

2. Produzione alimentare e Terra di Lavoro: archeologia e storia nei secoli della transizione

di *Nicola Busino**

1. Introduzione

Gli esiti di numerose ricerche archeologiche condotte nei territori della Campania settentrionale, insieme alle attività svolte dagli organi preposti alla tutela del patrimonio culturale, trovano buone applicazioni nel tentativo di ragionare sulle trasformazioni degli assetti produttivi connessi alla prassi alimentare fra tarda antichità e medioevo in quest'area subregionale. Dalla rassegna dei dati disponibili, inoltre, è possibile riconoscere i più vistosi cambiamenti nella filiera produttiva, nonché nelle consuetudini alimentari intervenute in quei secoli, nel segno di dinamiche a loro volta legate inevitabilmente alle trasformazioni del paesaggio: è evidente, del resto, che proprio gli studi sull'assetto del territorio alla fine dell'età antica – nel significato di spazio fisico che connotava il paesaggio antico al di fuori delle mura urbane – e sulle dinamiche di trasformazioni intervenute in epoca successiva costituisca una delle linee di ricerca di maggior successo in questi ultimi decenni, anche per i settori oggetto del presente studio¹.

2. Aspetti della produzione in età tardoimperiale: il contributo delle fonti

Per i secoli finali dell'impero, gli studi d'ambito storiografico, particolarmente attenti peraltro ai modelli proposti dagli archeologi, hanno più

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ Per brevità rinvierci a Busino, 2017; Busino, 2018; Busino, 2019.

volte rimarcato l'importanza dei provvedimenti imperiali, assunti sul finire del IV secolo in materia fiscale, quali fonti documentarie necessarie non solo per la storia economica, ma anche per le indicazioni circa l'organizzazione del territorio, del popolamento e della produzione. Nel loro insieme, tali provvedimenti sono spesso interpretati come prova di una congiuntura economica progressivamente negativa nell'età tardoantica.² Più nello specifico, gli sgravi fiscali concessi da Onorio alla fine del IV secolo determinarono per la Campania tardoantica l'esclusione di oltre mezzo milione di iugeri di terre fiscali incolte e ancor di più di terre coltivate: sorvolando sulle implicazioni politiche che tali decisioni comportarono nei rapporti tra l'*élite* imperiale e quelle senatorie e municipali, tali provvedimenti costituiscono infatti una spia evidente delle difficoltà di sfruttamento agricolo che ebbe una consistente parte della provincia tardoantica (purtroppo non localizzabile più in dettaglio) già dalla metà del secolo³, con inevitabili conseguenze sull'organizzazione della produzione agraria⁴.

Circa l'entità della produzione di derrate, tali ricerche tendono ormai a ridimensionare il ruolo della Campania tardoantica.⁵ Per la cerealicoltura, infatti, è stato profondamente rivisto il modello secondo cui la provincia, in questa fase, costituì un grosso bacino per l'approvvigionamento frumentario, laddove i valori complessivi indicano che si raggiungeva a stento l'autosufficienza e le scorte di grano venivano integrate con quelle concesse dal governo centrale. Analogamente, la produzione vinicola, in netta controtendenza rispetto a quanto era avvenuto nella prima e media età imperiale, si attesta su livelli più bassi rispetto alle altre regioni suburbicarie e sopperisce appena al fabbisogno provinciale e agli obblighi fiscali: le poche esportazioni riguardarono alcune province orientali, nonché, verosimilmente, Roma. Da questo quadro si distacca verosimilmente l'allevamento suino e ovino, che mantenne una certa importanza ancora nel IV secolo, non certo superiore però alle altre province vicine, a giudicare, ad esempio, dal *caro porcina* versato per l'annona. Infine, val la pena di sottolineare alcune osservazioni interessanti di Eliodoro Savino a proposito delle disposizioni legislative emanate da Valentiniano I nel biennio 364-365 per fronteggiare il brigantaggio e l'abigeato nelle regioni suburbicarie: infatti, nelle pieghe dei

² McCormick, 2001.

³ Savino, 2005, pp. 75-79.

⁴ In realtà, appare difficile valutare l'impatto degli sgravi fiscali voluti dall'imperatore Onorio sull'entità della produzione alimentare campana, giacché risulta pressoché impossibile separare le aliquote di grano connesse all'annona da quelle disponibili sui mercati commerciali, su cui cfr. Vera, 2010.

⁵ Savino, 2005, pp. 47-66, con bibliografia.

provvedimenti imperiali, emessi in buona sostanza per regolamentare l'allevamento equino nella provincia, lo studioso riconosce a ragione un tentativo di frenare l'espansione di aree destinate al pascolo all'interno delle proprietà imperiali e senatorie, un fenomeno che non agevolava certo l'allestimento di *massae* per la produzione granaria, contribuendo di fatto alla sua vistosa flessione, come si è già detto.

3. Impianti per la produzione: i dati archeologici

I quadri messi a punto per la Campania tardoantica in sede storiografica trovano sostanziali conferme in quelli basati sui dati archeologici, i quali offrono altresì preziosi dettagli circa gli aspetti materiali della produzione, unitamente al pregio di fornire modelli talvolta su scala vistosamente più ridotta rispetto alle cornici generali: detto in altri termini, è evidente che le ricerche archeologiche sulla produzione e circolazione di alcune tipologie di manufatti connessi al trasporto di liquidi (olio, vino) o di derrate alimentari restituiscano una maglia insediativa più densa e più circoscritta, che risulta però funzionale ai quadri pensati su scala provinciale.

È il caso, ad esempio, dell'*ager Falernus*, settore costiero della Campania settentrionale posto tra il fiume Volturno e il monte Massico, con *Teanum* e *Cales* (attuale Calvi Risorta) a delimitarlo verso l'interno. Per l'età romana e medievale, un organico progetto di ricognizioni di superficie ha messo a fuoco la maglia insediativa del lembo compreso tra il complesso del Monte Massico e la piana di *Sinuessa*⁶: le indagini hanno restituito una rete assai fitta di impianti per coltivazioni agricole specializzate, tra cui spiccano ovviamente la viticoltura e l'oleicoltura, gestite con importanti capitali e grandi masse di manodopera schiavile. Com'è ampiamente noto, del resto, il vino Falerno fu noto in tutto l'orbe romano e veniva trasportato a largo raggio da indicatori anforici assai diagnostici, le anfore Dressel (del tipo 1 e del tipo 2), di cui sono state altresì rinvenute numerose fornaci di produzione lungo il litorale e in alcune delle numerose ville della zona dislocate lungo le pendici del Monte Massico e l'Appia, o lungo il corso del Volturno.

Oltre al rinvenimento di consistenti depositi di anfore⁷, le indagini di

⁶ Si tratta del progetto *North Campania survey* (Arthur, 1991). Un elenco delle ville rustiche situate nel contermino territorio di Carinola, limitate al periodo compreso tra III e II secolo a.C., è in Conti, 2007, pp. 289-296.

⁷ Un'ampia e recente panoramica sui resti anforici è in Olcese, 2020, pp. 156-160 (Campania settentrionale).

superficie hanno individuato i resti degli impianti per la produzione vinicola e olearia, sovente realizzati presso alcuni degli ambienti di servizio delle ville rustiche: di modeste dimensioni, al loro interno erano collocati elementi lapidei con l'incasso per i torchi, verosimilmente realizzati in legno. Tali espliciti indicatori che rinviano a impianti produttivi per la spremitura dell'uva e delle olive – talvolta rinvenuti in contesti completamente diversi da quelli d'origine – sono stati individuati anche in altri settori interni della Campania settentrionale e rappresentano anch'essi la spia evidente di ville rustiche, provviste di specifiche *cellae vinariae*⁸.

Da un punto di vista quantitativo, le attestazioni di anfore Dressel 2/4 nell'agro falerno sembrano diminuire chiaramente già intorno alla prima metà del II secolo⁹, il che ha fatto pensare a una crisi delle esportazioni, o addirittura a un calo vistoso delle quantità prodotte, una tendenza condivisa del resto dai recenti modelli storiografici, fondati tuttavia sul medesimo dato archeologico¹⁰: d'altro canto, va da sé che la produzione non si interruppe bruscamente in età tardoantica, se è vero che questo vino continuò a mantenere un certo pregio all'inizio del IV secolo, come risulta dall'*edictum de pretiis* promulgato da Diocleziano¹¹. La produzione antica del Falerno dovette cessare definitivamente con la crisi del sistema delle ville, un processo che conobbe la sua fase acuta già entro la metà del VI secolo.

Gli scavi condotti in due ville rustiche nel territorio di Francolise¹², centro del Casertano, offrono un'interessante casistica sull'allestimento di impianti all'interno di questi tipi di insediamento. I due nuclei residenziali sorgevano a ridosso di un'importante arteria viaria, la via Latina, che conobbe un certo sviluppo nei secoli tardo-imperiali¹³, in ragione del progressivo decadimento della direttrice costiera della via Appia. La prima villa (c.d. in località Poste) aveva dimensioni piuttosto modeste ed era costituita da una serie di ambienti aperti su una corte interna (fig. 1): in alcuni di essi, sono state rinvenute delle vasche per la lavorazione delle olive, nonché gli impianti di un torchio a leva e a vite, infrastrutture connesse alle coltivazioni annesse a questo piccolo nucleo residenziale. Secondo i dati archeologi-

⁸ Renda, 2003 (area caiatina); Calastri, 2006, pp. 223-227 (Monti Trebulani).

⁹ De Caro, 2012, pp. 154-155.

¹⁰ Savino, 2005, pp. 196-200.

¹¹ Da questa fonte apprendiamo che all'inizio del IV secolo un sestario di Falerno italico costava trenta denari (*Falerini Italicum, s. unum triginta*), laddove il vino comune arrivava a costare circa 8 denari/1 sestario. È pur vero, tuttavia, che un costo elevato costituisca una spia della contrazione della produzione che immetteva sul mercato un vino più difficile da reperire.

¹² De Caro, 2012, pp. 160-161.

¹³ Quilici Gigli, 2019, p. 266.

ci, la villa fu impiantata alla fine del II secolo a.C. e quindi ampliata in seguito fino al I d.C.: è appena il caso di notare che, a fronte di una lunga fase di vita, questo nucleo residenziale mantenne intatta la propria vocazione produttiva.

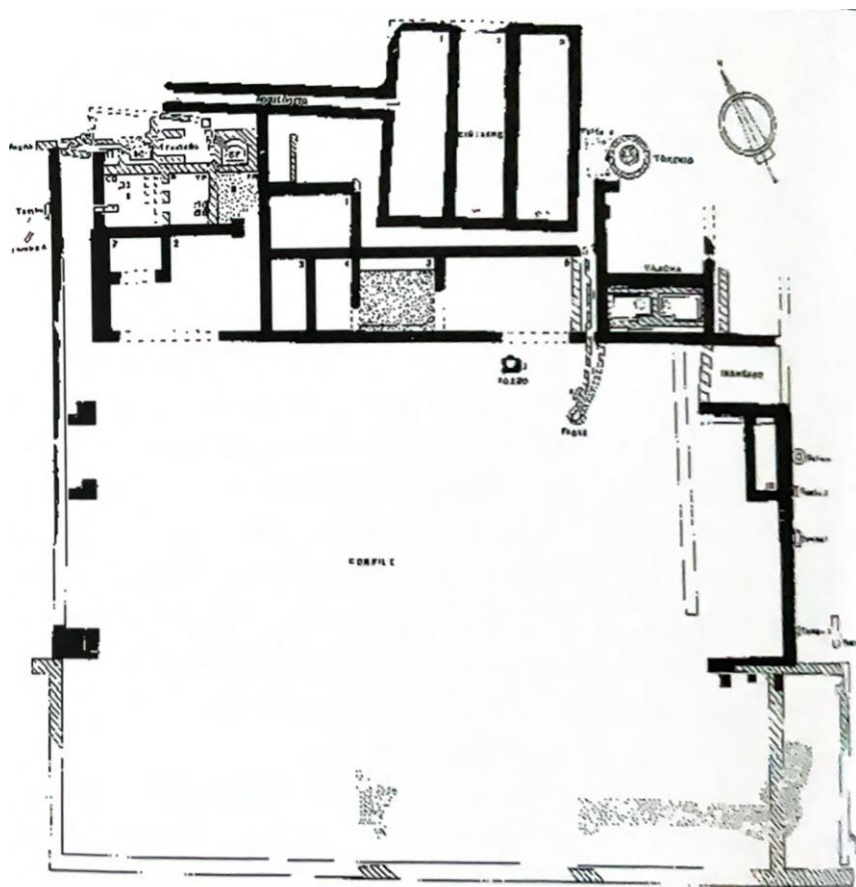


Fig. 1 - Francolise (Caserta). Villa rustica scavata in località Poste (De Caro, 2012).

La seconda villa (fig. 2), poco lontana dalla prima e sempre in territorio di Francolise, documenta anch'essa una vocazione produttiva, giacché lo scavo ha individuato due torchi oleari e due vasche, fra gli altri elementi, anch'essi riconducibili ad attività produttive¹⁴.

¹⁴ Un'efficace ricostruzione dell'ambiente ov'era collocato verosimilmente il *torcular*

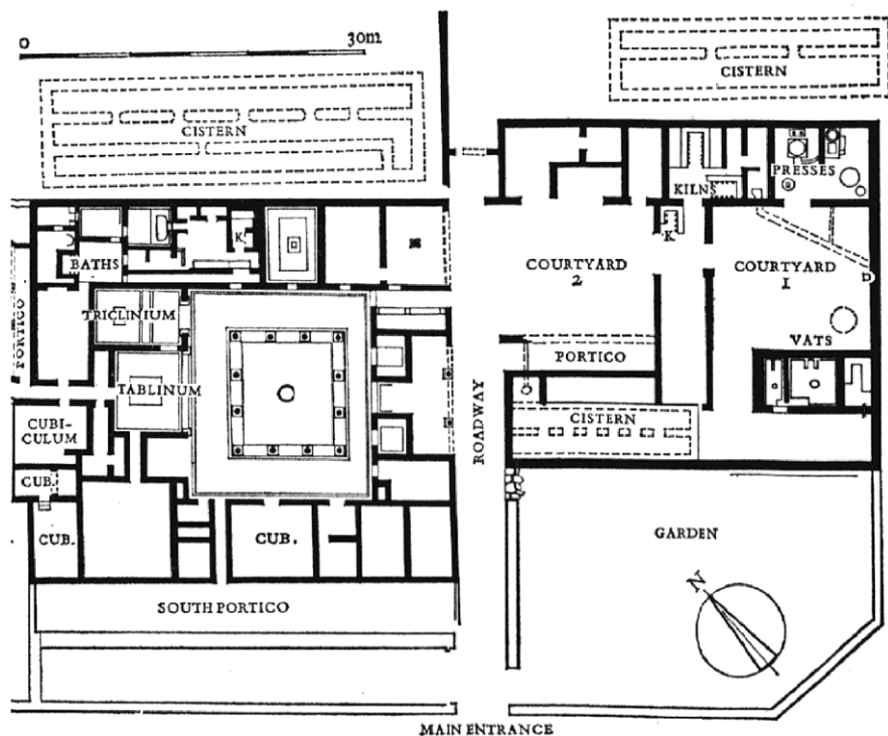


Fig. 2 - Francolise (Caserta). Villa rustica scavata in località San Rocco (McKay, 1975).

La vocazione vitivinicola di questo settore della Campania¹⁵, così come andò consolidandosi fino all'età medio-imperiale, riprende sia pur in forme diverse in età altomedievale, in base a quanto si apprende da alcuni contratti di concessione di terre per la produzione del vino, da parte del monastero benedettino di San Vincenzo al Volturno. Più nel dettaglio, inoltre, emergono da questa documentazione interessanti dettagli circa i caratteri di alcuni vigneti altomedievali: ad esempio, le prescrizioni contenute in un atto del febbraio del 978¹⁶ stabiliscono che, in alcune terre concesse dal monastero vincenziano presso l'attuale Carinola, nel Casertano (*in finibus comitatu Calinole*), vengano impiantate viti maritate in sostituzione delle prece-

della villa di San Rocco è in Renda, 2003, p. 68, fig. 7.

¹⁵ Lo spazio a disposizione in questo caso consente soltanto di citare anche l'articolata rete di ville rustiche, nuclei spesso caratterizzati da impianti per la produzione oleo-vinicola, individuata per il territorio gravitante intorno al centro romano di *Telesia* (San Salvatore Telesino, Benevento), per cui Renda, 2010, pp. 297-300.

¹⁶ *CV*, II, pp. 196-200.

denti viti a sostegno morto. Ancora, da un *memoratorium* relativo a una concessione in enfiteusi di un terreno, promossa dal cenobio di Montecassino in (...) *loco pectole* (imprecisata località della piana campana)¹⁷, si evince invece che i pioppi (*pluppos*) costituiscono l'essenza arbustiva utilizzata per le vigne locali. Com'è stato adeguatamente osservato¹⁸, le carte altomedievali gettano un'interessante luce sulle tecniche di impiantazione delle vigne in alcuni settori della Campania settentrionale: le alberate tendono in sostanza a sostituire i vigneti bassi, in virtù evidentemente di una maggiore insolazione e probabilmente anche per ottenere raccolti più cospicui dato lo sviluppo verticale delle viti; altro aspetto che emerge dai documenti citati è l'associazione di queste colture ad altre (il grano, in particolare) che vengono impiantate nelle medesime terre e che trovano adeguato spazio proprio per la presenza di alti vigneti¹⁹.

Naturalmente, le ville di età tardoantica costituiscono il punto di riferimento anche per la produzione cerealicola, sebbene per i territori oggetto del presente studio non siano noti grandi complessi residenziali con i rilevanti impianti di stoccaggio per le derrate che si conoscono invece per numerose ville di area vesuviana, come risulta da un recente riesame²⁰. Sia pur inerente a una fase storica diversa rispetto a quella trattata in questa sede, la gran mole di dati disponibili, insieme alle stratigrafie affidabili date dai resti dell'eruzione vulcanica del 79 d.C., hanno consentito una messa a fuoco delle tipologie dei granai allestiti nelle ville rustiche dei territori vesuviani, insieme alla comprensione delle forme di conservazione del grano (a mucchi sul suolo o su soppalco ligneo, all'interno di contenitori ceramici) e delle varietà conservate, nonché degli impianti per la panificazione: i risultati degli scavi hanno in buona sostanza 'riabilitato' la produzione cerealicola per quest'area per l'età tardorepubblicana e primo imperiale, laddove si riteneva prevalente la coltivazione della vite; inoltre, non è secondario osservare che questo tipo di ricerche abbiano avuto importanti ricadute su aspetti più generali quali il tipo di consumo alimentare e l'approvvigionamento cerealicolo delle città vesuviane per l'età antica.

¹⁷ *RNAM*, doc. CCVIII, pp. 70-72.

¹⁸ Di Muro, 2010, pp. 178-180.

¹⁹ In realtà, se l'alberata doveva essere predominante in questo settore della Campania, la vite a sostegno morto non doveva mancare del tutto, come sembra attestare la documentazione (più tarda) di cui si dispone per il settore adiacente del Frusinate (Di Muro, 2010, p. 180).

²⁰ Pellegrino, 2017, con bibliografia.

4. Fra continuità e cambiamenti: forme della produzione in età post-antica

Nel volgere alle fasi post-antiche, numerosi aspetti relativi all'organizzazione della produzione frumentaria e non solo emergono dalla documentazione di ambito monastico, sia con riguardo alle mansioni cui attesero coloro (laici o ecclesiastici) che erano coinvolti nell'intero processo, dal lavoro dei campi alla conservazione delle derrate, sia a proposito della topografia dei nuclei produttivi, le *curtes*²¹. Inoltre, per il medioevo, tutti i ragionamenti a proposito dei caratteri della produzione granaria e delle annesse attività di panificazione²² non possono non tenere nella giusta considerazione la crescita tangibile delle applicazioni tecnologiche in questo ambito, per sopperire alla crisi demografica e al progressivo decremento della manodopera servile nelle campagne. Al riguardo, già le ricerche di Marc Bloch avevano mostrato come la produzione cerealicola di età medievale avesse beneficiato dei vistosi progressi tecnologici approntati per gli impianti molitori, e in particolare da quelli caratterizzati da un'infrastruttura idraulica e allestiti lungo i corsi fluviali, la cui tecnologia era nota in epoca antica, ma si diffuse in maniera capillare nel medioevo²³.

Sulla scorta di questo filone di ricerca, che rappresenta uno degli aspetti epistemologici – quello sui cicli di produzione – degli studi sull'archeologia del medioevo, alcune ricerche condotte a Capua e a Benevento hanno rilevato sin dal X secolo la consuetudine di impiantare mulini galleggianti lungo il corso rispettivamente del Volturno e del Calore²⁴: si tratterebbe di strutture semoventi, che erano ancorate agli argini mediante funi in canapa per resistere alla corrente. A Benevento, inoltre, siamo a conoscenza di casi di mulini impiantati nei pressi dei piloni dei ponti (fig. 3), per sfruttare nel modo più vantaggioso la corrente fluviale; a Capua, gli impianti di molitura individuabili attraverso la documentazione scritta rinviano ad alcune pertinenze urbane di San Vincenzo al Volturno e di Montecassino, cenobi che con ogni evidenza avevano un interesse specifico a impiantare un segmento della produzione in città anche per finalità commerciali.

²¹ Peduto, 2003; Di Muro, 2008, pp. 122-123.

²² Rotili, 2015, pp. 395-468. Lo spazio a disposizione mi consente solo un rapido cenno alle questioni legate alla documentazione archeologica circa gli impianti medievali di conservazione del grano, per cui cfr. Ebanista, 2015.

²³ Bloch, 1935.

²⁴ Lonardo, 2022.



Fig. 3 - Il Ponte Leproso a Benevento (dis. di Carlo Labruzzi, XVIII secolo). Si riconosce un probabile mulino medievale, allestito lungo il corso del fiume Calore e in corrispondenza di una delle arcate del ponte antico (Lonardo, 2022).

Qualche elemento della filiera collegata al consumo della carne emerge dalle ricerche archeozoologiche, i cui risultati affiorano sempre più nei quadri complessivi²⁵. Oltre alle tipologie consumate, infatti, l'esame dei reperti osteologici rivela altri aspetti connessi alla gestione degli animali domestici e selvatici, al loro impiego per i lavori agricoli e alle pratiche di macellazione, ovvero – in buona sostanza – tratti del sistema economico sotteso alle pratiche allevatizie. Per la Campania settentrionale, come si è già accennato, sulla base del versamento del *caro porcina* per l'annona di Roma, l'allevamento suino e ovino rimase in alcuni settori subregionali una pratica di un certo rilievo durante la tarda antichità, specie però per le aree interne prossime al Sannio o all'Apulia, una tendenza che per adesso non è smentita da dati di altro genere. Per le fasi altomedievali, al contrario, alcuni dati archeozoologici rilevanti provengono da ricerche poco note nell'anfiteatro di Alife (antica *Allifae*), centro campano a ridosso del Sannio odierno: oltre al consumo di carne suina, il gruppo di gran lunga meglio attestato (e probabilmente più 'ordinario'), buone percentuali di reperti osteologici rinviano altresì all'impiego alimentare di animali selvatici (cervi, cinghiali, lepri, lupi e orsi), evidente indizio tra l'altro di diffusione dell'in-

²⁵ Di recente, De Grossi Mazzorin, 2016.

colto fin nei pressi dell'abitato²⁶. Circa le locali pratiche di macellazione, infine, esse dovevano essere organizzate non lontano dai luoghi di consumazione²⁷, se è vero che le carcasse di una certa consistenza comportano maggiori difficoltà nella loro movimentare sulle lunghe distanze.

Per la Campania interna, le ricerche archeologiche condotte in Irpinia, nell'insediamento di Montella²⁸, hanno compreso esami archeozoologici su resti di macrofauna provenienti dal *donjon* di età normanna e in larga parte riconducibili a residui alimentari in senso lato (scarti di macellazione, rifiuti di cucina o resti di pasto). Come nel caso di *Allifae*, anche a Montella l'esame evidenzia un prevalente consumo di carne suina (fig. 4) rispetto agli ovicapri e ai bovini (questi ultimi allevati fino al tardo medioevo soprattutto per i lavori agricoli; soltanto in seguito, con la crescita demografica, li si impiegò anche per la produzione ed il consumo di carne e di latte), il che rinvia ancora una volta a un territorio caratterizzato da vaste estese boschive per l'allevamento dei maiali (non distinguibili tuttavia dai cinghiali), tenuti per la maggior parte dell'anno in stato semibrado, e viceversa poco adeguato per le greggi di pecore e soprattutto di bovini.

Dai resti osteologici, si è concluso inoltre che le attività di macellazione dei suini avvenissero prevalentemente in età giovanissima o subadulta, allorché l'esemplare aveva una buona quantità di grasso sottocutaneo e la qualità della carne era migliore (fig. 5).

Dall'esame dei gruppi scheletrici, infine, gli ovicapri risultano chiaramente sottoposti una selezione per quanto riguarda il consumo alimentare: più sporadico è l'utilizzo di pollame (macellato prevalentemente in età adulta) e di piccola selvaggina, mentre è più problematico comprendere quello di carne equina, per la scarsità delle attestazioni²⁹.

²⁶ Soricelli e Stanco, a cura di, 2009, pp. 79-81.

²⁷ Com'è costantemente documentato altrove, gli anfiteatri antichi sono caratterizzati da casi frequenti di riuso a scopo abitativo: un'ipotesi del genere riguarda l'Anfiteatro Campano, per cui rinvieri a Busino, 2022, p. 840, con bibliografia sull'argomento.

²⁸ Rotili, a cura di, 2011.

²⁹ Bedini, 2011, pp. 355-366.

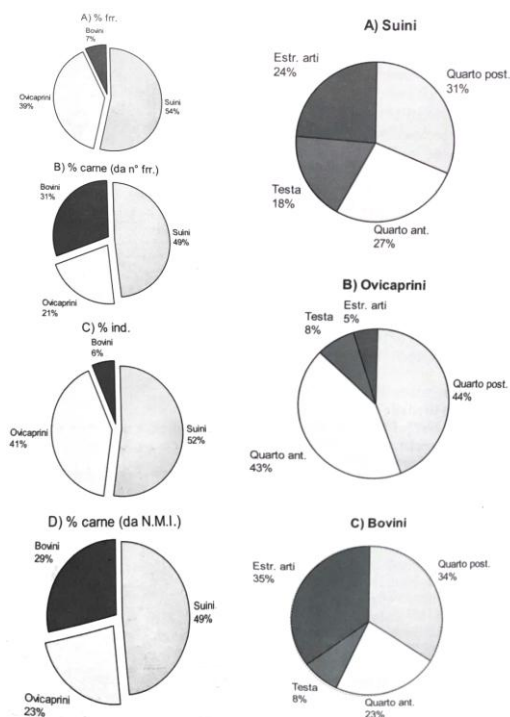


Fig. 4 e fig. 5 - Ricerche osteologiche a Montella (Avellino). Principali attestazioni dei gruppi di bestiame (Bedini, 2011).

Un altro ambito per il quale le ricerche archeologiche per le fasi post-antiche hanno offerto contributi interessanti è quello relativo agli impianti approntati per l'itticoltura, sebbene il pesce come risorsa alimentare abbia mantenuto per quasi tutto il medioevo un significato piuttosto ambiguo, come si rileva dalle fonti coeve³⁰. Gli ultimi scavi condotti a San Vincenzo al Volturno³¹, ad esempio, hanno mostrato come in questo importante cenobio fossero stati approntati – per le fasi altomedievali – alcuni annessi di servizio in prossimità delle cucine dei monaci (fig. 6), a poca distanza dal Volturno: qui veniva praticata una prima lavorazione dei prodotti alimentari consumati quindi nell'area del refettorio annessa alle cucine.

³⁰ Montanari, 2012, pp. 80-87; Archetti, 2023, pp. 14-19 (l'impiego del pesce come alimento in rapporto alle limitazioni alla carne in ambito monastico).

³¹ Marazzi e Luciano, a cura di, 2015, con bibliografia.

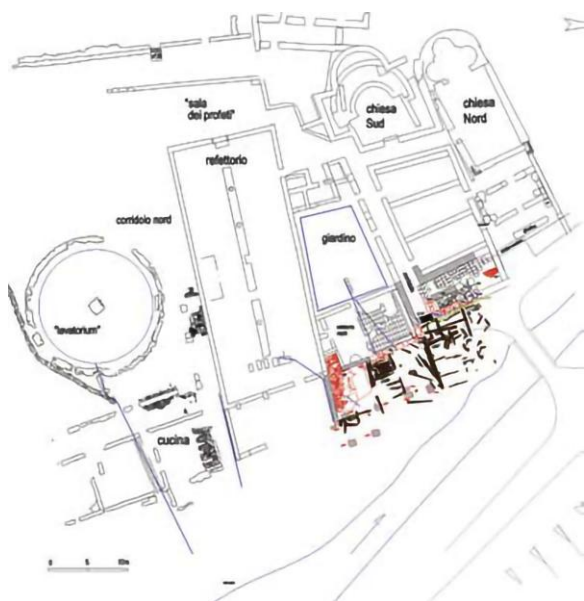


Fig.6 - Pianta generale delle strutture di S. Vincenzo al Volturno in riva sinistra del fiume in cui si rilevano gli ambienti delle cucine, dei refettori e delle banchine lignee allestite in corrispondenza del fiume (Marazzi, Luciano, a cura di, 2015; elab. grafica di A. Frisetti).

Le indagini archeozoologiche³² sui resti rinvenuti all'interno degli scarichi rinvenuti nell'area cucine e negli annessi specifici hanno evidenziato che l'alimento prevalente era costituito da disparate specie ittiche, sia d'acqua dolce che d'acqua salata, e soltanto in subordine – nonché in ossequio alla *Regula* – da altri generi, a cominciare dalle leguminose, per finire alla carne (bianche e, in minor misura, rossa) o alla frutta.

Benché appaia evidente che i dati disponibili per il monastero vincenziano non possano essere presi in considerazione come diretto riferimento per gli impianti per l'itticoltura – peraltro non altrimenti noti – nei territori oggetto della presente indagine, appare tuttavia interessante osservare come anche le aree costiere della Campania rientrino nel sistema per l'approvvigionamento alimentare delle specie di pesce, specie quelle d'acqua salata, organizzato secondo filiere complesse³³ che in parte potevano contare sulle cospicue proprietà di San Vincenzo in questa parte della Campania.

Nel tentare una riflessione alla luce della rapida rassegna appena mostrata, appare difficile ragionare in dettaglio sugli aspetti comparativi tra

³² Marazzi e Carannante, 2010.

³³ Marazzi, 2015, pp: 209-210.

l'età antica e il medioevo, date le difficoltà di gestire una documentazione molto eterogenea. Eppure, le forme della produzione medievale esprimono nel complesso un'evidente discontinuità rispetto all'organizzazione antica, sia con riguardo all'applicazione delle tecniche (non tanto dei principi fondanti), aspetto, quest'ultimo, probabilmente più vistoso, sia con riferimento ai meccanismi di diffusione e di distribuzione dei beni: è inevitabile postulare che tali mutazioni ebbero ricadute sulle consuetudini alimentari, subordinate peraltro anche a condizionamenti di tipo latamente culturale. Da tali, forse un po' ovvie, considerazioni emerge tuttavia l'alto potenziale di conoscenza che la produzione alimentare riserva per gli studi sui secoli della transizione.

Riferimenti bibliografici

- Archetti G. (2023), *Strutture produttive e alimentazione negli usi monastici*, in Ebanista C., Rotili M., a cura di, *Cultura romana e società medievale*, Edipuglia, Bari-San Vitaliano.
- Arthur A. (1991), *Romans in Northern Campania*, British School at Rome, Hertford.
- Bedini E. (2011), *Indagini archeozoologiche*, in Rotili M., a cura di, *Montella: ricerche archeologiche nel donjon e nell'area murata (1980-92 e 2005-07)*, Arte Tipografica, Napoli.
- Bloch M. (1935), "Avènement et conquêtes du moulin à eau", *Annales d'histoire économique et sociales*, 7/36: 538-563 (trad. it. *Avvento e conquiste del mulino ad acqua*, Bari, 1996).
- Busino N. (2017), *Organizzazione dello spazio in un settore di frontiera: la Campania settentrionale in età arechiana*, in Rotili M., a cura di, *Tra i Longobardi del sud. Arechi II e il Ducato di Benevento*, Il Poligrafo, Padova.
- Busino N. (2018), *Aspetti dell'organizzazione del territorio e della maglia urbana in area capuana fra tarda antichità e alto medioevo*, in Sogliani F., Gargiulo B., Annunziata E., Vitale V., a cura di, *VIII Congresso nazionale di Archeologia medievale*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Busino N. (2019), "Rural settlement and economy in Campania (South Italy) between Late Antiquity and the Middle Ages", *Ruralia*, XII: 55-64.
- Busino N. (2024), *L'oratorio cristiano nei carceres dell'Anfiteatro Campano: dati preliminari e prime considerazioni*, in Braconi M., David M., Fiocchi Nicolai V., Nuzzo D., Spera L., Stasolla F.R., a cura di, *Archeologia Cristiana in Italia. Ricerche, metodi e prospettive (1993-2022)*, SAP Società Archeologica, Quintigole.
- Calastri C. (2006), "Il territorio di *Trebula Balliensis*", *Atlante Tematico di Topografia Antica*, XV (Suppl./fasc. 3): 11-228.
- Conti T. (2007), *Le ville rustiche nell'ager Falernus: il territorio di Carinola*, in

- Sirano F., a cura di, In Itinere. *Ricerche di archeologia in Campania*, Lavieri, Cava de' Tirreni.
- CV = V. Federici, a cura di, *Chronicon Vulturense del Monaco Giovanni*, voll. I-III, Roma 1925.
- De Caro S. (2012), *La terra nera degli antichi campani. Guida archeologica della provincia di Caserta*, Arte'm, Napoli.
- De Grossi Mazzorin J. (2016), *I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo*, in *L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie* (Settimane CISAM, LXIII), CISAM, Spoleto.
- Di Muro A. (2008), "Curtis, territorio ed economica nel Mezzogiorno meridionale longobardo (secoli VIII-IX)", *Quaderni Friulani di Archeologia*, 18: 111-138.
- Di Muro A. (2010), *La vite e il vino*, in Dalena P., a cura di, *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*, Mario Adda Editore, Bari.
- Ebanista C. (2015), *La conservazione del grano nel medioevo: testimonianze archeologiche*, in Archetti G., a cura di, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, CISAM, Spoleto-Milano.
- Lonardo L. (2022), *Molendinum in pede suburbii situm. Mulini e infrastrutture idrauliche nei centri urbani di Benevento e di Capua fra VIII e XII secolo*, in Ebanista C., Rotili M., a cura di, *Spazio urbano e attività produttive fra tarda antichità e alto medioevo*, Edipuglia, Bari-San Vitaliano.
- Marazzi F. (2015), "Portus monasterii: scali portuali monastici lungo il Corso del Volturno (IX-X secolo)", *Annuario dell'Associazione Storica del Medio Volturno*, n.s. III: 201-222.
- Marazzi F. e Carannante A. (2010), *Dal mare ai monti: l'approvvigionamento ittico nelle cucine del monastero di San Vincenzo al Volturno nel IX secolo*, in Volpe G., Buglione A., De Venuto G., a cura di, *Vie degli animali, vie degli uomini. Transumanza e altri spostamenti di animali nell'Europa tardoantica e medievale*, Edipuglia, Bari.
- Marazzi F. e Luciano A., a cura di (2015), *Iuxta flumen Vulturnum. Gli scavi lungo il fronte fluviale di San Vincenzo al Volturno*, Volturria Edizioni, Cerro al Volturno (Isernia).
- McCormick M. (2001), *Origins of the European Economy. Communication and Commerce, A.D. 300-900*, Cambridge University Press, Cambridge (trad. it. *Le origini dell'economia europea. Comunicazioni e commercio 300-900 d.C.*, Milano, 2008).
- Montanari M. (2012), *Gusti nel medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Olcese G. (2020), *La produzione e la circolazione delle anfore della Campania in epoca ellenistica e romana: casi di studio e prospettive della ricerca archeologica e archeometrica*, in Osanna M., Toniolo L., a cura di, *Fecisti Cretaria. Dal frammento al contesto: studi sul vasellame ceramico del territorio vesuviano*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- Peduto P. (2003), *Produzione e consumo alimentare nel medioevo*, in Peduto P., a cura di, *Materiali per l'archeologia medievale*, Laveglia editore, Salerno.

- Pellegrino V. (2017), “Granai e spazi per lo stoccaggio e per il trattamento dei cereali nelle *villae rusticae* vesuviane”, *Mélanges de l’Ecole française de Rome. Antiquité*, 129-7 (DOI: <https://doi.org/10.4000/mefra.4506>).
- Quilici Gigli S. (2019), “Sulla via Latina in Campania: appunti sul percorso e sui contesti”, *Atlante Tematico di Topografia Antica*, 29: 263-296.
- Renda G. (2003), “Testimonianze sulla produzione di vino e olio nel Caiatino in epoca antica”, *Archivio storico del Caiatino*, 2: 57-72.
- Renda G. (2010), “Il territorio tra Monte Monaco e il fiume Calore”, *Atlante Tematico di Topografia Antica*, XV (Suppl./fasc. 4): 275-311.
- RNAM = *Regii Neapolitani Archivi Monumenta edita ac illustrata*, vol. II (981-1000), Regia Typographia, Napoli 1849.
- Rotili M. (2015), *Molitura e produzione del pane: le evidenze materiali*, in Archetti G., a cura di, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all’Atlantico*, CISAM, Spoleto.
- Rotili M., a cura di (2011), *Montella: ricerche archeologiche nel donjon e nell’area murata (1980-92 e 2005-07)*, Arte Tipografica, Napoli.
- Savino E. (2005), *Campania tardoantica (284-604 d.C.)*, Edipuglia, Bari.
- Soricelli G. e Stanco E.A., a cura di (2009), *Alife. L’Anfiteatro Romano*, Arti grafiche Grillo, Piedimonte Matese.
- Vera D. (2010), *Fisco, annona e commercio nel Mediterraneo tardoantico: destini incrociati o vite parallele?*, in Menichelli S., Santoro S., Pasquinucci M. e Guiducci G., a cura di, *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry. Comparison between western and eastern Mediterranean*, BAR International, Oxford.