

# **Alimentazione nel mondo alpino: il caso dei Reti (Cultura di Fritzens- Sanzeno)**

**Tesi di laurea triennale**

**Dott. *Cesare Iob***

**Docente responsabile:**

**Dott. *Franco Marzatico***

***Per gentile concessione dell'autore con © dello stesso;  
riproduzione possibile citando come fonte l'autore e sito  
associazione.***

# Premessa

Questo lavoro si propone di affrontare, sulla base dei dati bibliografici, un argomento che nella ricerca archeologica regionale non ha mai destato particolare attenzione anche se riveste un'importanza decisiva: si tratta dell'alimentazione nel mondo alpino preromano

È risaputo come l'alimentazione non sia confinata al mero rifornimento energetico ma rispecchi per molti aspetti la cultura di un popolo, dal momento che fin dai tempi più antichi il cibo e le sue rielaborazioni nell'ambito della dimensione domestica e soprattutto cerimoniale hanno influenzato la vita dell'uomo.

Attraverso gli sviluppi delle civiltà e le interazioni reciproche negli "incontri e scambi" fra le diverse culture, il cibo si è arricchito di connotazioni che trascendono l'immediata sfera materiale, divenendo a tutti gli effetti espressione ideologica di "identità" culturale, così come in particolare il pasto, che si configura come un rito sociale, conformandosi a precise norme definite nel corso del tempo.

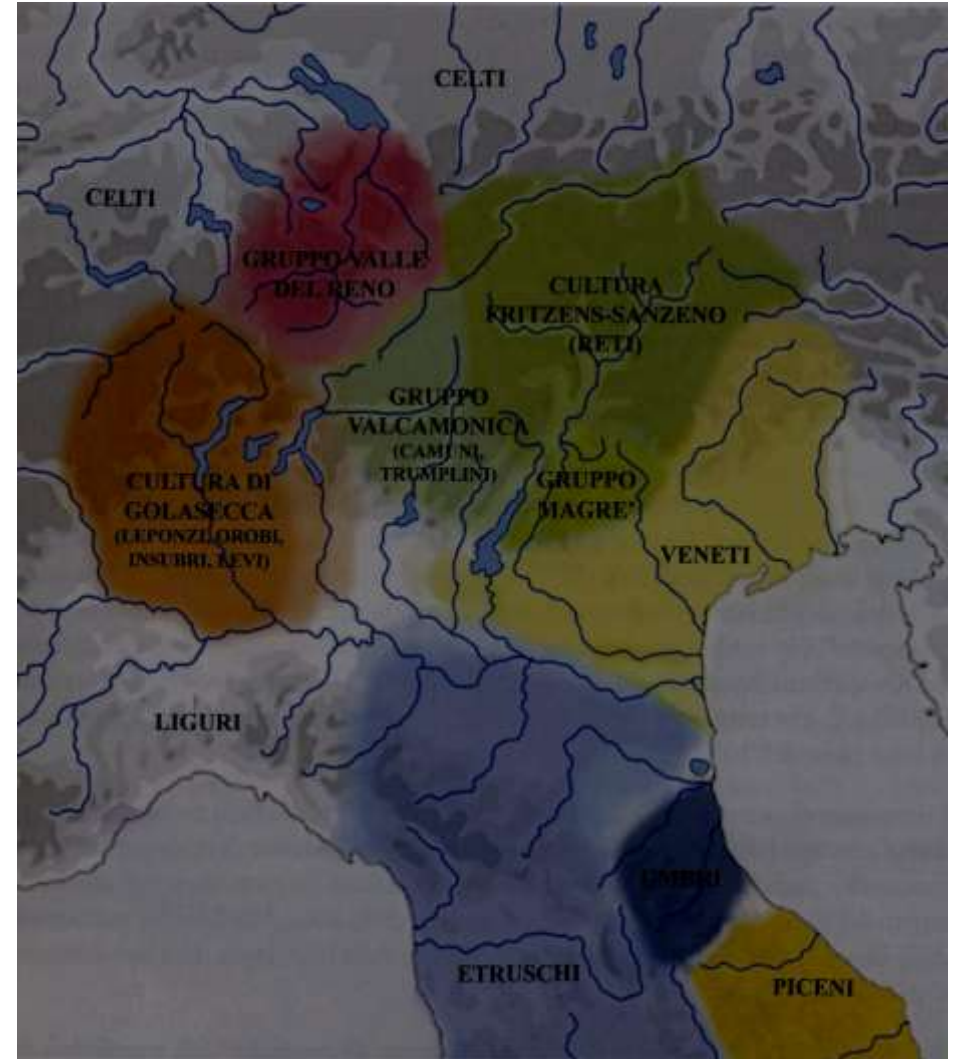


# Limiti territoriali del mondo retico

Le fonti scritte relative alle popolazioni alpine, e quindi anche ai Reti prima della romanizzazione, ci restituiscono l'idea di un mondo "di frontiera" popolato da genti selvagge, rese tali dall'asprezza del territorio, bellicose, dedite a scorrerie, che rendevano insicuro l'attraversamento delle Alpi

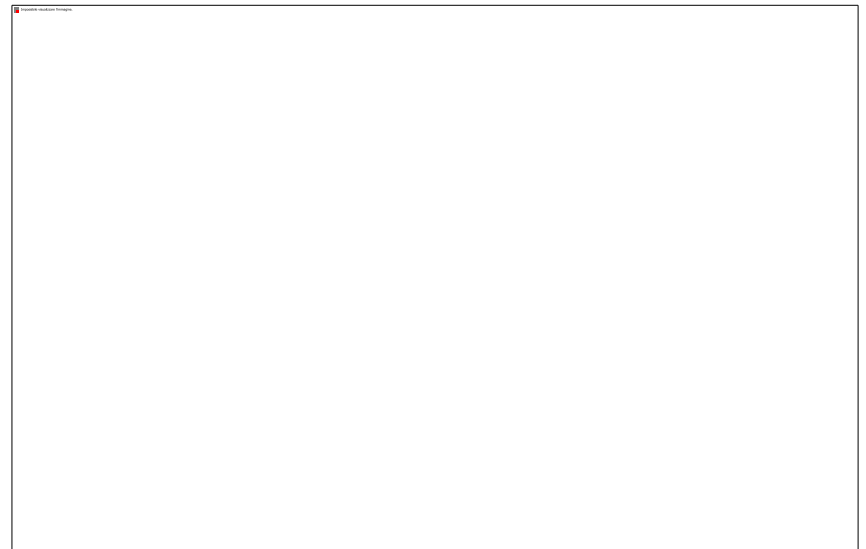
Dalle fonti antiche emerge che il territorio di pertinenza retica è collocabile nell'attuale regione del Trentino - Alto Adige/Südtirol, estendendosi fino Verona a Sud, a nord nel Tirolo austriaco, e nella bassa Engadina in Svizzera.

Questo territorio corrisponde, in base ai dati archeologici, ad un aspetto culturale regionale, che prende il nome convenzionale di *cultura Fritzens – Sanzeno*, sviluppatasi nel corso della seconda età del Ferro, a partire dalla metà



# I dati archeozoologici

Bovini, caprovini, suini sono le specie animali più rappresentate, in misura minore cani e cavalli, e ancora più rari risultano i selvatici. La comparsa solo sporadica del cavallo e del cane non appare anomala considerato che non servivano per la produzione di carne o per la fornitura di materiali, ma venivano in prevalenza utilizzati rispettivamente come animali da tiro o da guardia. I pochi resti di selvatici indicano che la caccia doveva avere un ruolo secondario nella vita economica dell'insediamento e che l'abbattimento di questi era finalizzata soprattutto alla difesa dei coltivi adiacenti l'insediamento o come attività "elitaria".



# I dati paleobotanici

I dati a disposizione per la regione indicano che la quasi totalità dei campioni identificati è costituita da cereali seguiti dalle leguminose e dai frutti.

Per quanto riguarda i cereali sono attestati principalmente l'orzo ed il farro, trovati in quantità maggiore rispetto a tutte le altre specie. Attestati in notevole quantità sono il miglio ed il panico. Sono poi presenti in discreta quantità il farricello, *Hordeum vulgare* e *Triticum*

L'alimentazione a base di carboidrati era dunque integrata, come accade anche ai giorni nostri, da leguminose come: favino (*Vicia faba*), pisello (*Pisum sativum*) e lenticchia (*Lens culinaris*)



*I campioni di frutta sono invece scarsamente documentati, eccezion fatta per i vinaccioli del genere *Vitis vinifera* sia *sylvestris* (selvatica) che *sativa* (domestica)*

# La cultura materiale

L'attività agricola è chiaramente rappresentata dal ritrovamento di grandi zappe in ferro, con lama romboidale e piccola penna opposta, e da vomeri o sarchielli, con lama triangolare che, allo stato attuale delle ricerche, rappresentano tipologie peculiari, riscontrabili esclusivamente nel territorio retico.

Considerando la produzione vascolare della cultura di Fritzens-Sanzeno va sottolineata la peculiarità delle tazze che oltre ad essere un ottimo indicatore del raggio d'influenza della cultura, forniscono una scansione delle fasi cronologiche a partire dal VI al I sec a.C..



Interazioni, scambi e rapporti commerciali della cultura Fritzens-Sanzeno con la cultura etrusco-padana emergono dalla presenza di olle con orlo inspessito arrotondato con solcature, da vasi a corpo globoso con ansa a bastoncino orizzontale che potrebbero essere l'esito di suggestioni meridionali.

Le importazioni di oggetti dal mondo etrusco sono riferibili soprattutto all'atto del bere, sono noti per esempio: brocche a becco, olle, olpai, oinochoai, e in misura minore hydriai.

Caratteristica fondamentale della cultura di Fritzens-Sanzeno è l'adesione alla cosiddetta "Arte delle situle". Con situla si intende un tipico secchio metallico decorato a sbalzo e usato insieme all'attingitoio per la preparazione ed il servizio del vino. Il fenomeno dell'Arte delle situle investe i territori compresi tra il Po e il Danubio durante l'età del Ferro.



# Il vino retico

La produzione ed il consumo di questo prezioso prodotto trova testimonianza archeologica in vinaccioli, nelle piccole roncole in ferro elaborate dalle officine metallurgiche alpine, negli strumenti utilizzati per la realizzazione di botti in legno, ed infine nei pregiati recipienti usati durante il banchetto e la mensa.

La produzione ed il consumo di vino era una pratica nota e di grande rilevanza sociale nella nostra regione.: ne sono testimonianza le parole di lode degli autori classici, fra i quali Strabone, Plinio, Svetonio, Servio, Virgilio, Marziale e Columella.



Per quanto riguarda la regione Trentino-Alto Adige/Südtirol le prime testimonianze relative al consumo del vino risalirebbero al VI-V secolo a.C.



Il vino prodotto aveva consistenza simile al miele, doveva essere dunque diluito con acqua e solitamente aromatizzato con l'aggiunta di spezie ed ingredienti vari. Questa bevanda è stata usata dai Greci come merce di scambio e di commercio verso la penisola italiana sin dalla media età del Bronzo.

Nel commercio di questo bene verso nord gli Etruschi assumono un ruolo fondamentale. È ormai un dato acquisito l'intensità del commercio che avveniva tra i mercati etruschi e l'area celtica: i beni maggiormente esportati sono i vini greci e di produzione locale, insieme alle ceramiche, particolarmente apprezzate, che servivano a preparare, servire e bere questo prodotto.



Assieme a tazze e vino si diffondeva a nord delle Alpi il tipico modello simposiale mediterraneo, peraltro acquisito in modo differenziato

È lecito supporre dunque che anche in ambito retico il modello simposiale mediterraneo sia stato importato a seguito delle interazioni con il mondo etrusco-italico.

# Conclusioni

Con i dati relativi alla cultura di Fritzens-Sanzeno fino ad oggi emersi è difficile offrire un quadro esaustivo sul "momento conviviale" di tale popolazione, ma è comunque possibile farsi un'idea generale sulle usanze alimentari, dieta ed economia di sussistenza che governava la vita negli abitati. Sarebbe certamente interessante capire quali fossero i comportamenti, le usanze e le pratiche adottati

durante il pasto.

Tali domande per ora non trovano risposta a causa delle scarse notizie storiche ed archeologiche di cui si dispone, ma alcune di queste lacune conoscitive possono essere parzialmente colmate ricorrendo a dati riferibili a popolazioni coeve come Etruschi, Celti Greci e Romani, sulle quali le fonti antiche e i dati archeologici offrono un quadro più completo rispetto a quello della nostra regione.



# Spunti bibliografici

- CIURLETTI G. 2012, *Vite e vino dalla preistoria all'età romana*. In CALÒ A. *et alii* (a cura di) *Storia regionale della vite e del vino in Italia*. Trentino. Accademia Italiana della Vite e del Vino, Fondazione Edmund Mach;
- MARZATICO F. 2000, *La seconda età del Ferro*. In: LANZINGER M., MARZATICO F., PEDROTTI A. (a cura di), *Storia del Trentino*, vol. 1, *La preistoria e la protostoria*. Il Mulino, pp. 479-473;
- MARZATICO F. 2012, *La cultura del vino nel mondo retico: aspetti ideologici ed archeologici*. In: CALÒ A. *et alii* (a cura di), *Storia regionale della vite e del vino in Italia*. Trentino. Accademia Italiana della Vite e del Vino, Fondazione Edmund Mach;
- SARVADEI C. 2007, *La dieta degli eroi: un percorso alimentare nella Grecia d'età omerica*. In: GALLI F. (a cura di), *A tavola con gli antichi*, Edizione Ante Quem, pp. 25-43;
- TURK P. 2005, *Images of life and Myth*, Exhibition Catalogue. Ljubljana;