



TURISMO e Psicologia
Rivista interdisciplinare di studi, ricerche e formazione

ASPETTI REALI, RITUALI E SIMBOLICI DEL BANCHETTO ETRUSCO A CHIUSI

Maria Angela Turchetti

Polo Museale della Toscana - Museo Nazionale Etrusco di Chiusi

Contatti dell'autore:

mariangela.turchetti@beniculturali.it



PADOVA UNIVERSITY PRESS

ASPETTI REALI, RITUALI E SIMBOLICI DEL BANCHETTO ETRUSCO A CHIUSI

RIASSUNTO

È diventato consueto per chi si occupa dell'alimentazione nel mondo antico citare l'affermazione, del filosofo bavarese Ludwig Andreas Feuerbach, "l'uomo è ciò che mangia", che pone l'accento sull'importanza del cibo per la crescita e lo sviluppo dell'essere umano e della società che esprime. Questo vale per ogni tipo di società e per ogni tempo e particolarmente per le comunità antiche in quanto meno complesse delle attuali civiltà industriali e più fortemente dipendenti dalle attività produttive di agricoltura e allevamento.

Lo studio del cibo nell'Antichità è perciò considerato oggi un campo di ricerca di grande attualità capace di suscitare la curiosità e l'interesse di un vasto pubblico, anche per la convinzione che i prodotti e le abitudini alimentari del passato rappresentino un modo di mangiare naturale, sano e genuino, in linea con uno sviluppo ecosostenibile.

Nonostante i molti studi in questo campo degli ultimi anni, sviluppatasi anche a seguito del perfezionamento di tecnologie e metodologie di indagine, resta ancora difficile delineare un quadro che non sia frammentario ed estremamente lacunoso, sia con riferimento all'alimentazione etrusca in generale che per l'ambiente specificatamente chiusino.

Il contributo cercherà di affrontare sinteticamente alcuni aspetti reali, rituali e simbolici del banchetto e del simposio nella società etrusca con specifico riferimento a Chiusi, ma allargando talvolta lo sguardo fino a *Volsinii/Velzna* (Orvieto), memori dell'impero costituito con l'unione delle due città da Porsenna secondo la notizia riportata da Plinio il Vecchio.

Parole chiave: alimentazione, etruschi, Chiusi, banchetto & simposio, aspetti reali e rituali, indagini archeologiche

REAL, RITUAL, AND SYMBOLIC ASPECTS OF THE ETRUSCAN BANCHET IN CHIUSI

ABSTRACT

It has become customary for those who study Eating in the Ancient World to cite the affirmation of Bavarian philosopher Ludwig Andreas Feuerbach, "man is what he eats", which emphasizes the importance of food for growth and the development of the human being and of the society he expresses.

This applies to all types of society and for all time and especially for the ancient communities as being less complex than the present industrial civilizations and more strongly dependent on the productive activities of agriculture and breeding.

The study of Food in Antiquity is today considered to be a very topical research field capable of arousing the curiosity and interest of a large audience, also because of the belief that past products and eating habits represent a way of natural, healthy and genuine eating, in line with ecologically sustainable development.

Despite the many studies in this field of recent years, developed also following the refinement of research technologies and methodologies, it is still difficult to delineate a framework that is not fragmentary and extremely incomplete, both with reference to Etruscan food in general and specifically for the area of Chiusi.

The contribution will try to address briefly some of the real, ritual and symbolic aspects of the banquet and symposium in Etruscan society with specific reference to Chiusi, but sometimes widening the look to *Volsinii/Velzna* (Orvieto), memories of the empire formed by the union of the two cities by Porsenna according to the news reported by Pliny the Elder.

Keywords: Food, Etruscans, Chiusi, banquet and symposium, real, ritual and symbolic aspects, archeological research.

ASPETTI REALI, RITUALI E SIMBOLICI DEL BANCHETTO ETRUSCO A CHIUSI

Introduzione

È diventato consueto per chi si occupa dell'alimentazione nel mondo antico citare l'affermazione, quasi proverbio, del filosofo bavarese Ludwig Andreas Feuerbach, “*l'uomo è ciò che mangia*”, che pone l'accento sull'importanza del cibo per la crescita e lo sviluppo dell'essere umano e della società che esprime.

Questo vale per ogni tipo di società e per ogni tempo e particolarmente per le comunità antiche in quanto meno complesse delle attuali civiltà industriali e più fortemente dipendenti dalle attività produttive di agricoltura e allevamento.

Paola Pelegatti, nell'introduzione al volume “*L'Alimentazione nel Mondo Antico: Gli Etruschi?*”¹, ha rilanciato nel 1987 un filone di ricerca oggi di grande attualità e capace di suscitare la curiosità e l'interesse di un vasto pubblico, anche probabilmente per la convinzione che i prodotti e le abitudini alimentari dell'Antichità rappresentino un modo di mangiare naturale e dunque più sano e genuino, e soprattutto compatibile con uno sviluppo ecosostenibile.

La studiosa sottolineava la difficoltà a trattare questo tema con riferimento alla civiltà etrusca per la mancanza di fonti letterarie antiche dirette e di studi sistematici sull'argomento.

A trent'anni di distanza, sebbene siano proliferati gli studi in questo campo e siano state enormemente affinate le tecnologie e le metodologie di indagine, resta ancora difficile delineare un quadro che non sia frammentario ed estremamente lacunoso, sia con riferimento all'alimentazione etrusca in generale che per l'ambiente specificatamente chiusino.

Il presente contributo cercherà di affrontare sinteticamente alcuni aspetti reali, rituali e simbolici del banchetto e del simposio nella società etrusca con specifico riferimento a Chiusi, ma allargando talvolta lo sguardo fino a *Volsinii/Velzna* (Orvieto), memori dell'impero costituito con l'unione delle due città da Porsenna secondo la notizia riportata da Plinio il Vecchio².

Premesse metodologiche

Scarse sono le fonti letterarie antiche utilizzabili per ricavare informazioni sull'alimentazione etrusca e in genere non di prima mano: si tratta di autori greci e latini che scrivono di prodotti alimentari e di agricoltura, talvolta non senza pregiudizi, stereotipi o fini politici, encomiastici o denigratori.

Non si ha notizia di un Apicio o di un Plinio il Vecchio etrusco (e forse non sono mai esistiti) anche se i Saserna (padre e figlio), proprietari di terreni nel piacentino, che scrivevano di agricoltura nel I sec. a.C., portano un nome etrusco³.

Qualche elemento utile può venire dal dato linguistico/epigrafico con riferimento ad esempio ai termini etruschi per vino o olio e ai relativi contenitori⁴, ma le maggiori informazioni si ricavano dalle fonti iconografiche (tombe dipinti e vasi figurati, rilievi e sculture) e soprattutto dal contesto archeologico inteso come l'insieme delle testimonianze materiali ed immateriali, interpretate congiuntamente, provenienti dagli scavi e dalle ricognizioni di superficie.

Si affiancano a questi strumenti studi, sempre più tecnologicamente avanzati, di tipo archeometrico quali l'archeozoologia o l'archeobotanica⁵.

La prima è volta a definire, nell'ambito del campione analizzato, le specie presenti, il dato numerico, l'età e il genere, le patologie degli individui esaminati, i sistemi di macellazione, le abitudini alimentari e le attività produttive della comunità di riferimento.

1 *Alimentazione* 1987.

2 Plinio, NH, II, 140; Colonna 2000; Colonna 2001; Bonamici 2012.

3 C. Ampolo, in *Alimentazione* 1987, p. 9.

4 Maggiani 1972; G. Colonna 1973-74; M. Cristofani in *Alimentazione* 1987, pp. 37-40.

5 G. Barker in *Alimentazione* 1987, pp. 23-25.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

La seconda, l'archeobotanica si concentra sulla ricostruzione dell'ambiente naturale e delle colture agricole, sui sistemi di rotazione dei raccolti o sulle diverse attività e fasi di lavorazione del prodotto, dalla coltivazione, all'immagazzinamento, al consumo⁶.

L'analisi condotta su campioni osteologici umani ha consentito negli anni di osservare con particolare attenzione anche il dato dell'accrescimento dell'individuo e delle patologie conseguenti ad eventuali carenze alimentari e al cibo assunto. L'applicazione in campo paleoantropologico e paleopatologico di nuove tecniche analitiche, come la spettroscopia ad assorbimento atomico, la spettrometria di massa o l'analisi per attivazione neutronica, che permettono di evidenziare quantità anche piccolissime di materia, ha dato il via alle analisi paleonutrizionali⁷.

L'intento è di utilizzare alcuni elementi presenti in traccia nell'osso come elementi-guida per la ricostruzione del quadro nutrizionale, cioè come veri e propri "marcatori" ossei delle condizioni alimentari delle popolazioni antiche.

Lo stronzio e lo zinco sono fino ad ora gli elementi più utilizzati.

Il primo è presente soprattutto nei vegetali e dunque tende a depositarsi in quantità elevate nelle ossa degli erbivori ma non in quelle dei carnivori, il secondo è tipico della carne rossa ma anche del pesce e dei molluschi marini.

Sulla base di queste valutazioni si è, ad esempio, tentata una classificazione delle economie alimentari delle popolazioni antiche dividendole in economie agricole (ad elevata concentrazione di stronzio osseo), miste o pastorali, o in economie ricche (ad alta concentrazione di zinco osseo) o povere. Sebbene la quantità del campione analizzato sia piuttosto limitata, è emersa per quella etrusca l'ipotesi di una società basata in prevalenza su un'economia agricola e su un alto consumo dei cereali, con un'assunzione limitata di cibi carnei, destinati evidentemente e quasi esclusivamente alla mensa delle classi aristocratiche o riservate a scopi rituali.

1. Agricoltura e allevamento

Il celebre episodio di Arrunte, tutore del giovane e potente Lucumone, tramandato da Livio⁸ rende piuttosto chiaramente l'idea della fertilità e ricchezza della terra chiusina: "*Tradizione vuole che questa gente (i Galli n.d.r.), attratta dalla dolcezza delle messi e soprattutto del vino - di cui allora non conoscevano il piacere -, abbia attraversato le Alpi e si sia stanziata nelle terre un tempo coltivate dagli Etruschi. A inviare quel vino in Gallia sarebbe stato Arrunte di Chiusi col preciso intento di attirarne la popolazione.*"

L'aneddoto racconta infatti che Arrunte, agli inizi del IV sec. a.C., per vendicarsi del giovane Lucumone che, ospite in casa sua, gli aveva sedotto la moglie, ma che rimaneva impunito in virtù delle ricchezze e delle potenti amicizie, non esitò a tradire la città invitando i bellicosi Galli nella sua terra.

La particolare fertilità delle terre chiusine è confermata anche da racconti di età successiva.

Lo stesso Livio⁹ ricorda che Chiusi, Perugia e Roselle in occasione della spedizione contro Annibale, alla fine del III sec. a.C. fornirono legno di abete e una grande quantità di frumento e descrive la regione ubertosa ubicata tra Fiesole e Arezzo "*ricca di frumento, greggi e di ogni cosa*"¹⁰. Chiusi e Arezzo erano famose per la *siligo*, grano tenero che si usava nella confezione del pane¹¹.

Plinio¹² loda anche il *far clusinum* (farro di Chiusi) che raggiungeva le ventisei libbre per moggio¹³.

⁶ Per gli studi pluridisciplinari di archeologia, botanica e biologia molecolare condotti dall'Università di Siena sull'olio e Polivo Barbieri, Ciacci, Zifferero 2010; per analoghe ricerche nel campo della viticoltura Ciacci, Rendini, Zifferero 2012.

⁷ G. Fornaciari, F. Mallegni, in *Alimentazione* 1987, pp. 135-139.

⁸ Livio, *Ab Urbe condita*, V, 33. Cfr. anche le versioni di Dionigi di Alicarnasso, *Ant. Rom.*, XIII, 10-11 e Plutarco, *Cam.*, XV, 1-6: Sordi 1976-77.

⁹ Livio, *Ab Urbe condita*, XXVIII, 45.

¹⁰ Livio, *Ab Urbe condita*, XXII, 3.

¹¹ Heurgon 1986, p. 154.

¹² Plinio, *NH*, XVIII, 87.

¹³ Plinio, *Nat. Hist.*, XVIII, 66.

Si fa menzione infine del candore della farina¹⁴ di cui Ovidio¹⁵ consiglia l'uso come polvere per il viso ma che soprattutto serviva per la confezione di focacce (*clusinae pultes*) che in età repubblicana hanno costituito il nutrimento principale per il popolo minuto, etrusco ed italico¹⁶.

Per l'epoca imperiale Plinio¹⁷ riferisce che “*gli abitanti di Pompei chiamano con il nome del proprio municipio un tipo di uva nonostante essa sia più abbondante a Chiusi*”, passo che con poca difficoltà potremmo considerare testimonianza valida del consumo alimentare di vini locali anche per le epoche più antiche.

Basti pensare, ad esempio, per l'età di Porsenna, all'elevata quantità di produzioni chiusine di vasellame in bucchero o ceramica figurata destinato alla mensa e al simposio, vasellame atto a contenere liquidi, a versare, filtrare e miscelare secondo l'usanza antica che prevedeva porzioni ben precise di acqua e vino, aromi, spezie e formaggio grattugiato da dosare sapientemente nel cratere e distribuire ai commensali.

L'esistenza, a Chiusi, di officine ceramiche etrusco-corinzie, dedite anche alla produzione di piccoli balsamari contenenti essenze profumate a base d'olio, ipotizzata da J.G. Szilágyi¹⁸, e ribadita da A. Minetti e da G. Paolucci¹⁹, può costituire una prova indiretta, tra fine VII e prima metà del VI sec. a.C., di un'olivicoltura locale.

Una produzione chiusina di olio e vino, oltre che di fichi, è testimoniata anche nel già citato episodio di Arrunte.

A detta di Dionigi di Alicarnasso²⁰, fra i prodotti che Arrunte portò ai Celti per convincerli ad invadere le campagne di Chiusi erano compresi “molti otri di vino ed olio” e “molti cesti di fichi”.

Per quanto concerne allevamento e alimentazione carnea, una testimonianza indiretta è offerta dalla bella situla in argento dorato proveniente da Chiusi, conservata al Museo Archeologico Nazionale di Firenze, databile intorno alla metà del VII sec. a.C.

La situla che ripete nella forma una tipologia attestata in contesti assiri, è decorata da fregi figurati che si alternano a partizioni geometriche.

Al di sotto di un fregio con parata militare è un registro con una singolare teoria di suini condotti da un mandriano che ne regola gli spostamenti attraverso un cane e i richiami modulati di un flauto, secondo la tradizione, quella dell'allevamento a suon di musica, riferita esplicitamente agli Etruschi dalle fonti antiche²¹.

Un'importanza notevole in riferimento al cibo, riveste il materiale faunistico analizzato dall'Università degli Studi di Napoli²², proveniente dal pianoro del Petriolo, la propaggine meridionale del grande insediamento etrusco di Chiusi, sede di un quartiere artigianale.

Lo studio ha riguardato soprattutto i reperti provenienti dal riempimento di un pozzo che venne sigillato subito dopo la metà del VI sec. a.C. in una fase di ristrutturazione generale dell'area.

Dai vari livelli di riempimento provengono reperti ossei attribuibili a mammiferi domestici, con l'eccezione di pochi resti riferibili ad avifauna (pollame domestico di piccole dimensioni) e ad anfibi, mentre mancano totalmente tracce di animali selvatici.

Prevalente risultano la pastorizia (41,6%) e l'allevamento di suini (37,2%), meno documentato l'allevamento di bovini (21,2%).

Gli ovicapri sono in genere adulti e documentati da tutti i distretti scheletrici, analogamente ai suini, soprattutto rappresentati da individui al di sotto dei due anni.

Dei bovini, attestati da esemplari di taglia medio-piccola e in prevalenza adulti, sono rappresentate tutte le parti dell'individuo, specie quelle riferibili al cranio.

Bovini, ovicapri e suini mostrano spesso tracce evidenti di macellazione, disarticolazione e smembramento legate alla lavorazione della carne.

¹⁴ Columella, R.R., II, 6.

¹⁵ Ovidio, *De medica mine faciei*, 65.

¹⁶ Heurgon 1986, p. 154.

¹⁷ Plinio, NH, XIV, 38.

¹⁸ Szilágyi 1998, pp. 507-511 con letteratura; contra Martelli 1987, p. 29.

¹⁹ Minetti 2004, pp. 441-442; Paolucci 2002, p. 168.

²⁰ Dionigi di Alicarnasso, *Ant. Rom.*, XIII, 10-11.

²¹ Eliano, *De nat. Anim.*, XII, 46.

²² A. Facciolo, A. Tagliacozzo, in Gastaldi 2009, pp. 313-329.

In generale si evince un'organizzazione molto efficiente per l'allevamento suino che consentiva di macellare esemplari in età non avanzata e dunque di ottenere una buona resa in carne in tempi relativamente brevi.

Il numero prevalente di esemplari adulti nel caso dei bovini e degli ovicapri può indicare un interesse non solo per la carne ma anche per la produzione lattiero-casearia o per la lana e come forza lavoro.

Interessante la presenza nel pozzo dei resti di tre cani, un feto e due adulti, dei quali uno quasi completo.

Tracce di macellazione dimostrano che anche il cane rientrava, seppure eccezionalmente, tra le specie destinate al consumo alimentare, così come confermato da scarse tracce di bruciato ed esposizione al fuoco che interessano anche pochi resti di maiali e ovicapri.

Conosciamo dalle fonti letterarie e da testimonianze epigrafiche e archeologiche il sacrificio di cani in vari riti di fondazione e purificazione²³, anche agrari che possono riflettere, come è ipotizzabile per il quartiere artigianale del Petriolo, tradizioni alimentari domestiche: la vittima sacrificale infatti poteva essere destinata all'olocausto e al seppellimento ma si può anche pensare al consumo delle carni cotte da parte degli officianti.

2. La cucina etrusca

Se volessimo immaginare gli ambienti etruschi destinati a cucinare o a immagazzinare prodotti alimentari, qualche indizio, a Chiusi, ci viene dalle case del quartiere artigianale del Petriolo, costruite incassando il pavimento rispetto al piano di campagna, con pareti realizzate con una zoccolatura in pietra e alzato in *opus craticium* (opera a graticcio) e con il tetto munito di tegole e coppi.

Una delle abitazioni²⁴ ha restituito, nell'angolo di un vano, oltre duecento vasi, calici, coppe e piatti per mangiare e bere, che dobbiamo originariamente pensare collocati su due scaffalature in legno di quercia addossate alle pareti. Al centro della stessa stanza era collocata una grande lastra di terracotta fornita di alette ampie e sagomate su cui veniva acceso il fuoco e che è stata rinvenuta coperta di uno strato di cenere²⁵.

Si tratta di un quartiere artigianale e di una abitazione riservata al ceto medio o medio-basso.

Più ampi e accessoriati gli ambienti delle famiglie aristocratiche di cui possiamo avere un esempio nella cd. tomba Golini I di Orvieto che ci offre la migliore rappresentazione di una cucina e di una dispensa etrusche stipate dei prodotti alimentari necessari ad un lauto banchetto.

Si tratta di una camera ipogea scoperta in località Settecamini nel 1863, tra le più importanti tombe dipinte orvietane della prima metà del IV sec. a.C.²⁶

Il tema centrale delle raffigurazioni dell'unica camera divisa da un tramezzo che si diparte dalla parete di fondo è il banchetto che si svolge nell'oltretomba alla presenza delle divinità inferi e degli esponenti della famiglia dei *Leinie*, a cui apparteneva la tomba secondo quanto si apprende dalle iscrizioni presenti.

Il pessimo stato di conservazione delle pitture spinse a riprodurle, ad opera di Guido Gatti, per il Museo di Firenze, mentre gli affreschi, distaccati nel 1950, sono conservati oggi ad Orvieto.

Sulla parete a sinistra dell'ingresso sono rappresentati gli animali macellati pronti per la cottura. Appesi ad uncini sono un bue squartato, una lepore, un capriolo e alcuni volatili.

Segue una scena di preparazione del cibo da parte di figure servili intente a lavorare davanti a quattro tavoli tondi a tre zampe su cui sono deposte vivande, forse focacce, grappoli d'uva, melograni o uova.

Uno schiavo depozza la carne con una sorta di mannaia, gli altri sono affaccendati intorno ai tavoli con le pietanze, un servitore tritura qualcosa in un pestello e l'alacre attività sembra cadenzata dal suono di un flautista.

²³ De Grossi Mazzorin 2008.

²⁴ P. Gastaldi 2000, pp. 134-138.

²⁵ E. Mearini, in Gastaldi 2009, p. 289.

²⁶ *Alimentazione* 1987, *passim*.

Chiude la scena un servitore che fa saltare sul fuoco una padella mentre un secondo, dietro il forno, brandisce, gesticolando, una casseruola.

La narrazione riprende con il banchetto alla presenza di Ade e Persefone.

Uno dei personaggi, forse un antenato dei proprietari della tomba, *Vel*, dal lungo *cursus honorum*, è definito *zilath mechl rasneas clevsinsl* traducibile forse come re o *praetor dello stato (cosa pubblica) chiusino*, magistratura e aggettivo (chiusino) che evocano immediatamente la riunione dei due centri di Chiusi e Orvieto sotto un unico comando operata da Porsenna²⁷.

3. Utensili inconsueti, rari, di eccezionale valore

L'ideale omerico del banchetto come ostentazione di prestigio personale e familiare, parte integrante della cerimonia funebre, condiviso dagli Etruschi insieme alla credenza di una vita ultraterrena che prevedeva esigenze materiali molto simili a quelle della quotidianità, ha portato alla deposizione nelle sepolture di un grandissimo numero di utensili che potevano essere stati utilizzati realmente o simbolicamente per mangiare o per bere.

Si tratta di oggetti fabbricati in Etruria o provenienti dalla Grecia il cui uso è per lo più di facile e immediata comprensione, impiegati originariamente per contenere derrate alimentari o per cuocere cibi, destinati al trasporto, alla mensa, alla cucina o alla dispensa.

Alcuni casi sono oggetto di imperitura attenzione e dibattito tra gli studiosi perché di difficile interpretazione e definizione, inconsueti o rari, di eccezionale pregio e valore.

Molte e raffinate sono le importazioni di ceramica greca a Chiusi legate al banchetto.

Tra tutti meritano menzione alcuni recipienti di ragguardevoli dimensioni e di pregevolissima fattura quali il celeberrimo cratere a volute a figure nere noto, dal suo rinventore, come vaso François, datato intorno al 570 a.C. e firmato da *Kleitias* come ceramista ed *Ergotimos* come vasaio²⁸. Si tratta del più antico cratere a volute attico conosciuto alto 66 cm e con un diametro massimo di 57 cm interamente istoriato con scene mitologiche e motivi ornamentali su registri sovrapposti.



Fig. n. 1: Vaso François, Museo Archeologico Nazionale di Firenze

²⁷ Maggiani 2002, p. 190, nota 10; Morandi Tarabella 2004, pp. 282-285

²⁸ Shapiro, Iozzo, Lezzi-Hafter 2013.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

Dalla stessa necropoli chiusina di Fonte Rotella proviene un altro grande recipiente, di poco più recente del cratere attribuito a *Kleitias* ed *Ergotimos*, frutto degli scavi dello stesso Alessandro François nel 1843-44.

È un grande *dinos* (calderone) attico a figure nere²⁹ con parte del suo sostegno, della capacità di oltre 60 litri, che dobbiamo immaginare, come il vaso François, colmo di vino prelibato, al centro di un aristocratico banchetto della metà del VI sec. a.C. circa.



Fig. n. 2: *Dinos* attico a figure nere, Museo Archeologico Nazionale di Firenze

Documentato fin dal 1858 nella Collezione Lunghini di Sarteano, il *dinos* era passato nella raccolta del barone francese Pierre Amédée Foucques de Vagnoville.

Il vaso, conservato in frammenti, fu a lungo ignorato dagli studiosi.

Il caso ha voluto che nel 2003 un cacciatore umbro in trasferta a Chiusi ritrovasse presso Fonte Rotella un frammento dello stesso recipiente che ne completava parzialmente la forma.

Si acquisiva così la certezza della provenienza dei frammenti e se ne riscopriva l'importanza.

Il recipiente, purtroppo molto lacunoso, è stato attribuito al pittore di Londra B 76, un pittore di cui si ignora il nome, ma tanto vicino a *Kleitias* da esserne influenzato e da utilizzare il medesimo soggetto, il corteo divino per le nozze di *Peleus* e *Thetis*, genitori di Achille, l'uccisore di Ettore, il vincitore di Troia.

Non può essere un caso che due grandi recipienti attici, con le stesse raffigurazioni e nello stesso lasso di tempo siano giunti a Chiusi: si tratta probabilmente di vasellame pregiato esplicitamente richiesto dai *principes* chiusini, prima ancora che per essere deposto nelle ricche sepolture, per occasioni sociali importanti e particolari come avrebbe potuto essere, se si considera il soggetto dipinto e la capienza del recipiente, una cerimonia nuziale.

Il Museo di Chiusi vanta un'ingente collezione di bucheri prodotti localmente, definiti dagli studiosi "buccheri pesanti" per via delle pareti dei recipienti particolarmente spesse, decorati con motivi applicati a cilindretto (con l'uso cioè di un punzone cilindrico intagliato in negativo che veniva fatto rollare sulla superficie del vaso prima della cottura) oppure a stampo (attraverso l'impiego di matrici).

"*The most curious articles in this bucheri ware are the focolari.*", scriveva il viaggiatore- diplomatico- archeologo inglese George Dennis nel suo fortunato libro *The Cities and Cemeteries of Etruria*, pubblicato a Londra in prima edizione nel 1848 ed in effetti, tra i vasi di bucheri pesante attribuiti a botteghe chiusine, i foculi si distinguono per l'originalità della forma e per i problemi legati alla loro utilizzazione.

²⁹ Iozzo 2007, pp. 62-65.



Fig. n. 3: Foculo in bucchero, Museo Archeologico Nazionale di Chiusi

Sono un'ampia apertura anteriore che potrebbe facilitare la movimentazione della brace posta all'interno.

Sono decorati con motivi ornamentali applicati a stampo sul bordo e sulle pareti e contengono un set di piccoli vasi e utensili.

La maggior parte dei focoli proviene da collezioni ed è priva ormai del dato di scavo, tanto che è difficile ipotizzarne con sicurezza l'utilizzo.

Solo di recente la necropoli di Tolle presso Chianciano Terme ha restituito focoli contenenti braci all'interno tanto da far supporre l'utilizzo per la cottura o il riscaldamento di cibo. Non si può neppure escludere che la varietà documentata, anche in riferimento ai pochi contesti di scavo noti e al set relativamente standardizzato di vasi ed utensili all'interno, possa far ipotizzare un recipiente che abbia svolto funzioni diverse e con più di un significato (altare portatile, vassoio, braciere con uso simbolico e non etc..) e dunque forse ben corrispondente alle esigenze materiali e spirituali della gente chiusina³⁰.

Particolarmente ingegnoso era l'*infundibulum*, un utensile in bronzo composito formato da un manico, un imbuto e un filtro incernierati insieme in modo da fungere sia da colino ma anche da strumento atto a versare un liquido (vino, olio) da un recipiente ad un altro a bocca più stretta. Questi utensili, ritenuti di fabbrica orvietana, sono noti anche nella produzione del bucchero pesante di manifattura chiusina, databili già a partire dal secondo quarto del VI sec. a.C.³¹

Di difficile interpretazione è il cd. graffione/kreagra/harpago³² in bronzo o ferro o, più raramente, in piombo.

Si tratta di uno strumento fornito di ganci che presenta un elemento orizzontale a cannone in cui si inseriva un'immanicatura di legno.

Il cannone è posto in continuità con un fusto variamente decorato a cui si salda un anello intorno al quale sono disposti denti o uncini ricurvi a raggiera e un apofisi ortogonale con un secondo anello provvisto di analogo rebbio incurvato.

Tra le varie ipotesi formulate dagli studiosi (tirabraccia, portatorce/portafaccia etc..) si argomenta possa trattarsi anche di un utensile da cucina impiegato per infilzare e cuocere pezzi di carne.

È stato ipotizzato un eventuale uso rituale per le cerimonie che prevedono la combustione di cibo o la separazione di cenere, brace e resti combusti nelle pire funebri.

Diffuso in tutta Etruria, noto in Grecia, in area romagnola e nel Piceno, appare ampiamente utilizzato tra V e IV sec. a.C.

³⁰ Turchetti 2014.

³¹ Zuffa 1960; A. Minetti in *Etruschi nelle terre di Siena* 2011, p. 90.

³² Sannibale 2008, pp. 151-158.

4. Modi e mode per mangiare insieme

“Presso i tirreni si apparecchiavano tavole sontuose due volte al giorno e si dispiegano tappeti a fiori e coppe argentee di ogni specie e una folla di begli schiavi assiste adorna di vesti sontuose”

Così Posidonio di Apamea³³ descrive il banchetto etrusco e con lui Diodoro Siculo³⁴ infarcendo il racconto di luoghi comuni a cominciare da quello di un paesaggio troppo ubertoso per finire con i piaceri della tavola che avrebbero corrotto l'antico vigore degli abitanti.

Ma condanne generalizzate come quella dello sfrenato lusso etrusco e della partecipazione delle donne al banchetto, colpevoli di mangiare fianco a fianco con gli uomini sotto lo stesso manto, riflettono giudizi etico-politici costruiti a posteriori che probabilmente reinterpretano tradizioni più antiche anche se reiterate nel tempo, quando l'ostentazione di *status* e il modello aggregante del banchetto erano considerati valori positivi del vivere sociale.

È questo il momento in cui, secondo una moda derivata, nella prima del VI sec. a.C., dal mondo orientale, con piena parità dei generi, il clan familiare si riunisce a tavola, dando vita ad un evento cerimoniale in cui si rinnova la volontà di aggregazione del gruppo tra se o con eventuali ospiti, rinsaldando patti, alleanze, vincoli.

La società etrusca di VII sec. a.C. sembra riflettere una usanza diversa, testimoniata dal cinerario di Montescudaio e *in loco* dalle produzioni canopiche³⁵.

Il cinerario antropomorfo, come quello rappresentato dal canopo di Dolciano³⁶, siede solitario sul trono posto davanti a una tavola (*trapeza*) bronzea che doveva essere riccamente imbandita, ostentazione di un rango personale più che di una vita sociale di gruppo.



Fig. n. 4: Canopo di Dolciano, Museo Nazionale Etrusco di Chiusi

Tuttavia è nelle iscrizioni di dono³⁷ o nella presenza di oggetti di pregio elevatissimo provenienti da tutto il bacino del mediterraneo che già si colgono tracce di quella vita di relazione meglio

³³ Posidonio di Apamea, Ateneo, Deipn., IV, 153C).

³⁴ Diodoro Siculo, Bibl. stor., V, 40.

³⁵ Paolucci 2015.

³⁶ In ultimo Turchetti 2016.

³⁷ Si ricordi ad esempio la straordinaria fibula aurea con iscrizione di dono: Briquel 2016, pp. 243-252, n. 99.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

esemplificata dal banchetto semisdraiato su *klinai* diffuso a partire dal 580 a.C.³⁸ circa e dai prodotti di importazione attica che giungono numerosissimi anche a Chiusi.

Saghe e leggende greche erano occasione, nei banchetti, di intrattenimento poetico e musicale e la lettura delle immagini doveva servire come “promemoria” per racconti eroici assunti anche come modello di riferimento ideale.

La bella pisside della Pania³⁹, cofanetto eburneo cilindrico di una nobildonna chiusina, beauty case *ante litteram*, databile intorno al 600 a.C., decorato su più registri, con episodi tratti dal racconto omerico, rende perfettamente edotti sulla profonda conoscenza del mito greco da parte della società etrusca.



Fig. n. 5: Pisside della Pania, Museo Archeologico Nazionale di Firenze

La società chiusina della seconda metà del VI sec. a.C. e della prima metà del V sec. a.C. fissa i modi socializzanti del banchetto e del simposio (la parte del banchetto riservata più squisitamente al bere) nella produzione di sarcofagi e urnette in pietra fetida decorate a bassorilievo⁴⁰ e più tardi nelle tombe dipinte che rappresentano uno dei rarissimi esempi di pittura parietale documentati nell'Etruria centrale interna.

Tra le numerosissime raffigurazioni che prevedono l'esposizione del defunto e il trasporto funebre, si collocano scene di danza, gare ginniche e simposio, caratterizzato in genere del solo servizio per bere e spesso alla presenza di commensali esclusivamente maschili (si veda ad esempio la tomba del Colle⁴¹).

Tra le possibili interpretazioni di nuovo la funzione aggregante del banchetto che ricostruisce il clan dopo la perdita di uno dei suoi membri.

E quando il gruppo familiare è rappresentato e vi compare l'elemento femminile, sovente è un demone alato ai piedi del defunto a sottolineare l'ineluttabilità del destino indicato da un rotolo e dalla scrittura.

È *Vanth*, la divinità alata che guida i defunti nell'aldilà integrandoli nel nuovo mondo⁴².

³⁸ Nel territorio chiusino è documentato probabilmente la più antica rappresentazione di un personaggio semisdraiato a banchetto: Maggiani, Paolucci 2005, p. 12, fig. 24.

³⁹ A. Minetti in Turchetti 2016.

⁴⁰ Jannot 1984.

⁴¹ Tra gli ultimi A. Maggiani in *La tomba del Colle* 2015, pp. 49-61; cfr. anche *ibidem*, *passim*.

⁴² Si ricorda ad esempio il ben noto gruppo con il defunto e *Vanth* conservato al Museo Archeologico Nazionale di Firenze proveniente dalla necropoli della Pedata di Chianciano Terme: su questa classe Cristofani 1975; Salvi 2015, con riferimenti bibliografici, pp. 70-71.

In epoca ellenistica (III-II sec. a.C.) sono i coperchi che restituiscono l'immagine del defunto in posizione banchettante secondo credenze orfiche e pitagoriche che tendono a ricondurre la vita ultraterrena ad una "ebrezza eterna" in un aldilà popolato da eroi famosi e da familiari premorti⁴³.

5. Le ultime scoperte a Chiusi

Nel gennaio 2016 su segnalazione del gruppo archeologico di Chiusi, sono state indagate alcune strutture tombali pertinenti a sepolture a camera e a fossa in un settore della necropoli di Poggio Renzo ubicato subito a nord della tomba del Leone o del Pozzo, in prossimità del lago di Chiusi. L'area di Poggio Renzo rappresenta una delle più importanti necropoli chiusine, utilizzata dal IX al II sec. a.C., che ha restituito sepolture a camera quali la celeberrima tomba dipinta della Scimmia, la tomba dell'Iscrizione o la tomba ellenistica della Pellegrina.

Le tombe indagate, ancora del tutto inedite e in corso di studio, coprono un arco cronologico di quasi due secoli, tra la seconda metà del VII sec. a.C. e la metà del V sec. a.C. e seppure parzialmente saccheggiate, hanno consentito di documentare un'ampia casistica di situazioni riconducibili a una pluralità di rituali ed interventi umani antichi.

Tra le sepolture a fossa la tomba 3 si è rivelata una deposizione femminile con una sepoltura supina intorno a cui era depresso un ricco corredo di oltre cinquanta oggetti prevalentemente in bucchero ma anche in ceramica etrusco-corinzia, metallo e impasto.

Il piano di deposizione degli oggetti risultava meno profondo rispetto alla fossa centrale e il corredo era raggruppato sostanzialmente in tre zone poste nei pressi della testa, lungo il fianco destro e ai piedi della defunta.

Il gruppo di reperti depresso vicino alla testa è caratterizzato soprattutto da vasi di forma aperta, sia in bucchero che in ceramica etrusco-corinzia, uno dei quali, una grande coppa a fruttiera decorata internamente con un motivo a cilindretto, conteneva i residui di un pasto funebre, secondo un uso ben consolidato nel mondo antico e documentato da numerosissimi casi anche nel chiusino.

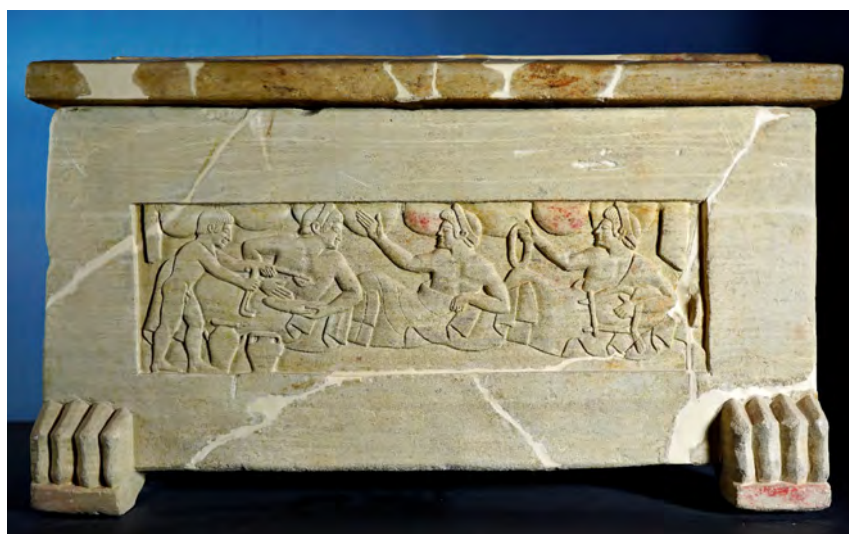


Fig. n. 6: Urnetta in pietra fetida

Accanto al banchetto dei parenti del defunto che si celebrava probabilmente dopo il funerale, doveva essere immaginato un banchetto imbandito nell'oltretomba che richiedeva cibi liquidi e solidi, presenti realmente o simbolicamente nella sepoltura.

Le analisi archeozoologiche condotte dall'Università di Siena⁴⁴ sui reperti ossei hanno dimostrato la presenza di un suino di età inferiore a due anni rappresentato dall'arto anteriore sinistro.

⁴³ M. Cristofani in *Alimentazione* 1987, pp. 129-131.
TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

L'età dell'animale conferma la macellazione in età giovane documentata anche per gli esemplari provenienti dal Petriolo.

La testa dell'omero presenta, inoltre, tracce di combustione a seguito dell'esposizione diretta all'azione del fuoco, resa possibile per la disarticolazione dell'arto dalla scapola.

È stata così documentata l'offerta di carne cotta, un dato non sempre facilmente rilevabile a causa della perdita delle parti molli.

Una delle due tombe a camera indagate, la n. 2, era costituita da una stretta e allungata cella, forse divisa da un tramezzo, con un lungo e poco ampio *dromos*.

Questa tomba fu probabilmente intercettata (con l'asportazione di uno dei lati lunghi della struttura) dalla costruzione della tomba 1, risultata violata e probabilmente databile, in base ai pochi materiali superstiti, nella prima metà del V sec. a.C.

La tomba 2, come la 1 era stata saccheggiata, con l'asportazione quasi totale dei corredi, forse in epoca relativamente recente.

I profanatori si sono introdotti nella sepoltura parzialmente rimuovendo la chiusura della camera costituita da lastre e blocchi in pietra soprannestati a secco a chiudere completamente la cavità di accesso.

La parte inferiore della chiusura, rappresentata da blocchi appoggiati a lastre in pietra disposte orizzontalmente sul piano di calpestio, copriva un abbondante cumulo di materiale costituito esclusivamente da reperti in bucchero afferenti soprattutto a forme aperte (piattelli e coppette) ma anche a recipienti chiusi quali *oinochoai*, un'anfora e un'*hydria* con il coperchio sormontato da un galletto.



Fig. n. 7: Coppa a fruttiera con ossa animali

Pochi sono i frammenti di ossa animali rinvenuti, coste e vertebre lombari del lato destro di un suino che presentano tracce di macellazione in senso longitudinale.

Il rinvenimento di ossa di una sola parte dell'animale è probabilmente interpretabile come scelta rituale di porzioni specifiche dell'individuo da offrire ai defunti o alle divinità dell'oltretomba.

⁴⁴ Francesco Boschin, Paolo Boscato, Università degli Studi di Siena, Dipartimento di Scienze Fisiche, della Terra e dell'Ambiente, U.R. Preistoria e Antropologia.

TURISMO E PSICOLOGIA, 10 (2), 2017

La presenza delle ossa animali conferma, insieme ai numerosi vasi, il riferimento esplicito al banchetto elisio.

La collocazione dei materiali al di sotto della porta di accesso può essere interpretata come rito di fondazione o di chiusura della struttura tombale⁴⁵, cerimonia che doveva prevedere gesti e attività culturali specifiche al momento dell'apertura o della definitiva obliterazione dell'ipogeo.

I materiali non sono stati deposti integri né tanto meno sono stati deposti tutti i frammenti ottenuti dalla loro rottura: circostanza che può far pensare a una ripulitura dell'interno della camera (dopo una profanazione?) con risepellimento dei materiali superstiti e riconsacrazione dello spazio funebre, forse per un riutilizzo della struttura sepolcrale stessa⁴⁶.

In alternativa, ma un'ipotesi non esclude del tutto l'altra, si può ipotizzare un rito di defunzionalizzazione degli oggetti, che con la frantumazione non potranno più essere riutilizzati dai vivi.



Fig. n. 8 Accumulo di frammenti di bucchero

⁴⁵ Come rito di chiusura è stato interpretato il risepellimento di ossa umane e materiali nell'atrio della tomba dell'Iscrizione della stessa necropoli di Poggio Renzo: Martelli, Nasorri 1998.

⁴⁶ Gli ultimi saccheggi in ordine di tempo (ottocenteschi?) avrebbero poi completamente asportato i corredi deposti all'interno.

BIBLIOGRAFIA

- Barbieri, G., Ciacci, A., Zifferero, A. (a cura di) (2010). Eleiva, Oleum. *Olio. Alle origini del patrimonio olivicolo toscano, Atti della Giornata di Studi, San Quirico d'Orcia, 8 dicembre 2007*. San Quirico d'Orcia (SI).
- Bonamici, M. (2012). Ancora su Porsenna e Olta. Francesco Nicosia. L'archeologo e il Soprintendente. Scritti in memoria. *Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana*, 8 (Suppl. 1), pp. 195-199.
- Briquel, D. (2016). *Catalogue des Inscriptions étrusques et italiques du Musée du Louvre*. Paris.
- Ciacci, A., Rendini, P., Zifferero, A. (a cura di) (2012). Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. *Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*. Roma.
- Colonna, G. (1973-74). Nomi etruschi di vasi. *AC XXV-XXVI*, 1973-74, pp. 132-160.
- Colonna, G. (2000). Due città e un tiranno. *AnnFaina*, VIII, pp. 277-289.
- Colonna, G. (2001). Porsenna, la lega etrusca e il Lazio. *La Lega Etrusca dalla Dodecapoli ai Quindici Populi. Atti della giornata di Studi. Chiusi 9 ottobre 1999*, pp. 29-35. Pisa-Roma.
- Cristofani, M. (1975). Statue-cinerario chiusine di età classica. Roma.
- D'Andria, F., De Grossi M., Fiorentino, G. (2008) (a cura di) L'uso dei cani nel mondo antico nei riti di fondazione, purificazione e passaggio. *Uomini, piante e animali nella dimensione del Sacro*, pp. 71-81. Bari.
- Gastaldi, P. (2000). L'abitato del Petriolo. *Chiusi Etrusca*, pp. 134-143. Chiusi (SI)
- Gastaldi, P. (a cura di) (2009). *Chiusi. Lo scavo del Petriolo (1992-2004)*. Chiusi (SI).
- Giulierini, P. (2008). I piaceri della tavola: il mondo femminile e la cucina. *Lartha. La vita di una donna al tempo degli Etruschi. Atti del Convegno promosso dalla Quinta Commissione consiliare "Attività culturali e Turismo" del Consiglio regionale della Toscana, Chianciano Terme (Siena), 21-22 settembre 2007*, pp. 27-64. Firenze.
- Jannot, J.R. (1984). *Les reliefs archaïques de Chiusi*. Roma.
- Heurgon, J. (1986). *Vita quotidiana degli Etruschi*, trad. it.. Milano.
- Iozzo, M. (a cura di) (2007) *Materiali dimenticati - Memorie recuperate. Restauri e acquisizioni nel Museo Archeologico Nazionale di Chiusi*. Chiusi.
- Maggiani, A.(1972). Aska eleivana. *StEtr* 60, pp.183-187.
- Maggiani, A. (2002). Chiusi al tempo della battaglia di Sentino, in *La battaglia del Sentino. Scontro fra nazioni e incontro in una nazione. Atti del Convegno di Studi Camerino-Sassoferrato 10-13 Giugno 1998*, pp. 189-201. Roma.
- Maggiani, A., Paolucci, G.(2005). Due vasi cinerari dall'Etruria settentrionale. Alle origini del motivo del recumbente nell'iconografia funeraria. *Prospettiva*, 117-118, pp. 2-20.
- Martelli, A., Nasorri, L. (1998). La tomba dell'Iscrizione nella necropoli di Poggio Renzo. *Studi su Chiusi arcaica*, Nova serie n. 5, pp. 81-101. Napoli.
- Martelli, M. (a cura di) (1987). *La ceramica degli etruschi. La pittura vascolare*, Novara, Istituto Geografico De Agostini.
- Minetti, A. (2004) *L'Orientalizzante a Chiusi e nel suo territorio*. Roma, L'Erma di Bretshneider.
- Morandi T. M. (2004). *Prosopographia Etrusca I: Corpus 1. Etruria Meridionale*. Roma, L'Erma di Bretshneider.
- Paolucci, G., Minetti, A. (2011). Etruschi nelle terre di Siena. *Reperti e testimonianze dai Musei della Val di Chiana e della Val d'Orcia*. Montichiari (Bs).
- Paolucci, G. (2002). A Ovest del Lago Trasimeno. *AnnFaina*, IX, pp. 163-228.
- Paolucci, G. (2015). *Canopi etruschi. Tombe con ossuari antropomorfi dalla necropoli di Tolle (Chianciano Terme)*. Roma.
- Salvini, M., Paolucci, G., Pallecchi P. (a cura di). *La tomba del Colle nella Passeggiata Archeologica a Chiusi*. Roma.
- Shapiro, H., A., Iozzo, M., Lezzi-Hafter, A. (2013). *The François Vase: New Perspectives*. Kilchberg, Switzerland.
- Salvi, A. (2015). *La necropoli di San Giustino a Sinalunga*. Chiusi (SI).
- Sannibale, M. (2008). *La Raccolta Giacinto Guglielmi*. Roma.