

tecniche antiche di coltivazione e allevamento delle piante. Tra i reperti archeologici rinvenuti negli scavi delle aree verdi delle case di Pompei, numerose sono le *ollae pertusae* o *ollae pertusatae*, piccoli vasi di terracotta povera e leggera che, forati alla base dalle dita del vasaio e con spessore variabile lungo la sezione verticale, consentivano l'allevamento delle piante e il loro trapianto nel momento in cui le radici, al crescere della pianta, spaccavano il vasetto i cui cocci potevano essere lasciati nel terreno. Una tecnologia povera ma estremamente efficace e, soprattutto, ecologica e rispettosa dell'ambiente. Per riprodurla è stato fatto un rilievo con laser-scanner (eseguito dall'arch. Raffaele Martinelli) di alcuni dei reperti conservati nei depositi del PAP; di diversa dimensione, e sulla base del quale sono stati prodotti mille esemplari, eseguiti al tornio e con impasti e cotture simili a quelli utilizzati nel passato, da parte del vasaio "La Giara" di Calitri (AV). Sulle *ollae pertusae* si veda MACAULAY LEWIS 2006.

⁵ L'intervento rientra nel Programma di forestazione del PAP; in corso di esecuzione anche grazie al contributo della sponsorizzazione tecnica finalizzata ad aumentare le aree forestali in ambiente urbano da parte della Società Benefit Arbolia S.p.A.

⁶ Il "Bosco sacro" fuori Porta Anfiteatro è ispirato ad uno dei primi luoghi sacri del mediterraneo e della Roma antica, il *lucus*, con circa 400 tra lecci, platani, tamerici, olmi, querce, in un'area di circa 8.500 mq, collocati seguendo la sola regola della suggestione che il luogo ha offerto ai piantatori, con il lancio di ciottoli bianchi, pichettature con canne di fiume e legature di rafia a formare macchie e radure con cespugli di rose, corbezzoli a rappresentare l'immortalità, mirti, lenticchie; poco distante, lungo le mura, si può passeggiare sotto un mandorleto di 60 piante e percorrere la passeggiata dei cipressi, già messa a dimora nel 2021, per raggiungere la necropoli di

Porta Nola lungo il confine con la necropoli di Porta Sarno. Un percorso ispirato ad una forma di sacralità antica quanto interiore, vagando per luci, *aediculae, aedes*. Il "Bosco del Frutteto", realizzato nell'inverno 2022-2023, ha previsto la messa a dimora di circa 3.000 piante tra alberi da bosco e da frutto.

⁷ Come per i vigneti di Pompei, oggetto di una procedura simile, anche per la gestione dei terreni agricoli e di nuovi orti didattici, si è adottata la formula del partenariato pubblico-privato con un avviso di manifestazione di interesse pubblicato nel settembre 2023 e che condurrà ad individuare un partner economico, scientifico e sociale che possa garantire, in stretta connessione con l'Area Cura del Verde del Parco archeologico di Pompei, l'adozione delle migliori buone pratiche di gestione dei terreni secondo i dettami della coltivazione biologica e dell'adozione delle pratiche in uso nell'antichità. L'avviso è pubblicato al link: <http://pompeisites.org/comunicati/pompei-alvia-i-bandì-di-gare-per-azienda-agricola-pompei-e-orti-didattici-horti-plinii/>

⁸ "Ragazzi di Plinio – ArcheoAgriAut" è un progetto che si basa sul coinvolgimento di persone con autismo impegnate in attività di agricoltura sociale presso le aree verdi del Parco Archeologico di Pompei. La progettualità nasce dall'accordo di collaborazione tra la cooperativa sociale Il Tulipano ONLUS e il PAP che, anche attraverso l'istituzione dell'Azienda Agricola Pompei, intende ulteriormente favorire la rigenerazione agricola del Patrimonio verde e la Biodiversità del Parco Archeologico, valorizzando anche attività di agricoltura sociale inclusive di persone con disabilità. I ragazzi – afferenti il Centro Medico Riabilitativo di Pompei e coordinati dal giardiniere d'arte del PAP Maurizio Bartolini con gli educatori della cooperativa sociale Il Tulipano, gli operatori del centro medico e gli specializzandi del Dipartimento di Scienze Mediche Tra-

slazionali dell'Università Federico II di Napoli – sono impegnati nell'attività di raccolta e trasformazione in succhi, sciroppi o marmellate della frutta da offrire ai visitatori del Parco Archeologico di Pompei e nella successiva attività in loco di raccolta di donazioni liberali per la sostenibilità della progettualità che viene realizzata in forma gratuita e volontaria.

⁹ Si veda anche *supra* la nota 7. La scelta è stata quella di affidarsi alla procedura del partenariato speciale pubblico privato (art. 151 del D. Lgs 50/2016) per selezionare un partner tecnico, tecnologico e scientifico con valenze sociali che potesse affiancare il PAP nella gestione dei terreni già destinati a vigneto nelle aree archeologiche della Regione II di Pompei ma anche nella formazione di altri vigneti nei terreni di Pompei, Stabia, Boscoreale (Villa Regina), Scafati (Polverificio Borbonico), per un totale di quasi cinque ettari e comprendendo l'intero ciclo produttivo e commerciale dall'impianto, alla gestione, alla vinificazione, all'invecchiamento e affinamento, alla commercializzazione. Come per l'azienda agricola anche il partenariato dei vigneti è fondato su un dettagliato disciplinare tecnico per la coltivazione biologica redatto da chi scrive. L'avviso pubblico è disponibile al link: <http://pompeisites.org/comunicati/pompei-verso-una-nuova-gestione-del-patrimonio-verde/>.

¹⁰ Il "Progetto Aquae" nasce dalle istanze di attivare un circolo virtuoso capace di portare al massimo riutilizzo delle acque zenitali dei pianori non scavati di Pompei, oggi convogliate all'interno del Canale del Conte di Sarno, al fine di ridurre drasticamente i consumi di acqua potabile con un sensibile contenimento dei costi economici ed ambientali e per gli usi irrigui della manutenzione del verde e dei nuovi giardini del sito archeologico. Referente del progetto è l'Area Cura del Verde del PAP con la consulenza scientifica dell'ing. Sergio Ferrara.

Excavations at Pompeii I 14, Season One (2022): A Brief Report

INTRODUCTION

The Pompeii I.14 project is a collaboration led by Tulane University and the Parco Archeologico di Pompeii, including as key contributors Oxford University, Princeton University, Carleton College, and the Geospatial and Virtual Archaeology Laboratory and Studio of Indiana State University¹. Through stratigraphic excavation in the (once united) properties I 14, 1/11–13 and I 14, 14, we aim not only to illuminate the development of this area of Region I, but also to answer key questions on Roman urbanism, related particularly to sub-elite experience, urban infrastructure, and the functioning of cities beyond their formal boundaries.

Our first season of field excavation in the summer of 2022 focused on Property I 14, 1/11–

13 (fig. 1)². This building was cleared partially during Maiuri's work south of the via dell'Abbondanza in the 1950s and fully revealed in the 1990s³. Although it has been considered a house at the time of the eruption in 79 CE, its final arrangement includes few standard markers of domestic space. Instead, it featured an unusual arrangement of at least nine interior dining rooms of various sizes and a garden on two levels that included a large masonry *triclinium* (fig. 2). The arrangement suggests not a house but a restaurant, with any domestic function secondary to that use. Two large shops incorporated into the facade (at Entrances I 14, 11 and I 14, 13) completed the commercial suite, while a staircase off a central corridor offered access to a second story that possibly included living space above⁴. The complex appears to have operated together with two neighboring buildings: a bar at the southeastern corner of the block (I 14, 15) and a smaller building next door, which included a large kitchen (I 14, 14). While the three structures had been interconnected at some point in their lives, by 79 CE the doors between them were blocked. Nevertheless, the restaurant had no kitchen in its final phase, strongly suggesting that the three

continued to function as a unit, even without internal communication⁵.

Our work in the 2022 season targeted three areas of Property I 14, 1/11–13: the shop in the southwestern corner and surrounding rooms (Zone B), the garden (Zone C), and a suite of five rooms in the northeastern corner of the property, all of which appear to have functioned as dining rooms at the time of the eruption in 79 CE (Zone D). We aimed first to understand the chronological development of the architecture in these areas, building a larger picture of when the building was erected, how it changed through time, and what preceded it. We sought also to understand the infrastructure that allowed it to function, in particular water and waste management strategies as well as the organization of the garden. The results presented here are necessarily brief and preliminary; a full report will follow⁶.

EXCAVATIONS IN ZONE B (AA1000, AA 4000, AA5000, AA7000)

Zone B consisted of the shop at the southwestern corner of Property I 14, 1/11–13 (Entrance I 14,