

GLORIA BOLZONI

## Ceramica non troppo comune: il microcosmo delle ceramiche da cucina dall'area E di Nora

### Abstract

Tra gli indicatori archeologici che possono essere utilizzati per indagare le società antiche, la ceramica comune da cucina fornisce le maggiori informazioni sulle abitudini alimentari, tendenzialmente stabili nel tempo e condivise tra i gruppi sociali, un microcosmo di informazioni che nella pratica necessitano di essere indagate sul lungo periodo e in maniera diacronica, attraverso lo studio dei fenomeni di trasformazione delle caratteristiche tecniche e formali. Indagare l'evoluzione della batteria da cucina può quindi essere importante per la definizione delle sfere d'influenza tra aree culturali contigue. Nora, grazie alla sua posizione che la pone al centro di una pluralità di influssi culturali, si rivela da sempre un buon osservatorio di questi fenomeni.

Among all the archaeological indicators that can be used to investigate ancient societies, the cooking wares provides relevant information on eating habits, habits that tend to be fixed in time and shared by social groups. It is a microcosm of information that needs to be investigated in a longer period and in a diachronic way, by studying technical and typological features' changes. Investigating the evolution of cooking sets can be fundamental to understand the limits of spheres of influence between contiguous cultural groups and areas. Nora, thanks to its position in the middle of a range of cultural influences, could be a very good observatory of these cultural phenomena.

Se focalizziamo l'attenzione sul concetto di "*small finds*" più generalmente utilizzato in campo archeologico, ossia tutti quegli oggetti che si trovano meno comunemente nel record archeologico e che quindi possono essere considerati come "piccoli rinvenimenti"<sup>1</sup>, le ceramiche da cucina rientrano piuttosto nella categoria dei "*bulk finds*"<sup>2</sup>, ossia quella dei rinvenimenti cosiddetti "di massa", specialmente nell'indagine dei contesti di tipo abitativo. Tuttavia, nonostante la quantità di questo tipo di reperti sia sempre estremamente rappresentativa dal punto di vista statistico, il potenziale informativo di questa classe ceramica risiede non tanto nel consentire una contestualizzazione dei trend economico-commerciali, quanto piuttosto nel fornire dati sulle abitudini antropologico-sociali legate all'alimentazione, un ambito di ricerca che recentemente sta ottenendo maggiore attenzione<sup>3</sup>. Essa, infatti, più che dal punto di vista economico o commerciale, necessita un'analisi che, essendo più rivolta agli aspetti antropologici e sociali e più ancorata al quotidiano, si pone come obiettivo l'interpretazione del microcosmo che ruota attorno ai comportamenti legati alle abitudini alimentari di una società o di un gruppo umano. Tale microcosmo, quello delle pratiche alimentari quotidiane, risulta essere lo

---

<sup>1</sup> Cfr. ad esempio la definizione e la categorizzazione di Nina Crummy per il materiale degli scavi di Colchester, CRUMMY 1983, pp. 3-6.

<sup>2</sup> <https://www.futurelearn.com/courses/hadrians-wall/0/steps/5102>

<sup>3</sup> HOSS - WHITMORE 2016; cfr. anche STONER 2018.

specchio di un più ampio contesto, il sistema alimentare, nel quale giocano un ruolo fondamentale sia le componenti economiche e i flussi commerciali, sia altre variabili, meno misurabili, legate agli influssi sociali e culturali e alle trasformazioni che da questi derivano<sup>4</sup>.

Una riflessione che si propone di indagare gli aspetti informativi del vasellame ceramico legato alla cucina deve quindi tenere conto del legame tra il contesto sociale, i modi della produzione e le abitudini di preparazione e consumo del cibo, approcciandosi all'analisi con una riflessione filologica che tenga in considerazione l'evoluzione tecnologico-formale dei recipienti, al fine di sottolineare uguaglianze e difformità nei repertori<sup>5</sup>. La batteria da cucina mostra, infatti, caratteristiche di stabilità nel tempo, tanto che i recipienti che la compongono, interpretati come "*polo di resistenza alle forme di acculturazione*"<sup>6</sup>, necessitano, quindi, uno studio che li inserisca in una prospettiva critica di lungo periodo<sup>7</sup>.

Il campione relativo all'Area E di Nora che qui si prende in considerazione riunisce diverse tipologie di contesti, dai quali provengono soprattutto assemblaggi in deposizione secondaria. Tuttavia, proprio lo studio delle presenze/assenze di tipi e forme in contesti di questo tipo, che offrono una più ampia prospettiva diacronica, possono essere considerati ben rappresentativi di realtà relativamente più ampie, come una zona o un quartiere, rispetto a quelle di una sola unità abitativa o di un edificio rappresentati da contesti in deposizione primaria<sup>8</sup>. Si tratta, in questo caso, non di analizzare uno spaccato di vita reale di un dato momento, ma di evidenziare tendenze e propensioni che si sviluppano in periodi di tempo definiti.

---

<sup>4</sup> Sul concetto e l'articolazione di un modello di Sistema Alimentare nel mondo contemporaneo, si cfr. HUBERT 1991; POULAIN 2008; POULAIN - PACHECO PROENÇA DA COSTA 2003; sul rapporto tra le pratiche e i sistemi alimentari e le espressioni identitarie si vedano i contributi di K. Twiss, recentemente TWISS 2015, e di Ch. Hastorf, HASTORF 2016; per un approccio ai valori identitari delle pratiche alimentari in ambiti coloniali si vedano i lavori di M. Dietler, in ultimo DIETLER 2015. La riflessione antropologico-sociale legata ai comportamenti e alle pratiche alimentari nell'antichità, applicata allo studio dei contesti ceramici di età romana, è stata al centro della mia ricerca di dottorato in Metodi e Metodologie della Ricerca Archeologica e Storico-Artistica, «La cultura alimentare del Mar Ionio romano (I sec. a.C. - IV sec. d.C.). Produzioni, commercio e trasmissione di modelli culturali tra Oriente e Occidente. Il caso di Butrinto», recentemente discussa presso l'Università degli Studi di Salerno, tutor Prof.ssa Antonia Serritella, per la quale lo studio dei contesti ceramici di Nora ha costituito un importante momento di confronto e riflessione. Ringrazio il Prof. G. Bejor per avermi offerto di studiare i contesti ceramici provenienti dalla Missione Archeologica dell'Università di Milano a Nora e per avermi sempre sostenuto e agevolato nel lavoro.

<sup>5</sup> Come esemplificato in BATS 1988; GALLI 2001, e recentemente ripreso in SPATARO - VILLING 2015a; ESPOSITO - ZURBACH 2015.

<sup>6</sup> BATS 2013, p. 61; GALLI 2001, pp. 224-225.

<sup>7</sup> GOODY 1982, 33-39.

<sup>8</sup> BATS 1996, p. 482.

Per procedere ad una tale analisi è stato fondamentale un approccio classificatorio di tipo funzionale, distinguendo le varie forme che possono costituire una batteria da cucina, definendone le caratteristiche e il tipo di cottura più adeguato (Fig. 1)<sup>9</sup>.

### L'analisi della batteria da cucina di Nora tra l'età punica e il tardo impero

Prendendo in considerazione un gruppo di contesti che si chiudono nel corso del I sec. a.C.<sup>10</sup> possiamo individuare la costituzione di due distinti repertori legati alla preparazione e alla cottura del cibo: il primo, costituito dal vasellame che può riferirsi ad un orizzonte più antico ed è in questo caso residuale, è più inquadrabile nel periodo tra il IV e il II sec. a.C., mentre il secondo repertorio si compone di manufatti generalmente più attestati nel periodo tra il II e il I sec. a.C. e che quindi possono trovarsi ancora in uso nel momento di chiusura del contesto stratigrafico.

Fase	Tipo di recipiente	Descrizione	Nome antico	Funzione	Tipi di cottura	Tipo di alimenti	Tipo di cibi	Tipo di contatto con il fuoco
Preparazione	Mortaio	recipiente di morfologia, proporzioni e dimensioni simili a quello del bacile, ma ha pareti spesse, per tritare gli alimenti con un pestello o impastarli.	<i>mortarium</i>	Preparare (pestare, tritare, mescolare)	Farine, salse, polente, impasti, creme	solidi, liquidi	Farine, polente, formaggi, focacce, dolci	no
	Bacile, bacino	recipiente di morfologia e di forma simile a quello della coppa, ma il diametro all'apertura è superiore ai 19 cm; per preparare o servire o contenere gli alimenti.	<i>pelvis, catinus</i>	Contenere, Preparare (pestare, tritare, mescolare)	no	solidi, liquidi	Acqua	no
Cottura	Olla	recipiente a pareti alte o medie, diritte o modellate, con o senza collo, spesso senza anse, il cui diametro all'apertura è uguale o inferiore ai tre/quarti dell'altezza; serve per lo stoccaggio o la cottura degli alimenti	<i>aula/olla</i>	cuocere (bollire)	brodi, zuppe, polente	solidi	Carne, pesce, vegetali, brodo, acqua, zuppe, polente	fuoco vivo, braci
	Chytra	pancia arrotondata in una curva continua che si restringe a livello di un collo corto o di un bordo leggermente svasato con una o due maniglie verticali	<i>Chytra</i>	cuocere (bollire)	brodi, zuppe, polente	solidi	Carne, pesce, vegetali, brodo, acqua, zuppe, polente	fuoco vivo
	Casseruola profonda, casseruola bassa	recipiente a pareti svasate, diritte o arcuate, a labbro suscettibile di ricevere un coperchio, spesso munito di anse; il cui diametro all'apertura è compreso tra 2 e 4 volte l'altezza; utilizzato per la cottura degli alimenti, particolarmente stufati.	Profonda: <i>Cacabus</i> , Bassa: <i>lopas</i>	cuocere (bollire, sobbollire)	Brodi, zuppe, polente, stufati, fricassea	solidi	Carne, pesce, vegetali, brodo, acqua, zuppe, salse	fuoco vivo
	Tegame	contenitore caratterizzato da ampia apertura, maggiore o uguale al	<i>Patella, sartago</i>	cuocere (friggere, arrosto, fricassea)	Fritti, arrosti, fricassea	solidi	Carne, pesce, uova	fuoco vivo, braci, forno

<sup>9</sup> Per queste considerazioni cfr. HILGERS 1969; ANNECCHINO 1977; BATS 1988, pp. 40-51, 65-70; BATS 2013, p. 62; AGUAROD OTAL 1991; ALBRECHT 1997; BATIGNE - VALLET 2008; FLORENT - DERU 2012.

<sup>10</sup> NR 14 CaM Aa 31856; NR 15: CaM Aa 31887, 31883; Td 14939, 14934, 14932, 14927, 14926, 14922, 14917, 14910; NR 16: CaM Ae 31955.

		diametro delle pareti, con pareti verticali inclinate e fondo apodo. A volte ha anche un manico.						
	Coperchio	contenitore caratterizzato da pareti troncoconiche, emisferiche o orizzontali e da una presa centrale di varia forma.	<i>operculum</i>	per coprire, mantenere il calore	no			potenzialmente tutti
	Tegame da forno	contenitore caratterizzato da ampia apertura, maggiore o uguale al diametro delle pareti, con pareti verticali inclinate e fondo apodo.	<i>patina</i>	cuocere (al forno)	Arrosti, pane, focacce, dolci	solidi	carne, pesce, pane, focacce, dolci, uova	forno, braci

Fig. 1. Tabella riassuntiva delle caratteristiche funzionali e tecniche delle principali componenti della batteria da cucina mediterranea di età tardorepubblicana e imperiale.

Nel primo orizzonte (IV-II sec. a.C., Fig. 2) la cultura materiale legata alla cucina sia attraverso la presenza di grandi contenitori adatti alla preparazione preliminare del cibo, sia con vasellame idoneo alla cottura dei cibi. Sono presenti per lo più grandi bacini di produzione locale, come i bacini ad orlo estroflesso per lo più a tesa, che richiamano la forma dei bacini tipo Campanella BA12 (14932.1 e 14910.1)<sup>11</sup>, e i «bacini giallastri a tesa tipo Campanella BA16», entrambi datati tra III e II sec. a.C. (31887.1 e 14939.1)<sup>12</sup>, ma sono attestati anche il bacino con orlo estroflesso e pendente (Vano Scale 31022.18), forse evoluzione del tipo Campanella BA5<sup>13</sup>, che trova paralleli formali anche in ambito italico nel medesimo periodo<sup>14</sup>, e il bacino con orlo ingrossato a mandorla tipo Campanella BA3, utilizzato fin dall'età arcaica e probabilmente in uso fino al IV-III sec. a.C. con variazioni formali<sup>15</sup>. Sempre tra i recipienti funzionali alla preparazione dei cibi, il grande bacino, o forse mortaio, con orlo ingrossato a mandorla, ad impasto depurato giallo chiaro e tesa sovradipinta in rosso (14927.13), è già attestato a Nora<sup>16</sup> e trova un parallelo interessante a Marsiglia, dove è considerato un prodotto marsigliese e viene inquadrato cronologicamente tra l'ultimo quarto del III e il primo quarto del II sec. a.C.<sup>17</sup>. Il tipo è attestato, con le medesime caratteristiche tecnologiche, anche a Sabratha, dove viene considerato tipico già del III sec. a.C.<sup>18</sup>.

Tra i reperti più adatti alla cottura dei cibi si trovano per la maggior parte pentole e *chytrai* con una ben definita ispirazione punica: sono presenti le pentole a corpo globulare o biconico con orlo

<sup>11</sup> CAMPANELLA 2009b, p. 276, NR06/PM/5373/CFP/48. Cfr. CAPPAL - CHESSA - TRONCHETTI 1993, p. 107.

<sup>12</sup> CAMPANELLA 2009b, pp. 280-281, con datazioni tra il III e il II sec. a.C.; esempi di questa tipologia sono presenti anche a Cagliari, TODDE 2019, pp. 300-302, tav. III, a-d, con ampia bibliografia di confronto.

<sup>13</sup> CAMPANELLA 2009b, pp. 263-264.

<sup>14</sup> OLCESE 2003, tav. VI, 2-3.

<sup>15</sup> CAMPANELLA 2009b, pp. 256-261; cfr. anche FINOCCHI 2003, 41, tav. 3, 7.

<sup>16</sup> CAMPANELLA 2009b, p. 275, bacino tipo BA11, fig. 24.152.

<sup>17</sup> Cfr. BATS 1988, pp. 169-170.

<sup>18</sup> DORE 1989, pp. 201-204, fig. 55, tipo 240.

ingrossato di tipo Campanella P7 e Campanella P8<sup>19</sup> (14932.2 e 14925.3), mentre alcuni esempi, che richiamano tipi ben diffusi anche a Sabratha tra il V e il III sec. a.C.<sup>20</sup>, testimoniano la presenza della pentola con alto orlo diritto tipo Campanella P5 (Vano Scale 31022.10 e 31883.4), discretamente attestata a Nora tra IV e III sec. a.C.<sup>21</sup>. Tra i modelli importati troviamo la pentola con alto orlo appiattito superiormente (Vano Scale 31022.11), che sembra far riferimento al modello della *chytra* ellenica: un parallelo, anche per l'impasto, è forse possibile con la *chytra* tipo 12 di Sabratha, inquadrata cronologicamente al 200 a.C., ma considerata dal Dore intrusiva<sup>22</sup>. La *chytra* di modello greco (31955.1), con alto orlo e dente interno per il coperchio, che è diffusa nel Mediterraneo tra IV e II sec. a.C. ed è in uso fino all'età augustea<sup>23</sup>, si trova qui solo occasionalmente. Altre influenze mediterranee, in particolare di provenienza italica, si rintracciano nella presenza, anch'essa episodica, di una casseruola con orlo a tesa (14927.12), che sembra costituire il prodromo delle casseruole italiche di tarda età repubblicana<sup>24</sup> e del tipo rinvenuto nel relitto della Madrague de Giens<sup>25</sup>. Tegami di piccole dimensioni, con carenatura bassa e pareti lisce (Vano Scale 31022.9 e 31022.13), sono ben attestati a Nora e in Sardegna tra il III e il II sec. a.C.<sup>26</sup>.

Anche nella fase di II - I sec. a.C. (Fig. 3) non mancano le suppellettili da cucina ispirate a modelli punici di lungo utilizzo: sono presenti, infatti, le pentole/*chytrai* con "risega" interna tipo Campanella P6, nelle varianti 14917.1 e 31856.2, ampiamente utilizzate già dal III sec. e comuni a Nora<sup>27</sup>, e la pentola con alto orlo e dente interno tipo Campanella P6D<sup>28</sup> (14932.3), presente ad Olbia de Provence nel III sec. a.C.<sup>29</sup>, prodotta anche a *Ebusus* in età punica<sup>30</sup>, a Cartagine si trova fino al I sec. a.C.<sup>31</sup> ed è ben diffusa anche in Sardegna<sup>32</sup>, entrambe varianti più tarde del tipo P5 attestato nel periodo

<sup>19</sup> CAMPANELLA 2009a, pp. 335-339, .

<sup>20</sup> Richiama il tipo Dore 1989, 33.2592, di età punica: DORE 1989, pp. 113-114.

<sup>21</sup> CAMPANELLA 2009a, pp. 325-327.

<sup>22</sup> DORE 1989, p. 107, fig. 23, 12.406.

<sup>23</sup> BOLZONI 2018, con bibliografia di rfr.; cfr. anche ZAMBONI 2017; TODDE 2019, tav. I, f.

<sup>24</sup> Tipo Celsa 79.28: AGUAROD OTAL 1991, pp. 99-103; OLCESE 2003, pp. 39-40.

<sup>25</sup> BATS 1988, p. 160, pl. 38, con bibliografia di rfr.

<sup>26</sup> Tegame tipo I, FINOCCHI 2003, p. 40, tav. 2, 4-6; tegami tipo *Teg5*: CAMPANELLA 2009a, pp. 348-351, con bibliografia di rfr.; cfr. anche COM-PUN 442 in Dicocer - base de données en ligne. Consultato il 26/11/2019. Disponibile su <http://dicocer.cnrs.fr>.

<sup>27</sup> CAMPANELLA 1999, pentole tipo VII, pp. 37-39, figg. 4-5; CAMPANELLA 2009a, pp. 328-331; CANEPA 2003, pp. 142-143, tav. 37, 2-7. Altri esempi si trovano anche nel territorio: NERVI 2016, Casseruole tipo IIIA.

<sup>28</sup> CAMPANELLA 2009a, p. 332.

<sup>29</sup> Non è possibile il confronto tra i tipi di impasti: BATS 1988, p. 165, pl. 38, n. 1111.

<sup>30</sup> ADROHER AUROUX 2008, fig. 1. Un aumento delle presenze di ceramiche da cucina cartaginesi è segnalato a Ebusus tra IV e II sec., con un forte aumento alla fine del III sec. (SANMARTÌ 2005, p. 114).

<sup>31</sup> FULFORD 1994, casserole 1-2, pp. 56-58, fig. 4.4.

<sup>32</sup> Tharros, Monte Sirai, Cagliari: cfr. CAPPAL - CHESSA - TRONCHETTI 1993, p. 118; CAMPANELLA 1999, pentole tipo VII, 37-39, figg. 4-5.

precedente. La grande pentola con orlo introflesso modanato tipo Campanella P12 (14934.1) è ampiamente documentata nei contesti norensi fino al I se. a.C.<sup>33</sup>.

Accanto a questi elementi locali, altri manufatti indiziano la presenza di una vera mescolanza culturale centro-mediterranea per questo periodo<sup>34</sup>: la conformazione dell'alto orlo e dente interno per il coperchio si adatta sia a casseruole profonde (14922.1, 14927.16, 31856.1), sia a casseruole basse o tegami, che possono considerarsi le ultime evoluzioni della *lopas* greca diffusa nel periodo precedente<sup>35</sup>, come 31856.4, forse d'importazione italica, che appartiene ad un tipo ben attestato in Sardegna<sup>36</sup> e già presente a Nora con prodotti locali<sup>37</sup>. Al medesimo tipo si lega anche il frammento 14927.15<sup>38</sup>, che qui presenta impasto africano. A questa tipologia di casseruole può afferire anche la piccola casseruola, con orlo appiattito e incavo per il coperchio 31955.2, di impasto locale, che trova paralleli ad Olbia de Provence e a Sabratha in contesti di II e I sec. a.C.<sup>39</sup>, ma si confronta anche con esempi dall'Italia Meridionale<sup>40</sup>.

Il tipo del «tegame con orlo incavato» Olcese 1, con orlo a tesa e incavo per il coperchio, è un prodotto tipico dei contesti mediterranei e italici di II sec. a.C. - I d.C.<sup>41</sup>, e sembra essere il prototipo per questo grande bacino con incavo per il coperchio 14927.14, ad impasto locale. Per la

---

<sup>33</sup> CAMPANELLA 2009b, pp. 343-347; FINOCCHI 2003, p. 39, tav. 1, 6, tav. 2, 1-3. Tali pentole trovano un antecedente nelle pentole tipo IIA da Monte Sirai, CAMPANELLA 1999, p. 34, fig. 2, 13, datate tra III e II sec. a.C. Un confronto è possibile anche per il territorio di *Neapolis*, GARAU 2006, p. 266.

<sup>34</sup> BATS 1988, p. 235; BRAGANTINI 1996, p. 174.

<sup>35</sup> BATS 1988, pp. 165-166, pll. 38-39, si confrontano rispettivamente con i nn. 1120 (post metà IV - II sec. a.C.), 1114 (dalla metà IV all'inizio del II sec. a.C.), 1112-1113 (dalla metà IV all'inizio del II sec. a.C.). Il tipo deriva da una tradizione greca e trova attestazioni nel Mediterraneo dal IV sec. a.C. e per tutta l'età ellenistica (Cfr. BOLZONI 2018: Metaponto, QUERCIA 2004, tipo C2a, p. 185, con bibliogr. di rfr; Lattes: tipo COM-GRE 3b1, PY - ADROHER AUROUX - SANCHEZ 2001, p. 992, nn. 5233-5234; Olbia de Provence: BATS 1988, p. 165, n. 1119; Sabratha: DORE 1989, tipo 18, pp. 108-109; Arriva anche al I sec. d.C.: Brindisi, I sec. a.C.: DE MITRI 2016, p. 112, fig. 4,2; Durazzo: TARTARI 2004, p. 62; Butrint: BOLZONI. Il tipo è presente anche tra i materiali dell'approdo di Torre S. Sabina: PIETROPAOLO 1997, pp. 263-264, fig. 13, 4; tipo Fulford 6.3: FULFORD 1994, p. 60; tipo Dore 19.466, DORE 1989, p. 109. Per un esempio a Cartagine in un contesto di III sec. a.C. si vd. BECHTOLD 2010, p. 44, fig. 26, 2), anche se non sembra discostarsi dalla tradizione dei tegami tipo Teg5 del periodo precedente (CAMPANELLA 2009a, pp. 348-351).

<sup>36</sup> CAPPAL - CHESSA - TRONCHETTI 1993, p. 118, con bibliografia di cfr.

<sup>37</sup> III - II sec. a.C.: FINOCCHI 2003, p. 40, tav. 2, 4, 6.

<sup>38</sup> Cfr. per Olbia de Provence BATS 1988, pp. 165-166, pll. 38-39; per Sabratha DORE 1989, potrebbe essere un tipo intermedio tra il tipo 30 e il tipo 34, pp. 113-114, fig. 27.

<sup>39</sup> BATS 1988, p. 165, pl. 39, n. 1124; DORE 1989, pp. 104-106, n. 7.391, che fa riferimento alla forma Robinson F76.

<sup>40</sup> TRAPICHLER 2015, pp. 131-139, Abb. 8, Abb. 14.; PELLEGRINO - SERRITELLA 2013, fig. 6, 10; MUNZI 1999, 94, tavv. XLV.

<sup>41</sup> BATS 1993, p. 359, II-I sec. a.C.; DORE 1989, p. 108, tipo 16; OLCESE 2003, pp. 25-26; in Campania: DI GIOVANNI - SORICELLI 2013, p. 182, fig. 19, contesto di metà I sec. a.C. da San Giugliano in Campania, a Olbia de Provence e a Lattes: BOLZONI 2016, pp. 177-178, nn. 9-11; cfr. anche AGUAROD OTAL 1991, fig. 18, 1; OLCESE 2003, p. 85. Forse è di produzione campana il frammento, pienamente confrontabile con questo, rinvenuto a Cartagine: LANCEL - MOREL 1982, p. 30, fig. 24, A.171.75. Cfr. anche COM-IT 4b in Dicocer - base de données en ligne. Consultato il 26/11/2019. Disponibile su <http://dicocer.cnrs.fr>.

conformazione dell'orlo, questo tipo di tegame richiama sia la *lopas* greca di tipo 4<sup>42</sup> sia il modello del tegame ad orlo incavato di produzione africana<sup>43</sup>, qui presente nel periodo successivo.

Tra il vasellame da preparazione è presente il mortaio tipo Sabratha 241-242<sup>44</sup> (31856.17), ad impasto giallo e forse d'importazione, attestato a Sabratha, Cartagine<sup>45</sup> e a Cagliari - via Brenta<sup>46</sup>.

Nei contesti inquadrabili tra il I sec. a.C. e che arrivano all'inizio, o alla prima metà, del I sec. d.C.<sup>47</sup> (Fig. 4) troviamo le olle locali con orlo ingrossato a sezione quadrangolare e gradino interno per il coperchio 31856.18 e 31856.19, che, documentate a Cartagine in contesti datati tra il I sec. a.C. e il I sec. d.C.<sup>48</sup>, trovano ampia attestazione a Nora e in Sardegna<sup>49</sup>.

Ad una tradizione mediterranea deve essere ricondotta la casseruola 14984.1, in impasto locale, che si rifà ai prototipi diffusi tra la seconda metà del II e per tutto il I sec. a.C. ed è considerata uno degli elementi più caratteristici della batteria da cucina di tipo occidentale<sup>50</sup>: questo particolare tipo, con orlo appiattito superiormente e gola molto marcata internamente, trova attestazioni dall'età tardorepubblicana, ma non sembra arrivare oltre l'età flavia<sup>51</sup>. Fa probabilmente riferimento a questa forma<sup>52</sup> la casseruola con orlo introflesso 31856.4, in impasto locale, che trova un confronto con un esemplare più tardo da Sabratha<sup>53</sup>. Alla congerie culturale mediterranea si può riferire anche il frammento 14926.5, la casseruola tipo Fulford 4.4, qui in impasto locale, con alto orlo ingrossato ed estroflesso, che trova paralleli ad esempio a Cartagine<sup>54</sup> e in area campana<sup>55</sup> e laziale<sup>56</sup>, ma compare anche a Nora<sup>57</sup>.

---

<sup>42</sup> Cfr. BOLZONI 2018.

<sup>43</sup> Vd. ntt. 65-67.

<sup>44</sup> DORE 1989, p. 204, dove è presente nei contesti dal IV al I sec. a.C.

<sup>45</sup> LANCEL - MOREL 1982, p. 28, fig. 20, in contesti di II sec. a.C.

<sup>46</sup> Tipo VII: CAPPAL - CHESSA - TRONCHETTI 1993, p. 110.

<sup>47</sup> NR 14: CaM Aa 31856; NR 15: Td 14926, 14921, 14913, CaM Aa 31865; NR 16: CaM Aa 31856; Ti 14984.

<sup>48</sup> LANCEL, MOREL 1982, p. 29; FULFORD 1994, p. 60, fig. 4.4, tipo 5.

<sup>49</sup> FINOCCHI 2003, p. 38, tav. 1, 3; CANEPA 2003, p. 141, tav. 35, 6. Un confronto è possibile anche con materiale proveniente dal territorio di *Neapolis*, GARAU 2006, p. 266. Esempolari simili sono presenti anche a Cagliari, TODDE 2019, 295, tav. II, c, con ampia bibliografia di riferimento.

<sup>50</sup> Tipo Celsa 79.28: cfr. AGUAROD OTAL 1991, pp. 99-103; tipo COM-IT' 3d, BATS 1993, p. 359; Pentole tipo 2a, nn.5-6, e 2b, OLCESE 2003, pp. 39-40; tipo Hayes 198: HAYES 1972, p. 210; cfr. anche BONIFAY 2004, p. 225, fig. 119. Per esempi in Adriatico cfr. BOLZONI 2018; PIETROPAOLO 1997, p. 262, fig. 12, 3.

<sup>51</sup> RILEY 1979, n. 453, età ellenistica; CHIARAMONTE TRERÈ 1984, CE 2085, seconda metà II sec. a.C. - età tiberiana; BATS 1993, p. 359, fig. 3d; BRAGANTINI 1996, p. 177, fig. 2, 4, dall'età tardorepubblicana a età imperiale; QUERCIA 2008, forma 1b, tra età augustea a neroniana-flavia; CANEPA 2003, tipo Ig, p. 140, tav. 35, 6.

<sup>52</sup> Cfr. BOLZONI 2016.

<sup>53</sup> DORE 1989, 86.694, datato alla seconda metà del II sec. d.C. Il tipo è già attestato a Nora e viene attribuito per confronto al V sec. d.C. (BASSOLI - CAU - MONTANA - SANTORO - TSANTINI 2010, p. 246, fig. 3, 1), ma in questo caso potrebbe trattarsi di un frammento residuale.

<sup>54</sup> FULFORD 1994, p. 60, fig. 4.4, 4.4; compare anche in un contesto della metà del I sec. d.C. (HAYES 1976, p. 59, IX.9).

<sup>55</sup> Pompei: DI GIOVANNI 1996, p. 81; Moio della Civitella: BATS *et alii* 2010, p. 182, fig. 123, 876.

<sup>56</sup> Tipo Olcese 1: OLCESE 2003, pp. 77-78, tav. VI, 2-3.

<sup>57</sup> CAMPANELLA 2009a, pp. 333, datata al II sec. a.C.

Di produzione campana sono i tegami ad orlo bifido, nelle varianti con orlo più arrotondato 14984.2 o più assottigliato 31865.1<sup>58</sup>, accompagnati da coperchi con orlo ingrossato 31865.2<sup>59</sup>. In particolare, il tipo del tegame ad orlo bifido assottigliato, spesso considerato *marker* di romanizzazione<sup>60</sup>, è molto diffuso nei contesti tra il II sec. a.C. inoltrato e l'inizio del I sec. d.C.<sup>61</sup>. A questi tegami, si affiancano i tegami con vernice rossa interna, sia con esemplari d'importazione<sup>62</sup>, come il tegame con orlo a mandorla, tipo Forma 3. Luni 1 – Vegas 15a (14921.1), sia con manufatti locali, come il tegame ad orlo ingrossato tipo Forma 4. Luni2/4 – Vegas 15b (31856.6), entrambi tipi diffusi lungo le sponde del Mediterraneo dal II sec. a.C. al I sec. d.C.<sup>63</sup>, anche se poco attestati a Nora<sup>64</sup>. Al consistente gruppo di produzioni italiche importate si deve aggiungere anche l'*olla* ad orlo estroflesso semplice 31856.5, comune in età tardo-repubblicana e augustea nell'area centro-italica<sup>65</sup> ma meno presente in ambito sardo.

Il tipo centro-italico del «tegame con orlo incavato» Olcese 1 viene riproposto dai prodotti africani della *African Blacktop Cooking Ware* individuata dall'Hayes<sup>66</sup>, prodotta in area cartaginese dal II sec. a.C. e ben presente nel Mediterraneo Occidentale fino a tutto il I sec. d.C.<sup>67</sup>; essa è qui

---

<sup>58</sup> CHIARAMONTE TRERÈ 1984, CE 1130/3, seconda metà II sec. a.C. - età tiberiana; deposito di I sec. d.C.: HAYES 1976, p. 64, XIII.20; in contesti di I sec. d.C. a Sabratha: DORE 1989, tipo 153, pp. 174-176. Vi si avvicina anche il tipo Albintimilium 114, cfr. OLCESE 1996, pp. 427-428; esempi non perfettamente confrontabili sono presenti a Nora: CANEPA 2003, p. 146, tav. 40, 3-4, tipi T/IIId-IIe; Olbia de Provence: BATS 1988, p. 159, nn. 1086-1091; cfr. anche COM-IT 6c in Dicocer - base de données en ligne. Consultato il 26/11/2019. Disponibile su <http://dicocer.cnrs.fr>.

<sup>59</sup> BATS 1988, p. 161, nn. 1089-1101; COM-IT 7a in Dicocer - base de données en ligne. Consultato il 26/11/2019. Disponibile su <http://dicocer.cnrs.fr>. Coperchi di questo tipo sono giudicati di produzione tirrenica in HAYES 2009, 12, fig. 5, n. 123a.

<sup>60</sup> Ad Atene, dove si diffonde dall'ultimo quarto del II sec. a.C.: ROTROFF 2006, pp. 699-707; ROTROFF 2015.

<sup>61</sup> HAYES 1976, p. 62, XI. 14; AGUAROD OTAL 1991, pp. 93-96; OLCESE 1996, pp. 428-429; OLCESE 2003, pp. 85-86; BRAGANTINI 1996; DI GIOVANNI 1996; DI GIOVANNI - SORICELLI 2013, p. 182, fig. 18; in Adriatico è attestato nei contesti della primissima età imperiale nei siti che vedono un precoce apporto coloniale romano, come ad Aquileia (cfr. DOBREVA - RICCATO.) e Rimini (GALLI 2001, fig. 12, pp. 5-7), e giungono nel medesimo periodo anche al Magdalensberg (SCHINDLER-KAUDELKA 2002, p. 266). A Nora: CANEPA 2003, p. 146, tipo II/a, tav. 39, 7, tipi II/b-c, tav. 40, 1-2; MAZZOCCHIN 2009, p. 712, fig. 20.

<sup>62</sup> Solitamente sono considerati di produzione campana: sui tegami a vernice rossa interna si vd. BATS 1988, p. 69; AGUAROD OTAL 1991, pp. 51-59; PASSELAC 1993; DI GIOVANNI 1996, pp. 96-98; BRAGANTINI 1996, con ampia bibliografia di riferimento; per un esempio di queste produzioni in area campana BORRIELLO *et alii* 2016.

<sup>63</sup> tipo Forma 3. Luni 1 – Vegas 15a: AGUAROD OTAL 1991, pp. 63-67; tipo Forma 4. Luni2/4 – Vegas 15b: AGUAROD OTAL 1991, pp. 67-71.

<sup>64</sup> Cfr. CANEPA 2003, p. 203; MAZZOCCHIN 2009, pp. 713-714; COLLU - VARGIU 2016; cfr. anche BOLZONI 2016, p. 177.

<sup>65</sup> DI GIOVANNI 1996, tipo 2311, pp. 90-93; AGUAROD OTAL 1991, pp. 104-106; cfr. CANEPA 2003, p. 158, tav. 46, 2; OLCESE 2003, tipo 3a, p. 80, tav. VIII, 1-5, bibliogr. di rfr.

<sup>66</sup> HAYES 1976, pp. 93-95, cfr. anche p. 59, IX.9, p. 62, XI.11; FULFORD 1994, pp. 53-54.

<sup>67</sup> LANCEL - MOREL 1982, p. 30, 108; FULFORD 1994, p. 58; PY - ADROHER AUROUX - SANCHEZ 2001, p. 993, nn. 5240-5241; BATS 1988, p. 166, n. 1134; tipo Dore 16.2666, DORE 1989, pp. 107-108, fig. 25. Il tipo viene significativamente definito dalla Aguarod Otal "*Lopas punica*" (AGUAROD OTAL 1991, p. 100, n. 259, fig. 18, 1); la studiosa nelle tavole lo inserisce però tra i prodotti italici. Esempi di I sec. d.C. si trovano in HAYES 1972, p. 207, fig. 36; HAYES 1976, p. 98, fig. 15, C 14; DI GIOVANNI 1996, p. 89. Per esempi in Sardegna, cfr. CANEPA 2003, p. 144, tav. 38, 4. Un grande frammento di questo tipo di tegami è stato rinvenuto in un contesto di II sec. d.C. e si ipotizza possa non essere residuale: BOLZONI 2017, p. 110, nota 35.



rappresentata dal tegame tipo Fulford 7.1/Hayes 191, 31856.3, 31856.14, 31856.15, di lunga tradizione punica<sup>68</sup>.

La casseruola con alto orlo, dente superiore rivolto verso l'interno e gola marcata internamente per il coperchio, tipo Fulford 3, che ripropone modelli di tradizione punica<sup>69</sup> diffusi tra III sec. a.C.<sup>70</sup> e I sec. d.C.<sup>71</sup>, si trova qui attestata con un frammento di produzione africana 14913.5<sup>72</sup>, ma anche con produzioni locali (31856.3) che smussano la parte superiore dell'orlo.

Nei contesti più chiaramente inquadrabili nel I sec. d.C.<sup>73</sup> (Fig. 5) troviamo molti esempi della rielaborazione locale della casseruola di tipo mediterraneo<sup>74</sup>: se ad esempio il frammento 31897.6, già attestato a Nora<sup>75</sup>, richiama molto da vicino le casseruole di produzione africana Hayes 198 – Sabratha 37-40, diffuse nel corso del I sec. d.C.<sup>76</sup>, il frammento 14959.17 trova un confronto molto puntuale in un esemplare di epoca tardorepubblicana da Pollentia<sup>77</sup>, mentre il 14959.18, già attestato a Nora<sup>78</sup> e ben presente in Sardegna<sup>79</sup>, ricorda il tipo Ostia II, 314, diffuso tra l'età flavia e traianea<sup>80</sup>. Il frammento di produzione locale ad orlo abbastanza squadrato 14959.16 può essere riferito al tipo P/Ii già attestato a Nora<sup>81</sup> e al tipo Sirigu 10/14 presente a *Sulci*<sup>82</sup>. Verso la seconda metà del I sec. d.C. il tipo sembra mostrare prodotti con orli più massicci e squadrati, come i frammenti 31854.3, caratterizzato da sovradipinture chiare molto diluite sul corpo, e 31842.4<sup>83</sup>. Permane l'uso dei tegami ad orlo bifido di produzione campana, come il frammento 14959.14, mentre il tegame ad impasto analogo 31897.8, con

<sup>68</sup> In uso a Cartagine tra il III sec. a.C. e il I sec. d.C.: tipo Fulford 7.1: FULFORD 1994, p. 60, gruppo 7; tipo Hayes 191: HAYES 1972, p. 205; cfr. anche: CARRIÉ - LANCEL - SAUMAGNE 1979, pp. 83-84, 204, 209, 223; AGUAROD OTAL 1991, p. 100, nt. 259, con molti confronti; BECHTOLD 2010, p. 58, fig. 33, 2.

<sup>69</sup> Che sembra derivare dalla forma Cintas 43 (CINTAS 1950, p. 77), Cfr. BATS 1988, p. 166, n. 1151; AGUAROD OTAL 1991, p. 165; FULFORD 1994, p. 58, fig. 4.4, n. 3.

<sup>70</sup> Cfr. BATS 1993, COM-GRE 3c3; DORE 1989, p. 106, tipo 9. 351, seconda metà II sec. a.C.; BECHTOLD 2010, pp. 44, 56-58, figg. 26.1, 33.1, con ampia bibliografia di rfr. Il tipo è già attestato a Nora tra i materiali dell'Area C: CANEPA 2003, p. 143, tav. 38, 2, tipo P/IVa.

<sup>71</sup> HAYES 1976, p. 60, X.15; 62, XI.16. Forse il tipo HAYES 1976, XIII.21, da un contesto di I sec. d.C., può essere considerato un tipo transizionale tra il tipo Fulford 3 e il tipo Ostia II, 303 (HAYES 1976, p. 64).

<sup>72</sup> Cfr. Sabratha tipi 33-35: DORE 1989, pp. 113-117.

<sup>73</sup> NR 14: CaM Aa 31842 + 31854; NR 15: CaM Ad 31897, Ti - S2 14959; NR 16: Ti 14959.

<sup>74</sup> In particolare del tipo Celsa 79.28, vd. infra.

<sup>75</sup> BASSOLI - CAU - MONTANA - SANTORO - TSANTINI 2010, p. 246, fig. 3, 7.

<sup>76</sup> HAYES 1976, p. 62, XI.12; DORE 1989, pp. 118-119, tipo 39.486, metà I sec. d.C.; cfr. anche BONIFAY 2004, p. 225, fig. 119. Il tipo è attestato anche da ricognizione nel territorio: NERVI 2016, pentole tipo I. Per altri esempi lungo le coste del Mediterraneo, COM-IT 3d in Dicocer - base de données en ligne. Consultato il 26/11/2019. Disponibile su <http://dicocer.cnrs.fr>.

<sup>77</sup> Vegas tipo 4: VEGAS 1973, pp. 20-22, fig. 5,4.

<sup>78</sup> CANEPA 2003, p. 141, tipo II, tav. 36, 2.

<sup>79</sup> TODDE 2019, p. 297, tav. I, l-m.

<sup>80</sup> TORTORELLA 1981, p. 218, tav. CVII, 1.

<sup>81</sup> CANEPA 2003, p. 140, tav. 35, 6; MAZZOCCHIN 2009, p. 705, fig. 8,14.

<sup>82</sup> SIRIGU 1999, p. 144, tav. IX, 10/14, datato ad età imperiale.

<sup>83</sup> BOLZONI 2016, p. 178, fig. 1, 9.

orlo semplice appiattito superiormente e ansa orizzontale sormontante a sezione circolare, sembra richiamare generici confronti campani<sup>84</sup>.

In questo periodo la ceramica da cucina africana raggiunge anche la penisola, anche se in minime quantità: la troviamo, infatti, a Pompei, in alcuni contesti databili alla fase immediatamente precedente al terremoto<sup>85</sup>, e ad Ostia in contesti di età flavia<sup>86</sup>. Nei contesti analizzati troviamo la casseruola tipo Fulford 1 - Hayes 194 31897.7, diffusa tra la fine del I sec. a.C. e il I sec. d.C.<sup>87</sup>, evoluzione di prima età romana della forma Fulford 3 e evidentemente antecedente della Ostia II, 303<sup>88</sup>. La casseruola con orlo arrotondato esternamente e profondo incavo per il coperchio sull'orlo 14959.1 trova un confronto molto stringente con un frammento proveniente da un contesto di I sec. d.C. a Cartagine<sup>89</sup>.

Nei contesti di II secolo<sup>90</sup> (Fig. 6), dal punto di vista della produzione locale, sono attestate nuove varianti della casseruola con gola marcata internamente e tesa appiattita: è presente la casseruola con tesa piatta e gola marcata da un incavo con il coperchio, che richiama il tipo Sabratha 37<sup>91</sup> 31851.4, ben presente in Sardegna<sup>92</sup> e che trova confronti anche a Cartagine tra la fine del I e l'inizio del II<sup>93</sup>, mentre prosegue l'elaborazione del tipo con orlo introflesso appiattito e gola a sezione quadrangolare 31374.1<sup>94</sup> e 31374.2, che a sua volta trova confronti nell'area tirrenica con tipi attestati per tutto il I e fino alla metà circa del II sec. d.C.<sup>95</sup>.

Alla fine del secolo si assiste invece alla comparsa dei tipi con orlo introflesso a sezione a mandorla, ingrossata superiormente, qui esemplificato dal frammento 31316.9, più comune nei contesti che si collocano tra il II e l'inizio del III sec.<sup>96</sup>, che viene affiancato dalla variante con orlo appiattito

---

<sup>84</sup> DI GIOVANNI 1996, p. 80; BRAGANTINI 1996, pp. 178-179.

<sup>85</sup> DE SENA - IKÄHEIMO 2003, p. 312, tab. 6.

<sup>86</sup> NAPOLITANI 2014, p. 49. Alcuni tipi di I sec. sono attestati a Nora, anche se si trovano residuali in contesti più tardi: si tratta del tegame Ostia II, 306 e della casseruola Ostia II, 303, cfr. BOLZONI 2016, p. 178; COLLU - VARGIU 2016, p. 40.

<sup>87</sup> FULFORD 1994, p. 58, fig. 4.4, 1; HAYES 1972, p. 207, fig. 36. Per la diffusione di questa forma si vd. DI GIOVANNI 1996, p. 89, con bibliografia di rfr., cui si possono aggiungere HAYES 2009, 9, fig. 7, 18.

<sup>88</sup> Attestata a Nora in un contesto più tardo (BOLZONI 2016, p. 178), ma generalmente inquadrata tra l'età tiberiana e la prima metà del II sec. d.C. (NAPOLITANI 2014, p. 49). Per la diffusione di questa forma si vd. DI GIOVANNI 1996, p. 89, con bibliografia di rfr.

<sup>89</sup> HAYES 1976, p. 62, XI.17.

<sup>90</sup> I materiali qui presentati provengono dai contesti: NR 11 Te 31316; NR 14: Ta 31378, 31374, 31361, 31353; CaM Aa 31851; NR 15: Td 14905; Ti 14970. Cfr. PANERO - MESSINA - ZOLLO 2014; BOLZONI 2017.

<sup>91</sup> DORE 1989, p. 118, tipo 37.487, tardo I sec. d.C.

<sup>92</sup> Nora: MAZZOCCHIN 2009, p. 707, fig. 12, 3; CANEPA 2003, pp. 140-141, tav. 36, 2. Un confronto è possibile anche a Cagliari, PINELLI 2019, pp. 410-411, tav. I.

<sup>93</sup> FULFORD 1994, tipo 10.1, p. 60.

<sup>94</sup> BOLZONI 2016, p. 178. Altri esempi si trovano in LA FRAGOLA 2002, nn. 27.28.

<sup>95</sup> DI GIOVANNI 1996, pp. 82-86, tipo 2211b; OLCESE 2003, p. 76, tav. IV, 5-6.

<sup>96</sup> Tipo Mazzocchin 2009 fig. 6, 10; MAZZOCCHIN 2009, p. 704, cfr. anche BOLZONI 2016, nota 28; MASSARO - FACCHINI - BASSOLI 2007, p. 108. Il tipo ripropone certamente la tradizione delle pentole con orlo introflesso di età ellenistica, cfr. CAMPANELLA 1999, pentola tipo I, pp. 33-34, fig. 2, 10. Si tratta tuttavia di un tipo di casseruola che avrà enorme fortuna nel Mediterraneo tardoantico, cfr. BASSOLI - CAU - MONTANA - SANTORO - TSANTINI 2010, 246, fig. 4, 3-4, con ampi confronti.

superiormente e tesa allungata 31378.1, considerata dalla Aguarod un'imitazione della casseruola con orlo a mandorla<sup>97</sup> e che si confronta con prototipi documentati in età flavia<sup>98</sup>.

Tra la ceramica da cucina africana, tra la fine del II sec. d.C. e l'inizio del III sembra comune l'associazione tra il coperchio H.196 = Ikäheimo A.I-A.II<sup>99</sup> 31361.3 e la casseruola H.197 = Ostia III, 267 31361.2 - 14905.2 nella sua forma classica, con orlo a sezione piuttosto circolare e pareti sottili, solcate da fitte scanalature<sup>100</sup>. Completano la batteria da cucina la casseruola H.23A<sup>101</sup>, forse più collocabile nella prima metà del secolo, e soprattutto H.23B/Atlante tav. CVI, 10<sup>102</sup>, nella sua forma con pareti sottili e dente interno di minori dimensioni<sup>103</sup>, contemporaneo al tipo precedente.

Nei contesti di III-IV sec. d.C. in corso di studio<sup>104</sup>, tali forme sono altrettanto presenti, ma con alcune varianti morfologiche a cui si può attribuire differenze cronologiche: il coperchio H.196 presenta le due varianti con bordo ingrossato<sup>105</sup>; la casseruola H. 197 presenta soprattutto la variante Ikäheimo O.I<sup>106</sup>, con orlo a sezione circolare allungata e dente superiore esterno più pronunciato di quello interiore; la casseruola H.23A non compare più, mentre sono presenti soprattutto le varianti della H.23B con dente interno più allungato, variante Ikäheimo J.II/III<sup>107</sup>, in molti esemplari dal dente interno più o meno allungato. Sono presenti inoltre numerosi esempi di casseruola Ostia I, 270, attestata tra l'età severiana e il IV sec. d.C.<sup>108</sup>. Accanto a questi esempi si conta una maggior incidenza di alcuni tipi locali, come la casseruola con orlo introflesso a sezione amigdalare, appiattito superiormente, tipo Mazzocchin 2009, fig. 7, 11<sup>109</sup>, e la casseruola con orlo introflesso molto appiattito, tipo Tronchetti 2010, fig. 6, attestato a Nora in un contesto di IV sec. d.C.<sup>110</sup>. Sono poi presenti alcuni tegami con orlo rientrante e tegami a tesa, verosimilmente di produzione locale<sup>111</sup>.

<sup>97</sup> AGUAROD OTAL 1991, pp. 103, 471, fig. 20, 3.

<sup>98</sup> TRONCHETTI 1996, tav. 17,1; cfr. anche ALBANESE 2013, p. 147.

<sup>99</sup> Cfr. BONIFAY 2004, pp. 225-226, fig. 121, e 2003, pp. 32-35. Per Nora cfr. BOLZONI - PANERO 2014 2014, p. 113, nn. 77-78.

<sup>100</sup> NAPOLITANI 2014, pp. 50-54; BOLZONI 2017, p. 110. Per Nora cfr. anche ALBANESE 2013, p. 61.

<sup>101</sup> TORTORELLA 1981, p. 217; BONIFAY 2004, p. 211, fig. 112. Per confronti norensi: BOLZONI - PANERO 2014, p. 112.

<sup>102</sup> TORTORELLA 1981, p. 217; BONIFAY 2004, p. 211, fig. 112.

<sup>103</sup> Per Nora: FALEZZA 2009, p. 688; ALBANESE 2010, p. 16.

<sup>104</sup> Si tratta dei contesti NR17 Ti - 31023, 31024, 31025, 31028, in corso di studio.

<sup>105</sup> BONIFAY 2004, p. 227, fig. 121; per il tipo cfr. anche TORTORELLA 1981, p. 212. Per Nora vd. FALEZZA 2009, pp. 682-684, figg. 3-4; ALBANESE 2013, pp. 85-98.

<sup>106</sup> Attestata dalla fine del II sec. d.C., IKÄHEIMO 2003, p. 61; per Nora cfr. anche FALEZZA 2009, p. 687, fig. 8, 14; ALBANESE 2013, p. 66.

<sup>107</sup> IKÄHEIMO 2003, p. 55; per Nora cfr. ALBANESE 2013, pp. 66-71.

<sup>108</sup> TORTORELLA 1981, p. 221; AGUAROD OTAL 1991, pp. 277-278. Per Nora cfr. ALBANESE 2013, pp. 79-80.

<sup>109</sup> MAZZOCCHIN 2009, pp. 704-705; cfr. anche CANEPA 2003, p. 139, tav. 34, 5-6; ALBANESE 2013, pp. 147, 149-152.

<sup>110</sup> TRONCHETTI 2010, fig. 6; cfr. anche MAZZOCCHIN 2009, NR/05/PH/11560/CR/10, pp. 708-709; ALBANESE 2013, p. 151. È interessante notare che tale tipo sembra ben attestato nel territorio: NERVI 2016, Casseruole tipo VIII B.

<sup>111</sup> ALBANESE 2013, pp. 156-158.

### **Riflessioni sul rapporto tra vasellame da cucina e abitudini alimentari a Nora tra età ellenistica e tardoimpero.**

Questa stringata panoramica delle ceramiche da cucina provenienti dai contesti indagati nell'area E mostra le variazioni degli influssi culturali, relativi alle modalità di cottura e preparazione dei cibi, cui è stata sottoposta Nora tra l'età ellenistica e il tardoimpero.

Tra il IV e il II secolo a.C. la dotazione domestica norense sembra configurarsi nel solco di una tradizione che guarda soprattutto al mondo punico. I grandi bacini/mortai per la preparazione degli alimenti sono funzionali a mescolare e ad amalgamare gli ingredienti<sup>112</sup>, dove farine di cereali e legumi, diluite con acqua o latte, erano arricchite da altri alimenti, come nella famosa *puls punica*, citata da Catone, realizzata unendo all'*alica* (semola di grano), formaggio, miele e uova<sup>113</sup>. Le pentole con orlo rientrante, di antico utilizzo, e le *chytrai* di modello mediterraneo sono adatte alla bollitura in acqua delle verdure, delle polente e delle carni<sup>114</sup> e generalmente prevedono l'uso di un coperchio, che permetteva cotture più prolungate con minore dispersione del vapore. Alla medesima tradizione si collegano anche i piccoli tegami con alloggiamento per il coperchio, forse anch'essi destinati a far sobbollire le pietanze in un liquido, ma con cotture veloci. Anche la *chytra* di tradizione greca e la casseruola di modello mediterraneo, qui solo episodici apporti alloctoni, mostrano la predilezione per preparazioni liquide o semiliquide, che possono bollire anche per lungo tempo, dove l'uso del coperchio permette di controllare la fuoriuscita del vapore.

Tale predilezione continua anche nel periodo compreso tra il II e il I sec. a.C. e i modelli formali di tradizione punica che prevedono l'uso del coperchio sono ancora preponderanti. Sono presenti inoltre altre casseruole e *chytrai*, più riferibili ad un modello ellenistico mediterraneo<sup>115</sup>, che prevedono l'utilizzo del coperchio, mentre una sola pentola con orlo rientrante e modanato continua la tradizione delle pentole del periodo precedente. Tutte queste suppellettili, dove ancora le culture punica e magno-greca si mescolano<sup>116</sup>, affiancate dai primi elementi d'influenza centro-italica, esprimono la continua predilezione per cotture lunghe caratterizzate da una preminente componente liquida, che determina il bisogno di controllare l'evaporazione dell'acqua. Un unico mortaio, legato alla tradizione punica mediterranea, sembra far pensare ad una diminuzione della necessità di questo tipo di suppellettile, le cui molteplici funzioni vengono probabilmente dirottate verso nuovi tipi di recipienti, come può essere il grande bacino con orlo incavato, derivante da prototipi tirrenici.

<sup>112</sup> CAMPANELLA 2009b, p. 248; BATS 1988, p. 63.

<sup>113</sup> ANDRÈ 1961, p. 61; BATS 1988, p. 62; TUBALDI 2009-2010, p. 21.

<sup>114</sup> BATS 1988, p. 45.

<sup>115</sup> Sulla formazione della batteria da cucina nel Mediterraneo Centrale, cfr. quanto considerato in BOLZONI 2018.

<sup>116</sup> Cfr. GARAU 2006, 269-271.

L'influsso centro-italico sarà molto più forte tra il I sec. a.C. e l'inizio del I sec. d.C., quando nella cucina norense si fanno strada recipienti di produzione campana e tirrenica, che propongono modelli formali e, di conseguenza, nuove pratiche di cottura: risulta evidente un rinnovamento delle abitudini alimentari, esemplificato dalla domanda di vasellame adatto a *frigere*, ossia «sottoporre ad un calore molto forte» facendo sfrigolare<sup>117</sup>, come i tegami e i piatti da forno, meno diffusi a Nora nei periodi precedenti. Tali recipienti indicano, infatti, un crescente interesse verso preparazioni più elaborate e saporite, collegabile ad un nuovo atteggiamento dovuto ad una più complessa stratificazione sociale<sup>118</sup>.

L'uso del tegame, con un manico e solitamente utilizzato per cuocere il pesce<sup>119</sup>, è legato anche alla maggiore disponibilità di carne<sup>120</sup>, abitualmente lessata in acqua o latte anche per più volte e poi arrostita e insaporita da salse a base di uova o verdure<sup>121</sup>. I piatti da forno, invece, erano prevalentemente caratterizzati dall'applicazione di uno spesso strato di ingobbio interno, di colore rosso, che aveva la funzione di impermeabilizzare il recipiente. Tali grandi piatti potevano servire per cuocere e servire le famose frittate e torte salate, denominate *patinae*, ma anche le focacce, vari tipi di pagnotte e i dolci<sup>122</sup>, sia nei forni a cupola sia nei fornelli portatili<sup>123</sup>.

L'inizio del I sec. d.C. sembra essere l'ultimo momento di rielaborazione delle grandi pentole da cottura di tipo punico, via via sostituite dalla casseruola profonda, qui riscontrabile con modelli sia mediterranei, di tipo greco e africano, sia più tirrenici, tutti oggetto di una sperimentazione tipologica durante il I sec. d.C.

La casseruola profonda, denominata *caccabus*, era adatta alla preparazione di alimenti con una prevalente componente liquida, come minestre di verdure, brodi e salse<sup>124</sup>, ma era anche perfetta per brasare e stufare le carni, poiché consentiva di controllarne meglio la rosolatura<sup>125</sup>. Tale recipiente era caratterizzato da un fondo bombato<sup>126</sup>, che serviva a distribuire meglio il calore all'interno e che condizionava la sua collocazione su un tripode o una piccola griglia. L'assenza di anse, generalmente riscontrata su tutti i modelli rinvenuti, consente di ipotizzare che tali casseruole non venissero mai spostate dalle braci e che, per servire le pietanze, si adoperassero mescoli o cucchiari<sup>127</sup>.

---

<sup>117</sup> Cfr. PUCCI - BETTINI 1986, p. 156; BETTINI 1989, p. 41.

<sup>118</sup> Considerazioni sul collegamento tra abitudini alimentari e culinarie e stratificazione sociale sono al centro dell'analisi di J. Goody (GOODY 1982); su questo argomento cfr. anche BATS 1988, pp. 25-28.

<sup>119</sup> BATS 1988, pp. 67-69; AGUAROD OTAL 1991, p. 87.

<sup>120</sup> PUCCI 1989, p. 375.

<sup>121</sup> DOSI - SCHNELL 1982, pp. 70, 76.

<sup>122</sup> AGUAROD OTAL 1991, pp. 54-55, 87.

<sup>123</sup> Sulle tipologie di apprestamenti per la cucina in età romana è molto interessante il panorama offerto in MAUNÉ - MONTEIX - POUX 2013, con ampia bibliografia di confronto.

<sup>124</sup> AGUAROD OTAL 1991, p. 100.

<sup>125</sup> TUBALDI 2009-2010, p. 22, nt. 37.

<sup>126</sup> A differenza dell'*olla* centro-italica, generalmente dotata di un fondo piatto, cfr. BATS 1988, p. 65.

<sup>127</sup> AGUAROD OTAL 1991, p. 100.

Durante la prima età imperiale, il legame con la penisola italica è testimoniato anche dall'arrivo dei tegami campani e a vernice rossa interna, che mantengono un certo flusso commerciale fino a circa la metà del secolo.

La consistente presenza di vasellame da cucina di produzione nordafricana non solo conferma la forte tenuta della via di collegamento commerciale con l'Africa Settentrionale<sup>128</sup>, ma anche sottolinea la condivisione dei modelli e delle abitudini alimentari.

Durante il II sec. d.C. i vasai locali rielaborano variamente il tipo della casseruola ad orlo squadrato e appiattito, fino a quando, alla fine del secolo, sembrano inserirsi nuove varianti. La forte espansione commerciale africana che dirige grandi quantità di merci e derrate verso la penisola e l'Urbe, troverà in Nora un porto intermedio e di redistribuzione lungo la rotta verso Roma. Si tratta di un periodo di forte vivacità commerciale e produttiva, che ben si spiega con il fiorire di nuove suppellettili, anche di un certo pregio<sup>129</sup>, che avranno il loro *floruit* tra la fine del secolo e soprattutto l'inizio secolo successivo. Tale legame commerciale e culturale con l'area nordafricana è molto forte, tanto da mostrare, nei contesti del III-IV sec. d.C., una preponderanza di ceramiche da cucina di produzione africana sul mercato locale, probabilmente vendute a prezzi concorrenziali. Si tratta di batterie da cucina molto ben definite, composte sempre dalla casseruola profonda (*caccabus*), dalla casseruola bassa (*lopas*) e dal coperchio, quest'ultimo probabilmente utilizzato in vari modi, come dispositivo di copertura e piatto di servizio. E. Fentress propone di interpretare la compresenza di questi tre tipi di vasellame come un dispositivo utilizzato nella cottura a bagnomaria: si faceva bollire l'acqua nella casseruola profonda, vi si poggiava la casseruola bassa con la pietanza e la si copriva con il coperchio, per controllare la fuoriuscita del vapore e permettere una cottura a vapore all'interno del secondo recipiente<sup>130</sup>.

La casseruola profonda è, in ogni caso, il recipiente da cottura più attestato a Nora anche in questa fase: viene, infatti, adottata anche dai vasai locali che producono molte nuove varianti delle forme attestate nel periodo precedenti.

È stato qui possibile tratteggiare il continuo e variamente stretto legame economico-commerciale e culturale che Nora ha avuto nel tempo con l'area nordafricana, variamente adottandone le tipologie e importandone i prodotti. L'influenza centro-italica sembra essere più diretta e più forte nel periodo tra il I sec. a.C. e la prima età imperiale, e produrrà un fenomeno di reinterpretazione e ibridazione della dotazione domestica norene. La contrazione del repertorio formale del tardo impero è legata

---

<sup>128</sup> Evidente dall'arrivo di anfore nord-africane per l'età repubblicana, cfr. ad es. PICCARDI 2003, pp. 218-220, e oltre, PICCARDI 2003, pp. 220-222; cfr. anche FRANCESCHI 2009, p. 739.

<sup>129</sup> Come le pareti sottili locali, le bottiglie con steccatura sul collo e la ceramica fiammata: vd. ALBANESE 2013, pp. 48-54, con bibliografia precedente.

<sup>130</sup> L'ipotesi è molto interessante ma al momento non ha riscontri decisivi nelle fonti (FENTRESS 2010).

all'adozione *tout court* del panorama delle produzioni da cucina africane, senza particolari rielaborazioni, e costituisce la traccia della forza dei commerci africani verso l'Urbe, che consente di riconoscere Nora come un centro di redistribuzione di beni di consumo lungo la rotta verso la Capitale imperiale.

Gloria Bolzoni  
[gloriabzn@gmail.com](mailto:gloriabzn@gmail.com)

### Abbreviazioni bibliografiche

ADROHER AUROUX 2008

A.M. Adroher Auroux, *La Cerámica de Tradición Púnica (Siglos III-I a.C.)*, in D. Bernal - A. Ribera (eds.), *Cerámicas Hispanorromana. Un Estado de La Cuestión*, Cadiz 2008, pp. 189-200.

AGUAROD OTAL 1991

C. Aguarod Ota, *Cerámica romana importada de cocina en la tarraconense*, Zaragoza 1991.

ALBANESE 2010

L. Albanese, *Area C - Ceramica africana da cucina dal vano A2*, in "Quaderni Norensi" 3 (2010), pp. 13-22.

ALBANESE 2013

L. Albanese, *Nora. Area C. Vano A32: un immondezzario urbano in un contesto abitativo romano*, Genova 2013, (Scavi di Nora, III).

ANDRÈ 1961

J. André, *L' alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.

BASSOLI - CAU - MONTANA - SANTORO - TSANTINI 2010

C. Bassoli - M.A. Cau - G. Montana - S. Santoro - E. Tsantini, *Late roman cooking wares from Nora (Sardinia): Interim archaeological and archaeometrical study*, in S. Menchelli - S. Santoro - M. Pasquinucci - G. Guiducci (edd.), *LRCW3: Late roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean: archaeology and archaeometry: comparison between western and eastern Mediterranean*, I, Oxford 2010, pp. 245-259.

BATIGNE-VALLET 2008

C. Batigne-Vallet, *Approche de l'alimentation cuite en Gaule romaine à travers l'étude des céramiques à feu*, in Ph. Marival (éd.), *Boire, manger, cuisiner: exemples de la Préhistoire à l'Antiquité*, AITAE – AEP – CRPPM, Fontenay-Le-Comte 2008, pp. 113-143.

BATS 1988

M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.): modèles culturels et catégories céramiques*, Paris 1988.

BATS 1993

M. Bats, *Céramique commune grecque*, in M. Py (éd.), *Dicocer 1. Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.-VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattes 1993 (Lattara, 6), pp. 345-350.

BATS 1996

M. Bats, *Remarques final*, in *Les céramiques* 1996, pp. 481-484.

BATS 2013

M. Bats, *La vaisselle culinaire comme marqueur culturel: l'exemple de la Gaule méridionale et de la Grande-Grèce (IVe-Ier s. av. J.-C.)*, in M. Bats (éd.), *D'un monde à l'autre: Contacts et acculturation en Gaule méditerranéenne*, Napoli 2013, pp. 61-73.



BECHTOLD 2010

B. Bechtold, *The Pottery Repertoire from Late 6th-Mid 2nd Century BC Carthage: Observations Based on the Bir Messaouda Excavations*, Gent 2010 (Carthage Studies, 4).

BETTINI 1989

M. Bettini, *Del fritto e d'altro*, in O. Longo - P. Scarpi (a cura di), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Milano 1989, pp. 39-45.

BOLZONI 2016

G. Bolzoni, *Nora. La ceramica comune dell'area E: rapporti commerciali e influenze culturali in età imperiale*, in S. Angiolillo - R. Carboni - E. Cruccas - M. Giuman (a cura di), *Nora Antiqua: Atti Del Convegno Di Studi, Cagliari, Cittadella Dei Musei, 3-4 Ottobre 2014*, Perugia 2016, pp. 177-180.

BOLZONI 2017

G. Bolzoni, *Nora. Area E, Terme Centrali: alcuni contesti di II sec. d.C. dagli scavi 2014*, in "Quaderni Norensi" 6 (2017), pp. 107-112.

BOLZONI 2018

G. Bolzoni, *La batteria da cucina nel Mediterraneo Centrale tra II sec. a.C. e II sec. d.C. Persistenze e trasformazioni*, in M. Cipriani - A. Pontrandolfo - M. Scafuro (a cura di), *Dialoghi sull'archeologia della Magna Grecia e del Mediterraneo Antico, Paestum, 28-30 Giugno 2017*, Paestum 2018, pp. 735-740.

BOLZONI

G. Bolzoni, *La ceramica come indicatore di trasformazioni culturali a Butrinto tra I sec. a.C. e I sec. d.C.*, in *Roma ed il mondo Adriatico. Dalla ricerca archeologica alla pianificazione del territorio*, convegno, Macerata 19-20 Maggio 2017, in stampa.

BOLZONI - PANERO 2014

G. Bolzoni - E. Panero, *Le campagne di scavo 2011-2013. Considerazioni su alcuni contesti ceramici dagli scavi dell'area E*, in "Quaderni Norensi" 5 (2014), pp. 105-117.

BONIFAY 2004

M. Bonifay, *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, Oxford 2004.

BRAGANTINI 1996

I. Bragantini, *La ceramica da cucina dello scavo di Palazzo Corigliano a Napoli e il commercio della ceramica campana da cucina*, in *Les céramiques* 1996, pp. 174-182.

CAMPANELLA 1999

L. Campanella, *Ceramica punica di età ellenistica da Monte Sirai*, Roma 1999.

CAMPANELLA 2009a

L. Campanella, *La ceramica da cucina fenicia e punica*, in *Il Foro* 2009, vol. II.1, pp. 295-358.

CAMPANELLA 2009b

L. Campanella, *La ceramica da preparazione fenicia e punica*, in *Il Foro* 2009, vol. II.1, pp. 247-393.

CANEPA 2003

C. Canepa, *Ceramica comune romana*, in B.M. Giannattasio (a cura di), *Nora area C: scavi 1996-1999*, Genova 2003, pp. 137-204.

CAPPAL - CHESSA - TRONCHETTI 1993

L. Cappai - I. Chessa - C. Tronchetti, *Le ceramiche fenicie e puniche*, in *Lo scavo di via Brenta a Cagliari: i livelli fenicio-punici e romani*, Cagliari 1993 (Quaderni della Soprintendenza archeologica per le provincie di Cagliari e Oristano, 9), pp. 95-143.

CARRIÉ - LANCEL - SAUMAGNE 1979

J.M. Carrié - S. Lancel - C. Saumagne, *Byrsa: mission archeologique française a Carthage, 1. Rapports préliminaires des fouilles, 1974-1976*, Roma 1979.

CHIARAMONTE TRERÈ 1984

C. Chiaramonte Trerè, *Ceramica grezza e depurata*, in M. Bonghi Jovino (a cura di), *Ricerche a Pompei: l'insula 5 della Regio VI dalle origini al 79 a.C.*, Roma 1984, pp. 140-193.

CINTAS 1950

P. Cintas, *Ceramique punique*, Paris 1950.

COLLU - VARGIU 2016

F. Collu - M. Vargiu, *Nora - ex Area Militare: la ceramica da fuoco*, in S. Angiolillo - R. Carboni - E. Cruccas - M. Giuman (a cura di), *Nora Antiqua: Atti Del Convegno Di Studi, Cagliari, Cittadella Dei Musei, 3-4 Ottobre 2014*, Perugia 2016, pp. 39-43.

CRUMMY 1983

N. Crummy, *The Roman Small Finds from Excavations in Colchester, 1971-79*, Colchester 1983.

DE MITRI 2016

C. De Mitri, *Changes in cooking ware technology between the 3<sup>rd</sup> and the 1<sup>st</sup> centuries BC in the south Adriatic district. The case of Salento*, in S. Japp - P. Köegler (edd.), *Traditions and innovations: tracking the development of pottery from the late classical to the early imperial periods. Proceedings of the 1st conference of LARPotHP, Berlin, November 2013, 7<sup>th</sup>-10<sup>th</sup>*, Wien 2016, pp. 111-121.

DE SENA - IKÄHEIMO 2003

E.C. De Sena - J.P. Ikäheimo, *The supply of amphora-borne commodities and domestic pottery in Pompeii 150 BC - AD 79: preliminary evidence from the House of the Vestals*, in "European Journal of Archaeology" 6 (2003), pp. 301-321 (rivista elettronica: <https://doi.org/10.1179/eja.2003.6.3.301>).

DI GIOVANNI 1996

V. Di Giovanni, *Produzione e consumo di ceramica da cucina nella Campania romana (II a.C. - II d.C.)*, in *Les céramiques* 1996, pp. 391-419.

DI GIOVANNI - SORICELLI 2013

V. Di Giovanni - G. Soricelli, *Produzione e circolazione della ceramica da cucina nella Campania romana. Tradizioni formali e contesti a confronto*, in G. Olcese (a cura di), *Immensa aequora: workshop. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del*

*Mediterraneo (metà 4. sec. a.C.-1 sec. d.C.)*, Atti del Convegno, Roma, 24-26 gennaio 2011, Roma 2013, pp. 179-188.

DIETLER 2015

M. Dietler, *Rencontres culinaires: la culture matérielle incorporée*, in R. Roure (éd.), *Contacts et acculturations en Méditerranée occidentale. Hommages à Michel Bats, Actes du colloque de Hyères, 15-18 septembre 2011*, Arles/Aix-en-Provence 2015, (Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine 15/ Etudes Massaliètes 12), pp. 153-159.

DOBREVA - RICCATO

D. Dobрева - A. Riccato, *Cucina e cultura in area nord-adriatica tra II e I sec. a.C.: tra tradizioni locali e adozione di nuovi modelli alimentari*, in *Roma ed il mondo adriatico: dalla ricerca archeologica alla pianificazione del territorio, Macerata 18-20 maggio 2017*, in stampa.

DORE 1989

J.G. Dore, *The coarse pottery*, in J. Dore - N. Keay, *Excavations at Sabratha 1948-1951. Vol. 2. The finds. 1: The amphorae, coarse pottery and building materials*, London 1989, pp. 87-248.

DOSI - SCHNELL 1982

A. Dosi - F. Schnell, *Le abitudini alimentari dei romani*, Roma 1982 (A tavola con i romani antichi, 1).

ESPOSITO - ZURBACH 2015

A. Esposito - J. Zurbach (éds.), *Les céramiques communes: techniques et cultures en contact*, Paris 2015.

FALEZZA 2009

G. Falezza, *La ceramica africana da cucina*, in *Il Foro* 2009, vol. II.2, pp. 681-692.

FENTRESS 2010

E. Fentress, *Cooking pots and cooking practice: an African bain-marie?*, in "Papers of the British School at Rome" 78 (2010), pp. 145-150.

FINOCCHI 2003

S. Finocchi, *Ceramica fenicia, punica e di tradizione punica*, in B.M. Giannattasio (a cura di), *Nora area C: scavi 1996-1999*, Genova 2003, pp. 37-62.

FLORENT - DERU 2012

G. Florent - X. Deru, *La céramique à Reims de César à Clovis. Analyse fonctionnelle*, in C. Batigne Vallet (éd.), *Les céramiques communes dans leur contexte régional: faciès de consommation et mode d'approvisionnement. Actes de la table ronde organisée à Lyon les 2 et 3 février 2009 à la Maison de l'Orient et de la Méditerranée*, Lyon 2012, (Travaux de la Maison de l'Orient méditerranéen 60), pp. 259-293.

FRANCESCHI 2009

E. Franceschi, *Le anfore romane*, in *Il Foro* 2009, vol. II.2, pp. 733-745.

FULFORD 1994

M.G. Fulford, *The cooking and domestic wares*, in M.G. Fulford - D. Peacock (edd.), *Excavations at Carthage: the British Mission, Vol. II.2, The Circular Harbour. North Side. The pottery*, II.2, Sheffield 1994, pp. 52-75.

GALLI 2001

M. Galli, *Per un'analisi della ceramica domestica come indicatore culturale. Note preliminari sul caso della colonia romana Ariminum*, in M. Verzár-Bass (a cura di), *Abitare in Cisalpina: l'edilizia privata nelle città e nel territorio in età romana*, Trieste 2001, (Antichità altoadriatiche, 49), pp. 217-254.

GARAU 2006

E. Garau, *Da Qrthdsht a Neapolis: trasformazioni dei paesaggi urbano e periurbano dalla fase fenicia alla fase bizantina*, Ortacesus 2006.

GOODY 1982

J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982.

HASTORF 2016

Ch. A. Hastorf, *The social archaeology of food: thinking about eating from prehistory to the present*, New York 2016.

HAYES 1972

J.W. Hayes, *Late Roman Pottery*, London 1972.

HAYES 1976

J.W. Hayes, *Pottery: Stratified groups and typology*, in J.H. Humphrey (ed.), *Excavations at Carthage 1975 conducted by the University of Michigan*, Tunis 1976, pp. 47-123.

HAYES 2009

J.W. Hayes, *Castelporziano Excavations at the Imperial Vicus 1985-7 and 1996-8 Trenches S and SA: Pottery Finds and Lamps*, (<https://intranet.royalholloway.ac.uk/classics/research/laurentine-shore-project/documents/pdf/hayes-cpiv-sa-pottery-report-for-website-2009.pdf>).

HILGERS 1969

W. Hilgers, *Lateinische Gefäßnamen. Bezeichnungen Funktion und Form römischer Gefäße nach den antiken Schriftquellen*, Düsseldorf 1969.

HOSS - WHITMORE 2016

S. Hoss - A. Whitmore (edd.), *Small Finds and Ancient Social Practices in the North-West Provinces of the Roman Empire*, Oxford 2016.

HUBERT 1991,

A. Hubert, *L'anthropologie nutritionnelle: aspects socio-culturels de l'alimentation*, in "Cahiers d'études et de recherches francophones. Santé" 1, 2, (1991), pp. 165-168.

IKÄHEIMO 2003

J. Ikäheimo, *Late Roman African Cookware of the Palatine East Excavations, Rome. A Holistic Approach*, Oxford 2003.

*Il Foro* 2009

J. Bonetto - A.R. Ghiotto - G. Falezza (a cura di), *Nora. Il Foro romano. Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997 - 2006*, 5 voll., Padova 2009.

LA FRAGOLA 2002

A. La Fragola, *Ceramica comune e altri materiali dalle tombe romane di Nora (CA)*, in "Quaderni della Soprintendenza Archeologica di Cagliari e Oristano" 17, (2002), pp. 209-236.

LANCEL - MOREL 1982

S. Lancel - J.-P. Morel (éds.), *Byrsa. Mission archéologique française à Carthage, 2. Rapports préliminaires sur les fouilles 1977-1978. Niveaux et vestiges puniques*, Roma 1982 (Collection de l'École Française de Rome, 41).

*Les céramiques* 1996

M. Bats (éd.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C.-IIe s. ap. J.-C.): la vaisselle de cuisine et de table. Actes des journées d'étude organisées par le Centre Jean Bérard et Soprintendenza Archeologica per le Province di Napoli e Caserta, Naples, 27-28 mai 1994*, Naples 1996.

MASSARO - FACCHINI - BASSOLI 2007

F. Massaro - G. Facchini - C. Bassoli, *I materiali provenienti dalle campagne di scavo 2004 - 2005*, in "Quaderni Norensi" 2, (2007), pp. 99-126.

MAUNÉ - MONTEIX - POUX 2013

S. Mauné - N. Monteix - M. Poux, *Introduction*, in S. Mauné - N. Monteix - M. Poux (éds.), *Cuisines et boulangeries en Gaule Romaine*, in "Gallia" 70.1 (2013), pp. 1-8.

MAZZOCCHIN 2009

S. Mazzocchin, *La ceramica comune romana*, in *Il Foro* 2009, vol. II.2, pp. 699-731.

MUNZI 1999

P. Munzi, *Laos: aspetti di vita quotidiana attraverso lo studio del materiale ceramico*, in F.G. La Torre - A. Colicelli (a cura di), *La terra degli Enotri*, Paestum 1999, pp. 91-98.

NAPOLITANI 2014

S. Napolitani, *La ceramica africana*, in C. Panella - G. Rizzo (a cura di), *Ostia VI. Le Terme del Nuotatore*, Roma 2014, pp. 47-63.

NERVI 2016

C. Nervi, *Il paesaggio di Nora (Cagliari - Sud Sardegna): studio dei materiali romani e tardoantichi*, Oxford 2016.

OLCESE 1996

G. Olcese, *Ceramiche comuni di origine tirrenica centro-meridionale tra il II sec. a.C. e il I sec. d.C.: problemi aperti. L'evidenza dei reperti di Albintimilium*, in *Les céramiques* 1996, pp. 421-446.

OLCESE 2003

G. Olcese, *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: produzione, circolazione e tecnologia: tarda età repubblicana-prima età imperiale*, Mantova 2003.

PANERO - MESSINA - ZOLLO 2014

E. Panero - C. Messina - F. Zollo, *Broken pottery in a filled room: the case of service areas in "Central baths" of Nora (CA)*, in "Rei Cretariae Romanae Fautorem Acta" 43, pp. 589-596.

PASSELAC 1993

M. Passelac, *Céramique à vernis rouge pompéien*, in M. Py (éd.), *Dicocer 1. Dictionnaire des céramiques antiques (VIIe s. av. n. è.-VIIe s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattes 1993, (Lattara, 6), pp. 545-547.

PELLEGRINO - SERRITELLA 2013

C. Pellegrino - A. Serritella, *Fratte e Pontecagnano: produzione e circolazione di ceramiche nel Golfo Di Salerno tra fine IV e III sec. a.C.*, in G. Olcese (a cura di), *Immensa aequora: workshop. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del Mediterraneo (metà 4. sec. a.C.-1 sec. d.C.). Atti del Convegno, Roma, 24-26 gennaio 2011*, Roma 2013, pp. 209-220.

PICCARDI 2003

E. Piccardi, *Anfore*, in B. M. Giannattasio (a cura di), *Nora area C: scavi 1996-1999*, Genova 2003, pp. 209-236.

PIETROPAOLO 1997

L. Pietropaolo, *L'approdo di Torre S. Sabina (Brindisi). Le ceramiche comuni di età romana. Aspetti tipologici, tecnologici e distributivi*, in *Atti del Convegno Nazionale di Archeologia Subacquea, Anzio, 30-31 maggio e 1° giugno 1996*, Bari 1997, 249-270.

PINELLI 2019

L. Pinelli, *La ceramica comune da fuoco. Dall'età repubblicana all'Alto Medioevo*, in D. D'Orlando - F. Doria - L. Soro (a cura di), *Archeologia urbana a Cagliari. Scavi in via Caprera 8 (2014-2015)*, Cagliari 2019 (Quaderni di Layers, 2), pp. 409-451.

POULAIN 2008

J.-P. Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna 2008.

POULAIN - PACHECO PROENÇA DA COSTA 2003

J.P. Poulain - R. Pacheco Proença da Costa, *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*, in "Revista De Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition" 16, 3 (2003), pp. 245-256.

PUCCI 1989

G. Pucci, *I consumi alimentari*, in A. Momigliano - A. Schiavone (a cura di), *Storia di Roma. IV. Caratteri e morfologie*, Torino 1989, pp. 369-388.

PUCCI - BETTINI 1986

G. Pucci - M. Bettini, *Del fritto e d'altro*, in "Opus. Rivista internazionale per la storia economica e sociale dell'antichità" 5 (1986), pp. 153-166.

PY - ADROHER AUROUX - SANCHEZ 2001

M. Py - A.M. Adroher Auroux - C. Sanchez, *Dicocer 2. Corpus des céramiques de l'Age du Fer de Lattes (fouilles 1963-1999)*, Lattes 2001 (Lattara, 14).

QUERCIA 2004

A. Quercia, *La ceramica da fuoco dello scarico 1 dal Kerameikos di Metaponto*, in V. Cracolici, *I sostegni di fornace dal Kerameikos di Metaponto*, Bari 2004, pp. 175-199.

QUERCIA 2008

A. Quercia, *Le ceramiche comuni di età romana*, in F. Filippi (a cura di), *Horti et Sordes. Uno scavo alle falde del Gianicolo*, Roma 2008, pp. 141-176.

RILEY 1979

J.A. Riley, *Coarse pottery*, in J.A. Lloyd (ed.), *Excavations at Sidi Khrebish, Benghazi (Berenice) II*, Tripoli 1979, pp. 91-467.

ROTROFF 2006

S.I. Rotroff, *Hellenistic Pottery: The Plain Wares*, Princeton 2006.

ROTROFF 2015

S.I. Rotroff, *The Athenian kitchen from the early Iron Age to the Hellenistic period*, in M. Spataro - A. Villing (edd.) *Ceramics, Cuisine and Culture: The archaeology and science of kitchen pottery in the ancient mediterranean world*, Oxford-Philadelphia 2015, pp. 180-189.

SANMARTÌ 2005

J. Sanmartì, *Cinque secoli di contatti coloniali in Iberia (ca 700-200 a.C.)*, in B.M. Giannattasio (a cura di), *Aequora, Pontos, Iam, Mare. Mare, uomini e merci nel Mediterraneo antico*, Firenze 2005, pp. 109-118.

SPATARO - VILLING 2015

M. Spataro - A. Villing (edd.) *Ceramics, Cuisine and Culture: The archaeology and science of kitchen pottery in the ancient mediterranean world*, Oxford-Philadelphia 2015.

SIRIGU 1999

R. Sirigu, *La ceramica comune della necropoli di Sulci (S. Antioco)*, in "Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le provincie di Cagliari e Oristano" 16 (1999), pp. 129-176.

STONER 2018

J. Stoner, recensione di S. Hoss - A. Whitmore (edd.), *Small finds and ancient social practices in the north-west provinces of the Roman Empire*, Oxford, Oxbow Books, 2016, in "Britannia" 49 (2018), pp. 472-473. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0068113X18000089>.

TARTARI 2004

F. Tartari, *La nécropole du Ier - IV<sup>e</sup> s. de notre ère à Dyrrachium*, Durrës 2004.

TODDE 2019

M. Todde, *La ceramica comune punica*, in D. D'Orlando - F. Doria - L. Soro (a cura di), *Archeologia urbana a Cagliari. Scavi in via Caprera 8 (2014-2015)*, Cagliari 2019, (Quaderni di Layers 2), pp. 293-344.

TORTORELLA 1981

S. Tortorella, *Ceramica Africana. Ceramica da cucina*, in *Atlante delle forme ceramiche. 1: Ceramica fine romana nel bacino mediterraneo. Medio e tardo impero*, Roma 1981, pp. 208-228.

TRAPICHLER 2015

M. Trapichler, *Kochgefäße Als Kulturindikatoren Beobachtungen Zur Entwicklung Der Form Und Funktion von Kochgefäßen Aus Der Griechischen Stadt Elea/Velia Im Westlichen Lukanien Vom 5. Bis Zum 2.Jh. v. Chr.*, in A. Esposito - J. Zurbach (éds.), *Les céramiques communes. Techniques et cultures en contact*, Paris 2015, pp. 117-142.

G. Bolzoni, *Ceramica non troppo comune: il microcosmo delle ceramiche da cucina dall'area E di Nora*, "LANX" 27 (2019), pp. 226-252

TRONCHETTI 1996

C. Tronchetti, *La ceramica della Sardegna romana*, Milano 1996.

TRONCHETTI 2010

C. Tronchetti, *Un contesto di IV Sec. d.C. dall'insula A*, in "Quaderni Norensi" 3 (2010), pp. 259-265.

TUBALDI 2009-2010

V. Tubaldi, *L'olla: pentola e non solo. Analisi dei suoi usi attraverso le fonti letterarie romane*, in "Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Macerata" XLII-XLIII (2009-2010), pp. 17-29.

VEGAS 1973

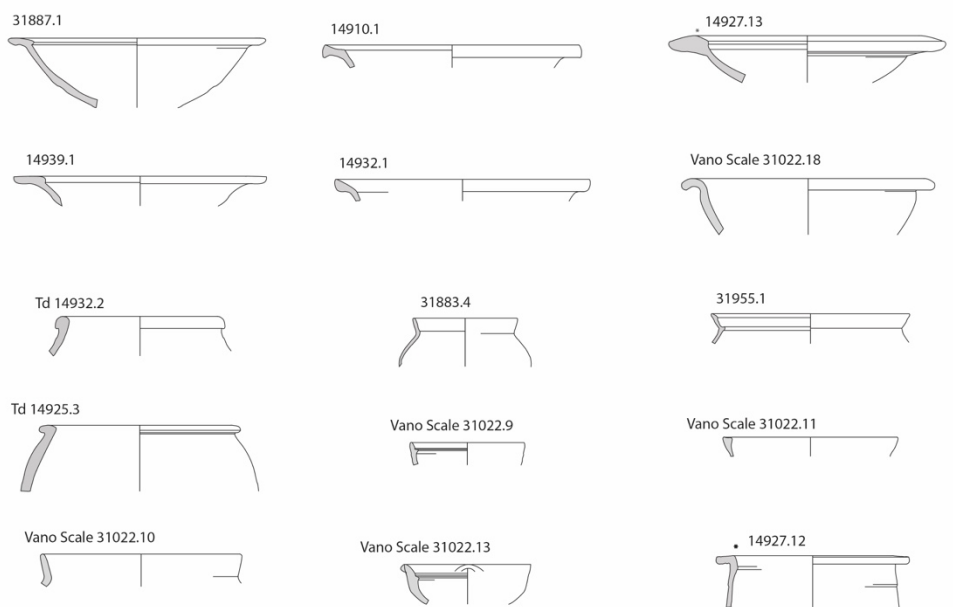
M. Vegas, *Ceramica comun romana del Mediterraneo occidental*, Barcelona 1973.

ZAMBONI 2017

L. Zamboni, *Mangiare alla greca a Spina. Vasi, ricette e culture nel Mediterraneo occidentale tra VI e III secolo BCE*, in "Lanx. Rivista della Scuola di Specializzazione in Archeologia, Università degli Studi di Milano" 23 (2017), pp. 87-110.



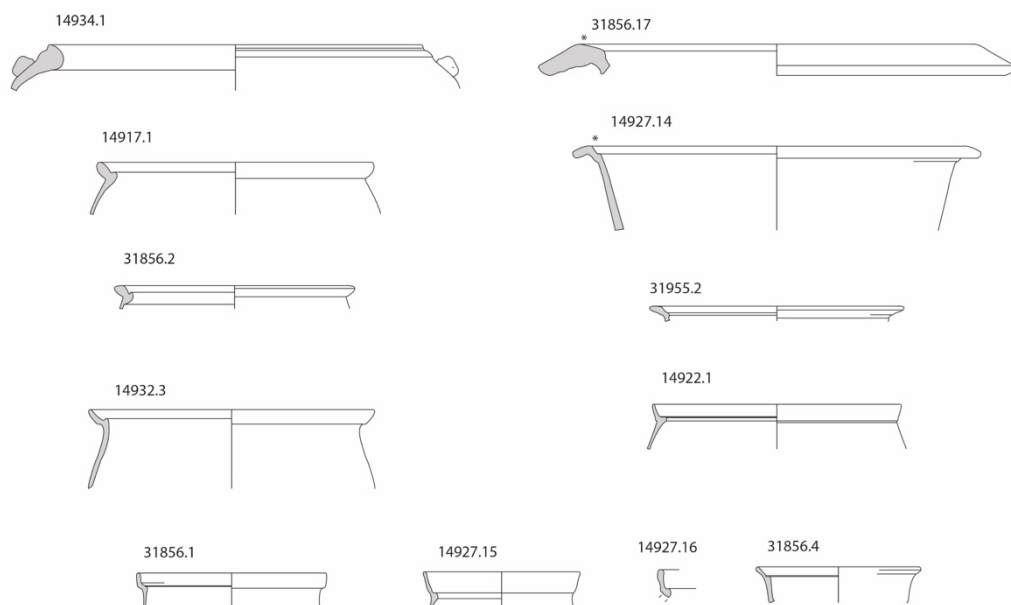
## Illustrazioni



**IV - II sec. a.C.**



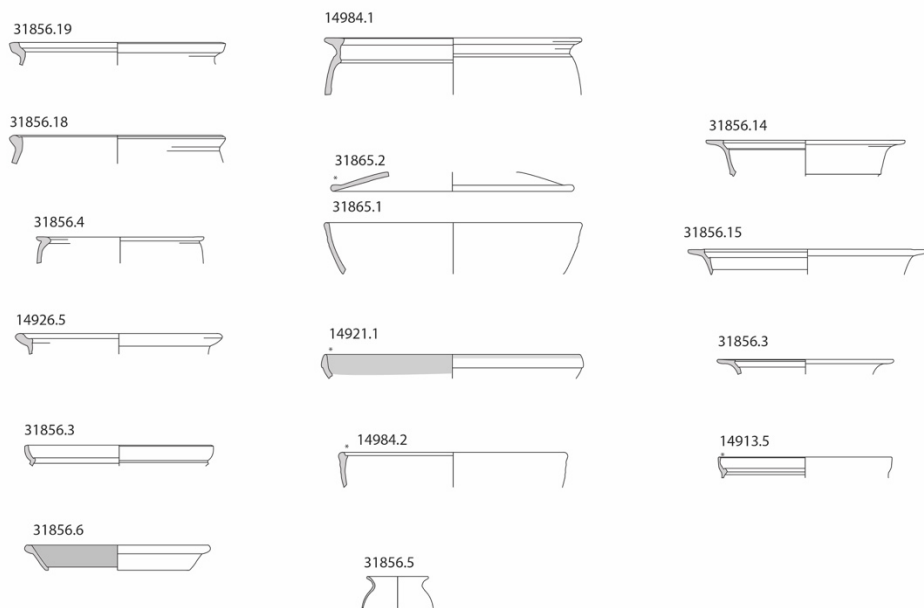
Fig. 2. Tavola sinottica delle ceramiche da cucina attestate a Nora tra il IV e il II sec. a.C.



**II - I sec. a.C.**



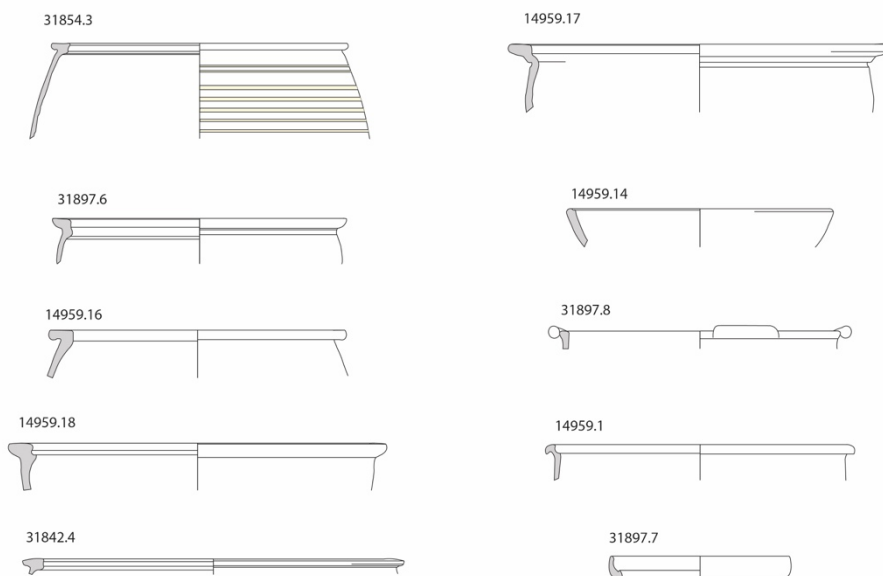
Fig. 3. Tavola sinottica delle ceramiche da cucina attestate a Nora tra il II e il I sec. a.C.



I sec. a.C. - inizio I sec. d.C.



Fig. 4. Tavola sinottica delle ceramiche da cucina attestate a Nora tra il I sec. a.C. e l'inizio del I sec. d.C.



I sec. d.C.



Fig. 5. Tavola sinottica delle ceramiche da cucina attestate a Nora nel I sec. d.C.

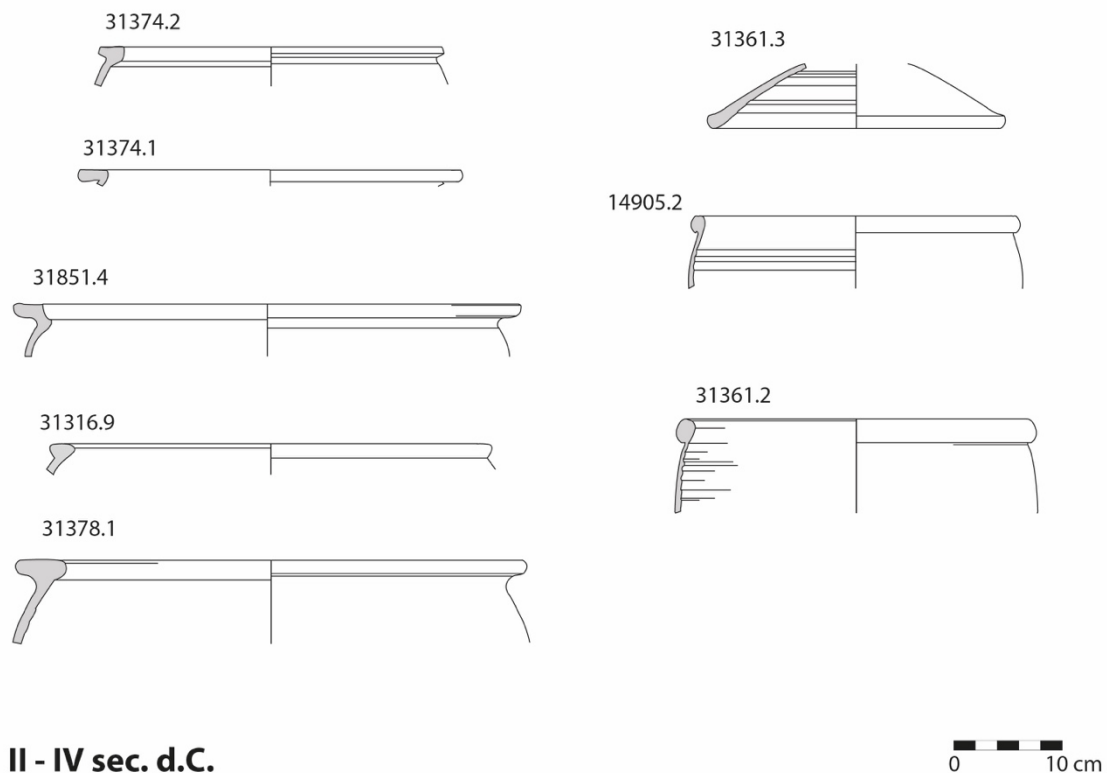


Fig. 6. Tavola sinottica delle ceramiche da cucina attestate a Nora tra il II e il IV sec. d.C.