

Daniela STORTI

## **ANDERITUM (Javols, France) : LA CIRCOLAZIONE DELLE ANFORE TRA CIRCUITI REGIONALI E COMMERCIO A LUNGA DISTANZA Studio preliminare**

### • RÉSUMÉ

Il s'agit de présenter les résultats des recherches conduites à Javols/Anderitum (Lozère) durant les campagnes de fouilles 1987-1997 menées par l'Université degli Studi di Napoli sous la direction de R. Pierobon-Benoit.

Bien que le matériel amphorique soit encore en cours d'étude, les premiers résultats permettent d'entrevoir la place tenue par le marché d'Anderitum, capitale de cité, au sein des circuits commerciaux. Le commerce à moyenne distance est représenté par les amphores gauloises bien présentes sur le site dès le début de la production, celui de longue distance par les conteneurs italiens, orientaux, ibériques et africains qui ont permis d'amener à Javols vin, huile, garum/sauces à condiments.

Le commerce du vin est attesté par la présence d'amphores Dr. 1, Pasc. 1, Schöne-Mau XV et G1, G2 et G4 ; celui de l'huile par des Dr. 20 et des Keay XXV ; celui du garum par des Dr. 7/11, des Beltrán I et IIB et des Almagro 50.

### I. INTRODUZIONE

I dati che seguono sono il risultato delle ricerche condotte a Javols/Anderitum durante le campagne di scavo 1987-1997 dall'Università degli Studi di Napoli sotto la direzione della Prof. R. Pierobon-Benoit<sup>1</sup>.

Il materiale anforico rinvenuto a Javols è ancora in corso di studio, ma consente ugualmente di documentare il tipo di merci disponibili ad Anderitum e di fornire una ricostruzione della rete commerciale in cui si colloca il suo mercato. A tale proposito, si possono distinguere una circolazione a medio raggio, caratterizzata dalla presenza di anfore galliche, mentre a centri di produzione più distanti rimanda il rinvenimento di anfore italiche, orientali, iberiche e africane per

l'approvvigionamento di vino, olio e salse di pesce. Da tale documentazione si può, inoltre, evincere che il rifornimento dei singoli prodotti è avvenuto in determinati ambiti cronologici di diffusione.

### II. IL VINO<sup>2</sup>

La presenza di vino a Javols è inizialmente attestata in contenitori del tipo Dr. 1. Ne è testimonianza l'esistenza di un frammento di orlo che rispetta i parametri stabiliti per questo tipo di contenitore (spessore : 15 mm ; altezza : 42 mm ; Fig. 1, n° 1). I mezzi di osservazione a disposizione hanno consentito solo uno studio macroscopico dell'argilla<sup>3</sup>. Essa è poco depurata con inclusi opachi, marroni e bianchi, di dimensioni e

1 Intendo ringraziare in questa sede Alain Ferdière e Benoit Aude dell'Università di Tours, sotto la cui direzione si svolge un programma di ricerca e di valorizzazione del sito antico di Javols iniziato nel 1996 e che ha luogo parallelamente agli scavi effettuati dalla Missione Italiana. Essi mi hanno consentito di visionare le anfore rinvenute in un pozzo presso il fiume Triboulin, il cui riempimento è il risultato di un'unica azione di scarico e, perciò, di particolare interesse ai fini della datazione delle anfore in questione.

2 Va sottolineato, per questa e per le sezioni che seguono, che non è sempre stato possibile fornire indicazioni circa i contesti di rinvenimento, dal momento che, salvo rari casi, si tratta di stratigrafie intaccate da fosse e trincee degli scavi precedenti. Il problema è stato affrontato dettagliatamente in R. PIEROBON-BENOIT, S. FEBBRARO, P. BARBARINO, *Anderitum (Javols, Lozère) 1987-1993. Notes préliminaires sur la céramique*, dans *SFECAG, Actes du Congrès de Millau*, 1994, p. 238-240. Tuttavia l'analisi delle attestazioni confrontate con le recenti messe a punto su questa classe di materiali ha permesso, comunque, di ricavare utili informazioni sui consumi del sito.

3 In mancanza di indagini complesse fatte in laboratorio non è stato possibile comparare il campione di Javols con i risultati delle analisi compiute su delle Dr. 1 di Lione. Per tale studio cfr. G. MANDY, M. PICON, *Les Amphores*, in C. GOUDINEAU (ed.), *Aux Origines de Lyon*, DARA, 2, 1989, p. 56.

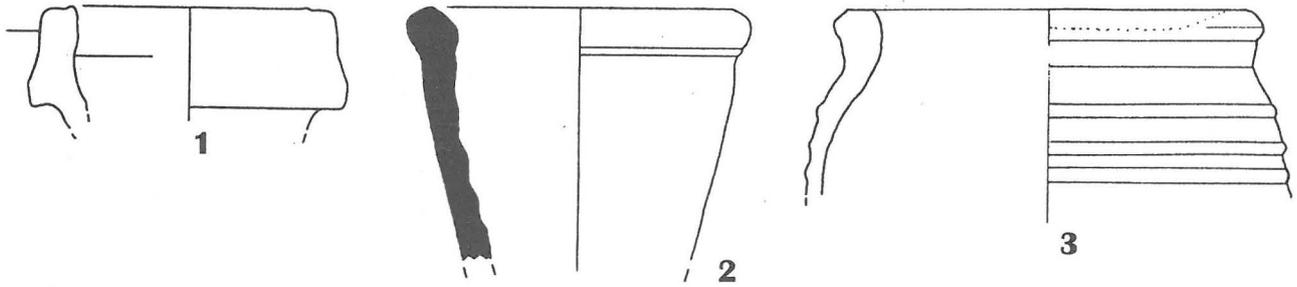


Figura 1 - Javols. Anfore. 1 : Dressel 1B (I s. a.C. - I s. d.C.) ; 2 : Pascual 1 (I s. d.C.) ; 3 : Schöne-Mau XV (I s. d.C.) [scala 1/3].

densità variabili [MUS 5YR 7/3] ; l'ingobbio è a grossi grani di quarzo e mica [MUS 5YR 5/6]. Sulla base di questi elementi morfologici e petrografici il contenitore in questione può essere classificato come Dr. 1B la cui circolazione è attestata tra il primo quarto del I s. a.C. e l'ultimo decennio del I s.d.C. e che sembra riflettere, in una fase anteriore alla diffusione del vino gallico, contatti con l'Italia Meridionale<sup>4</sup>.

La importazione del vino italico è attestata anche dalla presenza di un orlo di Dr. 2/4 con argilla di colore bruno chiaro, fitti inclusi neri, vetrosi, di origine vulcanica e piccoli inclusi bianchi brillanti, rinvenuto durante la catalogazione del materiale degli scavi Peyre<sup>5</sup>. Allo stato attuale delle nostre conoscenze è difficile stabilire se questo tipo di contenitore sostituisca progressivamente le Dr. 1 alla fine del I s. a.C. o se si collochi parallelamente alle importazioni di vino dalla penisola iberica a partire dai primi decenni del I s. d.C.

Il vino ispanico è presente in un esemplare di Pasc. 1 (Fig. 1, n° 2). La pasta è rossa, a grossi grani di quarzo, tipica della produzione tarraconense [MUS 5YR 6/8]<sup>6</sup>. Non sono stati identificati al momento altri contenitori di provenienza catalana, come Dr 2/4 e Oberaden 74.

Un solo esemplare è attribuibile ad area egea, precisamente a produzione "rodia" (Camulodunum 184)<sup>7</sup>. Si tratta di un'ansa a punta in alto con argilla arancio/camoscio [MUS 2.5 YR 6/8], inclusi grigi e ingobbiatura beige chiaro<sup>8</sup>.

Il vino gallico è caratterizzato dalla presenza di anfore del tipo G2 con labbro a doppia inflessione esterna ed impasto micaceo tipico della produzione di Marsiglia (Fig. 2, n° 1)<sup>9</sup>. Un orlo è confrontabile con un esemplare della Butte des Carmes a Marsiglia e con uno analogo rinvenuto a St.-Romain-en-Gal databili tra il 30 ed il 20 a.C.<sup>10</sup>. Sebbene si tratti di rare attestazioni con un volume di importazioni secondario, sono, comunque,

- 4 Da un punto di vista morfologico si confrontino specialmente l'esemplare dal relitto della Madrague de Giens (Hyères : 75-60 a.C.) e quello del relitto Dramont A (Saint-Raphaël : 1/2 Is. a.C.) in M. SCIALLANO, P. SIBELLA, *Les amphores, comment les identifier ?*, Edisud, 1991. Di particolare interesse è il raffronto tipologico con un esemplare di Dr. 1 di produzione gallica, proveniente dall'atelier di Saint-Just, Ardèche per il quale si rinvia a A. DESBAT, B. DANGRÉAUX, *La production d'amphores à Lyon*, in *Gallia*, 54, 1997, fig. 30, n. 4. Gli autori (A. Desbat et B. Dangréaux, p. 91) affermano, però, che l'Aquitania sembra essere totalmente esclusa dalla diffusione delle anfore Dr. 1 lionesi. Solo le analisi di laboratorio potranno confermare se l'esemplare rinvenuto a Javols sia di importazione italica oppure fabbricato in uno dei 21 ateliers di tale tipo di contenitore recensiti in Gallia.
- 5 Difficile precisare l'area di provenienza del vino italiano contenuto in questo esemplare di Dr. 2/4. Le caratteristiche macroscopiche dell'argilla, con i suoi numerosissimi inclusi neri, potrebbero rimandare ad una produzione 'campana' o meglio 'vesuviana', così come si è ipotizzato per questo tipo di anfora. Una sintesi degli studi sull'argomento è nel lavoro di A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine*, BEFAR, 261, 1986, tavola p. 128. Ancora problematica è l'identificazione dei centri di produzione, come si evince dal contributo di A. HESNARD *et al.*, *Aires de production des gréco-italiques et des Dr. 1*, in M. LENOIR, D. MANACORDA, C. PANELLA (Ed.), *Amphores romaines et histoire économique : dix ans de recherches. Actes du colloque de Sienne (22-24 mai 1986)*, Collection de l'Ecole Française de Rome 114, 1989, pp. 21-65.
- 6 Per l'analisi di questo tipo di argilla cf. J. KEAY, L. JONES, *Differentiation of early imperial amphora production in Hispania Tarraconensis*, in FREESTONE, JOHNS, POTTER (Ed.), *Current Research in ceramics : thin section studies, British museum occasional paper*, 32, Londres, 1982, p. 45-61.
- 7 L'esemplare è stato rinvenuto negli scavi dell'Università di Tours in un contesto (US 1215) di Is. d.C. in associazione con anfore Gauloise 1 e Beltrán IIA. Dal momento che si tratta di un esemplare solo genericamente attribuibile all'anfora Camulodunum 184 non è possibile identificarne con certezza l'area di produzione. Per tale problematica cf. A. HESNARD, *Imitations et raisonnement archéologique. A propos des amphores de Rhodes et de Cos*, in *BCH*, Suppl. XIII, 1986, p. 69-79.  
Un utile confronto non solo di tipo morfologico ma anche cronologico è con le anfore rodie rinvenute a Lione per le quali si rinvia a S. LEMAÎTRE, *Les importations d'amphores orientales à Lyon de l'époque d'Auguste au début du III<sup>e</sup> siècle après J.C.* Étude préliminaire, in *SFECAG, Actes du Congrès de Rouen*, 1995, p. 195-205, Fig. 1, n° 4.
- 8 Questo tipo di impasto si ritrova nelle anfore rodie degli ateliers 3 e 5 indicati da D.P.S. PEACOCK, *Roman amphorae : typology, fabric and origins*, in *Méthodes classiques et Méthodes formelles dans l'étude des amphores, Actes du colloque de Rome, 1974*, Coll. de l'EFR, 32, 1977, p. 261-278, spec. p. 268.
- 9 Per la definizione "labbro a doppia inflessione esterna" cf. F. LAUBENHEIMER, *Les amphores gauloises sous l'Empire. Recherches nouvelles sur leur production et leur chronologie*, in *Amphores romaines et histoire économique, Actes du colloque de Sienne 1986*, Coll. de l'EFR, 114, 1989, p. 105-138, spec. p. 123.
- 10 Per le G2 della Butte des Carmes a Marsiglia cf. G. BERTUCCHI, *Fouilles d'urgence et ateliers de potiers sur la Butte des Carmes à Marseille. Les amphores*, in *Revue Archéologique de Narbonnaise*, XV, p. 136-160. Per gli esemplari di St.-Romain-en-Gal cfr. A. DESBAT, *Les importations d'amphores vinaires à Lyon et Vienne, au début de l'Empire*, in *El vi a l'Antigüedad, economía, producción i comerç al Mediterrani occidental, Badalona*, 28 nov. 1985. *Monografies Badalonines*, 9, 1987, p. 413. Un ulteriore confronto è con

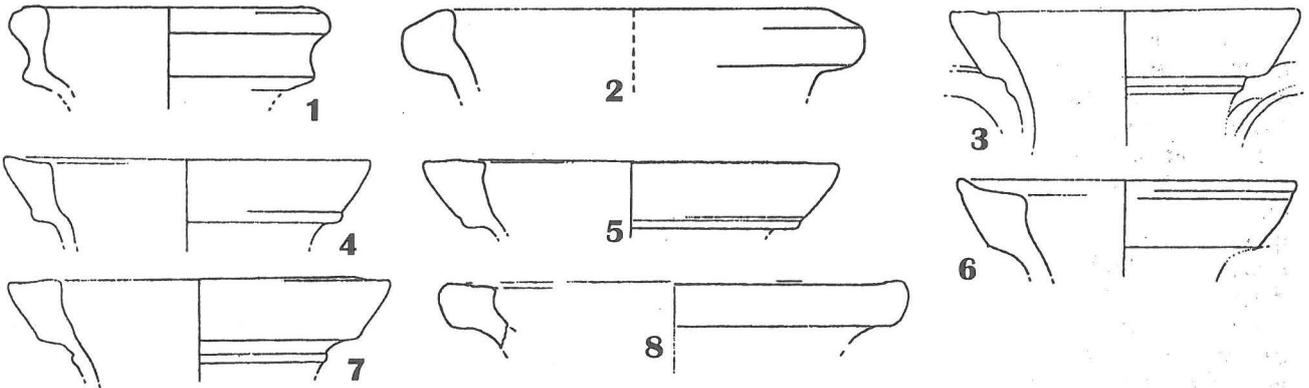


Figura 2 - Javols. Anfore galliche. 1 : Gauloise 2 (I s. a.C. -I s. d.C) ; 3 - 8 : Gauloise 1 (I s. d.C.) [scala 1/3].

sufficienti a testimoniare una produzione di vino marsigliese in epoca augustea. Notevolmente più consistente è la presenza di anfore del tipo G1 (Fig. 2, n<sup>os</sup> 3-7). Se ne trovano numerosi esemplari caratterizzati da un'ansa a due solchi ed un orlo spesso, di sezione triangolare con piano di appoggio superiore quasi orizzontale. L'analisi macroscopica dei corpi ceramici ha permesso di individuare due impasti principali. Uno, caratteristico di Marsiglia e dintorni, presenta un'argilla color crema [MUS 10YR 8/4], poco compatta a degradante micaceo. Di gran lunga più frequente è un impasto sabbioso con un'argilla di colore variabile dal beige all'arancio [MUS 7.5 YR 6/6], nucleo interno grigio scuro a cottura riducente [MUS 10YR 6/1]. Tale impasto è caratteristico degli ateliers di Chusclan, Bagnols, Tresques<sup>11</sup>. Una parte altrettanto consistente delle G1 rinvenute a Javols presenta un'argilla dura, molto depu-

rata, caratteristica delle produzioni della regione di Nîmes e che si ritrova a Beaucaire, St.-Gilles, Sauvetterre, Meynes e St.-Laurent-des-Arbres. Ne sono qui raffigurati due esemplari (Fig. 2, n<sup>o</sup> 7), uno dei quali è una variante simile ad un frammento rinvenuto ad *Ambrussum* (Fig. 2, n<sup>o</sup> 8)<sup>12</sup>. Dal materiale degli scavi Peyre proviene, invece, un'ansa recante il bollo S.I.S. che, in genere, è impresso su una variante di G1 sabbiosa con doppia inflessione esterna del labbro. Il bollo è originario della regione di Bagnols-sur-Cèze, diffuso nel sud della Gallia durante il I s. d.C., ma con qualche esemplare rinvenuto sull'Alto Reno, a Habsheim, risalente alla prima metà del II s. d.C.<sup>13</sup>. noto che cronologicamente la G1 si diffonde nel corso del I s. d.C. Tuttavia è possibile affermare per Javols una diffusione prolungata delle G1 sulla base di alcuni esemplari rinvenuti in contesti affidabili che escludono una

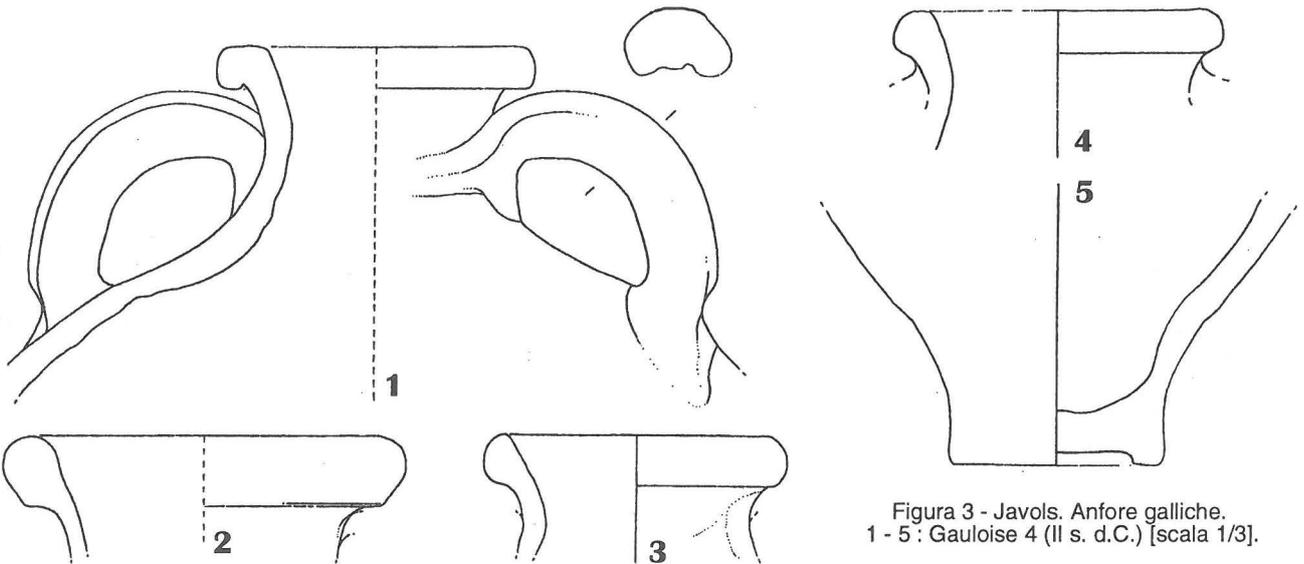


Figura 3 - Javols. Anfore galliche. 1 - 5 : Gauloise 4 (II s. d.C.) [scala 1/3].

un esemplare rinvenuto a Metz per il quale si rinvia a J. BAUDOIX, *Les amphores du Nord-est de la Gaule (territoire française). Contribution à l'histoire de l'économie provinciale sous l'Empire romain*, DAF, 52, 1996, 1996, 17, n<sup>o</sup> 2.

11 Si ricorda che uno studio esaustivo degli ateliers della Narbonese è quello di F. LAUBENHEIMER, *La production des amphores en Gaule Narbonaise sous le Haut-Empire*, Annales littéraires de l'université de Besançon, 327, 1985.

12 Cf. J.-L. FICHES, *Les maisons gallo-romaines d'Ambrussum (Villetelle, Hérault), la fouille, du secteur IV, 1976-1980*, DAF 5, 1986, fig. 72, n<sup>o</sup> 2.

13 Per il bollo S.I.S. cf. F. LAUBENHEIMER, *op. cit.*, 1985, p. 425, n<sup>o</sup> 26. Per l'esemplare di Habsheim cf. J. BAUDOIX, *op. cit.*, 1996, fig. 18, n<sup>o</sup> 4.

presenza residua<sup>14</sup>. Tale dato trova ulteriore conferma nel fatto che anche lungo il *limes* renano alcuni esemplari di G1 sono stati rinvenuti in contesti del periodo flavio-traiano e oltre<sup>15</sup>.

Due frammenti appartengono al gruppo delle G5 (Fig. 2, n° 2). Una comparazione con i parametri misurati sulle anfore di Provenza permette di rapportare questi frammenti ad esemplari di Fréjus (Valescure 1 : Collège)<sup>16</sup>. L'impasto è di tono nocciola-rosato [MUS 7.5 YR 7/6], l'argilla fine e molto dura.

Accanto a queste forme, più marginale appare a Javols la documentazione di contenitori del tipo G4 (Fig. 3, n°s 1-5). I criteri distintivi di quest'anfora sono chiaramente definiti dai parametri significativi indicati da F. Laubenheimer per gli ateliers di Narbonese<sup>17</sup>. Le G4 rinvenute a Javols confermano il carattere "standard" della loro produzione, soprattutto per quel che riguarda le argille. Una prima analisi macroscopica mostra, infatti, che quasi tutte le G4 presentano un'argilla molto depurata di colore beige-rosato o biancastro tipicamente provenzale [MUS 10 YR 7/6]. Da un punto di vista morfologico, i risultati dimostrano che, nonostante l'omogeneità delle G4, è possibile, tuttavia, rinvenire una certa evoluzione dell'anfora, soprattutto per quel che riguarda i parametri DL (diam. orlo), HH

(distanza tra altezza orlo e ansa) e DF (diam. fondo)<sup>18</sup>. Così è possibile distinguere un gruppo flavio con orlo "a cuscino", spesso (Fig. 3, n° 1); le anse sono attaccate al di sotto dell'orlo; i fondi sono di forma 5 (Fig. 3, n° 5). Questo tipo si riscontra per tutto il II s. d.C. Tra il II ed il III s. d.C. l'orlo è poco pronunciato; l'ansa è direttamente legata all'orlo. Questo secondo gruppo risulta essere il meglio attestato a Javols (Fig. 3, n° 4).

### III. GARUM/SALSAMENTA

L'approvvigionamento di *garum* e *salsamenta* è testimoniato dalla presenza di anfore iberiche del tipo Beltrán I la cui produzione è attestata a Los Martires e a El Riconcillo nella Betica (Fig. 4, n° 3)<sup>19</sup>. Alla prima metà del I s. d.C. rimontano anche esemplari di Dr. 7/11 (Fig. 4, n°s 1-2) il cui impasto granuloso, di colore nocciola chiaro [MUS 7.5 YR 7/6] con inclusi rossicci e rara presenza di mica è caratteristico della penisola iberica. Ad un contesto affidabile di II/III s. d.C. appartengono, inoltre, degli esemplari di BIIB (Fig. 4, n° 4)<sup>20</sup>.

La presenza di due orli di Almagro 50 (Fig. 4, n° 5) di produzione lusitana attesta la continuità di importazioni di salse di pesce dalla Penisola Iberica nel Basso Impero (III-V s. d.C.).

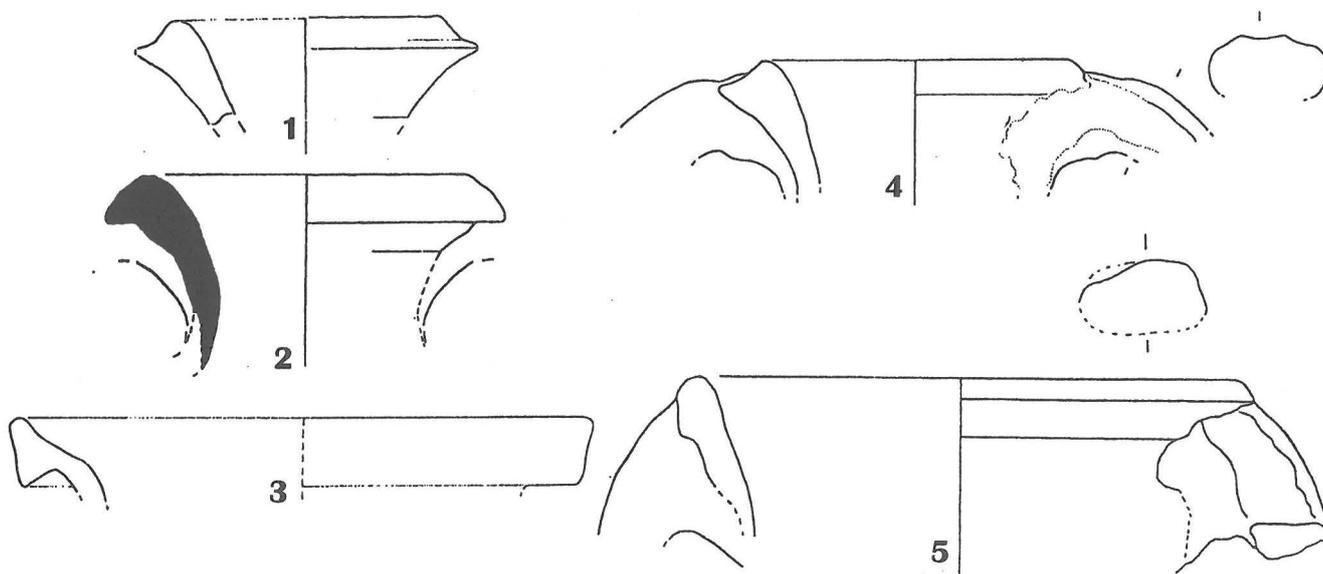


Figura 4 - Javols. Anfore da *garum*.

1 - 2 : Dressel 7/11 (I s. d.C.); 3 : Beltrán I (I s. d.C.); Beltrán IIB (II s. d.C.); 4 : Almagro 50 (III - V s. d.C.) [scala 1/3].

14 Questa situazione era già stata evidenziata al Congresso di Millau nel 1994 e per il quale si rinvia a R. PIEROBON-BENOIT, S. FEBBRARO, P. BARBARINO, *op. cit.*, 1994, p. 246.

15 Si tratta soprattutto di G1 variante A; cf. J. BAUDOUX, *op. cit.*, 1996, p. 53.

16 Per le G5 di Fréjus cf. C. GÉBARA, I. BÉRAUD, Les céramiques communes de Fréjus : production et consommation, in *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I<sup>er</sup> s. av. J.C. - I<sup>er</sup> s. ap. J.C.)*. La vaisselle de cuisine et de table, CJB 14, 1996, Naples, p. 312, fig. 15.1.

17 Cf. F. LAUBENHEIMER, *op. cit.*, 1985, p. 261-293.

18 Per i parametri misurati sulle G4 cfr. F. LAUBENHEIMER, *Sallèles-d'Aude, un complexe de potiers gallo-romain : le quartier artisanal*, DAF 26, Paris, 1990, p. 140, fig. 124 e tav. XVIII.

19 Cf. M. BELTRÁN LLORIS, Problemas de la morfología y del concepto historic-geográfico que recubre la noción tipo; aportaciones a la tipología de las anforas beticas, in *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude des amphores*, Coll. de l'EFR, 32, 1977, p. 97-131, spec. fig. 3.1; fig. 7.46.

20 Si tratta di uno strato di distruzione (US 856) che ha restituito anche anfore Dr 20 di II s. d.C. ed anfore africane del tipo Keay XXV (II- IV/V s. d.C.) nonché della sigillata chiara B.

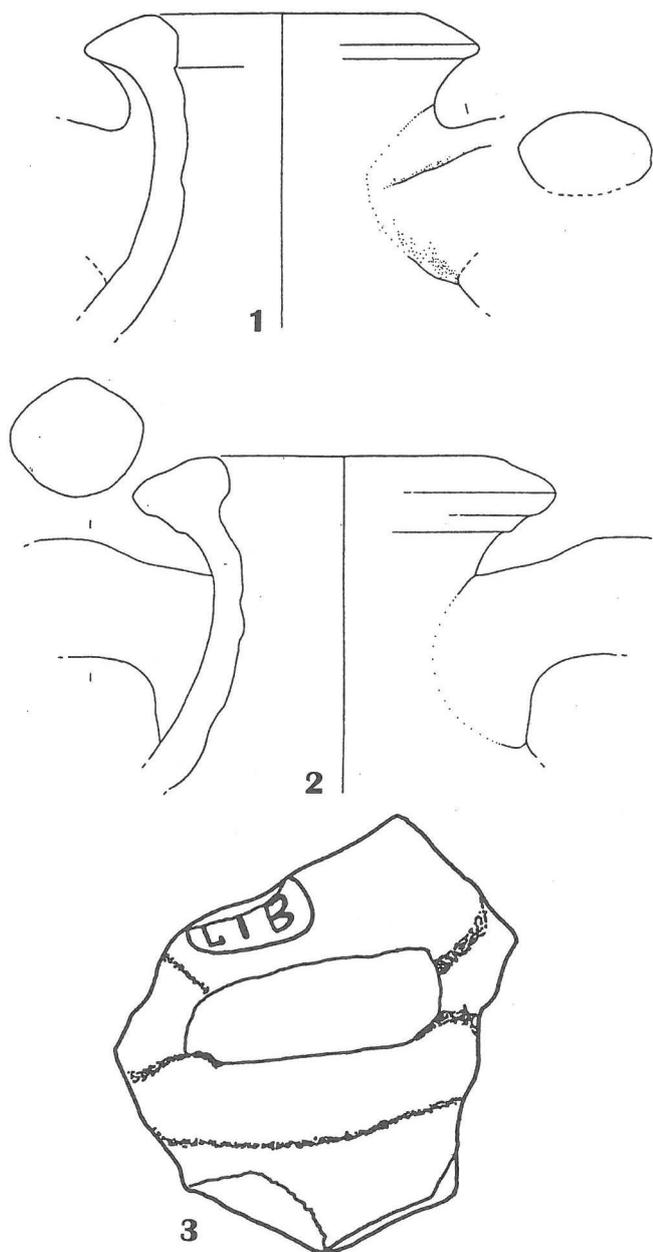


Figura 5 - Javols. Anfore iberiche.  
1 - 2 : Dressel 20 (II s. d.C.) ;  
3 : bollo CIB su ansa di Dressel 20  
(Callender 1965, n° 334) [scala 1/3].

Non è stato possibile accertare, così come è stato fatto per altri siti gallici, se le anfore da *garum* e *muria* dalla Betica siano state sostituite da contenitori dello stesso tipo, ma di produzione gallica<sup>21</sup>.

#### IV. L'OLIO

La maggior parte dell'olio di oliva consumato a Javols proviene dalla Pen. Iberica (Andalusia), ovvero la prov. *Baetica* che da Augusto in poi era specializzata nello sfruttamento oleicolo da Hispalis a Cordova sul Guadalquivir e ad Astigi sul Génil. Utilizzando la classificazione tipologica fornita da S. Martin-Kilcher per le Dr.20 di Augst è possibile affermare che le Dr.20 di Javols rientrano per lo più nel tipo con collo corto ed anse ad arco di cerchio (Fig. 5, n°s 1-2)<sup>22</sup>; per la sezione dell'orlo rientrano nel tipo F della tipologia della Martin-Kilcher<sup>23</sup>. Le anfore di questo gruppo sono associate ai bolli F.SCIM/NIANO e LIUNI M/ELISSI che possono essere datati alla fine del II/prima metà del III s. d.C.<sup>24</sup>. L'analisi macroscopica delle argille ha permesso di distinguere due impasti principali, distinzione che può essere valutata non tanto da un punto di vista geografico, ma cronologico. Infatti, particolarmente frequente a Javols è un'argilla di colore nocciola/rosato [MUS 7.5 YR 7/4] con grani di calce e quarzo poco frequenti e abbondanti inclusi scuri che è caratteristica del periodo da Tiberio ad Alessandro Severo<sup>25</sup>. Tali anfore sono associate ad un *corpus* di timbri già pubblicati da J.-C. Béal<sup>26</sup>. Sulla base di questo lavoro può essere formulata qualche ulteriore osservazione. Al bollo L.I.T. che presenta i *tria*

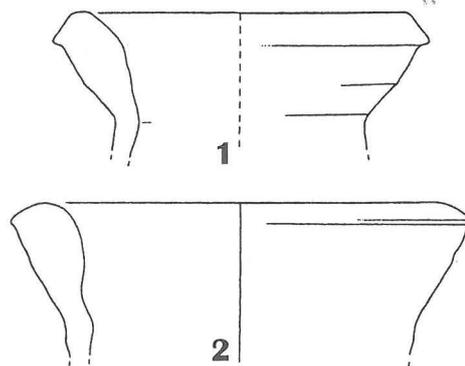


Figura 6 - Javols. Anfore africane.  
1 - 2 : Keay XXVB (II - IV/V s. d.C.) [scala 1/3].

- 21 Per esempio è stato ipotizzato che Lione fosse un centro di produzione o di redistribuzione delle salse di pesce mediante la fabbricazione di contenitori locali. Ciò è particolarmente evidente negli ateliers della Manutention militaire e de la Muette, come rileva A. DESBAT, Note sur la production d'amphores à Lyon au début de l'Empire, in *SFECAG, Actes du Congrès de Caen*, 1987, p. 159-165.
- 22 Cf. S. MARTIN-KILCHER, *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst, 1, Die südispanischen Ölamphoren (Gruppe 1)*, Augst, 1987.
- 23 Cf. S. MARTIN-KILCHER, Les amphores romaines à huile de Bétique (Dressel 20 et 23) d'Augst (Colonia Augusta Rauricorum) et Kaiseraugst (Castrum Rauracense). Un rapport préliminaire, in J.M. BLÁSQUEZ, J. REMESAL RODRÍGUEZ (Ed.), *Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Segundo congreso internacional (Sevilla, 24-28 febrero 1982)*, Madrid, 1983, p. 341.
- 24 J. REMESAL RODRÍGUEZ, Reflejos economicos y sociales en la produccion de anforas olearias beticas (Dr 20), in *Producción y comercio del aceite en la antigüedad. I congreso internacional*, Madrid, 1980, p. 131-152; M. PONSICH, Le facteur géographique dans les moyens de transport de l'huile de Bétique, in J.M. BLÁSQUEZ, J. REMESAL RODRÍGUEZ (Ed.), *Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Segundo congreso internacional (Sevilla, 24-28 febrero 1982)*, Madrid, 1983, p. 101-113.
- 25 Cf. S. MARTIN-KILCHER, Les amphores romaines à huile de Bétique (Dressel 20 et 23) d'Augst (Colonia Augusta Rauricorum) et Kaiseraugst (Castrum Rauracense). Un rapport préliminaire, in J. M. BLÁSQUEZ, J. REMESAL RODRÍGUEZ (Ed.), *Producción y comercio del aceite en la antigüedad. Segundo congreso internacional (Sevilla, 24-28 febrero 1982)*, Madrid, 1983, p. 337-347.
- 26 Cf. J.-C. BEAL, Javols, l'Espagne et le Portugal, in *Revue du Gévaudan*, 1986, p. 12-17.

*nomina* semplici può essere aggiunto il bollo C.I.B., rinvenuto durante la campagna di scavo 1990 (Fig. 5, n° 3). Come afferma Callender (n. 334), è attestato a Vienne nel 130 d.C. (*CIL* XII, 130), a Roma (M.te Testaccio : *CIL* XV, 2923a-c) in contesto anteriore alla fine del regno di Antonino Pio (138-161 d.C.)<sup>27</sup>. Esiste una variante con palmetta conservata al Museo di Rodez e che si ritrova in Gran Bretagna sempre in contesti di II s. d.C. I bolli rinvenuti a Javols consentono di individuare sostanzialmente due principali zone esportatrici : quella di La Catria sul Basso Guadalquivir, produttrice del bollo L.I.T. associato a SCOROBRES, diffuso soprattutto nella seconda metà del II s. d.C. e quella di Las Delicias sul Génil da cui proviene, nel corso del III s. d.C., il bollo LIUNI M/ELISSI associato a F. SCIM/NIANO. La presenza di due zone esportatrici indica anche due diverse direzioni della circolazione di Dr 20 verso il Nord in due momenti distinti<sup>28</sup>. A tale proposito è importante constatare che Javols non era esclusa dalla distribuzione di contenitori destinati a soddisfare l'approvvigionamento dei campi militari dislocati lungo il *limes* renano.

Di minore entità è la presenza di due esemplari di contenitori africani (Fig. 6, n° 1-2). È noto che il commercio dell'olio africano interessasse Lione, ma è difficile dire in che modo avvenisse la distribuzione di questo prodotto<sup>29</sup>. I due esemplari di Javols rientrano nel tipo Keay XXVB la cui produzione ha inizio nel II s. ma che continua durante il IV/V s. d.C.<sup>30</sup>. Anche in questo caso la diffusione di tale prodotto interessava particolarmente i siti settentrionali passando per la via di Lione.

## V. ANFORE DI CONTENUTO INDETERMINATO

In questa sezione si intende sottolineare la presenza di alcuni esemplari di anfore "a carota", Forma Schöne-Mau XV (Fig. 1, n° 3)<sup>31</sup>. È noto che lo stato della questione su questo tipo di contenitore è ancora aperto, soprattutto per quel che riguarda provenienza e contenuto<sup>32</sup>. Gli esemplari rinvenuti a Javols trovano puntuali confronti con un'anfora dello stesso tipo rinvenuta ad Augst in un contesto databile al 50 - 70 d. C.<sup>33</sup>.

## VI. CONCLUSION

A conclusione di questo discorso è possibile fornire un primo quadro della circolazione di derrate a Javols (Fig. 7), non senza aver prima riflettuto sulla sua rete

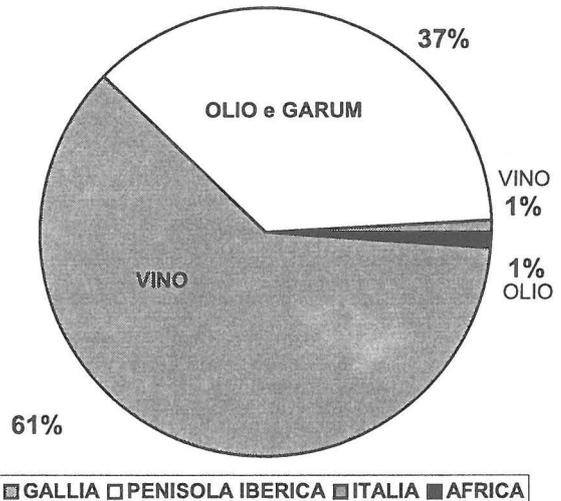


Figura 7 - Javols.  
Aree di approvvigionamento delle derrate alimentari.  
Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

viaria. Javols era situata sulla *Via Agrippa* che consentiva il collegamento con le città di sud-est, attraverso la via SEGODUNUM-CONDATOMAGO-CESSERO; verso la Spagna attraverso la via Agen/Lecture/Auch/Saint Bertrand-de-Comminges e verso Nord attraverso la via Uzès/Clermont-Ferrand (Fig. 8)<sup>34</sup>.

Il vino, che costituisce il prodotto meglio rappresentato, sembra essere importato, nel corso del I s. a.C., dall'Italia Meridionale. La presenza di vino italico in contenitori del tipo Dr. 1B e Dr. 2/4 è fenomeno di modesta entità, ma comunque significativo<sup>35</sup>. Essa, infatti, testimonia che Javols era inserita nell'asse di distribuzione delle Dr1 che seguivano la strada da

27 Cf. M.H. CALLENDER, *Roman Amphorae with index of stamps*, London, 1965.

28 Cf. la diffusa trattazione in J. BAUDOUX, *op. cit.*, 1996, p. 95-106.

29 Cf. in particolare C. BECKER, C. CONSTANTIN, A. DESBAT, L. JACQUIN, J.-P. LASCAUX, Types d'amphores en usage à *Lugdunum* du I<sup>er</sup> au VI<sup>e</sup> s. ap. J. C., in *Amphores romaines et histoire économique*, Actes du colloque de Sienne, 1986, 1989, 656-659.

30 Cf. S.J. KEAY, Late roman amphorae and economic study : the catalan evidence, *BAR, International Series*, 196, Oxford, 1984, p. 200. Queste anfore sono confrontabili con quelle rinvenute nelle Terme del Nuotatore ad Ostia databili tra il II s.d.C. ed il IV s. d.C. ; cf. D. MANACORDA, Ostia IV, *Studi Miscellanei*, 23, 1977, p. 117-254.

31 In particolare l'esemplare proveniente dagli scavi dell'Università di Tours (US 1224) rientra in un ambito cronologico di avanzato I s. d. C. Ad analogo contesto può essere ricondotto l'esemplare rinvenuto a Lione, rue des Farges, per il quale si rinvia a S. LEMÂITRE, *op. cit.*, 1995, p. 198, fig. 2.1.

32 Un contributo recente è la sintesi di P. VIPARD, Les amphores carottes (Forme Schöne-Mau XV). État de la question, in *SFECAG, Actes du Congrès de Rouen*, 1995, p. 51-77. Secondo l'A. il tipo "a carota" sarebbe con ogni probabilità stato prodotto nella parte orientale del Bacino Mediterraneo, mentre riguardo al contenuto l'ipotesi più probabile è che si trattasse di una pregiata salsa di pesce a base di tonno.

33 Cf. P. VIPARD, *op. cit.*, 1995, p. 60, fig. 7.2. Si veda, inoltre, J.W. HAYES, *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*, London, 1997, p. 27-35, tav. 9.2.

34 Cf. D. FABRIÉ, *Carte Archéologique de la Gaule, Lozère (48)*, Paris, 1989, p. 27-30, fig. 5.

35 Va rilevato che in altri siti della Lozère sono stati rinvenuti dei contenitori del tipo Dr. 1 : a Eschino Dhaze, cf. A. VERNHET, Observations archéologiques sur l'Eschino Dhaze, Commune d'Ispagnac, Lozère, in *Revue du Gévaudan*, 15, 1969, 170-173 ; G. FAGE, La route de l'uranium et la préhistoire des bondons, in *Revue du Gévaudan*, 1, 1988, p. 30 ; a Combe-Béchar, cf. A. VERNHET, Trouvailles archéologique a Combe-Béchar, in *Revue du Gévaudan*, 12, 1966, p. 137-139 ; a Saint-Bonnet-de-Chirac, cf. A. VERNHET, Compte-rendus des fouilles de St. Bonnet-de-Chirac, in *Revue du Gévaudan*, 15, 1969, p. 63-71.

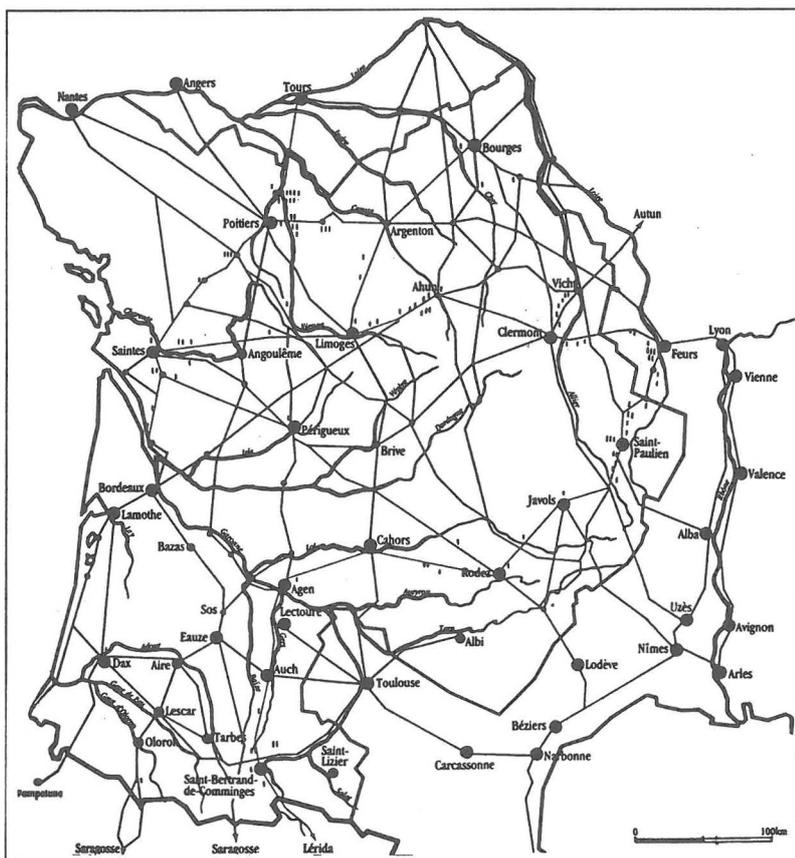


Figura 8 - Javols e la sua rete stradale.

Narbonna verso Ovest con deviazione per Rodez<sup>36</sup>. Tali contatti con l'Italia Meridionale sono confermati, peraltro, dalla presenza di Sigillata Italica rinvenuta negli scavi dell'Univ. di Napoli e di ceramica Campana A nel materiale degli scavi Peyre<sup>37</sup>. L'arrivo di vino dalla Tarraconese durante il periodo augusteo, pur essendo al momento scarsamente documentato, sembra seguire lo stesso asse di distribuzione delle Dr1. le Pascual 1, infatti, attraverso Narbonna si dirigono in parte verso la Gallia di S/W, in parte a Nord verso la Mosella e l'Alta Alsazia<sup>38</sup>. Per quanto riguarda il vino gallico (Fig. 10), va sottolineato che la scarsa presenza di G4 non fa altro che confermare una situazione analoga a quella di Nîmes<sup>39</sup>. Ciò vuol dire che la loro circolazione non interessava l'asse Est/Ovest, bensì il commercio verso Nord in direzione del *limes* renano, da un lato, e verso Sud in direzione dell'Italia, dall'altro. Anche la ridotta presenza di G5 rivela che a Javols il vino gallico non presenta una commercializzazione di grande ampiezza.

Il prodotto maggiormente attestato dalla Penisola Iberica è l'olio della Betica (Fig. 11, 12, 13). Esso pur non essendo in quantità così consistente come nei siti settentrionali, riforniva Javols per la via di Rodez proveniente da Narbonna, mentre la diffusione al Nord avveniva attraverso Lione e Clermont Ferrand, entrambe collegate a Javols. L'approvvigionamento dell'olio africano doveva, con molta verosimiglianza, avvenire ad Arles dove erano

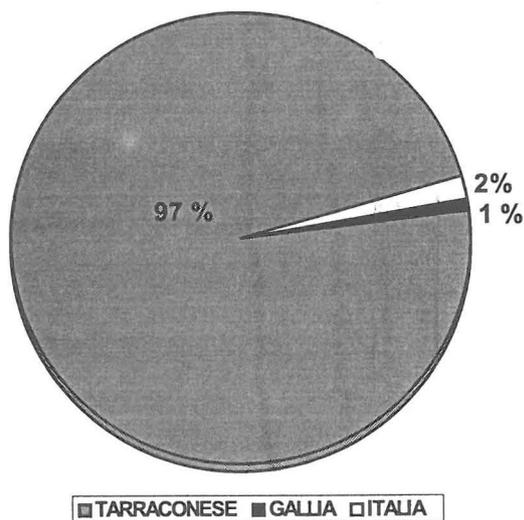


Figura 9 - Javols. Aree di approvvigionamento del vino. Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

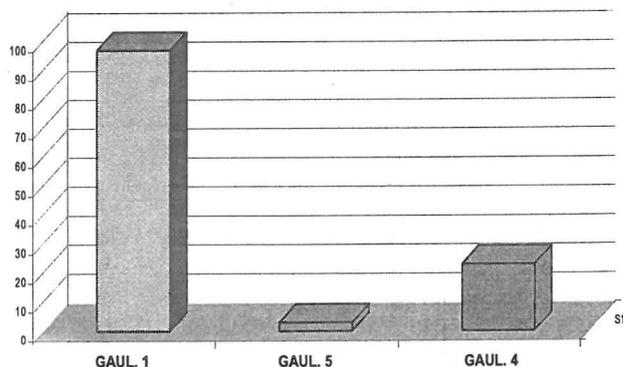


Figura 10 - Javols. Le anfore galliche. Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

36 Un'utile sintesi sul commercio del vino e le sue rotte commerciali è in B. LIOU, Sur les amphores et le commerce du vin, in *PACT*, 27, III.7, 1990, p. 327-332.

37 A tale proposito si ricorda che TCHERNIA, *op. cit.*, 1986, p. 51-53, suppone che il vino prodotto in Campania costituisca il carico principale di navi che trasportavano come merce di accompagnamento la Campana A.

38 Cf. LIOU, *op. cit.*, 1990, p. 329. Per la diffusione delle Pascual 1 nel Nord/Est della Gallia cf. J. BAUDOUX, *op. cit.*, 1996, p. 40.

39 Cf. F. LAUBENHEIMER, M. SCHWALLER, L. VIDAL, Nîmes, les amphores de la rue Conde, in F. LAUBENHEIMER (ed.), *Les amphores en Gaule. Production et circulation* (Table ronde internationale, Metz, 4-6 octobre 1990), Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 1992, p. 144-5, fig. 6.

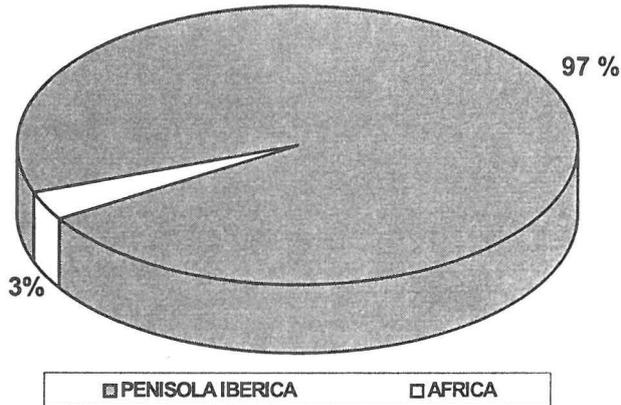


Figura 11 - Javols. Aree di approvvigionamento dell'olio. Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

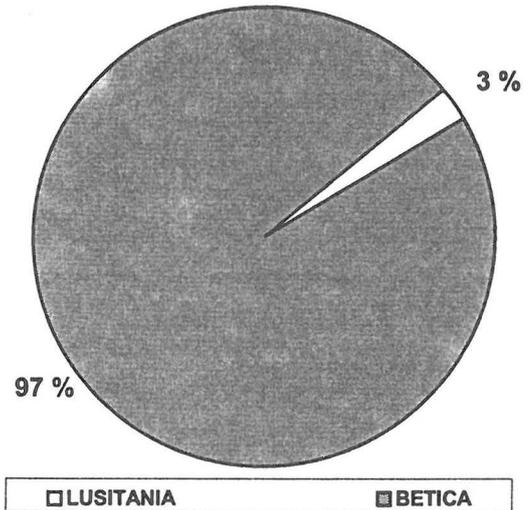


Figura 12 - Javols. Aree di approvvigionamento delle salse di pesce. Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

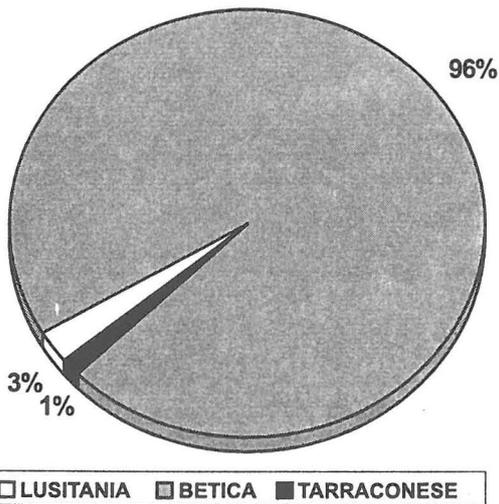


Figura 13 - Javols. Aree di approvvigionamento della penisola iberica. Quantificazione calcolata in base al numero minimo di esemplari rappresentati (EVREP).

conosciuti dei *diffusores olearii*, i quali smistavano i prodotti lungo l'asse Rodano-Reno<sup>40</sup>. Tali elementi permettono di affermare, allo stato attuale delle nostre conoscenze, che il flusso di distribuzione a Javols si diversificava a favore di un mercato e di un'economia regionali.



<sup>40</sup> Per la presenza di anfore africane ad Arles cf. G. CONGÈS, M. LEGUILLLOUX, Un dépôt de l'Antiquité tardive dans le quartier de l'Esplanade à Arles, in *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 24, 1991, p. 201-234.