

Importante ritrovamento da parte di un'équipe di ricercatori dell'ateneo udinese raccontato su Archeologia Viva

Soffumbergo svela il pranzo del patriarca

In un'area del castello i resti di lauti banchetti a base di orate e carpe

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. In Friuli le indagini sui resti del castello di Soffumbergo legato al Patriarcato di Aquileia hanno portato alla luce l'area di "butto" della cucina. Cosa e quanto mangiavano i patriarchi durante le "astinenze"? Le rivelazioni degli archeologi sono testimoniate dall'ultimo numero della rivista specializzata *Archeologia Viva*. «Orate, branzini, ostriche e perfino capesante. Non si trattavano male i patriarchi di Aquileia seduti a tavola con i loro ospiti - rilevano gli autori del servizio -. Se prima qualche dubbio sull'austerità dei potenti capi religiosi poteva sorgere, adesso è l'archeologia a fornire prove schiacciante grazie a una ricerca dell'università di Udine. Per trovare le tracce dei sontuosi banchetti, bisogna salire sul colle di San Rocco, sovrastante l'abitato di Campeglia, non lontano dall'attuale ex confine con la Slovenia, dove sor-



gono i resti di quello che fu il potente castello di Soffumbergo. Non si conosce esattamente la data in cui venne costruito, ma di sicuro sappiamo che nel 1025 il castello faceva già parte dei domini patriarchali. Bertoldo di Andechs (patriarca di Aquileia dal 1218 al 1251) lo preferì come luogo di villeggiatura, mentre Raimondo della Torre (patriarca dal 1273 al 1299) lo scelse «siccome luogo amenissimo per albergo del principe e della corte». Dal 1352, fino alla distruzione del maniero nel 1420, la storia del sito s'identifi-

cherà con quella la stessa del Patriarcato. Oggi del castello di Soffumbergo rimangono il nucleo centrale all'interno di un perimetro murario e resti di strutture, ma sono gli avanzi della cucina e della dispensa datati tra la metà del 1300 e gli inizi del secolo successivo a darci informazioni inedite sulla vita di chi frequentò il posto. L'analisi di un campione di pesci e molluschi ha permesso di determinare le specie e di stimare il peso dei "protagonisti" dei banchetti al castello, risalendo alla tavola patriarchale, tutt'altro che povera, anche nei cosiddetti giorni di magro. Oltre alle più pregiate specie ittiche marine, tra i pesci d'acqua dolce compaiono lucci, tinche, carpe, quest'ultime introdotte in Italia dai Romani e allevate nel medioevo nelle comunità monastiche. Ancora una volta, frugando tra i rifiuti degli antichi si arriva alla sostanza della storia. (r.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA