

utilisée, demandait une mise à jour importante. C'est désormais chose faite ; l'objectif annoncé par E. Greco de fournir un ouvrage utile à la communauté scientifique est largement rempli.

Jean VANDEN BROECK-PARANT

Emanuele PAPI & Leonardo BIGI (Ed.), *Oliva revixit. Oleifici, frantoi e torchi di Atene dall'antichità al periodo turco*. Athènes – Paestum, Scuola Archeologica Italiana di Atene – Pandemos, 2015. 1 vol., 198 p., 70 fig., 44 pl. (STUDI DI TOPOGRAFIA E DI ARCHEOLOGIA DI ATENE E DELL'ATTICA, 9). Prix : 60 €. ISBN 978-88-87744-61-3.

Nella letteratura storico-archeologica, l'importanza dell'olivicoltura nell'economia antica dell'Attica costituisce un assunto più affermato che dimostrato concretamente. Il volume di E. Papi e L. Bigi viene a colmare questa lacuna, analizzando per la prima volta gli aspetti materiali e organizzativi della straordinaria produttività che gli autori antichi e gli studiosi contemporanei attribuiscono all'industria olearia di questa regione della Grecia. Allo scopo, gli autori hanno esaminato 162 componenti di frantoi e torchi (62 macine, 8 mortai, 60 contrappesi, 29 basi di spremitura per torchi a pressione indiretta, 3 torchi monolitici a pressione diretta) provenienti da Atene e dall'immediato suburbio. Ancora esistenti o noti dai documenti d'archivio e dalla bibliografia, tali materiali si distribuiscono su un arco cronologico compreso tra il VI-VII secolo d.C. e il XVIII-XIX secolo, pur non potendosi escludere la presenza di elementi anteriori al periodo tardoantico/protobizantino. Dopo una *Introduzione* (p. 17-28) di carattere metodologico, il primo capitolo (*Status quaestionis: fonti scritte e dati archeologici*, p. 29-36) passa in rassegna le fonti scritte e i dati archeologici relativi alla olivicoltura in Attica dall'Arcaismo al Medioevo, sottolineando come entrambe le classi documentarie siano concordi nell'attribuire a questa attività livelli di produttività sufficienti a soddisfare le esigenze della domanda interna e quelle dell'esportazione. Il secondo capitolo (*Oleifici*, p. 37-50) è dedicato agli otto impianti per la produzione dell'olio attualmente noti ad Atene, tutti concentrati nell'Agorà Classica e presso le pendici meridionali dell'Acropoli, dove furono installati all'interno di edifici pubblici che avevano perso la loro funzione originaria ed erano stati riconvertiti a un nuovo uso. L'esame delle caratteristiche tecniche di questi impianti prosegue nel terzo capitolo (*Frantoi e torchi*, p. 51-85), che fornisce un catalogo di tutte le attestazioni di dispositivi per la macinazione delle olive e per la separazione della frazione oleosa dagli altri componenti solidi e liquidi del frutto. Tale evidenza costituisce la base documentaria per l'analisi del quarto capitolo (*Tecniche, tipi e cronologia degli strumenti per frantoi e torchi*, p. 85-105), in cui gli Autori analizzano la morfologia degli strumenti rinvenuti ad Atene attraverso il confronto con esemplari dell'Italia meridionale e del Mediterraneo orientale. Questo approccio comparativo consente agli Autori di avanzare una serie di considerazioni sulla cronologia e sul funzionamento delle macine, dei contrappesi e delle basi di spremitura da frantoio rinvenute ad Atene. Pur nella difficoltà di ricondurre i diversi tipi a specifici ambiti cronologici, si osserva la persistenza nell'utilizzo del "trapetum", che risulta il tipo di frantoio maggiormente diffuso dall'età antica a quella ottomana, quando comincia ad affermarsi, sia pur timidamente, la *mola olearia*. I dati vengono a integrare quelli già

disponibili per altre aree della Grecia (L. Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece. Seeking the Ancient Economy*, Oxford, 2007; S. Hadjisavvas, *Η Ελιά και το λάδι στον αρχαίο ελληνικό κόσμο*, Αθήνα, 2008) e per Cipro (S. Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus from the Bronze Age the Byzantine Period*, Nicosia, 1992), ampliando significativamente il quadro dell'evoluzione delle tecniche antiche di spremitura e produzione dell'olio. Queste sono oggetto dell'*excursus* del sesto capitolo (*Strumenti e tecnologie per la produzione di olio nel Mediterraneo centro-orientale*, p. 107-115), in cui si delineano le principali tipologie di frantoi e presse in uso nel Mediterraneo tra il III millennio a.C. e il III-VII secolo d.C. Il sesto capitolo (*Il potenziale agricolo dell'Attica e l'olivicoltura*, p. 117-125) espone i risultati di una piattaforma GIS, che, grazie all'incrocio dei dati climatici, geografici e pedologici con quelli dell'archeologia e delle fonti, ha permesso di stimare attorno al 60% circa dell'intera superficie dell'Attica i terreni potenzialmente sfruttabili per la coltivazione dell'olivo. Il settimo e ultimo capitolo (*Atene città agraria*, p. 127-136) ripropone implicitamente il modello delle cosiddette "agrotown" (E. Lo Cascio, « Urbanization as a Proxy of Demographic and Economic Growth », in A. Bowman, A. Wilson (Ed.), *Quantifying the Roman Economy. Methods and Problems*, Oxford, 2009, p. 87-106) per spiegare l'elevatissima concentrazione di strumenti per la produzione dell'olio nell'area dell'Agorà Classica di Atene, con 82 ritrovamenti in 8.3 ha. e una distribuzione media di un reperto ogni 1000 m². Secondo gli Autori, gli oleifici erano utilizzati dalla popolazione residente in città e connessi alle coltivazioni che si estendevano nell'area del *Pedion*, a nord-est di Atene, dove la documentazione del XVIII-XIX secolo ricorda la presenza di estesi oliveti. Secondo una dinamica nota anche in altre regioni (in Africa, per esempio: A. Leone, *Changing Townscapes in North Africa from Late Antiquity to the Islamic Conquest*, Bari, 2007, p. 217-237), la conversione tardoantica dell'Agorà a funzioni residenziali e produttive sarebbe avvenuta nell'ambito di un progetto ufficiale, forse connesso alle esigenze della *annona* imperiale. Atene e il Pireo appaiono, infatti, il luogo di raccolta e redistribuzione dell'olio dell'Argolide, trasportato nelle anfore Late Roman 2 e destinato innanzitutto all'approvvigionamento delle truppe stanziato lungo il *limes* danubiano (O. Karagiorgou, « LR2: a Container for the Military *annona* on the Danubian Border? », in S. Kinglsey e M. Decker (eds.), *Economy and Exchange in the East during Late Antiquity. Proceedings of a Conference at Somerville College, Oxford, 29th May, 1999*, Oxford, 2001, p. 129-166). La possibilità che questi contenitori da trasporto fossero prodotti anche in Attica darebbe ulteriore forza alle argomentazioni degli Autori, cui si deve un lavoro che, oltre ad apportare importanti novità allo studio dell'economia di Atene durante la tarda Antichità, ha il merito di aprire stimolanti interrogativi, proponendosi quale imprescindibile punto di riferimento per ogni ricerca futura sul tema delle tecniche di produzione agricola nel Mediterraneo.

Yuri A. MARANO

Riccardo DI CESARE, *La città di Cecrope. Ricerche sulla politica edilizia cimoniana ad Atene*. Athènes – Paestum, Scuola Archeologica di Atene, 2015. 1 vol., 392 p., 168 ill. (STUDI DI TOPOGRAFIA E DI ARCHEOLOGIA DI ATENE E DELL'ATTICA, 11). Prix : 70 €. ISBN 978-88-87744-41-5.