



SEGRETERIA DI STATO  
ISTRUZIONE E CULTURA



ISTITUTI CULTURALI  
MUSEI DI STATO  
Sezione Archeologica



Official Participant

# DOMAGNANO in età Gota

RISORSE del TERRITORIO  
e AlimenTazione

Guida  
Didat  
tica



## **Direzione Istituti Culturali:**

Paolo Rondelli

## **Guida Didattica**

### **a cura di:**

Paola Bigi e Gianluca Bottazzi

### **testi di:**

Domagnano: il contributo della ricerca archeologica per la valorizzazione del territorio - Paola Bigi e Gianluca Bottazzi

Pannelli mostra - Paola Bigi (pannelli 1, 2, 4, 5, 6, 20, 21), Gianluca Bottazzi (pannelli 15, 16, 17a, 17b, 17c, 20, 21), Marco Fulvio Casali (pannelli 10, 11, 12, 13, 14), Cristina Giovagnetti (pannelli 7, 8, 9), Sandro Pittini (pannelli 20, 21), Antonella Salvatori (pannelli 20, 21)

Anche i cocci parlano - Juan Carlos Ceci (Dipartimento di Scienze Umane - Università RSM)

Fuori e dentro al museo. Alcuni percorsi di didattica del patrimonio - Paola Bigi, Juan Carlos Ceci

Schede didattiche - Paola Bigi, Juan Carlos Ceci, Daniel Pedini

"Non puls ultra": profumi e sapori della cucina antica - Mariateresa Ceccoli

"I tesori di Domagnano": un concorso letterario per le scuole elementari di San Marino - Paola Bigi, Juan Carlos Ceci

I gioielli di Frida - fiaba elaborata dalla classe III B, Scuola Elementare "Scuola Più" di Domagnano, a.s. 2015/2016

gli allievi: Giovanni Baccocchi, Letizia Barbieri, Riccardo Bollini, Sofia Bretto, Nicolò Ciavatta, Alex Crescentini, Giorgia De Lorenzis, Lisa Lazzari, Ruben O' Brien, Cristian Paolini, Vittoria Reggini, Raffaele Rosti, Giulia Santi, Cristian Selva, Mattia Tamburini, Federico Tassinari, Elisa Zucchi

le insegnanti: Maria Cristina Muccioli, Marilena Burgagni, Giulia Rossi

### **disegni e elaborazioni cartografiche:**

Juan Carlos Ceci (pannello 5, immagine 4; pannelli 7, 8, 9; pannello 17b, immagine 4), Daniel Pedini (pannello 3)

### **ipotesi di valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso progetto architettonico (pannelli 18 e 19)**

Sandro Pittini, Antonella Salvatori con la collaborazione di Fabrizio Fiscoletti

### **traduzioni:**

Debby Savoretti (Associazione LAPIS), Crysta Kaczmarek (Università di Leicester; pannelli 4, 7, 8, 9), Mariateresa Ceccoli

### **studi archeobotanici:**

Anna Maria Mercuri, Carla Alberta Accorsi, Marta Bandini Mazzanti, Giovanna Bosi, Marco Marchesini, Maria Chiara Montecchi, Linda Olmi, Paola Torri, Giuliana Trevisan Grandi (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia)

### **studi archeozoologici:**

Patrizia Farello (Soprintendenza Archeologia Emilia Romagna)

### **Progetto Grafico e immagine coordinata:**

Massimo Meca - Grafica e Illustrazione

## **Mostra**

Museo di Stato della Repubblica di San Marino

2 settembre 2015 - 28 febbraio 2016

### **a cura di:**

Gianluca Bottazzi e Paola Bigi

### **restauri:**

Franco La Maida, Melissa Muscioni (Musei di Stato)  
Giovanni e Lorenzo Morigi restauratori (Bologna)

### **ricostruzione ambientale:**

Gianluca Bottazzi, Saule Abbati, Daniel Pedini;  
allestimento 2015: Christian Rossini, Pier Luigi Biordi, Giorgio Giardi, Daniel Pedini (Musei di Stato), Mariateresa Ceccoli

### **riproduzioni reperti ceramici:**

Giuseppe Pulitani (Colonna, Roma)

### **modello con ipotesi di valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso:**

Sandro Pittini, Antonella Salvatori con la collaborazione di Valerio Conti

### **disegni ricostruttivi dell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso:**

Riccardo Merlo

### **percorsi didattici:**

Paola Bigi,  
Juan Carlos Ceci (Dipartimento di Scienze Umane-Università RSM),  
Daniel Pedini

### **allestimenti:**

Christian Rossini, Daniel Pedini, Roger Bonifazi, Giorgio Giardi (Musei di Stato), Mariateresa Ceccoli

### **Si ringraziano per la collaborazione:**

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia,  
Dipartimento di Scienze della Vita  
Università degli Studi della Repubblica di San Marino,  
Dipartimento di Scienze Umane  
Soprintendenza Archeologia Emilia Romagna  
Associazione LAPIS (RSM)  
Azienda Autonoma di Stato per i Lavori Pubblici (RSM)  
Ufficio Gestione Risorse Ambientali e Agricole (RSM)  
Ufficio Progettazione (RSM)

*Finito di stampare a San Marino nel mese di Settembre 2016*



## Presentazione

La mostra “Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione” possiede la qualità dei migliori racconti, è capace di rendere semplici, comprensibili a tutti, le diverse voci degli studiosi che si sono occupati del sito di Domagnano-Paradiso. Una narrazione fluente che accorpa i risultati di ricerche e studi di archeologi, archeobotanici, archeozoologi, archeologi sperimentali, architetti condotti dal 1997 ad oggi e che permette di far luce su un momento della nostra storia denso di significato simbolico.

“Un patto con il quale una comunità si prende cura di un territorio”: questa definizione di ecomuseo è l’ipotesi scelta dai curatori della mostra a chiusura del percorso espositivo. Dopo aver attraversato più di duemila anni di storia ci si proietta così verso il futuro. La direzione intrapresa è quella della valorizzazione di una identità socio-culturale, di una ricomposizione tra il cittadino e la propria comunità.

Ma la stessa definizione di ecomuseo che parla di comunità, di cura, tutela e valorizzazione di un territorio, inteso non solo in senso paesaggistico ma anche culturale, la ritengo il possibile incipit di una politica attenta alle istanze dei cittadini e vocata a incentivare un turismo culturale qualificato. Lo sforzo di questa Segreteria e l’impegno, più volte ribadito, a rendere il sito archeologico di Domagnano-Paradiso un luogo vitale, aperto, inclusivo ne sono una testimonianza.

Un grazie sentito a tutti coloro che, da anni, con professionalità, impegno e dedizione operano perché questo progetto possa un giorno concretizzarsi.

**Il Segretario di Stato Istruzione e Cultura**

Giuseppe Maria Morganti



## Presentazione

Effettuare ricerche sulle testimonianze materiali e immateriali dell'uomo e del suo ambiente, acquisirle, comunicarle, esporle a fini di studio, educazione e diletto: queste sono le funzioni del museo esplicitate nella definizione che ne dà l'ICOM (International Council of Museums).

Tra tali funzioni la ricerca costituisce il fondamento e la forza propulsiva del museo, qualunque sia la natura delle sue collezioni.

Senza di essa, il museo rischia davvero di ripiegarsi su se stesso, di diventare niente più che una sorta di deposito ben allestito, una "tomba di oggetti morti" per riprendere la polemica definizione che diede del museo tradizionale Umberto Eco.

La mostra didattica "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione" affonda le sue radici nelle ricerche archeologiche che, dal 1997, i Musei di Stato hanno condotto a Domagnano. Ricerche opportune, se non imprescindibili, perché a fine '800 in quelle campagne fu rinvenuto il famoso "tesoro di Domagnano", uno dei più importanti ritrovamenti del periodo delle Grandi Migrazioni e simbolo dei Goti nella penisola italiana.

Ricognizioni e rilevamenti, interventi di scavo a Domagnano-Paradiso (1998-2000) e Domagnano-Paderna (2011), studio e restauro dei materiali rinvenuti, analisi naturalistiche per ricostruire il paesaggio vegetale e le pratiche di allevamento nelle varie epoche, esposizione e comunicazione dei risultati, con ricostruzioni archeologiche sperimentali, in mostre temporanee e nel percorso espositivo del Museo di Stato, appositi percorsi didattici rivolti alle scuole.

Dopo una puntuale fase analitica, questa mostra sintetizza i risultati delle ricerche condotte e propone un'ipotesi di valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso, che ha restituito una fase abitativa databile proprio ad età gota.

La presente guida didattica si pone come sintesi del percorso espositivo della mostra e delle attività di mediazione culturale ad esse correlate. Al di là della mostra, la guida intende essere, però, anche uno strumento di conoscenza delle ricerche archeologiche condotte a Domagnano, un momento di approfondimento in grado di rendere il visitatore capace di costruire autonomi percorsi di visita all'interno del Museo.

**Il Direttore Istituti Culturali**

Paolo Rondelli



## Domagnano: il contributo della ricerca storico-archeologica per la valorizzazione del territorio

La ricerca archeologica sistematica in Repubblica di San Marino ha avuto inizio in tempi recenti, sebbene nell'Ottocento e nel corso del Novecento vi siano stati ritrovamenti fortuiti, anche di grande rilevanza, e alcuni studi condotti secondo le consuetudini del tempo.

Una ripresa dell'interesse per l'archeologia sammarinese si è avuta a partire dal 1990-1992, quando, in seguito a un ritrovamento fortuito, il Museo di Stato ha condotto uno scavo (direzione: Dario Giorgetti; coordinamento: Anna Simoncini) sul crinale del Monte Titano, in località "Tanaccia", ove risulta attestata un'area di culto durante la seconda età del Ferro e in età romana (fine V sec. a.C. - I sec. d.C.) e poi una probabile sede di un presidio militare in età tardoantica (IV - prima metà VI sec. d.C.).

Al 1997 data l'istituzione, all'interno dei Musei di Stato, di una Sezione Archeologica - composta da un funzionario (Paola Bigi) e da un operatore tecnico (Daniel Pedini) - e l'avvio della collaborazione con Gianluca Bottazzi, allora membro del Centro di Studi Storici Sammarinesi (Università della Repubblica di San Marino).

Nello stesso anno sono state avviate ricognizioni di superficie finalizzate alla redazione di una carta archeologica.

La carta archeologica comprende oggi 87 aree di interesse archeologico in un territorio appenninico di 61 kmq, molti dei quali fortemente acclivi o non controllabili per l'intensa urbanizzazione.

Una particolare attenzione è stata rivolta all'area di Domagnano, nota per il ritrovamento, nel 1893, del "tesoro di Domagnano", ricchissimo complesso di gioielli ed accessori in oro databili all'età gota (fine V - inizi VI sec. d.C.). Il "tesoro" è confluito in vari musei del mondo, ad eccezione di una borchia pseudoretangolare, conservata al Museo di Stato di San Marino (si veda il pannello mostra 1). Sempre nelle campagne di Domagnano, a fine '800, è inoltre avvenuto il ritrovamento di un gruzzolo di 2006 denari d'argento di età romana repubblicana, anch'essi dispersi sul mercato antiquario.

Nella conca di Domagnano-Paderna-Valgiurata le ricerche archeologiche, condotte dal 1997 ad oggi, hanno portato all'identificazione di due insediamenti (Domagnano-Paradiso e Domagnano-Paderna), attivi dall'età romana repubblicana all'età tardoantica. Domagnano-Paradiso, indagato negli anni 1998-2000, presenta una fase databile proprio all'età gota (si vedano i pannelli mostra 2 e 3). Le analisi archeobotaniche ed archeozoologiche condotte a Domagnano-Paradiso hanno consentito di ricostruire il paesaggio e le pratiche di allevamento (si vedano pannelli mostra 4, 5 e 6). Lo studio dei dati di scavo e dei reperti rinvenuti ha consentito di delineare la cultura mate-

riale (pannelli 7, 8 e 9 dedicati agli oggetti della vita quotidiana per la cucina, la tavola e la dispensa), che con l'integrazione delle fonti scritte (pannelli 15 e 16), ha permesso di avviare progetti di archeologia sperimentale. Già in una mostra didattica del 2001 dedicata al sito di Domagnano-Paradiso è stata presentata una ricostruzione delle porzioni di due ambienti dell'edificio di età gota con i relativi arredi.

Nel 2004/2006, grazie a un finanziamento esterno, è stata inoltre realizzata la riproduzione sperimentale del "tesoro di Domagnano", oggi esposta nella sala del Museo di Stato.

Di pari passo è stata intrapresa una serie di approfondimenti sulle possibilità di fruizione e valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso, a partire da una collaborazione con la Facoltà di Architettura "Aldo Rossi" dell'Università di Bologna, insegnamento di "Museografia e allestimento museale" (a.a. 2008/2009).

La mostra "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione", grazie agli studi e progetti pregressi, ha voluto ripercorrere le risultanze degli scavi di Domagnano-Paradiso, ma affronta anche le tematiche della produzione del cibo e dell'utilizzo del territorio, con particolare attenzione all'alimentazione nel mondo romano e "barbarico" (pannelli 10, 11 e 12) e con la presentazione di un progetto di archeologia sperimentale a tema gastronomico basato sia sulle fonti antiche che sui dati naturalistici evidenziati nel sito (pannelli 13 e 14).

Nel percorso espositivo è stata inserita una tavola apparecchiata con riproduzioni del vasellame rinvenuto a Domagnano-Paradiso.

E' stata inoltre riproposta la ricostruzione delle porzioni di due ambienti dell'edificio di età gota, integrata da nuove riproduzioni ceramiche e ulteriori materiali. Per concludere sono presentati in mostra un'ipotesi ricostruttiva dell'edificio di età gota (tavole pagg. 30 e 31) e uno studio progettuale di valorizzazione dell'area di Domagnano - Paradiso (pannelli 18 e 19; tavola fotografica pag. 34).

"Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione" compendia dunque i diversi aspetti di un'attività di ricerca e studio ventennale (qui di seguito dettagliata). La mostra si conclude (pannelli 20-21) con una proposta di valorizzazione culturale del territorio sammarinese, nell'ottica di un ecomuseo, che prevede nel sito di Domagnano-Paradiso un parco archeologico, un museo all'aperto (ricostruzione dell'edificio di età gota) e un visitor center da integrare con una rete di percorsi storici dall'antichità all'età medievale e rinascimentale grazie alla quale raccontare la storia più antica di San Marino e della Repubblica.



## Attività e ricerche per Domagnano e il suo territorio dal 1997 ad oggi

**Agosto/settembre 1997** - Ricognizioni di superficie di dettaglio nel sito di età romana e gota di Domagnano-Paradiso. Ricognizioni sono condotte anche a Domagnano-Paderna ed in altre 12 aree di interesse archeologico nella conca di Domagnano-Paderna-Valgiurata.

**1998/2000** - Sono condotte tre campagne di scavo bimensili nel sito di età romana e gota di Domagnano-Paradiso (direzione: Gianluca Bottazzi; coordinamento: Paola Bigi). Lo scavo viene effettuato tenendo in considerazione la possibilità di una futura fruizione pubblica; per tale motivo è operata la scelta di lasciare *in situ* alcuni elementi architettonici e i livelli pavimentali dell'edificio di età gota. Nella relazione tecnica inviata al termine degli scavi alla Commissione per la Conservazione dei Monumenti e degli Oggetti d'Antichità ed Arte (C.C.M.)<sup>1</sup>, i Musei di Stato richiedono la tutela dell'area archeologica e una valutazione sulla possibilità di una musealizzazione dell'area.

**Ottobre 2000** - Con delibera del 12 ottobre 2000 la C.C.M. dichiara il valore monumentale dell'area archeologica di Domagnano-Paradiso e ne auspica l'acquisizione da parte dello Stato per consentire una adeguata tutela del sito e l'elaborazione di un progetto di sistemazione per la pubblica fruizione.

**1998/2001** - Restauro e studio dei materiali per il nuovo Museo di Stato e per la mostra dedicata agli scavi di Domagnano-Paradiso.

**18 Marzo 2001** - Inaugurazione della nuova sede del Museo di Stato, in Palazzo Pergami-Belluzzi; la II sala è dedicata all'insediamento di età romana e gota di Domagnano-Paradiso.

**19 Dicembre 2001/30 Aprile 2002** - Al Museo di Stato mostra "Domagnano. Dal tesoro alla storia di una comunità in età romana e gota", corredata da catalogo. In occasione della mostra sono condotte attività didattiche che hanno coinvolto 87 classi delle scuole sammarinesi, per un totale di oltre 1.300 fra bambini, ragazzi e insegnanti.

**Ottobre 2005** - Il sito di Domagnano-Paradiso è inserito come "manufatto archeologico" e5) nell'"Elenco dei manufatti o immobili con valore di monumento di cui al capo VII, sezione I della legge 19 luglio 1995, n. 87 (Testo Unico delle Leggi Urbanistiche ed Edilizie)" (legge 28 ottobre 2005, n. 147).

<sup>1</sup> La C.C.M. venne istituita con la legge 10 giugno 1919 n. 17 "Sulla tutela e conservazione dei Monumenti, dei Musei, degli scavi e degli oggetti di Antichità e di Arte". E' composta da sette membri nominati dal Consiglio Grande e Generale, il parlamento della Repubblica di San Marino, e rimane in carica per la durata della legislatura. Ne fanno parte, a titolo consultivo, il Direttore degli Istituti Culturali e un rappresentante dell'Ordine degli Ingegneri e degli Architetti.



16/21 aprile 2007  
Mostra "Un tesoro goto nella Repubblica di San Marino", Palazzo dell'Europa, Strasburgo.

2007/2009 - Studi, mostra e pubblicazione nell'ambito del progetto europeo "Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe", che ha coinvolto 11 paesi europei. San Marino ha partecipato come partner associato con gli studi archeobotanici del sito di Domagnano-Paradiso.



Anno 2010  
Riallestimento della sala II del Museo di Stato (Sezione di Archeologia del Territorio). Nella sala, dedicata a Domagnano, viene esposta anche la riproduzione sperimentale del tesoro di Domagnano



**Ottobre 2006** - Viene presentata una istanza d'Arengo <sup>2</sup> (istanza d'Arengo n. 21 del 08/10/2006), sottoscritta da circa 1.300 cittadini sammarinesi su 32.000 residenti, che richiede l'acquisizione e l'apertura al pubblico del sito di Domagnano-Paradiso. L'istanza viene respinta dal Consiglio Grande e Generale, il parlamento sammarinese, con delibera n. 36 del 14/03/2007.

**30 Novembre 2006** - Presentazione del progetto di archeologia sperimentale di ricostruzione del "tesoro di Domagnano" (anni 2004-2006; archeologo sperimentalista: M. Casagrande; coordinamento scientifico: Paola Bigi). Il progetto è stato finanziato dal Rotary Club San Marino e dalla Fondazione della Cassa di Risparmio San Marino - S.U.M.S.

**16/21 Aprile 2007** - In occasione della presidenza sammarinese del Comitato dei Ministri del Consiglio d'Europa, mostra "Un tesoro goto nella Repubblica di San Marino" al Palazzo dell'Europa di Strasburgo.

**24 Novembre 2007/2 Giugno 2008** - Al Museo di Stato mostra "Il tesoro goto di Domagnano. La riproduzione archeologica", con attività didattiche rivolte alle scuole sammarinesi.

*Agosto 2011 - In uno scavo di emergenza, 150 m a valle dell'area archeologica, sono rinvenuti i resti di una fornace per laterizi annessa all'insediamento di Domagnano-Paradiso.*

**22 Novembre 2008** - Al Museo di Stato giornata di studi "La produzione laterizia nell'area appenninica della Regio Octava Aemilia", nella quale sono presentati anche i laterizi bollati (cioè con marchio) rinvenuti a Domagnano-Paradiso e Domagnano-Paderna. Gli atti sono stati editi nel 2010.

**2007/2009** - Studi, mostra e pubblicazione nell'ambito del progetto europeo "Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe", che coinvolge 11 paesi europei. La Sezione Archeologica dei Musei di Stato di San Marino partecipa come partner associato dell'Università di Modena e Reggio Emilia (Dipartimento di Scienze della Vita) con gli studi archeobotanici del sito di Domagnano-Paradiso.

**31 Gennaio/15 Marzo 2009** - La mostra "Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe" viene presentata al Museo di Stato di San Marino.

**18 Dicembre 2009** - A Domagnano (sala Montelupo) seminario di studi, mostra e catalogo "Museografia per l'archeologia. Progetti per il sito di Domagnano" (a cura di S. Pittini). Le attività sono svolte in collaborazione con la Facoltà di Architettura "Aldo Rossi" dell'Università di Bologna (corso di "Allestimento e Museografia").

**Maggio 2010** - Il sito di Domagnano-Paradiso diviene zona a vincolo particolare di tipo A - Ara (zona a vincolo archeologico di tipo A) nel Piano Regolatore Generale della Repubblica di San Marino (legge 5 maggio 2010, n. 81 "Modifiche alla legge 29 gennaio 1992 n. 7 Piano Regolatore Generale (P.R.G.) per l'attuazione di interventi a favore delle imprese e per la realizzazione di infrastrutture pubbliche").



**Anno 2010** - Riallestimento della sala II del Museo di Stato (Sezione di Archeologia del Territorio). Nella sala, dedicata a Domagnano, viene esposta anche la riproduzione sperimentale del "tesoro di Domagnano" e l'unico gioiello originale conservato a San Marino.

**Agosto 2011** - In uno scavo di emergenza, 150 m a valle dell'area archeologica, sono rinvenuti i resti di una fornace per laterizi annessa all'insediamento di Domagnano-Paradiso.

**Agosto Settembre 2011** - Sondaggi archeologici nell'insediamento rustico di età romana e tardoantica di Domagnano-Paderna.

<sup>2</sup> L'istanza d'Arengo è una petizione popolare su questioni di interesse pubblico, di antica origine e regolamentata da un'apposita legge (legge 24 maggio 1995 n. 72). L'istanza d'Arengo viene sottoposta alla votazione del parlamento della Repubblica di San Marino, il Consiglio Grande e Generale. L'approvazione dell'istanza d'Arengo comporta per il governo l'impegno di operare conformemente ad essa in modo da realizzare la volontà espressa dal popolo.



**Ottobre 2012** - Partecipazione con un poster su Domagnano-Paradiso al Convegno di Spoleto "Le forme della crisi. Produzioni ceramiche e commerci nell'Italia Centrale tra Romani e Longobardi (III-VII sec. d. C.)". Gli atti del Convegno vengono pubblicati nel gennaio 2015.

**Aprile 2014** - Viene presentata un'istanza d'Arengo (istanza d'Arengo n. 14 del 06/04/2014) che richiede di rendere fruibile e visitabile da parte del pubblico l'area archeologica di Domagnano - Paradiso. L'istanza viene accolta dal Consiglio Grande e Generale, con delibera n. 26 del 16/07/2014.

**Giugno/Luglio 2014** - Prima fase delle operazioni di controllo e ripristino delle coperture del sito di Domagnano-Paradiso.

**Luglio/Agosto 2014** - Laboratorio di gestione dei materiali di scavo organizzato con l'Associazione LAPIS. E' completato il restauro dei materiali rinvenuti nel 2011 nella fornace scoperta a valle del sito di Domagnano-Paradiso.

**27 Settembre 2014** - A conclusione di un progetto pluriennale (2012-2014) su Domagnano-Paradiso, i ragazzi delle terze Liceo Classico e Linguistico di San Marino inaugurano, presso l'area archeologica, quattro pannelli informativi sul sito.

**Novembre 2014** - Viene inviato alla Segreteria di Stato per la Pubblica Istruzione e Cultura un dossier sull'ipotesi di valorizzazione del sito di Domagnano - Paradiso, a cura di P. Bigi, G. Bottazzi e degli architetti S. Pittini e A. Salvatori.

**13 Dicembre 2014/12 Aprile 2015** - Nella mostra "LATERES. Fornaci di età romana nel territorio di San Marino", allestita al Museo di Stato, sono presentati le fornaci e i laterizi bollati rinvenuti a Domagnano-Paradiso e Domagnano-Paderna.

**2 Settembre 2015/28 Febbraio 2016** - Al Museo di Stato mostra "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione", dedicata alla ricostruzione del paesaggio di Domagnano in età romana e gota e all'ipotesi di valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso (parco archeologico, museo all'aperto e visitor center).

Paola Bigi, Gianluca Bottazzi



Luglio/agosto 2014 - Laboratorio di gestione dei materiali di scavo organizzato con l'Associazione LAPIS. E' completato il restauro dei materiali rinvenuti nel 2011 nella fornace scoperta a valle del sito di Domagnano-Paradiso.



Nella mostra "LATERES. Fornaci di età romana nel territorio di San Marino" (Museo di Stato, 13 dicembre 2014/12 aprile 2015) sono presentati le fornaci e i laterizi bollati rinvenuti a Domagnano-Paradiso.



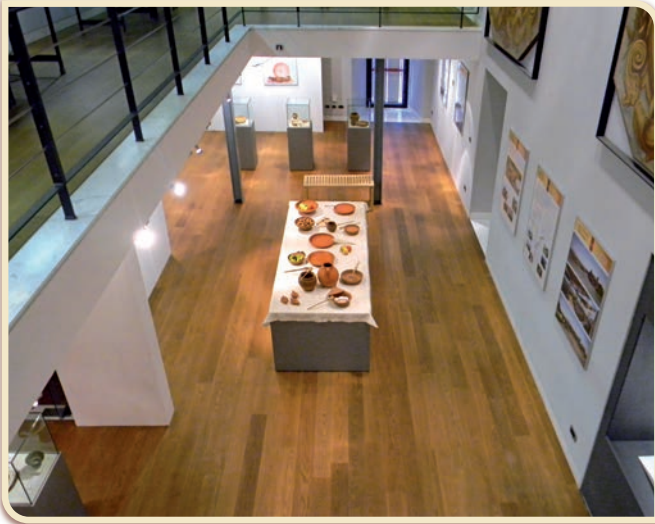
DOMAGNANO  
in età  
Gota

RISORSE del TERRITORIO  
e ALIMENTAZIONE

Museo di Stato

Palazzo Pergami Belluzzi

2 Settembre 2015 - 28 Febbraio 2016



## Il "Tesoro di Domagnano"

7

## The "Domagnano Treasure"

La Repubblica di San Marino (61 kmq) si incentra sul Monte Titano e affonda le sue radici nel Medioevo. La storia del suo territorio è però molto più antica e, in assenza di fonti scritte dirette, viene ricostruita tramite le fonti archeologiche. Il più importante ritrovamento avvenuto a San Marino è il "tesoro di Domagnano", un'eccezionale insieme di gioielli e accessori della fine del V - inizi del VI secolo d.C. È attribuito ad una nobile ostrogota, legata alla corte di

Teoderico, re dei Goti in Italia (493-526), con capitale a Ravenna, distante circa 70 km.

Il "tesoro" fu scoperto nel 1893 a Domagnano e, venduto sul mercato antiquario, è confluito in vari musei del mondo.

Al Museo di Stato (sala II) sono esposte la ricostruzione sperimentale



del complesso (realizzata nel 2006) e una borchia originale. I gioielli sono in oro e in gran parte decorati con granati, pasta vitrea verde, perle e madreperla nella tecnica *cloisonné* (a cellette). La ricca parure è formata da due fibule (spille) a forma di aquila, nove pendenti di collana, due orecchini, uno spillone per capelli, tre borchie, un anello, due puntali di foderi per coltellini, una catena e una fibula a forma di cicala.

Il "tesoro" è stato interpretato come un corredo funerario o un nascondimento, connesso alle guerre tra Goti e Bizantini (535-553). La presenza gota a San Marino e lungo le vie per la valle del Tevere è confermata anche dai presidi militari di San Leo e Monte Titano e dai ritrovamenti nell'area di Domagnano.

*The Republic of San Marino (61 sq.km.) is located on Mt. Titano and has its roots in the Middle Ages. However, the history of San Marino's territory is much older; lacking direct written resources, it has been reconstructed thanks to archaeological sources.*

*The most important find in San Marino is the "Domagnano treasure", an exceptional set of jewels and accessories dated to late 5th/early 6th century A.D. This treasure has been attributed to a high-ranking Ostrogoth noblewoman connected to the court of the Theodoric (493-526), the king of the Goths in Italy, whose capital, Ravenna, is located about 70 km from San Marino.*

*The "treasure" was discovered in 1893 at Domagnano and, after being sold on the antiques market, it was swept up by various museums around the world. An experimental reconstruction of the complex (completed in 2006) and an original mount are on display in the State Museum of San Marino (Room II).*

*The jewelry, made of gold, is largely decorated with garnets, green glass, pearls and mother-of-pearl in the cloisonné technique (with small compartments). The rich set of jewels consists of two eagle-shape fibulas (brooches), nine pendants of a collar necklace, two earrings, a hair pin, three mounts, a finger-ring, the chapes from two knife-sheats, a chain and a fibula in the shape of cicada.*

*The "treasure" has been alternately interpreted as a rich set of grave goods or as a hoard hidden intentionally during the wars between Goths and Byzantines (535-553). The presence of the Goths in San Marino and along the routes through the Tiber valley is also confirmed by the military garrisons of San Leo and Mt. Titano and by additional finds in the area of Domagnano.*

## Domagnano - Paradiso: l'insediamento di età romana e gota

Z

## Domagnano - Paradiso: the Roman and Gothic age settlement

A Domagnano, famoso per il rinvenimento del "tesoro", sono presenti due insediamenti rustici romani che raggiungono entrambi l'età tardoantica: Domagnano-Paradiso e Domagnano-Paderna.

A Domagnano-Paradiso, circa 3 km a valle del Monte Titano, sono stati rinvenuti (scavi 1998-2000) i resti di una villa romana, che si affacciava sulla valle del torrente Ausa e sulla costa adriatica.

La villa, costruita nel II secolo a.C. e poi ampliata, era dotata di un settore produttivo e di uno residenziale.

Del settore produttivo si sono conservate alcune vasche per la lavorazione di vino ed olio ed una cisterna.



La campagna di Domagnano e, sullo sfondo, il Monte Titano (freccia gialla: luogo tradizionalmente indicato come zona di ritrovamento del "tesoro di Domagnano"; freccia rossa: insediamento di età romana e gota di Domagnano-Paradiso; freccia arancione: insediamento rustico di Domagnano-Paderna).

The countryside around Domagnano, and, in the background, Mt. Titano (the yellow arrow shows the place where, according to common knowledge, the "Domagnano treasure" was found in 1893; the red arrow shows the location of the Roman and Gothic age settlement of Domagnano-Paradiso; the orange arrow shows the settlement of Domagnano-Paderna).

Il ritrovamento di materiali edilizi di pregio testimonia la ricchezza del settore residenziale, che non si è conservato a causa di una radicale ristrutturazione avvenuta in età gota.

L'edificio di età gota (fine V- prima metà VI secolo) occupava solo il settore sud-orientale del precedente insediamento ed era articolato in due file di ambienti, con pavimentazioni in terra battuta e focolari utilizzati per riscaldare e cucinare.

A monte dell'edificio si apriva un vasto cortile, dove era attiva anche una piccola fornace. L'insediamento venne abbandonato durante le guerre tra Goti e Bizantini (535-553), periodo in cui era presente sul Monte Titano un insediamento, probabilmente con scopi militari.



L'ambiente I dell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso in corso di scavo, con la cisterna in primo piano.

Room I of the Gothic age building under excavation, with the cistern in the foreground.

In Domagnano, a place famous for the discovery of the "Domagnano treasure", there are two Roman rural settlements, both dating back to the Late Antiquity: Domagnano-Paradiso and Domagnano-Paderna.

At Domagnano-Paradiso, about 3 km below Mt. Titano, during excavations conducted from 1998 to 2000, archaeologists discovered the remains of a Roman villa facing Ausa brook valley and the Adriatic coast.

The villa, built during the 2nd century BC and later enlarged, was equipped with a manufacturing and a residential area. Some vats for the production of wine and oil as well as a cistern have been preserved in the manufacturing area.



La vasca per la lavorazione del vino nel settore produttivo della villa di Domagnano-Paradiso.

A vat used in wine production and discovered in the manufacturing area inside the villa of Domagnano-Paradiso.

The discovery of quality building materials attests to the wealth of the residential area, which, however, was not preserved due to a drastic remodeling in the Late Antiquity. The building of the Gothic age (end of the 5th-first half of the 6th century) occupied only the south-eastern sector of the previous settlement and was divided into two rows of rooms, with packed dirt floors and fireplaces used for heating and cooking. On the uphill side, there was a huge courtyard with even a small active kiln.

The settlement was abandoned during the war between the Goths and the Byzantines (535-553 AD), when the presence of a settlement on Mt. Titano (probably for military purposes) is documented.



Piccola statuetta in bronzo del dio Mercurio (I-II secolo d.C.), raffigurato come protettore dei commerci, rinvenuta nell'insediamento di Domagnano-Paradiso.

A bronze statuette representing Mercury, god of trade (1st-2nd century A.D.), found in the settlement of Domagnano-Paradiso.

Quarto di siliqua del re gota Teoderico a nome dell'imperatore d'Oriente Giustino (518-526), rinvenuto nell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso.

A coin of the Ostrogothic age (quarter of siliqua of king Theodoric issued on behalf of the Emperor Justin; 518-526), found in the Gothic Age building of Domagnano-Paradiso.



# Domagnano - Paradiso: l'insediamento di età romana e gota

3

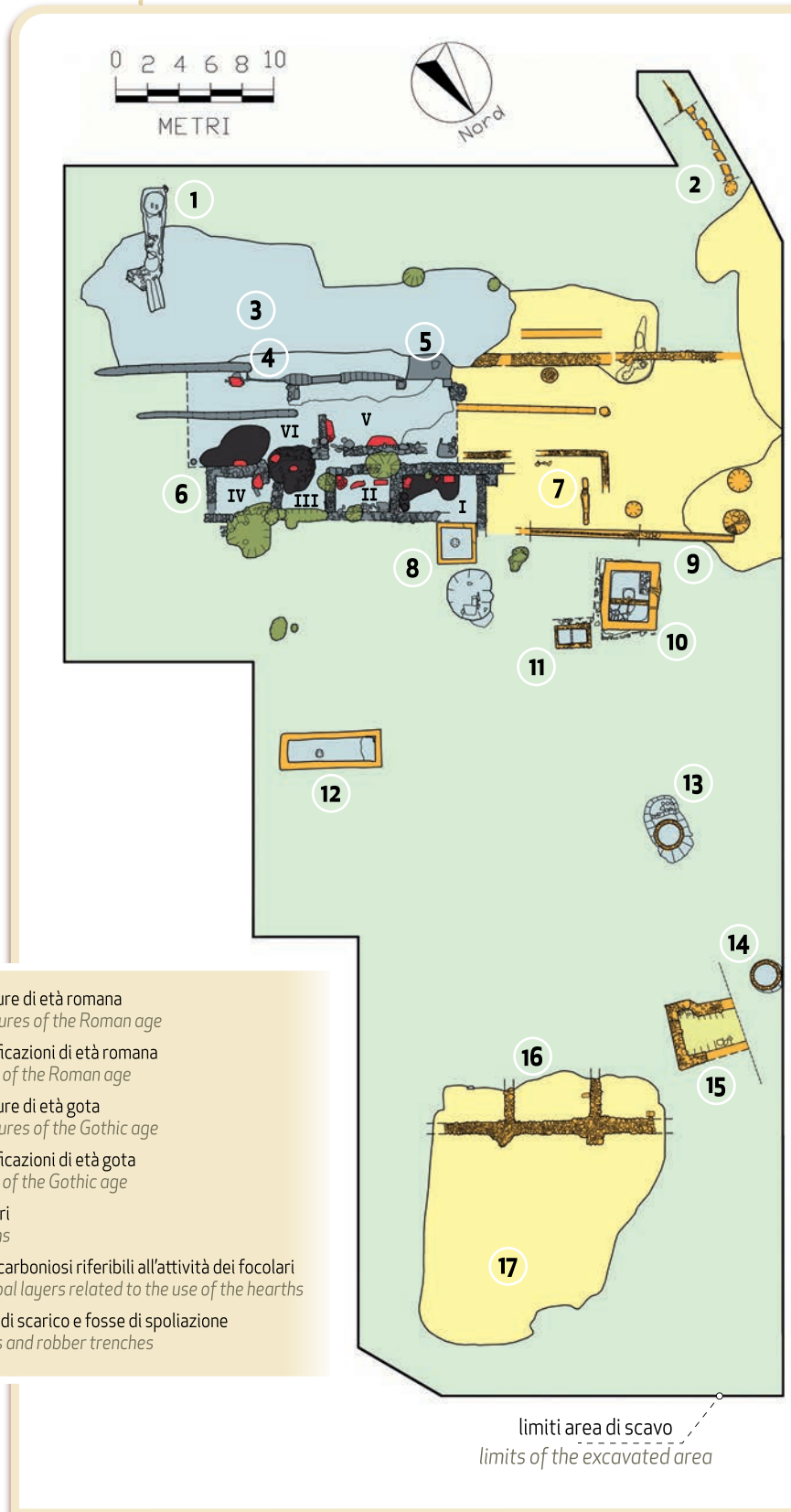
# Domagnano - Paradiso: the Roman and Gothic age settlement

## LEGENDA:

## LEGEND:

- 1 resti di fornace  
*remains of a kiln*
- 2 canaletta in laterizi  
*small conduit made of brick*
- 3 area cortilizia  
*courtyard area*
- 4 fosso e canaletta che convogliano a valle le acque piovane  
*ditch and conduit used for conveying rain water downstream*
- 5 accesso all'edificio di età gota dal cortile  
*access to the Gothic age building from the courtyard*
- 6 edificio di età gota (ambienti I-II-III-IV-V-VI), che riutilizza parzialmente ambienti di età romana  
*building of the Gothic age (rooms I-II-III-IV-V-VI), partially built using rooms of the Roman age*
- 7 resti strutturali del settore produttivo romano  
*structural remains of the Roman manufacturing sector*
- 8 cisterna  
*cistern*
- 9 canaletta in laterizi  
*small conduit made of brick*
- 10 vasca  
*vat*
- 11 vaschetta  
*basin*
- 12 vasca  
*vat*
- 13 pozzo e buca di scarico  
*well and dump*
- 14 pozzo  
*well*
- 15 vasca  
*vat*
- 16 ambienti impiantati in età romana  
*rooms built in the Roman age*
- 17 scarico ceramico e di demolizione edilizia di età repubblicana e della prima età imperiale  
*dump for pottery and building debris used in the Republican and early Imperial age*

	strutture di età romana <i>structures of the Roman age</i>
	stratificazioni di età romana <i>layers of the Roman age</i>
	strutture di età gota <i>structures of the Gothic age</i>
	stratificazioni di età gota <i>layers of the Gothic age</i>
	focolari <i>hearths</i>
	strati carboniosi riferibili all'attività dei focolari <i>charcoal layers related to the use of the hearths</i>
	buche di scarico e fosse di spoliazione <i>dumps and robber trenches</i>





I sondaggi e gli scavi stratigrafici recuperano le informazioni storiche e ambientali di un luogo (antico insediamento, area produttiva, necropoli...) attraverso lo studio delle strutture e dei depositi di terreno. Essi sono infatti un riflesso delle azioni compiute dall'uomo nel corso del tempo. I reperti, interi o in frammenti, sono rinvenuti in relazione alle strutture e all'interno degli "strati" di terreno: essi permettono di determinarne la datazione. Gli archeologi analizzano i materiali non deperibili (ceramiche, monete, oggetti metallici o in vetro, osso etc.), li associano, delineano tipologie e ricostruiscono la loro diffusione e utilizzo nel corso del tempo. La datazione di una associazione di materiali è determinata dagli oggetti più recenti. Più rari i materiali organici (legno, cuoio, stoffe, etc.), che si conservano solo in contesti particolari, come i legni in un pozzo a Domagnano-Paradiso.

La ricostruzione del paesaggio antico e la produzione e consumo alimentare vengono indagati dalla archeobotanica e dalla archeozoologia, che studiano rispettivamente pollini, semi/frutti, legni/carboni e resti ossei di animali rinvenuti negli scavi.

Le ricerche archeologiche in Repubblica di San Marino sono state integrate dalle analisi naturalistiche. L'Università di Modena e Reggio Emilia (Dipartimento di Scienze della Vita) ha condotto gli studi archeobotanici, la Soprintendenza Archeologia dell'Emilia Romagna quelli archeozoologici. I dati sono ora disponibili dall'età del Bronzo Finale ad età gota.

*Through the examination of structures and soil deposits test pits and stratigraphic excavations recovered historical and environmental information of a place (ancient settlement, production areas, necropolis etc.). They are, in fact, reflections of actions carried out by people over time. The artefacts, intact or fragmentary, were found in relation to structures and within soil "layers", making it possible to establish a chronology.*



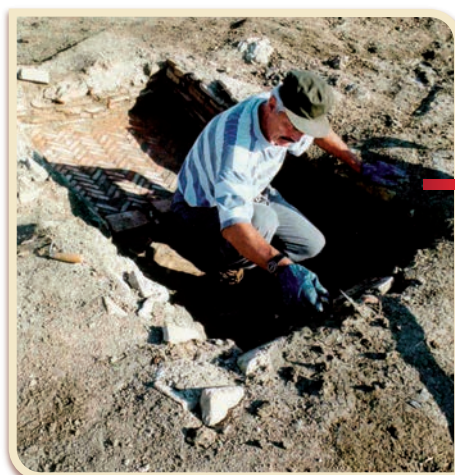
Studio di materiali ceramici rinvenuti nel sito di Domagnano-Paradiso.

Study of ceramic material recovered at the site of Domagnano-Paradiso.

*Archaeologists analyze non-perishable materials (pottery, coins, metal objects or of glass, bone, etc.), assemble, classify them by typology and reconstruct their use and diffusion over time. Dating an assemblage of materials is determined by the most recent objects.*

*Organic materials (wood, leather, fabric, etc.) are more rare and preserve only in specific contexts, such as the wood recovered from a well in Domagnano-Paradiso.*

*The reconstruction of the ancient landscape and food production/consumption are investigated through archaeobotanical and archaeozoological studies of pollen, seeds/fruit, wood/charcoal and animal bones recovered in excavations. Archaeological research in the Republic of San Marino has been complemented by environmental analysis. The University of Modena and Reggio Emilia (Department of Life Sciences) conducted the archaeobotanical studies, while the Archaeological Superintendence of Emilia Romagna completed the archaeozoological analyses. The data is now available from the Final Bronze Age to the Gothic Age.*



Scavo della vaschetta rinvenuta nel settore produttivo di Domagnano-Paradiso (1998).

Excavation of the small basin found in the manufacturing area of Domagnano-Paradiso (1998)

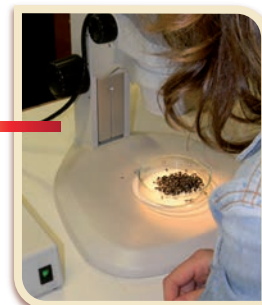


Gli archeobotanici prelevano campioni pollinici a Domagnano-Paradiso (1999).

Archaeobotanists taking pollen samples at Domagnano-Paradiso (1999).

Lo studio di semi/frutti rinvenuti in uno strato archeologico.

Study of seeds/fruits recovered in an archaeological layer.



Reperti di olivo (*Olea europaea*) dal sito di Domagnano-Paradiso: A.1), A.2), A.3) endocarpi (dal Pozzo 1); B) polline.

Olive remains (*Olea europaea*) from the site of Domagnano-Paradiso: A.1), A.2), A.3) endocarps (from the well); B) pollen.

## Il paesaggio di Domagnano - Paradiso: in età romana

5

## The landscapes of Domagnano - Paradiso in the Roman Age

In età romana repubblicana (II-I secolo a.C.) il paesaggio collinare di Domagnano-Paradiso, favorito dalla disponibilità di acqua, era caratterizzato da prati-pascoli e campi coltivati a cereali: grano, orzo, panico. Il bosco, con querce e carpini comuni, rimaneva sullo sfondo, mentre più in quota si trovavano faggi, pini e abeti rossi e bianchi. Attorno alla fattoria crescevano olivi, viti, noci e castagni.

Nella prima e media età imperiale (fine I secolo a.C. - II secolo d.C.) aumenta d'importanza la coltura mediterranea dell'olivo, favorito da un clima particolarmente mite.

I campi a cereali diminuiscono e si estendono i prati-pascoli. Le fonti antiche ricordano la elevata produzione di vino nell'entroterra di *Ariminum* (Rimini) e gli studi archeobotanici confermano la diffusione della vite in età romana sia a Domagnano-Paradiso che a Domagnano-Paderna. Il sistema di coltivazione più diffuso era quello della vite maritata ad alberi, in associazione ad altre colture. L'uva veniva lavorata sul posto - anche a Domagnano-Paradiso è stata rinvenuta una vasca vinaria - e, tra I e III secolo d.C., il vino destinato alla vendita era commercializzato in anfore a fondo piatto, prodotte in più luoghi del Riminese. Attorno alla villa, dotata di un settore residenziale, erano presenti alberi da frutto e piante ornamentali (bosso e tasso). I boschi rimanevano sullo sfondo e non mancavano siepi arbustate ed alberi di confine.

La coltivazione dei cereali è attestata a Domagnano-Paradiso per tutta la durata dell'insediamento (II secolo a.C. - prima metà del VI secolo d.C.)



The cultivation of cereals were substantiated at Domagnano-Paradiso throughout the presence of the settlement (2nd century B.C. - first half of the 6th century A.D.).



Noci e castagni, presenti nelle vicinanze dell'insediamento di Domagnano, erano molto apprezzati anche per i loro frutti.

Walnut and chestnut trees, near the settlement of Domagnano, were highly appreciated also for their fruits.



In the Republican Roman Age (2nd-1st century B.C.), the hilly landscape of Domagnano-Paradiso, favored by readily available water, was characterized by pasture and fields of cereals: wheat, barley, foxtail millet. The forests, oak and common hornbeam in the background and beech, pine, Norway spruces and silver firs at higher altitudes.

Olive trees, grapevines, walnut and chestnut trees grew around the farm. During the Early and Middle Imperial Age (late 1st century B.C. - 2nd century A.D.) the importance of Mediterranean olive cultivation increased, favored by a very mild climate.

Fields with grain decreased and pastures were extended.



La vite "maritata" ad alberi (cioè con sostegno vivo) era una tecnica molto comune in età romana e ancora praticata fino a metà del '900.

During the Roman Age, the grapevine "trained" with trees (that is with a living support) was a very common technique and it was used until the middle of the 20th century.

Ancient sources show an extensive production of wine in the countryside of *Ariminum* (Rimini).

Archaeobotanical studies have confirmed the presence of grapevines in Roman times, both in Domagnano-Paradiso and in Domagnano-Paderna.

The most widespread system of cultivation was the grapevine supported by trees ("vite maritata", literally married grapevine), together with other cultivations.



Dalle analisi polliniche, la coltivazione dell'olivo, ancor oggi diffusa nell'area di Domagnano, registra un forte incremento nella prima età imperiale.

Considering the pollen analysis, the cultivation of olive trees, still common today in the area of Domagnano, had greatly increased during the first part of the Imperial Age.

The grapes were processed on-site - a wine tank was also discovered at Domagnano-Paradiso - and, between the 1st and 3rd century A.D., wine was sold in flat bottom amphoras, produced in different places in the area of Rimini. Around the villa, which featured a residential area, there were fruit trees and ornamental plants (boxwood and yew). The forests formed the background scenery with bushes and trees to mark boundary lines.

## Il paesaggio di Domagnano - Paradiso: in età gota

6

## The landscapes of Domagnano - Paradiso in the Gothic Age

In età gota (fine V – prima metà VI secolo d.C.) le colture appaiono in continuità, ed anzi in aumento e diversificate. I campi di cereali (grano, orzo e panico) si estendono, mentre si contraggono i prati-pascoli. Si aggiungono colture di legumi (fava) e resta significativa la presenza dell'olivo e della vite. La vinificazione e l'estrazione dell'olio avvenivano per torchiatura: in uno dei due pozzi sono stati recuperati numerosi vinaccioli e noccioli di olive frammentati e anche una porzione della vite del torchio.

Presenti numerosi alberi da frutto: fico, noce, pero, melo, susino damasceno, ciliegio e pino da pinoli. Nell'orto erano coltivate verdure e piante aromatiche-condimentarie: sedano, cavolo navone, aneto, coriandolo, papavero domestico, melissa e santoreggia.

Una probabile attività tintoria è indicata dai numerosi pollini di *Anthemis tinctoria* (camomilla per tintori) e *Reseda luteola* (reseda biondella), utilizzate per impartire una colorazione giallo-dorata.

Il bosco rimanevano sullo sfondo (querce, aceri, frassini, noccioli, carpini neri ed anche pioppi, salici e ontani neri).

Lo studio dei resti ossei degli animali mostra una continuità dell'economia di allevamento del periodo romano.

I suini fornivano il maggior apporto proteico, tanto che risultano macellati anche maialini da latte. Presenti i bovini, utilizzati come forza lavoro, i capro-ovini e pollame.

Non vi sono attestazioni di selvaggina.

During the Gothic Age (late 5th - first half of the 6th century A.D) crops were consistently present, in fact they were increasing and more diversified.

Cereal fields (with wheat, barley and foxtail millet) had been extended, while pastures were reduced. Cultivation of legumes were added (fava bean), olive trees and grapevines continued to be a significant presence. The wine-making process and olive oil extraction were done by a press: in one of the two wells, numerous grape seeds and fragmented olive pits, together with a piece of the press screw were found. There were many fruit trees: fig, walnut, pear, apple, plum of Damascus, cherry, and pine nut trees. In the garden, vegetables and aromatic/culinary herbs were planted: celery, turnip, cabbage, dill, coriander, domestic poppy, lemon balm and savory.

A probable dye-works activity was indicated by considerable pollen of *Anthemis tinctoria* (a type of chamomile used by dyers) and *Reseda luteola*, that furnished a yellow-gold dye. The forest was in the background (with oak, maple, ash, hazelnut, black hornbeam, as well as poplar, willow and black alder trees). The study of animal bone remains showed a continuity with the farming economy of the Roman period. Pigs provided the majority of proteins, it seems that even piglets were slaughtered. There were bovines, used for work, goats, sheep and poultry. There is no evidence of wild game.



La fava, alimento diffuso dal I millennio a.C., veniva coltivata a Domagnano-Paradiso ed era molto utilizzata nella cucina romana e tardoantica.

The fava bean, a food widespread since the 1st millennium B.C., was cultivated in Domagnano-Paradiso and it was widely used in Roman age and Late Antiquity cooking.



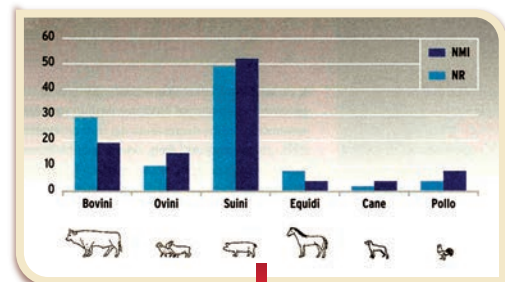
L'*Anthemis tinctoria* (camomilla per tintori; A) e la *Reseda luteola* (reseda biondella; B), i cui pollini sono stati rinvenuti a Domagnano-Paradiso, in antico venivano utilizzate per tingere i tessuti di giallo.

In ancient times, the *Anthemis tinctoria* (chamomile used by dyers; A) and the *Reseda luteola* (weld; B), whose pollen was found in Domagnano-Paradiso, was used to dye textiles yellow.



A Domagnano-Paradiso erano coltivate numerose piante condimentarie e aromatiche, utilizzate nella cucina antica (A- pianta di santoreggia; B- semi di coriandolo).

Many seasoning and aromatic herbs were cultivated in Domagnano-Paradiso and they were used in ancient cooking (A- a garden s avory plant; B- coriander seeds)



I resti ossei di animali rinvenuti nei livelli di età gota a Domagnano-Paradiso mostrano un allevamento e una modalità di consumo della carne in continuità con la tradizione romana (NR= Numero Reperti, NMI= Numero Minimo Individui).

The skeletal remains of animals, which were found in the Gothic age layers of Domagnano-Paradiso, revealed cattle-breeding and the modality of eating meat were very similar to the Roman tradition (NR= Number of finds, NMI= minimum number of individuals).



Tra i materiali rinvenuti negli scavi archeologici i più numerosi sono i reperti ceramici. Il nostro percorso attraversa le fasi di acquisizione, preparazione, eventuale cottura ed infine consumo dei cibi, in uno scorcio temporale ben preciso: l'utilizzo durante i momenti finali dell'edificio rinvenuto a Domagnano-Paradiso.

Le attività collegate alla preparazione del cibo prevedevano l'utilizzo di grandi e medi contenitori tipo catini, grandi ciotole, vasi utili a mescolare, lavare, impastare.

In termine tecnico definite ceramiche comuni depurate, sono presenti in tutte le fasi di vita dell'insediamento.

Si tratta di forme funzionali che presentano poche variazioni o tratti distintivi tra un'epoca e l'altra; l'argilla con cui vengono prodotte è ben depurata e probabilmente di provenienza locale. Caratteristici dell'età tardoantica sono i recipienti a bordo rientrante o con un listello nella parte alta della parete esterna.

Non mancano grossi bacini con orlo a listello, talora decorato da incisioni. Indispensabili nella cucina erano anche i vasi per contenere i liquidi, brocche e bicchieri.

Alla fase della preparazione concorrevano anche numerosi oggetti oggi non più conservati: la ricca varietà di stoviglie in legno, sempre più diffuse a partire dal V secolo.

*Among the material found during the archaeological excavations, ceramic artefacts were the most numerous.*

*Our assemblage goes through the different stages of food acquisition, preparation, cooking, and finally consumption at a very specific period: the latest phase of the building discovered at Domagnano-Paradiso.*

*The activities related to food preparation involved the use of large and medium-sized vessels, such as basins, large bowls, and containers used for mixing, washing, and kneading. The type of ceramic used, termed Coarse Ware, was present in all phases of the settlement's occupation. They are functional shapes that present little variation or distinctive traits from one period to another.*

*The clay used to produce the ceramics was coarse and probably of local origin. Vessels with an inverted rim or a flange below the exterior rim are characteristic of Late Antiquity. Large basins with flanged rims, sometimes decorated with engraving, were also recovered. Vases for liquids, pitchers and beakers, essential items in the kitchen, were also recovered.*

*During food preparation many other objects were used but were not preserved, such as the rich variety of wooden dishes, which were increasingly common from the 5th century onwards.*



Il vasellame impiegato per la cottura degli alimenti è di due generi: recipienti ovoidali con un breve orlo (olles), provviste spesso di coperchio, o recipienti larghi (teglie e tegami).

Le loro forme appartengono all'uso quotidiano, adattato alle esigenze di praticità e resistenza.

Sono infatti realizzati con argille poco depurate a cui vengono aggiunti materiali per aumentarne la resistenza all'esposizione al fuoco. Ecco allora la presenza, nell'impasto argilloso, di sabbie, minerali macinati e terracotta sbriciolata.

La loro cottura e il successivo prolungato utilizzo su carboni ne giustifica l'aspetto inscurito.

Tipici della seconda metà del V secolo e inizio del VI sono, in particolare, dei tegami a orlo rientrante e, talora, con un fondo allargato e piatto; presenti in moltissimi siti, ma con caratteristiche ceramiche variabili, fanno immaginare una miriade di produzioni locali, atte a soddisfare le necessità di piccole aree, quando non addirittura realizzate in modo autonomo all'interno delle singole fattorie.

A partire dalla metà del V secolo, inoltre, compare nell'attrezzatura domestica del Riminese un nuovo tipo di tegame: le pentole in pietra ollare.

Si tratta di recipienti cilindrici, ottenuti da particolari rocce (cloritoscisti o talcoscisti) usati per cuocere e a volte anche per conservare alimenti. Provenienti da cave alpine rappresentano un importante elemento di datazione dei siti archeologici, ma testimoniano anche un notevole cambiamento negli usi culinari tradizionali.

*There were two different types of vessels used for cooking: ovoid cooking pots with short rims, often equipped with lids, and large vessels (casseroles and pans). These forms belong to the repertoire of everyday use and were adapted for practicality and durability. They were made with coarse clay tempered with other materials in order to increase their heat resistance.*

*For this reason, the clay mixture is composed of sand, ground minerals and crumbled terracotta.*

*Their darkened appearance is due to their firing and subsequent prolonged heating with charcoal.*

*Pans with an inverted rim and, sometimes, with a flat widened bottom are typical of the second half of the 5th/early 6th century. These have been found at many archaeological sites, but with variable ceramic characteristics suggesting many different local productions, in order to satisfy the needs of small areas, if not produced autonomously within individual farms.*

*From the middle of the 5th century a new type of pan appeared among the domestic assemblages in the area of Rimini: soapstone pans.*

*It is a cylindrical vessel made from particular types of rock (chlorite-schist or talc schist) used to cook and, occasionally, preserve food.*

*This stone, coming from alpine quarries, represents an important element for dating archaeological sites, and also reflects a significant change in traditional culinary practices.*



In età romana imperiale e in epoca tardoantica le stoviglie ceramiche destinate a servire in tavola le vivande sono caratterizzate da un rivestimento di colore rosso e hanno forme via via diverse a seconda del periodo.

Anche i principali centri produttivi sono diversificati a seconda delle epoche, e dal II secolo si diffondono le produzioni del nord Africa.

A partire dal III secolo d. C. iniziano ad essere prodotti grandi piatti e vassoi che, per la loro area di diffusione, vengono definiti "medio adriatici". Le caratteristiche salienti, oltre al colore ed alle misure, sono dei decori a rilievo sui bordi e delle linee brune circolari all'interno dei piatti.

In parallelo vengono recepiti i modelli di moda provenienti dal nord Africa, dando inizio a fenomeni "di imitazione" in cui le forme africane vengono realizzate con le argille locali e ricoperte di un ingobbio rosso per imitarne il bel tono arancio. Anche queste produzioni hanno di solito un'area di diffusione locale o subregionale.

Questi grandi vassoi ci parlano di vivande (probabilmente carni o pesci) serviti in grande quantità, ma con un solo recipiente. Le forme africane più imitate sono la Hayes 61 (piatto con orlo rientrante) e la Hayes 91 (vasi con listello, sorta di ciotole).

Per consumare le bevande erano utilizzati sia piccoli boccali in terracotta sia bicchieri in vetro.

A partire dal VI secolo stoviglie di legno o vasi in rozza terracotta divengono di uso comune nei ceti più bassi per consumare cibi diversi come polente di cereali e zuppe vegetali con aggiunta di pezzi di carne.

*During the Roman Imperial period and Late Antiquity ceramic tableware, used to serve food, were characterized by a red slip and slight differences in shape depending on the period. The main production centers also differed by period. From the 2nd century there was a spread of productions from North Africa.*

*From the 3rd century AD the production of large plates and serving dishes began, referred to as "Medio Adriatica" in reference to their diffusion area.*

*The prominent features, in addition to the color and size, are relief decoration on the rims and circular dark lines on the inside of the plates.*

*Simultaneously, fashions from North Africa were adopted, starting a phenomenon of "imitation", where the African shapes were produced with local clays and covered with a red slip in order to imitate the beautiful orange tone.*

*These productions usually have a sub-regional or local diffusion. These large serving dishes tell us about food (probably meat or fish) served in large quantities, but with only one container. The most imitated African shapes are the Hayes 61 (plate with inverted rim) and the Hayes 91 (flanged vases, a type of bowl).*

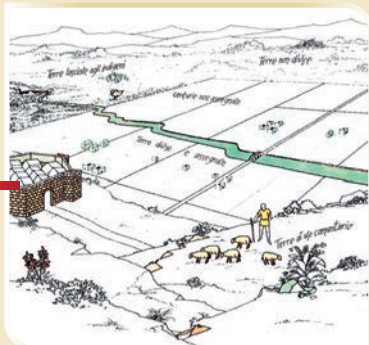
*Both small terracotta mugs and glass cups were used to consume drinks. From the 6th century, wooden tableware or rough-terracotta vases became commonly used among the lower classes for*

*consumption of different foods, such as cereal polenta and vegetable soups with pieces of meat.*



L'alimentazione costituisce uno degli aspetti culturali più rappresentativi di una civiltà: veicola i modi di produzione del cibo (pratiche agricole, allevamento), l'elaborazione delle materie prime (gastronomia) e le forme di comunicazione sociale ad essa connesse (tempi, modi e occasioni di consumo del cibo).

Nel momento della conquista di nuove terre, con l'organizzazione e razionalizzazione del suolo (centuriazione) i Romani modificavano in modo evidente il paesaggio, soprattutto in pianura (da "Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano", Modena 1984, p. 150, fig. 129).



When the Romans conquered new lands, they distinctly modified the landscape through the organization and rationalization of the land (centuriation), especially on the plain (from "Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano", Modena 1984, p. 150, fig. 129).

La società romana fu erede delle civiltà del Mediterraneo che ebbero alla base della loro produzione alimentare la coltivazione dei cereali, della vite e dell'olivo.

Fu una civiltà in prevalenza agricola e a tale aspetto legò l'idea stessa di vivere civile, di città e di organizzazione delle risorse del territorio. In epoca arcaica (VIII-III sec. a.C.) la cucina era semplice, basata sull'uso dei cereali inferiori (farro, orzo, miglio, panico) da cui si ricavava una polenta, chiamata *puls*. La *puls* era accompagnata da un companatico (*pulmentum*) a base di legumi, verdure, formaggio, uova e talvolta carne (prevalentemente suina). Solo dal V sec. a.C. furono introdotte le specie di cereali superiori (frumento e grano duro) adatte alla panificazione.

Diet is one of the most representative cultural aspects of a civilization: it conveys the method of food production (agricultural practices, livestock), transformation of raw materials (gastronomy), and the forms of social communication related to it (times, ways and circumstances for food consumption). Roman society was the heir to the Mediterranean civilizations whose diet was based on the production of cereals, grapevine and olive tree.

This was a predominantly agrarian civilization and this aspect was related to the very idea of civil life, of city and organization of land resources. In the Archaic period (8th – 3rd century B.C.) cooking was simple, based on the use of inferior grains (emmer, barley, millet, foxtail millet), out of which it was possible to make a sort of porridge called *puls*. The *puls* was combined with a sauce (*pulmentum*) based on legumes, vegetables, cheese, eggs and sometimes meat (mostly pork). Only from the 5th century B.C. superior species of grains were introduced (wheat and durum wheat) suitable for bread-making. Then Rome, thanks to its military achievements, came in contact with more refined gastronomical traditions (such as those of the Greek cities). The richest and most powerful classes emphasized their social status also through an expensive and sophisticated gastronomic style. This type of cuisine employed raw materials of great value, rare or exotic (spices imported from distant countries or uncommon animals like peacocks, flamingos and parrots), that were combined together thanks to elaborate and impressive preparations.

Nel mondo romano gli alimenti sono stati spesso fonte di ispirazione artistica, come testimoniano alcuni affreschi (particolare di affresco con pesche e affresco con coppa di frutta e vasi, I secolo d.C.; Napoli, Museo Archeologico Nazionale).



In the Roman world, food was always a source of artistic inspiration, as seen in some frescos (detail of a fresco with peaches and a fresco with a fruit bowl and vases, 1st century A.D.; Naples, National Archaeological Museum).



In seguito Roma, grazie ai successi militari, venne in contatto con tradizioni gastronomiche più raffinate (come quelle delle città greche). Le classi più ricche e potenti sottolineavano il loro status sociale anche attraverso uno stile gastronomico dispendioso e sofisticato. Questo tipo di cucina impiegava materie prime di grande valore, rare o esotiche (spezie importate da paesi lontani o animali di difficile reperimento come pavoni, fenicotteri o pappagalli), combinate attraverso preparazioni elaborate e di grande effetto.

Riproposizione contemporanea del panis quadratus romano (pane con incisione a croce per favorire la divisione in quattro parti o *quadrae*).



Contemporary reproduction of the Roman panis quadratum (a bread with a cross shaped incision in order to facilitate the division in to four parts).

I Romani vennero a contatto al di là del Reno e del Danubio con una realtà completamente diversa dalla loro, ovvero con popolazioni che ponevano le basi della loro economia produttiva in settori e in modi alternativi.

Le popolazioni che venivano definite "barbare" erano costituite da un mosaico di entità dai caratteri piuttosto fluidi e diversificati. Infatti a gruppi sedentari si affiancavano realtà molto più mobili, fino a popoli nomadi. Lo spazio agricolo non era più l'elemento caratterizzante. Le risorse principali provenivano dall'allevamento, in modo particolare di bovini, equini e suini, che fornivano carne e latticini. Una parte importante dell'economia alimentare proveniva dallo sfruttamento degli ambienti selvatici, boschi e foreste, dove la caccia, la pesca e la raccolta dei frutti spontanei avevano un ruolo rilevante.

Beyond the Rhine and Danube the Romans came in contact with a completely different reality: populations who based their productive economy on sectors and alternative ways. Populations described as "barbarians" were made up of a mosaic of socio-economical realities with variable and diversified features. In fact, besides the sedentary groups, there were also more mobile realities, even nomadic people. Agriculture was no longer the distinctive element. The principal resources came from farm animals, especially cattle, horses and pigs, which provided meat and milk products. An important part of the food economy came from the exploitation of wild environments, woods and forests, where hunting, fishing and harvesting of wild fruits played a significant role.

Therefore, the diet of this population was based on meat, a food symbolic of their values that recalled a warlike world.

Within the context of the most representative foods, we can distinguish milk and beverages derived from the fermentation of cereals and fruits (beer, cider) and, as condiments, lard and butter.

Also the way food was consumed was different. It was quite normal to eat raw meat (especially among nomadic populations, like the Huns).

A habit that the Romans did not fail to point out as a demonstration of a wild and uncivilized lifestyle.



Le popolazioni definite "barbare" erano caratterizzate da uno stile di vita guerriero (Viktor Vasnetsov, *I tre barbari*, 1898).

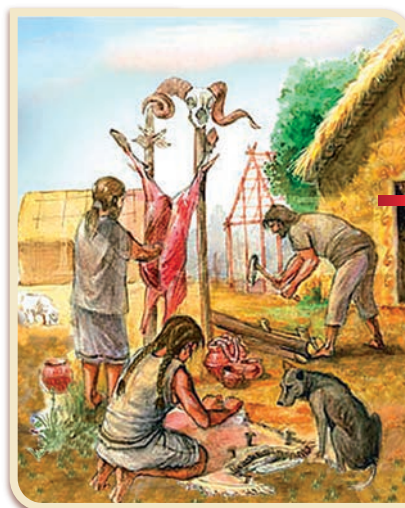
Populations defined as "barbarians" were characterized by a warlike lifestyle (Viktor Vasnetsov, *The three Barbarians*, 1898).

La base dell'alimentazione di queste popolazioni era costituita quindi dalla carne, alimento simbolo di quei valori che richiamavano il mondo guerriero.

Nel quadro degli alimenti più rappresentativi si segnalano il latte e le bevande ricavate dalla fermentazione di cereali e frutta (birra, sidro) e come condimento il lardo e il burro.

Differenti anche le modalità di consumo degli alimenti.

Era di uso piuttosto abituale mangiare carne cruda (soprattutto presso le popolazioni dedite al nomadismo, come gli Unni). Un'abitudine che i Romani non mancarono di sottolineare a dimostrazione di uno stile di vita selvaggio e incivile.



La carne rivestiva un ruolo di primo piano nell'alimentazione delle popolazioni "barbariche".

Meat was a primary food in the diet of the "barbarian" populations.

# L'alimentazione in Italia al tempo dei Goti

# Diet in Italy at the time of Goths

Dal punto di vista della produzione alimentare, la fase storica della dominazione gota in Italia si caratterizza per la tendenza a conservare le locali forme di sfruttamento delle risorse. Tale situazione è confermata dal sito di Domagnano-Paradiso, dove la coltivazione di grano, vite e olivo, così come l'allevamento degli animali, rispecchia gli usi romano-italici.

Elementi di novità si riscontrano solo in quei siti dove è più marcata la presenza di guerrieri di origine gota (Monte Barro, Ponte Nepesino, Pistoia).

Anche in fase tardoantica la viticoltura rappresenta un aspetto importante dell'economia ed è spesso soggetto di raffigurazioni: particolare del mosaico di Qabr Hiram, VI secolo (da J.M. Blas de Roblès, D. Pieri, J.B. Yon "Vestiges archéologiques du Liban", 2004).



Also in the Late-Antiquity, Wine production represented an important aspect of the economy and an often depicted theme: detail of the mosaic of Qabr Hiram, 6th century (by J.M. de Blas Roblès, D. Pieri, J.B. Yon "Vestiges archéologiques du Liban", 2004).

Qui si rileva un cospicuo consumo di carne, in prevalenza bovina e relativa a individui giovani: una consuetudine che si scosta dall'uso romano e si collega agli usi delle popolazioni germaniche. E' un primo segnale verso quel cambiamento negli usi alimentari che si verificherà nell'Alto Medioevo, dove la carne assumerà il ruolo di alimento più rappresentativo.

La popolazione gota legata ai centri urbani e a più stretto contatto con i ceti superiori romani si avvicinò alla tradizione gastronomica locale.

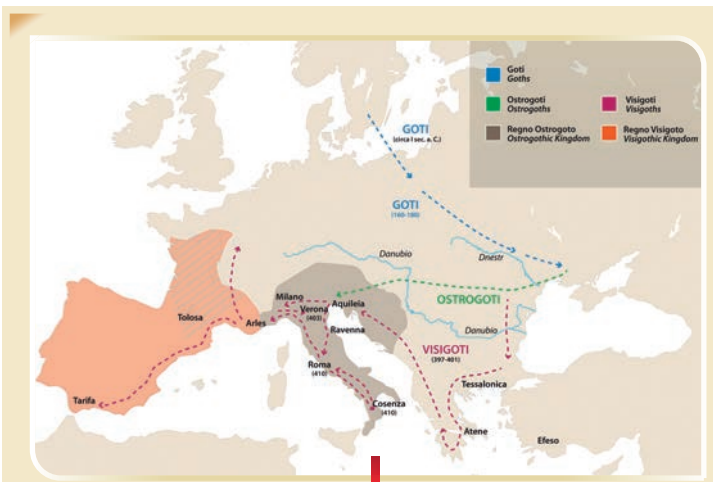
La stessa mensa di Teoderico è improntata all'uso romano, come ci informa Cassiodoro (suo principale ministro). Un importante personaggio goto di nome Vinidario compilò un estratto del grande libro di cucina attribuito ad Apicio (*De re coquinaria*): testimonianza che l'assimilazione tra le due componenti, romana e gota, forse talvolta fu possibile.

Il Mausoleo del re Teoderico a Ravenna.

The Mausoleum of king Theodoric at Ravenna.



With respect to the food production, the historical period of the Gothic domination in Italy is characterized by the tendency to preserve local forms of exploiting resources. This situation is confirmed by the site of Domagnano-Paradiso, where the cultivation of wheat, grapevine and olive trees, as well as raising livestock, reflects the Roman-Italic uses. It is possible to observe innovative elements only in those sites where there was a larger presence of native Gothic warriors, (Mt. Barro, Ponte Nepesino, Pistoia). Here we can notice a conspicuous consumption of meat, mainly beef, particularly by young people: a habit that differs from the Roman tradition and is related to Germanic custom. It is one of the first signs of change in the dietary habits that will occur in the High Middle Ages, where meat became a food staple. The Gothic population, linked to urban centers and in very close contact with the Roman upper classes, adapted to the local gastronomical tradition. Even Theodoric's own table was impressed around Roman customs, as reported by Cassiodorus (his chief minister).



Pianta delle migrazioni del popolo goto ricostruite sulla base delle fonti antiche.

Gothic migrations reconstructed on the basis of ancient sources.

An important Gothic figure, named Vinidarius, wrote an extract of the great cookbook attributed to Apicius (*De re coquinaria*): attesting to the assimilation between the two components, Roman and Gothic was sometimes possible.



Resti dell'insediamento goto di Monte Barro (Lecco).

Remains of the Gothic settlement of Mt. Barro (Lecco).

La *puls fabata*, una delle pietanze più antiche della tradizione italiana, in quanto cibo rustico fu una delle preparazioni gastronomiche di base dei ceti popolari.

La ricetta è composta da una polenta (*puls*) di cereali (farro, orzo, miglio, panico) accompagnata da un condimento (*pulmentum*) a base di fave (tra i legumi di più ampio utilizzo nell'Antichità e nel Medioevo). Panico e fave sono bene attestati in età tardoantica a Domagnano-Paradiso: è quindi verosimile che la *puls fabata* fosse anche qui una delle pietanze più consumate.

La ricetta si ricostruisce grazie a differenti fonti. La preparazione della *puls* è descritta da Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, XVIII, 14); il *pulmentum* a base di fave ha un riscontro nel ricettario di Apicio sotto il nome di "BAJANAS" (*De re coquinaria*, V, 6).

La tradizione gastronomica sammarinese ha conservato questa ricetta nel tempo, mantenendone quasi invariato il nome: "BAZANA".



The *puls fabata*, one of the oldest dishes of the Italic tradition, will continue to be, as a plain farmhouse food, essential nourishment for the ordinary people. The recipe consists of a porridge (*puls*), cereals (emmer, barley, millet, foxtail millet) combined with a sauce (*pulmentum*) made up of broad (fava) beans (one of the most common types of legume both in Ancient Times and in the Middle Ages). Foxtail millet and fava beans are well attested during the Late Antiquity in Domagnano-Paradiso; therefore it is probable that the *puls fabata* was also there one of the most eaten foods. The recipe is reconstructed thanks to different sources. The preparation of *puls* is described by Pliny the Elder (*Naturalis Historia*, XVIII, 14); the *pulmentum* made up of fava beans is found also in the cookbook of Apicius, where it is named "BAJANAS" (*De re coquinaria*, V, 6). The gastronomic tradition of San Marino has preserved this recipe throughout the time and it has maintained its name almost unchanged: "BAZANA".

#### INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE:

nota: gli ingredienti indicati da asterisco (\*) sono attestati nel sito tardoantico di Domagnano-Paradiso

#### PER LA PULS

- 400 gr di farina di miglio o panico\*
- 2 litri di latte meglio se di capra\* (possibile anche con acqua)
- 50 gr di semi di lino\*
- 16 gr di sale grosso
- 2 cucchiaini rasi di semi di coriandolo\* macinato

#### PER IL PULMENTUM

(ci rifacciamo qui alla ricetta della BAZANA della tradizione sammarinese)

- 500/600 gr di fave\* verdi già sgranate
- 1 mazzetto (circa 30/40 gr) di finocchio selvatico\* tritato fine
- 4 spicchi d'aglio\* schiacciato (oppure due agli freschi tritati)
- 500 gr di bietole\* tagliate grossolanamente
- 10 cucchiaini di olio di oliva\*

#### PROCEDIMENTO:

- Mettere in una casseruola olio, finocchio selvatico, aglio, fave e bietole. Cuocere a fuoco moderato, coprendo la casseruola. Salare e controllare che sul fondo rimanga un po' di liquido di cottura, aggiungere un po' d'acqua se si asciuga troppo. Continuare la cottura per circa 30/45 minuti o finché tutti gli elementi risultino teneri.
- Mentre procede la cottura delle fave iniziare la preparazione della polenta. In una casseruola tostare a fuoco basso i semi di lino, avendo cura che non brucino. Versare quindi il latte (o l'acqua), il sale grosso, il coriandolo e di seguito la farina di miglio-panico a pioggia, girando energicamente e facendo attenzione che non si formino grumi. Cuocere a fuoco basso avendo cura di mescolare di tanto in tanto il composto per evitare che si attacchi sul fondo o si raggrumi. Cuocere per circa 45 minuti fino ad ottenere una consistenza abbastanza compatta.
- Servire la polenta di miglio-panico tiepida o a temperatura ambiente accompagnandola con il condimento di fave (Bazana).



#### INGREDIENTS FOR 4/5 PEOPLE:

note: the ingredients indicated by \* are attested in the Late Antiquity site of Domagnano-Paradiso

#### FOR THE PULS

- 400 gr. millet or foxtail millet flour\*
- 2 liters milk better if goat milk\* (water can also be used)
- 50 gr. linseeds\*
- 16 gr. kitchen salt
- barely 2 teaspoons ground coriander seeds\*

#### FOR THE PULMENTUM

(we refer here to the recipe of the Bazana from the San Marino tradition).

- 500/600 gr. green broad beans\*, already shelled
- 1 bunch (about 30/40 gr.) finely chopped wild fennel\*
- 4 crushed garlic cloves\* (or two fresh chopped garlics)
- 500 gr chards\* (\*) coarsely cut
- 10 spoons olive oil\*

#### METHOD:

- Place in a saucepan oil, fennel, garlic, broad beans and chards. Cook on average flame, covering the pan. Add salt. Allow a bit of the cooking liquid to remain on the bottom of the saucepan. Add water if it becomes too dry. Continue cooking for about 30-45 minutes or until all elements have become tender.
- While the broad beans are cooking, start the preparation of the porridge. In a saucepan, toast the linseeds on a low flame, making sure they don't burn. Then, pour the milk (or water), kitchen salt, coriander and subsequently slowly add the millet or foxtail millet flour, stir it vigorously making sure that no lumps form. Cook on a low flame, stirring occasionally in order to prevent the mixture from sticking to the bottom of the pan or to prevent it from clotting. Let it cook for about 45 minutes until you have obtained a compact texture.
- Serve the millet-foxtail millet polenta tepid or at room temperature combining it with the broad beans sauce (Bazana).

La predilezione per la carne di maiale accomuna la cucina romana e quella germanica. A Domagnano-Paradiso il maiale è il principale animale allevato per fornire carne, e anche qui è ben attestato l'uso, tipico per l'ambito italico, di consumare maialini da latte e individui di età inferiore ai 2 anni. Vinidario, di origine gota, riporta un ricettario di 31 ricette, delle quali ben 7 sono relative al maialino da latte. Tali ricette appartengono comunque alla tradizione gastronomica romana (Apicio). Anche il coevo medico Antimo, trattando della qualità degli alimenti e del modo migliore di cucinarli, consiglia al re dei Franchi di consumare questo tipo di carne (Ricetta ricavata da "Apici Excerpta a Vinidario, 23").

The predilection for pork was shared by both Roman and Germanic cooking. In Domagnano-Paradiso pigs were the most common farm animal, bred for meat, and the habit, typical of the Italic context, of eating piglets and animals under the age of 2 years is well documented also in that settlement. Vinidarius, of Gothic origin, describes a recipe book with 31 recipes, among which a good 7 concern cooking a piglet. However these recipes still belong to the Roman culinary tradition (Apicius).

The contemporary doctor Antimus, discussing the quality of foods and the best way to cook them, advised the king of the Franks to eat this kind of meat. (Recipe obtained from "Apici Excerpta a Vinidario, 23").



#### INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE:

nota: gli ingredienti indicati da asterisco (\*) sono attestati nel sito tardoantico di Domagnano-Paradiso. La santoreggia sostituisce il timo della ricetta originale, per adeguarla agli alimenti riscontrati.

- 1 kg di polpa disossata di maialino da latte\*
- 2 mazzetti di aneto\*
- 4 cucchiaini di santoreggia fresca\* (oppure timo), solo le foglioline
- 1 cucchiaino di menta puleglio fresca (mentuccia), solo le foglioline
- 3 tuorli di uova\* sode
- 1 cucchiaino e 1/2 di cipolla\* tritata fine
- 90 ml di olio d'oliva\*
- 90 ml di passito\*
- 1 cucchiaino e 1/2 di colatura di alici (al posto del "liquamen-garum")
- sale grosso

#### PROCEDIMENTO:

- Tenere in ammollo la carne in acqua fredda per almeno un paio di ore. Tagliare la carne in pezzi piccoli di circa 3 cm. Mettere la carne insieme ai mazzetti di aneto, legati, in una pentola e ricoprire di acqua per almeno 2-3 cm, salare e portare a bollore. Dopo circa 45 minuti di bollitura, controllare il grado di cottura della carne; se cotta, spegnere il fuoco e tenerla nell'acqua calda fino a poco prima di servirla.
- Mentre la carne bolle preparare la salsa. Prendere i tuorli di uova sode e metterli in una terrina, schiacciarli fino a che si siano sfarinati bene e non ci siano più grumi. Aggiungere la cipolla tritata e schiacciare leggermente anche questa nel composto di uova. Aggiungere la santoreggia (o timo) e la mentuccia, quindi il passito e l'olio. Mescolare bene gli elementi fino a che non si siano emulsionati. Aggiungere un cucchiaino di colatura di alici e controllare il sapore: se il sentore di pesce non è ben avvertibile, aggiungerne un altro po' (si deve sentire ma non deve essere prevalente). Mettere il composto in una padella piccola e portare a bollore, mescolare fino a che la salsa non si addensi un poco, quindi spegnere.
- Togliere la carne dall'acqua di cottura e asciugarla un poco. Servire la carne ben irrorata con la salsa.

#### INGREDIENTS FOR 4/5 PEOPLE:

note: the ingredients indicated by \* are attested in Late-Antiquity site of Domagnano-Paradiso. Thyme, from the original recipe, is replaced with garden savory, in order to adapt it to the foods that have been found.

- 1 kg piglet boneless lean meat\*
- 2 bunches dill\*
- 4 teaspoons fresh garden savory\* (or thyme), only the tender leaves
- 1 teaspoon fresh puleglio mint (peppermint), only the tender leaves
- 3 yolks hard-boiled eggs\*
- 1 and 1/2 spoon finely chopped onion\*
- 90 ml olive oil\*
- 90 ml raisin wine\*
- 1 and 1/2 spoon anchovy sediment (instead of "liquamen-garum")
- kitchen salt

#### METHOD:

- Let the meat soak in cold water for at least a couple of hours. Cut the meat into small pieces (about 3 cm). Put the meat together with the bunches of tied dill in a pot and cover with water for at least 2/3 cm, add salt and bring it to a boil. After the pot is boiling for about 45 minutes, check if the meat is done: if cooked, turn off the flame and keep the meat in the hot water until just before it will be served.
- While the meat is boiling, prepare the sauce. Take the yolks of the hard-boiled eggs and put them in a bowl, crush them until they are ground to flour and until there are no more lumps. Add the chopped onion and crush it slightly in the egg mixture. Add garden savory (or thyme) and peppermint, then the raisin wine and the oil. Mix thoroughly the elements until they are emulsified. Add a spoon of anchovy sediment and check the flavor, if the fish scent is not very noticeable, add another bit of anchovy sediment (you have to notice it, but it should not be prevalent). Put the mixture in a small frying pan and bring it to a boil, stirring until the sauce thickens a bit, then turn off the flame.
- Remove the meat from the cooking water and dry it a little. Serve the meat, well sprinkled with the sauce.





Tra i documenti giunti sino a noi dal Medioevo, vi sono i titoli o attestazioni di proprietà (soprattutto terreni) che venivano donati agli enti ecclesiastici (vescovi, monasteri e chiese minori).

L'arcivescovado di Ravenna possedeva un ricco archivio.

A fianco delle pergamene, vi sono rari documenti su papiro, un supporto scrittorio importato dall'Egitto. Ravenna, sede della flotta imperiale dal I secolo d.C., aveva infatti acquisito una crescente importanza.

Fu sede imperiale, capitale del regno dei Goti in Italia e infine dell'Esarcato bizantino.



Il porto di Classe raffigurato in un mosaico della chiesa di Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna, datato all'età di Teoderico (inizi VI secolo d.C.).

The port of Classe depicted in a mosaic from the church of Sant'Apollinare Nuovo in Ravenna, dated at the age of Theodoric (early 6th century AD).

Il "Papiro di Germana", ora conservato a Parigi, è stato redatto a Ravenna il 17 luglio 564. Erano passati pochi anni dalla definitiva sconfitta dei Goti (553) e pochi anni mancavano all'ingresso in Italia dei Longobardi (568).

Il documento è un inventario dei beni mobili e immobili lasciati dal defunto Collictus al figlio minorente Stefano.

Il tutore di Stefano, Graziano, rilascia a Germana, vedova di Collictus, una ricevuta della avvenuta consegna di tale eredità. Il papiro comprende una lista di fondi agricoli o loro frazioni (situati in particolare nel territorio di Bologna), l'inventario degli oggetti dell'abitazione principale e l'elenco dei beni del liberto Guderit. Il nome Guderit è sicuramente gotico ed anche per Germana è possibile ipotizzare un'origine barbarica. Il "papiro di Germana" è quindi una eccezionale attestazione dell'arredo e dei beni di una ricca abitazione del VI secolo d.C.

Le prime righe del papiro di Germana, redatto il 17 luglio 564 a Ravenna (da L. Iannacci, M. Modesti, A. Zuffrano, "La misteriosa scrittura grande dei papiri ravennati, tra prassi documentaria e legislazione", in "Legal Roots..." 1 (2012), p. 115.

The first lines from the papyrus of Germana, drawn up on July 17, 564 in Ravenna (L. Iannacci, M. Modesti, A. Zuffrano, "La misteriosa scrittura grande dei papiri ravennati, tra prassi documentaria e legislazione" in "Legal Roots..." 1 (2012), p. 115.



Among the documents from the period of the Middle Ages, there are certificates of ownership (especially lands) donated to ecclesiastical bodies (bishops, monasteries and smaller churches).

The archbishopric of Ravenna had a rich archive. Besides the parchment scrolls, there were rare documents written on papyrus, imported from Egypt. In fact Ravenna, headquarters to the Imperial fleet from the 1st century AD, had become increasingly important. It was the seat of the imperial power, then capital of the Gothic kingdom in Italy and, finally, capital of the Byzantine Exarchate.

The "Papyrus of Germana", now conserved in Paris, was drawn-up in Ravenna on July 17, 564. A few years had passed since the final defeat of the Goths (553) and it was a few years before the Lombards entrance in Italy (568).

The document is an inventory of belongings and properties left by the deceased Collictus to his under-age child Stefano. Graziano, Stefano's guardian, issued a receipt to Germana, widow of Collictus, documenting a successful transfer of the inheritance.



Il corteo dell'imperatrice bizantina Teodora con il suo seguito di dame e dignitari in un mosaico, datato al 547-548, della basilica di San Vitale a Ravenna.

The procession of the Byzantine empress Theodora with her retinue of ladies and dignitaries represented in a mosaic dated to 547-548, from the Basilica of San Vitale in Ravenna.

The papyrus contained a list of farmlands or fractions of them (located, in particular, in the area of Bologna), the inventory of the objects of the main residence and a list of the possessions belonging to the freedman Guderit. "Guderit" is certainly a gothic name and it is possible to suppose that the name "Germana" has a barbaric origin as well. Therefore the "papyrus of Germana" is a exceptional proof of the furniture and possessions belonging to a rich residence of the 6th century AD.

## Oggetti e arredo di due case del VI secolo

16

## Objects and furniture pertaining to two house of the 6th century

Il defunto Collictus e Germana sono esponenti dell'alta aristocrazia senatoria e proprietari di case a Ravenna e Imola, e di fondi agricoli in territorio ravennate e bolognese. Da loro dipendono l'ancella Ranihilda e il liberto Guderit, entrambi goti, e il servo Proiectus. L'inventario del colono-dipendente Guderit sembra riferirsi ad una fattoria. I beni mobili elencati sono modesti: vasellame in ceramica, panieri, un paiolo e la catena in ferro per il camino, una tovaglia, recipienti per l'olio e il grano, un bauletto, una cassetina, vestiario usato e una coperta.



Coppa in bronzo recuperata nella cisterna-dispensa dell'insediamento di età gota di Domagnano-Paradiso.

A bronze cup found in the cistern of the Gothic age settlement at Domagnano-Paradiso.

Ricchissimo è invece l'elenco dei beni dei proprietari terrieri: vario vasellame in bronzo, sette cucchiaini e una scodella, una tavola e catini in legno, giare per l'olio e botti varie, mortai in marmo, cassoni per il grano, panieri, sedie pieghevoli in ferro e legno, mobili vari, una sella, abiti in seta e lino, calzature, una pelliccia, un materasso e coperte, 12 libbre di ferro di recupero.

Questi inventari documentano la varietà e complessità degli oggetti di cultura materiale presenti in un'abitazione modesta e in un'abitazione ricca del VI secolo d. C. Negli scavi archeologici si rinvennero resti del vasellame in ceramica. Più rari i reperti metallici che venivano rifusi per realizzare altri oggetti.

I manufatti in materiali deperibili (legno, tessuto etc.) non si conservano se non in condizioni particolari, come è avvenuto in uno dei pozzi di Domagnano-Paradiso.

Frammento di vite in legno di torchio, rinvenuto nel pozzo di Domagnano-Paradiso. Nel pozzo sono stati recuperati anche numerosi vinaccioli e noccioli di olive con evidenti tracce di torchiatura.

Fragment of a wooden screw from a press, which was found in the well of Domagnano-Paradise. Also in that pit numerous grape seeds and olive pits were found with clear traces of pressing.



Frammento di fondo in legno di un canestro. Si notano i fori per l'orditura dell'intreccio di vimini.

Fragment of the wooden bottom of a basket. It is possible to notice the holes for the wicker weave.



Recipiente in bronzo (secchio) con manico in ferro da un pozzo di Domagnano-Paradiso, defunzionizzato al momento dell'abbandono dell'insediamento.

Bronze container (a pail) with iron handle from a well of Domagnano-Paradiso, buried when the settlement was abandoned.

The inventory of the farmer-servant Guderit seems to refer to a farm. Personal belongings listed are modest: ceramic vessels, bread baskets, a cauldron and an iron chain used for the fireplace, a tablecloth, oil and wheat containers, a traveling case, a small box, used clothes and a blanket. On the contrary, the list of goods belonging to the landowners is very rich: various bronze vases, seven spoons and a bowl, a table and wooden basins, oil jars and various barrels, marble mortars, grain chests, bread baskets, iron and wooden folding chairs, a variety of furniture, a saddle, silk and linen dresses, footwear, a fur, a mattress and blankets, 12 pounds of recycling iron.

These inventories document the variety and complexity of the material culture objects found both in a modest farm and in a rich house of the 6th century AD. In the archaeological excavations, remains of ceramic vessels were found. Metal finds are rarer as they were recast to make other objects. Manufactured products made of perishable materials (wood, fabric, etc.) were not preserved except in special conditions, as was the case in one of the wells of Domagnano-Paradiso.

## Domagnano: il "tesoro" ritrovato

17  
A

## Domagnano: the "treasure" rediscovered

Al termine degli scavi a Domagnano-Paradiso, gli archeologi hanno proposto che il sito fosse aperto al pubblico. Duplice il motivo di questa scelta: uno legato alla storia di San Marino, l'altro alla presenza ostrogota nella penisola italiana. Domagnano-Paradiso documenta infatti l'esistenza di proprietari terrieri con villae dotate di un settore residenziale e la presenza di cave di pietra sul Monte Titano.

Questi elementi sono in diretta relazione con la "Vita di San Marino", attestata in forma scritta dal X secolo.

At the end of the excavations in Domagnano-Paradiso, archaeologists proposed that the site should stay open to the public. This decision was made for two reasons: the link to the history of San Marino and to the Ostrogothic presence in the Italian peninsula.

In fact, Domagnano -Paradiso documents the existence of landowners having villae provided with a residential sector and the presence of stone quarries on Mt. Titano.

These elements are directly related to the "Vita Sancti Marini" ("Life of Saint Marino"), attested in written form since the 10th century. In the "Vita", the Saint, who lived in the second half of the 3rd century, worked on the reconstruction of the city walls of Rimini, oversaw the quarries on the Mt. Titano and, being the evangelizer of this community, received as a gift from the landowner, the mountain and its slopes. The presence of a building dating back to the Gothic age and research pertaining to the naturalistic features and the material culture objects have made it possible to reconstruct the settlement and environmental contexts of the "Domagnano treasure".

Il Santo fondatore Marino raffigurato come scalpellino in un rilievo dello scultore sammarinese Aldo Volpini.

The founding father St. Marinus represented as a stonemason on a relief by the sculptor of San Marino Aldo Volpini.



Nella "Vita" il santo, vissuto nella seconda metà del III secolo, opera alla ricostruzione della mura di Rimini, segue le cave del Monte Titano e, quale evangelizzatore di questa comunità, riceve in dono da una proprietaria terriera il monte e le sue pendici. La presenza di un edificio di età gota e gli studi naturalistici e degli oggetti di cultura materiale permettono inoltre di ricostruire il contesto insediativo ed ambientale del "tesoro di Domagnano".

Porzione di miliario frammentario in pietra del Titano da Domagnano-Paradiso. Destinato alle vie consolari del Riminese, la porzione di miliario è stata reimpiegata nell'edificio di età gota.

Portion of a fragmented milepost made of Mt. Titano's stone, from Domagnano-Paradiso. Originally destined for the consular roads of the Rimini area, the milepost portion was reused in the Gothic age building.



Base modanata in pietra del Titano recuperata nel riempimento del pozzo di Domagnano-Paradiso.

Moulded base made of Mt. Titano's stone, found in the infilling of the well in Domagnano-Paradiso.



Il "tesoro di Domagnano" ricomposto nella mostra "I Goti a San Marino" (San Marino, Palazzo Pergami-Belluzzi, 4 giugno - 5 settembre 1995).

The "treasure of Domagnano" reassembled in the exhibition "I Goti a San Marino" (San Marino, Palazzo Pergami-Belluzzi, 4 giugno - 5 settembre 1995).



La borchia pseudo rettangolare del Museo di Stato, elemento originale del "tesoro di Domagnano" conservato a San Marino.

The pseudo-rectangular mount from the State Museum, an original element of the "Domagnano treasure" preserved in San Marino.

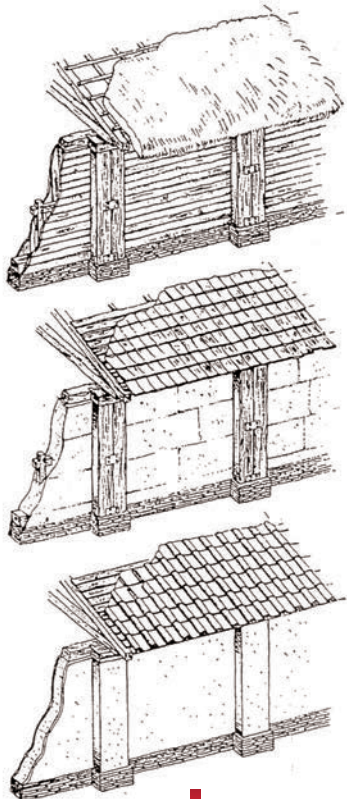
# Domagnano: il "tesoro" ritrovato

# Domagnano: the "treasure" rediscovered

Gli edifici di età romana e tardoantica in ambito rurale sono in genere costruiti con strutture in legno tamponate in terra (case a telaio) su fondazioni in pietre e laterizi. Poiché l'alzato delle abitazioni era in materiali deperibili, si conservano solo fondazioni e pavimentazioni (in terra battuta, laterizi, mosaico etc.).

Per far comprendere tali modalità costruttive, nel 2001 nella mostra "Domagnano. Dal tesoro alla storia di una comunità in età romana e gota" è stata realizzata la ricostruzione di una porzione dell'edificio di età gota, arredata con riproduzioni sperimentali di vasellame realizzate da Giuseppe Pulitani.

Tale ricostruzione viene ripresentata in questa mostra.



I ipotesi ricostruttive di pareti realizzate con materiali "poveri" (da J. Ortalli, "Tecniche costruttive 'povere' e archeologia", Roma 1995).

Hypothesis of reconstruction of the walls made of "poor" materials (da J. Ortalli, "Tecniche costruttive 'povere' e archeologia", Roma 1995).



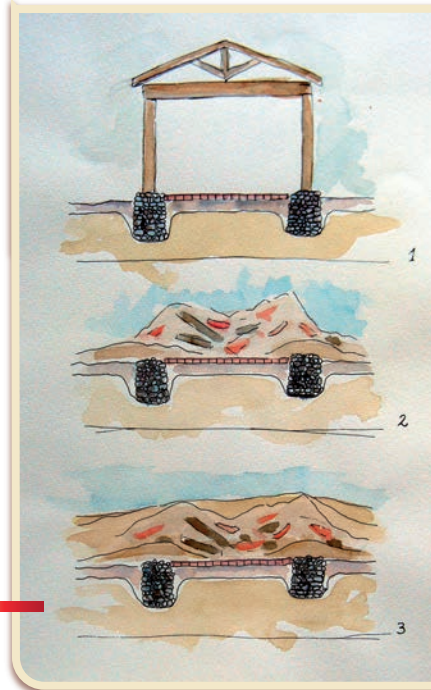
Esempio di abitazione costruita in opera a graticcio con riempimento d'argilla (case a telaio) nella regione di Bursa in Turchia (da J.P. Adam, "L'arte di costruire presso i Romani", Milano 1988, p. 61, fig. 134).

Example of a house reconstructed through the "opus craticium" technique with a clay infill (frame houses) in the region of Bursa in Turkey (from J. P. Adam, "L'arte di costruire presso i Romani", Milano 1988, p. 61, fig. 134).

Roman age and Late Antiquity buildings in rural areas were typically built with wooden structures packed with earth ("frame houses") on foundations made of stones or bricks. Since the elevation of the houses was made of perishable materials, only foundations and floorings (made of packed earth, bricks, mosaic, etc.) were preserved. In order to make it possible to understand these construction methods, in 2001, in the exhibition "Domagnano.

From the treasure to the history of a community in Roman and Gothic age", the reconstruction of a portion of the Gothic age building, furnished with reproductions of experimental pottery made by Giuseppe Pulitani, was realized.

This reconstruction has been presented again in this exhibition.



Fasi di crollo e interrimento di un edificio.

Collapse and interment phases of a building.

La ricostruzione di una porzione dell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso nella mostra "Domagnano. Dal tesoro alla storia di una comunità in età romana e gota" (2001).

The reconstruction of a portion of the Gothic age building of Domagnano-Paradiso within the exhibition "Domagnano. From the treasure to the history of a community in Roman and Gothic age" (2001).



Particolare delle riproduzioni di vasellame inserite nel 2001 nella riproduzione di parte di ambienti dell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso.

Detail of the vessels reproductions included in the reproduction of a Gothic age building's part of Domagnano-Paradiso.

## Domagnano: il "tesoro" ritrovato

17c

## Domagnano: the "treasure" rediscovered

Un ulteriore approfondimento è stato condotto tra il 2014 e il 2015 dall'arch. Riccardo Merlo, specialista nella ricostruzione e progettazione di edifici antichi sulla base dei dati di scavo. Nei disegni finali, esposti in mostra, l'edificio di età gotica di Domagnano-Paradiso è raffigurato in un momento di vita quotidiana e se ne leggono struttura, aspetto e attività.

Negli anni 2008-2009 la Sezione Archeologica dei Musei di Stato ha collaborato con la Facoltà di Architettura dell'Università di Bologna (corso in Allestimento e Museografia - arch. Sandro Pittini) e sono state delineate ipotesi di musealizzazione del sito di Domagnano-Paradiso.

La musealizzazione comprendeva un parco archeologico e un "museo all'aperto", con una ricostruzione in scala reale dell'edificio di età gotica.

I "musei all'aperto" hanno una tradizione consolidata in Europa, ma sono ancora pochi nella penisola italiana.

Essi, su basi scientifiche, forniscono un'interpretazione di come le persone vivevano ed agivano nel passato, anche mediante attività di archeologia sperimentale, percorsi didattici e reenactment.

Un approccio diverso, che consente l'interazione e il coinvolgimento del visitatore.

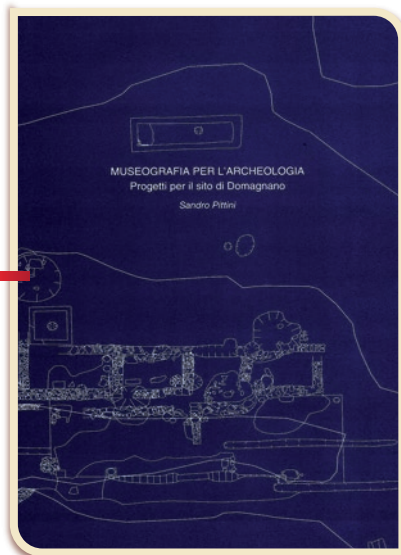
A further in-depth study was conducted between 2014 and 2015 by the architect Riccardo Merlo, expert in reconstruction and planning of antique buildings based on the data emerged from the excavations. The final drawings displayed in the exhibition of the Gothic age building of Domagnano-Paradiso represents a moment of everyday life where it is possible to see its structure, appearance and activity.

In the years 2008-2009 the Archaeological Section of the State Museums collaborated with the Faculty of Architecture at the University of Bologna (course in "Outfitting and Museography" - architect Sandro Pittini), and a hypothesis of musealization for the site of Domagnano-Paradiso was outlined. The musealization included an archaeological park and an "open-air museum", with a full-scale reconstruction of the Gothic age building.

Europe has a consolidated tradition of "outdoor museums", but they are still a rarity on the Italian peninsula. They provide, with a scientific basis, an interpretation of how people lived and acted in the past, as well as activities of experimental archaeology, educational itineraries and reenactment.

It is a different approach, that allows visitors to interact and be involved.

La pubblicazione "Museografia per l'archeologia. Progetti per il sito di Domagnano", con gli interventi dei relatori della giornata di studio e i progetti realizzati dagli studenti del corso di "Allestimento e Museografia" (a.a. 2008/2009) della Facoltà di Architettura di Bologna.



The publication "Museografia per l'archeologia. Progetti per il sito di Domagnano", with the interventions of the speakers attending the studies day and the projects carried out by the students from the course "Outfitting and Museography" (a. y. 2008/2009) of the Architecture Faculty in Bologna.

La mostra con i progetti di musealizzazione di Domagnano-Paradiso realizzati dagli studenti.

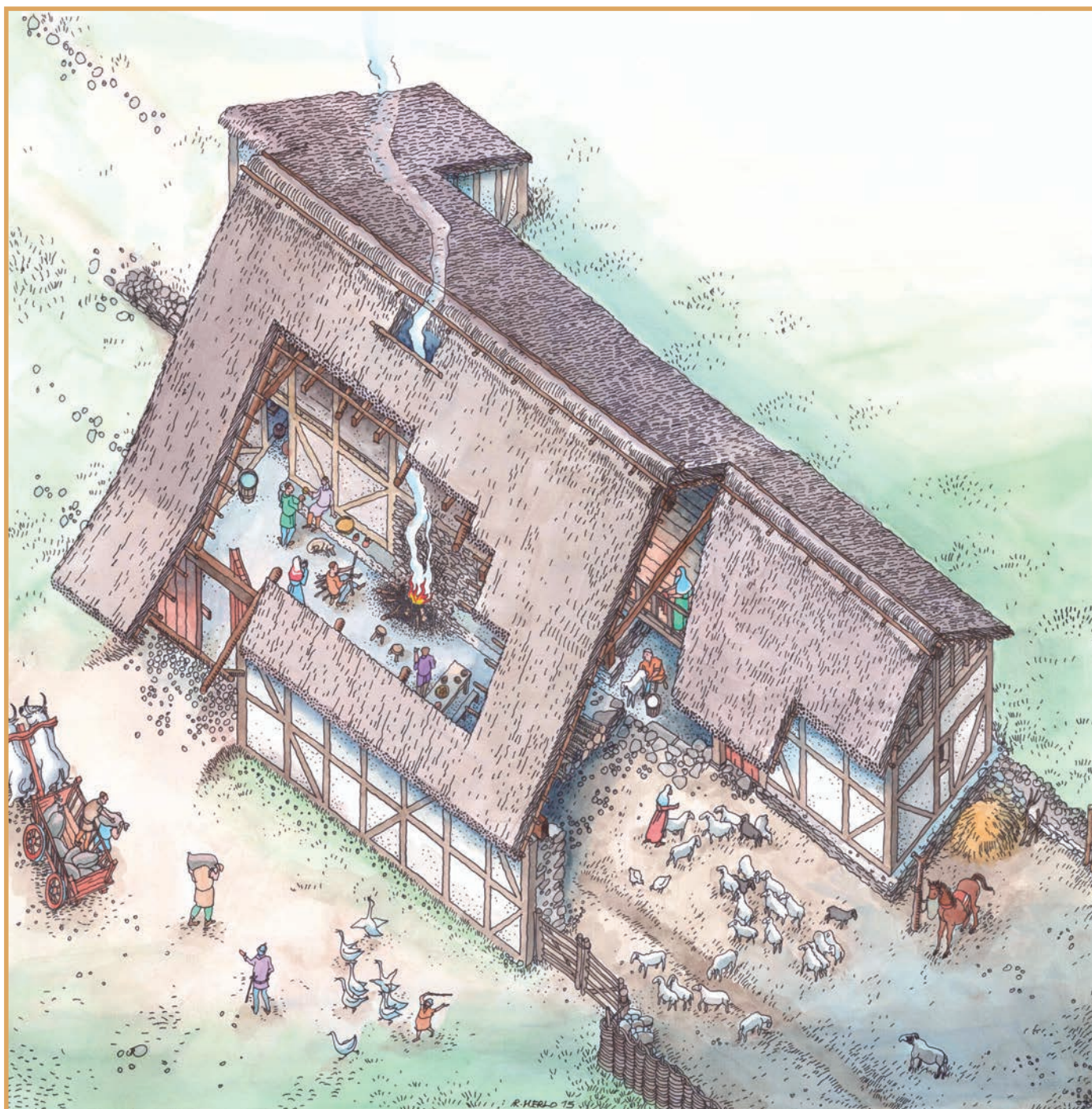


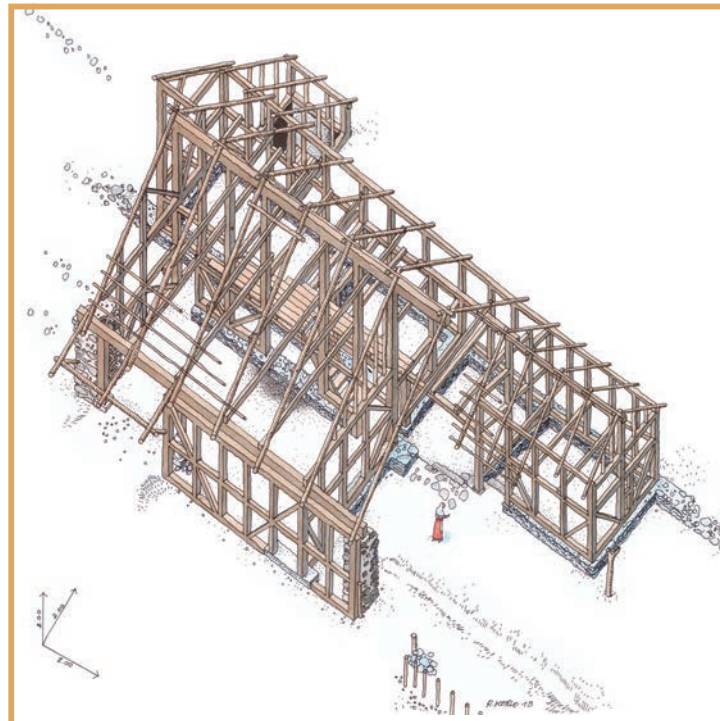
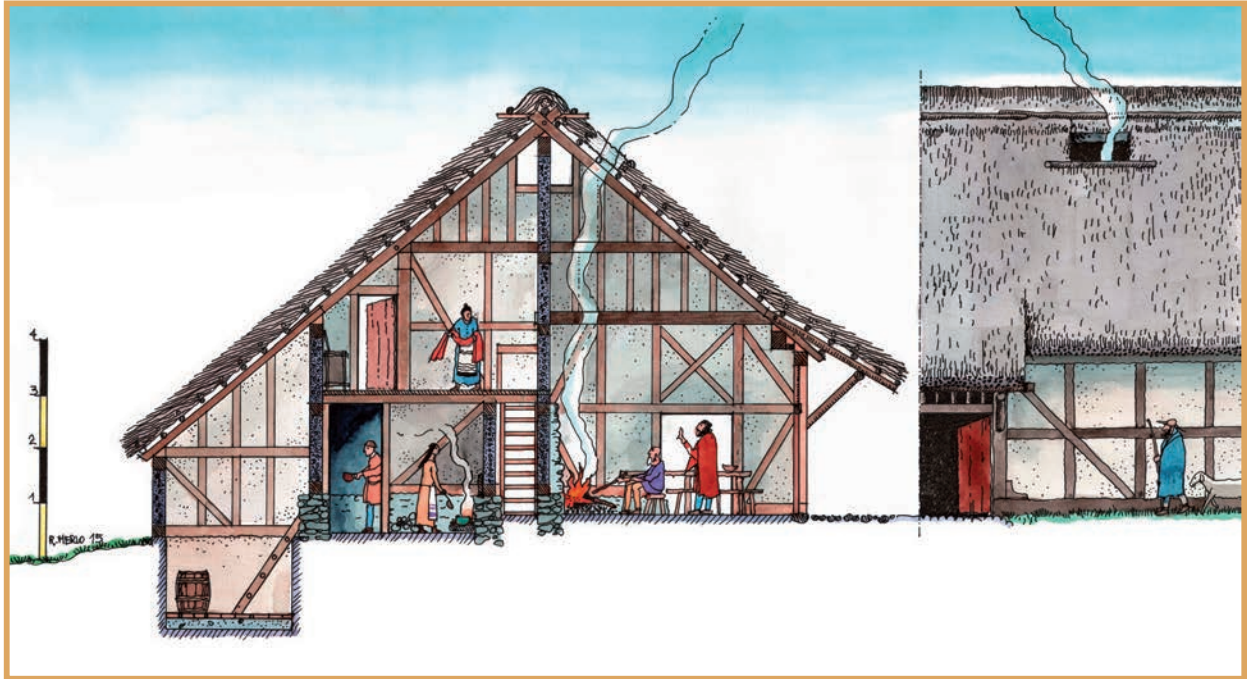
The exhibition with the musealization projects of Domagnano-Paradiso carried out by the students.

Il sopralluogo a Domagnano-Paradiso con gli studenti del corso di "Allestimento e Museografia".



An inspection at Domagnano-Paradiso together with the students from the course "Outfitting and Museology".





**La ricostruzione di una porzione dell'edificio di età gota di Domagnano- Paradiso.**

*The reconstruction of a portion of the Gothic age building of Domagnano - Paradiso.*







**LEGENDA:**

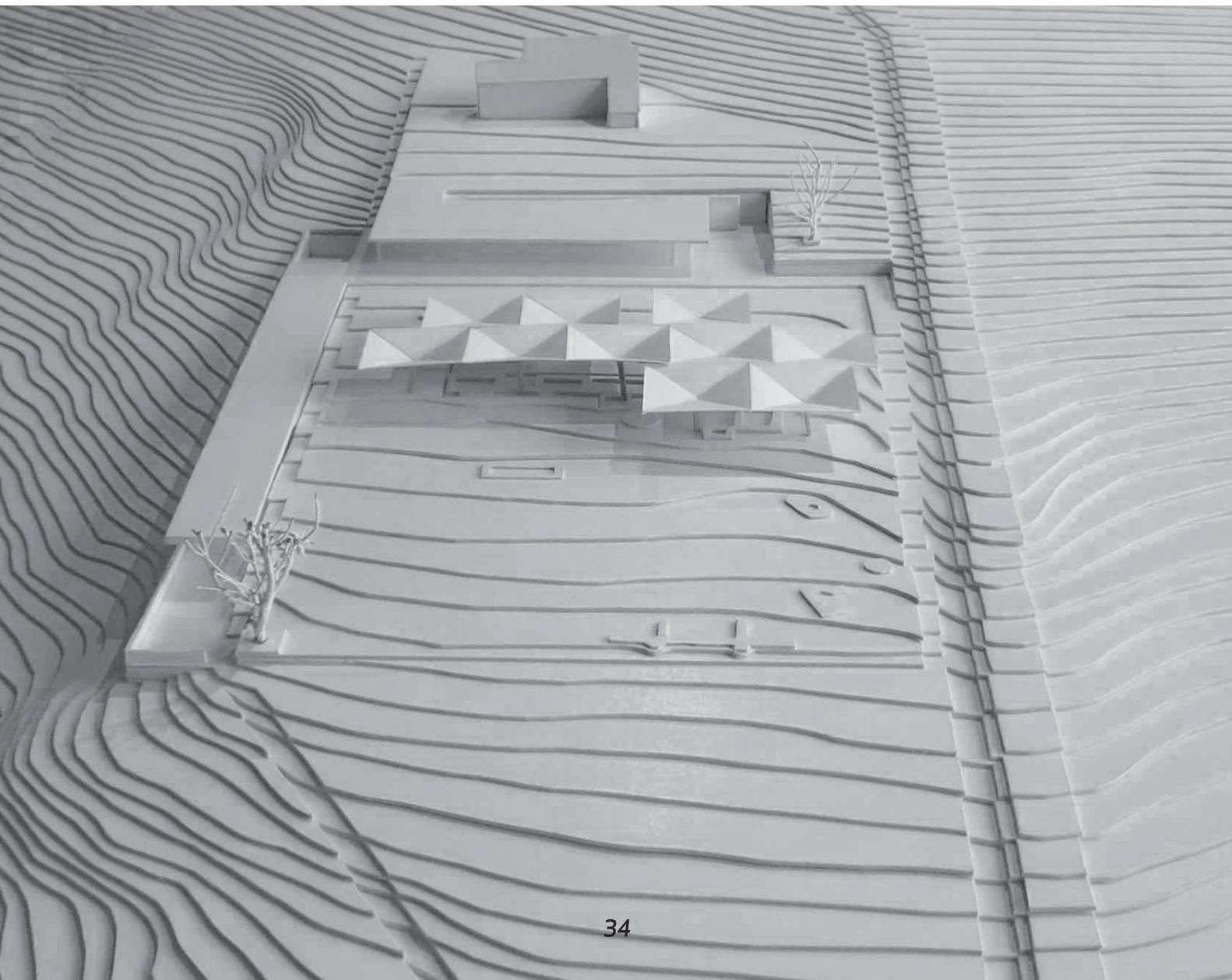
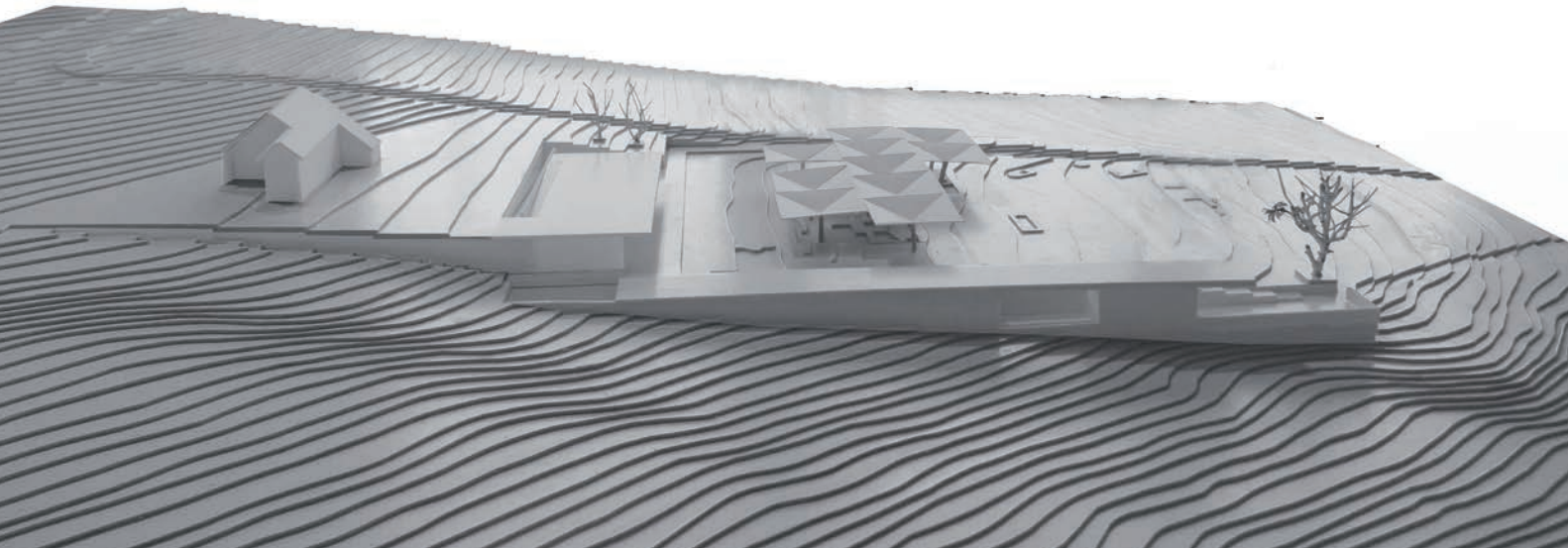
**LEGEND:**

- 1 Accesso all'area  
*Entrance*
- 2 Corte d'ingresso  
*Entrance Courtyard*
- 3 Biglietteria - fase 1  
*Ticket Office - Phase 1*
- 4 Aule didattiche  
*Classrooms*
- 5 Servizi  
*Restrooms*
- 6 Deposito  
*Storage*
- 7 Copertura resti archeologici  
*Covered archaeological remains*
- 8 Museo Archeologico all'aperto  
*Open-Air Museum*
- 9 Postazioni dedicate  
all'archeologia sperimentale  
*Experimental Archaeology  
Areas*
- 10 Orto delle essenze antiche  
*Ancient Herbal Garden*
- 11 Padiglione/fase 2  
*Pavillion/phase 2*
- Terrazza panoramica  
*Terrace with a panoramic view*
- Area ristoro  
*Refreshment Area*
- Nuovo ingresso  
*New entrance*
- Servizi  
*Restrooms*
- Sala espositiva  
*Exhibition room*
- Auditorium  
*Auditorium*



**Ipotesi di valorizzazione  
del sito di Domagnano-Paradiso  
Modello architettonico**  
(Sandro Pittini e Antonella Salvatori, 2015)

***Hypotesis of development  
for the Domagnano-Paradiso site  
Architectural Model***  
(Sandro Pittini and Antonella Salvatori, 2015)



**Ipotesi di valorizzazione del  
sito di Domagnano-Paradiso  
Progetto architettonico**

19

*Hypothesis of development for  
the Domagnano-Paradiso site  
Architectural project*



Oggi al "tesoro di Domagnano", ricco complesso di oreficerie di età gota, si è affiancato un nuovo "tesoro": le conoscenze storiche, archeologiche e ambientali-naturalistiche conseguite grazie agli scavi condotti a Domagnano.

La realizzazione di un Parco Archeologico e Museo all'Aperto a Domagnano-Paradiso potrebbe costituire la fase iniziale e propulsiva di un percorso di valorizzazione dell'intero territorio e patrimonio culturale di San Marino:

- 1) Domagnano-Paradiso – dove siano narrati le fasi più antiche del popolamento e il contesto storico in cui si collocano la storia del santo fondatore Marino e la scoperta di uno dei tesori più importanti d'Europa (il tesoro di Domagnano); ●
- 2) San Marino Città - Prima Torre- che racconti l'età Medievale e l'affermarsi della comunità sammarinese dal sito fortificato sul Monte Titano al controllo dell'area circostante, tra i signori del Montefeltro e di Rimini; ●
- 3) Un eco-museo storico ambientale del territorio sammarinese, che comprenda anche due itinerari medievali: a) dei castelli ●  
b) dei borghi fortificati e delle colline verso il Riminese. ●

Today, besides the "Domagnano treasure", a rich ensemble of Gothic age jewels, there is a new "treasure": the historical, archaeological and environmental-naturalistic knowledge achieved thanks to the excavations carried out in Domagnano. The realization of an Archaeological Park and Open-Air Museum at Domagnano-Paradiso could be the starting and propulsive stage of an itinerary for the enhancement of the whole territory and cultural heritage of San Marino, set out this way:

- 1) Domagnano-Paradiso-narrates the oldest populating phases, the historical context of the founder saint Marino and the discovery of one of the most important treasures in Europe (the Domagnano treasure). ●
- 2) City of San Marino – the First Tower – relates to the Medieval age and the settlement of the San Marino community from the fortified site on Mount Titano to the control wielded on the surrounding area, between the lords of Montefeltro and Rimini. ●
- 3) A historical and environmental eco-museum of the San Marino territory, that also include two medieval itineraries: a) castles ●  
b) fortified small villages and hills toward the Rimini area. ●

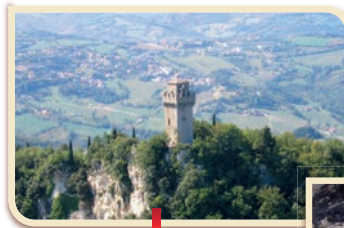
**LEGENDA:**

**LEGEND:**

- |                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| 1) Domagnano-Paradiso          | 8) Pennarossa      |
| 2) Prima Torre/ First Tower    | 9) Fiorentino      |
| 3) Seconda Torre/ Second Tower | 10) Montegiardino  |
| 4) Terza Torre/ Third Tower    | 11) Faetano        |
| 5) Cerreto                     | 12) Torraccia      |
| 6) San Biagio                  | 13) Serravalle     |
| 7) Castellaro                  | 14) Borgo Maggiore |



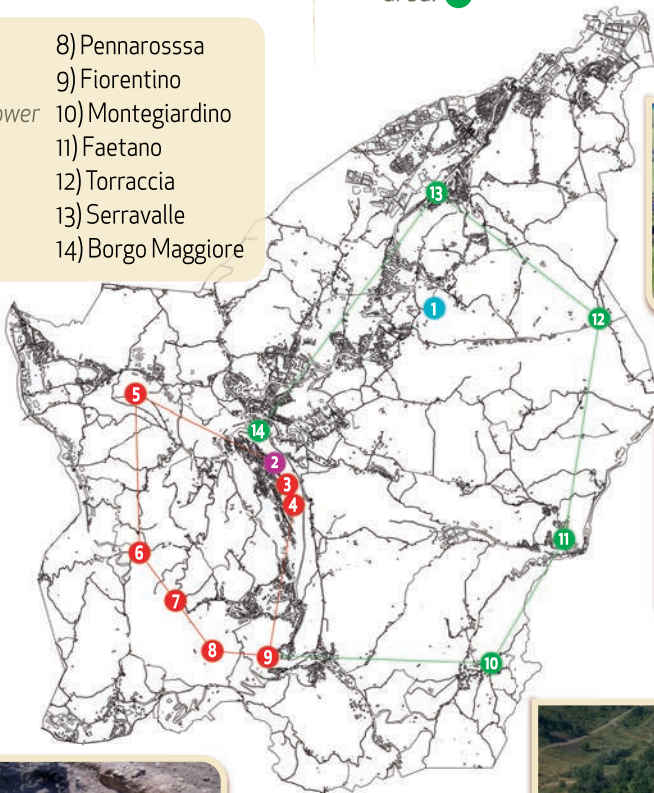
Prima Torre First Tower



Terza Torre Third Tower



Montecerreto  
Montecerreto



Castellaro Castellaro



Pennarossa Pennarossa



Montegiardino  
Montegiardino

## Domagnano - Paradiso: un'opportunità di crescita per San Marino

21

## Domagnano - Paradiso: a growth opportunity for San Marino

Una delle definizioni di eco-museo è quella di "un patto con il quale una comunità si prende cura di un territorio", nella consapevolezza che la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale compete a tutti i cittadini. In un momento in cui il turismo culturale è in costante aumento, la valorizzazione di un sito archeologico come quello di Domagnano-Paradiso può costituire un'opportunità di crescita culturale e economica.

A definition of "eco-museum" is "an agreement with the community that takes care of a territory", aware that the safeguard and enhancement of the cultural heritage is up to all its citizens. In a time when cultural tourism is on the rise, the enhancement of an archaeological site like that of Domagnano-Paradiso, could be an opportunity for growth in a cultural and economical way.



Settembre 2014.

Sono collocati quattro pannelli informativi a margine del sito di Domagnano-Paradiso, con le coperture provvisorie. I pannelli sono stati realizzati da studenti della Scuola Secondaria Superiore di San Marino con la collaborazione di varie realtà istituzionali e culturali sammarinesi.

September 2014.

Four informative panels were placed beside the Domagnano-Paradiso site under temporary coverings. The panels were realized by the students of the San Marino High School, together with different institutional and cultural organizations of San Marino.



A



B

Alcuni esempi di Museo all'Aperto: A - Parco Archeologico e Museo all'Aperto della Terramara di Montale (Modena); B - Archeodromo di Poggibonsi (Siena); C - Parco Archeologico Didattico del Livelet (Treviso); D - Archeopark (Darfo Boario Terme, Brescia).

Some examples of Open-air Museums: A - Archaeological Park and Montale Terramare Open-air Museum (Modena); B - Archaeodrome of Poggibonsi (Siena); C - Livelet Teaching Archaeological Park (Treviso); D - Archeopark (Darfo Boario Terme, Brescia).



C



D

# Anche i cocci parlano...



Bambini, mai lasciarsi  
ingannare  
dalle apparenze!

Anche un piccolo frammento di ceramica è una traccia, un segno lasciato da chi, molti anni prima di noi, visse nel nostro territorio.

Ogni piccolo cocchio trovato è importante e, nelle mani di un **archeologo**, risuona come una parola dimenticata. Gli archeologi lo sanno, lo sanno bene, ogni antico reperto ha una sua voce e ci sussurra frammenti di storie e racconti lontani.

Sanno anche che, se avvicinati l'uno all'altro, i cocci trovati cominciano a parlare, prima sottovoce e con parole sbagliate poi, una dietro all'altra, le parole diventano frasi e le frasi, con poco, si trasformano in interi discorsi.

... **ma non solo i cocci parlano...**

Prendete i pollini. Mica servono solo a farci starnutire... sono piccolissimi, non li vedete vero? usate un microscopio... cercateli in mezzo alla terra, più giù che potete. Sono come le stelle loro, portano la vita e, nella terra come nel cosmo, più ci si immerge e più si viaggia nel tempo. Saper leggere la terra, che cosa bella. Un po' di terra che da millecinquecento anni se ne sta nascosta sottoterra.

Lo sanno fare bene gli **archeobotanici**, gente strana, cercano pollini col microscopio e vedono alberi da frutto odorosi di primavera, fronde fruscianti d'ulivi, il ronzio di api in campi di camomilla, anche le risate di bambini durante la vendemmia vedono.

Il vetrino di un microscopio per loro è come una finestra, ci guardano attraverso e appaiono antichi boschi che risalgono le pendici del Monte Titano e dall'altra parte dolci e fertili colline e, più giù, una antica città, Ariminum, cinta da forti mura e l'azzurro del mare.



E delle mucche al pascolo cosa rimane? molto silenzio... poi gli archeologi trovano nello strato **US 111** antichi frammenti di ossa, e altri ancora.

Gli **archeozoologi** li studiano appassionati, e di colpo i maiali tornano a grufolare, le mucche a mugghire, i bambini a cavalcar le capre e i cani a giocare a spaventare galline.

Quante immagini, quanti racconti ci regalano gli archeologi...

Ma è compito di tutti, di ogni cittadino, giovane o adulto, scoprire, conoscere e tutelare la memoria storica del proprio territorio, ridando voce a chi non ha potuto lasciare documenti che fossero scritti.

Le testimonianze del passato appartengono a tutti, è per questo che gli studiosi ve le affidano, perché possiate conservarle e farle conoscere agli altri.

**Juan Carlos Ceci**

# Mediazione Culturale



# Fuori e dentro al museo:

alcuni percorsi di didattica del patrimonio.



In occasione della mostra "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione" è stata attivata una collaborazione tra gli Istituti Culturali-Musei di Stato e il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università della Repubblica di San Marino, al fine di realizzare alcuni percorsi didattici sulla mostra rivolti alle scuole sammarinesi. La collaborazione ha dato seguito a un percorso che la Sezione Archeologica dei Musei di Stato ha perseguito dal 2001 - anno di inaugurazione della nuova sede del Museo di Stato, dopo circa un ventennio di chiusura al pubblico -, mediante la progettazione e conduzione di percorsi didattici di archeologia, con un riscontro molto positivo dalle scuole anche se, nel corso degli anni, si sono evidenziate criticità nel dare continuità all'azione didattica: all'interno dei Musei di Stato non è infatti presente una Sezione Didattica e il personale della Sezione Archeologica (un funzionario e un operatore) è sovente impegnato in paralleli progetti e iniziative. La collaborazione con il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università ha permesso quindi la ripresa delle attività didattiche. Per il museo l'azione educativa è fondante. Insieme alla ricerca e alla conservazione, finalità del museo è infatti la comunicazione, che garantisca anche a un pubblico non specialistico la conoscenza dei risultati delle ricerche scientifiche effettuate. La scuola costituisce ovviamente un segmento di visitatori privilegiato e, nel caso del Museo di Stato, in particolar modo le scuole sammarinesi: i temi di storia antica e archeologia sammarinesi rientrano infatti nel percorso storico-economico delineato nelle "Indicazioni curriculari per un nuovo sapere della Scuola Sammarinese" (decreto 57/2006), un "Addendum Sammarinese" che declina, in quattro distinti percorsi, il tema generante "territorio". Una didattica museale dunque, quella rivolta alle scuole, che costituisce un momento di approfondimento inserito in un percorso didattico più ampio e strutturato, che inizia a scuola, ancor prima della visita, e non si conclude con la visita al museo. Un momento che ha come principale obiettivo quello di favorire il visitatore nella comprensione e conoscenza degli oggetti musealizzati (e del museo inteso come istituzione e contenitore), ma che intende anche innescare un'azione di tutela e valorizzazione di un determinato territorio, lo stesso di cui gli oggetti presenti al museo ci parlano. Le diverse iniziative approntate dalla Sezione Archeologica a corollario della mostra e, in particolare, pensate per la valorizzazione del sito di Domagnano-Paradiso, testimoniano questa intenzione. In quest'ottica educare al patrimonio vuol dire contribuire a definire

un percorso di formazione dei cittadini finalizzato a una presa di coscienza e condivisione di luoghi.

Le attività didattiche sono consistite in visite guidate e visite animate comprensive di un'attività laboratoriale, parzialmente trasposta nella scheda didattica 1. Ai percorsi hanno aderito 5 classi della Scuola Secondaria Superiore, 8 classi della Scuola Media Inferiore e 16 classi della Scuola Elementare. Sono stati inoltre organizzati il contest di cucina storica "Non puls ultra", ideato da Mariateresa Ceccoli all'interno di un'esperienza di tirocinio effettuata presso la Sezione Archeologica nell'ambito di un Master di secondo livello in "Museologia, Museografia e Gestione dei Beni Culturali" dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (si veda il paragrafo dedicato al contest) e il concorso letterario per la Scuola Elementare "I tesori di Domagnano" (si vedano il paragrafo ad esso dedicato e la fiaba vincitrice). Le attività di laboratorio sono state pensate per favorire l'interiorizzazione delle conoscenze apprese durante la visita al museo. Vestendo i panni di "archeologi del futuro", i bambini e i ragazzi partecipanti, hanno potuto ripensare alle informazioni acquisite durante la visita e rielaborarle attivamente. Il percorso di "ricostruzione e lettura" di un sito archeologico prevedeva per esempio il compito di identificare, individuando gli elementi datanti, il momento di abbandono del luogo o, incrociando più dati, di determinare il numero minimo di persone che abitavano la casa. La guida didattica della mostra "Domagnano in età gota: risorse del territorio e alimentazione" può considerarsi una sintesi del percorso espositivo e delle attività realizzate intorno ad essa. Ma al contempo vuole essere un momento di conoscenza del Museo con una "vita" che va al di là della durata della mostra. Intende essere un agile strumento di conoscenza delle ricerche archeologiche e degli studi condotti dal 1997 sull'area di Domagnano e, al tempo stesso, rendere il visitatore autonomo nel "costruire" percorsi di visita al museo trasversali rispetto al percorso espositivo già impostato. Si propone, cioè, come una sorta di "focus" su determinate tematiche affrontate al museo, sia per un singolo visitatore che per un docente con il proprio gruppo classe.

**Paola Bigi, Juan Carlos Ceci**





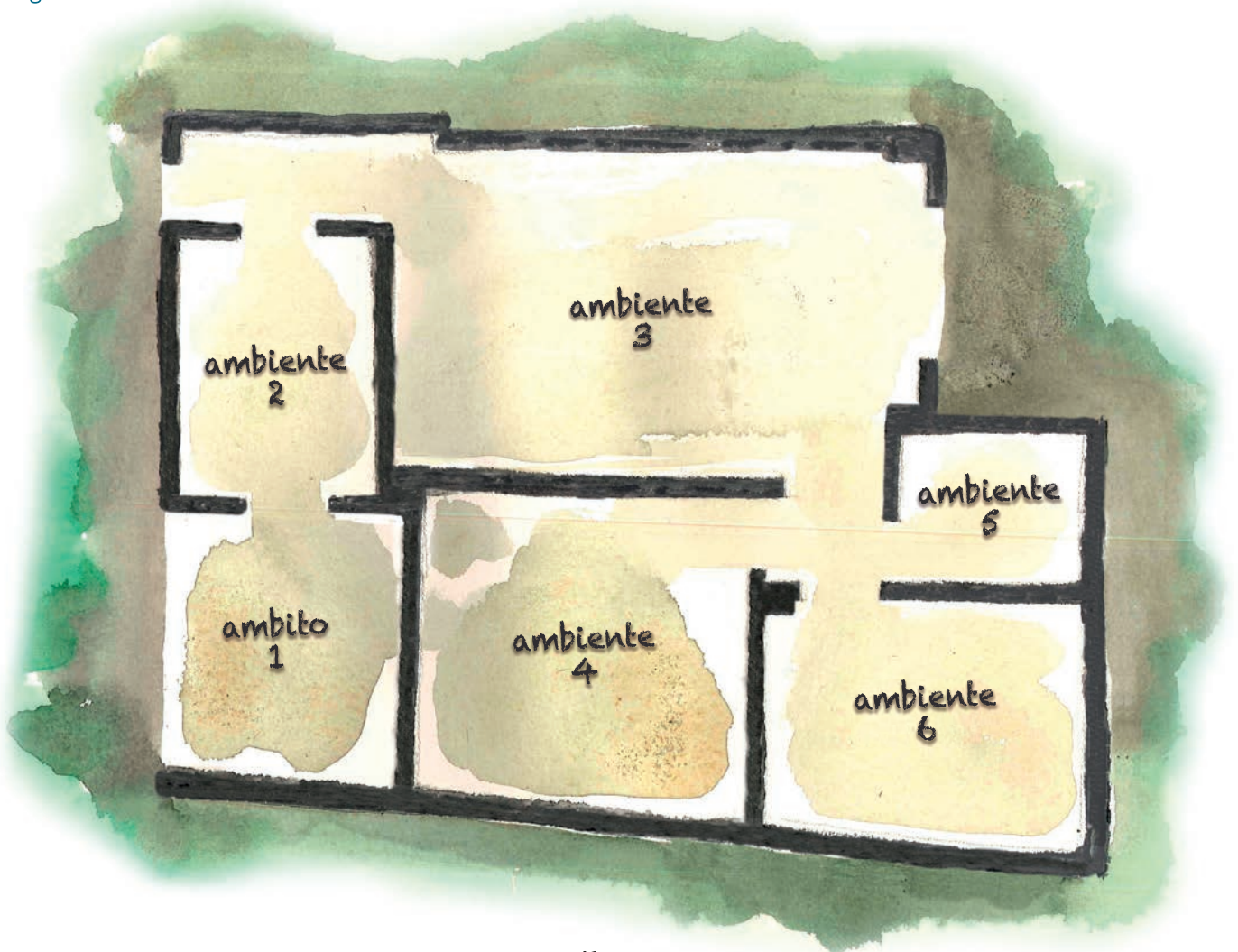
## Scheda 1

Nel **2804** nella Repubblica di San Marino, durante i lavori di realizzazione di un museo dedicato all'età della plastica, emergono strani indizi dal passato. Sono resti di muri realizzati in cemento armato, quel che rimane di antiche abitazioni: case risalenti al XX-XXI secolo!

Gli archeologi **Alice Li Scavi** e **Luca Ritrovato** scavano i resti di una casa e trovano, nelle diverse stanze, frammenti di oggetti, alcuni familiari, altri del tutto dimenticati. Gli archeologi faticano a identificare gli oggetti e a capire come venissero utilizzate le stanze, da loro definite "ambienti". Una delle stanze venute alla luce negli scavi era priva di muro su un lato: per questo è stata definita dagli archeologi "ambito".

1. Aiuta gli archeologi a riconoscere gli oggetti e a dare un nome alle varie stanze nelle quali sono stati rinvenuti i reperti.
2. Analizza i reperti e cerca di stabilire il momento in cui l'edificio è stato abbandonato.
3. Ipotizza, sempre sulla base dei materiali rinvenuti, il numero minimo di persone che potevano abitare nella casa ora in corso di scavo. Per calcolare il numero minimo di persone considera la quantità e il tipo di oggetti rinvenuti e tieni conto della stanza in cui sono stati recuperati.
4. Raccogli eventuali altre informazioni che i reperti forniscono sugli abitanti della casa.

*Tra i materiali rinvenuti nell'abitazione che hai esaminato mancano oggetti in legno, cuoio, stoffa, carta... Questi sono infatti materiali organici, che si decompongono rapidamente. I materiali organici si conservano solo in caso di particolari condizioni climatiche o del terreno in cui si trovano. Nel sito di Domagnano-Paradiso si sono eccezionalmente conservati reperti in legno in uno dei pozzi: la giacitura in un ambiente umido e privo d'aria (anaerobico) ne ha infatti impedito la decomposizione.*





ambiente 2



ambiente 4



ambiente 5



## Scheda 2

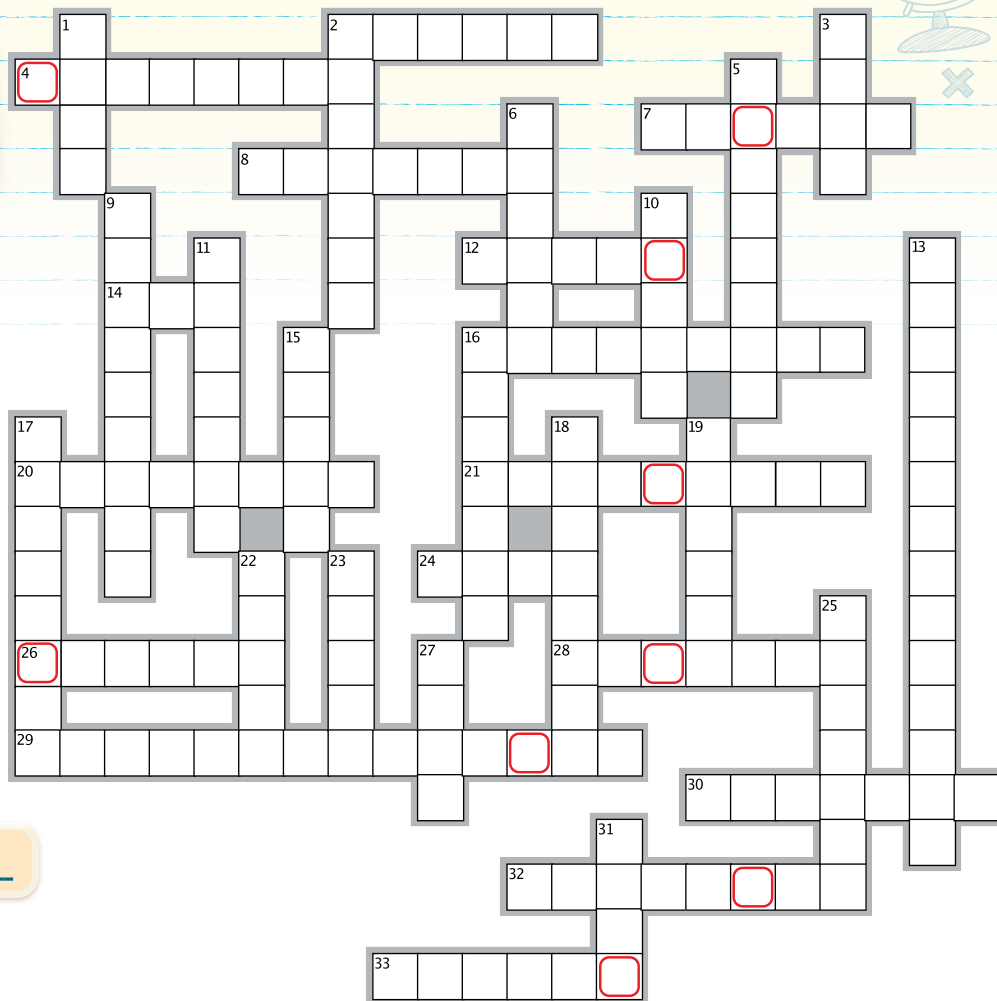
L'aspirante archeologo e gastronomo Vincenzo Fuoritempo, per preparare alcune ricette della cucina tardoantica, ha imbandito una tavola con gli alimenti utilizzati dagli antichi abitanti del sito di Domagnano-Paradiso. Come al solito, però, ha commesso degli errori, inserendo alimenti che non erano conosciuti in età romana e gota. Riesci ad aiutarlo e a individuare gli alimenti errati?



## Scheda 3

Prova a rispondere alle definizioni del cruciverba, procedendo in orizzontale e poi, sempre più in profondità, in verticale, proprio come un archeologo quando scava.

Trascrivi quindi in sequenza le lettere cerchiare: troverai ciò che gli scavi e la mostra hanno voluto ricostruire...



|| \_\_\_\_\_

### ORIZZONTALI

2. Pianta da frutto coltivata a Domagnano-Paradiso.
4. Insieme alle rosette sono le decorazioni impresse sui piatti che imitano la terra sigillata chiara africana trovati in frammenti a Domagnano-Paradiso.
7. Il colore impartito dalle due piante tintorie delle quali numerosi pollini sono stati rinvenuti nel sito di Domagnano-Paradiso.
8. Antico strumento di illuminazione, in terracotta o in bronzo, che utilizzava olio d'oliva o sego come combustibile.
12. Costituiva la base dell'alimentazione dei popoli cosiddetti "barbari".
14. Prezioso metallo con cui è stato realizzato il "tesoro di Domagnano".
16. Dopo una lunga guerra, a metà del VI, secolo sconfissero gli Ostrogoti in Italia.
20. Così si chiamava in età romana la città di Rimini.
21. Tecnica orafa utilizzata nella realizzazione della maggior parte dei gioielli del "tesoro di Domagnano".
24. Bevanda alcolica molto apprezzata dagli antichi Romani e consumata mescolata con acqua.
26. Forma delle due fibule (spille) che la dama di Domagnano portava sul petto.
28. Una delle materie prime utilizzate per realizzare la ceramica.
29. La disciplina che studia i resti ossei degli animali rinvenuti negli scavi archeologici per ricostruire le

pratiche di allevamento e il consumo alimentare.

30. Struttura per la cottura di laterizi e ceramica.
32. Di questo materiale è gran parte dei reperti rinvenuti negli scavi archeologici.
33. E' il supporto su cui è scritto il documento rilasciato nel 564 d.C. a Germana.

### VERTICALI

1. Legume la cui coltivazione è attestata a Domagnano-Paradiso in età gota.
2. Oggetto in metallo per attingere l'acqua; uno, schiacciato, è stato rinvenuto nel riempimento di un pozzo a Domagnano-Paradiso.
3. Recipiente ovoidale con breve orlo, utilizzato per cuocere.
5. Località, sul crinale del Monte Titano, probabilmente sede in età gota di un presidio militare.
6. Nell'insediamento di età gota di Domagnano-Paradiso venivano allevati a scopo alimentare.
9. Famoso sovrano ostrogoto, il cui mausoleo è ancor oggi visibile a Ravenna.
10. Materiale usato nella tecnica costruttiva delle "case a telaio" o "case a graticcio" per realizzare la struttura portante.
11. Macchina utilizzata nella produzione di vino ed olio; un frammento della sua vite in legno è stato rinvenuto in uno dei pozzi di Domagnano-Paradiso.
13. Disciplina che studia pollini, semi e legni/carboni rinvenuti negli scavi per ricostruire la vegetazione nell'antichità.

15. Salsa liquida a base di pesce molto utilizzata nella cucina romana antica e tardoantica.

16. Quella del "tesoro di Domagnano", oggi conservata al Museo di Stato di San Marino, decorava probabilmente una borsa da cintura o il cofanetto dei gioielli.
17. E' così definita la vite nel sistema di coltivazione con sostegno vivo.
18. Nell'edificio di età gota di Domagnano-Paradiso erano realizzati con tegole piane o pietre; venivano utilizzati per scaldare gli ambienti o cuocere i cibi.
19. Animali utilizzati come forza lavoro a Domagnano-Paradiso.
22. E' stato stratigrafico quello condotto a Domagnano-Paradiso.
23. A Domagnano-Paradiso la sua coltivazione aumenta d'importanza nella prima e media età imperiale.
25. La capitale del regno gotico in Italia.
27. Così si chiamava la polenta in latino.
31. Cereale coltivato a Domagnano-Paradiso.



Il Direttore degli Istituti Culturali, la Direttrice dell'Ufficio di Stato per il Turismo e la Presidente del Soroptimist Club San Marino durante la fase di valutazione dei piatti.

Gli Istituti Culturali–Musei di Stato in collaborazione con il Soroptimist Club San Marino hanno organizzato, nell'ambito della mostra "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione", una competizione di cucina storica dal titolo "Non puls ultra"; ogni partecipante (o gruppo di partecipanti) appassionato di cucina era tenuto a preparare, in maniera autonoma e a proprie spese, l'antico piatto della *puls fabata* (polenta a base di cereali e fave attestata in epoca romana e tardoantica) la cui ricetta era presentata in uno dei pannelli della mostra.

La partecipazione è stata aperta a tutti i maggiorenni e anche ai minorenni, qualora autorizzati e accompagnati da un/una maggiorenne. Per i concorrenti è stato possibile effettuare l'iscrizione alla gara compilando un apposito modulo e consegnandolo al Museo di Stato (direttamente o per posta elettronica).

Il 27 settembre 2015, in occasione della Giornata Mondiale del Turismo, si è tenuta nell'aula didattica del Museo di Stato, di fronte ad un pubblico piuttosto numeroso, la valutazione e la premiazione dei piatti, realizzati da nove concorrenti.

La giuria, composta dal Direttore degli Istituti Culturali dott. Paolo Rondelli, dalla Direttrice dell'Ufficio di Stato per il Turismo dott.ssa Nicoletta Corbelli, dalla Presidente del Soroptimist Club San Marino Giuseppina Ridolfi Di Fine e dal dott. Marco Fulvio Casali, archeologo ed esperto di cucina storica, ha valutato i piatti in base a tre criteri:

- **attinenza agli ingredienti e alle modalità di cucina romana e tardoantica** (la preparazione del piatto doveva essere documentata da un massimo di cinque immagini digitali);
- **la presentazione del piatto;**
- **la gradevolezza del sapore.**

Ai primi tre classificati (1° Itala Cenci e Floriana Solleciti; 2° Morena Francesconi; 3° Claudia Gasperoni, Maddalena Amici, Federico De Mattia, Cecilia Casali, Alice Cecchetti) è stato consegnato un attestato di partecipazione e, come premio, un cofanetto di ricette della tradizione sammarinese realizzato dal Soroptimist Club San Marino in occasione dell'EXPO Milano

2015. Il gruppo di concorrenti classificatisi al terzo posto era costituito da alcuni alunni di una classe del Liceo Classico di San Marino, assieme alla loro professoressa di Latino e Greco.

Il momento della premiazione ha rappresentato un'occasione per avvicinare il pubblico ai contenuti esposti all'interno della mostra e, per tale motivo, al termine dell'evento sono state effettuate alcune visite guidate per le persone presenti al contest.

**Mariateresa Ceccoli**

L'antico piatto della *puls fabata* rielaborato dai primi tre classificati al contest di cucina storica "Non puls ultra".



<sup>1</sup> Il Soroptimist International è un'associazione femminile di service club senza scopo di lucro, che riunisce donne di tutto il mondo con elevata qualificazione in ambito lavorativo e opera attraverso progetti tesi a promuovere la condizione femminile e i diritti umani. Il primo Club Soroptimist è stato fondato negli Stati Uniti nel 1921; il Soroptimist Club della Repubblica di San Marino, che appartiene alla Federazione Soroptimist International of Europe, è stato fondato nel 1989.

**"I tesori di Domagnano":  
un concorso letterario  
per le scuole  
elementari di  
San Marino**

Gli Istituti Culturali - Musei di Stato e il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università di San Marino, in collaborazione con la Scuola Elementare di San Marino, hanno indetto nell'anno scolastico 2015/2016 il concorso letterario "I tesori di Domagnano". Il concorso si è posto l'obiettivo di rendere i gruppi classe partecipanti, con i loro insegnanti, parte attiva dell'approfondimento e comunicazione dell'archeologia e storia sammarinesi. Il concorso prevedeva infatti la realizzazione di elaborati, in forma di fiaba e illustrati da disegni, che prendessero spunto dalle suggestioni dei ritrovamenti archeologici avvenuti a Domagnano. Due i temi che potevano essere trattati:

- 1) il "tesoro di Domagnano", ricco complesso di oreficerie di età gota rinvenuto a fine '800, narrato alla luce delle recenti ricerche archeologiche;
- 2) l'alimentazione nel mondo antico raccontata sulla base dei dati emersi nel sito archeologico di Domagnano-Paradiso (dati presentati anche nella mostra "Domagnano in età gota. Risorse del territorio e alimentazione", ospitata al Museo di Stato di San Marino dal 2 settembre 2015 al 28 febbraio 2016).

Il 21 aprile 2016 la giuria (composta dal Direttore del Dipartimento di Scienze Umane dott. Sebastiano Bastianelli, dalla Vicedirettrice della Scuola Elementare di San Marino dott.ssa Agostina Stefanelli e dalla dott.ssa Paola Bigi, funzionaria degli Istituti Culturali - Musei di Stato) ha valutato gli elaborati sulla base della originalità, dell'attenzione con cui il racconto è stato costruito, della rispondenza dei disegni ad alcuni passaggi significativi della fiaba. Gli elaborati pervenuti erano tutti ben articolati e interessanti; alla fine è risultata vincitrice la classe III B della Scuola Elementare "Scuola Più" di Domagnano con la fiaba "I gioielli di Frida", che viene pubblicata in questa guida.



Museo di Stato, 22 aprile 2016. Il Segretario di Stato alla Pubblica Istruzione e Cultura, Giuseppe Maria Morganti, consegna l'attestato di partecipazione al concorso letterario "I tesori di Domagnano" a una delle classi partecipanti.

Alle classi partecipanti è stato consegnato un attestato di partecipazione e il 12 maggio 2016 la III B di Domagnano, accompagnata da un'archeologa, ha visitato alcuni importanti monumenti e siti archeologici di Fano e Pesaro.

La fiaba scritta dai bambini di III B, solo in piccola parte riadattata, è stata letta durante alcune visite guidate al museo rivolte alle bambine e ai bambini dell'ultimo anno della Scuola dell'Infanzia. Ecco così che bimbi e bimbe di 8 anni si sono resi protagonisti, grazie all'invenzione e alla magia del loro racconto, nel dar forma al mondo dei più giovani amici del Museo di Stato.

**Paola Bigi, Juan Carlos Ceci**

Un momento della presentazione delle fiabe realizzate per il concorso letterario al Museo di Stato.



Le classi partecipanti al concorso letterario "I tesori di Domagnano".



# I gioielli di Frida

**C'era una volta**

una bambina di nome Amalafrida. Era bella e forte, ma, purtroppo, il giorno dopo la sua nascita sua madre morì di febbre e il giorno successivo il padre, che era un valoroso generale, la portò a corte della regina Amalasuunta, sua parente, perché doveva andare in guerra. Così la bambina venne cresciuta a corte della regina Amalasuunta, sua parente.

Diventando grande, Amalafrida prese lezioni e imparò matematica e anche a scrivere in oostrogoto e in latino.

Passò ancora del tempo e il padre diventò anziano e chiese alla regina di smettere di fare la guerra. La regina accettò, però, gli ordinò di andare a controllare un territorio con un monte da cui si vedeva il mare.

Quando Amalafrida e la regina si salutarono scoppiarono a piangere, ma proprio in quell'occasione la regina regalò alla ragazza dei bellissimi gioielli da indossare quando sarebbe diventata grande.

I gioielli erano bellissimi! Erano d'oro, tutti con pietre di color rosso melagrana...

Due erano delle spille, rossicce, a forma di aquila, con occhi un po' strani ed erano impreziosite da gemme luccicanti. C'era anche una collana che aveva nove pendenti bellissimi e un anello con una grossa pietra blu e oro. Lo spillone, da mettere nei capelli, invece era giallo e nel centro si trovava una perla che era di colore rosso. C'erano due borchie da appendere alla borsetta: avevano una strana forma rettangolare con incastonate tante pietruzze di vario colore, come rosso, azzurro, oro, nero, arancione e bianco. Inoltre vi erano anche un paio d'orecchini abbastanza grandi sempre di colore verde, giallo e rosso e il fodero di un pugnale.

Erano gioielli preziosissimi, degni di una regina, creati dai gioiellieri di corte con materiali preziosi e secondo la moda del tempo.



*Erano gioielli preziosissimi, degni di una regina...*

Ad Amalafrida piacevano molto i suoi gioielli e, durante il viaggio, li provava, ci giocava e sognava il giorno in cui avrebbe potuto indossarli.

Finalmente arrivarono nella loro nuova casa.

Il paesaggio era per Amalafrida nuovo e piacevole, molto diverso da quello a cui era abituata.

Dalla casa si vedevano tante colline con i campi dove si coltivavano l'olivo, le viti e il grano raccolti dai contadini. Dietro le colline si vedeva il mare azzurro scuro. Dall'altra parte si vedeva un monte solitario; da lì le guardie controllavano il territorio e la casa. Vicino vi era una cantina, con il torchio, che i contadini usavano per fare il vino saporito, di colore rosso rubino.

Vicino all'abitazione di Amalafrida c'erano anche le casette dei contadini e stalle e porcili, dove vivevano maiali, mucche, capre, buoi, cani e gatti. Nelle vicinanze c'erano tanti boschi con molti animali selvatici.

La casa di Amalafrida era fatta di legno, paglia e terra. In ogni stanza c'erano dei fuochi che servivano per cucinare e riscaldarsi, e in casa c'erano anche delle stoviglie, e dei piatti in ceramica e alcuni mobili.



*Il paesaggio era per Amalafrida nuovo e piacevole, molto diverso da quello a cui era abituata...*

Nei primi tempi la bambina si sentiva sola e triste e passava il tempo guardando il suo tesoro, ma per fortuna un giorno Amalafrida incontrò una ragazzina di nome Giulia e anche altri amici e da allora giocarono insieme tutti i giorni.

Così ogni bambino della tenuta era amico suo e i bambini erano gentili con lei: l'aiutavano sempre se aveva bisogno o se era triste. Giulia, poi, diventò l'amica del cuore di Amalafrida e cominciò a chiamarla Frida, perché le sembrava più carino.

Le due ragazzine erano sempre insieme e le si vedeva da lontano: Giulia infatti aveva i capelli neri, era magra, bassa e anche molto graziosa e gentile, mentre Frida era bionda, simpatica e amichevole.

Purtroppo, però, al mondo esiste anche il male.

In una notte buia con fulmini e tuoni Amalafrida si trovava in casa, vicino ad un focolare col padre, quando all'improvviso con un lampo arrivò uno stregone al centro della stanza.

Lo stregone indossava un mantello blu e nero, aveva anche una bacchetta di color bianco con un teschio nero sopra e un cappello blu con delle stelle. Era un vecchio nemico del padre di Frida e li bloccò con un incantesimo; poi, con un'altra magia, fece scomparire se stesso e il padre.

Amalafrida rimase sola dentro casa, con le guardie.

Pianse tutta la notte e urlò disperata perché sua madre era morta e il padre era stato catturato dallo stregone.



... Amalafrida rimase sola, dentro casa...

La mattina seguente arrivò Giulia e trovando Frida triste e disperata le chiese che cosa fosse successo. Dopo che Amalafrida le raccontò tutto, l'amica suggerì di andare da sua mamma, che aiutava sempre tutti. La mamma di Giulia le accompagnò da una maga buona.

La giovane maga viveva in una capanna nel bosco e aveva un bel vestito lungo, gli occhi marroni, un cappello lilla e bei capelli castani; era un po' scorbutica, ma alla fine si convinse ad aiutare le ragazze.

La maga disse: "Lo stregone può essere sconfitto solo con una dimostrazione di coraggio, amore nei confronti del padre e da una forte amicizia verso Frida. Dovrete essere coraggiose e aiutarvi. Andate in una valle vicina. Lì troverete un drago con tre teste; prendete una sua squama e sotterratela con le cose più preziose che Frida possiede. Così dimostrerete di essere amiche, di avere coraggio e di amare il padre di Frida più dei gioielli. Solo in questo modo lo stregone sarà sconfitto".

Prestando ascolto alla maga, le due ragazzine andarono verso la valle dove abitava il dragone. Arrivate lì lo videro da lontano,

mentre si stava avvicinando all'ingresso della sua grotta.

Il drago era terrificante: alto cinque metri, con quattro ali, tre teste e due code. Pesava una tonnellata e aveva denti affilati e aguzzi. La sua pelle era verde scuro e aveva un cristallo di color rosso sul petto.

Le due amiche si nascosero e aspettarono che il drago si addormentasse. E così passò tutta la notte.

Il giorno dopo il drago uscì per mangiare e le due amiche entrarono nella caverna per trovare la squama, la cercarono nel nido dove il drago dormiva, la presero e scapparono lontano.

*Il drago era terrificante: alto cinque metri, con quattro ali, tre teste e due code...*



Le due amiche, conquistata la squama di drago, la portarono alla maga.

La maga disse loro che quella squama era molto magica e preziosa, e che con essa potevano spezzare l'incantesimo dello stregone: ora andava sepolta insieme ai gioielli in un luogo segreto e Frida non avrebbe dovuto MAI andare a riprenderli. Solo in questo modo avrebbe dimostrato di volere veramente bene a suo padre.

Le ragazze andarono a seppellire il tesoro e la squama in un luogo isolato.

Appena squama e tesoro furono sepolti comparve il padre di Frida lì vicino a loro, mentre lo stregone scomparve per sempre in una nuvola di fumo.

Così Amalafrida, il padre e Giulia tornarono a casa e ripresero la loro vita tranquilla.

Frida e Giulia restarono amiche per tutta la vita.

**Classe III B Scuola Elementare  
"Scuola Più" di Domagnano,  
a.s. 2015/2016**





## • scheda 1

1. Ambito 1 – gli oggetti: attrezzi da giardinaggio, vaso, caldaia; ambiente: garage

Ambiente 2 – gli oggetti: posate, frigorifero, pentola, pomodori in scatola, vasetto di yogurt; ambiente: cucina

Ambiente 3 – gli oggetti: televisore, telefono, lampada, tavolino, statuetta, moneta da 2 euro (dritto e rovescio); ambiente: salotto

Ambiente 4 – gli oggetti: spalliera di letto a due piazze, bottoni, ciabatta, appendiabiti, moneta da 100 lire; ambiente: camera da letto.

Ambiente 5 – gli oggetti: tre spazzolini da denti, tavoletta WC, rasoio elettrico, rossetto; ambiente: bagno.

Ambiente 6 – gli oggetti: cuffie, dinosauro giocattolo, letto a una piazza, zaino, mattoncino giocattolo per costruzioni; ambiente: camera da letto.

2. Sono gli oggetti più recenti che ci aiutano a datare il momento dell'abbandono. Vi sono due monete: una moneta da 100 lire (anno 1959) e una moneta da 2 euro (anno 2002). E' quest'ultima che data il momento dell'abbandono della casa. Ci sono inoltre due prodotti alimentari che riportano la data di scadenza sull'etichetta e la confezione: sono stati acquistati presumibilmente prima della scadenza. Anche loro sono utili indizi, se le date si sono conservate e sono leggibili.

3. Il numero minimo di persone che potevano abitare la casa è tre: nel bagno tre sono gli spazzolini da denti, i posti letto sono tre (un letto a due piazze + un letto a una piazza). Ovviamente ciò non esclude che altre persone potessero vivere nella casa in quel momento, ma gli oggetti rinvenuti rimandano ad un numero minimo di tre persone.

Per ulteriori elementi guarda la soluzione n. 4.

# Soluzioni

schede 1-2-3

## • scheda 3



## II PAESAGGIO

4. Dall'analisi degli oggetti è possibile ipotizzare che la casa fosse abitata almeno da un/una bambino/a e due adulti.

Nel bagno vi sono tre spazzolini da denti (due grandi e uno piccolo), un rasoio e un rossetto. In una camera vi sono giocattoli e uno zaino per la scuola.

La presenza di una statuetta che raffigura la Madonna col bambino ci indica che almeno uno degli abitanti della casa era di religione cristiana.

## • scheda 2





ISTITUTI CULTURALI  
MUSEI DI STATO  
Sezione Archeologica

# Guida Didattica

> **info:** tel. 0549-882986/883835  
 : sezione archeologica

[archo.museidistato@pa.sm](mailto:archo.museidistato@pa.sm)  
[www.museidistato.sm](http://www.museidistato.sm)