

Rita Auriemma, Valentina Degrassi, Dario Gaddi, Paola Maggi

CANALE ANFORA: UNO SPACCATO SULLE IMPORTAZIONI DI ALIMENTI AD AQUILEIA TRA I E III SECOLO D.C. *

I. PREMESSA *

Un ben noto passo di Strabone (V, 1, 8) sottolinea il ruolo di emporio assunto da Aquileia, città che era il fulcro di ingenti scambi commerciali, ma senza dubbio anche importante centro di consumo delle principali derrate alimentari: ne sono la prova le numerosissime anfore rinvenute fin dai primi scavi e ora conservate nei magazzini del Museo, spesso integre perché riutilizzate in molteplici modi dopo essere state svuotate del loro contenuto o presenti frammentarie nei contesti indagati più di recente, sia nelle abitazioni, sia nell'area portuale¹. Molti rinvenimenti sono ancora in attesa di una pubblicazione esaustiva ed è pertanto difficile ricostruire un quadro complessivo delle importazioni: proprio per questo è sembrato importante proporre uno, seppur parziale, alla luce dei dati emersi dallo scavo effettuato nel 2004/2005 in un piccolo tratto di Canale Anfora².

Canale Anfora è oggi un corso d'acqua che si stacca dal fiume Terzo e con andamento rettilineo Nord Est - Sud Ovest si dirige verso l'area in cui i fiumi Aussa e Corno sfociano nella laguna di Grado e Marano. Perfettamente orientato con la centuriazione aquileiese, è univocamente ritenuto un'opera romana connessa alle prime operazioni di organizzazione dell'agro cittadino, con funzione sia di principale canale scolmatore delle acque di superficie, sia di via d'acqua, integrata nel complesso sistema idrografico e portuale aquileiese³. Nel 1988 in occasione di lavori del Consorzio di Bonifica per l'approfondimento di un fosso scolmatore in una zona occupata da terreni agricoli tra il fiume Terzo e le mura occidentali di Aquileia, circa a 400 m da queste e in prolungamento verso la città con il tratto ancora esistente del canale, fu intercettato l'antico alveo: l'eccezionalità e l'abbondanza dei ritrovamenti, tra i quali i resti di un'imbarcazione cucita, indussero la Soprintendenza a bloccare i lavori, senza che l'opera venisse portata a termine⁴. Lo scavo è stato ripreso nel 2004-2005, portando alla realizzazione completa del fosso scolmatore: le indagini hanno

* Il lavoro che qui si presenta si deve anche a Stefania Pesavento Mattioli, che con pazienza, rigore e grande disponibilità ha coordinato il gruppo di studio dei reperti anforari di Canale Anfora. A lei va un sentito ringraziamento da parte di noi tutti.

¹ Per i materiali da scavi recenti, cfr. CARRE 2007; CEAZZI, DEL BRUSCO 2007; ROUSSE 2007; RUBINICH, BRAIDOTTI 2007; BRAIDOTTI 2010; TIUSSI 2010; BUENO, MANTOVANI, NOVELLO 2012; DOBREVA 2013; DOBREVA 2012; DOBREVA 2014; CEAZZI, DEL BRUSCO 2014.

² Ai risultati dello scavo e all'analisi dei reperti è dedicato un volume monografico di prossima pubblicazione: *Materiali per Aquileia* c.s.

³ Ipotesi avanzata già da KANDLER 1869-70. Cfr. poi MAGGI, ORIOLO 1999, pp. 112-114; CARRE, MASELLI SCOTTI 2001; ARNAUD-FASSETTA *et alii* 2003a; ARNAUD-FASSETTA *et alii* 2003b; CARRE 2004; CARRE 2008; GROH 2011.

⁴ BERTACCHI 1990.

intercettato parte della sponda meridionale e una porzione dell'alveo, mentre la sponda settentrionale rimane al di sotto dei vigneti prospicienti ⁵.

L'analisi delle sequenze stratigrafiche e la cronologia dei materiali hanno permesso di ricostruire le fasi di vita e di interrimento del corso d'acqua (fig. 1): per quanto riguarda il momento della sua realizzazione, si può solo dire che mancano testimonianze di manufatti anteriori alla metà del I secolo d.C. Dall'età flavia alla fine del III secolo il canale dovette continuare ad essere utilizzato (I fase), ma progressivamente nel suo fondo si accumularono diversi strati di sedimenti naturali, che inglobarono i materiali di origine antropica, caduti o intenzionalmente gettati al suo interno. In seguito, quasi certamente in rapporto con la trasformazione urbanistica dei quartieri occidentali, si attuò la sua completa obliterazione (II fase), ottenuta con una notevole quantità di materiali di riporto e di macerie edilizie, probabilmente provenienti dalle zone vicine; dal IV secolo il tratto di canale più prossimo alla città non esisteva più e l'area era occupata da suoli agricoli (III fase) ⁶.

Numerosissime sono le classi di materiali recuperate: non solo manufatti ceramici, ma anche e soprattutto parti di mobili in legno, resti faunistici (oltre 2000) ed elementi vegetali. Sul fondo del canale erano presenti tre alberi interi e moltissimi rami, foglie, resti dello sfalcio dell'erba, semi e noccioli di frutta, oggetti in cuoio, anfore intere e un'altra porzione di imbarcazione cucita ⁷.

In questa sede ci soffermeremo sui dati più significativi circa le importazioni delle principali derrate alimentari che erano commercializzate in anfore, cioè vino, olio e prodotti della lavorazione del pesce. L'arco cronologico preso in esame corrisponde ovviamente a quello della vita del canale e del suo interrimento e i dati andranno in seguito confrontati con quelli di altri ritrovamenti diversamente datati per ottenere un quadro più completo.

2. LE ANFORE E LE IMPORTAZIONI DI DERRATE ALIMENTARI

Le anfore, con quasi 3000 frammenti notevoli rappresentano una parte particolarmente rilevante tra i materiali rinvenuti e testimoniano nel loro complesso importazioni dalle principali zone produttive del Mediterraneo (fig. 2). Come appare dai grafici (figg. 3-5), durante i quasi tre secoli nei quali il canale fu attivo gli arrivi di contenitori italici erano maggioritari, ma quasi paritetici a quelli prodotti nel Mediterraneo orientale, mentre pressoché irrilevanti erano gli apporti dalle province occidentali. Questi ultimi risultano più consistenti nella fase di interro, mentre invariato rimane il rapporto tra produzioni italiche

⁵ Lo scavo, sostenuto finanziariamente dal Consorzio di Bonifica della Bassa Friulana, è stato eseguito, sotto la direzione scientifica di Franca Maselli Scotti, dalla ditta Itinera con la partecipazione degli archeologi Luciana Mandruzzato e Dario Gaddi. Dati preliminari in: MASELLI SCOTTI 2005; MASELLI SCOTTI 2014, pp. 322-326.

⁶ Per gli interventi di riassetto del quartiere occidentale cfr. GROH 2011. Per un'analisi più dettagliata dello scavo, delle tecniche costruttive del canale e della sequenza stratigrafica si rimanda a D. GADDI, *Lo scavo e la ricostruzione delle fasi di vita del Canale Anfora*, in *Materiali per Aquileia* c.s.

⁷ Per le analisi sedimentologiche, archeobotaniche e archeozoologiche cfr. rispettivamente: R. MARROCCO e R. MELIS, *Caratteri sedimentologici e microfaunistici dei depositi dello scavo*; M. ROTTOLI, *L'ambiente e l'agricoltura ad Aquileia: le indicazioni fornite dai macroresti botanici di Canale Anfora*; S. DI MARTINO, P. DONDOLIN, P. ANDREATTA, *Resti faunistici*, in *Materiali per Aquileia* c.s.

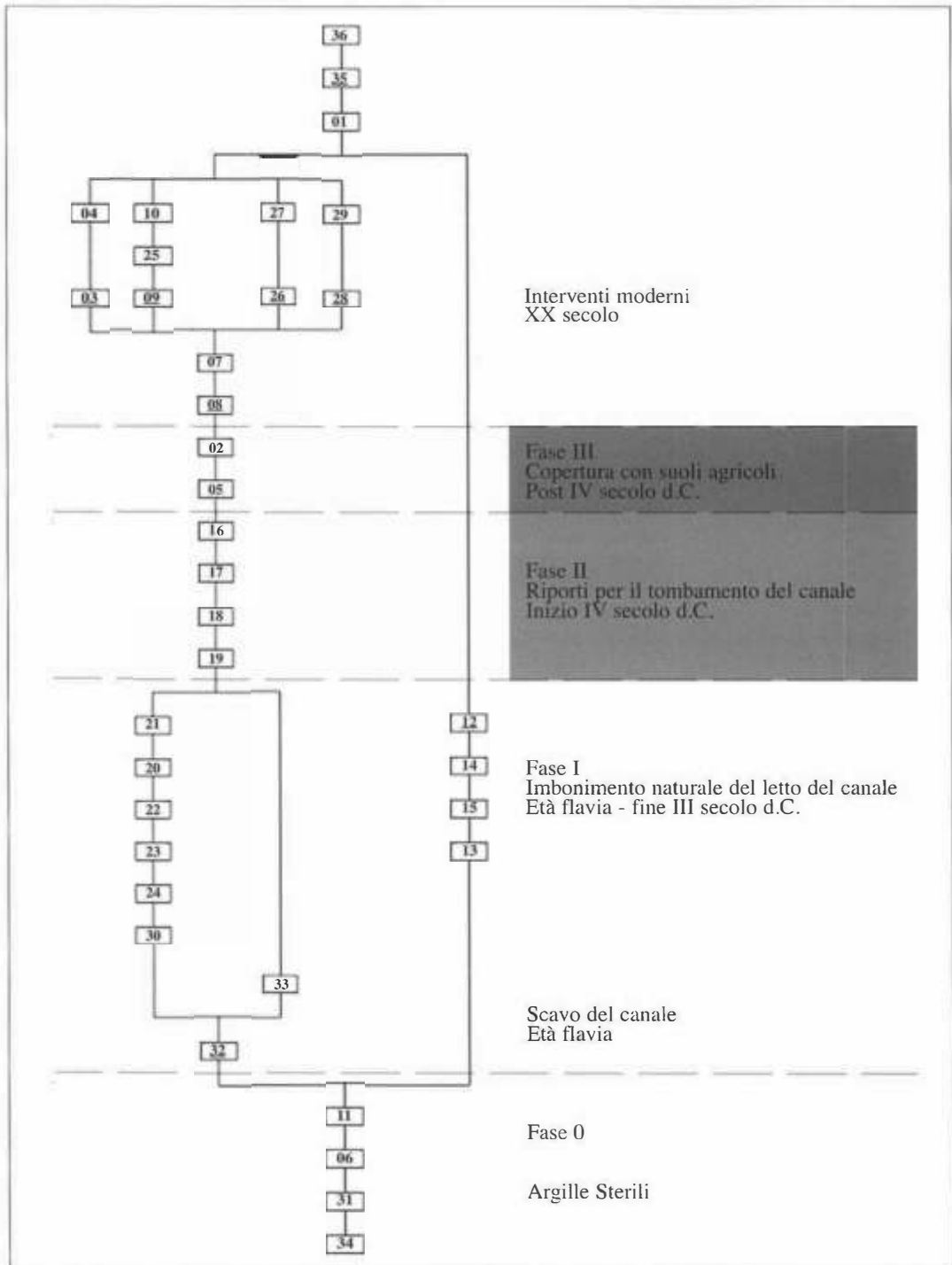


Fig. 1. Aquileia, Canale Anfora, diagramma stratigrafico dello scavo con la periodizzazione.

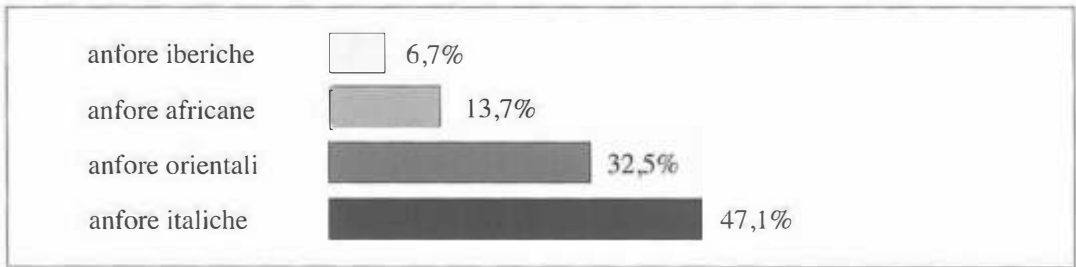


Fig. 2. Aquileia, Canale Anfora, rapporto percentuale delle presenze in base all'area di produzione.

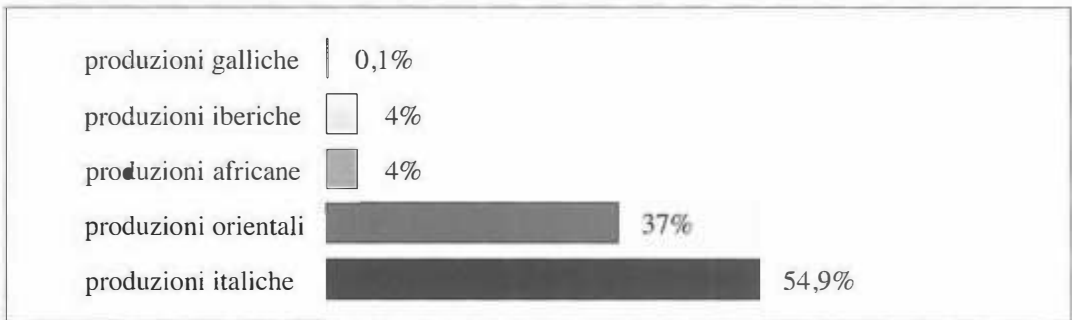


Fig. 3. Aquileia, Canale Anfora, le presenze nella I fase.

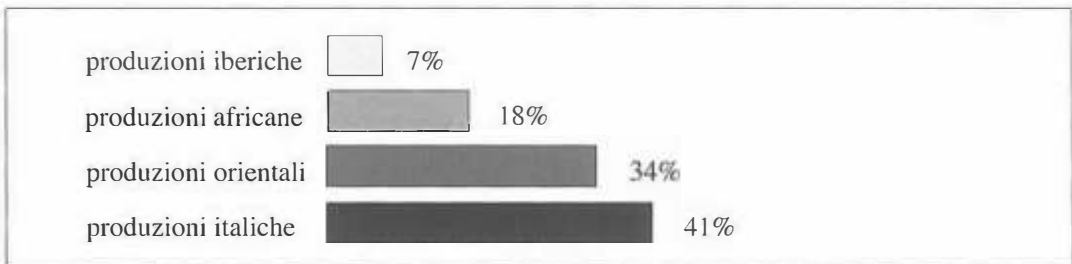


Fig. 4. Aquileia, Canale Anfora, le presenze nella II fase.

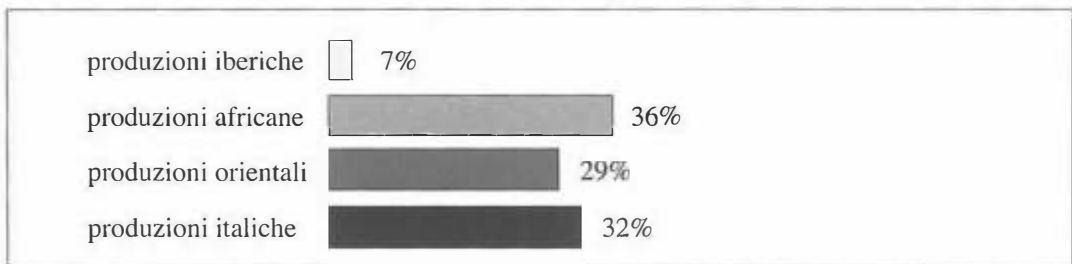


Fig. 5. Aquileia, Canale Anfora, le presenze nella III fase.

e produzioni orientali, come anche nell'ultima fase, quando, tuttavia, si assiste a un deciso aumento di importazioni dall'Africa.

Va premesso all'analisi delle derrate trasportate che non sempre è stato possibile un preciso riconoscimento del contenuto, problema peraltro oggetto delle ricerche e del dibattito più recente, alla luce anche delle testimonianze fornite da analisi chimiche sempre più approfondite, spesso discordanti con quanto si dava come acquisito, e delle molteplici indicazioni di riuso suggerite dai *tituli picti*⁸. La difficoltà è risultata evidente in particolare per molte delle anfore provenienti dal Mediterraneo orientale, ma in diversi casi una chiave interpretativa è stata fornita dalla situazione deposizionale: il progressivo interrimento del canale ha prodotto infatti un ambiente anaerobico, idoneo non solo alla conservazione di materiali organici e di abbondanti resti vegetali, ma anche dell'impeccatura interna delle anfore, associabile a un contenuto vinario o al trasporto di derivati dalla lavorazione del pescato⁹.

Le stesse peculiari condizioni di giacitura dei manufatti hanno determinato dei processi chimico-fisici che in molti casi hanno portato all'alterazione delle caratteristiche originarie degli impasti e in particolare a un netto viraggio cromatico¹⁰; in tal modo sono venute meno, soprattutto per certe produzioni di anfore come quella italiana, le possibilità di identificare le aree di provenienza sulla base dell'analisi autoptica dei corpi ceramici.

2.a. Dalla penisola italiana e dall'Istria

2.a.1. Vino

Le importazioni di derrate dalla penisola italiana e dall'Istria occupano, come era da immaginarsi, circa la metà dei totali in tutte le fasi (figg. 3-5)¹¹. All'interno del gruppo le anfore destinate alla commercializzazione del vino rappresentano quasi il 41%.

La cronologia della prima fase spiega le scarse attestazioni di vini adriatici contenuti nelle anfore Dressel 6A, la cui produzione si arresta al 60 d.C. circa. Poco più numerose sono le Dressel 2-4, alcune delle quali anche di origine tirrenica, che circolano ancora agli inizi del II secolo d.C.

Il consumo di vini di area adriatica subisce un'impennata tra la fine del I e il III secolo: lo testimonia l'ingente numero di anfore a fondo piatto, che dimostra, in particolare, una notevole richiesta da parte del mercato aquileiese delle produzioni vinicole del territorio romagnolo. I dati quantitativi relativi alle presenze nel canale di anfore di Forlimpopoli

⁸ La problematica è stata ampiamente discussa nel recente convegno *Roman Amphora Contents International Interactive Conference (RACIIC). Reflecting on Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*, tenutosi a Cadice dal 5 al 7 ottobre 2015.

⁹ Recenti studi hanno dimostrato che un'impeccatura sottile doveva essere effettuata anche per impermeabilizzare le anfore olearie, ma l'olio ne provoca il dissolvimento, motivo per cui è individuabile solo tramite approfondite analisi chimiche: cfr. ad esempio GARNIER, SILVINO, BERNAL-CASASOLA 2011.

¹⁰ Cfr. L. MARITAN, M. SECCO, C. MAZZOLI, L. NODARI, U. RUSSO, *Forme e fasi dell'alterazione dei materiali ceramici anforici: implicazioni sulla ricostruzione dell'ambiente di seppellimento*, in *Materiali per Aquileia* c.s.

¹¹ Cfr. D. GADDI e P. MAGGI, *Anfore italiane*, in *Materiali per Aquileia* c.s. (con contributi specifici dedicati alle anfore vinarie a cura di entrambi gli autori, alle anfore per olio e a quelle per salse di pesce a cura di P. Maggi e alle anfore da allume a cura di D. Gaddi).

e di Santarcangelo¹² indicano, infatti, chiaramente un arrivo in massa di tali contenitori ad Aquileia in epoca medioimperiale e ne confermano la larghissima diffusione in ambito adriatico¹³; l'alta incidenza di attestazioni del contenitore più tardo prodotto nelle officine di *Forum Popilii* (tipo D) documenta la rilevanza e la continuità di questo flusso di importazioni per tutto il III secolo¹⁴.

È interessante ricordare come su alcune anfore foropopiliensi compaiano dei *tituli picti* tracciati con carbone: scritte estremamente labili, apposte in coppia sul collo e sulla spalla, la cui conservazione è stata favorita dalle singolari condizioni di giacitura¹⁵ (fig. 6). In esse si nota il ripetersi di uno stesso schema, che sembra riflettere una certa organizzazione nella distribuzione commerciale del prodotto; risultano compresenti due numerali – uno compreso tra XII e XIV e l'altro maggiore (XXI-XXII) –, verosimilmente da identificare con due distinte indicazioni ponderali oppure con indicazioni di peso e di capacità. In due esempi il numerale è associato ad una sigla, la lettera M, il cui significato non è chiaro¹⁶.

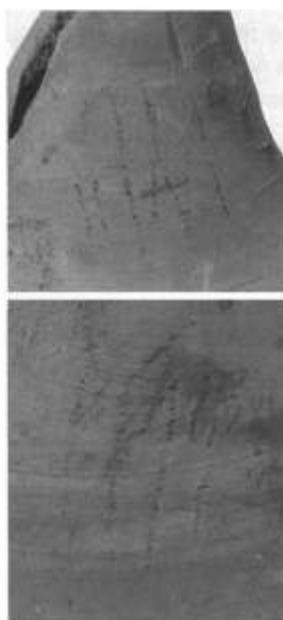


Fig. 6. Aquileia, Canale Anfora, contenitore a fondo piatto tipo Forlimpopoli C con titoli picti XII M sul collo e XXII sulla spalla.

¹² All'ampia famiglia dei contenitori di origine romagnola si riferiscono più di 450 individui, dato che corrisponde a quasi il 90% delle presenze di anfore vinarie italiane.

¹³ Per la circolazione delle anfore a fondo piatto romagnole lungo la sponda occidentale dell'Adriatico cfr. AURIEMMA, DEGRASSI, QUIRI 2012, pp. 166-167.

¹⁴ Definizione e datazione dei tipi di Forlimpopoli in ALDINI 1989 e ALDINI 1995. Per il tipo D una collocazione cronologica tra metà II e III secolo è suggerita dal contesto della *domus* di Palazzo Diotallevi a Rimini: cfr. IANDOLI 2006, pp. 114-115.

¹⁵ Si tratta di attestazioni eccezionali, poiché fino ad oggi non si conoscevano iscrizioni dipinte su contenitori a fondo piatto adriatici.

¹⁶ Tra le possibili interpretazioni, quella più immediata rimanderebbe all'unità di misura del *modius*, ma sembra da scartare dal momento che il valore del volume risulterebbe eccessivo; si sarebbe quindi portati a pensare all'abbreviazione del nome del prodotto o, in alternativa, all'iniziale di un idionimo.

Ad Aquileia, sempre trasportati in contenitori a fondo piatto, dovevano giungere vini anche dalle coste dell'Adriatico orientale, come attesta il ritrovamento, per quanto molto ridotto, di anfore prodotte negli *ateliers* di Loron¹⁷, in Istria, e di Crikvenica¹⁸, nella Liburnia settentrionale. Va in particolare richiamata l'attenzione sulle testimonianze relative all'importazione del vino liburnico, prodotto che fino ad oggi sembrava avere una circolazione strettamente regionale¹⁹.

Pochi esemplari di altre anfore a fondo piatto attestano l'afflusso di vini italici anche nella fase tarda: si tratta di vini siciliani come il *Mamertinum* e il *Potulanum* ricordati già da Plinio (*Nat. Hist.* XIV, 66), trasportati nei contenitori genericamente indicati come MRA1, a cui si riferiscono fornaci scoperte nell'area di *Naxos* in Sicilia²⁰, e del vino del *Bruttium*, definito dalle fonti *multum et optimum*²¹, contenuto nelle piccole anfore note sotto il nome di Keay LII²².

2.a.2. Olio

Le anfore dedite al trasporto dell'olio raggiungono il 45% dei contenitori italici. Estremamente limitati sembrano gli arrivi di questa derrata dall'area medio-adriatica, testimoniati da qualche Dressel 6B di fase altoimperiale e forse anche da alcune anfore con collo ad imbuto²³. Il primato delle importazioni appartiene indiscutibilmente alla vicina penisola istriana ed è attestato da una massiccia presenza di anfore prodotte nei due grandi centri manifatturieri di Loron e di Fasana²⁴ durante il periodo in cui furono di proprietà imperiale e soprattutto nella fase posteriore, fino almeno agli inizi del IV secolo d.C.²⁵. Canale

¹⁷ Per la produzione di questo tipo di anfore nel complesso produttivo dell'agro di *Parentium* cfr. MARION, STARAC 2001, p. 120; MAGGI, MARION 2011, pp. 178-180.

¹⁸ Nell'offina di Crikvenica, presso la stazione stradale *Ad Turres*, vennero prodotte anfore di tradizione italica, sia a fondo piatto sia Dressel 2/4, tra la metà del I e la fine del II secolo d.C.: LIPOVAC VRKLIJAN 2007; LIPOVAC VRKLIJAN 2009; LIPOVAC VRKLIJAN 2011.

¹⁹ LIPOVAC VRKLIJAN 2011, pp. 8 e 16.

²⁰ Per un'ampia disamina delle diverse varianti e della problematica tipologica, in rapporto anche alle imitazioni in altre zone, cfr. RIZZO 2014, pp. 139-146.

²¹ Raccolta delle fonti in SANGINETO 2006, pp. 18-19.

²² SAGUI 1998, pp. 305-330.

²³ Nel gruppo dei contenitori con collo ad imbuto, che costituiscono solo il 14% delle anfore italiane olearie, tutte le attestazioni rimandano al tipo 1 della classificazione elaborata da Stefania Mazzocchin, per il quale è suggerita una produzione sia sulla costa medioadriatica sia in Istria (MAZZOCCHIN 2009, pp. 198-200 e 202-203). Sebbene il riconoscimento dell'area di origine delle anfore rinvenute nel canale sia di norma inficiato dalle alterazioni subite dal corpo ceramico, va tuttavia notato che in tutti gli sporadici casi in cui l'impasto conserva le sue caratteristiche originarie, queste sembrano riferibili alla penisola istriana. Ad un ambito medioadriatico pare invece riportare l'unico bollo documentato, relativo a *C. Iulius Marcellus*; esso compare, però, su un esemplare impeciato, per il quale resta dubbio un utilizzo, almeno originario, per il trasporto dell'olio.

²⁴ La provenienza da questi due centri è testimoniata sia da alcune particolarità morfologiche dei contenitori sia dai bolli; questi ultimi, ove risulta possibile l'identificazione dell'officina, rimandano tutti a Fasana o a Loron, ad eccezione del marchio TRAVL ET [CR]IS // FEL, che sembra da riferire ad una produzione nell'agro tergestino.

²⁵ Sono state inserite nella grande famiglia delle Dressel 6B anche numerose anforette – più di una cinquantina – che presentano una stretta somiglianza morfologica con i contenitori di grande formato, di cui sembrano rappresentare delle sottomisure, e che non mostrano tracce di impeciatura all'interno, a testimo-

Anfora rappresenta uno dei primi contesti in cui si registra una quantità così rilevante di Dressel 6B tarde ²⁶ e viene così a documentare una continuità della coltivazione dell'ulivo e della distribuzione commerciale dell'olio istriano, che in qualche modo si raccorda con le note raccomandazioni di Cassiodoro ²⁷.

2.a.3. *Salse di pesce*

Uno dei dati più significativi offerti dal contesto di Canale Anfora viene dal considerevole numero delle anforette (oltre 130 esemplari, pari al 10% circa delle produzioni italiane) che risultano identificabili come contenitori destinati alla commercializzazione dei prodotti della pesca dell'Adriatico soprattutto grazie al rivestimento interno di pece, sempre ben conservato in virtù della particolare situazione deposizionale ²⁸.

La natura del contenuto è comprovata da alcuni *tituli picti* che precisano il nome della salsa: il *liquamen*; si tratta di scritte caratterizzate da una certa uniformità di formulario e da evidenti analogie, nell'impaginazione e nel tipo di scrittura, con i *tituli* delle anforette della nave di Grado, il che fa pensare a una struttura commerciale ben organizzata a monte. Di notevole interesse è in due casi l'indicazione LIQ AQVIL, ovvero la menzione di Aquileia quale luogo di produzione della merce trasportata ²⁹ (fig. 7). Il riconoscimento dell'origine della derrata apporta una significativa testimonianza sulla collocazione degli impianti per la lavorazione del pescato nell'alto Adriatico, contribuendo a sciogliere, almeno in parte, una questione da tempo aperta ³⁰ e confermando le informazioni tramandate dalle fonti antiche ³¹.

2.a.4. *Allume*

L'importazione dell'allume è testimoniata dalla presenza di alcune anfore di Lipari e di Milos ³². Nelle fonti il termine *alumen* probabilmente si riferisce a diversi materiali di

nianza di un contenuto oleario. Per la definizione morfologica si rimanda a DEGRASSI, MAGGI, MIAN 2009; in generale sulle Dressel 6B cfr. il quadro di sintesi offerto da CIPRIANO 2009.

²⁶ Rientrano in questo gruppo più di 300 esemplari, corrispondenti al 66% del totale delle Dressel 6B rinvenute.

²⁷ Cfr. BUONOPANE 2009, pp. 28-29.

²⁸ Si tratta del rinvenimento di anforette adriatiche da pesce quantitativamente più consistente dopo quello effettuato sul relitto della nave naufragata al largo di Grado verso la metà del II secolo d.C., contesto che per primo ha reso evidente la destinazione funzionale del tipo anforario: AURIEMMA 2000, pp. 34-37; AURIEMMA, PESAVENTO MATTIOLI 2009. Per una recente e puntuale sintesi delle caratteristiche di questa famiglia tipologica si rimanda a CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009, pp. 221-234.

²⁹ Appare poco probabile, anche se non va del tutto esclusa, l'ipotesi che l'indicazione si riferisca al luogo di destinazione del prodotto, in considerazione di quanto sappiamo normalmente veniva esplicitato nelle scritte dipinte sulle anfore da pesce (si pensi ai casi meglio noti dei contenitori iberici).

³⁰ Come recentemente evidenziato, nel nord Adriatico i dati archeologici relativi alla presenza di strutture per la lavorazione sono finora piuttosto labili e non consentono l'identificazione di officine dedite all'attività ittico-conserviera: BUSANA, D'INCÀ, FORTI 2009.

³¹ Per una disamina delle fonti letterarie relative alla lavorazione del pesce nell'area adriatica cfr. BUONOPANE 2009. In particolare va richiamata l'attenzione sul famoso passo di Strabone che descrive la funzione emporiale di Aquileia (Strab. V, 1, 8), dove compare l'espressione *τά εκ ζαλάττης* che, secondo una linea interpretativa, potrebbe indicare i prodotti ittici e i loro derivati e suggerire che il loro confezionamento avvenisse proprio ad Aquileia o nelle zone litoranee limitrofe.

³² Cfr. *infra*, p. 394.

Fig. 7. *Aquileia, Canale Anfora, anforetta con titulus pictus LIQ / AQVIL / XVIII sul collo.*



origine minerale e non solo al solfato doppio di alluminio e potassio proveniente da varie località del Mediterraneo (Egitto, Asia minore, isole Eolie e isola di Milo). L'allume era utilizzato nella lavorazione di lane e pelli. Esso serviva quale mordente, cioè per fissare alle fibre i coloranti vegetali o animali. Era anche utilizzato per la concia, cioè per rendere imputrescibili le pelli e per trasformarle in cuoio. È probabile che l'allume servisse anche per le operazioni di finissaggio di tutte le pelli variamente conciate, per ammorbidire e lisciare il cuoio o come mordente per poi tingerlo ³³.

2.b. Dalle province occidentali

2.b.1. Importazioni africane

Le importazioni dall'Africa proconsolare si dividono quasi equamente tra vino, olio e *salsamenta* ³⁴; tra di esse vanno ricordati anche alcuni esemplari bollati riconducibili alle note produzioni di *Sullectum*/Salakta in Tunisia ³⁵. Gli arrivi dall'Africa ben si ricordano con le massicce presenze a Aquileia di ceramica ivi prodotta ³⁶.

³³ Per una sintesi sull'allume e il suo utilizzo nelle diverse fasi dei processi di lavorazione della lana e del cuoio vd. *Alun de Méditerranée* 2005. Per la presenza di anfore da allume a Padova si rimanda a PESAVENTO MATTIOLI 2011, pp. 369-388, con bibliografia precedente.

³⁴ Cfr. D. GADDI, *Anfore del Mediterraneo occidentale*, in *Materiali per Aquileia* c.s.

³⁵ Per una sintesi sulle produzioni africane vd. BONIFAY 2004: in particolare per le produzioni di Salakta pp. 7-65 e 107-111.

³⁶ Pur nella generale assenza di pubblicazioni d'insieme sui materiali ceramici provenienti dagli scavi aquileiesi, i pochi dati editi confermano questa tendenza. Cfr. CARRE, CIPRIANO 1987; DEGRASSI, MAGGI 1991; DONAT 1994; DOBREVA 2011, pp. 79-106.

Tra le altre produzioni africane, oltre ad alcune anfore tripolitane sia per il vino che per l'olio, si segnala l'abbondanza di frammenti delle anfore raggruppabili sotto la definizione generica Dressel 30³⁷, dal contenuto vinario, provenienti da una pluralità di centri di produzione sia in Tunisia che in Mauretania. Da un punto di vista quantitativo la grande presenza di Dressel 30, insieme alle altre anfore vinarie, innalza notevolmente i valori delle importazioni del vino africano, che rappresentano quasi la metà degli arrivi dall'Africa.

2.b.2. Importazioni iberiche

Dalla penisola iberica provengono anfore vinarie, Dressel 30 betiche³⁸ e Lusitane 3³⁹, non molto abbondanti come nel resto della *Venetia* e dell'Adriatico settentrionale. Stranamente poche (6 frammenti) sono anche le attestazioni di olio trasportato nelle Dressel 20, che pure nella *Venetia* sono praticamente presenti solo a Aquileia⁴⁰: il fabbisogno oleario della popolazione aquileiese era soddisfatto dal più agevole arrivo dell'olio istriano⁴¹ e Aquileia poteva servire come centro di redistribuzione verso le province.

Più numerose le anfore da pesce, attestate soprattutto in tutte le fasi tarde, con una provenienza dalla lontana Lusitania oltre che dalla Betica⁴². Anche per i prodotti della lavorazione del pescato, come forse per l'olio, i prodotti iberici risentono della fortissima concorrenza di quelli istriani e sono destinati a soddisfare le richieste di ristrette *élites* che potevano permettersi prodotti di nicchia⁴³.

2.c. Dal Mediterraneo orientale

Il quadro delle importazioni dal Mediterraneo orientale è variegato e complesso⁴⁴ (figg. 8-9). Le anfore orientali sono circa il doppio rispetto alle produzioni africane e seconde solo alle italiche (figg. 2-5): tale consistenza, riscontrata anche in altri contesti (ad esempio a Roma nel Nuovo Mercato Testaccio), riflette una schiacciante preminenza di vini orientali, eterogenei per produzione e qualità, mentre meno significative sono le altre derrate, quali olio, prodotti della lavorazione del pescato, frutta, allume.

2.c.1. Vino

La presenza quantitativamente più consistente, sebbene molto diversificata e "sfaccettata" è quella delle anfore Dressel 2-4 e/o Dressel 2-5, che trasportavano il vino trattato

³⁷ Sulla forma BONIFAY 2004, pp. 148-151.

³⁸ Per l'individuazione della forma e la sua definizione morfologica DIAS DIOGO, FARIA 1987, pp. 179-191.

³⁹ Per un'aggiornato quadro d'insieme vd. FABIÃO 2004, pp. 379-410.

⁴⁰ Sulle presenze in Italia settentrionale vd. PESAVENTO MATTIOLI 2001, pp. 733-757.

⁴¹ Cfr. *supra*.

⁴² Sono preponderanti le Dressel 14 e le Almagro 51 c. In generale cfr. *Anforas Lusitânas* 1990; *Figlinae Baeticae* 2004.

⁴³ Per una discussione più approfondita sulle presenze di anfore lusitane nell'Adriatico, spesso difficilmente distinguibili dalle betiche, rimandiamo a quanto proposto al convegno di Troia in Portogallo (*International Congress on Lusitanian Amphorae – Production and Diffusion*, Tróia, 10-13th October 2013), di prossima pubblicazione: GADDI, DEGRASSI c.s.

⁴⁴ Cfr. R. AURIEMMA e V. DEGRASSI, *Anfore del Mediterraneo orientale*, in *Materiali per Aquileia* c.s.

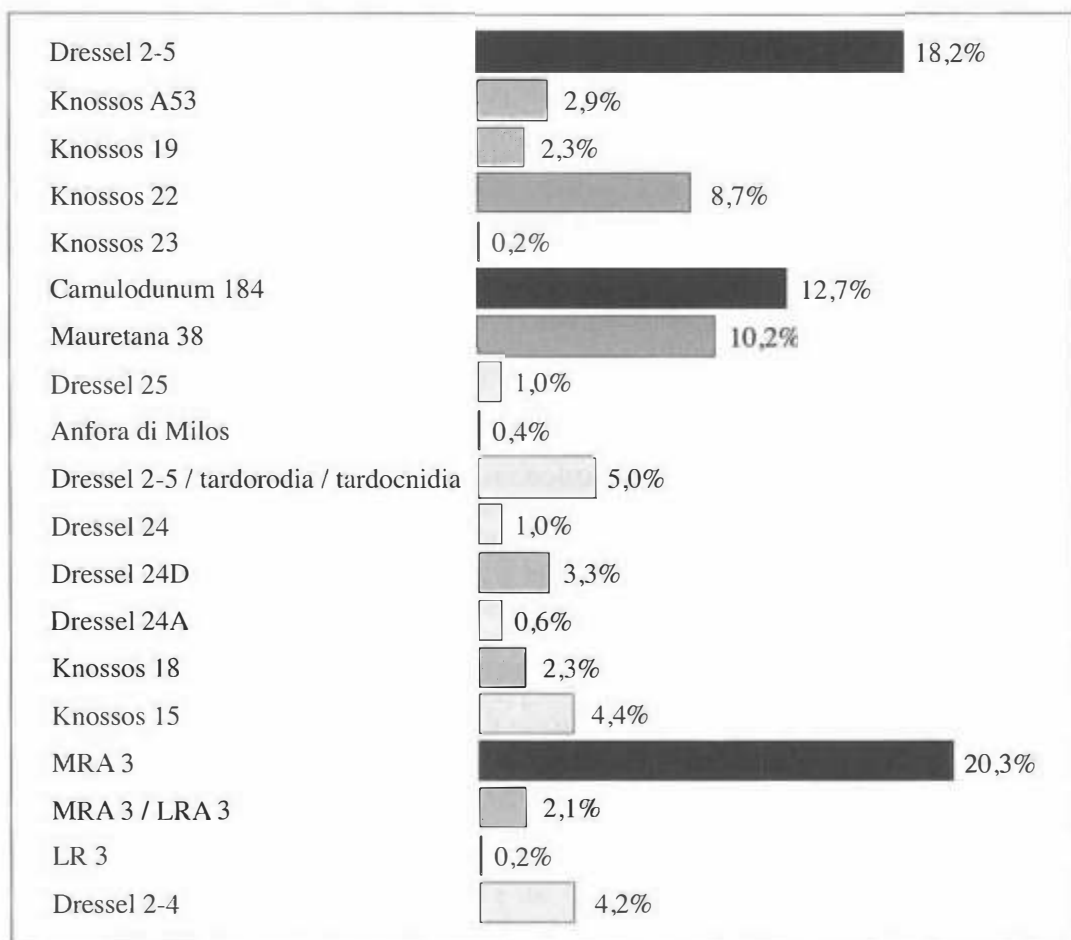


Fig. 8. Aquileia, Canale Anfora, anfore dall'area egea e microasiatica.

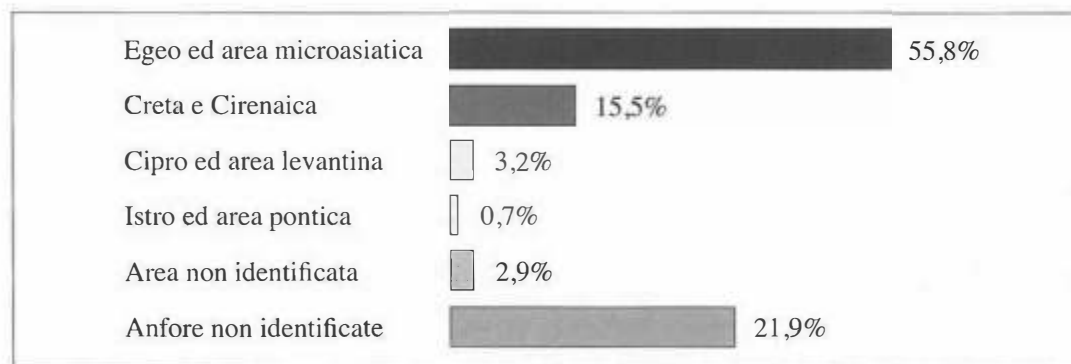


Fig. 9. Aquileia, Canale Anfora, rapporto percentuale delle anfore orientali in base all'area di provenienza.

con acqua di mare, conformemente alle allusioni letterarie sul vino di Cos, che Ateneo di Naucrati, tra la fine del II e l'inizio del III secolo d.C., ricorda in associazione con il vino di Mende, Cnido e Alicarnasso. La rotta adriatica era sicuramente preferenziale per queste (ed altre) produzioni egee, come attestano i numerosi carichi in cui figurano, e la serie di rinvenimenti isolati lungo le frastagliate coste illirico-dalmate; sono principalmente associate alle produzioni rodie e alle sigillate orientali, ma viaggiavano anche insieme a Lamboglia 2, o ad anfore medioadriatiche a fondo piatto, partecipi di un commercio di redistribuzione che coinvolge vari porti adriatici ⁴⁵.

Considerevoli erano la varietà e la qualità di vini del territorio di Efeso e della valle del Meandro, testimoniati da un *titulus* di Berenice, trasportati negli *ephesia* in cui probabilmente devono riconoscersi proprio i contenitori monoansati tipo MR 3 qui decisamente numerosi ⁴⁶. Anche per le più tarde LR 3 è stata avanzata l'ipotesi di un contenuto vinario, il *caroenum Moeonium* citato nell'editto dei prezzi di Diocleziano.

Seguono, nella scala quantitativa, le produzioni tardorodie e di tradizione rodia - Camulodunum 184, con indici di presenza estremamente significativi (oltre il 13% nell'ambito delle produzioni orientali), in linea con quelli di altri contesti aquileiesi ma anche delle province occidentali, dove risultano i contenitori orientali più diffusi nel II secolo d.C. ⁴⁷. Come gli antecedenti ellenistici, anche le anfore di età imperiale erano infatti destinate al trasporto di vino, di qualità pregiata oppure medicinale ⁴⁸, anche se in un esemplare integro dal relitto di Mlin, in Croazia, si è recuperata una notevole quantità di semi di fichi ⁴⁹. Un esemplare riferibile alla stessa tradizione manifatturiera, benché differente dalla forma canonica, è stato identificato con il tipo Knossos 25, secondo Opaït destinato al trasporto di prodotti della lavorazione del pesce ⁵⁰.

Tra le anfore di importazione cnidia, o Mau XXXVIII, che da sole costituiscono il 10% delle importazioni egeo-orientali (fig. 8), suscita particolare interesse il *titulus* μελαν, chiaramente riferibile al vino o ad un suo derivato caratterizzato dall'aggiunta di miele ⁵¹. La consumazione del noto passito, il *protropum cnidium*, è del resto provata anche da un ulteriore esemplare recuperato nel pozzo occidentale del foro, il cui *titulus*, vergato su due righe di cui rimangono singole lettere: γ...νοσ//....., rimanda alla vendita del vino dolce (γλυκύς οινος).

⁴⁵ JURIŠIĆ 2000, 14 e *passim*; AURIEMMA, SILVESTRELLI 2013; AURIEMMA, DEGRASSI, QUIRI 2015; TARAS 2015.

⁴⁶ Il dato, oltre il 22% del complesso delle orientali, deve essere in realtà calibrato con l'alto grado di frammentarietà di questi piccoli contenitori dalle pareti sottili.

⁴⁷ PASCUAL BERLANGA, RIBERA I LACOMBA 2015 (contesti di *Valentia*).

⁴⁸ Un *titulus pictus* di Pompei menziona il vino passito di Rodi: cfr. *Ostia III*, pp. 557-558; TCHERNIA 1986, pp. 102-107. Questi contenitori condividono con le Dressel 2-4 e le Dressel 5 caratteristiche d'impasto e un tratto morfologico funzionale, il collo lungo e stretto, che plausibilmente, come ipotizza OPAÏT 2010, p. 111, poteva accogliere il gas prodotto dalla fermentazione.

⁴⁹ ĐUGONJIĆ 2015, anche per il quadro della distribuzione in Croazia.

⁵⁰ HAYES 1983, fig. 24, A66; OPAÏT 2007, 104 e fig. 7; contenitori analoghi, con collo più tozzo del tipo canonico e spalla appena accennata, costituiscono il carico del relitto di Traste in Montenegro: ROYAL 2005.

⁵¹ Ad esempio il *mulsum* o la *melilite*, ambedue prodotti ad alta gradazione alcolica basati sull'aggiunta di miele al mosto o al vino: DE' SIENA 2012, p. 119.

Per quanto concerne Creta, i cui prodotti si attestano intorno al 16% (fig. 9), le prime esportazioni su vasta scala risalgono all'età augustea: a partire dal I secolo d.C. le testimonianze letterarie, insieme con i *tituli picti* conservati sulle anfore, fanno riferimento ad una gamma piuttosto varia di vini e bevande derivate dall'uva: primo fra tutti il $\gamma\lambda\upsilon\kappa\acute{\upsilon}\varsigma$ o *passum*, particolarmente dolce, poi vini dal gusto invecchiato o bianchi, leggeri, indicati per un uso medicinale; si conosce anche un vino di pregio, il vino nobile di *Eleutherna*, segnalato come *athalàssos*, cioè non alterato con acqua di mare, a differenza dei più scadenti che invece erano mescolati⁵². A questi si affiancavano i celebri mosti, noti come $\alpha\epsilon\acute{\iota}\ \gamma\lambda\upsilon\kappa\acute{\upsilon}\varsigma$.

Non molto numerose ma diversificate sono le importazioni levantine, che confermano il coinvolgimento delle province di *Phoenicia* e Palestina nella rete commerciale aquileiese di II e III secolo, già evidenziato da altri ritrovamenti e soprattutto dalle testimonianze epigrafiche circa vari personaggi originari di *Berytus/Beirut*. Una piccola percentuale di prodotti, pari al 3% del totale, testimonia dei contatti commerciali tra Aquileia e questo comparto commerciale comprendente anche, secondo una recente riesamina, Cipro e Cilicia (fig. 9). Va tuttavia sottolineata l'estrema frammentarietà degli esemplari recuperati a Canale Anfora che rende piuttosto difficoltosa l'attribuzione a forme precise: possiamo solo indiziare, quindi, l'importazione ad Aquileia dei famosi e rinomati vini di Beirut, Tiro, Amrit, Ashkelon, *Caesarea*, tra cui ricordiamo il "Bibolino", un vino molto profumato, prodotto nella città di *Byblos*⁵³.

Nel vino andrebbe identificato anche il contenuto delle anfore tipo Athenian Agora G 199, al quale allude una serie eterogenea di indizi, primi tra tutti i riferimenti pliniani al *passum* della Cilicia⁵⁴ dalle virtù terapeutiche e lassative, aromatizzato con l'issopo. Un'altra candidata alla commercializzazione di questo prodotto è l'anfora tipo Athenian Agora M54: ad un contenuto vinario sembrerebbe infatti alludere una piccola terracotta conservata al Museo Benaki di Atene, che mostra un'anfora dalla *silhouette* molto simile al contenitore in questione, decorata con tralci e grappoli d'uva⁵⁵. Non contrasta con questa supposizione la presenza di un'estesa impecchiatura rinvenuta su un esemplare di Trieste, che peraltro non ne esclude l'uso nella commercializzazione anche del *garum* e derivati, secondo un'ipotesi espressa da A. Opaït⁵⁶. Per l'anfora Late Roman 1, forse il contenitore più noto prodotto in questo comparto geografico e capillarmente diffuso in area adriatica e cisalpina, è accertata una pluridestinazione d'uso: il contenuto principale è sicuramente il vino⁵⁷, ma è ormai

⁵² Da notare che l'aggiunta di acqua di mare ad un mosto di buona qualità, lungi dal voler migliorare le qualità organolettiche del vino, rispondeva soprattutto ad esigenze pratiche: l'aggiunta di cloruro di sodio inibisce, infatti, la produzione di aceto batteri, migliorando la durata del prodotto e la sua stabilità durante i trasporti, DE' SIENA 2012, pp. 114-115. Sui contenuti si veda anche la ricca documentazione epigrafica offerta dai recenti rinvenimenti del Nuovo Mercato di Testaccio che, oltre ad illuminarci sulle dinamiche commerciali, nomina alcune tra le più note città produttrici, come *Lytos* e *Cantanos*: CASARAMONA *et alii* 2010, pp. 116-199.

⁵³ DE' SIENA 2012, p. 114.

⁵⁴ Plin. *Nat. Hist.* XIV, 81-82; 109 e ulteriori fonti.

⁵⁵ AUTRET, MARANGOU 2011, p. 365, Pl. 15, Fig. 5.

⁵⁶ OPAÏT 2007, pp. 104-105, Fig. 6. Un'altra ipotesi la vedrebbe impiegata nella commercializzazione della frutta, REYNOLDS 2005, p. 564.

⁵⁷ REYNOLDS 2005, pp. 565-567: Paul Reynolds sottolinea il *missing link* delle produzioni della Cilicia, tra Pompei 5 e le più antiche LR 1, un *gap* che va dal 230 al 325 d.C.

acclarato un utilizzo secondario o un riutilizzo per aceto o olio di oliva (Siria settentrionale e Cipro), o olio di noce, e probabilmente per altri alimenti ⁵⁸.

Vini egeo-orientali o pontici potevano viaggiare anche nelle pochissime anfore Kapitän I e II rinvenute.

2.c.2. Olio e salagioni

Produzioni tipologicamente molto diversificate e che coinvolgono probabilmente più aree produttive sono da alcuni riunite in un'unica famiglia, quella delle Dressel 24. Studi recenti hanno avviato una precisazione che vede due linee evolutive o sequenze tipologiche; la prima prenderebbe avvio dalla Dressel 24 antica e si sviluppa nei tipi coevi Knossos 18, *Benghazi* Mid Roman Amphora 18, eventualmente Dressel 24 "a lungo collo", inquadrabili tra i decenni centrali del II e la prima metà del III secolo, la cui produzione si dispiega lungo la costa orientale dell'Egeo, tra Eolia, Ionia, Caria (*Erythrai*, *Chios*, a *Phygela* (Yilanci burun), presso Kuşadasi, *Mylasa* e forse *Kyme* eolica) ⁵⁹. Per quanto concerne il contenuto, in letteratura è ritenuto probabile l'olio ma tra i prodotti secondari si richiamano le nocciole del Ponto e le salse di pesce dalla Ionia ⁶⁰, indiziate anche dall'impeciatura di pochi esemplari di Canale Anfora.

La seconda linea o serie tipologica, quantitativamente preminente, è invece rappresentata dal tipo *Knossos 15/Athenian Agorà M235-327/Dressel 24 similis late*, che si sviluppa dalla metà del III secolo ed evolverà dal IV secolo nella Late Roman 2 vera e propria. Oltre alla caratterizzazione morfologica, peculiarità di questo tipo è la costante impeciatura (che ricorre solo eccezionalmente negli altri tipi); il dato acquista un preciso significato, in relazione ad un esemplare con colature di pece, che reca sulla spalla un *titulus pictus* tracciato a pennello in inchiostro bruno: *liquamen mattum* (fig. 10). In ogni



Fig. 10. *Aquileia, Canale Anfora*, *titulus pictus LIQVAMEN MATTVM* su Dressel 24 (seconda linea evolutiva, *Knossos 15*).

⁵⁸ REYNOLDS 2005; la questione è ripresa anche in AURIEMMA 2007, con bibliografia precedente.

⁵⁹ La recente scoperta dei relitti di Portolafia (Eubea) e Tourkolimano (Attica) con carichi di Dressel 24 / MRA 18 che viaggiano con esemplari isolati di Knossos A53 visualizza la rotta est-ovest proveniente dalla costa anatolica: cfr. VIDLIČKOVÁ 2015.

⁶⁰ Da ultimo RIZZO 2014, p. 322. La diffusione di questi contenitori lungo il *limes* danubiano è probabilmente da porre in relazione con l'approvvigionamento di olio per le truppe, secondo il modello esperito con le Dressel 20 betiche.

caso, nelle ricostruzioni dei flussi, abbiamo considerato salagioni i contenuti delle MRA 18 e Knossos 15, e olio quello degli altri tipi.

Anche per l'anfora Dressel 25, di probabile produzione peloponnesiaca o corinzia⁶¹, che mostra notevoli affinità con la famiglia precedente, il rivestimento di pece di un esemplare da Canale Anfora rimette in discussione la natura del contenuto, inteso solitamente come olio (in linea con la tradizione dei contenitori ovoidali di età tardorepubblicana a cui questa forma sembra ispirarsi), che può essere quindi più plausibilmente identificabile con salagioni.

L'area istro-pontica è rappresentata unicamente da presenze sporadiche riferibili a due produzioni, e in particolare all'anfora di Sinope, forma Knossos 26/27 e al gruppo Knossos 34-35/ Zeest 72-73 e tipi affini, morfologicamente simile alla precedente ma prodotto per lo più sulla costa settentrionale del Mar Nero⁶². Per entrambi i gruppi rimane dubbia la questione del contenuto. Strabone (II, 1, 15; XII, 3, 12) cita i fiorenti uliveti nel territorio di Sinope, e contrappesi di torchio a vite sono stati rinvenuti negli strati tardi di Demirci, presso Sinope, dove sorgono le fornaci della forma Knossos 26/27; per l'altro gruppo, Opaıt sostiene – in base alle caratteristiche morfologiche, alla presenza di grandi fiumi e delta ricchi di grandi pesci e alla fioritura di impianti di salagione in età romana lungo la costa settentrionale del Mar Nero – che il contenuto fosse principalmente pesce sotto sale (e non salse di pesce).

Ancora discusso è anche il contenuto delle anfore Mid Roman 8, fabbricate sicuramente in Cirenaica tra il II e la metà del III secolo d.C.: l'ipotesi che trasportassero olio è stata avanzata di recente sulla base della significativa coincidenza cronologica tra la loro abbondante diffusione nel settore nordorientale della penisola italiana e la notizia, riferita dal giurista Q. Cervidio Scevola nel Digesto, di un flusso commerciale di olio e grano tra la Cirenaica e Aquileia⁶³. Tale flusso è confermato anche dall'iscrizione funeraria aquileiese che menziona un personaggio originario da *Tauchira*, l'odierna Tocra⁶⁴. Ma le fonti e i dati archeologici testimoniano per la Cirenaica anche altre produzioni di derrate, quindi l'olio resta solo una suggestiva ipotesi.

2.c.3. *Frutta*

Solo pochi frammenti sono riconducibili alle note *carrot amphorae*, in particolare Camulodunum 189 e l'anforetta Chalk 6, attestate ad Aquileia anche nel Porto fluviale e nel pozzo occidentale del Foro⁶⁵. Molte perplessità permangono ancora sul prodotto commercializzato in queste anforette, prodotte in varie zone della *Phoenice* ma anche a Cipro ed in area istro-pontica⁶⁶: la forma affusolata e ritorta e le cospicue tracce di resina che presentano alcuni esemplari, in particolare di Camulodunum 189, hanno indotto A. Opaıt⁶⁷ a considerarli contenitori per *salsamenta*, alle quali rimandano alcuni *tituli picti*⁶⁸, ma non mancano autori

⁶¹ OPAIT 2009, pp. 155-156; BEZECZKY 2013, pp. 91-93.

⁶² Si veda da ultimo RIZZO 2014, pp. 346-352.

⁶³ CARRE 2007, pp. 596-597 e nt. 57; BELOTTI 2008, p. 456: *Dig.* XIX 2, 61, 1; Scaev. 7.

⁶⁴ *Inscr. Aq.* 3036 attesta la presenza in città di un personaggio nativo di *Tauchira*, una delle possibili città collegate alla produzione delle anfore Mid Roman 8.

⁶⁵ DEGRASSI, MAGGI 2011.

⁶⁶ RIZZO 2014, pp. 340-341.

⁶⁷ OPAIT 2007, pp. 104-106.

⁶⁸ VIPARD 1995, p. 66 s. con ampia riesamina delle fonti bibliografiche e dei *tituli picti* di Pompei; in particolare il *titulus* $\chi\omicron\upsilon\upsilon$, più volte ricorrente, viene sciolto come abbreviazione di $\chi\omicron\upsilon\upsilon\phi\alpha\tau\upsilon\alpha$, un pesce

che li coinvolgono nella commercializzazione del vino⁶⁹ o, secondo la tendenza più recente, di frutta secca, identificandoli in particolare con i *torta meta* citati da Marziale (Mart. *Epigr.* XIII, 28): i “*coni ritorti*”, utilizzati alla stregua di cartocci d’argilla, nel trasporto dei fichi siriani (*cottana*), di datteri (*caryotae*) e prugne secche (*damascena*)⁷⁰.

2.c.4. *Allume*

Due puntali sono riconducibili ai contenitori per allume prodotti a Milo⁷¹, già a suo tempo identificati ad Aquileia⁷². Essi confermano la vitalità di un circuito commerciale che, collegando la città nordadriatica con altre site lungo l’asse padano, si spingeva ulteriormente verso occidente a costituire quasi, uno spazio marittimo dilatato lungo le vie d’acqua fluviali. L’anfora di Milos infatti, ben nota a Padova e a Oderzo, dove l’impiego dell’allume è stato ricondotto alla rinomata produzione di lane bianche della Valle Padana⁷³, è attestata – associata o in alternativa – alla “sorella” liparota Richborough 527 a Novara, a Cremona, Milano, Vercelli e Chieri (TO), nonché a Calvatone-*Bedriacum*. La diffusione di questo contenitore si spinge ulteriormente verso occidente: lo si ritrova, infatti, lungo il litorale francese e nella basse valle del Rodano.

3. IL QUADRO COMPLESSIVO E L’ANDAMENTO DELLE IMPORTAZIONI

I dati emersi dalla rassegna dei contenitori presenti nelle stratigrafie dello scavo di Canale Anfora sono da soli eloquenti per sottolineare ancora una volta l’apertura di Aquileia ai traffici provenienti da tutto il Mediterraneo e per evidenziare la varietà delle derrate giunte e consumate nella città. Pur nella consapevolezza che quanto offerto dallo scavo rappresenta solo un parziale campione, è inoltre possibile proporre una breve analisi dell’andamento delle importazioni di vino, olio e prodotti della lavorazione del pescato nelle tre macrofasi cronologiche individuate (figg. 11-13).

Agli arrivi di vini italici, rappresentati in netta prevalenza da quelli emiliani, non molto pregiati ma abbondanti e facili da commercializzare perché trasportati nelle anfore a fondo piatto, adatte soprattutto ai carichi per via fluviale o endolagunare, è ipotizzabile si possa affiancare anche il consumo di vino locale, la cui produzione è testimoniata dalle fonti, ma che poteva essere conservato in botti e smerciato in contenitori diversi⁷⁴. Un dato signifi-

mediterraneo di grande taglia, o, in alternativa, viene messo in relazione con il latino *coryphium* - greco κορυφίον, piccolo gasteropode assimilato alla famiglia dei *murex*.

⁶⁹ Si aggiunge oggi la preziosa testimonianza di un’anforetta Camulodunum 189 di Ercolano che ha restituito tracce di vino all’interno: STEFANI 2005, p. 109, n. 141. Secondo Reynolds, nel panorama generale delle *carrots amphorae* impiegate nel trasporto di frutta secca (REYNOLDS 2005, pp. 567-572), l’anfora Athenian Agora M 334 sarebbe stata sempre vinaria: REYNOLDS *et alii* 2010, p. 77.

⁷⁰ Riassume la questione RIZZO 2014, p. 341, con ampia bibliografia di riferimento.

⁷¹ MARQUIÉ *et alii* 2005, p. 201.

⁷² CARRE 2007, p. 589 (seconda metà del I secolo d.C., in associazione con Richborough 527).

⁷³ Per Oderzo: CIPRIANO, FERRARINI 2001, pp. 74-75; per Padova: CIPRIANO *et alii* 2005, p. 189, Fig. 4: variante 3 della seconda metà del I secolo d.C.

⁷⁴ Plin. *Nat. Hist.* XIV, 8, 60; Erodiano 8, 4, 5 e 8, 6, 3. Per una possibile produzione aquileiese anche di anfore Dressel 6A, precedente rispetto alle fasi cronologiche cui si fa qui riferimento, cfr. PESAVENTO MATTIOLI 2007.

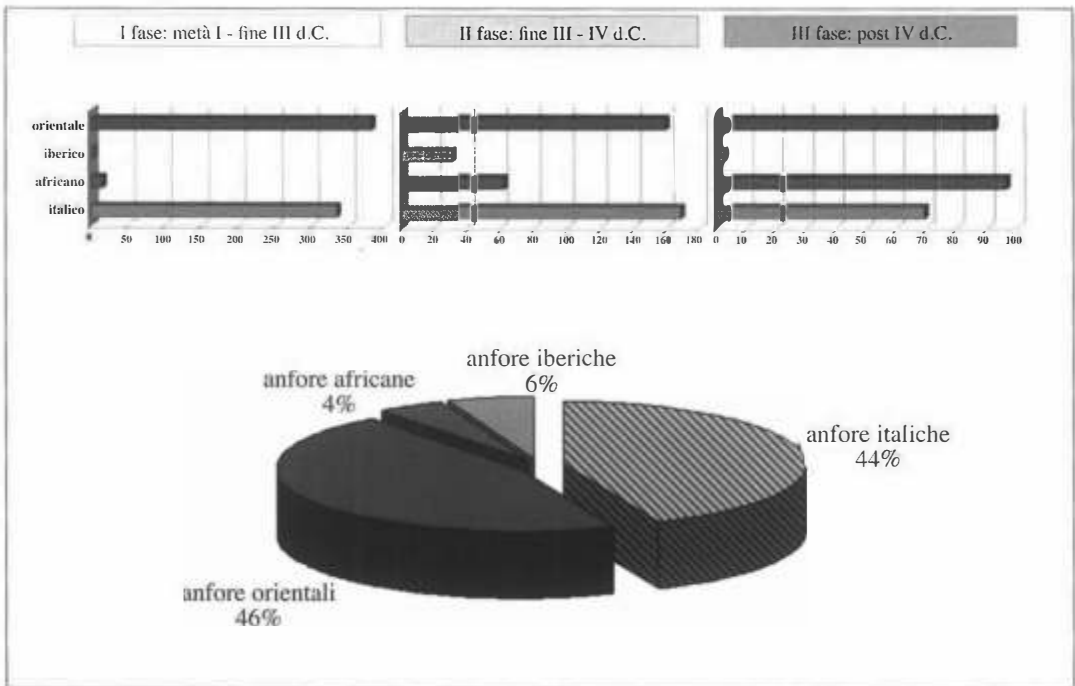


Fig. 11. Aquileia, Canale Anfora, il consumo di vino.

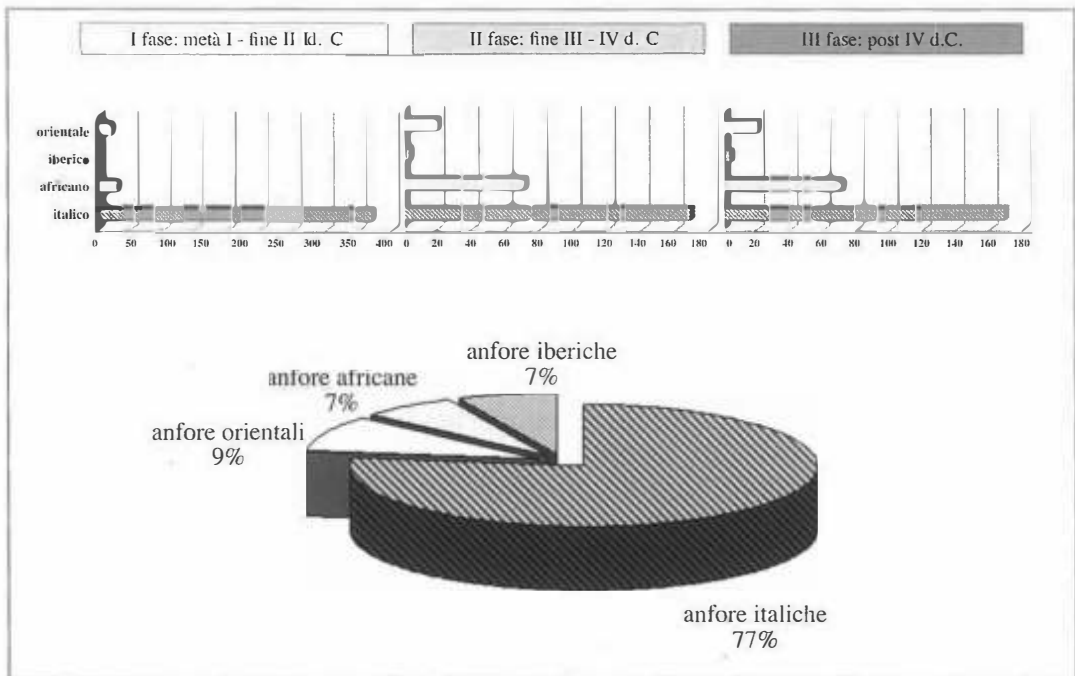


Fig. 12. Aquileia, Canale Anfora, il consumo di olio.

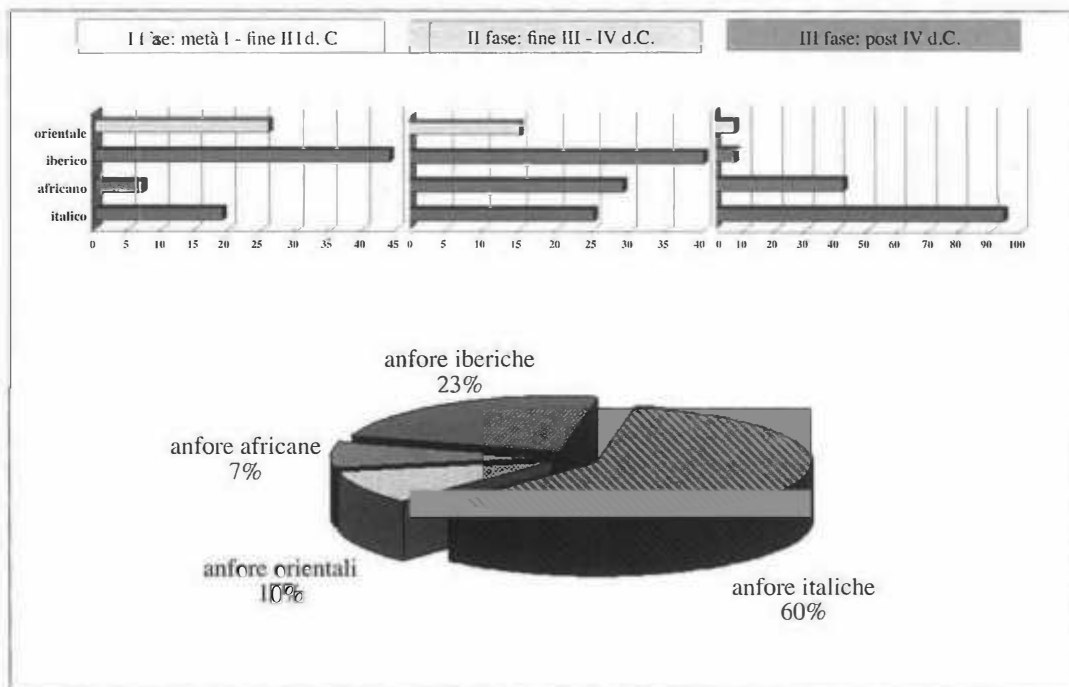


Fig. 13. Aquileia, Canale Anfora, il consumo di prodotti della lavorazione del pescato.

cattivo è tuttavia la forte incidenza, almeno nelle prime due fasi, dei vini del Mediterraneo orientale, per i quali, come si è visto, le notizie degli autori antichi fanno spesso riferimento a trattamenti e lavorazioni particolari e che forse erano richiesti più per un consumo di *élite* che di massa. Per quanto riguarda i circuiti commerciali, è possibile riconoscere delle linee preferenziali, analoghe a quelle già tratteggiate per i contesti scavati a nord del porto fluviale. Una di queste, particolarmente vitale tra II e III secolo, è con il settore occidentale dell'Asia Minore, come dimostrano la ceramica comune dell'area di Focea e i contenitori di Rodi e della Perea, ma se ne rintracciano altre: con la valle del Meandro (anfore e sigillata orientale B), e con l'area cilicia e siro palestinese (anfore e *Eastern Sigillata A* della Cilicia e della zona siropalestinese). Nella fase più tarda poi si assiste a un'impenntata dei vini africani, probabilmente da mettere in rapporto con il generale predominio commerciale dei prodotti di quelle province.

La vicinanza e la facilità di approvvigionamento spiegano la prevalenza di olio italico, che risulta quasi esclusivamente di provenienza istriana, a scapito di quello betico, generalmente poco diffuso in Cisalpina e nell'Italia adriatica. Come già sottolineato, un dato rilevante è la continuità di presenza di anfore istriane, anche nelle fasi più tarde pur interessate dalle importazioni africane. Molto limitata doveva essere la produzione locale

dell'olio, anche se il clima doveva consentire la coltivazione dell'olivo in Friuli: le prime testimonianze certe risalgono solo al XII secolo ⁷⁵.

Per concludere, infine, con gli alimenti derivati della pesca, nella lettura dei dati va tenuta in considerazione la differente quantità di contenuto che veniva trasportato in anfore di misura anche molto diversa (dai capienti contenitori iberici alle anforette adriatiche); le loro dimensioni e la loro capacità, direttamente dipendenti dalla natura del prodotto – da un lato pesce allo stato solido, salato o conservato in salamoia, dall'altro allo stato semiliquido, trasformato nelle varie salse ricordate dalle fonti (*garum*, *liquamen*, *allex*, *muria*) – riflettono diverse esigenze di rifornimento, a loro volta strettamente correlate con il differente uso che si faceva di questi prodotti nell'alimentazione quotidiana.

L'andamento delle importazioni dei prodotti rispecchia in parte quanto ci si poteva aspettare: le produzioni africane si affiancano, fino a superarle, a quelle iberiche, che tuttavia continuano nella fase più tarda, mentre minore, ma pur sorprendente, è la presenza di anfore da salagione giunte sia dall'Egeo sia dalle lontane zone istro-pontiche.

Se l'approvvigionamento di pesce doveva essere garantito dalla vicinanza con il mare e forse dall'esistenza di *vivaria* e allevamenti, il consumo di salse svolgeva un ruolo rilevante: lo confermano le numerose anforette da *liquamen*, sicura testimonianza di una

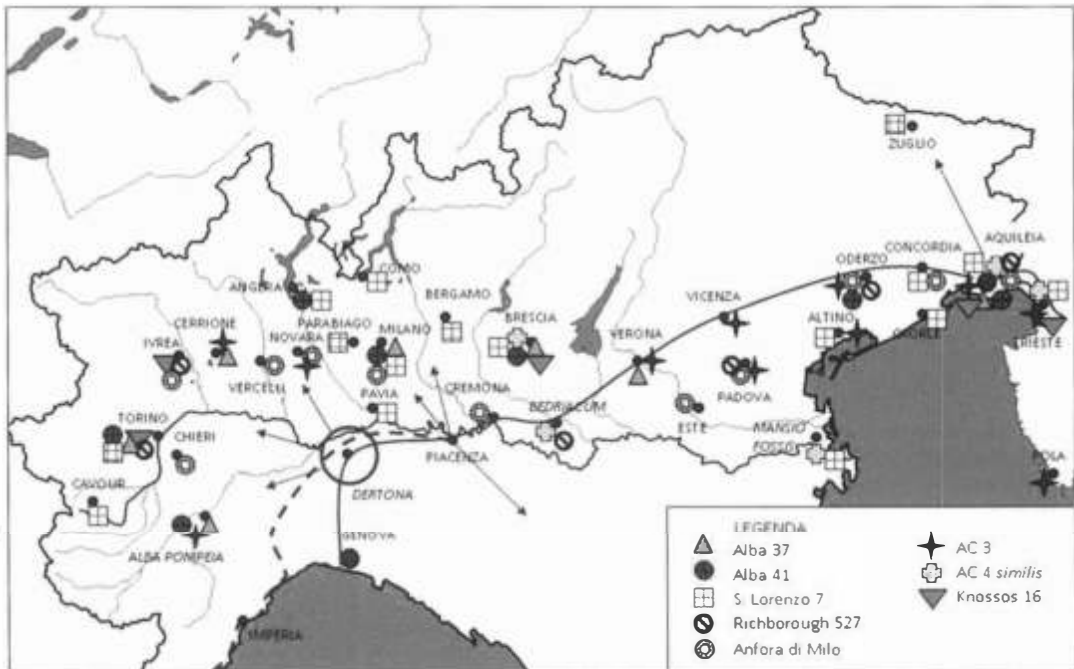


Fig. 14. Aquileia, Canale Anfora, attestazioni di anfore di produzione orientale lungo l'asse padano.

⁷⁵ BATTIGELLI 2002.

trasformazione del pesce in qualche zona dell'Adriatico per ora sconosciuta. La menzione di Aquileia in due esemplari tuttavia invita a riaffrontare la problematica e non è escluso che possa venire evidenziato il ruolo della città non solo come centro di arrivo e di consumo, ma anche come centro di produzione di quei prodotti del mare dei quali venivano ad approvvigionarsi le popolazioni dell'interno.

Particolarmente interessanti risultano, infine, alcuni contenitori di origine orientale, il cui prodotto non è stato ancora identificato, che presentano significative attestazioni, anche se non numerose, lungo l'asse di penetrazione padano, punteggiando di evidenze il percorso delle "via d'acqua" dipendenti dall'asta fluviale Po e della *via Postumia* (fig. 14). Tra le anfore di origine orientale che partecipano di questo flusso commerciale trasversale, peraltro provato dalla presenza di *mercatores* aquileiesi attivi tra l'area piemontese e la Pannonia⁷⁶, troviamo contenitori come Alba Pompeia 37 e 41, San Lorenzo 7, oppure altri, come l'anfora di Milos già trattata. La buona attestazione a Roma e nella Transpadana occidentale di tutti questi contenitori, la cui concentrazione sfuma via via che ci si sposta verso est per poi non continuare nello spazio adriatico e per spingersi, viceversa, lungo gli assi di penetrazione pannonici, testimonia ancora una volta il primato portuale e redistributivo di Aquileia, indubitabile porto di stoccaggio e di imbarco per molti prodotti orientali e altoadriatici, vino ed olio innanzitutto⁷⁷, nonché probabile capolinea orientale e centro di redistribuzione per altre tipologie di merci di origine padana o più generalmente occidentale⁷⁸.

BIBLIOGRAFIA

- ALDINI 1989 = T. ALDINI, *Nuovi dati sulle anfore foropopiliensi*, in "Studi Romagnoli", 40, pp. 383-418.
 ALDINI 1995 = T. ALDINI, *Elementi per una più corretta classificazione delle anfore foropopiliensi*, in "Atti e Memorie della Deputazione di Storia patria per le Province di Romagna", n. s. 46, pp. 11-18.
Alun de Méditerranée 2005 = *L'alun de Méditerranée*, Actes du colloque International (Naples - Lipari, 4-8 juin 2003), a cura di PH. BORGARD, J. P. BRUN e M. PICON, Collection du Centre Jean Bérard, 23, Naple - Aix en Provence.
Amphores lusitaniennes 1990 = *Les amphores lusitaniennes. Typologie, Production, Commerce*, Atti delle giornate di Studio (Conimbriga, 13-14 ottobre 1988), a cura di A. ALARCÃO e F. MAYET, Conimbriga.
 ARNAUD-FASSETTA *et alii* 2003a = G. ARNAUD-FASSETTA, M.-B. CARRE, R. MAROCCO, F. MASELLI SCOTTI, N. PUGLIESE, C. ZACCARIA, A. BANDELLI, V. BRESSON, G. MANZONI, M.E. MONTENEGRO, CH. MORHANGE, M. PIPAN, A. PRIZZON, I. SICHÉ, *The site of Aquileia (northeastern Italy): example of fluvial geoarchaeology in a Mediterranean deltaic plain / Le site d'Aquilee (Italie nord-orientale) : exemple de géoarchéologie fluviale dans une plaine deltaïque méditerranéenne*, in "Géomorphologie : relief, processus, environnement", 4, pp. 227-246.

⁷⁶ GABUCCI, MENNELLA 2003, pp. 317-342.

⁷⁷ I dati di Torino sono riassunti in QUIRI 2015.

⁷⁸ In tal senso va sottolineata la capacità di redistribuzione di alcuni prodotti, mediati da Aquileia verso i mercati pannonici fino alla loro immissione "nella rotta danubiana verso (e dal) Mar Nero", ruolo particolarmente ben documentato, ad esempio, per la sigillata tardopadana: GABUCCI, QUIRI 2008, p. 54, nt. 53. Per quanto riguarda la produzione tessile, a Vercelli la presenza di anfore per allume è stata recentemente ricondotta all'attività di un *lanarius*, fatto che, unitamente alle numerose attestazioni di questa tipologia di contenitori nel territorio gravitante attorno a *Mediolanum*, provverebbe l'esistenza di una "textile trade route linked to the *Galliae*": cfr. BOLZONI, PANERO c.s.

- ARNAUD-FASSETTA *et alii* 2003b = G. ARNAUD-FASSETTA, M.-B. CARRE, R. MAROCCO, F. MASELLI SCOTTI, N. PUGLIESE, C. ZACCARIA, *Paléoenvironnement d'Aquilée*, in *De la mer Adriatique aux Alpes Juliennes (Italie nord-orient et Slovenie occidentale) - Un parcours géologique sans frontières*, a cura di K. DROBNE, N. PUGLIESE e Y. TAMBAREAU, Ljubljana, pp. 23-26.
- AURIEMMA 2000 = R. AURIEMMA, *Le anfore del relitto di Grado e il loro contenuto*, in "Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité", 112, 1, pp. 27-51.
- AURIEMMA 2007 = R. AURIEMMA, *Anfore. Produzioni orientali*, in *Trieste antica. Lo scavo di Crosada ***. *I materiali*, a cura di C. MORSELLI, Trieste, pp. 136-153.
- AURIEMMA, DEGRASSI, QUIRI 2012 = R. AURIEMMA, V. DEGRASSI, E. QUIRI, *Produzione e circolazione di anfore in Adriatico tra III e IV secolo: dati da contesti emblematici*, in *Ceramica romana nella Puglia adriatica*, a cura di C.S. FIORIELLO, Bari, pp. 255-289.
- AURIEMMA, DEGRASSI, QUIRI 2015 = R. AURIEMMA, V. DEGRASSI, E. QUIRI, *Eastern amphora imports in the Adriatic Sea: evidence from terrestrial and underwater contexts of the Roman Imperial age*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 139-160.
- AURIEMMA, PESAVENTO MATTIOLI 2009 = R. AURIEMMA, S. PESAVENTO MATTIOLI, *I titoli picti della anfore di Grado*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 275-280.
- AURIEMMA, SILVESTRELLI 2013 = R. AURIEMMA, F. SILVESTRELLI, *Rotte e commerci marittimi tra Ellenismo e prima età imperiale: i giacimenti dell'Adriatico e dello Ionio*, in *Immensa Aequora. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del mediterraneo (metà IV sec. a.C. - I sec. d.C.)*, Atti del Workshop (Roma, 24-26 gennaio 2011), Roma, pp. 439-453.
- AUTRET, MARANGOU 2011 = C. AUTRET, A. MARANGOU, *L'importation des amphores ciliciennes à Chypre à l'époque impériale*, in *Proceedings of the IVth International Cyprological Congress* (Nicosia, 29 April-3 May 2008), a cura di A. DEMETRIOU, Lefkosia, pp. 357-366.
- BATTIGELLI 2002 = F. BATTIGELLI, *Ai limiti dell'areale. L'olio in Friuli tra passato e presente*, in *Tutte le sfumature del verde. Qualità dell'olio e purezza del paesaggio*, a cura di O. LONGO e P. SCARPI, Seminari di *Homo edens*, 1, Padova, pp. 73-88.
- BELOTTI 2008 = C. BELOTTI, *Merci, trasporti e contatti nella Venetia: le importazioni di anfore olearie dal Mediterraneo orientale*, in *Terre di mare. L'archeologia dei paesaggi costieri e le variazioni climatiche*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Trieste, 8-10 novembre 2007), a cura di R. AURIEMMA e S. KARINJA, Trieste - Pirano, pp. 454-561.
- BERNAL CASASOLA 1998 = D. BERNAL CASASOLA, *Los Metagallares (Solobrena, Granada): un centro romano de producción alfariera en el siglo III d.C.*, Solobrena.
- BERTACCHI 1990 = L. BERTACCHI, *Il sistema portuale della metropoli aquileiese*, in "Antichità Altoadriatiche", 20, pp. 242-243.
- BEZECZKY 2013 = T. BEZECZKY, *The Amphorae of Roman Ephesus*, *Forschungen in Ephesos*, 15/1, Wien.
- BOLZONI, PANERO c.s. = G. BOLZONI, E. PANERO, *Indices d'une activité artisanale lainière à Vercellae, Italie, in Vth Purpureae Vestes International Symposium: Textiles and Dyes in the Mediterranean World* (Abbey of Montserrat, 19-22 March 2014), in corso di stampa.
- BONIFAY 2004 = BONIFAY M., *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, *British Archaeological Reports, International Series*, 1301, Oxford.
- BRAIDOTTI 2010 = E. BRAIDOTTI, *Scavando nei depositi del Museo di Aquileia: revisione inventariale nel c.d. Magazzino anfore*, in "Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia", 5, pp. 58-61.
- BUENO, MANTOVANI, NOVELLO 2012 = M. BUENO, V. MANTOVANI, M. NOVELLO, *Progetto Aquileia: Casa delle Bestie Ferite Commercio e consumo ad Aquileia. Analisi delle anfore tardoantiche alla luce di alcuni contesti*, in "Rei Cretariae Fautorum Acta", 42, pp. 159-168.
- BUONOPANE 2009 = A. BUONOPANE, *La produzione olearia e la lavorazione del pesce lungo il medio e l'alto Adriatico: le fonti letterarie*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 25-36.
- BUSANA, D'INCÀ, FORTI 2009 = M. S. BUSANA, C. D'INCÀ, S. FORTI, *Olio e pesce in epoca romana nell'alto e medio Adriatico*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 37-81.
- CARRE 2004 = M.-B. CARRE, *Le réseau hydrographique d'Aquilée: état de la question*, in "Antichità Altoadriatiche", 59, pp. 197-216.
- CARRE 2007 = M.-B. CARRE, *L'évolution des importations à Aquilée. III. Les amphores orientales: données quantitatives comparées*, in "Antichità Altoadriatiche", 65, pp. 583-604.
- CARRE 2008 = M.-B. CARRE, *Les fouilles du port fluvial d'Aquilée*, in "Revue Archéologique", 45, pp. 193-198.

- CARRE, CIPRIANO 1987 = M.-B. CARRE, M.T. CIPRIANO, *Note sulle anfore conservate nel Museo di Aquileia*, in "Antichità Altoadriatiche", 29, pp. 479-494.
- CARRE, MASELLI SCOTTI 2001 = M.-B. CARRE, F. MASELLI SCOTTI, *Il porto di Aquileia. Dati antichi e ritrovamenti recenti*, in "Antichità Altoadriatiche", 46, pp. 211-243.
- CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009 = M.-B. CARRE, S. PESAVENTO MATTIOLI, C. BELOTTI 2009, *Le anfore da pesce adriatiche*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 215-238.
- CARRERAS MONFORT 1999 = C. CARRERAS MONFORT, *Miscelánea: las otras ánforas del Monte Testaccio*, in *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma)*, I, a cura di J. M. BLÁZQUEZ MARTÍNEZ e J. REMESAL RODRÍGUEZ, Barcelona, pp. 91-98; 198-201.
- CASARAMONA et alii 2010 = A. CASARAMONA, S. COLANTONIO, B. ROSSI, C. TEMPESTA, G. ZANCHETTA, *Anfore cretesi dallo scavo del Nuovo Mercato Testaccio*, in "Rei Cretariae Fautorum Acta", 41, pp. 113-122.
- CEAZZI, DEL BRUSCO 2007 = A. CEAZZI, A. DEL BRUSCO, *Lo scavo della Scuola di Specializzazione in Archeologia dell'Università di Trieste. Rapporto preliminare sulla ceramica (campagne 2002-2004)*, in "Archeografo Triestino", s. 4, 67, pp. 119-149.
- CEAZZI, DEL BRUSCO 2014 = A. CEAZZI, A. DEL BRUSCO, *La ceramica comune, la ceramica da cucina locale e importata, e le anfore dallo scavo di via Bolivia, Aquileia (Udine-Italia)*, in *LRCW 4. J. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and archaeometry. The Mediterranean: a market without frontiers*, vol. 2, a cura di N. POULOU-PAPADIMITRIOU, E. NODAROU e V. KILIKOGLU, British Archaeological Reports, International Series, 2616, Oxford, pp. 943-953.
- CIPRIANO 1986 = M.T. CIPRIANO, *Aquileia (Veneto). Le anfore del Museo*, in *Società romana e impero tardo-antico. Le merci e gli insediamenti*, a cura di A. GIARDINA, Roma, pp. 39-143.
- CIPRIANO 2009 = S. CIPRIANO, *Le anfore olearie Dressel 6B*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 173-189.
- CIPRIANO, FERRARINI 2001 = S. CIPRIANO, S. FERRARINI, *Le anfore romane di Opitergium*, Cornuda (TV).
- CIPRIANO, MAZZOCHIN, PASTORE 1997 = S. CIPRIANO, P. MAZZOCHIN, P. PASTORE, *Nuove considerazioni sui commerci del territorio patavino in età imperiale. Analisi di alcune tipologie di anfore da recenti scavi*, in "Quaderni di Archeologia del Veneto", 13, pp. 99-109.
- CIPRIANO et alii 2005 = S. CIPRIANO, S. MAZZOCHIN, G. DE VECCHI, A. ZANCO, *Le anfore ad impasto grezzo rinvenute nella Venetia: tipologia, cronologia, distribuzione, caratteri chimico-petrografici e tecnologia della produzione*, in *Alun de Méditerranée* 2005, pp. 187-196.
- DEGRASSI, MAGGI 1991 = V. DEGRASSI, P. MAGGI, *La struttura: il pozzo e i reperti*, in *Aquileia romana: vita pubblica e privata*, Catalogo della mostra, Venezia, pp. 26-29.
- DEGRASSI, MAGGI 2011 = V. DEGRASSI, P. MAGGI, *Foro di Aquileia, il pozzo occidentale. Commerci e consumi attraverso l'evidenza dei materiali di riempimento*, in "Antichità Altoadriatiche", 70, pp. 231-240.
- DEGRASSI, MAGGI, MIAN 2009 = V. DEGRASSI, P. MAGGI, G. MIAN, *Anfore adriatiche di piccole dimensioni da contesti di età medioimperiale ad Aquileia e Trieste*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 257-266.
- DE' SIENA 2012 = S. DE' SIENA, *Il vino nel mondo antico. Archeologia e cultura di una bevanda speciale*, Modena.
- DIAS DIOGO, FARIA 1987 = M. DIAS DIOGO, J.C.L. FARIA, *Quadro tipológico das ânforas de fabrico lusitano*, in "O Arqueólogo Português", s. IV, 5, pp. 179-191.
- DYCZEK 2001 = P. DYCZEK, *Roman Amphorae of the 1st-3rd centuries AD found on the Lower Danube. Typology*, Warsaw.
- DYCZEK 2008 = P. DYCZEK, *On the origins of amphora Zeest 90/Dyczek 25 - ultimate solution?*, in "Rei Cretariae Fautorum Acta", 40, pp. 515-521.
- DOBREVA 2011 = D. DOBREVA, *I materiali archeologici*, in *Aquileia - Fondi ex Cossar. Missione archeologica 2011*, a cura di J. BONETTO e A.R. GHIOOTTO, Padova, pp. 79-106.
- DOBREVA 2012 = D. DOBREVA, *I materiali archeologici. Prime considerazioni sulle attività produttive e sui traffici commerciali*, in *Aquileia - Fondi ex Cossar. Missione archeologica 2012*, Padova, pp. 99-136.
- DOBREVA 2014 = D. DOBREVA, *Verso uno studio del paesaggio economico aquileiese. Sintesi dei dati relativi ai ritrovamenti ceramici della campagna 2013*, in *Aquileia - Fondi ex Cossar. Missione archeologica 2013*, a cura di J. BONETTO e A.R. GHIOOTTO, Padova, pp. 77-92.
- DONAT 1994 = P. DONAT, *Anfore africane*, in *Scavi ad Aquileia I. L'area ad est del Foro***. Rapporto degli scavi 1989-1991, a cura di M. VERZÀR BASS, Studi e Ricerche sulla Gallia Cisalpina, 6, Roma, pp. 413-450.
- DUGONIĆ 2015 = P. DUGONIĆ, *Rhodian amphorae in Adriatic: a preliminary report on the evidence from Croatia*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 245-256.
- FABIÃO 2004 = C. FABIÃO, *Centros oleiros da Lusitania. Balanço dos conhecimentos e perspectivas de investigação*, in *Figlinae Baeticae* 2004, pp. 379-410.

- Figlinae Baeticae* 2004 = *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C. - VII d.C.)*, Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 12-14 de noviembre de 2003), a cura di D. BERNAL e L. LAGÓSTENA, British Archaeological Reports, International Series, 1266, Oxford.
- FEDERICO 2007 = R. FEDERICO, *Contenitori da garum e consumi alimentari a Villa Arianna a Stabiae: alcune considerazioni*, in *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en occidente durante la Antigüedad*, Actas del Congreso internacional (Cádiz, 7-9 noviembre de 2005), a cura di L. LAGÓSTENA, D. BERNAL e A. ARÉVALO, British Archaeological Reports, International Series, 1686, Oxford, pp. 255-270.
- GABUCCI, MENNELLA 2003 = A. GABUCCI, C. MENNELLA, *Tra Ermona ed Augusta Taurinorum un mercante di Aquileia*, in "Aquileia Nostra", 74, cc. 317-342.
- GABUCCI, QUIRI 2008 = A. GABUCCI, E. QUIRI, *Eporedia, appunti su terre sigillate e anfore tra tarda repubblicana ed età imperiale*, in "Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte", 23, pp. 45-78.
- GADDI, DEGRASSI c.s. = D. GADDI, V. DEGRASSI, *Lusitanian Amphorae in Eastern Regio X, in Lusitanian Amphorae - Production and Diffusion*, International Congress (Tróia – Portugal, 10th-13th October 2013), in corso di stampa.
- GARNIER, SILVINO, BERNAL-CASASOLA 2011 = N. GARNIER, T. SILVINO, D. BERNAL-CASASOLA, *L'identification du contenu des amphores : huile, conserves de poissons et poissonage*, in *SFECAG*, Actes du congrès (Arles, 2-5 juin 2011), Marseille, pp. 397-416.
- GROH 2011 = S. GROH, *Ricerche sull'urbanistica e le fortificazioni tardoantiche e bizantine di Aquileia. Relazione sulle prospezioni geofisiche condotte nel 2011*, in "Aquileia Nostra", 82, cc. 153-204.
- HAYES 1983 = J. W. HAYES, *The Villa Dionysos excavations, Knossos. The pottery*, in "Annual of the British School at Athens", 78, pp. 97-169.
- IANDOLI 2006 = M. IANDOLI, *Le anfore della domus romana di palazzo Diotallevi a Rimini: alcune riflessioni sui circuiti commerciali*, in *Ariminum, storia e archeologia*, Atti della Giornata di Studio su Ariminum, un laboratorio archeologico (Rimini 2004), a cura di C. RAVARA MONTEBELLI, Roma, pp. 103-153.
- JURIŠIĆ 2000 = M. JURIŠIĆ, *Ancient shipwrecks of the Adriatic. Maritime transport during the first and second centuries AD*, British Archaeological Reports, International Series, 828, Oxford.
- KANDLER 1869-70 = P. KANDLER, *Di Aquileia romana*, in "Archeografo Triestino", n. s. 1, pp. 93-140.
- LIPOVAC VRKLIJAN 2007 = G. LIPOVAC VRKLIJAN, *Ad Turres Crikvenica. Keramičarska radionica Seksta Metilija Maksima / A ceramic manufacture of Sextus Metillius Maximus, Crikvenica*.
- LIPOVAC VRKLIJAN 2009 = G. LIPOVAC VRKLIJAN, *L'officina ceramica di Crikvenica*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 309-314.
- LIPOVAC VRKLIJAN 2011 = G. LIPOVAC VRKLIJAN, *Lokalna keramičarska radionica Seksta Metilija Maksima u Crikvenici-Crikveničke anfore ravnog dna*, in *Rimske keramičarske* 2011, pp. 3-18.
- MAGGI, ORIOLO 1999 = P. MAGGI, F. ORIOLO, *Dati d'archivio e prospezione di superficie: nuove prospettive di ricerca per il territorio suburbano di Aquileia*, in "Antichità Altoadriatiche", 45, pp. 99-123.
- MAGGI, MARION 2011 = P. MAGGI, Y. MARION, *Le produzioni di anfore e di terra sigillata a Loron e la loro diffusione*, in *Rimske keramičarske* 2011, pp. 175-187.
- MASELLI SCOTTI 2005 = F. MASELLI SCOTTI, *Aquileia, Canale Anfora*, in "Aquileia Nostra", 76, cc. 372-376.
- MASELLI SCOTTI 2014 = F. MASELLI SCOTTI, *Riflessioni sul paesaggio aquileiese all'arrivo dei Romani*, in *Hoc quoque laboris praemium. Scritti in onore di Gino Bandelli*, a cura di M. CHIABÀ, Polymnia. Studi di Storia romana, 3, Trieste, pp. 319-330.
- MARION, STARAC 2001 = Y. MARION, A. STARAC, *Les amphores*, in *Loron (Croatie). Un grand centre de production d'amphores à huile istriennes (I^{er}-IV^e s. p.C.)*, a cura di F. TASSAUX, R. MATIASIĆ e V. KOVACIĆ, Publications Ausonius. Mémoires, 6, Bordeaux, pp. 97-125.
- MARQUIÉ et alii 2005 = S. MARQUIÉ, M. VICHY, J. C. SOURISSEAU, M. PICON, *Des amphores de Mélos à Cypre et l'alun cypriote*, in *Alun de Méditerranée* 2005, pp. 201-210.
- Materiali per Aquileia c.s. = Materiali per Aquileia. Lo scavo di Canale Anfora (2004-2005)*, a cura di F. MASELLI SCOTTI e S. PESAVENTO MATTIOLI, in corso di stampa.
- MAZZOCCHIN 2009 = S. MAZZOCCHIN, *Le anfore con collo ad imbuto: nuovi dati e prospettive di ricerca*, in *Olio e pesce* 2009, pp. 191-213.
- Olio e pesce* 2009 = *Olio e pesce in epoca romana: produzione e commerci nelle regioni dell'Alto Adriatico*, Atti del Convegno (Padova, 16 febbraio 2007), a cura di S. PESAVENTO MATTIOLI e M.-B. CARRE, Antenof Quaderni, 15, Roma.
- OPAIT 2007 = A. OPAIT, *A Weighty matter: Pontic Fish Amphorae*, in *The Black Sea in Antiquity. Regional and interregional economic exchanges*, a cura di V. GABRIELSEN e J. LUND, Black Sea Studies, 6, Aarhus, pp. 101-121.

- OPAIT 2009 = A. OPAIT, *Aspects of the provisioning of the Pontic settlements with olive oil in the Hellenistic and early Roman periods*, in PATABS I. *Production and Trade of Amphorae in the Black Sea*, Actes de la Table Ronde internationale (Batoumi et Trabzon, 27-29 Avril 2006), a cura di D. KASSAB TEZGÖR e N. INAISHVILI, *Varia Anatolica*, 21, Paris, pp. 153-158.
- OPAIT 2010 = A. OPAIT, *Pontic wine in the Athenian market*, in *Late Antique Ceramics from Greece (3rd-7th centuries)*, Proceedings of the Symposium (Thessaloniki, November 12th-16th 2006), a cura di D. PAPANIKOLA-BAKIRTZI e K. KOUSOULAKOU, Thessaloniki, pp. 108-130.
- PESAVENTO MATTIOLI 2001 = S. PESAVENTO MATTIOLI, *Anfore betiche in Italia settentrionale: direttrici di approvvigionamento e rapporti con le produzioni locali di olio e di conserve e salse di pesce (I e II secolo d.C.)*, in *Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceites y vino de la Bética en el Imperio Romano* (Écija y Sevilla, 17 al 20 de Diciembre de 1998), Ecija, pp. 733-757.
- PASCUAL BERLANGA, RIBERA I LACOMBA 2015 = G. PASCUAL BERLANGA, A. RIBERA I LACOMBA *Eastern amphorae in Valentia (1st century BC - 3rd century AD) and Pompeii (1st century BC to AD 79)*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 279-286.
- Per terram per mare* 2015 = *Per terram per mare. Seaborne Trade and the Distribution of Roman Amphorae in the Mediterranean* (Nicosia, Cyprus, 12-15 April 2013), a cura di S. DEMESTICHA, Uppsala.
- QUIRI 2015 = E. QUIRI, *Imports of eastern transport amphorae to Turin (Italy)*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 161-180.
- REYNOLDS 2005 = P. REYNOLDS, *Levantine amphorae from Cilicia to Gaza: a typology and analysis of regional production trends from the 1st to 6th centuries*, in *LRCW 1. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry* (Barcelona 14-16 marzo 2002), a cura di J. M^a GURT I ESPARRAGUERA, J. BUXEDA I GARRIGÓS e M.A. CAU ONTIVEROS, *British Archaeological Reports, International Series*, 1340, Oxford, pp. 563-611.
- REYNOLDS et alii 2010 = P. REYNOLDS, S.Y. WAKSMAN, S. LEMAÎTRE, H. CURVERS, M. ROUMIÉ, B. NSOULI, *An early Imperial Roman pottery production site in Beirut (BEY 015): chemical analyses and a ceramic typology*, in "Berytus", 51-52, pp. 71-115.
- Rimske keramičarske* 2011 = *Rimske keramičarske i staklarske radionice. Proizvodnja i trgovina na jadranskom prostoru – Officine per la produzione di ceramica e di vetro in epoca romana. Produzione e commercio nella regione adriatica*, Zbornik I. Međunarodnog arheološkog kolokvija, Crikvenica, 23.-24. listopada 2008 – Atti del I Colloquio archeologico internazionale, Crikvenica (Croazia), 23-24 ottobre 2008, a cura di G. LIPOVAC VRKLJAN, I. RADIĆ ROSSI e B. ŠILJEG, Crikvenica.
- RIZZO 2014 = G. RIZZO, *Le anfore, Ostia ed i commerci mediterranei*, in C. PANELLA e G. RIZZO, *Ostia VI. Le Terme del nuotatore*, *Studi miscellanei*, 38, Roma, pp. 64-481.
- ROUSSE 2007 = C. ROUSSE, *L'évolution des importations à Aquilée. IV: Les productions africaines*, in "Antichità Altoadriatiche", 65, pp. 605-620.
- ROYAL 2005 = J. ROYAL, *Maritime evidences for overseas trade along the Illyrian coast: the eastern Mediterranean connections*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 199-218.
- RUBINICH, BRAIDOTTI 2007 = M. RUBINICH, E. BRAIDOTTI, *Anfore dall'area delle Grandi Terme di Aquileia. Risultati preliminari*, in "Aquileia Nostra", 78, cc. 193-227.
- SAGUI 1998 = L. SAGUI, *Il deposito della Crypta Balbi: una testimonianza imprevedibile sulla Roma del VII secolo?*, in *Ceramica in Italia: VI-VII secolo*, Atti del convegno in onore di John W. Hayes (Roma 11-13 maggio 1995), a cura di L. SAGUI, Firenze, pp. 305-327.
- SANGINETO 2006 = A.B. SANGINETO, *Il vino e l'armonia dei paesaggi agrari dei Bruttii, Vibo Valentia*.
- STEFANI 2005 = G. STEFANI, LABOR, *Il cibo come lavoro. In Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Catalogo mostra (Antiquarium di Boscoreale, 3 febbraio - 26 giugno 2005), a cura di G. STEFANI, Pompei, pp. 96-128.
- TARAS 2015 = D. TARAS, *Amphorae from the Roman port of Aenona*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 257-268.
- TIUSSI 2010 = C. TIUSSI, *Le anfore dagli scavi della chiesa di San Michele. Nota preliminare*, in: *Michele, il guerriero celeste. L'abbazia di San Michele di Cervignano del Friuli: la storia, lo scavo, il culto*, Atti del Convegno (Cervignano del Friuli, 28-29 settembre 2008), Aquileia (UD), pp. 266-279.
- TCHERNIA 1986 = A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et Rome, 261, Rome.
- VIDLIČKOVÁ 2015 = L. S. VIDLIČKOVÁ, *Roman amphorae from the Portolafia and Tourkolimano shipwrecks*, in *Per terram per mare* 2015, pp. 23-30.
- VIPARD 1995 = P. VIPARD, *Les amphores carottes (forme Schöne-Mau XV). État de la question*, in *SFECAG, Actes du Congrès de Rouen 1995*, Marseille, pp. 51-77.

RIASSUNTO

Lo scavo di Canale Anfora ha restituito un'immensa quantità di frammenti di anfore databili tra la fine del I e il IV secolo. Lo studio delle singole produzioni ha permesso di ricostruire un quadro molto articolato delle importazioni ad Aquileia. Le anfore di origine italiana, destinate allo smercio di vino, olio e in parte dei prodotti della lavorazione del pescato, sono le più numerose. Quasi altrettanto abbondanti sono, però, i contenitori provenienti dal Mediterraneo orientale: dalle isole dell' Egeo, dalle coste della provincia d' Asia, dal Ponto e dalla Siria e dalla Cirenaica venivano importati soprattutto vini pregiati, molti dei quali sono nominati dalle fonti antiche, ma anche allume e frutta. Olio, prodotti della lavorazione del pesce e vino provenivano anche dall' Africa, le cui importazioni si intensificano soprattutto nel IV secolo. Minoritarie e destinate ad un mercato di *élite*, sono le merci originarie della penisola iberica, da cui si importavano soprattutto prodotti della lavorazione del pescato, poco olio e vino.

Parole chiave: Canale Anfora; anfore; prodotti della lavorazione del pescato; salse di pesce; olio; vino.

SUMMARY

CANALE ANFORA: A VIEW ON IMPORTATIONS OF FOODSTUFFS TO AQUILEIA BETWEEN 1ST AND 3RD CENTURY A.D.

The excavation at Canale Anfora has provided thousands of amphoras sherds dating between the end of the 1st century and the IVth century AD. They allow us to reconstruct a very detailed picture of imports to Aquileia. Italian amphoras, containing wine, oil and fish sauces, are the most numerous, almost as abundant are, however, the amphorae coming from the eastern Mediterranean: from Aegean Islands, the coast of Asia Minor, Pontus, Syria and Cyrenaica were imported mainly fine wines, many of which are appointed by the ancient sources, but also alum and fruit. Oil, fish products and wine came also from Africa, whose imports are intensified especially in the IVth century. Minority, and destined to a niche market, are the goods coming from the Iberian Peninsula, from which were imported mainly fish products and small amounts of oil and wine.

Keywords: Anfora Canal; amphorae; fish products; fish sauces; olive oil; wine.

RITA AURIEMMA
IPAC - Villa Manin di Passariano _ I-33033 Codroipo (UD)
rita.auriemma@ipac.regione.fvg.it

VALENTINA DEGRASSI
Archeotest, via Belpoggio 6A _ I-34123 Trieste
archeotest@virgilio.it

DARIO GADDI
Via Capriva 24 _ I-33100 Udine
dario.gaddi@alice.it

PAOLA MAGGI
Vicolo del Castagneto 24 _ I-34127 Trieste
pmaggi@units.it

