

# Le vie del cibo ad OSTIA ANTICA



Ministero per i Beni  
e le Attività Culturali



fig. 1 Portale d'ingresso agli *Horrea Epagathiana*



SOPRINTENDENZA  
per i Beni Archeologici di Ostia

A cura del Servizio Didattico  
MARGHERITA BEDELLO TATA

Testo: PAOLA OLIVANTI

In quanto scalo di Roma sul Mediterraneo, ad Ostia arrivavano tutti i prodotti destinati al mercato romano e controllati dall'annona imperiale. In attesa di essere convogliate verso l'Urbe, o di essere consumate dagli stessi ostiensi, le derrate venivano immagazzinate negli *horrea*, che ad Ostia sono diffusi capillarmente su tutto il tessuto urbano (rif. pianta). Gli *horrea* annonari sono quasi tutti situati lungo percorsi commerciali importanti: sul Decumano, in collegamento diretto con il Tevere e con il porto fluviale, lungo l'asse costituito dalla Semita dei Cippi e da via dei Molini, sulla via della Foce. La loro costruzione risale generalmente ad un periodo compreso tra la metà del I ed il II sec. d.C., in relazione alla costruzione dei porti di Claudio e Traiano.

Non sempre è possibile definire il tipo di merce conservato all'interno di un deposito. Fanno eccezione i magazzini granari, generalmente di grandi dimensioni, riconoscibili dalle *suspensurae*: gli "Horrea Antoniniani", i "Grandi Horrea" e gli *horrea* ad ovest del Piccolo Mercato.

Nel caso poi degli "Horrea Epagathiana" (fig. 1), uno dei pochi edifici ostiensi di cui si conoscono il nome e la funzione, si può avanzare l'ipotesi che si tratti di un magazzino destinato a conservare merci pregiate, in virtù della presenza di una decorazione non usuale per un magazzino e di alcuni accorgimenti costruttivi che indicano la volontà di garantire il più possibile la sicurezza : una doppia porta d'ingresso e porte divisorie sulle rampe di accesso al piano superiore.

## GLOSSARIO

- Annona*: in età imperiale si chiamava così quel complesso di servizi che riguardavano l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la distribuzione delle merci provenienti dalle province e destinate al mercato romano.
- Caupona* (pl. *cauponae*): albergo.
- Dolium* (pl. *dolia*): grande recipiente in terracotta utilizzato per conservare liquidi (olio o vino) o anche grano. Normalmente erano interrati fin quasi all'orlo (*dolia in horreis defossa*), per consentire una migliore conservazione a temperatura fresca e costante.
- Horreum* (comunemente usato il pl. *horrea*): magazzino; *horrea annonari*: magazzini per le merci destinate in prevalenza al mercato romano.
- Insula* (pl. *insulae*): edificio destinato ad uso abitativo, tipico dell'edilizia ostiense del II sec. d.C.
- Macellum*: mercato della carne.
- Pistor* (pl. *pistores*): fornaio;  
*pistrinum* (pl. *pistrina*): mulino, panificio.
- Popina* (pl. *popinae*): locale pubblico destinato al consumo di un pasto non troppo elaborato che, per disposizione imperiale, escludeva la carne.
- Taberna* (pl. *tabernae*): bottega, negozio (generico); *taberna vinaria*: mescita, non più grande di una bottega e dotata del solo bancone di servizio.
- Suspensurae*: sistema costruttivo che consisteva nel rialzamento del pavimento mediante colonnine di mattoni bessali (cm 20x20), utilizzato sia nelle terme (per la circolazione del calore al di sotto del pavimento), sia negli *horrea* (per la protezione dall'umidità).

I magazzini doliari erano adibiti alla conservazione dell'olio e del vino: presentano una serie di *dolia* interrati fin quasi all'orlo, per garantire la freschezza e la conservazione dei prodotti. A giudicare dalla posizione, potevano essere riservati all'annona romana, il "Caseggiato dei Doli", un magazzino doliare rinvenuto sotto l'edificio del Museo ostiense ed oggi non visibile, ed il deposito presso gli "Horrea dell'Artemide"; la cella doliare annessa al "Caseggiato di Annio" era probabilmente riservata al mercato locale, data la sua posizione, defilata rispetto alle grandi arterie commerciali.

Nel "Piazzale delle Corporazioni" (il grande portico retrostante la scena del teatro) si è voluto riconoscere il luogo destinato alle transazioni commerciali tra i venditori stranieri e gli acquirenti locali o romani (fig. 2). I mosaici pavimentali delle *stationes* con le raffigurazioni e le iscrizioni che ricordano città e porti, le statue con iscrizioni dedicatorie a funzionari dell'annona o a personaggi eminenti nel campo mercantile, tutto concorre a delineare il quadro di una città al centro di una rete economica che interessava tutto il bacino del Mediterraneo.



fig. 2: statuette di facchini (terracotta)

Tra gli edifici industriali antichi i panifici sono ben riconoscibili per caratteristiche architettoniche ed arredo interno. Ad Ostia ne sono noti diversi, quasi sempre situati nelle vicinanze degli *horrea*. I due meglio conservati, il primo su via dei Molini (fig. 6) ed un secondo lungo la Semita dei Cippi, sono stati costruiti nel corso del II sec. d.C., riutilizzando e modificando le strutture di edifici preesistenti con diversa destinazione.

All'interno di un grande ambiente porticato sono ancora visibili le macine azionate a trazione animale, secondo quanto raffigurato su un rilievo in terracotta conservato sulla facciata di una delle tombe della necropoli di Porto, all'Isola Sacra (fig. 3).

Gli apprestamenti per la panificazione erano completati da due grandi vasche, utilizzate per mescolare la farina con acqua e sale ed ottenere l'impasto; il processo di lavorazione terminava con la cottura nel forno. Il prodotto finito era qualcosa di molto simile, nell'aspetto, alle moderne pagnotte ed ai panini. L'importanza che la produzione del pane aveva nell'economia ostiense di età medio-imperiale è confermata dall'esistenza di una corporazione dei fornai (il *corpus pistorum*) che è rimasto in attività almeno fino alla fine del II sec. d.C.

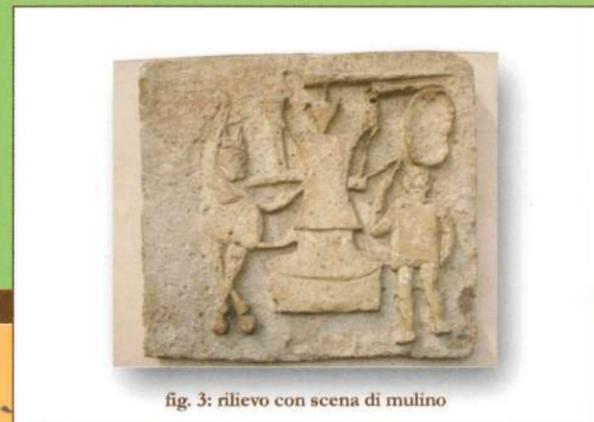


fig. 3: rilievo con scena di mulino

Un'importante fonte di sostentamento per Ostia, e non soltanto nell'antichità, era il sale. La possibilità di impiantare delle saline e di assumerne il controllo è stata una delle ragioni che, nel VII secolo a.C., hanno indotto il re Anco Marcio a fondare una città in questo punto del litorale tirrenico. Le saline ostiensi erano probabilmente situate fra Dragoncello ed Ostia Antica, sulla riva sinistra del Tevere, ai bordi dello stagno costiero che le alimentava.

Esse, passate nella proprietà della Reverenda Camera Apostolica, hanno costituito una fonte d'impiego e di guadagno per la popolazione ostiense fino all'inizio del XIX secolo.

Accanto a questa produzione su larga scala, amministrata almeno in parte dall'annona imperiale, esisteva ad Ostia una rete di coltivazione e di distribuzione al dettaglio di frutta e verdura, oltre all'allevamento di animali da cortile ed alla pesca sia marina che fluviale.

La coltivazione di ortaggi avveniva, con ogni probabilità, nei fertili terreni dell'entroterra (l'*ager ostiensis*), mentre sulla costa si sviluppò un sistema di piccoli appezzamenti di terreno coltivati a frutteto. Quasi ogni proprietario di un orto sulla costa vendeva poi la sua merce in una delle numerose *tabernae* situate al piano terreno delle *insulae* ostiensi. Il pescato veniva probabilmente venduto nelle c.d. "tabernae dei Pescivendoli", adiacenti al "Macellum", caratterizzate da tavoli di vendita e vasche di marmo (fig. 4).



fig. 4: taberna dei Pescivendoli



fig. 5: rilievo con scena di rivendita di polli

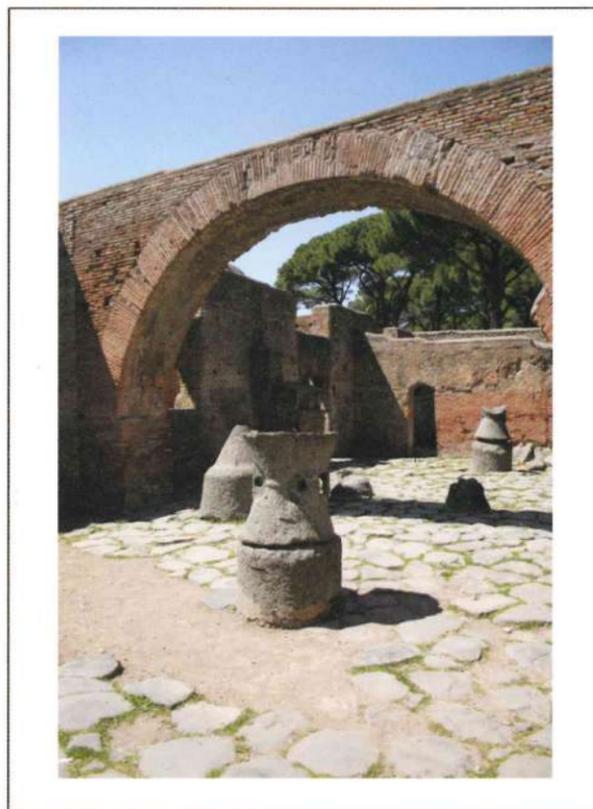


fig. 6: Caseggiato dei Molini

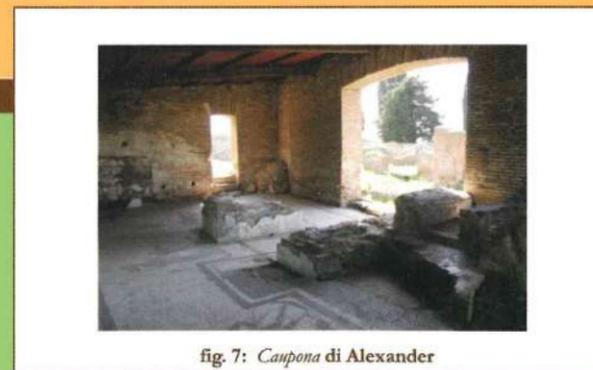


fig. 7: Caupona di Alexander

Il cinghiale ed altri capi di selvaggina, cacciati nella selva tra Ostia e *Laurentum*, potevano essere poi venduti nel "Macellum", situato in uno dei luoghi più frequentati della città, dove il Decumano incrocia le vie della Foce e del Pomerio.

Le *tabernae* sono documentate archeologicamente anche da alcuni rilievi 'di mestiere', vere e proprie insegne che, inserite presumibilmente nelle facciate delle *insulae*, segnalavano la presenza del venditore (fig. 5).

Anche su alcuni sarcofagi o lastre di chiusura di loculo, in marmo, sono raffigurate scene di bottega, che ugualmente testimoniano l'esistenza di uomini e donne che esercitavano attività commerciali, legate alla distribuzione del cibo.

La vendita su scala più ampia dei generi alimentari si svolgeva anche in mercati specializzati, quali il "Caseggiato del Larario" (rif. pianta), il mercato di via della Foce (rif. pianta) ed il mercato alle spalle del "Caseggiato dell'Ercole" (rif. pianta).

La vendita al dettaglio avveniva anche negli esercizi commerciali più propriamente caratterizzati come taverne ed osterie.



fig. 8: cucina dell'Insula delle Volte dipinte

Il più famoso di questi locali ad Ostia è senza dubbio il c.d. *thermopolium* sulla via di Diana (in realtà una *popina*) situato in pieno centro cittadino, vicinissimo al Foro. Al suo interno è ancora possibile ammirare tutti gli arredi tipici di questi locali: il bancone in muratura, il dolio interrato per la conservazione di olio e vino; dobbiamo inoltre immaginare la presenza di tavoli e panche in legno per poter mangiare.

Una destinazione analoga doveva avere anche la "Caupona di Alexander", presso Porta Marina (fig. 7). Ostia era una città di traffici e commercio, frequentata da una grande quantità di viaggiatori, che potevano trovare alloggio nelle *cauponae*. Questi edifici erano caratterizzati da stanze con triclini al piano terra, da una cucina dove i viaggiatori potevano prepararsi il cibo ("Insula delle Volte dipinte"/ fig. 8), da una latrina ("Caseggiato dei Triclini"). Al piano superiore si trovavano le camere da letto con triclini in muratura ed una porta per ogni stanza. Nell' "Insula delle Volte dipinte" e nella "Caupona del Pavone" sono presenti anche un bancone per la mescita, altrimenti caratteristico della *taberna vinaria*.

**SOPRINTENDENZA**  
per i Beni Archeologici di Ostia  
Tel. 06 56358099 - fax 06 5651500

Viale dei Romagnoli n. 717  
00119 OSTIA ANTICA - ROMA



Tip. P&L 065757248

**Ostia Antica: pianta con l'individuazione di *horrea*, panifici e luoghi di ristoro**

e-mail: [relazionip.ostia@arti.beniculturali.it](mailto:relazionip.ostia@arti.beniculturali.it)  
Sito internet: [www.itnw.roma.it/ostia/scavi](http://www.itnw.roma.it/ostia/scavi)

Foto: NATALIA NANZER

Grafica: MARIATERESA SERAFINI 2005

© copyright - Soprintendenza per i Beni Archeologici di Ostia