

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

DOTTORATO DI RICERCA IN

**Storia Culture Civiltà**  
Ciclo XXX

**Settore Concorsuale:** 10/A1 - ARCHEOLOGIA

**Settore Scientifico Disciplinare:** L-ANT/01 - PREISTORIA E PROTOSTORIA

**Sistemi di gestione economica e alimentazione nelle comunità dell'età  
del Bronzo con particolare riferimento all'Italia settentrionale**

**Presentata da:** Florencia Inés Debandi

**Coordinatore Dottorato**  
**Massimo Montanari**

**Supervisore**  
**Massimo Montanari**

**Co-Supervisore**  
**Maurizio Cattani**

**Esame finale anno 2018**

## **Sintesi**

La ricerca di dottorato affronta le dinamiche del popolamento in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo attraverso lo studio delle risorse alimentari. In particolare sono analizzate le strategie di sussistenza all'interno dell'interazione uomo-ambiente e le modalità di gestione economica nel sistema sociale.

La ricerca analizza i fattori antropici implicati nelle attività economiche di sussistenza: acquisizione delle risorse vegetali e animali, produzione artigianale ed elementi per la ricostruzione dell'alimentazione.

Nel Capitolo 1, sono affrontati lo stato delle ricerche sui sistemi di gestione economica e sull'alimentazione antica con particolare riferimento all'età del Bronzo in Italia settentrionale, lo studio della demografia e le teorie sull'economia antica.

Il Capitolo 2 analizza la documentazione delle risorse vegetali con i dati archeobotanici editi. Una particolare attenzione è stata assegnata all'agricoltura con il confronto tra dati archeologici, osservazioni etnografiche e risultati delle sperimentazioni archeologiche relative alle coltivazioni.

Nel Capitolo 3 è affrontata la documentazione delle risorse animali (dati archeozoologici) e l'esame delle pratiche dell'allevamento, permettendo di acquisire nuovi dati sulla dieta basata su carne, latte e derivati.

Il Capitolo 4 affronta il rapporto tra produzione delle risorse ed esigenze alimentari dell'uomo, con una generale valutazione del rapporto tra apporto calorico e sostentamento demografico. I parametri ricavati sono confrontati con la sostenibilità del territorio.

Nel Capitolo 5 sono analizzate le modalità di preparazione del cibo attraverso lo studio dei manufatti e delle strutture utilizzate nella trasformazione degli alimenti.

Le conclusioni riassumono i sistemi di gestione delle risorse e l'effetto sul popolamento, attraverso l'interazione tra comunità, ambiente e risorse.

## **Abstract**

*The PhD research concerns the reconstruction of population dynamics in Northern Italy during the Bronze Age, through the analysis of subsistence strategies within the human-environment interaction and the analysis of the modalities of economic management inside the social system.*

*The research was dedicated to the analysis of anthropic factors involved in subsistence activities: acquisition of plant and animal resources, craft production and description of the basic elements for producing food.*

*In Chapter 1, the state of research on the management of economic systems and ancient food was dealt with particular reference to the Bronze Age in northern Italy, accompanied by a synthetic archaeological framework and a discussion on the study of demography and ancient economy.*

*In Chapter 2 the documentation of plant resources is analyzed, with the collection of published archaeobotanical data with particular regard to cereal production and its relationship with population dynamics. Particular attention was given to the comparison of archaeological data, ethnographic observations and results of archaeological experiments related to ancient crops.*

*Chapter 3 deals with the documentation of animal resources, presenting the archaeological data and comparing them with the examination of farming practices, in order to acquire new data on the diet based on animal proteins, through the consumption of meat, milk and derivatives.*

*In Chapter 4 we attempted to deepen the relationship between the production of resources and human food needs, with a general assessment of the relationship between caloric intake and the subsistence of a certain number of individuals.*

*In Chapter 5 we examined the theme of how to prepare food through the study of the artefacts and structures used in the transformation of foods.*

*The conclusions summarize a comprehension of resource management systems and an analysis of the effect on population, highlighting the ways of interaction between community, environment and resources.*

**PAROLE CHIAVE:** archeologia, protostoria, età del Bronzo, Italia settentrionale, sistemi di gestione economica, gestione del territorio, alimentazione, agricoltura, allevamento, sussistenza, archeologia sperimentale.

**KEYWORDS:** *archaeology, protohistory, Bronze Age, Northern Italy, economic management systems, land management, food, agriculture, livestock, subsistence, experimental archaeology.*

## INDICE

INTRODUZIONE	1
CAPITOLO 1. ECONOMIA E ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ DEL BRONZO: INQUADRAMENTO GENERALE.	
1.1. L'analisi delle risorse e dei sistemi di gestione economica nella ricerca archeologica. Lo studio della demografia antica.	4
<i>Finestra. Le modalità di integrazione tra economia e società secondo         Polanyi.</i>	6
<i>Finestra. Lo studio della demografia storica.</i>	8
1.2. Storia delle ricerche sull'alimentazione antica con particolare riferimento alla età del Bronzo italiana.	10
1.3. L'età del Bronzo in Italia settentrionale.	18
CAPITOLO 2. LA GESTIONE DELLE RISORSE VEGETALI	
Premessa	28
2.1. L'agricoltura nell'età del Bronzo	29
2.1.1. <i>Alimentazione e carboidrati</i>	33
2.1.2. <i>Principali cereali nell'età del Bronzo</i>	34
2.2. Dati archeobotanici e indicatori archeologici in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo	36
2.2.1. <i>Sintesi Regionale: Trentino Alto Adige, Area benacense, Pianura         lombarda, Pianura veneta, Delta del Po, Emilia, Romagna, Liguria e         Piemonte</i>	37
2.2.2. <i>Conclusioni sui dati archeobotanici</i>	65
2.3. La gestione dell'agricoltura: cosa implicava la coltivazione dei cereali	73
2.3.1. <i>Caratteristiche dei cereali coltivati nell'età del Bronzo</i>	74
2.3.2. <i>Scelta dei terreni e preparazione alla semina</i>	76
<i>Disboscamento e uso del suolo</i>	76
<i>Finestra "Le scene di aratura nelle incisioni rupestri dell'Italia             settentrionale"</i>	87
2.3.3. <i>I campi coltivati. La gestione dei terreni e le pratiche agricole di         mantenimento delle proprietà dei suoli (dimensioni, recinzioni,         irrigazione o drenaggio, concimazione, ecc.)</i>	88
<i>Irrigazione o drenaggio</i>	91
<i>Il mantenimento delle proprietà dei suoli</i>	98
2.3.4. <i>La semina</i>	99
2.3.5. <i>La sarchiatura e la cura della coltivazione. I tempi del lavoro</i>	101
2.3.6. <i>La mietitura</i>	101
2.3.7. <i>La trebbiatura</i>	102

2.4. La valutazione della resa produttiva e l'archeologia sperimentale	104
2.4.1. <i>Le coltivazioni sperimentali nel sito archeologico di Via Ordiere-Solarolo (RA)</i>	107
2.5. Indicatori archeologici sulla agricoltura.	111
2.6. La conservazione del prodotto. Granai e altre strutture archeologiche (pozzetti) di immagazzinamento e conservazione dei cereali.	121
2.7. Potenzialità alimentari dei cereali e derivati. L'acquisizione dei carboidrati.	126
2.7.1. <i>I resti di cibo nei rinvenimenti archeologici. I resti di pane nei siti dell'età del Bronzo. Analisi tecnologica e residui alimentari in Italia.</i>	127
2.7.2. <i>I resti di pane nei siti dell'età del Bronzo</i>	127
<i>Finestra "L'origine del lievito"</i>	132
2.8. Altre produzioni alimentari: le leguminose e la raccolta dei prodotti spontanei.	132
2.8.1. <i>La vite e la viticoltura durante l'età del Bronzo</i>	138
2.8.2. <i>Indicatori paleobotanici antropogenici</i>	147
2.9. Dalla foresta al bosco: caratteristiche, sfruttamento e modificazioni antropiche	147
2.10. Conclusione sulla produzione e consumo dei prodotti vegetali.	152

### CAPITOLO 3. LA GESTIONE DELLE RISORSE ANIMALI

Premessa	153
3.1. L'allevamento nell'età del Bronzo. Alimentazione e proteine animali.	155
3.2. Dati archeozoologici e indicatori archeologici	162
2.2.1. <i>Sintesi Regionale: Trentino Alto Adige, Area benacense, Pianura lombarda, Pianura veneta, Delta del Po, Emilia, Romagna</i>	170
3.2.2. <i>Conclusioni sui dati archeozoologici</i>	217
3.3. La gestione dell'allevamento: cosa comporta l'allevamento in relazione a spazi, strutture, consumi di acqua e cibo.	219
3.3.1. <i>L'alimentazione degli animali: pascoli e punti di abbeverata.</i>	220
3.3.2. <i>Il controllo e la difesa del patrimonio domestico: stalle, recinti, fienili. Le strutture archeologiche.</i>	230
3.3.3. <i>Curva di mortalità e strategie di abbattimento degli animali in funzione della produzione.</i>	234
3.4. Potenzialità alimentari della carne. Ricostruzione della filiera della produzione di carne e derivati.	238
3.4.1. <i>Produzione carne (distinta in bovini, caprovini, suini)</i>	245
3.5. Potenzialità alimentari del latte e dei suoi derivati. Il problema della lattasi.	247
3.5.1. <i>Il problema della lattasi</i>	248

3.5.2. <i>Produzione del latte. Indicatori archeologici e ricerche sul tema</i>	250
3.5.3. <i>Derivati del latte: ricotta; formaggio; burro; altro</i>	250
3.5.4. <i>Indicatori archeologici e ricerche sul tema. Strumenti relativi alla trasformazione del latte</i>	252
3.5.4. <i>Presenza di residui relativi al latte.</i>	263
3.5.5. <i>Confronto etnografico: il caso della Sardegna</i>	264
3.6. <i>La mobilità dei pascoli, pastorizia d'altura (alpeggio) e transumanza.</i>	267
3.7. <i>La trazione animale</i>	269
3.8. <i>Altre modalità di acquisizione delle proteine: caccia, pesca e raccolta</i>	270
3.9. <i>Dati sull'utilizzo delle ossa animali per la fabbricazione di strumenti</i>	272
3.10. <i>L'uso del letame animale e la concimazione</i>	272
3.11. <i>Conclusioni sulla gestione delle risorse animali</i>	272

#### CAPITOLO 4. DALLA SUSSISTENZA AL SURPLUS

4.1. <i>Introduzione alle necessità alimentari dell'uomo</i>	274
4.1.1. <i>La necessità degli elementi di base per la sussistenza dell'uomo: precedenti ricerche e ipotesi quantitative (calorie, carboidrati, proteine, grassi e lipidi, altro)</i>	275
4.1.2. <i>Il contributo dei carboidrati nella dieta: produzione e fabbisogno pro-capite</i>	278
4.1.3. <i>Il contributo delle proteine nella dieta: produzione e fabbisogno pro-capite</i>	280
4.2. <i>La produttività e le modalità di gestione</i>	280
4.2.1. <i>La produttività cerealicola e le modalità di gestione</i>	281
4.2.2. <i>Valutazioni della produttività per l'età del Bronzo in Italia</i>	282
4.2.3. <i>Altre analisi territoriali utili alla definizione della produzione agricola</i>	291
4.2.4. <i>Considerazioni sulle precedenti valutazioni</i>	291
4.3. <i>Simulazione della gestione delle risorse nel territorio</i>	292
4.3.1. <i>Indicatori proposti per la simulazione</i>	294
4.3.2. <i>Finestra di simulazione</i>	299
<i>Il territorio. Il paesaggio antropico</i>	302
<i>Descrizione dei siti</i>	304
4.3.3. <i>Simulazione di gestione del territorio durante il Bronzo Medio (Finestra 1)</i>	307
4.3.4. <i>Simulazione di gestione del territorio durante il Bronzo Recente (Finestra 1)</i>	312
4.3.5. <i>Simulazione dei ritmi di produzione nel territorio di una terramara</i>	315

4.3.6. Conclusioni sulla simulazione	318
4.4. Verso una conclusione sui Sistemi di gestione economica	321
<b>CAPITOLO 5. TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI: STRUTTURE, STRUMENTI E PRATICHE</b>	
5.1. Il processo di preparazione del cibo un'azione culturale	322
5.2. Strumenti e pratiche di <i>preparazione</i> degli alimenti	323
5.3 Strutture e utensili utilizzate per la <i>trasformazione</i> degli alimenti.	326
5.3.1. <i>Le strutture di combustione</i>	326
5.4. Conservazione degli alimenti. Il sale.	343
5.5. La ceramica: analisi funzionale e analisi chimiche.	344
5.6. Archeologia sperimentale e confronto etnografico	352
5.6.1 <i>Analisi, riproduzione ed uso di alcuni recipienti ceramici (spiane, teglie, tegami e coppe di cottura). Tanca Manna, Nuoro: 2013-2014; Via Ordiere, Solarolo: 2012-2013.</i>	353
5.6.2. <i>Ricostruzione di un forno in terra sul modello dei rinvenimenti di Nola (NA) e due piastre di cottura. Via Ordiere Solarolo 2015.</i>	356
5.7. Conclusioni	362
<b>CAPITOLO 6. SISTEMI DI GESTIONE ECONOMICA E ALIMENTAZIONE NELLE COMUNITÀ DELL'ETÀ DEL BRONZO IN ITALIA SETTENTRIONALE. CONCLUSIONI</b>	365
6.1. Elementi della natura: acqua, fuoco, terra, aria	365
6.2. Sistemi di gestione: modalità di trasformazione della natura e produzione dei beni di sussistenza	368
6.3. Comportamento e scelte: organizzazione del lavoro nelle comunità e interazioni sociali	373
6.4. Il percorso storico dall'espansione al collasso	375
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	379

## INTRODUZIONE

Negli studi dedicati all'Italia settentrionale, l'età del Bronzo è segnalata per le grandi trasformazioni che hanno modificato l'assetto del popolamento e la struttura economica e sociale. Gli effetti di queste trasformazioni si possono riconoscere in un eccezionale aumento demografico, nella stabilizzazione degli abitati, nell'evoluzione della tecnologia metallurgica e nell'emergere di *elite* sociali contrassegnate da indizi di accumulo della ricchezza e forse da un maggiore controllo militare.

Alla base di tutti questi cambiamenti vengono spesso indicati i sistemi di produzione e di gestione delle risorse, riconoscendo nei fattori ambientali e negli interventi sul territorio la chiave di volta per attivare la trasformazione.

Raramente tuttavia vengono offerti dati e riflessioni sugli elementi di base della produzione di risorse alimentari e soprattutto manca una sintesi sulle modalità di gestione economica, apparentemente strutturata e pianificata, che ha permesso di raggiungere elevati livelli di sopravvivenza e di disponibilità alimentare.

L'obiettivo della ricerca di dottorato vuole pertanto portare in primo piano il tema delle produzioni alimentari e delle modalità di gestione affrontando la documentazione archeologica attualmente disponibile e tentando di ricostruire ogni singolo passaggio utile a definire i meccanismi e le scelte operate nell'età del Bronzo. In questa ricerca si è voluto mettere in evidenza i caratteri fondamentali per una puntuale valutazione dell'impatto antropico, qualche volta a conferma di quanto fino ad oggi interpretato dalla maggior parte degli studiosi, altre volte invece facendo rilevare incongruenze e possibili alternative.

L'ambito geografico limitato all'Italia settentrionale è stato scelto in funzione della lunga tradizione di studi che ha permesso la raccolta e il trattamento di una notevole quantità di dati. Di volta in volta tuttavia saranno selezionate alcune finestre territoriali che presentano una documentazione sufficientemente dettagliata, escludendo altre non ancora documentate adeguatamente. Alcuni dei dati analizzati sono stati supportati dal confronto con altri contesti in cui nuove ricerche hanno fornito esempi particolarmente ben conservati e in cui si è potuto osservare dettagli stratigrafici: tra questi sono stati favoriti l'abitato di Mursia (Pantelleria) e il villaggio adiacente al nuraghe Tanca Manna (Nuoro, Sardegna) per le ricerche condotte dalla scrivente all'interno dei progetti di ricerca dell'Università di Bologna. La Sardegna, grazie ad un'eccezionale conservazione di resti e di tradizioni ha costituito spesso anche lo spunto per una valutazione di confronti etnografici e per stimolare le riflessioni sulle pratiche alimentari.

Premessa fondamentale a quanto esposto nei vari capitoli è l'ammissione che, per la vastità dei temi affrontati, nessuno di questi possa dirsi concluso. Anzi durante la ricerca è emerso che ognuna delle tematiche avrebbe potuto essere un progetto di ricerca a sé stante, meritevole di ulteriori approfondimenti e di analisi più dettagliate. Tuttavia la conferma che il percorso intrapreso potesse rappresentare un contributo per le future ricerche è pian piano emersa grazie alla sintesi complessiva che ha cercato di mettere a confronto gli aspetti della vita quotidiana, le valutazioni climatico-ambientali, i sistemi organizzativi che sono alla base della ricerca sul popolamento dell'età del Bronzo.

Partendo dal presupposto che alla base di una strategia economica e insediativa efficace a garantire nel tempo continuità e sviluppo ci fossero un ambiente favorevole ed una capacità di



interagirvi con successo, la ricerca è stata dedicata all'analisi dei fattori fondamentalmente antropici implicati nelle attività economiche di sussistenza: acquisizione delle risorse vegetali e delle risorse animali, produzione artigianale connessa alla vita quotidiana e l'alimentazione.

Il tema dell'alimentazione è stato consapevolmente fin dall'inizio il più complesso e difficile da ricostruire. La rarissima conservazione dei resti di pasto, supportata da analisi chimiche, peraltro vincolate da una metodologia in via di sviluppo e di complessa valutazione, difficilmente ci permette di identificare la dieta generale e tantomeno le modalità di preparazione e consumo. Nonostante ciò si è voluto ugualmente raccogliere i dati disponibili e, sfruttando altre informazioni, dalle fonti classiche all'etnografia, si è tentato di prospettare ipotesi sul tema.

La struttura di questo elaborato prevede una prima parte, **Capitolo 1**, nella quale si presenta brevemente lo stato delle ricerche sui sistemi di gestione economica e l'alimentazione antica con particolare riferimento alla preistoria e nello specifico all'età del Bronzo in Italia settentrionale. A quest'ultima è dedicato un inquadramento archeologico sintetico.

Seguirà un'analisi della gestione delle risorse vegetali e dell'agricoltura, **Capitolo 2**, con la raccolta dei dati archeobotanici editi e con un particolare riguardo alla produzione cerealicola e al rapporto che questa aveva con le dinamiche di popolamento. Una particolare attenzione è stata data agli indicatori archeologici che permettono la comprensione del sistema agricolo dell'età del Bronzo. Infine il confronto dei dati archeologici con i dati provenienti dalle sperimentazioni archeologiche relative alle coltivazioni e l'etnografia permette di aprire nuove finestre interpretative per la ricerca archeologica.

La sezione successiva, **Capitolo 3**, affronta la gestione delle risorse animali. Attraverso il dato archeozoologico si approfondiranno i problemi relativi all'allevamento e all'acquisizione delle proteine animali (attraverso il consumo di carne, latte e derivati). Sono analizzati in questo capitolo alcuni specifici indicatori archeologici relativi alla cultura materiale e ai nuovi metodi di analisi (analisi chimiche, isotipiche) che permettono acquisire nuovi dati sulla dieta nella preistoria.

Il **Capitolo 4** affronta il modo in cui la produzione delle risorse potesse soddisfare le necessità alimentari dell'uomo, con una generale valutazione del rapporto tra apporto calorico e sostentamento di un certo numero di individui. Successivamente si applica la simulazione dei calcoli fatti sulla produzione delle risorse e sulla base unitaria del sostentamento nella gestione del territorio. Scegliendo una finestra territoriale, sufficientemente nota per poter ipotizzare le strategie di gestione delle risorse vengono applicati vari parametri ricavati dalla produzione alimentare (agricoltura e allevamento) per simulare la sostenibilità del territorio e le modalità di gestione da parte delle comunità dell'età del Bronzo. L'analisi della disponibilità delle risorse e della loro gestione permette di ipotizzare un calcolo demografico e di prospettare possibili soluzioni di comportamento delle comunità.

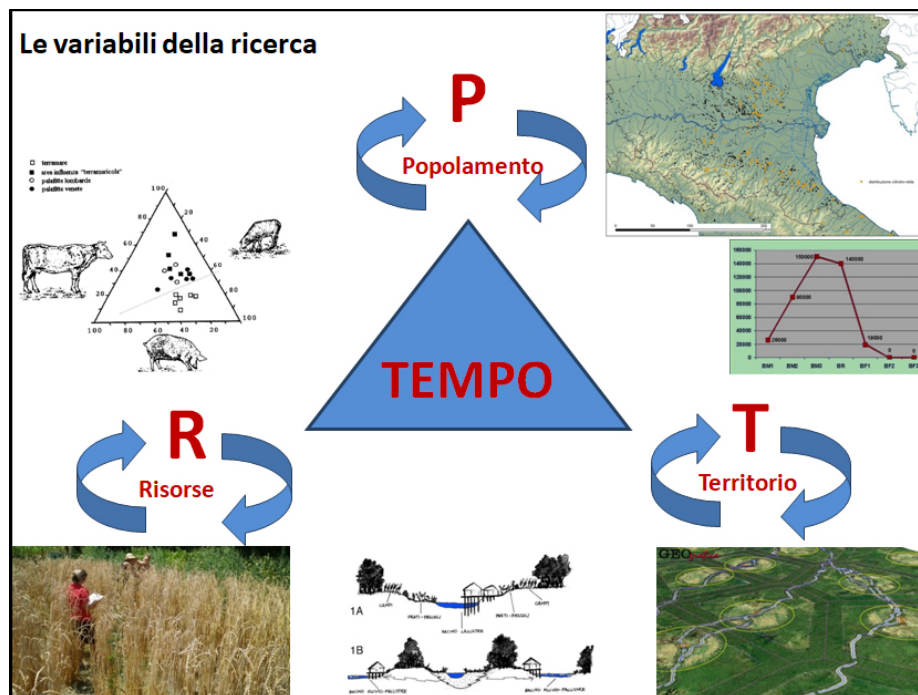
Il **Capitolo 5** affronta il tema delle modalità di preparazione del cibo attraverso lo studio di determinati manufatti (strumenti) e delle strutture specifiche legate alla trasformazione degli alimenti (strutture di combustione), individuabili nel *record* archeologico. In particolare la gestione del fuoco come mezzo di trasformazione delle risorse alimentare. Grazie alla sperimentazione archeologica, in parte realizzata nel corso della ricerca di dottorato, le documentazioni raccolte e le osservazioni hanno contribuito a formulare proposte sull'utilizzo delle strutture di combustione e di alcuni manufatti per la preparazione degli alimenti, sia nuovi interrogativi a cui solo attraverso la ricerca sul campo si potranno trovare nuove risposte.

Nel **Capitolo 6** sono proposte alcune considerazioni finali, sia come sintesi dei sistemi di gestione delle risorse, sia come prospettiva di analisi del popolamento. Come precedentemente accennato si è voluto approfondire ciò che una raccolta multidisciplinare di dati e il confronto tra i diversi risultati può permetterci di affermare sulle modalità di interazione tra comunità, ambiente e risorse che dovrà inevitabilmente proseguire con l'approfondimento del popolamento dell'età del Bronzo.

La ricerca si è avvalsa prevalentemente di dati editi, ricavati da una ricca bibliografia, a cui non mancano significativi apporti di ricerche in corso. Il confronto continuo con addetti ai vari settori ha contribuito a garantire l'attendibilità dei dati e ad individuare possibili linee di approfondimento.

I dati raccolti sono stati inseriti in un database e analizzati tramite G.I.S. (*Geographic Information System*), in modo da consentire l'elaborazione di cartografie tematiche e di valutare più dettagliatamente con la simulazione una ricostruzione dei possibili comportamenti delle comunità.

## CAPITOLO 1. ECONOMIA E ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ DEL BRONZO: INQUADRAMENTO GENERALE



### 1.1. L'analisi delle risorse e dei sistemi di gestione economica nella ricerca archeologica. Lo studio della demografia antica.

Comprendere come gli uomini abbiano sfruttato e gestito il loro territorio e le risorse naturali è certamente uno degli aspetti principali della ricerca archeologica volta a comprendere l'evoluzione del popolamento antico. L'attenzione verso il paesaggio, i sistemi economici, le strategie di sussistenza sono stati da sempre il punto di partenza per ricostruire le strutture sociali, le grandi trasformazioni e arrivare a proporre un'ipotesi sulla consistenza demografica, in modo da riuscire a definire i processi storici.

L'analisi demografica rappresenta un momento fondamentale della ricerca perché si intreccia con la disponibilità alimentare (le risorse), con la gestione (i sistemi economici), con la sostenibilità del territorio (spazio e ambiente) e non da ultimo con i saperi e le conoscenze tecniche che hanno segnato l'evoluzione dell'uomo. Spesso l'uomo ha investito le proprie energie non solo per la propria sopravvivenza, ma sulla base della predisposizione all'espansione, per programmare una maggiore disponibilità ed un migliore controllo delle risorse.

Sussistenza, alimentazione, dieta saranno pertanto le parole chiave per comprendere i sistemi di gestione in rapporto alle risorse disponibili e al popolamento.

Da un punto di vista teorico, Clark (1992) colloca nel concetto di sussistenza il punto cruciale dell'analisi. Da un lato rappresenta la capacità che gli uomini sviluppano per ricavare gli elementi nutritivi provenienti da animali e vegetali per alimentarsi, ma nello stesso tempo riflette il livello

economico, le caratteristiche culturali e sociali di un determinato gruppo<sup>1</sup>. In questo senso, la sopravvivenza e più in generale la vita economica di una comunità, non dipendono soltanto dai beni primari (il cibo), ma dalle modalità con cui questi vengono procurati (Clark 2003, p.79). Per ricostruire l'evoluzione dell'economia di un gruppo sarà necessario approfondire i resti materiali, analizzare l'interazione tra sussistenza e tecnologia e valutare il rapporto tra l'habitat e il bioma. Considerando che il progresso economico, inteso come capacità crescente di utilizzare le risorse naturali, è caratterizzato dalla progressiva capacità dell'uomo di sviluppare risposte differenziate (tecnologiche e culturali) di fronte ai cambiamenti, è proprio attraverso lo studio delle risorse e delle tecniche produttive che possiamo delineare sempre più in modo dettagliato le opzioni o le scelte che ne hanno caratterizzato l'evoluzione.

In particolare l'approfondimento dei sistemi di gestione delle risorse nell'età del Bronzo ci mette in condizione di superare la mera valutazione dell'accesso ai beni commestibili per la sussistenza, e permette piuttosto di delineare vere e proprie strategie di produzione, in cui assumono un valore fondamentale la programmazione delle attività e i sistemi di distribuzione e di scambio. Una generale valutazione dell'economia nella protostoria europea ci permette di collocarla, all'interno di un quadro evolutivo, nella fase delle attività produttive basate sull'agricoltura e sull'allevamento, già praticate da millenni. Ad un primo sguardo superficiale non sembrerebbe che nell'organizzazione del sistema economico ci siano stati mutamenti di grande rilievo tra Neolitico ed età del Bronzo. Solo lo sfruttamento del metallo verrebbe ad aggiungersi, con implicazioni peraltro non fondamentali sul ruolo della gestione delle risorse primarie<sup>2</sup>. L'obiettivo di questo lavoro è invece di mettere in luce come alcuni meccanismi dell'economia produttiva attivati nell'età del Bronzo siano stati fondamentali per la costruzione di comunità sempre più consistenti e per il successivo passaggio alla formazione di gerarchie più consolidate e dell'aristocrazia nell'età del Ferro.

L'età del Bronzo è caratterizzata dal passaggio da comunità a struttura di parentela, ancora presenti nella fase antica, a comunità basate su un assetto territoriale, consolidato soprattutto nella fase recente (Peroni 1996, p. 14). Le unità di base dovevano essere costituite dalle famiglie nucleari, intese anche come unità produttive domestiche relativamente autonome, riconoscibili nelle dimensioni delle rispettive abitazioni, ma è stato ipotizzato che fosse la tribù stessa ad *"attribuire a ciascuna unità produttiva la sua collocazione e il suo compito al proprio interno"* (Peroni 1996, p. 15), evidenziando come gestione e programmazione fossero di gran lunga più organizzate nelle comunità ad assetto territoriale.

Secondo Peroni, nel *"nuovo assetto sociale il peso dei ceti guerrieri dominanti<sup>3</sup> non è certo minore, ma è diverso il loro ruolo, diversa soprattutto la natura della loro egemonia, che non è più collocata al vertice di una compatta struttura di consanguineità paragonabile ad una figura della geometria tridimensionale, ma piuttosto al centro di un ben più complesso sistema di forze, di cui costituisce lo snodo regolatore verso l'interno, e al tempo stesso il fulcro dinamico proiettato verso l'esterno"* (Peroni 1996, p. 17).

---

<sup>1</sup> Secondo Clark uno degli elementi su cui tutti gli studiosi sono d'accordo è l'*artificialità* della cultura. *"La cultura è fatta dall'uomo ed è il contributo caratteristico dell'uomo alla totalità della natura"*. L'autore ribadisce che *"la conquista dell'archeologia preistorica negli ultimi cinquant'anni hanno dimostrato come sia possibile recuperare la storia non scritta dell'umanità attraverso lo studio attento dei resti materiali"* (Clark 1992, p.77).

<sup>2</sup> Fa eccezione il ruolo delle asce in metallo che hanno permesso un disboscamento più rapido ed efficace.

<sup>3</sup> Già presenti fin dall'età del Rame.

Le *elites* sono presumibilmente le entità sociali che controllano molti aspetti della vita delle comunità: l'organizzazione militare volta alla difesa e al confronto con entità esterne, il controllo politico e sociale interno, la gestione dello scambio organizzato. Ma ciò che non è mai stato approfondito e che rappresenta uno dei punti fondamentali di questo elaborato, è il fatto che a queste *elites* dovesse spettare anche il controllo delle risorse primarie e l'organizzazione della produzione. Solo grazie a questo potere, le *elites* potevano mettersi in condizione di gestire tutti gli altri aspetti della vita economica e sociale delle comunità, probabilmente attraverso la regolazione di tempi e modi della produttività, non escluse le attività di culto<sup>4</sup>.

Da un altro punto di vista è proprio la maggiore disponibilità delle risorse e la necessità del loro controllo che permette il costituirsi di una maggiore articolazione sociale che porta all'emergere delle *elites*, testimoniata dall'accumulo di ricchezze, in particolare il metallo, il bestiame e molto probabilmente i prodotti agricoli. È ovviamente difficile individuare nel dettaglio quali fossero i meccanismi che regolavano la gestione di beni primari e di beni di prestigio tra le comunità dell'età del Bronzo in Italia settentrionale, ma il confronto con altri contesti e con gli studi dedicati all'economia antica ci possono aiutare ad individuare gli elementi essenziali. In particolare le modalità di integrazione tra economia e società e le modalità di transazione di risorse materiali, di idee, conoscenze e tecniche, assumono un ruolo fondamentale in questo compito.

Anche se oggi superate da articolazioni più complesse, le proposte di K. Polanyi sulla gestione economica nelle società antiche sono utili e fondamentali per comprendere i meccanismi che regolavano il rapporto tra popolazione e risorse. Nel suo libro *La grande trasformazione* pubblicato nel 1944, proponeva già che l'economia fosse un concetto intrinseco alla natura stessa dell'uomo, ovvero radicata proprio all'interno della società stessa. In altre parole Polanyi, suggerendo che le relazioni sociali degli uomini generalmente includessero gli aspetti economici, afferma che l'uomo agisce non tanto per mantenere il suo interesse individuale di possedere beni materiali, quanto per garantire la sua posizione sociale all'interno di un gruppo (Polanyi 2007, p.89).

Polanyi, nonostante possa essere considerato un "*autentico pensatore della discontinuità*" (Veca 2011) suggerì che tutti i sistemi economici del mondo antico fino alla fine del feudalesimo, fossero organizzati secondo uno sviluppo lineare fondato sui principi della reciprocità, della redistribuzione, o del mercato, riflettendo un'organizzazione sociale fondata rispettivamente sui modelli della simmetria, della centralità e dell'autarchia (Polanyi 1983; 2007). Non escluse la possibilità di una combinazione di tutte e tre, né dell'interazione con l'economia domestica come forma di produzione individuale legata alla collettività.

#### ***Finestra. Le modalità di integrazione tra economia e società secondo Polanyi***

Il concetto di **reciprocità** in Polanyi si fonda sulla simmetria sociale e deriva dalla proposta di Marcel Mauss sul concetto di dono. Il dono implica che ciò che oggi viene dato, sarà ricompensato con quello che viene ricevuto successivamente. Negli scambi regolati dalla reciprocità, assumono decisamente più valore gli individui e soprattutto le relazioni che derivano dallo scambio rispetto all'effettivo bene oggetto di dono. Il principio generale della reciprocità sarebbe quello che contribuisce a garantire allo stesso tempo la produzione e la sussistenza stessa della famiglia. La reciprocità avviene tra pari, generalmente non esiste una posizione dominante, anche se il tipo di relazione (parenti stretti, appena conosciuti o sconosciuti) possono modificare il grado di altruismo di questo scambio

<sup>4</sup> Il recente rinvenimento della vasca votiva di Noceto ci permette di confermare la stretta relazione tra le risorse, la produzione agricola e l'allevamento, con il culto.

(Polanyi 2007; Renfrew, Bahn 2006).

La **redistribuzione** presuppone l'esistenza di un organo/persona centrale da cui dipende un sistema di distribuzione collettiva. Si producono beni (e/o servizi) che vengono poi trasferiti ad un centro organizzativo, e successivamente redistribuiti alla collettività. In questo sistema ad esempio lo stoccaggio diventa un elemento di massima importanza per la successiva distribuzione. In questo caso il processo di redistribuzione fa parte del sistema politico dominante, sia esso tribù, città-stato, feudalesimo con un'economia basata su bestiame o sulla produzione della terra.

La terza forma di integrazione è lo **scambio di mercato**. Un sistema complesso nel quale tutto (natura, lavoro, denaro) tende ad essere scambiato diventando una merce. In questo ambito, tutte le attività sociali e la forma stessa della società sottostanno alle esigenze dei mercati. Il concetto di mercato presuppone un luogo dove possano avvenire le transazioni di scambio e un tipo di relazione sociale che consenta il mercanteggiamento e la negoziazione (generalmente associati alla presenza della moneta) (Polanyi 2007; Renfrew, Bahn 2006).

Polanyi considera anche un quarto livello, che denomina con il termine di *householding*, il principio della produzione e gestione domestica, come modello autarchico di un individuo o di un gruppo per il proprio consumo, che meglio si adatta a molte delle situazioni della Preistoria. Secondo Polanyi, la produzione domestica non è separata da quella dell'intera comunità, in quanto può essere acquisita e sarà comunque assunta dal gruppo per garantire la sopravvivenza e può pertanto coesistere con gli altri sistemi di produzione.

La ricerca moderna e soprattutto l'utilizzo delle tecniche informatiche ci permettono di approfondire l'analisi del popolamento e dei sistemi sociali attraverso vari metodi di analisi spaziale, che saranno approfonditi nel cap. 4

È tuttavia utile premettere fin da ora che l'analisi dei sistemi economici si basa su alcune variabili ben determinate: dimensione e scala dell'organizzazione sociale in rapporto alla struttura interna; autonomia o dipendenza politica o economica; ruolo dominante o subordinato.

Uno degli aspetti di questa ricerca verte sulla possibilità di determinare la consistenza delle comunità dell'età del Bronzo, e le modifiche che avvennero durante quasi un millennio. Per determinare la dimensione del popolamento si dovrà far ricorso ad analisi demografiche. La demografia è definita come la scienza che studia *"i processi che determinano la formazione, la conservazione, l'accrescimento o l'estinzione delle popolazioni. Tali processi, nella loro forma più aggregata, sono quelli di riproduttività, mortalità e mobilità"* (Livi Bacci et al. 1994, p.3). È pertanto necessario assegnare all'analisi demografica un ruolo fondamentale nella ricostruzione dei processi storici con particolare riferimento alla struttura sociale e alla quantità della popolazione, (vedi *infra* par. 1.4. L'Italia settentrionale nell'età del Bronzo).

*"Ma in quale misura la demografia ha saputo elaborare teorie o paradigmi interpretativi delle relazioni tra popolazione e società? È una domanda insidiosa, anche perchè la tentazione è di osservare che la disciplina non ha prodotto niente di paragonabile all'ambizioso modello di equilibrio popolazione-risorse elaborato da Malthus o che nel Novecento la demografia non ha elaborato l'equivalente della "teoria generale" di Keynes. A ben guardare, invece, le elaborazioni teoriche non mancano, anche se spesso limitate a settori circoscritti della realtà demografico-sociale"* (Livi Bacci 1994, p.16).

### **Finestra. Lo studio della demografia storica.**

L'archeologia demografica, o paleodemografia, si occupa di calcolare in base ai dati archeologici i vari aspetti della popolazione come la grandezza, la densità o il tasso di crescita. Si occupa anche del ruolo delle popolazioni nei cambiamenti culturali, derivati da fenomeni di immigrazione o dall'introduzione di nuove tecnologie che modificano il *trend* demografico; oppure, attraverso lo studio dei resti scheletrici, di stimare alcuni parametri delle popolazioni, come possono essere i tassi di fertilità e di mortalità, la struttura della popolazione, le malattie o l'aspettativa di vita (Renfrew, Bahn 2006 p. 453).

Lo scopo della demografia storica consiste nel *"ricostruire le vicende storiche di una data popolazione, o di un gruppo demografico comunque individuato, colte nella dinamica degli eventi (i flussi: nascite, decessi, matrimoni, migrazioni) e delle strutture"* (Corsini 1994, p.148). Significa che la popolazione, la sua dimensione e la sua composizione interna svolgono un ruolo centrale nella dinamica del processo economico. Fin dai primi studi il legame esistente tra sviluppo demografico e disponibilità di risorse è stato considerato l'aspetto centrale del problema. Secondo Adam Smith *"ogni specie animale si moltiplica in proporzione ai mezzi di sussistenza, e non c'è specie che possa moltiplicarsi più rapidamente di questi"* (Smith, citato da Livi Bacci 1987, p.22). È da intendere che per mezzi di sussistenza considera le necessità materiali di base e, principalmente, il cibo. L'analisi economica di Smith presenta l'evoluzione delle società umane suddivisa in quattro momenti fondamentali (Teoria dei quattro stadi proposta da Service nel 1962). Il primo stadio vede nelle società primitive (stadio della caccia e della raccolta dei frutti) il rapporto tra gli individui e la disponibilità naturali dove la soddisfazione dei bisogni dipende da cosa si raccoglie o si caccia. Questa fase non prevede una chiara divisione del lavoro, tranne quella relativa al genere. Nel secondo stadio, relativo alla pastorizia, il rapporto tra bisogni individuali e la loro soddisfazione è mediato dall'allevamento. Prevede una divisione del lavoro che implica una minima struttura sociale. Il mercato è ancora quasi inesistente. Il terzo stadio introduce l'agricoltura, coincidente con una maggiore stabilità delle società. Smith relaziona questo momento con l'origine delle città, della divisione del lavoro e della nascita dei mercati. La fase implica un aumento demografico importante, con la relativa stratificazione sociale caratterizzata dalla nascita delle caste e della proprietà privata, in cui la proprietà del suolo diviene un fattore fondamentale. Infine, al quarto stadio, appartiene la nascita della società commerciale (il capitalismo), dove la sussistenza è legata all'organizzazione dei processi produttivi. Il possesso della terra (e l'agricoltura) divengono meno importanti di fronte al controllo del commercio e della produttività industriale. L'accumulo del capitale determina le classi dominanti e la nascita della borghesia industriale. In questo sistema esiste una linearità evolutiva del processo economico legato all'aumento demografico.

Anche Malthus, da parte sua, considera che il problema centrale, nel fenomeno economico, è l'equilibrio tra disponibilità di risorse e crescita della popolazione, ed è questa relazione che ha determinato sia la distribuzione degli insediamenti che la crescita delle popolazioni interessate. Secondo lui *"il cibo è necessario all'esistenza dell'uomo"* e *"la capacità che la popolazione ha di accrescersi è maggiore della capacità della terra di produrre mezzi di sussistenza per l'uomo"* intendendo per sussistenza anche in questo caso principalmente il cibo (Malthus, citato in Livi Bacci 1987, p.23).

Malthus osserva che la popolazione di ogni sistema economico tende a crescere, raddoppiando ogni 25 anni circa con una progressione geometrica esponenziale, producendo un livello di popolazione che continua a crescere, mentre le risorse alimentari crescono in progressione aritmetica, quindi in maniera lineare. Secondo questa analisi nessun sistema economico è in grado di fornire risorse alimentari sufficienti per soddisfare la popolazione. L'aumento esponenziale della popolazione fa deteriorare il rapporto tra risorse e abitanti fino al punto critico in cui si scatenano i freni repressivi: fame, epidemie, guerre riducono la popolazione e ristabiliscono un rapporto più equilibrato e ricomincia un nuovo ciclo, che tenderà a ripetersi (Livi Bacci 1987).

Esther Boserup, nel fondamentale testo *The Conditions of Agricultural Growth* (Le condizioni dello sviluppo agricolo) del 1965, rovescia completamente la posizione di Malthus. Infatti, mentre lo studioso illuminista aveva considerato praticamente limitata la disponibilità di cibo, la Boserup sostiene che, se la popolazione aumenta, l'attività agricola si intensificherà, ovvero gli agricoltori produrranno una maggiore quantità di cibo dalla stessa area di terra. In altre parole, accorciando i periodi in cui la terra è lasciata a maggese, o introducendo l'aratro, o l'irrigazione, gli agricoltori possono aumentare la produttività. Con questa formulazione, la crescita demografica può allora continuare.

Secondo Livi Bacci (1987, pp.23-25) dal modello malthusiano, aggiornato, si deducono alcuni punti fermi:

a) le risorse sono, soprattutto, quelle alimentari. La loro scarsità provoca un rialzo della mortalità e quindi il rallentamento della crescita (o la diminuzione) della popolazione;

b) aumenti di produzione e di produttività in conseguenza del progresso tecnico recano un sollievo solamente temporaneo. L'effetto benefico viene inevitabilmente riassorbito dall'incremento demografico;

e) la conoscenza del circolo vizioso incremento demografico - freni repressivi può indurre a frenare la prolificità limitando la nuzialità (come metodo preventivo).

Conclude affermando che l'alimentazione ha due conseguenze sulla crescita demografica: la prima diretta, dove le fluttuazioni tra aumento delle risorse - aumento della popolazione - crisi, generano sincrone fluttuazioni della mortalità; la seconda è mediata, causata dalle oscillazioni della nuzialità, che influenzano a sua volta la natalità e di conseguenza la crescita (Livi Bacci 1987, p.25).

Abbiamo visto che nell'opinione di molti autori, il miglioramento nella produzione e nel consumo alimentare determina la crescita demografica, soprattutto per l'abbassamento della mortalità. Sembra dunque accettabile l'ipotesi di un legame diretto tra alimentazione e mortalità e, subordinatamente, tra alimentazione e cicli epidemici. Tuttavia, secondo Livi Bacci, queste relazioni non sono così dirette soprattutto quando si analizzano i cicli demografici, *"bisogna prima stabilire quali sono le soglie di nutrizione al di sotto delle quali cresce il rischio di morte e se queste soglie fossero permanenti o saltuarie. Inoltre è necessario stabilire quali fossero le esplosioni di mortalità collegate a carestie e se esse rappresentassero la maggior parte delle crisi di mortalità del passato"* (Livi Bacci 1987, p.31).

Così l'autore analizza tre momenti importanti dal punto di vista dell'alimentazione per dimostrare che i meccanismi che relazionano demografia e alimentazione sono molto complessi e a volte possono essere ambigui.

Il primo caso che analizza è il passaggio dal sistema di caccia e raccolta a quello basato sull'agricoltura (la Rivoluzione Neolitica). Contrapponendo la visione di chi considera questo passaggio favorevole *"alla sopravvivenza umana, per i miglioramenti che provocò nella produzione e nella disponibilità di cibo, e per la diminuzione degli sforzi richiesti nella sua produzione"*, riporta una teoria contraria che vede nell'opzione dei cacciatori e raccoglitori *"una alimentazione più ricca e più varia in calorie e principi nutritivi ottenuta con meno sforzo"*. La crescita demografica avverrebbe grazie all'aumento della disponibilità di cibo (cereali) che porta ad una diminuzione della mortalità; mentre una seconda spiegazione attribuisce alla stanzialità, contrapposta alla mobilità caratteristica dei cacciatori raccoglitori, un tasso più alto di natalità e quindi l'aumento demografico.

Il secondo caso di studio analizza il cambiamento nell'alimentazione avvenuto a seguito della diminuzione demografica causata dal ciclo di peste tardomedievale del 1348. Le vaste aree di terreni liberi vengono trasformate in pascoli, aumenta l'allevamento e si sviluppano fortemente i consumi carnei. Tuttavia la ripresa demografica che poi si delinea è da considerare più l'effetto dell'allentarsi delle crisi epidemiche che non la conseguenza di un miglioramento della mortalità, conseguenza ipotetica del miglioramento alimentare.

Il terzo caso, collocabile nel XVIII secolo, spiega il progressivo aumento demografico con l'introduzione dei nuovi prodotti (mais, patata), i progressi della produttività, la messa a coltura di nuove terre e la minore incidenza delle carestie. La mortalità diminuisce sensibilmente in molte parti d'Europa (Gran Bretagna, Francia, Svezia), ma non è certo provata la relazione di causa ed effetto tra i due cambiamenti. Molti studiosi ritengono infatti che l'aumento delle disponibilità alimentari consentissero alla popolazione di accrescersi ma non di migliorare il livello nutritivo e anzi che in molti casi l'accrescimento demografico facesse deteriorare il livello di nutrizione (Livi Bacci 1987, p.34).

Anche Massimo Montanari concorda con Livi Bacci e considera che curva demografica e curva alimentare siano speculari l'una all'altra. L'autore, analizzando i decenni tra XVIII e XIX secolo, in cui si raggiunge un minimo storico della disponibilità alimentare *pro capite*, ne conclude che *"i periodi di maggiore ricchezza e varietà della dieta popolare sono piuttosto stati -fino al secolo scorso- quelli di ristagno o di regresso demografico, quando l'allentarsi della domanda consentiva di mantenere elastici e diversificati i modi di produzione"* (Montanari 1993, p.182).

Il rapporto cibo-popolazione può essere applicato solo ai fenomeni di breve durata, dove si riconosce una crisi di mortalità (provocata dalla carestia o dall'insorgere di malattie infettive epidemiche o individuali) che si riflettono nell'andamento demografico, mentre sul medio e lungo periodo alimentazione e demografia sembrano avere una propria autonomia (Montanari 1993, p.183).

Non c'è dubbio che le vicende dell'alimentazione abbiano avuto un'importanza di enorme rilievo, soprattutto nella demografia delle popolazioni dell'età del Bronzo, per le quali riteniamo che la produzione e la raccolta del cibo fossero ancora un'attività prioritaria. Ma come spesso si è fatto



notare “*i meccanismi che legano demografia e alimentazione sono assai ambigui, e le semplificazioni non giovano alla chiarezza*” (Livi Bacci 1987, p.35). Per questo motivo è necessario focalizzare sulla qualità e quantità delle risorse disponibili procedendo con un approccio scientifico motivato dai dati archeologici per poi procedere alle ipotesi sui sistemi economici. Si intende per sistema l'insieme di componenti (popolazione, risorse, territorio, ecc.) e di relazioni tra di esse, in cui ciascuno di essi determina lo sviluppo o l'alterazione degli altri.

In ambito preistorico, difficilmente è possibile avere un quadro completo di dati che permetta una precisa ricostruzione della storia demografica di un gruppo umano. Sarà necessario utilizzare l'insieme dei dati disponibili, provenienti dalle distinte discipline (dall'antropologia fisica, dalla paleontologia, dalla primatologia, dalla genetica, dall'archeobotanica e l'archeozoologia, insieme ai vari modelli interpretativi) per produrre possibili stime.

Metodologicamente esistono due approcci principali che possono essere applicati. Il primo è quello di ricavare i valori numerici dai dati relativi agli insediamenti calcolando il numero di individui in funzione di alcune variabili come ad esempio la grandezza del sito, il numero delle strutture abitative all'interno dell'abitato, le caratteristiche architettoniche delle abitazioni (dimensione, superficie coperta). Il secondo approccio, prevede di calcolare la potenzialità di un determinato territorio (in termini di risorse disponibili) per il numero possibile di individui che può sostenere, ovvero la capacità di sostentamento (*carrying capacity*) dell'ambiente (Renfrew, Bahn 2006, p. 453).

Mentre il primo approccio sarà maggiormente legato ai modelli tradizionali di analisi paleodemografica, il secondo rientra nel campo di studio dell'economia preistorica, che considera che la conoscenza dei metodi con cui l'uomo antico si manteneva in vita è essenziale per comprendere sia la cultura dei singoli gruppi che i cambiamenti più ampi che avvengono durante la Preistoria (Clark 1992). Sarà questo secondo approccio uno dei metodi di analisi del progetto di ricerca sui sistemi economici e sull'alimentazione dell'età del Bronzo.

## **1.2. Storia delle ricerche sull'alimentazione antica con particolare riferimento all'età del Bronzo in Italia.**

Come è già stato detto, la sussistenza è uno dei temi centrali della ricerca archeologica, in particolare nello studio delle società preistoriche. Definita come “*la più elementare di tutte le necessità*” (Renfrew, Bahn 2006), la sussistenza fa riferimento fondamentalmente al procacciamento di cibo. Secondo gli autori quando si analizza la sussistenza dell'uomo primitivo è necessario distinguere tra *pasti*, ciò che la gente mangiava in un determinato momento, e *dieta*, l'insieme degli alimenti e bevande consumati regolarmente durante un lungo periodo di tempo (Renfrew, Bahn 2006, p.234). Pur considerando che all'interno della sussistenza si deve comprendere anche il combustibile e il vestiario dell'uomo, la sussistenza viene sempre utilizzata come sinonimo di capacità di procurarsi il cibo. Dennell da parte sua definiva la sussistenza come la capacità di “*procurarsi i materiali necessari per il benessere fisico di una comunità*” (Dennell 1979, p.122), includendo in questo sia le risorse da consumare che le tecniche necessarie per acquisirle. Per l'autore inoltre, la nutrizione è la “*misura della capacità di una dieta -intesa come insieme di elementi ingeriti- di mantenere e ricostituire il corpo nell'ambiente sociale e fisico in cui si trova*” (Dennell 1979, p.122). Questo significherebbe che, da una parte, la stessa dieta non avrebbe necessariamente il medesimo contributo nutrizionale in diversi contesti sociali e fisici, e, da un altro punto di vista, suggerisce che il cibo è qualcosa che non solo soddisfa un ruolo

nutriente, ma anche risponde a elementi di ordine sociali e culturale che superano la semplice caratterizzazione di risorsa come elemento commestibile.

Dal punto di vista interpretativo e di analisi si può stabilire una differenza tra *alimento* e *cibo*. L'alimento comprende tutto ciò che può essere ingerito, mentre il *cibo* è qualcosa che non risponderà solo alla semplice nutrizione dell'individuo, ma ad una serie di concezioni sociali specifiche di un determinato gruppo culturale (Bottèro 2005). Quello che viene "percepito" come commestibile per un gruppo o un individuo, non necessariamente lo sarà per un altro. E questo fatto generalmente fa parte della identità culturale e sociale di un gruppo umano. La *dieta* invece sarà caratterizzata da un "*modello alimentare ripetuto nel tempo*" (Avido 2012).

Le concezioni sociali e culturali che determinano il *cibo*, inoltre non si fermano alla semplice determinazione di cosa è commestibile o no dal punto di vista biologico, ma alludono ad una sfera culturale diversa in cui l'asse centrale è come il cibo viene preparato per il consumo.

Utilizzando gli schemi della linguistica strutturale, Lèvi Strauss<sup>5</sup> teorizza l'arte culinaria di una data società da un punto di vista simbolico costruendo il famoso *modello del triangolo culinario* in cui colloca nei vertici della struttura triangolare le categorie del crudo, del cotto e del putrido (Fig.1.1) e con una duplice opposizione: quella tra elaborato/non elaborato da una parte e quella tra cultura/natura dall'altra, evidenzia la "costruzione culturale" del cibo. Successivamente saranno le modalità di cottura, o meglio le *pratiche* di trasformazione, dettate dalle scelte culturali di ogni popolo, a creare il "tipo o modo di cottura" e di conseguenza il tipo di cibo (Lèvi Strauss 2003; Goody 1995).

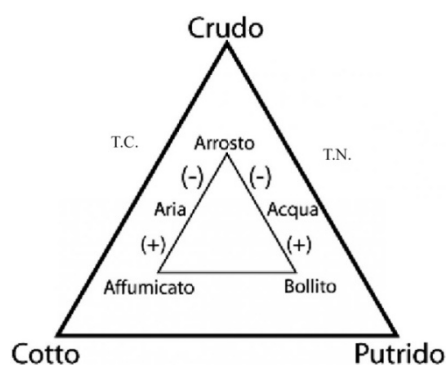


Fig.1.1 Triangolo culinario proposto da LÈvi Strauss. (T.C. Trasformazione culturale; T.N. Trasformazione naturale) (Da LÈvi Strauss 2003, p.428).

La *costruzione* del proprio cibo, attraverso un processo di addomesticamento della natura originale (crudo/cotto) trasformerà definitivamente la risorsa primaria in alimento socialmente condiviso. Questa trasformazione fisica dell'alimento, che nella maggioranza dei casi avviene attraverso la cottura, nelle società complesse viene intesa anche come "cucina".

Anche M. Montanari nel suo libro *Il cibo come cultura* (2004) seguendo questa tradizione in cui il cibo prodotto diventa caratteristica essenziale della "cultura" e, superando la tradizionale e semplicistica identificazione con i prodotti della natura, definisce chiaramente i diversi passaggi

<sup>5</sup> C. Lèvi Strauss dedicò ai comportamenti alimentari e al tema della cucina i primi tre volumi della sua opera relativa al mito: *Mythologiques. I. Le cru et le cuit* (1964); *II. Du miel aux cendres* (1967); *III. L'origine des manières de table* (1968). Il modello del triangolo culinario fu pubblicato per la prima volta nel 1958 in *Antropologia strutturale* e rielaborato nel 1965.

che permettono di riconoscere i caratteri culturali del concetto: *"Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura, ma ambisce a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione".* Allo stesso tempo *"il cibo è cultura quando si prepara, perché l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nella pratica della cucina. Il cibo è cultura quando si consuma perché l'uomo pur potendo mangiare di tutto, ... in realtà non mangia di tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economiche e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito"* (Montanari 2004, pp. XI-XII).

L'analisi delle *pratiche* e degli *strumenti* riguardanti la preparazione e la cottura degli alimenti sarà fondamentale per conoscere quali erano i "cibi" favoriti di una comunità, oltre alle "risorse" disponibili. Lo studio puntuale delle *attività* che vengono svolte prima del trattamento del cibo con l'azione del fuoco (come ad esempio il taglio delle carni, la pulizia e macinazione del cereale, la spremitura dei frutti), insieme all'analisi delle tecniche (cottura diretta, indiretta, bollitura, affumicatura) con cui queste materie prime vengono trasformate, contribuiranno a costruire l'indicatore culturale di come una comunità consumava i propri alimenti. Tuttavia queste ricostruzioni non sono automatiche né tantomeno semplici e il dato archeologico, tendenzialmente frammentario e discontinuo, permette di intravedere solo alcune delle azioni proponendo vaghe ipotesi ricostruttive, presumibilmente smentibili con il proseguire delle ricerche.

Un interessante sintesi sul funzionamento del sistema alimentare (Fig.1.2) viene proposto da Cadena e Moreano (2012), basandosi nella necessità di un approccio *bioculturale*, in cui la ricostruzione del passato assume una dimensione più ampia grazie alla partecipazione dei diversi settori di studio.



Fig.1.2. Sistema alimentare (da Cadena, Moreano 2012, p.345).

Il sistema alimentare richiede l'esistenza di risorse che possono essere di natura diversa (vegetali, animali o minerali) e disponibili in quantità differente secondo l'ambiente (geografico e climatico) o secondo le capacità/possibilità di scambiarle con altri gruppi (rete di contatti). Oltre la

disponibilità ci sarà la scelta degli alimenti da consumare data dall'esperienza accumulata e culturalmente trasmessa di generazione in generazione ai membri della comunità. Infine, un altro fattore che interferisce nella scelta alimentare è la rilevanza culturale data ad alcuni alimenti, in cui alcuni cibi possono essere preferiti e altri vietati.

Dopo la scelta del cibo, avviene la sua assimilazione biologica (nutrizione) e il benessere fisico (sopravvivenza, fecondità, mortalità) che la comunità ottiene attraverso specifiche abitudini alimentari che andranno ripetute nel tempo e costituiranno la dieta. Tuttavia, non sarà solamente la qualità (e/o la quantità) della scelta alimentare a costituire l'economia di sussistenza. Altri fattori quali l'organizzazione sociale, economica e politica o l'uso di nuove tecnologie determineranno il modo in cui le risorse sono gestite e distribuite dalla, e per, la comunità (Cadena, Morano 2012, pp.344-345).

La sostenibilità del sistema potrà essere convalidata dalla capacità del gruppo di mantenere o di aumentare la sua densità di popolazione e di fornire risorse a ciascun membro della comunità. La capacità di adattarsi ai cambiamenti (affermazione/modifiche del sistema alimentare) permetterà la continuità del gruppo e allo stesso tempo sarà una misura della crescita demografica.

Nello studio dell'alimentazione preistorica, sarà imprescindibile associare l'informazione proveniente dai singoli contesti archeologici per un'interpretazione più ampia dell'evoluzione culturale e sociale del gruppo. Ma cosa dobbiamo cercare di riconoscere nei dati archeologici a proposito della nutrizione preistorica e dei modelli di consumo alimentare?

Dennell (1979, p.122) per ricostruire la dieta di una comunità considera che si dovrebbe rispondere a cinque domande fondamentali:

1. Quali alimenti vengono mangiati?
2. Quanto di ciascuno viene mangiato?
3. Qual'è il valore di ogni cibo in termini di produzione di energia (grassi, proteine e carboidrati) e di capacità di mantenere e regolare il corpo (minerali e vitamine)?
4. Com'è la dieta di un individuo in funzione della sua età, sesso o stato?
5. Come varia la composizione e la quantità del cibo durante tutto l'anno?

Purtroppo, i dati archeologici in genere si limitano a rispondere solo ad alcuni di questi interrogativi. Diventa difficile conoscere di quanto, in termini di fabbisogno, avevano bisogno gli individui dell'età del Bronzo per portare a termine le loro attività quotidiane, riprodursi, aumentare demograficamente. Certamente hanno avuto successo, per cui dobbiamo immaginare che riuscissero ad ottenere quello di cui necessitavano. Con i diversi dati a disposizione, si possono fare ragionevoli ipotesi sulla produzione e il consumo alimentare e trovare nuovi spazi di lettura che ci aiutino a capire sia il tipo di alimentazione che la gestione delle risorse nel passato.

Ma per capire l'intero sistema alimentare di un determinato gruppo non è sufficiente conoscere le capacità che ha una comunità di accedere al cibo (livello di nutrizione). Sarà imprescindibile conoscere quali fossero le relazioni tra le diverse componenti del sistema, come viene elaborato il cibo, su quali basi culturali si fonda, quali sono le tecnologie per produrlo.

Solo per fare un esempio sulla sinergia delle risorse, Gaetano Forni spiega il concetto di agricoltura citando una moderna definizione data, nel 1994, dal decano dei docenti di agronomia italiani, L. Cavazza, in un convegno sull'insegnamento universitario delle scienze agrarie in cui dice che

"Agricoltura è l'interazione sinergica tra piante coltivate e animali allevati nell'azienda agricola" (Forni 2004, p.436). In questo modo indica automaticamente la indissolubile relazione che esiste tra coltivazione vegetale e allevamento animale. La produzione vegetale cioè, come ciclo produttivo, dal punto di vista filogenetico, non può separarsi da quella animale: *"L'agricoltura non è solo coltivazione né solo allevamento, ma è sinergismo tra entrambi. Essa non realizza solo la produzione di materie organiche vegetali, ma anche di quelle animali. Vale a dire carne, latte, lana e altri prodotti direttamente utilizzati dall'uomo: ma, attenti bene, anch'essi derivati dalla coltivazione della terra. Gli animali allevati s'innestano nel ciclo produttivo trasformando in latte, carne ecc. le erbe, i cereali meno nobili, che rappresentano solo un momento intermedio nel ciclo. Non è tutto: gli animali allevati producono anche e soprattutto il letame, direttamente connesso con la fertilità del suolo e quindi con la produzione vegetale che, come si è appena visto, comprende pure la loro alimentazione. Quindi l'archeologo deve focalizzare nella sua ricerca quei reperti che, per loro natura, fungono da cerniera tra coltivazione e allevamento. Tra questi il principale è certamente l'aratro."* (Forni 2004, p.436).

È pertanto evidente che ricostruire la storia dell'alimentazione di un popolo richiede necessariamente di interfacciarsi con altre discipline. *"La storia dell'alimentazione scorre in stretta sintonia con le "altre" storie, la determina e ne è determinata - anche se le sue forti implicazioni antropologiche costringono la cronologia ad un serrato e talora difficile confronto"* (Montanari 1993, p.3).

Durante la seconda metà dell'Ottocento un momento di grande fervore scientifico investe Europa e di conseguenza l'Italia. La pubblicazione, nel 1859, di *L'origine della specie* da parte di Charles Darwin e le scoperte nei laghi svizzeri delle palafitte, con la pubblicazione da parte di Rùtimeyer (1861) del volume. *Die Fauna der Pfahlbauten der Schweiz (La fauna delle palafitte svizzere)*, spingono studiosi come Pellegrino Strobel, Luigi Pigorini, Giuseppe Scarabelli, a cominciare le prime indagini sui contesti palafitticoli e terramaricoli dell'Età del Bronzo (Nisbet 1990; De Grossi Mazzorin 1997). Sarà Strobel ad intuire per primo l'importanza dei resti faunistici e vegetali nel contesto archeologico ed a pubblicare diversi lavori in merito. Purtroppo queste ricerche sono prive delle descrizioni analitiche e dettagliate dei materiali, però hanno il merito di avere già colto il problema dell'origine delle piante coltivate e quello dell'impiego dei vegetali nell'alimentazione umana. Con il primo Novecento, fino al secondo dopoguerra, si assiste a lunghe pause e interruzioni della produzione scientifica italiana nel campo delle scienze naturali (Carra 2012).

A partire dagli anni Sessanta, l'importanza degli studi ambientali cresce notevolmente grazie all'influenza di teorici come L. Binford (1962), che ritiene che l'ambiente abbia un'importanza preponderante nel formare la cultura umana. Anche in Italia aumenta l'interesse per gli studi paleoambientali e per la comprensione dell'impatto che le attività umane hanno avuto sulla vegetazione e sul territorio.

In questo senso, la prospettiva pluridisciplinare di Gaetano Forni ha dato un notevole contributo allo studio dell'impatto antropico nella gestione delle risorse ed in particolare in merito all'agricoltura.

Negli studi sull'età del Bronzo in Italia settentrionale i rari contributi che accennano al problema delle risorse alimentari e al conseguente impatto nella storia del popolamento (resa cerealicola, produttività e stima demografica) vertono su elementi generici o si basano su fonti di altri periodi, dando per scontati molti elementi fondamentali, spesso discordanti con la ricostruzione storica (Cremaschi 1992; Cardarelli 2009a; 2009b; Cardarelli 2010). Costituiscono un'eccezione i capitoli

del primo volume della *Storia dell'agricoltura italiana* che danno un quadro sullo stato dell'arte principalmente dedicato alle produzioni agricole, ma che includono anche analisi sull'allevamento (Forni, Marcone 2002).

Un passo fondamentale per lo studio dell'archeologia preistorica in Emilia e nello specifico per l'età del Bronzo avviene agli inizi degli Anni Ottanta, attraverso la collaborazione tra studiosi di diversa formazione che dà il via ad una ricerca che prende in considerazione *“non solo il patrimonio materiale o gli elementi strutturali, ma l'ambiente e il suo sfruttamento, l'economia primaria, i commerci, l'organizzazione sociale, le manifestazioni religiose e lo strettissimo legame esistente, in qualsiasi contesto, tra tutti questi elementi”* (Conversi, Mutti 2009, p. 54). Queste ricerche che culminano nella mostra e nella pubblicazione che vede luce nel 1997 *Le Terramare. La più antica civiltà padana* a cura di M. Bernabò Brea, A. Cardarelli e M. Cremaschi diventando un punto di arrivo e di partenza per intraprendere qualunque studio sull'argomento.

In questa ottica di approfondimento la pubblicazione curata da De Grossi Mazzorin, Curci e Giacobini *Economia e ambiente nell'Italia dell'età del Bronzo* (2013), offre un quadro aggiornato fondamentale per la completezza dei dati (prevalentemente archeozoologici) e la revisione delle collezioni precedenti.

Recentemente L'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, ha organizzato la 50° Riunione Scientifica, che si è svolta a Roma dal 5-9 ottobre 2015, interamente dedicata al tema dell'alimentazione: *Preistoria del cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*<sup>6</sup>. In questa sede è stato possibile effettuare un aggiornamento complessivo su diversi aspetti relativi all'alimentazione: le nuove tecniche di indagine sulla dieta con i moderni contributi degli isotopi e delle analisi chimiche; lo studio dell'ambiente come fonte di risorse alimentari; la manipolazione e conservazione del cibo e infine gli aspetti sociali dell'alimentazione.

Sull'argomento sono da menzionare le ricerche condotte dal gruppo di ricerca dell'Università di Bologna<sup>7</sup>, che stanno approfondendo le caratteristiche del popolamento dell'età del Bronzo in vari contesti regionali, dall'Italia settentrionale, alla Sicilia e all'isola di Pantelleria e alla Sardegna. Le ricerche proseguono un recente progetto di ricerca PRIN 2008 dal titolo *"Dinamiche di espansione nell'Età del Bronzo in Italia: rappresentazione e analisi dei processi territoriali in casi paradigmatici di crescita della complessità culturale"*, che ha costituito l'inizio dell'approfondimento di temi specifici come le modalità delle coltivazioni antiche e l'impatto della produzione alimentare nella crescita demografica caratteristica dell'età del Bronzo.

Nell'ambito dello stesso percorso è stato attribuito un valore fondamentale alle attività di Archeologia sperimentale<sup>8</sup> con un progetto dedicato alle coltivazioni sperimentali per verificare le possibili modalità di produzione cerealicola e di gestione dei beni alimentari primari (Carra, Cattani, Debandi 2012).

In merito all'alimentazione nella protostoria non si può certo ignorare il caso studio del rinvenimento dell'uomo del Similaun, chiamato anche nella letteratura scientifica Otzi (Fleckinger, Putzer, Zink 2013 e bibliografia precedente), che si è conservato, coperto dalla neve e dal ghiaccio, per oltre 5000 anni. La scoperta di questa mummia è avvenuta a 3200 m di quota sulle montagne

---

<sup>6</sup> Gli atti della riunione sono ancora inediti, ma le relazioni brevi sono state pubblicate preliminarmente via web. [www.preistoriadelcibo.it](http://www.preistoriadelcibo.it)

<sup>7</sup> Le attività di ricerca sono dirette dal prof. Maurizio Cattani.

<sup>8</sup> [www.storia-culture-civiltà.unibo.it/it/attivita-didattica/laboratori-didattici/laboratorio-di-archeologia-1/laboratorio-di-archeologia](http://www.storia-culture-civiltà.unibo.it/it/attivita-didattica/laboratori-didattici/laboratorio-di-archeologia-1/laboratorio-di-archeologia).

altoatesine presso il Monte del Similaun. Le spoglie perfettamente conservate di quest'uomo di 45-46 anni, vissuto tra il 3350 e il 3120 a.C., sono state l'oggetto di numerose indagini e analisi specialistiche (Fleckinger, Putzer, Zink 2013, p.235). Due campagne di scavo (1991-1992) hanno permesso agli archeologi di recuperare l'abbigliamento e gli oggetti dell'equipaggiamento che Ötzi portava con se, rendendo questo ritrovamento un caso eccezionale per l'archeologia preistorica. Per quanto riguarda l'alimentazione nella Preistoria, si è scoperto tramite analisi di dettaglio il tipo di dieta di Ötzi (Oeggl 2000; Oeggl et al. 2007; Oeggl et al. 2009).

Grazie ad una tomografia computerizzata è stato possibile localizzare lo stomaco integro, che si era spostato verso l'alto nella zona polmonare e analizzarne il contenuto. Sono stati recuperati i resti parzialmente digeriti dei suoi ultimi pasti, rivelando informazioni uniche e preziose sull'alimentazione nell'età del Rame. Secondo il dottor Klaus Oeggl, botanico dell'Università di Innsbruck, che ha esaminato i contenuti intestinali di Ötzi, otto ore prima della sua morte l'uomo si trovava in una valle più a sud, su un pascolo alpino (quella che oggi conosciamo come la Valle degli Schnals in Italia). In questo luogo Ötzi ha preso l'ultimo pasto, che era composto da un po' di pane di frumento tenero senza lievito, forse mescolato con altre erbe e carne.

Il campione di cibo semi-digerito che Oeggl ha studiato era costituito per la maggior parte di crusca di *Triticum monococcum* e dal momento che il cereale si distribuiva su tutto il campione è stato ipotizzato che il grano fosse stato finemente macinato e trasformato in pane, piuttosto che mangiato come *porridge*, dove i cereali sarebbero stati mangiati interi e trovati in pezzi più grandi all'interno del colon. Inoltre, erano presente piccole particelle di carbone di legno attaccate alla crusca, probabilmente residui del processo di cottura su una pietra o in un focolare all'aperto. Insieme al *Triticum monococcum* c'era la presenza di altre erbe e un frammento di carne. In piccole quantità ma degno di menzione è un seme di chenopodio (*Chenopodiaceae*) e la presenza consistente di felce aquilina (*Pteridium aquilinum*) in tutti i campioni (Oeggl 2000; Oeggl et al. 2007).

Un'accurata analisi pollinica, realizzata su cinque campionature distribuite in diverse parte dell'intestino, mostrava diverse varietà di pollini, probabilmente finiti accidentalmente nello stomaco dell'uomo attraverso il cibo, l'acqua, la respirazione e deglutizione del muco bronchiale, ecc. Queste analisi hanno permesso di ricostruire l'ambiente in cui Ötzi passò le sue ultime ore. Sono presenti pollini di ontano (*Alnus*), betulla (*Betula*), nocciola (*Corylus avellana*), carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), pino (*Pinus*) e abete rosso (*Picea abies*) in diversi tratti dell'intestino (Fig.1.3). Ad esempio il pino e l'abete indicano una foresta di conifere tipica di questa regione alpina interna, mentre le altre specie indicando una foresta latifoglie, comune presente nelle valli di fondo del Vinschgau e di Schnals. Analizzando la disposizione spaziale-temporale dei pollini nel tratto digestivo, si è raggiunta la conclusione che Ötzi ha fatto almeno tre pasti in luoghi diversi. Nel primo pasto è stata rilevata la carne di cervo (*Cervus elaphus*) e nell'ultimo la carne dello stambecco (Oeggl 2000; Oeggl et al. 2007). Carne che recentemente Albert Zink e i suoi colleghi dell'Eurac di Bolzano hanno analizzato comparandola con vari tipi di carne e di lavorazione e hanno ipotizzato che si trattasse di carne di stambecco essiccata.

### The diet of the Iceman

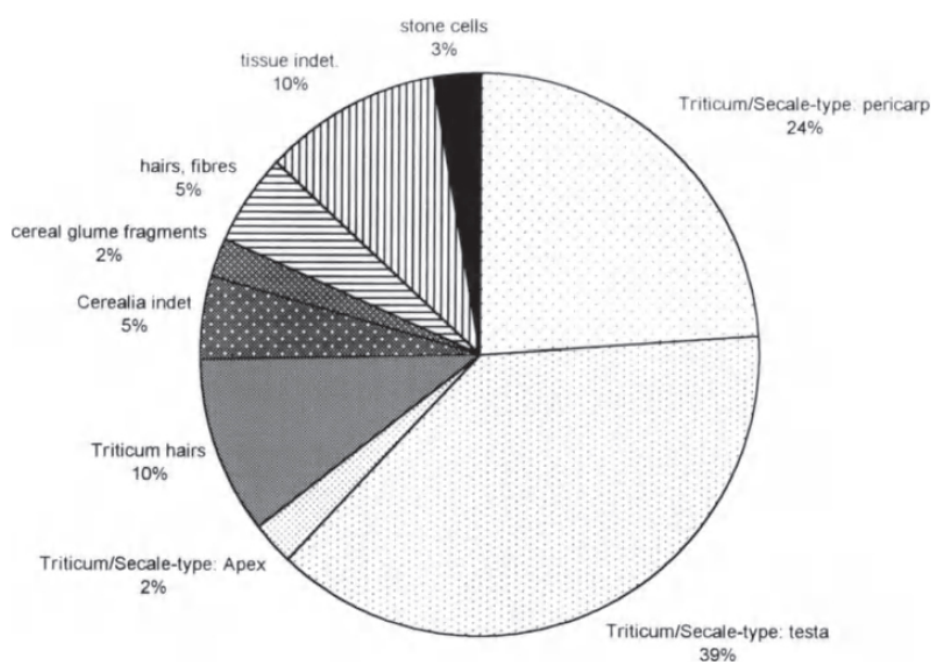


Fig.1.3. Residui alimentari rinvenuti nel colon di Otzi (da Oeggli 2000, p.91).

Inoltre l'analisi dei microbi presenti nello stomaco ha permesso di determinare la presenza di un parassita intestinale (*Trichuris trichiura*) e dell'*Helicobacter pylori*, un batterio presente ancora oggi nella metà della popolazione europea e che potrebbe fornire elementi preziosi per lo studio delle prime migrazioni umane in Europa. Infine l'analisi del DNA ha rivelato che Ötzi era intollerante al lattosio, sostenendo la teoria secondo cui l'enzima della lattasi non fosse ancora comune nell'età del Rame, nonostante la crescente diffusione dei prodotti a base di latte (cfr. cap. 3), e che questo si sia affermato nella maggior parte degli individui solo con l'età del Bronzo.

A parte l'eccezione del rinvenimento di Ötzi, in ambito preistorico conoscere la *dieta* e i *pasti* di una determinata comunità non è un processo facile. È possibile avvalersi di diversi metodi per conoscere e interpretare quello che il *record* archeologico ci offre:

- L'analisi archeobotanica individua quali specie vegetali erano presenti su un territorio, quali specie erano sfruttate o coltivate e, se possibile, quale era il loro uso.;
- l'analisi archeozoologica dei resti animali studia la storia delle relazioni uomo-animali (allevamento, stagionalità, macellazione, consumo);
- l'analisi dei "resti di cibo" è praticata su resti conservati fossilizzati o carbonizzati (ad esempio i resti di pane o di cereali) o su residui di alimenti consumati e digeriti da un individuo, attraverso la presenza in tracce nelle sue feci fossilizzate (studio dei coproliti) o in residui fecali osservabili a scala microscopica nei sedimenti antropici (Macphail, Goldberg 2010, p. 602-608);
- lo studio dei residui (grasso, fosfati) conservato nei recipienti o nei suoli utilizzati in un determinato periodo;



- Le analisi isotopiche attraverso il collagene delle ossa e/o l'analisi dei denti (isotopi del *carbonio*, dell'*azoto* e dello *stronzio*) su resti di osso umano o animale possono indicare i principali componenti (vegetale o animale) della dieta di una popolazione e l'origine degli alimenti (terrestre o marino), oppure le carenze nutrizionali (*stress nutrizionale*) dovute a malattie, mancanza di risorse o inaccessibilità a queste.
- Lo studio delle strutture utilizzate dall'uomo per la manipolazione e trasformazione degli alimenti (ceramiche, utensili, strutture per la cottura).
- Il confronto etnografico e l'archeologia sperimentale possono contribuire a comprendere meglio i dati che l'archeologia ci offre.
- L'uso delle fonti scritte. Lo studio della Preistoria può essere classificato come disciplina storica (Clark 2003), in quanto parte di un processo evolutivo dell'uomo. Nonostante la distanza temporale che la separa dalle fonti classiche, il ripetersi di alcuni comportamenti e le "regole" della natura ci permettono di considerare le fonti scritte utili alla comprensione dei processi della Preistoria.

Esistono altri aspetti dell'alimentazione ancora più difficili da rintracciare nel *record* archeologico preistorico, ad esempio il tema della "convivialità" e il valore sociale del mangiare. Massimo Montanari (2007, p.74), analizzando il sistema di valori elaborato dal mondo classico greco romano per distinguere tra barbarie e civiltà, richiama Plutarco quando definisce l'atto di mangiare come il "mangiare insieme". Si sposta così la semplice acquisizione nutritiva del cibo ad un atto sociale del mangiare che denota fondamentalmente un fatto di "civiltà". Se la convivialità nel mondo classico ci permette di individuare i meccanismi di formazione dell'identità culturale, altrettanto fondamentale è il suo ruolo nelle comunità protostoriche. Già Lèvi-Strauss (1996) aveva suggerito che gli uomini mangiano non tanto per il loro stomaco quanto per scambiarsi messaggi sociali. Così l'alimentazione diviene non più "nutrizione" in quanto tale, ma l'insieme di pratiche culturali legate al consumo del cibo (Fedele 1985, p.13). La documentazione archeologica, con i resti di abitazioni e di strutture che identificano la ripartizione e la destinazione d'uso, ci permette di identificare forme e modalità di consumo a diversi livelli di aggregazione comunitaria. Il focolare domestico, talvolta molto organizzato, che caratterizza tutte le abitazioni durante la Preistoria, simbolizza il passaggio dalla semplice nutrizione al mangiare "cotto" e "insieme".

Ancora di più "civile" sarà la valenza simbolica che il pane *esempio sommo di artificio, di prodotto integralmente "culturale" in tutte le fasi della sua complessa realizzazione* distinguerà l'uomo (civile) dagli animali e dai "barbari". Questo concetto è già presente nel mondo omerico in cui gli uomini si definiscono "mangiatori di pane", mentre *selvaggi e barbari sono i popoli che non praticano l'agricoltura, che non mangiano pane e non bevono vino: loro cibo è la carne, loro bevanda il latte* (Montanari 2007, p.75). In questa citazione due universi culturali si dividono e come ben chiarisce l'autore la chiave di volta si colloca nel fatto di "costruire" il proprio cibo attraverso un processo di addomesticamento della natura (Montanari 2007, p.75). Nell'età del Bronzo i cereali costituiscono l'alimento basilare delle popolazioni. Si stima che il 70% del fabbisogno alimentare venisse ricoperto da questi. Forni a cupola, teglie in terracotta, piastre di cottura e i resti di "pane" individuati all'interno degli abitati dell'età del Bronzo denotano un quadro dove l'uomo aveva destinato alla preparazione del prodotto a base di farine un valore fondamentale, probabilmente non solo alimentare, ma come strumento di condivisione sociale. Anche il consumo di carne, proveniente per la maggior parte dall'allevamento, può essere considerato come presupposto di convivialità e di condivisione in occasione di feste e altri

momenti sociali (Halstead 2015). Il vino e l'olio, i due elementi che completano la triade greco-romana (grano, vite, olivo), sono già ben testimoniati nell'età del Bronzo. Nuovi dati anticipano sempre di più la presenza del vino e sono già numerosi, almeno nel più generale contesto del Mediterraneo, gli elementi che ne testimoniano il valore rituale e simbolico.

### 1.3. L'età del Bronzo in Italia settentrionale<sup>9</sup>

L'età del Bronzo in Italia Settentrionale corrisponde al periodo compreso tra gli ultimi secoli del III millennio a.C. (ca. 2300 a.C.), e l'inizio del I millennio a.C. (ca. 950 a.C.), quando comincia convenzionalmente a definirsi l'età del Ferro. Distinta in quattro fasi, Bronzo antico (BA), Bronzo Medio (BM), Bronzo Recente (BR) e Bronzo Finale (BF), rappresenta un'epoca di cambiamenti e trasformazioni radicali nel popolamento, nelle forme di organizzazione sociale e nella tecnologia (Peroni 1996).

La documentazione sull'età del Bronzo si è notevolmente arricchita negli ultimi anni a seguito di una maggiore attenzione verso la tutela e la conoscenza del patrimonio archeologico, ma rimane ancora molto disomogenea come qualità e quantità di dati. Per questo motivo la ricerca si dovrà soffermare necessariamente su alcune regioni, ove la documentazione è maggiormente attendibile, non coprendo tutto l'areale dell'Italia settentrionale. Anche la successiva sintesi dello stato dell'arte sull'età del Bronzo riflette la carenza di informazioni e si focalizza sui principali aspetti per permettere la comprensione delle analisi proposte nei successivi capitoli.

Per il **Bronzo Antico** (2300-1650 a.C.) si rileva un quadro ancora piuttosto disomogeneo dal punto di vista della disponibilità dei dati archeologici. L'area meglio nota è senza dubbio la regione a Nord del Po, dallo spartiacque alpino fino al grande fiume, delimitata ad ovest dalla Lombardia occidentale e a est dai Monte Berici e i Colli Euganei. Quest'area è caratterizzata dalla facies archeologica delle palafitte, o facies di Polada, caratterizzata in particolare da insediamenti palafitticoli in ambiente umido.

Un nucleo di insediamenti più antichi si individua presso il Lago di Garda e nell'area dell'anfiteatro morenico immediatamente a sud, mentre una occupazione più tarda si estende verso la pianura fino al Po. Durante la fase più recente del BA2 (1900-1650 a.C.), sono numerosi gli insediamenti che sorgono nella pianura tra le colline moreniche e il Po<sup>10</sup>, lungo i percorsi dei fiumi (Oglio, Mincio e Tartaro), mentre sono più rari quelli rinvenuti a sud del Po. Gli abitati, caratterizzati dalla presenza di palafitte con capanne su impalcato aereo, sono costituiti da piccoli villaggi (da 0,5 a 1 ha) costruiti sulle rive dei laghi o in altre situazioni di ambiente umido, posti a una distanza di pochi km l'uno dall'altro (Fig.1.4)(Balista, Leonardi 1996).

Il ritrovamento di aratri di legno nella palafitta di Fivè, le rappresentazioni di buoi aggiogati incisi sui massi e sulle statue-stele in Val Camonica, la presenza di falchetti in selce insieme ai resti carbonizzati di cereali e legumi permettono di documentare ampiamente la produzione agricola di queste popolazioni insieme ad un crescente aumento dell'allevamento.

---

<sup>9</sup> La presentazione dell'età del Bronzo in Italia settentrionale segue uno schema tradizionale in cui le testimonianze archeologiche sono attribuite a *facies* distinte.

<sup>10</sup> La maggior parte di questi abitati situati al nord del Po continua ad esistere anche nella successiva fase della media età del Bronzo.

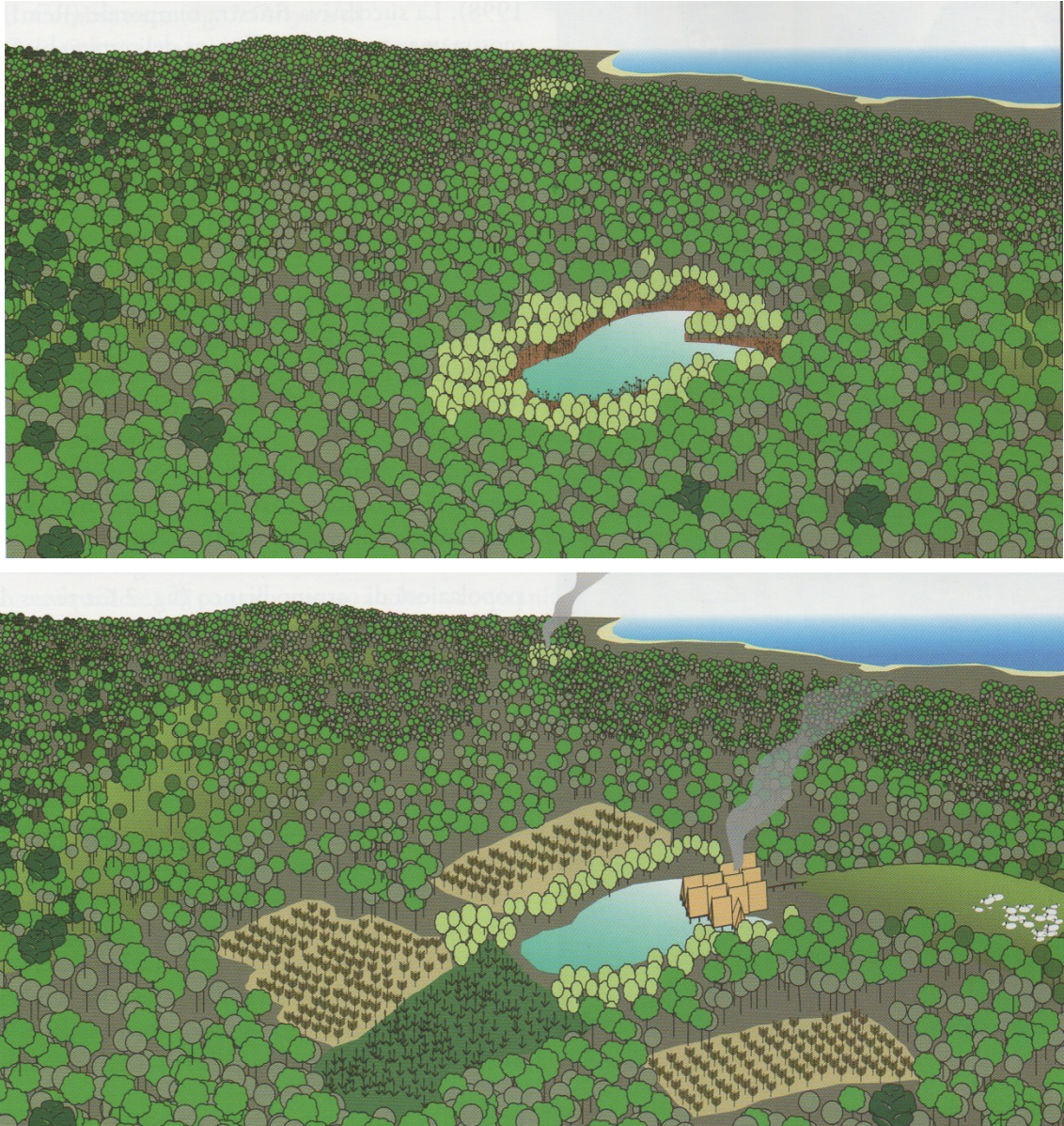


Fig. 1.4. Ricostruzione del bacino lacustre del Lavagnone durante la età del Rame e al momento del primo impianto del villaggio nel BA1. Elaborazione di R. Perego, C. Ravazzi (Ravazzi, Pini 2013, p.69).

Nell'area a sud del Po e particolarmente in Emilia, i ritrovamenti per il BA sono scarsi e limitati fino a pochi anni fa a rare evidenze di abitati, ad alcuni ripostigli e ad un limitato numero di oggetti in bronzo sporadici dagli scavi ottocenteschi. In Emilia centro-occidentale i pochi resti individuati (Eia nel parmense, Rubiera, Laghi di Pavullo nel Frignano) sembrano confermare, soprattutto per il BA II, l'attrazione verso aree depresse in area umida o perilacustre di tipo palafitticolo. Anche alcuni materiali rinvenuti nel pozzo di Beneceto rimandano alla facies di Polada. Il recente rinvenimento di una necropoli attribuibile al BA a S. Eurosia (Parma) fa presupporre che le lacune della documentazione non permettano di avere un quadro esaustivo del periodo. Lo scavo ha evidenziato strutture e rituali funerari finora sconosciuti, costituiti da un gruppo di 8 tumuli, di cui il maggiore raggiunge il diametro di 24 m, mentre gli altri hanno un diametro tra 8 e 13 metri. In Emilia Orientale, alcuni contesti (Borgo Panigale, Castel del Gesso, Stellina di Castenaso) sono correlabili con gli orizzonti tardo campaniformi o epicampaniformi della Toscana e dell'Italia

centrale. Nel Bolognese, nella Grotta del Farneto, sono presenti boccali e tazze con ansa a gomito inquadrabili nella facies di Polada, mentre altri indicatori indicano la continuità dell'utilizzo (presumibilmente rituale della grotta) nel BM1 con tipiche sopraelevazioni ad ascia delle anse.

Anche in Romagna, è poco documentata l'antica età del Bronzo. La fase più antica sembra mostrare una continuità abitativa con la fase Eneolitica (siti di altura, insediamenti in grotta), caratterizzata dalla contemporaneità con un tardivo campaniforme chiamato anche stile della Tanaccia, dal sito eponimo della grotta nei pressi di Brisighella (RA), da dove proviene il materiale più significativo. Le tipologie di insediamenti della Romagna si caratterizzano per la presenza di villaggi all'aperto come il caso di Valle Felici presso Cervia e di Cattolica (Cattani, Miari c.s.). Ci sono infine numerose altre evidenze della frequentazione delle grotte, ubicate nella linea della vena dei Gessi, utilizzate fundamentalmente per usi culturali e funerari.

A partire della **media età del Bronzo** (1650-1340 a.C.) nella Pianura Padana cominciano a sorgere gli abitati definiti "terramare"<sup>11</sup>. Si tratta di abitati di forma quadrangolare, cinti da un terrapieno e da un fossato, ubicati soprattutto lungo alvei di corsi d'acqua attivi o parzialmente senescenti, o presso risorgive e laghetti. Questi abitati, che mostrano uno stretto rapporto di continuità rispetto alle palafitte, non sorgono sulle rive dei laghi o dei fiumi, ma vengono costruiti all'asciutto, nella maggioranza dei casi su pali all'interno del perimetro formato dal terrapieno e dal fossato.

Dal punto di vista storico, con il termine *terramara*, si identifica una tipologia di abitato scoperto nel XIX secolo a opera dei contadini emiliani, che si resero conto della elevata potenzialità fertilizzante di certi "monticelli" di terreno che si trovavano nella Pianura Padana, rialzati rispetto al piano di campagna e ricchi di sostanze organiche come fosfati e azoto. Questi depositi furono denominati "*marne*" o "*marniere*", che significa terra grassa, nera. Gli scavi sistematici condotti a partire dagli anni Ottanta sugli insediamenti terramaricoli (come a Santa Rosa di Poviglio (RE) o Montale (MO)), così come l'importante contributo delle foto aeree, hanno permesso di dimostrare che le terramare erano dei villaggi costruiti all'asciutto, fortificati, protetti da un argine e da un fossato, e che potevano avere una estensione che va da 1 ettaro nel BM, fino a raggiungere i 15-20 ettari nel BR.

Le strutture di delimitazione potevano avere una duplice funzione di perimetrazione e di difesa, mentre il fossato pieno d'acqua poteva fungere da riserva idrica utilizzata per l'agricoltura, come risorsa alimentare o per abbeverare gli animali del villaggio. L'argine, costruito grazie all'accumulo di terreno di riporto dallo scavo del fossato e completato da palizzate e delimitazioni in legno, assicurava la protezione dell'abitato. Generalmente queste strutture perimetrali sono coeve all'impianto del sito, ma in alcuni casi si è verificato che l'argine e il fossato siano stati realizzati non al momento della fondazione, ma in un secondo tempo. Esistono infatti testimonianze di insediamenti senza strutture difensive che possono essere considerati insediamenti rurali, situati soprattutto nella parte orientale dell'Appennino emiliano (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997).

La distribuzione del popolamento nell'area delle terramare, indica che i siti si distribuiscono con diversa concentrazione tra la prima fascia delle colline appenniniche, alla pianura alluvionale centrata sul Po, mentre a settentrione si estendono fino alla pianura lombarda e a sud si congiungono senza soluzione di continuità con i siti arroccati dell'Appennino Tosco-Emiliano.

---

<sup>11</sup> Sono attestate terramare nelle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova, Cremona e Verona.

Dal punto di vista dimensionale, Cremaschi (Cremaschi 1997, p.118) osserva che esistono siti molto grandi oltre i 10 ettari, siti medi da 9 a 4 ettari, siti piccoli da 3 a 2 ettari e siti molto piccoli, dell'estensione di un ettaro o meno. Generalmente i siti di almeno un ettaro di superficie sono dotati di strutture perimetrali, mentre quelli inferiori ne sono privi. I siti collocati in aree collinari sono diversi, generalmente di dimensione minore all'ettaro e posti su terrazzi in sommità di colline o in posizioni arroccate, quasi sempre in luoghi strategici per il controllo del territorio e delle principali valli appenniniche. Inoltre dai siti piccoli (intorno all'ettaro) caratteristici del BA, si passa a una contrazione del numero di insediamenti, parallelamente a un'espansione di alcuni di questi e un potenziamento delle strutture difensive. Gli abitati terramaricoli sono caratterizzati da strutture abitative fittamente raggruppate, con campi esterni, una disposizione ordinata degli spazi interni privati, importanti strutture difensive e spazi comunitari ben distribuiti che presuppongono un alto livello di organizzazione di villaggio (Bernabò Brea 2009).

All'interno degli insediamenti lo spazio è organizzato secondo un sistema di strade perpendicolari con case tendenzialmente della stessa forma e dimensione. A Poviglio tuttavia sono presenti insieme ad edifici rettangolari con dimensione di m 12 x 7-8 su impalcato, anche case costruite a terra su una fondazione di travi orizzontali (Bernabò Brea et al. 2009, p.193). A Montale le case su impalcato ligneo si aggirano sui 60 mq., mentre in Romagna potevano essere di diverse tipologie, a terra, a pianta ovale o, meno frequentemente, quadrangolare o absidata come sembra attestare la terza fase edilizia del sito di Monte Castellaccio a Imola e San Giuliano di Toscanella (Pacciarelli 1996). In ogni caso, è plausibile che le abitazioni siano state usate da una sola famiglia e in alcuni casi è stato osservato che le abitazioni sono state ricostruite seguendo gli stessi allineamenti delle case precedenti, come se occupassero appezzamenti di terreno a loro destinati mediante accordo precedente (Cardarelli, Labate 2004). Ne risulta un sistema abitativo altamente strutturato, dove la pianificazione dello spazio probabilmente seguiva un sistema predeterminato di assegnazione del terreno destinato agli stessi gruppi familiari (Cardarelli 2010).

Anche le aree collinare e montane risultano densamente abitate. Nell'Appennino tosco-emiliano gli insediamenti si trovano tra i 200 e 600 m di quota, lungo le principali valli appenniniche (Cremaschi et al. 1991-92).

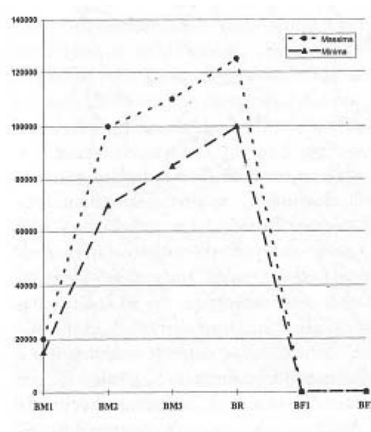


Fig.1.4. Grafico della popolazione stimata nella pianura emiliana tra il BM1 e l'inizio del BF (Bernabò Brea et al. 1997, p.748).

Gli abitati palafitticoli collegati ai laghi della Lombardia orientale, della pianura veneta e friulana e del Trentino, continuano il loro sviluppo senza soluzione di continuità dalla fase precedenti, mostrando forti affinità con l'aspetto culturale terramaricolo che si sviluppa nell'area a sud del Po.

Durante questo periodo il popolamento sembra avere una rapida crescita demografica dal BM1 al BR, mutando solo in una fase inoltrata del BR in cui la crescita demografica sembra fermarsi per avere poi un calo radicale nel BF fino ad arrivare alla quasi totale scomparsa degli abitati (Fig.1.4).

Per spiegare questo incremento demografico, Cardarelli considera che, *"non sarebbe improbabile pensare che alla metà del II millennio la pianura centro-padana fosse stata occupata e "colonizzata" da gruppi umani che sfruttavano nuove tecniche di produzione di cibo, utilizzando sistemi di drenaggio di aree precedentemente soggette ad impaludamento"*(Cardarelli 1988, p.113; Cardarelli 2010).

A sostenere l'incremento demografico sarebbero le migliori capacità nella gestione delle risorse sia dal punto di vista agricolo (l'uso dell'aratro, la rotazione delle colture, la gestione delle acque) che dell'allevamento (gestione delle mandrie, produzione di prodotti secondari). È inoltre possibile che un ruolo importante nello sviluppo demografico sia da attribuire a fattori di carattere socio-politico. Dati più puntuali si possono riconoscere nel territorio veronese, dove sembra emergere un ceto egemone di guerrieri e quindi di una sorta di autorità politica in grado di assicurare una struttura territoriale stabile, documentato da uomini armati di spada e donne con ricco corredo, ad esempio, nella necropoli di Olmo di Nogara (VR).

Diversamente, nel territorio a sud del Po dove il rituale funerario è esclusivamente ad incinerazione, l'assenza di armi e la scarsità di oggetti decorativi femminili nelle urne può essere interpretata come il rispetto di norme che vietavano la deposizione di oggetti di pregio, come ben analizzato nella necropoli di Casinalbo (Modena) (Cardarelli 2009, p.453; Cardarelli 2014). L'uso dell'incinerazione, sebbene sia documentato marginalmente anche in precedenza in alcune regioni d'Europa, nel Bronzo Medio si diffonde ampiamente, coesistendo in un primo momento con l'inumazione, per poi diventare in seguito, dal XIII secolo a.C., il rituale prevalente ("civiltà dei Campi d'Urne").

Dal punto di vista dell'organizzazione socio-economica, la società di alcune terramare sembrano inquadrabili in un evoluto livello tribale a base territoriale, mentre altre in una forma non evoluta di *chiefdom*, un'entità politica più complessa, che implicherebbe le prime evidenze di stratificazioni sociali e di centri egemoni (Bernabò Brea 2009).

In un quadro più generale dobbiamo osservare che le comunità europee della media età del Bronzo erano guidate da capi il cui potere dipendeva soprattutto dal carisma personale, basato sul valore in combattimento, sulla conoscenza di paesi lontani e sulla padronanza diretta o indiretta delle produzioni artigianali, specialmente nel campo della metallurgia. Da questi erano dirette le opere comunitarie volte alla difesa dell'insediamento e alla strutturazione del territorio circostante, e talvolta la suddivisione degli spazi privati. Dalle loro relazioni personali dipendevano i contatti politici e i rapporti aggressivi, difensivi o di alleanza con le comunità circostanti (Bernabò Brea 2009, p.6).

Nello stesso modo le comunità terramaricole vengono considerate *"molto articolate sul piano dell'organizzazione del lavoro con un ampio potenziale economico, ma uniforme dal punto di vista produttivo e poco articolata a livello di stratificazione sociale"*(Cardarelli 1988, p.117). In questa fase è attestata una presenza di artigianato specializzato, ma non è possibile capire quale fosse il

suo ruolo all'interno della comunità. D'altra parte la realizzazione dell'argine e del fossato di un villaggio implicava un notevole impegno di lavoro da parte della comunità, che porterebbe a ipotizzare non solo una ottimale organizzazione del lavoro interno al villaggio, ma anche la possibilità che mano d'opera proveniente dalle comunità vicine contribuisse, implicando una più ampia organizzazione territoriale.

Il passaggio tra il BM1 e il BM2 si intravede anche nel cambiamento che avviene nella cultura materiale: le tazze a corpo carenato con anse ad ascia o a T, vengono sostituite in modo quasi assoluto con le anse a corna tronche, predominanti su quelle a espansioni laterali. Tuttavia molte forme ceramiche sono ancora comuni, come ad esempio le scodelle carenate con l'ansa canaliculata tra orlo e carena e le tazzine tipo Isolone, inornate o decorate con fasci di solcature sul fondo esterno. Le anse a espansioni laterali diventano il tipo più frequente nel BM2 avanzato, mentre diminuiscono quelle a corna tronca e appaiono i primi tipi a espansione verticali e a orecchio di topo o di tipo falcato (De Marinis 1997, pp. 405-419).

Nel versante adriatico e specificamente nella Romagna, il momento di passaggio del BA alla media età del Bronzo segna una netta rottura con le evidenze della fase precedente: delle oltre 40 attestazioni, pochi abitati continuano nel BM, mentre una vera esplosione demografica giunge invece nella successiva fase del BM2. In parallelo a quanto accade in altre zone dell'Italia settentrionale e in particolare allo sviluppo del popolamento nell'area delle terramare, anche in Romagna si assiste ad un notevole aumento degli abitati, che raggiungono anche qui dimensioni di qualche ettaro. Tra gli abitati meglio conosciuti e maggiormente rappresentativi di questa fase si possono citare Monte Castellaccio, Solarolo e Coriano.

L'economia di sussistenza risulta basata sull'allevamento, finalizzato al consumo di carne e prodotti secondari, e su un'agricoltura sviluppata, basata su tecniche complesse di gestione dello spazio.

Durante il **Bronzo Recente** (1340-1150 a.C.) l'aspetto culturale terramaricolo interessa sia la pianura alluvionale, sia i conoidi pedemontani appenninici, tuttavia il modello abitativo delle terramare, costituito da abitati delimitati da argine e fossati, con organizzazioni interne tendenzialmente ortogonali, è limitato alla pianura, mentre l'area collinare e montana dell'Appennino presenta caratteristiche insediamentali differenti.

Nel BR la densità degli abitati è elevatissima e la distanza media fra i siti è di 5-6 km, appena maggiore rispetto al BM, che era di ca. 3 km. Inoltre gli abitati sono caratterizzati da un notevole aumento dimensionale, che va da un minimo di 1-2 ha (tipico del pieno BM2) ad un massimo di 20 ettari (BR), mentre le dimensioni degli argini e dei fossati possono raggiungere proporzioni notevoli, alcune superiori a 30 metri di larghezza (Cardarelli 2010, p.451).

Secondo Cardarelli (Cardarelli 2010), mentre per le prime fasi del BM è possibile pensare alle terramare come un sistema di insediamento policentrico, con differenze non sostanziali tra un villaggio e un'altro. Nelle fasi più avanzate del BM e soprattutto durante il BR, si osserva un maggior grado di organizzazione territoriale diversificata, caratterizzata da centri più grandi e tendenti all'egemonia, con una probabile subordinazione degli insediamenti minori. Tale tendenza sembra confermata dalla riduzione complessiva del numero di insediamenti.

Durante questa fase gli insediamenti arrivano a collocarsi fino alla media montagna, in posizioni arroccate, in aree di altipiano particolarmente adatte all'agricoltura e al pascolo. Nell'area dell'Appennino emiliano nel corso del BR si mette in opera una contrazione dell'insediamento su

terrazzo o versante, e contemporaneamente un aumento dei siti posti su sommità in posizioni dominanti (S. Michèle di Valestra, Bismantova, Gaiato). Tale posizione è tipica anche di vari siti nell'Appennino bolognese e romagnolo, quali Rocca di Roffeno, S. Maria di Villiana, Monte Battaglia. Solo alcuni siti presentano tracce più o meno evidenti di continuità nel BF.

In Romagna a partire dal BM avanzato, il modello della trasformazione del popolamento con l'abbandono di alcuni siti di piccole o medie dimensioni in favore di altri più ampi, in alcuni casi già esistenti, verificato nell'area delle terramare, potrebbe non corrispondere esattamente a quanto si può dedurre dai dati archeologici. Il numero degli insediamenti durante il BR aumenta, confermando l'espansione demografica rilevata in tutta la pianura padana. È possibile che nel BR l'area occupata dagli abitati raggiungesse i 3 ha ed oltre, come ad esempio a San Giuliano, Solarolo o alla Prevosta, dove un terrapieno di forma quadrangolare racchiude un'area di quasi 3 ha.

Dal punto di vista della cultura materiale durante il Bronzo Recente, in Romagna, nelle Marche e nelle regioni appenniniche, si sviluppa un aspetto culturale che si è denominato "subappenninico" o "tardo appenninico", mentre nell'Emilia occidentale si sviluppa l'ultima fase della cultura terramaricola. È indubbio lo stretto contatto che avviene tra queste due aree. Nella Terramara di Redù<sup>12</sup> (MO), ad esempio, durante la fase iniziale e piena del BR, sono documentate forme di anse che trovano confronto con materiale subappenninico presente in Romagna: tazze e ciotole con pareti leggermente svasate e anse a corna bovine, cilindro rette, rostrate e a protome ornitomorfa. Tra le forme ceramiche si hanno vasi biconici, anche con decorazione a denti di lupo ed anse orizzontali (maniglie). Le anse sono a diverse forme, quali a lobi discoidali, semilunati desinenti a spatola, a lobi appuntiti, a corna di lumaca, a protome animale o le cilindro-rette.

La produzione di bronzi sembra raggiungere il suo apice in questo periodo e comprende: asce ad alette mediane, rasoi con apertura centrale, ovale o a graticola, spilloni a spirale con occhiello a otto sul gambo, a doppia spirale, a capocchia arrotolata, a capocchia conica, pugnali a codolo triangolare a tre fori, pugnali tipo Peschiera, le fibule ad arco di violino e tutte le tipologie arcaiche. La conclusione più importante che ci suggerisce l'ampia diffusione del bronzo è la testimonianza di una complessa rete di scambio che comprendeva anche la circolazione di beni esotici, come l'ambra o soprattutto, nel BR, l'avorio, il vetro e la ceramica cd. Micenea, regolata da norme socialmente accettate, come testimonia l'esistenza di sistemi di pesi (Cardarelli 2010).

Le stime demografiche che alcuni autori propongono per l'Europa del Bronzo Medio e Recente quantificando le abitazioni e le sepolture conosciute indicano normalmente comunità piuttosto piccole; la gran parte degli insediamenti doveva ospitare poco più di cento persone, mentre solo i più grandi villaggi del Bronzo Recente arrivarono ad alcune centinaia o al massimo un migliaio di abitanti.

*“Per l'area delle terramare Andrea Cardarelli suggerisce una popolazione complessiva di 70.000-100.000 persone nel Bronzo Medio e 100.000- 150.000 nel Bronzo Recente (Cardarelli 1997); con una densità pari a ca. 20 abitanti per Km<sup>2</sup>, la cifra è comparabile con quella dei territori più densamente abitati d'Europa, come la Slovacchia, per la quale si ipotizzano 200.000 persone alle soglie del Bronzo Recente, mentre la densità abitativa dell'Europa nord-occidentale sarebbe stata molto più bassa. Nel complesso, secondo Harding, la popolazione dell'intera Europa di quel tempo poteva consistere in un decina di milioni di abitanti (Harding 2000b, p.383)” (Bernabò Brea 2009, p.6).*

---

<sup>12</sup> Il sito di Redù già nel BM dimostra essere punto di contatto tra facies differenti, poiché si riscontrano nelle forme ceramiche elementi caratteristici sia di Grotta Nuova che della cultura terramaricola (Cardarelli et al. 2003).



Questo aumento della densità di alcuni grandi insediamenti, come ad esempio l'abitato di Santa Rosa di Poviglio che raggiunge in questo periodo l'estensione di 7 ettari e realizza un secondo fossato, sembra essere correlato con l'aumento del numero di insediamenti di sommità, posti in posizione strategica, come quelli collocati nelle medie ed alte valli del fiume Secchia, Panaro e Reno, con probabile funzione militare/difensiva, di controllo del territorio e delle vie di comunicazione.

La fine del BR e l'inizio del BF rappresenta un momento difficilmente distinguibile. La distinzione tra il BR e il BF si basa soprattutto su una nettissima discontinuità insediativa, ed è la ceramica a fare da filo conduttore. A partire dal 1200 a.C. si assiste, ad una crisi sistematica del popolamento, che sembra investire tutta la Pianura Padana, a cominciare dall'Emilia, per poi propagarsi all'area palafitticola del Garda e alla Romagna. In altre parole, durante il **Bronzo Finale** (1150-950 a.C.), nel momento in cui la società stava evolvendosi verso forme di maggiore complessità, avviene l'abbandono praticamente totale degli abitati.

Un esempio relativo al momento dell' abbandono dei villaggi è dato dagli strati sommitali del Villaggio grande di S. Rosa di Poviglio. Dagli strati scavati non si intuiscono dati chiarissimi di un evento traumatico, anche se testimoniano un abbandono improvviso del sito attraverso la grande quantità di materiale rimasto sul posto, fra cui i grandi doli collassati per la sola opera della gravità. Inoltre, attraverso i resti degli intonaci bruciati delle pareti, sembra si possa ipotizzare il crollo di edifici per incendio. *"La storia della terramara di Poviglio mostra un continuo succedersi di impegnative opere di ristrutturazione e di ampliamento, verso la fine della sua esistenza, tuttavia, il sito sembra aver affrontato lavori particolarmente imponenti, tesi da una parte alla modifica sostanziale delle strutture insediative del villaggio grande, costruite non più su palafitta ma su un rialzo di terreno, dall' altra all' ampliamento dell' abitato piccolo e al potenziamento delle sue difese. Materiali coevi all'ultima fase del villaggio grande raccolti al margine est e nord dell' abitato piccolo datano infatti a quest' epoca il rafforzamento del terrapieno settentrionale del villaggio piccolo e l'ampliamento dello spazio interno, ricavato a spese della vasta depressione naturale che fungeva da fossato a nord e ad est, la quale fu in parte colmata con materiali ottenuti dalla demolizione di strati abitativi. Pare evidente dunque che nell'epoca in cui era attivo il villaggio grande sul rialzo di terreno, che era delimitato da un terrapieno esiguo (o forse solamente non terminato), si sia manifestata la necessità di fortificare maggiormente il villaggio piccolo, che già disponeva di un terrapieno e di un vasto fossato. Tale necessità potrebbe presupporre un pericolo incombente"* (Bernabò Brea et al. 1997, p.751).

Diverse sono le ipotesi che gli studiosi hanno delineato su tale fenomeno di crisi diffusa, concludendo nella maggioranza dei casi che probabilmente non sia stato un unico elemento a far sì che questa civiltà crollasse, ma la somma di diversi fattori simultanei.

De Marinis (1997, p.418), ad esempio, suggerisce che il collasso del mondo terramaricolo avvenga contemporaneamente alla crisi dell'età del Bronzo del Mediterraneo orientale e che probabilmente si debba cercare qualche fattore comune che abbia agito in entrambe le zone. Cremaschi (1991-92), invece, propone che l'aumento demografico eccezionale abbia determinato una maggiore pressione sulle risorse ambientali e ne abbia compromesso la disponibilità. Inoltre le condizioni climatiche sempre meno favorevoli avrebbero reso meno produttivo il suolo, aumentando ancora la crisi del sistema.

Una prospettiva socio-economica viene proposta da Cardarelli (Cardarelli 2015), che considera che dal momento che la società terramaricola era basata su una gestione organizzativa "comunitaria",

dove l'importanza della gestione della forza del lavoro era un elemento fondamentale, davanti alla forte crescita demografica che ha implicato un aumento delle esigenze dei fabbisogni, la società non sia stata in grado di riorganizzarsi o rinnovarsi con un nuovo modello socio-politico che permettesse di evitare o risolvere la conflittualità creatasi per lo sfruttamento delle risorse, e questa sia precipitata.

La sintesi sull'età del Bronzo ha messo in evidenza un percorso di crescita della complessità (aumento demografico ed espansione territoriale, articolazione delle attività produttive e differenziazione sociale), che ci permettono di identificare uno dei contesti storici più stimolanti per la ricerca. Il consolidarsi di alcune affermazioni riguardanti i processi storici che caratterizzerebbero l'età del Bronzo non ha aiutato il progredire della ricerca ad ha anzi contribuito ad allontanare i necessari approfondimenti dedicati alla gestione delle risorse.

Per quanto riguarda le prime fasi caratterizzate dal modello di espansione sembrano essere diversi i fattori che ne avrebbero permesso la realizzazione. La rapida e sistematica deforestazione associata alla diffusione degli insediamenti si avviò già nel BM1 per raggiungere, soprattutto nelle fasi iniziali del BM2, una completa colonizzazione della pianura padana caratterizzata da un sistema di centinaia di villaggi che non sembrano superare i due ettari di dimensione. La forte crescita demografica sembra essere il risultato di un processo di colonizzazione che va ad estendersi nella pianura padana da varie direzioni, sia dall'area gardesana che dalla penisola.

Secondo il modello di colonizzazione, l'uso intensivo del territorio crea una drastica e veloce riduzione dell'estensione della foresta, i cui valori pollinici scendono dal 70-65% al 35-25%. La deforestazione è stata eseguita sradicando le querce e operando una tecnica "taglia e brucia". *La sostanziale modifica all'ambiente naturale provocata dall'uomo in questo modo ha indubbiamente provocato un improvviso e completo cambiamento nel carattere della pianura. Il processo di deforestazione è continuato fino al BR ed è stato forse uno dei fattori che hanno contribuito al crollo del sistema Terramare (Cardarelli 2010, 459)*<sup>13</sup>.

In sintesi, per capire la fine delle terramare dobbiamo ammettere una convergenza di fattori negativi sia ambientali che storici e socioeconomici. *"Il sistema terramaricolo può essere implosivo per meccanismi interni, alla fine di un processo a cui hanno contribuito diversi elementi sia naturali che antropici. Nel corso di alcuni anni possiamo immaginare che, in un possibile contesto di condizioni climatiche meno favorevoli, il sistema delle terramare, tra crisi economica e sociale interna e aggressività esterna, si sia disgregato e che la popolazione residua non sia più stata in grado di sostenere un sistema socio-economico così articolato senza peraltro avere la forza o l'interesse di sostituirlo con un'organizzazione diversa"* (Bernabò Brea et al. 1997, p.753).

Il BF è dunque caratterizzato da una forte contrazione del numero di insediamenti, accompagnata da una concentrazione spaziale, come nel caso di Frattesina Polesine, ubicata su un antico ramo del Po. Il crollo del sistema terramaricolo riguarda tutta la Pianura Padana, che arriverà a presentarsi in gran parte disabitata in questo periodo, ma sembra colpire solo marginalmente le aree montane in prossimità dei passi e delle vie commerciali. Se fino a questo momento questi insediamenti rappresentavano possibili punti di passaggio o controllo di risorse, periferici al sistema, adesso sembrano essere gli unici a manifestare una continuità insediativa nelle prime fasi del BF (Cardarelli 2006).

---

<sup>13</sup> Traduzione dall'inglese.

## CAPITOLO 2. LA GESTIONE DELLE RISORSE VEGETALI



### Premessa

Negli studi più recenti sull'età del Bronzo si ritiene che l'espansione demografica, la consolidata stabilizzazione degli abitati e la pianificazione programmata della gestione delle risorse fossero rese possibili principalmente grazie al controllo delle risorse agricole. L'attività economica connessa alle coltivazioni nell'età del Bronzo si fondava su un'esperienza ed una conoscenza acquisita nel corso di alcuni millenni ma è solo in questo periodo che raggiunge una dimensione ed una complessità di grande portata. Sul tema è fondamentale la ricerca condotta da G. Forni<sup>1</sup> che grazie alle competenze agronomiche e alla curiosità sui dettagli delle pratiche agricole che la caratterizzano, è divenuta il punto di riferimento di molte delle considerazioni che seguiranno. In questo capitolo si vuole ripercorrere l'analisi dei dati disponibili ed offrire un aggiornamento sul ruolo delle risorse vegetali.

Durante gli ultimi anni gli studi archeobotanici hanno raggiunto un importante livello nell'ambito della ricerca archeologica. Da un lato, sono stati fatti grandi sforzi per rendere omogenee le modalità di recupero e campionatura, e dall'altro si è avanzato enormemente per quanto riguarda l'identificazione dei resti. Anche nel campo dell'interpretazione lo sviluppo è stato notevole. Si è passati dalla semplice lista di specie ad uno studio più analitico dell'influenza antropica, intendendo per questa le pratiche agricole, le tecniche di lavorazione, così come la diversa utilizzazione dei prodotti. I modelli etnografici e l'archeologia sperimentale hanno assunto un ruolo fondamentale per ricostruire i sistemi agricoli primitivi, i metodi di coltivazione e le tecniche di trasformazione dei cereali (Fig.2.1).

---

<sup>1</sup> La produzione scientifica di Gaetano Forni è talmente abbondante che difficilmente si riuscirà a sintetizzare in questo capitolo. Punti di riferimento sono l'articolo dedicato alle tecniche agricole nelle terramare (Forni 1997) e i volumi di storia dell'agricoltura (Forni, Marcone 2002).

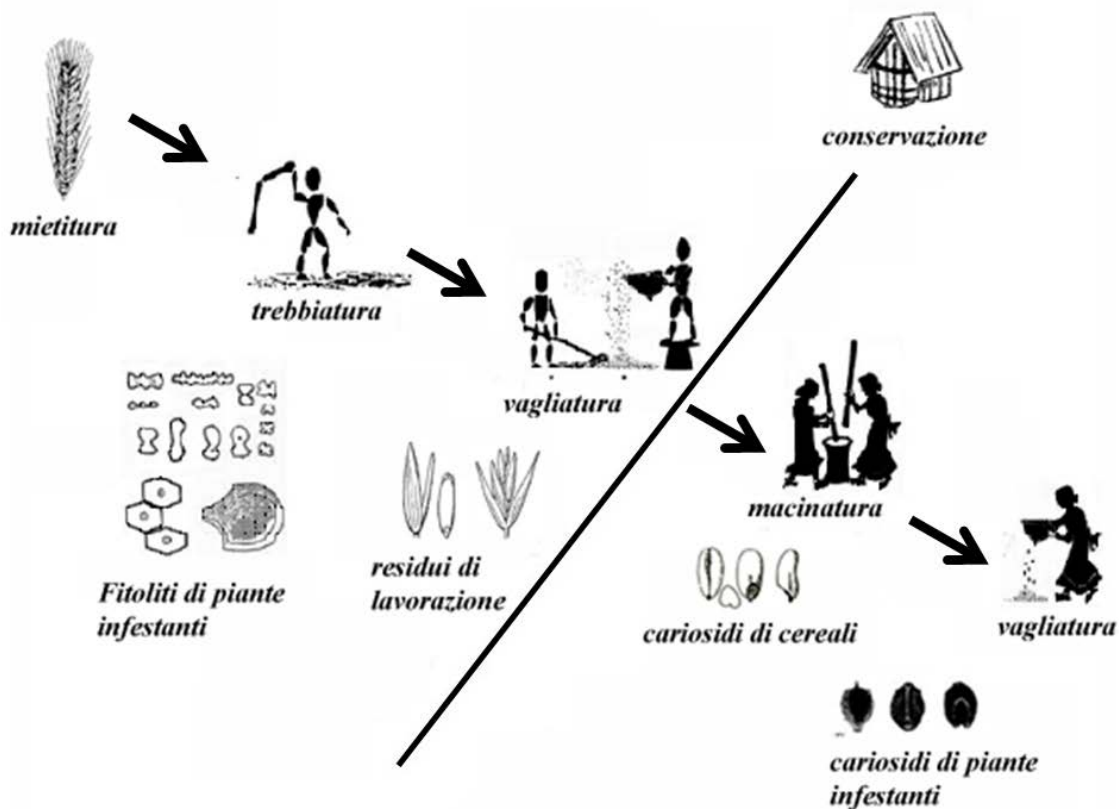


Fig. 2.1. Schema semplificato della lavorazione dei cereali con la sequenza delle fasi di trattamento ed in basso le evidenze archeobotaniche (Modificato da Harvey, Fuller 2005).

## 2.1. L'agricoltura nell'età del Bronzo

Nella pianura padana, durante la fase climatica del Boreale (8800-7500 BP)<sup>2</sup> la presenza di alcune piante ruderali sembra testimoniare i primi segnali delle attività antropiche di sussistenza, mentre nel lungo periodo Atlantico (7500-4500 BP), l'incremento dei pollini di cereali, di messicole infestanti e di ruderali nitrofile documentano una maggiore intensità antropica che identifica il processo di neolitizzazione (Pessina, Tinè 2009, p.22; Cremaschi 2010, pp.32-33; Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997b, p.752).

Nel Neolitico sono documentati tra le specie coltivate i principali cereali quali il piccolo farro (*Triticum monoccocum*), il farro (*Triticum diccicum*), e il grano tenero-duro (*Triticum aestivum/durum*). Erano sfruttati, anche se marginalmente, altri tipi di cereale, tra cui si segnala il c.d. "nuovo frumento vestito" (*Triticum timophevii*) e raramente la spelta (*Triticum Spelta*). Nello stesso periodo sono documentati diversi legumi, quali il pisello (*Pisum sativum* L.), la lenticchia (*Lens culinaris*), l'ervo (*Vicia ervilia*), la cicerchia (*Lathyrus cicera-sativus*) e la veccia (*Vicia sativa* agg.), anche se la loro attestazione è limitata a pochi siti (Tecchiati, Castiglione, Rottoli 2013, p.93). Sembra accertato che in questa fase le coltivazioni avvenissero seguendo il processo c.d. dell'agricoltura itinerante (*shifting agriculture*), che procede, dopo la deforestazione, con lo sfruttamento dei suoli fino all'esaurimento per poi spostarsi in nuovi territori.

<sup>2</sup> L'Olocene presenta i seguenti periodi climatici vegetazionali (cronozone): Preboreale (10000-9000 BP), Boreale (9000-8000 BP), Atlantico (8000- 4700 BP), Subboreale (4700-2700 BP) e Subatlantico (2700 BP ad oggi).

L'inizio del periodo Subboreale (4500-2800 BP) è caratterizzato da un cambiamento del clima verso condizioni più fresche che si riflette nell'incremento delle piante erbacee tipica di prati e pascoli (Umbellifere, Graminacee, Leguminose, Composite)<sup>3</sup> principalmente nelle zone marginali e più elevate della pianura Padana; mentre l'occupazione della bassa pianura risulta più tardiva, probabilmente per la presenza di ambienti paludoso-acquitrinosi condizionati dalla piovosità piuttosto elevata (Cremaschi 2009a, pp.521-522; Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997b, pp.752-753).

Nell'età del Rame fino agli inizi dell'età del Bronzo i dati disponibili fanno pensare ad una continuità sia delle specie coltivate sia dei metodi colturali, ma restano poco documentati i principi di base del sistema agricolo. È opinione comune tra gli studiosi che in questo periodo fosse praticata ancora un'agricoltura destinata all'esaurimento dei suoli con il conseguente continuo spostamento delle sedi abitative e di controllo territoriale. La documentazione archeologica ritrovata a Laces (Latsch) in Val Venosta, in uno dei villaggi da cui poteva forse provenire Otzi, indica la presenza di orzo, farricello, farro e, in minor misura, anche un frumento nudo, grano tenero o grano duro (*Triticum aestivum durum/turgidum*), stesso grano che secondo le recenti analisi Otzi avrebbe consumato nel suo ultimo pasto (Heiss, Oeggl 2009; Ravazzi, Pini 2013).

Intorno al 2300-2200 a.C. si assiste ad una trasformazione del clima e di aspetti culturali con un fenomeno che riguarda varie parti dell'Europa (Meller et al. 2015). Diminuiscono le precipitazioni e le piante arboree e arbustive (decidue e sempreverdi) creando un paesaggio piuttosto aperto. Per la pianura padana, a partire l'età del Rame e soprattutto con il successivo sviluppo delle comunità palafitticole e del popolamento in Italia settentrionale, aumentano decisamente gli indicatori antropici caratterizzati da piante ruderali e dalle testimonianze di colture cerealicole. Le analisi delle sequenze polliniche prelevate sia dagli abitati sia nei contesti extrasito documentano forti modificazioni del paesaggio e i resti archeobotanici rinvenuti nei siti palafitticoli indicano un utilizzo differenziato delle piante per scopi alimentari, medicinali e artigianali (Mercuri et al. 2012, p. 364; Marchesini, Marvelli in Balista et al. 2016).

Durante questo periodo la vegetazione forestale nell'area dell'Italia settentrionale è caratterizzata dal querceto misto, *Quercus-Carpinetum boreoitalicum*, in cui dominavano le latifoglie decidue tipiche dei querceti planiziali mesofili, con querce come la farnia (*Quercus robur* L.) e la roverella (*Quercus pubescens*), accompagnate dal carpino (*Carpinus betulus* L.) e, a seconda della umidità del suolo, da aceri (*Acer* L.), frassini (*Fraxinus* L.), olmi (*Ulmus*) e tigli (*Tilia*) (Nisbet, Rottoli 1997).

In pianura le conifere sono rappresentate da bassi valori negli spettri pollinici, rappresentate principalmente da pino (*Pinus*), abete (*Abies*) e tasso (*Taxus*), mentre le specie igrofile sono in aumento con la presenza di pioppi (*Populus*), salici (*Salix*) e ontani (*Alnus*) (Accorsi, Bandini Mazzanti, Mercuri et al. 1996). Nei margini forestali e nelle radure aumentano gli arbusti, con piante pioniere come il nocciolo (*Corylus avellana*), seguito dalle *Rosaceae* che comprendono il prugnolo (*Prunus* spp., *Prunus spinosa* L.), il pero (*Pyrus* L.), il melo (*Malus*), il biancospino (*Crataegus monogyna* Jacq.) o specie appartenenti al genere *Rubus*, come le more. Infine molto attestati sono il corniolo (*Cornus mas*) e il sambuco (*Sambucus ebulus*).

Dall'inizio dell'età del Bronzo continua la coltivazione dei cereali di tradizione neolitica (*Triticum monococcum*, *Triticum diccicum*, *Triticum aestivum*), ma si hanno indizi della coltivazione sempre più orientata verso i frumenti esaploidi (*Triticum spelta* L.), rinvenuti in diversi siti della valle

---

<sup>3</sup> In questo elaborato si è utilizzata la nomenclatura botanica tradizionale che fa riferimento al testo di Pignatti 1982, pur consapevole che da alcuni anni la classificazione botanica ha proposto denominazioni alternativi secondo APG III: ad es. le graminacee sono definite poacee.

dell'Adige, dell'area Gardesana, della Pianura Padana e sulle Alpi Cozie (Rottoli 2002, pp.241-242). Nello stesso periodo si afferma anche la coltivazione dei cereali a chicco piccolo: miglio (*Panicum miliaceum*) e panico (*Setaria italica*), anche se la loro frequenza per tutto il periodo rimane secondaria rispetto ai cereali maggiori. Sono segnalati in alcuni siti la segale (*Secale cereale* L.) e l'avena (*Avena sativa* L.), ma con percentuali ancora minime, tanto che, secondo alcuni studiosi, questi cereali siano da considerare piante infestanti e non ancora oggetto di coltura specifica. Alcuni ritrovamenti di giavone (*Echinochloa crus-galli*), una graminacea simile al miglio e al panico, sembrerebbero non escludere l'interesse alimentare verso questa specie.

Per quanto riguarda le leguminose è ancora controversa l'interpretazione sul loro ruolo tra le coltivazioni in Italia settentrionale. In alcuni siti sono ben rappresentate, mentre in altri sono pressoché assenti. Nell'archeobotanica è frequentemente segnalata la difficoltà di ritrovare resti di leguminose a causa della scarsa conservazione, che potrebbe incidere nel calcolo nella campionatura del rapporto tra le specie coltivate. Tuttavia si ritiene che la quantificazione della presenza delle leguminose non dipenda sempre da un problema di scarsa rappresentatività nei campioni. Diversi studiosi pertanto affermano che per tutto il secondo millennio a.C., la coltivazione delle leguminose debba essere considerata in subordine rispetto ai cereali.

I legumi costituiscono una ottima integrazione alla dieta perché forniscono proteine vegetali e hanno aminoacidi complementari a quelli dei cereali. Le fave (*Vicia faba minor*) e i piselli (*Pisum sativum*) furono probabilmente le specie più importanti dal punto di vista agricolo e alimentare, mentre la raccolta dei semi dei legumi selvatici, quali cicerchiella (*Lathyrus sativus-cicera*) e veccia (*Vicia sativa agg.*) poteva essere considerata come integrativa.

Anche la raccolta di frutti è ben documentata in Italia settentrionale. La frequenza e l'abbondanza di corniolo (*Cornus mas*) indica una particolare attenzione a questa pianta, testimoniata non solo dai noccioli e dalle bacche rinvenuti in gran quantità, ma anche dalle probabili pratiche di potatura testimoniate dai frequenti resti di legno e di carbone di legna. L'ipotesi che il corniolo fosse utilizzato per fare delle bevande fermentate sembra confermata dal rapporto fra resti di corniolo e resti d'uva: tanto più aumentano le evidenze della coltivazione della vite, connessa con la produzione di vino in Italia settentrionale, tanto più diminuisce la quantità e l'interesse per il corniolo.

Oltre al corniolo sono numerose le altre specie di frutta rinvenute nei siti dell'Italia settentrionale, documentate spesso da poche unità, nocciole, mele, fichi, susine, pere, ciliegie, more, fragole, lamponi, alkekengi, sambuchi e, in alcuni abitati lacustri e identificata la castagna d'acqua. Abbondanti infine le ghiande, da collegare a diverse produzioni alimentari come pane, minestre o all'estrazione di tannini.

Tra le altre piante sfruttate con diversi usi (alimentari, farmacologici, tessili e tintori) si segnalano il lino, il papavero, e altre piante raccolte o coltivate come la dorella (*Camelina sativa*), l'aneto (*Anethum graveolens*) e alcune forme di cavolo (*Brassica* spp., utilizzate anche per i semi oleosi) (Rottoli 2002, p. 241).

Con la piena età del Bronzo si individuano con chiarezza una serie di cambiamenti nei territori fondamentalmente di pianura, con una progressiva deforestazione, legata probabilmente al aumento di popolazione e alla necessità di creare superfici coltivabili sempre più stesche (Fig.2.2).

Con l'inizio del Subatlantico (2900 BP - presente), coincidente con la prima età del Ferro, si osserva un nuovo incremento delle piante tipiche di prati-pascoli e un declino ormai definitivo delle piante forestali naturali.

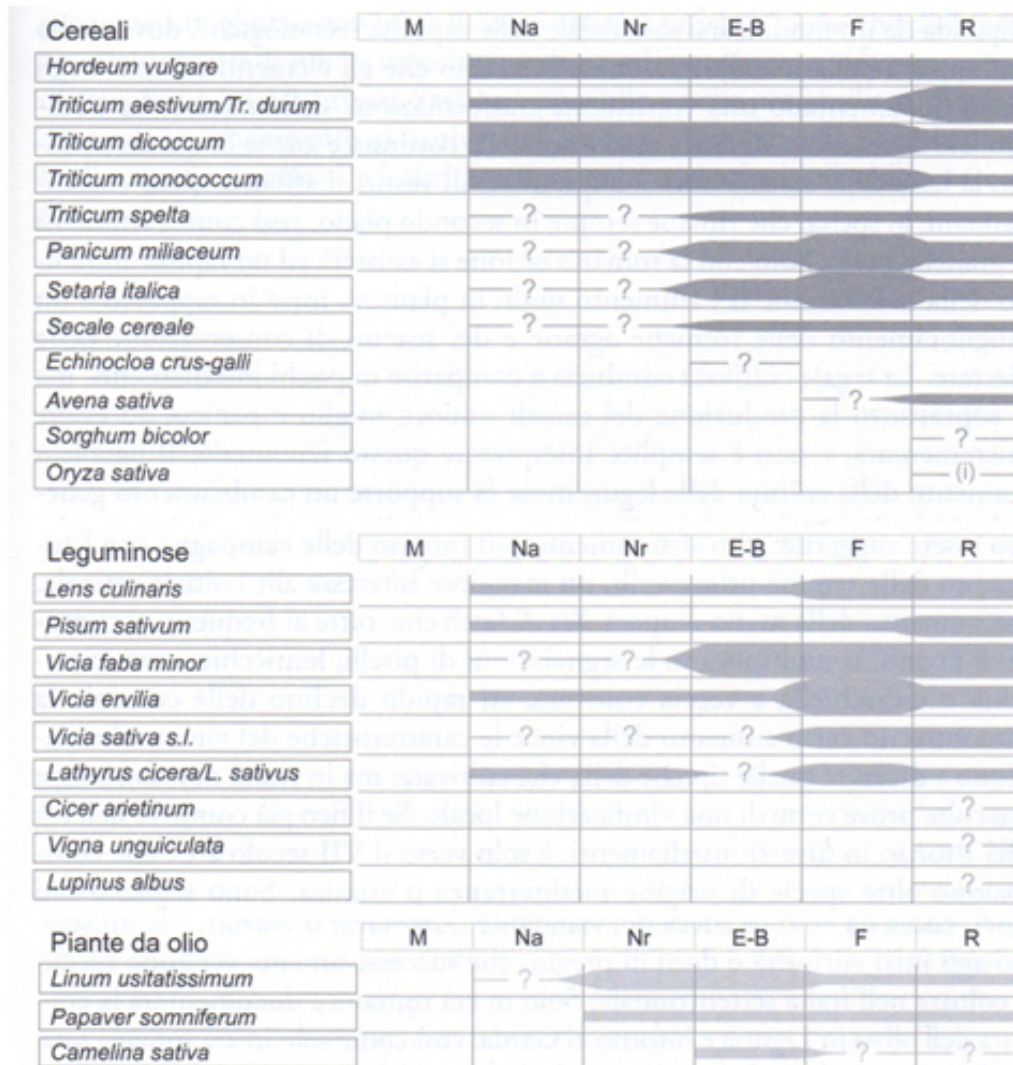


Fig.2.2. Ritrovamento e diffusione delle principali specie coltivate nella preistoria dell'Italia settentrionale. Lo spessore della linea fornisce una indicazione dell'importanza delle specie nel tempo. I punti di domanda si riferiscono a ritrovamenti incerti o a una dubbia messa a coltura di specie già conosciute. (M=Mesolitico; Na=Neolitico antico; Nr=Neolitico recente; E-B=Eneolitico-età del Bronzo; F=Età del Ferro; R=Età Romana; (i)=importato) (da Rottoli 2002, p.243).

La caratteristica principale delle fasi avanzate del Subboreale è pertanto l'evidenza di una forte deforestazione operata dall'uomo in gran parte dell'Italia settentrionale.

I diagrammi pollinici che valutano la percentuale di copertura forestale (AP: *arboreal pollen* e NAP: *non-arboreal pollen*) indicano che la deforestazione della pianura padana era già cominciata nel Neolitico, ma limitata a piccole aree e caratterizzata da una rapida rigenerazione dei boschi, grazie all'instabilità dell'insediamento e alla continua ricerca di terreni fertili per le coltivazioni (Cremaschi 2009b). Durante il BA la deforestazione diventa significativa nelle aree relative agli insediamenti palafitticoli come al Lavagnone (Arpenti, Ravazzi, Deaddis 2002) (35 % AP nel livello 7), al Lucone (45% AP) (Valsecchi 2006) e a Canar (40-45% AP) (Accorsi et al. 1998).

Ma sarà con il BM che nella pianura padana i diagrammi pollinici indicano un paesaggio ampiamente disboscato attorno agli abitati, con larghe radure artificiali circondate da fitte foreste. Il tasso di deforestazione è piuttosto elevato per tutta la sequenza stratigrafica, con percentuali

che si collocano dal 60 al 80%, e dove gli indicatori antropici, in particolare i cereali, appaiono ben rappresentati (Cremaschi, Pizzi, Valsecchi 2006, p. 90).

Questa situazione si conferma nella sequenza stratigrafica del terramara di Montale dove i valori forestali si aggirano tra il 30 e il 40% AP (Cardarelli 2004), nella terramara di Parma- Casa Mauri che vede valori AP che variano tra il 20% e il 40% (Cremaschi, Pizzi, Valsecchi 2006), a Tabina di Magreta (29% AP) e nel Villaggio Piccolo di Santa Rosa di Poviglio (27% AP) (Cremaschi 2010, p.33; Cremaschi, Pizzi, Valsecchi 2006) e anche a Monte Castellaccio di Imola (25-30% AP) (Bandini Mazzanti et al 1996).

Alla fine del BM e soprattutto con il passaggio al BR l'estensione delle aree deforestate intorno agli insediamenti aumenta. I campioni provenienti dai fossati della terramara di Poviglio indicano che in questo periodo l'area deforestata si diffonde in modo ancora più significativo con un tasso di AP che diminuisce dal 27% nel BM al 19% nel BR (Ravazzi et al. 2004).

In base alla *Relevant Source Area* (RSA), tecnica per stimare quantitativamente l'estensione dell'area che descrive la vegetazione rappresentata dagli spettri pollinici, Ravazzi e collaboratori (Ravazzi et al. 2004) hanno stabilito che se durante il Bronzo medio il territorio deforestato attorno alla terramara di S. Rosa di Poviglio non superava la superficie di mezzo ettaro, nell'età del Bronzo recente, aumentò fortemente, raggiungendo un diametro di almeno 4 chilometri (Cremaschi 2010; Mercuri et al. 2015).

Una situazione in controtendenza alla diminuzione del bosco è documentata nelle fasi finali dell'età del Bronzo nel sito di Fondo Paviani nelle Valli Grandi Veronesi. Nella fase iniziale insediativa degli inizi del Bronzo recente si osserva la contrazione del bosco, probabilmente dovuta alla necessità di legno per la costruzione e di terreni per le coltivazioni, mentre durante l'ultima fase di frequentazione (BF), si assiste ad un incremento del bosco e delle piante erbacee a fronte di un calo delle aree umide e delle colture. Un ulteriore aumento del bosco e delle zone umide avviene nella fase di abbandono del sito, indiziate dalla crescita delle piante igrofile e da probabili esondazioni del fossato relativo all'insediamento, mentre molte delle *Cichorioideae* appaiono in diminuzione (Dal Corso et al. 2012, p.79).

### **2.1.1. Alimentazione e carboidrati**

I carboidrati, o glucidi (comunemente chiamati anche zuccheri) rappresentano la principale fonte energetica nella nutrizione umana. Sono dei composti chimici organici che vengono classificati (monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi)<sup>4</sup> a seconda della loro struttura chimica e il numero di molecole di zuccheri che li compongono.

Nelle piante, tra cui i cereali e le farine che da loro si ottengono, il carboidrato presente è l'amido e rappresenta la fonte più importante di polisaccaridi nell'alimentazione umana. La maggior parte degli amidi contiene una porzione che viene digerita rapidamente in 20 minuti (*Rapidly Digestible Starch*, RDS), una seconda porzione che viene digerita lentamente, dai 20 a 120 minuti (*Slowly Digestible Starch*, SDS) e una porzione che resiste alla digestione (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p. 26). Dal punto di vista dell'alimentazione umana, l'assunzione di carboidrati permette all'uomo

---

<sup>4</sup> I monosaccaridi costituiscono la forma più semplice di carboidrati e sono formati da una sola molecola: glucosio, il fruttosio e galattosio. I disaccaridi sono formati da due monosaccaridi e il principale è il saccarosio o zucchero da cucina (ottenuto dalla canna e dalla barbabietola), o il maltosio (presente nei semi germinanti come quelli dell'orzo) e dal lattosio. Gli oligosaccaridi sono formati da poche unità ripetitive, mentre i polisaccaridi sono formati da molte molecole di zuccheri, fino ad alcune migliaia come nel caso della cellulosa (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p. 24).



di produrre energia. I carboidrati forniscono 3,75 kcal per grammo, le proteine 4 kcal per grammo, mentre i grassi forniscono 9 kcal per grammo. Dobbiamo tenere presente che nel caso delle proteine, solo alcuni degli amminoacidi possono essere utilizzati per ricavare energia. Allo stesso modo, negli esseri umani, solo alcuni carboidrati possono essere digeriti e fornire energia.

Nella storia dell'alimentazione in Europa, la sussistenza quotidiana è sempre stata garantita per almeno il 75% dall'assunzione dei carboidrati attraverso il consumo dei cereali e dei prodotti che da questi si potevano ottenere.

### **2.1.2. Principali cereali nell'età del Bronzo**

Il termine "cereali" non è un termine botanico, è un termine generico che raggruppa una serie di piante erbacee appartenenti alla famiglia botanica delle *Poaceae* (nominate anche *Graminaceae* o *monocotiledoni erbacee*), che a loro volta si dividono in due principali sottofamiglie: *Graminaceae sub Pooideae* (frumento, orzo, avena, segale, riso) o *Graminaceae sub Panicoideae* (migli, sorgo). Non sono qui prese in considerazione il mais e i frutti di altre erbe dicotiledoni talora dette "pseudocereali" come il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum Moench - Fam. Polygonaceae*), l'amaranto (*Amaranthus sp. L. - Fam. Amaranthaceae*) e la quinoa (*Chenopodium quinoa Willd. - Fam. Chenopodiaceae*) perché non erano sfruttate nell'età del Bronzo. Alcuni di questi cereali (mais, amaranto o la quinoa), sono noti in Europa solo in età moderna importati dopo la scoperta dell'America.

L'utilizzo dei cereali è legato principalmente all'ottenimento di farina adatta all'alimentazione umana attraverso farinate (minestre o semolini), pane, focacce o schiacciate; non si esclude un loro utilizzo anche per l'alimentazione animale (Carra 2012, p.30).

Le principali specie cerealicole documentate nei siti dell'età del Bronzo sono le seguenti:

Il **piccolo farro o farricello** (*Triticum monococcum* L.), evoluto da la forma selvatica (*Triticum boeoticum*), è uno dei primi frumenti vestiti addomesticati dall'uomo, adatto a suoli pedologicamente poveri e aridi. Ogni spigetta contiene in genere una sola cariosside. Dal punto di vista alimentare è un cereale ad alto contenuto proteico, che contiene antiossidanti ed oligoelementi (ferro, rame e zinco) e può essere utilizzato per la panificazione anche se la scarsità di glutine lo rende meno favorevole alla lievitazione (Carra 2012).

Nel Neolitico italiano la diffusione del *Triticum monococcum* segna l'inizio dell'agricoltura e la programmazione delle risorse alimentari grazie alle sue caratteristiche di adattabilità ai suoli poveri, resistenza al freddo, alle ruggini ed agli uccelli che lo identificano come una delle specie meglio riutilizzabili in ambiente continentale. Non a caso è anche una delle specie più diffuse a partire dal Neolitico in tutta l'Europa centro-settentrionale. La sua provenienza è stata identificata nel Vicino oriente e in Anatolia, dove cresceva il suo probabile progenitore selvatico *Triticum aegilopoides* (Ruffini 1975, p.62).

Il **farro** (*Triticum dicoccum*) è un frumento vestito, tetraploide con spiga compatta e generalmente aristata. Le spigette contengono di norma due cariossidi, raramente tre. Discende dalla specie selvatica *Triticum dicoccoides Koern*, la cui area di diffusione è collocabile nel Medio Oriente, dal Mediterraneo al Caucaso (Carra 2012). Probabilmente la domesticazione del farro fu più rapida di quella del farricello, grazie alla sua maggiore produttività, infatti questo cereale è caratterizzato dalla resistenza al freddo e a terreni poco fertili. Inoltre è dotato di un forte potere di accostamento, raggiungendo una taglia piuttosto alta con glume fortemente saldato alle cariossidi, efficace protezione contro i parassiti. Come gli altri frumenti vestiti, anche il farro a fine

trebbiatura conserva ancora le glume; si rende quindi necessaria un'ulteriore fase di lavorazione denominata "sbramatura" o "brillatura".

Il **nuovo frumento vestito** (*Triticum* tipo *timopheevi Zhuk*), identificato da alcuni archeobotanici europei nel 2000, in passato era confuso con il farro o con una forma intermedia, non perfettamente determinabile, compresa fra *Triticum monococcum* L. e *Triticum dicoccum* Schrank. Presumibilmente messo a coltura insieme agli altri frumenti nella Mezzaluna fertile, ma presto abbandonato per la sua scarsa capacità di ibridarsi e quindi di modificare le proprie caratteristiche in base alle esigenze umane e all'adattabilità ai diversi ambienti. In seguito, le segnalazioni di questo nuovo frumento si sono moltiplicate, sia in Europa (Germania, Austria, Europa orientale) che in Medio Oriente (Turchia) (Carra 2012). Non mancano attestazioni anche in Italia, che riguardano prevalentemente siti con una cronologia compresa fra il Neolitico medio e l'Età del Bronzo, quando il *Triticum timopheevi* diviene sempre più sporadico fino a sparire completamente dai depositi, sostituito presumibilmente da frumenti più duttili e produttivi. La sua introduzione sembra però ricollegabile ad un flusso culturale che interessa l'Italia settentrionale e che sembra provenire da oriente, utilizzando vie terrestri di espansione.

Il **grande farro** (*Triticum spelta* L.) è un frumento esaploide vestito. Presenta una spiga lunga e sottile e le spighe contengono due cariossidi, raramente tre. È uno dei frumenti più recenti, probabilmente è stato selezionato almeno due millenni dopo il *Triticum monococcum* L. e il *Triticum dicoccum*. Le testimonianze archeobotaniche del grande farro in Medio Oriente non sono così numerose come in Europa, dove, soprattutto nell'Età del Bronzo e nell'Età del Ferro sarà uno dei cereali maggiormente presente (Carra 2012).

Il gruppo dei **frumenti nudi** (*Triticum aestivum/durum*) non corrisponde a nessuna specie precisa ma è una categoria non strettamente botanica costituita da tutti quei frumenti dotati di cariossidi in grado di liberarsi dalle glumette che le avvolgono con la semplice operazione di battitura. Comprende sia frumenti tetraploidi che esaploidi, che allo stato fossile, non sono morfologicamente distinguibili fra loro (Carra 2012).

Il **frumento duro** (*Triticum durum* Desf.) è un grano tetraploide ampiamente coltivato per la qualità delle sue farine. Cresce bene in climi caldo-aridi, come quelli tipici delle coste del Mediterraneo, ma non resiste al freddo e all'umidità eccessiva. Predilige terreni piuttosto argillosi, con buona capacità idrica (Carra 2012).

Il **frumento tenero** (*Triticum aestivum* L.) è invece di tipo esaploide. È la specie evolutivamente più recente, anche se documentata già a partire dal Neolitico, ed è stata selezionata favorendo il carattere della produttività. In contrasto risulta essere meno resistente alle avversità ambientali.

Insieme al frumento, l'**orzo** (*Hordeum vulgare* L.) è tra i cereali più sfruttati nell'età del Bronzo. Domesticato nell'area della Mezzaluna fertile, deriva dall'orzo selvatico (*Hordeum spontaneum* C. Koch), con il quale conserva una grande affinità (entrambi sono diploidi), tanto che alcuni studiosi li considerano un'unica specie (*Hordeum vulgare* L. subsp. *spontaneum* C. Koch). La differenza principale consiste nella fragilità delle spighe selvatiche, che permettono la dispersione per mezzo del vento.

L'**avena comune** (*Avena sativa* L.) è una pianta della famiglia delle Poacee (o Graminacee), selezionate circa 4500 anni fa a partire da specie selvatiche (*Avena fatua* L.), considerata una pianta infestante dannosa e difficile da eliminare. L'avena oggi viene seminata all'inizio della primavera in quanto non resiste al freddo invernale e raccolta in piena o tarda estate. Rappresenta quindi una forma alternativa o complementare agli altri cereali. Per quanto riguarda i resti archeobotanici, l'avena non è una graminacea coltivata molto presente in Italia, tanto da

guadagnarsi il titolo di "cereale minore", a differenza del resto d'Europa, in cui sono più numerosi i ritrovamenti dei resti di questa pianta. Una caratteristica importante, che crea problemi a livello di determinazione, è la totale uguaglianza delle cariossidi di avena selvatica e coltivata, tanto che, in presenza del solo frutto, non è possibile capire se si tratti di un residuo di antiche coltivazioni quanto piuttosto di una specie infestante di altri raccolti. I chicchi, sono altamente digeribili, e si trovano avvolti da un tegumento che invece non è digeribile e va quindi eliminato. Possono essere destinati all'alimentazione umana, ma anche a quella degli animali domestici, in particolare del cavallo, per cui si ritiene possa essere un indicatore dello sviluppo dell'allevamento equino (Carra 2012).

Il **miglio** (*Panicum miliaceum* L.) è un cereale la cui origine viene attribuita dal botanico svizzero Alphonse De Candolle (1883), all'Arcipelago Indiano. Una delle varianti, il *Panicum colonum* fu coltivato in Egitto dal IV millennio a.C., mentre il *Panicum italicum* fu la più importante pianta alimentare della Cina neolitica, dove è attestato dal 2700 a.C. In Mesopotamia la presenza di *Panicum* (*miliaceum* o *italicum*) è documentata a partire dal secondo millennio a.C. (Nenci 1999, p.26). In Europa è presente solo negli insediamenti dell'Età del Bronzo e da questo momento si diffonderà fino al successivo ampio utilizzo per l'alimentazione umana in epoca romana, raggiungendo la massima espansione nel primo Medioevo, durante il quale era considerato un ottimo sostituto della carne nei periodi di astinenza prescritti dalla Chiesa. Questo cereale caratterizzato da cariossidi altamente conservabili e da un ciclo colturale breve (circa 3-4 mesi) resiste alla siccità ed alle elevate temperature, mentre è sensibile al freddo e ai ristagni idrici. Grazie a questi aspetti è impiegato come coltura intercalare in terreni leggeri e sabbiosi, scarsamente dotati di umidità nel periodo estivo. Essendo ricco di lipidi, lo stoccaggio del miglio sotto forma di fiocchi o farina è limitato nel tempo, mentre si conserva a lungo in chicco. È quindi consigliabile macinare le cariossidi al momento dell'uso (Carra 2012, p.53).

## **2.2. Dati archeobotanici e indicatori archeologici in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo.<sup>5</sup>**

*"Ricostruire il passato significa ricomporre la storia delle opere dell'uomo realizzate nel loro contesto ambientale sia naturale che modificato dalle sue attività ed evidenziare le interazioni che si sono interfacciate nel corso del tempo"* (Marchesini et al. 2010, p.37).

Ricostruire la storia dell'uomo non può immaginarsi senza capire come fosse l'ambiente naturale in cui viveva, in altre parole il paesaggio vegetazionale a cui poteva far riferimento. Questo è possibile grazie all'Archeobotanica, *"disciplina scientifica che studia le tracce lasciate dall'ecosistema vegetale strettamente connesse all'attività antropica ..."* e permette di ricostruire *"la storia vegetazionale di un sito archeologico mediante l'analisi dei resti macroscopici delle piante antiche, quali fusti legnosi, foglie, radici (archeoxilologia), carboni (archeoantracologia), frutti e semi (archeocarpologia), o attraverso l'analisi di microresti come granuli pollinici, spore di felci e altri particolari microscopici"* (Marchesini et al. 2010, p.38).

Oltre alla ricostruzione dell'ambiente naturale gli studi archeobotanici ci permettono di indagare in modo più puntuale l'interazione tra l'uomo e le caratteristiche ecologiche di un territorio, definendo come queste abbiano influito sulle scelte delle comunità in termini di sussistenza o di vere e proprie strategie di sfruttamento delle risorse (Farina 1993).

---

<sup>5</sup> Il presente lavoro, non pretende di essere un approfondimento archeobotanico. Si utilizzeranno dati editi per una valutazione territoriale e per le eventuali analisi si rimanderà alle elaborazioni proposte dagli esperti in materia.

Indagare l'economia degli abitati dell'età del Bronzo nell'Italia settentrionale implica in primo luogo ricomporre le tracce delle risorse primarie, principalmente agricoltura e allevamento, che si sono conservate fino ad oggi. Ma non solo, anche l'analisi delle attività che si possono definire secondarie per la sussistenza, come la raccolta di prodotti spontanei del bosco, la pesca o la caccia costituiscono il mosaico delle complesse evidenze che l'uomo ha lasciato nell'ambiente.

Attraverso la ricerca archeobotanica è possibile individuare gruppi di indicatori antropogenici come ad esempio piante coltivate utili per l'alimentazione umana o animale; piante infestanti delle colture; piante indicative di prato, pascolo o calpestio che permettono a sua volta ricostruire gli spazi utilizzati dall'uomo all'interno del paesaggio antico. Dobbiamo immaginare che il territorio controllato da ogni abitato doveva essere distribuito secondo un'articolazione programmata in aree destinate al coltivo, al pascolo o lasciate incolte come il bosco. Una divisione da intendere dinamica, con utilizzi diversi del territorio a seconda delle necessità di ogni gruppo (Cattani, Marchesini 2010).

### **2.2.1. Sintesi Regionale: Trentino Alto Adige, Area benacense, Pianura lombarda, Pianura veneta, Delta del Po, Romagna, Emilia, Liguria e Piemonte.**

L'analisi dei dati archeobotanici presentati in questa sede segue un percorso derivato dagli studi editi e principalmente dalle recenti ricerche che proprio negli ultimi decenni si sono intensificate offrendo un panorama vasto e dettagliato (Tab.2.1). Va tuttavia segnalato che la documentazione dei siti pubblicati è presentata in maniera diseguale, rendendo alquanto complessa la comparazione degli ambiti territoriali o dell'evoluzione cronologica degli aspetti legati soprattutto agli indicatori climatici e alle percentuali delle specie delle piante coltivate. Nel presente capitolo si procederà a presentare i dati provenienti da analisi polliniche, antracologiche e carpologiche per aree geografiche, distinti per fasce cronologiche (seguendo la tradizionale suddivisione di Bronzo Antico, Medio, Recente e Finale), con una breve descrizione del quadro vegetazionale relativo ai principali siti, accompagnati da una tabella riassuntiva che riporta la presenza/assenza delle principali categorie che interessano maggiormente la programmazione del prodotto agricolo come ad esempio i cereali<sup>6</sup>. La gestione dei dati archeobotanici organizzata secondo una distribuzione territoriale in un sistema informativo geografico permette di apprezzare meglio l'evoluzione e la selezione delle specie coltivate e di altre caratteristiche del paesaggio vegetazionale. A conclusione della presentazione dei dati relativi ai singoli siti si è voluto con una sintesi regionale esaltare alcune caratteristiche territoriali che possono meglio evidenziare le diverse strategie nella gestione delle risorse. I siti documentati sono indicati da codici utilizzati nell'ambito del progetto di ricerca.

Sito	Prov	ID_Sito	Cronologia	Area	Tipologia insediamento	Area morfologica	Analisi archeobotanici	Bibliografia
Riparo del Santuario di Lasino	TN	TN014	BA	Trentino Alto Adige	santuario	grotta	semi/frutti, legno	Costantini et al. 2003

<sup>6</sup> La scelta di limitare la sintesi dei dati alla rappresentazione della presenza/assenza delle specie coltivate è stata adottata a causa della forte disomogeneità dei dati e dalla incapacità di giudicare eventuali variazioni nel corso del tempo delle percentuali. Per i siti in cui il dato è stato analizzato con maggiore dettaglio si rimanda alle edizioni dei rispettivi studi.

<b>Riparo Gaban</b>	TN	TN024	BA	Trentino Alto Adige	Riparo sottoroccia	collina	semi/frutti, legno	Nisbet 1984
<b>Fiavè</b>	TN	TN001	BA BM	Trentino Alto Adige	palafitta	pianura	pollini, semi/frutti, carboni, legno	Accorsi et al.1998; De Marinis 2000; Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992
<b>Ledro</b>	TN	TN002	BA BM	Trentino Alto Adige	palafitta	lacustre	pollini, semi/frutti, carboni, legno	Dalla Fior 1940; Nisbet 1991-92
<b>Sotciastel</b>	BZ	BZ008	BM BR	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	semi/frutti, legno	Salvagno, Tecchia ti 2011
<b>Monte Covolo</b>	BS	BS016	BA	Area Benacense	abitato di altura	altura	semi/frutti	Catiglione et al. 1998; Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992
<b>Barche di Solferino</b>	MN	MN024	BA	Area Benacense	palafitta	pianura	semi/frutti, legno	De Marinis 2000; Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992
<b>Cisano</b>	VR	VR031	BA	Area Benacense	palafitta	lacustre	semi/frutti	Nisbet 1996
<b>Lucone di Polpenazze</b>	BS	BS004	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	semi/frutti	Simone 1969; De Marinis 2000
<b>La Quercia di Lazise</b>	VR	VR004	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	semi/frutti	Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992; De Marinis 2000
<b>Lavagnone</b>	BS	BS002	BA BM BR BF	Area Benacense	palafitta	pianura	pollini, semi/frutti, carboni, legno	Arpenti, Ravazzi, Deaddis 2002; Maziani, Cavigioli 2002
<b>Isolone sul Mincio</b>	MN	MN027	BA BM1 BM2 BM3 BR1	Area Benacense	palafitta	pianura	legni	Costantini et alii 2003; Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992; Catiglione et al. 1998
<b>Castellaro Lagusello</b>	MN	MN028	BM BR	Area Benacense	palafitta	lacustre	semi/frutti	Carra 2012
<b>S. Salvatore Ostiano</b>	CR	CR017	BA	pianura lombarda	abitato	pianura	semi/frutti, legno	Nisbet 1982; De Marinis 2000; Catiglione et al.1998
<b>Castellaro del Vhò</b>	CR	CR007	BM BR	pianura lombarda	abitato	pianura	carbone, legno	Rottoli 1997; Catiglione et al. 1998

<b>Canar, di S. Pietro Polesine</b>	RO	RO004	BA2 BM1	Pianura veneta	palafitta	pianura	semi/frutti, legno	Castiglione et al. 1998
<b>Fondo Paviani</b>	VR	VR009	BR BF	Pianura veneta	abitato	pianura	pollini	Berto, Rottoli 2015; Berto et al. 2015; Dal Corso, Kirleis 2015; Dal corso et al. 2012
<b>Fabbrica dei Soci</b>	VR	VR038	BM3 BR BF	Pianura veneta	abitato	pianura	semi/frutti, carbone	Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992
<b>Via Amolara - Adria</b>	RO	RO025	BM3 BR	Delta del Po	abitato	pianura	pollini, semi/frutti, carboni,	Pancaldi 2017, p.185
<b>Coccanile</b>	FE	FE005	BM3 BR BF	Delta del Po	abitato	pianura	pollini, semi/frutti, carboni,	Marchesini et al, cs; Pancaldi 2017
<b>Larda di Gavello</b>	RO	RO022	BR1	Delta del Po	abitato	pianura	pollini	Pancaldi 2017
<b>Terramara di Parma</b>	PR	PR012	BM BR	Emilia	terramara	pianura	semi/frutti, legno	Avetta 1909; Nisbet 191-92; De Marinis 2000
<b>Grotta del Farneto</b>	BO	BO016	BA BM1 BM2 BM3 BR BR1	Emilia	Abitato in grotta	collina	semi/frutti, carboni,	Ruffini 1975
<b>Baggiovara</b>	MO	MO007	BM	Emilia	terramara	pianura	pollini, carbone	Mercuri et al. 2015
<b>Tabina di Magreta</b>	MO	MO067	BM	Emilia	terramara	pianura	pollini, semi/frutti	Mazzanti, Taroni 1989
<b>Monte Leoni</b>	PR	PR009	BM	Emilia	Abitato di colina	collina	legno	Nisbet 1991-92; Castiglione et al.1998; De Marinis 2000
<b>Santa Rosa di Poviglio (terramara piccola)</b>	RE	RE077	BM	Emilia	terramara	pianura	pollini, semi/frutti, carboni, legno	Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004; Rottoli, Motella 2004; Nisbet, Rottoli 1997.
<b>Casinalbo necropoli</b>	MO	MO054	BM BR	Emilia	necropoli	pianura	pollini, carbone, microcarbone	Mercuri et al. 2015
<b>Castione Marchesi</b>	PR	PR008	BM BR	Emilia	terramara	pianura	semi/frutti, legno	Rottoli 1988
<b>Faieto</b>	RE	RE115	BM BR	Emilia	terramara	pianura	semi/frutti	Carra 2012

<b>Crespellano - loc. Chiesaccia</b>	BO	BO044	BM1	Emilia	terramara	pianura	pollini	Pancaldi 2017
<b>Montironi di Sant'Agata</b>	BO	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1	Emilia	terramara	pianura	pollini, semi/fruti	Marchesini et alii 2010;
<b>Montale</b>	MO	MO122	BM2 BM3 BR1	Emilia	terramara	pianura	pollini, semi/fruti, carboni, legno	Mercuri et alii, 2006b
<b>Zenerigolo - San Giovanni in Persiceto</b>	BO	BO068	BM2 BM3 BR1 BR2 BF	Emilia	terramara	pianura	semi/frutti, legno	Marchesini et alii 2010
<b>Vasca di Noceto</b>	PR	PR182	BM3	Emilia	struttura rituale	pianura	semi/frutti, legno	Rottoli, Castiglioni 2009; Aceti et al. 2009; Mercuri et al. 2015
<b>Sant'Ambrogio</b>	MO	MO040	BM3 BR	Emilia	terramara	pianura	semi/frutti, legno	Bandini Mazzanti, Taroni 1988
<b>Anzola dell'Emilia</b>	BO	BO098	BR	Emilia	terramara	pianura	pollini	Pancaldi 2017
<b>Crocetta</b>	BO	BO040	BR1	Emilia	terramara	pianura	pollini, semi/fruti, carboni, legno	Marchesini et alii 2010
<b>Monte Castellaccio</b>	BO	BO061	BM1 BM2 BM3 BR1 BR2	Romagna	abitato di altura	collina	semi/frutti, carbone, polline	Bandini, Mercuri, Barbi 1996
<b>Solarolo, Via Ordere</b>	RA	RA038	BM BR	Romagna	abitato	pianura	pollini, semi/frutti, legno	Carra 2013
<b>Monterenzi o Vecchio</b>	BO	BO021	BM3 BR1	Romagna	abitato di altura	altura	semi/frutti, legno	Carra 2013
<b>Castellaro di Uscio</b>	GE	GE011	BA BF	Liguria	abitato	altura		Nisbet 1990; Arobba, Caramiello 2006 ; Nisbet 1990; Arobba, Caramiello 2006
<b>Castellaro di Zignago</b>	SP	SP001	BA BR BF	Liguria	abitato	altura	semi/frutti, legno	Arobba, Caramiello 2006; Nisbet 1991-92
<b>Bric Tana</b>	SV	SV004	BM	Liguria	abitato	grotta		Arobba, Caramiello 2006
<b>Roc del Col</b>	TO	TO008	BM	Piemonte	abitato	altura	semi/frutti, legno	Costantini et alii 2003

<b>Castellazzo Bormida</b>	AL	AL011	BM3	Piemonte	abitato	collina	semi/frutti	Evans 1991
<b>Borgo Moretta</b>	CN	CN007	BR	Piemonte	abitato	pianura	semi/frutti, carbone, legno	Castelletti, Motella De Carlo 1994; 2006

Tab.2.1 Elenco dei siti presi in considerazione nella ricerca.

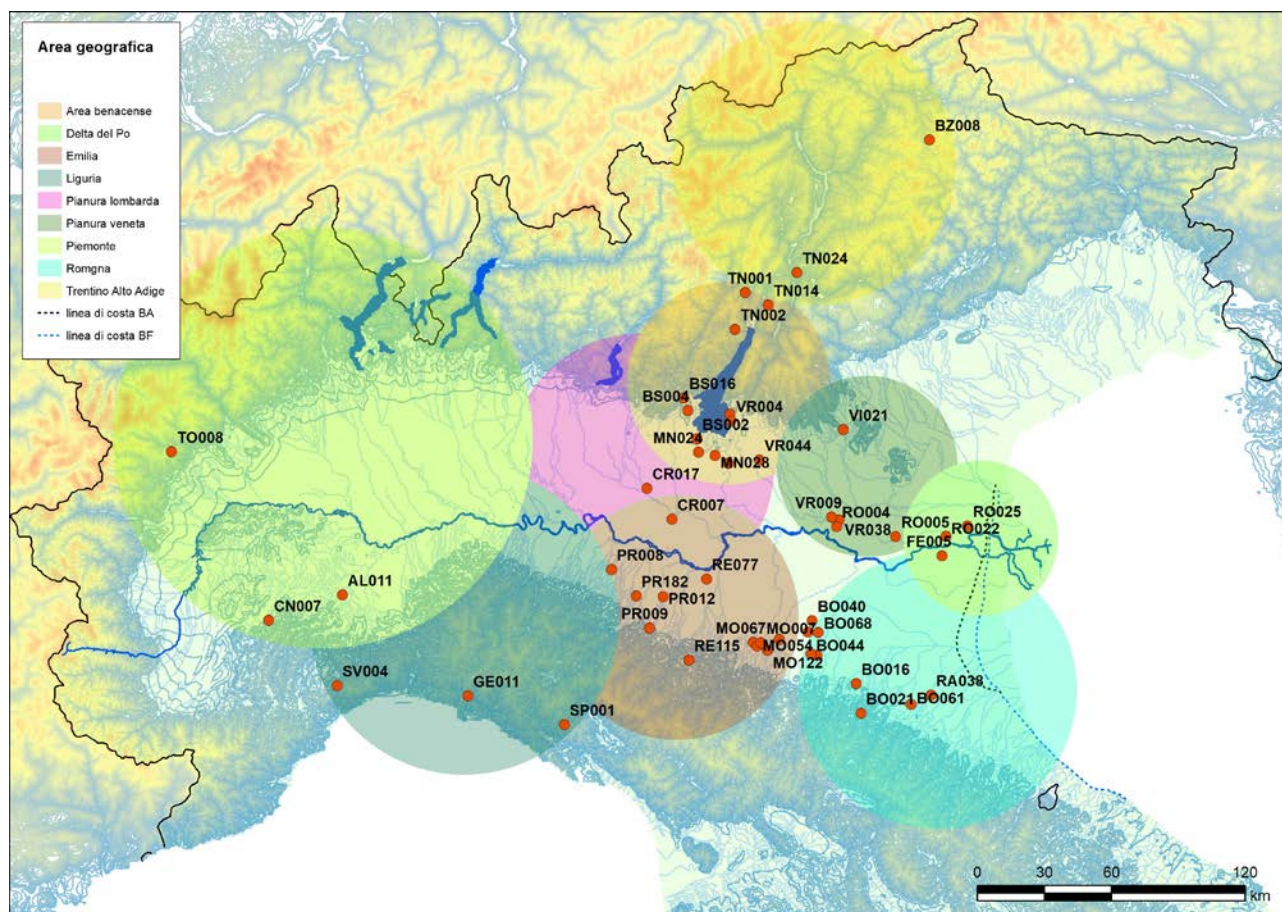


Fig.3.6. Mappa dell'Italia settentrionale con le aree di interesse e con i siti di cui sono disponibili i dati archeobotanici.

### **Trentino Alto Adige** (Tab.2.2)

Nel corso dell'età del Bronzo l'area alpina è caratterizzata dalla crescente presa di possesso degli ambiti montani, sia con insediamenti stabili, sia con siti temporanei, probabilmente adibiti allo svolgimento di determinate attività, tra cui le più importanti erano certamente quelle pastorali e minerarie. Tutto il periodo manifesta una generale continuità insediativa in cui le due variabili principali sono l'incremento della quota media dei siti e il loro aumento dimensionale (Tecchiati, Di Pillo 2005, p.12).

Durante il BM si osserva una stabilità delle superfici adibite a coltivo attorno agli abitati con un progressivo disboscamento fino ad avere nel BF un netto incremento delle aree tenute a prato e pascolo ed una corrispondente riduzione delle zone boschive. Durante la tarda età del Bronzo la comparsa di insediamenti di dimensioni cospicue in situazioni morfologiche apparentemente poco difendibili come quelle di fondo valle è in contrasto con la presenza di siti di modeste dimensioni in posizioni arroccate e con resti di impianti di fortificazione. Si viene pertanto *"a creare, in tal*



modo, un vero sistema insediativo costituito, per lo meno dove le condizioni lo consentivano, da abitati disposti in posizioni differenti, taluni anche temporanei, volti allo sfruttamento delle varie nicchie ecologiche e al controllo dei "confini" e delle vie di comunicazione" (Tecchiati, Di Pillo 2005, p.20).

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Riparo del Santuario di Lasino	TN014	BA	x	x	x	x		x	x			
Riparo Gaban	TN024	BA	x	x		x		x	x			
Fiavè	TN001	BA BM	x	x	x	x		x	x			x
Ledro	TN002	BA BM	x	x				x	x			
Sotciastel	BZ008	BM BR		x	x	x		x	x			

Tab.2.2. Presenza assenza cereali nel Trentino Alto Adige: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/durum*); 5-Avena-*Triticum* gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L; 9-Secale sp; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

#### TN002 Ledro (TN). BA- BM. Palafitta.

I dati archeobotanici disponibili dalla palafitta di Ledro risalgono ad analisi effettuate nella prima metà del secolo scorso. Nel diagramma pollinico della palafitta si nota una diminuzione di abeti adulti nelle strette vicinanze del sito, dato che si collega con la contemporanea costruzione delle palificazioni che utilizza appunto l'abete bianco (Dalla Fior, 1940; Nisbet 1991-92, p.173). Si osservano modesti valori di pollini di cereali e di possibili indicatori antropogenici spontanei (*Artemisia*, *Chenopodiaceae*, *Rumex acetosa* tipo), mentre sono assenti *Urtica* e *Plantago lanceolata* (Accorsi et al. 1998, p.137). Lo studio di Dalla Fior del 1940 ha classificato circa 200 campioni e illustra un quadro boschivo misto con forte prevalenza delle Conifere. Tra le specie frequenti c'era il Tasso, oggi presente da rari individui. Il raffronto tra gli analisi dei legni e quello dei pollini, hanno indicato *la Picea come l'essenza meno frequente e assegnato all'Abete bianco il secondo posto. Una posizione invertita occupano invece nell'ordine di frequenza i Pini (indubbiamente silvestri) e il Querceto misto. Ma questa discordanza è soltanto apparente, perché è risaputo che negli spettri pollinici i Pini, per la copia del polline prodotto, risultano sempre "sovrarappresentati", mentre le Querce, per la scarsezza del loro polline, sono "sottorappresentate"* (Dalla Fior 1940, p.21).

#### TN001 Fiavè (TN) BA- BM. Palafitta.

Le analisi archeobotaniche condotte a Fiavè rappresentano un caso studio esemplare per l'epoca in cui venne realizzato e per l'approccio multidisciplinare mirato a presentare un quadro particolarmente completo per definire le caratteristiche del paesaggio e le risorse vegetali utilizzate dalla comunità dell'abitato dell'antica e media età del Bronzo.

Dalle analisi polliniche emerge un territorio occupato da foresta con prevalenza di faggio e quercia. Solo in alcune aree più umide prevale l'ontano (Greig 1984 p.319). I rinvenimenti carpologici e antracologici relativi al sito evidenziano un'ampia gamma di specie coltivate che

includono oltre ai cereali i legumi e anche i frutti selvatici. Per quanto riguarda i cereali sono stati trovati in forma di cariossidi carbonizzati *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta*, *Hordeum vulgare* e *Panicum miliaceum*. È interessante notare il rinvenimento di numerose spighe di grano complete, ad indicare un tipo di conservazione senza la trebbiatura (Glynis, Rowley-Conwy 1984). Tra le leguminose sono segnalati i piselli (*Pisum sativum* L.). Una grande quantità di semi e frutti non carbonizzati sono stati rinvenuti in un'unica area del sito, tra cui quelli più rappresentativi sono i frutti di Corniolo (*Cornus mas*). Sono presenti le mele, le pere e le ghiande (De Marinis 2000; Accorsi et al.1998; Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992).

#### **TN024 Riparo Gaban (TN) BA. Riparo sottoroccia.**

Dai livelli dell'età del Bronzo del riparo Gaban sono documentati tre tipi di frumento (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum* e *Triticum aestivum/compactum*) ed una varietà di orzo esastico, testimoniando una intensa attività agricola, impostata sulla cerealicoltura, integrata dal punto di vista alimentare dalla raccolta di risorse boschive (corniolo e sambuco) (Nisbet 1984).

Sono state avanzate alcune ipotesi sulla posizione e sulla natura del territorio coltivato attorno al riparo Gaban. I terreni corrispondenti alle alluvioni di fondovalle erano certamente le aree più fertili (Jarman et al. 1982), ma anche i suoli leggeri di versante con un buon drenaggio, entro un raggio di poche centinaia di metri, hanno sicuramente rappresentato una "situazione pedologica preferenziale in rapporto con il contemporaneo grado di sviluppo della tecnologia agricola" (Nisbet 1984, p.301-310).

#### **TN014 Riparo del Santuario di Lasino (TN) BA. Santuario.**

Il sito, particolarmente articolato in varie aree (insediative, agricole e funerarie), si colloca a 625 m s.l.m. e presenta una lunga frequentazione nel tempo, dall'antica età del Bronzo a fenomeni di ripresa tra Bronzo finale e l'età del Ferro. La maggioranza dei resti appartiene all'antica età del bronzo e appartiene principalmente ai cereali. I più rappresentati sono il monococco, dicocco, e l'orzo. Particolare importanza il ritrovamento negli strati di BA dello spelta (*Triticum cf. spelta*) e tra le leguminose la fava (*Vicia faba*). Inoltre sono attestati i frutti spontanei eduli come corniole (*Cornus mas*), nocciole (*Corylus avellana*), ghiande (*Quercus* sp), mela (*Pyrus/Malus*) e l'uva (*Vitis* sp.) (Costantini et al. 2003).

#### **BZ008 Sotciastel BM - BR. Abitato alpino.**

Il puntuale studio dei dati archeobotanici raccolti nel sito indica come gruppo di specie maggiormente presente i cereali, pari al 98,4% delle piante coltivate. In ordine di importanza risultano documentati rispettivamente l'orzo, il dicocco, lo spelta e il miglio. Presenti anche le leguminose quali il pisello (*Pisum sativum* L.) e la lenticchia (*Lens esculenta* Moench.). Se i cereali rappresentavano la base dell'economia alimentare del sito, la presenza delle leguminose indica l'integrazione di proteine vegetali. Oltre al dato alimentare la loro presenza suggerisce tecniche di coltivazione piuttosto evolute legate ad una precisa strategia di sfruttamento dei terreni rappresentata dall'alternanza delle coltivazioni. In una percentuale molto ridotta (1,5%) sono segnalate le specie eduli selvatiche tipiche della zona come il sambuco e il lampone, dimostrando che la base economica del sito era orientata decisamente sulla produzione cerealicola (Salvagno, Tecchiati 2011).

### Sintesi regionale Trentino Alto Adige

Dall'analisi dei pochi siti documentati appare comunque evidente la forte caratterizzazione agricola incentrata sui cereali. Questa richiede un'attenzione nella scelta dei terreni fertili alluvionali di fondovalle o dei suoli dei pendii caratterizzati da un buon drenaggio. L'espansione agricola presuppone che a partire dall'antica età del Bronzo si fosse attivato un processo di forte disboscamento trasformando vari ettari di foresta di conifere in terreni da mettere a coltura. La gestione delle produzioni agricole deve essere vista sia per l'alimentazione umana che come foraggiamento degli animali. I resti identificati prelevati nell'area "delle capanne" dell'abitato di Sotciastel testimoniano la presenza di cereali già puliti e quindi di vere e proprie riserve destinate all'alimentazione invernale e/o alla semina. Molto probabilmente le parti degli steli, insieme ad erbe e foglie di alberi (scalvatura) erano raccolte e immagazzinate all'interno dell'abitato per poi essere utilizzate come foraggio per gli animali allevati (cfr. Cap.3).

Infine va segnalato che per l'area trentina è ben documentato l'interesse per le leguminose come prodotto alimentare o come strategia per il rinnovamento del terreno che la coltivazione dei cereali tende progressivamente ad impoverire.

### Area Benacense (Tab.2.3)

Più abbondante è lo studio archeobotanico nelle palafitte dell'area del Garda, una regione che vede l'incremento degli abitati sulle rive dei laghi e che grazie all'ottimo stato di conservazione dei resti organici ha fornito dati puntuali sulla gestione delle risorse vegetali.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Monte Covolo	BS016	BA		x				x				
Barche di Solferino	MN024	BA	x	x		x		x				
Cisano	VR031	BA	x	x	x			x				
Lucone di Polpenazze	BS004	BA BM		x	x		x	x	x			
La Quercia di Lazise	VR004	BA BM	x			x		x				
Lavagnone	BS002	BA BM BR BF		x		x		x	x			
Isolone sul Mincio	MN027	BA BM BR BF	x	x				x	x			x
Castellaro Lagusello	MN028	BM BR	x	x	x			x		x		

Tab.2.3. Presenza assenza cereali nell'Area Benacense: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L; 9-Secale sp; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

#### **BS MN024 Barche di Solferino (MN) BA. Palafitta.**

La maggior parte delle specie individuate nel sito di Barche ha un interesse alimentare riconosciuto fondamentalmente tra le piante coltivabili si ritrova: il piccolo farro (*Triticum monococcum* L.), farro (*Triticum dicoccum*), frumento (*Triticum aestivum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare* L.). Per quanto riguarda i frutti eduli di piante selvatiche o semicolture sono presenti prevalentemente il corniolo (*Cornus mas*) e la vite (*Vitis vinifera* L.) (De Marinis 2000, p.194; Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992, p.87)

#### **VR031 Cisano (VR) BA- BM. Palafitta.**

Dallo studio dei macroresti vegetali effettuato da Nisbet (1996) si osserva un bosco formato da alberi di piccola dimensione e fondamentalmente produttori di frutti eduli come ad esempio sambuco (*Sambucus nigra*), mele (*Pyrus malus*), corniolo (*Cornus mas*), nocciolo (*Corylus avellana*), vite (*Vitis silvestris*) e mora (*Rubus caesius*). Però la maggiore quantità di resti carbonizzati sono relativi alle attività agricole, in primis il piccolo farro (*Triticum monococcum*), a seguire il farro (*Triticum dicoccum*), l'orzo (*Hordeum vulgare*) e la spelta (*Triticum spelta*). Inoltre è documentata da pochi semi sia la lenticchia (*Lens esculenta*) che il lino (Nisbet 1996, p.164-165).

#### **BS016 Monte Covolo (BS) BA. Abitato di altura.**

Per i siti rivieraschi del Lago di Garda gli studi paleocarpologici disponibili risalgono alle prime ricerche naturalistiche applicate all'archeologia. A Monte Covolo è documentata la coltivazione di orzo (*Hordeum vulgare* L.) e di farro (*Triticum dicoccum*). In un contesto caratterizzato dalla presenza di faggio, carpino, quercia, olmo e frassino (Catiglione et al. 1998, p.117; Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992, p.89).

#### **VR004 La Quercia di Lazise (VR) BA- BM. Palafitta.**

La Palafitta di Lazise ubicata nella sponda sud-orientale del Lago di Garda ha restituito dallo studio paleocarpologico, frumenti tra cui piccolo farro (*Triticum monococcum* L.), frumento svestito (*Triticum aestivum/durum*) e orzo (*Hordeum vulgare*). Tra i ritrovamenti particolare quella di un "panino" combusto in cui si può osservare una spighetta di *Triticum monococcum*<sup>7</sup>. Mentre tra le specie selvatiche sono stati identificati noccioli di corniolo (*Cornus mas*), nocciolo (*Corylus avellana*), pruni (*Prunus* ssp) e ghiande di quercia (*Quercus* ssp). Tra le piante presumibilmente in uno stato di semiaddomesticamento sono segnalati il fico (*Ficus carica*) e la vite (*Vitis vinifera*). L'ambiente circostante era costituito dal querceto misto, composto da quercia, olmo e carpino con alcune zone caratterizzate da pioppo e ontano e di aree disboscate con nocciolo e corniolo (Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992, p.87-90).

#### **BS004 Lucone di Polpenazze (BS) BA- BM. Palafitta.**

L'insediamento palafitticolo del Lucone, noto già nell'800, venne riscoperto negli anni '50 e '60 e da allora iniziarono le prime ricerche di scavi stratigrafici dal 1965 al 1971 (nell'area del Lucone A) e nel 1986 (nell'area del Lucone D) da il M.o Piero Simoni e con l'associazione Gruppo Grotte

---

<sup>7</sup> Per quanto riguarda i dettagli del ritrovamento del "pane" di Lazise, verrà analizzato insieme ad altri rinvenimenti di cibo in questo capitolo 2.7.

Gavardo con sei campagne di scavo. Le indagini riprese nel 2005 sono attualmente in corso (Baioni et. al 2007) e da queste si attendono nuovi dati. Nella pubblicazione Piero Simone (1969) relative alle prime ricerche dallo strato torboso del saggio (livelli F e G) vengono segnalati numerosi frutti e semi che documentano la vegetazione che doveva avere il sito: faggio, nocciolo, ciliegio, corniolo, vite (*Vitis vinifera*), mora selvatica, quercia rovere, leccio, frumento (*Triticum sp.*), orzo (*Hordeum vulgare* L.) (Simone 1969, p.64).

#### **BS002 Lavagnone (BS) BA- BM. Palafitta.**

La migliore sequenza stratigrafica per la cronologia dell'età del Bronzo antica e media dell'Italia settentrionale si conserva presso il sito palafitticolo di Desenzano del Garda, dove le analisi polliniche e l'analisi dei resti archeobotanici permettono di ricostruire la sequenza cronologica dal BA al BR. A partire del BA si evidenzia un brusco cambio delle specie presenti generando una notevole trasformazione dell'ecosistema lacustre e terrestre (Salvagno, Tecchiati 2011, p.146). Alla diminuzione delle aree forestali corrisponde una maggiore estensione di terreni coltivati, incolti o adibiti a pascolo. In particolare lo studio della composizione pollinica evidenzia radicali trasformazioni nella vegetazione naturale al tempo della prima deforestazione, coeva o di pochi decenni precedente all'impianto del primo abitato, evidenziando gli effetti del prelievo di legname per la costruzione dell'abitato per almeno 800 m attorno il sito (Arpenti, Ravazzi, Deaddis 2002, p.52). La identificazione dei cereali ha permesso di individuare la presenza di farro (*Triticum dicoccum*), frumento (*Triticum aestivum*), l'orzo (*Hordeum vulgare*) e miglio (*Panicum miliaceum* L.). Mentre altri semi presenti appartengono a *Corylus avellana*, *Cornus mas*, *Prunus spinosa*, *Physalis alkekengi*, *Rubus fruticosus* e *Vitis vinifera* (Marziani, Cavigioli 2002).

#### **MN027 Isolone del Mincio (MN) BR. Palafitta.**

Del sito dell'Isolone sul Mincio, scoperto nel 1955, proviene una ricca documentazione di reperti archeologici databili dal BA al BR (Guerreschi, Limido 1978; Guerreschi, Limido, Catalani 1985; Piccoli, Peroni 1991-1992), ma con pochi elementi relativi agli aspetti paleobotanici, qui riassunti solo grazie ad una tabella pubblicata da R. Nisbet (1991-92, p.173).

#### **MN028 Castellaro Lagusello (MN) BM-BR- BF. Palafitta.**

L'abitato è ubicato sulle rive sud-occidentali dell'omonimo laghetto, a sud del Lago di Garda. L'analisi dei macroresti (Carra 2012) fornisce la ricostruzione del paesaggio caratterizzato da una scarsa presenza arborea a favore delle piante erbacee ed arbustive che identifica un ambiente pedecollinare aperto, prativo e arbustivo, ai limiti del bosco a caducifoglie. La presenza di alberi è testimoniata da pochi ritrovamenti di ghiande, da un unico seme di ontano e da semi di fico. Le analisi polliniche invece rilevano la presenza del Querceto misto, con dominanza della quercia (Bertoldi 1968). Sono inoltre presenti frutti, semi ed altre parti vegetative di giunchi, carici e castagne d'acqua che colonizzano diffusamente i bordi e le acque più basse e lente di laghi e stagni. Molto diffuse sono le piante arbustive di margine boschivo come sambuco, nocciolo, corniolo, pruno e rovo. L'agricoltura è documentata dalla presenza di alcuni resti di cereali e di numerose furcule (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta*, *Hordeum vulgare*) e anche dell'avena. Da notare l'assenza quasi totale delle pomoidee (pero, melo, biancospino) di primaria importanza sia per l'alimentazione che per il legname, assenza che non si può attribuire

né a problemi conservativi e tantomeno a difetti di campionamento. Da Castellaro proviene un solo seme di *Prunus* e un unico esemplare di *Sorbus* (Carra 2012; Carra, Cattani L. 2002).

### **Sintesi regionale area Benacense**

Una buona sintesi dei dati archeobotanici dell'area Benacense è presentata dal gruppo di lavoro del CNR di Milano Bicocca coordinato da C. Ravazzi (Perego et al. 2011).

Lo studio archeobotanico di una specie indicatrice di ecosistemi di pascolo secco, di *Orlaya grandiflora*, nei depositi di due palafitte gardesane ha documentato tre momenti salienti dello sviluppo del paesaggio agropastorale nell'età del Bronzo. L'impianto degli abitati nel XXI sec. a.C. si accompagna alla deforestazione, messa a coltura e pascolo di porzioni delimitate del territorio, in un raggio di 1-5 km intorno ai villaggi. In una fase avanzata del Bronzo Antico, databile tra il 1900 e il 1800 a.C., l'espansione sincrona di villaggi palafitticoli distanti tra loro 13 km evidenzia la continuità strutturale del pascolo, cioè l'intreccio tra aree rurali pertinenti a ciascuno dei singoli villaggi con pascoli arbustati a *Prunus spinosa*, *P. mahaleb*, *Cornus mas*, *Crataegus* sp. e alberi da frutta come *Malus* sp. e *Pyrus* sp.

Anche la concomitanza di fasi climatiche di aridità a scala secolare può avere controllato la dinamica del paesaggio rurale e lo sviluppo di un sistema regionale nella circolazione delle greggi di ovicaprini. L'evento documentato dal prosciugamento del Lavagnone intorno al 1450-1370 a.C. potrebbe rappresentare l'inizio di un importante periodo secco che si estenderebbe durante il successivo Bronzo Recente, come suggerito dai dati glaciologici e dalle evidenze geoarcheologiche emerse in area terramaricola, dove *Orlaya* raggiunge la sua massima diffusione in età preistorica.

### **Pianura Lombarda (Tab.2.4)**

Per la pianura lombarda si lamenta il fatto che nonostante siano stati riconosciuti ed indagati numerosi siti sono estremamente ridotti gli studi archeobotanici, limitati al giorno d'oggi a due soli siti.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
S. Salvatore Ostiano	CR017	BA		x		x		x				
Castellaro del Vhò	CR007	BM BR	x	x		x	x	x	x			

Tab.2.4. Presenza assenza cereali nella Pianura Lombarda: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L; 9-Secale sp; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

### **CR017 San Salvatore di Ostiano (CR) BA. Abitato.**

Lo studio archeobotanico del sito ha permesso identificare che alcuni campioni provenienti dallo scavo dei pozzetti contengono una notevole quantità di carboni di legna e alcune cariossidi di cereali (Nisbet 1982). Il cereale più frequente è l'orzo (*Hordeum vulgare* L.), è identificata anche una cariosside di frumento di *Triticum aestivo/compacturn Schiem*, e un'altra di dicocco (*Triticum*

*dicoccum Schrank*). Sulla base delle analisi si presume che le attività agricole nell'insediamento erano impostate su una base mista di produzione con l'orzo a sei file e il frumento. Sempre attraverso lo studio dei carboni di legna emerge una composizione del bosco tipica della pianura padana, composta dalla associazione di diverse essenze: il Salice (igrofilo), il Frassino e il Corniolo (eliofili), la Quercia, il Carpino e il Nocciolo (sciafili). Il corniolo è presente in due varietà *Cornus mas* e *Cornus sanguinea* L. Infine, la presenza occasionale di Betulla e Faggio può indicare locali diboscamenti forse conseguenza della pressione antropica (Nisbet 1982, pp.217-218).

### CR007 Castellaro del Vhò (CR) BM-BR. Abitato.

I cereali coltivati al Castellaro del Vhò sono il farro (*Triticum dicoccum*), l'orzo (*Hordeum vulgare*), un frumento nudo del gruppo tenero/duro (*Triticum aestivum/durum*) e il farro piccolo (*Triticum monococcum*). Appare più che probabile anche la coltivazione del panico (*Setaria* cfr. *italica*), un cereale di piccole dimensioni assai simile al miglio. Questa specie, spesso considerata infestante durante il Neolitico, potrebbe nell'età del Bronzo essere una pianta coltivata, anche se per piccoli appezzamenti. La distribuzione dei cereali (Figg. 2.3; 2.4) rappresenta un quadro abbastanza tipico per la l'età del Bronzo, dove il farro e l'orzo tendono mediamente ad essere le colture dominanti e il monococco una coltura subordinata (Rottoli 1997, p.151).

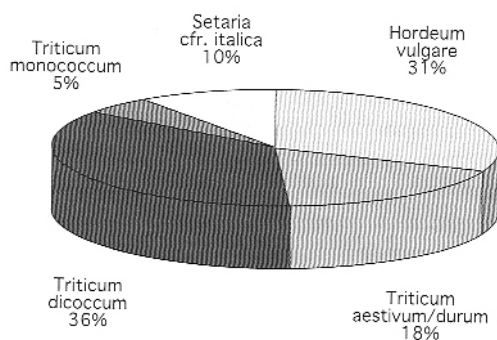


Fig.2.3. Valori percentuali della presenza di cereali (cariossidi) da Rottoli 1997, Fig.77.

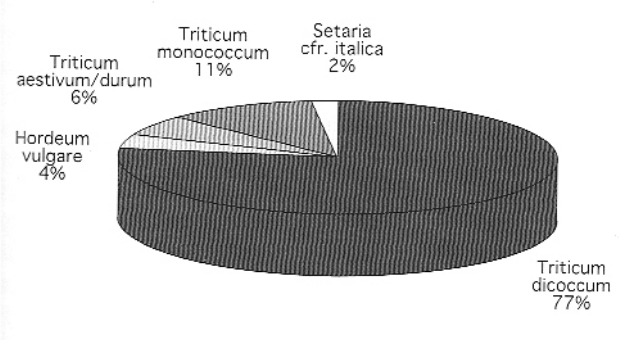


Fig.2.4. Valori percentuali delle presenze dei cereali (parti della spiga) da Rottoli 1997, Fig.78.

La raccolta di frutti commestibili è caratterizzata dalla presenza di semi e noccioli di corniolo, che fa ritenere più che probabile una particolare cura di questa specie. Inoltre è presente il sambuco/ebbio (*Sambucus ebulus*) che costituisce una specie di dubbie utilizzo alimentare, più spesso impiegata a scopi tintori. Pochi i resti di ghiande e nocciole, e qualche vinacciolo di vite probabilmente selvatica (Rottoli 1997).

Dal punto di vista dell'ambiente, lo spettro antracologico del sito, è caratterizzato dalla presenza di due *taxa* principali: la quercia e il gruppo delle *Pomoideae* (pero, melo, biancospino); meno abbondanti altre specie come ontano, corniolo e pioppo. Mentre appaiono sporadici altri alberi come il frassino e il carpino (Rottoli 1997; Catiglione et al.1998, p.117).

### Sintesi regionale pianura lombarda

Gli scarsi dati relativi ai siti della pianura lombarda permettono di integrare la comprensione delle dinamiche del popolamento nell'area a nord del Po, confermando le scelte della produzione agricola improntata sui cereali.

### **Pianura veneta** (Tab.2.5)

Rispetto alla parte lombarda, sono più numerosi i siti con una documentazione archeobotanica, grazie anche alla maggiore intensità di ricerche operata dalla Soprintendenza del Veneto e da vari gruppi di lavoro facenti capo all'Università di Padova.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Canar	RO004	BA2 BM1	x	x		x		x	x			
Fabbrica dei Soci	VR038	BM3 BR BF	x			x			x			
Fondo Paviani (Pozzetto US 317)	VR009	BR1 BR2	x	x	x	x		x	x			x
Fondo Paviani (US19A)	VR009	BR2 BF1 BF2	x	x		x		x	x			x
Montebello Vicentino	VI021	BR BF	x	x					x			

Tab.2.5. Presenza assenza cereali nella pianura Veneta: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L.; 9-Secale sp; 10- Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

#### **RO004 Canar di S. Pietro Polesine (RO) BA2- BM1. Palafitta.**

I carboni studiati provenienti dai focolari della palafitta hanno evidenziato una predominanza di querce e frassino e in subordine di olmo e acero, indicando una evoluzione del ecosistema verso il querceto misto. Inoltre sono stati segnalati resti che indicano abbondanza di ontani e salici e la presenza della vite, anche se non è stato possibile determinare se selvatica o coltivata. Per quanto riguarda la coltivazione dei cereali lo studio dei macroresti hanno indicato che il cereali più rappresentato è il orzo (*Hordeum vulgare* L.), mentre il piccolo farro (*Triticum monococcum*) e il farro (*Triticum dicoccum*) è presente solo da alcune forcelle della spighetta. Mentre qualche cariossidi è stata ritrovata per quanto riguarda il frumento (*Triticum aestivum* L.). Si segnala infine la presenza di miglio (*Panicum miliaceum* L.) non comune in contesti italiani dell'antica età del Bronzo (Castiglioni et al. 1998, pp.120-121).

#### **VR009 Fondo Paviani (VE) BR- BF. Terramara.**

Il sito si inserisce nel sistema dei grandi siti arginati delle Valli Grandi Veronesi<sup>8</sup>. I campioni analizzati provengono sia da livelli abitativi, sia da livelli di riempimento del grande fossato che cingeva l'insediamento databile alla fase del BR. L'analisi dei dati indica che la cerealicoltura era particolarmente articolata, con la coltivazione di orzo (*Hordeum vulgare*), farro (*Triticum dicoccum*), piccolo farro (*Triticum monococcum*), "nuovo frumento vestito" (*Triticum* tipo *timophevii*), frumenti nudi (*Triticum aestivum/durum/turgidum*), miglio (*Panicum miliaceum*) e quasi sicuramente panico (cfr. *Setaria italica*). I frumenti vestiti, in particolare il farro, sembrano

<sup>8</sup> Per l'inquadramento cronologico delle diverse fasi del sito si vedano Cupitò et alii 2012.



costituire le colture dominanti, mentre un ruolo secondario sembrerebbero avere avuto i frumenti nudi e le panicoideae.

Per quanto riguarda le leguminose, sono testimoniati solo pisello (*Pisum sativum*) e veccia (*Vicia gruppo sativa*). La frutta comprende nocchie (*Corylus avellana*), more (*Rubus fruticosus* agg.; *Rubus caesius*), fragole (*Fragaria vesca*), uva (*Vitis vinifera*), bacche di sambuco (*Sambucus nigra-racemosa*), bacche di corniolo (*Cornus mas*), e pruni (*Prunus* spp. pl.). Di eccezionale importanza risulta inoltre il contenuto della fossa US317 (Fig.2.5), scavata durante la campagna del 2010 e datata al BR1 avanzato-BR2. Il contenuto di tale fossa è costituito da ca. 800 reperti vegetali carbonizzati con una composizione particolarmente omogenea con una forte rappresentazione di cereali (cariossidi e parti di spighette) in cui il farro (51%), è la specie dominante, seguita dal farricello o piccolo farro (21%) mentre solo il 10% è composto da spelta, "nuovo frumento vestito" (*Triticum timopheevi*) e orzo. Insieme a questi, sporadiche presenze di infestanti e leguminose. Tra le assai scarse infestanti identificate si nota il forasacco (*Bromus* sp.) riconducibile alle dimensioni dei chicchi assai simili a quelle dei cereali coltivati, che potevano risultare pertanto di più difficile eliminazione lungo le varie fasi di raffinazione del raccolto (Berto, Rottoli 2015; Berto et al.2015).

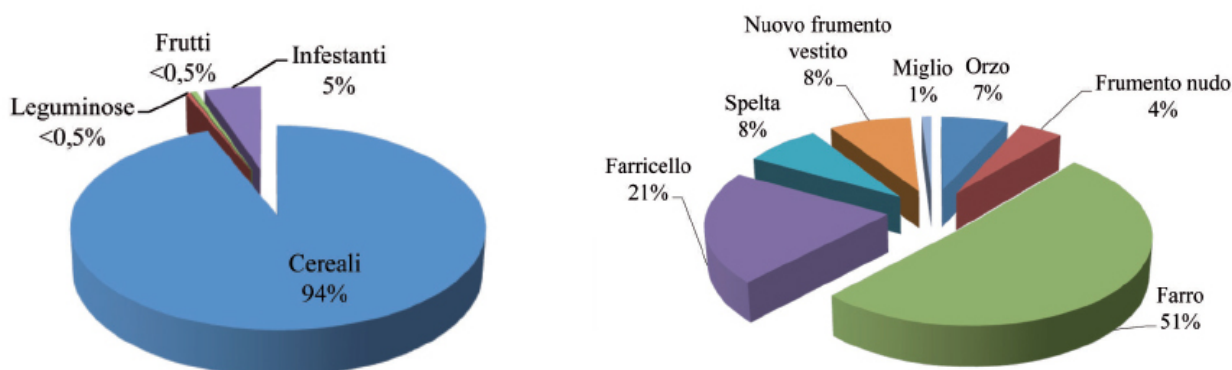


Fig.2.5. Contenuto e distribuzione dei tipi di cereali del pozzetto US317 di Fondo Paviani (rielaborato da Berto, Rottoli 2015, Fig.3)

Nelle recenti campagne di scavo, nei pressi della fossa US317<sup>9</sup>, sono state identificate diverse strutture che indicano sia le attività di trasformazione dei cereali (piastre e focolari) che di conservazione (presenza di un possibile granaio), indiziando che l'area possa essere destinata in modo esclusivo al processamento dei cereali (si veda, p.124).

Il paesaggio circostante l'insediamento, tra BR1-BR2 ed il BR2 avanzato, era contraddistinto dalla presenza di spazi aperti, occupati da campi coltivati a cereali, aree più asciutte per i pascoli, siepi e prati umidi. Era presente anche il bosco igrofilo con ontani e salici, mentre il bosco mesofilo, dominato da querce, carpino e olmo, era poco rappresentato; esso vede una ripresa solo a partire dal BF1-2 (Dal Corso, Kirleis 2015, p.711).

### VR038 Fabbrica dei Soci (VE) BM3- BR- BF. Terramara.

La documentazione offerta dai ritrovamenti di Fabbrica dei Soci è soprattutto legata al campione proveniente dal pozzetto Y con la presenza di semi-frutti (cariossidi) ascrivibili all'età del Bronzo. Si tratta principalmente di cereali tra cui predomina il frumento comune (*Triticum aestivo/compactum*), con consistente presenza del monococco (*Triticum monococcum*) e del miglio (*Panicum miliaceum*). È da rilevare l'assenza di orzo (Castiglioni et al. 1990, p.30).

<sup>9</sup> Comunicazione personale M. Cupitò.

I numerosissimi e abbondanti ritrovamenti di semi di corniolo (*Comus mas*) hanno fatto ipotizzare per il sito di FdS come in altri siti dell'età del Bronzo dell'Italia settentrionale una vera e propria messa a coltura o uno stato di semidomesticazione per lo sfruttamento del frutto (mangereccio e utilizzabile per la preparazione di una bevanda fermentata) e del legno utilizzato per la fabbricazione di attrezzi particolarmente robusti e bastoniformi (Castiglioni et al. 1990, p.30).

### **VI021 Montebello Vicentino (VI) BR- BF. Abitato**

Nel sito è stata rilevata la presenza di *Triticum monoccocum*, *Triticum diccicum* e miglio (Costantini L. et alii 2003, p.21). Bianchin Citton et al. 1987

### **Sintesi regionale pianura veneta**

L'area della pianura veneta corrisponde all'espansione demografica che si verifica nel BA avanzato e nel BM, alla ricerca di nuove terre da coltivare. Il processo ampiamente documentato dai siti delle Grandi Valli Veronesi è confermato dalla particolare dedizione alle coltivazioni dei cereali e all'integrazione delle altre forme eduli.

La cerealicoltura era caratterizzata dalla coltivazione di diverse specie: orzo (*Hordeum vulgare*), farro (*Triticum diccicum*), piccolo farro (*Triticum monoccocum*), "nuovo frumento vestito", frumenti nudi (*Triticum aestivum/durum/turgidum*), miglio (*Panicum miliaceum*) e probabilmente panico (*Setaria italica*). Nell'abitato di Fondo Paviani, ad esempio, i frumenti vestiti sembrano essere dominanti, mentre orzo e leguminose, anche se presenti, hanno un ruolo secondario nel sistema agricolo generale.

Nella recente pubblicazione (Balista et al. 2016) dedicata all'analisi del terrapieno (Strada su Argine Meridionale-SAM) che attraversa i territori dei due grandi villaggi arginati dell'età del Bronzo di Fondo Paviani (FP) a est e di Castello del Tartaro (CdT) a ovest nell'area delle Valli Grandi Veronesi Meridionali (VGVM), è stata particolarmente messa in luce l'antica organizzazione territoriale probabilmente connessa alla distribuzione spaziale dei terreni coltivati e di quelli destinati a prato/pascolo dalle comunità dei due grandi villaggi.

Secondo gli autori la costruzione del terrapieno SAM, poteva avere la funzione di distribuire in modo equo le aree destinate alla base di sostentamento primario dei due abitati attraverso la costruzione (e manutenzione) di questa imponente opera che indicherebbe un enorme lavoro comunitario, probabilmente fatto eseguire dall'élite della *polity* delle VGVM, "per contrastare l'estendersi delle torbiere, che, a seguito dell'elevarsi dei livelli idrici locali per cause paleoidrografiche, tendevano ad invadere le terre destinate alle coltivazioni" (Balista et al. 2016, p.53).

Inoltre secondo quanto proposto, l'opera stessa doveva svolgere un importante ruolo di regolazione e controllo per la rete irrigua che dai fossati principali e secondari si estendeva a cascata verso le vicine fasce dei campi, per disperdersi poi nelle fasce più depresse dei prati-pascoli umidi marginali alle fasce boschive perifluviali, testimoniando i legami fra l'infrastruttura dei fossi del terrapieno e la rete delle scoline campestri, e l'antica parcellizzazione dei campi.

Il dato archeobotanico, grazie all'analisi palinologica di campioni di torba prelevati nel fuori-sito di Ponte Moro, confermerebbe l'importante ruolo delle aree destinate a prato-pascolo in relazione al coltivo e alle più elevate percentuali di bosco, in confronto alle medie dei dati di siti emiliani.

### Area del Delta del Po (Tab.2.6)

L'area del Delta offre una discreta documentazione di siti con analisi archeobotaniche e permette di verificare se le mutate caratteristiche ambientali abbiano influito sulle scelte delle specie coltivate.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Coccanile	FE005	BM3	x	x	x	x	x	x	x		x	
Via Amolara - Adria	RO025	BM3	x	x		x	x	x	x			
Coccanile	FE005	BR	x	x	x	x	x	x	x		x	
Via Amolara - Adria	RO025	BR	x	x		x	x	x	x			
Larda di Gavello	RO022	BR1			x			x		x		
Coccanile	FE005	BF	x	x	x	x	x	x				
Frattesina	RO005	BF				x		x				

Tab.2.6. Presenza assenza cereali nell'Area del Delta del Po: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L.; 9-Secale sp.; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

#### FE005 Coccanile (FE) BM-BR. Abitato.

Il sito, localizzato a Ca' si colloca tra le fasi finali dell'età del Bronzo Medio ed un momento non avanzato del Bronzo Recente (Balista et al. 2017, cs). L'analisi dei reperti palinologici, in associazione con quelli carpologici e microantracologici (Pancaldi 2017, p.197s), ha permesso di ricostruire un quadro ambientale che presenta con un tasso di afforestamento modesto, le arboree non superano il 15%; esse sono rappresentate prevalentemente da Latifoglie Decidue e, in particolare, dalle specie caratteristiche dei boschi mesofili con Querce caducifoglie indiff. fra cui Roverella (*Quercus* cf. *pubescens*), Orniello (*Fraxinus ornus*) e Carpino comune (*Carpinus betulus*). Risulta elevata la percentuale delle specie erbacee (85,7%). Fra le specie coltivabili la classe maggiormente rappresentata è quella dei cereali che rappresentano ca. il 70% dei reperti carpologici, documentata anche dal rinvenimento di numerosi granuli pollinici (ce: 6,4%) di Avena-Triticum gruppo e di *Hordeum* gruppo. L'analisi carpologica ha permesso di riconoscere almeno 10 taxa di cereali coltivati: piccolo farro (*Triticum monococcum*), farro (*Triticum dicoccum*), spelta (*Triticum spelta*), grano estivo-duro (*Triticum aestivum/durum* s.l.), orzo (*Hordeum vulgare*), Avena coltivata (*Avena sativa*), miglio (*Panicum miliaceum*), segale (*Secale*). Si ipotizza che se si può trattare di un'area utilizzata per lo stoccaggio dei cereali o processi di lavorazione oppure, di un accumulo di resti di cereali trasportati dall'acqua e provenienti da un campo in cui veniva eseguita, come metodica di pulizia e concimazione, la bruciatura dei resti vegetali dopo la mietitura (Pancaldi 2017, p.199). È documentata anche la presenza di specie tessili con granuli pollinici di canapa -*Cannabis sativa*. Inoltre sono presente le Leguminose con resti carbonizzati di fava (*Vicia faba*) e pisello (*Pisum sativum*) e anche semi di Fico (*Ficus carica*), Olivo (*Olea europaea*) oltre a granuli pollinici di Vite (*Vitis vinifera*) (Marchesini et al. cs; Pancaldi 2017, p.199).

### **RO025 Adria, Via Amolara (RO) BM3-BR2. Abitato.**

L'insediamento datato, attraverso la cultura materiale e gli esiti delle analisi radiocarboniche, tra il BM3 e il BR2 (Balista et al. 2015) è stato oggetto di studio dal punto di vista delle analisi archeobotaniche da Laura Pancaldi e hanno riguardato microresti e macroresti vegetali (Pancaldi 2017, p.182). Il livello di antropizzazione durante la fase di preinsediamento è discreto, in particolare sono presenti tracce di coltivazioni fra cui orzo (*Hordeum* gruppo), canapa (*Cannabis sativa*) ed alcune piante arboree come Noce (*Juglans regia*) e Ciliegio (*Prunus cf. avium*). La presenza di Indicatori antropici spontanei è modesta, così come l'estensione di aree a pascolo caratterizzate da graminacee, cichorioidee e leguminose, che riportano valori percentuali inferiori al 25%. Durante la fase di insediamento (BM3) l'antropizzazione aumenta; in particolare incrementano le specie coltivate sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, raggiungendo un valore medio del 14,2%. Percentuali decisamente rilevanti riportano i cereali, che si attestano al 10,7%, con numerosi granuli appartenenti al gruppo dell'orzo (*Hordeum* gruppo) e al gruppo dell'avena-grano (*Avena-Triticum*); per alcuni granuli sono stati riscontrati caratteri morfologici che indirizzano verso frumenti esaploidi. Sono presenti anche numerose cariossidi di miglio (*Panicum miliaceum*), pianta rustica molto resistente alle avversità ambientali. Gli elevati valori percentuali dei cereali riportati in questa fase testimoniano probabilmente una loro lavorazione (trebbiatura-immagazzinamento). Diffusa è anche la presenza di coltivazione delle leguminose, in particolare della lenticchia (*Lens culinaris* cf.). Nelle immediate vicinanze del sito esistevano probabilmente aree destinate ad orto, come suggeriscono pollini di bietola (*Beta* cf.), pastinaca (*Pastinaca sativa*), anice (*Pimpinella* cf. *anisum*). Durante la fase di BR1 si osserva una prevalenza della componente erbacea su quella arborea e diminuiscono le specie coltivabili, così come diminuiscono gli indicatori antropici spontanei. Le coltivazioni sono testimoniate soprattutto dai cereali del gruppo dell'orzo (*Hordeum* gruppo) e, in secondo luogo dell'avena-grano (*Avena-Triticum* gruppo). Nella Fase BR1-2 rimane costante la pressione antropica fra le piante coltivabili continuano ad essere ben rappresentati i cereali (ce: min. 1,8% - max. 5,8%, media 3,9%) con granuli pollinici appartenenti al gruppo dell'avena-grano. Sono state rinvenute anche alcune cariossidi di miglio. Fra le leguminose anche in questa fase è presente la lenticchia (*Lens culinaris*). Rimane documentata anche la canapa (*Cannabis sativa*). All'interno del fossato sono stati rinvenuti numerosi granuli pollinici di Vite (*Vitis vinifera*), importante testimonianza collegata probabilmente alla raccolta ed all'utilizzo di questa pianta nell'insediamento. Il contesto di bosco rimane quello tipico del querceto planiziario (querce, farnia, acero, carpino, frassino, orniello, olmo e nocciolo) (Pancaldi 2017, p.190; Marchesini, Marvelli in Balista et al. cs1).

### **RO022 Larda di Gavello (RO) BR1. Abitato.**

Durante la fase dell'abitato avviene un aumento della pressione antropica concomitante congiuntamente con una diminuzione della componente arborea. Sulla base degli spettri pollinici si osserva la presenza di specie tipiche del Querceto misto (querce, roverella, olmo e frassini) seguiti da nocciolo comune (*Corylus avellana*), corniolo (*Cornus mas*), acero (*Acer campestre* tipo). Sono presenti, inoltre, castagno comune (*Castanea sativa*), sambuco comune (*Sambucus nigra*) e faggio comune (*Fagus sylvatica*). Tra le specie a frutti eduli si segnala la presenza in tracce di pruno (*Prunus*) e vite (*Vitis vinifera*). Inoltre si osserva un aumento della presenza dei cereali (orzo, avena, *Triticum spelta*) e compaiono tracce di canapa e fava (*Vicia faba*). Aumentano le indicatori antropici (cichorioideae e gramineae) relativi alle zone lasciate a prato o pascolo destinate all'allevamento del bestiame (Pancaldi 2017, p.138).

### Sintesi regionale area Delta del Po

L'area del Delta non sembra discostarsi dalle altre regioni relativamente alle coltivazioni adottate. Nonostante l'ambiente umido caratterizzato da ampie lagune e da percorsi fluviali, le popolazioni che occuparono la zona costiera e le aree perifluviali avevano impostato la produzione agricola sulle stesse tipologie di cereali e di leguminose.

### Emilia (Tab.2.7)

Il territorio dell'Emilia, corrispondenti con la pianura padana centrale, a partire dalla media età del Bronzo è caratterizzato dalla diffusione dagli insediamenti chiamati terramare, grandi abitati fortificati. Il fenomeno culturale terramaricolo interessa non solo l'Emilia ma si stende per tutto il territorio tra l'alta pianura mantovana, le Valli Grandi Veronesi e parte della pianura piacentina fino al margine occidentale del bolognese, giungendo fino all'Appennino. Il margine terramaricolo è quasi inavvertibile anche verso oriente, dove la Romagna costituisce terra di confine con l'esteso mondo Appenninico (e poi Subappenninico) diffuso in tutta la Penisola. Più marcato appare il confine che separa le terramare dalle comunità della Liguria e della Lombardia occidentale, che mostrano rapporti con parte della Francia e della Svizzera (Bernabò Brea 2009, pp. 5-11).

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Baggiovara	MO007	BM						x		x	x	
Monte Leoni	PR009	BM	x	x				x	x			
S. Rosa di Poviglio (terramara piccola)	RE077	BM	x	x	x			x	x	x		
Crespellano - loc. Chiesaccia	BO044	BM1								x		
Montironi di Sant'Agata	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1					x	x	x			
Casinalbo necropoli	MO054	BM BR						x		x		
Castione Marchesi	PR008	BM BR			x							
Terramara di Parma	PR012	BM BR				x		x	x			
Faieto	RE115	BM BR	x	x	x	x	x	x	x			
Vasca di Noceto	PR182	BM3	x	x	x	x		x	x			x
Sant'Ambrogio	MO040	BM3 BR	x			x		x	x	x		x

Montale	MO122	BM2 BM3 BR1	x	x		x		x	x	x	x	
Anzola dell'Emilia	BO098	BR	x	x	x	x	x	x	x	x		
Crocetta	BO040	BR1			x		x	x				

Tab.2.7. Presenza assenza cereali nell'Emilia: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L.; 9-Secale sp; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

### MO007 Baggiovara (MO) BM1- BM2. Terramara.

L'analisi palinologica è stata finalizzata alla ricostruzione del paesaggio vegetale precedente, coevo e successivo alle fasi di vita dell'abitato e dai dati emersi si evince un paesaggio aperto con forte presenza di pascolo, cereali e altre specie sinantropiche (ortica, cardo, fiordaliso, papavero). In particolare, durante la fase dell'insediamento della terramara si osserva un calo delle legnose, soprattutto delle conifere (*Pinus*) e abeti (*Abies*), appartenenti a fasce vegetazionali più elevate e ad alcuni alberi del querceto misto planiziale come carpino, querce e tigli. L'agricoltura è documentata dalla presenza di cereali del gruppo avena-grano (*Avena-Triticum* gruppo), orzo (*Hordeum* gruppo), segale (*Secale*). Le attestazioni di cereali sono presenti sia prima dell'impianto del sito, sia dopo il suo abbandono, essendo comunque più alta la presenza durante la fase di vita dell'abitato. Sono presenti risorse alimentari da raccolta, nello specifico le specie con frutti eduli come nocciolo, castagno, pruni, corniolo, querce, noce, fico, capperi, olivo. A conferma di ampie aree del territorio circostante lasciate incolte o destinate a pascolo, e la forte presenza di *Cichorieae*, indicatore che si diffonde a seguito della presenza umana continua (Montecchi et al. 2011; Mercuri et al. 2015). Dal punto di vista pollinico gli strati che precedono l'impianto della terramara suggeriscono che "la terramara fu impiantata in un territorio già trasformato dall'uomo, con bassa copertura forestale e presenza di aree umide, costituite da acquitrini e boschi igrofili, in parte poi anche legati alla presenza del fossato che circondava il villaggio. Mentre durante le fasi di vita del sito, l'ambiente circostante si caratterizza da impianti agricoli che mantenevano a distanza boschi e habitat naturali, mentre attorno all'insediamento dovevano essere estesi prati-pascoli aridi alternati, e forse anche rotati, a campi di cereali" (Montecchi et al. 2011, p.198).

### PR009 Monte Leoni (PR) BM3. Abitato di collina.

Nel insediamento di Monte Leoni, in provincia di Parma, il paesaggio vegetale che circondava il villaggio è caratterizzato da quercia, ontano, faggio, carpino, olmo, pioppo, frassino (Catiglione et al 1998, p.117). Mentre per quanto riguarda le attestazioni di cereali sono presenti il piccolo farro (*Triticum monococcum* L.), il farro (*Triticum dicoccum*), l'orzo (*Hordeum vulgare* L.) e il miglio (*Panicum miliaceum* L.). Mentre per quanto riguarda le leguminose è attestata la fava (*Vicia faba minor* L.). Sono presenti le specie con frutti eduli come nocciolo (*Corylus avellana*), e corniolo (*Cornus mas*) (Nisbet 1991-92, p.173).

#### **BO044 Crespellano - Loc. Chiesaccia (BO) BM1. Abitato.**

Sulla base dei campioni pollinici esaminati, la fase corrispondenti all'abitato è caratterizzata da una diminuzione del bosco e da un aumento degli indicatori antropogenici. Prevalgono le specie tipiche del querceto, con Carpino, Farnia, Frassino comune e Olmo. Mentre le specie igrofile sono rappresentate fondamentalmente da Ontani. Meritevole di nota la presenza di Conifere (7,4%) con preponderanza di Pini (6,5%) seguiti da tracce di Abeti. In riferimento alle coltivazioni i cereali sono rappresentati esclusivamente da granuli pollinici dell'avena-grano gruppo (*Avena-Triticum*, 4,1%). Infine la vite, riscontrata nella fase pre- insediamento, non viene più individuata durante la fase dell'insediamento. Compaiono fra le piante erbacee la cicoria comune e la canapa (Pancaldi 2017, p.164).

#### **BO038 Montironi di Sant'Agata (BO) BM1-BR1. Terramara.**

Prima di stabilirsi l'insediamento di Montironi, un bosco di ambiente umido caratterizzava il paesaggio vegetale, indicando la presenza di un fiume nelle vicinanze del sito. In questa fase sembra che l'uomo sia già insediato sul territorio, dalla presenza di coltivazioni di cereali come l'orzo e avena-grano (*Avena-Triticum* gruppo), canapa, alberi da frutta e vite. Durante la fase di insediamento (BM1) si osserva dal punto di vista pollinico, che il bosco diminuisce per fare spazio ad un aumento alla cerealicoltura (17,9%) e degli spazi dediti al pascolo che passano da 33,9% a d un 43,5%. Durante il BR diminuisce ancora il bosco, creando ampi spazi aperti dediti al pascolo (71,5%). Mentre si osserva un calo delle coltivazioni dei cereali (3,7%) ed un aumento della coltivazione di miglio (*Panicum miliaceum*). Durante il BF il bosco aumenta, guadagnando nuovi territori, mentre la pressione antropica rimane costante, dove parallelamente all'incremento del bosco aumentano le coltivazioni cerealicole insieme alle specie antropiche spontanee (*cicorioidee* e *graminacee* spontanee) legate alla presenza dell'uomo (Marchesini et alii 2010; Pancaldi 2017).

#### **RE077 Santa Rossa di Poviglio (RE) BM-BR. Terramara.**

Dall'analisi antracologica realizzata nei campioni del Villaggio Piccolo di Santa Rossa di Poviglio è possibile notare una distribuzione disomogenea dei *taxa*, solo la quercia (*Quercus sez. Robur*) è presente in tutti i campioni e rappresenta oltre il 50% del totale dei carboni. Inoltre sono stati identificati le seguente specie arboree: carpino bianco (*Carpinus betulus* L.), nocciolo (*Corylus avellana* L.), olmo (*Ulmus sp.*), pero-melo-biancospino (*Pomoideae*), pruno (*Prunus sp.*), acero (*Acer sp.*) e frassino (*Fraxinus sp.*) (Rottoli, Motella 2004, p.738). I carboni sembrano indicare piante arboree tipiche di una foresta poco disboscata (*Querco-carpinetum boreoitalicum*) elemento che contratta le analisi polliniche, questa contraddizione è stata interpretata ipotizzando che il legname impiegato nel villaggio, da cui deriverebbe gran parte dei carboni, non avesse sempre origine strettamente locale. La agricoltura invece, sia dal punto di vista delle analisi pollinica che dallo studio dei macroresti (semi), si manifesta come campi a cereali primaverili tipo frumenti (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta*), orzo (*Hordeum vulgare*) e la presenza di semi di miglio (*Panicum miliaceum*) e polline di infestanti (*Orlaya grandiflora*, *Adonis* tipo *annua*, *Polygonum* tipo *aviculare*) (Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004, p.724). È indiziata la presenza di prati da sfalcio dal comportamento del gruppo *Ranunculus acris*, ben rappresentato a Poviglio, che non frequenta i campi di cereali mentre raggiunge moderate % nei prati falciati e, in misura minore, nei pascoli. Pascoli e prati occupavano un'estensione maggiore delle colture: insieme all'abbondanza di ovicapri suggerisce uno sfruttamento non intensivo dei coltivi, che

venivano abbandonati periodicamente. Mentre non vi sono indizi di una letamazione sistematica dei prati (Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004, p.735).

#### **MO067 Tabina di Magreta (MO) BM2. Terramara.**

Gli spettri pollinici di Tabina sono corrispondenti alla Terramara. In essi il ricoprimento forestale è più rado (20-30%) rispetto a Canà; sono assenti i cereali e la vite; sono presenti il Noce e il Castagno (Accorsi et al 1998, p. 138).

#### **PR182 Vasca di Noceto (PR) BM3. Struttura rituale.**

Non ostante la Vasca di Noceto non può essere considerata un contesto idoneo all'analisi delle attività produttive, per la sua vocazione rituale, l'analisi del polline contenuto nel riempimento della vasca votiva di Noceto ha permesso la ricostruzione del paesaggio vegetale che circondava la vasca e del paleoambiente al margine appenninico emiliano durante la media età del Bronzo (Aceti, Ravazzi, Vescovi 2009, p.121). La vegetazione dell'area circostante la vasca era di un area deforestata con ampie superficie dedite al pascolo, caratterizzata da prati aridi e aree cespugliate a nocciolo in modo intenso. Altri arbusti presenti, anche se in misura minore, sono corniolo (*Cornus mas*), sambuco (*Sambucus nigra*), sorbo (*Sorbus*), prugne selvatiche (*Prunus spinosa*), pere (*Pyrus sp.*), more (*Rubus fruticosus* agg.), fragole (*Fragaria vesca*) e uva (*Vitis vinifera*). Tra i cereali maggiori sono presenti il farro (*Triticum dicoccum*), e i frumenti nudi (*Triticum aestivum/durum*) e probabilmente il "nuovo frumento vestito". E presente anche in percentuale minore il lino coltivato (*Linum usitatissimum*). Tra i cereali minore è elevata l'attestazione del miglio (*Panicum miliaceum* L.), mentre scarsa quella del panico (*Setaria italica*). Per quanto riguarda le specie infestanti le più abbondanti sono *Polygonum aviculare*, *Chenopodiaceae* e gran parte delle *Cichorioideae* (Rottoli, Castiglioni 2009, pp.152-163). La conclusione a cui sono arrivati i ricercatori è che la struttura della vasca fosse un serbatoio tenuto il più possibile pulito, per cui la presenza di resti carpologici, possono essere considerate come caduta accidentale, trasportati dal vento o nei rari casi di concentrazioni potrebbero essere attribuite ad una offerta votiva, al momento non verificabile (Rottoli, Castiglioni 2009, pp.157).

#### **MO122 Montale (MO) BM-BR. Terramara.**

Nello studio archeobotanico del sito (Mercuri et al. 2006b) sono stati analizzati campioni pollinici/microantracologici e di semi/frutti provenienti da diversi punti dell'area di influenza della terramara con il obiettivo di confrontare la situazione cerealicola sia all'interno dell'abitato, che all'esterno. Il risultato è una presenza molto alta di cereali all'interno del villaggio, mentre una maggiore scarsità si riscontra all'esterno. I cereali riscontrati dal punto di vista pollinico sono *Avena-Triticum* gruppo, *Hordeum* gr., *Panicum* cf. e *Secale* cereale; mentre da semi/frutti sono *Triticum aestivum/durum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum monococcum*, *Hordeum vulgare*, *Panicum miliaceum*, *Avena* sp. e *Secale* cereale. Inoltre i dati hanno suggerito che i campi di cereali coprissero circa 75 ettari nei pressi del sito, mentre un terzo, circa, delle aree aperte erano probabilmente zone incolte o dedicate al pascolo (Mercuri et al. 2006b).



#### **PR008 Castione Marchesi (PR) BM- BR. Terramara.**

Dai resti di materiale organico proveniente dallo scavo ottocentesco di Castione Marchesi conservati al Museo di Parma, sono state tratte interessanti conclusioni che permettono inquadrare non solo un ambiente circostante la terramara ma anche una loro economia. In altre parole l'agricoltura è documentata più dagli strumenti di lavoro (reperti lignei, falchetti in selce e bronzo, asce per disboscare) che dai resti vegetali tra i quali si sono comunque conservati cereali (*Triticum* sp.), oltre a pochi semi e cariossidi di corniolo, pruno e nocciolo (Rottoli 1988, p.285). Dalle essenze legnose conservate negli strumenti rinvenuti, si è potuto ricostruire un ambiente di boschi misto planiziali, in cui alla quercia si affianca l'olmo adatto anche a sopportare terreni argillosi e pesanti, a questi si aggiungevano altre specie quali nocciolo e corniolo (Rottoli 1988).

#### **PR012 Parma (PR) BM- BR. Terramara.**

Per quanto riguarda i dati da questo sito, sono stati utilizzate le segnalazione fatte da Avetta (1909) durante la revisione dello studio fatto nell'800 dal Passerino. Durante questa revisione Avetta corregge alcuni elementi e segnala altri. Ad esempio che presunti semi di *Linum usitatissimum* dell'elenco del Passerini, sono invece bucce di *Panicum miliaceum*. Inoltre indica la presenza di poche cariossidi carbonizzate di *Triticum vulgare* L., probabilmente della varietà *turgidum* L. o grano duro (Avetta 1909, p. 710).

#### **BO068 Zenerigolo -San Giovanni in Persiceto (BO) BM-BR. Terramara.**

Le indagini relative all'insediamento si devono a R. Scarani, che ha condotto uno scavo per trincee alla fine degli anni '40, nel '48-'49 e nel '70-71 del Novecento. Durante lo scavo sono stati recuperati alcuni reperti lignei parzialmente mineralizzati e carboni (conservati nei magazzini della Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna) e solo recentemente sottoposti ad analisi xiloantracologica (Marchesini et al. 2010, p.39). Il quadro ambientale che emerge dai macroresti vegetali recuperati nell'insediamento denota un paesaggio con prevalenza di specie del Querceto misto e soprattutto della presenza dell'olmo e delle querce. Significativa la presenza di bosso (*Buxus sempervirens*) arbusto di lento accrescimento che presumibilmente testimonia un uso del suo legno per la produzione di piccoli oggetti di pregio.

#### **BO040 Crocetta (BO) BR1. Terramara**

L'omogeneità riscontrata nel materiale rinvenuto fa ipotizzare che il sito di Crocetta abbia avuto una durata molto breve inquadrabile nella prima fase del Bronzo Recente (Debandi 2010). Nell'area circostante l'insediamento si osserva una progressiva intensificazione della pressione antropica in cui si espandono le aree coltivate a cereali (6,3%) con la presenza di grano e orzo. Inoltre si osserva un incremento delle zone aperte o adibite a pascolo destinate verosimilmente all'allevamento degli animali (Marchesini et al. 2010).

#### **BO098 Anzola dell'Emilia (BO) BR. Terramara.**

Durante la fase di insediamento si osserva dal punto di vista pollinico un aumento delle aree coltivate a cereali e Leguminose. Il bosco viene progressivamente abbattuto per fare spazio a prati e pascoli destinati all'allevamento del bestiame a conferma di ciò un notevole aumento delle Graminacee spontanee e delle Cicorioidee. Per quanto riguarda i cereali (orzo-*Hordeum* gruppo,

avena-grano-*Avena-Triticum* gruppo, *Triticum* cf. *spelta* e panico comune cf.-*Panicum miliaceum*) aumentano notevolmente in confronto alla fase precedente l'insediamento, raddoppiando la loro presenza. Si segnala inoltre la presenza di Vite-*Vitis vinifera* e di canapa- *Cannabis sativa* (Pancaldi 2017, p.151).

#### RE115 Faieto di Casina (RE) BM3-BR1. Terramara.

L'abitato di Faieto nell'Appennino Emiliano, scavato tra il 1997-2000 (Tirabassi 1999) ha messo in luce i resti di una grande capanna del Bronzo Recente, posta su un terrazzo artificiale nel versante orientale del monte. La cultura materiale del sito è pienamente inseribile nell'ambito della cultura terramaricola. Lo studio dei macroresti (Carra 2012, p.163) ha permesso di identificare un forte sviluppo delle coltivazioni in cui prevale il frumento (71%), seguito dal panico (19%) e, infine, dall'orzo (10%). Tra i frumenti la specie maggiormente presente è *Triticum dicoccum Schrank* (43%), seguito da *Triticum monococcum-dicoccum* (23%), *Triticum spelta* L. (14%), *Triticum monococcum* L. (10%), *Triticum dicoccum-spelta* (8%) e *Triticum aestivum/durum* (2%). Indicando una chiara preponderanza dei frumenti vestiti (farro, spelta e piccolo farro), rispetto a quelli nudi. Per quanto riguarda le leguminose quelli più numerosi sono *Vicia faba* L. (13%) e *Vicia* sp. (21%).

#### Sintesi regionale dell'Emilia

Negli insediamenti terramaricoli della Pianura Padana l'attività antropica si manifesta chiaramente nella progressiva diminuzione della copertura forestale, insieme ad un maggiore sfruttamento dei territori agricoli e dell'estensione dei pascoli. La produzione agricola era incentrata principalmente nella coltivazione dei cereali: farro (*Triticum dicoccum*), farricello (*Triticum monococcum*), grano tenero-grano duro (*Triticum aestivum-Triticum durum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare*). Inoltre iniziano ad essere coltivati il miglio (*Panicum miliaceum* L.) e il panico (*Setaria italica*).

Inoltre le piante di nocciolo sembrano aver avuto un ruolo importante, in molte dei siti analizzati, la presenza di semi o di polline di *Corylus avellana* è presente nella quasi totalità degli insediamenti. In alcuni siti in particolare, come ad esempio nella Vasca di Noceto, i pollini rilevati sono stati così elevati da ipotizzare che attorno alla vasca fosse possibile una coltivazione intenzionale di arbusti nocciola (Mercuri et al. 2015).

#### Area della Romagna (Tab.2.8)

Il quadro conoscitivo dell'area orientale della regione si è arricchito recentemente grazie alle analisi dei macroresti effettuate sui resti archeobotanici da M.L. Carra negli scavi dell'Università di Bologna e le indagini polliniche eseguite dal Laboratorio di Palinologia e Archeobotanica del C.A.A. "G. Nicoli" S.r.l., presso la sede operativa di San Giovanni in Persiceto (BO). Nonostante i risultati siano ancora molto parziale, comincia a completarsi la ricostruzione del paesaggio vegetale.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Via Ordiere - Solarolo	RA038	BM	x	x	x	x	x	x	x	x		x

Monte Castellaccio	BO061	BM BR		x	x	x		x		x	x	
Monterenzio Vecchio	BO021	BM3 BR1	x	x	x			x	x			

Tab.2.8. Presenza assenza cereali nella Romagna: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*); 5-Avena-Triticum gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L; 9-Secale sp; 10-Pabbio *Setaria* sp. Beauv.

### BO061 Monte Castellaccio (BO) BM2. Abitato.

I rigorosi campionamenti eseguiti da Giuseppe Scarabelli nell'abitato dell'età del Bronzo di Monte Castellaccio e conservato presso il Museo Civico di Imola ha permesso un secolo dopo la ricostruzione paleoambientale del sito (Pacciarelli 1996). Tuttavia i macroresti non avevano indicazioni che permetta il collegamenti con le Unità Stratigrafiche del sito, di conseguenza non è possibile inquadrali in una fase precisa della vita dell'abitato ed è stato necessario rapportarli ai dati forniti dalle analisi palinologiche effettuate sul testimone stratigrafico del focolare conservato al museo (Bandini Mazzanti, Mercuri, Accorsi 1996). Il diagramma pollinico durante il BM1-2 evidenzia una intensificazione degli indicatori antropici, in cui l'agricoltura è indiziata dalle colture cerealicole (orzo, grano, forse anche miglio) attuate nelle vicinanze dell'insediamento e la presenza di aree destinate al pascolo (Bandini Mazzanti, Mercuri, Accorsi 1996, p.166).

Per quanto riguarda lo studio dei macroresti i cereali sono tra i reperti più abbondanti con 136 cariossidi di orzo coltivato (*Hordeum vulgare* L.), 1208 di grano tenero e duro (*Triticum aestivum s.l.-durum s.l.*), una sola cariossidi di farro (*Triticum dicoccum*), tre di secale (*Secale cereale* L.), 8 cariossidi di avena. In quest'ultima la taglia ridotta dei chicchi ha fatto pensare agli studiosi ad una avena spontanea piuttosto che coltivata. La presenza di vari specie diversificate di cereali, fa ipotizzare una "semina mista" che veniva fatta per evitare una possibile mancanza di produzione di grani a causa di una annata sfavorevole. Per quanto riguarda i legumi sono rappresentati da 22 semi e 4 specie: cicerchia (*Lathyrus sativus* L.), cicerchia cicerchiela (*Lathyrus* cf. *cicera*), favino o veccia comune (*Vicia faba minor* L.), Veccia (*Vicia* sp. L.). Solo nel caso della cicerchia è stato ipotizzata una possibile coltura nei pressi del villaggio, le altre presenze non sono necessariamente da relazionare con un intervento antropico. Oltre ai cereali compaiono reperti di altre specie come è il caso del lino coltivato (*Linum usitatissimum*) (0,4%) (Bandini Mazzanti, Mercuri, Barbi 1996, p.175).

### RA038 Via Ordiera, Solarolo (RA) BM2. Abitato.

Per la ricostruzione del paesaggio nell'abitato di Via Ordiera, databile tra la media età del Bronzo e il Bronzo Recente, le indagini si sono concentrate sia sull'analisi pollinica (Marchesini 2010) che su un numero notevole di macroresti vegetali carbonizzati o mineralizzati conservati in buone condizioni (Carra 2009, Carra 2012, Carra 2013). Le analisi polliniche hanno indicato, durante la fase insediativa, una diminuzione sempre maggiore della componente arborea attraverso un forte disboscamento finalizzato non solo alla costruzione di strutture abitative ma anche all'espansione dei campi coltivati fondamentalmente a cereali (orzo, avena, spelta). Sono presente anche gli indicatori tipici delle aree lasciati a pascoli come le *gramineae* spontanee, *cichorioideae* e le leguminose con tracce di veccia tipo fava (*Vicia*) e cicerchia (*Lathyrus* cf.), collegabili alla pratica di allevamento. Si riscontra inoltre la presenza di Noce comune (*Juglans regia*), gelsomino giallo

(*Jasminium fruticans* tipo) e melograno (*Punica granatum*) e piante a frutti eduli come il Sambuco, Corniolo (*Cornus mas*) e Rovo (*Rubus*)<sup>10</sup>. Dagli analisi polliniche si è determinata la presenza di piante ortive quali bietola (*Beta* tipo) e di particolare importanza è la forte presenza di Pino. Fra le piante erbacee compare la canapa comune (*Cannabis sativa*) (Pancaldi 2017, p.126). Per quanto riguarda i macroresti (Carra 2013, p.346) le specie coltivate sono rappresentate principalmente dai cereali mettendo in risalto un'agricoltura basata sui frumenti vestiti, principalmente farro (*Triticum dicoccum Schrank*); un ruolo decisamente secondario è ricoperto dal farricello (*Triticum monococcum* L.), dal farro grande (*Triticum spelta* L.) e dal "nuovo frumento vestito" (*Triticum* tipo *timopheevi* Zhuk). Non mancano tipologie di dubbia determinazione, quali *Triticum dicoccum/spelta* e *Triticum monococcum/ dicoccum*. Una modesta percentuale è rappresentata da frumenti nudi (*Triticum aestivum/durum*), probabilmente coltivati in campi policolturali. L'orzo (*Hordeum vulgare* L.) evidenzia un'importanza secondaria, rappresentando soltanto il 7% delle graminacee coltivate. Inoltre si segnala la presenza di avena (*Avena* sp. L.), che a Solarolo raccoglie il 30% dei rinvenimenti e i migli (12%). I legumi rappresentano soltanto il 3% delle piante coltivate e sono stati riconosciuti la veccia (*Vicia* sp. L.), la cicerchia (*Lathyrus sativus* L. e *Lathyrus* sp. L.), il pisello (*Pisum sativum* L.) e forse la lenticchia (cfr. *Lens culinaris Medicus*), oltre a forme di incerta determinazione (*Lathyrus/Pisum* e *Pisum/Vicia*).

#### **BO021 Monterenzio vecchio (BO) BM3-BR1. Abitato di altura.**

L'area indagata rappresenta una parte dell'insediamento protostorico, che presumibilmente si sviluppava lungo le pendici del monte, organizzato a terrazzamenti, di cui restano solo alcune tracce. Dall'analisi dei resti carpologici (Carra 2013, p.332) in particolare delle specie coltivate si evidenzia la predominanza dei cereali (99%), mentre i legumi appaiono come una componente marginale, rappresentati solo dalla veccia (*Vicia* sp. L., la cui coltivazione resta dubbia) e forse dalla lenticchia (cfr. *Lens culinaris Medicus*). I cereali identificati comprendono solo tre generi botanici: orzo (*Hordeum vulgare* L., 1%), miglio (*Panicum miliaceum* L., 2%) e diverse specie di frumento. Anche se molti reperti sono determinabili in modo generico (*Triticum* sp. L., 66%), è stato possibile riconoscere più specie di grano: farro (*Triticum dicoccum Schrank*) e farricello (*Triticum monococcum* L.), farro grande (*Triticum spelta* L.), mentre quasi del tutto assenti sono i frumenti nudi 6 (*Triticum aestivum/durum*). Inoltre è stato rilevato un frumento di tradizione neolitica (*Triticum* tipo *timopheevi* Zhuk.) (Carra 2013, p.334). Lo studio complessivo delle specie arboreo/arbustive ha messo in luce frutti del nocciolo (*Corylus avellana* L., 25%), ghiande (*Quercus* sp. L., 15%), more di rovo (*Rubus* gr. *fruticosus*, 15%), corniole (*Cornus mas* L., 8%) e uva (*Vitis vinifera* L., 8%). Completa il quadro le piante arbustive come il sambuco (*Sambucus ebulus* L. e *Sambucus* sp. L., 29%), utilizzato probabilmente come pianta tintoria. L'analisi dei resti mostra per il Bronzo recente del territorio limitrofo l'insediamento, un'agricoltura ancora di tipo tradizionale, basata prevalentemente sui frumenti vestiti neolitici. Gli elementi innovativi tipici dell'età del Bronzo, come i migli e lo spelta non sembrano rivestire ancora una grande importanza. Lo studio delle piante selvatiche documenta la preponderanza di piante utili alla sussistenza, sia in termini di frutti eduli (corniolo, nocciolo, ghiande, more, uva, alchechengi), sia di erbacee alimentari (Carra 2013, p.337).

---

<sup>10</sup> La diffusione del consumo di frutti sembra caratterizzare l'età romana. In particolare la noce assume un ruolo fondamentale solo a partire dalla fine del I mill.a.C. e altri frutti, come il melograno sono segnalati solo a partire dall'età del Ferro.

### **Sintesi regionale della Romagna**

Nel territorio della Romagna e delle aree marginali a sud della Pianura Padana i risultati dimostrano un ampio grado di antropizzazione di queste zone e una forte analogia con gli abitati delle terramare e delle palafitte. L'agricoltura è legata principalmente ai cereali tra cui sono preferiti orzo e frumenti. Tra i frumenti vestiti, il farro grazie all'adattabilità e alla discreta produttività ha un ruolo di rilievo, mentre sono da considerare marginali le coltivazioni del farricello e del "nuovo frumento vestito", testimoniato da modeste quantità.

Con l'età del Bronzo si diffonde la coltivazione del farro grande (*Triticum spelta* L.), diffuso in buona parte dei siti padani ed ugualmente confermato sia a Solarolo che a Monterenzio Vecchio. L'interesse verso questa specie potrebbe essere legato alla tipica rusticità oppure ai contatti culturali con l'Europa transalpina, dove lo spelta è coltivato fin dal Neolitico. Durante l'età del Bronzo si afferma, anche se con quantità secondarie, la coltura dei cereali a granella piccola, ovvero i migli. La presenza di diversi tipi di cereali sembrerebbe consolidare l'ipotesi delle prime forme di alternanza nella coltivazione, tra tipologie più e meno esigenti e con specie che hanno diversi tempi di maturazione. Infatti, i migli hanno un ciclo vegetativo breve e possono essere piantati in estate, come secondo raccolto (Nisbet, Rottoli 1997).

Dal punto di vista archeobotanico, problematico appare il ruolo delle leguminose, scarsamente rilevate nell'Italia settentrionale per tutta l'età del Bronzo; la modesta presenza di legumi può essere spiegata con un effettivo scarso interesse verso queste piante, oppure con un tipo di coltivazione meno estensivo rispetto a quella dei cereali. Non si esclude tuttavia che il dato possa essere condizionato dalla pessima conservazione dei resti, che sottostimerebbero il loro ruolo nell'alimentazione. I principali legumi rinvenuti nei siti dell'Italia settentrionale (veccia, cicerchia, pisello e lenticchia) sono gli stessi identificati nei siti di Solarolo e Monterenzio Vecchio (Carra 2013, pp. 354-355).

### **Liguria e Piemonte (Tab.2.9)**

Recenti studi archeobotanici corredati da datazioni C14 hanno consentito di acquisire le prime conoscenze oggettive sulle dinamiche dell'agricoltura in Liguria e Piemonte. È da sottolineare come il numero di siti archeologici indagati sia ad oggi ancora ridotto e non consenta quindi di disegnare un quadro esauriente. Le analisi disponibili sono state effettuate sui macroresti vegetali recuperati nei campioni di sedimento di alcuni depositi conservati in grotta o in abitati all'aperto, frequentemente posizionati in altura.

Sito	ID_Sito	Cronologia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Castellaro di Zignago	SP001	BA							x			
Castellaro di Uscio	GE011	BA				x		x				
Bric Tana	SV004	BM	x	x				x				x
Castellaro di Zignago	SP001	BR BF	x	x		x		x	x			x
Castellaro di Uscio	GE011	BF	x			x		x	x			

<b>Roc del Col</b>	TO008	BM			x			x				
<b>Castellazzo Bormida</b>	AL011	BM3				X		X	X			
<b>Borgo Moretta</b>	CN007	BR	x	x		x		x	x		x	

Tab.2.9. Presenza assenza cereali nella Liguria e Piemonte: 1-Piccolo farro (*Triticum monococcum* L.); 2-Farro (*Triticum dicoccum*); 3-Farro grande (*Triticum spelta* L.); 4- Frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*); 5-Avena-*Triticum* gruppo/ *Triticum* sp.; 6-Orzo (*Hordeum vulgare* L.); 7-Miglio (*Panicum miliaceum* L.); 8-Avena sp. L; 9-*Secale* sp; 10-*Pabbio Setaria* sp. Beauv.

#### SV004 Bric Tana (SV) BM2. Abitato.

Il sito, scoperto nel 1970, si colloca in una dolina a circa 510 m di quota. Bric Tana, datato alla media età del Bronzo è stato oggetto di scavi dal 1987 al 1992 (Del Lucchese et al., 1998). Il sito si caratterizza dalla creazione di muri a secco per ricavare spazi pianeggianti adatti all'agricoltura e all'insediamento abitativo, attraverso la creazione di terrazzamenti lungo i versanti della dolina. Le analisi palinologiche indicano modificazioni consistenti nella componente vegetale avvenuta durante l'età del Bronzo e nei periodi successivi all'insediamento. Durante l'età del Bronzo si riduce la componente arborea a vantaggio di quella arbustiva ed erbacea per un'iniziale azione antropica di diradamento della copertura forestale spontanea. Il livello superiore, relativo alla fine dell'età del Bronzo- inizio primo Ferro, segna una deforestazione più marcata con un buon incremento dei cereali insieme a quelli di *Poaceae* spontanee e *Liguliflorae*, testimonianza di importanti interventi antropici. Durante la media età del Bronzo sono attestati resti carpologici di cereali: *Hordeum vulgare* var. vestita, *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum* e *Panicum miliaceum*. Tra i semi di leguminose si segnalano *Vicia faba* var. minor, *Vicia ervilia* e *Pisum* sp., mentre tra i frutti selvatici sono documentate raccolte di *Quercus* sp., *Corylus avellana*, *Cornus mas* e *Malus sylvestris* (Arobba, Caramiello 2006, p.236).

#### SP001 Castellaro di Zignago (SP) BA-BM BF. Abitato.

L'abitato, riferibile all'età del Bronzo medio e finale, si colloca a 960 m s.l.m. in prossimità del crinale tra le valli del Magra e del Vara (La Spezia). Lo scavo è stato condotto tra il 1969 e il 1971 (Scarani, Mannoni, 1974; Mannoni, Tizzoni 1980) e sono stati ritrovati i resti di strutture abitative costruite su terrazzamenti pianeggianti. Lo studio preliminare del materiale paleocarpologico, da parte di Castelletti (1974), comprende impronte su ceramica e resti di cibo aderenti alle pareti interne di recipienti. I calchi hanno permesso di individuare *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum* e *Triticum vulgare* s.l. (cfr. *Triticum aestivum/durum* s.l.), *Hordeum vulgare* var. *tetrastichum* ed *hexasticum* nelle forme vestite, *Setaria italica* e probabilmente *Panicum miliaceum*. Tra le leguminose sono state riconosciute *Vicia faba* celtica nana (cfr. *Vicia faba* var. minor) e *Pisum sativum*. Le specie arboreo-arbustive da frutto sono rappresentate da melo, corniolo e nocciolo (Arobba, Caramiello 2006, p.237).

#### GE011 Castellaro di Uscio (GE) BA-BF. Abitato.

Il sito, scavato nel 1974, si colloca su un crinale a 700 m di quota e ha evidenziato un arco cronologico di frequentazione compresa tra il Neolitico e la età romana. Le tracce di agricoltura più antiche corrispondono al Neolitico recente e all'età del Rame-Bronzo antico, Bronzo finale e all'età del Ferro. Tutti gli strati relativi all'età del Bronzo antico hanno restituito frumento (*Triticum aestivum*, *Triticum aestivum/durum*), orzo (*Hordeum vulgare*) e tra i legumi (*Vicia faba* var. minor).

Mentre in quelli relativi al BF è presente il miglio (*Panicum miliaceum*) e la lenticchia (*Lens culinaris*). Sono presente tra i reperti di frutti legati alla raccolta dalla vegetazione spontanea, nocchie di *Quercus* sp. (Nisbet 1990, p.203; Arobba, Caramiello 2006, p.235).

#### **TO008 Roc del Col (TO) BM. Abitato.**

Il sito di Roc del Col, eccezionale per la sua posizione topografica (2083 m di quota) ed ecologica documentata la presenza di uno degli abitati, della media età del Bronzo, più alti dell'arco alpino occidentale.

Sulla base delle evidenze paleo-ambientali, si ritiene che il sito sia stato frequentato stagionalmente in rapporto con un'economia pastorale che utilizzava gli alti pascoli e probabilmente era connesso, attraverso una serie di tappe intermedie, con i versanti di fondovalle dove l'agricoltura cerealicola era più sviluppata (Fozzati, Nisbet 1984, p.274). Tuttavia nel sito sono stati rinvenuti tracce di Farro grande (*Triticum spelta* L.) e Orzo (*Hordeum vulgare* sp.) (Costantini et al. 2003).

#### **AL011 Castellazzo Bormida BM3. Abitato.**

La esplorazione del sito ha permesso di identificare una fascia di abitato inquadrabile cronologicamente tra la medio-tarda età del Bronzo nell'ambito della cultura nord-occidentale e contati sia con ambienti transalpini che palafitticoli-terramaricoli. Le analisi paleobotaniche eseguite su prelievi del sedimento hanno permesso di individuare un paesaggio agricolo caratterizzato dalle colture di frumenti (*Triticum aestivo/compactum*), orzo (*Hordeum vulgare*) e miglio (*Panicum miliaceum*) (Evans 1991 p. 85).

#### **CN007 Borgo Moretta (CN) BR. Abitato.**

Lo studio di questo sito è stato svolta attraverso i carboni localizzati nei saggi A,B,C ed E che permettono di desumere alcune considerazioni sulla copertura boschiva delle aree circostanti. Nel saggio C, la farnia/rovere (*Quercus robur/petraea*) è presente con oltre il 50%; nel livello attribuito alla media età del Bronzo otto sono i *taxa* rappresentati: pioppo (*Populus* sp.), ontano (*Alnus* sp.), nocciolo (*Corylus avellana* L.), faggio (*Fagus sylvatica* L.), farnia/rovere (*Quercus robur/petraea*), olmo (*Ulmus* sp.), acero (*Acer* sp.), frassino (*Fraxinus* sp.); nel livello di transizione media età del Bronzo-tarda età del Bronzo sono rappresentate undici entità sistematiche, le stesse che compaiono nella precedente fase, salvo il pioppo, in aggiunta a carpino e pomoidee. Nella tarda età del Bronzo si assiste a una riduzione a tre del numero di *taxa*: salice, faggio e quercia (Castelletti, Motella De Carlo, 1994, p.366).

IL saggio A pertinente ad un livello di transizione media età del Bronzo - tarda età del Bronzo è confermata la presenza delle specie del saggio C; mentre nel saggio E, collocato nella tarda età del Bronzo, una situazione simile al saggio C.

L'analisi carpologica hanno dato come risultato una notevole presenza di cereali, fra i quali il frumento estivo (*Triticum aestivum-compactum* Schiem.), il farro (*Triticum dicoccum* Schrank), e di leguminose, con abbondante presenza di favino (*Vicia faba ssp. minor*). Sono attestate anche cariossidi di orzo (*Hordeum vulgare* L.), piccolo farro (*Triticum monococcum* L.), miglio (*Panicum miliaceum* L.) e una cariosside di segale (*Secale cereale* L.). Sono presenti anche specie erbacee ruderali e infestanti come poligono (*Polygonum c/r. minus*), alcune specie appartenenti al genere

*Chenopodium* (farinello), *Silene c/r. alba* (silene), *Galium aparine* L. (attaccamano), *Valerianella dentata* L.), *Pollich* (gallinella dentata), *Lapsana communis* L. (grespignolo), inoltre *Sambucus nigra* L. (sambuco comune), oltre ad altre piante di interesse alimentare come il nocciolo (*Corylus avellana* L.), pruno (*Prunus sp*) e corniolo (*Cornus mas* L.) (Castelletti, Motella De Carlo 1994, p.368).

### **Sintesi regionale Liguria e Piemonte**

Nelle aree montane della Liguria e Piemonte, durante l'età del Bronzo, si consolidano la pratica della transumanza verso le zone prative d'altura e del disboscamento, che tramite l'uso del fuoco contribuisce alla riduzione dell'abete bianco sostituito dal faggio, utilizzabile anch'esso come foraggio fogliare. Le coltivazioni sono supportate dall'utilizzo dell'aratro, testimoniato nelle incisioni rupestri di Monte Bego, dove si possono osservare numerosi graffiti raffiguranti gruppi di bovini aggiogati. L'importanza di questo nuovo attrezzo, che facilita il dissodamento dei suoli, contribuisce ad accrescere le rese e a ridurre i tempi di rotazione dei campi, è da collegare alla diffusione, almeno a partire dal Bronzo medio dei primi terrazzamenti sia per uso abitativo sia agricolo. Allo stesso periodo sono da attribuire l'uso di nuove specie di cereali (miglio e panico) e di leguminose (favino, ervo, pisello e cicerchia) (Arobba, Caramiello 2006, p.241).

### **2.2.2. Conclusioni sui dati archeobotanici**

Il dato archeobotanico relativo all'evoluzione della vegetazione della pianura Padana nell'età del Bronzo identifica una forte pressione operata dall'uomo sul territorio. Il moltiplicarsi degli abitati e l'elevata espansione demografica portano ad un aumento delle superfici coltivate e alla riduzione delle aree forestate. Alcuni casi studio come la terramara di Poviglio S. Rosa o la terramara di Montale testimoniano il passaggio da una foresta planiziale precedente la fondazione degli abitati ad un paesaggio in continua e crescente deforestazione combinata con l'aumento degli indicatori antropogenici. Lo sfruttamento per ricavare legname da costruzione e per liberare vaste aree da destinare all'agricoltura e al pascolo è ben rappresentato dalle seriazioni polliniche.

Questo processo era già iniziato nel BA dove è ben documentato nell'area delle palafitte, ma non si esclude che gradualmente e più capillarmente potesse interessare anche altre aree, inclusa la pianura del Po, dove proprio le analisi polliniche indicano già una presenza di attività antropiche e di coltivazione dei cereali nelle fasi precedenti le attivazioni delle grandi terramare.

Dalle analisi antracologiche si osserva che la foresta era composta da una vegetazione definita come *Quercus-carpinetum boreoitalicum*, mentre per gli ambienti più umidi mostrano associazioni che rientrano nei carici-frassineti. In realtà sembrano poche le varietà di *taxa*, in cui la specie più abbondante è la quercia, segue una cospicua presenza del frassino, mentre il carpino compare in maniera limitata. Alcune particolarità regionali sembrano testimoniate dall'olmo più frequente nelle terramare emiliane che nei siti a nord del Po, forse in rapporto alle diverse condizioni pedologiche. Le specie di margine forestale e di radura (nocciolo, pmoidee e pruno) sono numericamente ridotte e non costantemente presenti nei campioni analizzati (Rottoli, Motella 2004, p.742).

In merito al processo di deforestazione in rapporto all'impatto antropico, l'analisi del paesaggio attorno alla terramara di Santa Rosa di Poviglio ci permette di ricostruire le dinamiche tra BM e BR. Al momento della fondazione dell'abitato nel BM2 *un territorio di 500 m di raggio intorno alla terramara era totalmente deforestato, alberi sparsi sembrano però presenti. In un raggio di 4 km, i*



valori di copertura forestale si mantenevano al di sotto del 50%. Nel passaggio al BR e nella prima età del Ferro un territorio di 500 m di raggio era quasi privo di alberi isolati. L'area deforestata si estendeva probabilmente più di 4 km intorno alla terramara (Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004, p.731-732). Per quanto riguarda la valutazione della porzione di territorio messa a coltura durante il BM-BR "le Gramineae del gruppo wild grass (non coltivate) rappresentano circa il 50% dell'intero spettro e sono in rapporto di 4 (5): 1 con i gruppi *Hordeum* e *Avena-Triticum*". In altre parole gli autori considerano che la superficie occupata da prati e pascoli fosse maggiore di quella occupata dalle colture.

Dalle analisi dei dati archeobotanici emerge una forte omogeneità delle specie coltivate, soprattutto dei cereali. Si segnalano alcuni punti che dovranno essere approfonditi nelle future ricerche:

- 1) Caratteristica principale sembra essere la diffusione dello spelta (*Triticum spelta*), precedentemente raro e limitato a basse percentuali, che nell'età del Bronzo si può affermare diventa una delle specie alternative adottate in tutte le aree dell'Italia settentrionale (Fig.2.6). In particolare lo spelta è rinvenuto in diversi siti della valle dell'Adige, dell' area Gardesana, della Pianura Padana, sulle Alpi Cozie (Nisbet 1994). Nonostante lo spelta sia meno importante degli altri cereali, conferma quella che sarà la tendenza delle epoche successive che indicano una particolare adattabilità di questa specie al clima semicontinentale (Carra 2012; Fiorentino et al. 2004).

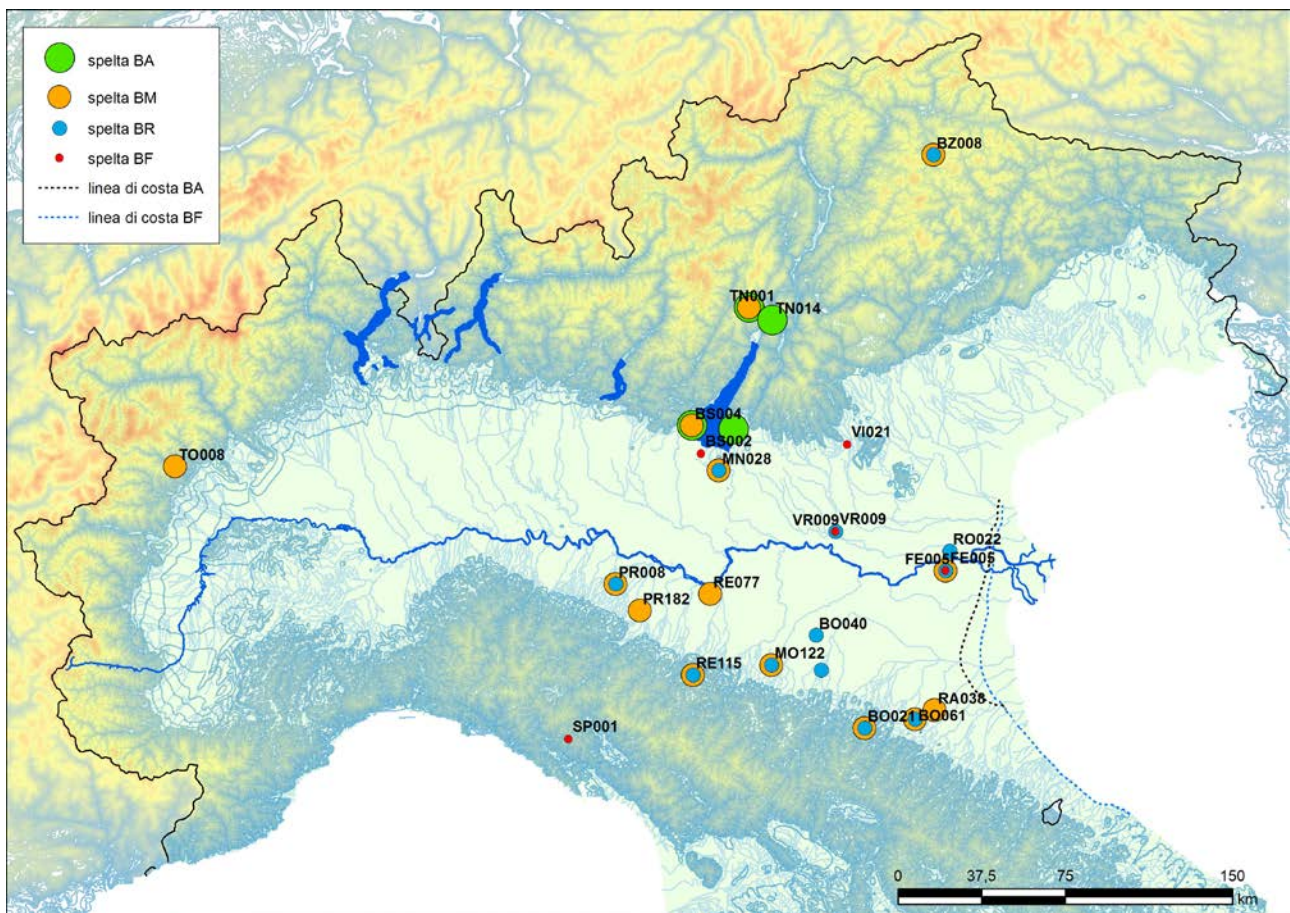


Fig.2.6. Diritribuzione dello spelta (BA - BF).

- 2) La stessa tendenza ad una maggiore diffusione si potrebbe supporre per i cereali a chicco piccolo come il miglio (*Panicum miliaceum* L.) (Figg.2.7-2.10) e il panico (*Setaria italica*) (Fig.2.11), che risultano presenti in numerosi contesti, ma con quantità ancora limitate. Va segnalato che la loro più bassa frequenza rispetto ai cereali maggiori potrebbe dipendere da campionature non sempre adeguate al recupero di semi di piccole dimensioni (Fiorentino et al. 2004). In particolare è probabile che il miglio (*Panicum miliaceum*), specie rustica e poco esigente, venisse coltivata alla fine del ciclo colturale di altri cereali indicando le prime forme di rotazione (Forni 1997). Inoltre i “migli” potevano essere utilizzati per assicurarsi un raccolto quando le coltivazioni vernine non avevano dato produzioni sufficienti, in quanto hanno un ciclo colturale breve di 2 o 3 (si semina a giugno-luglio e si raccoglie a settembre).

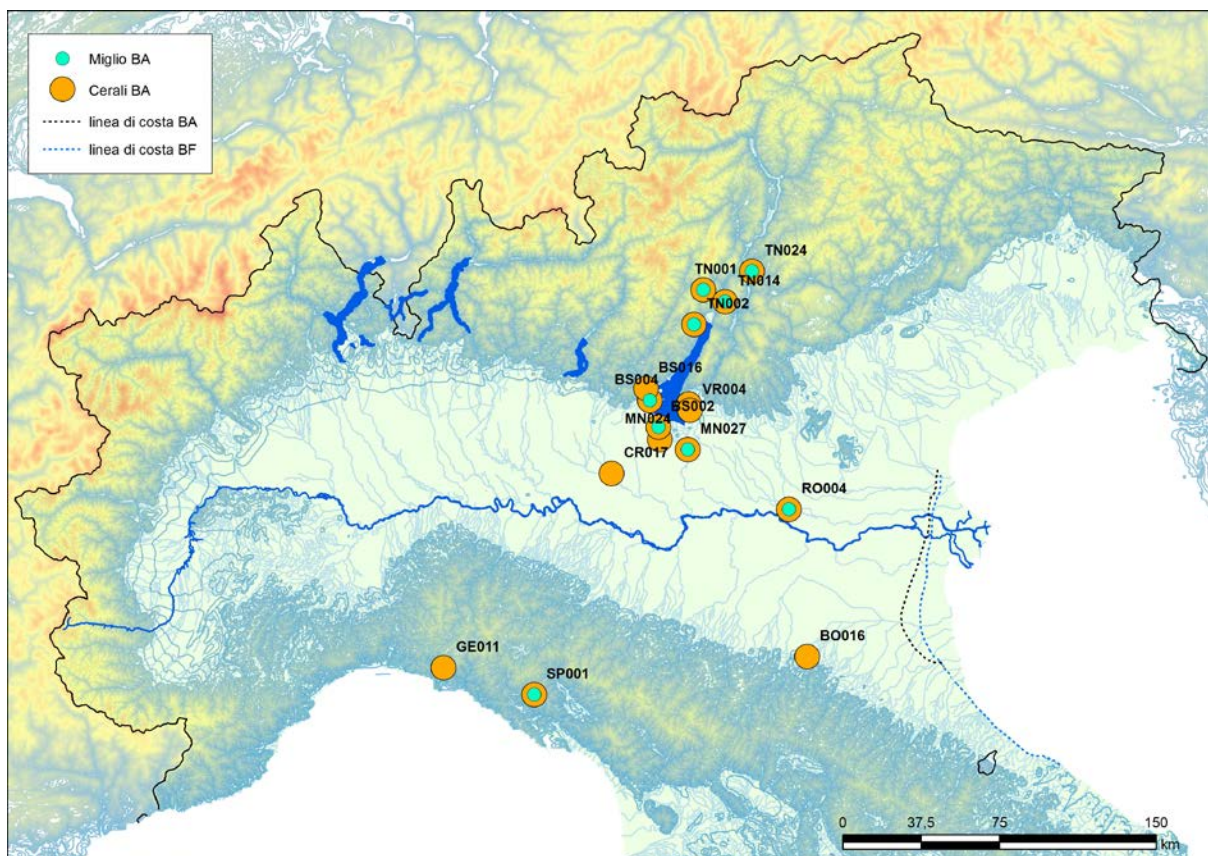


Fig. 2.7. Presenza del Miglio (*Panicum miliaceum* L.) durante la fase BA.

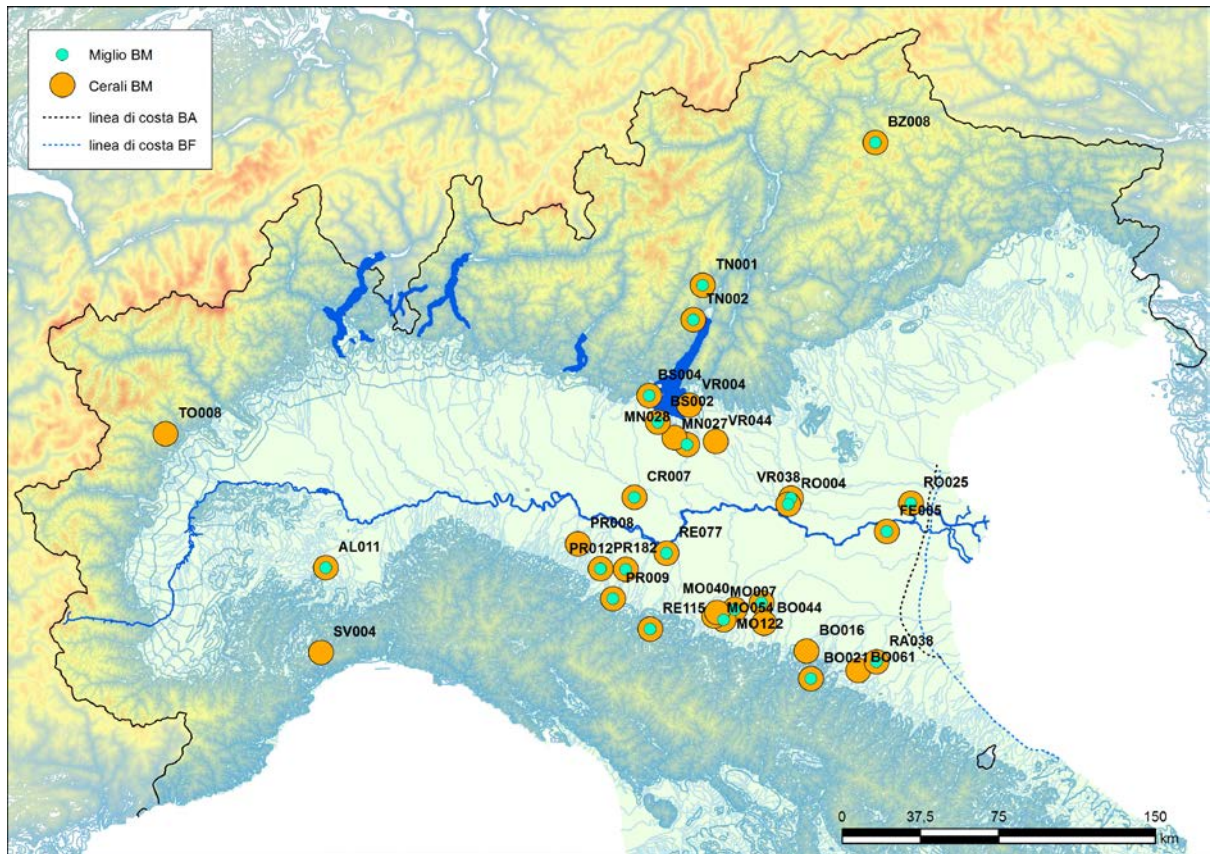


Fig. 2.8. Presenza del Miglio (*Panicum miliaceum* L.) durante la fase BM.

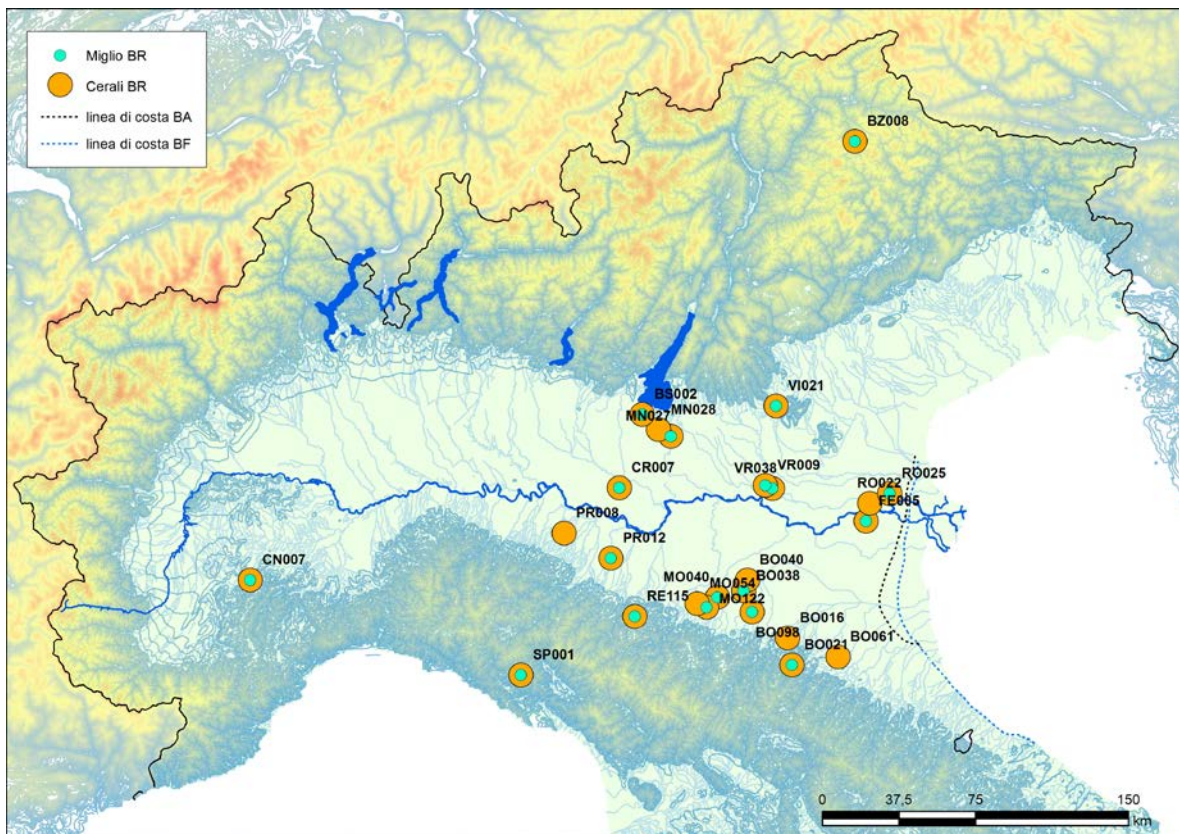


Fig. 2.9. Presenza del Miglio (*Panicum miliaceum* L.) durante la fase BR.

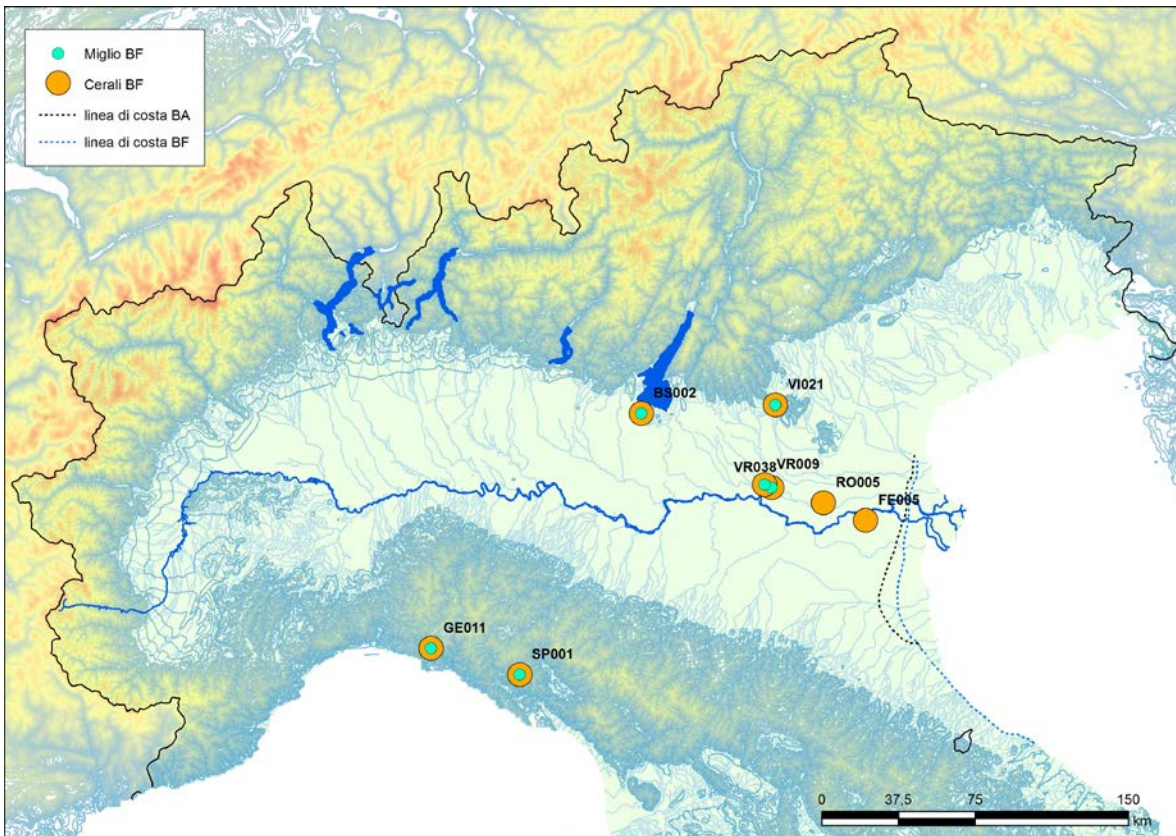


Fig. 2.10. Presenza del Miglio (*Panicum miliaceum* L.) durante la fase BF.

- 3) Dai campioni botanici si può identificare una modalità di coltivazione che comprende apparentemente tutti i cereali, soprattutto frumenti (Figg. 2.11; 2.12; 2.13) e orzo (Fig. 2.14). Questa modalità potrebbe corrispondere ad una policoltura in cui le sementi spesso si mescolavano. Interessanti tuttavia sono i contesti in cui alcune specie sono assenti identificando pertanto una pratica contraria, mirata sulla monocoltura o almeno sull'esclusione di alcune specie.

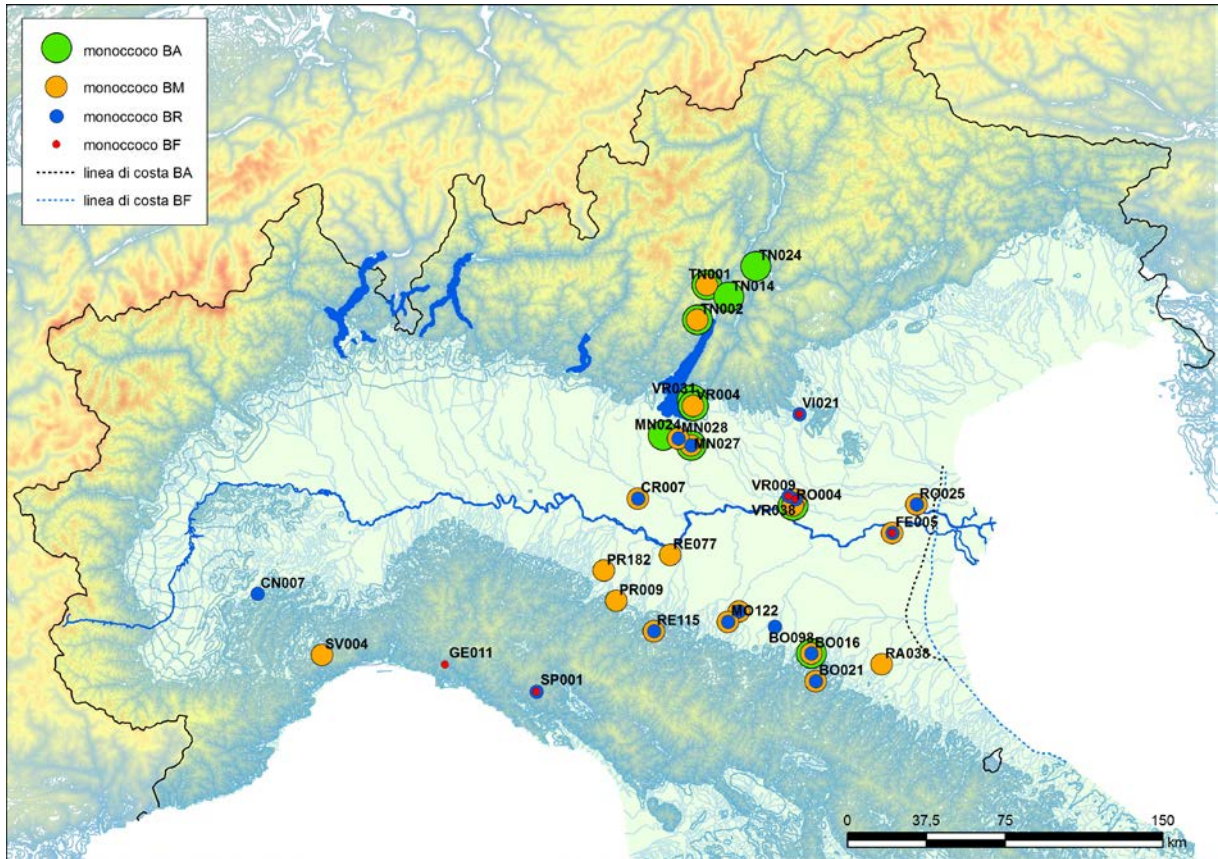


Fig.2.11. Dtribuzione del frumento (*Triticum monococcum*) dal BA al BF.

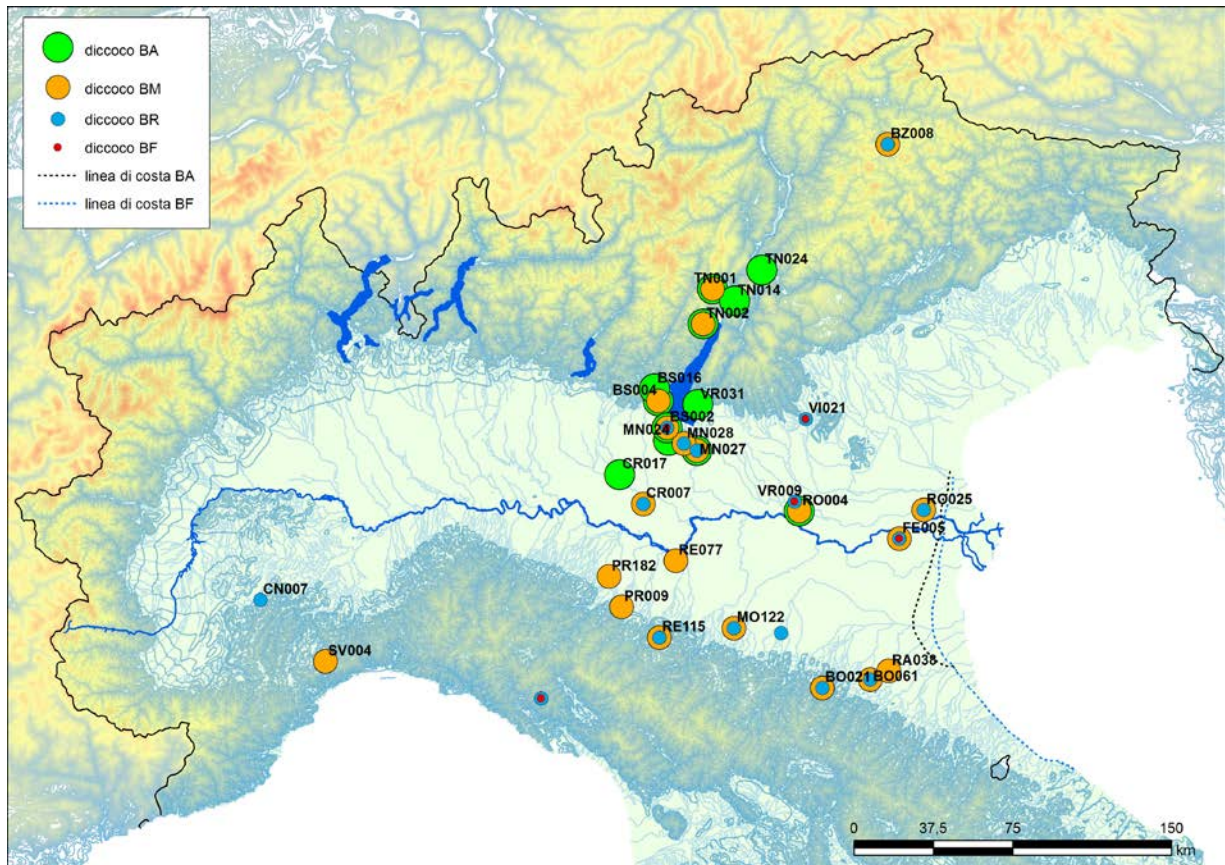


Fig.2.12. Dtribuzione del frumento (*Triticum diccoco*) dal BA al BF.

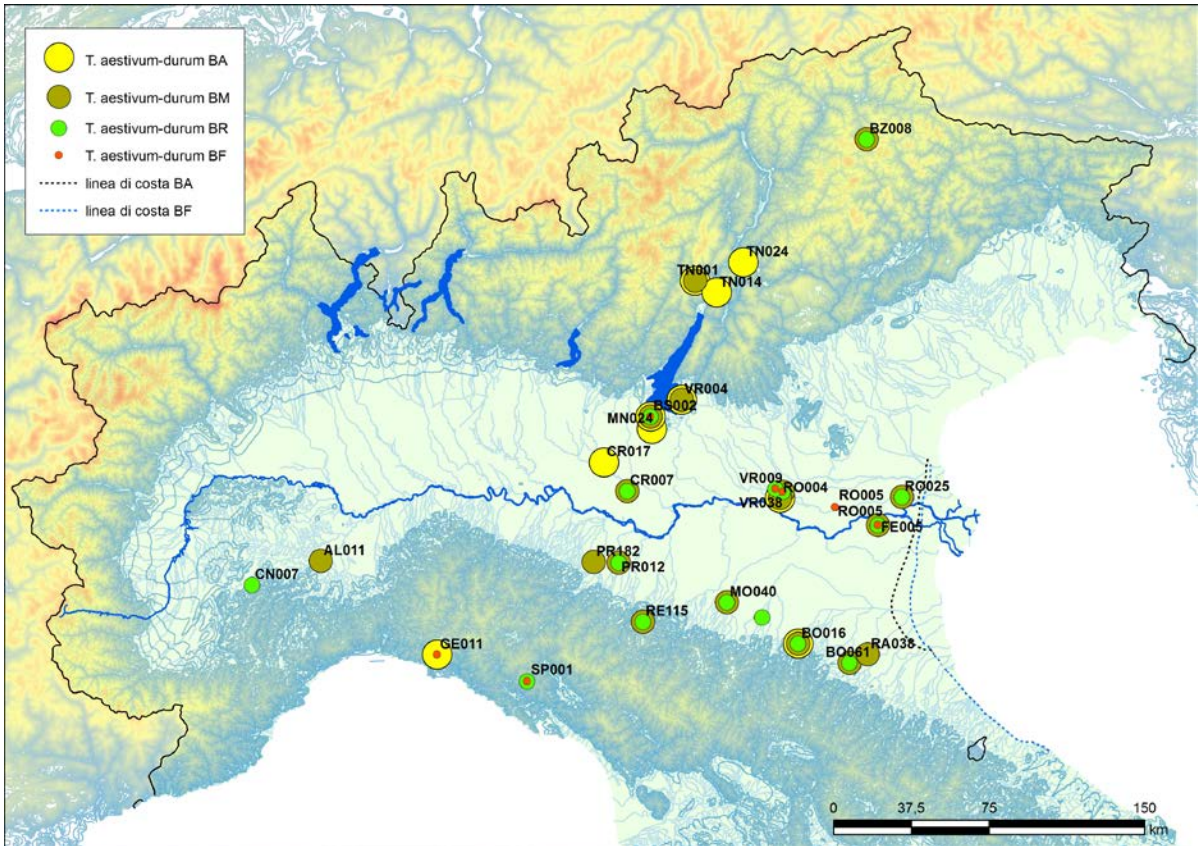


Fig.2.13. Ditrribuzione del frumento (*Triticum aestivum*) dal BA al BF.

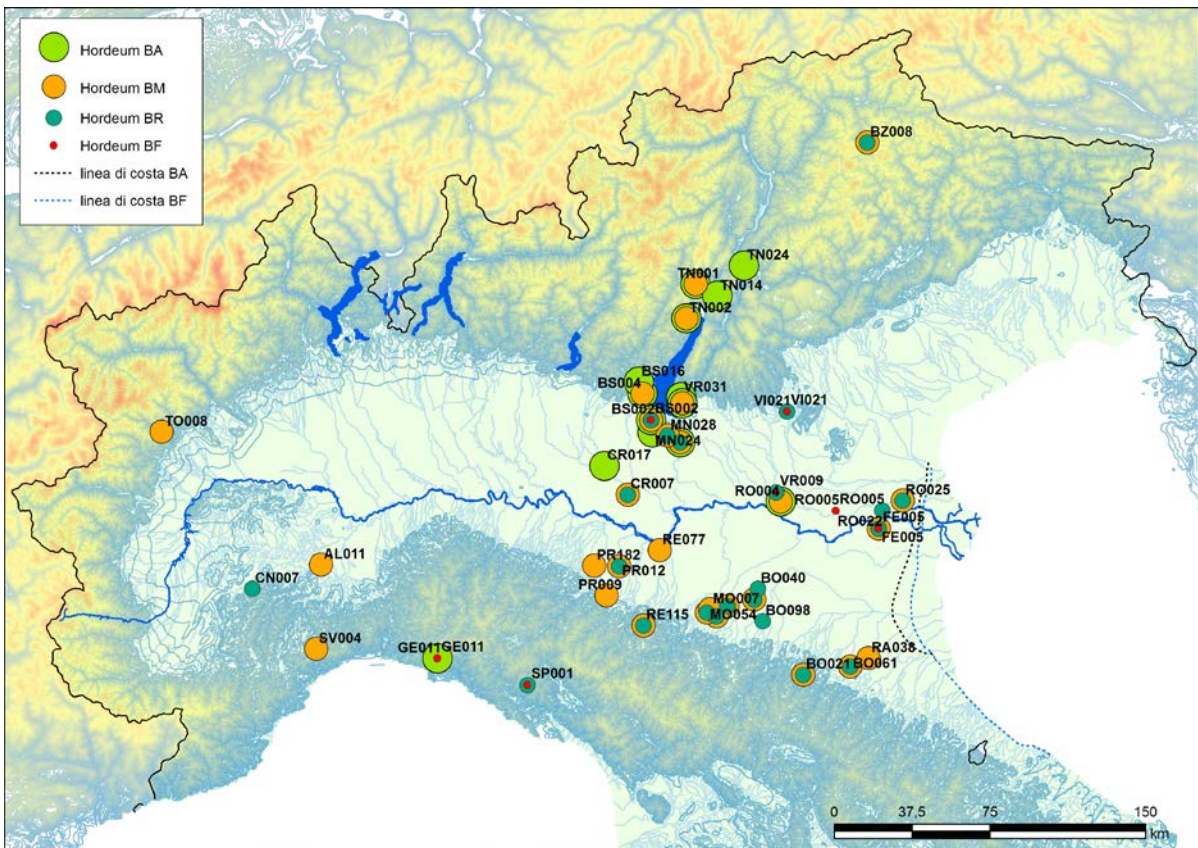


Fig.2.14. Ditrribuzione dello Orzo dal BA al BF.

4) L'avena (*Avena* sp. L) e la segale (*Secale* sp), tendenzialmente poco diffusi e difficili da determinare se si tratta di specie coltivata o selvatica sono considerate nella maggioranza dei casi come infestanti. La loro presenza inizia ad essere più marcata a partire del BM (Figg. 2.15; 2.16) e in base ad alte concentrazioni ritrovate per esempio a Solarolo, se ne ipotizza comunque una sua possibile coltivazione a fini alimentari (Mercuri, Bandini Mazzanti, Accorsi 2006; Carra 2013). Le segale (*Secale cereale* L.) da parte sua è una pianta che si adatta bene alle aree collinari e sub-montane poiché predilige basse temperature ed ha un ciclo produttivo piuttosto breve.

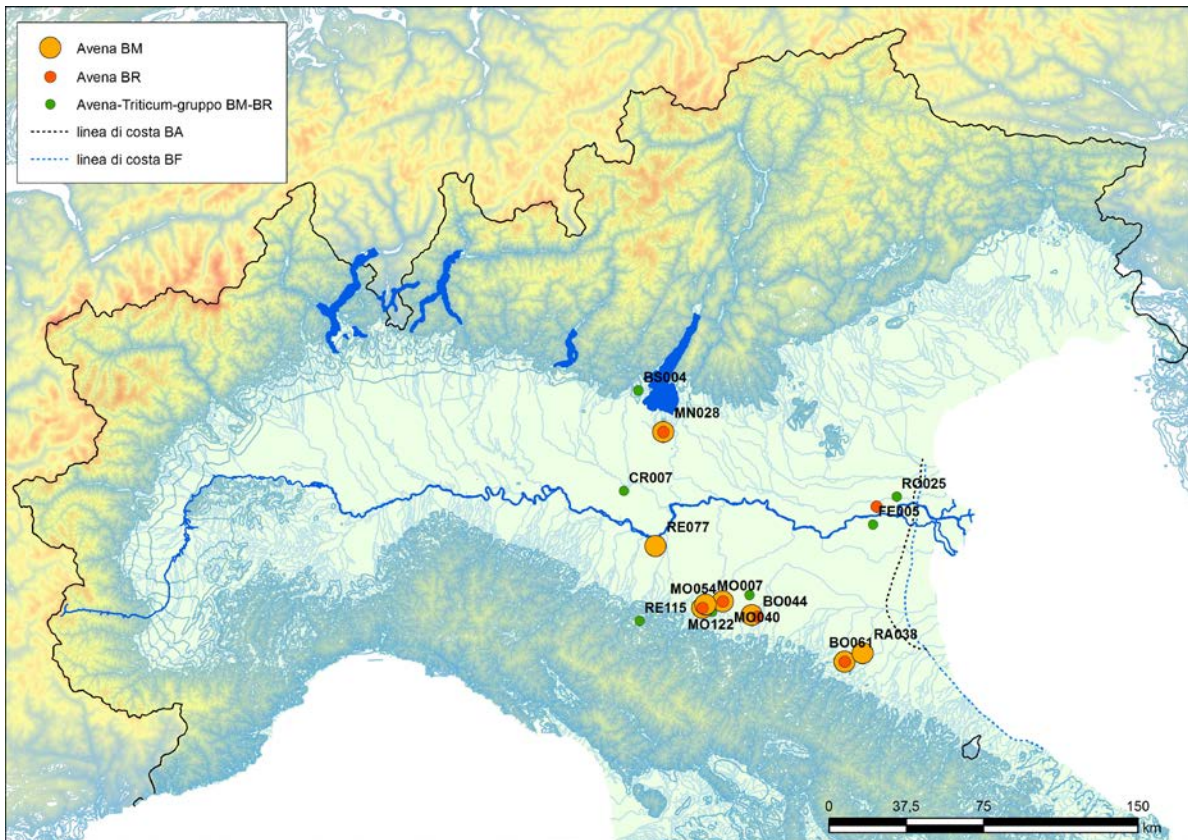


Fig.2.15. Dtribuzione della avena dal BA al BR.

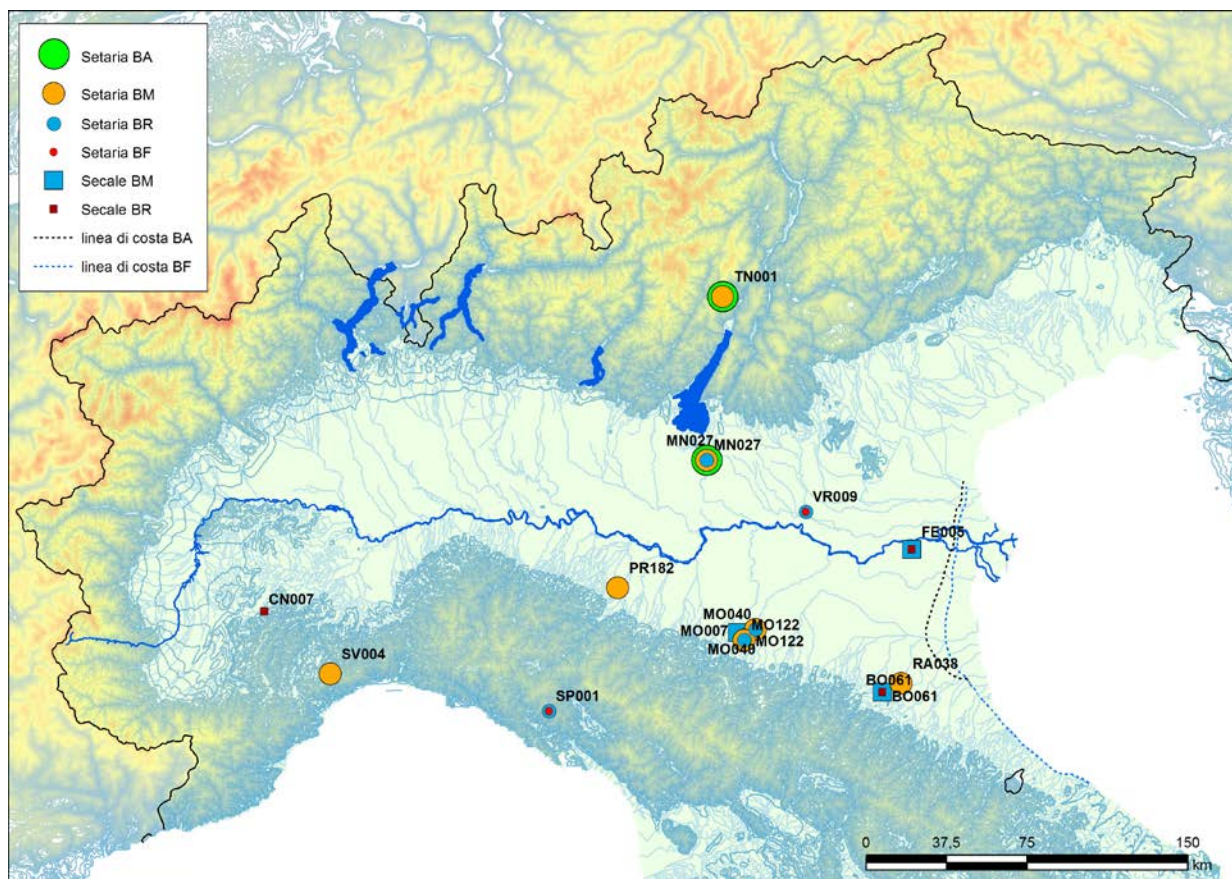


Fig.2.16. Distribuzione della Settaria (BA-BF) e Secale (BA-BM).

In merito alle modalità di sfruttamento agricolo applicate dalle popolazioni dell'età del Bronzo con conseguenti modificazioni del paesaggio, gli studiosi sono arrivati alle seguenti conclusioni:

- 1- Sviluppo delle piante eduli coltivate con particolare riferimento ai cereali coltivati, tra cui alcuni mostrano la diffusione a partire dall'età del Bronzo;
- 2- Deforestazione mediante incendio dei boschi per ottenere spazi aperti in cui coltivare piante e allevare bestiame;
- 3- Sinergia tra deforestazione e attività antropiche, incluse le forme di costruzione degli abitati (con abbondante uso del legname) e le attività produttive (Sadori et al. 2004).

### 2.3. La gestione dell'agricoltura: cosa implicava la coltivazione dei cereali

Alla luce del fatto che i dati archeobotanici indicano tra le coltivazioni più diffuse i cereali e che questi costituivano l'elemento di base dell'alimentazione, si ritiene necessario dedicare una particolare attenzione a tutti gli aspetti della filiera che ne garantivano una produzione continua. Come più volte esposto la principale caratteristica dell'età del Bronzo è la lunga durata degli abitati fondata sulla capacità di non esaurire le proprietà del suolo.

Proprio per questo motivo è presumibile che avessero una particolare cura nei sistemi di gestione della coltivazione, raccolta, trasformazione e conservazione dei cereali. Ciascuna di queste fasi richiede di essere analizzata e confrontata con i dati archeologici disponibili, non solo per proporre una ricostruzione della filiera, ma anche e soprattutto per individuare i futuri aspetti delle ricerche dedicati a chiarire i tanti punti ancora incerti.



La catena operativa della coltivazione dei cereali prevede le seguenti fasi:

1. scelta dei cereali sulla base della disponibilità, adattabilità al tipo di suolo, altitudine, ecc.
2. scelta dei terreni, preparazione (disboscamento, rimozione infestanti, aratura)
3. la gestione dei terreni e le pratiche agricole di mantenimento delle proprietà dei suoli (dimensioni, recinzioni, irrigazione o drenaggio concimazione, ecc.)
4. semina
5. sarchiatura e cura della coltivazione
6. mietitura e trebbiatura

### **2.3.1. Caratteristiche dei cereali coltivati nell'età del Bronzo**

Tutte le popolazioni dell'Italia settentrionale sembrano continuare a coltivare le tipologie di cereali già diffusi dal Neolitico. In particolare il nuovo frumento vestito *Timopheevi* sembra caratterizzarsi per la continuità dal Neolitico ed età del Rame. Si nota nell'età del Bronzo un incremento del *Triticum spelta* ed una sempre maggiore attenzione verso l'avena e verso i cereali a chicco piccolo. Le analisi dei resti archeobotanici non ci permettono di stabilire se la coltivazione fosse organizzata per monoculture con terreni distinti dedicati ad ogni specie documentata o per campi di policulture a causa della difficoltà di mantenerle distinte. È probabile che durante le fasi di mietitura e trebbiatura avvenisse una raccolta dei chicchi migliori da destinare alle semine successive. In questo modo si attuava una selezione artificiale che deve aver contribuito alle modificazioni genetiche naturali delle varie specie di cereali.

Nonostante ogni cereale abbia caratteristiche intrinseche, si possono evidenziare alcune caratteristiche comuni che ci permettono di valutarne meglio le forme di gestione e di sfruttamento. Si ritiene necessario elencare alcune caratteristiche biologiche in quanto giustificano una presumibile resa produttiva di gran lunga superiore a quanto seminato.

1. L'apparato radicale è di tipo fascicolato, costituito da radici primarie che si originano dalla cariosside e radici secondarie che si sviluppano a partire di quelle primarie.
2. Il fusto (detto culmo) è generalmente cavo ed eretto, cilindrico, di altezza e caratteristiche variabili a seconda della specie. L'altezza del culmo è inversamente correlato alla sua resistenza agli agenti atmosferici (vento e piogge), che tendono a piegarlo, causando il fenomeno dell'allettamento. Dai nodi basalidi cui è costituito il fusto, si possono originare, all'inizio del ciclo vegetativo culmi secondari o di accestimento. Il loro numero per pianta (*indice di accestimento*) è normalmente compreso tra 1 e 5. Ogni culmo di accestimento produce un apparato radicale avventizio ed una spiga.
3. L'infiorescenza è una spiga nel frumento, orzo, segale (parte femminile) o una pannocchia nell'avena, miglio e sorgo (parte maschile).
4. La spiga è formata da un *rachide*, un asse principale, sul quale sono inserite le *spighette* sessili (senza peduncolo) in numero variabile (1 nel frumento, 3 nell'orzo).
5. Le spighette sono racchiuse dal glume, molto evidenti nel frumento, più ridotte invece nell'orzo.
6. La parte più importante del cereale è il frutto formato da una cariosside (seme). Nelle diverse specie e varietà le cariossidi si distinguono per la forma (ovale o ellittica), la grandezza (lunghezza tra 4 e 10 mm), il colore (giallo, rosso) e la struttura. Le glumelle, al momento della sgranatura, possono rimanere aderenti al frutto (cariossidi vestite, come può essere l'orzo e il farro) oppure non aderenti al frutto (cariossidi nude come nel caso del frumento duro e tenero).

Caratteristiche dei cereali		Frumento duro	Frumento tenero	Farro	Orzo
Altezza		80-130	70-120		70-150
Resistenza all'allettamento		poco resistente	elastico- resistente		
Foglia		ligula e auricole presenti	ligula e auricole presenti	ligula e auricole presenti	ligula <u>assente</u> auricola molto sviluppata
Infiorescenza	tipo	spiga	spiga	spiga	spiga
	presenza reste	aristata	aristata o mutica	mutica	aristata
Cariosside	glumette	nuda	nuda	vestita	nuda o vestita
	consistenza	vitrea	farinosa	farinosa	farinosa
	colore	ombrata	bianca o rossiccia		
Esigenze termiche		<u>meno</u> resistente al freddo del frumento tenero	<u>più</u> resistente al freddo del frumento duro	resistente al freddo	resistente al freddo

Le numerose specie si sono evolute attraverso complessi meccanismi di ibridazione naturale che hanno portato ad assetti cromosomici molto diversi:

- Frumenti diploidi ( $2n = 14$ ; genomi AA): *Triticum monococcum* (Piccolo farro);
- Frumenti tetraploidi ( $2n = 28$ ; genomi AABB): *Triticum dicoccum* (Farro), *Triticum durum* (Frumento duro) e *Triticum turgidum* (Frumento turgido);
- Frumenti esaploidi ( $2n = 42$ ; genomi AABBDD): *Triticum spelta* (Spelta), *Triticum aestivum* L. (Frumento tenero).

Il ciclo biologico dei cereali è annuale (dall'autunno inoltrato alla primissima estate) e si articola nelle seguenti cinque fasi:

1. Germinazione ed emergenza: Quando inizia la germinazione di una nuova pianta. La prima foglia fuoriesce dal terreno (emergenza) e si espande fino a raggiungere la sua dimensione normale.
2. Accestimento: il momento in cui i culmi laterali (secondari) escono dai nodi basali del culmo principale e successivamente emettono radici proprie.
3. Levata: è il periodo di crescita più intenso durante il quale gli internodi si allungano e si sviluppa l'apparato fogliare. Durante la fase inizia l'infiorescenza che cresce in alto.
4. Fioritura: durante questa fase si ha la formazione dei fiori nella spiga e avviene la fecondazione che porta alla maturazione della cariosside.
5. Maturazione: in questa fase la cariosside cresce fino a raggiungere il volume ed il peso massimo. Lungo il processo di maturazione la cariosside inizia a seccarsi fino a raggiungere un contenuto in acqua del 12-14% circa. È il momento in cui la pianta completa il proprio ciclo vitale. A questo punto la pianta diventa marrone e secca perché muore. Non appena sia la pianta che i semi diventano abbastanza secchi, la raccolta può avere inizio.

### **2.3.2. Scelta dei terreni e preparazione alla semina (*disboscamento, rimozione infestanti, aratura*)**

La pratica agricola ed in particolare la coltivazione dei cereali richiedono terreni caratterizzati da suoli sufficientemente ricchi di azoto e di sostanza organica, ben drenati, meglio se soffici e poco compatti. Si segnala che i maggiori fattori di limitazione alla coltivazione dei terreni sono la tessitura argillosa e l'idromorfia del suolo, connessa oltre che alla tessitura, alla presenza di falda o di ristagno d'acqua in prossimità della superficie.

Nella pianura padana si possono riconoscere diversi livelli di compatibilità con la coltivazione dei cereali e si può affermare che ad eccezione di suoli decisamente argillosi la maggior parte dei suoli potessero essere sfruttati facilmente per l'agricoltura. Le classificazioni FAO delle classi di *suitability* indicano per l'Italia settentrionale attuale una buona presenza in media di suoli adatti alla coltivazione dei cereali. Sono identificati a grandi linee due classi di suoli, più o meno evoluti, tra cui si segnalano quelli di bassa pianura a tessitura più argillosa e quelli dall'alta pianura alla collina con tessitura da limo-sabbioso a limo argilloso, più adatti alla lavorazione del terreno. In particolare si rileva come i territori dell'alta pianura fossero i migliori per il substrato formato da conoidi di ghiaie che ne permettevano un buon drenaggio. Per la coltivazione, l'elemento più importante oltre alla presenza della sostanza organica e di azoto, è certamente il drenaggio: i cereali temono il ristagno d'acqua e pertanto i terreni ad essi dedicati devono essere curati evitando che soprattutto nei mesi di crescita fenologica possano essere danneggiati dalla formazione di pozze e il ristagno di acqua.

La ricostruzione climatica e vegetazionale basata sulle analisi polliniche delle fasi precedenti l'età del Bronzo (prima parte del Sub-boreale) ci mostra un territorio fortemente forestato con una folta vegetazione di querceto misto. Nella zona centrale (Emilia, Lombardia orientale e Veneto occidentale) che vedrà l'espansione del popolamento soprattutto a partire dal BM le aree antropizzate saranno collocate all'interno di un paesaggio dominato da ampie foreste con alberi che dovevano superare i 20 m di altezza e con un fusto di grande diametro. Nelle dinamiche di espansione la prima attività prevedeva pertanto il taglio della foresta e la sua trasformazione in suolo agricolo.

#### ***Il disboscamento e l'uso del suolo***

In uno studio geoarcheologico svolto in alcuni siti nella pianura Emiliana centro-occidentale, sono state rintracciate tracce di disboscamento per incendio, datate su base radiocarbonica e stratigrafica all'Eneolitico e al Bronzo antico (Cremaschi, Nicosia, Salvioni 2012). In particolare nel sito di San Pancrazio (Parma) è stato individuato un suolo sepolto con le tracce delle azioni intraprese dalle prime comunità che dovevano colonizzare il territorio (Figg.2.17; 2.18).



Fig.2.17. Traccia di ceppaia affiorante sul suolo dell'antica età del Bronzo circondata da chiazze di carbone. San Pancrazio (da Cremaschi 2009a, p.523, fig. 2).

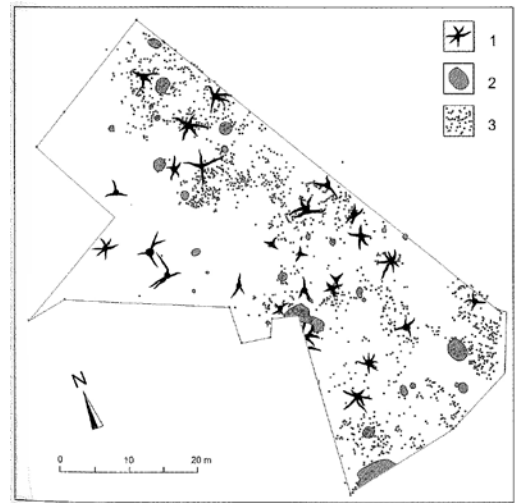


Fig.2.18. Distribuzione delle ceppaie nel sito di BA di San Pancrazio in rapporto alle concentrazioni di carbone e ai frammenti ceramici: 1) ceppaie; 2) concentrazioni di carbone; 3) frammenti ceramici. (da Cremaschi 2009b, fig. 2.2)

Oltre alle tracce di aratura di cui si tratterà in seguito, sono state identificate le evidenze delle pratiche di deforestazione del manto vegetale con il metodo *slash and burn* (taglia e brucia) metodo di trasformazione della foresta in terreno agricolo (Fig. 2.19), ampiamente adottato in varie parti del mondo per liberare i terreni e procedere ad uno sfruttamento antropico (Palm et al. 2005). Numerosi studi condotti negli ultimi 50 anni hanno via via proposto lo stesso metodo come punto di partenza dei sistemi agricoli ed in particolare hanno associato questa pratica, sperimentata durante la neolitizzazione, alle prime forme della cd. agricoltura itinerante (*shifting agriculture*) in Europa (Conklin 1961; Bickle, Whittle 2013).

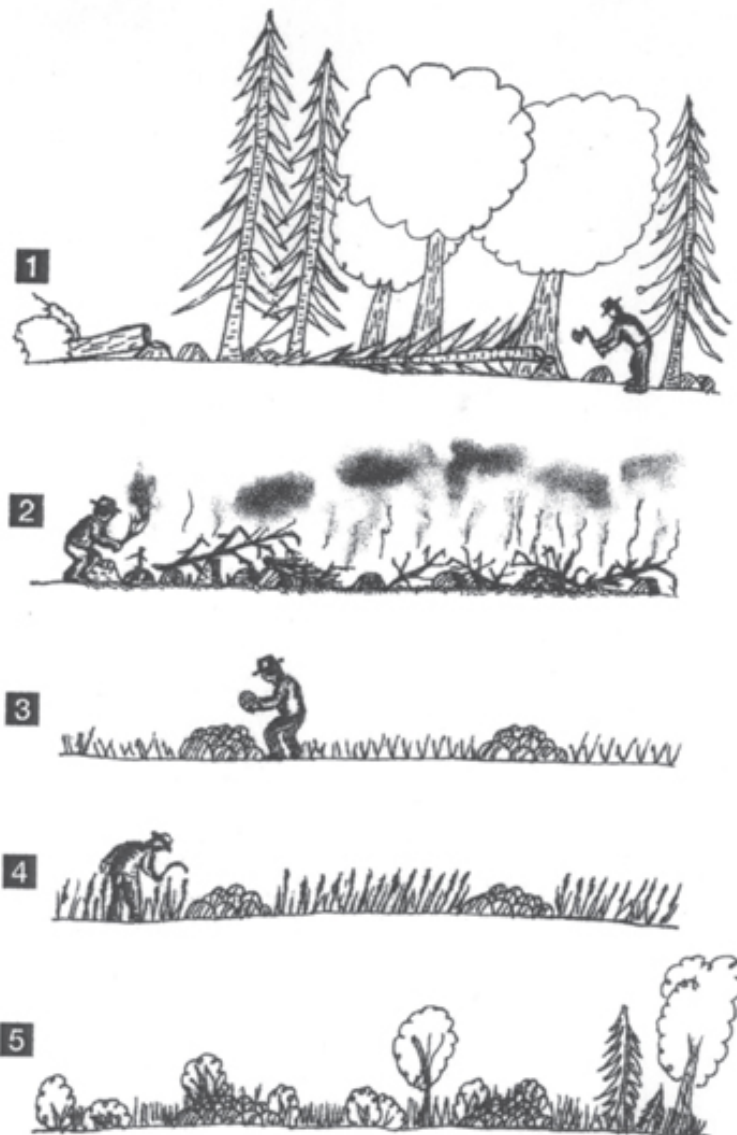


Fig.2.19. Ipotesi ricostruttiva schematica del sistema "taglia e brucia": 1) La pianura si presenta occupata da una fitta copertura forestale a quercia, carpino, acero. Gli alberi vengono abbattuti con le asce, il legname viene utilizzato per la costruzione delle strutture degli abitati; 2) Dopo il taglio degli alberi si procede all'incendio delle ceppaie per rimuovere radici e bonificare l'area; (3) se necessaria viene effettuato lo spietramento. 4) Il terreno viene messo a coltura. 5) Al termine del ciclo produttivo pluriennale, in presenza di un decadimento delle capacità agronomiche, l'area viene abbandonata ed il mantello boschivo si ricostituisce gradatamente sul paleosuolo troncato sino a raggiungere la composizione originaria (da Moreno et al. 2005).

Data la "fortuna" che la pratica del taglia e brucia ha avuto negli studi sul Neolitico in Europa, è opinione diffusa tra gli studiosi in Italia che il metodo fosse adottato frequentemente anche dalle comunità dell'età del Bronzo come metodo di preparazione del terreno dopo il disboscamento. Merita segnalare quei casi di rinvenimento di ceppaie bruciate in contesti dell'età del Bronzo, utilizzati dagli studiosi per dimostrare che fosse la tecnica adottata durante le forme di occupazione antropica<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> Va rilevato che la presenza di ceppaie, combuste o no, potesse essere collegata anche ad altre situazioni rispetto alla pratica del taglia e brucia. La presenza di ceppaie indica l'esistenza in antico di grandi alberi, che facevano parte del paesaggio anche in forma isolata o strutturata secondo le partizioni dei campi. Si riporta l'evidenza osservata nello

Si ritiene invece che, nonostante questa pratica potesse essere effettivamente adottata nelle epoche precedenti, proprio tra i cambiamenti che si sono verificati nell'età del Bronzo per garantire la continuità della produttività agricola ci fosse l'abbandono (o il progressivo abbandono) di questa tecnica. In assenza di vere e proprie testimonianze archeologiche, sono le caratteristiche della tecnica e soprattutto l'esito del taglia e brucia sul terreno che ci permettono di motivare il questo processo.

È opinione comune che l'utilizzo del fuoco migliori la fertilità chimica del suolo grazie alla riduzione dell'acidità (attraverso l'apporto delle ceneri e la parziale distruzione delle sostanze organiche a funzione acida), l'arricchimento di sostanze solubili (potassio, magnesio e fosforo) ottenute come sali residui dalla bruciatura (Sereni 1979; Forni 2011, pp. 33, 39; Maiorana, Fornaro 1989). Tra gli altri vantaggi, il miglioramento della porosità e della permeabilità del suolo (utile soprattutto in suoli argillosi e torbosi) e una generale bonifica biologica del terreno con la rimozione delle piante infestanti (semi e rizomi) e degli insetti nocivi.

Non si considerano tuttavia le conseguenze negative di un esteso incendio che perdureranno per molto tempo. La bruciatura porta alla distruzione in tutto lo strato superficiale di gran parte della sostanza organica, provoca la volatilizzazione di un'elevata frazione di azoto organico e crea danni alla flora batterica del terreno. Inoltre un altro effetto negativo di questa pratica è quello di vedere rapidamente ricrescere, anche in quantità più abbondante, le infestanti, tale da rendere difficoltosa e più onerosa la coltivazione dei cereali<sup>12</sup>.

L'effetto che si ottiene è pertanto quello di ridurre i tempi di utilizzo dell'area soggetta allo *slash and burn*, che si contrappone alla necessità di conservare la redditività del suolo. Dopo un breve periodo di coltivazione il terreno non potrà più essere usato per le pratiche agricole (Maiorana, Fornaro 1989).

Sul tema sono state effettuate in Europa alcune sperimentazioni (Reynolds 1977; Rösch et al. 2004; Kihno et al. 2010; Kelm 2014) mettendo in evidenza i vantaggi operativi tipici delle forme di agricoltura itinerante realizzate da piccole comunità come confermato sul piano archeobotanico ed archeologico. In particolare la sperimentazione nel parco di Albersdorf, mostra come uno degli indicatori di questa pratica sia l'aumento a partire dal Neolitico di *Pteridium*, una pianta infestante diffusa nella Germania settentrionale (Conedera et al 1999).

Le sperimentazioni hanno dimostrato pertanto come questa tecnica potesse adattarsi a spazi estesi con una struttura economica che prevedeva la possibilità di frequenti spostamenti, esattamente come è stata ipotizzata per le prime fasi della neolitizzazione, con l'agricoltura itinerante, ma che non si adatterebbe in una dinamica di sfruttamento del territorio tipica dell'età del Bronzo. Recentemente è stato proposto che anche nell'età del Rame o nel Neolitico finale in Europa, la pratica del taglia e brucia non fosse esclusiva e si applicasse già una forma di agricoltura intensiva, con appezzamenti di terreno lavorati e concimati per lungo tempo (Boogard 2004, p.21;

---

scavo di Solarolo, in cui il limite dell'abitato in prossimità di una sponda fluviale era costituito da due grandi alberi, di cui sono rimaste le tracce delle ceppaie (in questo caso non combuste), collegate tra loro da due file di pali paralleli. Si è proposto che costituissero una forma di recinzione del villaggio realizzata sfruttando anche la presenza dei grandi alberi (Cattani et al. c.s.).

<sup>12</sup> Secondo Forni nel Mesolitico, con l'ignicoltura (agricoltura praticata con l'impiego del fuoco) le spighe dei frumenti selvatici, tendono a sopravvivere, per le sue naturali caratteristiche che le permettono da una parte di maturare in tempi diversi, dall'altra, grazie ai movimenti naturali dovuti all'igroscopia delle loro ariste, di penetrare nel suolo ed evitare così il danneggiamento delle cariossidi dal fuoco (Forni 2011, p.22). Questa è una capacità perlopiù dalle varietà selvatiche, mentre nei frumenti domestici, la tendenza a maturare nello stesso momento, non faciliterebbe questa opportunità.

Boogard et al. 2013). Emergono pertanto una variabilità ed un adattamento a situazioni diversificate che si potevano adottare in luoghi e tempi diversi.

Non si esclude quindi che la pratica del taglia e brucia possa essere stata applicata anche nell'età del Bronzo, in alcuni momenti dell'espansione demografica alla ricerca di nuovi territori, ma si può escludere l'idea che fosse il metodo più diffuso e ripetuto nel tempo. Nelle fasi di appropriazione di nuovi territori, ad esempio, è ammissibile che dopo il taglio degli alberi, da utilizzare nei futuri insediamenti come materiale da costruzione, si procedesse ad un intervento di rimozione delle ceppaie con il fuoco. Se questo avveniva tuttavia significa che il territorio occupato non era destinato ad una produzione agricola immediata e anzi che fosse riservata ad aree da lasciare a riposo, in attesa di una nuova ripresa vegetativa<sup>13</sup>. Oppure che l'area fosse destinata all'edificazione di un villaggio, come potrebbero testimoniare le ceppaie combuste rinvenute a Montale (Cardarelli 2004) o di ceppaie alla base della stratigrafia archeologica nelle terramare di Roncina nel reggiano e di Vicofertile nel parmense (Cremaschi 2009b, p.33).

Una traccia della necessità di un lungo riposo del terreno sottoposto ad incendio si ritrova nella tradizione emiliana di aree montane riportata nell'opera di Filippo Re, tra gli agronomi più famosi degli inizi del XIX sec. (Re 1805, citato in Forni 2011, p.44): "*Nell'immensa quantità di terreno, che al monte non ha proprietari, ognuno ha il diritto di sceglierne un pezzo che esso pone a coltivazione nel seguente modo. Scelto il medesimo se ne tagliano gli alberi ( ... ). Al finire di agosto appiccano fuoco a tutti gli sterpi, e così bruciano interamente la superficie del campo. Passati alcuni giorni, danno di mano alle zappe ( ... ) e lavorano il terreno cui seminano tosto di segala, ovvero di spelta. Questo metodo chiamasi fare i "ronchi". Ma ( ... ) fatta la ricolta, quel luogo viene nuovamente lasciato incolto per più anni. Intanto si riveste di nuove piante e così si riabilita ad esser coltivato. Questa pratica mostra quanta giova la incinerazione*". Il metodo è ben noto, applicato soprattutto in regioni climatiche pluviali con ampie foreste a disposizione: conferma che lo sfruttamento era limitato a due-tre stagioni prima che le sostanze nutrienti delle ceneri si esaurissero (Harris 1990, p. 66). In questi casi si è stabilito che la rigenerazione ottimale del suolo potesse richiedere dai 10 ai 20 anni (Harris 1990, p.76).

Come dimostrato dalle analisi degli agronomi e degli economisti di oggi, il metodo è efficace e produttivo, come ha sostenuto con decisione E. Boserup, se si ragiona in termini di risparmio di tempo e non solo di efficienza sostenibile (Boserup 1965). Per l'età del Bronzo doveva essere molto più importante garantirsi la continuità nello sfruttamento dei terreni (peraltro non illimitati) e questo è incompatibile con la pratica del taglia e brucia.

Nei siti indagati recentemente sono state identificate due modalità di abbattimento degli alberi. Il primo modo (Fig.20a), identificato nel contesto di San Pancrazio, prevede la combustione a terra della parte superiore della pianta e la conservazione in posto della ceppaia e del tratto basale del tronco. Lo spazio pertinente alle ceppaie erano riempiti dallo strato di limo alluvionale in contrasto con il suolo vertico. Mentre la seconda modalità (Fig.20b) ritrovata nel sito di Botteghino di Marano, prevede lo sradicamento di grande piante e la sua successiva combustione a terra, utilizzando la concavità dell'apparato radicale anche per la combustione (Cremaschi, Nicosia, Salvioni 2012).

---

<sup>13</sup> Oppure un'area dedicata all'allevamento. Alcuni autori (Goudsblom citato in Forni 2011, p.26; Bagolini 1982; Castelletti 1982) sostengono che l'incendio periodico dei boschi era una delle pratiche applicate in Europa durante il Mesolitico e la prima fase del Neolitico come tecnica di semi-allevamento. La combustione della foresta produce aree nuove di ricrescita della vegetazione a cespugli da sfruttare come foraggio o aree di pascolo e di conseguenza adatta ad un incremento della produttività animale.

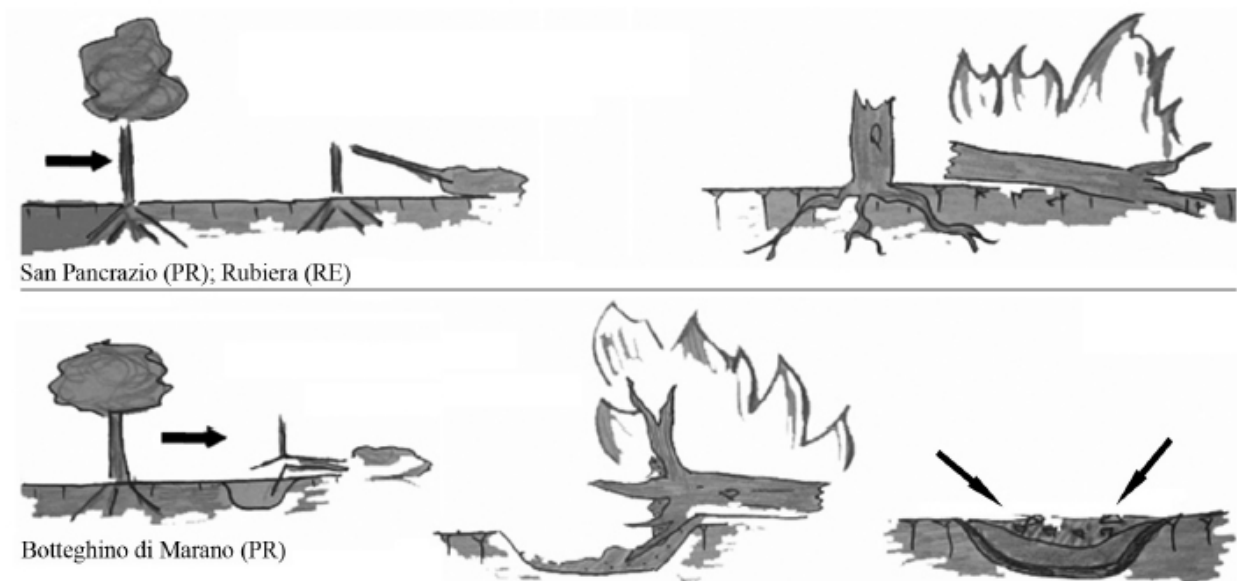


Fig.2.20. Modalità di disboscamento (da Cremaschi, Nicosia, Salvioni 2012, Fig.3).

Alla stessa conclusione è giunto anche M. Cremaschi che nonostante spesso si riferisca alla pratica del taglia e brucia così descrive la trasformazione acquisita nell'età del Bronzo: *"La coltivazione estensiva, appoggiata alla deforestazione per incendio, in uso in età eneolitica e nel Bronzo antico, non è più praticabile perché, con il ridursi della disponibilità di terreni vergini, si rende necessario provvedere, mediante pratiche di agricoltura intensiva, al mantenimento della fertilità dei suoli e garantire i raccolti"* (Cremaschi 2009b, p. 36).

Un fattore cruciale per comprendere il disboscamento nell'età del Bronzo era la disponibilità di strumenti atti al taglio dei fusti di grandi alberi: le asce in metallo, che caratterizzano lo sviluppo della metallurgia dall'età del Rame in poi, ma che proprio agli inizi dell'età del Bronzo indicano le dinamiche di sviluppo economico. La ricerca di una sempre maggiore disponibilità del metallo, la sperimentazione con l'utilizzo di leghe naturali e in seguito della lega del Bronzo, la tesaurizzazione nei ripostigli delle asce, talvolta in numero elevato e il ruolo simbolico rituale, sono i dettagli utili a comprendere come le comunità dell'età del Bronzo avessero programmato il disboscamento e la trasformazione dei terreni atti all'agricoltura e al pascolo.

La procedura di preparazione del terreno prosegue con la fase di eliminazione delle piante infestanti e di preparazione per la semina. È opinione diffusa che uno dei vantaggi che resero disponibili sempre più nuove terre fu l'utilizzo dell'aratro. Con questa importante innovazione si raggiunse un notevole incremento della produttività. Su questo tema tuttavia sono necessarie alcuni approfondimenti e soprattutto non ci si può limitare alla semplice identificazione aratro = dissodamento (profondo) del suolo. Una sezione successiva sarà poi dedicata ai reperti rinvenuti nei contesti archeologici dell'età del Bronzo e alle ipotesi del funzionamento.

Certamente l'aratro costituisce un'innovazione tecnico-economica rilevante: è uno strumento che potenzia di quattro volte il lavoro umano con vanga e zappa, mediante l'utilizzazione dell'energia animale (Sherrat 1997, p.185; Forni 1981, p.184), ma la sua complessità non può essere banalmente semplificata con l'esigenza (moderna) del dissodamento del terreno (Fig.2.21).





Fig.2.21. Immagine di aratura, Tomba di Sennedjem, o Sennutem, necropoli di Deir el-Medina, Valle dei Re, Luxor, (Unesco World Heritage List, 1979), XVIII o XIX Dinastia (da Renfrew, Bahn 2010, p.289).

È certamente uno strumento più complesso che richiede di pensare alla vera innovazione, ovvero alla stretta sinergia tra uomo e forza-lavoro dell'animale, in funzione di precisi scopi da riconoscere negli appezzamenti (i campi) destinati alla semina dei cereali e nelle loro condizioni di superficie.

1. Rapporto con gli animali da traino disponibili. Nell'età del Bronzo i buoi utilizzati per il traino dell'aratro erano di piccole dimensioni (cfr. cap. 3). Celso afferma per l'età romana che con buoi piccoli si possa fare solo un'aratura superficiale (con piccoli vomeri) o un'erpicoltura (citato in Columella, II, 6)<sup>14</sup>: "...io dissento da Celso, che, temendo la spesa, certamente maggiore, costituita dagli armenti di bestie più vigorose, consiglia di lavorare la terra con piccoli vomeri e con semplici erpici, perché questa è cosa che si può fare con buoi di taglia piccola." Animali di piccola taglia, anche se meno produttivi, sono meglio gestibili.
2. La necessità di dissodare solo la superficie del terreno. A conferma dell'aratura superficiale sono anche i dati di scavo che raramente identificano le tracce di aratura (vedi *infra*), mentre nella maggior parte dei casi non rilevano alcun segno lasciato dall'aratro. Anche nei casi in cui il suolo sia stato messo in luce per ampie superfici, i solchi impressi dall'aratro vengono raramente individuati in corso di scavo perché probabilmente cancellati dalla bioturbazione a causa della loro scarsa profondità (Macphail, Courty, Gebhardt 1990).
3. Il tempo da dedicare alla preparazione del terreno. Oggi si calcola che una coppia di buoi impieghi circa 10 ore ad arare una giornata di terreno (3810 mq) e possa lavorare circa 1.300 ore all'anno<sup>15</sup>. Lo stesso lavoro proiettato nell'età del Bronzo potrebbe suggerire una giornata di lavoro con la resa di una superficie arata di 1000 m<sup>2</sup>. A supporto di questa ipotesi una valutazione di età moderna in cui si riferisce che "due buoi di mediocre grandezza, nutriti al pascolo e che lavorano continuamente, arano in simili circostanze 20 ari; per un ettaro impiegano perciò 10 giornate di lavoro" (Nuovo dizionario 1837, p. 371).

<sup>14</sup> Per le citazioni dell'opera di Columella si fa riferimento a *L'arte dell'Agricoltura*, traduzione di Rosa Calzecchi Onesti. Introduzione e note di Carlo Carena, 1977, Einaudi Editore.

<sup>15</sup> Boero [http://didmat.dima.unige.it/documenti/RT/volIV/UMA/cfr\\_prest.pdf](http://didmat.dima.unige.it/documenti/RT/volIV/UMA/cfr_prest.pdf)

Si aggiunga infine che la resa poteva variare a seguito della distanza di trasferimento per raggiungere il campo coltivato: *"per ogni distanza di 300 m dalla casa rurale la coppia lavori a ca. 2 2,5 ari in meno per ogni sorta di suolo"* (Nuovo dizionario 1837, p. 372). Da non escludere infine la differenza dei terreni (più o meno argillosi e compatti) e la stagione di aratura. Columella suggerisce per certi terreni l'aratura in gennaio *"É tempo anche di cominciare a rompere i terreni secchi e grassi, mentre quelli umidi e di forza media vanno rivoltati quasi all'inizio dell'estate; quelli poi che sono oltremodo magri e aridi si devono arare dopo l'estate, all'inizio dell'autunno e poi subito seminate. Ma uno iugero di terreno grasso in questa stagione dell'anno si ara comodamente con due giornate di lavoro, perche la terra ancora bagnata dalle piogge invernali, si lascia rompere facilmente"* (Col. XI. 2,8).

Da quanto affermato in precedenza, l'esigenza principale era di procedere con un'aratura poco profonda, che serve a dissodare la superficie (10-15 cm) e a permettere una rimozione agevole delle infestanti. L'aratura, viene effettuata con una tracciatura di solchi, di cui alcuni, probabilmente creati attraverso una secondo passaggio, e successivamente utilizzati per la semina.

In Italia sono pochissime le tracce di aratura preistorica giunte fino a noi. Molto importanti sono le arature di carattere rituale rinvenute a Saint Martin de Corleans (AO) dell'età del Rame (Poggiani Keller et al. 2016). I solchi di aratura sono ricoperti dalle strutture del santuario e per questo motivo si sono conservati, con preziose informazioni sul riempimento (denti umani, ecc.) e sulle caratteristiche (allineamenti, dimensioni e profondità) (Fig.2.22).

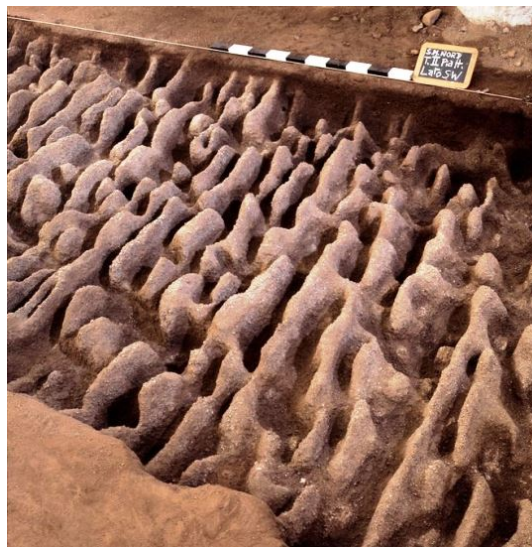


Fig.2.22. Arature rituali rinvenute a Saint Martin de Corleans.

Il carattere rituale delle arature è confermato dalla presenza di tracce in altri siti monumentali dell'età del Rame in Italia settentrionale come quelli di Trescore Balneario (BG) e di Cemmo in Val Camonica (Fig.2.23) (AA.VV. 2012, p.91; Poggiani Keller et al. 2016). Proprio in questa valle sono presenti anche diverse scene di aratura nelle incisioni rupestri delle pareti di roccia o dei massi incisi (Piombardi 1992; Fossati 1994; Forni 2002), confermando il significato simbolico-rituale della preparazione dei terreni per la coltivazione legato alla sopravvivenza e al controllo territoriale delle comunità (cfr. Finestra Le scene di aratura nelle incisioni rupestri dell'Italia settentrionale).



Fig.2.23. Dettaglio del masso di Cemmo 2 in Val Camonica, in cui si vede la raffigurazione di un carro a quattro ruote e un aratro trainato da coppia di buoi (da Casini 1994, p.168).

Nei contesti di abitato le testimonianze di aratura sono ovviamente più rare, ma ugualmente importanti:

- a San Pancrazio (Parma) sono state ipotizzate pratiche di aratura grazie al ritrovamento, nel suolo sepolto, di numerosissimi minuti frammenti ceramici posti ad una decina di cm di profondità e distribuiti lungo allineamenti paralleli (Cremaschi, Nicosia, Salvioni 2012).
- recenti ritrovamenti a Cesena confermano che nel periodo compreso tra l'Età del Rame e il Bronzo antico l'agricoltura era già organizzata con campi che implicavano sia una gestione delle colture che del drenaggio idrico. I due ritrovamenti di Provezza e Pievesestina<sup>16</sup>, che distano poco più di 2 chilometri tra loro, hanno restituito chiare tracce di aratura e di canalizzazioni.
- Nel sito di Provezza (Fig.2.24) le tracce di arature, conservate grazie a uno strato alluvionale che le ha sigillate, sono molto nitide, con una lunghezza da un minimo di 60 cm a circa 14 m configurando un quadro di linee ripetute nel tempo, che si intersecano ortogonalmente

<sup>16</sup> Entrambi scavi di emergenza sotto la direzione della Soprintendenza per i Beni archeologici dell'Emilia Romagna, dott.ssa M. Miari. A Provezza si trattava dei lavori per il Canale Emiliano Romagnolo, mentre a Pievesestina un cantiere per la costruzione di un deposito di Hera.

con orientamento NS-EW (Gasparini, Milantoni 2015). I solchi, eseguiti probabilmente con un aratro trainato da animali, sono tendenzialmente rettilinei, con una profondità di circa 3-5 centimetri ca. ed una larghezza tra 7 e 10 cm. I campi potevano essere alquanto estesi, dal momento che i solchi sono stati trovati su numerosi ettari di superficie. Il territorio all'interno e in prossimità dei villaggi era caratterizzato da una alternanza di spazi abitativi e spazi adibiti allo sfruttamento agricolo con una divisione delle coltivazioni in appezzamenti in cui la sovrapposizione delle tracce in alcuni punti con una modifica dell'orientamento, hanno fatto ipotizzare diversi interventi di aratura, forse riconducibili alla rotazione delle colture (Gasparini, Milantoni 2015). Inoltre una rete di canalizzazioni e bacini strettamente collegati all'attività dei fossati principali permetteva un costante controllo delle acque (Miari et al. 2009).

- A Pievesestina le arature sono distribuite in modo uniforme (Fig.2.25) e organizzate in due reticoli distinti. Uno con andamento NW-SE, e l'altro NE-SW. La sovrapposizione dei due assi indicano due momenti distinti di aratura e una probabile rotazione dei campi. Anche qui i solchi hanno un andamento rettilineo profondi circa 6 cm, presentano pareti leggermente inclinate che convergono su un fondo piatto, descrivendo un profilo a trapezio rovesciato (Gasparini, Milantoni 2015).



Fig.2.24. Tracce di aratura da Provezza (FC) (da Gasparini, Milantoni 2015)



Fig.2.25. Tracce di aratura da Pievesestina (FC) (da Gasparini, Milantoni 2015)

Meritano una segnalazione particolare, anche se non relative all'Italia settentrionale, le numerose tracce di aratura rinvenute in Campania, perfettamente conservate a seguito delle eruzioni vulcaniche che le hanno sepolte.

- a Gricignano di Aversa (CE) nel sito di US Navy (Nicosia, Necco, Vanzetti 2007; Saccoccio, Marzochella, Vanzetti 2013), sono state individuate ampie zone caratterizzate da tracce di aratura sepolte dalle eruzioni cd. delle pomice di Avellino datate all'antica età del Bronzo (1935-1880 a.C., Passariello et al. 2009) e sovrapposte alle eruzioni flegree di Agnano Monte Spina (2700-2580 a.C., De Vita et al. 1999). La copertura creata da pomice, ceneri e colate fangose ha consentito di conservare molte evidenze di attività antropiche. Sono state rinvenute impronte di ruote di carri, tracce lasciate dal passaggio di uomini e animali sulle paleosuperfici sigillate dal deposito vulcanico. Le tracce di aratura, coprono un'area di ca. 60 ha, permettendo di ipotizzare modelli del sistema agrario antico e dello

sfruttamento antropico. I solchi dell'aratura sono paralleli, con un orientamento SW-NE a una distanza 0,35 m. La lunghezza massima rilevata è di circa 600 m. (Fig.2.26).



Fig.2.26. Campo arato di Gricignano con canaletta a lato (da Forni 2002, p.103)

- A Palma Campania (NA), loc. Balle, l'evento eruttivo delle Pomici di Avellino ha sepolto un'ampia area caratterizzata dalla presenza di un piccolo corso d'acqua e da una strada per carri. In prossimità di questa sono state rinvenute tracce di solchi paralleli distanti tra loro circa 55 cm, facendo ipotizzare la semina a file (Albore Livadie, Vecchio 2005).
- Anche a S. Paolo Bel Sito (NA) sono state identificate tracce di arature subparallele al di sotto della copertura piroclastica relativa ad un altro evento eruttivo, successivo alla prima eruzione dei Pomici di Avellino.
- Al Bronzo antico avanzato sono attribuite le arature parallele di Boscoreale, mentre, ad un momento poco evoluto del Bronzo medio appartengono le tracce di solchi di aratura incrociate sia di Boscoreale che di Boscotrecase (Albore Livadie, Vecchio 2005).

**Finestra. Le scene di aratura nelle incisioni rupestri dell'Italia settentrionale**

L'iconografia rupestre in Valcamonica e nell'area del Monte Bego nelle Alpi marittime sono ricche di raffigurazioni relative alle pratiche agricole in ambito alpino. Attraverso lo studio puntuale dei dettagli stilistici, le sovrapposizioni dei motivi incisi e il confronto di alcuni aspetti tecnico-tipologici di strumenti e armi con i reperti rinvenuti nelle necropoli, numerose scene di aratura si possono attribuire cronologicamente tra l'età del Rame e l'età del Bronzo.

In Val Camonica sono state rinvenute 55 scene di aratura, attribuite cronologicamente al terzo millennio a.C. grazie alla presenza di associazioni con figure di pugnali a lama triangolare tipo Remedello. La maggioranza di queste scene (34), possono essere collocate nello stile IIIA dell'arte rupestre (De Marinis 1994), in cui i buoi sono rappresentati con corpo e corna lineari (fase IIIA1) o con figure umane con corpo triangolare (fase IIIA2).

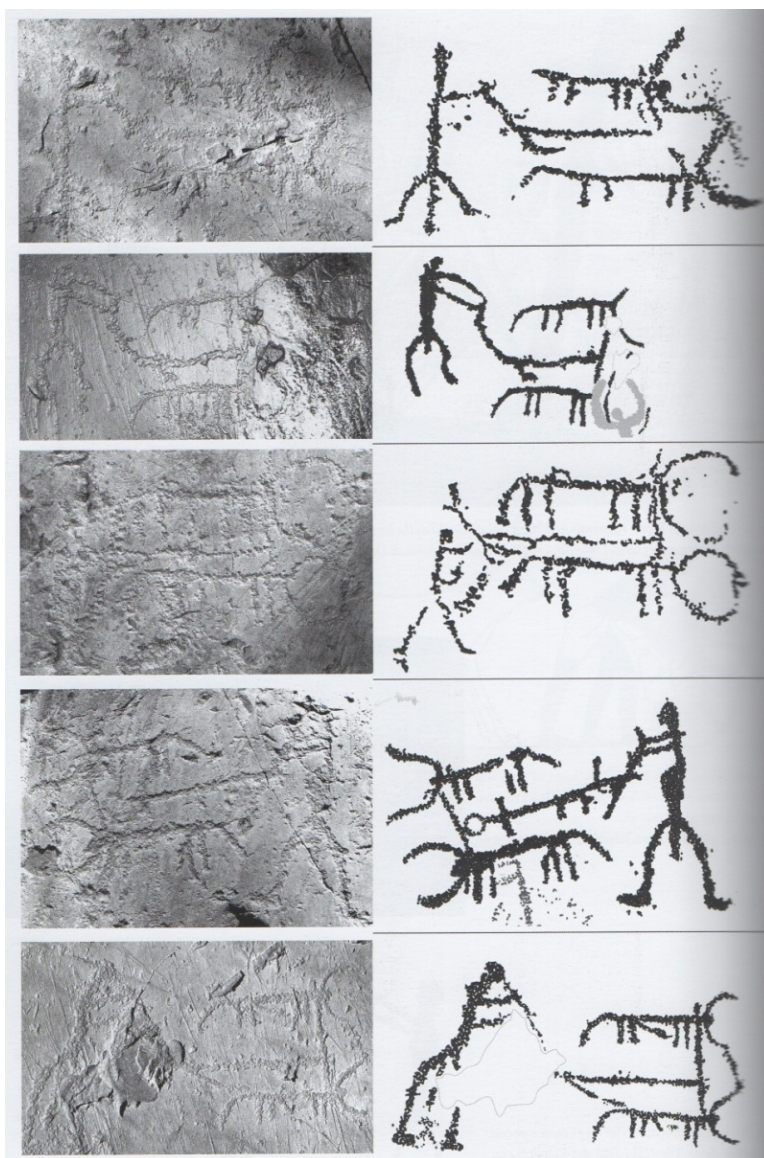


Fig.2.27. Scene di aratura a Dos Cùii, Valcamonica (da Arcà 2005, p.88, fig.6) (foto e rilievi di A. Arcà).

Le scene di aratura sono presenti sulle pareti verticali dei massi incisi (Cemmo 1, Bagnolo 2, Ossimo 7 e Ossimo 8) o sulle superfici di rocce (Foppe di Nadro 22 e Dos Cùii). Merita un'attenzione particolare la parete di Dos Cui per il numero di scene di aratura (14) o di rappresentazioni di coppie di bovidi appaiati (11), che verosimilmente si riferiscono alle attività agricole. Alcune di queste scene sono particolarmente dettagliate come ad esempio la quarta dall'alto in basso nel masso di Dos Cùii (Fig.2.27), in cui è raffigurato un anello di snodo tra stanga e giogo e alcune barre trasversali utilizzate per facilitare l'innesto della stanga tramite cavicchi (Arcà 2005; Arcà, Fossati 2013).

Scene di aratura attribuibili all'antica o media età del Bronzo sono state identificate nella roccia 8 di Campanine per la forma più evoluta di aratro "ad uncino con vomere molto inclinato" (Piombardi 1992). Un'altra scena, sulla roccia 29

di Foppe di Nadro, è databile al Bronzo Finale, sia per l'aratore in veste di orante che soprattutto per l'utilizzo dei cavalli, guidati tramite lunghe briglie. La sostituzione del traino bovino è un segnale cronologico, che indica un importante cambiamento tecnologico. Infatti tutte le 18 scene di aratura dell'età del Ferro mostrano un traino equino (Arcà, Fossati 2013).

Al Monte Bego sono state catalogate 517 scene di aratura (Lumley de 1995; Arcà 2005) di cui alcuni con numerosi dettagli tra cui si segnala il caso con quattro buoi aggiogati (Fig.2.28), l'uso della frusta filiforme impugnata dall'aratore o la presenza di un possibile aiutante. Inoltre il mantenimento della stegola ad una sola mano potrebbe indicare una evoluzione del corpo lavorante dell'aratro oppure solo un terreno più sciolto. La raffigurazione del corpo dei buoi nelle fasi più antiche (età del Rame) è lineare, mentre nella fase più recente (età del Bronzo Antico) tende prima ad avere una forma ovale e poi rettangolare.

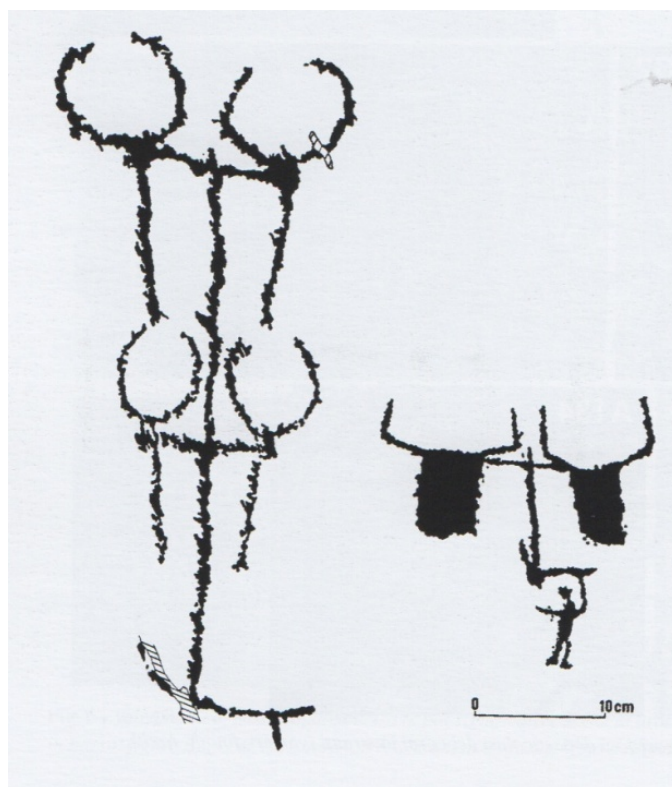


Fig.2.28. Scene di aratura di bovini a corpo lineare e aratro a vanga (sinistra) e bovini a corpo rettangolare e aratro a zappa (destra) (da Arcà 2005, p.90, fig.10) (foto e rilievi di de Lumley 1995).

Alle fasi più antiche dell'età del Bronzo sono attribuite le scene di aratura di Fontanalba (zona XIX) in cui si può riconoscere, grazie al ceppo ingrossato dell'aratro a zappa tipo Trittolemo.

Tutte le scene di aratura dell'età del Rame mostrano il traino bovino e l'aratura tramite assolcatura per la semina. Da un punto di vista tecnico si possono riconoscere i particolari della bure, della stegola e della parte lavorante dell'aratro "a vanga" da cui si conferma che non fosse praticato il rivoltamento delle zolle tramite il versoio ma solo la tracciatura di solchi.

### **2.3.3. I campi coltivati. La gestione dei terreni e le pratiche agricole di mantenimento delle proprietà dei suoli (dimensioni, recinzioni, irrigazione o drenaggio concimazione, ecc.)**

I terreni destinati alle coltivazioni necessitavano di particolari cure ed erano presumibilmente selezionati programmando i cicli colturali e l'impegno (forse a seguito di un affidamento) di

persone addette a gestirle<sup>17</sup>. Su questi aspetti tuttavia la ricerca non si è mai sforzata di individuare dati utili e sono poche le conclusioni che si possono trarre<sup>18</sup>.

Quanto erano estesi i campi coltivati? Dando per scontato che non ci fosse un'organizzazione rigida, né pianificata con dimensioni ed orientamento regolari come nelle successive applicazioni agronomiche di età etrusca e di età romana, possiamo solo ipotizzare una congruenza con alcuni fattori legati alla produttività e ai metodi di coltivazione. Presupposti indispensabili sono la pendenza del terreno per lo scolo delle acque superficiali, l'efficienza del lavoro di preparazione (aratura) in particolare e la necessità di proteggere le aree coltivate. Questi presupposti invitano a supporre che le aree coltivate non fossero di dimensioni eccessive, quanto piuttosto costituite da piccoli appezzamenti congruenti con una modalità di coltivazione domestica legata ad un'unità familiare o ad un gruppo di poco più esteso.

Per le dimensioni di questi appezzamenti, non abbiamo molte possibilità di ricostruire i valori medi dei campi coltivati a cereali e nemmeno ci aiutano le tracce di aratura, precedentemente descritte, peraltro da interpretare come vero e proprio palinsesto di attività ripetute nel tempo. Se ci affidassimo alle fonti latine, potremmo riferirci alle modalità di trazione dell'aratro che gli agronomi raccomandano di gestire facendo attenzione alla resa di un lavoro continuativo. Ad esempio la lunghezza dei campi determinata dalla necessità di non sforzare eccessivamente i buoi al traino dell'aratro concedendogli la pausa al termine di ogni solco tracciato. Si raccomandano di far voltare i buoi non oltre 120 piedi<sup>19</sup> corrispondenti a ca. m 36. Facendo le comparazioni con le dimensioni (e la forza) dei bovini dell'età del Bronzo che erano di taglia molto più piccola rispetto a quelli di età romana (vedi *infra* cap. 3) dovremmo suggerire campi non più lunghi di m 20. Le tracce di aratura individuate in Romagna e le particelle individuate a Cortile S. Martino (Parma) (cfr. *infra*) risulterebbero coerenti con queste dimensioni.

Una possibile conferma di dimensioni simili a quelle proposte proviene dal caso di Cortile S. Martino (cfr. *infra*), in cui il calcolo delle superfici dei due terreni marginati dalle canalette propone superfici attorno a 300 m<sup>2</sup> (rispettivamente di 285 e 315).

Un altro aspetto della gestione dei terreni da coltivare riguarda la loro dimensione e la possibile protezione con **recinzioni o siepi**. Sappiamo che durante tutte le fasi di crescita della coltivazione non doveva essere infrequente la possibilità che animali selvatici potessero compromettere il raccolto, per cui si ritiene necessario ipotizzare quali azioni abbiano intrapreso per evitare i danni: siepi naturali formate da piante spinose come prugni selvatici e rosacee in genere dovevano già costituire una buona forma di protezione. In altre zone più sensibili non si può escludere la presenza di steccati e vere e proprie recinzioni in legno. Le tecniche di disboscamento e l'approvvigionamento di legname sono una caratteristica delle popolazioni dell'età del Bronzo per cui si può ritenere attendibile un uso diffuso di strutture lignee anche nel territorio per creare delimitazioni di terreni che dovevano essere protetti.

La stessa cura di circondare gli spazi con recinti, siepi o alberi è raccomandata anche dagli agronomi latini (Var. I.14, 24; Col. II.2; Cat. II.4; Col. II.8). Per comprendere la loro realizzazione

---

<sup>17</sup> Sulla proprietà dei terreni coltivati non si può affermare nulla. Si rimanda alle possibili considerazioni nel capitolo delle conclusioni.

<sup>18</sup> Fa eccezione il lavoro di Mercuri et al. 2006 dedicato alla definizione dei campi di cereali attorno alla terramara di Montale. Dedicato soprattutto alla ricostruzione delle coltivazioni e del paesaggio in generale.

<sup>19</sup> "Sarebbe un voler ammazzare le bestie fare solchi più lunghi di centoventi piedi: si stancano troppo, infatti, quando si eccede questa misura" (Col. II.6).



sono utili le raccomandazioni degli agronomi latini. Varrone<sup>20</sup> descrive quattro tipi di recinti (*de saeptis*): "il primo quello naturale, è la siepe, che suole formarsi piantando virgulti o prugni... (Varr., 14); di questo tipo Columella fornisce anche ulteriori indicazioni di dettaglio (Col. II.3; I.6; 9.1). Il secondo tipo di recinzione, quello rustico, è costruito con legname (...) con pali perforati di grosso spessore e trapassati, attraverso questi fori, usualmente da due o tre pertiche; o anche con tronchi d'albero distesi sul terreno e poi fissati.... Il terzo tipo di chiusura, quello militare, è costituito da un fossato e da un terrapieno; ma il fossato è adatto allo scopo se ha la capacità di contenere tutta la pioggia o ha un'inclinazione tale che l'acqua può uscire dal fondo. Buono è quel terrapieno che sia unito internamente col fossato o che sia così alto da non poter essere scavalcato facilmente. (...) si possono vedere in alcuni punti dei terrapieni congiunti a fossati, perché il fiume non rechi danno alle campagne (...) terrapieni senza fossato; alcuni li chiamano muri. Infine, il quarto tipo murario è fatto di muri a secco. Ve ne sono di quattro specie(...) di pietre (...) di mattoni cotti; di terra mista a ghiaia pressata in formelle..." (Varr. I,14).

Per l'età del Bronzo certamente i primi tre sono facilmente applicabili, sia per l'utilizzo di risorse naturali, sia per la particolare dedizione verso l'uso di legno e terra con sistemi analoghi ai terrapieni e fossati che circondavano gli abitati. Purtroppo nella ricerca archeologica questo tipo di evidenza non è mai stata né rintracciata, né in realtà cercata.

Da non escludere inoltre in una ricostruzione della ripartizione dei terreni coltivati nel territorio, l'esigenza che prevedesse sentieri utili a raggiungere e ad accedere ai campi, anch'essi come forma di delimitazione e ripartizione territoriale. A questo proposito, rispetto a quanto affermato sulla carenza dei dati disponibili, fa eccezione l'evidenza messa in luce con estremo dettaglio nelle Valli Grandi Veronesi che identifica strade su argine a delimitazione delle aree coltivate (De Guio 1997; Balista et al. 2016, vedi *infra*).

Un'ulteriore fonte documentaria dei campi della preistoria possono essere considerate le incisioni rupestri cosiddette topografiche della Val Camonica (Battaglia 1934; Fossati 1994, 2002; Arcà 2004, 2007) e del Monte Bego (Bicknell 1913; de Lumley 1995), costituite da moduli geometrici, variamente ripetuti e spesso affiancati, e pertanto interpretate come forme di rappresentazione del territorio antropizzato. Numerose incisioni sono state riferite alle pratiche colturali (Arcà 2010), le più antiche tramite zappatura (aree irregolari campite a *maculae*), e in seguito tramite aratura e solchi da semina (composizioni topografiche a moduli ortogonali regolari, Fig.2.29). Confermate dalle scene di aratura, che a partire dall'età del rame assumono un'importanza di rilievo per l'ideologia e la ritualità delle comunità agricole (cfr. *supra*) le incisioni con moduli geometrici dovrebbero riflettere ugualmente un aspetto di coinvolgimento comunitario.

Arcà ha suggerito che le composizioni topografiche connotate da moduli geometrici con confini perimetrali potrebbero essere lette come "riflesso iconografico di una sorta di "villaggio agricolo e di una proprietà - o meglio di una gestione-assegnazione condivisa della terra coltivata - di tipo comunitario" (Arcà 2010, p. 249).

---

<sup>20</sup> Per le citazioni all'opera di Varrone si fa riferimento a *De Re Rustica*, traduzione di Traglia A. 1974, Opere di Marco Terenzio Varrone, Classici Utet, prima edizione, Torino.

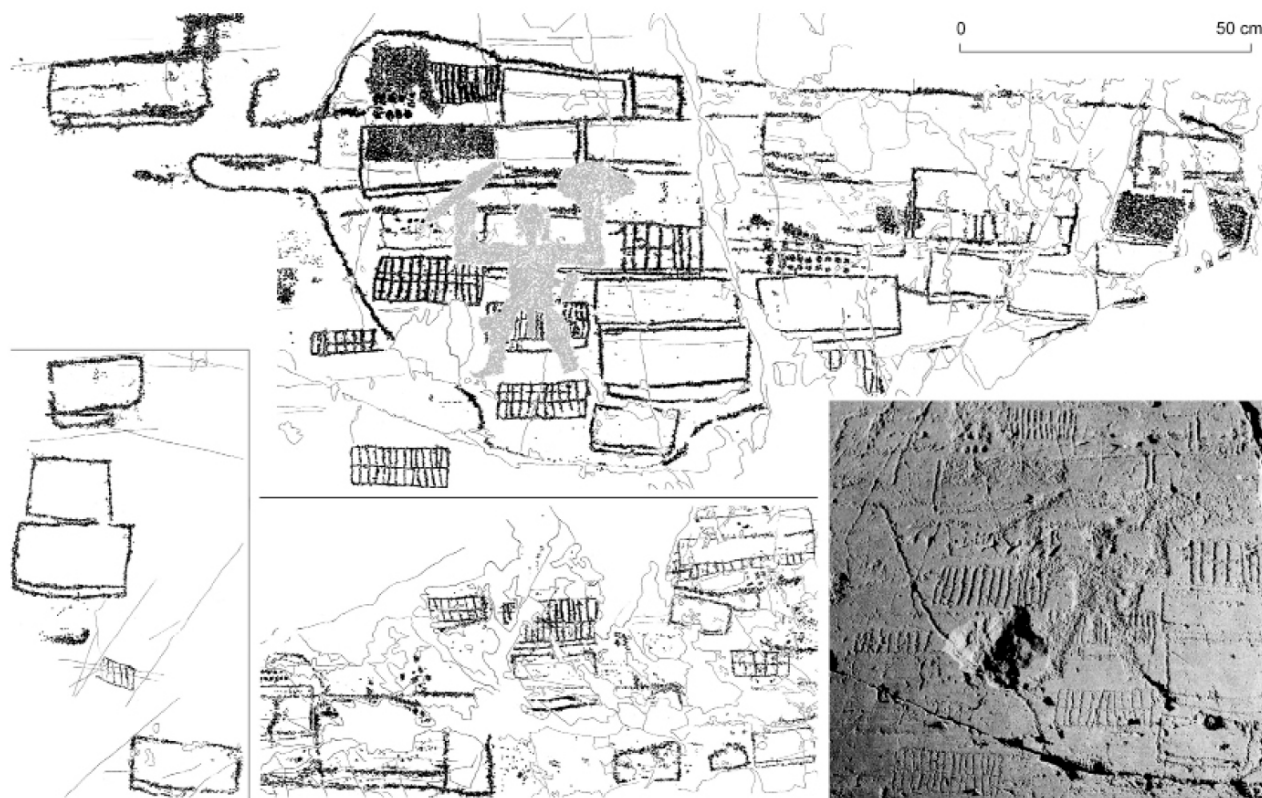


Fig. 2.29. Composizioni topografiche antiche, possibili rappresentazioni di "villaggio agricolo", stile II B: in alto Vite roccia 13 (Paspardo), moduli rettangolari, griglie e allineamenti di pallini racchiusi da linea perimetrale; la figura ovrapposta, un armato dell'età del Ferro, è restituita in grigio chiaro per evitare interferenze (rilievo Le Orme dell'Uomo, foto A. Arcà) (da Arcà 2010, p.255).

### **Irrigazione o drenaggio**

É ormai divenuta opinione comune tra gli studiosi l'idea che l'agricoltura delle terramare si fondasse sull'irrigazione. Scrive Cremaschi a proposito: *"l'irrigazione appare pratica essenziale per garantire la resa del suolo e favorire la germinazione dei seminati. Anche se la forma dei campi ci sfugge ancora nella sua articolazione puntuale, siamo di fronte ad una agricoltura intensiva, ben lontana dalla coltivazione estensiva non stabile, basata sullo slash and burn, documentata almeno fino al Bronzo antico, ma anche più fragile rispetto ad essa, perché strettamente legata alla disponibilità idrica e senza difesa di fronte all'esaurimento della fertilità del suolo, non essendovi più, alla fine del Bronzo recente, se non in misura estremamente ridotta, territori vergini in cui espandersi"* (Cremaschi 2010, p.36).

Alcuni casi studio sono frequentemente citati a supporto dell'agricoltura irrigua nell'età del Bronzo: Le Valli grandi Veronesi (De Guio, Balista 1997) con i territori attorno agli abitati di Fondo Paviani e di Castello del Tartaro (Balista et al. 2016); Cortile S. Martino (Parma) (Cremaschi 2009b).

Le Valli grandi Veronesi, poste fra i fiumi Adige e Po, (De Guio 2002) rappresentano un paesaggio fossile ben conservato grazie all'ambiente umido e al lungo abbandono (dall'alto medioevo al XX sec.) che ci permette oggi di riconoscere forme antropiche e naturali di eccezionale valore. All'interno di quest'area accurate ricerche di superficie affiancati da controlli stratigrafici, analisi pedologiche e sedimentologiche (Balista 1997; De Guio, Balista 1997; De Guio 2002) hanno permesso di identificare veri e propri sistemi di canalizzazione dell'età del Bronzo. Questa organizzazione territoriale, probabilmente connessa alla distribuzione spaziale dei terreni coltivati

e di quelli destinati a prato/pascolo è marginata da un lungo terrapieno (SAM) che attraversa i territori tra i due grandi villaggi arginati di Fondo Paviani (FP) e di Castello del Tartaro (CdT). Claudio Balista e Armando De Guio hanno ipotizzato che l'insediamento sui dossi fluviali di paleoalvei ormai fossili avesse lo scopo di riattivare artificialmente un corso d'acqua, convogliandolo nel fossato perimetrale e in altre canalizzazioni minori in modo da rendere possibile un'orticoltura e un'agricoltura irrigua, che da sole spiegherebbero il forte incremento demografico verificatosi nella Pianura Padana centrale verso la fine del BM e l'inizio del BR (De Marinis 1997, p. 411).

Alle destinazioni di agricoltura intensiva, definita di tipo esplicitamente irriguo (De Guio, Balista 1997, p.153) sono attribuite soprattutto le evidenze di canalizzazioni esterne ai siti, con una distribuzione concentrica a controllo del flusso idrico nelle sue componenti principali e complementari di bonifica/irrigazione.

Balista ha ripreso recentemente il problema, analizzando il caso di Castello del Tartaro. All'interno di quest'area, in corrispondenza di un incrocio di canalizzazioni fuoriuscenti dal fossato del recinto esterno al villaggio di CdT, sono state documentate le connessioni con canalette di irrigazione che vanno a delimitare piccoli campi (Fig.2.30). La costruzione del terrapieno è interpretata come l'espressione di un imponente lavoro comunitario realizzato per contrastare l'estendersi delle torbiere, a causa dell'elevarsi dei livelli idrici locali per cause paleoidrografiche, e per svolgere il ruolo di regolazione e controllo della rete irrigua che dai fossati principali e secondari si ramificava a cascata verso i vicini campi, per disperdersi poi nelle fasce più depresse dei prati-pascoli umidi, marginali alle fasce boschive perifluviali (Balista et al. 2016).

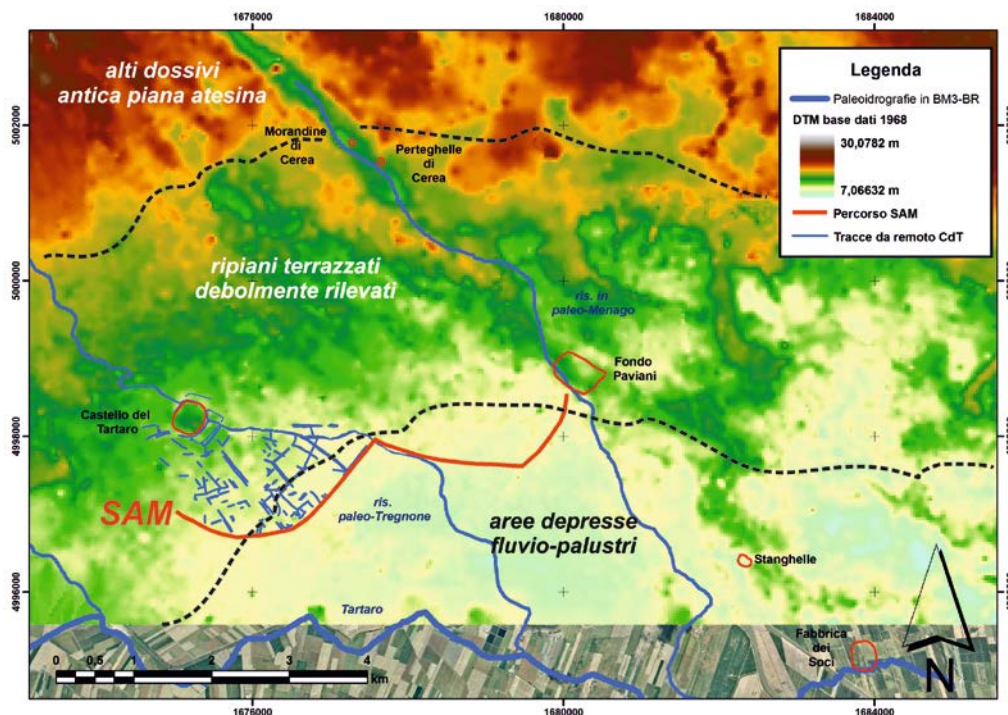


Fig. 2.30. La posizione del terrapieno SAM fra Fondo Paviani e Castello del Tartaro, che delimita le bassure a prati umidi, a sud dai ripiani terrazzati a coltivi, a nord (Balista 2016, p.66, Fig.12).

A Cortile San Martino, presso Parma, in un'area estesa ca. 1700 m<sup>2</sup> posta distante alcuni chilometri dalle terramare note, una recente indagine ha permesso di individuare a un metro circa di profondità un suolo sepolto debolmente sviluppato. Il suolo è caratterizzato, similmente alla situazione di San Pancrazio (vedi *supra*), da tracce di attività antropica con ceppaie combuste circondate da concentrazioni di carbone (Bernabò Brea et al. 2011). Alla base del suolo sepolto

sono state messe in luce una rete di canalette convergenti in un più ampio fosso, alcune concentrazioni di buche di palo disposte in modo ordinato con materiali archeologici databili alle fasi iniziali della media età del Bronzo come farebbe suggerire la presenza di un'ansa ad ascia. L'insieme delle evidenze stratigrafiche è stato interpretato come la traccia di una piccola postazione rurale isolata nella campagna dell'età del Bronzo, con un sistema idraulico finalizzato ad estrarre l'acqua dal sottosuolo e distribuirla ai campi delimitati dalle canalette stesse. Le canalette sono in alcuni casi direttamente connesse a pozzi profondi fino a tre metri dove è posta la falda idrica, contenuta in uno strato di sabbia (Fig. 2.31).

*"L'importanza di Cortile San Martino sta nel fatto che documenta, già all'inizio del periodo terramaricolo, l'introduzione dell'agricoltura irrigua e la presenza di campi confinati, non solo nelle immediate vicinanze dei siti maggiori, ma anche in aperta campagna, poiché il sito si trova a diversi chilometri dai più vicini insediamenti terramaricoli"* (Cremaschi 2009b, p. 36-37).

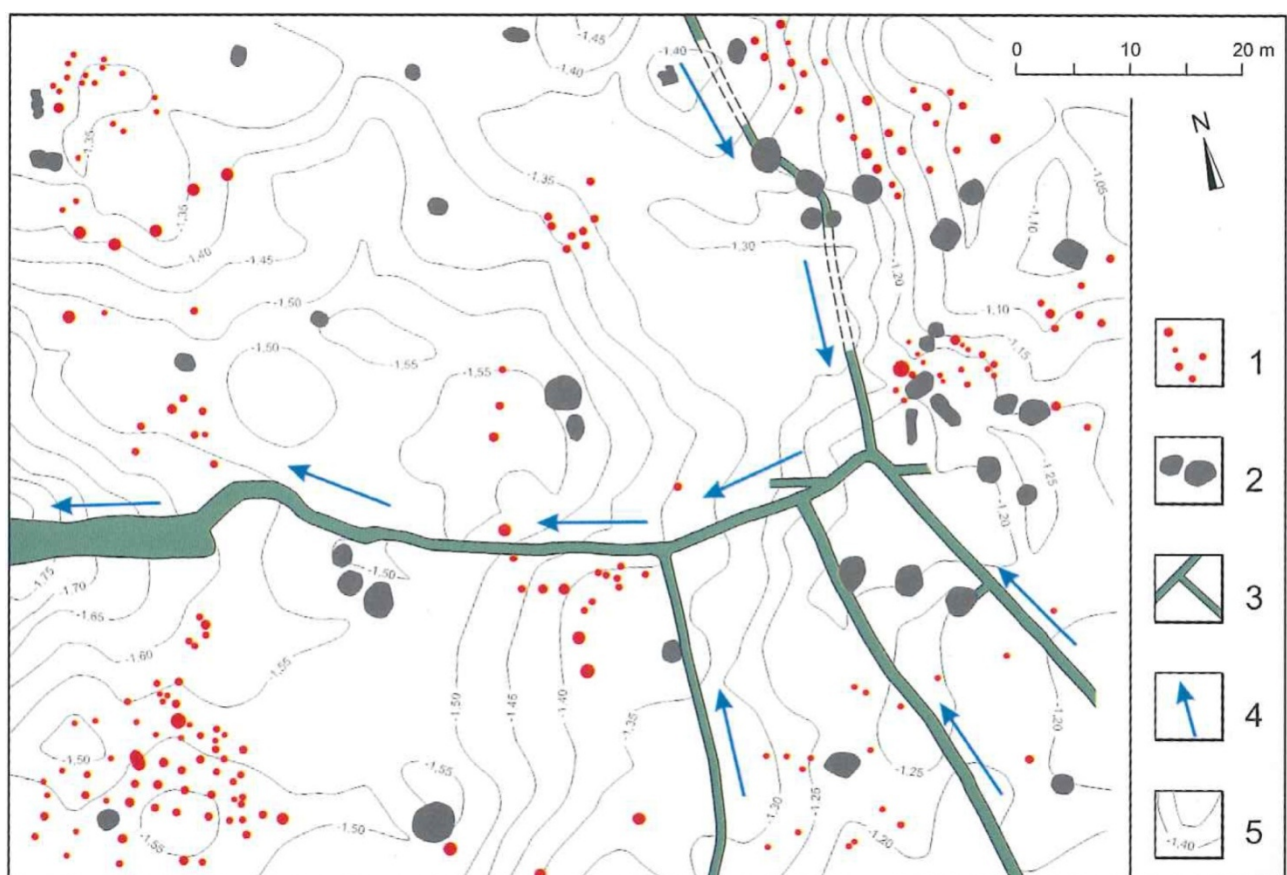


fig. 2.31. Planimetria del sito degli inizi del Bronzo medio di Cortile San Martino: 1) buche di palo; 2) pozzi; 3) canalette; 4) direzioni di drenaggio; 5) curve di livello con equidistanza 5 cm; quote dal piano di campagna (da Cremaschi 2009b, fig.2.6).

Altri casi di organizzazione territoriale esterna al villaggio con funzione probabilmente connessa alle attività agricole e all'allevamento, noti tuttavia solo per le tracce rilevate da aerofotografia sono state segnalate nei siti di Monticelli di Castelnovo Sotto e Case Cocconi dove è stato riconosciuto un probabile sistema di canalizzazioni perimetrali concentriche all'interno di un grande recinto costituito da un terrapieno (Tirabassi 1996, figg. 28, 35). Secondo Mauro Cremaschi, che aggiunge ai casi precedenti i siti di Case del Lago (RE), Vicofertile (PR), e Gaggio (MO) (Balista 1997; Balista, De Guio 1997; Balista et al. Cds; Cremaschi 1997), il fossato che

circondava le terramare serviva per raccogliere l'acqua messa a disposizione dalle fonti naturali (fiumi o sorgenti) e ridistribuirli alla campagna circostante, secondo uno schema di progettazione *"per gestire e distribuire l'acqua, la più preziosa risorsa per un paesaggio rurale, indirizzato specialmente alla coltura cerealicola"* (Cremaschi 2009 p.38).

L'evidenza archeologica mostra pertanto una diffusa presenza di canali scavati artificialmente nel territorio limitrofo ai villaggi dell'età del Bronzo. Il caso studio meglio documentato è certamente l'area delle Valle Grandi Veronesi, ma gli ormai numerosi casi si estendono all'area emiliana, sia a ridosso delle terramare, sia in aree periferiche. Anche la realizzazione dei fossati che circondano gli abitati è interpretata come parte del sistema di approvvigionamento idrico e destinata a rifornire i canali di irrigazione (da ultimo Cremaschi et al. 2016). I fossati sarebbero strutture di raccolta dell'acqua, proveniente da forme fluviali o dalla falda sotterranea, per permettere il prelievo mediante sollevamento e una distribuzione ripartita nei canali inframezzati ai campi coltivati.

Il principio che fa sostenere l'introduzione dell'agricoltura irrigua è che, *"l'irrigazione, oltre a fornire l'acqua necessaria al germogliare delle sementi, arricchisce il suolo di molteplici nutrienti, specialmente organici"* (Cremaschi 2009b, p. 36), asserzione probabilmente tratta dagli studi sui sistemi agricoli del Vicino Oriente. La definizione di agricoltura irrigua presuppone caratteristiche climatiche calde e aride che rendono necessario soprattutto la necessità fornire acqua alle coltivazioni dei cereali. Questa definizione si scontra con la realtà ambientale e con le caratteristiche delle specie coltivate in area padana.

**Agricoltura irrigua o canali di drenaggio?** Le modalità di coltivazione dei cereali invitano a considerare le tracce di canalizzazione rinvenute in prossimità degli abitati dell'età del Bronzo nella pianura padana come canali di drenaggio piuttosto che di irrigazione. Non esisteva, o era una conseguenza complementare, un'agricoltura irrigua nell'età del Bronzo e la necessità principale per un buon raccolto era togliere acqua piuttosto che irrigare.

A supporto di questa affermazione si possono elencare i contributi degli agronomi, soprattutto dedicati alla storia dell'agricoltura e non alle tecniche e alle esigenze moderne. Parlando ad esempio delle irrigazioni in età romana, Forni afferma che *"Le usuali coltivazioni (cereali, legumi, viti ec.) non erano normalmente irrigate se non nel caso ci fosse una facile disponibilità di acqua"* (Forni 2002, p.112).

Mentre Columella fa specifici riferimenti alla necessità di terreni asciutti: *"L'orzo non può stare se non in un terreno asciutto e sciolto... i chicchi di orzo periscono se vengono affidati a un terreno fangoso"* (Col. II.9,1-5). E spiega inoltre le tecniche per risanare un terreno paludoso: *"Talvolta la terra trasuda un umore salso e amaro: un terreno di questo genere rovina con le emanazioni di tale umore nocivo i seminati, anche già maturi, e nelle zone più calde rende i campi nudi e non permette ai semi di germogliare. Bisogna mettere dei segni di riconoscimento a tali terreni, per risanarli da questi inconvenienti a tempo opportuno. Dove infatti o l'umidità trasudante o qualche altro malanno uccide le messi, bisogna spargere guano di piccioni ( o, quando non se ne abbia, foglie di cipresso) e arare. Ma la cosa più importante è di allontanare tutta l'umidità, scavando scoli adatti: se non si fa questo, i rimedi indicati rimarranno inutili"* (Col. II. 9,5-9).

Fondamentali alla discussione sono inoltre i dati relativi agli aspetti climatici dell'età del Bronzo medio e recente, al regime di piovosità del clima semicontinentale della pianura padana ed in genere dell'Italia settentrionale e soprattutto alle caratteristiche del ciclo colturale dei cereali.

1. La ricostruzione del clima nell'età del Bronzo è alquanto controversa e soggetta a meccanismi di analisi del dettaglio cronologico, dello stato delle ricerche e dei metodi utilizzati per individuare i

cicli pluriennali. L'età del Bronzo si inserisce all'interno del periodo climatico Sub-boreale, fase più fresca rispetto all'Atlantico, contrassegnata da un avanzamento dei ghiacciai. Le temperature scendono gradualmente fino al 1300 a.C. circa, quando ricominciano a salire. Il periodo tra il 1500 e il 1100 a.C. rientra nella cd. fase di Lobben (Magny 2004; Magny et al. 2010; Pelfini et al. 2014) che soprattutto nella prima parte conferma l'avanzamento dei ghiacciai e l'aumento del livello dei laghi (Fig.2.32). Più controverso è il periodo corrispondente alla parte finale della fase di Lobben, che secondo alcuni autori sarebbe caratterizzata da un'inversione delle caratteristiche climatiche, tendenti ad una maggiore aridità. Non è chiaro tuttavia se il periodo, denominato *Bronze Age Warm Period* (BAWP) o *Bronze Age Climatic Optimum* (Holzhauser 2007; Magny 2004; Leroy et al. 2015) possa essere riconosciuto nelle fasi finali dell'età del Bronzo recente (XIII-metà XII sec. a.C.) o già esclusivo dell'età del Bronzo finale (metà XII - XI sec. a.C.). Secondo M. Cremaschi l'episodio arido, riconoscibile nei laghi italiani sub-alpini (Baroni et al. 2006; Valsecchi et al. 2006) e nel valore indicativo di una temperatura più elevata della curva residuale del D14C (Blaauw et al., 2004), sarebbe da mettere in collegamento con il collasso del sistema terramaricolo da restringere pertanto al secondo quarto del XII sec. (Cremaschi et al. 2016). Ciò che invece non si può spiegare è l'inizio del processo di crisi da fissare sulla base della riduzione del popolamento tra BR1 e BR2 e quindi un secolo prima del picco arido.

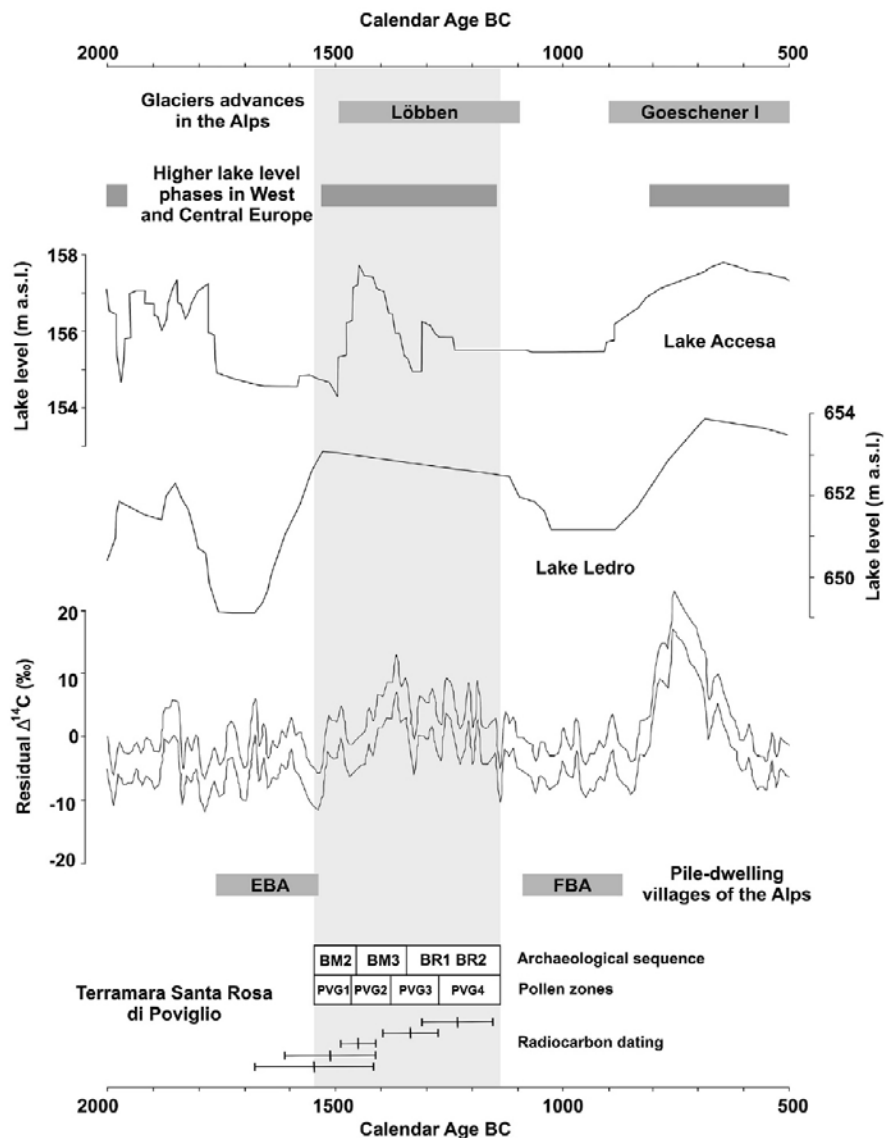


Fig. 2.32. Diagramma dei livelli lacustri con evidenziato in grigio il periodo della civiltà terramaricola. Gli altri dati sono

le date <sup>14</sup>C e le zone polliniche campionate nel fossato di Poviglio S. Rosa (da Cremaschi et al. 2016, fig.13).

La variabilità climatica di un periodo che può essere paragonato a quello attuale non comporta alcuna conseguenza o modifica della programmazione delle attività antropiche. Prima di tutto, non essendo il clima prevedibile su scala temporale ampia, non è possibile pensare che l'irrigazione fosse sentita come necessaria in anticipo rispetto alle fasi climatiche aride. Inoltre i dati paleoclimatologici ci indicano una forte variabilità con fasi che possono essere definite più fredde, alternate ad altre più calde, ma queste variazioni sono sempre di minima entità (Fig.2.24). Come si è chiesto M. Cremaschi, parlando della causa climatica come responsabile del collasso delle terramare, si concorda sul dubitare che *"un piccolo episodio del tutto trascurabile nella storia dei cambiamenti climatici degli ultimi millenni (Orombelli 1997; Magny 2004) possa aver determinato il crollo di una civiltà complessa, assestata da centinaia di anni"* (Cremaschi 2009, p.40).

Anche M. Bernabò Brea afferma: *"Una delle cause più frequentemente invocate dagli studiosi della prima metà del Novecento [in questo caso riferendosi all'ipotesi di un peggioramento climatico con maggiore piovosità e calo della temperatura] per spiegare la fine delle terramare è l'ipotesi di una catastrofe ambientale; le attuali indagini, tuttavia, la smentiscono, dimostrando un trend climatico relativamente stabile. Non è possibile del resto ammettere cause ambientali globali per la scomparsa delle terramare, che fu un evento geograficamente circoscritto: non vi sono ragioni per le quali una crisi globale non debba essersi ripercossa, ad esempio, anche nella pianura di Rovigo"* (Bernabò Brea 2009, p.13).

Sicuramente il fattore climatico ha contribuito come uno dei principali motori alla fase di espansione, grazie alla buona disponibilità idrica successiva al periodo arido del 2200 a.C., ma non è comprovato che ne abbia determinato forme e sviluppi da ricondurre alle scelte economiche e culturali (Fig.2.33). Se pertanto si può dichiarare che un peggioramento climatico avvenuto agli inizi del XII secolo e perdurato per circa un secolo possa aver contribuito al definitivo collasso del popolamento terramaricolo<sup>21</sup> tutto questo non ha nulla a che fare con il sistema dell'agricoltura irrigua. Canali e sistemazioni agrarie sono iniziate ben prima di questo momento arido e devono aver avuto motivazioni totalmente diverse. Nel momento in cui si parcellizzavano i campi di Cortile S. Martino (BM1) il clima prevedeva annate con piogge abbondanti (Magny 2004) che altrove hanno caratterizzato l'aumento del livello dei laghi, ecc. È su questa motivazione che si ritiene abbia avuto successo l'espansione demografica con l'attivazione di nuovi abitati, il disboscamento e la messa a coltura di nuovi territori. La media della piovosità annuale è calcolabile tra 600 e 800 mm con forti nevicate in inverno. Nei mesi autunnali e primaverili, abbondanti piogge non richiederebbero in effetti alcun tipo di irrigazione.

---

<sup>21</sup> *"La causa principale del collasso deve cercarsi nelle dinamiche interne della cultura terramaricola e, secondo chi scrive, specialmente nelle sue strategie di sfruttamento delle risorse ambientali: probabilmente l'evento climatico ha agito da catalizzatore facendo precipitare una situazione già compromessa"* (Cremaschi 2009, p.40). Concordiamo pertanto con quanto Cremaschi ricostruisce in merito alla funzione dei pozzi sempre più profondi scavati nelle fasi finali del BR.

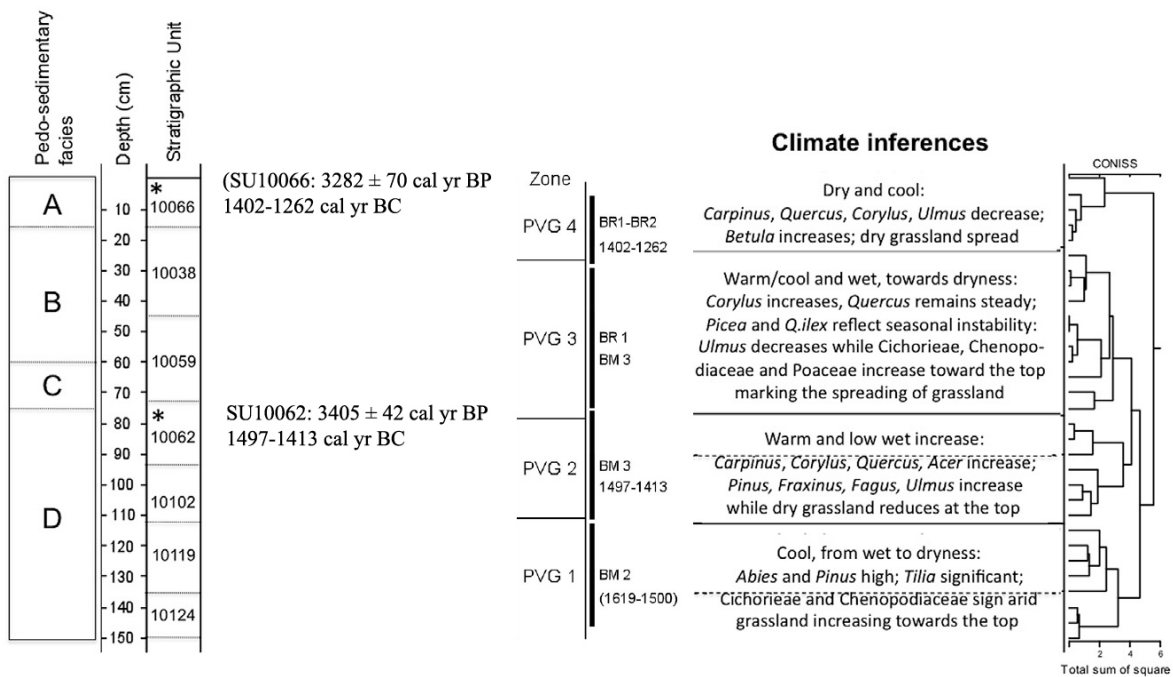


Fig.2.33. Sulla sinistra colonna, le facies pedosedimentarie sono descritte con lettere: A ¼ scarichi, depositi colluviali; B ¼ riempimento bioturbato; C ¼ decantazione in acqua stagnante / seco; D ¼ decantazione in acqua stagnante. Due asterischi contrassegnano le unità stratigrafiche da cui vengono prelevati campioni per le date di radiocarbonio (SU10066: 3282 ± 70 aa anno di BP; SU10062: 3405 ± 42 aa). Nella colonna a destra, le principali caratteristiche delle inferenze paleoclimatiche: variazioni delle curve polliniche (Modificata da Cremaschi et al. 2016, fig. 10).

2. Il ciclo fenologico dei cereali prevede, dopo la semina autunnale e il riposo invernale, una crescita vegetativa che richiede una buona disponibilità idrica da marzo a maggio, quando raggiunge l'apice dello sviluppo in altezza e dimensioni. Nel periodo successivo fino alla completa maturazione i cereali non richiedono acqua e piuttosto prediligono sole e caldo. Il periodo di crescita corrisponde al periodo di maggiore piovosità, con terreni abbondantemente impregnati di acqua al termine della stagione innevata e con il continuo rifornimento delle piogge primaverili.

3. La caratteristica dei cereali che conclude il ragionamento è quella, precedentemente descritta, di non essere adatti a superfici con acque stagnanti, estremamente dannose fino ad impedire la crescita o a favorire lo sviluppo di malattie che inficerebbero il prodotto (Fig.2.34). Per i cereali pertanto non è richiesta alcuna irrigazione poiché i mesi di sviluppo e crescita sono quelli più piovosi.

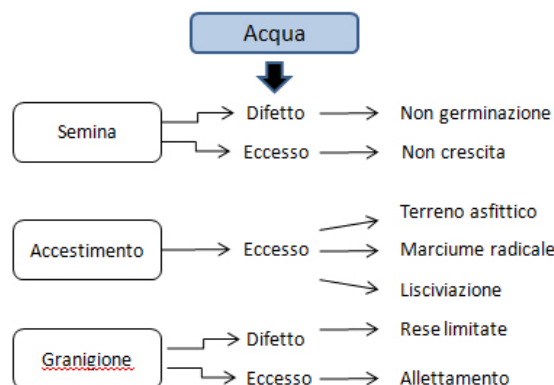


Fig.2.34. Principali problemi che presenta l'eccesso di acqua nel ciclo dei cereali.



Alla luce di queste considerazioni si ritiene che il motivo primario dello scavo dei canali, dai grandi impianti che delimitano gli abitati alle parcellizzazioni della campagna dovevano servire a drenare le acque in eccesso. Se nel momento del pieno sviluppo delle strategie di sfruttamento del territorio il vero motivo era quello di bonificare i terreni, non si esclude, data la duplice funzione dei canali di togliere acqua in eccesso e distribuire nelle aree dove potesse essere in difetto.

Come nella tradizione contadina (Cattani, Marchesini 2010) il successo di una buona gestione del territorio era quello di adattarsi ai cambiamenti inevitabili e agli eventuali problemi che presumiamo siano insorti in vari momenti della vita delle comunità dell'età del Bronzo, ma con la conoscenza tecnologica e i saperi che si fondano sui prodotti da coltivare. La migliore spiegazione che si possa offrire sulle tecniche adottate è proprio nell'esito dello sviluppo demografico che conferma un modello "vincente" tra BM e BR.

Se si dovesse pensare ad un sistema di agricoltura irrigua inoltre si dovrebbero identificare grandi opere di canalizzazione e distribuzione irrigua, che non sono mai stati identificati (Cremaschi 1997, p.118 e p.124). Addirittura nel caso di Castello del Tartaro il grande canale collettore è posto a valle delle aree coltivate, con un modello che sembra far attenzione a regimentare le acque in eccesso e non come sistema di raccolta per la successiva distribuzione.

Le canalette rinvenute a Cortile S. Martino potrebbero essere interpretate come parte di un sistema di drenaggio che scarica in un collettore principale. Così potrebbe essere letta la pendenza indicata nella planimetria che procede dalle canalette minori in alto al canale principale in basso.

### ***Il mantenimento delle proprietà dei suoli***

La coltivazione prolungata dei cereali causa una progressiva diminuzione del contenuto di sostanza organica e di altri nutrienti nel suolo quali azoto, fosforo e potassio (Schaeztl, Anderson 2005). Esclusa la pratica di irrigazione, ovvero di apporto dei fertilizzanti tramite l'acqua, per garantire una buona produttività agricola e soprattutto una continuità di utilizzo dei campi si deve pensare che le comunità dell'età del Bronzo avessero adottato metodi di mantenimento o di restituzione degli elementi necessari alla coltivazione.

Sappiamo dagli agronomi latini che le pratiche adottate già nel I mill.a.C. erano l'alternanza con altre coltivazioni, la messa a riposo dei terreni e la concimazione.

In merito all'alternanza tra le colture nell'età del Bronzo viene sviluppata la coltivazione delle leguminose che hanno la proprietà (soprattutto la fava) di apportare azoto ai terreni. Un altro tipo di alternanza suggerito dagli studi archeobotanici è la coltivazione dei cereali a chicco piccolo meno esigenti rispetto al farro e all'orzo, adatti a chiudere un ciclo colturale di un appezzamento di terreno.

Il metodo più efficace era sicuramente la rotazione delle colture con la messa a riposo dei campi precedentemente coltivati a cereali (Guttmann 2005, citato in Nicosia 2011). La ricrescita della vegetazione contribuiva al riformarsi di un suolo ricco di sostanza organica e se questo avveniva con tagli continui dell'erba, poteva costituire anche una buona risorsa per l'allevamento (cfr. cap. 3). Così suggeriscono le alti percentuali di *Cichorioideae* negli spettri pollinici ed in particolare gli alti valori di *Orlaya grandiflora* (L.) Hoffm. (Perego et al. 2011). Se poi i terreni messi a riposo venivano destinati al pascolo dei bovini o delle greggi di caprovini, avremmo anche una forma di concimazione naturale che accelerava i processi di rigenerazione delle proprietà organiche del suolo (Bogaard et al. 2013).

Infine un ultimo aspetto riguarda la **concimazione** artificiale dei campi. Si tratta di una pratica che soprattutto nella fase di riposo del terreno serve ad integrare o ad arricchire la sostanza organica del suolo con l'apporto dei rifiuti organici prodotti dalle comunità negli abitati. Su questo tema ed in particolare sull'epoca in cui questa pratica possa essere riconosciuta ci sono ancora molte discordanze da parte degli studiosi. Da un lato alcuni sostengono che i suoli non venissero concimati sulla base dei dati pollinici e che pertanto fossero "*poco produttivi, di bassa fertilità e quindi particolarmente inadatti a sostenere uno sfruttamento intenso e fragili di fronte alle eventuali variazioni climatico-ambientali*" (Cremaschi 2010, p.35 ).

Altri studiosi, al contrario sostengono che ci siano testimonianze della pratica della concimazione: nei siti della facies di Palma Campania, è dimostrato grazie all'attenta indagine svolta sulla quantificazione dei frammenti di ossa animali e di ceramica, interpretati come residui di immondizia, rinvenuti sparsi nei campi sepolti e sigillati dalle eruzioni vulcaniche e pertanto non soggette a forme di pedogenizzazione. Anzi, l'analisi dei dati pedologici evidenzia un elevato contenuto di fosforo organico in rapporto al contenuto totale di fosforo (Albore Livadie, Vecchio 2005, p.22, metodo in Engelmark, Linderholm 1996).

Con lo stesso metodo si è proposto in varie parti dell'Europa, già a partire dal Neolitico, che esistessero forme di concimazione artificiale (Bakels 1997; Davidson, Carter 1998; Guttman 2005; Bogaard 2004; Bogaard et al. 2013).

Tra le altre forme di concimazione artificiale, particolarmente adatto nei suoli coltivati acidi è stato suggerito il riporto di terreni argillosi calcarei (*liming o chaulage*) per migliorare la fertilità chimica del suolo, testimoniata dalla presenza di particelle provenienti da terreni alloctoni (Devos et al. 2005; Mikkelsen et al. 2007 citati in Nicosia 2011). Anche per l'Italia settentrionale, in particolare per la terramara di Montale, l'osservazione nei diagrammi pollinici di un elevato numero di spore di alghe *Concentrycistes*, ha portato a ipotizzare il prelievo di fango/limo da fiumi o paludi<sup>22</sup> ed un suo utilizzo per la concimazione dei campi (Cremaschi 2009b, P. 37; Mercuri et al. 2006b, pp. 265-266; Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004).

Come ampiamente rilevato dalle fonti latine, nel mondo romano era particolarmente elevata l'attenzione verso l'equilibrio tra terreni coltivabili, produzioni foraggere e animali (Carandini 1989, p.96). Oltre alla rotazione tra cereali e leguminose è ritenuta fondamentale l'alternanza tra cereale e maggese, ovvero la messa a riposo con lo sfruttamento per il pascolo o per la produzione di foraggio. L'effetto dell'uso come pascolo (per bovini e caprovini) inoltre aveva il potere della fertilizzazione grazie al beneficio del letame su cui si pronuncia Varrone (Varr. I.19,3). Ciò che si vuole suggerire, sulla base dei dati archeobotanici che questa attenzione fosse già consolidata a partire dall'età del Bronzo.

#### **2.3.4. La semina**

##### *Tipo di semina*

Attualmente in Italia la semina<sup>23</sup> dei cereali in particolare dei frumenti, si effettua tra ottobre e novembre, dopo la preparazione del terreno mediante una leggera aratura. Seguendo i metodi tradizionali, la semina può avvenire con due modalità: a spaglio, gettando con le mani dei

---

<sup>22</sup> In Mercuri et al. 2006, la concentrazione di alghe è stata alternativamente ipotizzata come prodotto di regolari esondazioni fluviali.

<sup>23</sup> Modernamente le semine vengono fatte con apposite macchine che distribuiscono le sementi in file e in quantità regolare.

quantitativi di semi sul terreno e poi ricoprendo le sementi con un'erpatura superficiale; oppure a solco, preparando dei solchi poco profondi in cui possono essere poste le cariossidi singole o in piccoli gruppi.

Per ricostruire i metodi di semina applicati nell'età del Bronzo, si deve cercare indietro nel tempo le informazioni utili alla discussione: in età romana le pratiche di semina prevedevano ampiamente la tecnica a spaglio per i vantaggi economici tipici della società schiavistica destinata al massimo profitto come rapporto tra tempo investito e guadagno e non come resa della produzione. Non a caso la coltivazione dei cereali, almeno da Catone (1.7) in poi (Varr. 1.7,9), è posta in posizione subordinata rispetto alla scelta di colture più redditizie, tra cui pervalgono le arboricole: 1) *vinea*; 2) *hortus*; 3) *salictum*; 4) *oletum*; 5) *pratium*; 6) *campus frumentarius*; 7) *silva caedua*; 8) *arbustum*; 9) *glandaria silva*.

La semina a spaglio richiede un'elevata quantità di sementi. Per l'epoca classica la quantità utilizzata non è mai espressa regolarmente, ma ad esempio Columella (II.9.) indica come idonea una quantità per ettaro basata sulla sua personale esperienza da ca. 140 l per il grano non vestito (4 moggi di frumento per iugero in terreno buono = 10 x 8,75 x 4) a ca. 360 l per il farro (10 moggi di farro per iugero in terreno mediocre = 10 x 8,75 x 4): "*Uno iugero di terreno ricco richiede generalmente quattro moggi di frumento; se il terreno è mediocre, ce ne vogliono cinque. Di farro sono necessari nove moggi in terreno grasso, dieci in terreno mediocre*" (Col. II.9,1).

Oggi si calcola che per la semina di un ettaro siano necessari dai 160 ai 240 kg di sementi.

Se la semina invece avviene a solco, ovvero posata singolarmente in un piccolo buco, la quantità si riduce drasticamente a non più di 20 kg per ha (cfr. dati di Archeologia sperimentale).

### *La profondità di semina*

Sia che si adotti la tecnica a spaglio, sia la semina a solco, la profondità di semina del frumento è pari a 3 - 5 cm. Questo aspetto è ben noto agli agricoltori, dato che la profondità influisce sull'accostamento. Se si seminasse più in profondità si ostacolerebbe il regolare accostamento con il risultato di un minore numero di culmi secondari d'accostamento capaci di produrre e maturare spighe, soprattutto nei terreni a forte tessitura argillosa. La considerazione di questa pratica nel dato archeologico giustifica l'uso dell'aratro come semplice dissuasore della superficie e come traccia-solchi senza dover necessariamente dissodare in profondità il terreno.

### *La distanza tra i solchi*

Come raccomandato dagli agronomi latini, il terreno può essere lavorato per solchi paralleli (*sulci*), con spazi fra solco e solco, chiamati *lirae*, *pulvini* o *porcae* (Varr. 1.29; Col. II.4). Questi spazi possono essere larghi da mezzo piede (Col. II.3), a cinque piedi (Cato. 48), a seconda delle coltivazioni. Nei luoghi asciutti conviene seminare nei solchi, mentre in quelli umidi conviene farlo sui dorsi fra i solchi (Col. II. 9,4) (Carandini 1988, p.87). Le considerazioni sulla lavorazione del terreno e sullo scavo dei canali di drenaggio permettono di ritenere che fosse una pratica consolidata ed applicata da molto tempo. Per i cereali inoltre, si raccomanda uno spazio che rappresenti il migliore rapporto tra resa produttiva e capacità di crescita con l'accostamento e che equivale circa a 30 cm di distanza nella posa delle sementi.

### **2.3.5. La sarchiatura e cura della coltivazione. I tempi del lavoro**

É opinione comune, diffusa soprattutto nelle regioni dell'Europa meridionale, che la coltivazione del grano sia poco onerosa: *"once sown, wheat doesn't need you until harvest"* (Halstead 2014, p. 191). Nonostante la veridicità dell'affermazione è consuetudine curare la crescita dei cereali intervenendo ogni qual volta ci sia bisogno. Ad esempio, con l'inizio della primavera si procede ad effettuare una sarchiatura per eliminare le erbe infestanti che sono cresciute intorno alle piantine e una zappatura del terreno per aerare il suolo.

Columella raccomanda *"prima delle calende di febbraio, si devono sarchiare le messi autunnali, sia che si tratti di campi seminati a farro - l'adoreum, detto anche far vennuculum - o a frumento; il momento giusto di sarchiare questi grani è quando le pianticelle che sono spuntate cominciano ad essere di quattro steli. Quelli che avranno ancora giornate libere, dovranno ora appunto sarchiare anche l'orzo, se è già pronto per la sarchiatura. Ma anche la fava richiede ora la stessa operazione, se il suo piccolo stelo è già cresciuto a quattro dita di altezza. Non è bene, infatti, sarchiarla prima, quando è ancora troppo tenera"* (Col. XI. 2, 8).

Durante questo periodo le piante del frumento si sviluppano velocemente fino a raggiungere altezze che variano dai 40-80 cm nelle varietà moderne fino ad oltre un metro di altezza per le tipologie tradizionali. Gli ibridi moderni in genere producono una spiga per ogni pianta, mentre nelle specie più antiche (farro, farro grande) ogni seme può produrre più spighe. I chicchi del frumento saranno maturi a giugno. Una buona organizzazione della coltivazione e soprattutto la tecnica della semina a solchi (per file) permetterà un migliore controllo ed estirpazione delle infestanti a mano o mediante zappatura.

### **2.3.6. La mietitura**

La raccolta e mietitura del frumento avvengono normalmente durante i mesi estivi tra giugno e luglio. La mietitura si esegue nell'agricoltura tradizionale con il taglio della pianta nella parte bassa del fusto (Fig.2.35). Le spighe, una volta tagliate, devono essere raccolte in "covoni", cioè fasci non troppo grossi con le spighe poste tutte sullo stesso lato. La grandezza dei fasci era determinata dalla lunghezza delle spighe che servivano per la legatura. Terminata la raccolta, i covoni erano portati nei pressi delle abitazioni (tradizionalmente sulle aie) disponendole con le spighe rivolte verso l'interno del mucchio, per lasciare i chicchi all'asciutto in caso di pioggia.

Secondo Columella (Col. II. 20,2-6), in età romana i sistemi di mietitura erano diversi: *"Molti tagliano lo stelo verso la sua metà con falci a lungo manico, fatte a becco o dentate; molti altri raccolgono le sole spighe o con le forche o con i rastrelli, e questo è molto facile quando il grano è rado, ma se è fitto è difficilissimo"*.

Il processo di taglio e raccolta dei cereali maturi deve essere fatto prima che questi cadano autonomamente sul suolo. Era un momento importante per le comunità dell'età del Bronzo dal momento che durante questa fase si raccoglie lo sforzo fatto in precedenza. I fattori ambientali (pioggia, freddo, sole, grandine ecc.) potevano influire sulla quantità e qualità della produzione. La mietitura durante l'età del Bronzo era sicuramente effettuata a mano con l'aiuto del falcetto, il quale poteva essere in bronzo o in selce. Il ritrovamento di questi manufatti confermano il loro utilizzo.

É da tenere presente che dopo il raccolto, sul terreno restano moltissime spighe di grano, ed è immaginabile che anche allora esistesse la "spigolatura", cioè la raccolta delle spighe di grano che

erano rimaste. Questa operazione tradizionalmente è stata effettuata dalle donne ed è facile immaginare, che anche in passato fosse così.

Ulteriori conferme sulle modalità della mietitura si possono trarre dai dati etnografici. In Corsica ad esempio, la mietitura avviene con "*Le moissonneur (u sigatore) prenait une touffe d'epis dans sa main (u manellu, a manata, a tagliata, a vitichja) et coupait en tirant la faucille vers lui [12]. La gerbe (manellu) était liée avec un tige de blé (a vitichja), enroulée et repliée sur elle-meme [13]. En moyenne, cinq petites gerbes...*" (Luccioni 2007, p. 253).



Fig.2.35. Immagine di mietitura, Tomba di Sennedjem, o Sennutem, necropoli di Deir el-Medina, Valle dei Re, Luxor, (Unesco World Heritage List, 1979), XVIII o XIX Dinastia (da Renfrew, Bahn 2010, p.289).

### **2.3.7. La trebbiatura**

Mantenendo il più possibile le spighe ben asciutte, ha inizio l'operazione di trebbiatura (Fig.2.36), il cui significato è quello di "battere il grano" in modo di separare la granella dei cereali dalla paglia e soprattutto dagli involucri delle spighette (pula). Tradizionalmente può essere svolta attraverso la battitura della fascina di grano, oppure separando la paglia dalla granella scuotendo la paglia e con l'aiuto della ventilazione (Fig.2.37). Per i periodi antichi si è ipotizzato che la trebbiatura di cereali vestiti (monococco, dicocco e spelta) potesse essere effettuata con l'impiego di animali che calpestando con gli zoccoli separavano la pula dalla semente, come attestato ancora oggi in altri contesti (Fig.2.38). Purtroppo questa ipotesi di pratica agricola non è facile da riscontrare nel *record* archeologico. Inoltre alcuni rinvenimenti, come quello eccezionale fatto nel villaggio di Nola (Albore Livadie 2005), dimostrano una tradizione diversa in cui le spighe una volta raccolte venivano conservate intere in grandi vasi, lasciando intendere che la trebbiatura venisse svolta forse periodicamente a seconda delle necessità alimentari quotidiane (Costantini et al. 2007). La fase di trebbiatura si svolgeva in prossimità delle capanne, testimoniata a Nola dai resti (cariossidi e resti di paglia) trovati nella struttura adiacente interpretata come "aia" (Costantini et al. 2007, p.715).



Fig.2.36. Immagine di trebbiatura, Tomba di Nakht3, Valle dei Re, Luxor, (Unesco World Heritage List, 1979), XVIII Dinastia, regno di Tutmosis IV.



Fig. 2.37. Trebbiatura tradizionale in Perù (trilla con caballos) (Foto Debandi 2008).



Fig. 2.38. Separazione manuale dei grani in Perù. (Foto Debandi 2008).

Un ulteriore sistema di separazione delle glume dai cariossidi è la tostatura, da applicare probabilmente per i cereali vestiti. Forni (2011) ci ricorda che una pratica antichissima di raccolta dei cereali (pre-Neolitica) poteva avvenire contemporaneamente alla cottura. La pratica consisteva nell'incendiare i campi a cereali spontanei prima della maturazione completa, in questo modo le spighe abbrustolite, raccolte da terra, sfregate tra le mani, liberano le cariossidi dalle glumelle, mentre l'amido contenuto, sotto l'influsso del calore, diventa più digeribile. Nel sito di Solarolo, durante le fasi di archeologia sperimentale dedicate ai cereali, sono stati realizzati tostature dei cereali vestiti. Alcuni direttamente sulle piastre di cottura e altri su teglie (Fig.2.39). In molti casi i cereali diventavano eccessivamente abbrustoliti e non sempre è risultato semplice separare il glume dalla spiga.



Fig. 2.39. Tostatura dei cereali (archeologia sperimentale, Solarolo (Peinetti 2013, fig.6).

## 2.4. La valutazione della resa produttiva e l'archeologia sperimentale

Uno dei temi di maggiore interesse per comprendere la sussistenza delle comunità dell'età del Bronzo riguarda la possibilità di poter calcolare la resa produttiva delle coltivazioni dei cereali. Ciò che può sembrare un dettaglio della ricerca, in realtà permette di analizzare e valutare la disponibilità alimentare e di conseguenza l'assetto demografico del popolamento dell'età del Bronzo. Non sarebbe possibile ipotizzare l'assenza di una programmazione nella gestione delle risorse ed in particolare delle coltivazioni nel periodo di espansione demografica avvenuta a partire dalle prime fasi dell'antica età del Bronzo fino al Bronzo medio avanzato e Bronzo recente, quando la presenza antropica vede il moltiplicarsi e l'ingrandirsi dei villaggi. Questi fenomeni non potrebbero attivarsi se non attraverso un'attenta programmazione nella gestione delle risorse ed in particolare delle coltivazioni. Nella fase di declino e di collasso alla fine del Bronzo recente molti studiosi ritengono tra le cause fondamentali della scomparsa della maggior parte degli abitati proprio l'incapacità di gestire correttamente le risorse.

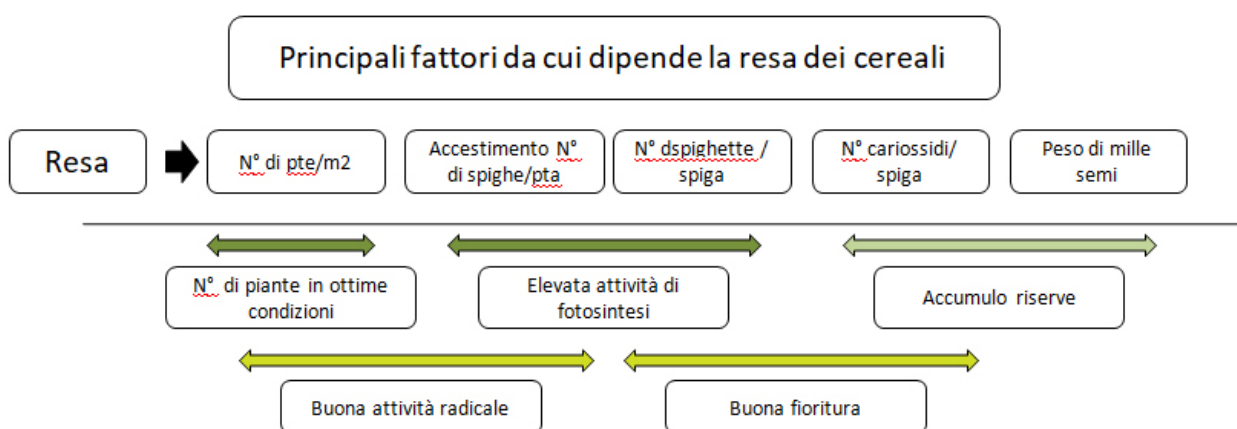


Fig.2.40. Principali fattori che intervengono nella calcolo della resa cerealicola.

Diventa primario pertanto affrontare il tema della produttività agricola ed in particolare della resa della coltivazione dei cereali (Fig. 2.40). Su questo aspetto, raramente preso in considerazione dagli studiosi, ci sono opinioni e valutazioni notevolmente discordanti che richiedono di doverlo affrontare con un approccio multidisciplinare con il supporto di fonti letterarie, dati storici ed etnostorici, osservazioni etnografiche, ricerche etnoarcheologiche e di archeologia sperimentale. In particolare su questo ultimo aspetto si è intrapreso un progetto di ricerca in prima persona, permettendo di acquisire molti degli spunti e delle riflessioni finora affrontate. Si ritiene che solo attraverso un approccio multidisciplinare vissuto sperimentalmente si raggiunga una base di conoscenze e di consapevolezza che permettono di comprendere le nozioni e i dati delle altre discipline.

La considerazione su quanto riportano le fonti greche e latine sulla produttività antica è necessaria per il semplice fatto che le stime proposte fino ad oggi si basano prevalentemente su di esse, senza affrontarle tuttavia in modo critico. I più recenti contributi di G. Pucci e da ultimo A. Cardarelli riportano i valori delle stime applicate al mondo romano citate nelle fonti senza discutere o commentare l'applicabilità alle produzioni antiche ed in particolare a quelle di un periodo di molto precedente come l'età del Bronzo (Pucci 1989, p. 371; Cardarelli 2009, p. 49). Uno dei difetti maggiori della ricerca è il riportare le fonti da precedenti trattazioni (Ampolo 1980, De Martino 1979 con fonti e letteratura precedente) senza rivedere il contesto storico e geografico in cui vengono scritte<sup>24</sup>. Questo è avvenuto per la ricostruzione della produttività cerealicola dell'età del Bronzo in cui si propone una stima molto bassa (da 2 a 4 volte la semina) basandosi su alcune fonti, in netto contrasto con una valutazione più elevata (da 8 a 10 volte) suggerita dagli storici di agronomia antica (Forni 1997, p.464) e medievale (Montanari 2002, p.69).

La revisione delle fonti è di gran lunga incompleta, ma la segnalazione di alcuni casi eccezionali invitano a riconsiderare sia alcune delle citazioni contemporanee, sia la generale stima compatibile con le tecniche e le modalità delle coltivazioni dell'età del Bronzo<sup>25</sup>.

Forni (2002c, p.438), analizzando il problema della produttività nel Medioevo, fa notare la problematica delle fonti in cui l'interpretazione dei dati può talvolta essere forviante. Citando il Boulaine (1996, citato da Forni 2002c, p.438), rileva che gli archivi di registro medievali sono presenti unicamente per le grandi tenute e inoltre che nella maggioranza dei casi non è chiaro cosa comprende l'entità registrata (calcolo al netto della semente o se prevede l'accantonamento per l'anno successivo, o se prevede la decima per la Chiesa, ecc.). Anche Montanari considera che la documentazione altomedievale è insufficiente per approcciare il problema della produttività (Montanari 1976) e sostiene che generalmente i dati siano eccessivamente bassi con riferimento alla resa cerealicola proposte ad esempio nell'inventario del monastero di Santa Giulia di Brescia da Georges Duby per il X secolo d.C., dove si calcola una resa inferiore al due per uno (Montanari 2002, p.69).

Questa resa secondo l'ipotesi sostenuta dal Duby (Duby 1970, citato da Montanari 2002, p.70), si manterrebbe per tutto l'alto Medioevo e solo dopo il XIII secolo si inizierebbe a raccogliere il triplo o il quadruplo di quanto si aveva seminato, come conseguenza di un progresso delle tecniche produttive. La resa viene ridimensionata da Montanari, che considera inadeguati i calcoli dal momento che la cifra calcolata come semina, non è un dato di semina, ma piuttosto una valutazione di superficie (per cui la capacità massima dei terreni disponibili, non necessariamente utilizzati), mentre il dato di raccolto (detratta la semente) non è il raccolto propriamente, ma sono

---

<sup>24</sup> Una critica puntuale all'uso delle fonti sulla produttività dei cereali nel mondo antico è in Forni 2002.

<sup>25</sup> Per questi casi si rimanda ad un precedente lavoro con la discussione sulla produttività (Carra, Cattani, Debandi 2012). Si veda cap.4.



le scorte trovate in magazzino al momento dell'inchiesta. In più, i dati non si riferiscono ad una unica annata, ma a due annate sfasate "il raccolto dell' anno precedente, e la semina dell'anno successivo" (Montanari 2002, p. 70).

Secondo Montanari, uno dei pochi documenti che permette una valutazione delle rese cerealicole è l'inventario redatto nel X secolo dal Monastero di San Tommaso di Reggio Emilia, già messo in evidenza da V. Fumagalli (1966). In questo documento vengono riferiti, per sei corti dipendenti del monastero, i dati della semina e il raccolto effettivi relativi ad un'unica annata e a tutti i tipi di cereali complessivi. Il risultato sono rese molto variabili fra le diverse località. Da un minimo di 1,7 a un massimo di 3,3 per uno (Montanari 1984, p. 60; 2002, p.71) relativamente la produzione provenga dalla montagna o dalla bassa pianura parmense. In questo caso si rivela che i valori indicati dal Duby come medie altomedievale, corrispondono ai valori minimi, mentre i valori massimi sarebbero simili a quelli considerati per il periodo successivo dallo stesso Duby. Certamente questi rendimenti vanno messi in relazione al periodo specifico in cui, come fa notare Montanari (1984, p.61), l'economia era basata sullo sfruttamento degli spazi incolti, l'allevamento, la caccia, la pesca piuttosto che su un sistema agricolo a base cerealicola.

L'etnografia mette a disposizione del ricercatore uno straordinario scenario a partire dal quale è possibile, da una parte, osservare e misurare il modo in cui le diverse operazioni agricole (raccolta, trebbiatura, setacciatura, ecc.) determinano la formazione di accumuli di resti vegetali con composizioni specifiche e, dall'altra, collegare attività specifiche a questi accumuli. Fornendo un modello teorico a traverso del quale è possibile proporre nuove ipotesi di lavoro, per una migliore comprensione del record archeologico (Peña-Chocarro, 2006, p.103). Allo stesso modo le ricerche etnostoriche apportano un bagaglio di conoscenze sugli strumenti, i metodi e i saperi della civiltà contadina di estremo interesse per la lunga durata e per la perfetta corrispondenza con le pratiche antiche.

Infine, come già anticipato si è voluto dare un contributo originale e innovativo attraverso la sperimentazione applicata sul campo delle coltivazioni.

Una breve ricerca volta a reperire modelli di confronto sulla coltivazione sperimentale dei cereali ha individuato diversi luoghi in cui si realizza o si è realizzato in passato la sperimentazione con i cereali. A livello europeo si ricordano le sperimentazioni in Inghilterra nella Butser Farm (Reynolds 1992), in Danimarca nel parco di Lejre (*Lejre Experimental Centre saves endangered species*), in Francia nel centro di Jales (Willcox 1999), o in Spagna nel sito medievale di l'Esquerda a Roda de Ter, Osona (Ollich et al. 2012), solo per citare gli esempi più rilevanti.

Di utile confronto è la ricerca sperimentale condotta alla Butser Farm (Reynolds 1981, pp.106-109) dove in un territorio con discreta fertilità naturale, si è proceduto alla preparazione del terreno con tecniche colturali simili a quelle effettuate in periodo romano (dissodamento e preparazione del terreno pre-semina con aratro semplice) e successivamente alla semina frumenti affini a quelli coltivati in Italia in età romana. Si è seminato 63 kg/ha in autunno e dopo la semina si sono praticati il diserbo e la sarchiatura, ma non si è aggiunto concime. Il raccolto medio ottenuto rappresenta il minimo prodotto acquisibile, ed è stato di 17,6 q/ha per la spelta; e 18,5 q/ha per il dicocco. Le oscillazioni dipendenti dell'andamento stagionale sono significative: spelta un massimo di 25 q/ha e un minimo di 7 q/ha; mentre per il dicocco è di 37 q/ha e 4 q/ha. Si è sperimentato anche la produzione del dicocco con concimazione (una dose di 20 t/ha di letame) per due anni (1978-1980) che ha dato come risultato un raccolto raddoppiato e una diminuzione dell'oscillazione.

In Italia sono noti alcuni casi di sperimentazione, ma manca un'adeguata documentazione edita sui metodi e sui parametri applicati. Si ricorda tra le più vicine al contesto di studio la sperimentazione nel Parco della Terramara di Montale<sup>26</sup> dove nel settore del Museo all'aperto sono state impiantate le colture sperimentali di alcune delle piante documentate dagli scavi archeologici: cereali (compresi avena, segale e miglio), legumi (favino, lenticchia, cicerchia, piselli) e lino.

Nell'Archeoparc Val Senales<sup>27</sup> i campi sperimentali comprendono sia coltivazioni a cereali (orzo, farro grande, farro piccolo), sia di leguminose (lenticchie, piselli) o altre specie come il lino e il papavero.

A Pozzuolo nel Friuli<sup>28</sup>, sulla base dei dati ottenuti dallo scavo del sito neolitico di Sammardenchia, si è voluto replicare la modalità di coltivazione nel neolitico attivando un progetto di didattica con le scuole che ha incluso due campi sperimentali (di m 2x5 e m 1x5) in cui sono stati coltivati orzo (*Hordeum vulgare* var. kezibia), frumento tenero (*Triticum aestivum* var. pandas), farro (*Triticum dicoccum*) e spelta (*Triticum spelta* var. altgold rotkorn), forniti dall'Istituto Sperimentale per la cerealicoltura di Sant'Angelo Lodigiano. La collaborazione con l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Pozzuolo del Friuli ha permesso lo studio botanico delle sementi condotto nei laboratori e nelle serre dell'Istituto, attraverso l'utilizzazione di tecnologie digitali (microscopio con possibilità di produrre immagini), strumenti di misurazione idonei e altri materiali, messi a disposizione dall'Istituto, per l'analisi della purezza, la classificazione della varietà e le misurazioni, l'analisi della germinabilità e la prova di coltivazione in vaso.

Si ha infine la sola notizia di sperimentazioni presso il Parco archeologico di Travo (PC)<sup>29</sup> e presso il Parco del Livelet (TV)<sup>30</sup> entrambi con spazi riservati a coltivazioni sperimentali, ma presumibilmente destinati ad una funzione più didattica che propriamente sperimentale. In altri casi si hanno dati su attività concluse e non più attive come quella di Archeoluogo, Centro Internazionale di Sperimentazione, di Documentazione e di Studio per la Preistoria e l'Etnografia dei popoli primitivi di Siracusa (Ferlisi et al. 2003), in cui sono state delimitate tre aree di m 4x4 e si è seminato in file variamente distanziate del farro (*Triticum dicoccum*), dell'orzo tetrastico (*Hordeum vulgare* var. tetrastichum) e nell'area C del piccolo farro (*Triticum monococcum*).

Altri programmi non sono direttamente connessi con la ricerca archeologica, ma possono essere utili per il confronto della produzione di specie tradizionali come l'iniziativa del LAORE, l'Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale della Regione Sardegna<sup>31</sup>.

#### **2.4.1. Le coltivazioni sperimentali nel sito archeologico di Via Ordier- Solarolo (RA)**

Nell'ambito del Laboratorio di Archeologia Sperimentale del Dipartimento di Storia, Culture, Civiltà dell'Università di Bologna<sup>32</sup> è stato realizzato un modulo dedicato alla coltivazione sperimentale dei cereali con l'obiettivo di verificare le problematiche relative alla produzione agricola nell'età del Bronzo, dalle modalità di semina e di mietitura fino alla conservazione delle derrate. Senza pensare che con la sperimentazione si possa rispondere a tutte le domande, si ritiene che solo attraverso l'archeologia sperimentale, registrata e documentata secondo un processo scientifico,

<sup>26</sup> <http://www.parcmontale.it/museo.shtml#coltivazioni>

<sup>27</sup> [http://www.archeoparc.it/index\\_it.htm](http://www.archeoparc.it/index_it.htm)

<sup>28</sup> [http://www.aghedipoc.it/scuola\\_integrata/agricoltori\\_neolitici.htm](http://www.aghedipoc.it/scuola_integrata/agricoltori_neolitici.htm)

<sup>29</sup> [www.archeotravo.it](http://www.archeotravo.it)

<sup>30</sup> <http://livelet.provincia.treviso.it>

<sup>31</sup> [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

<sup>32</sup> Il Laboratorio di Archeologia Sperimentale del Dipartimento di Storia, Culture, Civiltà dell'Università di Bologna è iniziato nel 2011 con una prima semina sperimentale che si è ripetuta tutti gli anni fino al 2015.

sia possibile approfondire le tematiche sull'economia antica e progettare la futura ricerca. L'archeologia sperimentale permette di ottenere informazioni che ci aiutano a comprendere la funzione e le modalità d'uso degli oggetti, l'organizzazione delle pratiche agricole, la programmazione della sussistenza e dello sviluppo delle comunità antiche. A Solarolo il programma di sperimentazione della coltivazione dei cereali ha previsto l'applicazione di protocolli attenti a documentare in un ciclo pluriennale (2011-2015) le pratiche adottate in rapporto alla tipologia e alle proprietà nutrizionali del suolo o alle condizioni agrometeorologiche.

I primi risultati sono stati pubblicati in IpoTESI di Preistoria (Carra, Cattani, Debandi 2012), mentre in questa sede si aggiungeranno ulteriori commenti sui risultati degli anni successivi con le relative valutazioni della produttività.

La sperimentazione complessivamente ha previsto diverse tappe, dalla scelta del terreno, al reperimento delle sementi al raccolto e al consumo dei cereali.

Il terreno utilizzato corrisponde al podere Ravaglia (via Ordiera, Solarolo) dove è ubicato il sito archeologico di Via Ordiera (RA038) e l'area relativa allo scavo. La porzione dei terreni utilizzata per la sperimentazione si colloca al di fuori dell'area archeologica, immediatamente a sud della sponda del paleoalveo che lambiva l'abitato dell'età del Bronzo (Fig.2.41). Il terreno scelto per la sperimentazione è di origine alluvionale, mediamente argilloso, di colore bruno scuro, precedentemente coltivato con metodi tradizionali.

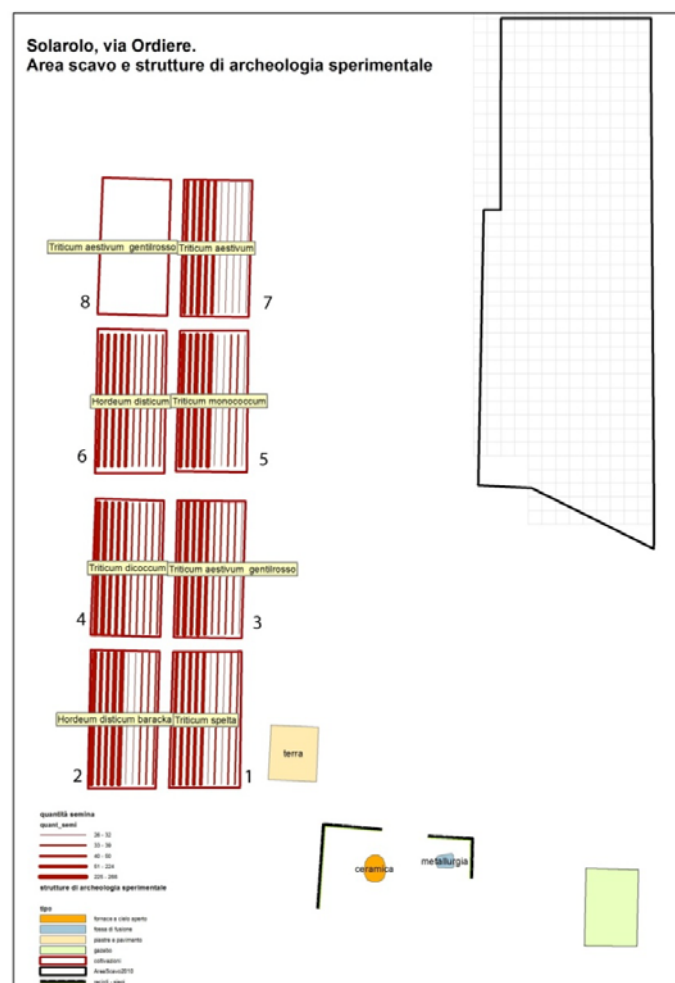


Fig.2.41. Planimetria dell'area di archeologia sperimentale con localizzazione delle zone destinate alle coltivazioni (da Carra, Cattani, Debandi 2012).

Il reperimento delle sementi è partito dal presupposto di escludere tipologie di sementi modificate geneticamente e di optare invece su tipi che conservano i caratteri delle produzioni antiche. Il tema è particolarmente delicato per la contrapposizione tra produzione contemporanea fondata su sementi "standard" sterili e produzioni che hanno come obiettivo la conservazione e la valorizzazione di sementi storiche condotte da privati, associazioni e enti pubblici.

Il terreno destinato alla sperimentazione è stato delimitato in otto lotti di terreno di m 5 x 10, orientati nord-sud, seguendo la pendenza come consigliato per un buon drenaggio della superficie. La semina dei primi sette appezzamenti è stata realizzata a solco con posa localizzata delle sementi, mentre per l'ultimo appezzamento si è preferito la semina a spaglio.

Nella prima sperimentazione (anno 2011) i lotti di semina a solco le dieci file di ogni appezzamento sono state suddivise in due gruppi: nelle prime 5 file si è seminato una cariosside alla volta a una profondità di 2-5 cm dal fondo del solco e una distanza di 30 cm circa., mentre nelle seconde 5 file si sono seminati gruppi di 5-7 cariossidi. Negli anni successivi si è adottata solamente questa seconda scelta, dimostrata più efficiente (Fig.2.42a).

Una leggera rincalzatura e sarchiatura è stata eseguita nei mesi successivi alla semina (Fig.2.42b-c), e successivamente l'eliminazione delle infestanti (Fig.2.42d).

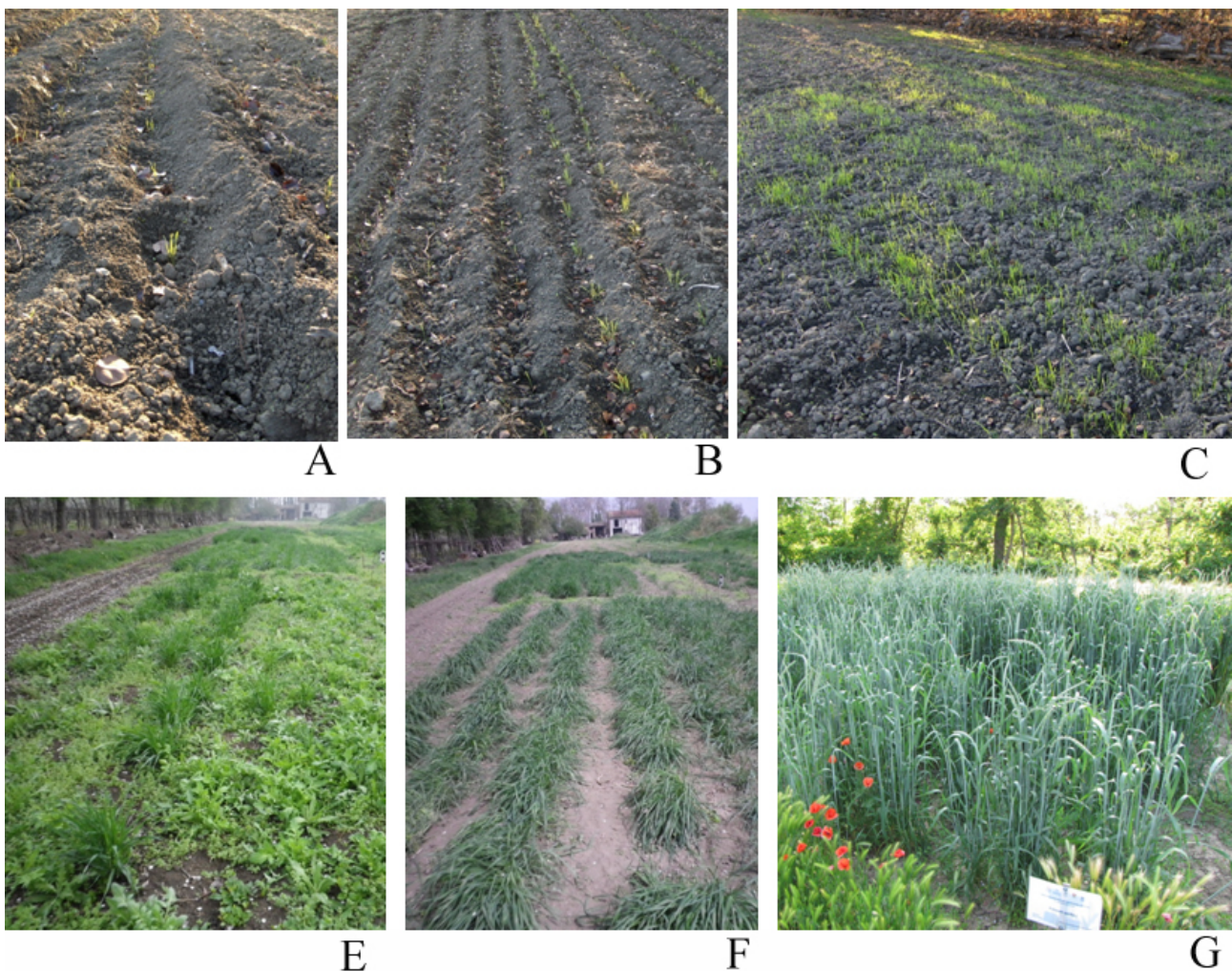


Fig. 2.42. Dall'emergenza delle piantine nel terreno (A, B, C); (da Carra, Cattani, Debandi 2012).

Durante la fase di mietitura si è svolto il conteggio a campione di una o due file per ciascuna tipologia di semina o per unità di 1 m<sup>2</sup> per la semina a spaglio. Per il taglio dei fusti sono stati utilizzati due falcetti in selce e quattro falcetti in bronzo realizzati con diverse percentuali di stagno seguendo i risultati di analisi su manufatti antichi (Fig.2.43). Si è evidenziato una l'elevata percentuale di spighe e cariossidi cadute durante le operazioni di mietitura che sono rimaste sul terreno e sono state raccolte successivamente per calcolare la perdita (10 % circa).



Fig. 2.43. A) Mietitura con uso di falcetti in selce; B, D) Falcetti in selce da Ledro e Fivè; C) Replica di falcetto in selce, Solarolo archeologia sperimentale; E) Repliche di falcetti in bronzo (diverse leghe)- Solarolo archeologia sperimentale.

La trebbiatura è stata l'operazione più complessa, principalmente per il tempo necessario alla separazione della granella dal resto di steli e spighe. Sono state applicati diversi approcci, tra cui il metodo della battitura e della separazione per ventilazione, oppure sono state conservate le spighe intere per simulare l'immagazzinamento in questa forma (Figg.2.44).



Fig. 2.44. Misurazione e conteggio delle spighe e battitura e separazione delle sementi (da Carra, Cattani, Debandi 2012).

L'obiettivo fondamentale della sperimentazione era il calcolo relativo alla produttività delle coltivazioni cerealicole. Questo calcolo è stato ottenuto attraverso una serie di conteggi (a campione) che mettono in evidenza il peso, il volume e il numero delle cariossidi ricavate<sup>33</sup>.

Il risultato finale mostra una produzione particolarmente abbondante, con medie superiori a 50 volte il quantitativo seminato.

	<b>Semina</b>	<b>Raccolto basso</b>	<b>Raccolto medio</b>	<b>Raccolto buono</b>
pianura	per ha: 10 decalitri	4 q per ha	6 q per ha	10 q per ha

Le conclusioni sulla sperimentazione saranno utilizzate nel capitolo 4 dedicato alla simulazione e alla ricostruzione della resa produttiva nell'età del Bronzo.

## 2.5. Indicatori archeologici sulla agricoltura

### *L'aratro*

Come si è visto in precedenza, l'introduzione dell'aratro ha rappresentato un progresso tecnologico che ha funzionato da volano per lo sviluppo delle comunità preistoriche. I manufatti identificati come aratri rinvenuti nei siti dell'età del Bronzo ci permettono di comprendere le modalità d'uso e le funzioni dell'aratro in rapporto alle coltivazioni e alla forza lavoro impiegata.

Gli esemplari di aratro dell'età del Bronzo italiano non sono numerosi, i manufatti in legno non si conservano facilmente tranne che in situazione privilegiate anaerobiche e di umidità costante. Per questo motivo i rinvenimenti principali provengono dalle palafitte (Fiavè, Ledro e Lavagnone) e dal recente ritrovamento della Vasca votiva di Noceto (Bernabò Brea, Cremaschi 2009; Castiglioni et al. 2009).

Tutti gli aratri rinvenuti appartengono al tipo più semplice, chiamato simmetrico<sup>34</sup>, a pattino e conosciuto anche come "aratro di Trittolemo"<sup>35</sup>; sono composti da un corpo principale (ceppo-

<sup>33</sup> Per approfondire la metodologia applicata si rimanda all'articolo pubblicato in IpoTESI di Preistoria (Carra, Cattani, Debandi 2012).

vomere orizzontale) e da una lunga asta (la bure), che permette di attaccare lo strumento al giogo. Un terzo elemento è la stègola, una sorta di timone che consente di guidare direzione e profondità dei solchi (De Marinis 2015b). Il ceppo e la bure sono ottenuti da un unico elemento ligneo, mentre le parti più soggette ad usura (vomere e stègola) sono lavorate separatamente per essere probabilmente sostituite (Castiglioni et al. 2009, p.226). Si può ipotizzare che i vomeri fossero realizzati in materiali più duri come il corno di cervo e applicati come un ditale sulla punta del vomere. Si ipotizza che il vomere in legno potesse essere utilizzato probabilmente solo su terreni sciolti, già dissodati in precedenza, come traccia del solco in cui interrare la semente.

L'aratro trovato al Lavagnone nel 1978 (Perini 1982, p.155) è considerato uno dei più antichi d'Europa e datato al Bronzo antico (2048-2010 a.C.). L'aratro è composto da tre parti: il ceppo, la bure (formata da un unico pezzo ricavato dalla biforcazione di un ramo di quercia, lunga complessivamente 2,2 m) e la stegola. Sono state recuperate due stègole, e si è ipotizzato che fosse frequente sostituirla come ricambio perché soggetta ad una usura maggiore. La bure si colloca sul dorso del ceppo con una robusta base che forma un'angolazione di 45° e che quindi prosegue con la stanga, quasi diritta (lunga 180 cm). La stegola è costituita da un'asta in legno alta 85 cm, che nella parte superiore presenta i resti di una impugnatura a forma di manubrio fatta da una piccola biforcazione orizzontale; era fissata al ceppo inserendola in un foro quadrangolare (8 x 6 cm) e bloccata mediante un cuneo, rinvenuto in scavo (Perini 1982, p.158). Un importante caratteristica dell'aratro del Lavagnone è il fatto che la bure manovrabile con la stegola permettendo un migliore controllo dell'aratro. Secondo Forni, era possibile tra l'altro, piegando lo strumento di lato, non solo incidere il suolo, ma effettuare anche un leggero rivoltamento della zolla operazione che diventerà efficace solo con l'introduzione dell'aratro asimmetrico (Forni 2002, p.129).

Dallo scavo proviene anche metà di un giogo da collo per il traino a coppia di buoi finemente lavorato in legno di faggio. Il giogo è costituito da una barra cilindrica di legno, che si inarca ai lati per aderire al garrese dei buoi e termina alle due estremità con un grosso pomello modanato. Si interpreta che il giogo fosse agganciato alla stanga per mezzo di legacci fissati ai tre denti presenti al centro della barra, mentre altre corregge di cuoio, passanti attraverso i fori rettangolari praticati lungo i lati, legavano l'animale al giogo.

Dalla ipotesi ricostruita dell'aratro fatta da Renato Perini (Fig.2.45), si ipotizza avesse un vomere a scarpa che si fissava tra il dentale e l'incasso posto sulla base dell'attrezzo. Questo elemento tuttavia non è documentato da reperti lignei.

---

<sup>34</sup> Gli aratri si dividono in aratri in simmetrici (semplicemente incidono il suolo) e asimmetrici (grazie al vomere asimmetrico od anche alla dotazione di un versoio posto su di un lato, rivoltano la zolla) (Forni 2004).

<sup>35</sup> Prende il nome dal mitico eroe greco inventore dell'aratro e fa parte del gruppo di aratri a zappa, diffusi nell'Europa dell'età del Bronzo e nel mediterraneo fino ai giorni nostri.

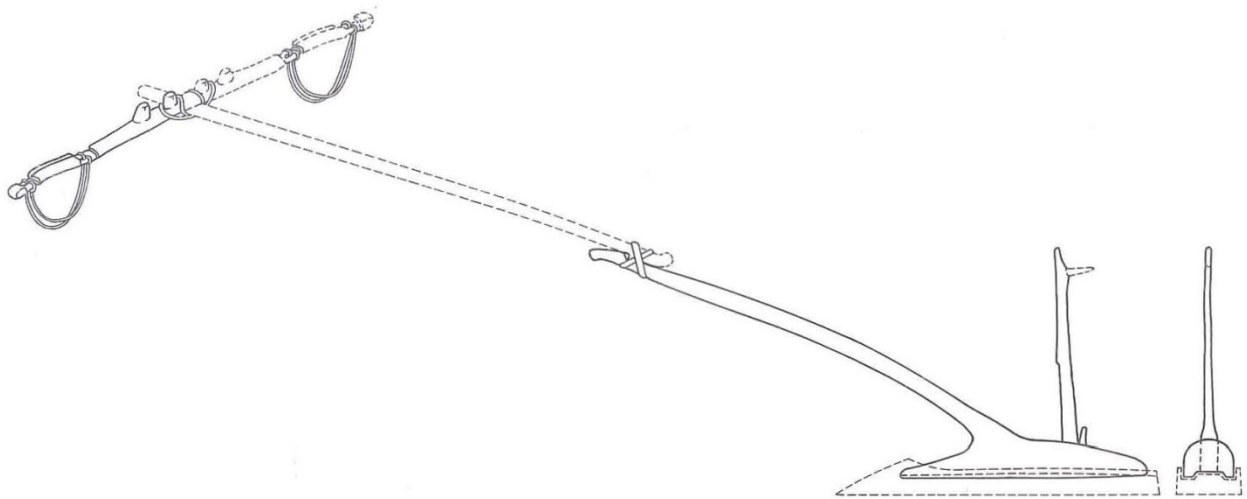


Fig. 2.45. Disegno dell'aratro del Lavagnone con le parti ipotizzate in tratteggio, (da Perini 1982, p.161).

In contesti Europei sono stati rinvenuti altri tipi di aratro come quello di tipo a massa caratterizzato dalla posizione fortemente obliqua del ceppo, (la parte non ricambiabile dello strumento), che sfiora il terreno con la punta. Secondo Forni (1997), al ceppo si sovrappone un vomere e talvolta anche un sotto vomere.

Dalla palafitta di Ledro (Maurizio 1932, p. 170) proviene un aratro con punta di legno lungo m 1,40 e un manufatto in legno sagomato lungo m 1,57 interpretato come un giogo per buoi. Purtroppo dell'aratro ci restano solo la documentazione fotografica (Fig.2.46) perché il reperto è andato perduto. Mentre da a Castione Marchesi sono stati recuperati vomeri e sottovomeri (Fig.2.47).



Fig.2.46. L'aratro ritrovato nella Palafitta di Ledro. (da Perini 1987).

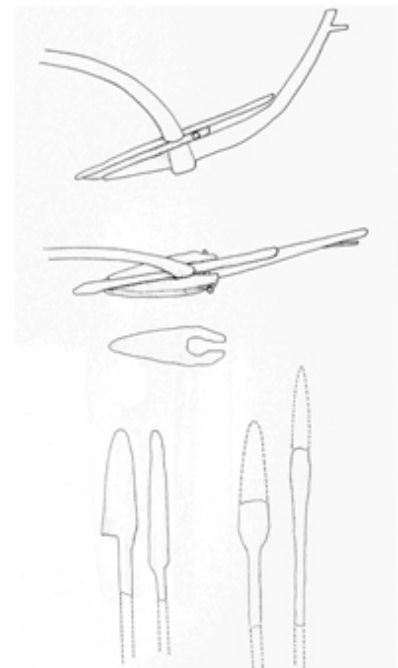


Fig.2.47. Possibili vomeri o sottovomeri da Castione Marchesi (Da Forni 1997, p.460)



Dalla palafitta di Fiavè-Carera (Perini 1987; 1994) proviene un grande manufatto ligneo riferibile alla parte fissa di un aratro comprendente ceppo e bure (Fig.2.48). Le impronte lasciate dall'ascia che ha sborzato il ceppo, ed il fatto che la bure fosse tagliata all'estremità ma non ancora rifinita, assieme alla totale assenza di segni di usura, dimostrerebbe che il manufatto fosse in fase di lavorazione, prima di essere abbandonato.

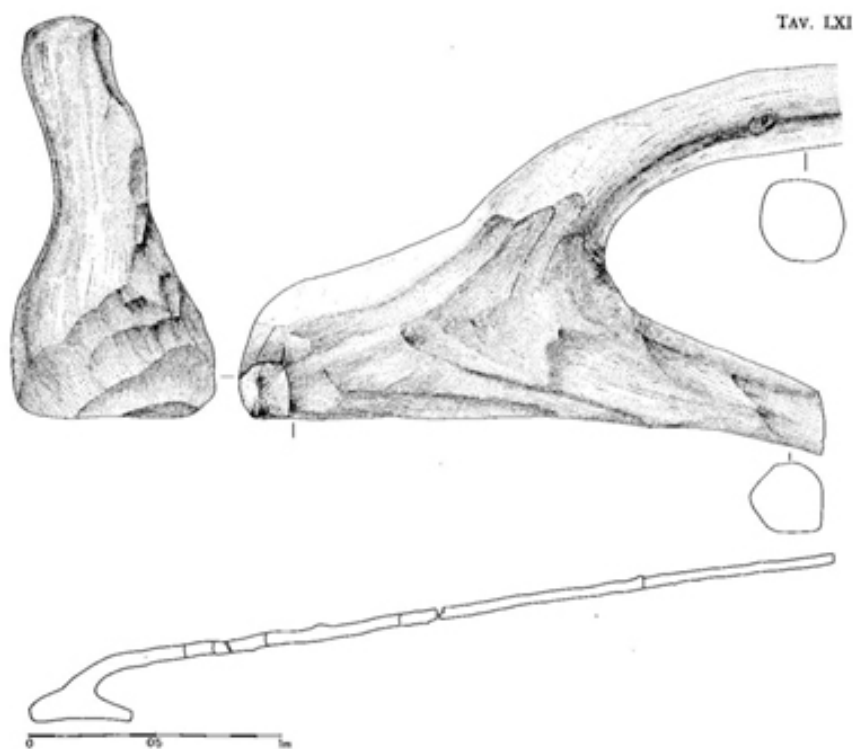


Fig.2.48. Aratro in fase di lavorazione, Palafitta di Fiavè (da Perini 1987, p.271, Tav.LXI, fig.309 a,b).

Nella Vasca di Noceto (Castiglioni et al. 2009) sono stati rinvenuti quattro aratri, interpretati sulla base del contesto come deposizioni rituali. L'aratro conservato meglio (R46) è lungo 182 cm ed è stato ricavato da un tronco di faggio (Fig.2.49). Il ceppo è costituito da un tallone e da una punta allungata piatta e assottigliata verso l'estremità. Inoltre, il ceppo risulta forato nella parte posteriore, in cui sono visibili gli stacchi effettuati con l'accetta per inserirsi la stègola, mentre la bure termina con una punta conica che poteva attaccarsi al giogo direttamente o tramite un'altro elemento aggiunto (ipotizzato per la limitata lunghezza dell'oggetto). Nella vasca sono state rinvenute aste squadrate e lavorate a punta in una estremità interpretabile come stègole, mentre non sono stati rinvenuti reperti interpretabili come vomeri. É interessante osservare che l'angolo tra ceppo e bure è molto acuto, il che fa terminare la bure molto bassa sul terreno.

Un altro frammento di aratro sempre proveniente da Noceto (R10) è costituito da ceppo orizzontale con l'innesto della bure per il traino. Ha un tallone allungato con un foro a sezione quadrangolare per l'innesto della stègola, mentre la base del ceppo è piatta in maniera uniforme (Castiglioni et al. 2009, p.227). Un terzo aratro (R151) di cui resta il ceppo frammentario e la bure composta da due parte legate con un legaccio di fibre vegetali non è ancora restaurato e documentato in modo completo (Castiglioni et al. 2009, p.227). Anche il quarto aratro (R753) è completo e ancora in fase di restauro (Castiglioni et al. 2009, p.227).

Altri elementi rinvenuti a Noceto sono strumenti in legno simili alle "tavole con appendice" di Castione Marchesi e che sono state interpretati dal Forni (1997, p.460) come sottovomeri, e che fissati tra ceppo e bure potevano funzionare come volta-zolle (Castiglioni et al. 2009, p.227).

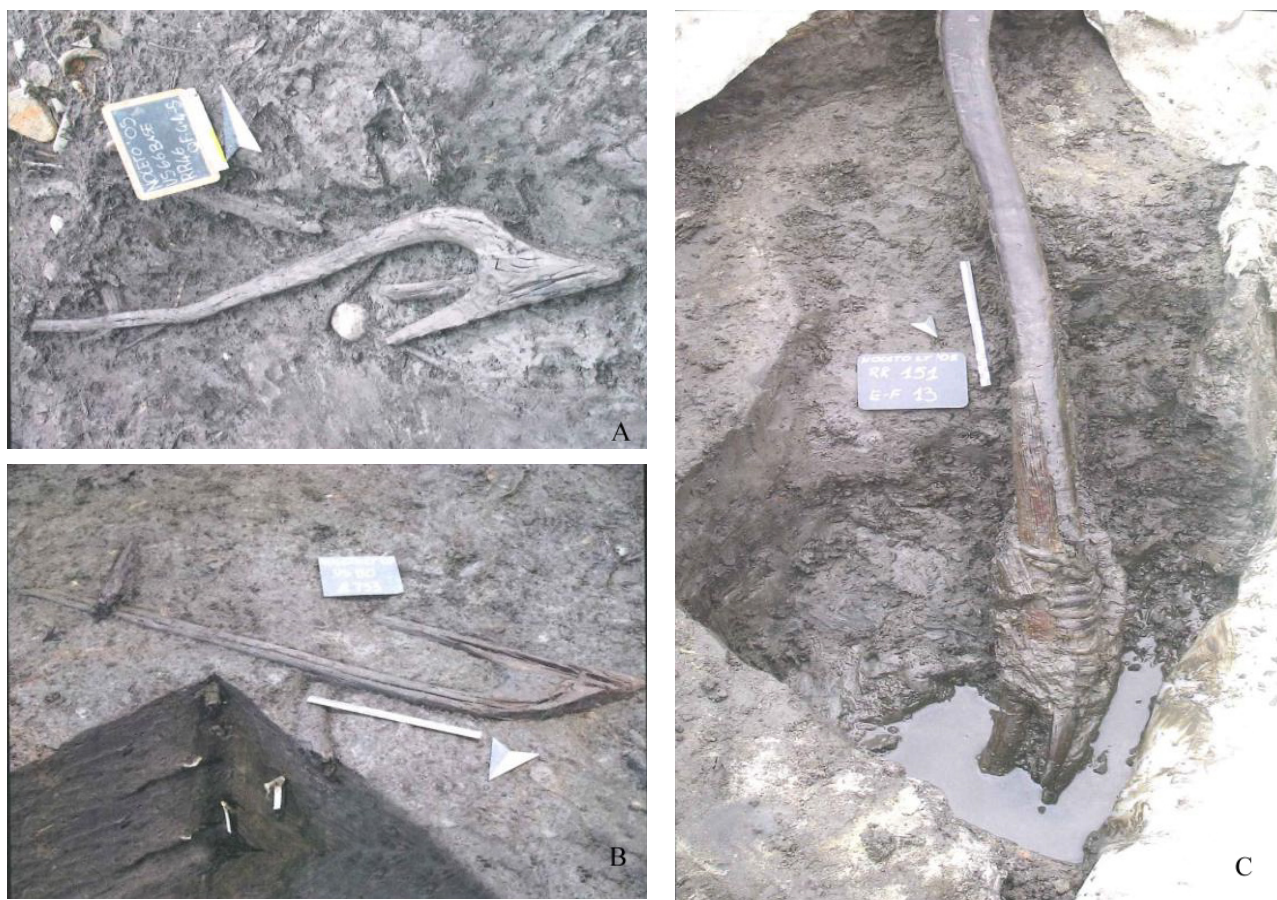


Fig. 2.49. Aratri provenienti della vasca votiva di Noceto A)R4; ,B)R753; C) R151) (da Castiglioni et al. 2009, p.232).

Per quanto riguarda le numerose incisioni rupestri della Valcamonica che raffigurano aratri, ci affidiamo all'eccellente lavoro svolto da Gaetano Forni (Forni 2002a; 2004) in cui attraverso l'analisi di 44 raffigurazioni d'aratro, distribuite lungo un arco temporale di 3000 anni, indica alcune linee di tendenza. Dal punto di vista dell'evoluzione tecnologica la differenza fra il Neolitico e l'età dei metalli, è riconoscibile nell'introduzione a partire dall'età del Ferro, del vomere in ferro che presenta una struttura più robusta.

1- Secondo l'autore l'aratro è giunto in Valcamonica e nelle aree circostanti già nella sua struttura fondamentale definitiva. Non esistono raffigurazioni di strumenti "pre-aratori" e le prime raffigurazione risalgono all'età del Rame.

2- Prendendo in considerazione tutti i tre millenni, la raffigurazione di aratro prevalente appartiene all'aratro con struttura radiale in cui il ceppo-vomere è in posizione obliqua con un angolo di 45°/35° rispetto alla linea della base orizzontale.

3- Durante l'età del Rame è caratteristico l'aratro a lunga e pesante stiva, che spesso appare impugnata con due mani, mentre la struttura non subisce variazioni notevoli.

4- Nell'età del Bronzo, l'aratro presenta alcuni perfezionamenti e si osservano esemplari diversi. Compaiono le manette su un corto manico, come pure dei tipi senza stiva, probabilmente impiegati per tracciare solchi nei suoli già dissodati, ai fini della semina in riga. Si affermano inoltre gli aratri con ceppo-vomere quasi orizzontale.

#### *Altri manufatti in legno ad uso agricolo*

Dai siti palafitticoli sono stati recuperati diversi oggetti in legno che permettono di ricostruire un quadro articolato della strumentazione agricola. In questa ricerca non si pretende uno studio esaustivo di questi elementi, che meriterebbero un maggiore approfondimento, ma si presentano i principali strumenti documentati negli scavi come esemplificazione delle diverse tipologie utilizzate.

Alcuni strumenti sono semplici da riconoscere se confrontati con i più comuni strumenti agricoli di uso manuale della civiltà contadina, come zappe, vanghe e falcetti. Altri sono più complessi e difficili da interpretare perché non trovano corrispondenti nelle culture contemporanee, come ad esempio il bastone a "T".

#### *I bastoni*

Un manufatto rinvenuto a Fiavè, di cui non si sa con certezza quale funzione possa aver avuto, è il c.d. "bastone" (Fig. 2.50). È uno strumento composto da un corpo ad asta con l'estremità munita di impugnatura tendenzialmente a "T" e utilizzato probabilmente per dissodare il terreno.

Secondo il tipo di impugnatura sono stati interpretati (Perini 1987) due tipi di bastoni: quello con impugnatura trasversale all'asta, a "T" da 8 esemplari e quello con impugnatura piegata ad "L" (anche in variante curva) da 3 esemplari.

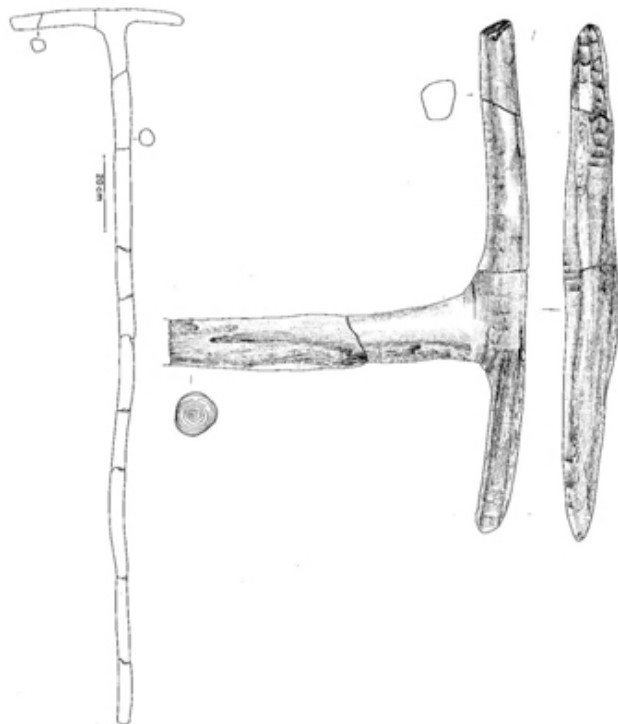


Fig. 2.50. Bastone a T, Palafitta di Fiavè (Da Perini 1987, p.254, Tav.XLIV, Fig. 131a,b).

### *Pala spulatrice*

Un altro attrezzo che si presume sia ad uso agricolo, di cui ne sono stati trovati due esemplari a Noceto, sono le chiamate "pala spulatrice" (Fig.2.51), riconducibili al ventilabro dell'Odissea (Castiglioni et al. 2009, p.227). La forma assomiglia a un remo con estremità poco espansa e parzialmente arrotondata. L'interpretazione che è stata data a questo attrezzo è che venisse usato per lanciare le granaglie in aria e liberarle dalla pula (Castiglioni et al. 2009, p.227).



Fig. 2.51. "Pala spulatrice" provenienti della vasca votiva di Noceto (da Castiglioni et al. 2009, p.232).

### *Zappe:*

Alcuni elementi in legno con finitura ad uncino sono state interpretare come zappe (Fig.2.52). Molte delle zappe erano elaborate in corno di cervo per avere una durezza maggiore.

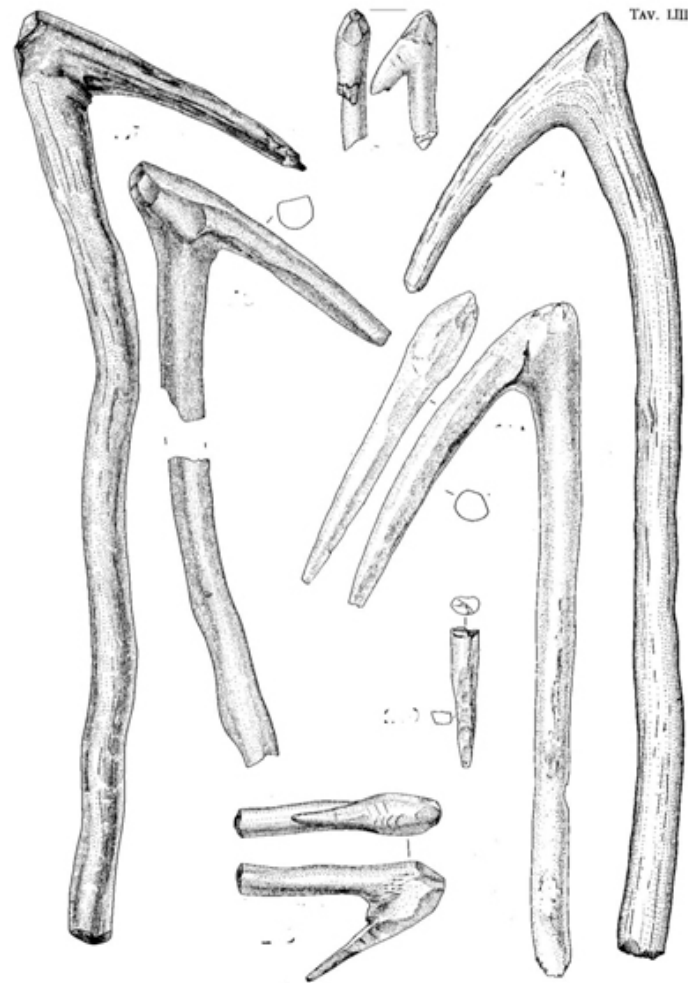


Fig. 2.52. Zappe dal sito di Fivè (da Perini 1987, p.263, Tav.LIII)

### *I falcetti*

A testimoniare le attività agricole sono i falcetti. I più antichi erano caratterizzati da lame in selce (raschiatoi foliati) infisse in una scanalatura del supporto in legno e fermate con mastice resinoso di origine vegetale. Si conoscono due tipi principali di falcetti in legno: uno con manico e corpo rettilinei, chiamato coltello messorio, forse più antico, e il falcetto vero e proprio dal corpo ricurvo, detto "a mandibola".

I falcetti immanicati in legno ritrovati nelle palafitte sono numerosi. A Fivè ad esempio appartengono una tipologia che è stata considerata un indicatore tipico del Bronzo Medio (Fivè 5° e 6°) e riconosciuto come il "falcetto di Fivè" (Perini 1987, p.311). La loro tipologia appartiene alla categoria dei falcetti a mandibola, che però si differenziano da altri, ad esempio di quelli di Bande di Cavriana e di Barche di Solferino, per avere un arco molto più ampio (Fig.2.53). Il legno dell'immanicatura generalmente utilizzato è il faggio e il frassino, mentre il tagliente è costituito dalle lame in selce (Figg.2.54 2.55) (Perini 1987, p.308). Dalla Media età del Bronzo compaiono falcetti in bronzo che sostituiranno gli esemplari in legno.

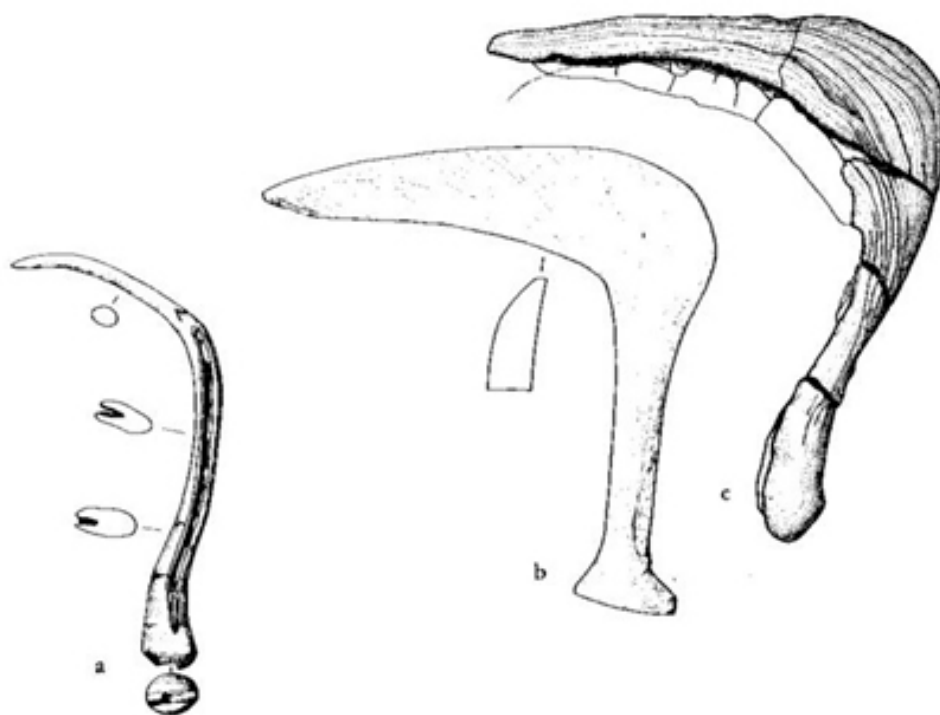


Fig.2.53. a) falcetto tipo Ledro; b) falcetto mandibola del Lavagnone; c) falcetto mandibola di Barche di Solferino (Da Perini 1987, p.309, Fig.138)



Fig.2.54. Fiavè, falcetto l76 (Da Perini 1987, p.248, Fig.76)

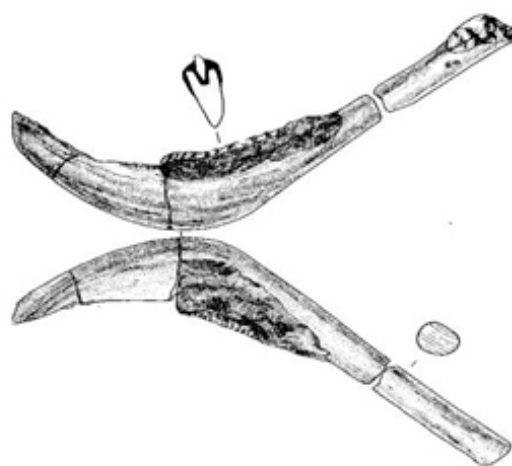


Fig.2.55. Fiavè, falcetto 1134 (Da Perini 1987, p.255, Fig.134)

### *Ascia e scure*

Numerose impugnature in legno per ascia e scure sono rinvenuti nei resti di Fiavè. Molti sono del tipo ad incastro diretto, ricavate da legni duri come il Faggio o la Quercia piegato a gomito a forma di "L". Tendenzialmente i manici sono lunghi e dritti con un appendice per incastro a forma di forcella a cui si fissava il corpo tagliente (Figg.2.56; 2.57). La lunghezza permetteva di essere impugnato con entrambe le mani e poteva essere utilizzato con un movimento lungo per

abbattere degli alberi (Perini 1987, p.298). O si poteva impugnare nel tratto mediano riducendo l'ampiezza del movimento e l'intensità del colpo per aumentare la precisione del taglio.

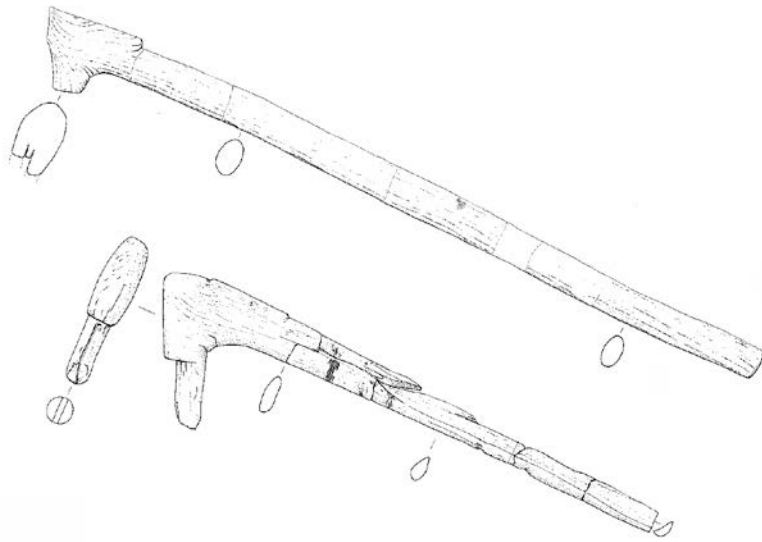


Fig.2.56. Immanicatura di ascia di Ledro (sopra) e di Lavagnone (sotto)(Da Perini 1987, p.299, Fig.129)

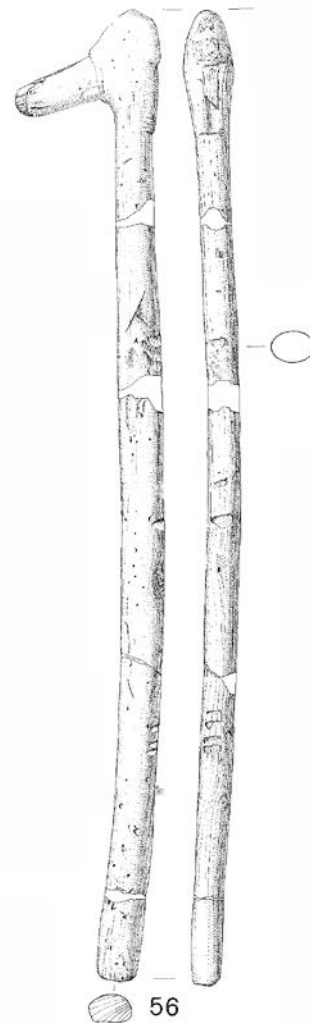


Fig.2.57. Immanicatura di ascia di Fiavè (Da Perini 1987, p.244, Fig.56)

### *Strumenti in corno e osso*

Dai siti dell'Italia settentrionale provengono numerosi oggetti come punteruoli in osso, zappe in corno di cervo con foro per inserirvi il manico, spatole sia in osso e che in corno che illustrano un'ampia gamma di strumenti che caratterizzavano l'agricoltura dell'età del Bronzo.

Il corno di cervo è ben documentato nei siti dell'età del Bronzo ed è lavorato con una notevole maestria per la fabbricazione di vari oggetti come zappe e asce. Un esempio ben conservato è l'ascia in corno di cervo proveniente dalla terramara da Casinalbo (Fig.2.58).



Fig.2.58. Ascia in corno di cervo dalla Terramara di Casinalbo (da Forni 1997, p.463).

## 2.6. La conservazione del prodotto. Granai e altre strutture archeologiche (pozzetti) di immagazzinamento e conservazione dei cereali

Data l'elevata produttività dei cereali la conservazione del prodotto doveva costituire un elemento di elevata attenzione. Da un lato, il consumo quotidiano ci fa supporre la conservazione all'interno di vasi o altri contenitori in materiale deperibile. La ceramica sicuramente era l'unico materiale che ne garantisse una protezione da eventuali animali o dall'umidità, soprattutto se la chiusura dei contenitori fosse costituita da coperchi che permettevano una circolazione d'aria. La quantità dei cereali conservati nelle capanne doveva rappresentare tuttavia una minima percentuale dell'intera produzione annuale.

Un certo quantitativo doveva essere accantonato, forse già all'atto della mietitura o della trebbiatura con una selezione delle sementi migliori, per la semina dell'anno successivo. Columella raccomanda la scelta delle sementi: *"Devo insegnare ora che bisogna provvedere alla futura semina, già sull'aia, quando le messi sono appena tagliate. Come consiglia Celso, quando il raccolto è poco abbondante conviene scegliere tutte le spighe più belle e mettere da parte il grano che se ne ricava per la semina; quando invece il raccolto è stato abbondante, tutto ciò che si è battuto viene passato al cafisterio e bisogna sempre riservare per la semina il grano che per la sua grossezza e per il suo peso rimane al fondo"* (Col. II, 9.10 ). Data la lunga durata delle proprietà delle sementi, non si esclude anche una programmazione delle coltivazioni che prevedesse l'accantonamento di ulteriori sementi per i successivi anni, in previsione di raccolti meno produttivi o compromessi da eventi esterni (incendi, agenti atmosferici, ecc.). Su questa quantità si basava la sopravvivenza delle produzioni dei cereali negli anni a venire e probabilmente le sementi dovevano essere immagazzinate in appositi contenitori sempre protetti dai roditori o dall'acqua, forse in altri grandi doli da considerare più comunitari rispetto a quelli per l'uso quotidiano posti all'interno delle capanne. Un calcolo (cfr. cap. 4) della quantità di sementi necessarie per l'intero territorio di un villaggio suggerisce che le sementi accantonate a questo scopo potevano trovare posto in poche strutture, forse comunitarie, all'interno del villaggio. Il restante quantitativo della produzione annuale doveva essere posto all'interno dei granai, presumibilmente entro sacchi che ne garantissero la conservazione e la protezione.

Come si può immaginare, sono estremamente rare le indicazioni archeologiche dell'età del Bronzo relative alle strutture di conservazione.

Le fonti romane (Varrone e Columella) indicano con molta precisione le modalità di conservazione del grano e di costruzione delle strutture destinate a questo scopo. Queste informazioni possono essere molto utili per comprendere le condizioni e le peculiarità della conservazione, trovando conferma nelle strutture e nelle condizioni dell'età del Bronzo. In particolare si rileva come fossero diffusi due sistemi che in contrapposizione impedivano la presenza di ossigeno all'interno dei granai o al contrario prevedessero una continua ventilazione.



Per i grandi granai, gli agronomi si raccomandano che il granaio dovesse essere asciutto (Col. XII.2) e possibilmente in posizione indipendente dal corpo centrale dell'abitazione, per evitare possibili incendi (Carandini 1989, pp. 81-82). Plinio<sup>36</sup> individua tre tipi di granaio: *"alcuni consigliano di costruire diligentemente dei depositi con muri di mattoni spessi tre piedi, e di riempirli dall'alto, di non farvi entrare correnti d'aria e di non mettervi finestre; altri sostengono che le finestre vanno messe, ma solo verso il nord e l'oriente estivo, e che debbono costruire i granai senza calce, perché essa è nociva al massimo per il frumento (...). Altrove invece costruiscono dei granai di legno sospesi su colonne, e preferiscono esporli a tutte le correnti, anche dal basso. Altri ritengono che il grano si assottiglia se viene posto su un tavolato sospeso e che se sta sotto le tegole si scalda. Molti proibiscono anche di dargli aria, poiché il punteruolo non penetra per più di quattro dita, e più in basso non ci sono rischi"* (Plin. 18.301-2).

Sui diversi tipi di strutture per immagazzinare il grano, anche Varrone indica tre tipologie, ma si sofferma maggiormente sulle strutture seminterrate *"Alcuni hanno per granai delle spelonche sotterranee, che chiamano sirus"*, mentre altri *"hanno per granai dei pozzi"*, altri ancora *"fanno dei depositi di grano nel campo, elevati dal suolo"* (Varr. I.57,2-3) indicando per quest'ultimi che devono essere arieggiati in due modalità *"possono essere rinfrescati lateralmente dall'aria per mezzo di finestre, ma anche dal di sotto, dalla parte del suolo"* (Varr. I.57,3).

Per una migliore conservazione indica che le pareti e il pavimento debbano avere una preparazione in cui *"l'intonaco si faccia di argilla mista a paglia di frumento e a morchia, che non lascia vivere topi e vermi e rende il grano più solido e più forte"* (Varr. I.57,1-2). Oppure si raccomanda che il grano debba essere completamente coperto *"Alcuni spruzzano di morchia il frumento stesso, usando un quadrante di morchia per mille moggia circa di frumento. Altri, parimenti, vi aspergono o vi spruzzano altre sostanze, come la creta di Calcide o quella della Caria, o l'assenzio e simili"* (Varr. I.57,2).

Sempre per i pozzetti, Varrone dà precise indicazioni su come la struttura debba essere ben chiusa per impedire l'ingresso dell'aria all'interno *"Ne coprono il suolo con paglia e badano che né l'umidità, né l'aria possano penetrarvi, se non quando si leva il grano per l'uso; dove, infatti, non entra l'aria, lì non nasce il punteruolo. Così chiuso, il frumento si conserva anche 50 anni, il miglio anche più di 100 anni"* (Varr. I.57,3).

Columella consiglia invece che i cereali vadano conservati in luoghi elevati *"i prodotti aridi invece, come il grano, il fieno, i fogliami, la paglia e in generale i foraggi, si dispongano su palchi o tavolati. I granai, in particolare, siano situati in alto e vi si acceda con scale..."* (Col. I. 6, 8-15) e che debbano essere sufficientemente arieggiati *"... vi siano strette finestrelle da cui penetrino i venti del nord, perché questa direzione del cielo è la più fredda e la meno umida e per tutte e due le ragioni garantisce la conservazione del grano"* (Col. I. 6, 8-15). Nonostante la sua preferenza, a questi tipi di granai, Columella, aggiunge un altro, caratterizzato da una copertura a volta il cui pavimento è costruito con l'*opus signinum*, che consente non solo di isolarlo dall'umidità, ma anche di impedire che accedano gli animali che vivono sotto terra.

Per quanto riguarda la documentazione archeologica si segnala il rinvenimento nelle capanne del villaggio di Nola (Albore Livadie et al. 2005), di numerosi vasi in impasto e di recipienti in legno, canestri di vimini e vari oggetti d'uso. Alcuni di questi grandi contenitori erano riempiti da spighe di cereali farro (*Triticum dicoccum*), farricello (*Triticum monococum*), orzo (*Hordeum vulgare*), miglio (*Panicum miliaceum*) (Costantini et al. 2007, p. 715).

---

<sup>36</sup> Per le citazioni dell'opera di Plinio, *Storia Naturale, III, Botanica, I, libri 12-19*, traduzione e note di A. Aragosti, R. Centi, F.E. Consolino, A. M. Cotrozzi, F. Iechi, A. Peruntelli, Einaudi Editore.

Per i granai invece è abbastanza comprovata l'interpretazione come struttura apposita costruita in elevato per la conservazione dei cereali rinvenuta nella fase VII a Montale che si è conservata, anche se parzialmente, a causa dell'incendio che ha carbonizzato le parti lignee e una grande quantità (milioni) di semi di cereali costituiti da orzo e frumento.

Il granaio doveva essere sopraelevato dal suolo, forse per poche decine di cm, sufficienti per garantire l'isolamento dall'umidità e forse tramite alcuni accorgimenti per evitare l'accesso ad eventuali predatori. Che fosse sopraelevato è testimoniato dalla grande quantità di cereali caduti sulla superficie sottostante non arrossata dal fuoco.

Anche nel sito di Santa Rosa di Poviglio, Villaggio Grande, è segnalata nell'area a Nord delle capanne, una zona destinata a strutture di servizio, come recinti e granai (Bernabò Brea 2009, p.12). In particolare strutture identificate dalla presenza di 4 pali ravvicinati ipotizzano un granaio sopraelevato (Bernabò Brea, Cremaschi 2004, p.793). Per queste strutture è stata fatta notare una forte analogia con evidenze simili di età altomedievale (Cremaschi, Gelichi 1990). Evidenze pittografiche che rimandano a possibili granai dello stesso tipo sono incluse tra le raffigurazioni nelle incisioni rupestri della Valcamonica ed in particolare nella roccia 35 di Naquane (Fig.2.59).

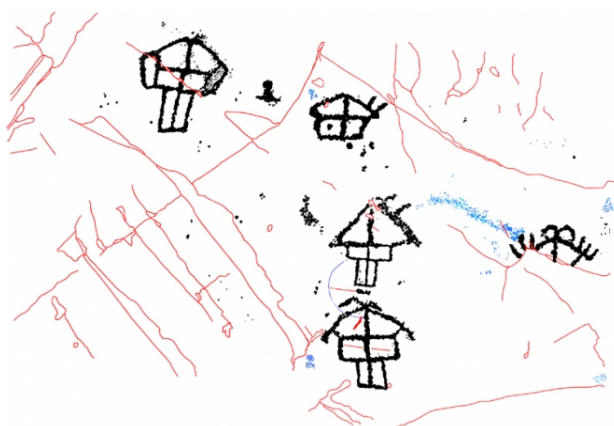


Fig. 2.59. Naquane roccia 35 (foto A. Arcà)



Fig.2.60. Granai nel villaggio Dogon, Mali (da van Eyck 1961)

Ulteriori conferme sulla presenza di cereali sopraelevati sono le testimonianze etnografiche che confermerebbero la coincidenza delle necessarie forme di protezione e conservazione dei cereali (Fig.2.60).

Per la tipologia di strutture seminterrate per la conservazione dei cereali (silos), si può affermare che rappresentino la categoria più comune e diffusa nei siti preistorici in gran parte dell'Europa. Sono testimoniati soprattutto nel Neolitico e raggiungono la maggiore diffusione durante l'età del Ferro. L'utilizzo dei pozzetti interrati è testimoniato fino ai giorni nostri, con una particolare densità nelle pianure alluvionali con sedimentazioni argillose. Solo durante l'età romana si assiste alla sostituzione delle strutture scavate in terra con i *dolia* in ceramica (Miret 2015).

Nel catalogo delle tipologie di strutture elaborato da Josep Miret (2015, 2017) i *silos* vengono suddivisi in tre grandi tipi: *silos* sotterraneo, *silo* semi-sotterraneo e *silo* sopraelevati.

Il *silos* sotterraneo o pozzetto interrato è uno dei più comuni. Realizzato normalmente in una zona elevata per evitare le infiltrazioni di acqua e sempre con una pendenza del terreno per evitare che la pioggia ristagni. Può avere diverse forme (cilindrico, troncoconico, ovoidi, a forma di bottiglia, quadrata, ec.), pareti impermeabilizzate con argilla e una copertura costruita con argilla, paglia,

legno, vegetali, cortecce, pelle. Non è esclusa anche la presenza di fosse riempite di cereali e lasciate semplicemente aperte<sup>37</sup>. Il *silos* semi-sotterraneo è più difficile da identificare nel *record* archeologico, presupponendo che vi sia una parte interrata e una parte affiorante dalla superficie. È una struttura poco profonda e adatta a climi aridi. Nella documentazione etnografica è presente tra i beduini della valle del fiume Giordano, della Somalia e del Sudan (Miret 2015, p.101).

Il granaio sopraelevato corrisponde ad una costruzione realizzata in elevato, generalmente in terra in modo tale da isolare il grano e con un unico accesso (dall'alto) per inserire il grano e un foro di uscita dal fondo. Entrambe le aperture sono tenute ben chiuse nel periodo di conservazione. Un esempio di questa tipologia è stata rinvenuta a Çatalhöyük, con una capacità di circa 1,2 m3, destinata pertanto a conservare grande quantità di cibo (grano, noci, legumi, senape) (Bogaard et al. 2009).

Recentemente nel sito arginato dell'età del Bronzo di Fondo Paviani<sup>38</sup> è stato identificato un contesto presumibilmente destinato alla conservazione e al trattamento dei cereali. Si segnalano una struttura quadrangolare realizzata con elementi lignei probabilmente sopraelevata che a causa di un incendio è collassata e crollata sul piano di campagna, di cui sono evidenti i resti bruciati. Adiacente a questa sono stati messi in luce un pozzetto colmo di cereali (*vedi* p.49) precedentemente identificato e diverse piastre in argilla relative alla cottura di beni alimentari. Per la struttura lignea è stato ipotizzato che possa corrispondere ad un granaio sopraelevato per la conservazione dei cereali.

In alcuni parchi archeologici dedicati alla preistoria e all'età del ferro si è voluto proporre la ricostruzione di granai sopraelevati permettendo di verificare l'uso di queste strutture ed in particolare di analizzare gli aspetti di conservazione dei cereali (Figg .2.61; 2.62).



Fig.2.61. Granaio sperimentale per la conservazione dei cereali realizzato nel Parco archeologico: Butser Ancient Farm, Inghilterra.



Fig. 2.62. Granaio sperimentale. Parco di Albersdorf, Germania (da Kelm 2014)

Tra le attività di Archeologia Sperimentale condotte presso il Laboratorio dell'Università di Bologna a Solarolo sono state ricostruite le due principali tipologie documentate archeologicamente. Per verificare l'efficacia dei sistemi di conservazione nei granai sopraelevati, è stata costruita una

<sup>37</sup>Nelle sperimentazioni realizzate da Peter J. Reynolds nella Butser Ancient Farm, il grano è stato depositato in un pozzetto, direttamente a contatto con le pareti, perdendo parte del contenuto a causa della germinazione (Reynolds 1988, p. 87).

<sup>38</sup> Comunicazione personale di Michele Cupitò durante la visita allo scavo di Fondo Paviani durante la campagna di scavo 2017.

struttura sopraelevata in legno con pali portanti che sostenevano un assito posto a 40 cm dal suolo e un piccolo ambiente di m 1 x 1, all'interno del quale sono state posti in cassa lignea non sigillata ermeticamente, sacchi di tela che contenevano ca. 5 kg di sementi, sia in forma di cariossidi pulite, sia in forma di spighe. Le sementi, immagazzinate dopo la fase della mietitura e trebbiatura avvenuta nel mese di luglio sono state controllate nella primavera successiva dimostrando un'elevata capacità di conservazione, limitata solo da un parziale e limitato accesso di roditori che ha compromesso solamente il 5% ca. dei cereali.

Una seconda sperimentazione ha riguardato la realizzazione di pozzetti interrati, localizzati in un'area pianeggiante, poco profondi rispetto alla falda idrica. L'esperimento ripetuto per due volte in anni successivi ha utilizzato strutture di forma cilindrica foderate in argilla e chiuse ermeticamente con un tavolato e con terra (Fig.2.63). Il controllo avvenuto dopo un anno circa ha fatto rilevare in entrambi i casi la totale perdita delle sementi per la marcescenza dovuta ad infiltrazioni di acqua. Anche l'uso della paglia posto sul fondo dei pozzetti, come raccomandato da Varrone, non è stato sufficiente ad assorbire l'umidità del terreno. É probabile che il fallimento della conservazione sia dovuto all'imperizia attuale o alla scarsa profondità che non ha impedito l'infiltrazione dell'acqua piovana<sup>39</sup>.



Fig.2.63. Diverse fasi della preparazione del pozzetto: A -preparazione; B, C-Riempimento; D- chiusura con tavolato ligneo; E- copertura con terra; F- apertura del pozzetto un anno dopo (Archeologia sperimentale nel sito di Solarolo).

<sup>39</sup> Una delle osservazioni che si possono trarre dall'esperimento è che i pozzetti dovevano essere scavati nel suolo argilloso impermeabile e non, come è stato fatto erroneamente, nel suolo arativo.

## 2.7. Potenzialità alimentari dei cereali e derivati. L'acquisizione dei carboidrati.

Dal punto di vista alimentare, i cereali rivestono un'importanza fondamentale, sia perchè possono essere conservati per parecchi anni senza perdere il loro valore nutritivo, sia perchè sono una buona fonte energetica per il suo contenuto di amido e proteine, così come i chicchi interi (che mantengono crusca e germe) sono ricchi di fibre e acidi grassi. In genere sono utilizzati interi i cereali come l'orzo, il farro e l'avena, mentre i frumenti sono tendenzialmente macinati per l'ottenimento di diversi tipi di farina. Per questo impiego si ritiene oggi necessario rimuovere la crusca, per migliorarne il gusto e la digeribilità, anche se si perdono valori nutrizionali.

La composizione chimica delle cariossidi dei cereali e di conseguenza i loro principi nutritivi dipendono da diversi fattori come la specie d'appartenenza, il terreno, il clima e lo stato di conservazione dei semi.

I principali nutrienti che apportano i cereali variano, nella tabella sottostante si possono vedere i valori minimi e massimi riscontrabili.

Composizione chimica delle cariossidi di cereali		
Componenti	Minimo %	Massimo %
Acqua	10.0	14.0
Proteine	8.0	16.0
Carboidrati	50.0	75.0
Lipidi	1.5	4.5
Fibre	2.5	12.5
Ceneri	1.5	3.0

Il valore alimentare dei cereali, come si osserva, è dovuto essenzialmente all'elevato contenuto in amido (circa il 79%), all'apprezzabile contenuto di proteine (circa 12%) al ridotto tenore in lipidi (2%) e all'equilibrato tenore di tutti gli altri componenti (acidi grassi insaturi, vitamine, biostimoline, oligoelementi), efficaci per una corretta alimentazione. Le proteine tuttavia sono di modesta qualità, a causa del limitato contenuto in lisina e devono essere associati ad altri alimenti (proteine animali o legumi) per completare il fabbisogno (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p.23).

I cereali nella dieta sono pertanto importanti fonti di carboidrati responsabili del mantenimento dell'omeostasi glicemica e della salute gastrointestinale. Inoltre essi contengono micronutrienti necessari, fitochimici (sostanze chimiche di origine esclusivamente vegetale) e antiossidanti.

Il consumo di cereali rappresenta la principale fonte di energia, poiché contengono carboidrati complessi, sotto forma di amido. L'amido è formato da lunghe catene di glucosio, lineari (amilosio) o ramificate (amilopectina), che vengono scisse dagli enzimi del tratto digerente, liberando gradualmente il glucosio che viene assorbito progressivamente. L'assorbimento ottimale avviene senza determinare picchi glicemici troppo elevati e potenzialmente dannosi. L'ossidazione del glucosio produce energia, anidride carbonica e acqua, in totale assenza di "scorie metaboliche": per questo i carboidrati sono definiti fonti di "energia pulita".

Frumento, orzo e avena sono "cereali vestiti", sottoposti comunemente a un processo di macinazione per eliminare gli strati corticali esterni. Si ottengono così i cereali raffinati, diversi dai cereali integrali. La differenza principale tra queste due tipologie (raffinati e integrali) riguarda il

contenuto in micronutrienti (minerali e vitamine, che non apportano calorie) e di fibra. Il processo di raffinazione determina infatti una perdita parziale di vitamine B1 e B2, niacina (vitamina PP) e di alcuni minerali (fosforo, calcio e potassio) (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p.30).

### ***2.7.1. I resti di cibo nei rinvenimenti archeologici***

Basandoci sui pochi ritrovamenti di avanzi di cibo in ambito preistorico, e seguendo quello che gli autori classici riferiscono, possiamo ipotizzare che vari tipi di pappe, minestre, polente e pani dovevano costituire la base dell'alimentazione. Purtroppo i ritrovamenti che confermino queste ipotesi sono molto pochi. Dobbiamo immaginare che i cereali potevano essere consumati anche masticando il chicco intero, spezzato o sminuzzato, crudo o talvolta tostato. Il ritrovamento di macine e macinelli ci porta a pensare alla fabbricazione di farina più o meno fine fatta da chicchi crudi o tostiti a cui aggiungendo acqua si crea una pasta cruda o cotta (decotto o pappa) che può essere mangiata o bevuta. O piuttosto si prepara una pasta più consistente che si fa cuocere su una pietra calda o sopra una teglia, oppure abbrustolita sotto le cenere o sotto una coppa di cottura, o, ancora in un forno (di pietra o argilla) preriscaldato ottenendo prodotti come focaccia o gallette. Se la pasta viene fatta lievitare o inacidire (fermentazione), generalmente la conosciamo come pane, e dobbiamo supporre che venga cotta sotto una coppa di cottura, in un forno, o con altre modalità che permettano di contribuire alla lievitazione.

### ***2.7.2. I resti di pane nei siti dell'età del Bronzo***

La moderna ricerca archeologica si avvale di nuove discipline che permettono di affrontare l'analisi dei contesti e dei documenti archeologici con una visuale più ampia e interattiva. Resti di cibo, tra cui i resti di pani, possono essere analizzati con nuove tecniche dandoci numerose informazioni. Il ritrovamento di pane in uno scavo archeologico di un abitato dell'età del Bronzo costituisce una rarità tra i materiali che perdurano e la loro conservazione non sempre permette una rapida interpretazione. Tuttavia nei rari casi in cui si è conservato, solo attraverso analisi approfondite si può ricostruire la sua tecnica di produzione (Heiss et al. 2017; Castelletti et al. 2015).

Il pane si può conservare nel deposito archeologico solo quando è essiccato o ancor meglio se carbonizzato, situazione che si riscontra nella maggior parte dei ritrovamenti archeologici (Castelletti et al. 2015). Il primo caso è poco frequente e si verifica per esempio nelle tombe egizie dove grazie ad un clima particolarmente secco e potuto avvenire questo processo di essiccazione. Nella maggioranza dei casi la conservazione è avvenuta a causa di una combustione accidentale e in questo caso nel pane carbonizzato possono conservarsi elementi microstrutturali (come i granuli di amido e i tessuti vegetali) riconoscibili attraverso esami al microscopico.

Con il termine pane si intende non solo il prodotto lievitato, ma tutta una serie di alimenti ottenuti con cereali, o anche con altre farine provenienti ad esempio dalle leguminose, con o senza lievitazione, cotti in diversi modalità. Le proprietà panificatorie degli impasti ottenuti dipendono dalle diverse specie di grano e sono connesse principalmente al diverso contenuto di glutine che insieme all'amido ed all'acqua produce la fermentazione.

Dal punto di vista chimico il glutine rappresenta la riserva proteica più importante del seme del grano, necessaria per la crescita del germoglio. Non è una singola molecola, ma una miscela di proteine insolubili che, quando la farina viene miscelata con l'acqua, si idratano fino a formare una matrice visco-elastica che tiene insieme i granuli di amido, base della massa della farina. L'idratazione della farina espande le molecole di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) all'interno della pasta, e

questo permette l'inizio del processo di fermentazione degli zuccheri che a loro volta liberati dai granuli idratati dell'amido dagli enzimi amilasi presenti nella farina produce quello che conosciamo come lievitazione naturale (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p.33).

Dipendendo dal prodotto le modalità di cottura possono variare significativamente. Gli impasti possono essere più duri o liquidi e possono essere cotti su pietre riscaldate, direttamente sul fuoco in recipienti ceramici, in forno di argilla o nella cenere. Possono essere trattate con una prebollitura e/o una tostatura delle granaglie prima dell'essiccamento e della macinatura ottenendo così un prodotto durevole (Castelletti et al. 2015).

Da un punto di vista moderno consideriamo più funzionale cuocere il pane, la galletta, la focaccia quotidianamente, sia per la conservazione che per la fragranza, però questo presuppone l'utilizzo di un forno da accendere tutti i giorni per ogni famiglia. Tradizionalmente in alcuni borghi italiani e europei si è mantenuta fino a pochi anni fa, l'abitudine di avere un forno unico per tutta la comunità, in cui ognuno preparava per proprio conto il pane o i dolci da cuocere, e poi la cottura avveniva nei forni comuni.

I ritrovamenti di pane nei siti preistorici non è frequente. Dal sito neolitico di Mersin in Turchia (5.800 a.C.) provengono i più antichi frammenti di pane carbonizzato, mentre di poco successivo è il rinvenimento nel sito della Marmotta sul lago di Bracciano in Italia (5750 - 5260 a.C.) di un composto semplice, a forma di *pagnottella* o di schiacciata non lievitata, fatto di farina integrale non raffinata. Significativi i rinvenimenti dell'età del Bronzo di pani conservati nelle tombe egiziane, come quella di Kha, architetto capo al servizio di Amenhotep III (1387- 1348 a.C.) o di Mentuhotep II a Deir el-Bahari (2064-2013 a.C.). Le pagnotte sono state fatte con farina di farro e sono caratterizzate da forme diversificate: conica, circolare, a ciambella, triangolare o a forma di animali (Casini, Salimbene 2015, p.53; Lo schiavo, Perra, Marinval 2015).

Molti rinvenimenti di "pane" provengono dalle palafitte svizzere come ad esempio l'esemplare di un pane confezionato con una farina fine e ben setacciata proveniente dal sito Neolitico di Twann (Berna, 3560-3530 a.C.) o quello relativo all'insediamento palafitticolo di Zug, dove è stato trovato un pane carbonizzato, mentre nell'insediamento di Corcelettes, sul lago di Neuchatel è stato identificato un pane di frumento (Casini, Salimbene 2015). Una recente analisi effettuata su due frammenti di pane combusto trovato nel sito del Parkhaus Opèra nel lago di Zurich, datato al tardo Neolitico (età del Rame nella cronologia italiana), ha permesso di identificare che uno dei pani era ottenuto da farina mista di cereali, mentre l'altro ha restituito un frammento d'orzo (*Hodeum vulgare*) e un piccolo frammento di seme di sedano (*Apium graveolens*). La presenza del sedano identificata per la prima volta nel pane preistorico, può essere considerata intenzionale (fornendo le prime prove dell'uso di condimenti) o frutto del caso per cui una aggiunta accidentale. Inoltre entrambi i frammenti sono stati classificati come pane piatto non lievitato simile alle gallette. La bassa altezza dei due reperti, meno del 5% delle cavità superano 1 mm di diametro, si può presumere che nessuno dei due oggetti sia stato sottoposto ad una fermentazione sufficiente (Heiss et al. 2017).

In Italia settentrionale diversi insediamenti palafitticoli dell'età del Bronzo hanno restituito frammenti relativi a pane carbonizzato: Ledro (TN002), Bande di Cavriana (MN012), la Quercia di Lazise (VR004), Castione dei Marchesi (PR008) e recentemente il Lucone (BS004).

Esistono pani conservati anche di epoche più recenti, come il famoso pane romano di Pompei<sup>40</sup> e quello del IX secolo rinvenuto in un silos a Bois d'Orville (Francia) e i numerosi pani rinvenuti nelle

---

<sup>40</sup> A Pompei in realtà sono stati trovati 80 frammenti di pane, di cui 79 sono simili e solo uno è di maggiore dimensioni e peso e diviso in 14 spicchi (Stefani 2003, p.53)

tombe vichinghe di Birka (Svezia, IX-X secolo), confezionati con farina di segale, frumento, farro vestito, avena, orzo, grani di lino e piselli (Casini, Salimbene 2015). Lo studio sul pane, soprattutto analizzato dal punto di vista delle fonti storiche, diventa, non solo argomento rilevante dal punto di vista del consumo, ma soprattutto simbolo e sinonimo di civiltà<sup>41</sup>.

### *Analisi tecnologica e residui alimentari in Italia*

I residui alimentari preistorici possono essere utilizzati per indagare sia il consumo umano dal punto di vista nutrizionale (cosa si mangiava) che la produzione di alimenti dal punto di vista tecnologico (come si preparava quello che si mangiava). Tenendo presente che i dati archeologici disponibili relativi alla dieta possono indicare solo alcuni dei cibi consumati da una comunità, in particolare i tipi di grano, semi, frutti, mentre altri elementi commestibili risultano imprecisabili nel record archeologico. Tuttavia, negli ultimi anni si è fatto ricorso a un tipo di indagine che consiste nell'analisi chimica dei "resti di cibo", indicando con questo ciò che rimane di antiche preparazioni commestibili messe a cuocere all'interno di contenitori ceramici o venute a contatto con il fuoco e che si sono conservate parzialmente bruciate o aderite alle pareti di questi (Castelletti, Motella De Carlo 2006; Castelletti et al. 2015; Primavera 2015).

Per quanto riguarda i resti di "pane", le analisi al microscopio stereoscopico e al microscopio elettronico a scansione (S.E.M.) permettono attualmente di ottenere risultati innovativi specificando la composizione e la tecnica di panificazione che sono state utilizzate, soprattutto analizzando i grani d'amido e le spore di lievito, indicatori principali delle farine e della modalità di fermentazione. Questa tipologia d'analisi, unitamente al confronto etnografico e alla sperimentazione archeologica su forme di preparazione e cottura del cibo, hanno contribuito a rendere comprensibili le diverse strutture osservate al microscopio, confermando la varietà di modi di impiego degli ingredienti disponibili per confezionare i prodotti farinacei (Heiss et al. 2017; Castelletti et al. 2015).

I principali rinvenimenti in Italia per quanto riguarda il pane o "pappe" fatte con cereali sono riassunti nella seguente tabella (Tab. 2.10):

Sito	ID Sito	Cronologia	rinvenimento	Bibliografia
<b>La Marmotta</b>	-	Neolitico (5750-5260 a.C.)	"focaccia"	Pessina, Muscio 1998, p.21, 187.
<b>Barche di Solferino</b>	MN024	BA	"gnocchetti o pappe"	Zorzi 1940
<b>Ledro</b>	TN002	BA BM	"bocconcini" confezionati con macinato	Dalla Fior 1940, p. 15-16
<b>Quercia di Lazise</b>	VR004	BA BM	"panino" combusto	Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992, p.90
<b>Lucone di Polpenazze</b>	BS004	BA BM	focaccia	Castelletti et al. 2015
<b>Bande di Cavriana</b>	MN012	BA BM BR	pane	Castelletti et al. 2015
<b>Castellaro di Zignago, la Spezie</b>	SP001	BA BM BF	resti di cibo aderenti alle pareti interne di recipienti (calchi dimostrano spighette)	Castelletti 1974

<sup>41</sup> L'argomento esula del nostro periodo di analisi e si rimanda per l'analisi nel mondo classico e nel medioevo, si veda: Montanari 1996; 2011; 2015.



<b>Castione dei Marchesi</b>	PR008	BM BR	pane	
<b>Villaggio di Nola</b>	NA045	BA	Recipienti con residui farinosi	Albore Livadie, Vecchio 2005, p.24
<b>Roca Vecchia</b>	LE027	BR	Resti di pane	Primavera 2015, p.46
<b>Nuraghe di Arrubio, Orroli, Sardegna</b>	-	BR	pane	Lo Schiavo, Perra, Marival 2015; Lo Schiavo, Perra 2014
<b>Villanovaforru, Sardegna</b>	-	Prima età del Ferro	"gnocchetti di pane"	Cossu 2005, p. 56

Tab. 2.10. Sintesi dei principali rinvenimenti di "pane" in Italia dal Neolitico all'età del Bronzo.

I pani provenienti dalle palafitte dell'area gardesana costituiscono i rinvenimenti principali. A Ledro (TN002) sono stati rinvenuti una decina di oggetti carbonizzali di piccola dimensione e della forma di "bocconcini", caratterizzati da una superficie scabra e porosa con parti appiattite e talvolta un solco più o meno distinto su uno dei lati (Fig.2.64). Internamente sono cavi e in qualcuno la cavità è molto ampia con uno spessore della parete ridotto a non più di 3-4 mm. All'interno di loro si intravede qualche cariosside di cereali, intera o in frammenti (Dalla Fior 1940, p. 15).

Della Fior (1940) nella sua descrizione sui "bocconcini" propone due possibili interpretazioni. La prima, in funzione dell'ampiezza e la regolarità della cavità centrale, suggerisce che essi *“siano stati preparati con un pezzo di pasta o laminare o compresso nel mezzo in modo da foggiarlo a conca; quindi piegato lungo una linea corrispondente al solco laterale, così da ottenere una cavità interna (per facilitare la cottura della massa?) e infine collocato su una superficie dura, contro la quale si è appiattito”*. La seconda interpretazione propone che questa cavità sia stata riempita di qualche sostanza, come carne o polpa di frutti, successivamente scomparsa (Dalla Fior 1940, p. 15-16).

Nel sito della Quercia di Lazise (VR004), nel 1990, è stato rinvenuto un pane schiacciato combusto, in buone condizioni di conservazione (manca solo un frammento), di forma tondeggianti, con un diametro di ca. 9,2 cm e uno spessore variabile tra 1 e 1.2 cm. *“Presenta una superficie superiore debolmente convessa, appiattita al centro, ed una inferiore con concavità poco accentuata, quest'ultima presenta una spaccatura abbastanza profonda; il bordo è arrotondato. La superficie è granulosa, non solo per effetto termico, ma soprattutto per la presenza di frammenti di cariossidi di cereali. La presenza di micro cavità è dovuta principalmente al rigonfiamento dei frammenti dei chicchi, quasi certamente per effetto della carbonizzazione. Nella spaccatura si può osservare una base di spighetta di Triticum monococcum (piccolo farro) ben visibile perché non inglobata nella massa di fondo. Altri resti di forcelle e glume sono frequentissimi sulla superficie, soprattutto quella inferiore* (Castelletti, Castiglioni, Rottoli 1992, p.90). Alcuni frammenti piccolissimi (3-4 mm) sono stati recentemente esaminati al SEM e al l'EDAX (microsonda elettronica) presso l'Università dell'Insubria di Como. Si è osservato che la superficie presenta una forte granulosità dovuta ai frammenti di cariosside presenti in abbondanza, insieme ad alcune porzioni di glume (Castelletti et al. 2015). Il pane di Lazise è stato classificato nella categoria delle focacce-galette per la mancanza di lievitazione. Sono stati osservati inoltre alcuni granuli di amido del tipo piccolo, di aspetto definito "fresco" che si ritrovano in prodotti connessi alla bollitura del cereale in recipienti, sotto forma di chicchi interi o di farine per preparare minestre, polente o pappe (Castelletti et al. 2015).

Per quanto riguarda la modalità nella preparazione del pane-focaccia di Lazise, la presenza di frammenti di cariossidi a spigolo vivo ha fatto supporre un probabile trattamento di torrefazione

che ha permesso di mantenerne la forma anche in seguito alle successive fasi di preparazione. Inoltre attraverso il confronto con gli esperimenti condotti sulle trasformazioni dell'amido dell'endosperma dell'orzo e del frumento monococco condotte da Valamoti (Valamoti et al. 2012), si presume che questo pane non sia stato cotto ad alte temperature. Le temperature non superano i 220°C, valore convenzionale per la cottura del pane (Castelletti et al. 2015).

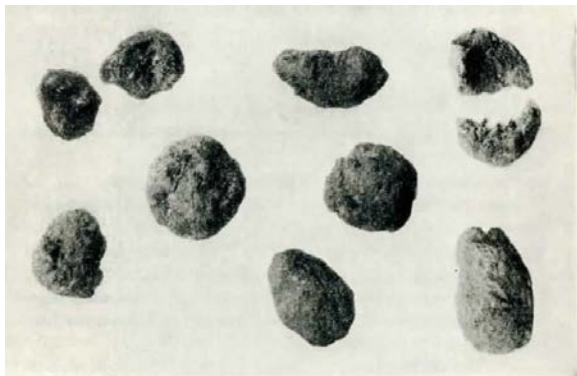


Fig. 2.64. Bocconcini da Ledro (Dalla Fior, 1940, p. 5, Fig.5).



Fig. 2.65. Resti di cibo da Nola (Museo Archeologico di Nola).

Nella palafitta di Bande Cavriana (MN012), un pane carbonizzato di circa 10 cm di diametro, datato intorno al 1800 a.C., è stato rinvenuto negli anni '80 del secolo scorso. Recentemente il reperto è stato analizzato con microscopio ottico (stereoscopico ed episcopico) e con microscopio elettronico a scansione (SEM) permettendo di individuare un frammento di gluma di circa 8 mm identificato come piccolo farro (*Triticum monococcum*). L'impasto del pane di Cavriana è caratterizzato dalla crusca molto diffusa sotto forma di piccole scaglie con diametro medio di 1 mm e dalla rarità dell'amido. Questa mancanza di amido è stata interpretata dagli studiosi come la modificazione durante il processo di lievitazione e cottura avvenuta probabilmente in un forno. (Castelletti et al. 2015).

Attraverso l'analisi dettagliata del pane di Cavriana, gli studiosi, hanno ricostruito i procedimenti per la sua preparazione: decorticazione dei chicchi, macinatura, vagliatura della farina e lievitazione. Inoltre hanno confermato, grazie alla presenza della crusca, che si tratta di un pane di farina integrale fatto con farina accuratamente setacciata.

La replica di questo pane, realizzata sperimentalmente con le proporzioni di 60% di farina integrale d'orzo e il 40% di farina integrale di frumento comune e con lievitazione naturale ha fornito dei panini molto simili a quello dell'età del Bronzo, ma anche con caratteristiche paragonabili ad un normale prodotto da forno contemporaneo realizzato con una miscela di farina d'orzo e di frumento vestito (Castelletti et al. 2015).

Infine, la focaccia rinvenuta recentemente nel corso degli scavi effettuati da Marco Baioni per conto della Soprintendenza Archeologica della Lombardia nel sito del Lucone (BS004) è stata analizzata al SEM e i risultati preliminari mostrano *“un impasto fogliettato, quasi privo di porosità, del tutto assenti sul bordo arrotondato e che presenta una piccola porzione di fitolite il quale potrebbe appartenere a un rivestimento glumaceo di farro (Triticum dicoccum)”* (Castelletti et al. 2015).

Al di fuori dell'area geografica che direttamente ci interessa (l'Italia settentrionale), alcuni rinvenimenti particolarmente interessanti meritano un accenno. Il primo è relativo al Villaggio del Bronzo antico di Nola, loc. Croce del Papa (Albore Livadie, Vecchio 2005), in cui insieme ad una grande quantità di elementi legati sia all'agricoltura (impronte di spighe) che alla vita quotidiana (Forni, piastre di cottura, vasellame, ecc) in alcuni vasi sono stati riscontrati resti di alimenti di

origine farinacee. Purtroppo non si conoscono i risultati di eventuali analisi (Fig.2.65). Inoltre il fr. rinvenuto nel sito di Rocca Vecchia nel salento proveniente da livelli del BR (XII sec. a.C.) (Primavera 2015).

Altri rinvenimenti sono stati realizzati in Sardegna relativi all'età del Bronzo e alla prima età del Ferro. Al Nuraghe Arrubio (Orroli) in una camera di la torre C, o "Torre delle Donne", fu scoperto durante gli scavi, un "atelier di panificazione" databile fra XIV e XIII sec. a.C. In quest'area caratterizzata da due piastre di cottura in argilla concotta di circa m 1,20 di diametro, sulle quali giacevano in frammenti coppe di cottura, tegami e vasi da fuoco sono stati rinvenuti resti di impasto non lievitato carbonizzato (probabile pane o focaccia) insieme a ghiande (Lo Schiavo, Perra, Marinval 2015; Lo Schiavo, Perra 2014).

Nel villaggio nuragico di Genna Maria di Villanovaforru, capanna 12, datata al BF3-PF, sono stati rinvenuti tre piccoli frammenti di materia organica carbonizzata di 20 mg circa, interpretabili come "pane", caratterizzati da alveoli regolari di piccola dimensione (1-3 mm) riconducibili ad un impasto non lievitato o semi-lievitato con un modesto processo di fermentazione (Lo Schiavo, Perra, Marinval 2015; Cossu 2005, p. 56).

### **Finestra: Origine del lievito**

Secondo alcuni autori la scoperta del lievito è attribuibile alle popolazioni della Mesopotamia che già nel 4000 a.C. facendo uso della birra conoscevano bene la sua proprietà lievitante. Altri autori propendono per collocare l'origine della lievitazione nell'Antico Egitto. Gaetano Forni (2002, p. 53) propone che nelle civiltà preistoriche *la pappa dei neonati (fatta da grani masticati e rigurgitati) che non era mangiata subito veniva messa da parte e conservata. La ptialina (enzima contenuta nella saliva) scinde l'amido, polisaccaride insolubile nei cereali, in zuccheri semplici, solubili e soprattutto fermentabili, quindi in breve tempo a contatto con l'aria la "pappa" inizia il processo di fermentazione*. In questo modo si formano nell'impasto bolle di biossido di carbonio, ovvero si produce la lievitazione.

Sempre Forni fa presente che oltre a dar avvio alla fermentazione, le popolazioni antiche dovevano conoscere il passo successivo, ovvero come bloccare il processo di fermentazione che rischiava di degradare il cibo.

Il modo più semplice e immediato è la cottura. In questo modo nasce il primo pane lievitato, con la cottura di questa "pappa fermentata" sia su pietre roventi, direttamente sulle braci, su vasellame di terracotta o su strutture appositamente costruite per questa funzione (piastre o forni)<sup>42</sup>.

Un'altra possibilità di produrre le pappe fermentate era attraverso la macerazione delle spighette con cariossidi vestite in acqua. Grazie agli enzimi (*fitasi*) che si sviluppano e che permettono la trasformazione degli amidi in zuccheri semplici solubili, le cariossidi iniziano a germinare e l'impasto inizia a fermentare. Schiacciando poi le spighette nell'acqua diventa facile eliminare le glumelle che vengono a galla e completare la fermentazione dell'impasto (Forni 2002). Si presume che questo tipo di fermentazione, che poteva prodursi anche nei silos dove veniva conservati i cereali non tostati, sarà lo stesso che permetterà di produrre le prime bevande alcoliche.

## **2.8. Altre produzioni alimentari. Le leguminose e la raccolta dei prodotti spontanei.**

### *Le leguminose*

La domesticazione dei legumi può essere sintetizzata in tre elementi fondamentali:

- la presenza di baccelli che non disperdono spontaneamente il seme dopo la maturazione;
- la perdita della dormienza dei semi. I tegumenti di molte leguminose selvatiche sono spessi e grossolani, per proteggere i semi dalle infiltrazioni d'acqua e per conservarne la capacità di germinazione per numerosi anni; quelli delle varietà domestiche appaiono, invece, più sottili e

<sup>42</sup> È interessante il ragionamento che fa Forni (Forni 2002, p.54) in cui considera che non nasce prima il pane azimo, ma piuttosto quello lievitato per causa del bisogno di conservazione, tranne che si consideri che la spiga immatura abbrustolita (da cui si consumavano direttamente i chicchi) sia un pane in nuce.

sono permeabili all'acqua. Si tratta di una mutazione genetica conseguente all'inserimento della pianta in un'economia di semina e di raccolta annuale, nella quale la riduzione dello spessore del rivestimento è funzionale a una veloce imbibizione e, quindi, a una più rapida germinazione;

- l'aumento della dimensione dei semi, fino a 3/4 volte superiore rispetto ai predecessori selvatici.

Infine la domesticazione portò anche cambiamenti nel portamento di alcune piante (pisello, cicerchia, veccia) che allo stato selvatico erano rampicanti con viticci e sottili ramificazioni, mentre nella variante domestica assunsero un portamento eretto e gambi robusti, per adattarsi alla coltivazione in campi aperti.

I legumi arricchivano l'alimentazione, prevalentemente basata sui cereali, con un ulteriore apporto proteico già a partire del Neolitico inferiore dove i dati archeologici indicano la presenza di pisello (*Pisum sativum*), lenticchia (*Lens culinaris*), cece (*Cicer arietinum*), veccia amara (*Vicia ervilia*) e cicerchia (*Lathyrus sativus*). In un momento successivo furono selezionate le varietà domestiche della fava (*Vicia faba*) e del fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*), seguite dal lupino bianco (*Lupinus*) (Casini, Salimbene 2015).

L'attestazione delle leguminose in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo è comunque ancora un dato controverso. La loro presenza nel *record* archeologico è minore rispetto ai cereali ed aumentano notevolmente solo con l'età del Ferro. Durante l'età del Bronzo si osserva che in alcuni siti la loro presenza è abbondante, in altri sono pressoché assenti, e non sempre questo fatto dipende da campionature insufficienti o inadeguate (Fiorentino et al. 2004). Le specie più importanti sono la fava (*Vicia faba*) e il pisello (*Pisum sativum*), seguite dalla lenticchia (*Lens culinaris*) e dalla cicerchia/ciccherchiella (*Lathyrus sativus/cicera*). La presenza dell'ervo (*Vicia ervilia*) è ancora molto limitata.

Per le leguminose si ipotizza una maggior diffusione delle specie a pieno campo (ad esempio la fava) a scapito di specie da orto (come il pisello o la lenticchia), mentre piccole aree coltivate all'interno degli abitati in modo non estensivo possono essere indiziate dal rinvenimento di specie ortive quali cicoria (*Cichorium intybus*), carota (*Daucus cf. carota*), aneto (*Anethum graveolens*), finocchio comune (*Foeniculum vulgare*), bietola (*Beta vulgaris*) e alcune varietà di cavoli (*Brassica rapa*) (Pancaldi 2017, p.90).

L'importanza delle leguminose nel *record* archeologico consiste nella possibilità di valutare il possibile uso come sistema di alternanza delle colture (Tab.2.11 ; Figg.2.66; 2.67; 2.58; 2.69). Nonostante la scarsa frequenza delle leguminose tra i dati archeobotanici, la loro presenza indurrebbe a testimoniare la pratica della rotazione periodica delle colture per evitare il depauperamento della sostanza organica nei suoli, da combinare anche con l'alternanza con cereali meno esigenti, miglio o panico (Bogaard et al. 2013).

Sito	Prov	ID_Sito	Cronologia	cicerchia ( <i>Lathyrus sativus</i> L.)	favino ( <i>Vicia faba minor</i> L.)	lenticchia ( <i>Lens esculenta</i> Moench.)	pisello ( <i>Pisum sativum</i> L.)	Veccia ( <i>Vicia</i> sp. L.)
Fiavè	TN	TN001	BA BM				X	
Riparo del Santuario di Lasino	TN	TN014	BA		X			
Riparo Gaban	TN	TN024	BA		X			
Sotciastel	BZ	BZ008	BM BR			X	X	

Castellaro Lagusello	MN	MN028	BM BR BF					X
Cisano	VR	VR031	BA			X		
Castellaro del Vhò	CR	CR007	BM BR		X		X	
Canar, di S. Pietro Polesine	RO	RO004	BA2 BM1		X			
Fabbrica dei Soci	VR	VR038	BM3 BR BF		X			
Fondo Paviani (generale)	VR	VR009	BR		X	X	X	
Montebello Vicentino	VI	VI021	BR BF		X			
Muraiola	VR	VR044	BM	X				X
Coccanile	FE	FE005	BF					
Coccanile	FE	FE005	BM3		X		X	
Coccanile	FE	FE005	BR		X		X	
Larda di Gavello	RO	RO022	BR1		X			X
Via Amolara - Adria	RO	RO025	BM3			X		
Anzola dell'Emilia	BO	BO098	BR		X			
Castione Marchesi	PR	PR008	BM BR		X			
Crespellano - loc. Chiesaccia	BO	BO044	BM1					
Crocetta	BO	BO040	BR1					
Faieto	RE	RE115	BM BR		X			X
Grotta del Farneto	BO	BO016	BA BM1 BM2 BM3 BR BR1				X	
Monte Leoni	PR	PR009	BM		X			
Montironi di Sant'Agata	BO	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1	X	X			X
Santa Rosa di Poviglio (terramara piccola)	RE	RE077	BM		X			
Sant'Ambrogio	MO	MO040	BM3 BR		X		X	
Monte Castellaccio	BO	BO061	BM BM1 BM2 BM3 BR1 BR2		X	X	X	X
Monterenzio Vecchio	BO	BO021	BM3 BR1			X		X
Via Ordiere - Solarolo	RA	RA038	BM		X	X	X	X
Bric Tana	SV	SV004	BM		X		X	
Castellaro di Uscio	GE	GE011	BA		X			

<b>Castellaro di Uscio</b>	GE	GE011	BF		X	X		
<b>Castellaro di Zignago</b>	SP	SP001	BA				X	
<b>Castellaro di Zignago</b>	SP	SP001	BR BF		X		X	
<b>Alba</b>	CN	CN001	BM BR		X			
<b>Borgo Moretta</b>	CN	CN007	BR		X			

Tab.2.11. Presenza di leguminose in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo.

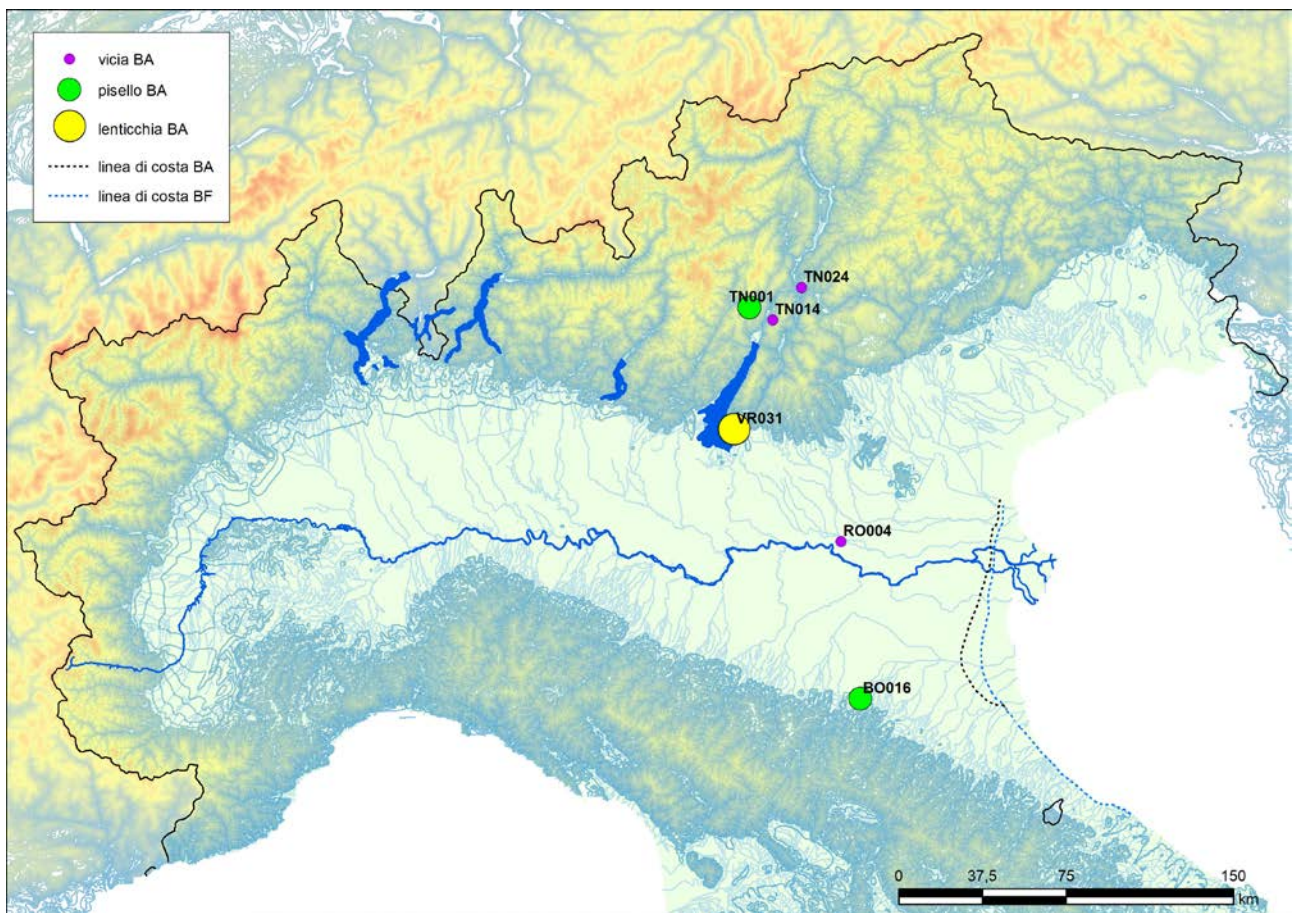


Fig.2.66. Distribuzione delle principale leguminose in Italia settentrionale durante BA.

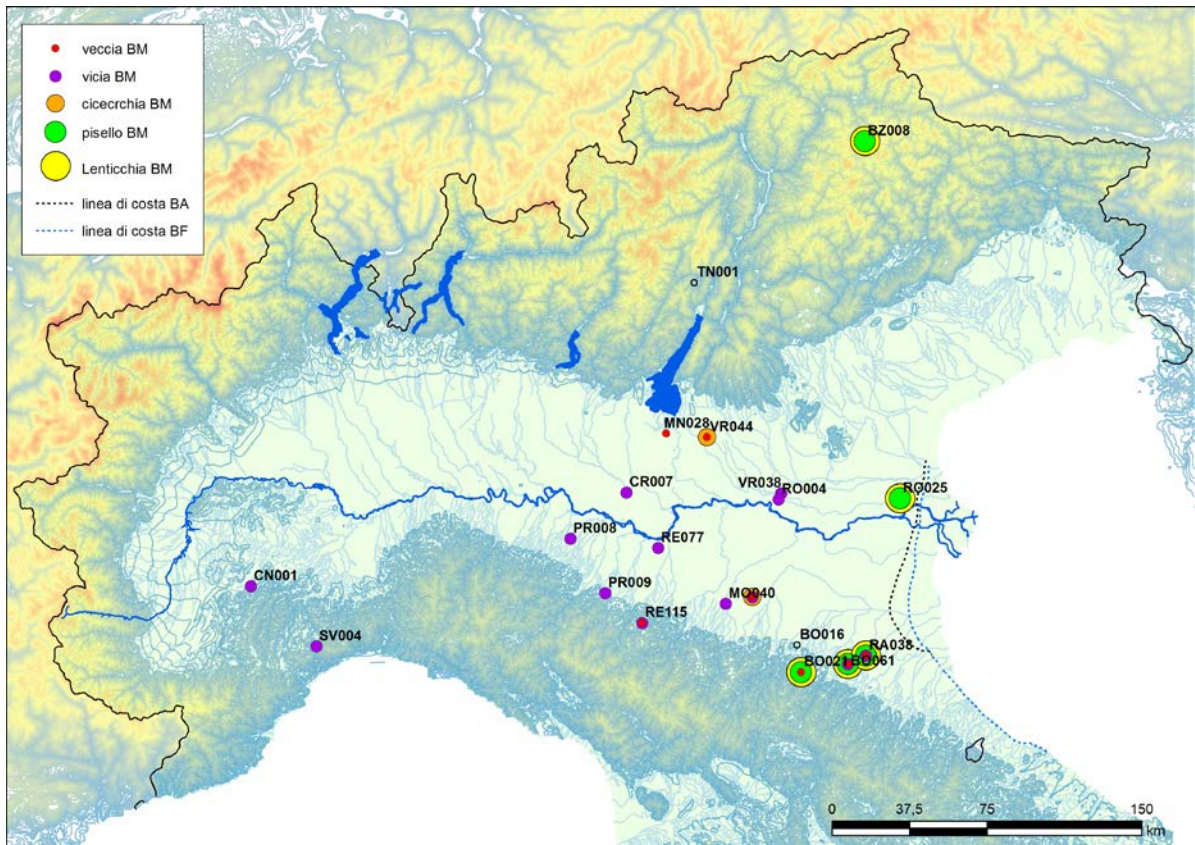


Fig.2.67. Distribuzione delle principale leguminose in Italia settentrionale durante BM.

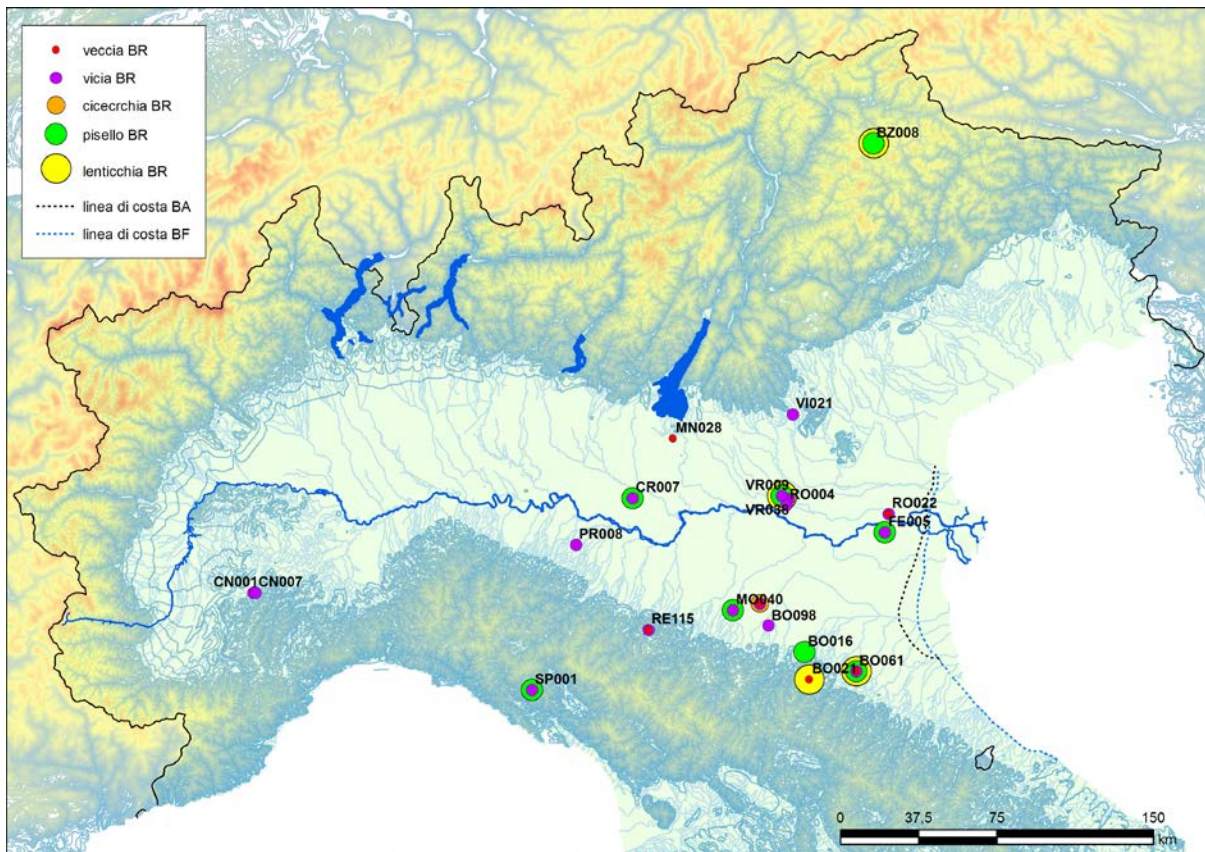


Fig.2.68. Distribuzione delle principale leguminose in Italia settentrionale durante BR.

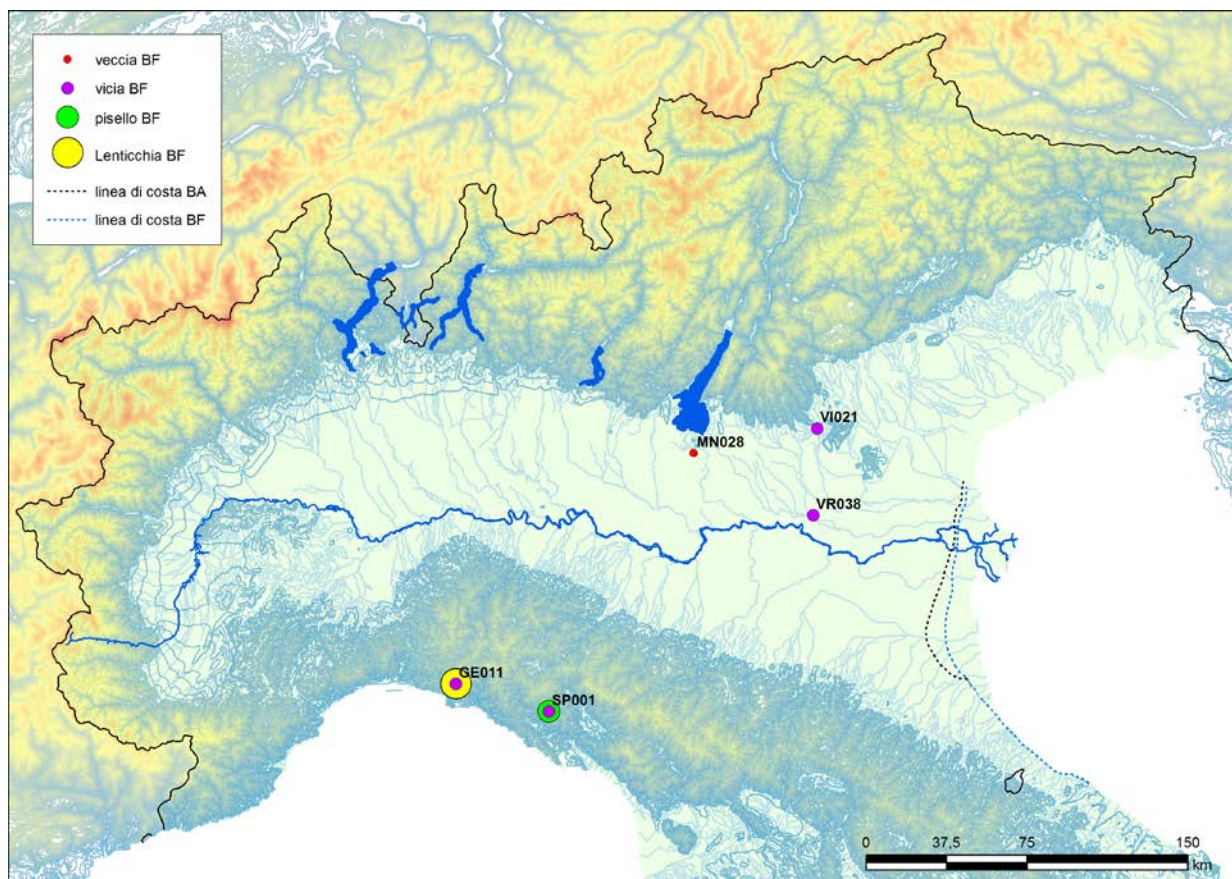


Fig.2.69. Distribuzione delle principale leguminose in Italia settentrionale durante BF.

### *Raccolta di prodotti spontanei*

Durante l'età del Bronzo la raccolta di frutti spontanei in Italia settentrionale è testimoniata da nocchie (*Corylus avellana*), mele (*Malus* sp.), fichi (*Ficus carica* L.), susine (*Prunus domestica insititia*, *Prunus spinosa* agg.), pere (*Pyrus malus*), ciliegie (*Prunus avium/cerasus*), more (*Rubus fruticosus* agg.), fragole (*Fragaria vesca*), lamponi (*Rubus idaeus*), alkekengi (*Physalis alkekengi*), sambuchi (*Sambucus nigra/racemosa*); corniolo (*Comus mas*); vite (*Vitis Vinifera* L.) e, in alcune stazioni lacustri, la castagna d'acqua (*Trapa natans*) (Rottoli 2002, p.242).

L'abbondanza del corniolo (*Comus mas*) una sorta di fossile guida per tutto il periodo, spinge a ipotizzare che venisse usato per produrre una bevanda fermentata a bassa gradazione alcolica. Nell'Italia settentrionale il corniolo è attestato già dall'età del Rame in siti come Monte Covolo, Sant'Ilario d'Enza, con l'età del bronzo il suo rinvenimento diventa costante e diminuisce solamente con il BF in concomitanza con l'aumentare della vite. Semi e legni (carbonizzati) di vite sono stati rinvenuti in numerosi siti, ma sempre in quantità contenute; tuttavia il dato è importante e suggerisce in questo periodo la sua domesticazione da parte dell'uomo.

Tra le altre specie di frutta presenti nei siti dell'Italia settentrionale sono le ghiande, solitamente testimoniate da poche unità, che potevano integrare forme di alimentazione umana, ma erano più frequentemente destinate all'alimentazione del bestiame o ad altri usi dei processi produttivi (es. estrazione dei tannini) (Fiorentino et al. 2004, p. 224). Nuovi dati provenienti da ricerche sistematiche, contribuiscono a delineare alcuni caratteri peculiari dello sfruttamento delle risorse arboree, in particolare delle ghiande di querce che sembra avere un uso diretto a scopi alimentari. Secondo una recente ricerca (Primavera, Fiorentino 2013) numerose fonti documentarie, storiche



ed etnografiche, attestano i diversi usi delle ghiande di quercia in varie zone del mondo. I principali riferimenti indicano la balanofagia, ossia all'abitudine di consumare le ghiande quale cibo nella dieta umana. La ricorrenza negli assemblaggi archeobotanici di concentrazione di ghiande di quercia permettono agli studiosi di ipotizzare un presunto uso alimentare<sup>43</sup>..

Problematica è ancora la presenza del castagno nell'età del Bronzo. Alcuni studiosi sostengono che fino all'età romana non ci fosse uno sfruttamento di questo prodotto alimentare comprovato dalla scarsità dei pollini nelle fasi precedenti e dall'aumento considerevole proprio a partire dalla fine del I mill. a.C. Non si può escludere tuttavia che come altre specie raccolte anche il castagno avesse un proprio ruolo. Così appare da alcune testimonianze che dimostrarono una maggiore interazione a partire dagli inizi del II mill.a.C. (Conedera et al 2004) sia nell'area del Mediterraneo orientale, ma estesa anche all'Italia settentrionale e all'Europa. Pochi macroresti provengono dai siti dell'area oggetto di indagine di Monte Leoni (PR) (Ammerman et al. 1976) e da Belmonte Canavese (Nisbet, Biagi 1987).

### **2.8.1. La vite e la viticoltura durante l'età del Bronzo**

Un recente rinvenimento in Sicilia (Tanasi et al. 2017) ha segnalato la presenza di vino all'interno di alcuni recipienti in ceramica databili all'età del Rame. Le analisi chimiche realizzate su un gruppo di vasi rinvenuti presso il Monte Kronio di Sciacca, hanno consentito di rilevare la presenza di alcuni *marker* specifici (ad esempio l'acido tartarico) connessi alla produzione vitivinicola. Si ritiene importante segnalare l'avvio del processo di vinificazione e del consumo del vino nella penisola italiana fin da epoche molto più antiche di quanto non si ritenesse fino ad oggi.

Il vino è infatti una delle bevande più importanti prodotte, consumate e commercializzate nell'area mediterranea. Grazie ai resti paleobotanici è stato possibile affermare che la vite selvatica *Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris*, all'origine del 99% delle viti oggi coltivate, (McGovern, 2004) fu addomesticata nella Transcaucasia, tra la Georgia e l'Armenia dove fu prodotto il primo vino (Casini 2015, p.61). Inoltre i moderni studi molecolari e del DNA hanno permesso confermare l'ibridazione avvenuta della *Vitis vinifera vinifera* eurasiatica con le specie selvatiche presenti nei diversi luoghi dove fu introdotta, generando una vite geneticamente distinta nei diversi territori (McGovern, 2004). I recenti sviluppi delle analisi biochimiche hanno, inoltre, permesso di individuare i residui organici rimasti nei contenitori ceramici confermandone la presenza (Pecci et al. 2013). Diverse metodologie hanno contribuito ad affinare la ricerca per identificare l'acido tartarico e l'acido siringico (considerato un marcatore del vino rosso) e altri indicatori della presenza del vino. L'acido tartarico è generalmente considerato il *biomarker* per eccellenza del vino perché è abbondante nelle uve e le attuali tecniche permettono rintracciarlo. Tuttavia, l'acido tartarico è associato non solo con il vino, ma anche con succo d'uva, sciroppo o derivati del vino (Pecci et al. 2013). Garnier, ad esempio, ha sviluppato un metodo per studiare i polifenoli che identifica la presenza del vino in campioni archeologici mediante idrolisi termica assistita e metilazione - gascromatografia - spettrometria di massa (THM / GC / MS)(Garnier, 2007; Garnier et al. 2003 ). In un recente studio (Pecci et al. 2013) sono stati ottenuti eccellenti risultati dall'analisi di materiali diversi applicando la gascromatografia - spettrometria di massa (GC / MS), che ha consentito di identificare sia l'acido tartarico che altri marcatori di vino come gli acidi malici, fumarici e succinici.

---

<sup>43</sup> A Lugo di Romagna nell'abitato databile al Neolitico antico è stato rinvenuto uno strato contenente enormi quantità di ghiande.

Le ricerche sulla domesticazione della vite e l'origine della viticoltura sono molto ampie e non è questa la sede dove affrontarle esaustivamente l'argomento<sup>44</sup>, ma in termini estremamente sintetici si può proporre una schematica sequenza sulla domesticazione della vite che collocherebbe il nucleo della sua diffusione nel Mar Nero e, successivamente, la sua espansione dall'Anatolia orientale al nord-ovest mesopotamico durante la prima metà del IV millennio a.C..

Successivamente si diffuse nell'Italia peninsulare, in Tunisia e nella Penisola iberica, quindi nel sud della Francia, in Slovenia e nei territori padano - veneti e in Toscana; mentre nell'ultima fase avrebbe raggiunto la zona del bacino inferiore del Danubio, fino alla Renania e la Francia settentrionale (Forni 2007b).

Scene di vendemmia, pigiatura, "torchiatura a sacco" e deposito in cantina delle anfore sono raffigurate in affreschi datati fra il 2050 e il 1500 a.C. in Egitto. Mentre nell'isola di Creta, da dove provengono antichi vinaccioli che risalgono al 4800- 4500 a.C., è stato messo in luce a Vathypetro un edificio palaziale minoico (1580-1550 a.C.), caratterizzato dalla presenza di spazi per la pigiatura dell'uva (Chelidonio 2013).

Gli scavi archeologici hanno evidenziato sia Creta come a Micene strutture edilizie specializzate nell'immagazzinamento di derrate alimentari. Caratterizzate di grande giare e *pithoi* che contenevano cereali, olio, vino. Essi rivelano l'esistenza di imponenti apparati organizzativi che permettevano lo sviluppo del commercio non solo all'interno del paese, ma anche verso altre regioni tra cui l'Italia. In una dispensa del palazzo di Pilos sono stati trovati i resti di 2853 *kylikes*, le particolari coppe poco profonde allora in uso per il consumo di bevande nel rito del banchetto che confermerebbero la repentina diffusione (Forni 2007b, p.75).

In Italia i vitigni sono presenti con due sottospecie: *Vitis vinifera* L. ssp. *Sylvestris* (vite selvatica) e *Vitis vinifera* L. ssp. *Vinifera* (vite coltivata). Come sinonimo della forma coltivata si usa comunemente il nome *Vitis vinifera* L. ssp. *sativa* (Marvelli et al. 2013). Nonostante la difficoltà di distinguere i granuli di polline e i macroresti di vite coltivata da quelli della vite selvatica, la sua presenza, anche in piccole concentrazioni, permette ipotizzare una coltivazione più o meno diffusa come prima forma paradomestica. Nella penisola italiana l'inizio della viticoltura non è ancora ben definito, anche se la vite selvatica è documentata già nel Neolitico in una decina di siti. Nel sito de "La Marmotta" sul Lago di Bracciano, Roma, datato fra il 5600 e il 5150 a.C. sono stati ritrovati frammenti di *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* con caratteri di "embrionale forma di coltivazione" (Pessina, Tiné 2009). Anche altri siti, sempre riferibili al Neolitico, come Sammardenchia -Cûeis, in provincia di Udine, datato tra il 5600 e il 4500 a.C., Piancada (Udine), Lugo di Romagna (Ravenna) hanno restituito resti carpologici di vinaccioli di *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* (Ferrari, Pessina 1999; Chelidonio 2013).

Diversi autori indicano la presenza di sottospecie di vite con caratteristiche intermedie tra le due sottospecie *sylvestris* e *vinifera* già all'inizio dell'età del Bronzo (Castelletti, Motella De Carlo 1998; Aranguren et al. 2007; Fiorentino 2011; Marvelli et al. 2013; Mercuri et al. 2015). A partire di questo periodo la presenza della vite selvatica diventa più abbondante riscontrandosi in diversi siti palafitticoli così come frequentemente nelle terramare della pianura padana (Aranguren, Perazzi 2007; Mercuri et alii, 2006a).

Più abbondante la sua presenza nel centro Italia, dove la raccolta di vite è documentata dai macroresti vegetali rinvenuti nei livelli del BA e BM dell' abitato di S. Maria in Belverde (Aranguren, Perazzi 2007). Il più importane rinvenimento è quello effettuato a San Lorenzo a Greve (Firenze),

---

<sup>44</sup> Per approfondire l'argomento si rimanda a Sherratt 2006; Forni 2004, 2012, McGovern 1995; 2004; Scienza 2007; Ciacci et al.2012.

dove è stata trovata una struttura seminterrata interpretata come un silo per derrate alimentari che conteneva 2109 resti carpologici. I più abbondanti sono la vite con 929 vinaccioli interi e oltre 300 frammentari e il corniolo con 446 elementi riferibili a due specie: corniolo (*Cornus mas*) e il sanguinello (*Cornus sanguinea*). Le analisi sui vinaccioli di vite selvatica (233 carporesti) e coltivata (356 carporesti) insieme ad un numero molto alto di vinaccioli con caratteri intermedi (340), indicano una precoce coltivazione della vite (Aranguren et al. 2007). Anche a Stagno, presso Livorno, sono stati trovati 4552 vinacciolidi cui 721 di vite selvatica e 841 di vite domestica, mentre 2993 con caratteri intermedi e compositi (Casini 2015, p.65).

Confermano questo quadro le analisi polliniche del livello "msc6" effettuate in prossimità del Lago di Massaciuccoli attraverso carotaggi che hanno restituito un'alta percentuale di granuli pollinici di *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, associate ad ontani e salici, un insieme che suggerisce forme di agricoltura selettiva, orientata a favorire lo sviluppo della vite selvatica durante l'età del bronzo (Aranguren, Perazzi 2007).

Simili sono i risultati del sito Portella (isola di Salina, Sicilia) per la Media età del Bronzo (Fiorentino et al. 2011) e dai siti di Strepparo e Cento Moggie (Capua, Caserta, Campania) dove sono stati rinvenuti 21 rami di vite con un diametro di 4-10 mm. L'abbondanza di questo tipo di resti suggerisce la presenza di un sistema di coltivazione sviluppato (Castiglioni, Rottoli 2001). Mancano tuttavia testimonianze archeologiche di vere pratiche enotecniche (Aranguren, Perazzi 2007).

Tra Bronzo recente e Bronzo finale i dati archeobotanici indicano una raccolta ormai sistematica dell'uva, in parallelo a nuove pratiche di arboricoltura, particolarmente in alcune aree dell'Italia meridionale tirrenica, includendole nella circolazione del vino nel Mediterraneo centrale (Fiorentino et al 2004, pp. 221-225).

Al BF appartengono anche i frammenti di semi di uva e un intero seme di uva selvatica negli incendi della necropoli di Morano, nel casale Monferrato (AL) in Piemonte (Motella De Carlo, 1999).

In Sardegna sono stati scoperti i semi carbonizzati di vite a Genna Maria Nuraghe (Villanovaforru-Cagliari) e Duos Nuraghes (Borore-Nuoro) (Bakels 2002), mentre alcune uve ben conservate sono state identificate a Nuraghe Adoni (Villanova Tulo-Cagliari) all'interno di uno strato risalente al XII secolo a.C. Le analisi biochimiche effettuate su dei vasi provenienti della torre A e del cortile del nuraghe Arrubio (Orroli), hanno dimostrato la presenza del vino al loro interno (Perra et al. 2015). Infine, a Sa Osa (Oristano), in un pozzo costruito nella fase finale dell'età del Bronzo, è stata trovata una enorme quantità di semi di vite coltivata (Orrù et al. 2013) che insieme alla presenza di granuli pollinici nel riempimento del pozzo contribuisce alla conferma della coltivazione per questo periodo.

Sito	Codice	datazione	Bibliografia Vite	<i>Vitis vinifera</i> L.	<i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>Sylvestris</i>	<i>Vitis vinifera</i> ssp. <i>Sativa</i>
Fiavè	TN001	BA BM	Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992, p.89	x		
Ledro	TN002	BA BM	Dalla Fior, 1940, p.14; Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992, p.89	x		
Riparo del Santuario di Lasino	TN014	BA	Costantini et al 2003	x		
Riparo Gaban	TN024	BA	Nisbet 1984, p.304	x		x

Barche di Solferino	MN024	BA	Pancaldi 2017, p.199	x		
Castellaro Lagusello	MN028	BM BR	Carra 2012, p. 245	x		
Cisano	VR031	BA	Pancaldi 2017, p.138	x		
Isolone sul Mincio	MN027	BA BM1 BM2 BM3 BR1		x		
La Quercia di Lazise	VR004	BA BM	Pancaldi 2017, p.190	x		
Lavagnone	BS002	BA BM BR BF	Pancaldi 2017, p.152	x		
Lucone di Polpenazze	BS004	BA BM	Mercuri et al. 2015	x		
Castellaro del Vhò	CR007	BM	Rottoli 1997, p.146; Costantini et al 2003		x	
Canar, di S. Pietro Polesine	RO004	BA2 BM1	Catiglione et al. 1998, p.116		x	
Fabbrica dei Soci	VR038	BM3 BR BF	Castiglioni, Rottoli 1990-91, Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992, p.89	x	x	
Fondo Paviani (US19A)	VR009	BR2 BF1 BF2	Del Corso al 2012, p.79	x		
Coccanile	FE005	BM3 - BR	Mercuri et al. 2015, p.6	x		
Larda di Gavello	RO022	BR1	Rottoli 1988, p.273	x		
Via Amolara - Adria	RO025	BR	Costantini et al 2003		x	
Anzola dell'Emilia	BO098	BR	Pancaldi 2017, p.163	x		
Baggiovara	MO007	BM	Mercuri et alii, 2006	x		
Casinalbo necropoli	MO054	BM BR	Costantini et al 2003		x	
Castione Marchesi	PR008	BM BR	Marchesini et alii 2010; Pancaldi 2017, p.215	x		
Crespellano - loc. Chiesaccia	BO044	BM1	Cremschi et al 2016		x	
Montale	MO122	BM2 BM3 BR1	Bandini Mazzanti, Taroni 1988, pp.207	x		
Monte Leoni	PR009	BM BR	Costantini et al 2003		x	
Montirone di Sant'Agata	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1	Rottoli, Castiglioni 2009	x		

Santa Rosa di Poviglio (terramara piccola)	RE077	BM BR	Nisbet 1996, p. 164; Costantini et al 2003		x	
Sant'Ambrogio	MO040	BM3 BR	Castelletti, Castiglioni, Rottoli, 1992, p.87		x	
Tabina di Magreta	MO067	BM	Arpentì, Ravazzi, Deaddis 2002; Maziani, Caviglioli 2002	x		
Terramara di Parma	PR012	BM BR	Landi 1953; Costantini et al 2003, p.29	x		
Vasca di Noceto	PR182	BM3	Mercuri et al. 2015	x		
Monterenzio Vecchio	BO021	BM3 BR1	Carra 2013, p.335	x		
Via Ordiere - Solarolo	RA038	BM	Carra 2013, p.351	x		
Castellaro di Zignago	SP001	BA	Arobba, Caramiello 2006	x		

Tab. 2.12. Presenza della Vite nel record archeologico in Italia settentrionale.

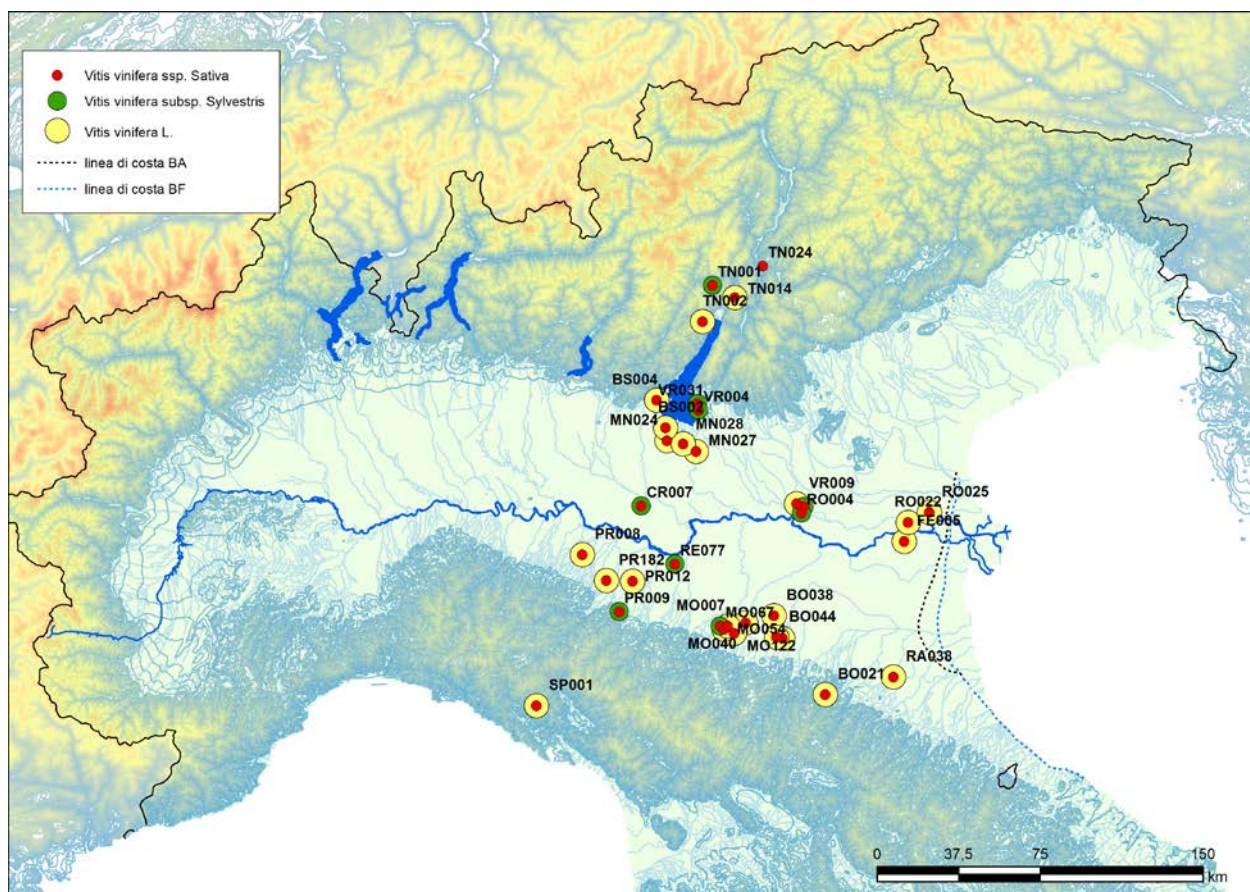


Fig.2.70. Distribuzione della Vite in Italia BA-BF: 1) *Vitis Vinifera* L.; 2) *VitisViniferasubsp. Sylvestris*; 3) *VitisViniferaspp. sativa*

Nel territorio che ci interessa (Italia settentrionale) durante l'età del Bronzo (Tab.2.12 ; Fig.2.70) il rinvenimento di semi e legni (carboni) di vite (*Vitis vinifera*) viene considerato dagli studiosi (Forni 1996; Mercuri et al. 2006a) come un elemento importante che suggerisce per questo periodo una possibile traccia della sua domesticazione (Zohary, Hopf 2000; Forni 1996; Forni 2001; Cattani, Marchesini 2010).

Durante il Bronzo Antico la specie selvatica sembra essere prevalente, come confermato dalla presenza di 21.600 semi d'uva nel sito di Canàr. I semi mostrano caratteristiche morfologiche tipiche della vite selvatica (Castiglioni et al. 1998, p.116). Si tratta per la massima parte di vinaccioli non carbonizzati, in buono stato di conservazione, ma frequentemente deformati dal peso e dalla disidratazione<sup>45</sup>. Inoltre la presenza di granuli di polline può essere interpretata come indicatore di attività umana preliminari consistenti nel prendersi cura di piante spontanee, se non come evidenza di una vera e propria coltivazione (Marvelli et al. 2013). In particolare, l'aumento del polline nella parte centrale del diagramma pollinico potrebbe essere correlato ad alcune trasformazioni biologiche o all'aumento del numero di piante (Accorsi et al., 1998).

Nei siti palafitticoli come a la Quercia di Lazise (VR004) e Cisano (VR031) sono stati rinvenuti alcuni vinaccioli non carbonizzati di vite selvatica. Al Lavagnone il polline di *Vitis* è presente già nella fase pre-insediativa di cui si è dedotto che la vite selvatica formasse parte della vegetazione naturale delle aree palustri che occupavano l'area prima dell'impianto dell'abitato. La sua espansione durante la prima fase insediativa è indicata da valori pollinici tra i più elevati osservati nei contesti preistorici europei (4-5%) suggerendo un'espansione seminaturale della vite selvatica subito dopo la deforestazione nelle aree umide, dove le foreste erano state distrutte o danneggiate dagli incendi per la creazione di spazi abitativi (Arpenti et al. 2004, p.46).

Sempre in questa fase antica una rilevante quantità di vinaccioli (*Vitis vinifera* ssp. *sativa*) non carbonizzati sono presente a Riparo Gaban (TN024), i cui indici e i caratteri morfologici hanno permesso di assegnare questa specie alla forma coltivata (Nisbet 1984, p.304 ).

Nel BM1 a Crespellano - loc. Chiesaccia (BO044) si rileva, oltre alla presenza di Sambuco comune (*Sambucus nigra*) la vite (*Vitis vinifera*) con una percentuale dell'1,0% (Pancaldi 2017, p.163). Nel pieno BM è presente la vite (*Vitis vinifera*) a Montironi di Sant'Agata Bolognese (BO038) (Pancaldi 2017, p.215) e al Castellaro del Vho (CR007), dove la forma dei vinaccioli ha caratteristiche più simili a quelle selvatiche. Nel sito di Solarolo, Via Ordier (RA038), dove non è stata riscontrata la vite negli spettri pollinici (Pancaldi 2017, p.133), sono stati rinvenuti alcuni frammenti di vinaccioli (*Vitis vinifera* L.) per i quali non è stato possibile distinguere con certezza la tipologia tra spontanea o domestica (Carra 2013, p.183). Nella fase del BM3, il sito di Coccabile (FE005) insieme alla presenza di Fico, Sorbo e Olivo (*Olea europaea*) evidenzia granuli pollinici di vite (*Vitis vinifera*) (Pancaldi 2017, p.199).

---

<sup>45</sup>Anche nel sito Filo Braccio (BA), nell'isoladi Filicudi (Sicilia), sono stati trovati 111 frammenti di frutta, in cui la maggioranza appartenevano alla *Vitis vinifera* (Martinelli et al. 2010).

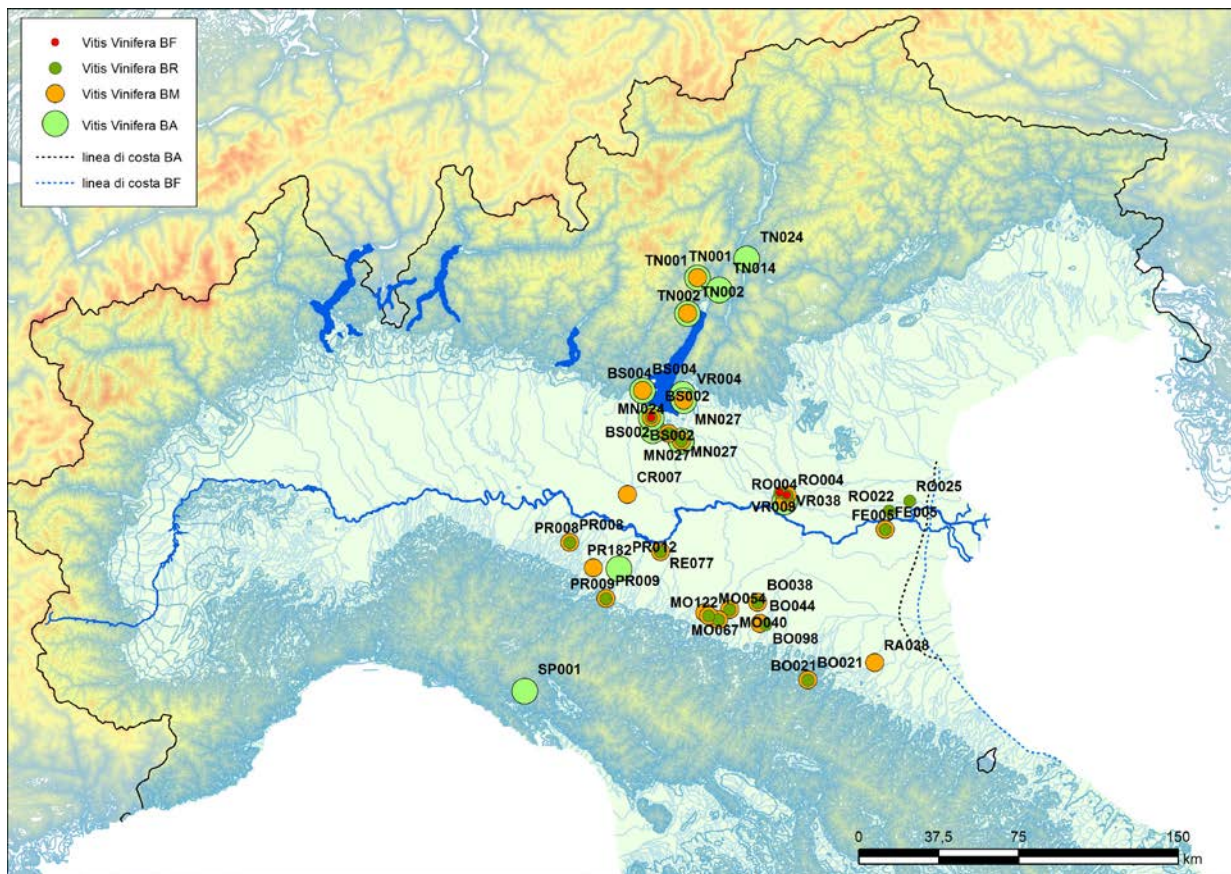


Fig.2.71. Distribuzione della Vite in Italia Settentrionale suddivisa per cronologia: BA, BM, BR, BF.

Sarà nel periodo del Bronzo Recente (Fig.2.71) che la presenza della vite aumenta significativamente. In particolare, recenti indagini nel fossato posto tra Villaggio Piccolo e Villaggio Grande di S. Rosa di Poviglio, hanno evidenziato alti valori di polline di vite che ne ipotizzerebbero la coltivazione, o anche la domesticazione, in prossimità dell'abitato (Cremaschi et al. 2016, pp.166-168). I semi identificati nella terramara di Montale (MO122) risalenti a questa fase, ha fatto ipotizzare l'uso della vite per la produzione di bevande alcoliche che progressivamente sostituiscono quelle che, ipoteticamente, venivano preparate con il corniolo (*Cornus mas*), la cui presenza contemporanea si riduce drasticamente (Accorsi et al. 2004; Mercuri et al. 2006a).

Nel sito di Larda di Gavello (RO022) tra le specie a frutti eduli si segnala, nei livelli di frequentazione delle strutture, la presenza in tracce di pruno e di vite (*Vitis vinifera*), entrambi con valori bassi (0,1%), ma ugualmente significativi per la sua presenza (Pancaldi 2017, p.138).

A Via Amolara, Adria (RO025), durante la fase avanzata del Bronzo recente (BR2) all'interno del fossato sono stati rinvenuti numerosi granuli pollinici di *Vitis vinifera*, importante testimonianza collegata probabilmente alla raccolta ed all'utilizzo di questa pianta nell'insediamento (Pancaldi 2017, p.190). Situazione simile è stata prospettata nel sito di Monterenzio (BO021), databile al BR, per la presenza di alcuni frammenti di vinaccioli (*Vitis vinifera* L.), dimostrando lo sfruttamento della vite (Carra 2012, p.183).

L'alternanza tra *Vitis* e *Cornus*, presente nel sito di Montale (Mercuri et al. 2006a) potrebbe suggerire un cambiamento culturale nelle bevande fermentate, dove al posto di quella prodotta con il *Cornus* subentra quella fatta con la vite, come aveva già suggerito da Castelletti et al. (2001) per il Nord Italia nella fase di transizione dall'età del Bronzo all'età del Ferro (Figg.2.72; 2.73; 2.74;

2.75), forse stimolata dal contatto con le comunità dell'Italia meridionale e dalle più strette interazioni con la civiltà micenea (Cardarelli 2004).

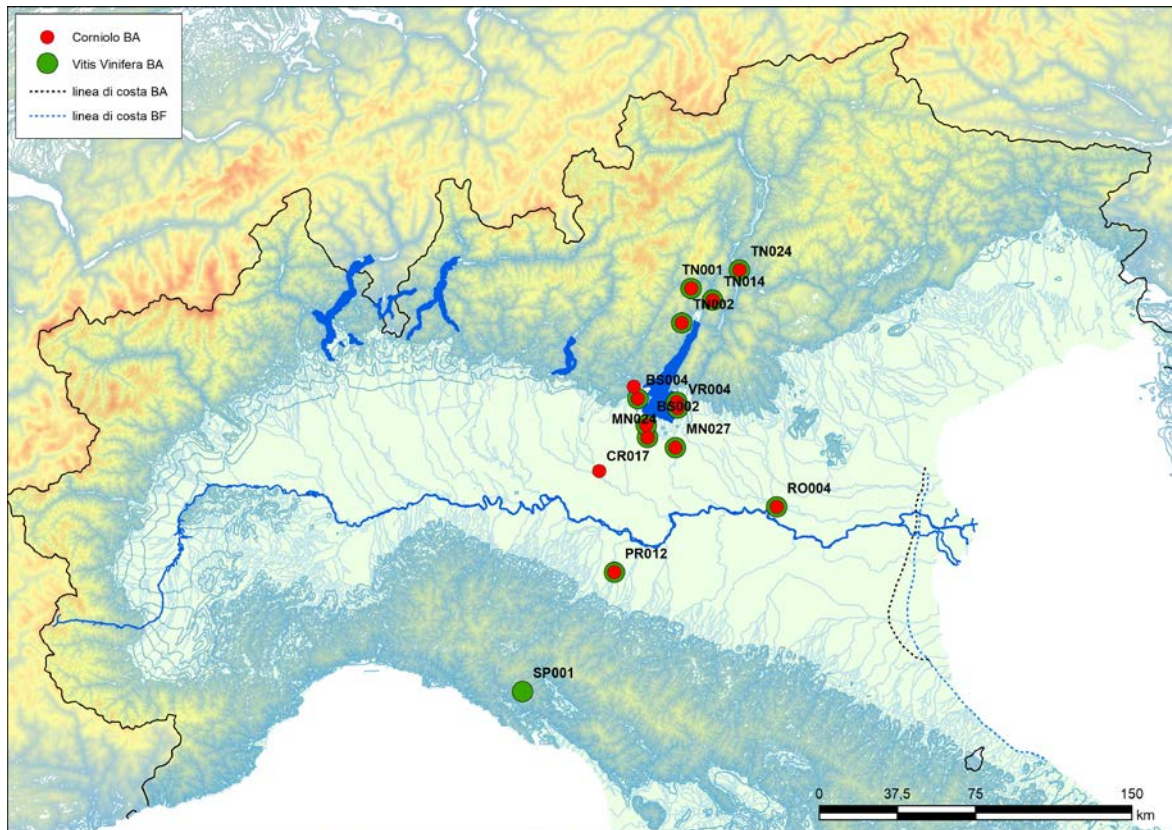


Fig.2.72. Conf. Presenza di Corniolo - Vite (*Vitis Vinifera* L.; *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*), BA.

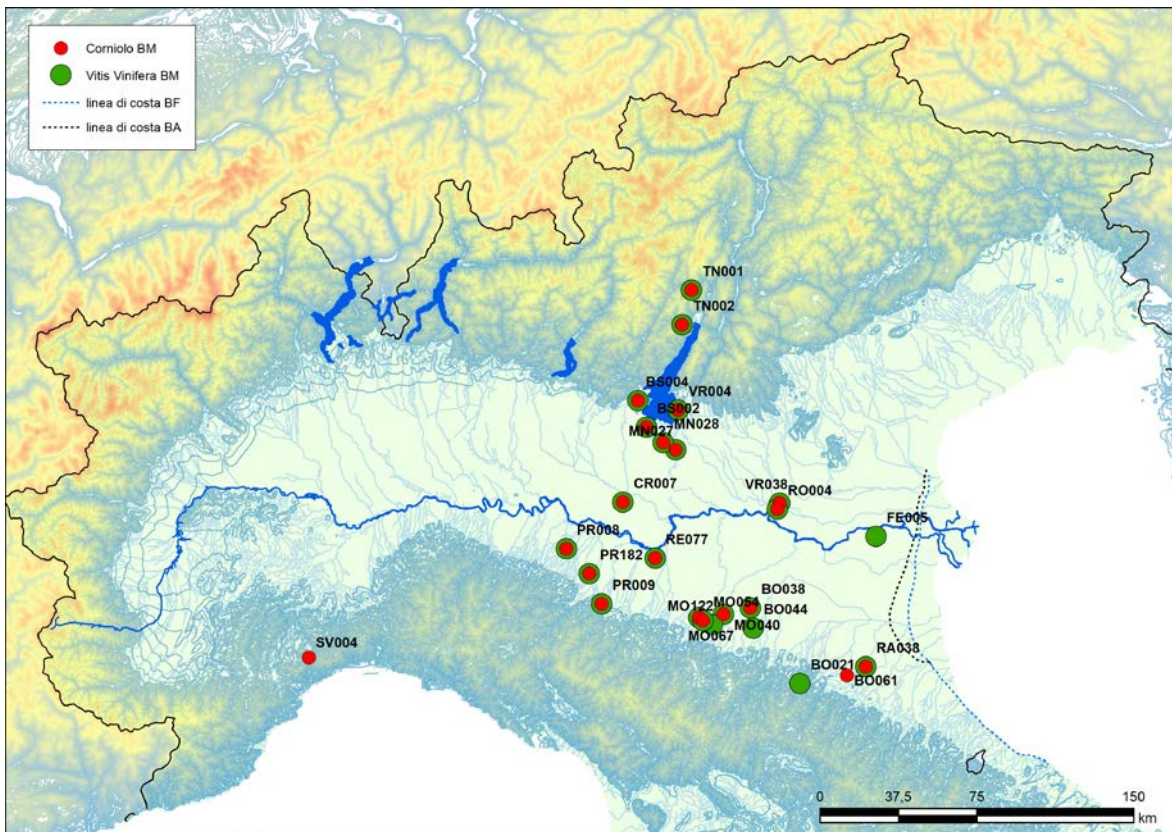


Fig. 2.73. Conf. Presenza di Corniolo - Vite (*Vitis Vinifera* L.; *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*), BM.



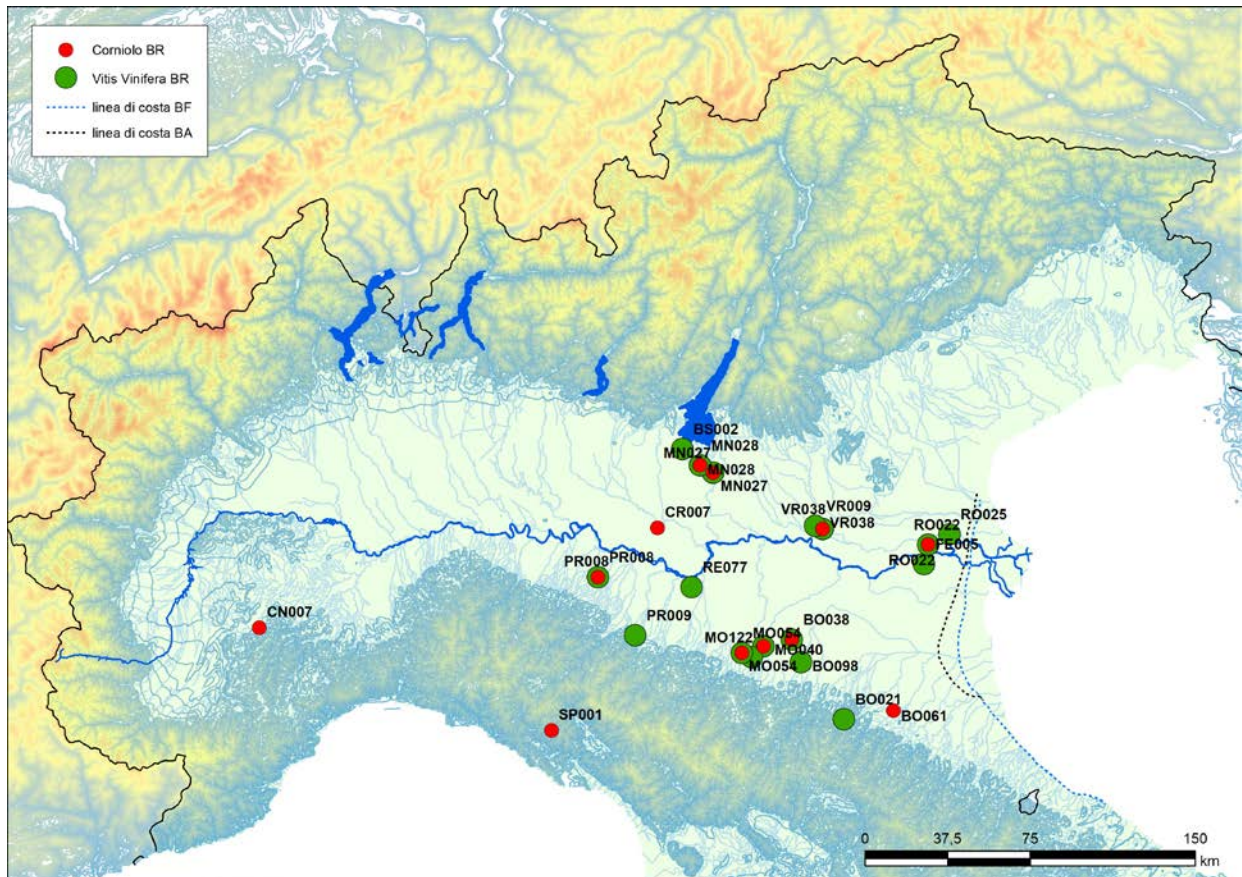


Fig. 2.74. Conf. Presenza di Corniolo - Vite (*Vitis Vinifera* L.; *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*), BR.

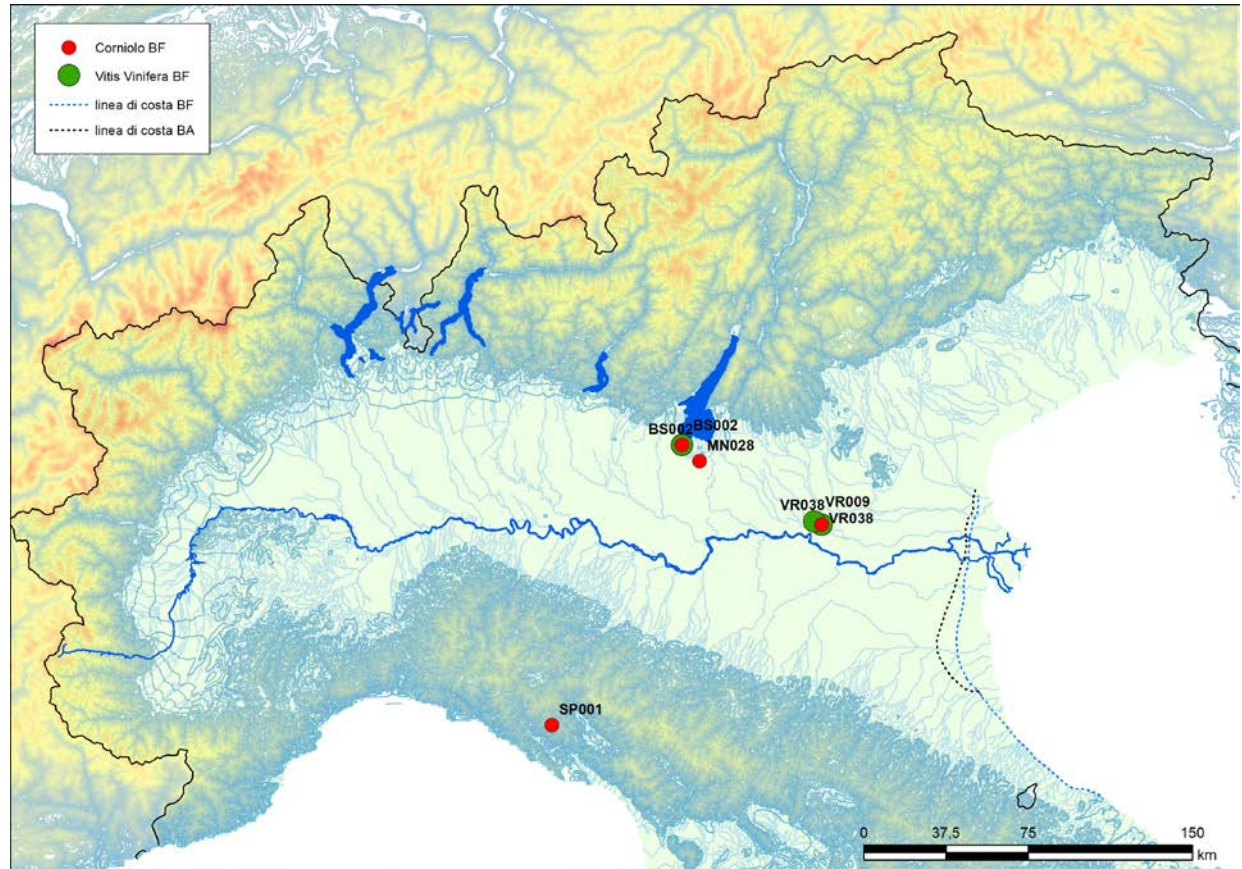


Fig. 2.75. Conf. Presenza di Corniolo - Vite (*Vitis Vinifera* L.; *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris*), BF.

Come specifica Rottoli (1997) mentre è possibile ipotizzare la coltivazione del corniolo, diventa più complesso valutare se la vite fosse coltivata o meno. La coltura di una particolare specie in ambito preistorico è dimostrabile solo nel caso questa specie non possa sopravvivere senza le cure dell'uomo (come è il caso dei cereali) e tale ipotesi, anche se in modo più sfumato, è stata valutata per il corniolo. Nel caso della vite silvestre non è possibile escludere che essa potesse venire coltivata e vinificata.

### **2.8.2. Indicatori paleobotanici antropogenici**

Oltre ai cereali o alle leguminose, che ci interessano dal punto di vista dell'alimentazione umana, esistono altri indicatori paleobotanici che permettono di capire e ricostruire l'ambiente ecologico-fitosociologico. In Italia settentrionale, l'intenso sfruttamento delle piante per scopi alimentari (cereali) è accompagnato dall'esplosione degli indicatori antropogenici.

A seconda del loro utilizzo da parte dell'uomo o del loro significato, è possibile individuare gruppi di indicatori antropogenici: piante coltivate utili, con valore alimentare; piante messicole infestanti le colture, e più in generale malerbe; piante ruderali, cioè piante pioniere nitrofile, di suoli primitivi; piante indicative di prato, pascolo, calpestio.

Ad esempio, insieme alle piante coltivate (seminate intenzionalmente) possono apparirne altre che vengono favorite dall'uomo e dalla sua economia in vario modo (prati e pascoli, infestanti e ruderali). Gli indicatori tipici del prato/pascolo sono rappresentati da *Cicorioideae*, *Graminaceae* spontanee, *Piantantagini*, *Ranunculaceae* e *Leguminosae*; la percentuale con cui queste specie si presentano ed il loro rapporto con le specie coltivate può aiutarci a calcolare una stima quantitativa del territorio incolto e di quello messo a coltura, dando utili informazioni sull'economia di sussistenza. La presenza di un territorio deforestato destinato al pascolo, ad esempio, insieme alla testimonianza di abbondanti resti faunistici di ovicaprini e bovini, indica che una parte del terreno doveva essere destinato alla "produzione" di erba utilizzabile come foraggio per l'allevamento. In altre parole è possibile classificare le piante in base alle loro relazioni con gli ambienti antropici (indicatori antropogenici) (Ravazzi, Cremaschi, Forlani, 2004; 1992).

Con la fine dell'età del Bronzo si osserva la diminuzione delle piante utilitarie, in concomitanza con quella delle piante erbacee di pascoli e prati e un aumento del complesso forestale, indicando una ripresa del bosco delle aree precedentemente coltivate (Pancaldi 2016).

### **2.9. Dalla foresta al bosco: caratteristiche, sfruttamento e modificazioni antropiche**

Come si è messo in risalto in precedenza, gran parte del territorio della pianura padana tra età del Rame ed età del Bronzo era occupato da una vasta foresta planiziale. Costituita da alberi d'alto fusto che crescono spontaneamente, e senza che l'uomo possa apportare evidenti modifiche, l'ambiente della foresta possiede un elevato grado di biodiversità. L'espansione demografica nel corso dell'età del Bronzo ha portato ad una generale riduzione dell'estensione della foresta e alla trasformazione di ampie superfici in bosco. Questo è costituito da alberi prevalentemente d'alto fusto, arbusti ed erbe, la cui crescita è però controllata dall'uomo. In particolare, nel bosco ceduo, l'accrescimento delle piante è regolato da tagli periodici, connessi alle esigenze da parte delle comunità per ricavare materiale da costruzione o per generare superfici da destinare alle coltivazioni e al pascolo. A seguito dei tagli periodici le piante si rinnovano producendo nuovi getti,

chiamati polloni che nell'arco di 10-20 anni possono diventare piante di alto fusto<sup>46</sup>. La parte inferiore del bosco, grazie a germogli e radici, costituisce infine un ambiente adatto ad ospitare faune selvatiche, specie vegetali da sfruttare per scopi medicinali, alimentari e produttivi.

Durante le fasi di massima espansione antropica, il bosco può essere considerato una fonte di risorse che integrava le forme di economia primaria basata su agricoltura e allevamento. Ciò che risulta difficile è stimare il calcolo di quanto potesse contribuire all'alimentazione o alle altre forme di sfruttamento.

Per la risorsa animale possiamo affermare la caccia agli animali selvatici fosse un'attività supplementare all'allevamento molto ridotta. Nella maggioranza dei siti analizzati le faune relative ai selvatici non superano mai il 4-5 % del totale di per cui la risorsa carnea non doveva rivestire un ruolo importante per la comunità. Da un punto di vista più ampio (cibo complementare, medicinali, materiale per l'edilizia e per l'artigianato), tuttavia l'ambiente boschivo era sicuramente un ambiente fortemente produttivo e certamente sfruttato ampiamente.

Si è sempre ritenuto, ad esempio, che i maiali fossero allevati ad uno stato semi-brado, e che occupando le zone boschive attorno ai villaggi potessero nutrirsi autonomamente, sfruttando i prodotti di sottobosco o le ghiande delle querce. Ma il bosco offre molto di più e risulta evidente dagli spettri pollinici<sup>47</sup> che l'ampia varietà di specie vegetali offriva risorse che solo il confronto etnografico o una analisi tecnologica ci possono far comprendere.

Tra la fine del Neolitico e l'età del Bronzo l'impatto antropico lascia già tracce indelebili nella storia delle foreste e degli ambienti aperti, e attraverso lo studio paleobotanico è possibile comprendere i cambiamenti che avvengono nel paesaggio e nelle tipologia di alberi che popolavano l'ambiente circostante, insieme all'uso privilegiato che l'uomo a dato alle distinte specie vegetali.

Dal punto di vista botanico, l'area forestale dell'Italia settentrionale durante l'età del Bronzo erano caratterizzate da boschi termofili che coprivano tutta la fascia collinare e pianiziale dalla Pianura Padana fino al piano montano delle Alpi. La vegetazione forestale era caratterizzata dal querceto misto (*Quercus-Carpinetum-boreoitalicum*), in cui le specie dominanti sono le latifoglie decidue come le querce caducifoglie (*Quercus caducifolia*), il carpino bianco (*Carpinus betulus*), il carpino nero (*Ostrya*), l'ontano (*Alnus*), il faggio (*Fagus sylvatica* L.), l'acero (*Acer* sp.), l'olmo (*Olmus*) e i tigli (*Tilia*) (Fig.2.76).

Le conifere sono rappresentate da valori generalmente bassi nei diagrammi pollinici, rappresentate principalmente da pino (*Pinus*), abete bianco (*Abies alba* L.) e tasso (*Taxus*).

Lungo i fiumi erano presenti le specie igrofile rappresentate da pioppi (*Populus*), salici (*Salix*) e ontani (*Alnus*). Mentre nelle radure e nei margini boschivi, si evidenzia una vegetazione arbustiva composta principalmente da corniolo (*Cornus mas*), sambuco (*Sambucus nigra*), sorbo (*Sorbus*), prugnolo (*Prunus* spp., *prunus spinosa* L.), pero (*Pyrus* sp.), melo (*Malus* sp.), biancospini (*Crataegus* sp.) e specie quali il rovo (*Rubus*) come le more, insieme ad una serie di infestanti tipica degli ambienti antropizzati.

La presenza del castagno (*Castanea sativa* Miller) e della vite (*Vitis* sp.) sembra essere in aumento precisamente durante l'età del Bronzo, dato che suggerisce che alcune piante selvatiche che

---

<sup>46</sup> Si deve ricordare che ovviamente ogni specie ha tassi di crescita differenziati.

<sup>47</sup> Va segnalato che sono ancora molto limitate le analisi dei contesti cosiddetti "off site", indispensabili per valutare correttamente il quadro vegetazionale che l'uomo dell'età del Bronzo aveva a disposizione.

forniscono frutti eduli, hanno ricevuto un'attenzione particolare da parte dell'uomo nel loro ambiente naturale, diventando sempre più domestiche grazie ad una selezione accurata.

La raccolta di frutti selvatici di nocciolo, quercia, sorbo, mela, frutti di bosco e qualche leguminosa è già documentata nel Mesolitico, periodo a cui risalgono anche le prime testimonianze di semi appositamente carbonizzati per migliorarne le qualità alimentari, quali le ghiande, altrimenti amare o per togliere il grado acidulo a frutti come le mele selvatiche (Carra 2012).



Fig.2.76. Esempio di foresta planiziale padana originaria, nella Riserva naturale Bosco Fontana (MN).

Nel complesso arboreo l'abbondanza di pollini di abete bianco (*Abies alba* L.), ad esempio, che si riscontrano nelle Alpi centro-occidentali durante il Neolitico Recente indica che in questo periodo occupavano ampi territori, dai fondovalle fino a oltre 2000 m di altitudine. Mentre nella zona della Pianura Padana la sua presenza era invece sporadica. Un suo declino avviene durante l'età del Rame che può essere attribuito alla maggiore frequenza di incendi per l'apertura di radure o aree insediative che favoriscono altre piante come il nocciolo o il faggio che ben si adattano a queste circostanze (Ravazzi, Pini 2013, p.72). La rappresentazione pollinica di faggio e abete bianco indica che queste specie arboree potevano occupare sia le aree più fresche del fondovalle, sia le fasce altitudinali intermedie e superiori della montagna appenninica (Aceti et al. 2009).

Il faggio a sua volta (*Fagus sylvatica* L.), durante la fase Neolitica, cresceva in associazione con l'abete bianco e dominavano la fascia forestale collinare-montana nelle Prealpi Italiane, però durante la fase di passaggio al Bronzo Antico, in concomitanza con il declino dell'abete bianco, si sparse in tutta l'area, dalle palafitte alle valli continentali interne. Molto probabilmente questa

sua espansione si deve all'impatto antropico, essendo una pianta che in risposta alla potatura ricresce velocemente e produce una maggiore fogliazione utile come foraggio per gli animali durante la fase primaverile (Ravazzi, Pini 2013, p.73).

Anche le specie come il carpino bianco (*Carpinus betulus*L.) insieme alla betulla, appaiono abbondanti durante il Bronzo Medio e Recente dal momento che sono piante che sopportano bene il taglio e l'incendio. Anche se diversi siti di BA (Lavagnone, Lucone, Fimon) indicano una contrazione di questa specie in concomitanza con il disboscamento che caratterizza la costruzione degli abitati. Mentre il Carpino nero (*Ostrya carpinifolia* Scop.) si espande nell'area del basso Garda a partire dall'età del Rame. Anche in questo caso la sua diffusione è molto probabilmente connessa con la pratica della potatura / scalvatura che tra l'età del Rame e l'età del Bronzo aumenta notevolmente intorno agli abitati (Ravazzi, Pini 2013).

Una specie particolare è il Tasso (*Taxus baccata* L.), il quale unitamente all'aumento del faggio prende il sopravvento al momento del declino dell'abete bianco. Il tasso era molto utilizzato durante il Neolitico e nell'età del Rame per le immanicature delle asce, per la costruzione degli archi (come è ben testimoniato dall'arco di Otzi) e per i manici di falchetti, ma durante l'età del Bronzo si osserva un declino della sua presenza.

Tra i principali alberi che popolavano tutta l'area forestale dell'Italia settentrionale troviamo le querce caducifoglie, distribuite in funzione degli ambiente privilegiati da ogni tipo: la Roverella (*Quercus pubescens*) che tendenzialmente cresce nelle zone più asciutte, il cerro (*Quercus cerris*) sui versanti collinari con costante presenza idrica, la farnia (*Quercus robur*) nei fondovalle e pianura Padana, mentre la rovere (*Quercus petraea*) sulle montagne e zona più asciutte. Dal punto di vista archeologico si riscontra che le querce sono state ampiamente utilizzate nelle costruzioni degli abitati palafitticoli, evidenziando una scelta selettiva della specie. Ma non solo il legno viene utilizzato, anche il fogliame e le ghiande erano ampiamente impiegati, principalmente nell'alimentazione degli animali (suini) ma non è escluso che le ghiande fossero anche consumate dall'uomo.

Numerose sono le fonti etnografiche che attestano i diversi usi delle ghiande di quercia in varie zone del mondo e anche in Italia<sup>48</sup> (Fig.2.77). In Sardegna, ad esempio, fino alla seconda guerra mondiale è stato praticato il consumo di ghiande sotto forma di "pane" (Usai 1969; Atzei 2003) "*la preparazione del pane di ghiande, un faticoso lavoro che molte donne in Ogliastra hanno perpetuato per secoli, sforzandosi di nutrire le proprie famiglie, quando persino l'orzo era un bene irraggiungibile*" (Mazzella 2005, p.236). Anche Plinio il Vecchio (XVI, 12), nel I secolo d.C., riporta che nell'isola di Sardegna si nutrivano di uno strano pane di gusto aspro. Interessante notare che a proposito delle ghiande scelte per fare il pane in Sardegna, si riporta che la risposta data dalla anziana che lo preparava fu: "*su proppiu lande chi pappanta sus coppiusu*", ovvero "*le stesse ghiande che mangiano i maiali*", spiegando che solo gli animali hanno l'istinto per non sbagliare (Mazzella 2005, p.237). La ghianda scelta era *Quercus ilex*.

---

<sup>48</sup> Studi recenti indicano che la ghianda di quercia è ricca di fibre e proteine e che ha un alto potere anti-ossidante e grassi simili a quelli dell'olio d'oliva.



Fig. 2.77. Pane di ghiande, Baunei 1987 (da Mazella 2005, p.237).

I dati archeobotanici permettono di identificare la presenza di ghiande, in contesti specifici dell'età del Bronzo, insieme con altre piante commestibili, dando un chiaro indizio che sono stati utilizzati come cibo. Inoltre l'associazione di questi frutti, talvolta carbonizzati, con evidenze archeologiche strutturali (come possono essere i focolari o alcune strutture di combustione) permette di ipotizzare una presumibile cottura (o tostatura) per eliminare l'alto contenuto di tanino che li caratterizza, fatto che indicherebbe anche in questo caso un possibile uso alimentare (Primavera, Fiorentino 2013).

La scelta preferenziale della quercia deve aver modificato l'equilibrio nella composizione del Querceto misto, caratterizzandolo dalla presenza sempre più elevata di Carpino e Frassino, insieme all'aumento del Nocciolo.

Inoltre il calo progressivo delle specie arboree nelle aree adiacenti gli insediamenti prodotto della deforestazione funzionale al recupero di legname sia per le costruzioni che per ottenere nuovi spazi disponibili per l'agricoltura, riguarda sia le Latifoglie Decidue che le Conifere. Un indicatore di questo processo si verifica attraverso la presenza sempre più accentuata del Nocciolo, pianta pioniera che favorisce la ricrescita progressiva delle foreste latifoglie, e che va a colonizzare le zone non utilizzate provvisoriamente dall'uomo per le coltivazioni e l'allevamento. A partire del Neolitico è soprattutto durante l'età del Bronzo, il Nocciolo (*Corylus avellana* L.) resta abbondante nelle aree collinari, mentre dal punto di vista pollinico non si verificano nei villaggi dell'età del Bronzo una forte presenza (Aceti et al. 2009), che porta ad immaginare una sua collocazione non immediata al villaggio ma nell'area circostante. È possibile che fosse impiegato come arbusto per delimitare l'area agricole.

La raccolta delle nocciole è una pratica diffusa già dal Neolitico e persiste nei villaggi palafitticoli/terramaricoli in cui sono stati rinvenuti diverse quantità di resti di nucule di nocciole (Nisbet, Rottoli 1997). Il frutto è molto apprezzato, in quanto facilmente conservabile e trasportabile, ricco di sostanze nutritive e con un gusto piacevole. Si pensa che il suo utilizzo potesse essere legato anche all'ottenimento di olio (Carra 2012, p.108).

Nella maggior parte degli abitati la deforestazione attorno ai villaggi riduce il bosco a circa un 30% del territorio, rimanendo sullo sfondo del paesaggio e occupando marginalmente le aree circostanti, presumibilmente tra un villaggio e l'altro. Secondo le analisi polliniche queste percentuali si riducono ancora di più durante la fase finale dell'età del Bronzo.

## **2.9. Conclusione sulla produzione e consumo dei prodotti vegetali**

La produzione agricola dell'età del Bronzo era fortemente incentrata sulla coltivazione dei cereali e doveva essere destinata a garantire il consumo individuale, costituito per un'elevata percentuale (ca. 70-75%) dall'assunzione di carboidrati. La coltivazione di altre specie, come le leguminose può essere interpretata come complementare, corrispondente oltre che al prodotto di uso alimentare soprattutto in funzione dell'alternanza nelle pratiche colturali e del recupero della redditività dei suoli.

Sono ancora molti i quesiti che l'analisi della produzione agricola lascia alla ricerca futura. Tra i più importanti al fine della ricostruzione sociale sono le modalità di produzione e di distribuzione ripartite tra i membri della comunità di villaggio. Le unità di lavoro, le modalità di stoccaggio e di immagazzinamento potrebbero già suggerire una ripartizione del prodotto tra i membri dei vari segmenti sociali, inquadrabili dal singolo individuo al gruppo più esteso formato da varie famiglie. Ci si è chiesti se potessero esistere anche forme di mercato, ovvero di una produzione destinata ad uno scambio esterno per ricavare altri beni, ma manca a questo proposito ogni genere di informazione che ne possa testimoniare l'esistenza, se non l'importazione di materie prime fondamentali e ben documentate in tutti i villaggi, ma spesso estranee al contesto locale, come il metallo.

Certamente il surplus della produzione, per le buone annate sicuramente di una certa entità, doveva essere accantonata all'interno del villaggio o ridistribuita come forma di coesione sociale. Non si può escludere a priori una forma di scambio o semplice cessione a chi poteva fornire beni di primaria importanza (metallo, ecc.) o a chi, strettamente collegato al gruppo sociale, ne potesse richiedere in aiuto dopo un'annata sfavorevole. Causa di ciò potevano essere eventi drammatici come la perdita del raccolto a causa di un incendio, o più semplicemente un calo produttivo dovuto ad agenti atmosferici avversi.

## CAPITOLO 3. LA GESTIONE DELLE RISORSE ANIMALI



### 3.1. Premessa

Il capitolo è dedicato all'analisi della risorsa animale con particolare riferimento alla documentazione archeologica dell'età del Bronzo e alle caratteristiche delle specie animali allevate in Italia settentrionale<sup>1</sup>.

Dal momento in cui, nel Neolitico, sostituendo la caccia, le comunità antiche hanno sviluppato la domesticazione animale è iniziato un processo che permetteva di avere a disposizione una programmata **acquisizione di proteine** pianificando la crescita e l'abbattimento degli animali.

Alcuni millenni dopo, nell'età del Bronzo, l'allevamento è divenuta una risorsa fondamentale per l'economia di villaggio, tale da giustificare le principali caratteristiche del popolamento, come la crescita demografica e l'aumentata sedentarietà e durata di vita degli abitati. Per questo motivo si richiede un'analisi dettagliata delle diverse specie di animali domestici, non solo come identificazione della loro presenza, ma con una particolare attenzione dedicata al loro ruolo nella vita delle comunità e alla loro interazione con il territorio.

Una ricostruzione del popolamento animale si avvale dei dati archeologici, in particolare dei **resti archeozoologici**, dei **dati paleoambientali** e dei **dati zootecnici** relativi ad ogni specie identificata. L'analisi dei resti scheletrici di animali domestici rinvenuti nei siti archeologici è stata solitamente dedicata a quantificare il numero di resti (NR) e la proiezione nel numero minimo di individui (NMI). Questo dato quantitativo ci permette di osservare le tendenze nelle modalità dell'allevamento applicate dalle diverse comunità dell'età del Bronzo, ma raramente è accompagnato da una valutazione dell'impatto sull'alimentazione. Il dato archeozoologico possiede un contenuto informativo estremamente vario e con un potenziale sempre utile alla ricostruzione storica che va ben oltre la semplice quantificazione (Davis 1987, p. 23). L'importanza

---

<sup>1</sup> L'argomento ha una vastità di dati e di considerazioni che avrebbe potuto costituire una ricerca ed un elaborato a sé stanti. Non disponendo delle competenze dedicate all'archeozoologia, si è voluto in questo capitolo affrontare la documentazione illustrata negli studi precedenti senza apportare nuovi dati e piuttosto tentare di descrivere meglio gli aspetti relativi alla gestione della risorsa animale tra le diverse comunità dell'età del Bronzo in Italia settentrionale. Per molteplici aspetti si rimanda pertanto alle pubblicazioni selezionate nel testo. La fig. all'inizio del capitolo è stata tratta da (*da NutriMI 2013, p. 49*).



della presenza di una specie nell'economia domestica deve essere apprezzata dalla quantità di carne e/o di prodotti utilizzabili che essa può fornire (Tozzi 1990, p. 213). L'analisi delle risorse mira pertanto a valutare il dato quantitativo delle percentuali di presenza di ciascuna specie, tradotto in valori di rendimento di carne, equivalente all'apporto proteico, e di altri vantaggi che l'allevamento consente di ottenere (pelle, lana, latte, forza lavoro, ecc.). È evidente pertanto che un bue abbia una importanza economica di gran lunga superiore a quella di una pecora, grazie ad una maggiore disponibilità di carne e latte e quindi al ruolo nell'alimentazione umana (Reitz, Wing 2008), ma il dato archeologico ci mostra per l'età del Bronzo, un'attenzione non esclusiva, piuttosto ampiamente differenziata per quattro grandi specie domestiche: bovini, capre, pecore e maiali.

L'obiettivo di giungere a proiezioni di rendimento di proteine calcolate sulla massa di carne tuttavia non è semplice: i motivi di distorsione dei dati originari sono molteplici (contesto, conservazione, individuazione, selezione) così come resta molto ampia la soggettività del calcolo del peso di carne, impostato sull'età, il sesso, la razza, lo stato nutrizionale diversificati per ciascuna specie (De Grossi Mazzorin 2008). Le opinioni degli specialisti sono state frequentemente oggetto di discussione (Smith 1979, p. 156) ed è chiaro che non si possa applicare una semplice formula matematica che utilizzi le percentuali di dati spesso discordanti.

Un ulteriore parametro da non sottovalutare per definire le potenzialità della risorsa animale è l'analisi del paesaggio antico e lo studio degli aspetti ambientali. Entrambi richiedono una definizione accurata delle caratteristiche del territorio come fonte delle risorse alimentari degli animali domestici (acqua, vegetazione) così come la ricostruzione degli aspetti climatici può apportare una significativa variabilità nella gestione delle risorse (Farina 2010). Anche le tracce del popolamento hanno una forte incidenza sulla ricostruzione dell'allevamento. I villaggi e i loro territori adiacenti devono essere analizzati come i luoghi produttivi ed organizzativi delle attività domestiche, prevedendo spazi aperti (campi, pascoli) o chiusi (recinti, stalle)<sup>2</sup>.

Ogni specie domestica, infine, ha caratteristiche e comportamenti propri che non possono essere ignorati. I dati zootecnici attuali, a cui necessariamente dobbiamo affidarci, difficilmente possono essere utilizzati per comprendere la gestione degli esemplari antichi, ma possono ugualmente fornire utili indicazioni per impostare la ricerca sull'allevamento.

Da un punto di vista operativo, nonché semantico si deve, ad esempio, distinguere l'allevamento "statico" impostato sulla stabulazione e/o su una limitata mobilità, dalla pastorizia o dall'alpeggio e da altre mobilità di sfruttamento dei pascoli (transumanza). Sono forme di gestione della risorsa animale che hanno trovato applicazioni diverse a seconda delle aree geografiche, delle fasi cronologiche o dell'organizzazione sociale delle comunità antiche. Con il termine allevamento "statico" si intende una strategia di sfruttamento di animali domestici tenuti a stretto contatto con le comunità di villaggio e con una conduzione in spazi controllati (recinti, stalle, pascoli delimitati). La gestione degli animali e dei loro prodotti è in questo caso organizzata con la partecipazione di ampi segmenti sociali, presumibilmente non distinta da altre attività economiche.

Con il termine "pastorizia" si intende una delle forme in cui ovini, caprini e bovini si nutrono muovendosi allo stato brado nei pascoli naturali e non vengono nutriti dall'uomo se non in particolari condizioni climatico-ambientali. Si deve prevedere una gestione più autonoma con segmenti sociali specializzati e caratterizzati da una mobilità stagionale o temporanea pluriennale.

Analogo alla pastorizia è il c.d. allevamento estensivo riferito a mandrie o greggi lasciate libere in vasti pascoli. Le caratteristiche principali dell'allevamento estensivo sono:

---

<sup>2</sup> Un'analisi più approfondita delle modalità di gestione della risorsa animale verrà trattata più specificatamente nel cap. 4 dedicato ad una ricostruzione simulata del popolamento nell'età del Bronzo.

- l'impiego di vaste aree generalmente poco fertili e poco adatte all'agricoltura oppure di aree fertili, ma messe a riposo dopo alcuni anni di coltivazione;
- gli animali sono lasciati liberi di pascolare. Ciò, dal punto di vista economico, comporta il sostenimento di un costo contenuto per l'alimentazione del bestiame; da segnalare tuttavia che il pascolo libero comporta un rischio maggiore di perdita di capi di bestiame con una più elevata necessità di controllo e protezione degli animali.
- la supposizione che non implichi l'esistenza di stalle. Anche ciò, da un punto di vista economico, significa una riduzione dei costi anche se, come effetto negativo, vi è il fatto che gli animali subiscono le intemperie. È probabile quindi che fossero previste strutture di riparo o che fossero ricercati luoghi naturali adatti a proteggere gli animali (grotte, ripari sottoroccia);
- la densità dei capi è bassa, cioè il rapporto tra il numero dei capi allevati e l'estensione del terreno è basso. In altre parole l'allevamento estensivo può essere praticato solo su terreni molto estesi.

L'alpeggio è infine una particolare forma di gestione di mandrie e greggi che sfrutta la presenza di alti pascoli, utilizzabili nei mesi estivi e caratterizzati da prati naturali.

In merito all'allevamento si vuole considerare con una certa attenzione la forma di interazione tra allevatore e animali. Il primo garantisce la cura (sanitaria, assistenza durante il parto, protezione dalle intemperie, ecc.), l'alimentazione e, presumibilmente anche con il supporto di cani, la protezione dai predatori. Si suppone fosse instaurata una forte simbiosi con un'occupazione a tempo pieno da parte delle comunità per tutte le dinamiche che può richiedere l'allevamento. L'animale domestico d'altra parte fornisce la base alimentare per la sussistenza della popolazione e un'ampia serie di prodotti utili alla sopravvivenza.

Non sappiamo quanto fosse specializzata la gestione dell'allevamento nell'età del Bronzo, ovvero se condotta da poche persone che si occupavano a tempo pieno degli animali, dal seguirne gli spostamenti al reperimento del foraggio e alla trasformazione dei prodotti (mungitura, produzione dei derivati, tosatura della lana) oppure se condivisa tra tutti i membri che partecipavano alle varie attività domestiche e produttive seguendo piuttosto il ritmo delle stagioni (agricoltura, raccolta, produzione artigianale, ecc.) con una suddivisione dei compiti tra i membri di una famiglia (più o meno estesa). Data la sovrapposizione con la gestione di altre risorse, alcune considerazioni su questo argomento saranno presentate nel capitolo delle conclusioni

### **3.1. L'allevamento nell'età del Bronzo: alimentazione e proteine animali**

Molte delle attività che avvenivano all'interno di un villaggio possono essere dedotte dai resti archeologici (archeozoologici e archeobotanici), indicando la produzione (e la conservazione) di alimenti legati alla sussistenza.

Probabilmente il primo uso che l'uomo fa degli animali domestici è relativo a garantirsi la produzione di carne corrispondente all'acquisizione delle proteine, che dopo l'acqua, sono il componente presente in maggiore quantità nell'organismo umano, rappresentando infatti il 16% del peso corporeo di un adulto. Le proteine, assieme a carboidrati e grassi, sono uno dei tre macronutrienti di cui il nostro corpo ha bisogno per una salute ottimale: contribuiscono a garantire le funzioni essenziali nella regolazione del metabolismo umano come la coagulazione del sangue, l'equilibrio dei fluidi, la produzione di ormoni ed enzimi, la vista, e la riparazione delle cellule (cfr. cap. 4).

Ricostruire i sistemi di gestione e sfruttamento delle risorse animali durante l'età del Bronzo in funzione dell'alimentazione umana richiede di avvalersi, in primo luogo, degli studi dell'archeozoologia, sia per l'identificazione delle specie domestiche allevate sia per una valutazione in percentuale della loro distribuzione nell'ottica di una prospettiva regionale che segua le fasi cronologiche del popolamento<sup>3</sup>. Le stesse informazioni dovranno inoltre essere valutate in relazione ai contesti di provenienza (abitato, grotta, deposizioni rituali, ecc.) che possono modificare il significato della presenza dei resti ossei. Alla corretta valutazione del campione faunistico inoltre concorre in modo determinante l'analisi dei vari processi che ne hanno consentito la conservazione e l'eventuale trasformazione provocata da agenti sia naturali sia antropici. Come si è detto in precedenza non si vuole entrare nel merito della determinazione dei resti provenienti dai contesti archeologici, quanto cercare di valutare di volta in volta l'inferenza nella ricostruzione delle strategie adottate nel passato.

Si cercherà piuttosto di porre attenzione ai metodi e agli strumenti per determinare la programmazione dell'allevamento come risorsa strategica per la sussistenza. Al termine dell'indagine e congiuntamente con lo studio dei contesti di ritrovamento, per ricostruire il quadro culturale e le attività economiche relative si potranno elaborare ipotesi adeguate alla valutazione della componente animale nel calcolo del consumo, della relativa gestione, produzione e modalità di sfruttamento del territorio.

Nell'età del Bronzo, la distribuzione dei resti ossei degli animali domestici corrisponde nella quasi totalità alle scelte operate dalle comunità per ricavare fonti alimentari di sussistenza e per lo sfruttamento come forza lavoro o come materia prima per la realizzazione di strumenti e beni di consumo o di scambio. Solo marginali nella maggior parte dei contesti sono i resti di animali selvatici, uccelli, pesci, rettili o molluschi.

Gli animali domestici considerati perché prevalenti nei resti archeozoologici sono i bovini, i caprovini e i maiali (Fig.3.1), che corrispondono alle specie che sono documentate come le prime domestiche (Fig.3.2). Altre specie domestiche attestate, ma marginali sono complementari e destinate più ad altre attività come il cane e il cavallo. Attestato è il loro consumo alimentare, soprattutto ben documentato quello del cane.

---

<sup>3</sup> Dei risultati delle analisi archeozoologiche come dato per la ricostruzione del valore o delle potenzialità delle risorse animali si utilizzeranno le percentuali basate sul NR e non sul NMI. Il calcolo della percentuale del NMI infatti non rappresenta un numero finito ma solo una stima "minima" (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.30).

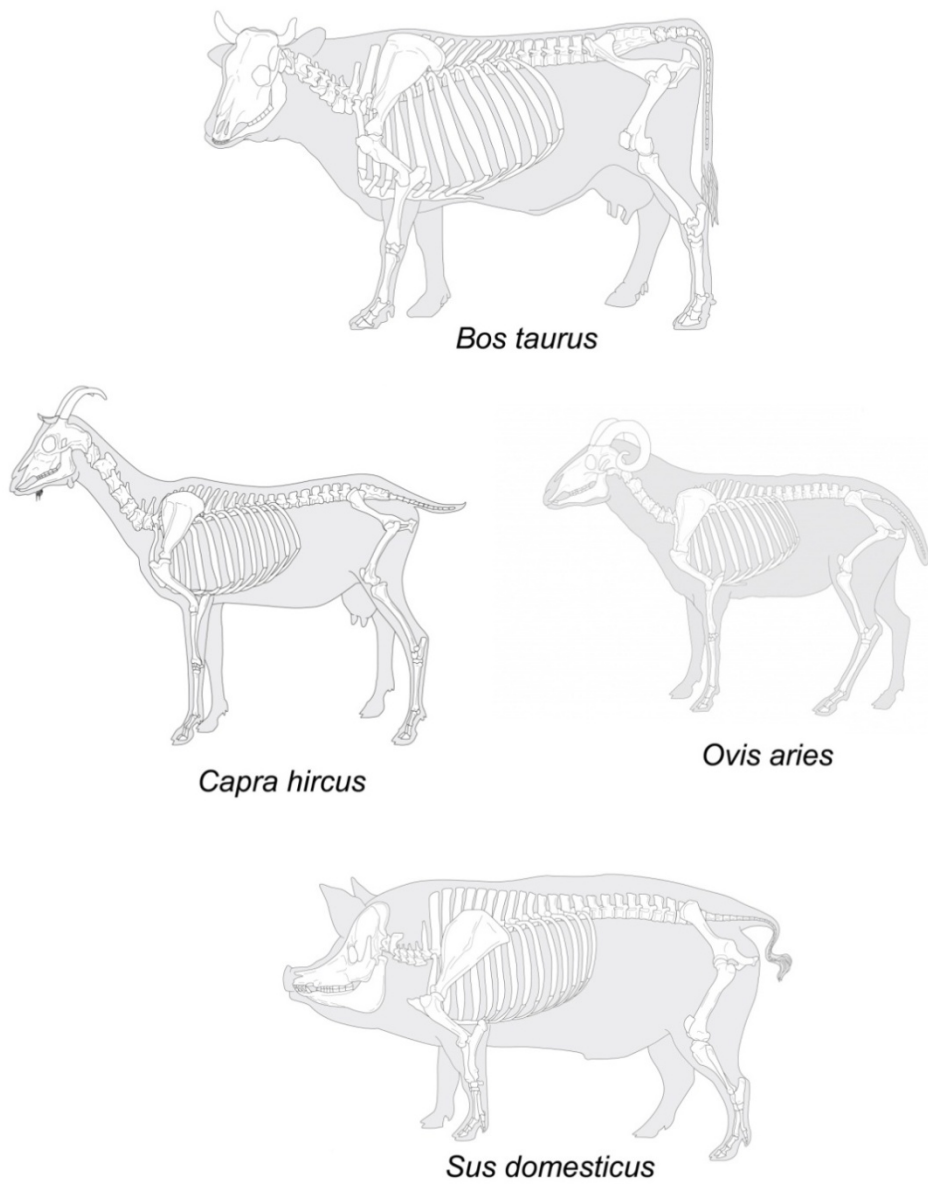


Fig. 3.1. Principali specie di animali domestici (modificate da Barone 1976; disegno di M. Coutureau).

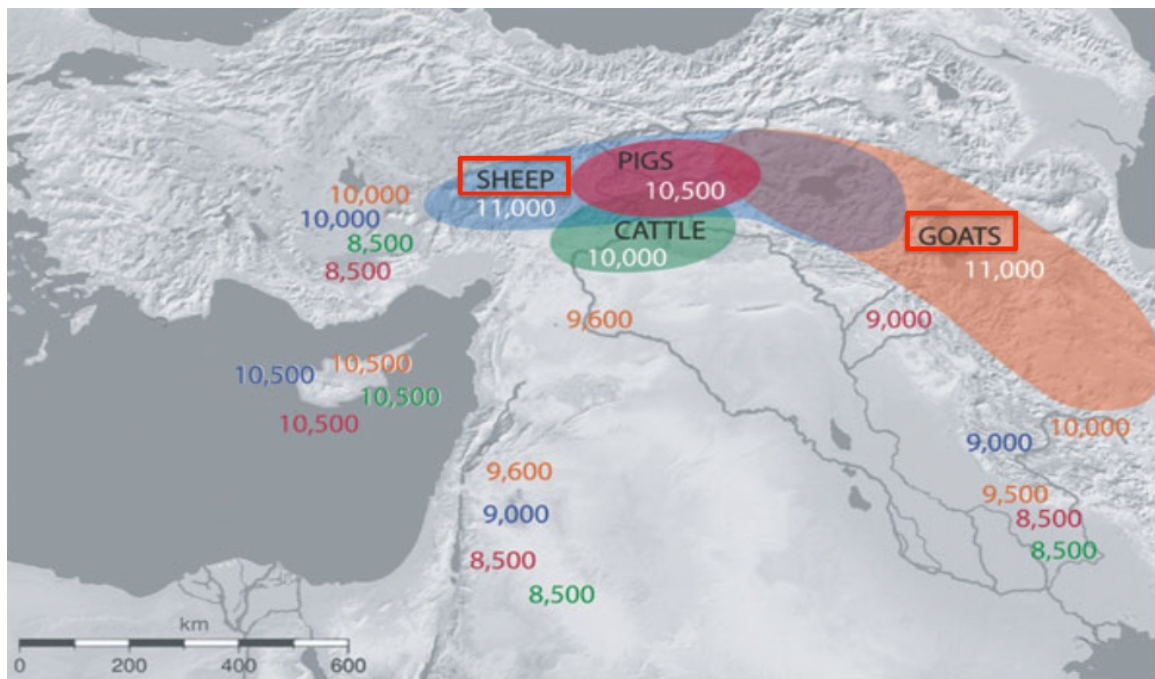


Fig.3.2. La domesticazione animale nel Vicino Oriente (da Zeder 2008).

Il **bovino domestico** *Bos taurus*, comunemente chiamato bue, è una specie di mammifero artiodattilo appartenente alla famiglia Bovidae che discende dalla specie selvatica, *Bos primigenius* (Fig.3.3). Essendo un ruminante, è dotato di tre pre-stomaci di origine esofagea (reticolo, rumine e omaso) e uno stomaco ghiandolare (abomaso), ognuno adibito a una specifica fase della funzione digestiva. Attualmente la femmina, la vacca, viene allevata per ottenere il latte usato nell'alimentazione umana, sia come bevanda, sia come materia prima da cui ricavare formaggio, panna, burro, ricotta e altri derivati. I vitelli (cioè i maschi entro il primo anno di vita) vengono allevati principalmente per la carne e solo una parte viene lasciata crescere per destinarla alla riproduzione. Altre forme di sfruttamento secondario dei bovini sono inoltre l'utilizzo delle pelli e delle ossa per la fabbricazione di utensili e l'uso come forza lavoro.

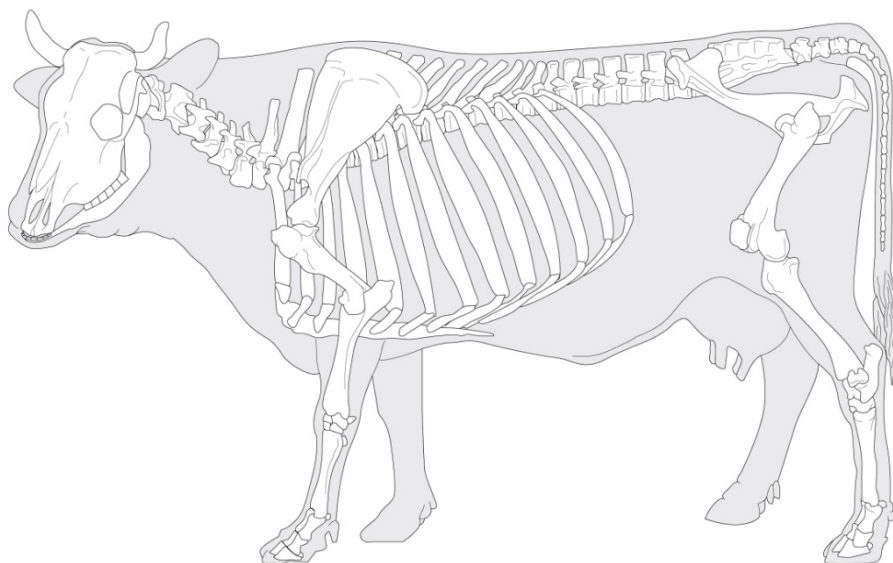


Fig. 3.3. Il bovino domestico (*Bos taurus*) (da Barone 1976; disegno di M. Coutureau).

Alcune denominazioni utilizzate oggi ci consentono di affrontare le varie tipologie dei capi di bestiame presenti nell'età del Bronzo. Il bovino adulto, cioè di età superiore ai quattro anni e non castrato è anche chiamato toro; l'adulto castrato, bue; l'animale di età compresa tra uno e quattro anni castrato, manzo, mentre se di età inferiore a un anno, viene chiamato vitello. La femmina di bovino adulto, cioè di età superiore ai tre anni, o che si trovi oltre il sesto mese di gravidanza, è anche chiamata vacca; di età compresa tra uno e tre anni e che non si trovi oltre il sesto mese di gravidanza, manza; di età inferiore a un anno, vitella. La vacca che non ha superato i tre anni d'età è anche chiamata giovenca. La vacca viene anche comunemente chiamata mucca, ma il termine, in campo zootecnico, è errato. L'origine deriva da una contrazione tra il termine muggito e il termine vacca. Le vacche diventano sessualmente mature tra i 10 e i 12 mesi e l'età più favorevole per la riproduzione è quella compresa tra i 16 e i 24 mesi, la gravidanza dura in media 280-285 giorni. La durata media della vita del bovino è 18-22 anni<sup>4</sup>.

I bovini sono animali esigenti, preferiscono per il pascolo campi e prati ricchi di vegetazione erbacea con ampia disponibilità di acqua, corrispondenti pertanto alle zone fertili e ben curate, di pianura o collinari, associate all'insediamento antropico. Va sottolineato che il consumo d'acqua giornaliero di un bovino, oggi stimato a 70-80 l per avere una produzione di latte consistente, doveva essere piuttosto elevato anche nell'età del Bronzo. Diversamente dal mondo attuale configurato sul massimo profitto delle produzioni lattiere e di carne e soprattutto in considerazione della taglia più piccola, si può stimare che il bovino dell'età del Bronzo consumasse in media almeno 30-40 l una quantità che ha sicuramente condizionato le scelte insediative delle antiche comunità. È chiaro pertanto che un'ampia percentuale delle strategie di gestione delle mandrie dovrà essere dedicata all'approvvigionamento idrico.

Anche un approfondimento delle modalità di gestione stagionali è utile a chiarire l'impatto dell'allevamento bovino nell'età del Bronzo. Ad esempio, l'inverno è un periodo importante per l'allevamento, perché è solitamente il periodo in cui la disponibilità di cibo deve essere fornita dall'uomo ed inoltre potrebbe essere stato il periodo di riproduzione dei bovini da carne.

Per quanto riguarda le caratteristiche dei bovini nell'età del Bronzo, si deve partire dai recenti studi (Manning et al. 2015) che hanno ipotizzato come la diminuzione delle dimensioni dei bovini durante il Neolitico fosse relativa ad una selezione effettuata sui neonati come risultato di una intensificazione della strategia di produzione di carne. Secondo Riedel (Riedel 1986, p. 81) il bue è l'animale domestico più importante nell'allevamento sin dal Neolitico. Le sue forme e dimensioni furono sottoposte nel corso del tempo a cambiamenti notevoli che rendono possibile mettere in rilievo l'influenza esercitata su questo animale dall'uomo ed in particolare dalle necessità e dalle scelte della sua sussistenza. Ulteriori studi di approfondimento in Grecia hanno recentemente dimostrato tra i bovini del Neolitico Recente un'ampia variabilità della taglia a seconda dei siti e delle regioni esaminate, suggerendo la coesistenza di diverse tipologie di allevamento domestico (Kazantzis, Albarella 2016). In una considerazione generale in cui si evidenzia per l'Italia settentrionale una dimensione ridotta, ci si attende pertanto una variabilità maggiore rispetto a quanto noto oggi, soprattutto per la diversità fisica degli animali e per le modalità di gestione. A conferma delle diverse strategie di allevamento è la parallela selezione operata sulle altre specie, come ad es. delle pecore volta ad uno sfruttamento per la lana e la produzione dei tessuti (Rast-Eicher, Bender Jorgensen 2013).

**Capre e pecore** (Fig.3.4) sono animali con attitudini comportamentali a carattere gerarchico che li predispongono ad accettare l'autorità dell'uomo. Non essendo strettamente territoriali, sono state le prime specie ad essere domesticate per la relativa facilità di abituarle a rimanere vicino al

---

<sup>4</sup> Enciclopedia Treccani online: <http://www.treccani.it/enciclopedia/bovini/>; data: agosto 2017.

villaggio. Le capre inoltre, essendo ruminanti<sup>5</sup> hanno notevoli capacità di adattamento, di muoversi e di trovare cibo anche nei paesaggi con morfologie impervie. Grazie ad una elevata potenzialità di immagazzinamento delle riserve, le capre possono anche cibarsi di foglie nei rami sufficientemente bassi degli alberi, o di foraggi molto fibrosi. Sono adatti a situazioni microclimatiche più aride e la loro preferenza può pertanto essere considerata come risposta culturale in particolari periodi caratterizzati da una maggiore aridità.

La gestazione della capra dura in media 150-155 giorni, solo dopo il parto la capra inizia a produrre il latte. La durata della lattazione varia a seconda delle razze. La quantità di latte prodotta è di circa 2,5 litri al giorno<sup>6</sup>. La durata di vita è in media tra 7 e 12 anni.

Dal punto di vista nutrizionale, poiché le capre non hanno depositi di grasso infra-muscolari, la carne contiene meno grassi di quelli della pecora. Il latte di capra è più digestivo dal momento che contiene poco lattosio ed è più simile al latte umano. Dal latte di capra si può ottenere yogurt, burro, formaggi e ricotte. Altri prodotti che possono essere ottenuti dalla capra sono la lana (da animale a pelo lungo nelle zone più fredde) e la pelle, che può essere utilizzata per fabbricare oggetti come ad esempio otri in cui conservare o cucinare liquidi.

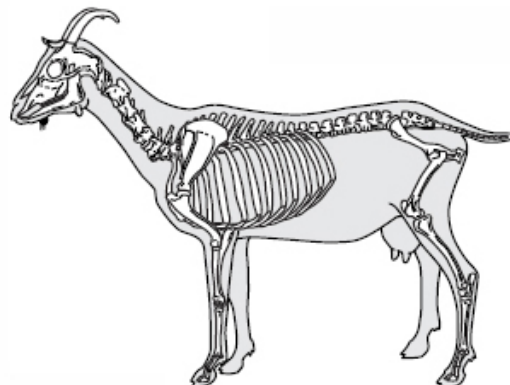
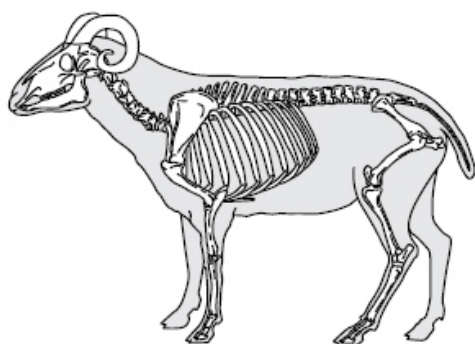


Fig. 3.4. Pecora (*Ovis aries*) e capra (*Capra hircus*) (Modificato da Barone 1976; disegno di M. Coutureau).

Anche la pecora, come la capra, è un ruminante del sottordine degli Artiodattili, però preferisce pascolare su prati e terreni aperti adattandosi anche a terreni sabbiosi o stopposi, ma non ad aree umide, dove è più soggetta a malattie<sup>7</sup>. Dal punto di vista economico è un buon indicatore di varie forme di sussistenza: latte e lana sono i prodotti fondamentali, ma anche la carne viene sfruttata, soprattutto quella degli agnelli da latte da cui si ottiene una carne più tenera e pregiata. La lana, ottenuta dalla tosatura del vello, può essere filata e lavorata per fabbricare indumenti e vestiti

<sup>5</sup> Il loro apparato digerente è diviso in tre stomaci aghiandolari, il rumine, il reticolo, l'omaso e uno ghiandolare, l'abomaso.

<sup>6</sup> Enciclopedia Treccani online: [http://www.treccani.it/enciclopedia/ovini\\_%28Enciclopedia-Italiana%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/ovini_%28Enciclopedia-Italiana%29/); data: agosto 2017.

<sup>7</sup> Enciclopedia Treccani online: [http://www.treccani.it/enciclopedia/ovini\\_%28Enciclopedia-Italiana%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/ovini_%28Enciclopedia-Italiana%29/); data: agosto 2017.

particolarmente caldi. Per il latte, se da un lato la produzione è molto più bassa in confronto alle capre, si deve considerare un più alto rendimento nella produzione di formaggio. La durata della gestazione è un po' minore di quella della capra e dura circa 145 giorni e anche la durata della lattazione varia pure a seconda delle razze e degli individui. Va fatto notare che, secondo un recente studio basato su un campione di 10 siti archeologici europei (Balasse et al. 2017), le pecore sono animali con un ciclo riproduttivo stagionale<sup>8</sup> e di conseguenza è probabile che lo sfruttamento per la carne ed il latte fosse prevalentemente organizzato solo in alcuni mesi.

La pecora inoltre forniva il miglior fertilizzante per i terreni<sup>9</sup>, come sottolineano con decisione le fonti fin da epoca greca (Bonetto 2002, p.61). La durata di vita di una pecora è oggi di ca. 10 anni, ma nell'antichità sembra essere leggermente più ridotta.

I **maiali** domestici discendono tutti dal cinghiale selvatico *Sus scrofa* (Fig.3.5), mammifero artiodattilo, che è ancora relativamente comune in molti paesi dell'Europa, dell'Asia e dell' Africa del Nord. Sebbene sia probabile che la sua domesticazione fosse avvenuta contemporaneamente a capre e pecore nel Vicino Oriente, è evidente che il maiale ebbe un ruolo secondario. In Europa la domesticazione del maiale si fa risalire al Neolitico<sup>10</sup>, ma piuttosto che da una domesticazione dei cinghiali autoctoni come si riteneva fino a pochi anni fa, recenti analisi del DNA sembrano dimostrare che anche i maiali domestici derivino dall'Oriente (Ottoni et al. 2013). Indipendentemente dall'origine, il maiale fa parte dello sviluppo precoce dell'allevamento fin dai primi villaggi sedentari grazie all'ambiente favorevole per garantire un rifornimento di carne alle comunità e probabilmente per un elevato tasso di riproduzione, sfruttando anche il possibile incrocio con la versione selvatica (Giusti 1996, p.117).

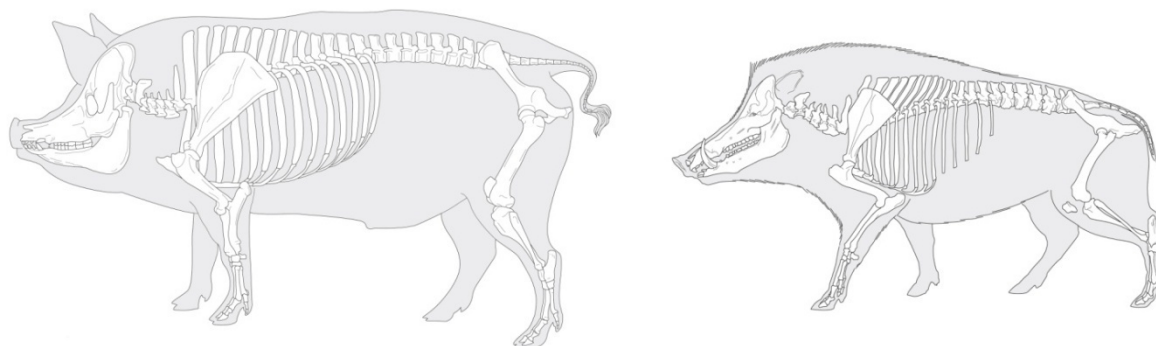


Fig. 3.5. Il maiale domestico (*Sus domesticus*) e il cinghiale *Sus scrofa* (da Barone 1976; disegno di M. Coutureau).

---

<sup>8</sup>Gli studi di biogeochimica, attraverso l'analisi sequenziale della composizione dell'isotopo stabile dell'ossigeno ( $\delta^{18}\text{O}$ ) nello smalto (Balasse et al. 2017) durante la formazione dei denti, indica uno sviluppo legato al periodo di riproduzione a ciclo stagionale. In Europa, la maggior parte delle pecore domestiche si riproduce dalla tarda estate fino all'inizio dell'inverno con le nascite che avvengono dopo una gestazione di ca. 5 mesi. Questa caratteristica suggerisce un'economia domestica che va sfruttare la disponibilità stagionale di alcuni prodotti (Chemineau et al. 2008).

<sup>9</sup> Sull'importanza della concimazione naturale della pecora si veda Hodkinson 1988, pp.49-50 e Gallo 1999, p.41; i passi riportati in Bonetto 2002 sono Varrone, *De re rustica* (Varr., II, Praef., 5, 6) "... e la concimazione è molto indicata per far fruttare la terra e soprattutto adatto a ciò è il bestiame..." e Columella che considera lo sterco ovino secondo solo a quello di asino (Coll., *Rust.*, II. 14).

<sup>10</sup> Enciclopedia Treccani online: <http://www.treccani.it/enciclopedia/maiale/>; data: agosto 2017.



Il maiale è, infatti, frequentemente associato alla presenza dell'agricoltura ed, essendo onnivoro, al consumo dei rifiuti domestici. Ama le zone umide, ricche di vegetazione e di boschi, soprattutto di querce che forniscono le ghiande di cui è ghiotto, mentre teme le basse temperature dei climi montani (Bonardi et al. 2002, p. 97).

### *Caratteri generali dell'interazione uomo - animali*

La selezione degli animali domestici si può affermare che in generale la finalità primaria dell'allevamento fosse la produzione di carne, ma non possono essere sottovalutate come integrazione delle risorse la produzione di latte, lana, pelle e altri prodotti come le ossa e il letame. Per i bovini inoltre si deve aggiungere lo sfruttamento per prestazioni di forza lavoro.

In Italia settentrionale nel corso dell'Eneolitico, sebbene l'allevamento fosse comunque parte fondamentale dell'economia, tra le attività di sussistenza la caccia, soprattutto rivolta a cinghiale, capriolo e cervo, sembra avere avuto ancora un ruolo importante nell'approvvigionamento della carne. Lo sfruttamento dei selvatici, sembra cominciare a diminuire nettamente già nel Bronzo antico. A partire da questo momento si avverte la diffusione di insediamenti più stabili e duraturi nel tempo con una strategia economica fortemente incentrata sull'agricoltura e sullo sfruttamento intensivo delle risorse. Da questo momento il *record* archeologico indica grandi aree disboscate affiancate dall'abbandono o dalla forte riduzione di attività come la caccia a favore dell'allevamento (Riedel, Tecchiati 2002).

Proseguendo la selezione avviata nelle epoche precedenti, nell'età del Bronzo l'allevamento si specializza su caprovini (solitamente in maggioranza), bovini e suini. L'analisi dei dati archeologici e la possibilità di valutare le strategie di sfruttamento della risorsa animale permettono di offrire un quadro storico e geografico utile alla definizione delle modalità generali di gestione delle risorse e alle scelte operate dalle numerose comunità dell'età del Bronzo. Il controllo dei dati archeozoologici permette di ricostruire le particolarità dell'*habitat* in prossimità degli insediamenti e i sistemi di programmazione delle risorse animali. La presenza di particolari specie animali indica quale fosse l'ambiente circostante e come l'uomo aveva deciso di sfruttarlo fornendo un notevole contributo per la ricostruzione del paesaggio antico e più in generale di tutti gli aspetti dell'ecologia.

### **3.2. Dati archeozoologici e indicatori archeologici.**

L'Italia settentrionale costituisce un'eccellente finestra territoriale per l'analisi dell'allevamento nell'età del Bronzo grazie ai numerosi contesti individuati e alla ricca documentazione relativa ai resti faunistici. È recente la pubblicazione curata da De Grossi Mazzorin, Curci e Giacobini *Economia e ambiente nell'Italia dell'età del Bronzo* (2013), fondamentale per la completezza dei dati e la revisione delle collezioni precedenti, ma si considera manchi ancora una visione d'insieme della gestione dell'allevamento in rapporto al popolamento. Per questo motivo si ritiene necessario ripercorrere l'analisi dei dati archeozoologici e offrire una valutazione complessiva.

Come premessa all'utilizzo dei dati archeozoologici vanno segnalati alcuni problemi relativi ai dati pubblicati:

1. I contesti non sempre sono stati affrontati e presentati in modo omogeneo per cui il quadro riassuntivo non potrà essere sempre esaustivo e perfettamente comparabile. Per rispettare una omogeneità nella considerazione dei dati archeozoologici si riportano i valori dei resti faunistici individuati e solo in particolari occasioni si prenderà in esame il numero minimo di individui.

2. L'importanza attribuita ai valori dei resti archeozoologici determinati può dipendere dal contesto archeologico. Possono essere riscontrate enormi diversità a seconda si tratti di un contesto di normale accumulo dei resti di pasto (es. stratificazioni in contesti di abitazioni su impalcato) o di veri e propri scarichi di macellazione o consumo delle carni (riempimenti di buche o fossati). Ci possono essere valutazioni che aiutano a determinare la relazione tra resti archeozoologici e popolamento animale, ma frequentemente o ciò non è possibile o talvolta non viene preso in considerazione a causa della scarsità dei resti (ad es. perché il processo post-deposizionale ne ha condizionato la conservazione). Quando invece i resti sono abbondanti l'identificazione di tutte le parti anatomiche per specie rappresenta una precisa indicazione che gli animali fossero abbattuti e macellati sul posto.
3. Un'ulteriore problematica a cui si deve far fronte al momento di analizzare i dati disponibili è la scansione cronologica dei campioni. Il periodo preso in esame, che comprende tutta l'età del Bronzo, ha una lunga durata, e arriva a superare il migliaio di anni, presupponendo pertanto vari cambiamenti radicali nelle strategie adottate per l'allevamento. Per questo motivo i dati sono stati considerati per aree geografiche (Trentino e Alto Adige, Area benacense, Pianura lombarda, Pianura veneta, Emilia, Delta del Po, Romagna) e per periodo (BA, BM, BR, BF), basandoci sui siti più rappresentativi dal punto di vista dello stato degli studi sia per creare un quadro di riferimento, che per le elaborazioni successive.

Nonostante le premesse si è deciso di utilizzare i dati archeozoologici per offrire una sintesi sulla gestione della risorsa animale. I risultati permettono comunque di indicare quali specie fossero allevate, quali fossero le strategie sullo sfruttamento volto in alternativa al consumo di carne piuttosto che ai prodotti secondari ed offrire un panorama che integri le altre tipologie di gestione delle risorse nel territorio.

Sarà di fondamentale importanza l'analisi delle percentuali delle principali specie domestiche per evidenziare diverse strategie adottate dalle comunità dell'età del Bronzo, talvolta spiegabili per le caratteristiche ambientali di territori molto diversificati nel quadro regionale dell'Italia settentrionale. Altrove tuttavia la preferenza di una specie può essere imputata a precise strategie culturali o economiche che dovranno affiancarsi all'analisi delle altre risorse (in particolare l'agricoltura).

Lo sfruttamento della risorsa animale destinata alla produzione di prodotti derivati può essere riconosciuto attraverso le indagini archeozoologiche che permettono di stabilire il sesso (solo quando sono conservate alcune parti anatomiche<sup>11</sup>) e l'età di morte<sup>12</sup>. Entrambi i dati contribuiscono ad identificare strategie di abbattimento (cfr. par. 3.3.3) destinate alla produzione di beni che vengono descritti nella letteratura scientifica come *final products* (alla morte dell'animale) o *life time products* (durante il periodo di vita). Nel primo caso si vuole identificare i prodotti che possono essere ricavati una sola volta durante la vita dell'animale (come la carne, ossa o pelle); mentre il secondo identifica i prodotti secondari (forza lavoro, latte, lana, pelo, letame) che possono essere ricavati dall'animale più volte durante la sua vita (Vigne, Helmer 2007; Grenfield 2002, 2010, 2015; Maini 2012, p.230).

---

<sup>11</sup> La determinazione del sesso in un animale è un parametro difficile da stabilire, soprattutto perché la pratica della castrazione era sicuramente già diffusa almeno per quanto concerne i buoi, le pecore e probabilmente i maiali (De Grossi Mazzorin 2008; Farello 2009).

<sup>12</sup> I metodi utilizzati sono la saldatura delle epifisi delle ossa lunghe e il grado di eruzione e usura dentaria. Nel primo caso si saprà solamente se l'animale aveva o meno superato un certo stadio di età, ma al fine di comprendere le finalità secondo cui si svolgeva l'allevamento è più utile analizzare l'eruzione, il ricambio e l'usura dei denti, che consentono maggiore dettaglio (De Grossi Mazzorin 2008).

Il confronto con i dati etnografici suggerisce come le comunità antiche avessero deciso di sfruttare con la massima efficienza il rendimento produttivo di ogni specie. Nel caso delle pecore l'*optimum* della resa si ottiene fra i 2 e i 5 anni, tenendole in vita massimo fino ai 7 anni, nel caso sia rivolto anche alla produzione della lana; per i buoi l'*optimum* va dai 2 ai 6 anni, mentre per quanto riguarda i maiali il loro massimo rendimento si ha attorno ad uno o due anni di vita e difficilmente si tengono in vita oltre i 3-4 anni di età. La tendenza, evidenziata nella maggior parte dei siti dell'età del Bronzo, mostra che i maiali venivano quasi sempre uccisi in età giovanile seguendo una strategia di abbattimento compatibile con lo sfruttamento della carne; i buoi venivano tendenzialmente macellati in età adulta poiché impiegati frequentemente nei lavori agricoli mentre i caprovini presentano curve di abbattimento differenziate, intermedie fra maiali e buoi (Maini 2012, p.225).

Attraverso la realizzazione delle curve di mortalità è possibile ipotizzare il tipo di sfruttamento dell'una o dell'altra specie, contraddistinto dall'età di macellazione ottimale<sup>13</sup>. Si ritiene che la prevalenza di individui uccisi in età sub-adulta indichi un allevamento orientato verso la produzione di carne, mentre l'abbondanza di individui adulti anziani evidenzia una destinazione alla riproduzione e alla forza lavoro o alla produzione di latte e lana.

Più difficile è valutare la prevalenza di individui abbattuti entro i sei mesi che potrebbero indicare una sovrabbondanza e che non erano destinati alla produzione di carne. Per i caprovini ed i bovini una strategia di produzione di latte è indiziata dalla contemporanea presenza nella curva di mortalità di femmine adulte e dell'abbattimento di individui molto giovani (Cribb 1984; De Grossi Mazzorin, Solinas 2013). La sola presenza di femmine adulte è probabilmente legato alla volontà di mantenere efficiente e numericamente costanti la mandria o il gregge. Inoltre le femmine dei caprovini sono più docili e sono dunque più adatte alla tosatura e alla produzione di lana.

L'analisi dei dati archeozoologici segue un percorso documentato dagli studi precedenti e dalle recenti ricerche (Tab.3.1). Sarà organizzato pertanto per aree geografiche e distinto per fasce cronologiche, con una tabella riassuntiva che riporta i dati delle percentuali dei domestici per ciascun sito<sup>14</sup>.

La gestione della distribuzione spaziale organizzata con un sistema informativo geografico permette di apprezzare meglio i dati archeozoologici relativi alle specie domestiche, sia in chiave geografica, sia cronologica. A conclusione della presentazione dei dati si vuole tuttavia esaltare alcune caratteristiche micro regionali che possono meglio evidenziare le diverse strategie nella gestione delle risorse.

---

<sup>13</sup> Stabilire l'età ottimale di macellazione è piuttosto complesso. Dipende infatti da scelte e necessità che nella maggior parte dei casi ci sfuggono completamente, soprattutto a causa di problemi legati ai contesti di scavo e a fattori tafonomici.

<sup>14</sup> Si è preferito raggruppare i siti secondo un'articolazione regionale più differenziata rispetto agli studi precedenti con l'obiettivo di identificare insieme che rispettassero le caratteristiche ambientali e geografiche. Da un punto di vista culturale la distinzione segue i raggruppamenti geografici presentati negli atti del Convegno di Viareggio del 1988 (Del Lucchese, De Marinis, Gambari 1991-1992) a cui è stata aggiunta l'area del Delta per l'aggiornamento di nuovi siti recentemente indagati.

Sito	Prov	ID_Sito	Cronologia	Area	tipologia insediamento	Area morfologica	Bibliografia
Albanbuhel	BZ	BZ021	BM	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Riedel 1989; Salvagno, Tecchiati 2011
Appiano	BZ	BZ010	BR BF	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Riedel 1985; Riedel 1989; Maini, Curci 2013
Castel Corno	TN	TN018	BA	Trentino Alto Adige	abitato alpino - Grotte	altura	Fontana, Marconi, Tecchiati 2010
Colombo di Mori	TN	TN034	BA	Trentino Alto Adige	abitato alpino	collina	Bonardi et al.2002; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012
Dos Grum	TN	TN039	BM BR BF	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Riedel, Tecchiati 2002
Elvas Bressanone	BZ	BZ035	BR BF	Trentino Alto Adige	abitato alpino	fondo valle	Boschini 2006
Fiave	TN	TN001	BA BM	Trentino Alto Adige	garda	pianura	Jarman 1975; Gamble, Clark 1987; De Grossi Mazzorin 2013a
Ganglegg	BZ	BZ016	BM BR	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Steiner 2007; Salvagno, Tecchiati 2011
Laion	BZ	BZ033	BM BR	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Salvagno, Tecchiati 2011
Lasino	TN	TN014	BA	Trentino Alto Adige	santuario	fondo valle	Riedel, Tecchiati 1995; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012
Ledro	TN	TN002	BA BM	Trentino Alto Adige	garda	pianura	Riedel 1989; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Naturno	BZ	BZ034	ER BA	Trentino Alto Adige	abitato alpino	fondo valle	Riedel, Tecchiati 2000; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012
Nossing	BZ	BZ015	BA BM	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Riedel, Tecchiati 1999; Salvagno, Tecchiati 2011
Pizzini di Castellano	TR	TN030	BA	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Battisti, Marconi 2004; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139
Sonnenburg	BZ	BZ036	BA BM	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Riedel 1989; Maini, Curci 2013b
Sotciastel	BZ	BZ008	BM BR	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Salvagno, Tecchiati 2011
Vadena		BZ025	BF PF	Trentino Alto Adige	abitato alpino	fondo valle	Riedel, Tecchiati 2002, p.123

Via Monte Ponente (Bressanone)	BZ	BZ024	BR BF	Trentino Alto Adige	abitato alpino	altura	Tecchiati, Neri 2010
Wallneregg	BZ	BZ040	BF	Trentino Alto Adige	rogo votivo	fondo valle	Depellegrini, Tecchiati, Putzer 2015
Wasserbühel	BZ	BZ039	BM BR	Trentino Alto Adige	rogo votivo	altura	Depellegrini, Tecchiati, Putzer 2015
Barche di Solferino	MN	MN024	BA	Area Benacense	palafitta	pianura	Riedel 1976; Riedel 1989; Maini 2013
Cà' Nova di Cavaion	VR	VR020	BA BM	Area Benacense	palafitta	collina	De Grossi Mazzorin 2009
Castellaro Lagusello	MN	MN028	BM BR	Area Benacense	palafitta	pianura	De Grossi Mazzorin 2009
Cisano	VR	VR031	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	Riedel 1989; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Isolone del Mincio	MN	MN027	BR	Area Benacense	palafitta	pianura	Riedel 1975; 1989; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Lavagnone "Area A"	BS	BS002	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	De Grossi Mazzorin 2013a
Lavagnone "Area B"	BS	BS002	BA1A BA1B BA1C	Area Benacense	palafitta	pianura	Curci 2013
Lucone	BS	BS004	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	Bona 2011; De Grossi Mazzorin 2013a
Peschiera	VR	VR023	BM BR	Area Benacense	palafitta	pianura	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Castellaro del Vhò	CR	CR007	BM BR	pianura lombarda	abitato	pianura	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin 2013f
Lagazzi	CR	CR011	BA BM	pianura lombarda	palafitta	pianura	De Grossi Mazzorin 2009
S. Salvatore Ostiano	CR	CR017	BA	pianura lombarda	abitato	pianura	Clark 1982
Bovolone	VR	VR091	BM BR	Pianura veneta	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Canar, di S. Pietro Polesine	RO	RO004	BA2 BM1	Pianura veneta	palafitta	pianura	Riedel 1998
Cavalzara	VR	VR030	BR BF	Pianura veneta	abitato	pianura	Maini, Curci 2013b
Feniletto	VR	VR029	BM BR	Pianura veneta	abitato	pianura	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997

Fondo Paviani	VR	VR009	BR BF	Pianura veneta	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin 2015
Muraiola	VR	VR044	BM	Pianura veneta	abitato	pianura	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Nogarole. I Camponi	VR	VR047	BM1 BM2	Pianura veneta	abitato	pianura	Riedel 1989; De Grossi Mazzorin 2009
Povegliano - Via Roma	VR	VR153	BA2	Pianura veneta	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015, p.323
Quarto del Tormine	VR	VR007	BM1	Pianura veneta	abitato	pianura	Riedel 1987; De Grossi Mazzorin 2009
Sabbionara	VR	VR040	BR	Pianura veneta	abitato	pianura	Maini, Curci 2013b
Tombola	VR	VR015	BM2 BR1	Pianura veneta	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Vallette di Cerea	VR	VR166	BR	Pianura veneta	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Amolara	RO	RO025	BM3 BR	Delta del Po	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Campestrin	RO	RO026	BR2 BF	Delta del Po	Abitato e area produttiva	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Coccanile	FE	FE005	BM3 BR BR1	Delta del Po	abitato	pianura	Maini, 2016, cs
Frattesina	RO	RO005	BF	Delta del Po	abitato	pianura	De Grossi Mazzorin 2015
Larda 1	RO	RO022	BR	Delta del Po	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Larda 2	RO	RO027	BR	Delta del Po	abitato	pianura	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015
Anzola Emilia	BO	BO098	BM3 BR1	Emilia	terramara	pianura	Maini, Curci 2013; Maini, Curci 2016
Baggiovara 2	MO	MO007	BM1B BM2A	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin, Epifani 2013
Castellaro di Fragno	PR	PR018	BR	Emilia	abitato	colina	Catarsi Dall'Aglio et al 1988
Crocetta di Sant'Agata Bolognese	BO	BO040	BR1	Emilia	abitato	pianura	Maini, Curci 2013
Forno del Gallo di Beneceto	PR	PR110	BA	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin 2013
Gaggio	MO	MO106	BM1 BM2 BM3	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013
Montale	MO	MO122	BM BR	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013
Monte Leoni	PR	PR009	BM	Emilia	abitato	collina	Bonardi, Scarpa 1982

Montironi	BO	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1	Emilia	terramara	pianura	Maini 2010; Maini, Curci 2013
Pilastri Bondeno	FE	FE002	BM1 BM2	Emilia	terramara	pianura	Farello 1995; De Grossi Mazzorin 2009
Poggio Rusco	MN	MN001	BM	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin 2013f
Poviglio, Fodico, Santa Rosa	RE	RE077	BM BR	Emilia	terramara	pianura	Riedel 1989; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997; Drago, Maini in studio
Rocca di Bazzano	BO	BO032	BM2 BM3	Emilia	abitato	collina	Maini, Curci 2013, p.358; Maini, Curci 2008
Tabina di Magreta	MO	MO067	BM2	Emilia	terramara	pianura	De Grossi Mazzorin 1988; De Grossi Mazzorin 2009
Vasca di Noceto	PR	PR182	BM3	Emilia	sito rituale	pianura	De Grossi Mazzorin 2009
Zenerigolo - San Giovanni in Persiceto	BO	BO068	BM2 BM3 BR1 BR2	Emilia	terramara	pianura	Maini 2010; Maini, Curci 2013
Case Missiroli	FC	FC004	BM3 BR	Romagna	abitato	pianura	Maini, Curci 2013b; Maini, Curci 2016
Cattolica	RN	RN058	BA	Romagna	abitato	costiera	Maini, Curci 2013b; Maini, Curci 2016
Forlì Tangenziale	FC	FC040	BA	Romagna	abitato	pianura	Maini, Curci 2013b
Foro Annonario	FC	FC054	BM3 BR1	Romagna	abitato	pianura	Maini 2016
Grotta dei Banditi	RA	RA003	BA	Romagna	abitato	altura	Maini, Curci 2013b; Maini, Curci 2016
Grotta del Farneto	BO	BO016	BR	Romagna	abitato	collina	Maini, Curci 2013b
Meldola	FC	FC026	BM3 BR	Romagna	abitato	pianura	Maini 2010
Monte Castellaccio	BO	BO061	BM1 BR	Romagna	terramara	collina	De Grossi Mazzorin, Riedel, 1997
Monte Titano (poggio castellarò)	RSM	RSM003	BF	Romagna	abitato	altura	Farello 2009
Monte Titano (seconda Torre)	RSM	RSM002	BF	Romagna	abitato	altura	Farello 2009
Monterenzio Vecchio	BO	BO021	BM3 BR1	Romagna	abitato	altura	Maini 2012; Maini, Curci 2013b

Podere ex conte Spina - Riccione-IperCOOP	RN	RN015	BM3 BR	Romagna	abitato	costiera	Maini 2013; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
San Giuliano in Toscanella	BO	BO009	BM BR	Romagna	abitato	pianura	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997
Valle Felici	RA	RA010	BA BM	Romagna	abitato	costiera	De Grossi Mazzorin 2009
Via Ordiere - Solarolo	RA	RA038	BM	Romagna	abitato	pianura	Maini, curci 2009; Maini, Curci 2013a
Lavagnone	BS	BS002	BA BM	Area Benacense	palafitta	pianura	De Grossi Mazzorin 2013a

Tab. 3.1. Elenco dei siti presi in considerazione nel presente studio.

### *Le aree geografiche*

Nell'illustrazione dei dati sono state prese in considerazione le aree geografiche, che storicamente, per le ricerche e per alcune caratteristiche morfologiche corrispondono alle attuali regioni o loro partizioni con una discreta quantità di dati. Si è inoltre tentato di effettuare raggruppamenti alternativi sulla base delle diverse percentuali di ripartizione dei domestici, verificando in questo modo se potessero essere attestate variazioni geografiche o cronologiche all'interno dell'area considerata.

In questo modo si supera la tradizionale distinzione dei dati per aree culturali, che non rispetta un'omogeneità condivisa tra gli studiosi e che rischia di non percepire eventuali distinzioni nella gestione della risorsa animale dipendente dalle caratteristiche ambientali. Le aree proposte in questo contributo sono: Trentino Alto Adige, Area Benacense (Garda e anfiteatro morenico), Pianura lombarda, Pianura veneta, Delta del Po, Emilia, Romagna (Fig.3.6). La presentazione dei dati segue un ordine geografico delle aree da nord a sud ed una ripartizione interna per ciascuna area in ordine cronologico. Le sigle dei rinvenimenti indicati dal codice Id\_sito fanno riferimento all'Atlante dei siti dell'età del Bronzo utilizzato presso il gruppo di ricerca dell'Università di Bologna (Cattani, Debandi 2015).

Altre aree dell'Italia settentrionale (Piemonte, Liguria e Friuli) non sono state inserite in questa analisi per la marcata minoranza dei dati archeozoologici che non permettevano di essere confrontati con i risultati delle altre regioni. Il risultato finale comunque è sufficientemente distribuito e consente di analizzare il contesto geografico dell'Italia settentrionale con un transetto ideale che attraversa le regioni dalle Alpi all'Appennino e dalla Pianura interna alla costa Adriatica.



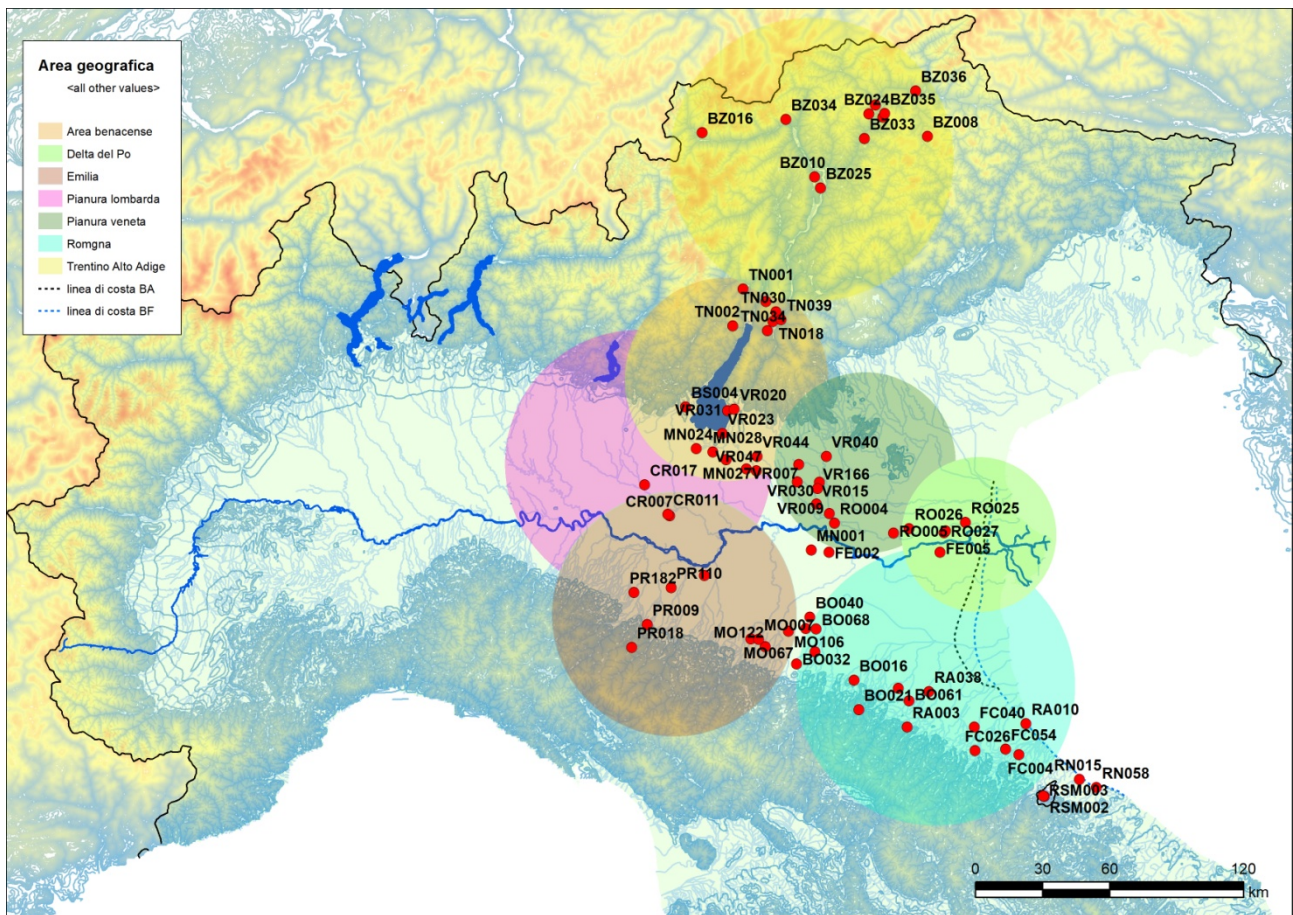


Fig.3.6. Mappa dell'Italia settentrionale con le aree di interesse e con i siti di cui sono disponibili i dati archeozoologici.

### 2.2.1. Sintesi Regionale: Trentino Alto Adige, Area benacense, Pianura lombarda, Pianura veneta, Delta del Po, Emilia, Romagna

#### **Trentino Alto Adige** (Tab.3.2)

Nel contesto del presente lavoro la valutazione delle risorse nell'area alpina costituisce un approfondimento che integra geograficamente il quadro regionale centro padano dell'Italia settentrionale e permette di verificare le forme di adattamento e di risposta delle scelte economiche e culturali delle popolazioni nell'età del Bronzo.

L'area alpina presa in considerazione si limita al Trentino Alto Adige, una regione prevalentemente montuosa, in cui le aree pianeggianti coincidono con i principali solchi di fondovalle formati dai fiumi Isarco, Rienza, Adige, Noce, Sarca e Brenta. L'area è particolarmente ben documentata grazie alle sistematiche valutazioni delle faune condotte da Alfredo Riedel e più intensamente da Umberto Tecchiati ai cui lavori si fa spesso riferimento.

In questa regione i sistemi insediativi dell'età del Bronzo comprendono ambienti ecologicamente diversi, mettendo in evidenza strategie di ricerca e di adattamento capillare del territorio disponibile sia delle aree alpine alle quote medie (Albanbuhel, Nössing Terlago - Monte Mezzana, Lasino, Isera-Castel Corno: siti d'altura) o medio-alte (Sotčiasstel ), sia aree di prateria in quota (Mandrom de Camp, sottoroccia).

Un discorso a parte meritano le aree umide con i siti palafitticoli di Ledro e Fiavé<sup>15</sup> e quelle di fondovalle (Appiano, Vadena), in cui la relazione con i corsi d'acqua appare stretta ed evidente (Vadena, Schnalserhof, Nössing) dove possiamo presumere si trovassero le condizioni ottimali con ampi territori sfruttabili per il pascolo (Riedel, Tecchiati 2002, p. 117).

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Albanbuhel	BZ021	BM	10260	47,00	49,8	7,6	Riedel 1989, p.92; Salvagno, Tecchiati 2011, p.151
Appiano	BZ010	BR BF	1318	54,40	22,5	23,3	Riedel 1985; Riedel 1989, p.92; Maini, Curci 2013, p.358
Castel Corno	TN018	BA	1304	19,90	51,6	28,2	Fontana, Marconi, Tecchiati 2010, p. 37
Colombo di Mori	TN034	BA	742	23,20	52,2	24,6	Bonardi et al.2002; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012 p.139
Dos Grum	TN039	BM BR BF	_	56,00	30	13	Riedel, Tecchiati 2002, p.124
Elvas Bressanone	BZ035	BR BF	302	45,00	38,9	15,9	Boschini 2006, p.135
Fiave	TN001	BA BM	5441*	38,80	58,4	7,6	Jarman 1975; Gamble, Clark 1987; De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Ganglegg	BZ016	BM BR	4585*	49,70	38,5	11,3	Steiner 2007; Salvagno, Tecchiati 2011, p.154
Laion	BZ033	BM BR	866	47,80	35,00	17,20	Salvagno, Tecchiati 2011, p.150
Lasino	TN014	BA	1963	33,20	52,1	14,7	Riedel, Tecchiati 1995; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139
Ledro	TN002	BA BM	7464	27,50	63,3	9,1	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Naturno	BZ034	ER BA	374	27,30	65	5,1	Riedel, Tecchiati 2000; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139
Nössing	BZ015	BA BM	1797**	45,20	42,2	9,5	Riedel, Tecchiati 1999; Salvagno, Tecchiati 2011, p.152
Pizzini di Castellano	TN030	BA	387	21,20	37,1	31,4	Battisti, Marconi 2004; Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139
Sonnenburg	BZ036	BA	542	56,50	35,3	8,2	Riedel 1989, p.92; Maini, Curci 2013b, p.358
Sonnenburg	BZ036	BM	756**	60,40	27,8	11,7	Maini, Curci 2013b, p.358

<sup>15</sup> Si è preferito inserire i due abitati palafitticoli nell'area territoriale del Trentino Alto Adige per la collocazione geografica e per le dirette relazioni con gli altri abitati dell'area alpina pur presentando una cultura materiale e caratteristiche strutturali simili agli abitati dell'area del Garda.

Sonnenburg	BZ036	BR	756**	48,70	34,1	17,1	Maini, Curci 2013b, p.358
Sotciastel	BZ008	BM BR	9000	42,28	52,38	5,33	Salvagno, Tecchiati, 2011, p.52
Vadena	BZ025	BF PF		33,00	46,00	21,00	Riedel, Tecchiati 2002, p.123
Via Monte Ponente (Bressanone)	BZ024	BR BF	50	52,00	44,00	4,00	Tecchiati, Neri 2010, p.147
Wallneregg	BZ040	BF	326	65,10	15,80	11,30	Depellegrini, Tecchiati, Putzer 2015, p.66
Wasserbühel	BZ039	BM BR	–	48,00	38,00	17,00	Depellegrini, Tecchiati, Putzer 2015, p.66

Tab.3.2. Domestici Trentino Alto Adige. N.R. totale domestici determinati;\* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).

### **TN001 Fivè (TN) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

Le faune di Fivè mostrano una preferenza data ai caprovini e alla pastorizia (oltre il 50%). Nella palafitta di Fivè è stata effettuata la più grande e più accurata raccolta di resti faunistici dell'età del Bronzo nella regione sub-alpina (Jarman 1975; Gamble 1977). La maggior parte dei resti appartiene ad animali domestici e tra questi sono i caprovini (58,4%) che prevalgono sugli altri. Le pecore prevalgono sulle capre in ragione di un rapporto di 2:1. Anche il bue è ben rappresentato (33,8%), mentre il maiale compare in misura minore (7,6%) (De Grossi Mazzorin 2009, p.172). A dispetto del contesto lacustre è stato rinvenuto un solo resto di pesce.

### **TN002 Ledro (TN) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

Secondo lo studio realizzato da Alfredo Riedel (Riedel 1976b) gli animali domestici (90%) prevalgono sui selvatici e lo sfruttamento degli animali domestici avveniva nel quadro di un'economia autosufficiente in cui i caprovini prevalgono con il (60%), seguiti dai bovini (27,5%), mentre i maiali rappresentano una percentuale molto bassa (9,1%). Tra i selvatici sono più frequenti il cervo e l'orso bruno, mentre capriolo, camoscio e volpe sono poco rappresentati.

### **TN014 Lasino (TN) BA. Abitato generico.**

Dal sito di Lasino sono elencate solo le percentuali delle faune domestiche ripartite in caprovini (52,1%), bue (33,2%) e suini (14,7%) (Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p. 139).

### **TN034 Colombo di Mori (TN) BA. Riparo.**

I resti faunistici provengono da due distinti scavi eseguiti uno nel 1881 ad opera di Paolo Orsi, e il successivo nel 1970 dal Circolo Preistorico Roveretano. Il sito si colloca alla confluenza tra l'Adige e il torrente Cameras alle falde settentrionali del Monte Baldo in un territorio di alta quota connesso con lo sfruttamento delle aree di pascolo. L'analisi del complesso faunistico indica una prevalenza degli animali domestici, con una presenza di circa il 96% sul totale e con una maggiore abbondanza dei caprovini (52,2%), seguita da suini (24,6%) e bovini (23,2%). Dalla determinazione del sesso vi è una prevalenza di maschi per quanto riguarda il bue, che si spiega con un uso dell'animale per forza lavoro. Mentre per i caprovini la prevalenza è di individui femminili spiegabile per lo

sfruttamento dei prodotti secondari. Infine il maiale era allevato per lo sfruttamento della carne. La presenza del cavallo, confermata da tre reperti, costituisce la più antica testimonianza in area Trentina (Salvagno, Tecchiati 2011, p.155; Bonardi et al. 2002).

### **TN030 Pizzini di Castellano (TN) BA. Castelliere.**

Il Castelliere si trova sul versante occidentale della Vallagarina, su un terrazzo naturale a 700 m s.l.m. I dati finora noti sulla fauna del sito provengono dallo studio dei livelli più antichi, databili al BA. La fauna selvatica rappresentata da cervo, capriolo e camoscio è circa il 8% del totale dei determinati, quasi il doppio di quanto osservato in altri siti coevi. Tra i domestici, i caprovini sono predominante (37,1%), seguiti da suini (31,4%) e bovini (21,2%) (Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139). È ben documentato il cane. Il paesaggio adiacente al castelliere presenta vaste zone pianeggianti o poco scoscese, che si presume fossero occupate da bosco di querceto misto. La situazione ambientale era pertanto ideale per l'allevamento dei suini, pratica documentata nel Medioevo. Per il pascolo dei caprovini e soprattutto dei bovini erano disponibili e facilmente raggiungibili i prati di alpeggio, posti al di sopra della linea del bosco. I dati archeozoologici dei domestici considerati per la determinazione dell'età di abbattimento mostrano concentrazioni nei primissimi anni di vita degli animali e fanno ipotizzare un allevamento attento a un rapido, quanto poco specializzato, approvvigionamento di carne. Non si esclude un utilizzo di caprovini e bovini per i prodotti secondari (Salvagno, Tecchiati 2011, pp. 156-157).

### **TN018 Castel Corno - Isera (TN) BA. Grotta.**

Il sito in grotta posto a 846 m s.l.m., sulla destra idrografica del fiume Adige ha restituito un ingente numero di resti faunistici datati al BA. Sono in prevalenza assoluta i caprovini, che raggiungono quasi il 51,6% in confronto agli altri animali domestici, seguiti dai maiale con il 28,3% e dai bovini 19,9% (Fontana, Marconi, Tecchiati 2010, p.37). Particolarmente interessante risulta l'alta presenza di maiale, che ben rappresentato nelle faune di altri siti coevi e geograficamente assai prossimi come il Colombo di Mori e il castelliere dei Pizzini di Castellano è invece poco abbondante nelle faune dell'età del Bronzo del Trentino-Alto Adige (Salvagno, Tecchiati 2011, p. 155). La minore percentuale del bue è ben spiegabile con il contesto morfologico del sito, distante dai pascoli e dai terreni arativi che ne giustificherebbero una maggiore presenza.

### **BZ036 Sonnenburg (BZ) BA-BM. Abitato di altura.**

Sito d'altura posto sulla riva destra del Rienza, nella conca di San Lorenzo in Val Pusteria. In un quadro di dati archeozoologici in cui dominano i domestici (ca. 99%) rispetto ai selvatici, è interessante seguire l'evoluzione cronologica dal BA al BM per verificare ipotetici cambiamenti di strategia dell'allevamento. Nel BA i bovini sono gli animali documentati con la più alta percentuale (51,2%), seguito dai caprovini (38%) e dai maiali (8,5%). Nel BM si nota un incremento di bovini (57,9%) e maiali (11,2%) rispetto ai caprovini (32%). Si conferma una strategia in cui i bovini rappresentano un'importante risorsa e i maiali una forte integrazione destinata al consumo delle carni, tipica degli abitati. Non va dimenticato che la notevole quantità di buoi può essere giustificata dalle condizioni geomorfologiche del territorio, ricche di terreni arabili e ampi pascoli. Le dimensioni dei bovini, che si mantengono apparentemente costanti durante tutta l'età del Bronzo, e quelle dei caprovini, hanno fatto ipotizzare a Riedel, a scambi e relazioni più mitteleuropee che padane (De Grossi Mazzorin 1996a, p.198-200).

### **BZ015 Nössing (BZ) BA-BM. Abitato.**

L'analisi delle faune mostra un'assoluta prevalenza degli animali domestici rispetto ai selvatici. Nel calcolo dei resti dominano il bue (45,2%) e i caprovini (42,2%), mentre il maiale aveva un'importanza economica minore (9,5%). La composizione della fauna evidenzia un'economia mista, basata sullo sfruttamento sia della carne e della forza lavoro (nel caso del bue), che dei prodotti secondari (lana, latte, etc.) (Salvagno, Tecchiati 2011, p.152).

### **BZ034 Naturno (BZ) BA. Abitato.**

A Naturno-Schnalserhof, in bassa Val Venosta, l'assenza di spazi agricoli e d'altra parte la prossimità a importanti aree di pascolo in quota, sembrano aver suggerito una attenzione maggiore per i caprovini che arrivano al 65%, mentre i bovini (27,3%) e i suini sono molto scarsi (5,1%) (Fontana, Marconi, Tecchiati 2012, p.139; Riedel, Tecchiati 2002, p.123).

### **BZ021 Albanbuhel (BZ) BM-BR Abitato (cista litica).**

Nell'abitato d'altura posto a 850 m s.l.m. nella conca di Bressanone, prevalgono i caprovini (49,8%), ma sono altrettanto significativi i bovini (47%) e con una percentuale decisamente minore i maiali (7,6%) (Salvagno, Tecchiati 2011, p.151). I dati relativi all'età di macellazione dei buoi e dei caprovini mostrano un intenso abbattimento di giovanissimi vitelli (neonati), mentre le pecore tendono invece ad essere macellate meno giovani o adulte. L'interpretazione offerta dagli studiosi suppone per i buoi la difficoltà di foraggiamento invernale e comunque lo scarso interesse ad aumentarne il numero, mentre al contrario per i caprovini una funzione a ricavare prodotti primari e secondari.

### **BZ016 Ganglegg, (Val Venosta VZ), BM-BR. Abitato di altura.**

Sito d'altura posto a 1.142 m s.l.m. allo sbocco di un torrente laterale nel fiume Adige, in una posizione strategica di collegamento tra un versante e l'altro dello spartiacque alpino. L'abbondante fauna fu analizzata da Schmitzberger (citato da Salvagno, Tecchiati 2011, p.154 ) e mostra tra i domestici una predominanza del bue (49,7%), seguita dai caprovini (38,5%) e infine dai maiali (11,3%) con percentuali simili ad altri siti alpini dediti allo sfruttamento dell'alpeggio. Si segnala infine nel BM la presenza, seppur con pochi resti, del cavallo (Salvagno, Tecchiati 2011, p.154).

### **BZ033 Laion (BZ) BM3-BR. Abitato di altura.**

Abitato su altura pluristratificato in posizione dominante allo sbocco del torrente Gardena nell'Isarco. La ricca documentazione faunistica (4.018 resti) è caratterizzata da una marginale presenza di selvatici (cervo e cinghiale) ed una netta prevalenza dei domestici (bue, capra, pecora, maiale). Tra questi i resti di bue (47,8%) sono prevalenti e indicano un'economia agricola avanzata, connesso al suo sfruttamento come fornitore di carne e latte ma anche di forza lavoro. Seguono i caprovini (35%) e i maiali (17,2%). L'analisi del sesso e delle classi di età dimostra che i caprini erano allevati sia per la carne che per i prodotti secondari (latte, lana), mentre il maiale, peraltro in percentuale più abbondante rispetto ad altri siti, veniva macellato spesso in età adulta e matura (Salvagno, Tecchiati 2011, p. 150).

### **BZ008 Sotćiastel (BZ) BM-BR. Abitato di altura.**

La fondazione dell'abitato d'altura sembra collocarsi verso la fine del Bronzo antico e il suo abbandono all'inizio del Bronzo Recente, però tutti i resti faunistici raccolti nel sito sono datati sostanzialmente alla media età del Bronzo. Il materiale molto abbondante è stato diviso in diversi lotti (I-IV) ma terremo conto del dato complessivo dei tre principali gruppi domestici: i bovini (42,28%) si colloca tra le specie domestiche più importanti e documentate nel sito (Salvagno, Tecchiati 2011, p.52). Anche se era secondo numericamente ai caprovini (52,38%), era sicuramente il maggior fornitore di carne e anche un utile aiuto come mezzo di trasporto e forza lavoro nella coltivazione dei campi. Sono presenti soprattutto individui adulti femminili utilizzati non solo per la riproduzione ma anche probabilmente per il latte, mentre in minor numero sono i maschi, e tra questi in particolare i castrati, probabilmente impiegati nei campi come forza lavoro. L'analisi dei resti ossei ha rilevato nei resti di bovini frequenti segni di taglio e colpi di fendente al fine di estrarre il midollo contenuto nelle ossa lunghe. In altri casi sono presenti segni di esposizione a fonti di calore riconducibili alla cottura delle carni: tuttavia la bassa quantità di ossa combuste, suggerisce che la carne venisse prevalentemente bollita, o arrostita, ma senza l'osso, e che pertanto i pochi resti combusti si riferiscano piuttosto a bruciature occasionali legate ad esempio allo smaltimento delle ossa nei focolari (Salvagno, Tecchiati 2011, p.59). Artropatie e formazioni osteopatiche riscontrate nelle ossa dei bovini indicano che questi animali erano utilizzati come forza lavoro.

Per quanto riguarda l'età di morte dei caprovini, il picco maggiore dei decessi si ha prima dei 3 anni e mezzo di età, anche se ben rappresentate sono anche le fasce inferiori ai 2–3 anni. Ciò significa che gli animali erano raramente macellati in età adulta, preferendosi i giovani adulti da cui era pur sempre possibile ricavare, oltre ai prodotti secondari, anche buona carne. Le femmine sono in maggioranza (71,9%) rispetto ai maschi, con una probabile funzione di produttori di latte e prodotti secondari. Il maiale è scarsamente rappresentato (5,33%) aprendo il quesito se fosse una causa di difficoltà ambientale o piuttosto una scelta culturale. Considerando però che i maiali, animali onnivori, possono essere alimentati anche con residui della lavorazione del latte, altri rifiuti alimentari e della produzione agricola, risulta verosimile che tale scelta economica sia riconducibile non solo a fattori ambientali ma anche a fattori o tradizioni culturali (Salvagno, Tecchiati 2011, p.126).

Il quadro archeozoologico di Sotćiastel fa ritenere probabile la frequentazione delle alte quote per il pascolo estivo, soprattutto in riferimento alla produzione di latte e prodotti secondari riscontrata sia per i bovini che per le pecore. Una comunità abbastanza piccola come quella di Sotćiastel (calcolata da Tecchiati a 15–30 abitanti) aveva a disposizione ampi pascoli nel territorio circostante, sufficiente per il mantenimento di mandrie e greggi piccole, ma se fosse stata più numerosa di quanto le ridotte dimensioni dell'abitato lasciano supporre, doveva ricorrere allo sfruttamento intensivo e permanente dei pascoli di alta quota (Salvagno, Tecchiati 2011, p.149).

### **BZ039 Wasserbühel (BZ) BM-BR. Abitato e Rogo votivo.**

La particolarità del rogo votivo (*Brandopferplätze*) implica una selezione per motivi rituali dei resti animali rinvenuti per cui si ritiene non debba essere considerata come rappresentativa delle strategie dell'allevamento domestico. È tuttavia utile a definire il valore simbolico di certe carni che possa corrispondere ad un livello di funzione nell'alimentazione (Depellegrini, Tecchiati, Putzer 2015, p.66). Il rito della combustione è ampiamente attestato a partire dalle fasi terminali dell'età del Bronzo. Spesso la presenza di tutte le parti scheletriche dimostra come gli animali fossero utilizzati integri nelle pratiche rituali, anche se il dato archeozoologico non dimostra se le carni

venissero bruciate fino alla totale distruzione come offerta alle divinità o se consumate in occasione di banchetti rituali.

#### **TN039 Dos Grum (TN) BM-BR-BF. Abitato di altura.**

L'analisi dei resti faunistici mostra una netta predominanza del bovino (56%) a cui seguono in ordine di importanza caprovini (30%) e suini (13%) (Riedel, Tecchiati 2002, p.124).

#### **BZ010 Appiano (BZ) BR-BF. Abitato di fondovalle.**

Nel caso di Appiano presso Bolzano l'analisi dei resti faunistici mostra una netta predominanza del bue (54,4%), seguito dal maiale (23,3%) e dai caprovini (22,5%) (Riedel 1985 citato in Maini, Curci 2013b, p.358). Di particolare interesse la presenza di maiali particolarmente grandi come pure di forme di transizione fra domestici e selvatici. Anche le pecore sono di grande dimensioni, mentre i bovini sono piccole ricordando le faune regionali più tarde (Riedel, Tecchiati 2002, p.125).

#### **BZ024 Via Monte Ponente (BZ) BR-BF. Abitato di fondovalle.**

Il sito collocato su un leggero pendio di versante, a poche decine di metri rispetto al fondovalle attuale dell'Isarco. Tutti i resti di fauna sono riferibili ad animali domestici dimostrando come la caccia avesse un ruolo secondario. Particolare è l'alta frequenza di buoi (52%) da interpretare come favorita dal contesto ecologico, caratterizzato da vaste aree sub-pianeggianti a suoli leggeri e ben drenati molto adatti come arativi e pascoli. Anche i caprini sono abbondanti (44%), ma è stato suggerito che l'estrema scarsità del maiale (4%) possa essere solo sottorappresentato nel campione analizzato (Tecchiati, Neri 2010, p.147).

#### **BZ035 Elvas -Bressanone (BZ) BR-BF. Abitato di altura.**

Sito di altura in posizione difesa naturalmente e strategica per il controllo della viabilità tra la Valle dell'Isarco e la Val Pusteria. La composizione faunistica vede una dominanza degli animali domestici sui selvatici, con una marcata presenza di caprovini (38,9%) e bovini (45%), mentre il maiale (15,9%) è meno abbondante (Boschin 2006, p.135).

#### **BZ025 Vadena (BZ) BF-PF. Abitato di fondovalle.**

Sito che si colloca in posizione leggermente rialzata rispetto al fondovalle dell'Adige e cronologicamente indica la transizione tra l'età del BF e l'età del Ferro. I bovini sono rappresentati con il 33%, mentre i caprovini il 46% e il maiale il 21%. Il lotto faunistico più antico datato al Bronzo finale-prima età del Ferro presenta il 33% di bue, il 46% di caprovini, e il 21% di maiale, la situazione appare solo in parte confrontabile con gli altri siti del Trentino. Rimane tuttavia da sottolineare l'altra presenza del maiale (Riedel, Tecchiati 2002, p.123).

#### **BZ040 Wallneregg (BZ) BF. Rogo votivo su altura.**

Il rinvenimento del rogo votivo di Wallneregg a 1300 m s.l.m., databile al BF indica una continuità degli aspetti rituali adottati dalle comunità alpine dell'alto Adige, per cui valgono le considerazioni presentate nel precedente rinvenimento di rogo votivo BZ036 (Depellegrini, Tecchiati, Putzer

2015, p.66). Le tracce di macellazione dei reperti di Wallneregg sono state in gran parte obliterate dall'azione termica e non permettono di ricostruire integralmente il tipo di intervento subito dalla carcassa. Nonostante ciò su alcuni reperti si osservano strie parallele in prossimità della regione articolare. L'attività di macellazione verosimilmente ripartiva la carcassa animale in parti, presumibilmente simboliche, alcune destinate alle divinità, altre alla cottura e al consumo da parte della comunità.

### BZ048 Seeberg, Villandro (BZ) BR-BF. Rogo votivo

Nel rogo votivo è documentata la combustione di parti animali (Rizzi 2000).

### Sintesi regionale Trentino Alto Adige

Il maggior numero di insediamenti stabili dell'età del Bronzo rispetto alle fasi precedenti testimonia un aumento demografico al pari di quanto avvenne in altre regioni dell'Italia settentrionale. Le comunità si insediano sulla sommità e alle falde di alture o sui versanti di rilievi localizzati alle pendici dei solchi vallivi. Continua anche l'occupazione ai margini dei fondovalle delle principali vie fluviali. I siti di altura presentano caratteristiche di abitati permanenti o semi-permanenti per la complessa articolazione delle attività economiche e artigianali e per la presenza di strutture residenziali e di difesa. La scelta insediativa può essere interpretata con il controllo territoriale includendo le forme di percorrenza e di sfruttamento dei pascoli in alta quota (Salvagno, Tecchiati 2011, p.20).

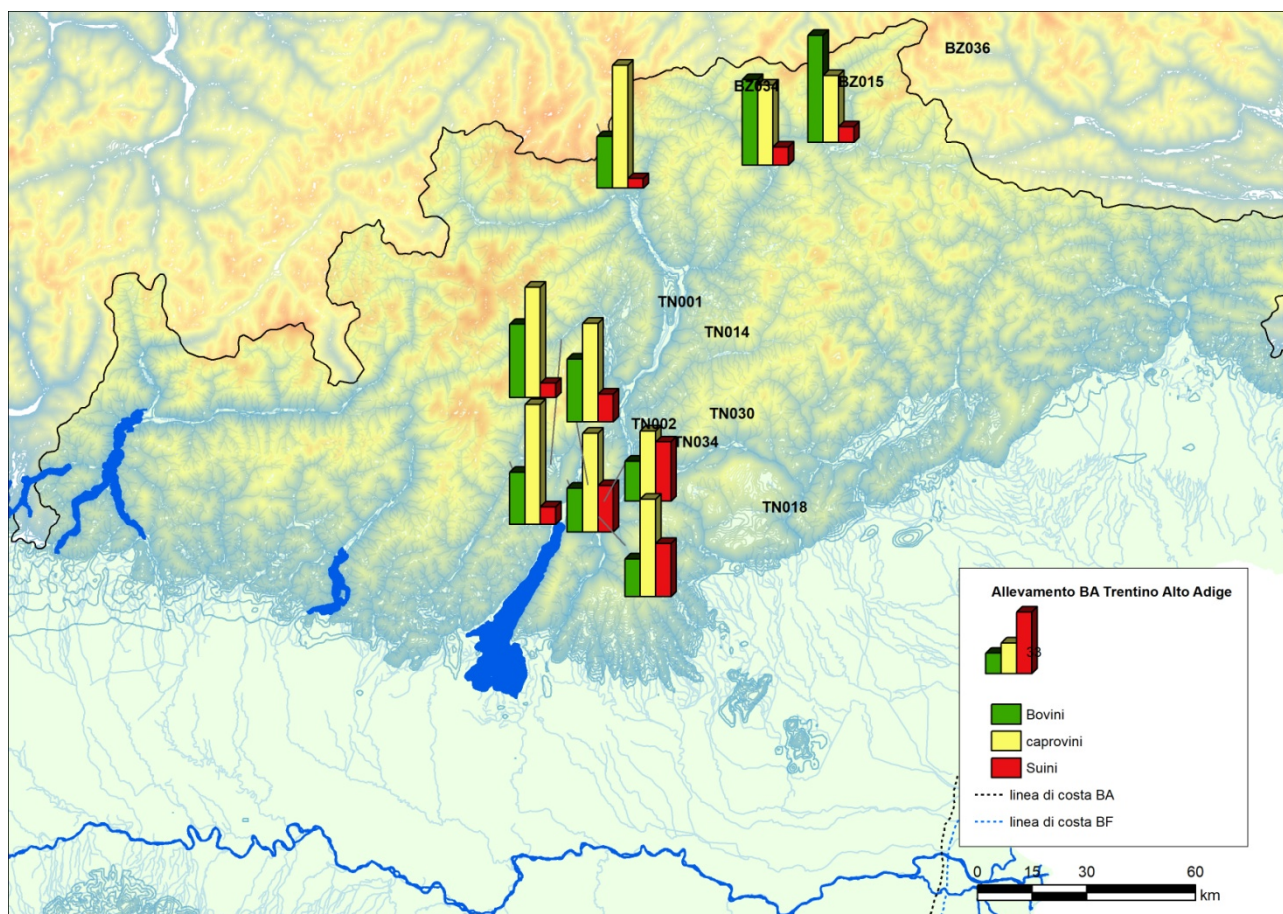


Fig.3.7. Distribuzione dell'allevamento durante il BA nel Trentino-Alto Adige.



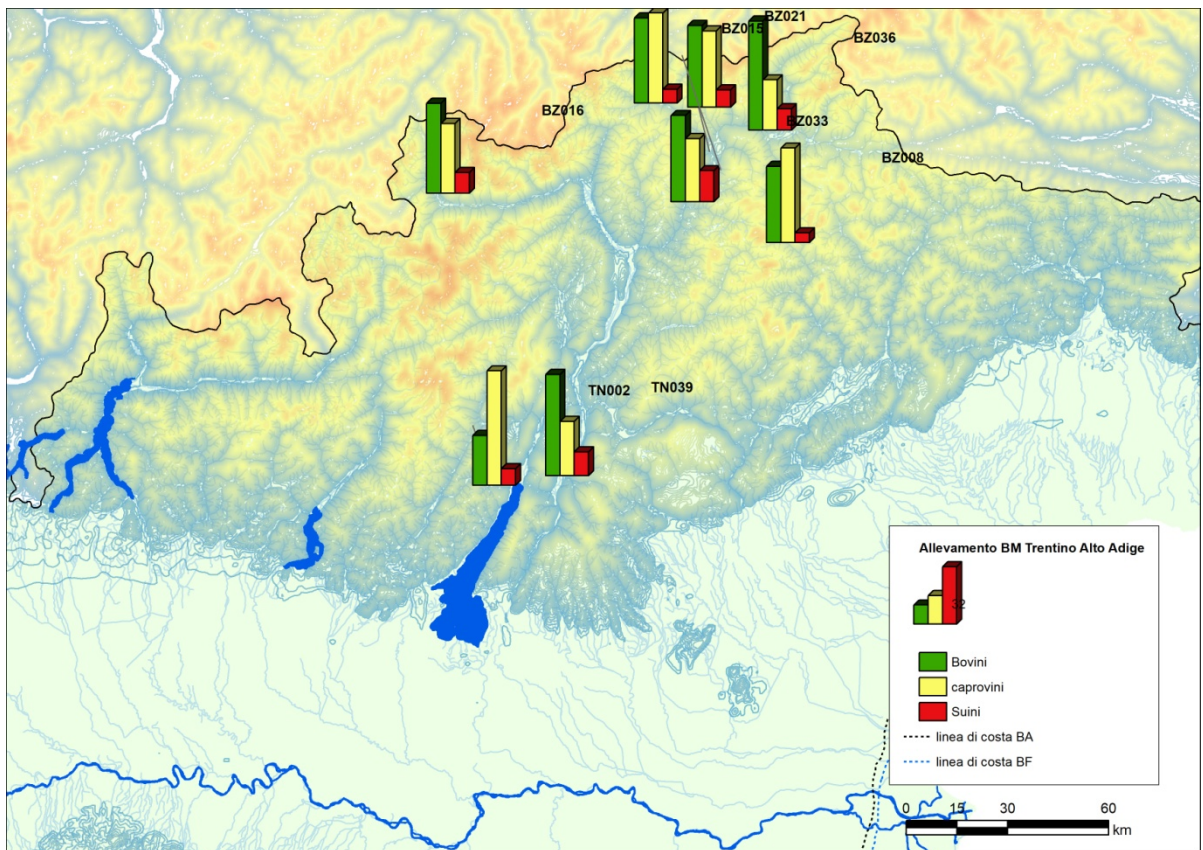


Fig.3.8. Distribuzione dell'allevamento durante il BM nel Trentino-Alto Adige.

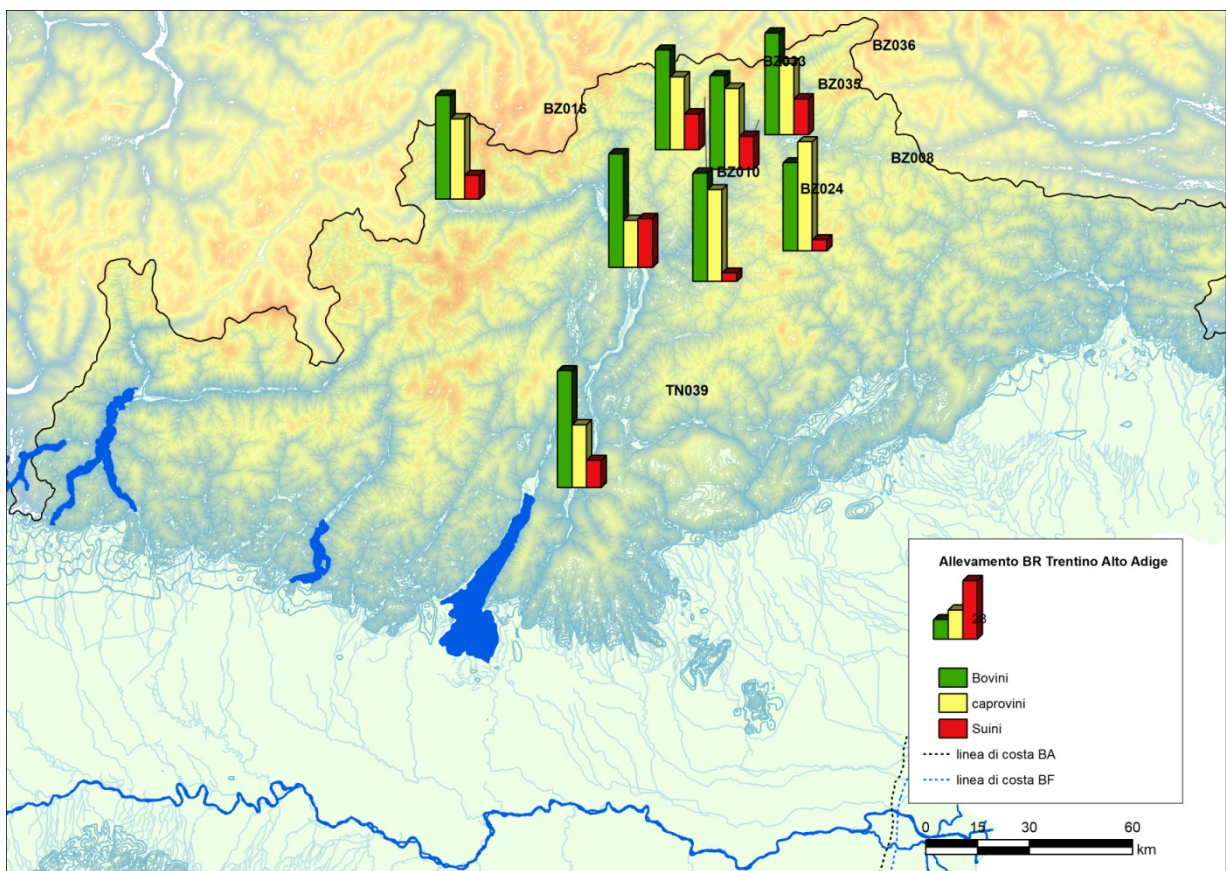


Fig.3.9. Distribuzione dell'allevamento durante il BR nel Trentino-Alto Adige.

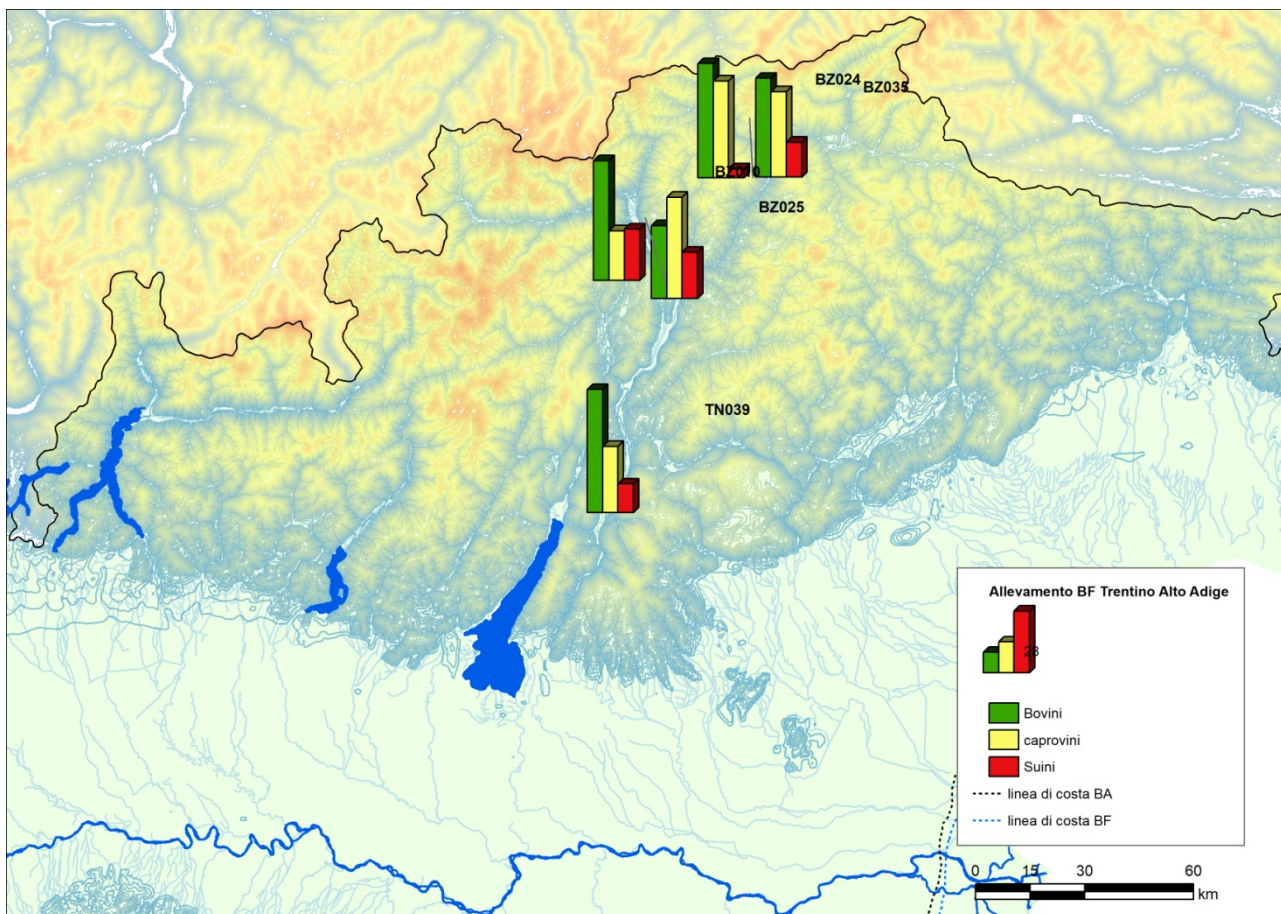


Fig.3.10. Distribuzione dell'allevamento durante il BF nel Trentino-Alto Adige.

In questo contesto, le faune del Trentino Alto Adige mostrano una differente evoluzione delle forme di allevamento a seconda del periodo considerato, passando da un'economia in cui la pastorizia è fortemente prevalente nelle fasi più antiche (oltre il 50% nelle palafitte di Ledro e Fiavè) ad un'altra dove invece prevalgono i bovini, come negli insediamenti del Bronzo Medio e Recente dell'Alto Adige. Si può ipotizzare che le scelte dipendano dalla minore o maggiore disponibilità di aree destinate allo sfruttamento agricolo, ovvero di aree adatte al pascolo dei bovini. I territori con vaste aree aperte e suoli leggeri, come quelli in particolare di Appiano, si prestavano maggiormente all'allevamento della popolazione bovina, mentre nel territorio di Ledro, che doveva essere ancora molto boscoso e con limitate aree agricole, era maggiore l'allevamento dei caprovini rispetto a quello dei bovini (Riedel, Tecchiati 2002, p. 123).

Nei territori con situazioni morfologiche e ambientali diverse, l'alta percentuale dei bovini può indicare una precisa scelta economica e culturale adottata dalle comunità dell'età del Bronzo, talvolta in crescita tra BA e BM-BR, in cui le popolazioni si caratterizzano per abitudini alimentari e di gestione delle risorse. La presenza dell'alpeggio nelle quote superiori alla linea del bosco poteva rappresentare una forte attrazione per questa scelta strategica. Da rilevare il fatto che i buoi del Bronzo finale presentano una forte diminuzione delle dimensioni rispetto a quelli della prima parte dell'età del Bronzo (De Grossi Mazzorin, Riedel, Tagliacozzo 2005).

Le caratteristiche che sembrano mantenersi costanti per tutto l'arco cronologico considerato sono la scarsa incidenza della caccia e dell'allevamento suino nell'economia di sussistenza degli abitati. Anche per i maiali che mostrano dati discordanti tra i vari siti si può ipotizzare un fattore culturale, anche se i valori potrebbero dipendere dalla tipologia dei siti. La scarsità dei maiali (tra il 5 e il 15% circa) documentata nel BA, come dimostrano i siti di Schnalserhof (6%) e di Nössing (10%), sembra

mantenere percentuali analoghe a Sotćiastel e Albanbuhel nel BM e BR. Quando invece è documentata una crescita in percentuale nelle fasi avanzate del BM e BR come a Laion, e poi nel Bronzo finale come testimoniato nei siti a sud di Bolzano (Appiano, Vadena) (Salvagno, Tecchiati 2011, p.153) può far ipotizzare uno sfruttamento destinato ad una produzione di carne. Questa dovrebbe essere analizzata approfondendo le tecniche di conservazione delle derrate carnee utile soprattutto per il consumo durante i mesi invernali. Dal momento che questa caratteristica sembra interessare tutti gli *habitat* è presumibile che esso non dipenda esclusivamente dall'ambiente, ma da precise scelte economiche e culturali.

### **Area Benacense (Tab.3.3)**

Per area Benacense si intende la regione interessata dagli insediamenti palafitticoli posti attorno al lago di Garda e nei laghetti dell'anfiteatro morenico dove è ben documentato un consistente incremento del popolamento a partire dall'antica età del Bronzo fino al Bronzo Recente (De Marinis 2000).

La particolare conservazione dei contesti di abitato, frequentemente in ambiente anerobico per la presenza di contesti sommersi o di falde elevate, costituisce un ottimo punto di riferimento per la comprensione delle strategie alimentari. La continuità di vita degli abitati inoltre permette un'analisi molto più approfondita e puntuale delle variazioni nel tempo degli animali domestici e del loro utilizzo. Proprio per l'eccezionale conservazione dei resti organici si dispone in alcuni siti di una buona sequenza stratigrafica che aumenta la qualità del dato archeozoologico (es. Lavagnone: Curci 2013; De Grossi Mazzorin, Solinas 2013).

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Barche di Solferino	MN024	BA	2470	39,00	30	31	Riedel 1976; Riedel 1989, p.92; Maini 2013, p.271
Cà' Nova di Cavaion	VR020	BA BM		50,30	35,7	14	De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Castellaro Lagusello	MN028	BM BR		35,00	48,8	16,2	De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Cisano	VR031	BA BM	582	34,20	50,4	15,4	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Isolone del Mincio	MN027	BR	2925	43,80	36,1	20	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Lavagnone "Area A" BA1A	BS002	BA1A	617	15,90	59,6	24,5	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A" BA1B	BS002	BA1B	1312	24,20	55,6	20,3	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A" BAII	BS002	BA2	2956	26,20	50,7	23,1	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155

Lavagnone "Area A" BMI	BS002	BM1	1841	33,60	44,3	22,2	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A" BMII B	BS002	BM2B	265	29,40	38,5	32,1	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A" BMII B/III	BS002	BM2B BM3	326	35,00	28,5	36,5	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area B" BA1	BS002	BA1A BA1B BA1C	2638	21,30	54,5	24,1	Curci 2013, p.110
Lucone "Area A e B"	BS004	BA BM		34,10	37,6	28,3	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lucone "Area D" Fase 1	BS004	BA1	1764	14,10	39,2	46,7	Bona 2011; De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lucone "Area D" Fase 2	BS004	BA1	6853	17,20	34,1	48,8	Bona 2011; De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Peschiera	VR023	BM BR	391	42,30	35,8	21,8	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476

Tab.3.3. Domestici area Benacense. N.R. totale domestici determinati; \* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).

#### **BS004 Lago di Lucone (BS) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

Le faune studiate da P. Catalani (1980-81) provenienti dagli scavi 1965-1971, datate tra il BA-BM dimostrano che la caccia è poco rappresentata (5%) mentre la maggioranza dei resti faunistici appartengono ad animali domestici. All'interno dei domestici gli animali più presenti nel *record* archeologico sono i caprovini (40%) con una prevalenza delle capre sulle pecore (1:6-7). Anche i bovini hanno un'alta percentuale (31,8%) e per loro è stato suggerito che la maggior parte venisse utilizzata o per la produzione di latte o per lo sfruttamento nelle attività agricole e solo una parte minore per l'approvvigionamento di carne. Nel campione di faune studiate da F. Bona (2011) provenienti dai nuovi scavi, è stata individuata un'alta percentuale di maiali seguiti dai caprovini. L'alta percentuale di animali uccisi entro l'anno di vita, indica lo sfruttamento alla produzione di latte e carne pregiata (De Grossi Mazzorin 2013a, p.156). Al Lucone è anche documentata la raccolta di molluschi di acqua dolce (*Unio*) e la presenza di testuggini palustri.

#### **BS002 Lavagnone (BS) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

Le ricerche archeologiche al Lavagnone (Perini 1981; De Marinis 2013) e il recente studio realizzato da Jacopo De Grossi Mazzorin e Anna Maria Solinas (2013) per i settori "A" ed "E" e Antonio Curci (2013) per il settore "B", permettono di fare una scansione più articolata cronologicamente delle faune rispetto agli altri siti (Tab.3.4). La maggior parte dei resti faunistici appartiene alle principali categorie di animali domestici (bovini, caprovini e suini) che rientravano nell'alimentazione abituale.

Sito	Cronologia	Bue %	Caprovini %	Suini %	Bibliografia
Lavagnone "Area B"	BA1	21,30	54,5	24,1	Curci 2013, p.110; De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BA1A	15,90	59,6	24,5	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BA1B	24,20	55,6	20,3	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BA2	26,20	50,7	23,1	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BM1	33,60	44,3	22,2	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BM2B	29,40	38,5	32,1	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155
Lavagnone "Area A"	BM2B BM3	35,00	28,5	36,5	De Grossi Mazzorin 2013a, p.155

Tab.3.4. Sintesi dei dati archeozoologici del sito del Lavagnone.

Nelle fasi abitative del BA il bue non è particolarmente abbondante, le sue percentuali infatti oscillano tra i 15,9% e il 26,2%, mentre è meglio rappresentato nel BM anche se non oltrepassa mai il 35% dei domestici. In tutte le fasi i dati sulla mortalità dei bovini mostra la tendenza a tenere più della metà della mandria in vita per lungo tempo (oltre i 42 mesi di vita). È probabile, che tale scelta fosse relativa alla produzione di latte o ai lavori agricoli, confermata dalla maggior percentuale di individui femminili o castrati<sup>16</sup>. I caprovini nelle fasi del BA sono preponderanti sui bovini e suini in tutte le aree di scavo, e solo dal BM avanzato vengono sostituiti dai suini. Generalmente le greggi erano formate sia da pecore che da capre con una preponderanza delle pecore, in rapporto di 4:1. Solo nelle prime fasi del BA1A è stato rilevato che le capre costituivano circa un terzo del gregge (De Grossi Mazzorin, Curci, Giacobini 2013, p.379; De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.71). Si osserva inoltre, in tutte le fasi cronologiche, una bassa mortalità entro i primi 6 mesi di vita, mentre la percentuale cresce tra i 6 e i 12 mesi, raggiungendo il 38,3% nel BA1A, e diminuendo progressivamente intorno al 20% nel BA2 e tra il 7 e il 15% nel BM. È evidente un interesse prevalente verso la produzione di carne confermata dalla scarsa convenienza di tenere gli animali in vita oltre il secondo e il terzo anno di vita. Anche l'assenza di mortalità neonatale (tra 0 e 2 mesi) potrebbe indicare una scarsa attenzione per la produzione del latte.

I resti faunistici riferibili ai suini sono scarsi nelle prime fasi dell'abitato, mentre aumentano nelle fasi avanzate del Bronzo Medio. I dati sulla mortalità indicano che nelle prime fasi dell'abitato gran parte degli animali venivano macellati entro il primo anno di vita, questa percentuale tende progressivamente a diminuire nel BA2 (36,1%) e durante il BM in cui i maiali vengono tenuti in vita più a lungo e si tende a ucciderli tra il secondo e il terzo anno d'età, quando questi animali raggiungevano la loro massima resa in carne (De Grossi Mazzorin, Curci, Giacobini 2013, p.380).

### **MN028 Castellaro Lagusello (MN) BM-BR. Abitato palafitticolo.**

I dati preliminari sullo studio dei macromammiferi provenienti dal sito di Lagusello hanno messo in risalto le tre principali categorie di animali domestici, con una prevalenza di caprovini (48,8%), seguiti dai bovini (35%) che probabilmente era una delle principali fonti di alimentazione carnea, e infine il maiale (16,2%) (Malerba et al. 2006; De Grossi Mazzorin 2009, p.172). Merita l'attenzione di un particolare contesto (livello 104) datato alla fase avanzata del BA (XVIII sec.a.C). Dei 2263 resti archeozoologici relativi ai mammiferi le faune identificate mostrano la presenza di *Lepus europaeus*, *Vulpes vulpes*, *Canis familiaris*, *Sus scrofa*, *Cervus elaphus*, *Capreolus capreolus*, *Ovis vel*

<sup>16</sup> Si veda un ulteriore approfondimento sull'uso del bovino al Lavagnone e sulla resa in carne a pag.246.

*Capra*, *Bos taurus*, con una predominanza dei domestici. La particolarità del contesto sta nell'elevata percentuale di tracce di macellazione (circa il 40%), frequentemente ripetute negli stessi punti, che conferma lo sfruttamento della carne nell'alimentazione umana ed una standardizzazione delle modalità di taglio delle carni (Alhaique et al. 2004).

#### **MN024 Barche di Solferino (MN) BA. Abitato palafitticolo.**

Nelle faune studiate da Riedel (1976a) nel villaggio palafitticolo scavato nel 1938, si osserva una prevalenza dell'allevamento degli animali domestici (83,8%) con riferimento ai selvatici provenienti dall'attività di caccia (16,20%). Tra gli animali domestici i bovini (38,9%) era la principale fonte di alimentazione carnea, seguita dal maiale e dai caprovini con valori più o meno simili. L'età di macellazione dei bovini indicano una presenza di 42,5 % molto giovani, 15% giovani e 42,5% adulti. I primi indicano che gli animali venivano macellati per la carne mentre gli adulti probabilmente venivano utilizzati per i lavoro dei campi, il latte e la riproduzione. I caprovini possono essere divisi in due gruppi equivalenti, i primi composto di animali molto giovani che venivano macellati per la carne, mentre i secondi adulti sfruttati per il latte, la lana e la riproduzione. Il maiale evidentemente era sfruttato prevalentemente per la carne di conseguenza macellato molto giovane (40%) (Riedel 1976a, p. 300).

#### **VR023 Peschiera Setteponti (VR) BM-BR. Abitato palafitticolo.**

Le faune studiate da Riedel (1982a) appartengono quasi tutte ad animali domestici (98%) con il bue in primo luogo (42,3%) seguito da caprovini (35,8%), con prevalenza delle pecore sulle capre, e infine dai maiali (21,8%) tutti con dimensioni relativamente piccole. Tra i selvatici figurano principalmente il cervo e il capriolo (De Grossi Mazzorin, Riedel, Tagliacozzo 2005, p. 304).

#### **MN027 Isolone del Mincio (MN) BR. Abitato palafitticolo.**

Anche in questo caso le faune studiate da Riedel (1975) sono in maggioranza domestiche, con solo il 4% di animali provenienti dalla caccia (cervi, caprioli e cinghiali). Tra i domestici l'animale più frequente è il bue (43,8%), seguono i caprovini (36,1%) e in minor misura il maiale (20%) (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 157).

#### **VR031 Cisano (VR) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

La fauna comprende quasi esclusivamente domestici. Gli animali più frequenti sono i caprovini (50,4%), con maggiore percentuale di pecore sulle capre, segue il bue (34,1%) ed infine, meno rappresentato, il maiale (15,4%). Dei selvatici sono presenti solo due resti di cervo e uno di lupo (Riedel 1990).

#### **VR020 Ca' Nova di Cavaion (VR) BA-BM. Abitato palafitticolo.**

Le faune presenti nell'insediamento (Malerba, Fasani 1999) sono prevalentemente domestiche e sono composte da un'alta percentuale di bovini (50,3%) e caprovini (35,7%) e in misura minore dai suini (14%). Si nota una prevalenza delle pecore sulle capre e uccise prevalentemente, che così come i bovini, in età adulta.

### Sintesi regionale area benacense

Nella economia delle palafitte sembra prevalere l'allevamento bovino o caprovino, con percentuali equilibrate sfruttando le caratteristiche ambientali ed in particolare la disponibilità idrica costante. L'unico momento con una scarsa presenza di bovini e probabile denominatore comune nell'area benacense sono le fasi del BA (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 158).

Nella economia delle palafitte sembra prevalere l'allevamento bovino o caprovino, con percentuali equilibrate sfruttando le caratteristiche ambientali ed in particolare la disponibilità idrica costante. L'unico momento con una scarsa presenza di bovini e probabile denominatore comune nell'area benacense sono le fasi del BA (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 158).

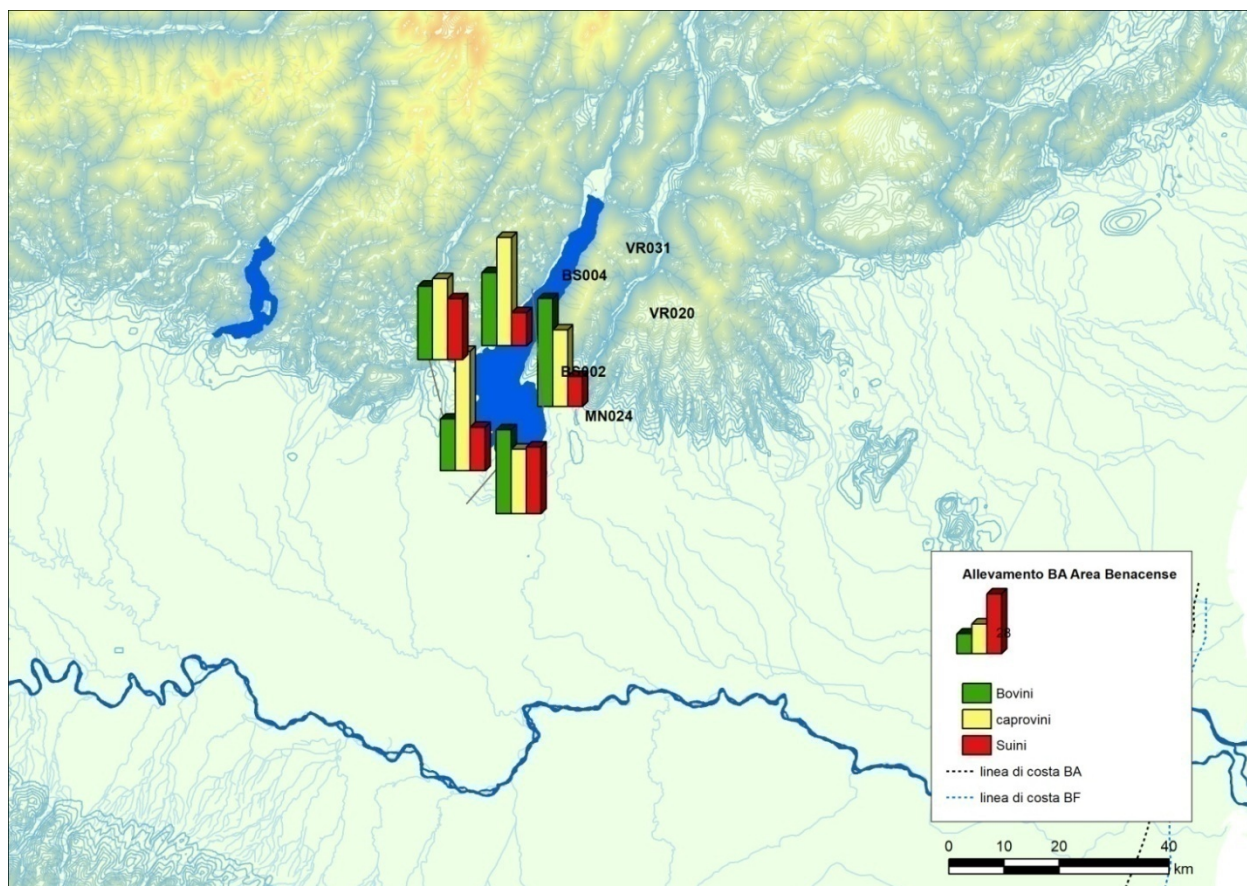


Fig.3.11. Distribuzione dell'allevamento durante il BA nell'area benacense.

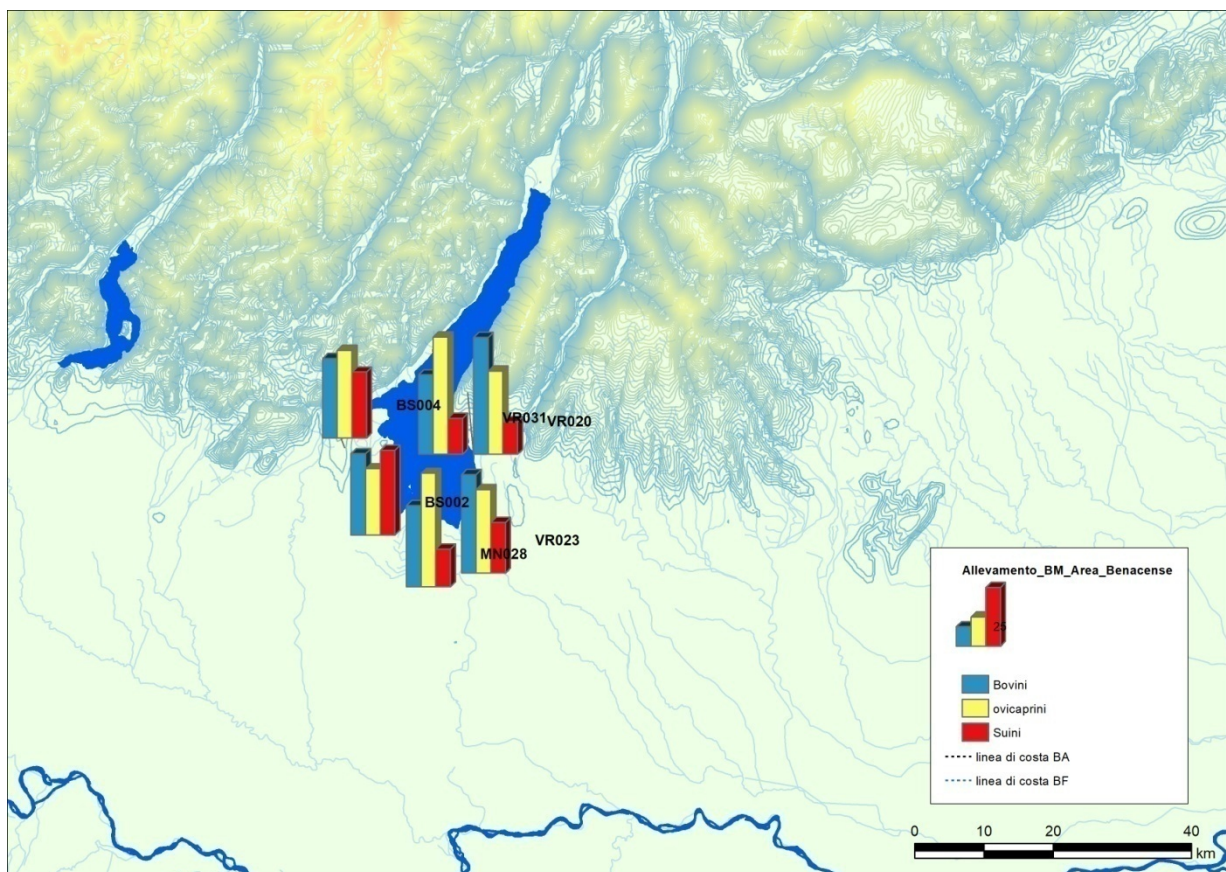


Fig.3.12. Distribuzione dell'allevamento durante il BM nell'area benacense.

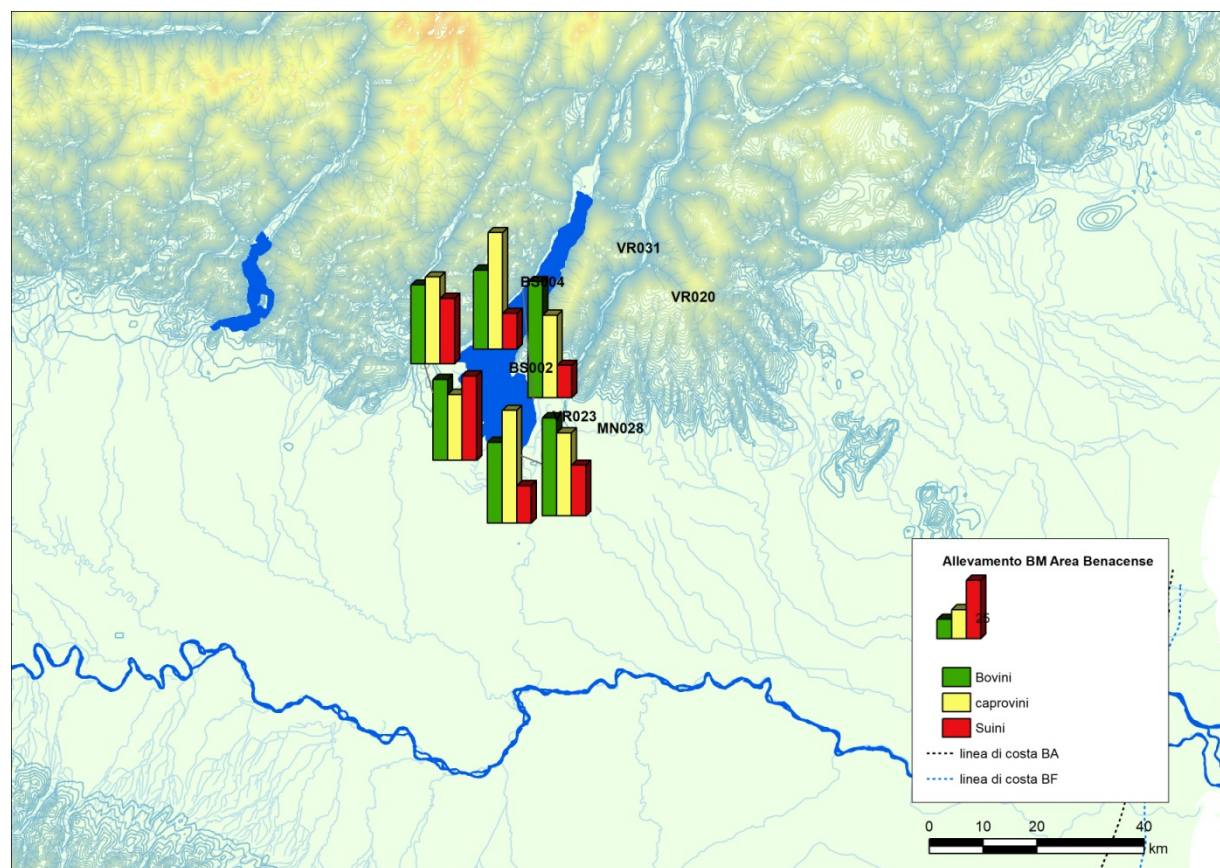


Fig.3.13. Distribuzione dell'allevamento durante il BR nell'area benacense.



Si discostano da questa ricostruzione solo la palafitta del Lucone (area D) ed il sito di Canàr entrambi caratterizzati, invece, da una percentuale importante di suini (tra il 45 e il 50% ca.) e scarsi bovini. Lucone (area D) è l'unico sito in cui l'allevamento dei maiali sembra rivestire un'importanza fondamentale nell'apporto proteico dell'alimentazione, ma il dato potrebbe rappresentare un particolare contesto stratigrafico e si attendono per una conferma i dati dei nuovi scavi attualmente in corso (Baioni et al. 2014).

Per quanto riguarda la taglia dei bovini si è visto che generalmente si passa da taglie maggiori del Bronzo antico a taglie decisamente più piccole nella media e tarda età del Bronzo (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013). Questo fenomeno è stato interpretato da Riedel (1986) come una selezione intenzionale di bovini più piccoli e meglio gestibili. Anche per le pecore si nota un decremento dell'altezza media in senso diacronico dal Bronzo antico al Bronzo Recente. Generalmente le greggi erano formate da un numero maggiore di capre rispetto alle pecore, in media con un rapporto di 1:4 (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 158). L'attività venatoria, esercitata prevalentemente verso animali di grossa taglia, come cervi e caprioli e in misura minore cinghiali, sembra influire marginalmente nell'economia di sussistenza e solo occasionalmente (Lavagnone e Lucone) raggiunge percentuali più elevate. La presenza di piccoli mammiferi, come volpe, gatto selvatico, lepre, martora o faina, lontra e castoro sono da considerare come prede occasionali (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 160).

#### **Area della pianura lombarda (Tab.3.5)**

La pianura lombarda è interessata da un'espansione demografica che avviene nella fase avanzata del BA e soprattutto nel corso del BM e BR. Per il Bronzo antico non ci sono ancora sufficienti dati sull'allevamento per affermare strategie diverse da quelle dei siti lacustri o genericamente umidi dell'area benacense confrontare le strategie di sfruttamento delle risorse. L'espansione del popolamento nella pianura avviene nelle fasi del BM prevalentemente seguendo i fiumi alpini, caratterizzati da un apporto idrico costante e da una situazione morfologica di incisione della pianura con scarsi apporti alluvionali.

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Castellaro del Vhò (generale)	CR007	BM	1648	29,20	49,4	21,3	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin, 2009, p.172
Castellaro del Vhò (f.14I)	CR007	BM2A	350	22,60	53,3	24,1	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Castellaro del Vhò (f. 4II-5b)	CR007	BM2B	805	26,10	46,3	27,5	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Castellaro del Vhò (f.5)	CR007	BM3	280	21,40	54,6	24	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262

Castellaro del Vhò (f. 6-7)	CR007	BR1	213	20,20	58,7	21,1	Di Martino, Girod, Di Giancamillo 2001; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Lagazzi	CR011	BA BM	–	30,90	43,2	25,9	De Grossi Mazzorin, 2009, p.172
S. Salvatore Ostiano	CR017	BA	455	61,50	25,6	11	Clark 1982

Tab.3.5. Domestici pianura lombarda. N.R. totale domestici determinati;\* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).

### **CR017 San Salvatore di Ostiano (CR) BA. Abitato generico.**

La campagna di scavo di 1980 a ha restituito una piccola quantità di resti faunistici che sono stati analizzati da Clark (1982) e ha permesso di datare il materiale all'antica età del Bronzo. L'economia dell'insediamento era basata fundamentalmente sui bovini (61,5%), mentre minore era il contributo alimentare dei caprovini (25,6%) e dei suini (11%). L'assenza di bovini anziani suggerisce che gli animali non fossero utilizzati per la trazione. Mentre i caprovini erano probabilmente di poca importanza come risorsa carne e potrebbero essere stati tenuti vivi fino a età adulta principalmente per ottenere prodotti secondari come latte o lana. I maiali dimostrano che erano abbattuti quando avevano raggiunto un peso ottimale (oltre il secondo anno di vita) rispetto allo sforzo necessario per la loro manutenzione (Clark 1982).

### **CR011 Lagazzi (CR) BA-BM1. Abitato palafitticolo.**

La fauna dello scavo del 1984 studiata da C. Cavallo (2000) e datata tra la fine del Bronzo antico e il Bronzo Medio iniziale, presenta una percentuale abbastanza equilibrata nella presenza delle tre principali categorie di animali domestici, con una leggera prevalenza di caprovini (43,2%) rispetto ai bovini (30,9%) e ai suini (25,9%). Come in altri siti palafitticoli le pecore predominano sulle capre con un rapporto di 4 a 1. L'analisi dell'età di morte dei caprovini indica che circa la metà del gregge era uccisa entro il primo anno di vita e la restante tra il secondo e il terzo anno, suggerendo pertanto un allevamento indirizzato soprattutto alla produzione di latte e carne. Anche i bovini tra cui predominano gli individui giovani o appena maturi sembrano allevati per lo stesso scopo. La fauna selvatica rappresentata soprattutto da cervi, meno frequenti caprioli e cinghiali costituisce circa il 4% del campione archeozoologico (De Grossi Mazzorin 2013a, p. 156).

### **CR007 Castellaro del Vhò (CR) BM-BR. Abitato palafitticolo.**

Il sito evidenzia un'economia basata prevalentemente sulla pastorizia, con una maggiore frequenza delle pecore sulle capre con percentuali che si mantengono molto alte sia per il BM (53,3%) che per il BR (58,7%). Con una percentuale di maiali molto bassa (BM: 24,1%; BR21,1%) che lo accomuna ad altri siti come Monte Leoni e Pilastrini di Bondeno. I Bovini invece si mantengono stabile tra BM (22,6%) e il BR (20,2%) (De Grossi Mazzorin 2013f, p.262).

### **Sintesi Regionale della pianura lombarda**

I dati relativi al popolamento della pianura lombarda necessitano di ulteriori ricerche. Allo stato attuale le percentuali disponibili mostrano una ripartizione degli animali domestici che si doveva

adattare alle morfologie del territorio. Importante è l'alta percentuale dei bovini, nonostante le strategie di allevamento abbiano preferito la pastorizia soprattutto nelle fasi di BM e BR.

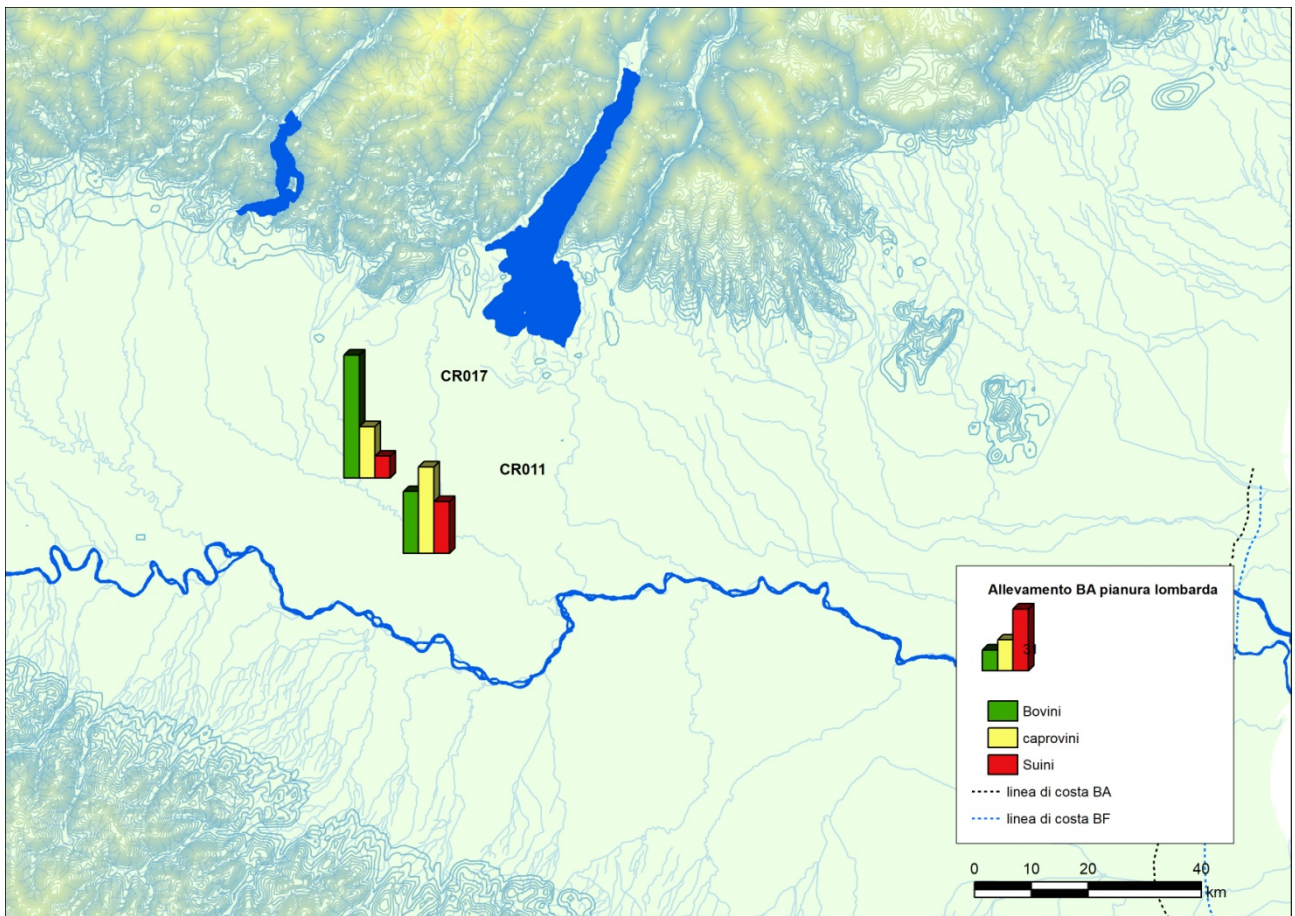


Fig.3.14. Distribuzione dell'allevamento durante il BA in Pianura lombarda.

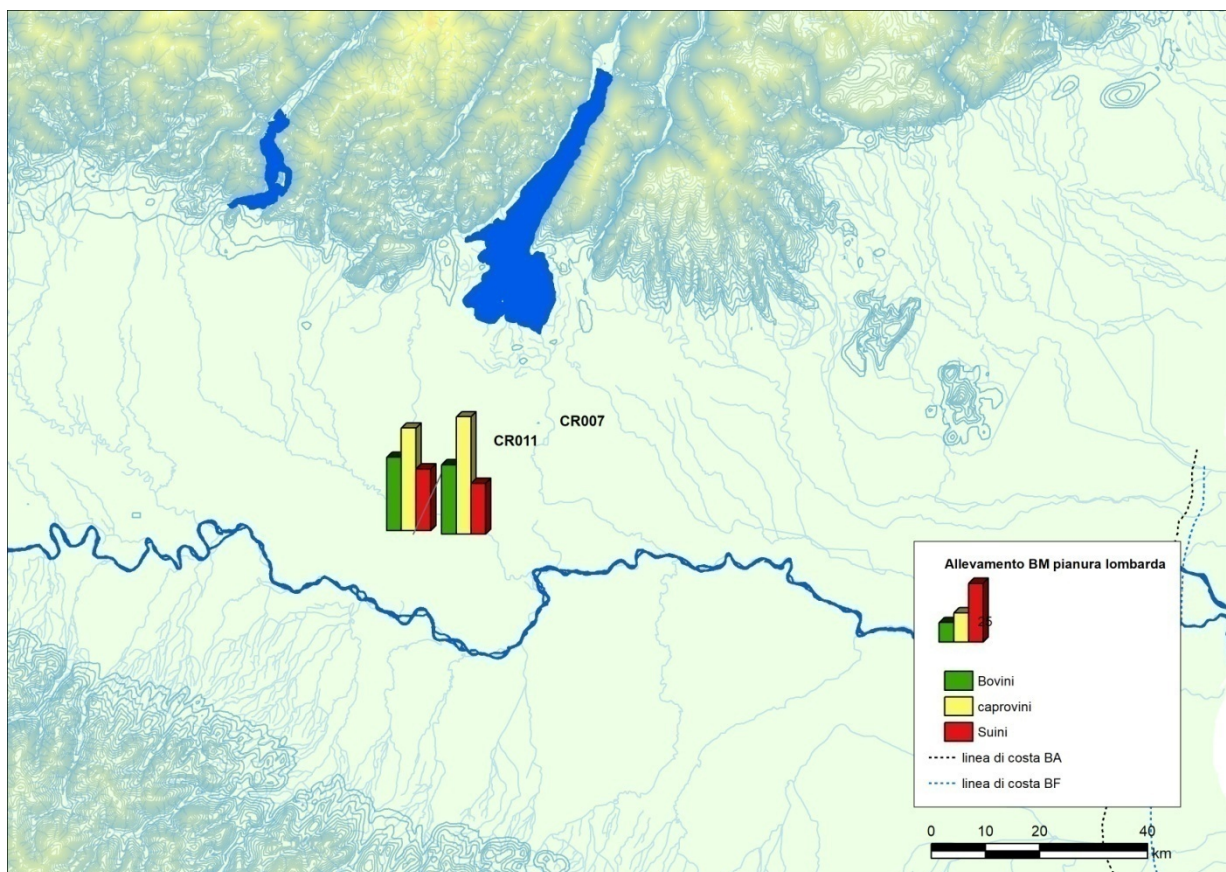


Fig.3.15. Distribuzione dell'allevamento durante il BM in Pianura lombarda.

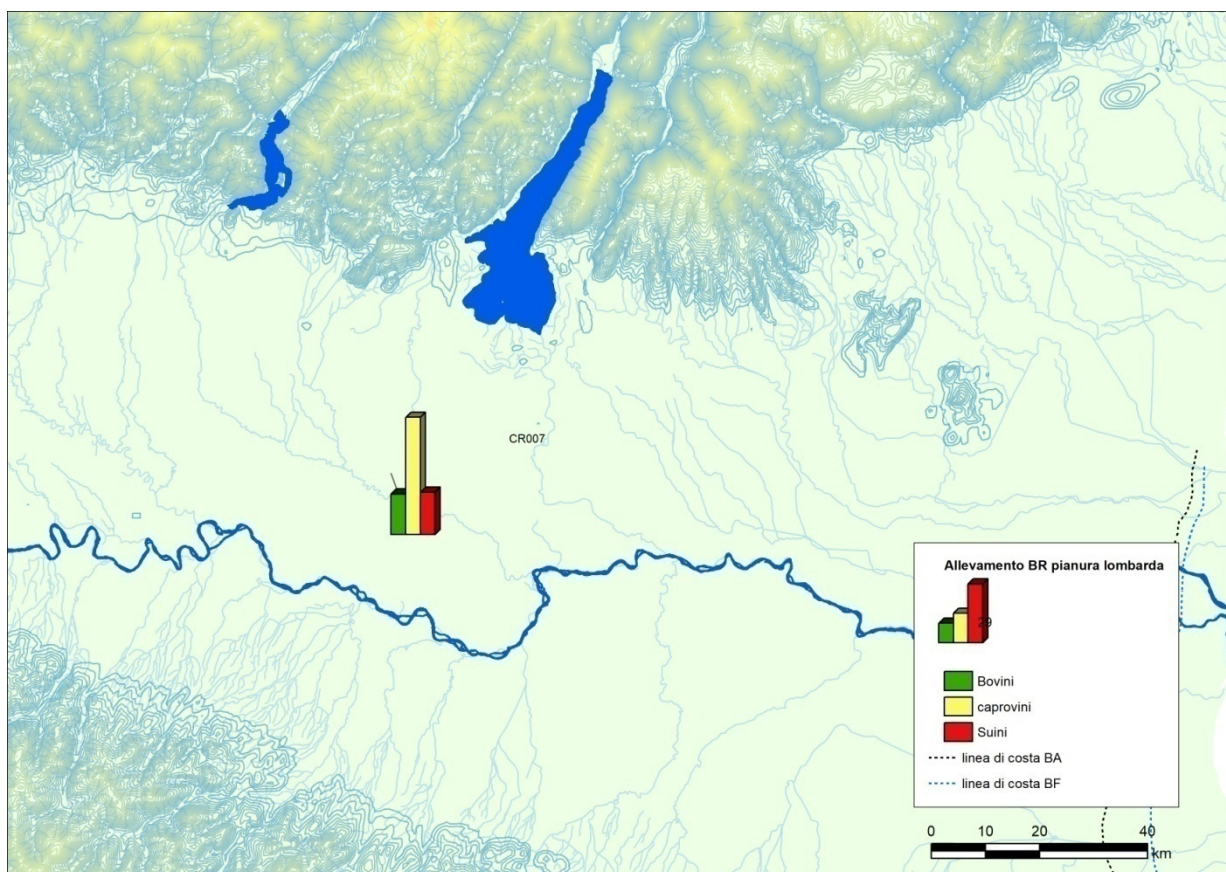


Fig.3.16. Distribuzione dell'allevamento durante il BR in Pianura lombarda.

**Area della pianura veneta** (Tab.3.6)

Gran parte delle conoscenze sulla gestione delle risorse animali nel Veneto durante l'età del Bronzo sono basate sui lavori di Alfredo Riedel (1976a; 1976b; 1986; 1992; 1993; 1996; 1998) effettuati nella seconda metà del XX secolo. I suoi studi hanno contribuito a delineare l'evoluzione delle strategie di sussistenza legate all'allevamento con numerosi confronti con altri contesti dell'Italia settentrionale, costituendo un importante punto di riferimento per la ricerca odierna. Negli ultimi anni il quadro degli insediamenti conosciuti si è ampliato, con la scoperta di nuove evidenze abitative che hanno restituito nuovi dati al quadro fin'ora conosciuto (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015). Il territorio delle Valli grandi Veronesi (VGV) è ben noto alla letteratura archeologica per i siti arginati dell'età del Bronzo, alcuni dei quali sono oggetto di studi in corso. Si presume che il quadro disponibile sui dati archeozoologici possa essere modificato nel prossimo periodo.

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Bovolone	VR091	BM BR	2367	53,10	19,40	18,4	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015, p.323
Canar, di S. Pietro Polesine	RO004	BA2 BM1	20235	25,50	29,1	45,4	Riedel 1998
Cavalzara	VR030	BR BF	–	41,30	30,3	28,2	Maini, Curci 2013b, p.358
Feniletto	VR029	BM BR	88	40,40	44,1	15,4	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Fondo Paviani (generale)	VR009	BR BF	–	53,20	24,1	22,5	Maini, Curci 2013b, p.358
Fondo Paviani	VR009	BR2	762	25,70	40,4	33,8	De Grossi Mazzorin 2015 p.391
Fondo Paviani	VR009	BF1 BF2	174	23,00	37,3	39,6	De Grossi Mazzorin 2015 p.395
Muraiola	VR044	BM		34,10	46,9	19	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Nogarole. I Camponi	VR047	BM1 BM2	298	37,50	41,7	20,6	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Povegliano - Via Roma	VR153	BA2	316	63,30	17,00	17,40	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015, p.323
Quarto del Tormine	VR007	BM1	286	38,90	47,4	13,6	Riedel 1987, p.118; De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Sabbionara	VR040	BR	–	68,80	22,1	8,9	Maini, Curci 2013b, p.358
Tombola	VR015	BM2 BR1	1114	26,20	38,60	26,30	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015, p.323
Vалlette di Cerea	VR166	BR	236	36,00	20,30	34,70	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323

Tab.3.6. Domestici pianura veneta. N.R. totale domestici determinati.

#### **VR073 Povegliano - Via Roma (VR) BA2. Abitato.**

Il sito di Povegliano-via Roma si discosta da altri siti della pianura veneta perché sembra essere finalizzato principalmente allo sfruttamento dei bovini rappresentati da un'elevata percentuale nei resti archeozoologici (63,3%). È stata osservata una frequenza più alta di individui adulti (60%) e pertanto utilizzati come forza lavoro o per l'uso dei prodotti secondari rispetto a quelli di età inferiore ai due anni, probabilmente macellati per ottenere tagli di carne qualitativamente migliori. I maiali (17,4%) sono abbattuti prima del raggiungimento del secondo anno di età e confermano la finalizzazione alla produzione di carne. L'analisi dei caprovini rappresentati in percentuale simile ai maiali (17%) ha mostrato una distinzione tra le capre, maggiormente rappresentate per individui e numero di resti e le pecore. Le prime sono abbattute prima del raggiungimento del 4° anno di età, con concentrazioni maggiori tra i 6 e i 12 mesi ed 36 e 48 mesi dimostrano un interesse rivolto alla carne, al contrario delle pecore che sono mantenute in vita ben oltre i 4 anni verosimilmente per la produzione laniera (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p. 321).

#### **RO004 Canà di S. Pietro Polesine (RO) BA2-BM1**

La fauna dell'insediamento studiata nel 1998 da Riedel è costituita prevalentemente da animali domestici (96,1%) tra cui, a differenza di altre palafitte, prevale il maiale (45,4%) rispetto ai caprovini (29,1%) e ai bovini (25,5%). Nelle strategie di allevamento si osserva che i bovini venivano macellati molto giovani e tra gli animali adulti e subadulti prevalgono le femmine tenute in vita presumibilmente per la riproduzione e la produzione di latte. Anche i caprovini sono rappresentati prevalentemente da femmine, e non si riscontra che venissero macellati molto giovani. Gli studiosi ipotizzano che, oltre ad allevarle per la produzione di carne, potessero essere per la produzione di lana. Inoltre è stato rilevato una gran quantità di resti di pesce, indicando un interesse per le attività relative alla pesca. In particolare sono stati identificati le ossa di lucci (18%), tinca (65%) e scardole (15%) (De Grossi Mazzorin, Frezza 1998).

#### **VR007 Quarto del Tormine (VR) BM1. Abitato.**

Il sito al pari di altri della pianura veneta evidenzia un tipo di economia di allevamento con una prevalenza di caprovini (47,4%) e bovini (38,9%), mentre i suini sono poco rappresentati (13,6%). (Riedel 1987; De Grossi Mazzorin 2009, p.172)

#### **VR047 Nogarole. I Camponi BM1-BM2. Abitato.**

La economia è basata sull'allevamento con una maggiore predominanza dai caprovini (41,7%), a seguire dai bovini (37,5%) e infine i suini (20,6%). Sia i buoi che i caprovini venivano macellati in età adulta, indicando un loro utilizzo sia per il lavoro nel campo (bovini) che per l'ottenimento di lana (Riedel 1992, De Grossi Mazzorin 2013f, p. 261).

#### **VR044 Muraiola (VR) BM2. Abitato.**

La fauna studiata da Riedel (1997) è costituita prevalentemente da animali domestici con una discreta presenza di selvatici (8%) dove il cervo è l'animale preponderante. Tra gli animali domestici prevalgono i caprovini (46,9%) rispetto a bovini (34,1%) e suini (19%). All'uguale che negli altri siti le pecore sono più rappresentate delle capre (3,5:1) (Riedel 1997; De Grossi Mazzorin 2013a, p.155).

#### **VR015 Tombola (VR) BM2-BR1. Abitato.**

Le strategie di gestione delle risorse animali evidenzia un'economia prettamente pastorale. Le greggi (38,6%) a Tombola sono miste, con un rapporto di 2:1 fra pecore e capre; quest'ultime presentano un tasso di mortalità elevato (50% degli individui circa) tra i 6 e i 24 mesi, mentre le pecore sono mantenute in vita oltre i 4 anni. Il maiale (26,3%) evidenzia una macellazione di quasi l'80% della popolazione, prevalentemente maschile, tra uno e due anni. I bovini (26,2%) vengono mantenuti in vita fino all'età adulta (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.321).

#### **VR029 Feniletto (VR) BM-BR. Abitato.**

Nella torbiera di Feniletto, (Oppeano Veronese) vecchi scavi hanno messo in luce materiali studiati recentemente attribuibili al Bronzo Recente. Le faune, raccolte nei primi del '900. mostrano buoi e caprovini abbastanza frequenti (rispettivamente circa il 40 e il 44%) a differenza del maiale (15,4%) (Riedel 1982b). Gli animali selvatici, costituiti prevalentemente da cervo e capriolo, sono rari (De Grossi Mazzorin 1996a, pp.198-200; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476).

#### **VR091 Bovolone (VR) BM-BR. Abitato.**

L'allevamento a Bovolone mostra una percentuale dei domestici pari al 92,6% dei resti determinati ed una fauna selvatica pari al 7,4%. Un recente studio effettuato sui domestici (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015 p.323) indica uno sfruttamento differenziato che durante il BR evidenzia un forte incremento dei bovini (53,1%), mentre caprovini (19,4%) e suini (18,4%) sono comunque abbondanti. Particolarmente di interesse è la marcata attestazione del cavallo con una percentuale vicina all'8%, anomala rispetto agli altri siti di questo periodo. Le curve di mortalità degli animali domestici evidenziano precise strategie di allevamento: i bovini presentano oltre il 50% dei capi di età superiore ai 42-48 mesi evidenziando una chiara tendenza a mantenere in vita gli individui sino all'età adulta per sfruttarne la forza lavoro o i prodotti secondari. La restante popolazione bovina era abbattuta entro i due anni probabilmente per ottenere tagli di carne qualitativamente migliori. I caprovini venivano allevati in greggi miste, con una prevalenza di pecore sulle capre con un rapporto di 2:1. I dati sull'età di morte mostrano una tendenza, soprattutto per le pecore, a mantenerle in vita il più a lungo possibile per sfruttarne lana e latte. Tra gli animali selvatici sono attestati il cervo (56 reperti), il capriolo (10 reperti), il cinghiale (5 reperti), qualche resto d'avifauna, e un solo frammento di carapace di testuggine palustre.

#### **VR040 Sabbionara (VR) BR. Abitato.**

Il campione faunistico è composto quasi esclusivamente di animali domestici (quasi il 90% dei resti) mentre gli animali selvatici sono abbastanza scarsi e costituiti esclusivamente da cinghiale e cervo. A differenza di quanto si verifica di solito negli altri insediamenti, il dato archeozoologico è caratterizzato dalla presenza di scheletri bovini più o meno completi che influenza la percentuale elevata (intorno al 69%) del numero di resti determinati. Mentre caprovini (8,9%) e suini (22,1%) (Riedel 1993; Maini, Curci 2013b, p. 358).

#### **VR166 Vallette di Cerea (VR) BR. Abitato.**

L'insieme faunistico è costituito da greggi (20,3%) composte prevalentemente da pecore, in rapporto di 3: 1 sulle capre. Le età di abbattimento per quanto riguarda le pecore, e intorno all'anno probabilmente per sfruttarne la carne e mantenute in vita fino all'età adulta, per

recuperarne lana e latte. Il maiale (34,7%) viene generalmente ucciso tra uno e due anni, evidentemente allevato per la produzione di carne. La gestione dei bovini (36%) sembra essere finalizzata al mantenimento dei capi sino all'età adulta, anche se si osserva un picco di mortalità tra i 12-24 mesi (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.321-323).

#### **VR009 Fondo Paviani (VE) BR-BF. Terramara.**

Il sito indagato a partire dal 2007 da G. Leonardi e M. Cupitò dell'Università di Padova, ha restituito abbondanti materiali faunistici, prevalentemente relativi alle fasi abitative attribuibili tra BR (campione 1) e il BR2 / BF1-2 (campione2). Gli animali domestici costituiscono la maggior parte dei resti (rispettivamente 87,3% e 88,8% per ciascun campione); i selvatici sono rappresentati specialmente da cervidi (cervi e caprioli), cinghiali, uccelli vari e testuggini palustri. Data la scarsa attestazione, caccia e pesca non dovevano pertanto rivestire un ruolo importante nell'economia di sussistenza dell'abitato.

Seguendo l'analisi elaborata sulle fasi avanzate di Fondo Paviani da De Grossi Mazzorin (2015, p. 390) si può affermare che nel BR2 la pastorizia fosse l'attività economica maggiormente sviluppata. Nella fase più recente invece i suini diventano maggiormente importanti, raggiungendo ca. il 40% dei resti determinati (De Grossi Mazzorin 2015, p. 393).

Le analisi dei resti di bovini (25,7% per il BR2 e 23% per il BR2 avanzato/BF1 -2) mostrano che per il BR2 gran parte degli animali era stata macellata in età adulta, il 30% superava i 42 mesi di vita.

La recente analisi proposta da De Grossi Mazzorin mostra in dettaglio le strategie di abbattimento degli animali domestici delle fasi avanzate e finali dell'età del Bronzo: dei bovini solo una parte (il 17% ca.) era abbattuta entro i primi 18 mesi, mentre il restante 53% macellato tra la metà del secondo e il quarto anno di vita. I caprovini, che costituiscono le specie meglio rappresentate (40,4% per il BR2 e 37,3% per il BR2 avanzato/BF1-2) indicano un modello d'abbattimento con scarsa attenzione alla produzione di latte: non ci sono resti di agnelli macellati entro i primi due mesi di vita e solo il 3,6% sono attribuiti ad agnelli entro i sei mesi. Meglio rappresentata è invece la produzione di carne pregiata testimoniata da agnelli abbattuti entro i primi dodici mesi (28,6%) o di subadulti nel corso del secondo anno (31,4%), il 18% ca. delle pecore nel terzo e il restante 22% oltre i tre anni di vita. Dato il numero cospicuo di caprovini che superavano il terzo anno di vita si presume che fossero utilizzati sia per la riproduzione o per lo sfruttamento per la lana. L'allevamento dei suini (33,8% per il BR2 e 39,6% per il BR2 avanzato/BF1 -2) è finalizzato alla produzione di carne; in particolare nel BR2 il 50% dei suini era macellato entro il primo anno di vita, mentre il 38,9% era abbattuto tra il secondo e il terzo e solo l' 11,1% oltre i tre anni (De Grossi Mazzorin 2015, p. 392).

#### **VR030 Cavalzara (VR) BR-BF. Abitato.**

Nonostante l'elevata percentuale dei bovini (41,3%), i caprovini (30,3%) risultano essere ancora abbondanti tra la fauna domestica, mentre i maiali (28,2%) come si osserva per altri insediamenti della pianura veronese sono meno numerosi (Riedel 1979; Maini, Curci 2013b, p.358). Scarsi resti di cervo indicano un'attività di caccia di modesta entità.



### **Sintesi regionale della pianura veneta**

La gestione delle risorse animali praticata nell'area veneta sembra orientata all'allevamento prevalente dei bovini e solo secondariamente in proporzioni del tutto simili e in netta inferiorità numerica caprovini e maiali. I maiali, con dati archeozoologici molto diversificati da sito a sito, diventano preponderanti durante la fine del Bronzo Recente e le fasi di passaggio al Bronzo finale come attestato ad esempio negli abitati di Fondo Paviani, Frattesina o in alcuni siti del Padovano.

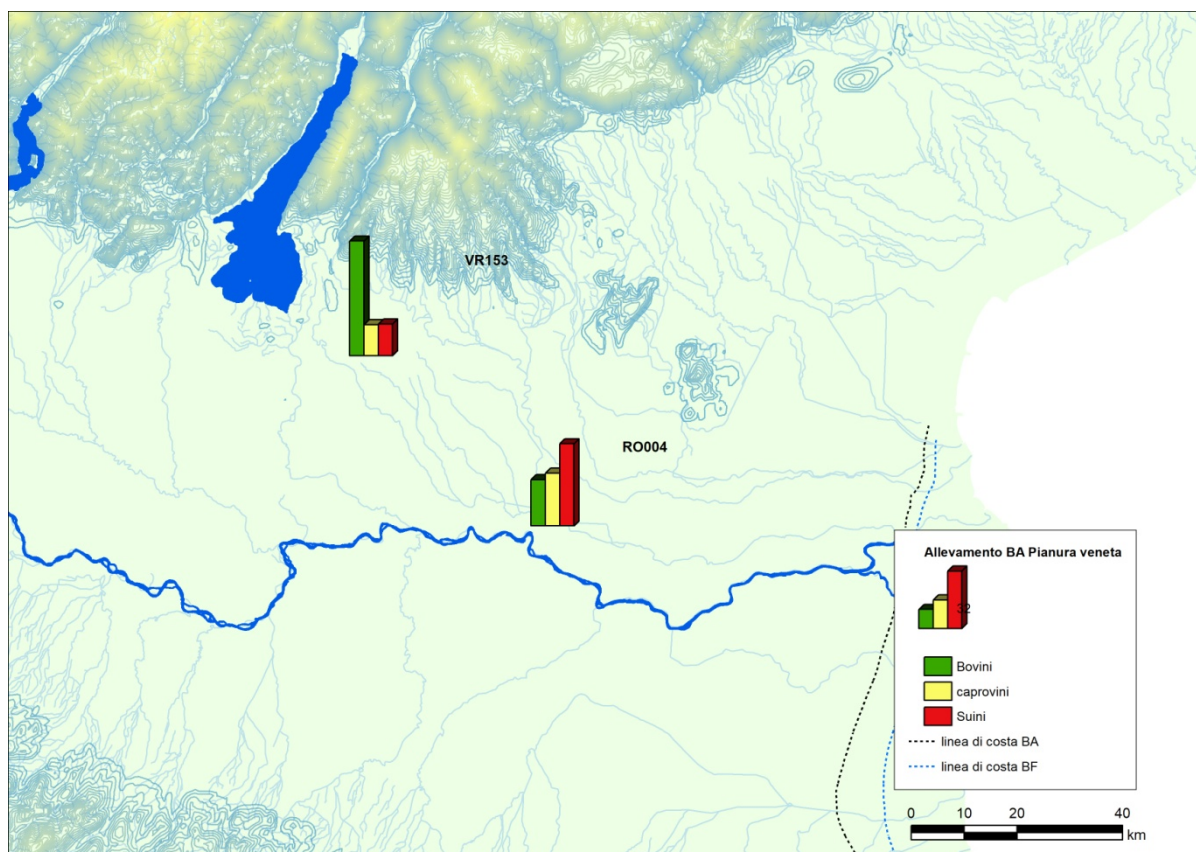


Fig.3.17. Distribuzione dell'allevamento durante il BA in Pianura Veneta.

Le greggi sono composte principalmente da pecore con rapporti rispetto alle capre che vanno da 2:1 al 3:1. Le capre tendono ad essere abbattute entro e non oltre il quarto anno di età, come a Bovolone. I bovini tendono sempre ad essere mantenuti in vita sino all'età adulta, con pochi abbattimenti in età giovanile e subadulta. Il numero di capi che componevano le mandrie doveva essere limitato, forse da imputare a fattori ambientali e ad una scelta economica che favoriva la pastorizia nei confronti dell'attività agricola. In alcune aree come la fascia compresa tra l'alta e la media pianura veronese (esemplificativo il sito di Povegliano) si segnala a differenza del resto della regione un maggiore interesse economico verso l'allevamento dei bovini in parallelo ad un maggiore sfruttamento agricolo.

Da un punto di vista cronologico, nel BM si osserva una omogeneità nelle pratiche di allevamento con un'abbondante presenza dei caprovini rispetto agli altri animali domestici (Tombola, La Muraiola di Povegliano, I Camponi Nogarole Rocca, Quarto del Tormine). L'abitato delle Vallette costituisce un'eccezione con bovini e maiali dominanti. Nel BR l'allevamento manifesta una diminuzione della pastorizia e un forte incremento dello sfruttamento dei bovini osservabile in quasi tutti i siti della pianura veronese (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.325).

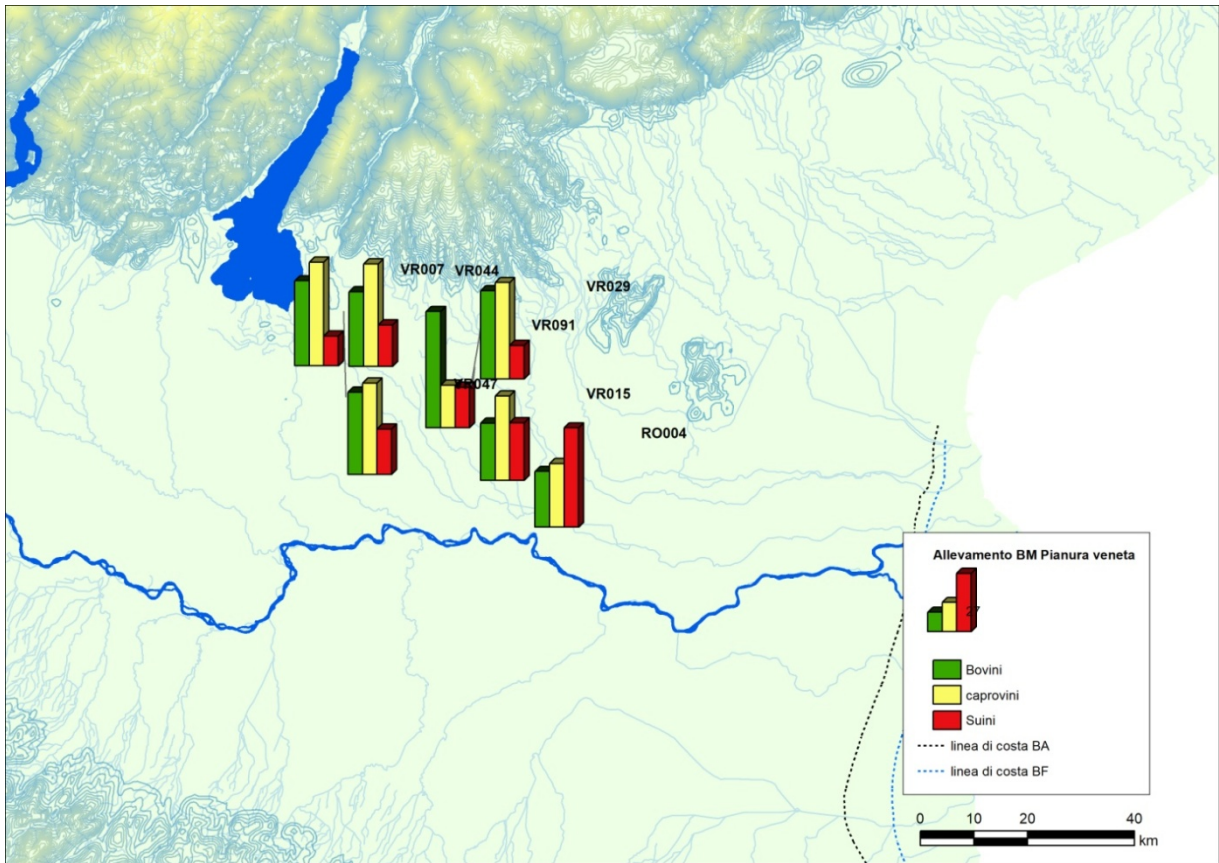


Fig.3.18. Distribuzione dell'allevamento durante il BM nella Pianura Veneta.

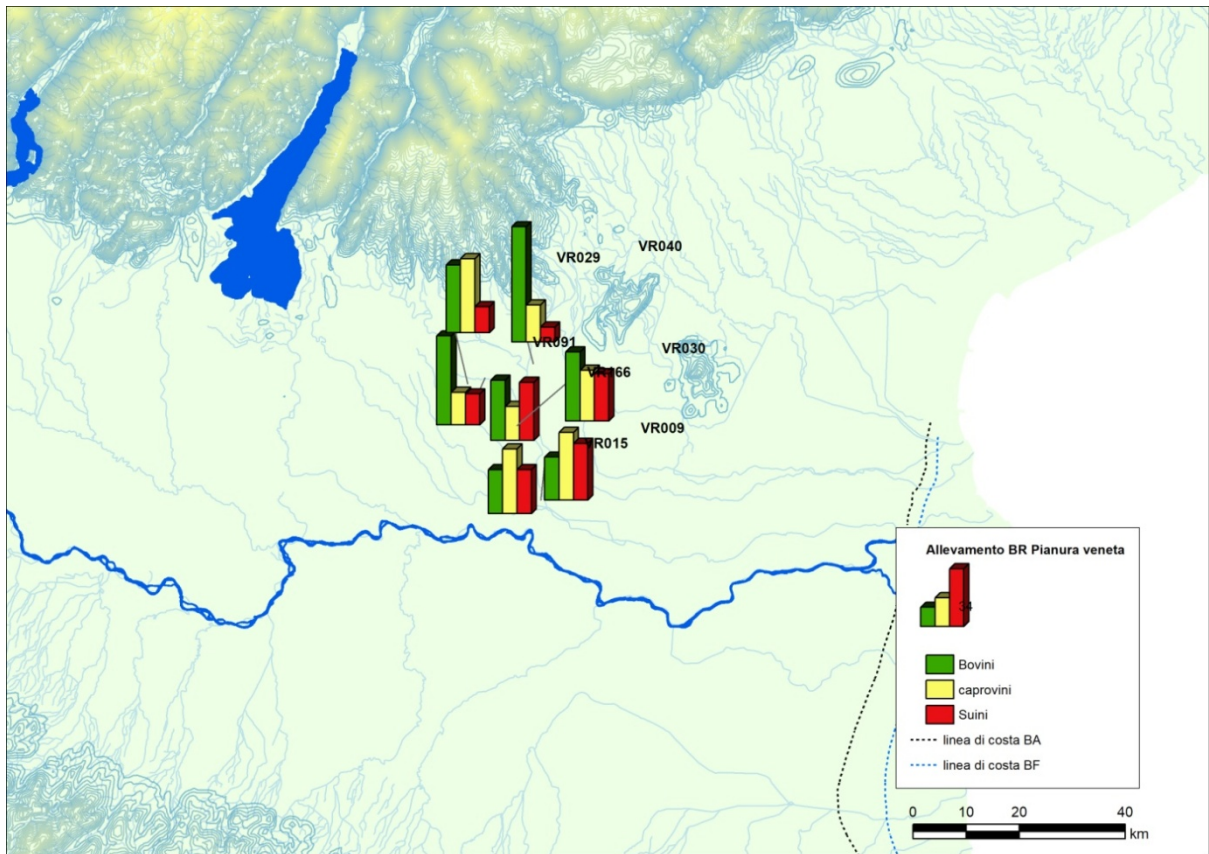


Fig.3.19. Distribuzione dell'allevamento durante il BR nella Pianura Veneta.

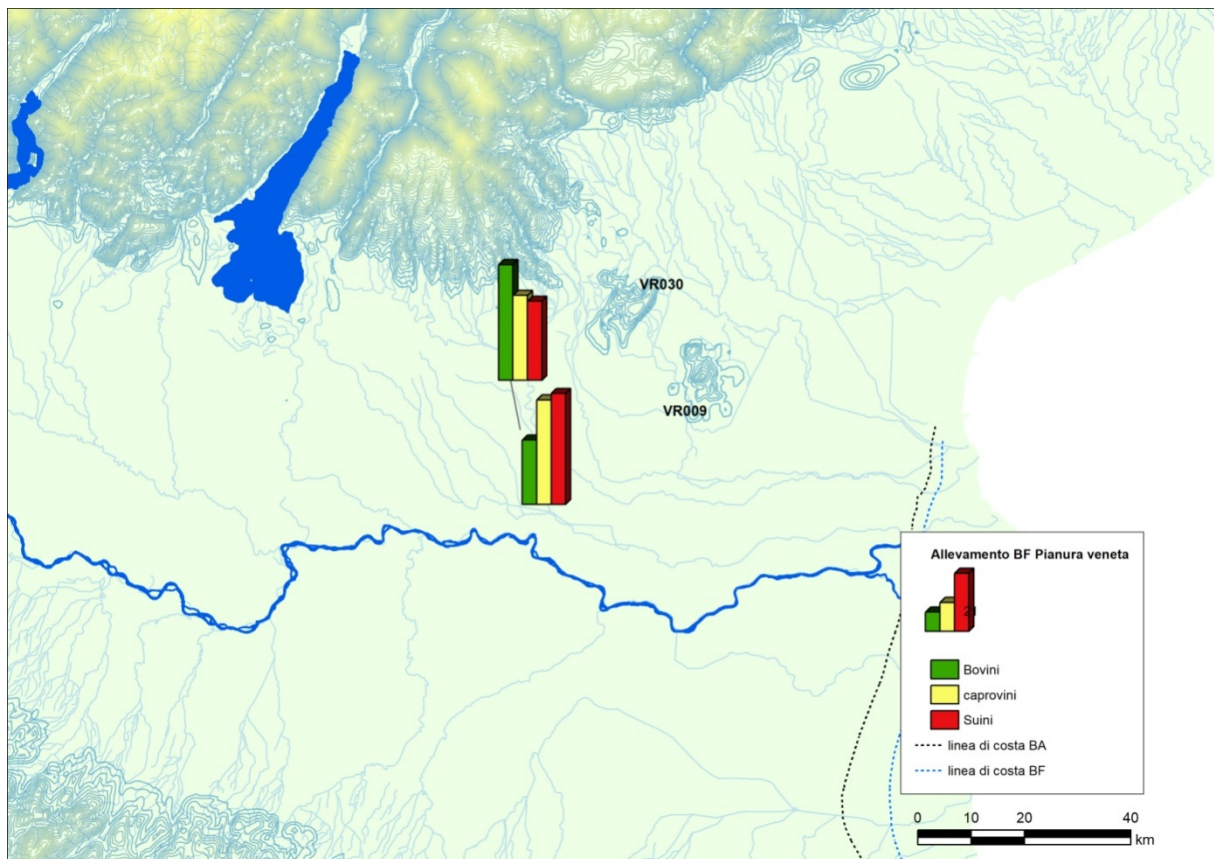


Fig.3.20. Distribuzione dell'allevamento durante il BF nella Pianura Veneta.

#### **Area del Delta del Po (Tab.3.7)**

Il Delta del Po è un territorio che possiede una forte caratterizzazione ecologica con peculiari risorse ambientali ed un significato storico e culturale di particolare attrazione del popolamento. I dati disponibili relativi al popolamento sono ancora scarsi ma si sono arricchiti negli ultimi anni spingendo a proporre una trattazione autonoma rispetto alle altre aree geografiche (Balista et al. c.s.1; Balista et al. c.s.2; Cattani, Boccuccia c.s.).

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Amolara	RO025	BM3 BR	738	21,10	36,40	35,70	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323
Campestrin	RO026	BR2 BF	238	37,10	15,60	41,60	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323
Coccanile	FE005	BM3 BR BR1	85	45,90	28,2	25,9	Maini, 2016, cs
Frattesina	RO005	BF	2433*	31,80	18,3	49,9	De Grossi Mazzorin 2015, p.396
Larda 1	RO022	BR	538	23,80	38,20	35,50	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323
Larda 2	RO027	BR	469	28,80	42,80	23,50	Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323

Tab.3.7. Domestici area Delta del Po. N.R. totale domestici determinati;\* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).

#### **RO025 Amolara (RO) BM3-BR. Abitato.**

La economia domestica del sito è rappresentata principalmente dalle greggi di caprovini (36,4%) e dall'allevamento dei suini (35,7%), mentre i bovini sono poco presenti (21,1%). E tra i resti faunistici la caccia agli uccelli, la pesca e la raccolta di testuggine palustre (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323; Balista et al. c.s.1).

#### **RO022 Larda 1 (RO) BR. Abitato.**

Nel sito si osserva una maggioranza di animali domestici (59,1%) rispetto ai selvatici (12%), con alte percentuali per quanto riguarda la pesca (12,3%) e la caccia agli uccelli (7,8%) e la raccolta di tartarughe palustri (8,9%). All'interno dei domestici i caprovini (38,2%) sono quelli più numerosi, seguiti dai suini (35,5%) e infine dai bovini (23,8%). In questo sito, l'unico della zona, è segnalata la presenza del lupo tra i selvatici (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323).

#### **RO027 Larda 2 (RO) BR. Abitato.**

I domestici (86,4%) prevalgono rispetto ai selvatici (5,5%), e sono rappresentati in primo luogo dei caprovini (42,8%), mentre bovini (28,8%) e suini (23,5%) sono percentualmente equilibrati (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p.323).

#### **FE005 Coccanile (FE) BM3-BR. Abitato.**

Il campione faunistico analizzato nell'abitato di Coccanile riguarda soprattutto la fase di BR e indica uno sfruttamento degli animali domestici con una particolare attenzione alla risorsa della carne. Gli animali più rappresentati risultano essere i buoi (45,9%), seguiti dai maiali (28,2%) e dei caprovini (25,9%). L'età di abbattimento di queste tre specie si concentra nella prima età adulta, soprattutto per quanto riguarda i buoi, utilizzati come forza lavoro, per il traino o le arature agricole, e per i maiali, chiaramente destinati alla produzione carnea. I maiali adulti potevano essere mantenuti per scopi riproduttivi, come indicherebbe la presenza di due esemplari femminili. Per le pecore abbattute in età adulta, si può pensare anche alla produzione della lana e del latte. Tra i domestici è presente un cavallo di corporatura piuttosto esile, simile ad altri cavalli riconosciuti in contesti coevi dell'Italia nord-orientale (De Grossi Mazzorin 1996a; 2006; Balista et al. c.s.2).

#### **RO026 Campestrin (RO) BR2-BF. Abitato e area produttiva.**

L'analisi della fauna indica una percentuale di animali domestici (26%) non molto elevata, con un 10% circa di selvatici ed un 66% di resti appartenenti a uccelli (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015, p. 323, Tab.1). All'interno dei domestici i suini sono gli animali più rappresentati (41,6%), seguiti dai bovini (37%) e infine dei caprovini (15,6%). Le greggi presentano una maggiore percentuale di capre rispetto alle pecore a differenza degli altri siti del territorio. Si segnala inoltre, tra i resti faunistici, la presenza di oltre 500 frammenti di vertebre di pesce, che presentano frequentemente tracce di esposizione ad una fonte di calore a volte anche prolungata (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein, 2015).

### **RO005 Frattesina (RO) BF. Abitato.**

L'insediamento scavato da A.M. Bietti Sestieri (1975-1980, 1990) ha evidenziato una serie di nuclei insediamentali, che coprono un arco cronologico che va dal BF (XII-XI sec.) alla fase iniziale dell'Età del ferro (ca. X sec.) e riferibili a due fasi abitative ben distinte da una fase alluvionale intermedia. In questo caso prenderemmo in considerazione fundamentalmente i dati relativi alla fase di BF analizzata da De Grossi Mazzorin (2015). I resti appartengono alle tre principali categorie di animali domestici (bovini 31,8%, caprovini 18,3% e suini 49,9%). Solo il 5% appartiene ad animali selvatici per il BF, mentre la percentuale aumenta notevolmente (26,3%) nell'Età del ferro. Durante il BF i suini sono i più rappresentati e probabilmente denotano un allevamento rivolto alla produzione carnea. Stesso obiettivo sembrano avere le greggi, che erano costituite prevalentemente da pecore e in gran parte macellate nei primi anni di vita. Inoltre si osserva la presenza di resti ittici in cui la quasi totalità dei reperti appartiene ad esemplari esclusivamente di acqua dolce (lucchi, tinche e scardole). È interessante notare che a Frattesina, l'allevamento suino cresce di importanza con l'avanzare del tempo, raggiungendo una percentuale del 50% nel BF, e il 56,3% agli inizi dell'Età del ferro (De Grossi Mazzorin 2015, p.393-396). Nella fase del BF sono stati individuati 9 resti di cavallo appartenenti a 8 individui.

La pesca doveva rappresentare una importante risorsa economica.. La quasi totalità dei resti ittici appartiene a pesci esclusivamente dulciacquicoli, in particolare Esocidi e Ciprinidi, mentre pochi reperti appartengono a specie migratrici come anguille e storioni che vivono sia in acque dolci che salate. La pesca era rivolta soprattutto verso lucchi (*Esox lucius* L.), tinche (*Tinca tinca* L.) con percentuali delle due specie intorno al 40-45%, ma sono presenti anche resti riferibili a scardole (*Scardinius erythrophthalmus* L.). La pesca inoltre tende aumentare sia come specie sia come dimensione dei pesci nell'età del Ferro (De Grossi Mazzorin 2015, p.395).

### **Sintesi regionale area Delta del Po**

L'area del Delta si caratterizza per essere poco omogenea per quanto riguarda le scelte di sfruttamento degli animali domestici. Questa variabilità potrebbe dipendere dal contesto ambientale in cui si collocava ciascun insediamento. Nell'unico sito analizzato a sud del Po, posto su una lanca di uno dei rami del fiume, sono prevalenti i bovini, forse per una maggiore disponibilità idrica. Nei siti polesani l'allevamento dei caprovini costituisce la risorsa primaria seguito dal maiale e dai bovini. In questo caso anche le dimensioni e le tipologie degli abitati potrebbero aver condizionato il campione delle faune analizzate.

Nella tarda Età del Bronzo, nell'area del sistema deltizio del Po, come a Larda 1, Campestrin, Amolara e Frattesina, la pesca, così come la caccia agli uccelli e la raccolta di tartarughe palustri sembra ricoprire un'attività economica importante. Anche la caccia mostra percentuali più elevate. Il motivo di questa economia mista potrebbe sempre essere posto in relazione alla presenza di un ambiente umido associato ad una agricoltura meno intensiva che altrove e di conseguenza ad una maggiore presenza di fauna selvatica.

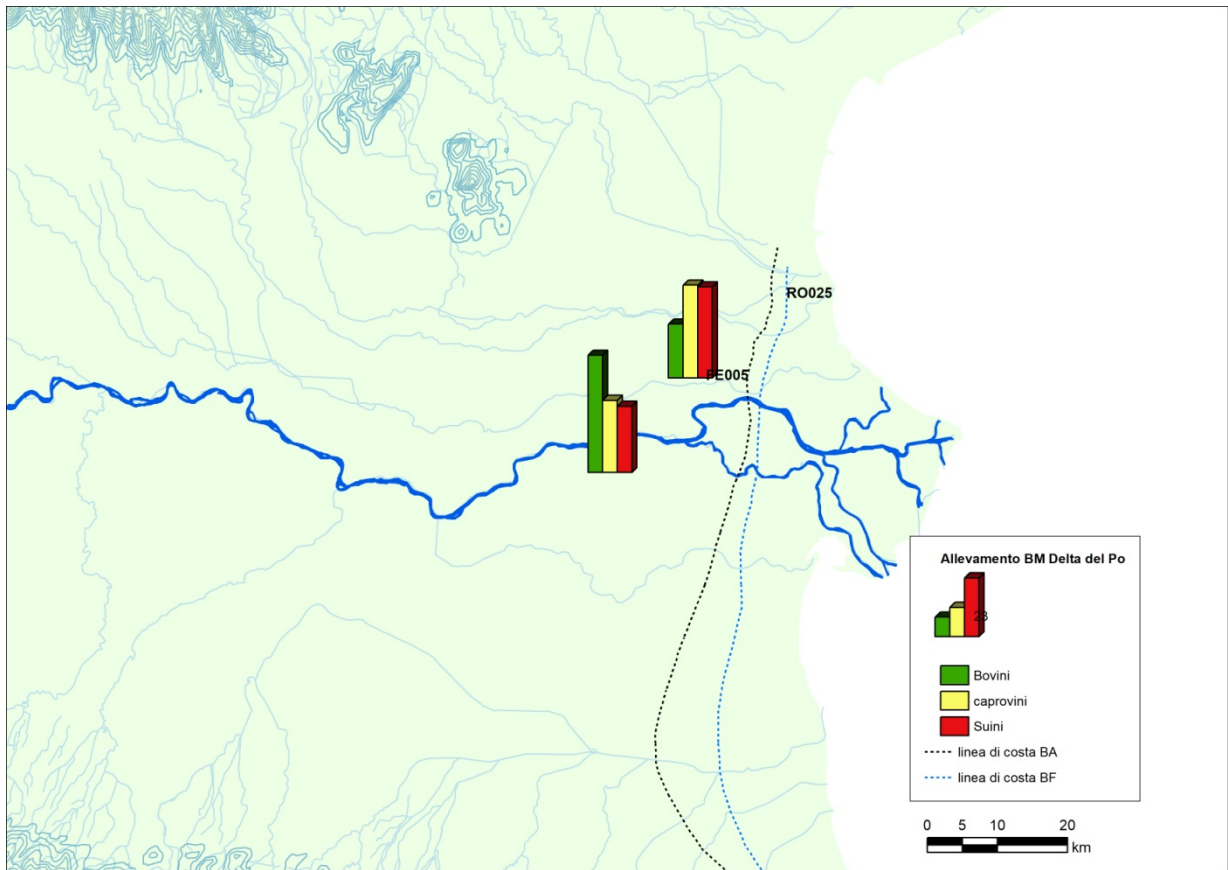


Fig.3.21. Distribuzione dell'allevamento durante il BM nel Delta del Po.

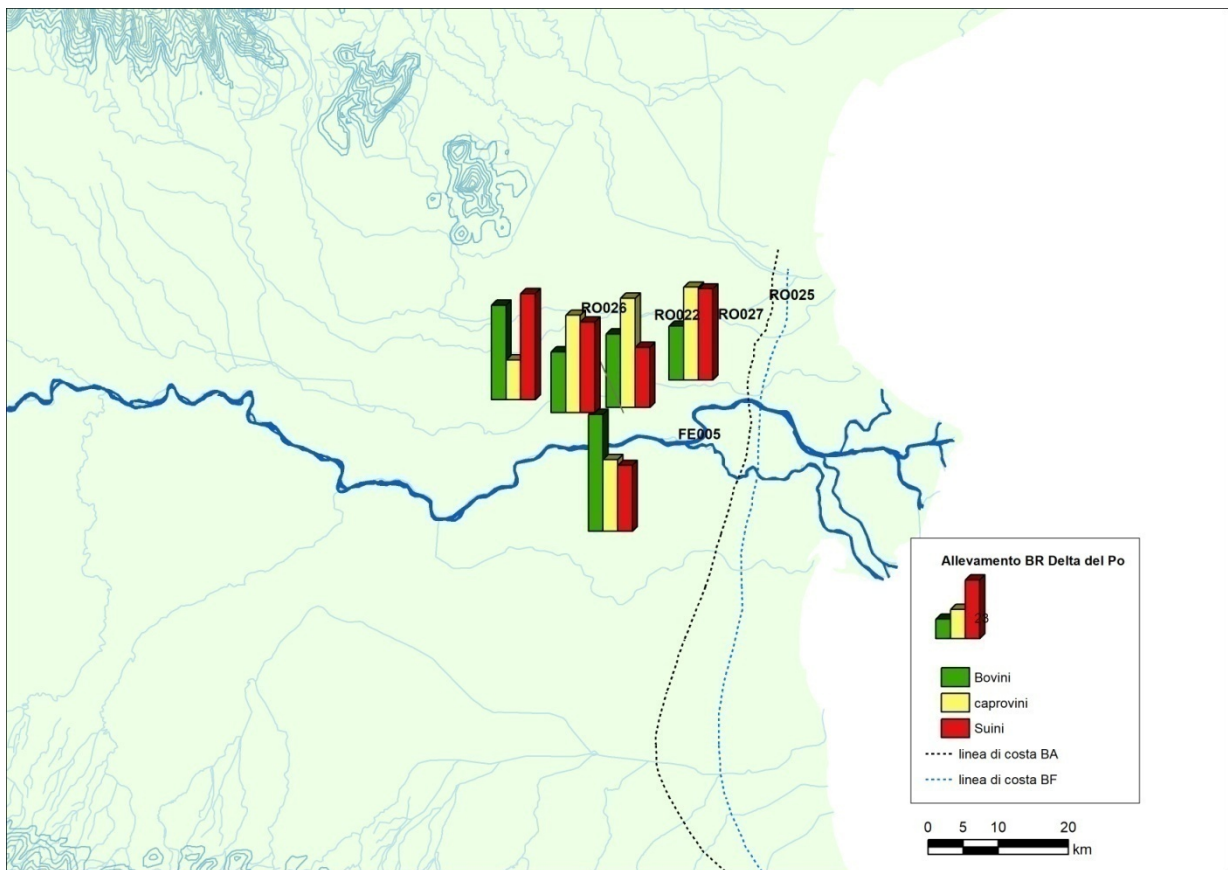


Fig.3.22. Distribuzione dell'allevamento durante il BR nel Delta del Po.

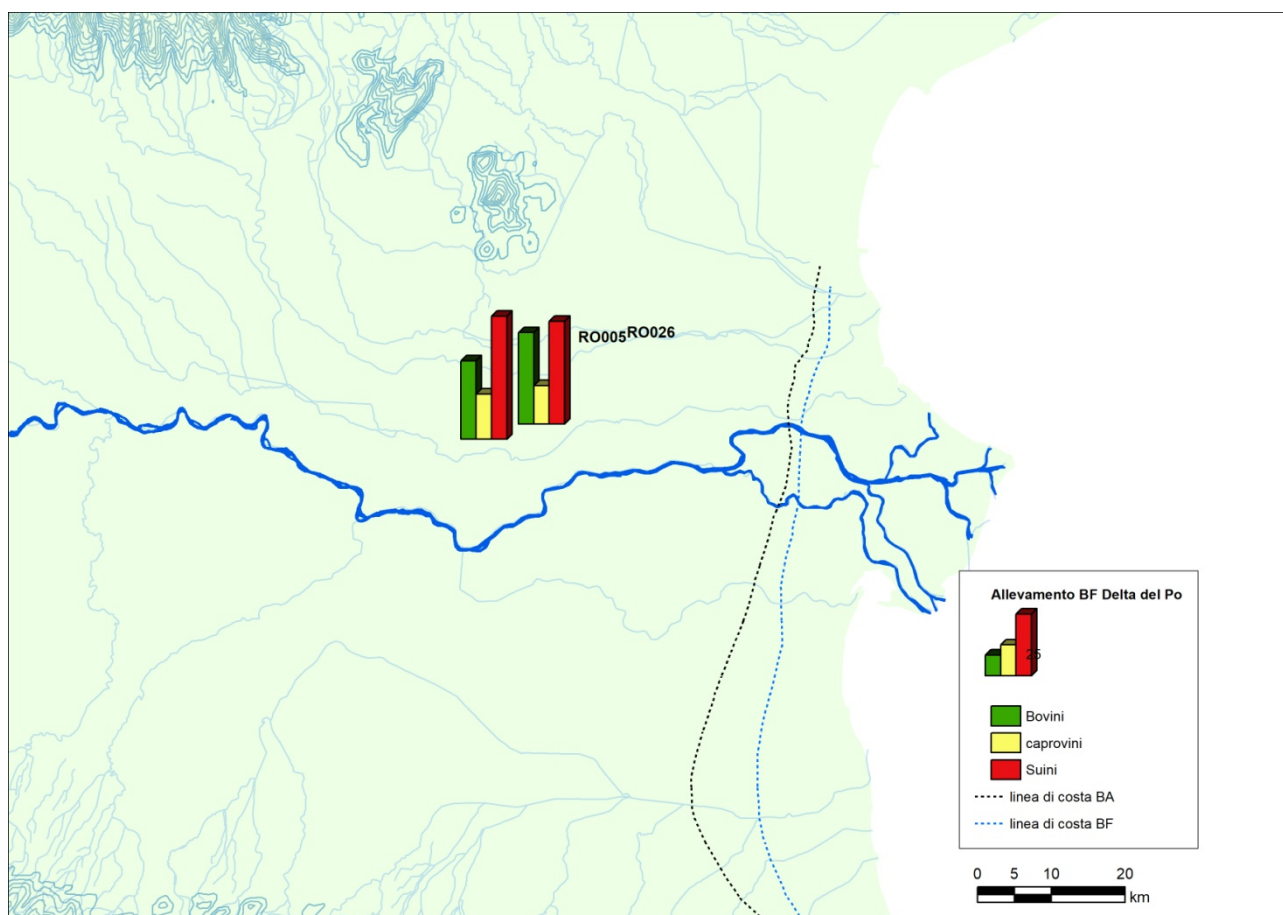


Fig.3.23. Distribuzione dell'allevamento durante il BF nel Delta del Po.

### Emilia (Tab.3.8)

L'Emilia comprende l'area tra la bassa pianura adiacente al Po fino alle prime propaggini collinari. Mancano totalmente dati relativi all'allevamento nei siti di montagna. Tradizionalmente, nella storia degli studi, l'Emilia equivale all'area terramaricola, ed è contrassegnata da una particolare intensità delle ricerche che ha permesso di recuperare un'ingente quantità di resti faunistici. La documentazione ha permesso pertanto un approfondimento sia quantitativo che qualitativo delle faune, facendo diventare il caso studio ottimale per la migliore comprensione delle interrelazioni tra comunità umane e l'ambiente con particolare riferimento alla produzione e al consumo delle risorse animali (De Grossi Mazzorin 2013f).

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicaprini	Suini	Bibliografia
Anzola Emilia	BO098	BM3 BR1	1660	24,70	45,5	29,8	Maini, Curci 2013, p.358; Maini, Curci 2016
Baggiovara	MO007	BM1B	138	23,70	28,1	48,1	De Grossi Mazzorin, Epifani 2013, p.223
Baggiovara	MO007	BM1B BM2A	136	24,80	31,8	43,4	De Grossi Mazzorin, Epifani 2013, p.223
Baggiovara	MO007	BM2A	176	28,70	27	44,3	De Grossi Mazzorin, Epifani

							2013, p.223
Castellaro di Fragno	PR018	BR	68	26,50	38,20	35,30	Catarsi Dall'Aglio et al 1988
Crocetta di Sant'Agata Bolognese	BO040	BR1	104	51,90	27,8	20,4	Maini, Curci 2013, p.358
Forno del Gallo di Beneceto	PR110	BA	616	51,60	16,8	31,6	De Grossi Mazzorin 2013, p.167
Gaggio	MO106	BM1	75	41,30	20	38,7	De Grossi Mazzorin, Saracino F. 2013, p.189-206
Gaggio	MO106	BM2	88	23,90	37,5	38,6	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013, p.189-206
Gaggio	MO106	BM2 BM3	70	27,10	38,6	34,3	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013, p.189-206
Gaggio (generale)	MO106	BM1 BM2 BM3	241	33,30	31,3	35,4	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013, p.189-206
Montale	MO122	BM2		11,40	47,2	41,4	De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Montale	MO122	BM3		12,50	49,8	37,7	De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Montale	MO122	BR1		10,30	61,6	28,1	De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Montale (Generale)	MO122	BM BR		11,90	51	37,1	De Grossi Mazzorin, Saracino 2013, p.202
Monte Leoni	PR009	BM	188	18,60	48,4	32,9	Bonardi, Scarpa 1982, p.214
Montironi	BO038	BM1 BM2 BM3 BR1	168	17,40	47,9	34,7	Maini 2010; Maini, Curci 2013, p.358
Pilastrì Bondeno	FE002	BM1 BM2	440	19,70	57,5	22,7	Farello 1995; De Grossi Mazzorin 2009, pp.172
Poggio Rusco	MN001	BM	149	36,40	20,5	43,2	De Grossi Mazzorin 2013f, p.259
Poviglio, Fodico, Santa Rosa	RE077	BM2	2208	18,60	45,1	36,3	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
Poviglio, Fodico, Santa Rosa (vill.grande)	RE077	BR2	2208	19,30	58,5	22,2	Riedel 1989, p.92; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262
Poviglio, Fodico, Santa Rosa (vil-grande)	RE077	BR2	416	39,00	40,6	20,4	Mani, Curci 2016; Drago, Maini in studio
Poviglio, Fodico, Santa Rosa (vill.piccolo)	RE077	BM2	1728	18,60	45,1	36,3	Riedel 2004; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262



Rocca di Bazzano	BO032	BM2 BM3	102	35,30	45,1	19,6	Maini, Curci 2013, p.358; Maini, Curci 2008
Tabina di Magreta	MO067	BM2	520	16,30	46,7	37	De Grossi Mazzorin, 1988; De Grossi Mazzorin 2009, pp.172
Vasca di Noceto	PR182	BM3	601	42,10	26	31,9	De Grossi Mazzorin 2009, pp.170-174
Zenerigolo - San Giovanni in Persiceto	BO068	BM2 BM3 BR1 BR2	43	44,20	44,2	11,6	Maini 2010; Maini, Curci 2013, p.358

Tab.3.8. Domestici Emilia. N.R. totale domestici determinati; \* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).

### **PR110 Forno del Gallo di Beneceto (PR). Abitato non determinabile BA.**

Il campione faunistico proviene dal riempimento di un pozzo individuato nell'area della terramara di Forno del Gallo databile al BA e pertanto da considerare come traccia del popolamento precedente all'espansione demografica avvenuta nel BM.

Il dato più interessante è costituita dalla alta percentuale del bue con il 51,6%, seguita dal maiale (31,6%) e dei caprovini (16,8%). Per quanto riguarda l'età di abbattimento risulta evidente uno sfruttamento dei bovini destinato alla produzione di latte e ad un utilizzo come forza lavoro: pochi animali (6%) sono uccisi in età inferiore ai 18 mesi il 46% era stata uccisa soprattutto tra il secondo e il terzo anno di vita e circa il 48% oltrepassava il quarto anno di vita. Anche per i caprovini solo il 20% risulta macellato entro il primo anno e il 50% degli individui adulti avevano raggiunto almeno i 4 anni di vita, indicando uno sfruttamento destinato alla produzione di latte e lana. La produzione più attenta per la carne riguarda soprattutto i maiali: la quasi totalità dei maiali viene abbattuta tra il secondo e il terzo anno di vita quando avevano raggiunto il massimo sviluppo, con una piccola parte dei maiali (il 10%) oltre il terzo anno di vita. Non risultano uccisi animali di età inferiore a un anno. (De Grossi Mazzorin 2013b, p. 169). Nell'interpretazione del contesto non si deve ignorare la possibile funzione rituale di obliterazione del pozzo (cfr. infra. rituale).

### **MO007 Baggiovara (MO) BM1-BM2. Terramara.**

In questa terramara la situazione si presenta particolarmente diversa, la percentuale delle specie selvatiche (27%) su quelle domestica è molto rilevante. In parte può dipendere dalla collocazione del sito in un territorio composto prevalentemente da ampie zone boschive e umide, dove la caccia poteva essere ancora una risposta fondamentale per l'acquisizione delle risorse. Nonostante ciò, l'allevamento aveva un ruolo fondamentale nell'economia del villaggio. I suini avevano le percentuali maggiore (ca. 45%) mentre bovini e caprovini erano distribuiti in modo abbastanza omogeneo. La presenza di molti individui adulti per queste due categorie indicando una economia rivolta non solo alla produzione di carne, ma anche allo sfruttamento dell'animale vivente (De Grossi Mazzorin, Epifani 2013). Un apporto ulteriore di cibo proviene dai molluschi di acqua dolce discretamente rinvenuti nel sito (De Grossi Mazzorin 2013f, p.260).

### **MO106 Gaggio (MO) BM1-BM2-BM3. Terramara.**

I resti faunistici identificati nella sequenza stratigrafica di Gaggio mostrano nella fase del BM1 una prevalenza dei bovini con una percentuale al 41,3% che diminuisce nell'avanzare del tempo fino a

raggiungere nel BM3 la percentuale del 27,1%. Al contrario i caprovini in bassa percentuale nel BM1 aumentano progressivamente diventando prevalenti nella fase del BM2 (38,6%). I suini si mantengono sulle stesse percentuali (circa 38% nel BM2 e 34% nel BM3) dimostrando comunque un ruolo importante come fonte di approvvigionamento di carne e grasso. I bovini e i caprovini sembrano invece destinati ad un utilizzo dei prodotti secondari (forza-lavoro, latte e lana) (De Grossi Mazzorin, Minniti, Saracino 2013, p.247ss).

#### **MO067 Tabina di Magreta (MO) BM2. Terramara.**

Nello studio di questo insediamento (De Grossi Mazzorin 1988) gli animali domestici costituiscono la maggior parte del campione (96%) con una prevalenza dei caprovini (47,9%) di dimensioni modeste (altezza media di circa 58 cm), con un rapporto tra pecore e capre di 3:1. Lo scopo principale della pastorizia sembra fosse soprattutto quello della produzione di carne. I dati relativi all'abbattimento evidenziano come il 50% degli animali fosse macellato nei primi due anni di vita e un altro 25% nei successivi due anni. La bassa mortalità nei primi sei mesi indica una scarsa attenzione per la produzione di latte. I bovini (16,4%), macellati in età adulta, venivano utilizzati sia come forza lavoro nei campi che per la produzione di latte e solo in un secondo momento sfruttati a scopo alimentare pur costituendo il maggior fornitore in carne. Importante è anche l'allevamento del maiale i cui resti costituiscono il 36% circa del campione. La caccia influiva scarsamente sull'economia di sussistenza del sito, dal momento che i resti di animali selvatici sono solo il 4%. Si è notato inoltre un certo interesse per le risorse fluviale, documentato dai resti di pesce, testuggine palustre e valve di Unio (De Grossi Mazzorin 1988, p.228).

#### **BO032 Rocca di Bazzano (BO) BM2-BM3. Abitato di collina**

Dati discordanti sono stati pubblicati sui resti faunistici di Bazzano, rinvenuti durante la raccolta Malavolti, lo scavo di E. Contu e lo scavo della Rocca di cui non si hanno i dati ne dell'anno ne da chi è stato svolto. Utilizzeremo pertanto la sintesi dei dati presentata da E. Maini e A. Curci (2008, p.52; 2013, p.363) in cui i bovini sono circa il 35,3 %, gli ovicaprini 45,1% e suini 19,6% del totale dei domestici. Tra i bovini non ci sono evidenze di preferenza di età per la macellazione, mentre i maiali vengono macellati quasi esclusivamente da giovani o sub-adulti quando restituiscono un buon quantitativo di carne. È segnalata la presenza del cane (almeno 4 individui mentre idue resti di cavallo probabilmente appartenevano ad un unico individuo (Curci, Maini 2008).

#### **MN001 Poggio Rusco (MN) BM. Terramara.**

I resti animali studiati da P. Catalani (1984) indicano che la caccia aveva un ruolo importante, con circa 26,3% dei resti. Tra i domestici l'allevamento suino è stato il più rilevante (43,2%), seguito dai bovini (36,4%) che certamente erano allevati per la fornitura di carne ma anche per la produzione di latte e forza lavoro. La percentuale minore riguarda gli ovicaprini con il 20,5 %. Infine è documentata la raccolta di molluschi di acqua dolce (*Unio*) e di testuggini palustri (De Grossi Mazzorin 2013f, p.259).

#### **PR182 Vasca di Noceto (PR) BM3. Area votiva.**

I resti faunistici trovati nella vasca di Noceto, trattandosi di contesto prevalentemente rituale, posso indicare non solo un quadro economico dello sfruttamento animale, ma anche essere frutto di una scelta particolare che riflette l'uso culturale della vasca con deposizioni mirate. All'interno di

questo ragionamento è stato osservato che la percentuale di bovini è molto alta (42,1%) rispetto ad altri siti terramaricoli coevi, e fa propendere per una interpretazione legata a qualche attività relativa ai rituali di tipo agrario, come confermerebbe il ritrovamenti degli aratri all'interno della vasca (De Grossi Mazzorin, Curci, Giacobini 2013, p. 384). Il campione è composto soprattutto da individui adulti uccisi alla fine del loro ciclo lavorativo. I caprovini (26%) sono costituiti prevalentemente da pecore in un rapporto di 1:4 rispetto alle capre e comprende in misura maggiore animali adulti tra i due e i tre anni di vita, indicando uno sfruttamento di questi, rivolto fondamentalmente all'ottenimento di carne. Anche per quanto riguarda i maiali (31,9%) macellati tra i due e i tre anni di età si può supporre un utilizzo prevalente per l'ottenimento di carne (De Grossi Mazzorin 2009, p.170).

#### **PR009 Monte Leoni (PR) BM3. Abitato di collina**

Le faune mostrano un'economia prevalentemente dedicata all'allevamento di ovicapri in alta percentuale (48,4%), seguita dall'allevamento suino (32,9%) e in misura minore dai bovini (18,6%). Si osserva una certa abbondanza di individui giovani sia nei caprovini sia nei suini, mentre i bovini sono rappresentati principalmente da resti di adulto. La caccia era praticata sporadicamente (Bonardi, Scarpa 1982, p. 214).

#### **RE077 Santa Rosa di Poviglio (RE) BM-BR. Terramara.**

L'economia di allevamento è caratterizzata da un'alta percentuale di ovicapri sia nei livelli del Bronzo Medio che Recente (BM 58,5%; BR 45%) con predominanza di pecore sulle capre (rapporto di 6 a 1) di piccole dimensioni (circa 60 cm). Seguono in ordine d'importanza suini (BM 22,2%; BR 36,3%) e infine in percentuali minore i bovini (BM 19,3%; BR 18,6%). La pastorizia sembra essere diretta principalmente alla produzione di carne, anche se il grande numero di individui femminili fa supporre anche un importante consumo di latte e lana. I bovini sono rappresentati da individui maturi, segno che venivano utilizzati sia come forza lavoro nei campi sia per la produzione di latte, e solo in un secondo momento sfruttati per la carne (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p. 475; De Grossi Mazzorin 2013f, p.262)

#### **MO122 Montale (MO) BM-BR. Terramara.**

La fauna dell'insediamento è costituita prevalentemente da animali domestici, è riferibile a tre periodi distinti: BM2, BM3 e BR. In tutte le fasi i caprovini sono i più rappresentati con un aumento progressivo nel tempo (47% nel BM2; 49,8% nel BM3 passando al 61,6% del BR). Con i suini sembra succedere il contrario, si osserva una diminuzione con il procedere del tempo (passando dal 41,4% del BM2; 37,7% nel BM3 al 28,1% del BR). I bovini si mantengono più stabili durante tutto il periodo (11,4% nel BM2; 12,5% nel BM3 e 10,3% nel BR). Il gregge di ovicapri risulta costituito per i tre quarti da pecore in tutti e tre i periodi riconosciuti. Sono, infine, presenti il cane e il cavallo, mentre gli animali selvatici sono poco rappresentati (1%) anche se lo spettro è abbastanza ampio e comprende: cervo, capriolo, cinghiale, martora, tasso, lontra, volpe, lupo e orso (De Grossi Mazzorin 2013f, pp.259-260).

#### **BO038 Montirone (BO) BM-BR. Terramara.**

Le analisi archeozoologiche hanno permesso di evidenziare una composizione faunistica costituita principalmente da animali domestici, anche se i selvatici (7,5%) sono presenti in modo più

significativo rispetto ad altri siti emiliani. L'economia animale di Montirone, durante il BM1-2, sembra incentrata sullo sfruttamento degli ovicapri (47,9%), soprattutto pecore, macellate a tutti gli stadi età. Seguono i suini (47,9% ca.) e i più scarsi bovini (17,4% ca.). I bovini venivano abbattuti tendenzialmente in età sub-adulta o adulta testimoniando l'attenzione ai prodotti secondari e alla forza lavoro (Maini 2010; Maini, Curci 2013b, p.358).

#### **BO068 Zenerigolo - San Giovanni in Persiceto (BO) BM-BR. Terramara.**

Nell'insediamento gli animali domestici rappresentano praticamente la totalità del campione. Lo sfruttamento della risorsa faunistica a scopo alimentare risulta incentrato sull'allevamento di bovini (44,2%) ed ovicapri (44,2%). Gli ovicapri vengono macellati a tutti gli stadi di età anche se molti in giovane età indicando una preferenza per consumare la carne di animali giovani e di migliore qualità. Non risultano attestati resti di agnelli giovanissimi, ad indicare poco interesse per lo sfruttamento del latte che probabilmente era ottenuto in quantità maggiore dai bovini. Risultano inoltre, molto scarsi i resti rinvenuti di maiale (11,6%) (Maini 2010; Maini 2012; Maini, Curci 2013b, p.358).

#### **BO098 Anzola Emilia (BO) BM3-BR1. Terramara.**

Lo studio delle ossa animali ha dimostrato una composizione molto simile ad altri siti dell'età del Bronzo Recente in cui sono presente principalmente animali domestici. Il maggior numero di resti appartiene ai caprovini (45,5%), seguiti dai suini (29,8%) che non erano molto robusti e venivano macellati intorno al secondo anno di vita (130 kg) ma anche in età giovanile per garantire carne di ottima qualità. I bovini (24,7%) sono in media alti circa 110 cm al garrese e venivano uccisi intorno ai tre anni di età mostrando come probabilmente fossero i maggiori fornitori di carne (Farello 2011; Maini, Curci 2013b, p.358).

#### **FE002 Pilastrini di Bondeno (FE) BM-BR. Terramara.**

L'abitato è caratterizzato da un allevamento basato nella pastorizia e rappresentato maggiormente da caprovini (57,5%) con le pecore che prevalgono sulle capre con un rapporto di 5:1; seguono i suini (22,7%) e infine i bovini (19,7%) (De Grossi Mazzorin, 2009, pp.172). Nei bovini, che sono il gruppo meno rappresentato, si osserva una prevalente mortalità in età avanzata, elemento che lascia supporre un loro utilizzo fondamentalmente come forza da lavoro o per la produzione di latte. Sembra, inoltre, avere un ruolo importante nell'economia di sussistenza l'uccellazione e di pesca (Farello 1995; De Grossi Mazzorin 2013f, p. 261).

#### **BO040 Crocetta di Sant'Agata Bolognese (BO) BR1. Abitato.**

Il campione di faune recuperate durante gli scavi di emergenza dell'insediamento dell'età del Bronzo Recente (Debandi 2010) indica un utilizzo prevalente di animali domestici, soprattutto bovini (53%) seguiti dai caprovini (27%) e dai suini (17%). Si segnalano anche due resti di cavallo e due resti di cane riferibili, questi ultimi, ad un soggetto adulto di taglia medio piccola. Per l'età di morte non sono presenti resti pertinenti a soggetti in età giovanile, al di sotto dei sei mesi di vita. In particolare gli ovicapri, sono rappresentati solamente da animali adulti o sub-adulti. indice di un allevamento rivolto maggiormente all'ottenimento di carne e prodotti derivati, come ad esempio la lana, con uno scarso interesse per la produzione di latte. Gli animali selvatici sono rappresentati da scarsi resti e i più numerosi appartengono al cinghiale e al cervo ed è infine stato

ricosciuto un resto di carapace di testuggine palustre. Di notevole interesse è invece il ritrovamento di un femore intero di orso bruno (*Ursus arctos*) con evidenti tracce di macellazione (Maini 2012, p.72).

### PR018 Castellaro di Fragno (PR)

L'abitato è caratterizzato da un allevamento basato sull'allevamento di caprovini (38,2%) e suini (35,3%) a cui seguono i bovini (26,5%) (Catarsi Dall'Aglio et al. 1988).

### Sintesi regionale dell'Emilia

L'aumento demografico registrato nell'area emiliana viene spesso spiegato con un'attenta gestione delle risorse ed in particolare con una precisa programmazione dell'allevamento. Durante il Bronzo Medio, i villaggi erano collocati all'interno di un territorio già ampiamente disboscato, trovando condizioni eccezionali (aree umide, disponibilità di foraggio, zone boschive) per l'allevamento caprovino e bovino o per la crescita dei maiali.

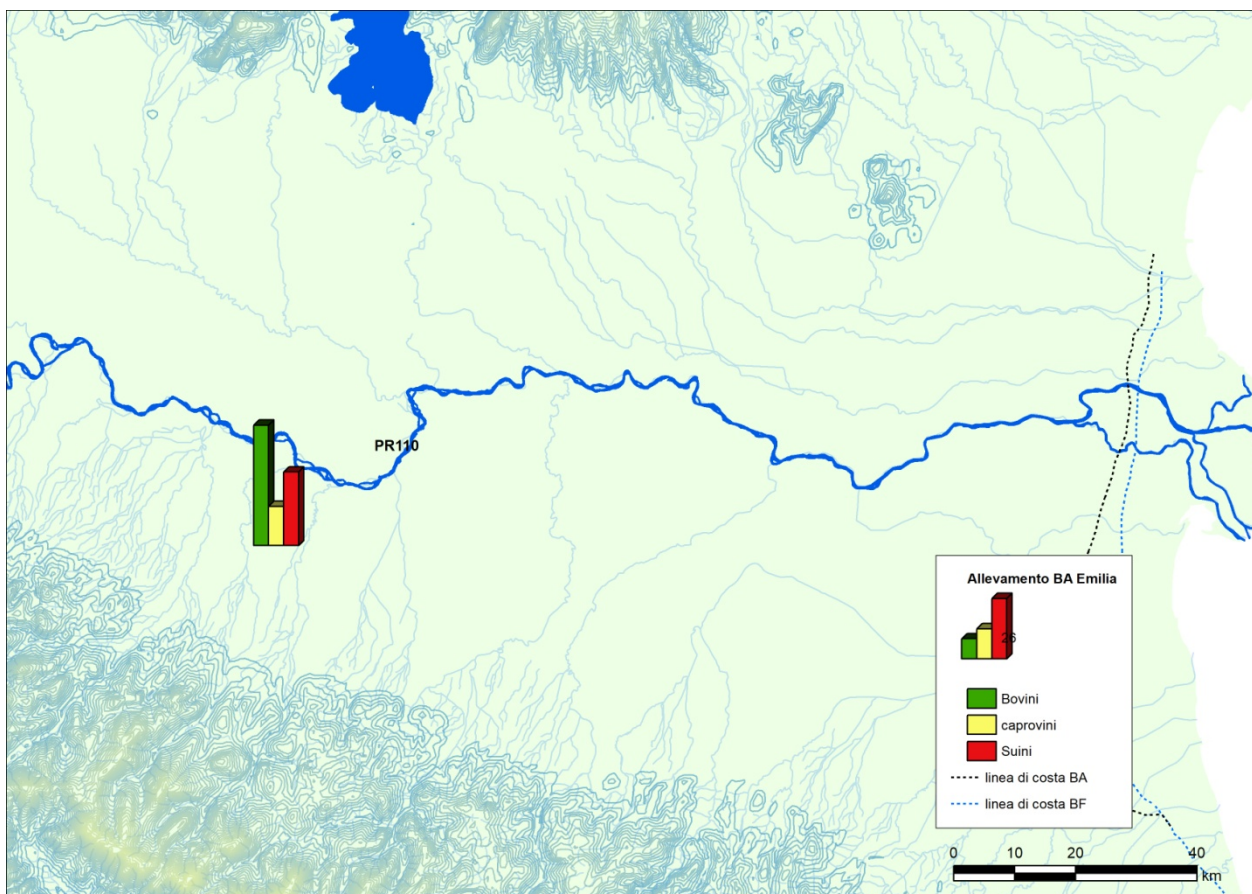


Fig.3.24. Distribuzione dell'allevamento durante il BA in Emilia.

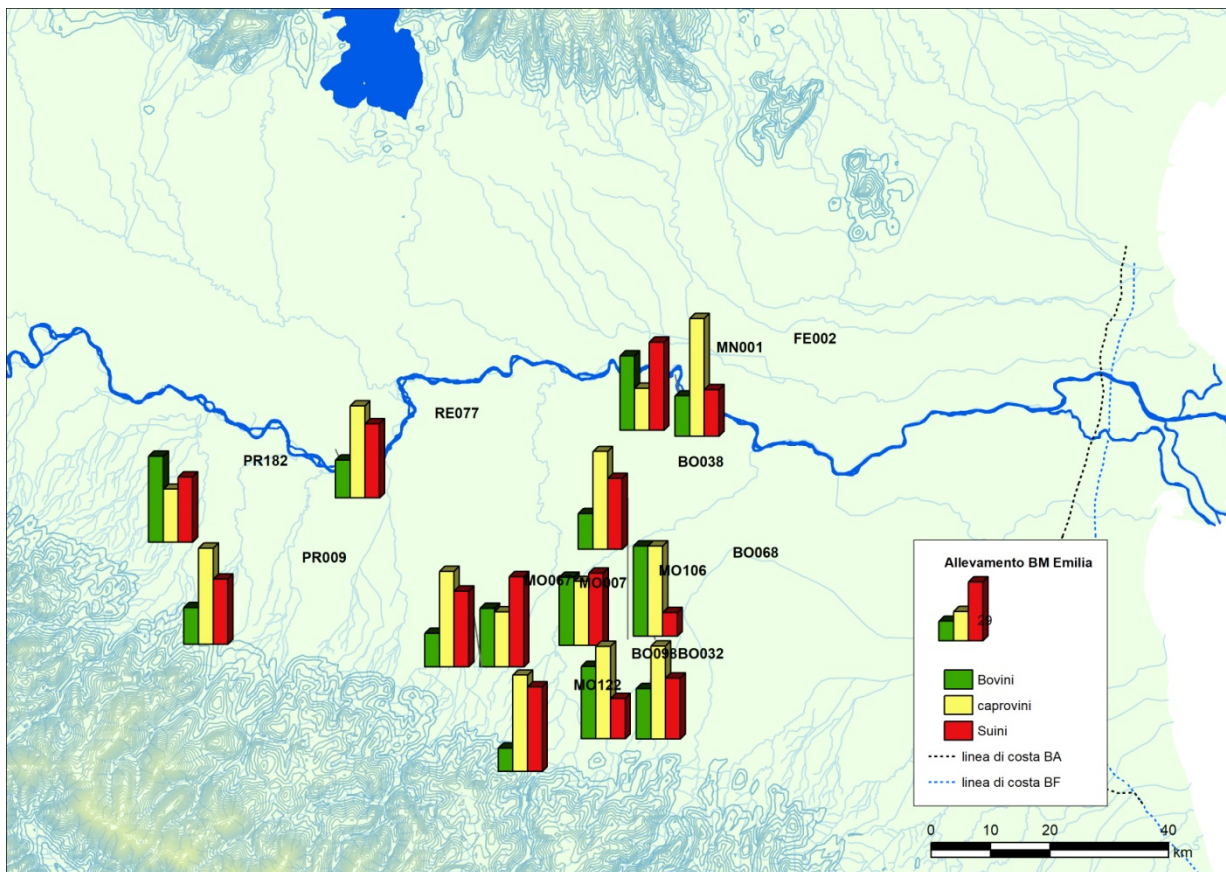


Fig.3.25. Distribuzione dell'allevamento durante il BM in Emilia.

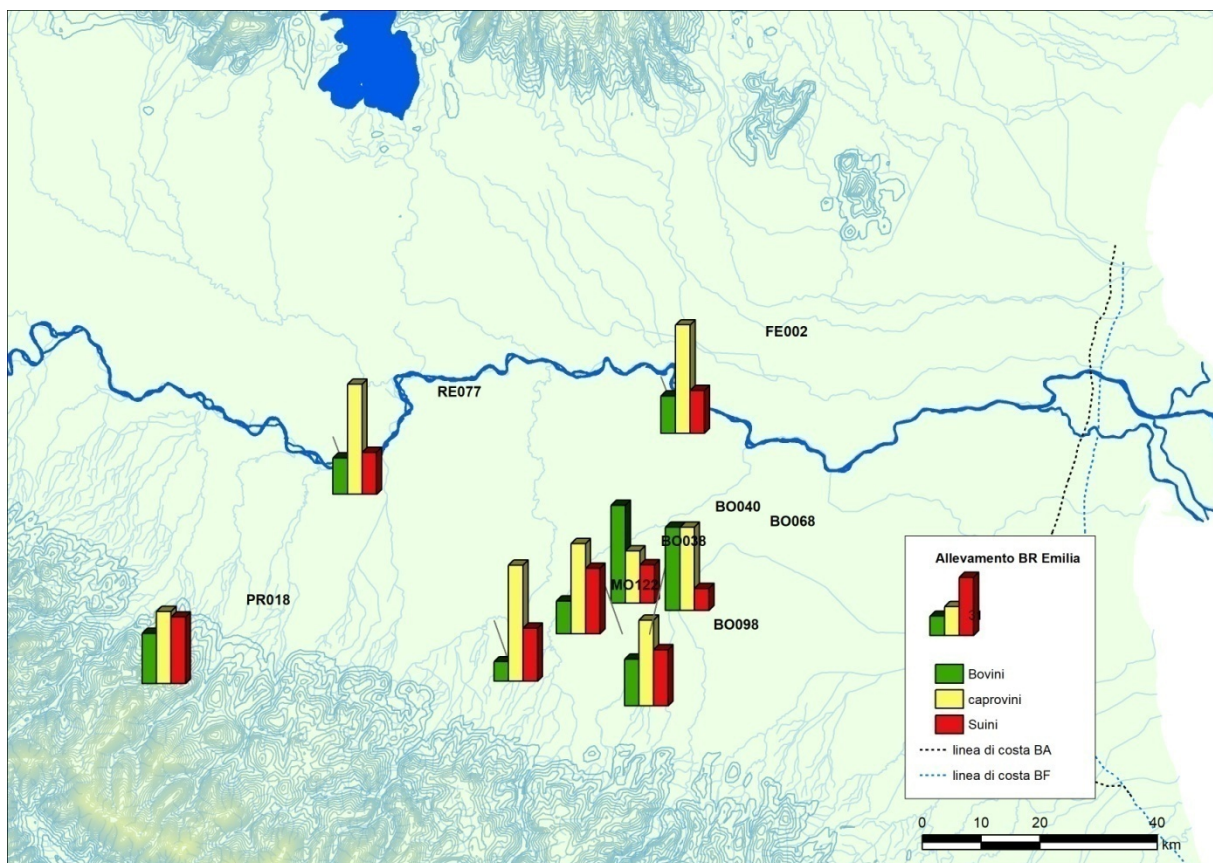


Fig.3.26. Distribuzione dell'allevamento durante il BR in Emilia.

Nonostante la variabilità tra i numerosi siti esaminati, l'economia di allevamento di questi abitati si presenta abbastanza omogenea, caratterizzata da un'alta percentuale di caprovini a cui seguono (generalmente) in ordine d'importanza suini e bovini. L'allevamento degli ovicaprini mostra greggi composte prevalentemente da pecore con un rapporto tra pecore e capre che varia da 6 a 1 (Poviglio), 5 a 1 (Pilastrì di Bondeno) fino a 3 a 1 (Tabina di Magreta) e destinate principalmente alla produzione di carne. In certi casi, come a Poviglio il grande numero di individui femminili fa supporre anche un ruolo fondamentale della produzione di latte. Ai Pilastrì di Bondeno ugualmente si è ipotizzato, sulla presenza sia di individui molto giovani (meno di tre mesi) sia molto anziani (oltre gli otto anni d'età), un intenso sfruttamento per il latte e per la lana (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.477).

Altre caratteristiche dell'allevamento si presentano in modo abbastanza omogeneo: ad esempio i bovini in genere sono rappresentati nelle faune delle terramare da individui piuttosto maturi, indicando che venivano utilizzati sia come forza lavoro nei campi sia per la produzione di latte, e solo in un secondo momento sfruttati a scopo alimentare. Si osserva una diminuzione della taglia attraverso le varie fasi dell'età del Bronzo. I buoi erano alti al garrese, in media, circa 107 cm risultando così più piccoli di quelli presenti nei siti più antichi di Barche di Solferino (115,9 cm) e Ledro (110,2 cm), e leggermente più grandi di quelli dell'insediamento più recente di Isolone (106,1 cm) (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.478). Anche le pecore si caratterizzano per essere di piccole dimensioni con un'altezza media al garrese di circa 56-57 cm, mentre i maiali erano di dimensioni medie piuttosto piccole, alti alla spalla 75,9 cm (a Tabina 73,5 cm) (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.477). Sono presenti nelle terramare anche il cavallo e il cane. Il primo è caratterizzato da individui di dimensioni medio-piccole, in media alti poco meno di 130 cm al garrese. Per tutta l'età del bronzo e la prima Età del ferro probabilmente il cavallo era considerato uno "*status symbol*", un animale pregiato che solo le classi più abbienti si potevano permettere.

I resti di cane sono frequenti durante l'età del Bronzo e si tratta generalmente di animali di dimensioni piccole-medie, alti alla spalla in media tra i 45 e i 50 cm.

In alcuni casi le tracce di macellazione su ossa di cavallo e di cane indicano che potevano essere stati consumati (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.478). L'attività di caccia come si detto in precedenza influiva scarsamente sull'economia di sussistenza dei villaggi e veniva esercitata soprattutto su alcune tipologie di animali quali il cervo e il cinghiale. La pesca è poco documentata, ma potrebbe trattarsi di un problema di recupero dei materiali negli scavi archeologici che hanno condizionato la loro presenza nei campioni faunistici. La presenza della pesca tra le attività di sussistenza è segnalata sporadicamente sia a Tabina di Magreta sia ai Pilastrì di Bondeno, dove sono stati recuperati pochi resti di luccio (De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.479).

### **Romagna** (Tab.3.9)

Il territorio incluso nell'area della Romagna comprende le province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna ed è esteso verso ovest alla provincia di Bologna, mentre verso sud include il territorio della Repubblica di San Marino.

L'area è caratterizzata da una pluralità di ecosistemi: l'ambiente costiero con lagune e dune, la pianura con i dossi formati dai numerosi spostamenti dei fiumi appenninici, la collina che si inoltra senza una vera discontinuità fino al crinale poco elevato che raggiunge la quota massima di m 1654 nella vetta del monte Falterona. Proprio nella parte orientale dove le lievi morfologie si avvicinano al mare è agevole il passaggio verso l'Italia centrale, che ha da sempre facilitato una maggiore frequenza di contatti, movimenti ed interazioni con l'Italia peninsulare (Cattani, Miari, c.s.).

Sito	ID_Sito	Cronologia	N.R. domestici	Bovini	ovicapri	Suini	Bibliografia
Case Missiroli	FC004	BM3 BR	602	31,10	35,2	33,7	Maini, Curci 2013b, p.358; Maini, Curci 2016
Cattolica	RN058	BA	802	21,90	38,4	39,7	Maini, Curci 2013b, p.358; Maini, Curci 2016
Forlì Tangenziale	FC040	BA	37	57,90	18,4	23,7	Maini, Curci 2013b, p.358
Foro Annonario	FC054	BM3 BR1	1253	19,00	44,00	37,00	Maini 2016, p.41
Foro Annonario	FC054	BR	1253	25,00	36,00	39,00	Maini 2016, p.41
Grotta dei Banditi	RA003	BA	479	5,80	35,4	58,8	Maini, Curci 2013b, p.358; Maini, Curci 2016
Grotta del Farneto	BO016	BR	—	23,50	28,90	47,50	Maini, Curci 2013b, p.358
Meldola	FC026	BM3 BR	37	27,00	40,6	32,4	Maini 2010
Monte Castellaccio	BO061	BM1 BR	405	46,20	29,4	24,4	De Grossi Mazzorin, Riedel, 1997, pp.476
Monte Titano (poggio castellaro)	RSM003	BF	71	52,10	28,20	19,70	Farello 2009, p.135
Monte Titano (seconda Torre)	RSM002	BF	1144	44,80	22,40	32,20	Farello 2009, p.89
Monterenzio Vecchio	BO021	BM3 BR1	527	21,70	47,9	30,4	Maini 2012; Maini, Curci 2013b, p.358
Podere ex conte Spina - Riccione-IperCOOP	RN015	BM3 BR	82	50,00	25,60	24,40	Maini 2013; Maini, Curci 2013b, p.358
Podere ex conte Spina - Riccione-IperCOOP	RN015	BR	193*	45,70	18,5	21,7	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476
San Giuliano in Toscanella	BO009	BM BR	94	45,30	30,2	24,4	De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, pp.476
Valle Felici	RA010	BA BM	44	31,80	29,5	38,6	De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Valle Felici	RA010	BM	94	14,90	48,9	36,2	De Grossi Mazzorin 2009, p.172
Via Ordiere - Solarolo	RA038	BM	2111	13,50	55,7	30,8	Maini, curci 2009; Maini, Curci 2013a, p.295

Tab.3.9. Domestici Emilia. N.R. totale domestici determinati;\* totale N.R. rinvenuti; \*\* totale N.R. determinati (domestici + selvatici).



#### **FC040 Forlì Tangenziale (FC) BA. Abitato.**

Il campione faunistico analizzato proveniente da un contesto molto ristretto e non permette di inquadrare la gestione dell'allevamento estesa a tutto l'abitato. Sono comunque prevalenti i buoi (57,9%) rispetto ai suini (23,7%) e agli ovicaprini (18,4%). Non sono stati identificati resti appartenenti a faune selvatiche (Maini 2012, p.140; Maini, Curci 2013b, p.358).

#### **RA003 Grotta dei Banditi (RA) BA. Grotta.**

La fauna della grotta non è particolarmente significativa, dal momento che i campioni sembrano non collegati ad una chiara stratigrafia. Tuttavia nei dati preliminari pubblicati, l'economia animale è rappresentata principalmente da suini (58,8%), seguita da ovicaprini (35,4%) e pochi esemplari di bovini (5,8%) (Maini, Curci 2013b, p.358).

#### **RN058 Cattolica (RN) BA. Abitato.**

L'abitato si colloca in prossimità dell'antica linea di costa adriatica, lungo la riva del paleoalveo allora attivo. Le ricerche effettuate negli anni 2007-2008 (Miari et al. 2009) hanno permesso una raccolta di materiale faunistico particolarmente interessante nella zona denominata "area di macellazione". Dall'analisi di questa ampia area di scarico emerge un quadro economico durante il BA legato fondamentalmente allo sfruttamento delle specie domestiche (suini 39,7%, ovicaprini 38,4% e bovini 21,90%) e integrato raramente dalla caccia, a cervo e cinghiale, e dalla cattura di testuggini palustri o dalla raccolta di molluschi (Maini 2013a).

L'età di abbattimento dei maiali si colloca prevalentemente nell'età subadulta o adulta per un miglior approvvigionamento carneo. Per quanto riguarda i caprovini l'età di abbattimento mostra una maggior frequenza di soggetti uccisi nella seconda età giovanile e nella piena età adulta con scarse uccisioni al di sotto dei sei mesi di vita da cui si evince che, questi animali, dovevano essere allevati più per la produzione di carne che per l'ottenimento di prodotti derivati, anche se le pecore potevano, probabilmente, essere allevate anche per l'ottenimento della lana. Nel caso dei buoi il 50% degli individui era mantenuto in vita almeno fino ai 3 anni, ovvero fino al completamento della crescita. L'età di abbattimento testimonia una strategia rivolta all'ottenimento di carne di buona qualità, anche se sono presenti nel campione alcuni animali con età superiore agli 8 anni probabilmente utilizzati come forza lavoro. Scarsi, infine, sono i resti di cane.

Il quadro economico che emerge si mostra quasi esclusivamente legato allo sfruttamento delle specie domestiche (maiali, ovicaprini e buoi) integrate raramente, a livello di risorsa proteica, dalla caccia a cervi e cinghiali o dalla cattura di testuggini palustri o dalla raccolta di molluschi terrestri e marini. Scarsissima influenza doveva rivestire la pesca e non si hanno tracce di uccellazione (Maini 2013a, p.272).

#### **RA010 Valle Felici (RA) BA-BM. Abitato.**

I resti faunistici sono associati a due momenti diversi dal punto di vista cronologico, il primo gruppo è attribuito alla fine del Bronzo Antico, mentre il secondo alla prima fase del Bronzo Medio. Dall'analisi emerge che durante la fase più antica i caprovini, soprattutto pecore, (29,5%) erano presenti in percentuale simile ai bovini (31,8%) e ai suini (38,6%), mentre nella media età del Bronzo i caprovini aumentano fino a diventare preminenti (48,9%) (De Grossi Mazzorin 2009,

p.172). I resti di pecore appartengono sia ad individui adulti sia ad animali di età inferiore ai 16-18 mesi a testimonianza del fatto che questi animali erano sfruttati per la carne mentre, non essendo stati trovati frammenti ossei appartenenti ad agnelli, non vi sono prove del loro utilizzo per il latte. Mentre risulta molto interessante l'osservazione fatta dagli studiosi in cui associano le ossa lunghe, caratterizzate da epifisi poco robuste, con la stanzialità, dal momento che questi animali non sarebbero adatti a sostenere i lunghi spostamenti legati alla transumanza. Una certa quantità di selvaggina, rappresentata da cervi e cinghiali di grandi dimensioni e da resti di oca selvatica (7,7%), indica che anche l'attività venatoria doveva avere durante il BM un certo valore per la sussistenza dell'insediamento (Farello, Lacchini 2006).

#### **BO061 Monte Castellaccio (BO) BM-BR. Abitato.**

Il riesame fatto da De Grossi Mazzorin (1996a) delle faune provenienti dallo scavo ottocentesco condotto da G. Scarabelli (1887) e analizzato all'epoca di G. De Stefano (1911) ha permesso di approfondire alcuni aspetti dell'economia di sussistenza di questo insediamento. L'allevamento svolgeva sicuramente un ruolo di primaria importanza, rappresentando la principale fonte di carne. La caccia rivestiva invece un ruolo secondario (19.3%) con la presenza di cervo, capriolo e cinghiale. Come si può vedere dai rapporti percentuali fra le tre più importanti gruppi di animali domestici i bovini sono i più rappresentati (46.2%), seguiti dagli ovicaprini (29.4%) e infine dai suini (24.4%). Lo scopo principale dell'allevamento bovino sembra essere stato l'impiego degli animali sia nei lavori agricoli (maschi e/o castrati) che per la riproduzione e la produzione di latte (femmine), come sembra confermare la presenza prevalente di individui femminili. Pecore e capre il cui rapporto è di 2:1, sembrano invece essere state allevate per lo scopo primario di fornire carne, anche se non si esclude fossero impiegate per la produzione di lana. La bassa mortalità infantile invece suggerisce una minor attenzione data alla risorsa casearia (De Grossi Mazzorin 1996a, p.198).

#### **RA038 Via Ordiera, Solarolo (RA) BM2-BM3-BR. Abitato.**

L'indagine archeozoologica condotta nel sito ha permesso di ricostruire un quadro economico incentrato sull'allevamento. Le specie più rappresentate risultano essere gli ovicaprini (55%), con una netta preponderanza delle pecore rispetto alle capre, seguite dai suini, abbattuti in età giovanile o adulta ed in numero piuttosto esiguo dai bovini, abbattuti prevalentemente in età adulta. Tale economia d'allevamento, risulta in linea con quanto si riscontra in altri contesti coevi emiliano-romagnoli, e praticata con il principale scopo di produrre carne. Tale dato viene confermato dall'età di abbattimento dei caprovini dove il 80% degli animali risulta essere macellato al di sotto dei tre anni, momento in cui gli animali forniscono un quantitativo di carne maggiore a fronte di un costo globale di mantenimento ancora relativamente basso. L'interesse economico che ruotava, invece, attorno all'allevamento bovino nel sito di Solarolo doveva focalizzarsi sulla disponibilità di individui da utilizzare, sia nel lavoro agricolo, sia come fonte primaria di cibo. Si nota, inoltre, come ci fosse una certa attenzione al mantenimento, all'interno della mandria, di un numero maggiore di femmine, rispetto ai maschi, in quanto produttrici di latte. Le mandrie di buoi a Solarolo appaiono composte da individui di modeste dimensioni, come spesso accade in questo periodo, anche se i valori medi dei siti coevi dell'Italia del nord risultano leggermente inferiori rispetto a quelli dei bovini romagnoli (Maini, Curci 2009; 2013a; 2016).

#### **BO021 Monterenzio Vecchio (BO) BM3-BR1. Abitato.**

L'insediamento protostorico si trova sull'omonimo monte dell'Appennino tosco-emiliano e presenta un'economia animale incentrata principalmente sullo sfruttamento degli animali domestici (96%) benché la risorsa selvatica risulti comunque presente e composta da un ampio spettro di specie. Sul totale dei domestici gli animali maggiormente attestati sono gli ovicaprini (47,9%) in cui le pecore risultano doppiamente rappresentate rispetto alle capre. La seconda sono i suini (30,4%) macellati prevalentemente in età giovanile, sub-adulta o nella prima età adulta comunque quasi sempre al di sotto dei 4 anni. I bovini rappresentano il 21,7% e vengono abbattuti a tutti gli stadi di età (Maini 2012, p.85; Maini, Curci 2013b, p.358; 2016).

#### **BO009 San Giuliano in (BO) BM-BR. Abitato.**

L'indagine delle faune di San Giuliano in Toscanella, scavi condotti dallo Scarabelli (1962), ha mostrato una economia incentrata sull'allevamento dei bovini (45,3%) a discapito di ovicaprini (30,2%) e suini (24,4%). Inoltre, qui, a differenza di altri siti coevi la percentuale dei selvatici supera il 10% sul totale (De Grossi Mazzorin 1996a, p.202; De Grossi Mazzorin, Riedel 1997, p.476).

#### **FC026 Meldola (FC) BM3-BR. Abitato**

Lo scavo di emergenza del sito di Meldola ha permesso l'individuazione di una struttura con l'evidenza di buche di palo allineate e piani di occupazione e abbandono interpretabile come una capanna (Gonzales Muro et al. 2010). I reperti faunistici provengono tutti dalle due diverse fasi di riempimento di una fossa posta nel lato sud all'interno della capanna. Il campione è rappresentato da animali domestici ed i più numerosi risultano essere gli ovicaprini con quasi il 40,6%. Maiali e buoi sono equilibrati. Il 27% dei resti è rappresentato dai bovini mentre i suini arrivano a coprire il 32,4% della risorsa faunistica. Sono assenti resti di animali selvatici (Maini 2012, p.146).

#### **FC004 Case Missiroli (FC) BM-BR. Abitato.**

Le indagini faunistiche sono state condotte sui resti provenienti da quattro diverse zone del sito, oggetto di scavi di emergenza. Nel complesso la ripartizione delle specie domestiche è equivalente, con una minima preponderanza degli ovicaprini (35,2 %), seguiti dai maiali (33,7%) e dai buoi (31,1 %) (Gabusi, Maini, Curci c.s.). Nell'età di abbattimento delle greggi, costituite quasi esclusivamente da pecore, prevalgono individui adulti e sub-adulti evidenziando uno sfruttamento rivolto all'ottenimento di carne e lana a scapito del latte e derivati. Come in altri siti, la caccia, rivolta soprattutto a cervi anche di grossa taglia, doveva rivestire un ruolo marginale e costituire solo un evento occasionale (Maini 2012, p.153; Maini, Curci 2016).

#### **FC054 Foro Annonario (FC) BM3-BR1. Abitato.**

La composizione faunistica mostra una notevole importanza della risorsa domestica rispetto alla selvatica che copre appena il 3,5% del totale. Nella fase del BM3-BR1 gli ovicaprini (44% ca.) sono i più rappresentati, seguiti da maiali (37% ca.) e dai buoi (19% ca.). Presenti i resti di cavalli e di cani. Nella fase del BR pieno diminuiscono gli ovicaprini (36%) a vantaggio dei bovini (25% ca.) mentre i maiali si confermano con una buona percentuale (39%). Per questi ultimi si tratta di animali uccisi prevalentemente in età giovanile e sub-adulta, indicando una selezione mirata all'ottenimento di carne di buona qualità. Non mancano resti pertinenti a soggetti che avevano raggiunto la piena età adulta (fra i 2 e i 4 anni) compatibili con l'abbattimento delle femmine al termine del loro ciclo

riproduttivo. La media delle altezze al garrese rivela la presenza di maiali di taglia robusta e quindi ottimi fornitori di carne. Per quanto concerne i caprovini sono maggiormente rappresentate le pecore rispetto alle capre, con un rapporto di 3:1. L'età di abbattimento ha permesso di riconoscere un maggior numero di individui, di ambo le specie, uccisi in età adulta solitamente fra i 2 e i 4 anni, mentre per le sole pecore molti soggetti risultano sfruttati solo al termine del loro ciclo produttivo ovvero fra 4 e gli 8 anni di vita (Maini 2016, p.39).

#### **RN015 Ex Podere Conti Spina, Riccione - IperCOOP (RN) BM3-BR. Abitato.**

Il sito indagato nei primi anni '80 (Bermond Montanari, Massi Pasi, Morico 1992) è stato ripreso nel 2009 (Miari 2013, p.313) durante gli scavi di emergenza per la costruzione di un centro commerciale. Il sito presenta due diverse fasi insediative: la prima datata fra la fase di BM3 e il BR, la seconda nel pieno BR. I resti faunistici sono caratterizzati da una predominanza di bovini (45,7%), seguiti in percentuali grosso modo simili da ovicapri (22,8%) e da maiali (21,7%). Chiudono il quadro della fauna domestica il cavallo (2,2%) ed il cane (1,1% sul totale). Sono presenti resti relativi alla fauna selvatica (13,5%) soprattutto cervi, cinghiali e uccelli (Maini 2013b, 317). L'analisi dei resti faunistici dello scavo più recente, provenienti da strutture chiuse quali fosse e pozzi, dell'area produttiva a sud dell'abitato e recuperato con maggiore attenzione rispetto allo scavo degli anni '80 conferma una prevalenza dei buoi, quasi doppiamente rappresentati rispetto a capre, pecore e maiali. I buoi risultano macellati a tutti gli stadi di età anche se prevalgono quelli nella fascia adulta, abbattuti solo dopo il raggiungimento della massima massa corporea. Anche per il maiale lo sfruttamento è impostato sull'ottenimento di carne di buona qualità testimoniato da una maggiore presenza di soggetti giovani, probabilmente maschi, mentre il mantenimento in vita più a lungo delle femmine è da ricondurre agli scopi riproduttivi. Dei caprovini si registra con certezza solo la presenza delle pecore, prevalentemente abbattute in età adulta al fine di uno sfruttamento rivolto alla produzione laniera piuttosto che per il latte o la carne.

#### **BO016 Grotta del Farneto (BO) BR. Grotta.**

I resti faunistici provenienti dalla Grotta del Farneto non sono particolarmente rappresentativi dal punto di vista stratigrafici. Dai dati editi si evince una predominanza di suini (47,5%) ovicapri (28,9%) e in minore percentuale dai bovini (23,5%) (Maini, Curci 2013b, p.358; Sala 1980).

#### **RSM003 Monte Titano (Poggio Castellaro) (RS) BF. Abitato.**

A Poggio Castellaro (535 m s.l.m.) gli scavi di emergenza (1997) hanno permesso di intercettare una parte della capanna preistorica e i residui di una zona antropica. Purtroppo il campione di ossa animale non è cospicuo (132 frammenti determinati), tuttavia l'indagine archeozoologica ha permesso di caratterizzare l'economia animale con il bue come risorsa più significativa (52,10%), seguita dai caprovini (28,2%) e suini (19,7%). Inoltre è segnalata la presenza del asino attraverso un premolare superiore e un fr. di scapola (Farello 2009, p.135). Il 10% dei bovini adulti era abbattuto oltre gli 8 anni di vita, mentre il 30% dopo i 4-5 anni, ma la maggioranza 40% tra i 42 mesi e i 4 anni, indicando che un buon numero di animali era utilizzato come forza lavoro, per cui probabilmente venivano impiegati nella coltivazione nell'area disboscata attorno all'insediamento. La fauna selvatica è rappresentata dal 10% del totale delle faune determinate, indicando una risorsa maggiormente rilevante in confronto ad altri siti.

### RSM002 Monte Titano (seconda Torre) (RS) BF. Abitato.

Il materiale faunistico analizzato proviene dal pendio del monte e di conseguenza si presentava molto frammentato e in parziale giacitura secondaria. Inoltre il materiale era misto con quello databile al XV-XVI secolo d. C. e sono stati divisi e determinati prima dell'analisi di quello protostorico (Farello 2009). La composizione faunistica è composta principalmente da bovini (44,8%), suini (32,2%) e ovicaprini (22,4%) (Farello 2009, p.89).

### Sintesi regionale della Romagna

Le indagini archeozoologiche svolte negli ultimi anni nell'area romagnola, hanno permesso di chiarire il ruolo di un territorio che va mostrandosi sempre più strategico all'interno delle dinamiche del popolamento dell'età del Bronzo (Maini Curci 2013b, 2016). Per quanto riguarda il Bronzo antico nei siti costieri di Cattolica - centro VGS e di Valle Felici presso Cervia si evidenzia come maiali e caprovini ricoprano egual importanza a discapito dei bovini. A Valle Felici durante il BM aumentano capre e pecore fino a diventare preminenti sulle altre specie mentre nei siti di Pilastrini di Bondeno e di Solarolo - via Ordieri i caprovini superano il 50% delle faune domestiche presenti. Percentuali superiori al 40% si registrano poi a Bazzano, San Giovanni in Persiceto, Anzola Emilia e Monterenzio Vecchio.

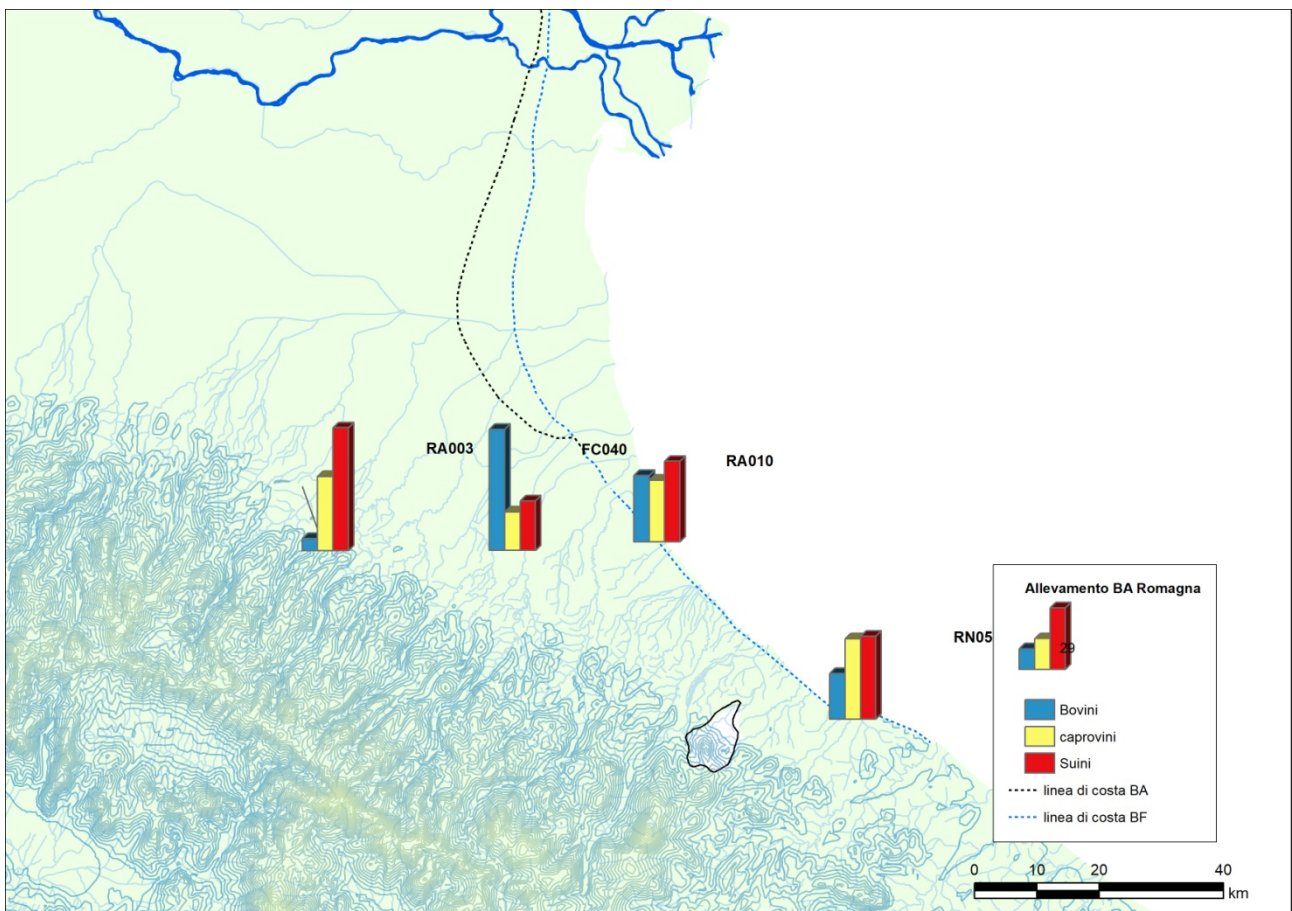


Fig.3.27. Distribuzione dell'allevamento durante il BA in Romagna.

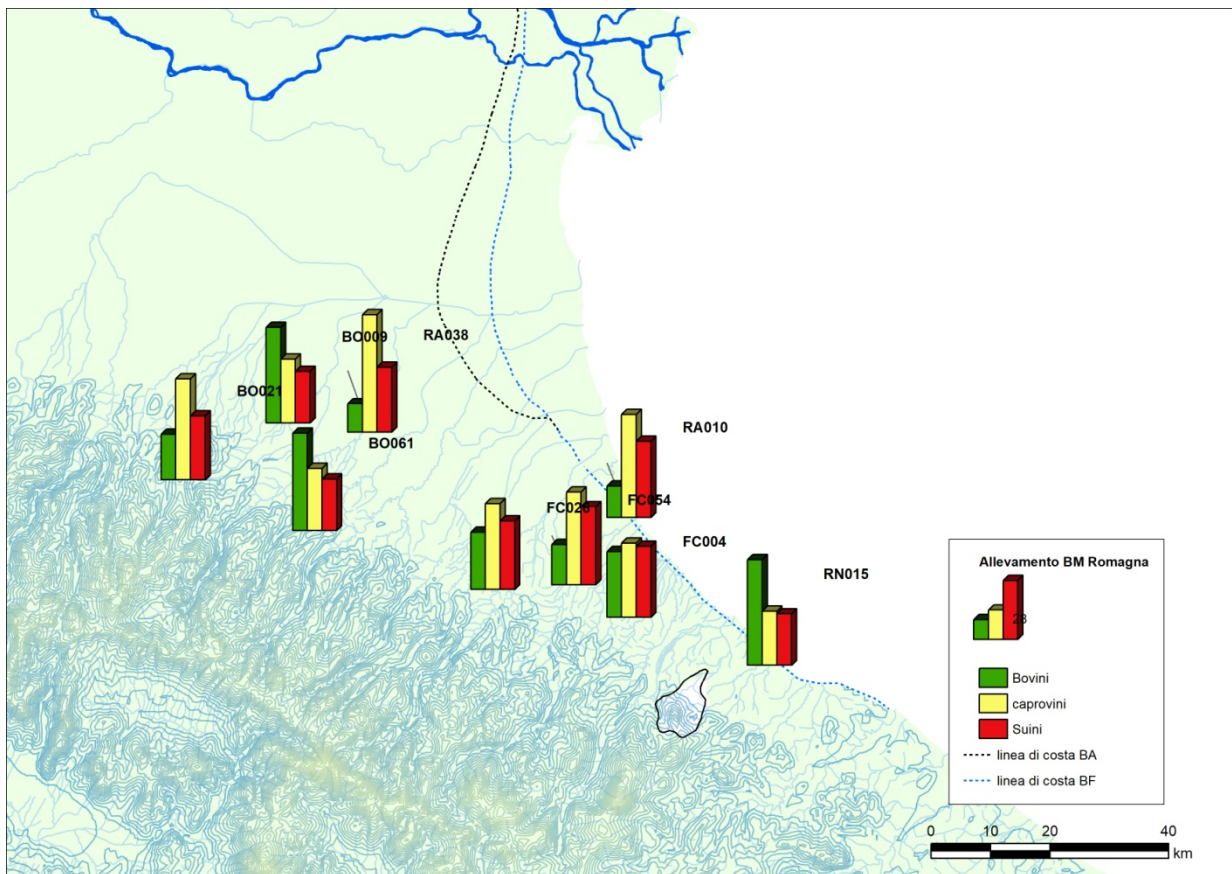


Fig.3.28. Distribuzione dell'allevamento durante il BM in Romagna.

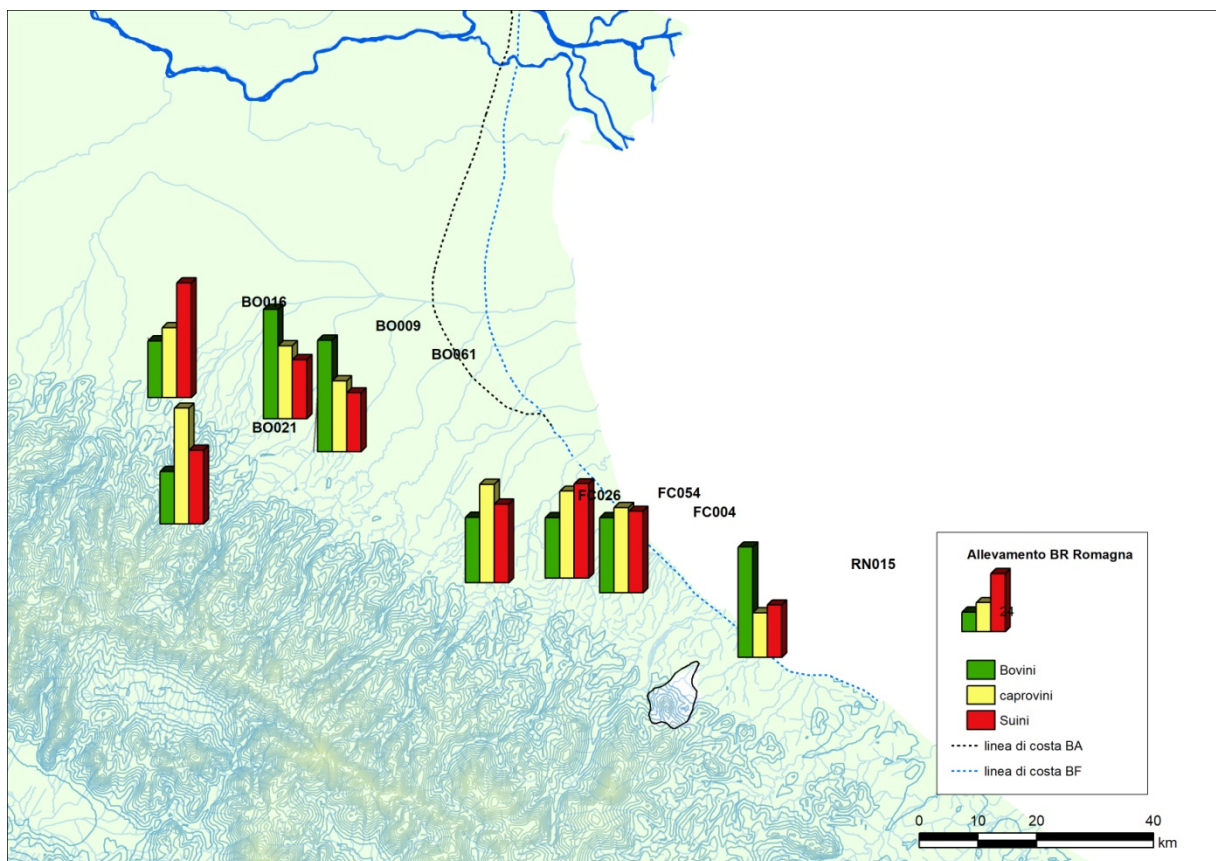


Fig.3.29. Distribuzione dell'allevamento durante il BR in Romagna.

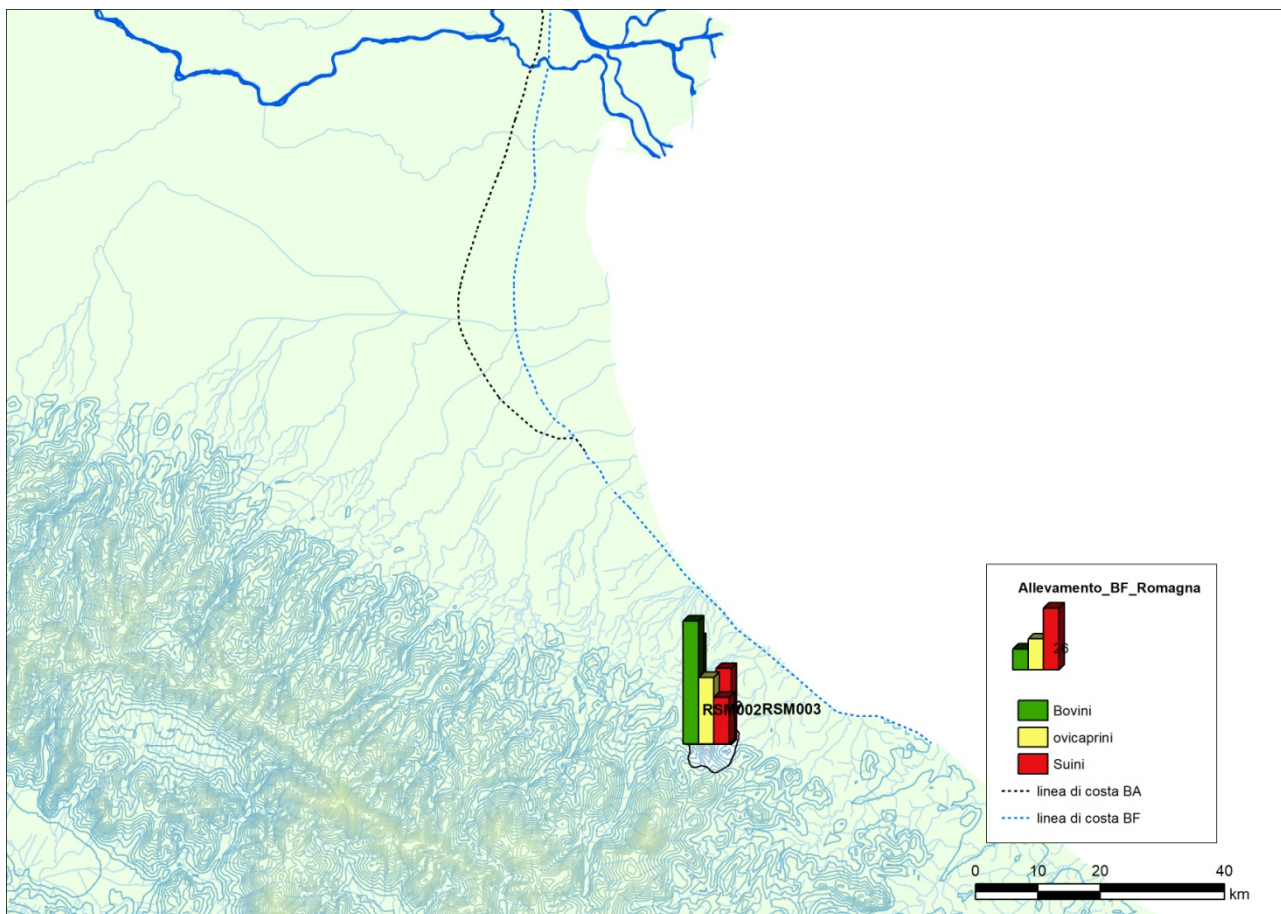


Fig.3.30. Distribuzione dell'allevamento durante il BF in Romagna.

Nei differenti siti analizzati le greggi sembra fossero costituite prevalentemente da pecore in rapporti variabili rispetto alle capre. I caprovini della Romagna non sembrano mostrare un decremento di taglia durante le fasi dell'età del Bronzo al contrario di quanto si registra per le zone prealpine del nord Italia.

I maiali, erano di taglia piuttosto piccola e sono rappresentati da percentuali che oscillano fra il 20% e il 40%. Questi animali non sembrano subire importanti variazioni nel corso del tempo, mantenendo un ruolo preminente nell'apporto proteico alle comunità. I maiali tendono ad essere sempre uccisi in età giovanile e sub-adulta. Circa il 70% degli animali non superava, infatti, i 30 mesi di vita (Maini, Curci 2016). L'altezza media dei maiali romagnoli oscillava fra i 65 cm registrata nel sito di Cattolica e gli 80 di Valle Felici (Farello, Lacchini 2006).

Per le fasi successive, il territorio della Romagna si differenzia del quadro caratteristico della zona emiliana dove l'economia di allevamento mostrava alte percentuali di caprovini, a causa di un incremento nella presenza dei bovini.

I buoi, che negli abitati romagnoli di Bronzo antico sembrano contribuire marginalmente all'economia, diventano più importanti a partire dal Bronzo Medio raggiungendo una percentuale bilanciata con gli altri animali domestici. Soprattutto i siti di Monte Castellaccio (BM2), Case Missiroli (BM3-BR) e San Giuliano di Toscanella (BM3 BR) mostrano una economia che sembra sfruttare in egual misura maiali, capre e pecore e buoi, ma in cui l'aumento dei buoi avviene a discapito di caprovini e maiali (De Grossi Mazzorin 1996a e b).

Nel territorio romagnolo, soprattutto per le fasi Bronzo Medio e Recente, i buoi venivano tendenzialmente uccisi in età adulta poiché probabilmente impiegati per il trasporto e per l'aratura dei campi, le mandrie in cui è stata determinata una maggior presenza di femmine, anche di età avanzata, si dimezzano fra i 2 e i 4 anni, momento in cui potevano convenientemente essere macellati per la maggior parte maschi e castrati; mentre gli ovicapri presentano curve di mortalità intermedie fra maiali e buoi, evidenziando un allevamento meno specializzato caratterizzato da abbattimenti meno rigidamente pianificati (Maini, Curci 2013a).

### **3.2.2. Conclusioni sui dati archeozoologici**

Dalla presentazione dei risultati delle analisi archeozoologiche emerge come dato fondamentale, più volte ripetuto, la scelta strategica riscontrata in tutte le aree geografiche dell'allevamento di animali domestici come fonte alimentare. Questo dato apparentemente scontato, conferma una generale e consolidata strategia di sfruttamento di una risorsa ubicata prevalentemente nei villaggi a stretto contatto con le comunità. Questa caratteristica si assesta proprio nell'età del Bronzo in rapporto alla pianificazione degli abitati e delle forme di controllo del territorio.

Per tutto il resto che si può ricavare dalle analisi dei resti faunistici si lamenta innanzitutto che i dati a disposizione sono spesso non perfettamente congruenti, deviati dalla differente natura dei depositi archeologici, dalla disparità degli studi e delle quantificazioni archeozoologiche. Le possibili interpretazioni basate sulle distinzioni tra percentuali e classi di età e genere, sembrano dipendere più dai singoli rinvenimenti, dal tipo di selezione e recupero dei resti, dalla tipologia dei contesti che potrebbero non essere così determinanti per evidenziare le precise strategie locali. Le variazioni minime in percentuale, frequentemente utilizzate per indicare una preponderanza di una specie rispetto alle altre, sono in realtà talmente minime da poter essere considerate come esito delle condizioni del rinvenimento e del contesto. Solo gli scavi condotti in anni recenti, in estensione e con una maggiore attenzione verso il recupero dei resti bioarcheologici, possono essere considerati validi contesti per un'interpretazione generale.

Ci sono tuttavia delle tendenze che, se confermate dalle future analisi sempre più puntuali e accurate, potrebbero indicare una sorta di differenziazione regionale e/o cronologica nelle pratiche di sfruttamento animale.

1. La caccia e la risorsa selvatica non rappresentano più nell'età del Bronzo un'opzione programmata destinata al sostentamento delle sempre più numerose e popolate comunità di villaggio dell'età del Bronzo. Normalmente la percentuale delle faune selvatiche si assesta tra l'1 e il 3%, ma ci sono alcuni casi che si orientano su un maggiore sfruttamento dei selvatici. Alcuni di questi sono da identificare con i "siti pionieri", attivazioni di abitati, solitamente di piccole dimensioni non superiori ad un ettaro di estensione e di breve durata che corrispondono al processo di appropriazione e preparazione di nuovi territori, precedentemente occupati dalla foresta, che nel momento di attivazione di un nuovo villaggio si trovano in assenza di ampie estensioni di pascoli o campi coltivati. Un esempio è quello della terramara di Baggiovara (cfr. cap. 4, finestra simulazione), sito di breve durata come altri adiacenti, che potrebbe corrispondere al momento di "colonizzazione" e di preparazione dei terreni. Nel momento del disboscamento è comprovata una maggiore percentuale di faune selvatiche<sup>17</sup>. In altri casi, solitamente corrispondenti a rinvenimenti

---

<sup>17</sup> L'analisi archeozoologica dei reperti di Baggiovara è stata recentemente presentata al Convegno di Archeozoologia del 2015 e in quella sede sono state rilevate differenze rispetto alla prima edizione. Si ritiene tuttavia che nonostante possano cambiare le percentuali di distribuzione tra domestici e selvatici, le considerazioni qui presentate sarebbero confermate dall'elevato numero di resti selvatici, in cui non sono compresi i palchi.



più circoscritti, l'elevata percentuale dei selvatici può essere interpretata con una funzione rituale (funeraria, santuariale, luogo di feste comunitarie) del contesto.

2. L'acquisizione delle proteine animali è pertanto chiaramente basata sull'allevamento dei domestici. Maiali, bovini, caprovini possono essere di volta in volta gli indicatori di una strategia di sfruttamento delle risorse locali condizionata da fattori climatici, caratteristiche ambientali e forme del popolamento (demografia e tipi di abitato). Solitamente le percentuali tra le varie categorie di domestici si collocano tra il 15% e il 60% ed è difficile imputare leggere differenze all'interno di questo *range* per giustificare processi decisionali mirati a differenziare la gestione dell'allevamento. Sono pertanto particolari e degni di osservazione i casi in cui una delle tre specie considerate scende al di sotto della quota minima o supera quella massima, indicando particolari condizioni o scelte strategiche.

Il caso del Trentino ad esempio mostra una minima attenzione allo sfruttamento del maiale (5-7 % rispetto al 40 % di altri siti della pianura) che aumenta (leggermente) solo quando si creano le condizioni di una maggiore stabilità insediativa con aggregati demici più consistenti che si permettono di sfruttare gli animali che possono vivere a stretto contatto con l'uomo. Da non dimenticare che a condizionare questo aumento potrebbe partecipare la modalità di conservazione delle carni fornendo una riserva di proteine molto più duratura. Nella stessa area i bovini assumono un ruolo importante grazie allo sfruttamento dei pascoli di alta quota, dove sono garantiti sia erba che acqua.

La risorsa bovina doveva essere infatti considerata come la più importante per la resa in carne, per la più elevata produttività del latte e per il ruolo di forza lavoro, insostituibili e incomparabili con le altre specie domestiche. Nel caso delle palafitte dell'area benacense, la predilezione per l'allevamento bovino è supportata dalla disponibilità di un facile abbeveraggio quotidiano dei capi di bestiame reso possibile, direi facilitato, dall'ampia disponibilità di acqua grazie ai laghi e agli altri ambienti umidi. Il bovino, inoltre, come elemento forza-lavoro, può essere adottato e potenziato proprio in quei siti dove lo sviluppo agricolo si estende su ampie superfici e diventa complementare alla gestione dei raccolti, inclusa la concimazione grazie al pascolo nei terreni messi a riposo dopo la coltivazione dei cereali.

In certi casi l'alta percentuale di bovini (sempre se confermata da scavi adeguati) potrebbe corrispondere a particolari contesti umidi, periferici alle aree di maggiore espansione dove si può far pascolare mandrie allo stato brado. Potrebbe essere il caso della Crocetta (Debandi 2010) posto in prossimità di un paleoalveo del fiume Panaro, datato al BR1 e pertanto collocato in un momento in cui nel resto dell'area emiliana prevale e aumenta l'allevamento caprovino.

Per i caprovini è stato più volte affermato come l'aumento nel BR in vari siti (es. Poviglio S. Rosa) corrisponda ad una scelta culturale o ad una risposta alle mutate condizioni climatiche che proprio in carenza di acqua favorirebbero l'allevamento di specie meno esigenti e più capaci di trovare sostentamento in un paesaggio totalmente disboscato. Le pecore costituivano la risorsa fondamentale per ricavare oltre a carne e latte, anche la lana, materia prima da collegare alle abbondanti testimonianze archeologiche relative alla pratica della filatura e della tessitura individuate soprattutto nei contesti padani. Frequentemente il rapporto pecore/capre è nettamente a favore delle prime (2:1 o 4:1), anche se non mancano rari siti in cui il rapporto si inverte a favore delle capre (Lucone 1:7) probabilmente condizionato dalla morfologia del territorio.

Le percentuali di resti di maiale, esclusivamente destinato alla produzione di carne, sono talvolta elevate in alcuni dei siti palafitticoli e terramaricoli con valori posti tra il 30 e il 50%. (De Grossi Mazzorin 2013a, tab. I, p. 155). Oltre alle discrete percentuali nelle terramare di Poviglio e Montale a Gaggio (nelle sue fasi più recenti) e Baggiovara il maiale svolge un ruolo ancor più importante nell'economia dell'abitato affiancandosi o addirittura oltrepassando quello della pastorizia. Proprio per il sito di Baggiovara, si rileva, sulla base di quanto ipotizzato in precedenza, come il maiale fosse considerato come un animale domestico pioniere, proprio perché ben si adattava ad un territorio ancora in gran parte boschivo. Ciò giustificherebbe, pertanto, la sua presenza in percentuali elevate.

3. Tra gli animali domestici vanno ricordati il cane (Fig.3.31) e il cavallo, che non rappresentano, una scelta alimentare, ma che, per motivi diversi, hanno costituito un ruolo sociale e funzionale di estremo interesse.

4.



Fig.3. 31. Cane imprigionato dietro la parete della capanna di Croce del Papa di Nola (Foto di Carlo Avvisati).

### **3.3. La gestione dell'allevamento: cosa comporta l'allevamento in relazione a spazi, strutture, consumi di acqua e cibo.**

I dati archeologici mostrano come l'allevamento fosse fondamentale per la sussistenza e lo sviluppo delle comunità nell'età del Bronzo. Comprendere come questa risorsa fosse gestita può sembrare un compito arduo e talvolta scoraggiante per l'elevata serie di variabili che potrebbero modificare ogni considerazione. Tuttavia si è ritenuto necessario impostare la discussione sui principali temi di interazione tra uomo, ambiente e risorsa animale ai fini di una valutazione generale. Da ogni singolo punto si potrà intraprendere una ricerca mirata alla raccolta e all'individuazione dei dati archeologici da trasporre nella ricerca sul campo e nelle future analisi.

### **3.3.1. L'alimentazione degli animali: pascoli e punti di abbeverata.**

L'allevamento animale richiede la disponibilità delle risorse alimentari utili alla sopravvivenza e alla continuazione di ogni specie animale identificata. Ancora una volta i dati archeozoologici ci mostrano un'elevata prosperità degli animali domestici con una tendenza talvolta alla crescita, talvolta ad un'alternanza di dimensioni che possono corrispondere alle scelte nella gestione dell'allevamento. Ciascuna di queste scelte tuttavia presuppone una consolidata disponibilità delle basi alimentari della catena trofica che veniva cercata e messa a disposizione degli animali domestici. L'alimentazione degli animali svolgeva quindi un ruolo essenziale nelle loro prestazioni produttive (carne o latte) e riproduttive.

Il primo punto da approfondire riguarda l'alimentazione di ciascuna specie domestica, come e dove potevano essere reperite le basi alimentari necessarie alla sopravvivenza e allo sviluppo dei gruppi animali più importanti per l'allevamento: bovini, caprovini e maiali. In particolare, l'elemento chiave, riguarda la disponibilità di risorse vegetali adatte all'allevamento di tutte le specie.

Come si nutrono i bovini? Come già ricordato, i bovini sono ruminanti con uno stomaco costituito da quattro camere, una delle quali è il rumine, che consentono la digestione della cellulosa contenuta nei vegetali, non assimilabile invece dall'uomo. I ruminanti necessitano di due fonti principali di alimenti, energetici e azotati, che contribuiscono a regolare la temperatura, formare la muscolatura, assicurare il metabolismo, ecc. ovvero necessitano di consumare foraggio o fogliame e di bere acqua.

Un bovino beve un'elevata quantità d'acqua al giorno a seconda della temperatura esterna e dell'alimentazione che riceve. L'abbeveraggio dei bovini merita pertanto un'attenzione particolare che verrà affrontata separatamente.

#### *Il foraggio: considerazioni generali e dati archeologici*

I bovini richiedono un'ampia disponibilità di erba, sia per un consumo diretto nel pascolo, sia per un ipotetico consumo indiretto, quindi di erba raccolta attraverso la fienagione e la conservazione in apposite strutture all'interno o in prossimità dell'abitato. Sulla base delle forme di sfruttamento del terreno si possono distinguere 3 tipi di foraggiere che potevano essere sfruttate o attivate anche nell'età del Bronzo:

- **i prati naturali**, terreni permanentemente in erba costituita da una flora complessa, con una resa più o meno elevata. Occupano prevalentemente terreni inaccessibili all'aratro o difficili da lavorare e in alternativa terreni coltivabili messi a riposo come alternanza con le specie cerealicole.
- **i prati artificiali**, limitate particelle inserite nella rotazione con altre colture che si troveranno avvantaggiate dal miglioramento della struttura e della fertilità del terreno. Vengono quindi seminati, utilizzati per il pascolo o falciati, conservati per una durata limitata (generalmente 3 - 5 anni) e, quando la produttività non è più soddisfacente, dissodati per lasciare il posto a un'altra coltura. Questa categoria è quella più difficile da identificare per l'impossibilità di valutare lo sfruttamento delle piante adatte allo scopo.
- **le foraggiere annuali**, mentre i prati possono essere falciati più volte nel corso dell'anno, le foraggiere annuali vedono, nella stragrande maggioranza dei casi, un unico raccolto. Le piante utilizzate sono le più svariate: dalle leguminose (pisello, veccia, favino), alle graminacee (avena, orzo, grano, segale, ecc.).

Il pascolo nei prati naturali (e artificiali) doveva effettuarsi prevalentemente in primavera ed estate, per un periodo di almeno 6-8 mesi, mentre negli altri mesi si doveva provvedere al nutrimento degli animali con riserve foraggiere invernali accumulate con lo sfalcio (fieno) o con la raccolta di altri prodotti vegetali (scalvatura). In particolare, per i periodi di innevamento, si esclude che le mandrie di bovini possano essere state autosufficienti, data l'incapacità di rimuovere la coltre nevosa per raggiungere la superficie erbosa, tipica solo dei cavalli. Il clima dell'età del Bronzo in Italia settentrionale ed in particolare quello della fase di Loebben (1800-1100 a.C.) farebbe pensare ad una frequente periodicità dell'innevamento per almeno 1-3 mesi l'anno (Cremaschi 2009a).

Gli animali dovevano quindi poter affrontare con buone risorse l'inverno, periodo anche di riproduzione dei bovini. Sapendo bene che il valore nutritivo dell'erba diminuisce già da fine estate a partire dall'autunno doveva essere spesso necessario integrare l'alimentazione degli animali lasciati allo stato brado con la raccolta di erba. Il fieno era raccolto a partire dalla primavera quando la crescita di erba nei pascoli poteva essere ingente. Dopo lo sfalcio, l'erba veniva lasciata seccare al sole per alcuni giorni e poi immagazzinata in apposite strutture.

È difficile calcolare il quantitativo giornaliero di prodotto vegetale necessario all'alimentazione dei bovini, ma ci sono alcuni parametri che possiamo prendere in considerazione: innanzitutto si deve considerare che i bovini ogni giorno consumano circa la stessa quantità di foraggio. Il dato che conta maggiormente è la quantità di "sostanza secca", ovvero della parte di erba senza l'acqua, che oggi è calcolata per un bovino medio adulto attorno ai 20 kg. Nei mesi invernali la mucca mangia esclusivamente del fieno, che contiene ancora circa il 12% di acqua e pertanto dovrebbe consumare, giornalmente circa 20-25 kg. Nei mesi di pascolo se la mucca consuma unicamente erba fresca ne mangia oltre 130 kg al giorno perché l'erba fresca contiene circa l'85% di acqua.

Per un bovino dell'età del Bronzo, di stazza minore rispetto ad altri periodi, si può ipotizzare un consumo di erba nei mesi di pascolo di ca. 50-70 kg., mentre in inverno potrebbero essere sufficienti ca. 10-15 kg (erba secca). Tenendo in considerazione che in un pascolo di buona qualità nei mesi primaverili e di inizio estate la crescita di vegetazione si può ipotizzare attorno a 200-300 quintali per ettaro all'anno la quantità di erba necessaria per un bovino pertanto si può ricavare da una superficie di pascolo di ca. 0,5-1 ha. Ugualmente la quantità di fieno da accumulare per l'inverno che si poteva ricavare in un ettaro era di 40-50 quintali.

Nonostante le variabili siano numerose, si può affermare che per sostenere l'alimentazione di un bovino era necessario un terreno di buona qualità in termini di resa produttiva del foraggio esteso circa 0,5 -1 ha.

Sono inoltre documentate possibili alternative di integrazione dell'alimentazione che comprenda la scalvatura (indiretta e forse diretta) del querceto misto ed in particolare del faggio. Questa pratica utilizzata anche in anni recenti consiste nella sramatura frequente di germogli giovani, allo scopo di accumulare fogliame da foraggio. Non è da escludere pertanto che anche nell'età del Bronzo forme di alimentazione con le foglie dei giovani faggi potessero essere adottate per le mandrie di buoi o per le greggi di caprovini.

Dai dati appena esposti appare evidente che per il sostentamento di un capo di bestiame dovesse essere prevista una quantità sufficiente di foraggio che a sua volta richiede apposite strutture di conservazione.

Quali dati archeologici sono disponibili per sostenere queste ipotesi? Le ricerche dedicate allo studio sull'utilizzo del foraggio nella preistoria sono sempre state trascurate e solo con l'aumento dell'interesse riguardo agli aspetti ambientali si è iniziato a considerarne il valore. All'argomento esteso alle epoche storiche con approcci etnostorici ed etnoarcheologici è dedicato il primo

volume di *Environmental Archaeology, The Journal of Human Palaeoecology* (Volume 1, 1996 edito nel 1998). Diversi contributi contengono analisi e dati che confermano l'accumulo del foraggio destinato agli animali negli abitati dell'età del Bronzo (Karg 1998).

Nonostante sia sempre difficile attribuire la destinazione di alcune specie vegetali rinvenute negli abitati agli esseri umani o agli animali, numerosi studi propendono per un utilizzo di queste scorte vegetali per l'alimentazione degli animali domestici. La pratica della fienagione è evidenziata dall'analisi pollinica di Fivè (Creig 1984, p.319). Oltre all'abbondanza di cereali, per i quali si può pensare anche ad un consumo degli steli<sup>18</sup>, viene segnalata una consistente concentrazione di erbe che doveva essere probabilmente conservata all'interno del sito. Il dato presentato nella pubblicazione di Fivè ricorda una situazione simile riscontrata nei siti del lago di Zurigo, dove nell'età del Bronzo la fienagione sostituisce la scalvatura, documentata meglio nei livelli neolitici insieme a modesti macrofossili del fieno (Heitz, Weniger 1978; Van Zeist, Casparie 1974, citati in Creig 1984).

La pratica del foraggio per gli animali è documentata, inoltre, nella Grecia micenea durante l'età del Bronzo, dove il termine è inserito in una lista di cibi, elencati per valore preferenziale, destinati sia agli animali sia agli esseri umani, e si riferisce talvolta all'accumulo dei prodotti di lavorazione e di scarto dei cereali (Halstead 2015).

Nei siti dell'Italia settentrionale, i dati paleobotanici ci confermano l'esistenza, nel territorio circostante gli abitati dell'età del Bronzo, di ampi prati pascoli (Florenzano et al. 2015). L'alta percentuale di pollini di Cichorieae indicherebbe, in una ricostruzione del paesaggio antico, la presenza di spazi aperti e terreni adibiti al pascolo. Soprattutto nelle valli montane è stato suggerito che ampi territori potessero costituire una valida alternativa alla scarsità della produzione foraggera nelle zone di pianura. Come testimonianza di questa attività si ricordano alcuni strumenti da lavoro rinvenuti nell'abitato di Fivè forse destinati allo sfalcio del fieno, piuttosto che delle messi (Ravazzi et al. 2012).

Nell'antica età del Bronzo, il foraggiamento degli animali domestici sembra essere basato sulle stesse specie vegetali consumate dagli animali selvatici locali. Questa supposizione è evidenziata dalle analisi isotopiche condotte nella necropoli di Arano di Illasi databile al BA (Varalli et al. 2016) che non mostrerebbero una differenziazione alimentare tra selvatici e domestici. Da verificare invece è un eventuale cambiamento con una produzione di foraggiere destinate all'allevamento domestico nelle fasi successive del BM e BR congruente con una maggiore stabilizzazione dell'insediamento.

È inoltre evidente l'accumulo di foraggio nelle aree di stabulazione degli animali, noto fin dal Neolitico nelle grotte liguri, così come contemporaneamente si sviluppa lo sfruttamento dei pascoli montani per portare animali allevati nei mesi estivi (Maggi, Campana 2008).

La medesima attività di portare il foraggio all'interno dei siti è ben documentata nell'età del Bronzo (Mercuri et al. 2006b, p. 260; Ravazzi et al. 2004) grazie alle analisi di resti archeobotanici e dei coproliti. Anche in questo caso in alcune regioni montane è documentata l'alternanza con l'utilizzo dei pascoli d'alta quota in estate mentre in inverno il bestiame doveva avvalersi di stalle come è testimoniato in Alto Adige (Salvagno, Tecchiati 2011, pp. 145-148). L'analisi dei coproliti

---

<sup>18</sup> Il possibile consumo di steli di cereali come foraggio, oggi piuttosto diffuso, è suggerito dalla abbondante presenza di resti nella documentazione archeobotanica all'interno dei villaggi. Da un lato potrebbe non essere una prova come forma di alimentazione animale per la più evidente motivazione del trasporto all'interno dell'abitato dei cereali per le cariossidi (Mercuri et al 2006). D'altra parte, dato che per l'uomo non sono commestibili, se gli steli sono portati nello spazio abitato, devono spingere a trovare una spiegazione alternativa (combustibile, uso complementare per l'allestimento delle strutture residenziali, ecc.).

indica che le stalle venivano periodicamente pulite come evidenziato dalla presenza all'esterno di queste, di cumuli di scaricoricchi di deiezioni, resti del foraggio e di altri rifiuti.

### *Scalvatura*

Il ceduo è una pratica di taglio del bosco ripetuto a distanza di pochi anni, che sfrutta la capacità di alcune specie, come i faggi, i carpini e i noccioli, di rigettare dal ceppo. Si suppone che la scalvatura fosse già praticata nell'età del Rame come pratica secondaria al taglio per ottenere legname, ma indubbiamente si diffonde come strategia di rifornimento dell'alimentazione animale nell'età del Bronzo (Ravazzi, Pini 2013, p.73).

La scalvatura, utilizzata soprattutto in aree montane è documentata nei siti delle Alpi e degli Appennini a partire dal Neolitico fino al Bronzo antico (Rasmussen 1990; Rasmussen 1993; Haas, Karg, Rasmussen 1998; Maggi, Nisbet 1991; Thiébault 2005; Arobba et al. 2014). La stessa pratica doveva essere utilizzata nelle successive fasi dell'età del Bronzo. In particolare è stato suggerito che la documentata espansione del faggio tra età del Rame ed età del Bronzo sia imputabile anche ad un maggiore impatto antropico, oltre che alle modificazioni climatiche di fasi fresche e piovose (Ravazzi, Pini 2013, p.73).

### *L'abbeveraggio dei bovini*

Per il sostentamento dei bovini, oltre alla fornitura del foraggio, un elemento indispensabile è l'approvvigionamento idrico necessario al consumo quotidiano di acqua. Il quantitativo giornaliero di acqua calcolata sulla stazza del bovino dell'età del Bronzo è difficile da calcolare ma, data la discreta quantità comunque necessaria all'animale per vivere, rappresenta una importante variabile nella gestione delle risorse. Come già accennato, la variabilità del quantitativo d'acqua dipende dalla possibilità di consumare erba fresca o meno. Può essere utile ricordare che per un migliore utilizzo della risorsa è indispensabile garantire la quantità minima necessaria alla crescita di ciascun esemplare destinato allo sfruttamento della carne o alla produzione di latte, entrambi fondamentali per l'acquisizione di risorse di sussistenza delle comunità umane.

Mediamente oggi un bovino beve tra i 60 e i 90 litri d'acqua al giorno, che possono aumentare a 130 nei periodi di gran caldo. Sempre nel mondo attuale, destinata ad un massimo profitto, una vacca da latte beve 200 litri di acqua al giorno, una quantità elevata se confrontata con il consumo di un cavallo (50 litri), di un maiale (20 litri) o di una pecora (circa 10 litri). Va ricordato tuttavia che se un bovino consuma soprattutto erba fresca con un'alta percentuale di acqua, deve bere meno rispetto a quando si nutre di solo fieno.

L'acqua poteva essere acquisita in vari punti del paesaggio: risorgive, anse fluviali, aree perilacustri. In tutti i casi si deve ritenere assodato il presupposto che si dovesse facilitare l'accesso all'abbeverata con apposite configurazioni del paesaggio.

Data l'elevata quantità del consumo di acqua da parte dei bovini potrebbe sorgere un dubbio sulle fonti di approvvigionamento idrico per soddisfare agevolmente questa necessità. Sicuramente i punti di risorgiva o le anse morte dei fiumi potevano costituire i punti di attrazione più adatti. Sappiamo inoltre che la scelta insediativa favoriva proprio le località che potevano avere un'ampia disponibilità idrica. Non sempre tuttavia sussistono le condizioni ottimali per una disponibilità idrica a vantaggio dei bovini in prossimità degli abitati. Non si esclude che la destinazione d'uso dei fossati di molti abitati dell'età del Bronzo della regione padana fosse proprio quella di identificare un'area controllata di accesso all'abbeverata.

In questa sede si vuole proporre l'ipotesi che i fossati scavati attorno alle terramare potessero costituire una delle soluzioni per agevolare l'abbeverata dei bovini. In molti casi il profilo dei fossati o di aree depresse attorno agli abitati mostra una pendenza dolce dall'esterno verso l'interno, in contrasto con una parete più verticale nel lato interno (Poviglio, Fondo Paviani lato est, Savana). Questa caratteristica toglie significato difensivo al fossato e piuttosto suggerisce che l'accesso agevole dall'esterno fosse destinato proprio agli animali domestici che dovevano abbeverarsi quotidianamente. Il fossato diveniva un mezzo semplice per acquisire acqua in abbondanza e per metterlo a disposizione alle mandrie di bovini in condizioni di sicurezza, agibilità e controllo<sup>19</sup>.

### *Conclusioni sull'allevamento bovino*

L'allevamento dei bovini doveva avere una funzione molteplice: carne e latte probabilmente erano le forme prioritarie di sfruttamento, ma altrettanto importanti erano l'uso come forza di lavoro (prevalentemente traino) e l'impiego del letame come sistema di concimazione dei campi. La pelle e l'utilizzo dei tendini e delle ossa infine potevano fornire un'ulteriore forma di sfruttamento degli animali, particolarmente in età adulta, per il reperimento di prodotti secondari.

In più occasioni (Fig.3.32) è stata suggerita l'esistenza di diversità regionali in cui le strategie di sfruttamento della risorsa animale prediligevano i bovini rispetto alle altre specie. La diversità poteva essere giustificata dalle condizioni ambientali (morfologia e clima) che avrebbero potuto influenzare le strategie domestiche oppure da precise scelte culturali. Una strategia selettiva sembra essere confermata dai dati archeozoologici che mostrano anche una sensibile variabilità nel corso del tempo.

Va ricordato che la stima derivata dall'analisi archeozoologica deve essere considerata come tendenza generale, soprattutto quando si presentano dati di dettaglio relativi al sesso o all'età di abbattimento. Animali adulti possono essere sottorappresentati a causa di quello che è stato definito "*age effect*" (Johannsen 2006). Questo effetto è giustificato dal rapido turnover degli animali giovani nel bestiame per cui si ipotizza che se nel dato archeozoologico il rapporto tra giovani e adulti sia 2:1 la stima dell'allevamento reale sia invece di 1:1 (Johannsen 2006, p. 41).

---

<sup>19</sup> Attualmente i fossati sono interpretati come parte del sistema di irrigazione per le coltivazioni. Nel capitolo sull'agricoltura si è fatto notare come non esistano i presupposti per un'agricoltura irrigua in Italia settentrionale.

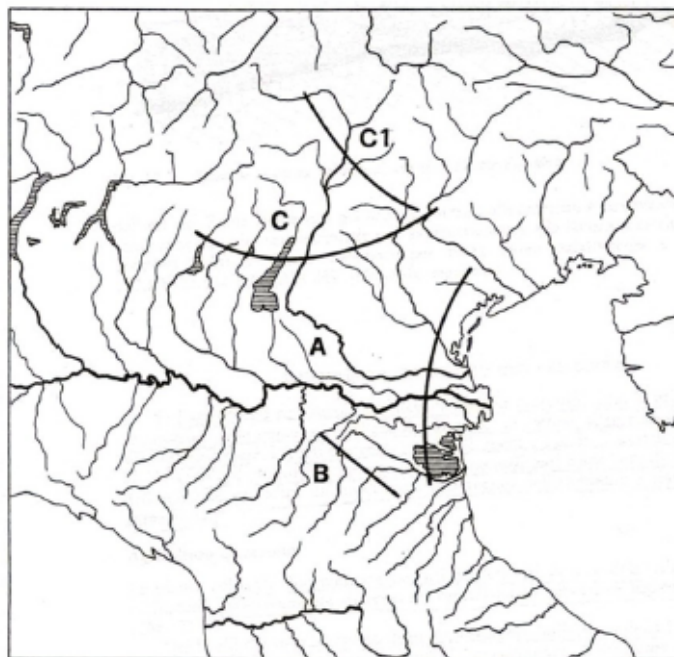


Figura 3.32. Distribuzione degli animali domestici in Italia settentrionale. A: equilibrio fra le tre principali specie domestiche, B: ovicaprini importanti, C: ovicaprini dominanti con scarsissimo maiale, C1: uguale a C ma con più bovini (da Riedel 1991-1992, p.177, Fig.3.15).

Per quanto riguarda il fattore di identificazione del sesso, si deve aggiungere che i castrati non necessariamente erano legati ad un loro utilizzo come forza lavoro (Johannsen 2006; Johannsen 2011; Arbogast 1994, p.95; Bogucki 1988, p.87), poichè l'evidenza etnografica mostra un'ampia variabilità nell'utilizzo dei bovini.

L'importanza del bovino come animale domestico fondamentale per le comunità dell'età del Bronzo è rilevata anche dal significato rituale riscontrato in vari contesti: l'esempio meglio noto è rappresentato dalla raffigurazione di bovini nelle incisioni rupestri della Valcamonica e del Monte Bego, sempre associati ad azioni antropiche (arature, traino del carro) e raramente comparabili con le teorie di animali selvatici. Parti anatomiche di bovini sono presenti nelle sepolture come offerta funeraria o come evidenza di banchetto funebre e in alcuni contesti votivi come la vasca votiva di Noceto.

Nel primo caso l'uso della deposizione di parti di bovini è attestato a partire dall'antica età del Bronzo nella necropoli a tumuli di Via S. Eurosia di Parma (Bernabò Brea et al 2013; De Grossi Mazzorin 2013c, p.176) dove cinque mandibole di Bos (una nel tumulo A, quattro nel tumulo C) sono deposte nella canaletta perimetrale intenzionalmente isolate rispetto alle sepolture, similmente al contesto sempre del BA di Lastruccia 3 in Toscana (Corridi 2000). Deposizioni rituali sono attestate anche nelle diverse sepolture della necropoli di Casinalbo (BM-BR) e dell'Olmo di Nogara (BF) (De Grossi Mazzorin 2013e; Riedel 1996, p.176). La deposizione di porzioni di cranio ed ossa delle estremità degli arti è documentata, anche in due contesti funerari dell'antica età del Bronzo in Italia meridionale a Gricignano e a Toppo Daguzzo (Tagliacozzo et al. 2005).

Il significato rituale dell'utilizzo degli animali è attestato sia nella vasca votiva di Noceto, sia nell'area di culto di Monte Santa Giulia. All'interno della vasca di Noceto sono stati recuperati resti di crani, appartenenti a differenti specie, più o meno integri distribuiti in punti e livelli diversi all'interno della struttura: palchi di cervo, corna bovine e di montone, ma anche crani di buoi e di maiali (De Grossi Mazzorin 2009).

Ugualmente significativi sono i resti di bovini rinvenuti nel Pozzo di BA di Beneceto in cui l'evidente selezione di parti anatomiche riferibili alla testa e alla parte terminale degli arti farebbe



riferimento all'obliterazione simbolica del pozzo. Da ultimo si vuole ricordare la simbologia delle impugnature a corna nelle ceramiche, che almeno per le fasi avanzate richiamerebbero le corna bovine.

La deposizione rituale di parti di animali non è esclusiva dei bovini. Nella struttura 1 del Tumulo A di via S. Eurosia, la presenza di resti di *Bos*, *Sus* e *Ovis/Capra* frammisti a ossa umane sono state interpretate più come sacrificio e/o banchetto funebre diverso dalle deposizioni dei crani di bovini precedentemente citate (De Grossi Mazzorin 2013c).

Altrove, come a Cattolica, è documentato il seppellimento di animali interi come nel caso di un pozzetto a lato di una sepoltura di un bambino, fra i 2 e i 5 anni, associato a scarsi frammenti di cranio di un adulto, che conteneva i resti di una pecora adulta di 2-3 anni in parziale connessione anatomica (Miari et al. 2009, Maini 2012).

Se si estende la ricerca al contesto europeo si trovano testimonianze del seppellimento rituale anche di parti di maiali (Fig.3.33).



Fig.3.33. Inumazione dalla tomba 7 Ire (Gotland). in cui si osservano le mandibole di maiale (*Sus*) posti ai piedi degli scheletri umani (da Rowley Cowny, Dobney, p. 143, Fig.7.8 Foto G. Arwidsson).

### *Caprovini*

Anche gli ovini come i bovini sono ruminanti e si nutrono di vegetali, ma a differenza dei primi sono più autonomi e meno esigenti. All'interno dello stesso territorio pertanto le pecore si affiancano ai bovini, spesso adattandosi a vegetali diversi dai prativi, mentre le capre cercano quelle specie complementari, anche arboree.

Per molte caratteristiche si può affermare che anche capre e pecore avessero la medesima attenzione rivolta ai bovini: protezione durante il pascolo, stabulazione all'interno di recinti e ripari, anche se probabilmente meno accurata. A Fivè è documentata, dalle analisi dei pollini contenuti nelle feci dei caprovini, una stabulazione all'interno del villaggio in inverno e in primavera (Karg 1998), mentre altrove, è confermata la pastorizia fino ad alte quote (Oeggli, Schmidl, Kofler 2009).

L'alimentazione della pecora prevede un consumo quotidiano di ca. 5 kg di fieno al giorno o di erba fresca. Nell'allevamento tradizionale moderno le principali tecniche del pascolamento delle

pecore sono due: il pascolamento continuo (Fig.3.34) ed quello a rotazione (Fig.3.35). Nel primo caso le pecore utilizzano continuamente un'area in cui l'erba, dopo la brucatura, non ha modo di ricrescere indisturbata per più di pochi giorni prima di essere ri-pascolata. In questo caso l'altezza dell'erba si mantiene costante. Però se l'intensità del pascolamento è molto elevata con la presenza di molti capi, le foglie sono consumate a raso e non riescono ad intercettare sufficiente luce (fotosintesi) e la loro crescita diminuisce. D'altra parte il brucato continuo delle pecore contribuisce positivamente all'aumento dei culmi (steli). Utilizzando questo tipo di pascolamento diventa necessario regolare attentamente la gestione dello spostamento delle greggi per garantire una sufficiente alimentazione delle pecore in contemporaneo alla crescita dell'erba (Molle, Decandia sd).

Il pascolamento a rotazione implica che il gregge utilizza un'area o un settore di pascolo per un periodo limitato di tempo per poi essere trasferito su altri settori fino a tornare su quello di partenza. In questo caso il pascolamento di un'area è interrotto dando la possibilità all'erba di ricrescere. In questo caso tuttavia il terreno se lasciato a riposo per lungo tempo senza il pascolamento può produrre una minor quantità di erba, in quanto l'erba cresce in altezza e arresta la rigenerazione.

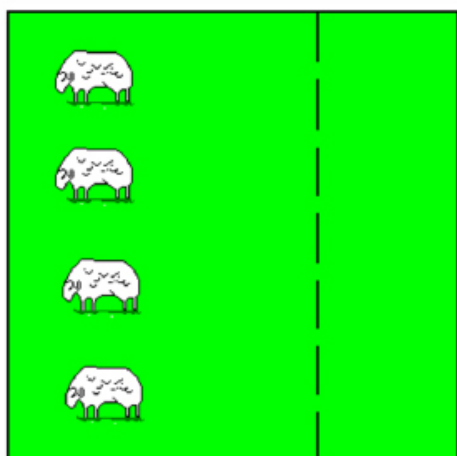


Fig.3.34. Pascolo continuo con possibile suddivisione (da Molle, Decandia sd).

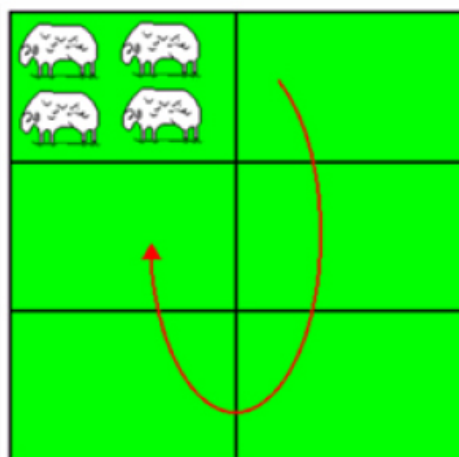


Fig.3.35. Pascolamento a rotazione diviso in settori (da Molle, Decandia sd).

Dall'analisi delle tecniche tradizionali si può suggerire che la gestione dei caprovini nell'età del Bronzo dovesse essere programmata con molta attenzione: presumibilmente doveva essere organizzato o riducendo il numero di capi al pascolo o, forse più probabilmente limitando l'area pascolata, attraverso zone recintate.

Il consumo di acqua, richiesta da questi animali, è relativamente basso, inferiore ai 10 l pro capite e spesso acquisito con risorse naturali (erba o acqua da piccole pozze). Inoltre si ricorda, come già affermato nel precedente capitolo, che il letame di pecora è un buon fertilizzante per il terreno.

La capra a differenza della pecora preferisce pascolare con la testa dritta e utilizza le piante "legnose" ad un'altezza compresa tra 0.5 e 1.5 metri.

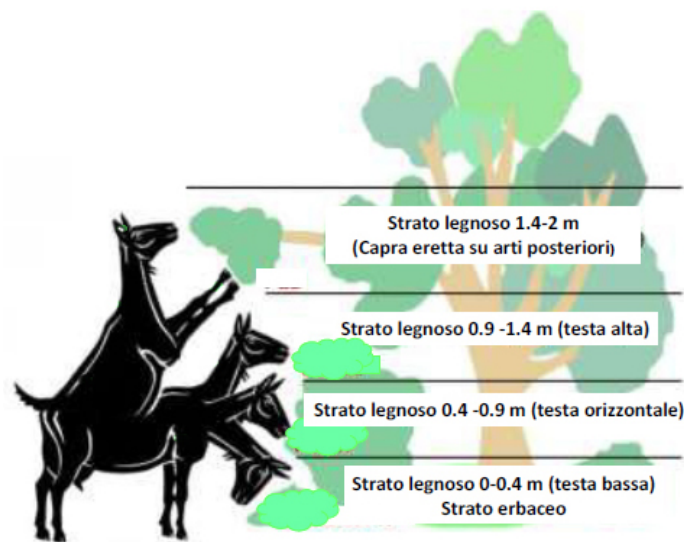
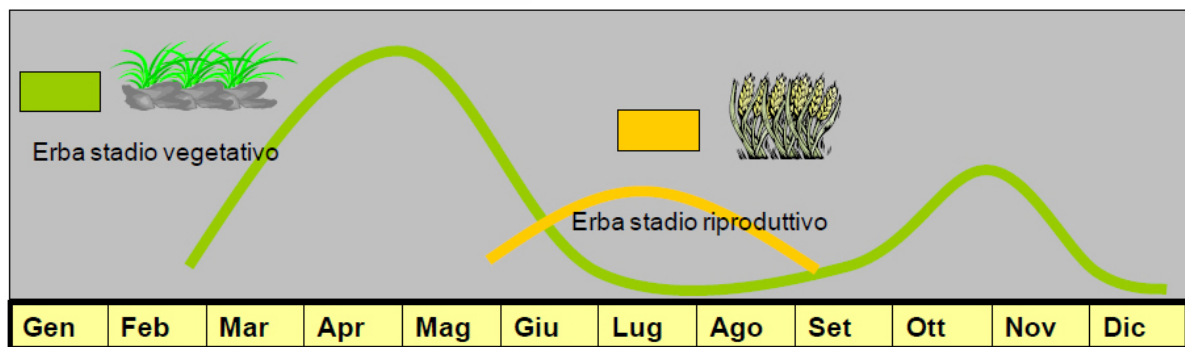


Fig. 3.36. Altezze di pascolamento delle capre (da Molle, Decandia).

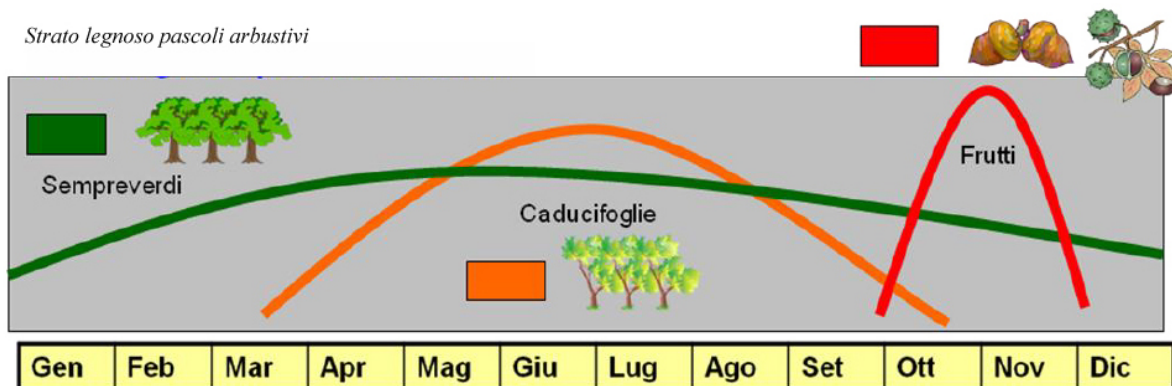
Nei pascoli naturali l'utilizzo delle capre diventa complementare a quello delle pecore per il tipo di sfruttamento sia dello strato erbaceo costituito da diverse specie vegetali (Fig.3.36) sia dello strato legnoso (alberi e arbusti) che presenta diverse componenti a diverse altezze, piante sempreverdi, piante caducifoglie e frutti (ghiande, castagne, bacche, ecc.) (Fig.3.37).

*Strato erbaceo pascoli arbustivi*



A

*Strato legnoso pascoli arbustivi*



B

Fig. 3.37. Ciclo biologico dello strato erbaceo di pascoli misti erbaceo-arbustivi (A) e strato legnoso pascoli misti erbaceo-arbustivi (B) (da Molle, Decandia).

### *I maiali*

I maiali sono animali onnivori. La loro caratteristica è pertanto quella di potersi nutrire con varie tipologie di alimenti, spesso complementari o legati a quelli consumati dall'uomo. Le razze più antiche di maiale erano molto simili ai cinghiali selvatici e probabilmente anche a livello comportamentale potevano essere lasciati bradi ai margini del bosco e liberi di alimentarsi con i prodotti del sottobosco e soprattutto con le ghiande.

Si deve ricordare che dal punto di vista archeozoologico è sempre estremamente difficile differenziare il maiale dal cinghiale; solo per gli adulti di grandi dimensioni c'è una certezza sicurezza circa la loro attribuzione al cinghiale, per i resti giovanili e quelli di adulti di piccole dimensioni c'è maggiore incertezza, il che porta a sottostimare la percentuale dei cinghiali (Riedel 1986).



Fig. 3.38. L'associazione tra cinghiali (*Sus scrofa*) e maiale (*Sus domesticus*) e registrata in diversi contesti archeologici preistorici europei e mediterranei (da Masseti 2007, p.187, Fig. 8.2. (photograph M. Masseti).

Si noti che la domesticazione del maiale non è profonda, nel senso che il maiale lasciato libero immediatamente rinselvaticisce senza grossi problemi di riadattamento e può presentare mutazioni morfologiche in tempi sorprendentemente rapidi; del resto, la differenza stessa fra i maiali selvatici ed il maiale d'allevamento è relativa (Fig.3.38).

L'allevamento del maiale assume talvolta un'importanza decisiva per le sue caratteristiche di elevato tasso di natalità (due volte l'anno con circa dieci - dodici piccoli) e soprattutto per la resa pro capite di carne ad alto contenuto di grassi. Per spiegare, al contrario, la presenza di basse percentuali di maiale, in alcune realtà archeologiche dell'età del Bronzo, si deve far riferimento alla concorrenzialità con le risorse destinate all'alimentazione umana<sup>20</sup>. Il maiale richiede un discreto consumo di acqua (tra 10 e 20 l al giorno), che se lasciato allo stato brado presuppone un

---

<sup>20</sup> È stato spesso rilevato come la proibizione del consumo (e dell'allevamento) del maiale sia da interpretare proprio come eliminazione di un possibile concorrente nella sopravvivenza. Sul piano alimentare, esso si pone in concorrenza diretta con l'uomo: il suo allevamento pertanto non potrebbe avvenire che a discapito della disponibilità di cibo per la specie umana. Forse non a caso, nelle aree geografiche desertiche e semidesertiche, contraddistinte da generale scarsità di risorse alimentari, sono più frequenti i divieti del maiale (Masseti 2007).

ambiente non arido, mentre se allevato all'interno del villaggio presuppone un apporto artificiale (Fig. 3.39).



Fig.3.39. Alimentazione dei maiale e recinti a Papua Nuova Guinea (Da Sillitoe 2007 p.333, fig. copertina).

### **3.3.2. Il controllo e la difesa del patrimonio domestico: stalle, recinti, fienili. Le strutture archeologiche**

A differenza di quanto documentato in Europa settentrionale dove la presenza di insediamenti costituiti da due - tre fattorie suggerisce una convivenza certa di animali ed esseri umani (Fig.3.40; 3.41), in Italia settentrionale il fenomeno non è ancora individuato da spazi chiaramente riservati agli animali, non è dunque facile comprendere se fosse preferito un allevamento allo stato brado, in semilibertà o in stallo.

Va sottolineato che gli scavi condotti negli insediamenti dell'età del Bronzo in Italia settentrionale, raramente raggiungono estensioni sufficientemente ampie da giustificare un campione rappresentativo dello spazio interno agli abitati. Fino ad ora la quasi totalità delle aree indagate ha identificato spazi abitativi con piccole capanne realizzate per ospitare solo esseri umani. Non è pertanto chiaro come fosse gestita l'abbondante presenza di animali domestici, in particolare dei bovini che richiedono spazi appropriati. Va sottolineato che nella ricerca attuale non è stata dedicata particolare attenzione al dato zootecnico e alle strutture connesse con l'allevamento, forse anche per il loro carattere effimero, difficile da interpretare (Barker 1999).

D'altra parte è stato più volte rimarcato come i bovini richiedano di essere tenuti in appositi spazi come recinti e stalle (Fokkens 1999). Le motivazioni di questa pratica possono essere riconosciute nei fattori climatici (Behre 1998, p. 94, citato da Fokkens 1999), nella protezione contro eventuali razzie (Harsema 1993, p. 106 citato in Fokkens 1999) e nella raccolta del letame (Ijzereef 1981; Karlenby 1994, p. 31 citati in Fokkens 1999; Fokkens 1999).

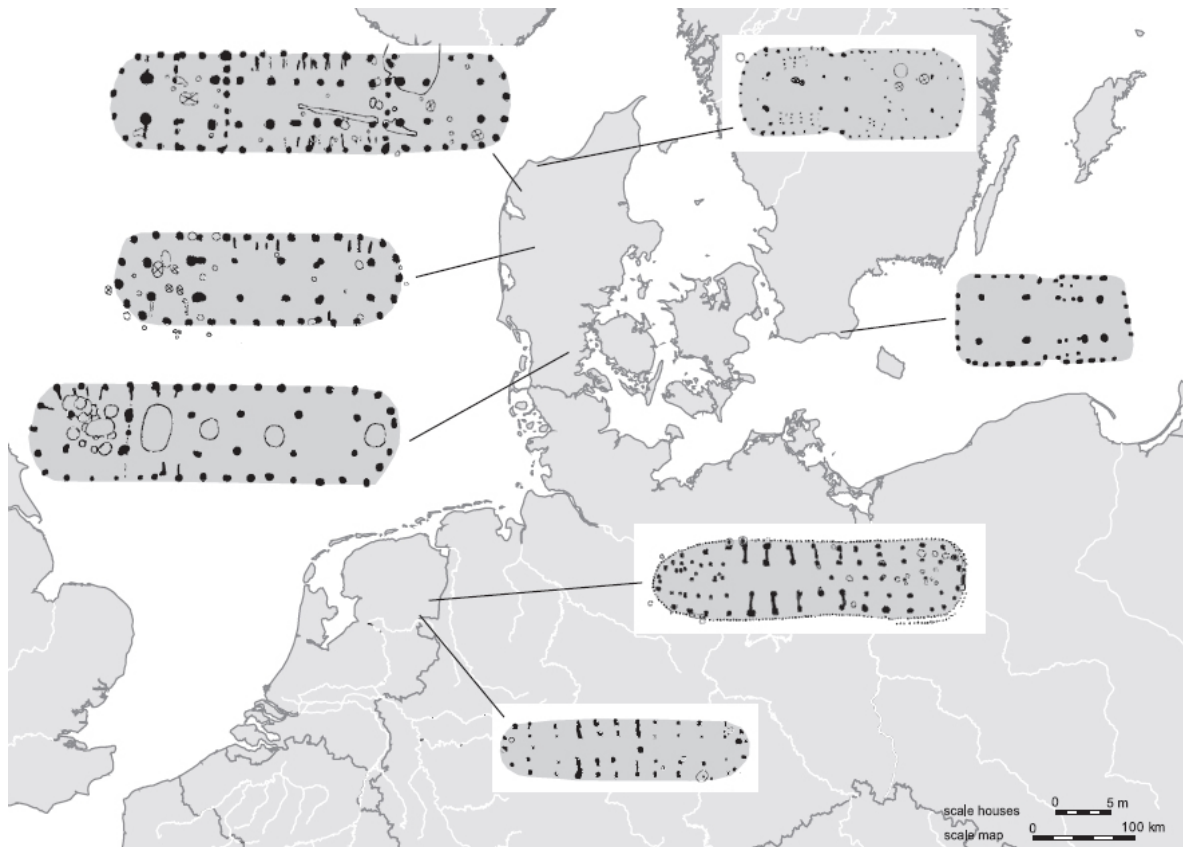


Fig. 3.40. Distribuzione delle tipologie di casa-stalla della Media e tarda età del Bronzo dell'Europa settentrionale (Da Arnoldussen 2008, p.200, Fig.5.17).

Si tratta pertanto di reimpostare la ricerca volta ad individuare gli indicatori archeologici che possano testimoniare le caratteristiche zoo-tecniche dell'età del Bronzo. La determinazione della stazza e delle specifiche esigenze delle mandrie di bovini sono gli elementi utili alla comprensione delle diverse tipologie di allevamento (Broes et al. 2012). La gestione nei mesi invernali, ad esempio, ci porta a supporre come l'uomo dovesse far fronte alle necessità di proteggere il bestiame dalle intemperie. Inoltre, la fertilità dei suoli e la potenzialità dei pascoli avranno sicuramente condizionato non solo l'allevamento, ma anche le strategie di insediamento umano e devono, pertanto, essere analizzati in questa ottica di ricerca. Il manto vegetale è condizionato dal pascolamento degli animali domestici, questi ultimi influiscono non solo sulle piante di cui si nutrono ma anche sui suoli, sia con il calpestio di bovini, caprini e ovini compattandone la struttura, sia con il rivolgimento di parti degli strati da parte dei suini (Camarda 2015, p.315).

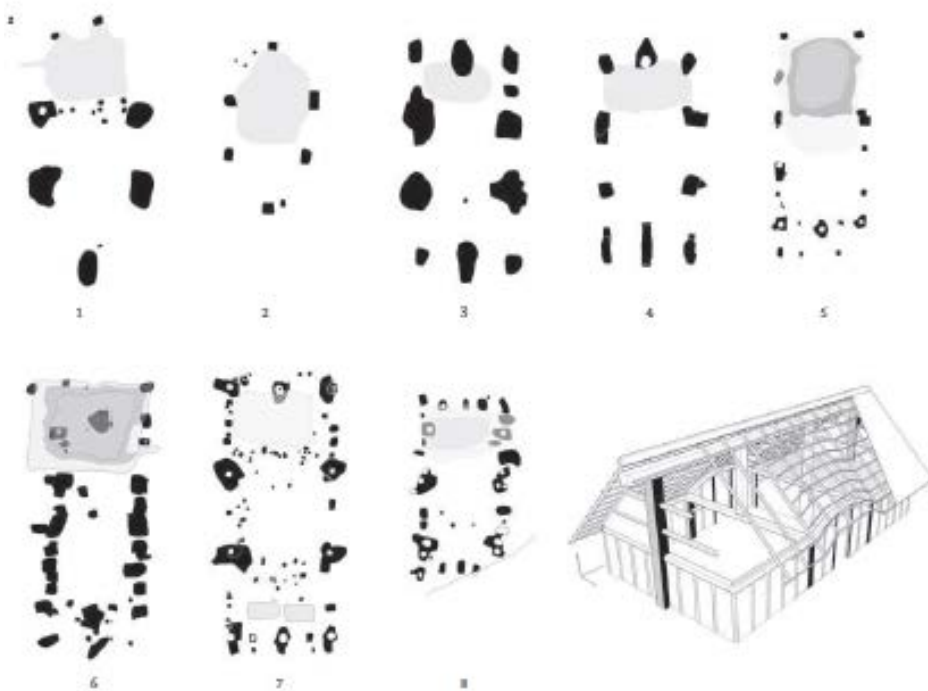


Fig.3.41. Planimetrie di capanne con partizioni interne interpretate, grazie a confronti etnografici, come stalle o abitazioni condivise con stalle (da Broes et al 2012, p.8, Fig. 1-2).

Le uniche tracce archeologiche riconducibili a strutture probabilmente interpretabili come stalle, sono quelle rinvenute a Beneceto (Bernabò Brea 2009), all'esterno del villaggio di BR<sup>21</sup> (Fig.3.42), o i grandi recinti identificati in alcuni siti della pianura centrale, come a Fenilone e Maccaccari, apparentemente mai occupati da strutture abitative (Tirabassi 2003). Da tutti questi mancano evidenze stratigrafiche e richiedono, per una conferma, ulteriori ricerche mirate.

<sup>21</sup> Nella zona ad est del nucleo principale sono state impiantate imponenti strutture certamente comunitarie, probabilmente di immagazzinamento (Bigliardi 2011).



Fig.3.42. Planimetria delle strutture rinvenute ad est della terramara di Beneceto (da Bigliardi 2011).

Un eccezionale rinvenimento effettuato nel villaggio dell'antica età del Bronzo di Croce del Papa a Nola (NA) ci aiuta a comprendere le forme di gestione dell'allevamento dei caprovini. Al margine delle capanne è stata identificata una zona di strutture secondarie, tra cui alcuni pozzi e una serie di spazi chiusi, dove erano concentrati gli animali (pecore, mucche, maiali) (3.43). Tra questi una gabbia in argilla e legno nella quale erano stipate 9 femmine di caprovini, tutte gravide (Fig.3.44). La particolare umidità del terreno ha conservato le tracce degli zoccoli, ricoperte dalle sottili sabbie relative della prima fase dell'eruzione vesuviana che ha coperto l'intero abitato nel XVII sec. a.C. (Albore Livadie et al.2005; Albore Livadie 2007b).

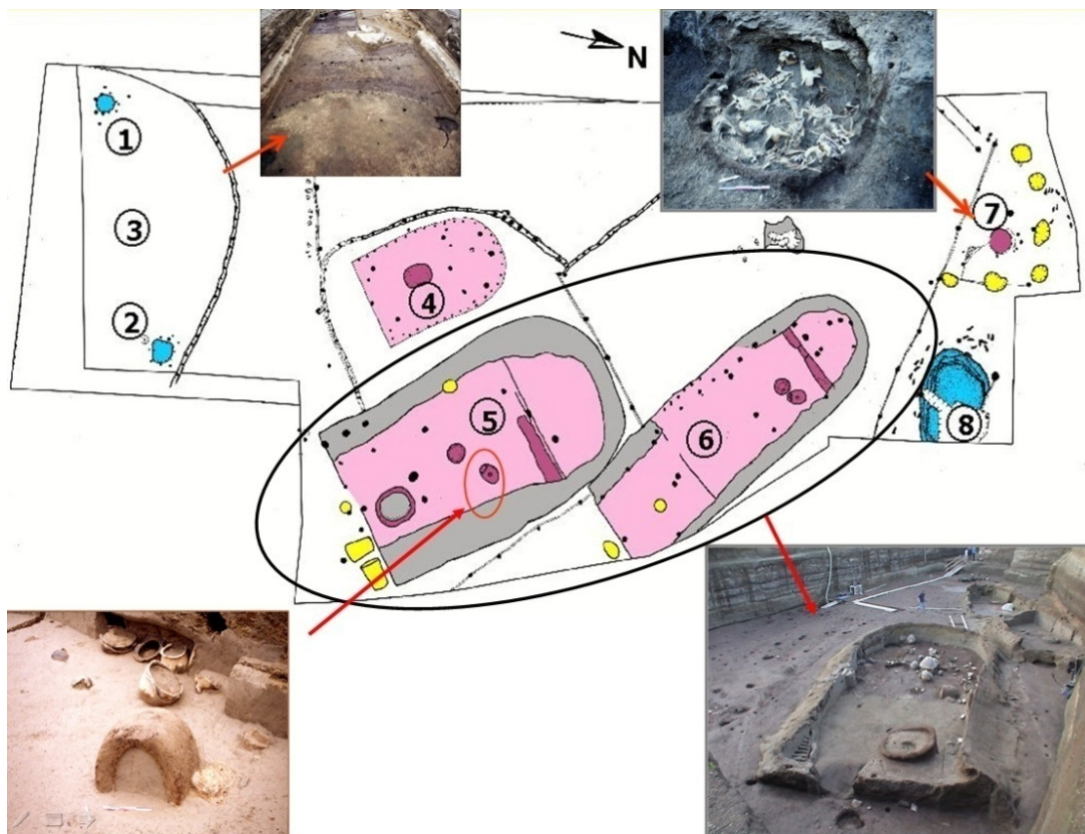


Fig.3.43. Planimetria generale delle capanne e delle aree esterne: pecore gravide all'interno di una gabbia. Pozzi (1-2) Aia (3) Capanne (4-5-6) Contenitore-cesta con caprovini (7) Depressione con acqua (8) e in prossimità, tracce di zoccoli di bovini e di piedi umani (Albore Livadie, Vecchio 2005).





Fig. 3.44. a) All'interno di una gabbia di terra e rametti si vedono i resti di nove capre; B) all'esterno, legate allo stecato, si notano i resti di altre quattro capre. Tutti questi animali erano femmine gravide (da Albore Livadie et al. 2005)

### 3.3.3. Curva di mortalità e strategie di abbattimento degli animali in funzione della produzione.

#### *Indicatori produttivi per età di abbattimento*

La gestione degli animali allevati è programmata sulla base dei prodotti che si intendeva sfruttare: latte e derivati, forza lavoro, lana e pelo, letame da usare come combustibile o come fertilizzante (*life time products*), carne, pelli, tendini, strumenti in osso (*final products*) (Greenfield 2010). Per comprendere le possibili strategie differenziate per tipo di prodotto si cerca di determinare nei resti ossei il sesso, l'età di abbattimento e le tracce di patologie causate dalle attività affrontate in vita dagli animali.

Sempre difficile e problematica è l'identificazione del sesso, possibile solo per gli animali adulti di cui siano conservate alcune parti anatomiche (ad es. ossa pelviche, cranio e corna per i ruminanti). Di più semplice deduzione è, invece, la ricostruzione dell'età di abbattimento e di una ipotetica curva di mortalità<sup>22</sup>. Nella nostra analisi utilizzeremo i dati editi raggruppati in modo sintetico per intuire le modalità di gestione e di conseguenza l'uso degli animali domestici, rimandando agli studi archeozoologici il controllo dei singoli dati<sup>23</sup> (Fig.3.45).

<sup>22</sup> L'età di morte degli animali, viene ricavata dagli archeozoologi da due elementi fondamentale, dal grado di ossificazione della metafisi delle ossa lunghe e dal livello di rimpiazzamento della dentizione decidua con quella definitiva, nei soggetti giovani, o dal grado di usura dentaria, in quelli maturi. Si veda nota 12 in questo capitolo.

<sup>23</sup> Per il riferimento alla definizione degli stadi di vita si deve rimarcare che non sia accettata una regola comune negli studi di archeozoologia. In linea generale l'individuo nella fascia 0-6 mesi è un giovanissimo; 6-12 mesi è un giovane; 1-2 anni è un giovane adulto; più di 2 anni è un adulto, ma con vari gradi di distinzione (fino a 3-4 adulto di prima; 4-8 adulto di seconda; più di 8-10 senile)

Table 1  
Concordance and absolute age for Payne (1973) and Grant's mandibular wear stages (MWS) as suggested by Hambleton (1999)

Payne MWS	Grant MWS	Suggested absolute age (Payne, 1973)	Deniz and Payne (1982)	Generalized age class	Subclass
A	1–2	0–2 months		Infant	Neonate
B	3–7	2–6 months	–5 months	Infant	Old
C	8–18	6–12 months	3–14 months	Juvenile	
D	19–28	1–2 years	11–30 months	Subadult	Young
E	29–33	2–3 years	24–47 months	Subadult	Old
F	34–37	3–4 years	33 months –6 years	Adult	Young
G	38–41	4–6 years	4–7.5 years	Adult	Young
H	42–44	6–8 years	5–9.5 years	Adult	Middle
I	45+	8–10 years	7–10+ years	Adult	Old/Senile

Fig.3.45. Sistemi per la registrazione dell'età in funzione delle eruzioni del dente e dei dati di usura (Da Greenfield, Arnold 2008, p.838)

### Età di abbattimento

Come precedentemente indicato, una corretta osservazione del dato archeozoologico dipende dal contesto di rinvenimento. Per questa ragione come esempio di analisi sull'età di abbattimento si propone il quadro ricavato dalle indagini archeozoologiche effettuate nel sito del Lavagnone che comprende le fasi dalla fine del XXI al XV sec. Dal punto di vista economico, l'età di macellazione dei bovini al Lavagnone (Tab.3.12) evidenzia la tendenza, in tutte le fasi, a tenere più della metà della mandria in vita per lungo tempo (oltre i 42 mesi di vita) indicando un uso prevalente degli individui per la riproduzione, l'utilizzo nei lavori agricoli la produzione di latte, e successivamente per ottenere carne.

	BA1A	BA1B	BA2	BM1	BM2B	BM2B/3
< 18 mesi	6,7	25,1	8	4,2	16,7	13,3
Tra i 18 e i 42 mesi	25	24,9	45,9	45,8	83	46,7
> 42 mesi	68,3	50	46,1	50	0	40

Tab.3.10. Percentuali di bovini uccisi suddivisi per classi d'età e fase cronologica al Lavagnone (da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.71).

Dal punto di vista della gestione economica dei caprovini al Lavagnone, le curve di mortalità indicano per tutte le fasi cronologiche un interesse prevalente verso la produzione di carne. Ad esempio, durante il BA1A i caprovini rappresentano un'importante risorsa carnea (27,6%) se confrontiamo i dati con quelli relativi alle fasi finali del BM2B (11%) e BM2B/3 (9%). L'assenza di mortalità tra 0 e 2 mesi indica in generale una scarsa attenzione per la produzione del latte (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.74). Diversamente dagli indicatori relativi alla produzione di lana, che rilevano un cambio nella gestione economica e nella ricerca delle risorse, poiché le percentuali di animali tenuti in vita oltre i tre anni aumenta decisamente nelle fasi successive, mentre è appena del 14,4%, durante la prima fase (BA1A). Anche in altri siti in area romagnola si evidenzia un interesse economico rivolto alla lana, ad esempio nel sito di Via Ordiera (Solarolo) una parte del gregge di pecore veniva sempre mantenuta in vita oltre i 4-6 anni (Maini, Curci 2013b, p.367).

Ritornando al dato del Lavagnone, i maiali vengono tenuti in vita relativamente a lungo poiché si tende a ucciderli tra il secondo e il terzo anno di età quando questi animali raggiungevano la piena maturità per cui anche la massima resa in carne, soprattutto nella fase del Bronzo Medio.

### **Bovini**

Nelle tabelle seguenti si è voluto proporre un quadro riassuntivo delle tendenze principali a cui erano destinati i singoli capi di bestiame. Quando la casella è contrassegnata indica che dal dato archeozoologico e dalla curva di abbattimento si può supporre la destinazione d'uso o il migliore livello di sfruttamento. Questo significa che non sono escluse dallo stesso tipo di sfruttamento le altre classi di età.

Dal bovino si possono ricavare molteplici prodotti (Fig.3.46), per semplificare la comprensione delle strategie di abbattimento i bovini sono qui suddivisi in quattro classi, in cui per ciascuna classe è evidenziato il possibile utilizzo.

Età di abbattimento degli animali		Carne	Pelle	Latte	Forza Lavoro	Riproduzione
< 6 mesi	Infant			x		
< 12 mesi	Juvenile	x				
tra 12 e 42-48 mesi	Subadult	x	x	x	x	x
> 42-48 mesi	Adult		x	x	x	x

**Produzione di carne.** Come tendenza generale per quanto riguarda i buoi l'età di abbattimento prediletta per massimizzare il rendimento carneo si colloca attorno a circa quattro anni di vita. Il bue raggiunge il completamento della crescita della massa muscolare proprio in questo periodo. Gli animali macellati entro i 24 mesi possono indicare la volontà/possibilità di ricavare carne più pregiata.

**Produzione di pelle:** il cuoio di mucca è molto resistente, ovviamente più grande è l'animale più grande sarà la dimensione della pelle ottenuta.

**Produzione del latte:** La strategia di produzione di latte è indiziata dalla contemporanea presenza nella curva di mortalità di femmine adulte e dell'abbattimento di individui molto giovani entro i primi due mesi (forse fino ai sei mesi), indicando una selezione rivolta a far produrre latte alle vacche senza il consumo destinato ai vitelli. Il mantenimento di vacche adulte oltre ad essere un chiaro indicatore della produzione di latte, è destinato anche alla riproduzione.

**Forza lavoro:** la presenza di animali adulti, anche di età avanzata, indica un evidente utilizzo di questo animale come forza di lavoro per il traino di carri o per l'aratura dei campi. Nei casi in cui è stato possibile stabilire il sesso, è emerso che la maggior parte apparteneva a individui castrati o a femmine perché ritenute più docili. Un chiaro indicatore dell'impiego come forza lavoro è la presenza di particolari patologie nelle ossa dovute a processi infiammatori attribuibili allo sforzo fisico.

**Riproduzione:** La presenza di animali adulti è sempre un indicatore del ruolo connesso alla riproduzione, volta a garantire il continuo rimpiazzamento di nuovi capi di bestiame. Ovviamente da escludere per questo ruolo gli animali castrati. Sulla base del tasso di fertilità delle vacche, la selezione doveva dipendere dalle possibilità di sostentamento ovvero dalle necessità alimentari acquisibili in un dato territorio.

**Letame:** il letame prodotto dai bovini è un prodotto di alto contenuto energetico che serve per concimare i campi e integrare i sistemi di gestione dell'agricoltura. Ottenibile dall'animale libero al pascolo. Non è semplice fare un calcolo della loro produzione, ma è ipotizzabile che venisse usato nella concimazione dei campi e come combustibile.

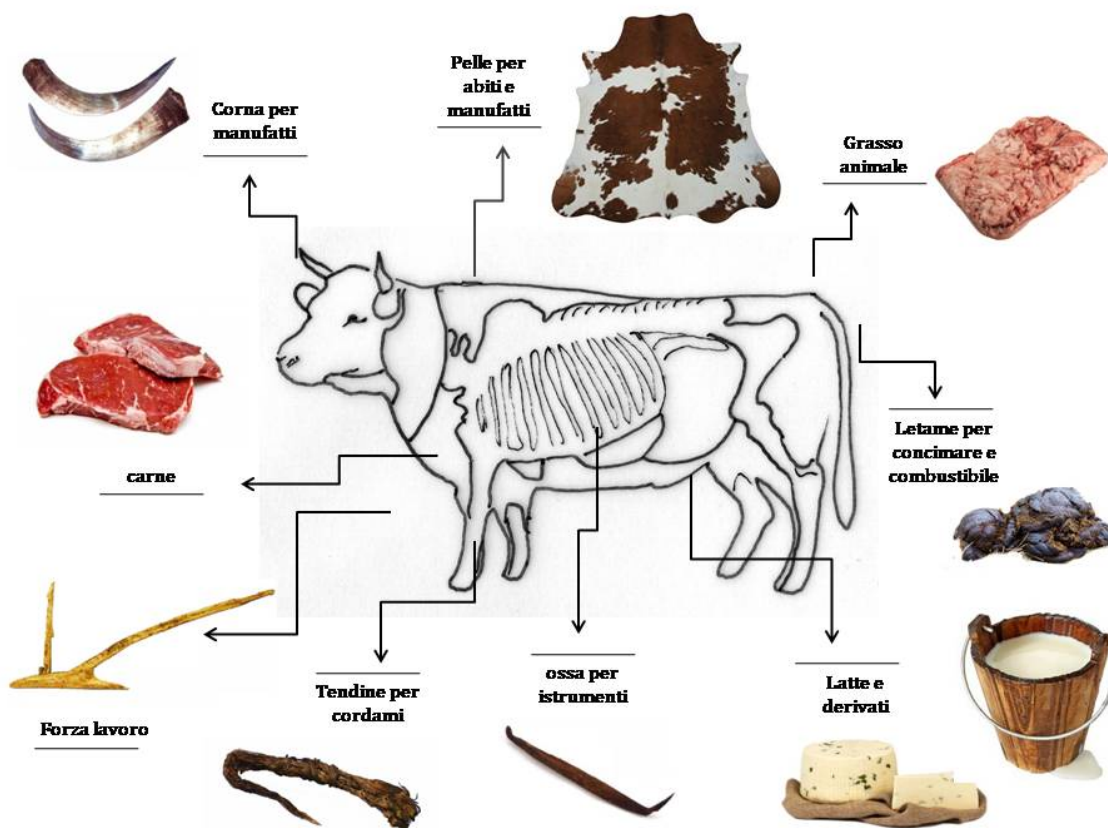


Fig. 3.46. Sfruttamento del bovino.

### Caprovini:

Nel caso dei caprovini per comprendere le strategie di abbattimento sono stati suddivisi in sei classi, in cui per ciascuna classe è evidenziato il possibile utilizzo.

Età di abbattimento degli animali	Carne	Pelle	Lana	Latte	Riproduzione
0-6 mesi				x	
6-12 mesi	x				
12-24 mesi	x	x	x	x	x
24-36(42) mesi	x	x	x	x	x
> 42 mesi		x	x	x	x

**Produzione di carne:** quando la maggiore percentuale di capi abbattuti si colloca tra il secondo e terzo anno di vita normalmente indica un interesse prevalentemente rivolto alla produzione di carne. Non conviene infatti ai pastori tenere gli animali in vita oltre questo periodo perché lo

sforzo economico non verrebbe ripagato da un incremento della resa in carne. Gli animali macellati entro i 12 mesi possono indicare la scelta di ricavare carne più pregiata.

**Produzione di pelle:** in particolare dalla capra si può ottenere un cuoio leggero e molto resistente. È attestato per l'epoca storica che la pelle di capra veniva utilizzata nella fabbricazione degli otri, è dunque possibile presupporre che anche nel periodo preistorico venisse usata per realizzare simili contenitori.

**Produzione del latte:** la presenza nelle curve di mortalità di animali abbattuti nei primi sei mesi, può implicare un utilizzo delle femmine per la produzione di latte, infatti, l'assenza di mortalità neonatale (tra 0 e 2 mesi) indicherebbe una scarsa attenzione per la produzione del latte. Nell'allevamento pastorale tenere in vita molti agnelli all'interno del gregge danneggerebbe la produzione di latte destinato all'alimentazione umana, poiché utilizzato appunto dai cuccioli (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.74). Nel caso della produzione del latte, la relazione tra i dati provenienti dall'archeozoologia (presenza di caprovini e/o bovini in età di allattamento) associati ai manufatti che sono stati interpretati come oggetti dedicati alla lavorazione del latte e alla realizzazione dei suoi derivati possono indicare una chiave di analisi. Naturalmente la certezza dell'utilizzo delle risorse secondarie può essere suffragata solo dalla associazione dei reperti archeologici riferibili a tali attività (faune e ceramiche) e dalle analisi dei residui di grasso animale (lipidi), nei recipienti ceramici che le nuove tecniche di analisi chimiche stanno rilevando.

**Produzione di lana:** animali uccisi tra i 36 e i 72 mesi possono indicare un allevamento finalizzato alla produzione della lana. Un'alta percentuale di pecore femmine adulte, possono essere impiegate sia per la produzione del latte sia per la produzione di lana, in questo caso sarà necessario correlare il dato dell'età di morte dei capi. Nuovamente la presenza di adulti e di agnelli da latte all'interno delle curve orienterebbe l'interpretazione verso un interesse rivolto alla risorsa latte. Anche in questo caso la presenza di manufatti (fusaiole, pesi da telaio) nel sito contribuisce a chiarire il quadro interpretativo.

**Riproduzione:** la presenza di animali adulti, qualora non siano castrati, è sempre un indicatore della presenza di animali tenuti in vita a scopi riproduttivi.

### ***Suini***

I suini a differenza delle altre specie animali vengono allevati fondamentalmente per la loro carne. In generale i maiali vengono macellati entro i 18-30 mesi di vita, quando cioè pur non avendo completato del tutto lo sviluppo corporeo hanno raggiunto il massimo di resa in carne in rapporto al consumo di risorse. La presenza di animali anziani può indicare animali tenuti in vita per la riproduzione, mentre la macellazione nei primi mesi di vita può essere un indicatore sia del benessere generale della comunità, che utilizzava carne più tenera e pregiata, sia della necessità di un controllo del gruppo animale.

### **3.4. Potenzialità alimentari della carne. Ricostruzione della filiera della produzione di carne e dei derivati**

Ricostruire i processi di preparazione e consumo delle carni durante l'età del Bronzo è un processo complesso e difficile da documentare con i soli dati archeologici. Si deve frequentemente far

riferimento alle informazioni derivate dalle fonti di epoche successive, al confronto etnografico e a scarsi dati etnoarcheologici<sup>24</sup>.

È tuttavia un obiettivo che vale la pena di perseguire per l'inevitabilità della ricaduta nell'analisi delle risorse animali. Senza questo tentativo difficilmente si potrà procedere alla ricostruzione dei sistemi di gestione e all'impatto nella crescita della complessità evidenziata durante l'età del Bronzo.

I primi dati archeologici disponibili sono il risultato delle indagini tafonomiche, spesso condotte in contemporanea a quelle archeozoologiche in senso stretto. Tracce di macellazione o segni di annerimento da fuoco delle superfici ossee sono riscontrabili in numerosi resti faunistici .. Oltre a dimostrare le pratiche di macellazione e taglio delle parti carnee, permettono talvolta di ipotizzare le modalità di consumo ed in particolare di preparazione delle pietanze.

Si deve inoltre indagare quale fosse l'apporto nutrizionale della carne negli individui dell'età del Bronzo. Secondo le *Linee guida per una corretta alimentazione* fornita dalla INRAN<sup>25</sup> la carne, il pesce e le uova hanno la funzione principale di fornire proteine di elevata qualità e oligoelementi (in particolare zinco, rame e ferro altamente biodisponibile, ossia facilmente assorbibile e utilizzabile) e inoltre vitamine del complesso B (in particolare vitamina B12). Mentre il latte (o i derivati come yogurt, latticini, formaggi) hanno la funzione principale di fornire calcio, in forma facilmente assorbibile e utilizzabile; e contengono sia proteine che alcune vitamine fondamentali come la B2 e vitamina A. Sono tutti elementi necessari alla sopravvivenza e al benessere degli individui che si integrano agevolmente nel percorso di ricostruzione dell'alimentazione delle fiorenti comunità dell'età del Bronzo.

L'obiettivo di questa sezione è la possibilità di riconoscere sulla base delle diverse risorse che possono essere ottenute dagli animali allevati, le diverse strategie di allevamento adottate nelle diverse aree geografiche o modificate nel corso del tempo. È comunemente accettato che le dimensioni (e la salute) degli animali dipenda dalle condizioni dell'allevamento (Reitz, Wing 2008, p. 29).

È difficile stabilire in che misura ogni specie degli animali domestici abbia contribuito nell'ambito della alimentazione carnea, ma si può dedurre dai dati che finora sono stati analizzati che una parte consistente dell'apporto proteico alla dieta alimentare veniva fornito dai bovini. Per questo motivo verrà dato maggior risalto all'analisi dei bovini e solo quando disponibili verranno forniti dati sugli altri animali allevati.

Il calcolo della resa in carne (RC) di un animale, non è un compito semplice. Le variabili che devono essere identificate riguardano le dimensioni, il sesso degli animali, l'età di abbattimento e lo stato nutrizionale o la disponibilità alimentare caratteristiche di un territorio.

Nella letteratura scientifica vengono proposti due metodi<sup>26</sup>: a) assodata la correlazione riscontrata sugli animali moderni tra il peso delle ossa e il peso della carne come caratteristica di ciascuna specie si effettua la proporzione tra i pesi delle ossa del campione archeozoologico tra le diverse specie per avere un'indicazione della loro importanza relativa come produzione di carne; b) si moltiplica la percentuale delle varie specie per la quantità media di carne che può dare un

---

<sup>24</sup> Per i dati etnoarcheologici, in sé abbondanti e molto diversificati, si ritiene che siano pochi quelli utilizzabili ai fini di questa ricerca.

<sup>25</sup> INRAN, Istituto Nazionale per gli Alimenti e la Nutrizione, 2003, p.67-68.

<sup>26</sup> In realtà esistono calcoli complessi perché non tutte le ossa sono fornitrici dello stesso quantitativo di carne. Metodi più raffinati sono usati soprattutto per i contesti paleolitici, in cui si cerca di misurare l'apporto carneo fornito dallo specifico resto anatomico rinvenuto.

individuo, dopo di che si calcolano le percentuali dei pesi di carne così ottenuti (Tozzi 1990; Reitz, Wing 2008).

### *Dimensioni e peso*

Già dagli studi di Alfredo Riedel era stata evidenziata la tendenza di una variazione delle taglie degli animali che partendo dal Neolitico Recente/Eneolitico con animali di grandi o medie dimensioni<sup>27</sup>, nell'età del Bronzo era documentata una riduzione ben evidenziata dall'altezza dei bovini (circa 110 cm in media). Al contrario un nuovo progressivo aumento delle dimensioni, è avvenuto tra l'età del Ferro e il periodo romano, con grandi animali (Riedel 1986, p.83). Secondo questa interpretazione la diminuzione nell'età del Bronzo, peraltro documentata in tutta Europa (De Grossi, Riedel, Tagliacozzo 2005), sarebbe stata indotta dall'uomo per agevolare la gestione delle mandrie, mentre l'aumento corrispondente con l'età del Ferro e con l'età romana è dovuto ad una intensificazione dell'utilizzo dei bovini come forza lavoro (aratro).

È stato proposto che la dimensione ridotta dei bovini fosse il prodotto di una selezione operata dall'uomo e che potesse corrispondere ad una maggiore importanza assegnata al numero dei capi di bestiame piuttosto che alla loro produttività (Fokkens 1999, p. 37). Fokkens ipotizza che il ruolo dei bovini fosse prevalentemente inteso come mezzo di scambio e di interazione sociale, una sorta di capitale da utilizzare nelle relazioni tra le comunità.

Se le dimensioni sono frequentemente descritte ed indicate dagli studi archeozoologici, così non è per il calcolo del peso. Anche se sono infatti molti i fattori che possono influenzarlo e proporre risultati diversi si ritiene, citando uno dei manuali di archeozoologia, che dato il suo interesse nelle applicazioni della ricerca (Erlandson 1994; Stahl 1995), dovrebbe essere indicato al pari delle misurazioni primarie. In assenza di questo parametro si cercherà di proporre il calcolo del peso sulla base del confronto con razze moderne e altre considerazioni archeozoologiche.

Se oggi un maschio adulto (24 mesi) di razza chianina raggiunge in media un'altezza di 155 cm ed un peso di 850 kg (la femmina 144 cm e 550 kg) possiamo ipotizzare che nell'età del Bronzo il peso dei bovini adulti con altezza al garrese di 105-110 cm doveva presumibilmente raggiungere i 250-300 kg.

I recenti studi hanno confermato la ridotta dimensione dei bovini nell'età del Bronzo con alcune tendenze che variano a seconda delle regioni e della cronologia. Da un punto di vista diacronico si può confrontare l'evoluzione delle dimensioni del bue nell'età del Bronzo nei diversi siti dell'Italia padana e perialpina e la parallela evoluzione dei buoi in area atestina e osservare che il modello di evoluzione nelle due aree è diverso. Mentre nei siti di pianura a partire dal BM la tendenza è ad una graduale sostituzione di bovini di altezza media (come ad esempio a Barche di Solferino 116 cm) con razze di piccola altezza (come a Isolone sul Mincio 106 cm), in Trentino e in Alto Adige tale sostituzione sembrerebbe avvenire più tardi, a partire dal BF, come per esempio ad Appiano e Vadena che hanno buoi, rispettivamente di taglia media e piccola.

Per determinare la taglia del bestiame il modo migliore è certamente valutare l'altezza di un bovino adulto. Dal punto di vista archeozoologico i metodi adottati possono riferirsi al calcolo effettuato su singole parti dello scheletro<sup>28</sup> per ottenere, con un rapporto in percentuale, l'altezza e di conseguenza del peso (Reitz, Wing 2008). Ovviamente le variabili sono numerose, così come si devono effettuare correlazioni separate tra maschi e femmine delle diverse specie (Reitz, Wing 2008, p. 65). Queste operazioni sono giustificate dallo studio dei dati biologici moderni che hanno

---

<sup>27</sup> Per l'uro è documentata un'altezza al garrese di 1,95 m.

<sup>28</sup> Il metacarpo è calcolato con un rapporto di 5,98 (Chaplin 1971, p.91).

proposto una precisa relazione (espressa con un indice o un rapporto) tra dimensioni. Ad esempio il peso dello scheletro degli animali domestici (buoi, pecore e maiali) è approssimativamente il 7,5 % del peso totale (Reed 1963, citato in Reitz, Wing 2008, p. 65).

Da questi dati, alcuni autori<sup>29</sup> determinano il valore nutrizionale e traducono i pesi della carne e i valori nutrizionali in stime del loro contributo alimentare (Fig.3.47) (Reitz, Wing 2008, p.27).

Table 7.7. *Hypothetical Collection: Summary of NISP, MNI, specimen weight, and sample biomass data*

Taxonomic categories	NISP		MNI		Weight		Biomass	
	N	%	N	%	g	%	kg	%
Wild terrestrial mammals	104	2.6	19	2.3	1,157.7	4.4	15.65	11.9
Domestic mammals	416	10.4	30	3.6	9,079.4	34.6	102.2	78.0
Wild birds	51	1.3	26	3.1	70.84	0.3	1.108	0.8
Domestic birds	62	1.6	10	1.2	76.5	0.3	1.06	0.8
Turtles	50	1.3	8	1.0	121.0	0.5	0.91	0.7
Sharks, rays, and fishes	1,528	38.2	130	15.7	315.14	1.2	6.72	5.1
Commensal vertebrates	120	3.0	12	1.4	51.5	0.2	1.086	0.8
Edible molluscs	1,199	30.0	394	47.5	15,280.09	58.2	2.315	1.8
Commensal invertebrates	465	11.6	200	24.1	116.96	0.4		
<b>Total</b>	<b>3,995</b>		<b>829</b>		<b>26,269.13</b>		<b>131.049</b>	

*Note:* Only those taxa for which MNI is estimated are summarized in this table. Data are from Table A4.1.

Fig.3.47. Calcolo della massa di carne prodotta (da Reitz, Wing 2008, p.211)

I bovini al Lavagnone sono animali che hanno in media un'altezza al garrese di circa 112,4 cm (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.68). Altezza che tenderà a crescere (123 cm durante il BM2B), indicando a prima vista una tendenza molto diversa dalla maggior parte dei siti dell'Italia settentrionale in cui si passa da taglie maggiori del Bronzo antico a taglie più piccole nella media e tarda età del Bronzo (Fig.3.48). Nonostante l'apparente incremento dell'altezza nel BM2, al Lavagnone, un'analisi più dettagliata su alcune ossa (la scapola distale, il radio prossimale, l'astragalo e la parte distale della tibia) confermerebbe una riduzione, più o meno accentuata, delle dimensioni ossee dei bovini dal Bronzo Antico al Medio (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.69).

<sup>29</sup> Autori citati in Reitz, Wing 2008: Barrett 1993; De Negris, Mengoni Donalons 2005; Parmalee, Klippel 1974.



sito	bibliografia	datazione	N	min	media	max
Beneceto	De Grossi Mazzorin <i>infra</i>	BA1	3	115	121,2	137
Canâr	Riedel 1998	BA1c/2	37	100,6	112,8	124,8
Lucone	Catalani 1980-81	BA/BM	3	103,9	106,7	108,1
Lagazzi	Cavallo 2000	BA/BM	1	110	110	110
Ledro	Riedel 1976b	BA/BM	66	93,6	110,3	128,8
Barche	Riedel 1976a	BA/BM	59	103,6	116	130,7
Cisano	Riedel 1990	BA/BM	4	106,7	113,3	118
Nogarole - I Camponi	Riedel 1992	BM1	2	108,4	115,4	122,5
Baggiovara	De Grossi Mazzorin, Epifani <i>infra</i>	BM1B/2A	3	102,5	111,9	118
Pilastri Bondeno	Farello 1995	BM1-2	1	96,9	96,9	96,9
M. Castellaccio	De Grossi Mazzorin 1996a	BM1-2	49	95,2	107,2	119,7
Poviglio "villaggio piccolo"	Riedel 1989; 2004	BM2	6	102,3	106,7	110,6
Muraiola	Riedel 1997	BM2	13	99,8	109,3	117
Noceto	De Grossi Mazzorin, Saracino <i>infra</i>	BM3	4	89,6	104,1	111,8
S. Giuliano	De Grossi Mazzorin 1996b	BM3/BR	13	99,5	109	115,6
Poggio Rusco	Catalani 1984	BM	3	98,9	102,4	104,4
Castellaro Lagusello	Malerba <i>et. al.</i> 2005	BM/BR	1	105,1	105,1	105,1
Peschiera	Riedel 1982a	BM/BR	1	113,4	113,4	113,4
Isolone	Riedel 1975	BA/BM/BR	99	92,4	106,2	120,9

Fig. 3.48. Altezze al garrese (cm) dei bovini dei principali insediamenti dell'età del Bronzo in Italia (da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.70)

Confrontando il caso specifico del Lavagnone all'interno di un quadro diacronico più ampio, si può prendere in riferimento un interessante studio sui depositi osteologici esaminati nelle regioni che si estendono dall'Adriatico settentrionale al crinale alpino dal Neolitico al Medioevo proposto da Riedel (Riedel 1986), in cui osserva che le modifiche avvenute nei bovini durante l'evoluzione di questo lungo periodo, prendendo in esame le cavicchie ossee, potrebbero essere attribuibili all'intervento dell'uomo e all'uso di questo animale per i lavori di forza. Per fare ciò, Riedel prende in considerazione l'evoluzione delle cavicchie per ogni regione e periodo, fino ad identificare cinque gruppi di forme di bovini, di cui i primi due gruppi si riferiscono all'età del Bronzo.

Il primo gruppo che si colloca tra il Bronzo Antico e Medio si caratterizza da buoi di altezza media (a Barche di Solferino 116 cm e a Ledro 110 cm) in cui *le cavicchie son grandi ed allungate, con pareti sottili. Quelle delle mucche sono più piccole, leggermente ricurve verso l'avanti, con sezione arrotondata. I buoi hanno pareti sottili con solchi allungati, sezione rotonda od ovale, leggera rotazione a vite, incurvatura verso l'avanti, e talvolta verso l'alto. Le cavicchie di tori sono simili, ma un po' più ovali, più corte, con solchi talvolta più profondi, a forma di falce ed incurvati verso il basso. La differenza fra tori e buoi non è sempre chiara e costante, ma è tuttavia riconoscibile. Forme coniche pesanti simili ai tori romani son quasi ignote ed il diformismo sessuale è perciò più debole* (Riedel 1986; p.82). Un secondo gruppo è composto da piccole razze con altezza media di circa un metro e databile tra il Bronzo Recente (Isolone, 106,2 cm) e nell'Alto Adige Bronzo finale e primo Ferro (Vadena, Stufles). *Le cavicchie sono piccole, corte, poco curve o diritte, di spessore medio e di superficie abbastanza liscia. Le cavicchie delle mucche son rotonde e corte mentre quelle maschili (buoi e tori non hanno potuto essere separati) hanno una base più grande e sono un po' più lunghe* (Riedel 1986; p.82). Con il terzo gruppo ci troviamo in piena età del Ferro con l'altezza medie che tornano a crescere con una media di circa 115 cm.

Anche in Romagna il calo dimensionale, pur documentato, non è così marcato (Fig.3.49). A Valle Felici, Solarolo e Monte Castellaccio i buoi hanno restituito altezze medie che non superano i 110 cm (Maini, Curci 2013b, p 364).

<i>Buoi</i>	<i>Cronologia</i>	<i>Alteza media in cm</i>	<i>Bibliografia</i>
<b>Cattolica</b>	<b>BA</b>	<b>120,3</b>	da Maini & Curci in stampa
Valle Felici	BA-BM	106-110	da Farello & Lacchini 2006
<b>Solarolo</b>	<b>BM</b>	<b>109,7</b>	da Maini & Curci in stampa
<b>Bazzano Rocca</b>	<b>BM</b>	<b>114,9</b>	Curci & Maini 2008
Monte Castellaccio	BM-BR	107,2	da De Grossi Mazzorin 1996a
San Giuliano di Toscanella	BM-BR	115,6	da De Grossi Mazzorin 1996b
Anzola Emilia	BM-BR	108,4	Farello 2011, <i>com.pers.</i>
<b>Case Missiroli</b>	<b>BM-BR</b>	<b>114,5</b>	Maini in Gabusi <i>et al.</i> in stampa
M. Titano Seconda Torre	BF-F1	107,9	Farello 2009

Fig.3.49 Altezza altezze al garrese (cm) dei bovini in Romagna (da Maini 2012, p.224).

I caprovini dell'età del Bronzo dell'Italia settentrionale in media sono più piccoli rispetto all'Europa centrale e sudorientale (Riedel 1986, p.98). Al Lavagnone le pecore in media hanno un'altezza al garrese tra i 58-60 cm riscontrabile nella maggioranza dei siti dell'età del Bronzo. Tuttavia si può osservare che anche le pecore (Fig.3.50) seguono una diminuzione dell'altezza in senso diacronico dal Bronzo antico al Bronzo Recente, quando inizia un processo inverso. Secondo De Grossi Mazzorin, Riedel e Tagliacozzo le pecore aumenterebbero di statura già a partire dalla tarda età del Bronzo con un'altezza nel Bronzo Recente ancora variabile, tra i 50 e i 70 cm, con medie attorno ai 55 cm, e un aumento solo nella fase finale, dato confermato anche in Italia centrale e meridionale (De Grossi Mazzorin, Riedel, Tagliacozzo 2005). Per le capre, il dato dell'altezza al garrese rilevato al Lavagnone è compreso tra i 60 e i 68 cm, e corrisponde alla media rilevata nella maggioranza dei siti dell'Italia settentrionale (Fig.3.51).

sito	bibliografia	datazione	N	min	media	max
Canàr	Riedel 1998	BA1c/2	58	51,8	57,6	67,6
Lagazzi	Cavallo 2000	BA/BM	8	48,8	60,5	65,8
Ledro	Riedel 1976b	BA/BM	771	48,8	59,6	71,9
Barche	Riedel 1976a	BA/BM	82	52,7	58,7	67,1
Cisano	Riedel 1990	BA/BM	1	65	65	65
Nogarole - I Camponi	Riedel 1992	BM1	2	50,9	55,2	59,4
Baggiovara	De Grossi Mazzorin, Epifani <i>infra</i>	BM1B/2A	1	54,8	54,8	54,8
Pilastrì Bondeno	Farello 1995	BM1-2	2	53,4	56,05	58,7
Monte Castellaccio	De Grossi Mazzorin 1996a	BM1-2	40	49	56,9	75,7
Poviglio "villaggio piccolo"	Riedel 1989; 2004	BM2	13	51,2	56,3	61,5
Tabina di Magreta	De Grossi Mazzorin 1988	BM2	7	63,1	65,8	69,1
Muraiola	Riedel 1997	BM2	58	49,6	55,6	64,2
Noceto	De Grossi Mazzorin, Saracino <i>infra</i>	BM3	8	53,6	56,8	61,2
S. Giuliano	De Grossi Mazzorin 1996b	BM3/BR	11	51,5	55,2	61,5
Peschiera	Riedel 1982a	BM/BR	3	51,7	54,3	56,3
Isolone	Riedel 1975	BA/BM/BR	95	49	57	67,8

Fig. 3.50. Altezze al garrese (cm) delle pecore dei principali insediamenti dell'età del Bronzo in Italia (da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.73)

sito	bibliografia	datazione	N	min	media	max
Lucone	Catalani 1980-81	BA/BM	2	62,7	64,4	66,1
Ledro	Riedel 1976b	BA/BM	255	56,6	62,8	69,8
Barche	Riedel 1976a	BA/BM	23	56,3	62,7	70
Canar	Riedel 1998	BA/BM	5	58,2	62,4	66,2
Muraiola	Riedel 1997	BM2	6	60,1	63,6	68,1
Poviglio "villaggio piccolo"	Riedel 1989; 2004	BM2	1	66,5	66,5	66,5
Pilastrì Bondeno	Farello 1995	BM1-2	1	64,8	64,8	64,8
Monte Castellaccio	De Grossi Mazzorin 1996a	BM1-2	9	60,6	63,8	68,3
S. Giuliano	De Grossi Mazzorin 1996b	BM3/BR	1	72	72	72
Peschiera	Riedel 1982a	BM/BR	1	54,7	54,7	54,7
Isolone	Riedel 1975	BM/BR	18	55,1	61,4	64,7

Fig. 3.51. Altezze al garrese (cm) delle capre dei principali insediamenti dell'età del Bronzo in Italia (da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.73)

Diversa la situazione per quanto riguarda la Romagna dove, secondo E. Maini e A. Curci (Maini, Curci 2013b) gli ovicapri della Romagna non sembrano mostrare un decremento di taglia durante le fasi dell'età del Bronzo (Fig.3.52). L'altezza media al garrese delle pecore romagnole oscilla fra i 50 e i 60 cm con un picco massimo registrato a Case Missiroli di 65,3 cm e un minimo di 48,1 cm dal sito di Bronzo antico di Cattolica (Maini, Curci 2013b, p.362). Le capre hanno valori più alti, ad esempio a San Giuliano di Toscanella e arrivano a superare i 70 cm di altezza. Il peso di capre e pecore doveva raggiungere 40-50 kg.

<i>Pecore</i>	<i>Cronologia</i>	<i>Alteza media in cm</i>	<i>Bibliografia</i>
<b>Cattolica</b>	<b>BA</b>	<b>53,3</b>	da Maini & Curci in stampa
<b>Grotta dei Banditi</b>	<b>BA</b>	<b>58,2</b>	Maini inedito
Valle Felici	BA-BM	50-60	da Farello & Lacchini 2006
<b>Solarolo</b>	<b>BM</b>	<b>56,5</b>	Maini & Curci in stampa
<b>Montirone</b>	<b>BM-BR</b>	<b>58,5</b>	Maini inedito
Monte Castellaccio	BM-BR	56,9	da De Grossi Mazzorin 1996a
San Giuliano di Toscanella	BM-BR	55,6	da De Grossi Mazzorin 1996b
Anzola Emilia	BM-BR	58,5	da Farello 2011, com.pers.
<b>Case Missiroli</b>	<b>BM-BR</b>	<b>65,3</b>	Maini in Gabusi <i>et al.</i> in stampa
<b>Monterenzio Vecchio</b>	<b>BR</b>	<b>62,7</b>	Maini inedito
<i>Capre</i>			
<b>Grotta dei Banditi</b>	<b>BA</b>	<b>65,6</b>	Maini inedito
Monte Castellaccio	BM-BR	63,8	da De Grossi Mazzorin 1996a
San Giuliano di Toscanella	BM-BR	72,0	da De Grossi Mazzorin 1996b
Anzola Emilia	BM-BR	67,7	Farello 2011, com.pers.

Fig.3.52. Altezza al garrese (cm) delle capre e le pecore in Romagna (da Maini 2012, p.224).

I maiali dell'Italia settentrionale in media sono leggermente più alti, circa 75 cm, di quelli dell'Italia peninsulare la cui altezza si aggira intorno ai 70 cm. Al Lavagnone, i maiali sono di statura media, alti alla spalla tra i 70 e i 73 cm circa, pienamente in linea con l'altezza media calcolata per altri insediamenti dell'Italia settentrionale (Fig.3.53). In tutte le fasi cronologiche l'allevamento sembra orientato all'ottenimento di carne. Seppur con variazione dal punto di vista del NR e NMI, la loro resa in carne sembra mantenersi abbastanza stabile durante tutte le fasi.

sito	bibliografia	datazione	n	min	media	max
Beneceto	De Grossi Mazzorin <i>infra</i>	BA1	2	64,2	69	73,9
Canàr	Riedel 1998	BA1c/2	121	64,4	76,2	91,5
Barche	Riedel 1976a	BA/BM	41	59,1	73,3	87,6
Lucone	Catalani 1980-81	BA/BM	2	66,7	66,7	66,7
Lagazzi	Cavallo 2000	BA/BM	7	66,7	71,7	81,1
Ledro	Riedel 1976b	BA/BM	44	52,3	72,8	79,8
Nogarole - I Camponi	Riedel 1992	BM1	4	64,4	75,9	85,2
Baggiovara	De Grossi Mazzorin, Epifani <i>infra</i>	BM1B/2A	3	73,5	80,1	85,4
Gaggio	De Grossi Mazzorin, Saracino <i>infra</i>	BM1-2	3	73,2	74,9	77,5
Monte Castellaccio	De Grossi Mazzorin 1996a	BM1-2	8	73	77,9	82,8
Poviglio "villaggio piccolo"	Riedel 1989; 2004	BM2	9	68,4	75,9	82,2
Tabina di Magreta	De Grossi Mazzorin 1988	BM2	4	65,3	67,6	72,8
Muraiola	Riedel 1997	BM2	11	66	73,2	81,6
Noceto	De Grossi Mazzorin, Saracino <i>infra</i>	BM3	4	73,1	77,5	83,4
S. Giuliano	De Grossi Mazzorin 1996b	BM3/BR	3	70	74,4	79,5
Poggio Rusco	Catalani 1984	BM	1	81,1	81,1	81,1
Peschiera	Riedel 1982a	BM/BR	3	69,7	74,5	78,9
Isolone	Riedel 1975	BA/BM/BR	12	66,2	75,2	83,3

Fig. 3.53. Altezze al garrese (cm) dei suini dei principali insediamenti dell'età del Bronzo in Italia (da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.76)

In Romagna i maiali, probabilmente allevati bradi o in semilibertà sono di taglia piuttosto piccola (Fig.3.54). L'altezza media oscilla fra i 65 cm dal sito di Cattolica e gli 80 registrati a Valle Felici (Farello, Lacchini 2006; Maini, Curci 2013b, p.362). Il peso dei maiali doveva raggiungere i 60-70 kg.

<i>Maiali</i>	<i>Cronologia</i>	<i>Alteza media in cm</i>	<i>Bibliografia</i>
<b>Cattolica</b>	<b>BA</b>	<b>65,0</b>	da Maini & Curci in stampa
<b>Grotta dei Banditi</b>	<b>BA</b>	<b>74,6</b>	Maini inedito
Valle Felici	BA-BM	75-80	da Farello & Lacchini 2006
<b>Solarolo</b>	<b>BM</b>	<b>78,1</b>	Maini & Curci in stampa
<b>Montirone</b>	<b>BM-BR</b>	<b>85,8</b>	Maini inedito
Monte Castellaccio	BM-BR	77,9	da De Grossi Mazzorin 1996a
San Giuliano di Toscanella	BM-BR	74,4	da De Grossi Mazzorin 1996b
Anzola Emilia	BM-BR	73,3	Farello com. pers.
<b>Case Missiroli</b>	<b>BM-BR</b>	<b>72,9</b>	Maini in Gabusi <i>et al.</i> in stampa
<b>Monterenzio Vecchio</b>	<b>BR</b>	<b>75,3</b>	Maini inedito

Fig.3.54. Altezza al garrese (cm) dei maiali in Romagna (da Maini 2012, p.224).

### 3.4.2. Produzione carne (distinta in bovini, caprovini, suini)

#### Il calcolo della resa in carne<sup>30</sup>

Nella tabella sottostante si elencano le diverse stime che gli studi di archeozoologia hanno proposto per il calcolo della resa in carne di un individuo adulto:

<sup>30</sup> Si considerano con il termine carne tutte le parti commestibili inclusi il grasso e il midollo nelle ossa. Cfr. Outram 2001.

Metodo/Autore	Resa in carne (Kg)		
	Bovini	Caprovini	Suini
Bökönyi (1992)	= 7 caprovini	unità	= 1 e 1/2 caprovini
Flannery (1969)	250 kg	25	70
Vigne (1991)	250	30	100
Maini (2015)	150	25	70

Diversi studiosi hanno sviluppato un calcolo ipotetico della possibile resa in carne che i principali animali domestici possono restituire. Il metodo Bökönyi (1984) ottiene il valore della resa in carne (RC), suddividendo il numero minimo di individui (NMI) degli animali domestici in "unità caprovino" considerando che in passato la massa corporea di un bue doveva equivalere a 7 pecore e quella del maiale ad una pecora e mezzo. Vigne (1991) suggerisce, modificando il metodo di Flannery (1969), che si possa ricavare da ogni caprovino circa 30 Kg di carne, da ogni maiale circa 100 Kg, e da un bue 250 Kg.

Noi preferiamo seguire la proposta sviluppata da Elena Maini (2015 p.289), che mantiene gli indici più bassi, equilibrando le metodologie proposte da Flannery e da Vigne, considerando fondamentalmente le dimensioni ridotte delle specie domestiche durante l'età del Bronzo italiano. È difficile stabilire in che misura ogni specie abbia contribuito alla alimentazione del gruppo, ma si può dedurre dalla tabella che comunque la maggior parte dell'apporto proteico (carneo) alla dieta alimentare veniva fornito dai bovini.

Il caso studio del Lavagnone, particolarmente ricco e attendibile come contesto di provenienza ha permesso agli studiosi (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013; Curci 2013) di aumentare il grado di dettaglio dello sfruttamento degli animali domestici. Entrambi gli studi riportano un'analisi molto dettagliata, grazie alla scansione cronologica del sito dal BA1A al BM2B/3, utile per un confronto con gli altri insediamenti riguardo dimensione degli animali e la relativa resa in carne.

In questo sito, come nella maggioranza degli abitati dell'età del Bronzo, la maggior parte dei resti faunistici appartiene alle tre principali categorie di animali domestici (bovini, caprovini e suini) offrendo un chiaro quadro di quella che poteva essere la gestione animale e l'economia di sussistenza. Alcune osservazioni proposte dagli studiosi sono comunque imprescindibili al momento di valutare il rapporto percentuale tra le i tre principali gruppi di animali domestici e la loro resa in carne. Ad esempio è importante notare la divergenza da quanto emerge nel calcolo del numero di resti (NR) e del numero minimo di individui (NMI) essenziale per il calcolo della resa in carne (RC). Inoltre si deve avere sempre presente che il valore della resa in carne (RC) è sempre una stima minima e non un dato matematicamente preciso (De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.30). Tra l'altro, dal punto di vista del recupero dei resti, generalmente non abbiamo mai lo scavo complessivo di un abitato, di conseguenza il numero di resti ritrovati sarà sempre una parte di un ipotetico totale.

Nonostante ciò, sulla base delle tabelle di sintesi (Fig.3.55) si ricava che tra gli animali domestici la maggiore parte dell'apporto proteico nell'alimentazione della comunità del Lavagnone era fornito dai bovini. Come gli stessi autori affermano durante le prime fasi abitative, nel Bronzo antico, i resti di bue oscillano tra i 15,9% e il 26,2%, aumentando fino ad un 35% nel Bronzo Medio. La resa in carne oscilla, quindi, fra il 54 e il 76 % sull'ipotetico totale ricavabile.

%	BA1A			BA1B			BA2			BM1			BM2B			BM2B/3		
	NR	NMI	RC	NR	NMI	RC	NR	NMI	RC	NR	NMI	RC	NR	NMI	RC	NR	NMI	RC
<b>Bovini</b>	15,9	16,3	54,1	24,2	14	64	26,2	27	75,9	33,6	34	75	29,4	25	64,2	35	29,6	69
<b>Caprovini</b>	59,6	58,1	27,6	55,6	27	18	50,7	33	13,3	44,3	33	10	38,5	30	11	28,5	26	9
<b>Suini</b>	24,5	25,6	18,2	20,3	18	18	23,1	18	10,8	22,2	33	15	32,1	45	24,8	36,5	44,4	22

Fig.3.55. Percentuali dei principali gruppi di animali provenienti dal Lavagnone in base al numero di resti (NR), numero minimo di individui (NMI) e resa in carne (RC), da De Grossi Mazzorin, Solinas 2013, p.68.

### 3.5. Potenzialità alimentari del latte e dei suoi derivati

Le origini della produzione di latte in ambito domestico è una questione controversa. Le prime ricerche ipotizzavano che la mungitura fosse stata introdotta all'inizio del Neolitico insieme al momento dell'addomesticamento di capre, pecore e bovini. Successivamente, nei primi anni '80 del secolo scorso, l'archeologo britannico Andrew Sherratt (1981), con il termine "*rivoluzione dei prodotti secondari*", rovescia questo punto di vista e suggerisce che la mungitura si attivasse dopo la fine del Neolitico sia in Europa che nel Vicino Oriente.

Attraverso le fonti possiamo osservare che le più antiche rappresentazioni figurative provengono dal Vicino Oriente, in cui una raffigurazione iconografica della mungitura si osserva in un sigillo cilindrico proveniente dalla regione Diyala (Mesopotamia) e attesta la mungitura delle capre con soffiatore circa nel 4400 cal. a.c. (Uruk III); mentre un rilievo del tempio di NinHursag a El Obeid (Iraq), della metà del III millennio a.c., mostra la tecnica arcaica di mungitura dei bovini in presenza del vitello, per la stimolazione alla produzione del latte. In Egitto, scene di mungitura in presenza del vitello sono raffigurate nei bassorilievi delle mastabe dell'Antico Regno, nella tomba di Ti a Gebelein CI periodo intermedio, 2195-2064 a.c.) e sui sarcofagi della regina Kawyt, moglie di Mentuhotep II, e della principessa Ashayt, entrambe vissute alla fine del III millennio (2064-2013 a.c.) (Casini 2015a, pp. 97-98).

E così che con il III millennio inizia una serie di cambiamenti sociali e tecnologici che trasformerà il modo di vivere delle comunità agricole, verso una economia maggiormente specializzata in cui la componente animale può svolgere talvolta un ruolo determinante per le comunità ad economia prevalentemente pastorale (Greenfield, 2015). Gli animali diventano in ogni modo gli attori fondamentali nell'economia, sia nell'agricoltura (il loro uso come forza di trazione, e la comparsa di strumenti quali l'aratro permette di ampliare le aree coltivate e la creazione di un surplus alimentare), ma anche nella produzione, oltre che della carne, dei derivati (latte, prodotti fermentati e formaggio) ed infine della lana.

Per ricostruire il processo dello sfruttamento del latte è necessario far convergere diversi dati. Le analisi gascromatografiche dei lipidi intrappolati sulla superficie delle ceramiche consentono di confermare la presenza o meno di latte al loro interno; attraverso le rappresentazioni pittoriche si può ipotizzare la natura dell'attività e degli animali coinvolti (allevamento, mungitura, produzione di derivati); i profili archeozoologici possono a loro volta aiutare a ricostruire la struttura della popolazione delle antiche greggi di animali domestici e la natura e l'entità del loro sfruttamento nel corso del tempo.

Un elemento spesso utilizzato dagli archeozoologi è la già più volte ricordata valutazione dell'età di abbattimento degli animali trovati nei siti: una macellazione preferenziale di infanti associata alla presenza di adulti e senili indicherebbe un interesse della comunità locale rivolto allo sfruttamento del latte (Cribb 1984). Studi archeozoologici sui complessi neolitici di alcune grotte carsiche istriane (Miracle, Forenbaher 2006) e triestine (Boschian, Montagnari Kokelj 2000) sembrerebbero mostrare una discreta corrispondenza delle composizioni faunistiche con il modello teorico citato

in precedenza, e questo implicherebbe uno sfruttamento del latte per fini caseari sin dalla prima neolitizzazione. Mlekuž (2005), a seguito di un'ulteriore revisione di simili complessi faunistici, ritiene che la proporzione tra le classi di età mostri in realtà una strategia non esclusiva, interessata sia alla carne sia al latte e priva di intensificazioni verso l'uno o l'altro prodotto; non vi sarebbe quindi quella specializzazione verso la produzione casearia prospettata in precedenza. Essa, a suo parere, si sarebbe però manifestata in maniera embrionale durante il Neolitico finale e l'inizio dell'età del Rame (fine IV millennio a.C.), e sarebbe indiziata dall'aumento considerevole di caprini e bovini nel complesso faunistico. Una strategia comparabile sembra riflettersi anche nelle faune di alcune palafitte svizzere (St.Aubin IV, Twann-Bahnhofes) della fine del Neolitico (Barker 1985, p. 120). Riedel e Tecchiati (2003, p.73), invece, sulla base delle analisi archeozoologiche di alcuni complessi dell'Italia settentrionale, spostano più avanti nel tempo la specializzazione casearia, ponendola nel corso dell'età del Bronzo.

Dalla somma di tutti questi dati sembra plausibile ritenere che la mungitura fosse una tecnica già presente nel Neolitico<sup>31</sup>, anche se forse non sfruttata in modo intensivo almeno fino all'età del Bronzo (Greenfield 2015).

Lo studio delle strutture delle greggi nelle quali, una predominanza di femmine associata ad una macellazione preferenziale di animali neonati permetterebbe, secondo alcuni studiosi, di individuare una gestione finalizzata alla produzione di latte. Allo stesso modo, tuttavia, questa attività generalmente risulta limitata ad una scala familiare e potrebbe essere relazionata al tipo di allevamento o alla maggiore necessità di produzione di carne pregiata.

In contrasto con un incipiente sfruttamento del latte fin dalle prime fasi del Neolitico è la caratteristica degli esseri umani, che da adulti, non sono fisiologicamente adatti a digerire il latte (Burger et al. 2007; Leonardi et al.2012).

Secondo Greenfield (2015) la questione delle origini della mungitura deve essere separata da qualsiasi discussione sul problema della tolleranza al lattosio. Il consumo di latte crudo non è diventata la base delle economie regionali fino a quando non si è diffuso in Nord Europa dove ha incontrato una popolazione caratterizzata da un'alta tolleranza al lattosio. La ricerca genetica conferma che l'origine della mungitura nel Vicino Oriente ha avuto poco a che fare con la presenza o l'assenza di intolleranza al lattosio, perché questa regione ha tra i più alti tassi di intolleranza al lattosio e ha avuto bisogno di migliaia di anni per diffondersi nella regione con i tassi più elevati di tolleranza al lattosio (NW Europa). Il SE dell'Europa o il Mediterraneo presentano valori intermedi. Di conseguenza qualsiasi collegamento tra le due variabili non è sufficiente per capire l'origine. Secondo lo studioso è più utile spostare la direzione della ricerca non tanto su dove ha avuto inizio la mungitura, ma piuttosto su come è avvenuta la sua intensificazione produttiva. Saranno le variazioni di scala quelle che indicheranno i cambiamenti rilevanti.

### **3.5.1. Il problema della lattasi**

Gli studi recentemente realizzati sull'uomo del Similaun, risalente al 3350- 3200 a.C., hanno dimostrato che era privo dell'allele-13,910\*T e dunque non era predisposto al consumo di latte (Keller et al. 2012). L'intolleranza al lattosio dell'uomo del Similaun, potrebbe essere

---

<sup>31</sup> Un'ulteriore conferma sul precoce sfruttamento del latte è offerta dall'analisi effettuata sulle ossa delle sepolture individuate nella grotta delle Arene Candide (Finale Ligure – SV) che ha evidenziato sintomi di tubercolosi vaccina. Questa malattia ha fatto suggerire al gruppo di studio coordinato da Roberto Maggi un utilizzo consistente del latte già a partire dal Neolitico (Maggi et al., 1997). Altri autori che sostengono il consumo del latte nel neolitico sono: Copley et al 2003; Mlekuž 2006; Dunne et al 2012; Salque 2012; Smith, Evershed 2014; Thissen et al 2010; Choi 2014; Leonardi 2013.

rappresentativa di una situazione diffusa tra le popolazioni dell'Italia settentrionale nel IV millennio a.C. e confermerebbe che la strategia alimentare umana fondata sul latte non fosse ancora importante. Altri studi ipotizzano che l'acquisizione della lattasi fosse già avvenuta ca. 7500 anni fa in Europa centrale (Gerbault et al. 2011). Si deve considerare inoltre che quando si parla di "sfruttamento degli animali domestici per il latte" si intende anche un fenomeno legato al sistema riproduttivo degli animali, nel quadro di una strategia di mantenimento/incremento di greggi e armenti. In parallelo, la produzione del latte deve essere inoltre vista in relazione agli inizi della produzione del formaggio testimoniata da dati archeologici e archeozoologici. Nell'abitato di Arbon-Bleiche 3 (3384 - 3370 BC) pare accettato il consumo di latte fermentato e di "*relatively long life milk products*" (yoghurt, formaggio, burro) (Spangenberg, Jacomet, Schibler 2006), e il trattamento dei latticini è documentato anche nel Neolitico britannico (Copley et al. 2005).

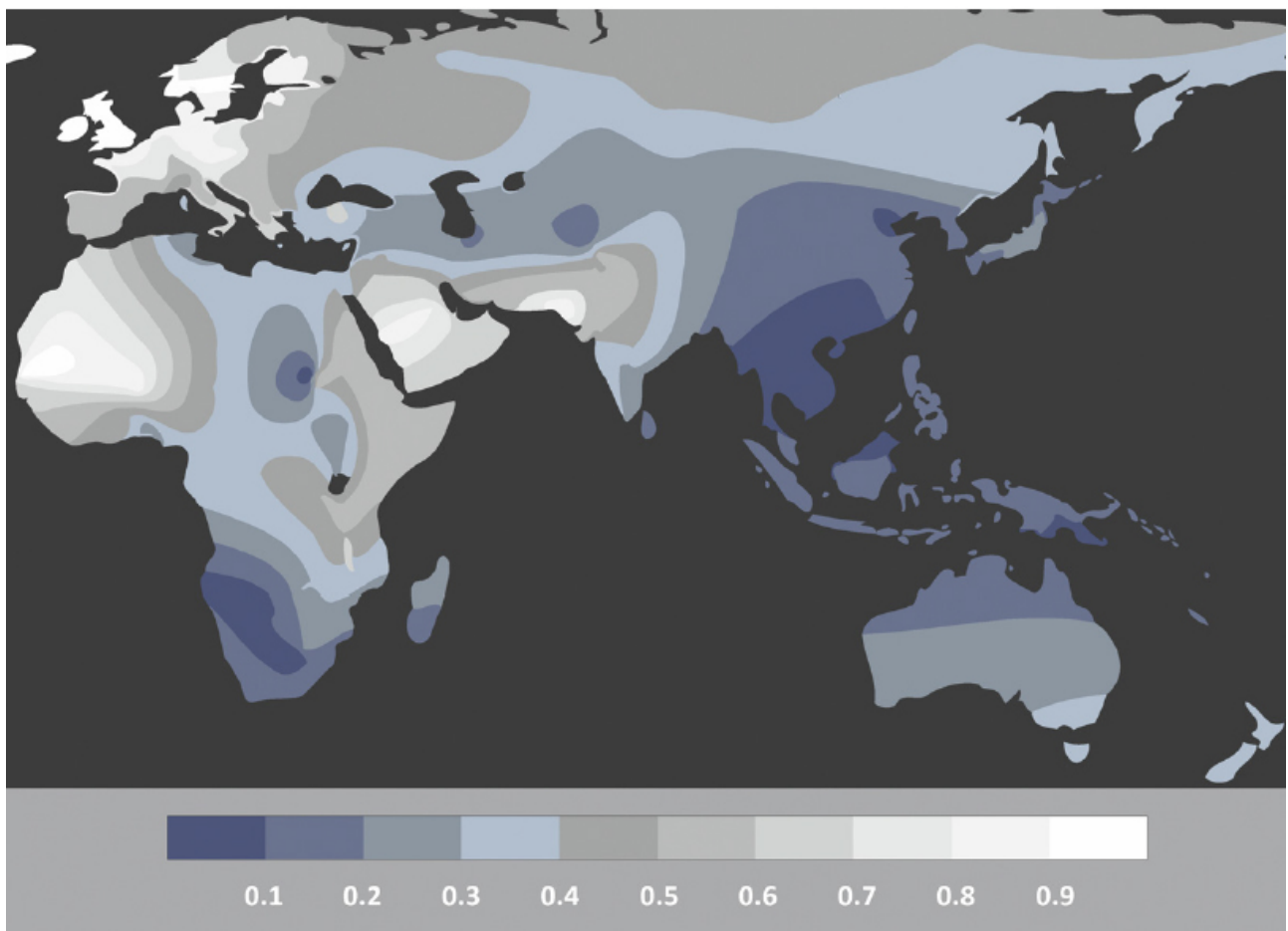


Fig. 3.56. Attuali frequenze a livello mondiale del fenotipo di persistenza della lattasi (da Leonardi et al. 2012, p.92).

Da un punto di vista dietetico il latte fornisce la lisina, un aminoacido che manca negli alimenti a base cerealicola. Inoltre il latte contiene glucidi, noti come lattosio, uno zucchero a rapido assorbimento, lipidi, rappresentati da trigliceridi e fosfolipidi e protidi, simili a quelle riscontrabili nella carne, nelle uova o nel pesce. È inoltre ricco di caseina e lattoglobulina insieme a sali minerali (calcio e fosforo) e vitamine. Tutti i bambini, alla nascita, producono la lattasi, un enzima che permette di digerire lo zucchero del latte, ma smettono di produrla una volta svezzati. La persistenza della lattasi è strettamente relazionata con l'evoluzione umana e della produzione del latte, poiché può essere avvenuta solamente tra le popolazioni che ne disponevano in quantità costante e probabilmente già dedite alla pastorizia. Una teoria storico-culturale ritiene che



probabilmente le popolazioni che hanno iniziato ad allevare gli animali hanno continuato a bere latte anche in età adulta. Favorendo gli individui che avevano mutazioni del DNA (allele -13,910\*T) in grado di sintetizzare la lattasi. Le analisi genetiche sperimentali condotte su scheletri dell'Europa orientale e centrale di epoca neolitica e mesolitica, hanno dimostrato l'assenza della persistenza della lattasi e costituiscono la prova che questo enzima fosse raro nei primi agricoltori europei e che la frequenza moderna della lattasi in Europa sia pertanto il risultato di un processo di selezione forte e relativamente recente (Fig.3.56) (Burger et al. 2007; Leonardi et al. 2012).

### **3.5.2. Produzione del latte. Indicatori archeologici e ricerche sul tema. Presenza di residui relativi al latte. Note sulla quantità di produzione**

Nonostante sia difficile identificare quanto poteva essere prodotto come latte e derivati nell'età del Bronzo, si vuole tentare di ipotizzare la resa di un capo di una vacca, di una pecora o di una capra, tenendo presenti le numerose variabili come la ridotta dimensione e la probabile gestione al pascolo brado.

Come al giorno d'oggi, la produzione giornaliera di latte di una mucca doveva dipendere da molti fattori:

A) Tipo di razza. La ridotta dimensione della mucca dell'età del Bronzo ci invita a fare una stima notevolmente inferiore a quelle di oggi.

B) Stato e condizioni della vacca. Condizionano la produzione l'età, lo stato di vita in rapporto alla gestazione, la destinazione d'uso, ovvero se la vacca era destinata più alla produzione di latte che alla riproduzione. All'inizio della gestazione si riscontra un periodo di produzione in crescita, a cui segue un periodo normale e poi una fase discendente. Prima del parto cessa la produzione del latte fino alla nascita del vitellino.

C) Periodo dell'anno: se alimentata abbondantemente in inverno vi è una produzione maggiore che nel periodo estivo.

D) Un altro fattore importante è la regione e il tipo di allevamento. Gli animali tenuti allo stato brado in piccoli appezzamenti, e quindi soggetti a scarso movimento, mostrano una produzione diversa rispetto a quelli tenuti, ad esempio, in ampi pascoli montani.

Se la media oggi è tra i 25 e i 40 l di latte al giorno, al fine della simulazione della gestione delle risorse (cfr. cap. 4), si ipotizza che in media una vacca dell'età del Bronzo destinata alla produzione di latte potesse produrne ragionevolmente ca. 5 l al giorno per ca. 300 giorni all'anno.

Per le capre e le pecore si ipotizza una media di 1 l al giorno per circa 180 giorni.

### **3.5.3. Derivati del latte: ricotta, formaggio, burro**

L'intolleranza al lattosio può essere stata la causa che ha incentivato lo sviluppo dei prodotti fermentati come latte acido e yogurt e del burro e del formaggio, che hanno un contenuto di lattosio inferiore al latte fresco e permettono una maggiore digeribilità. Non è difficile immaginare che agli inizi dell'allevamento siano stati avviati i primi tentativi di sfruttare questa risorsa, altamente nutritiva, cercando di trasformare il latte per poterlo consumare e conservare. Ad esempio lo yogurt è ottenuto con fermenti lattici vivi che agiscono sul lattosio, trasformandolo in parte in acido lattico e determinando, quindi, un migliore assorbimento e una migliore tolleranza al lattosio (RIF). L'uso di vari tipi di fermenti e una certa lavorazione del latte permettono di avviare la coagulazione e produrre burro e formaggio che possono essere conservati più a lungo o, in particolare per il formaggio, possono essere trasportati.

Determinante è stato probabilmente lo sfruttamento del latte di capra, che ha un valore nutrizionale più elevato grazie all'alta digeribilità della parte lipidica, alla bassa all'ergenicità della parte proteica e ad un buon apporto in minerali. Il passaggio allo sfruttamento del latte delle pecore e dei bovini avvenne comunque in parallelo per sfruttarne le diverse qualità. Il latte ovino ad esempio è caratterizzato da un contenuto di calcio doppio rispetto a quello caprino e bovino, un maggior contenuto in magnesio e fosforo ed un basso contenuto di sodio (Nudda 2015).

Sono diversi i termini con cui vengono definiti i derivati del latte e talvolta vengono utilizzati come sinonimi: yogurt, latte acido o latte cagliato. Facendo uso dei concetti attuali potremmo distinguere lo yogurt da gli altri derivati per la sua consistenza omogenea formata da un coagulo liscio e compatto in cui il siero del latte è presente, ma mescolato nella massa cremosa. Nel latte acido la caseina è raggrumata in fiocchi (flocculazione) inclusi nel liquido sieroso, mentre in quello cagliato il siero è in gran parte trattenuto nella caseina gelificata (Forni 2007, p.4).

La distinzione di questi derivati dipende fondamentalmente del processo di elaborazione (coagulo e cagliatura) e da quali elementi sono stati provocati. Con il coagulo, la caseina si raggruma in fiocchi mediante acidificazione batterica, mentre nella cagliatura si trasforma in "gel" grazie all'aggiunta di particolari enzimi che contribuiscono ad inglobare il siero nel gel. Il caglio aggiunto può essere di origine animale o vegetale. I primi cagli potevano essere costituiti da prodotti vegetali come alcune erbe aromatizzanti aggiunte al latte, che, in maniera del tutto fortuita, avrebbero potuto far notare la proprietà cagliante di alcuni vegetali. Ce lo confermano alcune fonti storiche come Varrone, e Columella (VIII, 8), che indicano l'uso del carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*) per il caglio del latte. Altri autori accennano anche al lattice di fico, l'erba medica, il Gallio, il Cardo, la Piantaggine, la *Capsella bursa pastoris* ed altre erbe ancora (Forni 2007, p.7). I cagli di natura animale si riferiscono all'utilizzo dello stomaco di giovani mammiferi lattanti che permette di cagliare il latte con maggiore efficacia rispetto a quello vegetale. Il caglio animale possiede una fortissima microflora batterica acidificante (circa mezzo miliardo per cm<sup>3</sup>) a cui si aggiungono alcuni enzimi (pepsina, ecc.) (Forni 2007, p.7).

È importante tenere presente che nel latte sono presenti oltre alle microflora acidificanti (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, ecc.), anche quella alcolificante (vari *Saccharomyces*) che rispondono alle alte temperatura, trasformando la prima, il lattosio, in acido lattico e la seconda, in alcol (Forni 2007, p.5).

Il **burro** è un derivato ottenuto dallo sbattimento continuo della a parte grassa del latte, la panna proveniente dalla bollitura del latte. Il risultato del procedimento è un'emulsione, principalmente di acqua, in cui risultano disciolti zuccheri e proteine, nei grassi, nella cui fase fluida cristallizzano in parte. È necessario far bollire il latte per ottenere questa sostanza grassa che, una volta salita in superficie, viene prelevata e collocata in un recipiente dove, avviene la battitura (che può esser fatta facendo oscillare il recipiente, oppure con l'aiuto di uno strumento per battere) che provoca la rottura dei globuli di grasso che vanno a formare i grumi (di burro) che si separano dagli altri elementi della panna. Recuperati questi grumi ed eliminato il siero residuo si può procedere a strizzare per poi impastare il burro.

La produzione del **formaggio** è un processo tecnicamente complesso, comporta la coagulazione del latte, o enzimaticamente o mediante trattamento acido, ottenendo la cagliata semi-solida (una combinazione dei nutrienti principali latte -proteine, principalmente la caseina e grasso di latte) e la rimozione del lattosio o siero liquido. Il formaggio è un'importante fonte di proteine e amminoacidi: ha un contenuto in proteine corrisponde a circa il 20-30%, che permette di classificarlo come uno degli alimenti più ricchi in proteine ad alto valore biologico. Anche se è difficile generalizzare la composizione dei nutrienti di un prodotto lattiero-caseario, sappiamo che

le proteine sono il macronutriente maggiormente saziante<sup>32</sup>, con effetti che possono differire sull'appetito secondo la fonte proteica e le variazioni nella digestione e nell'assorbimento. Un'altra componente principale del formaggio è il grasso che varia tra il 20 e il 35% in base alla stagionatura<sup>33</sup>. La composizione dei grassi varia nei prodotti lattiero-caseari in funzione di diversi fattori quali: la stagione di produzione, la specie e la razza del ruminante, le modalità di allevamento e soprattutto varia in base dell'alimentazione dell'animale. Gli animali al pascolo producono latte con minor tenore di grassi saturi rispetto a quelli insaturi (Banni 2015, p.192).

Dal punto di vista etimologico è di estremo interesse l'analisi della storia dei nomi del formaggio (lat. *caseum*, lat. *formaticum* e gr. *toma*) e della loro diffusione e distribuzione geografica recentemente pubblicata da Alinei (2015) a cui rinviamo per un approfondimento sull'argomento.

La **ricotta** infine è un latticino fresco che si ottiene attraverso il riscaldamento del siero residuo della produzione della caseificazione, talvolta con l'aggiunta di latte, o anche direttamente dalla bollitura del latte, e si può ottenere dal latte di bufala, vacca, capra o pecora. Il termine deriva dal latino *recotus*, "cotto due volte". Il siero o il latte viene versato in recipienti posti a contatto diretto col fuoco fino a raggiungere una temperatura superiore a 78°C, mescolando continuamente. Al raggiungimento della temperatura si interrompe il mescolamento, in alcuni casi viene aggiunta una quantità di acqua e sale, si lascia raffreddare per pochi minuti e con movimenti piccoli e trasversali si aiuta all'affioramento dei fiocchi di ricotta (coagulamento delle proteine). Quando questi fiocchi vengono a galla si inizia a raccogliarli sgocciolando il siero residuo. Nella produzione moderna si collocano i fiocchi nelle fiscelle di plastica di forma troncoconica, caratterizzata da fori che contribuiscono al deflusso del siero. Esiste una vasta tradizione di recipienti, generalmente deperibili, che potevano essere usati in passato per questa funzione.

#### **3.5.4. Indicatori archeologici e ricerche sul tema. Strumenti relativi alla trasformazione del latte**

Recenti studi relativi al ritrovamento di residui di prodotti lattiero-caseari in vasi di ceramica dal settimo millennio a.C. nella zona nord-occidentale dell'Anatolia, hanno fornito la prima prova della lavorazione del latte. L'intensificazione dell'allevamento in Europa nel corso del IV millennio a.C. e il conseguente sfruttamento di tutti i prodotti derivati sono stati definiti come *prime-mover* della cosiddetta "rivoluzione dei prodotti secondari" (Sherrat 1983). Tra gli elementi di innovazione, di particolare importanza è il formaggio, una risorsa alimentare fondamentale, di cui tuttavia non è facile individuarne degli indicatori archeologici che ne attestino la produzione, essendo, la caseificazione, una pratica che lascia pochissime tracce materiali.

In particolare, alcuni oggetti in ceramica come cucchiai e vasi con pareti traforate (colini) compaiono nei primi siti neolitici delle zone temperate europee durante il VI millennio a.C. e sono interpretati come utensili per la lavorazione del formaggio (Evershed et al. 2008). Anche le analisi gascromatografiche effettuate su alcuni manufatti ceramici (*cucchiai*) provenienti dai livelli del primo Neolitico delle grotte del Carso, hanno restituito residui di proteine di latte caprino, suggerendo l'utilizzo di questi oggetti per la produzione del formaggio (Boscarol 2008). D'altra parte, alcuni studi su ceramiche neolitiche inglesi supportati da analisi chimiche hanno suggerito (Dudd, Evershed 1998) che i residui possano non essere necessariamente attribuibili alla caseificazione, ma ad un semplice processo di riscaldamento del latte, una forma di pastorizzazione praticata al fine di diminuirne la carica batterica.

---

<sup>32</sup> Le proteine del latte maggiormente studiate sono la caseina e le proteine del siero (Banni 2015, p.192).

<sup>33</sup> Il grasso del formaggio, ha un contenuto medio del 60% di grassi saturi, 20% di grassi monoinsaturi e 3% di grassi polinsaturi.

Molto rari sono i ritrovamenti archeologici di formaggio: il più antico è stato rinvenuto in Egitto nella necropoli di Saqqara, tomba del faraone Hor Aha (ca. 3125-3095 a.C.) della I dinastia, contenuto all'interno di due vasi di alabastro; in Cina, nel deserto di Taklamakan, in una tomba della necropoli di Xiaohe (1980-1450 a.C.), pezzi di formaggio di kefir sono stati rinvenuti intorno al collo di una defunta mummificata. In Europa l'unico reperto giunto dall'antichità è un'intera forma di formaggio carbonizzata rinvenuta nel villaggio longobardo di Chiari (Brescia) (Casini 2015, p.102). La produzione di formaggio da latte bovino era già intensamente praticata anche in Mesopotamia in epoca sumera: a confermarlo sono alcune raffigurazioni di stalle, intervallate da caseifici, incisa su di un sigillo del periodo Uruk del tardo IV millennio (Fig.3.57; Alinei 2015).

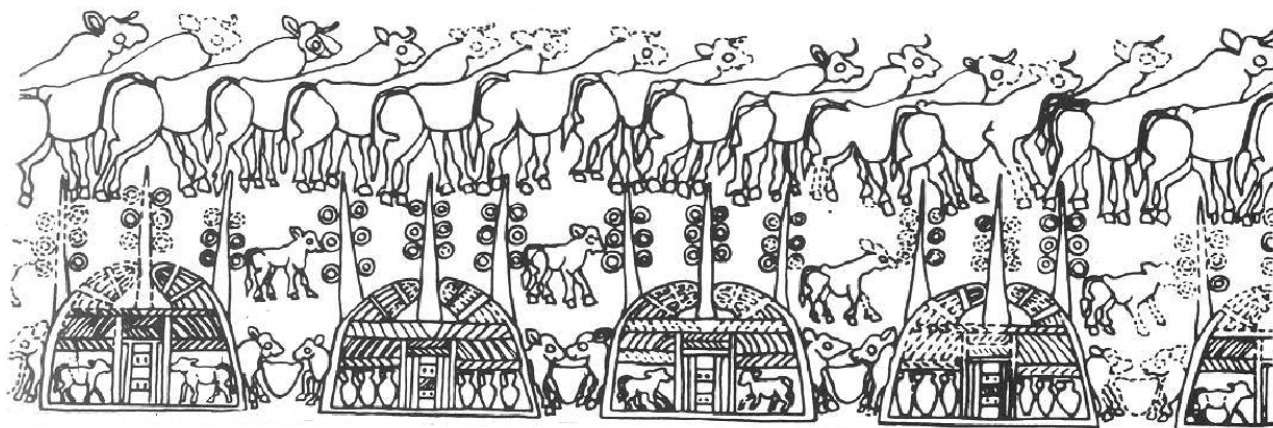


Fig.3.57. Raffigurazioni di stalle e caseifici in un sigillo da Uruk IV mill. (da Forni 1990, p.79 citato in Alinei 2015, p.75).

Gli strumenti ritrovati nei siti palafitticoli dell'età del Bronzo che possono riportarci a queste attività ci sono i frollini in legno a più rebbi radiali (*infra* p.161). Successivamente con l'età del Ferro è documentata la zangola (recipiente in legno stretto e lungo) che ha consentito di ottenere in minor tempo e in maggiori quantità la concentrazione delle parti grasse della panna per produrre il burro (Gambari, Venturino, MiBAC), ma non si esclude che anche nell'età del Bronzo fossero esistiti strumenti analoghi. Sono frequenti ad esempio diversi contenitori ceramici di forma cilindrica analoghi (cfr. vasi a listello rinvenuti a Gaiato: Cardarelli Spaggiari 2006).

Indizio indiretto utile a verificare l'esistenza di un'economia casearia nel passato è sicuramente la produzione di sale. Il sale, legato non solo al benessere degli animali, ma anche alla stagionatura del formaggio (Carrer, Angelucci, Pedrotti 2013) è attestato archeologicamente nei siti di alta quota connessi presumibilmente con uno sfruttamento stagionale di mandrie e greggi (Carrer 2015).

Per la documentazione relativa alle modalità di produzione del formaggio è utile ricordare le fonti classiche che ci informano di come questo prodotto fosse ben conosciuto e sfruttato in tutto il mondo antico. Già nei poemi omerici abbiamo a disposizione il riflesso di un quadro molto dettagliato che, anche se cronologicamente più tardo, non dovrebbe essere molto diverso dalle pratiche dell'età del Bronzo. Nell'*Iliade*<sup>34</sup> si fa menzione del formaggio di capra, ma è l'*Odissea*, nell'episodio di Polifemo, a fornirci una rappresentazione completa, seppur semplificata, della pastorizia e della trasformazione del latte in formaggio. Nella grotta di Polifemo, ovini e caprini sono allevati "al pascolo", condotti fuori al mattino per rientrare alla sera, e destinati soprattutto alla produzione del latte. La struttura in cui vengono allevati ovini e caprini è una stalla, in parte ricavata da una grotta, in cui una parte è suddivisa attraverso steccati dove sono collocati gli animali giovani: agnelli e capretti di diversa età, fino a quelli ancora da latte. Nel restante spazio

<sup>34</sup> Omero, *Iliade*, XI vv. 639ss, citato in Ballarini 1999, p. 52.

della grotta destinato a stalla, dove abbonda il letame, di notte sono ricoverati le pecore e le capre da mungere (Omero, *Odissea* 1.IX, vv.329-339, citato in Ballarini 1999, p.52).

Viene praticata la doppia mungitura, mattina e sera, in stalla senza differenziarla tra pecore e capre. La mungitura viene eseguita in presenza del vitello che solo al termine si alimenta di una parte del latte che viene lasciato in mammella. Non risulta che nella stalla venga introdotto foraggio (ma solo legna - v. 234) e solo alla sera (il latte è più abbondante perché pecore e capre hanno pascolato) i vitelli e il pastore si alimentano con il latte. Un' eccedenza viene destinata alla produzione del formaggio. Al mattino il latte è sufficiente soltanto per i vitelli ed il pastore (Ballarini 1999, p.53). Le attrezzature per la produzione casearie sono costituite *da secchi e vasi per la mungitura, boccali per contenere il siero residuo dalla coagulazione del latte, canestrelli intrecciati per raccogliere la cagliata e graticciati per la maturazione del formaggio* (Ballarini 1999, p.53).

Il testo omerico non dà ulteriori informazioni utili a ricostruire la procedura di elaborazione e si possono fare solo alcune ipotesi al riguardo. Il formaggio viene preparato probabilmente con il latte misto ovi-caprino. Non ci sono indicazioni su come si ottenga la cagliata né tanto meno sull'uso del fuoco per riscaldare il latte, mentre è indicata l'affumicatura come tecnica di la stagionatura del formaggio.

Diverse sono le altre testimonianze di età classica che descrivono il formaggio, da Catone a Varrone, da Columella a Plinio<sup>35</sup>. La descrizione di Columella nel *De re rustica* (libro 1. VII) non si discosta dal poema omerico: [Il latte] *viene generalmente rappreso con caglio di agnello o di capretto, anche se è possibile farlo cagliare col fiore di cardo campestre o con fiore del cartamo, e anche con lattice di fico ... Il secchio della mungitura, quando sia stato riempito di latte, deve essere conservato ad un modico calore: (... ) deve essere posto non lontano dal fuoco, e appena il liquido si sarà rappreso dovrà essere trasferito in cestelli, panieri o forme: è infatti essenziale che il siero possa scolare immediatamente ed essere separato dalla materia solida. (... ) appena il cacio è un poco solidificato, vi pongono sopra dei pesi, per i quali il siero venga espulso: poi, quando è tolto dalle forme o dai panieri dovrà essere collocato in un ambiente fresco e oscuro (. .. ) e cosparso di sale tritato, affinché trasudi il proprio umore acido; (... )* (citato in Ballarini 1999, p.55).

Se confrontiamo le informazioni desunte dalle fonti con alcuni particolari rinvenimenti archeologici nella penisola italiana dell'età del Bronzo possiamo ipotizzare che le tecniche casearie avessero ormai raggiunto un discreto livello di specializzazione. Le indagini attuali mirano a confrontare le pratiche casearie con la documentazione archeologica e ad arricchirsi di nuove tecniche di analisi, in particolare chimiche, permettendoci di ricostruire i singoli dettagli della filiera del formaggio (Sader 2015).

Nello studio degli indicatori possiamo far riferimento a tre tipologie di analisi:

1. In primo luogo, e come abbiamo già affrontato in precedenza, lo studio dei **resti faunistici** può darci informazioni sulla presenza e sul tipo di allevamento, sull'età di macellazione degli animali e sul tipo di produzione.
2. In secondo luogo si deve tener conto delle indagini relative a gli **strumenti** fabbricati dall'uomo che potevano essere utilizzati per la trasformazione delle materie prime in alimenti. Ad esempio i contenitori ceramici (olle e vasi che servivano sia per la conservazione sia per la cottura degli alimenti), gli strumenti litici o gli strumenti in legno o fibre vegetali.
3. In terzo luogo i **residui** all'interno dei vasi che potevano aver contenuto latticini, possono ora essere più facilmente identificati i lipidi attraverso analisi chimiche.

<sup>35</sup> Varrone, *De re rustica* II, 2; Columella, *De re rustica* I, VII; Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia* XI.

### *Strumenti relativi alla trasformazione del latte*

Dagli scavi provengono innumerevoli oggetti e strumenti legati alla produzione e trasformazione degli alimenti utili a ricostruire gli aspetti della vita domestica e sociale dei gruppi umani. La ceramica in primo luogo è sempre un *market* fondamentale nella vita del villaggio e nella trasformazione dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento. In questa sede non affronteremo la problematica della produzione vascolare nei siti relativi all'età del Bronzo, ma analizzeremo a modo esemplificativo alcune specifiche tipologie di oggetti (che riteniamo possibili indicatori) che tradizionalmente sono stati, o possono essere, relazionati in modo diretto con la trasformazione del latte.

Ciotole forate (colatoi), piastre forate, bollitoi, frullini in legno e recipienti in corteccia sono stati rinvenuti in molti siti preistorici e protostorici (Nicod et al. 2008; Winiger 1999; Giannichedda, Mannoni 1991, p. 300; Gamble, Clark 1987, p.441; Migliavacca 1985, p.58; Barker 1985, p. 122). Nessuno di questi oggetti, però, è univocamente attribuibile alla produzione di formaggio. Infatti potrebbero essere legati ad un processamento preliminare del latte non connesso con la caseificazione. Ad esempio le piastre forate e i bollitoi sembrerebbero essere funzionali alla pastorizzazione del latte, mentre i frullini e i colini alla sua scrematura. Questi oggetti potrebbero quindi non essere correlabili con le operazioni di cagliatura vera e propria. Forse i contenitori in corteccia avrebbero effettivamente potuto contenere e dar forma alla massa cagliata, ma non vi sono prove chiare a riguardo, come d'altra parte ammette lo stesso Winiger (1999). Sebbene quindi la cultura materiale (soprattutto quella lignea proveniente dai depositi lacustri delle palafitte) possa essere utile per lo studio della lavorazione del latte, non vi sono ancora né dati archeologici sufficienti né i mezzi euristici necessari per poter proporre un'interpretazione credibile. L'argomento merita pertanto una trattazione più dettagliata che possa apportare maggiore chiarezza a quanto finora edito.

È possibile che per filtrare il latte o la cagliata durante l'età del Bronzo fossero utilizzati contenitori deperibili in vimini, in intrecci vegetali o anche in realizzati in tessuto. Questa tipologia di strumenti si conserva solo in rari contesti (ad esempio nelle palafitte) con ambiente aneroibico, ma è altamente probabile che fossero utilizzati anche in tutti gli altri abitati.

I recipienti e gli oggetti in ceramica sono al contrario diffusi in tutti i siti. La loro presenza è stata frequentemente associata alle attività quotidiane di preparazione del cibo e di produzione di beni alimentari, ma non si possono escludere altri impieghi. I vasi caratterizzati da piccoli fori ad esempio sono stati interpretati come vasi-filtro per la produzione casearia, ma non si può escludere l'utilizzo come coperture per le fiamme, filtri per il miele o filtri per la fabbricazione della birra (Di Fraia 2015). Solo l'insieme di più elementi può portare a formulare ipotesi sostenibili.

Dal punto di vista degli oggetti (individuati nel *record* archeologico) che possono ricondurci ad una manipolazione del latte e alla produzione del formaggio saranno presi in esame i seguenti oggetti:

1. vasi a listello interno (vasi bollitoi)
2. coperchio di bollitoio, coperchio forato, o coperchio conici forati
3. colatoi
4. vasi a beccuccio e brocca-cribro
5. cucchiai fittili
6. strumenti lignei: vasi con fori, frullini, cucchiai, ecc

### 1) Vasi a listello interno

Si intende per vaso a listello interno, un contenitore da cucina in ceramica, di forma chiusa con profilo tendenzialmente non articolato (ma non esclusivo) caratterizzato dalla presenza di un listello interno subito sotto all'orlo.

Il listello è stato relazionato con due possibili funzioni: la prima è una funzione di supporto per la chiusura del vaso. Sul listello verrebbe dunque ad appoggiarsi un coperchio e con l'aiuto di corde o altri elementi si procederebbe alla chiusura del vaso. La seconda possibilità si relaziona con la presenza di altri vasi, caratterizzati dalla presenza di fori, che hanno portato a ipotizzare la funzione dell'insieme come vasi per la bollitura del latte (Belardelli et al., 1998, p.384). Questa ipotesi proposta già da Salvatore Puglisi (Puglisi 1959, p.34) nella sua pubblicazione sulla Civiltà Appenninica, indicava chiaramente che il listello interno poteva sostenere un oggetto diverso da un semplice coperchio per la chiusura del vaso, osservando che il listello si poteva trovare a distinte altezze e sempre differenziato dall'orlo<sup>36</sup>. Nella sua analisi la funzionalità di tali vasi era stata messa in relazione ad una serie di oggetti fittili che fino allora sembravano di destinazione incerta, però che avevano come caratteristica la presenza di un largo foro centrale e di una serie di fori più piccoli disposti attorno. In alcuni casi questi oggetti avevano una forma conica o ad imbuto rovesciato e per le loro dimensioni ben si adattavano ad essere poggiati sul listello interno dei recipienti (Figg.3.58; 3.59).

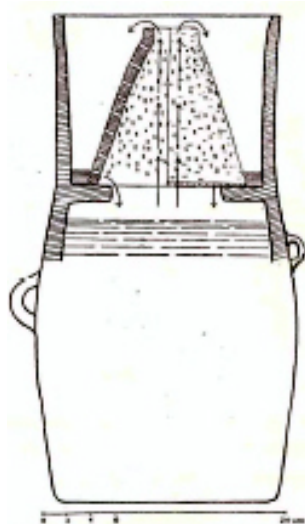


Fig.3.58. Adattamento di coperchio forato (vaso da Montagna di Cetona) da Puglisi 1959, p.35, fig8.

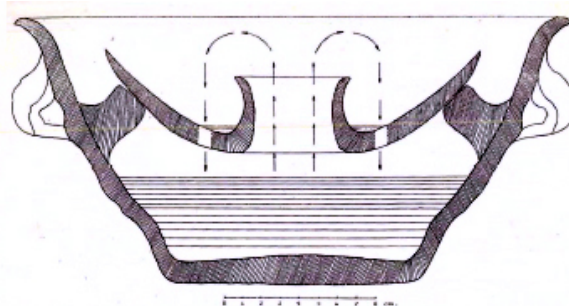


Fig. 3.59. Ricostruzione di sistema di recupero (vaso da Caverna Pertosa) da Puglisi 1959, p.37, fig11.

L'interpretazione proposta da Puglisi identifica un tipo di bollitoio per il latte, in cui la schiuma, dopo aver raggiunto l'apice dell'imboccatura centrale, si riversava lungo le pareti del coperchio conico per poi venire recuperata attraverso i piccoli fori all'interno dello vaso stesso. A confermare questa interpretazione si possono osservare alcuni recipienti moderni che fino a qualche decennio fa si utilizzavano per la bollitura del latte (Fig.3.60).

<sup>36</sup> Quando il listello si trova ravvicinato all'orlo e fattibile pensare ad un supporto per una eventuale chiusura (attraverso un coperchio) del suddetto vaso.



Fig.3.60. Bollilatte anni '40.

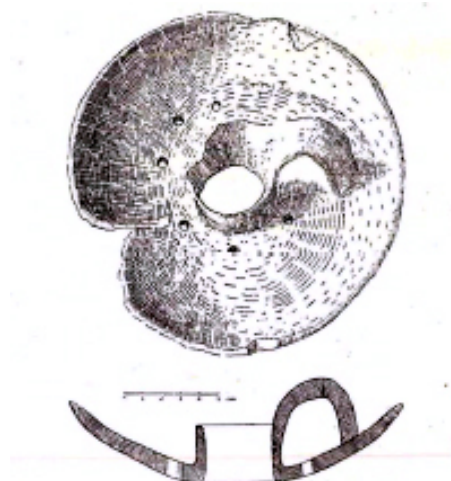


Fig.3.61. Ricostruzione di coperchio (frammento da Coppa Navigata, scavi 1955), da Puglisi 1959, p.36, fig10.

Le tipologie di questi vasi e dei suoi corrispettivi "coperchi forati" sembrano essere molto diversificate per aspetti regionali e/o cronologici. Ad esempio il vaso bollitoio definito dal Puglisi del tipo "Pertosa-Coppa Navigata" (Puglisi 1959), è caratterizzato da un coperchio che permette il contenimento del liquido fuoriuscente dal foro centrale in se stesso (Fig.3.61), rendendo così il sistema indipendente dalle pareti del vaso. In questo caso il coperchio è concepito come una scodella emisferica, con o senza maniglia, munita al centro di un'apertura cilindrica sopraelevata; i fori di recupero sono disposti nella parte più bassa della concavità. Questa tipologia ha delle implicazioni importanti indicando che si può prescindere dalla esistenza di recipienti con listello di appoggio, essendo sufficiente per il recupero del latte il semplice coperchio inserito su un qualsiasi vaso di sufficiente apertura in modo che, penetrando nell'interno, sia sostenuto dalle pareti dell'orlo.

Una variante a questo tipo è il coperchio presumibilmente di un vaso bollitoio, trovato nella Caverna dell'Erba, presso Avetrana (Fig.3.62), con la forma di un recipiente a fondo piatto che al suo interno ha un andamento lievemente conico. L'apertura centrale presenta una leggera sopraelevazione, mentre i piccoli fori sono disposti intorno ad essa, nella parte più alta. Si ipotizza che il ritorno del latte nell'interno del recipiente avvenga quando il liquido, che si accumula perifericamente, raggiunge il livello dei piccoli fori. Anche in questo caso il coperchio costituisce un sistema autonomo di recupero, che può essere inserito in qualunque recipiente con o senza listello, come ad esempio nel frammento dello Scoglio del Tonno (Fig.3.63).



Fig.3.62. Coperchio da Caverna dell'Erba (Avetrana) (da Puglisi 1959, Tav.3).

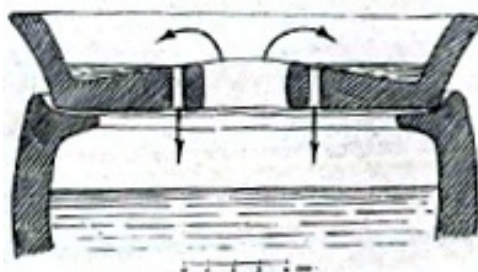


Fig.3.63. Ricostruzione dell'uso del coperchio piatto (da Puglisi 1959, Tav.3).



Il vaso a listello è comunque una tipologia diffusa che si trova lungo tutta la penisola e anche nelle isole, in particolare è ben documentato in Sardegna. Molto più raro è il coperchio forato che comunque non è riconducibile ad un'unica regione.

Recentemente, Anna Depalmas (Depalmas et al. 2015), ha presentato un interessante contributo sulla problematica lessicale del vaso a listello soprattutto in relazione alla Sardegna. Il termine vaso "bollilatte" si utilizza generalmente per definire il boccale con ansa ben sviluppata a gomito rovescio diffuso a partire dal Bronzo finale e nell'età del Ferro, generando un equivoco con il "bollitoio" ovvero il vaso cilindrico con listello interno a cui sarebbe da associare il cono fittile forato di cui abbiamo appena fatto accenno.

Da un punto di vista tipologico il vaso a listello interno si può dividere in due tipi principali:

Tipo 1) quelli che hanno all'interno, al posto di un listello ben riconoscibile, un cordone non troppo sviluppato e che tendenzialmente si colloca nelle vicinanze dell'orlo. Questo tipo, indubbiamente, si relaziona con una possibile chiusura del vaso e non è necessariamente definibile come un vaso bollitoio (Fig.3.64).

Tipo 2) ha invece un listello ben identificabile che può essere collocato appena sotto l'orlo o ad una certa distanza dall'orlo. Il listello, a sua volta, può essere continuo, a tratti, o forato (Fig.3.65).

Dal punto di vista dell'andamento della parete, per entrambi i tipi, i vasi possono essere caratterizzati da una parete rettilinea, rientrante o leggermente svasata. In pochi esemplari si osserva un profilo articolato.

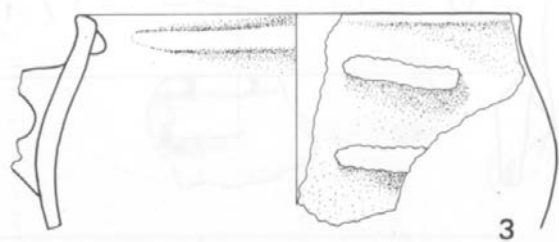


Fig. 3.64. Vaso a listello tipo 1 (Vicofertile: Mutti 1993, fig.77.3)

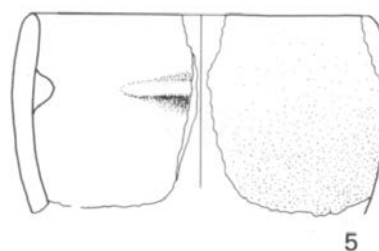


Fig. 3.65. Vaso a listello tipo 2 (Vicofertile: Mutti 1993, fig.77.5)

L'associazione di questi vasi con la presenza di vasi colatoio o colini, può permettere di ipotizzare il loro utilizzo per la trasformazione del latte in ricotta, ma dal punto di vista funzionale, la presenza o l'assenza di listello non sembra essere fondamentale. Inoltre se accettiamo la proposta che questi vasi fossero utilizzati per la trasformazione del latte in latticini, formaggi o ricotta, e confrontiamo le procedure con le produzioni moderne (manuali) si osservano due problemi. Il primo connesso con la forma e la capacità dei "bollitoi con listello interno", in cui l'imboccatura del vaso generalmente non superava i 15 cm, spazio che possiamo ritenere insufficiente per immergere agevolmente un colatoio in ceramica che solitamente ha un diametro maggiore. In secondo luogo, l'ipotesi che il vaso a listello venisse usato per bollire il latte in funzione della produzione di formaggio, diventa difficile da accettare, in quanto per far coagulare la massa grassa del latte aggiungendo il caglio, il latte non deve bollire, ma solo essere alla stessa temperatura di quando viene munto (35°-38°). E lecito confrontare con la pratica moderna in cui se si usa il latte appena munto, non è necessario riscaldarlo né tanto meno portarlo a ebollizione.

Se potrebbe affermare che il listello interno, soprattutto quando è collocato a poca distanza sotto l'orlo abbia una funzione di sostenere un coperchio per agevolare una chiusura del vaso.

## 2) Coperchio di bollitoio, coperchio forato, o coperchio conico forato

I coperchi, presenti in quasi tutti i siti dell'età del Bronzo, hanno come unica funzione la copertura e la chiusura dei recipienti al fine di ottimizzare la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti alimentari.

Possiamo ipotizzare che i coperchi fossero in diversi materiali, di cui molti deperibili (legno, intreccio vegetale, pelle, cuoio, tessuto) e impossibili pertanto, salvo rari casi, da trovare nel *record* archeologico. Quelli di cui troviamo presenza nel *record* archeologico sono fatti in ceramica con forme diverse. Alcuni oggetti trovati a Mursia (Pantelleria) presentano fori passanti nel pomello e avevano la probabile funzione di sigillare il coperchio al contenitore (Cattani, Debandi, Magrì 2015, p.41).

I coperchi conici forati (Fig.3.66) si ipotizza fossero parte dei bollilatte (Puglisi 1959) e pertanto non possono essere definiti come coperchi, dal momento che non svolgono tale funzione; sarebbe quindi più adeguato trattarli insieme ai vasi colatoi.

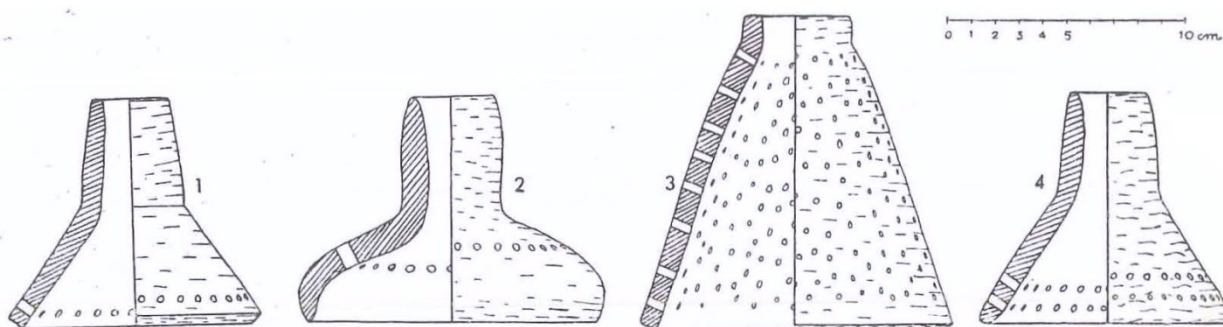


Fig. 3.66. "Coperchi" forati per bollito: 1,2, 4: Belverde di Cetona; 3:Casa carletti (da Puglisi 1959, p.35, Fig.7).

## 3) Colatoi

I vasi colatoi (o colini) sono presenti in quasi tutti i siti dell'età del Bronzo, però nella maggioranza dei casi vengono rinvenuti molto frammentati (Fig.3.67). Normalmente sono contraddistinti da numerosi fori realizzati a crudo presenti o su tutte le pareti del vaso e sul fondo, o soltanto nella parte inferiore. Le funzioni che possono essere attribuite ai vasi colatoio sono fondamentalmente due:

1) Potevano servire per separare il solido dal liquido. Prelevando in sospensione la parte solida di un qualunque elemento, da un liquido, come oggi si fa con una schiumarola, permettono il deflusso della parte liquida. In questo caso è ragionevole pensare alla lavorazione del latte, soprattutto per la panna galleggiante sul latte appena bollito e per la ricotta da separare dal siero, anche se per questa ultima operazione nella tradizione pastorale si usavano strumenti con un lungo manico in legno (Di Fraia 2015).

2) Il colatoio può anche filtrare la parte liquida quando la parte solida è stata già sfruttata. Però conosciamo anche vasi con beccuccio o a cribo, che possono svolgere meglio tale funzione. Sappiamo che la semplice funzione di scolare/ filtrare a freddo può essere svolta anche da altri manufatti ottenuti con intrecci vegetali o da oggetti di legno multiforati, mentre per i colatoi in ceramica è più logico pensare che dovessero resistere in qualche modo al calore indotto da un fuoco. Va ricordato che anche schiumarole o colini in legno sono in grado di resistere se immersi preventivamente in acqua calda: tuttavia non sembra che utensili del genere siano documentati negli insediamenti palafitticoli (Di Fraia 2015). Le caratteristiche che possono aver determinato il successo dei colatoi, in rapporto alla lavorazione del latte, potrebbero essere le seguenti:

- rigidità e resistenza al calore, che permettono di utilizzare lo strumento immergendolo in un liquido caldo e tirando su le parti solide in esso contenute;
- lavabilità, perché, a differenza di filtri in sostanza organica, residui di latte e grassi sono più facilmente asportabili sulla ceramica: ciò garantisce il recupero integrale della parte solida e abbassa i rischi di infezioni batteriche; inoltre la materia organica potrebbe rilasciare sostanze sgradite durante la lavorazione.

Inoltre si può considerare anche i metodi di lavorazione del latte a freddo, ad esempio, quello di separare i fermenti vivi (solidi) dallo yogurt liquido. Anche se probabilmente in questo caso un vaso con fondo a cribo contenente i fermenti poteva essere inserito in un vaso normale e poi, una volta creato il latte acido, sollevato per recuperare i fermenti (Di Fraia 2015).

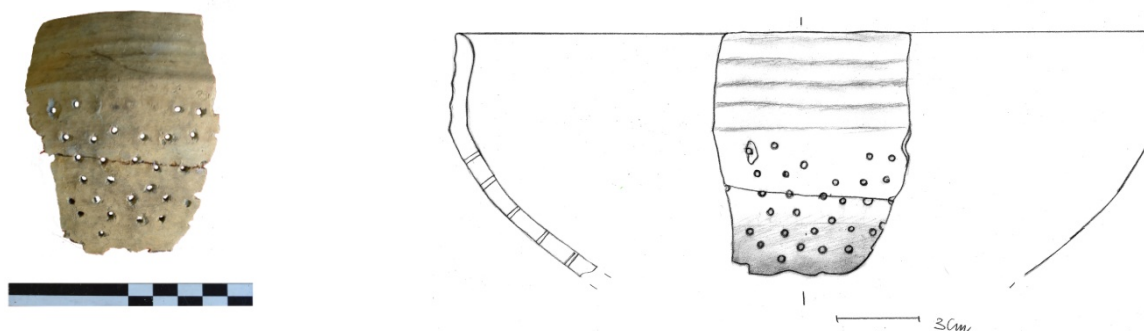


Fig. 3.67. Fr. di vaso colatoi da Via Ordiere Solarolo.

#### 4) Vasi a beccuccio e brocca-cribro

I vasi a beccuccio sono compresi fra le forme chiuse e possono presentare profilo semplice o articolato. Sono forniti di un beccuccio esterno, funzionale al versamento di liquidi. L'andamento del profilo della parete, la conformazione del beccuccio, la presenza di elementi da presa e di decorazione possono costituire parametri per l'individuazione di eventuali forme e tipi. La presenza di questi vasi nei siti dell'età del Bronzo dell'Italia settentrionale è documentata da pochi esemplari (Figg.3.68; 3.69). Dal punto di vista funzionale è interessante notare che in alcuni casi il beccuccio presenta all'interno una parete forata (come una moderna teiera) che suggerisce l'idea di una sorta di filtro per lasciar far uscire la parte liquida di un preparato al cui interno erano immersi elementi solidi. Normalmente non possono essere messi in relazione alla produzione o elaborazione dei latticini, però gli esemplari di dimensione molto piccola si è ipotizzato che potessero essere funzionali per allattare.

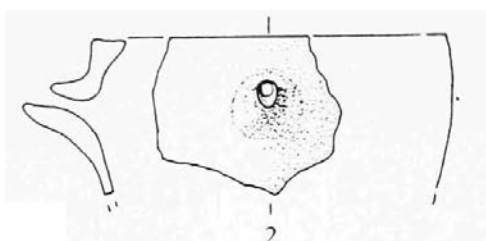


Fig. 3.68. Vaso a beccuccio (Anzola Emilia: Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi, 1997.)

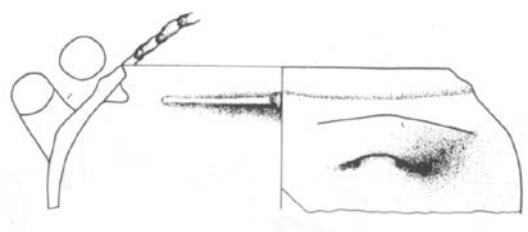


Fig. 3.69. Vaso a beccuccio con listello interno (Vicofertile: Mutti 1993, fig.77.1).

## 5) Cucchiaini fittili

I cucchiaini (sia in legno sia in ceramica) risultano essere presenti lungo tutto l'arco cronologico dell'età del Bronzo, anche se non si può escludere che venissero usati per diverse funzioni, non necessariamente nel processo di lavorazione del latte.

## 6) Strumenti lignei o in fibre vegetali

### Frullini

Alcuni oggetti particolari ricavati dal cimale di conifere (Abeti e Pini), rinvenuti nelle palafitte (Fiavè, Ledro, Barche di Solferino) e classificati come "frullini", sono composti di un'asta e un pomo a raggiera (Fig.3.63). La parte finale e dritta del fusto dell'albero si dirama a forma di corona in rametti simili per dimensione da cui si può ottenere una raggiera molto simmetrica (Fig.3.70). Nella maggioranza dei casi la base è appiattita per contribuire al movimento rotatorio prodotto dal moto contrapposto del palmo delle mani, che, agendo sul perno, fanno ruotare il pomo a raggiera (Perini 1987, p.314).

Molto probabilmente la loro funzione è quella di frullare o agitare liquidi e potevano essere usati per la preparazione del burro (quelli di dimensioni minori), o come frangi-cagliata nella lavorazione del formaggio (quelli di misure maggiori e con raggi appuntiti).

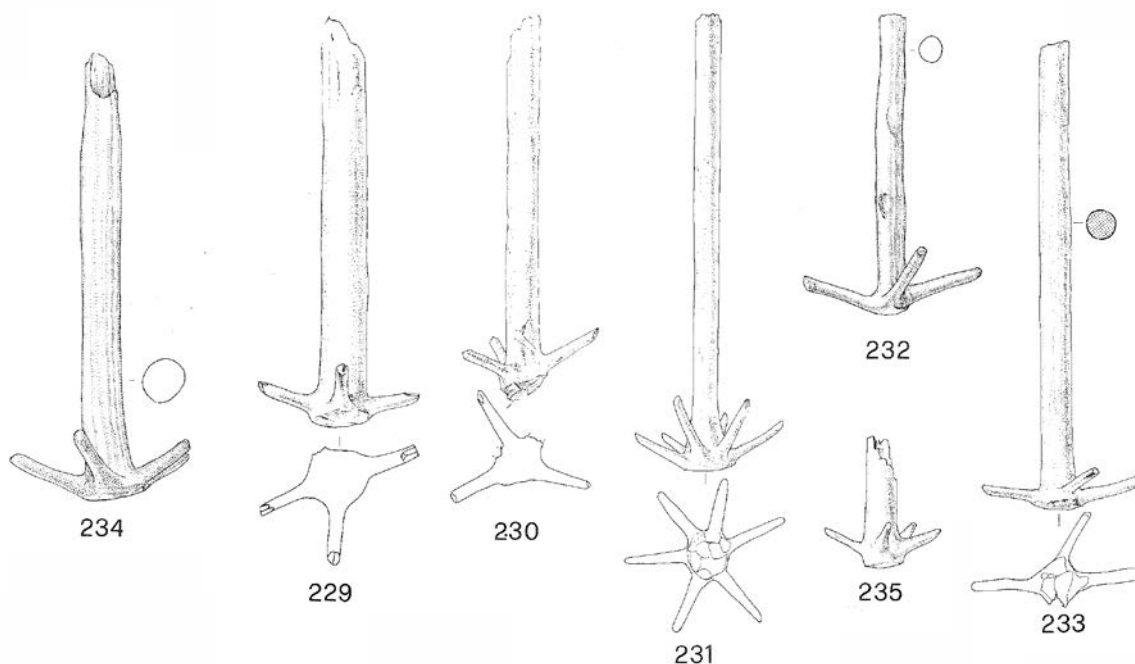


Fig. 3.70.. Frullini da Fiavè (Da Perini 1987, p.265).

### Cucchiaini o mestoli

Un'altra categoria di oggetti di probabile uso domestico e funzionali alla preparazione di alimenti, sono i mestoli. La Fig.3.71 mostra due mestoli provenienti dalla palafitta di Fiavè. Il mestolo N°74 ha una coppa a calotta quasi emisferica (diametro 17 cm, altezza 7cm) mentre la lunga impugnatura orizzontale misura 28 cm, ed è ricavato da un unico pezzo di Faggio. Il mestolo N°133 invece, pur essendo più piccolo (manico 15 cm, diametro della coppa 10,5, altezza 6 cm), evidenzia una finitura molto accurata. Questi strumenti dovevano essere utilizzati per attingere liquidi (Perini 1987).

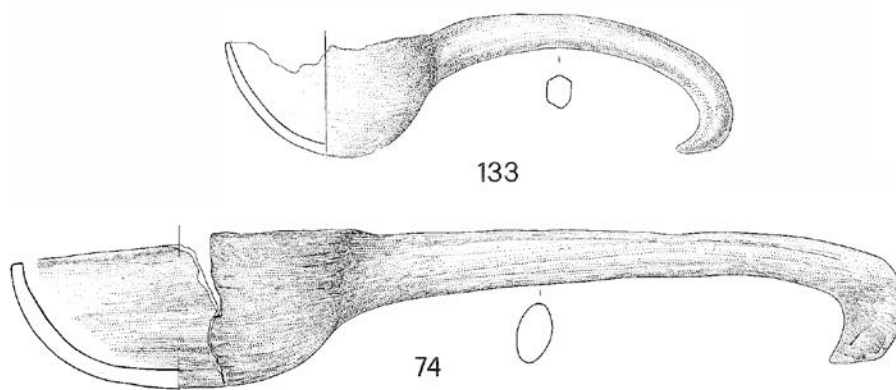


Fig. 3.71. Mestoli da Fivà (Da Perini 1987, p.247, fig.74 e p.255, fig.133).

### *Strumenti in fibre vegetali*

Infine, un'ultima categoria di oggetti da prendere in considerazione ai fine di questo lavoro, sono i contenitori in materiali in fibra vegetale<sup>37</sup>. La presenza di questi elementi nel *record* archeologico è molto limitata a causa presumibilmente delle particolari condizione necessarie alla loro conservazione. Nella maggioranza dei casi è difficile ricostruire la forma complessiva ma si possono trarre comunque osservazioni molto interessanti. Da Fivà provengono sei esemplari, di cui quello più completo ha permesso di ricostruire il metodo di lavorazione, del tutto simile ai moderni cesti di vimini.



Fig. 3.72. Cesto da Fivà (Da Perini 1987, p.235)



Fig. 3.73. Cesto proveniente della Vasca di Noceto (Da Castiglioni et al. 2009, p.235, fig.16.1)

Normalmente i cesti sono fabbricati con vimini di salice con o senza corteccia (Fig.3.72) e la trama inizia dalla croce centrale da cui partono le costolature verticali a cui si aggiungono gli intrecci a spirale (Perini 1987). Anche lo scavo della vasca di Noceto, per le sue particolari condizioni di conservazione, ha permesso il ritrovamento di diversi recipienti intrecciati in fibra vegetale. In particolare, sono stati recuperati: un cesto di grandi dimensioni (R.469 con un diametro di 46 cm) in cui è possibile osservare la trama di realizzazione (Fig.3.73), che risulta molto simile a quella utilizzata a Fivà, altri 18 cesti di minori dimensioni, parte di un vassoio intrecciato e un cesto in fase di lavorazione (Castiglioni et al. 2009, p.229) .

<sup>37</sup> In questa categoria rientrano anche i tessuti (lino e lana), le corde (cortecce), stuoie o vassoi, però prendiamo in considerazione solamente il materiale relazionata con la conservazione o preparazione di alimenti.

### 3.5.4. Presenza di residui appartenenti al latte

Un metodo alternativo e relativamente recente per identificare la presenza del latte e la produzione di formaggio è quello delle analisi chimiche (gascromatografiche) effettuate sulle superfici di vasi in ceramica e altri oggetti della cultura materiale<sup>38</sup>.

Le analisi condotte sui lipidi imprigionati nei residui sulla ceramica neolitica (Evershed et al. 2008; Copley et al. 2003) indicano una origine molto antica dell'uso del latte. L'assenza di ceramiche dal Neolitico *Prepottery* rende difficile spingere le indagini più in là nel tempo. Diventa necessario definire la cronologia dei dati ceramici per sapere se le ceramiche con lipidi del latte provengano dalla fase iniziale o da quella finale del periodo. Qualora risultassero datate alla fase finale, allora sarebbe giusto dire che la mungitura appare molto tempo dopo l'addomesticamento (almeno 1000 anni per i bovini, e 2-3000 per pecore e capre). Se comparissero invece all'inizio del Neolitico, sarebbe lecito ritenere che la mungitura trovi le sue origini in concomitanza alla domesticazione degli animali. Inoltre, occorrerà attendere che le analisi chimiche arrivino a distinguere i lipidi di specie diverse per riuscire a riconoscere con certezza da quali animali si ricavasse il latte. Rispondere a ciò è necessario al fine di comprendere se la mungitura sia iniziata insieme alla domesticazione o successivamente, e magari in momenti diversi da specie a specie (Greenfield 2015).

La conferma che il latte fosse sfruttato in alcune zone d'Europa come risorsa alimentare almeno a partire dal VII-VI millennio a.C. è data dall'analisi di diversi frammenti ceramici (2225 frammenti) provenienti da siti del Levante, dell'Anatolia (tra cui Çatal Hoyuk, Çayonu Tepesi, Akarcay), della Grecia, della Bulgaria, della Romania (tra cui Schela Cladovei, tra 5950 e 5500 a.C., 14C calibrate), dell'Ungheria (tra cui Ecsefalva, tra 5800 e 5700, date 14C calibrate), della Puglia (Masseria la Quercia). Altre analisi sono state condotte anche sulle ceramiche provenienti dai siti di al-Basatin-Wadi Ziqlab nella Giordania settentrionale (datazioni 14C tra 5731-5572 a.C. e 5496-5292 a.C., 68%), di Brzesé Kujawski e Smolsk in Polonia (5200-4800 a.C.) e di Arbon Bleiche (Svizzera), in particolare su frammenti provenienti da un'abitazione datata dendrocronologicamente tra 3384 e 3370 a.C. (Casini 2015, p.98).

I ricercatori dell'Unità di Geochimica Organica nella Scuola di Chimica dell'Università di Bristol, insieme all'Università di Roma La Sapienza, hanno studiato la ceramica non smaltata proveniente dal rifugio Takarkori nelle montagne di Tadrart Acacus (Libia) databile attorno al V millennio a.C. L'utilizzo di biomarker per i lipidi e l'analisi degli isotopi stabili del carbonio hanno permesso di confermare che molti dei recipienti ceramici erano stati utilizzati per la lavorazione di grassi lattiero-caseari. Questo studio ha permesso di confermare la presenza precoce di bovini domestici nella regione e l'importanza che il latte aveva per queste popolazioni<sup>39</sup>.

In un altro studio, sempre condotto presso l'Università di Bristol<sup>40</sup>, è emerso che il 90% dei grassi che si trovano nei residui sul vasellame neolitico da siti irlandesi, deriva da prodotti lattiero-caseari. Il restante 10% proveniva da grasso di montone o di manzo, o da una miscela di latte e carne.

Christina Warinner della University of Oklahoma (Warinner et al. 2014) ha analizzato tartaro umano antico, con l'obiettivo di cercare le prove dirette di consumo di latte. In questa ricerca sono

---

<sup>38</sup> Un esempio già citato è l'analisi dei "cucchiai" in terracotta rinvenuti nei livelli del Neolitico antico delle grotte del Carso, che hanno permesso di identificare residui di proteine di latte caprino (Boscarol 2008).

<sup>39</sup> <http://www.nextme.it/rubriche/previousme/3867-preistoria-latte-formaggio-sahara>

<sup>40</sup> Comunicazione di Jessica Smyth della Scuola di Chimica, <http://www.archaeology.org/news/2904-150116-ireland-neolithic-dairy>

stati in grado di identificare nella placca calcificata una proteina del latte, la beta-lattoglobulina, che si ritrova anche nei campioni moderni. Lo studio ha implicazioni di vasta portata per comprendere la relazione tra dieta umana ed evoluzione e i consumi di latticini.

Il futuro della ricerca si sposta dunque su queste analisi (DNA, lipidi, isotopi) che permetteranno sicuramente di aumentare la nostra comprensione dell'alimentazione umana ed in particolare accertare il processo di produzione del latte e come questo alimento sia diventato parte significativa della nostra dieta.

Altro indizio indiretto utile a verificare l'esistenza di un'economia casearia nell'età del Bronzo è sicuramente la produzione di sale, connessa con la conservazione di prodotti alimentari ed in particolare con la stagionatura del formaggio. Le tracce archeologiche del sale sono però estremamente labili. Cassola Guida e Montagnari Kokelj (2006) hanno identificato una serie di oggetti ceramici legati alla produzione di pani di sale nei complessi archeologici di alcune grotte del Carso. Le più antiche attestazioni si daterebbero al Neolitico Antico, e questo potrebbe suggerire anche una produzione casearia neolitica nel Carso. Un caso particolare è invece quello delle miniere di salgemma di Hallstatt (Austria). Il loro sfruttamento è testimoniato dal Bronzo Medio-Recente, ma Margarita Primas (1999) ritiene che non si possa conseguentemente postulare una produzione casearia in area alpina prima di questa fase.

Un ultimo accenno merita la pratica della stagionatura come mezzo di conservazione di un prodotto alimentare. Se da un punto di vista logico nulla sarebbe eccezionale, va ricordato che nella preistoria non è attestata l'esistenza di un formaggio stagionato, né è possibile dimostrarne la produzione in relazione agli ambienti montani. A proposito del frequente riferimento alla produzione e stagionatura di formaggi nelle alte quote del Trentino nella stagione estiva, la moderna "economia di malga" (o *Almwirtschaft*) (cfr. Kezich, Viazzo 2004) Franco Marzatico scrive: *"Il richiamo al modello economico della malga attuale come parametro interpretativo [...] risulta non pienamente soddisfacente..."* (Marzatico 2007, p.176). Non sarebbe quindi corretto parlare di malga per descrivere le strategie pastorali alpine pre-protostoriche.

### **3.5.5. Confronto etnografico: il caso della Sardegna**

La Sardegna offre un panorama privilegiato di confronto etnografico dovuto in parte alla conservazione delle tradizioni e al suo carattere insulare. È possibile confrontare i dati storici sia dal punto di vista dell'allevamento che della produzione soprattutto di formaggio connesso alle attività pastorali. Ad esempio è possibile osservare un confronto che Porcheddu fa attraverso l'analisi di un manoscritto<sup>41</sup> relativo all'economia e alla storia dell'allevamento in Sardegna (Porcheddu 2006). In questo studio vengono analizzati alcuni dati relativi alla produttività del latte, del formaggio, della lana e della carne, confrontando i dati relativi agli anni '30 del secolo scorso (manoscritto di Alivia) con quelli attuali (Porcheddu 2006, p.129).

---

<sup>41</sup> Lo studio di Daniele Porcheddu analizza il manoscritto inedito dell'economista sassarese Gavino Alivia (1886-1959) intitolato: *L'allevamento ovino in Sardegna in rapporto all'economia della regione e ai mercati del latte, della carne e della lana* (Porcheddu 2006).

<i>Variabili proxy delle attitudini degli ovini sardi</i>	1935 (a)	2005
<i>Aspetti quantitativi</i>		
Quantità di latte pro capite prodotta in 200 giorni di lattazione (in litri)	80	140 (b)
Chilogrammi di lana prodotta pro capite in un anno	0,8-1 circa	1,13 circa (c)
<i>Aspetti qualitativi</i>		
Rendimento in formaggio stagionato del latte ovino (in percentuale)	16	18,22 (d)
Spessore delle fibre di lana (in micron)	70 (g)	38,66 (e)
Resa della lana (espressa come % tra peso della lana lavata e peso della lana sucida)	60	58,77 (f)

Fig.3.74. Nella tabella si confrontano i (a) Dati riportati nel manoscritto di Alivia; (b) Dato fornito dal prof. Giuseppe Pulina, direttore del Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Sassari e riferito alla quantità mediamente prodotta da ciascun capo produttivo presente in azienda all'inizio dell'annata agraria (Da Porcheddu 2006, p.129).

Nella tabella (Fig.3.74) osserviamo che le rese di cui parla Alivia sono molto inferiori a quelle registrate durante il 2005. Tuttavia, il dato relativo agli anni '30, ci permette di fare qualche riflessione: i dati, infatti, si riferiscono ad allevamenti di greggi libere al pascolo, appartenenti ad un periodo pre-industriale e che probabilmente non miravano a sistemi di produzione intensiva di latte. Questo tipo di dato, con tutte le precauzioni che si devono tenere presente, può offrirci una indicazione sulla produttività destinata al consumo familiare che doveva essere molto simile, secondo il presupposto della continuità geografica, con quella del periodo preistorico.

Un ulteriore calcolo è stato fatto per la produzione relativa alla carne della pecora sarda (Fig.75):

<i>Evoluzione peso esemplari/tempo</i>	NASCITA	I MESE	3 MESI	I ANNO
Peso esemplari 1935 (in kg) (a)	3	8	16/18	40/50
Peso esemplari attuali (in kg) (b)	3,4	9,5	16,5	38,3

Fig.75. Nella tabella si confrontano i (a) Dati riportati nel manoscritto di Alivia (b) dati forniti dal Ministero dell'agricoltura (Da Porcheddu 2006, p.132).

In questo caso la produttività nel passato è relativamente maggiore rispetto a quella attuale. È interessante notare che nel manoscritto di Alivia si fanno alcune considerazioni sulla pecora sarda in cui si ritiene che la sua sostituzione - a favore di una pecora più produttiva dal punto di vista della carne - sia impossibile, considerando che questo animale presentava le giuste caratteristiche per il suo ambiente essendo *una pecora piccola, a lana grossa e scarsa, ma molto rustica e lattifera e tali caratteristiche si conformano alla esistenza che ... deve condurre nell'isola senza possibilità di transumanze nel periodo delle siccità, senza ricoveri...* (Da Porcheddu 2006, p.136). Ma l'esempio permette di considerare quale poteva essere l'ammontare di carne che una pecora poteva fornire alla comunità in un determinato periodo dell'anno.

### *Produzione di Formaggio*

La Sardegna ha una lunga tradizione agropastorale che può servire da spunto per alcune riflessioni sull'allevamento protostorico. Relativamente alla produzione e il consumo del formaggio nella Sardegna dell'età del Bronzo non si posseggono al momento delle analisi puntuali che siano in



grado di comprovare il suo consumo (Perra 2015, p.19). È però ipotizzabile che la lavorazione dei derivati del latte fosse una pratica abituale negli insediamenti nuragici dell'età del Bronzo grazie ai diversi rinvenimenti di colatoi, che, sottoposti ad analisi biochimiche dei residui nelle pareti, hanno fornito indizi sulla loro funzione nella lavorazione del latte (Perra 2015, p.24). Inoltre, nel villaggio di Genna Maria di Villanovaforru, caratterizzato da una presenza notevole di resti di ovini e i suini, ma anche di bovini, sono stati recuperati in prossimità dei focolari, vasi di grandi dimensioni denominati caldaie, interpretati come vasi dove portare a temperatura il latte per essere cagliato e produrre formaggio o ricotta (Perra 2015). Stesso utilizzo è presumibile per il vaso a listello, che in Sardegna appare in modo più massiccio con l'inizio della civiltà nuragica di Bronzo Medio, confermando la caratteristica della società basata su una economia agro pastorale.

In epoca storica attraverso la memoria orale e i documenti scritti è possibile ricostruire la storia del formaggio in Sardegna fino all'epoca sabauda, ma assai più scarse e marginali sono le fonti relative alle epoche precedenti. Per l'età medievale e moderna non disponiamo di fonti sulle modalità della produzione del formaggio e ci sono solo dati sul commercio. Per l'età classica si fa riferimento alle pratiche descritte dagli agronomi romani, quali l'*Opus Agriculturae* di Palladio e il *De Re Rustica* di Columella. In particolare quest'ultimo è un vero e proprio manuale sulla filiera del formaggio, che affronta tutti gli aspetti della caseificazione: qualità e freschezza del latte, tipo di caglio e temperatura ottimale per la sua coagulazione, manipolazione delle forme di formaggio, salagione e conservazione non troppo dissimili da quelle tradizionali attuali (Murru Corriga 2015, p.665).

Solo nella seconda metà del Settecento è possibile trovare le prime descrizioni delle tecniche, degli strumenti e in generale degli usi legati alla produzione casearia. Usi che permangono sostanzialmente costanti fino al Novecento, quando si realizzano le grandi trasformazioni economiche e sociali, che inevitabilmente hanno modificato il mondo pastorale e la produzione casearia.

Come esposto da Murru Corriga (2015, p.666) la prima descrizione dell'intero ciclo di lavorazione del latte, con precisi riferimenti alla stagionalità della produzione, alle fasi, alle tecniche e a gli strumenti della trasformazione e della conservazione, fino ai diversi tipi di latte, agli ingredienti (caglio, sale), e alla ricca varietà dei formaggi risale al 1780, nell'opera di Andrea Manca Dell'Arca. Nella sua descrizione, l'autore indica che dal mese di febbraio fino a tutto giugno gli agnelli venissero dati alle madri solo a ore stabilite, portando come conseguenza a ridurre il periodo di produzione del formaggio solo nei mesi di luglio e agosto. In questo periodo, il latte appena munto era colato versandolo nella caldaia con l'aggiunta di sale e caglio, favorendo il procedimento il cagliata nel giro di un'ora o due. Successivamente la cagliata era processata lentamente a mano, versandola su una scodella di legno forata (Fig.3.76), premendola e rivoltandola più volte per favorire lo sgocciolamento del siero dentro la caldaia. Al termine veniva pressata con dei pesi per ottenere la forma e la densità voluta.



Fig.3.76. Stampo bucherellato per formaggio in legno (da Murru Corrigan 2015, p.673).



Fig.3.77. Fiscella troncoconica di giunco intrecciato per la produzione di ricotta (da Murru Corrigan 2015, p.674).

Gli strumenti che già allora vengono descritti, continuano ad essere utilizzati dai pastori sardi fino a metà del secolo scorso e talvolta anche ai giorni nostri. Gli attrezzi che vengono citati nella tradizione: "*avvenuta la coagulazione, la massa compatta della cagliata veniva tagliata con un coltello di legno o di canna, e trasferita pezzo a pezzo nelle fiscelle... (Fig.3.77),... facendone scolare bene il siero con la pressione delle mani*" (Murru Corrigan 2015, p.676) sono realizzati in materiale per lo più deperibile (legno, sughero, canne, giunco) difficilmente rintracciabili in ambito archeologico (Fig.3.78; 3.79). Coincide e ci supporta nell'interpretazione il confronto con i reperti lignei rinvenuti in ambito palafitticolo (cfr. cap. 5).



Fig.3.78. Secchiello di sughero per il latte (da Murru Corrigan 2015, p.676).



Fig.3.79. Spino per rompere la cagliata (da Murru Corrigan 2015, p.670).

### 3.6. La mobilità dei pascoli, pastorizia d'altura (alpeggio) e transumanza

Un aspetto relativo alla gestione dell'allevamento che merita un approfondimento è la mobilità di gestione delle mandrie e delle greggi, argomento trattato in alcuni recenti contributi (Migliavacca 1985; Greenfield 2001). Definita come transumanza, o pastorizia d'altura, per il richiamo o il parallelo a fenomeni di movimento degli animali ben attestato in altre epoche per sfruttare le risorse vegetali necessarie al loro sostentamento, la mobilità verso altri pascoli - e quindi al di fuori

di un territorio controllato da un abitato - apre prospettive di ricerca utili a definire le possibili integrazioni di risorse in momenti cruciali della vita degli insediamenti. Rappresenta inoltre una chiave interpretativa più volte proposta dagli studiosi per comprendere le dinamiche di interazione tra le comunità antiche, con particolare riferimento all'adesione di modelli culturali di ampia estensione<sup>42</sup>.

La mobilità pastorale viene, da molti studiosi, considerata come una delle manifestazioni della cosiddetta "rivoluzione dei prodotti secondari dell'allevamento" (Sherratt 1983) consolidata solo dalla seconda metà nel corso del IV millennio a.C. (Bagolini, Pedrotti 1992, citato da Carrer 2012). In particolare nel mondo alpino, ambiente che ha da sempre favorito l'uso dei pascoli di alta quota, un aumento del bestiame sarebbe giustificato proprio dal trasferimento nei mesi estivi delle mandrie in quota per lo sfruttamento dei pascoli naturali e per una migliore gestione dei terreni di fondo valle ad uso agricolo (Barker 1999). A confermare questa ipotesi è l'aumento delle attestazioni di abitato, o di presenza antropica, nel passaggio tra IV e III millennio a.C. (Carrer 2013; Tinner, Vescovi 2005, p. 11). In alcuni settori dell'arco alpino centro-orientale, una significativa frequentazione dell'alta montagna avviene a partire dall'inizio del II millennio a.C. (Migliavacca 1985, Leonardi 2004), mentre per le Alpi meridionali l'intensificazione delle attività pastorali sarebbe identificabile solo durante la piena età del Bronzo (Marzatico 2007).

Nell'età del Bronzo, l'attivazione dei "castellieri" alle pendici delle montagne o in alta quota sembra finalizzata al controllo dei percorsi di spostamento degli animali (cfr. Leonardi 2004; Migliavacca 1985), documentato in varie regioni montuose, dalla Liguria all'Alto Adige. Barker (1999, pp. 16-18) cita Castellaro dell'Uscio (in Liguria) e Albanbühel (in Alto Adige- Südtirol) come due siti d'altura specializzati nel controllo di queste direttrici di trasferimento, affermando che nel II millennio a.C., sarebbero convissute strategie di allevamento locale (*mixed-farming*) con più elaborate forme di migrazione pastorale specializzata.

Una vera e propria specializzazione è infine l' "alpeggio", un'attività che si svolge tra un'altitudine minima di 600 m s.l.m. e una massima di 2500-2700 durante i mesi estivi. Tale attività dovrebbe prevedere impianti stabili (capanne, recinti, ecc.), anche se utilizzati stagionalmente dalla fine di maggio a fine settembre.

Si ritiene plausibile escludere che la mobilità delle mandrie nell'età del Bronzo sia assimilabile alla transumanza, intesa come vera e propria strategia produttiva strettamente legata ad un'economia di mercato, finalizzata allo scambio nelle aree di pianura dei prodotti "primari" (pelle e carne) e "secondari" (lana, latte, formaggio) dell'allevamento gestito da segmenti sociali spesso autonomi e indipendenti dalle comunità di villaggio. Non si esclude invece un forma con limitati spostamenti stagionali di bovini e capriovini dai villaggi di pianura ai pascoli di montagna, integrabile con altre forme di scambio (approvvigionamento del metallo, pellami, legnami, ecc.). È stato proposto (Greenfield 2001) che lo sfruttamento delle montagne fosse legato strettamente all'emergenza delle *elites* proprio per la necessità di controllare le risorse minerarie e i pascoli, ponendo le basi per la transumanza. Le aree di montagna, solitamente povere e poco adatte ad uno sfruttamento agricolo, possiedono invece altre risorse tra cui i giacimenti metalliferi, che ne giustificano il controllo. Bestiame e metallo vanno da questa fase sempre in parallelo.

Per Sotciastel e altri siti alpini ubicati in contesti crono-culturali e geografici affini, Salvagno e Tecchiati hanno riconosciuto l'appartenenza a sistemi agro-pastorali diversificati, relativamente

---

<sup>42</sup> Si fa riferimento in particolare al fenomeno di diffusione di stili ceramici o di decorazioni, come ad es. la ceramica appenninica (Puglisi 1959). Da ultimo la proposta di Cupitò e Leonardi che interpretano la presenza in Veneto di ceramiche appenniniche come traccia di un'interazione e di uso dei pascoli da parte di popolazioni meridionali (Migliavacca 1985, p. 47; Migliavacca 1990, ripresa in Cupitò, Leonardi 2015).

ancora poco articolati sulla scala macroterritoriale, ma basati su comunità in stretta relazione reciproca sulla scala microterritoriale o di valle, inserite in sistemi insediativi relativamente complessi, e dedite alla gestione integrata di ecosistemi contigui che occupano fasce altimetriche distinte (Salvagno, Tecchiati 2011, p.148).

Resta ancora da indagare il rapporto tra spostamento delle mandrie o delle greggi a distanze che superano gli ipotetici confini tra i singoli villaggi e rapporti sociali tra le comunità. Presupposto dello sfruttamento dei pascoli d'altura è inevitabilmente un accordo e un'accettazione (forse partecipazione) ad uno sfruttamento comunitario a più larga scala.

### **3.7. La trazione animale**

Uno dei ruoli svolti dagli animali domestici all'interno degli abitati dell'età del Bronzo, concordemente ribadito dagli studiosi, è l'utilizzo di questi come forza lavoro, soprattutto buoi a cui si devono aggiungere asini e cavalli. Impiegati per il trasporto di beni, in particolare per il traino dei carri o dell'aratro nei lavori agricoli, rappresentano il consolidamento di un lungo processo iniziato da millenni e diventato un punto cruciale della gestione delle risorse. La presenza di una coppia di buoi alla trazione dell'aratro è ipotizzabile grazie non solo a i reperti archeologici (aratri e giogo) ma anche alle numerose rappresentazioni in incisioni rupestri che li raffigurano (Arcà, Fossati 2016) (vedi cap.2), confermata dallo studio dei reperti osteologici che rivelano patologie congruenti con l'impiego degli animali come forza lavoro (Riedel 1986).

Il fissaggio dei gioghi alle corna o intorno al collo può lasciare depressioni sulle corna o causare una deformazione delle vertebre cervicali e toraciche (Betease 1994, p. 147). Anche le deformazioni dell'articolazione dell'anca sono state interpretate come un possibile indicatore dell'impiego degli animali come forza lavoro, anche se talvolta è stato suggerito che potesse trattarsi di artrosi derivate da una cattiva nutrizione (Foster 1974, p.109). In ogni caso la maggioranza delle deformazioni patologiche descritte nei rapporti archeozoologici sono da considerate come il risultato del lavoro di trazione.

Come abbiamo visto nel paragrafo dedicato ai dati archeozoologici il sesso dell'animale e l'età di macellazione possono essere indicativi dello sfruttamento animale come forza lavoro. I bovini macellati in età giovanile o sub-adulta, sono quasi sempre un indicatore di fornitura di carne, mentre il ritrovamento di ossa di bovini adulti o anziani, presumibilmente indicherebbe, un loro sfruttamento per l'ottenimento di prodotti secondari (latte), per la riproduzione o come forza lavoro. Anche la castrazione potrebbe essere un indicatore di animali dediti ai lavori agricoli, ma in contrasto è accertato l'utilizzo di femmine adulte per le medesime attività.

Secondo quanto proposto da Riedel (1986) le modifiche fisiche avvenute nei bovini possono essere attribuite ad un intervento dell'uomo per facilitare la gestione degli animali (diminuzione dell'altezza) dovuto alla necessità impellente di impiegare questo animale per i lavori pesanti come ad esempio il traino dell'aratro (Riedel 1986).

Sull'uso di cavalli e asini per lo stesso scopo ci sono ancora incertezze da parte degli studiosi. La presenza dell'asino in Italia è documentata a partire dal BR, mentre il cavallo, attestato già nell'età del rame (Curci, Tagliacozzo 1994; De Grossi Mazzorin 1996a), assume un ruolo fondamentale dalle fasi finali del BA e soprattutto dal BM. L'impiego che viene proposto dagli studiosi è relativo in particolare al traino di un carro leggero a due ruote e secondo alcuni autori come cavalcatura. In entrambi i casi si tratta di un ruolo più di prestigio, limitato ad alcuni individui, che di vera e propria diffusione di attività equestri. Il cavallo, pertanto, a partire dalla media età del Bronzo, comincia ad essere considerato non come animale fornitore di carne e latte, ma come "*status*

*symbol*", un animale da parata, impiegato in particolari attività, inclusi forse scontri tra piccoli gruppi.

A Bovolone, l'abbondanza dei resti equini (7% dei resti determinati e 24% ca. dei resti di cavallo) e la presenza di evidenti tracce di macellazione o di lavorazione delle ossa (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015) non escludono un allevamento più specializzato per scopi alimentari, confermato a livello microterritoriale dai rinvenimenti di Poggio Rusco e Fondo Paviani (De Grossi Mazzorin 2015).

Sull'asino non si può affermare molto e pur immaginando l'impiego per il trasporto di beni si segnala la mera presenza a livello osteologico nei siti di BR a Bovolone (Bertolini 2014) e Fondo Paviani e di BF a Frattesina (De Grossi Mazzorin 2015)<sup>43</sup>. Tali rinvenimenti confermerebbero l'ipotesi dell'introduzione dell'asino in Italia dalla fine del II millennio a.C. presumibilmente a seguito dell'intensificazione dei contatti con l'Egeo orientale (De Grossi Mazzorin, Minniti 2009).

### **3.8. Altre modalità di acquisizione delle proteine animali: caccia, pesca e raccolta**

#### *La caccia*

Durante l'età del Bronzo l'attività venatoria sembra influire scarsamente nell'economia di sussistenza. Le percentuali sono frequentemente molto ridotte, se non in alcuni casi addirittura assenti. Negli insediamenti palafitticoli difficilmente supera il 5% , nella pianura veneta raggiunge percentuali più elevate (8,2%) come a Muraiola facendo ipotizzare una relazione per lo più a necessità e condizioni locali.

In questi insediamenti la caccia era esercitata prevalentemente verso animali di grossa taglia, come cervi, cinghiali e caprioli. I cervi abbattuti erano di solito maschi adulti di dimensioni abbastanza rilevanti. Il gran numero di elementi ossei, specie quelli connessi a parti anatomiche che non supportano grossi quantitativi di carne, suggerisce che probabilmente i capi abbattuti venivano portati interi nell'abitato e lì macellati.

Anche il cinghiale era spesso catturato, soprattutto per la carne e per proteggere le zone agricole, e numerosi resti si rinvenivano principalmente in insediamenti localizzati in zone umide. Il capriolo di solito è molto meno rappresentato del cervo perché la sua caccia era senz'altro più difficile per le sue abitudini solitarie. I resti di grossi carnivori (orso e lupo) sono abbastanza rari, la loro caccia era finalizzata soprattutto a proteggere gli armenti e al reperimento di trofei e pellicce. Gli altri piccoli mammiferi come volpe, gatto selvatico, lepre, martora o faina, lontra e castoro erano invece prede occasionali, spesso anch'essi uccisi per lo sfruttamento delle pellicce. Gli uccelli invece sono in genere scarsamente rappresentati (De Grossi, Riedel, Tagliacozzo 2005, p.309) .

In alcuni insediamenti dell'area terramaricola o della pianura lombarda la caccia sembra svolgere un ruolo importante da collegare agli interventi pionieri di disboscamento e trasformazione dei territori in aree coltivabili o adibite al pascolo: a Baggiovara (il campione faunistico comprende oltre il 26% di selvatici) così come a Gaggio (13,4%) e Poggio Rusco (26,3%) (Catalani 1984; Di Martino 1997). Al Castellaro del Vhò (in cui i selvatici rappresentano il 5,9% del totale) si nota anche la cattura (o lo scambio) di prede cacciate a lunga distanza, infatti tra i resti sono presenti alcune ossa di marmotte che probabilmente venivano catturate nelle vicine montagne, come del resto i camosci e gli stambecchi rinvenuti nella palafitta dei Lagazzi (Cavallo 2000). Anche l'area polesana, nella fase tarda dell'età del Bronzo, si contraddistingue per percentuali più alte di

---

<sup>43</sup> Confermato dai rinvenimenti di Coppa Nevigata (FG), in livelli genericamente attribuiti al Bronzo tardo (De Grossi Mazzorin, Riedel, Tagliacozzo 2005) e di Sorgenti della Nova (Bokonyi, Siracusano 1987), Luni sul Mignone (Lepiksaar 1975), Torrioraccio (Placidi 1978), a partire dal Bronzo finale (De Grossi Mazzorin, Minniti 2009).

animali selvatici. Oltre a Frattesina, anche i siti di Campestrin e Amolara presentano percentuali elevate di selvatici, rispettivamente 14,8% e 12,5% (Bertolini, Zanini, Thun Hohenstein 2015). Tali siti dovevano pertanto trovarsi all'interno di un territorio, quello del delta del Po caratterizzato da ampie porzioni vallive non sfruttate, con una agricoltura meno intensiva che altrove, molto più ricco di fauna selvatica. In tutti i siti, a fianco della grossa e media selvaggina, troviamo spesso anche resti di uccelli limicoli (soprattutto anatidi), lontre e castori. Ma anche un altro fattore può essere considerato, cioè che i più piccoli insediamenti rifornissero di selvaggina il *central place* di Frattesina in cui le pelli e le pellicce potevano essere scambiate con mercanti venuti da altrove. Emblematica di ciò è la presenza dell'orso negli strati del Ferro iniziale di Frattesina, un animale che sicuramente doveva venire da più lontano e la cui pelliccia poteva essere stata oggetto di scambio (De Grossi Mazzorin 2015, p.395).

### *La pesca*

L'attività di pesca nell'età del Bronzo in Italia è scarsamente documentata a causa della maggiore deperibilità dei resti ittici e delle attrezzature legate a questa attività come nasse, reti ecc. di difficile conservabilità. Anche le modalità di recupero dei materiali negli scavi archeologici hanno condizionato certamente la loro presenza nei campioni faunistici. I resti di pesce, spesso di piccole dimensioni, pur conservandosi bene, necessitano infatti di operazioni di recupero molto accurate effettuate con setacciature a maglie fini o con la flottazione.

Resti di pesce sono segnalati solo sporadicamente in Italia settentrionale negli abitati palafitticoli e terramaricoli, come ad esempio nella terramara di Tabina di Magreta (De Grossi Mazzorin, 1988) o nell'abitato del Bronzo Medio-Recente di Pilastrini di Bondeno. Una gran quantità di vertebre, scaglie e ossa craniche, proviene invece dagli insediamenti della zona veneta e soprattutto dell'area attorno a quello che era il sistema deltizio del Po: come ad esempio dall'abitato del Bronzo antico di Canar, ma soprattutto, nella tarda età del Bronzo, dagli abitati di Larda I, Campestrin, Amolara e nel Bronzo finale e prima Età del Ferro, da Frattesina. I risultati preliminari delle ricerche evidenziano una pesca rivolta soprattutto verso lucci, tinche e cavedani, con la differenza che nell'abitato di Canar prevaleva quella alle tinche, con oltre il 50% dei resti, seguite dai cavedani e in misura decisamente inferiore dal luccio, mentre a Frattesina la pesca alle tinche e ai lucci era praticamente equivalente. Si è notato, inoltre, che le dimensioni medie dei pesci nel sito di Frattesina risultano maggiori rispetto a quelle di Canar; questo potrebbe indicare differenti strategie di pesca, a seconda del periodo considerato, ma i dati necessitano di essere confermati dallo studio di altri campioni.

Verso il Bronzo Recente e Finale si osserva a Frattesina la pesca di individui di dimensioni sempre maggiori e ciò può indicare nuove tecniche di pesca di cui però non si sono conservate chiare testimonianze archeologiche (De Grossi Mazzorin, Frezza 1997, p.248).

### *La raccolta*

Un'attività consistente, anche se dal punto di vista alimentare poco rappresentativa riguardava la raccolta di molluschi, sia lungo la costa, ma anche nelle acque interne (Unio) e la raccolta di uova di uccelli. I molluschi sono spesso rinvenuti in abbondante quantità in vari siti, grazie all'elevato grado di conservazione, mentre le uova sono solitamente rare e spesso se ne ipotizza la presenza solo sulla base del rinvenimento di diverse specie aviarie nei contesti archeologici.

La raccolta di molluschi dulcicoli in ambienti di acque interne riguarda bivalvi (una ventina di generi appartenenti all'ordine Unionoida). Nel sito dell'età del Bronzo del Lavagnone tra le colline

moreniche (Girod 2002; 2015) sono stati individuati numerosi resti di *Unio* cf. *mancus* (NMI 235) ed alcuni di *Anodonta* cf. *anatina* (NMI 5).

Da ricordare infine la presenza, talvolta ben attestata della testuggine palustre, che poteva integrare la dieta alimentare.

### **3.9. Dati sull'utilizzo delle ossa animali per la fabbricazione di strumenti**

Non si deve dimenticare che dai resti degli animali abbattuti, oltre alla carne e agli altri prodotti nutrizionali, potevano essere ricavate materie prime per fabbricare strumenti e oggetti che vengono utilizzati nella vita quotidiana: lana, peli, tendini e pelle possono essere utilizzati per realizzare indumenti, sacche e tanti altri tipi di contenitori da trasporto, otri, tende e ripari, cordami, trappole e altri ancora (Reitz, Wing 2008). Il sego (grasso animale) poteva servire per l'illuminazione e il letame come combustibile e concime, mentre con le ossa, il palco e il corno si potevano fabbricare strumenti, ornamenti, impugnature, strumenti da lavoro, ecc.

### **3.10. L'uso del letame animale e la concimazione**

Fino all'utilizzo dei fertilizzanti moderni era consuetudine da parte degli agricoltori concimare i campi con vari prodotti naturali, il limo, le foglie, la cenere e soprattutto il letame per restituire sostanza organica al suolo. In particolare sono documentate tre pratiche distinte: sfruttando il bestiame lasciato pascolare nei terreni al termine del ciclo colturale (stoppie, incolti); distribuendo il letame accumulato in appositi campi recintati; spargendo periodicamente il letame prodotto dal bestiame rinchiuso, soprattutto nei mesi invernali o durante la notte, nelle stalle o nei recinti interni o prossimi agli abitati. Questa pratica apparentemente semplice presuppone invece una precisa conoscenza sull'effetto della concimazione che deve considerare il tipo di coltura, i tempi e l'impegno della distribuzione. Le osservazioni etnografiche sono particolarmente utili per comprendere le complesse dinamiche e i saperi di gestione dell'allevamento e in parallelo delle pratiche agricole (Halstead 2014, p. 212). Alcune di queste osservazioni sono descritte dagli agronomi latini per le quali si rimanda a quanto esposto nel Cap.2.; ciò che importa invece sottolineare in questa sezione è il ruolo della complementarietà e della programmazione che dovevano intervenire a vari stadi nella gestione dell'allevamento.

### **3.11. Conclusioni sulla gestione delle risorse animali**

Il dato innegabile che emerge dall'analisi archeozoologica delle faune recuperate dai villaggi dell'età del Bronzo è l'evidente attenzione all'allevamento che, dovendo garantire la sussistenza ad alcune centinaia di individui, doveva necessariamente impostarsi su una risorsa, ricca e articolata e soprattutto garantita nel tempo. Proprio per giustificare la lunga durata di vita dei villaggi che, in molti casi, si mantennero attivi per alcuni secoli senza interruzione e con una frequente tendenza all'aumento delle dimensioni e della popolazione, possiamo supporre che anche la gestione delle risorse animali doveva rispettare una precisa programmazione delle strategie su quanto doveva essere procreato, alimentato, abbattuto, con diversi scopi di sfruttamento diversificato. La ripartizione tra le principali specie domestiche, buoi, capre, pecore e maiali fa pensare ugualmente ad uno sfruttamento differenziato sulla base delle risorse naturali disponibili nel territorio di pertinenza dei singoli villaggi e sulla base di possibili specializzazioni da parte delle comunità.

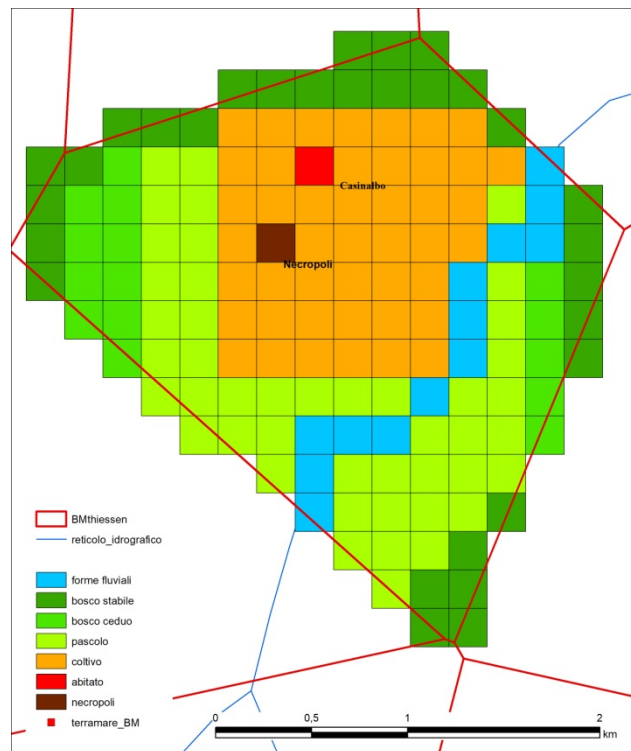
In relazione all'interazione con il territorio è emerso che gli spazi esterni agli abitati dovessero essere ben organizzati, pianificando tipi di allevamento programmato per sfruttare le risorse alimentari in modo efficace. Questa ipotesi suggerisce che la ricerca archeologica debba orientarsi a documentare meglio sia il territorio extra sito, sia analizzare macrostratigraficamente i sedimenti per identificare diverse forme di utilizzo. Esistono già diversi esempi di questo approccio (da ultimo Balista et al. 2016; Nicosia et al. 2015) ma si auspica una applicazione sistematica orientata da quanto suggerito dalle pratiche di gestione dell'allevamento.

In una valutazione generale della risorsa animale emerge come preponderante a livello di resa l'allevamento del bue, come potenzialità produttiva di latte e carne e come vero e proprio motore della forza lavoro. Il rendimento di ogni bovino, si è ipotizzato potesse equivalere ad almeno quello di 5 pecore, ed è da spiegare pertanto perché le strategie non abbiano puntato su questa risorsa. Probabilmente hanno influito le particolari condizioni del paesaggio a farlo diventare l'elemento preponderante, o al contrario limitarlo per preferire l'allevamento dei caprovini o dei maiali. Allo stato attuale della ricerca non è possibile giungere ad una soluzione, ma sembra più che condivisibile l'interpretazione di una complessità supportata da una struttura sociale volta all'accumulo delle risorse.

Il bestiame e il metallo compaiono frequentemente nella successiva età del Ferro come le basi economiche per stabilire gli scambi, il valore dei prodotti e la conseguente ricchezza degli individui o delle comunità. Tutto ciò si può riconoscere in embrione già nell'antica età del Bronzo, anche se non ancora compiuto è il processo di stratificazione sociale. L'accumulo di bestiame doveva essere pertanto gestito da ampi segmenti sociali della comunità piuttosto che dai singoli individui, formando eventualmente ripartizioni distinte all'interno della tribù fondamentalmente eterarchica.



## CAPITOLO 4. DALLA SUSSISTENZA AL SURPLUS



### 4.1. Introduzione alle necessità alimentari dell'uomo

In questo capitolo si intende affrontare il rapporto tra risorse alimentari disponibili e popolazione durante l'età del Bronzo. Oltre alla ricostruzione della catena alimentare si vuole indagare come questa possa rappresentare la mera sopravvivenza delle comunità o viceversa l'evidenza di un sistema di interazioni sociali ed economiche che divengono l'elemento primario nell'aumento della complessità durante l'età del Bronzo. Dal momento che l'analisi riguarda un lungo periodo (oltre 500 anni) sarà inclusa anche una valutazione delle trasformazioni della sostenibilità ambientale, degli aspetti climatici e delle risposte che l'uomo con forme di continuo adattamento ha saputo dare per la sopravvivenza, lo sviluppo demografico o la resilienza.

È ampiamente condivisa oggi tra gli studiosi una ricostruzione storica dell'età del Bronzo in Italia settentrionale che vede un aumento degli insediamenti e di conseguenza una forte crescita demografica. Il processo di aumento della popolazione può essere giustificato da migrazioni, o viceversa da uno sviluppo autonomo delle comunità locali che sfruttando condizioni favorevoli (climatiche, disponibilità alimentari, basi socio-economiche) hanno intrapreso un'espansione sempre più estesa e continua nel tempo.

Escludendo la prima ipotesi (o limitandone la portata), poiché non giustificata dalla documentazione archeologica, si ritiene più efficace rivolgersi all'analisi delle condizioni e delle risorse disponibili per giustificare i tassi di crescita così elevati dell'età del Bronzo. Si può affermare che il ruolo della disponibilità alimentare abbia costituito l'elemento fondamentale per comprendere l'aumento della popolazione, così come la ricerca di mezzi e spazi per mantenerla ad un livello elevato o viceversa di incapacità a gestirla, può farci comprendere i processi storici che descrivono le dinamiche di crescita e di collasso.

Per affrontare gli aspetti del popolamento si è voluto intraprendere un percorso di analisi che affronti la stima delle necessità alimentari (individuale e comunitaria) in rapporto alla sostenibilità del territorio. O viceversa che valutando le caratteristiche ambientali del paesaggio dell'età del Bronzo si possa ricavarne la disponibilità delle risorse e tramite queste ipotizzare i sistemi di gestione.

Il passo successivo di valutazione prevede di proporre una simulazione per ipotizzare in dettaglio l'evolversi del popolamento integrando i dati archeologici degli abitati con quelli connessi alla sussistenza alimentare. Il risultato della simulazione permetterà di validare o meno le ipotesi fatte sulle dinamiche di espansione e di collasso che hanno caratterizzato l'età del Bronzo di parte dell'Italia Settentrionale. Attraverso i risultati della simulazione, inoltre ci si attende di poter individuare futuri approfondimenti della ricerca.

#### **4.1.1. La necessità degli elementi di base per la sussistenza dell'uomo: precedenti ricerche e ipotesi quantitative (calorie, carboidrati, proteine, grassi e lipidi, altro)**

Uno degli aspetti fondamentali nello studio delle comunità passate punta all'analisi dei mezzi di sussistenza. Sapere di che cosa si è nutrito l'uomo, quali piante o animali hanno fatto parte della sua dieta, qual'era il loro contributo nutrizionale e come sono state gestite le risorse, sono gli interrogativi più affascinanti per comprendere sia le basi della sussistenza, sia i fattori di crescita della complessità sociale.

Da quanto affrontato nei capitoli precedenti, risulta evidente che i dati archeologici contribuiscono alla definizione di un quadro che risulta particolarmente complesso e articolato con diverse forme di sostentamento alimentare.

Secondo Dennell (1979) l'adattabilità alimentare dell'uomo è stato l'elemento più significativo in termini di evoluzione. In termini più pratici sarà necessario stabilire cosa intendiamo per una dieta umana bilanciata e quali sono gli elementi nutritivi essenziali che permettono di mantenere *il benessere fisico di una comunità*.

Di conseguenza, nel contesto archeologico, andrebbero cercati tutti gli aspetti o gli indicatori che possano contribuire a ricostruire le abitudini alimentari, ripetute quotidianamente e divenute elemento cruciale per definire le forme della sussistenza, ma proiettate su un piano più ampio, anche per identificare le caratteristiche culturali. La ricerca intende verificare come l'alimentazione possa riflettere un ruolo sociale o semplicemente comportamentale di ciascuna comunità.

Dal punto di vista della nutrizione, non sono molti i dati che gli archeologi preistorici possono acquisire. La prima e magari più rilevante informazione è quella che è possibile ricavare dallo studio diretto delle ossa umane individuate prevalentemente nei contesti funerari. Attraverso le analisi isotopiche è possibile rilevare dove un individuo è vissuto e cosa ha prevalentemente mangiato. Ma è già stato ampiamente dichiarato che per svolgere un'analisi comparata che permetta di analizzare il dato demografico e ricavare una caratterizzazione più ampia rispetto al singolo individuo sono necessari abbondanti dati riscontrabili solo con un rilevante numero di sepolture (Chamberlain 2006). Proprio per questo aspetto, in merito all'età del Bronzo dell'Italia settentrionale, i dati relativi ai contesti funerari sono molto scarsi e ancora minime o preliminari sono le analisi antropologiche dei resti rinvenuti. Inoltre, in alcune aree l'adozione del rituale dell'incinerazione non contribuisce ad agevolare questo tipo di analisi.

L'approfondimento su questo tema dovrà pertanto essere fondato sui dati archeobotanici e archeozoologici che corrispondono allo spettro fondamentale delle risorse utilizzate da una

comunità e alla quasi totalità delle basi alimentari per il calcolo complessivo della dieta. Si è già premesso che la prima difficoltà nel percorso analitico è relativo alla disomogeneità delle informazioni disponibili causate dalle diversità di conservazione dei resti o dai metodi di campionamento adottati. Tuttavia si può comunque tentare una prima valutazione del quantitativo di risorse prodotte dalle comunità antiche e calcolare l'apporto alimentare approfondendo il rapporto con le calorie necessarie.

Tra queste categorie, è da sempre dichiarato che nell'antichità e soprattutto durante l'età del Bronzo (Colonna, Folco, Marangoni 2013, p. 26), i cereali hanno avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione. Sono una ottima fonte energetica per il contenuto di amido e proteine, così come i chicchi interi (che mantengono crusca e germe) sono ricchi di fibre e acidi grassi. Inoltre possono essere conservati per molto tempo senza perdere il loro valore nutritivo, conservandoli in varie forme dalla spiga intera, documentata in vari siti archeologici, alla forma ancora vestita o già ripulita dal glume. Probabilmente si potevano conservare anche in forma di farina, ottenuta grazie al processo di rimozione della crusca e di macinatura.

La composizione chimica dei cereali e di conseguenza i loro principi nutritivi dipendono da diversi fattori come la specie, il terreno, il clima e lo stato di conservazione dei semi (Vedi cap.2). Nella tabella sottostante (Fig. 4.1) si osserva che il valore medio alimentare è dovuto fondamentalmente all'elevato contenuto in carboidrati. Questi valori, insieme alle proteine con un ridotto apporto di lipidi (circa 2% nei cereali), sommato a tutti gli altri componenti (come vitamine, aminoacidi, ecc) rappresentano gli elementi fondamentali per l'alimentazione<sup>1</sup>.

Cereali	Proteine	Carboidrati (amido)	Lipidi	Fibra	Ceneri
Frumento duro	13	70.0			1.5
Frumento tenero	<b>12</b>	<b>71.7</b>	<b>1.9</b>	<b>2.5</b>	<b>1.4</b>
Orzo	<b>9</b>	<b>78.8</b>	<b>2.1</b>	<b>2.1</b>	<b>2.3</b>
Miglio	11	72.9	3.3	8.1	3.4
Avena	16	68.2	7.7	1.6	2.0
Segale	10	73.4	1.8	2.6	2.1
Sorgo	10	73.0	3.6	2.2	1.6
Riso	8	77.4	2.4	1.8	1.5
Mais	10	72.2	4.7	2.4	1.5

Fig. 4.1. Composizione chimica dei più importanti cereali (valori medi -g / 100g di sostanza secca, da Pomeranz 1987). In grigio i valori di confronto di altri cereali sfruttati in altri periodi.

La domanda successiva diventa spontanea: qual'era il quantitativo minimo e medio necessario per la sussistenza di un individuo nell'età del Bronzo in termini di kcal e qual'era il quantitativo di cereali consumati pro-capite?

Partendo dai dati attuali, le calorie necessarie per un individuo moderno adulto variano da un minimo di 2000 ad un max. di 3000 kcal (Fig. 4.2). Puleston (2008, p.148) ad esempio suggerisce che il cibo necessario per la maggior parte degli individui nella maggior parte delle età sia di 2785

<sup>1</sup> Si è voluto riportare i valori anche del sorgo, del mais e del riso (ovviamente non utilizzati nell'età del Bronzo dell'Italia settentrionale) per un confronto.

kcal al giorno, mentre per altre situazioni nei diversi periodi preistorici (Fig. 4.3) è stato supposto un valore tra 1750 e 2700 kcal con una media di ca. 2200 kcal (Dennell 1979).

	♀ ♂	Calorie
Bambino di un anno	–	820
Bambino di 7 anni	–	2190
Adolescente	Maschio	2900
	Femmina	2480
Adulto	Maschio	3000
	Femmina	2200

Tab. 4.2. Calcolo delle calorie necessarie in un'alimentazione corretta al giorno d'oggi (FAO).

*Some estimates of human calorific needs used in prehistoric studies*

Source	Society and area	Cals/person/day
Bailey 1978	hunter gatherers in early holocene Denmark	2,000
Klein 1969	hunter-gatherers in late glacial Ukraine	2,280
Dennell 1978	farmers in Bulgaria, c. 5000 b.c.	2,500
Shawcross 1967	hunter-gatherers in New Zealand, < 1000 b.p.	2,700
Kozlowski 1974	hunter-gatherers in late glacial Poland	7,000
Wheat 1973	hunter-gatherers in early holocene N. America	10,000*

\* Based on estimate of 10 lb. (4.5 kg.) of bison meat/person/day: 1 kg. beef = 2,180 cal.

Fig. 4.3. Tabella di fabbisogni giornalieri nei diversi periodi della preistoria (da Dennell 1979, p.126)

Inoltre nel suo studio sulla sussistenza preistorica e sulla dieta, Dennell, riguardando i dati storici relativi alla classe operaia nel Regno Unito tra il 1889 e il 1903, indica in 2983 kcal per persona il fabbisogno giornaliero secondo stime della produzione alimentare nazionale, mentre diverso risultato dimostrano le indagini dietetiche delle singole famiglie per lo stesso periodo, abbassandosi di quasi il del 30 % a 2099 kcal per persona al giorno (Dennell 1979, p.123). Secondo lui le stime dei livelli dietetici prevalenti non sono così affidabili dovuto al fatto che le medie nazionali del consumo giornaliero pro capite sono generalmente calcolate dividendo la quantità di cibo disponibile (prodotto) dalla popolazione nazionale, portando tuttavia questi risultati al ribasso. È frequente che le comunità sottovalutino il loro livello di produzione alimentare per evitare la tassazione o per ottenere sovvenzioni allo sviluppo o accesso ad alcune categorie di alimenti (Dennell 1979, p.123).

Francesco Fedele, analizzando il caso dei cacciatori raccoglitori (Fedele 1985, p.15), indica che l'uomo necessita di un certo input alimentare minimo, senza il quale non può sopravvivere. Una dieta bilanciata richiede sia un quantitativo di calorie e allo stesso tempo una varietà di prodotti per coprire le necessità primarie: i grassi, le proteine e i carboidrati. Fedele considera inoltre che per le società agricole la dieta quotidiana dovesse essere composta da cereali, legumi, vitamina A, vitamina C, B12, acqua e sale. In questa sua formula si possono valutare eventuali carenze (ad es. le proteine animali), che dovrebbero, almeno occasionalmente, essere sostituite o integrate da altri componenti. Secondo l'autore i legumi possono essere avvicinati con la carne come fonte di

grassi, proteine e di alcune vitamine. La vitamina B12, sebbene contenuta quasi esclusivamente in sostanze di origine animale, può essere ottenuta in via succedanea dal lievito fresco di birra; lo stesso può dirsi del fabbisogno di sale (Fedele 1985, p.17). Però la documentazione disponibile per gran parte della preistoria confuta pienamente questa ipotesi e dimostra come, attraverso l'abbondanza di ritrovamenti archeozoologici, la componente carnea fosse ampiamente sfruttata. L'alimentazione umana dal Neolitico in poi sembra fondarsi su un equilibrio tra proteine animali e carboidrati acquisibili prevalentemente dai cereali.

#### 4.1.2. Il contributo dei carboidrati nella dieta: produzione e fabbisogno pro-capite

Dai dati presentati in precedenza possiamo dedurre che, per gran parte del mondo antico, (Fig. 4.4), una media ragionevole tra il 70-80% dell'apporto calorico nell'alimentazione quotidiana provenisse dal consumo di cereali. Lo stesso valore si può estendere alla maggior parte delle comunità protostoriche sedentarie come quelle attestate nell'età del Bronzo in Italia settentrionale.

La razione individuale giornaliera, tradotta in termini moderni, viene stabilita nel modo seguente:

	Quantità (in grammi)	Calorie	Protidi	Lipidi	Glucidi
Pane	800	2.704	80	16	560
Carne	40	da 66 a 140*	8(?)	4(?)	0
Pesce	20	27	3,4	1,5	0
Formaggio	65	194	17	13	2,6
Riso	40	133	2,6	1	28,6
Olio	30	270	0	30	0
Totale degli alimenti solidi	195	3.394	111	65,5	591,2
Vino	1,7 litri circa	910			
Totale delle calorie		4.304			
		3.734**			

\* A seconda che la carne salata fosse di pecora o di maiale.

\*\* Portando la parte dell'alcool al 10 per cento.

#### Razione giornaliera di un soldato olandese nel 1648<sup>27</sup> Equivalenti in cifre odierne:

	Quantità (in grammi)	Calorie	Protidi	Lipidi	Glucidi
Carne (di bue o di maiale)	102	204	15	16	0
Merluzzo secco	68	177	42	1,2	0
Farina di segale	489	1.653	48,9	9,8	342
Olio	68	612	0	68	0
Burro	68	524	0,3	58	0,3
Formaggio	68	237	19	17	2
Totale	863	3.407	125,2	170	344,3

Fig. 4.4. Tabella con rapporto tra cibo e calorie nell'Europa di età moderna (Morineau 2007, p.462).

Nella Grecia classica le fonti indicano chiaramente quale fosse l'importanza dei cereali (Fig. 4.5) e quale fosse il quantitativo necessario come alimento di base. In particolare numerose fonti si soffermano sull'alimentazione necessaria per casi specifici di particolare sforzo, come quella dei soldati in caso di guerra (Amouretti 2007, p.102).

Tabella 1. *Le calorie: razioni greche\**

Fonti		Per uomo al giorno		
		litri	kg	calorie
Spartani a Sfacteria (Tucidide, IV, 16, 1)	2 chenici di <i>àlphita</i> (attici)	2,174	1,400	a) 4.641 b) 2.320
Re di Sparta (Erodoto, VI, 57, 3)	2 chenici di <i>àlphita</i> (greci)	2	1,286	a) 4.270 b) 2.135
Cuoco Mykonos (SIG, 1024, 1, 14)	<i>idem</i>			
Contributo degli spartati ai sissizi (Plutarco, <i>Vita di Licurgo</i> , 12, 2)	1 medimno di <i>àlphita</i> al mese per ogni uomo	1,6	1,3	a) 3.416 b) 1.208
Delo, operai (IG, XI, 158, 1, 48 sg.)	1,5 chenici di grano	1,6	1,26	4.204
	o 3 chenici di <i>àlphita</i>	3,3	2,1	a) 6.961 b) 3.480
Ateniesi prigionieri nelle latomie (Tucidide, VII, 87)	2 cotili di granaglie (di orzo?)	0,5	0,386	1.289
Soldati bloccati da Cassandro a Pidna (Diodoro, XIX, 49, 2)	5 chenici al mese	0,66	0,12	430
Razione degli iloti a Sfacteria (Tucidide, IV, 16, 1)	1 chenice di <i>àlphita</i>	1,087	0,69	a) 2.320 b) 1.160
Razione media abituale (Erodoto, VII, 187, 2)	1 chenice di grano o 2 di <i>àlphita</i>	1,087	0,83	2.803
Razione dei romani e dei loro alleati (Polibio, VI, 39, 13)	due terzi di medimno di grano attico al mese	1,15	0,89	2.990

\* L'approssimazione di queste stime dipende dal fatto che le cifre antiche che noi conosciamo si riferiscono al volume e la loro traduzione in pesi non può essere esatta. Le calorie proposte sono quelle della FAO (ma poiché l'apporto della farina d'orzo è ritenuto sia equivalente a quello della farina moderna, sia pari a metà di quello del grano, abbiamo lasciato le due cifre); non possiamo tenere conto dell'apporto supplementare dei legumi e della frutta secca (piselli, fave, vecce, fichi) e degli altri semi (lino, sesamo, papavero ecc.), di cui abbiamo parlato, perché essi non compaiono mai nelle cifre trasmesse dalle nostre fonti. Discreto l'apporto vitaminico.

Fig. 4.5. Stime sulle calorie proposta dagli autori classici (Da Amouretti 2007, p.102).<sup>2</sup>

Per l'antica Roma è stato calcolato un quantitativo di 200 kg pro-capite all'anno (Geraci, Marcone 2004, p. 215), equivalenti a 540 g al giorno, ma sappiamo che in questo periodo l'alimentazione era già fortemente differenziata e sostenuta da vari altri prodotti.

Giuseppe Pucci invece ricorda che nelle *Leggi delle XII Tavole* nel corso del V sec.a.C. a Roma, viene indicato che un individuo imprigionato per debiti aveva bisogno di un apporto giornaliero garantito di una libbra (327 g) di farina di farro per sopravvivere (Pucci 1998, p.371). Da cui deduce

<sup>2</sup> Le stime in peso (Kg) sono approssimative e dipendono che in antico venivano rapportate in volume, inoltre il calcolo delle calorie si basano su i dati FAO, e le due cifre considerando il valore calorico in farina di grano e in farina d'orzo che viene calcolata metà che quella di grano.

*Alphita*: Preparazione alimentare usata dagli *antichi Greci*, la quale consisteva in farina d' orzo o d' altro grano di stemperata in acqua.

*chènice* s. f. [dal lat. tardo *choenix* -icis, gr. χοῖνιξ -ικος]. – Nella Grecia antica, misura di capacità per aridi, che variava secondo i luoghi. La chenice attica corrispondeva a 1,09 litri; quella egizia a 0,7277 litri.

*Medimno*: Misura greca di capacità degli aridi, di valore diverso secondo i luoghi e i tempi. Il medimno attico corrispondeva a 2 anfore, cioè a circa 52 l (vedi, Amouretti 1997, p.102).

che essendo questa una razione di pura sopravvivenza, è ragionevole considerarla valida anche per le donne e per i subadulti. Questa cifra suggerisce un consumo minimo annuo di 120 chilogrammi pro capite.

Il quantitativo di cereali necessari al giorno per un uomo varia pertanto da 470 g (equiparato ad un prigioniero ateniese nelle latomie di Siracusa o poco meno della distribuzione gratuita di pane nei primi secoli dell'impero (Cardarelli 2010) a 2 kg (operai a Delo).

Un prospetto di sintesi dei dati acquisiti in situazioni molto diversificate tra loro ci permette di riportare la probabile necessità calorica delle comunità dell'età del Bronzo. Dovendo necessariamente fare una media tra il consumo di un maschio adulto impegnato in attività pesanti e ripetutamente sotto sforzo (almeno 3000 calorie) e il caso opposto di un individuo gracile che conduce attività non particolarmente pesanti (1700 calorie) si ritiene proporre la media più vicina al valore alto di 2700 calorie, simile a quanto proposto da Poulestone (2785 cal).

#### **4.1.3. Il contributo delle proteine nella dieta: produzione e fabbisogno pro-capite**

L'alimentazione a base di proteine è la risorsa principale di aminoacidi, elemento fondamentale per la sussistenza. Le proteine hanno un ruolo importante nella crescita, mantenimento e riparazione dei tessuti, nel produrre enzimi e anticorpi, ormoni e pigmenti visivi, nel mantenere bilanciati fluidi e acidi, nel garantire il flusso e la coagulazione del sangue (Whitney, Rolfes 2008, pp.189-93).

Secondo il National Research Council (1989)<sup>3</sup> il fabbisogno proteico minimo necessario è stato stimato attorno a 50-60 kg/anno. Per un uomo adulto di corporatura media, ciò viene tradotto in circa 16 grammi di proteine al giorno, mentre per la donna 44 grammi di proteine al giorno.

Per l'acquisizione di un apporto costante e proporzionato di aminoacidi, l'uomo ha da sempre favorito la risorsa animale, trasformandola in alcuni casi e soprattutto in alcuni periodi come elemento di distinzione sociale. L'assunzione di proteine in alternativa al consumo della carne, può essere effettuata con latte e prodotti derivati. Quest'ultimo aspetto merita un approfondimento specifico in quanto l'introduzione del latte nell'alimentazione dell'uomo adulto è stata una grande innovazione nelle società antiche, avvenuta in una fase avanzata della preistoria con forme e soluzioni diversificate per tempi e luoghi (vedi Cap. 3, p. 247).

Dall'analisi dei dati proposti per l'età del Bronzo emerge chiaramente come il rapporto tra uomo e animali formi un sistema complementare e che possa essere riconosciuto come fonte di energia rinnovabile in equilibrio ecologico. Il consumo di prodotti animali è pertanto non solo accettato, ma reiterato per la maggior parte della vita di ciascun individuo.

#### **4.2. La produttività e le modalità di gestione**

L'uomo ha sempre dovuto trovare nella natura i beni primari per la propria sussistenza. Nell'età del Bronzo la ricerca del cibo è già da tempo trasformata in una produzione organizzata e funzionale alle caratteristiche del popolamento, dall'assetto demografico alle scelte strategiche di sfruttamento delle risorse.

---

<sup>3</sup> National Research Council. Recommended dietary allowances 10th ed National Academy Press. 1989.

#### 4.2.1. La produttività cerealicola e le modalità di gestione

Nell'analisi dell'economia ed in particolare della produttività dei beni alimentari è fondamentale il calcolo del rendimento cerealicolo. Come si è visto il fabbisogno giornaliero dei cereali costituisce una parte essenziale per la sussistenza ed è quindi alla base di qualunque ragionamento sulle dinamiche del popolamento. L'argomento è complesso per qualsiasi periodo, ma in ambito preistorico dove non possiamo appoggiarci alle fonti scritte, diventa impossibile raggiungere un dato che possa essere considerato una verità assoluta. Tuttavia, come suggerisce Gaetano Forni (2002b, p.431) a fronte della mancanza di dati si possono formulare ipotesi per verificarle successivamente con il confronto delle stime proposte da altri studiosi e, con le dovute riserve, per stabilire analogie con i dati provenienti da altri periodi storici.

Secondo Forni, in primo luogo, sarà necessario definire la misura del "*livello di produttività*", e allo stesso tempo affrontare i problemi della scelta dei metodi e dei criteri adottati nella valutazione. La scelta più comune è quella di considerare questo calcolo come il risultato ottenuto nella relazione tra quantità di prodotto per unità seminata. Oppure, quella utilizzata dagli agronomi contemporanei, come il risultato ottenuto nella relazione tra quantità prodotta per unità di superficie seminata. In entrambi casi il parametro sarà *il prodotto ottenuto, in una data annata per unità di superficie* (Forni 2002b, p.431). L'analisi è considerata significativa solo se si conosce la quantità di prodotto complessivo e la superficie coltivata, ma per l'ambito protostorico ci si dovrà limitare ad osservare il rendimento approssimativo senza entrare nella possibilità di stimare variazioni con aumento o diminuzione del raccolto, stabiliti dal rapporto tra superficie, quantità di semente utilizzata e prodotto finale (Forni 2002, p.436).

È pertanto necessario accettare che il rendimento cerealicolo, sia come rapporto semente/prodotto o come rapporto superficie/prodotto, costituisca sempre un indice relativo, che ottiene un significato maggiore solo in relazione a fattori di ordine più generale quali le condizioni climatiche, la conformazione geomorfologica del territorio, le caratteristiche pedologiche dei suoli, tipologia di coltivo e le qualità biologiche delle sementi, così come il sistema delle tecnologie agrarie messe in atto (cicli di rotazione, maggese, densità della semina, ecc.) di cui si è parlato ampiamente nel capitolo 2.

Sembra chiaro che i dati disponibili per l'età del Bronzo non ci permettono di conoscere tutti questi elementi in modo preciso e di conseguenza risulta difficile ottenere valori indiscutibili. Le ipotesi sui possibili rendimenti dovranno costituire un punto di partenza valido solo rispettando i requisiti del procedimento scientifico, ovvero incrociando diversi dati (archeologici, fonti relative ad altri periodi, risultati ottenuti attraverso l'archeologia sperimentale) e applicando variabili che debbano essere attentamente valutate e dichiarate in modo che chiunque possa verificare e riprodurre il protocollo di analisi.

Una possibile linea di valutazione suggerirebbe di fare un confronto con altri periodi storici, in cui ci confortano le fonti scritte e dove si osserva che il calcolo del rendimento cerealicolo è un tema cruciale per l'analisi della economia. Ma non sempre le indicazioni riportate dalle fonti sono risolutive. Ad esempio per il Medioevo le fonti non forniscono dati sufficientemente attendibili, le notizie o anche i documenti di registrazione sono generalmente molto scarsi (Montanari 1984, p.56) e non permettono un'analisi dettagliata con criteri statistici della reale produzione cerealicola<sup>4</sup>. Un'altra questione, sempre relativa alle fonti, riguarda il modo di misurare il prodotto, se a volume o a peso e la disomogeneità dei dati relativi che la letteratura offre, soprattutto quando si vuole confrontare dati di epoche o regioni diverse. Nella misurazione

---

<sup>4</sup> Per i dati disponibili si veda il Cap. 2.



mediante pesatura, è inoltre importante conoscere il peso specifico, tenendo presente che l'umidità al momento della mietitura può variare tra il 12% e il 20%, e che tende a ridursi durante la essiccazione (Forni 2002b, p.437).

In conclusione risulta difficile scindere la produttività cerealicola del contesto complessivo e in particolare dai rapporti di produzione. I principali fattori di incidenza per la produttività (Forni 2002, p.436) non sono cambiati dai tempi antichi ai tempi moderni e possiamo considerarli validi anche per i periodi preistorici:

#### **4.2.2. Valutazioni della produttività per l'età del Bronzo in Italia**

Negli ultimi decenni sono state proposte alcune stime della produttività del suolo, in particolare della resa cerealicola applicate all'età del Bronzo. Su queste valutazioni sono state poi prodotte ipotesi di calcolo demografico. Dato che alcune di queste ricostruzioni si basano su precedenti analisi dell'agricoltura romana con riferimenti alle fonti latine, si ritiene non poterle ignorare, ed anzi, consideriamo utile iniziare la descrizione della produttività da queste.

**De Martino 1979.** L'autore è tra i primi a sottolineare che l'analisi della resa cerealicola sia fondamentale per ricostruire l'entità demografica. Avvalendosi delle fonti latine commenta la stima riferita da Columella come molto bassa corrispondente a 4 volte la semina, sottolineando il contrasto con altre fonti (Varrone, Cicerone) che riportano produzioni da 8 a 15 volte la semina. Giustifica la stima molto bassa di Columella riportando le ipotesi di studiosi precedenti, tra cui "*chi pensa che Columella abbia esagerato in modo retorico per sostenere la maggiore redditività del vigneto, chi pensa invece che alle culture a grano fossero destinate le terre peggiori, impiegando le buone in altre culture, chi crede ad un esaurimento del suolo nel I secolo dell'impero e chi pensa che la produttività attestata da Columella tutto sommato sia ancora quella di varie regioni italiane nei primi decenni del secolo XIX.*" (De Martino 1979, pp. 245-246).

A dimostrazione di quanto sia poco attendibile l'affermazione di Columella, riporta inoltre diverse ipotesi in cui la stima così bassa fosse calcolata in confronto al reddito ricavabile con altri tipi di coltivazione. Conclude affermando per il Lazio "*È quindi prudente attenersi ad una stima inferiore a quella dell'Italia centrale e della stessa Sicilia, che produceva, come si è visto, 8 volte il seme.*" Utile la considerazione della produttività per ettaro: "*Nell'Italia moderna, prima dell'impiego in agricoltura dei concimi chimici, la produzione media per ettaro era di 11 ettolitri e tale all'incirca esso sarà stata in età antica, il che implica una media di 24-28 modii per iugero, pari ad hl. 9,35-9,75 in cifra tonda. ... Il raccolto di un iugero era quindi fra 167 e 204 kg. se si producevano 24 modii e 192-238 kg. se si producevano 28 modii. Nel primo caso abbiamo q 6,38-8,16 per ettaro, nel secondo 7,32-9,52 per ettaro, un prodotto alquanto inferiore nel primo caso e corrispondente all'incirca nel secondo a quello che abbiamo ricordato per l'Italia e per la media mondiale prima della guerra del 1914-18*" (De Martino 1979, pp. 248-249).

**Ampolo 1980.** Nello studio dedicato al Lazio antico, l'autore affrontando il problema della produttività, ritiene necessario confrontare dati diversi, come le fonti latine, le stime di età medievale e la produzione di età moderna. Si riassume la conclusione e si riportano dati utili al confronto (Fig. 4.6): "*Poiché ci è nota la quantità di semente necessaria per iugero, si ricostruisce facilmente il rendimento, usando un rapporto approssimato per eccesso di 5 : 1*" (Ampolo 1980).

<i>triticum</i>	<i>per 1 ha</i>	<i>hl 4</i>	<i>(= q.li 3,12 circa)</i>
<i>hordeum</i>	<i>per 1 ha</i>	<i>hl 5,25</i>	<i>(= q .li 3,41 circa)</i>
<i>far</i>	<i>per 1 ha</i>	<i>hl 9</i>	<i>(= q.li 7,20 circa)</i>
<i>media con altri cereali inferiori</i>	<i>per 1 ha</i>	<i>hl 5,75</i>	<i>(Per il diverso peso specifico non si può calcolare l'equivalenza)</i>

Fig. 4.6. Tabella con dati di produttività (Ampolo 1980).

**Pucci 1998.** Nell'analisi sui consumi alimentari Pucci parte da un presupposto di una produttività cerealicola molto bassa ed utilizza fundamentalmente i risultati delle riflessioni di Ampolo e De Martino. Sulla base di alcune fonti propone una resa della coltivazione dei cereali che varia di 4:1 a 3:1. Considerando che un terzo o un quarto del raccolto doveva essere accantonato per la semente dell'anno successivo e che la rotazione lasciava a riposo la metà delle terre arate, le cifre indicano che *"un ettaro coltivato a farro rendeva in media 3,50 quintali di farro; 1,10 quintali di orzo; 4,60 quintali di altri cereali misti destinabili all'alimentazione (tenendo presente un altro ettaro disponibile a riposo). La resa media in farina è di circa il 75 per cento del peso, per cui dobbiamo immaginare un prodotto annuo di farina mista pari a 345 Kg. Nel caso di un ettaro coltivato a solo farro, si ottiene un raccolto di 315 Kg. di farina pura"* (Pucci 1998, p.371). Da questo calcolo risulta che due ettari, di cui uno a coltura e uno a riposo, garantivano il mantenimento di tre persone. La conclusione a cui arriva Giuseppe Pucci per il mondo romano è che l'*heredium*, l'appezzamento di due iugeri (mezzo ettaro) indicato come la proprietà-tipo della famiglia romana arcaica, non poteva assolutamente essere sufficiente al sostentamento e che doveva essere integrato da terre comuni. Secondo lui il terreno coltivato a cereali, uno iugero (equivalente ad un quarto di ettaro), bastava al massimo a mantenere una sola persona.

**Cremschi 1992.** In una delle prime valutazioni supportate dall'analisi territoriale Mauro Cremschi affronta la *Land Evaluation* dell'area emiliana nell'età del Bronzo, prendendo in considerazione un'area di 240 km<sup>2</sup> di superficie fra il fiume Enza ed il torrente Crostolo dove si collocano alcuni siti significativi recentemente indagati, databili al Bronzo Medio e Recente (Cremschi 1992, p.180). In molti di questi, tra l'altro, (Motta Balestri, S. Sisto Monticelli, Cocconi-Case del Lago, Elsa, Le Grazie e S. Ilario) si evidenzia un incremento ed una concentrazione demografica nel passaggio da BM a BR (Fig. 4.7).

Tabella 3

UNITÀ FISIOGRAFICA: CAMPEGINE-POVIGLIO (234 Km<sup>2</sup>) area deforestata: BM h 16.500  
BR h 18.700

Siti	Superficie		Classi di suitability	S1	S2	S3
	BM	BR				
Motta Balestri	h 2	h 2	superficie occupata	28%	52%	28%
S. Sisto	h 1		h BM	4564	8476	3260
Monticelli	h 2	h 9	h BR	5262	9735	3744
Cocconi	h 3	h 22(?)	rendimento teorico			
Case del Lago	h 2,5(?)	h 16	q/h	6	6	6
Elsa	h 1	h 1 (?)	Coefficiente pedologico	0,9	0,7	0,6
Le Grazie	h 1	—	rendimento effettivo (grano annuo q)			
S. Ilario	h 1	h 1	BM	24.646	35.600	11.736
			BR	28.307	40.887	13.487
abitanti	h 14,5 300/h	h 58 250/h	diminuito 1/6 per la semina	/	dimezzato per rotazione annuale	
FABBISOGNO DI GRANO ANNUO q	15.877,5 (23.925)	52.925 (79.025)	BRONZO MEDIO		BRONZO REC.	STRESS
	BM Bronzo medio	BR Bronzo recente	DISPONIBILITÀ (grano annuo q)	29.993	34.450	27.992 (20.670)

Tab. 3 — Confronto fra fabbisogno annuo e disponibilità di grano.

Fig. 4.7. Land Evaluation: confronto fra fabbisogno annuo e disponibilità di grano (da Cremaschi 1991-1992, p.182).

Per comprendere meglio il ragionamento di Cremaschi è utile mettere in evidenza i parametri che l'autore prende in considerazione, tra cui alcuni sottintesi. Ad esempio non dichiarato ma facilmente ricavabile è il fabbisogno pro-capite di cereali in quintali all'anno, calcolato con un minimo di 3,65 ed un massimo di 5,45-5,5 q.<sup>5</sup>

Nell'analisi vengono proposti alcuni requisiti decisivi per il calcolo del rendimento agricolo ed in particolare di quello cerealicolo. Ad esempio prende come valore medio della resa produttiva di 6

<sup>5</sup> Nel BM il calcolo minimo del fabbisogno di cereali complessivo per tutta l'area (15877,5 q) diviso per il numero di abitanti 4350 dà come risultato 3,65 q per individuo all'anno. Ugualmente il calcolo massimo del fabbisogno di cereali complessivo per tutta l'area (23925 q) diviso per il numero di abitanti 4350 dà come risultato 5,5 q per individuo all'anno. Il numero di abitanti complessivo è ottenuto moltiplicando la superficie abitata degli insediamenti noti per 300 individui per ha. Nel BR il calcolo minimo del fabbisogno di cereali complessivo per tutta l'area (52923 q) diviso per il numero di abitanti 14500 dà come risultato 3,65 q per individuo all'anno. Ugualmente il calcolo massimo del fabbisogno di cereali complessivo per tutta l'area (79025 q) diviso per il numero di abitanti 14500 dà come risultato 5,5 q per individuo all'anno. Il numero di abitanti complessivo è ottenuto moltiplicando la superficie abitata degli insediamenti noti per 250 individui per ha.

q per ha, in base ai generici dati dell'agricoltura altomedievale<sup>6</sup>. Utile ed innovativo è il coefficiente pedologico che modifica in difetto la resa produttiva. Utilizzando la classificazione dei suoli della Regione Emilia Romagna (1986)<sup>7</sup> valuta le classi di suoli a *suitability* più elevata con un coefficiente 0,9, i suoli di *suitability* media a 0,7 e i suoli con le maggiori limitazioni d'uso a 0,6.

Per il calcolo della superficie utilizzata per le coltivazioni introduce l'indice di disboscamento ipotizzato sui dati pollinici relativi al riempimento del fossato di S. Rosa di Poviglio, in cui si stima che il 34% dell'area fosse disboscata durante il BM e che tale superficie aumenti al 39% durante il BR. Per quanto riguarda la demografia considera 300 abitanti per ettaro di abitato durante il BM, mentre riduce a 250 per i siti più ampi del BR che avrebbero potuto comprendere aree non insediate al loro interno.

Il calcolo accurato prevede infine che dal quantitativo della produzione annua di cereali venga accantonato 1/6 per la semina dell'anno successivo (= 1 q per ha) e che la superficie totale utilizzata per le coltivazioni sia dimezzata per la messa a riposo (rotazione delle colture).

Da questa analisi emerge che durante il BM esiste un'ampia disponibilità di grano, la quale diminuisce notevolmente nella fase successiva del BR, periodo in cui aumenta il fabbisogno proporzionalmente all'aumento demografico. In questo contesto, secondo l'autore, tra le cause che avrebbero influenzato il progressivo abbandono delle terramare potrebbero essere il peggioramento climatico in senso arido, anche se di lieve entità, che avrebbe diminuito la fertilità del suolo insieme ad un eccessivo sfruttamento delle risorse agricole dovuto alla pressione demografica che ha provocato la diminuzione della produttività del suolo.

**Bernabò Brea, Cardarelli Cremaschi 1997.** Nel volume dedicato alle Terramare, M. Bernabò Brea, A. Cardarelli e M. Cremaschi (1997, pp.745s) propongono un'analisi demografica incentrata nell'area relativa alle terramare, in cui si arriva a formulare la media fra le varie densità abitative delle sei aree esaminate (Fig. 4.8). L'analisi ha previsto alcuni requisiti indispensabili come criteri di valutazione e confronto delle aree. Ad esempio conoscere la cronologia degli abitati per verificare la sincronia abitativa e l'estensione dei villaggi. Inoltre si stabilisce che per gli abitati di piccole dimensioni (entro i 3 ettari) la quantità di abitanti fosse di ca. 150 per ettaro; per i villaggi medi (tra i 4 e i 9 ettari) si è ipotizzato che gli abitanti fossero circa 100, mentre per gli abitati molto grandi (superiori ai 10 ettari) si ritiene una stima di 85 individui per ettaro. Infine per gli abitati di grandissima estensione (tra i 15 e i 20 ettari) la media è stata abbassata fino a 75 individui per ettaro<sup>8</sup>. Il periodo cronologico preso in studio è quello relativo tra il Bronzo Medio 2, momento in

---

<sup>6</sup> Questa stima è ritenuta troppo bassa da Forni (Forni 1997, p.464), il quale basandosi nelle produzioni medievali e nelle sperimentazioni in ambito nord-europeo, propone una stima compresa fra i 8-10 q/ha.

<sup>7</sup> Il coefficiente pedologico va da 1 a 3 i tipi di suoli in relazione alla *suitability*; e colloca nei fattori di limitazione del suolo (grado di evoluzione dei suoli, tessitura e idromorfologia) la maggiore variabilità del successo agricolo. Considerando che sono le variazioni di questi fattori (maggiore precipitazione, diminuzione della temperatura media annua) quello che più influisce nella produzione delle coltivazioni (Cremaschi 1997).

<sup>8</sup> L'analisi demografica quando non ci sono documentazione scritta si basano su due principali classi di informazioni: le necropoli e gli abitati. Nel caso delle terramare ognuna di queste classi presenta problemi. Le necropoli dell'area in esame non sono state indagate completamente, anche se è possibile considerare che la quantità di tombe superava il migliaio. Anche per quanto riguarda gli abitati non abbiamo scavi estensivi e risulta difficile stabilire il grado di intensità abitativa dei singoli abitati. tuttavia è possibile immaginare che di fronte a complessi sistemi costruttivi di fortificazione, con opere idrauliche di una certa consistenza come sono ad esempio i fossati, fossero abitati da un consistente numero di individui (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, pp.745). Tuttavia un dato è stato calcolando: suddividendo la superficie effettivamente scavata della necropoli di Casinalbo (circa 2.000 mq) per il numero di tombe (circa 630), si ottiene un indice della densità media delle tombe. Dividendo l'intera area attribuibile

cui si ritenere compiuta la colonizzazione della pianura padana, e la successiva fase di Bronzo Medio 3 o Bronzo Recente. Tenendo conto dei limiti di visibilità del territorio attuale e di una diversa densità insediativa è stata calcolata la possibile densità abitativa dell'intera area della pianura emiliana e dei primi rilievi collinari, che complessivamente occupa ca. 5000 kmq.

Area indagata	N° abitati	Siti archeologici principali	Dimensioni abitati (ha)	Cronologia	Area km <sup>2</sup>	abitanti	Abitanti/km <sup>2</sup>
Area a sud-ovest di Modena (alta pianura)	8	vari	1-2	BM2	70	1900	28
	nd	Vari in numero minore rispetto alla fase precedente	3-7	BM3-BR	70	1400	20
Area a nord-est di Modena (pianura)	4	Podere Pradella, Rastellino, Montirone di S. Agata, Redù	1	BM2	90	900	10
	3	Podere Pradella, Montirone di S. Agata, Redù	4-9	BM3-BR	300	(8100)	27
Bassa pianura modenese	3	Savana, Tre Ponti, Limidi	4-6	BM3-BR	-	-	20
	3	Falconiera, La Tesa, Cividale, Pavignane	4-9	BR	80	1200	15
La bassa valle dell'Enza (pianura)	11	vari	1-3	BM2	170	2000	12
	5	Case Cocconi, La Braglia/Torretta, Monticelli di Poviglio, S. Rosa di Poviglio	15-20 6-10	BR	60	5000	30
Area circostante Parma (bassa collina, alta pianura, pianura)	10	abitati collinari, che di alta e media pianura	1-3	BM2	300	2050	7
	10	Vicofertile, Parma, Basilicanova e Quingento	6-10	BR	300	4500	15
Valle dello Stirone (bassa collina, alta pianura, pianura)	9	vari	14	BM2	200	2100	10
	5	Castellazzo di Fontanellato e Castione	20 /14	BR	200	(3000)	15
Medie	1		1-2	BM2			14
Medie	1		6-10	BR			20

Fig. 4.8. Sintesi schematizzata dei dati proposti.

In conclusione la media fra le varie densità abitative delle aree esaminate indica per il BM2 ca. 14 abitanti per km<sup>2</sup>, mentre per il BR ca. 20 abitanti per km<sup>2</sup>. Secondo gli autori queste valutazioni potrebbero essere in realtà sottostimate in quanto le aree maggiormente indagate mostrano anche densità maggiori. Inoltre rilevano che considerando la superficie di circa 5000 km<sup>2</sup> del territorio, la popolazione presente in quest'area doveva essere prossima nella fase centrale del BM a 70.000 abitanti che divengono ca. 100.000 nel BR. Invece, utilizzando come dati le stime

alla necropoli (12.000 mq) per questo indice si ottiene il numero ipotetico delle tombe originali, che sarebbe circa 3.500 tombe. Successivamente si è suddiviso questo numero per le generazioni che si presuppone hanno utilizzato la necropoli (14 se si definisce una generazione in 28 anni). Da questo calcolo viene un numero di 250 abitanti. La Terramara a Casinalbo è stata stimato a circa 2 ettari, in modo che il numero di abitanti per ettaro sarebbe di circa 125 (Cardarelli 2010).

ricavabili dalla media delle due aree maggiormente indagate la densità abitativa aumenta a 100.000 abitanti nel BM2 e di 125.000 abitanti nel BR (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, pp.749).

Nello stesso articolo, utilizzando le stime di produttività esposte precedentemente da Cremaschi (1992) e il dato del fabbisogno cerealicolo proposto da Ampolo (1980) per il mondo greco e romano di una libbra al giorno pro-capite (521 g) come livello minimo di sussistenza, si conclude che con una disponibilità di ca. 850 km<sup>2</sup> di terreno coltivabile per una produzione annua compresa fra i 500.000 e i 680.000 q, prelevando la quota destinata alla semina calcolata in (1 q ogni 6), resterebbero disponibili fra 420.000 e 570.000 q. Considerando la popolazione del BR attorno alle 100.000/125.000 persone, si ottiene che la disponibilità teorica pro capite annua (da 3,30 a 4,50 q) poteva essere sufficiente a sostenere l'intera comunità. In sintesi *la disponibilità di terreni coltivati in area terramaricola era più che sufficiente a sostenere una popolazione prossima a 125.000 individui e permetteva teoricamente la sussistenza di ca. 300.000 persone e dunque teoricamente un ottimo livello di vita per la popolazione delle terramare* (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, pp.750).

**Forni 1997.** L'analisi di Gaetano Forni, pubblicata nello stesso volume dedicato alla Civiltà delle Terramare, si basa su alcune considerazioni di ordine generale relative al popolamento. Prendendo in considerazione il calcolo demografico effettuato da Cardarelli per il BM2 della Pianura Padana (13,5 abitanti per Km<sup>2</sup>), insieme alle caratteristiche degli abitati con grandi opere idrauliche di bonifica e difesa che suggeriscono una struttura sociale con capacità coattive di programmazione, ipotizza un surplus alimentare che permetteva una differenziazione sociale in artigiani, commercianti e incipienti strati sociali superiori (oltre che naturalmente in coltivatori), ceti sociali che non si dedicavano al lavoro dei campi. Da ciò si deduce che la capacità di produzione è d'attribuire alle tecniche agricole adoperate, da una parte l'aumento della superficie coltivata grazie all'introduzione di attrezzi che utilizzavano la forza animale, quale l'aratro. L'aratro a trazione animale permetteva una velocità di lavorazione della terra, secondo quanto è stato proposto già da Sherratt, di quattro volte superiore a quella del zappatore o del vangatore. Inoltre, anche se non si può affermare a pieno l'adozione di una rotazione vera e propria (data la scarsa presenza delle leguminose), è possibile che si facesse alternare alla coltivazione dei cereali più esigenti (come il frumento) quella del miglio o del panico per rigenerare i nutrienti del terreno che insieme all'alternanza prato-pascolo permetteva l'arricchimento in humus. Secondo lui è tale tipo di avvicendamento che permetteva una produttività relativamente elevata (8-10 q/ha) e che spiegherebbe la notevole densità demografica raggiunta nell'ambito delle culture delle terramare (Forni 1997, p.464).

**Cattani 2008.** Nel dibattito sul rapporto tra demografica e territorio attribuibile ad ogni villaggio, Maurizio Cattani analizza il territorio compreso tra il fiume Secchia e il Panaro, nella media pianura modenese,<sup>9</sup> nel periodo relativo tra la fine della media età del Bronzo e il Bronzo Recente attraverso metodologie di analisi spaziale utilizzando il GIS (*Geographic Information System*). L'obiettivo principale è quello di calcolare la redditività del suolo e il fabbisogno ipotetico di cereali per ciascun abitato attraverso una simulazione che comprende la suddivisione dei terreni adibiti a coltivazione, pascolo, bosco o ad altre configurazioni naturali. Anche in questo caso ci sono delle

---

<sup>9</sup> Si osserva che l'area analizzata coincide con una delle aree analizzate da Cardarelli (2009, 2010), questo risponde alla quantità e qualità di dati che quest'area offre necessari per qualunque valutazione.

premesse su cui l'autore basa l'analisi: la contemporaneità e la omogeneità dimensionale degli abitati; il calcolo demografico per ciascun abitato (tra 1 e 2 ha) di circa 200 persone (come media delle proposte di altri autori); il consumo dei cereali pro capite calcolato in 1,5 q annuo. Secondo quest'analisi la produzione complessiva minima pertanto può essere raggiunta con una rendita del terreno 1:6 in una superficie di ca. 450 ha., equivalente al territorio definito da un raggio di 1200 m (= 4520917,4 m<sup>2</sup>). Per ogni ettaro coltivato si dovrebbe ottenere 5 quintali di cereali al netto della semina.

Nell'ipotesi di lavoro si fa presente che il sistema stesso dovrebbe comprendere eventuali cambiamenti nelle destinazioni d'uso del territorio, *come le espansioni del terreno coltivato per supplire le maggiori richieste di cereali o per necessità di rotazione tra coltivo e prativo con la conseguente sottrazione all'estensione del bosco* (Cattani 2008, p.236). Infine sottolinea l'importanza della collocazione degli abitati sui percorsi fluviali, sia per l'approvvigionamento idrico, che come via di transito o come aree su cui acquisire ulteriori risorse.

L'idea di base e quella di ottenere fattori di predittività in base alla sostenibilità del territorio, relazioni culturali e caratteristiche ambientali calcolando l'uso dello spazio attraverso l'applicazione dei parametri precedentemente enunciati e l'uso del GIS. La divisione del territorio con l'analisi dei poligoni di *Thiessen* ha permesso di ipotizzare due realtà possibili per l'area indagata nella fase del BR. La prima prendendo in considerazione le principali terramare note, la seconda ipotizzando un eventuale sito (non noto) nella zona compresa tra Anzola, Pradella e Rastellino dove si veniva a creare un vuoto spaziale (configurando un'area troppo estesa).

Il risultato finale, aggiungendo questo eventuale sito, ha indicato un'ampia disponibilità di terreno agricolo a torno a questi abitati, mantenendo invariate le dimensioni del territorio di pascolo e bosco.

**Cardarelli 2006 (2010), Cardarelli 2009.** In occasione dell'edizione del III volume dell'Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena (Cardarelli 2009), Andrea Cardarelli propone per le terramare un'analisi del popolamento e delle risorse agricole disponibili, aggiornata poi nella pubblicazione del Convegno del 2006 in Cardarelli 2010. Per la valutazione Cardarelli utilizza il territorio dell'alta pianura-collina a Sud di Modena tra il BM2 e il passaggio al BM3-BR, ritenendo che il calcolo dell'area minima di cui doveva disporre un abitato terramaricolo deve essere messo in relazione con la modalità dell'occupazione territoriale. La ricostruzione parte dal calcolo demografico e procede rapportando il numero di abitanti che potevano risiedere in una terramara con la presunta capacità produttiva dei terreni destinati alla coltura cerealicola, che insieme all'allevamento costituiva la base dell'economia primaria. Sulla base delle evidenze paleodemografiche della necropoli di Casinalbo e dell'abitato di S. Rosa di Poviglio propone di quantificare in 125-130 il numero di abitanti per una terramara di circa 1 ha<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> La stima demografica calcolata da Cardarelli, valida per abitati piccoli o medi, da 1 a 7 ettari, si basa su una serie di considerazioni: in primo luogo, utilizza i dati provenienti dalla necropoli di Casinalbo per il quale si propone una stima complessiva di circa 3.500 tombe calcolate in modo approssimativo, suddividendo la superficie effettivamente scavata (circa 2.000 mq) per il numero di tombe (circa 630). In questo modo si ottiene un indice della densità media delle tombe. Dividendo l'intera area attribuibile alla necropoli (12.000 mq) per questo indice, si ottiene il numero ipotetico delle tombe originali. Suddividendo questo numero per le generazioni che si possono immaginare hanno utilizzato la necropoli (14 se si definisce una generazione di 28 anni) si ottiene il numero di abitanti (250). La Terramara a Casinalbo è stata stimata a circa 2 ettari, in modo che il numero di abitanti per ettaro sarebbe di circa 125. La seconda considerazione applicata alla fase del BR1, riguarda la stima fatta per il villaggio grande alla Terramara di S. Rosa di Poviglio del numero di circa 60 abitazioni. Immaginando - con un'ipotesi che è forse riduttiva - che solo l'area più

Per il calcolo della superficie a destinazione agricola, Cardarelli si basa sull'evidenza archeobotanica, e propone una suddivisione in: 20% per le aree destinate a coltivo, tra il 20 e il 40% la copertura boschiva, con una tendenza alla riduzione progressiva tra BM2 e BR, mentre la parte destinata al pascolo comprende una percentuale fra il 40 e il 60%. All'interno di questa sono calcolati anche i terreni lasciati a riposo e buona parte delle aree non sfruttabili.

Adottando l'ipotesi proposta da Giuseppe Pucci per il Lazio in età arcaica (Pucci 1989) che valutava in un ettaro pro capite l'esigenza di terreno coltivabile includendo la rotazione dei terreni, propone il risultato che in un villaggio di 1 ha, con 130 abitanti, siano necessari altrettanti ettari di terreno coltivabile, di cui solo la metà vengano effettivamente utilizzati annualmente.

Si deduce che, se il territorio necessario per la coltivazione è del 20%, l'estensione totale dovrà essere di 600/650 ha, suddivisa in 130 ha di coltivo, da 130 a 260 ha di bosco e da 200 e 330 ha per il pascolo. Considera infine che il 50% dei coltivi, lasciato a riposo, possa rientrare nella parte destinata al pascolo<sup>11</sup>.

Anche per quanto riguarda la resa produttiva dei cereali e il consumo pro capite, Cardarelli segue la proposta per il Lazio in età arcaica (Pucci 1989) in cui da un ettaro di terreno, esclusi quelli conservati per la semina, si arrivava a produrre 345 kg di farina mista<sup>12</sup>. Inoltre, stimando le esigenze nutrizionali degli abitanti delle terramare ad una media giornaliera di apporto calorico di 2.200 kcal e considerando che circa il 75% di questa (1750 kcal) fosse fornita dai cereali e derivata da singoli razioni giornaliere di 470 grammi di farina, risulta una quota annuale di ca. 1,72 quintali di farina pro-capite, che per una comunità di 130 individui significava una produzione per il consumo alimentare annuale di 220 q (Cardarelli 2010, p.460).

Il risultato dalla sostenibilità alimentare che un ettaro di terra potesse sostenere due individui (Cardarelli 2010, p. ) è rapportata alla necessità della rotazione, intesa con ritmo biennale e pertanto alla conclusione che per ciascun individuo dovevano essere disponibili almeno 2 ha di terreno.

L'analisi di Cardarelli prosegue cercando di analizzare il tema della crisi nelle fasi avanzate dell'età del Bronzo analizzando lo spazio destinato ad ogni terramara. Utilizzando il metodo dei i poligoni di Thiessen identifica l'area pertinente a ciascun abitato posto in un settore tra alta pianura e collina nel territorio modenese, e risulta che per alcuni abitati (Baggiovara e Casinalbo) l'area di pertinenza fosse minore rispetto alle esigenze della sussistenza. Questa situazione, secondo Cardarelli, tende a modificarsi nel passaggio dal BM2 al BM3, quando avviene una riorganizzazione del territorio con la scomparsa di un numero importante di insediamenti maggiori (Tabina di Magreta, Stradello degli Orsi, Stradello Baggiovara, Opera Pia Bianchi, Colombaro) e minori (Corleto, Via Stradella, S. Martino di Mugnano, Fiorano Carani, Torre Maina - Montina, Torre Maina - S. Pietro in Isola) e la fondazione di nuovi abitati di consistenti dimensioni (S. Ambrogio, Ca 'del Vento, Baggiovara - Oratorio Gazzotti, Quattro Colonne e probabilmente Campo Mandrisio e

---

vicina ala recinzione sia stata costruita, e confrontando le strutture presenti nel settore dello scavo, con il villaggio nel suo complesso, si otterrebbe un totale di circa 60 case (Bernabò Brea, Cremaschi 2004). Considerando 6/7 abitanti per abitazione questo darebbe una cifra di almeno 360-420 abitanti in una zona residenziale di circa 3,5 ettari (Cardarelli 2009).

<sup>11</sup> Nel 2010 i dati relativi alla suddivisione di 600 ha sono aggiornati in 65 ha coltivati, tra 130 e 260 tenuti a bosco, e tra 260 e 390 a pascolo (Cardarelli 2010).

<sup>12</sup> Nell'analisi di Cardarelli, resta confusa la stima della produzione agricola: nell'articolo del 2009 (Cardarelli 2009, p.49, nota 25), affermando che lo stesso valore era stato utilizzato nel 2006) dichiara che la produzione era di 2 volte la semina, di cui una accantonata per l'anno successivo. Nell'articolo del 2010 la stima non è dichiarata espressamente ma si può individuare nel valore di 3,4 dedotto dalla citazione della produzione agricola nel Lazio in età romana (Pucci 1989) e dall'affermazione del quantitativo di produzione (220 q) in 65 ha (Cardarelli 2010, p. 460).



Nuova Falloppia) e alcuni minori (Casinalbo-Case Tonini, Corlo-Via Bellini, Gorzano-Via Tabarrina, Gavello-Costa del Tizzo vicino a Monte Barello) (Cardarelli 2009; 2010).

Utilizzando le stime demografiche proposte nel 1997, sostiene che tra la fine del BM3 e l'inizio del BR l'area occupata dalle Terramare raggiunse il massimo picco demografico, calcolato in circa 150.000 individui, 20 abitanti per km<sup>2</sup>. In una superficie di 7.500 km<sup>2</sup>, ogni individuo avrebbe quindi una disponibilità teorica di 5 ettari. Applicando le stime proposte da Pucci per l'antico Lazio, l'area da coltivare sarebbe stata solo 1,4 ettari a individuo, un terzo in meno rispetto alla fase precedente. Tenuto conto del sistema di rotazione delle colture e la possibile perdita di produttività dei terreni, diventa probabile che il rapporto tra la popolazione residente e la produttività agricola sia vicino alla soglia critica (Cardarelli 2010, p.468)<sup>13</sup>.

Il cambiamento decisivo sull'assetto territoriale avverrà con il BR, in cui contestualmente all'abbandono di alcuni villaggi della fase precedente si verifica la nascita di nuovi abitati e l'ingrandimento di altri che raggiungono dimensioni consistenti (15-20 ha). Indicando una probabile concentrazione degli abitati (diminuzione delle attestazioni archeologiche (da 70 a 62) e una diminuzione degli insediamenti di nuova fondazione) e conseguentemente una maggiore disponibilità di territorio che diventa fortemente omogeneo sul piano dimensionale, variando da 1640 a 2340 ha, con una media di circa 2050 ha, sufficienti in teoria a sostenere, applicando le valutazioni precedenti, una comunità di circa 450 individui.

Nella zona ad est del Panaro, dove molte delle terramare superano i 7 ha (Falconiera, Pavignane, S. Croce di Carpi, Redù, Podere Pradella, Montironi S. Agata, Anzola, Borgo Panigale) si deve pensare a territori molto più estesi. Per una popolazione di circa 1000 abitanti, applicando le valutazioni precedenti, la necessità di territorio diventa tra 4500/5000 ha. Conferma questo dato la ricostruzione della dimensione dei territori delle terramare di Podere Pradella (4600 ha, 10-12 ha) e Anzola (5350 ha, circa 10 ha) (Cardarelli 2009, p.52).

**Carra, Cattani, Debandi 2015.** Il tema della produzione agricola ai fini dello studio del popolamento è stato indagato dagli autori attraverso l'archeologia sperimentale con un progetto pluriennale (4 anni) nel quadro delle attività del Laboratorio di Archeologia Sperimentale dell'Università di Bologna (Carra, Cattani, Debandi 2012) (si veda Cap. 2). L'analisi proposta in occasione della Riunione scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria dedicata all'alimentazione nella Preistoria, ha rappresentato un momento di riflessione comune utile al presente lavoro di dottorato.

Al modello sperimentale si è aggiunta un'analisi del popolamento attraverso finestre territoriali di approfondimento che potevano contribuire alla definizione della quantità di produzione agricola necessaria al sostentamento delle comunità dell'età del Bronzo. L'ipotesi di ricostruzione demografica si è basata principalmente nella disponibilità dei cereali (riscontrati nel *record* archeologico<sup>14</sup>) che costituiscono il 70-75 % della base nutrizionale.

---

<sup>13</sup> Secondo Cardarelli è ipotizzabile in questa fase un intento di ripresa gestionale sia a Santa Rosa di Poviglio che a Montale, attraverso una maggiore deforestazione che probabilmente cerca di recuperare terreni dediti all'allevamento per l'agricoltura e inoltre un cambiamento nell'allevamento stesso con la diminuzione dei maiali (relazionato con la diminuzione del bosco) a favore degli ovicapri (Cardarelli 2010, p. 469).

<sup>14</sup> Le ricerche archeobotaniche dimostrano che i principali cereali coltivati sono: orzo/*Hordeum vulgare*, vari tipi di frumento (grano tenero e grano duro/*Triticum aestivum* - *Triticum durum*, farro/*Triticum dicoccum*, monococco/*Triticum monococcum*, spelta/*Triticum spelta*) e cereali a granella piccola (miglio e panico/*Panicum miliaceum* e pabbio/*Setaria italica*).

Alcuni presupposti vengono indicati per la valutazione complessiva. Ad esempio si fa notare che una semina attenta e mirata (a solco) richieda un uso molto ridotto di sementi rispetto alla semina a spaglio, favorendo enormemente il rapporto della resa. I risultati della sperimentazione, effettuata su piccole porzioni di terreno (ca. 400 m<sup>2</sup>), hanno indicato una resa molto elevata fino a stime di 1:300 o superiori. Questo fatto presuppone che le stime finora proposte dagli storici debbano essere ampiamente riviste. L'ipotesi proposta dagli autori considera una resa di almeno 1:10 o 1: 20, che per le annate migliori equivale a 40 q per ettaro, mentre per quelle più scarse può essere inferiore a 10 q. Pertanto per l'età del Bronzo si è considerato come media per un buon raccolto la quantità tra 6 e 10 q per ha.

Inoltre l'analisi ha previsto il calcolo del numero massimo di individui che il territorio poteva sostenere in funzione dei prodotti a base cerealicola. I calcoli della resa produttiva applicati a due tipologie di abitati hanno dato i seguenti risultati: nel caso di un insediamento tra 1 e 2 ha con un territorio disponibile di 3000 ha con una resa della produzione agricola di 6 q/ha porta ad ipotizzare un possibile sostentamento di 1300 individui. Mentre se la produzione scende a 3 q/ha il sostentamento copre 616 individui.

Nel secondo caso un insediamento di 1 ha con un territorio disponibile di 1500 ha e una resa minima di 3 q /ha permetterebbe un sostentamento ad una popolazione di 307 individui.

Aggiungendo all'alimentazione del gruppo gli altri prodotti provenienti dell'allevamento si osserva un quadro di particolare disponibilità congruente con i processi di espansione documentati dalla ricerca archeologica tra BA e gli inizi del BR.

I risultati raggiunti in quest'analisi saranno utilizzati come punto di partenza per la successiva simulazione.

#### ***4.2.3. Altre analisi territoriali utili alla definizione della produzione agricola***

**Di Renzoni 2006.** L'analisi territoriale proposta da Andrea Di Renzoni permette di valutare l'estensione delle aree controllate da ogni abitato e ipotizzare la natura delle relazioni socio-politiche tra questi. Attraverso l'applicazione di una variante del sistema *X-Tent*, basata sul parametro della dimensione dell'insediamento e sulla distanza tra i siti, l'autore ha cercato di individuare il coefficiente con cui stabilire le aree controllate da ciascun sito, nell'evoluzione insediativa della Pianura Padana tra il BM-BR. L'autore ha valutato in 75 ha il territorio di pertinenza più diretta delle terramare nel territorio precedentemente analizzato da Cardarelli con una sostanziale coincidenza con le necessità di terreno da destinare a coltivo, al netto delle aree a riposo per la rotazione.

Un'analogia estensione territoriale è inoltre stata ipotizzata anche per la terramara di S. Rosa di Poviglio, dove durante la fase centrale del Bronzo Medio l'area completamente deforestata attorno all'insediamento, probabilmente coincidente con la zona coltivata, è stata valutata in circa 80 ha (Ravazzi, Cremaschi, Forlani 2004).

#### ***4.2.4. Considerazioni sulle precedenti valutazioni***

Dalla revisione delle analisi proposte da diversi autori si possono notare alcuni parametri in comune, nonostante i diversi approcci: tra questi la scelta di un'area di indagine con sufficienti dati archeologici e la garanzia della contemporaneità e paritarietà del livello gerarchico degli abitati.

Ci sono al contrario parametri differenti nei diversi contributi: il calcolo demografico per gli abitati, il consumo pro capite dei cereali, la produttività del suolo ed in particolare la resa complessiva dei cereali, il calcolo della percentuale dei terreni adibiti a coltivo, pascolo, bosco o occupate da altri elementi antropici o naturali.

Si possono aggiungere inoltre altre considerazioni che non sempre sono state prese in esame: cambiamenti nelle destinazioni d'uso del territorio (rotazione, concimazione, alternanza pascolo/coltivo, l'acquisizione di altre risorse, la redditività minima/massima del territorio coltivato a cereali, l'ampia diversificazione delle colture e la gestione delle diverse sementi, con particolare riferimento ai cereali minori che potevano essere coltivate alla fine del ciclo colturale di cereali maggiori, la coltivazione delle leguminose per la possibile alternanza di coltura (rotazione cereali/leguminose), le stime della perdita nella produzione agricola, causata da numerosi fattori.

#### **4.3. Simulazione della gestione delle risorse nel territorio**

È stato più volte ribadito che l'analisi demografica applicata a società che non abbiano lasciato fonti scritte sia un compito arduo e talvolta impossibile da raggiungere. Sono molti i dati archeologici ancora preliminari e basati su molti presupposti peraltro ancora in discussione. Tuttavia, si ritiene opportuno non rinunciare a proporre nuovi approcci e tentare una generale valutazione, utile al proseguimento della ricerca.

Fino ad oggi la principale fonte di informazioni per l'analisi demografica è riconosciuta nel dato antropologico proveniente dallo scavo di necropoli. Applicata all'Italia settentrionale la valutazione delle sepolture è ancora molto parziale ed incerta poiché sono poche le necropoli indagate e soprattutto perché non esisterà mai la certezza che quelle scavate sono le uniche necropoli relative a ciascun abitato.

Un secondo dato utilizzabile è quello relativo agli abitati: il quadro conoscitivo disponibile per la pianura padana mostra la presenza di centinaia di abitati che presupporrebbero un numero consistente di individui coinvolti nella loro attivazione, con una particolare attenzione allo sforzo e all'impegno richiesto per la costruzione delle abitazioni, di apparati difensivi e di infrastrutture. Anche un calcolo demografico basato sul numero delle testimonianze di abitato tuttavia è reso incerto dalla indeterminatezza della corrispondenza con il popolamento antico. Sia per l'inquadramento cronologico che per l'identificazione dei tipi di abitato restano ancora molte perplessità per poter applicare metodi basati sulla densità della popolazione per superficie di abitato.

Il terzo approccio a cui si è voluto affidare un fondamentale rilievo in questa ricerca è la valutazione del paesaggio e soprattutto della sostenibilità delle caratteristiche del territorio per l'ottenimento delle risorse. Nell'analisi territoriale la dimensione nota della superficie utilizzabile rende più appropriata la quantificazione delle risorse e il loro utilizzo da parte delle comunità antiche. La valutazione e l'applicazione di tutte le variabili connesse con il territorio (geomorfologia, caratteri ambientali, resa produttiva delle coltivazioni, resa in carne o in latte degli animali domestici) permette di valutare la sostenibilità del territorio e soprattutto di identificare le future linee di ricerca.

Attraverso un'applicazione simulata in alcune aree in cui il dato archeologico risulti più attendibile si ritiene possibile raggiungere alcuni obiettivi principali:

- 1) identificare la sostenibilità e la produttività del territorio;
- 2) proporre una quantificazione demografica nelle varie fasi dell'età del Bronzo;

- 3) verificare la validità dei metodi utilizzati;
- 4) identificare gli indicatori necessari all'avanzamento della ricerca.

Dal punto di vista metodologico, nell'analisi della gestione di un territorio, un possibile punto di partenza può essere incentrato sull'analisi di un singolo abitato e dei fattori che hanno influenzato la scelta della sua collocazione, le risorse disponibili (vicinanza all'acqua, disponibilità di risorse, facilità per la coltivazione e/o l'allevamento, tipologia di clima, disponibilità di prodotti spontanei). In una scala più ampia si può analizzare il territorio che comprenda, non più un singolo sito, ma più insediamenti, e osservare in questo spazio come venisse ripartito l'accesso alle risorse, stabilendo le relazioni intercorse tra i diversi abitati ed infine ipotizzare schemi di interazione sociale ed economica.

In ogni caso, il risultato consisterà nell'identificazione delle modificazioni dell'ambiente circostante da parte dell'uomo, testimonianze che la ricerca archeologica dovrà indagare per ricostruire non soltanto l'ambiente e il suo sfruttamento, ma anche i fattori (le variabili) che hanno portato a questi cambiamenti (Renfrew, Bahn 2006 p.251), raggiungendo infine, la ricostruzione demografica del periodo e del territorio indagato.

La ricostruzione dell'ambiente antropico (preistorico in questo caso) richiede da una parte la conoscenza dell'ambiente naturale dal punto di vista delle risorse (vegetale, animale), ma anche della topografia circostante (rete fluviali) insieme alla conoscenza archeologia degli insediamenti, della loro distribuzione e delle caratteristiche culturali.

Le metodologie utilizzate in questo tipo di ricerca, si basano principalmente sull'applicazione di modelli di analisi spaziali<sup>15</sup> e sui concetti desunti dalla geografia umana ed economica, che permettono di stabilire fundamentalmente le relazioni spaziali (fra diverse configurazioni archeologiche) per comprendere le modalità con cui le comunità antiche usarono il territorio. I sistemi principali di analisi spaziale a cui si è fatto riferimento sono i seguenti:

*Site catchment analysis*: l'analisi dell'area di approvvigionamento di un sito sulla base del rapporto fra la disponibilità delle risorse naturali e il potenziale produttivo del territorio a disposizione. Determinando il raggio di azione attorno a un sito si cerca di ricostruire sia le scelte preferenziali insediative, sia le destinazioni d'uso del territorio (pascoli, coltivazione, boschi, paludi) per procedere infine alle proiezioni demografiche (Cambi, Terrenato 1994, pp.233-235).

*Site exploitation territory analysis*: simile al precedente, in cui l'obiettivo consiste nell'analisi del territorio sfruttato da un abitato, attraverso il calcolo delle percentuali delle risorse utilizzabili da un sito. Necessaria per questa analisi è la identificazione della superficie di territorio controllato da un abitato.

*Poligoni di Thiessen*: il metodo mira a determinare con probabilità geometrica le zone di pertinenza o di influenza di ciascun centro insediativo all'interno di un'area caratterizzata da abitati eterarchici e contemporanei. Si basa sul calcolo delle distanze medie tra i siti noti che permettono, partendo dalla linea retta passante per i punti e tracciando le perpendicolari nel punto mediano, di costruire una serie di poligoni. Ciascuno di questi avrà un numero di lati pari al numero dei siti che lo circondano e determinerà lo spazio che si trova più vicino ad un abitato che a qualunque degli altri noti (Cambi, Terrenato 1994, p.237).

*Viewshed analysis*: questa analisi permette l'individuazione delle aree visibili da un determinato punto di visuale. Per questo tipo di approccio è indispensabile la creazione di un modello del

---

<sup>15</sup> Il concetto di archeologia spaziale venne formulato, per la prima volta, da alcuni esponenti dell'archeologia processualista inglese (Clarke 1972; Hodder, Orton 1976).

terreno che riproduca in maniera dettagliata le caratteristiche geomorfologiche del territorio oggetto di studio a cui applicare l'orizzonte di visibilità. Il risultato permetterà di analizzare le possibili relazioni tra la morfologia del paesaggio, i sistemi insediativi e la relazione tra insediamenti.

*Nearest neighbour*: il metodo del "vicino più prossimo" si basa sull'analisi della distribuzione dei siti con l'obiettivo di comprendere le dinamiche insediative di un dato contesto, come la tendenza all'aggregazione o alla disposizione a distanze regolari. Se il valore della media delle distanze è considerevolmente inferiore a quello atteso, vuol dire che i punti sono raggruppati, poiché le distanze fra loro tendono a essere basse. Nel caso opposto, invece, la media alta osservata significa che i punti sono regolarmente distribuiti nello spazio, poiché tendono ad avere fra di loro la massima distanza possibile (Cambi, Terrenato 1994, p.239).

*Central place theory*: questo metodo propone un modello che analizza la posizione dei siti "minori" attorno ad un centro principale, con l'obiettivo di comprendere le dinamiche economiche e sociali che governano tale distribuzione. Il modello teorico calcola il numero di livelli gerarchici nel sistema e il numero di siti minori per ogni sito maggiore (fattore k), ma presuppone delle variabili costanti come ad esempio che i siti debbano essere disposti a distanze regolari o avere lo stesso numero di abitanti (Cambi, Terrenato 1994, pp.241-242).

*Renfrew's Xtent model*: il modello propone che l'influenza esercitata da un sito possa essere espressa in funzione della dimensione e della distanza in cui un sito minore ricade. Una variante del sistema X-Tent, basata sul parametro della dimensione dell'insediamento e sulla distanza dalle terre marine è stata applicata da Di Renzoni 2006.

Per la gestione della complessità dei dati di tutti questi sistemi un apporto rilevante è stato dato dai Sistemi di informazione geografica (GIS, *Geografic Information System*), un tipo di software specializzato nella gestione dei dati georeferenziati. In funzione della tipologia di dati archeologici, questo sistema facilita sia l'archiviazione e gestione dei dati che l'analisi del contesto spaziale con una restituzione in tempo reale di carte tematiche.

#### **4.3.1. Indicatori proposti per la simulazione**

Per seguire il procedimento della simulazione è necessario anticipare quali presupposti sono stati considerati e quali indicatori sono stati selezionati. Sono descritti di seguito gli indicatori principali:

##### *1) Superficie di territorio disponibile per ogni abitato come parametro di efficienza energetica.*

La superficie disponibile per ogni abitato è stata calcolata con il metodo dei poligoni di Thiessen. Nonostante il metodo sia stato ampiamente criticato, si ritiene che per una simulazione mirata a definire lo sfruttamento del territorio sia il più adatto per procedere alle successive valutazioni. Identifica una spazialità congruente con il rapporto tra minor sforzo e spazio disponibile, permette di definire geometricamente l'ipotetica area pertinente a ciascun abitato e pertanto di calcolare la superficie utilizzabile, nonché di poterla suddividere secondo i criteri definiti secondo i tipi di risorse. Il territorio di pianura corrispondente con la finestra di simulazione riduce le critiche rilevate per il metodo dei poligoni di Thiessen in quanto i caratteri morfologici ed ambientali non richiedono adattamenti particolari o modifiche al risultato dell'analisi spaziale.

Per i siti tra 1 e 2 ha (BM1-2), la superficie del territorio sfruttabile per l'acquisizione delle risorse alimentari varia da un minimo di 15 km<sup>2</sup> (1500 ha) ad un massimo di 30 km<sup>2</sup> (3000 ha).

## 2) Ripartizione del territorio per classi di destinazione d'uso (Fig. 4.9)

Una parte del territorio calcolata nel 10% doveva essere occupato da forme naturali del paesaggio come fiumi o paludi, o dalle infrastrutture create dalle comunità (abitati, canali, fossato, terrapieno, strutture produttive e necropoli). Il bosco e il pascolo rappresentano forme di sfruttamento che dovevano occupare complessivamente il 60%; mentre il coltivo si è assegnato la restante percentuale del 30% del territorio. All'interno di questo territorio dobbiamo considerare che l'area adibita al pascolo, al coltivo e parzialmente al bosco ceduo doveva essere alternata attraverso la rotazione delle colture.

Territorio %	Tipo di uso	prodotto	Ipotesi di Territorio 1 (%)
30	Territorio coltivato (cereali)	cereali	20
	Rotazione delle colture	Cereali + leguminose	5
	Terreno in riposo	pascolo	5
30	Pascolo (e rotazione delle colture)	Brado per Bovini + Fienagione	20
		caprovini	10
30	Bosco	maiale	-
10	Altro: fiumi, paludi, area abitato, altre infrastrutture, necropoli.	-	10

Fig. 4.9. Ripartizione del territorio per classi di destinazione d'uso.

## 2) Redditività minima della coltivazione dei cereali.

La produzione di cereali è una delle variabili più complesse da calcolare. Tuttavia è determinante stabilire quale fosse la resa in termini di produttività e di relativa disponibilità del raccolto per la trasformazione in alimenti. Nel contributo sulle sperimentazione relative alla produzione cerealicole realizzata a Via Ordiere - Solarolo (conf. cap. 2), si è fatto notare come una semina attenta e mirata (a solco) richieda un uso più ridotto di sementi rispetto alla semina a spaglio, favorendo enormemente il rapporto della resa. Le proiezioni ricavate dalla sperimentazione proiettate al ettaro, possono essere un ottimo punto di partenza per la simulazione (Fig. 4.10). La sperimentazione ha dimostrato che per le annate migliori la produzione potrebbe arrivare a 40 q/ha, mentre per quelle più scarse può essere inferiore a 10 q/ha. Successivamente abbiamo proposto (Carra, Cattani, Debandi 2015) che per l'età del Bronzo si potrebbe considerare come media per un buon raccolto la quantità tra 6 e 10 q/ha, senza dimenticare che i parametri e le variabili da considerare che possono inferire sul risultato finale sono molteplici.

Pur considerando solo alcuni cereali e lasciando fuori spelta e orzo, potremmo considerare una media (a ribasso) di 1000 kg/ha di produzione.

Tipo di Cereali	Semina/raccolto	Peso totale (kg) 50m <sup>2</sup>	Peso (kg) proiezione a 1ha	Quantità (l) 50m <sup>2</sup>	Quantità (l) proiezione a 1ha	Rendimento a peso
<b>1-Triticum spelta VESTITO</b>	Semina	0,072	14,4	0,12	24	
	Raccolto	16,850	3690	30,75	6150	<b>1: 234</b>

<b>2- <i>Hordeum vulgare distichum</i> var. Baraka VESTITO</b>	Semina	0,078	14,1	0,14	28,36	
	Raccolto	5,900	1180	12,73	2545	<b>1: 75</b>
<b>3- <i>Triticum aestivum</i> var. gentilrosso NUDO</b>	Semina	0,061	12,2	0,08	17,4	
	Raccolto	11,000	2200	15,71	3142	<b>1: 177</b>
<b>4- <i>Triticum dicoccum</i> VESTITO</b>	Semina	0,087	17,4	0,24	49,71	
	Raccolto	4,700	940	20	4000	<b>1: 54</b>
<b>5- <i>Triticum monococcum</i> VESTITO</b>	Semina	0,086	17,2	0,14	28,6	
	Raccolto	11,750	2350	10,83	2166	<b>1: 136</b>
<b>6- <i>Hordeum vulgare distichum</i> VESTITO</b>	Semina	0,073	14,6	0,18	36,5	
	Raccolto	4,400	880	17,5	3500	<b>1: 60</b>
<b>7- <i>Triticum aestivum</i> NUDO</b>	Semina	0,079	15,8	0,11	22,6	
	Raccolto	6,400	1280	11,4	2285	<b>1: 81</b>

Fig. 4.10. Riassunto della produzione, proiezione alla superficie di 1 ha e calcolo delle stime di redditività nelle sperimentazione di Solarolo (Da Carra, Cattani, Debandi 2012).

### 3) Territorio necessario per allevare bovini e caprovini

Abbiamo ipotizzato (cfr. cap. 3) che per un bovino dell'età del Bronzo il consumo di erba nei mesi di pascolo è di ca. 50-70 kg. al giorno, mentre in inverno potrebbero essere sufficienti ca. 10-15 kg (erba secca) e che la crescita di un pascolo di buona qualità nei mesi primaverili e di inizio estate sono attorno a 200-300 q/ha all'anno. La quantità di fieno da accumulare per l'inverno che si poteva ricavare in un ettaro era di 40-50 q. Si desume pertanto che la quantità di erba necessaria per un bovino si può ricavare da una superficie di pascolo di ca. 0,5-1 ha. Per la simulazione si considera 1 ha di territorio necessario per sostenere l'alimentazione di un bovino durante l'anno (Fig. 4.11).

produzione pascolo	q/ha		Consumo erba q per die		consumo erba q per 1/2 anno		bovini per ha per 1/2 anno	
	min	max	min	max	min	max	min	max
<b>fresca</b>	200	300	0,5	0,7	91,25	127,75	2	2
<b>secca</b>	40	50	0,1	0,15	18,25	27,37	2	2
<b>Totale</b>	240	350			109,5	155,12		

Fig. 4.11. Calcolo del territorio necessario per allevare i bovini.

L'acqua doveva essere garantita agli animali e acquisita in vari punti del paesaggio: risorgive, anse fluviali, aree perilacustri. Per i bovini parte del fabbisogno giornaliero di acqua durante il periodo di pascolo doveva essere acquisita insieme al foraggio, mentre nel periodo invernale necessariamente procurata da pozzi o dal fossato, con una media di 30-40 l pro capite.

produzione pascolo	q/ha		consumo erba q per die		Consumo erba q per 1/2 anno		caprovini per ha per 1/2 anno	
	min	max	min	max	min	max	min	max
fresca	200	300	0,05	0,06	9,125	10,95	22	27
secca	40	50	0,015	0,017	2,7375	3,1025	15	16
<b>Totale</b>	240	350			11,8625	14,0525		

Fig. 4.12. Calcolo del territorio necessario per allevare i caprovini.

Nel caso dei caprovini (Fig. 4.12) il consumo giornaliero di erba è calcolato tra 5-6 kg di erba fresca, mentre l'erba secca varia tra 1,5-1,7 kg. Il consumo di acqua è relativamente basso, una media di 10 l pro capite e spesso acquisito attraverso le risorse naturali. Per la simulazione si presume che 1 ha di territorio poteva sostenere da un minimo di 7 ad un massimo di 14 caprovini.

Per i maiali si può considerare che fossero allevati allo stato semi brado e che la loro alimentazione avvenisse attraverso i frutti del sotto bosco, le ghiande delle querce e forse in misura rilevante con gli avanzi di cibo reperiti nel villaggio. Il loro consumo di acqua tuttavia è elevato, fra i 10 e 20 l al giorno e deve essere messo a disposizione dell'animale tramite forme di abbeverata (meno vincolato al consumo rispetto ai bovini).

#### 4) Resa della produzione di carne, latte e derivati

Dal momento che la caccia e le risorse selvatiche non rappresentano più nell'età del Bronzo un'opzione programmata destinata al sostentamento delle comunità, l'acquisizione della maggior parte di proteine doveva essere ricavata dall'allevamento degli animali domestici: bovini, caprovini e maiali (cfr. cap.3). L'argomento della resa della produzione ai fini alimentari degli animali domestici tuttavia non è mai stata trattata in modo adeguato. Sono rari e incompleti i riferimenti alle ipotetiche rese da poter utilizzare come confronto per procedere ad una corretta valutazione. Non si è voluto comunque rinunciare a prendere in considerazione l'aspetto della resa dei prodotti derivati proprio per la consistente presenza di animali allevati e per la loro interazione con il territorio. Dai dati illustrati nel cap. 3, si possono desumere alcuni parametri da utilizzare come indicatori ipotetici della resa produttiva da applicare successivamente nella simulazione dello sfruttamento di un determinato territorio (Fig. 4.13). Questi indicatori rappresentano generalmente una media del valore indicato nei diversi ambiti.

Risorse animale	Media dell'altezza al garrese (cm)	RC (Kg) (Maini 2015)	Peso ipotetico (Kg)	Peso dello scheletro (kg). (7,5 % ca. del peso)	Carne (Kg)	Produzione latte al giorno (l)	Produzione latte annuale (l)
bovini	110	150	250-300	20-25	230-275	5	1500
pecore	55	25	25	2	23	1	240
capre	65	25	25	2	23	1	240
maiale	75	75	60-80	4,5-6	55-74	-	-

Fig. 4.13. Parametri utilizzati come indicatori ipotetici della resa produttiva.



### *Bovini*

Per quel che riguarda i buoi sappiamo che nella pianura Padana, a partire dal Bronzo Antico e Medio, avviene un decremento dimensionale con razze di altezza media e piccola. In media si considera l'altezza di 110 cm come suggerisce Riedel (1986), mentre per quanto riguarda la resa in carne (RC) prendiamo come valore il calcolo di 150 Kg proposto da Maini (2015) che si basa sulle razze più piccole appartenenti a questo periodo. Mentre la stima di produttività del latte viene considerata per 10 mesi all'anno (300 giorni).

### *Caprovini*

Sappiamo che le capre producono una quantità di latte maggiore e di migliore qualità, per il suo contenuto in grassi nettamente inferiore a quello della pecora, tuttavia ai fini della simulazione consideriamo per entrambe lo stesso valore. Calcolando che la riproduzione avveniva principalmente durante primavera-state, si prende come stima annuale di produzione 8 mesi (240 giorni). La loro resa in carne è in media di 25 Kg.

### *Maiale*

Il maiale invece è esclusivamente destinato alla produzione di carne, la loro presenza nei siti palafitticoli e terramaricoli è talvolta elevata, con valori tra il 30 e il 50%. Questo dato dovrà essere preso in considerazione al momento della valutazione finale, considerando che solitamente le percentuali tra le varie categorie di domestici si collocano al di sopra del 15% o al di sotto del 60%. La loro resa in carne è calcolata in ca. 75 kg.

### *5) Altre forme di integrazione alimentare. Raccolta di prodotti spontanei*

Nota sull'estensione delle precedenti proposte con la quantificazione delle altre risorse alimentari ad integrazione di quella cerealicola. La raccolta di frutti spontanei di interesse alimentare costituiva una componente non trascurabile dell'economia dell'età del Bronzo. Pur essendo di norma praticata, al pari della caccia e della pesca, tuttavia è certo che le attività di caccia e raccolta si intensificavano quando insorgevano difficoltà nell'economia di produzione del cibo. Tuttavia è difficile calcolare quale poteva essere l'impatto in termini di complemento nutritivo.

### *6) Fabbisogno alimentare dell'uomo ( quantità di calorie necessarie pro capite)*

A prescindere dalla variabilità degli individui nell'età del Bronzo che richiedono quantitativi molto diversi di cibo per la sussistenza, si propone di adottare per la simulazione due stime di calorie necessarie pro-capite al giorno:

- 1) 2785 kcal come media proposta da vari autori (cfr. supra, Puleston 2008, p. 148);
- 2) 2200 kcal come proposto per un maschio adulto da A. Cardarelli (2010, p. 460).

Di questo fabbisogno, prevalentemente il 70% veniva ottenuto dal consumo di cereali, mentre il 30% dal consumo di carne, latte e derivati (Fig. 4.14). Stagionalmente i valori potevano variare a seconda della disponibilità di altri prodotti.

Adulto Maschio	Fabbisogno procapite giornaliero (%)	fabbisogno procapite per anno (Kg)	fabbisogno procapite al giorno (g)
Proteine animali (carne)	20	36,5	100
Carboidrati (Cereali)	70	150	500
Altro (es. latte)	10	300 l	36

Fig. 4.14. Stima delle calorie pro-capite necessarie per un individuo durante l'età del Bronzo.

#### 4.3.2. Finestra di simulazione

L'area di simulazione è stata selezionata all'interno di una regione particolarmente significativa per la densità dei rinvenimenti, per la presenza di ricerche sistematiche che permettono di garantire l'affidabilità del dato e per l'attenzione ricevuta da parte di studiosi ed enti di ricerca. Corrisponde pertanto per abbondanza e soprattutto per qualità dei dati ad una delle migliori finestre di osservazione delle dinamiche insediative che hanno caratterizzato l'età del Bronzo, in parte già analizzata da A. Cardarelli nell'edizione dell'*Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena* (2009). Si tratta inoltre di un'area non isolata ma comparabile con diverse altre situazioni simili, analizzate in passato e pertanto di estrema utilità per il confronto (Di Renzoni 2006, Cattani 2008, Cattani 2010) poste a poche decine di chilometri. All'interno della finestra territoriale sono inclusi siti oggetto di scavi sistematici, con una buona attendibilità stratigrafica e con analisi avviate sui materiali archeologici e biologici, consentendo valutazioni incrociate tra tipologia dei siti, attendibilità cronologica, ricostruzione ambientale.

Il principio di base della simulazione (cfr. *supra*) si riferisce all'estensione della superficie territoriale. Indipendentemente da come possa essere ripartito tra le diverse tipologie di abitato, il territorio sarà sempre un dato metrico misurabile che può essere valutato in termini di superficie utilizzabile e che non può superare di molto il calcolo geometrico ottenuto (superficie geografica piana invece di superficie articolata per alternanza di avvallamenti e dossi).

Attraverso la finestra di simulazione si può realizzare un'analisi microanalitica, in cui è possibile leggere il rapporto tra la comunità di villaggio e il territorio circostante in modo dinamico e storicamente contestualizzato. Si può ad esempio comprendere le modalità di appropriazione dello spazio da parte della comunità e delle sue unità sociali, come si determinarono eventuali configurazioni dell'uso del territorio in rapporto ai cambiamenti economici ricavabili dai dati archeobotanici e archeozoologici. La ricerca si può estendere alla comprensione dei meccanismi di interazione tra più abitati quando questi per prossimità sembrano mostrare evidenti relazioni topologiche (allineamento, prossimità) o identificare rapporti con abitati minori che facevano parte dell'immediato *hinterland* attorno ad un abitato (Cattani 2008, p.216).

La simulazione è stata organizzata con un protocollo dettagliato che si ritiene necessario esplicitare per rispettare la validità scientifica e sperimentale. Ognuno dei valori o dei metodi applicati potrebbe essere modificato testimoniando la consapevolezza che la simulazione non deve portare a risultati univoci quanto indirizzare il ragionamento e prospettare future ricerche volte a definire meglio i parametri o ad individuare nuovi indicatori:

1. Definizione della finestra geografica con limiti geologici e morfologici;
2. Creazione *shp* dei limiti dell'analisi territoriale all'interno della finestra e calcolo della superficie totale;
3. Selezione dei siti all'interno della finestra, ripartizione gerarchica e descrizione;

4. Selezione delle terramare, abitati comparabili per dimensioni e caratteristiche;
5. Creazione dei poligoni di *Thiessen* sul livello delle terramare;
6. Calcolo area per i poligoni di *Thiessen*;
7. Ripartizione in quattro percentuali (coltivo 30%, pascolo 30%, bosco 30%, altro 10%);
8. Agricoltura: calcolo produzione cerealicola con stima 1000 kg (10 q/ha) e 600 Kg (6 q/ha);
9. Allevamento: calcolo numero bovini, caprovini e maiali;
10. Calcolo fabbisogno procapite per anno di cui il 75% proveniente da cereali: 150 kg cereali; 50 kg carne; 300 l latte; eventuali altre proposte;
11. Calcolo del rapporto tra produzione per ciascuna area e numero individui sostenibili;
12. Simulazione abbondanza / carestia;
13. Simulazione dinamiche insediative: disboscamento e apertura nuove aree; consolidamento; disboscamento totale;
14. Simulazioni con dati diversi, da nuovi poligoni di *Thiessen* a diverse percentuali applicate ricostruite sulla base della prosecuzione cronologica.

Ciascuna delle categorie analizzate è suscettibile di correzione con coefficienti o con valori che essendo soggettivi possono richiedere di essere ripensati e riformulati. Ad esempio le analisi dei dati archeozoologici sarebbero da integrare con:

1. Calcolo del numero di bovini nel territorio con 30% destinato a pascolo;
2. Calcolo del numero di caprovini nel territorio con 30% destinato a pascolo;
3. Ripartizione della destinazione d'uso dei bovini (latte, carne, forza lavoro);
4. Produzione della carne sulla percentuale del numero di bovini allevati;
5. Produzione del latte e derivati;
6. Formule di consumo pro-capite e sostenibilità del numero di individui.

#### *Finestra 1: Area Modena SW*

Il territorio della finestra di simulazione corrisponde al area di Modena SW, un territorio già analizzato precedentemente in varie occasioni sia in merito alla ricostruzione geomorfologica e geoarcheologica (Cremaschi 1988; Cardarelli, Cattani 2000), sia per le ricerche archeologiche territoriali con ricognizioni di superficie (Cardarelli 1988, Cardarelli 2009) e scavi sistematici in alcuni siti più significativi (Cardarelli 2004, Cardarelli 2014) (Fig.4.14; Tab.4.1).

Oltre agli abitati maggiori sono numerose le segnalazioni di reperti rinvenuti in superficie, la cui entità dovrebbe essere accertata con indagini puntuali. (Carta Archeologica Comunale Comune di Modena)

	IDSito		Cronologia	Località	Comune	Tipo insediativo	Dimensione (ha)	Dimensione interna
1	MO065		BM	Santa Maria di Mugnano	Modena	Abitato generico	nd	nd
2	MO007		BM2	Stradello Opera Pia	Modena	Terramara	1	0,8

				Bianchi				
3	MO008		BM3	Corlo, Via Bellini	Formigine	Terramara	nd	nd
4	MO010		BM2 BM3	Fondo Colombaia	Modena	Terramara	nd	nd
5	MO022		BM2	Colombaro, Pozza	Formigine	Terramara	0,7	0,5
6	MO032		BM2	Stradello degli Orsi. Baggiovara	Modena	Terramara	1,2	0,8
7	MO041		BM3 BR	Via Viazza di Magreta	Formigine	Terramara	2	2
8	MO047		BM1? BM2 BM3 BR	Cappuccina Casa gatta La Ghiarola	Formigine	Terramara	6	5
9	MO049		BM3	Ca' del Vento	Formigine	Terramara	1,4	1
10	MO053		BM2	Stradello Baggiovara	Modena	Terramara	2,25	1,5
11	MO056		BM1 BM2 BM3 BR	Casinalbo, via Landucci, Chiesa Parrocchiale	Formigine	Terramara	2	1,8
12	MO067		BM2	Tabina	Modena	Terramara	1,1	1
13	MO122		BM1 BM2 BM3 BR	Montale	Castelnuovo Rangone	Terramara	1,2	1

Tab.4.1. Elenco dei siti della finestra di simulazione.

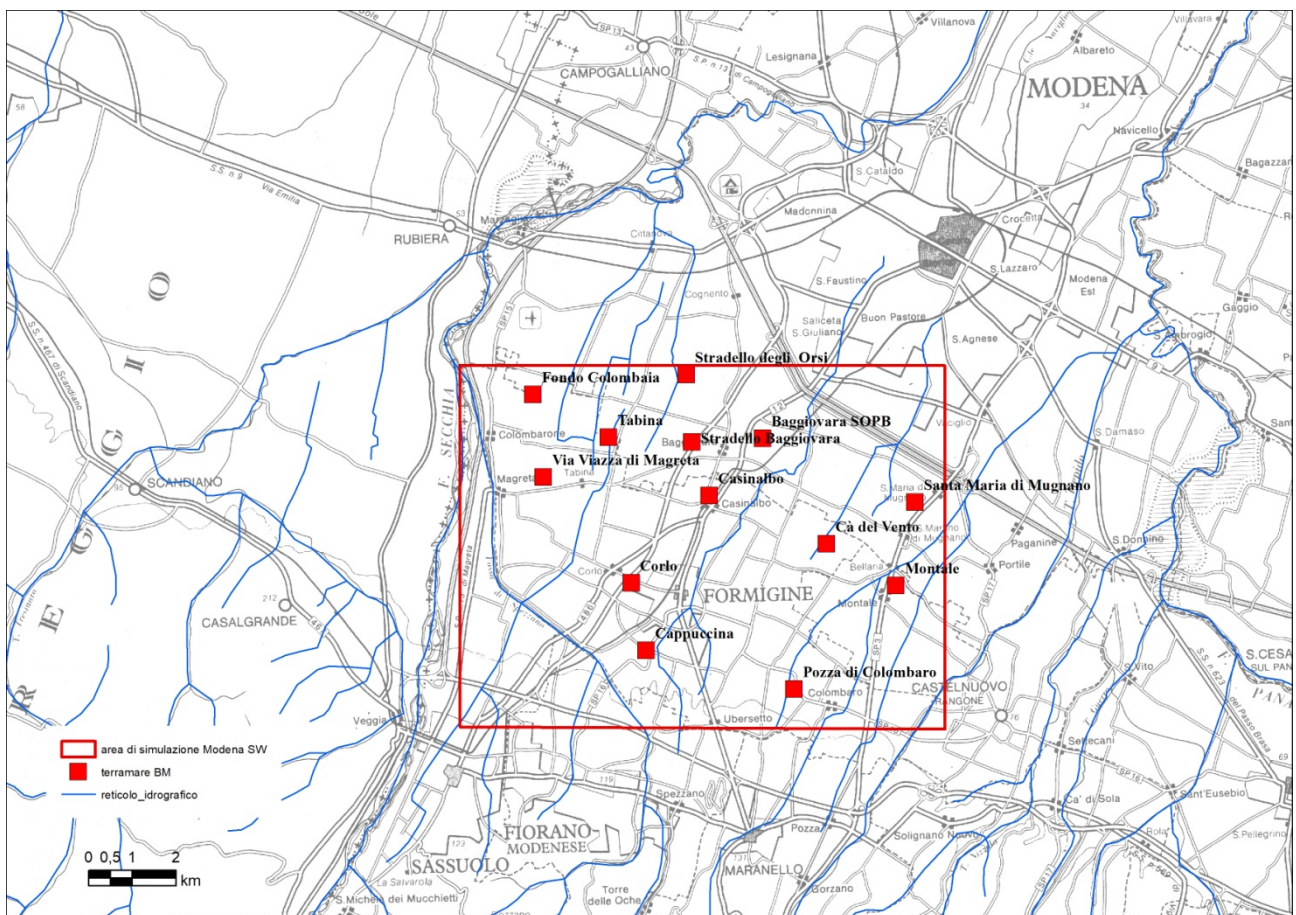


Fig. 4.14. Finestra di analisi e relativi insediamenti nell'area ad Ovest di Modena.

### *Il territorio. Il paesaggio antropico*

Il territorio preso in esame è posto nell'alta Pianura della Provincia di Modena immediatamente ad Est del fiume Secchia. Del paleofiume antico si può ipotizzare il percorso grazie alla configurazione attuale di alveo a canali intrecciati a bassa sinuosità ed alta energia con deposizione grossolana (ghiaie) all'interno dei canali e deposizione fine (argille o limi) nelle aree di intercanale all'interno di una ampia depressione che non può essersi modificato eccessivamente rispetto alla situazione dell'età del Bronzo<sup>16</sup>.

Il limite meridionale è stato scelto arbitrariamente limitandosi alla massima concentrazione di segnalazioni note per evitare di considerare un'area esterna con scarsi dati che avrebbe inficiato le analisi spaziali. Il limite Est, anch'esso arbitrario, non va oltre quello che è stato considerato il territorio pertinente alla terramara di Montale. Infine il limite Nord è indicato dalla progressiva presenza di formazioni sedimentarie alluvionali di epoca più recente (età romana e medievale) che hanno coperto il piano di campagna dell'età del Bronzo rendendo più difficile la possibilità di identificare gli abitati protostorici. La finestra comprende una superficie di 9272 ha e corrisponde da un punto di vista geologico al settore dominato dai processi alluvionali, riferibili ai fiumi e torrenti appenninici, in cui è possibile distinguere due macro ambienti: la piana pedemontana e la piana a copertura alluvionale (AA.VV. 1993). La superficie attuale ha una pendenza generale tra m 100 e 20 m s.l.m., con variazioni morfologiche poco significative imputabili più a interventi antropici recenti che a evidenze di forme fluviali antiche. Si ritiene che la morfologia antica doveva essere alquanto diversa da quella attuale con zone vallive depresse, alternate a dossi fluviali in continua formazione, grazie ai corsi d'acqua attivi, di entità limitata ma capaci di causare forti alluvionamenti nell'area a settentrione (Lugli 2017). Per la scarsa variabilità altimetrica non si è utilizzata la *viewshed analysis* che avrebbe potuto contribuire a stabilire eventuali relazioni più dirette tra alcuni abitati.

La piana a copertura alluvionale si estende a Nord della piana pedemontana e raggiunge a Sud la piana a meandri del fiume Po. La sua crescita è di tipo verticale, dovuta ai processi di tracimazione e rotta fluviale che hanno portato alla deposizione di strati a geometria lenticolare. In epoca precedente alla costruzione degli argini artificiali, la pianura era caratterizzata da canali fluviali che scorrevano su alvei pensili e che spesso erano soggetti a frequenti e ripetute tracimazioni della corrente alluvionale. Le acque, fuoriuscite dagli argini, inondavano i terreni adiacenti depositando i materiali più grossolani nelle vicinanze dell'alveo, mentre più lontano decantavano i sedimenti più fini. Così facendo, l'acqua defluiva verso le aree più depresse, le quali, in conseguenza ad eccezionali allagamenti, venivano colmate dando origine ad un nuovo percorso fluviale. Attraverso questi processi la pianura, non solo cresceva verticalmente, ma anche orizzontalmente, in quanto la continua sovrapposizione di diversi alvei provocava frequenti modificazioni (AA.VV. 1980).

Il territorio più a monte, parte della piana pedemontana, si sviluppa lungo il margine appenninico ed è formata dalla coalescenza di conoidi fluviali e di terrazzi alluvionali intravallivi, si raccorda alla piana a copertura alluvionale con un passaggio graduale e per eteropia. L'ambiente deposizionale è quello a canali intrecciati.

L'ampia disponibilità idrica e il discreto drenaggio hanno da sempre caratterizzato quest'area come una di quelle con maggiore redditività e pertanto con maggiore densità demografica. Nell'età del Bronzo era densamente abitata con 13 abitati con dimensioni di ca. 1 ettaro e con oltre 20 attestazioni minori non ben determinabili in termini di superficie e di caratteristiche

---

<sup>16</sup> Si ritiene probabile che il percorso durante il Sub-boreale fosse di poco più spostato verso est. Le recenti divagazioni hanno portato ad erodere la sponda occidentale e solo marginalmente quella orientale.

strutturali. La ricca documentazione è stata acquisita dal PSC di Formigine (Fig. 4.15) e dal PSC del Comune di Modena (Fig. 4.16).

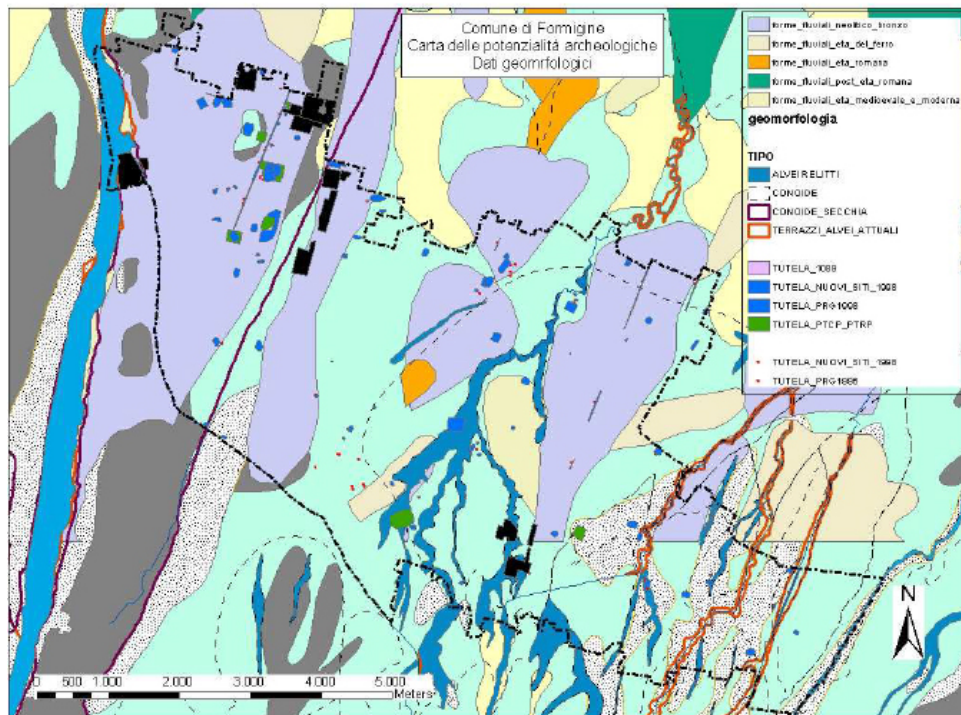


Fig.4.15. Quadro conoscitivo sistema territoriale e sistema della pianificazione . Elaborato C.2.4. Carta delle potenzialità archeologiche del Comune di Formigine.<sup>17</sup>

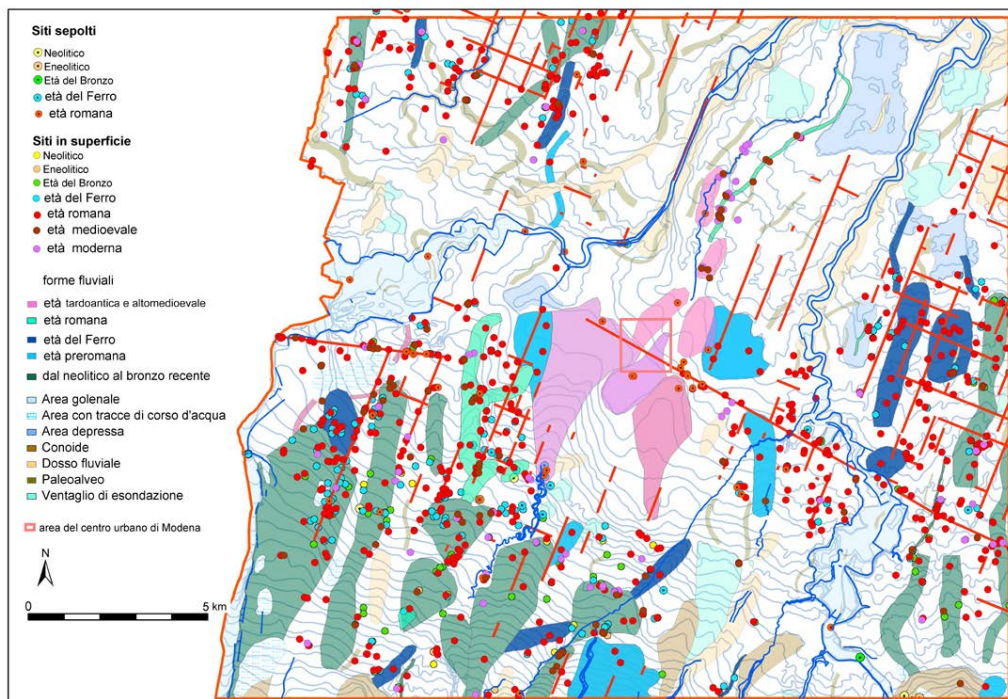


Fig. 4.16. Carta geoarcheologica dell'area di Modena e comuni (parziale) adiacenti.<sup>18</sup>

<sup>17</sup> Scaricabile dal sito: [albo.comune.formigine.mo.it/documents/14532584/19932872/QC\\_C2.4.REL++Relazione+illustrativa+delle+potenzialità%20archeologiche.pdf](http://albo.comune.formigine.mo.it/documents/14532584/19932872/QC_C2.4.REL++Relazione+illustrativa+delle+potenzialità%20archeologiche.pdf)

<sup>18</sup> Scaricabile dal sito: Web: <http://www.cittasostenibile.it/Atlante/metadati/archo5.pdf>

### *Suitability dei suoli*

Nella finestra presa in esame per la simulazione sono state individuate diverse categorie di suoli che potrebbero influire sui risultati della resa produttiva. La descrizione dei suoli della pianura modenese (AA.VV. 1993) permette di stabilire che tutte le categorie che rientrano nell'area sono di buona qualità e non hanno limitazioni d'uso, soprattutto per i seminativi. Nonostante il rilevamento dei suoli sia riferito alla superficie attuale, si ritiene che possa applicarsi anche ai suoli dell'età del Bronzo, spesso in continuità stratigrafica con gli orizzonti moderni (Fig. 4.17).

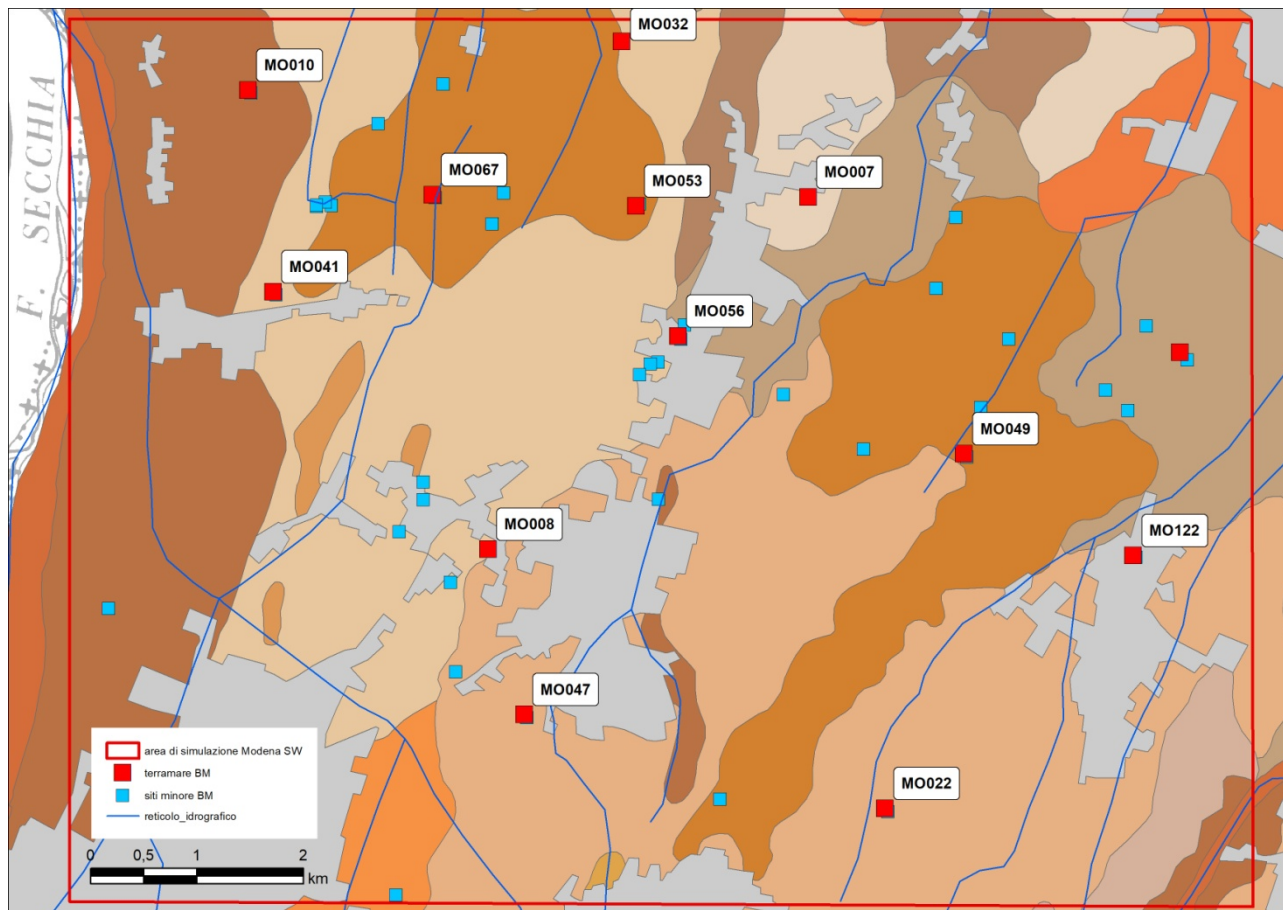


Fig.4.17. Sovrapposizione della Carta pedologica della Provincia di Modena con classi di suoli individuati nella finestra di simulazione (fonte dati AA.VV. 1993)

### *Descrizione dei siti*

Viene qui presentata una breve e sintetica descrizione dei siti, corredata dall'interpretazione ai fini della ricostruzione del popolamento. Per un più puntuale approfondimento dei rinvenimenti si rimanda alla relativa bibliografia.

#### **MO065. Santa Maria di Mugnano. BM. Abitato generico.**

Nell'area tra Santa Maria di Mugnano e San Martino di Mugnano sono segnalati vari punti di affioramento di frr. di ceramica di impasto. Dalla raccolta di superficie sono stati individuati diversi attribuibili databili all'età del Bronzo Media (Mussati 1988, p.173), che nonostante il carattere effimero del rinvenimento fanno ipotizzare la presenza di un abitato più consistente. Nella simulazione si è proposto di identificare in quest'area, priva per ora di una vera e propria terramara, un abitato analogo agli altri utilizzati per l'analisi spaziale (Comune di Modena, Carta

Archeologica Comunale. Schedatura dei siti rilevati, Vol. 1d3. Schede MOT741, MOT742, MOT790, MOT771).

**MO007. Stradello Opera Pia Bianchi. Baggiovara. BM2. Terramara.**

La terramara di Baggiovara - Opera Pia Bianchi (ca. 1 ha di estensione), individuata nel 1996 (Cattani, Labate 1997), è stata oggetto di scavo archeologico preventivo nel corso dei lavori per la viabilità dell'ospedale di Baggiovara (2005-2013). Lo scavo ha evidenziato la presenza di un fossato di ca. 12 m di larghezza e un'articolata stratigrafia all'interno dell'abitato suddivisibile in 3 fasi strutturali collocabile cronologicamente entro il pieno BM1 e l'inizio del BM2 (Cardarelli 2013, p.219).

**MO008. Corlo. Via Bellini. BM2. Terramara.**

Dalla raccolta di superficie in un'area di circa 1000 m<sup>2</sup>, con una frequenza nella dispersione del materiale sul terreno (in media uno ogni 65 m<sup>2</sup>) si è ipotizzato la presenza di un insediamento minore o comunque di tracce di frequentazione riferibili all'età del Bronzo (Cardarelli, Malnati 2009b, p.258. Scheda G. Pellacani).

**MO010. Fondo Colombaia. BM2-BM3. Terramara.**

Raccolte di superficie e analisi aerofotografiche hanno permesso di individuare una terramara a pianta quadrangolare con frammenti ceramici databili all'età del Bronzo (Comune di Modena. Carta Archeologica Comunale. Schedatura dei siti rilevati, Vol. 1d3, scheda MOT948).

**MO022. Colombaro, Pozza. BM2. Terramara.**

Il sito di Colombaro è stato oggetto di raccolte di superficie, prospezioni geomagnetiche e analisi aerofotografiche che hanno permesso di identificare le tracce di una terramara di forma triangolare. Di colore scuro sono le tracce interpretate come il probabile fossato esterno alla terramara e come percorsi sinuosi riferibili a paleovalle che delimitano l'area dell'abitato. La traccia di una zona più chiara parallela al perimetro del fossato ha fatto ipotizzare la presenza di un argine. In planimetria il fossato ha la forma di un triangolo di circa 120 m e una base di 90 m, coprendo una superficie appena superiore al mezzo ettaro e costituendo la più piccola terramara con argine e fossato. Il materiale rinvenuto in superficie ha permesso di datare il sito ad una unica fase di vita collocabile nel BM2 (Cardarelli, Malnati 2009b, p.256. Scheda G. Pellacani).

**MO032. Stradello degli Orsi. Baggiovara. BM1?- BM2. Terramara.**

L'abitato è stato individuato grazie alla raccolta di superficie di materiale datato all'età del Bronzo Medio all'interno di un'area di ca. 5000 mq. All'interno di quest'area tuttavia non sono state individuate tracce di strutture riconoscibili (Cattani, Mussati 1988, p.165).

**MO041. Via Viazza di Magreta. BM3-BR. Terramara.**

L'abitato dell'età del Bronzo è stato individuato nel 1985 da Remy Mussati, in seguito all'affioramento di materiali archeologici dopo lavori di aratura. Il sito si estende su una superficie



quadrangolare di circa 100 x 50 m (per un totale di 0,5 ha), all'interno di quest'area caratterizzata da terreno antropizzato è stato possibile distinguere quattro diverse zone di concentrazione di materiali archeologici, dove i frammenti ceramici affiorano assieme a concotto, resti faunistici e carboni. Dallo studio del materiale raccolto il sito è stato datato dal Bronzo Medio avanzato fino al BR (Cardarelli, Malnati 2009b, p. 259. Scheda G. Pellacani). Ai fini della simulazione il sito è stato esteso cronologicamente al BM2 per la probabilità che i lavori agricoli non abbiano raggiunto i livelli basali.

**MO047. Cappuccina. Casa gatta La Ghiarola. BM1?-BM2-BM3-BR. Terramara.**

La terramara di Cappuccina segnalata già nell'800, è stata interessata da uno studio più approfondito a cura del Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena, in cui attraverso l'analisi delle fotografie aeree, l'esecuzione di carotaggi e di un microrilievo delle altimetrie di superficie, è stato possibile ricavare dati sull'estensione dell'insediamento e sullo stato di conservazione del deposito archeologico. Il microrilievo ha evidenziato la presenza di un dosso naturale su cui è sorta la terramara forse alla confluenza di due corsi d'acqua. L'insediamento doveva avere un'estensione di circa 6 ha compreso l'argine, quindi uno spazio interno riservato alle abitazioni di poco superiore ai 4 ha; il fossato doveva avere una larghezza di almeno 20 m (profondo nel punto più conservato di circa 2 m), mentre l'argine ipoteticamente potrebbe raggiungere una larghezza di 30 m. (Cardarelli, Malnati 2009b, p.243. Scheda A. Cardarelli, M. Cattani, R. Gabusi, D. Labate, G. Pellacani).

**MO049. Ca' del Vento. Casinalbo. BM3. Terramara.**

Dalla raccolta di superficie e lo studio attraverso immagine satellitare si è individuata una stessa area caratterizzata da terreno e vegetazione di colore scuro, circondata da una fascia di colore più chiaro che sembra descrivere un perimetro quadrangolare ad angoli molto smussati, delle dimensioni presumibili di circa 120 x 120 m. Si è interpretata la struttura perimetrale come un possibile argine, mentre l'area oscura indicherebbe la zona antropizzata corrispondente all'interno dell'insediamento (Cardarelli, Malnati 2009b, p.255. Scheda G. Pellacani).

**MO053. Stradello Baggiovara. BM2. Terramara.**

Dalla raccolta di superficie in un area di ca. 22500 mq si è identificata un area insediativa di forma approssimativamente quadrangolare recinta da un probabile fossato riconoscibile per ca. 110 m. All'interno il terreno antropico indizia l'esistenza di un abitato da cui restano innumerevoli frammenti della cultura materiale. Dallo studio della ceramica è stato possibile datare l'inizio della vita dell'abitato alla seconda fase del Bronzo Medio con un abbandono del villaggio non oltre la fase centrale del BM (Cattani, Mussati 1988, pp.165-173).

**MO056. Casinalbo, via Landucci, Chiesa Parrocchiale. BM1-BM2-BM3-BR. Terramara.**

Dalla documentazione dell'800 (Gastaldi e Crespellani), periodo in cui il sito fu sfruttato come cava di terriccio, emerge che la terramara *“si stendeva su una superficie di 2 ha, aveva forma rettangolare di circa 200 m di lato e una fossa larghissima la girava attorno, all'interno l'area occupata della marna”*. Gli schizzi quotati fatti dal Crespellani hanno permesso di desumere che il fossato (nel lato sud-est) doveva essere profondo 3,5 m e largo circa 15m, con un argine (nella

parte conservata) alto 2,5 m. Nell'area interna doveva essersi sviluppato il villaggio da cui si sono conservati una grande quantità di materiale (ceramica, bronzo, pietra, osso e corno). Dallo studio del materiale (purtroppo senza collegamento stratigrafico) la vita della terramara si può collocare tra il BM2 e il BR2 in cui è avvenuto l'abbandono definitivo dell'abitato (Cardarelli, Malnati 2009b, pp.246-253. Scheda G. Pellacani).

#### **MO067. Tabina. BM2. Terramara.**

Gli scavi archeologici diretti da Andrea Cardarelli hanno permesso di attribuire il sito alla fase del BM2. La terramara misurava circa 1 ha ed era dotata di un fossato di circa 6 m di larghezza, profondo circa 1-1,5 m e un argine, di cui sono state rintracciate le tracce del crollo all'interno dei riempimenti del fossato, largo fra 7 e 10 m. L'abbandono della terramara di Tabina nel corso del BM2, coincide con un fenomeno più ampio di riorganizzazione del territorio terramaricolo noto, in tutta l'area dell'alta pianura modenese (Cardarelli, Malnati 2009b, p. 258. Scheda A. Cardarelli).

#### **MO122. Montale. BM1-BM2-BM3-BR. Terramara.**

Lo scavo archeologico condotto dal Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena in accordo con la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna ha messo in luce una stratigrafia complessa, composta da 11 fasi "strutturali", suddivise al loro interno in più sottofasi, databili tra l'inizio del BM2 e il BR1. Inoltre ha permesso di individuare eccezionali dati sulle abitazioni delle terramare e sulle strutture produttive esistenti all'interno del villaggio, restituendo una grande quantità di oggetti in ceramica, bronzo, corno, osso e legno. Il villaggio aveva una dimensione di circa 11000 m<sup>2</sup>, con un terrapieno con una larghezza di al meno 10 m ed un'altezza conservata nell'ottocento di 3,4 m, il fossato una ampiezza compresa fra 35 e 40 m ed una profondità accertata non inferiore a 3 m (Cattani, Labate 1997; Cardarelli, Malnati 2009b, p.5. Scheda A. Cardarelli).

#### ***4.3.3. Simulazione di gestione del territorio durante il Bronzo Medio (Finestra 1)***

Il territorio preso in esame tra il fiume Secchia e il Panaro, comprende una superficie di 9272 ha. Dalle ricerche effettuate l'area si presenta densamente abitata durante la fase del Bronzo Medio. Caratterizzata dalla presenza di 9 abitati con dimensioni tra il 0,5 e i 2 ettari (MO007; MO022; MO041; MO049; MO053; MO056; MO059; MO067; MO122), una terramara di oltre 6 ettari (MO047) e 4 attestazioni di minore entità (MO065; MO008; MO010; MO032) non ben determinabili in termini di superficie e di caratteristiche strutturali, ma che possono indiziare la presenza di un abitato.

Gli insediamenti occupano capillarmente il territorio (Fig. 4.18) con una distanza media tra loro di circa 2,3 km. Nella simulazione si prenderanno in considerazione gli abitati equivalenti come dimensioni, tralasciando alcuni rinvenimenti di cui i dati sono eccessivamente scarsi come ad esempio il sito di Cava Ca' Rossa (MO059), mentre sarà preso in considerazione il sito (minore) di Santa Maria di Mugnano (MO065) dal momento si colloca in un'area apparentemente priva di rinvenimenti consistenti di abitato e che fa supporre l'esistenza di un insediamento al pari degli altri considerati.

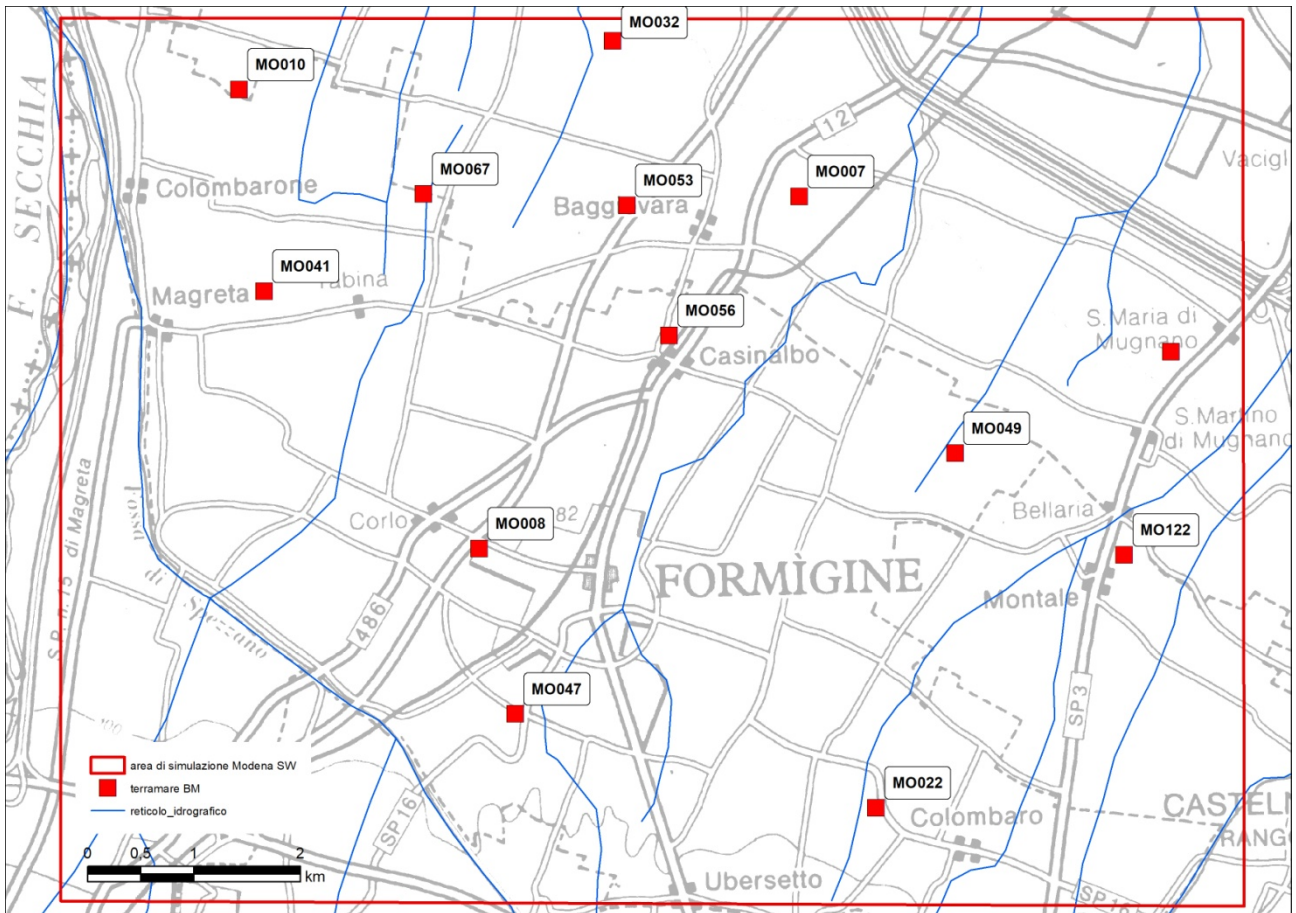


Fig.4.18. Il quadro delle terramare nell'area tra il fiume Secchia e il Panaro durante il BM.

Attraverso la suddivisione del territorio con il metodo dei poligoni di *Thiessen* (Fig. 4.19) è possibile stabilire i territori di pertinenza ad ogni abitato (Fig. 4.20; ha). Successivamente suddividere il territorio di pertinenza nelle diverse destinazioni d'uso: coltivo (30%), pascolo (30%), bosco (30%) e altro (10%).

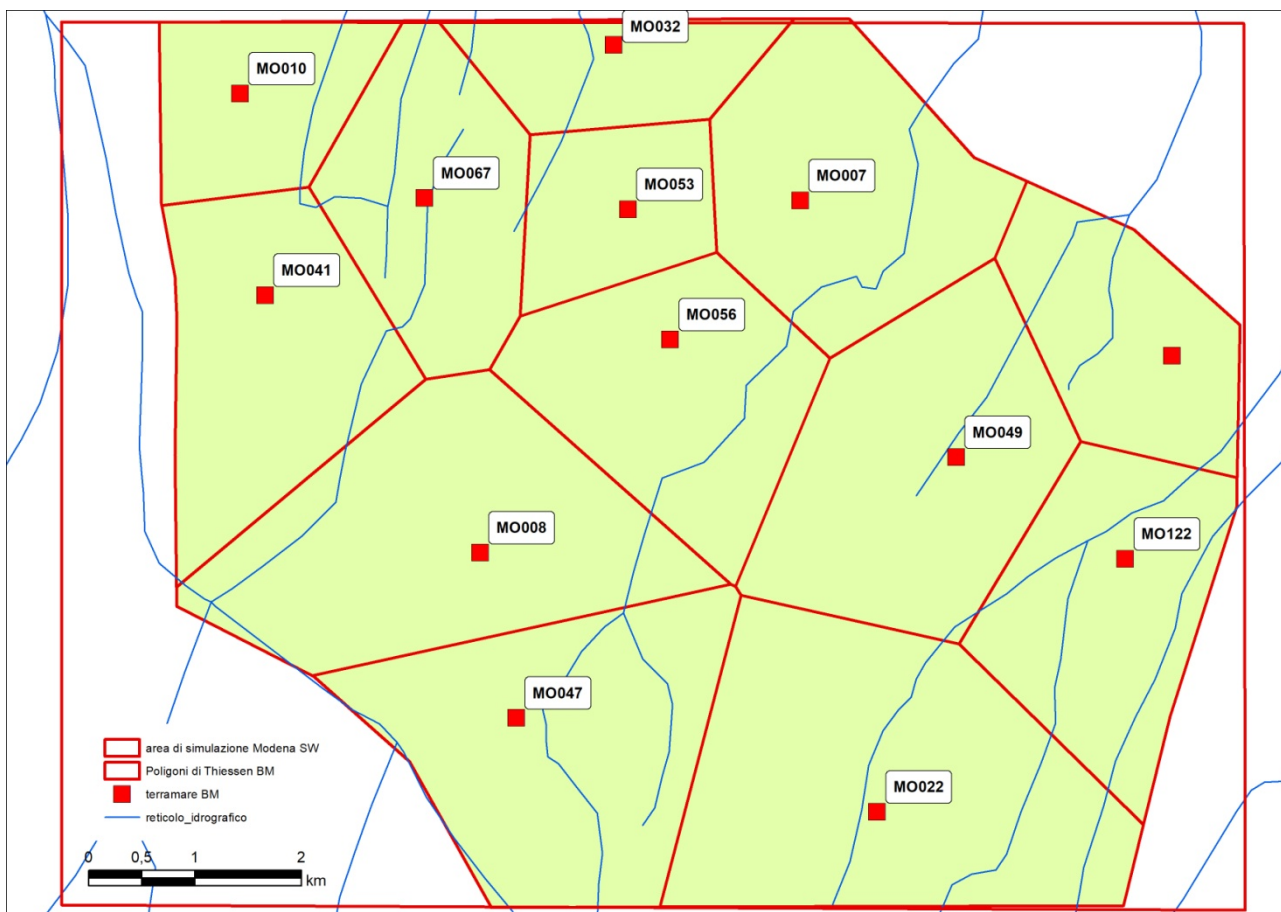


Fig. 4. 19. Area di pertinenza ad ogni abitato durante il BM, calcolata attraverso i poligoni di *Thiessen*.

IDSito	ha	ha COLTIVO (30%)	ha PASCOLO 30%	ha BOSCO 30%	ha ALTRO 10%
MO008	808,62	242,59	242,59	242,59	80,86
MO049	699,29	209,79	209,79	209,79	69,93
MO007	592,76	177,83	177,83	177,83	59,28
MO067	460,97	138,29	138,29	138,29	46,10
MO056	545,05	163,52	163,52	163,52	54,51
MO047	728,92	218,68	218,68	218,68	72,89
MO122	522,20	156,66	156,66	156,66	52,22
MO065	396,05	118,82	118,82	118,82	39,61
MO022	939,85	281,96	281,96	281,96	93,99
MO032	255,31	76,59	76,59	76,59	25,53
MO053	261,34	78,40	78,40	78,40	26,13
MO010	299,15	89,74	89,74	89,74	29,91
MO041	552,30	165,69	165,69	165,69	55,23

Tab. 4.2. Superficie in m<sup>2</sup> degli abitati di BM2, calcolata con il metodo dei poligoni di *Thiessen*, ripartita nelle quattro categorie: coltivo, pascolo, bosco e altro.

Il risultato indica un'ampia disponibilità di terreno agricolo (ha COLTIVO (30%) per ogni abitato. Sulla base di questo territorio è stato calcolata la produttività cerealicola, dividendo gli ettari corrispondenti con la resa stimata in quintali (resa in q), diminuita di 1/6 + 1/12 per l'accantonamento della semente per l'anno successivo e per eventuali emergenze (q). Il risultato corrisponde alla disponibilità dei cereali ai fini dell'alimentazione che può essere trasformata in farina per produrre pane o altre forme di cibo. Quest'ultima suddivisa per il consumo procapite di 1,72 q all'anno da come risultato il numero di individui che potevano essere alimentati per ciascun territorio (Tab.4.2). Nella tabella sono presentate tre stime di produttività con resa di 10q, 6q e 4 q per ha (Tab.4.3).

IDSito	resa a 10 q per ha			resa a 6 q per ha			resa a 4 q per ha		
	resa in q	q	individui	resa in q	q	individui	resa in q	q	individui
MO008	2425,87	1819,40	1057,79	1455,52	1091,64	634,67	970,35	727,76	423,12
MO049	2097,87	1573,40	914,77	1258,72	944,04	548,86	839,15	629,36	365,91
MO007	1778,27	1333,70	775,41	1066,96	800,22	465,24	711,31	533,48	310,16
MO067	1382,92	1037,19	603,02	829,75	622,31	361,81	553,17	414,88	241,21
MO056	1635,15	1226,36	713,00	981,09	735,82	427,80	654,06	490,55	285,20
MO047	2186,77	1640,08	953,53	1312,06	984,05	572,12	874,71	656,03	381,41
MO122	1566,59	1174,95	683,11	939,96	704,97	409,86	626,64	469,98	273,24
MO065	1188,16	891,12	518,09	712,89	534,67	310,86	475,26	356,45	207,24
MO022	2819,56	2114,67	1229,46	1691,74	1268,80	737,68	1127,82	845,87	491,78
MO032	765,93	574,45	333,98	459,56	344,67	200,39	306,37	229,78	133,59
MO053	784,01	588,01	341,86	470,40	352,80	205,12	313,60	235,20	136,75
MO010	897,45	673,09	391,33	538,47	403,85	234,80	358,98	269,23	156,53
MO041	1656,89	1242,67	722,48	994,14	745,60	433,49	662,76	497,07	288,99

Tab.4.3. Ipotesi di produttività dei cereali basato sulla percentuale del 30% del territorio destinato alla coltivazione e calcolo degli individui che teoricamente potevano sostentarsi sulla produzione cerealicola.

Un passo successivo prevede il calcolo dello sfruttamento della risorsa animale ed in particolare dei capi di bestiame che poteva sostenere il territorio, ripartendolo in 20% l'area destinata ai bovini, mentre il restante 10% dedicata ai caprovini. Per i maiali non è stato possibile avanzare ipotesi di calcolo in quanto erano probabilmente allevati allo stato brado con una alimentazione basata sui prodotti del sottobosco e sulle ghiande, a cui molto probabilmente si dovevano aggiungere gli avanzi di cibo provenienti dal villaggio.

Il territorio necessario per i bovini (Tab.4.4) è stato calcolato in base al fabbisogno alimentare dei bovini, tenendo in considerazione che un bovino dell'età del Bronzo poteva avere un consumo di erba nei mesi di pascolo è di ca. 50-70 kg., mentre in inverno potrebbero essere sufficienti ca. 10-15 kg (erba secca) e che la crescita di un pascolo di buona qualità nei mesi primaverili e di inizio estate sono attorno a 200-300 q/ha all'anno, da cui abbiamo calcolato che la quantità di erba necessaria per un bovino si può ricavare da una superficie di pascolo di ca. 0,5-1 ha. Usando questo valore medio (1 ha necessario per capo di bestiame) otteniamo il numero massimo di animale che poteva sostenere il territorio (allev. bovini 20%). E' possibile confrontare il risultato calcolando la produzione di fieno che si poteva ottenere dell'area relativa al pascolo (30%) e

suddividerla per il consumo medio degli animali (considerano una media di 6 mesi di pascolo e 6 mesi di fienagione). Il dato ottenuto (leggermente a rialzo) non è troppo diverso (Fieno per consumo per 6 mesi di 0,3 q al giorno).

IDSito	PASCOLO 30%	ha per allev. bovini 20%	ha per allev. ovicapri 10%	N° di bovini	N° di ovicapri calcolato a 10 per ha	N° di ovicapri calcolato a 1/5 dei bovini	produttività fieno (q) 40perha	fieno per consumo per 6 mesi di 0,3 q al giorno
MO008	242,59	162	81	162	809	404	9703	173
MO049	209,79	140	70	140	699	350	8391	150
MO007	177,83	119	59	119	593	296	7113	127
MO067	138,29	92	46	92	461	230	5532	99
MO056	163,52	109	55	109	545	273	6541	117
MO047	218,68	146	73	146	729	364	8747	156
MO122	156,66	104	52	104	522	261	6266	112
MO065	118,82	79	40	79	396	198	4753	85
MO022	281,96	188	94	188	940	470	11278	201
MO032	76,59	51	26	51	255	128	3064	55
MO053	78,40	52	26	52	261	131	3136	56
MO010	89,74	60	30	60	299	150	3590	64
MO041	165,69	110	55	110	552	276	6628	118

Tab. 4.4. Lo sfruttamento della risorsa animale: Calcolo del numero di bovini e dei caprovini nel territorio con 30% destinato a pascolo durante il BM.

Nel caso dei caprovini il fabbisogno giornaliero è di ca. 5 Kg di erba secca, ricavata dall'area a disposizione (calcolata in 10% del area adibita al pascolo) si ottiene il numero massimo di capi che ogni territorio poteva sostenere (N° di caprovini).

Il risultato che otteniamo è che il territorio (anche nel caso degli abitati più piccoli) era capace di garantire un allevamento cospicuo di bovini e caprovini a cui dobbiamo aggiungere l'allevamento dei maiali. la disponibilità di proteine animale era probabilmente garantita in situazioni normali dal territorio circostante. Nel caso di abitati di maggiore dimensione e con un territorio a disposizione più ampio era possibile avere un maggior numero di animali, indicando un accumulo di ricchezza in termini di disponibilità economica.

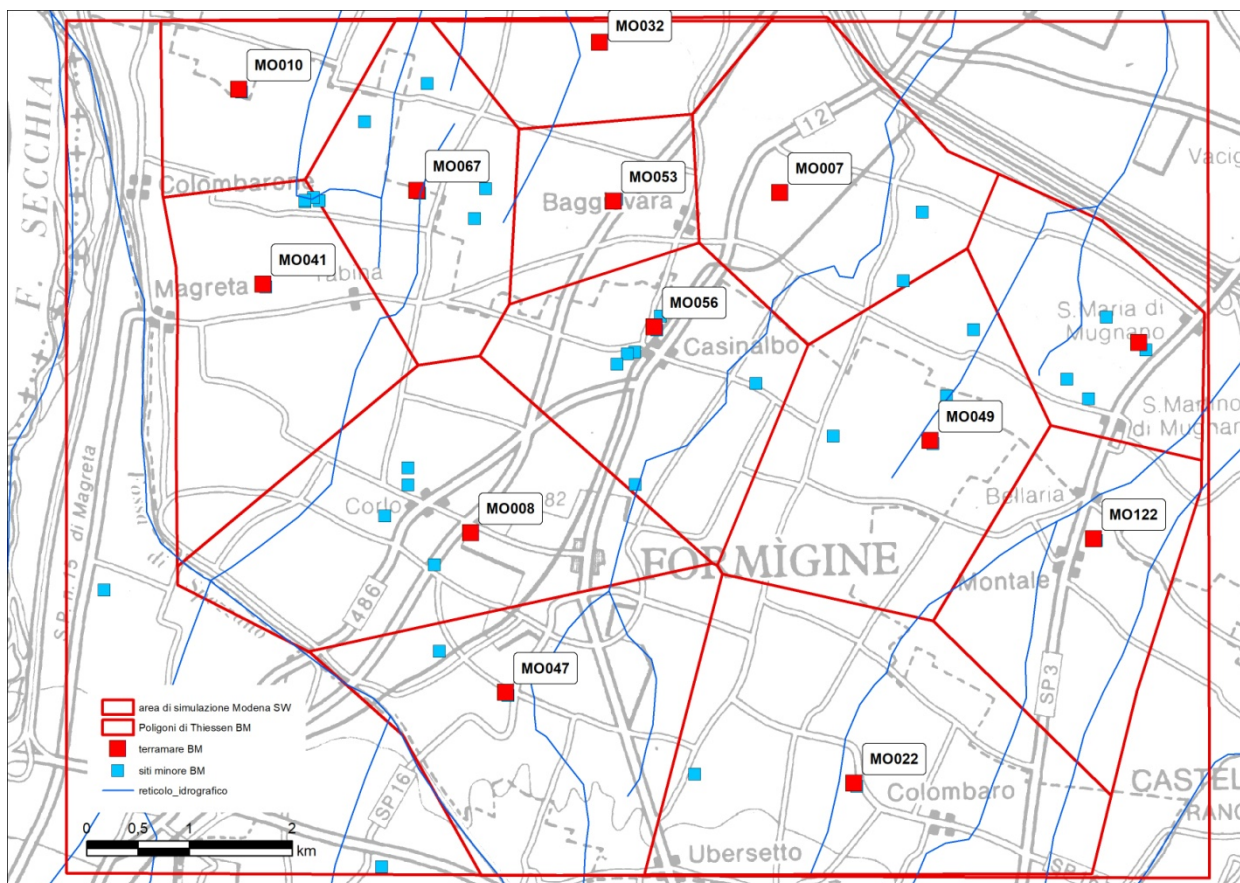


Fig. 4.20. Abitati del BM con area di pertinenza calcolata attraverso i poligoni di Thiessen e localizzazione delle segnalazioni minori databili all'età del Bronzo.

#### 4.3.4. Simulazione di gestione del territorio durante il Bronzo Recente (Finestra 1)

Durante la fase del Bronzo Recente (Fig. 4.21) il numero degli insediamenti diminuisce notevolmente e si riconoscono solo 4 terramare (MO041; MO047; MO056; MO122). I siti tuttavia assumono dimensioni notevolmente superiori rispetto alla fase precedente. L'analisi dei poligoni di Thiessen identifica ampie estensioni di territorio circostante a disposizione (Fig. 4.22). Le tabelle di valutazione della produzione agricola e di mantenimento degli animali domestici ipotizzano grandi quantità di cereali ed un numero molto elevato di bovini e caprovini.

IDSito	Cronologia	Località	Comune	Tipologia insediativa	Dimensione
MO041	BM3 BR	Via Viazza di Magreta	Formigine	Area insediativa	Terramara
MO047	BM1? BM2 BM3 BR	Cappuccina Casa gatta La Ghiarola	Formigine	Area insediativa	Terramara
MO056	BM1 BM2 BM3 BR	Casinalbo, via Landucci, Chiesa Parrocchiale	Formigine	Area insediativa	Terramara
MO122	BM1 BM2 BM3 BR	Montale	Castelnuovo Rangone	Area insediativa	Terramara

Tab. 4.5. Elenco dei siti attivi durante il BR nella finestra di simulazione.

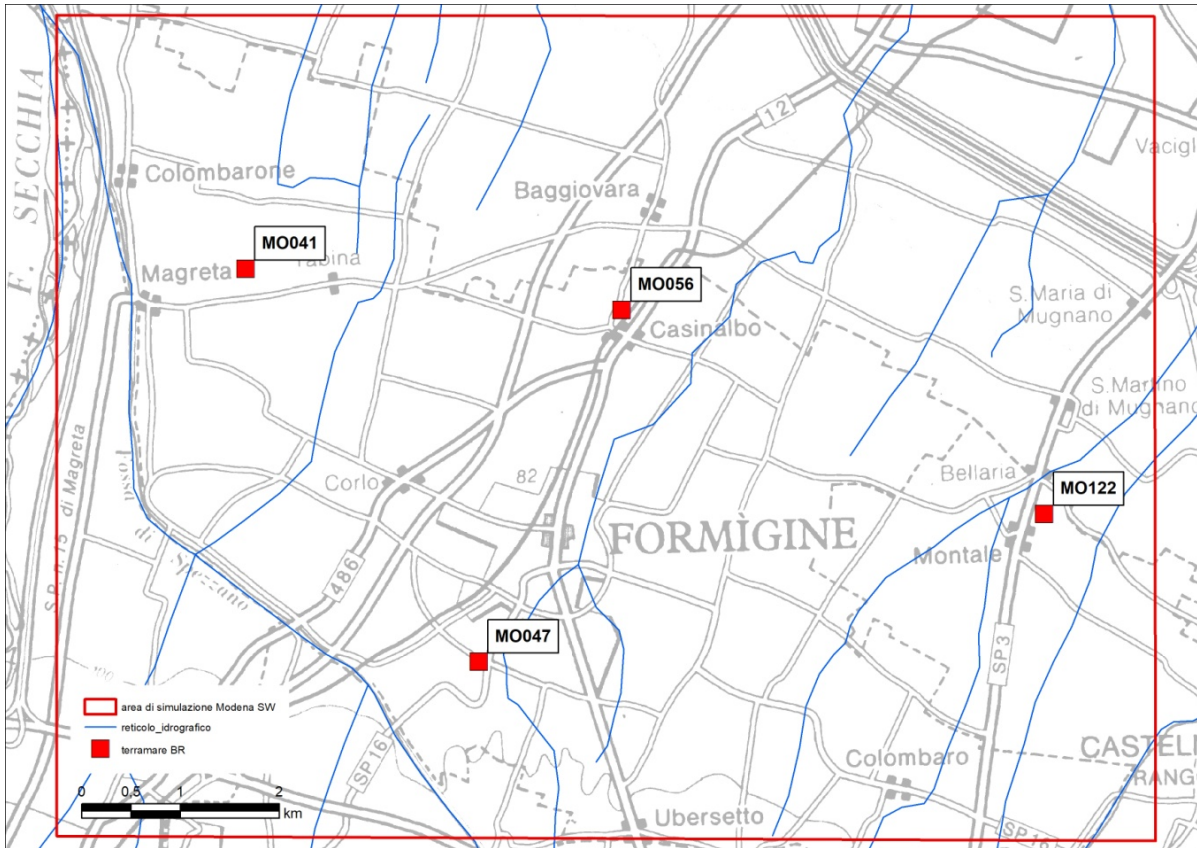


Fig.4.21. Il quadro delle terramare nell'area tra il fiume Secchia e il Panaro durante il BR.

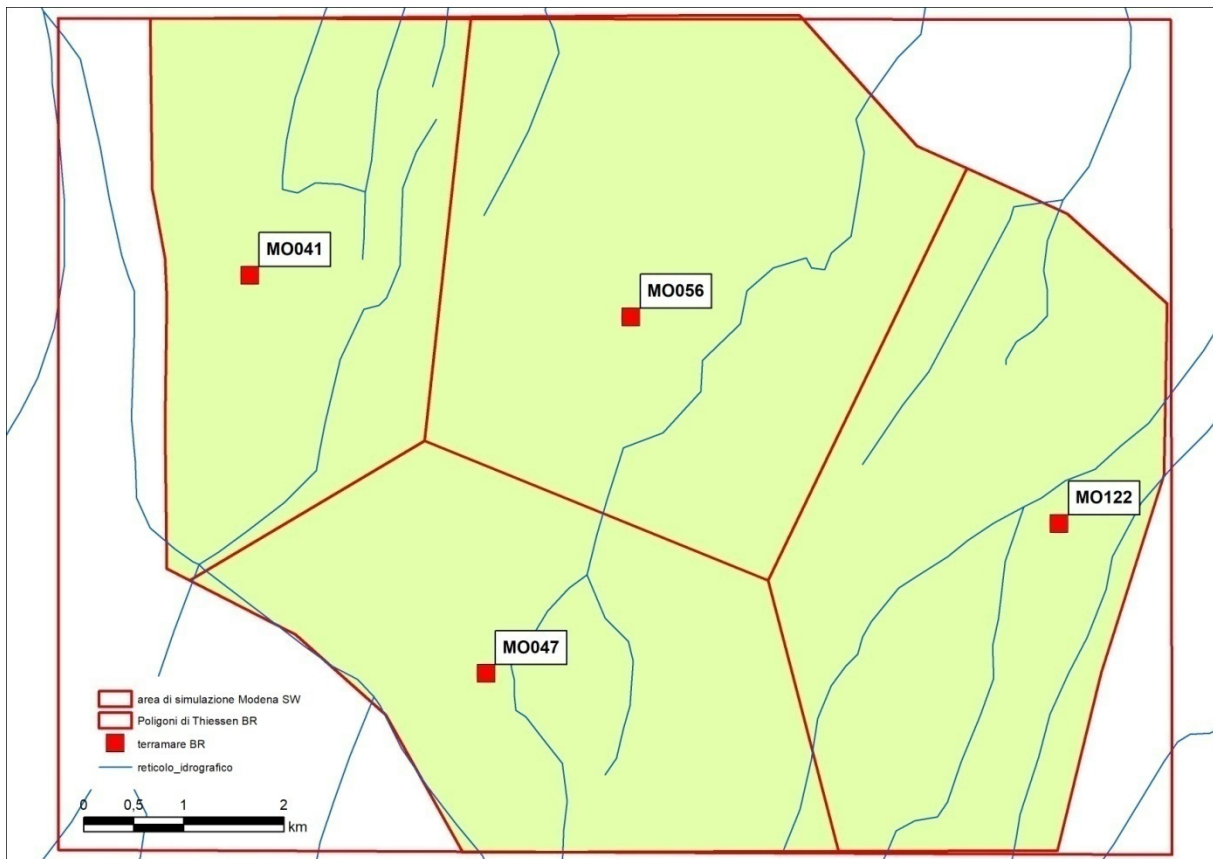


Fig. 4.22. Area di pertinenza ad ogni abitato durante il BR, calcolata attraverso i poligoni di Thiessen.



IDSito	ha	ha COLTIVO (30%)	ha PASCOLO 30%	ha BOSCO 30%	ha ALTRO 10%
MO041	1419,24	425,77	425,77	425,77	141,92
MO047	1597,35	479,20	479,20	479,20	159,73
MO056	2166,53	649,96	649,96	649,96	216,65
MO122	1878,69	563,61	563,61	563,61	187,87

Tab. 4.6. Superficie in m<sup>2</sup> degli abitati di BR, calcolata con il metodo dei poligoni di *Thiessen*, ripartita nelle quattro categorie: coltivo, pascolo, bosco e altro.

IDSito	resa a 10 q per ha			resa a 6 q per ha			resa a 4 q per ha		
	resa in q	q	individui	resa in q	q	individui	resa in q	q	individui
MO041	4257,71	3193,29	1856,56	2554,63	1915,97	1113,94	1703,09	1277,31	742,62
MO047	4792,04	3594,03	2089,55	2875,23	2156,42	1253,73	1916,82	1437,61	835,82
MO056	6499,60	4874,70	2834,13	3899,76	2924,82	1700,48	2599,84	1949,88	1133,65
MO122	5636,08	4227,06	2457,59	3381,65	2536,24	1474,56	2254,43	1690,82	983,04

Tab.4.7. Calcolo della produttività dei cereali basato sulla percentuale del 30% del territorio

IDSito	PASCOLO 30%	ha per allev. bovini 20%	ha per allev. ovicapri 10%	N° di bovini	N° di ovicapri calcolato a 10 per ha	N° di ovicapri calcolato a 1/5 dei bovini	produttività fieno (q) 40perha	fieno per consumo per 6 mesi di 0,3 q al giorno
MO041	425,77	284	142	284	1419	710	17028	304
MO047	479,20	319	160	319	1597	799	19164	342
MO056	649,96	433	217	433	2167	1084	26004	464
MO122	563,61	376	188	376	1879	940	22548	402

Fig.4.8. Lo sfruttamento della risorsa animale: Calcolo del numero di bovini e dei caprovini nel territorio con 30% destinato a pascolo durante il BR.

La stima di individui calcolata sulla produzione agricola con la resa minima di 4 q/ha della produzione cerealicola va da un minimo di 700 ad un massimo di 1100 individui (Tab.4.6).

Si ritiene di dover riconsiderare le procedure di calcolo ipotizzando maggiori difficoltà di accesso e di controllo delle risorse, soprattutto in funzione della maggiore distanza delle aree periferiche che si sono notevolmente ampliate rispetto alla fase precedente, da 2,3 a 3,6 km (Tab.4.7). Una differenza che apparentemente come distanza lineare non sembrerebbe apportare conseguenze significative, equivalenti a max 1 h di cammino, ma che vista in termini di superficie potrebbe richiedere centri minori di raccolta o di controllo. L'analisi suggerisce pertanto di dover prendere in considerazione i siti minori, noti ad oggi da segnalazioni di reperti in superficie, con scavi e accertamenti mirati a definirne consistenza e cronologia, che se ad una verifica, corrispondesse alla fase avanzata di BM3 e BR indurrebbe a suggerire dinamiche di gestione delle risorse

organizzate su punti intermedi. Forse non a caso la posizione delle segnalazioni note si colloca frequentemente nelle aree intermedie o nella fascia più lontana rispetto alla terramara (Fig. 4.23).

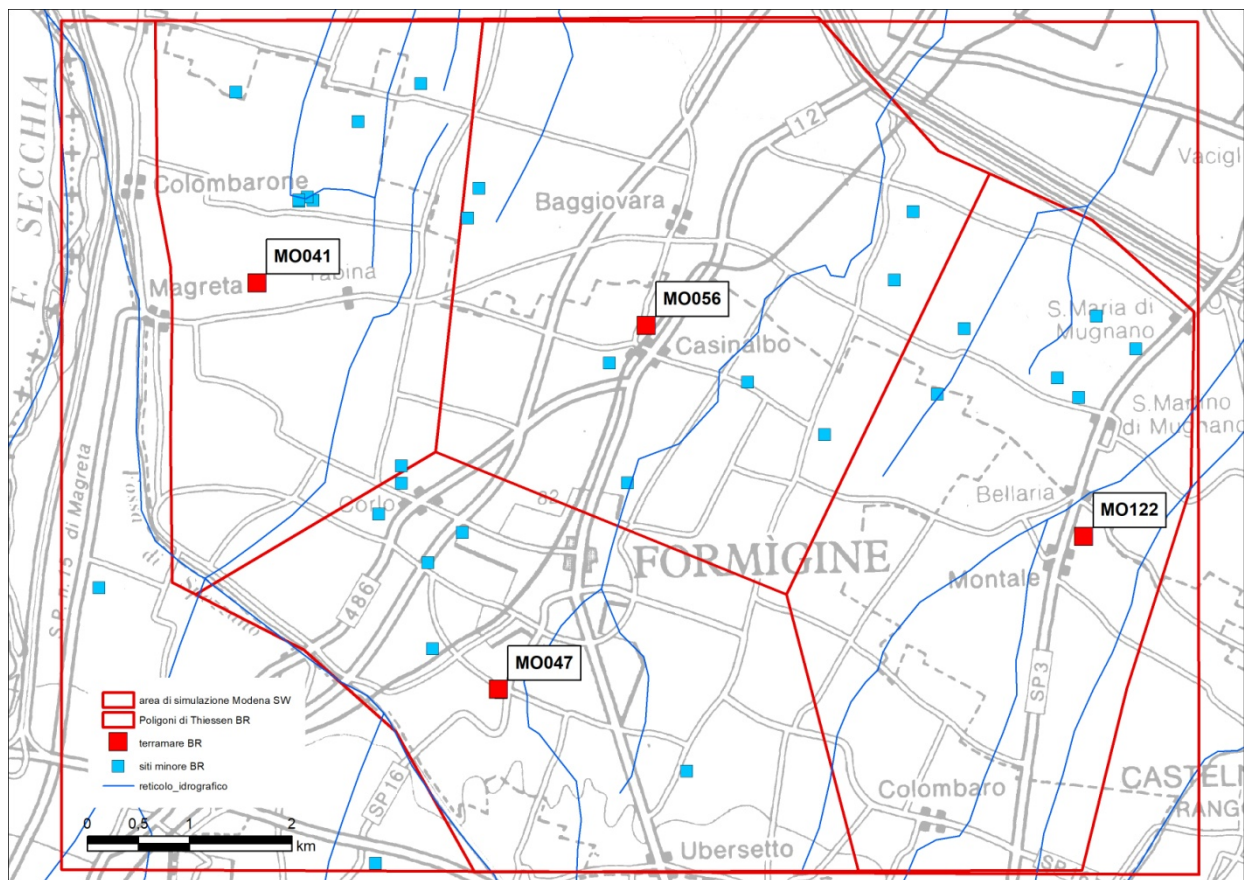


Fig. 4.23. Abitati del BR con area di pertinenza calcolata attraverso i poligoni di Thiesen e localizzazione delle segnalazioni minori databili all'età del Bronzo.

#### 4.3.5. Simulazione dei ritmi di produzione nel territorio di una terramara

La simulazione prevede inoltre di applicare una ricostruzione teorica del territorio controllato da una terramara selezionata all'interno della finestra di analisi, ripartito nelle classi delle risorse identificate nei precedenti capitoli. L'obiettivo consiste nel mettere a disposizione un controllo più efficace della produttività e simulare l'ipotetica rotazione dei terreni tra pascolo, coltivo e bosco ceduo. Il risultato ottenuto permette di verificare quale fosse il ciclo pluriennale della rotazione con la messa a riposo dei coltivi, alternandoli con pascolo e con bosco ceduo. Si tratta di un procedimento volto non a chiudere un dibattito con punti controversi, quanto ad individuare future linee di ricerca.

La terramara selezionata per analizzare il suo territorio è quella di Casinalbo, un abitato di due ettari già utilizzata per una ricostruzione demografica da parte di A. Cardarelli, grazie alla presenza della necropoli ampiamente indagata e pertanto con numerosi elementi di controllo<sup>19</sup>.

La simulazione grafica si basa sulla suddivisione del territorio definito dal poligono di Thiesen (505 ha) in 150 celle (di 3,6 ha), a cui è stata attribuita una destinazione d'uso secondo le percentuali

<sup>19</sup> Per approfondimenti relativi alla terramara e alla necropoli si rimanda alle pubblicazioni relative: Cardarelli 2009; Cardarelli 2014).

proposte sulla base delle risorse disponibili: 30% di coltivo (corrispondente a 45 celle), 30% di pascolo, (corrispondente a 45 celle), 30% di bosco, (corrispondente a 45 celle) e il restante 10% identificabile con altri tipi di definizione del territorio (corrispondente a 15 celle) (Fig.4.24).

In quest'ultimo sono comprese le forme fluviali, le ipotetiche aree depresse frequentemente soggette all'alluvionamento, all'abitato e alle ipotetiche strutture produttive presenti nel territorio, alle infrastrutture ed infine alle aree sepolcrali. Per queste caratteristiche si è ritenuto di mantenere fissa la posizione delle celle destinate a questo tipo di uso.

La percentuale del bosco è stata suddivisa in due blocchi, di cui il 20% (30 celle) mantenuto nella stessa posizione, pensando che la risorsa boschiva, residuo dell'opera di disboscamento fosse volutamente lasciata nella stessa area per l'accesso a risorse di raccolta e caccia, che seppur marginali sono documentate dai resti archeozoologici. Il restante 10% fa parte invece del bosco ceduo, frequentemente abbattuto e alternato al pascolo e al coltivo.

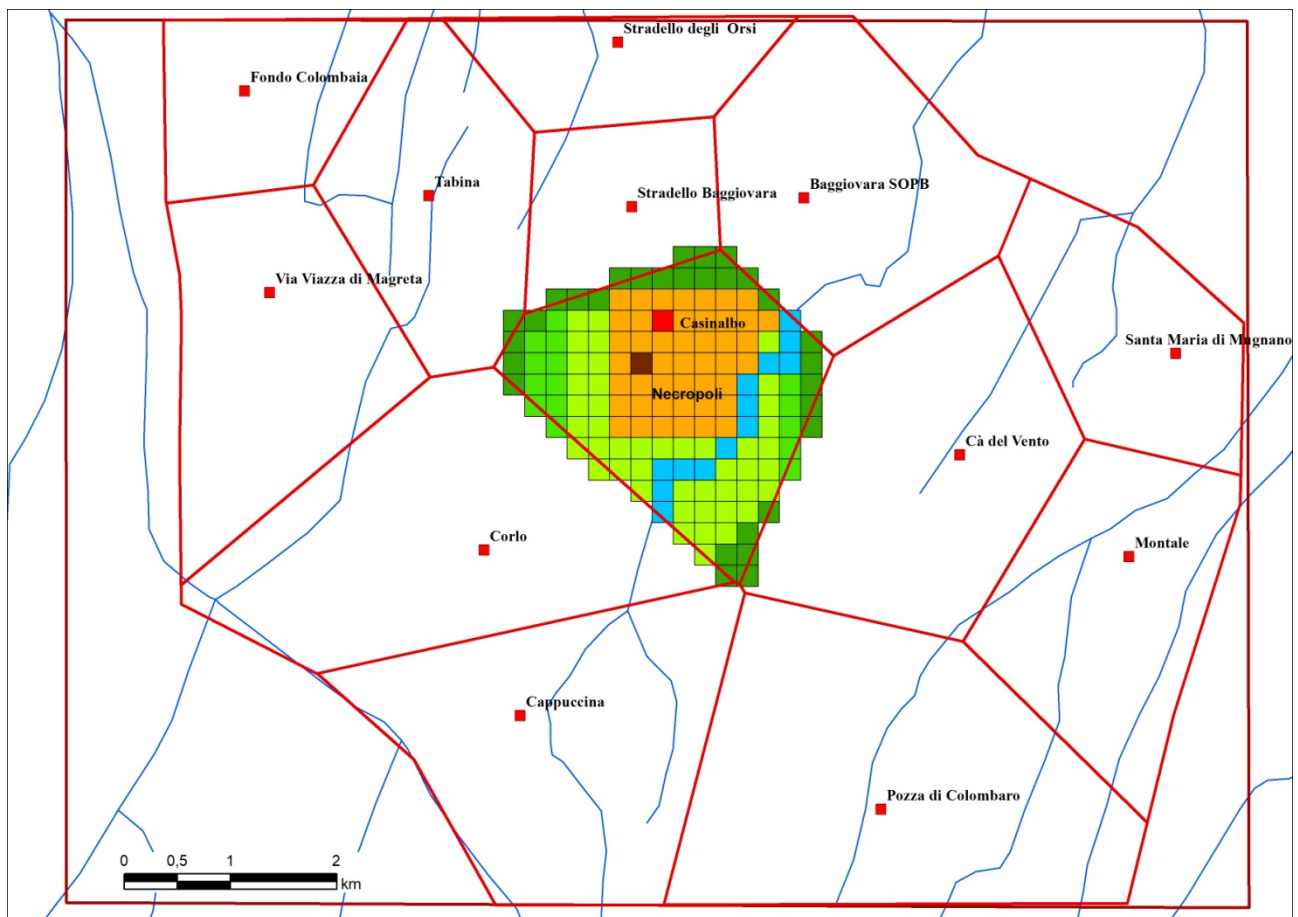
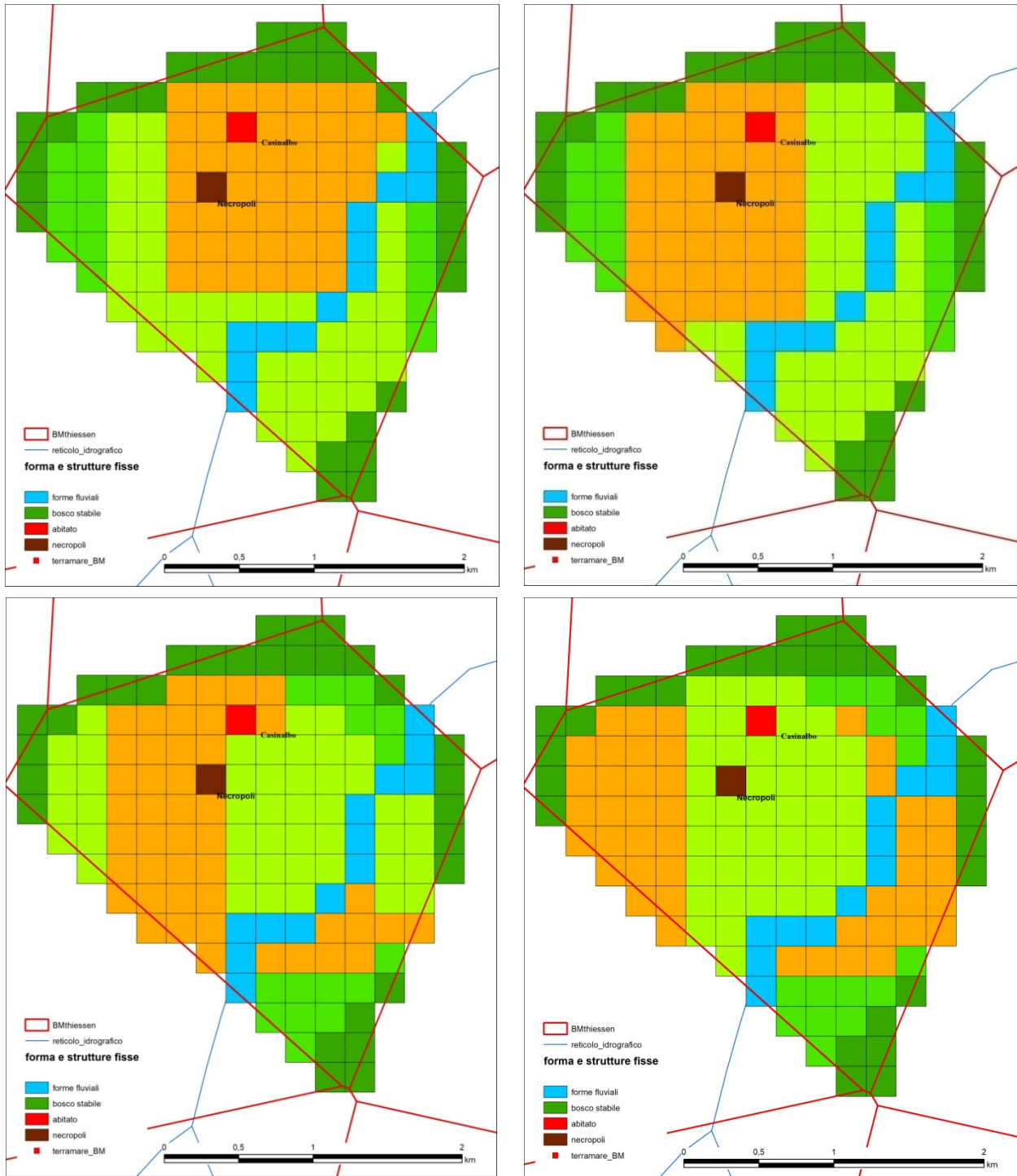


Fig.4.24. Simulazione della destinazione d'uso nel territorio della terramara di Casalbalbo (Formigine - MO).

La simulazione considera per il restante territorio una rotazione in cui almeno 50-60% delle rispettive parti tra pascolo e coltivo vengano a spostarsi continuamente per cicli di 3 anni facilitando il rinnovamento del terreno, mentre il resto mantenuto fisso per un ciclo doppio di 6 anni. In questo modo si ritiene che sia rappresentato correttamente il principio dell'alternanza delle colture, la messa a riposo dei terreni sufficientemente per rigenerare le proprietà organiche del suolo sufficienti per un nuovo sfruttamento agricolo, in particolare destinato alla coltivazione dei cereali. La simulazione mostra come all'ottavo ciclo di rotazione il territorio venga ad essere

riutilizzato allo stesso modo, identificando rotazioni complessive di circa 20 anni, considerato il periodo sufficiente alla rigenerazione del suolo (Fig.4.25). La simulazione non considera l'ipotetica pratica della concimazione, che come espresso in più occasioni, è probabile fosse largamente praticata nell'età del Bronzo (cfr. Cap. 2 e Cap. 3). Con l'apporto della concimazione organica, è possibile che il ciclo di rotazione fosse più breve, oppure che ipoteticamente fosse applicata nei momenti di maggiore esigenza produttiva.



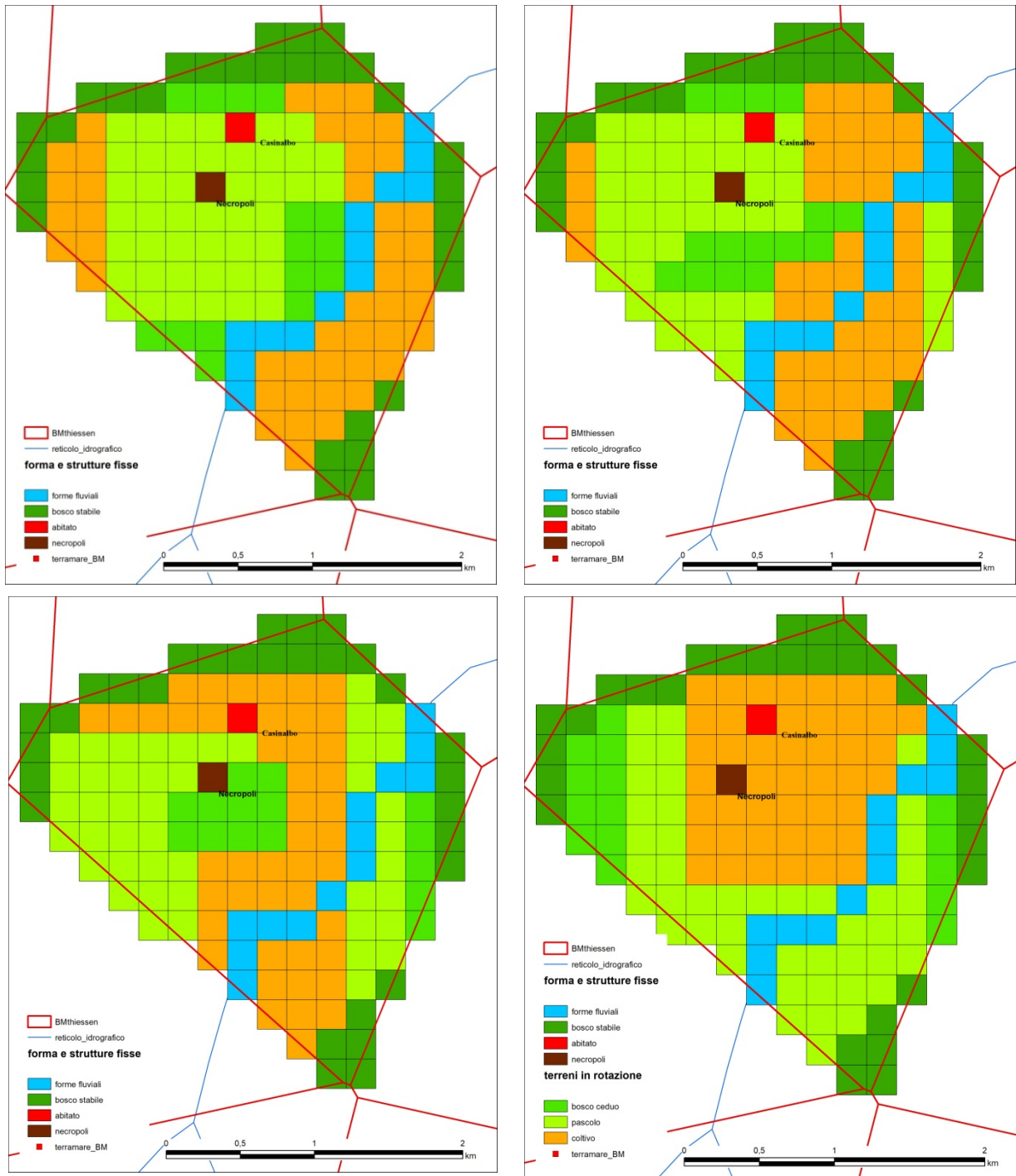


Fig.4.25. Simulazione della destinazione d'uso nel territorio della terramara di Casinalbo (Formigine - MO). Cicli di rotazione calcolati a 3 anni. Dopo 21 anni lo sfruttamento dei suoli ritorna alla stessa destinazione.

#### 4.3.6. Conclusioni sulla simulazione

La simulazione offre risultati che ci permettono di procedere nella ricerca valutando la gestione delle risorse nell'età del Bronzo, incluse la possibilità di mettere a confronto come possibili alternative la strategia vincolata dalla sussistenza o la quantificazione delle potenzialità di sviluppo confermate peraltro dal popolamento nella fase di espansione tra BM e inizi BR.

Ugualmente la simulazione spinge a valutare più correttamente e più analiticamente i singoli parametri adottati nelle variabili che possono influire nel calcolo della gestione delle risorse. Si

ritiene pertanto che metodologicamente possa rappresentare un notevole avanzamento della ricerca.

Tra i presupposti a supporto di una valutazione della simulazione si segnala come fondamentale il riferimento alla quantificazione dello spazio utilizzato per le risorse. Accettato il postulato che nella fase di espansione si tendesse a sfruttare la totalità dello spazio disponibile, il calcolo della superficie dell'area esaminata costituisce un parametro fisso. Modificando le estensioni dei territori riferibili a ciascuna terramara all'interno della finestra di simulazione, o eliminando uno degli abitati nell'eventualità che appartenga ad un livello gerarchico diverso (ad es. sito minore invece di terramara), la valutazione della ripartizione del territorio e di conseguenza i dati relativi alla sostenibilità non cambiano, spostando solo la risorsa da un sito all'altro.

La dimensione del bosco è l'unica variabile determinante che cambia in accordo con il processo di deforestazione e di continuo sfruttamento per ricavare spazi da destinare all'agricoltura e al pascolo, oltre al reperimento di legname per diversi scopi. Nelle fasi avanzate dell'età del Bronzo la percentuale di bosco, testimoniata dagli spettri pollinici (AP), si assesta con una percentuale del 20-30%<sup>20</sup>. In questa fase si ritiene che la deforestazione sia completata e per questo si è voluto utilizzarla per applicarla nella simulazione.

Un'eventuale modifica che aumenti le dimensioni della foresta planiziaria rimasta ipoteticamente intatta in alcuni territori, sarebbe un dato che contrasta con quanto rilevato nelle indagini polliniche, che invece dimostrano capillarmente una continua diminuzione dei tassi pollinici arborei. Va rilevato tuttavia che i campionamenti sono solitamente effettuati all'interno degli abitati e sarebbero invece necessari prelievi in contesti extra-sito, ancora pochi e distribuiti non omogeneamente<sup>21</sup>. Anche un'eventuale diminuzione non dovrebbe alterare eccessivamente il quadro della ripartizione con le altre risorse. Da un punto di vista ambientale potrebbe generare lievi complicazioni da non comparare con quanto è stato rilevato in altre regioni: ad esempio, l'abbattimento dei cordoni di foresta nelle aree desertiche o viceversa nella fascia di steppa/foresta ha provocato un aumento dell'apporto eolico e il conseguente inaridimento delle colture. In Italia settentrionale questo fenomeno non è documentato nelle stratificazioni archeologiche e non sarebbe così incisivo grazie alle cinture montuose alpine o appenniniche a difesa da questo processo.

Per il territorio destinato alle coltivazioni, si può affermare che la percentuale maggiore è occupata dalla cerealicoltura, mentre le altre colture possono essere considerate solo marginali, tra cui le leguminose da interpretare anche come esito dell'applicazione dell'alternanza con le colture cerealicole per non depauperare eccessivamente la redditività dei terreni.

L'applicazione di variabili della resa produttiva indicano una capacità di gran lunga superiore a quanto prospettato fino ad oggi. In particolare la stima della resa cerealicola individuata con le sperimentazioni realizzate a Solarolo indica una produzione elevata di cibo e al tempo stesso suggerisce un'attenzione alla gestione che ben si accorda con altri fattori di controllo delle risorse

---

<sup>20</sup> Il tasso di deforestazione è documentato a Poviglio - Villaggio Piccolo nel BM con valori significativi del 27% di AP (*Arboreal Pollen*), che decrescono nel Villaggio grande durante il BR al 19% (Ravazzi, Cremaschi, Forlanì 2004, pp. 730-731). Sempre nel BM i valori di AP sono documentati a Monte Castellaccio di Imola con il 25-30%, a Montale con il 30-40%, a Tabina di Magreta con il 29% (Cremaschi 2009a, p. 523). Recenti analisi condotte sulla sequenza stratigrafica della terramara di Parma - Casa Mauri vedono i valori dei NAP (*non-arboreal pollen*) variare tra il 60% e l'80%.

<sup>21</sup> Va rilevato inoltre che gli studi palinologici più recenti stanno sviluppando modelli di analisi del rapporto tra percentuale NAP (*Non Arboreal Pollen*) e area disboscata che può dipendere da numerosi fattori (tipo di polline, bacino di deposizione /apertura del paesaggio dispersione dei pollini per interpretare più correttamente il rapporto tra tassi pollinici e vegetazione).

nel territorio. E' probabile che durante l'età del Bronzo la semina richiedesse una attenta gestione che permettesse di ricavare il massimo profitto, come suggerisce il metodo a solco, semina attenta e mirata, che richiede un uso più ridotto di sementi rispetto a quella a spaglio, e aumenta notevolmente il rapporto semina/raccolto (Carra, Cattani, Debandi 2012). L'aratro documentato durante questo periodo, permette fondamentalmente di tracciare il solco su cui seminare indicando un tipo di uso del suolo che non mira a rimuovere in profondità né a sollevare la terra. Le condizioni climatiche possono incidere sul raccolto, principalmente l'eccesso d'acqua (ristagno) che danneggia le coltivazioni, tuttavia la produttività del terreno in Pianura Padana è tendenzialmente elevata. Questi risultati hanno permesso di proporre una resa maggiore di almeno 1:10 (ai fini della simulazione è stata proposta anche una resa di 1:6 e di 1:4 calcolando momenti di minor produttività) di produzione cerealicola per ettaro corrispondente alla produttività massima.

Il terreno circostante dedicato all'allevamento (30%) risulta sufficiente all'ottenimento di risorse carnea o di prodotti secondari (quali il latte).

Si deduce che esisteva una gestione accurata del territorio che ha contribuito alla crescita demografica:

*-la gestione dello spazio circostante e del terreno:* attraverso le tracce visibili nel terreno come possono essere sistemi di irrigazione o drenaggio con la creazione di canalizzazione; la sistemazione dell'area con fossati e terrapieni (caratteristico dei villaggi terramaricoli); la distribuzione delle strutture abitative o produttive o del materiale in zone specifiche dell'abitato (ceramica, fauna, litica, ecc); le tracce di possibili aratura (indicatore di modelli di gestione agricola).

*-la gestione delle aree incolte (bosco) e della vegetazione:* attraverso l'analisi dei resti vegetali (archeobotanica) si possono ricavare informazioni specifiche sulla produzione e consumo di alcune tipologie di vegetali (ad es. i cereali); sulla scelta di certe piante per la produzione di manufatti (legni usati per costruire determinati attrezzi o per costruire le case); come contribuire a ricostruire il quadro generale del territorio (analisi pollinici applicati *in-site - off-site*) e conoscere la scelta nella raccolta di frutti spontanei, il possibile uso della ceduzione o i livelli di deforestazione raggiunti.

*-la gestione dell'allevamento e la caccia:* lo studio delle ossa provenienti dagli animali sfruttati dalla comunità, permetterà ricavare dati sulla tipologia di sfruttamento (sia questo alimentare o per fabbricare utensili (corna, ossa, tendini) o confezionare abiti (pelle) o altri tipi di usi come la concimazione dei campi).

Gli aspetti stagionali. Per le caratteristiche naturali, non tutte le risorse e i beni commestibili erano disponibili in tutti i giorni dell'anno. Ne consegue una precisa programmazione che scandiva l'alternarsi delle stagioni.

Si prova a ricostruire la disponibilità e le attività previste mese per mese, iniziando dal mese di novembre (inizio del ciclo dei cereali).

L'integrazione di questi dati permetteranno di costruire un quadro di insieme sulle dinamiche e i fattori che hanno influito nel processo di stabilizzazione, crescita demografica e crollo del popolamento avvenuto durante l'età del Bronzo nel territorio dell'Italia settentrionale.

#### **4.4. Verso una conclusione sui Sistemi di gestione economica.**

Considerando che le stime utilizzate per la simulazione sono le più modeste tra quelle ottenute dall'analisi generale (più elevate fino a 10 q/h), si ritiene decisivo il risultato della produzione agricola che mette a disposizione un notevole quantitativo di cereali. Anche considerando tutte le possibili variabili che diminuiscono la reale disponibilità del bene alimentare (perdita nella trasformazione di grano in farina; perdita durante la fase di macinatura; perdita in fase di conservazione di parte del grano; perdita per eventi catastrofici come incendi, temporali, ecc.) si ritiene che la continuità del popolamento nelle fasi di BM e BR dimostri una programmazione che abbia saputo far fronte anche ad eventuali emergenze, ipoteticamente con il supporto di un mutuo soccorso tra villaggi. Un punto degno di nota è la variabilità nell'adattamento o nella trasformazione delle comunità dell'età del Bronzo nel lungo periodo (oltre 300 anni) considerato dalla simulazione. Le possibili variabili che possano aver influito sui meccanismi di reiterazione della produzione o viceversa delle modificazioni peggiorative sono in primo luogo la sostenibilità ambientale, influenzata dagli aspetti climatici e dalle risposte di adattamento o di incapacità a contrastare eventi imprevisti (cfr. Halstead, O'Shea 1989).

Anche per le altre forme di reperimento e controllo dei beni primari (raccolta, carne, latte, ecc.) appare evidente una produzione che metteva a disposizione una discreta quantità per tutta la comunità. Si può anche ipotizzare una produttività che eccedesse le esigenze di sussistenza e che creasse un surplus a disposizione delle comunità. Da un punto di vista archeologico il surplus potrebbe giustificare il processo di espansione del popolamento, rifornendo gruppi di persone coinvolte nelle operazioni di disboscamento e preparazione delle colture, che non erano in grado di garantire i livelli di produzione come altri membri della comunità. Ugualmente dai dati archeologici, si può ritenere che nella ricerca di materie prime più preziose (metallo, pietre allojene) lo scambio potesse prevedere, oltre a prodotti dell'artigianato, anche beni primari alimentari. Questo settore della ricerca tuttavia risente di una totale assenza di attenzione e per ora non si può andare oltre la formulazione di generiche ipotesi.



## CAPITOLO 5. TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI: STRUTTURE, STRUMENTI E PRATICHE



### 5.1. Il processo di preparazione del cibo, un'azione culturale

In questo capitolo, si intende sottolineare un fondamentale aspetto della sussistenza che riguarda lo studio delle *risorse* e del *cibo*, inteso come analisi del processo, non solo riferito alla selezione degli alimenti, ma maggiormente dedicato alle *pratiche* e agli *strumenti* riguardanti la *preparazione* (combinazione degli ingredienti), la *cottura* e le *modalità di consumo*.

In questo caso, il *cibo* è inteso come un'azione pienamente culturale (Montanari 2004). Le relazioni tra studio del cibo e pratiche alimentari sono così numerose e complesse che non sempre è possibile offrire una ricostruzione valida e coerente. Soprattutto se si pensa alla preistoria, si ritiene solitamente che sia ancora più difficile poterle individuare. In questo studio si è voluto accettare la sfida volta a comprendere i meccanismi di produzione e i significati dell'alimentazione anche nelle fasi più antiche della storia dell'uomo.

*"Il cibo è cultura quando si produce"*: come abbiamo visto nei capitoli precedenti, l'agricoltura e l'allevamento implicarono un mutamento decisivo nel rapporto fra uomo e territorio. L'ambiente circostante fu lentamente "domesticato" e trasformato per rispondere sempre di più alle necessità dell'uomo. L'appropriazione del cibo diventò in gran misura la capacità dei gruppi umani di gestire la produzione delle risorse attraverso la creazione di modelli di vita sempre più evoluti grazie all'inventiva tipica del genere umano. La capacità dei gruppi umani di gestire la produzione delle risorse attraverso lo sfruttamento di piante ed animali domestici divenne la principale strategia di produzione. Questo portò alla creazione di modelli di vita sempre più evoluti grazie all'inventiva tipica del genere umano

*"il cibo è cultura quando si prepara"*: la trasformazione delle semplici risorse alimentari in cibo è una delle azioni culturali più antiche e intrinseche all'uomo stesso. L'uso e la gestione del fuoco, o la creazione di strutture e di strumenti per trasformare e preparare il cibo, ad esempio, sono una parte significativa del patrimonio culturale di ogni comunità. Il *record* archeologico permette di individuare molteplici tracce di queste azioni che, se analizzate correttamente, possono aiutarci a ricostruire non solo cosa mangiavano, ma anche particolari modalità della preparazione.

*"Il cibo è cultura quando si consuma"*: come ricorda Montanari, *"l'uomo pur potendo mangiare di tutto, ... in realtà non mangia di tutto bensì sceglie"* (Montanari 2004) e la scelta si manifesta soprattutto nel momento del consumo, individuale o comunitario. Dai dati archeologici disponibili sappiamo che gli uomini nella preistoria oltre a produrre o sfruttare le risorse di base, creano oggetti specifici per cucinare il cibo e per consumarlo. Nell'età del Bronzo in particolare l'abbondante produzione ceramica e la grande varietà di utensili ci permettono di ricostruire i momenti del mangiare insieme, spesso attorno al focolare, per consumare il proprio cibo utilizzando recipienti ed utensili elaborati appositamente per l'occasione.

Come potremmo pertanto documentare questi aspetti se non cercando di identificare i dati archeologici utili a ricostruire le modalità del consumo alimentare nell'età del Bronzo?

1. In primo luogo si procederà a riconoscere gli **strumenti** e le **pratiche di preparazione** degli alimenti. Tra questi vi sono ad esempio gli strumenti per la *macellazione* (coltelli, lame in selce, lame in metallo, ecc) e gli strumenti per la *molitura* dei cereali (macine, macinelli, mortai, pestelli, ecc). Ciascun oggetto presuppone modalità d'uso proprie. È inoltre abbondante il vasellame specializzato per conservare o trasformare gli alimenti, così come sono numerosi gli strumenti in altri materiali (osso, corno, legno) connessi con le stesse attività.
2. In secondo luogo si tenterà di identificare le **strutture** utilizzate per la **trasformazione** di questi prodotti in cibo con i relativi **strumenti**. Pensiamo ad esempio alle strutture e/o strumenti connessi con l'uso del fuoco che permettevano la **cottura** degli alimenti.

## 5.2. Strumenti e pratiche di preparazione degli alimenti

Se negli scavi è abbastanza facile individuare molti degli utensili che permettevano all'uomo di manipolare, conservare e trasformare le risorse in cibo, molto più complesso è riuscire a ricostruire la pratica con le specifiche azioni che gli uomini hanno intrapreso. È necessario fare delle supposizioni avvalendosi dei dati disponibili, del confronto etnografico o della stessa logica intrinseca nelle azioni che si sono mantenute simili e ripetute per millenni.

Grazie ad una discreta abbondanza di dati si propone a titolo esemplificativo tra l'ampia serie di beni e manufatti identificabili, la ricostruzione del trattamento dei cereali. Come è stato più volte sottolineato la produzione di cibi basati sui prodotti cerealicoli rappresenta una parte consistente dell'alimentazione antica e doveva pertanto essere ripetuta quotidianamente. Il processo inoltre, pur con inevitabili modifiche, sembra essersi ripetuto per millenni fino alle soglie della industrializzazione, mantenendo pressoché inalterate le caratteristiche e le procedure.

Nella preparazione dei cibi a base cerealicola si possono riconoscere due processi distinti: il consumo che non prevede ulteriori trasformazioni se non l'asportazione del rivestimento, (prevalentemente non digeribile) oppure il consumo di un prodotto elaborato che inizia con la trasformazione dei chicchi in farina.

### *Macine e macinelli, mortai e pestelli*

Una parte dei cereali (e di altri prodotti vegetali) dovevano essere macinati per ottenere la farina mediante la frantumazione e lo sfregamento per arrivare a cucinare le pappe o il pane. Tutte le comunità con un'economia basata sulla produzione agricola hanno utilizzato strumenti idonei, ma non mancano dati per supporre che il processo fosse iniziato anche precedentemente con la raccolta di prodotti spontanei. Ciò che cambia nel tempo è tuttavia una maggiore conoscenza tecnologica della lavorazione della pietra, la quantità di strumenti destinati a questa attività e soprattutto l'applicazione sistematica dovuta al raccolto programmato con la coltivazione. Questo processo comporta anche la scelta di materie prime più efficienti che spesso devono essere importate da lunga distanza.

I primi metodi di frantumazione dei chicchi di cereali consistono nella pestatura attraverso uno strumento, il pestello o macinello, in un contenitore, il mortaio, o su un piano d'uso, la macina. Durante questo processo le cariossidi si spezzano perdendo l'involucro (pericarpio). Il prodotto della macinatura miscelata in acqua costituisce uno delle più frequenti forme di alimentazione (Rotili 2015; Casini, Salimbene 2015).

L'utilizzo di macine in Italia settentrionale è attestato dal Neolitico fino all'età del Ferro senza grandi variazioni nella forma, una macina di forma ovale o talvolta irregolare con sezione piano convessa in cui la parte piana costituisce il piano di lavoro. Fino all'età del Bronzo il materiale è solitamente locale o prelevato dalle più vicine fonti di approvvigionamento della pietra. A partire dall'età del Bronzo si aggiunge la circolazione ad ampio raggio di materie prime richieste per la migliore qualità (porfido e granito dell'Alto Adige e tonaliti alpine rinvenute nei siti a sud del Po). Verso il Bronzo finale e soprattutto nell'età del Ferro si raggiunge un'alta specializzazione di tipi e un utilizzo di materie prime con un'importazione da lunghe distanze come le leucititi dell'Italia centrale (Cattani, Lazzarini, Falcone 1995; Casini, Salimbene 2015, p. 51). La ragione di questo cambiamento con l'uso di pietre diverse da quelle locali è dovuta principalmente alla maggiore resistenza allo sfregamento e di conseguenza ad una migliore resa nel lavoro e nel prodotto finale. Le macine in arenaria dell'Appennino infatti rilasciano durante l'uso un'abbondante quantità di mica e particelle silicee che contrastano sia con una perfetta resa della pietra sia con una corretta alimentazione. Le macine in pietra lavica (basalto, trachite, leucitite), essendo molto compatte con abbondanti vacuoli, facilitano il lavoro sia di pestatura, sia soprattutto di macinazione (Cattani, Lazzarini, Falcone 1995).

Durante l'età del Bronzo la macina più diffusa è quella "a sella" o più comunemente denominata a sezione piano-convessa, solitamente ricavata da pietre locali (Fig.5.1), di forma ovale, talvolta irregolare, di dimensioni variabili tra 20-50 cm di lunghezza e 15-30 cm di larghezza, sulla cui superficie piana e generalmente orizzontale un operatore, dopo aver collocato una manciata di grani, li rompeva con una pietra più piccola, il macinello, trattenuto con una o due mani. Vengono afferrati con una sola mano i piccoli macinelli che possono essere mossi con una direzione lineare, avanti e indietro, oppure con movimenti circolari o ellittici. Il prolungato uso del macinello sulla macina conferiva a quest'ultima la tipica forma a conca. I macinelli più grandi, di forma ovale allungata, talvolta con superficie piana, venivano impugnati con due mani e utilizzati con un movimento avanti e indietro, creando la forma a sella che dà il nome al tipo (Donner, Marzoli 1993; Casini, Salimbene 2015, p. 51). L'operatore doveva posizionarsi dietro il levigatoio in posizione inginocchiata, come è ben riscontrabile in alcune statuette egiziane in terracotta (Fig.5.2). Alcune popolazioni continuano ancora oggi a utilizzare questo tipo di strumento per macinare, ad esempio nell'alto Perù, dove le comunità *quechua* utilizzano le macine per preparare

le salse piccanti a base di peperoncino (*aji huancaina*) (Fig.5.3). La loro osservazione permette di verificare alcuni aspetti delle modalità d'uso.

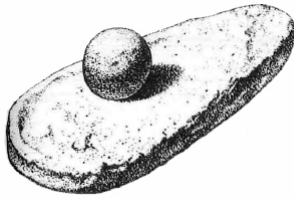


Fig.5.1. Macina e macinello.



Fig.5.2. Statuetta egizia (quinta dinastia) conservata al museo di Firenze.



Fig.5.3. Donna che macina peperoncino, Perù. (Foto Debandi).

L'evoluzione delle macine e macinelli dell'età del Bronzo, tende alla realizzazione di strumenti più grandi che permettono di macinare maggiori quantità di frumento più velocemente. Le superfici leviganti diventano più piane e i macinelli aumentano di dimensione.

Tra gli strumenti in pietra, si trovano anche i cd. **vasi litici**, simili ai mortai, e interpretabili come strumenti adatti a pestare dei prodotti vegetali. Nell'abitato di Mursia<sup>1</sup> (Pantelleria, TP) sono ricavati da grosse pietre di trachite o basalto in cui è stata scavata una concavità generalmente conica (Cattani, Debandi, Tusa c.s.). Associati a questi sono stati rinvenuti oltre ai macinelli, i pestelli, strumenti in pietra più allungati rispetto ai primi e talvolta con un'estremità arrotondata che facilita la pestatura. Presumibilmente dovevano essere utilizzati anche pestelli in legno, di più facile utilizzo per la maggiore leggerezza e meno impattanti sulla base in pietra.

Nel sito di Mursia sono stati rinvenuti in quasi tutte le strutture abitative diversi vasi litici: generalmente si trovano incassati nel battuto della capanna, spesso con l'imboccatura al livello del pavimento. In molti casi i vasi litici presentano un foro in corrispondenza del fondo (Fig.5.4) che non sembra intenzionale e farebbe pensare alla rottura dovuta all'uso (Cattani, Debandi, Tusa c.s.).

---

<sup>1</sup> L'abitato dell'età del Bronzo di Mursia (Pantelleria, TP), datato tra il XVIII e il XV sec.a.C., è da diversi anni oggetto di scavo, diretto da S. Tusa, con la partecipazione dell'Università di Bologna e dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, che rispettivamente curano le ricerche nelle aree a monte (settori B, C, E, F) e verso mare (settori A, D) separati dalla moderna strada perimetrale. L'abitato è costituito da numerose capanne, prevalentemente di forma ovale, distribuite in diverse fasi senza tuttavia segnare vere e proprie cesure nella vita del villaggio. Per un inquadramento del sito e dei risultati delle campagne di scavo si rimanda alle pubblicazioni (Marazzi, Tusa 2005; Ardesia et al. 2006, Cattani, Nicoletti, Tusa 2012; Cattani et al. 2014).

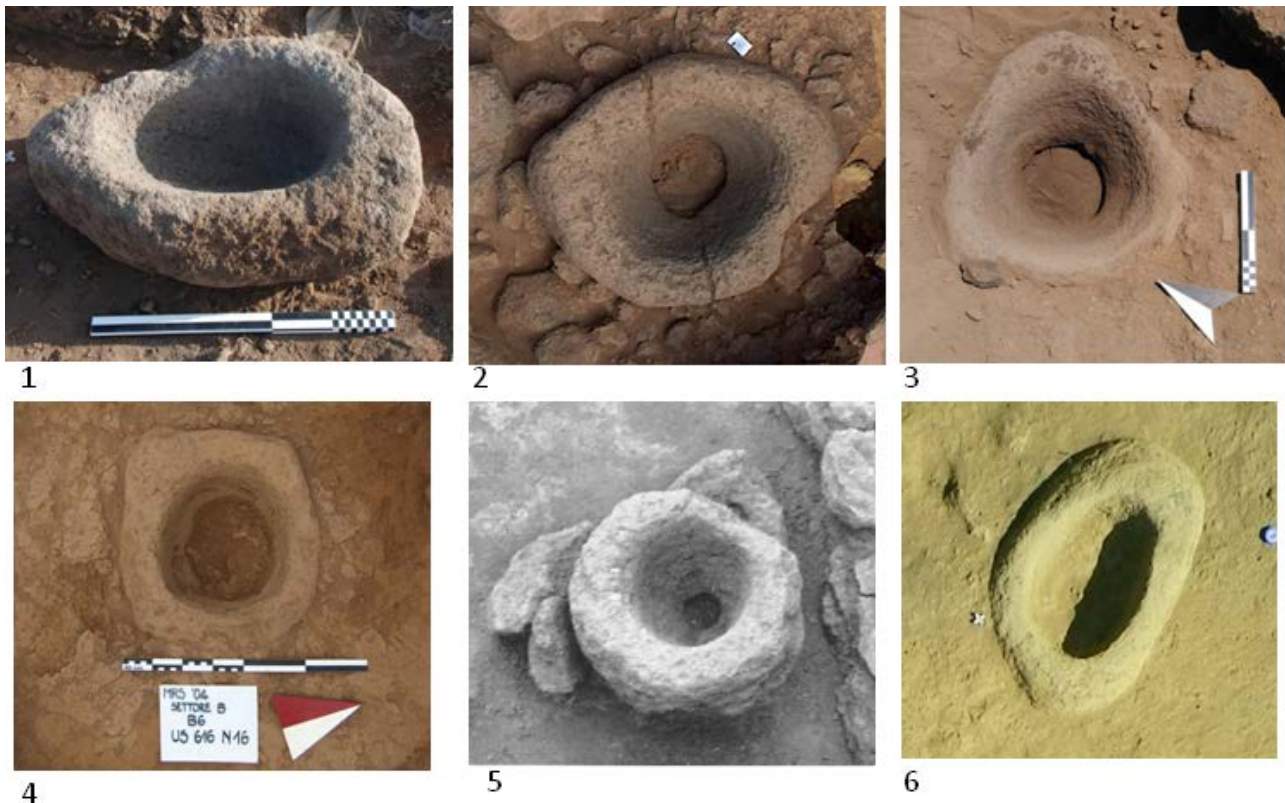


Fig. 5.4. Mortai o cd. vasi litici provenienti del sito di Mursia: 1. B13 ; 2 B7 (US718).; 3. B13 ; 4. B6 (US616); 5. A5; 6.C4 (rep.C14001) (Da Cattani, Debandi, Tusa c.s., Fig. 5)

### 5.3. Strutture e utensili per la *trasformazione* degli alimenti

Il passaggio successivo nella preparazione dei cibi dopo la macinatura è definito solo per l'opzione ben nota nell'antichità di produrre pane o focacce con un impasto di farina mista ad acqua. Questo prodotto doveva essere in seguito sottoposto a cottura in apposite strutture (forni) o con strumenti che ci permettono di ipotizzare opzioni diverse nel prodotto finale.

#### 5.3.1. Le strutture di combustione

Per analizzare le strutture di combustione di uso alimentare si devono prendere in considerazione due elementi fondamentali: la tipologia di "trattamento" a cui vengono sottoposti gli alimenti e l'organizzazione della produzione domestica di una comunità. Entrambi questi fattori hanno determinato le modalità della produzione alimentare, i tipi di struttura e di organizzazione sociale del contesto in cui avviene la produzione.

Il prodotto alimentare ottenuto dipende dall'esposizione (diretta o indiretta) alla fonte di calore. Nel caso di esposizione diretta (cotti direttamente sul focolare) i cibi possono essere **bruciati**, mentre quando sono esposti direttamente al calore delle braci senza fiamma gli alimenti sono **arrostiti** (ad es. in un focolare, su una piastra di cottura<sup>2</sup> o al forno). Possono essere anche **affumicati**, quando la cottura avviene attraverso l'aria calda prodotta dal fuoco indirettamente, unitamente al fumo che accelera i processi di conservazione. In ultimo luogo possiamo avere un'esposizione mediata da un contenitore, quando l'alimento non è a contatto diretto con la

<sup>2</sup> La piastra di cottura in questo caso sarebbe simile al focolare con una maggiore attenzione ad evitare una fiamma viva.

fiamma (ad es. la **bollitura** all'interno di un vaso). Ognuna di queste azioni si può tradurre in **oggetti, contenitori** (molti di questi sono vasi in ceramica)<sup>3</sup> e/o **strutture** specifiche per la cottura (focolari, forni, piastre di cottura), rintracciabili nel *record* archeologico<sup>4</sup>.

È necessario premettere che difficilmente le strutture vengono ritrovate integre o inalterate rispetto alla loro fase di vita, per cui si dovranno considerare non solo gli eventuali rimaneggiamenti e/o cambiamenti funzionali o i riutilizzi, ma anche il processo di degrado che ogni struttura subisce con l'alternanza di uso e inattività o a seguito dell'abbandono.

Inoltre, gli indicatori e le variabili da considerare per definire le "strutture di combustione" sono molteplici e spesso non necessariamente indicativi di vere e propri apparati costruttivi che identificano la struttura. Anche la posizione di un focolare o di una piastra di cottura all'interno o all'esterno di un ambiente abitativo ha, ad esempio, un ruolo importante, così come sono determinanti la materia prima di cui sono composti o il tipo di combustibile utilizzato. Nel primo caso, l'archeologo potrà avvalersi della presenza o meno di materiali assemblati per realizzare una struttura, solitamente modificati dall'alterazione termica, mentre nel secondo caso dall'analisi dei legni (archeobotanica) potrà ricavare il tipo di combustibile utilizzato che può contribuire a identificare il tipo di fuoco che è stato fatto, ad esempio se si tratta di un fuoco "vivo" o "a braci", indicando un uso diverso dal punto di vista della cottura di vivande (Cazzella, Recchia 2008).

Nella documentazione archeologica sono segnalate strutture semplici, come alcuni focolari interni o esterni alle strutture abitative, riconoscibili solo dalla dispersione di carbone o cenere<sup>5</sup>. Altre strutture sono invece più complesse, molto articolate e più difficili da realizzare, come i forni a cupola.

Per una maggiore comprensione delle evidenze legate all'uso del fuoco si procederà ad individuare le caratteristiche principali che accomunano queste strutture sapendo che sarà difficile riuscire a prendere in considerazione l'enorme varietà di situazioni che il *record* archeologico propone.

La proposta di classificazione prende lo spunto da un lavoro presentato da C. Moffa sull'Acropoli di Broglio di Trebisacce (2002) e ripreso da Alberto Cazzella e Giulia Recchia nel testo dedicato alle *strutture di combustione nell'abitato dell'età del Bronzo di Coppa Nevigata* (Cazzella, Recchia 2008).

---

<sup>3</sup> Nel presente lavoro, non si prenderà in esame la classificazione della ceramica, argomento molto complesso per la notevole abbondanza di dati e che implica una ricerca a se stante. Tuttavia saranno prese in considerazione alcune categorie particolari connesse con la trasformazione di alcuni tipi di alimenti.

<sup>4</sup> Un'analisi sulle strutture di combustione è stato recentemente pubblicato in Cattani, Debandi, Peinetti 2015.

<sup>5</sup> In questo caso devono essere esclusi gli scarichi dei prodotti di combustione.

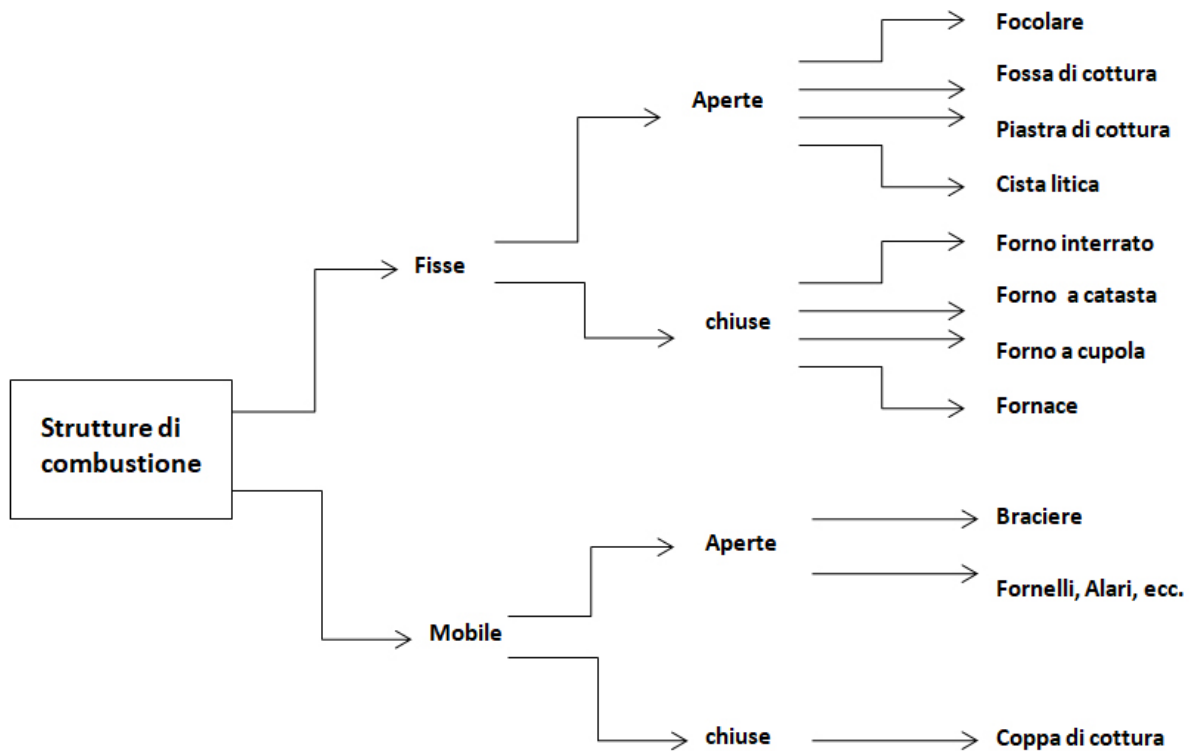


Fig. 5.5. Tipi di strutture di combustione (modificato da Cazzella, Recchia 2008, p.55, tab.1).

Come si evidenzia nel diagramma (Fig.5.5), una prima distinzione avviene tra strutture *fisse* o *mobili*, che in funzione della loro stabilità distinguono chiaramente i dispositivi costruiti in loco che non sono rimovibili, mentre le strutture mobili funzionano in molti casi come elementi ausiliari alla cottura e sono spesso abbinati ad un'altra struttura. Entrambe le categorie possono dividersi tra "aperte" o "chiuse" in relazione alla dispersione del calore (Cazzella, Recchia 2008, p.54). Generalmente, tale differenza è adottata dagli archeologi come elemento di distinzione fra focolari e forni. Però non sempre questa distinzione corrisponde alla realtà, dal momento che sono segnalati forni aperti nella parte superiore, come i *tandur*, tipici del nord Africa o i *forni interrati*, che altro non sono che focolari inseriti in una fossa profonda, diffusi in molte regioni dalla Polinesia all'Europa. Si potrebbe inferire che la distinzione risieda fondamentalmente nel principio di funzionamento al momento della cottura, che, per i forni avviene per irraggiamento e convezione e non per contatto diretto col fuoco.

### **Le strutture di combustione fisse aperte**

Le strutture fisse e aperte non prevedono alcun elemento di copertura neanche in modo temporaneo. Compongono questo gruppo i focolari, le fossa di cottura, le piastre e le ciste litiche.

Il termine focolare è estremamente generico e viene utilizzato per indicare tipi di strutture rinvenute negli scavi molto diverse tra loro: rientrano in questa definizione la semplice lente di ceneri e carboni, l'ampia fossa dalle pareti rivestite di argilla cotta. I focolari sono strutture che prevedono l'accensione di un fuoco alimentato con un combustibile qualsiasi su una superficie che può essere piana o con la base incassata e una forma che può variare da sub-circolare a quadrangolare a ovale. Le dimensioni variano da poche decine di centimetri a poco oltre un metro,

e anche gli usi possono essere molteplici. La loro funzione è quella di alimentare al loro interno un fuoco vivo sul quale si può cucinare direttamente, o quella di produrre le braci da utilizzare in vari modi, spostandole su un'altra struttura (ad esempio su una piastra) o in un contenitore mobile anche per altri usi come riscaldarsi o trasportare il fuoco. È possibile individuare una discreta variabilità di tipi, però a grande linee possono essere raggruppati in due grandi categorie (Leroi Gourhan 1973, p. 43; Gascò 1985; Miari 1995a, p. 283; Cazzella, Recchia 2008; Leonini et al. cs):

**Focolari semplici o non strutturati:** quando il focolare è realizzato su una base piana e non è racchiuso da alcun elemento aggiuntivo.

**Focolari strutturati:** quando il focolare è caratterizzato da elementi costruttivi, generalmente realizzato all'interno di una fossa. La fossa può variare da poco profonda a molto profonda, e le pareti che delimitano la fossa con una maggiore o minore inclinazione e un profilo troncoconico, rettilineo o convesso. Un'altro elemento che può caratterizzare questo tipo di struttura è la presenza di uno strato di pietre o di cocci nel sottofondo che crea una superficie isolata. Nel caso vi siano allineamenti di pietre che delimitano il perimetro, si ha un **focolare delimitato**.

Se le pareti della fossa sono tappezzate da pietre, o da argilla, in genere refrattaria con l'aggiunta di un degrassante, si potrebbe parlare di **focolari costruiti**, poiché in tal caso è implicata un'azione di messa in opera di elementi estranei al suolo di base all'interno della struttura.

**Cista litica**, tra i focolari un particolare tipo è quello che caratterizza l'abitato di Mursia e che è presente nella maggior parte delle capanne: la cista litica (Fig. 5.6). Questa struttura è formata da quattro o più lastre in pietra infisse verticalmente nel pavimento, generalmente all'interno di una fossa appositamente realizzata con un'inzeppatura di piccole pietre attorno. Le dimensioni sono variabili (tra 25 e 40 cm di lato). All'interno delle capanne dell'abitato di Mursia sono presenti almeno una e talvolta due o tre ciste litiche. Queste strutture sembrano identificare una modalità precisa di gestire il fuoco, testimoniata dagli strati di riempimento delle strutture, costituiti da cenere e carbone e soprattutto dalle evidenti azioni di rubefazione che interessa non solo le lastre con cui è stato realizzato il focolare, ma anche l'area circostante (Cattani, Debandi, Tusa c.s.).





Fig. 5.6. Tipologie di ciste litiche dal villaggio di Mursia: 1. B15 (UUSS1010,1009); 2. B14 (US1046); 3. C1 (UUSS1010, 1009); 4. B14 (US1096); 5. B3. (US809); 6. C4 (US1069) (Da Cattani, Debandi, Tusa c.s., Fig. 5).

**Piastre di cottura**, sono strutture di combustione, classificabili tra i focolari strutturati e costruiti e fondamentalmente fisse. Si presentano rilevate rispetto al piano d'occupazione circostante grazie all'apporto di materiale (generalmente terra o argilla). In molti casi sono caratterizzate da un vespaio fatto da elementi ceramici o da ciottoli e pietre di piccole dimensioni (3-5 cm). La superficie superiore, realizzata in argilla, frequentemente liscia e rifinita, è solitamente interessata da un'alterazione termica connessa a fenomeni di combustione più o meno intensi (Cattani, Debandi, Peinetti 2015). Dal punto di vista dimensionale presentano diametri variabili da 30 a 120 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m. La loro forma è generalmente circolare, talvolta ovale o quadrangolare. Esistono casi in cui le piastre di cottura sono realizzate utilizzando una base litica, costituita da una o più lastre ricoperte talvolta in argilla (Cattani, Debandi, Tusa c.s.).

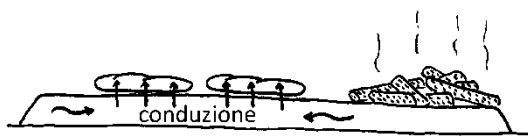


Fig. 5.7. Modalità di trasferimento del calore sulla piastra di cottura (da Cattani, Debandi, Peinetti 2015, p. 26)

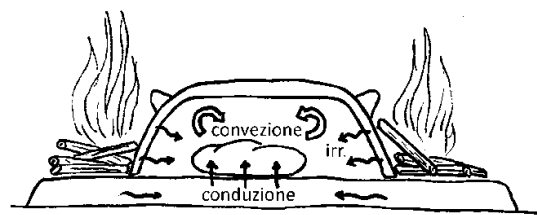


Fig. 5.8. Modalità di trasferimento del calore con l'uso della coppa di cottura (da Cattani, Debandi, Peinetti 2015, p. 26)

Il suo funzionamento prevede l'accensione di un fuoco vivo direttamente sulla superficie fino ad ottenere un riscaldamento omogeneo. Al di sopra della superficie, ben lisciata, vengono collocati direttamente gli alimenti (gallette non lievitate, focacce, carne) e la cottura avviene per conduzione del calore da parte del corpo della piastra (Fig.5.7). Il ritrovamento di alari al di sopra (o nelle vicinanze) delle piastre di cottura, insieme a frammenti di olle e grandi scodelloni, contribuisce a ipotizzare una gestione della preparazione degli alimenti utilizzando questi recipienti posti sollevati rispetto al fuoco o ai carboni ardenti tramite gli alari. In questo caso la piastra funge da focolare in cui gestire meglio il fuoco (Cattani, Debandi, Tusa c.s.). In altri casi l'uso delle coppe di cottura collocato al di sopra della piastra, costituisce una sorta di fornello rimovibile sotto al quale cuocere diversi alimenti (Fig.5.8). Il loro funzionamento prevede che le coppe vengano coperte dalle braci o dal fuoco vivo generando una cottura come in un piccolo forno.

Le piastre di cottura sono note fin da epoche precedenti (Cavulli 2008, p. 321; Fabbri et al. 2007, p. 72), ma la loro diffusione sembra intensificarsi durante l'età del Bronzo. Nel periodo corrispondente al Bronzo antico sono state rinvenute a Cattolica (RN) (Miari et al. 2009, p. 46-47) e nell'abitato di Nola (Fig.5.9) in quest'ultimo caso adiacente al forno a cupola (Albore Livadie, Vecchio 2005, p.24, fig. 27). A Coppa Nevigata (FG) due piani di cottura subcircolari sono segnalati all'interno di una struttura ellissoidale delimitata da pietre a secco datata all' Appenninico Recente (Cazzella Recchia 2008, p. 56). Anche nel sito di via Ordiere - Solarolo (RA038), insieme a diversi focolari è presente una piastra di cottura in argilla. La struttura è caratterizzata dalla assenza di vespaio e dalla superficie liscia con uno spessore di 2 cm, che reca intense tracce di combustione (Cattani, Debandi, Peinetti 2015).



Fig.5.9. Vista della piastra di cottura capanna 3 di Nola (NA) (da Albore Livadie, Vecchio 2005, fig. 27).



Fig.5.10. Piastra di cottura, alare, scodelloni, Mursia, Settore E (foto F.Debandi 2016)

Una ricca documentazione proviene dal villaggio dell'età del Bronzo di Mursia (Pantelleria) in cui diversi ritrovamenti di piastre di cottura in argilla erano accompagnati da alari ginecomorfi, grandi scodelloni e coppe di cottura (Fig.5.10) (Cattani, Debandi, Tusa c.s.). Inoltre, osservando il caso di Mursia, è stato possibile ipotizzare, una trasformazione nelle abitudini di utilizzo delle piastre anche in funzione diacronica, in cui da una prima fase che prevede l'uso di piastre realizzate con una lastra in pietra (Fig.5.11) al di sopra della quale vengono poste le braci ardenti, garantendo così la diffusione uniforme del calore, poi sostituite da piastre in argilla (Fig.5.12). Le prime piastre in pietra (rivestite o no in argilla) si riscaldano molto velocemente e richiedono l'aggiunta di braci, mentre le piastre in argilla richiedono un tempo maggiore per il riscaldamento, ma mantengono a lungo il calore accumulato (Cattani, Debandi, Tusa c.s.).



Fig.5.11. Piastra di cottura in pietra, Mursia B14. (da Debandi 2015, Fig. 16)



Fig. 5.12. Piastra di cottura in argilla, Mursia settore D ( foto F. Debandi 2017)

L'evoluzione tecnologica prosegue con l'adozione di piastre fittili appositamente preparate e divise in quattro settori, ben testimoniata nei siti di Bronzo Medio, come ad Ustica (Holloway, Lukesh 2001, figg. 2.20 e 2.24) (Fig.5.13), e che non è attestata nel sito di Mursia. Non si esclude che il modello più semplice continui ad essere realizzato in tutte le fasi. Anche nel caso delle piastre dell'insediamento di Ustica sono abbinate ad alari.

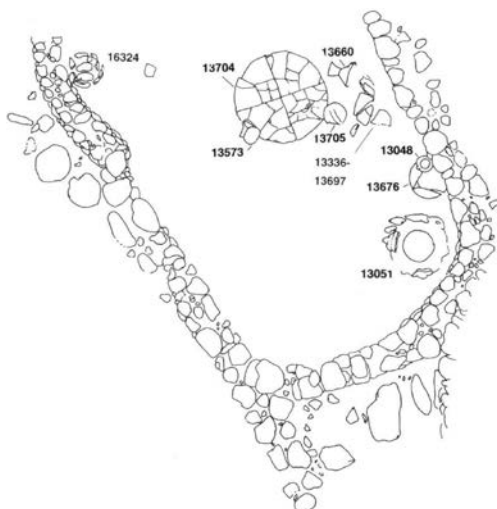


Fig.5.13. Piastra quadripartita (94 cm diam.), ambiente 14 Ustica (da Holloway, Lukesh 2001, p.41, fig.5.20 e p. 44, fig.5.27).

### ***Le strutture di combustione fisse chiuse***

A questa classe appartengono tutte quelle strutture fisse che prevedono elementi di copertura fissa o temporanea inerenti alla struttura stessa e alla loro funzione. Come ad esempio i forni. I forni preistorici sono strutture appositamente costruite per ottimizzare la cottura di alimenti, ma possono sembrare simili a quelli realizzati per la cottura della ceramica, dei laterizi o per la produzione del metallo, ecc. Un'attenta documentazione permette facilmente di distinguerli, sia per gli indicatori associati, sia per alcuni particolari costruttivi. Possono essere realizzati con materiale diversi, fundamentalmente pietra e terra, solo terra, o terra e ramaglie usate per agevolare la fase di costruzione.

#### *Forni interrati*

Esiste un tipo di forno che ha delle similitudini con i focolari a fossa, perché costruiti all'interno di una fossa, interrati, ma il riscaldamento avviene per induzione, il calore viene propagato e comunicato attraverso altri elementi strutturali, che lo hanno accumulato precedentemente, e lo rilasciano gradualmente, senza un contatto diretto con il fuoco. Ad esempio quando la fossa può essere utilizzata per scaldare le pietre, una volta spento il fuoco, al di sopra le pietre rovente vengono posti gli alimenti, e successivamente la fossa viene coperta interamente da terra, diventando una struttura chiusa, in cui il fuoco non entra in contatto col cibo, ma questo riceve calore dalle pietre. In tal caso, si può parlare di forni interrati. In alcuni paesi questa tipologia di cottura è ancora in uso ad esempio in Perù la "Pachamanca" (dal quechua *pacha*, "terra" e *manka*, "pentola": "pentola di terra") è un piatto tipico della cucina indigena basato sulla cottura di carni di vari tipi (agnello, maiale, pollo e *cuy*) macerati con spezie e di tuberi (patate, carote, manioca).

Le dimensioni dei forni interrati è variabile e in molti casi dipendono dalla quantità di cibo da cuocere, determinando la dimensione della fossa. Le pareti saranno tendenzialmente verticali, e, in alcuni casi, rivestite da pietre o lastre litiche di grandi dimensioni. Il tempo di cottura dipende da alcune caratteristiche fisiche: se il forno viene utilizzato più volte, le pareti ben cotte favoriscono una minore dispersione di calore, mentre ad un primo ed unico utilizzo è richiesto il tempo sufficiente perché le pareti e l'ambiente interno arrivino a scaldarsi. Il fatto che le superfici siano asciutte o umide, implicherà un diverso rendimento. Ugualmente per gli effetti di raffreddamento, anche la collocazione delle fosse di cottura, poste in un ambiente chiuso sono più efficienti rispetto ad altre poste all'aria aperta.

#### *Forni a catasta*

La categoria delle strutture a catasta è tuttora problematica per l'impossibilità di sapere se potessero essere usate per la preparazione dei cibi o solo ed esclusivamente per produzioni artigianali come nella cottura della ceramica. Sono costruite in genere direttamente sul suolo, e prevedono lo stesso principio di funzionamento, con pietre che funzionano da elemento induttore del calore generato precedentemente dal combustibile. In questo caso sul piano di calpestio si colloca un letto di legna e foglie, sui quali il cibo viene poteva essere appoggiato direttamente. In seguito si costruiscono le "pareti" e il tetto, circondando gli alimenti, prima irrorati d'acqua, foglie fresche e terra. La combustione avviene, in questo caso, contemporaneamente alla cottura, sulla testa del cumulo, dove un fuoco viene acceso e mantenuto per qualche tempo, in relazione al cibo da cuocere.

## Forni a cupola

I forni a cupola principalmente documentati per la preistoria sono quelli realizzati in impasto di argilla e presentano una pianta circolare o ellittica con una volta a calotta o a botte. La scelta della forma è legata alla caratteristica delle superfici curve, che aiutano i moti convettivi dell'aria a raggiungere tutti i punti della struttura, senza lasciare spazi freddi irradiando in maniera uniforme su tutta la superficie di cottura e su tutti i cibi presenti (Cattani, Debandi, Peinetti 2015). La base può avere forma circolare, ovale, a ferro di cavallo, rettangolare o quadrata, con un pavimento realizzato con un semplice strato in argilla frequentemente impostato al di sopra di una sottofondazione di frammenti di ceramica o di piccole pietre, spesso di forma appiattita, disposti su un piano orizzontale. Le dimensioni riportate nella bibliografia archeologica variano da esemplari piccoli di 80 x 60 cm ad altri che superano 150 x 100 cm, mentre l'altezza è mediamente tra 40 e 60 cm. Le pareti possono essere realizzate con terra cruda massiva e autoportante, ma anche con un'intelaiatura di legno o lastre di pietra rivestite in argilla (Cattani, Debandi, Peinetti 2015). Le dimensioni e soprattutto la conformazione della volta riflettono probabilmente diverse tipologie di cottura: posso essere a volta bassa che tendono a scaldarsi e cuocere rapidamente, a differenza di quelli a cupola alta che possono non avere una distribuzione omogenea del calore concentrandolo alla sommità e richiedono più tempo e combustibile per essere scaldati ma con una maggiore durata una volta caldi.

Il funzionamento dei forni a cupola per la cottura dei cibi si basa prevalentemente sulla forma orizzontale della struttura, che prevede l'utilizzo delle superfici interne come piano di cottura posto alla stessa altezza dell'imboccatura con un movimento orizzontale dell'utilizzatore (Fig.5.14). La terra come materiale da costruzione possiede un'ottima capacità di immagazzinare il calore e di rilasciarlo lentamente, sfruttando i meccanismi di conduzione, convezione ed irraggiamento. La camera unica destinata alla combustione (riscaldamento) e alla cottura (trasferimento del calore) richiede che le due fasi debbano svolgersi in successione (Cattani, Debandi, Peinetti 2015). I forni possono raggiungere alte temperature, ed arrivare anche fino a 1000°C, ma si ricorda che la cottura degli alimenti non richiede temperature superiori a 200-250°C.

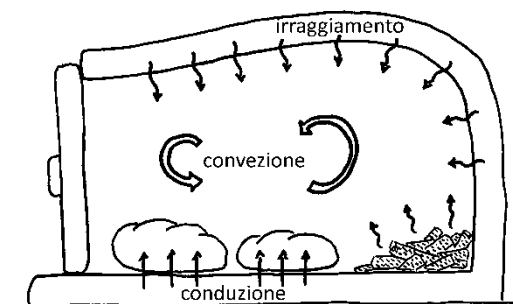


Fig.5.14. Modalità di trasferimento del calore all'interno del forno (da Cattani, Debandi, Peinetti 2015, p.21).

I rinvenimenti di forni nei contesti protostorici italiani sono diversi, ma in generale sono poco conservati. Mancano spesso le parti in elevato e nella maggior parte dei casi è presente solo l'area arrossata dal fuoco che delimita una forma a pianta regolare (ovale o circolare) accompagnata dalla presenza di grumi o cordoli di argilla cotta. Il caso più eccezionale per l'età del Bronzo è il rinvenimento di Nola (NA045), località Croce del Papa, databile intorno al 1750 a.C. e attribuibile alla facies di Palma Campania (Albore Livadie 2007, p.186; Albore Livadie et alii 2005; Albore Livadie, Vecchio 2005). In due delle strutture di maggiore dimensione sono stati rinvenuti due forni del tipo a pianta ovale con copertura a "botte" (Fig.5.15), in entrambi i casi associate ad una piastra di cottura circolare (Albore Livadie, Vecchio 2005, p. 584-585).



Fig.5.15. Forno di Nola (da Albore Livadie et alii 2005, p.497)



Fig. 5.16. Ricostruzione esperimentale del forno di Nola a Solarolo 2014 (foto F. Debandi).

Il forno della capanna 3 presenta una lunghezza di 0,98 cm e una altezza di 0,60 cm; mentre quello della capanna 4 ha una lunghezza di 0,90 cm e una altezza di 0,55 cm. Un terzo forno è stato rinvenuto all'esterno delle capanne vicino alla gabbia dove erano tenuti alcuni ovicaprini, ma di questo i dati sono ancora inediti (Vecchio, Albore Livadie 2002a; 2002b Albore Livadie et alii 2005, p. 501). Il forno di Nola è stato utilizzato come modello per le attività sperimentali (Fig.5.16) svolte all'interno del Laboratorio di archeologia sperimentale dell'Università di Bologna (Cattani, Debandi, Peinetti 2015).

Per quanto riguarda l'Italia settentrionale non si conoscono molti rinvenimenti di forni a cupola. Nell'insediamento preistorico di Cattolica, via Carpignola (RN058), datato tra una fase piena del Bronzo Antico e il Bronzo Medio 1, sono state individuate alcune capanne a pianta rettangolare absidata che presentavano sia all'interno che all'esterno tracce di focolari, di piastre e una struttura subcircolare interpretata come un forno a cupola. La struttura era costituita da una piastra subcircolare ( $\varnothing$  45 cm), ben conservata, con una superficie liscia e compatta, leggermente convessa, interpretata come piano di combustione, coperta da un sottile livello di cenere e da un sedimento rubefatto, frammenti di argilla cotta e tracce di elementi lignei, interpretati come il residuo del crollo della volta (Miari et alii 2009, p. 46).

Nel sito archeologico di Via Ordriere- Solarolo (RA038), databile alla media età del Bronzo, sono stati rinvenuti i resti di una struttura combusta interpretata come un forno. La struttura è caratterizzata da un'area fortemente arrossata di forma ovale con una consistenza molto compatta, contornata da grumi di concotto, carbone e pochi frammenti di ceramica (Fig.5.17). Associati alla struttura sono una lente di cenere e una lente di limo giallo interpretata come ripavimentazione dell'area e alcune buche di palo che sembrano delimitare una partizione interna della capanna a pianta rettangolare (Cattani, Debandi, Peinetti 2015).

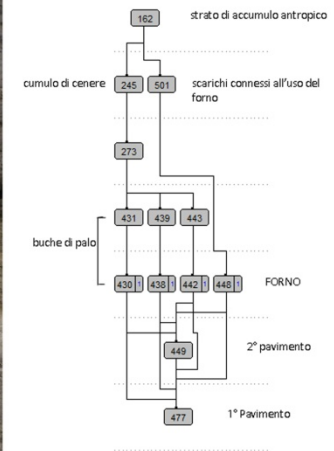


Fig. 5.17. Struttura interpretata come residuo di forno a Via Ordriere, Solarolo (US448).

Sempre databili all'età del Bronzo, ma in territorio esterno al nostro ambito di ricerca, sono i forni rinvenuti nell'abitato di Coppa Nevigata (FG002), dove sono state messe in luce diverse strutture di combustione in quasi tutte le fasi di vita del sito (Fig.5.18). Le strutture si trovano collocate sempre in aree esterne alle strutture abitative (Cazzella, Recchia 2008). Anche nell'abitato di Sorgenti della Nova (Farnese - VT), nella fase tarda del Bronzo Finale, tra l'XI e il X sec. a.C., sono stati rinvenuti due forni in argilla. Uno caratterizzato da una pianta ovale di 110 x 65 cm e da una copertura a cupola, completamente crollata, con foro per l'uscita del fumo sulla sommità, mentre il secondo caratterizzato da una pianta sub-ellittica lunga 114 cm e larga 102 cm, con diametro interno di 85 cm. Presenta un pavimento è spesso 10 cm. La copertura del forno, alto 60 cm, è costituita da una volta a cupola in argilla, spessa 20 cm alla base e via via più sottile fino alla sommità non supera i 5 cm di spessore. Nella sommità della volta si apre un foro subcircolare per l'uscita del fumo, ampio 20 cm (Negroni Catacchio 1995, p.133).

Nel villaggio di Mursia, sono state individuate strutture che per la loro forma e caratteristiche potrebbero essere confrontabili con i forni di uso alimentare (Fig.5.19). Sono realizzate in pietra di forma circolare con un diametro di 1,20 m. È costruito con una serie di pietre infisse verticalmente nel terreno per una profondità di circa 30 cm. Il fondo piano, fatto di lastre di pietra frammiste ad argilla indurita, mostra chiare evidenze di arrossamento, così come le superfici interne delle lastre verticali. Non sono state documentate tracce di una eventuale copertura (Cattani, Debandi, Tusa c.s.).



Fig. 5.18. Immagine del forno in corso di scavo a Coppa Nevigata (FG), Età del Bronzo recente (da Cazzella, Recchia 2008, pp. 60)

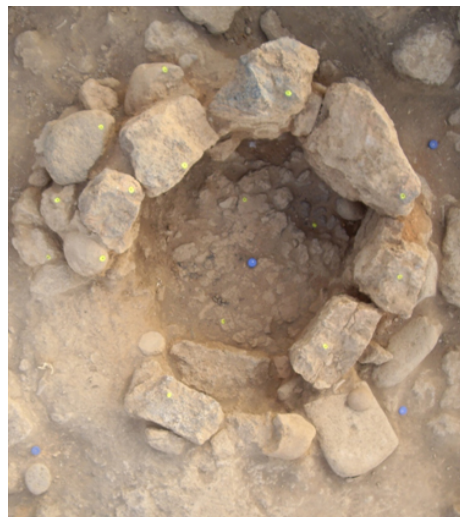


Fig.5.19. Forno litico di Mursia (da Cattani, Debandi, Tusa c.s., Fig.4.3).

Altri esempi di strutture di combustione interpretati come forni appartengono ad altri periodi cronologici di conseguenza esulano dalla nostra ricerca, ma merita segnalare il recente rinvenimento di Portonovo-Fosso Fontanaccia (AN) databile al Neolitico in cui in un'area di circa 300 mq, sono state rinvenute 18 strutture con base circolare, rivestite di argilla e interpretate come forni. Le strutture presentano diversi gradi di conservazione, alcuni sono stati rinvenuti quasi del tutto integri, con pareti e volta ancora visibili (Conati Barbaro et al. 2013, p. 109; 2014, p. 368).

### ***Le strutture di combustione mobili aperte***

#### ***Bracieri***

I bracieri sono elementi di fuoco mobili realizzati in ceramica che hanno la funzione di poter trasportare le brache, ma privi della griglia forata che caratterizza i fornelli. A differenza di questi sono provvisti da un piatto circolare poco profondo che poggia su tre o quattro piedi sul quale erano collocate le brache (Leonini et al. cs). I rinvenimenti di braciere sono rari nell'età del Bronzo, mentre saranno più diffusi nell'età del Ferro: nel sito di Cattolica- centro VGS (RN), datato tra una fase piena del BA alla fase iniziale del BM, proviene un braciere realizzato in ceramica ad impasto grossolano che reca tracce di combustione (Fig.5.20). La sua forma sub-circolare presenta un diametro di 25 cm e un'altezza di 15 cm. Morfologicamente è caratterizzato da un orlo indistinto e piedi di sostegno di forma rettangolare (Leonini et al. cs.).





Fig.5.20. Braciere proveniente dal sito di Cattolica (RN) (da Leonini et al.cs).

### **Fornelli**

I fornelli sono degli strumenti fittili, mobili e aperti che hanno come funzione, quella di sostenere contenitori ceramici che contengono le sostanze da cuocere al di sopra del fuoco vivo o delle braci ardenti. Realizzati in terracotta e/o ceramica, sono frequentemente frammentari, rendendo difficile la ricostruzione della forma complessiva. I fornelli si ritrovano a partire dalla media età del Bronzo, sono ben attestati nel Bronzo recente e divengono ancora più frequenti nel Bronzo finale e durante l'età del Ferro.

Dal punto di vista tipologico una prima classificazione è stata realizzata da Filippo Delpino (1969) e successivamente ampliata con nuovi tipi nel lavoro di Charlotte Scheffer (Scheffer 1981). Nell'analisi delle strutture del sito di Broglio di Trebisacce Moffa (2002) ha ripreso i lavori aggiungendo nuovi esemplari da considerare.

La classificazione di Delpino (1969) considera 8 tipi distinti a cui si aggiungono diverse varianti. Presentiamo una sintesi dei principali tipi (Fig.5.21) a cui si può far riferimento. Le forme possono essere fondamentalmente a doppia campana tipo clessidra (tipo 1), cilindrico (tipo 2A, 2B, 2C; 3; 4), troncoconico (tipo 5, 6A, 6B, 7) o con pianta semicircolare (tipo 8). Nella maggioranza dei casi presentano una apertura (talvolta due) nella parte inferiore per l'introduzione del combustibile. Mentre nella giunzione tra i due elementi, nel caso del fornello a doppia campana, o nella parte superiore di quelli troncoconici e/o cilindrici, è impostato un diaframma, che può essere fisso o mobile, munito, di un foro centrale, una croce o crivellato da molteplici fori per far passare il calore sottostante.

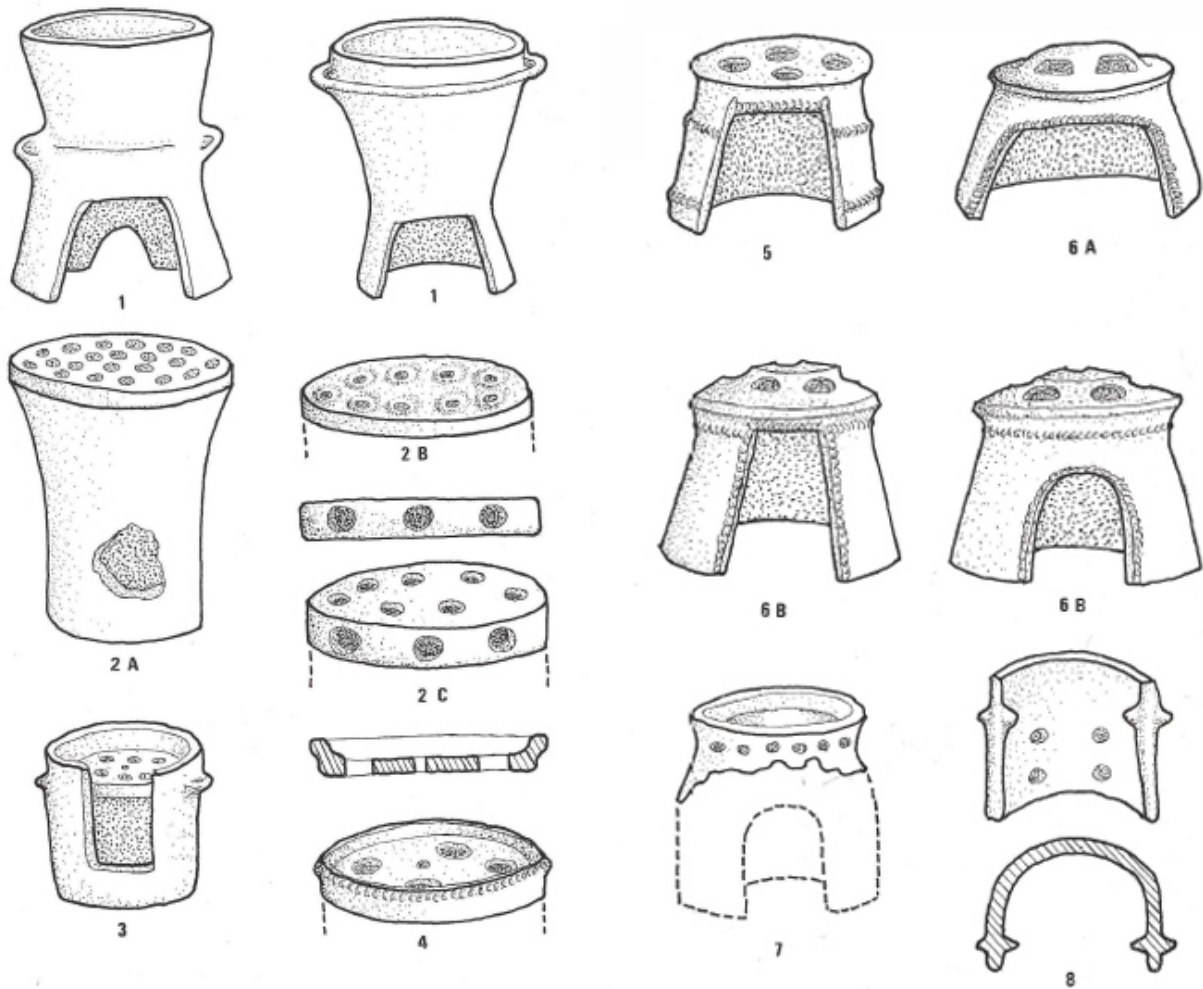


Fig.5.21. Tipologia di fornelli (da Delpino 1969, Figg. 2, 3)

Durante il BR-BF alcuni fornelli a pianta circolare e struttura troncoconica o a clessidra, presentano un diaframma con una forma a croce, con quattro bracci, che secondo Di Fraia (2004) richiama il motivo della ruota formato da quattro quadranti e un foro o cerchio centrale più piccolo. Secondo l'autore questa configurazione non corrisponde ad una esigenza funzionale per una diversa distribuzione del calore, giacché a parità di superficie occupata dai fori, la loro forma, numero e distribuzione possono variare notevolmente, ma piuttosto può essere interpretata come una particolare trasposizione di natura ideologico-sacrale che richiama lo schema archetipico della ruota (Di Fraia 2004).

Anche se in contrapposizione a questa proposta dobbiamo osservare che la forma dei fornelli, pur con piccole variabili, tende a perdurare molto nel tempo, questo fatto tendenzialmente conferma più il loro carattere funzionale, meno vulnerabile alle mode e ai cambiamenti di gusti (Delpino 1969, p.326) che ad una ricerca ideologica.

Nel sito di Broglio di Trebisaccie, sono stati rinvenuti un discreto numero di fornelli (Fig.5.22), caratterizzati da tipi diversi, che ha permesso ampliare la documentazione disponibile (Moffa 2002). Tutti sono composti da una piccola camera di combustione chiusa da un diaframma forato che permette il passaggio del caldo. Il diaframma a piastra forata ha in genere 4 fori di discrete dimensioni con un foro centrale piccolo. Al di sopra del diaframma può essere presente una

sponda più o meno alta, funzionale a sostenere le pentole, che altrimenti poggiavano direttamente sul diaframma. Sul corpo dei fornelli sono presenti delle decorazioni plastiche, in genere cordoni lisci o digitati. Questi a sua volta, possono essere impostati, nel caso di fornelli a clessidra, in corrispondenza della strozzatura o sotto l'orlo della sponda. Nel caso di fornelli troncoconici, quindi privi della sponda, i cordoni incorniciano l'imboccatura o corrono poco sotto il diaframma (Moffa 2002).

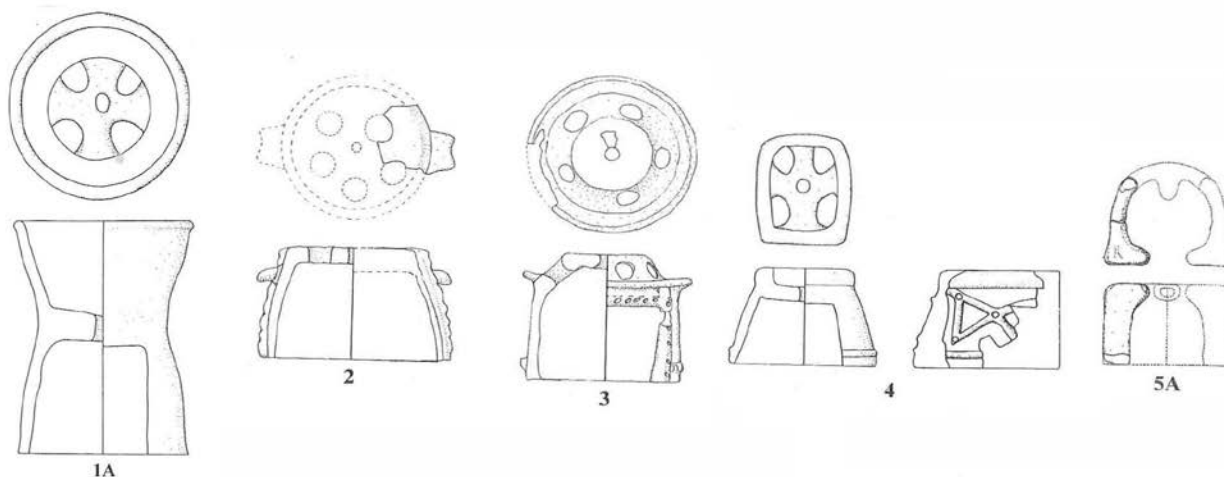


Fig.5.22. Tipologia di fornelli di Broglio di Trebisacce (CS). Modificato da Moffa 2002, Figg. 53, 54.

Nella tipologia di Moffa (2002) il fornello di tipo 1 è quello maggiormente diffuso mentre i frammenti di diaframma a bracci sono presenti in tutti gli abitati dal BM al BF dell'Italia meridionale.

In Italia settentrionale il rinvenimento di fornelli integri è poco documentato. Dalla terramara di Redù (BM-BR) proviene un fornello a camera di combustione con un foro sulle parete cilindrica, caratterizzata da una decorazione a cordoni e con un solo foro nel diaframma (Fig.5.23). Un'altro frammento proviene dell'area reggiana è presenta una piastra forata multipla, pareti decorate da cordoni a impressioni digitali (Fig.5.24). Altri frammenti che generalmente comprendono parte delle piastre forate e che pertanto sono stati identificati come probabili fornelli sono stati rinvenuti a Rocche di Drusco (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p.439); a Spineda, località Casino Prebenda Parrocchiale (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p.327); Case Cocconi (RE) BM-BR (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p.360). Infine un fornello con forma a clessidra è stato rinvenuto nell'abitato di Calcinato - Ponte S. Marco, appartenente ad una fase tra il BR-BF (Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p. 422).



Fig.5.23. Fornello dalla terramara di Redù (da Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p.515).



Fig.5.24. Fr. di diaframma di fornello della zona dell'area del reggiano (da Bernabò Brea, Cardarelli, Cremaschi 1997, p.515).

È importante precisare che tra il materiale che si rinviene negli scavi archeologici dell'età del Bronzo, vengono recuperati frammenti e talvolta pezzi interi delle cd. "piastre forate". Talvolta questi frammenti vengono considerati parte dei fornelli, specificamente parte del diaframma del fornello, soprattutto del tipo multiforato. Ma la maggior parte di questi oggetti (in particolare quelli integri ben identificabili per la rifinitura di tutti i suoi bordi (Fig.5.25) presentano una forma ovale o rettangolare che non coincide con la tipica forma dei fornelli (tendenzialmente circolari). Non si conosce attualmente la loro funzione, ma è probabile che abbiano avuto funzione di filtro.



Fig.5.25. Piastre forate da Gorzano, Museo di Modena (Foto F. Debandi).

### *Alari*

Gli alari, chiamati anche sostegni, sono strumenti fittili, mobili, connessi alla cottura degli alimenti. Hanno una grande variabilità nella forma e la loro funzione è quella di agevolare il sostegno di vasi nel processo di cottura. La loro presenza e identificazione negli scavi risulta difficile a causa della frammentarietà dei reperti, molti di questi sono realizzati in impasto grossolano e con una manifattura grezza.

Gli alari, assomigliano ai fornelli semicircolari, perché sono composti da un corpo centrale che può essere un cono cavo al suo interno, o semplicemente un corpo a forma di ferro di cavallo, da cui partono due ampie appendici semiellittiche che permettono di sostenere i vasi, se usati in coppia collocandoli frontalmente uno all'altro. In alcuni casi presentano nella parte posteriore delle prese o un'ansa a nastro verticale, (Fig.5.26) che permette di impugnare l'oggetto.

In ambito siciliano sono ampiamente diffusi già dal Bronzo antico, in particolare nello scavo di Mursia (Pantelleria, TP) sono stati rinvenuti all'interno delle strutture abitative diversi alari del tipo definito "ginecomorfo" e frequentemente in associazione alle piastre di cottura e a grandi vasi per la cottura degli alimenti (Cattani, Debandi, Tusa c.s.). Alcuni esemplari presentano cordoni decorativi nella superficie esterna del corpo che si prolungano sulle prese posteriori (Fig.5.27).

La presenza di alari al di sopra delle piastre, insieme a frammenti di olle e grandi scodelloni, contribuisce a ipotizzare una gestione della preparazione degli alimenti utilizzando questi recipienti posti sollevati rispetto al fuoco o ai carboni ardenti tramite gli alari.



Fig.5.26. Alare ginecomorfo proveniente da Ustica, PA (da Tusa S., 1997, p. 184, fig. V.52).



Fig.5.27. Ricostruzione dell'uso degli alari rinvenuti a Mursia (da Cattani, Debandi, Tusa c.s., Fig.4.1).

### ***Le strutture di combustione mobili chiuse***

#### ***Coppa di cottura***

Le coppe di cottura (Fig.5.28-29) come abbiamo precedentemente visto, sono documentate dall'età del Bronzo e durano fino a età Romana e alto medievale (chiamate *clibani*). Venivano utilizzati come fornelli portatili per la cottura domestica di pane e altri cibi a base di farina o potevano essere impiegati come scaldavivande. Scompaiono dopo il XV secolo (Rotili 2015).

Si presuppone un loro utilizzo collocato direttamente sul piano della piastra e coperte dalle braci o dal fuoco vivo, ma è possibile anche che gli alimenti fossero posti all'interno di piccoli contenitori come le teglie, e le coppe di cottura le chiudessero come veri e propri forni portatili.

Le coppe di cottura sono caratterizzate dalla presenza di una parte convessa, spesso distinta dalla parete da una carena. Sono provviste talvolta di fori subito al di sotto dell'orlo e di prese o anse verticali che ne facilitano l'impugnatura.

Alcuni frammenti sono tipologicamente affini ai tegami carenati, ma la presenza del fondo convesso (nei tegami il fondo è tendenzialmente piatto) ha indotto molti studiosi ad attribuirli alla categoria delle coppe di cottura o a quella dei coperchi; per quest'ultimo caso i fori potrebbero aver avuto la funzione di alloggiare funi e corde per garantirne la chiusura "ermetica".

U. Badas attraverso utili confronti con oggetti simili utilizzati per la panificazione, ne suggerisce la specifica funzione di "strumento sostitutivo del forno in muratura in epoca preistorica, storica e presso le società "tradizionali" (Badas 1987). Peculiare la presenza dei fori al di sotto dell'orlo che potrebbero aver avuto la funzione di regolatori di calore (valvole di sfogo).



Fig. 5.28. Coppa di cottura proveniente da Mursia (da Cattani, Debandi, Tusa c.s., Fig.4.2).



Fig. 5.29. Coppa di Cottura proveniente della Sardegna (Campus, Leonelli, 2000. Tav.59:10).

#### 5.4. Conservazione degli alimenti. Il sale

Molti dei prodotti alimentari noti per l'età del Bronzo hanno caratteristiche tali da non potersi conservare per lungo tempo. Questo presuppone una produzione destinata ad un consumo immediato o fatto in tempi brevi, come ad esempio i prodotti a base di farine. Altri prodotti invece possono essere trasformati o conservati per poterli consumare a distanza di tempo e soprattutto in momenti in cui fattori ambientali e climatici portano a diminuire la disponibilità alimentare.

Tra questi si segnalano le carni che possono essere affumicate o essiccate oppure conservate grazie alla salagione.

**Il sale**, sostanza minerale molto importante per l'alimentazione, ma che per la tendenza ad essere solubile, difficilmente si può trovare nel *record* archeologico. La possibilità di trovarne le tracce dipende dai metodi e dalle strutture per acquisirlo e dalle analisi che possano individuare i residui, sia delle attività di produzione che di consumo.

Il sale è un bene fondamentale per l'uomo, non solo per il suo uso nella conservazione degli alimenti (carne, pesce), ma soprattutto nella nutrizione stessa dell'uomo. Inoltre è indispensabile per molte attività, ad esempio nella produzione di formaggio, nel conciare le pelli (per evitare la putrefazione del pellame), per fissare i pigmenti coloranti nella tintura dei tessuti. Ma la sua funzione principale è quella legata al potere conservante del sale, che assorbe l'umidità e uccide i batteri, permettendo di preservare a lungo la carne e il pesce (Piccolini 2015, p.79).

Lo studio archeologico del sale negli ultimi anni ha visto un crescente interesse in Europa. In parte dovuto a nuove scoperte, in diversi paesi d'Europa, e in parte ad un rinnovato interesse per il sale come elemento imprescindibile nelle antiche economie (Harding 2013; 2013b). Uno dei rinvenimenti più importanti, datato all'età del Bronzo è quello della grotta Ourania a Creta (Kopaka, Chaniotakis 2003). Dove è stato recuperato durante lo scavo del sito grandi frammenti di sale.

Al momento attuale della ricerca si conoscono quattro modalità per ottenere il sale. La prima è quella di estrarlo in forma di sale fossile, o salgemma, ben attestato in aree continentali (ad es. le miniere di Hallstatt, in Austria), dove lo sfruttamento è testimoniato fin dall'età del Bronzo, attraverso lo scavo di cunicoli con picconi alla ricerca di blocchi di sale.

L'altro sistema prevede di ricavarlo dall'acqua salata, sia marina che in fiumi che abbiano questa particolarità. In entrambe le situazioni è documentata nell'età del Bronzo la tecnica del *briquetage*, nome che indica i pani di sale cristallizzato, solitamente non identificabili archeologicamente, al contrario degli abbondanti resti di frammenti ceramici nei luoghi di produzione di sale. La modalità di produzione del sale prevede di sfruttare il calore per separare la componente minerale dall'acqua. Si riempiono di acqua salata o salmastra alcuni recipienti in

terracotta, di impasto grossolano e poroso, posti su sostegni o su un piano forato in terracotta refrattaria, all'interno di grandi focolari a fossa. Il calore, talvolta prodotto come complementare all'azione del sole (Harding 2014; Piccolini 2015), porta all'evaporazione dell'acqua e alla cristallizzazione del sale che si potrà estrarre frantumando i vasi o raschiando le superficie. In Francia durante l'età del Ferro sono documentate formazioni di veri e propri pani di sale cristallizzato, contenuti all'interno di vasi, generalmente di forma troncoconica, che vengono poi frantumati per favorire l'estrazione del sale. In un sito archeologico gli indicatori del *briquetage* sono costituiti dalla presenza di acque salate e soprattutto dai depositi di frammenti ceramici grossolani accanto a grandi fosse con lenti di terra bruciata.

Un'ultima modalità consiste in una combinazione tra estrazione e concentrazione di salamoia con la tecnica del "trogolo".

Alcune delle tracce più antiche riferibili ad una fase del ciclo produttivo del sale sono riconoscibili nel castelliere di Elleri, databile al BF, che sorgeva su un rilievo sovrastante la valle delle Noghère con la foce del rio Ospio e la baia di Muggia, dove è possibile immaginare che fin da quest'epoca fossero ubicate le vere e proprie saline. Questo potrebbe implicare che la fondazione di quest'insediamento, di lunga durata, fosse proprio in funzione della difesa di questi impianti.

Tra la ceramica raccolta a Elleri sono presenti in gran quantità recipienti di forma troncoconica variamente espansa, privi di anse o prese, caratterizzati dal fondo piatto con profilo a tacco o su basso piede ad anello, oppure, vasi conici con fondo smussato e quasi a punta. Si tratta di vasi d'impasto grossolano ricchi di inclusi, che presentano in genere superfici esterne di fattura molto grezza e superfici interne accuratamente lisce. Nello scavo di Benedetto Lonza (1985-92) furono anche rinvenuti numerosi sostegni a clessidra muniti di un incavo e piedestalli conici su tre piedi con la parte superiore piatta o con una cavità conica, insieme a resti di piani di cottura forati interpretati già allora come elementi per sostenere recipienti sul fuoco (Cassola Guida, Montagnari 2006, p. 330).

Questi oggetti trovano confronto con materiale connesso alla produzione del sale riconosciuto in altre località dell'Europa centrale (Halle sulla Saale nella Sassonia-Anhalt), da dove provengono migliaia di frammenti di vasi e di supporti di varia tipologia riferibili all'età del Bronzo, e interpretati come elementi tipici del *briquetage*.

I recipienti conici costituirebbero gli stampi per produrre pani di sale di forma piuttosto standardizzata (il loro diametro massimo si aggira tra i 20 e i 25 cm); i diversi tipi di supporti sono possibilmente serviti per sostenere gli stampi nei quali veniva solidificata, mediante l'uso del fuoco, la soluzione salina già fortemente concentrata (Cassola Guida, Montagnari 2006, p. 330).

### **5.5. La ceramica: analisi funzionale e analisi chimiche**

Una delle principali caratteristiche dell'età del Bronzo in Italia settentrionale è l'enorme produzione di manufatti in ceramica. Tra gli obiettivi di questa ricerca non è compreso lo studio cronotipologico e/o stilistico della ceramica, ma è utile far riferimento ai tipi documentati connessi sia alla preparazione degli alimenti che al loro consumo. Per questo motivo si propone una breve sintesi sull'analisi funzionale di alcune classi di recipienti inerenti alla preparazione e trasformazione del cibo e sui metodi di indagine utili all'identificazione di indicatori archeologici. Attualmente gli approcci interdisciplinari sono sempre più frequenti e permettono di raggiungere maggiore dettaglio nelle interpretazioni.

I principali approcci metodologici sono:

1. Analisi morfologica dei tipi ceramici destinata al riconoscimento della destinazione d'uso attraverso la distinzione di parametri metrici e tipologici.
2. Analisi tecnologica delle caratteristiche fisiche dei recipienti (tipo di argilla, componenti, trattamento della superficie) e delle tecniche di produzione (temperatura e tipologia di cottura). Grazie alle analisi archeometriche si possono definire informazioni relative alla produzione e all'uso specifico dei manufatti (Levi 2010).
3. Studio dei contenitori ceramici in relazione alle funzioni utilitaristiche, desumibili dal contesto di rinvenimento, dalle associazioni con altri reperti o con particolari strutture che possano identificare scelte pratico/funzionali.
4. Analisi dei confronti etnografici, che permette in molti casi di ipotizzare possibili funzioni degli oggetti con caratteristiche analoghe.
5. Analisi chimiche per analizzare i residui e determinare le possibili sostanze (fondamentalmente organiche) che questi recipienti hanno contenuto.

### **Analisi funzionale**

Lo studio dal punto di vista funzionale delle modalità di utilizzo dei recipienti per la trasformazione e/o conservazione delle risorse *appaiono come problematiche sviluppate in modo sporadico a partire solo dalla metà di questo secolo* (Recchia 1997), acquisendo sempre più importanza negli ultimi anni<sup>6</sup>. In particolare Giulia Recchia ha proposto un modello di analisi per gli aspetti funzionali dei contenitori a cui si fa riferimento. Seguendo la sua proposta, per indagare e comprendere come venissero utilizzate le distinte fogge ceramiche e le funzioni pratiche che questi manufatti possono aver svolto è necessario riconoscere indicatori puntuali, basati su criteri meramente funzionali che possano aiutarci ad una successiva interpretazione<sup>7</sup>. I parametri che caratterizzano un recipiente permetteranno di identificare una o più azioni e attribuire una funzione specifica o un insieme di funzioni.

Da questo punto di vista diventa importante stabilire quali sono i parametri funzionali da determinare nei manufatti:

**Forma e dimensione:** le caratteristiche morfologiche sono il primo indicatore della funzionalità di un vaso e in molti casi dipendono dalla conservazione del manufatto.

- imboccatura (diametro, articolazione, possibilità di chiusura);
- presenza di elementi aggiunti (elementi di presa: numero, tipo e posizione; altri elementi: beccuccio, listello interno, fori);
- posizione del baricentro rispetto al corpo del vaso, conformazione del fondo in relazione al grado di stabilità del contenitore;
- dimensione (capacità in termini di volume; ingombro massimo).

**Tipo di impasto:** da fuoco/da mensa/da conservazione.

**Processo di elaborazione del manufatto ceramico:** cottura, trattamento delle superficie (impermeabilizzazione, steccatura, ingobbio, decorazione).

<sup>6</sup> Per un approfondimento su questo argomento si veda Recchia 1997; 2000; 2004; 2010.

<sup>7</sup> Sono state considerate le ceramiche legate alla trasformazione della risorsa primaria in "cibo", prescindendo dagli aspetti legati al consumo o ad altri particolari dal punto di vista sociale e/o ideologico. Inoltre, non sono stati presi in considerazione gli aspetti tipologici e tecnologici relativi alla composizione degli impasti (matrice-inclusi), alle temperature di cottura o alle tracce di usura dei vasi in modo dettagliato.



Fondamentale in questo approccio è ricostruire, partendo dalle azioni possibili che l'uomo deve svolgere, sia le funzioni che le caratteristiche morfologiche che deve avere il manufatto per rispondere a queste azioni (Fig.5.30).

<b>Azioni</b>	<b>Funzioni</b>	<b>Parametri</b>
Accedere/ accedere fino al fondo	Possibilità di manipolare il contenuto interno; Possibilità di acceso fino al fondo senza ulteriori strumenti	Diametro all'imboccatura, forma e andamento dell'orlo, stabilità
Accedere con strumenti, attingere	Acceso con strumenti specifici per la manipolazione, o per il recupero del contenuto: con vasi attingitoidi	Dimensione, diametro all'imboccatura, stabilità
Chiudere	Possibilità di chiudere stabilmente per conservazione o trasporto.	Presenza di elementi per la chiusura, fori, prese forate, orlo estroflesso, cordoni sotto l'orlo.
Coprire/ combinare	Possibilità di coprirlo senza fissarlo o di sovrapporre un'altro vaso	Presenza di elementi per la chiusura o per ulteriori funzioni: listello interno, cordoni
Versare	Facilità di fuoriuscita dei contenuti	Presenza di beccucci o modifica nella parte terminale del vaso; fori (colatoi); elementi saldi di presa
Maneggiare	possibilità di prendere il vaso con una o due mani; o di non poterlo muovere	Dimensione, stabilità, elementi di presa (tipo e numero)
Appendere/sospendere	Possibilità di tenere sospeso e/o appeso il vaso (pieno o vuoto)	Dimensione (peso/volume); elementi di presa o punti di appiglio
Appoggiare	Capacità del vaso di mantenersi stabile in posizione verticale	Forma, dimensione, stabilità
Fig.5.30. Azioni possibili da svolgere in funzione della morfologia dei recipienti (modificato da Recchia 1997).		

Gli elementi qui sintetizzati (Fig.5.31) permettono un primo approccio alla tipologia funzionale dei manufatti. A questa prima valutazione, sarà necessario collegare altre variabili, come il tipo di impasto, o le azioni connesse.

<b>Azioni</b>	<b>Funzioni</b>	<b>parametri</b>
Trasportare	Possibilità di trasportare il vaso (e il suo contenuto) oltre la distanza dell'uso domestico	Forma, dimensione, elementi di presa
Conservare	Capacità di conservare/immagazzinare prodotti al suo interno	Forma, dimensione, chiusura, stabilità
Cuocere	Resistenza al calore, capacità di contenere.	Forma, dimensione, capacità, impasto.
Preparare / manipolare/ trasformare	Possibilità di manipolare delle sostanze	Forma, dimensione, impasto.
Consumare	Possibilità del contenitore di agevolare l'assunzione singola e/o collettiva delle sostanze alimentare	Forma, dimensione, capacità, elementi di presa, impasto, trattamento delle superficie
Fig.5.31. Caratteristiche dei recipienti in relazione alle funzioni (modificato da Recchia 1997).		

La possibilità di svolgere diverse funzioni suggerisce a sua volta che un contenitore ceramico possa avere una combinazione di più caratteristiche.

Utilizzando come riferimento per il Nord Italia l'ambito terramaricolo<sup>8</sup>, caratterizzato da un'ampia documentazione, è stato delineato una suddivisione tra forma e funzione (Recchia 2004) che permette a grandi linee di mettere in relazione forma, capacità e funzione.

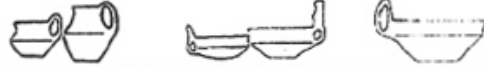





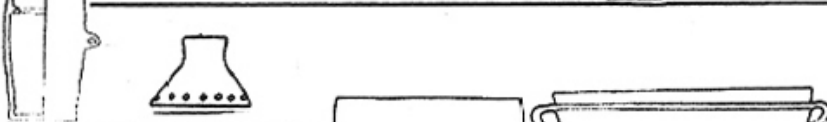

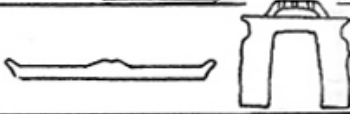

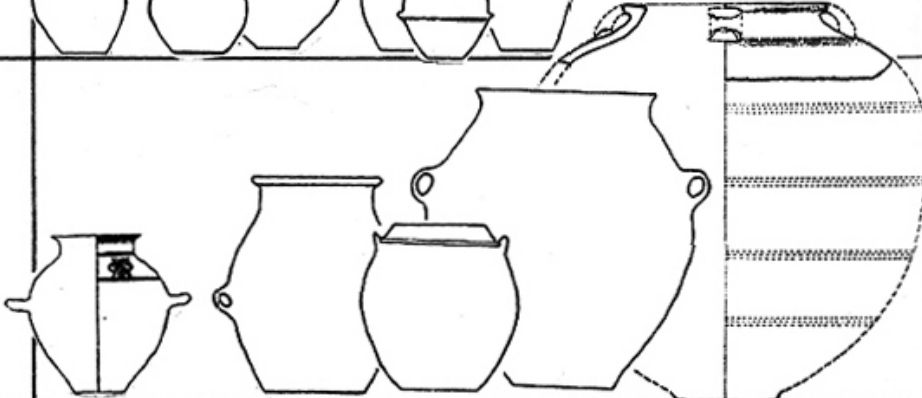
<i>consumare</i>	
<i>consumare/ preparare</i>	
<i>consumare/ preparare/ cuocere</i>	
<i>consumare/ cuocere</i>	
<i>consumare/ cuocere/ conservare</i>	
<i>consumare/ conservare</i>	
<i>preparare/ cuocere</i>	
<i>preparare/ conservare</i>	
<i>cuocere</i>	
<i>cuocere/ conservare</i>	
<i>conservare</i>	

Fig. 5.32. Schema relativo al rapporto tra classi di vasi e la funzione (da Recchia 2004, p.256).

<sup>8</sup> La analisi di G. Recchia prende in considerazione oltre che il Nord Italia, per il centro Sud l'ambito subappenninico.

Come si evince dallo schema (Fig.5.32) vasi adatti al **consumo** individuale sono tendenzialmente aperti con un rapporto tra h/diam. imboccatura tra 0,4-0,6) e spesso recano un elemento da presa. Quando il volume si aggira tra 1 - 2 l è possibile che fosse manipolabile con una sola mano e confermerebbe un consumo individuale, mentre quelli tra 2-3 l, quando sono pieni, risultano pesanti, escludono un frequente uso personale e fanno ipotizzare una destinazione di uso collettivo. I vasi caratterizzati da un'ansa sopraelevata (vasi attingitoidi) sarebbero particolarmente adatti ad attingere da altri recipienti.

Contenitori adatti sia al **consumo** che alla **preparazione** degli alimenti, inclusa anche la cottura, sono i vasi aperti con fondo largo che recano una o due anse e hanno una capacità tra 5-10 l. Mentre una discreta quantità di vasi presentano una imboccatura ampia tra 13-18 cm con un rapporto altezza/diametro che le rende bassi e una capacità tra 1,5-6 l, caratterizzati talvolta dalla presenza di collo, sono polifunzionali e possono essere utilizzati per consumare-cuocere-conservare.

I vasi a listello possono essere utilizzati con diverse funzioni, come sostegno di un colino, o di un coperchio di bollitoio, o di un coperchio semplice (vedere cap.3) ma tendenzialmente dalla capienza (5-10 l) sembrano adatti alla **conservazione** o alla **cottura** o alla **preparazione** di alimenti.

Recipienti molto bassi come le teglie sembrano adatti alla **cottura** di alimenti solidi (vedi cap.2) o possono essere usati per portare alimenti o nel consumo collettivo.

Vasi di ampia capacità (tra 10-50 l), generalmente troncoconici, sembrano idonei alla **preparazione** o **trasferimento** di sostanze, così come alla **conservazione** di derrate. Lo stesso per i grandi contenitori con capacità tra i 30-100 l.

Un particolare aspetto poco analizzato in letteratura è relativo all'approvvigionamento e alla conservazione dell'acqua da consumare. All'interno degli abitati, durante l'età del Bronzo in Italia settentrionale non sono state documentate cisterne per la conservazione dell'acqua, anche se nel caso delle terramare, la presenza del fossato o la vicinanza ai corsi d'acqua fanno presupporre che questa fosse di facile accesso tale da non richiedere contenitori per l'immagazzinamento. La presenza di alcuni pozzi identificati a Poviglio, sia all'interno dell'abitato che nel fossato indicano che questa struttura fosse il modello prevalente di approvvigionamento per il consumo alimentare. Particolare la presenza di alcune buche di palo attorno ad alcuni di questi pozzi, che fa ipotizzare un sistema di leve per il sollevamento dell'acqua. Resta però da capire come questa fosse trasportata e contenuta all'interno delle strutture abitative. Dai dati provenienti dalla documentazione archeologica possiamo presupporre che contenitori, magari di dimensione maneggevole potevano servire per portare l'acqua dai pozzi al villaggio, mentre i grandi contenitori ceramici (dolii e olle), fossero destinati a contenerla all'interno delle case. L'enorme quantità di tazze attingitoidi, caratterizzata da elementi da presa variamente elaborati, suggerisce che questo tipo di recipiente avesse la funzione di prelevare i liquidi dai contenitori (non solo l'acqua) per il consumo individuale. In molte tazze è possibile osservare un accurato trattamento della superficie che le rende particolarmente raffinate e soprattutto totalmente impermeabili.

I grandi dolii potevano assolvere anche la funzione della conservazione delle granaglie, sia per il consumo delle singole famiglie, che per lo stoccaggio più duraturo ad esempio per la semina dell'anno successivo.

Per quanto riguarda i contenitori che svolgevano specifiche funzioni nella cottura e nella trasformazione degli alimenti (olle, vasi a listelli, teglie) oltre alla morfologia particolare (capacità, accessibilità, maneggiabilità) sicuramente erano di primaria importanza gli aspetti tecnologici della

produzione. La resistenza al fuoco implica particolari accorgimenti dal punto di vista della preparazione dell'impasto ceramico. È necessario l'aggiunta di degrassanti specifici (sabbie, rocce frantumate, chamotte) che diano maggiore resistenza al manufatto di fronte all'impatto termico prodotto dal contatto diretto con il fuoco (Levi 2010).

### **Le Teglie**

Un caso di studio riguarda la produzione e l'uso delle teglie, un tipo di vasellame che può essere usato anche come parte di un sistema di cottura non troppo diverso dai fornelli o dalle piastre di cottura. Su questo tema si è voluto affrontare una ricerca sperimentale (*vedi infra*) per verificare le modalità e gli effetti del funzionamento legato alla cottura di prodotti a base cerealicola.

Secondo la classificazione ceramica recentemente proposta da C. De Marinis e M. Rapi (2016) piatti e teglie sono recipienti scarsamente profondi, con un rapporto tra  $\emptyset$  max e altezza sempre maggiore di 3,8; di conseguenza appartengono alle forme aperte scarsamente profonde di I grado<sup>9</sup>. Le teglie in particolare sono caratterizzate da una parete breve verticale o svasata, con la presenza di prese o di una o due anse, e un impasto molto grossolano, piuttosto rozzo, che le fa considerare recipienti da fuoco. I piatti, invece, sono generalmente senza ansa e si distinguono per fattura più accurata e il profilo molto svasato, sia questo semplice o articolato. In qualche caso può presentare un piede distinto.

Le teglie dal punto di vista funzionale sono adatte ad essere utilizzate nella cottura di particolari alimenti. In quanto elementi mobili, potevano essere utilizzati in alternativa alle piastre di cottura collocate direttamente al di sopra di un letto di braci, oppure come strumento che facilita la cottura all'interno di un forno. Tuttavia in Italia settentrionale non sono attestate in numero elevato, contrariamente ad altre regioni, dove, come in Sardegna, le teglie e/o i tegami sono tra le fogge più diffuse nel materiale ceramico relativo all'età del Bronzo, generalmente realizzate con un impasto molto grossolano e con una finitura abbastanza mediocre. Nonostante le teglie e i tegami siano avvicinati morfologicamente, nella classificazione della ceramica elaborata dalla scrivente per lo scavo di Tanca Manna (NU) si è preferito adottare la distinzione tra le due categorie in base all'altezza della parete. È possibile riconoscere proprio nella dimensioni della parete una diversità funzionale, indicata soprattutto dalla capacità, dall'ipotetica tipologia del contenuto e dalla modalità d'uso (Debandi, Pulitani, Murgia c.s.). Senza entrare nella classificazione dei tipi e varianti, a grandi linee (Fig.5.33) sono state considerate **teglie**, i recipienti di forma aperta con una altezza delle pareti max. tra 2 e 5 cm; mentre nel caso dei **tegami** le pareti sono a più alte (> di cm 5). Sia le teglie che i tegami possono essere muniti di una o talvolta due prese o anse. In alcuni casi presentano una decorazione a motivi impressi nella parte interna.

Una tipologia completamente piatta, senza presa o ansa, sono le cd. **spiane**, dischi piatti o poco incavati spesso caratterizzati dalla presenza di impronte di intrecci (canestro o stuoia) e talvolta di decorazioni impresse a pettine o a punzone.

---

<sup>9</sup> La classificazione di C. De Marinis e M. Rapi, si basa su un calcolo matematico dell'Indice di Profondità (I.D.P.) calcolato sul rapporto tra  $\emptyset$  max/h come primo elemento di distinzione, a cui successivamente verranno presi in considerazione il profilo e gli altri attributi funzionali come la presenza di anse o la dimensione (De Marinis, Rapi 2016, p. 33).

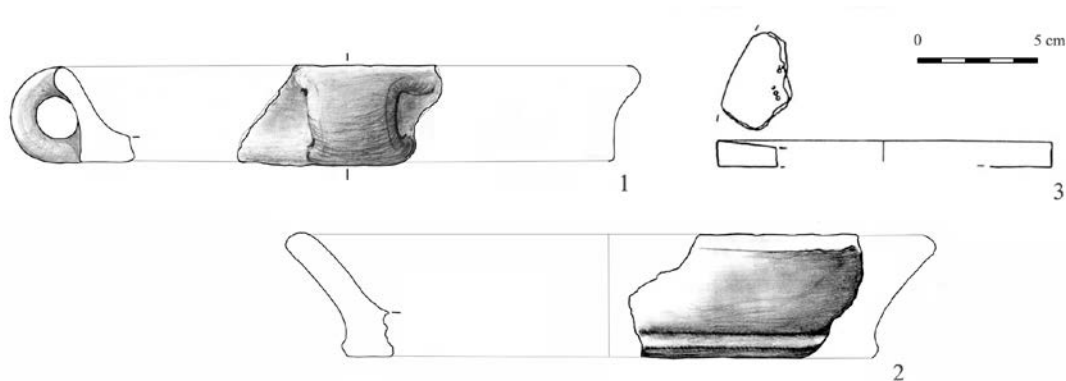


Fig.5.33. Rappresentazione tipologica dei manufatti presi in esame. 1.Teglia (Tanca Manna, rep.TM13303-Ø 25-alt. 4,2); 2. Tegame (Tanca Manna, rep. TM05068 -Ø 26-alt. 7,7); 3. Spiana (Campus, Leonelli, 2000. Tav.1:5, non in scala);

Proprio l'elevato numero di presenze delle teglie in Sardegna e in particolare nello scavo di Tanca Manna (NU)<sup>10</sup> ha indirizzato la scrivente ad un approfondimento sull'argomento e la scelta di questa categoria di manufatti per la realizzazione di repliche sperimentali dedicate a tali manufatti. Le tipologie scelte per la sperimentazione, tra le più diffuse nella produzione ceramica della Sardegna, sono quelle che si prestano alla preparazione di prodotti di panificazione e che possono essere utilizzate con diverse modalità. La loro morfologia sembra agevolare un utilizzo multiplo, sia come elemento da trasporto degli alimenti che come strumento da utilizzare direttamente sul fuoco e talvolta come parte di un sistema integrato con la coppa di cottura, creando un "forno mobile". L'incrocio tra dati archeologici, dati etnografici e dati sperimentali ha permesso di iniziare un percorso di ricerca più attento al significato di dimensioni e particolari morfologici in quanto rappresentativi delle azioni che presumibilmente dovevano essere realizzate quotidianamente.

### **Analisi chimiche**

L'analisi chimica dei residui organici presenti nei vasi in ceramica è un'informazione di fondamentale importanza per gli studi archeologici. Sappiamo che i manufatti ceramici venivano frequentemente impiegati nella preparazione, cottura, stoccaggio o trasporto di vivande, ma difficilmente possiamo sapere che prodotto specifico fosse abbinato ad un determinato vaso. Identificare i residui contenuti, offre la possibilità di indagare in modo più specifico, sia l'uso dei contenitori, ma è anche un indicatore fondamentale per lo studio della paleodieta (Quercia 2008, Colombini et al. 2005).

I residui organici presenti in contenitori di ceramica, possono provenire da una vasta gamma di elementi organici naturali che l'uomo raccoglieva, trasformava e impiegava in funzione delle caratteristiche che tali sostanze possedevano. Possono essere rilevate come residui di massa (talvolta carbonizzata nei fondi dei recipienti, come ad esempio nel caso dei resti di pane (vedi cap.2), come rivestimenti interni o come materiali organici assorbiti dalle superfici interne dei vasi (Colombini et al. 2005). I dati ottenuti da queste analisi contribuiscono, non solo all'interpretazione complessiva del singolo sito archeologico da cui provengono i campioni, ma anche a ricostruire numerosi aspetti delle società antiche, tra cui oltre alle caratteristiche della dieta alimentare, i processi di preparazione, cottura e conservazione del cibo, le attività produttive

<sup>10</sup> Relativamente allo scavo del sito di Tanca Manna si veda: Cattani, Debandi, Murgia 2014; Cattani et al. 2014.

e di scambio, e ad una maggiore conoscenza della fauna, della flora e del contesto ambientale (Quercia 2008).

Le sostanze che si riscontrano sono principalmente resine vegetali, cere naturali e lipidi di origine animale e vegetale. La principale difficoltà nel riconoscimento e determinazione dei contenuti è dovuta non tanto alla complessità chimica della composizione di queste miscele naturali, ma soprattutto ai cambiamenti nella composizione chimica dovuta alle attività umane (cottura, riscaldamento, miscelazione) e soprattutto ai processi posdeposizionali dei manufatti stessi che influiscono nei processi di degrado e invecchiamento.

Queste caratteristiche implicano che per ogni manufatto e il suo relativo contesto di rinvenimento si devono adottare procedure di analisi diversificate e applicare tecniche strumentali mirate per dare delle risposte attendibili dal punto di vista del riconoscimento molecolare (Pomeranz, Meloan 1994). Le principali tecniche utilizzate per l'analisi dei residui organici possono essere divise in due grandi gruppi: tecniche spettroscopiche non distruttive (spettrofotometria-NMR, risonanza magnetica nucleare e spettrofotometria vibrazionale) e tecniche distruttive (gas-cromatografiche e tecniche di pirolisi). Le tecniche non distruttive presentano il vantaggio che possono essere applicate ad un reperto senza necessariamente realizzare un prelievo, però forniscono generalmente meno informazioni e di norma non sempre raggiungono un'identificazione molecolare delle sostanze. Diversamente le tecniche "distruttive", in cui è necessario prelevare un campione, come ad esempio le analisi attraverso la gas-cromatografia, generalmente associata con la spettrometria di massa, permettono un'analisi a livello molecolare che permette identificare la presenza di marcatori bio-molecolari specifici attraverso i quali è possibile riconoscere i materiali che costituiscono il residuo.

La **spettroscopia NMR** ( $^{13}\text{C}$  e  $^1\text{H}$ ) è una tecnica applicata allo studio di residui organici e fornisce un'impronta del materiale analizzato, ma non sempre permette di riconoscere le specie molecolari costituenti una resina e talvolta gli spettri sono un insieme molto complesso di segnali.

Le **spettroscopie vibrazionali** (FT-IR, MicroRaman, FT-Raman) sono tecniche in grado di fornire molte informazioni sui gruppi funzionali. Ad esempio è stata impiegata per identificare i residui di bevande sulla base della presenza delle bande caratteristiche del tartrato di calcio e dell'ossalato di calcio, che permette di ipotizzare la presenza di vino e birra. Con la stessa tecnica è possibile evidenziare tracce di resina di mastice e cera d'api (McGovern et al. 1996; McGovern 2004).

La **gas-cromatografia** accoppiata alla **spettrometria di massa** (GC-MS), è una delle tecniche più applicata perché permette di identificare la presenza di residui organici nelle pareti dei frammenti ceramici, separando efficacemente i vari componenti presenti nelle miscele complesse attraverso l'iniezione del campione in una colonna cromatografica. All'estremità della colonna i componenti della miscela fluiscono in tempi diversi. L'identificazione delle molecole avviene successivamente con lo spettrometro di massa che separa e distingue i ioni (grazie a campi elettrici e magnetici) fino ad ottenere un diagramma (spettro). Anche per la misura del rapporto isotopico  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  sta diventando uno strumento di importanza fondamentale per ottenere informazioni su diete antiche e principalmente sulle diverse tipologie di grassi animali (ruminati e non ruminati) (Quercia 2008; Colombini et al. 2005). Tra le sostanze identificate con maggiore frequenza troviamo resine impermeabilizzanti come la pece, alimenti come miele, olii vegetali e grassi animali, latte, vino, birra.

L'impiego di tecniche che si basano sulla **pirolisi** (Py) del campione permette l'analisi di sostanze di natura polimerica, proteica e dei polisaccaridici. La pirolisi consiste nella decomposizione termica dei materiali in un'atmosfera inerte attraverso diverse tecniche di riscaldamento e livelli di

temperature. Le molecole si fendono in frammenti più piccoli che possono essere separati mediante gas-cromatografia identificando una vasta gamma di prodotti.

L'applicazione di queste tecniche di indagine non sono prive di problemi. Da una parte l'analisi di un campione può presentare problemi sia di mancanza di dati che di contaminazione dovute al contesto di deposizione o al grado di alterazione del residuo organico. Nel primo caso non ci sono soluzioni. Mentre nel secondo la problematica può essere superata analizzando (chimicamente) non solo il reperto ceramico ma anche il contesto da cui proviene il reperto analizzato. Questa soluzione richiama l'aspetto problematico dei costi di esecuzione, al momento attuale molto elevati, con la conseguenza che pochi campioni vengano selezionati ed esaminati, e che talvolta non siano sufficienti per ricavare osservazioni utili alla ricostruzione funzionale. Come ogni studio, per avere un valore statistico c'è bisogno di un numero elevato di analisi che permettano di raggiungere le opportune conclusioni.

Al momento questa linea di ricerca non è stata frequentemente applicata ai contesti preistorici in Italia. Per l'età del Bronzo sono stati esaminati i residui organici contenuti in alcuni dolii rinvenuti a Broglio di Trebisacce (Peroni 1996, pp. 855-856), alcuni frammento ceramici proveniente dall'insediamento palafitticolo di Fiavé (Evans 1994), ceramica dell'Età del Bronzo di Coppa Nevigata (Evans, Recchia 2001-2002). Negli scavi di Mursia (Pantelleria) sono stati condotti analisi preliminari, con gas cromatografia accoppiata a spettrometria di massa presso il CIADS dell'Università di Siena, in campioni appartenenti ad una piastra di cottura di alimenti in argilla che hanno indicato la presenza di grassi di origine animale e cera d'api (Marcuci 2008, p. 136).

## **5.6. Archeologia sperimentale e confronto etnografico**

Una ricostruzione delle operazioni connesse alla preparazione del cibo è difficile. Lo studio dei resti archeozoologici e archeobotanici permette di evidenziare il consumo di carne e di prodotti a base cerealicola. Mentre grazie allo studio delle strutture di combustione possiamo comprendere il tipo di strumenti esistenti durante l'età del bronzo e ipotizzare le possibili procedure per il loro utilizzo durante la cottura dei cibi.

Avvalendoci dell'archeologia sperimentale è possibile ricostruire le azioni svolte che i membri delle comunità dell'età del Bronzo hanno dovuto svolgere per portare a termine le diverse cotture.

Da alcuni anni il gruppo di ricerca preistorica e protostorica del dipartimento di Storia Culture Civiltà dell'Università di Bologna sotto la direzione del prof. Maurizio Cattani ha rivolto l'attenzione ai metodi dell'archeologia sperimentale avviando un *Laboratorio di archeologia sperimentale* dedicato agli allievi universitari.

L'archeologia sperimentale è da considerare a tutti gli effetti una disciplina di ricerca storica che attraverso la verifica sperimentale, in maniera riproducibile e misurabile, permette di analizzare tutto ciò che riguarda i processi antichi (produzione, uso e manipolazione) identificabili dai manufatti e dalle tecniche note in un determinato periodo. Nonostante la sperimentazione sia tradizionalmente rivolta a manufatti e in genere alla ricostruzione delle produzioni artigianali, riteniamo che possa essere estesa anche a processi più complessi legati all'organizzazione sociale e alle forme del lavoro.

In particolare i diversi approfondimenti tematici sono stati indirizzati ad integrare le campagne di scavo nell'abitato di Solarolo (RA), databile dalle fasi iniziali del BM alle fasi finali del BR (Cattani 2013; Cattani, Miari 2014), nel sito di Mursia, uno dei contesti meglio conservati della antica e

media età del Bronzo in Sicilia (Cattani et al. 2014a), ed infine nel nuraghe di Tanca Manna a Nuoro, anch'esso attribuito al BM (Cattani, Debandi, Murgia 2014; Cattani et al. 2014).

Per ognuno di questi contesti sono state avviate attività sperimentali relative alla produzione cerealicola (Le coltivazione sperimentale dei cereali, vedi cap.2); la conservazione dei cereali (realizzazione di un pozzetto e un silos sopraelevato per la conservazione dei cereali, vedi cap.2); realizzazione di strumenti (cap. 5.6.1) e di strutture per la cottura degli alimenti (cap. 5.6.2).

### **5.6.1. Analisi, riproduzione ed uso di alcuni recipienti ceramici (spiane, teglie, tegami e coppe di cottura). Tanca Manna, Nuoro<sup>11</sup>: 2013-2014; Via Ordiere, Solarolo: 2012-2013.**

La sperimentazione su manifattura ceramici (spiane, teglie, tegami e coppe di cottura), presumibilmente utilizzati per la cottura dei prodotti alimentari preparati con farine di cereali, è avvenuta in varie occasioni tra 2013 e 2014 (e ripresi successivamente nel 2016) sul sito di Tanca Manna<sup>12</sup> e sul sito di Via Ordiere tra il 2012-2013 con il coordinamento di Pino Pulitani, archeologo sperimentista e in entrambi casi con la partecipazione di studenti e dottorandi dell'Università di Bologna e di Sassari.

I risultati del Laboratorio svolto a Tanca Manna sono state presentate alla Cinquantesima Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, a Roma nell'ottobre del 2015 e saranno pubblicate a breve negli atti relativi (Debandi, Pulitani, Murgia c.s.). Si presenta una sintesi delle attività e i risultati più rilevanti delle sperimentazioni condotte nei Laboratori realizzati a Solarolo (RA) e nel sito di Tanca Manna (NU) nel 2013 e 2014.

La sperimentazione sulle teglie è iniziata con la ricerca e l'identificazione di argille locali. In seguito si è proceduto alla manifattura di varie tipologie di teglie (soprattutto distinte dal punto di vista dimensionale), alla costruzione di un forno per la cottura della ceramica e alla costruzione di un forno per la cottura del pane (Fig.5.34). Al termine si è proceduto alla sperimentazione di diverse tipologie di cottura del pane o di altri impasti a base cerealicola con le teglie. A questa si è affiancata una sperimentazione della cottura degli stessi preparati con un coppa di cottura e con una spiana<sup>13</sup>.

---

<sup>11</sup> Gli scavi nel complesso archeologico di Tanca Manna a Nuoro hanno messo in luce un villaggio attorno ad un nuraghe monotorre, databile alla Media età del Bronzo. Per maggiore informazione se veda: Cattani et al. 2014.

<sup>12</sup> Le ricerche presso il nuraghe Tanca Manna a Nuoro precedentemente alla sperimentazione hanno previsto lo studio delle forme ceramiche che sono state scelte per la replica.

<sup>13</sup> La coppa di cottura e le spiane utilizzate non erano inserite nella sperimentazione ed erano state precedentemente realizzate da Pino Pulitani.





A



B



C



D

Fig.5.34. Archeologia sperimentale della manifattura delle teglie. a) frantumazione delle zolle d'argilla; b) pestatura della massa di argilla; c) macinatura della chamotte; d) realizzazione di una teglia (da Debandi, Pulitani, Murgia c.s.).

In parallelo a questa attività sono stati costruiti due forni in pietra a camera unica, di cui uno per la cottura della ceramica caratterizzato da un piano basale creato con una fossa ricoperta di pietre e una porta di accesso per alimentare il fuoco chiusa da una lastra di pietra (Fig.5.35B) e senza la chiusura della volta, in modo tale di poter caricare la ceramica dall'alto e parte del combustibile. L'intera struttura è stata intonacata all'esterno con un impasto di terra e acqua.



A



B

Fig. 5.35. Replica sperimentale dei forni in pietra: A) vista dei due forni; B) Forno per la cottura della ceramica (da Debandi, Pulitani, Murgia c.s.).

Il secondo forno, realizzato per la cottura del pane, è stato progettato con un fondo piatto preparato con argilla e liscio in superficie, al fine di spostare meglio oggetti o alimenti, mentre la parte in elevato inclusa la copertura è stata realizzata con grandi pietre (Fig.5.35A). La porta è

stata realizzata sufficientemente ampia da far passare una grande teglia in cui collocare il pane. Anche l'apertura prevedeva una chiusura costituita da una lastra in pietra.

La cottura della ceramica ha previsto un totale di 5 ore e un graduale e lento raffreddamento (Fig.5.36). Una volta che le ceramiche cotte sono state estratte, si è realizzato la prova sperimentale del loro uso.



Fig. 5.36. A) Ceramica prima della cottura; B) teglia dopo la cottura (Foto da F. Debandi)

La sperimentazione sulla cottura del pane ha previsto la preparazione di due impasti (pastella semi-liquida e impasto lievitato) funzionale a due possibili tipi di utilizzo delle teglie: la cottura della pastella semi-liquida (farina di orzo e acqua) direttamente sulle teglie precedentemente riscaldate a fuoco vivo su un focolare (Fig.5.37A); e la cottura all'interno del forno dell' impasto lievitato (Fig.5.37B) fatto con farina di orzo, acqua e lievito madre (Debandi, Pulitani, Murgia c.s).

Una terza modalità ha previsto l'utilizzo di una coppa di cottura su una piastra di argilla precedentemente riscaldata (Fig.5.37C-D), un sistema che combina i due elementi e diventa un vero e proprio piccolo forno sotto al quale cuocere il pane lievitato. La cottura del pane è durata circa mezz'ora e pertanto più tempo rispetto al forno.

La sperimentazione ha permesso di confermare il possibile uso di teglie, tegami, spiane e coppe di cottura nella cottura del pane, suggerendo che anche i grandi tegami potessero essere usati con la stessa modalità delle coppe di cottura. La forma è spesso simile, testimoniata anche dalla presenza di anse contrapposte che facilitano il posizionamento e la rimozione al di sopra di un piano ad alta temperatura.



Fig.5.37. Cottura del pane e degli altri prodotti a base di farina di cereali. a) Cottura dell'impasto semi-liquido in teglia; b) Cottura del pane su teglia in forno; c) Cottura sulle piastre con spiane e coppa di cottura e; d) Immagine del pane cotto una volta rimossa la coppa di cottura.

**5.6.2. Ricostruzione di un forno in terra sul modello dei rinvenimenti di Nola (NA) e due piastre di cottura. Via Ordiere Solarolo 2015.**

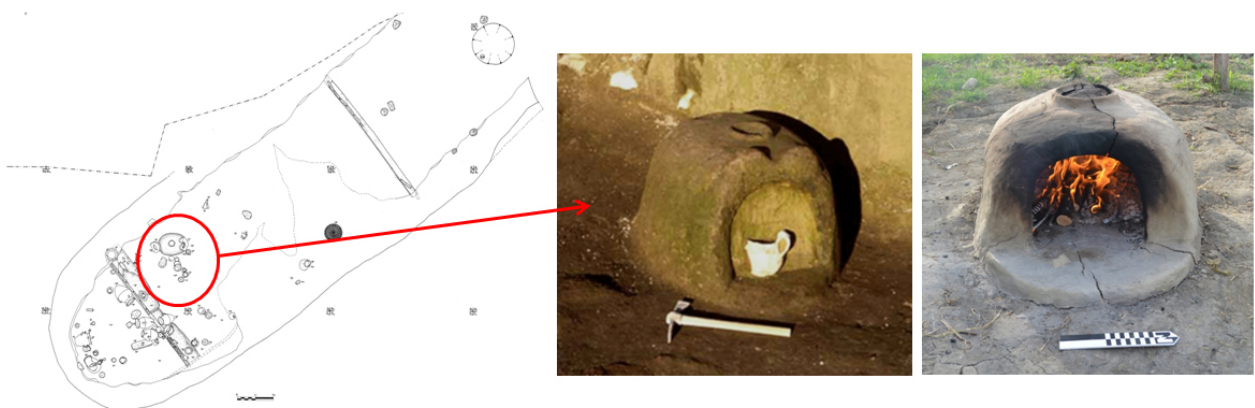


Fig.5.38. Dal dato archeologico alla ricostruzione sperimentale (Capanna di Nola, forno di Nola, forno di Solarolo).

Nel sito dell'età del Bronzo di Solarolo (RA) è stata svolta nel 2012 una prima attività sperimentale sulla costruzione e l'uso delle piastre di cottura, con la sperimentazione della cottura a contatto

diretto di pane e di altri prodotti alimentari, come la carne (Peinetti 2013). Questa prima prova ha portato ad approfondire il problema delle strutture di combustione relative alla cottura del cibo.

Nel 2015, nell'occasione del Laboratorio di Archeologia Sperimentale si è proceduto alla ricostruzione di un forno, sul modello dei rinvenimenti nel villaggio di Nola (NA), e di due piastre di cottura in terra sul modello delle strutture rinvenute in contesti della penisola italiana dell'età del Bronzo nello specifico su i ritrovamenti negli scavi di Via Ordriere e Mursia (Fig.5.38).

A continuazione presentiamo una sintesi dei principali risultati rinviando all'articolo recentemente pubblicato *"Le strutture di combustione ad uso alimentare nell'età del Bronzo. Dal record archeologico all'archeologia sperimentale"* (Cattani, Debandi, Peinetti 2015) per maggiori dettagli.

La costruzione del forno a cupola in terra ha previsto una documentazione adeguata sui rinvenimenti di forni in Italia (si veda i forni, p.) e sul funzionamento di queste strutture. In particolare uno studio della documentazione esistente del forno rinvenuto a Nola per la sua replica sperimentale. La mancanza di dati archeologici editi sul precedente rinvenimento, noto solo per alcuni rilievi e foto di scavo, ha spinto ad esaminare altri rinvenimenti e ad approfondire ogni informazione di carattere etnografico o sperimentale.

#### *Costruzione e sperimentazione del forno a cupola (Fig.5.39)*

1. L'impasto per la realizzazione del forno, al pari di quello utilizzato per le piastre di cottura, è stato prodotto il giorno precedente rispetto a quello della messa in opera. Questo periodo di riposo permette all'acqua contenuta nell'impasto di ridistribuirsi meglio, ottenendo un impasto più fermo e plastico allo stesso tempo. Per la realizzazione dell'impasto è stato usato un sedimento limo-argilloso scarsamente antropizzato, proveniente dai cumuli di risulta dello scavo archeologico adiacente all'area sperimentale. Il sedimento si presentava già parzialmente umido al momento dell'estrazione. Al fine di ottenere un impasto "fermo", plastico ma non eccessivamente umido, è stato utilizzato un rapporto tra acqua aggiunta e sedimento di 1:20. La quantità di vegetale aggiunto è stata stimata tra il 10 ed il 20% del volume totale dell'impasto;
2. Scavo di una depressione di forma ovale, profonda circa 5 cm dal piano di campagna e con dimensioni di 90 x 65 cm, destinata ad ospitare la sottofondazione del forno;
3. Preparazione del vespaio del forno, pensato per l'isolamento parziale della struttura dall'umidità del terreno. Sono stati giustapposti dei frammenti di ceramica d'impasto di piccole e medie dimensioni, selezionati con spessori ricorrenti di 1-1,5 cm circa;
4. Costruzione delle pareti e del piano basale del forno. Per prima cosa è stato messo in opera un cordolo perimetrale, che seguisse i limiti interni della fossa di fondazione della struttura. Successivamente è stato steso uno strato di impasto, privo di vegetali aggiunti, al di sopra del piano di ceramiche, con uno spessore di circa 5-7 cm in media. La superficie del piano è stata lisciata per eliminare eventuali asperità, che renderebbero difficile lo scorrimento di beni e strumenti all'interno del forno.
5. Realizzazione delle pareti del forno, adottando il metodo del montaggio a bande simile a quello utilizzato per i vasi di grandi dimensioni. Sono state sovrapposte fasce di argilla di lunghezza variabile, in genere comprese tra i 30 ed i 50 cm, con sezione di circa 10 x 10 cm. Ogni banda era provvista di un incavo alla base, per facilitare le operazioni di saldatura dell'impasto sulla sommità della parete già messa in opera. Con questa tecnica è stata raggiunta un'altezza complessiva di 36 cm, risparmiando sulla parte anteriore del forno un'apertura di 32 cm di larghezza e 25 cm di

altezza, leggermente più arretrata rispetto all'estensione del piano basale, provvisto di un aggetto esterno rispetto all'imboccatura .

6. Realizzazione della volta a calotta, mettendo in opera bande di lunghezza minore rispetto alle precedenti (20-30 cm). Per la posa dell'impasto sono stati impiegati dei sottili ramoscelli di salice posti in orizzontale ed inglobati nella massa di terra cruda, in modo da agevolare l'aggetto della volta. Per evitare il collasso della cupola, l'impasto deve avere una bassa percentuale di umidità e deve essere messo in opera intervallando la posa a tempi di asciugatura. Nella sperimentazione si è stabilito di far passare una notte intera tra la costruzione delle pareti e la realizzazione della volta;

7. Chiusura della volta, utilizzando un sistema di ramoscelli posti orizzontalmente o inseriti all'interno della struttura stessa, poi ricoperti e inglobati nell'impasto fino a chiudere progressivamente la sommità. L'altezza tra il piano del forno e la sommità interna della volta è di 27 cm.

8. Realizzazione di un ipotetico camino nella volta . Per quanto riguarda lo sfiato per la fuoriuscita del fumo, si è deciso di lasciare un'apertura di 10 cm di diametro, successivamente chiusa con un disco di argilla e rinforzata da argilla fresca per una chiusura ermetica. Questo dispositivo è stato messo in opera per permettere l'utilizzo del forno senza sistema di tiraggio, prevedendo l'apertura del foro in un secondo tempo se necessario. Durante la sperimentazione si è osservato come il foro di tiraggio non fosse in realtà necessario.

9. Realizzazione del portello di chiusura in argilla, con dimensioni leggermente superiori all'imboccatura del forno;

10. Rifinitura delle superfici esterne e "stuccatura" in corrispondenza di crepe dovute a fenomeni di ritiro dell'impasto.

Una volta terminato, il forno è stato lasciato asciugare per cinque giorni, coperto da una tettoia che potesse proteggerlo da eventuali piogge, ma che allo stesso tempo permettesse una circolazione d'aria necessaria per l'essiccazione. Dopo si è proceduto ad un pre-riscaldamento, con un fuoco acceso in corrispondenza dell'apertura per togliere gradualmente l'umidità residua.

Il giorno successivo si è proceduto al riscaldamento del forno per prepararlo alla prima cottura del pane (Fig.5.40). Questa fase preliminare di sperimentazione è stata destinata alle prime esperienze di utilizzo della struttura, in modo da osservare il funzionamento generale del forno e del processo di cottura. In particolare si è proceduto alla cottura di pane lievitato, rimuovendo le braci alla fine della fase di riscaldamento della struttura o lasciando le braci all'interno del forno (Fig.5.41).

Mentre il primo tentativo non ha condotto ad una cottura soddisfacente dell'alimento, forse a causa dell'umidità residua ancora presente nel forno, la seconda infornata è risultata soddisfacente dal punto di vista del prodotto finale. Nei giorni seguenti sono state realizzate ulteriori infornate fino ad un controllo più sistematico della temperatura e della cottura del pane.



Fig.5.39. Costruzione e sperimentazione del forno a cupola (da Cattani, Debandi, Peinetti 2015, p.32, Fig.24)



Fig.5.40. Riscaldamento del forno.



Fig.5.41. Cottura del pane.

### *Costruzione e utilizzo delle piastre di cottura (Fig.5.42)*

La costruzione delle due piastre, identiche per morfologia, è stata articolata nei seguenti passaggi:

1. Scavo di una depressione di forma ovale, profonda circa 5 cm dal piano di campagna e con diametro di 80 cm, destinato ad ospitare la sottofondazione della piastra;
2. Preparazione del vespaio, giustappponendo dei frammenti di ceramica d'impasto di piccole e medie dimensioni;
3. Messa in opera della superficie della piastra, usando lo stesso impasto precedentemente descritto per il forno sperimentale, senza l'aggiunta di vegetali. Sono stati stesi due livelli di impasto sovrapposti per raggiungere lo spessore voluto della piastra, di circa 5 cm.
4. La superficie della piastra è stata accuratamente lisciata manualmente, rifinendo anche lo spigolo ed i bordi perimetrali.
5. Durante l'essiccazione della struttura sono state stuccate le crepe dovute al ritiro dell'impasto. Dopo quattro giorni si è proceduto all'accensione di un fuoco sulla superficie delle piastre per eliminare l'umidità residua e procedere ad un primo consolidamento della materia.

Una delle piastre è stata usata per la cottura del pane, mentre l'altra per cuocere la carne.

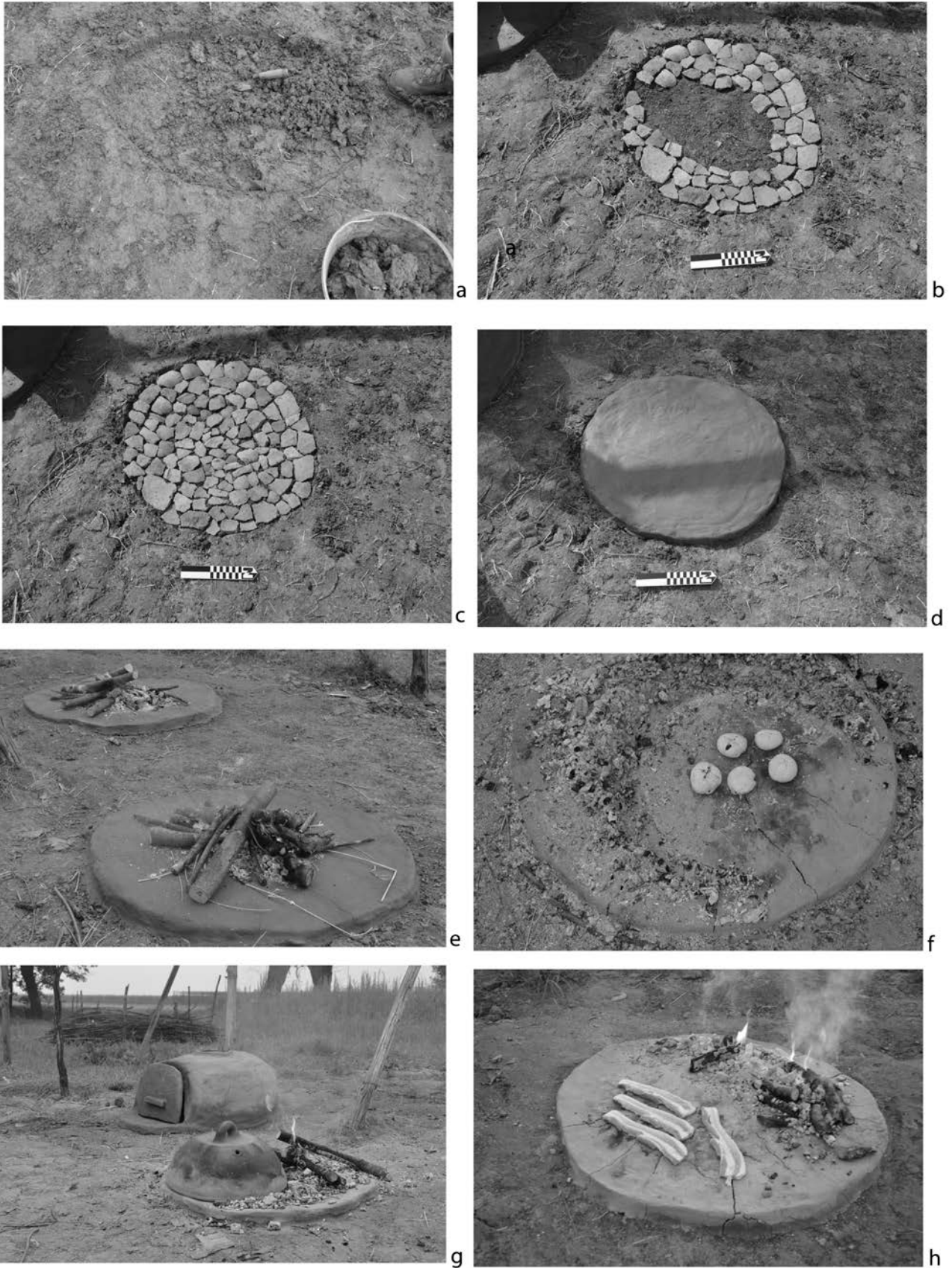


Fig.5.42. Costruzione e utilizzo delle piastre di cottura (da Cattani, Debandi, Peinetti 2015, p.36, Fig.28)



Dopo un preriscaldamento della struttura con fuoco vivo, durata circa un'ora, le braci sono state spostate verso l'esterno della piastra. La superficie è stata pulita dalle ceneri residue e sono stati posti a contatto con il piano ancora caldo alcuni pani non lievitati, spessi circa 2 cm. Questa cottura non è stata portata a termine, dal momento che il potere calorico rilasciato dalla struttura non sembrava sufficiente ad una cottura completa dell'alimento. Mentre una seconda sperimentazione è stata realizzata con l'uso della coppa di cottura accumulando poi braci e fuoco vivo all'esterno. In questo caso il pane si è cotto perfettamente in circa mezz'ora.

La seconda piastra è stata utilizzata per la cottura di carni (di scarso spessore) a contatto con la superficie riscaldata. La cottura è avvenuta perfettamente in circa 20 minuti.

## 5.7. Conclusioni

Da quanto emerso da questo capitolo, si può ritenere che gran parte delle attività quotidiane fossero dedicate a reperire le risorse alimentari, a conservarle o trasformarle, e a realizzare e mantenere le strutture e gli strumenti dedicati alla preparazione del cibo.

L'analisi articolata per fasi cronologiche o per ambiti regionali ci indica una discreta omogeneità delle scelte operate dalle comunità dell'età del Bronzo e ci offre la possibilità di esaminare nel dettaglio le operazioni necessarie alla preparazione e consumo degli alimenti. Per questo aspetto gli individui ripetevano gesti e pratiche ampiamente condivisi grazie a saperi e conoscenze tecnologiche raggiunte in modo uniforme per tutta l'Italia settentrionale. Ciò che poteva cambiare da un gruppo territoriale all'altro era la moda, la forma degli oggetti utilizzati, una particolare predilezione per alcuni prodotti o piuttosto una dipendenza dalle risorse maggiormente disponibili nel territorio adiacente al villaggio.

Per una comunità di villaggio che per la Media età del Bronzo possiamo ritenere di 300-500 individui, si deve ipotizzare una particolare attenzione a gestire grandi masse di cibo. Dovendo ricostruire il momento della preparazione e del consumo si ritiene tuttavia che questi non fossero comunitari, ma piuttosto gestiti individualmente o organizzati e distribuiti da piccoli segmenti tribali come le famiglie estese. Di questa unità sociale si identificano i luoghi di azione nelle strutture abitative che per l'età del Bronzo hanno dimensioni variabili tra 30 e 100 m<sup>2</sup>. Ogni capanna all'interno dei villaggi presenta strutture e strumenti legati alla conservazione delle derrate alimentari, alla preparazione e cottura dei cibi e al loro consumo. Una costante presente nella maggior parte dei contesti meglio documentati è la presenza del focolare (Fig.5.43), talvolta, a seconda della qualità della documentazione, del piccolo forno da pane (Fig.5.44) e di poche altre strutture connesse alla preparazione del cibo (piastre di cottura).

L'analisi degli oggetti rinvenuti negli scavi, permette di identificare, seppur in modo generico, le funzioni cui erano destinati e di conseguenza di ricostruire i modelli di comportamento e le attività specifiche della vita quotidiana. Di alcune di queste sono riconoscibili poche tracce, spesso difficili da verificare nel *record* archeologico e solo ipotizzabili per la necessaria sequenza operativa: ad esempio la macellazione del bestiame, probabilmente svolta fuori delle strutture abitative, o la conservazione delle carni attraverso salatura, essiccazione o affumicatura. Tuttavia i numerosi resti di ossa animali combuste hanno suggerito che fossero macellati e arrostiti per il consumo<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> Non si possono escludere tuttavia anche altre finalità che giustificano le tracce di bruciatura, tra cui anche un possibile uso come combustibile. Inoltre oltre alle ossa la macellazione è testimoniata dalle tracce d'uso riscontrate in alcuni strumenti.

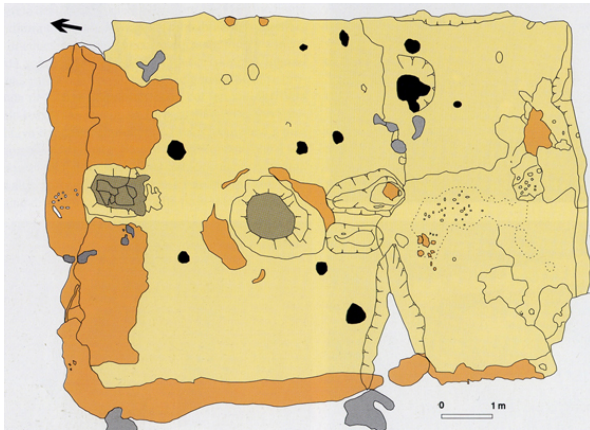


Fig. 5.43. Planimetria della capanna di Lugo di Romagna (Neolitico Antico) (da Degasperis et alii 1998, figg. 12).



Fig.5.44.Capanna di Nola (Antica età del Bronzo).

Inoltre gli strumenti accessori, ritrovati in relazione alle strutture, possono contribuire a definire alcune interpretazioni funzionali. La presenza di pale o piccole palette, pinze, alari o coppe di cottura, offrono indicazioni fondamentali sul tipo di attività svolta. Il ritrovamento di una scapola di bovino posta vicino alla cista litica della capanna B14 dell'abitato di Mursia, con tracce che indicavano un chiaro uso come "paletta" per la raccolta delle cenere (Fiori 2017), mette a disposizione un chiaro indizio della gestione dell'uso e della pulizia della struttura (Fig.5.45).



Fig.5.45. Cista litica (US1046) della capanna B14 dell'abitato di Mursia e paletta in ossa (scapola di bovino).

Infine l'approccio multidisciplinare che integra la ricerca sul campo e la documentazione di casi significativi insieme all'archeologia sperimentale, etnoarcheologia, analisi archeometriche e micromorfologica, aiuta a risolvere molte delle problematiche relative alle modalità costruttive e di funzionamento delle strutture di combustione preistoriche, nonché a porre nuovi quesiti.

Il contributo dell'etnoarcheologia rimane ancora alquanto problematico per la complessità della distanza comparativa, temporale e spaziale, tra diversi contesti. Tuttavia vi sono casi affrontati correttamente che confermano l'enorme potenzialità della sinergia di dati comuni. Il tentativo di raccontare innovazioni e persistenze nelle pratiche alimentari lunigianesi proposto da E. Giannichedda (2005) rappresenta uno degli esempi migliori grazie all'approccio multidisciplinare e soprattutto al riferimento proposto di *"utilizzare le pratiche d'uso per ragionare di persistenze e innovazioni locali dipendenti dalle risorse, ma anche di resistenze, queste tutte culturali, alle innovazioni, dei possibili stimoli esterni conseguenza talvolta del mercato e talvolta dello spostamento di persone e saperi"* (Giannichedda 2005, p. 402). Ogni verifica di comportamenti attuali amplia la capacità di ricostruire le pratiche quotidiane e soprattutto di identificare gli indicatori archeologici da riscontrare nelle ricerche sul campo (Di Gennaro, Depalmas 2011).

Come più volte suggerito e ritenuto indispensabile (Giannichedda 2014), la ricerca interdisciplinare deve utilizzare tutte le tecniche disponibili per analizzare manufatti e contesti.

L'archeometria pone le condizioni necessarie a considerare gli aspetti funzionali dei manufatti e a garantire l'analisi scientifica dei processi antichi.

La micro morfologia dei suoli, infine, attraverso lo studio a scala microscopica della natura e organizzazione dei sedimenti archeologici, permette di riconoscere i processi di formazione della stratigrafia e gli indicatori di attività specifiche, tra cui le procedure di realizzazione e le modalità d'uso, pulizia e manutenzione delle strutture di combustione. Oltre a ciò l'analisi dei suoli di occupazione adiacenti alle strutture connesse con la trasformazione degli alimenti e dei depositi secondari (scarichi di cenere e carbone) consentirà di identificare l'organizzazione delle unità domestiche (Cattani, Debandi, Peinetti 2015).

## CAPITOLO 6. SISTEMI DI GESTIONE ECONOMICA E ALIMENTAZIONE NELLE COMUNITÀ DELL'ETÀ DEL BRONZO IN ITALIA SETTENTRIONALE.

### CONCLUSIONI



Analizzare i sistemi di gestione economica nell'età del Bronzo significa inevitabilmente affrontare le dinamiche storiche del popolamento: in particolare per il II mill. a.C., contrassegnato da un eccezionale aumento demografico, la relazione tra popolazione e risorse indica un legame diretto che ha permesso nuove forme di adattamento, strategie innovative ed uno sviluppo di portata eccezionale. Le conclusioni pertanto devono mirare a ricostruire il percorso della ricerca e a focalizzare i risultati su temi che appaiono di gran lunga superiori a quanto previsto ed organizzato all'inizio. Non si può pertanto affermare che la ricerca sia conclusa, anzi se ne è potuto semplicemente impostare i passi successivi, identificando alcune delle principali tematiche:

1. **componenti di base:** possono essere riassunti nei quattro elementi della natura;
2. **sistemi di gestione:** riassumono le modalità di trasformazione della natura e la produzione dei beni di sussistenza;
3. **comportamento e scelte:** riguardano l'organizzazione del lavoro nelle comunità e delle interazioni tra i diversi segmenti della società;
4. **il percorso storico dall'espansione al collasso:** ricostruisce le dinamiche di espansione del popolamento e le modalità del collasso.

#### 6.1. Elementi della natura: acqua, fuoco, terra, aria

##### *Acqua*

Non c'è espressione più banale quanto veritiera di quella che dichiara che "senz'acqua non si può vivere". Eppure l'acqua deve essere cercata, selezionata, talvolta trasformata o portata anche a lunghe distanze (Montanari 2008, p. 780). Nell'età del Bronzo, gli abitati palafitticoli e il popolamento delle terramare ci mostrano come la scelta insediativa fosse fortemente condizionata e motivata dalla presenza di risorse idriche (laghi, fiumi, risorgive) (Cremaschi 2009b, p. 37), così come l'acqua diventa uno dei fulcri della ritualità e degli aspetti sovranaturali (Bernabò Brea 2009, p. 10). Sorge allora la domanda, ovvia, ma mai formulata in maniera attenta a

documentare le fonti di approvvigionamento: quali erano le modalità di acquisizione e controllo della risorsa idrica nell'età del Bronzo, soprattutto in funzione alimentare?

La documentazione archeologica ci permette di evidenziare le seguenti formulazioni:

1. Attenzione alla scelta insediativa che conferma la totale sinergia tra abitato e corsi d'acqua;
2. Acqua "limpida" potabile poteva essere acquisita da pozzi che intercettavano la falda idrica o direttamente da risorgive in alta pianura o sorgenti in collina e montagna;
3. In Italia settentrionale non ci sono forme di immagazzinamento dell'acqua e salvo l'eccezione della vasca votiva di Noceto non sono documentate strutture per contenerla o conservarla (cisterne, ecc.): si ritiene piuttosto che l'acqua potesse essere conservata all'interno delle abitazioni in contenitori ceramici o in otri di pelle;
4. L'acqua poteva essere consumata in vari modi, dalla semplice necessità di dissetarsi alla combinazione con altri prodotti (bollitura, preparazione di infusi). Così sono interpretati molti dei vasi rinvenuti in tutti gli abitati. Alcuni strumenti come i colini, talvolta costituiti da veri e propri vasi da mensa, raffinati nell'esecuzione o nell'aspetto decorativo, piuttosto che legati come si sostiene tradizionalmente, unicamente alla produzione del formaggio, potevano essere utilizzati in altro modo (infusi, ecc.);
5. Nella gestione dell'allevamento, l'acqua diviene un elemento essenziale, soprattutto per garantire l'abbeverata;
6. Le condizioni climatiche hanno determinato una maggiore o minore disponibilità di acqua e le comunità umane hanno saputo adattarsi per vari secoli ai microcambiamenti climatici. Il problema di una carenza idrica tuttavia deve essere considerato tra quelli cruciali nella fase del collasso delle terramare;
7. L'acqua diviene elemento della natura da ritualizzare e da integrare nel pantheon degli elementi ideologici.

## **Fuoco**

Il fuoco come strumento primigenio dell'uomo è la matrice di una coltivazione e di un allevamento ancora embrionali (Forni 2011, p.7). Si è visto che le effettive connessioni concettuali, culturali, storiche tra il fuoco e l'agricoltura, indicano come nel processo verso l'acquisizione delle risorse alimentari queste due componenti siano fondamentali (dallo *slash and burn* alla tostatura dei cereali).

Grazie alla documentazione archeologica è possibile osservare come la capacità di gestire il fuoco, a grande scala, indica una prima fase nel processo di prendere possesso dello spazio insediativo. Attraverso il disboscamento del manto vegetale e l'uso del fuoco vengono creati gli spazi necessari alla colonizzazione del territorio, preparando in questo modo aree idonee all'agricoltura, l'allevamento e la costruzione dei villaggi. La gestione del fuoco sarà imprescindibile anche nella crescita della complessità tecnologica (metallo, ceramica, ecc.) e si può quindi intravedere un percorso parallelo multifunzionale.

Il focolare rappresenta una caratteristica architettonica generalmente presente negli spazi domestici dell'età del Bronzo, ma probabilmente è anche elemento di attrazione e identificazione delle unità sociali. La sua presenza, oltre a contribuire al riscaldamento e/o illuminazione delle

abitazioni, ha contribuito a definire le aree attorno come zone relative alla preparazione degli alimenti e come strumento fondamentale nel processo di trasformazione del cibo<sup>1</sup>. I metodi di cottura ipotizzati per la preparazione del cibo sono principalmente di due tipi: diretti e indiretti. Il metodo diretto prevede ad esempio l'arrostimento delle carni collocate sul fuoco o sulle braci o la tostatura dei cereali per il consumo o la conservazione; mentre con il metodo indiretto sarà necessario l'uso di strumenti (vasi in ceramica da fuoco, strutture di combustione, attrezzi, ecc.) come mezzo di cottura.

Forni, focolari, piastre e coppe di cottura, alari, sono strutture o strumenti attraverso i quali il cibo si trasforma da crudo a cotto facendogli assumere un valore simbolico e di trasmissione culturale. L'uso degli spazi (interno ed esterno) dove sono collocate le installazioni da fuoco è un altro elemento di centrale importanza per la creazione del senso di appartenenza culturale e per la formazione di identità sociale. Lo spazio interno coincide con il privato e il focolare rappresenta nei vari contesti il fulcro dell'unità domestica, mentre i forni, che si trovano talvolta all'esterno delle unità abitative, fungono da elemento di raccordo tra le varie componenti.

### **Terra**

Dalla terra provengono i prodotti dell'agricoltura, un settore che merita molta più attenzione con ricerche mirate a ricostruire più in dettaglio le pratiche, gli strumenti e le condizioni necessarie nell'età del Bronzo. Nella ricerca archeologica lo studio delle evidenze resta ancorato ai resti vegetali, appannaggio degli specialisti di archeobotanica e grazie a loro si può disporre sempre più di un quadro conoscitivo aggiornato della vegetazione antica. Si percepisce a questo riguardo la necessità di una maggiore interazione tra specialisti dei settori di paleobiologia e archeologia, soprattutto per le modalità di interpretare i risultati dell'analisi archeobotanica. Il modo di operare può dare dei risultati fuorvianti sulla vera natura di un sito e deve essere pertanto aumentata l'interazione con chi indaga e definisce il contesto.

I dati archeobotanici indicano chiaramente che in Italia settentrionale durante l'età del Bronzo la produzione agricola fosse incentrata sulla coltivazione dei cereali, con alcune specie che verranno introdotte o favorite come il farro grande (*Triticum spelta* L.) e i cosiddetti cereali "minori", tra cui il miglio (*Panicum miliaceum* L.), panico, la segale (*Secale* sp.) e l'avena (*Avena* sp.)<sup>2</sup>.

Le leguminose sono relativamente scarse nei siti indagati. Le specie più documentate sono la fava (*Vicia faba*) e il pisello (*Pisum sativum*), seguiti da lenticchia (*Lens culinaris*), veccia (*Vicia sativa*) e, presente in pochi insediamenti, cicerchia (*Lathyrus sativus*). Non escludendo, che la bassa presenza delle leguminose possa essere un problema di conservazione dei resti che sottostimerebbero il loro ruolo nell'alimentazione, è possibile tuttavia, avanzare l'ipotesi che la loro coltivazione fosse già utilizzata per migliorare la fertilità dei terreni e recuperare la redditività dei suoli, attraverso il sistema di alternanza delle colture. Inoltre, anche la rotazione della destinazione d'uso dei campi con i pascoli, destinati a sostenere l'allevamento domestico ampiamente documentato dai resti archeozoologici, doveva contribuire al recupero della fertilità dei territori messi a coltura.

---

<sup>1</sup> Non necessariamente tutto il cibo deve essere cotto per essere consumato, ma dal punto di vista simbolico (e per certi versi anche nutrizionale) è attraverso l'uso del fuoco che l'uomo trasforma il cibo, trasformando la capacità di gestione del fuoco in elemento costitutivo dell'identità umana (Montanari 2006, p.37).

<sup>2</sup> La segale e la avena, indicata in qualche sito (ad esempio Solarolo) consistenti come presenza, è considerata da alcuni studiosi semplicemente come infestante.

La raccolta di frutti spontanei continua ad essere parte integrante delle risorse durante l'età del Bronzo ed è testimoniata dalla presenza nel *record* archeologico di diversi frutti come ad esempio nocciole (*Corylus avellana*), mele (*Malus* sp.), fichi (*Ficus carica* L.), susine (*Prunus domestica insititia*, *Prunus spinosa* agg.), pere (*Pyrus malus*), ciliegie (*Prunus avium/cerasus*), more (*Rubus fruticosus* agg.), fragole (*Fragaria vesca*), lamponi (*Rubus idaeus*), alkekengi (*Physalis alkekengi*), sambuchi (*Sambucus nigra/racemosa*); corniolo (*Comus mas*); vite (*Vitis Vinifera* L.) e, in alcuni siti lacustri, la castagna d'acqua (*Trapa natans*).

### **Aria**

Le componenti che si è voluto far rientrare in questo elemento riguardano gli aspetti climatici e tutto ciò che concerne l'ambiente e lo spazio intesi come dimensione cognitiva.

L'identificazione del clima per la parte avanzata del Sub-Boreale mostra molti punti ancora non definiti o almeno controversi tra gli studiosi. Da un lato si rileva l'inconsistenza della tradizionale durata della fase di Loebben (1800-1100 a.C.) all'interno del Sub-Boreale, dall'altra l'assetto cronologico dell'inizio del Sub-Atlantico marcato da un forte raffreddamento. Proprio nel passaggio tra le due fasi climatiche si colloca un picco di aridità che secondo alcuni studiosi dovrebbe corrispondere al collasso del sistema del popolamento in Italia settentrionale.

Per risolvere la questione sono necessarie ulteriori analisi su campioni stratigrafici mirate a rintracciare le evidenze dei cambiamenti climatici negli ultimi secoli del II mill. a.C.. Tuttavia si ritiene che questo possa essere un falso problema dal momento che secondo i dati archeologici il periodo di crisi inizi prima del momento di peggioramento climatico in senso arido e che pertanto non possa rappresentare una delle cause primarie del collasso. Potrebbe solo costituire un elemento peggiorativo solo nella fase avanzata di un cambiamento economico e sociale già iniziato.

Sulla percezione del paesaggio non si può affermare molto. Sicuramente tuttavia era un importante strumento di condivisione tra i membri della comunità che riconoscevano nel territorio le fondamenta della propria sussistenza o delle potenzialità espansive. Ogni elemento fisico (fiumi, piante secolari, porzioni di foresta, risorgive, affioramenti di terreni particolari) doveva costituire per le comunità dell'età del Bronzo un facile punto di riferimento per fissare percorsi o per delimitare gli spazi da destinare alle attività agricole e pastorali. Non si è potuto affrontare adeguatamente questo tema, ma si ritiene che dovesse fortemente interagire con le strategie di gestione delle risorse.

## **6.2. Sistemi di gestione: modalità di trasformazione della natura e produzione dei beni di sussistenza**

Le evidenze archeologiche dell'età del Bronzo indicano una radicale trasformazione del paesaggio, sempre più da naturale ad antropico, in cui il motore è, come da millenni, la ricerca di cibo. Ma non è più un problema di "fame", è piuttosto un modo di aggregare, di dare spazio alla necessità di singoli individui o di segmenti della comunità di affermarsi, di gestire una ricchezza fondamentalmente ancorata ai prodotti della terra. Gestire i prodotti della sussistenza significa programmare ciò che dovrà essere utilizzato in futuro, accumularlo, proteggerlo, distribuirlo.

Il sistema che si viene a creare è notevolmente complesso e ogni tentativo di riassumerlo o semplificarlo non potrà mai corrispondere alla realtà. Ciò che si è voluto proporre è ordinare tutte

le componenti, analizzare i processi e definire come si debba trovare nella documentazione archeologica ogni elemento per ricostruire i caratteri delle comunità dell'età del Bronzo.

Il primo diagramma di flusso (Fig.6.1) riassume le pratiche legate alla produzione e trasformazione dei prodotti.

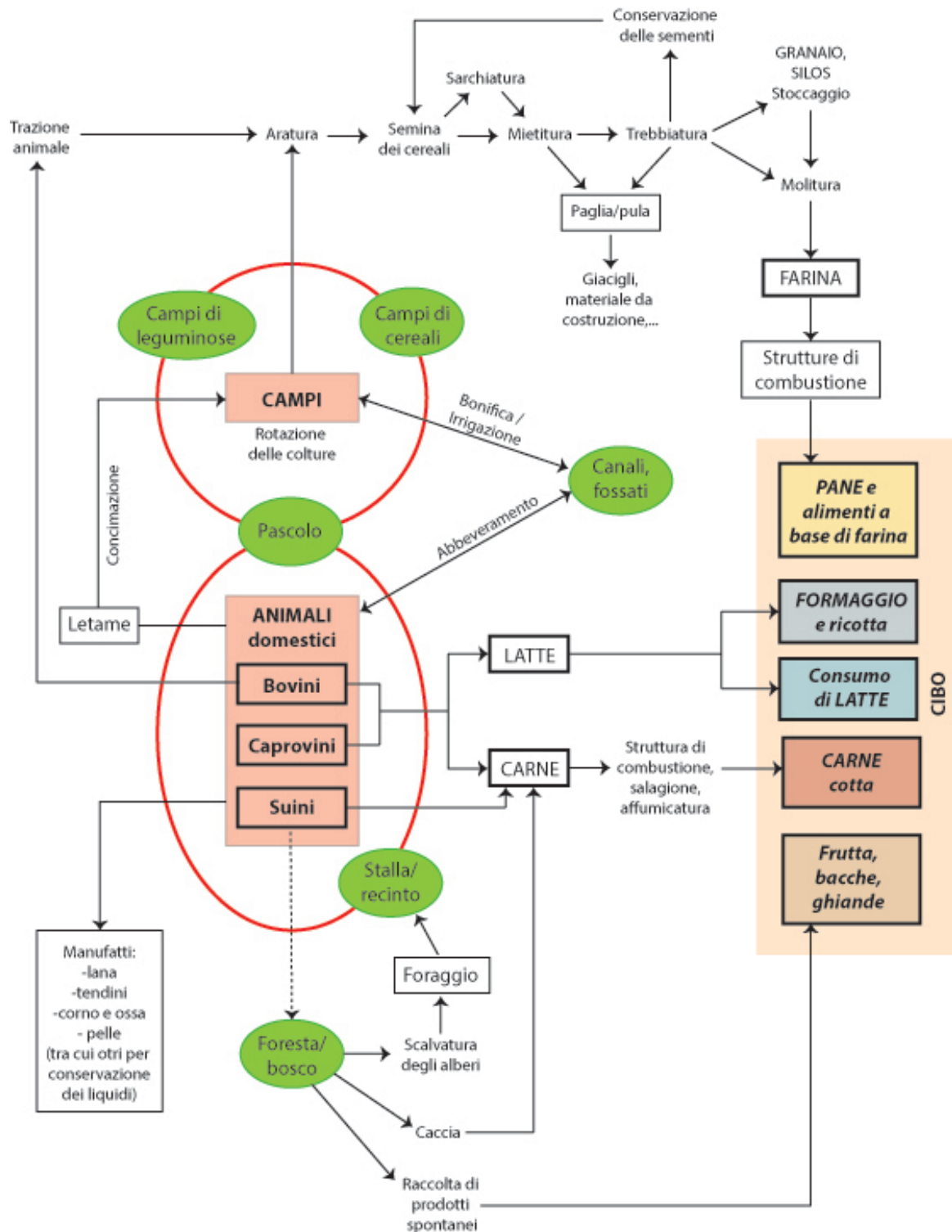


Fig. 6.1. Diagramma di flusso delle forme di produzione e gestione dei beni alimentari (elaborazione grafica: A. Peinetti e F. Debandi).



Fondamentali per la ricerca archeologica sono le modalità di sfruttamento del territorio a partire dall'identificazione dei periodi dell'anno in cui venivano svolte le attività principali. Si è voluto rappresentare un quadro di sintesi di come le attività relative all'approvvigionamento di cibo potessero essere distribuite. Alcune di queste attività secondo quanto indicato dai resti archeologici sono totalmente secondarie (pesca e in parte la caccia), altre invece fondamentali e dipendenti da una precisa programmazione (semina/raccolto per l'agricoltura e riproduzione e macellazione per l'allevamento).

	animali domestici						animali selvatici			piante coltivate					piante raccolte						
	macellazione			altri lavori			caccia			pesca	agricoltura					raccolta					
	bovini	caprovini	suini	pastorizia	latte	tosatura delle pecore	cervo	capriolo	cinghiale		aratura	semina	diserbo	mietitura	lavorazione del raccolto (trebbiatura)	frutti di bosco	frutta (mele, pere, ec)	frutti (nocciole, ghiande, corniolo)	scalvatura	potatura degli alberi	fienagione
gennaio	1	1	1	2			3	3	3											2	
febbraio	1	1	1	2			3	3	3											1	
marzo	1	1	1	1	2	1	3	3	3	3		1									
aprile	2	2	1	1	1	1	2		2	3		2	1								
maggio	2	2	1	1	1	1	2		2	3		2	1		1						1
giugno	2	2	1	1	1		2	1	1	3			1		1	2					1
luglio	2	2	1	1	1		2	1	1	3			1	1	1	2		1			1
agosto	2	2	1	1	1		2	1	1	3	1		2	1	1	1	1	1			2
settembre	2	2	1	1	1		2	1	1	3	1			1	1	1	1	1			2
ottobre	1	1	1	1	1		1	2	2	3		1		2		1	1				
novembre	1	1	1	1			1	2	2	3		1		2			1			1	
dicembre	1	1	1	2			1	2	2								2			2	

Fig. 6.2. Tabella riassuntiva delle attività suddivise nei mesi. Il colore indica una maggiore o minore intensità, mentre il numero indica la priorità suggerita dallo stato della documentazione.

### Primavera

Durante il periodo primaverile una delle attività principali era la preparazione dei campi e la semina dei cereali estivi (miglio, panico) e alcune leguminose come il pisello. Il miglio (*Panicum miliaceum*) e panico (*Setaria italica*) presentano un ciclo colturale relativamente breve (circa 3-4 mesi) e possono essere seminati a fine primavera o inizio estate.

Inoltre con l'inizio della primavera si procede ad effettuare, nei campi seminati con cereali invernali, una sarchiatura per eliminare le erbe infestanti e una zappatura del terreno per aerare il suolo.

Un altro aspetto della gestione dei terreni coltivati riguarda la loro protezione con recinzioni o siepi che dovevano essere costruite o sistemate per evitare che animali selvatici potessero compromettere il raccolto. È ipotizzabile che questa attività fosse svolta principalmente durante tutto l'anno, ma con una intensificazione all'inizio della primavera, nel momento di crescita delle colture.

Le comunità antiche hanno sviluppato una programmata acquisizione di proteine pianificando la crescita e l'abbattimento degli animali. La primavera rappresenta il momento principale di nascita degli animali domestici, di conseguenza è ipotizzabile che le attività relative alla produzione di latte e prodotti secondari avvengano in questo periodo. Inoltre è un momento ottimale per la macellazione di animali giovani (uno o due anni) destinata alla produzione di carne. Per quanto riguarda le pecore a partire del mese di marzo, ma soprattutto durante la primavera avanzata, veniva effettuata la tosatura del vello, per essere successivamente lavato, filato e lavorato per fabbricare indumenti e vestiti.

Le mandrie e le greggi venivano portate a pascolare nei campi a riposo dalle colture, ma talvolta era ancora necessario alimentarli con il foraggio. Infine, è ipotizzabile che venisse fatta la raccolta dell'erba (fienagione) soprattutto nei mesi più avanzati della primavera, che corrispondono al momento di massimo sviluppo del pascolo, in cui l'erba contiene la massima carica nutriente.

### **Estate**

Tutte le attività connesse alla raccolta e mietitura del frumento dovevano avvenire durante i mesi estivi, principalmente fra giugno e luglio. La trebbiatura poteva essere contestuale al momento della raccolta o, soprattutto per i cereali vestiti, poteva invece essere fatta in diversi momenti dell'anno a seguito della conservazione delle spighe intere. Una parte del raccolto doveva essere tenuto per la semina degli anni successivi, mentre il resto accumulato per il consumo di tutto l'anno. La resa produttiva e la corretta conservazione assicuravano la sopravvivenza dell'intero gruppo.

A fine estate si doveva nuovamente preparare i terreni ad accogliere una nuova semina, attraverso l'aratura dei campi, e possiamo presumere l'utilizzo di animali (prevalentemente buoi) per la forza lavoro.

La raccolta delle bacche selvatiche era un'attività che occupava i diversi mesi estivi. I piccoli frutti di sottobosco come le fragole (*Fragaria vesca*) o i lamponi (*Rubus idaeus*) maturavano a partire del mese di maggio, mentre fino ad agosto-settembre era la raccolta delle more selvatiche (*Rubus fruticosus* agg.). Nello stesso periodo avviene la raccolta di altri frutti come i fichi (*Ficus carica* L.) e le susine (*Prunus domestica insititia*, *Prunus spinosa* agg.).

Durante questa fase è importante il taglio delle foglie fresche (scalvatura) da utilizzare come alimento per l'animali durante i mesi invernali. E' inoltre ipotizzabile che durante la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, continuasse la raccolta dell'erba (fienagione). In questo periodo per le aree in prossimità di fasce montane era previsto anche l'alpeggio.

In estate continua la macellazione di singoli capi per la fornitura di carne ed essendo il periodo climaticamente più favorevole non si esclude che fossero fatte feste programmate con l'abbattimento di capi più numerosi.

Anche la caccia è condotta durante l'estate, particolarmente quella più intensiva mirata ai cinghiali, in funzione forse della protezione dei campi nel momento di massima crescita e maturazione delle colture.

### **Autunno**

L'autunno è il periodo in cui il villaggio si doveva preparare al periodo invernale, implicando una maggiore intensità di lavoro. Durante questa fase uno dei lavori principali è quello della semina dei cereali invernali, in particolare dei frumenti. Si effettua tra ottobre avanzato e novembre, dopo la preparazione del terreno mediante una leggera aratura e la tracciatura dei solchi; vengono seminati i principali cereali coltivati, come il piccolo farro (*Triticum monococcum* L.), farro (*Triticum dicoccum*), farro grande (*Triticum spelta* L.), frumento vestito (*Triticum timopheevi* Zhuk.), frumento svestito (*Triticum aestivum/ durum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare* L.).

I legumi, pisello (*Pisum sativum*), lenticchia (*Lens culinaris*), cece (*Cicer arietinum*), veccia amara (*Vicia ervilia*), fava (*Vicia faba*) e cicerchia (*Lathyrus sativus*), che arricchivano l'alimentazione, prevalentemente basata sui cereali, erano probabilmente utilizzati nella pratica della rotazione periodica delle colture per evitare il depauperamento della sostanza organica nei suoli e come i cereali dovevano essere seminati in autunno, almeno nelle zone caratterizzate da inverni più miti e primavere calde e/o siccitose, mentre a fine inverno nelle zone con inverni più rigidi.

Durante questo periodo è possibile la raccolta di frutti spontanei come nocchie (*Corylus avellana*), corniolo (*Comus mas*), castagne (*Castanea sativa*), la vite (*Vitis Vinifera* L.) o anche diversi tipi di funghi. Nello stesso periodo avviene la raccolta di alcuni frutti come le mele (*Malus* sp.), e pere (*Pyrus malus*).

Generalmente inizia in questa stagione (soprattutto nella parte più avanzata) il periodo riproduttivo dei caprovini che dura circa 5 mesi, programmata pertanto per avere la maggiore concentrazione della nascita di agnelli e capretti durante la primavera.

In questa stagione, inizia gradualmente a seconda delle condizioni climatiche una maggiore protezione degli animali domestici, portati all'interno di recinti o nelle stalle. Prosegue e si intensifica la caccia, soprattutto di cinghiali e di uccelli migratori.

### **Inverno**

La maggior parte delle provviste coltivate o raccolte venivano consumate durante l'inverno. In questo periodo si potevano svolgere alcuni lavori fondamentali come l'abbattimento degli alberi nel bosco, sia per la costruzione o riparazione delle strutture (case, steccati, palizzate, ecc), che per la creazione di nuove aree disponibili per l'agricoltura. Inoltre era un momento propizio per raccogliere le materie prime per la produzione di strumenti e oggetti di legno e corteccia.

Un'attività che doveva impegnare particolarmente gli abitanti era la cura degli animali domestici custoditi all'interno dell'insediamento, che dovevano essere foraggiati e abbeverati quotidianamente.

L'inverno è anche il periodo di gestazione dei bovini da carne a cui si doveva somministrare cibo supplementare. È probabile che molti più animali dovessero essere macellati in inverno per integrare la dieta di proteine e grassi animali. Proseguono anche le attività di caccia e pesca.

### ***Sintesi sui caratteri dell'economia***

L'economia di produzione basata nella agricoltura e allevamento (in contrasto con l'economia di predazione) implicò un mutamento decisivo nel rapporto fra uomini e territorio, l'ambiente circostante fu lentamente "domesticato" per rispondere sempre di più alle necessità dell'uomo. L'appropriazione del cibo diventò in gran misura la capacità dell'uomo di gestire le risorse per avere sempre a disposizione cibo in maggiore quantità.

L'analisi della gestione delle risorse durante l'età del Bronzo è estremamente complessa e non è possibile disgiungere la coltivazione di piante, in particolare dei cereali, dell'allevamento degli animali domestici e il tipo di economia mista che queste società avevano generato. L'allevamento del bestiame diventa indispensabile, da esso dipende ad esempio l'uso dell'aratro con l'utilizzo dei buoi da tiro, che ha permesso di moltiplicare le aree dedicate all'agricoltura e di conseguenza aumentare le risorse disponibili. Ogni elemento produttivo diventa inter-connesso con altri, creando un sistema economico e gestionale, che sembra funzionare almeno durante le prime fasi di questo periodo (BA-BR).

La scelta insediativa rimarca il tipo di economia mista. Gli insediamenti scelgono aree vicine alle risorse idriche (laghi, fiumi, risorgive) e creano strutture (fossati) adatte ad abbeverare gli animali e all'agricoltura, tendenzialmente gli abitati sono costruiti in zone protette dalle esondazioni dei fiumi (dossi) o vengono muniti da strutture protettive (creazione di argini). In molti casi si collocano vicino ad aree pianeggiate adatte all'agricoltura.

Il livello tecnologico raggiunto durante questo periodo, sembra aver contribuito notevolmente all'incremento della produttività, permettendo la creazione di un *surplus* alimentare che acconsentì, probabilmente, la nascita delle differenziazioni sociali all'interno delle comunità. Società che in un primo momento era composta esclusivamente da coltivatori e allevatori, successivamente, con la maggiore articolazione di nuove figure specializzate (artigiani, commercianti, sacerdoti e guerrieri) diventa più complessa e caratterizzata dal progressivo aumento della diversità sociale.

### **6.3. Comportamento e scelte: organizzazione del lavoro nelle comunità e interazioni sociali**

Dal confronto etnografico con popolazioni che vivono sulla produzione dei beni di sussistenza possiamo supporre che le attività fossero svolte con il coinvolgimento di tutta la comunità, includendo la maggior parte delle fasce di età, in cui si possono escludere solo gli infanti. Non possiamo sapere quanto fosse distinta la gestione delle risorse, se a livello familiare o di gruppo sociale più esteso. La scarsa documentazione sulle unità domestiche, indicate prevalentemente da capanne di poche decine di m<sup>2</sup> suggerirebbe una gestione familiare, ma contrasterebbe allo stesso tempo sia con la struttura del villaggio, fortemente comunitaria, sia con le analisi del territorio.

Il dato delle risorse alimentari andrebbe inoltre integrato da tutte le altre forme di produzione realizzate dagli abitanti del villaggio (realizzazione di vasi in ceramica, recupero di materie prime, metallurgia, filatura, fabbricazione e riparazione di attrezzi, ecc.), che indicherebbero una parziale suddivisione del lavoro, ma che si preferisce intravedere come gestione dei tempi e dei ruoli nell'arco delle stagioni.

I saperi e le conoscenze tecnologiche sembrano ampiamente condivisi tra le comunità grazie alla testimonianza di diversi strumenti rinvenuti in vari contesti e alla relativa facilità di poterli produrre (ad es. gli strumenti in legno).

La ricerca ha mostrato forme di accumulo di prodotti alimentari (granai) o connessi con la gestione dell'allevamento (luoghi di abbeverata, fienili) ma nessuna di queste fa pensare ad un controllo gerarchico.

Più interessante e stimolante per le future ricerche è il livello di interazione tra abitati distinti. La distribuzione analizzata nel capitolo 4 permette di identificare forme di autonomia di ogni singolo villaggio, soprattutto in merito alla gestione dei prodotti agricoli o dell'allevamento. Data la densità e la minima distanza tra i villaggi, si può tuttavia prospettare una organizzazione sociale e produttiva fortemente intrecciata e costruita su parentele, accordi o programmazioni di sfruttamento congiunto tra vari villaggi. Sembra essere il caso soprattutto nel periodo di espansione, in cui l'impegno della deforestazione e della costruzione di infrastrutture doveva superare le singole necessità di ciascun villaggio. Ugualmente nel momento di tendenza al sinecismo (BM3 e BR1), le forme di aggregazione del popolamento e l'impegno nella realizzazione di abitati di maggiori dimensioni confermano la precedente programmazione e le strette relazioni tra le comunità.

Già in passato è stato rilevato come gli abitati fossero interconnessi da percorsi fluviali (Fig.6.3; Cattani 2010) o da vere e proprie infrastrutture di comunicazione (Fig.6.4; De Guio et al. 1997; Balista et al. 2016).



Fig. 6.3. Ricostruzione virtuale del paesaggio tra Panaro e Samoggia nell'età del Bronzo (da Cattani 2010; elaborazione M. Gualdrini).

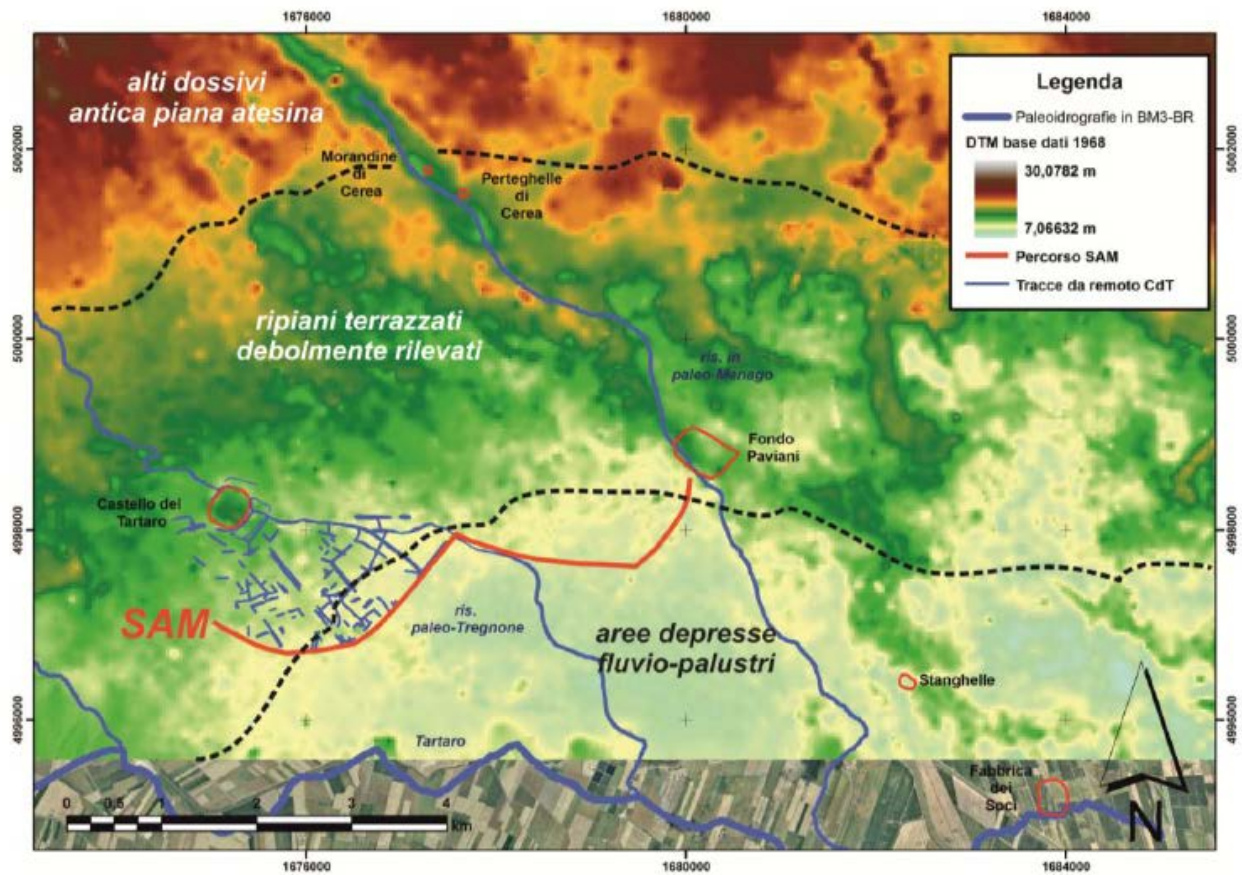


Fig.6.4. Carta delle Valli Grandi Veronesi con i principali siti dell'età del Bronzo, il terrapieno (SAM) che metteva in comunicazione gli abitati di Fondo Paviani e Castello del Tartaro (da Balista et alii 2016, fig. 12).

#### 6.4. Il percorso storico dall'espansione al collasso

Le dinamiche di espansione del popolamento sono fortemente legate alle potenzialità di sfruttare il territorio e di mettere a disposizione basi alimentari sufficienti per le crescenti comunità.

Le fasi iniziali di disboscamento e successiva appropriazione del territorio sono ben documentate dalle tracce di *slash and burn* (cfr. cap. 2) così come la capillare occupazione in alcune finestre territoriali mostra una progressiva espansione volta ad interessare le aree ancora occupate dalla foresta (cfr. cap. 4). La trasformazione del paesaggio da un ambiente fortemente forestato ad uno invece antropizzato (Fig.6.5) presuppone l'intervento programmato ed una capacità espansiva senza precedenti. Il fenomeno della moltiplicazione degli abitati in un arco cronologico abbastanza ristretto (ca. 150-200 anni) interessa gran parte dell'Italia settentrionale ed in particolare le aree che sembrano avere caratteristiche ambientali idonee (acqua, fertilità del suolo, accesso alle risorse) che vengono occupate sistematicamente. Non sono escluse le aree di montagna o del delta del Po, che potrebbero sembrare a prima vista di minore qualità per lo sfruttamento agricolo.

Le numerose testimonianze indicano pertanto che il processo di espansione sia avvenuto in modo omogeneo e non abbia conosciuto limiti geografici o ambientali. Le uniche differenze che si possono riscontrare riguardano la capacità di organizzare le modalità di occupazione del territorio e di sfruttamento delle risorse in maniera diversificata, soprattutto quando è segnalata la presenza

di risorse particolari come quella mineraria nelle Alpi e nell'Appennino o come quella lagunare e costiera in prossimità dell'Adriatico.



Fig.6.5. Trasformazione del paesaggio da un ambiente fortemente forestato ad uno antropizzato (da Cardarelli 2004; Disegni di R. Merlo).

Nell'area dell'Appennino, oltre alla particolare attenzione all'estrazione del rame, è evidente una scelta insediativa connessa al controllo delle vie di percorrenza legate agli scambi e al trasferimento di bestiame per usufruire dei pascoli estivi di alta quota. La condivisione di modelli ceramici attestati nella parte centrale emiliana e romagnola in entrambi i versanti, farebbe pensare ad un coordinamento unitario. La documentazione disponibile per quest'area mostra una presenza già a partire dal BA ed una intensificazione nelle fasi successive del BM e BR fino a divenire nel BF una delle poche testimonianze della resilienza del sistema di popolamento.

La progressiva espansione durante il BM suggerisce quindi una programmazione di sfruttamento territoriale apparentemente coordinata. Sarebbe necessario indagare quali fossero gli attori sociali e le forme di organizzazione: è difficile pensare ad una previsione pianificata a lungo termine che coinvolga più generazioni e sembra piuttosto che sia avvenuta grazie ad una reazione a catena con il coinvolgimento di poche comunità, che di volta in volta poteva integrare la partecipazione di più gruppi. Data l'elevata vicinanza dei villaggi coinvolti nel processo di disboscamento si può ritenere che gli individui incaricati al disboscamento e alla fondazione dei piccoli villaggi di BM siano da riconoscere nella maggior parte in una percentuale della popolazione dei villaggi esistenti in prossimità di ciascuna area di espansione.

L'attivazione e disattivazione di abitati sembra un protocollo prestabilito nel programma di espansione: molti siti del BM2 sono di breve durata (due o tre generazioni se si accetta la sequenza cronologica basata su alcuni indicatori ceramici) ed era forse previsto fin dall'inizio che il ciclo di occupazione fosse limitato al periodo necessario per raggiungere lo scopo del disboscamento e della preparazione dei terreni. Contraria a questa ipotesi di carattere effimero degli abitati nella fase di espansione è la frequente presenza delle strutture perimetrali che richiedono un impegno e un coinvolgimento di diversi individui, "distratti" dalle attività primarie.

Il risultato di questo processo nel BM3 è un popolamento più concentrato costituito da abitati di più ampie dimensioni (tra 3 e 7 ha) con una distribuzione omogenea ed equidistante, necessaria per garantire la disponibilità del territorio e lo sfruttamento delle risorse agricole e pastorali (cfr. cap . 4). Il modello che sembra identificarsi nelle fasi finali del BM e in quelle iniziali del BR sembra perfetto per la sopravvivenza delle comunità, congruente con le modalità di movimento (tempi di

trasferimento e lavoro quotidiano), con le catene operative e con il prodotto finale necessario al sostentamento di centinaia di individui. Ancora nel BR1 iniziale ci sono condizioni per un'ulteriore espansione e sono numerosi i casi di ingrandimento degli abitati o di nuova fondazione, inclusi i progetti di insediamenti che superino la dimensione di 10 ha.

E' difficile spiegare cosa (e come) sia avvenuto nella successiva fase del BR2 o forse già a partire dalla fase avanzata del BR1 (2<sup>a</sup> metà del XIII sec.a.C.): nel territorio emiliano non ci sono più nuove fondazioni di abitati, alcuni progetti di occupazione sembrano interrompersi e numerosi sono gli abitati che cessano di esistere. Ad un quadro conoscitivo che mostra una crisi, non sappiamo se le ragioni possano corrispondere al raggiungimento del massimo sfruttabile e ad un calo di risorse. Apparentemente nessuno degli indicatori raccolti in questo lavoro indica che ci siano state condizioni diverse, se non in pochi casi che potrebbero ritenersi non rappresentativi del quadro generale e piuttosto circoscritte ad aree limitate.

Prendendo in considerazione gli aspetti climatici, nel momento di crisi non sembra ancora essere iniziato il picco di aridità che si dovrebbe fissare non prima della metà del XII sec. L'ipotesi del peggioramento climatico proposta per Poviglio S. Rosa, in cui ci sono evidenti indizi di calo della risorsa idrica, potrebbe essere ricondotto ad altri motivi diversi. Ad esempio sarebbe sufficiente uno spostamento dei corsi d'acqua (il Po in *primis*) che allontanandosi dal villaggio avrebbero fatto diminuire la falda acquifera legata all'approvvigionamento idrico necessario soprattutto per le mandrie.

Per gli altri abitati non c'è motivo di ritenere che non ci fossero risorse sufficienti per continuare l'acquisizione di beni alimentari: anche ammettendo un periodo di calo della piovosità, fiumi e risorgive in pianura e sorgenti in montagna avrebbero dovuto comunque garantire la sopravvivenza delle comunità di villaggio. Ipotizzando situazioni drastiche di elevata siccità sarebbe stato sufficiente uno spostamento dell'abitato nelle aree dove fosse più disponibile la risorsa idrica (ad es. fiumi di ampia portata). Anche per l'allevamento del bestiame è improbabile che la risorsa dei pascoli montani possa non essere stata più disponibile.

Uno dei risultati di questo lavoro è quello di aver tentato di testimoniare, anche e soprattutto per quanto riguarda i prodotti dell'agricoltura, un modello di gestione delle risorse ben organizzato volto a non esaurire le risorse. Se il sistema funzionò per vari secoli non ci sono motivi per escludere che potesse essere continuato e reiterato nella fase del BR.

Il tentativo di riconoscere eventuali forme di risposta alla diminuzione improvvisa delle risorse primarie, come suggerito da altri studi (ad es. Halstead, O'Shea 1989), non ha condotto a risultati significativi: la differenziazione delle forme di sfruttamento delle risorse, la capacità di adattarsi ad una maggiore mobilità per l'acquisizione o mantenimento di beni primari (pastoralismo) ed una programmazione che includesse l'immagazzinamento e la conservazione a lungo termine dei beni alimentari (semi, carni essiccate, ecc.) probabilmente dovevano esistere fin dall'inizio del processo di espansione nell'età del Bronzo.

Dall'analisi proposta pertanto si ritiene si possa escludere che le risorse possano essere state la causa della crisi. Piuttosto si dovrebbero individuare le ragioni nei cambiamenti sociali e nelle modalità di accesso ai beni primari, segnalate dall'esistenza di grandi abitati, che implicano una maggiore complessità nel coordinamento e una più probabile forma di contrasto nella programmazione nell'uso del territorio.



L'ipotesi, più volte sostenuta (Cupitò et al. 2012 con bibliografia precedente) legata alla struttura sociale ed economica dell'area terramaricola, suggerisce che in un momento di crisi la struttura tribale della società delle terramare limitò fortemente la capacità di evolvere socialmente verso una forma più strutturata, "*l'unica che avrebbe avuto sufficiente potere per modificare il sistema economico e sociale, il sistema di produzione per affrontare la crisi*" come ipotizzato per la *polity* nelle Valli grandi Veronesi con il *central place* di Fondo Paviani <sup>3</sup>.

Questa tuttavia è un'altra ricerca, ben più complessa e lontana da quella pianificata per questo contributo.

---

<sup>3</sup> Cupitò et al 2012, p. 57, traduzione dell'autore.

## BIBLIOGRAFIA

AA.VV. 1993, *I suoli della pianura Modenese*, Regione Emilia Romagna, provincia di Modena, Bologna.

AA.VV. 2012, *Archeologia nella Lombardia orientale. I Musei della Rete MA\_net e il loro territorio*, All'Insegna del Giglio, Borgo San Lorenzo.

ACCORSI C. A., BANDINI MAZZANTI M., MERCURI A.M., RIVALENTI C., TORRI P. 1998, *Analisi pollinica di saggio per l'insediamento palafitticolo di Canàr-Rovigo, 6,80-7,00 m s.l.m. (Antica Età del Bronzo)*, in Balista C., Bellintani P., a cura di, Canàr di San Pietro Polesine. Ricerche arqueo-ambientali sul sito palafitticolo, Padusa Quaderni, n.2, Centro Polesano di Studi Storici Archeologici ed Etnografici, pp. 131-149.

ALBORE LIVADIE C. 2007, *L'età del Bronzo Antico e Medio nella Campania nord-occidentale*, Atti della XL Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano Preistoria e Protostoria, II, Firenze, IIPP, pp. 179-203.

ALBORE LIVADIE C. 2007b, *Nola – loc. Croce del Papa* in Enciclopedia Italiana, VII Appendice. Preistoria.

ALBORE LIVADIE C., CASTALDO E., CASTALDO N., VECCHIO G. 2005, *Sur l'architecture des cabanes du Bronze ancien final de Nola (Naples-Campanie) in Architectures protohistoriques en Europe Occidentale du Néolithique final à l'âge du Fer, sous la direction de O. Buchsenschutz, C. Mordant, 127 e Congrès des Sociétés historiques et scientifiques Le travail et les hommes, Nancy, 15-20 avril 2002, Paris, pp. 487-512.*

ALBORE LIVADIE C, VECCHIO G., in coll.con CASTALDO E., CASTALDO N., DELLE DONNE M., MINIERI L., PIZZANO N., 2005, *Il villaggio di Nola - Croce del Papa (Napoli) nel quadro della facies culturale di Palma Campania (Bronzo antico)*, XL Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano Preistoria e Protostoria, Firenze, IIPP, pp. 7-54.

ALHAIQUE F., BISCONTI M., CASTIGLIONI E., CILLI C., FASANI L., GIACOBINI G., GRIFONI R., GUERRESCHI A., IACOPINI A., MALERBA A., PERETTO C., RECCHI A., ROCCI RIS A., RONCHITELLI A., ROTTOLI M., THUN HOHENSTEIN U., TOZZI C., VISENTINI P., WILKENS B. 2004, *Animal Resources and Subsistence Strategies*, Collegium Antropologicum, vol 28, 1, pp. 23-40.

ALINEI M. 2010, *Archeologia Etimologica: alle origini del formaggio. Da lat. coagulum "caglio" a lat. caseus/-m "formaggio"; \*formaticum e \*toma* in Quaderni di Semantica, v. 31, n. 1, p. 73-112.

ALLABY R.G., FULLER D.Q., BROWN T.A. 2008, *The genetic expectations of a protracted model for the origins of domesticated crops*, P.N.A.S. (Nat. Acad. of Sciences, USA), vol. 105, n. 37, pp. 13982-13986.

AMMERMAN A., BUTLER J., DIAMOND G., MENOZZI P., PALS J., SEVINK J., SMIT A., VOORRIPS A. 1976, *Rapporto sugli scavi a Monte Leoni: un insediamento dell'età del bronzo in Val Parma*, PA 12, pp. 127-154.

AMOURETTI M.C. 2007<sup>4</sup>, *Città e campagne in Grecia* in MONTANARI M., FLANDRIN J.L., a cura di, *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, pp. 97-111.

AMPOLO 1980, *Le condizioni materiali della produzione. Agricoltura e paesaggio agrario, Agricoltura e paesaggio agrario, La formazione della città nel Lazio*, Seminario tenuto a Roma, 24-26 giugno 1977, Dialoghi di Archeologia, n.s., II, pp. 15-46.

ANDERSON P. 1988, *Experimental Cultivation, Harvest and Threshing of Wild Cereals: Their Relevance for interpreting the Use of Epipaleolithic and Neolithic Artifacts* in ANDERSON P., *Prehistory of*

- Agriculture. New Experimental and Ethnographic Approaches*, Monograph 40, Institute of Archaeology, University of California, Los Angeles, pp. 118-144.
- ARANGUREN B., BELLINI C., MARIOTTI LIPPI M., MORI SECCI M., PERAZZI P. 2007, *L'avvio della coltura della vite in Toscana: il caso di S. Lorenzo a Greve (Comune di Firenze)*, Convegno Internazionale di Scansano 2005, pp. 88-97.
- ARANGUREN B., PERAZZI P. 2007. *La struttura interrata della media età del bronzo di San Lorenzo a Greve a Firenze e l'inizio della coltivazione della vite in Toscana*. *Rivista di scienze preistoriche*, ISSN 0035-6514, N°. 57, 2007 , pp. 243-262.
- ARBOGAST R.M. 1994, *Premiers élevages néolithiques du nord-est de la France*, Thèse de Doctorat, Université de Liège, ERAUL, n° 67, Liège, France.
- ARCÀ A. 1999, *Incisioni topografiche e paesaggi agricoli nell'arte rupestre della Valcamonica e del Monte Bego*, *Notizie Archeologiche Bergomensi*, 7, pp. 207-234.
- ARCÀ A. 2005, *Rappresentazioni agricole e scene di aratura nell'arte rupestre della Valcamonica e del Monte Bego*. *Bulletin d'Études préhistoriques et archéologiques alpines*, Aosta, XVI, pp. 77-93.
- ARCÀ A. 2007, *Le raffigurazioni topografiche, colture e culture preistoriche nella prima fase dell'arte rupestre di Paspardo. Le più antiche testimonianze iconografiche nella storia dell'agricoltura e della topografia*, in FOSSATI A. E., a cura di, *La Castagna della Valcamonica. Paspardo, arte rupestre e castanicoltura*, Atti del Convegno interdisciplinare, Paspardo 6-7-8 ottobre 2006, Paspardo, pp. 35-56.
- ARCÀ A. 2010, *Potere, poderi e rappresentazioni del territorio nelle incisioni rupestri alpine dal Neolitico all'età del Ferro*, *Bulletin d'Études préhistoriques et archéologiques alpines*, Aosta, XXI, pp. 247-259.
- ARCÀ A., FOSSATI A., 1995, *Sui Sentieri dell'arte rupestre. Le rocce incise delle Alpi, storia, ricerche, escursioni*, Gruppo Ricerche Cultura Montana, Cooperativa Archeologica Le Orme dell'Uomo, Torino.
- ARCÀ A., FOSSATI A. 2004, *Agricoltura e paesaggi antropici nell'arte rupestre preistorica dell'arco alpino*, *Bulletin d'Études préhistoriques et archéologiques alpines* Aosta, XV, pp. 45-70.
- ARCÀ A., FOSSATI A. 2013, *Le scene di lavoro nell'arte rupestre della Valcamonica e del Monte Bego*, BEPA, pp. 455-460.
- ARCÀ A., FOSSATI A. 2016, *Le più recenti scoperte di figure di carri e barche nell'arte rupestre della Valcamonica*, *Bulletin d'Études Préhistoriques et Archeologiques Alpines XXVII, Actes du XIVe Colloque sur les Alpes dans l'Antiquité, Archeologia del movimento, Circulation des hommes et des biens dans les Alpes*, Evolène / Valais, Suisse, 2-4 octobre 2015, Aoste 2016, pp. 145-160
- ARCHETTI G. 2014, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, (Brescia, 01-06 December 2014), Fondazione Centro di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto.
- ARCHETTI G, BARONIO A., a cura di, 2011, *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal tardoantico al novecento*, Editore Fondazione Civiltà Bresciana.
- ARDESIA V., CATTANI M., MARAZZI M., NICOLETTI F., SECONDO M., TUSA S. 2006, *Gli scavi nell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia, Pantelleria (TP). Relazione preliminare delle campagne 2001-2005*, RSP, vol. LVI, pp. 293-367.
- ARNOLDUSSEN S. 2008, *A Living Landscape: Bronze Age settlements in the Dutch river area (2000–800 BC)*, Leiden, Sidestone Press.

- AROBBA D., CARAMIELLO R. 2006, *Rassegna dei ritrovamenti paleobotanici d'interesse alimentare in Liguria tra Neolitico ed età del Ferro e variazioni d'uso del territorio* in Atti Soc. Nat. Mat. Modena, 137, pp. 229-247.
- AROBBA D., DEL LUCCHESI A., MELLI P., CARAMIELLO R. 2013, *Evidenze di scalvatura in rami di frassino del Neolitico medio a Genova*, Rivista di Studi Liguri, LXXVII – LXXIX (2011–2013), pp. 137-141.
- ARPENTI E., RAVAZZI C., DEADDIS M. 2002, *Il Lavagnone di Desenzano del Garda: analisi pollinica e informazioni paleoecologiche sui depositi lacustri durante le prime fasi d'impianto dell'abitato (antica età del Bronzo)*, Notizie Archeologiche Bergomensi, 10, pp. 35-54.
- ARRIGHI S., BENVENUTI M., CREZZINI J., GONELLI T., MARIOTTI LIPPI M., MILANESI C., MORONI LANFREDINI A. 2007, *L'abitato della media età del bronzo di Gorgo del Ciliegio (Sansepolcro, Arezzo). Dati preliminari sul contesto paleoambientale* in Rivista di Scienze Preistoriche, LVII, pp. 263-276.
- AVETTA C. 1909, *Avanzi vegetali rinvenuti nella terra della palafitta di Parma*, in Annali di Botanica, VII, 4, pp. 709-712.
- AVIDO D.N. 2012, *Concepos y métodos para el estudio zooarqueológico de la cocción de los alimentos* en BABOT M.P., MARSCHOFF M., PAZZARELLI F., *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, pp. 553-575.
- BAGOLINI B. 1982, *Il Neolitico in Lombardia* in AAVV, *Archeologia in Lombardia*, Milano.
- BAGOLINI B., PEDROTTI A. 1992, *Vorgeschichtliche Höhenfunde im Trentino-Südtirol und im Dolomitenraum vom Spätpaläolithikum bis zu den Anfängen der Metallurgie* in *Der Mann im Eis 1, Bericht über das Internationale Symposium 1992*, Höpfel F., Platzer W., Spindler K., eds, Innsbruck, pp. 359-377.
- BAIONI M., BOCCHIO G., MANGANI C. 2007, *Il Lucone di Polpenazze: storia delle ricerche e nuove prospettive*, AnnBenac 13-14, pp.83-102.
- BAIONI M., GRASSI B., MANGANI C., MARTINELLI N. 2014, *Pile-dwelling villages of northern Italy: research and finds, in Archaeology of Lake settlements IV-II Mill. BC: chronology of cultures, environment and palaeoclimatic rhythms*, Saint-Petersburg, 13-15 November 2014, State Hermitage Museum, pp. 311-316.
- BARONE A. 1976, *Anatomie comparee des mammiferes*, 1, Ostéologie-atlas. Paris, Vigot.
- BAKELS C.C. 1997, *The beginnings of manuring in Western Europe*, Antiquity 71, pp. 442-445.
- BALISTA C. 1997, *Fossati, canali e paleoalvei: connessioni nevralgiche per l'impianto e la sopravvivenza dei grandi siti terramaricoli della bassa pianura* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della Mostra, Milano, Electa, pp. 126-136.
- BALISTA C., LEONARDI G. 1996, *Gli abitati di ambiente umido nel Bronzo Antico dell'Italia settentrionale* in COCCHI GENICK D., a cura di, *L'Antica età del bronzo*, Atti del Congresso di Viareggio, 9-12 gennaio 1995, pp. 199-228.
- BALISTA C., DE GUIO A. 1997, *Ambienti ed insediamento nell'età del Bronzo nelle Valli Grandi Veronesi*, in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare. La civiltà padana*, Milano, Electa, pp. 137-170.
- BALISTA C., BORTOLAMI F., FUOLEGA F., GAMBACURTA G., MARCHESINI M., VALLI E., 2015, *Il sito dell'Età del bronzo medio-recente corrispondente all'antica Adria (Rovigo) in località Amolaretta*, in G.

- LEONARDI, V. TINÈ, a cura di, *Preistoria e Protostoria del Veneto (Studi di Preistoria e Protostoria 2)*, Firenze, pp. 721-727.
- BALISTA C., BORTOLAMI F., MARCHESINI M., MARVELLI S. 2016, *Terrapieni a protezione dei campi dall'invasione delle Torbiere nelle Valli Grandi Veronesi nell'età del Bronzo Medio-Recente*, IpoTesi di Preistoria, 8, pp. 53-102.
- BALISTA C. et alii c.s.1 *Ricerche geomorfologiche, geo-archeologiche e paleofluviali : le trasformazioni paleoidrografiche in relazione alle divagazioni dell'antico corso del Po di Adria*, in Padusa, LI (2016).
- BALISTA C., CATTANI M., GUERRA L., MAINI E., MARCASSA P., MARCHESINI M., MARVELLI S., RINALDI R., ZUFFI S., c.s.2, *L'abitato di Cà Spadolino di Coccabile (Copparo- FE) e il popolamento lungo i rami meridionali del Delta del Po nell'età del Bronzo* in Padusa, LI (2016).
- BALISTA C. 2003, *Geoarcheologia dell'area terramaricola al confine fra le provincie di Modena, Mantova e Ferrara*, in AA.VV., *Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena. Pianura*, I, Firenze, pp. 24-32.
- BALLARINI G. 1999, *Zootecnodissea. Allevamento degli animali e trasformazione degli alimenti di origine animale nel mondo omerico* in VERA D., a cura di, *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel Mondo Antico*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Parma 17-19 ottobre 1997), Edipuglia, Bari, pp. 37-64.
- BALASSE M., TRESSET A., BALASESCU A., BLAISE E., TORNERO C., GANDOIS H., FIORILLO D., NYERGES É. Á., FRÉMONDEAU D., BANFFY E., IVANOVA M. 2017, *Animal Board Invited Review: Sheep birth distribution in past herds: a review for prehistoric Europe (6th to 3rd millennia BC)*, *Animal*, pp. 1-8.
- BANDINI MAZZANTI M., TARONI I. 1988, *Frutti e semi dell'età del Bronzo*, in AA. VV., *Modena dalle origini all'anno Mille. Studi di archeologia e storia*, 1, Catalogo della Mostra, Modena, pp. 202-208.
- BANDINI MAZZANTI M., TARONI I. 1988. *Frutti e semi dallo scavo di Tabina di Magreta (XV e VI/V sec. a.C.)* in *Modena dalle origini all'anno Mille. Studi di archeologia e storia I*, Panini, Modena, pp. 233-234.
- BANDINI MAZZANTI M., MERCURI A.M., ACCORSI C.A. 1996, *Primi dati palinologici sul sito di Monte Castellaccio (76 m s.l.m., 44°21'N – 11°42'E, Imola-Bologna; Nord Italia) dall'età del Rame all'età del Bronzo* in PACCIARELLI M., a cura di, *La collezione Scarabelli*, 2, Preistoria, Musei Civici di Imola, Casalecchio di Reno, Bologna, pp. 158-174.
- BANDINI MAZZANTI M., MERCURI A.M., BARBI M. 1996,. *I semi/frutti dell'insediamento dell'età del Bronzo di Monte Castellaccio (Imola-Bologna)* in PACCIARELLI M., a cura di, *La collezione Scarabelli*, 2, Preistoria, Musei Civici di Imola, Casalecchio di Reno, Bologna, pp. 175-180.
- BANNI S. 2015, *Ruolo del formaggio nella nutrizione umana* in SADER A., a cura di, *Formaggio e Pastoralismo in Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro, pp. 189-195.
- BARKER G. 1985, *Ambiente e società nella preistoria dell'Italia centrale*. pp.93-106
- BARKER G. 1986, *Una indagine sulla sussistenza e sull'economia delle società preistoriche*, in *Dialoghi di Archeologia*, s.III, 4, fasc. 1, pp. 51-60.
- BARKER G. 1999, *Hunting and farming in prehistoric Italy: changing perspectives on landscape and society*, *Papers of the British School at Rome*, 67, pp. 1-36.

- BARONI C., ZANCHETTA G., FALICK A.E., LONGINELLI A. 2006, *Mollusca stable isotope record of a core from Lake Frassino, Northern Italy: hydrological and climatic changes during the last 14 ka*, *Holocene* 16, pp. 827-837.
- BARRETT J. H. 1993. *Bone weight, meat yield estimates and cod (Gadus morhua): A preliminary study of the weight method*, *International Journal of Osteoarchaeology* 3, pp. 1-18.
- BATTAGLIA R. 1943, *La Palafitta del lago di Ledro nel Trentino*. Memorie del museo di storia Naturale della Venezia Tridentina, anno XI, vol.VII, Trento.
- BADAS U. 1987, *Genna Maria - Villanovaforru (Cagliari). I vani 10/18. Nuovi apporti allo studio delle abitazioni a corte centrale*, in AA:VV, *La Sardegna nel Mediterraneo tra il secondo e il primo millennio a.C.* Atti del II Convegno di Studi *Un millennio di relazioni fra Sardegna e i Paesi del Mediterraneo*, Cagliari, pp. 133-146.
- BAUM T., NENDEL C., JACOMET S., COLOBRAN M., EBERSBAC R. 2016, "*Slash and burn*" or "*weed and manure*"? A modelling approach to explore hypotheses of late Neolithic crop cultivation in Prealpine wetland sites, *Veget. Hist. Archaeobot*, 25, pp. 611–627.
- BEHRE K.E. 1998, *Landwirtschaftliche Entwicklungslinien und die Veränderung tier Kulturlandschaft in der Bronzezeit Europas*, in Hansel, R. (ed.), *Mensch und Umwelt in der Bronzezeit Europas*, Kicl, pp. 91-109.
- BELARDELLI C., BETTELLI M., COCCHI GENICK D., DE ANGELIS A., GATTI D., INCERTI L., LO ZUPONE M., TALAMO P., TUNZI SISTO A. M. 1999, *Il Bronzo Medio e Recente nell'Italia centro-meridionale*, in COCCHI GENICK D., a cura di, *Criteri di nomenclatura e di terminologia inerente alla definizione delle forme vascolari del Neolitico/Eneolitico e del Bronzo/Ferro*, Atti del Congresso di Lido di Camaiore, 26-29 marzo 1998. Vol.II, Octavo, Firenze, pp. 373-394.
- BERMOND MONTANARI G. 1996, *L'età del Bronzo in Romagna*, in BERMOND MONTANARI G., MASSI PASI, M. PRATI L., a cura di, *Quando Forlì non c'era. Origine del territorio e del popolamento umano dal Paleolitico al IV sec. a.C.*, Catalogo della Mostra, Forlì, pp. 163-176.
- BERMOND MONTANARI G., MASSI PASI M, MORICO G. 1992, *Riccione - podere ex Conti Spina. Campagne di scavo dal 1982 al 1986*, *Padusa XXVIII*, pp. 105-109.
- BERMOND MONTANARI G., DEL LUCCHESI A., FRONTINI P., MARIA GAMBARI F., KAUFMANN G., MARZATICO F., MONTAGNARI KOKELJ M., NICOLIS F., ODETTI G., PEDROTTI A., SALZANI L. 1996, *Articolazione culturali e cronologiche. L'Italia settentrionale* in Cocchi Genick D., a cura di, *L'antica Età del Bronzo in Italia*, Atti del Congresso di Viareggio, 1995, Firenze, pp. 57-78.
- BERMOND MONTANARI G. 1996b, *L'età del Bronzo in Romagna*, in BERMOND MONTANARI G., MASSI PASI, M. PRATI L., a cura di, *Quando Forlì non c'era. Origine del territorio e del popolamento umano dal Paleolitico al IV sec. a.C.*, Catalogo della Mostra, Forlì, pp. 163-176.
- BERNABÒ BREA M. 2009, *Le terramare nell'età del Bronzo*, in BERNABÒ BREA M, CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle terramare. La vasca votiva di Noceto*, Skirà, Milano, pp. 5-33.
- BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M. 1987, *Le terramare dell'area centro-padana. Problemi culturali e paleo-ambientali*, Atti del Convegno "Preistoria e Protostoria nel bacino del basso Po" (Ferrara 1984), pp. 145-192.
- BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., 1997, a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, catalogo della mostra, Milano, Electa.

BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M. 1997b, *Il crollo del sistema terramaricolo* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 745-753.

BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., PIZZI C. 2003, *Le strutture abitative del Villaggio Grande, fase su palafitta, della terramara di S. Rosa di Poviglio* in PERETI C., a cura di, *Analisi informatizzata e trattamento dati delle strutture di abitato di età preistorica e protostorica in Italia*, Origines, pp. 271-285.

BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., BAIONI M., BALISTA C., BELLINTANI P., CANDELATO F., CÀSSOLA GUIDA P., CORAZZA S., DE GUIO A., DI PILLO M., FONTANA A., GAMBARI F., LEONARDI G., MAGGI R., MARZATTICO F., MASSARI A., PACCIARELLI M., POGGIANI KELLER R., SCOTTI G., TASCA G., TECCHIATI U., TIRABASSI J., VANZATTI A., VITRI S. 2009, *Sistemi Insediativi. Italia settentrionale* in COCCHI GENICK D., a cura di, *L'età del Bronzo Recente in Italia*, Atti del Congresso Nazionale di Lido di Camaiore, Roma, pp. 191-199.

BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M. 2010, *L'Emilia tra Antica e Recente Età del Bronzo*, relazioni generali, sessione 3 - *Le comunità di villaggio dell'età del Bronzo*, Pre-atti XIV Riunione scientifica dell'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria, Modena 26-31 ottobre 2010.

BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., BRONZONI L., PAVIA F., ROVESTA C. 2011, *Soil use from Late Calcolithic to the Early Middle Bronze Age. New data from buried soils in the middle Po Plain, Northern Italy*, in VAN LEUSEN M., PIZIOLO G., SARTI L., a cura di, *Hidden Landscapes of Mediterranean Europe. Cultural and methodological biases in pre- and protohistoric landscape studies*, Proceedings of the international meeting Siena, Italy, May 25-27, 2007, Oxford, BAR International, Series 2320.

BERNABÒ BREA M., BRONZONI L., CREMASCHI M., SALVADEI L. 2013, *I tumuli dell'antica età del bronzo di via Santa Eurosia (PR)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G. 2013, *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 173-177.

BERTI F., GELICHI S., STEFFÈ G., a cura di, 1988, *Bondeno e il suo territorio dalle origini al rinascimento*, Grafis Edizioni.

BERTO F., ROTTOLI M. 2015, *Agricoltura e raccolta in un insediamento del Bronzo recente della pianura veronese. Il "pozzetto" US 317 di Fondo Paviani (Verona) – Scavi Università di Padova 2007-2012* in Studi di Preistoria e Protostoria, 2, Preistoria e Protostoria del Veneto, pp. 829-832.

BERTO F., CUPITÒ M., LEONARDI G., ROTTOLI M., in cs., *Le analisi archeobotaniche del "pozzetto" US 317 a Fondo Paviani (VR): alimentazione e strategie di sussistenza in un contesto della tarda Età del Bronzo dell'Italia settentrionale*. Preistoria del Cibo, 50ma Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria. Manipolare e conservare - Sessione 3. [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_04.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_04.pdf)

BERTOLANI M., DALLAI, D., TREVISAN GRANDI, G., 1989 *Ricerche palinologiche sugli insediamenti preistorici e protostorici di Tabina di Magreta* in Modena dalle origini all'anno Mille. Studi di archeologia e storia, Edizione Panini, Modena, pp. 229-233.

BERTOLINI M. 2014, *Allevamento e lavorazione della materia dura animale nell'Età del Bronzo nella pianura veneta sudoccidentale*, Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie per l'Archeologia e i Beni Culturali (XXVI ciclo) con indirizzo in Quaternario, Preistoria e Protostoria, conseguito l'11-04-2014 presso l'Università degli Studi di Ferrara. Tutor Dott.ssa Ursula Thun Hohenstein.

BERTOLINI M., ZANINI S., THUN HOHENSTEIN U. 2015, *Nuovi dati sullo sfruttamento e gestione delle risorse animali tra il Bronzo antico ed il Bronzo recente nei territori del medio-basso Veronese e il*

- basso Polesine* in *Studi di Preistoria e Protostoria*, 2, Preistoria e Protostoria del Veneto, pp. 321-326.
- BICKLE P., WHITTLE A., a cura di, 2013, *The first farmers of central Europe: Diversity in LBK lifeways*, Oxford, Oxbow Books.
- BIETTI SESTIERI A.M. 2002, *L'agricoltura in Italia nell'età dei metalli* in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica*, I,1, Preistoria, pp. 205-217.
- BINFORD L. 1962, *Archaeology as Anthropology*, *American Antiquity*, Vol.28, 2, pp. 217-225.
- BIGLIARDI G. 2011, *Atlante Archeologico del Comune di Parma*, Roma. <http://www.archeologia.parma.it/risorse-on-line/>
- BICKNELL C. 1913, *A Guide to the prehistoric Engravings in the Italian Maritime Alps, Bordighera* (trad. it.: BICKNELL C., 1971. *Guida delle incisioni rupestri preistoriche nelle Alpi Marittime italiane, Bordighera*).
- BLAAUW M., VAN GEEL B., VAN DER PLICHT J. 2004, *Solar forcing of climatic change during the mid-Holocene: indications from raised bogs in the Netherlands*, *Holocene* 14, pp. 35-44.
- BOOGARD A. 2004, *Neolithic Farming in Central Europe: an archaeobotanical study of crop husbandry practices*, Routledge.
- BOGAARD A., FRASER R., HEATON T. H. E., WALLACE M., VAIGLOVA P., CHARLES M., JONES G., EVERSHERD R.P., STYRING A.K., ANDERSEN N.H., ARBOGAST R-M., BARTOSIEWICZ L., GARDEISEN A., KANSTRUP M., MAIER U., MARINOVA E., NINOV L., SCHÄFERM M., STEPHAN E. 2013, *Crop manuring and intensive land management by Europe's first farmers*, *PNAS*, July 30, vol. 110, no. 31, pp. 12589-12594.
- BOGUCKI P.I. 1988, *Forest Farmer and stockherders: early agriculture and its consequences in north central Europe*, Cambridge University Press.
- BÖKÖNYI S. 1984, *Animal husbandry and hunting in Tac Gorsium*, Akademiai Kiado, Budapest.
- BOKONYI S., SIRACUSANO G. 1987, *Reperti faunistici dell'età del Bronzo del sito di Coppa Nevigata: un commento preliminare*, in CASSANO S.M., CAZZELLA A., MANFREDINI A., MOSCOLONI M., a cura di, *Coppa Nevigata e il suo territorio*, Roma, pp. 205-210.
- BONA F. 2011, *Il sito palafitticolo del Bronzo antico del lago Lucone (area D)*, Abstracts del convegno "Le palafitte: ricerca, conservazione, valorizzazione, Desenzano del Garda, 6-8 ottobre 2011", pp. 29-32.
- BONARDI S., SCARPA G. 1982, *Ricerca paleoecologica a Monte Leoni in Val Parma. Analisi del materiale osteologico* in *Preistoria Alpina*, Museo Tridentino di Scienze Naturali, Vol.18, Trento, pp. 209-215.
- BONARDI S., MARCONI S., RIEDEL S., TECCHIATI U. 2002, *La fauna del sito dell'antica età del Bronzo del Colombo di Mori (TN); campagne di scavo 1881 e 1970: aspetti archeozoologici, paleoeconomici e paleoambientali* in *Ann.Mus. Civ. Roveretto*, Sez.: Arch., St., Sc., nat., vol.16 (2000), pp. 63-102.
- BONETTO J. 2002, *Agricoltura e allevamento in Cisalpina: Alcuni spunti per una riflessione* in *PECUS. Man and animal in antiquity*. Proceedings of the conference at the Swedish Institute in Rome, September 9-12, 2002. Ed. Barbro Santillo Frizell, The Swedish Institute in Rome. Projects and Seminars, 1, Rome, pp. 57-66. [www.svenska-institutet-rom.org/pecus](http://www.svenska-institutet-rom.org/pecus)



- BOSCAROL C. 2008, *Il comparto nord-orientale del Friuli Venezia Giulia tra Neolitico e bronzo antico: Aspetti di viabilità e di economia pastorale*, Tesi Dottorato di Ricerca in Scienze dell'Antichità, Preistoria e Protostoria, Università di Trieste, Anno Accademico 2007-2008, XXI Ciclo.
- BOSCHIN F. 2006, *La fauna protostorica del sito di Bressanone-Elvas (BZ) in Archeozoological studies in honour of Alfred Riedel*, Bolzano, pp. 131-142.
- BOSCHIAN G., MONTAGNARI KOKELI E. 2000, *Prehistoric Shepherds and Caves in the Trieste Karst (Northeastern Italy)*, *Geoarchaeology*, Vol. 15, No. 4, pp. 331–371.
- BOSERUP E. 1965, *The Conditions of Agricultural Growth: the economics of agrarian change under population pressure*, London.
- BOTTÉRO, J. 2005. *La cocina más antigua del mundo. La gastronomía en la antigua Mesopotamia*. Barcelona, TusQuetes Editores.
- BROES F., CLAVEL V., DE CLERCQ W., FECHNER K., ROUPPERT V., VANMOERKERKE J. 2012, *À la recherche des espaces de stabulation. Étude pluridisciplinaire d'habitats du Néolithique au Moyen Âge dans le nord de la France in Vivre avec les bêtes*, *Archéopages*, *Archéologie et société* 35, octobre 2012.
- BURGER J., KIRCHNER M., BRAMANTI B., HAAK W., THOMAS M.G. 2007, *Absence of Lactase-Persistence allele in early Neolithic Europeans* *American Journal of Human Genetics*, 104, pp. 3736-3741.
- CADENA B., MOREANO C. 2012, *La alimentación en tiempos pretéritos, una reflexión acerca de la trascendencia de la comida en la cultura y en el entorno biológico de las poblaciones humanas en* BABOT M.P, MARSCHOFF M., PAZZARELLI F., *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, pp. 339-360.
- CAMBI F., TERRENATO N. 1994, *Introduzione all'archeologia dei paesaggi*, Carocci.
- CAMARDA I. 2015, *Paesaggio agropastorale: sviluppo e compatibilità ambientale in* SADER A., a cura di, *Formaggio e Pastoralismo in Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro, pp. 315-327.
- CAMPUS F., LEONELLI V. 2000, *La tipologia della ceramica nuragica. Il materiale edito*, Betta Gamma Editrice, Viterbo.
- CARANDINI A. 1988, *Schiavi in Italia: gli strumenti pensanti dei Romani fra tarda Repubblica e medio Impero*, La Nuova Italia Scientifica.
- CARDARELLI A. 1988, *La età del Bronzo: organizzazione del territorio, forme economiche, strutture sociali in* AA. VV., *Modena dalle origini all'anno Mille*, Studi di archeologia e storia, Panini, Modena, pp. 86-127.
- CARDARELLI A. 2004, *Parco Archeologico e Museo all'aperto della Terramara di Montale*. Comune di Modena e Museo Civico Archeologico e Etnologico, Modena.
- CARDARELLI A. 2006, *L'Appennino modenese nell'età del bronzo, in* AA.VV., *Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena. Montagna*, II, Firenze, pp. 40-68.
- CARDARELLI A. 2009, *Insedimenti dell'età del Bronzo fra Secchia e Reno. Formazione, affermazione e collasso delle terramare in* CARDARELLI A., MALNATI L., a cura di, *Atlante dei Beni Archeologici della provincia di Modena*, Collina e Alta Pianura, volume III,1, All'Insegna del Giglio, pp. 33-58.
- CARDARELLI A. 2010, *The collapse of the Terramare culture and growth of new economic and social systems du ring the Late Bronze Age in Italy*, a cura di A. CARDARELLI, A. CAZZELLA, A. FRANGIPANE, R.

- PERONI, Atti del Convegno internazionale (Roma, 15-17 giugno 2006), Scienze dell'antichità. Storia Archeologia Antropologia, 15, Ed. Quasar, Roma, pp. 449-519.
- CARDARELLI A. 2013, *La terramara di Baggiovara - Opera Pia Bianchi (MO)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 219-220.
- CARDARELLI A. 2014, *La Necropoli della terramara di Casinalbo*, Tomo 1 e 2, Grandi contesti e problemi della Protostoria Italiana, All'insegna del Giglio.
- CARDARELLI A. 2015, *Different forms of social inequality in Bronze age Italy*, Origini, Prehistory and protohistory of ancient civilizations, XXXVIII, 2, Gangemi Editore international, pp.151-200.
- CARDARELLI A., a cura di, 2004, *Parco Archeologico e Museo all'aperto della terramara di Montale*, Modena.
- CARDARELLI A., CATTANI M., LABATE D., MUSATI R., ZANASI C. 2003, *Redù, Pilastro. Nonantola* in *Atlanti dei Beni Archeologici della Provincia di Modena*, Vol.1, Pianura, all'insegna del giglio, pp.107-110.
- CARDARELLI A., LABATE D. 2004, *L'area archeologica - Lo scavo*, in CARDARELLI A., a cura di, *Parco Archeologico e Museo all'aperto della terramara di Montale*, Modena, pp. 26-49.
- CARDARELLI A., MALNATI L. 2009, *Atlante dei Beni Archeologici della provincia di Modena*, Collina e Alta Pianura, volume III,1, All'Insegna del Giglio.
- CARDARELLI A., MALNATI L. 2009b, *Atlante dei Beni Archeologici della provincia di Modena*, Collina e Alta Pianura, volume III,2, All'Insegna del Giglio.
- CARDARELLI A., SPAGGIARI S. 2006, Gaiato, A. Cardarelli, L. Malnati, a cura di, *Atlante dei Beni Archeologici della provincia di Modena*, Montagna, volume II, All'Insegna del Giglio, pp. 131-138.
- CARRA M. 2009, *Alimentazione, ambiente ed economia di sussistenza su base vegetale. Studio archeobotanico preliminare dei macroresti provenienti dal sito di Solarolo* in IpoTESI di Preistoria, Vol 2, N° 1, pp. 281-291.
- CARRA M. 2012, *Per una storia della cerealicoltura in Italia settentrionale dal Neolitico all'Età del Ferro: strategie adattive e condizionamenti ambientali*. Dottorato di Ricerca in Archeologia, XXIV ciclo, Università di Bologna.
- CARRA M., CATTANI M., DEBANDI F. 2012, *Coltivazioni sperimentali per una valutazione della produttività agricola dell'Età del Bronzo nell'area padana* in IpoTesi di Preistoria, Vol. 5, N° 1, pp. 79-100.
- CARRA M.L., CATTANI M., DEBANDI F. c.s., *La sussistenza nell'età del Bronzo in Italia settentrionale. Archeologia sperimentale e analisi dei contesti archeologici come casi studio per un calcolo demografico*, Roma, 2015, [http://www.preistoriadelcibo.it/contributi/2\\_11.pdf](http://www.preistoriadelcibo.it/contributi/2_11.pdf).
- CARRA M. L., CATTANI L. 2002. *Dati paleobotanici dell'insediamento di Castellaro Lagusello (MN)* in ASPES A., a cura di, Preistoria Veronese. Contributi ed aggiornamenti, Memorie del Museo Civico di Storia Naturale di Verona, 2° serie, Sezione Scienze dell'Uomo, N°5.
- CARRER F. 2015, *Herding Strategies, Dairy Economy and Seasonal Sites in the Southern Alps: Ethnoarchaeological Inferences and Archaeological Implications*, Journal of Mediterranean Archaeology, Jun2015, Vol. 28 Issue 1, pp. 3-22.

- CARRER F., ANGELUCCI D., PEDROTTI A. 2013, Montagna e pastorizia: stato dell'arte e prospettive di ricerca, in ANGELUCCI D. E., CASAGRANDE L., COLECCHIA A., ROTTOLI M., a cura di, *APSAT 2. Paesaggi d'altura del Trentino. Evoluzione Naturale e Aspetti Culturali*, SAP Mantova, pp. 125-140.
- CASINI S., a cura di, 1994, *Le Pietre degli Dei. Menhir e stele dell'età del Rame in Valcamonica e Valtellina*, Bergamo.
- CASINI S. 2015, a cura di, *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria alla antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo.
- CASINI S. 2015a, *La rivoluzione del latte* in CASINI S., a cura di, *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria alla antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo, pp. 97-106.
- CASINI S., Salimbeni C., 2015, *Chicchi, grani, semi* in Casini S., a cura di, *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria alla antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo, pp. 45-60.
- CASSOLA GUIDA P., MONTAGNARI KOKELJ E. 2006, *Produzione di sale nel golfo di Trieste: un'attività probabilmente antica* in *Studi di protostoria in onore di Renato Peroni*, Firenze, pp. 327-332.
- CASTELLETTI L. 1974, *Castellaro di Zignago* in Atti XVI Riunione Scientifica in Liguria, 3-5 nov. 1973, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze, p. 175.
- CASTELLETTI L. 1982, *L'ambiente naturale* in AA.VV., *Archeologia in Lombardia*, Milano.
- CASTELLETTI L., CASTIGLIONI E., ROTTOLI M., 1992, *Resti vegetali e alimentari di Lazise* in ASPES A., a cura di, *C'era una volta lazise*, Ed. Neri Pozza, Vicenza, pp. 87-101.
- CASTELLETTI L., MOTELLA DE CARLO S. 1998, *La ricerca archeobotanica preistorica e protostorica in Piemonte: risultati e prospettive* in Atti della XXXII Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria e Protostoria del Piemonte, Alba, 29 settembre - 1° Ottobre 1995. Dedicata a Giuliano Cremonesi, Firenze, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, pp. 363-373.
- CASTELLETTI L., MOTELLA DE CARLO S. 2006, *La situazione delle ricerche tra archeobotanica e alimentazione in Piemonte nel quadro delle attività di laboratorio di archeobiologia di Como* in Atti Soc. Nat. Mat. Modena, 137, Workshop "Archeobotanica e alimentazione", Società Botanica italiana, Firenze, pp.275-290.
- CASTELLETTI L., MOTELLA DE CARLO S., Corti C., RAMPAZZI L., PICCOLI A. 2015, *L'alimentazione nella preistoria dell'Italia Settentrionale: casi di studio e metodi di indagine* in Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015.
- CASTIGLIONI E., ROTTOLI M. 1990-91, *I resti vegetali* in BALISTA C., DE GUIO A., *Il sito di Fabbrica dei Soci (Villabartolomea, VR) oltre la superficie*, in Padusa, XXVI-XXVII, pp.9ss
- CASTIGLIONI E., MOTELLA DE CARLO S., NISBET R. 1998, *Indagini sui resti vegetali macroscopici a Canàr* in Balista C., Bellintani P., a cura di, *Canàr di San Pietro Polesine. Ricerche arqueo-ambientali sul sito palafitticolo*, Padusa Quaderni, n.2, Centro Polesano di Studi Storici Archeologici ed Etnografici, pp.115-130.
- CASTIGLIONI E., PIZZI C., ROTTOLI M., BERNABÒ BREA M. 2009, *Gli attrezzi lignei e in fibra vegetale* in BERNABÒ BREA M. , CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle terramare. La vasca votiva di Noceto*. Università degli Studi di Milano, Skira, pp.225-234.
- CATAGNANO V. 2008, *La gestione delle risorse animali in un sito del Bronzo Medio-Recente del bacino del Garda: il caso di Bovolone (VR)*, in Annali dell'Università degli Studi di Ferrara,

Museologia Scientifica e Naturalistica, pp. 49-54. CATALANI P. 1980-81, *La fauna dell'insediamento del Lucone, Polpenazze (BS)*, Annali del Museo di Gavardo, 14, pp. 79-90.

CATALANI P. 1984, *Poggio Rusco (MN): la fauna*, Preistoria Alpina, 20, pp. 203-210.

CATARSÌ DALL'AGLIO M., DALL'AGLIO P. L., MARCHETTI G., VITTADINI M., BONARDI S. 1988, *L'abitato dell'età del bronzo del Castellaro di Fragno (prov. Parma): considerazioni sull'età del bronzo nell'Appennino parmense e piacentino*, Atti del Simposio internazionale sui modelli insediativi dell'Età del Bronzo, AnnBenac 9, pp. 85-108.

CATTANI M. 2009, *Gli scavi nell'abitato di via Ordiere (RA) e il progetto di ricerca sull'età del Bronzo in Romagna*, Ipotesi di Preistoria, vol. 2, n° 1, pp. 115-130.

CATTANI M. 2013, *Il sito di Solarolo - via Ordiere* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 293-294.

CATTANI M., MUSSATI R. 1988, *Baggiorena. Oratorio Gazzottì in Modena dalle origini all'anno Mille*. Studi di archeologia e storia, II, Modena, p. 122.

CATTANI M., LAZZARINI L., FALCONE R. 1995, *Macine protostoriche dall'Emilia e dal Veneto: note archeologiche, caratterizzazione chimico-petrografica e determinazione della provenienza in Padusa*, anno XXXI Nuova serie, pp. 105-137.

CATTANI M., LABATE D. 1997, *Ambienti ed insediamenti in area modenese nell'età del Bronzo* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 166-172.

CARDARELLI A., CATTANI M. 2000, *Progetto MUTINA. La carta archeologica di Modena*, Atti della giornata di studio Sistemi Informativi Geografici e Beni Culturali, Torino, pp. 69-78.

CATTANI M., MARCHESINI M. 2010, *Economia e gestione del territorio nell'età del Bronzo: le radici della civiltà contadina*, in CATTANI M., MARCHESINI M., MARVELLI S., a cura di, *Paesaggio ed economia nell'età del Bronzo tra Panaro e Samoggia*, pp. 233-242.

CATTANI M., NICOLETTI F., TUSA S. 2012, *Resoconto preliminare degli scavi dell'insediamento di Mursia (Pantelleria)*, Atti XLI RSIIPP, Dai Ciclopi agli Ecasti. Società e territorio nella Sicilia preistorica e protostorica, San Cipirello 16-19 novembre 2006, Firenze, pp. 637-652.

CATTANI M., MIARI M. 2014, *Via Ordiere (Solarolo, Prov. di Ravenna), Emilia Romagna*. Notiziario di Preistoria e Protostoria, I, 2, Neolitico ed età dei Metalli, Italia Settentrionale e Centrale, pp. 23-26.

CATTANI M., DEBANDI F., MURGIA D. 2014, *Tanca Manna, Nuoro (NU)*, Notiziario di Preistoria e Protostoria, IV. Neolitico ed età dei Metalli, Sardegna e Sicilia, pp. 87-89.

CATTANI M., DEBANDI F., MAGRÌ A., PEINETTI A., TUSA S. 2014a, *Mursia, Pantelleria (TP)*, Notiziario di Preistoria e Protostoria, IV. Neolitico ed età dei Metalli, Sardegna e Sicilia, pp. 117-119.

CATTANI M., DEBANDI F., FIORINI A., MURGIA D. 2014b, *Lo scavo archeologico del Nuraghe Tanca Manna (Nuoro). Relazione preliminare delle campagne 2013-2014*, Ipotesi di Preistoria, vol. 6, pp. 171-194.

CATTANI M., DEBANDI F. 2015, *Analisi di distribuzione delle ceramiche dell'età del Bronzo: il caso dell'Italia centro-settentrionale* in Archeologia e Calcolatori, N.26, pp. 255-264.

- CATTANI M., DEBANDI F., MAGRÌ A., 2015. *La produzione ceramica dell'abitato di Mursia. Proposta di nuova classificazione tipologica dei materiali del settore B* in IpOTESI di Preistoria, v. 7, Bologna, pp. 17-48.
- CATTANI M., DEBANDI F., PEINETTI A. 2015, *Le strutture di combustione ad uso alimentare nell'età del Bronzo. Dal record archeologico all'archeologia sperimentale*. Ocnus, pp. 9-43.
- CATTANI M., DEBANDI F., TUSA S. c.s., *Strutture e oggetti per la preparazione del cibo nell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia, Pantelleria (TP)*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015. [http://www.preistoriadelcibo.it/contributi/3\\_19.pdf](http://www.preistoriadelcibo.it/contributi/3_19.pdf)
- CATTANI M., MIARI M. c.s. *La Romagna tra antica e recente età del Bronzo*, Relazioni generali, Sessione 3 - Le comunità di villaggio dell'età del bronzo, Preatti XLV Riunione Scientifica dell'Istituto italiano di Preistoria e Protostoria, Modena 26-31 ottobre 2010, reperibile in <http://www.academia.edu/2231336/M. Cattani M. Miari La Romagna tra antica e recente eta del Bronzo>
- CATTANI M., MIARI M., DEBANDI F., GUERRA L., PEINETTI A., VACCARI B., VINCI G., c.s., *Gli scavi nell'abitato dell'età del bronzo di via Ordriere - Solarolo (RA)*, Atti XLV Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Modena, 26-31 ottobre 2010 (poster).
- CATTANI M., BOCCUCCIA P. c.s., *Nuove prospettive di ricerca per l'età del Bronzo nelle terre del Delta padano*, in *Antichi romani e romanità nelle terre del Delta del Po*, Atti della Giornata di studio, Copparo 26 settembre 2015, Bologna.
- CAVALLO C. 2000, *Analisi dei resti faunistici rinvenuti nel villaggio palafitticolo dell'antica età del Bronzo (cultura di Polada) di Lagazzi di Piadena (CR)*, in Atti del 2° Convegno degli Archeozoologi Italiani, Asti 14-16 novembre 1997, Forlì, pp. 231-239.
- CAVULLI F. 2008, *Abitare il Neolitico. Le più antiche strutture antropiche del Neolitico in Italia Settentrionale* (Preistoria Alpina 43, supplemento), Trento, Museo Tridentino di Scienze Naturali.
- CAZZELLA A., RECCHIA G. 2008. *A fuoco lento: strutture di combustione nell'abitato dell'età del Bronzo di Coppa Navigata (Manfredonia - FG)*, in *III International Meeting of Anthracology*, BAR Int. S. 1807, Oxford, pp. 53-61.
- CHAPLIN R. E. 1971, *The study of animal bones from archaeological sites*, New York, Seminar Press.
- CHELIDONIO G. 2013, *Origini del vino fra preistoria e miti* in Avesani B., a cura di, Valpantena, Dal Vinum Raeticum All'amarone.
- CHEMINEAU P., GUILLAUME D., MIGAUD M., THIÉRY JC., PELLICER-RUBIO MT., MALPAUX B. 2008, *Seasonality of reproduction in mammals: intimate regulatory mechanisms and practical implications*. *Reproduction in Domestic Animals* supplement 2, pp. 40-47.
- CHILDE V.G. 1934, *Light on the Most Ancient East. The Oriental Prelude to European Prehistory*, New York.
- CHOI C.Q. 2014, *Ancient Human Skulls Reveal When Europeans Could Drink Milk*, Live Science Contributor, October 21, 2014.
- CIACCI A., RENDINI P., ZIFFERERO A. (a cura di), 2012, *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, all'Insegna del Giglio, Firenze.
- CLARK G. 1982 *The faunal material from S. Salvatore, Ostiano (Cremona)* in Preistoria Alpina, Museo Tridentino di Scienze Naturali, Vol.18, Trento, pp. 197-203.

- CLARK G. 1992, *L'economia della preistoria*, Biblioteca di Cultura Moderna Laterza, Roma.
- CLARKE D.L. 1972, *Models in archaeology*, Methuen, London.
- COLOMBINI M.P., MODUGNO F., RIBECHINI E. 2005, *La diagnostica dei residui organici reperti ceramici* in VOLPE G., FABBRI B., GUALTIERI S., a cura di, *Tecnologia di lavorazione e impieghi dei manufatti*, Atti della settima Giornata di Archeometria della Ceramica, (Lucera, 10-11 aprile 2003), pp. 71-78.
- COLONNA S., FOLCO G., MARANGONI F. 2013, *I cibi della salute. Le basi chimiche di una corretta alimentazione*, Springer, Milan.
- CONATI BARBARO C. 2014, *Fuoco per cuocere, fuoco per produrre: forni e fosse di combustione nel neolitico italiano* in Baldelli G, Lo Schiavo F., a cura di, *Amore per l'antico. Dal Tirreno all'Adriatico, dalla Preistoria al Medioevo e oltre. Studi di antichità in ricordo di Giuliano de Marinis*, Voll. 1-2, Scienze e Lettere, Roma, pp. 367-378.
- CONATI BARBARO C., MANFREDINI A., ACQUAFREDDA P., CARBONI G., CATALANO P., CELANT A., CILLA G., DI GIANNANTONIO S., LELLI R., MUNTONI I.M., PALLARA M., RUGGIERO G., SILVESTRINI M. 2013. *Il fuoco, il cibo, il sacro: i forni neolitici di Portonovo (Ancona, Marche)*, Scienze dell'Antichità 19, fascicolo 1, pp. 109-116.
- CONATI BARBARO C. 2014, *Fuoco per cuocere, fuoco per produrre: forni e fosse di combustione nel neolitico italiano*, in BALDELLI G., LO SCHIAVO F., a cura di, *Amore per l'antico. Dal Tirreno all'Adriatico, dalla Preistoria al Medioevo e oltre. Studi di antichità in ricordo di Giuliano de Marinis*, I-II, Roma, Scienze e Lettere, pp. 367-378.
- CONEDERA M., HOFMANN C., TINNER W. 1999, *Vegetation shift and laurophyllisation: the possible role of forest fires* in KLORZU F., WALTHER G.R., A CURA DI, *Recent shifts in vegetation boundaries of deciduous forests, especially due to general global warming*, Birkhiiuser Verlag Basel, pp. 69-84.
- CONEDERA M., KREBS P., TINNER W., PRADELLA M., TORRIANI D. 2004, *The cultivation of Castanea sativa (Mill.) in Europe, from its origin to its diffusion on a continental scale*, Veget. Hist. Archaeobot. 13, pp. 161-179.
- CONKLIN H. 1961, *The Study of Shifting Cultivation*, Current Anthropology, Vol. 2, No. 1, pp. 27-61.
- CONVERSI R., MUTTI A. 2009, *Agricoltura e archeologia preistorica nell'Emilia dell'Ottocento* in BERNABÒ BREA M, CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle terramare. La vasca votiva di Noceto, skirà*, Milano, pp. 46-64.
- COPLEY M.S., BERSTAN R, DUDD S.N., DOCHERTY G., MUKHERJEE A.J., STRAKER V. 2003, *Direct chemical evidence for widespread dairying in prehistoric Britain*, in *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 100, pp. 1524-1529.
- COPLEY M.S., BERSTAN R, DUDD S.N., DOCHERTY G., MUKHERJEE A.J., STRAKER V. 2005, *Processing of milk products in pottery vessels through British prehistory*, in *Antiquity*, 79, 306, pp. 895-908.
- CORRIDI C. 2000, *Lastruccia 3: i dati archeozoologici nel quadro biocronologico di Sesto Fiorentino, in Insediamenti artigiani nell'età del Bronzo in area fiorentina: le ricerche archeologiche nei cantieri CONSIAG (1996-1999)*, Firenze, pp. 45-47.
- CORSINI C.A. 1994, *Demografia e storia* in LIVI BACCI M., BLANGIARDO C., GOLINI A., a cura di, 1994, *Demografia, Guida agli studi di Scienze Sociali in Italia*, Edizione della Fondazione Giovanni Agnelli, Torino, pp.139-183.
- COSSU T., 2005, *Il pane in Sardegna dalla preistoria all'età romana* in: AA.VV., (a cura di) *Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*, Sassari, pp. 52-59.

COSTANTINI L., LAURIA M., TECCHIATI U. 2003, *I resti carpologici dell'antica e media età del Bronzo del riparo del Santuario di Lasino (TN)*. Scavi 1996. Ann. Mus. Civ. Rovereto. Sez. Arch., St., Sc. nat. Vol.17, pp. 3-40.

COSTANTINI L., BIASINI COSTANTINI L. *L'origine delle tradizioni agricole nell'Italia antica*, in <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/agricole.html>

COSTANTINI L., COSTANTINI BIASINI L., DELLE DONNE M. 2007, *L'agricoltura del villaggio protostorico di Nola, loc. Croce del Papa (Napoli)* in Atti della XL Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze 2007, pp. 705-718.

CREIG J. 1984, *A Preliminary Report on the Pollen Diagrams and some Macrofossil Results from Palafitta Fiavè* in PERINI R., a cura di, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavè-Carra*, vol. 1, Servizio Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, pp. 305-322.

CREMASCHI M. 1991-1992, *Economia ed uso del territorio: possibile crisi ambientale durante il Bronzo Recente*, in AA.VV., *L'età del Bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a.C.*, Atti del Convegno Viareggio 26-30 ottobre 1989, Rassegna di Archeologia, 10, All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 180-182.

CREMASCHI M. 1997, *Terramare e paesaggio padano* in M. BERNABÒ BREA, A. CARDARELLI, M. CREMASCHI, a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 107-125.

CREMASCHI M. 2009a, *Ambiente, clima ed uso del suolo nella crisi della cultura delle terramare*, in CAZZELLA A., CARDARELLI A., FRANGIPANE M., PERONI R., a cura di, Atti del Convegno Internazionale di Roma "Le Ragioni del Cambiamento", Scienze dell'Antichità, 15, pp. 521-534.

CREMASCHI M. 2009b, *Foreste, terre coltivate ed acque. L'originalità del progetto terramaricolo* in BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle Terramare. La vasca votiva di Noceto*. Skira editore, Milano, pp. 34-45.

CREMASCHI M. 2010, *Ambiente, clima e uso del suolo nella crisi della cultura delle terramare* in Scienze dell'antichità, Storia Archeologia Antropologia, 15, Università degli studi di Roma La Sapienza, Ed. Quasar, Roma, pp. 31-40.

CREMASCHI M. 2015, *A Terramara site in the Po Plain in Italy*, in CARVER, M., GAYDARSKA, B., MONTON-SUBIAS, S., Eds., *Field Archaeology from Around the World. Ideas and Approaches*. Springer Briefs in Archaeology, Springer, pp. 153-156.

CREMASCHI M., GELICHI S. 1990, *Il sito archeologico di Poviglio S. Stefano. Prime informazioni sulla campagna di scavo 1990*, in Studi e documenti di Archeologia, VI, pp. 93-96.

CREMASCHI M., ASPES A., BALISTA C., BARFIELD L.H., BARONI C., BERNABÒ BREA M., BOTTAZZI G., CASTELLETTI L., DALL'AGLIO P.L., FASANI L., FOZZATI G., LEONARDI G., MAGGI R., NISBET R., RAVAZZI C., RIEDEL A., SALZANI L. 1991-1992, *Ambienti, insediamento, Economia. L'Italia settentrionale* in *L'età del Bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a. C.*, Atti del Convegno Viareggio 26-30 ottobre 1989, Rassegna di Archeologia, 10, All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 145-188.

CREMASCHI M., PIZZI C., VALSECCHI V. 2006, *Water management and land use in the terramare and a possible climatic co-factor in their abandonment: The case study of the terramara of Poviglio Santa Rosa (northern Italy)*, Quaternary International 151, Elsevier, 2006, pp. 87-98

CREMASCHI M., NICOSIA C., SALVIONI M. 2012, *L'uso del suolo nell'Eneolitico e nel Bronzo antico, nuovi dati dalla Pianura Padana centrale*, Atti della XLIII Riunione Scientifica IIPP "L'età del Rame in Italia", Bologna, 26-29 novembre 2008, pp.225- 231.

CREMASCHI M., MERCURI A.M., TORRI, P. FLORENZANO A., PIZZI C., MARCHESINI M., ZERBONI A. 2016, *Climate change versus land management in the Po Plain (Northern Italy) during the Bronze Age: New insights from the VP/VG sequence of the Terramara Santa Rosa di Poviglio*, Quaternary Science Reviews, 136, pp. 153-172.

CRIBB R.L. 1984, Computer simulation of herding systems as an interpretive and heuristic device in the study of kill-off strategies in CLUTTON-BROCK J., GRIGSON C.,eds., *Animals and Archaeology: 3. Early Herders and their Flocks*, B.A.R. International Series 202, Oxford, pp.161-170.

CUPITÒ M., DALLA LONGA E., DONADEL V., LEONARDI G. 2012, *Resistances to the 12th century BC crisis in the Veneto region: the case studies of Fondo Paviani and Montebello Vicentino*, in *Collapse or Continuity? Environment and Development of Bronze Age Human Landscapes*, V1, University of Kiel, Bonn, pp. 55-83.

CUPITÒ M., LEONARDI G. 2015, *Il Veneto tra Bronzo antico e Bronzo recente* in Studi di Preistoria e Protostoria, 2, Preistoria e Protostoria del Veneto, Grafiche Antiga, Firenze, pp. 201-239.

CUPITÒ M., LEONARDI G., DALLA LONGA E., NICOSIA C., BALISTA C., DAL CORSO M., KIRLEIS W. 2015, *Fondo Paviani (Legnago, Verona): il central place della polity nella Valli Grandi Veronesi nella tarda Età del bronzo. Cronologia, aspetti culturali, evoluzione delle strutture e trasformazioni paleoambientali* in Studi di Preistoria e Protostoria, 2, Preistoria e Protostoria del Veneto, Grafiche Antiga, Firenze, pp. 357-375.

CURCI A., TAGLIACOZZO A. 1994, *Il pozzetto rituale con scheletro di cavallo dall'abitato eneolitico di Le Cerquete Fianello (Maccarese - RM). Alcune considerazioni sulla domesticazione del cavallo e la sua introduzione in Italia*, Origini, XVIII, pp. 295-350.

CURCI A. 2013, *Archeozoologia dell'abitato del Lavagnone: settore B, i livelli del Bronzo antico I* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 107-132.

CURCI A., MAINI E. 2008, *La fauna dell'Età del bronzo della Rocca di Bazzano* in BURGIO R., CAMPAGNARI S. *Il Museo Civico Archeologico "Arsenio Crespellani" nella Rocca dei Bentivoglio di Bazzano*, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna, pp.47-54..

DAL CORSO M., MARCHESINI M., LEONARDI G., KIRLEIS W., 2012, *Environmental Changes and Human Impact during the Bronze Age in Northern Italy: On-site Palynological Investigation at Fondo Paviani, Verona* in KNEISEL J., KIRLEIS W., DAL CORSO M., TAYLOR N., TIEDTKE V., a cura di, *Collapse or Continuity? Environment and Development of Bronze Age Human Landscapes, Proceedings of the International Workshop "Socio-Environmental Dynamics over the last 12,000 Years: The Creation of Landscapes II (14-18 March 2011)"* in Kiel, Volume 1, Bonn, pp. 71- 83.

DAL CORSO M., KIRLEIS W. 2015, *Analisi palinologica del bacino umido a N-E del sito arginato di Fondo Paviani (Legnago, Verona). Scavi Università di Padova 2007-2012* in LEONARDI G., TINÈ V., a cura di, Preistoria e Protostoria del Veneto (Studi di Preistoria e Protostoria 2), Firenze, pp. 707-713.

DAL CORSO M., NICOSIA C., BALISTA C., CUPITÒ M., DALLA LONGA E., LEONARDI G., KIRLEIS W. 2016, *Bronze age crop processing evidence in the phytolith assemblages from the ditch and fen around Fondo Paviani, northern Italy*, Vegetation History and Archaeobotany, 2016, pp. 1-20.



- DAVIDSON D.A., CARTER S.P. 1998, *Micromorphological Evidence of Past Agricultural Practices in Cultivated Soils: The Impact of a Traditional Agricultural System on Soils in Papa Stour, Shetland*, Journal of Archaeological Science, 25, pp. 827- 838.
- DAVIS S.J.M. 1987, *The Archaeology of animals*, Blatsford, London.
- DEBANDI F. 2010, *Il sito dell'età del Bronzo di Crocetta a Sant'Agata Bolognese*, in M. Cattani, M. Marchesini, S. Marvelli (a cura di) *Paesaggio ed economia nell'età del Bronzo. La pianura bolognese tra Samoggia e Panaro*, pp. 197-216.
- DEBANDI F. 2015, *La capanna B14 dell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia (Pantelleria)*. IpoTESI di Preistoria, v. 7, pp. 71-136. <http://ipotetidipreistoria.unibo.it/article/view/5966>.
- DEBANDI F., MURGIA D., PULITANI P. cs., *Forme ceramiche e modalità di preparazione del cibo a base cerealicola nelle prime fasi della civiltà nuragica (BM e BR)*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015. [http://www.preistoriadelicibo.it/contributi/3\\_20.pdf](http://www.preistoriadelicibo.it/contributi/3_20.pdf)
- DENNEL R.W. 1979, *Prehistoric diet and nutrition: some food for thought*. World Archaeology 11, 2, pp. 121-135.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 1988, *Tabina di Magreta: la terramara e i resti di età etrusca (campagne di scavo 1985-1986). Nota preliminare sulla fauna dell'insediamento della media età del Bronzo*, in AA.VV., Modena dalle origini all'anno mille, Studi di Archeologia e Storia 1, catalogo della mostra, Modena, Edizioni Panini, pp. 225-229.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 1994, *I resti faunistici provenienti dalle Terramare esposti nel Museo Civico di Modena: alcune considerazioni*, Quaderni del Museo Archeologico Etnologico di Modena, Studi di Preistoria e Protostoria 1, pp. 145-152.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 1996a, *Archeozoologia delle "ossa di bruti" provenienti dagli scavi della stazione preistorica sul Monte Castellaccio presso Imola*, in M. PACCIARELLI, a cura di, *La collezione Scarabelli*, 2, Preistoria, Musei civici di Imola, Imola, pp. 181-218.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 1996b, *Analisi dei resti faunistici dell'insediamento protostorico di San Giuliano di Toscanella*, in M. PACCIARELLI, a cura di, *La collezione Scarabelli*, 2, Preistoria, Musei civici di Imola, Imola, pp. 308-312.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 1997, *La fauna delle terramare nelle ricerche ottocentesche* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 87-89.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2006, *La diffusione del cavallo domestico in Italia*, in DE GROSSI MAZZORIN J., SANTELLA L., SORTI M.G., a cura di, *Il Cavallo e l'Uomo*, pp. 41-41.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2008, *Archeozoologia: lo studio dei resti animali in archeologia*, Bari- Roma, Laterza.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2009, *Fauna ed economia animale* in BERNABÒ BREA M. , CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle terramare. La vasca votiva di Noceto*. Università degli Studi di Milano, Skira, pp. 170-174.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2013a, *Considerazioni sullo sfruttamento animale nell'area delle palafitte* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 155-160.

- De Grossi Mazzorin J. 2013b, *I resti animali del pozzo del Bronzo antico di Forno del Gallo di Beneceto (PR)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 166-171.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2013c, *I resti animali provenienti dai tumuli dell'antica età del bronzo di via Santa Eurosia (PR)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 179-181.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2013d, *Breve nota sui resti animali provenienti dal luogo di culto del Bronzo recente di Monte S. Giulia* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, p. 211.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2013e, *Breve nota sui resti animali provenienti dalla necropoli della terramara di Casinalbo (Formigine - MO)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, p.217.
- DE GROSSI MAZZORIN J. 2013f, *Considerazioni sullo sfruttamento animale in ambito terramaricolo* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 256-263.
- DE GROSSI MAZZORIN J., 2015, *Fondo Paviani e Frattesina: economia animale di due central places della tarda Età del bronzo veneta* in Studi di Preistoria e Protostoria, 2, Preistoria e Protostoria del Veneto, pp. 389-400.
- DE GROSSI MAZZORIN J., RIEDEL A. 1997, *La fauna delle terramare*, in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 475-480.
- DE GROSSI MAZZORIN J., FREZZA A. M., 1998, *Analisi preliminare dell'ittiofauna dell'insediamento dell'età del Bronzo di Canàr* in Balista C., Bellintani P., a cura di, *Canàr di San Pietro Polesine. Ricerche archeo-ambientali sul sito palafitticolo, Padusa Quaderni, n.2, Centro Polesano di Studi Storici Archeologici ed Etnografici*, pp. 151-167.
- DE GROSSI MAZZORIN J., RIEDEL A., TAGLIACOZZO A., 2000, *L'evoluzione delle popolazioni animali e dell'economia nell'età del Bronzo recente* in Atti 3° Convegno Nazionale di Archeozoologia, Siracusa, pp. 303-310.
- DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C. 2009, *L'utilizzazione degli animali nella documentazione archeozoologica a Roma e nel Lazio dalla preistoria recente all'età classica*, DRAGO TROCCOLI L., a cura di, *Il Lazio dai Colli Albani ai Monti Lepini tra preistoria ed età moderna*, Quasar, pp. 39-67.
- DE GROSSI MAZZORIN J., RIEDEL A., TAGLIACOZZO A. 2005, *L'evoluzione delle popolazioni animali e dell'economia nell'età del Bronzo recente*, Atti 3° Convegno Nazionale di Archeozoologia, Siracusa, 2000, pp. 303-310.
- DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G. 2013, *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia.
- DE GROSSI MAZZORIN J., SOLINAS A.M. 2013 *L'analisi dei resti faunistici provenienti dai settori a ed e della palafitta del Lavagnone* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 21-102.
- DE GROSSI MAZZORIN J., SARACINO F. 2013, *Analisi archeozoologica della fauna della vasca lignea di Noceto (PR)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 189-206.

- DE GROSSI MAZZORIN J., EPIFANI I. 2013, *L'analisi dei resti faunistici provenienti dalla terramara di Baggiovara (MO)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 223-233.
- DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C., SARACINO F. 2013, *L'analisi dei resti faunistici provenienti dalla struttura 1 della terramara di Gaggio (MO)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 247-255.
- DE GROSSI MAZZORIN J., GUIDI A., in cs., *Cultura materiale e archeozoologia: dati per la ricostruzione delle attività di sussistenza dell'età del bronzo media e recente nell'Italia centro-meridionale*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015. [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_07.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_07.pdf)
- DE GUIO A. 1997, *Alla periferia del mondo terramaricolo: «archeologia della complessità» nelle Valli Grandi Veronesi*, BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 147-165.
- DE GUIO A., BALISTA C. 1997, *Ambiente ed insediamento dell'età del bronzo nelle Valli Grandi Veronesi* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le Terramare. La più antica civiltà padana*, Catalogo della Mostra, Milano, Electa, pp.137-147.
- DE GUIO A. 2002, *Dinamiche non lineari del potere: teorie-metodi di riferimento e caso di studio dall'Età del Bronzo della Pianura Padana (Italia)*, in MOLINOS M., ZIFFERERO A., a cura di, *Primi popoli d'Europa. Proposte e riflessioni sulle origini della civiltà nell'Europa mediterranea*, Atti delle Riunioni, Firenze, pp. 81-110.
- DELPINO F. 1969. *Fornelli fittili dell'età del Bronzo e del Ferro in Italia*, *Rivista di Scienze Preistoriche*, XXIV, pp. 311-340.
- DEL LUCCHESI A., NISBET R., OTTOMANO C., SCAIFE R., SORRENTINO C., STARNINI E., 1998, *L'insediamento dell'età del Bronzo di Bric Tana (Millesimo, SV). Primi risultati delle ricerche*, *Bullettino di Paleontologia Italiana*, 89, pp. 233-289.
- DEL LUCCHESI A., DE MARINIS R.C., GAMBARI F. M. 1991-1992, *Articolazioni cronologiche e definizione di elementi culturali. L'Italia settentrionale in L'età del Bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a. C.*, Atti del Convegno Viareggio 26-30 ottobre 1989, *Rassegna di Archeologia*, 10, All'insegna del Giglio, Firenze, pp. 31-55.
- DE MARINIS R.C. 1997, *L'età del Bronzo nella regione benacense e nella pianura padana a nord del Po*, in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le Terramare. La più antica civiltà padana*, Catalogo della Mostra, Milano, Electa, pp. 405-419.
- DE MARINIS R.C., 2000, *Il Museo civico Archeologico Giovanni Rambotti un'introduzione alla preistoria del lago di Garda*, Città di Desenzano del Garda, Assessorato alla Cultura, Mantova.
- DE MARINIS R.C. 2013, *Le ricerche archeologiche al Lavagnone (Desenzano del Garda-Lonato)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 15-19.
- DE MARINIS R.C. 2015, *Preistoria del cibo* in CASINI S., a cura di, *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria alla antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo, pp. 9-24.

- DE MARINIS R.C. 2015b, *L'alimentazione nell'età del Bronzo: il caso delle palafitte della regione alpina e sub-alpina* in Casini S., a cura di, *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria alla antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo, pp. 113-126.
- DE MARINIS R.C., RAPI M. 2016, *Note sui criteri di classificazione della ceramica e sulla terminologia delle anse con sopraelevazioni* in *Notizie Archeologiche Bergomensi*, 24, pp. 27-59.
- DE MARTINO F. 1979, *Storia economica di Roma antica*, 2 Volumi, La nuova Italia, Firenze.
- DE NEGRIS, M.E., MENGONI GONALONS, G.L. 2005, *The guanaco as a source of meat and fat in the southern Andes* in MULVILLE J., OUTRAM A. K., Eds., *The archaeology of fats, oils, milk and dairying: an introduction and overview*, Oxford, Oxbow Books, pp. 160-6.
- DENNELL, R. 1979, *Prehistoric Diet and Nutrition: some food for thought*, *World Archaeology* 11, 2, pp. 121-135.
- DEPALMAS A., BULLA C., FUNDONI G. cs, *Analisi funzionale del repertorio vascolare nuragico. Forme per la preparazione di cibi e bevande*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015. [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_21.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_21.pdf)
- DEPELLEGRINI V., TECCHIATI U., PUTZER A. 2015, *I resti faunistici del sito di Wallneregg (Renon, Bolzano). Dati Preliminari*, in U. THUN HOHENSTEIN, M. CANGEMI, I. FIORE, J. DE GROSSI MAZZORIN, a cura di, *Atti del 7° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, *Annali dell'Università degli Studi di Ferrara*, *Museologia Scientifica e Naturalistica* volume 11 n. 2, pp. 63-70.
- DE VITA S., ORSI G., CIVETTA L., CARANDENTE A., D'ANTONIO M., DEINO A., DI CESARE T., DI VITO M.A., FISHE R.V., ISAIA R., MAROTTA E., NECCO A., ORT M., PAPPALARDO L., PIOCHI M., SOUTHON J. 1999, *The Agnano e Monte Spina eruption (4100 years BP) in the restless Campi Flegrei caldera (Italy)* in *Journal of Volcanology and Geothermal Research* 91, pp. 269-301.
- DEVOS Y., VRYDAGHS L., LAURENT C., DEGRAEVE A., MODRIE S. 2007, *L'anthropisation du paysage bruxellois au 10e-13e siècle, Résultats d'une approche interdisciplinaire*, *Proceedings Medieval Europe*, Paris, pp. 1-12.
- DI FRAIA T. 2004, *Il motivo della ruota nei fornelli del Bronzo Finale* in NEGRONI CATACCHIO N., *Miti simboli decorazioni, Ricerche e scavi*, *Atti del sesto incontro di Studi*, Pitigliano-Valentano, 13-15 settembre (2002), *Centro Studi di Preistoria e Archeologia*, Onlus, Milano.
- DI FRAIA T., c.s., *Colatoi, bollitoi e altri accessori fittili per la lavorazione del latte: possibili interpretazioni e relative implicazioni socioeconomiche e culturali* in Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015.
- DI FRAIA T. 2009, *Latte o formaggio? Il problema della lattasi nella storia evolutiva dell'uomo* in *Naturalmente*, anno 22, N° 1, Felici Editore, pp. 43-45.
- DI GENNARO F., DEPALMAS A., 2011, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici* in F. LUGLI, A. STOPPIELLO, S. BIAGETTI, eds. *Atti del 4° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, Roma, 17-19 maggio 2006, Oxford, Archaeopress, pp. 56-61.
- DI MARTINO S. 1997, *I resti faunistici* in FRONTINI P., a cura di, *Castellaro del Vhò. Campagna di cavo 1995. Scavi delle civiche raccolte archeologiche di Milano*, Comune di Milano, Settore Cultura e spettacolo, raccolte archeologiche e numismatiche, pp. 159-172

- DI MARTINO S., GIROD A., DI GIANCAMILLO M. 2001, *Le faune* in FRONTINI P., a cura di, *Castellaro del Vhò. Campagna di cavo 1996-1999. Scavi delle civiche raccolte archeologiche di Milano*, Comune di Milano, Settore Cultura e spettacolo, raccolte archeologiche e numismatiche, pp. 203-214.
- DI RENZONI A. 2006, *L'evoluzione del sistema insediativo delle terramare: alcuni casi di studio* in Studi di protostoria in onore di Renato Peroni, Firenze, pp. 471-484.
- DOLFINI A. 2005, *Lo spazio abitativo come spazio sociale: le case di Sorgenti della Nova nel quadro della protostoria italiana*, in P. ATTEMA, A. NIJBOER AND A. ZIFFERERO (eds.), *Papers in Italian Archaeology VI: Communities and Settlements from the Neolithic to the Early Medieval Period*. British Archaeological Reports, International Series 1452(1), Oxford, Archaeopress, pp. 346-57.
- DONNER M., MARZOLI C. 1993, *La macinazione. Evoluzione delle tecniche e degli strumenti in Il grano e le macine*, Simposio, Castel Tirolo (1993), Museo.
- D'ORONZO, C., FIORENTINO, G. c.s.. *La preparazione dei cibi durante l'età del Bronzo: riproduzione e funzionamento delle piastre di cottura*, in *Atti della XLVII Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria (Ostuni, 9-13 ottobre 2012)*. [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_20.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_20.pdf)
- DUDD S. N, EVERSHERD R. P. 1998, *Direct Demonstration of Milk as an Element of Archaeological Economies*, Science, New Series, Vol. 282, No. 5393, pp. 1478-1481.
- DU BOIS L. 1825, *Cours complet et simplifié d'agriculture et d'économie rurale et domestique*, tome vi, Paris, Raynal Libraire.
- DUBY G. 1976. *L'economia rurale nell'Europa medievale: Francia, Inghilterra, Impero*. Secoli IX-XV, Laterza, Roma- Bari.
- DUNNE J., EVERSHERD R. P., SALQUE M., CRAMP L., BRUNI S., RYAN K., BIAGETTI S., DI LERNIA S. 2012, *First dairying in green Saharan Africa in the fifth millennium BC*, Nature, vol. 486, Issue 11186, pp. 390-394.
- ENGELMARK R., LINDERHOLM J. 1996, *Prehistoric land management and cultivation: a soil chemical study* in 6th Nordic conference on the application of Scientific Methods in Arkaeologiske Rapportor, Esjberg Museum, pp.315-322..
- ERLANDSON J. M. 1994, *Early hunter-gatherers of the California Coast*, New York, Plenum Press.
- EVANS J. 1994, *Organic Residues from Fiavé, Italy*, in PERINI R. (a cura di), *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavé-Carera. 3. Campagne 1969- 1976: resti della cultura materiale: ceramica*, Trento, pp. 1095-1099.
- EVANS J., RECCHIA G. 2001-2002, *Pottery Function. Trapped residues in bronze age pottery from Coppa Nevigata, Southern Italy*, ScAnt 11, 2001-2002, 11, pp. 187-201.
- EVANS S. P. 1991, *Castellazzo Bormida Loc. Cascina Regio*, Quaderni della soprintendenza Archeologica del Piemonte, 10, pp. 81-110.
- EVERSHERD R. P., PAYNE S., SHERRATT A., COPLEY M., COOLIDGE J., UREM-KOTSU D., KOTSAKIS K., OZDOGAN M., OZDOGAN A., NIEUWENHUYSE O., AKKERMANS P., BAILEY D., ANDEESCU R., CAMPBELL S., FARID S., HODDER I., YALMAN N., OZBASARAN M., BICAKCI E., GARFINKEL Y., LEVY T., BURTON M. M. 2008, *Earliest date for milk used in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding*, Nature, vol. 455, pp. 528-531.
- FABBRI, B., GUALTIERI, S., ROTTOLI, M., TASCA, G., VITRI, S., VISENTINI, P., 2007. *Materiali concotti dell'abitato tardoneolitico di Palù di Livenza (PN)*, in FABBRI B., GUALTIERI S., RIGONI A. N., a cura di,

*Materiali argillosi non vascolari: un'occasione in più per l'archeologia, Atti della IX Giornata di Archeometria della Ceramica (Pordenone 18-19 aprile 2005)*, Pordenone, Lithostampa, pp. 69-80.

FARELLO P. 1995, *Fauna dell'età del Bronzo dal sito di Pilastrì*, in P. DESANTIS E G. STEFFÈ, *L'insediamento terramaricolo di Pilastrì (Bondeno-Ferrara). Prime fasi di una ricerca*, (catalogo Mostra), Firenze, pp. 98-104.

FARELLO P. 2009, *I reperti faunistici*, in G. BOTTAZZI, P. BIGI, a cura di, *Primi insediamenti sul Monte Titano. Scavi e Ricerche (1997-2004)*, pp. 87-95; 135-140.

FARELLO P. 2011, *La fauna della terramara*, in P. DESANTIS, M. MARCHESINI, S. MARVELLI, a cura di, *Anzola al tempo delle Terramare*, guida, pp. 46-48.

FARELLO P., LACCHINI V. 2006, *La fauna dell'insediamento dell'antica e media età del Bronzo di Valle Felici presso Cervia (RA)* in *Archaeozoological studies in honour of Alfredo Riedel*, Bolzano, pp. 11-22.

FARINA A. 1993, *L'ecologia dei sistemi ambientali*, CLEUP, Padova.

FARINA A. 2010, *Ecology, Cognition and Landscape. Linking Natural and Social Systems*, Springer.

FEDELE F. 1985, *L'alimentazione attraverso gli studi zooarcheologici in L'alimentazione nell'antichità*, Parma 2-3 maggio 1985, Archeoclub di Parma, Cassa di risparmio di Parma, pp. 13-40.

FERLISI D., IOVINO M. R., MAGNANO G., VELLA M. 2003, *Agricoltura nel Neolitico: la sperimentazione*, in BELLINTANI P., MOSER L., a cura di, *Archeologie sperimentali. Metodologie ed esperienze fra verifica, riproduzione, comunicazione e simulazione*, Atti del Convegno, Comano Terme - Fivè (Trento, Italy), 13 - 15 settembre 2001, Provincia Autonoma di Trento, Trento, pp. 437-440.

FIORENTINO G., CASTIGLIONI E., ROTTOLI M., NISBET R., 2004, *Le colture agricole in Italia nel corso dell'età del Bronzo: sintesi dei dati e linee di tendenza*, in D. COCCHI GENICK, a cura di, *L'età del Bronzo Recente in Italia*, Viareggio 2004, pp. 219-226.

FIORENTINO G. 2011, *Viti e vitigni nel mondo antico* in *La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia*, Atti del 49° Convegno di studi sulla Magna Grecia, Taranto 24-28 settembre 2009, Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia, Taranto, pp. 9-31.

FIORI F. 2017, *Analisi archeozoologica della capanna B14 di Mursia (Pantelleria)*, Tesi di laurea in Ricerca, documentazione e tutela dei Beni Archeologici, Università di Bologna, sede di Ravenna. Relatore, Prof. A. Curci, Correlatore, Prof. M. Cattani.

FLANNERY K.W. 1969, *Origins and ecological effects of early domestication in Iran and Near East*, in Ucko J., Dimbleby G.W., eds., *The domestication and exploitation of plants and Animals*, Duckworth, pp. 23-54.

FLECKINGER A., PUTZER A., ZINK A. 2013, *Otzi l'uomo venuto dal ghiaccio* in De Marinis R.C., *L'età del Rame. la pianura padana e le Alpi al tempo di Otzi*, Compagnia della stampa, Massetti Rondella Editori, pp. 235-250.

FLORENZANO, A., RATTIGHIERI, E., CARDARELLI, A., MONTECCHI, M.C., BENASSI, S., MERCURI, A.M., 2014, *Il paesaggio agrario nella terramara di Baggiovara Modena (XVII – XVI sec. a.C.)*, in BONINI G., VISENTINI, C., a cura di, *Paesaggi in trasformazione*, Istituto Alcide Cervi Bibliot. Arch. E. Sereni; Gattatico (RE), pp. 549–552.

- FLORENZANO A., MARIGNANI M., ROSATI L., FASCETTI S., MERCURI A. M. 2015, *Are Cichorieae an indicator of open habitats and pastoralism in current and past vegetation studies?*, *Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology*, 149, 1, pp. 154-165.
- FLANDRIN J.L., MONTANARI M., a cura di, 2007<sup>4</sup>, *Storia dell'alimentazione*, vol. 1, Bari, Laterza.
- FLECKINGER A., PUTZER A., ZINK A. 2013, *Otzi l'uomo venuto dal ghiaccio* in De Marinis R.C., *L'età del Rame. la pianura padana e le Alpi al tempo di Otzi*, Compagnia della stampa, Massetti Rondella Editori, pp. 235-250.
- FLORENZANO A., MARIGNANI M., ROSATI L., FASCETTI S., MERCURI A. M. 2015, *Are Cichorieae an indicator of open habitats and pastoralism in current and past vegetation studies?*, *Plant Biosystems*, 149, 1, pp. 154-165.
- FOKKENS H. 1999, *Cattle and martiality: changing relations between man and landscape in the Late Neolithic and the Bronze Age* in FABECH C., RINGTVED J, eds, *Settlement and Landscape: proceedings of a conference in Århus, Denmark, May 4-7 1998*, Højbjerg: Jutland Archaeological Society, pp. 31-38.
- FONTANA A., MARCONI S., TECCHIATI U. 2010, *La fauna dell'antica età del Bronzo delle Grotte di Castel Corno (Isera - TN)* in *Annali del Museo Civico di Rovereto, Sez., Arch, St., SC., Nat., Vol.25*, pp. 27-66.
- FONTANA A., MARCONI S., TECCHIATI U. 2012, *I resti faunistici dell'Antica Età del Bronzo delle Grotte di Castel Corno - Isera (TN). Aspetti archeozoologici e paleoeconomici* in DE GROSSI MAZZORIN J., SACCA D., TOZZI C., *Atti del 6° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, Centro visitatori del Parco dell'Orecchiella, 21-24 maggio 2009, San Romano in Garfagnana, Lucca, pp. 137-144.
- FORLANI L. 1989, *I legni delle terremare di S. Ambrogio e di Montale*, in CARDARELLI, A., a cura di, *Modena dalle origini all'anno Mille. Studi di archeologia e storia I*. Panini, Modena, pp. 208-209.
- FORNI G. 1981, *Dalla ignicoltura cerealicola del prossimo oriente alla genesi dell'aratrocoltura in Italia Suo significato, struttura, conseguenze culturali* in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XXI, 1, pp. 183-236.
- FORNI G. 1984, *Problemi, metodi, indirizzi di ricerca sulla preistoria della domesticazione animale e dell'allevamento* in *Preistoria Alpina*, Vol. 20, Trento, pp. 281-290.
- FORNI G. 1990, *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma, REDA.
- FORNI G. 1995, *Nuove luci sulla genesi della panificazione e sulle fasi della sua evoluzione: le convergenze pluridisciplinari*, in *Atti Homo Edens IV, Nel nome del pane*, Trento 1995, pp. 195-215.
- FORNI G. 1996, *Genesi e diffusione della viti-vinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina-Aspetti ecologici, culturali, linguistici e tecnologici*, in G. Forni, A. Scienza (a cura di), *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, pp. 19-183.
- FORNI G. 1997, *Le tecniche agricole nelle Terramare*, BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 457-480
- FORNI G. 1998, *Dall'archeologia alla storia. Riflessioni metodologiche per l'elaborazione di una (pre)istoria dell'agricoltura italiana* in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, XXXVIII, 2, pp. 157-172.
- FORNI G. 1999, *Qual è il significato, quale l'origine dell'agricoltura? Un caso drammatico di analfabetismo culturale diffuso*, *Riv. di Storia dell'Agricoltura*, XXXIX, 1, pp. 161-174.

- FORNI G. 2001, *Tipi di attiraglio, sistemi di aratura, generi di carriaggio prima e dopo la rivoluzione del Ferro in ambito alpino, Alle origini dell'aratro e del carro alpini, Un'analisi paleo-tecnologica in Archeologia e arte rupestre. L'Europa, le Alpi, la Valcamonica, Secondo convegno internazionale di archeologia rupestre*, Darfo Boario Terme, 2-5 Ottobre 1997, Atti del Convegno, Milano, pp. 95-104.
- FORNI G. 2002, *L'agricoltura: coltivazione ed allevamento. Genesi, evoluzione, contesto* in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica, I,1*, Preistoria, Ed. Polistampa, Firenze, pp. 7-145.
- FORNI G. 2002b, *La produttività* in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica, I,2*, Età Romana, Ed. Polistampa, Firenze, pp. 431-446.
- FORNI G. 2002c, *Colture, lavoro, tecniche, rendimenti*, in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica, I,2*, L'età romana, Ed. Polistampa, Firenze, pp. 73-156.
- FORNI G. 2004, *L'interazione sinergica tra allevamento animale e coltivazione vegetale nella preistoria. Il caso della Valcamonica durante l'età del Bronzo* in COCCHI GENICK D., a cura di, *L'età del bronzo recente in Italia*. Atti del Congresso Nazionale di Lido di Camaiore, 26-29 ottobre 2000, Roma, pp. 436-442.
- FORNI G. 2004b, *Origine della viticoltura* in DEL ZAN F., FAILLA O., SCIENZA A. (a cura di), *La vite e l'uomo. Dal rompicapo dell'Origine al salvataggio delle reliquie*, Gorizia, pp. 19-97.
- FORNI G. 2007, *Dal latte al formaggio: origini ed evoluzione. Dall'ontogenesi casearia alla sua filogenesi in margine alla teoria alineiana della continuità*, in *Rivista di storia dell'agricoltura*, XLVII, 2, pp. 3-14.
- FORNI G. 2007b, *Quando e come sorse la viticoltura in Italia* in CIANC A. I, RENDINI P., ZIFFERERO A., a cura di, *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Atti del Convegno Internazionale di studi Scansano Teatro Castagnoli 9-10 settembre 2005, Civin, pp. 69-79.
- FORNI G. 2011, *Fuoco e agricoltura dalla preistoria ad oggi. Storia e antropologia di un plurimillenario strumento coltivatorio*, *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, LI, N. 1, Giugno, pp. 3-54.
- FORNI G. 2012, *La matrice euromediterranea della nostra viticoltura. La prospettiva pluridisciplinare* in A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (eds) *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, all'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 93-118.
- FORNI G., MARCONE A., 2002, a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica, I, 1*, Preistoria, Ed. Polistampa, Firenze.
- FOSSATI A. 1994, *Le scene di aratura*, in CASINI S., a cura di, *Le pietre degli dei. Menhir e stele dell'Età del Rame in Valcamonica e Valtellina*, Bergamo, pp. 131-133.
- FOSSATI A. E. 2008, *Paesaggio e agricoltura nell'arte rupestre della Valcamonica*, in BELFANTI C.M., TACCOLINI M., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Bresciana*, Brescia, Fondazione civiltà bresciana.
- FOZZATI L., NISBET R., *Usseaux, loc. Roc del Col. Insediamento dell'età del Bronzo*, 1984, in *Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte*, 3, p. 274.
- FRAULINI E., 2003-2004, *L'alta pianura modenese tra la media e la recente età del bronzo. Aspetti paleoeconomici e dell'organizzazione del territorio*, Tesi di laurea in Scienze dei Beni Culturali, Università di Modena e Reggio Emilia. Relatore, Prof. A. Cardarelli, Correlatore, Prof.ssa A.M. Mercuri.
- FUGAZZOLA DELPINO M.A. 1973. *Testimonianze di cultura appenninica nel Lazio*, Origines, Firenze,.



- FUMAGALLI V. 1974. *Terra e società nell'Italia padana: i secoli IX e X*, Bologna, Arti Grafiche Tamari.
- FUMAGALLI V., ROSSETTI G. 1980. *Medioevo rurale: sulle tracce della civiltà contadina*, Bologna, Il Mulino.
- GABUSI R., MAINI E., CURCI A. c.s., *L'economia animale del sito di Case Missiroli (Cesena)* in *Atti della XLV Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria*, Preistoria e Protostoria dell'Emilia Romagna, Modena 26-31 ottobre 2010.
- GALLO L. 1999, *La polis e lo sfruttamento della terra*, in E. Greco ed. *La città greca antica*, Roma, pp. 37-54.
- GAMBARI F.M., 1994, *Le origini della viticoltura in Piemonte: la protostoria* in R. COMBA (ed) *Vini e vigne nel Piemonte antico*, L'arciere, cuneo, pp. 17-41.
- GAMBARI P.M., VENTURINO GAMBARI M., MIBAC, *La preistoria dei formaggi in Italia nord-occidentale*, in *L'alimentazione dell'Italia antica*, Ministero per i Beni e le Attività culturali, <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/formaggi.html>
- GAMBLE C.S., CLARK R. 1987, *The faunal remains from Fiavè: pastoralism, nutrition and butchery*, *Patrimonio storico e artistico del Trentino*, 9, pp. 423-445.
- GASCO J. 1985, *Les installations du quotidien. Structures domestiques en Languedoc du Mésolithique à l'Age du Bronze d'après l'étude des abris de Font-Juvenal et du Roc-de-Dourgne dans l'Aude*, in *Documents d'Archéologie Française* 1, Paris.
- GASCO J., 2002. *Structures de combustion et préparation des végétaux de la Préhistoire récente et de la Protohistoire en France méditerranéenne*, *Civilisations* 49, pp. 285-309.
- GASCO J., 2003. *Contribution pour une proposition de vocabulaire des structures de combustion*, in FRERE-SAUTOT, M. C., a cura di, *Le feu domestique et ses structures au Néolithique et aux Âges des métaux*, *Actes du Colloque de Bourg-en-Bresse et Beaune (7-8 octobre 2000)*, pp. 109-125
- GASPARINI D., MILANTONI C. 2015, *Tracce di arature e sfruttamento agricolo a Cesena (FC) tra la fine dell'Età del rame e l'inizio dell'Età del Bronzo: i villaggi di Provezza e di Pievesestina*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, *Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, Roma, 5-9 Ottobre 2015. [http://preistoriadelicibo.iipp.it/contributi/2\\_08.pdf](http://preistoriadelicibo.iipp.it/contributi/2_08.pdf)
- GERACI G., MARCONE A., 2004. *Storia romana*, Le Monnier Università.
- GERBAULT P., ANKE L., YUVAL I., et al. 2011, *Evolution of Lactase Persistence: An Example of Human Niche Construction*, *Philosophical Transactions of the Royal Society of London, Series B, Biological Sciences* 366(1566), pp. 863–877.
- GIANNICCHEDDA E. 2005, *Alimentazione in Lunigiana tra innovazioni e persistenza*, *Papers in Italian Archaeology* VI, BAR IS 1452, I, pp. 397-402.
- GIANNICCHEDDA E. 2014, *Chi ha paura dei manufatti? Gli archeologi hanno paura dei manufatti?*, *Archeologia Medievale*, XLI 2014, pp. 79-93.
- GIANNICCHEDDA E., MANNONI T. 1991, *Alcuni dati archeologici sulla pastorizia nell'Appennino settentrionale tra protostoria e medioevo. In Archeologia della pastorizia nell'Europa meridionale*, *Atti della Tavola Rotonda Internazionale*, Chiavari, 22-24 settembre 1989, in MAGGI R., NISBET R., BARKER G., a cura di, *Rivista di Studi Liguri*, 1-4, Bordighera, pp. 297-310.

- GIUSTI F., 1996, *La nascita dell'Agricoltura. Aree, tipologie e modelli*, Donzelli editore, Saggi. Natura e artefatto, Roma.
- GLEIRSCHER P. 2011, *Traino animale e ruota* in F. Marzatico, R. Gebhard, P. Gleirscher, a cura di, *Le grandi vie della civiltà. Relazioni e scambi fra Mediterraneo e il centro Europa dalla preistoria alla romanità*. Trento, pp. 121-125.
- GLYNIS J., ROWLEY-CONWAY P. 1984, Plant remains from the north Italian lake dwellings of Fivè (1400-1200 b.c.) in PERINI R., a cura di, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fivè- Carera, Parte I, Campagne 1969-1976, Situazione dei depositi e dei resti strutturali*, Servizi Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, Trento, pp.323-355.
- GOODY J. 1995, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- GONZALES MURO X., MAINI E., MAZZARI L. 2010, *L'abitato dell'Età del Bronzo recente di Meldola (FC)*, in IpoTESI di Preistoria, vol. 3, 2010,1, pp. 75-114 <http://ipotesidipreistoria.cib.unibo.it>
- GREIG J., 1984. *A preliminary report on the pollen diagrams and some macrofossil results from Palafitta Fivè* in R. PERINI, a cura di, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fivè-Carera. Campagne 1969-1976. Parte III. Resti della cultura materiale Ceramica*, Servizio Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, Trento, pp. 305-322.
- GREENFIELD H.J. 1988, *The origins of milk and wool in the Old World: a zooarchaeological perspective from the central Balkans*, in *Current Anthropology*, 29, 4, pp. 573-593.
- Greenfield H.J. 2001, *Transshumant pastoralism and the colonization of the highlands in temperate southeastern Europe*, in J. Gillespie, S. Tupakka, C. de Mille eds., *Proceedings of the 31<sup>st</sup> Annual Chacmool Conference*, Chacmool 2001, pp. 471-489.
- GREENFIELD H.J. 2005, *A reconsideration of the Secondary Products Revolution in south-eastern Europe: on the origins and use of domestic animals for milk, wool, and traction in the central Balkans* in MULVILLE J., OUTRAM A.K., eds, *The Zooarchaeology of Fats, Oils, Milk and Dairying*, Oxford Book, pp. 14-31.
- GREENFIELD H.J. 2010, *The Secondary Product Revolution: the past, the present and the future*, in *World Archaeology*, 42, 1, pp. 29-54.
- GREENFIELD H. 2015, *Secondary Products Revolution* in METHENY BESCHERER K., BEAUDR, M. C., a cura di, *Archaeology of Food, An Encyclopedia*, Rowman & Littlefield Publishers.
- GUERRESCHI G., LIMIDO P. 1978, *Alcune considerazioni sui materiali fittili provenienti dall'isolone del Mincio (scavi Mirabella, Rittatore, Zorzi). Nota preliminare*, *Annali. Benac* 4, pp. 27-93.
- GUERRESCHI G., LIMIDO C., CATALANI P. 1985, *L'insediamento preistorico dell'Isolone del Mincio (Volta Mantovana)*, Cavriana.
- GUIDI A. 2000, *Preistoria della complessità sociale*, Laterza, Bari.
- GUIDI A., PIPERNO M. 1992, *Italia preistorica*, Laterza, Bari.
- GUTTMANN E.B.A. 2005, *Midden cultivation in prehistoric Britain: arable crops in gardens*, *World Archaeology* 37, 2, pp. 224-239.
- HAAS J.N., KARG S., RASMUSSEN P. 1998, *Beech Leaves and Twigs used as Winter Fodder: Examples from Historic and Prehistoric Times*, *Environmental Archaeology*, 1, pp. 81-86.
- HALSTEAD P. 2014, *Two oxen ahead: pre-mechanized farming in the Mediterranean*, Wiley Blackwell.

- HALSTEAD P. 2015, *Feast, Food and Fodder in Neolithic-Bronze Age Greece. Commensality and the Construction of Value* in Pollock S., ed., *Between Feasts and Daily Meals*, Berlin Studies of the Ancient World 30, pp. 29-61.
- HALSTEAD P., O'SHEA J. eds. 1989, *Bad year economics: cultural responses to risk and uncertainty*, New directions in archaeology, Cambridge University Press.
- HALSTEAD P., O'SHEA J. 1989, *Conclusions: bad year economics*, in HALSTEAD P., O'SHEA J. eds. *Bad year economics: cultural responses to risk and uncertainty*, New directions in archaeology Chapter 11, Cambridge University Press, pp. 123-126.
- HARDING A.F. 2000, *Agriculture and food production, in European societies in the Bronze Age*, pp. 124-133.
- HARDING A.F. 2000b, *European Societies i the Bronze age*, Cambridge, University Press.
- HARDING A. F. 2013, *Salt in Prehistoric Europe*, Sidestone Press, Leiden.
- HARDING A.F. 2013b, *Salt production in the Bronze Age*, FOKKENS H., HARDING A., a cura di, *The European Bronze Age*, Oxford University Press, pp. 501-507.
- HARDING A. F. 2014, *The prehistoric exploitation of salt in Europe*, *Geological Quarterly*, 58, 3, pp. 591-596.
- HARLAN J.R., 1975, *Crops and man. Foundation for modern cropscience series*. American Society of Agronomy. Madison, Wisconsin.
- HARSCMA O.H. 1993, *Het nieuwe Drentse bouwbesluit van 1400 v. Chr.* *Westerheem* 42, 3, pp. 101-109.
- HARRIS D.R., 1996. *The origins and spread of agriculture and pastoralism in Eurasia: an overview* in HARRIS D.J., a cura di, *The origins and spread of agriculture and pastoralism in Eurasia*, University College London Press, London, pp. 552-573.
- HARRIS M. 1990, *Antropologia culturale*, Zanichelli, Bologna.
- Harvey E.L., Fuller D.Q. 2005, *Investigating crop processing using phytolith analysis: the example of rice and millets*, *Journal of Archaeological Science* 32 (2005), pp. 739-752.
- HEISS A., ANTOLIN F., BLEICHER N., HARB C., JACOMET S., KUHN M., MARINOVA E., STIKA H.P., VALAMOTI S.M. 2017, *State of the (t)art. Analytical approaches in the investigation of components and production traits of archaeological bread-like objects, applied to two finds from the Neolithic lakeshore settlement Parkhaus Opèra (Zurich, Switzerland)* in *PLoS ONE*, 12(8): e0182401. pp.1-30. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0182401>
- HEISS A.G., OEGGL K. 2009, *The plant macro-remains from the Iceman site (Tisenjoch, Italian-Austrian border, eastern Alps): new results on the glacier mummy's environment*, *Veget. Hist. Archaeobot.* 18, pp. 23-35.
- HEITZ WENIGER A. 1978, *Pollenanalytische Untersuchungen an den neolitischen und spatbronzezeitlichen Seerandsiedlungen, Kleiner Hafnen, Grosser Hafnen und Alpenquai im untersten Zurichsee (Schweiz)*, *Botanische Jahrbucher* 99, 1, pp. 48-107.
- HODDER I., ORTON C. 1976, *Spatial Analysis in Archaeology*, Cambridge University Press
- HODKINSON S. 1988, *Animal husbandry in the Greek polis*, in WHITTAKER C.R., ed., *Pastoral economies in classical antiquity*, PCPS suppl. vol. 14, Cambridge 1988, pp. 34-74.
- HOLLOWAY R. R., LUKESH S.S. 2001, *Ustica II, "Archeologia Transatlantica" XIX*.

HOLZHAUSER H., 2007, *Holocene glacier fluctuations in the Swiss Alps* in MORDANT C., RICHARD H., MAGNY M., Eds., *Environnements et cultures à l'Age du Bronze en Europe occidentale*, Comité des travaux historiques et scientifiques (CTHS), Paris, pp. 29-43.

IJZCREEF G. 1981, *Bronze Age animal bones, from Bovenkarspel: the excavation at Het Valkje, Amersfort*. Nederlandse Oudheden 10.

INRAN, Istituto Nazionale per gli Alimenti e la Nutrizione, 2003, p. 67-68

JARMAN M. 1975, *The fauna and economy of Fiavé*, Preistoria Alpina, 11, Trento, pp. 65-73.

JARMAN M.R., BAILEY G.N., JARMAN H.N., eds., 1982, *Early European Agriculture, Its Foundations and Development*. Cambridge Univ. Press, Cambridge.

JOHANNSSEN, N.N., 2006. *Draught cattle and the South Scandinavian economies of the 4th millennium BC*. Environmental Archaeology 11, 1, pp. 35-48.

JOHANNSSEN N. 2011, *Past and present strategies for draught*, in ALBARELLA U., TRENTACOSTE A., eds., *Ethnozooarchaeology: The Present and Past of Human-Animal Relationships*, Oxford, Oxbow Books, pp. 13-19.

KARG S., 1998, *Winter and Spring-foddering of Sheep/Goat in the Bronze Age Site of Fiavé-Carera, Northern Italy* in Environmental Archaeology, The Journal of Human Palaeoecology, 1, pp. 87-94.

KARLENBY L. 1994, *The Bronze Age house in central Sweden. An evaluation of two recent excavations*. TOR 26, pp. 5-33.

KAZANTZIS G. 2015, *Animal husbandry and the use of space in the Greek sector of the Late Neolithic settlement of Promachon – Topolnica* (Conference Presentation in ppt), Communities landscapes and Interaction in Neolithic Greece, Istitute for Mediterranean Studies. Reperibile in: [https://www.academia.edu/23919745/Animal\\_husbandry\\_and\\_the\\_use\\_of\\_space\\_in\\_the\\_Greek\\_sector\\_of\\_the\\_Late\\_Neolithic\\_settlement\\_of\\_Promachon\\_Topolnica\\_Conference\\_Presentation](https://www.academia.edu/23919745/Animal_husbandry_and_the_use_of_space_in_the_Greek_sector_of_the_Late_Neolithic_settlement_of_Promachon_Topolnica_Conference_Presentation)

KAZANTZIS G., ALBARELLA U. 2016, *Size and shape of Greek Late Neolithic livestock suggest the existence of multiple and distinctive animal husbandry cultures*, Journal of Archaeological Science: Reports 9, pp. 630–645.

KELLER A., GRAEFEN A., MARKUS BALL M., MATZAS M., BOISGUERIN V., MAIXNER F., LEIDINGER P., BACKES C., KHAIRAT R., FORSTER M., STADE B., FRANKE A., MAYER J., SPANGLER J., MCLAUGHLIN S., SHAH M., LEE C., HARKINS T.T., SARTORI A., MORENO-ESTRADA A., HENN B., SIKORA M., SEMINO O., CHIARONI J., ROOTSI S., MYRES N.M., CABRERA V.M., UNDERHIL P.M., BUSTAMANTE C.D., EGARTER VIGL E., SAMADELLI S., CIPOLLINI G., HAAS J., KATUS H., O'CONNOR B.D., M.R.J. CARLSON M.R.J., MEDER B., BLIN N., MEESE E., PUSCH C.M., ZINK A. 2012, *New insights into the Tyrolean Iceman's origin and phenotype as inferred by whole-genome sequencing*, Nature communications, 3, n° 698.

KELM R. 2014, *A Slash-and-Burn-Experiment in the Stone Age Park Albersdorf, Germany. Possibilities of the Demonstration of neolithic agricultural methods. Experiences and Results*, Archaeological-Ecological Centre Albersdorf, OpenArch.

KEZICH G., VIAZZO P. 2004, *Il destino delle malghe. Trasformazioni nello spazio alpino e scenari futuribili in un sistema di consuetudini d'alpeggio*. Proceedings of SPEA - 7 (Seminario permanente di etnografia alpina), SM - Annali di S.Michele, 17.

KIHNO K., JÄÄTS L., KONSA M., TOMSON P. 2010, *An Experimental Use of Slash-And-Burn Cultivation in Karula National Park, Estonia*, Conference "Nature Conservation beyond 2010" May 27-29, 2010 Tallinn, Estonia, <http://www.ncbeyond2010.eu>

- KOPAKA K., CHANIOTAKIS N. 2003, *Just taste additive? Bronze Age salt from Zakros, Crete*, Oxford Journal of Archaeology, 22,1, pp. 53-66.
- LABATE D. 1997, *L'insediamento terramaricolo di Gorzano (MO) in* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della Mostra, Milano, pp.99-102.
- LANDI R. 1985, *Le coltivazioni agrarie in Italia dalla preistoria agli splendori dell'Impero Romano in L'alimentazione nell'antichità*, Parma 2-3 maggio 1985, Archeoclub di Parma, Cassa di risparmio di Parma, pp. 51-77.
- LEONARDI G. 2004, *Note sul popolamento del territorio bellunese era Neolitico ed Età del bronzo. In: Il popolamento delle Alpi nord-orientali tra Neolitico ed Età del bronzo*, Fondazione Giovanni Angelini, Belluno, pp. 71-101.
- LEONARDI G. 2006, *L'insediamento nell'ambito collinare e montano veneto nell'età del bronzo: il territorio veronese e vicentino*, in AA. VV., *Studi in onore di Renato Peroni*, Firenze, pp. 435-444.
- LEONARDI M. 2013, *Lactase persistence and milk consumption in Europe. An interdisciplinary approach involving genetics and archaeology*, Documenta Praehistorica XL, pp. 85-96.
- LEONARDI M., GERBAULT P., THOMAS M.G., BURGER J., 2012, *The evolution of lactase persistence in Europe. A synthesis of archaeological and genetic evidence*, in International Dairy Journal, 22, pp. 88-97.
- LEONINI V., MAINI E., MIARI M., MORANDI N., VALLI E. cs., *Strutture di combustione nei siti del Bronzo Antico e Medio dell'Emilia Romagna in Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, Roma, 5-9 Ottobre 2015. Reperibili in: [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_15.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_15.pdf)
- LEPIKSAAR J., 1975. *Animal remains in Luni sul Mignone, The zone of the large iron age building*, Acta Instituti Romani Regni Sueciae, 4°, XXVII, II, 2, pp. 77-86.
- LEROI GOURHAN A. 1973, *Séminaire sur les structures d'habitat. Témoins de combustion*, Paris, Collège de France.
- LEROY M., NICOLUSSI K., DELIN P., ASTRADÉ L., EDUARD J.L., MIRAMONT C., ARNAUD F., 2015. *Calendar-dated glacier variations in the western European Alps during the Neoglacial: the Mer de Glace record, Mont Blanc massif*, Quat. Sci. Rev. 108, pp. 1 -22.
- LEVI S. 2010, *Dal coccio al vasaio. Manifattura, tecnologia e classificazione della ceramica, Zanichelli*.
- LÉVI-STRAUSS C., 2003, *El origen de las maneras de mesa*, Siglo Veintuno Editores, novena edición, Mexico.
- LÉVI-STRAUSS, C. 2009. *Le triangle culinaire*. Le nouvel observateur, Numéro especial dedicado a Claude Lévi-Strauss, pp. 14-17.
- LIVI BACCI M. 1987, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Universale Paperbacks, il Mulino, 210, p.173.
- LIVI BACCI M. 1994, *La demografia* in LIVI BACCI M., BLANGIARDO C., GOLINI A., a cura di, 1994, *Demografia, Guida agli studi di Scienze Sociali in Italia*, Edizione della Fondazione Giovanni Agnelli, Torino, pp.3-26

- LIVI BACCI M., BLANGIARDO C., GOLINI A., a cura di, 1994, *Demografia, Guida agli studi di Scienze Sociali in Italia*, Edizione della Fondazione Giovanni Agnelli, Torino.
- LONGO O., 2003. *Agricoltura nell'antica Grecia*, Accademia Dei Gorgofili, pp. 1-17. Reperibili in: [genweb.dsa.unipd.it/georgofili/attività/relazione%20longo.pdf](http://genweb.dsa.unipd.it/georgofili/attività/relazione%20longo.pdf)
- LO SCHIAVO F., PERRA M., 2014. Nuraghe Arrubiu, Fasti online. Reperibili in: [http://www.fastionline.org/excavation/micro\\_view.php?fst\\_cd=AIAC\\_4348&curcol=sea\\_cd=AIAC\\_8835](http://www.fastionline.org/excavation/micro_view.php?fst_cd=AIAC_4348&curcol=sea_cd=AIAC_8835)
- LO SCHIAVO F., PERRA M., MARINVAL P., in cs., *Il Pane nella Sardegna Nuragica*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015. Reperibili in: [http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3\\_05.pdf](http://preistoriadelcibo.iipp.it/contributi/3_05.pdf)
- LUCCIONI P.J. 2007, *Tempi fà. arts et traditions populaires de Corse*, Albiana Tempi fà.
- LUGLI G. A., MILANI C., MANCABELLI L, TURRONI F., FERRARIO C., DURANTI S, VAN SINDEREN D., VENTURA M. 2017, *Ancient bacteria of the Ötzi's microbiome: a genomic tale from the Copper Age* in *Microbiome*, 5, pp. 1-18.
- LUGLI S. 2017, *Mutina sepolata: inquadramento geologico dell'area urbana* di Modena in MALNATI L., PELLEGRINI S., PICCININI F., STEFANI C., a cura di, *Mutina Splendissima. La città Romana e la sua eredità*. De Luca Editori d'Arte, pp. 16-19.
- LUMLEY H. 1995, *Le Grandiose et le Sacré*, Aix-en-Provence.
- MAGGI R., NISBET R. 1991, *Prehistoric pastoralism in Liguria*, in MAGGI R., NISBET R., BARKER G., a cura di, *Archeologia della pastorizia nell'Europa meridionale*, Atti della Tavola Rotonda, RSL LVI, I, pp. 265-296.
- MAGGI et al., 1997, *Arene candide: a functional and environmental assessment of Holocene sequence*, Roma, pp. 1-641.
- MAGGI R., CAMPANA N. 2008, *Archeologia delle risorse ambientali in Liguria: estrazione e sussistenza fra IV e III millennio BC*, Bull. Mus. Anthropol. préhist. Monaco, suppl. n° 1, pp. 65-74.
- MAGNY M. 2004, *Holocene Climate Variability as Reflected by Mid-European Lake-level Fluctuations and its Probable Impact on Prehistoric Human Settlements* in BRAUER A., GUILIZZONI P., a cura di, *The Record of Human/ Climate Interaction in Lake Sediments*, Quaternary International, 113, pp. 65-79.
- MAGNY M., ARNAUD F., HOLZHAUSER H., CHAPRON E., DEBRET M., DESMET E.M., LEROUX A., MILLET L., REVEL F. M., VANNIÈRE B. 2010, *Solar and proxy-sensitivity imprints on paleohydrological records for the last millennium in west-central Europe*, Quaternary Research 73, pp.173-179.
- MAINI E. 2010, *L'allevamento e il popolamento animale*, in CATTANI M., MARCHESINI, M. MARVELLI S., a cura di, *Paesaggio ed economia dell'età del Bronzo. La pianura Bolognese tra Samoggia e Panaro*, Bologna, pp. 215-229.
- MAINI E. 2012, *Lo sviluppo dell'allevamento in Emilia Romagna. Aspetti economici e implicazioni sociali nella gestione della risorsa animale durante l'età del Bronzo*, tesi di dottorato in archeologia discussa presso alma Mater Studiorum - Università di Bologna.
- MAINI E. 2013a, *Le analisi archeozoologiche nel sito di Cattolica - Centro VGS (RN)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 271-291.

- MAINI E. 2013b, *Le analisi archeozoologiche nel sito di Riccione - Ipercoop* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 317-327.
- MAINI E., 2016, *I resti faunistici* in MIARI M., NEGRELLI C., a cura di, *Ritmi di Transizione 2*, dal Garampo al Foro Annonario: campagne 2009-2013, All'Insegna del Giglio, Firenze, pp.38-40.
- MAINI E., CURCI A., 2009, *La fauna del sito di Solarolo Via Ordriere. Analisi preliminare del settore 1* in IpoTESI di Preistoria, Vol.2, N.1, Bologna, pp. 292-303.
- MAINI E., CURCI A. 2013a, *Le analisi archeozoologiche nel sito di Solarolo - Via Ordriere* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 295-311.
- MAINI E., CURCI A. 2013b, *Considerazioni sull'economia di allevamento nella Romagna durante l'età del Bronzo* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 357-376.
- MAINI E., CURCI A. 2016, *Lo sfruttamento delle risorse animali nella Romagna dell'età del Bronzo* in U. THUN HOHENSTEIN, M. CANGEMI, I. FIORE, J. DE GROSSI MAZZORIN, a cura di, *Atti del 7° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, Annali dell'Università degli Studi di Ferrara. Museologia Scientifica e Naturalistica, Vol 12,1, pp.83-92. <http://annali.unife.it/museologia/article/view/1306>
- MAIORANA M., FORNARO F. 1989, *Sopravvive l'antica pratica del debbio. Il fuoco in agricoltura*, Istituto Sperimentale Agronomico- Bari, Il Villaggio globale, Adda Editore, 1988-1989.
- MALERBA G., FASANI L. 1999, *Risultati preliminari dello studio dei resti faunistici provenienti dal sito dell'età del Bronzo di Ca' di Cavaion Veronese*, in Bollettino del Museo Civico di Storia Naturale di Verona, vol. 23, pp. 395-408.
- MALERBA G., ROCCI RIS A., GIACOBINI G., FASANI L. 2005, *I macromammiferi del sito dell'età del Bronzo di Castellaro Lagusello (Monzambano – MN): i primi dati*, in MALERBA G., VISENTINI P., a cura di, *Atti del 4° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, Pordenone, Quaderni del Museo Archeologico del Friuli Occidentale 6, pp. 223-235.
- MALTHUS T.R. 1798, *An Essay on the principle of Population*, London.
- MANNING K., TIMPSON A., SHENNAN S., CREMA E. 2015, *Size Reduction in Early European Domestic Cattle Relates to Intensification of Neolithic Herding Strategies*. PLoS ONE 10 (12), 10(12): e0141873. doi:10.1371/journal.pone.0141873, University College Dublin, Ireland, pp.1-19.
- MANNONI T., TIZZONI M. 1980, *Lo scavo del castellaro di Zignago (La Spezia)* in Rivista di Scienze Preistoriche, XXXV, 1-2, pp. 249-279.
- MARAZZI M., TUSA S. 2005a, *Egei in occidente. Le più antiche vie marittime alla luce dei nuovi scavi sull'isola di Pantelleria*, in Emporia, pp. 599-608.
- MARCHESINI M., MARVELLI S., 2006. *Il paesaggio vegetale a Sant' Agata Bolognese (località Crocetta) dall'Età del Bronzo al Medioevo* in Rassegna storica crevalcorese, vol 2, Comune di Crevalcore, Istituzione dei Servizi Culturali Paolo Borsellino, pp. 23-29.
- MARCHESINI M., MARVELLI S. 2007, *Ricostruzione del paesaggio vegetale e dell'ambiente dal Bronzo Finale alla prima Età del Ferro nel settore centrale delle valli grandi veronesi: risultati delle indagini palinologiche condotte nel sito di Perteghelle - Cerea (Verona, Nord Italia)* in Padusa, Anno XLII, Nuova Serie, pp. 113-127.

- MARCHESINI M., MARVELLI S., GOBBO I., RIZZOLI E., 2010. *Il paesaggio vegetale e l'ambiente nella pianura bolognese tra Samoggia e Panaro: risultati delle indagini archeobotaniche* in CATTANI M., MARCHESINI M., MARVELLI S., Paesaggio ed economia nell'Età del Bronzo. La pianura bolognese tra Samoggia e Panaro. Centro stampa della Regione Emilia-Romagna. Bologna, pp. 37-79.
- MARCHESINI M., MARVELLI S., ZUFFI S., CS, *Ricostruzione del paesaggio vegetale e della sua evoluzione ambientale sulla base di indagini archeobotaniche (palinologiche, carpologiche e microantracologiche)* in C. BALISTA et al. c.s.
- MARCINIAK A. 2014, *The Secondary Products Revolution, mortality profiles, and practice of zooarchaeology* in in Animal Secondary Products: Domestic Animal Exploitation in Prehistoric Europe, the Near East and the Far East, Oxbow Books, pp. 186 -205.
- MARCONI A. 1997, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma, NIS.
- MARCUCCI S. 2008, *La capanna B6 dell'abitato dell'antica età del Bronzo di Mursia (Pantelleria –TP) e le strutture produttive domestiche* in IpoTesi di Preistoria, Vol.1, pp. 125-199.
- MARTINELLI M.C., FIORENTINO G., PROSDOCIMI B., D'ORONZO C., LEVI S.T., MANGANO G., STELLATI A., WOLFF N., 2010. *Nuove ricerche nell'insediamento sull'istmo di Filo Braccio a Filicudi*. Nota preliminare sugli scavi 2009. Origini XXXII, Nuova serie IV, pp. 285-314.
- MARVELLI S., DE' SIENA S., RIZZOLI E., MARCHESINI M. 2013, *The origin of grapevine cultivation in Italy: the archaeobotanical evidence* in Annali di Botanica, Roma, 3, pp. 155 -163.
- MARZATICO F. 2007, *La frequentazione dell'ambiente montano nel territorio atesino fra l'età del Bronzo e del Ferro: alcune considerazioni sulla pastorizia transumante e "l'economia di malga"*, PA 42, pp. 163-182.
- MARZIANI G., CAVIGIOLI E., 2002, *Paleoecological analysis of botanical Macrofossils found at the Bronze Age of Lavagnone, Northern Italy*, Notizie Archeologiche Bergomensi, 10, pp. 55-64.
- MASSETI M. 2007, *The economi role of Sus in early human fishing communities* in ALBARELLA U., DOBNEY K., ERVYNCK A., ROWLEY-CONWY P., *Pigs and human, 10.000 years of interaction*, Oxford University press, pp. 156-170.
- MAURIZIO A., 1932, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'a nos jours*, Paris.
- MCGOVERN P.E. 2004, *L'archeologo e l'uva. Vite e vino dal neolitico alla Grecia arcaica*, Roma.
- MCGOVERN P. E., GLUSKER D. L., EXNER L. J. , YOIGT M. M., 1996, *Neolithic resinated wine*, Nature, 381, 480-481.
- MCGOVERN P.E, GLUSKER D.L., MOREAU R.A., NUNEZ A., BECK. C.W., SIMPSON E., BUTRYM E.D., EXNER L.J., STOUT E.C. 1999, *Funerary feast fit for king midas*, Nature, 402, pp. 863-864.
- MELLER H., ARZ H.W., JUNG R., RISCH R., a cura di, 2015, *2200 BC. A climatic breakdown as a cause for the collapse of the old world?* Tagungen des Landesmuseum fur Vorgeschichte von Sachsen-Anhalt, Halle, n° 12, 1.
- MERCURI A.M., ACCORSI C.A., MAZZANTI M.B., BOSI G., CARDARELLI A., LABATE D., MARCHESINI M., GRANDI G.T., 2006a, *Economy and environment of Bronze Age settlements -Terramaras -on the Po Plain (Northern Italy): first results from the archaeobotanical research at the Terramara di Montale* in Vegetation history and archaeobotany, vol. 16, N1, pp. 43-60.
- MERCURI A.M., ACCORSI C.A., MAZZANTI M.B., BOSI G., GRANDI G.T., CARDARELLI A., LABATE D., Olmi L., TORRI P., 2006b, *Cereal fields from the Middle-Recent Bronze Age, as found in the Terramara di*



*Montale, in the Po Plain (Emilia Romagna, Northern Italy), based on pollen, seeds/fruits and microcharcoals in The archaeology of crop fields and gardens, Edipuglia s.r. l., pp. 251-270.*

MERCURI A.M., BANDINI MAZZANTI M., TORRI P., VIGLIOTTI L., BOSI G., FLORENZANO A., OLMI L., MASSAMBA N'SIALA I. 2012, , *A marine/terrestrial integration for mid-late Holocene vegetation history and the development of the cultural landscape in the Po valley as a result of human impact and climate change*, *Veget. Hist. Archaeobot.*, 21, pp. 353-372.

MERCURI A.M., MONTECCHI M.C., PELLACANI G., FLORENZANO A., RATTIGHIERI E., CARDARELLI A., 2015 *Environment, human impact and the role of trees on the Po plain during the Middle and Recent Bronze Age: Pollen evidence from the local influence of the terramare of Baggiovvara and Casinalbo* in *Review of Palaeobotany and Palynology*, vol. 218, July 2015, pp. 231-249.

MIARI M. 1995a. *Le strutture di servizio*, in NEGRONI CATACCHIO, N., a cura di, *Sorgenti della Nova. L'abitato del Bronzo finale*, Firenze, pp. 275-300.

MIARI M. 1995b. *Fornelli*, in NEGRONI CATACCHIO, N., a cura di, *Sorgenti della Nova. L'abitato del Bronzo finale*, Firenze, pp. 366-368.

MIARI M. 2013, *Il sito di Riccione - IPERCOOP* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp. 313-35.

MIARI M., VALLI E., BAZZOCCHI M., BISTETTI F., DEL GATTO L., MAZZANTI C., PADOANELLO S., TAGLIANI L. 2009, *L'insediamento del Bronzo antico di Cattolica (RN). Notizie preliminari* in *IpoTESI di Preistoria*, vol. 2,1, pp. 37-74.

MIARI M., Valli E. 2013, *L'insediamento di Cattolica - Centro VGS (RN)* in DE GROSSI MAZZORIN J., CURCI A., GIACOBINI G., *Economia e ambiente nell'Italia padana dell'età del Bronzo. Le indagini bioarcheologiche*, BACT 11, Edipuglia, pp.267-270.

MIGLIAVACCA M. 1985, *Pastorizia e uso del territorio nel vicentino e nel veronese nell'età del Bronzo e del Ferro*. *Archeologia Veneta*, VIII, pp. 27-60.

MIGLIAVACCA M. 1990, *Pastorizia e uso del territorio nel Veneto occidentale nell'età del Bronzo e del Ferro: linee di approccio al caso della bassa pianura veronese-altopolesana*, in *Rivista di Studi Liguri*, A. LVI, 1-4, pp. 315-328.

MIKKELSEN J.H., LANGOHR R., MACPHAIL R.I. 2007, *Soilscape and land-use evolution related to drift sand movements since the Bronze Age in eastern Jutland, Denmark*, *Geoarchaeology* 22, 2, pp. 155-179.

MIRACLE P.T., FORENBAHER S., eds., 2006, *Prehistoric herders in Istria (Croatia): the archaeology of Pupićina Cave*, I. Arheološki muzej Istre, Pula.

MIRET J. 2015, *Hoyos, silos y otras cosas. Catálogo de estructuras prehistóricas de Europa*

MLEKUŽ D. 2005, *The ethnography of the Cyclops: Neolithic pastoralists in the eastern Adriatic*, *Documenta Praehistorica*, 32, pp.15-51.

MLEKUŽ D. 2006, *Meat or milk? Neolithic economies of Caput Adriae* in PESSINA A., VISENTINI P., a cura di, *Preistoria dell'Italia settentrionale, Studi in ricordo di Bernardino Bagolini*, Atti del Convegno, Udine, 23-24 settembre 2005, Edizioni del Museo Friulano di Storia Naturale, Udine, pp. 453-458.

MOFFA, C., 2002. *L'organizzazione dello spazio sull'Acropoli di Broglio di Trebisacce: dallo studio delle strutture e dei manufatti in impasto di fango all'analisi della distribuzione dei reperti*, Firenze, All'insegna del giglio.

Molle G., Decandia M., *Buone pratiche di pascolamento delle greggi di pecore e capre*, Agris, Dipartimento per la Ricerca nelle Produzioni Animali, Associazione Regionale Allevatori della Sardegna.

<http://www.ara.sardegna.it/system/files/documenti/Buone%20pratiche%20di%20pascolamento%20delle%20greggi%20di%20pecore%20e%20capre.pdf>

MONTANARI M., 1976, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo: ipotesi sul consumo cerealicolo dei coltivatori dipendenti nell'Italia settentrionale*, Studi medievali, 17, n. 1, p. 115-172.

MONTANARI M., 1984, *Rese cerealicole e rapporti di produzione* in MONTANARI M., *Campagne Medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Piccola biblioteca Einaudi, Torino, pp. 55-85.

MONTANARI M., 1993, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione Europea*, Laterza, Bari.

MONTANARI M., 1994, *Contadini di Romagna nel Medioevo*, Bologna, CLUEB, p. 154.

MONTANARI M., 2002, *Culture. Lavori, tecniche, rendimenti*, in PINTO G., PONI C., TUCCI U., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, Il Medioevo e l'età Moderna*, tomo 2°, vol. II., edito dall'Accademia dei Georgofili/Polistampa, Firenze, pp. 59-81.

MONTANARI M. 2006, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari.

MONTANARI M. 2007, *Sistemi alimentari e modelli di civiltà* in FLANDRIN J.L., MONTANARI M., a cura di, 1996, *Storia dell'alimentazione*, vol. 1, Bari, Laterza, pp.73-82.

MONTANARI M. 2008, *Il sapore dell'acqua* in *L'acqua nei secoli Altomedievali*, Settimana di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo (Spoleto 12-17 aprile 2007), Tomo 2, pp.179-803.

MONTANARI M. 2011, *Continuità e rotture, incorporazioni, diversificazioni: il Mediterraneo e la sua "dieta" come realtà storica mutevole*, in Pio B., *Scritti di Storia Medievale offerti a Maria Consiglia De Matteis*, Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, pp. 479-492.

MONTANARI M. 2013, *Cuocere, non cuocere, cucinare. Il fuoco nelle pratiche e nelle ideologie alimentari dell'alto Medioevo* in *Il fuoco nell'alto medioevo*, Settimana di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo LX (Spoleto 12-17 aprile 2012), Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, pp. 711-730.

MONTECCHI M.C., RATTIGHIERI E., PELLACANI G., CARDARELLI A., MERCURI A.M., 2011, *Inferenze archeoambientali dalle sequenze polliniche della Terramara di Baggiovara - Modena (XVII-XVI sec. a.C.)* in Atti Soc. Nat. Mat. Modena, 142, p. 191-200.

MORENO D., CEVASCO R., GUIDO M.A., MONTANARI C., 2005, *L'approccio storico-archeologico alla copertura vegetale: il contributo dell'archeologia ambientale e dell'ecologia storica* in CANEVA G., a cura di, *La biologia vegetale per i beni culturali*, Vol. II, Conoscenza e Valorizzazione, Firenze: Nardini, pp. 463-494.

MORINEAU M. 2007, *Crescere senza sapere perché: strutture di produzione, demografia e razione alimentari* in Flandrin J. L., Montanari M., a cura di, *Storia dell'alimentazione*, editore Laterza, pp.448-464.

MURRU CORRIGA G. 2015, *Dall'ovile al museo. Tecniche e strumenti della caseificazione tradizionale in Sardegna* in *Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro, pp.665-691.

- MUSSATI R. 1988, *Carta archeologica del territorio di Modena: schede nn° MOT65 (età del bronzo)*, in *Muthina, Mutina, Modena. Modena dalle origini all'anno Mille. Studi di Archeologia e Storia*. Il Modena 1988, p. 173.
- MUTTI A., 1993, *Caratteristiche e problemi del popolamento terramaricolo in Emilia occidentale*, University Press Bologna.
- NEGRONI CATAACCHIO N., 1995, *Il versante settentrionale*, in NEGRONI CATAACCHIO N., a cura di, *Sorgenti della Nova. L'abitato del Bronzo finale*, Firenze, IIPP, pp. 95-155.
- NENCI G., 1999, *Il miglio e il panico nell'alimentazione delle popolazioni mediterranee* in Vera D., a cura di, *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel Mondo Antico*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Parma 17-19 ottobre 1997), Edipuglia, Bari, pp. 25-36.
- NICOD P.Y., PICAVET R., ARGANT J., BROCHIER J.L., CHAIX L., DELHON C., MARTIN L., MOULIN B., THIEBAULT S. 2008, *La bergerie néolithique de la Grande Rivoire*. In *Premiers Bergers des Alpes* in JOSPIN J.P., FAVRIE T., a cura di, *De la préhistoire à l'Antiquité*, Isère, pp. 75-79.
- NICOSIA, C., NECCO, A., VANZETTI, A., 2007, *Le arature preistoriche di Gricignano/US Navy (Caserta): micromorfologia del suolo dagli scavi della Soprintendenza Speciale al Museo Nazionale Preistorico Etnografico Luigi Pigorini* in Atti della XL Riunione Scientifica IIPP, "Strategie di insediamento fra Lazio meridionale e Campania centrosettentrionale in età preistorica e protostorica", Vol. II, Firenze, pp. 574-578.
- NICOSIA C. 2011, *Suoli sepolti olocenici al margine appenninico centro-padano: aspetti geoarcheologici e paleoambientali*. Tesi di dottorato in Scienze Naturalistiche ed Ambientali, Università degli Studi di Milano, Scuola di Dottorato: Terra, ambiente e biodiversità, ciclo XXIII, p.194.
- NISBET R. 1996, *I macroresti vegetali della palafitta di Cisano* in Belluzzo G., Salzani L., a cura di, *Dalla terra al museo*, Forlì, pp. 161-167.
- NISBET R., 1991-92, *Agricoltura e raccolta* in L'Italia Settentrionale, in in A.A.V.V. *Rassegna di Archeologia X*, pp. 172-173.
- Nisbet R., 1990, *Uso del legno ed economia agricola al Castellaro di Uscio* in Maggi R., a cura di, *Archeologia dell'Appennino ligure gli scavi del Castellaro di Uscio: un insediamento di crinale occupato dal neolitico alla conquista romana*, Istituto Internazionale di Studi Liguri, Collezione di Monografie Preistoriche ed Archeologiche, VIII, Bordighera, pp.197-208-
- NISBET R. 1984, *Vegetazione e agricoltura durante l'età del Bronzo al Riparo Gaban (Trento)* in *Preistoria Alpina*, Museo Tridentino di Scienze Naturali, Vol. 20, Trento, pp. 301-310.
- NISBET R. 1982, *I resti vegetali macroscopici di Ostiano, S. Salvatore (antica Età del Bronzo)* in *Preistoria Alpina*, Museo Tridentino di Scienze Naturali, Vol. 18, Trento, pp. 217-223.
- NISBET R., BIAGI P., a cura di., 1987, *Balm' Chanto: un riparo sottoroccia dell'Età del Rame nelle Alpi Cozie* in *Archeologia dell'Italia Settentrionale*, Museo civico Archeologico "Govio", Edizione New Press, Como.
- NISBET R., ROTTOLI M., 1997, *Le analisi dei macroresti vegetali dei siti dell'età del bronzo*, BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 469-474.
- NISBET R., FENZI F., 2010. *I carboni dei roghi della necropoli di Fratta Polesine. Le Narde (età del Bronzo Finale): un caso di scelta rituale?* in SALZANI L., COLONNA C., a cura di, *La Fragilità dell'Urna. I*

*recenti scavi a Narde, Necropoli di Frattesina (XII-IX sec. a.C.)*, Catalogo della mostra, Rovigo, pp. 75-86.

NUDDA A. 2015, *Il latte ovino e caprino in Sardegna* in SADER A., a cura di, *Formaggio e Pastoralismo in Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro, pp. 157-167.

*Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciante*, 1837, compilato dai signori Lenormand, Payen, Molard Jeune, Laugier, Francoeur, Robiquet, Dufresnoy, et al. Volume 18, ed Giuseppe Antonelli, p.459.

NutriMI 2013, *Il ruolo della carne in un'alimentazione equilibrata e sostenibile*, Supplemento NutriMI - la Rivista di nutrizione pratica, aprile 2013, Autorizzazione di Milano n.183 del 17/4/2009. Reperibile in: <http://carnisostenibili.it/wp-content/uploads/2014/10/Il-ruolo-della-carne-SPRIM.pdf>

OEGGL K. 2000, *The diet of the Iceman* in BORTEMISCHLAGER S., OEGGL K., A CURA DI, *The Man in the Ice. Volume 4, The Iceman and his Natural Environment: Palaeobotanical results*, New York, Springer, pp. 163-166.

OEGGL K., KOFLER W., SCHMIDL A., DICKSON J. H., EGARTER-VIGL E., GABER O. 2007, *The reconstruction of the last itinerary of "Ottzi", the Neolithic Iceman, by pollen analyses from sequentially sampled gut extracts*, Quaternary Science Reviews, 26, pp. 853-861.

OEGGL K., SCHMIDL A., KOFLER W. 2009, *Origin and seasonality of subfossil caprine dung from the discovery site of the Iceman (Eastern Alps)*, Veget Hist Archaeobot, 18, pp. 37-46.

OLLIICH I., DE ROCAFIGUERA M., OCAÑA M., CUBERO C., AMBLÀS O. 2012, *Experimental archaeology at l'Esquerda. Crops, Storage, Metalcraft and Earthworks in Mediaeval and Ancient Times*, in OLLIICH I., CASTANYER I., ed., *Archaeology. New Approaches in Theory and Techniques*, Rijeka, Intech Publ., pp.205-228.

OROMBELLI G. 1997, *Le condizioni climatiche durante il II millennio a.C.* in BERNABÒ BREA M., CARDARELLI A., CREMASCHI M., a cura di, *Le terramare: la più antica civiltà padana*, Catalogo della mostra, Milano, Electa, pp. 51-58.

ORRÙ M., GRILLO O., LOVICU G., VENORA G., BACCHETTA G. 2012, *Morphological characterisation of Vitis vinifera L. seeds by image analysis and comparison with archaeological remains* in *Vegetation History and Archaeobotany - The Journal of Quaternary Plant Ecology, Palaeoclimate and Ancient Agriculture*, Vol 17, Num.6, Springer, Verlag.

OTTONI C., GIRDLAND FLINCK L., EVIN A., GEÖRG C., DE CUPERE B., VAN NEER W., BARTOSIEWICZ L., LINDERHOLM A., BARNETT R., PETERS J., DECORTE R., WAELKENS M., VANDERHEYDEN N., RICAUT F., ÇAKIRLAR C., ÇEVİK O., HOELZEL A.R., MASHKOUR M., FATEMEH A., KARIMLU M., SENO S.S., DAUJAT J., BROCK F., PINHASI R., HONGO H., PEREZ-ENCISO M., RASMUSSEN M., FRANTZ L., MEGENS H., CROOIJMANS R., GROENEN M., ARBUCKLE B., BENECKE N., VIDARSDOTTIR U.S., BURGER J., CUCCHI T., DOBNEY K., LARSON G. 2013, *Pig Domestication and Human-Mediated Dispersal in Western Eurasia Revealed through Ancient DNA and Geometric Morphometrics*, *Molecular Biology and Evolution*, Volume 30, Issue 4, pp. 824-832.

OUTRAM A. K. 2001, *A New Approach to Identifying Bone Marrow and Grease Exploitation: Why the "Indeterminate" Fragments Should Not Be Ignored*, *Journal of Archaeological Science*, 28, 4, pp. 401-10.

PACCIARELLI M., 1996, *Il villaggio dell'età del Bronzo di Monte Castellaccio: dall'analisi dello scavo alle ricostruzioni planimetriche ed economico-ambientali*, PACCIARELLI M., a cura di, *La collezione Scarabelli*, 2, Preistoria, Musei Civici di Imola, Casalecchio di Reno, Bologna, pp. 132-147.

- PALM C. A., VOSTI S.A., SANCHEZ P.A., ERICKSEN P.J. 2005, *Slash-and-Burn Agriculture. The search of alternatives*, New York, Columbia University Press.
- PANCALDI 2016, *Evoluzione del paesaggio durante l'età del Bronzo in area padana: nuovi dati archeobotanici da siti dell'Emilia Romagna e del Veneto meridionale*, Tesi di Laurea Magistrale in Archeologia e Culture del Mondo Antico, discussa presso alma Mater Studiorum - Università di Bologna, p. 321.
- PARMALEE, P. W., KLIPPEL, W. E. 1974, *Freshwater mussels as a prehistoric food resource*, *American Antiquity*, 39, 3, pp. 421-34.
- PASSARIELLO I., ALBORE LIVADIE C., TALAMO P., LUBRITTO C., D'ONOFRIO A., TERRASI F. 2009, *14C chronology of Avellino pumice eruption and timing of human reoccupation of the devastated region*, *Radiocarbon* 51, 2, pp. 803-816.
- PAYNE S. 1973, *Kill-off patterns in sheep and goats: the mandibles from Asvan Kale*, *Anatolian studies*, 23, pp. 281-303.
- PECCI A A., GIORGI G., SALVINI L., CAU ONTIVEROS M.A., 2013, *Identifying wine markers in ceramics and plasters using gas chromatography-mass spectrometry. Experimental and archaeological materials*, *Journal of Archaeological Science* 40, pp. 109-115.
- PEINETTI A. 2013, *Esperimenti di prima generazione su processi di combustione e strutture domestiche in terra* in AA.VV., *Seminari dei Giovani Archeologi dell'Università di Bologna* (Bologna, aprile - maggio 2012). <http://books.bradyus.net/sgab1>.
- PEÑA-CHOCARRO L., 2006, *Il ruolo per l'archeobotanica degli studi etnografici sulle tecniche di lavorazione dei cereali* in Atti "Ricerca Paleobotanica/ Paleopalinologica in Italia", *Informatore Botanico Italiano*, 38 Suppl. 1, pp. 103-105.
- PELFINI M., LEONELLI G., TROMBINO L., ZERBONI A., BOLLATI I., MERLINI A., SMIRAGLIA C., DIOLAIUTI G. 2014, *New data on glacier fluctuations during the climatic transition at ~4000 cal. yr BP from a buried log in the Forni Glacier forefield (Italian Alps)*, *Rendiconti Lincei. Scienze Fisiche e Naturali*, 25 (4), pp. 427-437.
- PEREGO R., BADINO F., DEADDIS M., RAVAZZI C., VALLÈ-MARCO ZANON F. 2011, *L'origine del paesaggio agro-pastorale in nord Italia: espansione di *Orlaya grandiflora* (L.) Hoffm. nella civiltà palafitticola dell'età del Bronzo della regione del Garda*, *Notizie Archeologiche Bergomensi*, 19, pp. 161-173.
- PERETTO R., SALZANI L., 2004, *Prime indagini nel sito di Larda di Gavello (Rovigo)*, in D. Cocchi Genick, a cura di, *L'età del Bronzo Recente in Italia*, Atti del Congresso Nazionale di Lido di Camaiore, 26-29 ottobre 2000, Viareggio, Lucca, pp. 520-521.
- PERINI R. 1981, *La successione degli orizzonti culturali dell'abitato dell'età del Bronzo nella torbiera del Lavagnone*, *Bullettino di Paleontologia italiana*, 82, pp. 117-166.
- PERINI R. 1982, *L'aratro dell'antica età del Bronzo del Lavagnone (Com. Desenzano Del Garda)*, *Studi Trentini di Scienze Storiche*, LXI, 2, Trento, pp.151-171.
- PERINI R. 1987, *Resti della cultura materiale: metallo, osso, litica, legno: campagne 1969-1976 in Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavè-Carera*, Provincia di Trento, Trento.
- PERINI R. 1994, a cura di, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavè-Carera. Campagne 1969-1976. Parte III. Resti della cultura materiale Ceramica*. Trento, Servizio Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, p. 1148.
- PERONI R. 1996, *L'Italia alle soglie della storia*, Laterza, Bari.

- PERRA M. 2012, *La vite e il vino al tempo dei nuraghi* in BIONDO E. (a cura di), *Cannonau, mito Mediterraneo*, Cagliari, pp. 61-75.
- PERRA M. 2015, *Pastori e pastorismo nella Sardegna preistorica e protostorica* in SADER A., a cura di, *Formaggio e Pastorismo in Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro, pp. 19-27.
- PERRA M., LO SCHIAVO F., GARNIER N., MARINVAL P., 2015. *La vite e il vino nella Sardegna nuragica*, Cinquantesima Riunione Scientifica Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Preistoria del Cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria, Roma, 5-9 Ottobre 2015.
- PESSINA, A., MUSCIO, G., a cura di, 1998, *Settemila anni fa il primo pane*, Udine.
- PESSINA A., TINÈ V. 2009, *Archeologia del Neolitico*, Carocci, Roma.
- PETRUCCI G., CATAGNANO V., THUN HOHENSTEIN U., 2012, *Usò delle risorse faunistiche nel Bronzo medio-recente nell'area veronese: il sito di Bovolone (VR)* in DE GROSSI MAZZORIN J., SACCÀ D., TOZZI C., Atti del 6° Convegno Nazionale di Archeozoologia, Centro visitatori del Parco dell'Orecchiella, 21-24 maggio 2009, San Romano in Garfagnana, Lucca.
- PICCOLI, F., 1997, *La vegetazione della bassa pianura*, in M. TOMASELLI (ed.), *Guida alla vegetazione dell'Emilia Romagna*, Collana Annali Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università di Parma, Parma, pp. 43-57.
- PICCOLI A., PERONI R. 1991-1992, *Per una ricostruzione della sequenza cronologica dell'Isolone del Mincio nell'abitato dell'età del bronzo padana, L'età del bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a.C.*, Atti del Congresso, Viareggio 1989, pp. 265-314.
- PICCOLINI I., 2015, *L'oro bianco* in CASINI S., a cura di, *Food. Archeologia del cibo della preistoria all'antichità*, Museo Archeologico di Bergamo, Bergamo, pp. 79-86.
- PIGNATTI S. 1982, *Flora d'Italia*. Edagricole, Bologna
- PIOMBARDI D. 1992, *Cinque nuove scene di aratura nelle incisioni rupestri della Valcamonica*, Appunti, 19, Breno, pp. 18-24
- PLACIDI C. 1978, *Fauna*, in CASSANO S.M., MANFREDINI A., *Torrionaccio (Viterbo). Scavo di un abitato protostorico*, in *NSc*, p. 270.
- PLINIO, *Storia Naturale*; III, Einaudi editore, traduzione di A. Aragosti, R. Centi, F.E. Consolino, A.M. Cotrozzi, F. Lecchi, A. Perutelli.
- POGGIANI KELLER R., CURDY PH., FERRONI A.M., SARTI L., a cura di, 2016, *Area megalitica Saint-Martin-de-Corléans. Parco archeologico e muse. Guida breve*, Saint-Christophe (AO).
- POLANYI K. 1983, *La sussistenza dell'uomo, Il ruolo dell'economia nelle società antiche*, Einaudi, Torino.
- POLANYI K. 2007, *La gran transformación. Crítica del liberalismo económico*, Quipu Editorial, Madrid, Riedizione in spagnolo, unicamente in formato pdf: [www.quipueditorial.com.ar](http://www.quipueditorial.com.ar).
- POMERANZ Y. 1987, *Modern cereal science and technology*, Weinheim, VCH Publishers, p.486.
- POMERANZ Y., 1991, *Functional properties of food components*, Department of Food Science and Human Nutrition, Washington State University, Academic Press.
- POMERANZ Y., MELOAN C. 1994, *Food analysis. Theory and practice*, Third edition, Chapman & Hall, New York-London.

- PORCHEDDU D., 2006, *Economia e storia dell'allevamento in Sardegna attraverso un manoscritto inedito dell'economista Gavino Alivia (1886-1959)* in Rivista di Storia dell'agricoltura, Anno XLVI, pp. 117-154.
- PRIMAS M. 1999, *From fiction to facts. Current research on prehistoric human activity in the Alps* in DELLA CASA P., a cura di, Atti del Convegno "Prehistoric alpine environment, society, and economy", Universität Zürich, 3-6 settembre 1997, Habelt, Bonn, pp. 1-9.
- PRIMAVERA M., 2015, *Pani, focacce e taralli: le più antiche evidenze archeologiche nel Salento antico*, L'Idomeneo, n.20, pp.41-54. <http://siba-ese.unisalento.it/index.php/idomeneo/article/view/16042>
- PRIMAVERA M., FIORENTINO G., 2013, *Acorn gatherers: fruit storage and processing in South-East Italy during the Bronze Age* in Origini, XXXV, pp. 211-227.
- PUCCI G., 1989, *I consumi alimentari*, in GABBA E., SCHIAVONE A., Storia di Roma, IV, Caratteri e Morfologie, Torino, Einaudi, pp. 369-388.
- PUGLISI S., 1959, *La civiltà Appenninica. Origine delle comunità pastorali in Italia*. Sansoni, Firenze. p.109
- PULESTON C.O., TULJAPURKAR S., 2008, *Population and prehistory II: space-limited human populations in constant environments*, Theor Popul Biol., Sep, 74,2, pp. 147-60.
- QUERCIA A. 2008, *I residui organici nella ceramica. Stato degli studi e prospettive di ricerca in Uomini, piante e animali nella dimensione del sacro*, Edipuglia s.r.l. , pp. 209-216.
- RASMUSSEN P.R. 1990, *Leaf foddering in the earliest Neolithic agriculture. Evidence from Switzerland and Denmark*, in Acta Archaeologica, 60, pp. 71-86.
- RASMUSSEN P.R. 1993, *Analysis of goat/sheep faeces from Egolzwil 3, Switzerland: evidence for branch and twig foddering of livestock in the Neolithic*, Journal of Archaeological Science 20, pp. 479-502.
- RAST-EICHER A., BENDER JORGENSEN L. 2013, *Sheep wool in Bronze Age and Iron Age Europe*, Journal of Archaeological Science 40, pp. 1224-1241
- RAVAZZI C., CREMASCHI M., FORLANI L. 2004, *Studio archeopalinologico. Nuovi dati, analisi floristica e sintassonomica della vegetazione nell'età del Bronzo*, in BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., a cura di, *Il Villaggio Piccolo della terramara di Santa Rosa di Poviglio. Scavi 1987/1992*, Origines, Firenze, pp. 703-736.
- RAVAZZI C., CREMASCHI M., FORLANI L., 1992, *Ricostruzione della storia della vegetazione padana tra l'età del Bronzo e l'alto medioevo in relazione all'intervento antropico. La successione pollinica del fossato della terramara di Poviglio (RE)*, in Archivio Botanico Italiano 67, pp. 198/220.
- RAVAZZI C., CREMASCHI M., FORLANI L. 2004, *Studio archeopalinologico. Nuovi dati, analisi flogistica e sintassonomica della vegetazione nell'età del bronzo (Aspetti ambientali ed economici)*, in BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., a cura di, *Villaggio piccolo della terramara di Santa Rosa di Poviglio. Scavi 1987-1992*, Origines, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze, pp. 703-736.
- RAVAZZI C., BADINO F., FREDELLA C., MARCHETTI M., PEREGO R., PINI R., QUIRINO T., ROTTOLI M. 2012 *Evoluzione del paesaggio Lombardia Orientale. Archeologia nella Lombardia orientale. I Musei della Rete MA-net e il loro territorio*, a cura dei Musei della Rete MA-net, All'Insegna del Giglio, pp. 23-40.

- RAVAZZI C., PINI R. 2013, *Clima, vegetazione forestale e alpeggio tra la fine del Neolitico e l'inizio dell'Età del Bronzo nelle Alpi e in Pianura Padana* in DE MARINIS R.C., a cura di, *L'età del Rame. La Pianura Padana e le Alpi al tempo di Ötzi*, Brescia, pp. 69-86.
- RE F. 1805, *Memoria sull'agricoltura della montagna reggiana*, Milano.
- RECCHIA G. 1997, *L'analisi degli aspetti funzionali dei contenitori ceramici: un'ipotesi di percorso applicata all'Età del Bronzo dell'Italia meridionale*, *Origini XXI*, pp. 207-306.
- RECCHIA G. 2000, *La funzione dei contenitori ceramici dell'Età del Bronzo nell'Italia meridionale: una prospettiva etnoarcheologica*, *Archeologia Postmedievale 4*, pp. 111-122.
- RECCHIA G. 2004, *Funzione e uso della ceramica durante il Bronzo Recente in Italia*, in COCCHI GENICK D., a cura di, *L'Età del Bronzo Recente in Italia*, Atti del Congresso, Viareggio, pp. 255-262.
- RECCHIA G. 2010, *Aspetti funzionali e variabilità stilistica della ceramica dell'Età del Bronzo*, in TODISCO L., a cura di, *La Puglia centrale dall'Età del Bronzo all'Alto Medioevo: archeologia e storia*, Atti del Convegno di Studi, Roma, pp. 75-90.
- REITZ E.J., WING E.S. 2008, *Zooarchaeology*, Cambridge University Press.
- REITZ E.J., SHACKLEY M. 2012, *Environmental Archaeology, Manuals in Archaeological Method, Theory and Technique*, Springer.
- RENFREW J.M., 1971, *Silica skeletons of cereal grains from Italian Neolithic sites* in EVETT D., RENFREW J., a cura di, *L'agricoltura neolitica italiana: una nota sui cereali*, *Rivista di Scienze Preistoriche*, 26, 2, pp. 403-409.
- RENFREW, C., BAHN P. 2006, *Archeologia. Teoria, metodo e pratiche*, 2 edizione italiana, Zanichelli, Bologna.
- RENFREW, C., BAHN P. 2006, *Che cosa mangiavano?. Sussistenza e dieta* in *Archeologia. Teoria, metodo e pratiche*, 2 edizione italiana, Zanichelli, Bologna, pp. 264-307.
- REYNOLDS P.J. 1977, *Slash and burn experiment*, *Archaeological Journal*, vol. 134, Royal Archaeological Institute, pp. 307-318.
- REYNOLDS P.J. 1981, *Deadstock and Livestock* in MERCER R., a cura di, *Farming Practice in British Prehistory*, Edinburgh, Edinburgh University Press, pp. 97-122.
- REYNOLDS P.J. 1987, *Ancient Farming*, Shire Archaeology Publications.
- REYNOLDS P.J. 1992, *Crop Yields of the Prehistoric Cereal Types Emmer and Spelt: The Worst Option*, in *Prehistoire de l'Agriculture. Nouvelles approches Experimentales et Ethnographiques*, Monographie du C.R.A., n°6, CNRS, pp. 383-393.
- RIEDEL A. 1975, *La fauna del villaggio preistorico di Isolone della Prevaldesca*, in *Bollettino Museo Civico Storia Naturale di Verona*, n. 2, pp. 355-414.
- RIEDEL A., 1976a, *La fauna del villaggio preistorico di Barche di Solferino*, Atti del Museo Civico di Storia Naturale di Trieste, n. 29, 4, pp. 215-318.
- RIEDEL A., 1976b, *La fauna del villaggio preistorico di Ledro*, *Studi Trentini di Scienze Naturali*, 53, pp. 3-120.
- RIEDEL A., 1979, *La fauna di alcuni insediamenti preistorici del territorio Veronese*, in Atti del Museo Civico di Storia Naturale di Trieste, 31, pp. 41-73.



- RIEDEL A. 1982, *Die Fauna einer bronzzeitlichen Siedlung bei Peschiera am Gardsee* in Rivista d'Archeologia, vol 6, pp. 23-27.
- RIEDEL A. 1982b, *Die Fauna von Feniletto (Verona)* in Rivista di Archeologia, VI, pp. 28-30.
- RIEDEL A. 1986, *Risultati di ricerche archeozoologiche eseguite nella regione fra la costa adriatica e il crinale alpino (dal Neolitico recente al Medio Evo)*, Padusa, XXII, pp. 1-220.
- RIEDEL A. 1987, *Mozzecane, Quarto del Tormine. La fauna*. Quaderni di Archeologia del Veneto, 3, pp. 117-118.
- RIEDEL A. 1990, *La fauna dell'età del Bronzo di Cisano (Verona)*, in SALZANI L., a cura di, *Nuovi scavi nella palafitta di Cisano*, Comune di Bardolino, pp. 53-59.
- RIEDEL A. 1992, *The bronze age animal bone deposit of Nogarole Rocca i Camponi (Verona)* in Padusa, XXVIII, pp. 87-95.
- RIEDEL A. 1991-1992, *Le faune* in CREMASCHI M. ET AL, 1991-1992, *Ambienti, insediamento, Economia. L'Italia settentrionale in L'età del Bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a. C.*, Atti del Convegno Viareggio 26-30 ottobre 1989, Rassegna di Archeologia, 10, All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 173-177.
- RIEDEL A. 1993, *La fauna di Sabbionara di Veronella (Verona)*, in Salzani L., a cura di, *L'abitato e la necropoli di Sabbionara a Veronella*, Cologna veneta, pp. 79-92.
- RIEDEL A. 1996, *L'archeozoologia del veronese: cenni sul suo sviluppo e sui risultati delle ricerche dell'ultimo decennio*, in G. BELLUZZO, L. SALZANI, a cura di, *Dalla terra al museo*, Catalogo della Mostra, Legnago, pp. 169-178.
- RIEDEL A. 1997, *La fauna di Muraiola*, in BELEMMI L., SALZANI L., SQUARANTI G., a cura di, *Povegliano: l'abitato dell'Età del Bronzo*, Povegliano Veronese, Associazione Balladoro, pp. 77-113.
- RIEDEL A., 1998, *The bronze age animal bone deposit of Canàr (Rovigo)* in BALISTA C., BELLINTANI P., a cura di, *Canàr di San Pietro Polesine. Ricerche archeo-ambientali sul sito palafitticolo*, Padusa Quaderni, 2, Centro Polesano di Studi Storici Archeologici ed Etnografici, pp. 151-167.
- RIEDEL A., 2004, *La fauna* in BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., a cura di, *Il villaggio Piccolo della terramara Di Santa Rosa di Poviglio. Scavi 1987-1992*, Origines, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze, pp. 743-777.
- RIEDEL A., TECCHIATI U. 1998, *I resti faunistici dell'abitato della media e recente età del bronzo di Sotćiastel in Val Badia*, in U. TECCHIATI, A CURA DI, *Sotćiastel un abitato fortificato dell'età del Bronzo in Val Badia*, Institut Cultural Ladin "Micurà de Rù", Soprintendenza Provinciale ai Beni Culturali di Bolzano, Alto Adige, pp. 285-302.
- RIEDEL A., TECCHIATI U. 1999, *I resti faunistici dell'abitato d'altura dell'antica e media età del Bronzo di Nössing in Val d'Isarco (com. di Varna, Bolzano)*, in Atti dell'Accademia Roveretana degli Agiati, s. VII, vol. IX, B, pp.285-327.
- RIEDEL A., TECCHIATI U., 2002, *Insediamenti ed economia nell'età del Bronzo e del Ferro in trentino Alto Adige. Appunti per un modello archeozoologico* in Atti della XXXIII Riunione Scientifica Preistoria e protostoria del trentino Alto Adige/Sudtirolo, vol.2. Trento 21-24 ottobre 1997, Firenze, pp. 117-130.
- RIEDEL A., TECCHIATI U. 2003, *La capra e la pecora in Italia tra il Neolitico e l'età del Bronzo* in BAZZANELLA M., a cura di, *Catalogo della mostra "Textiles: intrecci e tessuti dalla preistoria*

*europa*”, Museo Civico di Riva del Garda-La Rocca, 24 maggio-19 ottobre 2003. Provincia autonoma di Trento. Ufficio beni archeologici, Trento, pp. 73-77.

RIZZI J. 2000, *La fauna del luogo di roghi votivi di Seeberg, Schwarzsee*, in TECCHIATI U., NIEDERWANGER G., a cura di, *Acqua, Fuoco, Cielo. Un luogo di roghi votivi di minatori della tarda età del bronzo*. Catalogo della mostra, Folio Ed., Museo Archeologico dell'Alto Adige, pp. 36-37.

RÖSCH M., EHRMANN O., GOLDAMMER G.J., HERRMANN L., PAGE H., SCHULZ E., HUBLAND A., HALL M. 2004, *Slash-and-burn experiments to reconstruct late Neolithic shifting cultivation*, International Forest Fire News (IFFN) 30, pp. 70-74.

ROTILI M. 2015, *Molitura e produzione del pane:le evidenze materiali* in Archetti G., *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, (Brescia, 01-06 December 2014), Fondazione Centro di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, pp. 395-431.

ROTTOLI M., 1997. *I resti botanici* in FRONTINI P., a cura di, *Castellaro del Vho. Campagna di scavo 1995*, scavi delle Civiche raccolte archeologiche di Milano, Comune di Milano, Settore cultura e spettacolo, Raccolte archeologiche e numismatiche, pp. 141-158.

ROTTOLI M., 1988. *I reperti lignei* in MUTTI, A., PROVENZANO N., ROSSI M.G., ROTTOLI M. (Eds), *La terramara di Castione Marchesi*, Studi e documenti di archeologia, V, Nuova Alfa Editoriale, Bologna, pp. 209–282.

ROTTOLI M., 2002, *Italia Settentrionale* in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana*, L'Età Antica, vol. I., edito dall'Accademia dei Georgofili/Polistampa, Firenze, pp. 235-245.

ROTTOLI M., MOTELLA S. 2004, *Resti antracologici e lignei della terramara S. Rosa di Poviglio*, in BERNABÒ BREA M., CREMASCHI M., a cura di, *Il Villaggio Piccolo della terramara di S. Rosa di Poviglio. Scavi 1987/1992*, Firenze, pp. 737-742.

ROTTOLI M., CASTIGLIONI E., 2009, *Indagini sui resti vegetali macroscopici* in BERNABÒ BREA M. , CREMASCHI M., a cura di, *Acqua e civiltà nelle terramare. La vasca votiva di Noceto*. Università degli Studi di Milano, Skira, pp. 152-163.

ROWLEY COWNY P. 1991, *Arene Candide: a small part of a large pastoral system?*, in R. MAGGI, R. NISBET, G. BARKER, a cura di, *Archeologia della Pastorizia nell'Europa Meridionale*, Atti della Tavola Rotonda Internazionale, Chiavari 22-24 settembre 1989, estratto dalla Rivista di Studi Liguri, A. LVII, 1-4, pp. 95-116.

ROWLEY COWNY P., DOBNEY K. 2007, *Wild boar and domestic pigs in Mesolithic and Neolithic southern Scandinavia* in ALBARELLA U., DOBNEY K., ERVYNCK A., ROWLEY-CONWY P., *Pigs and human, 10.000 years of interaction*, Oxford University press, pp. 131-154.

RUFFINI, E. 1975. *Considerazioni su i vegetali carbonizzati rinvenuti nella grotta del Farneto presso Bologna* in Rivista di storia dell'Agricoltura, XV, 1, pp. 51-72.

SACCOCIO F., MARZOCHELLA A., VANZETTI A. 2013, *The field system of Gricignano d'Aversa (Southern Italy) and the agrarian impact in the Piana Campana, ca. 3900 cal BP* in Quaternary International, vol 303, pp. 82-92.

SADER A., a cura di, 2015, *Formaggio e Pastoralismo in Sardegna. Storia, cultura, tradizione e innovazione*, Ilisso Edizione, Nuoro.

SADORI L., GIRAUDI C., PETITTI P., RAMRATH A. 2004, *Human impact at Lago di Mezzano (central Italy) during the Bronze Age: a multidisciplinary approach*, Quaternary International 113, pp. 5-17.

- SALA B. 1980, *La fauna della Grotta del Farneto (Bologna)*, Emilia Preromana, rivista di Preistoria e Protostoria per l'Emilia Romagna, 8, pp. 85-86.
- SALQUE M. 2012, *Was Milk Processed in these Ceramic Pots? Organic residue analyses of European prehistoric cooking vessels in May contain traces of milk - Investigating the role of dairy farming and milk consumption in the European Neolithic*, LeCHE, ed., The University of York, York, pp. 127-141.
- SALQUE M., BOGUCKI P.I., PYZEL J., SOBKOWIAK-TABAKA I., GRYGIEL R., SZMYT M., EVERSHERD R. P. 2012, *Earliest evidence for cheese making in the sixth millennium BC in northern Europe*, Nature, vol.493, Issue 7433, pp. 522-525.
- SALTINI A. 2002, *Il sapere agronomico. Empirismo e sapere scientifico: nasce a Roma la scienza agronomica*, in FORNI G., MARCONE A., a cura di, *Storia dell'Agricoltura Italiana, L'Età Antica*, I, 2. pp. 353-382.
- SALTINI A., 1984, *Storia delle scienze agrarie, 1, Dalle origini al Rinascimento*, Bologna, Edagricole.
- SALVAGNO L., TECCHIATI U., 2011, *I resti faunistici del villaggio dell'età del Bronzo di Sotćiastel. Economia e vita di una comunità protostorica alpina (ca. XVII–XIV sec. a.C.)*, Ladinia monografica, 3, Istitut Ladin Micura de Ru, San Martin de Tor.
- SASSON A., GREENFIELD H. J. 2014, *The Second Revolution of Secondary Products: Do mortality profiles reflect herd management or specialized production?* in *Animal Secondary Products: Domestic Animal Exploitation in Prehistoric Europe, the Near East and the Far East*, Oxbow Books, pp. 206-219.
- SCARABELLI G. 1962, *Stazione preistorica o villaggio a capanne nel podere "S. Giuliano" presso Toscanella, provincia di Bologna* in *Preistoria dell'Emilia Romagna*, 1, Bologna, pp. 25-44.
- SCARANI R., MANNONI T. 1974, *Lo scavo del castellaro di Zignago*. Atti XVI Riunione Scientifica in Liguria, 3-5 nov. 1973, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze, pp. 159-175.
- SCHAETZL R., ANDERSON S. 2005, *Soils. Genesis and geomorphology*, Cambridge University Press.
- SCHEFFER C., 1981, *Acquarossa. Cooking and cooking stands in Italy (1400-400 B.C.)*, in *Acta Instituti Romani Regni Sueciae*, 4°, XXXVIII, II, 1, Stockolm.
- SCHIER W., 2011, *Nuove tecniche di sussistenza: agricoltura e allevamento in Europa continentale* in F. MARZATICO, F., GABHARD R., GLEIRSCHER P., a cura di, *Le grandi vie delle civiltà. Relazioni e scambi fra il Mediterraneo e il centro Europa dalla Preistoria alla Romanità*, Trento, pp. 73-77.
- SCIENZA A. 2007, *La vite e il vino*, Bologna, Art Servizi Editoriali.
- SERENI E., 1961, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza Bari.
- SERENI E. 1979, *Terra nuova e buoi rossi: le tecniche del debbio e la storia dei disboscamenti e dissodamenti in Italia*, Bologna, Il Mulino.
- SHERRATT A. 1981, *Plough and pastoralism: aspects of the secondary products revolution*, in I. HODDER, G. ISAAC, N., a cura di, *Hammond, Pattern of the past: studies in honour of David Clarke*, Cambridge University Press, pp. 261-305.
- SHERRATT A. 1983, *The secondary exploitation of animals in the Old World*, in *World Archaeology*, 15, pp. 90-104.
- SHERRATT A., 1997, *Economy and Society in Prehistoric Europe. Changing Perspectives*, Edinburgh University Press, 1997, p. 561.

- SHERRATT A. 2006, *La traction animale et la trasformazione de l'Europe neolithique*, in PETREQUIN P., ARBOGAST R.M., PETREQUIN A.M., VAN WILLIGEN S., BAILLY M., *Premiers charriots, premiers araires*, Paris, pp. 329-360.
- SIGAUT F. 1992, Rendements, semis et fertilité: signification analytique des rendements , in ANDERSON P. C. (ed.), *Préhistoire de l'agriculture. Nouvelles approches expérimentales et ethnographiques*, Paris, Éd. du CNRS (Monographie du CRA n° 6), pp. 395-403.
- SILLITOE P. 2007, *Pigs in the New Guinea Highlands: an ethnographic example* in ALBARELLA U., DOBNEY K., ERVYNCK A., ROWLEY-CONWY P., *Pigs and human, 10.000 years of interaction*, Oxford University press, pp. 330-356.
- SIMONE P. 1969, *Ricerche nell'abitato lacustre di Lucone di Polpenazze: la campagna 1967-68*. *Annali del museo di Gavardo*, 7, pp. 32-74
- SMITH B.D. 1979, *Measuring the Selective Utilization of Animal Species by Prehistoric Human Populations*, *American Antiquity*, Vol. 44, No. 1, pp. 155-160.
- SMITH J., EVERSHERD R.P. 2014, *Milk and molecules: secrets from prehistoric pottery*, in KELLY B., ROYCROFT N., STANLEY M., a cura di, *Fragments of Lives Past: archaeological objects from Irish road schemes*, Dublin, pp. 1-14
- SPANGENBERG J.E., JACOMET S., SCHIBLER J. 2006, *Chemical analyses of organic residues in archaeological pottery from Arbon Bleiche 3, Switzerland evidence for dairying in the late Neolithic*, in *Journal of Archaeological Science*, 33, 2006, pp. 1-13.
- STAHL, P.W. 1995, *Differential preservation histories affecting the mammalian zooarchaeological record from the forested neotropical lowlands* in STAHL, P.W., Ed., *Archaeology in the lowland American tropics: Current analytical methods and recent applications*, Cambridge, UK, Cambridge University Press, pp. 154-80.
- STEINER H. 2007, *L'insediamento fortificato di Ganglegg, in Val Venosta-Alto Adige. Risultati degli scavi 1997-2001 (l'età del Bronzo Media, Recente e Finale)*, *Beni Culturali in Alto Adige, Studi e ricerche*, vol. 3, Trento 2007.
- STEFANI G., 2003, *Uomo e ambiente nel territorio vesuviano. Guida all'Antiquarium di Boscoreale*, Marius Edizioni, Pompei.
- TAGLIACCOZZO A. 1993, *L'archeozoologia: problemi e metodologie relativi all'interpretazione dei dati*, *Origini*, XVII, pp. 7-88.
- TAGLIACCOZZO A., FIORE I., SALERNO A. 2005, *Una fossa rituale del Bronzo antico con resti animali rinvenuta nel sito di Gricignano d'Aversa, US Navy (Caserta)*, in FIORE I., MALERBA G., CHILARDI S., a cura di, *Atti del 3° Convegno Nazionale di Archeozoologia (Siracusa, 3-5 novembre 2000)*, *Studi Paleontologia II*, Roma, pp. 259-269.
- TANASI D., GRECO E., DI TULLIO V., CAPITANI D., GULLÌ D., CILIBERTO E. 2017, *<sup>1</sup>H-<sup>1</sup>H NMR 2D-TOCSY, ATR FT-IR and SEM-EDX for the identification of organic residues on Sicilian prehistoric pottery*, *Microchemical Journal* 135, pp. 140-147.
- TECCHIATI U., CASTIGLIONI E., ROTTOLI M., 2013, *Economia di sussistenza nell'età del Rame dell'Italia settentrionale. Il contributo di archeozoologia e archeobotanica*, in DE MARINIS R., a cura di, *L'età del rame. La pianura padana e le Alpi al tempo di Otzi*. *Catalogo della Mostra (Museo Diocesano, Brescia 2013)*. Brescia, Compagnia della Stampa, pp. 87-100.

- TECCHIATI U., NERI A., 2010, *L'insediamento del Bronzo Finale di Bressanone - via Monte Ponente (BZ) nel quadro del locale sistema insediativo* in Atti Acc. Rov. Agiati, a. 260, ser. VIII, vol. X, A, fasc. I, pp. 127-152.
- TECCHIATI U., DI PILLO M., 2005, *Sistemi insediativi ed organizzazione del territorio nel Bronzo recente dell'Alto Adige* in Ladinia XXIX, San Martin de Tor (BZ), pp. 7-23.
- TEUTEBERG H. J., FLANDRIN J. L., 2007, *Trasformazioni del consumo alimentare* in FLANDRIN J.L., MONTANARI M., a cura di, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, pp. 567-583.
- THIEBAULT S. 2005, L'apport du fourrage d'arbre dans l'élevage depuis le Néolithique, *Anthropozoologica* 40(1), pp. 95-108.
- THISSEN L., OZBAL H., BIYIK T., GERRISEN F., OZBAL R. 2010, *The Land of Milk? Approaching dietary preferences of Late Neolithic communities in NW Anatolia*, *Leiden Journal of Pottery Studies*, 26, pp. 157-172.
- TINNER W., VESCOVI E., 2005, *Ecologia e oscillazioni del limite degli alberi nelle Alpi dal Pleniglaciale al present* in FRISIA S., FILIPPI M.L., BORSATO A., eds., *Cambiamenti climatici e ambientali in Trentino: dal passato prospettive per il futuro*, Studi trentini di scienze naturali, Acta geologica: Vol. 82, Trento: Museo tridentino di scienze naturali, pp. 7-14.
- TIRABASSI J. 2003 *A proposito dell'età del bronzo al confine tra bassa pianura modenese e oltrepò mantovano: considerazioni preliminari*, *QAM* 5, pp. 63-87.
- TOMASI G. 1982, *Le palafitte del Lago di Ledro* in *Natura Alpina*, 33, 29, Trento, pp. 1-40.
- TOZZI C. 1990, *L'archeozoologia: problemi e prospettive* in MANNONI T., MOLINARI A., a cura di, *Scienze in Archeologia* (Pontignano 1988), All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 209-232.
- TUSA S. 1997, *Prima Sicilia. Alle origini della società siciliana*, II, Palermo, Ediprint.
- VALSECCHI V., TINNER W., FINSINGER W., AMMANN B. 2006, *Human impact during the Bronze age on the vegetation at Lago Lucone (northern Italy)*, *Vegetation History and Archaeobotany*, 2006, 15, pp. 99-113.
- VAN EYCK A. 1961, *The Interior of Time* in JENCKS C., BAIRD G., a cura di, *Meaning in Architecture*, New York.
- VAN ZEIST W., CASPARIE W.A. 1974, *Niederwil, a palaeobotanical study of a Swiss Neolithic shore settlement*, *Geologie en Mijnbouw* 53, 6, pp. 415-428.
- VANZETTI A., VIDALE M., GALLINARO M., FRAYER D.W., BONDIOLI L. 2010, *The Iceman as a burial*, *Antiquity* 84, pp. 681-92.
- VARALLI A. 2015, *Comment s'est modifiée l'alimentation en Italie à l'âge du Bronze? La contribution des isotopes stables pour la reconstruction des régimes alimentaires et des stratégies de subsistance* in NORDEZ M., ROUSSEAU L., CERVEL M., *Recherches sur l'âge du Bronze, Nouvelles approches et perspectives*, Actes de la journée d'étude de l'APRAB, 28 février 2014, Musée d'Archéologie Nationale, 1, pp. 184-185
- VARALLI A., MOGGI-CECCHI J., MORONI A., GOUDE G., 2015, *Dietary Variability During Bronze Age in Central Italy: First Results* in *International Journal of Osteoarchaeology*, Int. J. Osteoarchaeol, Published online in Wiley Online Library (wileyonlinelibrary.com)

- VARALLI ET AL. 2016, *Dietary continuity vs. discontinuity in Bronze Age Italy. The isotopic evidence from Arano di Cellore (Illasi, Verona, Italy)*, *Journal of Archaeological Science: Reports* 7, pp. 104–113.
- VARRONE, *De Re Rustica*, traduzione di A. Traglia 1974, Opere di Marco Terenzio Varrone, Classici Utet, prima edizione, Torino.
- VECA I. 2011, *Polanyi e Finley leggono Aristotele: reciprocità e householding tra economia e morale* in *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa, Classi di Lettere e Filosofia, Serie 5, 3,1*, pp.205-234.
- VIANELLO A. 2005, *Notes on the death of Oetzi the iceman*, Web site: <http://www.iceman.it/>
- VIGNE J.D. 1991, *The meat and offal weight (MOW) method and the relative proportion of ovicaprines in some ancient meat diets of the north-western Mediterranean*, in *Rivista di Studi Liguri*, A. LVII, 1-4, pp. 21-47.
- VIGNE J.D., HELMER D. 2007, *Was milk a “secondary product” in The Old World Neolithisation process? Its role in the domestication of cattle, sheep and goats*, in *Anthropozoologica*, 42 (2), pp. 9-40.
- VITRI S., SENARDI F., MIZZAN S., PETRUCCI G., 1994, *Recenti scavi nell'abitato dell'età del bronzo di Porpetto (Udine). Contributi preliminari* in *ATTI della XXIX riunione scientifica preistoria e protostoria del Friuli-Venezia Giulia e dell'Istria*, Istituto di preistoria e protostoria, Firenze, pp. 273-291.
- WARINNER C., HENDY J., SPELLER C., CAPPELLINI E., FISCHER R., TRACHSEL C., ARNEBORG J., LYNNERUP N., CRAIG E.O., SWALLOW D.M., FOTAKIS A., CHRISTENSEN R. J., OLSEN J.V., LIEBERT A., MONTALVA N., FIDDYMENT S., CHARLTON S., MACKIE M., CANCI A., BOUWMAN A., RÜHLI F., GILBERT M. T. P., COLLINS M. J. 2014, *Direct evidence of milk consumption from ancient human dental calculus*, *Scientific Reports*, 4, Article number 7104. <https://www.nature.com/articles/srep07104>
- WILLCOX G. 1999, *Archaeobotanical significance of growing Near Eastern Progenitors of Domestic Plants at Jalès, France* in ANDERSON P., ed., *Prehistory of Agriculture*, Monograph 40, University of California, Los Angeles, pp.103-117.
- WINIGER J. 1990, *Archäologie und Ethnologie in Die ersten Bauern*, Bd. 2, Pfahlbaufunde Europas. Zürich 1990.
- ZEDER M. 2008, *Domestication and Early Agriculture in the Mediterranean Basin: Origins, Diffusion and Impact*. *PNAS* 11, pp. 597-604.
- ZOHARY D., HOPF M., 2000, *Domestication of Plants in the Old World : the origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, 3. ed. , Oxford, Oxford University Press.