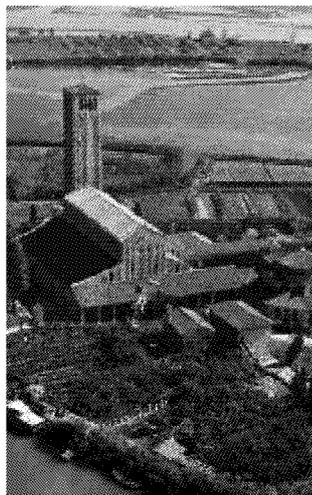


ARCHEOLOGIA. Ritrovata un'anfora con resti di composta di pesche, semi, ossi di capra lavorati A Torcello cibo di qualità nel X secolo

La dieta dei primi abitanti dell'isola veneziana di Torcello, tra il X e l'XI secolo, era di grande qualità e prevedeva un mix di pesce (sia con molluschi, sia con pesci di mare aperto) e carne. Si nutrivano di proteine attraverso il consumo delle carni di capro-ovini, qui allevati. Capre e pecore erano tenute in vita a lungo, sicuramente per poterne sfruttare il latte e il vello di lana per la tessitura. Nonostante le dimensioni ridotte dell'isola vi era un certo numero di bovini.

Una anforetta in ceramica depurata, ritrovata eccezionalmente integra nello scavo, aveva al suo interno abbondanti

resti organici appartenenti a quella che sembra essere stata una sorta di composta di pesche. Questo è ciò che è emerso dalle prime analisi compiute sui reperti ritrovati durante il recente scavo archeologico dell'Università Ca' Foscari a Torcello. Sono in fase di pubblicazione i volumi sui risultati scientifici della ricerca nel progetto "Sahred Culture". Durante lo scavo si era portato alla luce un ampio settore di un quartiere abitativo altomedievale (di X-XI secolo) formato da una serie di case completamente in legno che si affacciavano su un campiello con un pozzo-cisterna per la raccolta



La chiesa di Torcello

dell'acqua piovana.

Le analisi archeobotaniche in corso, sui semi e sui resti vegetali antichi, tra le altre piante presenti confermano come l'isola fino dal IV-V secolo d.C fosse coltivata con specie orticole (tra cui i cetrioli), ma soprattutto con viti e alberi da frutto. Tra questi i peschi. Un dato nuovo è che nell'isola si lavoravano le ossa e soprattutto le corna delle capre, per farne pettini, borchie, bottoni.

Con gli scavi si è confermata inoltre la produzione del vetro: aveva una scala quasi industriale ed era dislocata su gran parte dell'isola, con la presenza di più fornaci. ●

