

La Villa del Torchio a Quarto

Nel 2006 gli archeologi hanno scoperto una casa romana molto antica a Quarto, vicino a un grande centro commerciale moderno.



Questa casa si chiama **villa rustica**. La **villa rustica** era una grande fattoria di campagna di epoca romana. Aveva due parti importanti:

- la casa del padrone, dove viveva il proprietario ricco con la sua famiglia (pars dominica);
- la zona di lavoro (pars massaricia), dove vivevano i servi (pars rustica) e si produceva il cibo (pars fructuaria).

La villa di Quarto era famosa perché produceva e vendeva tantissimo vino buono.

Questa antica casa romana si trova lungo una strada molto importante (la via consolare che collegava Pozzuoli a Capua). È stata costruita in questa zona perché il terreno intorno era molto fertile, quindi perfetto per l'agricoltura.

La villa ha una forma quadrangolare, formata da una parte più piccola e da un grande cortile aperto con un portico sorretto da pilastri.



La stanza più importante della casa è il **torcularium**.



Questa parola indica la zona in cui si schiacciava l'uva per produrre il vino. È una stanza così importante che dà il nome all'intera villa (**Villa del Torchio**).

Nella villa si trova anche la **cella vinaria**, la stanza usata come cantina per conservare il vino. Qui il vino veniva messo dentro contenitori giganti di terracotta chiamati **dolia defossa** che venivano sotterrati nel pavimento per mantenere il vino al fresco.



Gli archeologi hanno capito che il vino veniva prodotto e anche venduto.

La vendita del vino è dimostrata dal ritrovamento di:

- tantissime monete (i soldi dell'epoca);
- molti tappi usati per chiudere i contenitori;

- grandi vasi in terracotta (le anfore) usati per trasportare il vino e venderlo.

Dentro la villa gli archeologi hanno trovato un bancone che veniva usato come forno. Alla base di questo forno sono stati scoperti dei semi carbonizzati di cicerchie, che sono dei legumi simili ai piselli o alle lenticchie.

Il famoso scrittore romano Orazio racconta una storia molto interessante su questi legumi. All'epoca, i Romani usavano le cicerchie e le lenticchie per correggere il sapore del vino cattivo.

Ecco come facevano:

- 1) schiacciavano i legumi e li mescolavano con la farina per fare dei panetti a forma di rettangolo;
- 2) facevano asciugare e seccare questi panetti;
- 3) immergevano i panetti dentro i grandi contenitori del vino aspro (un vino dal sapore troppo amaro);
- 4) chiudevano i contenitori con un tappo sigillato e lasciavano riposare il tutto per 60 giorni.

Grazie a questo trucco, i legumi assorbivano l'acidità e il vino diventava più dolce e buono da bere.