

## Torcularia per la produzione dell'olio di oliva in età romana nell'area sabino-meridionale e cornicolana

EUGENIO MOSCETTI

L'olio di oliva ha avuto un ruolo centrale nei traffici commerciali fin dalla nascita della nostra civiltà. In epoca romana le tecniche di lavorazione delle olive subirono importanti progressi tecnologici.

Le olive, dopo il raccolto, erano conservate in un magazzino (*tabulatum*), dal quale venivano presto trasferite in un apposito ambiente destinato alla trasformazione dei frutti in olio, detto *torcularium*.

Nel territorio in esame la produzione dell'olio esisteva già in epoca remota e pertanto i *torcularia* erano presenti già nelle ville di età repubblicana, mentre all'inizio dell'età imperiale e medio imperiale, nuovi impianti vennero aggiunti nelle ristrutturazioni di ville preesistenti che interessavano sia la parte residenziale che rustica degli edifici.

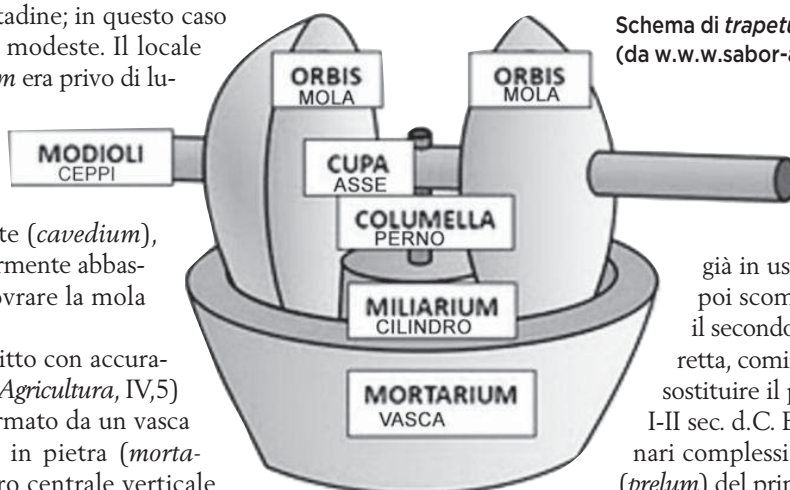
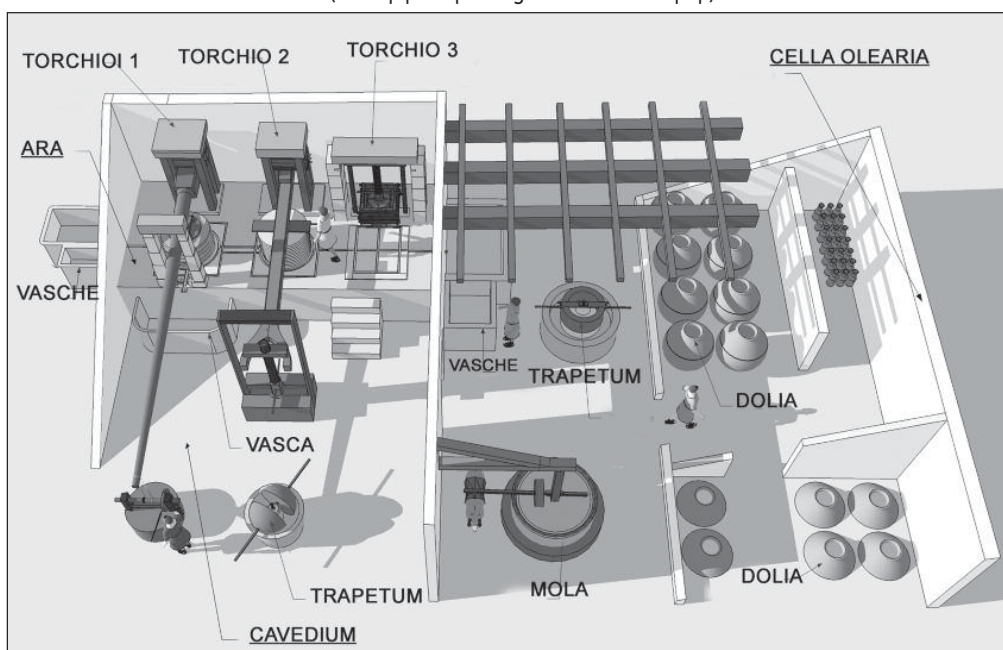
I *torcularia* erano ubicati generalmente nella *pars rustica* o *fructaria* delle ville romane o in *domus* cittadine; in questo caso erano di dimensioni modeste. Il locale destinato a *torcularium* era privo di luce diretta – a parte uno o due fori praticati nella volta – ed era in comunicazione con una corte (*cavedium*), con pavimento leggermente abbassato, usato per manovrare la mola olearia (*trapetum*).

Il *trapetum*, descritto con accuratezza da Catone (*De Agricultura*, IV,5) è un macchinario formato da un vasca di forma emisferica in pietra (*mortarium*) e da un cilindro centrale verticale

(*milliarium*), al cui interno girano due macine anch'esse in pietra (*orbes*), unite tra loro per mezzo di un asse di legno orizzontale (*cupa*), attraversato da un perno verticale (*columella*), con base al centro del cilindro. La rotazione delle macine avveniva facendo muovere da schiavi o da un animale da soma l'asse orizzontale che sporgeva dal bacino.

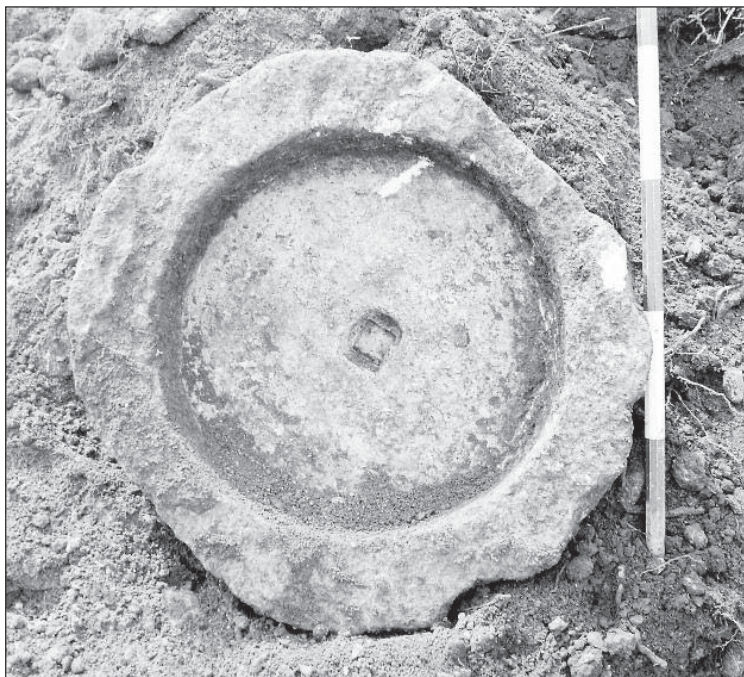
Dopo la molitura occorre passare alla spremitura del prodotto, per separare le parti liquide da quelle solide il che avveniva sull'ara, la parte sopraelevata del *torcularium*.

Ricostruzione di un *torcularium* (da <http://paleopatologia.it/frantoi/ciclo.php>)



Schema di *trapetum*  
(da [w.w.w.sabor-artesana.com](http://www.sabor-artesana.com))

In età romana due erano i tipi di torchi (*torcula*) usati: il primo, detto torchio a leva, era già in uso nel II sec. a.C. per poi scomparire in età imperiale; il secondo, detto torchio a vite diretta, cominciò progressivamente a sostituire il precedente a partire dal I-II sec. d.C. Entrambi erano macchinari complessi e ingombranti. La leva (*prelum*) del primo modello era sostenu-



Guidonia, Via Rosata. Villa  
Bacino circolare di *mola olearia* in travertino  
con incasso al centro per la ruota

ta da una pietra fissata al terreno (*lapis pedicinus*) di cui sono stati rinvenuti numerosi esemplari tra i resti delle ville romane del territorio in esame.

L'olio, ottenuto dalla polpa spremuta dal torchio, defluiva nell'incavo dell'ara e in una canaletta del pavimento per finire poi nelle vasche di decantazione e raffinazione.

Guidonia-Setteville. Museo della Via Cornicolana.  
Macine dalla Villa dell'Ercole fanciullo



L'olio raffinato veniva conservato generalmente in un ambiente (*cella olearia*) dove erano alloggiati dei grandi orci (*dolia*) che potevano essere interrati o meno.

Da notare che l'amarca e gli scarti non commestibili della lavorazione dell'olio venivano utilizzati per usi accessori. Il principale era l'illuminazione con le lucerne in cui veniva bruciato olio spesso misto a sego. Inoltre l'olio di oliva costituiva il principale ingrediente dei prodotti cosmetici usati dalle matrone romane, tra cui particolarmente preziose erano le essenze, ottenute, per spremitura e macerazione, con sostanze profumate.

Infine in medicina l'olio veniva utilizzato per ricavare balsami e emollienti per curare varie malattie come ad esempio dolori articolari e reumatismi.

L'esame delle numerose ville dell'agro sabino-meridionale e cornicolano mostrano che la produzione dell'olio era limitata e locale e non tendeva alla produzione di un elevato *sur-*

*plus* di tipo "industriale" destinato alla vendita. Già in origine gli impianti, sia quelli risalenti all'età repubblicana che imperiale, erano tutti di modeste dimensioni e dotati di una sola ara di spremitura; il che indica che il terreno attorno alle ville destinato alla coltivazione dell'olio non era molto esteso e quindi la produzione era modesta, destinata soprattutto all'autoconsumo; solo una piccola parte era destinata alla vendita sui mercati.

Dal punto di vista produttivo la *villa rustica* o *fructaria* è costituita da una fattoria al centro di un fondo agricolo di dimensioni medio-piccole, pari nella zona a circa 50-100 iugeri romani, corrispondenti a 12-25 ettari. La vicinanza del grande mercato di Roma, verso cui venivano inoltrati i prodotti agricoli e di allevamento destinati alla vendita, determinò una straordinaria diffusione di queste ville, distanti poche centinaia di metri l'una dall'altra. Alcuni di questi *fundi* potevano appartenere ad uno stesso proprietario sommandone la produzione.

I trattati sull'agricoltura di Cato, Varrone e Columella, vissuti rispettivamente nel II, I secolo a.C. e I secolo d.C., ci aiutano a comprendere il sistema produttivo della villa nell'area centro italiana, in particolare nella Sabina.

Nelle ville emergono situazioni di-



Fonte Nuova. Via Settembrini. Villa resti di ara di *torcularium*

verse e complesse, come in quella detta dell'Ercole Fanciullo a Guidonia, che gestiva un'area commerciale per la vendita lungo la via Tiburtina, e un'infinità di ville di più modeste dimensioni.

In tempi relativamente recenti – a partire dagli anni Settanta del secolo scorso – in alcune ville del territorio in esame sono stati rinvenuti elementi di *torcularia* che confermano il quadro sopra esposto, relativo alla produzione dell'olio e all'estensione degli oliveti.

Guidonia Martellona. Villa *torcularium*



Oltre alla già citata villa dell'Ercole fanciullo in cui sono state rinvenute tre macine lapidee (*orbes*), merita una citazione la scoperta nel 1975 a Guidonia, lungo la Tiburtina, al km 25,300, nella zona delle cave di travertino di Valle Pilella, dei resti di una villa rustica costruita in età repubblicana e attiva fino alla media età imperiale che offre un'altra interessante documentazione di economia agricola. Furono scavati ambienti abitativi con pavimenti in mosaico bianco e nero, l'area termale (*calidario absidato e prefurnio*) e il settore produttivo con *torcularium* avente gli

elementi di travertino (*lapis pedicinus, ara*) ancora inseriti in un pavimento di mattoncini.

Nel 1990 durante l'edificazione del nuovo complesso scolastico di via Rosata a Collefiorito di Guidonia, la Soprintendenza intervenne con saggi esplorativi che individuarono i limiti di una villa molto estesa. Gli scavi misero in luce il settore rustico e idraulico con ambienti destinati alla lavorazione e conservazione dei prodotti agricoli tra cui elementi di *torcularium* in travertino.

I saggi archeologici eseguiti nel 2008, a Fonte Nuova nella vasta area compresa tra via Settembrini e il fosso Mancini in loc. "Torricella", permisero la "riscoperta" di una grande villa romana, tra i cui resti è stata rinvenuta, spezzata, l'ara di un *torcularium* in tufo.

Nel 2008 a Guidonia, la ripresa dello scavo della villa in loc. Martellona, ha riportato in luce un ambiente, riconducibile ad un *torcularium*, di 4,85 x 2,95 m, pavimentato in *opus spicatum* tessellato, coperto in alcuni punti da qualche traccia di cocciopesto. Nell'angolo formato da una muratura in reticolato di calcare ed una con ricorsi alternati di blocchetti di calcare e laterizi triangolari, si trovava il *lapis pedicinus* (1,35 x 80 m) in travertino con gli alloggi per i fulcri (*arbores*). Accanto a questo, è visibile il cordolo perimetrale dell'ara, dalla quale si dipartono i *canali rotundas*.