

**COPIA ELETTRONICA IN FORMATO PDF**

**RISERVATA AD USO CONCORSUALE E/O PERSONALE DELL'AUTORE  
CONFORME AL DEPOSITO LEGALE DELL'ORIGINALE CARTACEO**

# L'ALIMENTAZIONE NELL'ANTICHITÀ

ATTI DELLA XLVI SETTIMANA  
DI STUDI AQUILEIESI

Aquileia, Sala del Consiglio Comunale (14-16 maggio 2015)

a cura di Giuseppe Cuscito

Iniziativa  
realizzata in collaborazione con



FONDAZIONE **AQUILEIA**

**Università degli Studi di Trieste**  
Dipartimento di Studi Umanistici

**Scuola Interateneo di Specializzazione in Beni Archeologici**  
Università di Trieste-Udine-Venezia ca' Foscari

patrocinata da



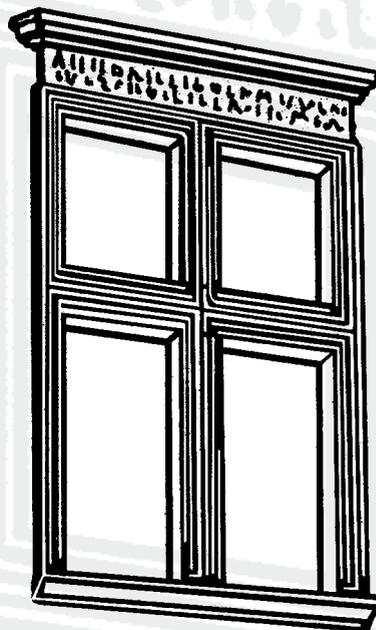
COMUNE DI  
**AQUILEIA**

sostenuta da



Soprintendenza  
Archeologia del FVG

CENTRO DI ANTICHITÀ ALTOADRIATICHE  
CASA BERTOLI - AQVILEIA



# ANTICHITÀ ALTOADRIATICHE

Rivista fondata da Mario Mirabella Roberti  
e diretta da Giuseppe Cuscito

volume

# LXXXIV

EDITREG TRIESTE 2016

---

«Antichità Altoadriatiche»

© Centro di Antichità Altoadriatiche  
Via Patriarca Popponè 6 - 33053 Aquileia (UD)

---

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 318 del 27 ottobre 1973

© Editreg di Fabio Prenc  
Sede operativa: via G. Matteotti 8 - 34138 Trieste  
tel./fax ++39 40 362879, e-mail: editreg@libero.it

ISSN 1972-9758

Direttore responsabile:  
Giuseppe Cuscito

Comitato scientifico:  
Fabrizio Bisconti, Jacopo Bonetto, Rajko Bratož, Giovannella Cresci Marrone, Heimo Dolenz,  
Sauro Gelichi, Francesca Ghedini, Giovanni Gorini, Arnaldo Marcone, Robert Matijašič, Emanuela  
Montagnari Kokelj, Gemma Sena Chiesa.

La proprietà letteraria è riservata agli autori dei singoli scritti ed i testi sono stati sottoposti, per l'approvazione, all'esame di referenti e del Comitato di redazione. La rivista non assume responsabilità di alcun tipo circa le affermazioni e i giudizi espressi dagli autori.

Le immagini di proprietà dello Stato italiano sono state pubblicate su concessione del MiBACT - Dipartimento per i Beni Culturali e Paesaggistici - Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Friuli Venezia Giulia - Soprintendenza Archeologia del Friuli Venezia Giulia ed è vietata l'ulteriore riproduzione e duplicazione con ogni mezzo senza l'autorizzazione della Soprintendenza.

## INDICE

Introduzione ai lavori .....	p.	10
Diario .....	»	16
Elenco degli iscritti .....	»	18

### STUDI

FRANCESCA GHEDINI, <i>Raffigurazioni di cibo nel repertorio ellenistico romano</i> ..	»	21
MONICA SALVADORI, <i>Alcune note sulle rappresentazioni di vivai ittici nel repertorio artistico romano</i> .....	»	45
SIMONE RAMBALDI, PAOLA PORTA, <i>Dalla terra alla mensa attraverso l'arte, fra l'età romana e il Medioevo</i> .....	»	57
GIANLUIGI BALDO, LUCA BELTRAMINI, <i>Il cibo nella letteratura latina</i> .....	»	85
GIOVANNELLA CRESCI MARRONE, <i>Cene politiche in età triumvirale: il caso cisalpino</i> .....	»	101
YURI A. MARANO, <i>Gli ambienti absidati nell'architettura residenziale dell'Italia settentrionale tardoantica</i> .....	»	111
RAJKO BRATOŽ, <i>La produzione e il consumo di alimenti nella provincia della Venetia et Histria al tempo dei Gori orientali</i> .....	»	131
MAURIZIO GIROLAMI, <i>Mangiare la benedizione: regole alimentari nella Bibbia e le interpretazioni patristiche di Gen 25,29-34</i> .....	»	159
MASSIMILIANO DAVID, <i>Osservazioni sul banchetto rituale mitraico a partire dal «Mitreo dei marmi colorati» di Ostia antica</i> .....	»	173
ANTONIO SARTORI, <i>Cibi di pietra</i> .....	»	185
KLARA BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, <i>Cibo e bevande nella preistoria istriana</i> .....	»	199
ALKA STARAC, <i>Contenitori alimentari di ceramica e di vetro in Istria nel I secolo d.C.</i> .....	»	215

FRANCESCA GARANZINI, ALESSANDRO QUERCIA, <i>La batteria da cucina dall'età romana all'Alto medioevo in Piemonte: transizione, innovazione e modelli culinari</i> .....	p.	253
MATTEO BRACONI, <i>Il banchetto e la caccia su due mosaici pavimentali di Oderzo fra tradizione iconografica e autorappresentazione</i> .....	»	281
MARIA STELLA BUSANA, ANTONIETTA BUGLIONE, SILVIA GARAVELLO, <i>Gestione degli animali e alimentazione nella Cisalpina romana: tra archeologia e archeozoologia</i> .....	»	305
ANNALISA GIOVANNINI, <i>“Parva petunt Manes” (Ov. Fast. II, 535). Cibo e bevande nelle necropoli di Aquileia</i> .....	»	323
FABRIZIO BISCONTI, <i>La lastra aquileiese del refrigerium. Dal banchetto edonistico al pasto funebre</i> .....	»	351
UMBERTO ROBERTO, <i>Aquileia fracta est XV kal. Aug.: la distruzione dell'“emporio d'Italia” nel 452 d.C. e il valore politico e culturale di un sincronismo</i> .....	»	367
RITA AURIEMMA, VALENTINA DEGRASSI, DARIO GADDI, PAOLA MAGGI, <i>Canale Anfora: uno spaccato sulle importazioni di alimenti ad Aquileia tra I e III secolo d.C.</i> .....	»	379
MARCO MARCHESINI, SILVIA MARVELLI, ELISABETTA RIZZOLI, PAOLA VENTURA, <i>Trieste in età romana, ambiente, risorse e consumi: l'apporto delle indagini archeobotaniche</i> .....	»	405
PAOLA VENTURA, <i>Le anfore di Aquileia: riapriamo i depositi. Ricognizione, primi dati quantitativi, tendenze (commerci e consumo)</i> .....	»	423
DIANA DOBREVA, ANNA RICCATO, <i>Cibi e ceramiche nei fondi Cossar ad Aquileia. Un contributo alla ricostruzione della dieta, delle batterie da cucina e dei servizi da mensa nella tarda antichità</i> .....	»	433
PAOLO BONINI, <i>Le cucine nell'Italia romana: domus e villae</i> .....	»	455
RITA AURIEMMA, <i>Fish and ships: la filiera del pesce nell'Alto Adriatico in età romana</i> .....	»	475
Norme redazionali .....	»	498

## CIBI E CERAMICHE NEI FONDI COSSAR AD AQUILEIA.

UN CONTRIBUTO ALLA RICOSTRUZIONE DELLA DIETA, DELLE BATTERIE DA CUCINA E DEI SERVIZI DA MENSA NELLA TARDA ANTICHITÀ

A partire dal 2009 l'Università degli Studi di Padova, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia e con Fondazione Aquileia, ha intrapreso una serie di attività di scavo e di ricerche archeologiche nel settore sud-orientale dell'antica città di Aquileia, in un'area nota come "fondi Cossar"<sup>1</sup> (fig. 1, 1). Le indagini hanno permesso di ricostruire completamente la planimetria di quella che ad oggi è l'unica *domus* aquileiese nota in tutta la sua estensione (fig. 1, 2) e di analizzarne l'evoluzione architettonica dalle sue prime fasi di vita, databili al I secolo a.C., fino alle ultime tracce di frequentazione, al momento genericamente attribuibili al pieno V – inizio VI secolo d.C.<sup>2</sup>. Nel presente intervento verranno considerati alcuni contesti riferibili proprio a queste ultime fasi, che hanno restituito una rilevante quantità di materiali relativi alla sfera dell'alimentazione e che dunque permettono di riconoscere alcuni elementi della dieta tardoantica e di ricostruire parzialmente il set dei recipienti utilizzati per conservare, cuocere e servire in tavola i cibi.

### 1. PRESENTAZIONE E CRONOLOGIA DELLA DISPENSA

Tra le realtà più significative emerse nel corso delle indagini vi sono alcuni livelli riferibili alla distruzione di una dispensa, all'interno della quale si conservavano ancora *in situ* i materiali originariamente contenuti. Dalla totalità dei frammenti rinvenuti è stato possibile calcolare la presenza di 24 contenitori da trasporto, 3 olle in ceramica grezza, una brocca in ceramica depurata, un pendaglio bronzeo e due suppellettili da illuminazione.

Tra i materiali recuperati una posizione dominante è occupata dalle anfore riferibili alle produzioni del Mediterraneo orientale (15 esemplari). Di particolare interesse risulta soprattutto un'anfora posta su di un piano pavimentale composto da laterizi e riempita di semi combustibili (cfr. *infra*). Si tratta di un'anfora di tipo *LRA 4*, originaria della zona siro-palestinese e molto comune nelle stratigrafie tardoantiche. Nel contesto analizzato il tipo è documentato da 5 diversi esemplari, alcuni dei quali attribuibili a varianti tipiche di secondo quarto/fine V e della prima metà del VI secolo d.C. (*Pieri LRA 4 A2* e *Pieri LRA 4 B1*) (tav. 1, 1-4).

---

<sup>1</sup> Le ricerche si sono svolte sotto la direzione scientifica di J. Bonetto e A.R. Ghiotto del Dipartimento dei Beni Culturali dell'Università di Padova, con la collaborazione di V. Centola, G. Furlan, E. Madrigali, C. Previato, A. Stella e delle scriventi.

<sup>2</sup> Sui primi esiti degli scavi v. le relazioni preliminari in BONETTO, SALVADORI 2010; BONETTO *et alii* 2013 (scavi 2009); BONETTO, GHIOTTO 2011 (scavi 2011); CENTOLA *et alii* 2012 e BONETTO, GHIOTTO 2014. Sulla datazione delle fasi più antiche della *domus* cfr. DOBREVA 2012.

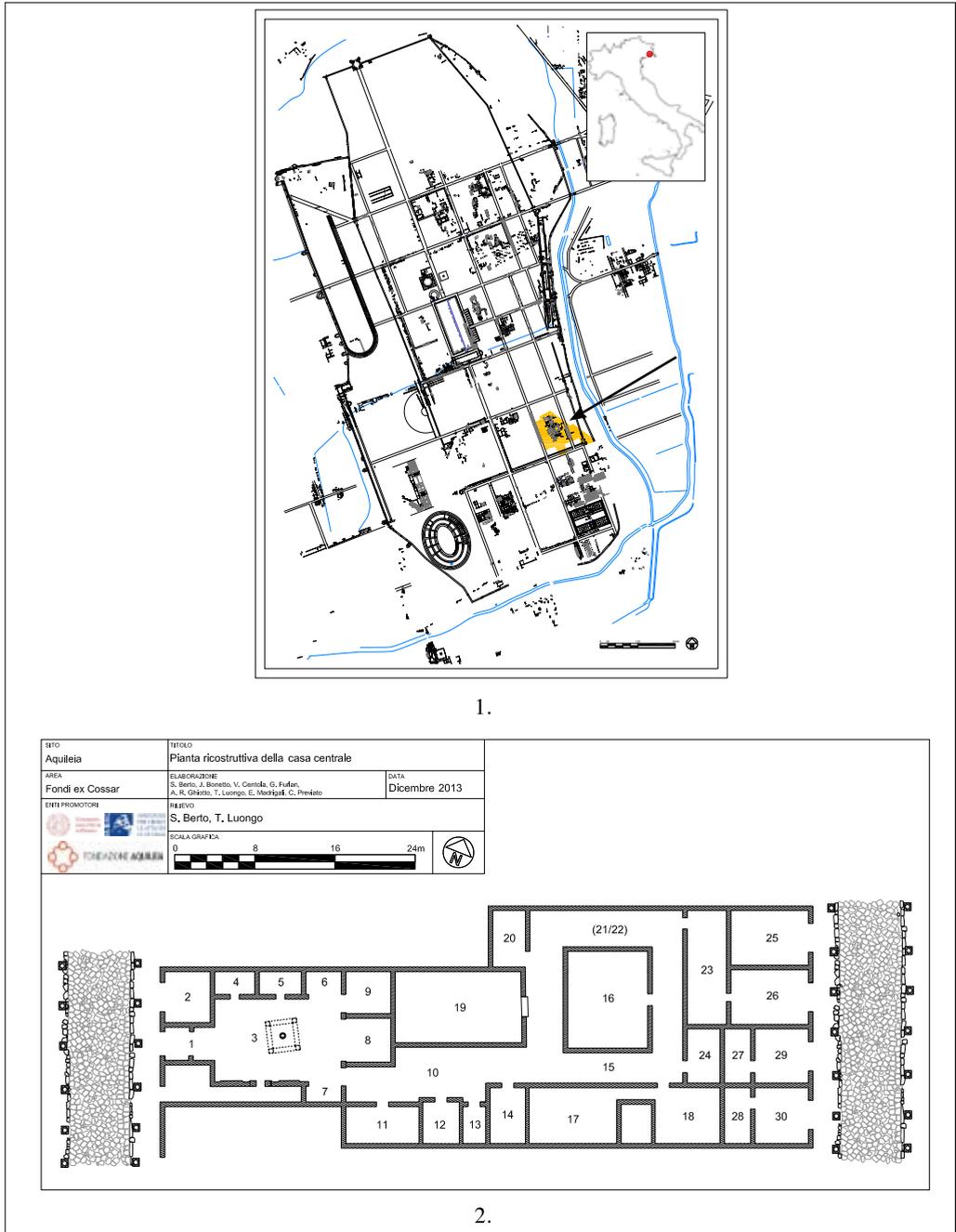


Fig. 1. 1. Pianta generale dell'antica Aquileia con la localizzazione dei fondi Cossar segnalati dalla freccia (elab. da BERTACCHI 2003); 2. Ipotesi ricostruttiva della domus c.d. di Tito Macro nel III secolo d.C. (ril. ed elab. di S. Berto e T. Luongo, Università di Padova).

Il panorama delle produzioni orientali è arricchito da recipienti attribuibili a tipi ben noti nei contesti altoadriatici tra la fine del IV ma soprattutto nel V e VI secolo d.C. Si tratta in particolare di frammenti di *LRA 1*, tipo presente qui nella sua variante più antica (*Pieri LRA 1A*) generalmente datata alla fine del IV-V secolo d.C.<sup>3</sup> (tav. 1, 5), e di un esemplare di *Agorà M 273* (tav. 1, 6).

Oltre a questi recipienti di ampia diffusione, sono presenti anche contenitori piuttosto rari: è il caso di un esemplare che sembra confrontabile con le c.d. *carrot amphorae* (tav. 1, 7). Gli elementi peculiari che lo caratterizzano (la spalla carenata, il lungo corpo affusolato e lo spessore assai sottile delle pareti) sembrano avvicinarlo al tipo *Chalk 6*, già attestato ad Aquileia e sulle sponde croate e slovene in contesti di IV secolo d.C.<sup>4</sup>, ma il precario stato di conservazione del frammento lascia purtroppo alcuni dubbi sulla correttezza della sua identificazione tipologica. Rari sono anche i confronti per un esemplare di anfora *Adamsheck RC 22* (tav. 1, 8), attestata sulle coste occidentali e orientali del basso Adriatico (a Giurdiniano, Le Centoportre nell'udrintino e a Butrinto) nella metà e soprattutto nella seconda metà del V secolo d.C.<sup>5</sup>. Nel resto della penisola il tipo è inoltre noto anche a Napoli e a Roma, dove compare in un contesto dell'area delle pendici nord-orientali del Palatino datato al secondo quarto/fine V secolo d.C.<sup>6</sup>. Sulla spalla di questo esemplare sono presenti labili tracce di un *titulus pictus* in rosso, che richiama iscrizioni simili che spesso si trovano su questi contenitori, per esempio quelle di alcune anfore da Kenchreai (Corinto) sulle quali sono leggibili dipinti menzionanti il vino di Icaria, isola egea ad ovest di Samo<sup>7</sup>.

Alle produzioni del Mediterraneo orientale va infine ricondotta un'anfora quasi interamente ricostruita (tav. 2). Si tratta di un'anfora cretese (*Portale, Romeo TRC 1; Marangou-Lerat AC 1 tarda*) prevalentemente attestata tra tardo IV e V secolo d.C. e forse anche nel secolo successivo<sup>8</sup>. Le anfore tarde di produzione cretese non sembrano molto comuni nell'Adriatico: esse sono state finora riconosciute soltanto ad Agnuli e a Butrinto in contesti della prima metà del VI secolo d.C.<sup>9</sup>.

Le restanti 9 anfore rinvenute nella dispensa sono riconducibili a produzioni tunisine. Tra queste spiccano soprattutto i tipi *Keay 25.2/Africana IIC* e *Spatheion 1*, datati tra la fine del IV e la metà del V secolo d.C.<sup>10</sup> e attestati con 5 esemplari (tav. 1, 9-10). I corpi ceramici documentano l'arrivo di prodotti provenienti dagli *ateliers* della zona di Nabeul (Sidi Zahrni in particolare). Per quanto riguarda i contenitori rimanenti, si tratta per la maggior parte ancora di *Keay 25* ma nella variante tipica del IV secolo d.C. (*Keay 25.1/Africana IIIA*) o di varianti tardive di *Dressel 30*, documentate soprattutto nella metà del IV secolo d.C. Un ultimo esemplare, probabilmente residuale, attesta infine la presenza delle fabbricazioni dell'atelier di *Hadrumentum (Africana IIB)*.

<sup>3</sup> PIERI 2005, pp. 70-74.

<sup>4</sup> Da ultimo AURIEMMA, DEGRASSI, QUIRI 2012, p. 280 e la bibliografia ivi citata.

<sup>5</sup> AURIEMMA, QUIRI 2007, p. 45 con bibliografia.

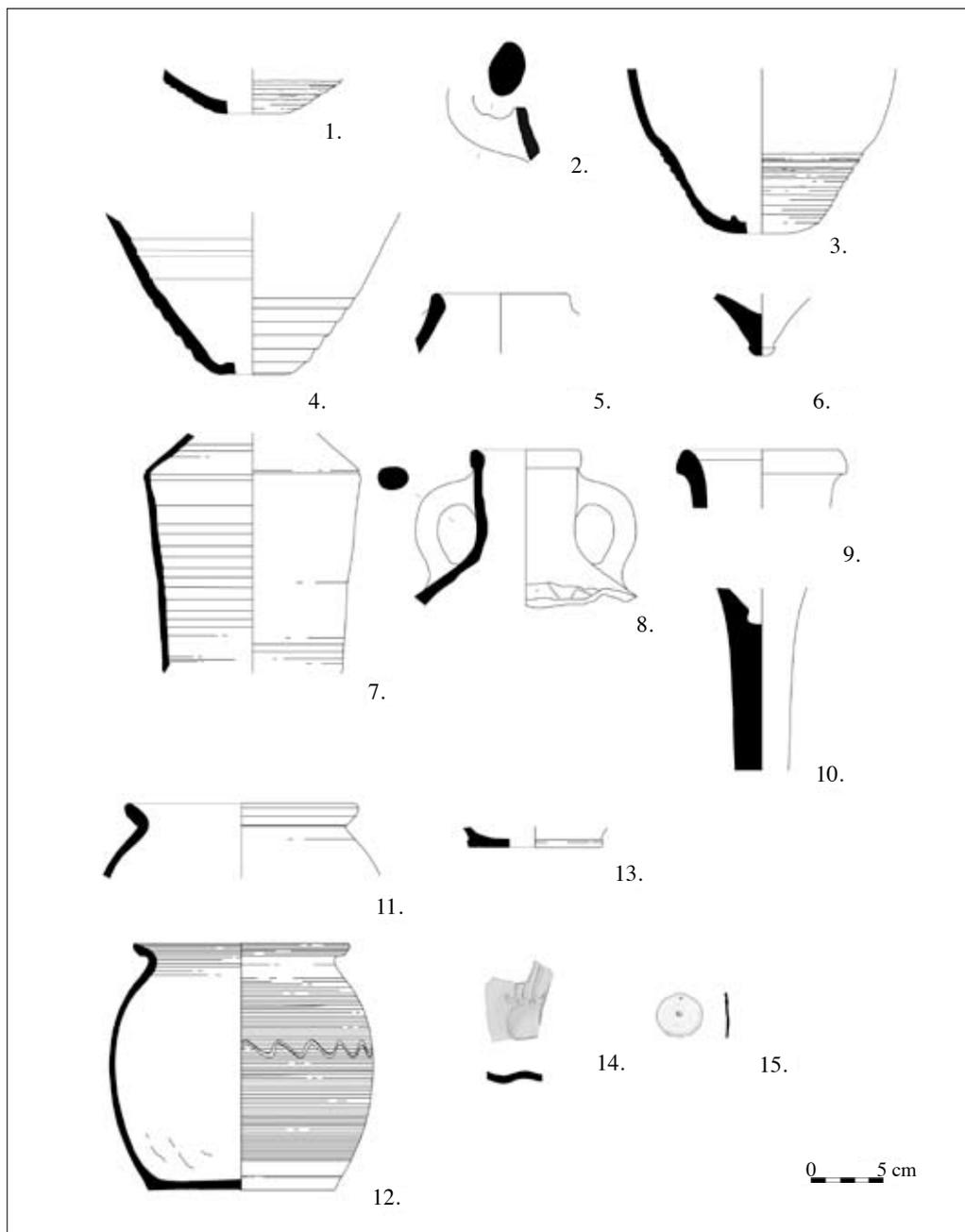
<sup>6</sup> CASALINI 2015, p. 543.

<sup>7</sup> ADAMSHECK 1979, p. 117, RC 22c-22d.

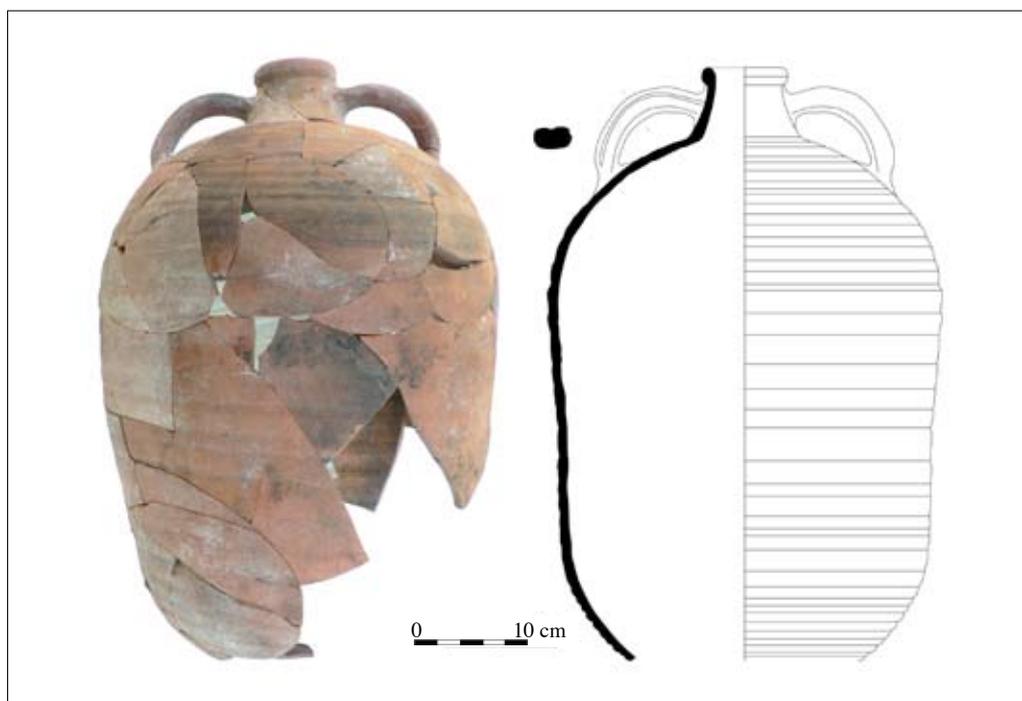
<sup>8</sup> PORTALE, ROMEO 2000, p. 422, fig. 3, 26-29; YANCAKI 2005.

<sup>9</sup> AURIEMMA, QUIRI 2007, p. 45 con bibliografia.

<sup>10</sup> BONIFAY 2004, pp. 119-122, 125.



Tav. 1. *I materiali rinvenuti nella dispensa. Anfore: 1-4. LRA 4; 5. Pieri LRA 1A; 6. Agorà M 273; 7. Chalk 6; 8. Adamscheck RC 22; 9-10. Keay 25.2/Spatheion 1. Ceramica grezza: 11. Bierbrauer IIIa; 12. Bierbrauer IIIf; 13. Fondo di olla non id.; 14. Lucerna Atlante VIII in sigillata africana; 15. Pendaglio in bronzo (dis. S. Tinazzo, A. Riccato e M. Trivini Bellini; elab. M. Trivini Bellini, Università di Padova).*



Tav. 2. 1-2. Anfora cretese tipo Portale, Romeo TRC 1 (dis. S. Tinazzo, foto D. Dobрева, elab. M. Trivini Bellini, Università di Padova).

Accanto ai numerosi frammenti di anfora, i livelli riferibili alla dispensa hanno restituito anche tre esemplari di olla in ceramica comune grezza. Un primo frammento è pertinente ad un recipiente con profilo globulare e orlo svasato, appena ingrossato e sfaccettato nella parte esterna (tav. 1, 11); trova un confronto puntuale fra la ceramica di Tonovcov Grad<sup>11</sup>, ma l'estrema semplicità della forma permette di associarlo anche a numerosi altri reperti provenienti da siti friulani, sloveni ed austriaci, databili complessivamente tra il IV e il VII secolo d.C. e genericamente attribuibili al tipo *IIIa* individuato da Volker Bierbrauer fra i materiali di Invillino<sup>12</sup>. Un secondo esemplare, interamente ricostruibile, può essere invece ricondotto al tipo *III f* del Bierbrauer, anch'esso ampiamente diffuso in Friuli Venezia Giulia e nelle regioni circostanti (in particolare nei comprensori dell'arco alpino) a partire dal IV ma soprattutto tra V e VII secolo d.C.<sup>13</sup>. Esso presenta un orlo estroflesso e allungato, ingrossato nella parte

<sup>11</sup> MODRIJAN 2011, tav. 87, 5 e pp. 186-187, tipo 1a.

<sup>12</sup> BIERBRAUER 1990, pp. 61-62.

<sup>13</sup> BIERBRAUER 1990, p. 66. Le olle di tipo Bierbrauer *III f* sono presenti ad Aquileia nella *domus* di via Bolivia (CEAZZI, DEL BRUSCO 2014, fig. 6, 2-9) e inoltre a Zuglio (MANDRUZZATO, VITRI 2005, fig. 5, 6), Tolmezzo (CAGNANA *et alii* 2010, fig. 5), S. Martino di Ovaro (CAGNANA 2012, fig. 318, 1-3), S. Martino a Rive d'Arcano (NEGRI 1997, fig. 1, 2-3), S. Daniele nel Friuli (NEGRI 1994, p. 71) e Concordia Sagittaria, in

esterna e leggermente ribassato all'interno in modo da formare un incavo per il coperchio; il corpo è globulare e decorato da linee orizzontali tracciate a pettine, associate ad una linea ondulata singola (tav. 1, 12). Il terzo frammento rinvenuto, infine, è costituito da un piccolo piede a disco, purtroppo non riconducibile ad un tipo preciso (tav. 1, 13).

Alla categoria del vasellame da mensa sono attribuibili una brocca in ceramica depurata e due bicchieri in vetro, sfortunatamente rinvenuti in stato di conservazione precario e quindi difficilmente attribuibili a una delle tipologie note.

Il set di materiali recuperati all'interno della dispensa è infine completato dalle suppellettili che rimandano alla sfera d'illuminazione: una lucerna fittile (*Atlante VIII*) in terra sigillata africana e una vitrea (*Uboldi III.2*) caratteristica dei contesti del IV-V secolo d.C.<sup>14</sup> È inoltre presente un pendaglio in bronzo che sembra invece rimandare al I secolo d.C.<sup>15</sup> (tav. 1, 14-15).

La cronologia dei materiali recuperati all'interno del contesto permette di datare la vita della dispensa all'interno del V secolo d.C.<sup>16</sup>. Le proiezioni cronologiche suggerite dai reperti ceramici sono state inoltre rinforzate e precisate da un altro rinvenimento di primaria importanza: sotto il piano di laterizi su cui poggiava l'anfora già citata è stato infatti rinvenuto un ripostiglio contenente 561 monete, per il quale è stata proposta una data d'interramento da porsi nel terzo quarto del V secolo d.C., con buona probabilità post 460 d.C.<sup>17</sup>. La cronologia dell'intero contesto è infine confermata dalle analisi del radiocarbonio eseguite su due campioni del contenuto dell'anfora *in situ*<sup>18</sup>. Le date radiocarboniche così ottenute sono state integrate con i dati della stratigrafia ed elaborate con il software Oxcal; ciò ha permesso di risalire ad un arco temporale racchiuso tra la metà del V e la metà del VI secolo d.C., con una leggera preferenza per il periodo tra 450 e 480 d.C.<sup>19</sup>.

Considerando la cronologia del contesto è interessante notare come questa sia prossima al passaggio degli Unni di Attila, attestato dalle fonti nel 452 d.C. Il dato offerto dai reperti ceramici non riflette quello della storiografia tradizionale, secondo la quale l'avvenimento sarebbe stato catastrofico per la città di Aquileia: al contrario, il fenomeno non sembra aver avuto ripercussioni determinanti sul volume dei commerci e sul loro equilibrio, come emerge dal confronto con contesti precedenti datati nel secondo e terzo quarto del IV secolo d.C.<sup>20</sup>.

Diana Dobreva

---

questo caso con una più bassa datazione all'VIII-IX secolo (LUSUARDI SIENA, NEGRI, VILLA 2004, fig. 8, 3). Per le attestazioni al di fuori dell'Italia si veda invece MODRIJAN 2011, pp. 191-192, tipo 5.

<sup>14</sup> COLUSSO c.s.

<sup>15</sup> DOLENZ, FLÜGEL, BUORA c.s.

<sup>16</sup> I pochi reperti più antichi sono da considerare residuali, vista la loro associazione con materiali più tardi. Inoltre per le anfore si potrebbe facilmente ipotizzare un riutilizzo come contenitori da dispensa per conservare gli alimenti (cfr. *infra*). Per quanto riguarda invece il pendaglio bronzeo, è il tipico ritrovamento che rimanda a c.d. "cimeli di famiglia", ossia oggetti di valore che vengono tramandati di generazione in generazione. Sull'argomento cfr. SCHINDLER KAUDELKA, ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER 2007 e GIANNICCHEDDA 2007.

<sup>17</sup> FURLAN 2011, pp. 38-39; ASOLATI c.s.

<sup>18</sup> Cfr. *infra*.

<sup>19</sup> Si ringrazia il collega e amico G. Furlan per l'informazione.

<sup>20</sup> DOBREVA 2014, pp. 78-83.

## 2. IL CONTENUTO DELLA DISPENSA

I materiali recuperati all'interno del contesto in esame hanno fornito preziose informazioni non solo in riferimento alla collocazione cronologica della dispensa ma anche agli alimenti in essa conservati. Considerando il contenuto primario delle anfore possiamo osservare una certa preferenza per il vino della regione siro-palestinese, dove sono state individuate innumerevoli officine per la produzione di *LRA 4*. La larga produzione e il successo del vino di Gaza sono ricordati da numerose fonti<sup>21</sup>, ma solo con la fondazione di Costantinopoli il commercio di tale prodotto assume una dimensione rilevante. Alcuni studiosi vedono infatti nell'origine "biblica" di questo vino, impiegato nel rito eucaristico<sup>22</sup>, uno dei motivi della sua massiccia esportazione dai porti della Palestina meridionale. Al consumo di vino prodotto nelle zone levantine (nei dintorni di *Berytus*, *Tyrus*, *Askalon*, *Amrit* e *Caesarea*) rimanda inoltre anche il contenitore di tipo *Chalk 6*.

Il resto del materiale anforario testimonia il consumo di vino cretese, noto per il suo sapore dolce e ricco di alcool per fermentazione naturale, utilizzato, come ci informano le fonti scritte, anche in campo medico<sup>23</sup>. La particolarità di questa bevanda nobile e raffinata era data dall'assenza di acqua di mare al suo interno, come era invece prassi per gli altri vini greci<sup>24</sup>. Al commercio di questi ultimi si ricollega anche l'anfora tipo *Adamsheck RC 22*, probabilmente impiegata per il trasporto di vino dell'isola di Icaria, che a sua volta richiama il famoso vino samio. A un contenuto vinario dovrebbero infine riferirsi pure i tipi *LRA 1A* e *Agorà M 273*, per la cui origine è stata proposta l'area egea insulare, microasiatica o anche pontica.

Al consumo di conserve di olive rimandano invece alcuni frammenti di anfore di origine africana (*Keay 25.2/Africana IIC*, *Spatheion 1*), che studi più recenti collegano però anche al trasporto di vino<sup>25</sup>. Quest'ultimo sembra comunque aver raggiunto Aquileia tramite le presenze di *Dressel 30* e *Keay 25.1*.

Fra i reperti restituiti dal contesto in esame, quello più notevole e più indicativo per quanto riguarda la ricostruzione delle abitudini alimentari è tuttavia rappresentato da un'anfora di tipo *LRA 4*, reimpiegata come recipiente da dispensa e contenente più di 1200 semi combustibili. I resti sono stati oggetto di campionatura e di successive analisi carpologiche che hanno permesso di identificarli come lenticchie<sup>26</sup>.

Si tratta di legumi ampiamente diffusi nell'antichità, come testimoniano sia il significativo numero di citazioni reperibili nelle fonti letterarie di epoca classica sia la frequenza dei rinvenimenti archeobotanici ad essi riferibili, effettuati nel corso di scavi relativi anche ad epoche molto antiche<sup>27</sup>. Nel mondo romano le lenticchie non erano necessariamente

<sup>21</sup> Un quadro completo sulle testimonianze storiche relative al vino di Gaza in RILEY 1979, p. 222.

<sup>22</sup> ARTHUR 1998, pp. 161-162.

<sup>23</sup> Raccolta completa delle fonti in MARANGOU-LERAT 1995, pp. 5-39.

<sup>24</sup> MARANGOU-LERAT 1995, p. 83.

<sup>25</sup> BONIFAY 2004, pp. 473-475.

<sup>26</sup> I semi sono stati sottoposti a flottazione e setacciatura in acqua e, una volta asciugati, sono stati analizzati allo stereomicroscopio; tutte le operazioni sono state condotte presso il Laboratorio di Palinologia e Archeobotanica del C.A.A. G. Nicoli di San Giovanni in Persiceto (BO). Per una trattazione più approfondita dei metodi impiegati e dei risultati ottenuti si rimanda alla pubblicazione finale dello scavo.

<sup>27</sup> Le lenticchie, infatti, furono tra le prime piante ad essere domestiche nel Mediterraneo orientale. A proposito della loro diffusione in ambito mediterraneo a partire dall'età neolitica, si veda FLINT-HAMILTON 1999, pp. 375 e 383.

coltivate per soli scopi alimentari: i testi degli agronomi latini, in particolare di Catone, fanno riferimento ai legumi anche in relazione al loro utilizzo come foraggio per il bestiame o come coltura da alternare a quella dei cereali per ripristinare la fertilità del suolo<sup>28</sup>; altri autori, ad esempio Plinio e Ippocrate, ne citano invece le proprietà medicinali, soprattutto con riferimento a mal di gola, gotta, ulcere, ascessi e cancrene<sup>29</sup>.

Nonostante la loro versatilità, le lenticchie erano comunque coltivate principalmente per soddisfare il fabbisogno alimentare delle persone. Venivano consumate prevalentemente bollite, da sole o all'interno di zuppe e minestre arricchite con altre verdure; inoltre, dal momento che i legumi nell'antichità erano considerati dei cereali e come tali erano impiegati anche in cucina, potevano essere ridotte in farina ed utilizzate per la preparazione di polente, pani o focacce non lievitate<sup>30</sup>. Si trattava di piatti semplici e poveri (non a caso nella letteratura antica i legumi vengono spesso citati fra i cibi tipici delle classi sociali più umili<sup>31</sup>), che però garantivano a chi li consumava la possibilità di assumere un sufficiente apporto di proteine anche quando per fattori economici o ambientali la carne non era disponibile, condizione questa che doveva essere piuttosto frequente in epoca antica.

Si tratta del resto di un prodotto che, se adeguatamente trattato, poteva essere conservato per tempi relativamente lunghi e che quindi veniva spesso accumulato come riserva per le stagioni dell'anno meno produttive o per periodi critici dal punto di vista dell'approvvigionamento alimentare. Gli stessi autori antichi si dilungano in maniera piuttosto dettagliata sulle operazioni da portare a termine per garantire l'integrità dei semi immagazzinati e per evitare che essi fossero intaccati da parassiti e muffe. Particolarmente interessante in relazione al caso dei fondi Cossar è la testimonianza di Columella, successivamente ripresa anche da Plinio, che documenta il reimpiego di contenitori da trasporto per la conservazione di questo tipo di derrate alimentari. Secondo l'autore le lenticchie, già estratte dai baccelli, essiccate e trattate con una mistura di silfio e aceto<sup>32</sup>, dovevano essere nuovamente asciugate ed infine stoccate, talvolta frammiste a ceneri, in contenitori di dimensioni variabili a seconda della quantità del prodotto; a questo proposito suggerisce di riutilizzare, quando l'entità del raccolto lo permetta, proprio delle anfore di reimpiego, da sigillare con gesso non appena riempite<sup>33</sup>. Nel caso del contesto in esame la scelta di riciclare un'anfora di Gaza venne probabilmente dettata da una molteplicità di fattori, *in primis* il volume di semi che il recipiente poteva contenere<sup>34</sup>; inoltre, vista l'entità delle importazioni, il numero di vuoti da eliminare doveva essere notevole ed è possibile che proprio l'ampia disponibilità di questo tipo di contenitori abbia determinato la scelta di riutilizzarne uno per stoccare le lenticchie.

*Anna Riccato*

<sup>28</sup> I legumi garantiscono la possibilità di arricchire nuovamente di azoto i terreni che ne sono carenti a causa della coltivazione di altre piante ed in particolare di cereali (THURMOND 2006, p. 166).

<sup>29</sup> FLINT-HAMILTON 1999, p. 376.

<sup>30</sup> THURMOND 2006, p. 17; WILKINS, HILL 2006, pp. 118-119.

<sup>31</sup> FLINT-HAMILTON 1999, pp. 374-375.

<sup>32</sup> Il primo avrebbe allontanato i parassiti a causa del suo odore pungente mentre il secondo avrebbe impedito la formazione di funghi.

<sup>33</sup> FLINT-HAMILTON 1999, p. 376; THURMOND 2006, pp. 168-169.

<sup>34</sup> Le anfore *LRA 4* avevano una capacità compresa tra i 13 e i 16 litri circa (PIERI 2005, pp. 104-105).

## 3. ALTRI CONTESTI COEVI

Il contesto della dispensa ha offerto una visione precisa sul consumo di alimenti ad Aquileia in epoca post-attilana, ma non ha purtroppo fornito elementi particolarmente significativi al fine della ricostruzione dei set ceramici utilizzati in cucina e sulla tavola per preparare e servire tali alimenti. Si è dunque deciso di allargare lo sguardo a contesti coevi che fossero in grado di offrire informazioni utili ai fini di una ricostruzione più completa del quadro dei recipienti comunemente impiegati nelle case intorno alla metà del V secolo d.C. e nei decenni immediatamente successivi.

Nel settore centrale della stessa area in cui è stata individuata la dispensa sono stati indagati alcuni livelli interpretati come scarichi derivati da attività domestiche, probabilmente legati alla pulizia di uno o più ambienti posti nelle vicinanze<sup>35</sup>. La maggior parte del materiale rinvenuto è cronologicamente coerente e collocabile intorno agli anni centrali del V secolo d.C. o in quelli immediatamente successivi<sup>36</sup>. All'interno di tali livelli è stato recuperato un totale di 727 reperti, successivamente suddivisi per gruppi funzionali con lo scopo di indagare le dinamiche che hanno portato alla formazione delle specifiche associazioni di materiali. All'interno dei gruppi funzionali così delineati si è poi deciso di stimare il numero effettivo di vasi presenti, utilizzando il metodo del numero massimo di individui (n.m.i.)<sup>37</sup>. I risultati scaturiti meritano qualche approfondimento: escludendo alcuni elementi che riflettono le dinamiche formative del contesto come l'alta concentrazione di carboni, l'elevata presenza di materiali organici interpretabili come resti di pasto e le classi che sono sicuramente residuali (è il caso della ceramica a pareti sottili), si nota subito la grande predominanza del vetro sulle altre categorie (fig. 2, 2). Ciò è probabilmente dovuto ad una sovrastima del reale quantitativo dei vasi, data da un'alta frammentarietà dei pezzi e dalla difficoltà del loro inquadramento tipologico. Si evidenzia inoltre la rilevante presenza di contenitori da trasporto, che includono sia le maggioritarie produzioni orientali sia quelli africane e adriatiche (tav. 3)<sup>38</sup>, mentre le ceramiche da mensa e da fuoco sono attestate con un indice contenuto, rispettivamente il 3 e 2% sulla totalità dei materiali recuperati (fig. 2, 1).

<sup>35</sup> Un'analisi dettagliata sulla natura, l'origine e l'interpretazione dei contesti è stata presentata da D. Dobrova e A. Stella in occasione della Giornata di Studio "Ceramica e stratigrafie. Approcci di studio e metodi di datazione", tenutasi a Padova il 24 marzo 2014.

<sup>36</sup> La datazione del contesto è suggerita dalla presenza di anfore tipo *Pieri LRA 4 A2* e *Spatheion 1C*, nonché dal rinvenimento di un calice e una coppa in vetro la cui produzione sembra iniziare dalla seconda metà del V secolo d.C. L'arco cronologico proposto trova inoltre conferma nel termine *post quem* offerto da una moneta di Onorio e da un'imitazione di V secolo d.C.

<sup>37</sup> Il metodo utilizzato consiste nel stimare gli esemplari presenti nel contesto dopo aver fatto gli attacchi fisici dei frammenti ad elementi diagnostici di una forma (orli, anse); i frammenti che invece non attaccano vengono assegnati a più manufatti diversi. I reperti attaccati tra di loro, ma che non sono fisicamente attaccabili ad un bordo/orlo contano sistematicamente come 1, anche se è evidente che appartengono ad un individuo già riconosciuto (n.m.i.): *La quantification des céramiques* 1998, p. 13.

<sup>38</sup> Nel grafico i materiali sono stati raggruppati secondo la loro funzione principale (primaria?) pur coscienti del limite di tale divisione, soprattutto per quanto riguarda la multifunzionalità di alcune classi (come per esempio le olle in ceramica comune grezza che spesso potevano essere utilizzate sia per la preparazione dei cibi che per il loro successivo immagazzinamento o anche per servirli a tavola, cfr. *infra*).

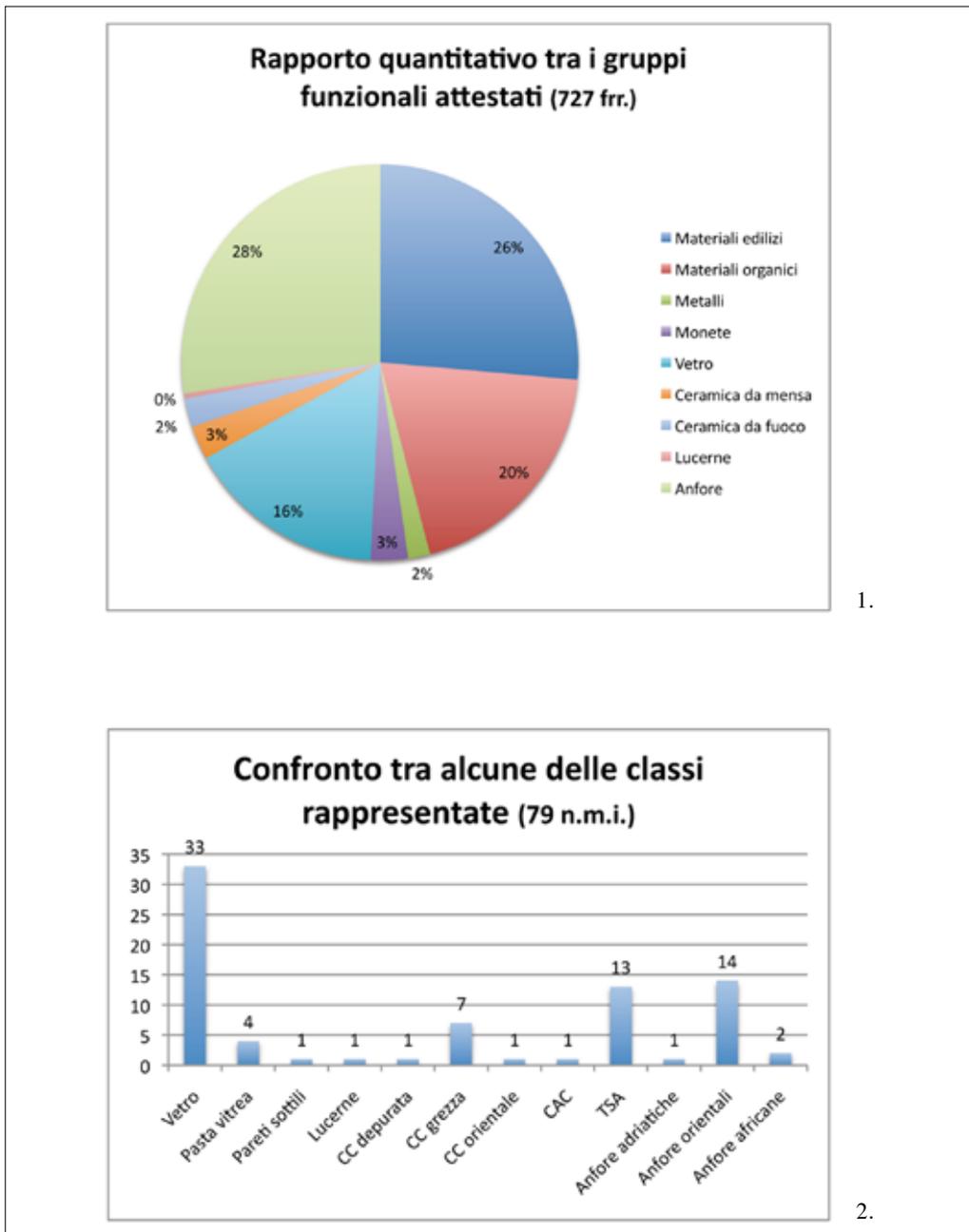
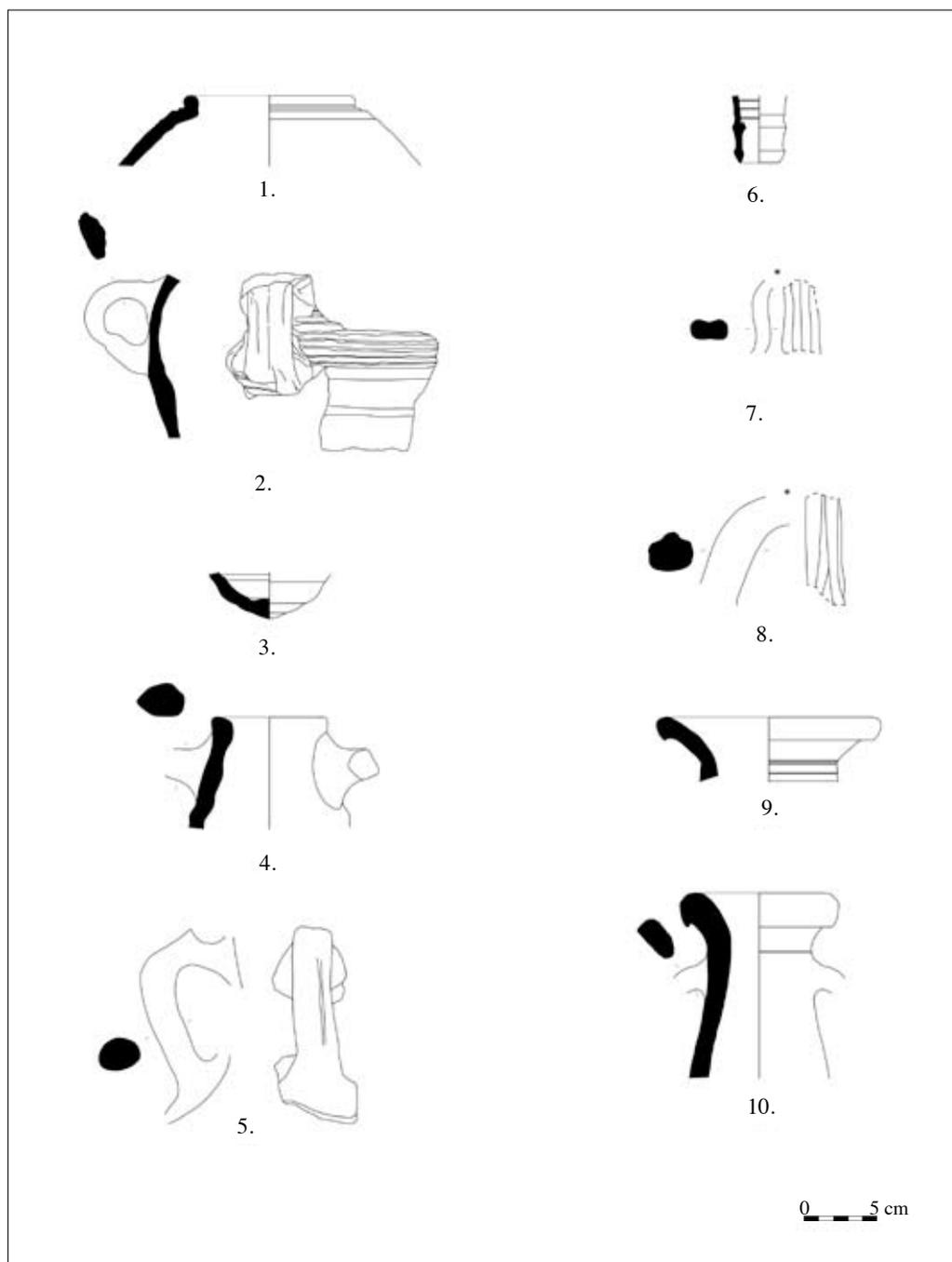


Fig. 2. Grafici quantitativi elaborati considerando i reperti rinvenuti nei contesti degli scarichi: 1. Rapporto quantitativo tra i gruppi funzionali attestati (totale: 727 frammenti); 2. Confronto tra alcune delle classi rappresentate (totale: 79 n.m.i.). Sono state utilizzate le seguenti abbreviazioni: CC = ceramica comune, CAC = ceramica africana da cucina, TSA = terra sigillata africana.



Tav. 3. Le anfore rinvenute negli scarichi: 1-3. LRA 4; 4, 8. LRA 1; 5. Cretese; 6-7. LRA 3; 9. Keay 25.2/ Africana IIC; 10. Spatheion 1 (dis. ed elab. M. Trivini Bellini, Università di Padova).

Per quanto riguarda queste ultime classi, analizzate più nel dettaglio proprio in vista del tentativo di ricostruzione della batteria di uso domestico, si segnala la presenza di due frammenti d'importazione: si tratta di un esemplare di coperchio in ceramica africana da cucina, riconducibile alla variante tardiva del tipo *Hayes 196*, e di un orlo di pentola o casseruola riferibile ad una produzione orientale di V-VI secolo d.C. nota come "*Late Roman micaceous Aegean Cooking Ware*"<sup>39</sup> (tav. 4, 1).

Più numeroso è tuttavia il vasellame da cucina di produzione locale o regionale, rappresentato da 3 olle in ceramica comune grezza attribuibili rispettivamente ai tipi *Bierbrauer IIIc<sub>2</sub>*, *IIIId* e *IIIIf* (tav. 4, 2-4). Si tratta di contenitori particolarmente diffusi in area friulana, soprattutto per quanto riguarda i territori alpini; attestati già a partire dal IV secolo d.C. e fino all'epoca altomedievale, sembrano essere particolarmente frequenti all'interno di contesti databili tra V e VI secolo d.C.<sup>40</sup>. Meno numerosi in ambito regionale sono invece i confronti per un frammento contraddistinto da un breve orlo estroflesso e da un corpo dal profilo biconico con pareti lisce a stecca (tav. 4, 5). Esemplari analoghi, databili fra il I e il VII secolo d.C. ma diffusi soprattutto in epoca tardoantica, sono frequenti in area lombarda, veneta ed emiliana<sup>41</sup>, mentre in Friuli Venezia Giulia sono rare le attestazioni all'infuori di Aquileia, dove per altro gli indici di presenza di tali olle sono decisamente significativi<sup>42</sup>. In ceramica comune grezza erano realizzate anche due piccole ciotole riconducibili al tipo *Bierbrauer Id*, diffuso tra III e VII secolo d.C. ma soprattutto tra la seconda metà del IV ed il VI secolo d.C.<sup>43</sup> (tav. 4, 6-7). Un ultimo frammento è infine attribuibile ad un grande contenitore di forma aperta e di diametro superiore ai 40 cm (tav. 4, 8); pur presentando dimensioni molto maggiori, esso è confrontabile con un esemplare rinvenuto nell'area ad est del foro di Aquileia, a sua volta ricondotto al tipo *Ic* del *Bierbrauer* e datato tra la metà del IV e la metà del V secolo d.C.<sup>44</sup>.

Per quanto riguarda invece la ceramica fine, essa è rappresentata esclusivamente da vasellame in terra sigillata africana di produzione D. Fra i 13 diversi frammenti spiccano i piatti di tipo *Hayes 50B* (seconda metà IV - prima metà V secolo d.C.; tav. 4, 9) e *Hayes*

<sup>39</sup> Per una più completa definizione della classe, ancora inedita nelle regioni dell'alto Adriatico, si vedano SLANE 2000, p. 310; SLANE, SANDERS 2005, p. 287; SLANE, KIRIATZI 2014, p. 287.

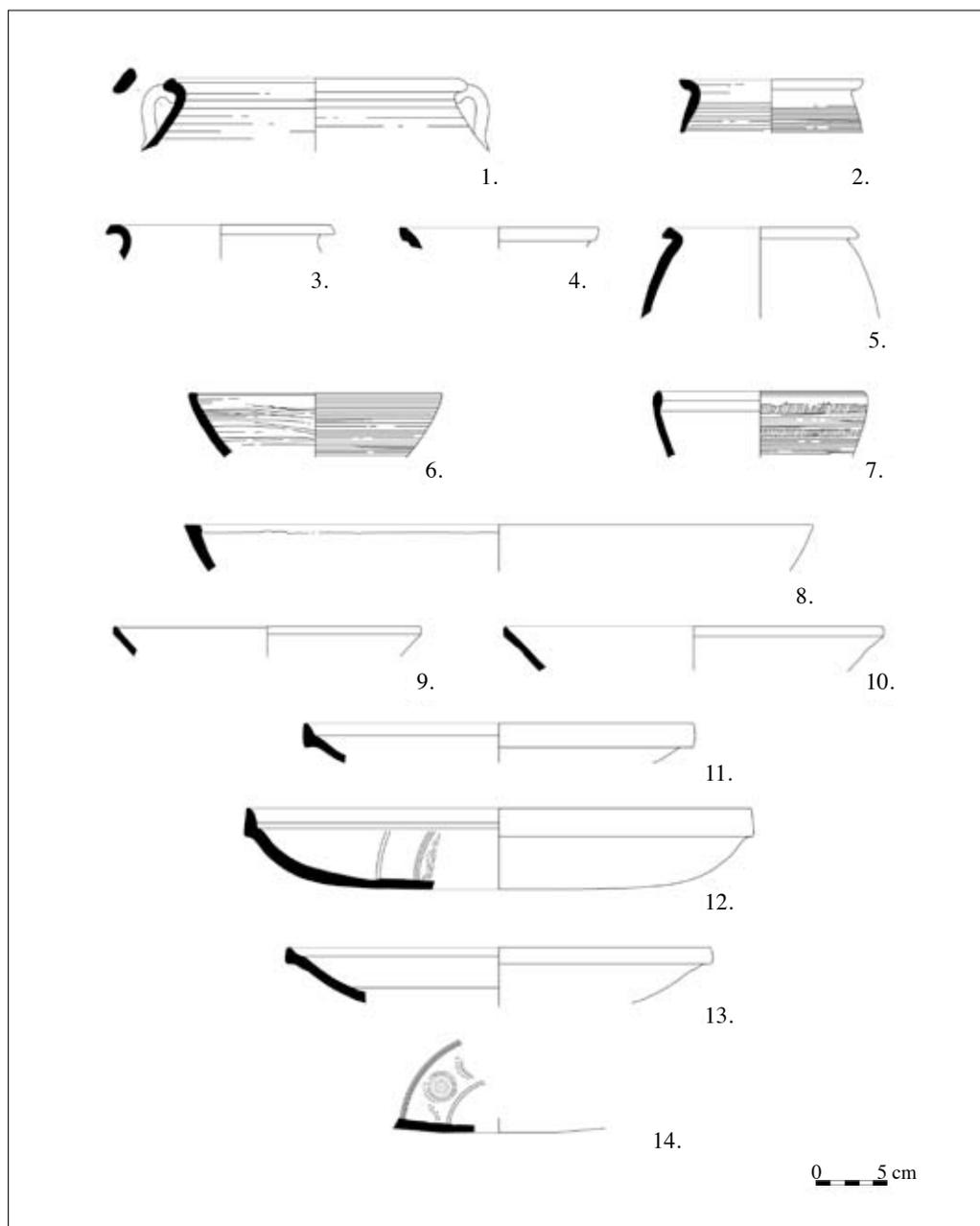
<sup>40</sup> Tra i siti del Friuli Venezia Giulia che hanno restituito olle di tipo *Bierbrauer IIIc<sub>2</sub>* vanno annoverati, oltre a Invillino (BIERBRAUER 1990, tav. II, 8 e p. 64), Udine (BUORA, FASANO 1994, p. 180) e la stessa Aquileia (RUPEL 1994, tav. 27, CCg. 13 e 14). Per il tipo *IIIId*, invece, si possono citare, a titolo esemplificativo, Grado (CAGNANA, MALAGUTI, RIAVEZ 2004, p. 237, tipo ol. 7), S. Daniele del Friuli (LUSUARDI SIENA, NEGRI, VILLA 2004, fig. 11, 13), Ovaro (CAGNANA 2012, p. 327, n. 3), Osoppo (VILLA 1999, tav. 7, 10) e, ancora una volta, Udine (BUORA, FASANO 1994, tav. 2, IIIId<sub>2</sub>), Invillino (BIERBRAUER 1990, tav. II, 10 e pp. 64-65) e Aquileia (RUPEL 1994, pp. 204 e 215-216, CCg. 41-44). Per i confronti del tipo *IIIIf*, infine, si rimanda alla nota 13.

<sup>41</sup> Si vedano in proposito i contributi su Calvatone (DELLA PORTA, SFREDDA 1997, p. 146; DELLA PORTA, SFREDDA, TASSINARI 1998, pp. 158-159, olla n. 80), sui centri del modenese (CORTI, LOSCHI GHITTONI 2007, p. 511), sugli insediamenti della gronda lagunare (SPAGNOL 1996, p. 69, tipo 7; ARDIZZON, BORTOLETTO 1996, p. 40, tipi IG e IH e p. 46, tipi 2b e 2c) e su Verona (HUDSON 2008, pp. 474-475, tipi Tav. LXXXIX, 10-11).

<sup>42</sup> A proposito dei ritrovamenti aquileiesi si vedano BUORA *et alii* 1995, pp. 146-149, "*doliola*" e olle di tipo b; RUPEL 1991, tav. 21, CCg. 13a e 13b; RUPEL 1994, tavv. 26-27, CCg. 16-28.

<sup>43</sup> BIERBRAUER 1990, p. 60. Per i confronti si vedano anche RUPEL 1994, p. 224 e tav. 35, CCg. 89 e CIVIDINI 2000, fig. 13.

<sup>44</sup> RUPEL 1994, p. 225 e tav. 35, CCg. 96.



Tav. 4. La ceramica da fuoco e da mensa rinvenuta negli scarichi. Ceramica comune orientale: 1. Casseruola in Late Roman micaceous Aegean Cooking Ware. Ceramica comune grezza: 2-4. Olle di tipo Bierbrauer IIIc<sub>2</sub>, IIIId e IIIIf (nell'ordine); 5. Olla a profilo biconico; 6-7. Ciotole di tipo Bierbrauer Id; 8. Grande recipiente di tipo Bierbrauer Ic. Terra sigillata africana: 9. Hayes 50B; 10. Hayes 50B/61; 11. Hayes 61B; 12. Hayes 61B2; 13. Hayes 61B3; 14. Fondo di piatto con decorazione in stile A (iii).

50B/61 (prima metà V secolo d.C.; tav. 4, 10) e le grandi ciotole di tipo *Hayes 61B* (V secolo d.C.; tav. 4, 11), *61B2* e *61B3* (rispettivamente di prima e seconda metà V secolo d.C.; tav. 4, 12-13); ad essi si aggiungono alcuni frammenti purtroppo non attribuibili ad un tipo preciso, uno dei quali presenta tuttavia una decorazione a stampiglie riconducibile allo stile A (iii) (tav. 4, 14)<sup>45</sup>.

L'analisi comparata dei materiali provenienti dalla dispensa e dagli scarichi evidenzia alcune differenze ma anche dei punti di contatto fra le due diverse realtà. Tralasciando le disparità nel quantitativo di materiale rinvenuto (disparità inevitabili se si considerano le diverse modalità di formazione dei due contesti), emerge *in primis* la presenza all'interno degli scarichi di ceramica da mensa, costituita in gran parte da stoviglie in terra sigillata africana che sono invece del tutto assenti nella dispensa. Il dato è di difficile interpretazione: la soluzione più semplicistica indurrebbe a credere che al momento della formazione di quest'ultimo contesto, successivo all'assedio attiliano, le condizioni economiche degli abitanti della *domus* e più in generale della città di Aquileia fossero declinate in maniera piuttosto sensibile, impedendo l'arrivo e l'acquisto di ceramiche d'importazione. L'evidenza offerta dalle anfore, tuttavia, non sembra giustificare un'ipotesi di questo tipo: come si è avuto modo di vedere, infatti, all'interno della dispensa erano presenti numerosi contenitori provenienti dalle regioni del Mediterraneo meridionale e soprattutto orientale, alcuni dei quali destinati al trasporto di derrate alimentari piuttosto pregiate. In linea con quanto già affermato da recenti studi<sup>46</sup>, ciò sembra confermare che dopo il sacco da parte di Attila la città non fu completamente esclusa dai circuiti commerciali, mentre per quanto riguarda il caso specifico della *domus* dei fondi Cossar la presenza di tali contenitori pare indicativa di uno stato di relativo benessere o comunque di non-indigenza dei suoi inquilini. Le ragioni dell'assenza di questo tipo di prodotti all'interno della dispensa vanno quindi cercate altrove, forse proprio nella funzione dell'ambiente, destinato ad ospitare principalmente derrate alimentari e non suppellettili domestiche, o, come si vedrà, nell'utilizzo sulla tavola di materiali diversi dalla ceramica e a noi non pervenuti.

Il quadro relativo a classi come le lucerne, le anfore, la ceramica comune depurata e la ceramica comune grezza sembra essere invece più omogeneo. Per quanto riguarda la ceramica grezza in particolare, è possibile evidenziare che i frammenti rinvenuti all'interno della dispensa presentano una minore varietà dal punto di vista formale e tipologico rispetto a quelli presenti negli scarichi, ma appartengono allo stesso ambito cronologico e produttivo di questi ultimi<sup>47</sup>, a conferma del fatto che il passaggio degli Unni nella regione non determinò sconvolgimenti tali da comportare cesure significative nell'attività dei centri di fabbricazione di questo tipo di prodotti<sup>48</sup>. Inoltre, com'è naturale visto il breve lasso di tempo intercorso tra la formazione dei due contesti, sembra che si siano mantenute

<sup>45</sup> Un sentito ringraziamento va alla dott.ssa M. Trivini Bellini per le informazioni sui ritrovamenti pertinenti alla classe.

<sup>46</sup> MARANO 2012, pp. 581-582.

<sup>47</sup> Fa eccezione soltanto il frammento di olla a profilo biconico, che a differenza degli altri esemplari non sembra ricollegarsi alle tradizioni ceramiche dell'arco alpino orientale ma piuttosto a quelle dei centri della Pianura Padana.

<sup>48</sup> Sulle problematiche legate al riconoscimento del territorio d'origine di tali recipienti e ad una possibile importazione ad Aquileia dei contenitori o delle materie prime necessarie a realizzarli si veda DOBREVA, RICCATO, CAPELLI c.s.

le stesse abitudini riguardo le modalità di cottura, di conservazione e di consumazione dei cibi. Interessanti dati relativi a queste ultime tematiche emergono analizzando l'insieme dei reperti ceramici utilizzati proprio nell'ambito di tali attività.

#### 4. RICOSTRUZIONE DEL SET DI CERAMICA DA CUCINA, DA MENSA E DA DISPENSA ATTRAVERSO I REPERTI CERAMICI

Per quanto riguarda la batteria di ceramica da fuoco, è evidente tanto nella dispensa quanto negli scarichi la netta prevalenza delle forme chiuse sulle forme aperte. Spicca in particolare la completa assenza di tegami, dunque di recipienti preposti alla realizzazione di stufati, spezzatini e brasati di carne, pesce e verdure, alla cottura in forno o alla rosolatura nel sugo di cibi precedentemente bolliti o grigliati<sup>49</sup>. Proprio alla pratica della bollitura sembrerebbero invece rimandare sia la casseruola in *Late Roman micaceous Aegean Cooking Ware*<sup>50</sup> sia, appunto, i numerosi esemplari di olla in ceramica comune grezza. Questi ultimi potevano essere utilizzati, appunto, per lessare carne e ortaggi (ma anche, semplicemente, per bollire l'acqua) e in generale per cuocere pietanze liquide o semiliquide come zuppe, minestre, *pultes* e conserve di frutta; nei testi latini si trovano inoltre riferimenti espliciti anche al loro impiego per la preparazione di ricette a base di legumi<sup>51</sup>. Il cibo poteva essere cucinato sia a fuoco vivace sia a fuoco lento, a seconda che si scegliesse di collocare il recipiente direttamente al di sopra delle braci o poco distante da esse per una più dolce cottura a riverbero. Grazie al fondo piatto, le olle potevano poi essere portate direttamente sulla tavola e fungere così anche da recipienti da mensa<sup>52</sup>.

È comunque necessario ricordare l'intrinseca multifunzionalità delle stoviglie in ceramica comune grezza, che impedisce di affermare che le olle in esame fossero utilizzate esclusivamente come vasellame da cucina<sup>53</sup>. Le stesse fonti antiche testimoniano anche l'impiego di tali contenitori per la conservazione di svariate derrate alimentari, tra cui l'olio, le noci e vari tipi di frutta (in particolare l'uva)<sup>54</sup>, cui potevano aggiungersi anche le conserve di carne<sup>55</sup>; pare che fossero adatti anche a contenere acqua e altri liquidi, che grazie alla lenta evaporazione attraverso i pori del corpo ceramico si sarebbero mantenuti costantemente freschi<sup>56</sup>. Nel caso dei reperti dalla *domus* dei fondi Cossar l'assenza di evidenti tracce di utilizzo sul fuoco e il diametro all'orlo di alcuni esemplari, le cui ridotte dimensioni avrebbero reso piuttosto diffi-

<sup>49</sup> BATS 1988, pp. 67-69; MENCHELLI 2007; OLCESE 2003, p. 42; RICCOBONO 2007, p. 113.

<sup>50</sup> A proposito dell'utilizzo delle pentole di epoca romana si vedano BATS 1988, p. 69; CORTESE 2005, p. 327; MENCHELLI 2007; SCHINDLER-KAUDELKA 1997, p. 84.

<sup>51</sup> ANNECCHINO 1977, pp. 108-109; BATS 1988, pp. 65-67; CORTESE 2005, p. 327; *Settefinestre* 1985, pp. 24-25.

<sup>52</sup> BATS 1988, p. 65.

<sup>53</sup> Sul tema si vedano CORTESE 2005, pp. 334-336; COVIZZI 1995, p. 39; SANTORO BIANCHI 1990, pp. 388 e 400; SANTORO BIANCHI 2005, p. 251.

<sup>54</sup> *Settefinestre* 1985, p. 25.

<sup>55</sup> Particolarmente indicativo in proposito è lo studio effettuato sui cosiddetti Vasi Auerberg a cura di DONAT, MAGGI 2007.

<sup>56</sup> Si veda per esempio il caso della più antica olla di tipo Sevegliano 4 (CASSANI, FAILLA, SANTORO 1997, p. 98).

cile mescolarne il contenuto, potrebbero essere considerati proprio degli indizi di un impiego preferenziale delle olle come contenitori per conservare gli alimenti e non come pentole per cucinarli. Soprattutto, parrebbe indicativa la presenza di olle di tipo *Bierbrauer IIIa e IIIf* in un contesto che, come si è avuto modo di vedere, doveva essere strettamente legato all'immagazzinamento di provviste. A ulteriore sostegno di un'ipotesi di questo genere, infine, si potrebbe richiamare il notevole quantitativo di olle dal profilo biconico in ambienti a spiccata vocazione commerciale come quelli dell'area ad est del foro di Aquileia, cosa che aveva già indotto Maurizio Buora ad ipotizzare per quest'ultimo tipo di recipiente una funzione collegata allo stoccaggio e al commercio di prodotti alimentari<sup>57</sup>.

Per quanto riguarda invece il servizio da mensa, ad esso vanno probabilmente attribuiti i due frammenti di ciotola rinvenuti all'interno degli scarichi: la loro relativa ricercatezza dal punto di vista estetico, unita alle dimensioni piuttosto contenute, fa sì che questi recipienti vengano generalmente considerati delle stoviglie individuali per la consumazione dei pasti<sup>58</sup>. Più controversa è invece la funzione del grande recipiente di forma aperta riferibile al tipo *Bierbrauer Ic*: esemplari con morfologia e dimensioni simili sono stati di volta in volta interpretati dai diversi autori come bacini per l'acqua (da utilizzare forse per il lavaggio degli alimenti e per la loro preparazione), come grandi contenitori da conservazione, come coperchi destinati a mantenere caldi i piatti o a coprire le braci o, ancora, come veri e propri forni portatili per la cottura di vari cibi, tra cui probabilmente il pane<sup>59</sup>. Tuttavia è stata anche avanzata l'ipotesi che essi avessero la funzione di grandi piatti collettivi, la cui crescente diffusione in epoca tardoantica potrebbe essere legata al consumo sempre più frequente di alimenti quali polente o pappe dense realizzate con farine di cereali spesso diversi dal grano (per esempio orzo o farro)<sup>60</sup>.

Una tendenza analoga sembra essere suggerita anche dai più pregiati recipienti in terra sigillata africana, che affiancavano sulle tavole il vasellame in ceramica comune e che, come si è avuto modo di vedere, sono rappresentati soprattutto da piatti e scodelle di ragguardevoli dimensioni. La loro funzione era probabilmente quella di vassoi da portata, da cui ciascun commensale poteva attingere liberamente la propria porzione per poi eventualmente consumarla all'interno delle più piccole e modeste ciotole in ceramica grezza, secondo nuove consuetudini alimentari che si sarebbero consolidate appunto in epoca tardoantica<sup>61</sup>.

A completare il servizio da mensa vi erano infine i numerosi vasi potori in vetro: come si è visto, svariati frammenti di bottiglie, coppe, calici e bicchieri realizzati in questo materiale sono stati infatti recuperati sia nei livelli relativi alla dispensa sia all'interno degli scarichi.

La presenza del materiale vitreo in associazione ai reperti ceramici offre un importante spunto di riflessione sull'impiego di materiali diversi dalla terracotta sulla tavola, nelle cucine e nelle dispense. Recenti studi, in particolare quelli condotti da Guy D. R. Sanders su alcuni contesti corinzi di epoca bizantina, hanno infatti evidenziato come nelle abitazioni del mondo antico venisse fatto ampio uso di contenitori in vimini e in legno, che affiancavano o sostituiva-

<sup>57</sup> BUORA *et alii* 1995, p. 146.

<sup>58</sup> BUORA, CASSANI 1998; CORTESI 2005, p. 327; COVIZZI 1995, p. 45.

<sup>59</sup> DELLA PORTA, SFREDDA, TASSINARI 1998, p. 172; GUGLIELMETTI, LECCA BISHOP, RAGAZZI 1991, pp. 233-234; LAVAZZA, VITALI 1994, pp. 43-45; COVIZZI 1995, p. 43.

<sup>60</sup> *Cibi e sapori* 2005, pp. 20-21.

<sup>61</sup> *Atlante I*, pp. 14-15; GANDOLFI 2005, p. 207.

vano i recipienti ceramici nelle dispense ma anche, nel caso dei manufatti lignei, sulla tavola. Ciò doveva accadere soprattutto nelle abitazioni delle fasce più povere della popolazione, per le quali la ceramica, soprattutto se importata o decorata, aveva talvolta un costo proibitivo<sup>62</sup>. Una buona diffusione dovevano avere anche i recipienti in metallo: chi poteva permetterselo acquistava pregiati servizi di pentole e piatti in bronzo, mentre tra i meno abbienti godeva di un discreto successo il rame<sup>63</sup>. Infatti, nonostante si trattasse di un materiale più costoso della ceramica, il metallo offriva una serie di vantaggi che potevano comunque renderne preferibile l'acquisto. Innanzitutto, la sua resa ottimale in cucina: tanto il bronzo quanto il rame garantivano infatti una conduzione del calore migliore rispetto al vasellame in terracotta e a differenza di quest'ultimo non alteravano il sapore dei cibi<sup>64</sup>. In secondo luogo, a fronte della vita piuttosto breve dei recipienti in ceramica, che in genere dovevano essere sostituiti dopo qualche anno (se non dopo qualche mese), i corrispettivi in metallo erano decisamente più duraturi e in caso di danneggiamenti potevano essere efficacemente riparati in maniera piuttosto agevole. Nel complesso, dunque, il loro acquisto poteva rappresentare un buon investimento anche per chi godeva solo di modeste disponibilità economiche<sup>65</sup>.

Legno, vimini e metallo sono purtroppo materiali che difficilmente si conservano all'interno dei depositi archeologici, perché deperibili e perché oggetto di riciclaggio già in epoca antica. L'impossibilità di accertarne l'effettiva presenza all'interno delle abitazioni e di stabilire come e con che frequenza fossero utilizzati rende inevitabilmente difficoltoso il tentativo di restituire un'immagine completa della batteria di contenitori da cucina, da dispensa e da mensa utilizzati nell'antichità. Pur essendo solo parziali, tuttavia, questi dati sono molto spesso gli unici sulla base dei quali tentare una ricostruzione non solo dell'insieme delle suppellettili domestiche ma anche della dieta e delle consuetudini alimentari in uso nel mondo antico.

In conclusione, proprio la scarsità e le difficoltà di interpretazione dei dati disponibili rendono di grande interesse quanto emerso dallo studio dei contesti collegati alle ultime fasi di vita della *domus* dei fondi Cossar. Essi hanno infatti offerto numerosi spunti di riflessione ma anche importanti dati concreti su temi quali le possibilità di approvvigionamento alimentare, i sistemi di cottura dei cibi, il modo di mangiare e servirsi a tavola ad Aquileia in epoca attilana e post-attilana. La coesistenza di cibi umili come le lenticchie e di pregiati vini orientali, la co-presenza in cucina e sulla mensa di vasellame d'importazione e di più modesti prodotti locali non sono altro che indizi di una realtà storica, economica e sociale complessa ed estremamente interessante, che in questa sede è stato possibile ricostruire solo in alcuni suoi aspetti ma che di certo merita ulteriori approfondimenti.

*Diana Dobрева, Anna Riccato*

<sup>62</sup> SANDERS c.s. Le considerazioni dell'autore sono di fatto in controtendenza rispetto a quelle di molti studiosi, secondo i quali il vasellame fittile non andrebbe considerato un prodotto particolarmente pregiato ma, al contrario, una merce in grado di rientrare nelle possibilità economiche della maggior parte della popolazione.

<sup>63</sup> SANDERS c.s.

<sup>64</sup> All'interno dei recipienti da fuoco in ceramica, e soprattutto in quelli realizzati con un impasto grossolano come nel caso della ceramica comune grezza, rimanevano spesso residui di cibo che in parte erano tollerati in quanto rendevano le preparazioni più gustose ma che in molti altri casi costringevano a sostituire la pentola o l'olla in questione perché avrebbero modificato in maniera troppo marcata il sapore delle nuove pietanze (TASSINARI 1997, p. 117).

<sup>65</sup> SANDERS c.s.

## BIBLIOGRAFIA

- ADAMSHECK 1979 = B. ADAMSHECK, *Kenchreai. Eastern port of Korinth IV. The pottery*, Leiden.
- Ad mensam 1994 = Ad mensam. *Manufatti d'uso da contesti archeologici fra tarda antichità e Medioevo*, a cura di S. LUSUARDI SIENA, Udine.
- ANNECCHINO 1977 = M. ANNECCHINO, *Suppellettile fittile da cucina a Pompei*, in *L'instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nella prima età imperiale*, Roma, pp. 105-120.
- Architettura privata 2012 = *L'architettura privata ad Aquileia in età romana*, Atti del Convegno di Studio (Padova, 21-22 febbraio 2011), a cura di J. BONETTO e M. SALVADORI, Antenor Quaderni, 24, Padova.
- ARDIZZON, BORTOLETTO 1996 = V. ARDIZZON, M. BORTOLETTO, *Recipienti in ceramica grezza dalla laguna di Venezia*, in *Le ceramiche altomedievali* 1996, pp. 33-57.
- ARTHUR 1998 = P. ARTHUR, *Eastern Mediterranean Amphorae between 500 and 700: a view from Italy*, 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. 157-184.
- Atlante I = *Atlante delle forme ceramiche I. Ceramica fine romana nel bacino mediterraneo (tardo e medio impero)*, a cura di A. CARANDINI, suppl. EAA, Roma 1981.
- ASOLATI c.s. = M. ASOLATI, *Il ripostiglio dall'US 4071*, in *La casa di Tito Macro c.s.*
- 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. FIORELLO, Bari, pp. 255-298.
- AURIEMMA, QUIRI 2007 = R. AURIEMMA, E. QUIRI, *La circolazione delle anfore nell'Adriatico tra V e VIII secolo d.C.*, in *La circolazione delle ceramiche nell'Adriatico tra tarda antichità e alto medioevo*, Atti del III Incontro di Studio Cer.Am.Is, a cura di S. GELICHI e C. NEGRELLI, Documenti di Archeologia, 43, Mantova, pp. 31-64.
- BATS 1988 = M. BATS, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 – v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, Parigi.
- BIERBRAUER 1990 = V. BIERBRAUER, *La ceramica grezza di Invillino-Ibligo, Friuli, e i suoi paralleli nell'arco alpino centrale e orientale (secc. IV-VII d.C.)*, in "Archeologia Medievale", 17, pp. 57-83.
- BONETTO et alii 2013 = J. BONETTO, D. BRAGAGNOLO, V. CENTOLA, D. DOBREVA, G. FURLAN, E. MADRIGALI, E. MENIN, C. PREVIATO, *Aquileia (UD). Fondi ex Cossar. Relazione delle ricerche 2009*, in "Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia", 3, pp. 134-168.
- BONETTO, GHIOTTO 2011 = *Aquileia – fondi ex Cossar. Missione archeologica 2011*, a cura di J. BONETTO e A.R. GHIOTTO, Padova.
- BONETTO, GHIOTTO 2014 = *Aquileia, Fondi ex Cossar. Missione archeologica 2013*, a cura di J. BONETTO, A.R. GHIOTTO, Padova.
- BONETTO, SALVADORI 2010 = J. BONETTO, M. SALVADORI, *Gli scavi dei Fondi Cossar e della Casa delle Bestie Ferite*, in "Forma Urbis", 15, 12, pp. 4-6.
- BONIFAY 2004 = M. BONIFAY, *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, British Archaeological Reports, International Series, 1301, Oxford.
- BUORA, CASSANI 2002 = M. BUORA, G. CASSANI, *Osservazioni sulla ceramica grezza in Friuli. Il caso delle terrine*, in *I° incontro di studio sulle ceramiche tardoantiche e alto medievali*. Atti del convegno di Manerba Cer.Am.Is (Manerba, 16 ottobre 1998), a cura di R. CURINA e C. NEGRELLI, Documenti di Archeologia, 27, Mantova, pp. 55-63.
- BUORA et alii 1995 = M. BUORA, G. CASSANI, M. FASANO, A. R. TERMINI, *Saggi di scavo ad Aquileia (1989 – 1990)*, in "Quaderni Friulani di Archeologia", 5, pp. 91-162.
- BUORA, FASANO 1994 = M. BUORA, M. FASANO, *Udine romana-altomedievale e la grezza terracotta del castello di Udine*, in "Arheološki Vestnik", 45, pp. 175-183.
- CAGNANA 2012 = A. CAGNANA, *Lo scavo di San Martino di Ovaro (sec. V-XII). Archeologia della cristianizzazione nel territorio di Aquileia*, Documenti di Archeologia, 49, Mantova.
- CAGNANA, MALAGUTI, RIAVEZ 2004 = A. CAGNANA, C. MALAGUTI, P. RIAVEZ, *Contesti tardoantichi e altomedievali da recenti scavi in Friuli Venezia Giulia*, in *Produzione e circolazione dei materiali ceramici in Italia settentrionale tra VI e X secolo*. II incontro di studio sulle ceramiche tardoantiche e altomedievali (Torino, 13 e 14 dicembre 2002), a cura di G. PANTÒ, Documenti di Archeologia, 35, Mantova, pp. 227-246.
- CAGNANA et alii 2010 = A. CAGNANA, S. GAVAGNIN, G. GONELLA, S. ROASCIO, *Late antique and early medieval pottery assemblages from archaeological sites of the alpine zone of western Friuli (Carnia district – Udine – Italy)*, in *LRCW3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae*

- in the Mediterranean. *Archaeology and archaeometry. Comparison between western and eastern Mediterranean*, a cura di S. MENCHELLI, S. SANTORO, M. PASQUINUCCI e G. GUIDUCCI, British Archaeological Reports, International Series, 2185, Oxford, pp. 549-558.
- CASALINI 2015 = M. CASALINI, *Roma e il Mediterraneo dal IV al VI secolo*, in *Le forme della crisi: produzioni ceramiche e commerci nell'Italia centrale tra Romani e Longobardi (III-VIII sec. d.C.)*, Atti del Convegno (Spoleto - Campello sul Clitunno, 5-7 Ottobre 2012), a cura di E. CIRELLI, F. DIOSONO e H. PATTERSON, Bologna, pp. 535-546.
- CASSANI, FAILLA, SANTORO 1997 = G. CASSANI, A. FAILLA, S. SANTORO, *L'olla Sevegliano 4: un rapporto forma/impasto*, in *Il contributo 1997*, pp. 95-100.
- 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 *LRCW4 2014*, pp. 943-953.
- CENTOLA *et alii* 2012 = V. CENTOLA, G. FURLAN, A.R. GHIOTTO, E. MADRIGALI, C. PREVIATO, *La casa centrale dei fondi ex Cossar ad Aquileia: nuovi scavi e prospettive di ricerca*, in *Architettura privata 2012*, pp. 105-130.
- Cibi e sapori 2005 = Cibi e sapori nell'Italia antica. L'alimentazione a Cividale dal ducato longobardo alla corte patriarcale (VI-XIV secolo)*, a cura di S. VITRI, A. BORZACCONI e F. CAVALLI, Guida alla mostra, Pasian di Prato.
- CIVIDINI 2000 = T. CIVIDINI, *Presenze romane nel territorio del Medio Friuli 7. Lestizza*, Tavagnacco.
- COLUSSO c.s. = M. COLUSSO, *Le lucerne vitree*, in *La casa di Tito Macro c.s.*
- CORTESE 2005 = C. CORTESE, *Le ceramiche comuni: problemi generali e criteri di classificazione*, in *La ceramica 2005*, pp. 325-338.
- CORTI, LOSCHI GHITTONI 2007 = C. CORTI, A. G. LOSCHI GHITTONI, *Produzioni ceramiche ad impasto grezzo nelle aree del medio e basso corso del Po tra tardo antico e alto medioevo: la bassa pianura modenese e l'antico delta padano*, in *LRCW2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and archaeometry*, a cura di M. BONIFAY e J.-C. TRÈGLIA, British Archaeological Reports, International Series, 1662, Oxford, pp. 511-521.
- COVIZZI 1995 = COVIZZI C., *La morfologia*, in *Castelraimondo. Scavi 1988-1990. II. Informatica, archeometria e studio dei materiali*, a cura di S. SANTORO BIANCHI, Roma, pp. 33-75.
- DELLA PORTA, SFREDDA 1997 = C. DELLA PORTA, N. SFREDDA, *La ceramica comune da Calvatone romana. Alcuni esempi di applicazione delle indagini archeometriche*, in *Il contributo 1997*, pp. 143-148.
- DELLA PORTA, SFREDDA, TASSINARI 1998 = C. DELLA PORTA, N. SFREDDA, G. TASSINARI, *Ceramiche comuni, in Ceramiche in Lombardia tra II secolo a.C. e VII secolo d.C. Raccolta dei dati editi*, a cura di G. OLCESE, Documenti di Archeologia, 16, Mantova, pp. 133-230.
- DOBREVA 2012 = D. DOBREVA, *Studio e analisi di alcuni contesti della domus centrale presso i fondi ex Cossar*, in *Architettura privata*, pp. 123-158.
- DOBREVA 2014 = D. DOBREVA, *Verso uno studio del paesaggio economico aquileiese. Sintesi dei dati relativi ai ritrovamenti ceramici della campagna 2013*, in BONETTO, GHIOTTO 2014, pp. 77-92.
- DOBREVA, RICCATO, CAPELLI c.s. = D. DOBREVA, A. RICCATO, C. CAPELLI, *Late Roman Coarse Ware at Aquileia. Between economic crisis and the retrieval of traditions*, in *LRCW5. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and archaeometry*, a cura di D. DIXNEUF e J.-Y. EMPEREUR, in corso di stampa.
- DOLENZ, FLÜGEL, BUORA c.s. = H. DOLENZ, C. FLÜGEL, M. BUORA, *Oggetti di metallo*, in *La casa di Tito Macro c.s.*
- DONAT *et alii* 2007 = P. DONAT, P. MAGGI, T. CIVIDINI, F. FLÜGEL, F. MAINARDIS, G. PETRUCCI, *Produzione, funzione e commercializzazione dei Vasi Auerberg nei territori di Aquileia, Tergeste, Forum Iulii, Iulium Carnicum e Iulia Concordia*, in "Antichità Altoadriatiche", 65, pp. 149-223.
- FLINT-HAMILTON 1999 = K. B. FLINT-HAMILTON, *Legumes in ancient Greece and Rome: food, medicine or poison?*, in "Hesperia", 68, 3, pp. 371-385.
- FURLAN 2011 = G. FURLAN, *Area III, saggio 2*, in BONETTO, GHIOTTO 2011, pp. 35-42.
- GANDOLFI 2005 = D. GANDOLFI, *Sigillate e ceramiche da cucina africane*, in *La ceramica 2005*, pp. 196-232.
- GIANNICHEDDA 2007 = E. GIANNICHEDDA, *Lo scavo, i residui, l'affidabilità stratigrafica*, in "Facta: a journal of Roman material culture studies", 1, pp. 51-64.
- GUGLIELMETTI, LECCA BISHOP, RAGAZZI 1991 = A. GUGLIELMETTI, L. LECCA BISHOP, L. RAGAZZI *Ceramica comune*, in *Scavi MM3. Ricerche di archeologia urbana a Milano durante la costruzione della linea 3 della metropolitana 1982 - 1990. 3.1. I reperti*, a cura di D. CAPORUSSO, Milano, pp. 131-252.

- HUDSON 2008 = P. J. HUDSON, *La ceramica medievale*, in *L'area del Capitolium di Verona. Ricerche storiche e archeologiche*, a cura di G. CAVALIERI MANASSE, Verona, pp. 469-485.
- Il contributo 1997 = *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni. Il rapporto forma/funzione/impasto*, Atti della 1° giornata di archeometria della ceramica (Bologna, 28 febbraio 1997), a cura di S. SANTORO BIANCHI e B. FABBRI, Bologna.
- La casa di Tito Macro c.s. = *La casa di Tito Macro. III. I materiali*, a cura di J. BONETTO e D. DOBREVA, in corso di stampa.
- La ceramica 2005 = *La ceramica e i materiali di età romana. Classi, produzioni e commerci*, a cura di D. GANDOLFI, Bordighera.
- La quantification des céramiques 1998 = *La quantification des céramiques. Conditions et protocoles*, Actes de la Table Ronde du Centre Archéologique Européen du Mont Beuvray (Glux-en-Glenne, 7-9 avril 1998), a cura di P. ARCELIN e M. TUFFREAU-LIBRE, Glux-en-Glenne.
- LAVAZZA, VITALI 1994 = A. LAVAZZA, M.G. VITALI, *La ceramica d'uso comune: problemi generali e note su alcune produzioni tardoantiche e medievali*, in *Ad mensam 1994*, pp. 17-54.
- Le ceramiche altomedievali 1996 = *Le ceramiche altomedievali (fine VI-X secolo) in Italia settentrionale: produzione e commerci*, 6° seminario sul tardoantico e l'altomedioevo in Italia centrosettentrionale (Monte Barro - Galbiate, Lecco, 21-22 aprile 1995), a cura di G.P. BROGIOLO e S. GELICHI, Documenti di Archeologia, 7, Mantova.
- LRCW4 2014 = *LRCW4. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and archaeometry. The Mediterranean: a market without frontiers*, a cura di N. POULOU-PAPADIMITRIOU, E. NODAROU e V. KILIKOGLU, British Archaeological Reports, International Series, 2616, Oxford.
- LUSUARDI SIENA, NEGRI, VILLA 2004 = S. LUSUARDI SIENA, A. NEGRI, L. VILLA, *La ceramica altomedievale tra Lombardia e Friuli. Bilancio delle conoscenze e prospettive di ricerca (VIII-IX e X-XI secolo)*, in *La ceramica altomedievale in Italia*, a cura di S. PATTIUCI UGGERI, Firenze, pp. 59-102.
- MANDRUZZATO, VITRI 2005 = L. MANDRUZZATO, S. VITRI, *Zuglio, basilica civile, scavi 2004-2005*, in "Aquileia Nostra", 76, coll. 479-485.
- MARANGOU-LERAT 1995 = A. MARANGOU-LERAT, *Le vin e les amphores de Crète : de l'époque classique à l'époque impériale*, Paris.
- MARANO 2012 = Y.A. MARANO, *Urbanesimo e storia ad Aquileia tra V e VI secolo d.C.*, in *Architettura privata 2012*, pp. 572-589.
- MENCHELLI 2007 = S. MENCHELLI, *Caccabi, patellae, mortaria: la romanizzazione come acquisizione di nuovi modelli alimentari*, in *Ancora sui Liguri: un antico popolo europeo tra Alpi e Mediterraneo*, a cura di R. DE MARINIS e G. SPADEA, Genova, pp. 189-190.
- MODRIJAN 2011 = Z. MODRIJAN, *Keramika/Pottery*, in *Poznoantična utrjena naselbina Tonovcov grad pri Kobaridu. Najdbe / Late Antique fortified settlement Tonovcov grad near Kobarid. Finds*, a cura di Z. MODRIJAN e T. MILAVEC, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae, 24, Ljubljana, pp. 121-219.
- NEGRI 1994 = A. NEGRI, *La ceramica grezza medievale in Friuli - Venezia Giulia: gli studi e le forme*, in *Ad mensam 1994*, pp. 63-96.
- NEGRI 1997 = A. NEGRI, *La ceramica grezza*, in *San Martino a Rive d'Arcano. Archeologia e storia di una pieve friulana*, a cura di S. LUSUARDI SIENA, pp. 78-89.
- OLCESE 2003 = G. OLCESE, *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: produzione, circolazione e tecnologia (tarda età repubblicana - prima età imperiale)*, Documenti di Archeologia, 28, Mantova.
- PIERI 2005 = D. PIERI, *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (V-VII siècle). La témoignage des amphores en Gaule*, Beyrouth.
- PORTALE, ROMEO 2000 = E.C. PORTALE, I. ROMEO, *Le anfore locali di Gortina ellenistica e romana*, in "Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta", 36, pp. 417-427.
- RICCOBONO 2007 = D. RICCOBONO, *Ceramica comune grezza*, in *Trieste antica. Lo scavo di Crosada\*\**, I materiali, a cura di C. MORSELLI, Trieste, pp. 105-115.
- RILEY 1979 = J.A. RILEY, *The coarse pottery from Benghazī*, in *Sidi Khrebish excavations Benghazī*, a cura di J.A. LLOYD, Tripoli, pp. 91-467.
- RUPEL 1991 = L. RUPEL, *Ceramica comune*, in *Scavi ad Aquileia I. L'area a est del foro\*. Rapporto degli scavi 1988*, a cura di M. VERZÁR BASS, Studi e ricerche sulla Gallia Cisalpina, 3, Roma, pp. 145-161.
- RUPEL 1994 = L. RUPEL, *Ceramica comune*, in *Scavi ad Aquileia I. L'area a est del foro\*\*. Rapporto degli scavi 1989-1991*, a cura di M. VERZÁR BASS, Studi e ricerche sulla Gallia Cisalpina, 6, Roma, pp. 193-238.

- SANDERS c.s. = G. D. R. SANDERS, *Did Ordinary People Own Pottery? Some Household Belongings of the Richest and Poorest Echelons of Society*, in Το Βυζάντιο χωρίς λάμψη. Τα ταπεινά αντικείμενα και η χρήση τους στον καθημερινό βίο των Βυζαντινών, a cura di A. PANOPOULOU e C.A. GIAGKAKI, in corso di stampa.
- SANTORO BIANCHI 1990 = S. SANTORO BIANCHI, *La ceramica grezza romana di Castelaraimondo: problemi di metodo e prospettive di ricerca*, in “Antichità Altoadriatiche”, 36, pp. 375-404.
- SANTORO BIANCHI 2005 = S. SANTORO BIANCHI, *La ceramica comune: ancora qualche riflessione*, in *La ceramica* 2005, pp. 349-352.
- SCHINDLER-KAUDELKA 1997 = E. SCHINDLER-KAUDELKA, *Elementi di influssi italici nella ceramica grezza del Magdalensberg*, in *Il contributo* 1997, pp. 81-86.
- SCHINDLER KAUELKA, ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER 2007 = E. SCHINDLER KAUELKA, S. ZABEHLICKY-SCHEFFENEGGER, *Céramiques et chronologie: réflexions critiques sur nos façons de dater*, in *La datation des ensembles céramiques antiques: confrontations méthodologiques. Actualité des recherches céramiques*, Actes du congrès (Langres, 17-20 mai 2007), Société Française d'Étude de la Céramique Antique en Gaule, Marseille, pp. 37-48.
- Settefinestre* 1985 = *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana. 2. La villa e i suoi reperti*, a cura di A. RICCI, Modena.
- SLANE 2000 = K. W. SLANE, *East – West trade in fine wares and commodities: the view from Corinth*, in “Rei Cretariae Romanae Fautorum acta”, 36, pp. 299-312.
- SLANE, KIRIATZI 2014 = K. W. SLANE, E. KIRIATZI, *Kythera al fresco: examination of Late Roman cooking pots traded in the Aegean*, in *LRCW4* 2014, pp. 907-918.
- SLANE, SANDERS 2005 = K. W. SLANE, G. D. R. SANDERS, *Corinth: Late Roman horizons*, in “Hesperia”, 74, pp. 243-297.
- SPAGNOL 1996 = S. SPAGNOL, *La ceramica grezza da Cittanova (Civitas Nova Heracliana)*, in *Le ceramiche altomedievali* 1996, pp. 59-79.
- TASSINARI 1996 = S. TASSINARI, *Bouillir, mijoter et cuire, porter et miserer: le rôle de la vaisselle métallique dans les cuisines de Pompei*, in *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I<sup>er</sup> s. av. J.-C. – II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.)*. *La vaisselle de cuisine et de table*, Actes de Journées d'études (Naples, 27-28 mai 1994), a cura di M. BATS, Napoli, pp. 113-119.
- THURMOND 2006 = D. L. THURMOND, *A handbook of food processing in classical Rome*, Leiden - Boston.
- VILLA 1999 = L. VILLA, *Osoppo. Storia, arte, archeologia*, Udine.
- WILKINS, HILL 2006 = J. M. WILKINS, S. HILL, *Food in the Ancient World*, Malden – Oxford – Carlton.
- YANCAKI 2005 = A.C. YANCAKI, *La céramique del IV<sup>e</sup>-VIII<sup>e</sup> siècles ap. J.-C. d'Eleutherna: sa place en Crète et dans le bassin égéen*, Athènes.

## RIASSUNTO

Le ricerche condotte dall'Università degli Studi di Padova nell'area dei fondi Cossar ad Aquileia hanno permesso di riportare alla luce in tutta la sua estensione una *domus* e di seguirne lo sviluppo dal momento della sua costruzione nel I secolo a.C. fino al suo abbandono all'inizio del VI secolo d.C. Proprio ad una delle ultime fasi di occupazione della casa (seconda metà del V secolo d.C.) è attribuibile un ambiente verosimilmente adibito a dispensa, all'interno del quale è stata recuperata ancora *in situ* un'anfora orientale riutilizzata come contenitore per lo stoccaggio di lenticchie. Il prezioso ritrovamento e gli altri frammenti ceramici ad esso associati, permettono non solo di riconoscere alcuni elementi della dieta degli abitanti della *domus*, ma anche di ricostruire parzialmente il set di recipienti utilizzati per cuocere i cibi e per servirli in tavola. Ai fini di creare una ricostruzione più completa possibile della batteria del vasellame utilizzato ad Aquileia post-attilana sono stati messi a confronto i dati provenienti da altri contesti coevi.

Parole chiave: Aquileia; seconda metà del V secolo d.C.; anfore; ceramica da cucina; ceramica da mensa; dieta.

SUMMARY

FOOD AND POTTERY FROM THE COSSAR PROPERTY AT AQUILEIA.

AN ESSAY ON THE RECONSTRUCTION OF DIET AND COOKING AND TABLE WARE SETS DURING THE LATE ANTIQUITY

The research held by the University of Padua in the area of the Cossar property at Aquileia gave the opportunity to investigate the plan and to follow up the development of a *domus* from its construction in the 1<sup>st</sup> century BC until its abandonment in the beginning of the 6<sup>th</sup> century AD. A room likely used as a pantry can be related to one of the latest phases dated back to the second half of the 5<sup>th</sup> century AD and beyond. Inside the pantry an Eastern *amphora* still *in situ* was recovered, reused as a container for storing lentils. This important discovery together with the associated materials found in the same context enable to recognise some elements regarding the diet of the inhabitants of the *domus* and to reconstruct the set of vessels used for cooking and waiting on table the food. In order to establish the pottery set in use at Aquileia after Attila a detailed analysis of coeval contextual archaeological finds is carried out.

Key words: Aquileia; mid 5<sup>th</sup> century AD; *amphorae*; Cooking ware; Table ware; diet.

DIANA DOBREVA

Università degli Studi di Padova, Dipartimento dei Beni Culturali

diana.dobрева@unipd.it

ANNA RICCATO

Università degli Studi di Padova, Dipartimento dei Beni Culturali

anna.riccato@alice.it