

Distorsioni interpretative e concretezza epistemologica nello studio delle anfore romane: l'esempio dell'ager *Firmanus* (Marche meridionali, Italia)

Simonetta Menchelli – Giulia Picchi

The considerations presented here derive from the study of Roman amphoras found during the Pisa South Picenum Survey Project (in the Marches Region), which dealt with the territory of Firmum Picenum. A total of 1751 fragments were collected, equal to 991 NMI, comprising local and imported products dating from the 3rd century B. C. up to the 7th century A. D.. Our aim is to evaluate the informative potential of the amphoras and try to avoid any bias by adopting a global study approach. This takes into account that many wares were not traded in amphoras and that, on the contrary, an amphora could be used for transporting not only its primary ware, but also many other products and that once it was no longer used as a container it could be re-used in many important historical-economic processes (in drainage works, in constructing buildings, and in necropolises).

Le riflessioni che qui si presentano derivano dallo studio delle anfore romane rinvenute nell'ambito del *Pisa South Picenum Survey Project*, relativo al territorio di *Firmum Picenum*, colonia latina nel 264 a.C.¹ Nel corso delle ricognizioni topografico-archeologiche intensive condotte in settori particolarmente significativi (per un totale di 145 Km²) (fig. 1) sono state individuate 780 unità topografiche (330 siti e 450 *off-sites*) complessivamente databili dalla preistoria al VI-VII sec. d.C.²

430 sono le unità topografiche che hanno restituito materiali riferibili all'età tardo-repubblicana - età tardoantica; in queste, che abbiamo interpretato e quantificato come esposto in tabella 1, sono stati rinvenuti 1751 frammenti di contenitori da trasporto, pari ad un numero minimo di 991 esemplari (cfr. tabella 2).

Le produzioni di anfore del territorio fermo, e piceno in genere, sono ormai ben note in letteratura, in particolare per quanto riguarda i contenitori vinari Lamboglia 2, Lamboglia 2/Dressel 6a, Dressel 6a, Dressel 2-4 e tipo Forlimpo-

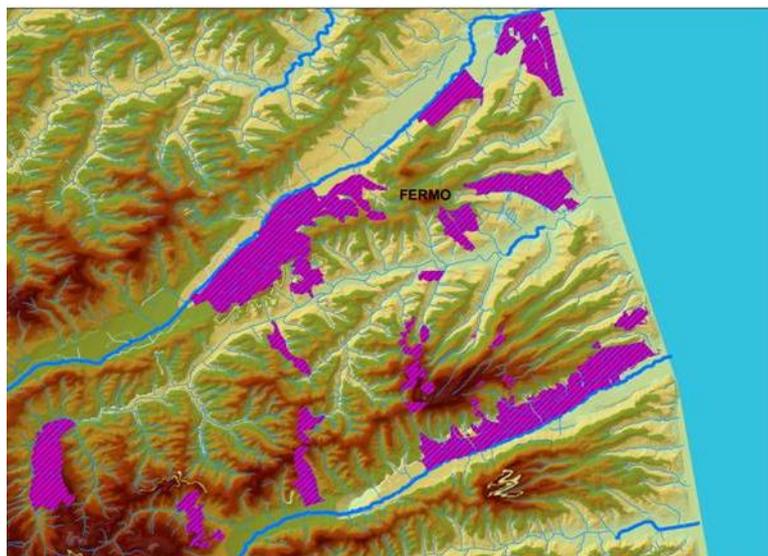


Fig. 1. Il territorio in oggetto e le aree indagate (restituzione cartografica di Eleonora Iacopini, Pisa).

¹ MENCHELLI 2012.

² Per tutti gli aspetti metodologici vedi MENCHELLI 2012: 13-22.

poli, così come la loro caratterizzazione minero-petrografica: si tratta di corpi ceramici calcarei, di colore giallastro e a tessitura fine, talora con inclusioni di *chamotte*³. La circolazione mediterranea e continentale di queste anfore ed il rinvenimento nelle campagne fermene di merci importate (vasellame, anfore, marmi ed altri prodotti) confermano che le aziende agricole locali erano in generale inserite in un'economia di mercato, con intense attività di *import-export* che continuarono anche in età tardo-antica.

S.M.

Tabella 1. I siti : tipologia e quantità.

Totali	II-I sec. a.C.	Fine I sec. a.C. – II sec. d.C.	III-VI sec. d.C.	VI-VII sec. d.C.
Ville 50	20	50	15	8
Ville/fattorie 34	13	34	8	
Fattorie 99	23	99	17	3
Unità rur. min 89	6	40	4	
Insedimenti 6	6	6	6	2
Off-sites 130	11	15	8	4

Tabella 2. Attestazioni anfore suddivise per forma e produzione (tot. NMI 991).

Forma/produzione	Locali/sub-regionali	Centro-adriatiche	Sud-adriatiche	Nord-adriatiche	Adriatiche?
Greco-italiche	2	3			
Apani I			1		
Dressel 1B		1			
Lamb 2	38	12	16		14
Lamb 2/Dressel 6A	18	11			8
Dressel 6A	44	6	4	2	11
Dressel 2-4	9	3	2		4
Tipo Forlimpopoli	11	8			8
Ovoidali adriatiche		2	3		
Dressel 6B	5	5		3	
Collo a imbuto?	2			1	4
Dressel 6B/collo a imbuto?		1			
Grado I?					1
Forma non det.	207	162	66	14	119
Totale	336	214	92	20	169

Forma/produzione	Italia tirrenica	Penisola iberica	Nord-Africa	Oriente	Non det.
Greco-italiche	3				1
Dressel 1/Dressel 2-4	2				
Dressel 2-4	1				
Dressel 7-11		1			
Almagro 51 A-B		2			
Afr II/III			1		
Afr IIIA			1		
Afr IIIB			2		
Keay 27A			1		
Keay 36			1		
Keay 35B			1		
Spatheion 1			2		
Anfore tardo-rodie/Camulodunum 184				2	
Dressel 2-5 egee				2	
LRA 1				2	
LRA 2				3	
Forma non det.	9	1	110	8	4
Totale	15	4	119	17	5

³ MENCHELLI *et al.* 2008.

Presentiamo di seguito il catalogo (tabella 2)

1. PRODUZIONI ITALICHE (grafico 1)

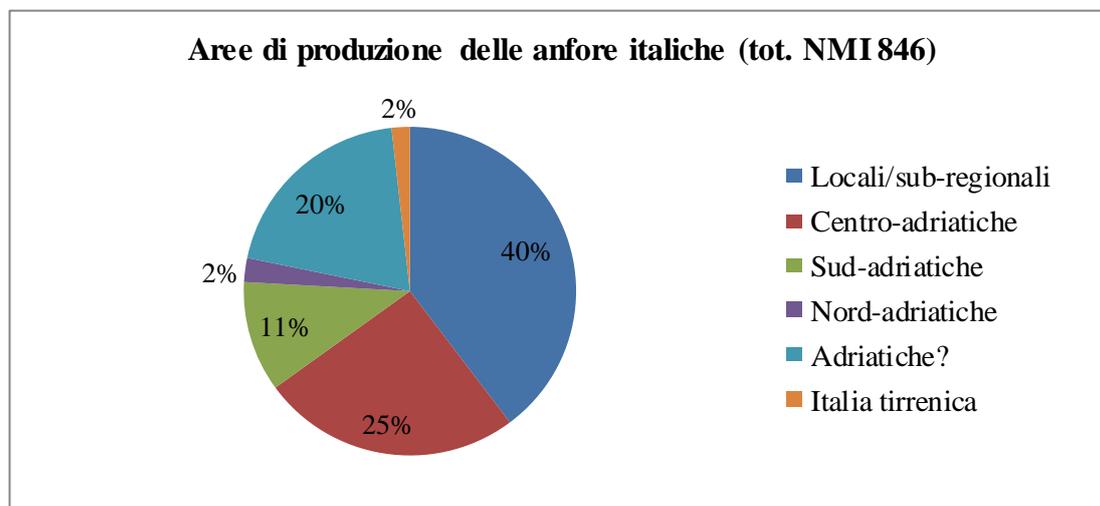


Grafico 1.

1.1. ANFORE VINARIE

1.1.1. Anfore greco-italiche (NMI 9) (fig. 2, 1-6)

Nel complesso dei materiali esaminati sono stati individuati nove esemplari di anfore di tipo greco-italico. Ad un esame macroscopico degli impasti, si ritiene che tre di questi, databili entro il III sec. a.C., possano essere di manifattura tirrenica. Nell'area centro-adriatica (per esempio ad Adria e Rimini) fino alla metà del III sec. a.C. sono ben attestate importazioni di anfore greco-italiche, in massima parte tirreniche, poi affiancate dalle produzioni regionali, nettamente preponderanti dal II sec. a.C.⁴ Per quanto riguarda le produzioni adriatiche, qui rappresentate dai restanti esemplari, sono al momento note manifatture nella zona di Cattolica e Rimini, attive intorno alla metà del III sec. a.C.⁵, e, più a sud, nel territorio di Pescara⁶. Una produzione di greco-italiche sembra documentabile su base archeometrica anche nel Piceno⁷.

n° 1. Orlo a sezione triangolare superiormente piatto. Corpo ceramico rosa scuro (M. 10R 6/6), con inclusi a matrice ferrica da piccoli a medi frequenti, bianchi piccolissimi frequenti, lucenti piccolissimi scarsi; leggermente poroso. Probabile produzione tirrenica.

Riportabile al tipo V/VI di van der Mersch, inquadrabile fra gli inizi e il terzo quarto del III sec. a.C.⁸ Confrontabile con tipi prodotti a Napoli a partire dagli inizi del III sec. a.C.⁹

n° 2. Orlo a sezione triangolare, con faccia superiore piatta e inferiore leggermente concava. Corpo ceramico rosato (M. 5YR 7/6), con superficie più chiara (M. 10 YR 8/3), con inclusi piccoli bianchi e grigi poco frequenti, piccoli e medi rossastri frequenti; compatto. Probabile produzione tirrenica.

Riportabile al tipo VI di van der Mersch¹⁰.

Confronti: anfore dal relitto di Cala Rossa, Corsica, datate 230-210 a.C.¹¹; dal relitto Sanguinaires A, Corsica, fine III-

⁴ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI 2003a: 269; STOPPIONI 2008: 131 s.; STOPPIONI 2011: 211-213. Per i rinvenimenti di *Urbs Salvia* cfr. GIULIODORI *et al.* 2007: 413.

⁵ STOPPIONI 2008; STOPPIONI 2011.

⁶ Città S. Angelo, loc. Marina: STAFFA 2003: 119-129.

⁷ Cfr. sotto, nn° 5-6.

⁸ VAN DER MERSCH 1994: 77; OLCESE 2010: 34-37 e 43 s. Il tipo risulta prodotto nel Golfo di Napoli e in altri siti dell'area tirrenica centrale: OLCESE 2010: 36-37; PUGLIESE, comunicazione al Convegno «Porti e retroterra produttivi» (Livorno 2009).

⁹ MGS V/VI, scavi in P.zza N. Amore: PUGLIESE, comunicazione al Convegno «Porti e retroterra produttivi» (Livorno 2009), fig. 5. Confronta anche produzioni di Ischia classificate come tipo MGS V: OLCESE 2010: 54, tav. 6.33.

¹⁰ VAN DER MERSCH 1994: 82.

¹¹ MASSY 2013: 36 e 174-175, in part. 175 fig. 3; cfr. anche PANELLA 2010: 84-88.

inizi II sec. a.C.¹²; produzioni ischitane¹³. Anfore MGS VI, probabilmente prodotte nell'Italia meridionale, sono attestate nel relitto di Mali Lošinj nel Quarnaro, prima metà – decenni centrali del III sec. a.C.¹⁴

n° 3. Orlo a sezione triangolare, leggermente pendente. Corpo ceramico nocciola-giallastro (M. 10 YR 8/3-8/4), con numerosi inclusi a matrice ferrica medi e grandi, bianchi e lucenti piccolissimi scarsi; abbastanza compatto. Produzione di area centro-adriatica¹⁵.

n° 4. Orlo a sezione triangolare, con labbro arrotondato, inferiormente concavo. Corpo ceramico assimilabile al precedente.

Trova confronto con le anfore nel modulo di minori dimensioni presenti fra i materiali della discarica di Cattolica¹⁶.

n° 5. Orlo a sezione triangolare, con cordolo interno, dal deposito di Colmarino¹⁷. Corpo ceramico giallastro (M. 2.5Y 8/4), con inclusi bruni piccoli abbastanza frequenti, bianchi e grigi piccoli scarsi; abbastanza compatto. Probabile produzione locale/regionale.

n° 6. Ansa a sezione ovale schiacciata, probabilmente attribuibile al tipo. Corpo ceramico nocciola pallido (M. 10YR 8/3), depurato, con scarsi inclusi lucenti e bruni piccolissimi; compatto, saponoso al tatto. Produzione locale/regionale¹⁸.

Spalla a profilo continuo, con attacco d'ansa a sezione ovale. Corpo ceramico rosa scuro (M. 10R 6/6), con schiarimento superficiale (M. 10 YR 8/3); inclusi a matrice ferrica da piccoli a medi e bianchi piccolissimi abbastanza frequenti, lucenti piccolissimi e neri piccoli scarsi; leggermente poroso. Probabile produzione tirrenica.

1.1.2. Anfore di produzione salentina¹⁹ (NMI 1) (fig. 2, 7)

n° 7. Orlo a fascia a sezione triangolare, collo troncoconico. Corpo ceramico rosa-arancio nel nucleo (M. 7.5YR 8/6), più chiaro in superficie (M. 10YR 8/3), con inclusi rossi e bianchi piccoli e medi non molto frequenti, lucenti piccolissimi frequenti; leggermente poroso, saponoso al tatto²⁰.

Sembra riconducibile al tipo I delle anfore di Apiani, documentato anche a Giancola (tipo 2A), a destinazione vinaria, prodotto nel territorio salentino nei decenni centrali del II sec. a.C.²¹ Costituisce la merce maggioritaria del carico del relitto tardo-repubblicano di Torre S. Sabina 4, poco a nord di Brindisi²².

La forma sembra corrispondere alla Lamboglia 2 delle prime fasi produttive, con forti riscontri formali con le greco-italiche²³.

1.1.3. Anfore Lamboglia 2 (NMI 82) (fig. 2, 8-16; fig. 3, 17-32)

Molto ben rappresentate sono le Lamboglia 2, che, come noto, sono databili tra la fine del II sec. a.C. e la fine del I sec. a.C. e furono verosimilmente prodotte lungo tutta la costa adriatica occidentale²⁴.

Produzioni sud-adriatiche (NMI 16)

Corpi ceramici rosati (M. 5YR 8/3), con frequenti inclusi bianchi piccoli e rossi da piccoli a medi, scarsi lucenti piccolissimi; compatti, lisci al tatto²⁵.

n° 8-9. Comprendono orli a fascia bassa, a sezione triangolare, probabilmente assegnabili alle produzioni più antiche²⁶.

Confronti: da Rimini, fine del II sec. a.C.²⁷

¹² CIBECCHINI *et al.* 2012: 40, fig. 12.27.

¹³ OLCESE 2010: tav. 8, 45.

¹⁴ AURIEMMA, SILVESTRELLI 2013.

¹⁵ All'analisi macroscopica presenta forti affinità con il corpo ceramico 32/7484 di MENCHELLI *et al.* 2008: 6.

¹⁶ STOPPIONI 2008: 132 e fig. 5, 31. Cfr. anche ESQUILINI 2011 per le analisi archeometriche.

¹⁷ MENCHELLI, CIUCCARELLI 2009.

¹⁸ Corpo ceramico assimilabile al 22/7474 di MENCHELLI *et al.* 2008: 4-6, gruppo I, e.

¹⁹ Vedi da ultima Palazzo 2013.

²⁰ Corpo ceramico assimilabile al n° 24/7476, che le analisi minero-petrografiche hanno riconosciuto come sud-adriatico: MENCHELLI *et al.* 2007: 6, gruppo IV.

²¹ PALAZZO, SILVESTRINI 2001: 60-63, fig. 3; MANACORDA, PALLECCHI 2012: 108-109, tav. III e 146-148, forma Giancola 2A.

²² AURIEMMA, SILVESTRELLI, 2013.

²³ Cfr. CIPRIANO 1994: 205-207, fig. 2; MANACORDA, PALLECCHI 2012: 146-148.

²⁴ Per i luoghi di produzione individuati e presunti cfr. FORTI, PACI 2008: 316, con bibl.; MENCHELLI 2011: 239-244.

²⁵ Cfr. campioni 30/7482 e 20/7472, gruppo IV in MENCHELLI *et al.* 2008: 6.

²⁶ Vedi sotto, confronti.

²⁷ STOPPIONI 2011: 215, fig. 6, 1 e 3.

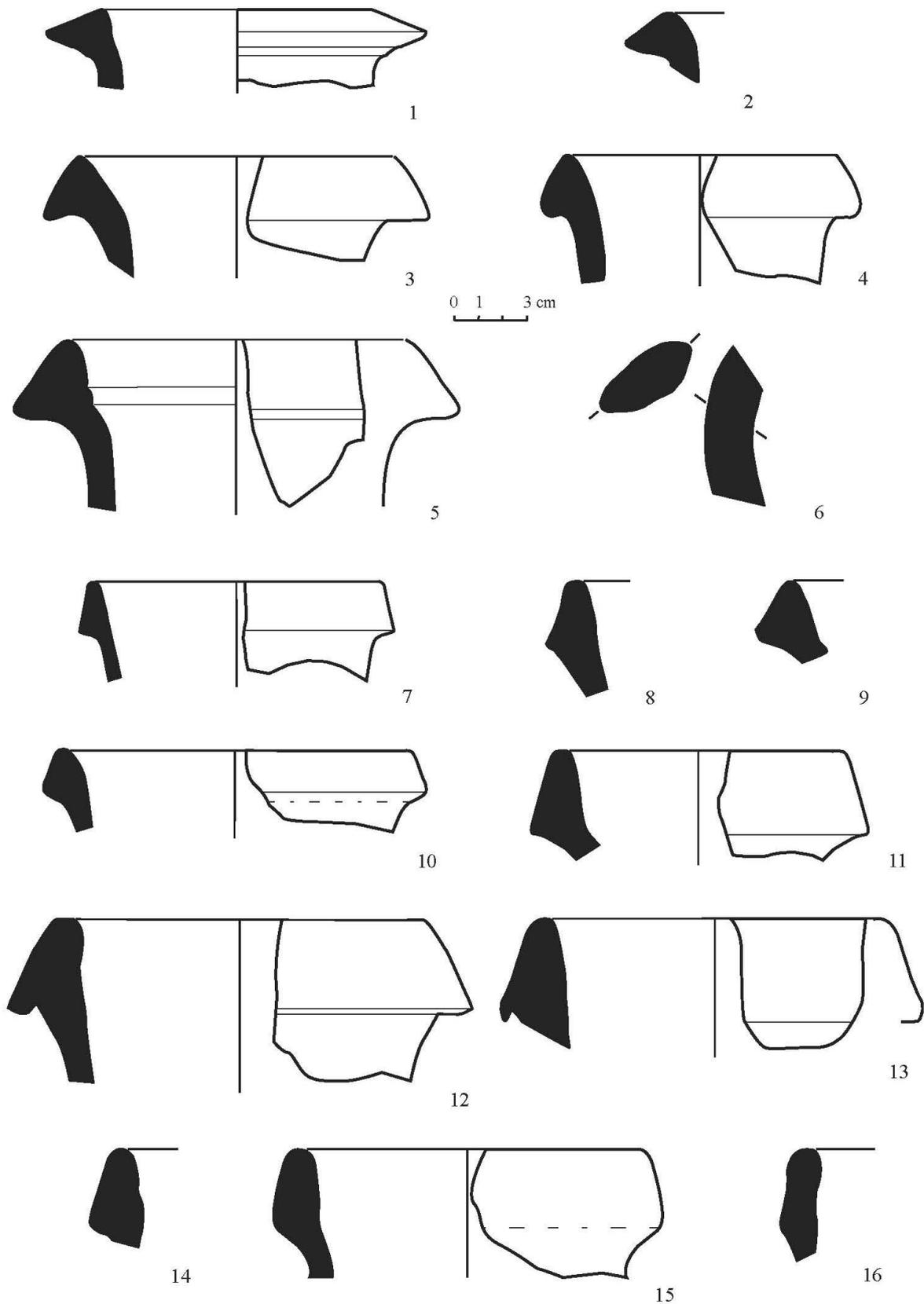


Fig. 2. Anfore vinarie. 1-6: Greco-italiche; 7: produzione salentina; 8-16: Lamboglia 2 (disegni di Giulia Picchi).

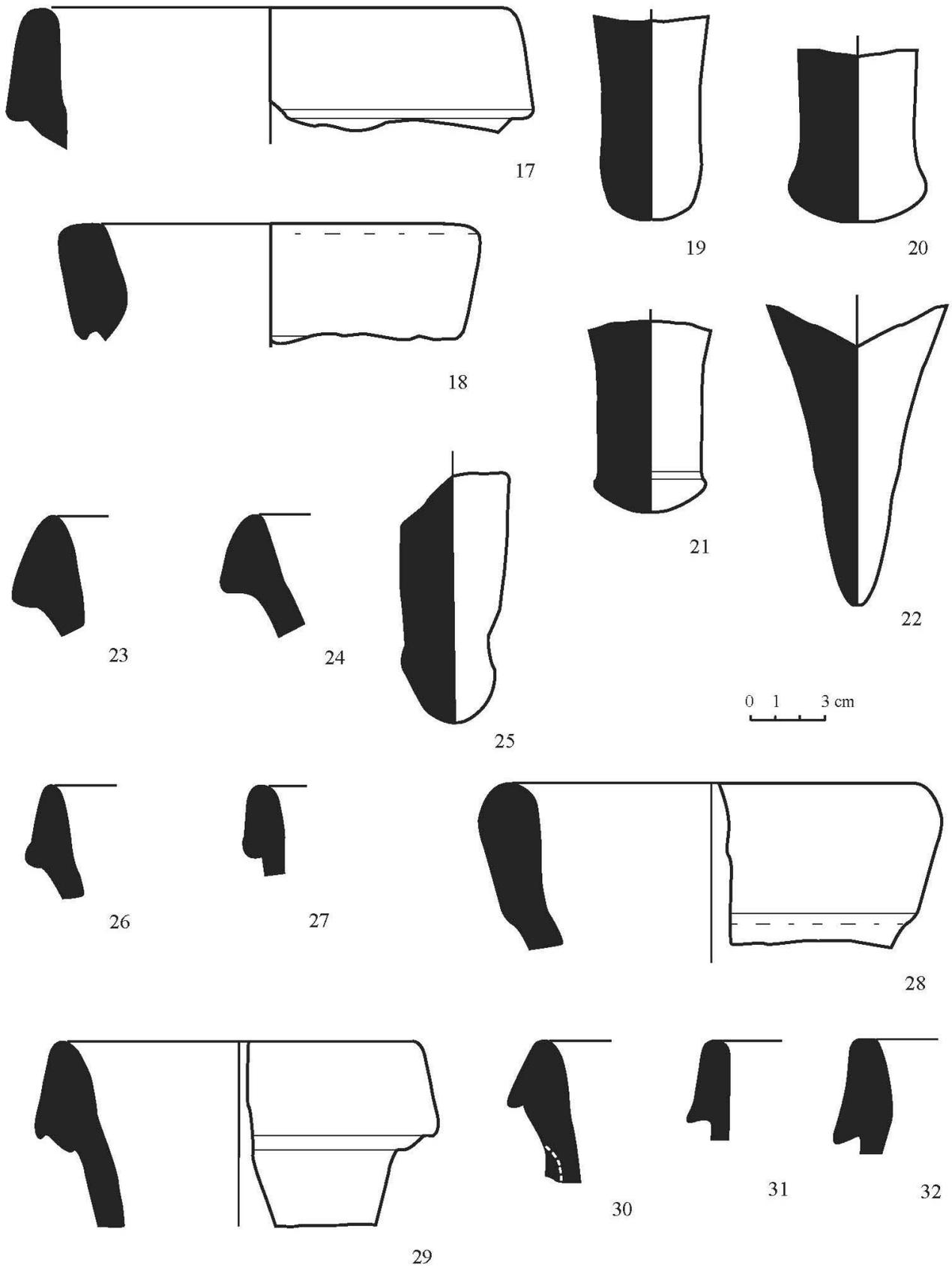


Fig. 3. Anfore vinarie. Lamboglia 2 (disegni di Giulia Picchi).

Produzioni locali/regionali (NMI 38)²⁸

Rappresentano la maggior parte delle Lamboglia 2 recuperate.

Corpi ceramici²⁹

1) cc 12/7464: colore giallastro (M. 2.5Y 8/4-7/4), con scarsi inclusi rossastri piccoli e medi e bianchi piccoli; leggermente poroso, saponoso al tatto.

2) cc 13/7465: colore nocciola pallido (M. 10YR 8/3-8/4), abbastanza depurato, con inclusi rossastri piccoli abbastanza frequenti e bianchi scarsi; compatto, farinoso al tatto.

3) cc 14/7466: colore giallastro (M. 10YR 8/4), con scarsi inclusi bruni e neri anche grandi; poroso, saponoso al tatto.

4) cc 15/7467: colore giallo pallido (M. 2.5YR 8/4), con inclusi rossastri piccoli abbastanza frequenti, bianchi e neri scarsi; leggermente poroso, farinoso al tatto

5) cc 16/7468: colore da rosato (M. 7.5YR 8/6) a giallastro (M. 10YR 8/4), abbastanza depurato, con scarsi inclusi rossi piccoli e medi, bianchi piccoli; compatto, saponoso al tatto.

6) cc 19/7471: colore giallastro (M. 10YR 8/4), con frequenti inclusi rossi medi e scarsi bianchi anche grandi; leggermente poroso, saponoso al tatto.

7) cc 22/7474: colore nocciola pallido (M. 10YR 8/3), depurato, con scarsi inclusi lucenti e bruni piccolissimi; compatto, saponoso al tatto.

8) cc 23/7475: colore rosato (M. 5YR 7/6), più chiaro in superficie (M. 10YR 8/3-8/4), con frequenti inclusi bianchi piccolissimi e neri piccoli, lucenti piccolissimi rari; abbastanza compatto, saponoso al tatto.

9) cc 33/7485: colore nocciola chiaro (M. 10YR 8/3), abbastanza depurato, con alcuni inclusi rossi e bianchi piccoli e medi; compatto, liscio al tatto.

10) cc 37: colore giallo pallido (M. 2.5YR 8/4), con scarsi inclusi bruni anche di medie dimensioni; compatto, saponoso al tatto. Probabile produzione locale/regionale.

In questo gruppo si riscontra una notevole varietà morfologica, soprattutto per quanto riguarda la conformazione dell'orlo, come evidente dagli esemplari seguenti.

nn° 10-11. Orli a sezione triangolare.

Confronti: da Rimini, prima metà del I sec. a.C.³⁰

nn° 12-13. Orli a fascia inclinata.

Confrontabili con esemplari da Rimini, da livelli della prima età imperiale³¹; vicini ad anfore di forma Dressel 1A dalla zona di Catanzaro³².

nn° 14-16. Orlo a fascia leggermente inclinata e incavo interno.

Confrontabili con i contenitori delle manifatture di Fosso S. Biagio³³.

n° 17. Orlo verticale a fascia.

Confrontabile con materiali rinvenuti al porto romano di Ancona³⁴.

n° 18. Orlo a fascia piuttosto massiccia a sezione quadrangolare, leggermente inclinata all'esterno, vicino alle Dressel 6A.

Confronti: anfore da Fosso S. Biagio³⁵; dal Porto di Ancona³⁶; da Rimini³⁷.

Più difficile appare il riconoscimento dei puntali, ma si ritiene possano essere attribuiti al tipo puntali cilindrici pieni abbastanza sottili (**n° 19**), alcuni terminanti a bottone (**nn° 20-21**) e più slanciati di forma troncoconica (**n° 22**).

²⁸ Agli esemplari considerati, devono essere aggiunti 46 frammenti di anse, a sezione ovoidale o sub-circolare, classificate come Lamboglia 2 / Dressel 6A, sulla base delle presenze percentuali dei rispettivi orli, sebbene sia possibile che nel numero siano confluiti anche esemplari di Dressel 6B locali, per la difficoltà di distinguerli sulla base delle sole anse. Sono per lo più in corpi ceramici di produzione locale o attribuibili ad area centro-adriatica.

²⁹ In seguito "cc". Il numero a quattro cifre, quando presente, corrisponde all'analisi minero-petrografica di C. Capelli discussa in MENCHELLI *et al.* 2008.

³⁰ STOPPIONI 2011: 215, fig. 6, 13 e 8.

³¹ STOPPIONI 2011: 220, fig. 6, 23.

³² Cfr. CORRADO 2009, fig. 8.

³³ BRECCIAROLI TABORELLI 1984, fig. 9b.

³⁴ FORTI 2011: 234, fig. 5.

³⁵ BRECCIAROLI TABORELLI 1984, fig. 9a.

³⁶ FORTI 2011: 235, fig. 8.

³⁷ STOPPIONI 2011, fig. 6, 20.

Produzioni centro-adriatiche (NMI 12)

Corpi ceramici³⁸

1-2) cc 25/7477 e 26/7478: colore rosato (M. 5YR 7/6), talvolta più chiari in superficie (M. 7.5YR 8/4), con inclusi bianchi e rossi piccoli abbastanza frequenti e lucenti piccolissimi rari³⁹.

3) cc 32/7584: colore nocciola-giallastro (M. 10 YR 8/3-8/4), con numerosi inclusi a matrice ferrica medi e grandi, bianchi e lucenti piccolissimi scarsi; abbastanza compatto.

nn° 23-24. Orli a sezione triangolare lievemente bombati all'esterno.

Per caratteristiche morfologiche potrebbero appartenere alle produzioni più antiche, ma in contesti riminesi sono risultati associati a materiali della seconda metà del I sec. a.C.⁴⁰

n° 25. Puntale cilindrico pieno.

Produzioni adriatiche non meglio definibili (NMI 14)

Corpi ceramici

1) cc 38: colore rosa chiaro (M. 7.5YR 8/4-8/6), con scarsi inclusi rossi piccoli e lucenti piccolissimi; compatto, saponoso al tatto.

2) cc 56: colore arancio (M. 5YR 7/8), con nucleo grigio (M. 7.5YR 7/2-7/4), con inclusi bianchi piccolissimi frequenti e lucenti piccolissimi rari; leggermente poroso.

3) cc 57: colore rosato (M. 7.5YR 8/6-7/6), con numerosi inclusi a matrice ferrica medi e grandi, piccolissimi bianchi e lucenti scarsi; leggermente poroso.

nn° 26-27. Orli bassi a sezione approssimativamente triangolare, ancora inquadrabili fra le produzioni di II sec. a.C.

n° 28. Orlo leggermente estroflesso, a fascia alta, con labbro ingrossato e arrotondato.

Simile a esemplari dal porto romano di Ancona⁴¹.

Esemplari con contatti formali con le Dressel 1A (**n° 29**⁴², **30**⁴³, **31-32**⁴⁴).

1.1.4. Dressel 1 B (NMI 1)

Al tipo Dressel 1, prodotto più o meno contemporaneamente alle Lamboglia 2, è probabilmente attribuibile un solo orlo molto frammentario. Corpo ceramico nocciola-giallastro (M. 10 YR 8/3-8/4), con numerosi inclusi a matrice ferrica medi e grandi, bianchi e lucenti piccolissimi scarsi; abbastanza compatto. Produzione centro-adriatica⁴⁵.

1.1.5. Dressel 6A (NMI 67)⁴⁶ (fig. 4, 33-38)

Tra la fine dell'età repubblicana e la prima età imperiale, le vinarie adriatiche sono rappresentate dalle Dressel 6A, piuttosto numerose fra i materiali studiati.

Oltre la metà degli esemplari risultano di produzione locale/regionale, molto scarsi sono quelli centro-adriatici, mentre le produzioni nord-adriatiche sembrano ammontare a soli due esemplari.

Corpi ceramici⁴⁷:

Corpi ceramici produzioni locali/regionali: cfr. cc Lamboglia 2 locali/regionali (nn° 1-10), cui si aggiunge cc 29/7481: colore rosato (M. 5YR 7/3-7/4), più chiaro in superficie (M. 10YR 8/3-8/4), con frequenti inclusi bianchi piccolissimi, rari neri e lucenti piccolissimi; abbastanza compatto, saponoso al tatto.

Corpi ceramici produzioni centro-adriatiche: cfr. cc Lamboglia 2 centro-adriatiche (nn° 1-3).

Corpo ceramico produzione nord-adriatica: cc 31/7483: colore rosso mattone (M. 2.5YR 6/4), con frequenti inclusi neri e bruni di piccole e medie dimensioni, bianchi piccolissimi e piccoli, lucenti piccolissimi; leggermente poroso, liscio al tatto.

Corpi ceramici produzioni adriatiche non determinabili:

1) cc 57: colore rosato (M. 7.5YR 8/6-7/6), con numerosi inclusi a matrice ferrica medi e grandi, piccolissimi bianchi e lucenti scarsi; leggermente poroso;

³⁸ Il numero a quattro cifre, quando presente, corrisponde all'analisi minero-petrografica di C. Capelli discussa in MENCHELLI *et al.* 2007.

³⁹ MENCHELLI *et al.* 2008: 6, gruppo III.

⁴⁰ STOPPIONI 2011: 215-217, fig. 6, 5 e 11.

⁴¹ FORTI, PACI 2008: 321, fig. 3, 3 e FORTI 2011: 235, fig. 7. Cfr. anche GIULIODORI *et al.* 2007: fig. 20.4.

⁴² Cfr. CORRADO 2009: fig. 9 e STOPPIONI 2011: fig. 6, 9.

⁴³ Cfr. STOPPIONI 2011: fig. 6, 24; 56.

⁴⁴ Cfr. STOPPIONI 2011: 217, fig. 6, 14 e 18.

⁴⁵ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo II. Per produzioni regionali di DRESSSEL 1A e 1C vedi CIUCCARELLI *et al.* 2011: 58-59.

⁴⁶ Cfr. nota 27.

⁴⁷ Cfr. MENCHELLI *et al.* 2008.

2) cc 65: colore rosato (M. 5YR 7/3-7/4), più chiaro sulla superficie esterna (M. 10YR 8/3), con inclusi bruni piccoli e medi e bianchi piccolissimi abbastanza frequenti; compatto, saponoso al tatto.

nn° 33-37. Orli a fascia verticale massiccia, con lieve incavo interno. Produzioni locali/regionali⁴⁸.

n° 38. Orlo a fascia con bollo *L. SALVI*, dal deposito di Contrada Castagna di Capodarco. Il bollo è presente anche su anfore di forma Lamboglia 2: come è noto, l'attività manifatturiera dei *Salvii* è ben attestata lungo la costa fermana⁴⁹.

1.1.6. Dressel 2-4 (NMI 19) (fig. 4, 39)

Gli esemplari sono prevalentemente attribuibili a produzione locale/regionale o centro-adriatica.

Si conferma dunque la manifattura locale di questi contenitori, come già emerso dallo studio dei materiali fermani⁵⁰. In area centro-adriatica sono note produzioni di Dressel 2-4 a Forlimpopoli, nel riminese e presso Bologna, e se ne ipotizza una manifattura a Imola e Riccione⁵¹. Più a sud, sono state individuate in Puglia, almeno a Giancola (BR) e nella zona di Ugento (LE)⁵².

Un buon numero di Dressel 2-4 di manifattura adriatica, prevalenti su quelle tirreniche, è attestato a *Urbs Salvia*⁵³.

Corpi ceramici:

Produzioni locali/regionali: cfr. sopra, cc 16/7468, 19/7471, 22/7474, 33/7485⁵⁴.

Produzioni centro-adriatiche: cfr. sopra, cc 25/7477⁵⁵.

Produzioni sud-adriatiche: cfr. sopra, cc 30/7482⁵⁶.

Produzioni adriatiche non determinabili: cfr. sopra, cc 57.

Probabili produzioni tirreniche: cc rosa scuro (M. 10R 6/6), con schiarimento superficiale (M. 10 YR 8/3); inclusi a matrice ferrica da piccoli a medi e bianchi piccolissimi abbastanza frequenti, lucenti piccolissimi e neri piccoli scarsi; leggermente poroso.

n° 39. Frammento di ansa a doppio bastoncino. Probabile produzione tirrenica.

1.1.7. Dressel 1 / Dressel 2-4 (NMI 2) (fig. 4, 40)

n° 40. Puntale attribuibile a Dressel 1 o Dressel 2-4. CC rosato (M. 5YR 7/6), con superficie più chiara (M. 10 YR 8/3), con inclusi piccoli bianchi e grigi poco frequenti, piccoli e medi rossastrati frequenti; compatto. Probabile produzione tirrenica.

1.1.8. Contenitori a fondo piatto (NMI 27) (fig. 4, 41-43)

In alcune aree adriatiche (Forlimpopoli, Sant'Arcangelo, nel riminese) la produzione di contenitori a fondo piatto, come è noto, si avvia contemporaneamente alla fase finale della manifattura delle Dressel 2-4, verso la metà / seconda metà del I sec. d.C., e la loro diffusione è ampia e perdura fino al III secolo, soprattutto in direzione di Roma⁵⁷. La produzione è documentata in altri settori adriatici e in particolare nel Piceno⁵⁸, a quanto pare con una circolazione più ridotta⁵⁹.

Al tipo sono stati attribuiti 38 frammenti, prevalentemente di anse e fondi, che risultano in gran parte di produzione locale/regionale o centro-adriatica, sebbene alcuni restino non determinabili.

Produzioni locali/regionali: cfr. sopra, cc 14/7466, 22/7474, 33/7485⁶⁰.

Produzioni centro-adriatiche: cfr. sopra, cc 25/7477⁶¹.

Produzione non determinabile: 92: cc beige (M. 7.5YR 7/6-8/6), con inclusi lucenti piccolissimi molto numerosi,

⁴⁸ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I, b-c.

⁴⁹ MENCHELLI, CIUCCARELLI 2009, con bibl. prec. Corpo ceramico assimilabile al 23/7475: MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I, d.

⁵⁰ MENCHELLI *et al.* 2008: 390.

⁵¹ PANELLA 2001: 195, nt. 88, con bibl.; STOPPIONI 2011: 210.

⁵² CIPRIANO, CARRE 1989: 70. Vedi da ultimi Manacorda, Pallecchi 2012.

⁵³ GIULIODORI *et al.* 2007: 415.

⁵⁴ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I.

⁵⁵ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo III.

⁵⁶ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo IV.

⁵⁷ PANELLA 2001: 195; MENCHELLI *et al.* 2008: 390; STOPPIONI 2011: 210.

⁵⁸ Si ipotizza siano locali i contenitori a fondo piatto della necropoli di Portorecanati e Urbino: PANELLA 2001: 195, nt. 90; Manifatture di tali contenitori sono note anche nel territorio di Pescara (Silvi Marina e Montesilvano): STAFFA 2003: 119, 130-132.

⁵⁹ PANELLA 2001: 195 s. e nt. 90; STAFFA 2003: 130-132.

⁶⁰ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I.

⁶¹ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo III.

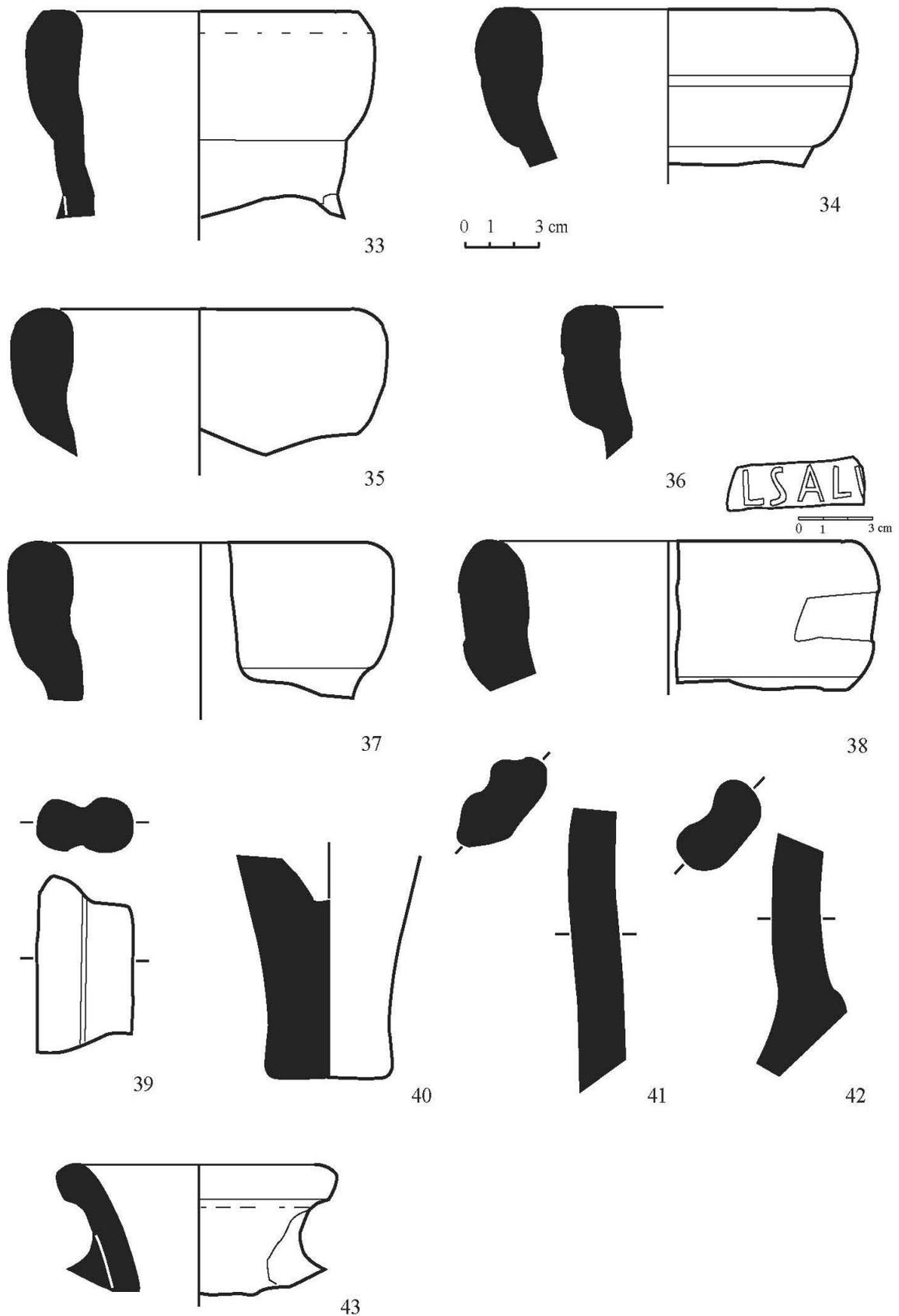


Fig. 4. Anfore vinarie. 33-38: Dressel 6A; 39: Dressel 2-4; 40: Dressel 1 / Dressel 2-4; 41-43: contenitori a fondo piatto (disegni di Giulia Picchi).

1.2. ANFORE OLEARIE

bianchi e neri piccoli rari; compatto, liscio al tatto.

n° 41. Ansa bicolata. Produzione locale/regionale⁶².

n° 42. Ansa scanalata. Produzione centro-adriatica⁶³.

n° 43. Orlo a collarino. Produzione non determinabile. Come atteso, il numero delle olearie identificate è basso rispetto al totale delle anfore recuperate⁶⁴.

1.2.1. Anfore ovoidali adriatiche (NMI 5) (fig. 5, 44-46)

Tre frammenti, fra cui un orlo, sono stati attribuiti ad anfore ovoidali sud-adriatiche, affini alle brindisine⁶⁵.

Corpo ceramico rosa-arancio nel nucleo (M. 7.5YR 8/6), più chiaro in superficie (M. 10YR 8/3), con inclusi rossi e bianchi piccoli e medi non molto frequenti, lucenti piccolissimi frequenti; leggermente poroso, saponoso al tatto⁶⁶.

n° 44. Orlo ad anello svasato, ingrossato e arrotondato.

Sembra riconducibile alla forma Giancola 6B, databile fra i decenni centrali del I sec. a.C. e l'età augustea⁶⁷.

Si ritengono pertinenti ad anfore ovoidali medio-adriatiche due ulteriori esemplari.

n° 45. Orlo arrotondato modanato. CC rosato (M. 5YR 7/4-7/6), inclusi rossi, bianchi e neri piccoli rari, lucenti piccolissimi abbastanza frequenti; compatto, ruvido al tatto. Verosimilmente di area centro-adriatica⁶⁸.

n° 46. Puntale pieno sagomato a bottone. CC rosato (M. 5YR 8/4), con scarsi inclusi a matrice ferrica medi, bianchi piccoli e lucenti piccolissimi; leggermente poroso, saponoso al tatto. Probabilmente di area centro-adriatica.

1.2.2. Dressel 6B (13 NMI) (fig. 5, 47-50)

Si tratta di anfore olearie prodotte fra l'età augustea e la metà circa del II sec. d.C. Ne sono stati ipotizzati molteplici centri produttori, in area centro-adriatica, in Cisalpina e in Istria; in quest'ultima regione, a Fasana e Loron, si trovano le uniche fornaci fino ad oggi messe in luce⁶⁹.

Le anfore studiate, all'analisi macroscopica dei corpi ceramici, risultano di produzione locale/regionale, centro-adriatica e nord-adriatica.

Produzioni locali/regionali: cfr. sopra, cc 15/7467 e 19/7471⁷⁰.

Produzioni centro-adriatiche: cfr. sopra, cc 25/7477 e 32/7484⁷¹.

Produzioni nord-adriatiche: cfr. sopra, cc 31/7483⁷²; inoltre cc 10/7462: colore rosso mattone (M. 5YR 6/4-6/6), più chiaro in superficie (M. 5YR 7/6), con scarsi inclusi rossastri piccoli e bianchi piccolissimi; poroso, liscio al tatto⁷³.

n° 47. Orlo ingrossato ad anello, morfologicamente vicino alle anfore ovoidali medio-adriatiche.

Forse inquadrabile fra le Dressel 6B di prima fase, databili fra la fine dell'età repubblicana e l'età augustea. Produzione centro-adriatica⁷⁴.

nn° 48-49. Orli svasati a ciotola. Produzione locale/regionale⁷⁵.

n° 50. Puntale pieno, probabilmente pertinente al tipo. Produzione centro-adriatica⁷⁶.

1.2.3. Anfore con collo a imbuto (NMI 7) (fig. 5, 51-55)

Anfore di questa forma vennero prodotte fra gli inizi del I sec. d.C. e la prima metà del III sec. d.C.⁷⁷, sia in area medio-adriatica e nel Piceno, sia forse in Istria⁷⁸. Queste anfore, dunque, avrebbero iniziato ad essere fabbricate a

⁶² MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I, e.

⁶³ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo III.

⁶⁴ Così anche CIPRIANO 2009: 179, e GIULIODORI *et al.* 2007: 416 (*Urbs Salvia*). Sul problema vedi Menchelli, oltre.

⁶⁵ Cfr. PALAZZO, SILVESTRINI 2001; MANACORDA, PALLECCHI 2012.

⁶⁶ Assimilabile al cc 24/7476 di MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo IV.

⁶⁷ MANACORDA, PALLECCHI 2012: 159-164.

⁶⁸ Assimilabile al cc 21/7473 di MENCHELLI *et al.* 2007: 6, gruppo V.

⁶⁹ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI 2003a: 273-275; CARRE, PESAVENTO MATTIOLI 2003b: 460-468.

⁷⁰ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I.

⁷¹ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo III e II.

⁷² MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo VI.

⁷³ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo VIII.

⁷⁴ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo III.

⁷⁵ Macroscopicamente assimilabile alla pasta 19/7471 di MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I, b.

⁷⁶ Assimilabile al cc 32/7484 di MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo II.

⁷⁷ MAZZOCCHIN 2009: 195-198.

⁷⁸ MAZZOCCHIN 2009: 198-200.

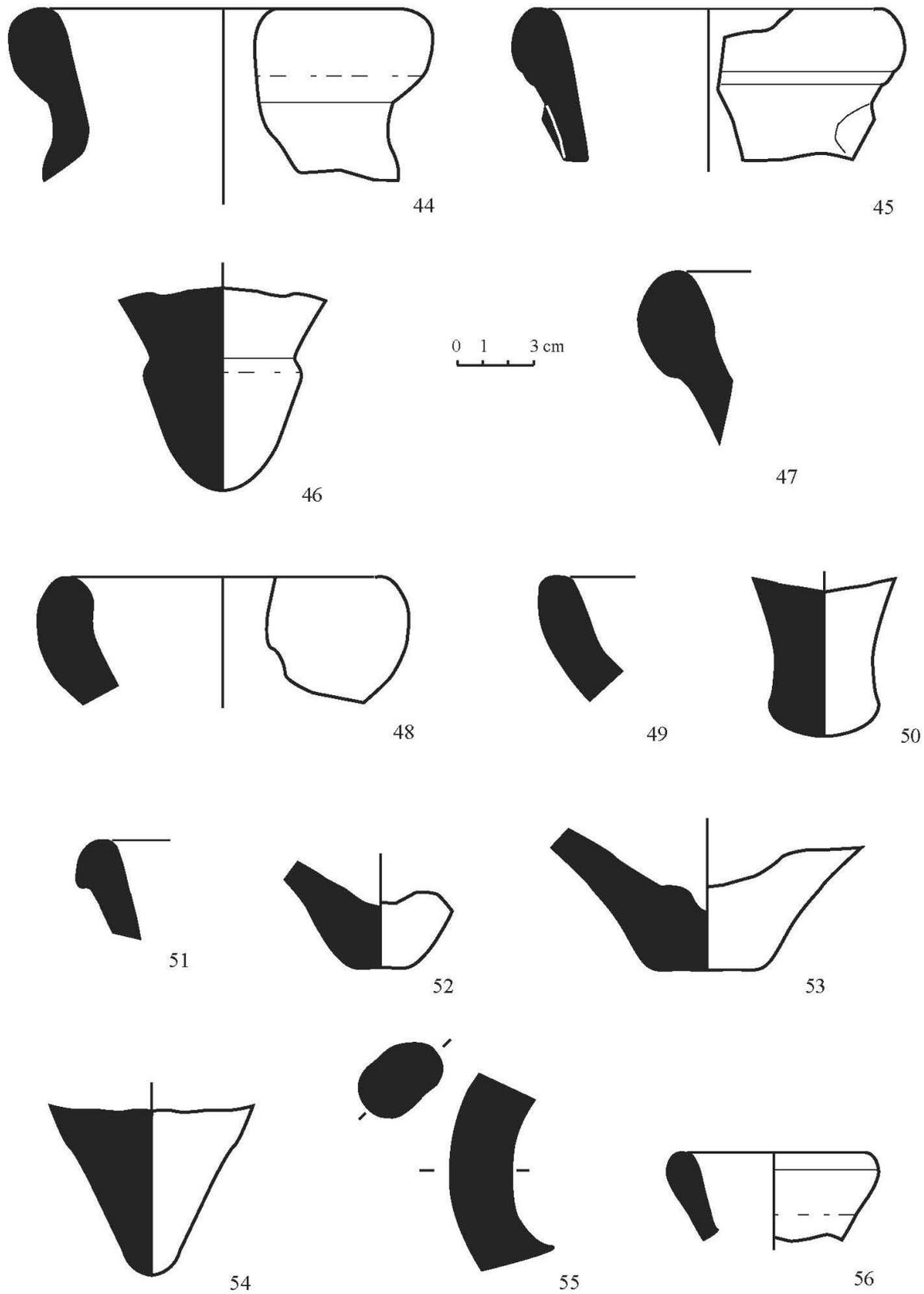


Fig. 5. Anfore olearie. 44-46: Anfore ovoidali adriatiche; 47-50: Dressel 6B; 51-55: anfore con collo a imbuto; 56: Tipo Grado I? (disegni di Giulia Picchi).

seguito del declino delle ovoidali medio-adriatiche e contemporaneamente alla manifattura delle Dressel 6B locali⁷⁹. I corpi ceramici sono riferibili a manifatture locali/regionali, in un caso sembrano di produzione nord-adriatica, mentre altri esemplari appaiono al momento soltanto attribuibili a produzioni adriatiche non meglio precisabili in assenza di analisi archeometriche. Produzioni locali/regionali: cc 15/7467, 29/7481, 33/7485⁸⁰.

Produzione nord-adriatica: cc 10/7462⁸¹.

Produzioni adriatiche non determinabili: cc 38⁸² e 47: colore rosso-arancio (M. 5YR 6/8), con numerosissimi inclusi biancastri piccoli e medi, bruni piccoli e quarzosi medi più rari; compatta, ruvida al tatto.

n° 51. Orlo pertinente al tipo 1 di Mazzocchin⁸³. Produzione locale-regionale.

nn° 52-53. Puntali con piccola base piana. Produzione non determinabile.

n° 54. Puntale conico pieno. Produzione locale-regionale.

n° 55. Ansa a sezione ovoide. Produzione locale-regionale.

1.3. ANFORE DA GARUM

1.3.1. Tipo Grado I? (NMI 1) (fig. 5, 56)

Si tratta di anforette, recuperate in quantità nel relitto di Grado, caratterizzate da un orlo svasato con labbro ispessito, collo troncoconico e corpo ovoidale⁸⁴. Erano destinate al trasporto di *garum*⁸⁵ fra il II e gli inizi del III sec. d.C.⁸⁶

n° 56. Orlo svasato e arrotondato. CC beige (M. 7.5YR 6/4), con scarsi inclusi bruni e bianchi piccoli; leggermente poroso, ruvido al tatto.

Sembra attribuibile al tipo Grado I, forse di manifattura nord-adriatica.

2. IMPORTAZIONI PROVINCIALI (grafico 2)

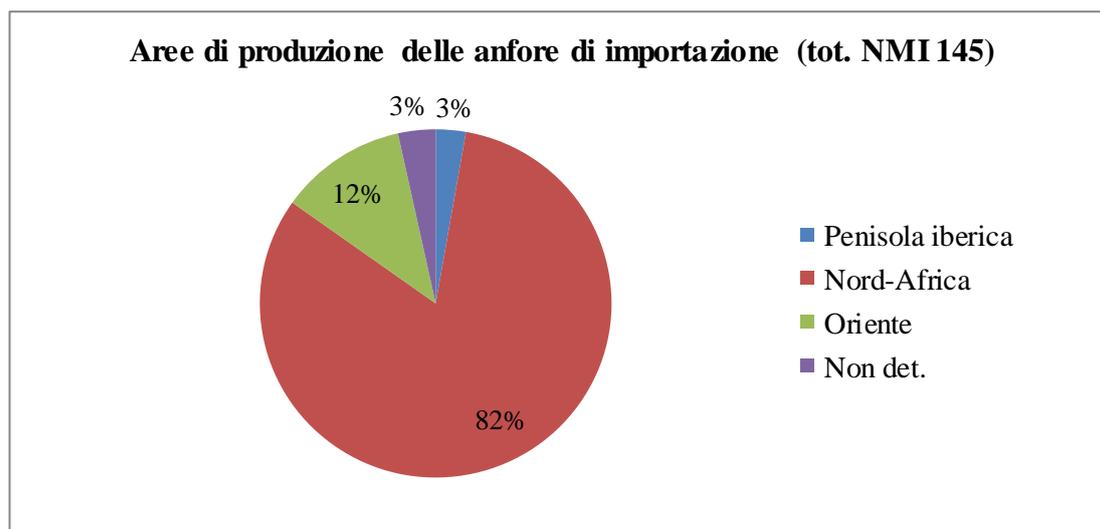


Grafico 2.

2.1 Penisola iberica (NMI 4) (fig. 6, 57-59).

Le importazioni dalla penisola iberica sono nel complesso scarse.

⁷⁹ MAZZOCCHIN 2009: 202.

⁸⁰ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo I.

⁸¹ MENCHELLI *et al.* 2008: 384, gruppo VIII.

⁸² Cfr. sopra.

⁸³ MAZZOCCHIN 2009: 193.

⁸⁴ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009: 226-228.

⁸⁵ AURIEMMA 2000: 34-37; AURIEMMA, PESAVENTO MATTIOLI 2009.

⁸⁶ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009: 227.

Dressel 7-11

Anfora destinata al trasporto di salse di pesce betiche fra l'età augustea e l'età flavia⁸⁷.

n° 57. Orlo svasato piuttosto massiccio, con gradino all'attacco del collo. CC rosato (M. 5YR 7/4-7/6), con schiarimento superficiale beige (M. 7.5YR 7/4), inclusi rossastri piccoli e medi molto numerosi, bianchi e grigi piccoli e medi più rari; duro, ruvido al tatto.

Almagro 51 A-B (Keay 19)⁸⁸

Contenitore per il trasporto di *garum*. Prodotto in Lusitania e Betica fra il III e il VI sec. d.C.⁸⁹

n° 58. Orlo verticale ingrossato, con labbro estroflesso. CC rosso mattone (M. 5YR 6/6-6/8), con molto numerosi inclusi bianchi da piccolissimi a medi, rossi e grigi piccoli e medi frequenti, rari traslucidi; compatto, ruvido al tatto. Produzione lusitana?

n° 59. Puntale pieno con rigonfiamento inferiore. Corpo cermico come la Dressel 7-11. Produzione betica.

2.2. Nord-Africa (NMI 123) (fig. 6, 60-67)

Le importazioni africane risultano molto numerose e prevalgono fra i contenitori non adriatici. Gli impasti attestati denotano la provenienza da diversi *ateliers* produttivi⁹⁰. Gli esemplari tipologizzabili hanno una cronologia compresa fra il III e il V sec. d.C. Nel complesso si segnalano i seguenti.

Africana III A (Keay 25.1 / Bonifay 2004, type 27)

Anfore di questa forma, probabilmente vinarie, furono prodotte in diversi *ateliers* della Bizacena e Zeugitana a partire dalla fine del III sec. d.C. e nel IV sec. d.C.⁹¹

n° 60. Orlo verticale a fascia, labbro rastremato. CC rosso scuro (M. 10R 4/6), con schiarimento superficiale giallo rosato (M. 5YR 7/6), numerosi inclusi biancastri piccoli; poroso, con aspetto vacuolato, ruvido al tatto.

Confronti: relitto di Héliopolis 1, inizi IV sec. d.C.⁹²; livelli di distruzione di una villa rustica presso Školarice, Slovenia⁹³.

Africana III B (Keay 25.3/Bonifay 2004, type 28)

Anfore verosimilmente destinate al trasporto del vino, di cui è ad oggi nota una produzione nella regione di Neapolis⁹⁴. Cronologia: IV sec. d.C.⁹⁵

n° 61. Orlo svasato, con labbro leggermente pendulo. CC rosso (M. 10R 5/6), con schiarimento superficiale giallastro (M. 10YR 7/2); scarsi inclusi bianco-giallastri e quarzosi più numerosi; duro, compatto.

Confronti: KEAY 1984: 203, fig. 81.3; Dramont F: JONCHERAY 1975: 106 n° 7, metà – 2° metà del IV sec. d.C.; BONIFAY 2004: 120, fig. 64.2 (Ostia IV, 154).

n° 62. Orlo svasato, con estremità ripiegata all'esterno. CC come la precedente.

Keay 27 A (Bonifay 2004, type 35, var. A)

Una produzione di anfore di questa forma è ipotizzata nella Tunisia nord-occidentale⁹⁶. Cronologia: seconda metà del IV sec. d.C.⁹⁷

n° 63. Orlo verticale internamente ingrossato, con labbro rastremato, probabilmente attribuibile al tipo. CC rosso chiaro (M. 5YR 6/8), con inclusi neri, bianchi e rossastri; leggermente poroso, ruvido al tatto.

Keay 36 (Bonifay 2004, type 36)

Si tratta di un'anfora per la quale resta da accertare il contenuto, prodotta nella Tunisia settentrionale⁹⁸. Cronologia: V sec. d.C.⁹⁹.

⁸⁷ PANELLA 2001: 202; GARCIA VARGAS, BERNAL CASASOLA 2008: 664-668.

⁸⁸ KEAY 1984: 156-168.

⁸⁹ GARCIA VARGAS, BERNAL CASASOLA 2008: 672; PANELLA 2001: 203 e 206.

⁹⁰ Cfr. BONIFAY 2004.

⁹¹ BONIFAY 2004: 119-122.

⁹² JONCHERAY, BRANDON 1997: 150 e 148, fig. 5.

⁹³ ŽERJAL 2010: 707, fig. 3.4.

⁹⁴ BONIFAY 2004: 122.

⁹⁵ BONIFAY 2004: 119-122.

⁹⁶ BONIFAY 2004: 22.

⁹⁷ BONIFAY 2004: 129-132.

⁹⁸ BONIFAY 2004: 129-132.

⁹⁹ BONIFAY 2004: 132.

n° 64. Orlo verticale leggermente ingrossato all'interno, esternamente distinto dal collo da una scanalatura. CC rossa (M. 10R 5/6), con schiarimento superficiale grigio chiaro (M. 10YR 7/2); inclusi biancastri piccoli non molto numerosi e grandi rari, neri piccoli non molto numerosi, scarsi di quarzo eolico; duro, compatto.

Confronti: dal relitto di Port-Vendres, decenni centrali del V sec. d.C.¹⁰⁰

Keay 35 B (Bonifay 2004, type 41)

Al momento è nota una produzione di anfore di questa forma a Sidi Zahruni, nel territorio di *Neapolis*, Zeugitana, ma altre produzioni sono indiziate, forse in Bizacena¹⁰¹. Destinata al trasporto di *salsamenta*¹⁰². Cronologia: V sec. d.C.

n° 65. Orlo con sezione a becco. CC rossa (M. 10R 5/6), con schiarimento superficiale arancio; scarsi inclusi bianco-giallastri e quarzosi; duro, compatto.

“Spatheion” 1 (Keay 26 / Bonifay 2004, type 31, A-C)

Anfora prevalentemente vinaria¹⁰³, di cui è nota una produzione nell'*atelier* di Sidi Zahruni, presso *Neapolis*¹⁰⁴. Cronologia: prima metà del V sec. d.C.¹⁰⁵

n° 66. Bonifay 2004, type 31, A¹⁰⁶. Orlo svasato a sezione triangolare leggermente pendente. CC rossa (M. 10R 5/6), con tracce di schiarimento superficiale giallastro (M. 10YR 7/2); scarsi inclusi bianco-giallastri e quarzosi più numerosi; duro, compatto.

n° 67. Bonifay 2004, type 31, B¹⁰⁷. Orlo svasato a sezione quadrangolare. CC rosso scuro (M. 10R 4/6), con schiarimento superficiale giallo rosato (M. 5YR 7/6), rari inclusi biancastri e rossi anche di medie dimensioni; granuloso, ruvido al tatto.

2.3. Oriente (NMI 17) (fig. 6, 68-71)

Le importazioni dall'Oriente coprono un arco cronologico ampio, fra la prima età imperiale e il tardo-antico.

Anfore tardo-rodie / Camulodunum 184

Cronologia: fine del I sec. a.C. - metà del II sec. d.C.

CC rosso (M. 2.5YR 6/6), con inclusi lucenti piccolissimi e bianchi piccolissimi e piccoli frequenti, bruni piccoli rari; leggermente poroso, duro, liscio al tatto.

n° 68. Orlo a collarino.

n° 69. Ansa a sezione circolare.

Dressel 2-5 di Cos

Due frammenti rinviano alla famiglia delle anfore “di tradizione coa”, affine alle Dressel 2-5, di area egea, prodotte, come è noto, fra il I sec. a.C. e il II sec. d.C.¹⁰⁸

n° 70. Ansa bifida apicata. CC arancio (M. 5YR 7/6-6/6), più chiaro in superficie (M. 7.5YR 8/4-7/4), con frequenti inclusi bianchi da piccolissimi a medi, rari rossastri piccoli; leggermente poroso.

Spalla. CC rosato (M. 5YR 7/4), con schiarimento superficiale (M. 5YR 8/3-7/3), con inclusi bianchi, rossastri e dorati piccoli abbastanza frequenti, lucenti piccolissimi molto numerosi; duro, ruvido al tatto.

Confronti: esemplari dal relitto di Grado, prima metà – decenni centrali del II sec. d.C.¹⁰⁹.

Late Roman 1

Si tratta, come è noto, di contenitori vinari esportati in maniera massiccia a partire dal V sec. d.C. e fino al VII sec. d.C.¹¹⁰

n° 71. Frammento di ansa. CC arancio-rosato (M. 7.5YR 6/4-7/4) più chiaro in superficie (M. 10YR 7/4-7/6), con inclusi da piccoli a grandi rossastri numerosi, bianchi e grigi più rari, minutissimi lucenti rari; compatto, duro, ruvido al tatto.

¹⁰⁰ BONIFAY 2004: 131, fig. 71.4.

¹⁰¹ BONIFAY 2004: 135 e 37-39.

¹⁰² BONIFAY 2004: 134-135.

¹⁰³ BONIFAY 2004: 129.

¹⁰⁴ BONIFAY 2004: 37-39.

¹⁰⁵ BONIFAY 2004: 125.

¹⁰⁶ BONIFAY 2004: 67, n. 1.

¹⁰⁷ BONIFAY 2004: 67, n. 6.

¹⁰⁸ AURIEMMA, QUIRI 2004: 48-49.

¹⁰⁹ AURIEMMA 2000: 31-34.

¹¹⁰ BONIFAY, PIÉRI 1995: 108-109; PIÉRI 2005; REYNOLDS 2005; WILLIAMS 2005. Per la circolazione In Adriatico cfr. AURIEMMA, QUIRI 2007, 31-64, in part. 38-40.

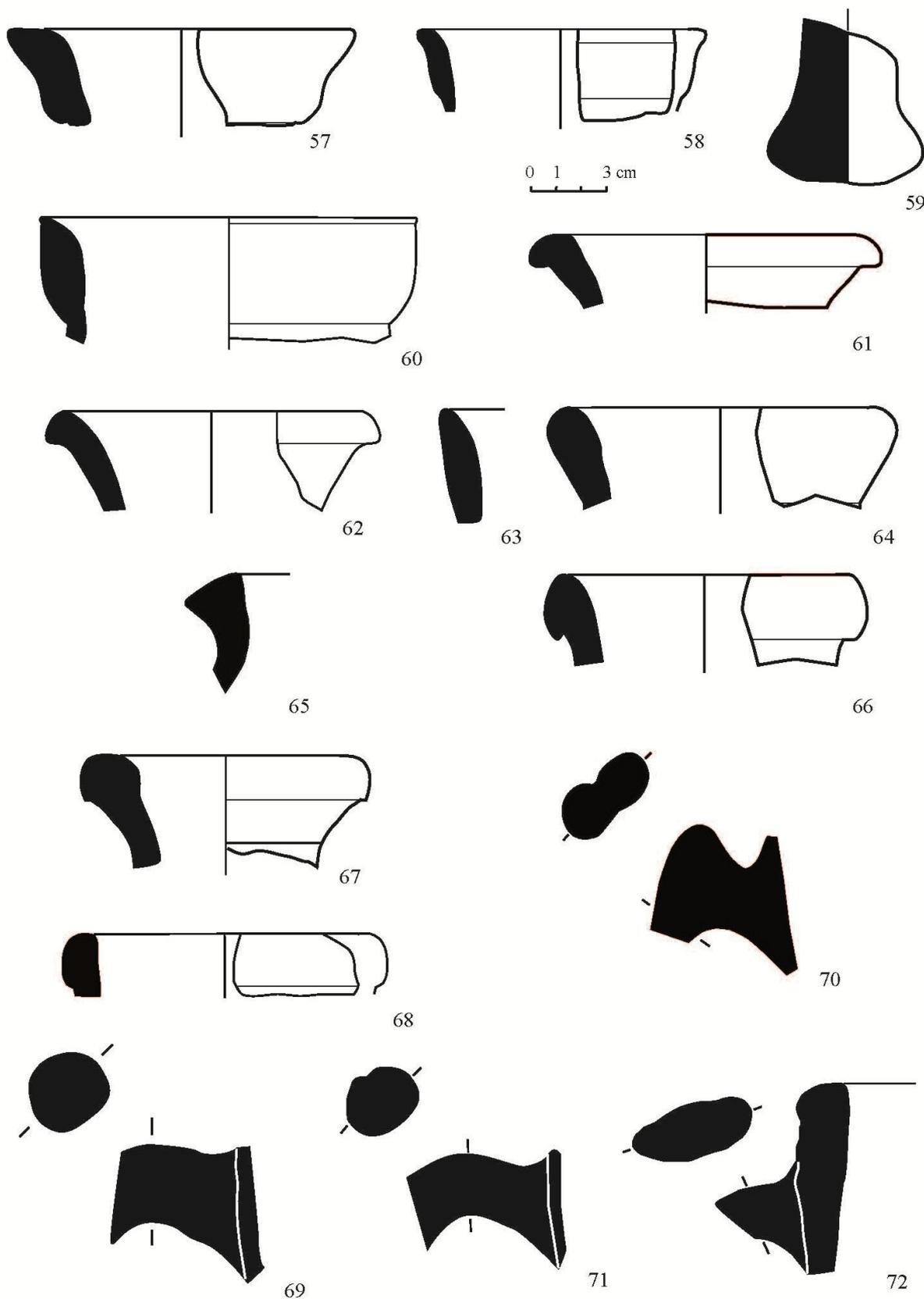


Fig. 6. Anfore d'importazione. 57-59: Dressel 7-11, Almagro 51 A-B; 60-67: Africana III A, Africana III B, Keay 27 A, Keay 36, Keay 35 B, "Spatheion" 1; 68-71. Anfore tardo-rodie / Camulodunum 184, Dressel 2-5 di Cos, Late Roman 1; 72: Non determinabile (disegni di Giulia Picchi).

Anfore Late Roman 1 e 2 sono state rinvenute nel corso delle ricognizioni nella valle del Potenza¹¹¹.

Late Roman 2

Per le caratteristiche degli impasti, tre pareti costolate e un'ansa a sezione ovale sono da assegnare a contenitori di forma LRA 2, anfore egee destinate all'esportazione di vino e olio, circolanti fra la seconda metà del V e il VII sec. d.C.¹¹²

Corpi ceramici:

- 1) cc 81: colore rosso-arancio (M. 5YR 7/6), con inclusi minutissimi lucenti molto frequenti, bianchi e rossi piccoli più rari; compatta, liscia al tatto.
- 2) cc 82: colore rosso (M. 2.5YR 5/6), con inclusi biancastri piccolissimi e piccoli frequenti, lucenti piccolissimi frequenti, grigi e neri piccoli rari; granulosa, ruvida al tatto.
- 3) cc 83: colore rosso chiaro (M. 2.5YR 6/6), giallo-rosato in superficie (M. 7.5YR 7/4), con inclusi lucenti minutissimi numerosi, bianchi, rossastri e neri piccoli abbastanza frequenti, dorati più rari; compatta, dura, ruvida al tatto.

2.4 Non determinabile (fig. 6, 72)

n° 72. Frammento di orlo verticale, con attacco di ansa a nastro. CC rosa-arancio (M. 5YR 7/6), più chiaro in superficie (M. 5YR 8/4), con frequenti inclusi bruni piccoli, bianchi piccoli e medi e quarzo più rari; leggermente poroso, ruvido al tatto.

G.P.

A questo punto dobbiamo chiederci se questo insieme di anfore possa essere utilizzato *tout court* per considerazioni di ordine storico relativamente al territorio in esame, o se non siano necessari aggiustamenti metodologici per giungere ad interpretazioni più attendibili ed esaustive.

Senz'altro tale lotto di anfore è esemplificativo del *boom* produttivo centro-adriatico che si registrò dalla fine del II sec. a.C. al I sec. d.C.: le anfore vinarie locali/regionali databili a questo periodo (Lamboglia 2, Lamboglia 2/Dressel 6a, Dressel 6a, Dressel 2-4) rappresentano il 71% delle forme complessivamente individuate con cronologia dal III-II sec. a.C. al tardo-antico (109 su 145 esemplari). Il vino inoltre, fra i prodotti piceni, è particolarmente citato nelle fonti letterarie antiche¹¹³, peraltro in accordo con quanto si registra nell'attuale territorio fermano, rinomato per la produzione di vini DOC (Rosso Piceno; Falerio dei Colli Ascolani)¹¹⁴.

Con l'utilizzo di molteplici fonti (letterarie, archeologiche, epigrafiche, iconografiche) i contenitori vinari fermani di età tardo-repubblicana/primo imperiale sono stati oggetto di studi approfonditi, integrati anche da analisi archeometriche: la felice convergenza delle diverse fonti e metodologie conferma che almeno parte delle aziende agricole fermane, naturalmente a scala differenziata a seconda della loro rilevanza produttiva/dimensionale, oltre a soddisfare il proprio fabbisogno di vino¹¹⁵ e quello del mercato locale/cittadino¹¹⁶, producevano un *surplus* da commercializzare in circuiti ampi e complessi.

Inoltre, le attività che si svolgevano nel distretto possono essere colte in una visione ancor più articolata se gli esemplari di anfora rinvenuti nel terreno vengono valutati considerando, in aggiunta agli aspetti di produzione/distribuzione/consumo, anche tutte le altre possibili fasi del loro ciclo vitale, cioè il riciclaggio per altri tipi di derrate – ad esempio i prodotti ittici, come vedremo oltre – l'abbandono, il riuso per altre funzioni, la definitiva distruzione)¹¹⁷.

In questo senso, ad esempio, le anfore Lamboglia 2/Dressel 6a rinvenute in loc. Fosso S. Biagio¹¹⁸ arricchiscono il loro potenziale informativo se, come risulta dalla relativa documentazione fotografica (fig. 7), si conviene che il loro contesto di rinvenimento non era produttivo/distributivo bensì di riuso in apprestamenti struttivi o in drenaggi. Manifatture di anfore Lamboglia 2 e Dressel 6a nell'area Altidona-Barbolano-Fosso San Biagio erano già note

¹¹¹ MONSIEUR, VERREYKE 2007: 538.

¹¹² PIÉRI 1998: 99-100. Cfr. la bibliografia citata a nota 112.

¹¹³ Plin., *N.H.*, XIV, 4, 37 e 39; Plin. *N.H.*, XIV 8, 67; Ambr., *De Tobia*, 50; *Expositio totius mundi et gentium*, LV,5.

¹¹⁴ Su cui vedi il sito della Provincia di Fermo : <http://www.provincia.fermo.it>.

¹¹⁵ Per il consumo di vino in ambito rurale e i possibili aspetti sociali vedi WITCHER 2006.

¹¹⁶ La mancanza di contesti urbani statisticamente attendibili ci impedisce di fare confronti fra la realtà urbana e quella rurale. I laterizi al momento permettono di documentare diversi canali di rifornimento, con una significativa presenza a *Firmum* di prodotti alto-adriatici, mentre negli insediamenti rurali i laterizi importati sono scarsissimi (21 su 3049 esemplari individuati) (MENCHELLI 2012: 65).

¹¹⁷ Per questi aspetti vedi GIANNICCHEDDA 2007: 51-64 e ABDELHAMID 2013: 91-106.

¹¹⁸ BRECCIAROLI TABORELLI 1984, in particolare 55-67 per le modalità del rinvenimento.



Fig. 7. Territorio fermano. Frazione Torre di Palme. Lungo la costa al bivio per Lapedona (MENCHELLI 2012, fig. 7.2, dall'Archivio Fotografico, Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche).

D'altra parte, la scarsità di anfore olearie importate nella prima età imperiale (4 Dressel 6b nord-adriatiche a fronte di 12 esemplari locali/regionali della stessa forma) suggerisce che il fabbisogno di olio doveva essere soddisfatto dalla produzione locale¹²⁸, per la quale, evidentemente, in massima parte venivano utilizzati contenitori che sfuggono alla tipologizzazione degli archeologi, in particolare otri o botti¹²⁹. Anche in questo caso si registra dunque una significativa sinergia epistemologica fra fonti letterarie, vocazione dei suoli e presenze archeologiche quantificate in maniera attendibile.

a partire dalle ricerche di A. Brandimarte¹¹⁹: l'utilizzo di contenitori di questa tipologia per la messa in valore del distretto da una parte conferma la vitalità del vicino centro produttivo¹²⁰ e dall'altra prefigura inediti scenari sulla difesa del territorio, evidentemente più instabile alla foce dei corsi d'acqua¹²¹. Naturalmente non possiamo stabilire quale fosse stato il ciclo vitale di queste anfore, se avessero svolto più o meno a lungo la funzione di contenitore della derrata primaria, cioè il vino, se fossero state reimpiegate per altri prodotti o se dalle manifatture fossero rapidamente finite nelle attività edilizie¹²².

Per il commercio a largo raggio furono senz'altro impiegate le numerose anfore Lamboglia 2 e Dressel 6a picene rinvenute nelle bonifiche nell'Italia settentrionale, nella valle del Po, e a Roma negli apprestamenti strutturali presso il Nuovo Mercato Testaccio¹²³, e non possiamo escludere che queste avessero subito anche molti altri riusi per contenere/trasportare altre derrate, prima di diventare materiale da costruzione.

Oltre alle anfore vinarie, in questo lotto abbiamo classificato alcuni contenitori locali Dressel 6b¹²⁴ e "del tipo collo ad imbuto"¹²⁵, significativi a proposito della produzione dell'olio. Che tale derrata venisse prodotta *in loco* è dimostrato anche da impianti di *turcularia* rinvenuti in alcune delle ville del territorio fermano, in aree ancor oggi vocate ad olivicoltura (loc. S. Salvatore presso Fermo; Valdaso di Moresco; e forse Grottazzolina, Passo di Colle; Monterrubiano, S. Gregorio)¹²⁶ ma, come è stato osservato, nelle fonti letterarie si registra un quasi assoluto silenzio a proposito dell'olio piceno¹²⁷: le quantità delle anfore da olio locali/subregionali/centro adriatiche tipologizzate (15 esemplari a fronte di 166 contenitori vinari) concorrono a dimostrare che questa non doveva essere una merce caratterizzante l'economia mercantile locale.

¹¹⁹ BRANDIMARTE 1815: 154-156.

¹²⁰ In accordo con quanto osservato da A. Tchernia (TCHERNIA 1986: 54-55) che considerava i muri costituiti da frammenti di anfore a Potentia Picena evidenza della vicinanza di manifatture. Per ulteriori esempi di uso strutturale di anfore Lamboglia 2 nel Piceno vedi ANGELETTI 2006: 174. Altri casi sono stati presentati da MIGLIORATI 2013 c.d.

¹²¹ Drenaggi simili, con anfore disposte in verticale (file distinte di Dressel 2 e di Dressel 6a) sono state individuate nella vicina colonia di *Castrum Novum* (ANGELETTI 2006: 174-179).

¹²² Sul riutilizzo vedi anche DI GIUSEPPE 2011.

¹²³ CAFINI, D'ALESSANDRO 2010.

¹²⁴ Vedi da ultima CIPRIANO 2009.

¹²⁵ Vedi da ultima MAZZOCCHIN 2009.

¹²⁶ FORTI 2009: 49, fig.7. Vedi pure VAN LIMBERGEN 2011: 88 che localizza un impianto anche a Villa Vitali di Fermo, sulla base di PUPILLI 1994: fig. 20; MENCHELLI 2012: 168-169.

¹²⁷ BUONOPANE 2009: 30. Come è noto Plinio non include il Piceno fra le regioni produttrici di olio (Plin., *N.H.*, XV, 3. 16).

¹²⁸ Per la media e tarda età imperiale vedi oltre 16 ss.

¹²⁹ Vedi ad esempio gli arrivi a Roma di olio e vino prodotti nel suo suburbio (DE SENA 2005). Per l'utilizzo di otri e botti per il trasporto di olio a Pompei vedi DE SENA, IKAHEIMO 2003: 309. Per i contenitori di olio in Byzacena cfr. PEÑA 1999.

La fiorente olivicoltura regionale dunque non era specializzata nella produzione di olio bensì di olive da tavola, che, accanto al vino, erano la derrata picena più rinomata¹³⁰. Plinio infatti cita le *Picenae et Sidicinae* come le migliori olive in Italia, e di seguito descrive i sistemi di conservazione: in particolare le olive in salamoia vengono definite *colymbades*¹³¹. Columella, fra i molti tipi di olive condite, cita le *albae colymbades sine dulci*¹³², cioè le olive bianche acerbe, che nuotano in un liquido composto di 1/3 di salamoia e di 2/3 di aceto. Anche Palladio dedica un capitolo alle *olive columbares*: in particolare, in uno dei modi di preparazione del condimento indica l'utilizzo di cenere ben filtrata¹³³, materiale tradizionalmente ancora impiegato a fine Ottocento per la preparazione delle olive ascolane, per estrarne le essenze amarognole e renderle più tenere¹³⁴.

Le olive da tavola non ancora stagionate, bianche o verdi, ancora oggi fanno parte della tradizione gastronomica del Piceno meridionale, e dell'Ascolano in particolare¹³⁵, e dunque è ragionevole pensare che in massima parte a questi tipi, e con vario genere di condimento, si riferisse Marziale nei suoi numerosi passi relativi alle olive picene¹³⁶, che risultano essere prodotti particolarmente richiesti nelle mense a Roma, serviti come specialità nei vari momenti del banchetto, sia come antipasto che come conclusione¹³⁷, di consuetudine offerti dai *clientes* piceni ai loro protettori romani¹³⁸. Tipiche della regione, oltre alle olive chiare non stagionate, erano quelle *rugosae* perché maturate al gelo¹³⁹, da identificarsi con le comuni olive nere¹⁴⁰, anch'esse ben presenti nella gastronomia marchigiana moderna¹⁴¹.

Nella tradizione degli studi sulle anfore romane si ritiene che i contenitori adibiti a commercializzare le olive adriatiche fossero le anfore troncoconiche con fondo piatto, tipologizzate come Schörgendorfer 558, che infatti dall'età augustea alla seconda metà del II sec. d.C. hanno un ampio areale di diffusione in Cisalpina e nell'Europa centro-orientale¹⁴².

I principali centri manifatturieri di tali anfore non sono stati al momento identificati e il Piceno è stato ragionevolmente indiziato come una possibile area di produzione, considerando appunto la conclamata rilevanza della sua produzione di olive¹⁴³. È comunque significativo sottolineare che fra le anfore rinvenute nelle nostre ricognizioni nell'ager *Firmanus* (come si è detto 1751 frammenti pari a 991 esemplari) non sono stati rinvenuti contenitori di questa tipologia, che peraltro, in generale, non risultano particolarmente attestati nel Piceno centrale. È sempre pericoloso arrivare a conclusioni utilizzando dati *ex silentio*, ma in questo caso l'assenza delle Schörgendorfer 558 ben si accorda con le informazioni ricavabili dalle fonti letterarie che per le olive picene documentano recipienti diversi dalle anfore.

Marziale come contenitori per queste olive, cita *vimina*¹⁴⁴ (panieri di vimini intrecciati), *cistulae*¹⁴⁵ (ceste in vimini¹⁴⁶ e presumibilmente anche in legno) e *cadī*¹⁴⁷ cioè recipienti in argilla di difficile definizione¹⁴⁸, spesso caratterizzati da una larga imboccatura¹⁴⁹ ed utilizzati per una vasta gamma di merci¹⁵⁰. Per il trasporto delle olive nere potevano essere utilizzati senza problemi le ceste ed i panieri in vimini sopra citati, mentre per le *colymbades*, natanti nel liquido, erano necessari contenitori a tenuta stagna in argilla, appunto i *cadī*. I condimenti per olive erano molti in età romana ed è possibile che ad una specifica forma di *cadus* corrispondesse uno specifico prodotto:

¹³⁰ CONTA 1982: 47-50; PACI 2005; PACI 2009b.

¹³¹ Plin., *N.H.*, XV, 4, 16: *muriae innatant colymbades*

¹³² Colum., XII, 49.

¹³³ Pallad., Nov., 22 "Aliter: passis sextarium unum, cineris bene creti quantum manus utraque gestabit, vini veteris unum simiciculum et aliquantum cupressi foliorum".

¹³⁴ CASTELLI 1889: 22-23.

¹³⁵ CONTA 1982: 47-50.

¹³⁶ Mart. XIII, I, 43; Mart. VII, 53; Mart. IX, 54.

¹³⁷ Mart. XIII, 36; Mart. V, 78, 20-21.

¹³⁸ Mart. IV, 46, 12-14.

¹³⁹ Mart. XI, 52; Mart. IV, 88.

¹⁴⁰ CONTA 1982: 48; PACI 1995: 202.

¹⁴¹ CASTELLI 1889: 24.

¹⁴² PESAVENTO MATTIOLI, 2008: 335-348; Vedi anche MENCHELLI *et al.* 2008.

¹⁴³ PESAVENTO MATTIOLI 2008.

¹⁴⁴ Mart., IV, 88; Mart., VII, 53.

¹⁴⁵ Mart., IV 46.

¹⁴⁶ Vedi *Thesaurus Linguae Latinae* s.v. *cistula*.

¹⁴⁷ Marz. Epigr. I, 43.

¹⁴⁸ Il termine *cadus* presenta in latino un'accezione molto ampia, comprendendo le funzioni di anfora, urna (anche funeraria) e situla: cfr. *Thesaurus Linguae Latinae* s.v. *cadus*.

¹⁴⁹ Vedi ad esempio Cassiod., Var. XII, 12, 2: *Late patens*.

¹⁵⁰ A giudicare dalle fonti latine, oltre al vino - che risulta essere la derrata prevalente - e le olive, i *cadī* contenevano anche olio, miele, e frutta (uva, datteri, mele, ciliegie). Per la pece del Bruttium vedi Cavassa 2008: 99-107. Oltre alla nota 150 vedi anche HILGERS 1969.

sappiamo che le anfore tipo Schörgendorfer 558 risultano specializzate a contenere olive in un condimento dolce non alcolico (*ex dulci* o *ex defruto*) e non olive trattate negli altri modi ricordati dagli agronomi latini e cioè *ex muria* o *sine dulci*¹⁵¹.

In via del tutto ipotetica si potrebbe pensare che questo stretto rapporto fra la forma dell'anfora e la derrata trasportata fosse il motivo dello scarso successo delle Schörgendorfer 558 nella regione dato che, come abbiamo visto, le olive picene risultano prevalentemente conservate *ex muria*, cioè in salamoia *sine dulci*.

Al momento dunque non possiamo identificare i contenitori ceramici nei quali veniva commercializzato questo pregiato prodotto, data la loro non visibilità (archeologica ed epigrafica) sia nei luoghi di produzione, cioè nel Piceno, che nei luoghi di redistribuzione e consumo (Roma, ed oltre, sino all'Europa centrale romanizzata)¹⁵²: possiamo pensare che a questo scopo venissero impiegate le anonime olle di medie/grandi dimensioni, frequenti in ambiente piceno¹⁵³, così come nella Gallia Belgica ed in Germania ove venivano prodotte in loco¹⁵⁴, appunto per contenere le olive picene là commercializzate. Non essendo dunque legata alla cronologia delle anfore tipo Schörgendorfer 558, la commercializzazione delle olive picene è databile anche oltre la fine del II sec. d.C., come peraltro dimostrano i citati rinvenimenti transalpini.

Molto complessa è anche la problematica relativa al pesce e ai prodotti derivati. Nel lotto di anfore qui esaminato non sono di fatto attestate anfore locali da pescato¹⁵⁵; è presente una probabile anforetta nord-adriatica tipo Grado I, ed alcuni esemplari iberici (un'anfora Dressel 7-11; due Almagro 51 a-b) e africani (una Keay 27a ed una Keay 35b); è possibile che parte dei 110 esemplari nord-africani non tipologizzabili contenesse *salsamenta* (vedi tabella 2), ma questo sfugge alle nostre possibilità di quantificazione.

Data l'attuale vocazione del territorio marchigiano, è impensabile che la pesca, lavorazione e consumo di pesce non fossero pratiche consuetudinarie anche nell'antichità, come peraltro indicano fonti archeologiche¹⁵⁶ e letterarie¹⁵⁷.

Con tutta probabilità in ambito fermano il fabbisogno di pesce e dei suoi derivati veniva soddisfatto da produzioni locali/regionali e, dato che al momento non sono documentati impianti, a parte la peschiera al Monte Conero ad Ancona¹⁵⁸, dobbiamo ipotizzare che lungo il litorale medioadriatico il pescato venisse lavorato con sistemi strutturalmente meno impegnativi e pertanto di difficile conservazione e visibilità archeologica attraverso i secoli (uso di barili per la disposizione del pesce sotto sale o in *dolia*; macerazione dei prodotti al sole in piccole olle)¹⁵⁹.

Per quanto riguarda la commercializzazione, come è noto, in recenti studi è stato ampiamente documentato che questi prodotti non viaggiassero esclusivamente in anfore, ma anche in *dolia*, in botti e barili¹⁶⁰, e che, come dimostrano numerosi *tituli picti*, le anfore vinarie Dressel 6a e le olearie Dressel 6b potevano essere reimpiegate per il trasporto di prodotti ittici¹⁶¹, per i quali venivano utilizzati anche contenitori di dimensioni più piccole, e di varia morfologia (*urcei*, olle, etc), che la ricerca più recente comincia ad individuare¹⁶².

Altri generi abbondantemente prodotti nel territorio fermano per il mercato interno e in molti casi per l'esportazione, e che non sono percepibili con l'esclusivo studio delle anfore, erano i cereali¹⁶³, la frutta e gli insaccati di maiale¹⁶⁴. Questo distretto infatti doveva garantire un'abbondante produzione di grano se Cesare nel 49 a.C., impadronitosi di *Firmum*, si trattenne *unum diem frumentariae causa*¹⁶⁵ ed ancora nel VI sec. d.C. veniva considerato una buona base ove far svernare eserciti¹⁶⁶. Il pane piceno è noto a Roma nella prima età imperiale¹⁶⁷ ed oltre¹⁶⁸, e

¹⁵¹ PESAVENTO MATTIOLI 2008: 339.

¹⁵² ALBRECHT 1998; EHMIG 2006.

¹⁵³ Vedi ad esempio PICCHI, MENCHELLI 2011: nrr. 56-72.

¹⁵⁴ Vedi da ultimo EHMIG 2006, e la bibliografia precedente.

¹⁵⁵ L'esemplare ipoteticamente presentato come Dressel 21-22 di produzione locale in MENCHELLI 2012: fig. 9b2.9 è realtà molto dubbio.

¹⁵⁶ CIUCCARELLI 2012: 14-15 e bibl. ivi citata.

¹⁵⁷ Giovenale ricorda la pescosità del mare di Ancona, (Iuv., IV, 37-41) e paludi ricche di pesci sono citate da Catullo nella descrizione del *saltus* di *Mentula* nell' *ager Firmanus* (Catul., 114-115).

¹⁵⁸ PROFUMO 2009: 113-119.

¹⁵⁹ Vedi gli esempi presentati da BUSANA, D'INCA, FORTI 2009: 68-69.

¹⁶⁰ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009: 220.

¹⁶¹ CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009: 232-233.

¹⁶² Ad esempio a Pompei: vedi DE SENA, IKAHEIMO 2003: 309 e bibl. ivi citata; per l'area alto adriatica vedi CARRE, PESAVENTO MATTIOLI, BELOTTI 2009: 232.

¹⁶³ Per la cui mietitura veniva utilizzata una tecnica ritenuta tipica della regione (Varro, *de re rustica* I, 50, 2).

¹⁶⁴ MENCHELLI 2013 c.d.s.

¹⁶⁵ Caes., *bell. civ.*, I, 16, 1. La notizia è riportata anche da Cicerone (Cic., *ad. Att.*, VIII, 12b).

¹⁶⁶ Proc., *bell. goth.*, II, 20, 3.

¹⁶⁷ Mart. XIII, 47; Apicio, IV, 1, 2.

¹⁶⁸ Macr., *Sat.* III, 13, 12.

particolarmente rinomata era l'*alica*¹⁶⁹, ma non abbiamo evidenze a proposito della modalità di commercializzazione, non disponendo di fonti letterarie ed epigrafiche ed essendo i cesti di vimini¹⁷⁰ ed i sacchi in cui venivano prevalentemente trasportati i cereali di difficile visibilità archeologica¹⁷¹.

Particolarmente apprezzate sul mercato di Roma erano le mele¹⁷² e le pere picene¹⁷³ commercializzate presumibilmente entro *cadī*¹⁷⁴ e, a giudicare da un passo di Giovenale¹⁷⁵, entro *corbes* (cesti di vimini)¹⁷⁶.

Un'attività del territorio doveva essere anche la lavorazione della carne di maiale, come documenta Marziale citando le salsicce picene¹⁷⁷, e nel paesaggio collinare caratterizzato da querce ancora oggi si allevano suini per la produzione del salume tipico fermano, il ciauscolo. Non abbiamo attestazioni relative agli incaricati del confezionamento di insaccati, cioè ai *fartores*, documentati in età repubblicana, ed ai *confectuarii*¹⁷⁸, ma può forse essere un indizio di queste attività l'urna cilindrica con raffigurazione di un maiale contenente le ceneri di *Anteros*, liberto che aveva rivestito la carica ottovirale a Fermo¹⁷⁹.

Tornando a parlare del vino, nel lotto di anfore in esame risulta evidente la diminuzione del numero dei contenitori vinari nella media e tarda età imperiale: le anfore tipo Forlimpopoli sono soltanto 27, a fronte degli 85 esemplari di I sec./inizi II (Dressel 2-4 e Dressel 6A). Tali contenitori oltretutto, risultano non sopravvivere alla fine del III sec. d.C.: sulla base delle anfore dunque nell'*ager Firmanus* la produzione locale di vino sembrerebbe cessare nella media età imperiale, così come il consumo in generale perché sono rarissime le importazioni accertate di anfore vinarie (una Africana III A; tre Africana III B; uno *spatheion*; una LRA1¹⁸⁰).

La distorsione insita in tale lettura può essere corretta analizzando i paesaggi fermiani con un approccio globale che includa tutte le fonti disponibili. Infatti, il supposto crollo delle produzioni vinarie fermane non trova conferma nella documentazione letteraria¹⁸¹ e nemmeno nei risultati delle indagini topografiche che, pur registrando un notevole diminuzione nel popolamento rurale, non evidenziano abbandono e spopolamento generalizzati nel III-IV sec. d.C.¹⁸². Le scarse importazioni di contenitori vinari indicano che, come nel caso delle altre derrate, le necessità del mercato locale erano comunque garantite dalle produzioni locali, che venivano immagazzinate e forse commercializzate con modalità e strumenti diversi rispetto a quelli dei secoli precedenti: con tutta probabilità a partire dal II-III sec. d.C. quelli in ceramica cessarono di essere i contenitori prevalenti per i prodotti agricoli locali: l'uso di botti di legno ed otri, già ben documentati nel Piceno della prima età imperiale¹⁸³, nei secoli seguenti si diffuse maggiormente¹⁸⁴.

Considerando tutte queste evidenze ed ipotesi, possiamo ricostruire un quadro meno semplicistico dei paesaggi tardo-antichi: le anfore tipo Forlimpopoli, come le altre "anforette della media e tarda età imperiale"¹⁸⁵ documentano una discontinuità strutturale dell'economia romana, perché la loro capacità dimezzata, il fondo piatto e la distribuzione molto più ristretta sono prova di mutamenti epocali nella produzione del vino italico e del suo commercio, ma nell'*ager Firmanus*, come in molti altri distretti italici, nei sistemi economici locali vennero trovati i modi e gli strumenti per tenere in vita le attività produttive e commerciali, superando la c.d. crisi del II sec. d.C.¹⁸⁶.

¹⁶⁹ Plin., *N.H.*, XVIII, 16;

¹⁷⁰ Vedi *Thesaurus Linguae Latinae*, s.v. *corbis*.

¹⁷¹ Soltanto in alcuni relitti è documentato il trasporto di cereali in sacchi o sfusi nelle stive: ad esempio il relitto de l'Anse de Laurons 2 (Gassend, Liou, Ximénes 1984: 98).

¹⁷² Hor., *Sat.* II, 3, 272; Hor., *Sat.* II, 4, 70-71; Iuv., XI, 74; Carme di Priapo, F. Vollmer, *Poetae Latini Minores*, 51, 7-8.

¹⁷³ Carme di Priapo, F. Vollmer, *Poetae Latini Minores*, 51, 7-8; Plin., *N.H.*, XV, 55.

¹⁷⁴ Vedi sopra, note 150 e 152.

¹⁷⁵ Iuv., XI, 74.

¹⁷⁶ Vedi sopra nota 51.

¹⁷⁷ Mart., XIII, 36.

¹⁷⁸ BELL PASQUA 1995.

¹⁷⁹ *CIL* IX 5374. L'urna, rinvenuta a Monsampietro Morico nell'*ager Firmanus*, è ora irreperibile: cfr. SQUADRONI 2007: 99.

¹⁸⁰ Vedi tabella 2; è possibile che parte dei 110 esemplari nord-africani non tipologizzabili contenesse vino, ma, come detto sopra a proposito dei prodotti ittici, questo sfugge alle nostre possibilità di quantificazione.

¹⁸¹ I *vina picena*, ricordati nell'*Edictum de pretiis* (II, 1), erano ancora citati nel IV sec. d.C. (Ambr. *De Tobia*, 50; *Expositio totius mundi et gentium*, LV, 5).

¹⁸² MENCHELLI 2012: 169-173.

¹⁸³ PACI 2009a.

¹⁸⁴ TCHERNIA 1986: 287-293; PANELLA 2001: 196. La fronte di sarcofago da Ancona, detta "del vinaio", databile alla metà del III sec. d.C., con la rappresentazione di Dioniso e Mercurio ai lati di due botti (PROFUMO 2005), indica come veniva percepito e riconosciuto il valore commerciale, anche su lunghe distanze, di questi contenitori lignei.

¹⁸⁵ PANELLA 2001.

¹⁸⁶ Questo argomento ha una bibliografia enorme, a partire da PATTERSON 1987; vedi più recentemente DANCKERS 2011.

Emerge dunque il quadro di un distretto prospero e praticamente autosufficiente per quanto riguarda le principali derrate (cereali, vino, olio, olive, pesce, frutta, carne di maiale) ma, nonostante la provenienza dei rifornimenti alimentari fosse quasi del tutto locale/regionale, con trasporti verosimilmente terrestri¹⁸⁷, Fermo ed il suo territorio risultano a pieno inseriti nelle correnti commerciali mediterranee, mediante le quali ricevevano molti prodotti (vasellame, marmi, laterizi, per quanto in quantità limitate¹⁸⁸, derrate alimentari "di nicchia", come il vino egeo) ed esportavano le merci di maggior successo (vino, olive, frutta, carne di maiale).

Roma, come abbiamo visto, era particolarmente ricettiva nei confronti dei prodotti fermi e piceni in generale, con Ostia principale terminale dei commerci, come conferma l'attestazione dell'attività comune dei *navicularii maris Hadriatici*¹⁸⁹. In analogia con le fonti epigrafiche di *Pisaurum* ove sono documentati *navicularii* organizzati in *collegia*¹⁹⁰, non si può escludere che anche in ambito fermano fossero presenti tali associazioni a garantire l'intenso *import-export* documentato dalla cultura materiale.

Fra le importazioni dobbiamo segnalare la notevole presenza delle anfore africane, pari al 12% degli esemplari quantificati (119 sul totale di 991 unità), presumibilmente in massima parte di età tardo-antica perché le forme identificate si datano a partire dalla fine del III-IV sec. d.C. Tali presenze, alle quali vanno associate le consistenti attestazioni di vasi in terra sigillata C e D¹⁹¹, possono essere considerate in stretta correlazione con la rotta per il grano in direzione Costantinopoli. Come da tempo notato¹⁹², per soddisfare le esigenze della novella capitale si innestò una nuova forza gravitazionale nel Mediterraneo ed i traffici annonari, e quelli di libero mercato ad essi intrecciati, distribuivano vino, salse di pesce e vasellame lungo le coste orientali; in seguito il ruolo di Ravenna capitale avrà ulteriormente vitalizzato le attività commerciali nell'Adriatico.

Sintetizzando, l'alto numero di anfore nord-africane tardo-antiche rinvenute nelle campagne fermane non necessariamente deve essere considerato evidenza di mutate condizioni locali determinanti la richiesta di derrate allogene, quanto piuttosto conseguenza di un aumentato flusso di prodotti alimentari verso Oriente, dovuto a mutamenti nel quadro geopolitico mediterraneo¹⁹³.

In conclusione le anfore, con la loro presenza e – quando il campione statistico è affidabile – anche con la loro assenza, offrono un patrimonio informativo imprescindibile per ricostruire la storia di un distretto; il loro studio può tuttavia essere oggetto di continue distorsioni interpretative se non affrontato in una dimensione ampia e complessa.

A nostro avviso in primo luogo è necessario un approccio multiscalare, nel quale cioè vengano attentamente considerate le peculiarità geo-territoriali del contesto di rinvenimento, ma con la discussione e confronto dei dati regionali nell'ambito delle dinamiche politiche ed economiche mediterranee.

È inoltre utile sempre pensare che economicamente importanti potevano essere le derrate locali non veicolate in anfora e che, per converso, un'anfora poteva essere utilizzata non soltanto per il trasporto della merce primaria, ma anche per altri prodotti, e una volta defunzionalizzata come contenitore da trasporto o da conserva, poteva essere reimpiegata, *in loco* ed altrove, in molteplici processi di rilevanza storica-economica (nelle bonifiche, nella costruzione di edifici, nelle necropoli).

Le anfore dunque dovrebbero essere studiate nella loro realtà locale e nelle tendenze politiche-produttive-commerciali-funzionali mediterranee, in lotti statisticamente attendibili, tenendo conto delle loro presenze, delle loro assenze e di tutte le fasi che potevano far parte del loro ciclo vitale; queste informazioni dovrebbero essere testate mediante l'analisi, incrociata e non gerarchica, di tutte le fonti disponibili, in una sinergia epistemologica foriera di reciproci arricchimenti per le differenti discipline e di attendibili quadri storici regionali.

S.M.

Simonetta Menchelli

Università di Pisa

E-mail: s.menchell@sta.unipi.it

Giulia Picchi

Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana.

E-mail: giulia.picchi@beniculturali.it

¹⁸⁷ Per i trasporti terrestri, soprattutto nelle aree montuose interne vedi TRAMONTI 1990.

¹⁸⁸ Cfr. nota 116.

¹⁸⁹ Elenco e discussione delle fonti epigrafiche in PACI 2001: 75-76; vedi anche PACI 2010: 7.

¹⁹⁰ *CIL* XI 6362; 6369; 6378.

¹⁹¹ Anch'esse in notevole crescita rispetto alla produzione A: vedi i dati quantitativi in MENCHELLI, CERBONE 2012.

¹⁹² PANELLA 1993: 638; BONIFAY 2003: 120-121.

¹⁹³ La problematica è assai complessa e consta di una bibliografia amplissima. Per l'apporto dell'archeologia subacquea vedi Kingsley 2004.

BIBLIOGRAFIA

- ABDELHAMID S., 2013, *Against the throw/away/mentality The reuse of amphoras in ancient maritime transport*, in H.P. HAHN, H. WEISS (eds.), *Mobility, Meaning and Transformation of Things*, Oxbow Books: 91-106.
- ALBRECHT P.A., 1998, "Note sur un lot de pots à provision du III e siècle après J.C. contenant des olives du Picenum découvert à Bliesbruck (Moselle)", a cura di L. RIVET, *Actes du Congrès d'Istres*, Istres. Société Française d'étude de la céramique antique en Gaule, Saint Paul Trois Châteaux: 321-329.
- ANGELETTI G., 2006, "Castrum Novum, La colonia romana, in L. FRANCHI DALL'ORTO ed., "Teramo e la Valle del Tordino", Pescara: 174-179.
- AURIEMMA R., 2000, "Le anfore del relitto di Grado e il loro contenuto", in *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité* 112, 1: 27-51.
- AURIEMMA R., PESAVENTO MATTIOLI S., 2009, "I tituli picti delle anfore di Grado", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 275-280.
- AURIEMMA R., QUIRI E., 2004, *Importazioni di anfore orientali nell'Adriatico tra primo e medio impero*, in *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean. Acts of the International Colloquium at the Danish Institute at Athens, September 26-29, 2002*, a cura di J. Eiring e J. Lund, Monographs of the Danish Institute at Athens, 5, 2004: 43-55,
- AURIEMMA R., QUIRI E., 2007, *La Circolazione delle anfore in Adriatico tra V e VIII sec. d.C.*, in *Atti III incontro di studio Cer.Am.Is. sulle ceramiche tardoantiche e medievali. "La circolazione delle ceramiche nell'Adriatico tra tarda antichità e altomedioevo"* (Venezia, 24-25 giugno 2004), a cura di S. Gelichi e C. Negrelli, SAP Società Archeologica s.r.l., Mantova: 31-64, in part. 38-40.
- AURIEMMA R., SILVESTRELLI F., 2013, *Rotte e commerci marittimi tra Ellenismo e prima età imperiale: i giacimenti dell'Adriatico e dello Ionio*, in *Atti del Workshop "Immensa Aequeora. Ricerche archeologiche, archeometriche e informatiche per la ricostruzione dell'economia e dei commerci nel bacino occidentale del mediterraneo (metà IV sec.a.C. – I sec. d.C. (Progetto Furb)*, G. Olcese, (ed.), Roma 2011, Roma: 439-454.
- BELLI PASQUA R., 1995, "Il rifornimento alimentare di carne a Roma nel I-V secolo d.C.", in *Atlante Tematico di Topografia Antica*, I suppl., L. QUILICI, S. QUILICI Gigli eds., Roma: 257-271.
- BONIFAY M., 2003, "La céramique africaine, un indice du développement économique?", in *AnTard* 11: 113-128.
- BONIFAY M., 2004, *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, BAR Int. Series 1301, Oxford.
- BONIFAY M., PIÉRI D., 1995, "Amphores du Ve au VIIe s. à Marseille: nouvelles données sur la typologie et le contenu", in *Journal of Roman Archaeology* 8: 94-120.
- BRANDIMARTE A., 1815, *Plinio seniore illustrato nella descrizione del Piceno*, Roma.
- BRECCIAROLI TABORELLI L., 1984, "Una produzione di anfore picene ed il vino palmense", in *Picus* 4: 55-93.
- BUONOPANE A., 2009, *La produzione olearia e la lavorazione del pesce lungo il medio e l'alto adriatico: le fonti letterarie*, in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 25-36.
- BUSANA M.S., D'INCÀ C., FORTI S., 2009, "Olio e pesce in epoca romana nell'alto e medio Adriatico", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 38-82.
- CAFINI M.L., D'ALESSANDRO L., 2010, "Anfore adriatiche a Roma. Rinvenimenti dall'area del Nuovo Mercato Testaccio", in *RCRFActa* 41: 93-100.
- CARRE M.B., PESAVENTO MATTIOLI S., 2003a, "Anfore e commerci nell'Adriatico", in F. LENZI (a cura di), *L'Archeologia dell'Adriatico dalla Preistoria al Medioevo*, Atti Conv. Internaz. (Ravenna 2001), Firenze: 268-285.
- CARRE M.B., PESAVENTO MATTIOLI S., 2003b, "Tentativo di classificazione delle anfore olearie adriatiche", in *Aquileia Nostra* 74: 453-476.
- CARRE M.B., PESAVENTO MATTIOLI S., BELOTTI C., 2009, "Le anfore da pesce adriatiche", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 215-238.
- CASTELLI G., 1889, *Le olive bianche ascolane nell'antichità*, Ascoli Piceno.
- CAVASSA L., 2008, *Les kadoi à poix du Bruttium*, MEFRA, 120/1: 99-107
- CIAMPOLTRINI et al., 2010, "Traffici e consumi ceramici nella valle del Serchio in età teodosiana", in MENCHELLI ET AL. (eds.), *LRCW3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, BAR Int. Ser. 2185, Oxford: 319-328.
- CIBECCHINI et al., 2012, "Nouvelles considérations sur la cargaison de l'épave Sanguinaires A (Ajaccio, Corse du Sud)", in *Archaeonautica* 17: 31-69.
- CIPRIANO M.T., 1994, "La raccolta dei bolli sulle anfore italice trovate in Italia", in *Epigrafia delle produzioni e della distribuzione*, Actes VII^e Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie du monde romain (Rome 1992), Rome: 205-218.

- CIPRIANO S., 2009, "Le anfore olearie Dressel 6B", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 173-189.
- CIUCCARELLI M.R., 2012, *Inter duos fluvios. Il popolamento del Piceno tra Tenna e Tronto dal V al I sec.a.C.*, Oxford 2012.
- CIUCCARELLI M.R., CERRI L., LANI V., VALLI E., 2011, "Un nuovo complesso produttivo di età romana a Pesaro", in *Ocnus* 19, 51-60.
- CONTA G., 1982, *Asculum II. Il territorio di Asculum in età romana*, Pisa.
- CORRADO M., 2009, "Nuovi dati di scavo ed epigrafici sulle manifatture tardo-repubblicane di anfore commerciali del versante ionico calabrese gravitanti sul Golfo di Squillace (CZ)", in *FOLD&R On line* <http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2009-138.pdf>.
- DANCKERS J., 2011, "The 2nd Century AD Crisis in Altinum (Venetia, Northern Italy). A Mixture of Historiographical Determinism and Archaeological Scarcity?", in *BABesch* 86: 143-165.
- DE SENA E., 2003, "Seeing the Trees and the Forest: toward a More Refined Understanding of Socio-cultural Systems in Classical Antiquity. The Case of Olive Oil in Ancient Latium", in *Archaeologiae, Research by Foreign Missions in Italy*, I: 10-32.
- DE SENA E., 2005, "An Assessment of Wine and Oil Production in Rome's Hinterland: Ceramic, Literary, Art Historical and Modern Evidence", in B. SANTILLO FRIZELL, A. KLYNNE (eds.), *Roman Villas around the Urbs. Interaction with Landscape and Environment*, Proceedings of a Conference Held at the Swedish Institute in Rome 2, Roma: 1-14.
- DE SENA E., IKAHEIMO J.P., 2003, "The Supply of Amphora-borne Commodities and Domestic Pottery in Pompey 150 BC-AD 79: Preliminary Evidence from the House of the Vestals", in *European Journal of Archaeology* 6.3: 301-321.
- DI GIUSEPPE H., 2011, *I contesti ceramici della Basilica Portuense. Cronologia e funzione*, in S. KEAY, L. PAROLI (edd.), *Portus and its Hinterland: recent archaeological research*, Atti del Workshop (Roma marzo 2008). Archaeological monographs of the British School at Rome, 18, London: 191-210.
- EHMIG U., 2006, "Die Oliven ins Töpfchen-Pinselaufschriften auf Töpfen in Mainz und dem Mainzer Umland und der Begriff penuarium auf römischen Amphoren", in *Xantener Berichte* 14: 73-80.
- ESQUILINI E., 2011, "Studio archeometrico preliminare di anfore greco-italiche medio-adriatiche (Cattolica, Rimini)", in *Ocnus* 19: 223-230.
- FORTI S., 2009, "Olio e Pesce. Marche", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 46-52.
- FORTI S., 2011, "Le anfore Lamboglia 2 del porto romano di Ancona: problemi e prospettive di ricerca", in *Ocnus* 19: 231-238.
- FORTI S., PACI G., 2008, "Le anfore Lamboglia 2 dal porto romano di Ancona. Notizie preliminari", in *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 40: 315-323.
- GARCIA VARGAS E., BERNAL CASASOLA D., 2008, "Ánforas de la Bética", in D. BERNAL CASASOLA, A. RIBERA I LACOMBA (a cura di), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz: 661-687.
- GIANNICHEDDA E., 2007, "Lo scavo, i residui, l'affidabilità stratigrafica", in *Facta* 1: 51-64.
- GIULIODORI M., DI CINTIO C., CAPPONI C., FORTI S., 2007, "Produzione e circolazione della ceramica ad Urbs Salvia tra il III sec. a.C. e la prima età imperiale", in *Studi Maceratesi* 41: 389-449.
- HILGERS W., 1969, *Lateinische Gefäßnamen*, Düsseldorf.
- JONCHERAY J.-P., 1975, "Une épave du Bas Empire: Dramont F", in *Cahiers d'archéologie subaquatique* 4: 91-132.
- JONCHERAY J.-P., BRANDON L., 1997, "Deux épaves du Bas-Empire romain, deuxième partie: l'épave Héliopolis 1", in *Cahiers d'archéologie subaquatique* 13: 137-164.
- KEAY S.J., 1984, *Late Roman Amphorae in the Western Mediterranean. A Typology and Economic Study: the Catalan Evidence*, BAR Int. Ser. 196, Oxford.
- KINGSLEY S. (ed.), 2004, *Barbarian Seas: Late Rome to Islam*, London.
- MANACORDA D., PALLECCHI S. (a cura di), 2012, "Le fornaci romane di Giancola (Brindisi)", Bari.
- MAZZOCCHIN S., 2009, "Le anfore con collo ad imbuto: nuovi dati e prospettive di ricerca", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE (a cura di), *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 191-213.
- MASSY J.-L., 2013, "Archéologie sous-marine en Corse antique", in *Cahiers d'archéologie subaquatique* 20: 212.
- MENCHELLI S., 2011, "Anfore vinarie adriatiche: il Piceno e altri contesti produttivi regionali", in *Ocnus* 19: 239-244.
- MENCHELLI S., 2012, *Paesaggi piceni e romani nelle Marche meridionali. L'ager Firmanus dall'età tardo-repubblicana alla conquista longobarda*, Pisa.
- MENCHELLI S., 2013, c.s., "Firmum Picenum ed il suo territorio: dinamiche insediative ed attività economiche", in S. SANTORO (ed.), *Emptor e mercator. Spazi e rappresentazioni del commercio romano*, Atti Giornata di Studio Chieti.
- MENCHELLI S., CERBONE O., 2012, "Ceramiche fini nell'ager Firmanus (Marche meridionali, Italia)", in *FOLD&R On*

- line <http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2012-259.pdf>.
- MENCHELLI S., CIUCCARELLI R., 2009, "I depositi di anfore lungo il litorale fermano: nuovi dati per la produzione ed il commercio del vino piceno", in *FOLD&R On line* <http://www.fastionline.org/docs/FOLDER-it-2009-132.pdf>.
- MENCHELLI S., PASQUINUCCI M., CAPELLI C., CABELLA R., PIAZZA M., 2008, "Anfore adriatiche nel Piceno meridionale", in *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 40: 379-392.
- MIGLIORATI L., 2013, c.s., "Piceno meridionale: gli insediamenti preromani e le opzioni di Roma", in *IV Convegno Internazionale di Studi Veleiati*, settembre 2013.
- MONSIEUR P., VERREYKE H., 2007, "Amphores tardives au Picenum (Marches, Italy): la vallée de la Potenza", in M. BONIFAY, J.-C. TREGLIA (eds.), *LRCW2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*, BAR Int. Ser. 1662, Oxford: 537-540.
- OLCESE G., 2004, "Anfore greco-italiche antiche: alcune osservazioni sull'origine e sulla circolazione alla luce di recenti ricerche archeologiche ed archeometriche", in E. DE SENA, H. DESSALES (a cura di), *Metodi e approcci archeologici: l'industria e il commercio nell'Italia antica*, BAR Int. Ser. 1262, Oxford: 173-192.
- OLCESE G., 2010, *Le anfore greco italiche di Ischia: archeologia e archeometria. Artigianato ed economia nel Golfo di Napoli*, Roma.
- PACI G., 2001, "Medio-adriatico occidentale e commerci transmarini (II sec. a.C.-II sec. d.C.)", in *Strutture portuali e rotte marittime nell'Adriatico in età Romana*, Trieste-Roma: 73-87.
- PACI G., 2005, "Oliva Picena", in *Picus* 25: 201-211.
- PACI G., 2009a, "Monumento funerario di un bottaio da Cupra Marittima" in C. MARANGIO, G. LAUDIZI (eds.), *Palatia Philia: Studi di topografia antica in onore di Giovanni Uggeri*, Galatina.
- PACI G., 2009b, "Una nuova testimonianza sul consumo di olive picene in ambito renano", in *Picus* 29: 179-185.
- PACI G., 2010, "Contatti e scambi adriatici in età romana attraverso le più recenti acquisizioni epigrafiche in territorio marchigiano", in M. DALLA RIVA, H. DI GIUSEPPE (eds.), *Meetings between Cultures in the Ancient Mediterranean. Proceedings of the 17th International Congress of Classical Archaeology, Rome 22-26 sept. 2008*. Bollettino di Archeologia on line | 2010/ Volume speciale F/F9/2, www.archeologia.beniculturali.it/bao.
- PALAZZO P., 2013, *Le anfore di Apani (Brindisi)*, Roma.
- PALAZZO P., SILVESTRINI M., 2001, "Apani: anfore brindisine di produzione "aniniana", in *Daidalos* 3: 57-107.
- PANELLA C., 1993, "Merci e scambi nel Mediterraneo tardoantico", in *Storia di Roma*, 3,2, Torino: 613-697.
- PANELLA C., 2001, "Le anfore di età imperiale del Mediterraneo occidentale", in P. LÉVÊQUE, J.-P. MOREL (a cura di), *Céramiques hellénistiques et romaines III*, Besançon: 117-275.
- PANELLA C., 2010, "Roma, il suburbio e l'Italia in età medio- e tardo-repubblicana: cultura materiale, territori, economie", in *Facta. A Journal of Roman Material Culture Studies* 4: 11-123.
- PATTERSON J., 1987, *Crisis: what crisis? Rural Change and Urban Development in Imperial Appennine Italy*, in *Paper British School Rome* 55: 115-146.
- PEÑA J.T. 1998, *The Mobilization of State Olive Oil in Roman Africa: the Evidence of Late Fourth Century Ostraca from Carthage*, in J.T. PEÑA et al., *Carthage papers* (JRA Suppl. 28), Portsmouth: 116-238.
- PESAVENTO MATTIOLI S. (a cura di), 1992, *Anfore romane a Padova: ritrovamenti dalla città*, Modena.
- PESAVENTO MATTIOLI S., 2008, "Le anfore troncoconiche da olive: spunti di riflessione", in P. BASSO, A. BUONOPANE, A. CAVARZERE, S. PESAVENTO MATTIOLI (eds.), *Est enim flos Italiae. Vita economica e sociale nella Cisalpina romana. Atti delle giornate di studio on onore di E. Buchi, Verona 30 novembre e 1 dicembre 2006*, Verona: 335-348.
- PICCHI G., MENCHELLI S., 2011, "Vasa idonea (Col. 12. 4. 4) nell'ager Firmanus: usi quotidiani ed attività economiche", in *Studi classici ed Orientali* 57: 261-302.
- PIERI D., 1998, "Les importations d'amphores orientales en Gaule méridionale durant l'Antiquité tardive et le Haut Moyen Age (IV^e – VII^e siècles après J.-C.). Typologie, chronologie et contenu", in *Actes du Congrès SFECAG (Istres 1998)*, Marseille: 97-106.
- PIÉRI, D., 2005, *Le commerce du vin oriental à l'époque Byzantine (Ve-VIe siècles). Le témoignage des amphores en Gaule*, Beyrouth.
- PROFUMO M.C., 2005, "Fronte di sarcofago detta sarcofago del vinaio", in G. DE MARINIS (ed.), *Arte romana nei musei delle Marche*, Roma: 266-267.
- PROFUMO M.C., 2009, "Una peschiera romana al monte Conero (Ancona)", in S. PESAVENTO MATTIOLI, M.B. CARRE eds., *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico* (Padova 2007), Roma: 113-120.
- PUPILLI L., 1994, *Il territorio del Piceno centrale in età romana*, Ripatransone.
- REYNOLDS P., 2005, *Levantine amphorae from Cilicia to Gaza: a typology and analysis of regional production trends from the 1st to 6th centuries*, in J.M. GURT, J. BUXEDA I GARRIGOS, M.A. CAU ONTIVEROS (eds.), *LRCW I*: 563-612.
- STAFFA A.R., 2003, "Impianti produttivi d'età romana nel territorio della provincia di Pescara: le fornaci", in *Journal of Ancient Topography* 13: 117-154.

- STOPPIONI M.L., 2008, "Anfore greco-italiche", in L. MALNATI, M.L. STOPPIONI (a cura di), *Vetus litus. Archeologia della foce. Una discarica di materiali ceramici del III sec. a.C. alla darsena di Cattolica lungo il Tavollo*, in *Quaderni di Archeologia dell'Emilia Romagna* 23: 131-150.
- STOPPIONI M.L., 2011, "Anfore a Rimini in età romano-repubblicana: dalle greco-italiche alle Lamboglia 2", in *Ocnus* 19: 209-222.
- SQUADRONI F., 2007, *Regio V Picenum. Firmum Picenum, Supplementa*, Roma: 45-151.
- TCHERNIA A., 1986, *Le vin de l'Italie romaine*, Roma.
- TRAMONTI S., 1990, "Trasporti terrestri nell'Appennino in epoca romana: struttura e ruolo sociale. Per una sinopsi della documentazione epigrafica e letteraria", in *Rivista Storica dell'Antichità* 20: 69-96.
- VANDERMERSCH C., 1994, *Vins et amphores de Grand Grèce et de Sicile (IV^e – III^e s. avant J.-C.)*, Naples.
- VAN LIMBERGEN D., 2011, "Vinum Picenum and Oliva Picena. Wine and Oil Presses in Central Adriatic Italy between the Late Republic and the Early Empire. Evidence and Problems", in *BABesch* 86: 71-94.
- WILLIAMS D., 2005, "An integrated archaeometric approach to ceramic fabric recognition. A study case con Amphora 1 from Eastern Mediterranean", in *LRCW* 1: 613-624.
- WITCHER R., 2006, "Agrarian Spaces in Roman Italy: Society, Economy and Mediterranean Agriculture", in *Arqueología espacial (Paisajes agrarios)* 26: 341-359.
- ŽERJAL T., 2010, "Školarice near Koper – Some Late Roman Contexts in the Northern Adriatic", in MENCHELLI *et al.* (eds.), *LRCW3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry*, BAR Int. Ser. 2185, Oxford: 703-710.