



fidata soprattutto alle donne. I manufatti hanno lasciato tracce microscopiche degli antichi flori, ricostruiti per questo evento dai ricercatori del Cnr sulla base delle ricette originali.

I visitatori inoltre potranno ammirare un modello su scala 1:2 della fabbrica, messa a confronto con quella di Cleopatra, molto più famosa, ma di 2000 anni più tarda.

“A testimoniare il funzionamento della lavorazione presso Pyrgos”, spiega la Belgiorno, “sono cinque macine di andesite, quattro grandi bacili per la preparazione delle essenze e 14 fosse intonacate ancora colme di cenere e carboni dove si sono trovate altrettante brocche che contenevano l’olio d’oliva e le essenze in infusione. All’esterno eleganti portaprofumi attendevano di essere riempiti con imbuto di terracotta e piccoli attingitoi per il dosaggio, mentre altri vasi di pregiata fattura già contenevano le essenze di base. Del corredo fanno parte anche grandi vasi forniti di un lungo becco laterale, la cui forma ricalca e precorre perfettamente quella della testa degli alambicchi utilizzati in periodo storico in Grecia e nel mondo arabo per l’estrazione degli oli profumati. La stessa tipologia di utensile richiama il famoso distillatore conservato nel Museo di Taxila in Pakistan, (proveniente dai primi scavi di Mohendjio Daro) e datato al III millennio a.C. Tale oggetto, riconosciuto dal prof. Paolo Rovesti nel 1975, è ritenuto il più antico sistema distillatorio nel mondo”.

Dalla preparazione si passava probabilmente alla vendita al dettaglio che avveniva nel cortile adiacente, sotto una grande tettoia sostenuta da colonne.

“La presenza di askoi, decine di vasi, bacili, tazze, portaprofumi, attingitoi, una giara e tre grandi contenitori

