



L'ARUSPICE

Notiziario del Gruppo Archeologico del Territorio Cerite Nov.Dic. 2002 Anno III num.4
Associazione volontaristica per la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico-archeologico - ONLUS **DISTRIBUZIONE GRATUITA**



	Sommario
Navigare..... pag	2
Il Direttore.....	3
Torre Flavia nei secoli.....	5
Aiutatemi sto crollando.....	6
La nave di Torre Flavia.....	7
L'alimentazione.....	8
La Posta Vecchia...	10
Pyrgi sommersa.....	11

L'AGONIA DI TORRE FLAVIA

Il neocostituito "Comitato per la tutela e la valorizzazione dei beni culturali del comprensorio Cerite" ha iniziato la sua attività correndo in aiuto di Torre Flavia, una delle testimonianze d'interesse storico e monumentale più significative del territorio di Ladispoli.

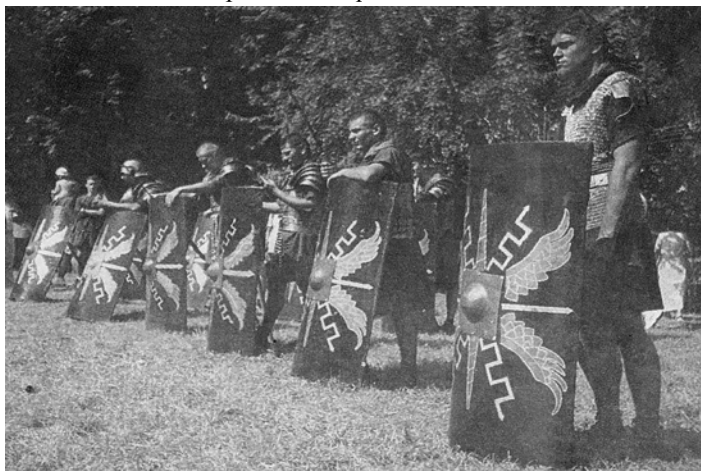
(segue a pag. 4)



NAVIGARE navigare...
dove arriverò!

Per la prima volta da quando partecipo alla stesura degli articoli con argomento "internet", mi avvalgo dell'aiuto di una fotografia per arricchire lo scritto, anche per fare un omaggio alle persone di cui ora vi parlerò.

Tutto cominciò quest'estate, la solita estate calda ed afosa quella che fa dire cose strambe alle persone e quando



una di queste mi diede la notizia non potei fare a meno di pensarla così, questa è matta.

Mi ci volle una doccia gelata per farmi riavere, la notizia era la seguente: "la XIV° Legio è qui in Polonia". La storia ci dice che nessun castrum venne costruito in terra polacca e tantomeno alcuna legione ha mai messo piede su questa terra.

Riprendo i miei libri sulla storia di Roma e trovo la conferma che i miei ricordi erano giusti. Nessun romano da queste parti.

Inizia la mia inchiesta e la ricerca mi portò nell'Università di Lublin e precisamente al terzo piano della facoltà di Storia, qui in una stanza trovai il comandante della XIV° legio, mi presentai e con la presentazione di un numero dell'Aruspice fui accolto nel campus. Questo è il resoconto di quell'incontro. Nell'Università di Lublin, facoltà di storia, c'è un gruppo di professori, assistenti e allievi che innamorati della civiltà romana, ne hanno intrapreso uno studio nei minimi termini, dapprima hanno formato l'esercito con la armi gli scudi e le

armature romane, si sono poi interessati agli usi e costumi delle genti di Roma, riproducendo gli arnesi del focolare domestico, gli attrezzi dell'agricoltura e studiando il modo di usarli. Dopo questa prima parte del progetto, seguiva la parte più interessante in quanto la XIV° legio iniziava il suo cammino di conquista, portando tutte le sue conoscenze nelle scuole

polacche, nelle manifestazioni storiche, che in Polonia sono numerose, soprattutto quelle a tema medievale, tenendo contatti con altre legioni anche di altri paesi e scambiando le tecniche apprese. Questi scambi contribuiscono allo sviluppo

di nuovi studi ed applicazioni degli usi e costumi dei romani. In questa parte dell'articolo, inserisco una serie di siti internet di vari gruppi che come la XIV° legio amano riproporre la storia

INDIRIZZI INTERNET

www.legionxxiv.org
(sito americano)

www.novaroma.org
(sito italiano)

www.legiavg.org.uk
(sito inglese)

www.legioaugusta.fr.fm
(sito francese)

<http://legxv.uoi.no>
(sito norvegese)

www.roemercohorte.de
(sito tedesco)

e la vita romana, metre se si vuole contattare la facoltà di storia di Lublin (sempre che conosciate la lingua polacca), <http://klio.umcs.lublin.pl/users/legion/index.html>.

Con questo vi saluto, buona navigazione.

Claudio Carocci



L'ARUSPICE

Notiziario del Gruppo Archeologico del Territorio Cerite, in distribuzione gratuita.

Registrato presso il Tribunale di Civitavecchia N. 07/02 del 20/10/2002
Stampato in proprio.

Direttore Responsabile
BARBARA CIVININI

Sede:

c/o Castello di Santa Severa
Segreteria del Gruppo Cerite
tel: 0766571727

Redazione:

Claudio Carocci, Angelo Ciofi,
Elisabeth Fuhrmann, Flavio Enei
Oreste Fusco, Sergio Sallusti,
Roberto Zoffoli

Collaboratori:

Bruno Melfi, Franca Gentile,
Fabio Papi, Simona Vagelli

Disegni:

Roberto Zoffoli

Grafica e Impaginazione:

Claudio Carocci

Fotografie:

Archivio Gate
Archivio Carocci

email

aruspice@gate.it

CARE LETTRICI E CARI LETTORI,

da questo numero "L'Aruspice" si è messo in regola con la registrazione in Tribunale e può essere distribuito liberamente, anche nelle edicole, a titolo gratuito. Un passo importante per una piccola rivista di "periferia" come è "L'Aruspice", nata dall'impegno appassionato e dal sacrificio dei molti iscritti al Gruppo Archeologico del Territorio Cerite.

Il Gruppo Archeologico, come ben sapete, è una onlus, costituitasi in Associazione volontaria per la tutela e la valorizzazione del patrimonio storico-archeologico.

Un territorio, questo della maremma toscano-laziale - al cui estremo limitare, si trova il territorio Cerite - fortemente vocato, ricco di storia e di insediamenti importanti.

Io sono approdata in questi luoghi, ai margini della Maremma laziale, nella prima metà degli anni settanta. Niente di professionale, per me si trattava soltanto di un approdo vacanziero confortevole e pulito a pochi passi da Roma. Quando cominciai a fare i primi bagni a Santa Marinella, qualche chilometro dopo il cartello che segnala l'inizio del paese, sorgeva una splendida villa di colore rosa in stile liberty - l'ho saputo solo molto più tardi, quando l'hanno abbattuta, che si trattava semplicemente di un rifacimento, io, infatti, credevo che fosse d'epoca - abbandonata ancora con tutto il mobilio al suo interno, e spesso con il mio cane mi intrufolavo di soppiatto nel suo bel grande giardino incustodito per spiare dalle finestre. Praticamente di fronte alla vecchia colonia per disabili del Vaticano, la Calabresi, anch'essa abbandonata da anni, ma sempre in buono stato. Fino a qualche anno fa c'era l'abitudine di farci la messa per le feste comandate, poi hanno smesso, forse i parapetti non erano più tanto sicuri.

In fondo, la vecchia villa rosata faceva parte della storia di Santa Marinella. Dopo la sua demolizione ho scoperto che era stata costruita nei primi anni cinquanta. Ora al suo posto, in quel bel giardino folto con le grandi palme, gli eucalyptus ed i cipressi alti, sorgono due casermoni balneari di lusso, con tanto di negozi. E, quando avran-

no finito i lavori, sul mare sorgerà una grossa piscina olimpionica privata, con tanto di darsena per le piccole imbarcazioni da diporto - a quanto lasciano trapelare le indiscrezioni di corridoio - mentre l'ingresso libero al mare, molto probabilmente, non ci sarà più. Rimarrà soltanto quello all'altezza della pizzeria, con il viottolino fra le ville, proprio dove c'è anche quella di Venditti, così dice la gente del posto da sempre. Un vero peccato, perché in questa piccola baia c'è uno dei fondali più belli del litorale.

Anche per questo, quando mi è stato chiesto di fare il "vostro" direttore ho accettato con molto entusiasmo. Per me che sono nata proprio sul mare, nel cuore della Maremma toscana, a pochi passi dalla splendida pineta del Voltoncino - la piantò proprio mio nonno nell'immediato dopoguerra, quando lavorava per il Genio Civile, mentre veniva ridisegnato il tracciato dell'Aurelia - questi luoghi erano diventati un posto d'affezione, quasi familiare, e vederli così mutati mi ha turbato. Mi ha dato una strana sensazione, come se mi avessero rubato per sempre qualche cosa che mi apparteneva.

Come avrete capito, dunque, è mia intenzione dare un volenteroso contributo non solo alla salvaguardia, ma anche alla riscoperta di un territorio così ricco e bello - sospeso fra il mare, la macchia mediterranea e i suoi buoi dalle grandi corna, che passeggiano indisturbati sul ciglio della strada, e le vecchie cave di allure - che non può e non deve cadere nel degrado o, peggio ancora, nell'abbandono. La mia vecchia e indimenticata passione per l'archeologia, poi, ha fatto il resto.

Con questo breve saluto colgo l'occasione - dato l'approximarsi delle festività natalizie - per farvi anche i miei migliori auguri per un sereno Natale e un miglior anno nuovo, il 2003, già il terzo del nuovo secolo.

Il Direttore

Barbara Civinini

LE MOSTRE

Segnaliamo alcune mostre di grande interesse che si tengono a Roma. Da non mancare soprattutto a:

I MARMI COLORATI della Roma Imperiale

Mercati di Traiano, via iv novembre, 94 dal 28 settembre 2002 al 19 gennaio 2003

Informazioni e prenotazioni lunedì-venerdì ore 9,30-17,30 telefono 0669-2050630.

"I BORGIA. L'arte del potere"

La fondazione Memmo, insieme alla Regione Lazio e Generalitat Valenciana, hanno realizzato la mostra, Palazzo Ruspoli (via del Corso 418,) fino al 23 febbraio

2003. Info: 06/6833201.

GASPAR VAN WITTEL

"Gaspere Vanvitelli e le origini del vedutismo"

Chiostro del Bramante mostra dedicata al grande pittore olandese naturalizzato italiano Gaspar Van Wittel (1652-1736), fino al 2 febbraio.

Info: 06/68809098

www.chiostrodelbramante.it



GRUPPO ARCHEOLOGICO DEL TERRITORIO CERITE

TEL. 0766/571727 FAX 0766/572819
(martedì-sabato, ore 10,00-12,00)

Castello Santa Severa
00050 S. Severa

email: segreteria@gatc.it
sito internet: www.gatc.it

Per qualsiasi informazione o proposta riguardante, recensioni di libri o mostre, quesiti e suggerimenti da proporre, domande di collaborazione al giornale, si possono contattare i seguenti indirizzi:

aruspice@gatc.it
claudio.carocci@tin.it

(continua dalla prima pagina)

L'antica torre di guardia, ormai in balia delle onde del mare e dell'incuria umana, si sta disfacendo sempre più velocemente rischiando di scomparire in breve tempo dall'orizzonte del litorale ladispolano. E' inutile ricordare il valore storico ma soprattutto simbolico che il monumento rappresenta per Ladispoli essendo di fatto il logo della città, raffigurato da sempre nello stemma del comune.

Ebbene, da oltre venticinque anni nessuna istituzione, locale o nazionale, ha provveduto ad un qualsiasi intervento di restauro della struttura; la massicciata di pietre che la collega alla terraferma e che teneva a distanza la furia delle onde è stata sopraffatta dal mare che ora scarica le sue libecciate direttamente sulle murature antiche.

Il 13 ottobre scorso, su iniziativa del Comitato, ha avuto luogo una prima grande manifestazione, svolta sulla spiaggia antistante la torre, che ha visto la partecipazione di centinaia di cittadini, tecnici, rappresentanti politici e di associazioni culturali ed ambientaliste.

Il Gruppo Archeologico del Territorio Cerite è stato in prima fila, insieme agli amici del Cenacolo Ceretano, di Tages, Diapason e CerAmica, contribuendo all'organizzazione e all'ottima riuscita dell'iniziativa, baciata per fortuna da una bella giornata di sole.

Gli interventi che hanno preceduto la vista guidata hanno tutti sottolineato la necessità di un'azione immediata di consolidamento e restauro ed è stato richiesto al Comune di Ladispoli di farsi promotore del recupero della struttura in tempi brevi. La manifestazione ha avuto subito un seguito importante grazie alla mozione presentata al Consiglio Comunale del 21 ottobre, appoggiata da circa 250 firme, con la quale si è richiesto l'impegno di risorse per la realizzazione di un progetto esecutivo di restauro. Il progetto, da fare eseguire da tecnici specializzati, sarebbe quindi servito al Comune per richiedere ed ottenere più facilmente i necessari finanziamenti dalla Regione Lazio e dalla Provincia di Roma. Purtroppo non è andata come ci si aspettava. A fronte del tema "Torre Flavia" credevamo fosse scontata l'unanimità degli intenti, invece, a partire dall'intervento del Sindaco Gino Ciogli si è scatenato subito un serrato dibattito, molto politico, polemico

e poco concreto. Dopo circa quattro ore di discussioni, la mozione, che era stata presentata dal consigliere di maggioranza Simone Itri a nome del Comitato e appoggiata dal capogruppo dell'opposizione Filippo

Moretti, è stata ritirata, preso atto, dell'impossibilità della sua approvazione da parte della maggioranza del consiglio. Ladispoli, per ora, ha deciso di non spendere un centesimo del proprio bilancio per salvare Torre Flavia. Si è preferito dare vita ad un'apposita Commissione destinata a sviscerare il problema per giungere ad una soluzione ottimale. La prima riunione della Commissione è servita per far tornare in luce un progetto

risalente al 1996, elaborato dalla giunta Perilli ai fini della richiesta di contributo da parte della Regione Lazio dalla quale si attende ancora una risposta. C'è anche da dire comunque che, nel frattempo, nessuno si è più preoccupato di perorare la causa della nostra torre e il progetto giaceva dimenticato tra i faldoni del Comune di Ladispoli e quelli della Regione.

Ora, per fortuna, grazie alla nostra denuncia, la questione è tornata di attualità. L'orientamento emerso nel corso della riunione della Commissione

ne è stato quello di riproporre la richiesta di contributo alla Regione Lazio e alla Provincia di Roma, in comune accordo tra maggioranza e opposizione, ognuno premendo dalla



sua parte. Speriamo bene, considerando l'imminenza delle prossime elezioni amministrative.

Per quanto ci riguarda, in attesa di conoscere i risultati della manovra, ovviamente, proseguiamo nella nostra iniziativa di sensibilizzazione dei cittadini e degli Enti competenti. Ad oggi, purtroppo, ai fini del recupero di Torre Flavia, continua ad essere valido l'antico ed intramontabile detto popolare "Aiatati che Dio ti aiuta".

Flavio Enei



TORRE FLAVIA NEI SECOLI

Torre Flavia fu costruita forse nel medioevo sui resti di precedenti costruzioni romane, a scopo di difesa e controllo del litorale. Nel XVI secolo fu completamente riedificata dal Cardinale Flavio Orsini dal quale prende il nome. In un documento del 1563 si legge che *“la torre de Cerveteri, si deve alzare due canne, et far le volte, et metterci due pezzi de artiglieria.”* La torre però non fu armata di cannoni fino agli inizi del XVII secolo; troviamo infatti in un documento del 1603 che il comandante Curzio Gallacci raccomandava vivamente di inviare alla torre *“...dai pezzi di artiglieria per guardia di detta tuore...”* Nel 1631 la torre poteva invece vantare un notevole armamento consistente in *“un falconetto di metallo porta di palla libre 4, due mortaletti, due moschetti, una spingarda...”*.

Nel XVIII secolo ci fu una disputa tra il Duca di Bracciano al quale spettava l'amministrazione della torre e la Camera Apostolica in quanto egli voleva spostare a Torre Flavia anche il presidio posto nella Torre di Palo per poter usufruire del Castello di Palo come luogo di residenza.

La Camera Apostolica però fu contraria al trasferimento e ridusse la guarnigione di stanza a Torre Flavia da 5 a 3 soldati. La torre fu utilizzata come difesa costiera fino agli inizi del XIX secolo, infatti, nei primi anni dell'800 era armata con due cannoni di calibro 12 e 3 fucili con baionette per i soldati. Da un documento catastale del 184-5 risulta che all'epoca la torre era ancora pavimentata con lastroni di peperino, i parapetti erano ancora in buono stato e vi era una fornacella per le segnalazioni. Durante l'ultima guerra fu gravemente danneggiata: nel tentativo di farla saltare in aria fu completamente distrutta la parte superiore.

La torre presenta una base a scarpa relativamente bassa e delimitata da una cordonatura in calcare; al di sopra erano due piani collegati da una scala in muratura con ampie stanze illuminate da finestrelle. Il terrazzo superiore aveva quattro torrette angolari a prova di proiettile. L'accesso alla torre era al primo piano ed avveniva me-



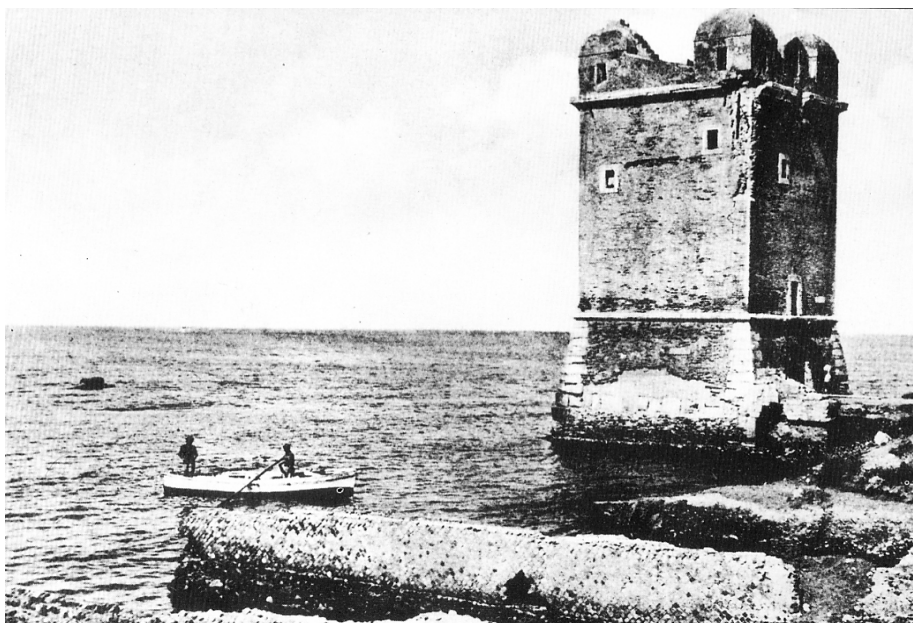
Torre Flavia nei primi decenni del Novecento

dante l'ausilio di rampe di scale; solo in seguito si aprì una porta d'ingresso nella scarpa, in asse con quella originaria. La muratura comprendeva un nucleo in cementizio rivestito da regolare cortina laterizia, rinforzata agli spigoli con blocchi di calcare travertino. Della torre, ancora integra, rimangono per fortuna piante e prospetti e numerose immagini fotografiche che consentono una conoscenza approfondita anche delle parti ormai scomparse.

Sul degrado di Torre Flavia

si è ora concentrata l'attenzione del “Comitato per la Tutela e la Valorizzazione dei Beni Culturali del Com-

prensorio Cerite”, costituito dagli oltre 400 soci iscritti alle cinque associazioni che lo compongono: il Gruppo Archeologico del Territorio Cerite, Il Cenacolo Ceretano, CerAmica, Diapason e Tages. Il Comitato, guidato da Settimio La Porta (Presidente), Flavio Enei, Ennio Tirabassi, Giorgio Ravio-la e Giacomo Bellucci, ha iniziato una campagna di denuncia che durerà nel tempo fino al raggiungimento dell'obiettivo proposto: il restauro conservativo di Torre Flavia e la sua musealizzazione all'aperto per la migliore fruizione da parte del pubblico.



Torre Flavia nei primi anni del Novecento

“AIUTATEMI - STO CROLLANDO” CRONACA DI UNA MANIFESTAZIONE

Il giorno 13 ottobre si è svolta dinanzi a Torre Flavia una prima manifestazione promossa dal Comitato per la Tutela e la Valorizzazione dei Beni Culturali del Comprensorio Cerite allo scopo di sensibilizzare le autorità locali sulla necessità di provvedere al restauro della torre, simbolo stesso della Città di Ladispoli ed ormai prossima al crollo.

Tra le numerose Associazioni che hanno aderito alla manifestazione erano presenti il Gruppo Archeologico del Territorio Cerite, il Cenacolo Ceretano, Tages, CerAmica, Diapason, La Coccinella, il WWF, Fare Verde, Noi per il mare, il Gruppo Archeologico Pyrgense dei G.A. d'Italia, i Millepiedi, Biblos.

Anche molti personaggi politici sono intervenuti tra i quali il Presidente del Consiglio Comunale di Ladispoli Crescenzo Paliotta, l'Assessore alla Cultura Roberto Garau, Assessore al bilancio Roberto Oertel, l'ex Assessore al Turismo Silvio Pompei, i consiglieri Simone Itri, promotore della mozione presentata a nome del Comitato al consiglio comunale, Daniela Ciarlantini e Filippo Moretti. Tra i numerosi cittadini anche l'On. Stefano Cetica, ex sindaco di Cerveteri, ha portato il suo saluto agli organizzatori della manifestazione. Tra gli Enti la Capitaneria di Porto, i Vigili Urbani di Ladispoli, Dopo una breve presentazione dell'iniziativa curata da Settimio La Porta, presidente del "Comitato", ha proseguito



Un momento della manifestazione per la salvaguardia di Torre Flavia

Flavio Enei illustrando la storia di Torre Flavia e le idee circa un possibile progetto di restauro. Simone Itri ha quindi presentato la mozione con la quale si è chiesto l'impegno diretto del

Comune di Ladispoli per la progettazione esecutiva del restauro e del consolidamento delle strutture. Infine, Filippo Moretti ha chiuso gli interventi assicurando l'appoggio del suo gruppo consiliare all'iniziativa ed alla mozione.

Raccolte circa 250 firme è seguita la visita ai resti della torre ancora visibili e, grazie alla disponibilità dei soci del WWF, si è quindi proceduto, come da programma, alla visita dell'Oasi circostante, zona umida di straordinario interesse naturale, minacciata da progetti di ulteriore urbanizzazione in seguito alla possibile costruzione del porto di Ladispoli nelle sue immedia-

te vicinanze.

Il Comitato si è dichiarato soddisfatto della riuscita della prima manifestazione per Torre Flavia: tanta gente e una bellissima giornata di sole.



**A tutti i soci ed
ai simpatizzanti**

**del Gruppo Archeologico
Cerite**

**AUGURI
di BUON NATALE
e FELICE ANNO NUOVO**



LA NAVE DI TORRE FLAVIA

Non molti sanno che, proprio davanti a Torre Flavia, ad una profondità di 12 metri, giace il relitto di una nave romana adagiato su un fondale fangoso formato dai depositi alluvionali del Tevere.

Il fortunato rinvenimento, avvenne poco più di una ventina di anni fa ad opera di quattro subacquei romani.

Iniziato lo scavo del giacimento, che si presentava come un ammasso di pezzi rotti di grandi dolia, vennero alla luce le strutture lignee di un'antica imbarcazione ancora discretamente conservata. Si scoprì la parte centrale dello scafo completo del fascione esterno, dei madieri, dell'ossatura portante della nave, si rintracciò una parte del tavolato di fondo della stiva e persino il punto dove era collocato l'incasso quadrangolare per l'impianto dell'albero maestro.

A giudicare dall'estensione del giacimento e dalle dimensioni dei legni messi in luce, la nave naufragata a Ladispoli raggiunge le dimensioni di poco più di 20 metri di lunghezza e circa 5 metri di larghezza.

Da calcoli fatti, essa doveva contenere circa una quindicina di grandi dolia con capacità anche superiore a duemila litri ognuno, con il peso che gravava tutto nella parte centrale dello scafo.

A poppa e a prua, dove la nave si restringeva, per sfruttare al massimo la possibilità di carico era stato invece sistemato un buon numero di anfore.

Un'abbondante documentazione della vita di bordo proviene dalla zona di poppa dove erano sistemate la cabina e la cucina della nave.

Comprende per lo più vasellame di cucina e da mensa tra cui tegami e pentole di vario tipo e grandezza, vasetti, coppe e piatti anche di discreta qualità. Alcuni di essi sono sicuramente di produzione aretina come indicano i timbri dei vasai di Arezzo impressi su di essi.

Ed è questo un elemento assai utile per datare la nave ai primi anni del primo secolo dopo Cristo. Nel pieno quindi dell'età augustea.

Alla coltre protettiva del sedimento fangoso che li ricopriva si deve inoltre l'eccezionale conservazione di alcune parti in legno della mobilia che arredava la cabina. Particolarmente pregevoli sono alcuni ornamenti di una spalliera di un letto che, decorata con modanature e intarsi, culminava con la testina di un'anatra, i cui alloggiamenti vuoti nel capo e nel becco stanno a indicare che in origine essa era impreziosita da pietruzze colorate incasto-



Operazioni di scavo subacqueo sul relitto di Ladispoli (da Gianfrotta, 1986)

nate. Ancora più insolito è stato il ritrovamento di una cassetina di legno chiusa da una minuscola serratura di bronzo.

Non senza sorpresa si è constatato che essa custodiva capsule vegetali di coriandolo e di cumino. Ambedue queste sostanze erano largamente impiegate nelle cure mediche. In particolare il coriandolo e il cumino erano impiegati soprattutto per curare malanni di stomaco, immancabili a bordo di una nave antica.

Come sempre accade, l'utilità di scoperte del genere, consiste soprattutto nel grande flusso di importanti informazioni e notizie che esse ci forniscono.

Ad esempio uno dei risultati più importanti scaturito dallo scavo del relitto di Ladispoli proviene dall'osservazione dei bolli che erano apposti sui dolia alcuni dei quali si sono potuti leggere soltanto dopo il recupero perché non visibili sott'acqua in quanto completamente ricoperti da incrostazioni marine.

Anche in questo caso, come già su altri relitti di navi che trasportavano dolia, scoperti lungo le coste francesi, i bolli portavano i nomi della

famiglia dei PIRANII che risulta attestata nella zona di Minturno. A Minturno, importante porto del Lazio Meridionale all'imbocco del Garigliano, facevano capo i prodotti dell'entroterra costituiti soprattutto da vino. I vini FALERNO e CECUBO che erano prodotti appunto in quelle zone.

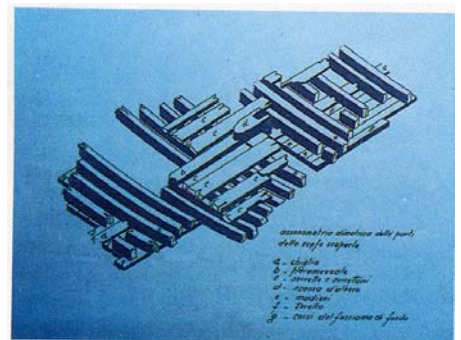
L'importanza di aver stabilito la provenienza dei dolia risiede nel fatto che fino ad oggi si riteneva che al principio del primo secolo dopo Cristo, le esportazioni del vino italiano in Gallia e in Spagna avessero subito un forte calo per il semplice fatto che di anfore contenenti vino se ne trovavano assai meno che nei periodi precedenti.

La scoperta di questi nuovi contenitori che, probabilmente, una volta giunti a destinazione non sbarcavano dalle navi ma venivano svuotati del loro contenuto, ha portato a riconsiderare tutta una serie di problemi relativi al trasporto delle merci.

Infine, un altro dato interessante si poté ricavare

osservando la parte centrale dello scafo, più esattamente il suo fondo, da cui si ebbe la conferma dell'adozione sulle navi da carico romane di un interessante accorgimento tecnico relativo all'armamento e al buon funzionamento della nave: nel canaletto di sentina dove confluivano le acque di infiltrazione della stiva vennero rinvenuti una dozzina di dischetti di legno, forati al centro. Essi appartenevano all'ingranaggio interno di una pompa idraulica azionata manualmente in modo da aspirare l'acqua della sentina.

Angelo CIOFI



Lo scafo della nave: i resti documentati (da Gianfrotta, 1986)

CURIOSITA' DELL'ANTICO MONDO ROMANO L'ALIMENTAZIONE

Le testimonianze di diversi scrittori dell'epoca romana hanno permesso di farci conoscere svariate notizie sull'alimentazione, il luogo dove si preparavano e si consumavano i pasti, il tipo di attrezzatura per la preparazione, gli alimenti conosciuti in quel tempo di qualsiasi tipo e genere. Ma sicuramente l'argomento più importante è quello del come si cucinassero questi alimenti, quindi delle ricette culinarie. A questo proposito è bene ricordare Marco Gavio Apicio, un gastronomo romano vissuto all'epoca di Augusto e Tiberio al quale viene attribuita la stesura del *De re Coquinaria*, che alcuni vogliono invece scritto da vari cuochi della tarda romanità. Oltre alla creazione di piatti fantasiosi (pasticcio di lingue di pappagalli parlanti cosparsi di petali di rosa), ad Apicio è attribuita anche l'invenzione di una salsa molto usata nel mondo romano, l'*esca Apici* dalla quale deriva il moderno scapece, presente in varie forme in alcune cucine regionali.

Marco Gavio Apicio era considerato il maggior esperto di gastronomia della Roma del basso impero. È rimasto famoso per i sontuosi banchetti che era in grado di bandire. Seneca scrisse che Apicio si tolse la vita perché pensava di non riuscire a superare se stesso giacché, secondo lui, arrivato all'apice nel predisporre e preparare nuove ricette e nuovi banchetti pur non avendo in quel momento problemi di denaro (le sue casse ammontavano a 10 milioni di sesterzi - 128 miliardi delle nostre lire).

Innanzitutto ricordiamo gli alimenti che componevano i pasti di quegli anni. Il pane proveniente dal grano, farro che veniva cotto nei forni a legna al quale si dava la classica forma rotonda con delle intacche a raggi (come le nostre rosette) che ne permettevano la spezzatura con le mani in parti uguali. Di seguito ricordiamo le carni (pollame, struzzi, oche, pernici, tortore, gru, anatre, ghiri, lepri, fagiani, maiali, camosci, cinghiali, vitelli, conigli, cavalli, pecore, capre, montoni, agnelli, cervi, ecc.), verdure, insalate e legumi (zucchine, porri, lenticchie, ceci, tartufi, rape, poponi, piselli, aspa-

ragi, zucche, cardi, fave, cipolle, fagioli, finocchi, cavoli, cicorie, lattughe, sedani, bietole, ecc.).

Ovviamente dobbiamo ricordare le uova, il latte, il miele come dolcificante in quanto non esisteva lo zucchero, l'olio, il vino, l'aceto.

La frutta più comune in quei tempi è rappresentata da pesche, uva, pere, mele, cedri, uva passa, datteri, noci, prugne, pinoli, mandorle, melograni.

Sicuramente un settore molto elaborato e nel quale bisognava impiegare molto tempo era quello delle salse. Vi era in sostanza un tipo di salsa per ogni ricetta. La realizzazione di tutte queste salse era possibile per le innumerevoli spezie conosciute. Degli esempi di salse: salsa per aragosta, per anguilla, per camoscio, per carni lesse di vitella, per carni tritate, per carni tagliuzzate, per tonno lesso, per orata arrosto, bollente per pecora selvatica. Apicio ricorda circa un centinaio di salse complete nelle loro ricette.

E infine le spezie che provenivano nella maggior parte dal nord Africa e dall'Oriente. In tutte le ricette di Apicio non sono mai menzionati aglio e basilico: evidentemente all'epoca non si conoscevano. Le patate, i pomodori, in granturco arriveranno in Europa dopo la scoperta dell'America.

Cerchiamo ora di descrivere il luogo dove si preparavano i pasti cioè la cucina. Ovviamente l'unico elemento per far bollire l'acqua o friggere qualcosa era solo il fuoco creato da legna da ardere o carbone per cui si può immaginare la polvere, il fumo e i cattivi odori che si sprigionavano da un luogo simile che, essendo disagiato, mal frequentato dagli estranei si presentava angusto e piuttosto piccolo. Come tutte le stanze della casa veniva intonacato di bianco che in breve tempo diventava grigio e subito dopo nero. Qualcuno per evitare questo passaggio intonacava la cucina sin dall'inizio di nero. Certamente doveva esistere uno spiatolo per espellere all'esterno i fumi. In questa cucina vi trovava posto un piccolo vano dove accumulare la legna e i carboni poi un adeguato bracieri dove si facevano bruciare queste sostanze e dove sopra si potevano posizionare treppiedi o griglie per regge-

re tegami, padelle o cuocere direttamente gli arrostiti. In una casa romana doveva giorno e notte ardere una fiammella che sostituiva il fiammifero.

Riflettiamo sulle condizioni di vita della maggioranza dei romani che abitavano appartamenti che raggiungevano anche il quinto piano dei condomini semmai realizzati in legno sicuramente senza gabinetto, senza acqua corrente e senza cucina o, al massimo, un angolo cottura con uno sfiatatoio all'esterno. Senza vetri alle finestre (i vetri se lo potevano permettere solo i ricchi), senza la possibilità di conservare a lungo gli alimenti in quanto il freddo esisteva solo d'inverno. Ma la cosa veramente più triste era la mancanza d'illuminazione adeguata in quanto realizzata con torce e lanterne a base di pece o di olio. L'importanza, quindi, dell'olio non era nell'alimentazione ma molto di più nell'illuminazione e, parallelamente, del sale che serviva per dare sapore alle vivande ma se ne consumava molto di più per la loro conservazione.

Nella cucina di una modesta casa prendeva posto una credenza dove conservare il vasellame mentre i tegami, pentole e vari oggetti di metallo venivano appesi alle pareti con dei chiodi. Sui lati del piano cottura prendevano posto delle mensole realizzate con marmi che servivano per aiutare la cuoca nello svolgimento del suo compito.

Per la cucina vi erano diverse possibilità. Esisteva una cucina portatile. Praticamente un contenitore metallico dove all'interno si poteva accendere del carbone o della legna ove riuscivano a far bollire e cuocere delle vivande inserite in un tegame poggiato sul treppiedi. Un'altra alternativa era quella di portare a casa il cibo già preparato acquistato in una locanda, oppure portare la roba da mangiare nella locanda nella quale era possibile affittare tutto l'occorrente per potere preparare e poi procedere a mangiare, oppure andare a mangiare nella locanda e pagare il conto. Erano veramente dei problemi.

Parliamo ora degli utensili da cucina cominciando dai tegami, casseruole, padelle che erano realizzati nella maggior parte in terracotta. Gli stessi utensili potevano essere realizzati in bronzo o rame e, qualche volta, in ferro. Dai Celti si diffuse l'uso presso i Gallo-Romani del grande paiolo in metal-

lo sul treppiede nel camino con la catena a cremagliera in uso ancora con tecniche migliorate sino a pochi decenni addietro nelle nostre campagne. Altri utensili da ricordare sono i coltelli, cucchiari, mezzelune, taglieri, trincetti per la carne, tritatutto, mestoli, forchettoni (a tavola non si usavano le forchette), schiaccianoci, grattugie, spiedini, mortai. Il mortaio era indispensabile perché usato per svariati motivi, come pestare i cereali per farne farine, il sale, le verdure, le spezie. Con questo oggetto si preparavano le misture per le salse.

È da menzionare il vasellame. I piatti realizzati quasi sempre in terracotta ma qualche volta in metallo prezioso come l'argento e raramente l'oro. I bicchieri realizzati in terracotta, argento, oro e vetro. Alcune caraffe e bicchieri sono pervenuti a noi integri in un modo sicuramente fortunato mostrandoci una delicatezza e leggiadria nella forma e nei colori.

Dobbiamo accennare ora al luogo dove i romani consumavano i pasti. Anche qui bisogna distinguere tra il personaggio facoltoso e quello che non poteva permettersi lussi di nessun tipo. Innanzitutto dobbiamo ricordare i tre momenti della giornata nei quali ci si avvicinava al pasto. Il mattino con la colazione detta JENTACULUM, il pasto a mezzogiorno detto PRANDIUM e il pasto della sera detto CENA. I verbi erano JENTARE, PRANDERE e CENARE. Oggi noi ufficialmente li chiamiamo 1^a colazione, 2^a colazione e pranzo. Ma nel nostro uso comune il pranzo è il pasto di mezzogiorno e la cena è il pasto serale. La colazione si effettuava verso la 2^a o 3^a ora, cioè tra le sette e le otto, con latte e qualche biscotto e, qualche volta, con formaggio e uova. Il pranzo si effettuava alla 6^a o 7^a ora, cioè prima di mezzogiorno. Esso era abbastanza frugale, niente di impegnativo; alcune volte si consumavano i resti della sera precedente. Il pranzo si svolgeva nella stanza da pranzo stando regolarmente seduti intorno ad un tavolo; qualche volta per gli impegni e la fretta si mangiava in piedi. Cosa si mangiava: pesce, uova, funghi, verdure, insalate, carne fredda, frutta e vino. Ma il più importante pasto del giorno era la cena che avveniva normalmente dell'imbrunire e solo qualche volta andava a finire a notte inoltrata o alla luce dell'alba. La cena era momento

d'incontro, piacere dello stare insieme, possibilità di conoscere le notizie, espressione del proprio status, divulgazione della propria felicità per qualche fatto importante. La cena del povero diavolo se non partecipava come invitato in qualche casa importante era, come al solito, abbastanza semplice e frugale seduto intorno ad un tavolo insieme ai familiari consumando con parsimonia un pasto alla cui realizzazione qualcuno della famiglia deve aver impiegato tempo, sudore e fatica.



La persona ricca, attorniata da servi e cuochi, doveva pensare ad altro. Vediamo a cosa. Per prima cosa non si cenava nella stanza da pranzo seduti intorno a un tavolo, ma in un TRICLINIUM. Il triclinio era uno spazio dove prendevano posto tre letti. Ognuno poteva essere lungo fino a due metri e quaranta centimetri e su di esso potevano prendere posto massimo tre persone le quali erano semisdraiate con il busto eretto aiutata in questa posizione da un braccio mentre l'altro serviva per mangiare. Gli alimenti erano stati precedentemente tagliati in piccoli pezzi per evitare di usare il coltello e anche la forchetta in quanto si usavano le dita. Tra i triclinium circolavano in continuazione servi con recipienti colmi di acqua ed asciugamani per permettere ai commensali di lavarsi le mani ogni volta che ne avessero necessità. In un triclinium formato da tre letti potevano prendere posto al massimo nove persone che si disponevano semisdraiate in modo tale che tutti e nove volgessero lo sguardo al centro del triclinium. In questo modo la conversazione era seguita da tutti i commensali come se fossero seduti

intorno ad un tavolo rotondo. Il triclinio, quindi, occupava una stanza di forma quadrata con ovviamente il lato della porta libero per l'accesso dei servi. Poteva, qualche volta, esserci in una stanza solo due letti, quindi un biclinio. Altre volte in un ambiente piuttosto grande potevano esserci diversi triclini disposti sempre in modo che i servitori avessero lo spazio libero per servire.

Immaginiamo per un momento una grande sala con colonne, marmi, semmai rotonda dove al centro prendeva

posto il triclinio del padrone di casa e tutti intorno i vari triclini tutti rivolti verso il centro; una musica adeguata, danzatori e danzatrici discreti, profumi e incensi, pasti elaborati con cacciagione, arrostiti, pesce, verdure, insalate, frutta, dolce. Il tutto inaffiato con un buon vino locale.

In ogni triclinio si parla, si discute, si ride, ci si diverte e, nel mezzo della cena, il padrone di casa annuncia una notizia importante e subito dopo grande gioia generale di tutti gli invitati, ovazioni ed applausi a non finire. Immaginiamo ora di spostarci in un peristilio (giardino) di una bella villa di campagna, in un mese estivo dove sul prato viene allestito un grande triclinio e nelle vicinanze la frescura di una cascata creata da una fontana, profumi di fiori coltivati nelle vicinanze. Ma che dire di triclini realizzati in alcuni punti particolari di una scogliera con l'acqua del mare che lambisce quasi i letti dai quali si potevano vedere e scegliere i pesci da una peschiera sottostante per poi gustarli subito dopo la cottura.

Il Gruppo Archeologico Cerite alla villa romana de "LA POSTA VECCHIA"

Gruppo Archeologico. Altro evento particolarmente importante è stata l'autorizzazione che la Soprintendenza ai Beni Culturali ha dato al G.A.T.C. per intraprendere una opera di sistemazione, catalogazione e restauro di una notevole quantità di reperti ceramici, marmorei, vitrei, metallici, oltre diversi frammenti di intonaci con affreschi di pregiata fattura, da anni giacenti in un ambiente chiuso del sotterraneo della villa fuori della portata dei visitatori e degli ospiti dell'albergo. Un gruppo di volontari della nostra associazione, che comprende persone già pratiche di restauro,

La Posta Vecchia quale possiamo ammirare oggi, è una costruzione seicentesca (come è ritratta in un dipinto del Vanvitelli del XVIII secolo visibile all'interno), voluta dagli Odescalchi e destinata, nel corso del tempo, a funzioni doganali, di albergo, ristoro e stazione di posta pontificia. Nel 1850 veniva ricordata dal viaggiatore romantico Georges Dennis, come un luogo confortevole ed accogliente. Venne distrutta nel 1918 da un incendio e rimase quasi del tutto abbandonata sino alla sua ristrutturazione voluta negli anni '60 da Paul Getty. Dal 1990, la società svizzera che ne è attualmente proprietaria, ha deciso di restituirla alle antiche funzioni di albergo, molto esclusivo, entrando a far parte dell'Associazione Relais & Chateaux.

Quando Paul Getty nei primi anni '60, si accingeva a ristrutturare l'edificio della Posta Vecchia, non avrebbe mai immaginato quali implicazioni storiche ed artistiche sarebbero scaturite da quell'idea.

Infatti, con la scoperta dei preziosi reperti archeologici rinvenuti nel piano interrato e nelle zone immediatamente adiacenti al fabbricato, l'intero progetto assunse, riteniamo, un nuovo obiettivo ed è grazie a ciò che possiamo fruire di questa realtà. La Posta Vecchia sorge sui resti di una grande villa marittima romana, possedimento

impianto urbano, esisteva un senato, sacerdoti di culto, associazioni giovanili, con annesso l'importante porto. Nel medioevo la villa viene quasi completamente abbandonata e la vita si svolge essenzialmente nel castello di Palo. Gli scavi e i restauri iniziati per opera della soprintendenza nei primi anni '60, sono proseguiti fino al 1970. Immediatamente sotto l'intera area della costruzione seicentesca, ac-



La Posta Vecchia nel XVIII secolo.



Alcuni reperti rinvenuti nella Posta Vecchia

imperiale, costruita nelle immediate vicinanze dell'antica città, etrusca prima e poi romana, di Alsium. La città di Alsium di mitica fondazione pelagica, secondo Dionigi di Alicarnasso, è collocata da Plinio il Vecchio e da Strabone tra Ostia e Pyrgi. Colonia romana dal 247 a.C. era una città con

cessibile tramite una scala interna, è possibile ammirare i resti di una villa romana, con murature che datano dal I sec. a.c. al II sec. d.c., con pavimenti in mosaico policromo con ricche decorazioni geometriche e floreali di epoca tardo antica. Il piccolo "antiquarium" realizzato nella vasta cantina con l'esposizione di numerosi reperti rinvenuti nel corso degli scavi degli anni '60, ospita una grande quantità di marmi e materiali ceramici posti a ridosso delle pareti; numerosissimi frammenti di anfore e ceramica comune. Tutto ciò costituisce, insieme ai pavimenti musivi, una interessantissima attrattiva ed un esempio unico per l'intera costa a nord di Roma.

Il Gruppo Archeologico del Territorio Cerite, su gentile concessione della Direzione della Posta Vecchia, ha intrapreso, già dallo scorso anno, una serie di visite guidate che si svolgono settimanalmente con una sempre crescente richiesta di visitatori. Da quest'anno il percorso è stato arricchito da tutta una serie di pannelli illustrativi dell'albergo e della zona archeologica sia interna che esterna all'edificio realizzati a cura dal nostro

ro, sotto la guida dell'archeologo e dell'assistente della Soprintendenza, ha iniziato sin dallo scorso mese di luglio una prima opera di suddivisione e sistemazione dei vari reperti; il lavoro si prevede che si protrarrà molto a lungo nel tempo data la grande quantità e varietà dei reperti.

Il 24 ottobre scorso, su invito del proprietario de "La Posta Vecchia" dott. Roberto Sciò, e del direttore dott. Franco Ottaviani, si è tenuta la presentazione ufficiale dell'itinerario di visita della villa romana.

L'itinerario, curato dal Gruppo Archeologico Cerite, sotto l'egida della Soprintendenza Archeologica, ha visto la partecipazione di un notevole numero di visitatori che hanno potuto ammirare, tra l'altro, anche l'annesso Antiquarium. Alla simpatica cerimonia hanno partecipato il Sindaco di Ladispoli Gino Ciogli, Assessori e Consiglieri dei Comuni di Ladispoli e Santa Marinella, rappresentanti della stampa locale e nazionale, oltre naturalmente ai Direttori del G.A.T.C. ai membri del Consiglio Direttivo e del settore restauro.

Sergio Sallusti

ALLA SCOPERTA DI CARTAGINE E DELLA TUNISIA ANTICA

IL PRIMO VIAGGIO DI STUDIO ALL'ESTERO DEL GRUPPO CERITE

Ringraziamo tutti coloro che hanno condiviso con noi questa bella esperienza e speriamo di ripartire presto per vivere altre affascinanti avventure sulle orme dei nostri antenati.

Simona Vagelli

E' con grande soddisfazione che pubblichiamo la notizia dell'ottima riuscita del nostro primo viaggio di studio all'estero, svoltosi tra il 3 e il 6 ottobre.

La meta prescelta è stata la Tunisia, una terra vicina geograficamente ma allo stesso tempo lontana dalla nostra cultura e tradizione. Un viaggio archeologico alla scoperta delle presenze puniche e romane disseminate in tutto il nord del paese. Il tour ci ha permesso di visitare l'antica e sfortunata Cartagine con i suoi musei, poi i resti di Thuburbo Majus e della straordinaria città romana di Tugga rimanendo, infine, senza fiato davanti all'anfiteatro di El Jem, perfettamente conservato.



PYRGI SOMMERSA

Dal 1999 il Gruppo Archeologico del Territorio Cerite (GATC) porta avanti, in collaborazione con il Museo Civico Archeologico di Santa Marinella e la Riserva Naturale di Macchiatonda con la supervisione della Soprintendenza Archeologica per l'Etruria Meridionale, la ricerca archeologica subacquea nelle acque antistanti il castello, dove un tempo sorgeva la città etrusca e romana di Pyrgi. La creazione nel 2000 del settore subacqueo del GATC ha finalizzato e implementato questa ricerca. Le campagne di archeologia subacquea, coordinate dal dr. Flavio Enei, archeologo e direttore del Museo Civico e dal dr. Giuseppe Fort, archeologo subacqueo e responsabile del settore subacqueo del GATC, si sono sviluppate in questi anni attraverso l'attività di ricognizione, posizionamento dei reperti sommersi, rilievo e disegno delle strutture sommerse, documentazione grafica e fotografica, per ottenere quanto prima una carta archeologica dei fondali, integrata di volta in volta da nuove scoperte. Quanto sta emergendo dalla ricerca sono strutture murarie e resti architettonici

di parte della città, individuati dalla riva del mare a sinistra del castello per m. 300 al traverso. Questi resti della città di Pyrgi sono probabilmente pertinenti a quartieri urbani nei pressi del porto e denotano una erosione marina molto pronunciata, nata probabilmente già in epoca tardo medievale. L'area, che si estende dalla zona prospiciente i santuari etruschi fino alle mura del Castello di Santa Severa, presenta caratteristiche abbastanza peculiari, quali il fondo sabbioso e fangoso e la bassa profondità, da - 0,70 m a - 4 m. Nel corso del 2000 è stato inoltre approntato un



itinerario archeologico sommerso che connette tra loro alcuni tra i reperti più significativi (muri, colonne, un arco in mattoni, ecc.) di epoca romana. I visitatori subacquei vengono accompagnati nella visita da guide che comunicano con i "turisti" dei fondali attraverso un sistema di radiomicrofoni collegato alla maschera gran facciale della guida e i ricevitori dati ai subacquei. Quanto prima altri due itinerari verranno aperti al pubblico, uno riguardante l'antico porto canale, di fronte al castello e l'altro, composto per lo più di reperti architettonici etruschi, posto di fronte ai santuari di Pyrgi. L'attività archeologica subacquea, portata avanti, oltre che da archeologi, dai volontari del GATC, vuole, infine, ottenere due scopi. Da un lato ricercare e documentare i resti di una città portuale antica del valore di Pyrgi, dapprima scalo internazionale della potente Cerveteri e poi colonia-fortezza di Roma, dall'altro avvicinare quante più persone possibile all'archeologia subacquea, perché non sia la solita caccia al tesoro o al "coccio", ma amore e rispetto per quelle civiltà che sono vissute sul mare e per il mare.

Giuseppe Fort



GRUPPO ARCHEOLOGICO DEL TERRITORIO CERITE



RECITAL DI POESIA E MUSICA MEDIEVALE

Serata dedicata alla lettura e all'ascolto di brani di poesia e di musica medievale
nel Castello di Santa Severa

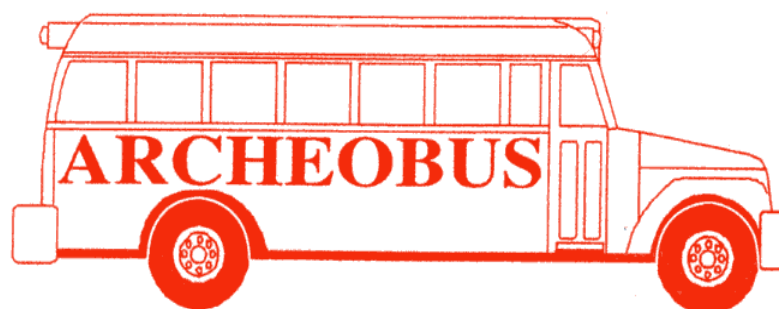
Museo Civico, Sala della Polveriera, SABATO 21 dicembre, ore 17.00

SISTEMA DI VALORIZZAZIONE DEI BENI CULTURALI CERITE-TOLFETANO-BRACCIANESE

PROVINCIA DI ROMA

CITTA' DI SANTA MARINELLA – ASSESSORATO AL TURISMO

MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO – ARCHEODROMO S.R.L.



ESCURSIONI NEL COMPENSORIO ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO PASSATO E DEI RESTI ANTICHI CHE LO RACCONTANO...

PROGRAMMA DELLE ESCURSIONI

Domenica 12 gennaio 2003 • "PYRGI E IL CASTELLO DI SANTA SEVERA"

Visita dei resti dell'antica Pyrgi e del Castello di Santa Severa (mura poligonali, Museo Civico, Torre Saracena, Battistero, Legnaia)

Appuntamenti: ore 9.00 Anguillara p.zza del Molo, ore 9.30 Cerveteri p.zza A. Moro, ore 10.00 Ladispoli p.zza della Stazione.

Domenica 19 gennaio 2003 • "ANGUILLARA SUL LAGO SABATINO"

Visita del centro storico medievale

Appuntamenti: ore 9.00 Castello di Santa Severa, ore 9.30 Ladispoli p.zza della Stazione, ore 10.00 Cerveteri p.zza A. Moro.

Domenica 26 gennaio 2003 • "LADISPOLI: IL LITORALE DELL'ANTICA ALSIUM"

Visita dell'Oasi Naturale di Torre Flavia e della villa romana di San Nicola

Appuntamenti: ore 9.00 S. Marinella p.zza Civitavecchia, ore 9.30 Castello di Santa Severa, ore 10.00 Cerveteri p.zza A. Moro.

Domenica 2 febbraio 2003 • "IL SISTEMA CERITE-TOLFETANO-BRACCIANESE"

Visita dei principali siti di interesse storico-archeologico-naturalistico del territorio interessato
dal Progetto del Sistema Cerite-Tolfetano-Braccianese

Appuntamento: ore 9.00 Castello di Santa Severa (intera giornata con pranzo in ristorante)

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Prenotazione obbligatoria presso il Museo Civico Archeologico di Santa Marinella, appuntamenti come da programma fino ad esaurimento posti disponibili, abbigliamento e scarpe comode,

le escursioni sono completamente gratuite eccetto, ove previsto, i biglietti d'ingresso a musei ed aree archeologiche ed il pranzo in ristorante (20 Euro) dell'escursione del 2 febbraio 2003.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Museo Civico Archeologico di Santa Marinella, Castello di Santa Severa

Tel. 0766/570209 - Tel. e fax 0766/570077, dal martedì alla domenica ore 9.00-13.00/ 15.00-17.00, lunedì chiuso.