

Zeitschrift: as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera

Herausgeber: Archäologie Schweiz

Band: 39 (2016)

Heft: 2: Plat bernois : un menu archéologique

Rubrik: Riassunti

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Riassunti

Pane e Pinot grigio

Panetterie, tenute vitivinicole e osterie

Le macine dell'età del Ferro rinvenute nell'*oppidum* di Roggwil attestano l'evoluzione della lavorazione dei cereali in epoca protostorica. A partire dal Medioevo, questa attività era di competenza di determinati mulini di proprietà dei conventi e delle signorie, come dimostra lo studio del mulino ad acqua presso Lamboing nel Giura bernese. Nelle città come Untersee i cereali erano poi lavorati nelle panetterie. Nei villaggi dell'Altopiano erano gli abitanti che gestivano i forni comunali e nel Giura bernese, invece, in ogni cucina era presente un forno. La coltivazione della vite, in particolare sulle rive del lago di Bienna, ha plasmato il territorio dando origine a caratteristici edifici, come ad esempio le tenute vitivinicole e autunnali con cantine con torchio e saloni illuminati da molte finestre. Nel XVI secolo, nelle locande, come ad esempio nella Taverna del Bue a Urtenen, non solo si sbevazzava allegramente in compagnia ma si consumavano anche lauti pasti e si giocava d'azzardo. Nelle regioni di campagna queste attività si svolgevano nei bagni termali. Uno degli stabilimenti più importanti del Cantone è quello, risanato di recente, di Hinteres Bad a Weissenburg nella Simmental.

Zuppa di carne secondo Apicio

Lusso e leccornie nelle *villae rusticae* romane

Nelle Province romane della Gallia, le fattorie sono sorte su quelle celtiche e costituivano la base dell'economia antica. Le *villae rusticae* poste nei pressi delle vie di comunicazione erano costituite da una *pars urbana*, ossia da un complesso di edifici di rappresentanza e da una *pars rustica*, la parte produttiva vera e propria. A partire dal I sec. d.C. le costruzioni della *pars urbana* saranno edificate in muratura, decorate da affreschi parietali e da mosaici

e in parte dotate di ipocausto. Tre tipi di villa contraddistinguono gli edifici abitativi della *pars urbana*: la villa a peristilio, la villa con avancorpi e la semplice fattoria. I differenti tipi di focolare (a terra, rialzato, semi-circolare, murato) testimoniano la presenza di varie tradizioni culinarie. Vino importato, salsa di pesce, olio d'oliva erano alla portata di tutti gli strati sociali della popolazione. I resti di alimenti rinvenuti nelle ville attestano come, accanto a generi alimentari prodotti nel proprio stabilimento, venivano consumati anche costosi cibi importati dal Mediterraneo.

Insalata mista

Resti archeologici adiacenti che risalgono a epoche differenti

Le indagini archeologiche condotte negli ultimi anni nei villaggi di campagna hanno portato a nuove conoscenze sull'evoluzione degli insediamenti e sull'utilizzo del territorio dall'età della pietra fino all'epoca moderna. A causa delle condizioni di conservazione del suolo, sull'Altopiano, non di rado, testimonianze archeologiche di epoche distinte vengono ritrovate le une accanto alle altre direttamente al di sotto dello strato di humus. Tra gli ingredienti di questa «insalata mista» si contano strutture scavate nella terra, come ad esempio, buche di palo, fosse per la conservazione degli alimenti, edifici seminterrati o fondamenta in pietra. Solo in alcuni casi è possibile datare le strutture in base ai materiali rinvenuti, spesso è necessario effettuare delle datazioni al radiocarbonio dei resti carbonizzati e delle ossa animali. I risultati delle indagini archeologiche nelle regioni di campagna pongono nuovi interrogativi a cui è possibile rispondere grazie alle ricerche sistematiche dei suoli.

Pesce fresco di lago

Mobilità e rete di contatti

Da oltre 150 anni, assieme a coregoni e a pesci persici, dai laghi vengono pescate testimonianze

archeologiche appartenute agli abitanti degli insediamenti lacustri. I contesti e gli oggetti rinvenuti in ambiente umido permettono di ricostruire la vita di queste antiche popolazioni, dalla fondazione dei villaggi fino al loro abbandono. Le nuove ricerche dimostrano come le differenti comunità fossero mobili e intrattenessero relazioni con gruppi di altre regioni. Le piroghe garantivano una mobilità a corto raggio esse, infatti, erano utilizzate per la pesca e per le traversate del lago. Le relazioni e gli scambi che avvenivano con le regioni più distanti sono attestati dal rinvenimento di materie prime o di utensili e ancora di particolari tipi di vasellame ceramico: numerosi insediamenti della regione dei laghi dovevano infatti essere in contatto con il Vallese e la Francia orientale. In alcuni casi fattori naturali, come ad esempio l'innalzamento del livello del lago, potevano portare ad uno spostamento dell'abitato e alla sua relativa ricostruzione.

Berner Platte – tutto il resto è contorno

Insediamenti proto-urbani e città dalla tarda età del Ferro fino al Medioevo

Nel Canton Berna, ad oggi, si conoscono tre centri proto-urbani di epoca celtica, che si sono evoluti in maniera differente: Roggwil, Petinesca e Brenodurum. Gli ultimi due, in epoca romana, si trasformeranno in piccoli insediamenti. Entrambi sono stati oggetto di indagini archeologiche. Queste ricerche hanno portato alla luce una serie d'informazioni che hanno permesso di ricostruire la presenza di produzioni artigianali e l'organizzazione degli atelier (comunità di artigiani), la distribuzione delle merci (vie di comunicazione; commerci regionali e a lunga distanza) e la vendita dei prodotti (baratti; economia monetaria). Questi insediamenti rimasero dei centri d'importanza regionale fino al III sec. d.C. quando vennero abbandonati. Per i seguenti 1200 anni questi insediamenti spariranno completamente. Solo a partire dal XIII e dal XIV secolo, la campagna cam-

bierà volto grazie alla fondazione delle cittadine medievali. Le ricerche archeologiche di Aarberg, Berna, Burgdorf, Thun, Unterseen e Wiedlisbach, hanno portato a nuove conoscenze sul passato di queste città, sulla loro fondazione e sul loro sviluppo urbanistico ed economico.

Variazione di formaggi

Economia e passi alpini nell'Oberland bernese

In un piatto di formaggi non può mancare un pezzo di formaggio delle Alpi bernesi. Numerosi resti di edifici legati all'economia alpestre attestano la loro produzione nell'Oberland Bernese dal Medioevo all'epoca moderna. Il formaggio veniva esportato fino ai mercati delle città dell'Altopiano o delle regioni estere confinanti. Le attività sull'alpeggio erano: il pascolo degli animali, la lavorazione del latte e la fienagione. Tutte queste occupazioni necessitavano di edifici e di attrezzature specifiche. Nella regione di Oberhasli sono state effettuate delle approfondite indagini archeologiche e storiche sull'economia alpina dal Medioevo in poi. Indizi sulla frequentazione delle regioni alpine in epoca preistorica provengono dalle analisi polliniche dei laghi di montagna e da qualche ritrovamento archeologico. Anche l'attraversamento di alcuni colli alpini è attestato fin dalla preistoria. I ritrovamenti più famosi sono quelli dello Schnidejoch, scoperti grazie allo scioglimento dei ghiacci, dove gli oggetti più antichi sono datati al V millennio a.C. Il passo del Lötschen, invece, è stato utilizzato a partire dal Bronzo antico.

Meringhe con la panna

Macchie bianche sulla carta di ripartizione dei siti

L'inventario dei siti archeologici del Canton Berna raccoglie dati riguardanti circa 4300 luoghi di ritrovamento. A 100 anni dall'inizio della raccolta delle informazioni archeologiche esi-

stono ancora, sulla carta di ripartizione, delle regioni «immacolate come meringhe» prive di ritrovamenti archeologici.

I nuovi siti vengono spesso scoperti da volontari. Essi, nel loro tempo libero, raccolgono informazioni e conducono prospezioni ampliando in questo modo le conoscenze sull'archeologia nel Canton Berna.

Le informazioni sul tipo d'insediamento e quelle di ordine spaziale permettono di determinare se i cantieri programmati mettono in pericolo i siti archeologici. Grazie ad un inventario completo e aggiornato è possibile quindi coordinare al meglio la pianificazione dei grandi progetti edili.

In futuro sarà possibile prevedere la tutela del patrimonio archeologico anche nei punti della carta di ripartizione dove oggi si trovano le «macchie bianche». A questo scopo è stata sviluppata una carta del potenziale archeologico di tutte le regioni del Canton Berna.

Un caffè corretto, per piacere!

Consumo di bevande e produzioni artigianali in epoca moderna

Nelle campagne, dal Giura alle Alpi dell'Oberland bernoise si usava bere un goccio per festeggiare la conclusione di un affare o alla fine del pasto. Di quest'abitudine, però, le testimonianze archeologiche anteriori al XVIII sec. sono rare. L'evoluzione delle abitudini alimentari e lo sviluppo delle bevande alcoliche hanno dato luogo ad una grande diversificazione delle forme dei bicchieri. I primi bicchieri per l'acquavite vengono prodotti nella vetreria di Court, Pâturage de l'Envers (1699-1714), sito scavato dal Servizio archeologico del Canton Berna tra il 2000 e il 2004. La tipologia dei bicchieri si evolve rapidamente a partire dal XIX sec. Sebbene il consumo di caffè nelle Alpi bernesie sia attestato a partire dalla seconda metà del XVIII sec., l'abitudine di servire un caffè con la grappa sembra essere un fenomeno recente. A seconda dell'umore il caffè veniva bevuto con il latte o con la panna.



BAD WEISSENBURG

Site archéologique du mois – Juin 2016

En assainissant les ruines de ce prestigieux établissement thermal en 2014/15, le Service archéologique du canton de Berne et l'association «Bad und Thermalquelle Weissenburg» ont contribué à créer un site culturel et touristique qui évoque le paysage des bains et cures thermales de l'Oberland bernois aux siècles passés. Dans le cadre du projet «Site archéologique du mois», diverses activités animeront en juin 2016 ce lieu sauvage et romantique du Buuschetal. Venez le visiter!

Pour plus d'informations

www.lenk-simmental.ch/weissenburg-bad



Erdkunddirektion
des Kantons Bern
Amt für Kultur
Archäologischer Dienst

Direction de l'instruction publique
du canton de Berne
Office de la culture
Service archéologique

**WEISSEN
BURG
BAD**

**WEISSENBURG
SIMMENTAL**
DÄRSTETTEN

ARCHÆOCONCEPT

**Site of the month
Fundort des Monats
Site du mois
Sito del mese**