

Soprintendenza Archeologia dell'Emilia-Romagna, Polo Museale dell'Emilia-Romagna, Museo Nazionale Etrusco Pompeo Aria di Marzabotto, in collaborazione con Dipartimento di Storia Culture Civiltà e Archeologia dell'Università degli Studi di Bologna e Unione dei Comuni dell'Appennino Bolognese

A tavola con gli Etruschi

Marzabotto (Bologna), **17 maggio 2015 – 10 gennaio 2016**

Museo Nazionale Etrusco di Marzabotto ed annessa zona archeologica della città etrusca

Via Porrettana sud n. 13

Inaugurazione: 17 maggio 2015 ore 11



Kántharos attico a doppia protome di Sileno e Menade, lato con Menade

Dal prezioso vasellame d'importazione greca usato nei simposi alle stoviglie d'ogni giorno, dalle risorse alimentari alla lavorazione delle materie prime, un viaggio tra usi, costumi e rituali degli abitanti di Marzabotto di 2500 anni fa.

L'alimentazione secondo gli Etruschi: le risorse dell'ambiente, il consumo dei cibi e gli aspetti simbolici dei banchetti in onore dei defunti in una mostra collegata ai temi di Expo 2015.

Il consumo del cibo nell'antichità con particolare attenzione al mondo etrusco, le risorse dell'ambiente, il paesaggio vegetale e la fauna nell'età del Ferro, le modalità di consumo nella città di Marzabotto-Kainua, le stoviglie e i manufatti d'uso quotidiano, l'acqua, l'olio, il vino e gli aspetti simbolici del cibo, dai banchetti e servizi da simposio in Etruria ai culti di Dioniso-Fufluns, signore degli alberi e della fecondità, dio del vino e del delirio mistico.

COMUNICATO STAMPA

Su tutto vegliava Fufluns, divinità degli alberi e della fecondità, signore del vino e del delirio mistico. Il suo regno, il simposio; la sua icona, una coppa da vino (kantharos).

Dionysos per i Greci, Bacco per i Romani, il più gaudente degli Dei testimonia quanto da sempre il cibo, al di là della sua funzione nutritiva, abbia espresso altri valori, simbolici e sociali.

Collegata al tema di Expo Milano, la mostra "A tavola con gli Etruschi di Marzabotto" illustra con reperti corredati da pannelli, didascalie e schede di sala, alcuni aspetti specifici dell'alimentazione degli etruschi: le risorse dell'ambiente, le modalità del consumo del cibo e i suoi aspetti simbolici collegati ai banchetti in onore dei defunti.

Lo straordinario bronsetto raffigurante Fufluns è il testimonial di un viaggio alla scoperta di un popolo raffinato descritto dagli antichi come godereccio e mondano, perennemente a tavola mentre stuoli di schiavi servono cibi succulenti versando vino in grandi coppe.

Il viaggio parte dalla terra, non a caso generosa come attesta la sezione dedicata alle risorse alimentari integrata da recenti studi paleobotanici. A Marzabotto si coltivavano orzo, farro e grano in quantità, si producevano fichi e legumi, si allevavano maiali e ovini, si cacciavano cervi e selvaggina, si importavano olio e vino.

Sulle tavole dei ricchi regnava l'abbondanza. I cuochi preparavano carne arrostita o bollita condita con salse a base di cereali, verdure e spezie. La carne, cibo di lusso il cui consumo era legato e precisi rituali, si mangiava con focacce, uova e verdure e il pasto era chiuso da frutta e dolci. Il vino era miscelato con acqua e insaporito con spezie, miele o formaggio grattugiato.

Il tutto servito in raffinato vasellame da mensa, piatti, vassoi e stoviglie addobbavano la tavola, il vino era attinto da grandi crateri e versato nei calici e nelle tazze dei singoli commensali.

Accanto ai vasi etruschi, la mostra concentra l'attenzione sui preziosi vasi attici decorati e sui servizi in bronzo poi depositi nelle tombe per consentire al defunto di banchettare nella sua nuova vita nell'aldilà. Vengono dalle necropoli di Kainua le ceramiche attiche e a vernice nera di VI-IV sec. a. C. tra cui spiccano crateri, kylikes (coppe) e uno straordinario kantharos bifronte con teste di menade e satiro.

Cuore della sezione dedicata al simposio sono le due sepolture di V secolo a.C. rinvenute nel 1969 a Sasso Marconi. Arricchite per l'occasione di pannelli che illustrano gli aspetti simbolici della complessa ideologia del banchetto dell'aldilà, le due tombe presentano corredi dotati di tutti gli elementi più significativi del servizio da vino, dalla ceramica attica ai grandi recipienti e utensili in bronzo.

Mutuato integralmente dalla pratica greca -salvo che per la presenza delle donne- l'adesione all'ideologia del banchetto è ampiamente attestata a Marzabotto nel suo valore simbolico, legato in particolare al culto di Dioniso, che si esprimeva nella ritualità della preparazione e del consumo del vino, e in intermezzi di musica, danza, poesia e giochi.

Oltre alle testimonianze della fine ceramica d'importazione, restano i contenitori come tazze e brocche in ceramica comune prodotte in abbondanza nei laboratori della città, usati nel quotidiano specie per il consumo del più tipico dei loro piatti a base di fava, piselli o ghiande.

Il percorso tra le varie sale del museo evidenzia l'uso dei diversi recipienti fittili di produzione locale, di forma chiusa o aperta, utilizzati per contenere o consumare alimenti liquidi e solidi. Alcune anfore commerciali venute da oltremare e una macina per il grano consentono di approfondire i temi dei prodotti d'importazione e della lavorazione delle materie prime mentre la presenza di pozzi e bacili (louteria) introducono alle modalità di sfruttamento domestico delle risorse idriche.

Al vino e alla sua divinità emblematica, Dionysos, è dedicata la vetrina della sala III contenente la statuette in bronzo raffigurante Fufluns (il Dionysos etrusco) nudo e con il kantharos in mano, rinvenuta nell'Ottocento a Sasso Marconi, e alcuni vasi attici dalle necropoli della città etrusca di argomento dionisiaco

La mostra è inserita nel progetto *Semi* che l'Istituto Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna dedica ai temi di Expo Milano 2015 mettendo in rete più di 100 musei e luoghi d'arte per dare vita a un racconto collettivo fatto di itinerari ed eventi speciali distribuiti su tutto il territorio regionale



Statuetta in bronzo raffigurante il Dionysos etrusco (Fufluns), nudo e con in mano il kantharos, il tipico bicchiere da vino che lo contraddistingue come divinità

Il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" di Marzabotto partecipa al progetto SEMI. Musei in Emilia-Romagna per Expo 2015 con questa mostra che illustra con pannelli, didascalie e schede ad hoc tre aspetti specifici dell'alimentazione degli etruschi: le risorse dell'ambiente, le modalità del consumo degli alimenti e gli aspetti simbolici del cibo collegati ai simposi o ai banchetti in onore dei defunti.

L'esposizione è incentrata sulle problematiche legate al consumo del cibo in epoca etrusca con particolare riguardo alla città etrusca di Marzabotto-Kainua. Icona della mostra è un bronzo etrusco raffigurante il dio del vino Fufluns, una statuetta rinvenuta nell'ottocento vicino a Sasso Marconi e poi entrata nelle Collezioni del Museo Nazionale di Firenze, che è tornata nella sua terra d'origine grazie al prestito concesso dalla Soprintendenza Archeologia della Toscana.

La mostra è articolata in **tre sezioni**.

Quella dedicata alle risorse ambientali illustra il paesaggio vegetale e il repertorio faunistico nell'età del ferro passando in rassegna una serie di reperti faunistici rinvenuti nel corso degli scavi affiancati dai risultati di più recenti analisi paleobotaniche. L'interazione tra i risultati di vecchi e nuovi studi consente di tracciare un quadro più completo e circostanziato dell'habitat e delle risorse dell'antica città etrusca di Marzabotto-Kainua.

La **seconda** sezione tratta il modo di consumare il cibo esponendo gli utensili e le stoviglie usati quotidianamente per mangiare. Il percorso che si snoda tra le varie sale del museo evidenzia l'uso dei diversi recipienti fittili di produzione locale, di forma sia chiusa che aperta, che servivano per contenere o consumare alimenti liquidi e solidi. Alcune anfore commerciali e una macina per il grano consentono di approfondire i temi dei prodotti d'importazione e della lavorazione delle materie prime mentre la presenza di pozzi e bacili introduce il tema delle modalità di sfruttamento delle risorse idriche.

Il cuore della **terza** sezione è situato nella IV sala del museo dove sono esposte le due sepolture di V secolo a.C. rinvenute nel 1969 a Sasso Marconi. Dotate di pannelli informativi che illustrano gli aspetti simbolici che compongono la complessa ideologia del banchetto dell'aldilà, le due tombe hanno restituito corredi forniti di tutti gli elementi più significativi del servizio da vino, dalla ceramica attica ai grandi recipienti ed utensili in bronzo tra cui spicca, per eccezionale stato di conservazione, un capiente *stamnos* in bronzo, un recipiente utilizzato per miscelare l'acqua e il vino da consumare durante il banchetto.

L'itinerario tematico che si snoda in tutte le quattro sale del museo pone l'accento sui vasi attici che afferiscono all'ideologia del simposio corredati da didascalie e pannelli che spiegano gli usi specifici delle diverse forme di vasi greci rinvenuti nelle necropoli di Marzabotto. Nella II sala questo itinerario si apre sulle problematiche simboliche del vino dedicando una vetrina all'immagine di Dioniso, il dio del vino, quale appare sulla ceramica attica restituita dagli scavi di Marzabotto. L'interesse si concentra in particolare su una statuetta in bronzo raffigurante il Dionysos etrusco (Fufluns), nudo e con in mano il kantharos, il tipico bicchiere da vino che lo contraddistingue come divinità.

La mostra si conclude illustrando i vari aspetti del cibo e dell'alimentazione nel mondo etrusco con una serie di pannelli didattici tratti dalla pubblicazione *Tutti a tavola*, curata dai Servizi Educativi della Soprintendenza Archeologia dell'Emilia-Romagna.

Ambiente e paesaggio nella città etrusca, il 28 giugno e il 4 ottobre 2015

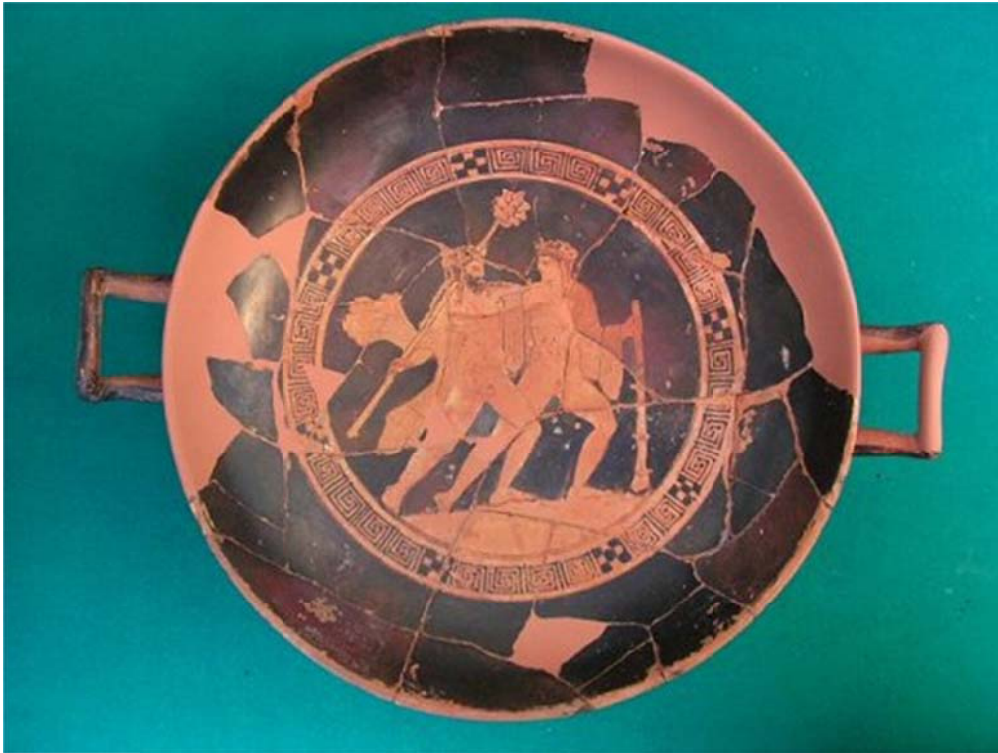
Legati sia alla mostra che all'Expo 2015, e in concomitanza con il raccolto di orzo e favino (a giugno) e dell'uva (a ottobre), sono proposti due eventi tesi a far conoscere il ciclo agronomico e l'importanza di alcune colture antiche e riflettere sulla economia dell'epoca etrusca.

Per meglio visualizzare il paesaggio rurale degli Etruschi, infatti, all'interno dell'area archeologica è stato realizzato un intervento che ripropone le colture dell'epoca: coltivazioni di cui si trovano tracce e testimonianze sia nella documentazione archeologica che in quella archeobotanica. Sono stati ripristinati due filari di vite maritata, comunemente detti "Piantate", da tempo esistenti, e sono state seminate parcelle di lino, orzo e favino.

I due eventi proposti il 28 giugno e il 4 ottobre renderanno possibile rievocare queste storie e immaginare con laboratori ed esperienze dirette gli utilizzi di queste produzioni.



Stamnos in bronzo: grande recipiente per miscelare l'acqua e il vino che sarebbero stati consumati durante il banchetto



Kylikes attica a figure rosse: il barbuto Dioniso, con mantello e il tipico tirso, cinge le spalle di Eracle (Ercole) identificato dal bastone nodoso



Ripristino dei filari di vite maritata esistenti e semina di parcelle di lino, orzo e favino (foto Fabio Lambertini)

**A margine della mostra sono previste visite guidate gratuite
nelle domeniche del 17, 24 e 31 maggio e del 7, 14, 21 e 28 giugno 2015**

Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria"
Via Porrettana Sud n. 13 a Marzabotto (BO)
info 051.932353 - sar-ero.museonazionaletrusco@beniculturali.it

Soprintendenza Archeologia dell'Emilia-Romagna
<http://www.archeobologna.beniculturali.it>

Orari museo:

Dal 1 aprile al 31 ottobre da Martedì a Domenica dalle 9.00 alle 18.30
Dal 1 novembre al 31 marzo da Martedì a Domenica dalle 9.00 alle 17.30
Chiuso il lunedì, Capodanno, 1 maggio e Natale (salvo aperture straordinarie proposte dal
MiBACT)

Orari zona archeologica:

aperta tutti i giorni dalle 8 alle 19 (dal 1 aprile al 31 ottobre) e dalle 8 alle 17.30 (dal 1 novembre al 31 marzo)