



# IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

**DIVERTITI A CONOSCERE, GIOCARE, RACCONTARE E CREARE CON NOI!**



## IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

virtual **FAMILY** tour al Tempio di Serapide - Macellum di Pozzuoli



Il **Macellum**, noto anche come **Tempio di Serapide**, era il **mercato alimentare** dell'antica *Puteoli*, costruito tra il I e il II sec. d.C.

Il mercato si presentava come una grande corte scoperta, pavimentata in marmo, circondata da un **porticato** e da una serie di botteghe (*tabernae*), che si aprivano alternativamente verso l'interno e verso l'esterno. La struttura probabilmente si sviluppava su due piani.

L'**ingresso principale** era dal lato del mare, mentre nella parte opposta si apriva un grande ambiente semicircolare (*esedra*) destinato ad attività di culto: qui nel '700 fu rinvenuta una **statua del dio Serapide** e questo indusse inizialmente a interpretare

l'edificio come un tempio dedicato alla divinità egiziana. La facciata dell'*esedra* era costituita da 4 colonne colossali (in marmo cipollino dell'Eubea), di cui se ne conservano ancora tre in piedi. Queste colonne sono importanti anche per lo studio del fenomeno del bradisismo: i fusti conservano infatti dei fori prodotti dai litodomi (datteri di mare) che mostrano le variazioni del livello del mare nelle diverse epoche.

I due grandi ambienti presso gli angoli del lato di fondo dell'edificio avevano la funzione di bagni pubblici (*latrinae*). Al centro della corte vi era una struttura circolare colonnata (*tholos*), che ospitava una fontana.

**DIVERTITI A CONOSCERE IL MACELLUM DI POZZUOLI, GIOCA E CREA CON NOI!**



## IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

### *Piccoli architetti*



Questo è il plastico del  
**MACELLUM DI POZZUOLI**,  
così com'era in origine.

*Prova a ricreare il **Macellum di Pozzuoli** con del materiale riciclato:  
carta e cartone, bastoncini di legno, colla vinilica, scatole, tappi, matite... e tutto  
ciò che la tua fantasia ti suggerisce!*

e poi posta la tua costruzione sulla nostra pagina Facebook usando gli hashtag  
oppure inviacela via messenger

**#IORESTOACASA #CHIUSIMANONSPENTI #PARCO4FAMILY**



## IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

### Piccoli imprenditori

tempo di *Serapide*  
**POZZUOLI**

*Puteoli* era un importante centro commerciale e per diversi secoli fu il porto principale di Roma, attraverso il quale giungevano grano e molte merci preziose. Nella città erano presenti numerosi mercanti stranieri (egiziani, greci, siriaci, cappadoci, iberici) e molti imprenditori locali si arricchirono curando affari in Oriente.

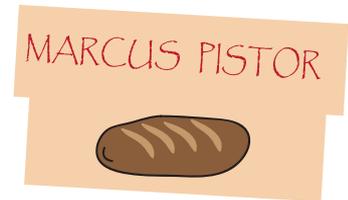
Il *macellum* sorgeva nella zona commerciale della città (*emporium*), dove erano situati grandi magazzini per le merci (*horrea*) e attività commerciali. Il mercato era dedicato al commercio di generi alimentari, principalmente **carne e pesce**. *Tabernae* si trovavano anche negli altri quartieri della città ed erano destinate alla **vendita di prodotti e ad attività artigianali**. Esistevano quartieri specializzati, ad esempio “**la strada dei vetrai** (*vitrarii*) e **dei profumieri** (*turarii*)”. In altre *tabernae*, simili ad osterie, si sono conservati graffiti sulle pareti con i nomi e messaggi lasciati da mercanti e viaggiatori che frequentavano la città.

### Apri la tua TABERNA!

1. Abbina i nomi dei bottegai in latino a quelli italiani. Non ci riesci? Chiedi a mamma e papà di aiutarti a cercare il significato!
2. Scegli un mestiere tra quelli qui di lato, crea l'insegna con il tuo nome e il disegno della tua merce ...per conquistare i tuoi clienti!

*pistor*  
*pomarius*  
*piscarius*  
*lanius*  
*vestiarius*  
*faber ferrarius*  
“*vasarius*”  
*lignarius*  
*marmorarius*  
*caupona*  
*vitrarius*  
*unguentarius*

venditore di vasi  
vetraio  
falegname  
scultore in marmo  
osteria  
macellaio  
fabbro  
panettiere  
venditore di abiti  
profumiere  
fruttivendolo  
pescivendolo



e poi posta la tua creazione sulla nostra pagina Facebook usando gli hashtag  
oppure inviacela via messenger **#IORESTOACASA #CHIUSIMANONSPENTI #PARCO4FAMILY**

## IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

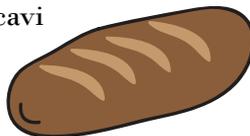
### *Piccoli panettieri*



Il pane era un alimento diffuso nel mondo romano. Una straordinaria testimonianza è rappresentata dai resti carbonizzati rinvenuti a Pompei ed Ercolano: la forma più comune è una pagnotta con incisioni praticate sulla superficie per la suddivisione in spicchi (*panis quadratus*), che è possibile riconoscere anche nelle raffigurazioni degli affreschi.

Nel periodo imperiale c'erano numerosi tipi di pane, preparati con diverse varietà di cereali.

Alla metà del II sec. a.C. sorsero i primi panifici (*pistrina*), dove si svolgeva spesso l'intero ciclo di lavorazione e la vendita del prodotto. Nel corso degli scavi condotti sulla rocca del Rione Terra di Pozzuoli è stato messo in luce un *pistrinum*, risalente al III-IV sec. d.



### **PREPARA IL TUO LIEVITO MADRE** **200 gr di farina di tipo 0** **100 ml di acqua tiepida.**

Mettere la farina in un recipiente aggiungendo l'acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido. Mettete l'impasto in un barattolo di vetro leggermente infarinato. Incidere la superficie dell'impasto con un taglio a croce e coprire il contenitore con un panno umido e della pellicola trasparente. Lasciarlo riposare per 48 ore a circa 18°-25°. Poi prenderne circa 200 gr e aggiungere altri 200 gr di farina e 100 ml d'acqua e lasciare riposare per altri 2 giorni. Continuare questa procedura per almeno altre 2 settimane.

*Un pane carbonizzato di Ercolano era contrassegnato da un bollo: "CELER, SCHIAVO DI Q. GRANIVS VERUS"*

Crea il tuo pane personalizzato "firmandolo" prima della cottura, incidendo il tuo nome o le tue iniziali con uno stecchino!



***Divertiti a realizzare il lievito madre, crea la tua forma di pane e infornalo con l'aiuto di mamma e papà!***

Una volta preparato il tuo lievito e il tuo pane, posta la tua foto sui nostri social oppure inviaceli via messenger **#IORESTOACASA #CHIUSIMANONSPENTI #PARCO4FAMILY**

## IL MACELLUM E LA VITA QUOTIDIANA

### Ricetta tipica

*Ti sei mai chiesto cosa mangiavano i Romani? Ecco una tipica ricetta flegrea dell'esperto di cucina antica APICIO*

#### EMBRACTUM DI BAIÀ

Sistema in una pentola le ostriche, gli spondili, le ortiche di mare, pinoli tostati e tagliuzzati, ruta, sedano, pepe, coriandolo, cumino, passito, garum, datteri carioti ed olio. (Apicio)

Plinio il Vecchio ci racconta che l'imprenditore Sergio Orata fu il primo a introdurre l'allevamento di questi molluschi nella sua villa di Baia

La salsa di pesce molto apprezzata dai Romani, ottenuta dalla fermentazione del pesce con l'aggiunta di erbe aromatiche e sale

#### Quali spezie trovi nella ricetta?

#### Indovina gli ingredienti!

*Hai letto bene la ricetta di Apicio? Bene! Ora copri con la mano gli ingredienti e rispondi a questi due indovinelli ... Troverai gli ingredienti giusti? Mettiti alla prova!*

**risposta:**

**risposta:**



*Hai in casa qualcuna di queste spezie? Prova ad annusarne il profumo e cerca di descriverlo con una sola parola.*



e poi posta la tua soluzione sulla nostra pagina Facebook usando gli hashtag  
*oppure inviacela via messenger* #IORESTOACASA #CHIUSIMANONSPENTI #PARCO4FAMILY

parco  
archeologico  
campi  
flegrei  
84FAMILY  
A MISURA DI FAMIGLIA



scoprire



creare



giocare



raccontare

4 ATTIVITÀ



I SITI



virtual **FAMILY** tour

Parco archeologico dei Campi Flegrei

[www.pafleg.it](http://www.pafleg.it)

[pa-fleg.comunicazione@beniculturali.it](mailto:pa-fleg.comunicazione@beniculturali.it)

Direttore Fabio Pagano

Ideazione e progettazione Filippo Russo e Margherita Rizzuto

Idea creativa e progettazione grafica Viviana Hutter

