

IL QUADRO ECONOMICO DI PADOVA TRA IL I SECOLO A.C. E IL I SECOLO D.C.: I DATI DALLE BONIFICHE CON ANFORE

1. PREMESSA

La nostra attività di ricerca¹ da quasi un decennio è rivolta allo studio sistematico dei depositi di anfore romane, con l'obiettivo di indagare i traffici commerciali, le merci di scambio e gli aspetti economico-produttivi di *Patavium* e del suo territorio.

Il rinvenimento e la successiva schedatura di circa 2000 contenitori dal solo centro urbano e di circa 300 dalla prima periferia offrono una buona base numerica dalla quale trarre interessanti spunti per una generale revisione dei dati acquisiti sulle presenze tipologiche e sulle derrate alimentari.

La modalità di utilizzo di anfore, finalizzata alla sistemazione idraulica del terreno, è stata recentemente oggetto di un convegno², dal quale è emersa l'ampia diffusione di tale tecnica nella Pianura Padana. In particolare Padova è interessata da questo tipo di intervento in modo rilevante, in un periodo cronologico ben definibile e abbastanza ristretto, che va dalla seconda metà del I sec. a.C. a tutto il I sec. d.C. (Figg. 1, a-b)³, secondo quanto emerge dall'analisi tipologica ed epigrafica dei contenitori e del materiale ceramico associato. Dall'insieme delle tipologie attestate sono infatti assenti i contenitori in circolazione fino alla metà del I sec. a.C., tranne qualche esemplare residuale, così come quelli in uso dal II sec. d.C., dato che consente di approfondire le conoscenze sulla situazione economica di *Patavium* in un periodo cronologico circoscritto.

L'esame del fenomeno nel suo complesso permette quindi di affermare come questa specifica tecnica di bonifica sia stata utilizzata unicamente nell'arco di 150 anni, nell'ambito di progetti di sistemazione generale della città, come efficace soluzione al problema delle acque superficiali. I casi attestati a Padova indicano che tale tecnica era impiegata in modo generalizzato, indipendentemente dalla destinazione d'uso dell'area così risanata: tro-

¹ Il filone di ricerca sulle anfore romane in area veneta è coordinato dalla dott.ssa S. Pesavento Mattioli del Dipartimento di Scienze dell'Antichità dell'Università di Padova, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica per il Veneto, e si avvale del contributo delle scriventi; il progetto ha beneficiato, negli ultimi anni, di finanziamenti del CNR.

² Il convegno *Bonifiche e drenaggi con anfore in epoca romana: aspetti tecnici e topografici* (Padova, 19-20 ottobre 1995) è stato organizzato dal medesimo gruppo di ricerca, che ha curato l'edizione degli atti.

³ Nelle carte qui presentate vengono indicati solo i ritrovamenti quantificabili esattamente e da noi verificati; per una mappa completa dei rinvenimenti si vedano da ultime CIPRIANO, MAZZOCCHIN 1998.

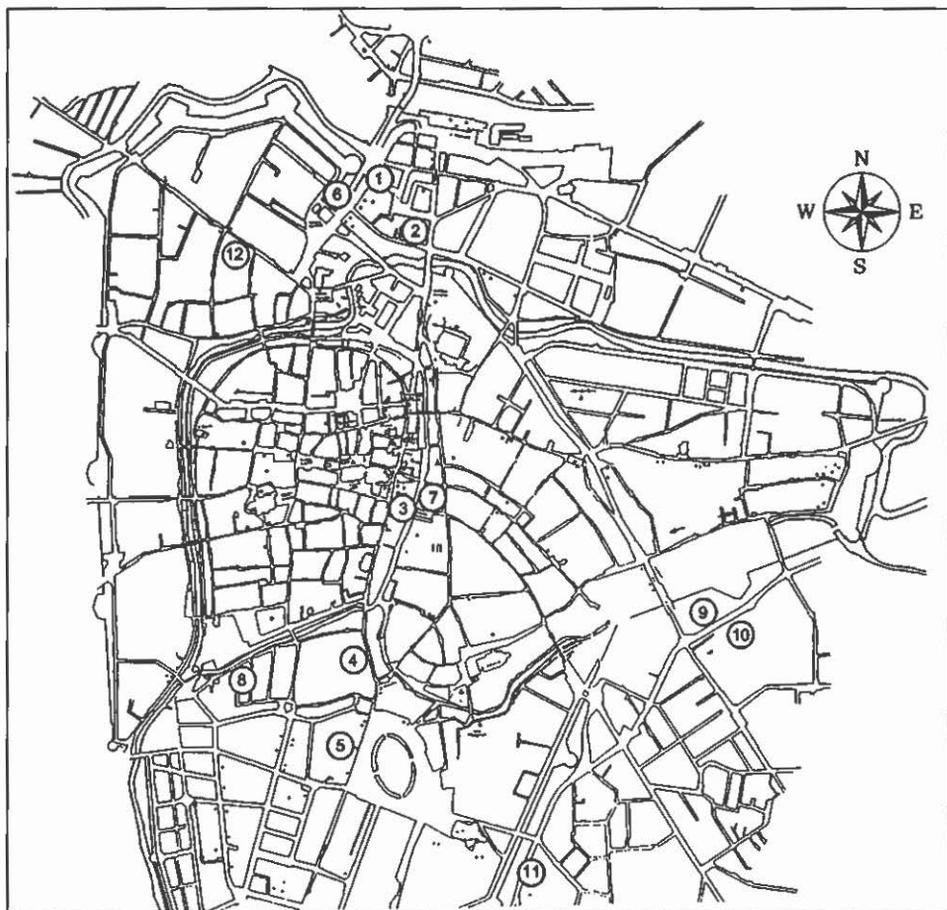


Fig. 1b – Distribuzione dei rinvenimenti di bonifiche con anfore: il centro urbano di Padova.

molto significativi, pur con i limiti rappresentati dalla possibile scelta di forma e dimensioni dei contenitori, operata al momento della deposizione, e dallo scarto di anfore frammentarie e non bollate, effettuato soprattutto nel corso di vecchi recuperi.

L'analisi dei dati tipologici, integrata da quella dei dati derivanti dal contesto di scavo e dai materiali rinvenuti in associazione, permette di suddividere in tre periodi successivi le bonifiche con anfore di Padova: la I fase identificata si può collocare tra la seconda metà-fine del I sec. a.C. e l'inizio del I sec. d.C. (ovvero, nella tarda età repubblicana-prima età augustea); la II fase è riferibile alla prima metà del I sec. d.C. (età giulio-claudia); la III fase infine è ascrivibile alla seconda metà-fine del I sec. d.C. (età flavio-traiana).

2. FASE I (SECONDA METÀ I SEC. A.C. - INIZIO I SEC. D.C.)

Nel corso della tarda età repubblicana e della prima età augustea vengono effettuati a Padova cinque interventi di bonifica, due dei quali in area di necropoli (Fig. 1, b, nn. 1-2), uno nella zona del porto fluviale⁶ (Fig. 1, b, n. 3), in pieno centro urbano, e gli altri due vicino all'area del teatro (Fig. 1, b, nn. 4-5), lungo la direttrice stradale proveniente da Bologna e Adria. Solo in un caso sono state deposte circa un centinaio di anfore, mentre le altre bonifiche sono costituite da meno di 40 contenitori ognuna (Fig. 5, nn. 1-5).

La varietà tipologica attestata risulta piuttosto ridotta (Fig. 2, a): prevalgono le Lambogia 2 (59,30 %), ma sono già presenti anche le Dressel 6A (16,08 %); allo stesso modo, vi sono le ovoidali (9,55 %), ma sono attestate anche le loro probabili eredi sul mercato, le Dressel 6B, in quantità superiore alle stesse ovoidali (11,06 %). Bassa è la percentuale di contenitori vinari tirrenici, le Dressel 1 (1,01 %) e le Dressel 2/4 (2,01 %), così come quella delle Dressel 7/11 di origine iberica (0,50 %) e delle anfore rodie (0,50 %).

Dall'analisi emerge un dato abbastanza interessante: in questo periodo c'è infatti compresenza di alcuni contenitori con quelli che nel corso del I sec. d.C. li sostituiranno progressivamente sul mercato patavino, Lambogia 2 e Dressel 6A, ovoidali e Dressel 6B, Dressel 1 e Dressel 2/4. È chiaro dunque che ci troviamo in una fase di transizione, forse inquadrabile nell'ambito dell'ultimo trentennio del I sec. a.C., che vede avvenire alcune importanti trasformazioni nel sistema produttivo e commerciale, con nuove forme di contenitori che iniziano a essere fabbricate su vasta scala.

L'area da cui giungono le derrate è prevalentemente quella italiana (99,01%) (Fig. 2, b), con una netta predominanza della zona costiera adriatica; meno presenti sono i prodotti tirrenici, quasi di certo per motivi connessi alla scomodità del percorso da compiere⁷, strettamente legati ai forti costi da sostenere per far arrivare merci dalla zona laziale e campana a quella alto-adriatica.

Le attestazioni di importazione del raffinato vino rodio e del *garum* iberico, quantitativamente molto ridotte (0,50 % ciascuna), sono però molto significative perché testimoniano l'esistenza a Padova di rapporti commerciali a lungo raggio già a partire da questo periodo.

Per quanto riguarda i prodotti importati (Fig. 2, c), prevale il vino sull'olio e sul *garum*, e in particolare il vino di produzione italiana (78,40 %), mentre quello orientale, come abbiamo visto, è presente in percentuale mol-

⁶ La revisione complessiva dei depositi ha orientato a rivedere alcune delle datazioni già proposte; tra i depositi vi è anche quello della zona del porto fluviale di via S. Francesco-Università, pertinente alla I fase, collocabile più precisamente alla fine del I sec. a.C. (cfr. anche Tiusi 1997, col. 28, nt. 11).

⁷ Sulla presenza nell'Italia romana di due distinte aree produttive e commerciali, quella tirrenica e quella adriatica, gravitanti l'una verso i traffici occidentali, l'altra verso quelli orientali, si veda da ultima BRUNO 1998.

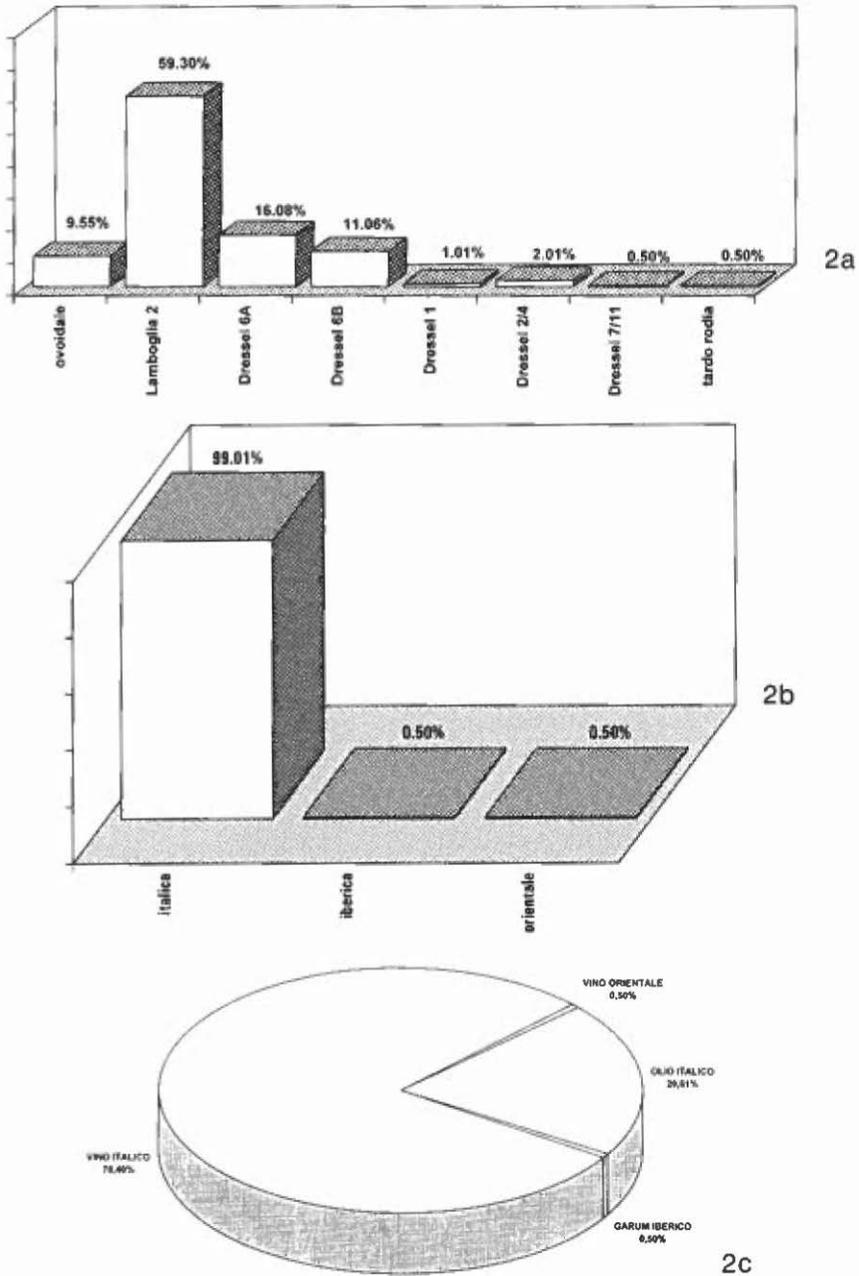


Fig. 2 - Fase I. a) tipologie; b) provenienze; c) contenuti.

to bassa (0,50 %). Così anche l'olio è prodotto in area italica; è attestato però in quantità minore rispetto al vino (20,61 %), forse per un uso alternativo, in questo periodo, di più economici grassi di origine animale.

S.C.

3. FASE II (PRIMA METÀ I SEC. D.C.)

L'età giulio-claudia sembra avere costituito a Padova un periodo di grandi opere di risanamento del suolo, dato che si contano ben nove interventi di bonifica nel centro urbano (Fig. 1, b, nn. 1-2, 4, 6-11) e cinque nel territorio (Fig. 1, a, nn. 13-15, 17-18). Anche in questi casi le sistemazioni con anfore sono finalizzate al ripristino dell'uso del suolo, soprattutto in area di necropoli.

Una sola bonifica ha necessitato di un cospicuo numero di anfore, quasi 600 (Fig. 5, n. 10); si notano poi due interventi di un certo rilievo: l'area di via Giustiniani con 117 contenitori (Fig. 5, n. 9), per altro contigua a quella di via Gattamelata, e quella di via Manzoni (Fig. 5, n. 11), con l'impiego di 92 anfore. Una quarantina di contenitori vengono adoperati in via Boito (Fig. 5, n. 8), mentre quasi 30 in via Citolo da Perugia (Fig. 5, n. 6); gli altri interventi utilizzano meno di 20 anfore ciascuno (Fig. 5, nn. 1-2, 4, 7).

Tra le cinque bonifiche effettuate nel territorio patavino, quelle di Cadeneghe e della Mandria (Fig. 5, nn. 13, 17) impiegano una trentina di anfore ciascuna; 20 sono quelle utilizzate a Ponte San Nicolò (Fig. 5, n. 15), mentre negli altri due casi ne sono state impiegate poche unità (Fig. 5, nn. 14, 18).

L'analisi tipologica (Fig. 3, a) rivela un netto aumento di presenze diverse: se persistono in modeste quantità forme residue dell'età precedente (ovoidali: 1,13 %; Lamboglia 2: 4,43 %), sono notevolmente maggioritarie le italiche Dressel 6A per il vino (30,07 %) e le Dressel 6B per l'olio (45,21 %). La rimanente percentuale è ripartita in una grande varietà di tipi presenti in quantità ridotte, tra i quali compaiono anche le cosiddette anfore a fondo piatto di probabile produzione locale (CIPRIANO, MAZZOCCHIN, PASTORE 1997, 105-106).

Ancora una volta dall'area italica (Fig. 3, b) proviene la maggior parte delle anfore (88,16 %), di cui il 40,58% contenenti vino e il 46,34 % olio; segue, con grande distacco, il *garum* della penisola iberica (3,60 %), unico prodotto importato dalle regioni occidentali. Persiste, rafforzandosi, la quantità di anfore di produzione orientale (3,49 %), quasi interamente utilizzata per il trasporto del vino, mentre si nota per la prima volta, seppure in misura davvero trascurabile (0,10 %), una produzione proveniente dalla Tripolitania.

In sostanza, il mercato, come nella I fase, sembra saldamente occupato da generi di produzione italica, con un assestamento al suo interno: aumenta notevolmente la quantità di olio, che raggiunge quasi la metà del totale dei prodotti commerciati, mentre quella del vino si riduce di quasi il 50%, diversificandosi, nella qualità, con l'apporto orientale (Fig. 3, c).

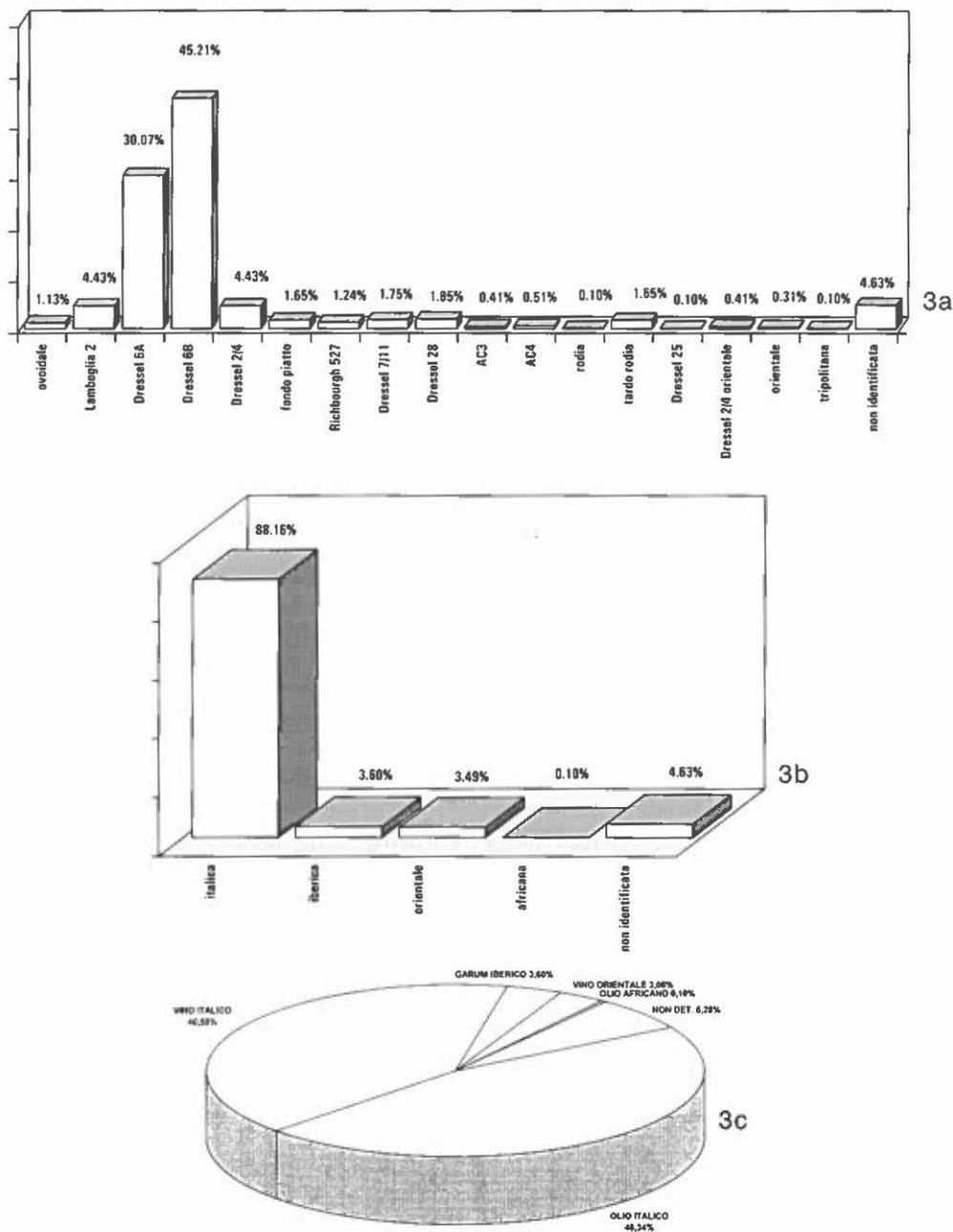


Fig. 3 – Fase II. a) tipologie; b) provenienze; c) contenuti.

L'analisi di questi dati può indurci ad ipotizzare in età giulio-claudia un mercato un po' più vivace e ricco rispetto all'età precedente, con gusti decisamente "mediterranei" nell'aumento considerevole del consumo di olio vegetale e di una certa raffinatezza, ancora limitata a pochi, nel bere vini pregiati e famosi. Vengono inoltre consolidati i rapporti commerciali con regioni lontane, soprattutto per alimenti piuttosto costosi, come, oltre al vino orientale, il *garum* iberico.

4. FASE III (SECONDA METÀ - FINE I SEC. D.C.)

Per quanto riguarda l'età flavio-traiana non sembrano esserci stati a Padova interventi di sistemazione così numerosi come nell'età precedente: è possibile che la città avesse raggiunto l'aspetto monumentale desiderato e che si fosse riusciti ad avere ragione delle acque divaganti e superficiali con gli interventi già effettuati.

Le sole due bonifiche di questa III fase sono situate rispettivamente in via B. Pellegrino, in area funeraria (Fig. 1, b, n. 12), e a Roncaglia di Ponte San Nicolò, in connessione con un insediamento di tipo rustico (Fig. 1, a, n. 16).

Entrambi i depositi sono costituiti da un cospicuo numero di anfore: 255 in via B. Pellegrino e 228 a Roncaglia (Fig. 5, nn. 12, 16). Le tipologie presenti (Fig. 4, a) sono del tutto simili a quelle della II fase, ma si nota l'assenza dei contenitori più antichi, e addirittura una drastica diminuzione delle Dressel 6A, le vinarie italiche (2,90 %); anche le Dressel 6B subiscono una contrazione, ma in misura minore, attestandosi al 36,44 %, mentre un nuovo tipo d'anfora, quella con "collo ad imbuto" (PESAVENTO MATTIOLI, MAZZOCCHIN 1993), si trova in percentuali piuttosto elevate (18,63 %).

Se permane una forte diversificazione di tipi presenti, le percentuali di alcuni di essi sono, in proporzione, considerevoli: spiccano le Dressel 25 (9,52 %), le AC3 (6,42 %), le tardo rodie (3,31 %), le MR8⁸ e le Dressel 2/4 orientali (entrambe con il 2,48 %) e anche le Beltran II B (1,86 %), a fronte di un 13,25 % di tipi non identificati. Proprio questo sembra un dato interessante da rilevare: se nella prima fase il mercato era costituito da pochi tipi locali ben attestati, via via si inseriscono nel circuito commerciale prodotti di provenienza diversificata, in piccole quantità.

Ora la produzione italica (Fig. 4, b) raggiunge il 59,21% del totale commerciato, e risulta essere composta quasi interamente da contenitori per l'olio⁹,

⁸ Sulle Dressel 25, MR8 e AC3 di Padova, si vedano da ultime CIPRIANO, MAZZOCCHIN, PASTORE 1997.

⁹ Tra i contenitori oleari vengono conteggiate anche le anfore con "collo ad imbuto", benché non sia identificata in modo certo la qualità della derrata contenuta (PESAVENTO MATTIOLI, MAZZOCCHIN 1993, 155); ad ogni modo, anche scorporando il numero delle anfore con "collo ad imbuto", la percentuale di olio rimane comunque quella prevalente sul mercato.

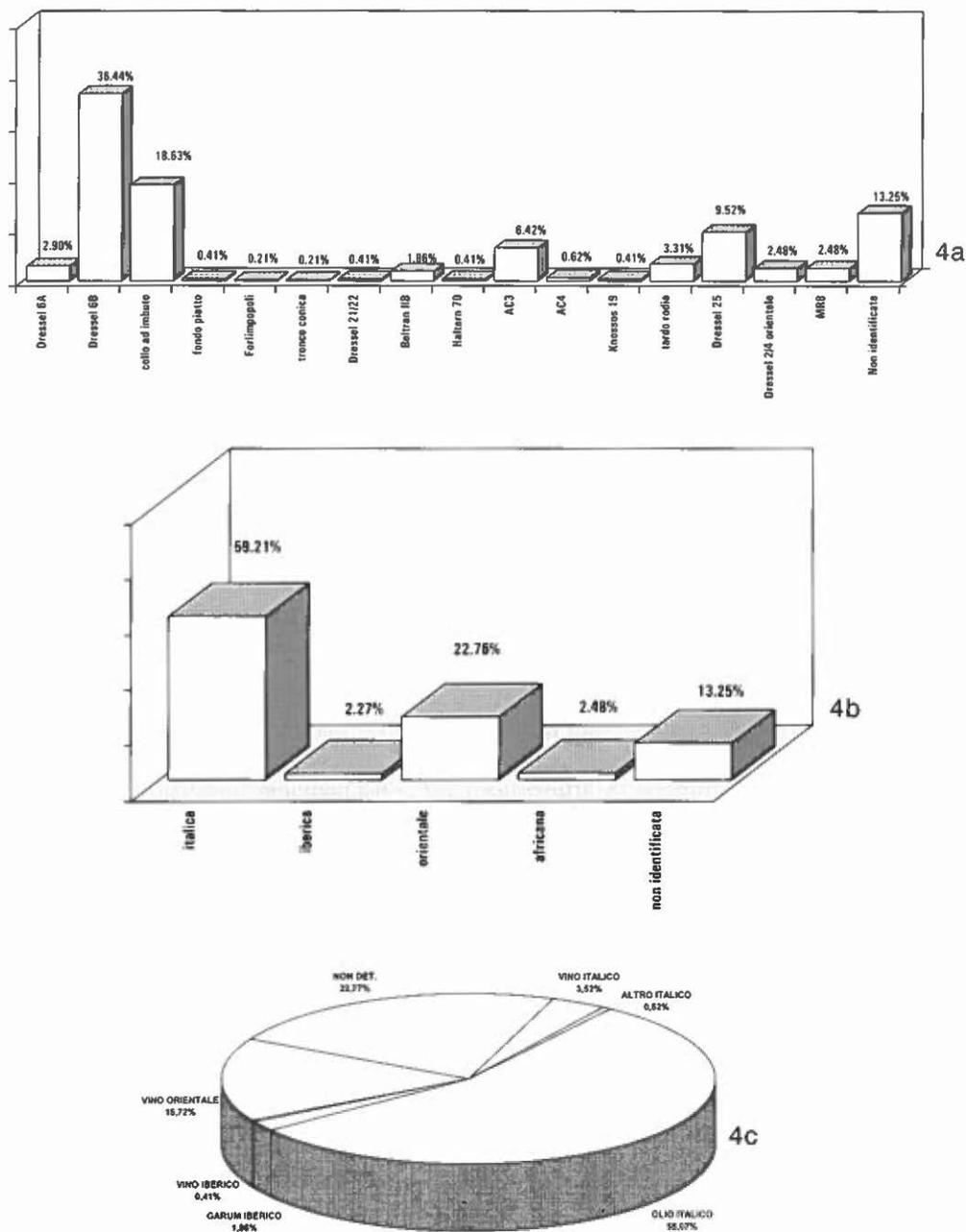


Fig. 4 - Fase III. a) tipologie; b) provenienze; c) contenuti.

nell'ambito dei quali un peso non indifferente è dato dalle anfore bollate da Lecanio Basso e dai suoi servi; il vino italico sembra in questo momento subire una forte penalizzazione a vantaggio di quello proveniente sia dalle isole del Mare Egeo, Creta in primo luogo, che dalle coste della Cirenaica¹⁰. Gli apporti dalla penisola iberica se si fanno più scarsi (2,27 %), sembrano tuttavia diversificarsi: il prodotto maggiormente richiesto è sempre il *garum* (1,86 %) ma è presente anche il vino (0,41 %). Si nota inoltre l'arrivo di prodotti diversi, meno comuni e in piccole quantità: le olive, probabilmente dell'area istriana, contenute nell'anfora tronco-conica e la frutta, contenuta in anfore dalla forma simile ai *cadi*, e di ipotetica provenienza campana (Fig. 4, c).

La III fase ci offre la possibilità di vedere come in un lasso di tempo piuttosto breve, per la città di Padova, i gusti e le abitudini alimentari siano variati notevolmente: da approvvigionamenti che indicano una notevole produzione e consumo di vino prodotto localmente e di contro un utilizzo moderato di oli vegetali, si passa, nella III fase, a ricercare qualità diverse e varietà di tipi nei vini, dimostrando facilità e quasi esclusività di contatti con l'Oriente, e ad adoperare in larga misura l'olio, sebbene non si riesca ancora a comprendere se esso fosse tutto della medesima qualità.

S.M.

5. ANALISI CRITICA DEI DATI

Dall'esame del grafico riassuntivo sulle opere di drenaggio a Padova e provincia (Fig. 5)¹¹ risulta evidente come questo tipo di intervento di bonifica e consolidamento del terreno sia costituito soprattutto da ridotte quantità di anfore. Il maggior numero di attestazioni (66,7%) proviene infatti da siti in cui vengono utilizzati al massimo una quarantina di contenitori; seguono con largo distacco i casi in cui sono impiegati da 100 a 200 (16,7 %) e da 200 a 300 esemplari (11,1 %), mentre un solo sito ha restituito oltre 500 anfore.

Questo dato è forse da mettere in connessione con la tecnica di intervento utilizzata: l'apprestamento idraulico, che aveva la finalità di consolidare il suolo e di asciugare il terreno da acque superficiali, filtranti sia dall'alto che dal basso, doveva avvenire di norma in modo puntuale. Ridotte quantità di anfore erano infatti allettate in apposite fosse di dimensioni limitate, con l'eventuale utilizzo della medesima modalità di intervento a poca

¹⁰ La presenza a Padova dell'associazione di anfore provenienti dalla Cirenaica e da Creta non appare casuale, se consideriamo la possibilità che le regioni alto-adriatiche avessero instaurato stabili rapporti con la già provincia senatoria *Cirenaica et Creta*.

¹¹ Nei grafici a Figg. 5 e 6 compaiono anche le anfore conservate a Padova presso il Museo Civico Archeologico e la Soprintendenza Archeologica, e non più riconducibili al loro preciso luogo di rinvenimento. Questi dati vengono dunque esclusi dall'elaborazione degli altri grafici.

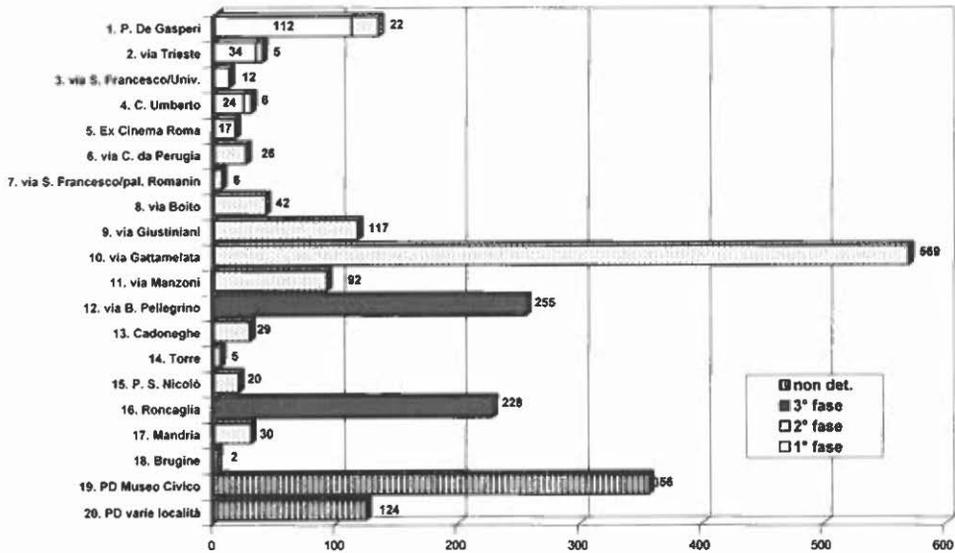


Fig. 5 – Grafico riassuntivo delle opere di drenaggio a Padova e provincia.

distanza. Un'eccezione è rappresentata dall'impiego di più di 500 anfore in un'unica sistemazione, necessaria per il recupero e il ripristino di un'intera area destinata ad attività di estrazione dell'argilla (CIPRIANO 1998, 163), nell'ambito di un quartiere artigianale, che in un preciso periodo dell'età romana sembrerebbe riservato alla produzione fittile (DE VANNA, RUTA SERAFINI 1995; DE VANNA 1998, 182).

Per quanto riguarda la distribuzione topografica degli episodi di bonifica a Padova, se ne rileva l'esiguità in area urbana in rapporto all'edilizia privata, mentre essa sembra essere più frequente nelle aree a destinazione pubblica, come teatro, anfiteatro e porto. Lo spazio in cui si sviluppò la città, compreso tra l'ansa e la controansa del *Meduacus* e caratterizzato da continuità abitativa fin dall'età preromana, sembra dunque essere salubre e sicuro per natura e posizione, e necessitare quindi di modesti e puntuali interventi. Nelle aree occupate dagli edifici di spettacolo, esterni alla città, e dal porto fluviale le bonifiche risultano essere di maggiore entità, a causa della minore solidità del suolo; queste opere possono essere collegate alla monumentalizzazione delle aree pubbliche e alla loro ristrutturazione (CIPRIANO, MAZZOCCHIN 1998). Alla committenza pubblica è riferibile anche la maggior parte degli interventi di bonifica effettuati a Padova nelle aree di necropoli; l'analisi della loro distribuzione topografica e diacronica evidenzia la necessità di continui ampliamenti e recuperi pianificati di spazi da destinare alle sepolture.

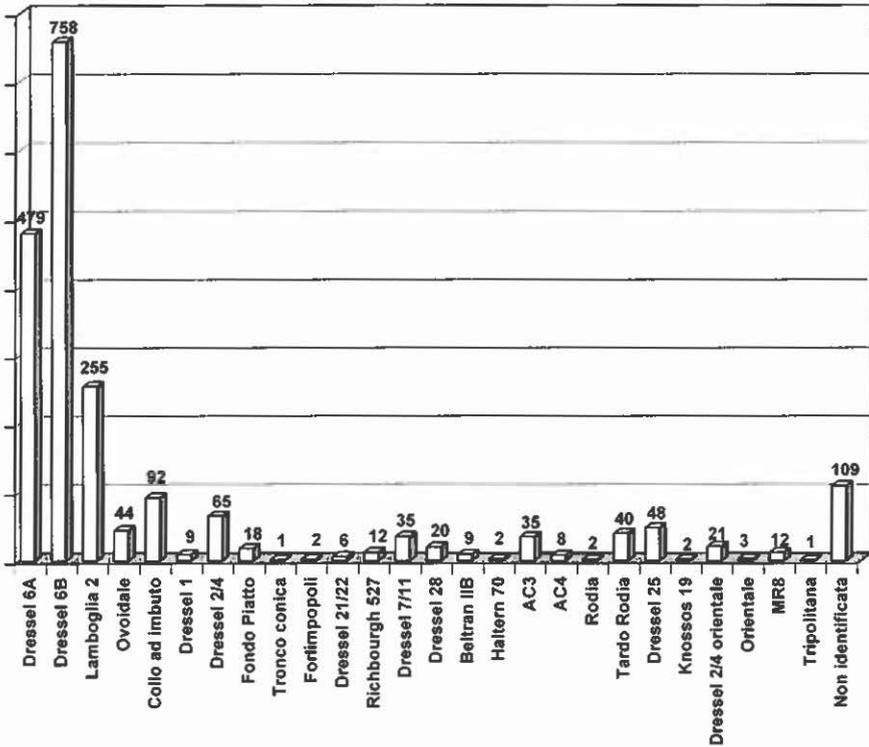
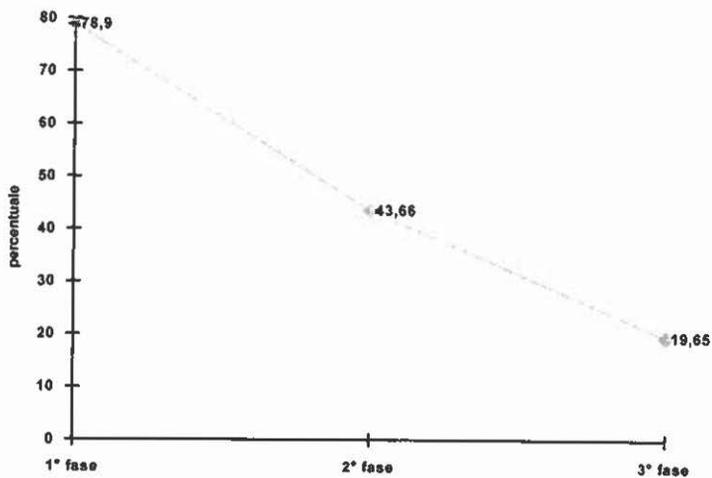


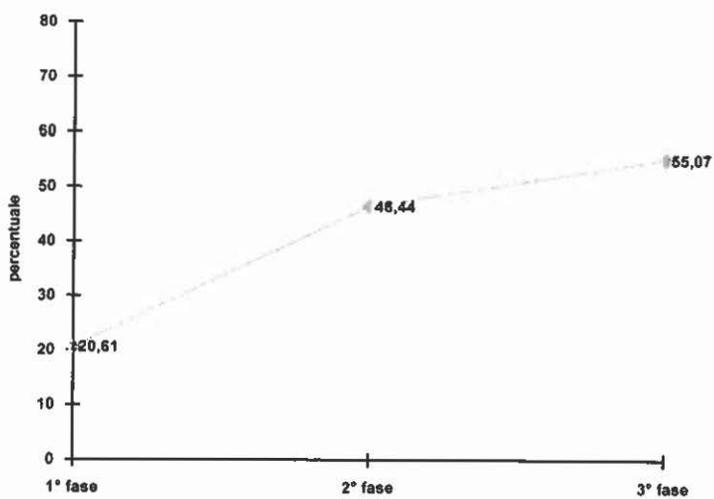
Fig. 6 – Grafico delle tipologie di anfore rinvenute a Padova.

Per quanto concerne i depositi situati nel territorio patavino, essi sono di difficile schematizzazione, soprattutto per l'episodicità di rinvenimento: fa eccezione la bonifica di Roncaglia, strettamente connessa a parte delle fondazioni di un insediamento di tipo rustico (MAZZOCCHIN 1998).

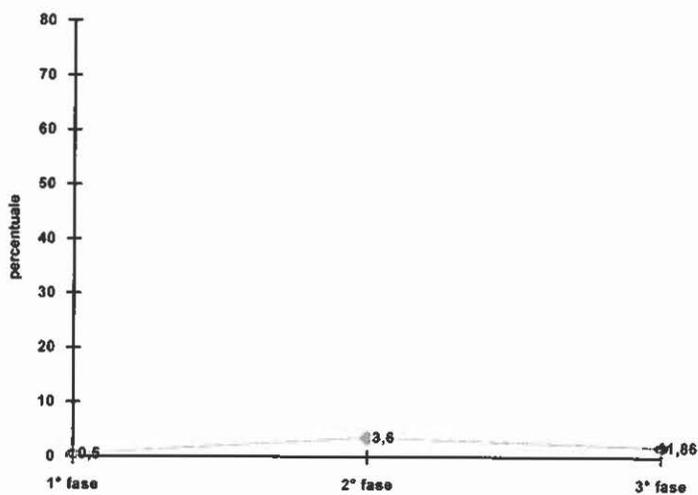
Le tipologie di anfore attestate a Padova e provincia (Fig. 6) sono riferibili a produzioni prevalentemente italiche, con una netta superiorità numerica di esemplari adriatici, in particolare di quelli destinati al trasporto dell'olio. Appare evidente come il fabbisogno di questo prodotto sia interamente soddisfatto dalle produzioni adriatiche, con un'attestazione di un solo esemplare dall'Africa, nell'ambito della II fase. È inoltre interessante notare come vi sia, nella successione delle tre fasi esaminate, un aumento dei consumi di olio, che passa da una percentuale del 20,61% della fase I, al 46,44% della fase II, al 55,07% dell'ultima fase (Fig. 7, b). La maggior parte delle anfore olearie è rappresentata da Dressel 6B, tipologia per la quale è sicura una produzione istriana (BEZECZKY 1998; TASSAUX c.s.) ed è ipotizzata una fabbricazione in ambito pedemontano veneto (DE VECCHI, PESAVENTO MATTIOLI,



7a



7b



7c

Fig. 7 – Valori complessivi delle derrate nelle tre fasi. a) il vino; b) l'olio; c) il *garum*.

FORNACIARI, MAZZOCCHIN c.s.), oltre che genericamente nella Pianura Padana; saremmo dunque di fronte a un massiccio consumo di olio di produzione locale che giustificerebbe l'assenza di contenitori oleari importati.

In questo senso il dato patavino conferma quello di altre località situate nella Pianura Padana (BRUNO 1998, 329-330), che gravitano sulla zona adriatica piuttosto che su quella tirrenica, meno facilmente raggiungibile a causa dei rilievi appenninici. I contatti con l'Adriatico sono garantiti da vie di comunicazione stradali e fluviali che costituiscono anche una direttrice privilegiata per l'arrivo di prodotti di origine orientale. Si tratta prevalentemente di vino contenuto in anfore di tipologie diverse, che inizia a giungere già nel corso della prima fase (0,50%), subisce un lieve incremento nella seconda (3,08%), fino a divenire predominante sui vini di altre produzioni nel corso della terza (15,72%) (Figg. 2c, 3c, 4c).

Anche per quanto riguarda il vino italico si nota quanto già evidenziato per l'olio, ovvero la predominanza di contenitori di produzione adriatica su quelli tirrenici¹²; al contrario però di quanto già visto per l'olio, i consumi di vino sembrano diminuire nel tempo (dal 78,9% della prima fase si passa al 43,66% della seconda e al 19,65% della terza) (Fig. 7, a). È possibile però che a partire già dal I sec. d.C. vi sia l'utilizzo di classi diverse di contenitori per il trasporto del vino, così che i consumi non siano più ricavabili dalle quantità di anfore vinarie (CIPRIANO, MAZZOCCHIN, PASTORE 1997, 106).

Solo nella terza fase il quadro dei consumi si diversifica con le importazioni, in percentuali piuttosto ridotte, di vino dalla penisola iberica (0,41%) e dalla Cirenaica (2,48%)¹³, e con gli arrivi di modeste quantità di olive dall'area nord-adriatica (0,21%) e di frutta da quella campana (0,41%) (Fig. 4, c)¹⁴. Un contatto commerciale continuo con l'Occidente è rappresentato dalle ridotte quantità di *garum* ispanico, che attestano la richiesta e il consumo di un bene di lusso costantemente apprezzato nel corso del tempo¹⁵ (Fig. 7, c).

SILVIA CIPRIANO, STEFANIA MAZZOCCHIN
Dipartimento di Scienze dell'Antichità
Università di Padova

¹² In questa fase del lavoro non è stata effettuata una suddivisione delle produzioni delle Dressel 2/4, che quindi sono considerate tutte tirreniche; ci si propone in futuro di riesaminare questi contenitori per effettuare una suddivisione delle provenienze quanto meno a livello macroscopico.

¹³ Si tratta del vino contenuto nelle MR8, prodotte nella Cirenaica, che a Fig. 4c compaiono tra le importazioni orientali (cfr. nota 10).

¹⁴ Queste due ultime derrate compaiono nel grafico con l'indicazione "altro italico" (Fig. 4, c).

¹⁵ Non ci sono elementi (*tituli picti* o notazioni) per ipotizzare l'utilizzo polivalente di contenitori, come ad esempio le Dressel 6A o le Dressel 6B, benché non si possa escludere che parte di tali contenitori, specialmente le sottomisure, potessero trasportare *garum* di produzione adriatica.

BIBLIOGRAFIA

- BEZECZKY T. 1998, *The Laecanius Amphora Stamps and the Villas of Brijuni*, Wien.
- BRUNO B. 1998, *Importazione di merci e itinerari commerciali nella Liguria transappenninica. Alcune considerazioni sulla presenza di anfore tra la fine del II sec. a.C. e il II sec. d.C.*, in G. SENA CHIESA, E.A. ARSLAN (edd.), *Optima via, Atti del Convegno internazionale di studi "Postumia. Storia e archeologia di una grande strada romana alle radici dell'Europa"* (Cremona, 13-15 giugno 1996), Cremona, 329-343.
- CIPRIANO S. 1998, *Un caso in area a destinazione produttiva*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 161-164.
- CIPRIANO S., MAZZOCCHIN S. 1998, *Bonifiche con anfore a Padova: distribuzione topografica e dati cronologici*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 14, 83-87.
- CIPRIANO S., MAZZOCCHIN S., PASTORE P. 1991, *Novità e problematiche emergenti da un recente rinvenimento di anfore romane a Padova*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 7, 163-174.
- CIPRIANO S., MAZZOCCHIN S., PASTORE P. 1997, *Nuove considerazioni sui commerci del territorio patavino in età imperiale. Analisi di alcune tipologie di anfore da recenti scavi*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 13, 99-109.
- CISOTTO NALON M. 1998, *Un ritrovamento lungo il corso del Brenta a nord di Padova*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 293-294.
- DE VANNA L. 1998, *Padova. Le evidenze dell'area della Clinica Pediatrica di via Giustiniani*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 181-184.
- DE VANNA L., RUTA SERAFINI A. 1995, *Padova, via Giustiniani. Nuovo Padiglione Pediatrico. Nota preliminare sulle indagini 1993 e 1994*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 11, 18-25.
- DE VECCHI G.P., PESAVENTO MATTIOLI S., FORNACIARI E., MAZZOCCHIN S. c.s., *Analisi mineralogiche, chimiche e biostratigrafiche (nannofossili calcarei) per la determinazione di provenienza di un gruppo di anfore romane*, in *Atti della V Giornata "Le scienze della terra e l'archeometria"* (Bari, 19-20 febbraio 1998), Bari c.s.
- FRANCESCHINI S. 1994-1995, *Anfore romane nella X Regio. V. Padova: le anfore del Museo Civico Archeologico*, Tesi di laurea in Archeologia delle Venezie (rel. dott. S. Pesavento Mattioli), Università di Padova.
- MAZZOCCHIN S. 1998, *Un caso in area extraurbana: Roncaglia di Ponte San Nicolò*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 169-172.
- MAZZOCCHIN S., PASTORE P. 1995, *Le fosse con anfore*, in S. PESAVENTO MATTIOLI, A. RUTA SERAFINI (edd.), *Padova, via Beato Pellegrino. Scavo 1994. Necropoli romana e depositi di anfore*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 11, 88-109.
- MENGOTTI C. 1995, *Brugine, loc. Campagnola: resti di edificio rustico di età romana*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 11, 25-29.
- MONETI A., STOCCO R. 1998, *Padova. L'area "periurbana": viale della Rotonda e via Trieste*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 175-180.
- PASTORE P. 1998, *Un caso in area a destinazione funeraria*, in PESAVENTO MATTIOLI 1998, 164-168.
- PESAVENTO MATTIOLI S. 1987, *Un deposito di anfore romane a Cadoneghe (Padova)*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 3, 152-166.
- PESAVENTO MATTIOLI S. (ed.) 1992, *Anfore romane a Padova: ritrovamenti dalla città, Modena*.
- PESAVENTO MATTIOLI S. (ed.) 1998, *Bonifiche e drenaggi con anfore in età romana: aspetti tecnici e topografici, Atti del Seminario di Studi (Padova, 19-20 ottobre 1995)*, Modena.

- PESAVENTO MATTIOLI S., MAZZOCCHIN S. 1993, *Anfore romane a Padova: Le anfore con "collo ad imbuto" dallo scavo di Roncaglia di Ponte San Nicolò*, «Quaderni di Archeologia del Veneto», 9, 148-157.
- TASSAUX F. c.s., *La circolazione delle anfore di Laecanius Bassus e Calvia Crispinilla*, «Antichità Altoadriatiche», 45, c.s.
- TIUSSI C. 1997, *Due depositi di anfore in località S. Stefano ad Aquileia*, «Aquileia Nostra», 68, coll. 21-70.
- ZANINI S. 1992-1993, *Anfore romane nella X Regio. IV. Padova: le anfore di produzione adriatica del Museo Civico Archeologico*, Tesi di laurea in Archeologia delle Venezia (rel. dott. S. Pesavento Mattioli, Università di Padova).

ABSTRACT

This research analyses deposits of Roman amphorae, in order to individuate the trades, exchange goods and economic-productive aspects of Patavium and its surroundings. The discovery of more than two thousand containers gives a good numerical base for interesting starting point and food stuffs.

Those amphorae are used to reclaim land since the second half of the first century B.C. to all the first century A.C. The combined analysis of typological facts, of excavation context and of the materials allows to divided land reclamation in three phases: the first between the second half-end of the first century B.C. and the beginning of the first century A.C.; the second in the first half of first century A.C.; the third in the second half-end of the first century A.C.

The market in the first two phases seems to be occupied by Italic products with a variation: in the second phase the oil quantity increases and reaches almost the half of traded stuff, whereas the quantity of wine is reduced, differing with the oriental contribution. The relations with far regions are consolidated for ground food stuff as *garum*. Third phase is characterised by supplies of local wine of different qualities, especially oriental, and by a huge use of oil.