

CUCINARE A PRATO NEL TARDO MEDIOEVO.
SCELTE E ABITUDINI CULINARIE
DI UNA SOCIETÀ URBANA – PRIME ANALISI

1) PREMESSA

a) Lo scavo del giardino di Palazzo Banci Buonamici

L'isolato dove oggi sorge il Palazzo Banci Buonamici di Prato, in epoca medievale doveva molto probabilmente costituire parte del *castellum de Prato* che, documentato dalle fonti storiche sin dal 1028¹, fu distrutto dalla contessa Matilde nel 1107². Nella stessa zona, le fonti scritte attestano successivamente l'esistenza di case torri di proprietà di famiglie pratesi di alto lignaggio, come quella dei Guazzalotti³.

Le indagini archeologiche condotte di recente all'interno dell'area del giardino pensile del Palazzo Banci Buonamici⁴, hanno consentito di accrescere le nostre conoscenze relative alle fasi di vita della città lungo un arco cronologico che si protrae dall'X-XI secolo all'epoca moderna.

Durante gli scavi si sono rivelate particolarmente apprezzabili le tracce relative alla Prato bassomedievale⁵ che hanno fornito elementi di grande interesse sull'articolazione topografico-urbanistica della città nata, sul finire dell'XI secolo, dalla conurbazione dei nuclei originari del Borgo al Cornio e del *castellum*.

Eccezionali, per l'unicità del loro genere, sono risultati i resti del basamento della monumentale casa-torre o *domus*, risalente probabilmente al XII secolo al quale, in epoca tardomedievale, viene addossata una struttura, presumibilmente abitativa, composta da più vani⁶ (Fig. 1).

L'ingente quantitativo di materiali – prevalentemente ceramici – raccolto nel corso dello scavo, restituisce un quadro piuttosto articolato delle fasi di vita succedutesi nell'area e benché lo studio dei reperti mobili provenienti dai contesti bassomedievali sia ancora in corso di svolgimento, è possibile formulare sin da ora alcune ipotesi circa le scelte e le pratiche gastronomiche della società urbana pratese.

b) Il metodo d'indagine per lo studio delle abitudini culinarie

La ricerca qui proposta, che si colloca all'interno di un progetto di tipo sperimentale, mira a scoprire i criteri adottati dalla società pratese nella scelta delle carni e nella macellazione delle carcasse, operazioni strettamente legate a determinati procedimenti di preparazione dei cibi che prevedono per la loro cottura l'impiego di forme ceramiche specifiche.

Lo studio sui reperti ceramici da cucina, che ha previsto l'individuazione delle forme principali in relazione alla loro funzione, è stato eseguito ponendo particolare attenzione alle

¹ FANTAPPIÈ 1991, pp. 79-300, in particolare pp. 92-93.

² FANTAPPIÈ 1980, p. 181.

³ FANTAPPIÈ 1991, p. 111 e nota 236.

⁴ Le ricerche, svolte sotto la direzione scientifica del Prof. Guido Vannini (Cattedra di Archeologia Medievale dell'Università di Firenze) in accordo con la Dott.ssa Gabriella Poggesi della Soprintendenza Archeologica per la Toscana, sono state condotte dalla scrivente in collaborazione con la Dott.ssa Federica Lucarini (archeologa medievista) e il Dott. Jacopo Fabbri.

⁵ DEGASPERI 2004, pp. 341-342; DEGASPERI 2005, pp. 243-244; DEGASPERI 2006.

⁶ La lettura delle stratigrafie degli elevati, attualmente in corso, è affidata alla dott.ssa Nadia Montevecchi.

loro caratteristiche dimensionali e alle tracce di esposizione alla fiamma ivi conservatesi; quello sui resti faunistici, sottoposti in prima analisi ad un recupero di informazioni di tipo tassonomico e tafonomico – che sono alla base delle moderne ricerche archeozoologiche – è stato condotto, secondo un metodo del tutto innovativo, mediante l'acquisizione di informazioni derivanti dai differenti tagli di carne – che si distinguono per qualità e quantità a seconda della specie – e dalle specifiche porzioni ossee degli elementi anatomici.

In breve sintesi, il lavoro tende a comprendere per mezzo della sinergia dei dati derivanti dall'analisi dei resti osteologici e di quelli ceramici, le abitudini alimentari in ambito urbano durante il tardo medioevo cercando di individuare, laddove possibile, modi di cottura e connessioni specifiche tra le forme da fuoco e i vari tagli di carne che in esse venivano cotti⁷.

c) *Il contesto US 180*

Al fine di cogliere e mettere in evidenza il rapporto che intercorre tra i tipi di carne consumati e le stoviglie impiegate per la loro cottura, si è scelto, a titolo esemplificativo, di analizzare e presentare in questa sede i materiali ceramici ed i resti osteologici recuperati all'interno di un contesto, particolarmente significativo per la quantità e qualità dei dati restituiti, risalente ad un orizzonte cronologico inquadrabile attorno agli anni finali del Trecento.

Si tratta di uno strato di demolizione, US 180, composto da numerosi ciottoli di fiume e frammenti di laterizi, pertinente ad una struttura che doveva estendersi presumibilmente nell'area posta a sud-est di UT 3, lungo il lato orientale della casa-torre o *domus* (Figg. 1, 2).

A causa dei tempi dettati dalle necessità della Provincia di Prato legate alla restituzione del giardino alla comunità pratese, non è stato possibile indagare l'intera area posta ad est della casa-torre. Si è tuttavia potuto mettere in luce parte di uno spazio lastricato realizzato in lastre di arenaria (US 197) pertinente ad un chiasso con andamento nord-sud – messo in opera dopo la costruzione della casa-torre – il cui parziale disuso è determinato, già entro la metà del XIV secolo, da una sequenza di strati terrosi che lo occultano almeno parzialmente (US 215, 190, 189, 186). Il crollo US 180, che a sud si appoggia alla suddetta sequenza di accumuli, segna, nel corso della seconda metà del XIV secolo, il definitivo abbandono del pavimento USM 197 lungo il lato orientale della casa-torre e il suo avanzamento in direzione nord, verso una parte del chiasso che continua a rimanere in uso, viene frenato mediante l'addossamento di un muretto a secco (USM 204) caratterizzato da un unico fronte prospettante su quell'area del vicolo che continua ad essere utilizzata fino al Quattrocento avanzato (Fig. 2).

Il contesto ha restituito, oltre ad un tesoretto di 62 monete di piccolo taglio⁸, un ingente quantitativo di frammenti ceramici, complessivamente 1366, riconducibili a 545 forme minime (Tab. 1)⁹. Tra queste si distingue una maggioranza di contenitori, acromi grezzi ed invetriati, destinati alla cottura delle vivande (287 forme), tra i quali prevalgono i testi, i tegami e le olle. La ceramica da dispensa è invece rappresentata da orci, orci a beccaccia, catini e misure per aridi in acroma grezza, da anforacei e da altre forme chiuse non meglio definibili, e da bacini in acroma selezionata, oltre che da un consistente numero di catini forgiati a stampo in ceramica 'figlinese'. Tra le stoviglie impiegate sulla mensa ricorrono invece, accanto ad un considerevole quantitativo di boccali e forme aperte in maiolica arcaica (123 forme), frammenti riconducibili

⁷ Lo studio è condotto dalla dott.ssa Chiara Corbino nell'ambito della sua tesi di dottorato che sta svolgendo presso l'Università di Siena, relatore Prof. Riccardo Francovich, *tutores* Prof. Marco Valenti e Dott. Frank Salvadori.

⁸ Le monete più recenti del tesoretto, che è composto da coniazioni toscane la cui cronologia si protrae dalla seconda metà del XIII alla fine del secolo successivo, sono i piccioli fiorentini databili tra il 1325 e il 1400: cfr. DEGASPERI c.s.

⁹ Il computo non tiene conto dei materiali recuperati durante la campagna di indagini svolta durante il novembre 2006, dunque dopo la consegna del presente lavoro.

ad alcuni boccali di maiolica arcaica blu (6), di 'zaffera a rilievo' (7) e di invetriata verde (4), oltre a forme di importazione ispanica (2) e ad altre, di produzione presumibilmente locale, realizzate in monocromia bianca (5). La presenza di cinque frammenti di maiolica italo-moresca e protorinascimentale non meglio definibile, pertinenti ad altrettante forme minime, va considerata di infiltrazione e si giustifica, all'interno di un contesto altrimenti del tutto omogeneo, con le caratteristiche intrinseche dello strato di demolizione, ricco di fessure che ne possono avere agevolato lo scivolamento dai contesti soprastanti.

(A.D.)

2) LA CERAMICA DA FUOCO DELL'US 180

a) *Quantificazioni e morfologia*

L'analisi della ceramica da fuoco dell'US 180 ha evidenziato una prevalenza quantitativa dell'acroma grezza rispetto all'invetriata, nell'ordine rispettivamente di 228 e 59 forme minime, pari al 79% e al 21% del totale della ceramica da cucina.

Per quanto riguarda la ceramica acroma grezza le forme aperte sono il 28%, quelle chiuse il 45%, mentre il rimanente 27% è composto da forme la cui identificazione non è stata possibile a causa del cattivo stato di conservazione.

La ceramica invetriata da fuoco presenta una lieve prevalenza di forme chiuse, il 51%, rispetto al 49% delle forme aperte.

All'interno delle forme in acroma grezza, le olle, che rappresentano il 13%, hanno, prevalentemente, il bordo estroflesso e arrotondato o tagliato, oppure a tesa piana o confluyente, o, ancora, a becco di civetta (Tav. 1). Gli impasti si presentano di colore rosso, a volte arancio, grigio o bruno. Si nota la presenza di segni di fuoco d'uso su alcune pareti, all'esterno.

Le forme aperte, distinte tra testelli e tegami, sono caratterizzate, nel primo caso, da esemplari con le pareti variamente inclinate e i bordi piatti, o leggermente arrotondati (Fig. 3). Si segnalano inoltre due veri e propri taglieri, dal fondo spesso e privi di pareti¹⁰. Gli impasti sono tendenzialmente rossi, talvolta con anima grigia. Non si sono riscontrati segni dovuti a fuoco d'uso (Tav. 1).

I tegami sono in maggior numero con bordo piatto, talvolta arrotondato, introflesso, oppure a tesa estroflessa; l'impasto è rosso, qualche volta con anima grigia e, solo in pochi casi, è del tutto grigio. Alcuni presentano segni di fuoco d'uso sulle pareti esterne, in un solo caso ci sono segni di fuoco anche all'interno, ma non è possibile escludere con certezza che si tratti di segni postdeposizionali.

Tra le forme invetriate quelle chiuse non sono molte. Si tratta di ollette o piccole pentole, con un impasto generalmente rosso e vetrina color paglierino. I tegami, invece, più numerosi, contano almeno 20 forme minime e sono caratterizzati da bordo piano, tagliato o estroflesso (Fig. 4). Anch'essi mostrano un impasto di colore rosso, mentre la vetrina è color paglierino o marrone chiaro. Talvolta si notano segni di colatura di vetrina sulla superficie esterna.

Le caratteristiche, qui solo succintamente riportate, inseriscono i reperti da cucina nella seconda metà del XIV secolo. Le forme funzionali, tutte lavorate al tornio veloce, la cui cottura è sempre piuttosto omogenea e di buona qualità, presuppongono l'esistenza di botteghe artigiane ben organizzate e di un probabile mercato urbano¹¹.

¹⁰ Anche tra i reperti ceramici di Palazzo Pretorio, a Prato, sono stati ritrovati taglieri in acroma grezza (nn. 442, 662, 664), in FRANCOVICH *et al.* 1978.

¹¹ Per una prima delineazione del panorama fittile urbano del medio Valdarno si veda VANNINI 1990, pp. 23-88.

b) *Indicazioni dimensionali*

Al fine di individuare alcune relazioni possibili tra le forme ceramiche da fuoco e i resti faunistici sono stati posti in luce i caratteri dimensionali dei diametri dei bordi, presi all'interno, affinché risultino utili per considerare lo spazio affettivo entro cui potevano essere fatti passare i pezzi di carne da mettere a cuocere nei recipienti. Laddove sia stato possibile ricavarle dai frammenti a nostra disposizione sono state considerate le altezze, anch'esse misurate nella parte utile alla cottura.

Le olle in ceramica acroma grezza hanno variazioni dimensionali della bocca piuttosto ampie. Sono stati individuati due gruppi principali, il primo, dal diametro inferiore, tra gli 11 e i 15 cm, il secondo, di maggiori dimensioni tra i 20 e i 29 cm. Di nessuna olla è stato possibile ricostruire l'altezza esatta. Per quanto riguarda, le forme chiuse invetriate abbiamo diametri piuttosto piccoli, oscillanti tra i 10 ed i 14 cm.

I tegami, sia grezzi che invetriati, hanno diametri che si collocano tra i 14 e i 23 cm. I testelli hanno un diametro più ampio, tra i 24 e i 28 cm.

L'altezza dei tegami grezzi si mantiene piuttosto sui 4,5 cm, mentre quella dei tegami invetriati è 3,5 cm; per quanto riguarda i testelli, come accade solitamente, essa è inferiore e si aggira costantemente sui 2,5 cm.

(E.P.)

3) ANALISI DEI REPERTI FAUNISTICI

a) *Introduzione*

I reperti faunistici provenienti dall'US 180 sono stati analizzati nella loro totalità. Il contesto ha restituito 254 frammenti ossei, di cui 187 (74%) identificati a livello tassonomico e 67 (26%) indeterminabili.

A loro volta i frammenti ossei non identificabili risultano così ripartiti: 15 frammenti attribuiti genericamente a mammiferi di grandi dimensioni, 20 appartenenti a mammiferi di medie dimensioni e 32 frammenti per cui non è stato possibile avanzare alcuna ipotesi di determinazione (Grafico 1).

Il recupero dei reperti è avvenuto unicamente a vista senza l'ausilio di altre tecniche di raccolta. Comunque, l'ampia gamma dimensionale di frammenti osteologici, anche molto piccoli, evidenzia come la raccolta non sia stata selettiva.

b) *Metodologia*

La determinazione dei resti faunistici ha richiesto l'ausilio di atlanti¹² ed il confronto con gli esemplari della collezione osteologica ospitata presso il dipartimento di Scienze Antropologiche dell'Università degli Studi di Firenze¹³ e quella del museo "La Specola" anch'esso in Firenze¹⁴.

Il conto dei resti ossei identificati (NISP: Number of Identified SPecimens) ha considerato come un *unicum* i frammenti che sicuramente appartengono ad uno stesso esemplare osseo. Il numero minimo di individui (MNI) è stato calcolato in base all'elemento anatomico destro e sinistro maggiormente rappresentato per ciascun *taxon*, corretto in base alle età di abbattimento rilevate¹⁵.

¹² BARONE 1976; COHEN SERJEANTSON 1986; SCHMID 1972.

¹³ Si ringrazia il prof. Edoardo Borzatti von Löwenstern e la dott.ssa Marzia Fabiano per la disponibilità accordata nell'accesso alla collezione.

¹⁴ Sentiti ringraziamenti vanno al dott. Paolo Agnelli per l'accesso al Salone degli Scheletri, museo La Specola (Firenze).

¹⁵ BOKONYI 1969.

Le età ontogenetiche degli individui sono state ottenute basandosi sul grado di eruzione ed usura dentaria¹⁶ e sullo stato di fusione delle epifisi¹⁷.

Il calcolo della carne prodotta è stato stimato solo per i principali *taxa* allevati soprattutto per fini alimentari (bovini, suini ed ovicapri). Corrisponde al prodotto che si ottiene moltiplicando il MNI per i coefficienti proposti dai diversi autori. Per suini ed ovicapri oltre ai coefficienti odierni¹⁸ sono stati utilizzati anche i valori proposti da Montanari¹⁹; mentre per i bovini, in assenza di altri dati, il calcolo è stato basato esclusivamente sui i coefficienti forniti da Delussue e Vigne. I coefficienti proposti da Vigne e Montanari, non considerando variazioni di taglia in relazione alle età, sono stati modificati considerando: per un individuo giovane (meno di un anno di età) un quarto del valore indicato genericamente per un adulto e per un subadulto (1-2 anni per ovicapri e suini e 1-3 anni per i bovini) la metà. Le modifiche applicate ai coefficienti di Vigne sono state calcolate sulla base delle variazioni di taglia/età osservate da Delussue.

La valutazione delle frequenze anatomiche ha fornito un ulteriore dato riguardante il consumo dei singoli *taxa*.

Inoltre è stato importante poter valutare la qualità dei tagli di carne associati alle porzioni ossee per ottenere in primo luogo un importante dato socioeconomico riguardante i consumi alimentari durante questo periodo, nell'area oggetto di indagine e, secondariamente, per stabilire una possibile relazione tra i tagli di carne, la specie e la modalità di cottura a cui furono sottoposti. Questi dati sono stati ottenuti sulla base delle moderne tecniche di macellazione e teorie di zoognostica²⁰.

Inoltre sul campione è stata riscontrata tutta una serie di alterazioni tafonomiche: morsi e rosicature animali, weathering²¹ e radici.

c) Risultati delle analisi e discussione

I frammenti ossei recuperati all'interno del US 180 hanno mostrato la presenza solo di specie domestiche. Accanto a *taxa* allevati prevalentemente per scopi alimentari, quali bovini, suini ed ovicapri (pecore e una sporadica presenza di capre), risultano anche rari frammenti attribuiti a cane e gatto.

I rapporti percentuali tra le specie, basati sul calcolo del MNI, hanno confermato i dati ottenuti in base al NISP (Grafici 1, 2).

Infatti, entrambi i calcoli mostrano una maggior presenza di ovicapri rispetto a bovini e suini. Gallo e coniglio, anch'essi allevati per uso alimentare, risultano essere solo una presenza sporadica all'interno del campione, ma non si esclude che in realtà il loro consumo fosse nettamente superiore. Infatti le ossa di volatili, in quanto cave, tendono a rompersi più facilmente rispetto a quelle di mammiferi.

Le età di morte stimate solo per bovini, ovicapri e suini mostrano un campione non omogeneo. Bovini ed ovicapri indicano due *range* distinti. La maggior parte degli individui venivano abbattuti prima di raggiungere l'età riproduttiva. Un secondo nucleo mostra individui adulti: i bovini erano tenuti in vita a causa del loro impiego come forza lavoro, mentre gli ovicapri potevano essere sfruttati per la produzione di lana e prodotti caseari. Le tecniche di allevamento probabilmente prevedevano l'abbattimento di maschi giovani, anche in tenera

¹⁶ SCHMID 1972.

¹⁷ BARONE 1976; REITZ, WING 1999; SCHMID 1972.

¹⁸ DELUSSU 1997, pp. 189-204; VIGNE 1991, pp. 21-47.

¹⁹ MONTANARI 1988.

²⁰ BALASINI 1998.

²¹ BEHRENSMEYER 1978, pp. 150-162.

età, ed il mantenimento di alcuni individui per la riproduzione; mentre le femmine generalmente venivano tenute in vita più a lungo. I suini, a causa dell'esiguo numero di individui, non restituiscono dati significativi riguardanti le età di abbattimento.

Il calcolo della carne prodotta mostra un maggiore consumo di carne di bovini, seguito da quello di ovicapri e suini; mentre i coefficienti forniti da Vigne indicano un prevalente consumo di carne di suini rispetto agli ovicapri, ma bisogna tener presente che i coefficienti di quest'autore sono più generici.

I risultati raggiunti con il calcolo della carne prodotta non sembrano, in questo caso, particolarmente attendibili poiché considerano l'animale consumato nella sua interezza. Non bisogna dimenticare che in epoca medievale esistevano mercati sia in aree urbane che limitrofe. La probabilità dell'acquisto di singoli tagli di carne riferibili alle porzioni ossee recuperate è avvalorato nel nostro caso dal calcolo delle frequenze anatomiche. Infatti, per bovini e suini si nota una netta disparità di presenza tra il lato destro e sinistro dell'animale, contrariamente a quanto avviene per gli ovicapri, dove il totale equilibrio tra le parti suggerisce che i capi fossero acquistati interi (Tab. 2).

La totale assenza di falangi all'interno del campione rende possibile ipotizzare che i capi arrivassero già macellati in questa zona della città. Infatti dopo l'abbattimento, che nel periodo in esame poteva avvenire in un macello, come attestano alcune fonti scritte riferite alla città di Firenze²², le falangi venivano asportate insieme alla pelle. In seguito la pelle era sottoposta alla concia, che probabilmente si svolgeva in un luogo lontano dall'abitato a causa dei cattivi odori prodotti durante l'operazione, mentre la carcassa era destinata ai mercati.

Un attento studio delle porzioni ossee recuperate ha permesso una seppur sommaria valutazione della qualità delle carni consumate. I tagli di carne di bovini nella maggior parte dei casi risultano di seconda e terza qualità²³, ma è presente anche un piccolo nucleo più pregiato. La carne di suini risulta essere soprattutto di prima e seconda qualità, mentre solo pochi elementi ossei sono riferibili a tagli scadenti. Per costituzione fisica gli ovicapri producono, per individuo, meno carne di quanto non ne forniscano bovini e suini, pertanto in generale i tagli di carne non risultano particolarmente prolifici; inoltre, la presenza di tutte le parti anatomiche di ovicapri presuppone l'assenza di una precisa scelta nel consumo delle sue carni.

Tracce di macellazione, dovute all'utilizzo di mannaie e coltelli, sono state riscontrate sulle ossa di bovini, suini ed ovicapri. Tali tracce suggeriscono il porzionamento delle carcasse, ad opera di macellai "specializzati", per la cottura dei differenti tagli di carne; tuttavia non è stata riscontrata alcuna variazione cromatica che suggerisca l'esposizione diretta delle carni alla fiamma.

(C.C.)

3) CONCLUSIONI

I tagli di carne riscontrati mostrano un consumo di buon livello. Si nota una maggior presenza di carni di terza e seconda qualità²⁴, ma non mancano quelle più pregiate. I tagli di carne individuati all'interno di questo campione si prestano a differenti modalità di cottura (arrosto, umido, bollito, stufato, ecc.). Inoltre, vertebre e coste di bovini indicano il consumo della bistecca, i frammenti di cranio di ovicapri e suini attestano l'impiego di lingua

²² CORBINO c.s.

²³ BALASINI 1998.

²⁴ La valutazione della qualità delle carni si basa su parametri moderni, perciò ad un taglio di prima qualità corrisponde una carne tenera e magra mentre ad uno di terza corrisponde un pezzo grasso con pochissima o nessuna polpa.

e cervello, infine i femori di suino mostrano il consumo del prosciutto, cioè della parte più pregiata di questo animale.

Nonostante non si possa escludere l'uso di arrostitire le carni, è possibile ipotizzare che in assenza di evidenze specifiche sui reperti osteologici esaminati, la consuetudine fosse quella di cuocerle in recipienti ceramici (quindi in umido o bolliti) che non lasciano tracce evidenti sulle ossa²⁵. Un'ulteriore conferma a questo dato è l'assenza di evidenze di scarnificazione. La cottura delle carni avveniva quindi, probabilmente, in recipienti che potevano contenere pezzi poco più grandi, poiché rivestiti di carne, dei frammenti ossei recuperati.

Successivamente al rilevamento dell'ingombro massimo di ciascun frammento osseo e alla registrazione delle misure interne dei manufatti ceramici, il confronto incrociato delle misurazioni ha confermato le teorie iniziali, infatti tutti i frammenti osteologici recuperati avrebbero potuto essere contenuti nelle forme ceramiche provenienti dal contesto dell'US 180.

Dalle associazioni dimensionali si evidenzia che nei tegami, acromi (13-23/h 4,5 cm) ed invetriati (13-23,2/h 3,5 cm), e nelle olle di piccole dimensioni, anch'esse acrome (11-15 cm) ed invetriate (10-14/h 10 cm), venivano cotti preferibilmente ovicaprini e suini, mentre i tagli di bovini essendo di dimensioni maggiori a causa di una minore frammentazione, ben si prestavano ad essere cotti nelle olle di acroma grezza di grandi dimensioni (21-28,8 cm) e nei paioli (20 cm). Si nota che non vi è una precisa destinazione per i differenti tagli di carne, essi potevano essere cucinati sia in umido che bolliti. La minore frammentazione delle ossa di animali di grossa taglia, quali appunto i bovini, non deve essere letta in relazione alla taglia dell'animale o all'inesperienza dei macellai, che in realtà come si è già visto mostrano interventi molto precisi, bensì sottolinea la possibilità di cuocere anche pezzi di dimensioni più grandi in contenitori adeguati.

I testi, aventi un'altezza massima di 2,5 cm, non sono stati presi in considerazione poiché non abbastanza profondi per consentire la cottura in umido delle carni. Tuttavia, non bisogna tralasciare la possibilità di arrostitire le carni su questi prodotti ceramici che avrebbero potuto benissimo fungere da piastre, in tal modo l'osso sarebbe stato preservato da tracce di esposizione alla fiamma. Le fonti iconografiche mostrano l'utilizzo di questi manufatti anche come piatti da portata.

L'integrazione dei dati archeologici ceramici ed osteologici ha permesso di formulare ipotesi riguardanti le cotture degli alimenti, evidenziando una novità rispetto alle informazioni desumibili dalle fonti iconografiche che generalmente mostrano la mensa e non la cucina, e rispetto alle fonti scritte, come ricettari e libri di conti, che sottolineano esclusivamente le differenti materie prime utilizzate.

Uno studio simile a questo proposto per il contesto pratese fu tentato con i reperti osteologici e ceramici di Brucato (Sicilia)²⁶, ove gli autori trovandosi di fronte a porzioni ossee macellate con estrema precisione constatarono che i segmenti coincidevano perfettamente con le dimensioni delle olle.

Nonostante i risultati raggiunti, bisogna considerare questo studio come l'inizio di un lavoro più vasto che prevede l'analisi totale dei contesti pratesi di Palazzo Banci Bonamici nella loro diacronia, e che potrà mettere in luce differenze ed analogie tra epoche fondamentalmente diverse.

(A.D., E.P., C.C.)

²⁵ NICHOLSON 1993, pp. 411-428; SHIPMAN, FOSTER, SCHOENINGER 1984, pp. 307-325.

²⁶ BECK-BOSSARD 1981, pp. 311-320.

BIBLIOGRAFIA

- BALASINI D., 1998, *Zoognostica per la conoscenza, la valutazione e la scelta degli animali*, Bologna.
- BARONE R., 1976, *Anatomia comparata dei mammiferi domestici. Osteologia*, Bologna.
- BECK-BOSSARD C., 1981, *L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche*, «Archeologia Medievale», VIII, pp. 311-320.
- BEHRENSMEYER A.K., 1978, *Tophonomic and ecologic information from bone Weathering*, «Paleobiology», 4, pp. 150-162.
- BOKONYI S., 1969, *Archaeological problems and methods of recognizing animal domestication*, in P. UCKO, G. DEMBLEY (a cura di), *The domestication and Exploitation of Plants and Animals*, Chicago.
- COHEN A., SERJEANTSON D., 1986, *A Manual for the identification of bird bones from archaeological sites*, London.
- CORBINO C.A., c.s., *I reperti osteologici animali: problemi e prospettive di un contesto urbano*, in *Firenze prima degli Uffizi*, a cura di R. Francovich, F. Cantini, C. Cianferoni, E. Scampoli, Firenze.
- DEGASPERI A., 2004, *(PO) Prato, Palazzo Banci Buonamici, 2003*, «Archeologia Medievale», XXXI, 2004, pp. 341-342.
- DEGASPERI A., 2005, *(PO) Prato, Palazzo Banci Buonamici, 2005*, «Archeologia Medievale», XXXII, pp. 243-244.
- DEGASPERI A., 2006, *Prato, Palazzo Banci Buonamici. Indagini archeologiche*, «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana. Tutela e conoscenza archeologica in Toscana», pp. 73-75.
- DEGASPERI A., c.s., *Un ripostiglio di monete medievali dagli scavi del giardino di Palazzo Banci Buonamici a Prato*, «Rivista Italiana di Numismatica».
- DELUSSU F., 1997, *Le faune dell'età del Bronzo nel Nuraghe Middau*, «Rassegna Archeologica», 14, pp. 189-204.
- FANTAPPIÈ R., 1980, *Nascita di una terra di nome Prato, secolo VI-XII*, in *Storia di Prato*, I, Prato.
- FANTAPPIÈ R. 1991, *Nascita e sviluppo di Prato*, in AA.VV., *Prato, Storia di una città*, I, Firenze, pp. 79-300.
- FRANCOVICH *et al.* 1978 = FRANCOVICH R., GELICHI S., MELLONO D., VANNINI G., *I saggi archeologici nel Palazzo Pretorio*, Prato.
- MONTANARI M., 1988, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza.
- NICHOLSON R., 1993, *A morphological investigation of burnt animal bones and an evaluation of its utility in archaeology*, «Journal of Archaeological Science», 20, pp. 411-428.
- REITZ E.J., WING E.S., 1999, *Zooarchaeology*, Cambridge University.
- SCHMID E., 1972, *Atlants of Animal Bones*, Elsevier Publishing Company.
- SHIPMAN P., FOSTER G.F., SCHOENINGER M., 1984, *Burnt bones and the: an experimental study of color, morphology, crystal structure and shrinkage*, «Journal of Archaeological Science», 11, pp. 307-325.
- VANNINI G., 1990, *Firenze, Prato, Pistoia. Aspetti di produzione e consumo della ceramica nel mediovaldarno medievale*, in AA.VV., *Ceramica toscana dal medioevo al XVIII secolo*, a cura di G. Boiani, Monte S. Savino, pp. 23-88.
- VIGNE J.D., 1991, *The meat and offal weight (MOW) method and the relative proportion of ovicaprines in some ancient meat diets of the north-western Mediterranean*, «Rivista di Studi Liguri», LVII, 1-4, pp. 21-47.



Fig. 1 – Prato, giardino di Palazzo Banci Buonamici. La casa-torre-domus vista da nord con indicazione del luogo di rinvenimento di US 180.

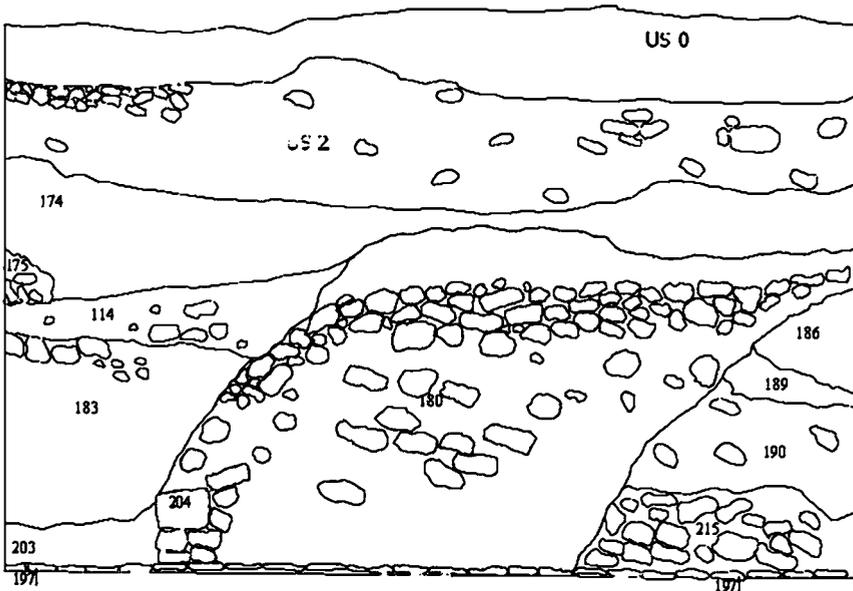


Fig. 2 – Prato, giardino di Palazzo Banci Buonamici. Sezione nord-sud in cui è evidenziato lo strato US 180.

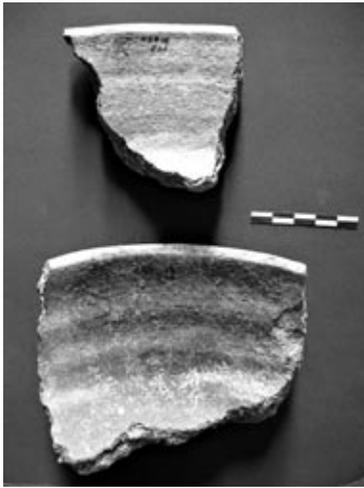


Fig. 3 – Prato, giardino di Palazzo Banci Buonamici. Tegami acromi grezzi provenienti dall'US 180.

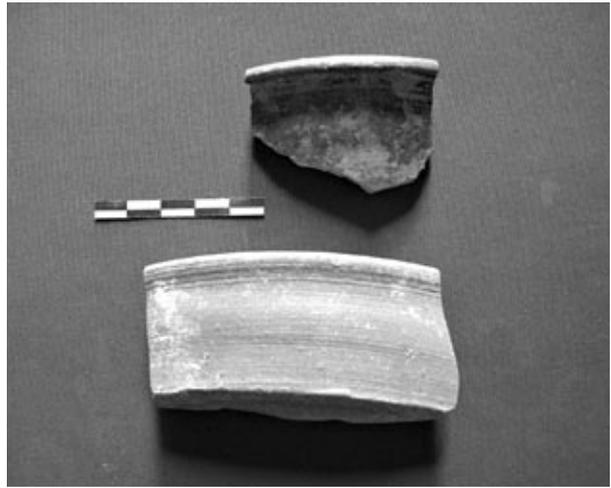
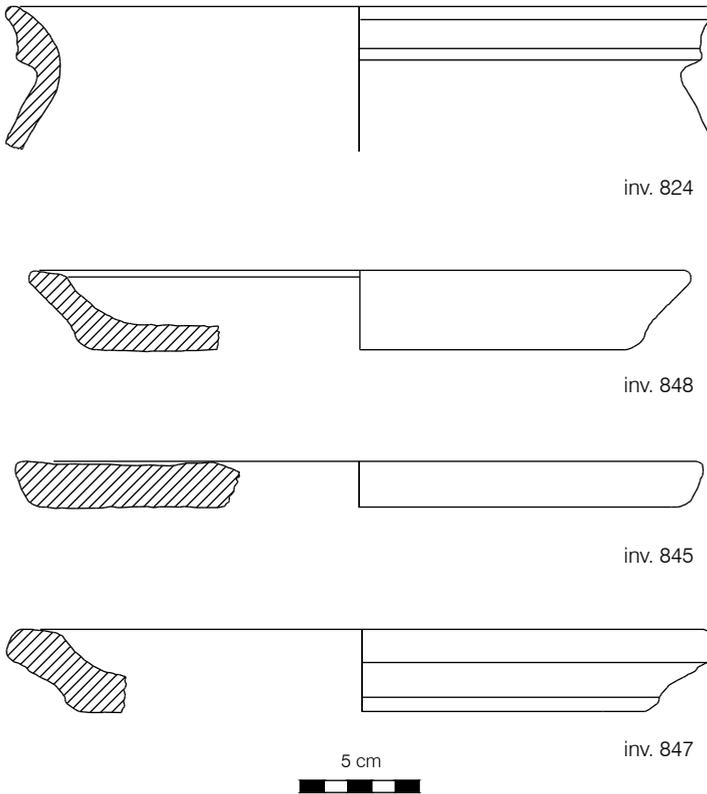


Fig. 4 – Prato, giardino di Palazzo Banci Buonamici. Tegami invetriati provenienti dall'US 180.



Tav. 1 – Prato, Palazzo Banci Buonamici. Ceramica acroma grezza proveniente dall'US 180.

Forme	Ceramica da cucina		Ceramica da dispensa			Ceramica da mensa						Totale	
	Acroma grezza	Invetriata	Acroma grezza	Acroma selezionata	Figlinese	M. arcaica	M. arcaica blu	M. a zaffera a rilievo'	M. ispano moresca	M. italo-moresca	M. protorinascimentale		Invetriata verde
Testi	23												23
Taglieri	2												2
Tegami	23												23
Paiofi	5												5
Olle	20												20
Brocche	2												2
Coperchi	7												7
Bracieri	2												2
Forme chiuse	70	29		25					2	1	1	4	132
Forme chiuse ansate	12												12
Forme aperte	2			1		22			1	2			28
Forme indefinibili	60			1					1				62
Tegami		20											20
Pentole		8											8
Ampolle		1											1
Ciotole		1											1
Orci			24										24
Orci a beccaccia			17										17
Catini			13	1	18	40							72
Misure per aridi			1										1
Anforacei				5									5
Boccali						60	6	7					73
Albarelli							1						1
Scodelle											4		4
Totale	228	59	55	33	18	123	6	7	2	4	5	1	545

Tab. 1 – Tipologie ceramiche rinvenute nel contesto US 180 espresse in forme minime.

Bovini	N. frgg
DX	28
SX	19
Ovicapri	
DX	29
SX	29
Suini	
DX	8
SX	27

Tab. 2 – Computo degli arti destri e sinistri dei principali animali domestici riscontrati all'interno del campione analizzato.

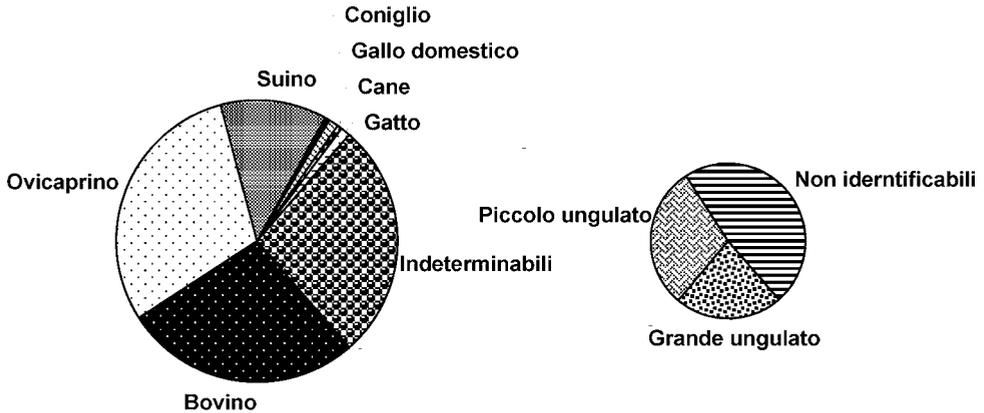


Grafico 1 – Rapporti proporzionali delle presenze faunistiche basati sulle frequenze del NISP.

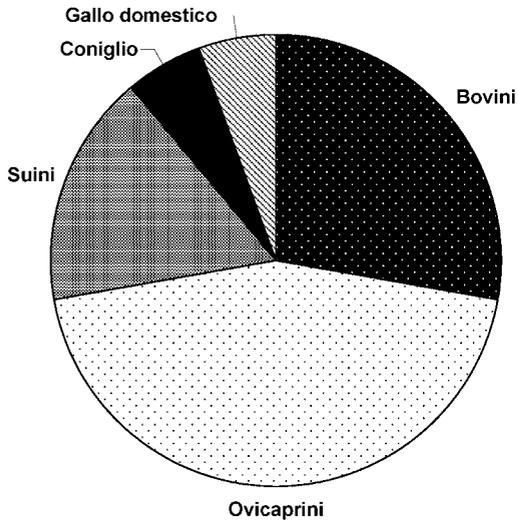


Grafico 2 – Rapporti proporzionali, basati sulle frequenze del MNI, tra i taxa allevati per fini alimentari.