

Mara Elefante

LA COTTURA *SUB TESTU* AI TEMPI DEI ROMANI: *TESTA* E *CLIBANI* DALLA VALLE DEL TEVERE. IL CASO DI SPOLETINO (CIVITELLA D'AGLIANO - VT)

Testa and clibani are the most common types of ceramic vessels used for baking during the Roman period, especially in Italy. They are a symbol of the kitchen and, at the same time, of rural pottery production, since they were produced mainly locally. The Roman cistern of Spoletino (Civitella d'Agliano-VT), filled in two different moments (mid-1st century AD and early 4th century AD) with a large amount of Roman pottery and other finds probably from a nearby villa, has brought to light a picture of daily life, especially for the aspects concerning the kitchen. Different testa and clibani were found, and they can help to define a precise chronology for these forms in the Tiber Valley area, but also more generally because of the substantial standardization. United with the production and the use study, the chronology provides a good picture of an aspect not always well explored that is baking in different moments of a Roman villa.

Testa – clibani – cooking ware – baking pot – imperial pottery

1. Introduzione

La cottura *sub testu*, ovvero mediante l'utilizzo di *testa* e *clibani*, era uno dei metodi di cottura più usati per il pane e in generale per i prodotti da panificazione in epoca romana, soprattutto in Italia centro-meridionale (Cubberley, Lloyd e Roberts 1988). Tale tecnica è attestata dalle evidenze archeologiche e soprattutto dalle fonti letterarie, dove sono così frequentemente nominati da poterli considerare senza dubbio fondamentali nella cucina romana, al contrario delle altre stoviglie ceramiche di cui poco si conosce soprattutto in rapporto alla loro maggiore diffusione. Le fonti parlano di testi e *clibani* in maniera più o meno approfondita, come ad esempio Catone nel *De Agri Cultura* (LXXIV-LXXV) dove spiega come preparare il pane e la focaccia "*sub testu*", ponendo l'impasto su delle foglie e cuocendolo sotto il testo. Plinio, nell'*Historia Naturalis* (20.99), parla invece di cuocere il contenuto di un'olla "*in clibanum aut fornium*", indicandoci quindi come il procedimento e gli utensili venissero usati in senso lato per indicare la cottura a contatto diretto col focolare e mediante la copertura mobile in ceramica.

A livello pratico, cuocere "*sub testu*" era la diretta evoluzione della cottura dell'impasto posto su una base (variabile dalle foglie ai frammenti di materiale ceramico) inserita direttamente tra la cenere e le braci del focolare o del forno. Questo semplice sistema, usato da chiunque nelle abitazioni, aveva come difficoltà il mantenimento della temperatura adatta, motivo per il quale vengono creati questi due appositi strumenti in ceramica, finalizzati a mantenere un'atmosfera di cottura più omogenea e controllata.

Si trattava di un metodo in uso soprattutto in ambito familiare e rurale, molto lento e limitato ovviamente alla quantità di impasto da poter porre nei testi e nei *clibani*.

La differenza tra i due è perlopiù morfologica e spesso, data la presenza in entrambi i casi del caratteristico listello, sono stati confusi tra di loro soprattutto in passato, anche a causa degli ancora attuali dubbi riguardo il modo preciso in cui erano utilizzati.

Il testo corrisponde in parte a quello che noi ancora oggi chiamiamo con lo stesso nome, caratterizzato da un fondo piano e una vasca poco profonda, con l'unica differenza della presenza dell'ampio listello continuo posto circa a metà della parete. Tale recipiente era posto direttamente a contatto con il fuoco e le braci venivano adagiate sul listello in modo da poter distribuire meglio il calore, ma vi sono diverse ipotesi su come fosse esattamente impiegato. La prima è che fosse semplicemente posto nel focolare o forno e parzialmente ricoperto dalla brace, eventualmente chiuso con un coperchio o con un clibano (Ožanić Roguljić e Raičković Savić 2020: 87); la seconda che i testi fossero impiegati preriscaldati e impilati uno sopra l'altro in modo da poter cuocere il pane con il calore propagato dai diversi recipienti¹; la terza che fossero usati anch'essi come copertura e "peso" da porre sopra il cibo (Frayn 1978: 30).

Questa forma è facilmente riconoscibile in quanto molto standardizzata, ma viene spesso chiamato con altri nomi, dal semplice e intuibile testo-tegame al più lontano *patina*, creando quindi delle difficoltà nell'identificazione.

Il clibano è caratterizzato da un corpo emisferico o troncoconico che formava un corpo a cupola terminante nella maggioranza dei casi con un fondo convesso sul quale talvolta poteva esservi un'ansa a maniglia, mentre nei casi più rari con un fondo ad anello o anche con un largo foro

¹ Tale cottura è utilizzata ancora oggi in alcune aree dell'Italia, dove si usano i testi in ceramica o in pietra impilati uno sopra l'altro per cuocere un tipo di pane (Whitehouse 1978).

(Gelichi 2022: 134). La caratteristica più importante ed evidente era la presenza di un listello continuo collocato circa a metà della vasca, il quale poteva variare molto in dimensioni e morfologia, in quanto la sua caratteristica fondamentale era l'inclinazione, più o meno accentuata. Il *clibano* era infatti usato come un vero e proprio fornello, ovvero una copertura posta direttamente nelle braci o anche in associazione a testini di vario genere, e il listello inclinato serviva per porvi sopra il carbone e avere quindi una temperatura più omogenea su tutta la superficie. Nei casi legati a prodotti con una bassa lievitazione, si pensa fosse usato preriscaldato per farvi aderire l'impasto alle pareti e poi procedere con la cottura.

In alcuni casi erano presenti dei fori praticati appena sotto il listello, onde evitare la creazione di condensa all'interno e quindi la caduta di vapore che poteva rovinare il pane.

Si tratta di una forma che ha i suoi antenati nei coperchi dell'età del Bronzo, ma che iniziò a comparire nella sua conformazione tipica a partire dal III secolo a.C. per perdurare fino alla fine del IV secolo d.C. (Cubberley 1995: 59-131). Dal V secolo d.C. la morfologia cambiò sensibilmente (Gelichi 2022: 137-138) e si trasformò in quella tipica dell'epoca medievale, quando divenne uno strumento indispensabile nelle cucine, dove si tendeva ad usare sempre più recipienti da porre direttamente nel focolare (Arthur 2007: 164). Per quel che riguarda la sua diffusione vi sono delle differenze a seconda delle aree geografiche e dei contesti, in quanto il suo maggiore utilizzo dipendeva non solo dalla dieta locale, ma anche dalla disponibilità economica (Vida 2016: 376-377). Si è notato infatti come nei contesti urbani fossero maggiormente presenti in epoca tardo repubblicana, per poi diminuire in epoca imperiale, quando nelle città iniziarono ad esservi forni privati e *pistrina*.

Nel nord Italia, dove la presenza in epoca romana era comunque più scarsa rispetto al centro e al sud, erano documentati perlopiù nelle aree rurali e non nei grandi insediamenti, rendendolo quindi un metodo usato dai ceti meno abbienti che non potevano permettersi forni a camera fissi (Gugliemetti 2015). Lo stesso avveniva anche nel resto dell'Italia, con la sola differenza che nel centro-sud i ritrovamenti sono di gran lunga maggiori, dovuti probabilmente al genere di dieta di quelle aree (Cipriano e De Fabrizio 1996: 210-212; Federico 1996: 191-192).

È da notare come si tratti di una forma che, se priva di listello, comporta delle grandi difficoltà di interpretazione in quanto facilmente fraintendibile come semplice coperchio o come un ampio tegame.

2. Testa e *clibani* dalla cisterna di Spoletino (Civitella d'Agliano, VT)

Situata nella Media Valle del Tevere (fig. 1), sulla sponda laziale, la cisterna di Spoletino è un grande impianto di raccolta dell'acqua piovana (fig. 2), probabilmente relativo a una villa. La sua peculiarità è il fatto di essere stata utilizzata come scarico di una enorme quantità di materiali di eccezionale qualità in due differenti momenti, il primo collocabile intorno alla metà del I secolo d.C. e il secondo intorno al IV secolo d.C. (Spanu 2021: 162-166).

La cisterna ha restituito un totale di 7 esemplari di testini e 50 esemplari di *clibani*, dei quali in alcuni casi è stato possibile ricostruire più della metà della forma. Come di consueto, anche nel nostro caso queste due particolari forme rappresentano una percentuale minima sul totale della ceramica da fuoco, in quanto i testini sono solo lo 0,1% e i *clibani* lo 0,9% sui 10500 frammenti totali². Nonostante siano solo una piccola parte dell'enorme quantità di vasellame rinvenuto nel sito, ciò che li rende particolarmente interessanti è come possano comunque essere indice di un cambiamento notevole all'interno della quotidianità delle ville romane tra la prima e la tarda età imperiale. Vi è difatti una ragguardevole differenza numerica: nel contesto di metà I secolo d.C. sono presenti 5 testini e 9 *clibani*, mentre nel contesto di IV secolo d.C. sono presenti 2 testini e 41 *clibani*. Si tratta quindi di un caso esemplare che mostra come le abitudini alimentari e culinarie fossero cambiate, in linea con quello che accadeva soprattutto nelle ville rurali in cui rientra il materiale in esame.

I testini e i *clibani* provenienti da Spoletino sono in entrambi i casi di ottima fattura, come si può notare sia dall'impasto sia dall'accuratezza con cui furono realizzati, riscontrabile in diverse accortezze.

I testini (fig. 3), sia quelli di I secolo d.C. sia quelli di IV secolo d.C., furono fabbricati con un impasto locale realizzato appositamente, in quanto usato quasi unicamente per queste forme e per alcune olle, probabilmente a causa delle caratteristiche che permettevano una ottima resistenza allo shock termico e rendevano questi recipienti adatti ad essere posti direttamente a contatto con la fiamma. Si tratta di un impasto di colore bruno, compatto, molto grezzo e pesante, caratterizzato da un'elevata quantità di inclusi (tra cui mica di grandi dimensioni, quarzo e pozzolana) che talvolta sono causa della presenza di vacuoli.

Tutti i testini mostrano considerevoli tracce di bruciato, localizzate soprattutto sul listello (sulla superficie sia inferiore sia superiore) e, a seconda dei casi, anche sull'orlo o sul fondo. Tali tracce fanno ipotizzare che sicuramente alcuni esemplari furono utilizzati posti direttamente a contatto con la brace, che poteva essere quindi depositata fino a ricoprire il listello. Il fatto invece che talvolta anche l'orlo sia completamente annerito può dar adito alle diverse ipotesi di utilizzo precedentemente menzionate, anche se l'ipotesi che fossero utilizzati come coperture non sembra essere valida a causa dell'altezza limitata dei recipienti, preferendo quindi l'idea dell'utilizzo con il fondo direttamente nel focolare e il listello ricoperto di brace.

Vi è da notare che non vi è una grande diversità tra i testini databili nel I secolo d.C. (fig. 3, 1-4) e tra il testino di IV secolo d.C. (fig. 3, 5), in quanto l'unica visibile differenza è il diametro ridotto, passando dai 33-38 cm degli esemplari più antichi ai 25 cm dell'esemplare più recente. Dal punto di vista tipologico, sono tutti caratterizzati dall'orlo superiormente bifido, il lungo listello con estremità a sezione perlopiù rettangolare rialzata verso l'alto, le pareti dritte o leggermente svasate, il fondo piano. Questa estrema standardizzazione è

² Tale percentuale è stata effettuata sul totale delle forme riconosciute fino a ora, ma è necessario precisare che lo studio dei materiali ceramici è ancora in corso e che i dati potrebbero parzialmente variare.



Fig. 1. Posizionamento di Spoletino (elaborazione M. Spanu).

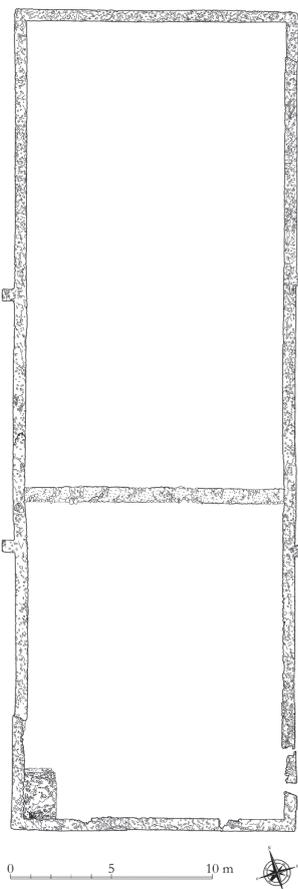


Fig. 2. La cisterna di Spoletino (Spanu 2021: fig. 13).

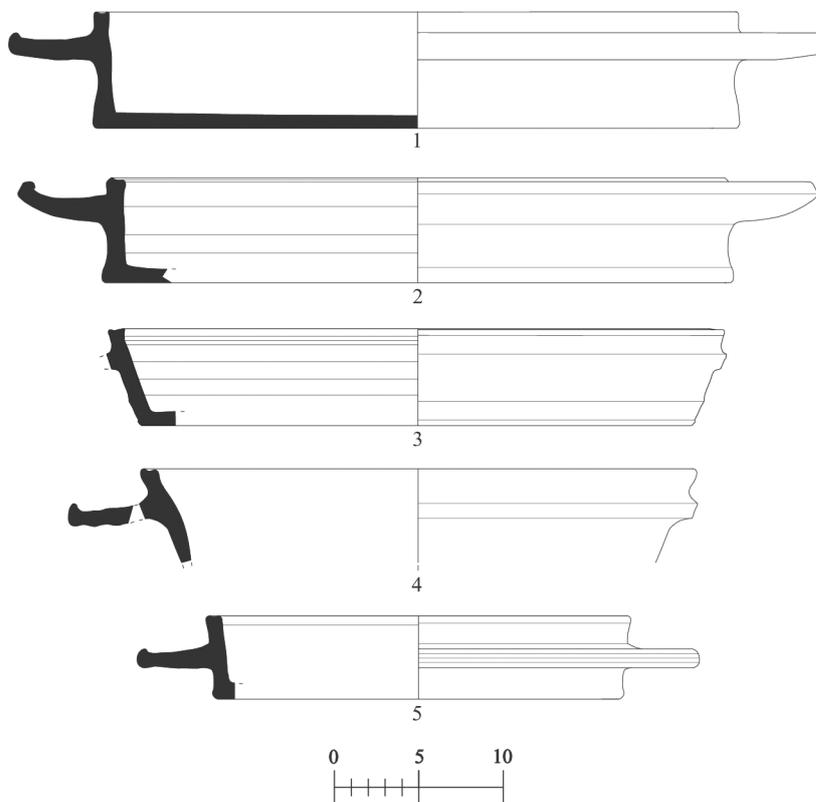


Fig. 3. Testi.

molto probabilmente dovuta al fatto che si trattasse di una forma estremamente funzionale e quindi priva di necessarietà di modifiche, se non per l'appunto le dimensioni che dovevano essere adattate alle esigenze di chi la utilizzava. L'orlo superiormente bifido tende a far pensare all'utilizzo di un coperchio o ancora meglio di un *clibano* poggiato proprio nell'incastro superiore, soprattutto considerando che nei nostri esemplari le dimensioni tra le due forme combaciano e anche la morfologia dei diversi orli coincidono in maniera pressoché perfetta.

I confronti rinvenuti (Peinado Espinosa 2015: 127, tav. III, no. 4-5; Olcese 2003: 127, tav. XVI, no. 6-7) confermano le datazioni proposte, ma quelli più interessanti sono i confronti più che puntuali con alcune forme provenienti da Fos-sur-Mer (Marty 2004: 108-109, fig. 11, no. 73-74). Tali esemplari mostrano le stesse identiche caratteristiche dei testi di Spoletino e sono descritti come probabilmente importati dall'Italia e più precisamente dall'area centro-tirrenica, da cui provengono anche altre forme rinvenute in Francia (Barberan 2009: 62), dando quindi adito a pensare ci fosse una produzione locale finalizzata all'esportazione e resa nota probabilmente a causa dell'ottima qualità dell'impasto e della buona fattura.

I *clibani* (figg. 4-7) mostrano molte più variabili rispetto ai testi, sia a livello tecnologico sia a livello tipologico, indizio del loro diverso e maggiore uso soprattutto a partire dal IV secolo d.C.

Negli esemplari databili al I secolo d.C. (fig. 4) l'impasto è quasi totalmente, tranne che per un unico caso, molto simile o addirittura uguale a quello precedentemente descritto per i testi. Negli esemplari del contesto posteriore (figg. 5-7) la situazione cambia, in quanto solo poco più della metà dei *clibani* fu realizzato con tale argilla, mentre il resto fu fabbricato con un impasto molto più poroso e leggero, di colore arancione, caratterizzato da una minore quantità di inclusi (gli stessi dell'altro impasto, ma in dimensioni minori), spesso utilizzato per la fabbricazione delle pentole. Associata all'uso di questa argilla più leggera si può trovare, in quasi la metà dei casi, una decorazione a rotellatura impressa. Si tratta di fasce circolari composte di piccoli elementi più o meno quadrangolari (ogni elemento misura in media 0,2 x 0,2 cm.) e posizionate sulla superficie superiore del listello e sulla parete esterna, nell'area della calotta. Alcuni confronti mostrano come questa decorazione si trovi sia sugli esemplari più antichi, come per gli esemplari da Matrice (Cubberley

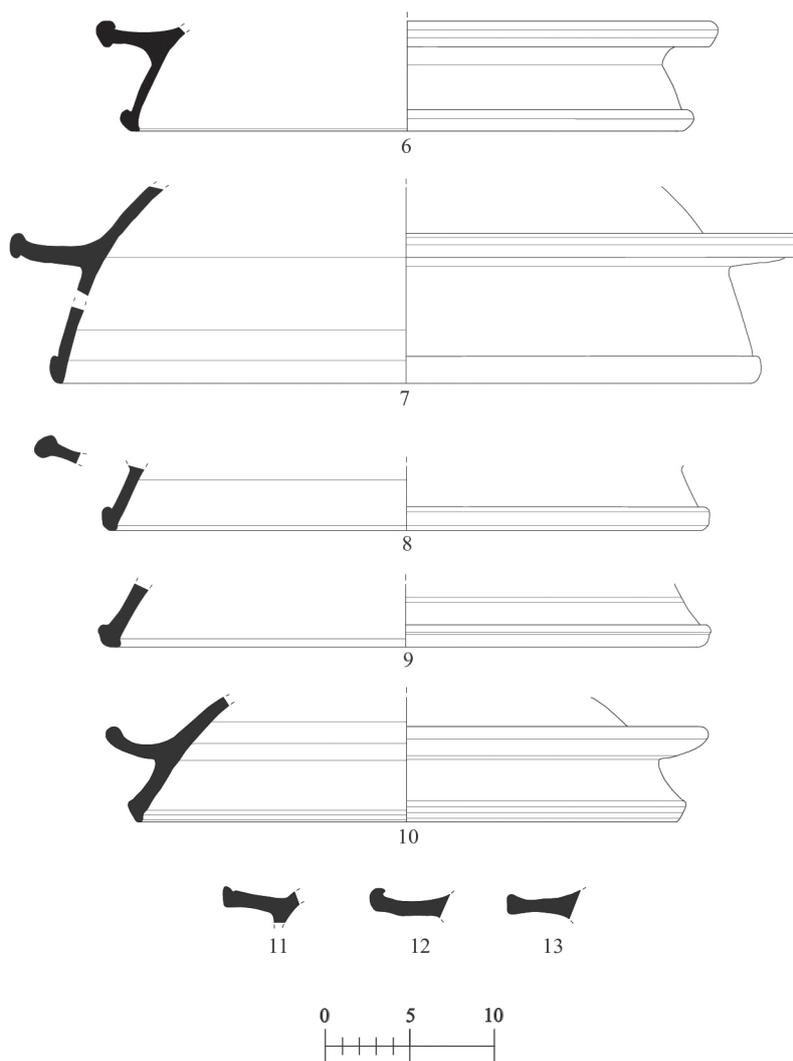


Fig. 4. *Clibani*.

1995: 57, fig. 5.1, no. 5) e da Benevento (Federico 1996: 192, fig. 5, no. 67), sia su quelli posteriori, come un altro esempio da Matrice (Cubberley 1995: 59, fig. 5.2, no. 4).

Le tracce di fuoco sono consistenti soprattutto sulla superficie superiore del listello e sulla parete esterna, e in alcuni casi anche sull'orlo e sulla superficie inferiore del listello. Nella maggioranza dei casi sono però meno evidenti rispetto quelle dei testi, a testimonianza di come i *clibani* fossero utilizzati più con il calore propagato dalle braci poggiate sui listelli e nelle vicinanze dell'orlo, che come coperture poste direttamente a contatto con il fuoco.

Per quel che riguarda la morfologia, si è potuto notare che una costante che sembra caratterizzare la produzione di questa

zona è la presenza di un listello molto ampio, contrariamente a molti dei confronti esistenti. Per il resto della forma vi è invece una notevole varietà tipologica degli orli che tende ad aumentare con il tempo, oltre a una differenza del corpo.

I *clibani* di metà I secolo d.C., tutti con corpo emisferico, si possono dividere in due tipologie, di cui la prima è quella maggiormente diffusa tra la tarda-repubblica e la prima età imperiale. Si tratta della tipologia (fig. 4, 6-9) più comune anche a Spoletino, caratterizzata dall'orlo ingrossato ed estroflesso, che trova confronti puntuali nella vicina Scoppio (Peinado Espinosa 2015: 126, tav. II, no. 10, no. 15) in cui la datazione va dal I al III secolo d.C., confermando anche in questo caso la lunga continuità di vita di queste forme.

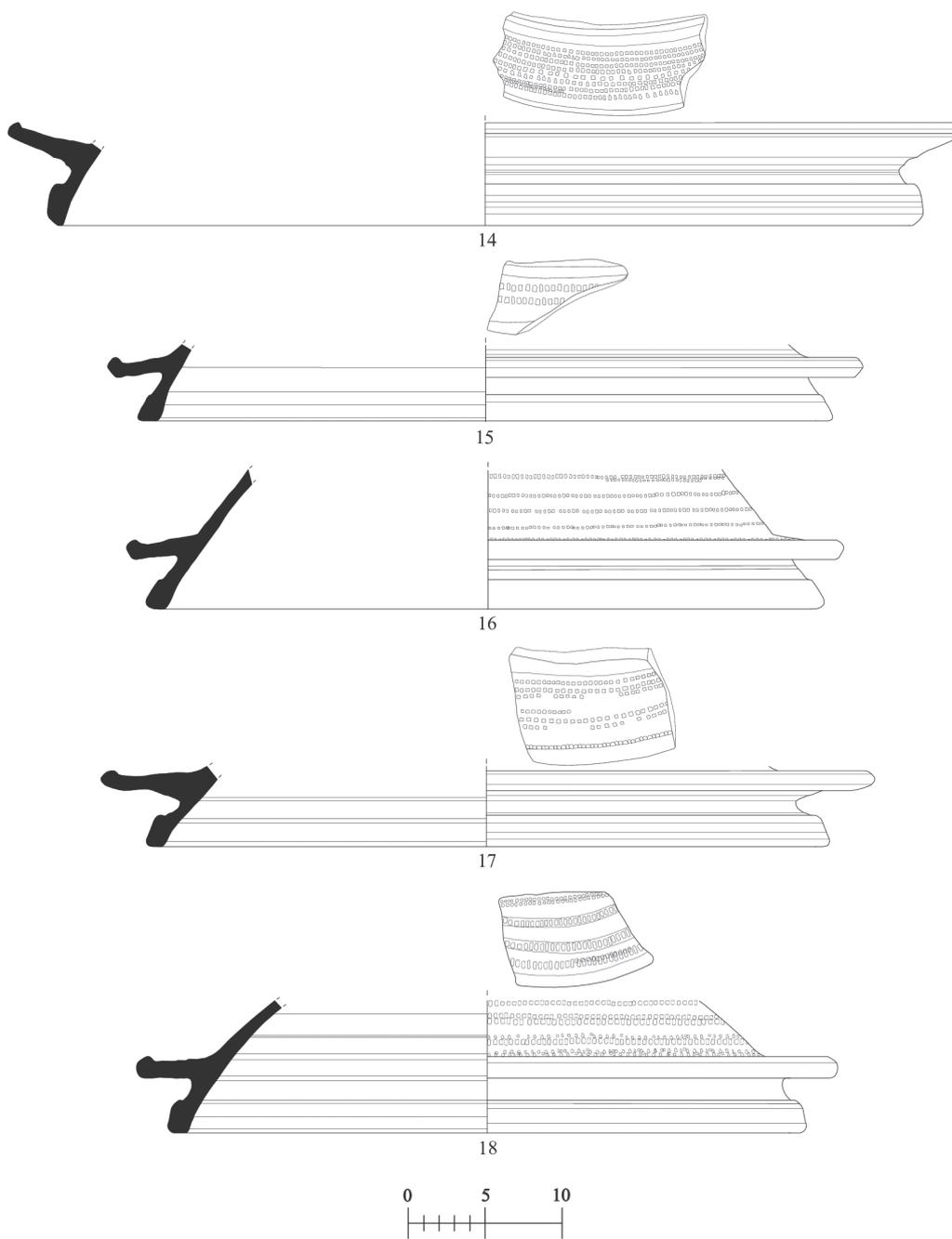


Fig. 5. *Clibani*.

La seconda tipologia (fig. 4, 10) è invece rappresentata da un solo frammento con orlo a sezione triangolare, simile ad alcuni esemplari di prima età imperiale provenienti da Benevento (Cipriano e De Fabrizio 1996: 211, fig. 8, no. 3; Federico 1996: 192, fig. 5, no. 66).

I *clibani* del contesto di IV secolo d.C., tutti con corpo perlopiù troncoconico, e si possono dividere in tipologie diverse tra loro e allo stesso tempo strettamente legate da alcune caratteristiche riconoscibili. La prima tipologia è quella con orlo ingrossato e squadrato (figg. 5-6, 14-20) direttamente discendente da quella di prima età imperiale, dalla quale si discosta solo per la forma più squadrata dell'orlo. Vi è poi una seconda tipologia con orlo estroflesso caratterizzato da

due rigonfiamenti arrotondati verso l'esterno (fig. 6, 21-25), in apparenza derivata dalla prima e priva finora di alcun confronto. La terza tipologia è anch'essa una probabile evoluzione di quella di prima età imperiale, in quanto sono entrambe caratterizzate dall'orlo a sezione triangolare, di cui vi sono diverse varianti (figg. 6-7, 26-29). I confronti per questo ambito cronologico sono molto scarsi e l'estrema standardizzazione di queste tipologie nei secoli non aiutano la datazione, ma sono state evidenziate delle similitudini con esemplari provenienti da Milano, sia per la prima tipologia sia per la terza (Guglielmetti, Lecca Bishop e Ragazzi 1991: tav. CVII, no. 2, no. 7-8), che risultano in entrambi i casi coerenti con la datazione proposta. Vi è un ulteriore confronto per la

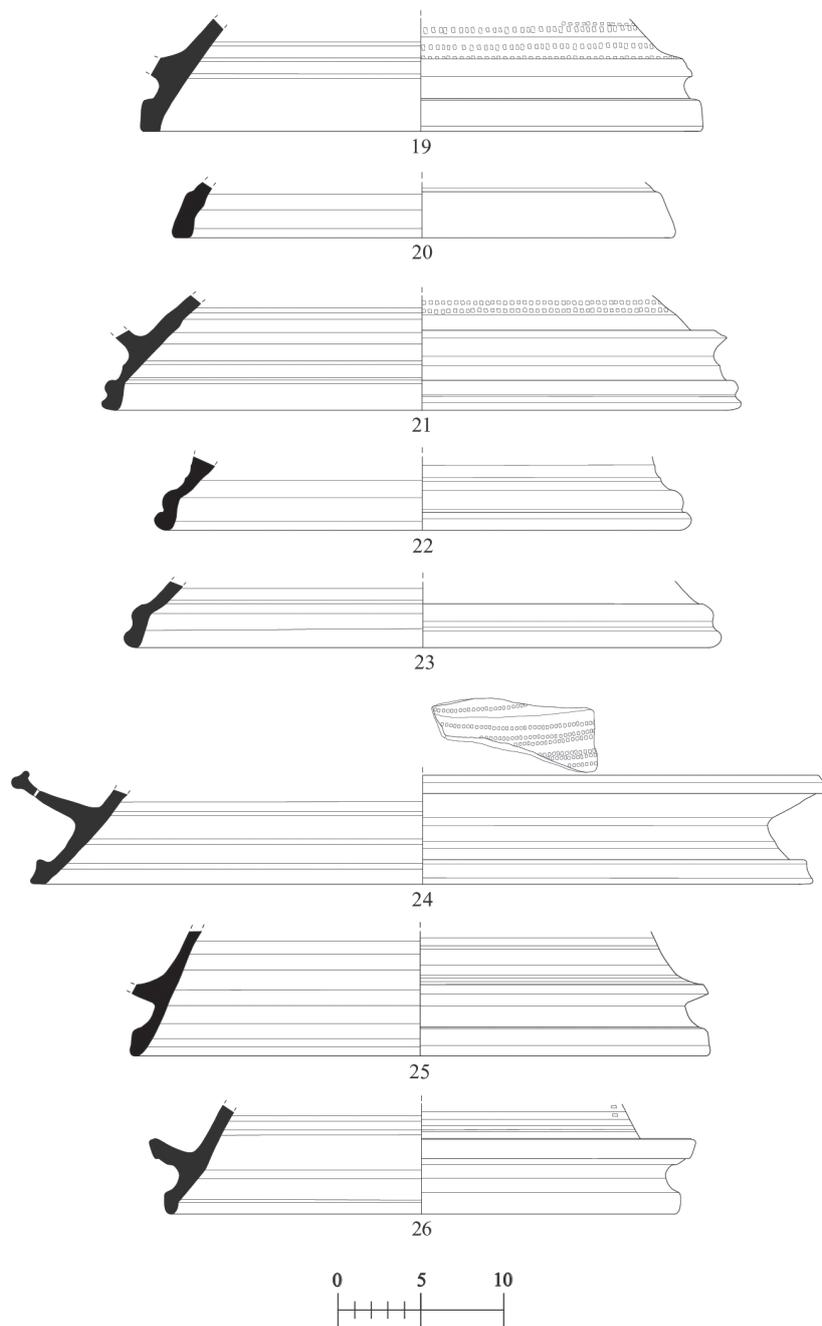


Fig. 6. *Clibani*.

prima tipologia con alcuni materiali provenienti da Somma Vesuviana e databili a fine III secolo d.C. (Aoyai e Mukai 2014: 870, fig. 6, no. 32).

Le dimensioni dei *clibani* sono variabili dai 30 ai 42 cm di diametro, tranne che per due esemplari di maggiore grandezza, che raggiungono i 46 e i 55 cm di diametro (fig. 6, 24; fig. 5, 14) e sono entrambi databili al IV secolo. La presenza di tipi di dimensioni maggiori potrebbe anche indicare diverse funzioni per ogni copertura, a partire dalla semplice necessità di cuocere un maggiore quantitativo di pane alla possibilità di potervi inserire un altro recipiente, come potrebbe essere l'olla nominata da Plinio. Altro fattore interessante è come le dimensioni di *clibani* e testi siano inizialmente simili o

comunque compatibili tra di loro, favorendo così l'ipotesi che almeno in un primo momento potessero essere usati associati, mentre il successivo cambio di tendenza potrebbe essere indicativo della diminuzione delle forme ceramiche che avviene a partire dalla tarda età imperiale.

Interessante è inoltre la presenza di un bollo³ in *planta pedis* sulla superficie superiore di un listello di clibano proveniente dal contesto di IV secolo d.C., elemento raro ma di cui si hanno alcuni confronti (Papi 1994) dove il bollo è posizionato nella stessa parte del manufatto.

3. Conclusioni

Per Spolefino si viene quindi a creare un quadro completo della cottura *sub testu* in tutti i suoi aspetti. La sola presenza di testi e *clibani* conferma l'ipotesi di un contesto familiare rurale in cui vi era la necessità di panificare direttamente in casa, sia nella metà del I secolo d.C., sia nel IV secolo d.C., quando oramai sono notevolmente diffusi i *pistrina*, i quali però non erano molto probabilmente nelle vicinanze. Di notevole importanza è la conferma dell'esistenza di una produzione locale di queste due forme ceramiche, produzione riconoscibile anche in materiali esportati altrove a causa delle loro ottime caratteristiche. Questo alto livello tecnologico è visibile anche a colpo d'occhio sia nei *testi* sia nei *clibani*, in parte grazie all'analisi delle tracce di uso e in parte esaminando come nei secoli le tipologie e gli impasti si modificassero a seconda delle diverse esigenze, fornendoci oltretutto nuove informazioni sul modo in cui erano utilizzati. La differenza numerica tra i due differenti momenti storici, infine, offre un immediato riscontro delle ipotesi elaborate negli studi precedenti, aggiungendo un tassello a un argomento di cui ancora molto è da scoprire.

Mara Elefante
Università di Roma La Sapienza
mara.elefante@uniroma1.it

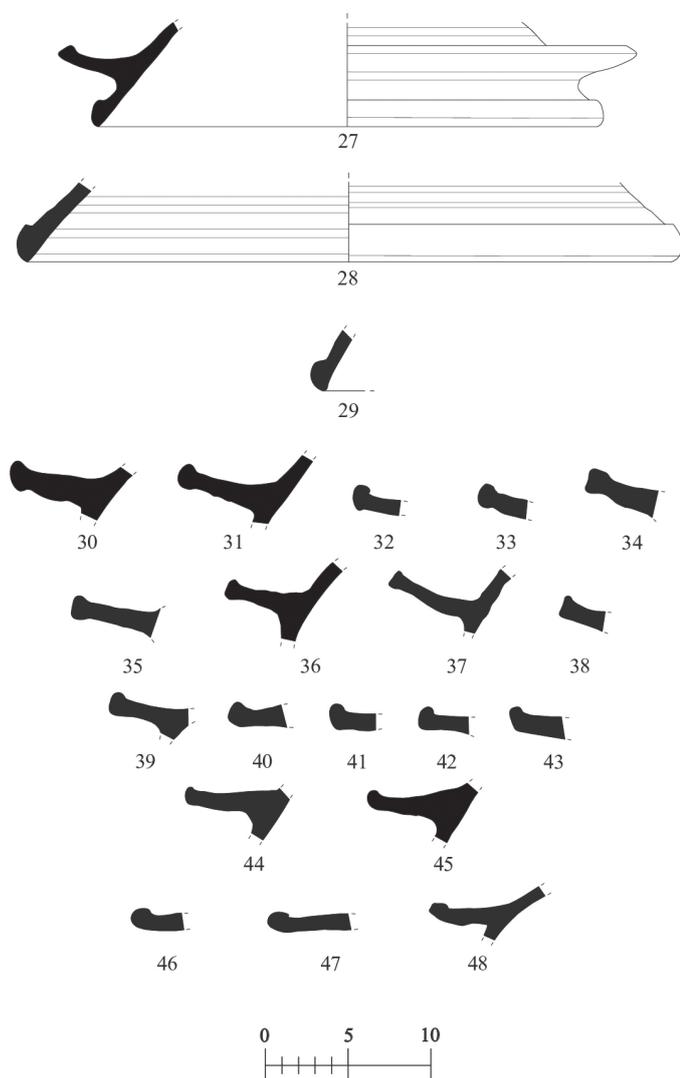


Fig. 7. Clibani.

³ Il bollo in questione è attualmente oggetto di studio e verrà pubblicato in altra sede.

Bibliografia

- Aoyagi, M. e Mukai, T. 2014. Un context de la fin du III^e s. a Somma Vesuviana (Campanie, Italie). In N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou and V. Kilikoglou (eds.), *LRCW 4. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and archaeometry. The Mediterranean: a market without frontiers* (BAR International Series 2616-1): 863–872. Oxford, Archaeopress.
- Arthur, P. 2007. Form, function and technology in pottery production from late antiquity to the early Middle Ages. In L. Lavan, E. Zanini and A. Sarantis (ed.), *Technology in transition. A.D. 300-650*, 159–186. Leiden, Brill.
- Barberan, S. 2009. Le mobilier céramique : vaisselle fine, céramique communes, amphores et dolia. In J. L. Fiches (ed.), *Une maison des Ier - IIe siècles dans l'agglomération routière d'Ambrussum (Villetelle, Hérault). Fouille de la zone 9 (1995-1999)*, 49–85. Lattes, Edition de l'Association pour le Développement de l'Archéologie en Languedoc-Roussillon.
- Cipriano, M. T. e De Fabrizio, S. 1996. Benevento. Il quartiere ceramico di Cellarulo: prime osservazioni sulla tipologia ceramica. In M. Bats (ed.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C. - IIe s. ap. J.-C.). La vaisselle de cuisine et de table. Actes de Journèes d'étude (Naples 1994)*, 201–223. Naples, Publications du Centre Jean Bérard.
- Cubberley, A. L., Lloyd, J. A. and Roberts, P.C. 1988. Testa and Clibani: The Baking Covers of Classical Italy. *Papers of British School at Rome* 56, 98–119.
- Cubberley, A. L. 1995. Bread-baking in Ancient Italy: clibanus and sub testu in the Roman World. In J. Wilkins, D. Harvey and M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, 55–68. Exeter, Exeter University Press.
- Duncan, G. C. 1964. A Roman pottery near Sutri. *Papers of the British School at Rome* 32, 38-88.
- Federico, R. 1996. La ceramica comune dal territorio dei Liguri Baebiani. In M. Bats (ed.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C. - IIe s. ap. J.-C.). La vaisselle de cuisine et de table. Actes de Journèes d'étude (Naples 1994)*, 183–200. Naples, Publications du Centre Jean Bérard.
- Frayn, J. 1978. Home Baking in Roman Italy. *Antiquity* 52, 28–33.
- Gelichi, S. 2022. Baking Bread in Italy in the Early Middle Ages. In J. Vuković and V. Bikić (eds.), *Pottery function and use: a diachronic perspective*, 133–142. Belgrade, University of Belgrade and Institut of Archaeology.
- Guglielmetti, A. 2015. Il fornello a campana. In B. Grassi and C. Miedico (eds.), *Il profumo del pane e delle castagne. Dai semi di Cislago ai panini di Angera*, 28–30. Arona, Lavrano Editore.
- Guglielmetti, A., Lecca Bishop, L. e Ragazzi, L. 1991. Ceramica comune. In D. Caporusso (ed.), *Scavi MM3. Ricerche di archeologia urbana a Milano durante la costruzione della linea 3 della metropolitana 1982-1990. 3.1. I reperti.*, 131–252. Milano, Edizioni ET.
- Marty, F. 2004. La vaisselle de cuisson du port antique de Fos (Bouches-du-Rhône). In *SFECAG, Actes du Congrès de Vallauris, 20-23 Mai 2004. Les céramiques communes de Marseille à gènes du IIe siècle avant J.-C. au IIIe siècle après J.-C.; actualité des recherches céramiques*, 97–128. Marseille, Société Française d'Étude de la Céramiques Antique du Gaule.
- Olcese, G. 2003. *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: produzione, circolazione e tecnologia (Tarda età repubblicana - prima età imperiale)*. Mantua, SAP Società Archeologica.
- Ožanić Roguljić, I. and Raičković Savić, A. 2020. Sub testu: preparation of Roman food under a clay dome. *Vjesnik Arheološkog Muzeja u Zagrebu* 53, 85–91.
- Papi, E. 1994. Bolli su rozza terracotta da Roma. In *Epigrafia della produzione e della distribuzione. Actes de la VIIe Rencontre franco-italienne sur l'épigraphie du monde romain (Rome, 5-6 juin 1992)*, 277–286. Rome, Publications de l'École Française de Rome.
- Peinado Espinosa, M. V. 2015. Ceramiche comuni. In M. Bergamini (a cura di), *Scoppieto V. I materiali*, 13–106. Roma, Edizioni Quasar.
- Spanu, M. 2021. Breve rassegna sull'occupazione della Teverina laziale in epoca romana. *Orizzonti. Rassegna di archeologia* XXII, 155–166.
- Vida, T. 2016. Backglocken, Backdeckel und Backhauben. Archäologische Angaben zur Ernährungskultur Süd-und Mitteleuropas. In *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 67, 361–422.
- Whitehouse, D. B. 1978. Home baking in Roman Italy: A Footnote. *Antiquity* 52, 146–147.