



19. Strutture e oggetti per la preparazione del cibo nell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia, Pantelleria (TP).

MAURIZIO CATTANI⁽¹⁾, FLORENCIA DEBANDI⁽²⁾, SEBASTIANO TUSA⁽³⁾

In questo contributo si vuole focalizzare l'attenzione sul contesto dell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia, nell'isola di Pantelleria, eccezionale per conservazione e per articolazione delle strutture. Il rinvenimento di contesti stratigrafici connessi alla produzione, conservazione e consumo di beni ci riporta allo spazio abitato e alle dinamiche che lo caratterizzano sia come organizzazione spaziale, sia come evoluzione cronologica del villaggio abitato almeno per tre secoli. Ricostruire le attività domestiche all'interno di un abitato dell'età del Bronzo è un obiettivo che supera la normale classificazione di strutture e reperti messi in luce in uno scavo archeologico. Struttura sociale, abitudini collettive, esigenze di sussistenza primaria, strategie volte a garantire una continuità di vita sono alla base dei processi che lasciano spesso scarse tracce nella documentazione archeologica. Ci si sofferma in questo breve lavoro sulle tipologie e sulla distribuzione delle strutture connesse alle produzioni alimentari, ma l'obiettivo successivo sarà la comprensione dei significati più strutturali dello spazio abitato, l'organizzazione della struttura sociale e i rapporti tra queste e la produzione e trasformazione delle risorse.

L'abitato dell'età del Bronzo di Mursia è da diversi anni oggetto di scavo, diretto da S. Tusa, con la partecipazione dell'Università di Bologna e dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, che rispettivamente curano le ricerche nelle aree a monte (settori B, C, E, F) e verso mare (settori A, D) separati dalla moderna strada perimetrale. L'abitato, che si colloca cronologicamente tra il XVIII e il XV sec.a.C., è affacciato sul mare nel lato ovest e delimitato da un imponente muro difensivo nel lato verso terra. All'interno sono state riconosciute numerose capanne, prevalentemente di forma ovale, distribuite in diverse fasi senza tuttavia segnare vere e proprie cesure nella vita del villaggio. Per un inquadramento del sito e dei risultati delle campagne di scavo si rimanda alle precedenti pubblicazioni (Tusa, Marazzi 2005, Ardesia et al 2006, Cattani et al 2012, Cattani et al 2014).

L'articolazione interna delle capanne comprende diverse strutture che permettono talvolta di identificare la destinazione d'uso. Nella maggior parte dei casi si può affermare che le capanne abbiano avuto una funzione domestica, in cui sono riconoscibili le attività di preparazione

⁽¹⁾ Dipartimento di Storia Culture Civiltà, Università di Bologna, Piazza San Giovanni in Monte 2, Bologna; e-mail: maurizio.cattani@unibo.it

⁽²⁾ Dipartimento di Storia Culture Civiltà, Università di Bologna, Piazza San Giovanni in Monte 2, Bologna; e-mail: florenciadebandi3@unibo.it

⁽³⁾ Soprintendenza del Mare, Regione Siciliana, Via Lungarini 9, 90133, Palermo; e-mail: sebtusa@archeosicilia.it

degli alimenti. L'elemento più caratterizzante, presente nella maggior parte delle capanne è il focolare strutturato a cista litica (Fig. 1), formato da quattro o più lastre in pietra infisse in verticale nel pavimento, generalmente all'interno di una fossa appositamente realizzata con una inzeppatura di piccole pietre attorno. Di dimensioni variabili (tra 25 e 40 cm di lato), le ciste litiche sembrano identificare la modalità principale di gestire il fuoco, testimoniata dagli strati di riempimento delle strutture, costituiti da cenere e carbone e soprattutto dalle evidenti azioni di rubefazione, che talvolta interessano in modo consistente l'area circostante. Nelle capanne sono presenti almeno una e talvolta due o tre ciste litiche: in alcuni casi è evidente che la diversa disposizione delle ciste è il risultato di modificazioni o sostituzioni nel corso delle fasi di vita, ma in altri è accertata la contemporaneità di almeno due ciste, talvolta appaiate una a fianco dell'altra come nel caso della capanna B15. Le ciste litiche sono presenti fin dalle prime fasi degli ambienti: nella capanna B1 una prima cista litica realizzata in corrispondenza del primo piano pavimentale viene abbandonata, parzialmente smantellata rimuovendo una delle quattro lastre e poi ricoperta dal muretto divisorio che caratterizzerà la capanna fino alle fasi più avanzate, mentre una seconda cista litica viene realizzata nella parte settentrionale della struttura, venendo così a sostituire la precedente. Nella capanna B2 sono presenti allo stesso livello pavimentale due ciste, poco distanti tra loro. Nelle capanne dove non sono state individuate ciste litiche sorge il dubbio che possano essere state rimosse per un riutilizzo delle lastre. Ad es. nella capanna B4, in corrispondenza del primo pavimento è presente un focolare a fossa non strutturato, apparentemente con uno stato di conservazione molto compromesso, al contrario di tutte le altre evidenze riscontrate nella stessa fase. Non è improbabile che il focolare possa essere interpretato come cista litica smantellata.

Ben conservata è invece la cista litica installata nella capanna B14 nella fase più antica in corrispondenza dell'abside Sud. La cista litica, una struttura a "cassetta" (US 1046) costituita da 4 lastre posizionate verticalmente con la sommità sporgente sul livello pavimentale era posta all'interno di una fossa che ha tagliato il primo battuto e solidamente fissata grazie ad una inzeppatura di piccole pietre. All'interno della cista è stato rinvenuto un sedimento sciolto di colore nero, ricco di frustoli di carbone e qualche frammento di ossa bruciate. L'utilizzo della cista litica persiste per un lungo periodo, confermata dai successivi battuti che gli si appoggiano, lasciando sempre esposti i bordi superiori.

La cista litica sembra essere una struttura ottimale per la gestione del fuoco vivo, potendo controllare la combustione ed evitare che possa espandersi. Quando è presente l'associazione con una piastra di cottura, si può ipotizzare che il fuoco vivo venga acceso all'interno della cista e che solo i carboni ardenti vengano trasferiti sulla piastra per le vere e proprie fasi di cottura degli alimenti. È interessante notare che in molti casi non si trova attorno o dentro alla cista una gran quantità di terra combusta o carbone, facendo supporre la continua rimozione dei residui di combustione verso aree esterne all'ambiente.

Le ciste litiche utilizzate come focolare sembrano essere una peculiarità del sito di Mursia: trovano pochi confronti collocati solo nelle Eolie, a S. Vincenzo di Stromboli (Martinelli 2013, Di Renzoni et al 2014), Capo Graziano a Filicudi (Bernabò Brea, Cavalier 1991, p.98, capanna 3; capanna 5 e capanna 8) dove sono tuttavia interpretate come ripostigli e non come focolari, così come a Panarea, (Bernabò Brea, Cavalier 1968) nella capanna XVI è presente una struttura composta da due lastre parallele infisse nel suolo.

La struttura a cassetta litica è ancora più rara in altri contesti siciliani o peninsulari dove raramente si fa riferimento all'uso come focolare domestico (cfr. Coppa Nevigata, Cazzella Moscoloni 1999, pp. 208-209, fig. 3).



Fig. 1. Mursia. Ciste litiche. 1. B15 (UUSS1010,1009); 2. B14 (US1046); 3. C1 (UUSS1010, 1009); 4. B14 (US1096); 5. B3. (US809); 6. C4 (US1069).

Nell'abitato di Mursia sono presenti anche altre tipologie di focolare, costituite da piccole fosse non strutturate, poste direttamente sul pavimento, o più frequentemente utilizzate in corrispondenza degli strati di abbandono delle strutture e rappresentative di attività presumibilmente non quotidiane e ripetute. Talvolta sono presenti anche piccoli focolari strutturati, delimitati da piccole pietre e ritenuti accessori rispetto alle modalità descritte in precedenza.

Molto caratterizzanti le fasi di cottura dei cibi sono invece le strutture a "piastra di cottura" di cui sono state riconosciute almeno tre tipologie definite dalle modalità costruttive e ipoteticamente da una successione cronologica. Possono essere realizzate direttamente sul pavimento in argilla, riconoscibile per l'area di combustione e in un solo caso segnato con un solco che le separa dal resto del piano, oppure con una lastra di pietra posta sul piano pavimentale o infine con una costruzione in rilievo formata da un vespaio di ciottoli o di fr. di ceramica ricoperto da un piano di argilla ben liscio in superficie.

Nel settore D sono frequenti le piastre focolare realizzate sul piano pavimentale (capanne D1, D7 primo livello, D10, D11 primo livello, D14, D16). Nella capanna D7, appartenente alla prima fase del impianto, ha restituito, al centro dell'abside Nord, una piastra di cottura

quadrangolare ricavata nel battuto pavimentale mediante una profonda incisione al perimetro, larga e profonda 3 cm scavata quando il conglomerato era ancora fresco.

Tra le piastre di cottura più antiche rientrano quelle costruite con la lastra in pietra inglobata nel piano pavimentale e ricoperta da uno strato di argilla. Nella capanna B14 in corrispondenza della prima fase di vita, sono state allestite due lastre di pietra collocate rispettivamente nelle metà a Nord e a Sud della struttura, rispettivamente di forma quadrangolare e circolare US 1192 e US 1197 sovrapposte al rifacimento del primo pavimento. Entrambe presentano tracce di rubefazione sulla superficie e nelle aree immediatamente adiacenti, testimoniando un'attività intensa e ripetuta nel tempo. La lastra collocata nell'abside Nord di forma sub-quadrangolare misura 0,63 x 0,70 m per lato e 3 cm di spessore. La lastra collocata nell'abside Sud è molto danneggiata e sembra avere una forma circolare con i bordi più arrotondati. Il diametro è di circa 0,94 m e lo spessore varia tra i 2,5 e 3 cm. La capanna B15 ha restituito una lastra in pietra (US 951), senza rivestimento in argilla, che considerando la rubefazione in superficie e l'associazione con strati carboniosi può essere considerata come piano di focolare. Anche la capanna C4, accanto alla cista litica aveva due lastre in pietra adiacenti ed una terza lastra collocata poco distante (Fig. 2).



Fig. 2. Mursia. Piastre realizzate con lastre in pietra. 1. C4: tre lastre a fianco della cista litica (US1069); 2. B14 (US1192); 3. B14 (US 1197)

Focolari costituiti da lastricati di pietra sono documentati in altri contesti coevi, nelle Isole Eolie, a partire dalle fasi iniziali del bronzo Antico come testimoniato a Filicudi nello scavo di casa Lopez e nella capanna D (Bernabò Brea, Cavalier 1991), fino al Bronzo Medio (Portella di Salina, Milazzese a Panarea (Bernabò Brea, Cavalier 1968) e al Bronzo Recente (acropoli di Lipari capanne dell'insula IV (Bernabò Brea, Cavalier 1980).

In una fase successiva, con l'intensificarsi nelle fasi finali vengono realizzate le piastre di cottura in argilla rialzate rispetto al pavimento fino a 10 cm con una base in ciottoli e fr. di ceramica, generalmente di forma circolare od ovale, con una dimensione che varia tra ca. 50 e

120 cm di diametro. L'apprestamento di queste piastre prevede la stesura di uno spesso strato di argilla con la superficie ben lisciata, piana o leggermente concava, con bordi solitamente arrotondati e molto ben curati.

Nel settore B dello scavo di Mursia sono attestate più frequentemente nelle fasi avanzate e non sembrano essere mai abbinate alle ciste litiche. Possono essere collocate in vari punti all'interno degli ambienti, ma più frequentemente sono addossate ai muri perimetrali.

Nel settore B nella capanna B10 è stata rinvenuta una piastra in argilla di forma perfettamente circolare addossata al muro perimetrale nel lato nord, costruita con una base di ciottoli e ceramica (Ardesia *et alii* 2006, pp.323-324).

Nella capanna B12 sono due le piastre di cottura rinvenute pertinenti a due diverse fasi di vita: la prima di forma circolare (diametro 1 m) si trovava al centro dell'area settentrionale; la seconda di forma meno regolare è addossata al muro Est della capanna, all'angolo con un altro muro che divide la struttura. Entrambe sono allettate su un vespaio di piccoli ciottoli e di fr. di ceramica.

Nella capanna D7, negli strati relativi ad una fase avanzata, è presente la piastra di cottura circolare in argilla che va a sostituire la precedente costruito sul piano pavimentale.

Nella capanna D10 la piastra di cottura (US254) era collocata nella zona centrale del lato Nord addossata al muro. Composta da argilla cotta e lisciata allettata su di un vespaio di ciottoli di circa 1 m di diametro che si innalzava 10 cm dal battuto.

Le piastre sono avvicinabili ai focolari in rilievo diffusi in ambito egeo e in Anatolia dal Calcolitico all'età del Bronzo. Sono ben documentati all'interno dell'architettura palaziale, ma un riscontro nella vasta bibliografia ha messo in evidenza anche la loro presenza in contesti domestici. Nell'ambito della Sicilia e delle altre isole è spesso difficile poter fare precisi confronti per la documentazione soprattutto grafica e fotografica carente. Sono presenti nelle Eolie a Lipari, capanna β V (Bernabò Brea, Cavalier 1980, tav. XXXVIII) e nell'insediamento di Filo Braccio nell'isola di Filicudi dove al centro dello spazio all'aperto L, è documentata una grande piastra di cottura (Martinelli *et alii* 2010, pp. 300-302). Altri confronti in ambito peninsulare si possono proporre con l'abitato di Porto Perone (Lo Porto 1963) e di Tufariello (Holloway 1975, fig. 60).

La documentazione di Pantelleria mostra una possibile evoluzione cronologica dei focolari a piastra circolare: al modello che si colloca nel piano pavimentale e che è identificabile come area di attività per l'arrossamento circolare, o segnata semplicemente da un solco perimetrale, si affianca un modello che utilizza una base litica, costituita da una o più lastre ricoperte talvolta in argilla, fino ad adottare la piastra in argilla in rilievo, realizzata con molta cura e particolarmente rifinita sul bordo. L'evoluzione tecnologica prosegue con l'adozione di una piastra fittile appositamente preparata a quattro settori, ben testimoniata nei siti di Bronzo Medio, come ad Ustica (Holloway, Lukesh 2001, figg. 2.11 e 2.18), e che non è attestata nel sito di Mursia. Non si esclude che il modello più semplice continui ad essere realizzato in tutte le fasi.

Particolarmente interessante risulta l'ambiente B5, relativo alla fase finale dell'abitato di Mursia, che ci permette di ricostruire le attività domestiche connesse alla preparazione dei cibi (Ardesia *et al* 2006, pp. 26-29). La struttura, a pianta rettangolare, di piccole dimensioni (12 mq), è anomala rispetto alla norma delle capanne di uso residenziale. I reperti rinvenuti indicano attività di trasformazione di prodotti vegetali, presumibilmente cereali, tramite macine (quattro integre) e un mortaio interrato ed inglobato nel pavimento e attività di cottura dei cibi all'interno di grandi olle (sei integre) e scodelloni (tre integri). Il sistema di cottura prevedeva l'uso di due piastre di cottura, una di forma circolare (US 57) ed un'altra

ellittica (US84) entrambe rialzate di ca. 10 cm sul piano del pavimento e ottenute con la posa di piccoli ciottoli, rivestiti di uno strato di argilla con superficie lisciata e bordi ben rifiniti. La prima piastra, addossata al muro Sud dell'ambiente, ha un diametro di circa 95 cm, mentre la seconda, che si colloca all'angolo Nord-Ovest misura 75 cm circa. Lo spessore varia tra i 3-5 cm. In prossimità alla piastra centrale (US 57) erano collocati due alari ginecomorfi in terracotta.

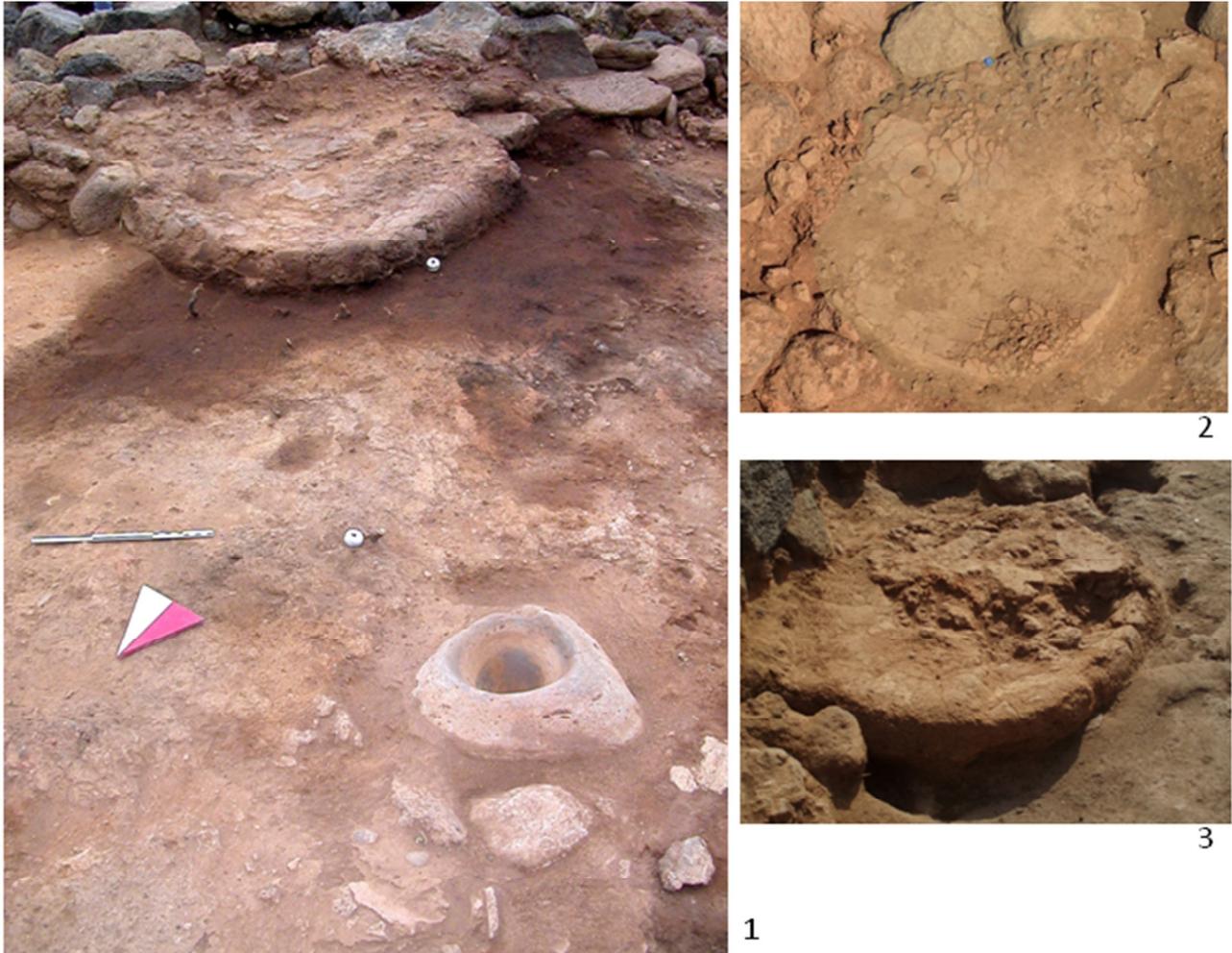


Fig. 3. Mursia. Piastre focolare con rivestimento in argilla. 1. B5 (US57); 2. B10 (US483); 3. B12 (US866)

Gli alari sono gli strumenti mobili connessi alla cottura degli alimenti. A Mursia il tipo di alare frequente è quello ginecomorfo e laddove è stati rinvenuti integro o abbastanza integro è sempre in stretto rapporto con le piastre di cottura. Sono stati rinvenuti negli scavi di Tozzi nel settore A e recentemente nel settore D. La capanna D6 al di sopra di una piastra (US180) aveva un alare e la D7 sempre in fase con una piastra (US 343) ne ha restituito altre due (Ardesia et alii, p. 351-352). Una recente conferma è stato il rinvenimento di due alari in prossimità di una piastra nella capanna 1 del settore E, insieme ad una coppa di cottura. La presenza di alari al di sopra delle piastre, insieme a frammenti di olle e grandi scodelloni,

contribuisce a ipotizzare una gestione della preparazione degli alimenti utilizzando questi recipienti posti sollevati rispetto al fuoco o ai carboni ardenti tramite gli alari (Fig. 4.1).

Completa il quadro sulla preparazione degli alimenti l'uso delle coppe di cottura (Fig. 4.2), che costituiscono una sorta di fornello rimovibile sotto al quale cuocere svariati alimenti. Sono poste direttamente sul piano della piastra e coperte dalle braci o dal fuoco vivo generando una cottura come in un piccolo forno. Gli alimenti possono essere posti direttamente sul piano della piastra o all'interno di piccoli contenitori come le teglie.

A Mursia, sono state individuate strutture che per la loro forma e caratteristiche potrebbero essere confrontabili con i forni di uso alimentare. Nel settore B, in un'area probabilmente a cielo aperto e non più occupata da strutture residenziali al di sopra della capanna B15, sono stati messi in luce una piastra di cottura di forma circolare in argilla (US 866) ed un forno circolare seminterrato del diametro di 1,20 m (Fig. 4.3), costruito con una serie di pietre infisse verticalmente nel terreno per una profondità di circa 30 cm (US868). Il fondo piano, fatto di lastre di pietra frammiste ad argilla indurita, mostra chiare evidenze di arrossamento, così come le superfici interne delle lastre verticali. Non sono state documentate tracce di una eventuale copertura, ma si ritiene probabile interpretare questa struttura come forno. Una struttura simile, anche se di dimensioni minori è presente tra le capanne B3 e B12 (US 1073).

Nell'ambito di attività domestiche rientrano altre tipologie di strutture rinvenute all'interno delle capanne, non connesse con le attività di combustione, ma probabilmente con la conservazione di beni alimentari. Rientrano in questa tipologia strutture in pietra a pianta circolare elevate di ca. 20 cm rispetto al piano pavimentale come nella B14 (Cattani et al 2014, fig. 1), spazi delimitati da lastre infisse verticalmente che si configurano come possibili ripostigli come nella B4 (Ardesia et al 2006, fig. 3). Sempre come contenitori sono documentate nicchie inserite nel muro come mostrano i casi delle capanne B4 e B14.



Fig. 4. Mursia. 1. Ricostruzione dell'uso degli alari a sostegno di uno scodellone; 2. Coppa di

cottura; 3. Forno (US868).

Numerosi sono gli elementi mobili riconducibili ad attività connesse con la preparazione dei cibi: oltre ai vasi in ceramica¹, strumenti in osso, schegge e lame in ossidiana, lamette in selce e qualche sporadico frammento in metallo, sono molto differenziati gli strumenti litici, costituiti prevalentemente da macine, macinelli e mortai (talvolta inseriti nel battuto pavimentale). Meritano un breve approfondimento i cd. vasi litici, interpretabili come strumenti più adatti a pestare dei prodotti piuttosto che a contenerli. Sono ricavati da grosse pietre di trachite o basalto in cui è stata scavata una concavità conica. Quando si ritrovano in contesto primario sono generalmente incassati nel battuto, spesso con l'imboccatura al livello del pavimento.

Molti di questi presentano un foro in corrispondenza del fondo che non sembra intenzionale, ma al momento non si può escludere² e in alcuni casi oltre il foro era posizionata una pietra che suggerisce una chiusura della perforazione al momento dell'utilizzo. Ad esempio nella capanna B14 incassato nello stesso battuto in cui troviamo le piastre litiche, nella zona centrale della capanna, è stato trovato un mortaio in pietra (US 1238) di 32 cm di diametro esterno e 23 cm interno con concavità conica e fondo forato. Lo strato di riempimento del mortaio conteneva alcuni frammenti di ceramica e ossa inframmezzate a piccole pietre, mentre una pietra a modo di chiusura era collocata nel fondo al di sotto del foro del mortaio. Vicino al mortaio è stato rinvenuto un'altro strumento in pietra di dimensioni minori (16 cm diametro) con un piccolo foro nel centro. Accanto al mortaio era presente una fossa (US 1235) di forma circolare di 50 cm di diametro rivestita di argilla, molto lisciata con l'imboccatura al livello del pavimento. I tre elementi sopra descritti identificano un'area di attività che potrebbe essere connessa alla pressatura o macinatura di prodotti e ipoteticamente immagazzinati all'interno della fossa in argilla. Anche la capanna D7, sulla fine della banchina nell'abside Nord e infisso nel battuto, presentava un vaso litico con foro passante al fondo. Altri casi come l'ambiente C4, presenta sullo stesso pavimento in cui era inserita la cista litica (US 1056) di forma rettangolare un mortaio (reperto: C14001) di forma ovale allungato (52 x 32 cm) con una vasca ben conservata e a poca distanza, frammisto alle pietre del crollo un piccolo mortaio (reperto: C14018) di forma più arrotondata (29 x 23 cm). La presenza di macinelli nelle vicinanze fanno immaginare il loro utilizzo per la macinatura dei cereali.

Tra le altre tipologie di strutture rinvenute all'interno degli ambienti si segnala il caso particolare, per ora risultato unico, di impianti interpretati come palmenti nella capanna B6, per cui si è ipotizzata la produzione di olio. Per questo contesto si rimanda alle descrizioni di strutture e materiali già editi (Marcucci 2008, Ardesia et al 2012).

Conclusioni

Una ricostruzione delle operazioni connesse alla preparazione del cibo nell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia è ancora difficile. L'ottimo stato di conservazione dei contesti ci suggerisce che potessero essere tante le modalità applicate ed è probabile che le strutture di combustione avessero un ruolo polifunzionale, con differenti modalità di funzionamento connesse con attività non solo di preparazione alimentare. Lo studio dei resti archeobotanici e archeozoologici ci permette di integrare la catena alimentare fondata sui prodotti a base ceralicola, integrata da una fortissima disponibilità di proteine evidenziata dal consumo di animali domestici in alcuni casi macellati a pochi mesi di vita.

¹ Per la discussione sull'uso dei recipienti ceramici si rimanda alla comunicazione di Magri, Cattani, Tusa.

² Macine e macinelli richiedono uno studio più approfondito da quanto si presenta in questo contributo.

Lo studio delle strutture di combustione mostra procedure differenziate volte alla cottura di prodotti macinati e di impasti farinacei collocati direttamente sulle piastre utilizzando teglie e coppe di cottura. Le stesse piastre di cottura sono ottimali anche per altri scopi come la tostatura dei cereali o la preparazione delle carni.

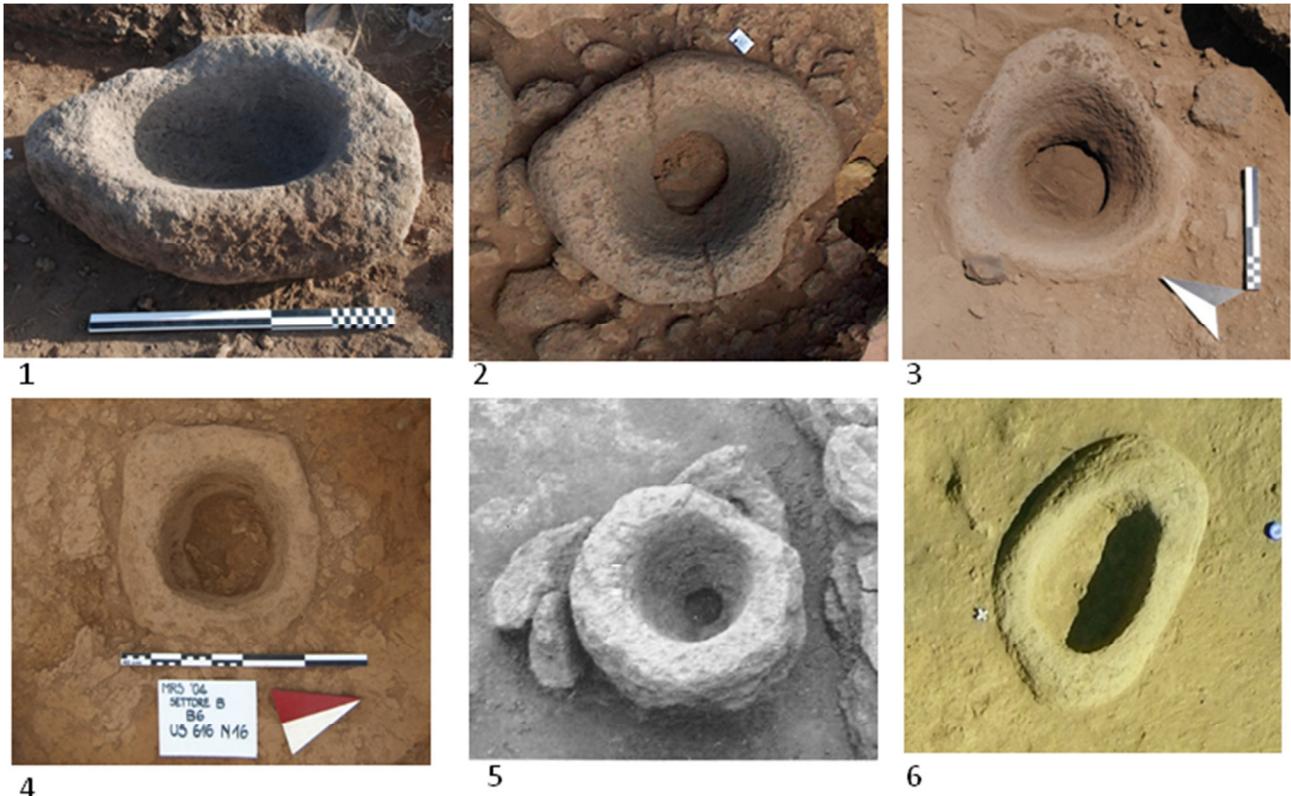


Fig. 5. Mursia. Mortai o cd. vasi litici. 1. B13 ; 2 B7 (US718).; 3. B13 ; 4. B6 (US616); 5. A5; 6.C4 (rep.C14001) .

Questa particolarità ci permette di ipotizzare una trasformazione nelle abitudini di utilizzo delle piastre, in cui da una prima fase che prevede il contatto diretto con il presumibile utilizzo di braci ardenti poste sulla superficie ampiamente riscaldata che ne garantivano la diffusione uniforme del calore, si passa ad un utilizzo del fuoco più diretto, agevolato dall'uso degli alari. Le prime piastre in pietra (rivestite o no in argilla) si riscaldano molto velocemente e richiedono l'aggiunta di braci prodotte all'interno delle ciste litiche. Le piastre in argilla richiedono un tempo maggiore per il riscaldamento, ma mantengono a lungo il calore accumulato, ipoteticamente anche per 2 o 3 ore soprattutto se sostenuto da fiamma viva.

Bibliografia:

- ARDESIA V., CATTANI M., MARAZZI M., NICOLETTI F., SECONDO M., TUSA S. 2006, *Gli scavi nell'abitato dell'età del Bronzo di Mursia, Pantelleria (TP). Relazione preliminare delle campagne 2001-2005*, RSP, vol. LVI, pp. 293-367.
- ARDESIA V., CATTANI M., MARCUCCI S., PETRINELLI PANNOCCHIA C., SECONDO M. 2012, *Le strutture produttive della capanna B6 di Mursia*, Atti XLI RSIIPP, Dai Ciclopi agli Ecisti. Società e territorio nella Sicilia preistorica e protostorica, San Cipirello 16-19 novembre 2006, Firenze, pp. 1185-1190
- BERNABÒ BREA L., CAVALIER M. 1968, *Stazioni preistoriche delle isole Panarea, Salina e Stromboli*, Meligunìs Lipàra III Flaccovio: Palermo.

- BERNABÒ BREA L., CAVALIER M. 1980, *L'acropoli di Lipari nella preistoria*, Meligunìs Lipára IV Flaccovio: Palermo.
- BERNABÒ BREA L., CAVALIER M. 1991, *Filicudi: insediamenti dell'età del bronzo*, Meligunìs Lipára VI Flaccovio: Palermo.
- CATTANI M., NICOLETTI F., TUSA S. 2012, *Resoconto preliminare degli scavi dell'insediamento di Mursia (Pantelleria)*, Atti XLI RSIIPP, Dai Ciclopi agli Ecisti. Società e territorio nella Sicilia preistorica e protostorica, San Cipirello 16-19 novembre 2006, Firenze, pp. 637-652.
- CATTANI M., DEBANDI F. MAGRÌ A., PEINETTI A., TUSA S. 2014, *Mursia, Pantelleria (TP)*, Notiziario di Preistoria e Protostoria, IV. Neolitico ed età dei Metalli – Sardegna e Sicilia, pp. 117-119.
- DOLFINI A. 2005, *Lo spazio abitativo come spazio sociale: le case di Sorgenti della Nova nel quadro della protostoria italiana*, in P. ATTEMA, A. NIJBOER AND A. ZIFFERERO (eds.), Papers in Italian Archaeology VI: Communities and Settlements from the Neolithic to the Early Medieval Period. British Archaeological Reports, International Series 1452(1), Oxford: Archaeopress, pp. 346-57.
- CAZZELLA, A., RECCHIA, G. 2008, *A fuoco lento: strutture di combustione nell'abitato dell'età del Bronzo di Coppa Navigata (Manfredonia - FG)*, in III International Meeting of Anthracology, BAR Int. S. 1807, Oxford, pp. 53-61.
- DI RENZONI A., BETTELLI M., CANNAVÒ V., FERRANTI F., LEVI S.T., MARTINELLI M.C. 2014, *San Vincenzo, Isola di Stromboli (Lipari, Prov. di Messina) -Campagna 2013*, Notiziario di Preistoria e Protostoria, IV. Neolitico ed età dei Metalli – Sardegna e Sicilia, pp. 103-105.
- GIANNITRAPANI E., GRILLO F. M., SPECIALE C., 2014, *Household archaeology nella preistoria siciliana* in Agathòn RFCA &RCAPIA PhD Journal. Recupero dei Contesti Antichi e Processi Innovativi nell'Architettura, ARACNE editrice, Palermo, pp. 3-8.
- HOLLOWAY R. R. 1975, *Buccino: the Early Bronze Age village of Tufariello*, Journal of Field Archaeology, 2, pp. 11-81.
- HOLLOWAY R. R., LUKESH S.S. 2001, *Ustica II*, "Archeologia Transatlantica" XIX.
- JONGSMA T., GREENFIELD H. J. 2002, *The household as behaviour: an anthropological perspective* in NIKOLOVA L., a cura di, Material evidence and cultural pattern in prehistory contributions to the theory and history of the household and burial customs. International Institute of Anthropology Prehistory Foundation, Salt Lake City, Sofia, Karlovo.
- LO PORTO F. G., 1963, *Leporano (Taranto). La stazione protostorica di Porto Perone*, in NSc, serie ottava, vol. XVII, pp. 280-380.
- LO PORTO F. G., 1970, *L'attività archeologica in Puglia*, in Atti del nono convegno di studi sulla Magna Grecia, Napoli, 1970, pp. 245-279.
- MARAZZI M., TUSA S. 2005a, *Egei in occidente. Le più antiche vie marittime alla luce dei nuovi scavi sull'isola di Pantelleria*, in Emporia, pp. 599-608.
- MARCUCCI S. 2008, *La capanna B6 dell'abitato dell'Antica Età del Bronzo di Mursia (Pantelleria -TP) e le strutture produttive domestiche*, Ipotesi di Preistoria, vol. 1, 1, pp. 125-199.
- MARTINELLI M.C., et alii. 2010, *Nuove ricerche nell'insediamento sull'istmo di Filo Braccio a Filicudi. Nota preliminare sugli scavi 2009*. ORIGINI XXXII, Nuova Serie IV., pp. 285-314
- MARTINELLI M.C., LEVI S.T. 2013, *Eolie, un'età dell'oro*, Archeo XXIX, 11 Novembre 2013, pp. 48-60.
- NICOLETTI F., TROJSI G., TUSA S. 2012, *Analisi tipologiche e mineralogico-petrografiche sui conglomerati architettonici delle capanne dell'età del Bronzo di Mursia (Pantelleria)* in Atti XLI RSIIPP, Dai Ciclopi agli Ecisti. Società e territorio nella Sicilia preistorica e protostorica, San Cipirello 16-19 novembre 2006, Firenze, pp. 817-826.

RIASSUNTO - STRUTTURE E OGGETTI PER LA PREPARAZIONE DEL CIBO NELL'ABITATO DELL'ETÀ DEL BRONZO DI MURSIA, PANTELLERIA (TP) - Le capanne di Mursia sono frequentemente caratterizzate da strutture domestiche connesse con le produzioni alimentari. Il contributo prende in esame le strutture di combustione costituite da ciste litiche, focolari semplici e strutturati e le piastre di cottura cercando di ricostruire la sequenza di azioni che si svolgevano quotidianamente per la preparazione dei cibi. La ricca documentazione delle strutture in ottimo stato di conservazione permettono di approfondire le tematiche di gestione del fuoco e di cottura degli alimenti con una proposta di modifiche diacroniche che portano all'adozione degli alari e delle coppe di cottura combinate alle piastre in argilla come soluzione adottata nelle fasi avanzate dell'abitato.

Completa il quadro una breve considerazione degli strumenti accessori utilizzati per la trasformazione dei beni, con particolare riferimento alla macinatura e pressatura di prodotti vegetali.

SUMMARY - FEATURES AND FINDS FOR FOOD CONSUMPTION AT THE BRONZE AGE SETTLEMENT OF MURSIA, PANTELLERIA (TP) - The dwellings at the settlement of Mursia are characterized by several domestic features linked with the preparation of food. This paper deals with the fire structures, square features made of lithic slabs, hearths and cooking platforms made of stone or clay, trying to reconstruct the daily operational actions. The good state of preservation and the richness of available documentation allow to go in depth with the use of fire and with the cooking systems. A further proposal suggests a diachronic evolution that ends with the choice of use of andirons and cooking mugs above clay platforms in the later phases of the settlement. A short presentation of stone tools (querns, grinders and mortars) used next to the cooking features, completes the procedures of preparation of food in the phases of grinding and pressing vegetal products.