

MARCO FATUCCI<sup>1</sup>, EUGENIO CERILLI<sup>2</sup>

## Analisi tafonomica del campione faunistico dal riempimento basso-medievale della chiesa del castello di Santa Severa

### *Taphonomic analysis of the faunal sample from the late Middle Ages fill of the church at Santa Severa castle*

Gli scavi condotti all'interno della chiesa del castello di Santa Severa hanno portato al recupero di un campione faunistico di circa 20.000 elementi scheletrici, che testimonia il consumo di animali in un arco cronologico che va dal XIII alla metà del XIV secolo d.C., come già presentato nel precedente Convegno AIAZ 2012. Nel presente lavoro viene approfondito lo studio delle modificazioni ossee naturali ed antropiche riscontrate su un campione di 4.709 elementi ossei. La possibile esistenza di tecniche ripetitive e consolidate nella lavorazione delle carcasse è stata analizzata verificando la posizione, la direzione e la ripetizione dei fendenti o dei tagli nelle singole categorie di elementi ossei all'interno delle specie identificate. La frequenza delle tracce di combustione, l'intervento dei carnivori e dei roditori, e anche le incrostazioni calcaree dovute alla presenza d'acqua, hanno contribuito a chiarire le modalità ed i fattori intervenuti nelle trasformazioni subite dai resti.

*The excavations carried out in the church of the Santa Severa castle, led to the recovery of a faunal sample of about 20,000 skeletal elements, representing animal consumption over a chronological range between the 13th and the mid-14th century AD, as already presented previously. The present research focuses on the natural and human bone modifications identified on a sample of 4,709 bone specimens. The possible existence of repetitive and established techniques for carcass processing has been analysed verifying the position, direction and recurrence of chop or cut marks on each skeletal element category within the identified species. The frequency of combustion traces, carnivore and rodent intervention, as well as the calcareous concretions produced by the presence of water, allowed to clarify the modalities and the factors contributing to the transformation of the remains. Last but not least is the analysis of some bone and antler artefacts and the search in the sample of the different working stages.*

Parole chiave: Tafonomia, Macellazione, Castello, Santa Severa, Basso medioevo.

Keywords: Taphonomy, Butchery, Castle, Santa Severa, Late Middle Ages.

#### INTRODUZIONE

Il castello di Santa Severa si trova nell'area costiera a circa 50 km a nord di Roma. Frequentata fin dal Paleolitico, l'area assume importanza rilevante come porto sin dal periodo etrusco. Il porto rimane in piena attività anche in epoca tardo antica e nel medioevo, con la crescita del borgo attorno alla torre saracena e al castello, che viene dotato di più cinte murarie fino ad assumere l'aspetto attuale (Enei 2013). Il borgo diviene di proprietà di diverse nobili famiglie romane, e poi nel tardo XVI secolo del Pio Istituto di Santo Spirito, fino al XX secolo quando passa al comune di Santa Marinella.

Gli scavi sono stati condotti dal 2006 al 2010, da un'équipe di archeologi e volontari, per conto del locale Museo Civico, con l'autorizzazione dell'allora Soprin-

tendenza Archeologica per l'Etruria Meridionale. Nella piazza della rocca sotto la pavimentazione settecentesca venne scoperto un grande edificio ecclesiastico, a tre navate, circondato da un'area cimiteriale, conservato nella parte absidale e nel transetto per un'altezza di circa 5 metri. La struttura dell'abside è stata attribuita al VI sec. L'edificio in parte ipogeo, sembra aver avuto una lunga continuità di vita con varie trasformazioni, poi nella seconda metà del XIV sec. dopo un periodo di abbandono, venne interrato dopo essere stato sottoscavato e spoliato di marmi e pavimenti. Tutta la piazza venne risistemata, i muri abbattuti e la chiesa colmata con i materiali di riporto prelevati da butti presenti nell'area.

La sequenza stratigrafica indica che la parte centrale della chiesa presentava caratteristiche abbastanza

omogenee. Monete e ceramiche medievali ne hanno permesso una datazione riferibile ad un arco cronologico abbastanza ristretto compreso tra il XIII e la metà del XIV sec. d.C.

#### IL CAMPIONE FAUNISTICO

Nell'interro della chiesa sono stati recuperati circa 20.000 resti faunistici di molluschi, pesci, rettili, uccelli e soprattutto mammiferi (Fatucci, Cerilli 2013, 2015, 2016). Il 70% circa del campione è costituito da resti indeterminati, il 30% da determinati. Di questi ultimi, il 65% è costituito da resti di mammiferi, il 26% da molluschi marini, il 7% circa da uccelli, l'1% circa da rettili e pesci.

Per i mammiferi (40% determinati e 60% indeterminati), sono stati rinvenuti sia domestici che selvatici. Per i primi la specie più rappresentata è la pecora (non è stata riconosciuta la presenza della capra), seguita in ordine di importanza dal maiale e dal bue. Con pochi resti sono presenti anche il cavallo, l'asino, il cane, il gatto. È da segnalare anche la presenza del bufalo con 4 frammenti di cavicchia ossea, probabilmente riferibili a due cavicchie, con tracce di fendenti. Tra i selvatici la specie più rappresentata è il capriolo (51% dei resti determinati di selvatici), seguito dal cervo (43%); entrambi sicuramente cacciati nei boschi circostanti il castello. Sono presenti anche pochi elementi scheletrici di riccio, istrice, lepore, martora.

Il numero consistente di capi abbattuti dà un'idea della grande quantità di carne consumata nel castello: 213 individui di pecora, 79 di maiale, 28 di bue. Le altre specie sono rappresentate da pochi individui, per il cavallo e l'asino si tratta di individui tendenzialmente senili, probabilmente macellati dopo essere stati usati come forza lavoro.

Nei quasi 8.000 resti indeterminati al momento attuale sono comprese anche le vertebre e le coste di non

immediata attribuzione, divise tra grandi e piccoli animali. Comunque i rapporti numerici tra le diverse categorie degli indeterminati sono in accordo con quanto indicato dai parametri quantitativi dei resti determinati: il numero degli animali di piccola taglia (pecora e maiale) è molto più consistente rispetto a quelli di grande taglia (cervo, bue e cavallo).

#### ANALISI TAFONOMICA DEL CAMPIONE

Nel presente studio sono stati considerati solo i resti determinati di mammiferi e si presentano i risultati relativi alle tre principali specie domestiche ed ai cervidi (Tab. 1). Sono state rilevate tracce di macellazione singole e ripetute, ma anche tracce di rosicatura e combustione non approfondite in questa sede. Per la maggior parte si tratta di fendenti passanti, seguiti da fendenti in appoggio, tagli sottili e tagli dovuti all'uso della sega.

I tagli sottili (Fig. 1 d,e) possono essere riferiti alle attività di spellatura, taglio di tendini e legamenti o asportazione della carne.

Tra i fendenti, sono presenti sia fendenti passanti, per tranciare l'osso, che in appoggio (Fig. 1a-b), in questo caso mirati a recidere i tendini. In molti casi sullo stesso elemento osseo sono state rilevate diverse tracce singole e ripetute.

L'uso della sega è stato rilevato su animali di maggiori dimensioni, come bue, maiale e cervo. Non si tratta mai di tagli portati a compimento, ma spesso l'operazione è iniziata con la sega e poi completata con la rottura dell'elemento osseo (Fig. 1c); inoltre la traccia spesso cambia di inclinazione durante il taglio. Alcuni elementi presentano anche una traccia di ripensamento parallela a quella effettiva che ha successivamente prodotto il taglio dell'osso.

Altri 656 reperti sono dimensionati in modo simile a quelli con tracce certe, ma non presentano tracce antropiche univoche.

Taxa	NR esaminati	NR con tracce	tagli	fendenti	sega
<i>Bos taurus</i>	534	111	13	80	25
<i>Sus domesticus</i>	1595	204	23	181	5
<i>Ovis aries</i>	2365	243	18	243	
<i>Cervus elaphus</i>	95	21	2	16	5
<i>Capreolus capreolus</i>	120	15		17	
<b>Totale</b>	<b>4709</b>	<b>594</b>	<b>56</b>	<b>537</b>	<b>35</b>

Tab. 1. Distribuzione delle tracce.

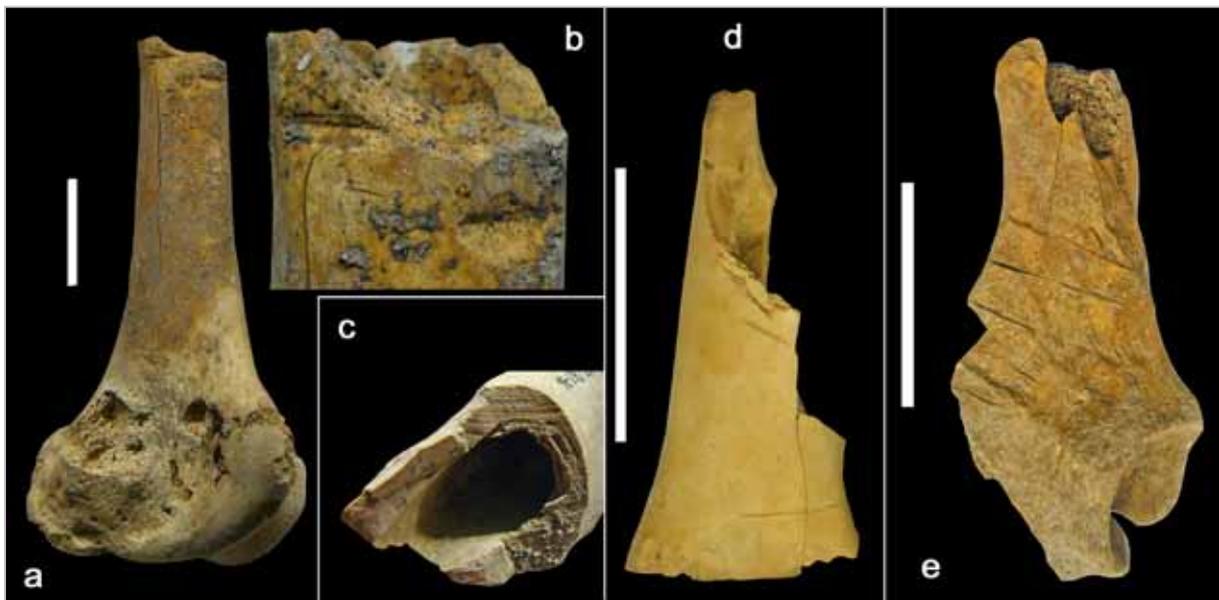


Fig. 1. a) epifisi distale di femore sinistro di *Bos taurus* in norma mediale con tracce di fendenti in appoggio; b) particolare; c) diafisi prossimale di tibia sinistra di *Bos taurus* in norma distale, particolare del taglio parziale con sega e spezzatura finale; d) diafisi di omero sinistro di *Ovis aries* in norma mediale con tracce di taglio; e) porzione di coxale destro di *Sus domesticus* in norma laterale con tracce di taglio sulla faccia laterale e fendente passante obliquo sul margine ventrale del collo dell'ileo.

Molte vertebre, assegnate ad animali di grande o piccola taglia, appaiono divise longitudinalmente ad indicare una suddivisione delle carcasse in mezzene, o presentano delle tracce trasversali dovute al distacco del cranio. Anche su molte costole sono presenti tracce di taglio e fendenti sia sulla superficie laterale che su quella mediale, probabilmente riconducibili ad attività di spellatura, separazione degli organi e suddivisione del costato. Anche se in questa sede le vertebre e le costole non sono state attribuite numericamente alle singole specie, nella sintesi del processo di macellazione di ogni specie è stato tenuto in conto anche delle possibili attività rappresentate da queste tracce (Figg. 2-6, linee tratteggiate).

### Bue

Lo scheletro del bue è rappresentato dalla maggior parte degli elementi anatomici con una frequenza abbastanza coerente con l'atteso, ad indicare una lavorazione *in loco* degli animali portati interi all'interno del castello. Sono stati individuati 13 tagli, 80 fendenti, 25 tracce di sega, localizzati su tutti gli elementi scheletrici (Fig. 2). Il cranio presenta numerose tracce che indicano la separazione delle cavicchie ossee, probabilmente dovute al recupero dell'astuccio corneo, e la divisione in frammenti più piccoli delle singole parti da avviare alla cottura. Sulle epifisi si notano soprattutto tracce di taglio e di fendente, mentre sulle diafisi è più frequente

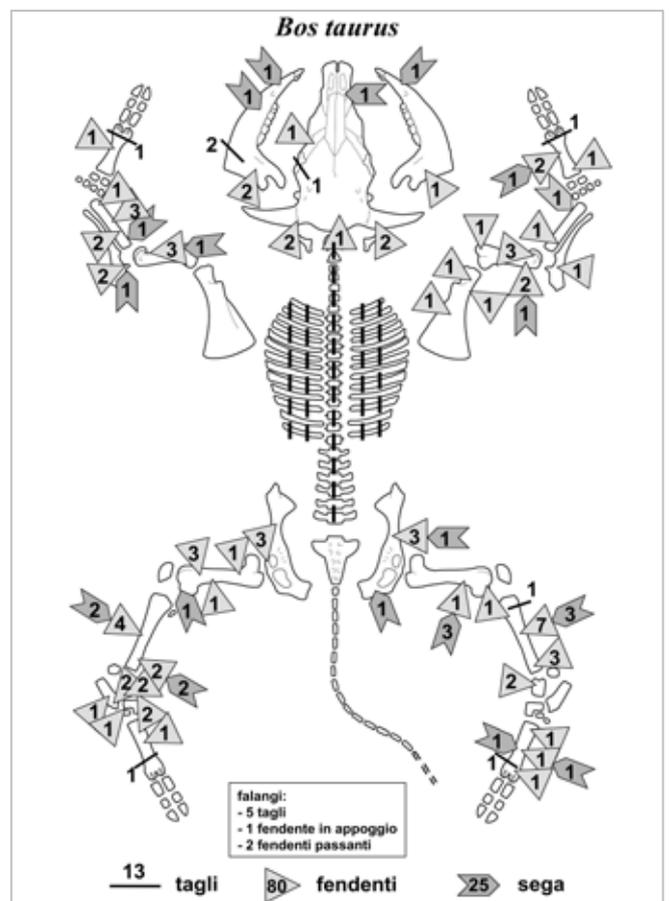


Fig. 2. Distribuzione delle tracce sullo scheletro di *Bos taurus*, all'interno dei simboli in legenda il totale delle tracce.

l'uso della sega. Dall'esame della posizione delle tracce si può ipotizzare un processo di macellazione abbastanza standardizzato, con tracce di spellamento, divisione in mezzene, taglio dei tendini, depezzamento di porzioni di grandi dimensioni con fendenti e sega, e

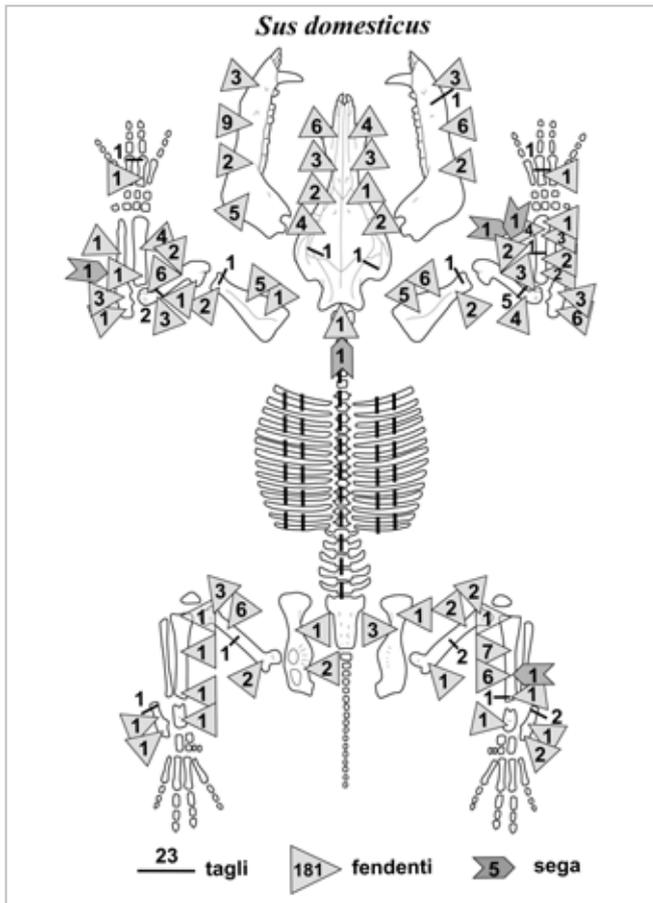


Fig. 3. Distribuzione delle tracce sullo scheletro di *Sus domesticus*, all'interno dei simboli in legenda il totale delle tracce.

al termine anche un'ulteriore suddivisione in parti più piccole sempre con fendenti e sega.

### Maiale

Anche per il maiale la frequenza degli elementi anatomici indica l'utilizzo totale dell'animale in loco. Sono stati identificati 23 tagli, 181 fendenti e 5 tracce di sega, localizzati su quasi tutti gli elementi scheletrici (Fig. 3). Il cranio veniva diviso in piccole porzioni. In un caso un cranio è stato tranciato orizzontalmente con asportazione della calotta cranica forse per un migliore recupero del cervello, o forse per una migliore presentazione dello stesso. Le ossa lunghe presentano un numero notevole di tracce, che potrebbero indicare un processo generalmente ripetuto di depezzamento e suddivisione della porzione appendicolare. Anche in questo caso possiamo parlare di lavorazione standardizzata delle carcasse con modalità abbastanza simili a quelle del bue.

### Pecora

La frequenza degli elementi anatomici di pecora

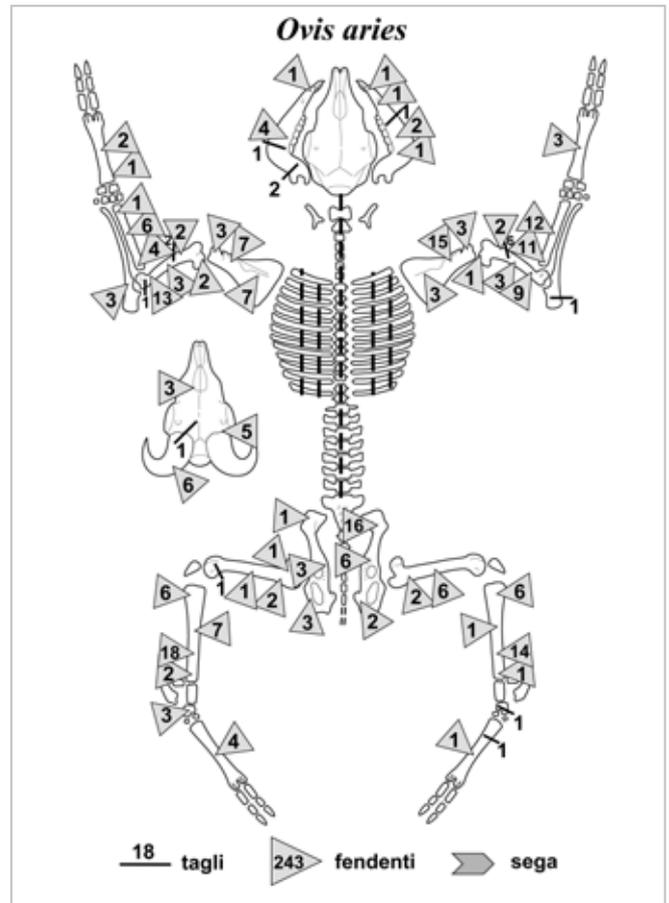


Fig. 4. Distribuzione delle tracce sullo scheletro di *Ovis aries*, all'interno dei simboli in legenda il totale delle tracce.

indicherebbe di nuovo un trattamento delle intere carcasse all'interno del castello. Sono stati rilevati 18 tagli e 243 fendenti, localizzati su quasi tutti gli elementi scheletrici (Fig. 4). Le tracce sul cranio indicano il distacco delle cavicchie ossee e l'ulteriore separazione in piccole porzioni craniali. Sulle ossa lunghe sono presenti un gran numero di tracce, anche portate sullo stesso elemento con particolare frequenza. Anche per la pecora la disposizione delle tracce indicherebbe una lavorazione simile a quanto riscontrato nel bue e nel maiale, con una suddivisione molto spinta per ottenere piccole porzioni, che potrebbe essere dovuta alla cottura in pentola.

### Cervo

Riguardo al cervo c'è da notare la mancanza di alcune parti della carcassa, probabilmente ad indicare un primo depezzamento sul luogo di caccia: probabilmente venivano portati al castello solo i quarti anteriori e posteriori, e a volte anche i crani, forse come trofeo. In totale sono stati rilevati 2 tagli sottili, 16 fendenti e 5 tracce di utilizzo della sega (Fig. 5).

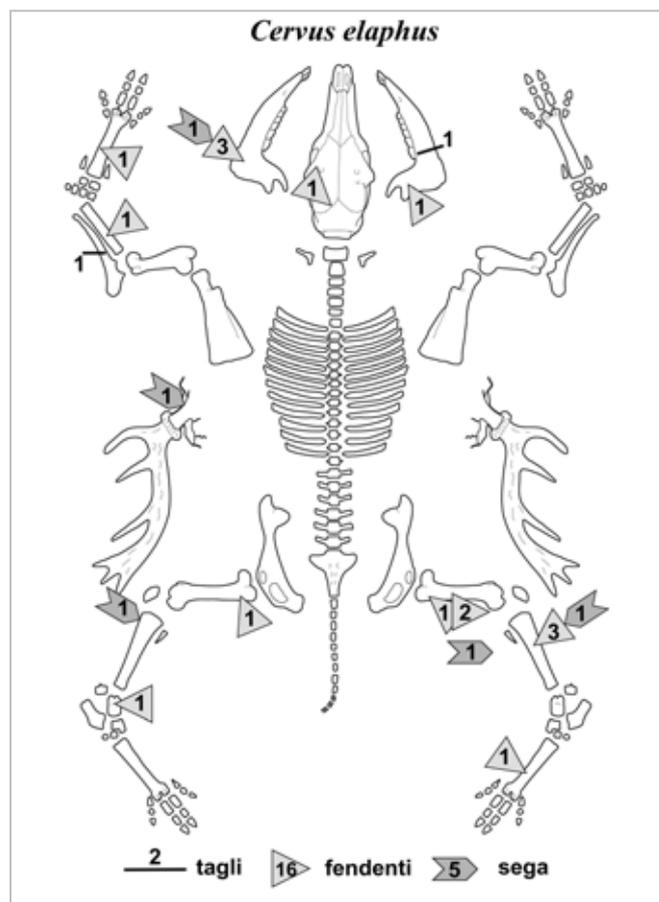


Fig. 5. Distribuzione delle tracce sullo scheletro di *Cervus elaphus*, all'interno dei simboli in legenda il totale delle tracce.

### Capriolo

Anche per il capriolo si può ipotizzare un trasporto al castello di parti scelte, che venivano successivamente porzionate per la cottura ed il consumo. Sulle ossa di capriolo sono state rilevate 17 tracce di fendenti (Fig. 6).

### Manufatti

Nel castello è anche testimoniato l'uso di manufatti in materia dura animale, ad esempio un flauto realizzato su tibia di capriolo o di pecora, una parte del meccanismo di scatto di balestra, un manico ed una rondella in palco di cervo, che potrebbero essere anche stati realizzati in loco, data la presenza di una porzione di palco di un giovane cervo con tracce di fendenti sul peduncolo.

### GASTRONOMIA MEDIEVALE TRA QUOTIDIANITÀ E MONDANITÀ

La separazione in piccole porzioni indicata dalle tracce osservabili sulle ossa di bue, maiale e pecora, potrebbe essere dovuta alle modalità di cottura di questi alimenti nella cucina del castello, e la verifica di questa

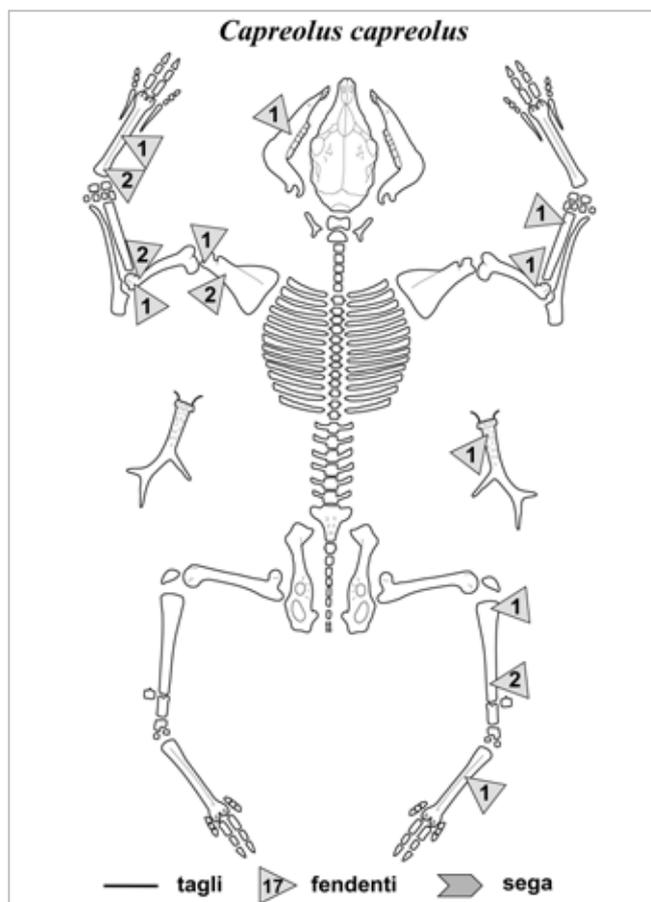


Fig. 6. Distribuzione delle tracce sullo scheletro di *Capreolus capreolus*, all'interno dei simboli in legenda il totale delle tracce.

ipotesi dovrebbe potersi trovare nelle pratiche gastronomiche in uso in quel periodo.

La storia della gastronomia italiana ha radici molto antiche. Uno dei primi trattati è il *De re coquinaria* della fine del IV sec. d.C. attribuito ad Apicio, in cui viene descritta una cucina sfarzosa e ricca, non certamente popolare, con ricette attribuite all'Autore, ma anche a grandi personaggi di lignaggio imperiale: Vitellio, Traiano, Commodo, forse Eliogabalo e Giuliano l'Apostata. Successivamente a questo vengono redatti alcuni piccoli trattati di cucina, generalmente limitati a poche ricette e ad aspetti particolari della preparazione culinaria, come ad es. *Opusculum de Saporibus*, compilato a Parigi tra il 1331 ed il 1339 da Maino de Maineri, medico e filosofo, e dedicato alle salse (Cecere 2011).

A cavallo tra il XIII ed il XIV secolo in Europa iniziano ad essere compilati i primi ricettari gastronomici a carattere regionale e nazionale, che cercano di formalizzare le preparazioni tradizionali fino a quel momento probabilmente conservate soprattutto nella tradizione orale delle diverse comunità.

Una delle prime raccolte in questo senso è il *Liber de coquina*, un ricettario scritto in latino nella seconda

metà del XIII secolo, che deriva dall'elaborazione di precedenti ricettari in volgare e di cui si conservano alcune copie più o meno fedeli all'originale (Martellotti 2005). Tra queste il manoscritto più antico è un volume in folio di 166 carte (codice miscelaneo 7131 della Biblioteca Nazionale di Parigi) dove viene preceduto da un altro importante trattato gastronomico in latino, il *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, e seguito da un altro ricettario francese, messi insieme per la corte angioina di Napoli nel 1308-1314 da Enrico de Mondeville, chirurgo di Filippo IV "il Bello" (1285-1314). Nella stessa biblioteca si conserva un secondo manoscritto miscelaneo in latino (nr. 9328, in folio di 162 carte), anch'esso nato alla corte angioina di Napoli tra la fine del XII e l'inizio del XIV secolo (Sada, Valente 1995), dove i due ricettari gastronomici sono accompagnati da trattati di agronomia, apicoltura, medicina, e gastronomia araba (Martellotti 2005). Ma l'origine del *Liber de coquina* è da attribuire alla corte sveva arabizzata ed internazionalista di Federico II (1194-1250) e del figlio Manfredi (1232-1266) (Rebora 1987; Sada, Valente 1995; Benporat 1996). Oltre a questi due manoscritti se ne conservano altri che riproducono diversi ricettari scritti alla fine del XIV secolo e derivanti da rimaneggiamenti, stralci o rifacimenti del *Liber de coquina* e del *Tractatus*, ma comunque a loro strettamente imparentati e caratterizzati da una serie di adeguamenti delle ricette originali, nel frattempo probabilmente divenute obsolete, al costume gastronomico del momento (Martellotti 2005).

Tra questi "adattamenti" e "derivazioni" è da citare il *Libro de la cocina* o *Libro della cucina* di Anonimo Toscano, steso su un codice membranaceo in folio di 101 carte (manoscritto nr. 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna) databile ai secoli XIV-XV e contenente vari scritti di argomento religioso e due ricettari. Di questi, il primo è incompleto e costituito da ricette per dodici persone scritto in bella lingua toscana (Benporat 1996; Martellotti 2005), mentre il secondo è la traduzione quasi fedele del *Liber de coquina* attribuita ad un volgarizzatore toscano che scrive a Napoli tra la fine del '200 e l'inizio del '300 (Rebora 1987; Benporat 1996; Martellotti 2005). Un'altra versione del *Liber de coquina* in volgare meridionale (noto come "*Meridionale*") è stesa su un manoscritto realizzato tra la fine del XIV e gli inizi del XV secolo (Bagnasco 1994).

Sempre dal *Liber de coquina* deriva un altro ricettario steso sul Codice Palatino Latino 1768 conservato nella Biblioteca Apostolica Vaticana (Benporat 1996). Ancora per dodici persone sono altri ricettari contenuti in codici e manoscritti conservati in diverse biblioteche italiane, francesi ed inglesi (Benporat 1996).

La cucina dei ricettari trecenteschi è quella tipica dell'Italia meridionale con contaminazioni toscane, accompagnata da forti ispirazioni alle tradizioni culinarie straniere, non ultima quella araba (Benporat 1996). Gli alimenti di base sono vari: frutta, verdure, prodotti ittici di mare e d'acqua dolce, formaggio fresco o stagionato anche grattugiato, come il Parmigiano già prodotto ed apprezzato a quei tempi. I grassi sono generalmente di origine animale, come lardo o strutto di maiale. Le vivande vengono preparate con tecniche di cottura elementare: fritte, arrostate a fuoco vivo o al forno, stufate. Le carni, soprattutto quelle di volatili, vengono prima bollite e poi arrostate o prima fritte e poi stufate, forse per sanificarle o mitigare gli odori sgradevoli derivanti da cattiva conservazione.

Le ricette del *Tractatus* e soprattutto del *Liber de coquina* rispecchiano completamente questo contesto gastronomico e, pur contenendo qualche preparazione originale, derivano dalle tradizioni culinarie delle diverse regioni italiane, ma attingono anche ai costumi alimentari delle principali nazioni europee e del bacino del Mediterraneo. Nell'Europa medievale imperava una tradizione gastronomica dominata dall'antica frugalità romana, dall'ascetismo predicato dalla Chiesa e dalla rozzezza militaresca propria degli invasori germanici (Martellotti 2005). Le corti occidentali, nella loro quotidianità, mostravano una completa indifferenza al cibo e ancor più alla sua preparazione, tanto che il *Liber de coquina* rappresenta una notevole eccezione.

Tra le ricette del *Liber de coquina* spiccano innumerevoli versioni di brodi di pollo, con o senza ortaggi, con o senza aggiunte di mandorle, uova, formaggio; i polli vengono utilizzati interi o a pezzi, a volte preventivamente soffritti nel lardo, e in alcune ricette sono sostituiti da altri uccelli o pesci. Sempre i polli o le galline vengono arrostiti o cotti in pentola spesso dopo essere stati variamente farciti. La carne di manzo e di altri animali, anche selvatici come il capriolo, è utilizzata per brodi, arrostiti, stufati, pasticci. Insieme a poche preparazioni dei quarti "nobili", spalla e coscio, spiccano le

ricette di “recupero”, con un forte impiego di parti “di scarto” o del cosiddetto “quinto quarto”: galantine con testa di maiale, teste di capretto o vitello prima arrostiti e poi finite di cuocere in vino e agresto, ricette con budella e interiora, pasticci di carne, crespelle ripiene di formaggio e pancetta tritata. Dal punto di vista della preparazione della materia prima, soprattutto relativamente ai mammiferi domestici, si tratta di ricette che prevedono una forte suddivisione delle parti anatomiche per ottenere porzioni di piccole dimensioni, caratteristiche che si riscontrano puntualmente nel campione di Santa Severa.

A titolo di esempio, si citano due ricette tratte dalla versione del manoscritto Latino 7138 del *Liber de coquina* secondo la trascrizione curata da Martellotti (2005: 237):

«*De carnibus grossis primo de castratinis. Carnes vac((c))inas castratinas porcinas minutim incisas potes preparare cum alleis vel cepis vel scaloniis vel porris*»;

«*De edulo et agno vel vitulo. Recipe carnes eduli vel agni vel vituli et incidas per minuta frusta ad quantitatem duorum digitorum postea ponas decoqui in aqua bulliente et quando semel bullierit pone ibi tertiam (ms: zucaram) partem optimi vini postea bonas species trictas distemperatas cum eodem brodio intus pone et quando carnes decocte fuerint deponas ollam de igne et ova bene batuta in scutella cum parvo de illo brodio in frigidato intus pone distillando suaviter et verberando predictum brodium com cocleari et si velis ova predicta potes fortiter coqui in prunis et vitella eorum ovorum tricta in mortario distempera cum eodem brodio et pone loco aliorum ovorum talis cibus vocatur ianietus*».

I piatti descritti nel *Liber de coquina* sono destinati a rimanere per lungo tempo nella tradizione gastronomica italiana giungendo, tal quali o modernizzati, fino ai nostri giorni.

Dai ricettari trecenteschi scaturisce, quindi, una cucina variegata ma comunque misurata negli aspetti qualitativi e quantitativi, non dispendiosa e che utilizza una grande quantità di alimenti anche umili; una cucina della quotidianità domestica che, anche per nobili e borghesi, è fatta di minestre e zuppe, torte e pasticci, tortelli e frittelle, con l'eventuale accompagnamento di carni di animali da cortile arrostiti o bolliti o stufati, sostituite dal pesce nei giorni di astinenza o digiuno, che peraltro ammontavano a quasi la metà dell'anno

(Benporat 1996). In sintesi per la maggior parte si tratta di ricette che probabilmente riflettono una lunga tradizione di sussistenza autarchica di comunità ristrette, come per il castello di Santa Severa.

Ben diverse sono le preparazioni che scaturiscono dalle descrizioni di cene e banchetti nobiliari trecenteschi, che rappresentano un vero e proprio spettacolo nel quale la presentazione dei piatti e la cerimonialità del servizio sopravanzano l'attenzione alla preparazione degli alimenti (Benporat 1996). L'eccesso, l'abbondanza nelle dimensioni e nelle quantità, l'uso generoso di spezie, anche di grande rarità e prezzo, rappresentano l'ostentazione del potere di chi offre il banchetto. Grande è l'uso di animali da allevamento, ma ricopre un ruolo importante anche la selvaggina da penna e da pelo, come il cervo ed il capriolo rinvenuti nel campione del castello di Santa Severa. Le presentazioni sono fantasiose ed opulente con carni ricoperte da fogli d'oro, con funzione estetica e ostentativa, ma anche terapeutica. I volatili sono spesso rivestiti con il loro piumaggio, come per esempio fagiani e pavoni. Grande è l'uso di pasticci e decorazioni, con ricette e preparazioni che si ispirano alla tradizione conviviale francese ed anche inglese. Il banchetto dei nobili inizia immediatamente con la presentazione di carni arrosto: caprioli, daini, cinghiali, vitelli, buoi, accompagnati da anatre, pernici, aironi, quaglie, cacciati nelle riserve nobiliari. Dopo gli arrostiti vengono serviti gli stufati accompagnati da salse speziate, pastelli, torte, a cui seguono formaggi, giuncate, frutta, confetti. Spicca l'assenza delle verdure considerate alimento delle classi inferiori.

In seguito, il corpo iniziale della tradizione gastronomica italiana trecentesca viene ulteriormente integrato, anche con forti rivisitazioni e “ammodernamenti”, dai ricettari del XV secolo. Di questi, un caposaldo è il *Libro de arte coquinaria composto per lo egregio maestro Martino coquo olim del reverendissimo monsignor camerlengo et Patriarca de Aquileia* edito in manoscritto, di cui si conservano almeno quattro versioni prodotte probabilmente a partire dal 1456 (Benporat 1996). Dall'opera di Maestro Martino discende il *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, edito forse a Roma nel 1474 e che rappresenta il primo ricettario gastronomico italiano prodotto a stampa (Platina, 1985; Benporat 1996). Infine da non dimenticare i trattati cinquecenteschi di scalcheria e trinciatura, nonché

manuali e consigli riguardanti i molteplici ruoli e gerarchie che andavano a caratterizzare le corti cinquecentesche (Benporat 2007).

## CONCLUSIONI

Su un totale di 4.709 elementi ossei esaminati riferiti a mammiferi determinati sono state rilevate 628 tracce di modificazione antropica, apportate su 594 ossa e relative ad un processo apparentemente standardizzato che prevedeva: lo spellamento della carcassa, la suddivisione in mezzene, il depezzamento delle parti anatomiche e l'ulteriore suddivisione degli elementi in porzioni più piccole per la successiva cottura e consumo. Si tratta di tagli sottili, di fendenti in appoggio e passanti, a volte inferti ripetutamente ed in diverse posizioni sullo stesso elemento osseo, nonché uso della sega per tagliare le ossa degli animali di maggiori dimensioni.

È anche documentato l'uso di manufatti in materia dura animale, forse anche realizzati in posto.

I ricettari trecenteschi indicano che la suddivisione delle carcasse è direttamente legata alle preparazioni culinarie cui sono destinate. Le carcasse di buoi, maiali e pecore venivano fortemente suddivise per ricavarne brodi, lessi e stufati. Più raramente, e con maggiore attenzione alla selvaggina da pelo, le porzioni anatomiche vengono arrostiti intere.

La pratica di queste preparazioni gastronomiche si ritrova nelle caratteristiche tafonomiche delle ossa del campione di Santa Severa: il bue veniva suddiviso in porzioni di media grandezza, mentre dal maiale e dalla pecora venivano ricavati pezzi ancora più piccoli; diversamente il cervo ed il capriolo sembrano essere meno suddivisi, forse perché preparati ricavando tagli anatomici interi (ad esempio 'spalle' e 'cosci'). La poca presenza di tracce di bruciatura e combustione potrebbe indicare la scarsa pratica dell'arrostitimento a fuoco vivo, a cui forse si preferiva la cottura in forno che poteva accompagnare la preparazione di carni lesse e stufate, come rappresentato nei trattati di cucina contemporanei.

Le attività di macellazione potevano avvenire nei pressi o all'interno di una cucina che lavorava grandi quantità di carne, impiegando personale che seguiva una tecnica tendenzialmente ripetitiva e standardizzata, finalizzata alla preparazione di vivande destinate alla mensa signorile, ma probabilmente anche a lavoratori ed a soldati a cui venivano destinati i tagli di carne di minore qualità.

## BIBLIOGRAFIA

- Bagnasco O., a cura di, 1994, *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XV*, 3 voll., ed. B.I.N.G., Sorenco.
- Benporat C. 1996, *Cucina Italiana del Quattrocento*, Leo S. Olschki editore (ristampa 2001), Città di Castello (PG).
- Benporat C. 2007, *Cucina e convivialità Italiana del Cinquecento*, Leo S. Olschki editore, Città di Castello (PG).
- Cecere M. 2011, *L'Opusculum de Saporibus di Maino de Maineri*, riflessioni sulla dietetica medievale, Edizioni dell'Accademia.
- Enei F. 2013, *Il punto sulle conoscenze*, in F. Enei (a cura di), *Santa Severa tra leggenda e verità storica. Pyrgi e il Castello di Santa Severa alla luce della recenti scoperte. Scavi 2003-2009*, Pyrgi-Santa Severa, pp. 313-379.
- Fatucci M., Cerilli E. 2013, 2.14. *Primi risultati dallo studio dei resti faunistici rinvenuti nello scavo effettuato al castello di Santa Severa, "Piazza della Rocca"*, in F. Enei (a cura di), *Santa Severa tra leggenda e verità storica. Pyrgi e il Castello di Santa Severa alla luce della recenti scoperte. Scavi 2003-2009*, Pyrgi-Santa Severa, pp. 224-233.
- Fatucci M., Cerilli E. 2015, *Gli uccelli nel castello di Santa Severa (Roma) durante il Basso Medioevo (XIII-XIV secolo): significato paleoeconomico e ambientale, dati preliminari*, in U. Thun Hohenstein, M. Cangemi, I. Fiore, J. De Grossi Mazzorin (a cura di), *Atti del 7° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, Ferrara 22-23 novembre 2012, *Annali dell'Università degli Studi di Ferrara, Museologia Scientifica e Naturalistica*, 11/2, pp. 123-126.
- Fatucci M., Cerilli E. 2016, *Allevamento e caccia al castello di Santa Severa (Roma) durante il basso medioevo: mense signorili e popolari dal XIII al XIV secolo*, in U. Thun Hohenstein, M. Cangemi, I. Fiore, J. De Grossi Mazzorin (a cura di), *Atti del 7° Convegno Nazionale di Archeozoologia*, Ferrara 22-23 novembre 2012, *Annali dell'Università degli Studi di Ferrara, Museologia Scientifica e Naturalistica*, 12/1, pp. 235 - 242.
- Martellotti A. 2005, *I Ricettari di Federico II, dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Leo S. Olschki editore, Città di Castello (PG).
- Platina B. 1985, *Il piacere onesto e la buona salute*, (a cura di) E. Faccioli, Nuova Universale Einaudi, 189, Torino.
- Rebora G. 1987, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, in *Studi in onore di Luigi Bulferetti, Miscellanea storica ligure*, XIX, 1-2, pp. 1431-1579.
- Sada L., Valente V. 1995, *Liber de coquina*, ed. Puglia Grafica, Bari.