

LE PRODUZIONI CERAMICHE D'ETÀ MEDIEVALE IN ITALIA MERIDIONALE

(Carlo Ebanista)

Nella tarda antichità le ceramiche modellate al tornio e cotte in fornaci ben controllate erano disponibili nell'intera regione mediterranea. I manufatti presentavano forme e misure standardizzate e avevano un'ampia diffusione di mercato. I cambiamenti sociali ed economici, che accompagnarono la disintegrazione dell'Impero romano, furono congiunti ad un profondo declino quantitativo nella produzione di ceramica e nel livello della tecnologia impiegata (ARTHUR-WHITEHOUSE 1985, p. 39; WHITEHOUSE 1991, p. 614). Entrata in crisi la lavorazione 'industriale' e venuti meno i grandi mercati dei secoli precedenti, la fabbricazione della ceramica divenne un'attività secondaria di tipo domestico: si affermarono e si svilupparono prodotti di livello tecnico casalingo o al massimo artigianale che, in parte, si rifacevano alle tipologie di uso comune di epoca classica. Gli abitanti della campagna producevano la stragrande maggioranza del loro fabbisogno e, in qualche caso, non dovevano andare più lontano del locale vasaio per ottenere quello di cui necessitavano (PANELLA 1998, pp. 821-822). L'organizzazione produttiva di tipo manifatturiero cessò e in alcune aree del Mediterraneo i torni e le fornaci vennero abbandonati.

Già nel VII secolo la maggior parte delle strutture di produzione della ceramica era costituita da piccole botteghe dirette da artigiani che servivano il mercato locale. I ceramisti del primo medioevo erano tra i componenti più poveri del quadro sociale e la loro abilità professionale cominciò ad ispirare un diffuso rispetto soltanto a partire dai secoli centrali del medioevo, quando la capacità di controllare attentamente le tecniche di cottura e di invetriatura, distingueva l'esperto artigiano dal fabbricante occasionale (WHITEHOUSE 1991, p. 614). I recipienti ceramici assegnabili al periodo compreso tra il VI e l'XI secolo sono costituiti essenzialmente da forme elementari eseguite ad un basso livello tecnologico, che sembrano stabilizzarsi come il residuo della tradizione romana (PATITUCCI UGGERI 2004, pp. 8-9). Se si eccettuano alcune produzioni, quali, ad esempio, la ceramica longobarda e la vetrina pesante, fino all'XI-XII secolo non sembra apparire nulla di nuovo dal punto di vista ceramico, ma si può solo tenere conto di ciò che scompare. Ancora nel XIII secolo la produzione di ceramica, in alcuni limitati casi, avveniva nell'ambito delle attività domestiche, tanto che alcuni contadini dovevano, all'ente da cui dipendevano, prestazioni consistenti in un certo numero di vasi per la mensa e per la cucina. La notevole ripresa delle botteghe ceramiche, con le produzioni innovative delle ceramiche invetriate e smaltate, continuerà a mantenere per lungo tempo la caratteristica dell'impresa familiare. Ancora alla fine del XV secolo, quando si ristabilisce per la prima volta nell'ambito mediterraneo un commercio di ceramica in quantità paragonabile a quella di epoca romana, saranno sempre grosse concentrazioni di

botteghe e non una sola fabbrica a fornire ad un impresario-mercante le merci necessarie.

Nel medioevo la ceramica costituiva la suppellettile comune di ogni abitazione per gli usi dell'alimentazione, delle necessità quotidiane, delle attività domestiche e artigianali. Come documentato in altre epoche e, in un certo senso anche oggi, esisteva un vasellame per la cucina, uno da mensa, uno per la conservazione degli alimenti e il loro trasporto. In relazione alla funzione che il recipiente doveva svolgere variavano ovviamente le forme e gli impasti.

Ceramica da cucina

Nelle cucine medievali, così come avviene per lo più ancora oggi, i recipienti per la preparazione dei cibi (ceramica acroma depurata) erano diversi da quelli utilizzati per loro cottura (ceramica grezza o da fuoco). Alla prima operazione, infatti, erano destinate forme chiuse di piccole e medie dimensioni (ciotole, catini, colini, vasi a filtro), mentre per la cottura erano usati tegami, testi, fornelli portatili, catino-coperchi, olle e pentole. Necessitando di una forte resistenza al calore e agli sbalzi di temperatura, le ceramiche da fuoco venivano prodotte con argille ricche di minerali, alle quali talvolta era aggiunto un digrassante (il più delle volte sabbia quarzosa) per conferire all'impasto un notevole potere refrattario.

La produzione da fuoco chiarisce gli aspetti legati alle modalità di cottura, oltre ad offrire precise indicazioni sul tipo di alimentazione. L'olla, utilizzata per la cottura di cibi liquidi o semiliquidi sin dalla protostoria, è la forma più rappresentativa del modello alimentare medievale giustamente descritto come 'monopolio del bollito' (GIOVANNINI 1998, p. 15); veniva posta per lo più a contatto diretto con la fiamma dalla parte opposta alla presa, cosicché potesse essere prelevata facilmente, anche se, in alcuni casi, era sospesa sul fuoco grazie all'inserimento di manici in metallo. Nei contesti altomedievali sono ben attestati i catino-coperchi, i tegami e i testi; questi ultimi, diffusi anche in età basso-medievale, venivano impiegati particolarmente per la cottura di focacce, mentre i tegami potevano essere usati per cuocere la carne. Alla bollitura erano, invece, destinate le pentole che si differenziavano dalle olle per l'imboccatura più ampia e potevano contenere anche grossi pezzi di carne.

Nel XII secolo nelle regioni centro-meridionali fu introdotta, probabilmente da centri orientali o spagnoli, la tecnica dell'invetriatura del pentolame (RICCI 1990, p. 251). Sui manufatti cominciò ad essere applicato un rivestimento (detto vetrina) composto da silice sotto forma di quarzo e ossidi di piombo; durante la cottura, la miscela si trasformava in un involucro che aderiva al corpo ceramico impermeabilizzandolo e dandogli levigatezza e lucentezza. L'invetriatura dei manufatti da fuoco, che rappresentò un miglioramento tecnico ed estetico, ebbe il suo momento di massima diffusione tra XIV e XV secolo, quando comparvero nuove forme ceramiche e lo spessore delle pareti si ridusse gradualmente.

Ceramica da mensa

La ceramica da tavola, che costituisce un ottimo indicatore della qualità della vita dei commensali, si differenzia dalle produzioni destinate alla preparazione e alla cottura dei cibi per la presenza di decorazioni e rivestimenti. Le produzioni maggiormente diffuse in Italia meridionale sono rappresentate da manufatti dipinti, invetriati, smaltati o graffiti che, in alcuni casi, necessitavano di una doppia cottura.

Utilizzata per produrre manufatti da mensa, ma talora anche per la conservazione degli alimenti (anfore), la ceramica dipinta venne realizzata in Italia centro-meridionale a partire dal VI secolo (EBANISTA 2004, pp. 292-293). La decorazione, ottenuta con pennellate che delineavano semplici bande (verticali, orizzontali, curve, oblique), archi continui o linee ondulate, si articolava soprattutto sulla superficie esterna, adeguandosi alle caratteristiche morfologiche degli oggetti. Le forme maggiormente attestate sono le brocche, i boccali, le scodelle e i bacini: i primi servivano per la miscela del vino e dell'acqua, mentre i bacini erano destinati a portare sulla mensa le pietanze; la scodella, invece, era un contenitore per uso individuale, occasionalmente utilizzato anche per la preparazione delle pietanze.

Dall'XI-XII secolo sulle tavole dell'Italia meridionale comparvero nuove produzioni ceramiche con rivestimento vetroso (PATITUCCI UGGERI 2000). La vetrina di solito lasciava trasparire il colore dell'argilla, ma perdeva trasparenza se prima della cottura era stata arricchita di pigmenti inorganici, quali ossidi di ferro e di rame, che davano un'ampia gamma di tinte dal giallo al rosso, dal marrone al verde. Nell'ambito delle invetriate monocrome le forme aperte più comuni erano le coppette, le coppe, i bacini, i piatti, le tazze, mentre le chiuse erano rappresentate da boccali, fiasche e orcioli. Le stesse forme ricorrevano anche nelle produzioni con ornamentazioni policrome (in giallo, verde, blu, bruno, rosso) che in alcuni casi erano applicate su uno strato di ingobbio chiaro prima di essere fissate dalla vetrina trasparente. Si trattava di prodotti raffinati e costosi destinati alle tavole degli esponenti di rilievo della società feudale che utilizzavano anche i recipienti smaltati.

Nel XII secolo prese avvio in Sicilia, dove questa tecnologia innovativa era giunta dall'Africa settentrionale islamica, la produzione di ceramica smaltata, ossia ricoperta da uno strato vetroso, impermeabile e coprente, formato da ossido di piombo in percentuale elevata e ossido di stagno in quantità sensibilmente inferiore. Nota come protomaiolica, questa ceramica si diffuse ampiamente nel resto dell'Italia meridionale fra XIII e XIV secolo. Lo studio delle forme vascolari, del repertorio ornamentale e della relativa tavolozza cromatica consentono di riconoscere in Puglia, Campania e Sicilia le tre principali aree di produzione della protomaiolica (PATITUCCI UGGERI 1997; ROTILI 2002a, pp. 182-189). La marcata diffusione in ambiti sub-regionali piuttosto estesi rinvia peraltro ad una pluralità di centri di produzione e alla capacità di distribuire pressoché ovunque manufatti cui nessuna corte feudale, anche se piccola, voleva rinunciare. Per l'elevato costo dello stagno e la complessità della