

*Alessandra Toniolo*

**ANFORE  
IN AREA PADANA  
COME RICONOSCERLE**

*—linea—*

ags edizioni

*Questa guida pratica, frutto di molti anni di esperienze archeologiche da parte della dr.ssa Alessandra Toniolo, è rivolta a chi, svolgendo ricerca pratica di superficie o scavi, desidera avere un primo orientamento sui frammenti di anfore recuperati.*

©

*—linea—*

ags edizioni

Stanghella 1995

Impostazione grafica: Enrico Maragno

Copertina: Fiorenzo Moretto

Edizione a cura di Graziano Zanin

La presente Guida è stata realizzata con la collaborazione del GAV

Gruppo Archeologico di Villadose - Piazza Moro 1 - 45010

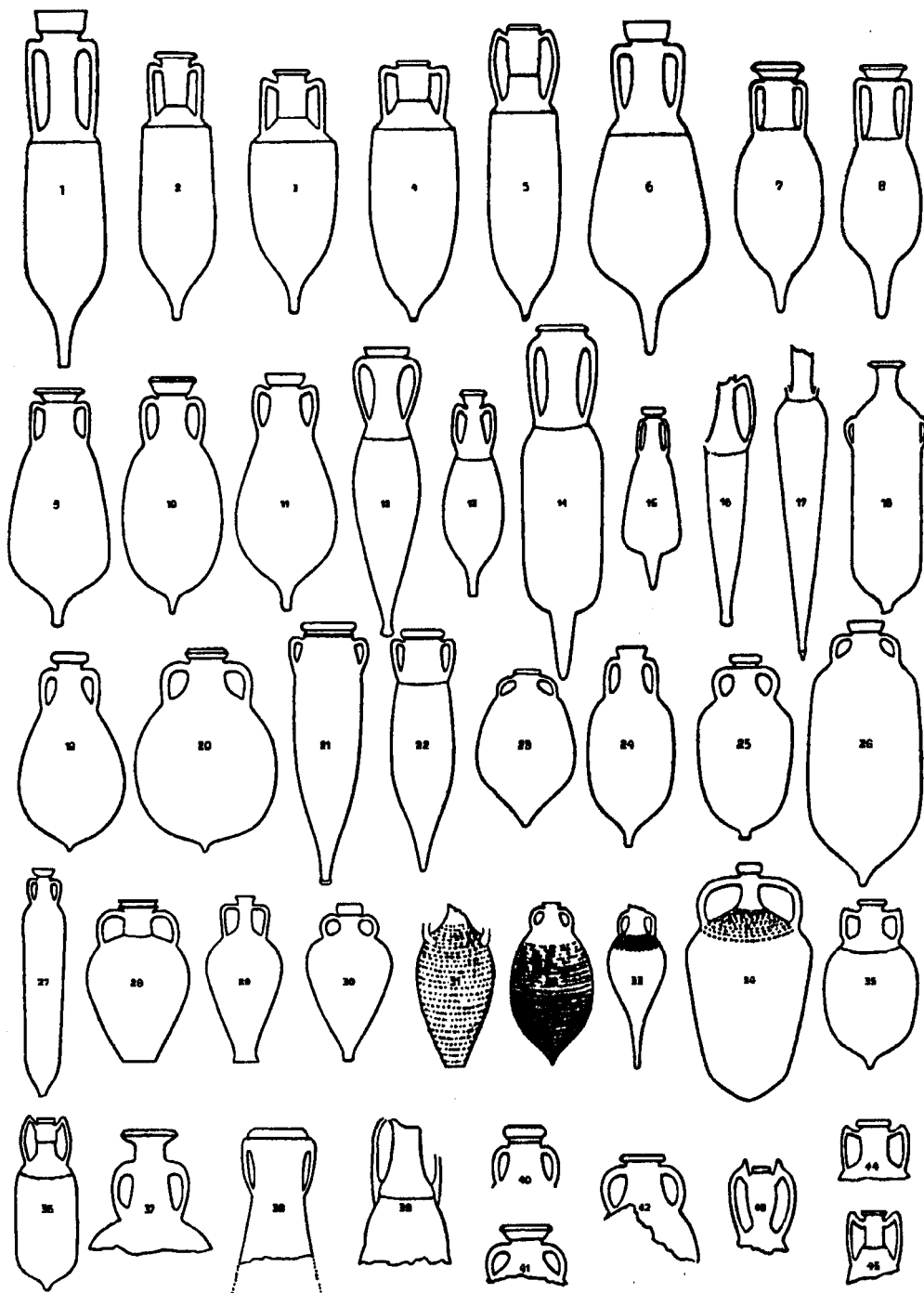
Villadose (RO)

Il GAV si occupa di ricerca archeologica di superficie ed è responsabile dell'allestimento della Mostra Archeologica Didattica Permanente sulla Centuriazione Romana dell'Agro Adriese presso il Municipio di Villadose (Tel. 90322)



# INDICE

<b>Introduzione</b>	5
<b>Che cos'è e a cosa serviva un'anfora</b>	7
<b>Bibliografia</b>	13
<b>Produzioni italiche:</b>	15
Greco italica	16
Greco italica recente	20
Dressel 1	21
Lamboglia 2	24
Brindisine	28
Anfore con orlo ad anello (ante 6B)	31
Dressel 6B	36
Dressel 6A	40
Dressel 2/4	46
Anfore di tradizione rodia	51
Anfore a fondo piatto	52
Vinarie di II sec. d.C. (tipo Forlimpopoli e Corte Cavanella)	54
Anfore con alto orlo a imbuto	57
Anfore da garum (tipo Corte Cavanella)	58
<b>Produzioni galliche:</b>	59
Gauloise 4 (Pélichet 47)	60
<b>Produzioni greche:</b>	62
Dressel 43 (Cretese 4)	63
Camulodunum 184	65
<b>Produzioni iberiche:</b>	66
Dressel 20	67
Dressel 7/11	70
Almagro 50	73
Almagro 51 A-B	74
<b>Produzioni africane:</b>	75
Africana I o piccola	76
Africana II o grande	78
Anfore cilindriche	81
Spatheion	83
<b>Produzioni medio-orientali:</b>	84
Anfora di Gaza (Late Roman 4)	85



La tipologia del Dressel (CIL XV, 1899)

## INTRODUZIONE

Devo ad una chiacchierata con un amico, il dottor Mauro Calzolari, l'idea di realizzare questa pubblicazione, si spera iniziale, dedicata nello specifico ad una particolare classe di materiali, le anfore.

Il lavoro non vuole proporsi come un manuale, ma come una guida che consenta il più facilmente possibile il riconoscimento di questo tipo di oggetti fittili nelle sue molteplici varianti per tutti coloro che effettuano ricognizioni sul terreno, siano essi degli "addetti ai lavori" o degli stimatori della storia archeologica del proprio luogo.

Proprio per facilitare la comparazione e il riconoscimento, è stata scelta per questo lavoro la formula della documentazione grafica, che risulta più immediata di una riproduzione fotografica, soprattutto se questa è resa in bianco e nero.

Il testo è stato suddiviso in vari capitoli a seconda del luogo geografico di produzione delle anfore: si inizia quindi con i contenitori italici (dal III a.C. al II d.C.), per proseguire con quelli gallici, spagnoli, greci, africani e mediorientali delle varie epoche imperiali.

Un breve testo illustra le caratteristiche essenziali del tipo di contenitore: colore della terracotta, luogo di provenienza, periodo di circolazione, prodotto trasportato, lasciando lo spazio maggiore alle immagini.

Va tenuto presente che, in presenza di produzioni che coprono un ampio arco cronologico (due o tre secoli), le testimonianze grafiche seguono nel testo la medesima evoluzione nel tempo, ovverosia i primi disegni testimoniano i tipi più antichi per, via via, arrivare agli esemplari più recenti.

Va sottolineato che in questo lavoro ho raccolto tutti quei tipi di anfore, italiche e provinciali, che si trovano con maggiore frequenza in Italia settentrionale - nelle nostre regioni e areali di ricognizione quindi.

La raccolta non è esaustiva e non ha voluto esserlo di proposito per non creare delle confusioni.

Non va dimenticato, infatti, che in alcuni periodi hanno circolato anfore tipologicamente simili ma di provenienza diametralmente opposta (e quindi con derrate diverse), le quali non hanno toccato, se non in qualche raro caso marginale, le nostre zone.

Fornirvi i dati relativi a tutti i tipi di anfore circolanti nel Mediterraneo tra il IV a.C. ed il VII d.C. sarebbe stato da parte mia erroneo e fuorviante.

Mi riservo, con piacere, di estendere la guida, spero in un futuro non molto lontano, proprio per appurare grazie a voi se nelle nostre regioni ci siano "buchi da tappare" per quanto riguarda importazioni diverse da quanto siamo abituati a riscontrare.

Non ho potuto in questo lavoro toccare l'argomento bolli / marchi / graffiti presenti sulle anfore, innanzitutto perchè, essendo i bolli molto numerosi e spesso graficamente diversi tra loro anche se appartenenti ad una stessa fabbrica, la pubblicazione avrebbe visto le stampe in tempi molto più lunghi. In secondo luogo il bollo deve avere una sua referenza precisa rispetto al tipo di anfora. Mi spiego: è perfettamente inutile stilare un elenco di nomi e cognomi se accanto non vi è la fotografia o il disegno del pezzo a cui essi si riferiscono, anche se nel testo si sottolinea il tipo di contenitore a cui appartengono.

Il mio prossimo impegno, lo prometto, sarà quello, appunto, di collimare il bollo col pezzo morfologicamente relativo, evidenziando, per quello che è possibile (come ho già tentato di fare nel libro "Le anfore di Altino"), le varie differenze di forma dell'anfora in presenza di

contro di un marchio sempre uguale o viceversa.

Devo ringraziare sentitamente per la realizzazione di questa guida il Gruppo Archeologico di Villadose - ed Enrico Maragno in particolare, che di fronte all'idea in abbozzo ha immediatamente risposto affermativamente, supportato in questo dalla fattiva collaborazione dell'editore di fiducia, il signor Graziano Zanin, della Linea AGS Edizioni di Stanghella.

*Alessandra Toniolo*

## CHE COS' E' E A CHE COSA SERVIVA UN'ANFORA.

Nel mondo antico le principali derrate alimentari (olio, vino, salse di pesce) furono oggetto di particolari attenzioni perchè erano di vitale importanza per le varie popolazioni, sia quelle produttrici che quelle consumatrici.

La città di Roma, ad esempio, in epoca imperiale veniva, per la maggior parte, mantenuta dai prodotti che giungevano dalle varie regioni dell'Impero: grano dall'Africa, olio e salse di pesce dalla Spagna, vino dall'Italia, dalla Grecia e dalla Francia.

Ecco la descrizione del flusso di navi mercantili ad Ostia, porto di Roma, lasciata da Elio Aristide nel II sec. d.C.: "Durante tutto l'anno, dopo ogni raccolto, arrivavano così tante navi che trasportavano carichi provenienti da ogni dove, che la città sembrava il magazzino del mondo... è incredibile come il mare, per non parlare del porto, sia abbastanza grande per tutte queste navi mercantili".

I contenitori alimentari tipici per i trasporti marittimi e fluviali in epoca romana furono le anfore.

L'anfora è un manufatto eseguito a tornio in parti separate - corpo, collo / orlo, puntale, anse - poi assemblate fra loro fintantochè l'argilla è ancora malleabile.

L'oggetto quindi viene fatto seccare in luogo aerato e poi cotto in una fornace (Fig. 1).

A seconda della derrata da trasportare, l'interno del contenitore può esser stato rivestito, talvolta completamente, altre volte in modo parziale, con una sostanza resinosa riconoscibile per il colore (nerastro o bruno nerastro) e per il caratteristico odore che emana se sollecitata con una fiamma. In questo caso si è in presenza di un'anfora adibita al trasporto di vino, perchè i contenitori da olio non necessitavano di una particolare protezione delle pareti e anche perchè l'olio con una qualsiasi resina avrebbe assunto decisamente un gusto "un po' amaro".

Le anfore possono superare il metro di altezza e pesare da vuote tra i 5 e i 10 chilogrammi. Una volta riempite, il peso totale poteva aggirarsi intorno al quintale: non per niente in varie raffigurazioni dell'epoca, il trasporto manuale di un contenitore a pieno carico è sempre effettuato da due uomini che si avvalgono di pertiche (Fig. 3).

La forma dell'anfora risponde ad alcune regole fisse, dettate dal metodo di trasporto: imboccatura stretta - sigillata di solito con tappi di sughero o pozzolana o terracotta fermati con pece -; corpo ampio, capiente per il trasporto di olio - che consentiva, potendone trasportare in un colpo solo grandi quantità, una rendita maggiore -, snello e allungato per il vino - per il quale il periodo di durata dipendeva dal tempo impiegato a rivenderlo e/o consumarlo; anse arcuate e robuste in modo da poter sollevare l'anfora a pieno carico; fondo provvisto di un peduncolo più o meno lungo, il puntale, che comunque consentisse un buon stivaggio nelle navi.

Il trasporto via acqua era, infatti, il preferito, perchè il meno costoso. Si potevano trasportare in una sola volta quantità incredibili di anfore e quindi di derrate. Nel relitto della Mandrague de Giens i contenitori conteggiati sono stati 6.000.

Nelle stive, le anfore venivano impilate in file parallele, una sopra le altre, sfruttando gli spazi tra ansa ed ansa della fila sottostante per i puntali di quella soprastante. (Figg. 4-5).

Le principali derrate trasportate furono il vino, l'olio, le salse di pesce, prodotti già lavorati dunque. Spesso però, il contenuto era formato da alimenti ancora allo stato "naturale" - olive, pesce, molluschi, frutta - conservati, soprattutto i primi, in salamoia per resistere al viaggio. Ancora venivano commercializzati il miele, le conserve di frutta e, forse, unguenti profumati.

I vini italici più famosi vennero esportati in tutto il Mediterraneo, come ad esempio il *Cecubo*, il *Falerno* - vini rossi liquorosi -, il *Sabinum*, il *Tiburinum* - vini bianchi e leggeri -, il

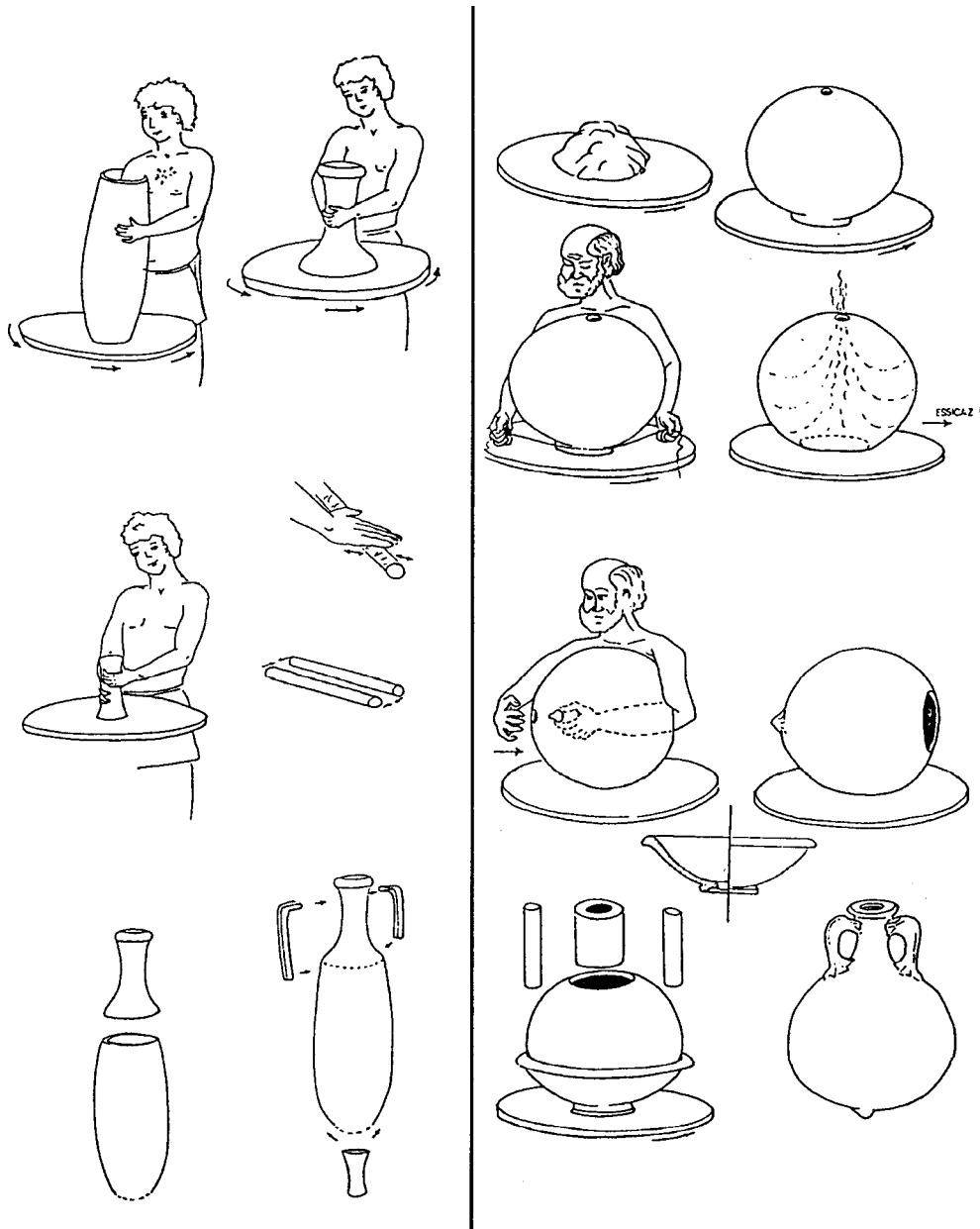


Fig. 1



Fig. 2



*Surrentinum* - vino ambrato e corposo. E ancora per quanto riguarda le produzioni dell'Italia settentrionale, il *Pucinum*, il *Maecenatianum*, il Retico, l'*Hadrianum* ed un vino derivato da un ceppo di origine locale, chiamato da Columella e Plinio *Spionia*, vitigno che attecchiva molto facilmente lungo le coste nordadriatiche, vino che poteva essere lasciato invecchiare fino a quindici anni. Vini di diversa qualità vennero prodotti e commercializzati in Spagna, Gallia, Grecia e in area medioorientale.

Le maggiori regioni esportatrici di olio furono la penisola iberica, la Tunisia, la Libia,. Per l'Italia, le zone che furono in grado di immettere sui mercati questa derrata in quantità economicamente apprezzabili furono le regioni meridionali, come la Puglia e inoltre l'Istria. In effetti nelle nostre zone le tipiche anfore olearie iberiche di I secolo d.C. non sono particolarmente frequenti. Questo indica che il fatturato istriano doveva essere in grado di sopperire alle necessità della Cisalpina.

Le salse di pesce erano un condimento molto apprezzato sulle tavole romane, sufficientemente costose ma ricercate e richieste sui mercati, come dimostrano, anche nelle nostre zone, i vari rinvenimenti di anfore iberiche da salse (Dressel 7/11).

Le iscrizioni sui contenitori ricordano tre tipi fondamentali di condimenti a base di pesce: *garum*, *hallex*, *muria*. Essi venivano ottenuti lasciando macerare al sole, in grandi dolia, il pesce intero alternato a strati di sale marino e di erbe aromatiche. Il prodotto veniva poi lasciato "invecchiare", come stabiliscono, ad esempio, i *tituli picti* di Corte Cavanella (Rovigo), da due a cinque anni.

Il *Liquamen* era, invece, una sorta di salamoia aromatizzata, che doveva sostituire in cucina il sale vero e proprio.

Alcuni esempi di iscrizioni sulle anfore da salse di pesce: *garum flos*; *garum flos scombri*; *garum flos scombri excellens vetus*; *hallex scombri*; *hallex optima*; *muria flos*; *muria arguta excellens flos*; *muria vetus*.

Questi containers alimentari di epoca antica erano fabbricati ovviamente in officine attrezzate allo scopo.

I laboratori ceramici potevano essere gestiti da operatori singoli, con il minimo di mano d'opera, o da grosse imprese agricolo - commerciali.

Nel primo caso, testimoniato per l'area italica settentrionale da una miriade di bolli che ricordano il nome del proprietario della "fabbrichetta", si tratta per lo più di personaggi sollecitati dalla convenienza di produrre, in un certo momento, un oggetto assai richiesto sul mercato. La loro opera si estingue, infatti, nel giro della loro stessa generazione.

Nel secondo caso, lo sfruttamento intensivo agricolo a monocoltura (olivo / vino) ebbe l'esito di proporre sui mercati contenitori dalla forma standard, immediatamente riconoscibile in ogni dove, ma fondamentalmente legata alla presenza di un bollo che doveva qualificarne l'origine. E' il caso di molte produzioni di anfore tipicamente norditaliche - Dressel 6A e 6B -, gestite managerialmente da liberti o schiavi specializzati (una sorta di direttore generale), alle cui spalle vi era il proprietario effettivo il cui nome compare sui bolli con la titolatura ufficiale, bollo per altro che in molti casi ricorda anche il "direttore generale".

Oltre al marchio di fabbrica, l'anfora può conservare dei graffiti, che di solito servivano a ricordare il peso della tara o del netto, ma anche, spesso, il numero di contenitori controllati per l'agibilità. O ancora, dei *tituli picti*, scritte in corsivo tracciate con una specie di vernice, che, su vari registri, specificano la regione di provenienza, il prodotto trasportato, la quantità e l'anno di produzione, esemplificato con la menzione dei consoli in carica in quel momento. Una volta giunta a destinazione, l'anfora veniva di solito svuotata del contenuto, perchè troppo ingombrante per una cantina o un magazzino privati. Nelle nostre regioni, tuttavia, non veniva eliminata brutalmente una volta esaurito il suo compito primario, come successe a Roma con le

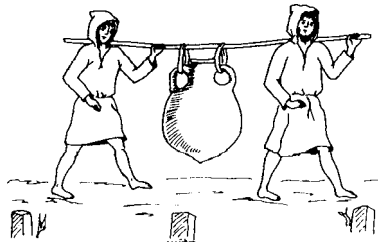


Fig. 3

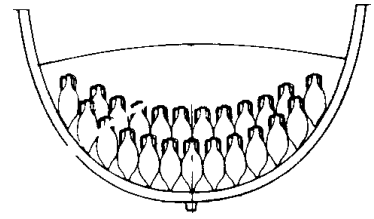


Fig. 4

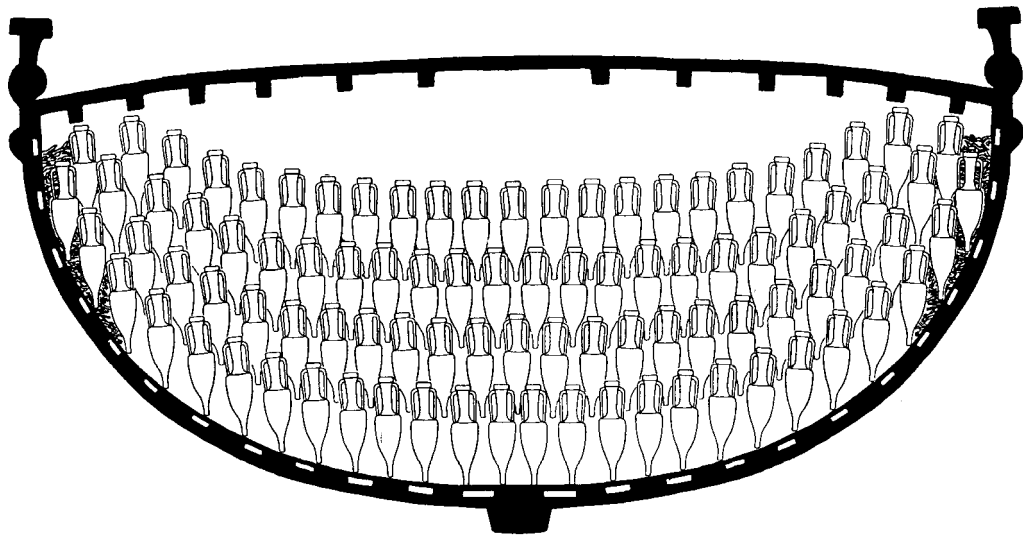


Fig. 5

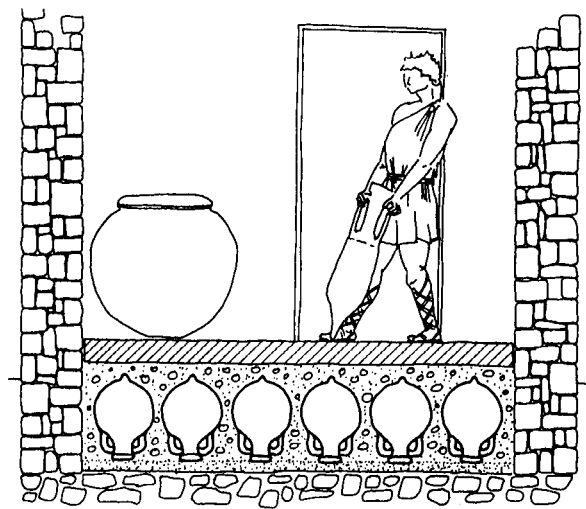


Fig. 6

anfore spagnole i cui resti formano a tutt'oggi il Monte Testaccio. A parte qualche raro caso di riutilizzo per altri trasporti di generi alimentari, nelle nostre zone le anfore furono impiegate per bonifiche agricole ed urbane e come sostituzioni alle fondazioni di case o ville, servendo da drenaggio in terreni con flusso o ristagno d'acqua (fig. 6).

Inoltre, molto frequentemente, i contenitori più capienti (Lamboglia 2, Dressel 6A e 6B, Dressel 2/4 e anche Dressel 43) venivano usati - dopo essere stati segati all'incirca a metà altezza - come protezione dei corredi delle tombe ad incinerazione della prima età imperiale (figg. 7-8).

In epoca precedente, invece, soprattutto nel III-II sec. a.C., le anfore facevano parte dei corredi tombali con la loro funzione originaria - e cioè come contenitori pieni di vino - in quanto legati alla cerimonia del banchetto funebre. Dal III sec. d.C. in poi, e soprattutto nel V-VI d.C., le anfore vennero utilizzate in ambito funerario come sepolcri veri e propri, venendo inseriti entro di esse, preventivamente segate in due metà che poi venivano riaccostate, i corpi dei defunti (Fig. 9).

Le informazioni che possiamo ricavare dai frammenti di contenitori presenti in una zona non toccano solo il puro aspetto tipologico del problema. Consentono di stendere una rete molto capillare della merce richiesta sui mercati di un luogo, la capacità di acquisto della popolazione (che si riflette sui luoghi di provenienza delle anfore) e la funzionalità delle vie di trasporto sia costiere che interne (fluviali o terrestri).

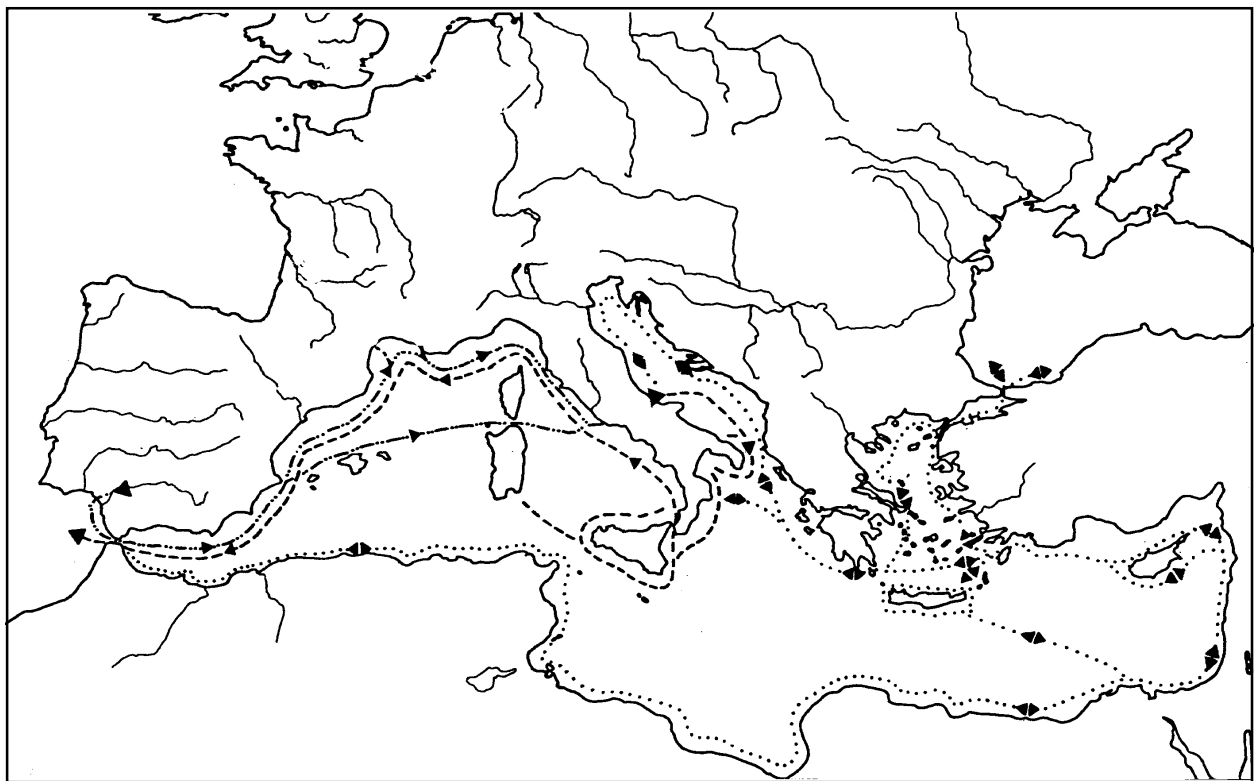


Fig. 10 - Le rotte marittime nel Mediterraneo in epoca romana

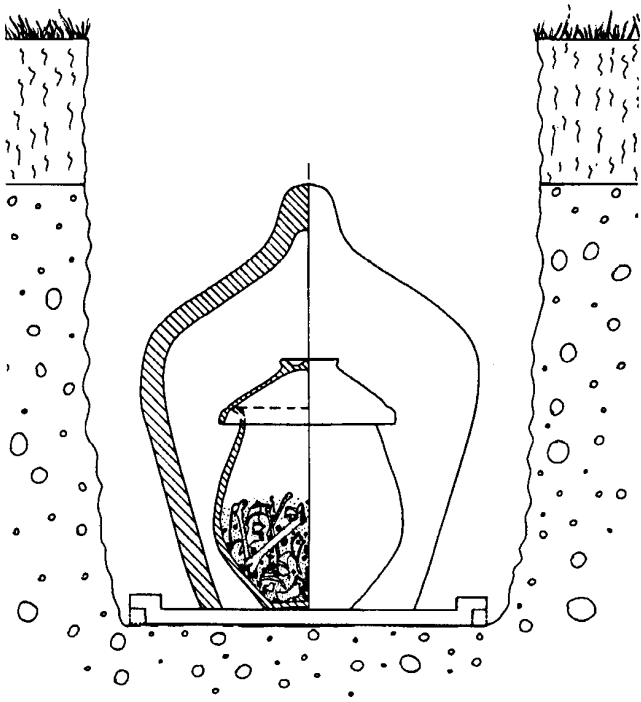


Fig. 7 - Esempio di tomba in semianfora rovesciata

Fig. 8 - Esempio di tomba in semplice buca con anfora ossuario

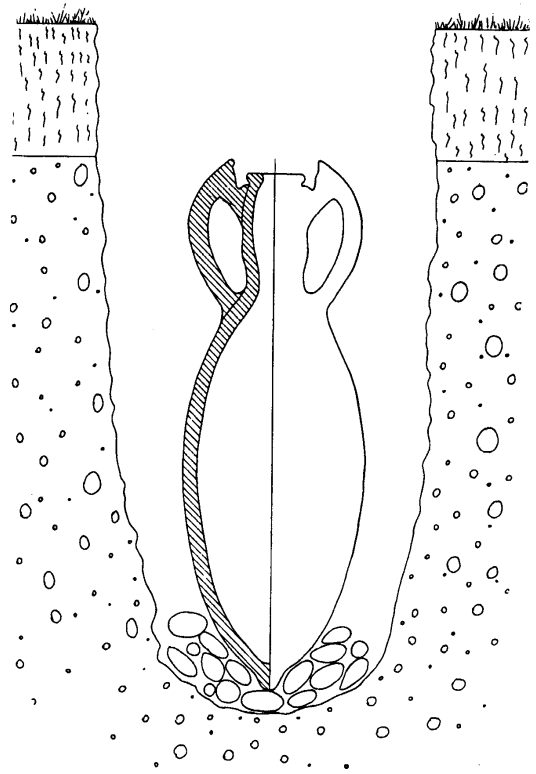
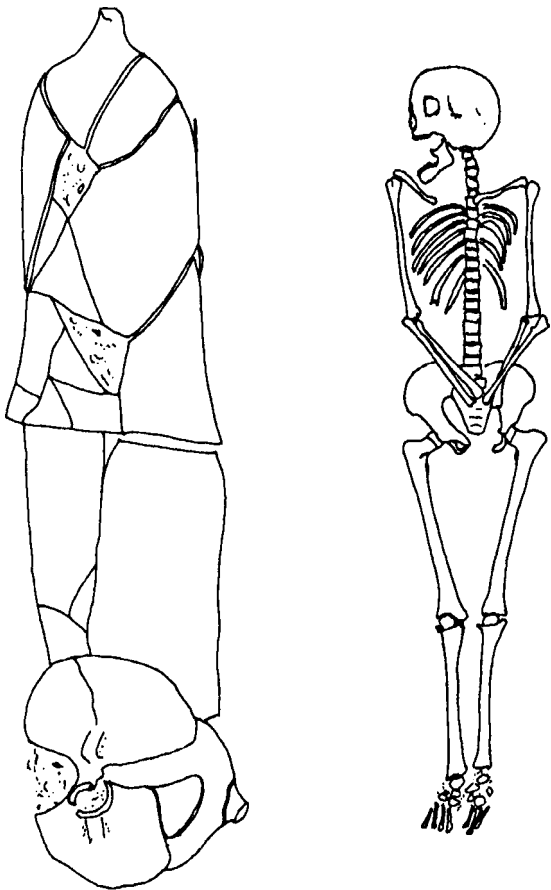


Fig. 9 - Sepoltura ad inumazione in anfora segata a metà

## BIBLIOGRAFIA

- AA. VV. 1989, *Amphores romaines et histoire économique*, Roma
- AA. VV. 1992, *Anfore romane a Padova*, Modena
- ALDINI T. 1978, *Anfore foropopiliesi*, in *Archeologia Classica*, XXX, pp. 236-245
- BRECCIAROLI TABORELLI L. 1987, *Per una ricerca sul commercio nella Transpadana occidentale in età romana: ricognizione sulle anfore di "Vercellae"*, Atti convegno, Vercelli
- BRUNO B. 1986, *Considerazioni sul commercio e l'importazione di anfore nel territorio mantovano*, in *annali benacensi*, VIII, pp. 41-53
- CARRE M. B. 1985, *Les amphores de la Cisalpine et de l'Adriatique au début de l'Empire*, in *Mélanges de l'Ecole Française de Rome*, 97, pp. 207-245
- LYDING WILL E. 1982, *Greco-Italic Amphoras*, in *Hesperia*, 51.3, pp. 338-356
- KEAY S. J. 1984, *Late Roman Amphorae in the Western Mediterranean*, BAR int. s. 196, Oxford
- MARTIN KILCHER S. 1987, *Die romische Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. 1. Die sudspanischen Olamphoren*, Augst
- SCIALLANO M. - SIBELLA P. 1991, *Amphores. Comme les identifier?*, Aix en Provence
- TONIOLO A. 1987, *I contenitori da trasporto di epoca romana nel Polesine di Rovigo*, in *Archeologia Veneta*, X, pp. 87-128
- TONIOLO A. 1991, *Le anfore di Altino*, monografia di *Archeologia Veneta*, XIV (ma 1993)
- TONIOLO A. 1993, *Le anfore dal Comune di Villadose, derrate trasportate e datazioni*, in *La centuriazione dell'agro di Adria*, Stanghella, pp. 298-305



# PRODUZIONI ITALICHE

# ANFORE GRECO ITALICHE

## Alcuni esempi di bolli

ANTI PR

C ARISTO

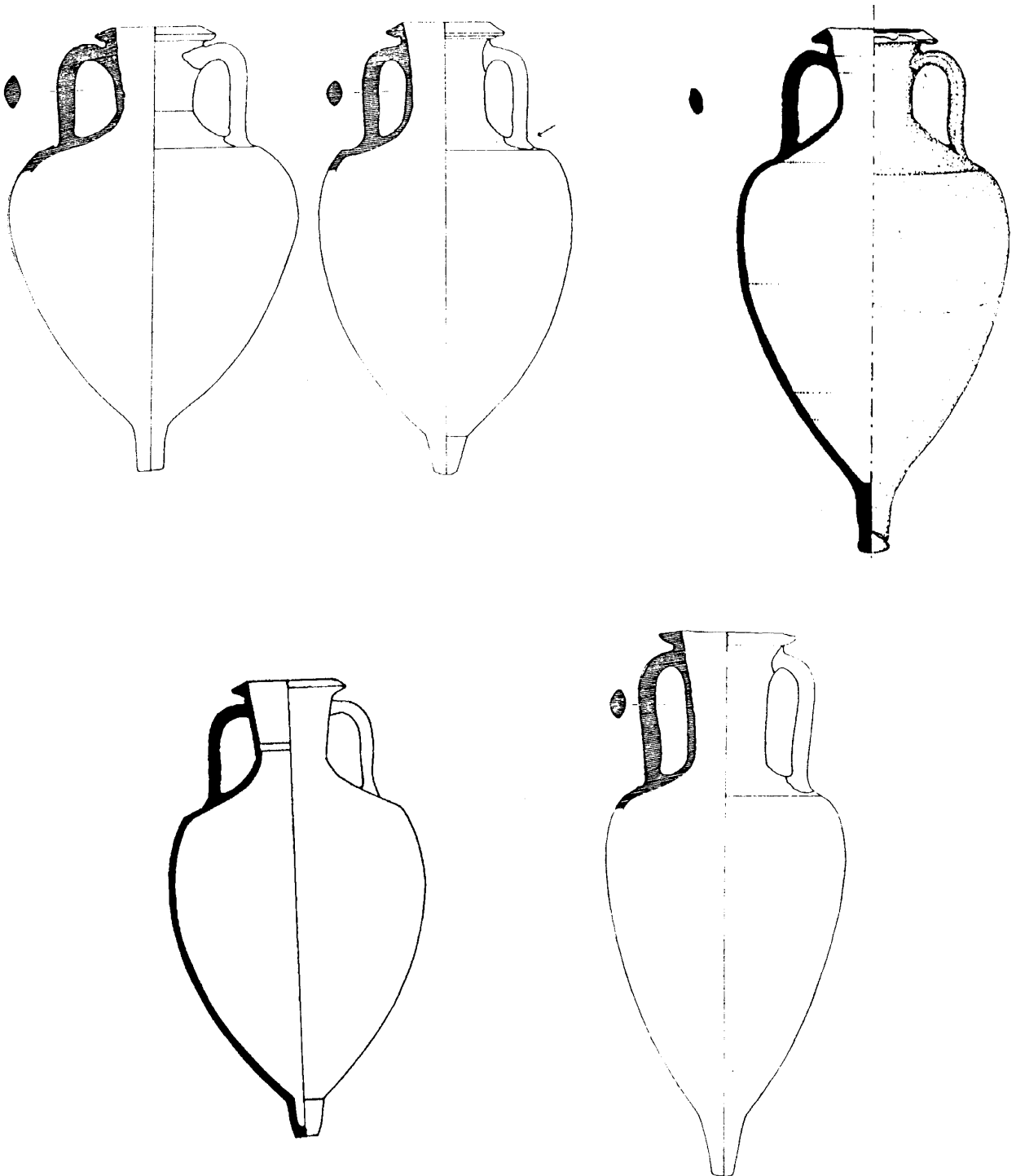
CEP[

GAIOS/ARISTON

TR LOISIO



## GRECO ITALICA

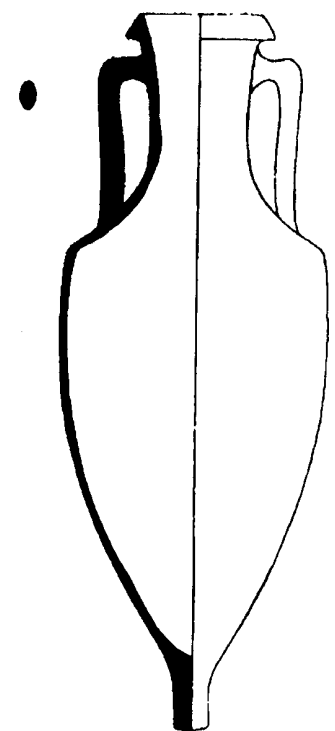
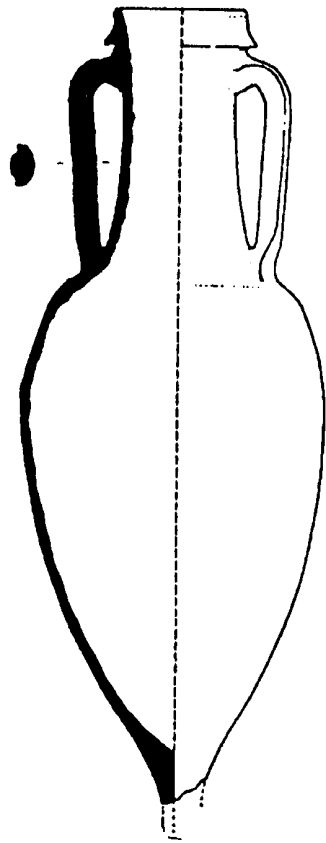
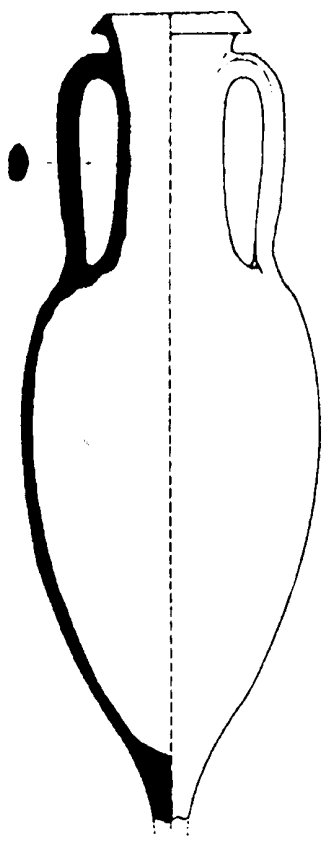
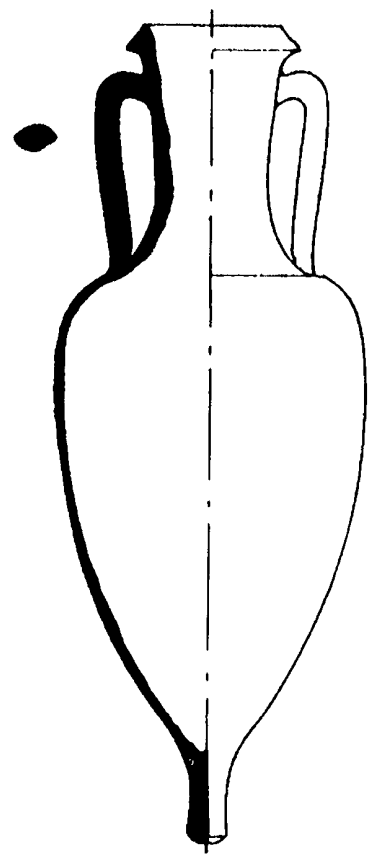
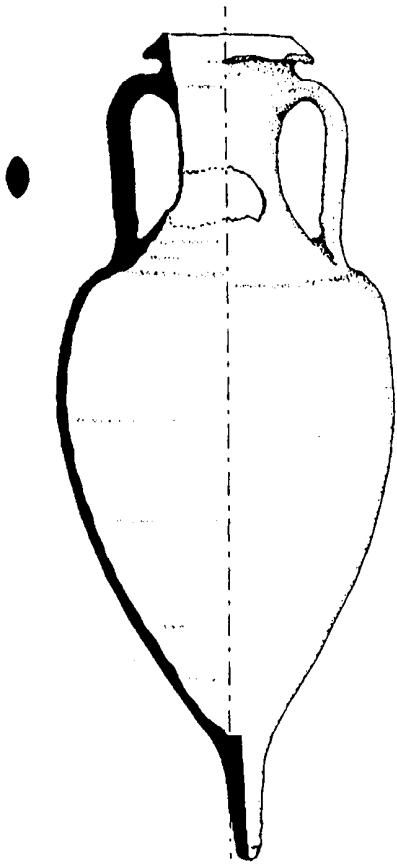


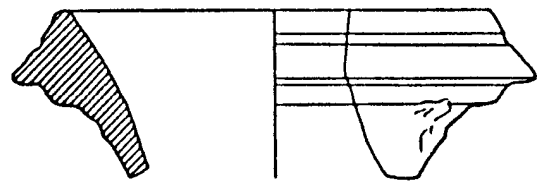
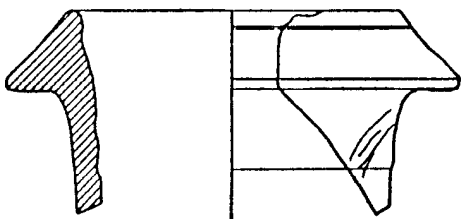
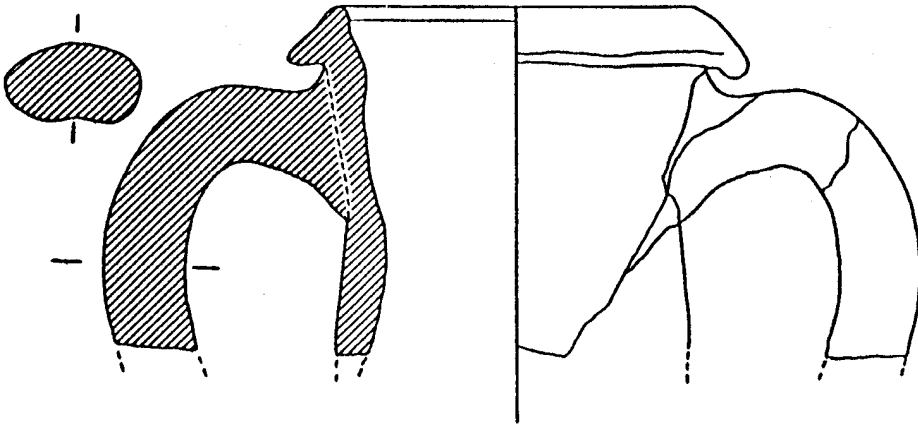
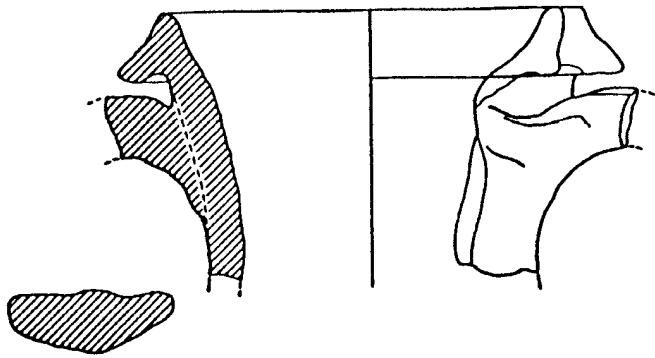
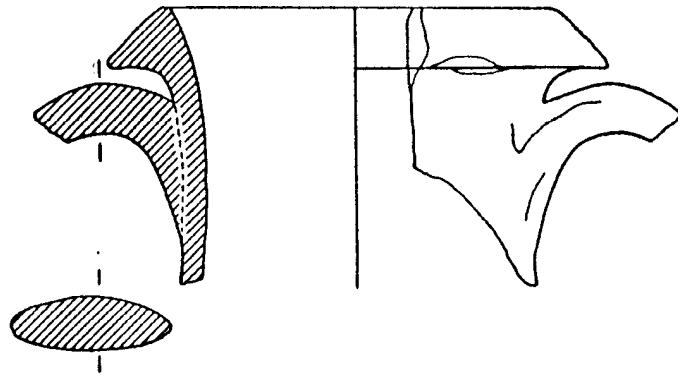
**Terracotta:** rossastra, rosa carico, beige rosato

**Epoca di circolazione:** IV-III sec. a.C.

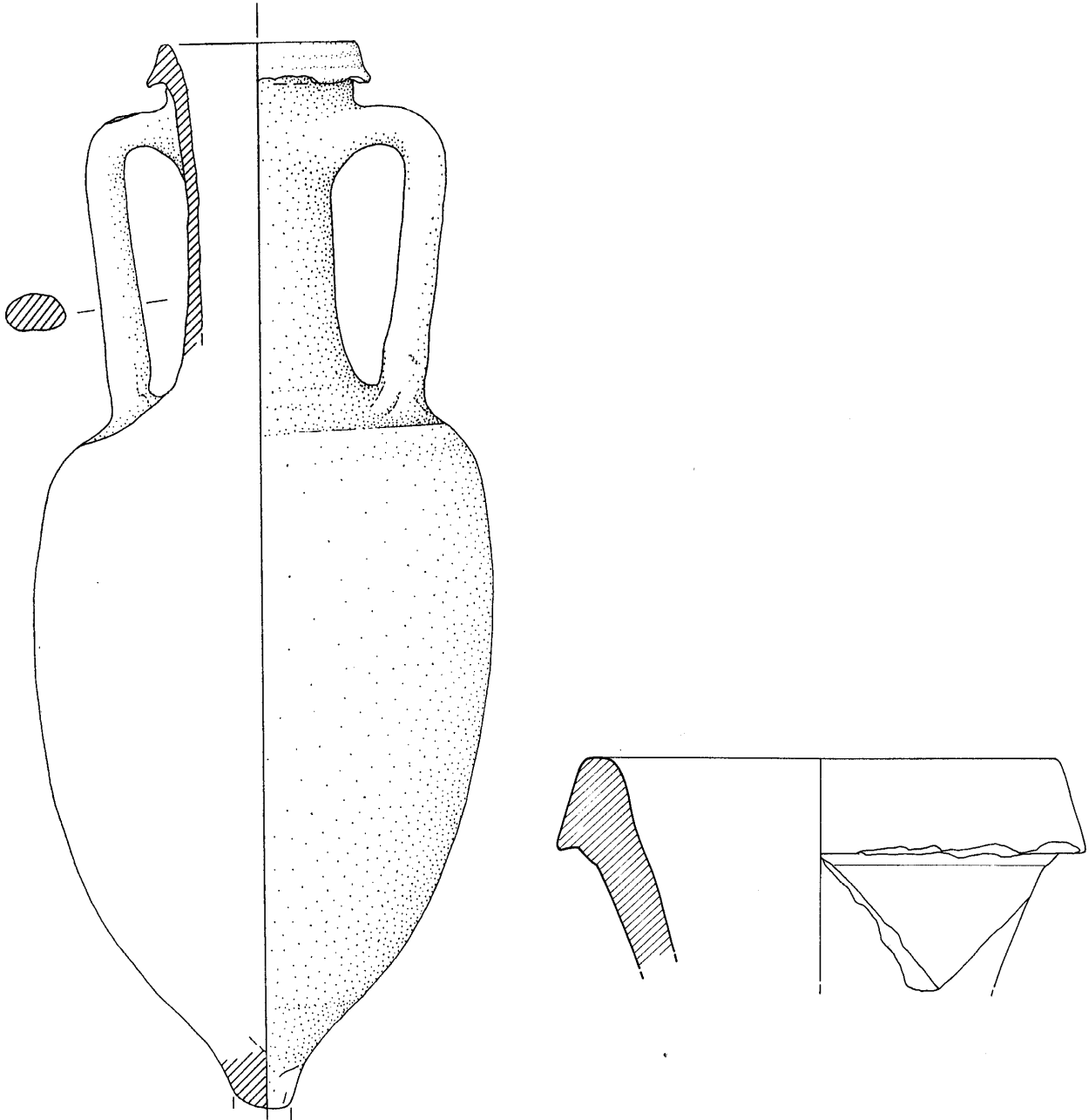
**Luogo di produzione:** coste tirreniche ed adriatiche dell'Italia

**Prodotto trasportato:** vino





## GRECO ITALICA RECENTE



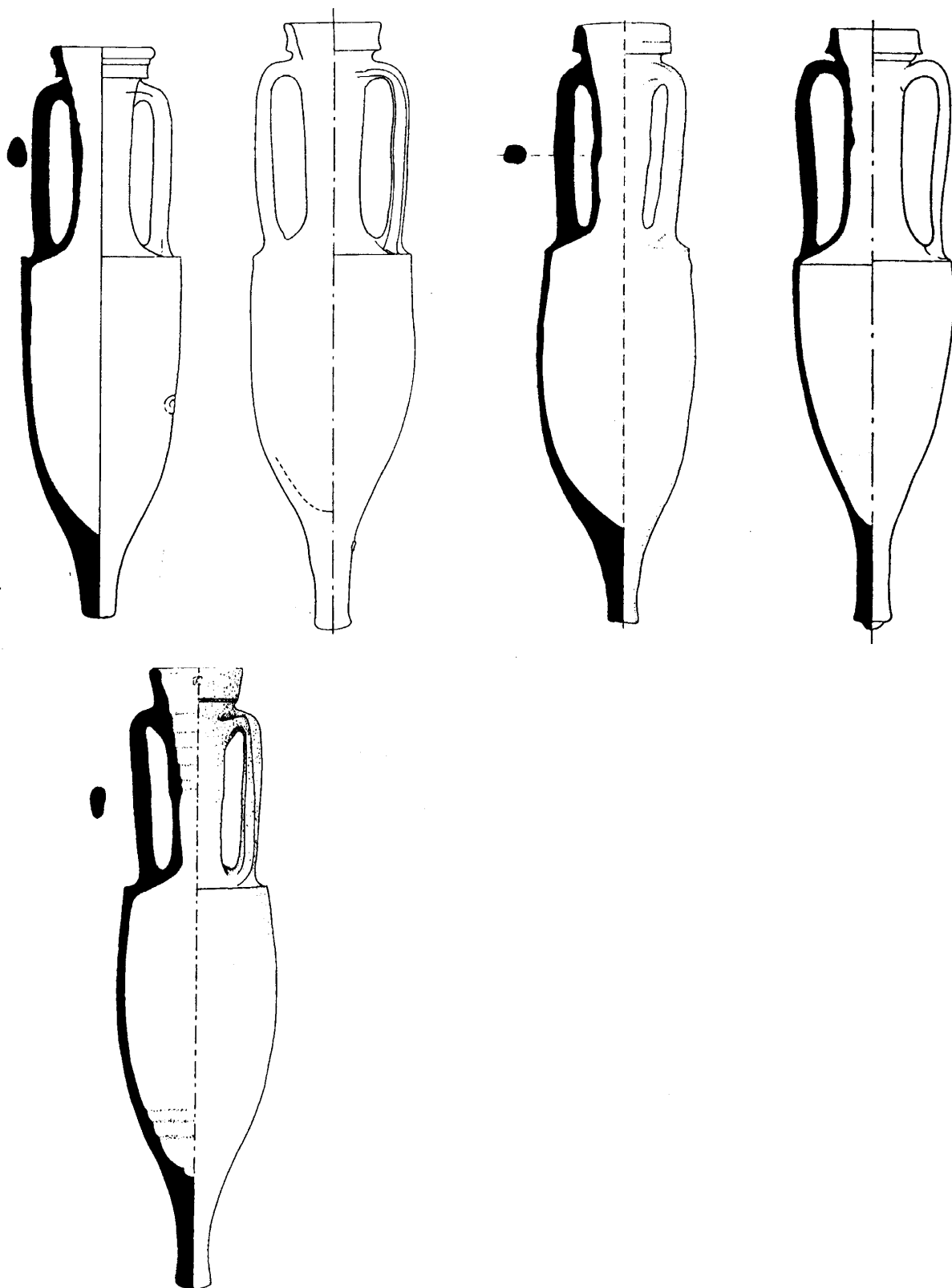
**Terracotta:** toni del rosa con varianti dal beige rosato al nocciola rosato

**Epoca di circolazione:** II-inizi I sec. a.C.

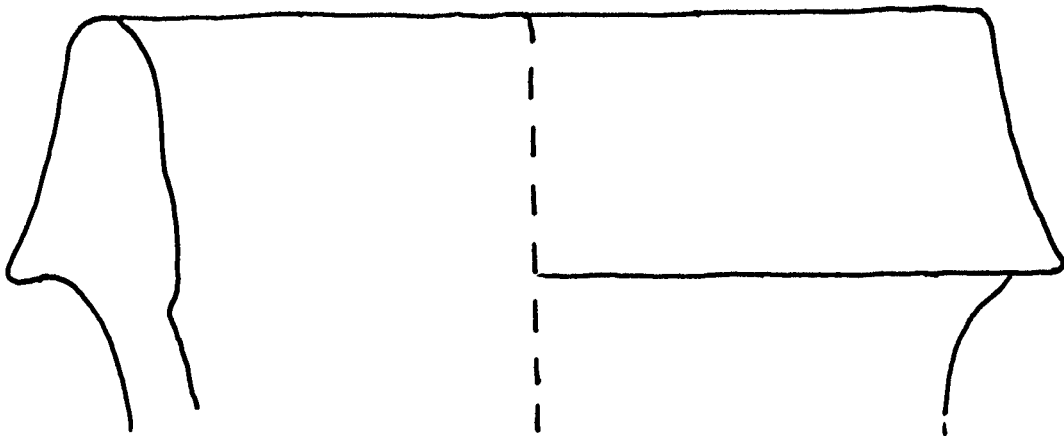
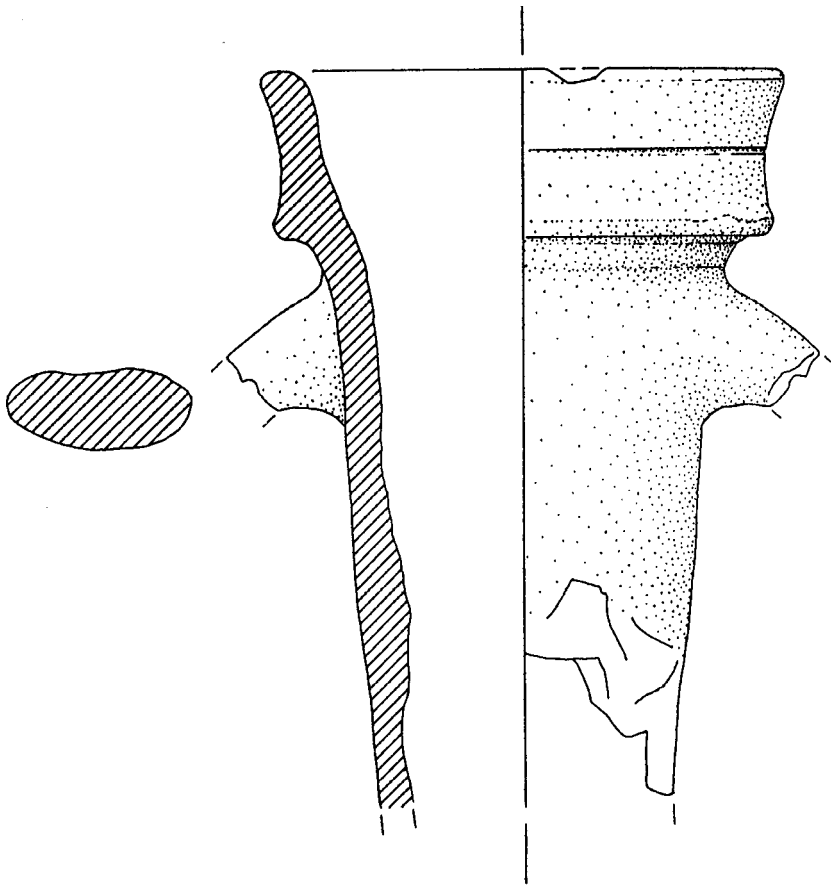
**Luogo di produzione:** coste tirreniche ed adriatiche dell'Italia

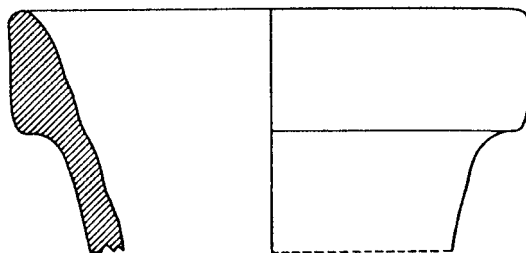
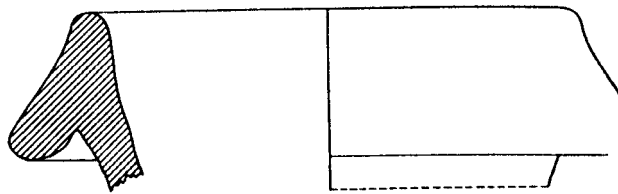
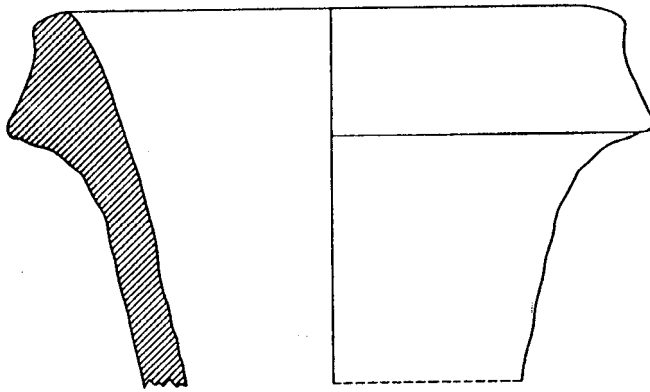
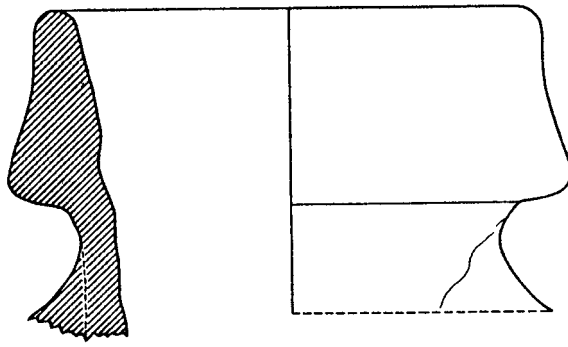
**Prodotto trasportato:** vino

## DRESSEL 1



**Terracotta:** rosa carico, rossastro, beige o nocciola rosato  
**Epoca di circolazione:** fine II-I sec. a.C.  
**Luogo di produzione:** coste tirreniche dell'Italia  
**Prodotto trasportato:** vino





## ANFORE LAMBOGLIA 2

### Alcuni esempi di bolli

A

ALEX

ANTIO

ANTIOC

ATTA

C

DAMA

C HOS DAMA

DIOD

DIOG

ECATO

EPIC

EPICA

L. MODI

MAHE

M CORE

MENOLA

NICEPO

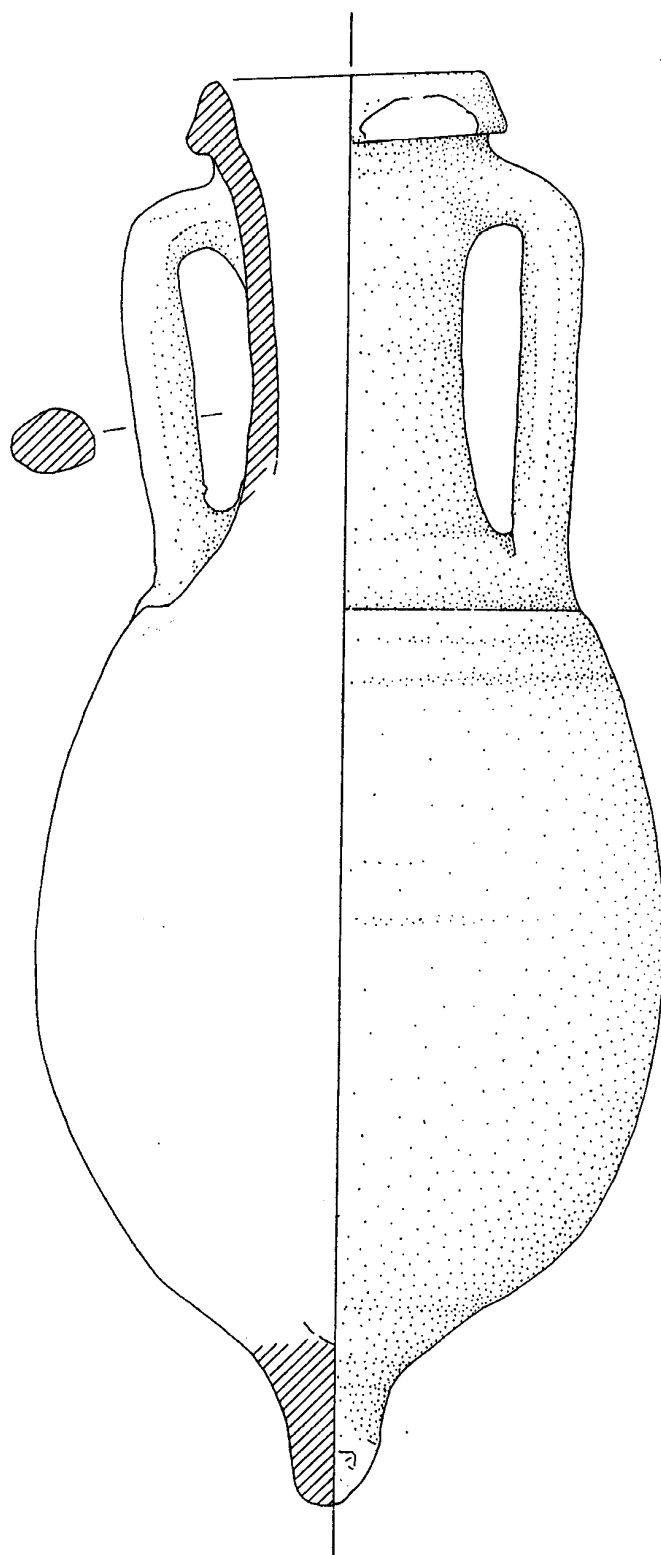
L SALVI

TELVS

VERSO



## LAMBOGLIA 2

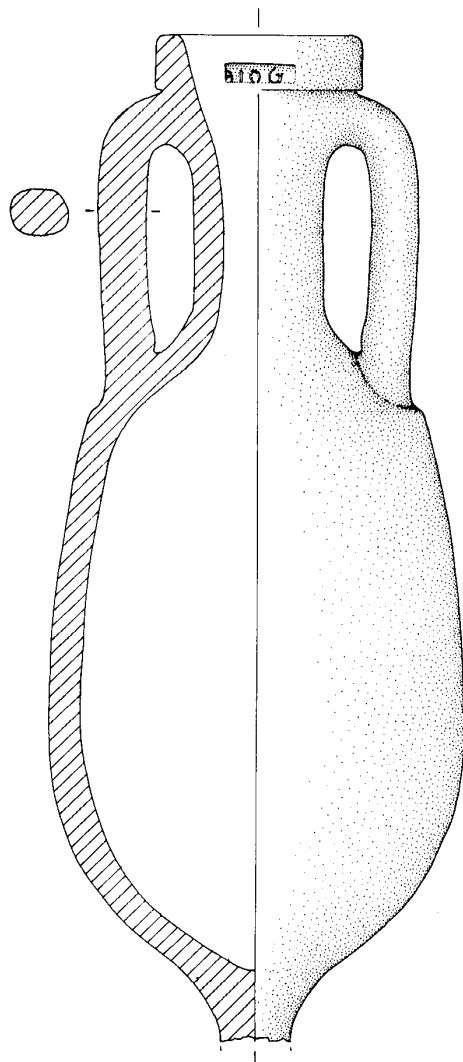
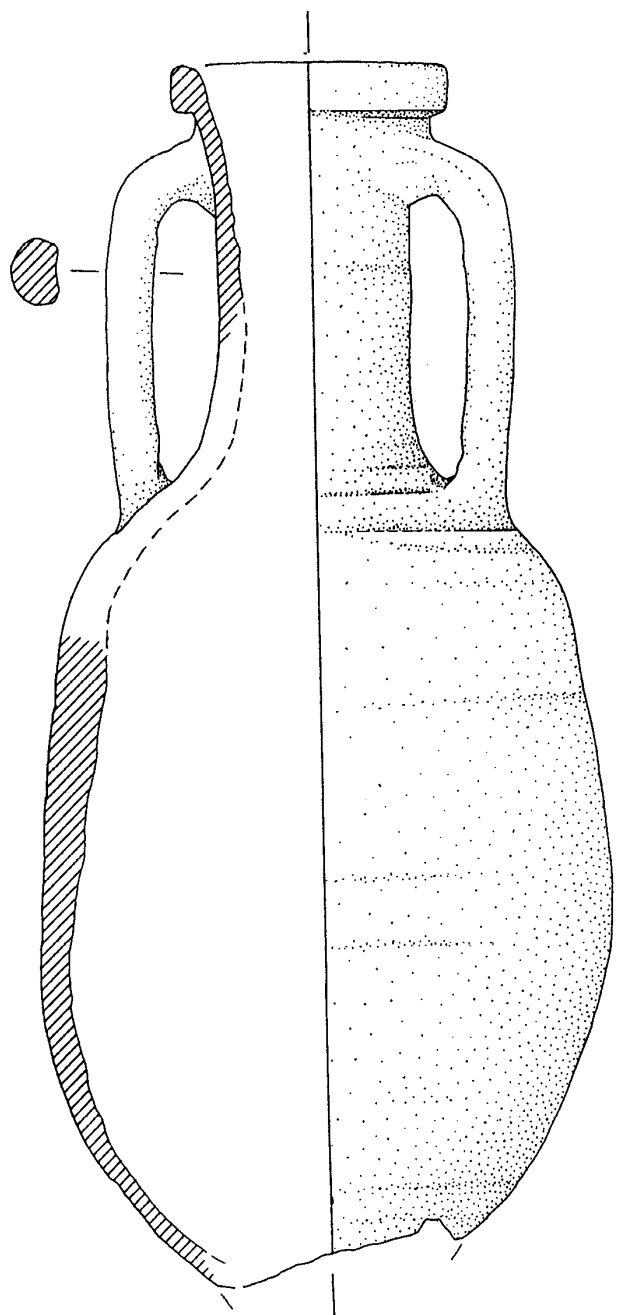


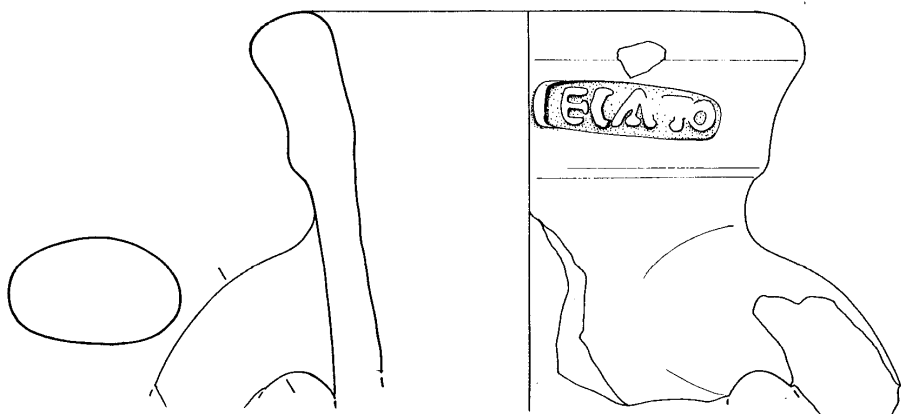
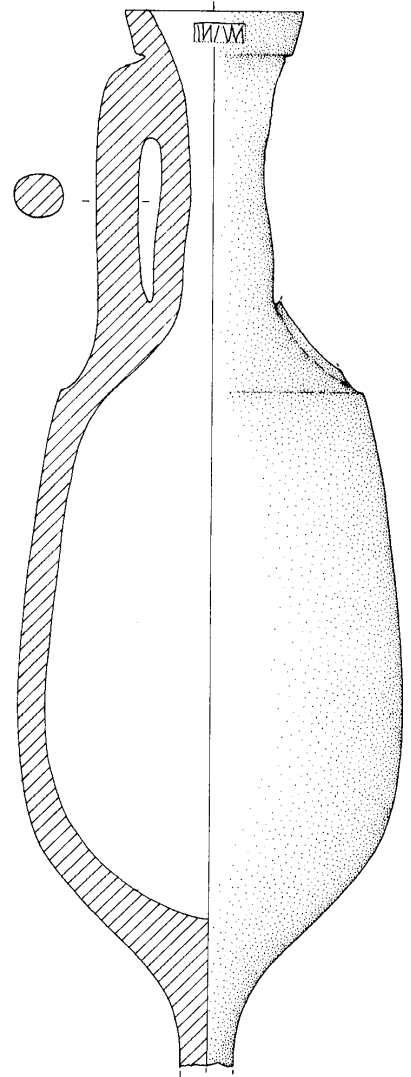
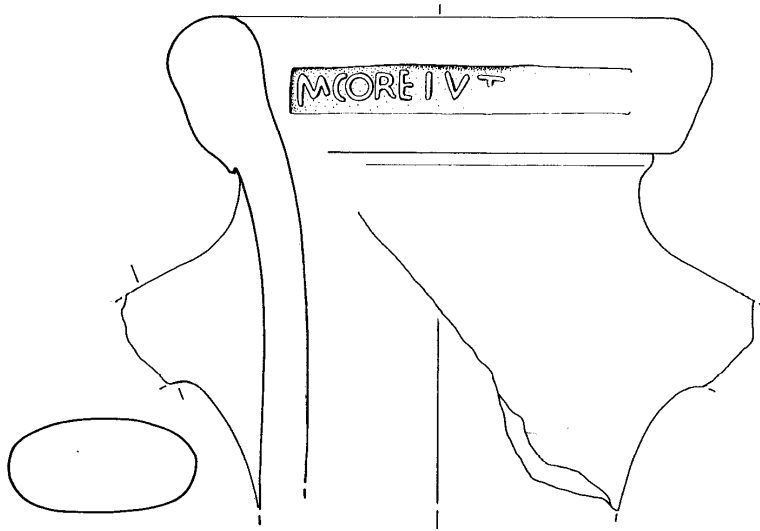
**Terracotta:** beige, rosa, nocciola chiaro, biancastra, giallognola;  
se presente, ingobbio di tono chiaro

**Epoca di circolazione:** fine II-fine I sec. a.C.

**Luogo di produzione:** coste adriatiche dell'Italia

**Prodotto trasportato:** vino e/o olio





# ANFORE BRINDISINE

## Alcuni esempi di bolli

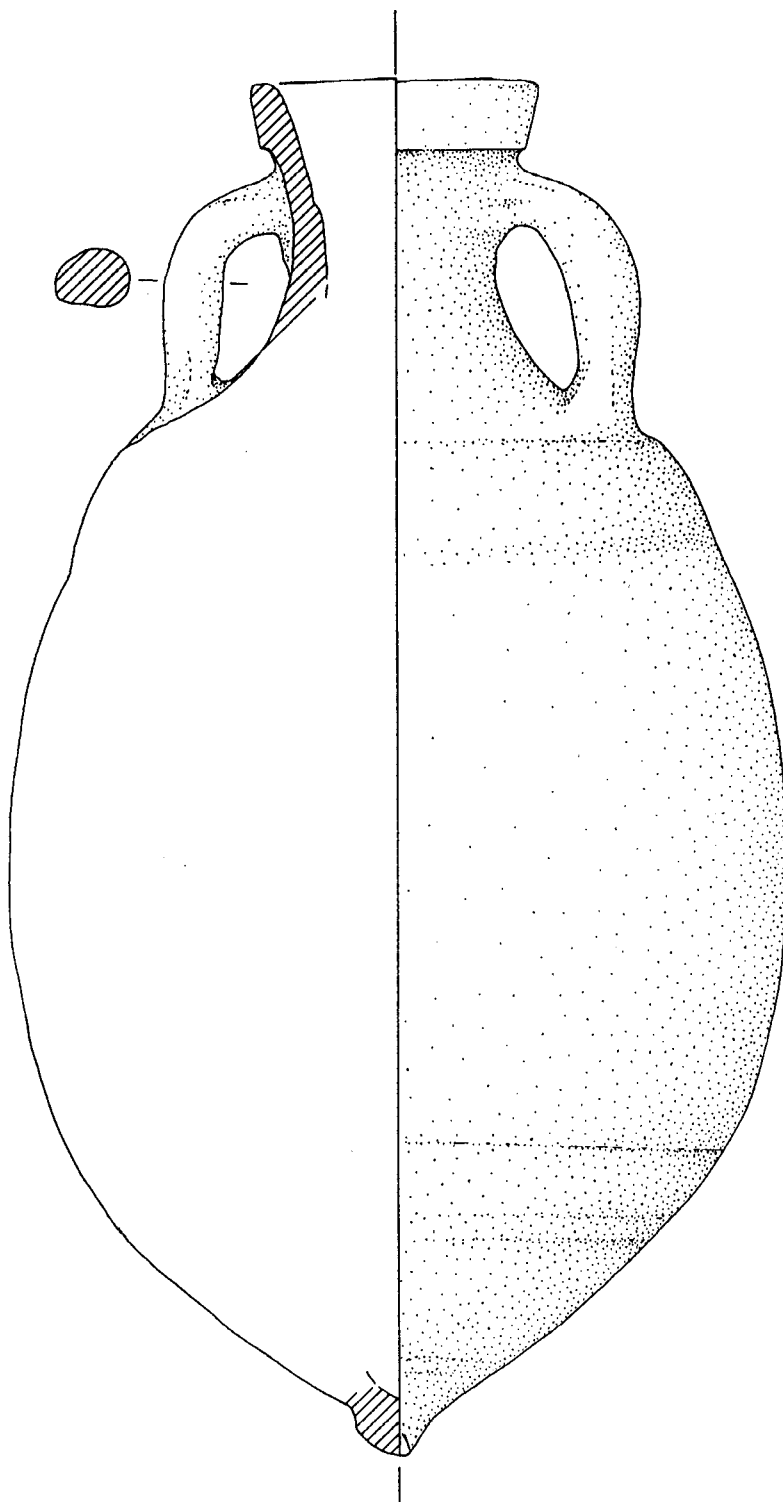
**DAMA**

**DIOD**

**SALVI**

**VEHI**

## BRINDISINE

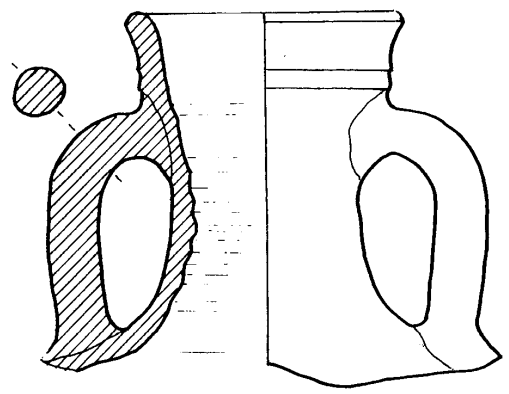
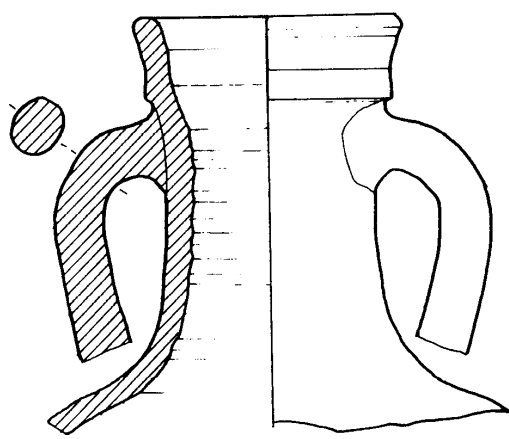
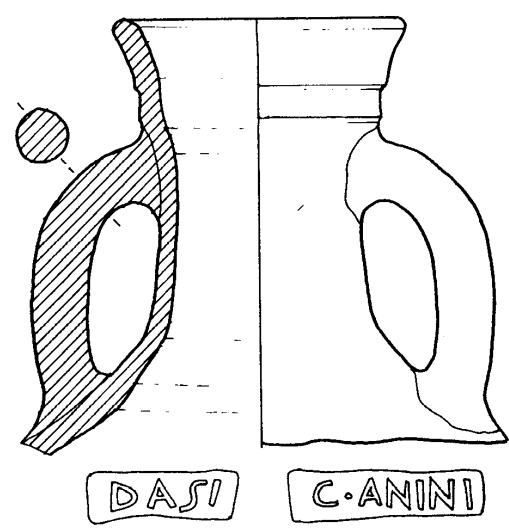
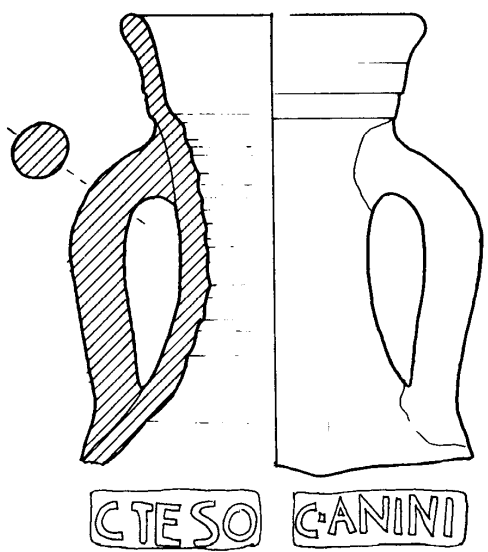
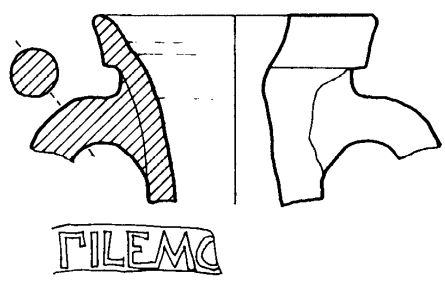
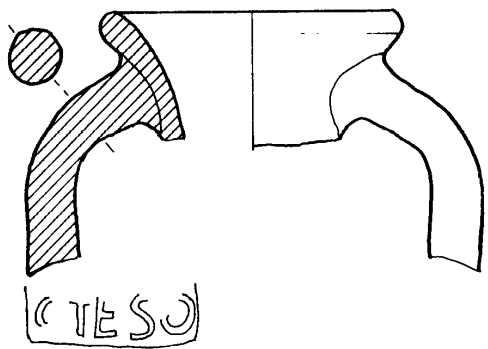
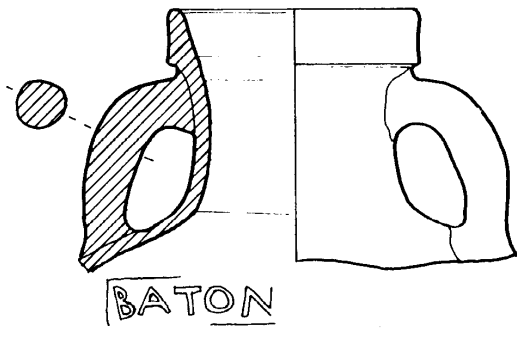
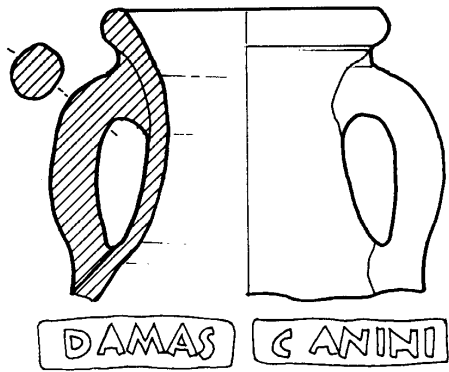


**Terracotta:** bruna, marron, nocciola, rossastra

**Epoca di circolazione:** fine II-metà I sec. a.C.

**Luogo di produzione:** coste meridionali adriatiche dell'Italia

**Prodotto trasportato:** olio



# ANFORE CON ORLO AD ANELLO (ANTE 6B)

## Alcuni esempi di bolli

APICI

B PHILISTI

L FORENSI R DIO

L VMBRICI

NTK

P Q SCAPVLAE

VARI PACCI

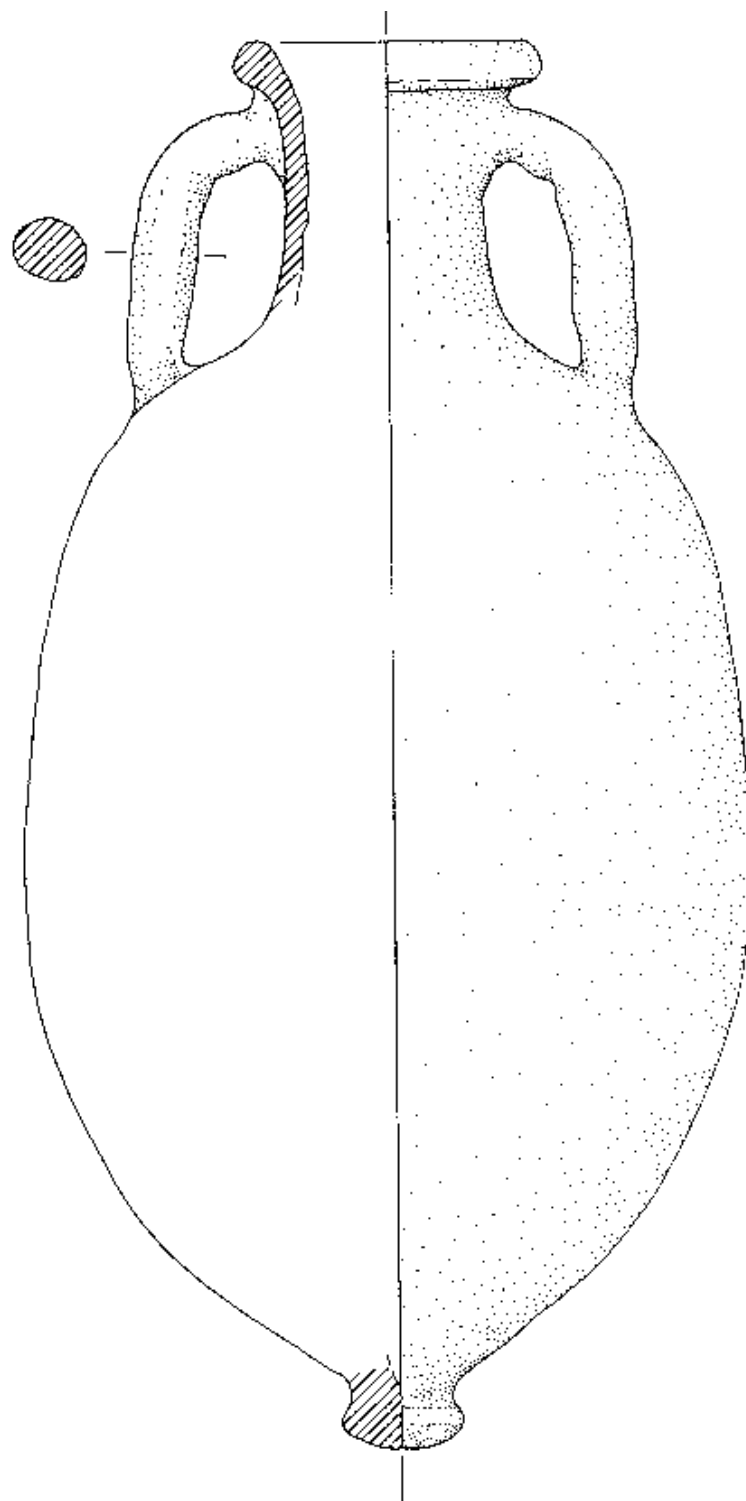
P SEPVLLI

P SEPULLI PF

SEN COS

VMBRICI

## ANFORE CON ORLO AD ANELLO (ANTE 6B)

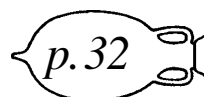


**Terracotta:** rosa più o meno intenso, arancio, nocciola;  
se presente, ingobbio di tono chiaro

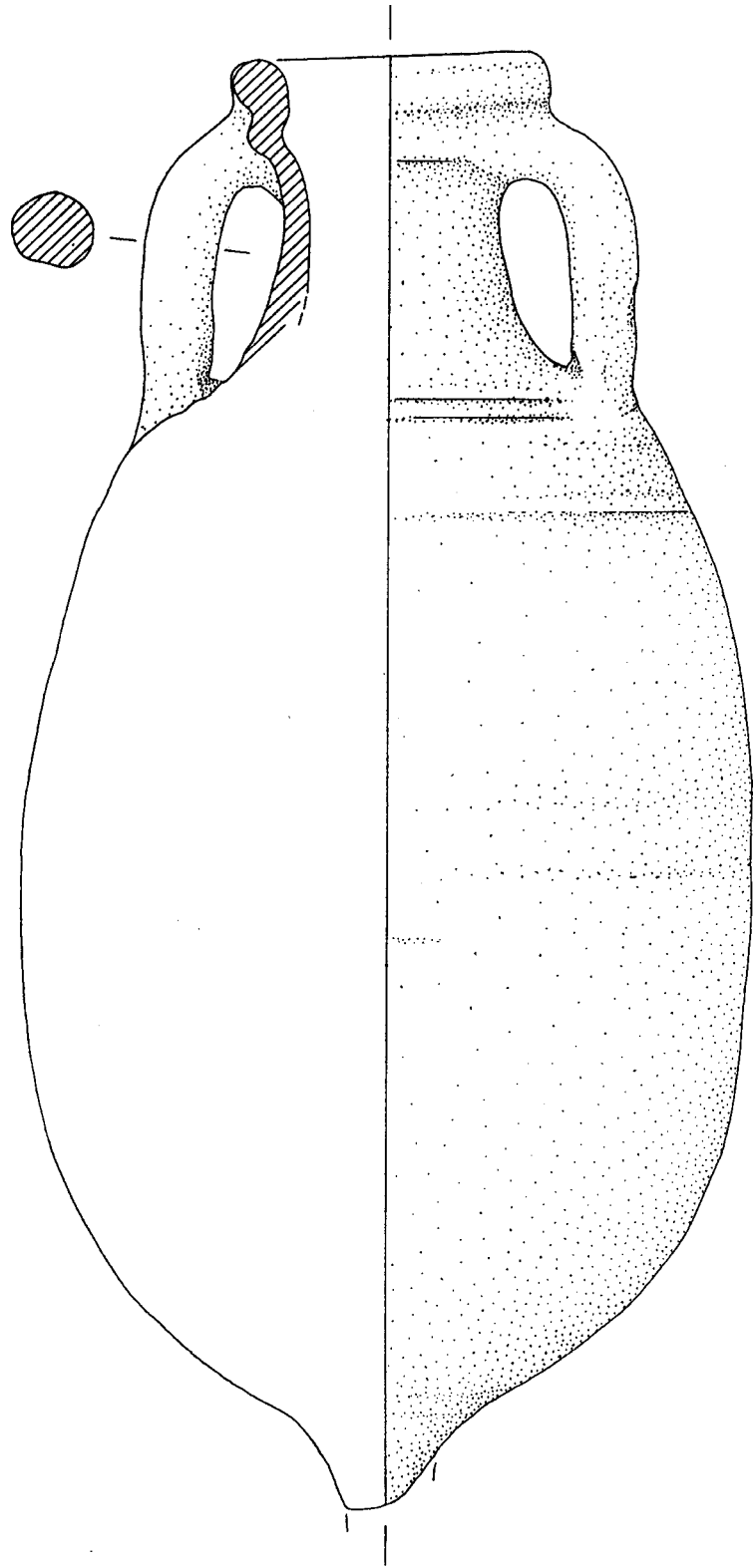
**Epoca di circolazione:** I sec. a.C.

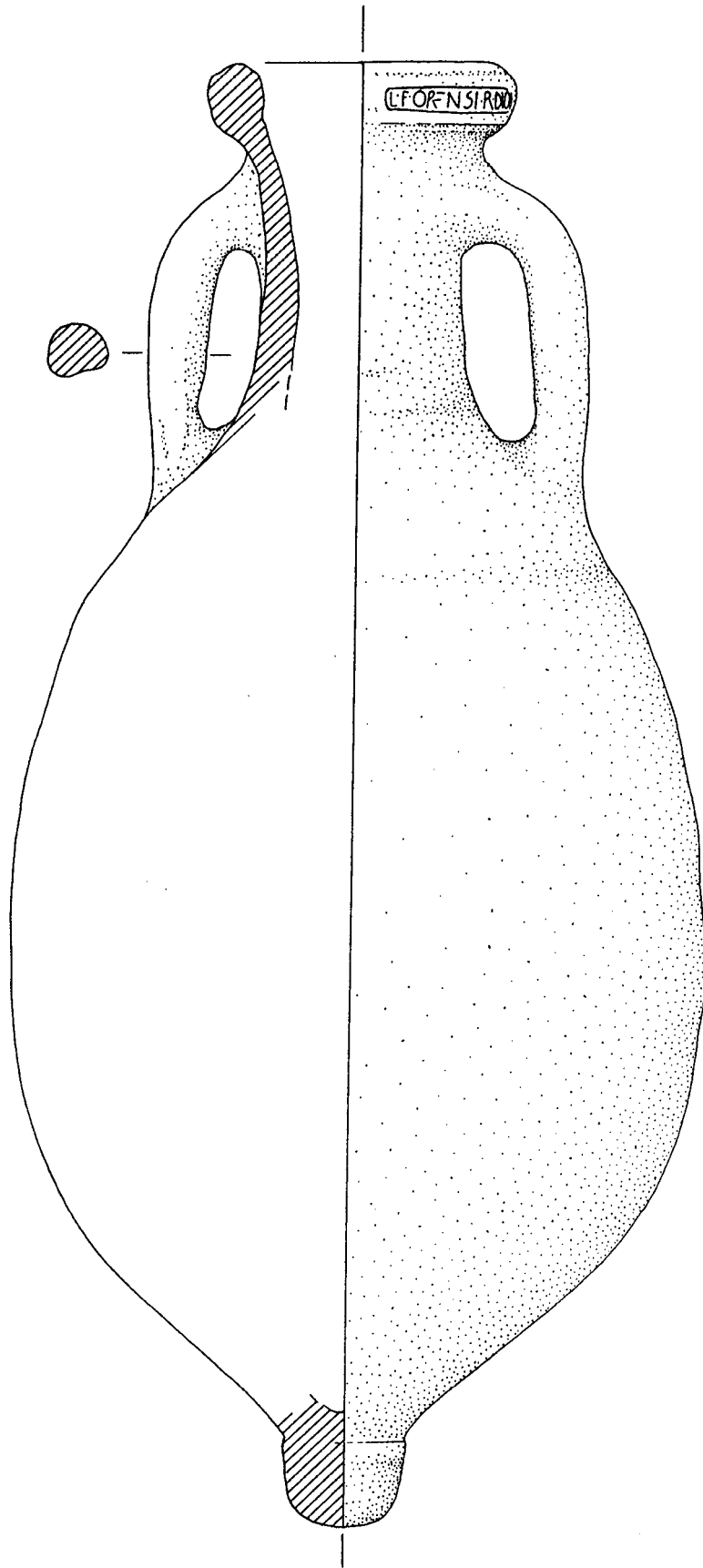
**Luogo di produzione:** coste centrosettrionali adriatiche dell'Italia

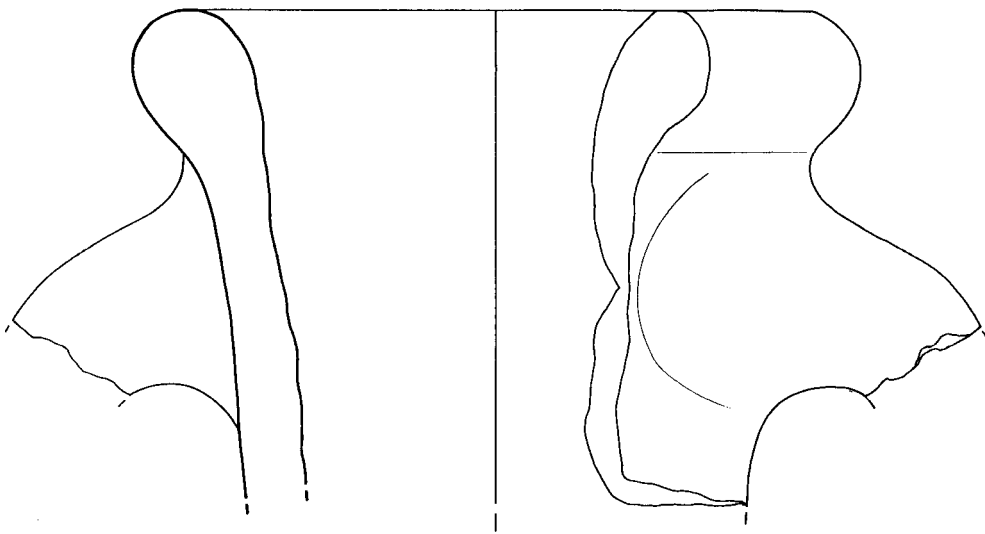
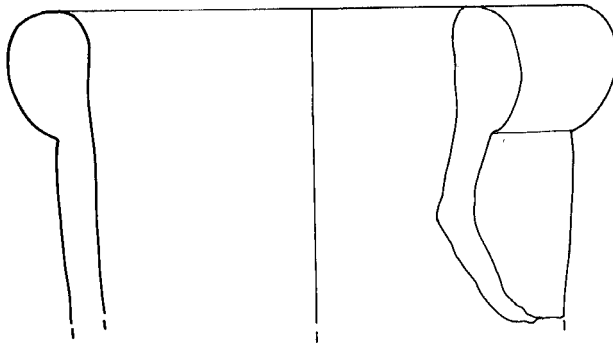
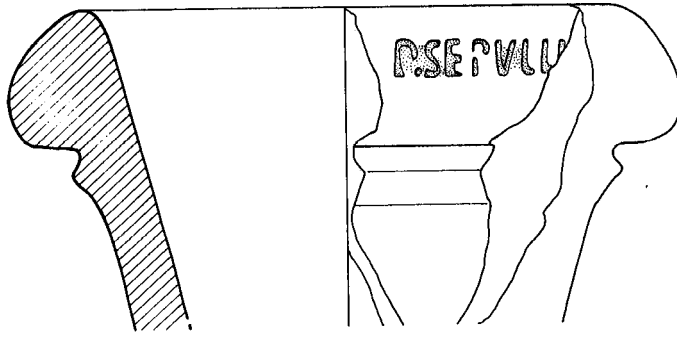
**Prodotto trasportato:** uso polivalente/vino









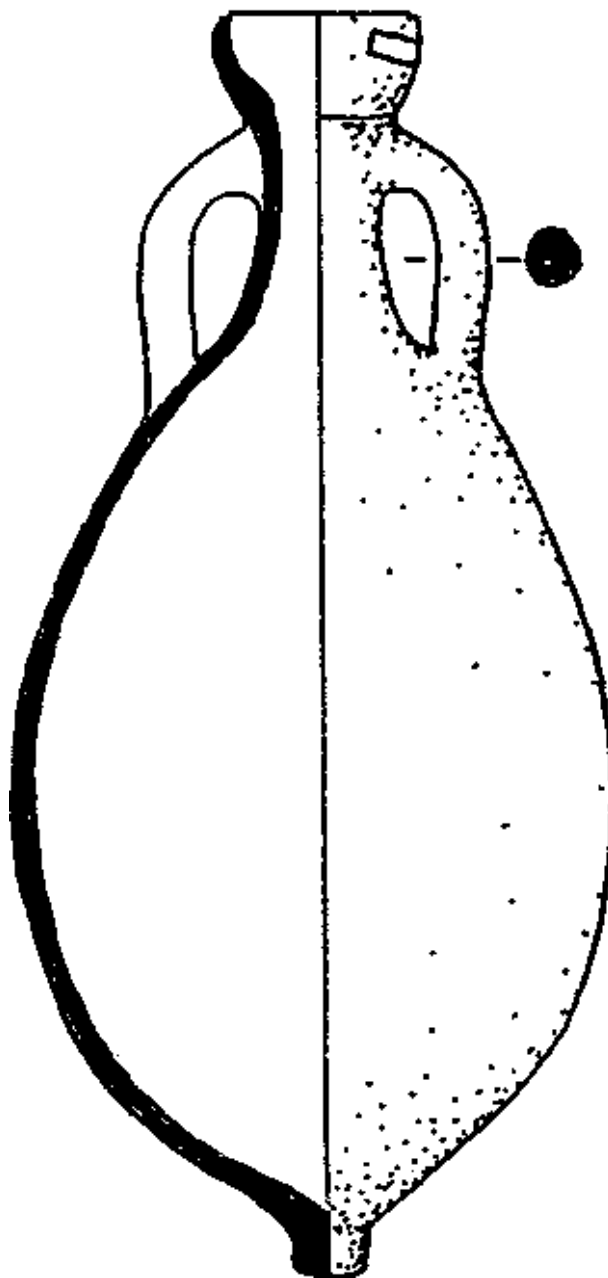


# ANFORE DRESSEL 6B

## Alcuni esempi di bolli

APICI  
APPVLCRI  
CELER  
C LAEK BAS  
C LAEK BAS/CLYMEN  
C LAEK BASSI/ FELIX  
LAEK/FVC  
LAE/AVC  
C LAEK B/BARB  
C LAE BAS EVCHAR  
COSAE  
FLAV FONTANI  
LICI  
L IUNI PATIENTI  
L IUNIAE  
MANSVETI  
MTITI  
P Q SCAPVLAE  
P SEPVLLI  
SEPVLLUM  
SEPVLLIUM  
VMBRICI  
VARI PACCI

## DRESSEL 6B

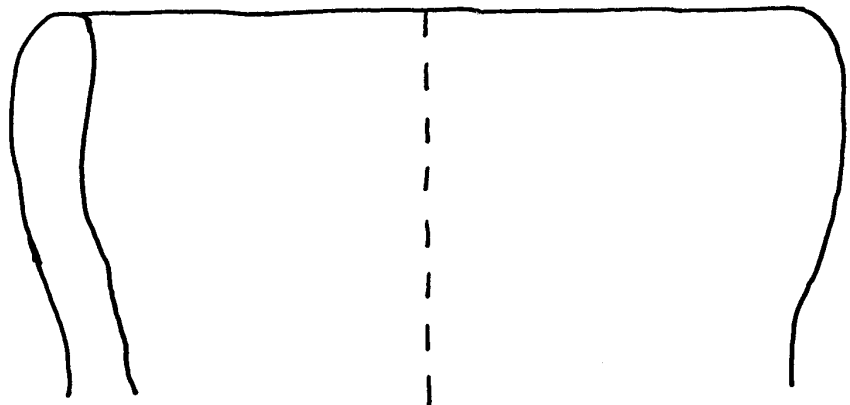
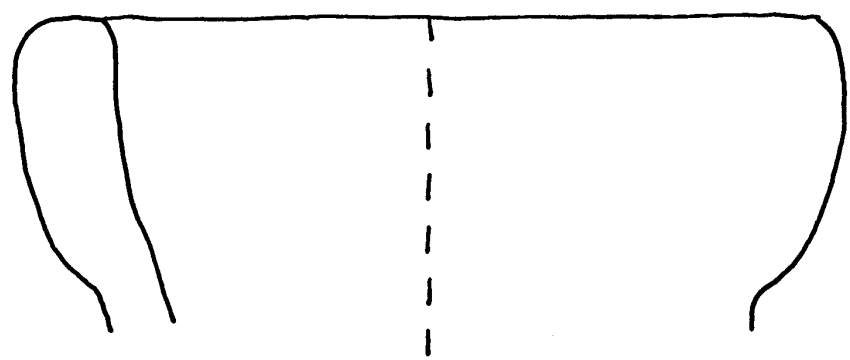
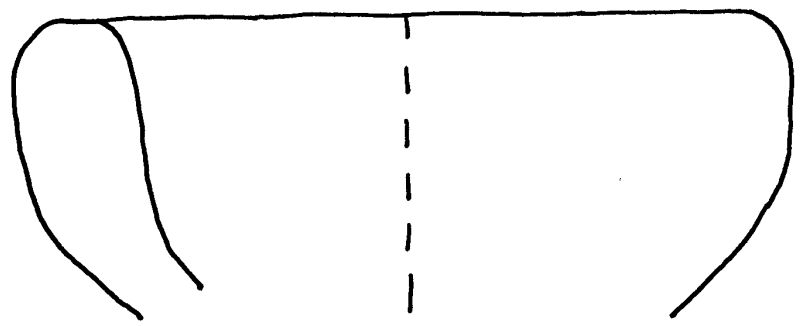
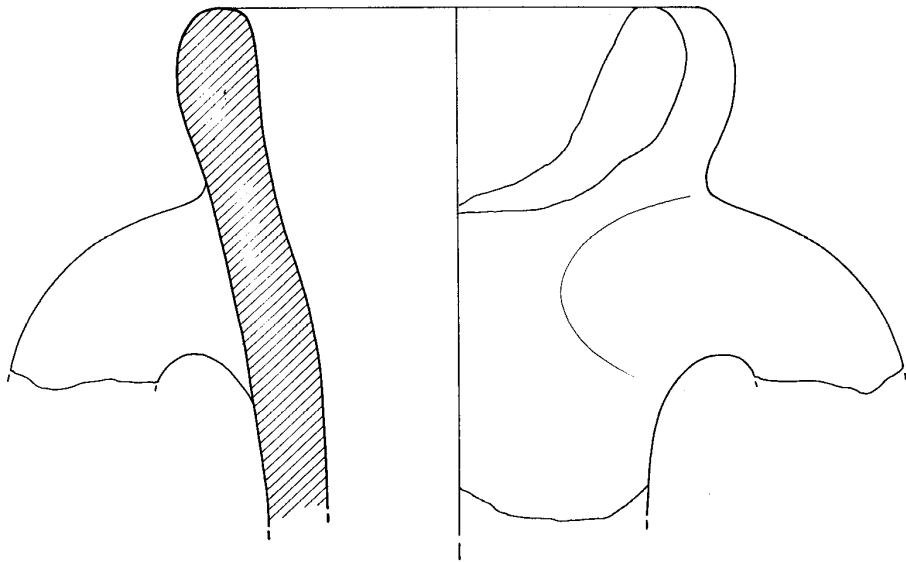


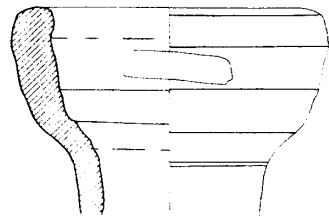
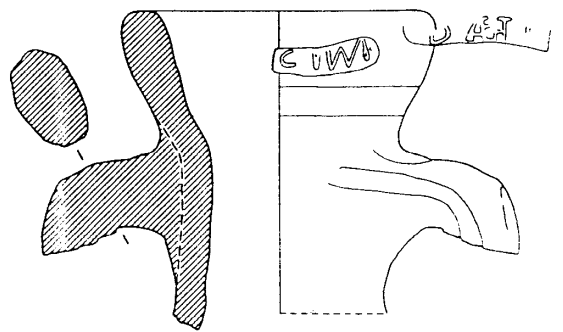
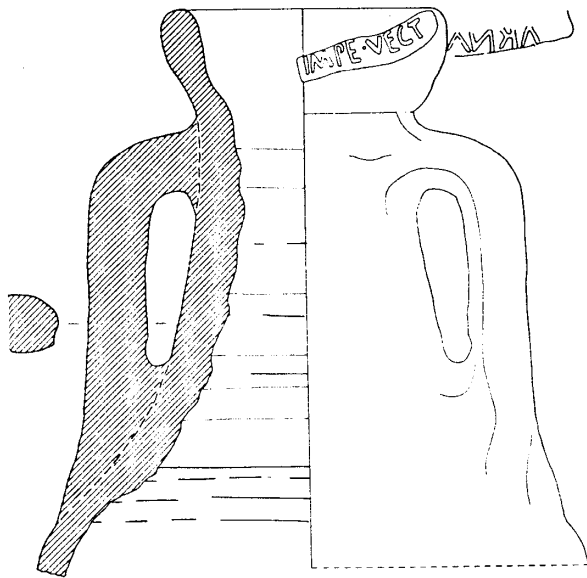
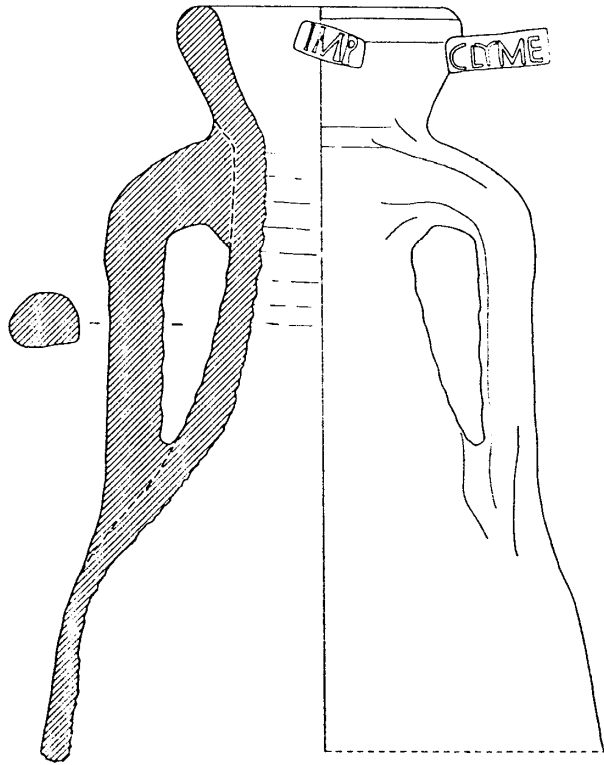
**Terracotta:** rosso scuro, rosso arancio

**Epoca di circolazione:** seconda metà I a.C.-fine I sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Italia settentrionale/ Istria

**Prodotto trasportato:** uso polivalente/ olio





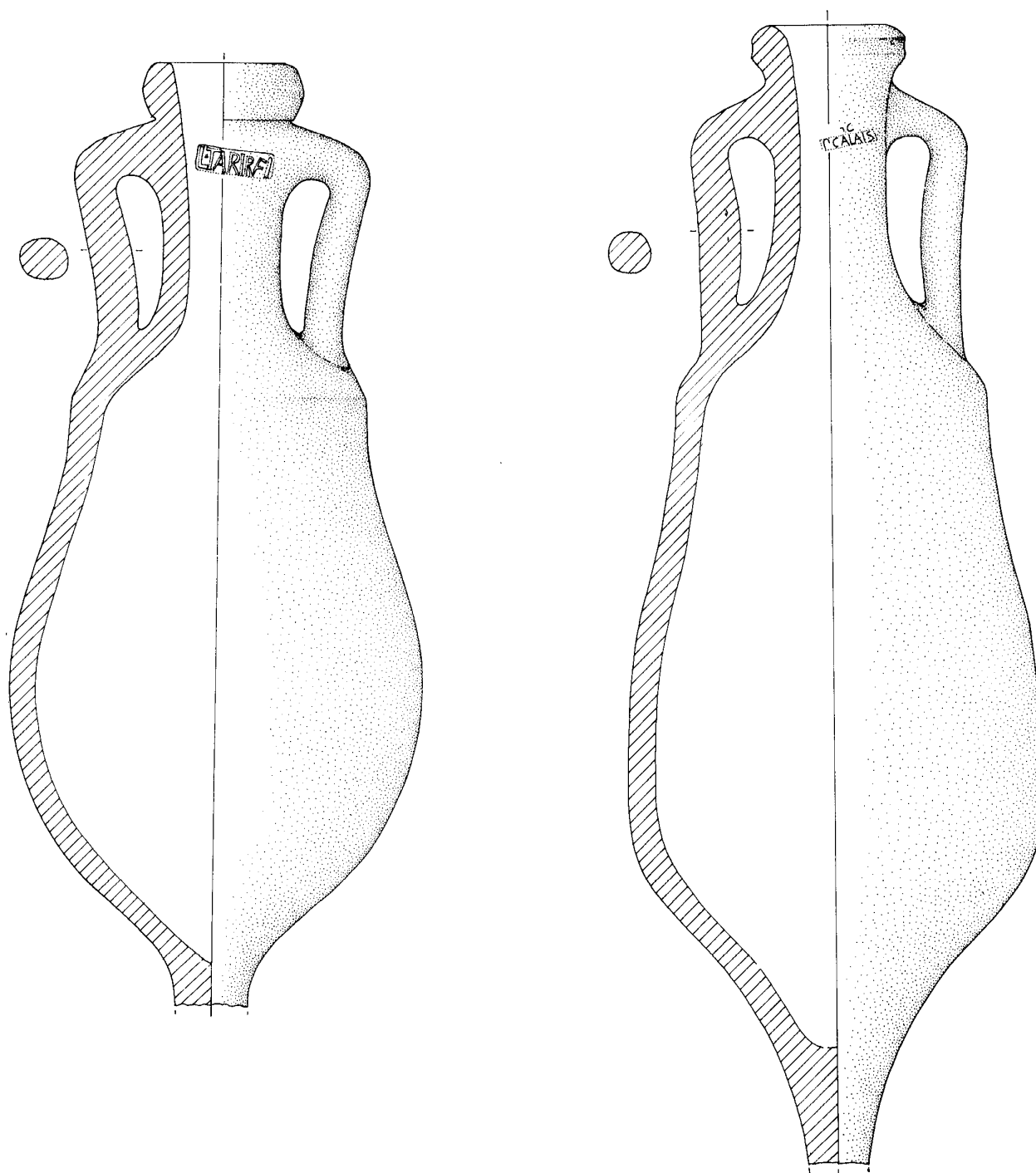
# ANFORE DRESSEL 6A

## Alcuni esempi di bolli

AMPHIO AVTRON  
C IVL POLY  
CLARI EBIDIEN  
DAMA EBIDIE  
PRIMV EBIDIEN  
EXPECTA GAV  
LICINUS GAV  
L COR HER  
L COR AMICI  
L LAET ARG  
L TARI RVFI  
M HER PICEN  
PAPIA HOS  
PAPIRI/CRISPI  
P PETRONI  
SAFINIAE PICE  
THB  
THEODORVS  
VALERI FELIX



## DRESSEL 6A

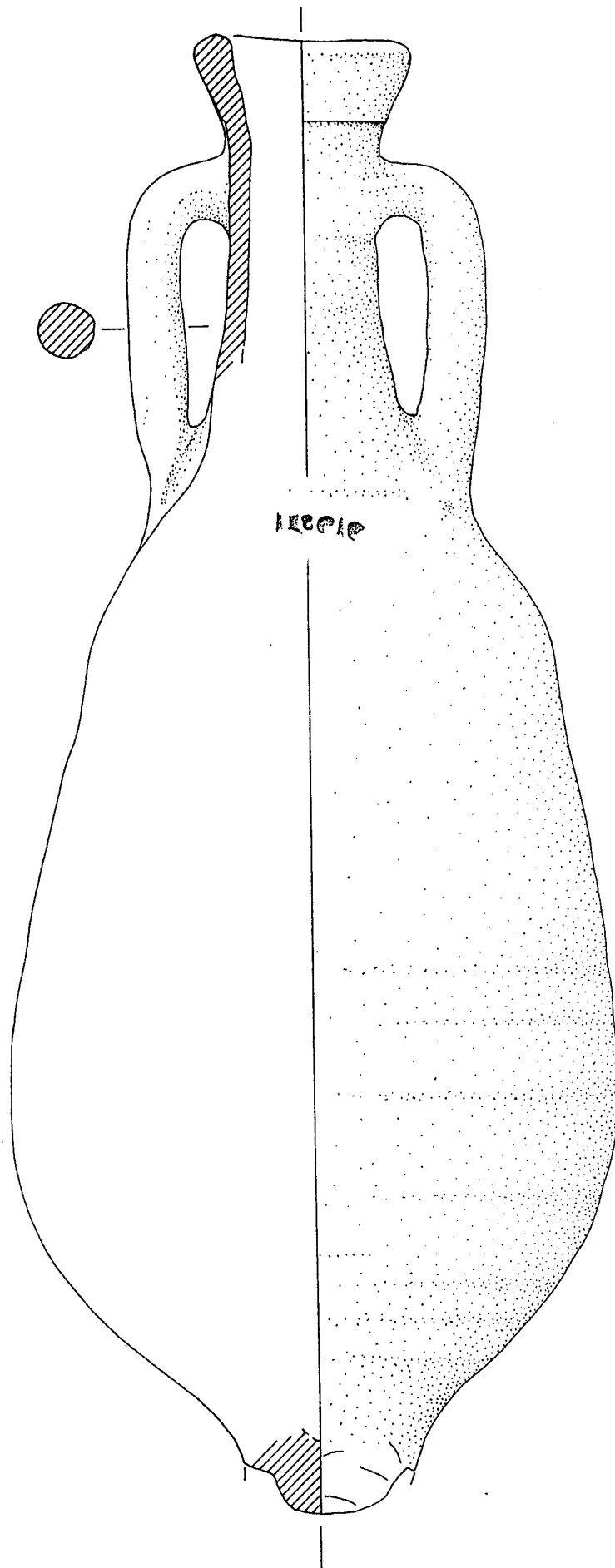


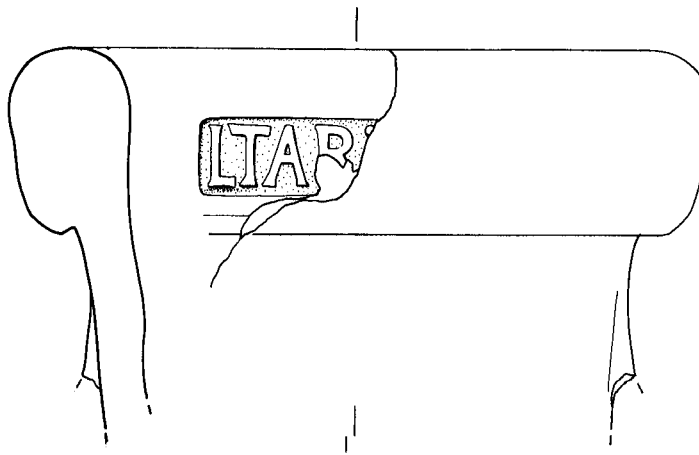
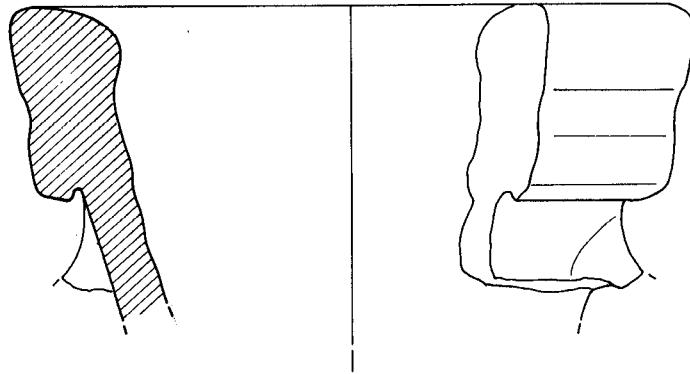
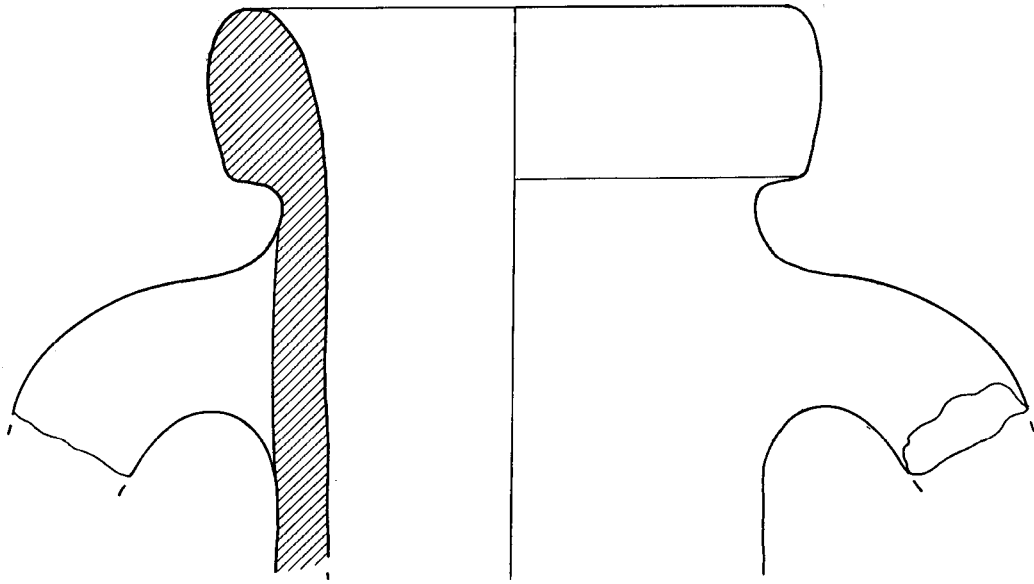
**Terracotta:** bianco grigiastro, giallo nocciola, beige o nocciola rosato, rossiccio; ingobbio di tono chiaro

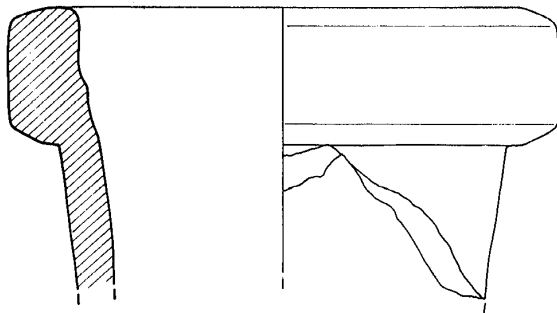
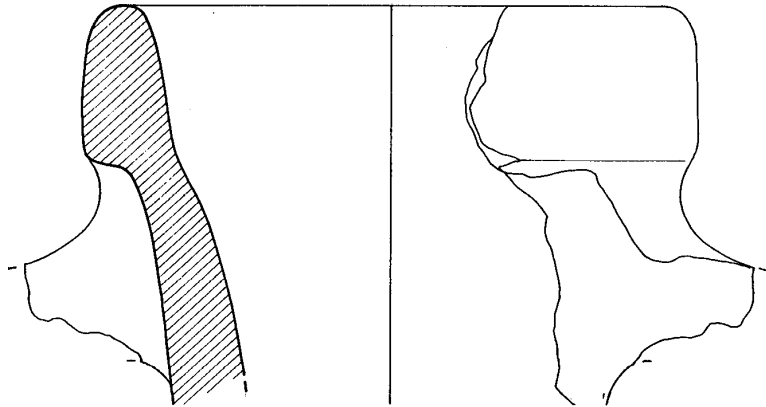
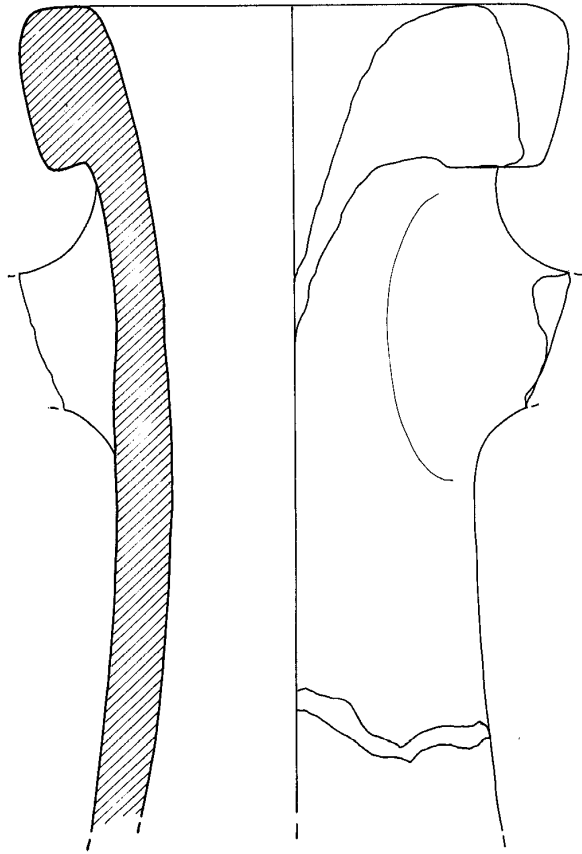
**Epoca di circolazione:** seconda metà I a.C.-fine I sec. d.C.

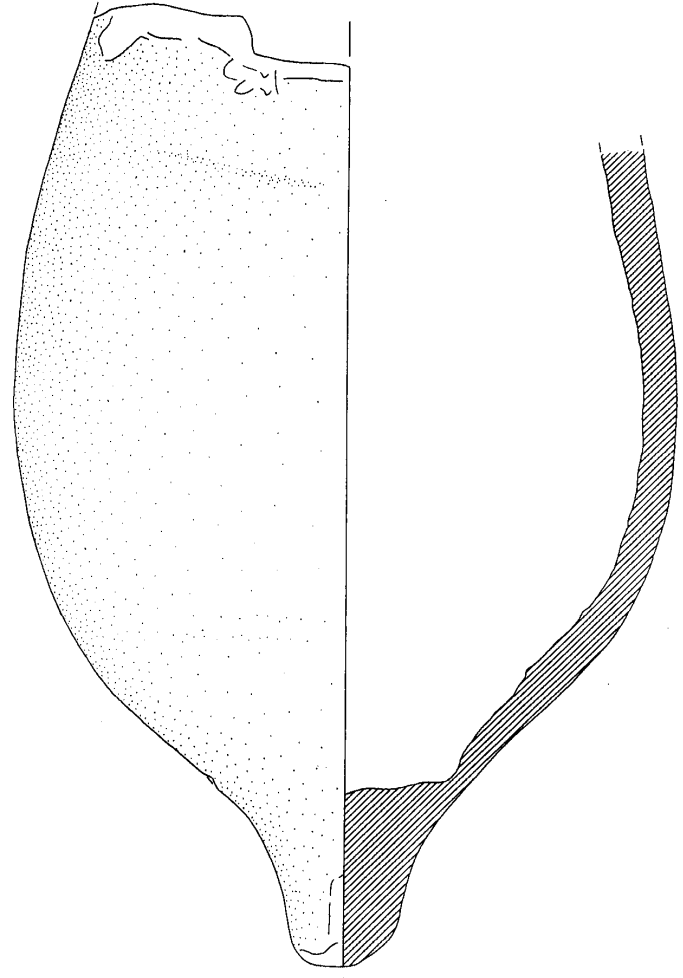
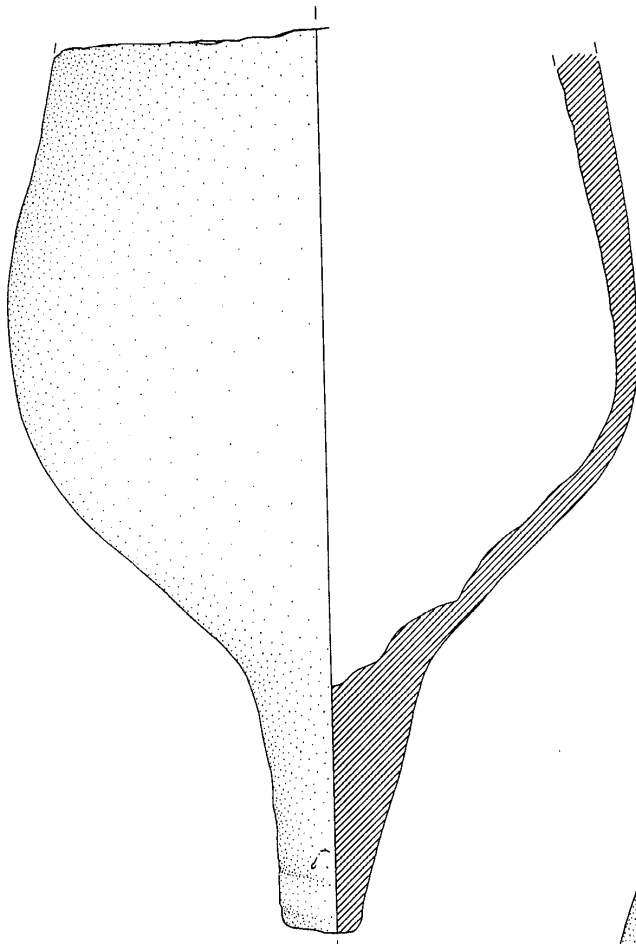
**Luogo di produzione:** Italia settentrionale/ Istria/ Piceno

**Prodotto trasportato:** vino/ salse di pesce









# ANFORE DRESSEL 2/4

## Alcuni esempi di bolli

**PRIMI**

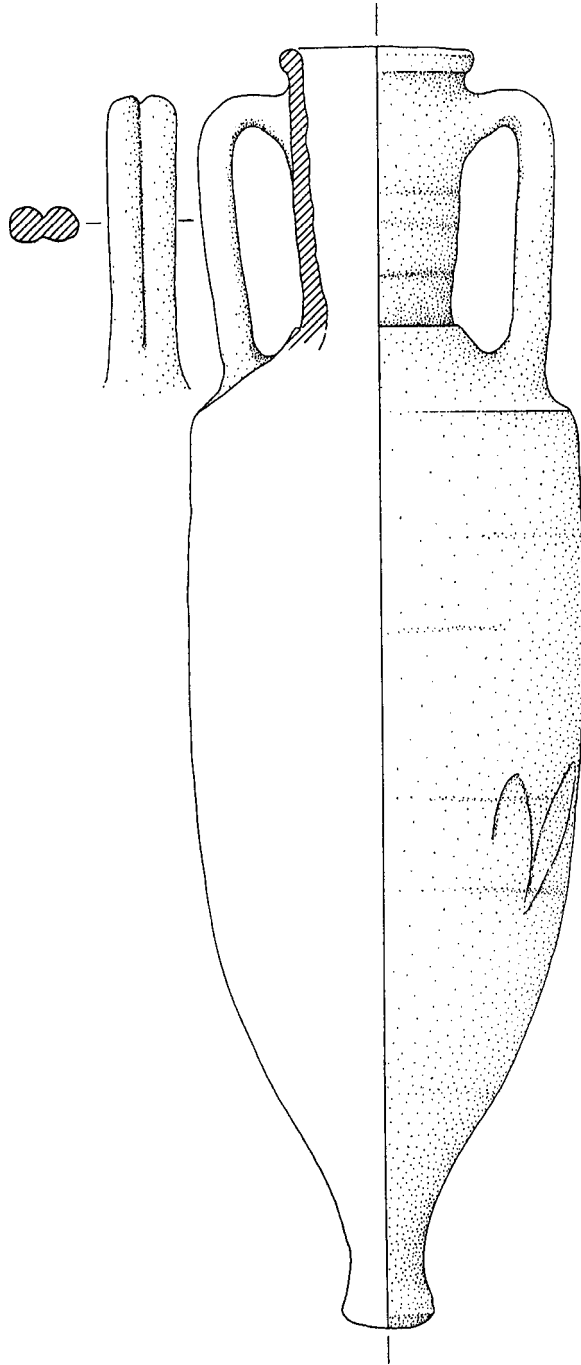
**AMPHIO AVTRON**

**SVRI**

**FELIX**

**ALLIARI**

## DRESSEL 2/4

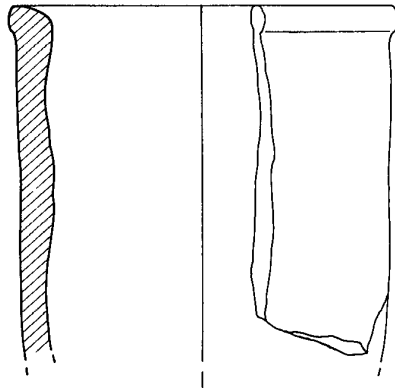
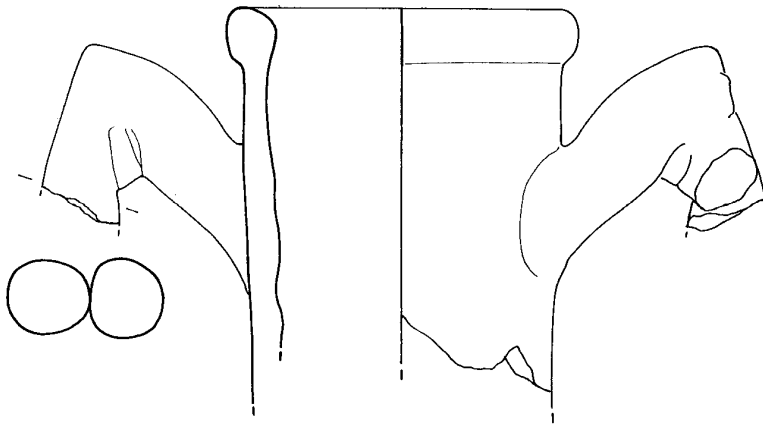
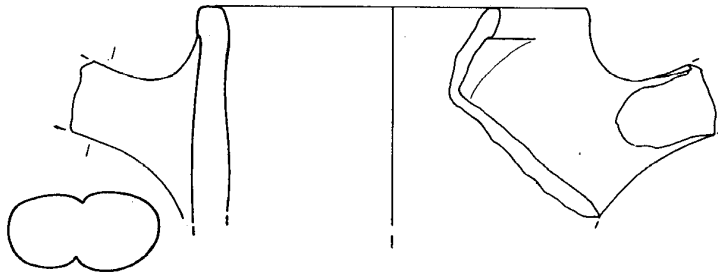
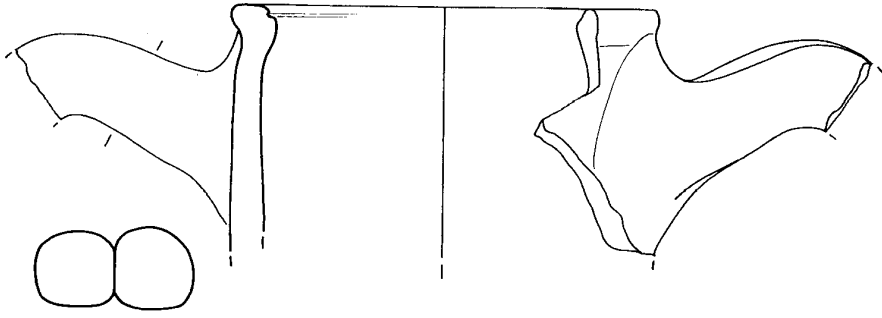


**Terracotta:** rossastra, nocciola, grigio rosa, rosa pallido;  
ingobbio di tono chiaro

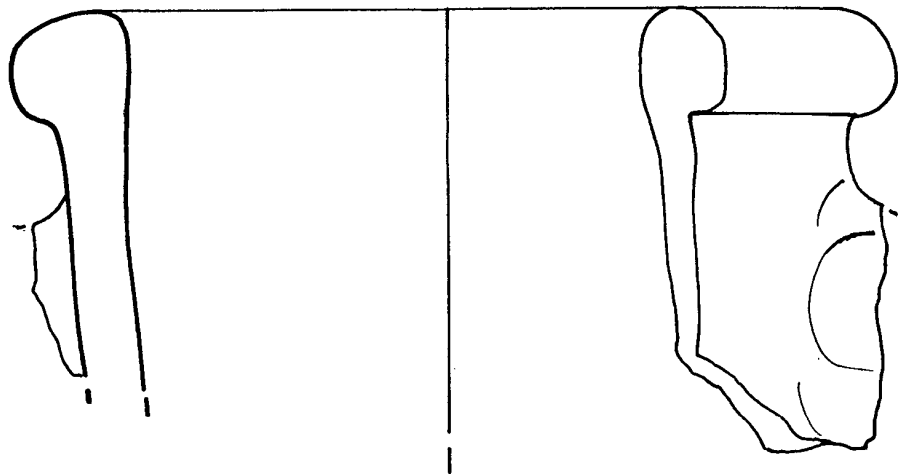
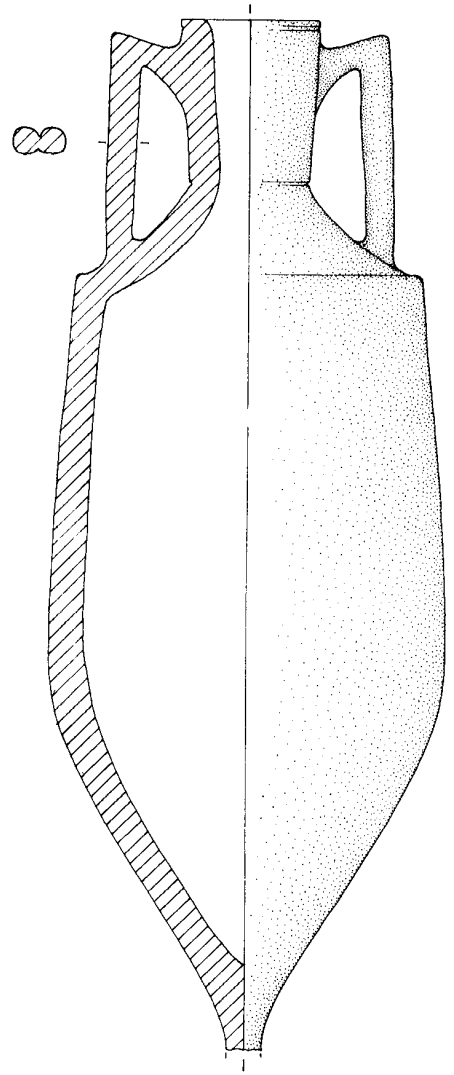
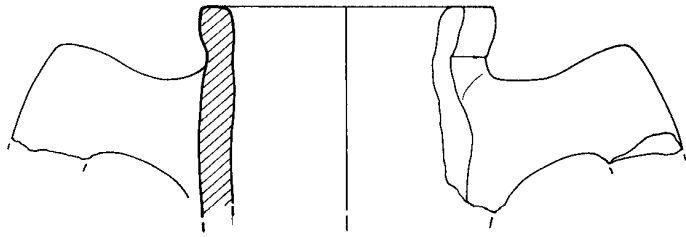
**Epoca di circolazione:** fine I a.C.- I sec. d.C.

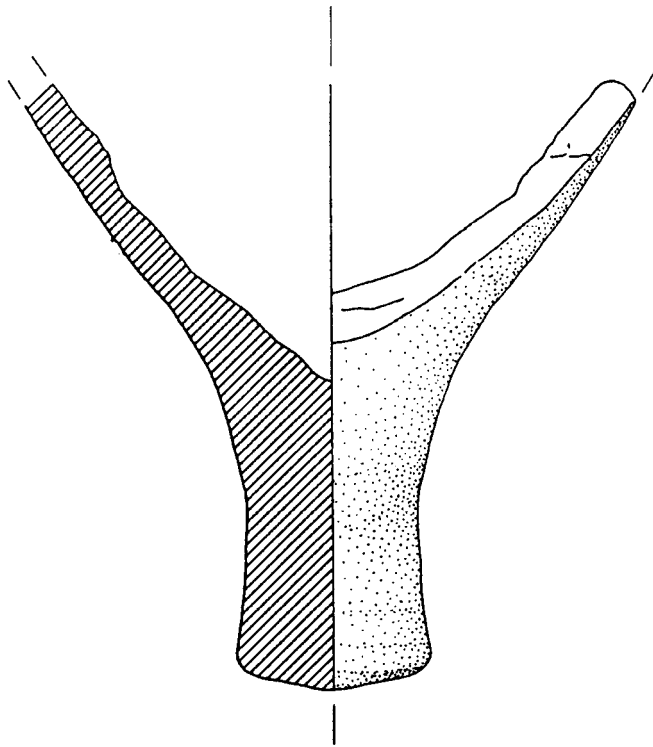
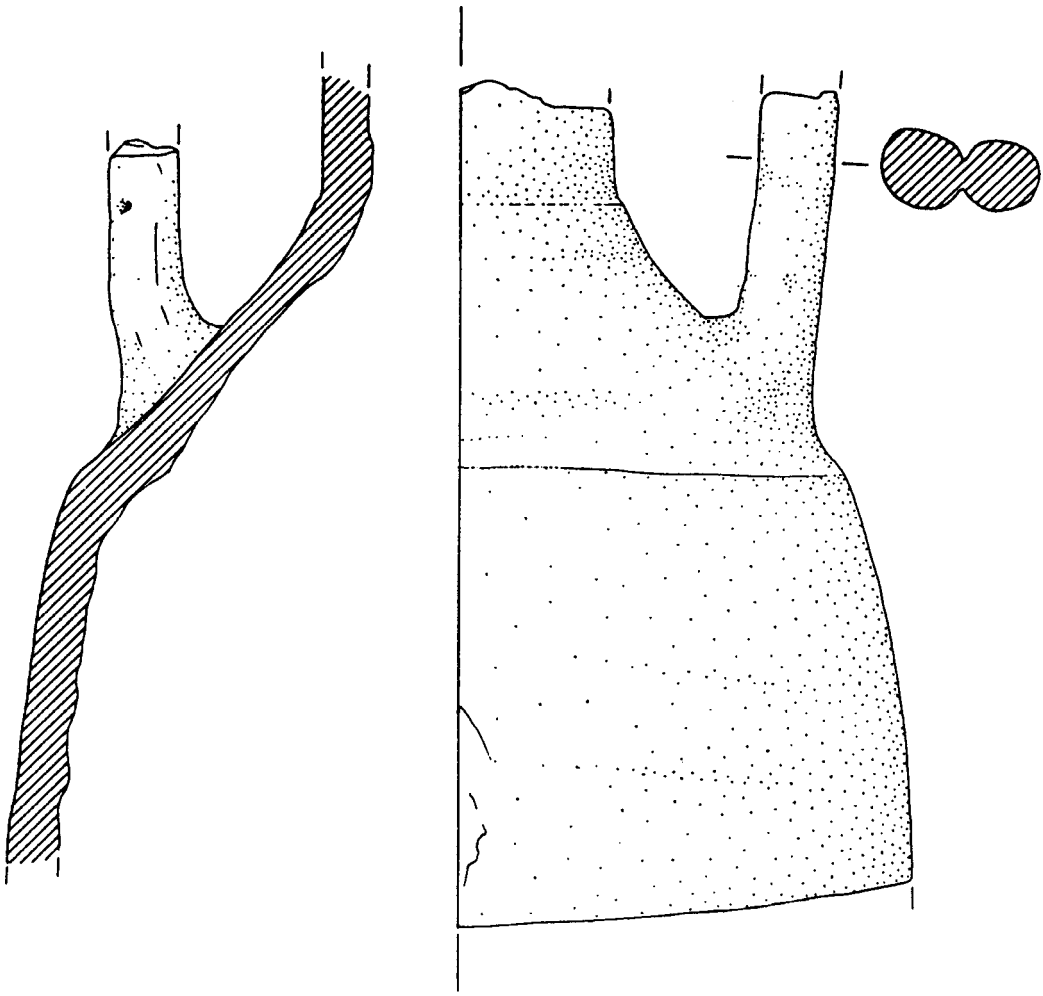
**Luogo di produzione:** Italia tirrenica, Italia settentrionale, Istria e Puglia

**Prodotto trasportato:** vino

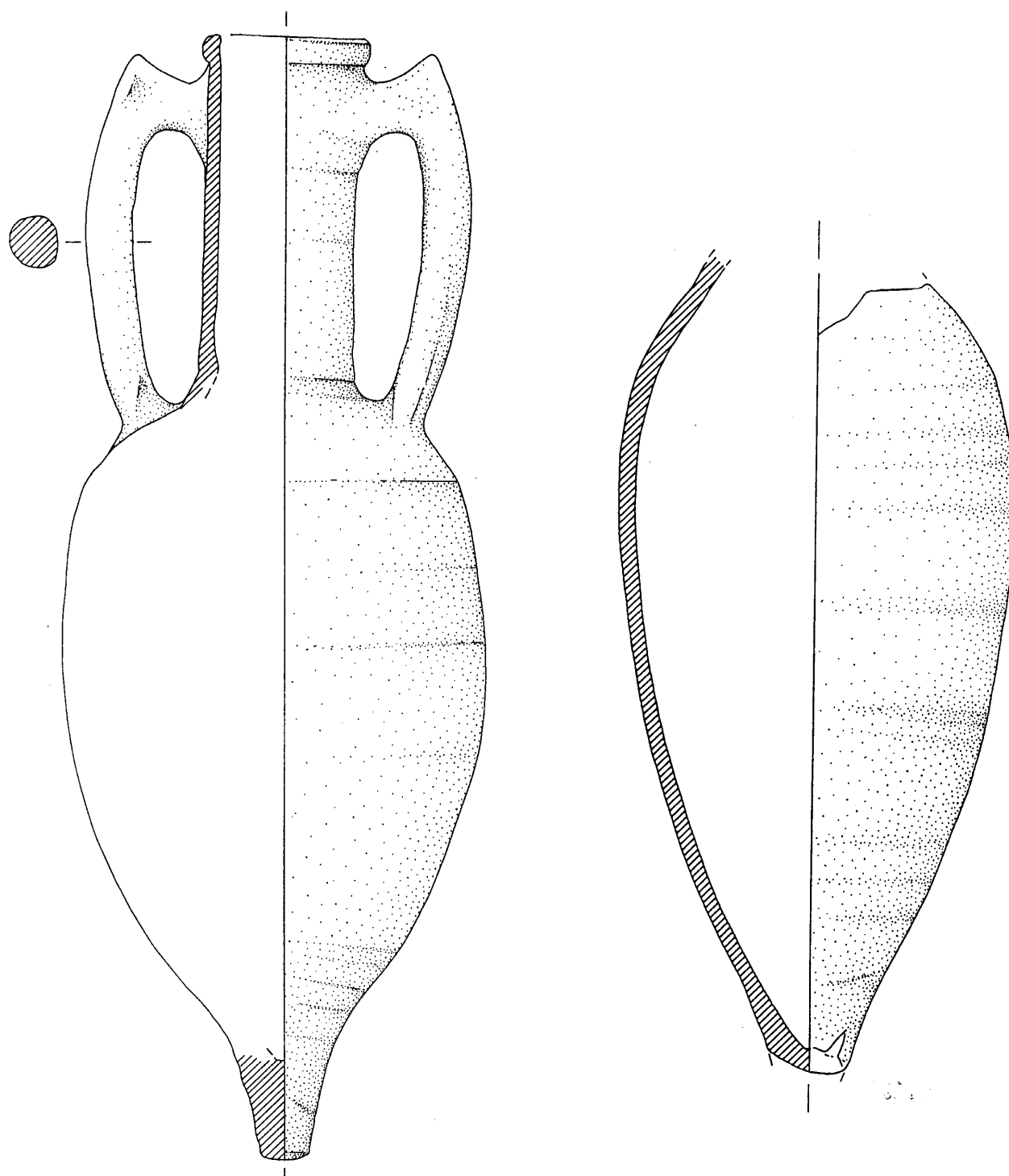








## ANFORE DI TRADIZIONE RODIA



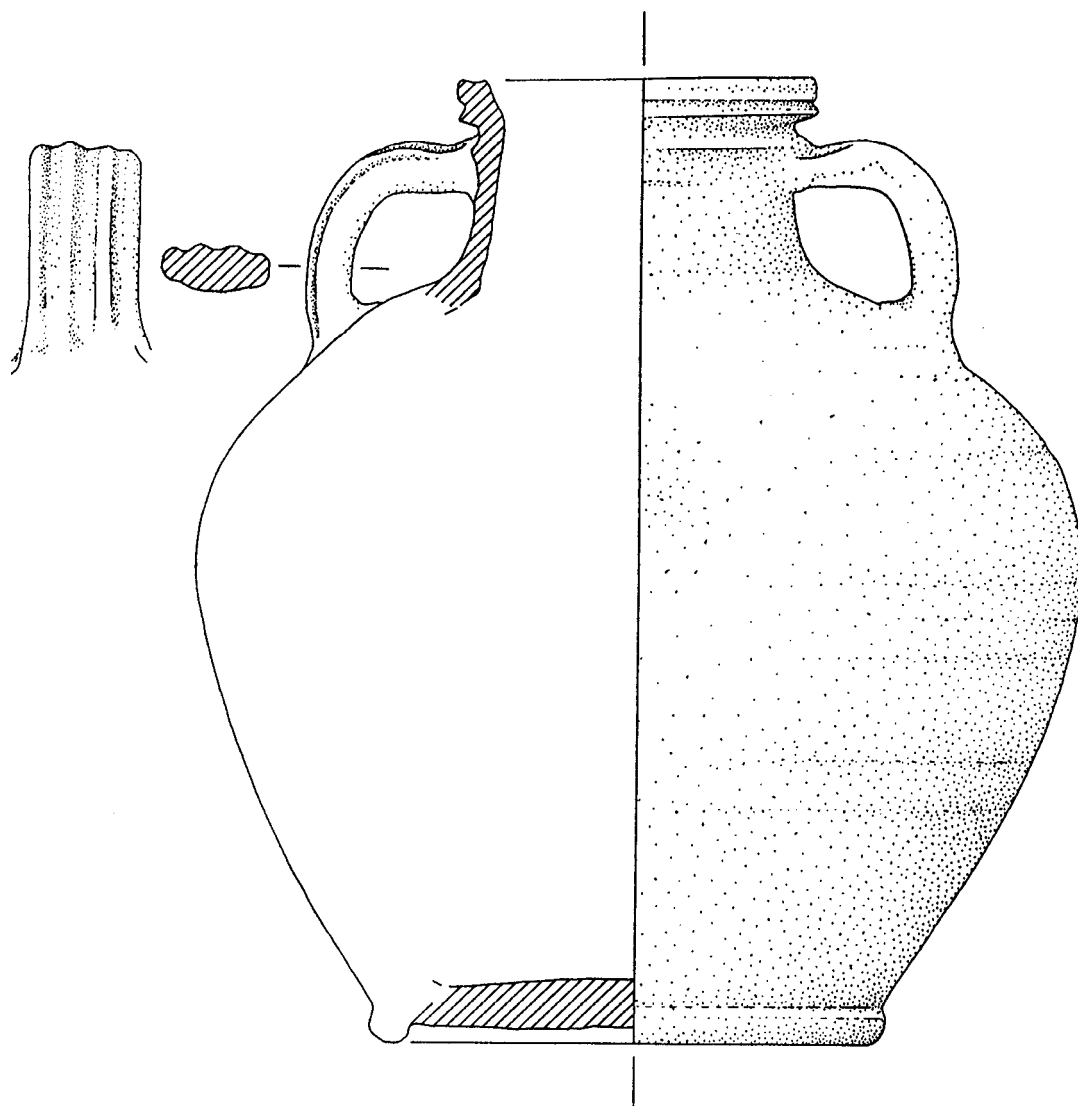
**Terracotta:** arancio chiaro, nocciola più o meno carico, grigiastrea

**Epoca di circolazione:** I sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Italia

**Prodotto trasportato:** vino

## ANFORE A FONDO PIATTO

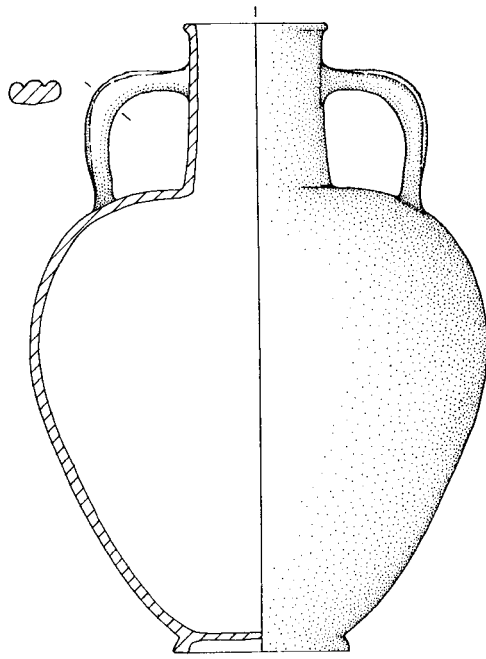
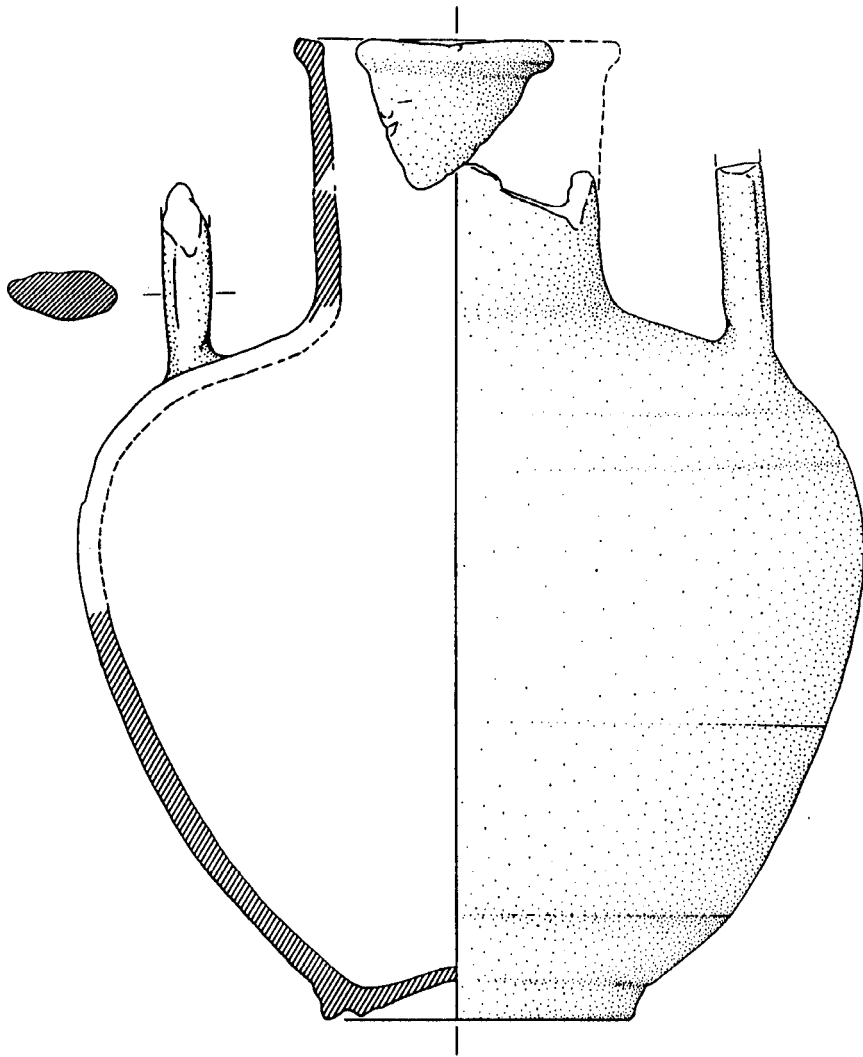


**Terracotta:** nocciola o beige rosato, rossiccia, nocciola scuro

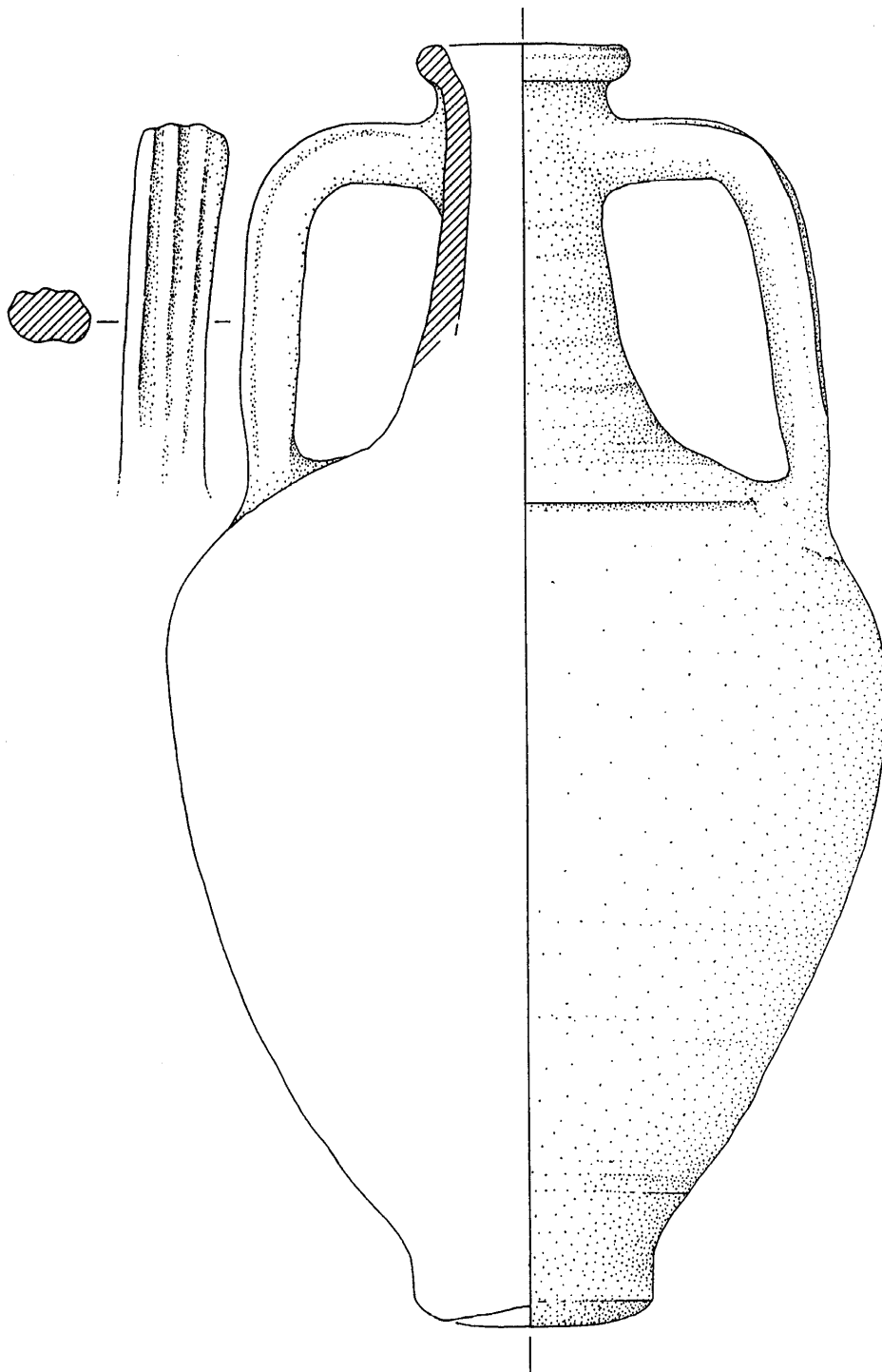
**Epoca di circolazione:** I sec. d.C.

**Luogo di produzione:** ambito locale italico

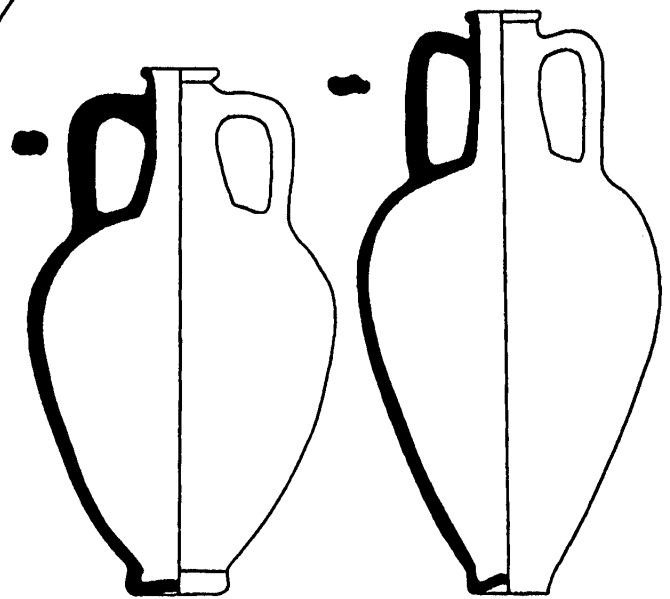
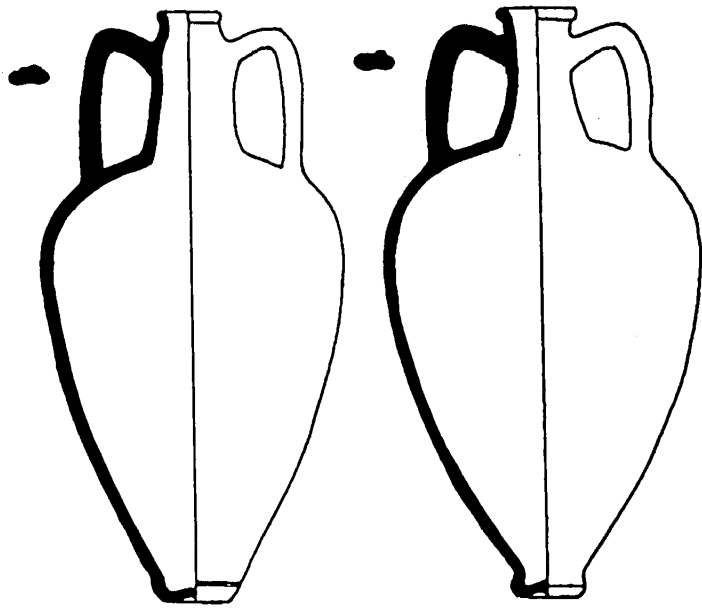
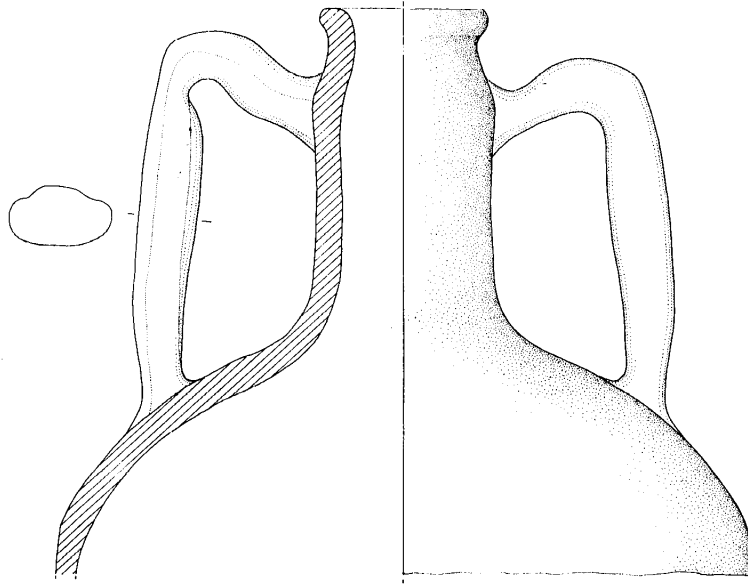
**Prodotto trasportato:** uso polivalente

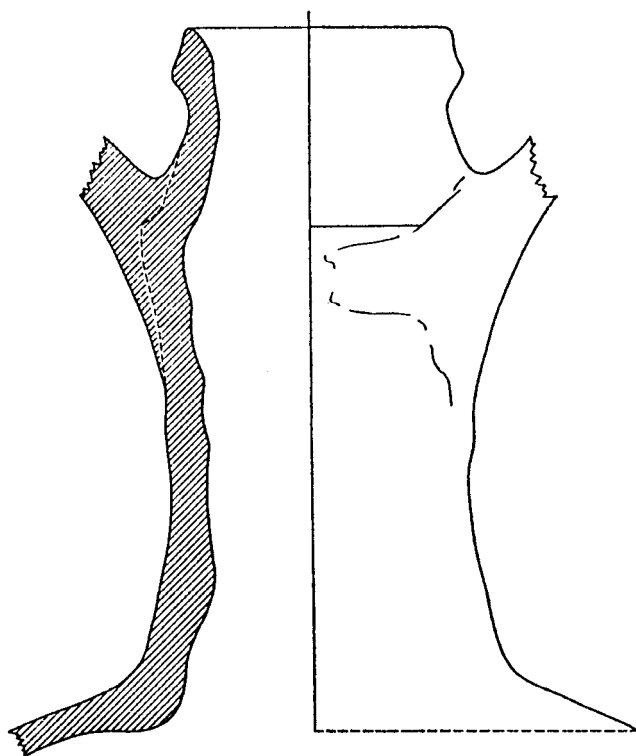
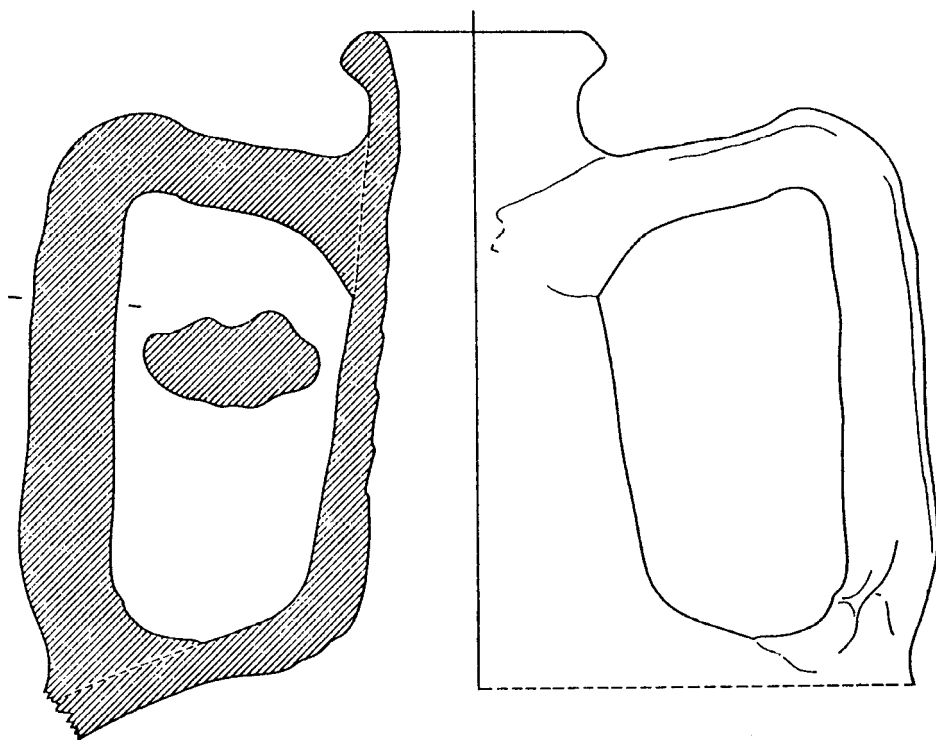


**ANFORE VINARIE DI II SEC. d.C.  
(Forlimpopoli e Corte Cavanella)**



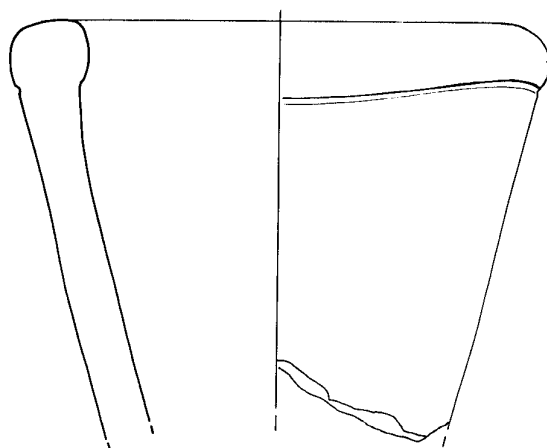
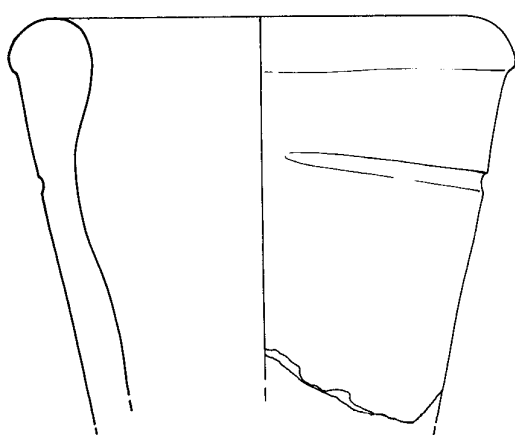
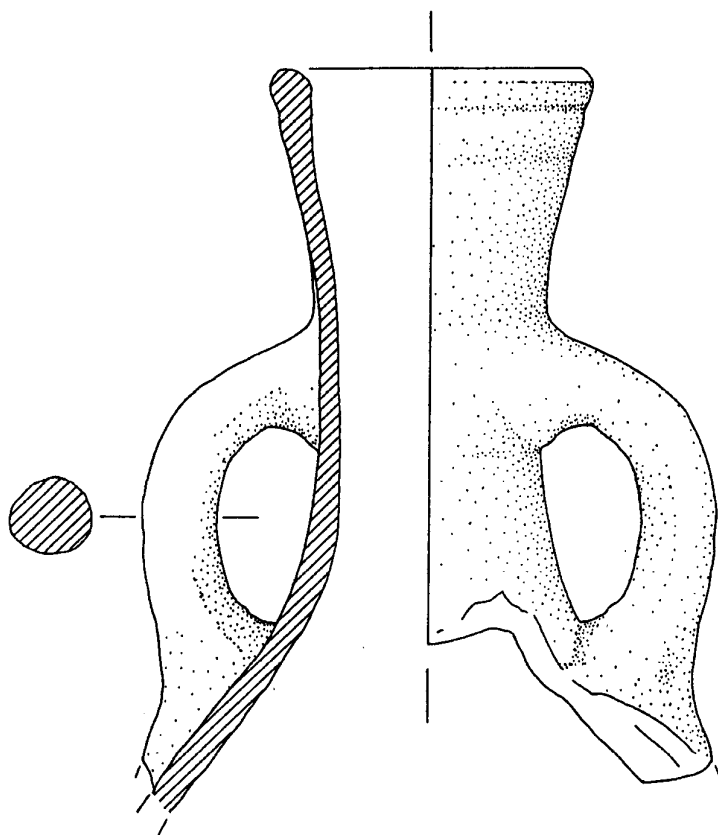
**Terracotta:** rosa scuro, nocciola arancio, rossastra, grigio ferro  
**Epoca di circolazione:** fine I - metà III sec. d.C.  
**Luogo di produzione:** Italia centrosettentrionale  
**Prodotto trasportato:** vino







## ANFORE CON ALTO ORLO AD IMBUTO



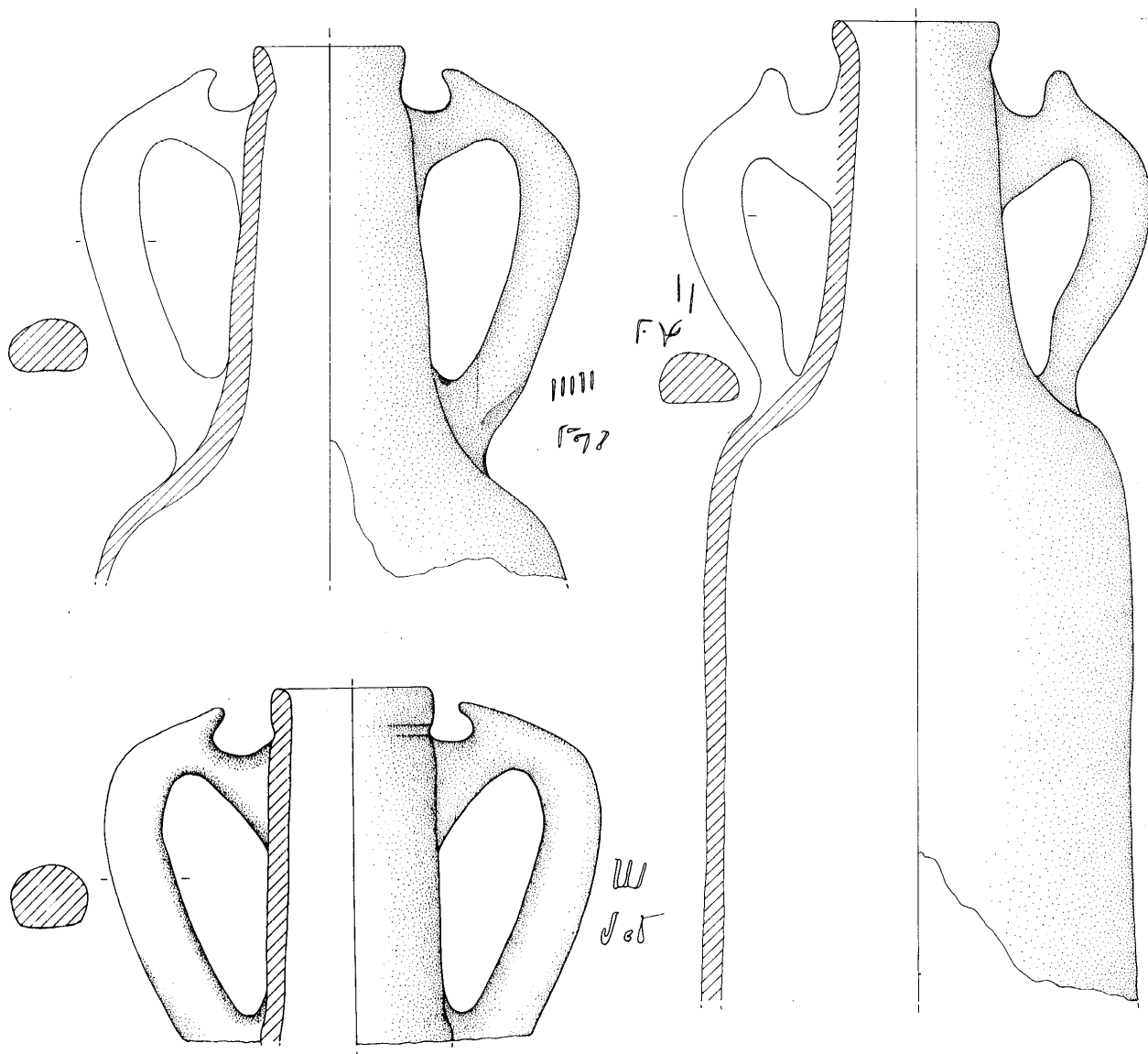
**Terracotta:** rosso arancio, beige o nocciola rosato

**Epoca di circolazione:** inizi I- metà II sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Italia settentrionale

**Prodotto trasportato:** uso polivalente

## ANFORE DA GARUM (tipo Corte Cavanella)



**Terracotta:** grigio ferro, nocciola rosato, crema

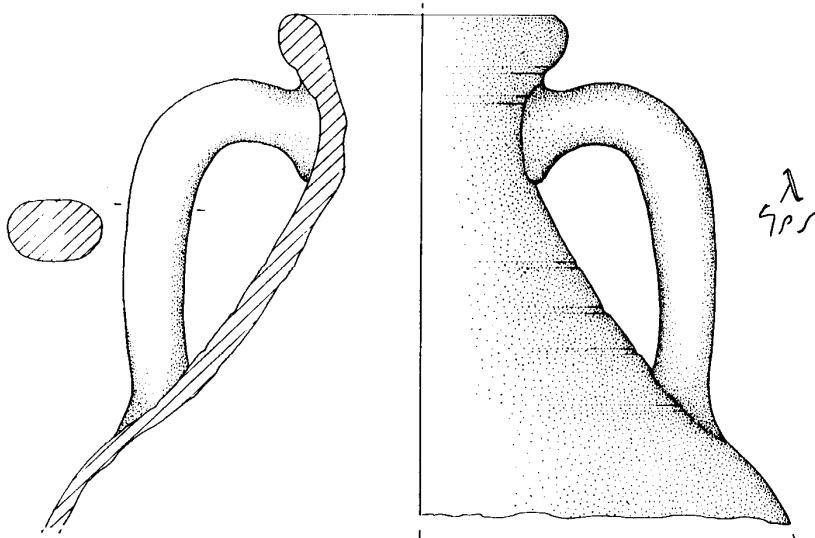
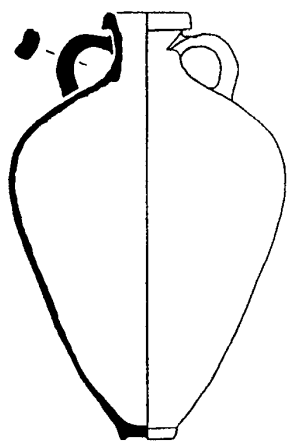
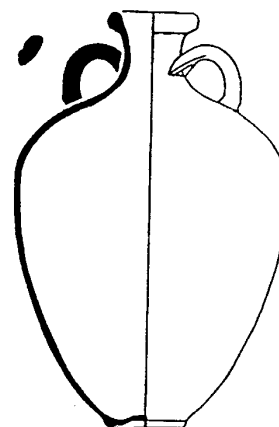
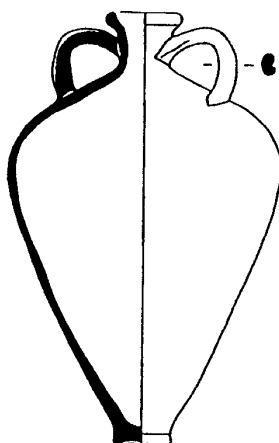
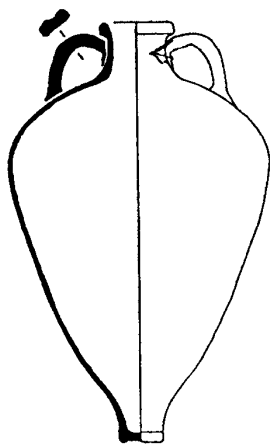
**Epoca di circolazione:** fine I- II sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Italia del nord-est

**Prodotto trasportato:** salse di pesce

# PRODUZIONI GALLICHE

## GAULOISE 4

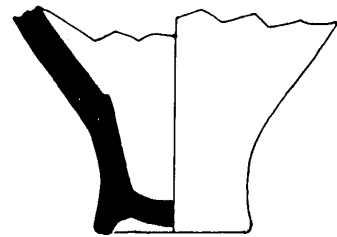
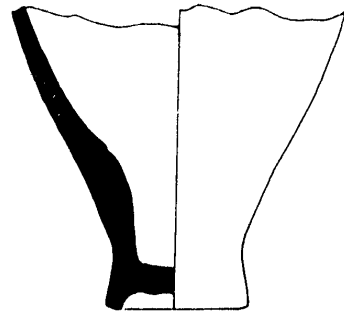
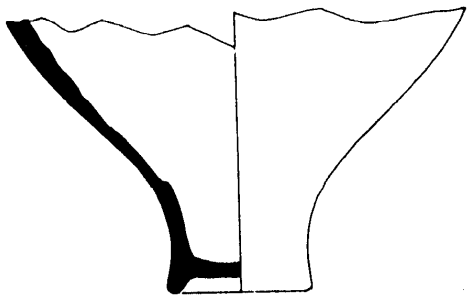
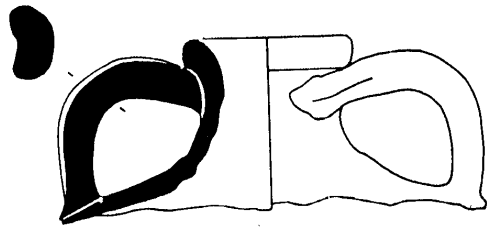
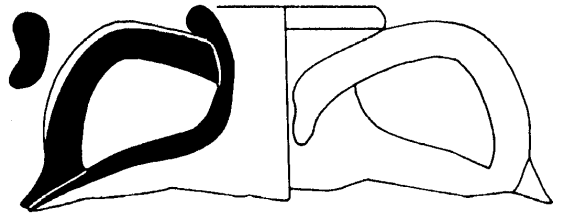
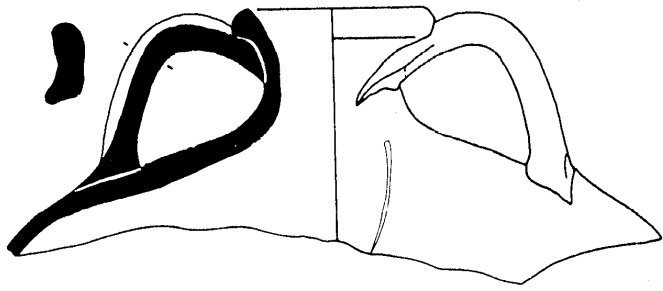


**Terracotta:** beige, nocciola chiaro

**Epoca di circolazione:** metà I - inizi IV sec. d.C.

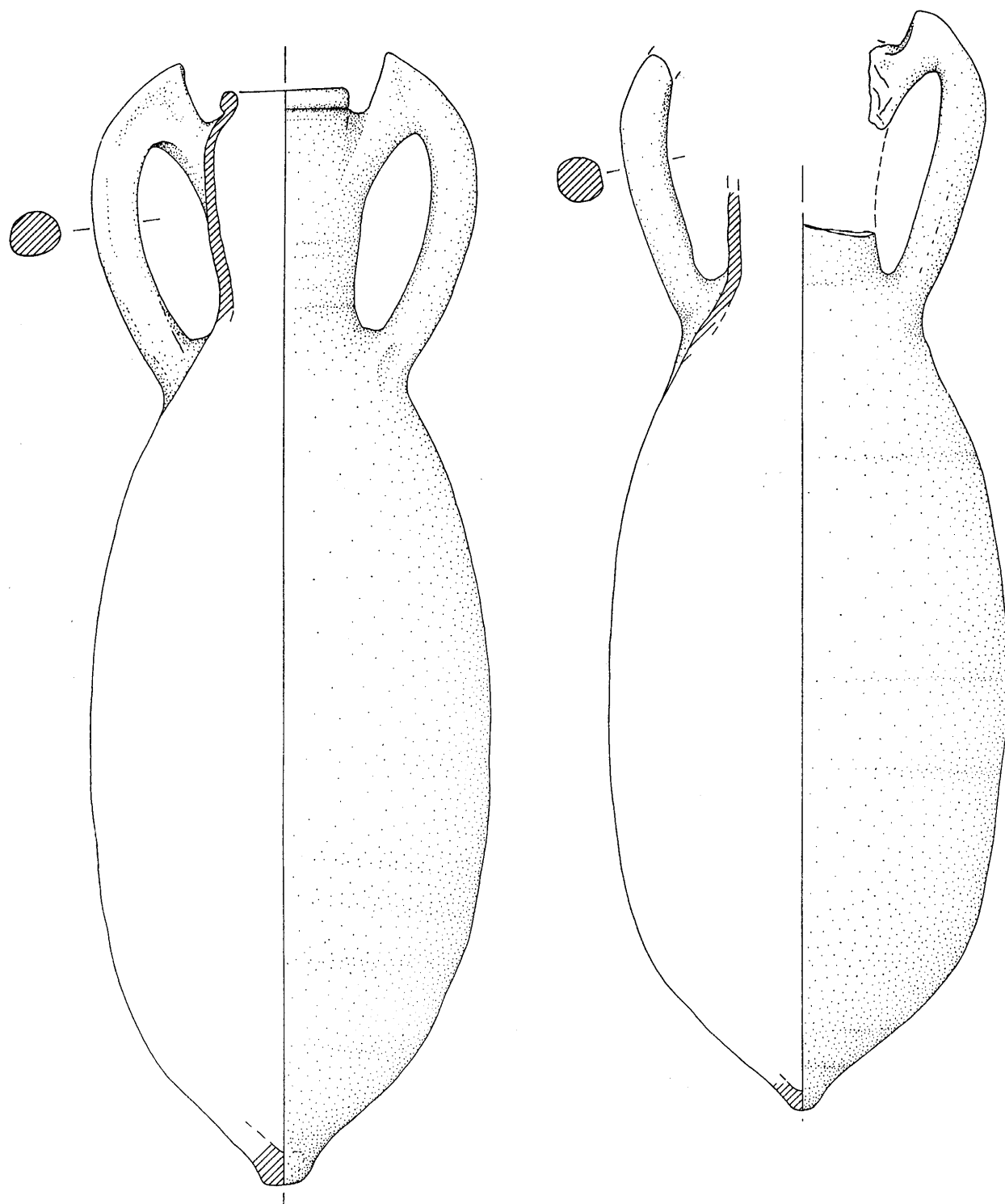
**Luogo di produzione:** Gallia narbonese

**Prodotto trasportato:** vino

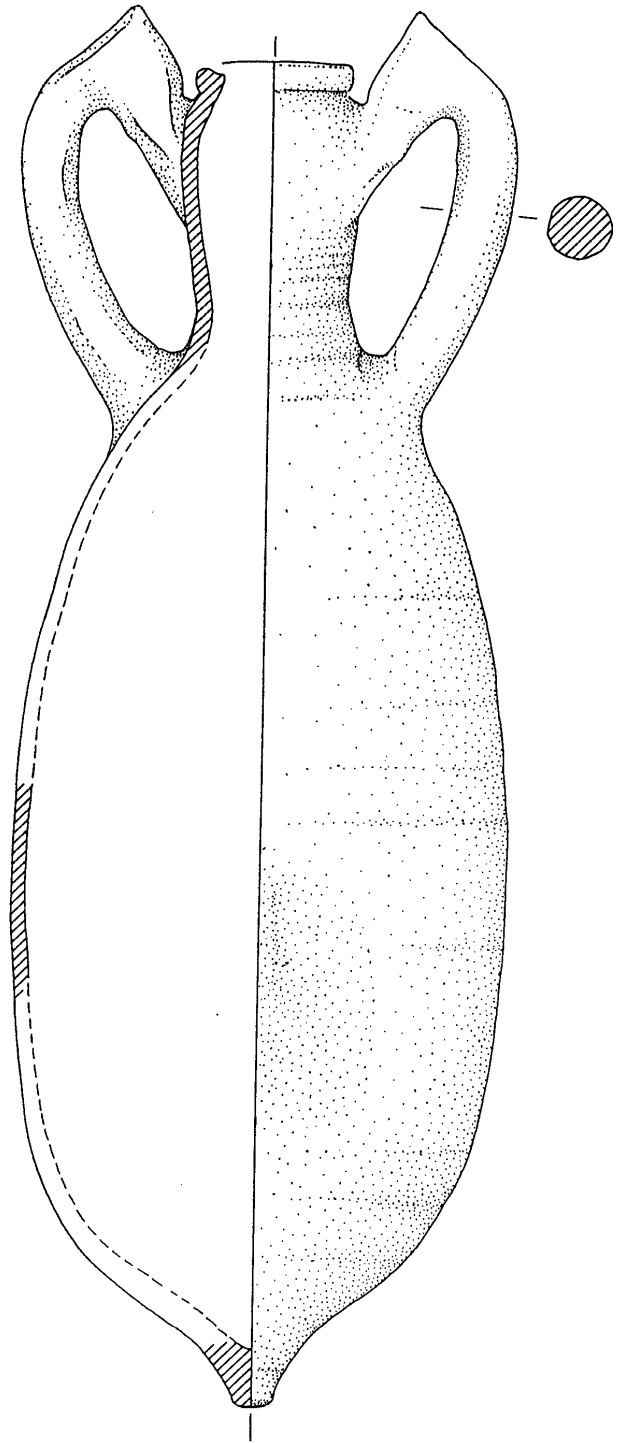
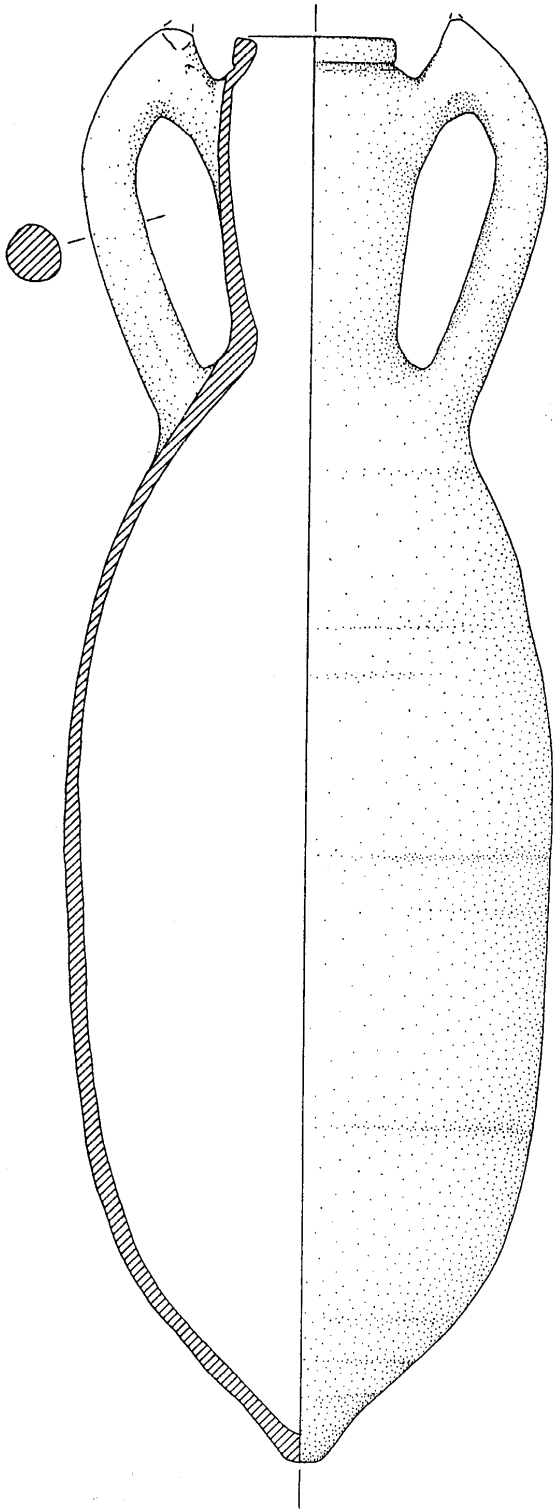


# PRODUZIONI GRECHE

## DRESSEL 43

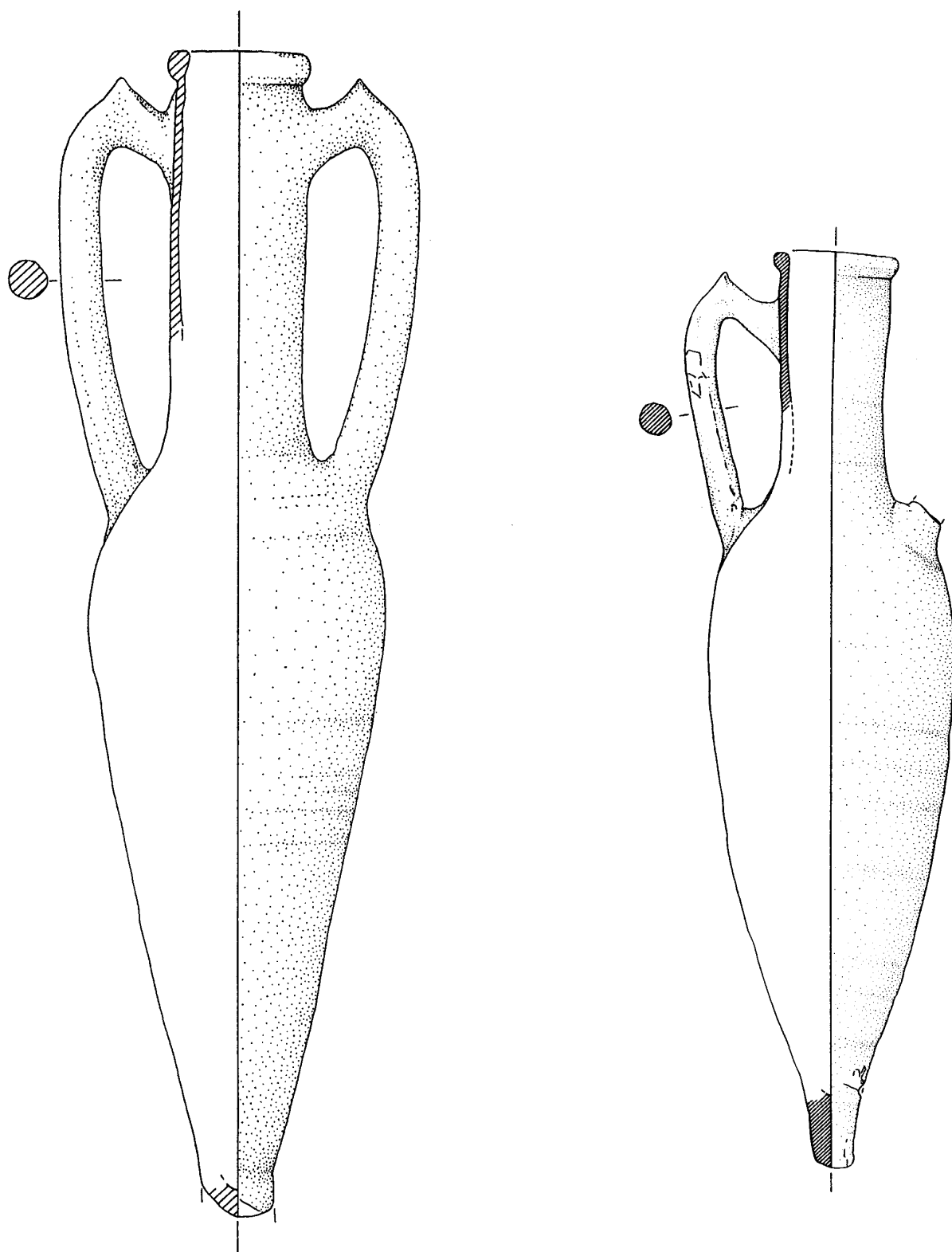


**Terracotta:** nocciola, nocciola rosato  
**Epoca di circolazione:** I - inizi II sec. d.C.  
**Luogo di produzione:** Creta  
**Prodotto trasportato:** vino





## CAMULODUNUM 184



**Terracotta:** arancio, rosso arancio, rosso bruno

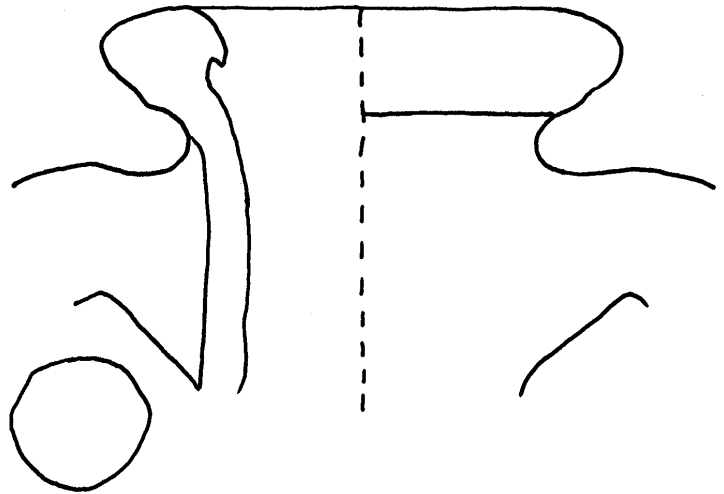
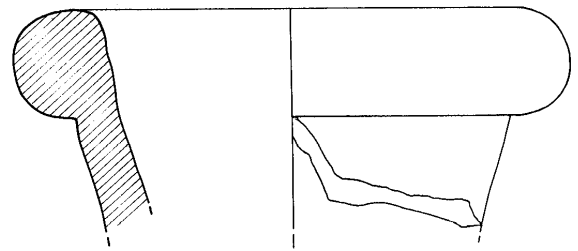
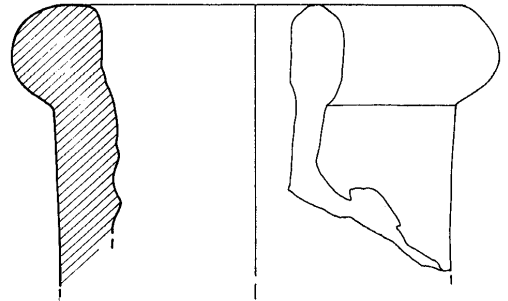
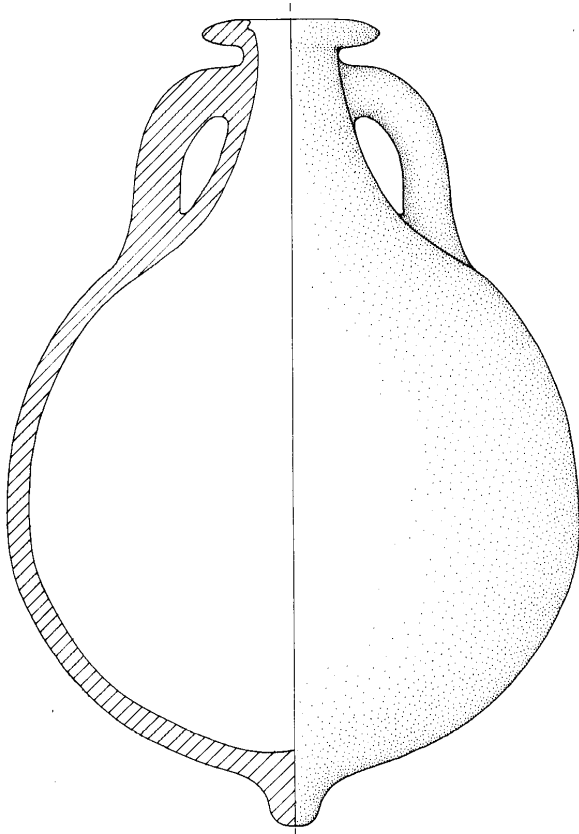
**Epoca di circolazione:** I sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Egeo / Rodi

**Prodotto trasportato:** vino

# PRODUZIONI IBERICHE

## DRESSEL 20

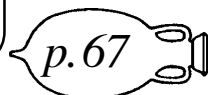


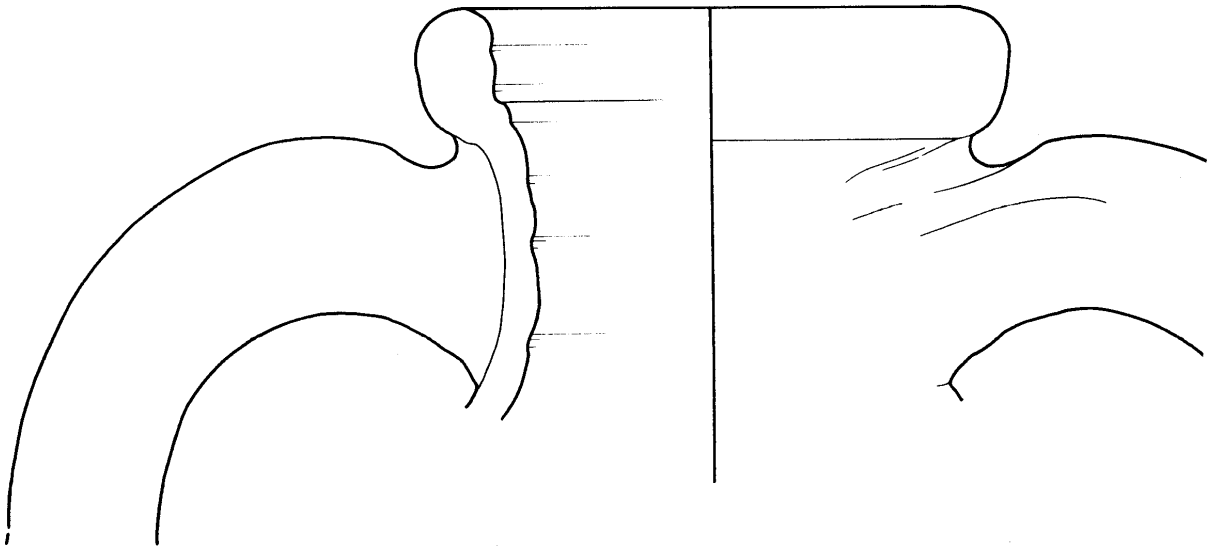
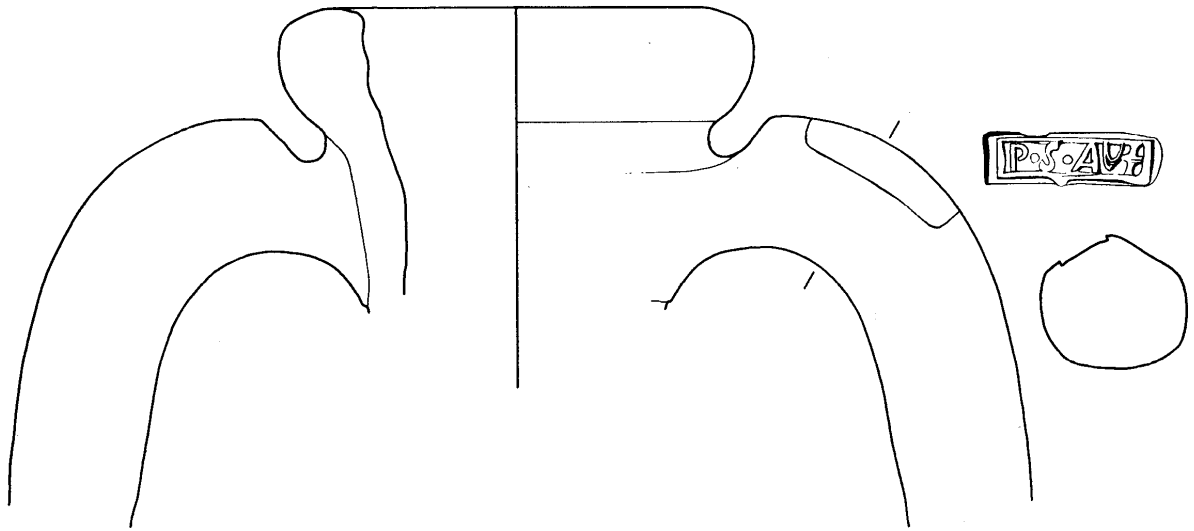
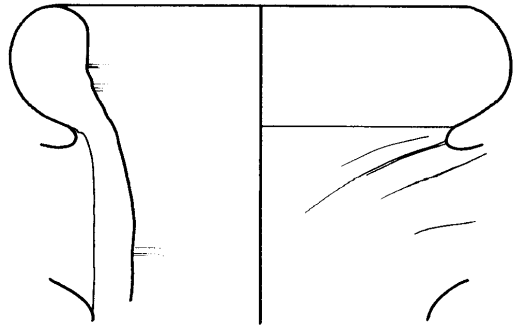
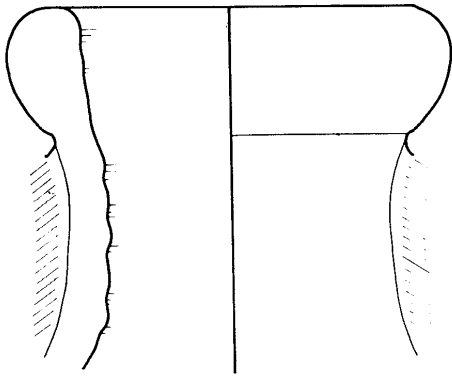
**Terracotta:** rosata, giallastra, nocciola rosato; ingobbio di tono chiaro

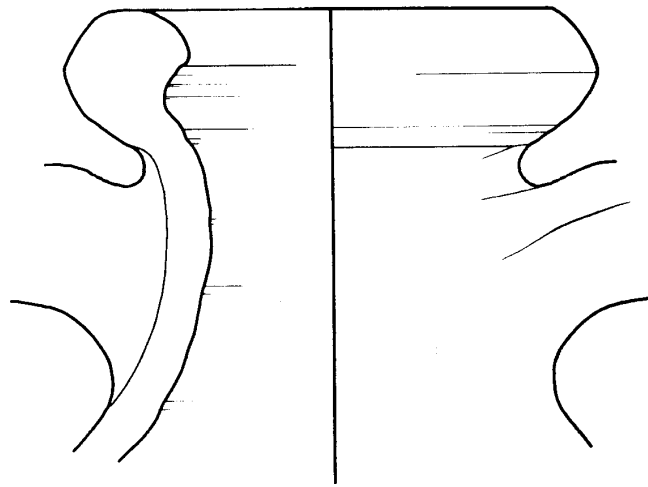
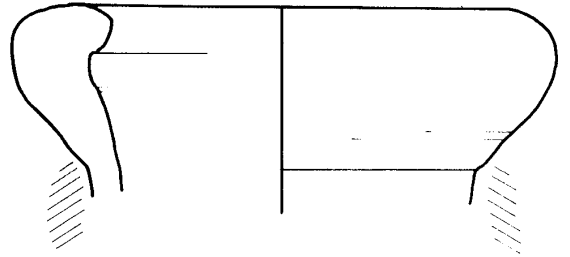
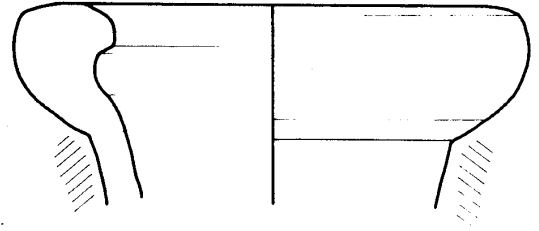
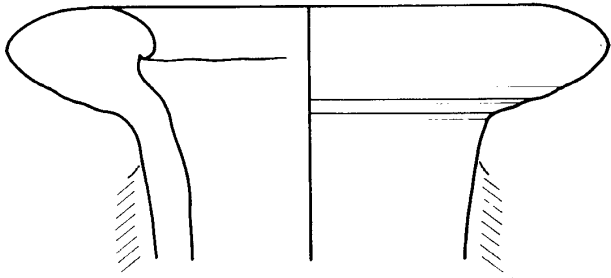
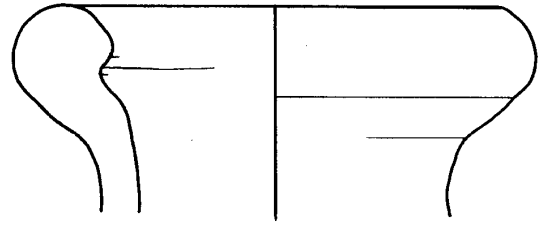
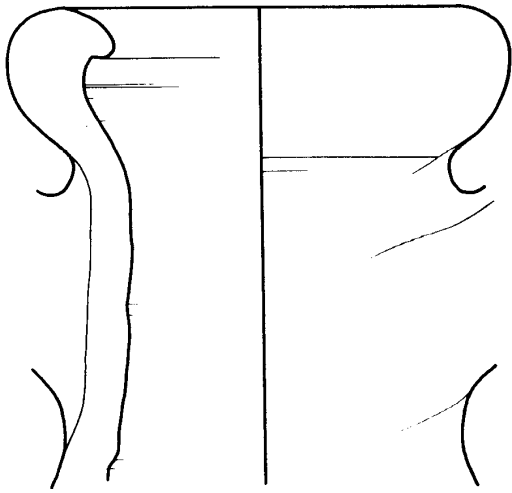
**Epoca di circolazione:** I - III sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Betica (Spagna del sud)

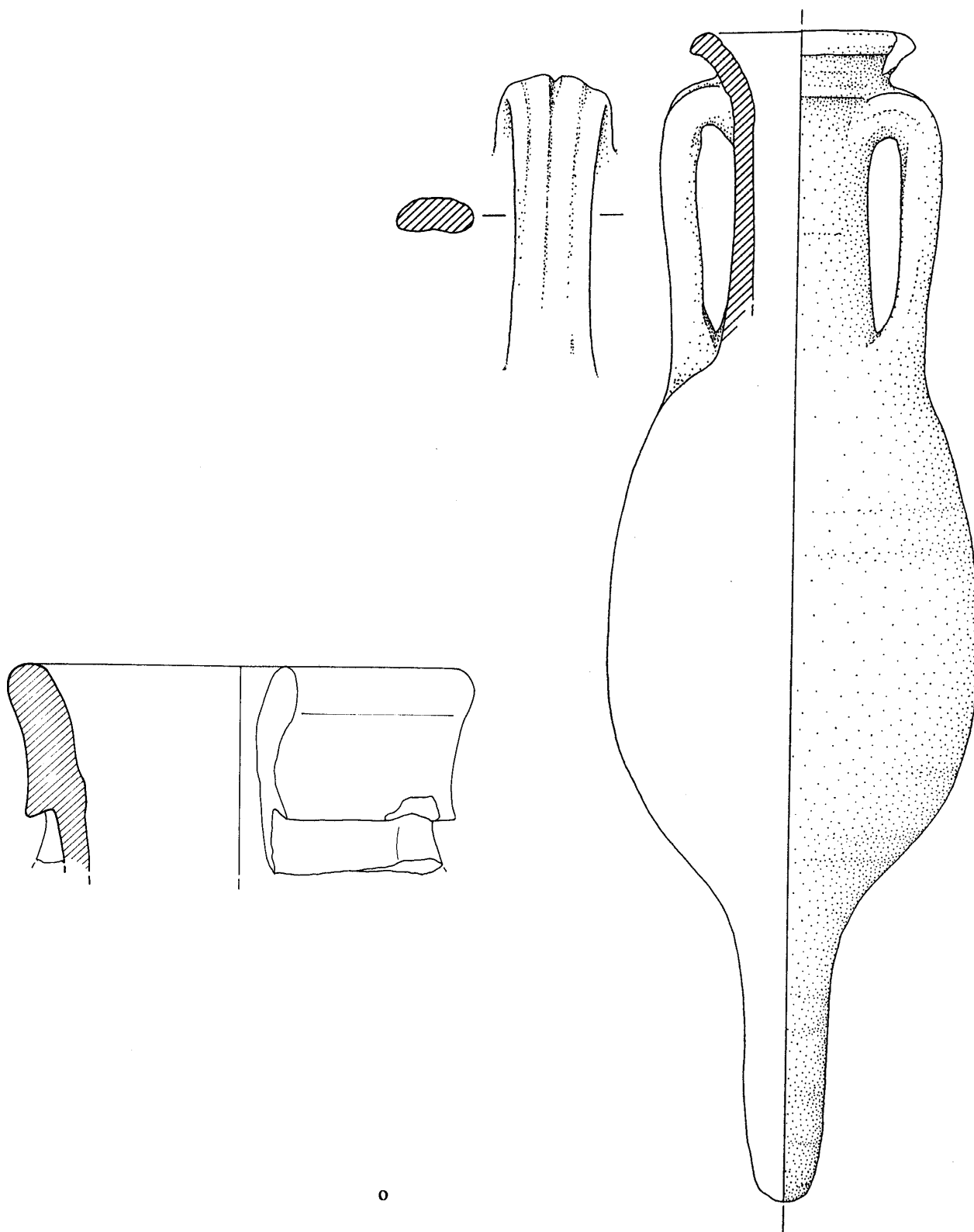
**Prodotto trasportato:** olio







## DRESSEL 7/11

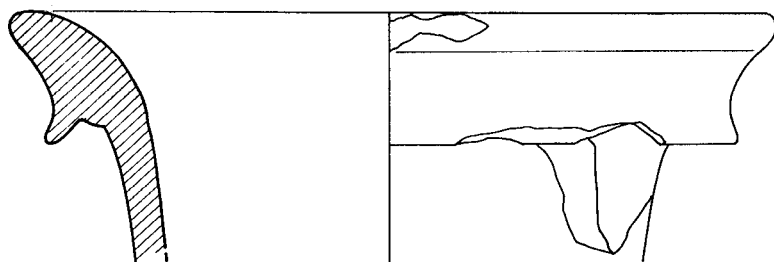
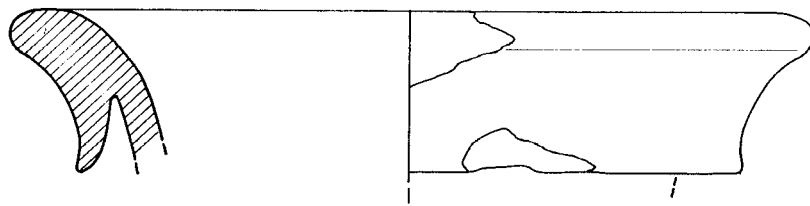
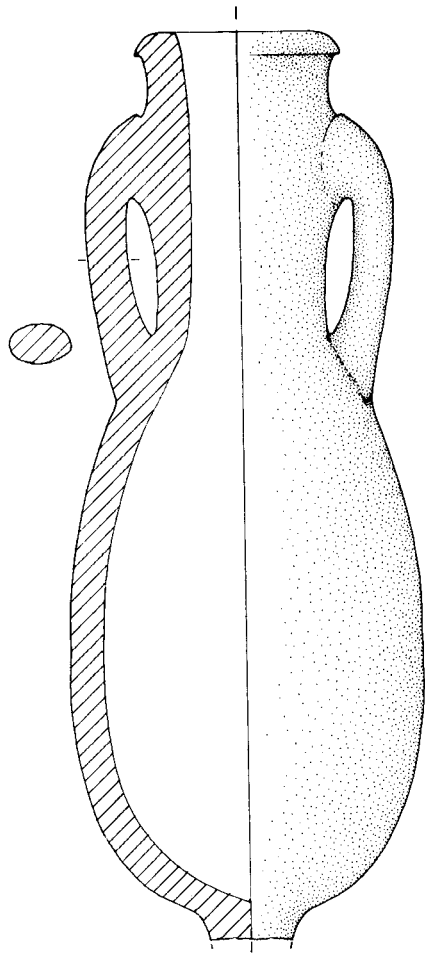


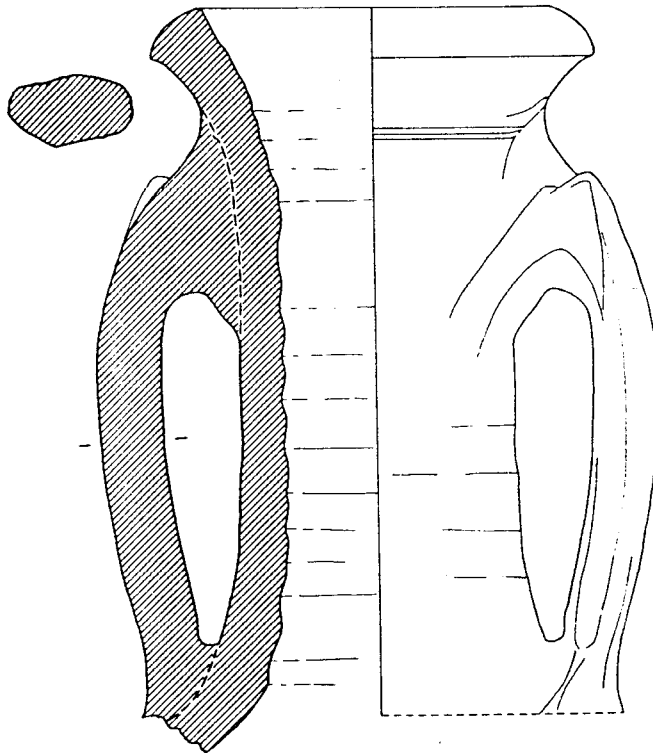
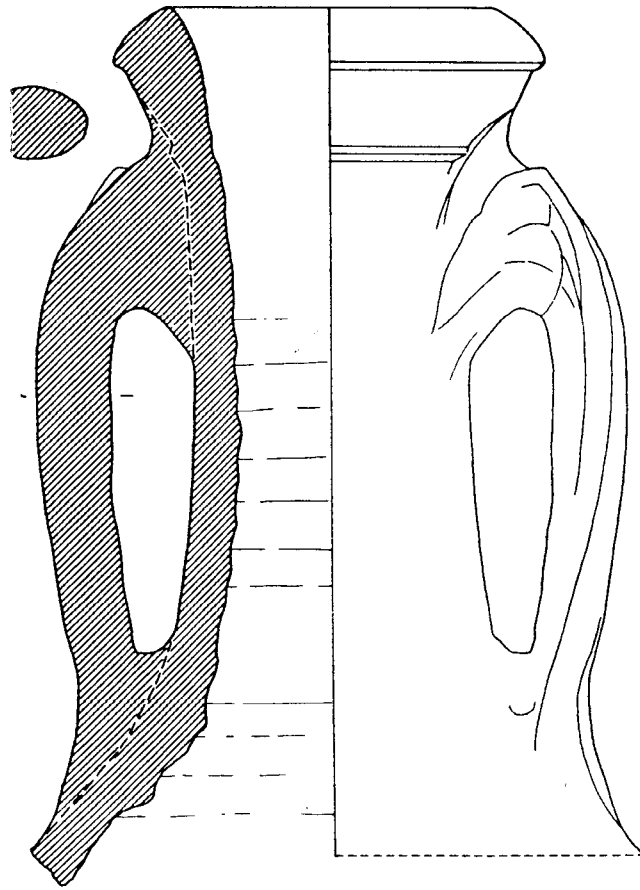
**Terracotta:** giallo arancio, nocciola più o meno intenso;  
ingobbio verde giallognolo

**Epoca di circolazione:** fine I a.C.- I sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Betica (Spagna del sud)

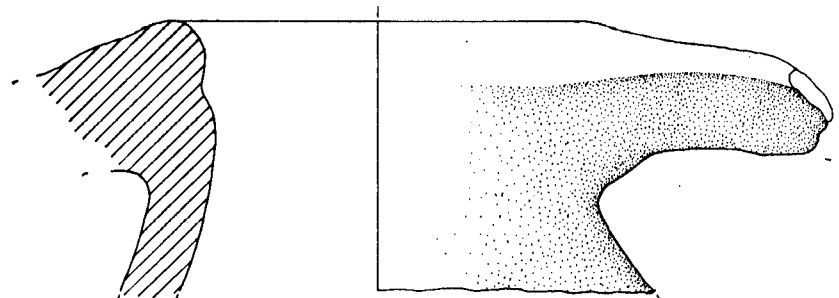
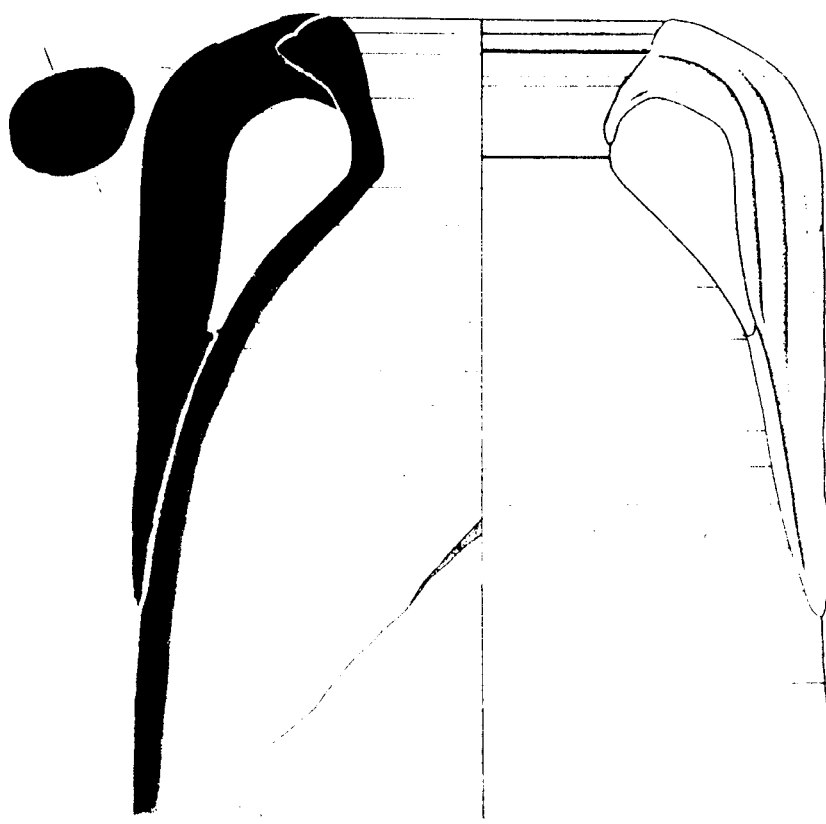
**Prodotto trasportato:** salse di pesce





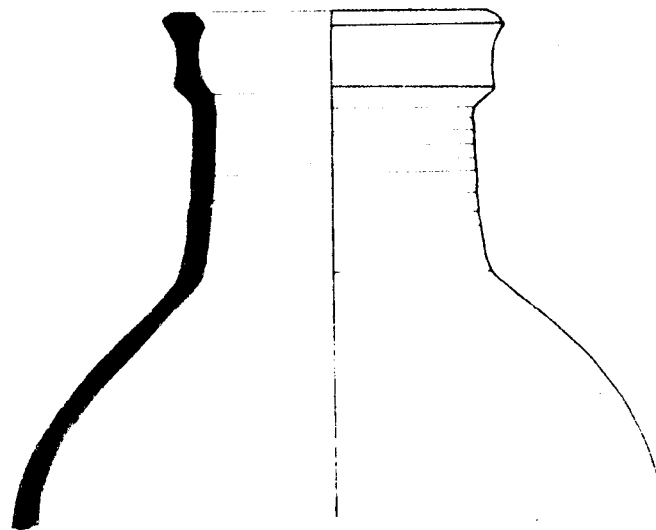
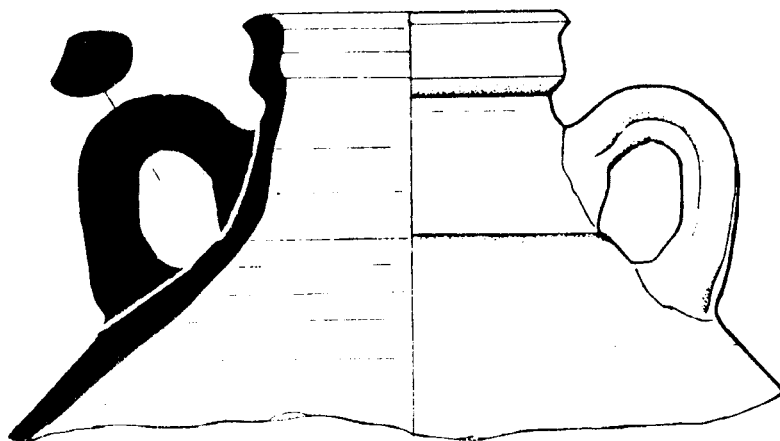


## ALMAGRO 50



**Terracotta:** rosata, nocciola  
**Epoca di circolazione:** III - IV sec. d.C.  
**Luogo di produzione:** Lusitania (Portogallo)  
**Prodotto trasportato:** salse di pesce

## ALMAGRO 51 A-B



**Terracotta:** nocciola rosato più o meno intenso

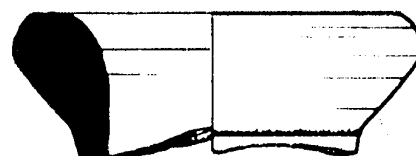
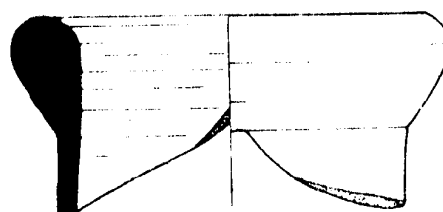
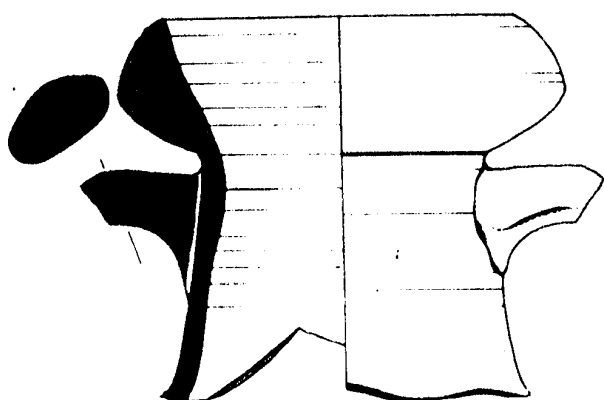
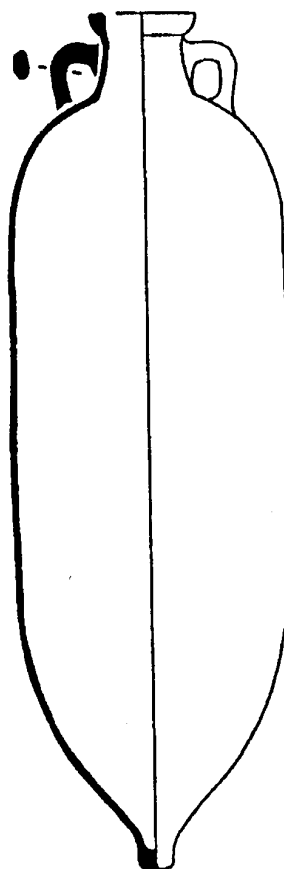
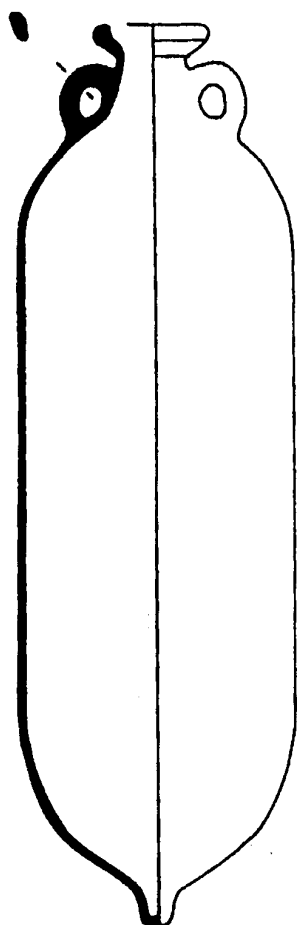
**Epoca di circolazione:** III - fine IV sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Lusitania (Portogallo)

**Prodotto trasportato:** salse di pesce

# PRODUZIONI AFRICANE

## AFRICANA I o PICCOLA

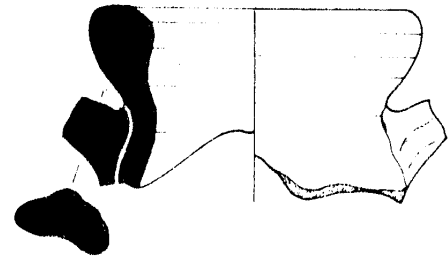
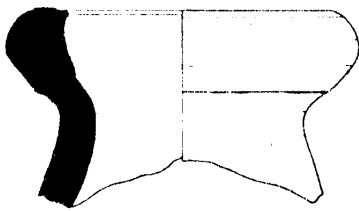
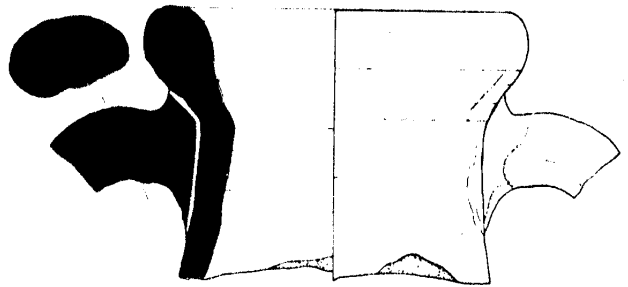
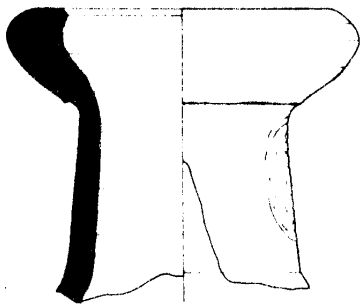
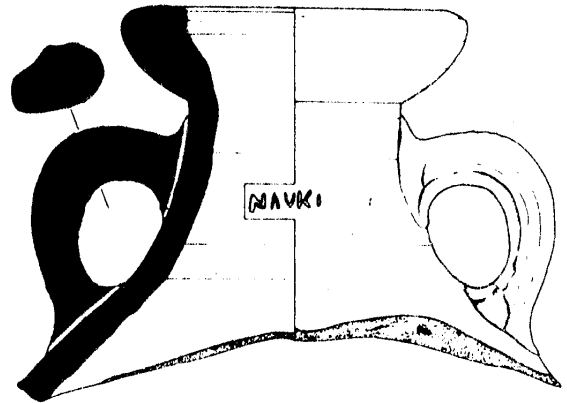
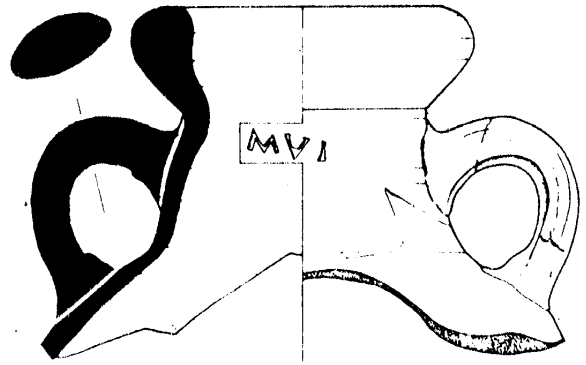
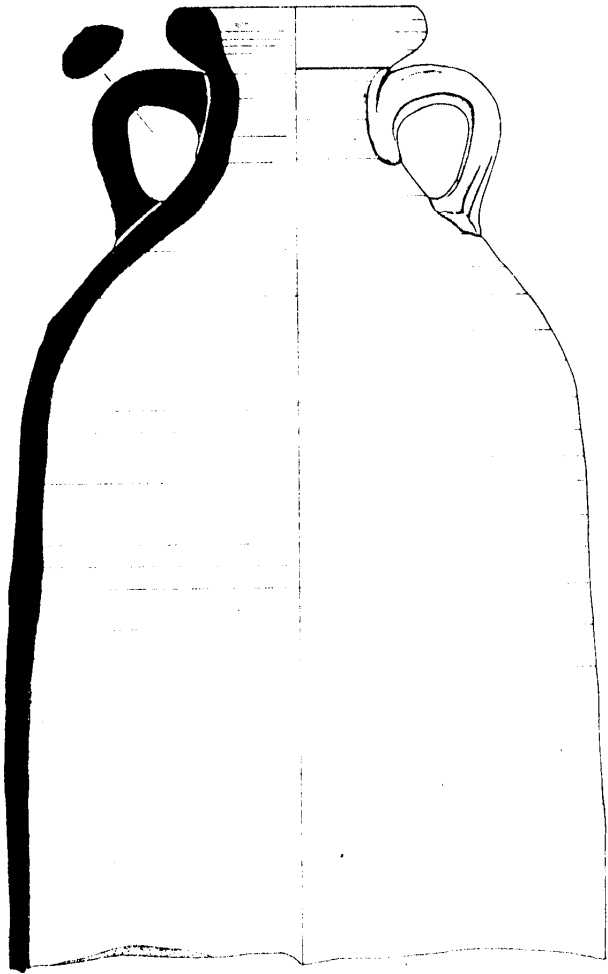


**Terracotta:** rossastra, rosso vivo, marrone rossastro; ingobbio biancastro

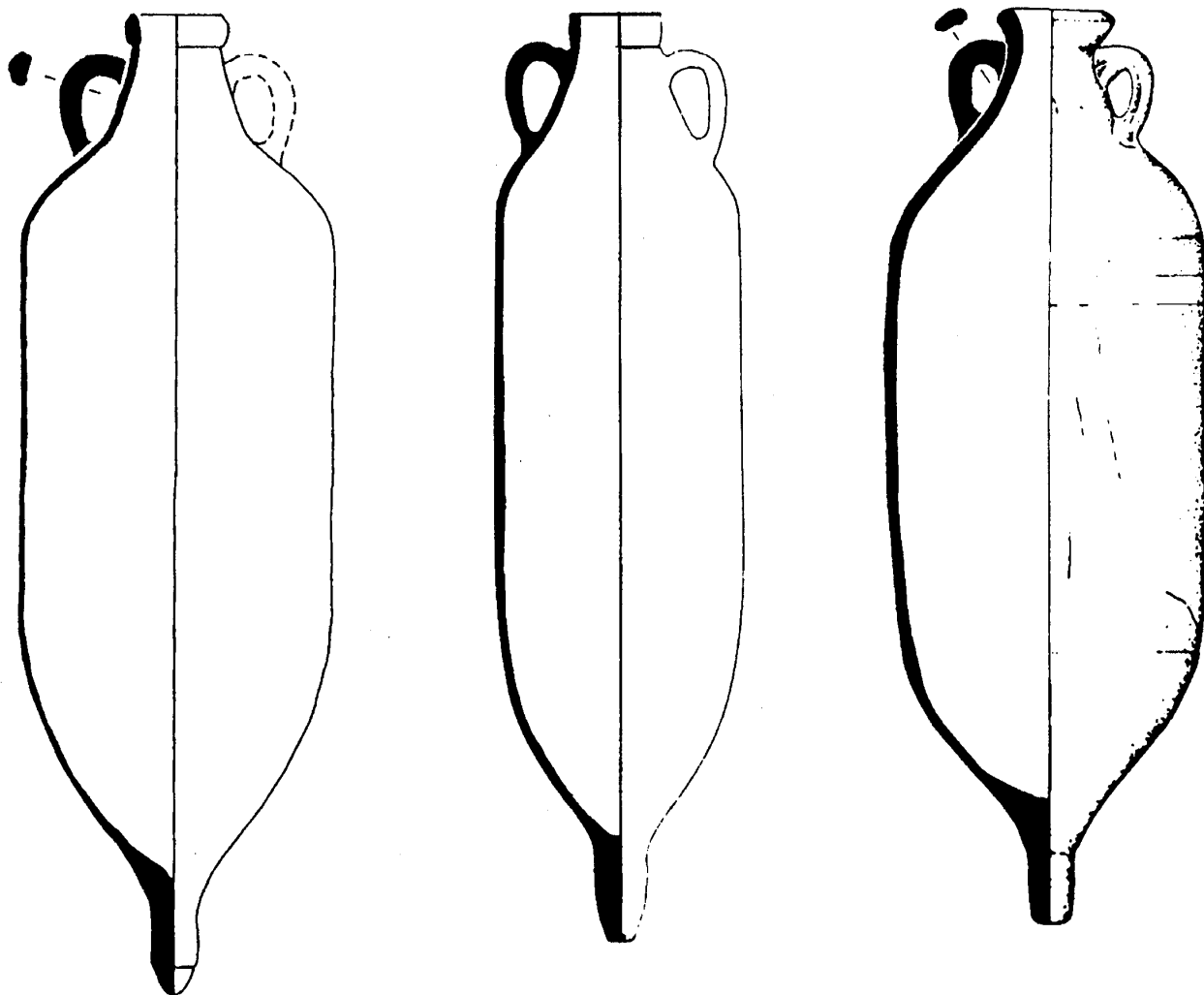
**Epoca di circolazione:** seconda metà II - inizi V sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Tunisia

**Prodotto trasportato:** olio



## AFRICANA II o GRANDE

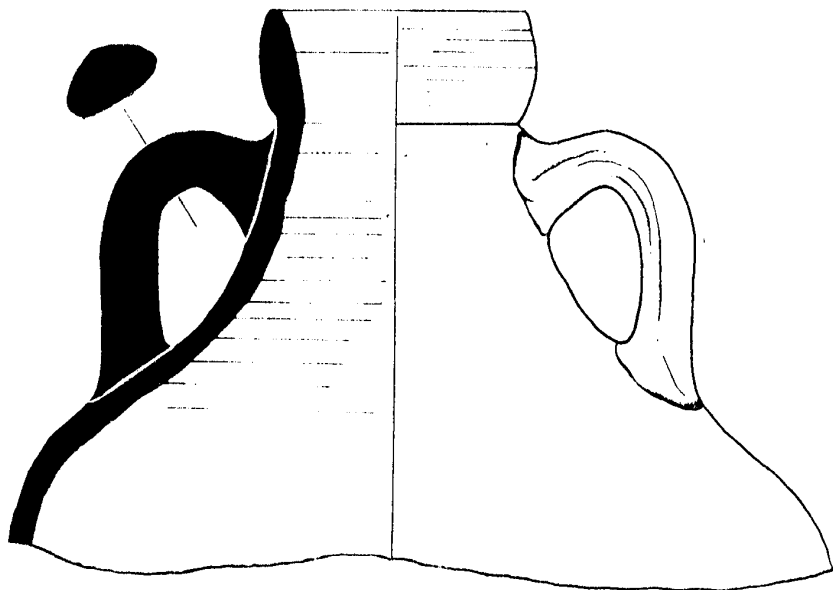
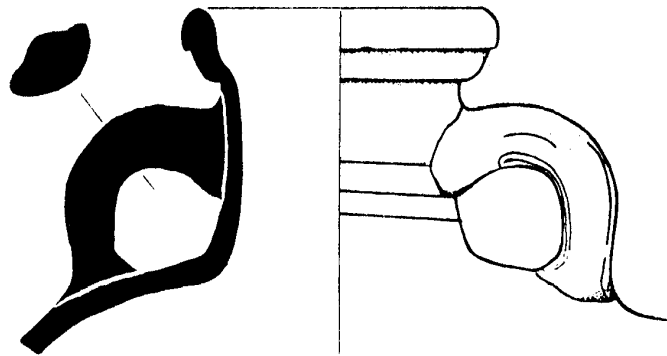


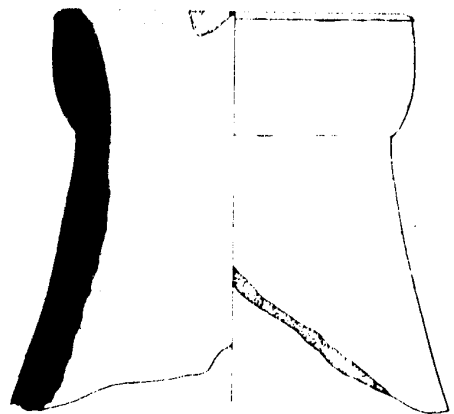
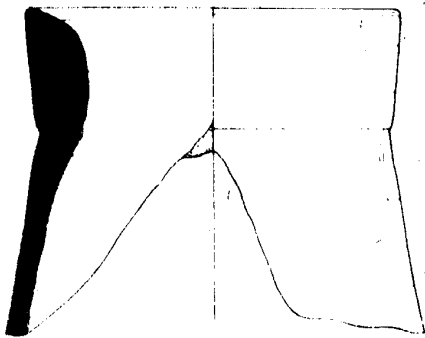
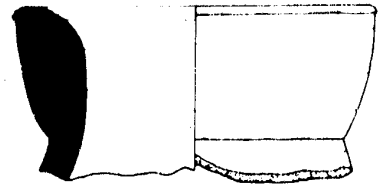
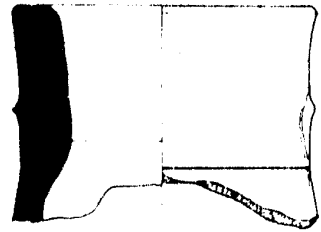
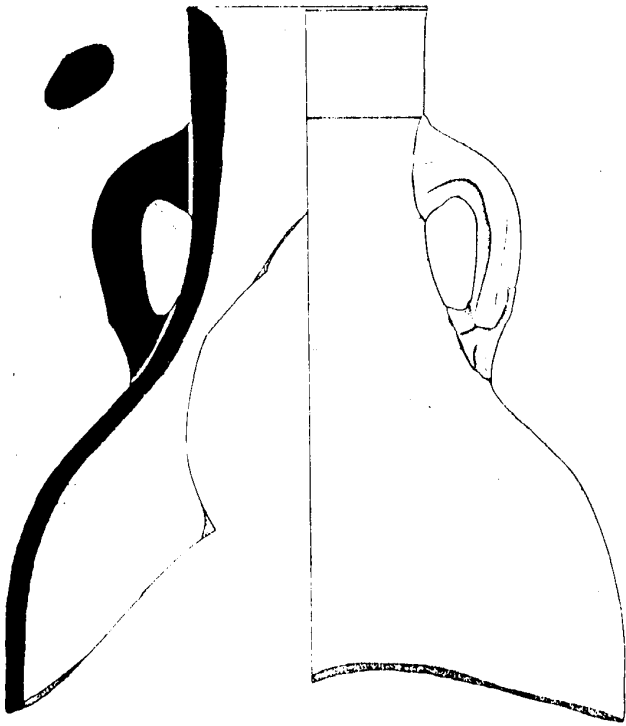
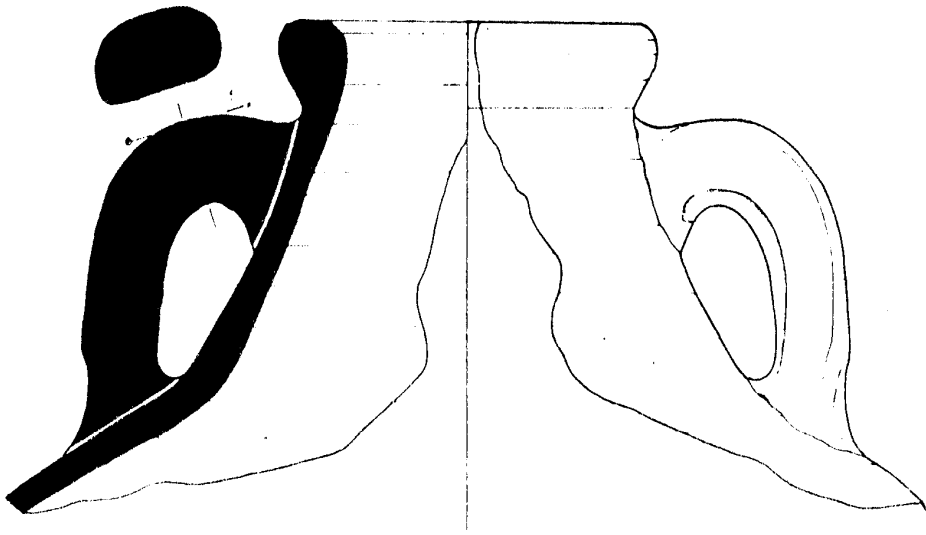
**Terracotta:** rossastra, rosso vivo, marrone più o meno intenso;  
ingobbio biancastro

**Epoca di circolazione:** III - inizi V sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Tunisia

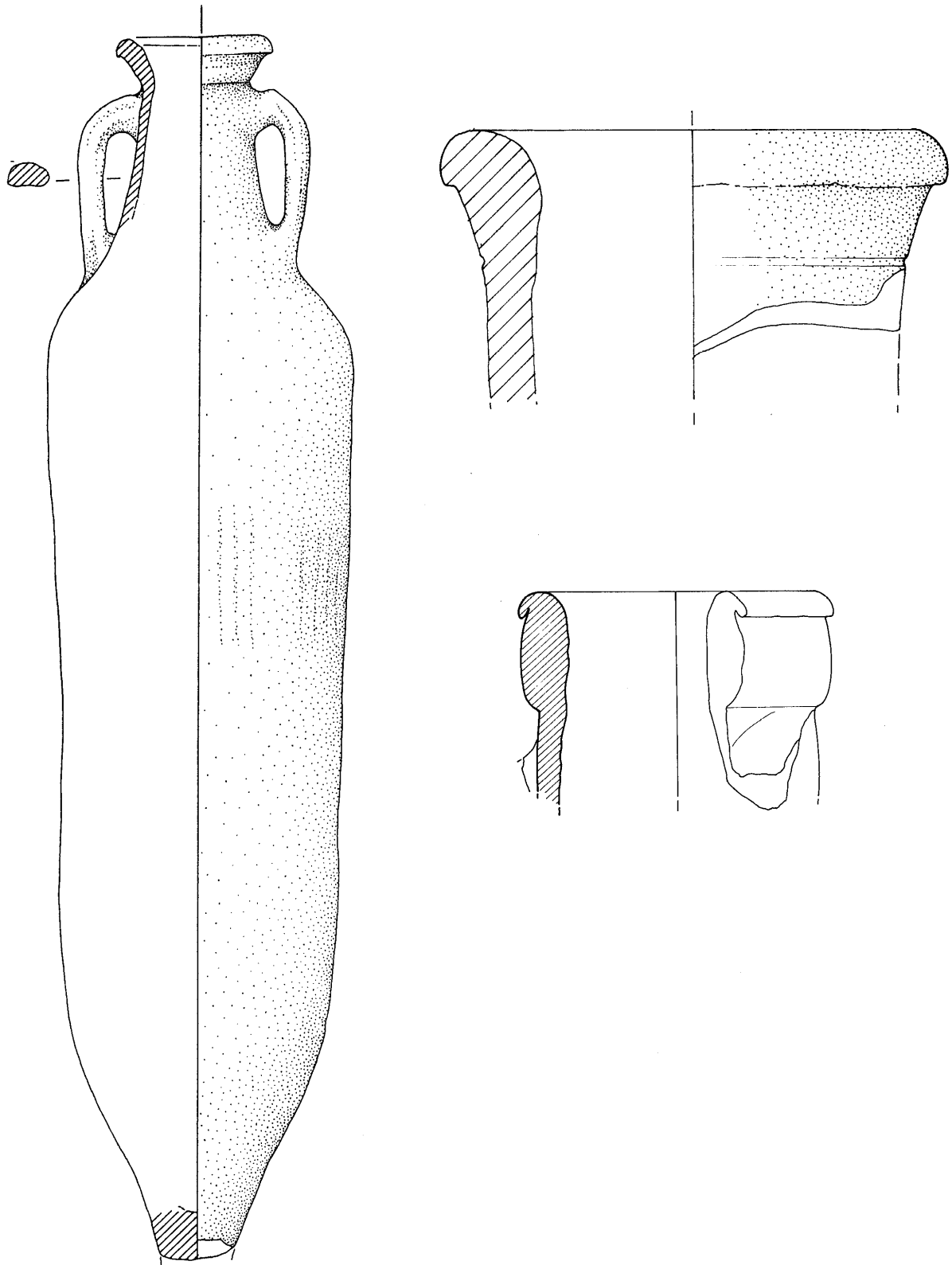
**Prodotto trasportato:** olio / salse di pesce







## ANFORE CILINDRICHE

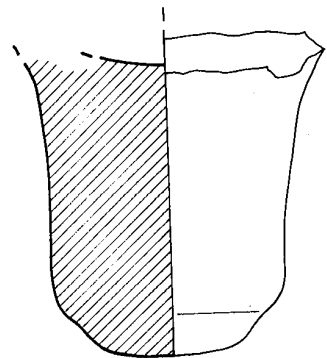
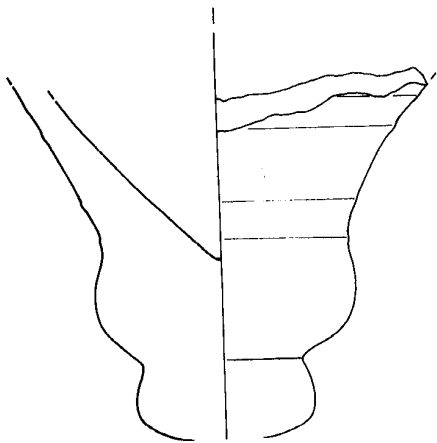
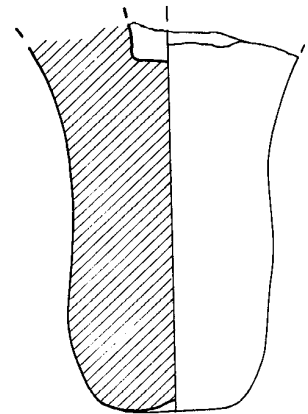
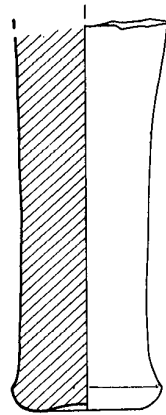
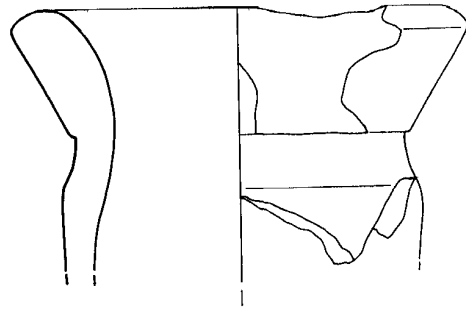
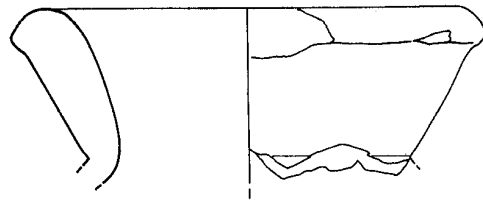
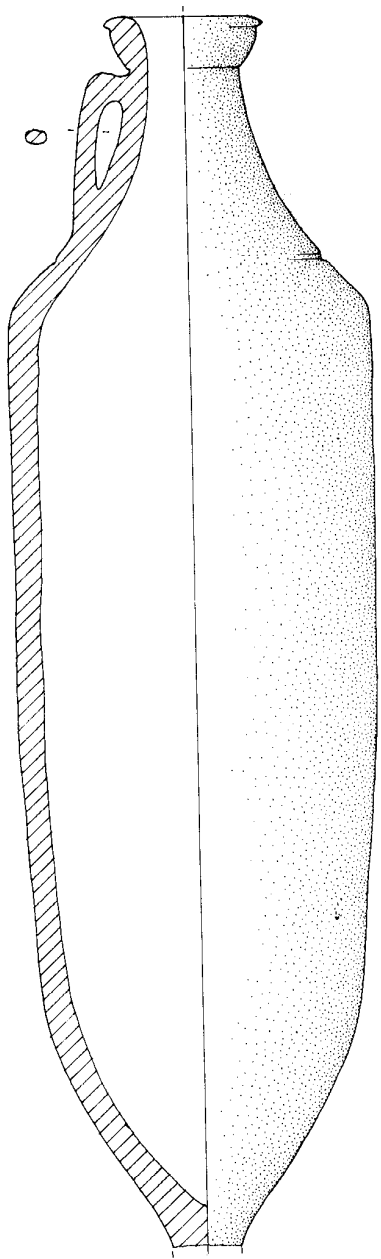


**Terracotta:** rosso vivo, marrone rossastro; ingobbio biancastro

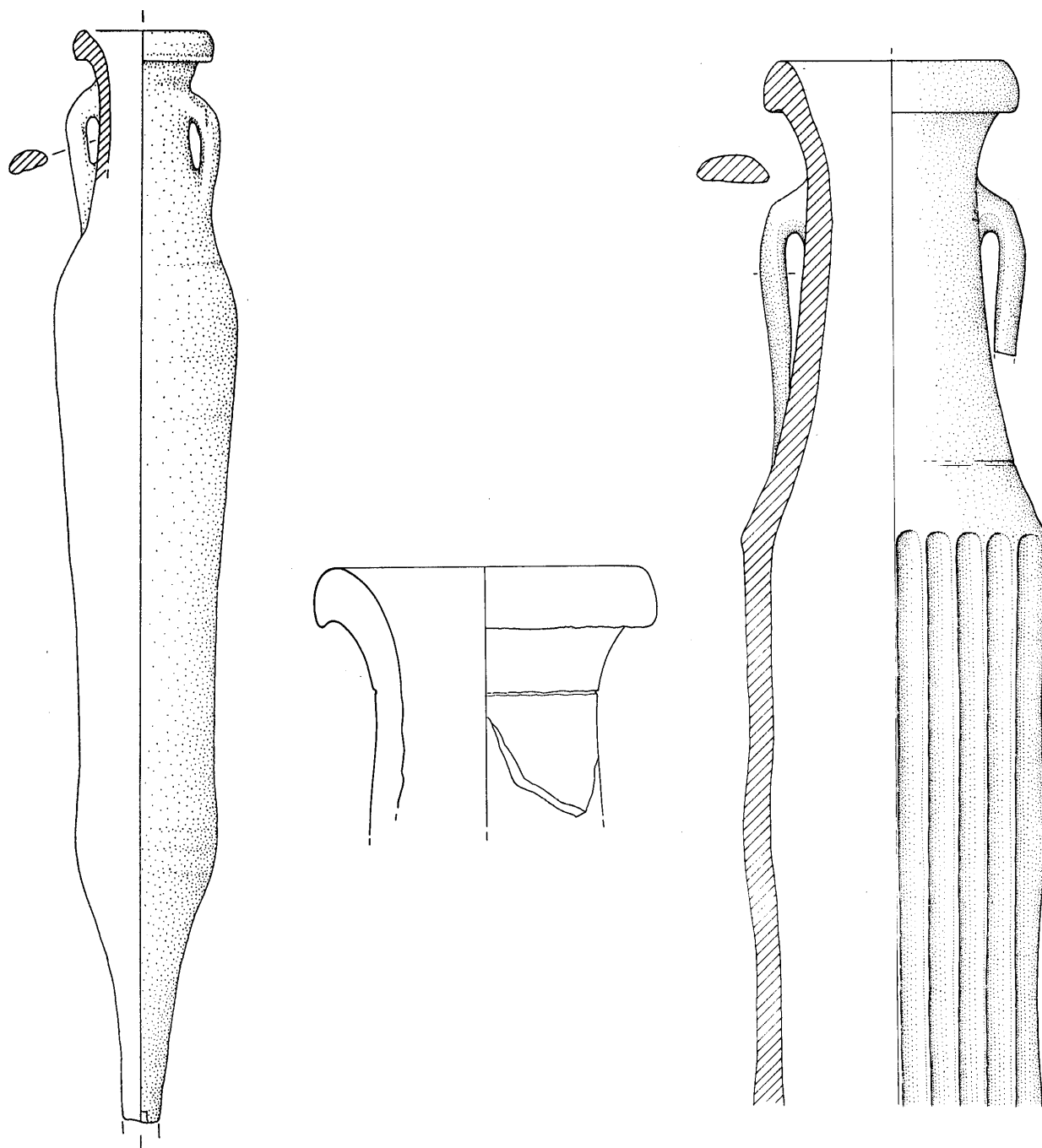
**Epoca di circolazione:** IV - V sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Tunisia

**Prodotto trasportato:** salse di pesce / olio



## SPATHEION



**Terracotta:** rossa, rosso arancio; ingobbio biancastro

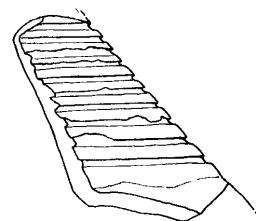
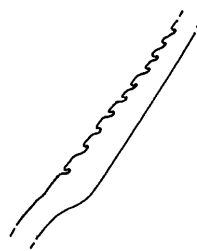
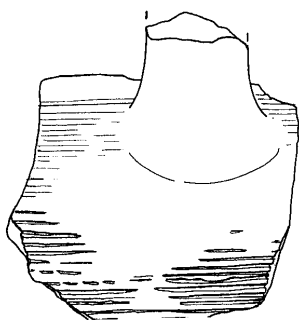
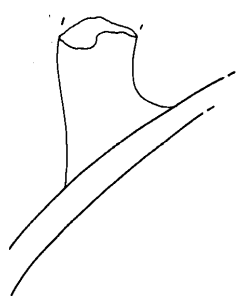
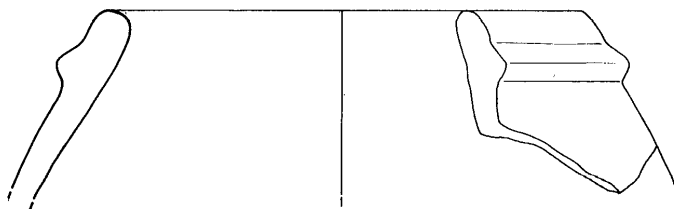
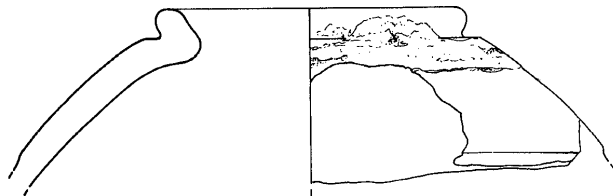
**Epoca di circolazione:** IV - V sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Africa settentrionale

**Prodotto trasportato:** uso polivalente

# PRODUZIONI MEDIO ORIENTALI

## ANFORA DI GAZA (Late Roman 4)



**Terracotta:** nocciola, marron più o meno intenso

**Epoca di circolazione:** V - VII sec. d.C.

**Luogo di produzione:** Palestina (Gaza)

**Prodotto trasportato:** vino / olio



*La presente guida, propone ai ricercatori, una serie di tipologie di anfore rinvenibili in area padana. Con gli opportuni confronti fra i disegni presentati e i frammenti di cui si dispone si dovrebbe essere in grado di riconoscere il tipo di anfora in questione.*

*Nel caso di rinvenimenti di anfore e frammenti non riferibili alle tipologie qui proposte, si prega di inviare una segnalazione all'autrice della nostra guida dr.ssa Alessandra Toniolo. Il materiale inviato sarà utilizzato come aggiornamento per le edizioni successive della nostra guida.*

*Dr. ssa Alessandra Toniolo  
Via Turazza 7  
35100 Padova  
Tel. 049/775570*





*per ordini del presente volume:*

~~*linea*~~  
*ags edizioni*

via Canaletta Inferiore, 84 - 35048 Stanghella PD - Tel.: e fax: 0425/95018





DAL CATALOGO

~~linea~~  
ags edizioni

**Collana FOTOGRAFIKA - POETHIKA**

Calore e colore di *Livio Ferrari* e *Graziano Zanin*

*Athesis 10 Autori vari*

Boara 88 a cura di *Lodovica Mutterle - Graziano Zanin*

Anca Voltandose a cura di *Lodovica Mutterle - Graziano Zanin*

90 a cura di *Lodovica Mutterle - Graziano Zanin*

**Collana POETHIKA**

Frammenti d'arcobaleno di *Loredana Aggio*

Immagini tra sogno e realtà di *Loredana Aggio*

Il colore dei sentimenti di *Loredana Aggio*

Ricordando di *Danilo Zanato*

Poesie di *Danilo Zanato*

**Collana DIDACTA**

Per una lettura del film (Luci della città) di *Graziano Zanin*

Il Risorgimento di *Mario Tedeschi*

**Collana L'ALTRA ITALIA**

La scuola per i figli degli italiani all'estero di *Armando Accardo*

J.B.T., una sociobiografia di *Luigi Rossi*

Una vita, una storia di *Salvatore Bucco*

**Collana PHOEMYNA**

Ricordi di *Lady Hester Stanhope* (in preparazione/titolo provvisorio)

**Collana I MOMENTI DELLA STORIA**

L'Attentatore di *Lutz Van Dijk*

Note, illustrazioni e documenti per la storia di

Ficarolo e antiche pertinenze di *Francesco Ravelli*

(riproduzione del manoscritto a tiratura limitata.

Copie n. 300, numerate. Formato cm 30x50 circa)

Villadose tra cronaca e storia di *Giocondo Penolazzi e Gianni Sparapan*

L'acqua di colonia di *Luigi Rossi* (in preparazione/titolo provvisorio)

**Collana ARCHEOLOGIKA**

La centuriazione dell'agro di *Adria Autori vari*

La ricerca archeologica di superficie in area padana *Autori vari* (in preparazione/titolo provvisorio)

Corso di archeologia *Autori vari*

**Collana SCIENTIFIKA**

Indagine sulla flora vascolare del Delta padano in territorio veneto di *Gianni Benetti*

finito di stampare nel febbraio 1995

*presso*

Arti Grafiche Stanghella

# *Appunti*





*Appendice al libro degli Atti del Workshop:  
"LA RICERCA ARCHEOLOGICA DI SUPERFICIE IN AREA PADANA",  
Villadose (RO) , 1 ottobre 1994*