

La *mansio*: il primo “albergo” di Jesolo (IV-VI secolo)

Il sito di Jesolo era inserito fin dall'antichità entro un **paesaggio di carattere fluviale/lagunare**. L'insediamento era legato allo sfruttamento delle risorse e delle 'opportunità' economiche tipiche di questi luoghi a cerniera tra il mare e la terraferma: la pesca, il sale, i commerci, le produzioni basate su risorse e materie prime reperibili in laguna.

Il suo ruolo era legato a una rete di relazioni che va sotto il nome di **sistema 'endolagunare'**: un insieme di vie d'acqua integrate o collegate a tratti di viabilità terrestre, che garantì gli spostamenti tra Ravenna, Altino e Aquileia per acque interne.

La **via endolagunare** doveva poi essere compresa, come la viabilità terrestre, nel *cursus publicus*, alla pari di altri tragitti di carattere fluviale sparsi per l'impero. Era una vera e propria via d'acqua 'interna' che fu 'costruita' e migliorata per tutta la prima parte dell'età imperiale, ma che fu mantenuta, e forse ristrutturata, durante la tarda antichità.

Nel IV-V secolo è plausibile che anche Jesolo (con i suoi edifici e le sue infrastrutture) ne facesse parte integrante o quantomeno si trovasse su uno dei suoi possibili tracciati.

L'insediamento jesolano rispecchia uno schema articolato, costituito da magazzini e officine per la lavorazione del ferro e dell'osso, poste più a nord, da un grande edificio a carattere modulare, e dai resti di edifici precedenti sotto la cattedrale, posti a sud.

Tra le varie strutture scavate, quella meridionale, di più evidente impegno costruttivo, architettonico, tecnico e progettuale, può essere ricondotta ad un intervento unitario, forse di iniziativa 'statale'. L'ipotesi è che tale edificio (e probabilmente anche le sue pertinenze) facesse parte di una ***mansio***: si tratterebbe cioè di un edificio 'alberghiero', un ***deversorium*** dedicato all'ospitalità.



L'ambiente **O** era probabilmente una corte di passaggio, dotato di un piccolo pozzo e di una scala. Presenta pochissimi rinvenimenti ceramici e vitrei, tra cui una pedina da gioco, ma numerosissimi cereali e legumi carbonizzati, che qui venivano stoccati.



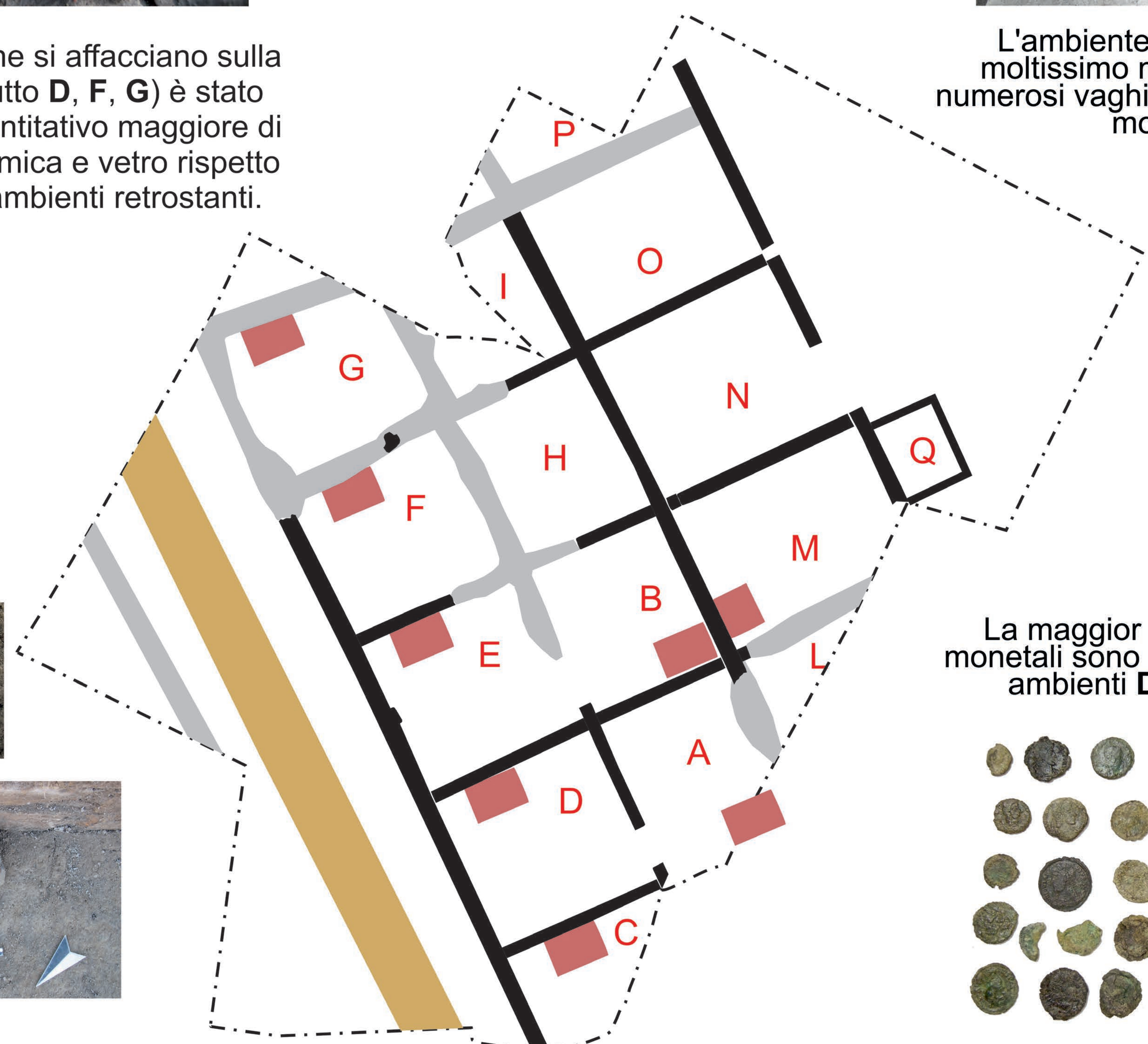
L'ambiente **N** ha restituito moltissimo materiale, tra cui numerosi vaghi di collana e reperti monetali.



Molti reperti rinvenuti negli ambienti presentano evidenti tracce di combustione dovute all'incendio che ha distrutto l'edificio.



Sia il tetto, che le finestre dell'edificio erano rivestiti da materiale durevole. Infatti, nel crollo degli ambienti che si affacciano sulla strada sono stati rinvenuti vetri da finestra, oltre che coppi e tegole.



La maggior parte dei reperti monetali sono stati rinvenuti negli ambienti **D, B, E, H e O**.



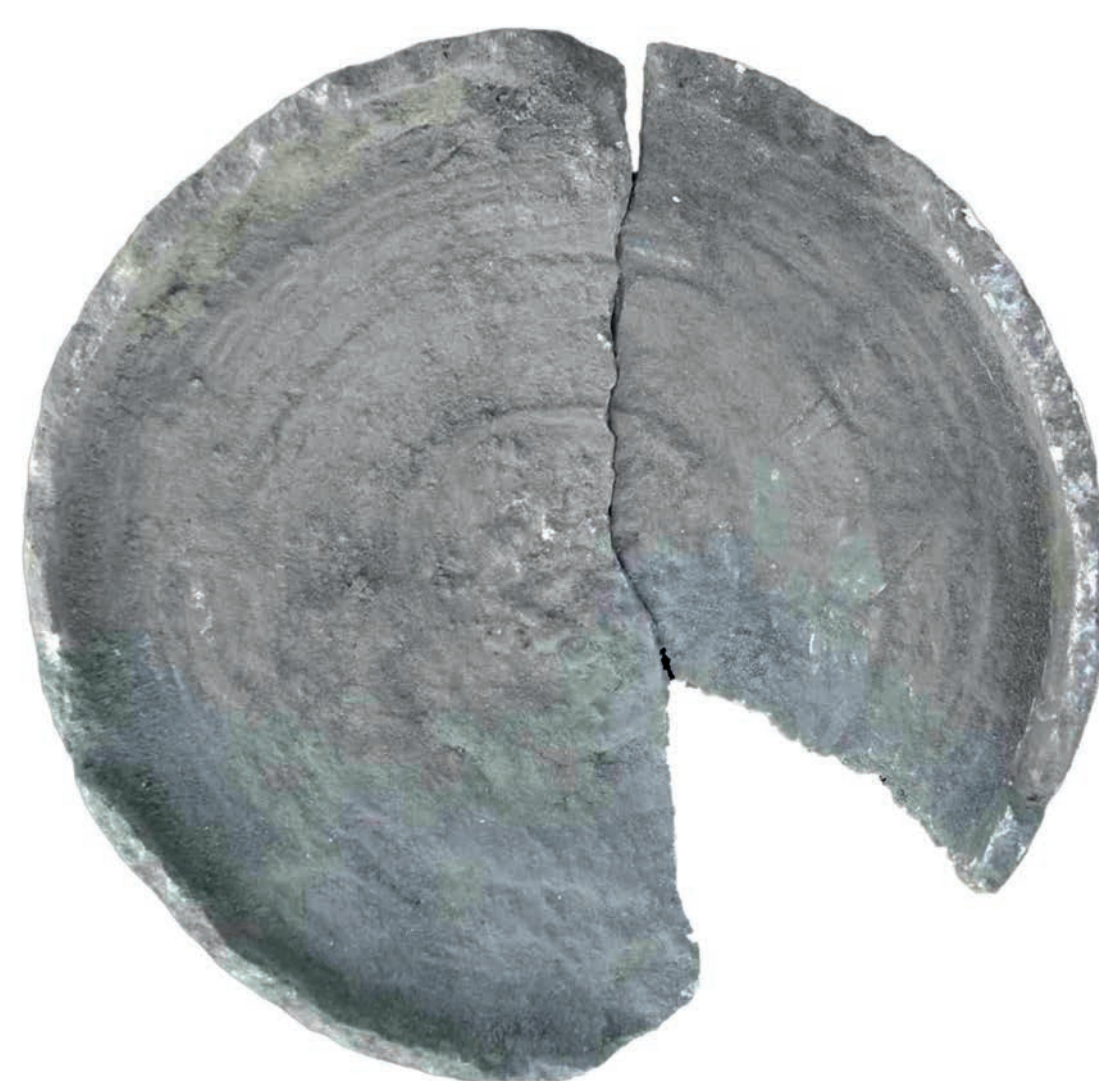
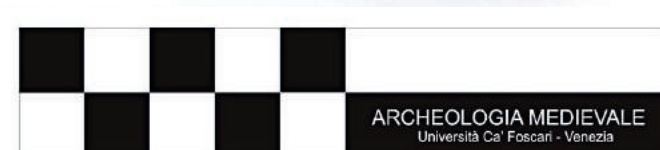
Cucina e alimentazione (IV-VI secolo)

La ceramica da cucina racconta di un insediamento tardoantico (IV-VI secolo) con un ruolo centrale nei commerci sia ad ampio raggio, con importazioni dal Vicino Oriente, sia a piccolo/medio raggio, con prodotti distribuiti a livello locale e regionale. I contenitori, utilizzati sia per la cottura dei cibi che per la loro preparazione e conservazione, trovano confronti con esemplari diffusi lungo la gronda altoadriatica, soprattutto in area veneta, ma anche con siti dell'entroterra friulano (Invillino e Sclaunicco, in provincia di Udine), emiliano (area bolognese e modenese) e lombardo (Milano e Monte Barro, vicino a Lecco).

I cibi venivano preparati e cotti sia a livello **individuale** (contenitori di piccole dimensioni, ad uso del singolo) che **collettivo** (contenitori di diametro ampio, ad uso comunitario).

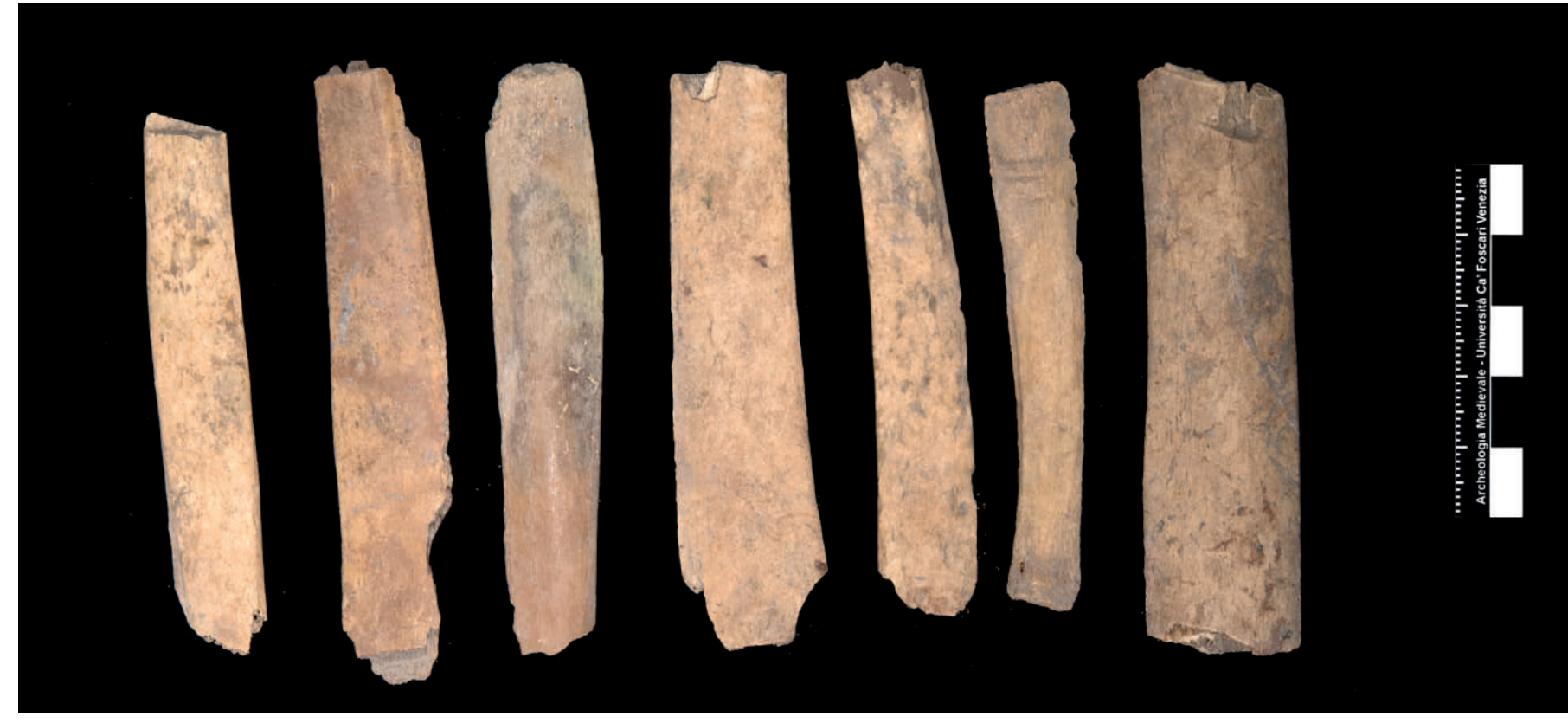
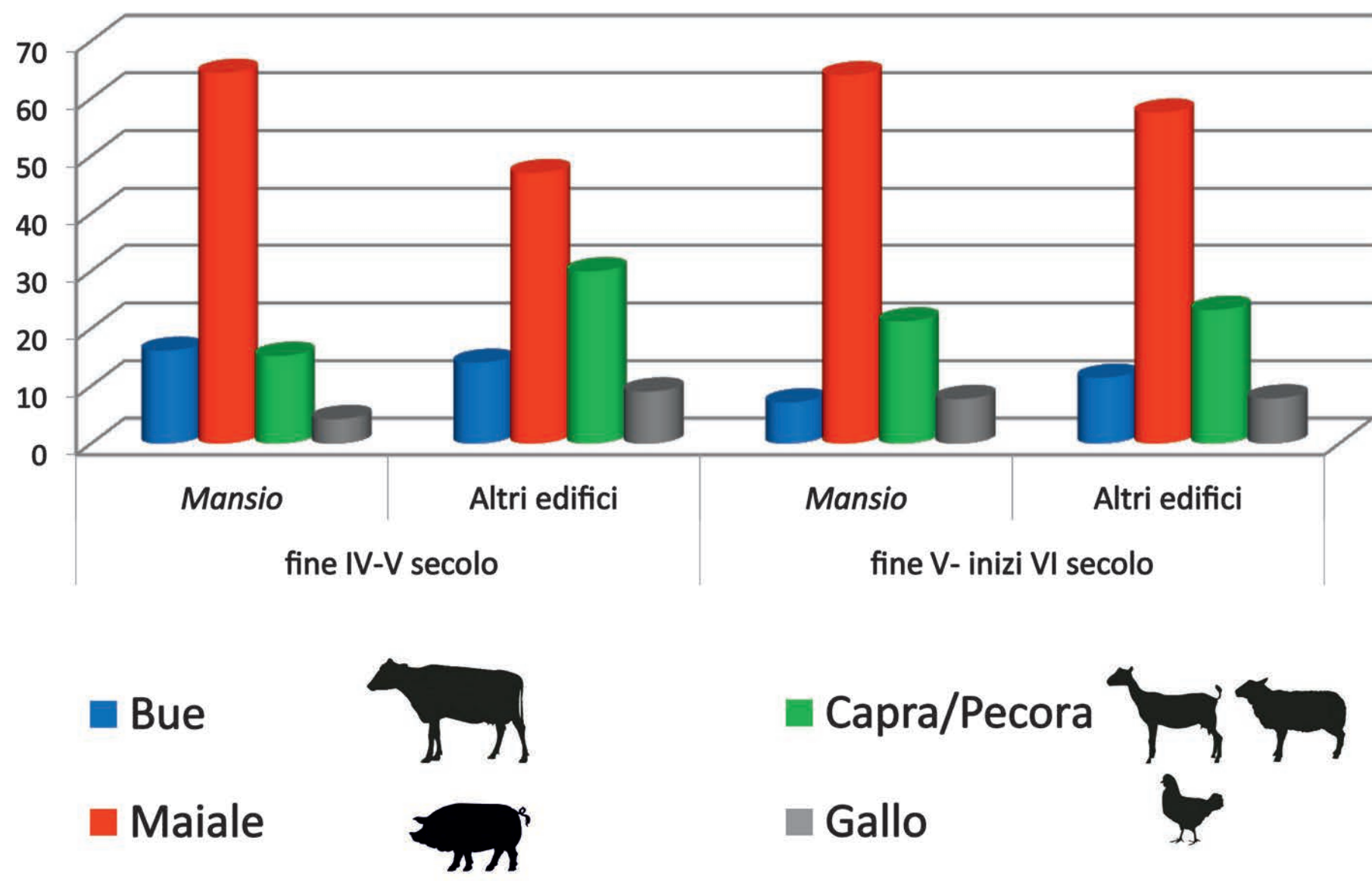
La forma più attestata è l'**olla** (forma chiusa). Questo indica che la cottura dei cibi avveniva per lo più mediante **ebollizione** di piccole parti di animali o preparazioni di zuppe, contenenti carne, legumi o granaglie. I contenitori venivano appoggiati sulle braci o nelle loro vicinanze, per una cottura a riverbero. Ma sono attestati anche **catini coperchio**, utilizzati come piccoli forni portatili per la cottura dei cibi posti direttamente sulle braci, e **pentole** che potevano essere sospese sul fuoco tramite manici in metallo.

Per la cottura dei cibi venivano utilizzati anche contenitori in **pietra ollare**, un litotipo molto resistente agli sbalzi di temperatura. Si tratta di pentole per la cottura di cibi liquidi e semi liquidi, diffuse in tutta la penisola tra l'età pre-romana e l'epoca moderna. La pietra veniva estratta nelle Alpi occidentali e centro-occidentali e lavorata a mano o al tornio.

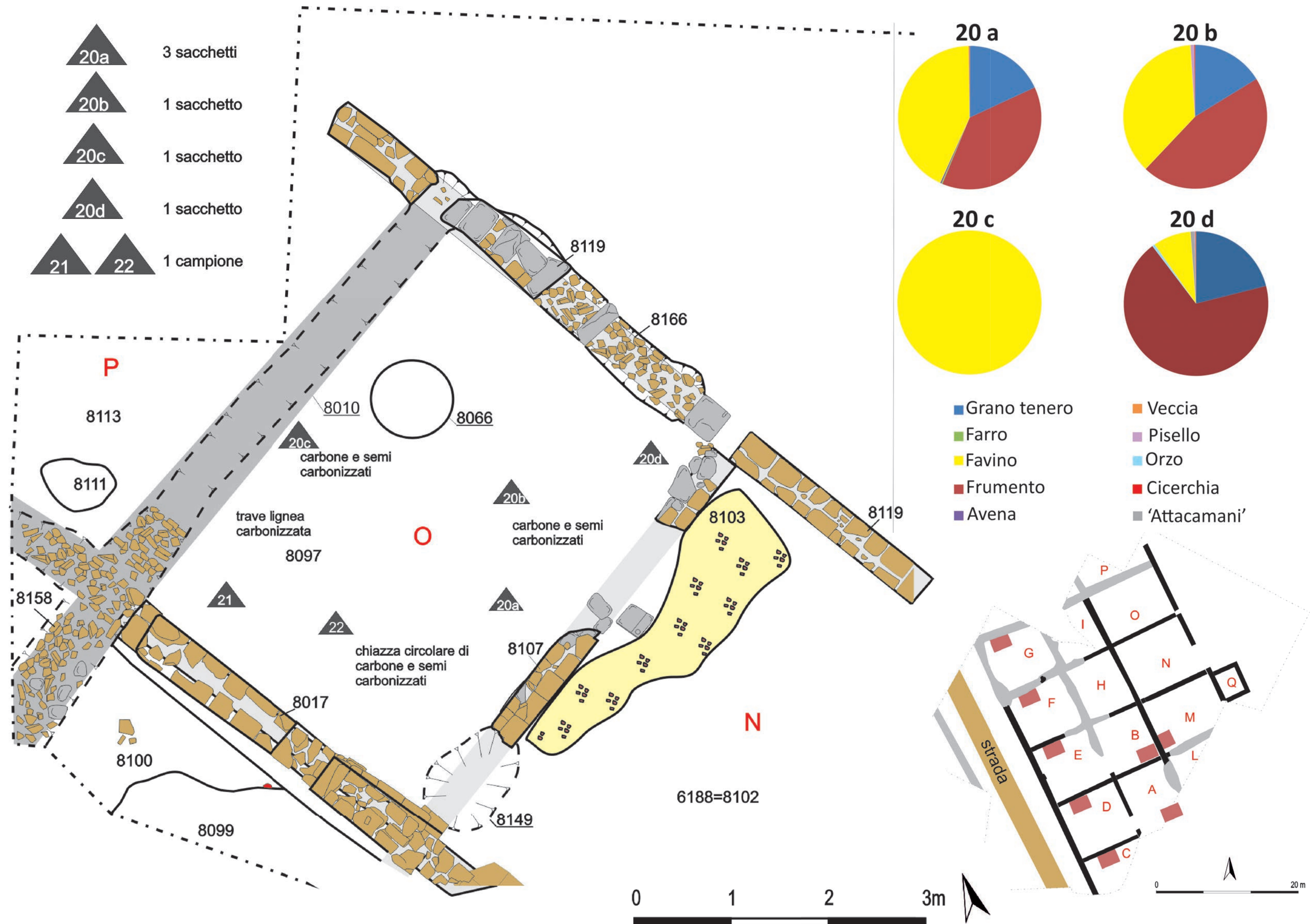


Diversi manufatti per cuocere i cibi: un catino coperchio e un'olla in ceramica grezza e il fondo di una pentola in pietra ollare.

Percentuali delle principali specie domestiche utilizzate per l'alimentazione tra fine IV e inizio VI secolo



Esempi di coste di mammiferi domestici con tracce di macellazione.



Particolare dell'ambiente O con la localizzazione dei campioni di resti vegetali analizzati.

Dallo studio dei resti faunistici risulta che gli abitanti di Jesolo sfruttavano le risorse domestiche e selvatiche, sia dalla terraferma sia dal mare, per ricavare prodotti primari e secondari.

Il **maiale** era la specie più consumata e dalla quale si ricavano la maggior parte dei grassi utilizzati per la preparazione dei cibi: i capi venivano macellati soprattutto al raggiungimento del massimo peso corporeo, che in epoca antica avveniva tra il secondo e il terzo anno di età, dal momento che la prassi comune era quella di allevare gli animali allo stato semibrado, con tempi di crescita più lenti.

Capre, pecore e bovini erano utilizzati non solo per il contributo carneo, ma anche per gli altri prodotti che offrivano da vivi: per il latte, la lana (caprovini) e come animali da lavoro (bovini). La maggioranza di **galline**, tra le ossa di pollame, suggerisce il consumo di **uova**. Alle specie domestiche si affiancavano quelle che derivavano dallo sfruttamento dell'ambiente circostante, attraverso la **caccia**, la **pesca** e la **raccolta dei molluschi**. L'attività venatoria sembra essere stata rivolta principalmente agli uccelli acquatici, in particolare anatre e oche. La carne dei mammiferi selvatici, invece, costituiva un'integrazione occasionale alla dieta abituale (cervo, capriolo, cinghiale, castoreo).

I **resti vegetali** analizzati, invece, provengono dalla fase di distruzione dell'edificio tardo antico (in particolare dall'ambiente O) e restituiscono la testimonianza della dieta vegetale e delle coltivazioni praticate nel sito. Per comprendere la loro distribuzione, all'interno dell'ambiente di rinvenimento, sono stati raccolti quattro campioni, in base alla posizione al momento del ritrovamento.

I **cereali** identificati appartengono soprattutto a grano, orzo e avena; i **legumi** sono favino, veccia e piselli. Dalle analisi, si può ipotizzare che all'interno dell'ambiente o della mansio ci fosse una precisa esigenza di stoccaggio delle risorse vegetali per gruppi, più o meno omogenei (20a, 20b, 20d) in termini di varietà di cereali e legumi. Un solo campione (20 c) è rappresentato interamente da resti di legumi (favino).



La tavola equilense (IV-VI secolo)

La tavola degli equilensi tra fine IV e inizio VI secolo risulta estremamente variegata e in linea con quanto riscontrato presso altre città e siti costieri di epoca tardoantica, come Ravenna e Torcello.

Per la consumazione dei cibi vengono utilizzati **piatti e ciotole** provenienti dal Nord Africa (Ceramica Sigillata Africana) e dall'Asia Minore (Ceramica Sigillata Focese), anche riccamente decorati a stampiglia. Accanto a questi, piatti e ciotole di produzione locale/regionale, come ad esempio quelle a **rivestimento rosso**, che imitavano le produzioni africane, quelle **depurate** e quelle **invetriate**, ricoperte cioè da un rivestimento con tonalità che variano dal verde oliva al giallo al bruno. I contenitori prodotti localmente sono di dimensioni più piccole, per un consumo individuale del pasto, mentre le importazione da oltremare testimoniano un consumo sia individuale sia collettivo, attraverso la condivisione delle vivande in grandi piatti. Pare infatti che, proprio in questo periodo, si siano sviluppate nuove abitudini alimentari legate ad un utilizzo di grandi forme comunitarie che permettevano a tutti i commensali di consumare il pasto dal medesimo contenitore.

Per la preparazione dei cibi venivano utilizzati grandi **catini** in ceramica depurata e **mortai**, sia in ceramica invetriata sia in ceramica depurata. Accanto a questi ultimi abbiamo riscontrato, inoltre, l'utilizzo di **mortai e pestelli in pietra**, che, al tempo, servivano anche per la preparazione di cosmetici e medicinali.

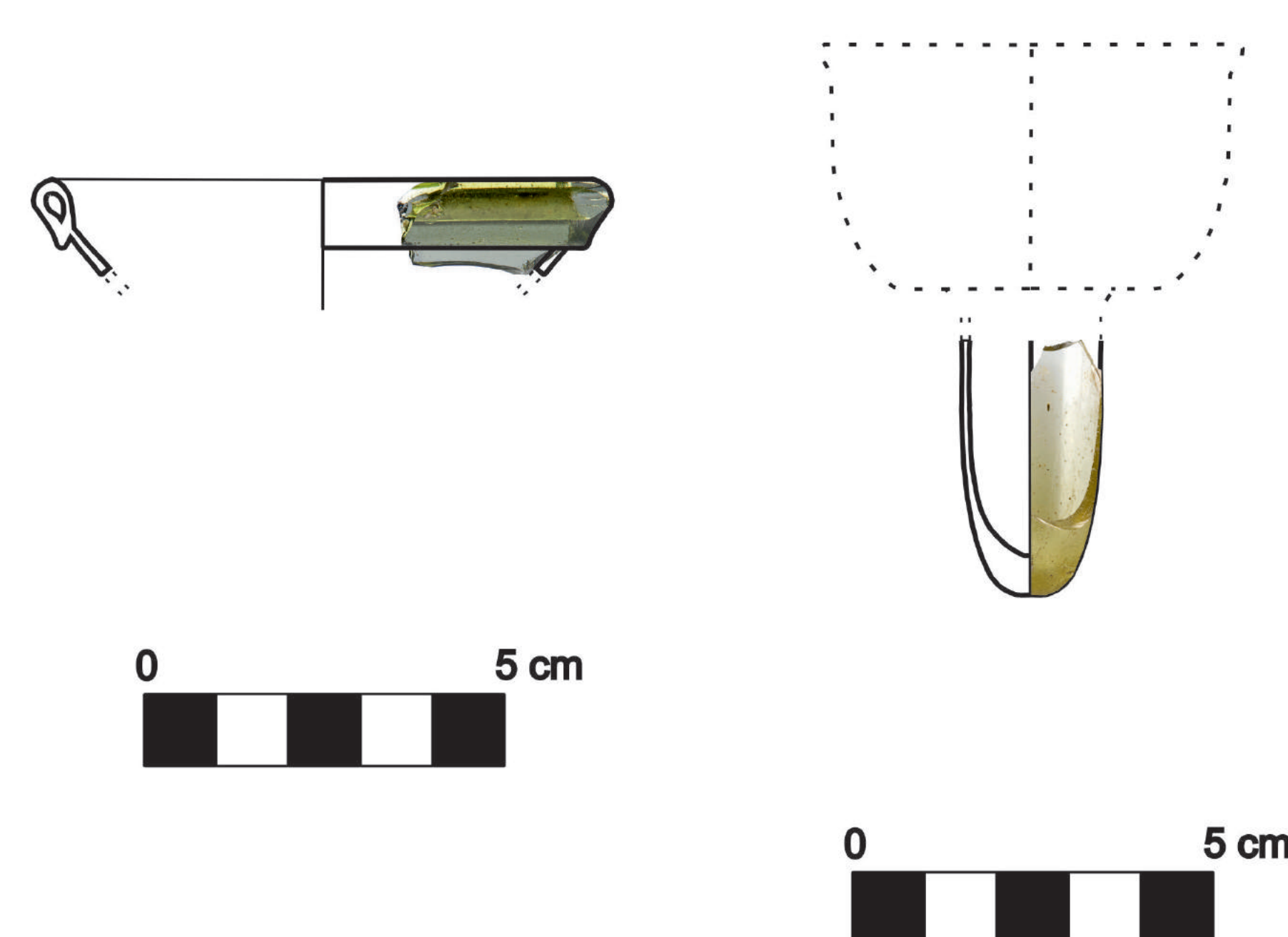
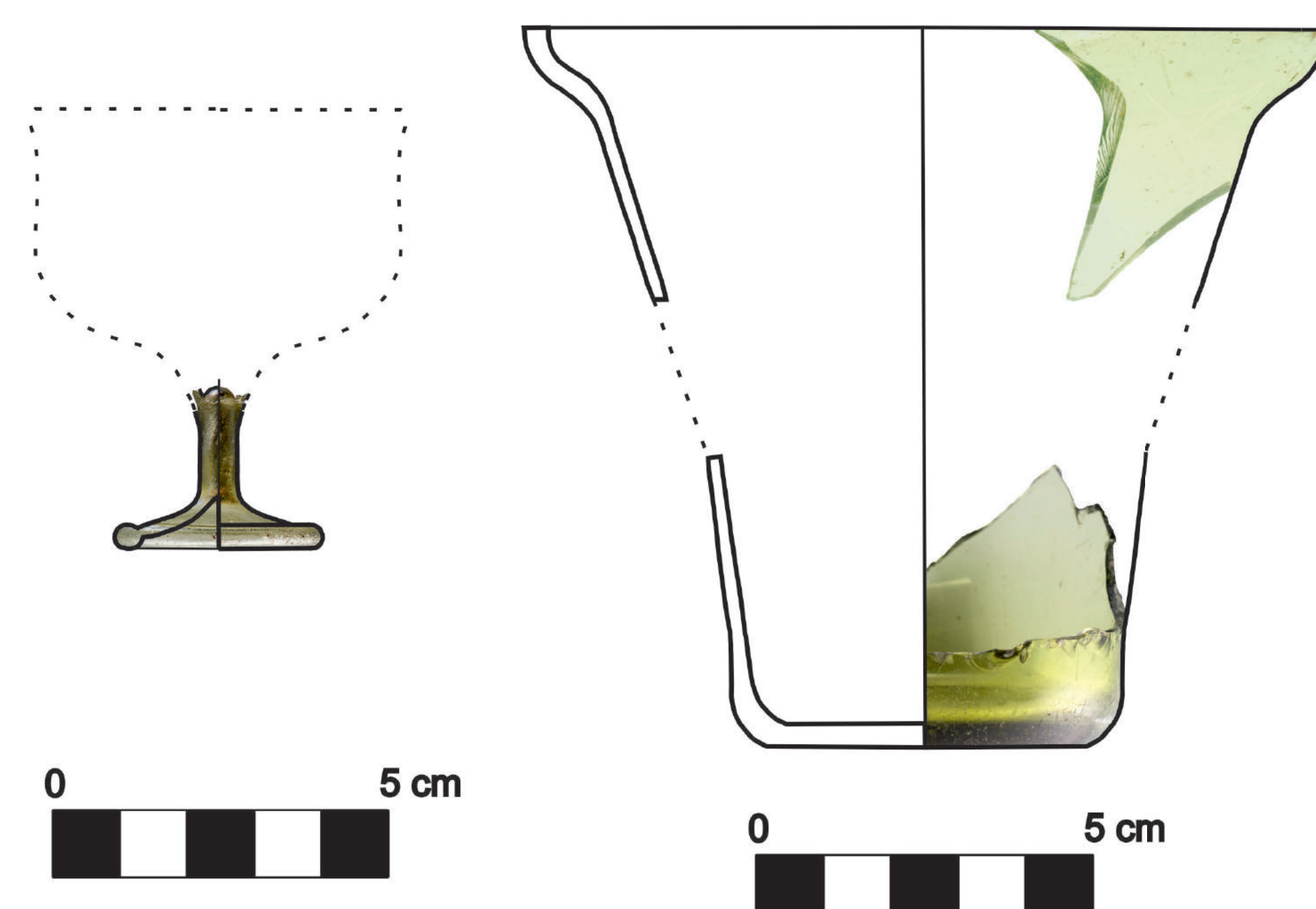
La tavola di pieno VI secolo a Equilo non vede differenze sostanziali rispetto alla fase precedente, se non per una netta supremazia delle produzioni locali/regionali rispetto alle importazioni. In questa fase le grandi ciotole di importazione africana sono state sostituite da grandi **patere** in ceramica a rivestimento rosso.



Ciotola e piatti in Ceramica Sigillata Africana (Tunisia).



Un mortaio con pestello in pietra, utilizzato per tritare, pestare e mescolare vari ingredienti.



I contenitori in vetro più diffusi: calice, bicchiere, lampade.

Tra gli oggetti utilizzati sulla tavola erano presenti anche **recipienti in vetro** in poche e standardizzate forme, con funzioni intercambiabili. Il recipiente che costituisce oltre la metà dei rinvenimenti è la **coppa/bicchiere** in vetro verde con orlo tagliato a spigolo vivo. Si tratta di una forma molto comune, probabilmente prodotta da artigiani itineranti (come appurato per Sevegliano, non lontano da Aquileia).

I **calici** costituiscono la seconda forma vitrea più rappresentata, rari nelle fasi di inizio V e più numerosi tra VI e VII secolo, come in altri siti dello stesso periodo. Sono attestate poi poche **lampade** e pochissimi esemplari di **bottiglie** e **brocche**. Infatti, per la miscita di liquidi vengono utilizzati non solo i recipienti in vetro, ma anche bottiglie e bicchieri in ceramica, soprattutto invetriata.

L'esatto luogo di produzione dei vetri resta sconosciuto ma, forse, gli artigiani giungevano di tanto in tanto ai margini della laguna, raccoglievano i vetri rotti e ne soffiavano di nuovi. Esistevano differenti qualità di oggetti in vetro, alcuni più costosi, fabbricati da pochi artigiani particolarmente esperti, e altri più comuni e diffusi. A Jesolo sono state rinvenute entrambe le qualità, ma non tutti potevano disporre dei vetri di lusso, rinvenuti concentrati in una sola delle abitazioni poste a nord dell'insediamento.

La cultura materiale relativa alla tavola mostra che non ci sono differenziazioni evidenti a livello sociale per l'età tardoantica. L'ubicazione geografica favorevole inserisce il sito di Equilo all'interno di una rete commerciale ampia che permette a tutti i suoi abitanti di approvvigionarsi di recipienti sia da oltremare sia dall'entroterra padano che dalla costa adriatica, semplicemente in base alle esigenze e alle proprie preferenze.



Numerosi esemplari di lucerne in ceramica provenivano dal Nord Africa.



In limine. Storie di una comunità ai margini della laguna

Sezione 2

ALL'ORIGINE ERA EQUILO

L'economia della *mansio* (IV-VI secolo)

Tra i numerosi manufatti dell'insediamento tardoantico di Jesolo si segnalano alcuni **oggetti di lusso**. In particolare, due frammenti in vetro azzurro recanti una decorazione figurata incisa, prodotti in Occidente fino al V sec. d.C. da maestranze specializzate e per lo più itineranti; le dimensioni ridotte dei frammenti permettono solo di distinguere dei volti umani.

La fiorente economia di Jesolo è, però, ben attestata anche dalla grande quantità di anfore ritrovate negli scavi.

Con il trasferimento della capitale a Ravenna, all'inizio del V secolo, i commerci e i rifornimenti statali lungo l'alto Adriatico (Altino, Aquileia) ricevettero nuovi impulsi, che furono indirizzati soprattutto alla rete marittima e fluvio-lagunare, come da una parte mostra il 'decollo' del porto di Classe e dall'altra il deciso incremento dei siti lagunari (Torcello) fino a Grado, e da qui fino all'Istria. Il sito di Jesolo si inserisce pienamente in questa fase di sviluppo sia nelle origini che nei secoli successivi.

Tra le importazioni più numerose vi sono le **anfore africane**, provenienti soprattutto dalle attuali Tunisia e Libia, provincie romane da lungo tempo. Contenitori per lo più **vinari** e per **salsamenta** (salse a base di pesce), anche se il grosso delle esportazioni africane doveva consistere in **olio d'oliva**.

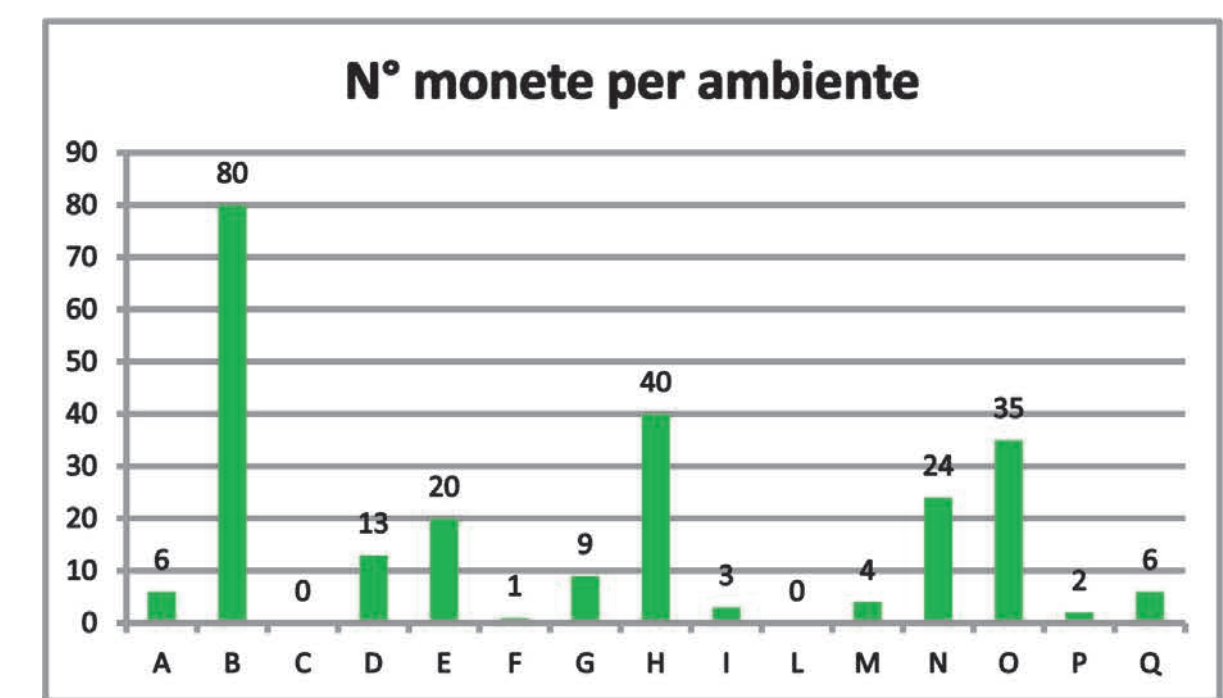
Una grande quantità di contenitori da trasporto, principalmente per vino ed olio, proviene poi dalle diverse regioni del **mediterraneo orientale**: dalla Grecia e dall'Egeo, dalle regioni occidentali anatoliche, dalla costa meridionale dell'Asia Minore e dalla Siria costiera, compresi Rodi e Cipro, oltre che dalla Palestina. Una voce importante è costituita dalle **importazioni italiche**, soprattutto dalla Calabria e dalla Sicilia, di anfore a fondo piano, generalmente più piccole e adatte al trasporto fluviale.



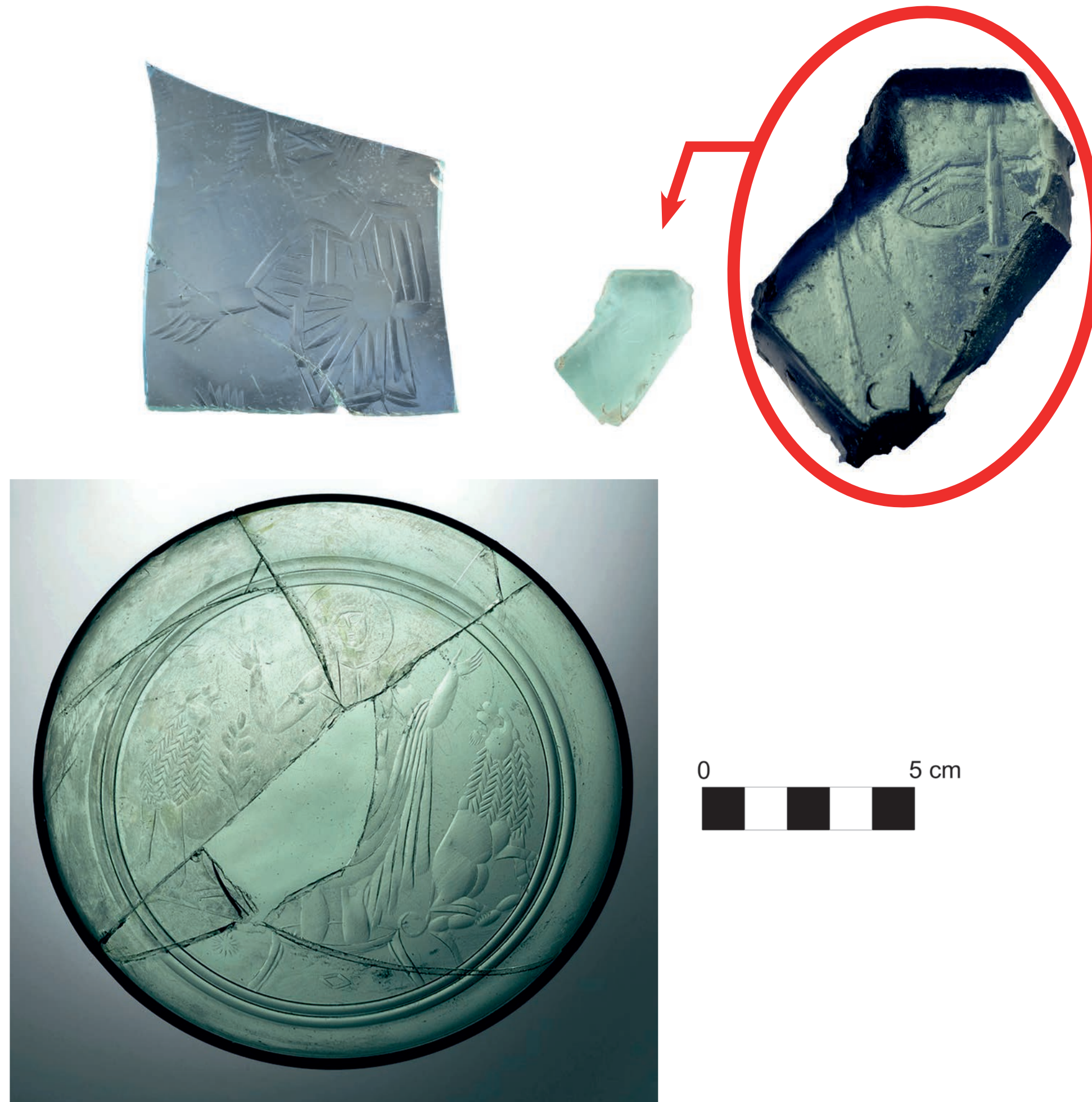
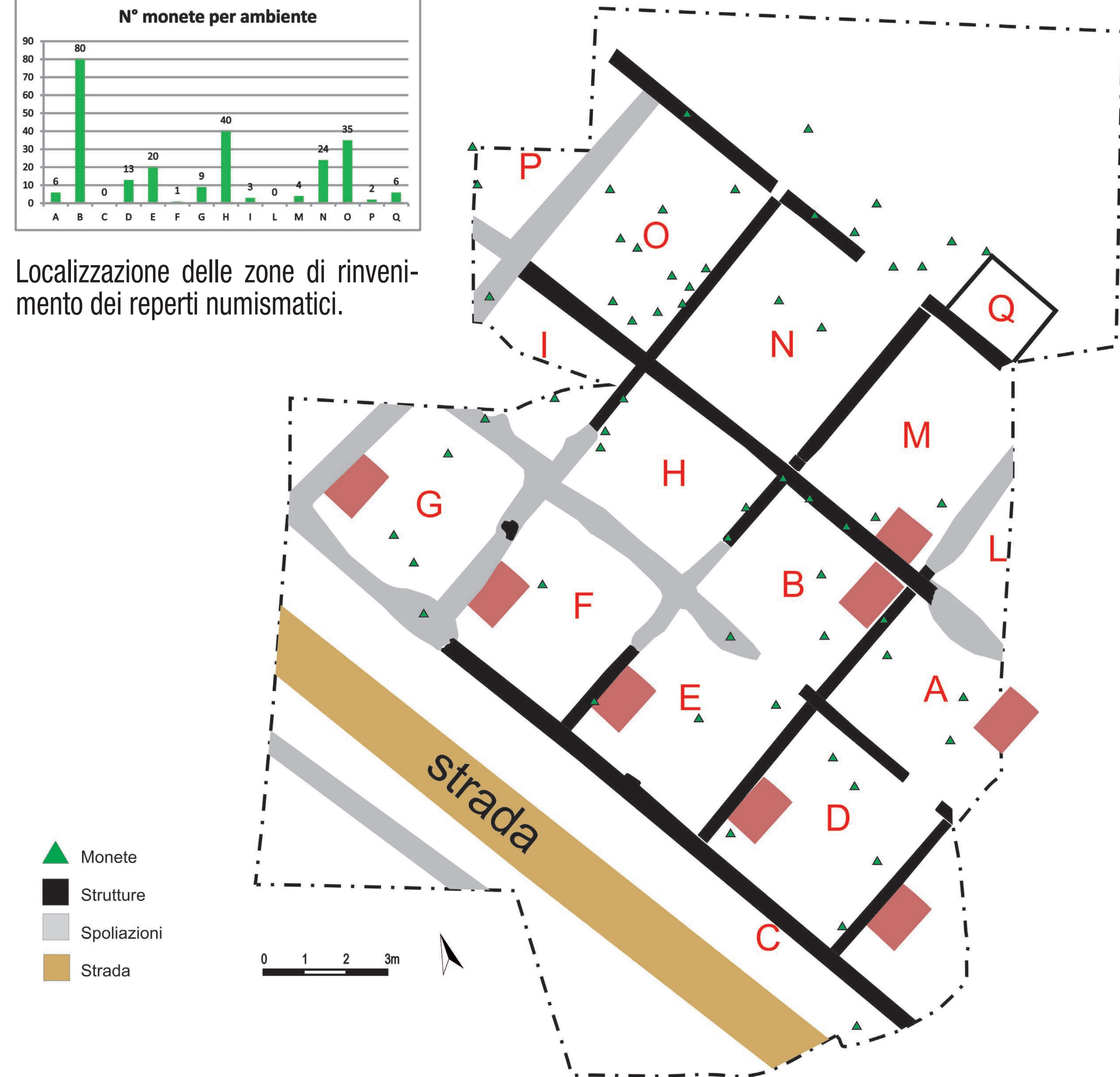
AE4, Costanzo II, Cyzico, 331-334 d.C.



AE3, Valentiniano I o Valente, Siscia, 364-375 d.C.; AE3, Graziano, Siscia o Tessalonica, 367-375 d.C.



Localizzazione delle zone di rinvenimento dei reperti numismatici.



Frammenti di coppe incise da Jesolo a confronto con una coppa da Concordia che racconta del profeta Daniele nella fossa dei leoni, modello di fede cristiana che si oppone al male, fuori scala (Polo Museale del Veneto, Museo Nazionale Concordiese di Portogruaro, <http://www.restituzioni.com/opere/coppa-incisa-detta-di-san-daniele/>, licenza Creative Commons by-nc-nd 2.5, <http://www.restituzioni.com/copyright/>).



Anfora tipo LR3 dall'Asia Minore sud-occidentale e anfora di Empoli.

Dagli strati connessi all'uso fino agli abbandoni degli edifici della *mansio* proviene anche la maggior parte dei **reperti numismatici** rinvenuti a Jesolo (in totale più di duecento).

Il sito infatti sembra ben rifornito di circolante a partire dal secondo terzo del IV fino agli inizi del V secolo d.C., con una netta predominanza di nominali delle zecche locali (Aquileia), adriatiche e medio-orientali, oltre che di Roma, a cui segue una decisa contrazione dopo il secondo quarto del V secolo.

Tale dato conferma che l'insediamento di Equilo era ben inserito nella rete degli scambi sia ad ampio raggio, segnalati dalle coniazioni delle zecche orientali, sia a piccolo e medio raggio, con emissioni di officine monetarie regionali, soprattutto del versante settentrionale e adriatico.

Le monete sono state talvolta rinvenute in gruzzoli: un ripostiglio più numeroso e due più piccoli, rispettivamente negli ambienti B-E, D e H, contigui e situati nella zona meridionale e orientale della mansio; un quarto nucleo è stato ritrovato nell'ambiente O.

Si potrebbe trattare di un sistema di occultamento volontario di materiali per motivi di risparmio o altro, poi non recuperati.

Molte altre monete sono state rinvenute singolarmente nei battuti d'uso in prossimità di focolari e la loro immobilizzazione nei depositi archeologici sembrerebbe legata a perdite accidentali in fase d'uso (gioco, conti o contrattazione vicino al fuoco).

