



QUADERNI FRIULANI DI ARCHEOLOGIA



ANNO XXXV - N. 1 - DICEMBRE 2025

QUADERNI FRIULANI DI ARCHEOLOGIA

Pubblicazione annuale della Società Friulana di Archeologia - numero XXXV - anno 2025
Autorizzazione Tribunale di Udine: Lic. Trib. 30-90 del 09-11-1990

© Società Friulana di Archeologia

Torre di Porta Villalta - via Micesio 2 - 33100 Udine

tel.: 0432/26560 - e-mail: sfaud@archeofriuli.it

www.archeofriuli.it

ISSN 1122-7133

Direttore responsabile: *dott. Maurizio Buora*

Comitato scientifico internazionale: *Dott.ssa Angela Borzacconi* (Direttore del Museo Archeologico Nazionale di Cividale del Friuli); *Assoc. Prof. Dr. Dragan Božič* (Institut za arheologijo ZRC SAZU - Ljubljana, Slovenia); *Dr. Christof Fligel* (Antikensammlung - München, Germania); *Univ. Doz. Mag. Dr. Stefan Groh* (Antikensammlung - Zentrale Wien, Austria)

Responsabile di redazione: *prof. Stefano Magnani*

Redattore: *dott. Massimo Lavarone*

In copertina: *Aryballos* del Museum für Kunst und Gewerbe di Amburgo (provenienza ignota, inv. n. 1917.218 fotografia Ekkehard Diemann).

Pubblicazione realizzata con il sostegno di



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



FONDAZIONE
FRIULI

Le riproduzioni sono pubblicate su concessione del Ministero della cultura, Direzione regionale musei del Friuli Venezia Giulia DRM-FVG, prot. n. 2179 del 22 novembre 2023; è vietata la ulteriore riproduzione o duplicazione con qualsiasi mezzo.

Tutti i diritti riservati.

È vietata la riproduzione del testo e delle illustrazioni senza il permesso scritto dell'editore.

INDICE

VARIA

- Karl Johann Offermann, *Beyond Aquileia and the Amber Road – New Research on p. 7
Amber Use and Exchange in the Barbaricum*
- Klara De Decker, Ekkehard Diemann, *Technische Überlegungen zu römischen Arybal-
loi aus Bronze* p. 21
- Paolo Visonà, *Gli apprestamenti difensivi di Crasso contro Spartaco nella Calabria
meridionale: prime evidenze archeologiche?* p. 39
- Giovanni Filippo Rosset, *Il confine sfumato: riflessioni storico-archeologiche sul nord-
est adriatico tra età antica ed età altomedioevale* p. 53
- Valentina Flapp, William Sambo, *La dieta alimentare e le sue implicazioni attorno al
castello superiore di Attimis* p. 73
- Maurizio Buora, *La pellagra ad Aquileia nelle cronache del quotidiano “Il Piccolo” di
Trieste* p. 81

INCONTRO SUI RAPPORTI TRA SLAVI E FORGIULIESI GORIZIA, 9 MAGGIO 2025

- Paolo Cammarosano, *La situazione economica e sociale dell’Italia settentrionale e
orientale nei secoli X-XI* p. 111
- Miha Mlinar, *La cultura altomedievale di Köttlach nell’Alto Isonzo* p. 115
- Christoph Gutjahr, *From late antiquity to the early Middle Ages. A brief overview of the
“dark centuries” in Styria (450-650) and the “new beginning” of settlement in the
7th century* p. 123

STUDI MICRASIATICI

- Ergün Lafli, Hector Williams, *Sculptural finds from the Canadian excavations at
Anemurium, Rough Cilicia* p. 139
- Iclal Özeturk, Ergün Lafli, Maurizio Buora, *A group of Late Roman Red Slip Vessels from
Western Asia Minor* p. 155

RICORDO DI DUE STUDIOSI DI AQUILEIA: SERGIO TAVANO E GIUSEPPE CUSCITO

- Danilo Mazzoleni, *Ricordo di Sergio Tavano (1928-2025). S. Canzian d’Isonzo, 28
maggio 2025* p. 197

- Carlo Tavano, *Brevi mie reminiscenze sancanzianesi* p. 207
Fabio Prenc, *Giuseppe Cuscito. Note di viaggio* p. 209

RECENSIONI

- Alfredo Buonopane, *Recensione a G. BRUSIN, Scritti su quotidiani* (“*Corriere della Sera*”, “*Il Piccolo*”, “*Messaggero Veneto*” 1927-1974, a cura di Maurizio Buora, Archeologia di Frontiera, 14, Editreg di Fabio Prenc, Trieste, 2024 (ISBN 978-88-3349-075-5) p. 213

- Maurizio Buora, *Recensione a P. BASSO, D. DOBREVA, Aquileia. L'area delle mura e del mercato tardoantichi. Lo scavo negli archivi*, Roma 2023 (ISBN 978-88-5491-465-0) . p. 217

- Norme redazionali p. 219

LA DIETA ALIMENTARE E LE SUE IMPLICAZIONI ATTORNO AL CASTELLO SUPERIORE DI ATTIMIS

Valentina *FLAPP*, William *SAMBO*

Riassunto

L'alimentazione, il paesaggio culturale e gli aspetti culturali di un territorio spesso dialogano tra loro molto più di quanto si pensi. Questo dialogo nel caso studio del castello superiore di Attimis è rappresentato dai resti faunistici, dall'ittiofauna, dalla malacofauna e dai resti carpologici rinvenuti.

Parole chiave: dieta alimentare; cucina; paesaggio culturale; castello superiore di Attimis; pedemontana friulana orientale.

Abstract

Diet and its implications at the upper castle of Attimis

Food, cultural landscape and cultural aspects of an area often dialogue with each other much more than we think. This dialogue in the case study of the Attimis upper castle is represented by the faunal remains, ichthyofauna, shells and carpological pieces found.

Keywords: diet; cooking; cultural landscape; Attimis upper castle; eastern friulian foothills.

Dagli scavi archeologici eseguiti presso il castello superiore di Attimis provengono numerosissimi resti di pasto che permettono di gettare maggiore luce su vari aspetti del “quotidiano” medievale: dai commerci al paesaggio circostante, l’allevamento, la coltivazione e la domesticazione.

Ma cosa si mangiava alla mensa dei signori di Attems?

Sono stati rinvenuti migliaia di resti faunistici consistenti principalmente in ossa e denti. Una grande quantità di questi appartiene a mammiferi di varia specie, alcune dozzine a volatili e un numero relativamente basso a ittiofauna e malacofauna. Tra i resti ossei di mammiferi ci sono almeno 14 specie: bovini, pecore, capre, stambecchi, maiali, cinghiali, cavalli, asini, cani, gatti, cervi, lepri, orsi e alcuni roditori di difficile identificazione. Quantitativamente oltre il 95% dei frammenti ossei appartiene ad animali domestici, di cui oltre la metà sono identificati come caprini. I resti ossei appartenenti ad animali da cacciagione (orsi, cinghiali e cervi) sono presenti in numero decisamente inferiore¹. Non deve comunque sorprendere la rarità di questi ultimi, siccome la caccia era praticata sia come pratica guerresca sia in virtù dell’addestra-

mento bellico che poteva offrire². Non necessariamente tutte queste specie rappresentano animali di cui ci si cibava, tra questi possiamo sicuramente escludere il cavallo, l’asino, il cane e il gatto³.

Numerosi sono i resti carpologici inquadrabili, grazie all’ausilio dell’archeocarpologia⁴, come appartenenti a endocarpi, la parte legnosa della drupa chiamata comunemente guscio, per esempio quello della noce o della pesca, e di semi, come quelli della castagna.

VARIAZIONI CLIMATICHE E AMBIENTE TRA ANTICHITÀ E MEDIOEVO

A partire dalla fine del II secolo d.C. compaiono i segni di un regresso dell’organizzazione agricola che si accentuerà nei secoli successivi. Si verifica in particolare una notevole riduzione delle aree coltivate, soprattutto nell’estensione delle coltivazioni cerealicole e dei vigneti⁵, tutto questo dovuto ad una progressiva crisi politico-economica che determina una radicale trasformazione nella gestione delle campagne e l’affermarsi del latifondo⁶.

Anche le condizioni climatiche, dal IV secolo d.C., subiscono un leggero deteriora-

mento che si manifesterà con un lungo periodo di piogge intense e abbassamento della temperatura che causeranno vaste alluvioni e rotte fluviali durante tutto il Tardo Antico⁷. L'incuria del paesaggio e il peggioramento climatico portano all'impaludamento di vaste aree alternate a boschi igrofili e querceti mesoigrofili, dove si possono trovare piante come Querce caducifoglie, Carpini, Aceri, Noccioli⁸. Sullo sfondo venivano coltivati cereali, Fava, Canapa, Lino, Pino da pinoli, Noce, Gelso nero e Pero. L'agricoltura subirà un regresso con una produzione che sarà principalmente rivolta all'autoconsumo⁹.

Dalla metà dell'VIII secolo torneranno a esserci migliori condizioni climatiche: siamo all'inizio della fase chiamata *optimum climatico medievale*¹⁰ che va dal 750/800 al 1150/1200. Questo miglioramento permetterà gradualmente una ripresa dell'attività antropica sull'ambiente. Le attività agricole si rinvigoriscono con l'intensificazione della coltivazione di cereali e delle leguminose¹¹, contestualmente il paesaggio cambia morfologia con l'affermazione di ampi spazi aperti fortemente antropizzati. Il tasso di afforestamento si dimezza rispetto alla fase precedente per far spazio agli edifici e alle nuove aree destinate alle coltivazioni¹² e al pascolo. Il prato era considerato un contesto naturale, ma tuttavia posto in maniera mediana tra *cultum* ed *incultum*, i cui prodotti, erba o fieno, erano destinati ad una specifica comunità o proprietario¹³. Il pascolo era essenziale per l'allevamento efficiente di bovini e caprini. Possiamo quindi ipotizzare che anche il paesaggio naturale di Attimis si potesse caratterizzare dalla presenza di questi ampi pascoli. Fra le piante arboree dominano ancora i querceti planiziari con un calo però delle Querce caducifoglie del tipo Farnia e dei Noccioli e Cornioli, costante rimane la presenza di Acero, Carpino e Frassino. Anche i boschi igrofili subiscono una riduzione, merito soprattutto delle ampie bonifiche svolte in questo periodo¹⁴. Di conseguenza riscontriamo un aumento della produzione agricola dovuto però principalmente all'incremento delle superfici coltivate e non a un aumento della produttività che resta, al contrario, piuttosto bassa¹⁵. Sullo sfondo del paesaggio altomedievale troviamo Pini, Abeti, Faggi, Castagni e Cerro¹⁶. In questo periodo

diffuso era l'allevamento di maiali lasciati allo stato brado pascolare nei boschi ricchi di ghiande, al punto che venne coniato un termine per indicare questi luoghi particolarmente adatti, ovvero *selva glandifera o fructuosa*¹⁷. La *selva glandifera* di Migliarina, frazione di Carpi in provincia di Modena, era capace di supportare l'allevamento di ben quattromila maiali¹⁸. Considerata la forte presenza, presso il castello superiore di Attimis, di resti faunistici appartenenti a maiali, si può ipotizzare anche per questo contesto una *selva glandifera* o quantomeno l'allevamento di suini allo stato brado in boschi ricchi di Querce (fig. 1).



Fig. 1. Allevamento dei maiali allo stato brado, *Tacuinum sanitatis*, BNF Gallica, Latin 9333.



Fig. 2. Raccolta delle castagne, *Tacuinum sanitatis* - BM Rouen Leber 1088.

Contestualmente alla forte riduzione della copertura boschiva ci fu un aumento dell'estensione del castagneto da frutto che non cessò, durante tutto questo periodo, di avanzare sia lungo la penisola italiana¹⁹, sia in Friuli Venezia Giulia. Il polline di Castagno è presente in grande quantità nelle campionature effettuate nel corso degli scavi al Park San Giusto di Trieste²⁰, ma soprattutto al sito collinare di Castelraimondo di Forgaro dove supera il 20%²¹. I due fenomeni: coltivazioni di cereali e piantagioni di Castagno crescono di pari passo²² (fig. 2).

DIETA MEDIEVALE

La dieta in questo periodo risultava essere particolarmente abbondante e diversificata²³. Venivano preparati pani realizzati con una miscela di cereali, quelli meno adatti alla panificazione venivano impiegati per panizze e farinate²⁴, in casi eccezionali si aggiungevano anche delle ghiande. I legumi venivano utilizzati per nutrienti zuppe²⁵. Questo abbinamento dal punto di vista nutrizionale crea una dieta equilibrata e completa offrendo carboidrati dai cereali e le proteine dai legumi. Particolarmente

varia era la presenza della frutta, sia secca con noci, nocciole, pinoli, sia carnosa con pesche, susine, amarene, fichi e uva²⁶.

Il Castagno, in epoca medievale, ha avuto un ruolo fondamentale. A partire dai secoli centrali del Medioevo la sua coltivazione si diffuse su ampie aree territoriali diventando un'importante fonte di sussistenza²⁷. Non deve sorprendere quindi la presenza della castagna presso il castello superiore di Attimis e nei castelli vicini. In determinate occasioni la carne poteva essere sostituita dalla castagna nella dieta popolare²⁸, infatti con essa si potevano produrre farine adatte alla panificazione²⁹ o altre pietanze. Nel 1285 la cronaca di Salimbene da Parma registra «carestia dei grani minuti e di castagne»³⁰, l'impressione è che il Castagno sia diventato una vera risorsa primaria per molte comunità che non potevano o non riuscivano a coltivare cereali in maniera efficiente.

Ancora oggi, quando si visita il sito castellano, è presente una mola utilizzata come fosse un tavolino dai molti escursionisti. Forse in origine poteva aver macinato anche delle castagne, oltre ai più usuali cereali. In ogni caso non sappiamo se si possa trovare più o meno nella sua posizione originaria, oppure se venne trasportata lassù durante i lavori di ricostruzione avvenuti negli anni Settanta del Novecento³¹, se così fosse potrebbe provenire dal sottostante mulino³² (fig. 3).



Fig. 3. La mola, o macina, presente in un angolo del cortiletto lastricato del castello superiore di Attimis, diametro totale 110 cm, (foto degli autori).

È possibile che in questo contesto la presenza e il consumo delle castagne rientrasse per lo più nel piacere alimentare piuttosto che a quello delle necessità, siccome si trattava di un prodotto utilizzato soprattutto dai ceti meno abbienti come sostituto dei cereali. Un'altra ipotesi è che la conservazione ed il consumo delle castagne fosse soprattutto rivolto a periodi di carestia, di calamità come terremoti e pestilenze³³ o di assedio. Per quanto riguarda il castello superiore di Attimis si potrebbe pensare al 1388³⁴.

Ma come si conservavano le castagne? Venivano fatte essiccare al sole oppure vicino al calore del fuoco, talvolta venivano raccolte quando ancora non mature e lasciate all'interno del proprio riccio³⁵.

Finora abbiamo incontrato soprattutto varie tipologie di coltivazione, sia di cereali sia del Castagno e altri alberi, ma sicuramente la raccolta spontanea di bacche, more e altri frutti spontanei, seppur sporadica e modesta, poteva comunque rappresentare un'importante fonte di sostentamento³⁶.

A destare la curiosità degli autori del presente contributo è stata la presenza, oltre che di alcune vertebre di pesce e resti di malacofauna, tra i quali, dalla stanza D provengono alcune valve di ostrica. Questi rinvenimenti ci permettono di comprendere da un lato quanto variegata fosse la dieta dei castellani, dall'altro le capacità di attingere a fonti alimentari anche a distanze relativamente lunghe.

L'utilizzo dell'ostrica come alimento risale a tempi molto antichi, infatti in epoca romana veniva considerata una vera ghiottoneria tanto da essere allevata in vasche costruite appositamente, si riportano in bibliografia alcuni esempi relativi all'area adriatica³⁷. Furono tuttavia i Cinesi, prima ancora dei Romani, a dedicarsi alla raccolta e alla coltura di questo mollusco³⁸.

Ma come venivano trasportati questi alimenti ad Attimis? Ritrovamenti simili, solitamente sono molto più frequenti in località di pianura o in prossimità del mare siccome il loro trasporto fino alla zona collinare non era così agevole. Per accontentare i palati dei signori di Attems bisognava rifornirsi nelle zone della laguna di Grado e Marano o verso Trieste e trasportare le ostriche con una certa velocità fino a destinazione, affinché questi

molluschi venissero consegnati nelle condizioni più adatte per essere impiegati in cucina. Sicuramente il trasporto veniva effettuato nelle ore più fresche della giornata, utilizzando come contenitore un sacco di iuta bagnato e tenuto distante dal corpo del cavallo per evitare che il calore dell'animale in corsa potesse renderle poco adatte al consumo³⁹. Le ostriche potevano però anche essere allevate in acqua dolce, pratica che viene ricordata da Plinio il Vecchio⁴⁰. Questi molluschi bivalve sono stati rinvenuti anche in altre località del Friuli: come ad esempio a Cividale del Friuli presso palazzo de Nordis, al castello di Colleredo di Monte Albano (7 kg) e alla fortezza di Gradisca⁴¹.

A finire sulle mense era soprattutto il pesce d'acqua dolce: più semplice da reperire e più rapido da trasportare⁴².

Non deve stupire la presenza di questi resti di pasto nei siti archeologici di epoca medievale siccome, imposti dalle prescrizioni delle autorità ecclesiastiche, vi erano dei periodi di astinenza dalla carne estesi per molti giorni. Possiamo ricordare tra questi la Quaresima, ovvero i quaranta giorni precedenti la Pasqua, e alcuni giorni della settimana: in genere

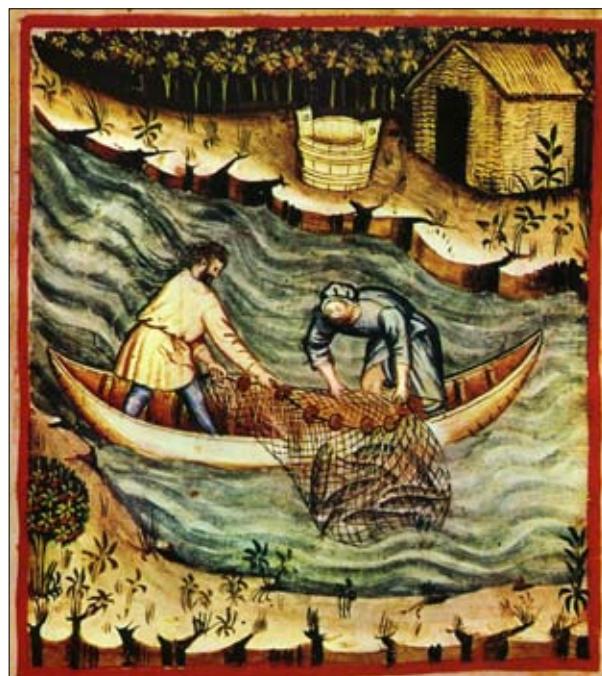


Fig. 4. Pesca, *Tacuinum sanitatis*, Biblioteca Casanatense, Casanatense 4182.

mercoledì, venerdì e talvolta il sabato. Nel complesso la normativa ecclesiastica impediva il consumo di carne per quasi un terzo dell'anno: da 140 a 160 giorni⁴³. Di conseguenza, in questi giorni dell'anno, bisognava trovare dei cibi alternativi alla carne, come i legumi, il formaggio, le uova e il pesce⁴⁴. Il pesce quindi diventava in questi periodi un ottimo sostituto alla carne, tuttavia proprio questa sua connotazione di "magro" non contribuì al suo prestigio essendo stato identificato con la concezione di sacrificio e penitenza⁴⁵. Ma non tutti i pesci andavano bene, erano esclusi quelli ritenuti "grassi", ovvero ricchi di sangue come i mammiferi marini⁴⁶ (fig. 4).

CONCLUSIONI

I resti di pasto provenienti dal castello superiore di Attimis contribuiscono a comprendere maggiormente le abitudini alimentari e gli antichi scambi commerciali che avvenivano in epoca medievale. Sulle mense dei castellani non solo era presente una dieta carnivora caratterizzata da bovini e maiali, integrata dalla cacciagione, bensì erano presenti anche pesci e ostriche che giungevano in questa località grazie alle interazioni con l'esterno. Questa dieta era integrata anche da noci, mandorle, pesche e castagne che suggeriscono come l'uomo attingesse anche dal paesaggio circostante.

NOTE

¹ TOŠKAN 2023, p. 313.

² RIMBALDI, PORTA 2016, p. 75.

³ TOŠKAN 2023, p. 315.

⁴ L'archeocarpologia si occupa dell'individuazione e riconoscimento dei semi, frutti e annessi fiorali di specie sia spontanee sia coltivate presenti sia in contesti naturali sia antropici. MARCHESINI, MARVELLI 2012, p. 463.

⁵ MARCHESINI, MARVELLI 2003, p. 71.

⁶ MARCHESINI, MARVELLI 2003, p. 71. Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* si lamenta del latifondo preferendo ad esso gli usi antichi, ovvero che si seminas meno e si arasse meglio. Lo storico arriva addirittura a scrivere che i latifondi rovinarono l'Italia. PLIN., *Naturalis Historia*, Liber XVIII, VII, 35.

⁷ PAUL. DIAC., *Historia Langobardorum*, Liber III, 23; MARCHESINI, MARVELLI 2003, p. 72.

- ⁸ MARCHESINI 2014, p. 353.
- ⁹ MARCHESINI, MARVELLI 2003, p. 72.
- ¹⁰ MARCHESINI, MARVELLI, GOBBO, BIAGIONI 2011, p. 183.
- ¹¹ MARCHESINI, MARVELLI 2003, p. 72.
- ¹² MONTANARI 1993, p. 53.
- ¹³ MARCHESINI, MARVELLI, GOBBO, BIAGIONI 2011, pp. 180-181.
- ¹⁴ MARCHESINI 2014, p. 356.
- ¹⁵ MARCHESINI 2014, p. 356.
- ¹⁶ MARCHESINI 2014, p. 353.
- ¹⁷ MARCHESINI 2014, p. 357.
- ¹⁸ MARCHESINI 2014, p. 357.
- ¹⁹ CHERUBINI 1984, pp. 149-171.
- ²⁰ MARCHESINI, MARVELLI, RIZZOLI, VENTURA 2016, p. 418.
- ²¹ ACCORSI, BANDINI MAZZANTI, FORLANI, MARCHESINI 1992, pp. 255-263.
- ²² MONTANARI 1993, p. 53.
- ²³ MARCHESINI 2014, p. 358.
- ²⁴ MARCHESINI, MARVELLI, GOBBO, BIAGIONI 2011, p. 181.
- ²⁵ MARCHESINI 2014, p. 358.
- ²⁶ MARCHESINI, MARVELLI, GOBBO, BIAGIONI 2011, p. 181.
- ²⁷ MONTANARI 2019, pp. 124-125.
- ²⁸ MONTANARI 2019, p. 125.
- ²⁹ BARBARO 2012, p. 60.
- ³⁰ SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di G. SCALIA, Bari 1966, II, p. 846.
- ³¹ In alcune foto si può vedere suddetta mola già nella posizione dove si trova ora. BUORA 2023, pp. 141-170.
- ³² LAVARONE 2023, p. 10.
- ³³ Si pensi all'*annus horribilis* del 1348. PASCHINI 1935, pp. 269-270.
- ³⁴ PASCHINI 1935, pp. 57-58. "21 febbraio, Udine. - A quei di Attems superiore si presta una bombarda perché si difendano da quei di Attems inferiore. A. C. U. C. (5255)". BIANCHI 1877, doc. MSS., n. 5255.
- ³⁵ MONTANARI 2019, p. 130.
- ³⁶ MARCHESINI 2014, p. 358.
- ³⁷ STOKIN, GASPARI, KARINJA, ERIĆ 2008, pp. 56-74; AURIEMMA 2008, pp. 142-144; SALVADORI 2016, pp. 45-56.
- ³⁸ TOMADIN 1986/1987, p. 84.
- ³⁹ TOMADIN 1986/1987, p. 84.
- ⁴⁰ L'ammiraglio della flotta del Miseno si riferisce alle ostriche del lago di Lucrino in Campania, famoso per gli allevamenti di molluschi di proprietà del senatore Gaio Sergio Orata. Sicuramente questa doveva essere un caso di eccezionalità, ma potrebbe comunque provare l'allevamento, su scala ridotta, di ostriche in acque dolci. PLIN., *Naturalis Historia*, Liber IX, LX-XIX, 168.
- ⁴¹ TOMADIN 1986/1987, p. 85.
- ⁴² MONTANARI 2019, p. 85.
- ⁴³ MONTANARI 2019, p. 82.
- ⁴⁴ MONTANARI 2019, p. 82.
- ⁴⁵ MONTANARI 2019, p. 81.
- ⁴⁶ RIMBALDI, PORTA 2016, pp. 71 e 79.

BIBLIOGRAFIA

- AURIEMMA R. 2008 – *III. 3.a. Le peschiere “adriatiche”*, in *Terre di mare* 2008, pp. 56-74.
- ACCORSI C. A., BANDINI MAZZANTI M., FORLANI L., MARCHESEINI M. 1992 – *Primi dati sul paesaggio vegetale a Castelraimondo di Forgaria, 420-438 m s.l.m. (Udine; Nord-Italia) in età preromana, romana e postromana*, in *Castelraimondo. Scavi archeologici 1988-1989. I. Lo scavo*, a cura di S. SANTORO BIANCHI, Roma, pp. 255-263.
- BARBARO G. 2012 – De re coquinaria: *l'alimentazione in Friuli nel Medioevo*, “La Panarie”, 175 (dicembre 2012), pp. 57-64.
- BIANCHI G. 1877 – *Indice dei documenti per la storia del Friuli dal 1200 al 1400*, Udine.
- BUORA M. 2023 – *La rimessa in luce e la ricostruzione parziale del castello di Attimis superiore negli anni Settanta del Novecento*, in *Il castello di Attimis. Tra natura e cultura*, a cura di A. BORZACCONI, M. BUORA e M. LAVARONE, Trieste, pp. 141-170.
- CHERUBINI G. 1984 – *La “civiltà” del castagno alla fine del Medioevo*, in *L’Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, pp. 149-171.
- Il castello di Attimis* 2023 = *Il castello di Attimis. Gli scavi ed i materiali rinvenuti*, a cura di A. BORZACCONI, M. BUORA e M. LAVARONE, Trieste
- LAVARONE M. 2023 – *Gli scavi della Società Friulana di Archeologia 1998-2016*, in *Il castello di Attimis 2023*, pp. 7-15.
- MARCHESEINI M. 2014 – *Paesaggio vegetale, agricoltura, economia e dieta alimentare nell’alto Medioevo*, in *Un villaggio nella pianura. Ricerche archeologiche in un insediamento medievale del territorio di Sant’Agata Bolognese*, a cura di S. GELICHI, M. LIBRENTI e M. MARCHESEINI, “Quaderni di Archeologia dell’Emilia Romagna”, 33, pp. 353-359.
- MARCHESEINI M., MARVELLI S., GOBBO I., BIAGIONI S. 2011 – *Paesaggio vegetale e antropico circostante l’abitato altomedievale di Nogara (Verona): risultati delle indagini archeopalinologiche*, in *Nogara. Archeologia e Storia di un villaggio medievale (Scavi 2003-2008)*, a cura di F. SAGGIORO, Roma, pp. 159-192.
- MARCHESEINI M., MARVELLI S. 2003 – *Il paesaggio vegetale e l’ambiente nel passato*, in *La Bora, da cava ad area protetta. Storia e recupero ambientale*, San Giovanni in Persiceto, pp. 65-74.
- MARCHESEINI M., MARVELLI S. – *Paesaggio vegetale e ambiente nelle campagne altomedievali della pianura padana*, in *Paesaggi, comunità, villaggi medievali*, Atti del Convegno internazionale di studio, Bologna, 14-16 gennaio 2010, a cura di P. GALETTI, Spoleto, pp. 463-475.
- MARCHESEINI M., MARVELLI S., RIZZOLI E., VENTURA P. 2016 – *Trieste in età romana, ambiente, risorse e consumi: le indagini archeobotaniche*, “Antichità Altoadriatiche”, 84, pp. 405-422.
- MONTANARI M. 1993 – *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Bari.
- MONTANARI M. 2019 – *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari.
- PASCHINI P. 1935 – *Storia del Friuli, volume III, Dalla pace di Torino (1381) all’invasione francese (1789)*, collezione “Forum Iulii”, Udine.
- PAULUS DIACONUS, *Historia Langobardorum*.
- G. PLINIUS SECUNDUS, *Naturalis Historia*.
- RIMBALDI S., PORTA P. 2016 – *Dalla terra alla mensa attraverso l’arte, fra l’età romana e il Medioevo, “Antichità Altoadriatiche”*, 84, pp. 57-84.
- SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di G. SCALIA, Bari 1966.
- SALVADORI M. 2016 – *Alcune note sulle rappresentazioni di vivai ittici nel repertorio artistico romano, “Antichità Altoadriatiche”*, 84, pp. 45-56.
- STOKIN M., GASPARI A., KARINJA S., ERIČ M. 2008 – *Archaeological research of maritime infrastructure of Roman settlements on the Slovenian coast of Istria (1993-2007)*, in *Terre di mare* 2008, pp. 56-74.
- Terre di mare* 2008 = R. AURIEMMA, V. DEGRASSI, P. DONAT, D. GADDI, S. MAURO, F. ORIOLO, D. RICCOPONO, *Terre di mare: paesaggi costieri dal Timavo alla penisola muggesana*, 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, S. KARINJA, Università degli Studi di Trieste, Pomorski muzej - Museo del mare “Sergej Mašera” Piran – Pirano, Trieste-Pirano.

- TOMADIN V. 1986/1987 – *Le ceramiche medievali e rinascimentali venute in luce nel restauro del museo cividalese*, “Forum Iulii”, 10-11, pp. 57-92.
- TOŠKAN B. 2023 – *Animal remains from the Castel of Attimis*, in *Il castello di Attimis* 2023, pp. 311-315.

VALENTINA FLAPP
valentina.flapp.ritmica@gmail.com

WILLIAM SAMBO
sambo.william@protonmail.com