



MEDIAEVAL SOPHIA

Studi e ricerche sui saperi Medievali

Peer e-Review annuale dell'Officina di Studi Medievali

Direttore
Giuseppe Allegro

Vicedirettore
Armando Bisanti

Direttore
editoriale
Diego Ciccarelli

MEDIAEVAL SOPHIA 19
(gennaio-dicembre 2017)

STUDIA

Ezio ALBRILE, <i>Paracelsiana taurinensia. Altri frammenti di ermetismo alchimico</i>	1
Gavina COSTANTINO, <i>Le comunità urbane ebraiche di Sicilia tra subordinazione giuridica e autonomia giudiziaria</i>	39
Franco D'ANGELO, <i>Uno scarico di immondizie osservato come sviluppo di contrada cittadina. Revisione delle ceramiche medievali e rinascimentali rinvenute nel 1974 nel convento di San Francesco di Assisi a Palermo</i>	47
Salvina FIORILLA, <i>Apparecchiamo la tavola: ceramiche da cucina e da mensa nelle collezioni del Museo della ceramica di Caltagirone</i>	71
Concetto MARTELLO, <i>Anima e conoscenza nel Dragmaticon di Guglielmo di Conches</i>	89
Gabriele PAPA, <i>È possibile pensare la hikma come finis ultimum secundum quid? Avicenna, Maritain e l'utilità (manfa'a) della metafisica</i>	105
Maria Teresa RODRIQUEZ, <i>Note sulla storia della biblioteca del S. Salvatore di Messina</i>	121
Andrea VELLA, <i>L'onnipotenza divina in una quaestio di Giovanni di Jandun</i>	137

POSTILLAE

Alessio ARENA – Massimo BONURA, *Tommaso di Cantimpré: le fonti di un filosofo della scienza e teologo* 145

Gabriele ESPOSITO, *Le origini della storiografia arturiana: Gildas e il De excidio Britanniae* 149

NOTITIAE

Antonio di Padova e le sue immagini. 44° Convegno Internazionale di studi. Assisi, Società Internazionale di Studi Francescani, 13-15 ottobre 2016 (Simona MARTORANA) 181

Il favore di Dio. Metafore d'elezione nelle letterature del Medioevo. VI Giornate Internazionali Interdisciplinari di Studio sul Medioevo. Torino, Università degli Studi, Scuola di Scienze Umanistiche, 7-9 giugno 2017 (Simona MARTORANA) 185

LECTURAE 189

Maria Teresa BROLIS, *Storie di donne nel Medioevo*, Prefazione di Franco Cardini, Il Mulino, Bologna 2016, pp. 170, ISBN 978-88-1526-800-6 (FRANCESCO AFFRONTI)

«MEMINISSE IUVA». *Studi in memoria di Violetta de Angelis*, a cura di Filippo Bognini, prefazione di Gian Carlo Alessio, Pisa, ETS, 2012, pp. 782, ill., ISBN 978-884673393-1 (ARMANDO BISANTI)

STUDIA HUMANITATIS. In memoria di mons. Andrea Ruggiero, a cura di Teresa Piscitelli, Marigliano (NA), Libreria Editrice Redenzione, 2015, pp. 232, ill. («Strenae Nola-nae». Collana di studi e testi diretta da Antonio V. Nazzaro, 11), ISBN 978-88-8264-603-5 (ARMANDO BISANTI)

Caterina Celeste BERARDI, *Linee di storiografia ecclesiastica in Sozomeno di Gaza*, Bari, Edipuglia, 2016, pp. 182 («Auctores Nostri. Studi e Testi di Letteratura Cristiana Antica». Collana diretta da Marcello Marin), ISBN 978-88-7228-807-8 (ARMANDO BISANTI)

Vittore BRANCA, *Studi sui cantari*, Firenze, Olschki, 2014, pp. XVI + 116 (Biblioteca di «Lettere Italiane». Studi e Testi, 75), ISBN 978-88-222-6330-8 (ARMANDO BISANTI)

Blossio Emilio DRACONZIO, *Medea*, a cura di Fabio Gasti, testo latino a fronte, Milano, La Vita Felice, 2016, pp. 174 (Saturnalia, 38), ISBN 978-88-7799-792-0 (ARMANDO BISANTI)

EGBERT OF LIÈGE, *The Well-Laden Ship*, translated by Robert Gary Babcock, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press, 2013, pp. XXVIII + 356 (Dumbar-ton Oaks Medieval Library, 25), ISBN 978-0-674-05127-0 (ARMANDO BISANTI)

Gabriele GIANNINI, *Un guide français de Terre sainte, entre Orient latin et Toscane occidentale*, Paris, Garnier, 2016, pp. 352, ill. (Classique Garnier. Recherches Littéraires Médiévales, 21), ISBN 978-2-406-05931-8 (ARMANDO BISANTI)

Carmelo LEPORE (†)-Riccardo VALLI, «*Considerandum nobis est*». *Un anonimo e negletto sermone sulla vita di san Barbato (BHL 974)*, Campolattaro (BN), Centro Culturale per lo Studio della Civiltà Contadina nel Sannio, 2016, pp. 92, ill., ISBN 978-88-906208-4-3 (ARMANDO BISANTI)

NUOVI TERRITORI DELLA LETTERA TRA XV E XVI SECOLO. *Atti del Convegno Internazionale FIRB 2012 (Venezia, 11-12 novembre 2014)*, a cura di Filippo Bognini, Venezia, Edizioni Ca' Foscari - Digital Publishing, 2016, pp. 170, ill. (Filologie Medievali e Moderne. Serie Occidentale, diretta da Eugenio Burgio, 11/10), ISBN 978-88-6969-089-1 [pdf]; ISBN 978-88-6969-090-7 [stampa] (ARMANDO BISANTI)

Luca Carlo ROSSI, *Studi su Benvenuto da Imola*, Firenze, Edizioni del Galluzzo per la Fondazione Ezio Franceschini, 2016, pp. VIII + 338, ill. (Traditio et Renovatio, 9), ISBN 978-88-8450-696-2 (ARMANDO BISANTI)

Eustaquio SÁNCHEZ SALOR, *Los poetas goliardos del siglo XII*, Firenze, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2015, pp. XIV + 642, ISBN 978-88-8450-567-5 (ARMANDO BISANTI)

SCUOLE E MAESTRI DALL'ETÀ ANTICA AL MEDIOEVO. *Atti della Giornata di Studi (Roma, 10 dicembre 2015)*, a cura di Laura Mecella e Luigi Russo, Roma, Edizioni Studium, 2017, pp. 176 (Cultura Studium, 89), ISBN 978-88-382-4434-6 (ARMANDO BISANTI)

VENANZIO FORTUNATO, *Vite dei santi Paterno e Marcello*, introduzione, traduzione e commento a cura di Paola Santorelli, Napoli, Loffredo, 2015, pp. 172 (Studi Latini. Collana diretta da Giovanni Cupaiuolo e Valeria Viparelli), ISBN 978-88-99306-3 (ARMANDO BISANTI)

Angelo PANARESE, *Storia e trascendenza. L'idea di Dio e della donna nel Medioevo*, Pietre Vive Editore, Locorotondo (Bari), 2016 (I fossili), 181 pp., ISBN 978-88-99-0761-91 (MARTINA DEL POPOLO)

BIBLIOTECHE E BIBLIOTECONOMIA. Principi e questioni, a cura di Giovanni Solimine e Paul Gabriele Weston, Roma, Carocci, 2015, pp. 570 (Beni culturali, 43), ISBN 978-88-430-7529-4 (LAURA MATTALIANO)

Mario ALBERGHINA, *La bottega di carta. Librai, arcivescovi e viceré nella Sicilia del Cinquecento*, Catania, Maimone, 2014, pp. 320, ill., ISBN 978-88-7751-379-3 (LAURA MATTALIANO)

Ezio ALBRILE, *L'illusione infinita. Vie gnostiche di salvezza*, Milano-Udine, Mimesis Edizioni, 2017 (Il caffè dei filosofi, 99), 132 pp., ISBN 978-88-5754-068-9 (VALERIO NAPOLI)

Giovanni SALADINO, *Le donne del Paradiso. Le dodici spose del Rasûl-Il-Llâh*, Roma, Saladino edizioni, 2016, 99 pp., ISBN 978-88-904826-7-0 (AGOSTINA PASSANTINO)

Luca PARISOLI, *Gioacchino da Fiore e il carattere meridiano del movimento francescano in Calabria*, Davoli Marina (CZ), iltesto editor, 2016, 180 pp., ISBN 978-88-99017-09-5 (MATTEO SCOZIA)

Riccardo CASTELLANA, *Storie di figli cambiati. Fate, demoni e sostituzioni magiche tra folklore e letteratura*, Ospedaletto-Pisa, Pacini, 2014, pp. 192 (Strumenti di Filologia e Critica, 18), ISBN 978-88-6315-723-9 (DOMENICO SEBASTIANI)

Xavier DONDEYNAZ, *La caccia selvaggia e le sue leggende*, prefazione di Sonia Maurra Barillari, Aicurzio (MB), Virtuosa-mente Edizioni, 2016, pp. 180, ISBN 978-88-9850015-4 (DOMENICO SEBASTIANI)

Agostino PARAVICINI BAGLIANI, *Il bestiario del papa*, Torino, Einaudi, 2016, pp. XVIII + 378, ill. (Saggi), ISBN 978-88-06-22654-1 (DOMENICO SEBASTIANI)

Michel PASTOUREAU, *Il maiale. Storia di un cugino poco amato*, traduzione italiana di Guido Calza, Firenze-Milano, Ponte alle Grazie-Salani, 2014, pp. 160, ISBN 978-88-6833-215-0 (DOMENICO SEBASTIANI)

I CASTELLI DI TERRA DI LAVORO. Un viaggio tra cultura e sapori da scoprire, a cura di Salvatore Costanzo e Ciro Costagliola, Napoli, Gruppo associati pubblitaf, 2011, 156 pp. (MARZIA SORRENTINO)

ATTIVITÀ OSM gennaio-dicembre 2016 279

ABSTRACTS, CURRICULA E PAROLE CHIAVE 285

SEZIONE SPECIALE

ATTI DEL WORKSHOP INTERNAZIONALE *O estudo dos manuscritos iluminados e dos artefactos na Arqueologia da Idade Média: metodologias em comparação/Lo studio dei manoscritti miniati e lo studio dei manufatti in archeologia medievale: metodologie a confronto*. Lisbona, 13 febbraio 2015.

A cura di Maria Alessandra Bilotta, Catarina Tente e Sara Prata

Maria Alessandra BILOTTA-Catarina TENTE-Sara PRATA, <i>Introduzione</i>	301
Maria Alessandra BILOTTA, <i>Per lo studio delle circolazioni artistiche e culturali nella Penisola iberica nel Medioevo: la riscoperta di un frammento giuridico miniato bolognese conservato nella Biblioteca Pública di Évora fra storia, storia dell'arte e archeologia del libro</i>	307
Inês CORREIA, <i>Compreender a materialidade do manuscrito medieval no contexto de produção e uso. Um olhar sobre a Biografia do manuscrito Medieval</i>	343
Adriaan DE MAN, <i>Between Conimbriga and Condexe: the configuration of a medieval site</i>	359
Roberto FARINELLI, <i>Scritture esposte medievali e contesti archeologici: alcuni casi dalla Toscana meridionale</i>	367
Maria Marcos COBALEDA, <i>Estudio del ataurique almorávide a partir de las yeserías del Carmen del Mauror en el Museo de la Alhambra (Granada)</i>	383
Sara PRATA, <i>Objectos arqueológicos alto-medievais em contexto doméstico: o caso da Tapada das Guaritas (Castelo de Vide, Portugal)</i>	413
José Carlos QUARESMA, <i>A villa de Frielas na Antiguidade Tardia: evolução estratigráfica entre c. 410 e 525-550 d.C.</i>	431
Anne TOURNIEROUX, <i>Livres à lire, livres à voir. Mesurer le luxe de bibliothèques privées de la France du Nord et d'Italie septentrionale et centrale à la fin du Moyen Age (1400-1520)</i>	455
ABSTRACTS, CURRICULA E PAROLE CHIAVE	465

Apparecchiamo la tavola: ceramiche da cucina e da mensa nelle collezioni del Museo della ceramica di Caltagirone*

L'utilizzo delle ceramiche sulla tavola e prima ancora in cucina per la preparazione o la conservazione delle pietanze da servire è un tema ancora poco affrontato per quanto riguarda l'ambito medievale. I dati documentari e quelli iconografici al riguardo sono molto limitati specie per i secoli più antichi. Nei trattati che riguardano la cucina o lo stare a tavola, in genere relativi al XIV-XV secolo anche se non manca qualche trattato di dietetica anteriore,¹ si accenna prevalentemente alla ricchezza e alla varietà delle pietanze, non ai contenitori o alle modalità del loro uso.

D'altra parte, se si considera che gli studi sulle ceramiche medievali hanno in Sicilia una storia piuttosto recente e limitata complessivamente all'ultimo mezzo secolo,² si può comprendere come finora siano stati orientati a definire le tipologie e a creare tracce di riferimento per una cronologia generale. In particolare per ciò che riguarda le ceramiche da mensa, nella maggior parte dei casi invetriate, sono state studiate le caratteristiche dei rivestimenti e dei motivi decorativi o la diffusione commerciale dei manufatti ma si è tralasciato il loro rapporto con l'ambito specifico della mensa. Negli ultimi anni tuttavia si sta sviluppando un'attenzione nuova all'alimentazione e dunque anche ai piatti che si preparavano nel medioevo e questo indirettamente ha generato un interesse nuovo per le ceramiche d'uso in quanto potrebbero contribuire a far conoscere quali cibi venivano preparati, come erano preparati e come si servivano in tavola.

L'argomento è complesso già se si esaminano i rinvenimenti di uno scavo stratigrafico, perché essi forniscono indicazioni su un luogo ed una classe sociale particolari, mentre la cucina ed i piatti preparati variano con il variare dei periodi, dei luoghi, delle classi sociali, delle culture e delle possibilità di utilizzare le materie prime. Affrontare

* Questa riflessione ha costituito la base per un intervento presentato al Museo della Ceramica di Caltagirone in occasione del II convegno internazionale di studi ceramici sul tema "Banchetto e commensalità", organizzato dal MICOS e tenutosi a Gela e Caltagirone dal 5 al 19 settembre 2015. Il contributo rielaborato viene presentato in questa sede.

¹ Per i trattati di culinaria cf. M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari 2012, pp. 4-5; per un trattato di dietetica di epoca islamica ci veda A. NEF-E. PEZZINI-V. SACCO, «Mangiare a Palermo dal IX al XII secolo», in F. SPATAFORA (ed.), *Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica*, Palermo 2015, pp. 53-55.

² Per una prima sintesi dei dati cf. S. FIORILLA, *Ceramiche medievali e postmedievali siciliani. Bibliografia e rassegna degli studi*, in «Archivio Storico Messinese» 58 (1991), pp. 13-14; F. MAURICI, *L'insediamento medievale in Sicilia: Problemi e prospettive di ricerca*, in «Archeologia medievale» 22 (1995), pp. 487-500.

questo tema riferendosi alle collezioni del Museo di Caltagirone³ è piuttosto arduo. Infatti se è vero che esse comprendono uno straordinario patrimonio di manufatti ceramici e consentono di seguire lo sviluppo delle produzioni siciliane dalla preistoria fino ai nostri giorni e per certi versi anche quello della circolazione ceramica e delle importazioni, è pur vero che sono costituite prevalentemente da manufatti provenienti da collezioni museali già esistenti o da donazioni di privati e solo in qualche caso da scavi archeologici.⁴ Nonostante questi limiti, il loro esame può fornire utili indicazioni sulle ceramiche in uso sulle tavole siciliane.

Non potendo disporre di nessuna sequenza di scavo completa, verranno qui considerate forme ceramiche scelte in ordine cronologico e provenienti dalle fornaci di Siracusa e da quelle di Agrigento, dalle discariche di Caltagirone, da rinvenimenti di Gela, Enna e Messina, tutte conservate nelle collezioni del Museo. Si tratta nel complesso di ceramiche che possono aprire uno spiraglio sugli usi e i costumi della cucina urbana pur con qualche richiamo alla cucina dei centri minori.

Qualche rapida riflessione sulle ceramiche da fuoco potrà introdurre al tema, poiché fornirà indicazioni utili per i tipi di cottura utilizzati.

Sulla base delle conoscenze finora acquisite un po' in tutta la Sicilia le attestazioni più antiche relative alla tarda età bizantina (secc. VIII-IX) sono rappresentate da olle con orlo introflesso del tipo a mandorla e parete emisferica su fondo piano, decorate a stuoia.⁵ Poco più tarde sembrano le olle eseguite a tornio con orlo estroflesso, forma globulare, parete cordonata e fondo piano (secc. IX-X). Si tratta in entrambi i casi di recipienti di dimensioni varie con diam. max. da cm 23 a cm 26. Questo ha indotto gli studiosi a ipotizzare che le dimensioni medie mai grandi siano da porre in relazione con il fatto che si tratta di recipienti realizzati con impasti poco depurati che li rendono pesanti e poco maneggevoli, soggetti facilmente a fratture per la presenza

³ Il Museo, istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione fu posto alle dipendenze della Soprintendenza alle Gallerie di Palermo, sotto la direzione del prof. Antonino Ragona e aperto al pubblico nel 1965. Nel 1986 con il passaggio delle competenze dallo Stato alla Regione è diventato Museo regionale.

⁴ Le collezioni inglobano oggetti raccolti da Antonino Ragona nel corso di lavori effettuati in ambito urbano a Caltagirone, manufatti concessi in deposito dall'Istituto d'Arte ed dal Museo Civico di Caltagirone, dal Museo Pepoli di Trapani, dal Museo archeologico e dalla Galleria di Palazzo Abatellis di Palermo, dalla Soprintendenza e dal Museo di Palazzo Bellomo di Siracusa, dal Museo regionale di Messina. Includono anche materiali provenienti da rinvenimenti e da sterri nella Sicilia centrale (materiali casale di Piazza Armerina, delle fornaci di Agrigento e Sciacca e con alcuni esemplari dei pozzi di piazza S. Giacomo a Gela) concessi in deposito dalla Soprintendenza di Agrigento allora competente su quel territorio, manufatti acquistati dallo stesso Ragona presso antiquari e nella sezione moderna la ricca collezione Russo Perez acquistata dalla Regione dopo la morte del collezionista e assegnata al Museo di Caltagirone (A. RAGONA, *La collezione Russo Perez nel quadro storico della ceramica siciliana*, Caltagirone 1968).

⁵ Per le olle decorate a stuoia cf. L. ARCIFA, «Nuove ipotesi a partire dalla rilettura dei dati archeologici: la Sicilia orientale», in A. NEF-V. PRIGENT, *La Sicile de Byzance à l'Islam*, Paris 2010, pp. 32-33. Per le olle di IX-X secolo si veda, L. ARCIFA-A. BAGNERA, «Islamizzazione e cultura materiale a Palermo: una riconsiderazione dei contesti ceramici di Castello – S. Pietro», in A. NEF-F. ARDIZZONE (eds.), *Le dinamiche dell'islamizzazione nel Mediterraneo centrale e in Sicilia. Nuove prospettive e scoperte recenti*, Roma-Bari 2014, p. 169.

di vacuoli e inclusi. Si è ipotizzato inoltre le loro dimensioni permettessero di contenere il consumo del combustibile e di ripartire il cibo in più olle in modo da facilitarne e accelerarne la cottura.⁶

Tra la fine del X e l'XI secolo in molti centri siciliani appaiono olle con corpo ceramico scarsamente depurato, modellate a mano caratterizzate da orlo più o meno evidente e parete cilindrica su fondo piano di dimensioni medie. Sono recipienti prodotti con una tecnica più semplice e destinati alla preparazione di stufati di verdure o legumi. Un unico esemplare riferibile a questo periodo, è conservato al museo di Caltagirone; proviene da Siracusa, presenta forma emisferica con orlo estroflesso e versatoio laterale su fondo piano, ha superficie liscia, abbrunita dal fuoco e potrebbe essere stato prodotto a tornio lento. Sembra suggerire per Siracusa l'esistenza di una produzione diversa da quella della Sicilia occidentale.

Per i primi decenni del XII secolo si può fare riferimento alle pentole presenti tra i manufatti delle fornaci di Agrigento custoditi al museo di Caltagirone. Si tratta di pentole modellate a tornio, contraddistinte da parete sottile, da un diametro dell'orlo più ridotto rispetto all'altezza ed al diametro della parete globulare (su cui si impostano le anse) e da fondo concavo. Pentole di questo tipo sono testimoniate con varianti diverse da Palermo ad Agrigento; hanno maggiori dimensioni rispetto a quelle di epoca precedente e sembrano destinate a bolliti o a minestre.⁷

Più tarde sono le pentole testimoniate nelle collezioni del museo attribuite al XIII secolo, eseguite a tornio e parzialmente invetriate. Si tratta di un nuovo tipo di ceramiche da cucina di varie dimensioni che nelle forme biansate, più grandi, hanno orlo bifido per l'inserimento del coperchio, parete globulare e fondo concavo, nelle forme monoansate hanno orlo a fascia e parete ovoidale; tutte sono ricoperte da invetriatura piombifera sull'orlo e nel fondo interno con colature all'esterno. Ritrovate frammentarie tra i materiali della discarica di S. Giorgio a Caltagirone,⁸ trovano confronto con le forme ben conservate dei pozzi di piazza S. Giacomo di Gela che testimoniano l'esistenza di un vero servizio da fuoco composto da pentole, pentolini e bollilatte mono o biansati.⁹ Le ceramiche da fuoco invetriate sono state ritrovate in numerose località della Sicilia da Segesta, a Enna, a Gela, a Ragusa, a Messina, solo per citare alcuni esempi. Gli esemplari di maggiori dimensioni hanno un diametro dell'orlo di cm 25/26 ed una capienza pari o superiore a cinque litri di acqua, risultano quindi idonee per la

⁶ F. R. STASOLLA, «Luoghi e strumenti della cucina nell'archeologia del quotidiano altomedievale», in *L'Alimentazione nell'altomedioevo. Pratiche, simboli, Ideologie*. Atti delle Settimane di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Altomedioevo, LXIII (Spoleto 9-14 aprile 2015), Spoleto 2016, p. 588.

⁷ E. CILIA PLATAMONE-S. FIORILLA, «Dalle collezioni del Museo regionale della ceramica di Caltagirone: nuove acquisizioni sulle ceramiche medievali delle fornaci di Agrigento», in *Atti del XXXVI Convegno internazionale della ceramica*, Firenze 2003, pp. 162-163.

⁸ A. RAGONA, *La ceramica medievale dello scarico di S. Giorgio in Caltagirone*, Caltagirone 1979, pp. 11-16; Id., *Terra cotta, La cultura ceramica a Caltagirone*, Catania 1991, p. 18.

⁹ S. FIORILLA, *Gela. Ceramiche medievali dai pozzi di Piazza S. Giacomo*, Messina 1996, pp. 169-183.

preparazione di pietanze diverse dai bolliti ai minestrone, agli stufati ai legumi; probabilmente non sono a diretto contatto con le braci ma poggiano su un treppiedi metallico. Non è ancora ben chiaro il motivo per cui all'improvviso le forme si diversificano e si passi a recipienti invetriati di maggiori dimensioni. Come hanno indicato le analisi mineralogico-petrografiche condotte su alcuni campioni, e come testimoniano i dati documentari ed il ritrovamento di alcune fornaci, queste ceramiche sono state prodotte nell'area del messinese ma sono state usate in tutta la Sicilia.¹⁰

Le ceramiche da fuoco invetriate costituiscono la prima produzione diffusa in ambito regionale, e possono essere poste in relazione con l'arrivo dei latini al seguito degli svevi; fanno supporre che fosse cambiato anche nella cucina e nelle pietanze da servire a tavola.¹¹ Per le dimensioni e le caratteristiche, le invetriate da fuoco rimandano ad una cucina in cui si preparano farinate, minestre di verdure, legumi, bolliti e fanno pensare a una dieta in cui la carne arricchisce le pietanze più che rappresentarne l'elemento base ed è forse riservata ad occasioni particolari. Del resto è noto che le carni utilizzate erano prevalentemente carni salate o affumicate di suini, di ovini e caprini come testimoniano i rinvenimenti degli scavi urbani e quelli del Castelluccio di Gela.¹² Le pentole sembrano poggiare su un treppiedi metallico e non a diretto contatto con le braci.

Intorno alla metà del '300 le pentole da fuoco perdono l'invetriatura e mutano ancora forma. Acquistano infatti una sorta di breve collo cilindrico su cui si imposta l'orlo estroflesso ed appiattito, mostrano una parete leggermente ovoidale con fondo concavo, il che fa pensare che restassero sospese sul fuoco, forse tenute da una catena. Compagnano inoltre i primi tegami con bassa parete svasata su fondo piano ansa cilindrica cava.¹³

I ricettari di cucina fanno spesso riferimento all'opportunità di cambiare le pentole dopo poche cotture perché, anche se invetriate, tendevano ad assorbire sapori e odori e questo potrebbe spiegare l'alto numero di esemplari ritrovato nel corso degli scavi. Come indicano i documenti, nelle batterie delle cucine delle case dei notabili, dei conventi o dei castelli dovevano esistere anche *caldare* in rame per cuocere grandi

¹⁰ A. MOLINARI, *Segesta II. Il castello e la moschea (Scavi 1989-1995)*, Palermo 1997, p. 123; S. FIORILLA, «Primi dati sulla produzione e la circolazione ceramica tra XIII e XV secolo a Messina sulla base dei rinvenimenti dello scavo del Municipio», in G. BACCI-G. TIGANO (eds.), *Da Zancle a Messina. Un percorso archeologico* (Messina Teatro Vittorio Emanuele, 15 dicembre 1997-28 Febbraio 1998), Messina 2001, p. 111; per la fornace di Messina cf. G. TIGANO, «Intervento di scavo nell'area del giardino di palazzo Piacentini (tribunale)», in G. BACCI-G. TIGANO (eds.), *Da Zancle a Messina. Un percorso archeologico*, Messina 2001, pp. 143-160.

¹¹ A. MOLINARI, *Segesta II. Il castello e la moschea*, cit., pp. 123-124; S. FIORILLA, *Gela. Ceramiche medievali*, cit., pp. 48-49.

¹² S. FIORILLA, «Lo scavo ed i rinvenimenti», in S. SCUTO-S. FIORILLA, *Un nuovo documento dell'architettura sveva in Sicilia: Il Castelluccio di Gela*, Messina 2001, pp. 180-410.

¹³ S. FIORILLA, «Ceramiche tardomedievali da un pozzo di Gela: motivi araldici o motivi decorativi?», in *Atti del XVIII convegno internazionale della ceramica*, Albisola 1988, p. 355; EAD., «Primi dati sulla produzione e la circolazione ceramica tra XIII e XV secolo a Messina sulla base dei rinvenimenti dello scavo del Municipio», in G. BACCI- G. TIGANO, *Da Zancle a Messina*, cit., pp. 111-112.

quantità di cibo e spiedi in metallo per le carni che per i notabili erano generalmente arrostiti allo spiedo. A parte, anche se assenti tra i materiali del Museo di Caltagirone, vanno considerati i cosiddetti testi in pietra tenera o le teglie in terracotta.¹⁴ I testi così denominati, perché assimilabili forse ai testi di area ligure, sono documentati già nel X secolo in area palermitana, tra i rinvenimenti delle fornaci di Agrigento e a Cava Ispica;¹⁵ erano forse destinati alla realizzazione di focacce senza lievito o poco lievitate, cotte direttamente sulle braci. Le teglie, modellate a mano con argilla scarsamente depurata, hanno una parete leggermente più alta come documentano i rinvenimenti di Segesta e del Castelluccio di Gela e sono usate fino al pieno XIII secolo;¹⁶ segno che si continuava a realizzare pani o focacce prive di lievito o con poco lievito forse, per accompagnare minestre o stufati.

Tra le ceramiche da mensa il gruppo più antico, tra quelli conservati al museo, è costituito dai manufatti di Siracusa, provenienti dal Museo di Palazzo Bellomo, dove agli inizi del '900 furono raccolti i rinvenimenti che si andavano effettuando nel corso di lavori condotti nell'isola di Ortigia. Si tratta di invetriate piombifere (ottenute con due cotture, una per realizzare il biscotto e la decorazione, l'altra per far vetrificare il rivestimento); sono decorate in bruno, verde e giallo o bruno e verde, provengono dall'area del tempio di Apollo e da quelle contigue.¹⁷

Gli esemplari più antichi, che sono anche i più frammentari, sono rappresentati da ciotole con orlo lievemente ingrossato, breve parete verticale su profondo cavo e piede ad anello. Queste ciotole, caratterizzate da un decoro piuttosto minuto e calligrafico molto orientaleggiante, trovano confronto con esemplari simili di area palermitana datati, sulla base di recenti rinvenimenti di scavo e per confronto con rinvenimenti di Cartagine, alla prima metà del X secolo;¹⁸ potrebbe trattarsi delle prime invetriate islamiche prodotte nella Sicilia orientale.

¹⁴ L. ARCIFA-A. BAGNERA, «Islamizzazione e cultura materiale a Palermo: una riconsiderazione dei contesti ceramici di Castello – S. Pietro», cit., p. 169.

¹⁵ Per Palermo cf. L. ARCIFA, *Dal X al XII secolo*, in L. ARCIFA-E. LESNES, «Primi dati sulle produzioni ceramiche palermitane dal X al XV secolo», in *La céramique médiévale en Méditerranée. Actes du VIe congrès de l'AIECM2 (Aix-en-Provence 13-18 novembre 1995)*, Aix-en-Provence 1997, pp. 405-412; per Agrigento, M. DENARO, «Le forme aperte della ceramica comune. Le ceramiche da fuoco», in R. M. BONACASA-F. ARDIZZONE (eds.), *Agrigento dal Tardo-antico al Medioevo. Campagne di scavo nell'area della necropoli paleocristiana. Anni 1986- 1999*, Todi 2007, p. 152; per Cava Ispica, S. FIORILLA-A. SAMMITO, «Sulle tracce di Bizantini ed Arabi. Primi dati da Cava d'Ispica», in S. MODEO-M. CONGIU-L. SANTAGATI (eds.), *La Sicilia del IX secolo tra Bizantini e Musulmani*. Atti del IX convegno di Studi, Caltanissetta 2013, pp. 210-222.

¹⁶ Per Segesta cf. A. MOLINARI, *Segesta II. Il castello e la moschea*, cit., pp.120-122; per Castelluccio, S. FIORILLA, «Lo scavo ed i rinvenimenti», cit., p. 202.

¹⁷ A. RAGONA, *La maiolica siciliana dalle origini all'Ottocento*, Palermo 1986 (2ª ed.), p. 36; S. FIORILLA, «Primi dati sulle produzioni ceramiche di Siracusa. Ceramiche dall'area del tempio di Apollo», in *Actas del VIII Congreso Internacional de Cerámica Medieval en el Mediterráneo (Ciudad Real-Almagro 27 de Febrero-3 de Marzo de 2006)*, Ciudad Real 2009, pp. 193-194.

¹⁸ L. ARCIFA-A. BAGNERA, «Islamizzazione e cultura materiale a Palermo: una riconsiderazione dei contesti ceramici di Castello – S. Pietro», cit., pp. 172-176.

Semberebbero forme poco più tarde le ciotole a bassa parete emisferica e i catini ad alta parete verticale carenata. Le ciotole con orlo pendente e bassa parete emisferica su piede ad anello sono testimoniate in diverse misure con diametro da cm 10/12 a cm 23 (fig. 1b); sono decorate con motivi a spirali e linee libere in verde e bruno-nero o con l'alternanza tra pennellate verticali e tratti obliqui.¹⁹ Trovano confronto con esemplari delle cisterne del castello di Butera ed esemplari ritrovati nello scavo di Palazzo Statella a Palermo, caratterizzati da maggiore svasatura della parete e da decorazione policroma che potrebbero rappresentare una fase produttiva successiva e sono stati attribuiti alla metà del X secolo.²⁰

I catini con alta parete verticale carenata su ampio cavo e piede ad anello, sono una forma ampiamente testimoniata in tutta l'isola e considerata come produzione della seconda metà del X e dei primi decenni dell'XI secolo. I catini di Siracusa sono decorati con motivi a spirali e linee libere in verde e bruno-nero come le ciotole già considerate; presentano un diametro di cm 32/35 e trovano ampi confronti con bacini delle chiese di Pisa e con rinvenimenti da scavo di vari centri della Sicilia da Palermo, a Sofiana, a Piazza Armerina, attribuiti alla seconda metà del X – prima metà dell'XI secolo.²¹

Le ciotole e i catini considerati appartengono ad una produzione testimoniata sia in centri urbani che in abitati rurali (il caso delle fornaci di Sofiana e di quelle della villa del Casale è abbastanza indicativo, trattandosi di siti che distano tra loro pochi Km), con una certa unitarietà e uniformità dei tipi in uso per le morfologie, le inventriature e i decori dipinti. Essi testimoniano l'utilizzo di recipienti invetriati, colorati e piacevoli da vedere ed al tempo stesso igienicamente migliori per consumarvi il cibo. Documentano al tempo stesso una richiesta di mercato legata ad usi e tradizioni diverse, secondo le quali i catini possono essere considerati recipienti da usare come centro tavola al quale tutti i commensali attingono intingendo con tre dita un pezzetto di pane, mentre le ciotole, che hanno un diametro che va da cm 18/20 a cm 24/25, rimandano ad un uso individuale da parte dei singoli commensali. Questo significa che in Sicilia, oltre al grande piatto di portata comunitario, doveva essere in uso anche una ciotola nella quale ogni commensale poteva deporre la propria porzione di cibo da condire con

¹⁹ S. FIORILLA, «Primi dati sulle produzioni ceramiche di Siracusa. Ceramiche dall'area del tempio di Apollo», cit., pp. 138-139.

²⁰ F. SPATAFORA-E. CANZONIERI, «Al Khalisa: Alcune considerazioni alla luce delle nuove scoperte archeologiche nel quartiere della Kalsa», in A. NEF-F. ARDIZZONE (eds.), *Le dinamiche dell'islamizzazione nel Mediterraneo centrale e in Sicilia. Nuove prospettive e scoperte recenti*, Roma-Bari 2014, pp. 233-245.

²¹ Per Pisa cf. G. BERTI-L. TONGIORGI, *I bacini ceramici medievali delle chiese di Pisa*, Roma 1981, pp. 170-177; per una sintesi sui rinvenimenti siciliani: A. MOLINARI, «La produzione e la circolazione delle ceramiche siciliane nei secoli X-XIII», in *Actes du 5ème Colloque sur la céramique médiévale (Rabat 11-17 Novembre 1991)*, Rabat 1995, pp. 192-193. Per i rinvenimenti di Sofiana cf. S. FIORILLA, «Sofiana medievale: un abitato siciliano sull'itinerario Antonino Catania-Agrigento. Nuove acquisizioni dallo studio dei ritrovamenti ceramici», in *V Congresso nazionale di archeologia medievale (Palazzo della Dogana, Salone del Tribunale [Foggia]; Palazzo dei Celestini, Auditorium [Manfredonia] 30 settembre-3 ottobre 2009)*, Firenze 2009, pp. 336-340.

le spezie o le salse contenute forse nelle ciotole più piccole (diam. cm 12/14) già dalla fine del X secolo.²²

Analoghe osservazioni si possono fare per i catini invetriati e decorati con il motivo detto “della pavoncella” (diam. cm 22/28) (fig. 1a), in uso tra la seconda metà del X e la prima metà dell’XI secolo, che ebbero un’ampia diffusione in ambito regionale e furono oggetto di esportazione verso i mercati del Nord Africa.²³

Alla fine dell’XI e agli inizi del XII secolo dopo la conquista normanna, che causò probabilmente un primo impoverimento delle popolazioni di cultura islamica, mutano non solo le ceramiche da fuoco ma anche le ceramiche da mensa sia nelle forme che nelle decorazioni. Tra i manufatti del Museo di Caltagirone, le ceramiche provenienti dalle fornaci di Agrigento, attribuite in gran parte alla fine dell’XI ed ai primi decenni del XII secolo, documentano questa situazione. Essi trovano riscontro nei recenti rinvenimenti degli scarichi di fornaci di palazzo Lungarini a Palermo.²⁴

Unitamente ai grandi catini a parete emisferica, tra i manufatti delle fornaci di Agrigento compaiono ciotole ad orlo appiattito su parete emisferica schiacciata e piede ad anello poco pronunciato. Sono invetriate in verde, alcune a decorazione dipinta in bruno, altre a decorazione solcata. Le ciotole a decorazione dipinta presentano motivi vegetali stilizzati ed hanno un diametro variante da cm 22 a cm 24; le ciotole a decorazione solcata, invetriate in verde e particolarmente eleganti, sono documentate in tre misure diverse, vanno da una sorta di centro tavola (diametro cm 42/43), ad esemplari di medie dimensioni (diametro cm 33/34), a ciotole più piccole (diametro cm 21/24). Le ciotole di maggiori dimensioni sono in genere contraddistinte da una decorazione solcata a nastro con serie di tratti trasversali sulla parete interna, arricchite da motivi vegetali o animali nel cavo; quelle di dimensioni medie presentano solo la decorazione a nastro con serie di tratti trasversali sulla parete (fig. 2a) o solo quella a motivi vegetali nel cavo; quelle di dimensioni minori sono prive di decorazione o ricoperte in alcuni casi da un’invetriatura di colore verde chiaro, appartengono forse ad una produzione più corrente.²⁵

Sono attestate anche ciotole con orlo indistinto, parete svasata carenata su ampio cavo e piede ad anello, decorate a motivi dipinti o solcati nel cavo (fig. 2b) e prodotte in due misure, una con diametro di cm 27, l’altra con diametro di cm 21. I recipienti più grandi potrebbero aver avuto uso comunitario, quelli più piccoli uso individuale.

²² S. FIORILLA, «Primi dati sulle produzioni ceramiche di Siracusa. Ceramiche dall’area del tempio di Apollo», cit., p. 138.

²³ D. KENNET, «A distinctiv ware from western Sicily (10th-11th centuries)», in *Actes du 5ème Colloque sur la céramique médiévale*, cit., pp. 224-226; A. MOLINARI, *La produzione e il commercio in Sicilia tra il X e il XIII secolo: il contributo delle fonti archeologiche*, in «Archeologia medievale» 21 (1994), p. 105; EAD., «La produzione e la circolazione delle ceramiche siciliane nei secoli X-XIII», cit., p. 196.

²⁴ F. D’ANGELO, *Lo scarico di fornaci di ceramiche della fine dell’XI secolo-inizi del XII nel Palazzo Lungarini di Palermo*, in «Archeologia medievale» 32 (2005), pp. 389-400.

²⁵ E. CILIA PLATAMONE-S. FIORILLA, «Dalle collezioni del Museo regionale della ceramica di Caltagirone: nuove acquisizioni sulle ceramiche medievali delle fornaci di Agrigento», in *Atti del XXXVI Convegno internazionale della ceramica*, cit., pp. 162-164.

Ancora tra i manufatti delle fornaci di Agrigento sono presenti scodelle a breve tesa piana su bassa parete carenata o emisferica e piede ad anello, decorate a motivi solcati sulla tesa. Questa forma che, pare essere la più recente, è prodotta in due dimensioni con diametro variante da cm 21 a cm 26, ha una certa diffusione²⁶ e pare preludere per certi aspetti a quella che sarà la forma tipica della protomaiolica del XIII secolo. Le invetriate verdi, decorate a motivi solcati, sono attestate anche in Nord Africa a testimoniare una uniformità di cultura fino al XII secolo.

Le forme chiuse sono rappresentate invece da boccali di dimensioni medio-piccole con bocca trilobata su lungo collo sottile e parete globulare su basso piede ad anello, sono decorati a bande verticali verdi marginate in bruno sotto l'invetriatura e destinati probabilmente a singoli commensali. Sono attestate anche tazze biancate su basso piede ad anello decorate in bruno e verde, talora a bande verticali talaltra con pseudo iscrizioni cufiche, in qualche caso con decorazione dipinta e solcata al tempo stesso. Queste tazze presenti in tre misure fanno pensare a bevande da sorseggiare forse in gruppo attingendo da un recipiente centrale che potrebbe essere la tazza grande.

Alla fine del XII secolo, in concomitanza con l'arrivo delle comunità latine al seguito degli svevi e le profonde modificazioni del popolamento isolano seguite da rivolte e da attacchi ai gruppi islamici, si apre un nuovo capitolo nella produzione ceramica. Il processo di spopolamento dell'abitato rurale attestato nella Sicilia occidentale e proseguito nel XIII secolo, strettamente correlato con la scomparsa della componente musulmana, e la progressiva latinizzazione della popolazione comportano indirettamente il mutare di tipi e forme ceramiche. La sparizione dell'abitato intercalare in alcune aree dell'isola porta alla crescita dei centri urbani e ad una sempre maggiore concentrazione delle attività produttive, legate all'artigianato ceramico, all'interno delle città, il cui ruolo sembra crescere, sia relativamente alla produzione che alla commercializzazione dei manufatti. È in questo periodo che si colgono i primi segni di una specializzazione delle aree produttive che porterà, in prosieguo di tempo, all'emergere di centri di produzione con caratteristiche peculiari dal punto di vista morfologico o decorativo.

Le ceramiche del XIII secolo sono contraddistinte da una grande novità: il passaggio dall'invetriatura piombifera all'invetriatura stannifera. Con l'introduzione dell'invetriatura stannifera (a base di ossidi di piombo e stagno) nascono e si affermano le protomaioliche. Si tratta di ceramiche da mensa ricoperte da invetriatura piombo-stannifera e decorate in policromia. Denominate tipo Gela dal centro in cui furono rinvenute e studiate la prima volta, saranno sostituite nel corso del secolo da quelle decorate in bruno e verde e successivamente da quelle decorate solo in bruno, che perdureranno poi per tutto il '300. Le protomaioliche comportano una vera e propria rivoluzione nella bottega del vasaio perché vengono modellate e dopo la prima cottura ed il bagno in una miscela piombo-stannifera, esposte ad asciugare, decorate e solo successivamente sottoposte a seconda cottura in fornace per far vetrificare il rivestimento. Il prodotto finito presenta una superficie bianca coprente sulla quale si staglia

²⁶ A. MOLINARI, *Segesta II. Il castello e la moschea*, cit., pp. 139-140.

la decorazione policroma. Considerato che l'ossido di stagno necessario per l'invetriatura era importato e che la decorazione si stendeva sul rivestimento ancora allo stato semiliquido non era possibile commettere errori senza causare sprechi, cosicché le protomaioliche risultavano certo più costose delle invetriate piombifere.²⁷ Esse costituiscono la novità dell'epoca e le antenate delle maioliche moderne. È ancora da chiarire come mai siano state prodotte prevalentemente nell'area centrale ed orientale dell'isola ad abbiano trovato scarsa diffusione in quella occidentale dove circolavano invece ceramiche importate dal Nord Africa e dai centri italiani del mar Tirreno.²⁸

Le forme aperte sono in genere di dimensioni medie e dunque destinate ad un uso individuale, anche se non mancano esemplari più grandi. La forma più diffusa è la scodella con larga tesa obliqua, cavo emisferico e piede ad anello, ma sono attestate anche la ciotola emisferica con orlo appiattito e la ciotola con orlo indistinto e parete svasata su ampio cavo e piede ad anello. Sono decorate prevalentemente con soggetti animali e vegetali anche se non mancano motivi geometrici e talvolta insegne araldiche. Le forme chiuse, costituite da boccali di dimensioni medie, sono decorate con motivi geometrici pur non mancando elementi fitomorfi. Per queste decorazioni di tipo naturalistico le protomaioliche tipo Gela sono state associate a Federico II ed alla corte sveva, nonostante la presenza di elementi di tradizione islamica ed orientale e si è ipotizzato che fossero legate alla presenza delle popolazioni latine in Sicilia ma la questione è ancora aperta.²⁹ Quel che è certo è che con le protomaioliche pare definito l'uso del piatto singolo per ogni commensale e con il prevalere della scodella sulla ciotola sembra di poter ipotizzare l'uso di pietanze sempre meno liquide.

Con le protomaioliche si afferma, dunque, l'antenato del moderno piatto fondo, la scodella, caratterizzata da larga tesa (fig. 3b); in una seconda fase compare anche il piatto piano, definito come tagliere tra i manufatti spagnoli. Poco attestati tra le protomaioliche tipo Gela, i piatti piani sono presenti anche tra le produzioni di Siracusa, si pensi al piatto con figura di sovrano o di vescovo a mezzo busto (fig. 3a) del Museo della Ceramica di Caltagirone o al grande esemplare del Museo Paolo Orsi (SR). Sono scarsamente testimoniati tra le ceramiche della discarica di porta S Giorgio (conservate nel museo di Caltagirone) che documentano una fase storica relativa al pieno '200,³⁰ e tra i manufatti dei pozzi di Piazza S. Giacomo di Gela costituiti da esemplari ricomposti e integrati fino ad ottenere forme intere. Sembrerebbe che nel corso del '200 i piatti piani rappresentassero ancora forme poco diffuse.³¹ In effetti il maggior numero

²⁷ N. CUOMO DI CAPRIO, *La ceramica in archeologia 2. Antiche tecniche di lavorazione e moderni metodi di indagine*, Roma 2007, pp. 406-409.

²⁸ A. MOLINARI, *La produzione e il commercio in Sicilia tra il X e il XIII secolo*, cit., pp. 108-109.

²⁹ U. SCERRATO, «La ceramica», in F. GABRIELI-U. SCERRATO, *Gli arabi in Italia*, Milano 1989, pp. 422-423; S. FIORILLA, *Gela. Ceramiche medievali*, cit., pp. 87-89; F. D'ANGELO, «Protomaioliches de Sicile (XIIIe siècle)», in *La céramique médiévale en Méditerranée. Actes de VIe congrès de l'AIECM2 (Aix en Provence 13-18 novembre 1996)*, Aix-en-Provence 1997, p. 459.

³⁰ A. RAGONA, *Terra cotta, La cultura ceramica a Caltagirone*, cit., p. 23.

³¹ S. FIORILLA, *Gela. Ceramiche medievali*, cit., pp. 46.

di piatti piani pare caratterizzato dalla decorazione in bruno e dunque potrebbe essere riferito al periodo della presenza aragonese in Sicilia, tuttavia, per la forma, i piatti potrebbero anche essere stati utilizzati per secondi a base di uova o carne privi di brodo. In questo caso dovrebbe trattarsi di forme che più che ad un certo periodo sono legate ad ambiti sociali medio-alti come sembrano suggerire i rinvenimenti della cisterna del teatro Eschilo di Gela o i manufatti di alcune collezioni private riferibili alla seconda metà del XIV secolo.³²

Mancando di contesto, gli esemplari del Museo di Caltagirone non permettono di fare delle riflessioni approfondite sugli usi e i costumi della mensa, tuttavia possono introdurre nuovi dati nel dibattito relativo alle pietanze servite in tavola. Ad esempio l'uso del piatto piano implica necessariamente l'utilizzo di cibi in umido o comunque privi di brodo e presuppone che sia appoggiato su una mensa che potrebbe essere costituita da tavole e cavalletti come raffigurato nei soffitti dello Steri a Palermo, attribuito appunto alla seconda metà del '300.

Passando ad esaminare le forme chiuse, i boccali, in genere sono destinati ad un gruppo di commensali e associati, probabilmente, ai bicchieri in vetro. Anche in questo caso le forme meglio conservate sono testimoniate tra i materiali dei pozzi di Piazza S. Giacomo a Gela, ma i manufatti frammentari del Museo di Caltagirone, alcuni provenienti da Siracusa, indicano che le stesse forme circolavano in tutta la Sicilia orientale.

Al Museo di Caltagirone sono conservati anche alcuni esemplari di ceramiche importate. Mancano testimonianze pertinenti all'XI e al XII secolo, in verità scarsamente documentate anche negli scavi urbani se si escludono centri come Siracusa, Messina o Palermo dove sono state ritrovate le ceramiche provenienti dal Maghreb, ad esempio quelle decorate a "boli gialli", che testimoniano l'esistenza di un mercato unitario Sicilia-Nord Africa.³³ Sono invece documentate le maioliche decorate a cobalto e manganese, provenienti dal Maghreb e relative alla fine del XII ed alla prima metà del XIII secolo. Sono presenti anche le invetriate decorate a spirali prodotte in Campania e le invetriate verdi su ingobbio di provenienza mediorientale. Questo tipo di importazioni pare trovare ampia diffusione in tutta l'isola, ma con una percentuale più alta nella Sicilia occidentale specie per quel che riguarda le decorate a spirali e le maioliche decorate a cobalto e manganese. Ad oggi lo stato degli studi non consente di sapere fino a che punto la ricchezza di importazioni rifletta realmente una diversa situazione dei mercati tra le due aree dell'Isola. Sembra però di potere affermare che solo la maiolica del tipo "a cobalto e manganese" di produzione maghrebina, sia atte-

³² R. OLIVERI, «Ceramica medievale dalla cisterna del teatro Eschilo di Gela», in *Atti del XXXI Convegno internazionale della ceramica*, cit., pp. 356-357; S. FIORILLA, «Vasellame da mensa del '300», in S. SCUTO (ed.), *A cena con l'imperatore (... e i quattro vicari). Vasellame da mensa tra '200 e '300, Museo della Ceramica di Caltagirone 23 dicembre 2005-2 maggio 2006, Caltanissetta-Palermo*, Palermo 2006, pp. 6-7.

³³ A. MOLINARI, «La produzione e la circolazione delle ceramiche siciliane nei secoli X-XIII», cit., p. 193.

stata in tutta l'Isola, anche nei centri interni, nelle diverse forme e dimensioni da quelle grandi a quelle più piccole di uso individuale.³⁴ Nel corso del XIII secolo a queste importazioni si aggiungono le graffite liguri e le maioliche pisane, presenti soprattutto nei centri urbani della Sicilia occidentale, e a Palermo in particolare e, seppure in numero ridotto, le maioliche a lustro di produzione andalusa.³⁵

La presenza di importazioni, ampiamente testimoniata nella Sicilia occidentale, non ha ancora trovato un'adeguata spiegazione. Non è ancora chiaro, infatti, quale ruolo possano avere avuto gli abitanti delle città, spesso immigrati per motivi commerciali nel creare una domanda di ceramiche provenienti dai loro centri di origine, e non è ancora possibile collegare la reale diffusione delle importazioni alla massiccia presenza a Palermo di immigrati dall'Italia settentrionale o ad una domanda più diffusa che riguarda anche altri ceti urbani.

Alla fine del regno di Federico II e poi al regno del figlio Manfredi, seguono l'insediarsi degli Angioini e, nel 1284, l'arrivo di Costanza e Pietro d'Aragona. Già dalla fine del '200, le protomaioliche tipo Gela scompaiono e si affermano le protomaioliche decorate in bruno e verde o esclusivamente in bruno che resteranno in uso per tutto il '300. Queste ceramiche si caratterizzano per l'introduzione di nuove forme quali le scodelle a breve tesa piana su parete verticale carenata, piccolo cavo e piede ad anello con capienza minore rispetto a quelle note come tipo Gela o i catini con orlo appiattito o breve tesa, parete emisferica o troncoconica su fondo piano, talvolta completati da numerose anse orizzontali o verticali, forse destinati ad essere usati come centro tavola. Nel corso del '300 prevalgono le protomaioliche a decorazione monocroma anche se non mancano quelle a decorazione bicroma (bruno e verde). Sono testimoniate scodelle a breve tesa su alta parete verticale carenata, piccolo cavo e piede ad anello, di dimensioni diversificate e contraddistinte da parete sottile e accurata lavorazione a tornio. Sono decorate prevalentemente con insegne araldiche che alludono all'appartenenza ai diversi schieramenti nobiliari in lotta tra loro. Nella seconda metà del secolo si va dai decori con le insegne aragonesi a quelli con le insegne dei Chiaromonte, degli Incisa, dei Palizzi o degli Alagona solo per fare degli esempi; appaiono anche soggetti simbolici, particolari come quello della ciotola proveniente da Enna, oggi conservata al Museo di Caltagirone, e raffigurante un pesce che regge in bocca un pane da interpretare, forse, come un simbolo cristiano (fig. 4) o la grande ciotola con arciere che sconfigge un drago che insidia un pavone, ritrovata nella cisterna del teatro Eschilo a

³⁴ S. FIORILLA, «Primi dati sulle ceramiche invetriate su ingobbio siciliane», in *Atti del XXXVII convegno internazionale della ceramica*, Albisola 1991, p. 136.

³⁵ Per le importazioni cf. A. MOLINARI, «La produzione e la circolazione delle ceramiche siciliane nei secoli X-XIII», cit., p. 195; EAD., «La ceramica siciliana di età islamica tra interpretazione etnica e socio-economica» (con una appendice di D. CASSAI), in P. PENSABENE (ed.), *Piazza Armerina: Villa del Casale e la Sicilia tra tardoantico e medioevo*, Roma 2010, pp. 197-228; per i lustri andalusi cf. S. FIORILLA, «Circolazione di maioliche a lustro in Sicilia», in E. CILIA PLATAMONE (ed.), *Cinque secoli di ceramica dorata tra Sicilia e Corona d'Aragona. Secc. XIII-XVII*, Palermo 2005, p. 19.

Gela, forse da leggere come manifesto politico di un particolare momento storico.³⁶ Queste nuove forme illustrano un mondo di famiglie nobiliari che scomparirà alla fine del '300 a seguito degli scontri militari tra fazioni diverse e dell'arrivo di re Martino, quando si estingueranno intere famiglie e questo, in molti casi, rende difficile riconoscere le diverse insegne araldiche raffigurate.³⁷

Alla fine del '300 appartengono anche una serie di piattini quasi miniaturistici, decorati con motivi semplici che potrebbero aver avuto la funzione di salsiere da porre in tavola ed alcuni boccali di dimensioni medio piccole destinati probabilmente al singolo commensale e che potrebbero corrispondere, specialmente per il vasellame dei conventi, al famoso quartuccio menzionato dai documenti del XV secolo, che costituiva la dose quotidiana prevista dalle regole degli ordini religiosi per ciascun religioso.³⁸

Le indagini degli ultimi anni hanno dimostrato che oltre alle protomaioliche esistono in Sicilia invetriate piombifere a decorazione dipinta su ingobbio probabilmente prodotte in centri come Polizzi o Messina. Queste ceramiche, che hanno le stesse forme e decorazioni delle smaltate ma sono probabilmente meno costose e richiamano una tradizione produttiva di origine bizantina, hanno una certa diffusione in tutta l'Isola da Palermo a Caltanissetta, a Gela, a Messina, anche se sono maggiormente attestate nei centri che si affacciano al Tirreno come Palermo, Milazzo o Messina.³⁹

Con il XV secolo mutano ancora le forme ceramiche, i rivestimenti ed il tipo di decorazione. Probabilmente con la fine delle lotte tra fazioni, la ricostituzione dello stato ad opera di re Martino e l'insediarsi nell'Isola di una nuova classe nobiliare, costituita da nobili catalani e valenzani che hanno collaborato con il sovrano alla riconquista dell'Isola e sono stati premiati con feudi siciliani, mutano le richieste di mercato ad opera di una committenza abituata a manufatti diversi e si determinano nuove condizioni per l'acquisto dell'ossido di stagno e di altri materiali necessari alla produzione ceramica. Le ceramiche prodotte nel corso del '400 presentano un maggiore spessore della parete, segno di scarsa attenzione ai processi produttivi a fronte di una ricca decorazione, indice di un maggiore interesse per l'apparato decorativo. Costituiscono le prime vere maioliche siciliane, in quanto sono contraddistinte da uno spesso strato di smalto tendente al bianco latteo o al bianco perlaceo all'interno e sull'orlo nelle forme aperte, all'esterno in quelle chiuse. Appaiono sul mercato i boccali, contraddistinti da colli poco sviluppati e più ampi che in precedenza, con bocca triloba su parete globulare pronunciata ed in alcuni casi arricchiti da un versatoio cilindrico laterale. Si affermano anche delle grandi ciotole a bassa parete emisferica e dei grandi piatti piani forse utilizzati come piatti di portata. Entrano in uso anche decorazioni a motivi vegetali o

³⁶ Per Gela cf. R. OLIVERI, «Ceramica medievale dalla cisterna del teatro Eschilo di Gela», in *Atti del XXXI Convegno internazionale della ceramica*, cit., pp. 356-357; si veda anche A. RAGONA, *Motivi araldici nella ceramica siciliana del secolo XIV*, in «Ceramica antica» (Maggio 2000), pp. 38-39.

³⁷ S. FIORILLA, «Vasellame da mensa del '300», cit., pp. 6-7.

³⁸ EAD., «Primi dati sulle ceramiche invetriate su ingobbio siciliane», cit., p. 74.

³⁹ *Ibid.*; F. D'ANGELO-C. GIOIA-M. REGINELLA, «La ceramica tardo medievale di Polizzi (PA)», in *Atti del XLIV Convegno internazionale della ceramica*, Firenze 2011, pp. 313-323.

geometrici più o meno stilizzati in bruno e verde che varia dalle tonalità molto chiare, quasi sbiadite, a quelle molto scure.

Nel corso della seconda metà del '400, la decorazione in bruno e verde verrà progressivamente sostituita da quella in blu e verde, segno probabilmente che sono mutate le richieste della committenza e i centri di approvvigionamento di materie prime. Alle ciotole con orlo indistinto ed ai piatti piani che tendono ad avere dimensioni maggiori che in passato, si aggiungono ciotole con orlo appiattito, bassa parete emisferica o svasata su fondo piano e numerose piccole anse verticali che sembrano avere scopo decorativo più che funzionale (fig. 5).

Nel secolo seguente il blu diventerà dominante nella decorazione ceramica, forse per una questione di gusto legato al mondo spagnolo o forse perché gli stretti legami con l'ambito spagnolo facilitavano e rendevano meno costoso approvvigionarsi di cobalto, materia prima fondamentale per ottenere il blu. Alle ciotole, ai piatti o ai boccali si aggiungeranno le coppe emisferiche su piede ad anello o a disco, talora biansate decorate con motivi a monticelli che ricordano nella forma le coppe a lustro importate dalla Spagna, nei soggetti decorativi le produzioni italiane. Poi, verso la fine del '500, all'uso del blu si aggiungerà qualche pennellata di giallo, specie all'interno dei motivi floreali.

Il rafforzarsi dei legami commerciali oltre che politici con l'impero spagnolo potrebbe spiegare la diffusione delle maioliche a lustro spagnole testimoniate in Sicilia fin dal XIII secolo e ben documentate per il XV secolo tra i rinvenimenti di Siracusa e di molti centri siciliani e ampiamente presenti al Museo di Caltagirone.⁴⁰ Si tratta di maioliche ereditate dalla tradizione islamica, prodotte nell'area valenzana e commercializzate in tutto il bacino del Mediterraneo tramite appunto il porto di Valenza. Erano ceramiche ottenute con un lungo processo di lavorazione che prevedeva tre cotture (una per il biscotto, una per lo smalto ed una per la realizzazione del lustro). Queste maioliche introducono un nuovo gusto per la decorazione in blu e lustro dorato o rosso rubino e sono destinate a ravvivare le tavole e i conviti delle classi di notabili, aristocratici e signori feudali. Sono prodotte in varie forme da quelle destinate a servire da ornamento nelle sale a quelle da mensa; tra queste ultime oltre ai piatti, alle ciotole, alle scodelle (fig. 6), alle coppe su alto piede ed ai piatti di portata compaiono anche le coppe ansate, note come coppe da brodo, ornate con motivi ispirati al mondo vegetale e via via sempre più vistosi nei colori e nella decorazione con il trascorrere del tempo. Le coppe potrebbero essere collegate a nuovi tipi di pietanze da portare in tavola, l'uso di coppe sempre più diffuso, ad esempio, potrebbe essere stato connesso all'uso di un brodo o un consommé all'inizio del pasto prima della pietanza; questo tipo di coppe verrà presto ripreso per la forma anche dalla maiolica siciliana sia da quella bianca che da quella decorata in blu. Mancano le ciotole profonde, sono invece molto abbondanti i piatti piani, il che suggerisce l'ipotesi che venissero importati piatti per i secondi ma non per i primi che è come dire che le maioliche a lustro comparivano più frequente-

⁴⁰ A. RAGONA, *La maiolica siciliana*, cit., pp. 61-62; S. FIORILLA, «Circolazione di maioliche a lustro in Sicilia», cit., pp.17-21.

mente sulle tavole dei notabili o dei nobili dove si servivano pietanze diverse che non su quelle dei contadini.

Intanto mutava anche il modo di stare a tavola e di stare insieme poiché il banchetto o lo stare a mensa diveniva anche per le classi urbane di notabili non solo un'occasione di incontro o la celebrazione di un evento particolare ma anche un modo per dimostrare la generosità del padrone di casa, il suo potere politico e la sua importanza sociale. Si viveva ormai in pieno clima rinascimentale.

Considerazioni

Nel complesso le ceramiche fin qui esaminate pongono una serie di interrogativi in relazione al loro utilizzo che è possibile ipotizzare solo in alcuni casi. Allo stato attuale sembrerebbe gli stessi tipi ceramici sia privi di rivestimento che invetriati o smaltati circolassero sia nei centri urbani che nei siti rurali; questo fa pensare che la produzione fosse equamente distribuita sul territorio e che venisse utilizzata per una cucina complessivamente omogenea.

L'abbondanza delle ciotole fino alla metà del XII secolo fa ragionevolmente supporre che in questi secoli si servissero a tavola primi o piatti unici piuttosto liquidi, successivamente già dalla seconda metà del XII e poi dal XIII secolo prima con le invetriate piombifere e poi con le protomaioliche si introducono le scodelle a larga tesa destinate probabilmente a cibi più densi o comunque privi di brodo. È suggestivo pensare ad un uso di paste fresche che potevano essere condite in vario modo. L'uso delle scodelle perdura nel corso del '300 anche se le tese diventano meno vistose e il cavo più ampio. Nel corso del XIV secolo si affermano anche i piatti piani forse utilizzati per porzioni di carni, frittate o uova. Le forme sembrano definirsi ulteriormente nel XV secolo quando si diffondono ormai in maniera generale forme aperte e chiuse in maiolica decorata e maiolica bianca nelle varianti del piatto fondo, del piatto piano e della ciotola. Quanto ai boccali, che nei secoli più antichi sembrano di uso individuale ed in epoca sveva sembrano destinati ad un gruppo di commensali, alla fine del XIV e nel XV secolo sembrano prodotti sia in forme medio piccole che in forme grandi dunque per un uso individuale o comunitario secondo le necessità.

Tra i manufatti del museo di Caltagirone mancano forme come gli acquamanili o le ciotole sciacquadita che pure secondo le fonti erano usati per le mense. Acquamanili e coppe sciacquadita sono documentati già al tempo di Carlo Magno, ma sono note anche le forme in oro e intarsi preziosi oppure quelle in argento o bronzo dalle fogge più bizzarre attribuiti al XV/XVI secolo. Indubbiamente erano di ceramica i servizi con i quali si apparecchiava la tavola quotidianamente quanto meno fino al pieno '400, quando cominciano a comparire i servizi caratterizzati da insegne araldiche personalizzate o più tardi quando vengono prodotti piatti decorati con motivi celebrativi o scene pittoriche a tutto campo. Per le grandi occasioni invece dovevano essere in uso recipienti d'oro e d'argento come i servizi di piatti e bicchieri in oro utilizzati a Palermo, secondo il racconto dello storico Alessandro Telese, per il pranzo del gior-

no dell'incoronazione di Ruggero II d'Altavilla.⁴¹ Risalgono al 1381 i documenti che ricordano due grandi catini d'argento dorati e cesellati per lavare le mani, due grandi taglieri in argento, una coppa e un bicchiere d'argento dorato dentro e fuori, smaltati con i marchi della regina che Sibilla de Fortià regalò alla regina di Cipro con altri pezzi di un servizio da tavola. Ancora al XIV secolo dovrebbero essere attribuiti alcuni pezzi di un prestigioso servizio da tavola di Maria di Navarra e di Costanza d'Aragona come la piccola saliera d'argento *ad arma de Navarra*, quella d'argento *ad arma regalia*, e una grande saliera in argento smaltata alla base, appartenente a Maria e decorata *ad arma Sicilie*, citati nell'inventario dei beni confiscati a Manfredi Alagona nel 1393.⁴² Questi recipienti in metallo prezioso ornavano le tavole delle grandi occasioni ma dovevano anche rappresentare un elemento di ispirazione per la produzione di quelli di maiolica in genere decorata, specie per le maioliche a lustro che con i loro riflessi cangianti rendevano più ricche anche le tavole dei notabili siciliani, ma certamente non costituivano la quotidianità che restava legata alle maioliche.⁴³

⁴¹ S. TRAMONTANA, *Il regno di Sicilia. Uomo e natura dall'XI al XIII secolo*, Torino 1999, pp. 199-200.

⁴² D. SANTORO, *Il tesoro recuperato. L'inventario dei beni delle regine di Sicilia confiscati a Manfredi Alagona nel 1393*, in «Anuario de Estudios medievales» 37.1 (enero- junio 2007), p. 88.

⁴³ Le foto sono opera di Michelangelo Bellofiore e provengono dall'archivio del Museo regionale della ceramica di Caltagirone. Si ringrazia per la gentile concessione l'allora direttore arch. Vera Greco e l'attuale direttore arch. Giovanni Patti. L'elaborazione grafica a computer si deve a Michelangelo Bellofiore che ringrazio per la cortese disponibilità.



Fig. 1a – Ciotola invetriata piombifera con decoro del tipo alla pavoncella. Produzione di Siracusa, seconda metà sec. X-prima metà sec. XI.

Fig. 1b – Ciotola invetriata piombifera a decorazione dipinta. Produzione di Siracusa, sec. X.



Fig. 2a – Ciotola invetriata verde decorata a motivi solcati. Produzione di Agrigento, fine sec. XI-prima metà sec. XII.

Fig. 2b – Ciotola invetriata a decorazione dipinta. Produzione di Agrigento, fine sec. XI-prima metà sec. XII.



Fig. 3a – Scodella in protomaiolica tipo Gela. Produzione di Siracusa, metà sec. XIII.

Fig. 3b – Scodella in protomaiolica tipo Gela. Produzione di Enna, sec. XIII.



Fig. 4 – Ciotola in protomaiolica decorata in bruno. Produzione di Enna, sec. XIV.



Fig. 5 – Ciotola in maiolica decorata in blu e verde. Produzione di Caltagirone, sec. XV.

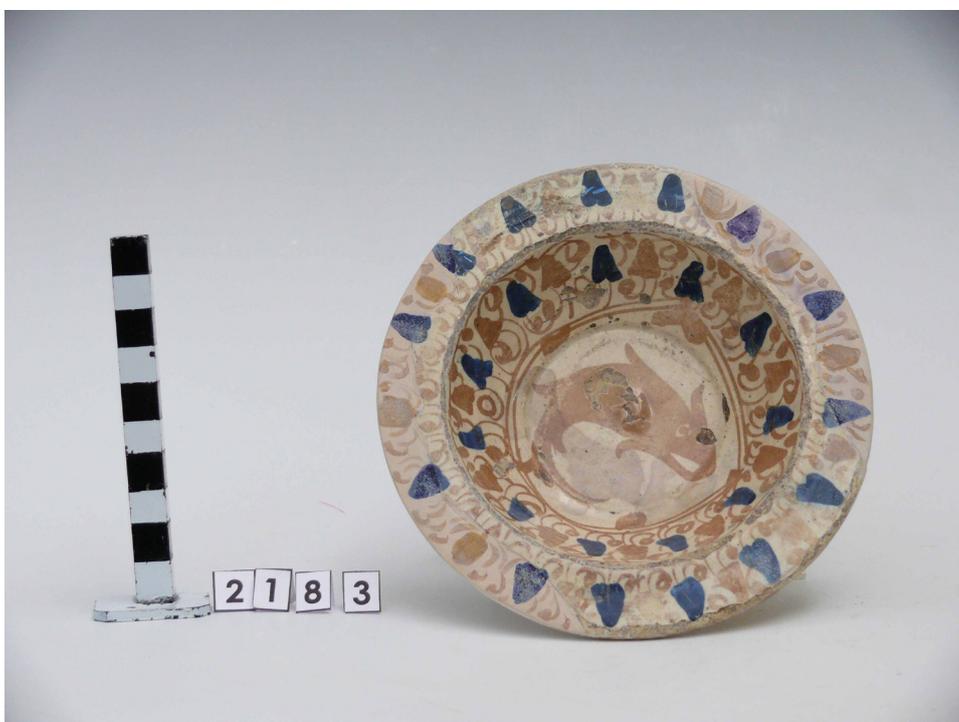


Fig. 6 – Scodella in maiolica decorata a lustro. Produzione di area valenzana, sec. XV.