la fabbricazione dell'olio.

La pianta, che i Greci chiamano *elaia* e i Romani *olea*, è l'*olea europaea*, classificata da Linneo. Gli antichi ne conoscevano i benefici usi e impiegavano il suo olio per la cura del corpo, l'alimentazione, l'illuminazione.

L'olivo, come la vite, cresceva spontaneamente nel bacino del Mediterraneo, ma la

pianta, selvatica e spinosa *olea oleaster*, dava frutti amari e di piccolissima taglia che non erano commestibili; l'olivo coltivato deriva da quello selvatico e gli antichi ne conoscevano numerose varietà.

Sono i coloni greci che diffondono l'olivo nel bacino del Mediterraneo occidentale. Strabone ricorda che i centri di produzione più noti sono in Magna Grecia, nella regione di Thurii e Taranto, a Venafro nell'Italia centrale, in Sabina e nel Piceno e, nel nord Italia, lungo la costa ligure.

Gli agronomi e i trattatisti greci e latini avevano perfezionato la coltura dell'olivo divulgandone i principi e le tecniche da seguire per avere un buon prodotto; i terreni più adatti erano quelli argillosi, i

Le due divinità, convocate sulla rupe dell'acropoli al cospetto di tutti gli dei, si fronteggiarono nella contesa. Posidone scagliò il suo tridente e fece scaturire dalla roccia un getto di acqua marina; Atena,

invece, con la sua lancia fece ger-



Napoli Museo Archeologico Nazionale.
Gemma con la disputa fra Atena e Posidone



luoghi più propizi, quelli collinari.

Ai Romani erano note numerose varietà di piante, non tutte della stessa qualità; le più apprezzate erano la *pausia*, i cui frutti hanno un odore forte, la *regia*, che dava un olio molto delicato e fine, la *liciniana* da Venafro, la *sergia* dalla Sabina.

Secondo Catone un oliveto per produrre *fructus* da esportare deve estendersi per almeno 120 iugeri (30 ettari) e il frantoio deve possedere due are di spremitura.

L'oliveto deve essere disposto a sud, al sole e al soffio del Favonio, lo Zefiro che spira da occidente, dolce e secco.

Le fosse per le piante devono essere larghe quattro piedi e profonde tre e mezzo. Era consigliato un intervallo tra le piante di 25-30 piedi, dove la misura di un piede romano è pari a circa 29,5 cm.

La raccolta avveniva tra novembre e gli inizi di dicembre per le olive che dovevano dare olio verde, a gennaio per quelle mature, che producevano l'olio comune.

L'olio si otteneva spremendo le olive dopo averle battute dagli alberi senza attendere la naturale caduta dei frutti.

Si producevano diverse qualità di olio, a seconda del periodo in cui le olive venivano frante. L'olio verde, ottenuto da olive a metà maturazione, era molto pregiato. Il primo olio di novembre, derivato invece da olive non ancora mature, e quello estratto dalle olive giunte alla piena maturazione, erano i tipi più comuni e abbondanti; infine si produceva anche un olio ordinario, ricavato da frutti caduti o avanzati e, quindi, meno pregiato.

Le utilizzazioni dell'olio e dei prodotti di scarto della frangitura erano molteplici. Oltre all'uso alimentare, l'olio veniva impiegato per usi esterni e medicazionali, come unguento per frizionare il corpo e i capelli, per proteggere la pelle degli atleti dal sole e dal freddo e per riscaldare e rinvigorire i muscoli durante le gare. Era usato a scopo terapeutico contro mal di pancia, testa e bronchi. Rientrava nella medicina veterinaria per curare



buoi, pecore e cavalli. Nella preparazione di essenze profumate veniva utilizzato quell'olio estratto con particolare cura in modo da attenuarne l'odore. Per l'illuminazione si usavano oli di bassa qualità. Tra gli usi più disparati lo si ritrova nella preparazione di stoffe, nella cura del mobilio in legno, nella lucidatura degli avori, quale ingrediente per i mastici.

Anche l'*amurca*, prodotto di scarto, veniva utilizzata; raccomandava Catone di impregnare di amurca il legno per il riscaldamento: bruciava meglio e produceva meno fumo.

Le fronde dell'olivo sono simbolo di pace e di vittoria. Nei trionfi i *ministri triumphantium*, che accompagnavano in processione il carro del generale vittorioso, erano coronati di olivo. Alle idi di luglio, nelle celebrazioni in onore dei divini gemelli Castore e Polluce, i cavalieri si presentavano a cavallo, la fronte cinta da un serto di olivo.



La battitura delle olive, vaso greco a figure nere del VI secolo a. C.

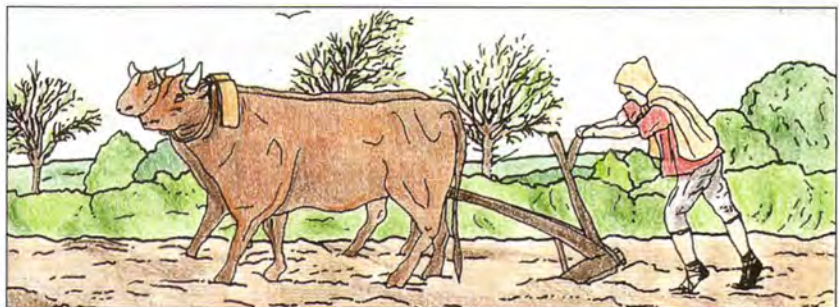
II *Res Rustica* e agronomi romani



"Ma diamo finalmente agli studi agricoli il diritto di cittadinanza romana (...) ! Avanti tutto bisogna nominare Catone, il famoso Censore, che per il primo insegnò all'agricoltura a parlare latino (...) e Marco Terenzio, che le prestò un linguaggio terso ed elegante, e infine Virgilio, che le diede lo splendore della poesia.
(...) Ma non credere di poter trovare nelle loro parole tutto ciò che ti occorre. Regine delle arti sono la pratica e l'esperienza; e non esiste cosa che non si impari sbagliando." Columella, *De re rustica*, 1, 13.

La trattatistica agricola romana è la scienza che stabilisce i precetti fondamentali per la conoscenza della *res rustica*, che regola i ritmi della vita in campagna, i lavori dei campi, la conduzione e la cura degli uomini e degli animali, fornendo regole precise per la migliore ubicazione e costruzione della fattoria, la *villa*.

La *villa* si viene così configurando nel tempo come un'entità autonoma che raggiunge agli inizi dell'impero la sua forma definitiva, con un'organizzazione e una struttura perfette.



da *Il Mondo romano*, 1989

La scienza agricola romana ha

in Marco Porcio Catone (234-149 a.C.) il suo primo codificatore. Nel suo unico libro *De agricultura* egli raccoglie una serie di suggerimenti utili per il lavoro quotidiano, con particolare attenzione alla vite e alla

produzione oleicola, che erano già al suo tempo le coltivazioni più importanti.

Fondamentale per Catone è la presenza del *dominus*, egli deve alloggiare con la *domina* confortevolmente nel *fundus* e sovrintendere personalmente alla sua conduzione. Essenziali sono le sue decisioni e il

suo insegnamento: la cura dei campi non deve essere abbandonata a domestici o schiavi.

Il contadino di Catone è legato per necessità, per interesse, per culto e per tradizione alla sua terra, egli è il *pater familias* che, dopo aver venerato i Lari, visita il fondo il giorno stesso del suo arrivo.



da *Il Mondo romano*, 1989

Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.) descrive nei suoi *Rerum rusticarum libri tres* una *villa perfecta*, trattando del sole e della luna, dell'allevamento del bestiame, degli animali da cortile, dell'allevamento dei ghiri, delle chioccioline, dei pesci e delle api, della conduzione dei campi.

“Procura che la villa sorga preferibilmente ai piedi di un monte selvoso, con larghi pascoli, così riparata dai venti, che spireranno più salubri.” (I, 12)

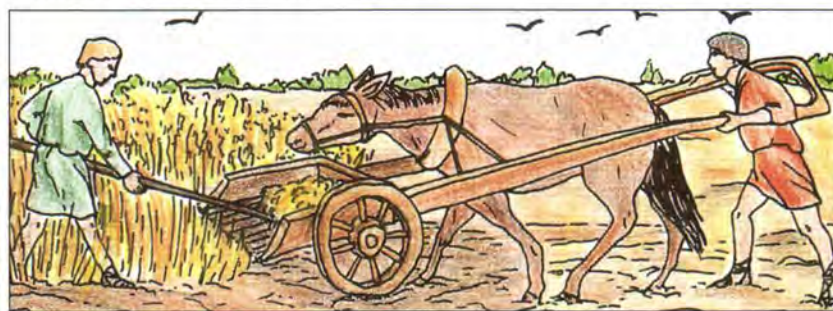


da *Il Mondo romano*, 1989

Nella *villa perfecta* di Varrone tre sono i mezzi con i quali si coltivano i campi: l'*instrumentum vocale*, gli schiavi, l'*instrumentum semivocale*, gli animali, e l'*instrumentum mutum*, tutti gli attrezzi utili alla conduzione del fondo. Gli attrezzi devono essere fabbricati all'interno

della villa: “Di quanto cresce nel podere e può farsi dai servi, non si compri nulla, come per esempio quello che può farsi con i vimini e con materiale campestre, corbe, fiscelle, trebbie, martelli, rastrelli. Lo stesso di quanto si fa con la canapa, con i giunchi, con la palma, con lo sparto, come funi, corde, stuoie.” (I, 22), ma le cose che non possono essere fabbricate, devono essere acquistate in base alla loro utilità e non alla loro bellezza.

Con Lucio Giunio Moderato Columella, spagnolo di cittadinanza romana vissuto verso la metà del I secolo dell'impero, si chiude il capitolo della scienza agraria romana, della quale Columella fu appunto l'ultimo rappresentante.



da *Il Mondo romano*, 1989

I suoi dodici libri *De re rustica* raccontano il mondo della campagna, il contatto con il lavoro dei campi, il rapporto fra l'uomo e l'ambiente.

Il contadino di Columella non è più quello di Catone, ma è il proprietario di edifici e colture differenziate che costituiscono la *villa*, un'azienda agricola condotta con accortezza, ma non senza piacere.

Il trattato di Columella è ampio e particolareggiato, volutamente tecnico, ma intervallato da spunti di vita contadina, nei presagi tratti dalla natura, nel calendario conteggiato sulle lune, nelle feste e nei riti propiziatori per un buon raccolto; i suoi libri ci offrono uno spaccato della vita agricola romana in età imperiale, basata quasi esclusivamente sulle colture intensive e pregiate della vite e dell'olivo, sfruttando manodopera schiavile.

La Natura per Columella è una madre fertile e generosa, sapiente e imparziale; è l'uomo dissennato che la rende cattiva e sterile. Egli scrive questi precetti perchè il *dominus* non cura più personalmente il buon andamento del suo fondo, come raccomandavano Catone e Varrone: “... tutti noi capi famiglia abbiamo abbandonato aratro e falce e siamo venuti a restringerci fra le mura delle città, dove ci diamo un gran da fare a muovere le mani nei teatri e nei circhi invece che tra le vigne e i campi...” (Introduzione, 15-18).

Sempre raccomanda nelle cose il giusto mezzo, soprattutto nell'acquisto della terra che deve essere commisurata alle possibilità del coltivatore: “Lo stesso significa il famoso e saggio precetto di Virgilio: *Annira le vaste campagne, coltiva un podere piccolo*. Io sono anzi convinto che quell'uomo sapientissimo abbia voluto così tradurre in verso un antico proverbio.” (1, 3. 7-10).

III In una villa romana...



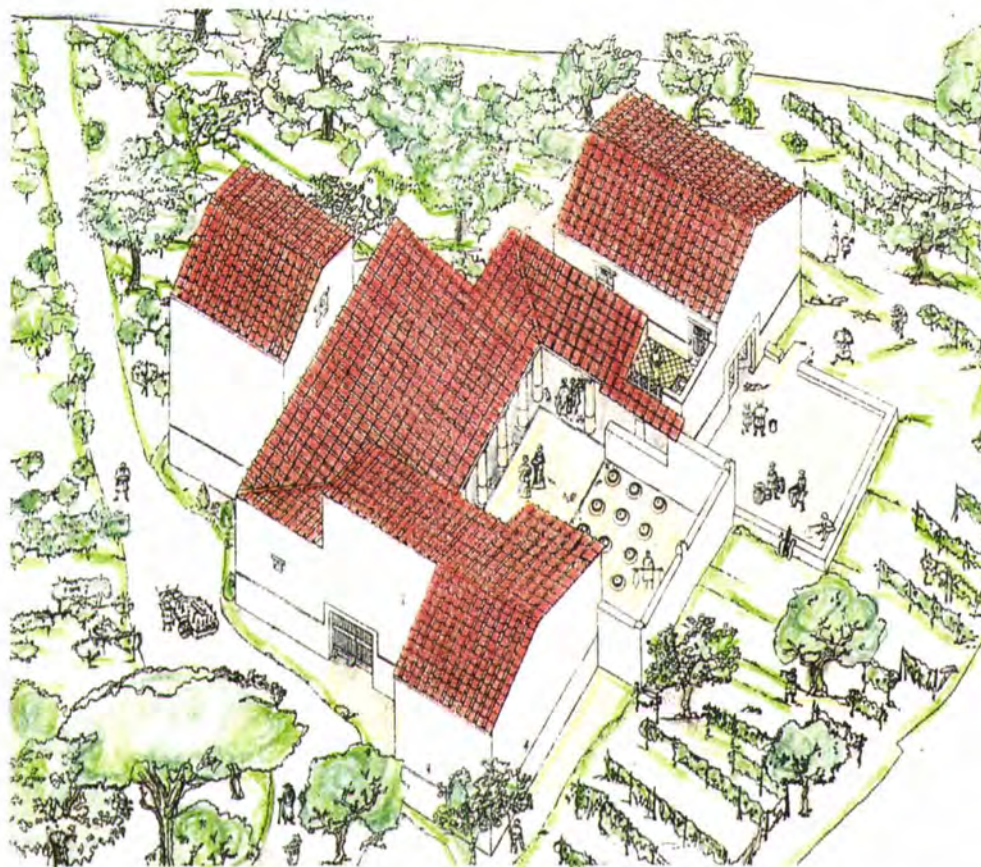
"Quando penserai a comprare un fondo ricorda che (...) sia sotto un buon cielo, non soggetto a tempeste, di terreno buono, fertile di sua natura" (Catone, *De agricultura*, I).

La villa è un modello architettonico-produttivo, tipicamente romano-italico, che si sviluppa dall'età tardo-repubblicana al primo impero (II secolo a.C.-I secolo d.C.).

Le ville urbano-rustiche, come quella

del Varignano, erano costituite da complessi di edifici circondati dal verde, da campi coltivati e spesso da ricchi oliveti e vigneti. Le terre che costituivano l'insieme delle coltivazioni erano il *fundus*.

Le ville erano divise in due parti: la *pars urbana* o residenziale, più ricca e confortevole, che ospitava il padrone (*dominus*) e la sua famiglia e la *pars rustica* e *fructuaria*, che comprendeva tutte le strutture e gli edifici necessari al funzionamento dell'intero complesso insediativo: i depositi degli attrezzi e dei prodotti agricoli lavorati, gli impianti di trasformazione, come i torchi oleari e vinari, le stalle per gli animali e gli alloggi per gli schiavi e le loro famiglie.



Ricostruzione della villa rustica di Boscoreale in località Regina (da De Caro, 1994).

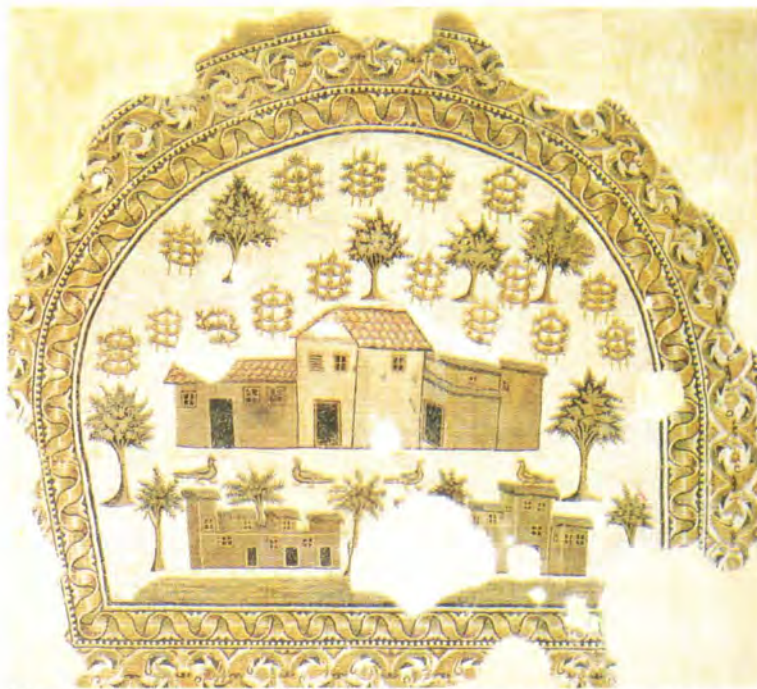
Il *dominus* è a capo di questa azienda agricola, è il maestro di agronomia e quindi la sua presenza e le sue direttive sono fondamentali per il buon andamento del fondo. Tuttavia egli è spesso anche un uomo d'affari impegnato in un'attività cittadina e nella città può dover risiedere per lunghi periodi. Per evitare che la sua assenza sia troppo prolungata la dimora di campagna deve essere confortevole e ben esposta, la villa deve soddisfare anche le raffinate esigenze della *domina* che, come ci dice Varrone "ha l'animo più delicato e bisognerà conquistarla con qualche attrattiva perché accetti di trattenervisi con il marito".

Nei periodi di assenza le funzioni del *dominus* vengono svolte dal *vilicus*, il fattore, il maestro artigiano che, se non è pigro e avido, è un valido agricoltore e buon conduttore dell'azienda. Prima di andare a dormire, alla fine della sua giornata di lavoro, deve controllare personalmente che la villa sia chiusa e che ogni schiavo riposi al proprio posto; nessuno può uscire dal fondo senza il suo permesso. Sua moglie, la *vilica*, sovrintende, invece, alla cucina, all'allevamento degli animali da cortile e alla conservazione dei prodotti agricoli.

Quando il *dominus* non si occupa personalmente del suo *fundus*, viene nominato in vece sua un *procurator*, considerato il sostituto del padrone, che abita nella parte residenziale della villa.

Secondo Catone il fondo deve produrre buon frutto, *fructi plus capies*, e il modello

da seguire è quello di un'agricoltura intensiva: è meglio coltivare poco e bene piuttosto che possedere in grande e coltivare male, secondo quanto recita Columella. Per produrre *fructus*, oltre alla cura personale del *dominus*, occorre una manodopera qualificata e la disponibilità finanziaria.



Mosaico con villa, olivi e viti. Da Tabarka, Tunisia (da Béjaoui et alii 1995).



Mosaico con azienda rurale. Da Tabarka, Tunisia (da Béjaoui et alii 1995).

IV Gli strumenti produttivi



"Torcularia bona habere oportet,
ut opus bene effici possit."

Bisogna avere buoni frantoi
affinchè il lavoro venga fatto
bene.



Pompei, la mola olearia di Catone.

I quartieri dei torchi oleari fanno parte della *pars fructuaria* della villa; erano attrezzati con macchinari per separare la polpa delle olive dal nocciolo (frangitura), per schiacciare la polpa e ottenere l'olio liquido (spremitura) e per conservare il prodotto finito. Gli ambienti erano solitamente orientati a mezzogiorno, per consentire una giusta temperatura adatta a mantenere l'olio fluido, contrariamente a quanto si prescriveva per i frantoi da vino, per i quali si prevedevano temperature più basse.



Funzionamento della mola olearia.

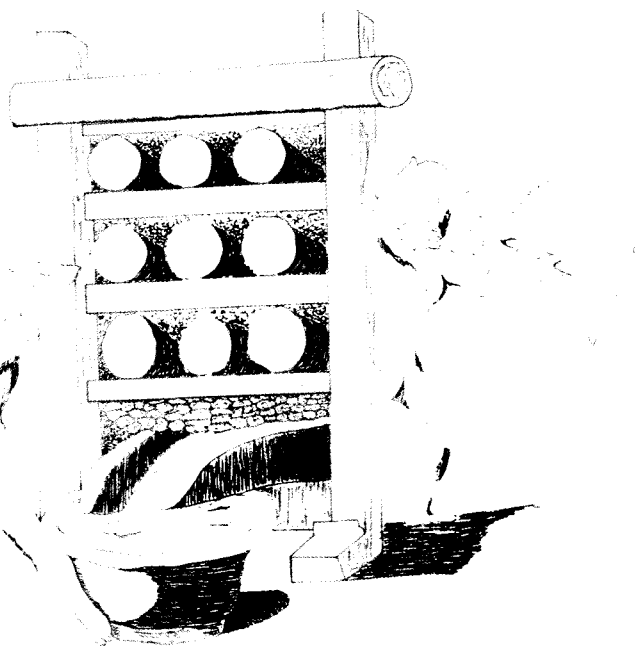
La frangitura dei frutti poteva avvenire anche con i piedi calzati di appositi zoccoli lignei, ma erano stati messi a punto macchinari più evoluti e tecnici, le *molae*; la *mola olearia* era in genere costituita da una pietra inferiore che faceva da contenitore per le olive e da un meccanismo formato da altre due grosse pietre cilindriche, collegate fra loro da un'asta di legno. Due uomini oppure un animale, in genere un asino, spingendo quest'asta facevano girare i due cilindri attorno a un'asta verticale, che faceva da perno per la rotazione. Così il peso della pietra schiacciava le olive che si separavano dal nocciolo. Bisognava stare molto attenti però a non schiacciare anche il nocciolo, che avrebbe conferito uno sgradevole sapore amaro all'olio.

Un tipo di *mola* perfezionata per questo scopo è il *trapetum* descritto da Catone, dove il recipiente inferiore era una conca e le due pietre (*orbes*) avevano la forma di semi-sfere.

Con la frangitura si otteneva un liquido molto grezzo chiamato *amurca*, che veniva raccolto e adoperato per vari usi non alimentari

La spremitura vera e propria avveniva con il torchio, *torcularium*; i tipi più arcaici e rudimentali erano quelli "a torsione": le olive erano raccolte in un sacco che veniva poi ritorto come si strizza un lenzuolo; altri, rientranti nella famiglia dei torchi a leva, erano così perfezionati da essere usati ancora in tempi recentissimi.

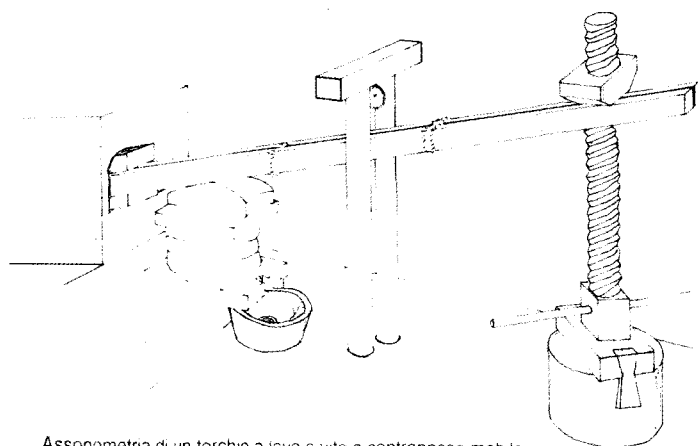
I torchi a leva si dividono in due gruppi, a leva e verricello, descritto da Catone, e a leva e vite, descritto da Plinio, a seconda che la pressione sulla polpa delle olive fosse esercitata per mezzo di aste infilate in un cilindro girevole (verricello) o nella parte terminale di una vite. Quest'ultimo, che si diffuse intorno alla metà del I secolo a. C., sostituì in parte quello più antico.



Torchio a cunei
(DAREMBERG-SAGLIO 1917)

Un altro tipo di torchio è dipinto a Pompei nella Casa dei *Vettii*, si tratta di quello a cunei.

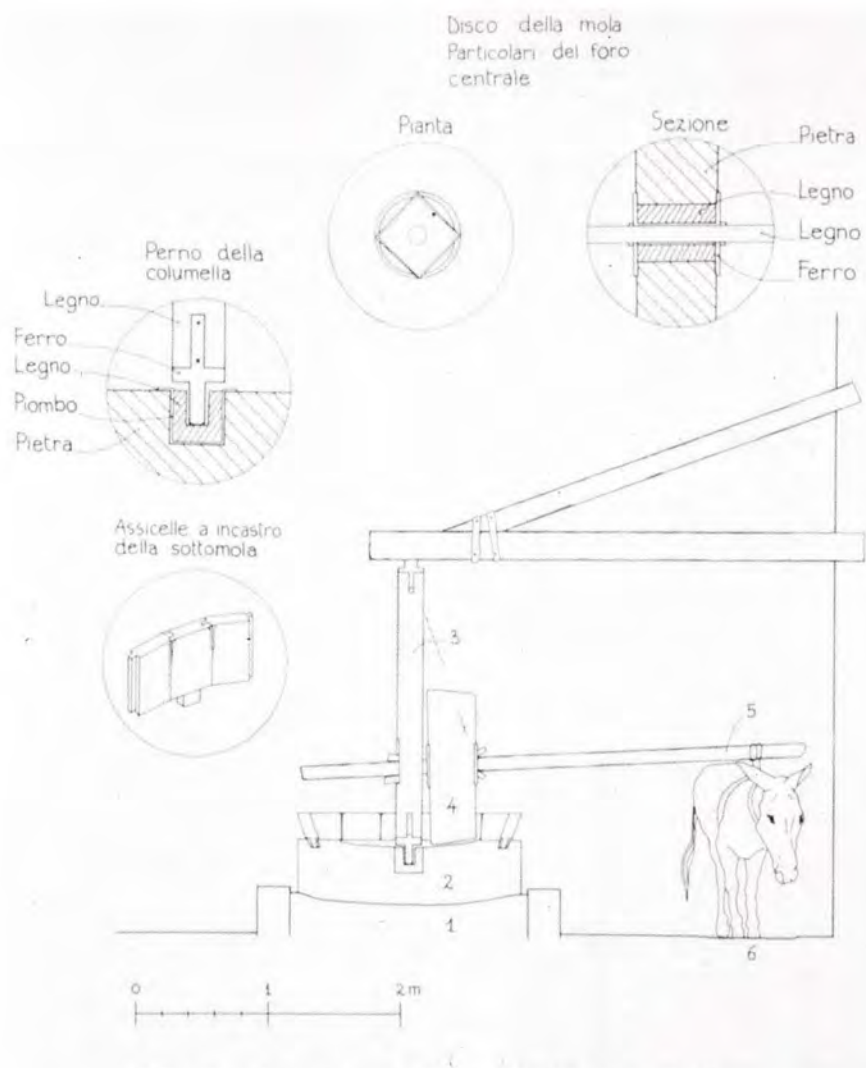
Le olive frante venivano poste entro cesti (*fiscinae*), coperti da una piastra di distribuzione in legno, l'*orbis olearius*, sulla superficie di spremitura (*ara*), generalmente un'ampia pietra circolare; la pressione era esercitata da un grande trave in legno (*prelum*), mantenuto in



Assonometria di un torchio a leva e vite a contrappeso mobile
(BRUN 1986)

Torchio a vite.

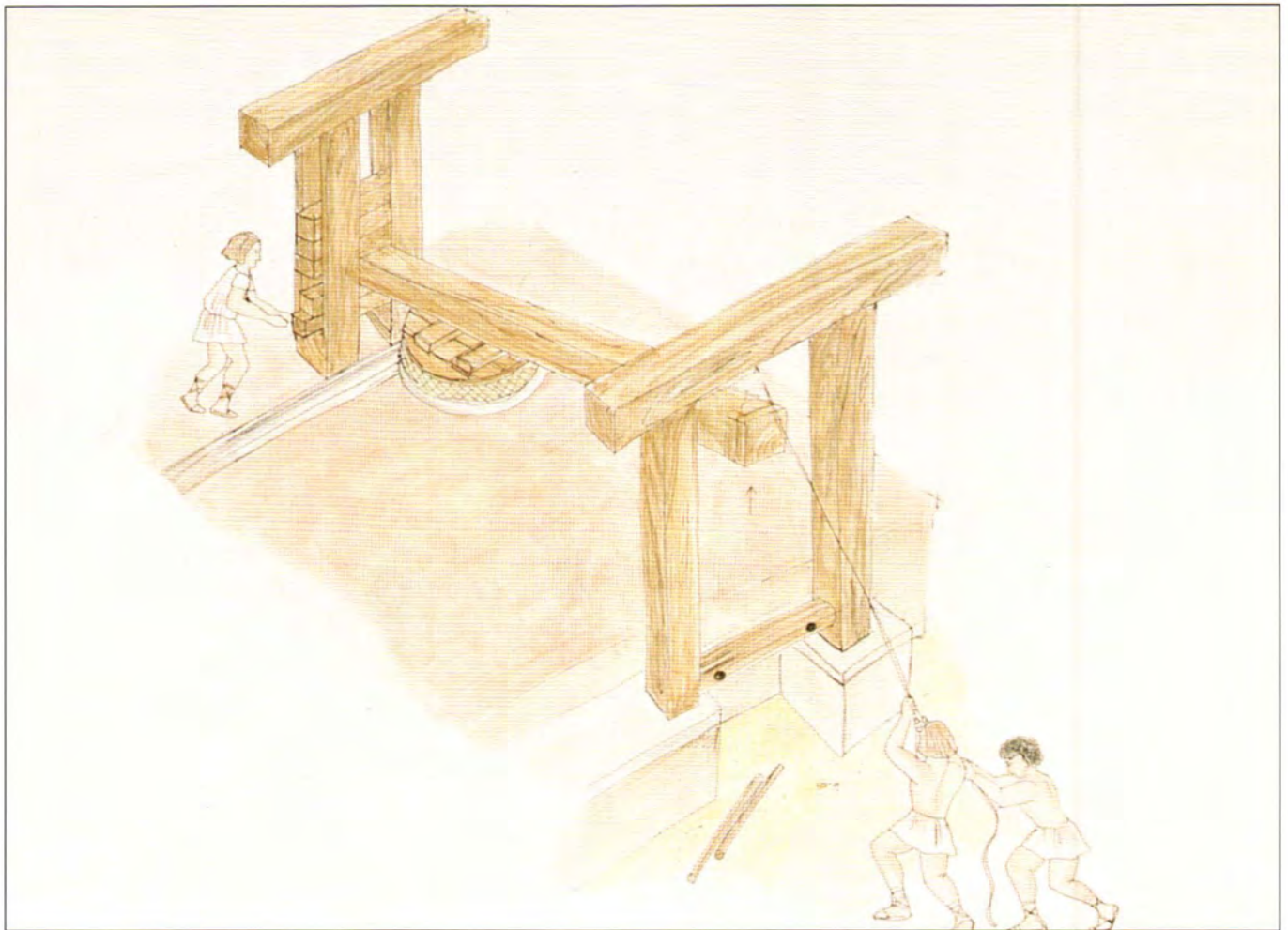
posizione da montanti verticali (due dietro e uno o due davanti a seconda del tipo di torchio) in legno o in pietra. Lentamente, mediante il verricello o con la rotazione della vite, il trave veniva spinto verso il basso, esercitando una pressione e schiacciando i frutti.



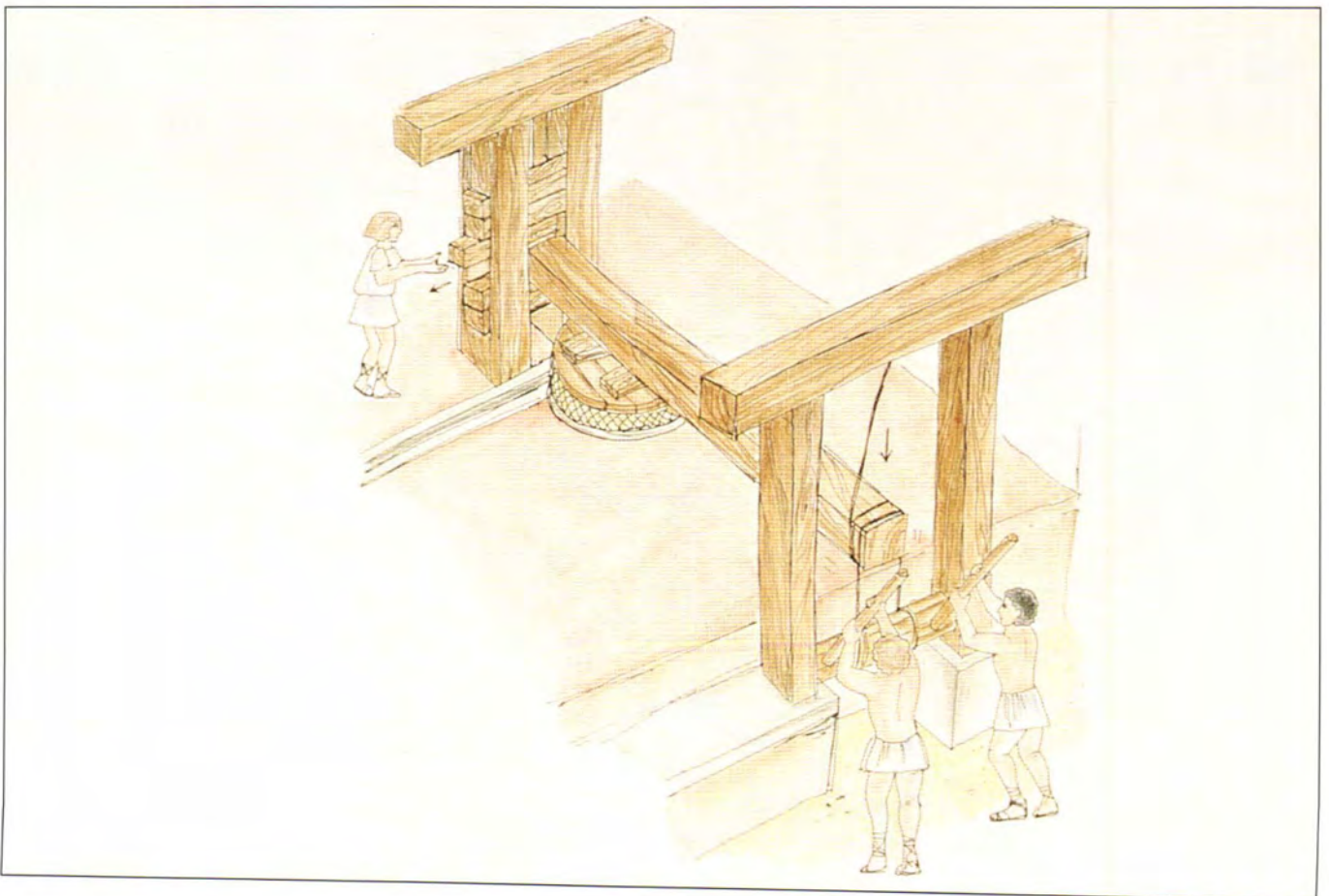
Mola olearia, azionata da un asino (da Carandini 1985).

Così il liquido percolava attraverso le fibre dei cesti e defluiva lentamente lungo un canale,

canalis, ricavato nel pavimento e, grazie a pendenze calcolate, si raccoglieva nelle vasche di decantazione. Qui le particelle solide ancora presenti si depositavano sul fondo, mentre il liquido più puro veniva a galla ed era pronto per essere raccolto e conservato in grandi recipienti fittili, *dolia*, in attesa di essere commercializzato.



Torchio a leva e verricello, fasi della spremitura.



V Il torcularium del Varignano Vecchio

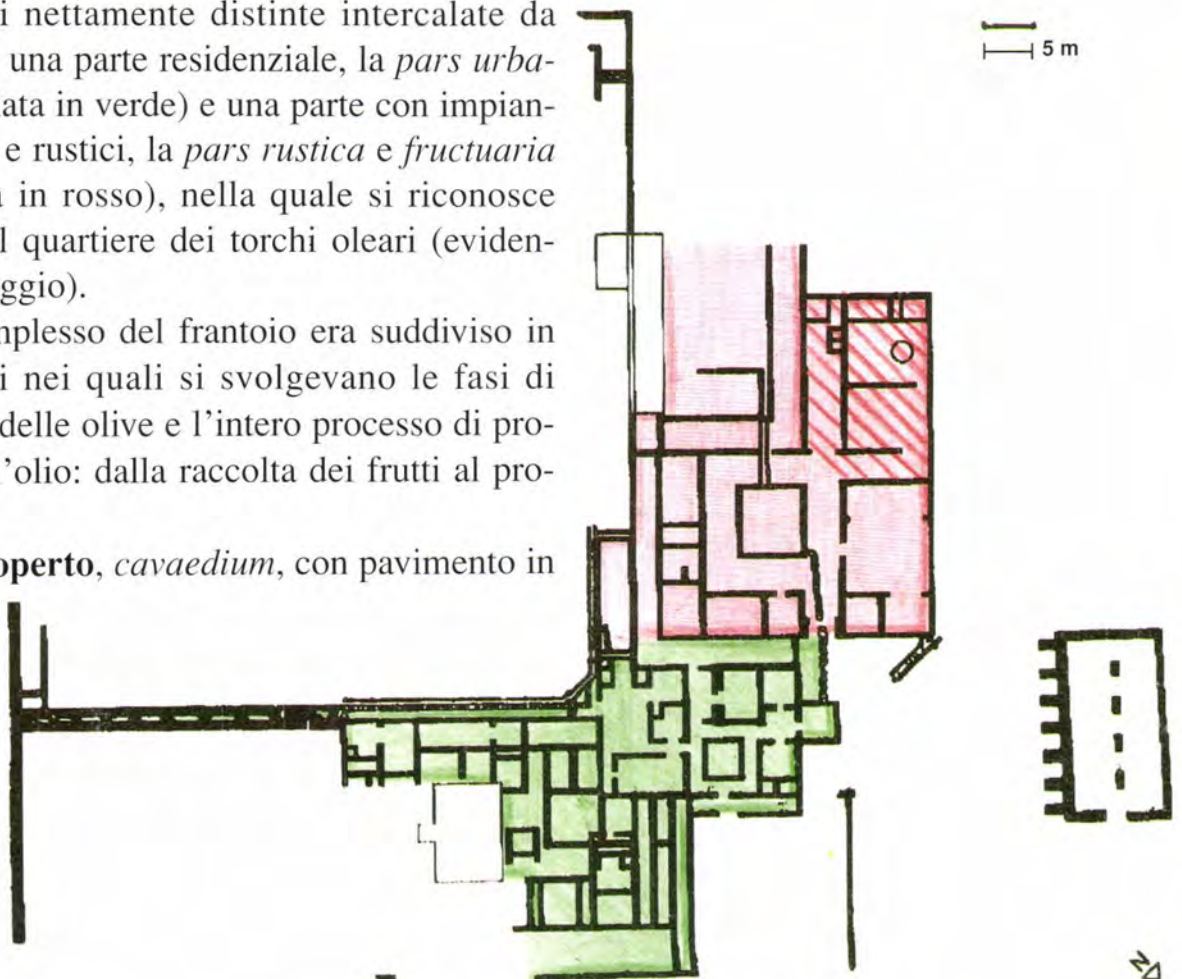


"Il precetto, però, che devo dare con più insistenza, è che si badi bene di non fare entrare nel frantoio, mentre si sprema l'olio verde, e nemmeno nella cella olearia, dove si conserva, del fumo o della fuliggine, perchè sono dannosi ambedue tanto che i più esperti fabbricatori d'olio a stento permettono che tutto il lavoro si compia alla luce di una sola lucerna. Appunto per questo, sia il frantoio sia la cella olearia devono essere costruiti in modo che guardino verso la parte del cielo che è meno soggetta ai venti freddi, perchè così il bisogno del fuoco sarà molto meno sentito."

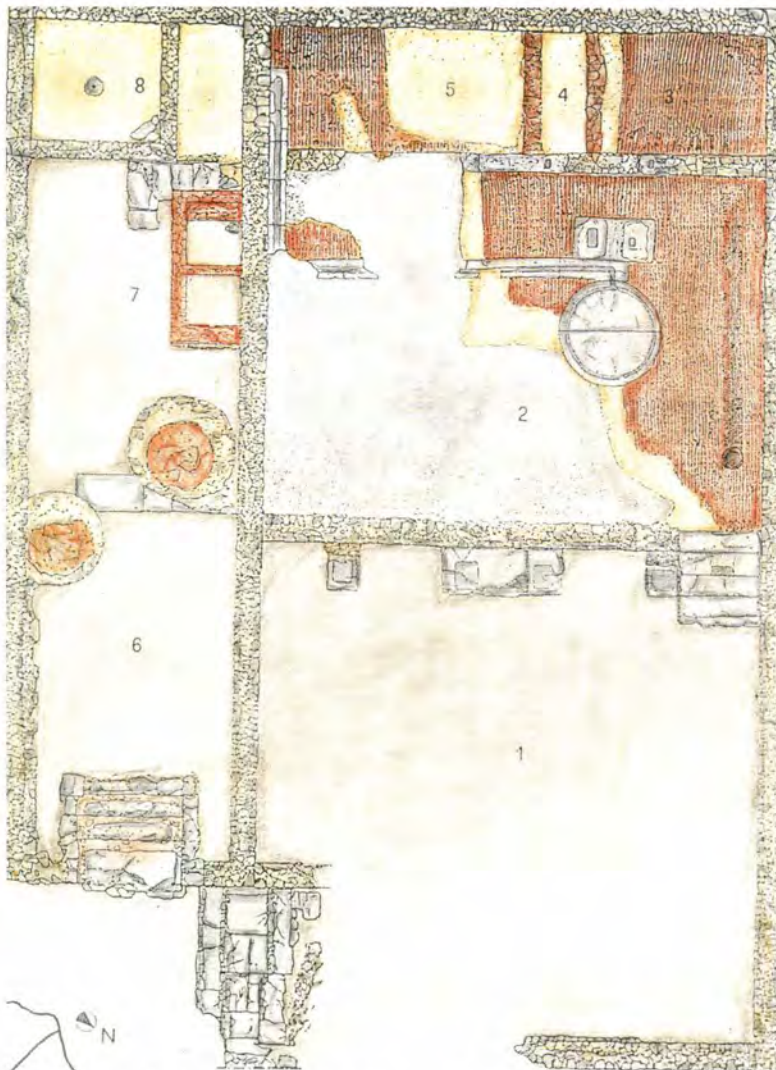
La villa del Varignano Vecchio è costituita da due parti nettamente distinte intercalate da spazi aperti, una parte residenziale, la *pars urbana* (evidenziata in verde) e una parte con impianti produttivi e rustici, la *pars rustica e fructuaria* (evidenziata in rosso), nella quale si riconosce facilmente il quartiere dei torchi oleari (evidenziato a tratteggio).

Il complesso del frantoio era suddiviso in tre ambienti nei quali si svolgevano le fasi di lavorazione delle olive e l'intero processo di produzione dell'olio: dalla raccolta dei frutti al prodotto finito.

Il **cortile scoperto**, *cavaedium*, con pavimento in terra battuta, ospitava il frantoio per la frangitura; qui veniva separata la polpa dai



Varignano, planimetria della villa romana.



Varignano, planimetria del frantoio..

LEGENDA

- 1) *cavaedium*
- 2, 3, 4, 5) *torcularium*
- 6, 7, 8) *cella olearia* 2° fase

noccioli per mezzo della *mola olearia*, andata perduta, secondo il modello del *trapetum* di Catone.

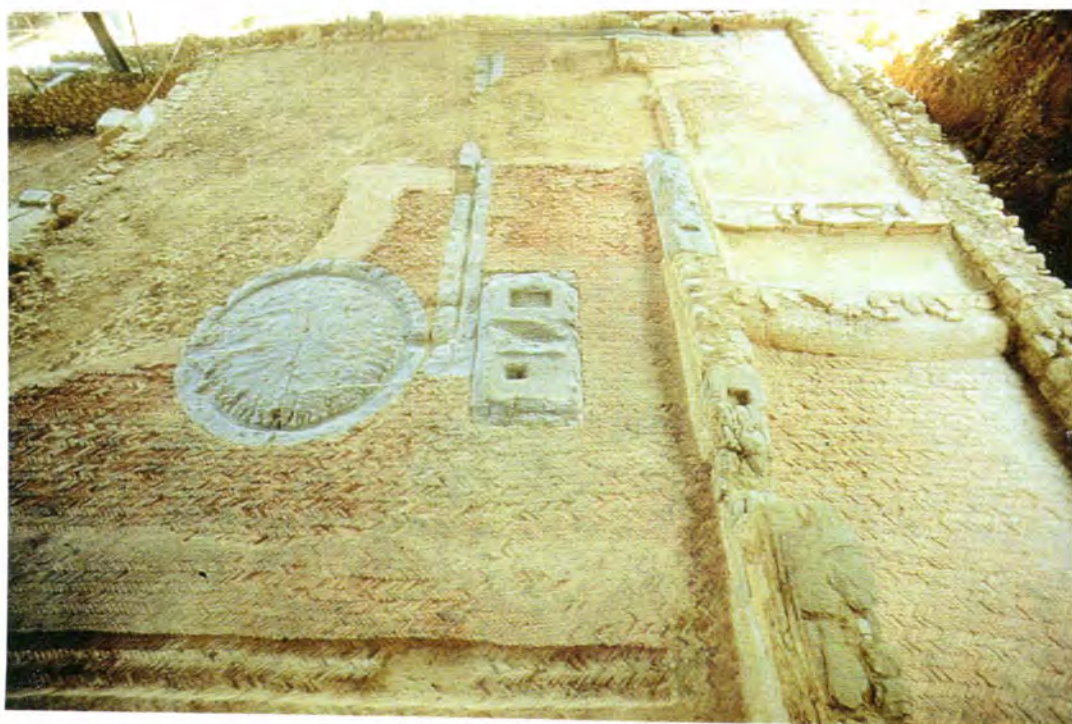
In questo stesso ambiente erano sistemati, e sono ancora visibili *in situ*, i basamenti lapidei per l'alloggiamento dei montanti lignei anteriori del torchio, *stipites*, che si trovava nel locale immediatamente superiore (1).

Il **locale dei torchi** è costruito a una quota superiore di m. 1,50 e vi si accede tramite una breve scala lapidea; qui avveniva la spremitura della polpa. Il pavimento di questo ambiente è realizzato in *opus spicatum*, con blocchetti di laterizio disposti a spina di pesce, pavimentazione tipica delle zone di servizio e dei locali rustici.

Dalle strutture lapidee conservate *in situ* è possibile dedurre l'esistenza di due macchine per la spremitura, del tipo a leva e verricello. Qui sono sistemati gli altri basamenti lapidei per l'alloggiamento dei montanti anteriori, *arbores*, in mezzo ai quali era alloggiata la testa della leva, *prelum*. Si conserva solo una delle due

superfici di spremitura, *ara*, realizzata con due elementi semicirculari, uniti, in calcare locale grigio. La zona di fondo del locale era probabilmente adibita a deposito e ricovero degli utensili necessari alle lavorazioni.

Questo grande ambiente poteva essere coperto da un tetto a due



Varignano, l'ara di spremitura.

falde e prendere luce, oltre che dal cortile sottostante, anche da piccole finestre (2-5).

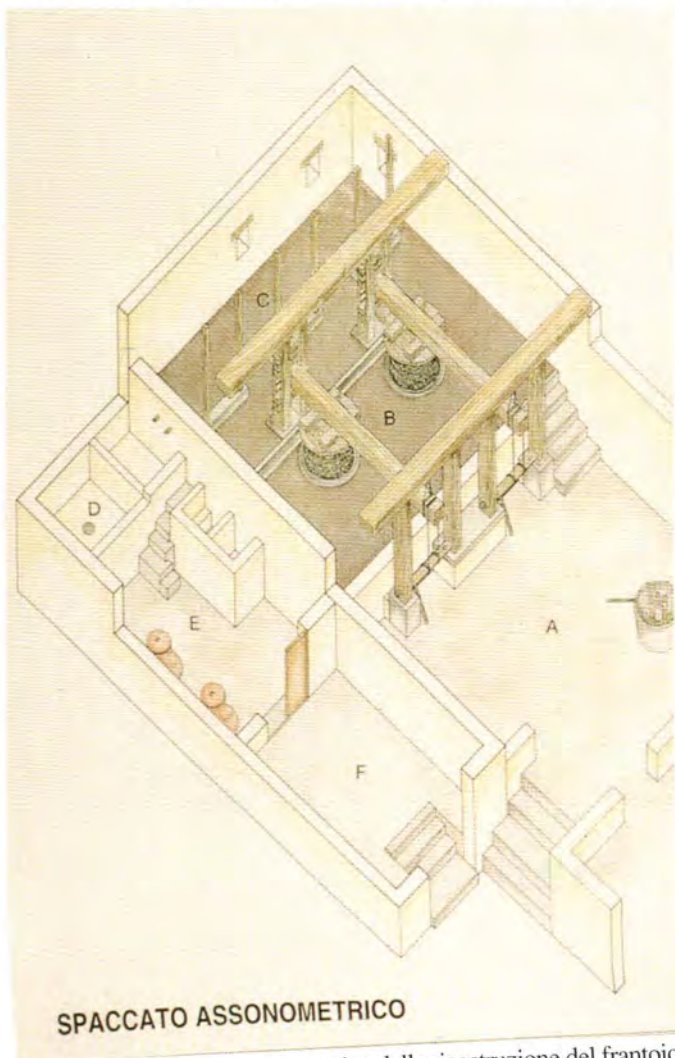
Il **locale dei lacus olearii** è adiacente e immediatamente sottostante al *torcularium*. Qui sono sistemate le vasche di decantazione; la prima riceveva il liquido spremuto direttamente dal *canalis* fuoriuscente dall'*ara* e collegato alla vasca da una tubatura fittile inserita nella muratura del *torcularium*. L'olio traboccava nella seconda vasca dall'orlo del muro che le separava. Qui lavorava il *capulator*, addetto ai procedimenti di chiarificazione dell'olio, che veniva ulteriormente decantato nella terza grande vasca con pozzetto sul fondo; questo locale era coperto da un tetto a unica falda spiovente verso il cortile della *cella olearia*, aperto a sud-est (6-8).

La **cella olearia**, grande e soleggiata, conteneva i *dolia* per il deposito e la conservazione dell'olio in attesa della commercializzazione.

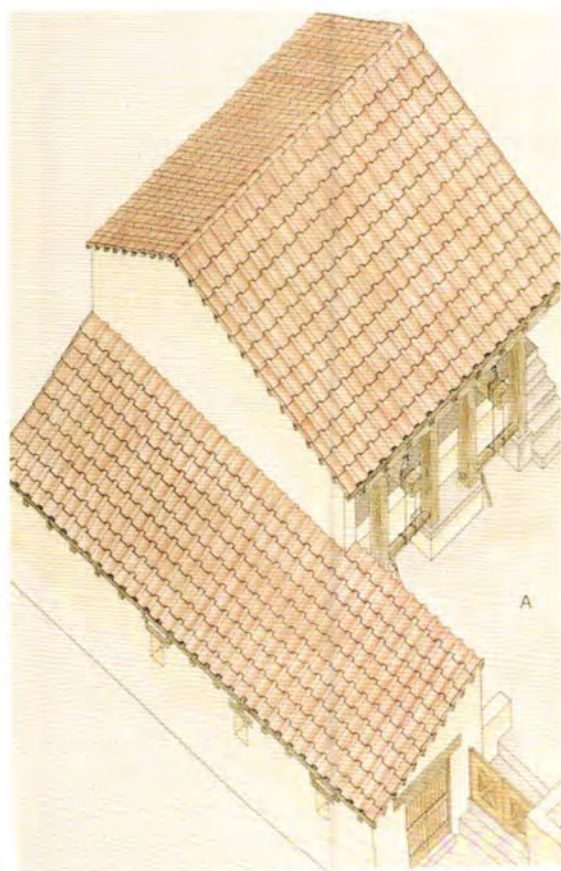


Varignano, le vasche di decantazione.

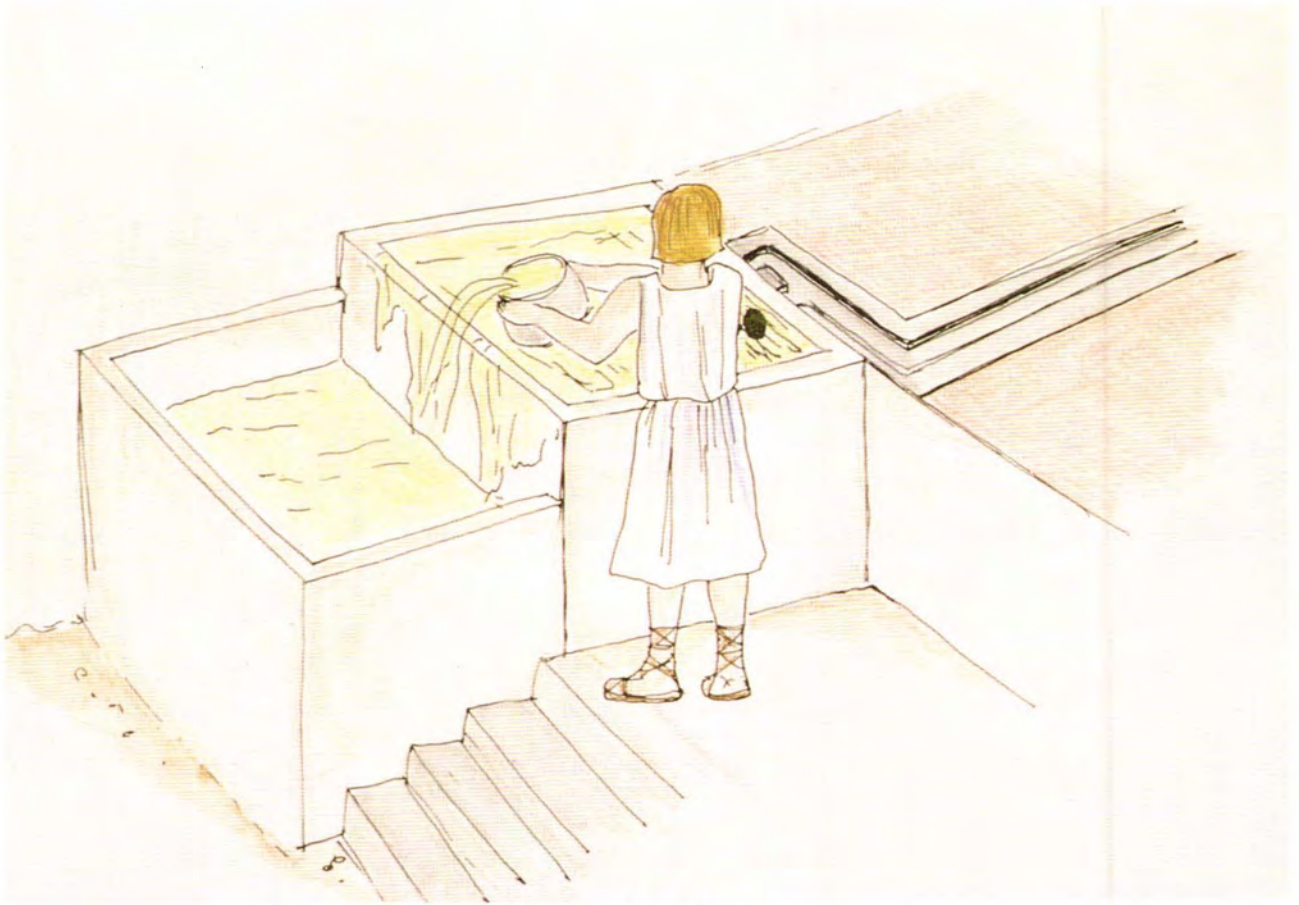
“L'incaricato attinga subito il primo olio che cola con una tazza rotonda (...) e lo versi in bacili di terracotta preparati a questo scopo. Nella cella olearia dovranno essere pronte tre file di bacili, in modo che la prima accolga l'olio di prima qualità, ossia quello della prima spremitura, l'altra quello della seconda, e la terza quello della terza.” Columella, *De re rustica*, 12, 52.



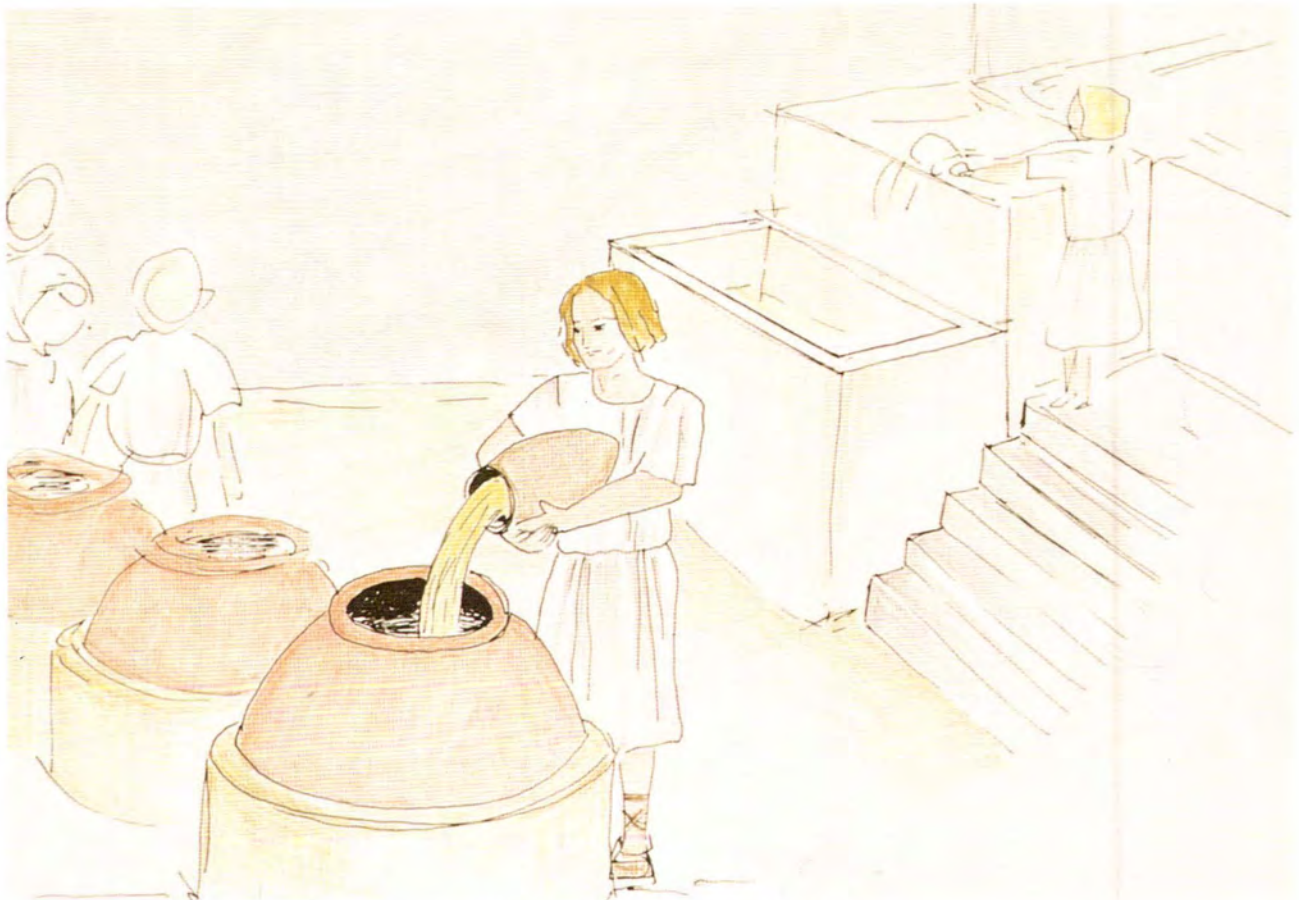
Varignano, spaccato assonometrico della ricostruzione del frantoio.



Varignano, assonometria della ricostruzione del frantoio.



Decantazione dell'olio



Immagazzinamento dell'olio nei *dolia*.

VI Le olive dei Romani



"Quelle olive che ti giungono perché sottratte alla pressa del Piceno, aprono e allo stesso modo concludono i pasti."
(Marziale, Epigrammi, XII, 36).

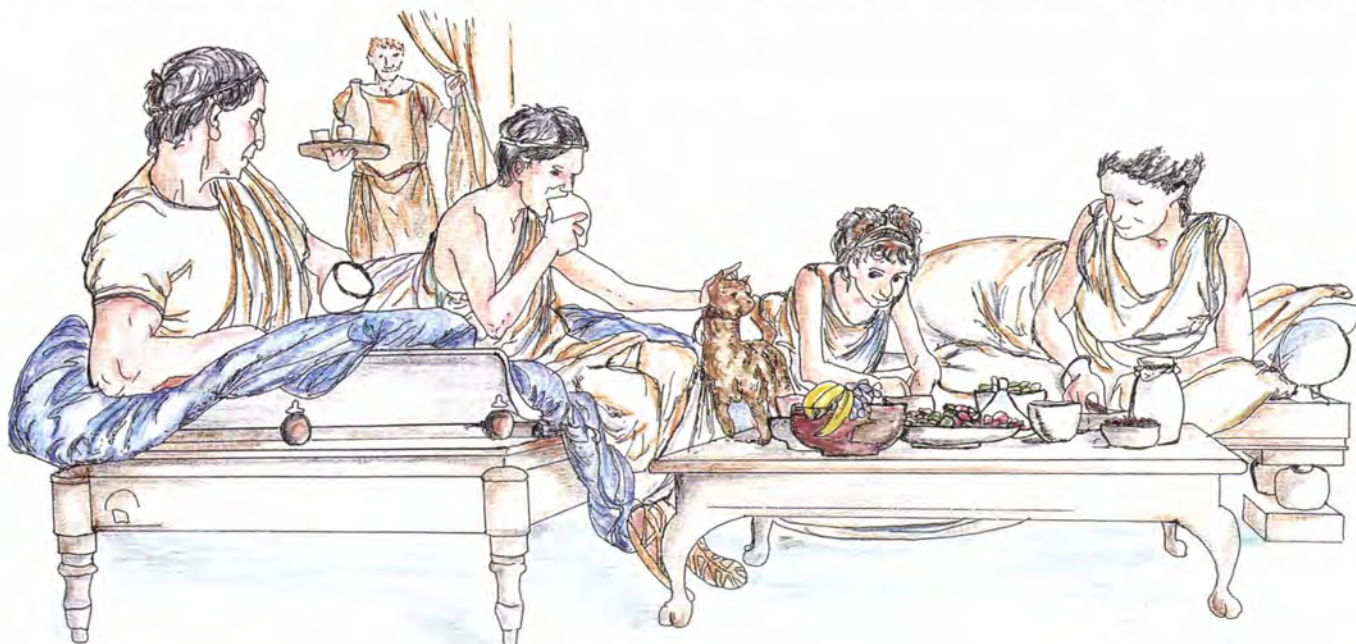
Le olive costituiscono un alimento base nella mensa dei Romani, sia per la tavola dei ricchi, sia come cibo per gli schiavi. Catone consiglia: "Per accompagnare il pane degli schiavi conservate tutte le olive che cadono dagli alberi e quelle mature dalle quali ricavereste poco olio".

Le olive venivano consumate come cibo, contorno a antipasto, aromatizzate come è uso ancora oggi, con aglio, alloro, mirto, finocchio selvatico e lentisco, o conservate in salamoia. Venivano utilizzate anche per insaporire i cibi, per esempio cucite nel ventre della cacciagione, prima della cottura insieme ad altri aromi.

Orazio usa l'olio per stagionare il pesce e i legumi e Apicio, il più famoso cuoco dell'antichità, lo utilizza abbondantemente in tutte le sue ricette: nelle frittture, nei bolliti, nei legumi, nei dolci.

L'olio verde, *oleum viride*, spremuto dalle olive pressate all'inizio della loro maturazione, era per eccellenza il condimento finale, più pregiato e gustoso, aggiunto crudo dopo la cottura, appena prima dell'ultima spolverata di pepe e spezie.

L'olio comune, l'*oleum*, prodotto invece da olive mature, è l'olio più abbondante e d'uso corrente; condiva l'insalata dei poveri, conservava gli alimenti ed era utilizzato per cucinare.



A tavola (da *Il mondo romano*, 1989).



Vaso in vetro con olive, da una pittura parietale pompeiana (da Blanc, Nercessian, 1992).

Le olive verdi, dopo la raccolta, venivano spaccate e sbollentate, e tenute sotto sale o in salamoia per far loro perdere l'amaro, quindi riposte e conservate in recipienti di vetro o ceramica.

Conserva di olive bianche in salamoia.

“Scegli delle olive di Pausia o quelle chiamate regie e bada che non siano macchiate e che siano ancora verdi. Poi presa un'anfora da vino metti sul fondo uno strato di finocchio secco mischiandovi seme di lentisco e di finocchio. Quando poi

avrà riempito fino al collo l'anfora di olive versaci una salamoia forte e, fatto un tappo con foglie di canna, spingi bene in fondo queste olive (per fare uscire l'aria) e aggiungi altra salamoia fino a riempire completamente l'anfora. Quando se ne ha bisogno, si prelevano le olive dall'anfora e si spaccano mescolandole con qualsiasi condimento si desidera servirle. I più tritano insieme erba cipollina con ruta, sedano tenero e menta e uniscono questo trito alle olive rotte; dopo vi aggiungono poco aceto pepato, un nonnulla di miele o di vino mielato, e, versatoci sopra olio verde, le servono accompagnate da un mazzetto di sedano fresco.” (Columella, *De re rustica*, 12, 49, 4).

Le olive nere erano quelle raccolte all'inizio dell'inverno, a novembre, ed erano particolarmente adatte per la samsa, una conserva aromatizzata.

Samsa.

“Si raccoglie l'oliva nera molto matura in una giornata di tempo sereno, la si distende all'ombra su cannicci per una giornata e si scartano tutti i frutti rovinati. Si tolgono anche i piccioli rimasti e le foglie e tutti i piccoli rametti che vi sono mescolati. L'indomani si

vagliano accuratamente per scartare ogni impurità. Poi si mettono intere in un cestino nuovo e le si tiene in pressione per una notte intera. L'indomani si gettano nella mola molto pulite in modo da non spaccare il nocciolo e quando si sono ridotte in polpa, si mescolano con la mano con del sale tritato e con erbe essicate, cioè angelica, cumino, semi di finocchio, anice d'Egitto. Si mette un quarto di chilo di sale per ogni otto litri di olive e poi si versa olio su questa pasta e si continua ad aggiungerne tutte le volte che si asciuga.” (Columella, *De re rustica*, 51, 1 e 2).



Pompei, coppetta con olive (da *Rediscovering Pompeii*, 1990).

VII Il Varignano Vecchio dopo i Romani



"Uno di questi seni, il quale da un nobile monistero di monachi olivetani prende il nome di Nostra Signora delle Grazie, apre appunto nel suo circuito che è di un miglio un compendio di grazie, et è come un piccolo porto, nel quale l'acqua mai fa onde, sì che in braccio di una perpetua calma vi si può godere della pesca e l'acqua essendo dove due, dove tre palmi alta, si può con piccole imbarcazioni con tal sicurezza pescare col mare et insidiare a' pesci." (Filippo Casani, Breve descrizione della Liguria e della città di Genova, 1700 ca).

La letteratura agronomica romana e l'economia della villa decadono e si spengono con il tramonto dell'antichità classica.

Anche la continuità del paesaggio agrario si interrompe, disgregata dall'abbandono, distrutta dalle invasioni barbariche e da un generale e diffuso impoverimento.

Il rudere e le città morte testimoniano di un'antica civiltà urbana e agricola che, solo sopita, informerà di sé i successivi tempi della rinascita medievale.

Al disegnato paesaggio rurale romano si sostituisce un'immagine pastorale di campi aperti alle greggi, di selve, di boschi, di paludi. E così Gregorio Magno sul finire del VI secolo può scrivere che per tutta l'Italia sono "distrutte le città, diroccate le castella" e deserte di contadini le terre.

Ma all'ombra protettrice dei monasteri prende avvio l'opera silenziosa dei



Le Grazie di Portovenere, 1816-1827.
(Firenze, Istituto Geografico Militare, da Carte e Cartografi 1986).



Varignano la pars rustica

monaci che raccolgono, trascrivono e tramandano la scienza antica, non solo i suoi precetti teorici, ma anche le nozioni pratiche; essi mettono a coltura i vasti possedimenti monastici e i piccoli orti dei chiostrì. Con loro l' *optima hereditas* classica rivive e si trasformando vita, dopo i secoli bui dell'alto medioevo, a nuovi paesaggi con campi chiusi, vigneti, oliveti, frutteti e orti.

L'antico *fundus Vernianus*, dopo l'abbandono, viene donato, agli inizi dell'XI secolo, dagli Obertenghi ai monaci benedettini del monastero di San Venerio sull'isola del Tino. Si riprende così a coltivare sulle strutture sepolte della villa, con una serie di orti terrazzati, piantando la vite, il fico, l'olivo.

Attraverso le carte del monastero di San Venerio, è possibile seguire le vicissitudini del *fundus* che, a seguito di vendite e donazioni, perde la sua antica struttura unitaria.

Nel 1432 il papa Eugenio IV concede alla Congregazione di Monte Oliveto l'abbazia benedettina del Tino, ormai deserta e abbandonata, con le sue vaste pertinenze terriere, comprendenti anche parte dell'antico fondo romano. Qui, nel luogo prospiciente il seno delle Grazie, i monaci olivetani edificano, nella seconda metà del '400, la nuova chiesa dedicata alla Vergine delle Grazie, il cui culto già preesisteva al loro arrivo, portato da un frate eremita.

GLOSSARIO



Aristeo, figlio della ninfa Cirene e del dio-fiume Peneo. Le ninfe gli insegnarono l'arte dell'allevamento del bestiame e delle api, la coltivazione della vite e dell'olivo.

Atena, figlia di Zeus, dea guerriera, simbolo della ragione, presiede alle arti e alla letteratura; il suo animale favorito era la civetta, la sua pianta l'olivo.

Capulator, lo schiavo addetto alle manovre di chiarimento e decantazione dell'olio, e al suo immagazzinamento nei *dolia*.

Castore e Polluce, eroi combattenti, figli di Zeus e di Leda, fratelli di Elena e di Clitennestra particolarmente venerati dai Romani.

Catone, (234-141 a.C.) personaggio politico romano, oratore e censore, scrisse un'opera enciclopedica della quale ci è giunto il trattato *De agricultura*.

Cavaedium, locale nel quale era alloggiata la *mola olearia*.

Cella olearia, ambiente scoperto nel quale erano sistemati in file i grandi recipienti (*dolia*), simili alle giare, per la conservazione dell'olio.

Columella, scrittore spagnolo nato a Cadice, cittadino romano, vissuto nel I secolo dell'impero, scrisse numerosi trattati.

Dolia defossa, grandi recipienti fittili con coperchio, infossati nel terreno fino all'altezza della spalla, che contenevano l'olio chiarito.

Fructus, i prodotti della terra.

Fundus, l'insieme delle terre che circondavano la villa.

Luna, colonia romana fondata nel 177 a.C. sulla riva destra del fiume Magra, nella *Regio VII Etruria*.

Ministri triumphantium, funzionari addetti alla celebrazione del trionfo, processione solenne del generale romano vittorioso.

Mola olearia, macchina che consentiva la separazione della polpa dal nocciolo, preventiva alla fase di spremitura.

Oletum, l'oliveto.

Opus signinum, preparato eseguito con sabbia, calce e laterizio triturato, con funzione di malta idraulica. L'aggettivo *signinum* deriva dalla città di Segni nel Lazio, famosa nell'antichità per produrre calce di ottima qualità.

Opus spicatum, pavimentazione eseguita con elementi parallelepipedi in laterizio, disposti a spina di pesce.

Posidone, dio del mare, delle acque correnti e dei laghi, figlio di Crono e di Rea; il tridente è la sua arma, il tonno uno dei suoi attributi.

Res rustica, tutto ciò che riguarda la scienza agricola.

Samsa, pasta ottenuta dalle olive nere molto mature, aggiungendo sale e aromi.

Varrone, (116-27 a.C.) uomo politico, erudito e scrittore romano vissuto nel I secolo a.C., scrisse di politica, agricoltura, satira, storia letteraria e linguistica.

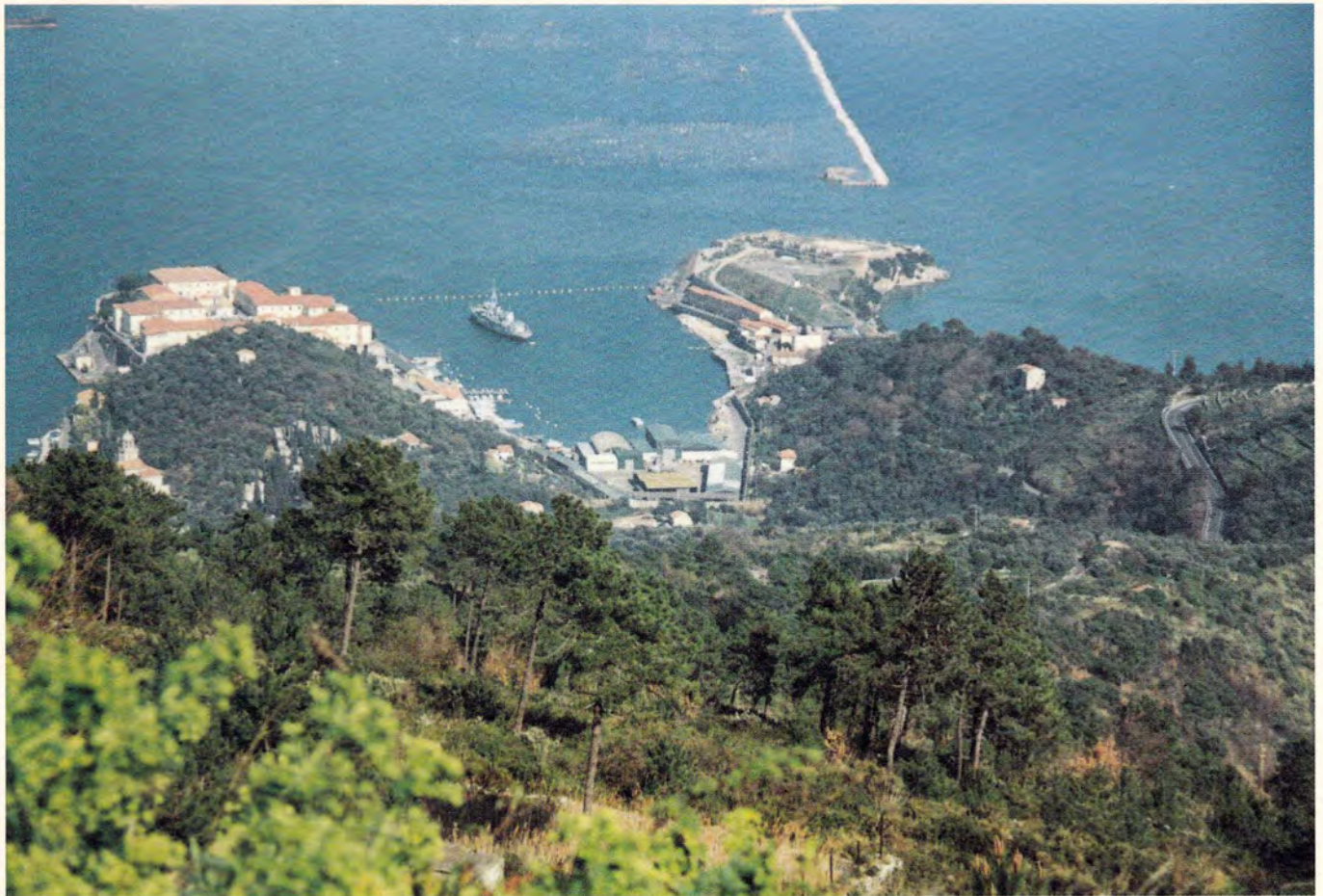
Villa, modello architettonico-produttivo, tipicamente romano-italico, che si sviluppa fra l'età tardo repubblicana e il primo impero (III secolo a.C.-I secolo d.C.).

Villa perfecta, termine usato da Varrone per definire un'azienda agricola ottimale.

Zeus, figlio del titano Crono e di Rea, il maggiore dio del pantheon ellenico, dio della luce, del cielo chiaro e del fulmine, dispensa i beni e i mali. Suoi attributi sono lo scettro e la folgore.



Roma, Palazzo Rondanini. Coperchio di sarcofago con eroti oleicoltori



Testi: Maria Antonietta De Paolis, Lucia Gervasini, Tiziana Lungo, Alessandra Minasi

Fotografie e disegni: Archivio Soprintendenza Archeologica della Liguria, Maria Antonietta De Paolis, Tiziana Lungo, Alessandra Minasi

Impaginazione e grafica: Lucia Gervasini, Tiziana Lungo, Luna Editore

Le schede sono tratte da: M.A. De Paolis, T. Lungo, A. Minasi, “*Il frantoio della villa romana del Varignano*”, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Architettura, A.A. 1996-1997, Relatore Prof. Luigi Marino, Correlatore Dott. Lucia Gervasini

Edito da: **Luna Editore** per conto della Soprintendenza Archeologica della Liguria

© copyright by Luna Editore - Soprintendenza Archeologica della Liguria



XIII Settimana per i Beni Culturali

30 marzo - 5 aprile 1998

Le Grazie di Portovenere - Zona Archeologica Villa Romana del Varignano Vecchio -
visite su prenotazione tel. 0187 790307