

ELIO DUSSO



LA FORNACE SOTTERRANEA
DELLA VILLA RUSTICA
DELLA CARBONERA

Star Light Editions

www.antiqva.org info@antiqva.org

La fornace sotterranea della Villa Rustica della Carbonera

Gli scavi dell'anno 2008, alla Villa Rustica della Carbonera, nell'area archeologica del Molinat, hanno evidenziato una realtà che fino ad ora è rimasta un mistero. Il foglio descrittivo stilato alla fine dello scavo spiega bene il problema:



Veduta aerea all'infrarosso della Villa Rustica della Carbonera ripresa dall'elicottero del Consorzio di Bonifica. 1980.

Indagando quello che sembrava un pozzo per l'acqua, è ritornata alla luce la parte inferiore di una fornace ipogea, il cui utilizzo rimane per ora incomprensibile e sconosciuto.

Alla profondità di metri 2,50, circondato dalla ghiaia naturale, poggia un muro a secco in pianta circolare che forma un anello di metri 2,30 di diametro interno costituito da uno o due corsi di pietre, per uno spessore di circa 30-40 centimetri. La camera di combustione poggia su un fondo di ghiaia naturale che in origine doveva essere piatto, ma poi, con l'utilizzo ha assunto la forma concava del fondo di paiolo, con un aumento della profondità di 30 centimetri.

I conci, di pietra calcarea, i cui interstizi sono pieni di residui neri di combustione sono cotti fino a circa 15 centimetri del loro spessore e battendoli si sbriciolano in frantumi di calce.

Quanto rimane del muro, raggiunge un'altezza di 1 - 1,4 metri, ma in origine probabilmente poteva arrivare ai 2 - 2,5 metri ossia fino al livello del terreno circostante; in esso non vi sono fori o canali di adduzione per l'introduzione della legna o per il ricircolo dell'aria.

Al suo interno, frammisto alla terra nera intrisa di materiale da combustione, c'erano alcune pietre annerite che componevano la restante parte del muro franato e qualche pezzetto di embrice. Riverso quasi sul fondo un grosso masso di pietra rosa dolomitica di forma ogivale e fondo piatto, del peso di oltre 100 Kg anch'esso con evidenti segni di bruciatura.

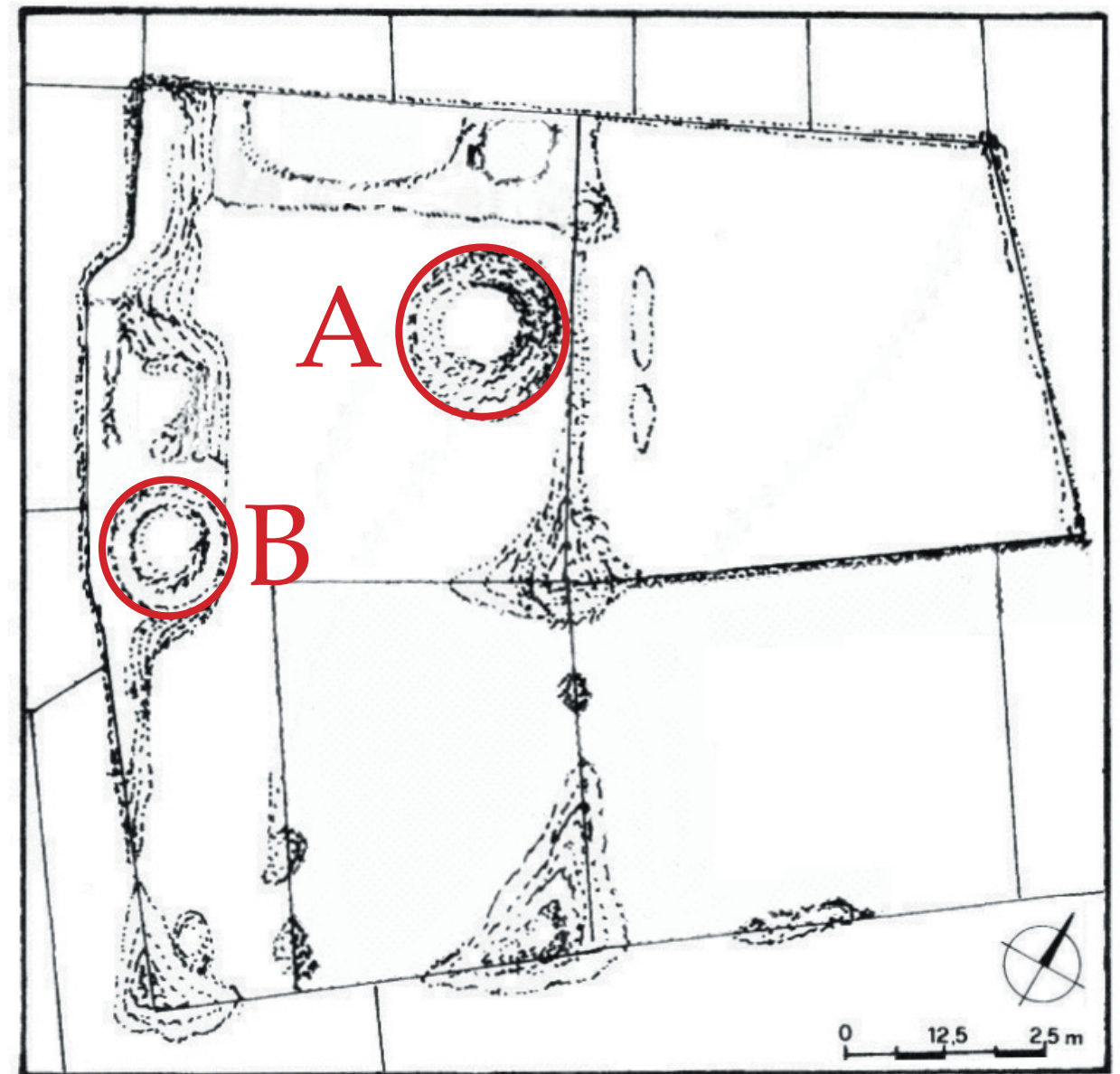
Tutto intorno all'apertura del foro della fornace vi è un inspiegabile rilevato di terra e sassi a forma di ciambella, del diametro di 12 metri, che eleva la struttura di un metro al di sopra del livello del suolo circostante.

La condizione del manufatto porta ad escludere a priori che si tratti di un pozzo per l'acqua.

La possibilità che si tratti di una calchera o fornace per la cottura delle pietre da calce è anch'essa da escludersi perché in tale posizione, per mancanza d'aria, non si potrebbero raggiungere le temperature necessarie allo scopo e anche perché il muro non è fatto di pietre resistenti al calore.

La possibilità che si tratti della struttura fissa di una carbonaia potrebbe sembrare più reale, ma non trova riscontri con i modi conosciuti di produrre il carbone di legna e soprattutto non permette di regolare la combustione e drenare i liquidi bituminosi che colano sul fondo durante il processo di carbonizzazione.

Questa struttura è qualcos'altro che non riusciamo a capire o che non conosciamo.



Rilievo in pianta delle vestigia dell'antica Villa Rustica, come appariva al momento della sua scoperta nel 1976.

L'evidenza A è la fornace scavata nell'anno 2008, di cui si parla; l'evidenza B è una realtà apparentemente simile.

Disegno dei ruderi a matita su foglio eliografico catastale di F. Serafini 1979.

Alla fine degli scavi del 2008 si è pensato di cedere e desistere all'arcano, e di posticipare la risoluzione del problema ad eventuali comparazioni con altri luoghi o con altre situazioni, ma fino ad oggi l'arcano è rimasto, perché nessuno si è preoccupato di trovare una spiegazione.

I miei recenti studi mi hanno portato a cercare di espandere le ragioni per cui le popolazioni pedemontane potevano insistere su un territorio così arido e desolato, anche se le risposte logiche ruotano sempre attorno alla pastorizia: pecore e capre, capre e pecore! Bovini qualcuno, ma solo per il lavoro dei campi (i buoi e le mucche erano rispettati quindi si evitava di cibarsene). Equini solo per i trasporti, suini pochi solo per il consumo locale, conigli e pollame non si sa. Pecore e capre tante!



Due immagini della situazione pre scavo, dopo la pulitura dagli arbusti: La struttura circolare con la depressione centrale e il centro della depressione dove si trovava la fornace ipogea.



A tal proposito voglio aprire una parentesi citando recenti studi sulle intolleranze alimentari e sullo sviluppo delle patologie oncologiche legate all'alimentazione dell'uomo italico: è stato provato che la popolazione italiana tollera molto meglio la carne ed i prodotti caseari degli ovini e dei caprini piuttosto che dei bovini e degli equini. Ciò dimostra che l'abitante della nostra penisola conserva geneticamente una forte abitudine a consumare questo tipo di cibo, a differenza delle popolazioni nordiche che tollerano meglio le carni rosse bovine ed il latte e formaggio vaccino.





Nella precedente e in questa facciata quattro momenti dello scavo della fornace ipogea. Lo scavo è stato condotto dagli archeologi dott. Matteo Dolci da Busto Arsizio e dott. Massimiliano Francescutto da Casarsa della Delizia. Lo scavo è stato organizzato dal Gruppo Archeologico Cellina Meduna sotto la direzione della Soprintendenza Mibac.

Ma cosa centra questo con la canna della nostra fornace? Niente forse, ma potrebbe confermare che in questi luoghi aridi e ingrati si poteva lavorare prodotti alimentari oltre che allevare bestiame! Gli animali giunti a giusta crescita, venivano trasferiti vivi alle città: andavano al loro destino con le proprie gambe, dove venivano macellati, ma i prodotti caseari no, quelli dovevano essere lavorati sul posto e poi trasportati. Le greggi che venivano amministrate nell'alta pianura, oltre che la carne producevano un cospicuo quantitativo di latte e quindi di formaggi. C'era quindi il problema della lavorazione del prodotto; il cibo doveva essere poi conservato in modo adeguato, soprattutto la carne, e per conservare formaggi e carne, oltre alla salatura, c'era solo l'essiccazione e l'affumicazione.

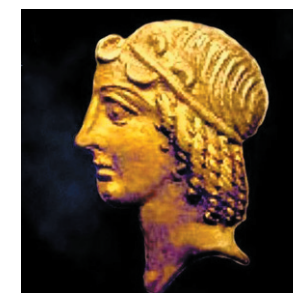
“Ecco”!! a cosa serve la nostra fornace ipogea!! Essa non è un pozzo, non è una carbonaia e nemmeno una calchera, ma un semplicissimo fornello affumicatoio per la carne e il formaggio. Le evidenze lo confermano: canna con parete di pietre non squadrate, cotte dal fuoco fino al centro, ma ancora integre, dove il fuoco più che bruciare fa fumo, soffocato dallo scarso ricircolo dell'aria, che alla fine riduce le foglie e le ramaglie, caricate nel fornello, in pura cenere (cioè in nulla). Quello che si è trovato sul fondo della fornace e tra le sue pietre è solo terra annerita e la cenere. Il rilevato a forma di ciambella intorno alla nostra canna serve per riparare dal vento i prodotti posti ad affumicare un po' più in basso, su di una probabile graticola metallica removibile.

Un affumicatoio dunque, proprio un affumicatoio.

Il commercio delle carni e dei prodotti caseari aveva sicuramente grande importanza anche in tempi remoti, quando era necessario sfruttare ogni opportunità derivante dall'allevamento, che era l'unica possibilità di sopravvivenza in questi territori desolati.

Chi non ha mai assaggiato il delizioso sapore della carne affumicata, o le petuccie e le pitine prodotte tradizionalmente ancora oggi nella Val Cellina e nella Val Tramontina, o le ricotte e le scamorze affumicate delle malghe? Sono pietanze gustose di cui l'uomo si ciba da sempre e che per essere prodotte hanno bisogno anche di un povero e semplice affumicatoio, proprio come quello della Villa Rustica della Carbonera, fatto in modo strano e diverso da quelli odierni, ma funzionale.

Osservando con cura i rilievi dei crolli nella mappa del 1979 si può pensare che possa esistere un'altra struttura simile sul lato occidentale della Villa Rustica: infatti si nota la medesima conformazione circolare con depressione al centro. Se così fosse, potremmo sicuramente parlare di un antico insediamento produttivo per la lavorazione degli alimenti, che non ha precedenti nel nostro territorio e che meriterebbe di sicuro maggiore attenzione.



www.antiqua.org info@antiqua.org

Proprietà letteraria ©

Questo breve studio è prodotto da “ANTIQUA.ORG” e reso pubblico in formato e-book da:
Star Light Editions Po. Box 1791 Orlu - Imo State - Nigeria 31-12-2016.
Tutti i diritti di riproduzione riservati