

LA SCOPERTA DEL THERMOPOLIUM

# Pompei, riemerge lo street food di duemila anni fa



APN

Le decorazioni del bancone del thermopolium che dovrebbe essere accessibile al pubblico per Pasqua

MAURIZIO ASSALTO

Altro che pizzette, hot dog, lampredotto o *pani ca meusa*. Anche gli antichi pompeiani avevano i loro fast food - indaffarati com'erano, sempre in giro per le

vie della città, usavano consumare rapidamente il loro pranzo fuori casa. Ma li chiamavano *thermopolia* (dal greco *thermós*, caldo, e *poléo*, vendo: quindi l'equivalente più prossimo sarebbe tavola calda, una denominazione ormai fuori moda). -P.23

STASERA SU RAI2

## In un docufilm l'emozione delle nuove scoperte

Le immagini del *thermopolium* appena ritrovato, insieme con gli altri ritrovamenti più recenti, saranno mostrate questa sera sui Rai2, alle ore 21, nel docufilm *Pompei, l'ultima scoperta*, con il direttore uscente del Parco archeologico Massimo Osanna come guida d'eccezione. Diretto da Pierre Stine, il film documenta due anni di scavi raccontando la fatica e le emozioni della squadra di persone che ogni giorno lavorano per dare una nuova vita alla storia. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

STRAORDINARIO RITROVAMENTO NEI MESI DEL LOCKDOWN. SARÀ ACCESSIBILE AL PUBBLICO (SI SPERA) PER LA PROSSIMA PASQUA

# Gli ultimi pasti di Pompei

## Riemerge intatto il "thermopolium" più bello e ricompare lo street food di venti secoli fa

MAURIZIO ASSALTO

**A**ltro che pizzette, hot dog, lampredotto o *pani ca meusa*. Anche gli antichi pompeiani avevano i loro fast food - indaffarati com'erano, sempre in giro per le vie della città, usavano consumare rapidamente il loro pranzo fuori casa. Ma li chiamavano *thermopolia* (dal greco *thermós*, caldo, e *poléo*, vendo: quindi l'equivalente più prossimo sarebbe tavola calda, una denominazione ormai fuori moda). E, soprattutto, la varietà del loro street food era senza paragoni. E quanto possiamo ora dire con certezza, dopo l'ultima scoperta annunciata ieri.

Si tratta di un *thermopolium* con il bancone decorato, già affiorato nel 2019 all'angolo tra il vicolo dei Balconi e il vicolo delle Nozze d'argento nell'ambito dei lavori per la riconfigurazione dei fronti di scavo nella Regio V. All'epoca era tornata alla luce una bella Nereide a cavallo d'un ippocampo; nell'anno in corso, nonostante il lockdown, gli scavi sono ripresi ed è riemerso il resto dell'ambiente: il pavimento di cocciopesto con intarsi di marmo policromo e, realisticamente raffigurati in sequenza sull'altro lato del bancone, con i vividi colori perfettamente conservati, due germani reali appesi per le zampe a testa in giù, un gallo e un

cane al guinzaglio. Tranne il cane, erano illustrazioni di alcune tra le specialità della casa, esattamente come quelle che vediamo in tanti locali analoghi dei giorni nostri. La conferma è venuta dall'analisi dei residui alimentari contenuti nei *dolia*, le grandi anfore inglobate nel bancone di muratura, che hanno rivelato inoltre tracce di suini, ovis, pesci, lumache. Tutti cibi pronti per essere serviti quando nell'autunno del 79 d.C. l'eruzione del Vesuvio ha cristallizzato l'attimo in un cruento fermo immagine.

La nuova scoperta è straordinaria per tanti motivi, ed è una riprova dell'importanza di aver ripreso le ricerche, come ci spiega Massimo Osanna, dalla scorsa estate direttore generale dei Musei presso il Mibact, che al Parco archeologico di Pompei manterrà l'interim fino alla nomina del nuovo direttore, prevista per aprile. «Tra *thermopolia* e *caupona* [una sorta di snack bar, ndr], gli scavi ne hanno già restituiti un'ottantina. Nessuno però è così bello. Quelli ritrovati lungo la via dell'Abbondanza hanno il bancone di marmo, e uno solo è decorato, ma a motivi geometrici. Quel che più conta, però, è che gli ultimi ritrovamenti risalgono agli anni 60, quando molti dati non potevano essere raccolti né analizzati per la mancanza di tecnologie adeguate. Adesso invece le metodologie di scavo più all'avanguardia ci hanno consentito un approccio mul-

tidisciplinare in cui hanno lavorato fianco a fianco l'archeologo, l'archeobotanico, l'archeozoologo, l'antropologo fisico, il geologo, il vulcanologo, fornendo un quadro esaustivo di cosa si vendeva e cosa si consumava. Per le conoscenze pompeiane è un salto di enorme rilevanza». Un lavoro di squadra che ha riscosso l'apprezzamento del ministro dei Beni culturali Dario Franceschini, «un grande esempio per la ripresa del Paese».

Le analisi sui reperti organici proseguiranno in laboratorio nei prossimi mesi, ma gli affreschi resteranno *in situ*, con l'idea di essere mostrati al pubblico entro Pasqua, quando si spera di poter riaprire. L'orientamento della moderna archeologia non punta più alla musealizzazione, ma alla contestualizzazione: «Le pitture», dice Osanna, «si staccano soltanto quando non è possibile salvarle in altro modo».

Nel corso dello scavo sono state rinvenute anche ossa umane, riconducibili a un paio di individui e parzialmente sconvolte a causa dei cunicoli realizzati dai tombaroli in età moderna. «La bottega sembra essere stata chiusa in tutta fretta», ipotizza Osanna, «ma è possibile che qualcuno, forse l'uomo più anziano, sia rimasto all'interno e sia morto nella prima fase dell'eruzione, schiacciato dal crollo del solaio». Il secondo individuo «potrebbe essere invece un ladro o un fuggiasco af-

famato, entrato per racimolare qualcosa da mangiare e sorpreso dai vapori ardenti con in mano il coperchio della pentola che aveva appena aperto». Tra gli altri materiali ritrovati nel termopolio, nove anfore, una patera (coppa) di bronzo, due fiasche, una olla di terracotta. Le analisi cromatografiche hanno rivelato sul fondo di un *dolium* la presenza di fave macinate, che - come si apprende dal *De re coquinaria* di Apicio - servivano a modificare il gusto e il colore del vino.

Una curiosità. Sulla cornice del quadretto in cui è raffigurato il cane si legge una scritta, una delle tante che istoriavano i muri di Pompei: «Nicia cinaede cacator». La prima parola è un nome di persona, probabilmente un liberto di origine greca; la terza non ha bisogno di traduzione; quella centrale invece allude al vizio di questo Nicia, forse il proprietario della bottega, o magari un avventore sgradito perché non saldava il conto. *Cinaedus* è lo stigma con cui Catullo bolla Cesare, per le malelingue «marito di tutte le mogli, *moglie di tutti i mariti*», e che ricorre ripetutamente in quei suoi carmi normalmente espunti dalle antologie scolastiche. Ma non è il caso di parlare di omofobia. L'omosessualità a quei tempi era abitualmente praticata e liberamente rinfacciata in un giocoso sfottò reciproco. Il politically correct era di là da venire. —

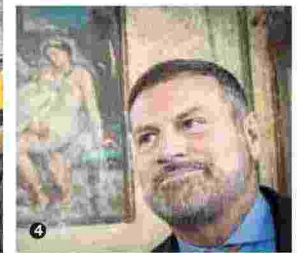
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Osanna: "Un salto nelle nostre conoscenze, grazie alle tecnologie oggi disponibili"**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



1. Il particolare del cane al guinzaglio. 2. La Nereide a cavallo di un ippocampo su una parete del bancone del thermopolium. 3. Una visione d'insieme del locale, in primo piano l'altro lato del bancone. 4. Massimo Osanna, direttore generale Musei del Mibact e direttore ad interim del Parco archeologico di Pompei



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.