

ANTHUS MARKES
COLLANA DEL
PARCO ARCHEOLOGICO DEL FORCELLO
(BAGNOLO SAN VITO - MANTOVA)

n. 3
2015

LA TAVOLA ETRUSCA. DALLA RICERCA ALLA DIVULGAZIONE

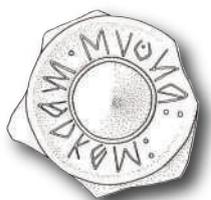
a cura di
CHIARA GRADELLA



ANTHUS MARKES

INDICE

NEWS DEL PARCO	2
I RESTI FAUNISTICI DELLA CASA I DI FASE F (FINE DEL VI SEC. A.C.) DEL VILLAGGIO ETRUSCO DEL FORCELLO	3
V. Depellegrin, U. Tecchiati	
I LABORATORI DIDATTICI DEL PARCO	15
RACCONTI DI ZUPPE. IL CIBO PARLA DI STORIA	16
C. Gradella	
<i>A tavola con gli Etruschi. Cibi, ricette e qualche curiosità</i>	21
B. Cermesoni	
FOOD. ARCHEOLOGIA DEL CIBO DALLA PREISTORIA ALL'ANTICHITÀ	26
S. Casini	
UN MUSEO PER IL FORCELLO	30
M. Badalotti, O. Biagi	
AGGIORNAMENTI SULLE RECENTI CAMPAGNE DI SCAVO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO AL FORCELLO ...	31
E. Croce, M. Rapi, D. Veneziano	



Anthus Markes n. 3, 2016
collana del
Parco Archeologico del Forcello
(Bagnolo San Vito - Mantova)

Numero monografico:
La tavola etrusca.
Dalla ricerca alla divulgazione

A cura di
Chiara Gradella

© 2016 - Per le figure: autori dei testi.

Tutti i diritti riservati. La riproduzione, memorizzazione o trascrizione con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco, cinema, radio, televisione) sono vietate senza autorizzazione scritta degli autori dei singoli capitoli. Qualsiasi violazione è punibile a norma di legge. Riguardo alle illustrazioni gli autori hanno richiesto l'autorizzazione degli aventi diritto. Nel caso di irreperibilità si resta a disposizione per l'assolvimento di quanto occorra nei loro confronti.

Le immagini vettoriali delle pp. 14 e 30 sono state tratte da Freepik.

Citazione bibliografica:
C. Gradella (a cura di) 2016, *La tavola etrusca. Dalla ricerca alla divulgazione*, Anthus Markes n. 3, SAP Società Archeologica, Mantova.

Composizione e impaginazione:

©SAP Società Archeologica s.r.l.
Strada Fienili, 39a - Quingentole (Mantova)
www.archeologica.it

ISBN 978-88-99547-03-5

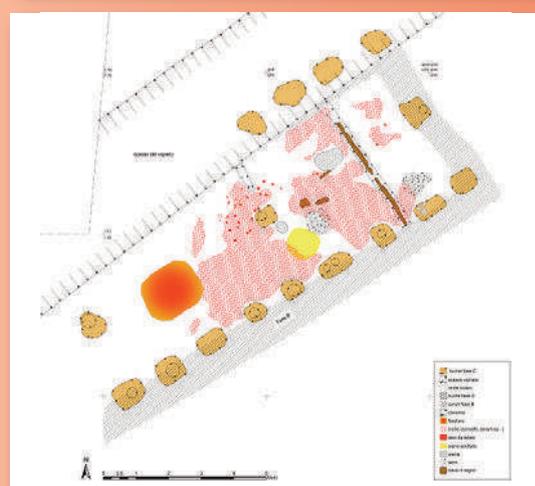
News del Parco

La “Casa dei pesi da telaio” rivive al parco del Forcello

Sono partiti al parco i lavori per la ricostruzione didattica di un’abitazione etrusca a grandezza naturale. Posizionata nei pressi dell’ingresso, la struttura riprodurrà nella pianta, nelle dimensioni e nella tecnica costruttiva la cosiddetta “Casa dei pesi da telaio”, distrutta da un incendio intorno al 450 a.C. (fase C). L’abitazione (12x5 m) si suddivide in due vani: un ambiente maggiore dotato di un focolare al centro, di un forno a fossa e di una considerevole quantità di pesi da telaio a testimoniare la presenza di un telaio verticale a parete, e un vano minore con innumerevoli olle contenenti fave, grano, orzo, lenticchie e piselli. La presenza di ceramiche d’uso domestico, di derrate alimentari e di un telaio caratterizza l’edificio come laboratorio artigianale e magazzino. Costruita con la tecnica dell’incannucciato e con il tetto in canne palustri, la “casa dei pesi da telaio” faceva parte di un più ampio complesso costituito da più edifici separati tra loro da spazi aperti.

La ricostruzione proposta al parco avrà principalmente funzione didattica e consentirà al pubblico, soprattutto quello di età scolare, di visualizzare in modo diretto quanto il sito non può più offrire, dato che i materiali deperibili con cui erano costruite le abitazioni non hanno lasciato tracce in alzato. A ciò si aggiunge il forte impatto emozionale che esercita sul visitatore il fatto di essere all’interno di un ambiente riprodotto fedelmente, completo di arredi realizzati in archeologia sperimentale. L’ingresso nella “casa dei pesi da telaio” costituirà l’ideale completamento del percorso di visita del parco.

Progetto in corso di realizzazione con il contributo di Regione Lombardia.



Il sistema Beacon per conoscere il sito del Forcello

Dalla primavera 2015 il parco del Forcello è stato dotato di nuovi dispositivi multimediali per facilitare la visita individuale all’area archeologica/sperimentale. Scaricando la nuova applicazione PARCO ARCH. FORCELLO disponibile su Apple Store e Google Play è possibile visualizzare sul proprio smartphone o tablet i contenuti sul sito etrusco. Tramite Bluetooth, piccoli Beacon posizionati lungo il percorso di visita permettono di accedere ad un menu ricco di informazioni che consentono al visitatore di approfondire diversi aspetti della vita dell’abitato. La app, inoltre, offre la possibilità di ricevere le news del parco e di essere informati sulle varie iniziative in programma.

La tecnologia dei Beacon installati da Mylts è tra le prime in Italia ad essere utilizzate in un contesto culturale, quale quello di un parco archeologico. A differenza della tradizionale comunicazione affidata alla pannellistica, il sistema Beacon consente di aggiornare in qualsiasi momento i contenuti a disposizione del pubblico in relazione alle nuove scoperte e ai nuovi studi condotti dagli archeologi. Di contro, permette agli operatori di sapere quali sono stati i contenuti più visti e considerati più interessanti per poter calibrare le scelte e la programmazione degli interventi del parco in modo da incontrare le aspettative del pubblico. L’offerta può essere ulteriormente ampliata con l’inserimento di files multimediali quali fotografie e filmati che aiutano il visitatore nella comprensione del sito. Il sistema, inoltre, supporta diverse lingue straniere (sono in programma le traduzioni dei contenuti in inglese e in tedesco) ed è dotato di sintetizzatore vocale per non vedenti.

Progetto realizzato con il contributo di Regione Lombardia.



I resti faunistici della casa I di Fase F (fine del VI sec. a.C.) del villaggio etrusco del Forcello

Valentina Depellegrin, Umberto Tecchiati¹

L'ARCHEOZOLOGIA

Gli animali hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nella vita e nell'organizzazione sociale delle popolazioni umane. Anche nell'antichità essi fornivano una grande varietà di prodotti alimentari necessari alla dieta umana (carne, grasso e latte) e le loro ossa, corna, pelli e lana erano preziose materie prime per la lavorazione artigianale e la produzione di indumenti. Anche la forza animale era una potente risorsa economica strettamente legata ai lavori agricoli e al trasporto. Oltre ad avere un'importanza economica, alcuni animali domestici rivestivano inoltre un ruolo di tipo sociale, per esempio il cavallo era simbolo dell'affermazione sociale del padrone. Altri invece, come il cane, erano apprezzati come animali da difesa e compagnia.

Dunque l'archeozoologia è una disciplina archeologica che, avvalendosi del contributo della zoologia, studia i resti ossei di animali rinvenuti negli scavi archeologici con lo scopo di indagare gli aspetti paleoeconomici, paleoambientali e paleoecologici dei siti indagati. Attraverso lo studio delle ossa animali è dunque possibile trarre informazioni sulle modalità di caccia e allevamento, sul significato economico e sociale, ma anche ideologico e simbolico degli animali. Dunque diversamente dalla zoologia che studia il mondo animale da una prospettiva di tipo strettamente naturalistico, l'archeozoologia prende in considerazione, accanto ai fattori ambientali ed ecologici, anche i complessi meccanismi sociali, economici e storici delle società umane del passato.

Poste queste premesse ci si può chiedere come i resti faunistici vengano a fare parte del *record* archeologico. Le ossa rivenute negli scavi archeologici sono il prodotto di svariate attività umane, legate – come abbiamo detto – all'approvvigionamento alimentare, allo sfruttamento della forza lavoro, alla lavorazione artigianale e alle attività di culto. Tutto ciò che non poteva essere mangiato o usato come materia prima veniva smaltito al suolo, o talvolta gettato in pozzi, canali o strutture insediative abbandonate ed adibite ad aree di scarico. I resti, una volta smaltiti come rifiuti, si depositano al suolo dove sono sottoposti ad ulteriore dispersione, frantumazione e degrado (calpestio, rosicature dei cani, gelo/disgelo ecc.). L'insieme di tutti questi processi ai quali sono sottoposti i frammenti ossei dal momento del loro accumulo e seppellimento fino al loro rinvenimento nel deposito archeologico rientra nel concetto di tafonomia. Il rinvenimento sullo scavo dei resti ossei presuppone un'estrema attenzione e una stretta collaborazione tra l'archeologo e l'archeozoologo. È infatti in questo momento che viene definita la qualità del campione faunistico. Appare dunque chiaro che questa prima fase di lavoro influisca fortemente su tutti i passi successivi dell'analisi archeozoologica effettuati in laboratorio. Un laboratorio di archeozoologia è costituito di norma da una collezione di confronto osteologica nella quale vengono raccolte le ossa dello scheletro di diverse specie animali e da una biblioteca specialistica. Un laboratorio così organizzato assieme all'esperienza e alla capacità dell'archeozoologo, permette di determinare i frammenti ossei dal

¹ Valentina Depellegrin è dottoranda presso la Ludwig-Maximilians Universität München e collaboratrice del Laboratorio di archeozoologia dell'Ufficio Beni archeologici di Bolzano. Umberto Tecchiati è direttore sostituto dell'Ufficio Beni archeologici della Provincia Autonoma di Bolzano e Habilitand presso la Leopold-Franzens Universität Innsbruck-Institut für Archäologien.

Bibliografia generale di approfondimento sull'archeozoologia

Per approfondimenti riguardanti gli aspetti teorici e metodologici della disciplina si consiglia il manuale "Archeozoologia. Lo studio dei resti animali in archeologia" di J. DE GROSSI MAZZORIN (2008).

Bibliografia specialistica di approfondimento:

AMOROSI T. 1989, *A postcranial guide to domestic neo-natal & juvenile mammals. The identification and ageing of old world species*, BAR International Series 533, Oxford.

ARMITAGE P.L. 1982, *System for ageing and sexing the horn cores of cattle from British post-medieval sites, with special reference to unimproved british longhorn cattle*, in WILSON, GRIGSON, PAYNE 1982, pp. 37-54.

BOESSNECK J., MÜLLER H.H., TEICHERT M. 1964, *Osteologische Unterscheidungsmerkmale zwischen Schaf (Ovis aries Linne) und Ziege (Capra hircus Linne)*, Kühn-Archiv, n. 78 (1/2), Akademie Verlag, Berlin, pp. 1-129.

GREENFIELD H.J. 2002, *Sexing fragmentary ungulate Acetabulae*, in RUSCILLO D. (ed.), *Recent advances in ageing and sexing animal bones*, 9th ICAZ Conference, Durham 2002, pp. 68-86.

HABERMEL K.H. 1975, *Die Altersbestimmung bei Haus- und Labortieren*, Berlin-Hamburg.

KRATOCHVIL Z. 1969, *Species criteria on the distal section of the tibia in Ovis ammon f. aries L. and Capra aegagrus f. hircus L.*, Acta veterinaria 38, Brno, pp. 483-490.

PRUMMEL W. 1987, *Atlas for identification of foetal skeletal elements of cattle, horse, sheep and pig*. Part. 1, in "Archeozoologia", 1.1, pp. 23-30.

VON DEN DRIESCH A. 1976, *Das Vermessen von Tierknochen aus vor- und frühgeschichtlichen Siedlungen*, München.

WILSON B., GRIGSON C., PAYNE S. 1982, *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*, BAR British Series 109, Oxford.

punto di vista anatomico e specifico (cioè delle specie animali a cui si riferisce). Ogni osso presenta delle caratteristiche morfologiche proprie della specie che permettono, talvolta anche in casi di estrema frammentarietà, di riconoscere la specie animale e/o il tipo di osso analizzato. A volte però nonostante questi preziosi ausili, lo stato di conservazione di alcuni frammenti non permette di determinare né la parte anatomica né la specie animale di appartenenza. Le cose, inoltre, si complicano nel caso di resti appartenenti ad animali tra loro simili dal punto di vista dello scheletro, come per esempio la capra e la pecora, la cui distinzione risulta a volte particolarmente difficile (Boessneck *et al.* 1964; Kratochvil 1969). In questa fase analitica si registrano anche altri dati riguardanti l'età di morte attraverso l'analisi dello stato di usura, accrescimento ed eruzione dei denti e del periodo di fusione delle epifisi (Amorosi 1989; Habermehl 1975; Payne 1973; Prummel 1987; Wilson, Grigson, Payne 1982). Il sesso degli animali viene determinato attraverso le caratteristiche morfologiche, riconoscibili su alcune parti anatomiche diagnostiche come per es. bacino, corna e canini (Armitage 1982; Greenfield 2002; Wilson, Grigson, Payne 1982). In certi casi possono essere ricostruite anche le dimensioni in vita degli animali avvalendosi dell'osteometria (Von den Driesch 1976). Infine vanno anche registrate eventuali tracce prodotte dalla macellazione e dal taglio delle carni, dalle alterazioni termiche, dall'attività di altri animali (cani, roditori, ecc.), nonché dalle patologie ecc.

Conclusa questa fase di raccolta dati, il passo successivo riguarda la quantificazione dei resti, su cui viene poi basata l'analisi statistica e quindi l'interpretazione del dato archeozoologico e ciò avviene secondo diversi metodi. Quelli più importanti sono il conteggio del numero resti (N.R.), del peso (G) e del numero minimo di individui (N.M.I.) che, dopo essere stati opportunamente sintetizzati in tabelle e grafici, permettono di fare stime riguardanti la distribuzione delle specie, degli elementi scheletrici, delle classi di età e dei sessi, di risalire alle dimensioni degli animali, ricostruendo anche gli aspetti tafonomici pre- e postdeposizionali e la distribuzione topografica dei resti. L'insieme delle specie animali di un gruppo umano, e le relazioni percentuali di esse, sono il risultato di precise scelte che potevano essere motivate tanto dalle tradizioni economiche quanto dall'ambiente naturale in cui l'uomo agiva e viveva. La composizione della fauna dunque è indispensabile ai fini della ricostruzione socio-economica del sito indagato. La distribuzione degli elementi scheletrici può fornire dati indicativi sulle attività economiche, sugli scambi (e più tardi su veri e propri commerci) e sullo status sociale dei fruitori. La distribuzione delle classi di età e dei sessi ci informa sulle attività stagionali di caccia o sulle modalità di allevamento e sfruttamento economico delle risorse alimentari. Attraverso i confronti dimensionali delle misure e delle taglie stimate con i dati di altri siti, è possibile risalire a variazioni di taglia indotte dalla selezione operata dall'uomo sugli animali domestici o dall'introduzione di nuove razze. Le tracce di tagli e di alterazione termica per es. sono indicatori delle tecniche di macellazione, delle pratiche di confezione dei cibi, dello smaltimento dei rifiuti e quindi della formazione

del deposito archeologico. Infine la distribuzione topografica dei resti all'interno dell'area indagata permette di fornire informazioni circa la suddivisione e gestione degli spazi differenziando tra aree di macellazione, luoghi di consumo dei prodotti animali e/o della lavorazione artigianale e di aree destinate al culto. Tutti questi dati, unitamente ai confronti con altri siti geograficamente e cronologicamente affini, concorrono alla ricostruzione paleoeconomica e paleoambientale del sito oggetto di studio. Essi contribuiscono inoltre ad una più ampia comprensione delle relazioni intercorse nel passato tra uomo, ambiente e animale.

Accanto ai metodi di studi dell'archeozoologia tradizionale negli ultimi decenni si sono sviluppate metodologie di ricerca che riguardano le analisi del DNA antico e degli isotopi. La prima è spesso applicata in studi riguardanti la provenienza e la domesticazione degli animali. Le analisi isotopiche sono invece potenti fonti di conoscenza per la ricostruzione di paleodieta, mobilità e paleoclima. Si tratta di argomenti che interessano e accomunano i vari campi specialistici dell'archeologia e forniscono un significativo e necessario punto di contatto tra archeologo, antropologo ed archeozoologo.

BREVE INTRODUZIONE AL SITO DEL FORCELLO

Oggetto di questo studio archeozoologico sono i resti faunistici provenienti dalla casa F I della fase F (datata alla fine del VI secolo a.C.) dell'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (MN) (De Marinis 1992; De Marinis *et alii* 1995) (fig. 1). Le ricerche archeologiche in corso da più di 30 anni hanno messo in evidenza una potente sequenza stratigrafica che ha permesso di ricostruire la storia di questo abitato localizzato sulla destra del fiume Mincio. La rilevanza strategica e geografica di questo porto fluviale ne sottolinea la sua importanza come centro per i commerci tra il Mediterraneo e l'Europa continentale. Recenti studi (De Marinis, Rapi 2007) hanno permesso di datare la fondazione dell'abitato verso il 540 a.C. e il suo abbandono intorno al 380 a.C. L'ambiente naturale e vegetale che circondava l'antico abitato etrusco era caratterizzato da aree umide, da campi coltivati e dalla presenza di una ricca vegetazione forestale (Castellano *et alii* 2011).

La casa F I era organicamente collegata a un altro edificio (F II) con cui formava un unico complesso. La ricchezza dei materiali ceramici di importazione e di oggetti indicanti uno *status* sociale elevato degli abitanti sono testimonianza del carattere aristocratico della struttura (De Marinis 2010).

Un incendio verificatosi alla fine del VI sec. a.C. distrusse le due case. Il livello di incendio e crollo (US 476) è stato sigillato

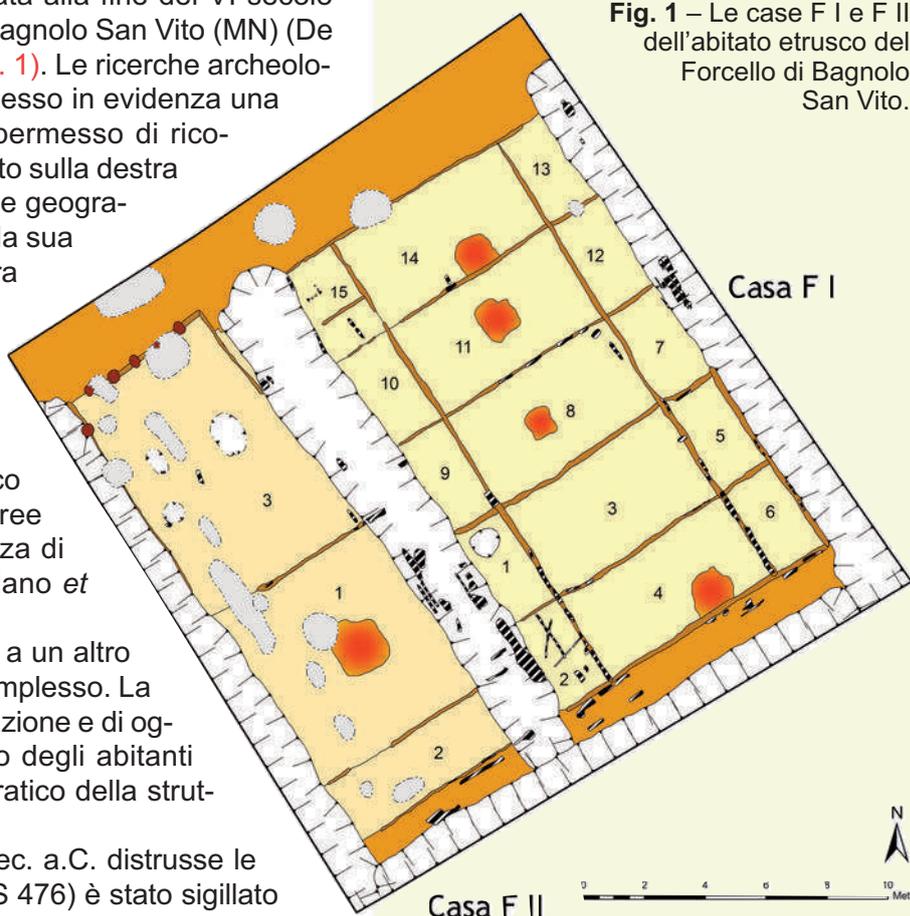


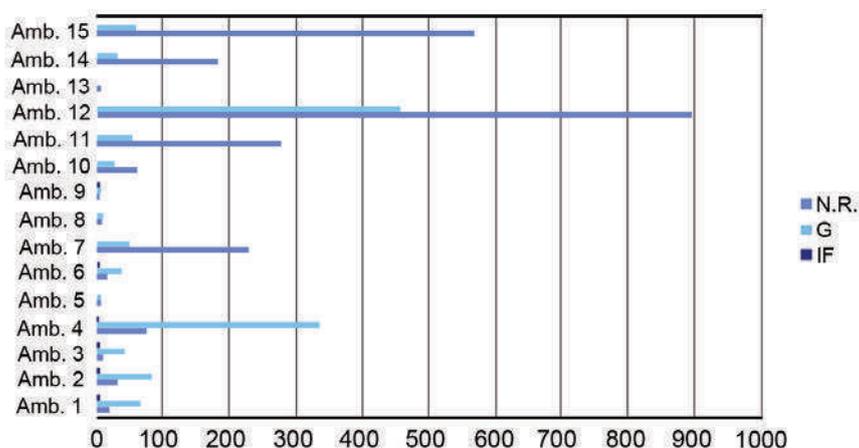
Fig. 1 – Le case F I e F II dell'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito.

da uno strato di argilla steso a bonifica dell'area (US 461) e ciò ha permesso di conservare i piani d'uso delle strutture e i materiali archeologici in posizione primaria (De Marinis 2010; Quirino 2011 e 2014). La maggior parte dei resti faunistici analizzati in questo lavoro proviene dai livelli d'incendio della struttura obliterata da US 461.

L'organizzazione dello spazio interno alla casa F I si articola in cinque grandi stanze rettangolari (orientate con l'asse maggiore nord-est/sud-ovest) le quali sono affiancate lungo i due lati corti da due ambienti più piccoli con funzione di servizio o di ripostiglio. L'entrata si trovava sul lato nord-ovest. Tutti gli ambienti più grandi, ad eccezione di uno, erano provvisti di focolare in due casi posto al centro e in altri due casi collocato contro la parete. La superficie complessiva della casa FI è di ca. 170 m² (Quirino 2010). All'esterno, la struttura è circondata su tre lati da canali di drenaggio e di scolo.

Osservando la distribuzione (fig. 2) dei resti faunistici all'interno degli ambienti della casa F I si osserva che la maggior concentrazione di essi (ricordiamo nuovamente che il numero dei resti deve essere letto in rapporto al peso dei frammenti) è ravvisabile nell'ambiente 12, vano per il quale è stata ipotizzata, assieme all'ambiente 4, la funzione di cucina (Quirino 2011).

Fig. 2 – Distribuzione topografica dei resti faunistici all'interno degli ambienti della casa F I.



CARATTERI GENERALI DELLA FAUNA

Il campione nel suo complesso conta 4.924 resti che pesano 3.890,8 g. L'apparente alto numero dei resti va però ridimensionato alla luce del peso medio per frammento. Le ossa sono molto frammentarie e hanno un indice di frammentazione (peso medio) molto basso, pari a 0,8 g per reperto. Questo indice è un buon rivelatore della tafonomia propria del campione faunistico, ovvero di tutti quei processi e fenomeni che portarono all'accumulo, dispersione e deterioramento dei resti entro la casa. I pavimenti delle case dell'età del Ferro, come dimostrano recenti studi archeozoologici condotti in Italia settentrionale (Tecchiati 2006; Tecchiati *et alii* 2010), venivano tenuti puliti e spazzati. Infatti da essi provengono di norma solo pochi resti e quelli presenti sono evidentemente pervenuti a seppellimento in modo del tutto accidentale. I frammenti di dimensioni più

grandi potevano essere facilmente asportati e gettati all'esterno, mentre le piccole schegge d'osso potevano sfuggire alla periodica pulizia del pavimento della casa. Di fatto i resti ossei animali rinvenuti all'interno della casa F I sono molto probabilmente resti di pasto o frammenti derivanti dal taglio e dal depezzamento di porzioni di carne destinate ad essere cucinate. Dunque depositandosi sul pavimento in battuto, come quello della casa F I, queste piccole schegge d'osso erano esposte all'azione meccanica di calpestio. Frantumazioni secondarie e seppellimento parziale o completo ne erano la conseguenza.

	N.R.	G	I.F.
Reperti determinati	854	2944	3,4
Reperti indeterminati	4070	946,8	0,2
Totale	4924	3890,8	0,8

Nel caso di edifici che terminarono la loro vita in modo traumatico come la casa F I, a tutti i frammenti finora descritti si dovranno sommare anche quelli riferibili a pezzi di carne ancora solidali all'osso conservati in casa al momento dell'incendio per essere cucinati, essiccati, affumicati o sottoposti a salatura per un consumo successivo. Le tracce dell'azione termica sono state osservate sulla maggior parte dei reperti.

Nonostante le ridotte dimensioni è stato possibile riconoscere su ca. il 72% dei reperti provenienti dalla casa I di fase F tracce più o meno evidenti dell'azione del calore. L'effetto del fuoco lascia caratteristiche visibili a livello macro- e microscopico sulle ossa (Stiner *et alii* 1995). Quelle macroscopiche, come per esempio le alterazioni cromatiche – che comprendono le varie tonalità del bruno, nero, grigio e bianco – e l'elevata fragilità – per es. la perdita di elasticità della struttura ossea conseguente alla disidratazione – sono quelle più evidenti e di più facile lettura (figg. 3-5). Il grado di alterazione



Tab. 1 – Numero resti (N.R.), peso (G) e indice di frammentazione (I.F.) dei resti determinati ed indeterminati.

Figg. 3-4 – A sinistra, frammenti di ossa combuste. A destra, frammenti di ossa non combuste.

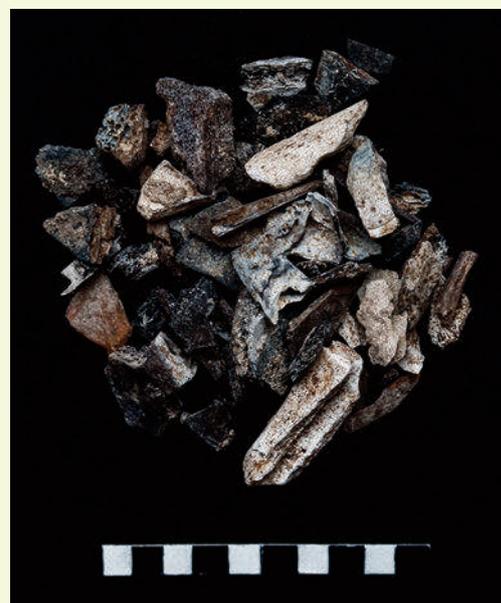
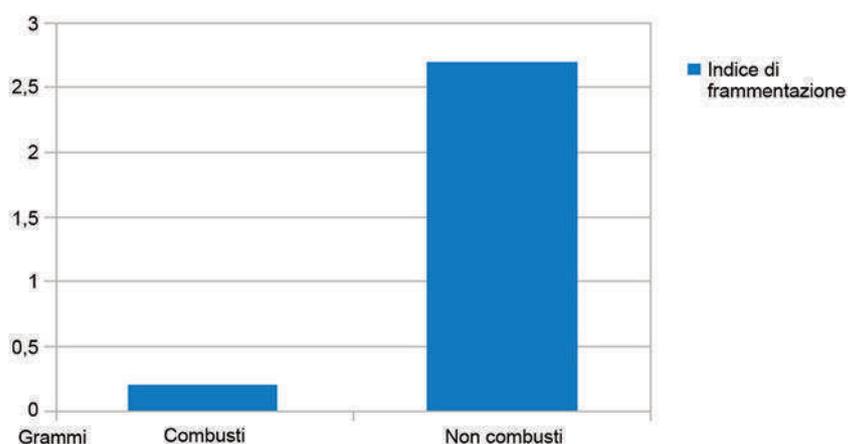




Fig. 5 – Femore distale di maiale combusto. Le ossa diventano bianche quando sono esposte per lunghi periodi a temperature molto alte (calcinazione).

Fig. 6 – Indice di frammentazione o peso medio dei resti combusti e non.

subito dall'osso dipende dalla temperatura, durata e intensità dell'esposizione al fuoco. Dunque l'esposizione a una fonte di calore influisce negativamente sullo stato di conservazione dei resti ossei disidratandoli, alterandoli, frantumandoli e deformandoli ulteriormente, dato reso evidente anche dal confronto tra il peso medio dei resti combusti (0,2g) e non (fig. 6). L'incendio che distrusse la casa F I alla fine del VI sec. a.C. è certamente la causa della maggior parte delle alterazioni osservate sui reperti ossei. A queste evidenze si possono anche aggiungere quei resti caduti accidentalmente nei focolari, in momenti precedenti alla distruzione della struttura¹.



È stato più volte dimostrato (Bennett 1999; Stiner *et alii* 1995) che il fuoco agisce anche su quei reperti che sono prevenuti a seppellimento per es. in modo accidentale a causa del calpestio come quelli presenti nella casa F I. Lo stato di alterazione di questi frammenti è fortemente influenzato dal tipo di sedimento, dalla velocità di seppellimento e dalla durata e intensità dell'esposizione alla fonte di calore. Facendo riferimento a questi fattori è possibile inquadrare anche quei resti provenienti dalla casa F I che non presentano alcuna alterazione indotta dal calore. Alla luce di queste informazioni, e tenendo presenti le alterazioni cromatiche osservate, è verosimile che il fuoco non abbia agito omogeneamente con la stessa intensità su tutta l'estensione della casa. È possibile che alcuni reperti si trovassero in zone marginali dell'edificio, o comunque non a diretto contatto con la sorgente di calore, conservandosi dunque inalterati. Un altro aspetto che può influire sull'azione selettiva del fuoco è la presenza di carne e grasso ancora aderenti all'osso e che finivano per proteggerlo dalle fiamme.

I frammenti identificabili come specie sono piuttosto scarsi di numero (tab. 1). Più numerosi invece sono i frammenti di piccole dimensioni (si tratta di schegge di osso minuscole, non superiori a ca 2-5 mm di asse, spesso combusti) per i quali non è stato possibile l'identificare né la specie né l'elemento anatomico. Di solito i resti determinati pienamente sono più grandi e quindi più pesanti di quelli non determinati. Ma anche in tal caso essi pesano poco più di tre grammi l'uno.

¹ L'uso della capacità combustibile delle ossa è stato più volte ipotizzato in particolare in contesti paleolitici (Boscato *et alii* 2011 e Boscato *et alii* 2006) ed è probabilmente connessa alla minor reperibilità della legna come materia prima da ardere. La ricostruzione dell'antico ambiente naturale e vegetale del Forcello attraverso le analisi polliniche (Castellano *et alii* 2011) dimostra come esso fosse un territorio caratterizzato da una ricca copertura forestale (abeti, carpini, faggi, querce ecc.) dove la reperibilità della legna sia come combustibile che come materia prima di costruzione doveva essere ottimale.

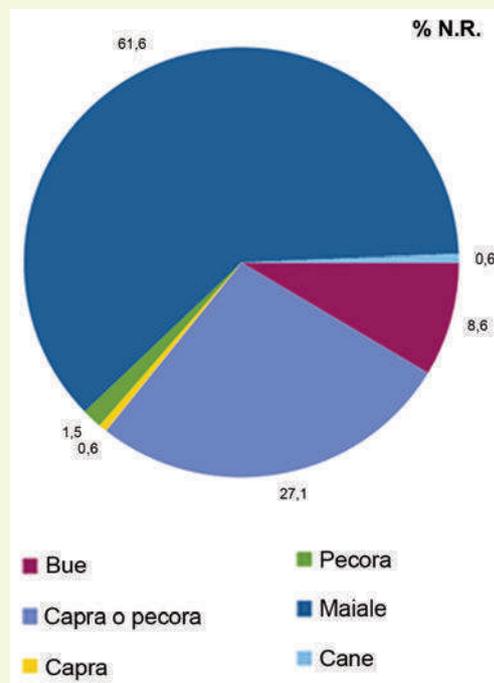
LA COMPOSIZIONE DELLA FAUNA

L'alimentazione carnea era evidentemente basata sul maiale che, con il 61,6% dei resti, era il più importante fornitore di proteine animali. Molto a distanza concorrevano le capre e le pecore (le prime probabilmente meno numerose delle seconde). Il bue era decisamente accessorio nella dieta e compariva sporadicamente (TAB.2 & FIG.3). Il calcolo del numero minimo di individui (N.M.I.) ha permesso di contare almeno otto individui per il maiale, sei per i piccoli ruminanti domestici (tra cui si riconoscono anche almeno una capra e due pecore) e il bue infine è rappresentato da un individuo.

Restano esclusi dalla tabella, in quanto di fatto non determinati, i resti spettanti al bue/cervo (1 f. craniale), al cervo/capriolo (1 f. di palco) agli animali di grande (2 ff., uno dello scheletro appendicolare e uno dello scheletro assiale) e rispettivamente piccola/media taglia (44 resti, per lo più dello scheletro assiale), nonché i resti pienamente non determinabili (3850 ff.) ovvero determinabili solo a livello anatomico (172 ff.). Si segnalano inoltre alcuni ff. di corallo dai qq. G15 e G16, che fanno il paio con l'importante concentrazione di rametti di corallo rinvenuti nella casa F II (Quirino 2011, p. 388, fig. 8).

Specie	N.R. (%N.R.)
Bue	29 (8,6%)
Capra o Pecora	91 (27,1%)
Capra	2 (0,6%)
Pecora	5 (1,5%)
Maiale	207 (61,6%)
Cane	2 (0,6%)
Totale dei soli domestici	336
Cervo	2 (+29 Palchi)
Micromammiferi/anfibi	214
Pesce	185
Malacofauna	70
Aves sp.	18
Totale det. (senza palco)	825

La rappresentazione degli elementi scheletrici (FIG. 4) sembra indicare per il maiale, i caprini domestici e il bue la presenza di ossa riferibili sia a porzioni di scarsa resa carnea (resti craniali e ossa delle estremità come metapodiali, carpali, tarsali e falangi) cioè di scarti risultanti dall'attività di preparazione delle porzioni di carne, sia ad elementi in genere attribuibili alle parti di maggiore resa (scapola, omero, femore, radio, tibia).



Tab. 2 (a sinistra) – Composizione della fauna.

Fig. 7 (a destra) – Rapporto percentuale della relativa incidenza degli animali domestici.



frammento di articolazione
distale di un femore di
maiale non combusto



cavicchia ossea (corno) di capra
appartenente a un individuo femminile



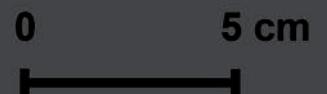
vertebra di pesce



vertebra di maiale tagliata



frammento di un femore di bue
(articolazione prossimale)





frammenti di palco di cervo
tagliati e combusti



falange 1 e calcagno di maiale
fortemente concrezionati



articolazione distale di un radio di bue



astragalo intero di
capra o pecora

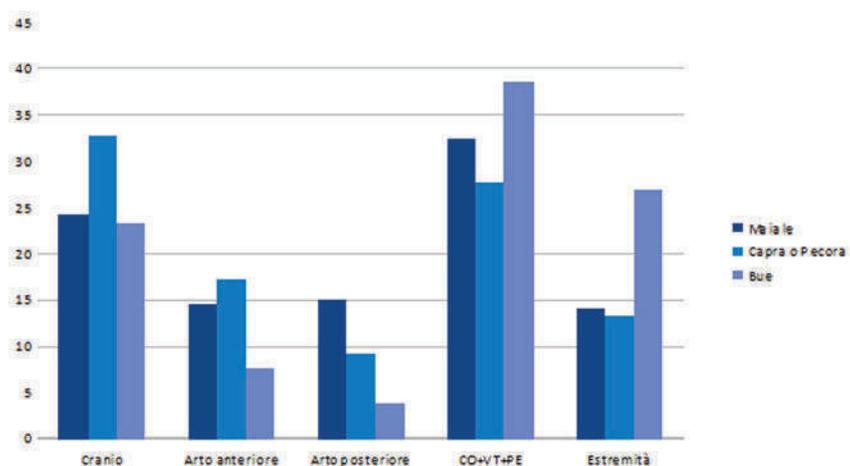


astragalo intero di maiale
combusto

frammento di un
omero (diafisi) di una
capra o pecora



Fig. 7 – Distribuzione delle regioni scheletriche di bue, capra, pecora e maiale. Abbreviazioni: CO- coste, VT- vertebre e PE- pelvi (bacino).



I dati disponibili sull'età di morte degli animali determinati grazie ai denti e al periodo di fusione delle articolazioni delle ossa lunghe sono piuttosto esigui, ma sembrerebbero confermare abbattimenti di individui primariamente allevati per la carne; si nota infatti la rappresentazione delle classi di età giovanile e sub-adulta per la capra e la pecora e i suini (tra cui un lattonzolo) e della classe di giovani adulti per il bue.

Il sesso degli animali è stato determinato sugli elementi scheletrici diagnostici che sono per il bue, la capra e la pecora, le cavicchie ossee, i metapodiali e i bacini, mentre per il maiale i canini superiori ed inferiori. È stato possibile identificare almeno una mucca, un ariete, due scrofe e un giovane verro.

Due astragali (osso delle estremità posteriori) completi hanno permesso di calcolare l'altezza al garrese (WRH) del maiale (67,8 cm) (Teichert 1975) e della pecora (54,7 cm) (Teichert 1969). Le altezze appena descritte sono attribuibili a maiali e pecore di statura piuttosto piccola.

Il cane, presente con due falangi, compariva anch'esso probabilmente sulle mense, come frequentemente osservato in ambito etrusco, ma ciò non doveva accadere né in modo sistematico né, probabilmente, al di fuori di precise ricorrenze festive o cerimoniali. Il pesce d'acqua dolce doveva essere più importante di quanto lascino supporre i resti disponibili, che pure non sono specialmente poco numerosi nella casa I di Fase F. Sono stati determinati il luccio e la carpa (*Esox lucius* e *Cyprinus carpio*). Micromammiferi/anfibi e malacofauna sono presenti nel deposito per motivi probabilmente naturali. Tra gli uccelli si è potuto determinare il coracoide (parte dell'ala) di uno strigide, probabilmente un allocco (*Stryx aluco*) e rispettivamente di un anatide, (*Anas sp.*), forse un germano reale (*Anas platyrhynchos*). Se il consumo di anatidi è ben documentato nella preistoria e nella protostoria, la presenza di uno strigide nella casa I di fase F potrebbe non avere a che fare con pratiche alimentari ma con altre in senso lato "simboliche" di cui ignoriamo origini e finalità. Forse è opportuno sottolineare che questi uccelli rapaci occasionalmente nidificano anche sotto i tetti delle case quindi è ipo-

tizzabile che la sua presenza sia del tutto casuale.

I numerosi resti di palco di cervo (e capriolo?) sono da ricondurre ad attività artigianali che ne implicavano la lavorazione per la produzione di immanicature o altri oggetti (ornamenti), ma un frammento di metatarso e un centrotarsale indicano limitate forme di caccia a questo grande ungulato.

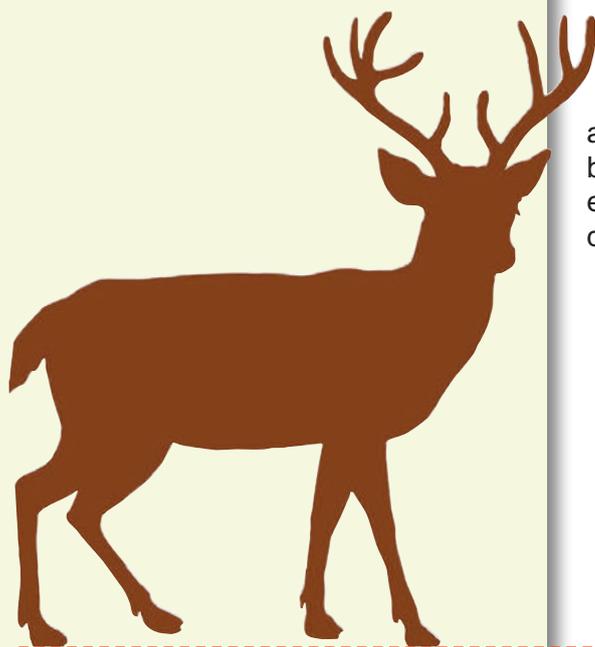
CONCLUSIONI

Riassumendo, i resti ossei della casa F I del Forcello sono interpretabili come resti di pasto o scorte alimentari presenti nella casa al momento della distruzione. Come abbiamo detto minuscoli frammenti, sotto forma di rifiuti non smaltiti, possono accidentalmente depositarsi, accumularsi e disperdersi sul pavimento dove sono soggetti all'azione di calpestio (frantumazioni secondarie e seppellimento). Accanto a questi resti accumulatisi accidentalmente, al momento dell'incendio erano probabilmente presenti anche tranci di carne ancora aderenti all'osso, destinati a essere ulteriormente trattati, o destinati ad essere cucinati. Partendo dal presupposto che il pavimento della casa venisse tenuto pulito e spazzato, è verosimile che i resti presenti su di esso siano piuttosto il risultato di accumuli casuali o intenzionali.

Alla luce di queste evidenze sulla natura del deposito faunistico è importante sottolineare che i dati risultanti dall'analisi come per es. la composizione della fauna, l'importanza relativa delle singole specie, il N.M.I., le classi d'età, la distribuzione del sesso, le dimensioni, ecc. non possono essere usati senza riserve per definire l'assetto economico e ambientale generale e gli stili alimentari del sito indagato. Infatti i resti faunistici del Forcello qui illustrati, si riferiscono piuttosto ad un momento particolare della vita di un edificio databile alla fine del VI secolo. Ci sono infatti casi in cui, come per es. in ambito retico, le composizioni faunistiche di case contemporanee dello stesso insediamento possono presentarsi abbastanza diverse anche in ragione della diversa consistenza quantitativa dei lotti studiati oltre che della diversa funzione (e del diverso rango) che gli edifici stessi potevano rivestire in seno all'abitato (Rizzi Zorzi 2006, Gropp I *et alii.* 2014).

Ciò premesso si osserva nondimeno che la composizione della fauna della casa F I presenta analogie con la struttura faunistica generale del Forcello descritta da Giuliana Scarpa nel 1986. Essa si riferisce a una comunità agricola in cui i domestici dominanti erano i maiali, seguiti a distanza dai caprini domestici e dal bue. Per quanto riguarda il cavallo e il cane, essi sono entrambi documentati nel lavoro di G. Scarpa, mentre nei livelli d'incendio della fase F il primo è assente. L'assenza tra i resti di pasto di elementi scheletrici riferibili al cavallo ne sottolinea il suo particolare ruolo: esso doveva rispondere piuttosto a necessità di autorappresentazione che a veri e propri compiti di tipo economico (trazione, fornitura di carne etc.) cui questo animale comunque in qualche misura assolveva. La caccia non aveva quasi alcuna importanza se non nel caso del cervo.

L'approvvigionamento del palco, struttura soggetta a caduta e ricrescita annua e continua, non implica necessariamente l'uccisione dell'animale perché esso poteva essere semplicemente raccolto da terra. Però come abbiamo visto esso veniva occasionalmente cacciato, probabilmente non per motivi strettamente legati a fini alimentari, ma piuttosto, per es., a scopi di difesa dei coltivi. L'ambiente naturale che circondava l'abitato, che come abbiamo detto era caratterizzato da ambienti umidi, giustifica la presenza di pesci d'acqua dolce e di uccelli acquatici.



Per saperne di più...

BENNETT J.L. 1999, *Thermal alteration of buried bone*, "Journal of Archaeological Science", 26, pp. 1-8.

BOSCATO P., CREZZINI J. 2011, *Modalità di sfruttamento delle parti scheletriche di Bos primigenius nel Paleolitico medio e superiore della Puglia: Grotta di Santa Croce (Bisceglie - BA), Grotta delle Mura (Monopoli - BA)*, in *Atti 6° Convegno Nazionale di Archeozoologia* (Orecchiella, 2009), Lucca, pp. 1-8.

BOSCATO P., CREZZINI J., PELLEGRINI A. 2006, *Le parti mancanti: Le faune del Paleolitico Medio nel deposito esterno della Grotta di Santa Croce, Bisceglie (BA)*, in TECCHIATI U., SALA B. (a cura di), *Studi di archeozoologia in onore di A. Riedel – Archäozoologische Studien zu Ehren von Alfredo Riedel – Archaeozoological Studies in honour of Alfredo Riedel*, Soprintendenza Provinciale ai BBCC di Bolzano – Alto Adige, pp. 181-216.

CASTELLANO et alii 2011, *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (Mantova): indagini archeobotaniche e paleoambientali*, Poster presentato alla giornata di studi: Gli scavi archeologici dell'Università degli studi di Milano. Bilancio di un decennio di ricerche, Milano, 28 novembre 2011.

DE MARINIS R.C. 1992, *La stratigrafia dell'abitato del Forcello di Bagnolo S. Vito e i rapporti cronologici con le culture dell'area circumpadana*, in *Archeologia Classica*, XLIII, 1991, *Miscellanea etrusca e italica in onore di M. Pallottino*, pp. 237-259.

DE MARINIS R.C. 2010, *Die etruskische Siedlung des Forcello im Lichte der Beziehungen zu den Gebieten nördlich der Alpen*, in BOFINGER J., KRAUSSE D. (a cura di), *Aktuelle Forschungen zu den Kelten in Europa, Festkolloquium für Jörg Biel*, 1 August 2008 in Altheim, Esslingen, pp. 101-114, 127-132.

DE MARINIS R.C., CASINI S., CATTANEO A.C., DEGASPERI N., FRONTINI P. 1995, *Forcello (Comune di Bagnolo S. Vito, Mantova)*, "Studi Etruschi", LX, 1994, pp. 534-549.

DE MARINIS R.C., RAPI M. 2007 (a cura di), *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (MN). Le fasi di età arcaica*, Firenze.

QUIRINO T. 2011, *Le case FI e FII del Forcello di Bagnolo San Vito (MN): analisi preliminare di due abitazioni etrusche di fine VI sec. a.C.*, in CASINI S. (a cura di), "Il filo del tempo". *Studi di preistoria e protostoria in onore di Raffaele Carlo de Marinis*, "Notizie Archeologiche Bergomensi", 19, pp. 379-390.

QUIRINO T. 2014, *La casa F I del Forcello di Bagnolo San Vito (MN) e il suo confronto in ambito celtico: problemi aperti di architettura padana*, in *Les Celtes et le Nord de l'Italie (Premier et second Âges du fer)*, Actes du XXXVI^e colloque International de l'A.F.E.A.F. (Vérone, 17-20 mai 2012), pp. 393-400.

RIZZI ZORZI J. 2006, *Analisi comparata dei resti faunistici provenienti da due case dell'età del ferro a Bressanone-Stufles*, in SALA B., TECCHIATI U. (a cura di), *Studi di archeozoologia in onore di A. Riedel – Archäozoologische Studien zu Ehren von Alfredo Riedel – Archaeozoological Studies in honour of Alfredo Riedel*, Soprintendenza Provinciale ai BBCC di Bolzano – Alto Adige, pp. 161-180.

SCARPA G. 1986, *La fauna*, in DE MARINIS R.C. (a cura di), *Gli Etruschi a nord del Po*, Catalogo della Mostra.

STINER M.C., KUHN S.L. 1995, *Differential Burning, Recrystallization, and Fragmentation of Archaeological Bone*, "Journal of Archaeological Science", 22, pp. 223-237.

TECCHIATI U. 2006, *La fauna della casa del II-I sec. a.C. di San Giorgio di Valpolicella, Via Conca d'Oro, (VR)*, in TECCHIATI U., SALA B., (a cura di), *Studi di archeozoologia in onore di A. Riedel – Archäozoologische Studien zu Ehren von Alfredo Riedel – Archaeozoological Studies in honour of Alfredo Riedel*, Soprintendenza Provinciale ai BBCC di Bolzano – Alto Adige, pp. 181-216.

TECCHIATI U., MORANDI A., NEGRI P., RIZZI G., RIZZI ZORZI J., 2010, *Archeologia, epigrafia, archeobotanica e archeozoologia di una casa della recente età del Ferro (V-IV sec. a.C.) scavata a Bressanone, Stufles (Bz) nella proprietà Russo (Stufles 16)*, "Annali del Museo Civico di Rovereto", 26, pp. 3-103.

TEICHERT M. 1969. *Osteometrische Untersuchungen zur Beobachtung der Widderisthöhe bei vor- und fruhgeschichtlichen Schweinen*, "Kühn-Archiv", 83, pp. 297- 235.

TEICHERT M. 1975. *Osteometrische Untersuchungen zur Beobachtung der Widderisthöhe bei Schafen*, in CLASO A.T. (a cura di), *Archaeozoological Studies*, New York, pp. 51-69.

I laboratori didattici del Parco

Laboratori didattici 2015/2016

Il mestiere dell'archeologo (all'aperto). Quanti di noi sono rimasti affascinati dal lavoro degli archeologi e quanti bambini sognano di diventarlo. Il laboratorio di simulazione di scavo permette di avvicinarsi al lavoro dell'archeologo sperimentandone le tecniche con gli strumenti del mestiere (cazzuola, scopino, paletta e secchio) e provando l'emozione della scoperta.

L'arte del vasaio. La scoperta della ceramica ha rivoluzionato la vita dell'uomo al punto da cambiare le abitudini alimentari o il modo di costruire le case. La ceramica è anche il fossile guida dell'archeologo dato che resiste inalterata al passare dei secoli. Con il laboratorio i ragazzi esploreranno le meraviglie dell'argilla realizzando tra le altre cose un piccolo vaso la tecnica "a colombino".

Trame del passato. Come si vestivano una volta? Di cosa erano fatti i fili? Come venivano fabbricati i tessuti? E cosa si usava per colorarli? Il laboratorio risponde a tante domande come queste: permette ai ragazzi di assistere ad una dimostrazione di tessitura con un telaio verticale a pesi come quelli in uso nelle case etrusche e di realizzare una piccola porzione di tessuto con un telaietto ad hoc.

Cosa mangiavano gli Etruschi? (all'aperto). Un tempo ottenere la farina per preparare pane e focacce non era cosa veloce: si dovevano macinare con pazienza i chicchi di cereali o di legumi con macine e macinelli in pietra fino ad avere una farina fine. Poi pane, focacce e polente accompagnavano le carni e i pesci... Durante il laboratorio i ragazzi potranno cimentarsi nell'attività della molitura e provare ad improvvisarsi archozoologi nel riconoscere le ossa animali provenienti dallo scavo.

La casa di Venzal. Il percorso per arrivare dalla caverna alla casa in mattoni è stato lungo. Gli uomini hanno provato per secoli a costruire abitazioni sempre più solide e grandi con ciò che avevano a disposizione. Il laboratorio permette di realizzare, lavorando in gruppi, il modellino di una casetta in incannucciato come tante ne sono state costruite nelle nostre zone dalla preistoria all'arrivo dei Romani.

Segni etruschi. Che fine fanno i cocci una volta raccolti? Passano nelle mani dei restauratori che con grande pazienza ricompongono vasi dalle forme svariate. E qualche volta hanno anche delle sorprese come la scoperta di iscrizioni lasciate dal proprietario dell'oggetto. È il caso di diversi vasi etruschi che recano iscrizioni incise. Saranno i ragazzi stavolta a farei restauratori provando a ricomporre un puzzle di frammenti di ceramica. E se c'è un alfabeto misterioso, magari proveranno a leggerlo e a riscrivere il loro nome...

Metallurghi per un giorno. La tecnologia dei metalli ha rivoluzionato la storia dell'uomo: chi era in grado di saper fondere e lavorare il metallo occupava un posto di rilievo nelle società antiche. Ma come si lavoravano i metalli? Da dove venivano? Il laboratorio consente ai ragazzi di assistere ad una dimostrazione di fusione del metallo (stagno) in buca o tramite l'utilizzo di un piccolo forno fusorio con produzione di oggetti a stampo.

Novità per l'anno 2015/2016

L'orto di nonna Anthus. Nonna Anthus era brava in cucina, ma il suo segreto erano gli ingredienti delle sue ricette: nel suo orto coltivava con passione cereali, legumi ed erbe aromatiche che profumavano i suoi piatti. Il laboratorio accompagna i ragazzi alla scoperta delle piante alimentari che venivano coltivate al Forcello con il supporto dell'orto didattico e delle schede botaniche preparate dagli studenti dell'Istituto di agraria Strozzi di Mantova. E potranno portar via con sé qualche piantina da far crescere a casa.

E quando non c'erano i pennarelli? Ma un tempo, quando non esistevano i pennarelli, con cosa dipingevano i bambini? E su che cosa? Allora le mamme, che hanno sempre la soluzione a tutti i problemi, per tener buoni i loro piccoli preparavano pappe colorate con i resti della frutta e della verdura che usavano in cucina. E i bimbi si divertivano a colorare pezze di stoffa con le dita e con timbri detti *pintaderas*. Con un tuffo nel passato insieme alle operatrici del Parco Archeologico del Forcello faremo un viaggio multisensoriale tra profumi e odori forti alla scoperta dei colori naturali.



Racconti di zuppe. Il cibo parla di storia

Chiara Gradella

Nell'anno di EXPO 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" diventa quasi impossibile evitare l'argomento cibo, declinato in mille significati e aspetti diversi. Negli ultimi anni poi, complice anche la televisione, la cucina ha suscitato un interesse sempre maggiore in un pubblico vasto ed eterogeneo: programmi televisivi, riviste dedicate, libri di ricette stanno rappresentando un investimento sicuro e di alto gradimento. In questo panorama risulta facile inserirsi con l'argomento della cucina antica, attorno al quale si avverte una certa curiosità. Navigando sul web è facilissimo imbattersi in proposte di corsi di cucina antica, "cene archeologiche" ambientate spesso in contesti suggestivi di epoche diverse, "aperitivi antichi", proposte di archeologia sperimentale legate alla preparazione del cibo. L'obiettivo delle strutture museali che propongono queste esperienze, è sempre quello di coinvolgere un numero crescente di visitatori offrendo la possibilità di un approccio diverso alla storia, coinvolgente, multisensoriale, divertente e attuale. Tuttavia, il rischio fare passi falsi, seppure involontari, è sempre in agguato.

Il concetto di divulgazione del sapere e della valorizzazione del patrimonio passa anche dal cibo, dalla cucina e dalla tavola con tutti i

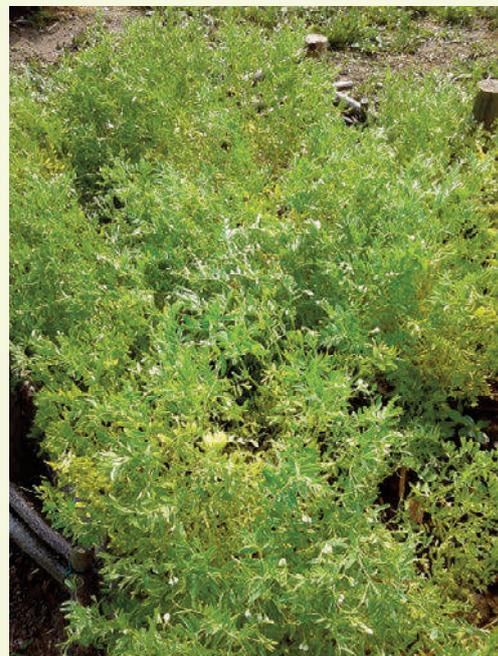


significati e le simbologie che vi sono sottesi, con tutte le implicazioni e le innovazioni che all'alimentazione, come esigenza primaria, sono collegate. Dalle trasformazioni del paesaggio allo sviluppo di nuove tecniche per aumentare la produttività dei campi, dalla domesticazione di varie specie animali alla necessità di sviluppare sistemi per la conservazione del prodotto in eccesso, dallo scambio commerciale di alimenti di base alla ricerca del cibo esotico da esibire come status symbol, la storia dell'uomo coincide con la storia dell'alimentazione. Il cibo, inoltre, è strettamente connesso alle dinamiche sociali, al ruolo rivestito dall'individuo e dalla famiglia all'interno della comunità, spesso documentato dai materiali che sono associati alla tavola e al consumo degli alimenti. Il suo valore simbolico viene, infine, rafforzato e sublimato nella prassi rituale e religiosa sia dell'offerta di vivande alla divinità sotto forma di sacrificio o di dedica, sia della deposizione di cibi e di vasellame da tavola all'interno delle sepolture antiche.

Per chi si occupa di divulgazione e di fruizione del patrimonio, il cibo può costituire un punto di partenza significativo che consente di toccare molteplici aspetti di un determinato momento storico-culturale in un preciso areale di riferimento. Se, però, per le epoche storiche disponiamo di un numero consistente di informazioni, per quelle più antiche le fonti si riducono notevolmente, limitandosi spesso alle sole documentazioni archeologiche. È il caso del sito etrusco del Forcello dove la combinazione delle ricerche archeologiche dell'Università degli Studi di Milano e delle analisi di laboratorio condotte dal CNR di Milano ha permesso di delineare un quadro dettagliato delle risorse alimentari a disposizione degli abitanti tra il VI e il IV sec. a.C. Tuttavia, nonostante la quantità di materiale documentario in possesso degli studiosi, l'assenza di fonti scritte dirette rende difficile ricostruire le pratiche culinarie dell'epoca, che possono essere solo ipotizzate.

Della cucina etrusca si conosce quanto ci è stato tramandato dagli autori latini, che, però, trattano quasi esclusivamente della cucina propria delle classi agiate. Del mangiare quotidiano della gente comune si sa poco o nulla, per cui diventa immediato associare gli ingredienti semplici attestati dai ritrovamenti archeologici a preparazioni "povere" della nostra tradizione che affondano le radici in un passato non meglio definito.

È il caso della "zuppa etrusca" proposta in un evento del Festivalletteratura 2014 dallo staff del Parco Archeologico del Forcello in collaborazione con il maestro di cucina Gianfranco Allari (Festivalletteratura, 5 settembre 2014 – evento 67 – "Racconti di zuppe. Archeologia in cucina"). Alcuni degli alimenti ritrovati nel contesto archeologico sono diventati gli ingredienti di base per la preparazione di una minestra che poteva verosimilmente apparire sulle tavole degli Etruschi padani. In linea con l'alimentazione delle popolazioni mediterranee, anche quella degli Etruschi del Forcello si basava su cereali e legumi cucinati in zuppe, polente o farinate. La nostra scelta è ricaduta sulla cicerchia, legume attestato al Forcello ma ormai quasi sconosciuto nel mantovano, cucinata in una zuppa arricchita con verdure, pancetta di maiale ed erbe aromatiche.





Se gli ingredienti utilizzati sono attestati dai ritrovamenti avvenuti al Forcello, inevitabilmente, però, la loro combinazione ha tenuto in considerazione il gusto attuale: 2500 anni di storia ci dividono dagli Etruschi che abitavano il mantovano e ricreare il gusto, fattore culturale per eccellenza, è impossibile. Difficile è stabilire le proporzioni degli ingredienti, indovinarne la combinazione là dove non esistono testi scritti, immaginare l'uso di erbe aromatiche a noi poco note o cadute in disuso: il tutto concorre a creare un gusto impossibile da riproporre. Un ruolo importante deve essere stato ricoperto anche dai recipienti di cottura in ceramica grezza priva di rivestimento. Per impermeabilizzare meglio le pareti si è ipotizzato che venisse utilizzato il grasso di maiale, che imprimeva di certo anche un sapore particolare ai cibi cucinati. A tal proposito va sottolineato che nella cucina attuale si tende ad alleggerire il piatto con l'uso dell'olio d'oliva per renderlo più salutare, cosa che di certo non preoccupava i nostri antenati etruschi. L'olio, tra l'altro, era un costoso prodotto d'importazione e, pertanto, è più probabile che il suo utilizzo fosse destinato ad altri scopi come l'illuminazione o la cosmesi, dato che in cucina si poteva ricorrere al lardo o allo strutto. Allo stesso modo, è assai improbabile che fosse usato il sale per insaporire i piatti dal momento che era destinato soprattutto alla conservazione dei cibi come carne o pesce.

Diventa, pertanto, importante rendere il pubblico consapevole delle problematiche che si incontrano nel proporre piatti di cucina antica per non scivolare nella banalizzazione o nella pretesa di sperimentazioni impossibili. Al contrario, un corretto approccio al tema può consentire un interessante punto di partenza per fare cultura in una chiave di lettura che in genere incontra il consenso del pubblico più diverso. Al Festivaletteratura la realizzazione della ricetta in diretta è stato il pretesto per raccontare un frammento di storia del territorio



di Mantova nell'età del Ferro, in modo del tutto diverso rispetto a quello a cui si è abituati, portando il parco fuori dal proprio spazio. E forse, proprio l'essere usciti dai confini di un luogo normalmente deputato a parlare di storia, ha favorito la creazione di un filo sottile che ha legato passato e presente attraverso la cucina.

Da un lato la presenza di cereali che subivano un processo di tostatura per poter essere conservati più a lungo e commerciati, il ritrovamento di anfore da olio e vino d'importazione dalla Grecia, la supposizione che gli Etruschi sapessero già produrre prosciutti raccontano un mondo di scambi a lungo raggio che metteva in comunicazione il Mediterraneo orientale con l'Europa centrale. Parlano di traffici che favorivano i contatti tra genti di cultura diversa, facilitavano la diffusione di idee, tecnologie, di usi e costumi. E allora si comprende come anche nel cuore della pianura Padana fosse in voga il simposio greco o come a fianco del vino fosse consumata la birra in bicchieri alti di foglia celtica.

Dall'altro l'inevitabile confronto delle pratiche di cucina antiche con quelle attuali permette di trovare analogie e differenze che il pubblico interpreta in chiave personale in base al proprio vissuto e alla propria esperienza diretta. Al Festivalletteratura ne è scaturito un dialogo vivace tra relatori e presenti, con il risultato di una trasmissione ingente di contenuti resa possibile dal coinvolgimento emotivo ed intellettuale del pubblico intervenuto. Un importante feedback dell'obiettivo raggiunto ci è arrivato non solo dall'interesse mostrato da numerosi partecipanti che si sono soffermati anche dopo il termine dell'evento a porre domande o a soddisfare curiosità, ma soprattutto dalla massiccia presenza di pubblico accorso al Forcello in occasione dell'apertura straordinaria degli scavi alcuni giorni dopo la chiusura del festival.

Il successo dell'iniziativa ci ha spinto ad una riflessione sulla meto-

Per saperne di più...

BALBONI BRIZZA M.T. 2007, *Immaginare il museo*, Milano.

CASTELLANO L., PEREGO R. 2011, *Alimentazione, commercio, agricoltura*, in Anthus Markes 1. *Archeologia e Ambiente*, Mantova, pp. 24-25.

CIANFERONI G.C., *L'olio di oliva nell'antichità*, www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/olio.html

CONSONNI A., QUIRINO T., WIEL-MARIN F. 2008, *Dalla Grecia al Forcello. Antiche vie di traffico nel Mediterraneo del VI-V sec. a.C.*, in *Archeotrade. Antichi commercianti in Lombardia Orientale*, Milano, pp. 225-250.

DE MARINIS R.C. 1986, *Produzione e scambio nell'Etruria Padana alla luce degli scavi del Forcello*, in *Gli Etruschi a nord del Po I*, pp. 197-200.

DE MARINIS R.C., 2005, *Il Forcello nel quadro dell'Etruria Padana*, in *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo S. Vito (Mantova)*, pp. 285-290.

GAMBARI F.M., *La birra dei Liguri e dei Celti cisalpini tra archeologia, storia e linguistica*, www.archeoboardi.beniculturali.it/pubblicazioni/gambari_birra.htm

MALNATI L., *Alimentazione in Etruria*, www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/etastorica/etruria/index.html

PEREGO R. 2011, *Agricoltura e risorse naturali per l'alimentazione degli abitanti del Forcello: alcune delle specie vegetali ritrovate nei livelli archeologici*, in Anthus Markes 1. *Archeologia e Ambiente*, Mantova, pp. 26-27.

MONTANARI M. 2004, *Il cibo come cultura*, Bari.

MORELLI C., *Il sale*, www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/sale.html

SCARPA G. 1986, *La fauna*, in *Gli Etruschi a nord del Po*, vol. I, pp. 184-192.



dologia di comunicazione di contenuti che tenga conto dei molteplici e differenti interessi del pubblico adulto, spesso oggetto di una minore attenzione nei luoghi di cultura rispetto a quello di età scolare al quale è indirizzata gran parte dell'attività didattica. In un contesto quale quello di un parco archeologico il coinvolgimento del visitatore attraverso esperienze sensoriali ed emotive che si rivolgano alla storia personale di ognuno deve diventare il veicolo principale di trasmissione di contenuti che, pur parlando un linguaggio semplice ed immediato, non devono certo cedere il passo alla semplificazione. In quest'ottica, lo staff del parco si sta muovendo per operare sempre più in sinergia con le realtà del territorio, produttive e associazionistiche, organizzando momenti di incontro che possano offrire spunti di riflessione condivisi, affinché il fare cultura diventi davvero occasione di apprendimento e di crescita individuale e sociale.

A tavola con gli Etruschi... cibi, ricette e qualche curiosità

Barbara Cermesoni¹

Introduzione

Poche sono le fonti disponibili per lo studio della cucina e dell'alimentazione degli Etruschi: quelle letterarie consistono in notizie di autori greci e latini i quali, pur riferendosi prevalentemente all'età romana, forniscono anche informazioni riguardanti l'antica Etruria e – in alcuni casi – anche delle ricette: ad esempio, nel *De re coquinaria*² sono riportate delle preparazioni che – stando a quanto in esso si dice – sarebbero un'eredità etrusca. Anche gli affreschi nelle tombe costituiscono utili testimonianze: la tomba Golini I di Orvieto, sulle cui pareti sono rappresentate le diverse fasi della preparazione dei cibi per un banchetto, è l'esempio più eclatante.

La maggior parte delle informazioni proviene però dagli scavi archeologici: l'analisi dei resti vegetali e animali rinvenuti negli insediamenti e quella dei pollini permettono di effettuare la ricostruzione del paesaggio nelle diverse epoche e di comprendere quali vegetali venissero raccolti e coltivati e quali animali venissero allevati.

Non bisogna infine dimenticare che la durata della civiltà etrusca ed il vasto areale da essa interessato (che si estende dalla Pianura Padana alla Campania) rendono difficile tracciare un quadro unitario delle abitudini alimentari, che variano a seconda delle epoche e delle aree geografiche (MALNATI).

L'alimentazione

L'Etruria è stata sempre ricordata dagli autori antichi per la fertilità delle terre, in particolare per la produzione cerealicola. Con il farro, l'orzo, il miglio (o panico) e la *siligo* (un tipo di grano tenero prodotto a Chiusi e ad Arezzo: GIULIERINI 2008) si preparavano un tipo di pane basso che non conteneva sale, focacce, *pultes* (singolare *puls*: una sorta di polenta), minestre e zuppe³.

La dieta quotidiana della popolazione doveva essere assai semplice e frugale: alla base dell'alimentazione, oltre ai cereali sopra citati, vi erano le fave, i piselli, i ceci, i lupini, i dolci o fagiolini dall'occhio, le rape, i cavoli, le zucche a fiasca, le bietole, i porri, i cetrioli, le carote selvatiche, i carciofi selvatici o cardi, i fichi, il corniolo, le nocciole, le prugne, le pere, il melograno (che fu introdotto nella regione dai Greci), insieme a uova, latte e formaggi, mentre scarso era il consumo di carni, pesci e molluschi (BARBIERI 1989; MALNATI).

Dagli autori classici latini sappiamo che gli Etruschi spesso consumavano le verdure bollite e condite con solo olio e che un pasto diffuso era un minestrone preparato con orzo bollito, pinoli, uva passa, semi di melograno e condito con vino e miele, chiamato *satura*. Per insaporire il cibo si usavano l'aglio, il porro, il finocchio, l'alloro, il prezzemolo, il timo e la cipolla, consumata poco soprattutto dai nobili che la cuocevano per distinguersi dai servi che ne mangiavano molta cruda, condita con il sale.

Gli Etruschi furono i primi in Italia centro-settentrionale a coltivare l'olivo e la vite.

Fino a tutto il VII secolo l'olio venne importato dalla Grecia. Dal VII secolo cominciarono ad apparire anfore da olio prodotte in Etruria. L'olio d'oliva era utilizzato non solo a scopo alimentare (come condimento) ma anche come unguento per lenire e profumare il corpo (per i lottatori e, in composizione con essenze aromatiche, a scopo estetico) e come combustibile per le lampade (GIULIERINI 2008).

Fino a tempi recenti si è ritenuto che coltivazione della vite (sicuramente praticata nella seconda metà del VII secolo a.C.) sia stata introdotta in Etru-

¹ Civico Museo di Erba, Erba (CO).

² Raccolta di ricette gastronomiche di cui ci resta un rifacimento in latino volgare (databile al IV secolo d.C.), il cui autore sarebbe da identificare con Marco Gavio Apicio, vissuto durante i principati di Augusto e Tiberio.

³ I cereali venivano usati anche per la cosmesi: ne è un esempio una famosa farina di bellezza prodotta a Chiusi (GIULIERINI 2008).



Fig. 1 – Vulci, anfora attica (540 a.C.). Cacciatori di miele o di api (da H.M. FRASER, *Bee-keeping in Antiquity*, London 1951).

ria dalla Grecia. Gli Etruschi furono i primi nella penisola a produrre vino⁴ e lo esportarono sulle coste meridionali dell'attuale Francia (GIULIERINI 2010). Da principio (dall'VIII al VI secolo a.C.) il vino fu bevanda riservata agli aristocratici; successivamente, con l'aumento della produzione locale, esso si diffuse anche fra le classi inferiori (GIULIERINI 2008). Gli studi più recenti mettono in evidenza come la presenza in Etruria dagli ultimi decenni del IX secolo a.C. di vasellame da mensa connesso all'uso del vino, di semi di vite coltivata e di pennati⁵, suggeriscano di ritenere plausibile che forme di viticoltura fossero praticate in Italia già in epoca protostorica e diano forza all'ipotesi di un consumo di vino (non necessariamente importato) durante la prima età del ferro (DELPINO 2012, pp. 194-195, ivi altra bibl.).

Grande importanza (soprattutto per i commerci) dovevano rivestire anche il sale (fondamentale per la conservazione degli alimenti) e coltivazioni specializzate quali quella del lino (GIULIERINI 2010).

Diffusa era l'apicoltura ed il miele era usato sia in cucina che nella farmacopea e rivestiva grande importanza anche nell'artigianato, per i numerosi impieghi che venivano fatti della cera d'api (CASTELLANO 2013). Al Forcello, nella stanza n. 3 della casa F II sono stati rinvenuti resti di favi e di api: si tratta della prima attestazione dell'apicoltura nel sito (CASTELLANO 2013, DE MARINIS 2013).

Per il reperimento della carne doveva esistere una pratica di allevamento familiare, costituito soprattutto da bovini, caprovini, suini e pollame (SCAPATICCI). Da essi si ricavano, oltre alla forza lavoro nel caso dei bovini, carne, latte, formaggi, pelli, cuoio e lana (GIULIERINI 2010): Plinio e Marziale parlano di un formaggio che dovrebbe corrispondere al nostro pecorino e, dal momento che è noto che gli Etruschi conoscevano l'uso della grattugia, è probabile che usassero pecorino grattugiato sulla *puls*. Si producevano inoltre dei formaggi freschi, tra cui la ricotta. Sempre da Plinio sappiamo che era assai celebre il formaggio proveniente dalle terre di Luni (Pl., *Nat. Hist.*, XI, 241).

Gli animali più frequentemente allevati, quindi quelli di cui più spesso veniva consumata la carne, erano i maiali. Data la loro alta prolificità e lo scarso costo dell'alimentazione, potevano essere allevati dalle classi più basse senza costi eccessivi, inoltre il maiale garantisce una buona resa in carne (DE GROSSI MAZZORIN 1985, p. 145). Dal maiale si ricavano anche prosciutti, di cui gli Etruschi della Pianura Padana (compresi quindi anche gli abitanti del Forcello) erano produttori ed esportatori (DE MARINIS 2007, p. 267).

Il cavallo e l'asino erano usati come cavalcature e come animali da tiro ma non nell'alimentazione (DE GROSSI MAZZORIN 2006, p. 91).

Assai apprezzate erano le carni degli animali da cortile, dei quali venivano mangiate anche le uova (galli e galline, faraone, oche e colombi), e la cacciagione (cinghiali, caprioli, cervi, lepri, uccelli palustri, anatre, fagiani e pernici). La pratica della caccia⁶ e della pesca è testimoniata, oltre che dai resti faunistici rinvenuti negli insediamenti, dagli affreschi di varie tombe tarquiniesi, ad esempio la "Tomba della caccia e della pesca": venivano pescati rombi, lucci, spigole, orate, tonni e ostriche che venivano serviti con salse a base di menta, ruta, miele e melograno. Strabone parla della pescosità dei laghi d'Etruria (*Geogr.*, 5, 2, 9) e dell'esistenza di posti di vedetta per controllare il passaggio dei tonni su alcuni promontori del Mar Tirreno: a Populonia e nei pressi di Cosa (*Geogr.*, V, 2, 8; V, 6, 2).

Gli Etruschi furono i primi importatori, fin dall'VIII secolo a.C., di spezie: pepe, cannella, cumino (originario del Medio Oriente), coriandolo e nardo; erano conosciuti anche i semi di sesamo, importati dall'Oriente e in seguito molto usati anche nella cucina romana (tostati, sugli arrostiti, su pani dolci).

⁴ Per l'origine del termine "vino" – *vinum* in latino – vengono attualmente proposte due ipotesi: una secondo la quale avrebbe origine dal termine etrusco *uinom* che a sua volta deriverebbe in maniera autonoma dal greco οἶνος (*ôinos*) (AGOSTINIANI 2000), un'altra che afferma la derivazione del termine etrusco dalle lingue dell'area tiberina (latino e falisco): esso sarebbe quindi precedente al contatto con la colonizzazione greca (CRISTOFANI 1987).

⁵ Strumenti impiegati nell'arboricoltura, in particolare nella viticoltura, attestati in Italia forse già nel Bronzo Finale e sicuramente dalla prima età del Ferro (DELPINO 2012, p. 195, ivi altra bibl.).

⁶ La caccia ai grossi mammiferi (cinghiale e cervo) doveva in realtà essere diventata una pratica riservata ai ceti sociali più abbienti, in considerazione della quantità di tempo libero e di uomini richiesti per una battuta (DE GROSSI MAZZORIN 2006, p. 92; MALNATI).

Il banchetto

Nelle pitture sulle pareti delle tombe etrusche sono spesso raffigurate scene di banchetto, nelle quali gli uomini sono seduti o sdraiati su letti (*klinai*), in compagnia delle proprie donne dalle ricche vesti, in ambienti illuminati da alti candelieri di bronzo, serviti da schiavi ed allietati da suonatori di lira e *tibicines* (flauti doppi) e danzatori: i banchetti infatti, così come tutte le occasioni festive e solenni (giochi, funerali, ecc.), erano accompagnati dalla musica e dalla danza.

La tradizione del banchetto è di origine greca: già nell’*Odissea* sono descritti vari generi di banchetti cerimoniali, il cui svolgimento è scandito da una successione ben precisa di momenti: l’ingresso dei convitati nella sala, il loro prender posto su troni e seggi rivestiti di drappi o pelli, l’abluzione delle mani, la collocazione di tavolini innanzi a ciascun convitato, la distribuzione del cibo, la mescita del vino con l’acqua nel cratere e la sua somministrazione ai convitati in coppe a due manici riservando la prima parte alla libagione agli dei, l’offerta alle divinità di porzioni di carni arrostiti, il consumo del cibo e del vino spesso allietato da canti, il congedo preceduto dalla libagione finale. Uno svolgimento simile dovevano avere i banchetti degli Etruschi: le modalità della commensalità ellenica si diffusero infatti in Etruria nell’VIII sec. a.C. (DELPINO 2000, p. 193).

L’usanza di banchettare sdraiati su letti è invece di origine orientale e nasce nell’VIII secolo a.C.: considerata una prerogativa regale, viene adottata anche dalle aristocrazie greche e, per il loro tramite, da quelle etrusche (BARTOLONI 2000, p. 275; DELPINO 2000, p. 194).

In età arcaica (seconda metà del VII-VI sec. a.C.) in Etruria uomini e donne banchettano distesi sullo stesso letto (BARTOLONI 2000, p. 275): è quasi sicuramente a questa usanza che si riferisce l’affermazione di Aristotele (in *Ateneo*, 1,23 d) “*gli Etruschi mangiano insieme con le donne giacendo sotto lo stesso manto*”. Aristotele si riferiva probabilmente ad una falsa interpretazione di un tipo di sarcofagi sui quali sono rappresentati i coniugi giacenti sotto un manto, simbolo di nozze. Il fatto che le donne etrusche partecipassero ai simposi e ai banchetti (presso altri popoli, ad esempio presso i Greci, le donne non vi erano ammesse) procurò loro una cattiva fama, soprattutto quella di essere delle forti e smodate consumatrici di vino. A partire dal V-IV secolo a.C. le donne etrusche non partecipano più ai conviti distese sul letto ma sedute, secondo un’usanza che resterà poi nel mondo romano.

I cibi simbolo del banchetto: la carne e il vino

Un banchetto solenne, in Etruria come in altri ambienti dell’antichità, si articolava in due momenti: quello in cui si mangiava (*syndèipnon*) e l’alto in cui si beveva e ci si intratteneva in conversazioni o in giochi di società (*sympòsion*): nel corso dei simposi si praticavano infatti molti giochi, tra i quali il *kòttabos*, in cui si gareggiava sdraiati e che consisteva nel colpire con un lancio di vino contenuto nella coppa un piattello posto in cima ad un’asta metallica (CAMPOREALE 1985).

Da Omero sappiamo che un ruolo centrale nella cerimonia del banchetto aristocratico aveva il consumo delle carni: nella società omerica, così come in tutte le società antiche del Mediterraneo, la carne costituiva un segno di distinzione, in quanto si trattava di un cibo consumato raramente e riservato alle *élite*. La carne veniva consumata prevalentemente arrostita, allo spiedo (irrorata con il vino) o sulla griglia, ma poteva anche essere bollita in grandi calderoni, dai quali veniva estratta con uncini: ne sono testimo-



Fig. 2 – *Kylix* attica datata circa al 500 a.C. con scena di simposio, attribuita a un pittore vicino al Pittore di Kleofrade (conservata presso il MET Museum; da D. VON BOTHMER, *Painted Greek Vases*, in “The Metropolitan Museum of Art Bulletin”, 21(1), 1962, pp. 6-7, fig. 7).



Fig. 3 – A tavola con gli Etruschi. Parco Forcello 16/5/2009.

⁷ Per i risultati forniti dalle analisi archeobotaniche si rimanda a CASTELLANO *et al.* 2001, SCARPA 1988).

⁸ Il Forcello era il maggior centro Etrusco situato a nord del Po ed era un centro di traffico terrestre sulla direttrice che collegava i porti adriatici di Adria e Spina (e attraverso questi porti con le città della Grecia, in particolare Atene) e le popolazioni che controllavano i valichi alpini. Nel sito sono stati rinvenuti materiali provenienti dal Mediterraneo orientale e dall'Egeo (ceramica attica, anfore da trasporto, balsamari di vetro) dai territori della cultura di Golasecca (bicchieri a portauovo, pendagli, fibule), dal mondo celtico nordalpino (fibule) e dai territori dei Veneti (ceramica, fibule) (CONSONNI, QUIRINO, WIEL-MARIN 2008, *ivi* altra bibl.; QUIRINO 2013, cui si rimanda per ulteriori approfondimenti sull'argomento).

⁹ Qui infatti terminavano le rotte fluviali e cominciano quelle terrestri e l'olio e il vino contenuti nelle anfore doveva essere trasferito in recipienti in materiale deperibile per poter proseguire il viaggio lungo le rotte terrestri: una parte di questi prodotti rimaneva – ovviamente – nell'insediamento, come provano i rinvenimenti di numerosi frammenti di anfore nelle abitazioni (CONSONNI, QUIRINO, WIEL-MARIN 2008, *ivi* altra bibl.).

nianza spiedi (*òbeloi*), alari e altri utensili da fuoco rinvenuti nelle tombe, sia rappresentati nelle pitture sia facenti parte del corredo del defunto (CAMPOREALE 1985; DELPINO 2000, p. 195).

L'unica bevanda riservata ai banchetti era il vino: dopo aver stappato le anfore, si filtrava il contenuto con un colino e lo si versava nel *cratere*, quindi si procedeva al suo allungamento con acqua (il vino bevuto nell'antichità era molto diverso da quello odierno: denso, fortemente aromatico e ad elevata gradazione alcolica, doveva necessariamente essere allungato): esso veniva poi attinto direttamente dal cratere con le coppe e servito dai servi (CAMPOREALE 1985). La presenza di coppe tripodi rinvia al costume orientale di aggiungere al vino spezie o altre sostanze macinate (DELPINO 2000, p. 195).

Assaggi di cucina etrusca al Forcello

La riscoperta della vita quotidiana di un popolo passa anche dalla cucina: non è sicuramente sbagliato dire che la scoperta delle abitudini alimentari di genti vissute in tempi lontani riesca a farle sentire più vicine a noi, quasi materializzandole davanti ai nostri occhi. Anche loro cucinavano...

Proprio per questo il Parco Archeologico del Forcello organizza eventi e attività didattiche il cui scopo è quello di far conoscere (e assaggiare!) al pubblico anche questo aspetto della vita delle genti etrusche che abitavano il sito⁷. Un sito che si poneva al centro di importanti vie di comunicazione⁸, fulcro di una rete di commerci che riguardava anche i prodotti alimentari⁹. Due eventi, in particolare, sono stati organizzati dal Parco in collaborazione con il gruppo di Ricerca Archeologia del Gusto[®]: si tratta di "A scuola di cucina dagli Etruschi" (18 maggio 2008), vera e propria "lezione di cucina" in cui Gianfranco Allari della scuola di cucina "Le Ta-

merici” di Bagnolo ha proceduto alla preparazione di alcuni cibi ispirati alla cucina etrusca, il tutto naturalmente seguito da una degustazione degli stessi, e di un buffet etrusco nell’ambito dell’iniziativa “A tavola dagli Etruschi” (16 maggio 2009), in cui alla consulenza scientifica di Archeologia del Gusto® si è unita l’abilità di Clara Zani di Cook&Chic nel realizzare le ricette. Pannelli esplicativi delle abitudini culinarie etrusche, della tradizione del banchetto e dell’apparecchiatura in esso utilizzata unitamente alle riproduzioni di vasellame da mensa e da cottura messe a disposizione dal Parco Archeologico del Forcello¹⁰ hanno contribuito ad illustrare questi argomenti.

I giudizi estremamente positivi di chi era presente sono stati la conferma dell’interesse che l’archeologia e lo studio del passato - in tutti i suoi aspetti, anche in quello umile dell’alimentazione e della cucina – continuano a suscitare nel pubblico e dell’importanza che riveste la divulgazione nel rendere vivo ciò che è lontano nel tempo.

¹⁰ Realizzate da Roberto Deriu di Gesti Ritrovati.



Fig. 4 – Buffet etrusco allestito presso il Forcello.

Per saperne di più...

AGOSTINIANI L. 2000, *Il vino degli Etruschi: la lingua*, in TOMASI D., CREMONESI C. (a cura di), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, Atti del Simposio Internazionale, Conegliano Veneto 1998, pp. 103-108.

BARBIERI G. 1989, *A tavola con gli Etruschi*, in *Archeologia Viva*, n. 1/1989, pp. 26-31.

BARTOLONI G. 2000, *La donna del principe*, in BARTOLONI G., DELPINO F., MORIGI GOVI C., SASSATELLI G. (a cura di), *Principi etruschi tra Mediterraneo ed Europa*, catalogo della mostra (Bologna, 2000-2001), Venezia, pp. 271-277.

CAMPOREALE G. 1985, *Il banchetto*, in CAMPOREALE G., MOROLLI G. (a cura di), *Gli Etruschi. Mille anni di civiltà*, Firenze, pp. 341-346.

CASTELLANO L. 2013, *Novità dalla fase F: api e miele dalla casa F2*, in *Anthus Markes*, 2: p. 2.

CASTELLANO L., DEADDIS M., DE AMICIS M., DE MARINIS R. C., FREDELLA C., MARCHETTI M., MARGARITORA D., PEREGO R., QUIRINO T., RAVAZZI C., ZANON M. 2011, *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (Mantova). Indagini archeobotaniche e paleoambientali*, Poster presentato alla Giornata di Studi "Gli scavi archeologici dell'Università degli Studi di Milano: bilancio di un decennio di ricerche" (Milano, Università degli Studi, 28 novembre 2011).

CONSONNI A., QUIRINO T., WIEL_MARIN F. 2008, *Dalla Grecia al Forcello. Antiche vie di traffico nel Mediterraneo del VI-V secolo a.C.*, in BAIONI M. e FREDELLA C. (a cura di), *Archaeotrade. Antichi commerci in Lombardia orientale*, Mantova, pp. 225-250.

CRISTOFANI M. 1987, *Duo sunt liquores*, in BARBIERI G. (a cura di), *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, Roma, pp. 37-40.

DE GROSSI MAZZORIN J. 1985, *I reperti faunistici dall'acropoli di Populonia: testimonianze di allevamento e caccia nel III secolo a.C.*, in *Rassegna di Archeologia*, 5, pp. 131-171.

DE GROSSI MAZZORIN J. 2006, *Il quadro attuale delle ricerche archeozoologiche in Etruria e nuove prospettive di ricerca*, in CURCI A., VITALI D. (a cura di, con la collaborazione di PENZO A.), *Animali tra uomini e dei. Archeozoologia del mondo preromano* (Atti del Congresso Internazionale, 8-9 novembre 2002), Bologna, pp. 77-96.

DELPINO F. 2000, *Il principe e la cerimonia del banchetto*, in BARTOLONI G., DELPINO F., MORIGI GOVI C., SASSATELLI G. (a cura di), *Principi etruschi tra Mediterraneo ed Europa*, catalogo della mostra (Bologna, 2000-2001), Venezia, pp. 191-195.

DELPINO F. 2012, *Viticultura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica*, in CIACCI A., RENDINI P., ZIFFERERO A. (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, Firenze, pp. 189-199.

DE MARINIS R. C. 2007, *Il Forcello nel quadro dell'Etruria padana*, in DE MARINIS R. C., RAPI M. (a cura di), *L'abitato etrusco del Forcello di Bagnolo San Vito (Mantova: le fasi arcaiche)*, Firenze 2007 (seconda edizione).

DE MARINIS R. C. 2013, *Novità dal Forcello*, in *Anthus Markes*, 2: pp. 3-4.

GIULIERINI P. 2008, *L'aratro e il torchio. Gli Etruschi agricoltori*, in *Archeologia Viva*, Anno XXVII, n. 130 (luglio/agosto 2008), pp. 64-67.

GIULIERINI P. 2010, *Commerci in Etruria.*, in *Archeologia Viva*, Anno XXIX, n. 142 (luglio/agosto 2010), pp. 58-62.

MALNATI L., *Alimentazione in Etruria*, in <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/etastorica/etruria/index.html>

QUIRINO T. 2013, *Gli Etruschi nella Pianura Padana e l'abitato del Forcello di Bagnolo San Vito*, in *Archeologia nella Lombardia orientale. I musei della rete MA_net e il oro territorio*, Firenze, pp. 161-170.

SCAPATICCI G., *Usi e rituali del banchetto funebre in Etruria*, in <http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/etastorica/etruria/articoli/funebre.html>

SCARPA G. 1988, *La fauna*, in DE MARINIS R. C., *Gli Etruschi a nord del Po*, Udine, pp. 184-192.



Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità

Stefania Casini



Fig. 1 – Spiedi in ferro per cuocere la carne, rinvenuti nelle tombe di Brembate Sotto. Lo spiedo con capocchia perforata proviene dalla tomba C/1888, mentre gli altri tre dalla tomba 11. V secolo a.C.

S. CASINI (a cura di), *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità*, Materiali per la cultura, 3, Collana del Museo Archeologico, 146 pp., 76 ill., Bergamo, 2015, € 12,00.

Il piccolo volume *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità* accompagna il percorso espositivo allestito nelle sale del Museo Archeologico di Bergamo (fino al 3 aprile 2016), dedicato al tema dell'alimentazione, in occasione di EXPO 2015, *Nutrire il pianeta, energia per la vita*.

Il cibo afferisce sia alla sfera biologica sia a quella culturale, essendo parte integrante dell'universo simbolico che ci distingue non solo da tutti gli altri animali, ma anche all'interno della nostra specie. I cibi definiscono l'identità dei gruppi, in senso sia geografico che sociale, e segnano il ritmo del vivere quotidiano e della ritualità. I sistemi alimentari hanno scandito anche la storia dell'uomo, che nel corso del tempo ha risposto alle sollecitazioni ambientali non più con l'adattamento fisico, ma attraverso lo sviluppo culturale.

Il volume affronta la storia dei singoli alimenti mettendo in rilievo la loro importanza per la vita dell'uomo e analizzando ciò che lungo il cammino è andato perduto o si è modificato fino al nostro quotidiano. Due approfondimenti riguardano altrettanti siti archeologici della Lombardia di grande importanza, la palafitta del Lavagnone (Brescia) e l'abitato etrusco del Forcello (Mantova), a dimostrare come un corretto approccio archeologico, sostenuto dall'apporto delle scienze naturali, sia in grado di ricostruire quadri dettagliati del mondo antico, anche privo di scrittura.

Il volume prende le mosse da una breve storia dell'alimentazione nella preistoria (R.C. De Marinis), di come l'uomo sia passato attraverso diverse strategie di procacciamento del cibo, dallo sciacallaggio, all'introduzione di sistemi di caccia nel Pleistocene medio avanzato, fino alla produzione del cibo, con l'addomesticamento di piante e animali, la vera rivoluzione nella vita dell'uomo. L'introduzione di nuovi alimenti come i cereali influì grandemente sugli stili di vita, sull'organizzazione delle società e, ovviamente, sulle strategie economiche.

La carne (Ilaria Piccolini) è stato l'alimento principe fin dalle origini dell'umanità; le tracce di macellazione sulle ossa rivelano che erano consumati mammiferi selvatici sia terrestri, sia marini, mentre successivamente all'addomesticamento la dieta carnea si basava principalmente su capra/pecora, bue e maiale, con differenti percentuali tra le specie a seconda degli ambienti e dei periodi.

Non sempre è facile stabilire quando le risorse marine (Stefania Casini) siano entrate regolarmente nella dieta umana, ma con la comparsa di *Homo sapiens*, la fauna ittica assunse un ruolo significativo, soprattutto per quelle popolazioni che vivevano lungo le coste dei mari o le rive dei laghi e dei fiumi.

In un determinato momento della storia dell'alimentazione umana, sono diventati basilari i cereali e i legumi (Stefania Casini, Cristina Salimbene), all'inizio semplicemente disponibili nell'ambiente allo stato selvatico e poi coltivati. La compresenza delle due coltivazioni



Fig. 2 – Ami da pesca in osso dalla grotta del Ciclope a Youra (Sporadi, Grecia). IX millennio a.C.



fu vantaggiosa da un punto di vista non solo agricolo, ma anche nutrizionale. Lenticchie, ceci, piselli, con il loro apporto di proteine, sono preziosi sostituti della carne e costituiscono il complemento ideale agli amidi forniti dai cereali.

Altrettanto importante, sia da un punto di vista alimentare, sia sociale e rituale nella vita degli antichi furono la produzione di vino (Stefania Casini), a partire dal VII millennio a.C. in Georgia, e di olio (Cristina Salimbene) per produrre il quale fu necessario addomesticare l'oleastro, a partire dal VI millennio a.C. nel Levante mediterraneo.

Il sale (Ilaria Piccolini) è un bene molto prezioso per la vita umana e lo era ancora di più nel mondo antico. Già in epoca preistorica fu utilizzato per conservare carne e pesce e consumato più per necessità fisica che per migliorare il gusto del cibo. Il fatto che fosse un alimento indispensabile lo rese un bene di scambio preziosissimo e fonte di ricchezza.

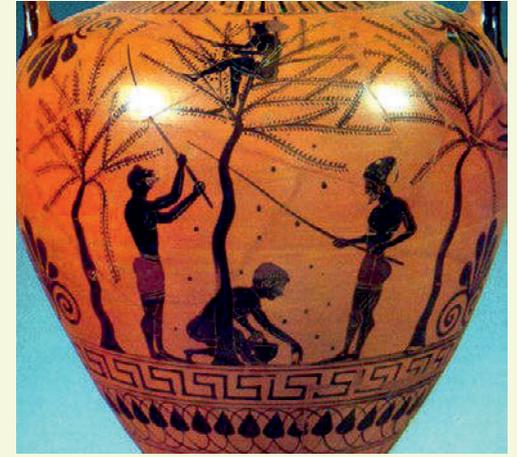
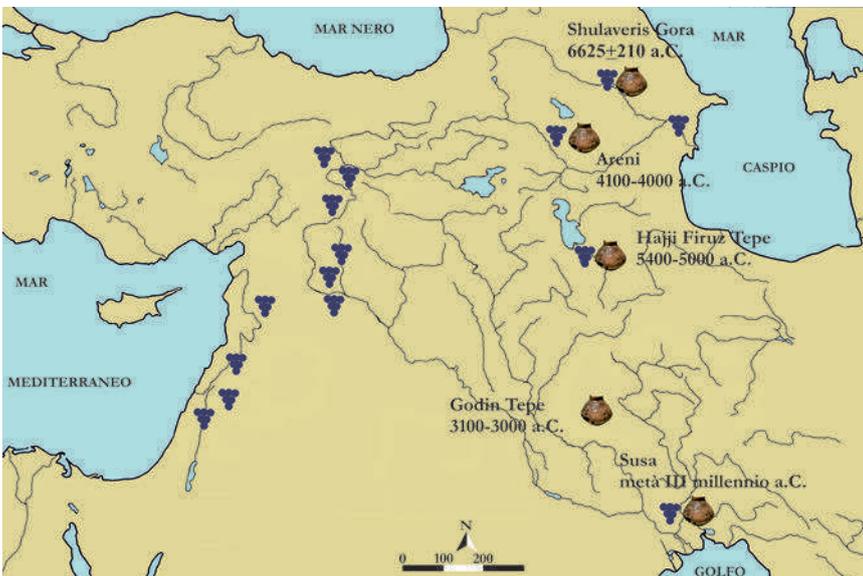


Fig. 3 – (a sinistra) Gusci di ostriche rinvenute nella cucina della *domus* di Lucina in via Arena a Bergamo.

Fig. 4 – (in alto a destra) Coltello messorio dalla palafitta del Lavagnone (Desenzano del Garda) con manico in legno e quattro elementi di selce scheggiata. Età del Bronzo.

Fig. 5 – (in basso a destra) Particolare di un'anfora attica a figure nere con la rappresentazione della raccolta delle olive. British Museum, Londra.

Fig. 6 – I più antichi siti con attestazione di vino (vaso); insediamenti con presenza di vinaccioli (grappolo d'uva) precedentemente al 3000 a.C.

Fig. 7 – Mortaio etrusco-padano rinvenuto nell'abitato del Forcello presso Mantova. V sec. a.C. Serviva forse per far cagliare il formaggio con erbe tritate.

Fig. 8 – Mele selvatiche dagli insediamenti palafitticoli del lago di Chalain (Francia). III millennio a.C.



Fig. 9 – Anfora di Taso proveniente dal Parco del Forcello.



L'interesse dell'uomo per il miele (Cristina Salimbene) è documentato fin dalla preistoria, perché ebbe un ruolo alimentare, oltre che sociale e rituale di grande rilevanza. Il suo utilizzo fu assai più ampio rispetto a quello odierno e non fu solo impiegato come sostanza edulcorante, ma anche nella cosmesi e in medicina, grazie alle sue proprietà antibatteriche.

La divisione del mondo oggi nota tra chi può bere il latte da adulto e chi non può ha origine nel Neolitico europeo, quando si verificò una delle quattro mutazioni genetiche che permisero ad alcune popolazioni di metabolizzarlo anche successivamente allo svezzamento (Stefania Casini). Grazie alle analisi biochimiche sulle ceramiche oggi sappiamo che il consumo di latte crudo fu preceduto dalla produzione di formaggi e di yogurt e fu una soluzione molto conveniente per disporre quotidianamente di proteine animali.

Tracce della raccolta di frutti selvatici compaiono in vari siti archeologici in epoche anche molto antiche (semi di fico provenienti da Israele si datano a 800.000 anni fa). Al Neolitico appartengono le prime nocciole, noccioli di albicocca selvatica si riscontrano in insediamenti eneolitici in Ucraina, mentre le prime documentazioni archeologiche della melagrana e del pistacchio risalgono all'età del Bronzo. Tutto ciò prima che le piante da frutto venissero messe a coltura e controllate dall'uomo (Marina Vavassori).

Una buona esemplificazione della dieta antica proviene da due importanti siti lombardi: la palafitta del Lavagnone (Raffaele C. De Marinis), dove le ricerche hanno mostrato in dettaglio quali piante erano coltivate e come variò il consumo della carne a seconda dei vari pe-



Fig. 10 – Cratere a figure nere proveniente dall'abitazione F I, attribuibile al gruppo di Leagros.

Fig. 11 – Fornello rinvenuto all'interno dell'abitazione F I, nel vano identificato come cucina. È completamente deformato per effetto delle alte temperature dell'incendio.



riodi, privilegiando alcuni animali rispetto ad altri, e l'emporio etrusco del Forcello (Raffaele C. De Marinis, Lorenzo Castellano, Valentina Depellegrin, Umberto Tecchiati, Renata Perego).

Al Forcello le ricerche hanno evidenziato come al momento dell'incendio che pose fine alla fase F nell'ampia casa aristocratica (F1 e F2) si stava allestendo un sontuoso banchetto: erano stati appena macellati molti animali, in un vano erano in corso operazioni di smielatura, molto vino, tra cui quello dell'isola di Taso, uno dei gran *crus* della Grecia antica, era pronto nelle anfore per essere miscelato con il miele e l'acqua. Come è noto la carne e il vino erano la componente fondamentale del banchetto etrusco.

Le immagini sono tratte da *Food. Archeologia del cibo dalla preistoria all'antichità*, Materiali per la cultura, 3, Collana del Museo Archeologico, Bergamo, 2015.

UN MUSEO PER IL FORCELLO

I numerosi reperti potranno **raccontare la loro storia millenaria**. Il museo e il parco archeologico costituiranno **un unico complesso culturale** per valorizzare un sito di grande rilievo

Con grande soddisfazione, l'amministrazione comunale di Bagnolo San Vito comunica che in data 10 luglio 2015, con delibera della Consiglio comunale di Bagnolo San Vito, è stato formalmente istituito il **Museo Civico Archeologico del Forcello**, quale ideale completamento del percorso di recupero dell'importante sito etrusco iniziato oltre 35 anni fa.

L'istituzione del museo, arrivata dopo anni di discussioni e tentativi, si rende quanto mai necessaria per rendere fruibili, al grande pubblico in generale e alla cittadinanza locale in particolare, le testimonianze di vita dell'abitato riportate alla luce da anni di scavi. I numerosi reperti, dalle pregiate ceramiche attiche di importazione al vasellame di uso quotidiano, dagli oggetti di utilizzo comune a preziosi ornamenti personali, potranno finalmente uscire dai magazzini e raccontare la loro storia millenaria. Il museo e il parco archeologico costituiranno un unico complesso culturale per valorizzare un sito di grande ri-

lievo nel quadro dei traffici commerciali del VI – IV secolo a.C., un vero e proprio avamposto etrusco proiettato verso il mondo d'Olttralpe.

In attesa del formale riconoscimento regionale, il museo occuperà gli ambienti della ex scuola elementare di San Biagio, dove troveranno posto anche i magazzini per il materiale in continuo aumento proveniente dagli scavi e le aule didattiche per consentire lo svolgimento delle attività destinate alle scuole anche nei periodi di chiusura del parco.

Consapevole del fatto che l'istituzione del museo è solo il primo

passo di un progetto impegnativo, questa amministrazione

intende perseguire l'obiettivo della tutela,

della valorizzazione e della divulgazione

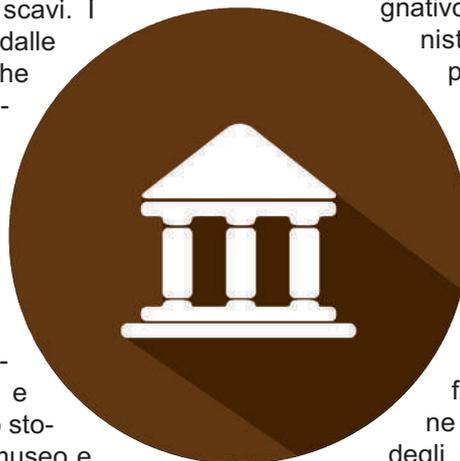
di questo patrimonio del nostro territorio,

certa della costante e proficua collaborazione

con l'Università degli Studi di Milano,

con la Soprintendenza Archeologia Lombardia e con il supporto

di Regione Lombardia.



Manuela Badalotti,

sindaco del Comune Bagnolo San Vito

Orianna Biagi,

assessore alla Cultura
del Comune di Bagnolo San Vito

Si è parlato del Forcello a:

Roma 5-9 ottobre 2015, 50ma Riunione Scientifica dell'ISTITUTO ITALIANO DI PREISTORIA E PROTOSTORIA, *Preistoria del cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, Lorenzo Castellano, Raffaele C. de Marinis, Renata Perego, Cesare Ravazzi, "Alimentazione e produzione di miele in una residenza aristocratica della fine del VI secolo a.C. al Forcello di Bagnolo S. Vito (MN)".

RAI STORIA 26 maggio 2015, "Le ceneri della storia" per la regia di M. Francesca Zingariello realizzato da USERFARM, servizio dedicato al sito del Forcello e alle attività di archeologia sperimentale del parco all'interno del programma "Italia: Viaggio nella bellezza. La riscoperta dell'Etruria padana", prodotto da Rai Cultura in collaborazione con il MIBACT.

Aggiornamenti sulle recenti campagne di scavo dell'Università degli Studi di Milano al Forcello

Enrico Croce, Marta Rapi, Diego Veneziano

Le recenti campagne di scavo sono state dedicate all'indagine di una nuova e ampia struttura residenziale, databile alla metà del V secolo a.C., quindi coeva alla Casa dei Pesi da Telaio, nota per essere stata al centro della Mostra tenutasi a Mantova nel 1985 e dedicata agli "Etruschi a nord del Po"; le due strutture sono separate da una fascia di terreno di circa 20 x 5 m.

Siamo nel settore sud-orientale del cantiere di scavo, in una posizione che corrisponde al nucleo centrale dell'abitato etrusco, immediatamente a sud-est dell'asse viario principale, cioè del tracciato che attraversava longitudinalmente tutto l'insediamento e che era bordeggiato da canali di drenaggio e da grandi buche di palo, probabilmente riferibili a opere connesse al transito e all'attraversamento.

L'aspetto della nuova struttura si è rivelato poco alla volta: inizialmente la scoperta, al margine dell'area in cui si scavava nel 2010, di un livello di crollo, molto carbonioso, che lasciava presagire l'esistenza di una struttura distrutta dal fuoco; poi, ampliando l'area d'indagine, lo scavo in estensione di vari ambienti di quella che ormai appariva chiaramente come una ampia residenza, e infine la sua completa esposizione, andando a intervenire, nel corso della campagna 2015, proprio a ridosso della recinzione del Parco archeologico.

L'evento che ha distrutto questa abitazione e ne ha segnato la fine, catastrofico per i suoi abitanti, costituisce invece una circostanza fortunata per gli archeologi: le macerie e le suppellettili dopo l'incendio non furono rimosse, ma lasciate in posto e ricoperte da un potente strato di argilla, steso intenzionalmente come bonifica per livellare l'area e potervi nuovamente costruire. Infatti, una casa soprastante e più recente era stata individuata e scavata negli Ottanta, ma non era molto ben conservata, perché essendo ad una quota piuttosto superficiale era stata fortemente intaccata dai lavori agricoli; questa struttura si riferisce alle ultime fasi di vita dell'abitato (fase B, seconda metà del V secolo a.C.).

Una volta asportato il livello di argilla della bonifica (spesso fino a 50 cm) e procedendo con l'asportazione del livello di crollo, è apparso chiaramente che ci si trovava di fronte ad una struttura di un certo rango. Ciò che immediatamente colpiva era la quantità di ceramica greca di importazione: stando ad una stima del 2014, e quindi destinata a crescere, almeno 1250 frammenti di ceramica attica.

Già questa prima evidenza portava a valutare il contesto come una residenza – un *oikos* per dirla alla greca – di carattere aristocratico. L'individuazione dei frammenti pertinenti ad almeno due crateri, che per il formato e le scene figurate si qualificano come beni di particolare prestigio, ha suggerito in un primo momento di assegnare a questo contesto il nome di "Casa dei Crateri".

Un cratere attico è del tipo a colonnette, a figure rosse; per lo stile delle raffigurazioni è attribuibile al pittore del Frutteto (*Orchard painter*), la cui bottega era attiva ad Atene intorno al 470-460 a.C. La datazione del cratere rappresenta un punto fermo per la datazione assoluta (cioè in anni, e non in termini relativi alla





sequenza interna al sito) tanto della struttura in cui è stato rinvenuto quanto della fase C, che finora era di difficile datazione puntuale: nella cd. Casa dei pesi da Telaio, infatti, non erano stati rinvenuti reperti utili per stabilire correlazioni e datazioni incrociate con ambiti culturali già entrati in una dimensione pienamente storica.

Almeno 235 frammenti si riferiscono ad un secondo cratere, di dimensioni maggiori, che è per ora solo parzialmente ricomposto. La lettura della parte figurata è resa difficile per le grandi lacune e per il pessimo stato di conservazione della superficie, a volte alterata dall'esposizione al calore a volte erosa; è databile al secondo quarto del V secolo a.C.

La ceramica attica non si esaurisce qui: vi sono molte coppe a figure rosse, a vernice nera, piatti, ciotole e ciotoline e perfino una *oinochoe* (brocca da vino) a forma di testa femminile, insomma sembra esservi un'ampia gamma di vasellame tipicamente ricollegabile al cerimoniale del banchetto.

Presto però, il nome di "Casa dei Crateri" è stato abbandonato in favore di un nome più preciso, poiché pensiamo si riferisca al suo proprietario. Nell'anno 2012 è stata rinvenuta metà di una ciotola etrusca padana, del tipo con piede echinoide distinto dal fondo da un cordolo a rilievo. Sul fondo esterno del piede è tracciata l'iscrizione "velnaś" (< velinas, per intervenuta sincope), un gentilizio ben radicato nell'Etruria settentrionale e interna (Volterra, ager Saenensis, Cortona, Chiusi, Orvieto, cfr. Rix, ET e TLE 2009, *ad vocem*). Nel 2015 sono stati rinvenuti altri due fondi di ciotole simili alla precedente, ciascuna con epigrafe che, per quanto incomplete, rafforzano il dato: una reca i caratteri "veln-", l'altra è ancora più eloquente: "mi velna[s]", cioè "sono di Velna", il tipico caso *dell'oggetto parlante*.

Alla luce di queste scoperte, possiamo attribuire la casa a Velna e alla sua famiglia: un etrusco, probabilmente originario dell'Etruria settentrionale interna che, come spesso accade in ambito coloniale,



utilizza una formula onomastica più semplice, formata dal solo nome familiare.

Veniamo alla pianta. La struttura, rettangolare, presenta il medesimo orientamento nord-est/sud-ovest che definisce l'organizzazione di tutto l'abitato ed occupa grossomodo il lotto di terreno che sarà interessato dalla successiva abitazione di fase B. Come si è già detto, una fascia di terreno larga circa 5 metri, non edificata ed adibita ad area di scarico di materiali di scarto, di rifiuti e di deiezioni, la separa dalla contemporanea Casa dei Pesi da Telaio.

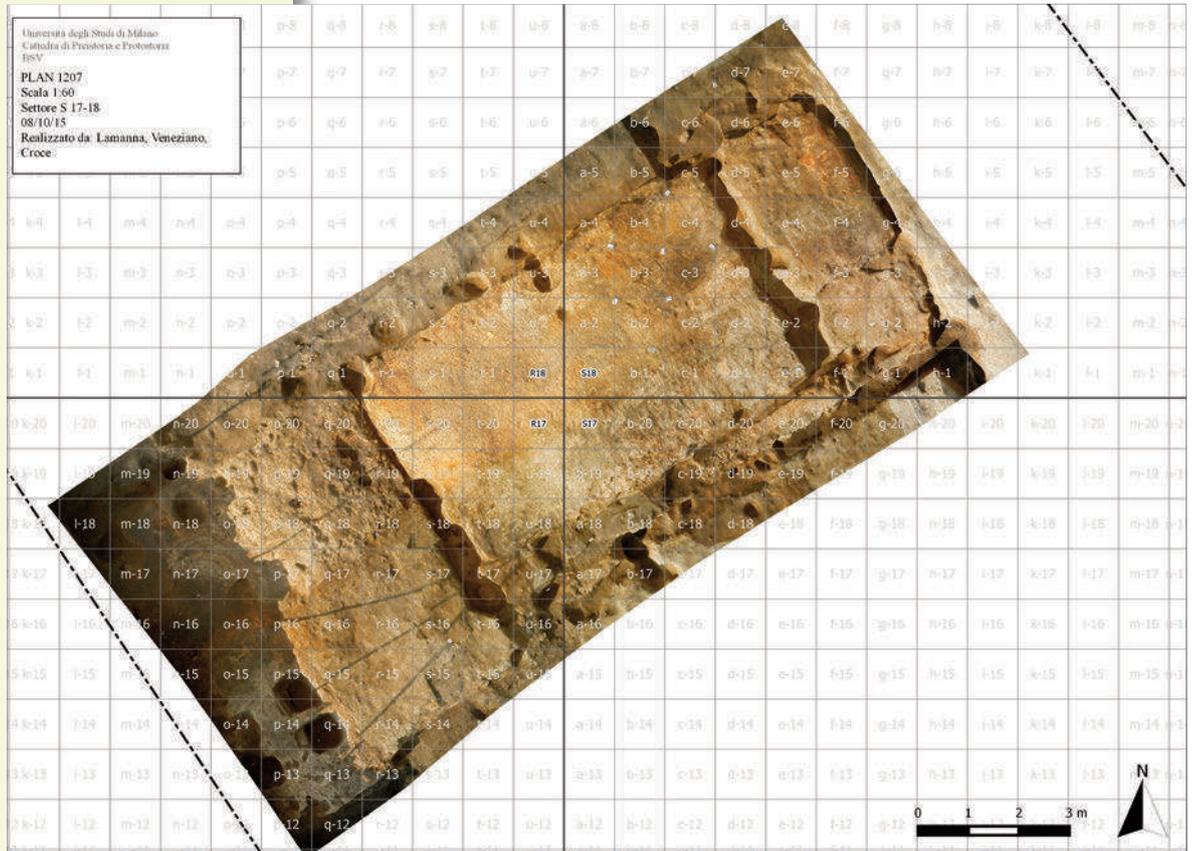
Per quanto i dati di scavo siano ad una elaborazione ancora abbastanza preliminare, la Casa di Velna occupa una superficie rettangolare di circa 100 m². È ancora da valutare una sua possibile estensione verso sud est. Qui, nel quadrante S 17-IV, in un'area di circa 40 m² sono stati individuati un pavimento di castracane (es 259) con un focolare rettangolare (es 241) al suo centro che, messi in relazione alla casa di Velna, ne amplierebbero notevolmente l'estensione.

Il perimetro è chiaramente definito sui lati lunghi e sul lato breve nord-orientale da buche di palo e canaline per l'alloggio delle pareti; tali strutture sembrano essere state soggette ad un'opera di smantellamento, probabilmente intervenuta subito dopo la distruzione dell'abitazione.

Due grandi buche di palo lungo l'asse mediano dell'abitazione sono riferibili al sostegno della copertura, probabilmente realizzata in materie vegetali (legno, paglia, canne). Le pareti, formate da una struttura in legno ed incannucciato, avevano un rivestimento di limo crudo impastato con elementi vegetali (wattle & daub). Il limo delle pareti, parzialmente cotto al momento dell'incendio, è giunto fino a noi conservando le impronte della struttura lignea di sostegno cui aderiva: tale tipologia di materiali è comunemente definita "concotto". Il pavimento (us 2427) è costituito da una stesura di limo carbonatico giallo (c.d. castracane) non esteso però a tutta la superficie dell'area, essendo in altre zone sostituito da un battuto di limo sabbioso di colore bruno.

La pianta interna si articola in tre vani, uno maggiore al centro (di circa 40 m² : m 8 x 5) e due minori rispettivamente a nord-est e a sud-ovest. Questa tripartizione è definita dalla presenza di due canaline con buche di palo, resti di tramezzi trasversali alla struttura.





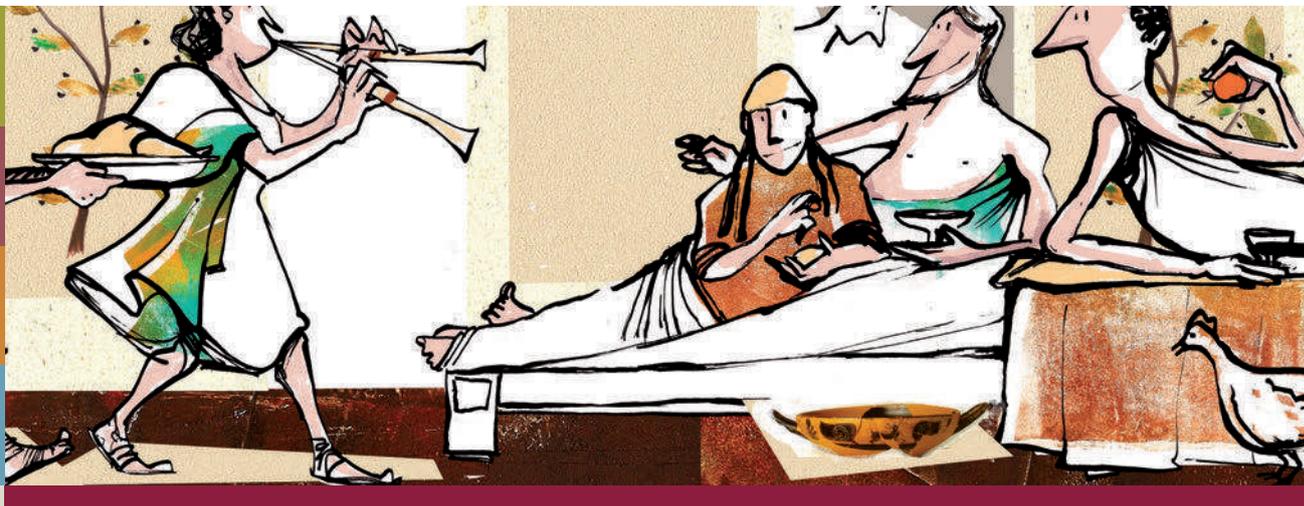
Il vano nord-orientale potrebbe essere identificato come una cucina, per la presenza di un focolare (ancora da scavare), addossato alla parete perimetrale. Adiacente alla cucina, si riconosce anche un piccolo ambiente di circa 5 m², caratterizzato da un ribassamento del piano pavimentale (circa 20 cm), che al momento della dismissione della struttura risulta essere stato colmato di materiali frammentari e rovinati, tra cui anche molto metallo, fauna, frammenti forse della volta e della piastra di un forno. Il vano centrale e quello sud-occidentale erano ricoperti da un accumulo di concotti (us 2198), pertinente al crollo delle pareti, e da un livello fortemente carbonioso indiziante un incendio (us 2752). Tali unità stratigrafiche erano molto ricche di materiali culturali.

Il crollo non interessa nella stessa misura tutta la struttura abitativa, ed in alcune aree risulta assente. Tale situazione fa supporre che molto materiale sia stato spostato al momento della stesura dei riporti di bonifica probabilmente per agevolare la preparazione del pavimento della successiva fase B.

A queste prime valutazioni, deve ora seguire una fase di studio analitico di tutti i reperti, di riesame delle evidenze strutturali e dei dati scavo; occorrerà comprendere anche il significato della casa di Velna nel contesto più generale, come ad esempio la sua relazione con le altre strutture contemporanee: la differente caratterizzazione delle tre evidenze finora note di metà V secolo a.C. (fase C) – sono a vocazione fortemente artigianale e di carattere tutt'altro che ricco la Casa dei Pesì da Telaio in settore R18 e la Casa di Fase C in settore R 19 – potrebbe forse essere letta in un quadro di interdipendenza con la Casa di Velna, che definirebbe la parte residenziale di un sistema articolato in più sotto-unità?

Il progetto è svolto da Università degli Studi di Milano, Dip.to Beni culturali e ambientali, grazie ai fondi per gli scavi dell'Ateneo, sotto l'indirizzo scientifico del prof. Raffaele C. de Marinis, già Ordinario di Presistoria e Protostoria presso l'Università degli Studi di Milano. La conduzione del cantiere è affidata alla dott.ssa Marta Rapi (ricercatore Dip.to Beni culturali e ambientali, Università degli Studi di Milano), alla dr.ssa Stefania Casini (direttrice del Civico Museo Archeologico di Bergamo), ai dottori Enrico Croce e Diego Veneziano, anche come responsabili di settore e della documentazione. Hanno inoltre preso parte alle campagne le archeologhe dr.ssa Carmen Basile, dr.ssa Alice Carri, dr.ssa Mari Hirose, dr.ssa Silvia Mele, dr.ssa Eleonora Montanari; le laureande in Archeologia dell'Università degli Studi di Milano Elena Barbieri, Selene Busnelli, Elena Frigerio e la laureanda in Archeologia dell'Università di Digione Laura Apostolides.





METTITI IN GIOCO CON... L'ARCHEOLOGIA



GIOCO EDUCATIVO PER ASPIRANTI ARCHEOLOGI

Un gioco entusiasmante per viaggiare tra le epoche storiche del territorio italiano, conoscere i luoghi dell'archeologia e diventare esperti archeologi!

OBIETTIVI DEL GIOCO

- **Avvicinare** i ragazzi al patrimonio Museale italiano in modo divertente.
- **Stimolare** la capacità di osservazione e la creatività.
- **Scavare** nella storia e recuperare le proprie origini attraverso i viaggi nel tempo dei protagonisti delle storie.



COSA CONTIENE LA SCATOLA GIOCO?



- **Un gioco di società** per divertirsi con gli amici e i compagni di classe. Scopri la tua missione, portando alla luce bellissimi reperti, diventi un vero archeologo!



- **2 libretti da leggere e completare con piccole attività pratiche** per capire cos'è l'archeologia, come lavora l'archeologo e viaggiare tra diverse epoche storiche.



- **3 poster da appendere in classe o in camera**, ricchi di dettagli storici e curiosi e di personaggi ritratti dalla mano esperta di Margherita Allegri.



IL GIOCO SI PUÒ ACQUISTARE

- nei bookshop
- nelle librerie
- nei migliori negozi di giocattoli

o sul sito di Vannini Editrice
www.vanninieditrice.it



www.vanninieditrice.it

