



Consonanze 19

L'AGRICOLTURA IN ETÀ ROMANA

a cura di Simonetta Segenni



L'agricoltura in età romana

a cura di Simonetta Segenni

LEDIZIONI

CONSONANZE

Collana del
Dipartimento di Studi Letterari, Filologici e Linguistici
dell'Università degli Studi di Milano

diretta da Giuseppe Lozza

19

Comitato scientifico

Benjamin Acosta-Hughes (The Ohio State University), Giampiera Arrigoni (Università degli Studi di Milano), Johannes Bartuschat (Universität Zürich), Alfonso D'Agostino (Università degli Studi di Milano), Maria Luisa Doglio (Università degli Studi di Torino), Bruno Falcetto (Università degli Studi di Milano), Alessandro Fo (Università degli Studi di Siena), Luigi Lehnus (Università degli Studi di Milano), Maria Luisa Meneghetti (Università degli Studi di Milano), Michael Metzeltin (Universität Wien), Silvia Morgana (Università degli Studi di Milano), Laurent Pernot (Université de Strasbourg), Simonetta Segenni (Università degli Studi di Milano), Luca Serianni (Sapienza Università di Roma), Francesco Spera (Università degli Studi di Milano), Renzo Tosi (Università degli Studi di Bologna)

Comitato di Redazione

Stefania Baragetti, Guglielmo Barucci, Virna Brigatti, Edoardo Buroni, Silvia Gazzoli, Maddalena Giovannelli, Cecilia Nobili, Marco Pelucchi, Stefano Resconi, Luca Sacchi, Francesco Sironi

L'agricoltura in età romana, a cura di Simonetta Segenni

ISBN 978-88-6705-945-4

© 2019

Ledizioni – LEDIpublishing

Via Alamanni, 11 20141

Milano, Italia

www.ledizioni.it

È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la fotocopia, anche a uso interno o didattico, senza la regolare autorizzazione

Indice

Premessa	5
S. SEGENNI	
L'economia agraria romano-italica tra fine Repubblica e Principato.	7
L. CAPOGROSSI COLOGNESI	
Agricoltura e produzione di cibo, campagna e città: qualche osservazione dagli scavi di Nora (Sardegna).	37
G. BEJOR	
<i>Silvae, calles "vineae et segetes"</i> nei paesaggi antichi d'Abruzzo tra Sabini e Peligni.	49
R. TUTERI	
Il <i>Falerno</i> degli Imperatori e l'esilio di Erode sui Pirenei.	85
D. MANACORDA	
Tecniche e impianti per la produzione dell'olio in epoca romana. Esempi in Toscana e Liguria.	103
F. FABIANI, E. PARIBENI	
Feste e agricoltura. Il ciclo agrario del calendario romano.	127
S. SEGENNI	
Agronomia e modelli di sviluppo a Roma tra la fine della Repubblica e l'Alto Impero.	147
A. MARCONE	
Semantica degli strumenti rurali in età romana. Il caso dell'aratro: sua matrice ed evoluzione.	157
G. FORNI	
L'aratro. Semantica civile.	205
E. A. ARSLAN	

Agricoltura e produzione del cibo, campagna e città: qualche osservazione dagli scavi di Nora (Sardegna)

Giorgio Bejor

La consueta visione della campagna come luogo dell'agricoltura e dell'allevamento e quindi della produzione del cibo e della città come luogo della consumazione può certamente costituire una ipotesi di lettura anche per gli scavi di Nora, sulla costa meridionale della Sardegna. Qui il rapporto tra città e territorio è stato oggetto delle indagini topografiche condotte per anni da Marco Rendeli, Massimo Botto, Stefano Finocchi e dal loro gruppo nell'immediato retroterra, cioè nella piana e nelle pendici collinari alle spalle del centro principale, anche in questa prospettiva¹.

Ricordo qui di seguito solo alcuni dei tanti risultati raggiunti da questo gruppo nella ricostruzione dell'organizzazione del paesaggio rurale nella sua evoluzione e dello sviluppo dei suoi modi di produzione.

La fase fenicia resta in gran parte oscura, ma lo stretto rapporto tra campagna e città diviene evidente con la fine del V secolo a.C., intensificandosi ancor più nel corso del IV. Sorgono allora molti siti nuovi, che mostrano un'immissione di lavoratori dall'esterno². Sono però rarissime le attestazioni di ceramica fine da mensa, e da questo è stato possibile dedurre l'utilizzo di manodopera probabilmente anche servile, o comunque appartenente a ceti bassi, con un livello di vita inferiore a quello della città che si andava allora sviluppando. La campagna viveva dunque già in quei secoli in funzione della città, con un rapporto che poco doveva variare nelle fasi successive, dopo la conquista romana del 238 e la creazione della provincia (227 a.C.) e la creazione del municipium. La distinzione divenne ancor più netta con la prima grande fase di monumentalizzazione urbana, che vide la costruzione prima del foro e poi del teatro, tra la fine della Repubblica e il primo sec. d.C.

1. Tra gli altri contributi, cfr. Botto 2011, 57-84; Rendeli 2003, 9-22; Botto, Finocchi, Rendeli 1998, 209-229; Botto, Melis, Finocchi, Rendeli, 2003, 174-183; Botto, Melis, Rendeli, 2000, 255-284; Botto, Rendeli, 1993, 151-189.

2. Garau, Rendeli, 2006, 1247-1278.

Fu nella fase medio-imperiale che grandi trasformazioni si verificarono in città, nella serie degli edifici sia pubblici che privati, con la novità della costruzione dell'acquedotto e quindi poi anche dei quattro edifici termali. Anche nelle campagne l'esplosione in numero e qualità degli insediamenti rurali indica l'inizio di un rapporto diverso. La produzione appare ora controllata in maniera più diretta, con la nascita di grandi ville rustiche, nelle quali una sempre maggior importanza acquista la *pars dominica*: un segnale di come vi fossero più presenti le famiglie appartenenti alle *élites* urbane.

Tra IV e VII secolo il rapporto con la città mostra un nuovo cambiamento: mentre la città declina, tendono a costituirsi nel territorio alcuni piccoli centri rurali autonomi, con una vita non più in funzione del capoluogo.

Queste trasformazioni trovano un preciso riscontro nei risultati degli scavi all'interno della città (fig. 1). Da questi giungono anche informazioni molto interessanti direttamente sui cibi che vi affluivano dalla campagna e quindi, più in generale, sulla dieta alimentare degli abitanti di Nora. In particolare, i numerosi depositi di rifiuti domestici rinvenuti all'interno del tessuto urbano ne testimoniano il consumo di carni, in grande maggioranza prodotte negli allevamenti del territorio circostante. Un esempio molto significativo è dato da un immondezzaio scavato ed edito dall'Università di Genova in un ambiente quasi al centro della città, il vano A32 del quartiere Nord-Occidentale. I rifiuti vi appaiono accumulati tra la fine del III ed il IV secolo d.C.³. Tra la gran quantità di resti di pasto vi spicca il materiale osteologico, studiato da Claudio Sorrentino dell'Università di Pisa⁴. Si tratta di 3109 frammenti di ossa animali, 927 dei quali determinabili. Di questi, ben 870 (94%) appartengono a specie di allevamento. Il numero maggiore è quello degli ovicaprini, con 401 presenze, corrispondenti al 48% del bestiame domestico; i resti sono attribuibili in genere ad animali di medie dimensioni, appartenenti a tutte le età. Assai considerevole anche la presenza di 262 ossa di bovini adulti di taglia medio/piccola, corrispondenti al 30% delle specie domestiche. Numerose sono peraltro anche le ossa di suini, di cui sono stati recuperati 163 frammenti (19% della fauna domestica), pertinenti a animali di tutte le età. Molto meno numerose le ossa di gallinacci, probabilmente anche per la maggior difficoltà con la quale si conservano: 25 reperti, pari al 2,9% della fauna domestica. I 5 soli reperti di asino, infine, non possono essere riferiti con sicurezza ad un uso alimentare.

A confronto, sono molto meno testimoniate le ossa di animali selvatici, frutto di cacce nei terreni dei dintorni. Sono stati individuati 3 esemplari di lepree, nonché 35 reperti di uccelli di varie dimensioni. Uno sfruttamento per usi alimentari del mare è poi testimoniato da appena 18 reperti ossei di pesce di varie dimensioni, anch'essi peraltro facilmente deperibili, ma soprattutto da una grande quantità di resti malacologici: ben 631 reperti, appartenenti a conchiglie

3. Albanese, 2013, 179-186.

4. Sorrentino 2003, 301-304, e Sorrentino 2007, 25-31.

eduli, in particolare arselle (*Cardium edule*), torricella comune, piè d'asino, chiocciola marina, murice comune, ostrica, patella, cannolicchio, tartufo di mare).

Queste considerazioni trovano conferme nelle considerazioni traibili dai numerosissimi resti di ossa di animali rinvenuti in tutta l'area urbana. Ad esempio, in un'area molto ampia e certamente centrale, come quella del foro, scavata ed edita dall'Università di Padova, lo stesso Claudio Sorrentino⁵ ha potuto esaminare ben 5793 frammenti di ossa animali, 2150 dei quali hanno potuto essere determinati. È stato possibile farvi innanzitutto una divisione cronologica, in otto periodi, a partire dalla frequentazione antecedente alla costruzione del foro, impiantato agli inizi dell'epoca augustea con grossi spianamenti, sino all'età alto medievale e postantica. Anche in questo caso è stato confermato lo scarsissimo peso della fauna selvatica frutto di cacciagione nell'economia locale: essa risulta rappresentata da appena 140 frammenti (6,5 % del totale). In tutti i periodi la specie di gran lunga più rappresentata è il cervo (110 frammenti, 78,6 % sul totale di animali selvatici), seguito a grande distanza dal capriolo, dalla tartaruga, da uccelli e da pesci. La concentrazione di queste ossa di cervo nell'area del foro potrebbe far pensare ad un particolare pregio dato a questo tipo di carne.

Molto più numerosi sono i resti di animali domestici. Bovini ed ovocaprini (rispettivamente 863, pari al 42,9 %, e 758, cioè 37,7%) sono in ogni periodo, nel loro insieme, i più numerosi; ed è sempre presente anche una cospicua quantità di suini (238, 11,8%). È molto significativo anche notare come in periodo punico e poi per tutto il periodo romano imperiale e tardo-imperiale, cioè del funzionamento del foro ed anche della massima monumentalizzazione urbana, siano decisamente più abbondanti i resti di bovini, mentre in età romana tardo repubblicana e in età postantica prevalgano invece gli ovocaprini. Una distribuzione in tutti i periodi hanno poi i pochi resti di cavalli, di asini e di galli. L'unica specie ben rappresentata che non rientrava nella dieta alimentare è il cane, 121 esemplari totali (6,0%), prevalentemente concentrati in epoca tardo-repubblicana ed imperiale, e ancor di più in età medievale, nei periodi in cui la città cominciava a sfilacciarsi.

Inoltre, anche nella zona del foro è ben rappresentata la malacofauna: ben 653 conchiglie, appartenenti a 15 specie diverse, tutte eduli: 288 le arselle, ma anche 78 patelle, 73 ostriche, 70 chioccioline di mare, 67 murici. Ed è questa una ulteriore, evidente conferma del peso dei molluschi di mare nella dieta cittadina di ogni periodo. Si consideri infatti come le due localizzazioni citate non si trovino direttamente sul mare, ma contengano prevalentemente resti volutamente trasportativi per uso commestibile, e poi gettati.

5. Sorrentino 2009, 891-903.

Ma, a proposito di mare, è certo che nel caso di Nora vada considerato come essa nasca e viva come città di porto, attraverso il quale sin dall'inizio parte del cibo prodotto può partire, e parte del cibo consumato può arrivare. La costante presenza di una notevole attività portuale è dunque importante anche per quanto riguarda l'approvvigionamento del cibo e la produzione ed esportazione di derrate alimentari. Sono perciò significativi i frammenti di anfore da trasporto per prodotti alimentari che giungevano d'Oltremare. In particolare appaiono essere indicatori di un consumo interno gli esemplari rinvenuti nelle aree centrali, non direttamente collegate al porto e ad eventuali commerci di transito. Tali frammenti si estendono cronologicamente dalla fase punica a tutti i secoli dell'impero, mostrando delle provenienze che si estendono a gran parte dell'area mediterranea. Nell'enorme quantità dei materiali editi, farò qui solo alcuni esempi.

Tra le migliaia di frammenti ceramici rinvenuti nei riempimenti delle terme centrali risultano in questo particolarmente significativi alcuni frammenti di anfore recentemente studiati da E. Panero e G. Bolzoni⁶. Si tratta di frammenti di anfore Dressel 20, usate per il trasporto dell'olio dalla Betica, e di altre anfore essenzialmente olearie, come il tipo Tripolitania I, Bonifay 19, proveniente appunto dalla Tripolitania, usata tra la fine del I e gli inizi del II secolo d.C., e, sempre dal Maghreb, l'anfora tipo Africano I – Bonifay 16, datata tra la fine del II e la metà del III secolo d.C. Altre anfore di cui si sono qui riconosciuti i frammenti, come l'anfora Cretese², frequente dall'inizio del I secolo d.C. agli inizi del III, erano invece adibite al trasporto del vino.

Questi risultati trovano conferma su base molto più ampia nell'esame dei materiali provenienti dalla zona del foro, per i quali si è calcolato che nel 58% dei casi le anfore importate a Nora contenevano vino⁷. Nei primi secoli il vino arrivava soprattutto dall'Italia tirrena, in anfore tipo Dressel 1 e Dressel 2/4. Nel corso del I secolo d.C. il vino italico venne però sostituito da vino che arrivava dall'Egeo, con anfore rodie dello stesso tipo Dressel 2/4, e poi dalla Tarraconense. Nel contempo aumentarono anche le attestazioni delle anfore da olio, che raggiungono il 17% delle importazioni totali, che arrivavano nel I e nel II secolo d.C. soprattutto dalla Betica, e poi anche dalla Tripolitania.

Questo spostamento delle importazioni segue uno sviluppo generale dei commerci via mare: complessivamente i frammenti di anfore provenienti dall'area del foro passano da un'assoluta preponderanza di produzioni iberiche tra I e III secolo d.C. (il 73%, contro 13% delle italiche e 7% delle africane e delle egee) ad un ancora più marcato dominio delle provenienze africane a partire dal IV secolo (83%, a confronto di un 17% di produzione egee).

Una sostanziale conferma viene da uno studio sui frammenti di anfora rinvenuti nell'ex area militare, cioè in un settore più settentrionale della città, a minor distanza dal porto: anche in questo caso Giulio Alberto Arca ha potuto

6. Panero, Bolzoni 2014, 105-118.

7. Franceschi 2009, 733-745.

riassumere molto bene in un recentissimo contributo la questione della provenienza delle anfore rinvenutevi, e verosimilmente delle derrate in esse contenute, e di come essa muti chiaramente nel corso del tempo⁸. In epoca tardo-repubblicana e agli inizi del periodo imperiale sono prevalenti le anfore provenienti dall'area tirrenica dell'Italia, come le greco-italiche, poi sostituite dalle forme Dressel 2/4. A questo primo periodo si ascrivono anche numerose anfore neo-puniche. Nella piena età imperiale prendono il sopravvento merci provenienti dalla penisola iberica, sia Betica che Tarraconense, come le Dressel 7-11, oltre all'olio delle Dressel 20. In epoca tardo-imperiale vino ed olio arrivano in gran parte con contenitori prodotti in Lusitania⁹ o nelle province nord-africane, ed è segnalata anche un'ansa di un'anfora di Gaza, contenitore di vino prodotto in Palestina, tra IV e VI secolo d.C.

Tutto questo indica una larga disponibilità dei prodotti di importazione nei secoli in cui torchi e frantoi per la produzione locale non si trovavano all'interno dell'area urbana, e non vi hanno lasciato dunque tracce evidenti. Sono però presenti sia prima che dopo, a conferma che vino ed olio dovevano continuare ad essere prodotti, sia pure in altre quantità, anche nelle campagne circostanti. Questo sembra valido soprattutto per l'olio, che ha a Nora una percentuale sensibilmente minore di frammenti di anfore olearie importate rispetto ad altri centri mediterranei.

Infine, un caso particolare è costituito dalle anfore destinate al trasporto non di liquidi ma del *garum*, salsa di pesce molto usata in tutto il Mediterraneo. Veniva esportata in anfore apposite, delle quali sono stati trovati molti frammenti anche nell'area delle terme centrali, ad esempio del tipo Bonifay 11, fabbricato nel Nord dell'attuale Tunisia tra I e II sec. d. C., ma ancora di tradizione punica, e del tipo Dressel 7-11, proveniente dalla Betica, l'odierna Andalusia. Un orlo di Leptiminus II, suggerisce l'arrivo di *garum* anche dalla Tunisia Centrale.

Queste salse, usate nella preparazione di svariate pietanze, costituirono sempre per Nora una voce molto importante.

I contenitori di salsa di pesce o comunque di *salsamenta* - *garum*, *muria*, *liquamen* - sono molto ben rappresentati anche negli scavi del foro, dove raggiungono il 10,5% del totale delle anfore. Quanto alla loro provenienza, sono inizialmente importati dall'Africa settentrionale in contenitori di tradizione punica; le importazioni si mantengono sostanzialmente invariate nei secoli successivi, ma nei primi due secoli dell'Impero viaggiano in anfore Dressel 7/11 e Dressel 14, fabbricate nelle province della penisola iberica, presenti anche nei quartieri centrali di Nora. Frammenti di anfore per il trasporto di *salsamenta* sono peraltro nello stesso periodo attestati anche negli insediamenti rurali delle campagne circostanti. Dalla fine del III secolo d.C. prendono nuovamente il

8. Arca 2016, 29-34.

9. Nervi 2016, 101-119.

sopravvento le anfore africane, soprattutto della Tingitana e della Bizacena, che continuano sino alla fine del IV secolo d.C.

In questo quadro così complesso stupisce un po' la relativa scarsità di tracce di botteghe a sicura destinazione alimentare, comuni ad esempio ad Ostia e a Pompei.

Delle numerose botteghe rinvenute a Nora, soprattutto ai due lati della strada lastricata che conduceva dal porto verso il foro, sulle sue principali diramazioni e attorno al foro stesso, non è stato ancora possibile definire con sicurezza l'esistenza di rivendite di generi alimentari o di cibi già cucinati, come *thermopolia* o anche *cauponae*.

Una di queste potrebbe aver trovato posto in un ambiente, rilevato nel 2016, affacciato sulla stessa piazzetta su cui si apriva anche la casa dell'atrio tetrastilo. Apparteneva all'isolato di una casa signorile dal cortile interno, detta *casa del signinum* da una delle sue decorazioni pavimentali, ma ne era separato; contro la parete opposta all'entrata aveva un bancone in muratura, apparentemente adatto alla posa di almeno due recipienti o fornelli per vivande calde. È anche possibile che un uso simile potesse avere il complesso, abbattuto nel I secolo d.C. per la costruzione del teatro, cui apparteneva il cortile con tracce circolari per il sostegno di *dolia*, cioè contenitori per granaglie, come si riscontra in alcuni laboratori di fornai dell'area vesuviana.

A poca distanza, un edificio, poi profondamente intaccato dalla sovrapposizione dell'impianto delle terme centrali, conserva ambienti pavimentati in *opus spicatum*, tipico dei vani di servizio, e forse la base di un *torcularium*, torchio per la produzione del vino (fig.2). Anche in questo caso si tratta di livelli a grandi linee augustei.

Bianca Maria Giannattasio ha anche riconosciuto un'officina per la produzione del *garum*¹⁰ in un edificio con grande cortile delle pendici sud-occidentali del cosiddetto colle di Tanit, in un'area dunque ai margini dell'abitato, e solo in alcuni periodi compresa in esso. L'officina aveva nel cortile un pozzo e tre vasche di diversa ampiezza. Per le due maggiori è stata supposta la salagione del pesce, per la terza una lavorazione successiva, volta alla produzione del *garum* o altra salsa, come testimonia la presenza, tra i diversi interventi di ripavimentazione dell'acciottolato del cortile, di frammenti di anfore puniche, betiche e anche di produzione locale, tipo Ramon T5.2.1.1 e 2.1.3, adibite al trasporto del *garum*. L'officina, certamente assai maleodorante, venne poi distrutta e sostituita da un'abitazione, quando la città si espanse anche in questa zona.

Si tratta dunque per ora soltanto di tracce, in aree poi fortemente rimaneggiate, che possono comunque fornire qualche indicazione sulla preparazione e la distribuzione del cibo nel centro stesso, in un periodo grosso modo anteriore a quello della costruzione dell'acquedotto e delle terme.

10. Giannattasio 2010, 1489-1499.

Sono invece già molto ben testimoniate le attività di cucina all'interno delle abitazioni. Frequente il rinvenimento un po' ovunque, dalle case sulla baia orientale a quelle del quartiere centrale, e in tutte le fasi cronologiche, di frammenti dei cosiddetti *tannur*, i bracieri in terracotta entro i quali venivano cucinate le pietanze, molto comuni soprattutto nel vicino Oriente. Parimenti ovunque sono poi numerose le ceramiche fini da mensa, spesso d'importazione, ma ancor più lo sono quelle più propriamente da cucina e da fuoco. Si tratta soprattutto di pentole, eppoi di tegami alti o bassi, olle e casseruole, sia di importazione che, in maggior misura, di fabbricazione locale¹¹.

Abbondantissime soprattutto nelle fasi medio imperiali, queste semplici ceramiche da cucina erano ben presenti anche in epoca fenicia e punica, come ha sottolineato Lorenza Campanella per l'area del foro¹².

Le abitudini alimentari delle case norensi sono rispecchiate anche da rinvenimenti particolari, come *mortaria* per l'ammollo del farro e dei legumi, ed anche stampi da cucina in terracotta. Particolarmente ben conservato quello, largo poco più di 25 cm e a matrice bivalve, proveniente dal già citato scarico di scarti di cucina del vano A32 (fig.3)¹³. Portava una decorazione in negativo, per lasciarla impressa sul contenuto, con una figura di orso a bocca aperta seduto davanti a un tripode, tra alberi e rocce. Nel 2016 i frammenti di due esemplari analoghi, ma forse con figure di cinghiali, sono stati rinvenuti anche all'interno di una grande *domus* signorile sul litorale occidentale, la Casa detta del Direttore Tronchetti.

Dopo la grande fase imperiale, i cambiamenti del rapporto tra città e territorio, già osservati per le campagne, sono in città particolarmente forti. Al periodo delle grandi costruzioni degli edifici termali aveva fatto riscontro in campagna l'ampiamiento della *pars dominica* negli edifici rurali, e in città l'apparizione di *domus* più grandi e riccamente ornate. Ma questo sistema entra in una profonda crisi a partire dalla II metà del III secolo d.C., quando i maggiori edifici pubblici appaiono perdere la loro funzione. Attorno al 400 d.C. si accende presso uno degli accessi del teatro un focolare, sul quale vengono bollite carni di pecora.

La città si contrae: i muri delle precedenti abitazioni, che si aprivano con portici sulla via del porto, nell'area AB, vengono rasati, per lasciare spazio ad una nuova abitazione, con solo due semplici stanze coperte ed un ampio cortile, munito di abbeveratoio, dove trovavano ricetto gli animali, soprattutto ovicapri¹⁴. Una conferma viene anche dallo studio della paleofauna di una analoga costruzione posta poco più avanti, sulla stessa via, nonostante il numero limitato di testimonianze: negli strati di occupazione proto bizantina,

11. Albanese 2013, 134-162; Canepa 2013, 137-202; Mazzocchin 2013, 699-732. Su uso e origine delle varie forme da fuoco testimoniate nell'area centrale di Nora, Bolzoni 177-180.

12. Campanella 2009, 239-293.

13. Albanese 2013, 163 e tav. VII, 215, 1

14. Bejor 1994, 219-224.

V-VI secolo d.C., si hanno 31 frammenti di ossa di ovicaprini (38,27%) di fronte ai solo 5 (6,17%) di ossa bovine, mentre sono sempre ben presenti quelle di suini, 25 (30,86%), ed anche quelle di gallinacci da cortile, 18 (22,22%)¹⁵. Un'altra abitazione dall'aspetto rurale, anch'essa con due soli ambienti coperti, uno dei quali probabilmente una stalla, e ampio cortile con abbeveratoio, nasceva in quegli anni in una situazione ancor più centrale, davanti all'attuale baracca degli scavi. E un vero e proprio stazzo, cioè un ovile rurale coperto, con cortile a ciotoli, era stato allora costruito proprio in mezzo alla strada centrale, ormai utilizzata almeno in parte come ovile.

Le poche case di tipo urbano costruite durante un'ulteriore ripresa della città, poco dopo il 420 d.C., sono attrezzate per accogliere attività produttive alimentari che erano state tipiche della campagna: abbondano quasi ovunque resti di macine, ma anche di dolia, cioè grandi contenitori per aridi, in particolare granaglie; ogni casa ha una fornace in fondo al cortile e probabilmente una stalla, almeno per animali da soma o cavalcatura¹⁶. Un gruppo di case costruite attorno a quegli anni lo mostra ancora molto bene (fig.4): esso comprendeva almeno quattro abitazioni, divise tra loro, ma tutte con lo stesso schema, che si vede nel modo più chiaro nella casa A1 (fig.5). Dalla strada si entrava direttamente nel cortile, in fondo al quale c'era un forno, che non consentiva temperature troppo elevate ed era perciò utilizzabile soprattutto per preparazioni alimentari. Sulla sinistra c'era la casa padronale, che aveva al piano terra un laboratorio con macine e torchi in pietra; una scala dava accesso al piano o ai piani superiori, dove alloggiava il proprietario. Sulla sinistra si apre anche la porta di quello che doveva essere un magazzino, direttamente presso il forno. Sulla destra del cortile si accedeva ad un ambiente piuttosto vasto, ma ad un unico piano, che doveva essere almeno in parte utilizzato come stalla; questa era munita di un pozzo d'acqua, che utilizzava la bocca di un vecchio dolio come vera. Comunicante sia con quest'ambiente che col cortile c'era infine un secondo cortiletto, che diremmo di servizio. L'aspetto complessivo era insomma quello di una casa rurale, nella quale gli spazi per le attività produttive erano decisamente maggiori di quelli abitativi. La campagna aveva ormai invaso la città, che preparava essa stessa i cibi di cui aveva bisogno.

15. Sorrentino 2003, 129-133.

16. Bejor 2008, 95-113.

1.



2.



3.



4.



5.



Didascalie:

Fig.1. Nora. Foto aerea del foro e dei quartieri centrali.

Fig.2. ambienti dell'area centrale con opus spicatum e tracce della base di un *torcularium*.

Fig.3. matrice per preparazione di alimenti (da Albanese 2013, TAVOLA VII p. 215, 1).

Fig.4. gruppo di case di V secolo, ricostruzione 3D di Bongiovine-Capuzzo.

Fig.5. l'abitazione C1, ricostruzione 3D di Bongiovine-Capuzzo.

Riferimenti bibliografici

- Albanese 2013 = L. Albanese, *Nora. Area C. Vano A32. Un immondezzaio urbano in un contesto abitativo romano*, in *Scavi di Nora III*, Genova 2013, 134-162.
- Arca 2016 = G. A. Arca, *Nora-ex area militare. Le anfore*, in S. Angiolillo, M. Giuman, R. Carboni, E. Cruccas (a cura di) *Nora Antiqua*. Atti del convegno di studi, (Cagliari, Cittadella dei Musei 3-4 ottobre 2014), Perugia 2016, 29-34.
- Bejor 2008 = G. Bejor, *Una città di Sardegna tra Antichità e Medio Evo: Nora*, in L. Casula (a cura di) *Orientis radiata fulgore. La Sardegna nel contesto storico e culturale bizantino*, Atti del Convegno di Studi Cagliari (30 novembre - 1 dicembre 2007), Cagliari 2008, 95-113.
- Bejor 1994 = G. Bejor, *Nora III. Appunti sull'evoluzione urbana dell'area A-B e delle piccole terme*, in «QuadACagl» 11 (1994), 219-224.
- Bolzoni XXXX = G. Bolzoni, *Nora, la ceramica comune dell'Area E. Rapporti commerciali e influenze culturali in età romana*, in, 177-180.
- Botto 2011 = M. Botto, *1992-2002: dieci anni di prospezioni topografiche a Nora e nel suo territorio*, in J. Bonetto – G. Falezza (a cura di) *Nora II, Vent'anni di scavi a Nora. Ricerca, formazione e politica culturale 1990-2009*, Padova 2011, 57-84.
- Botto, Finocchi, Rendeli 1998 = M. Botto, S. Finocchi, M. Rendeli, *Nora IV. Prospezione a Nora 1994-1996*, in «QuadACagl» 15 (1998), 209-229.
- Botto, Melis, Rendeli 2000 = M. Botto, S. Melis, M. Rendeli, *Nora e il suo territorio*, in C. Tronchetti (a cura di) *Ricerche su Nora – I (anni 1990-1998)*, Cagliari 2000, 255-284.
- Botto, Melis, Finocchi, Rendeli 2003 = M. Botto, S. Melis, S. Finocchi, M. Rendeli, *Nora: sfruttamento del territorio e organizzazione del paesaggio in età fenicia e punica*, in C. Gómez Bellard (ed.), *Ecobistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Valencia 2003, 174-183.
- Botto, Rendeli 1993 = M. Botto, M. Rendeli, *Nora II. Prospezione a Nora 1992*, in «QuadACagl» 10 (1993), 151-189.
- Campanella 2009 = L. Campanella, *La ceramica da cucina fenicia e punica* in J. Bonetto, G. Falezza, A.R. Ghiotto (a cura di) *Nora. Il foro romano: storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità: 1997-2006*, *Scavi di Nora, II.2*, Padova 2009, 239-293.
- Canepa 2013 = C. Canepa, *Ceramica comune romana*, in *Nora. Area C. Vano A32. Un immondezzaio urbano in un contesto abitativo romano*, in *Scavi di Nora III*, Genova 2013, 137-202.

- Franceschi 2009 = E. Franceschi, *Le anfore romane*. in J. Bonetto, G. Falezza, A.R. Ghiotto (a cura di) *Nora. Il foro romano: storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità: 1997-2006, Scavi di Nora*, II.2, Padova 2009, 733-745.
- Giannattasio 2010 = B. M. Giannattasio, *Officine per la preparazione del garum: urbanistica e tipologia. Il caso di Nora*, «Africa Romana» 18 (2010), Sassari, 1489-1499.
- Garau, Rendeli 2006 = E. Garau, M. Rendeli, *Tra Africa e Sardinia: mobilità di merci, genti (?) a Nora nella tarda antichità*, in A. Akerraz, P. Ruggeri, A. Siraj, C. Vismara (a cura di), *L'Africa Romana*, Atti del XVI Convegno di studio, (Rabat, 15-19 dicembre 2004), Roma 2006, 1247-1278.
- Mazzocchin 2009 = S. Mazzocchin, *La ceramica comune romana*, in J. Bonetto, G. Falezza, A.R. Ghiotto (a cura di) *Nora. Il foro romano: storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità: 1997-2006, Scavi di Nora*, II.2, Padova 2009, 699-732.
- Nervi 2016 = C. Nervi, *Da Oceano a mare. Il territorio di Nora e le importazioni lusitane*, in S. Angiolillo, M. Giuman, R. Carboni, E. Cruccas (a cura di), *Nora Antiqua. Atti del convegno di studi*, (Cagliari, Cittadella dei Musei 3-4 ottobre 2014), Perugia 2016, 101-119.
- Panero, Bolzoni 2014 = E. Panero, G. Bolzoni, *Considerazioni su alcuni contesti ceramici degli scavi dell'area E*, in «Quaderni Norensi» 5 (2014), 105-118.
- Rendeli 2003 = M. Rendeli, *Paesaggi norensi I*, in *Nora 2003*, 9-22.
- Sorrentino 2003 = C. Sorrentino, *Materiale osteologico animale*, in B.M. Giannattasio (a cura di), *Nora area C. Scavi 1996-1999*, Genova 2003, 301-304.
- Sorrentino 2007 = C. Sorrentino, *Area C. Vano A32. Analisi dei residui di pasto da un immondezzajo*, in «Quaderni Norensi» 2 (2007), 25-31.
- Sorrentino 2009 = C. Sorrentino, *Il materiale osteologico animale*, in J. Bonetto, G. Falezza, A.R. Ghiotto (a cura di) *Nora. Il foro romano: storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità: 1997-2006, Scavi di Nora*, II.2, Padova 2009, 891-903.
- Sorrentino 2003 = C. Sorrentino, *Il materiale osteologico animale dell'area M*, in C. Tronchetti (a cura di) *Ricerche su Nora II*, Cagliari 2003, pp. 129-133.