

## Le scienziate per il Termopolio di Pompei

di Alessia De Santis



Vedi i lavori di OSCOM a Pompei, con visite scolastiche e azioni didattiche, in [www.oscomacademy.org](http://www.oscomacademy.org) nella cartina con i link al territorio oggetto delle azioni filmate-

La presentazione della recente scoperta del termopolio intatto di Pompei è balzata all'onore di tutte le cronache.

Una rapida sintesi. Il termine *termopolio* deriva dal greco *termos* caldo e *poleo* vendo. I romani avevano l'abitudine di consumare il *prandium* (pranzo) fuori casa e si servivano anche in questi luoghi dove si acquistavano, appunto, vivande calde. Mentre oggi se si entra in una gastronomia o in un fast food, il cibo è conservato in contenitori di acciaio e riscaldato al microonde, all'epoca veniva tenuto direttamente caldo grazie alle proprietà termiche della terracotta.

Dalla scoperta del termopolio (a Pompei ce ne sono circa una ottantina ma solo questo è pervenuto sostanzialmente integro), oltre che il suo aspetto, con i colori sgargianti e le scene di natura morta dipinte sulla parete del bancone, si è potuto apprendere anche cosa i romani mangiassero o come conservassero il vino.

Per studiare la complessa vita nelle città del passato occorrono una pluralità di competenze esattamente come occorrono oggi per gestire una città.

Sono state l'archeozoologa Chiara Corbino e l'archeobotanica Chiara Comegna ad analizzare le scoperte nel termopolio. Dall'impiego congiunto di mammiferi, uccelli, pesce e lumache nella stessa pietanza si è scoperto un piatto dei romani, quasi una paella ante-litteram, o anche il particolare trattamento del vino che era corretto con le fave (servivano a sbiancarlo e nello stesso tempo a correggerne il gusto – il vino era conservato in un dolo che aveva sul suo fondo una tegola per separare i legumi dal liquido ed evitare la miscela del vino con quanto sul fondo).

La stampa ha sviscerato in decine di articoli gli aspetti su questa scoperta. Alcuni sono interessantissimi: il ritrovamento del cibo nelle anfore consente di risalire finanche agli arbori della dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità, come Pompei ne è patrimonio materiale.

In questo tempo in cui la pandemia sta erodendo sempre più le libertà femminili (essendo giovani e donne le prime vittime economiche di questo tragico anno), però, vogliamo dedicare un piccolo cameo alle scienziate degli scavi di Pompei, anche raccontate per [immagini](#) da Carlo Hermann di Kontrolab.

Esse sono, oltre la direttrice scientifica ad interim del Parco Archeologico, Alfonsina Russo: Valeria Amoretti, archeo-antropologa, Alberta Martellone, direttrice del Laboratorio di Ricerche Applicate, Chiara A Corbino, archeo-zoologa, Chiara Comegna, archeo-botanica, Annamaria Mauro, architetto. Ed è suggestivo

rilevare che l'unico termopolio di Pompei giunto a noi quasi intatto abbia come nume tutelare una donna, una Nereide con una cetra in mano e seduta su un cavallo marino (ippocampo), con due delfini guizzanti dal mare.



©Pompeii Sites