

L'OPERA DEL MESE:

ANFORE DA TRASPORTO

I sec. a. C. – IV sec. d. C.

Introduce l'opera **Francesca Pagliuso**, archeologa

Domenica 09 aprile 2017, ore 15:30

Museo di Santa Giulia - White Room

Ingresso libero (fino ad esaurimento posti)

Giunte nelle collezioni museali tra il 1906 e il 1935, furono ritrovate durante scavi effettuati nel territorio bresciano. La forma e le analisi archeometriche relative all'impasto argilloso e agli inclusi in esso presenti hanno permesso di risalire al loro contenuto e alla loro provenienza, collocandole in un arco cronologico molto ampio che va dalla fine dell'epoca repubblicana alla tarda età imperiale. Eseguite a tornio in parti separate (orlo e collo, corpo, anse e puntale), poi assemblate tra loro, potevano superare il metro di altezza e avere una tara compresa tra i 5 e i 10 chilogrammi e un peso netto che poteva aggirarsi intorno al quintale. La forma rispondeva generalmente ad alcune regole fisse: orlo stretto e sigillato per evitare la fuoriuscita del contenuto; corpo ampio e capiente per il trasporto di grandi quantità d'olio, snello e allungato per il vino, rivestito internamente da sostanze resinose di colore bruno nerastro; anse arcuate e robuste in modo che l'anfora potesse essere sollevata a pieno carico; fondo provvisto di un puntale più o meno lungo, per consentire lo stivaggio sulle navi da carico,

dette onerarie. La tipologia delle forme e la presenza di bolli hanno consentito di risalire ai proprietari delle *villae*, ricostruendo le aree di produzione e le rotte commerciali che attraversavano la Gallia Cisalpina, sfruttando le vie terrestri, fluviali e collegandola alle maggiori direttrici del Mediterraneo. È risultato che, tra il II e il I sec. a.C., il vino più consumato fosse quello greco, poi sostituito, da quello proveniente dal medio e alto Adriatico (territorio anconitano e istriano); per quanto riguarda le anfore da olio, riconoscibili anche per l'assenza di resine interne, per evitare che risultasse amaro, le più antiche sono databili tra il I sec. a.C. e il I d.C., provenienti dalla zona brindisina, mentre l'olio istriano continuò ad avere il primato almeno fino al III sec. d.C., quando cominciarono a diffondersi le produzioni dalla Betica (odierna Andalusia) e dal Nord-Africa, soprattutto da Cartagine (Tunisi). Altro prodotto molto diffuso fu il *garum* (salsa di pesce) consumato, senza soluzione di continuità, dal II sec. d.C. in poi. Svuotate del loro contenuto, a parte qualche raro caso di reimpiego per altri generi alimentari, le anfore furono utilizzate per bonifiche agricole e urbane, per fondazioni di *domus* o *villae*, o per il drenaggio di terreni. Molto frequentemente, in epoca imperiale, i contenitori più capienti divennero tombe essi stessi, a protezione delle ceneri del defunto o, segati in due, servivano ad accogliere i corpi di uno o più defunti.



L'Opera del Mese

"L'opera del mese: 12 capolavori per 12 mesi" è un progetto per la valorizzazione del patrimonio museale bresciano ideato dall'Assessorato alla Cultura e promozione della città del Comune di Brescia, svolto in collaborazione con la **Fondazione Brescia Musei** e l'**Accademia di Belle Arti di Brescia Santa Giulia**.

Oltre alla conferenza di presentazione, tenuta dall'archeologa **Francesca Pagliuso**, saranno dedicati all'Opera del mese approfondimenti sui canali web e social network del Comune e di Fondazione Brescia Musei, e un filmato su Youtube.

L'Opera del Mese sarà inoltre identificata nel percorso museale attraverso un totem, fornito di scheda di approfondimento cartacea e apposito QRcode di riferimento, leggibile con il proprio smartphone. Al termine della presentazione sarà possibile recarsi presso il Museo di Santa Giulia per vedere l'opera e cogliere tutti i dettagli messi in evidenza dal relatore.



www.bresciamusei.com

PROSSIMO APPUNTAMENTO: domenica 14 maggio 2017, ore 15:30

LIPSANOTECA 360 – 370 d.C.

dal tesoro del monastero di Santa Giulia