

Diseguaglianze sociali e indicatori archeologici: quali fonti per la lettura del Trecento?

di Paola Orecchioni

Il presente contributo riguarda l'utilizzo delle fonti e dei metodi archeologici come strumenti per comprendere alcuni sviluppi economici e sociali in atto nel Trecento. Le ricerche sembrerebbero suggerire che gli avvenimenti di questa intensa fase storica influirono profondamente sulla condizione materiale delle persone, motivo per cui le fonti archeologiche devono senz'altro essere considerate uno strumento strategico per la ricerca. Nello specifico, il tema delle diseguaglianze sarà declinato affrontando due questioni centrali nell'analisi sociale del fenomeno, ovvero i modi di consumo, letti attraverso la fonte ceramica, e l'analisi dei regimi alimentari. In questo campo il potenziale informativo delle fonti archeologiche è cresciuto in maniera esponenziale negli ultimi anni grazie a un più frequente e sistematico ricorso alle analisi scientifiche su reperti di varia natura.

The paper concerns the use of archaeological sources and methods as tools for understanding some specific economic and social developments of the fourteenth century. Since the changes that occurred during this period seem to have had a profound impact on the material condition of people, archaeological sources must certainly be considered as strategic tools. Specifically, the theme of inequalities will be addressed by tackling two central issues in the social analysis of the phenomenon, namely modes of consumption, read through the ceramic source, and the analysis of dietary regimes. On these issues, archaeological sources have great potential, which has recently been enhanced by more frequent and systematic recourse to scientific analysis of the finds.

Medioevo, secolo XIV, Europa occidentale, indicatori archeologici, regimi alimentari, diseguaglianza sociale.

Middle Ages, 14th century, Western Europe, archaeological proxies, food regimes, social inequality.

Paola Orecchioni, University of Rome Tor Vergata, Italy, paolaorecchioni@hotmail.it, 0000-0001-6049-4821

Referee List (DOI 10.36253/fup_referee_list)

FUP Best Practice in Scholarly Publishing (DOI 10.36253/fup_best_practice)

Paola Orecchioni, *Diseguaglianze sociali e indicatori archeologici: quali fonti per la lettura del Trecento?*, © Author(s), CC BY 4.0, DOI 10.36253/979-12-215-0705-8.08, in Davide Cristoferi (edited by), *Socio-Economic Inequalities during the Conjunction of the Fourteenth Century. Sources and Methods, Dynamics and Representations (Italy and Europe, c. 1270-c. 1350)*, pp. 153-175, 2025, published by Firenze University Press, ISBN 979-12-215-0705-8, DOI 10.36253/979-12-215-0705-8

1. Introduzione

Negli ultimi anni, sulla scia di quello che è stato definito “un vero e proprio boom di riflessioni sulla disuguaglianza”¹ che ha investito i più diversi ambiti disciplinari di ricerca (con in primo piano le scienze sociali ed economiche), è cresciuto anche l’interesse sul possibile approccio archeologico allo studio sul tema. L’ultimo decennio ha visto la pubblicazione di un certo numero di saggi che mirano a legittimare il ruolo specifico degli studi archeologici, ritenuti capaci di offrire una prospettiva sulle disuguaglianze diversa e complementare rispetto alle altre discipline.² La discussione è avvenuta principalmente nell’ambito della archeologia antropologica di stampo statunitense, dove già diversi decenni fa alcuni archeologi – di chiara formazione marxista – avevano dato il via a nuove linee di ricerca che miravano a investigare le relazioni di potere e di opportunità sociale del passato con gli strumenti offerti dal metodo archeologico.³ Dobbiamo sottolineare che, sebbene in questi lavori le riflessioni siano generali e potenzialmente valide per ogni epoca, nei fatti, i casi di studio portati avanti riguardano prevalentemente l’epoca preistorica, con qualche incursione nell’epoca classica o nel contesto della fase coloniale post-medievale americana.⁴

Muovendoci verso l’ambito europeo e restringendo il campo all’archeologia medievale possiamo notare come una riflessione più matura sulla differenziazione sociale ed economica sia stata raggiunta soprattutto negli studi focalizzati sull’epoca tardoantica e alto-medievale. Questo risultato è dovuto anche al contributo fondamentale di uno storico come Chris Wickham, il quale nelle sue ricostruzioni dell’economia e della società medievale ha messo in primo piano la complessità della stratificazione sociale, facendo ampio ricorso anche alle fonti archeologiche.⁵ In campo prettamente archeologico, un caso esemplare di ricezione dei temi più attuali del dibattito storico e delle acquisizioni portate in questo campo dall’archeologia sociale e antropologica è rappresentato dagli studi condotti dall’*équipe* guidata da Juan Antonio Quirós Castillo sulla penisola iberica. Il gruppo di ricerca, negli ultimi dieci anni, grazie a un ammirevole approccio multidisciplinare che abbraccia lo studio tradizionale dei reperti, l’archeologia dei paesaggi agrari e le discipline della bioarcheologia, ha prodotto una mole davvero impressionante di studi.

¹ Graeber, Wengrow, *The Dawn of Everything*, 7.

² Kohler, Smith, *Ten Thousand Years of Inequality*; Graeber, Wengrow, *The Dawn of Everything*; Beck, Quinn, “Balancing the scales;” Cerasuolo, *The Archaeology of Inequality*; Peterson, Drennan, “Letting the Gini;” Semple, Gomes Coelho, “Materialising inequalities.”

³ Paynter, “The Archaeology of Equality;” McGuire, Paynter, *The Archaeology of Inequality*; Chapman, *Archaeologies of complexity*.

⁴ Per una recentissima panoramica su temi e contesti si veda il volume 54, fascicolo 4, anno 2022 della rivista *World Archaeology*, dedicato proprio al tema di *Archaeology of Inequality*, a cura di Sarah Semple e Rui Gomes Coelho. Si veda anche Wright, “Domestication.”

⁵ Come ben noto, Chris Wickham ha prodotto una mole eccezionale di lavori basati su questo metodo. Si citano a titolo esemplificativo i due suoi più recenti e ampi lavori di sintesi sul Medioevo: Wickham, *The Donkey & the boat* e *Framing the Early Middle Ages*.

Questi hanno permesso di indagare molti aspetti legati ai temi delle diseguaglianze e della complessità sociale, con una particolare attenzione rivolta alle comunità rurali. Anche in questo caso, tuttavia, l'ambito cronologico al centro delle riflessioni è principalmente l'alto Medioevo.⁶

Spostandoci in Italia e più a ridosso del periodo di nostro interesse dobbiamo constatare che la questione delle diseguaglianze non sembra trovare ancora uno spazio adeguato all'interno dell'agenda archeologica sul basso medioevo. Le ricerche puntuali basate sulle testimonianze di scavo, così come le analisi d'insieme sull'articolazione interna della società, sulla mobilità sociale e sui consumi – questioni centrali per la comprensione del Trecento e delle diseguaglianze – sono ancora piuttosto rare. Questo nonostante in più occasioni sia stata sottolineata la scarsa assimilazione degli stimoli offerti dall'archeologia sociale nella produzione degli archeologi medievisti italiani e la necessità di una maggiore conoscenza archeologica delle fasi finali del medioevo.⁷ Un importante passo avanti in questo senso è costituito dal recente volume monografico di *Archeologia medievale* dedicato alla congiuntura del Trecento. Lo scopo principale del volume era proprio quello di cominciare a interrogare i dati materiali esistenti e di invogliare i ricercatori a raccoglierne di nuovi, in modo mirato.⁸

Fatta questa necessaria premessa sullo stato dell'arte vorremmo ora soffermarci per un momento sul concetto di diseguaglianza. La varietà delle questioni affrontate nei testi raccolti in questo volume è la prova evidente dei molteplici significati che il termine può assumere, anche quando declinato specificatamente nell'ambito della sfera economica e sociale. Con il nostro contributo cercheremo di capire se e come l'esplorazione archeologica della diseguaglianza possa rivelarsi efficace, in particolare, per l'arco cronologico compreso tra il tardo Duecento e la prima metà del Trecento. Ma prima di procedere e di capire il come è doveroso domandarsi: quale disuguaglianza possono raccontare le testimonianze materiali?

Come ben sappiamo, la disciplina archeologica è 'materiale' per definizione; quindi, qualsiasi approccio allo studio delle diseguaglianze deve basarsi necessariamente sul riconoscimento e sull'analisi di tracce tangibili di differenziazione sociale. Occorre, però, una certa cautela. Se pensiamo a una diseguaglianza di tipo puramente economico/reddituale dobbiamo tenere ben presente che il rapporto tra condizione economica e il possesso e l'uso di beni materiali non è sempre lineare. Un maggiore consumo di beni o l'acquisto

⁶ Quirós, *Agrarian Archaeology*; Quirós, *Demografía, paleopatologías*; Quirós, *Social complexity*; Quirós, *Social Inequality in Early*; Grau-Sologestoa, Albarella, Quirós, "Urban medieval and post-medieval zooarchaeology."

⁷ Gelichi, "Il 'canto delle sirene,'" Molinari, "Archeologia e mobilità;" Molinari, "Archeologia medievale e storia economica;" Molinari, "La ceramica medievale."

⁸ Molinari, "La 'congiuntura del Trecento.'" La natura dei saggi contenuti nel volume è molto varia. Spesso ci si sofferma sulle conseguenze dalla crisi epidemica e quindi sulla seconda metà del XIV secolo e solo alcuni autori affrontano temi direttamente legati alla differenziazione socio-economica (Ferri, Moine, "Definire lo spazio;" Orecchioni, "Produzione, circolazione").

di oggetti più costosi o ricercati non è necessariamente legato a condizioni economiche migliori o di aumentato benessere e viceversa. Prendiamo per un momento in prestito la nozione di *capability framework* sviluppato in seno alla cosiddetta 'economia del benessere' che definisce una distinzione tra l'uguaglianza di risultati, in cui gli individui possiedono livelli comparabili di ricchezza materiale e l'uguaglianza di opportunità, che si verifica quando le persone hanno la libertà di scegliere i propri modi di vita.⁹ Questo concetto, trasferito in ambito archeologico, ci aiuta a capire che alcune delle disuguaglianze che leggiamo a livello della cultura materiale, più che alla reale condizione economica degli individui, possono essere legate alla sfera sociale, alle mode del tempo, ai modi di consumo e alla rappresentazione di sé attraverso i beni materiali. Questo, ad esempio, è quello che sembrerebbe emergere dal primo caso di studio che presenteremo e che utilizza come *proxy* la fonte archeologica per eccellenza, ovvero la ceramica. La seconda questione che vorremmo approfondire riguarda, invece, un indicatore che possiamo senz'altro considerare più rappresentativo dell'effettiva condizione di benessere degli individui, ovvero l'alimentazione. L'analisi della dieta e della nutrizione, infatti, è considerato un parametro fondamentale nello studio delle disuguaglianze sia nell'ambito delle scienze sociali e antropologiche sia per quanto riguarda le discipline storiche, come, del resto, appare chiaro anche dai diversi contributi dedicati al tema presenti in questo stesso volume.¹⁰ Nelle pagine che seguono vedremo insieme come il metodo archeologico abbia sviluppato negli ultimi anni una capacità d'indagine eccezionale per lo studio dei regimi alimentari e di altri temi a esso strettamente legati, come lo stato di salute della popolazione o l'evoluzione della produzione agraria.

2. Consumi ceramici e distinzione sociale

Prima di procedere con le riflessioni basate sull'evidenza fornita dello studio della ceramica occorre chiarire perché riteniamo che questa categoria di oggetti possa essere considerato un buon strumento per indagare le disuguaglianze, intese come differenziazioni nei modi di consumo.¹¹ Come già accennato lo studio dei beni materiali e in particolare delle ceramiche non consente, se non in pochi e specifici casi, la lettura di un dislivello di tipo reddituale che sia effettivamente misurabile. Inoltre, non è semplice attribuire un preciso valore economico al vasellame in ceramica perché esso è molto variabile a seconda dalla tecnologia di produzione, oltre che nel tempo e nel-

⁹ Sen, *Inequality Reexamined*.

¹⁰ Si vedano i contributi di Feller, Speecke e Lambrecht, Palermo e Wilkin in questo volume.

¹¹ Diversi studiosi si sono soffermati sul tema. Per il Medioevo si vedano, ad esempio: Cumberpatch, Blinkhorn, *Not so much a pot*; Gelichi, "Pottery as Inequality?"; Gutiérrez, *Mediterranean pottery*, 4-10; Jervis, *Pottery and social life*.

lo spazio.¹² Tuttavia, in quanto oggetto domestico di uso comune e per via della sua apparente marginalità nel commercio internazionale, spesso negli studi è considerato un bene di basso valore non idoneo a leggere differenze di status.¹³ D'altro canto, come ben sappiamo, la ceramica è senz'altro uno degli strumenti più informativi nelle mani degli archeologi e, infatti, è quello più largamente impiegato, soprattutto in virtù della mole dei dati disponibili. L'alta percentuale dei rinvenimenti di ceramiche nei depositi archeologici è un fatto ben noto a qualsiasi scavatore. Questa è dovuta sia alle caratteristiche intrinseche dell'oggetto, che non è deperibile e/o riciclabile, sia al fatto che costituiva uno strumento di larghissimo consumo; nel medioevo era impiegata quotidianamente in tutte le cucine, sulla mensa e in dispensa e questo a prescindere dalla classe sociale, seppur con le dovute differenziazioni. In sintesi, i numeri rendono la fonte ceramica più efficace per analisi di comparazione rispetto ad altre categorie di oggetti magari anche più prestigiosi e con una connotazione più evidente di *status symbol*. La possibilità di contare e mettere a confronto centinaia, spesso migliaia, di frammenti rispetto al resto dei reperti, spesso quantificabili nell'ordine delle decine di oggetti, offre una base di dati più solida e, quindi, una migliore rappresentatività statistica dei dati. Per tutti questi motivi la ceramica, con il corretto approccio metodologico, ci consente di ricavare informazioni sui fenomeni sociali, sulle condizioni materiali di vita e, soprattutto sui modi di consumo e sull'emulazione sociale, elementi essenziali nello studio sulle diseguaglianze economiche e sociali.¹⁴ Fondamentale è poi il contesto. La distinzione nei consumi si può cogliere, più che soffermandosi sul valore o sul significato di un singolo oggetto di lusso, per mezzo di una attenta analisi delle associazioni di frammenti all'interno dell'intero corredo ceramico.¹⁵ Le valutazioni più fini si possono portare avanti tenendo conto di tutte le classi ceramiche presenti: ad esempio, considerando la relazione tra la ceramica da fuoco utilizzata per la cottura dei cibi, la ceramica da mensa e dispensa nuda e quella decorata più fine. Vedere come tale rapporto si è evoluto nel tempo può essere indicativo di un diverso grado di sofisticazione nella vita quotidiana che a sua volta può riflettere differenze nei modi di stare a tavola e persino nei regimi dietetici.

Tutti questi aspetti sono stati al centro di un lavoro recentemente edito dedicato allo studio dei consumi ceramici in Italia e in Inghilterra tra Due e Trecento.¹⁶ Nel volume, le considerazioni più approfondite avevano come focus principale la fase successiva alla metà del XIV secolo, in quanto miravano, soprattutto, a cogliere gli effetti della crisi epidemica sui modi di utilizzo dei

¹² Gutiérrez, *Mediterranean pottery*, 5-8.

¹³ Jervis, *Pottery and social life*. Sul ruolo apparentemente marginale della ceramica nell'ambito del commercio internazionale vedi: Gelichi, "Introduzione" e Orecchioni, "La ceramica come merce."

¹⁴ Per una riflessione sull'utilizzo della ceramica nell'ambito degli studi sul medioevo si veda, ad esempio, Molinari, "La ceramica medievale."

¹⁵ Gelichi, "Pottery as Inequality?," 97.

¹⁶ Orecchioni, *Dopo la peste*.

contenitori ceramici. La raccolta e l'elaborazione dei dati ha però riguardato l'intero periodo di riferimento: dunque, in questa sede vorremmo provare a mettere l'accento sull'insieme di informazioni acquisite per l'arco cronologico compreso tra la seconda metà del Duecento e la prima metà del Trecento.

Prima di discutere dei risultati, dobbiamo fare una breve parentesi metodologica, un po' tecnica e forse non propriamente appassionante per i non addetti ai lavori ma necessaria per chiarire la rappresentatività dei dati utilizzati. Il lavoro ha preso il via da uno studio approfondito, portato avanti per diversi anni, del materiale ceramico recuperato negli scavi effettuati presso il castello di Montecchio Vesponi, situato nelle campagne della Valdichiana aretina.¹⁷ I reperti analizzati provenivano da contesti riconducibili alle abitazioni dei contadini residenti all'interno del castello. Oltre al classico catalogo dei reperti, i dati sui frammenti ceramici sono stati rielaborati per mezzo di varie tabelle e grafici basati sui conteggi dei frammenti. I risultati raggiunti e le possibilità di analisi che questo metodo offriva sono apparsi incoraggianti e ci hanno spinto a tentare di portare avanti la ricerca per mezzo di uno studio comparativo che permettesse di analizzare contemporaneamente più siti. Abbiamo poi scelto di estendere l'ambito di studio al di fuori dei confini nazionali per provare a verificare se l'approccio scelto poteva risultare valido per individuare eventuali tendenze su scala internazionale. Per una comparazione ottimale sono stati selezionati siti che potessero raccontare diverse realtà insediative – quindi città, siti rurali, castelli, porti –, e che fossero rappresentativi di varie condizioni socioeconomiche, attestate da residenze aristocratiche e da abitazioni di mercanti, artigiani e contadini. Per quanto riguarda l'ambito italiano il riesame e la rielaborazione del materiale edito hanno riguardato i siti urbani di Firenze (scavi Via dei Castellani) e Pisa (scavi ex Laboratori Gentili) e i castelli di Montarrenti e Rocca Ricciarda, mentre in Inghilterra sono stati selezionati cinque siti dell'area urbana di Londra, il sito portuale di Southampton, e in ambito rurale i due villaggi di Westbury e Great Linford. È stata quindi messa a punto una strategia mirata che potesse rendere conto del materiale ceramico proveniente da siti così diversi. In sintesi, sono state individuate alcune variabili che abbiamo ritenuto significative per l'analisi dei consumi come la provenienza degli oggetti (da ambito locale o sub-locale, regionale o extra regionale), il grado di complessità dei loro processi produttivi e anche la presenza di elementi decorativi e di rivestimenti; tutti quegli elementi, cioè, che potevano influire sui costi di produzione e vendita. I reperti sono poi stati suddivisi in tre categorie tecnico-funzionali costituite dalla ceramica utilizzata per la cottura dei cibi, quella da mensa e dispensa nuda e, infine, quella rivestita e decorata. All'interno dei vari gruppi i singoli contenitori sono poi stati distinti e contati a seconda della loro forma e sono stati anche raggruppati secondo la loro funzione.

¹⁷ Lo scavo è stato recentemente oggetto di edizione critica con il catalogo completo dei reperti ceramici dal XII al XVIII secolo (Giovannini, Orecchioni, *Montecchio Vesponi*).

Il riesame dei dati fatto mettendo al centro il periodo compreso tra il tardo Duecento e la prima metà del Trecento ha fatto emergere diversi elementi utili a nuove riflessioni. Al castello di Montecchio questa è la fase del culmine insediativo del sito, attestata anche dai documenti scritti che citano ben cinquantatré abitazioni disposte in una rete molto fitta all'interno del piccolo castello. In questo periodo assistiamo all'introduzione nel corredo ceramico di alcune forme molto specializzate e sinora sconosciute come tegami forati usati per la cottura delle castagne, lastre da cottura, piattini per il contenimento di condimenti e catini per la preparazione e il lavaggio degli ingredienti. Si è notato, inoltre, l'ingresso di alcuni oggetti, come boccali e olle, già presenti nel repertorio a disposizione degli abitanti del castello ma di fattura migliore rispetto a quelli precedentemente presenti nel sito. Tali contenitori sono realizzati in nuove botteghe e arrivano al castello insieme ai primissimi esempi di ceramica decorata, ovvero i boccali in maiolica arcaica dipinti in verde e bruno su uno sfondo di smalto bianco. I confronti per questi oggetti rimandano all'ambiente produttivo della vicina città di Arezzo che, in questo periodo, sta vivendo un momento di importante espansione del suo dominio sul contado. Questo afflusso di prodotti di artigianato urbano negli insediamenti rurali, e nei castelli in particolare, non riguarda, però, la sola città di Arezzo. Si tratta infatti di un fenomeno ricorrente nella Toscana nel tardo Duecento, identificato negli studi con il termine di 'urbanesimo rurale'.¹⁸ In sintesi, in questo momento le città sembrerebbero utilizzare i siti castrali come aree di mercato per i propri prodotti, incluse le ceramiche e in particolare modo, i nuovi e più costosi contenitori dipinti da mensa, favorendo in tal modo la penetrazione e l'assimilazione dei modelli di consumo cittadini all'interno dei castelli e nel mondo rurale.¹⁹

Nonostante questo aumento nella sofisticazione del corredo, se mettiamo a confronto le ceramiche di Montecchio con quelle contemporanee di un centro urbano come Pisa o con quelle del castello di Rocca Ricciarda – che è in effetti una residenza signorile fortificata – emergono delle differenze vistose nei consumi, in special modo per quanto riguarda l'utilizzo di contenitori rivestiti. A Pisa, il materiale esaminato proviene per lo più da ambienti di bottega, quindi non si tratta di consumi d'élite. In questo periodo, inoltre, la città si trova in una fase di flessione economica a seguito della sconfitta da parte di Genova e a un conseguente restringimento dei circuiti commerciali.²⁰ Ciononostante, l'utilizzo di ceramica rivestita è molto più accentuato e vario rispetto alla realtà di Montecchio, sebbene prevalgano i prodotti realizzati localmente, come la maiolica arcaica, a discapito delle importazioni di ceramiche esotiche che in passato arrivavano dalla Tunisia, dalla Sicilia islamica e

¹⁸ Con questa accezione in Wickham, "A che serve l'incastellamento." In origine, il termine *urbanisme villageois* fu coniato da Pierre Toubert in riferimento allo sviluppo degli abitati castrali in pietra secondo un modello ad anelli concentrici (Toubert, *Les structures du Latium*, 332).

¹⁹ Cantini, "Ritmi e forme."

²⁰ Figliuolo, *Alle origini del mercato*, 135-21.

dalla Spagna. A Rocca Ricciarda i reperti ceramici associabili alla prima metà del XIV secolo mostrano un modello di consumo riconducibile a stili di vita ricercati, probabilmente legati alle esigenze dei nuovi padroni della Rocca, i conti Ricasoli. Rispetto a Montecchio, infatti, il consumo di ceramiche rivestite è decisamente maggiore e, oltre alle maioliche arcaiche, sono presenti anche altri prodotti che a Montecchio arriveranno solo dopo la metà del secolo, come i boccali invetriati in verde e le pentole e i tegami invetriati. Questi ultimi sono caratterizzati da uno strato di vetrina interna che conferiva una buona anti-aderenza in cottura e quindi, pur essendo oggetti funzionali, costituiscono un tipo di strumento da cucina tecnologicamente più avanzato e sicuramente più costoso rispetto alla ceramica da fuoco grezza e nuda. Sempre a Rocca Ricciarda è stato poi possibile notare un'attestazione decisamente scarsa di boccali non decorati, che al contrario costituiscono la tipologia di contenitore di gran lunga più attestata in questo stesso periodo a Montecchio. Questo suggerisce che nella residenza signorile c'era una netta distinzione tra le ceramiche per il servizio sulla mensa e le ceramiche più semplici e non decorate confinate in dispensa e in cucina.

Nello stesso periodo, anche in Inghilterra si rileva una differenziazione importante tra i consumi registrati nei contesti urbani e in quelli rurali. I siti londinesi mostrano un'articolazione degli insiemi ceramici che appare distante anni luce dai corredi dei villaggi. Il corredo urbano include una varietà di forme e produzioni che sono totalmente sconosciute nei villaggi di Westbury e Great Linford. Qui, infatti, i contenitori in ceramica sono limitati a grandi pentole, tegami e boccali. Questi ultimi, al contrario di quelli londinesi, solo raramente appaiono abbelliti da decorazioni che, quando presenti, sono limitate a semplici motivi graffiti sulla superficie nuda del vaso, senza rivestimenti di alcun tipo.

Senza soffermarci sui risultati emersi sulla seconda metà del XIV secolo, per i quali si rimanda al volume dedicato, è qui senz'altro utile accennare al fatto che questa distanza tra consumi urbani e rurali sembra accorciarsi notevolmente dopo la metà del secolo. Ovviamente anche nella fase post-pandemica c'è una certa differenza tra i due mondi ma si nota comunque un avvicinamento importante che sembra indicare soprattutto un maggior livello di emulazione sociale da parte degli abitanti del mondo contadino.²¹ Come già detto all'inizio questo dato non deve necessariamente essere messo in relazione con una condizione economica migliore ma è comunque indicativo del fatto che gli abitanti dei contesti rurali, tanto di Westbury quanto di Montecchio, dopo la metà del secolo spendevano soldi per acquistare oggetti che prima non appartenevano al loro mondo, nonostante questi fossero già in uso in città e nei contesti signorili sin dal secolo precedente.

²¹ Orecchioni, *Dopo la peste*, 201-4; Orecchioni, "Produzione."

3. Archeologia dei regimi alimentari

Il secondo argomento che abbiamo scelto di affrontare non si concentra su un caso studio specifico o su una particolare categoria di fonti materiali, ma rappresenta una ‘riflessione archeologica’ su un tema di più ampio respiro: l'alimentazione, riconosciuta universalmente come uno degli aspetti più rilevanti per l'analisi della differenziazione economica e sociale.

Il primo passo da compiere per disegnare uno studio archeologico della disuguaglianza attraverso la lente dei regimi alimentari è quello di considerare il cibo come una manifestazione di cultura materiale che deve essere studiata nel suo contesto sociale. Anche in questo campo l'archeologia preistorica statunitense – ma anche quella anglo-sassone – mostrano una più spiccata sensibilità sull'argomento, grazie ad una assimilazione ben ragionata degli stimoli offerti dalle scienze sociali e antropologiche.²² All'interno dell'ampia gamma di studi dedicati all'indagine sul cibo come fenomeno sociale, il settore legato al tema del *luxury food* appare particolarmente stimolante per la nostra prospettiva di ricerca.²³ Con questo termine vengono identificati quegli alimenti con determinate caratteristiche di sapore, consistenza e contenuto di grassi, la cui qualità e/o quantità assumono un carattere di esclusività, consentendo di marcare le distanze sociali. Il cibo che unisce tutte queste qualità, ritenuto quello lussuoso per eccellenza, è quello più proteico, solitamente di origine animale. Le ricerche permetterebbero, infatti, di registrare una chiara preferenza verso il consumo di grassi e proteine animali nei luoghi e nelle epoche più vari. Secondo questi studi, inoltre, l'utilizzo della carne come simbolo di potere sarebbe ancora più evidente nelle situazioni di scarsità di risorse alimentari.²⁴ Anche negli studi di carattere storico-documentario che hanno affrontato il tema della dieta nel Medioevo troviamo spesso notizie di un consumo di carne regolare, talvolta eccessivo, soprattutto da parte dei ceti privilegiati. In generale, è stata notata la tendenza da parte di tutta la popolazione, appena ciò era possibile, verso un aumento dei consumi carnei. Questo ‘desiderio di carne’ sarebbe legato sia al bisogno di una dieta più sostanziosa sia all'ambizione verso il raggiungimento di un livello sociale superiore.²⁵ Il diverso accesso al cibo e la qualità degli alimenti consumati sembrerebbero fattori ancora più determinanti per il basso Medioevo; basti pensare, ad esempio, al ruolo che l'idea dell'endemica malnutrizione di una popolazione in sovrannumero ha avuto nella costruzione della visione malthusiana dell'economia medievale. Sappiamo bene, poi, che il dibattito sul Trecento è qua-

²² Twiss, *The Archaeology of Food*; Twiss, “The Archaeology of Food.”

²³ Si vedano, da ultimo, i saggi contenuti nel volume 34, fascicolo 3, anno 2000 della rivista *World Archaeology*, interamente dedicato al tema del *Luxury food*. Per una sintesi generale, si veda in particolare il saggio introduttivo della curatrice: Van der Veen, “When is food a luxury?”

²⁴ Van der Veen, 411-8.

²⁵ Mazzi, *Vita materiale*, 74; Montanari, *La fame e l'abbondanza*; Carlin, Rosenthal, *Food and Eating*.

lificato da un forte dualismo che caratterizza le due metà del secolo, in cui l'alimentazione gioca un ruolo di primo piano. Scusandoci per l'estrema semplificazione, possiamo sintetizzare dicendo che il primo cinquantennio del XIV secolo appare dominato da sovrappopolamento, carestie, malnutrizione e da monoculture destinate a nutrire una popolazione in costante crescita. In questo stesso volume, ad esempio, possiamo vedere come le fonti documentarie consentano di indagare il peso degli eventi di carestia sulla produzione agricola e sui prezzi di mercato dei generi alimentari o di vedere come le istituzioni si mossero per sostenere le necessità della popolazione in situazioni di difficoltà.²⁶ Al contrario, dopo la metà del secolo il declino demografico avrebbe garantito l'accumulo di un surplus da poter spendere in cibo e la maggiore disponibilità di terra avrebbe reso possibile un'agricoltura più differenziata lasciando, al contempo, più terreni liberi per il pascolo e l'allevamento. Questo avrebbe consentito un distacco dal regime alimentare più monotono del passato, basato principalmente su farinacei, grazie a una dieta più variata e a un consumo maggiore di carne.²⁷

Sebbene molte di queste affermazioni abbiano una validità generale, sostenuta in parte dalle evidenze documentarie, l'archeologia potrebbe fornire prove dirette di questi presunti cambiamenti sia per contesti specifici sia attraverso analisi comparative d'insieme. Di seguito vedremo come un programma strutturato di ricerca sui regimi alimentari offra, ad esempio, la possibilità di leggere direttamente sui corpi le conseguenze di una dieta carente, o al contrario, migliorata. Oggi lo studio dell'alimentazione può essere affrontato mettendo insieme una gamma di fonti archeologiche davvero ampia. L'apporto più innovativo, che negli ultimi decenni ha aumentato esponenzialmente le capacità informative delle fonti archeologiche è dato dalla possibilità di applicare un pacchetto diversificato di analisi biomolecolari sui reperti.²⁸ Il ventaglio di questioni legate al consumo del cibo che si possono affrontare con tale approccio multidisciplinare è davvero impressionante, sebbene ancora sfruttato solo in minima parte, soprattutto nell'ambito delle ricerche sul basso Medioevo.²⁹ Come vedremo, infatti, gli studi specificatamente dedicati al Trecento sono pochi ma molto promettenti. In questa fase della ricerca pensiamo, quindi, che sia fondamentale definire meglio gli obiettivi di ricerca, tentando al contempo di mettere a punto la strategia più adatta per conseguirli.

²⁶ Si vedano i contributi di Laurent Feller, Mathijs Speecke e Thijs Lambrecht, Roberta Mucciarelli, Luciano Palermo e Alexis Wilkin in questo volume.

²⁷ L'idea di una società più 'carnivora' fra il 1350 e il 1550 è già presente in Abel, *Congiuntura agraria*, 104-7 ed è stata poi ripresa, ad esempio, da Braudel, *Civiltà materiale*, 130-3 e Abulafia, "L'economia italiana."

²⁸ Sull'impatto del cosiddetto *scientific turn* nella ricerca archeologica medievale si veda il volume 50 di *Archeologia medievale* (2024), contenente gli atti del seminario internazionale: "Scienze Dure", Storia e Archeologia del Medioevo: Verso Nuovi Paradigmi? (*British School at Rome*, Roma, 26-7 maggio, 2022) a cura di Alessandra Molinari e Chris Wickham.

²⁹ Molinari, "La congiuntura del Trecento," 11.

Un campo in cui il contributo dell'archeologia può essere davvero innovativo e significativo è quello legato alla determinazione dei regimi dietetici attraverso l'identificazione del tipo, della quantità e della qualità degli alimenti consumati. La condizione ideale per una ricostruzione fedele dei componenti della dieta di un gruppo di individui o di una comunità si presenta quando, nell'ambito di uno stesso scavo archeologico, sono disponibili insieme di ceramiche, di resti animali e vegetali e di sepolture, sebbene ciascuno di questi indicatori anche preso singolarmente abbia un grande valore informativo. Un altro requisito importante è quello cronologico; per poter leggere eventuali cambiamenti è necessario che le evidenze analizzate coprano un periodo sufficientemente ampio per mettere a confronto un prima e un dopo.

Partiamo, dunque, tornando per un momento sulla ceramica che si rivela preziosa anche in questo settore, essendo lo strumento legato alla preparazione del cibo che si conserva meglio e in maggiori quantità. Un'attenta valutazione della forma dei contenitori impiegati in cucina può suggerire la natura degli alimenti cucinati al loro interno. Ad esempio, piatti ampi e con pareti molto basse si prestano bene alla preparazione di pani e focacce mentre le pentole grandi e capienti sono adatte per la cottura di zuppe e brodi. Queste supposizioni possono essere confermate, almeno in parte, dall'analisi dei contenuti organici.³⁰ La ceramica è un materiale poroso che assorbe e imprigiona le sostanze con cui entra a contatto per cui, attraverso una serie di procedure, è possibile estrarre tali sostanze dalle pareti delle pentole per esaminare la loro composizione chimica. L'analisi in laboratorio di queste tracce consente di identificare un'ampia varietà di alimenti.³¹ È possibile, ad esempio, riconoscere la presenza di grassi di origine animale, distinguendo anche tra animali erbivori e onnivori o tra animali terrestri e acquatici. Si possono identificare grassi vegetali come l'olio d'oliva e persino distinguere latte e derivati (formaggi).³² Con il progredire della analisi si stanno caratterizzando in maniera sempre più precisa anche le tracce di vino e tutta una serie di frutti, cereali e ortaggi.³³ La possibilità di applicare queste analisi a ceramica da fuoco provenienti da contesti basso medievali ben datati, potrebbe aiutare a capire se la prima metà del secolo fosse effettivamente caratterizzata da una dieta più monotona e meno proteica o se le forme specializzate via via introdotte nella strumentazione domestica fossero effettivamente dedicate alla cottura di specifiche pietanze e così via.

Un'altra fonte fondamentale per la ricostruzione della dieta, in particolare della porzione proteica, è costituita, ovviamente, dai resti faunistici. I frammenti di ossa animali che rinveniamo negli scavi sono principalmente il risultato dello scarto delle fasi di preparazione e di consumo dei pasti. Oltre

³⁰ Pecci, "Analisi funzionale."

³¹ Evershed, "Organic residues."

³² Dudd, Evershed, "Direct demonstration of milk."

³³ Hammann, Cramp, "Towards the detection;" Lundy *et al.*, "New insights," 11-5; Lundy *et al.* "Cuisine in transition."

agli aspetti più classici che riguardano l'identificazione e la quantificazione degli animali presenti in un record archeologico, un programma di studio mirato dovrebbe includere specifiche analisi volte alla lettura delle differenze nei consumi.³⁴ Ad esempio, si possono prendere in considerazione l'età di macellazione, la presenza di diversi tagli e la loro distribuzione all'interno di un insediamento, di una città o di un villaggio. Una maggiore o minore disponibilità economica può infatti incidere sulla scelta; ad esempio, con un aumentato potere d'acquisto ci si potrebbe aspettare il consumo di animali di età più giovane, con carni più tenere e viceversa. Dinamiche simili, ad esempio sono state notate al castello di Montarrenti dove è stata registrata una distribuzione dei tagli nettamente migliore e una età di macellazione più giovane nei resti recuperati nella zona signorile rispetto a quelli del sottostante villaggio.³⁵ Anche a Rocca Ricciarda la giovane età degli animali consumati è stata considerata un segno forte di differenziazione sociale rispetto ai consumi medi della popolazione contadina.³⁶ La presenza di ossa associate a carni giovani o vecchie, di buona o mediocre qualità può quindi essere indicativa della condizione dell'insediamento o di una singola unità familiare all'interno di esso e uno studio diacronico e comparativo tra più siti sarebbe fondamentale per definire gli eventuali cambiamenti in atto nel corso del Trecento.

Infine, gli elementi vegetali della dieta, oltre che con i residui organici possono essere individuati grazie agli studi archeobotanici. In particolare, i carporesti (l'insieme di semi, frutti, parti dell'infiorescenza) sono quelli che forniscono le informazioni più dettagliate sulle piante utilizzate nell'alimentazione e sui processi di trasformazione e di produzione degli alimenti.

Non solo il tipo di cibo consumato ma anche il processo di trasformazione degli ingredienti e le pratiche culinarie possono avere una connotazione sociale e devono dunque essere tenute in maggiore considerazione. Il modo di cucinare un alimento può arricchire o abbassare il suo apporto nutrizionale ma può anche migliorarne il sapore, conferendo maggiore prestigio alla pietanza e alle persone che la consumano. La fase di preparazione è più complessa da indagare ma, anche in questo caso, mettendo insieme più fonti si possono cogliere diversi aspetti dei modi e delle mode in cucina.³⁷ Ad esempio, lo studio del vasellame da fuoco dei siti inglesi, cui sui è già accennato in precedenza, ha fatto emergere la diffusione di una serie di forme molto specializzate pensate appositamente per la cottura arrosto della carne. Il *dripping dish* è una sorta di vassoio con versatoio che veniva posto sotto lo spiedo o sotto le griglie per raccogliere i sughi di cottura delle carni mentre il *pipkin* è un piccolo pentolino con manico talvolta provvisto di treppiede che si pensa fosse utilizzato per creare e servire a tavola le salse d'accompagnamento, le

³⁴ Reitz, "Vertebrate fauna;" Eryvnek, Van Neer, Hüster-Plogmann, Schibler, "Beyond affluence."

³⁵ Clark, "The mammal bone," 192-8.

³⁶ Corbino, "I reperti faunistici," 323.

³⁷ Graff, "Archaeological Studies of Cooking."

famose *gravies* inglesi. Questi strumenti sono attestati nei siti urbani londinesi nel tardo Duecento ma si diffondono sempre di più dopo la metà del XIV secolo, quando iniziano ad arrivare anche nei villaggi rurali. Qui nel periodo precedente – compreso tra la metà del XIII e la metà del XIV secolo – le uniche pentole presenti erano quelle più grandi e larghe, solitamente associate a un consumo di carni in umido come zuppe o bolliti dove si mettevano tagli meno pregiati, più vecchi o addirittura scarti delle ossa. Sembra che l'introduzione di strumenti appositamente pensati per la cottura arrosto possa essere considerato un segnale di un consumo di carne di qualità superiore.³⁸

Anche i resti faunistici conservano le tracce di modi di preparazione. Esistono tutta una serie di studi sperimentali sulle tecniche di macellazione, sulla bollitura e l'arrosto di carne animale con l'osso o su questioni specifiche come l'estrazione del midollo. Ad esempio, il modo in cui un animale viene disarticolato e sporzionato varia a seconda che il macellaio voglia ricavare tagli da arrostitire, da bollire o da conservare essiccati. Anche la tecnica di cottura sembrerebbe lasciare segni diversi e identificabili sulle ossa; la cottura arrosto sembrerebbe infatti incidere in maniera diversa, rispetto alla bollitura, sulla struttura, sulla friabilità e sul colore delle ossa.³⁹

Per illustrare concretamente la varietà di informazioni che è possibile ottenere sulla dieta attraverso l'integrazione di diverse fonti, presentiamo brevemente un recente progetto di ricerca – a cui abbiamo direttamente partecipato – dedicato allo studio delle transizioni tra le fasi bizantina, islamica e normanno-sveva in Sicilia.⁴⁰ In questo contesto, l'analisi delle pratiche alimentari ha rappresentato un elemento chiave per comprendere i cambiamenti socio-culturali avvenuti nel corso del Medioevo. I risultati ottenuti derivano da un approccio multidisciplinare che ha combinato l'analisi qualitativa e quantitativa dell'intero repertorio ceramico con le indagini sui residui organici, basate sull'estrazione dei lipidi e sull'analisi isotopica, oltre agli studi archeologici sui materiali faunistici e archeobotanici. Senza entrare nel dettaglio di tutte le questioni emerse, ci limiteremo qui a evidenziare alcuni risultati significativi, che hanno permesso di individuare differenze nei modelli di consumo tra vari contesti e periodi storici, rimandando, per un'analisi dettagliata, alle numerose pubblicazioni prodotte negli ultimi anni nell'ambito di questo progetto.⁴¹

³⁸ Orecchioni, *Dopo la peste*, 197-204.

³⁹ Monton, "Cooking in zooarchaeology."

⁴⁰ Il progetto di ricerca quinquennale dal titolo "Sicily in Transition: The Archaeology of Regime Change" è stato finanziato dallo European Research Council (SicTransit, ERC Advanced Grant, 2014-22, no. 693600: <https://sicily-in-transition.org/>) e ha previsto la collaborazione delle università di York, Roma Tor Vergata e del Salento.

⁴¹ Gli scavi che costituiscono il fulcro del progetto sono quello in via tenente Gaspare Romano di Mazara del Vallo (TP) e quelli dell'area di Castronovo di Sicilia (PA), entrambi recentemente oggetto di edizione critica completa: Carver, Molinari, Orecchioni, *Castronovo di Sicilia*; Molinari, Meo, *Mazara/Māzar*. I volumi includono saggi su tutte le categorie di reperti e sulle

L'analisi di residui organici ha permesso di individuare specificità nell'uso di alcuni contenitori, evidenziando differenze funzionali legate alle pratiche alimentari. Alcune forme aperte, ad esempio, sembrerebbero destinate esclusivamente alla cottura di carni arrosto, mentre in generale nelle forme chiuse è stato possibile riconoscere un maggiore mix di ingredienti. Di particolare interesse è il caso delle marmitte modellate a mano, l'unico tipo di pentola di tradizione islamica che, in alcuni contesti, continua a essere utilizzato fino al XIII secolo avanzato. Le analisi hanno evidenziato che tali contenitori sia nel periodo islamico sia in quello svevo risultano impiegati principalmente per la cottura di grassi derivati da ruminanti, spesso in associazione con frutta e vegetali. Questo dato sembrerebbe suggerire la persistenza lungo i secoli di ricette legate a quello specifico contenitore, che escludevano il consumo di carne suina, anche nel momento in cui i maiali risultano ampiamente diffusi negli assemblaggi faunistici.⁴² Nei contesti rurali, è stata rilevata la presenza di contenitori dedicati alla lavorazione dei formaggi, che risultano invece assenti nei centri urbani come Palermo e Mazara, dove il formaggio poteva, probabilmente, essere acquistato nelle botteghe. L'analisi dei residui ha anche registrato la probabile introduzione del vino nelle preparazioni culinarie del XIII secolo e ha evidenziato un maggiore impiego di prodotti derivati della frutta nei contesti urbani, dove forse si preferiva una cucina più elaborata e sofisticata rispetto a quella rurale.⁴³

L'integrazione con il dato archeobotanico ha permesso di arricchire ulteriormente il quadro sul consumo di frutta, ortaggi e cereali. Richiamiamo, nello specifico, il caso particolarmente fortunato dei contesti di Mazara del Vallo dove, all'interno di silos, pozzi e latrine, sono stati recuperati i resti derivati dalla lavorazione e preparazione del cibo, oltre alle tracce dirette di componenti vegetali consumate e smaltite durante le diverse fasi di occupazione del sito, dal IX al XIV secolo. In particolare, la fase islamica si distingue la più ampia varietà di frutta e verdura consumata, che include frutti da albero, tra cui prugne/prunelle, pesche, pere/mele, fichi, sorbe, agrumi, nocciole, melagrane e piante da orto come melanzane e angurie. Tra XI e tardo XIII secolo si è registrato un consumo di cereali di diverse qualità (orzi, grano duro, grano tenero, farro, farricello, segale) con una preferenza per gli orzi nella fase islamica e un maggiore consumo di grano duro e tenero nel successivo periodo svevo/angioino. A questa varietà si contrappone, significativamente, la monotonia della successiva fase aragonese (XIV secolo) contraddistinta da una restrizione dei cereali consumati, apparentemente limitati ad alcune varietà di orzo.⁴⁴

analisi scientifiche condotte sui reperti di scavo e i riferimenti bibliografici a tutti gli articoli scientifici pubblicati nelle riviste di settore.

⁴² Per il consumo di carne suina in Sicilia nel Medioevo si veda Aniceti, Albarella, "Who's eating pork?"

⁴³ Per una sintesi ragionata sui risultati dello studio integrato dei contenitori ceramici si rinvia al saggio di imminente pubblicazione: Meo, Orecchioni, "Cosa bolle."

⁴⁴ Fiorentino *et al.*, "Mazara tra innovazione."

Gli indizi di un accesso diversificato al cibo possono poi conservarsi direttamente all'interno delle ossa degli individui sepolti. La lettura di tale variabilità avviene per mezzo delle analisi degli isotopi stabili, che permettono di misurare la quantità di alcuni elementi presenti nel collagene delle ossa umane, come l'azoto e il carbonio, la cui presenza nelle ossa varia a seconda del tipo di nutrizione prevalente (verdure, carne o pesce).⁴⁵ Mettendo a confronto gli individui di una data popolazione sepolta, l'analisi isotopica può rivelare diete relativamente simili o mettere in risalto livelli di variabilità interindividuale. I risultati possono essere ancora più precisi se correlarli ad altri indicatori forniti dallo studio antropologico e paleopatologico degli inumati. Lo stato generale della salute di una persona e il corretto sviluppo delle ossa e dell'individuo sono, infatti, strettamente legati al giusto apporto nutrizionale soprattutto nelle fasi di crescita.⁴⁶

Anche in questo caso per contestualizzare e rendere più immediata la comprensione del potenziale di tale approccio investigativo riportiamo alcuni recenti casi di studio sul basso medioevo portati avanti in Francia e in Inghilterra con lo scopo di valutare l'impatto della Peste Nera (1347-52) sulle abitudini alimentari e sullo stato di salute delle popolazioni dell'epoca. Molto interessanti, i risultati di una ricerca condotta su quarantasei individui sepolti nel cimitero di Saint-Laurent in Grenoble tra il XIII e l'inizio del XVI secolo.⁴⁷ Gli inumati analizzati provenivano dal chiostro, riservato alle sepolture dei monaci, e dal cimitero esterno, destinato alla comunità del luogo. Le analisi isotopiche hanno evidenziato un'alimentazione più proteica per i monaci rispetto agli abitanti del villaggio e anche un maggiore consumo di carne da parte degli uomini rispetto alle donne. Suddividendo i dati secondo tre scansioni cronologiche di un secolo ciascuna è stato poi possibile notare un generico incremento nel consumo di proteine animali nel XIV secolo, ancora più accentuato nel XV secolo. Le analisi antropologiche hanno poi riconosciuto i segni di un crescente benessere, testimoniato dall'aumento dell'altezza e del dimorfismo sessuale (la differenza nello sviluppo delle ossa tra maschi e femmine) degli individui analizzati.⁴⁸

Un secondo studio di recentissima pubblicazione, sempre su territorio francese, è stato condotto su un corpus di 172 campioni ossei provenienti da vari siti cimiteriali medievali di Tolosa. I campioni esaminati includevano resti di vittime dell'epidemia del 1348 (no.=47), oltre a quelli di individui morti prima (1330-4, no.=69) e dopo la crisi sanitaria (1380-1545, no.=56). L'analisi non ha evidenziato differenze significative tra le firme isotopiche dei soggetti

⁴⁵ Tykot, "Stable Isotopes and diet."

⁴⁶ Quinn, Beck, "Essential Tensions."

⁴⁷ Herrscher, "Inferring diet."

⁴⁸ Negli studi scientifici un dimorfismo più marcato è solitamente associato a condizioni di vita migliori sia dal punto di vista nutrizionale che economico, e viene connesso ad un maggiore consumo di cibo contenente glucosio e proteine animali e al consumo di pane più raffinato. Si veda, ad esempio, German, Hochberg, "Sexual Dimorfism."

deceduti prima e durante la Peste Nera, suggerendo un regime alimentare sostanzialmente invariato tra i due gruppi. Tuttavia, i dati relativi agli individui morti dopo l'epidemia indicano un aumento dei valori di carbonio e azoto, segnale di una progressiva diversificazione della dieta. Questo cambiamento sembra essere associato a un incremento nel consumo di proteine di origine animale, sia terrestre che marina, e possibilmente all'introduzione di piante C₄ nell'alimentazione (canna da zucchero, sorgo, miglio, ecc.). Un aspetto particolarmente rilevante riguarda le differenze di genere nell'accesso alle risorse alimentari. L'aumento dei valori di azoto è risultato più marcato nei soggetti femminili, il cui apporto proteico, inferiore rispetto a quello maschile prima dell'epidemia, si è avvicinato a quest'ultimo dopo la crisi. Questo dato potrebbe suggerire una riduzione delle disuguaglianze nutrizionali tra uomini e donne nel periodo successivo alla Peste Nera.⁴⁹

Il terzo lavoro che segnaliamo, ancora in corso, è basato sulle evidenze di oltre seicento individui inumati in diversi cimiteri di Londra tra il XII e il XVI secolo. Al momento sono stati prodotti soprattutto lavori di antropologia e paleopatologia ma in questi anni il progetto è stato rifinanziato e quindi a breve i dati saranno integrati con le analisi degli isotopi. I risultati riportati nei lavori pubblicati sino ad ora sembrerebbero indicare un aumento nelle aspettative di vita, un calo nel rischio di mortalità e un miglioramento delle condizioni di salute nelle generazioni successive alle epidemie di peste del 1348. Si dice anche che la mortalità della peste sembrerebbe essere stata incrementata dai deficit nutrizionali rilevati nel periodo antecedente agli episodi epidemici dovuti a un inasprimento dalle disuguaglianze sociali. Al momento, si sta cercando di stabilire se lo stato di salute migliorò perché la peste aveva eliminato gli elementi più deboli o perché ci furono effettivamente dei miglioramenti nella dieta e negli standard di vita.⁵⁰

Infine, segnaliamo un ultimo caso studio che sembrerebbe aver raggiunto risultati in parte differenti. Per esplorare come le condizioni storiche influenzano la salute della popolazione e come la salute cambia la storia, il progetto *After the Plague* sta attualmente analizzando circa 1.000 scheletri provenienti dal cimitero dell'Hospital of St. John a Cambridge e da altri siti medievali della città. L'approccio multidisciplinare prevede un'ampia varietà di analisi che includono studi genomici, osteologici paleopatologici ecc. Per analizzare la dieta della popolazione medievale, sono state condotte analisi degli isotopi di carbonio e azoto su 314 frammenti ossei e 227 denti, appartenenti per lo più ad adulti. I risultati indicano che la popolazione di Cambridge seguiva una dieta onnivora, con proteine animali e vegetali (grano, orzo, segale e piselli). Alcuni individui, in particolare monaci e ospiti dell'ospedale, consumavano regolarmente pesce marino, in linea con le restrizioni religiose

⁴⁹ Kacki *et al.*, "Répercussions de la Peste."

⁵⁰ DeWitte, "Stress, sex, and plague;" DeWitte, Beaumont, Montgomery, Redfern, "Dietary variation."

e la crescente disponibilità di pesce dovuta al progresso delle tecniche di pesca. Si sono inoltre riscontrate differenze dietetiche tra i vari siti medievali di Cambridge: il convento agostiniano mostrava i valori isotopici più alti, l'ospedale aveva la gamma più ampia, mentre il sito rurale di Cherry Hinton aveva valori leggermente inferiori, suggerendo una possibile influenza dello status sociale sulla dieta. Inoltre, si sono notate differenze alimentari tra uomini e donne, con gli uomini che presentavano una maggiore variabilità nel consumo di proteine animali e marine. L'analisi isotopica non ha evidenziato cambiamenti significativi nella dieta dopo la Peste Nera o tra il XIII e il XV secolo, anche se una maggiore variabilità nei periodi più recenti potrebbe riflettere una crescente diversificazione sociale nel consumo di cibo.⁵¹ Nel complesso, gli studi riportati sembrerebbero evidenziare significative trasformazioni nei modelli alimentari medievali, sollevando interrogativi di rilievo sulle conseguenze socio-economiche dell'epidemia, in particolare per quanto riguarda l'accesso alle risorse alimentari in base al genere e al contesto di appartenenza, con apparenti distinzioni tra ambienti rurali e urbani.

Per concludere facciamo un breve accenno a un altro fattore centrale per la comprensione dell'evoluzione delle pratiche alimentari, ovvero la questione climatica. Il tema è decisamente attuale. Gli elementi critici che caratterizzano la prima fase del Trecento, ovvero gli episodi ricorrenti di fenomeni climatici avversi, la crescita demografica e l'insicurezza alimentare non sembrano poi distanti dalle sfide che stiamo affrontando oggi. In questo contesto l'archeologia, attraverso lo studio delle interazioni uomo-ambiente può contribuire alla comprensione del passato e, allo stesso tempo, alla ricerca di soluzioni per far fronte alle sfide odierne. Le pratiche sostenibili oggi raccomandate per affrontare la carenza di risorse e il cambiamento climatico richiamano in parte gli eventi che si suppone abbiano caratterizzato la fase post pandemica, ovvero la diminuzione delle monoculture ad alto input (i cereali) per un ritorno a una multi-varietà a resa inferiore, combinati con pratiche diversificate di coltivazione e utilizzo del territorio. Le ricerche paleo-ambientali condotte negli ultimi anni, portate avanti attraverso una sinergia tra l'archeologia del paesaggio agrario, l'archeobotanica e lo studio delle serie polliniche costituiscono un esempio dei risultati che è possibile ottenere in questo campo.⁵²

⁵¹ Al momento le pubblicazioni prodotte nell'ambito del progetto sono per lo più dedicate agli studi genetici dell'aDNA, mentre lo studio isotopico dei regimi alimentari è ancora in corso: una buona sintesi dei risultati è disponibile nel sito dedicato al progetto, insieme a tutti gli articoli prodotti e in corso di stampa: <https://www.aftertheplague.org/>.

⁵² Bogaard, "The Archaeology of food;" Izdebski *et al.*, "L'émergence d'une histoire." Per un caso di studio interdisciplinare condotto in Italia per il periodo bassomedievale, si veda Arthur *et al.* "Crisi o resilienza."

4. Considerazioni di sintesi

In queste poche pagine abbiamo scelto di affrontare il tema dei consumi ceramici e della dieta per ragionare concretamente sulle fonti e sui metodi attraverso i quali l'archeologia potrebbe produrre risultati efficaci e alternativi sul tema delle diseguaglianze economiche e sociali. Lo spazio limitato ci ha imposto di soffermarci su poche, seppur fondamentali, questioni ma ci sono molte altre strade percorribili che includono ad esempio, l'evoluzione dell'edilizia abitativa e pubblica⁵³ o i modi di consumo di categorie di oggetti diversi dalle ceramiche, come gli oggetti in metallo e vetro. Abbiamo poi privilegiato un'analisi della dimensione più materiale della differenziazione ma siamo consapevoli che in futuro, occorrerà lavorare anche sulle manifestazioni di diseguaglianza più impercettibili a livello materiale come il potere politico e l'azione in società, questioni decisamente più complesse ma non impossibili da indagare anche da un punto di vista archeologico.⁵⁴

Il prossimo passo, dunque, spetta a noi archeologi, che siamo invitati a cogliere e mettere a frutto le possibilità offerte dall'imponente massa di dati che si sta raccogliendo in questo momento, grazie anche alle nuove metodologie di ricerca e di analisi. Per affrontare queste tematiche in modo efficace, sarà fondamentale una pianificazione accurata dei progetti di ricerca, che dovranno necessariamente adottare un approccio multidisciplinare. Le scienze sperimentali, infatti, non solo generano nuovi dati e offrono l'opportunità di riconsiderare quelli esistenti, ma permettono anche di riformulare le domande storiche da una prospettiva innovativa, ampliando esponenzialmente le possibilità di interpretazione. Affinché un progetto sia realmente strutturato in modo solido, l'interdisciplinarietà dovrà essere integrata fin dalle fasi iniziali, influenzando la definizione degli obiettivi, la selezione delle fonti – siano esse archivi naturali, reperti archeologici o documenti storici – e la scelta delle analisi da condurre. Infine, l'interpretazione dei dati dovrà essere condotta con rigore, considerando le connessioni tra le diverse discipline per ottenere una visione più completa e approfondita dei fenomeni che si vogliono analizzare. Il secondo *step* dovrà essere compiuto insieme da storici e archeologi. Questi ultimi dovranno riuscire a comunicare i risultati della ricerca attraverso nuovi canali e a un pubblico più ampio, che dovrà necessariamente inclu-

⁵³ Su questo tema, ad esempio, sono state estremamente stimolanti le riflessioni di Gabriella Piccinni (in questo volume) che ci spingono ad approfondire attraverso i metodi dell'archeologia dell'architettura il racconto ricavato dall'esame delle fonti documentarie. Per una breve riflessione in merito alle dinamiche evolutive dell'edilizia trecentesca si rimanda a Orecchioni, *Dopo la peste*, 204-7. Segnaliamo, inoltre, un recente progetto di ricerca finanziato dallo European Research Council dal titolo *Petrifying Wealth, The Southern European Shift to Masonry as Collective Investment in Identity, c. 1050-1300 (Petrifying Wealth, ERC Advanced Grant, 2017-23, no. 695515: <https://www.petrifyingwealth.eu/>)* che vede la partecipazione congiunta di storici e archeologici per l'analisi dell'evoluzione dell'edilizia tra X e XIII secolo e i cui principali risultati sono consultabili online.

⁵⁴ Beck, Quinn, "Balancing the scales," 6-9.

dere gli storici delle fonti scritte. Da parte loro, questi ultimi dovranno essere pronti ad accogliere e elaborare criticamente le nuove acquisizioni all'interno delle proprie ricostruzioni.⁵⁵

⁵⁵ Su questo tema si rimanda alle riflessioni in Molinari, "Scienze dure, storia."

Opere citate

- Abel, Wilhelm. *Congiuntura agraria e crisi agrarie: storia dell'agricoltura e della produzione alimentare nell'Europa centrale dal XIII secolo all'età industriale*. Torino: Einaudi, 1976 (ed. or. Hamburg-Berlin: Verlag Paul Parey, 1966).
- Abulafia David. "Leconomia italiana e le economie mediterranee ed atlantiche." In *L'Italia alla fine del medioevo: i caratteri originali nel quadro europeo. II*, a cura di Federica Cengarle, 355-80. Firenze: Firenze University Press, 2006.
- Aniceti, Veronica, and Umberto Albarella. "Who's eating pork? Investigating pig breeding and consumption in Byzantine, Islamic and Norman/Aragonese Sicily (7th-14th c. AD)." *Journal of Archaeological Science: Reports* 41 (2022), <https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2021.103299>
- Arthur, Paul, Brunella Bruno, Girolamo Fiorentino, Marco Leo Imperiale, Giuseppe Muci, Maria Rita Pasimeni, Irene Petrosillo, e Milena Primavera. "Crisi o resilienza nel Salento del Quattordicesimo secolo?" *Archeologia medievale* 43 (2016): 41-55. <https://doi.org/10.1400/250077>
- Beck, Jess, and Colin P. Quinn. "Balancing the scales: archaeological approaches to social inequality." *World Archaeology* 54, no. 4 (2023): 572-83. <https://doi.org/10.1080/00438243.2023.2169341>
- Bogaard, Amy. "The archaeology of food surplus." *World Archaeology* 49, no. 1 (2017): 1-7. <https://doi.org/10.1080/00438243.2017.1294105>
- Braudel, Fernand. *Civiltà materiale, economia e capitalismo: le strutture del quotidiano (secoli XV-XVII)*. Torino: Einaudi, 1982 (ed. or. Paris: Armand Colin, 1979).
- Cantini, Federico. "Ritmi e forme della grande espansione economica dei secoli X-XIII nei contesti ceramici della Toscana settentrionale." *Archeologia medievale* 37 (2010): 113-27. <http://digital.casalini.it/10.1400/183127>
- Carlin, Martha, and Joel T. Rosenthal, ed. *Food and Eating in Medieval Europe*. London: Bloomsbury, 1998.
- Cerasuolo, Orlando, ed. *The Archaeology of Inequality: Tracing the Archaeological Record*. Albany (NY): State University of New York Press, 2021.
- Carver, Martin, Alessandra Molinari, e Paola Orecchioni. *Castronovo di Sicilia. Ricerche di storia e archeologia 2014-2021*. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2024.
- Chapman, Robert. *Archaeologies of complexity*. London-New York (NY): Routledge, 2003.
- Clark, Gill. "The mammal bone finds from Montarrenti." In *Il castello di Montarrenti. Lo scavo archeologico (1982-1987). Per la storia della formazione del villaggio medievale in Toscana (secc. VII-XV)*, a cura di Federico Cantini, 181-212. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2003.
- Corbino, Chiara. "I reperti faunistici e l'ambiente della Rocca." In *Rocca Ricciarda, dai Guidi ai Ricasoli. Storia e archeologia di un castrum medievale nel Pratomagno aretino*, a cura di Guido Vannini, 313-24. Firenze: Società editrice Fiorentina, 2009.
- Cumberpatch, Chris, and Paul W. Blinkhorn, ed. *Not so much a pot, more a way of life. Current approaches to artefact analysis in archaeology*. Oxford: Oxbow, 1997.
- DeWitte, Sharon. "Stress, sex, and plague: patterns of developmental stress and survival in pre- and post-Black Death London." *American Journal of Human Biology* 30, no. 1 (2018): 1-15. <https://doi.org/10.1002/ajhb.23073>
- DeWitte, Sharon, Julia Beaumont, Janet Montgomery, and Rebecca Redfern. "Dietary variation by social status and sex in the aftermath of the medieval Black Death in London." *American Journal of Physical Anthropology* 174, no. 71 (2021): 27.
- Dudd, Stephanie N., and Richard P. Evershed. "Direct demonstration of milk as an element of archaeological economies." *Science* 282 (1998): 1478-81. <https://www.science.org/doi/10.1126/science.282.5393.1478>
- Ervynck, Anton, Wim Van Neer, Heide Hüster-Plogmann, and Jörg Schibler. "Beyond Affluence: The Zooarchaeology of Luxury." *World Archaeology* 34, no. 3 (2003): 428-41. <https://doi.org/10.1080/0043824021000026431>
- Evershed, Richard. "Organic residues in archaeology: the archaeological biomarkers revolution." *Archaeometry* 50, no. 6 (2008): 895-924. <https://doi.org/10.1111/j.1475-4754.2008.00446.x>
- Ferri, Margherita, e Cecilia Moine. "Definire lo spazio, organizzare la mensa. Il Trecento a Venezia." *Archeologia medievale* 43 (2016): 79-96. <http://digital.casalini.it/10.1400/250083>
- Figliuolo, Bruno, *Alle origini del mercato nazionale. Strutture economiche e spazi commerciali nell'Italia medievale*. Udine: Forum Editrice, 2020.

- Fiorentino, Girolamo, Marianna Porta, Milena Primavera, e Arianna Sellitto. "Mazara tra innovazione e continuità: il contributo dell'archeobotanica alla ricostruzione dei paesaggi, dei sistemi agricoli e delle abitudini alimentari tra periodo bizantino ed età moderna." In *Mazara/ Māzar: nel ventre della città medievale (secoli VII-XV). Edizione critica degli scavi (1997) in via Tenente Gaspare Romano*, a cura di Alessandra Molinari, e Antonino Meo, 567-94. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2021.
- Gelichi, Sauro. "Il 'canto delle sirene' e l'archeologia medievale del futuro." In *Archeologia medievale, numero speciale – Quarant'anni di Archeologia medievale in Italia. La rivista, i temi, la teoria e i metodi*, a cura di Sauro Gelichi, 7-9. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2014.
- Gelichi, Sauro. "Introduzione." In *Ceramiche, città e commerci nell'Italia tardo-medievale. Atti del Convegno (Ravello, 3-4 maggio 1993)*, a cura di Sauro Gelichi, 11-20. Padova: SAP Società Archeologica, 1998.
- Gelichi, Sauro. "Pottery as Inequality? Systems of Production and Distribution in North Italian Societies During the Early Middle Ages." In *Social Inequality in Early Medieval Europe: Local Societies and Beyond*, ed. by Juan Antonio Quirós Castillo, 75-97 (Haut Moyen Âge, 39). Turnhout: Brepols, 2020. <https://doi.org/10.1484/M.HAMA-EB.5.118446>
- German, Akina, and Ze'ev Hochberg. "Sexual Dimorphism of Size Ontogeny and Life History." *Frontiers in Pediatrics* 8 (2020): 387. <https://doi.org/10.3389/fped.2020.00387>
- Giovannini, Fabio, e Paola Orecchioni. *Archeologia e storia di un castello della Val di Chiana. Montecchio Vesponi dal medioevo all'età contemporanea. Edizione critica degli scavi archeologici (2006-2017)*. Padova: SAP Società Archeologica, 2024.
- Graeber, David, and David Wengrow. *The Dawn of Everything: A New History of Humanity*. London: Penguin Books, 2021.
- Graff, Sarah R. "Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation." *Journal of Archaeological Research* 26, no. 3 (2018): 305-51. <https://doi.org/10.1007/s10814-017-9111-5>
- Grau-Sologestoa, Idoia, Umberto Albarella, and Juan Antonio Quiros Castillo, "Urban medieval and post-medieval zooarchaeology in the Basque Country: Meat supply and consumption." *Quaternary International* 399 (2016): 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2016.02.057>
- Gutiérrez, Alejandra. *Mediterranean pottery in Wessex household (13th to 17th centuries)* (BAR British Series, 306). Oxford: British Archaeological Reports, 2000.
- Hammann, Simon, and Lucy J.E. Cramp. "Towards the detection of dietary cereal processing through absorbed lipid biomarkers in archaeological pottery." *Journal of Archaeological Science* 93 (2018): 74-81. <https://doi.org/10.1016/j.jas.2018.02.017>
- Herrscher, Estelle. "Inferring diet by stable isotope analysis: case studies from French Alps." In *The Archaeology of Medieval Europe Vol. 2 Twelfth to Sixteenth Centuries*, ed. by Martin Carver, and Jan Klapste, 139-46. Aarhus: Aarhus University Press, 2012.
- Izdebski, Adam, Kevin Bloomfield, Warren J. Eastwood, Ricardo Fernandes, Dominik Fleitmann, Piotr Guzowski, John Haldon, Francis Ludlow, Jürg Luterbacher, Joseph G. Manning, Alessia Masi, Lee Mordechai, Timothy P. Newfield, Alexander R. Stine, Çetin Senkul, and Elena Xoplaki. "L'émergence d'une histoire environnementale interdisciplinaire : une approche conjointe de l'Holocène tardif." *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 77, no. 1 (2022): 11-58. <https://doi.org/10.1017/ahss.2022.114>
- Jervis, Ben. *Pottery and social life in Medieval England: Towards a Relational Approach*. Oxford: Oxbow, 2014. <https://doi.org/10.2307/j.ctvh1dwkm>
- Kacki, Sacha, Janelle A. Tyler, Eleanor Cordiner, Rebecca Gowland, Darren R. Gröcke, et Janet Montgomery. "Répercussions de la Peste noire sur l'alimentation à la fin du Moyen Âge : nouvelles données issues d'analyses isotopiques d'ensembles funéraires toulousains." *Bulletins et mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris* 37 (2025). <https://doi.org/10.4000/1330r>
- Kohler, Timothy A., and Michael E. Smith, ed. *Ten Thousand Years of Inequality: The Archaeology of Wealth Differences*. Tucson: University of Arizona Press, 2018. <https://doi.org/10.2307/j.ctt20d8801>
- Lundy, Jasmine, Lea Drieu, Paola Orecchioni, Antonino Meo, Veronica Aniceti, Girolamo Fiorentino, Milena Primavera, Helen Talbot, Alessandra Molinari, Martin O. H. Carver, and Oliver E. Craig. "Cuisine in transition? Organic residue analysis of domestic containers from 9th-14th century Sicily." *Royal Society Open Science* 10 (2023): 1-17. <https://doi.org/10.1098/rsos.221305>
- Lundy, Jasmine, Lea Drieu, Antonino Meo, Viva Sacco, Lucia Arcifa, Elena Pezzini, Veronica Aniceti, Girolamo Fiorentino, Michelle Alexander, Paola Orecchioni, Alessandra Molinari, Martin O. H. Carver, and Oliver E. Craig. "New insights into early medieval Islamic cuisine:

- Organic residue analysis of pottery from rural and urban Sicily." *PLOS ONE* 16 (2021): 1-25. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0252225>
- Mazzi, Maria Serena. *Vita materiale e ceti subalterni nel Medioevo*. Alessandria: Edizioni dell'Orso, 1991.
- McGuire, Randall, and Robert Paynter. *The Archaeology of Inequality*. Oxford: Basil Blackwell, 1991.
- Meo, Antonino, e Paola Orecchioni. "Cosa bolle in pentola? Cultura alimentare nella Sicilia medievale attraverso l'analisi delle forme ceramiche e dei residui organici." In *Dalla cucina alla mensa. Esplorare il legame tra ceramica e alimentazione attraverso una pluralità di approcci. Atti del Convegno (Roma 24-25 ottobre 2024)*, a cura di Giulia Previti. Roma: Società Romana di Storia Patria, c.s.
- Molinari, Alessandra. "Archeologia e mobilità sociale." In *La mobilità sociale nel medioevo*, a cura di Sandro Carocci, 117-44 (Collection de l'École française de Rome, 43). Rome: École française de Rome, 2010. <https://doi.org/10.1400/156845>
- Molinari, Alessandra. "Archeologia medievale e storia economica." In *Archeologia medievale, numero speciale – Quarant'anni di Archeologia medievale in Italia. La rivista, i temi, la teoria e i metodi*, a cura di Sauro Gelichi, 95-109. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2014.
- Molinari, Alessandra. "La ceramica medievale in Italia ed il suo possibile utilizzo per lo studio della storia economica." *Archeologia medievale* 30 (2003): 519-28. <http://digital.casalini.it/10.1400/155292>
- Molinari, Alessandra. "La 'congiuntura del Trecento' e le fonti materiali. Note introduttive." *Archeologia medievale* 43 (2016): 9-16. <https://doi.org/10.1400/250071>
- Molinari, Alessandra. "Scienze dure, storia e archeologia del medioevo: verso nuovi paradigmi? Note introduttive." In "Scienze dure", *storia e archeologia del Medioevo: verso nuovi paradigmi? / "Hard sciences", history and archaeology of the Middle Ages: towards new paradigms*, a cura di Alessandra Molinari, e Chris Wickham. *Archeologia medievale* 50 (2024): 11-20. <https://doi.org/10.36153/am50.2023.0>
- Molinari, Alessandra, e Antonino Meo. *Mazara/ Māzar: nel ventre della città medievale (secoli VII-XV). Edizione critica degli scavi (1997) in via Tenente Gaspare Romano*. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2021. <http://digital.casalini.it/9788892850460>
- Montanari, Massimo. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Roma-Bari: Laterza, 1997.
- Monton, Sandra. "Cooking in Zooarchaeology: Is This Issue Still Raw?" In *Consuming Passions and Patterns of Consumption*, ed. by Preston Miracle, and Nicky Milner. 7-15. Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research, 2002.
- Orecchioni, Paola. *Dopo la peste. Consumi ceramici e standard di vita in Toscana e Inghilterra tra Due e Quattrocento*. Firenze: All'Insegna del Giglio, 2022. <http://digital.casalini.it/9788892850897>
- Orecchioni, Paola. "Produzione, circolazione e consumo della ceramica nel Trecento. Analisi comparata di alcuni contesti toscani e inglesi." *Archeologia medievale* 43 (2016): 97-113. <http://digital.casalini.it/10.1400/250084>
- Orecchioni, Paola. "Dal vaso esotico sulla tavola alla pentola in cucina. La ceramica come merce in Sicilia: spunti e riflessioni per un'analisi complessiva dei consumi ceramici nel tardo medioevo." In *Gli oggetti come merci nel tardo medioevo: fonti scritte e fonti materiali*, a cura di Federico Zoni, e Riccardo Rao (Quaderni degli Studi di Storia Medioevale e di Diplomatica, 8). Milano: Milano University Press, c.s.
- Paynter, Robert. "The Archaeology of Equality and Inequality." *Annual Review of Anthropology* 18 (1989): 369-99. <https://www.jstor.org/stable/2155897>
- Pecci, Alessandra. "Analisi funzionale della ceramica e alimentazione medievale." *Archeologia medievale* 36 (2009): 21-42. <http://digital.casalini.it/10.1400/183086>
- Peterson, Christian E., and Robert D. Drennan. "Letting the Gini Out of the Bottle: Measuring Inequality Archaeologically." In *Ten Thousand Years of Inequality: The Archaeology of Wealth Differences*, ed. by Timothy A. Kohler, and Michael E. Smith, 39-66. Tucson: University of Arizona Press, 2018. <https://doi.org/10.2307/j.ctt20d8801.5>
- Price, T. Douglas, and Gary M. Feinman, ed. *Pathways to Power: New Perspectives on the Emergence of Social Inequality*. New York (NY): Springer, 2010. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6300-0>
- Quinn, Colin, and Jess Beck. "Essential Tensions: A Framework for Exploring Inequality Through Mortuary Archaeology and Bioarchaeology." *Open Archaeology* 2 (2016): 18-41. <https://doi.org/10.1515/opar-2016-0002>

- Quirós Castillo, Juan Antonio, ed. *Agrarian Archaeology in Northwestern Iberia Local Societies: The Off-Site Record*, Oxford: Archeopress, 2023.
- Quirós Castillo, Juan Antonio, ed. *Demografía, paleopatologías y desigualdad social en el noroeste peninsular en época medieval*. Bilbao: Universidad del País Vasco, Servicio Editorial, 2016.
- Quirós Castillo, Juan Antonio, ed. *Social Complexity in Early Medieval Rural Communities The North-Western Iberia Archaeological Record*. Oxford: Archeopress, 2016. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1pzk1sr>
- Quirós Castillo, Juan Antonio, ed. *Social Inequality in Early Medieval Europe: Local Societies and Beyond*. Turnhout: Brepols, 2020 (Haut Moyen Âge, 39). <https://doi.org/10.1484/M.HAMA-EB.5.118103>
- Reitz, Elizabeth J. "Vertebrate fauna and socio-economic status." In *Consumer Choice in Historical Archaeology*, ed. by Suzanne M. Spencer-Wood, 101-19. New York (NY): Plenum, 1987. https://doi.org/10.1007/978-1-4757-9817-3_5
- Semple, Sarah, and Rui Gomes Coelho. "Materialising inequalities in past, present and future." *World Archaeology* 54, no. 4 (2022): 493-501. <https://doi.org/10.1080/00438243.2022.2233804>
- Sen, Amartya. *Inequality Reexamined*. Cambridge (MA): Harvard University Press, 1992.
- Toubert, Pierre. *Les structures du Latium médiéval. Le Latium e la Sabine du IX^e siècle à la fin du XII^e siècle* (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, 221). Rome: École française de Rome, 1973 (rist. 2015). www.persee.fr/doc/befar_0257-4101_1973_mon_221_1
- Twiss, Katheryn. "The Archaeology of Food and Social Diversity." *Journal of Archaeological Research* 20, no. 4 (2012): 357-95. <https://doi.org/10.1007/s10814-012-9058-5>
- Twiss, Katheryn. *The Archaeology of Food. Identity, Politics and Ideology in Prehistoric and Historic Past*. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. <https://doi.org/10.1017/9781108670159>
- Tykot, Robert H. "Stable Isotopes and Diet: You are What You Eat." In *Physics Methods in Archaeometry: Proceedings of the International School of Physics "Enrico Fermi" Course CLIV*, ed. by Marco Martini, Marco Milazzo, and Mario Piacentini, 433-44. Amsterdam: IOS Press, 2004. <https://doi.org/10.3254/978-1-61499-010-9-433>
- Van der Veen, Marijke. "When is food a luxury?" *World Archaeology* 34, no. 3 (2003): 405-27. <https://doi.org/10.1080/0043824021000026422>
- Wickham, Chris. "A che serve l'incastellamento?" In *L'incastellamento*, a cura di Miquel Barcelò, e Pierre Toubert, 31-41 (Collection de l'École Française de Rome, 241). Rome: École française de Rome, 1998. www.persee.fr/doc/efr_0223-5099_1998_act_241_1_5908
- Wickham, Chris. *The Donkey & the Boat. Reinterpreting the Mediterranean economy, 950-1180*. Oxford: Oxford University Press, 2023. <https://doi.org/10.1093/oso/97801>
- Wickham, Chris. *Framing the Early Middle Ages: Europe and the Mediterranean, 400-800*. Oxford: Oxford University Press, 2005. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780199264490.001.0001>
- Wright, Katherine I. "Domestication and Inequality? Households, Corporate Groups and Food Processing Tools at Neolithic Çatalhöyük." *Journal of Anthropological Archaeology* 33, no. 1 (2014): 1-33. <https://doi.org/10.1016/j.jaa.2013.09.007>

Paola Orecchioni
 Università di Roma Tor Vergata
 paola.orecchioni@uniroma2.it
 0000-0001-6049-4821