



Workshop ‘Archeobotanica e alimentazione’ Firenze, 18-12-2006

Promosso e organizzato dal Gruppo di lavoro per la Paleobotanica, con l’adesione dal Gruppo di lavoro per la Palinologia della Società Botanica Italiana

Organizzazione in loco: *Prof. Marta Mariotti – Dipartimento di Biologia vegetale dell’Università di Firenze, Consigliere del Gruppo di Paleobotanica*

Legni utilizzati per la costruzione di manufatti da cucina (reperti archeologici, Emilia Romagna, periodo romano e medioevo)

¹ Dipartimento di Biologia evolutiva sperimentale, Università di Bologna; ² Laboratorio di Palinologia - Laboratorio Archeoambientale Centro Agricoltura Ambiente "Giorgio Nicoli", San Giovanni in Persiceto (BO);

³ Dipartimento del museo di paleobiologia e dell'Orto Botanico, Università di Modena e Reggio Emilia; ⁴ Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna – Museo Archeologico Nazionale, Ferrara

Il lavoro presenta una rassegna sui legni usati per costruire manufatti utilizzabili nell'ambiente della cucina, o comunque connessi con l'alimentazione, rinvenuti in siti archeologici dell'Emilia Romagna, di età romana e medievale. I siti in cui sono stati rinvenuti manufatti lignei sono circa una ventina. Tra essi, 11 hanno restituito materiali utili al tema in oggetto: 2 siti di età romana e 9 di età medievale, localizzati nelle province di Bologna (2), Ferrara (4), Modena (4) e Reggio Emilia (1). I manufatti rinvenuti sono 105: 78 oggetti di uso diretto in cucina: piatti (24), ciotole (24), cucchiai (6), bicchiere (1), taglieri (3), mestolo (1), paletta (1), coperchi (4), vassoio (1), tappi (7), manici/immanicature (6) e 27 oggetti che non hanno un uso diretto in cucina, ma sono strettamente legati all'ambito domestico e connessi all'alimentazione: botti/botticelle (20) e ceste (7). I taxa identificati sono 17, alcuni più frequenti: *Populus* sp. - pioppo (26 oggetti), *Salix* sp. - salice (22 oggetti), *Pinus* sp. - pino (12 oggetti), *Fraxinus* sp. - frassino (11 oggetti), *Acer* sp. - acero (9 oggetti), *Quercus caducif.* - querce caducif. e *Juglans regia* - noce (5 oggetti per ciascuno); altri meno frequenti o rari: *Alnus* sp. - ontano e *Taxus baccata* - tasso (3 oggetti per ciascuno), *Fagus sylvatica* - faggio ed *Euonymus* sp. - fusaria (2 oggetti per ciascuno), *Buxus sempervirens* - bosso, *Cornus* sp. - corniolo, *Crataegus* sp. - biancospino, *Cupressus sempervirens* - cipresso, *Tilia* sp. - tiglio e *Vitis vinifera* - vite (1 oggetto per ciascuno).

Ciotole e i piatti sono costruiti in maggioranza con pioppo, salice e acero e, in minor misura, con faggio, frassino, ontano, tiglio e noce. Si tratta sia di legni di qualità scadente (pioppo e salice) che di legni abbastanza pregiati (acero, frassino, noce e tiglio), di facile lavorazione e adatti per la costruzione di oggetti da cucina, tra cui alcuni adatti per contenitori di liquidi, come l'ontano ed altri più utili per contenere materiali asciutti, come l'acero.

Manici e immanicature sono costruiti con legni idonei perchè duri, compatti, pesanti, resistenti e di buona durata (corniolo, fusaria, biancospino e noce).

Botti/botticelle sono in genere costruite con legni adatti per contenitori di liquidi come l'ontano, la quercia e il pino.

I cesti sono di salice e pioppo: una scelta tipica essendo i loro rami infatti flessibili e adatti per l'intreccio. Inoltre in alcuni di questi oggetti è stato usato il frassino più robusto per le stecche di supporto.

Per quanto riguarda una serie di oggetti di piccole dimensioni, quali cucchiai, bicchieri, mestoli, piccoli coperchi, tappi, taglieri e vassoi, sono stati usati legni vari (bosso, noce, frassino, pino, pioppo, salice, quercia e tasso) dotati di caratteristiche diverse, con una scelta non sempre mirata.