

## INDICE

|   |    |
|---|----|
| Abbreviazioni . . . . .   | 7  |
| Presentazione, di <i>Antonio Tagliacozzo</i> . . . . .  | 9  |
| POTENZIALE INFORMATIVO DEI MOLLUSCHI MARINI,<br>D'ACQUA DOLCE E TERRESTRI IN ARCHEOLOGIA<br>di <i>Alberto Girod</i> |    |
| Introduzione . . . . .  | 11 |
| 1. Parte generale . . . . .   | 12 |
| 1.1 Un po' di storia . . . . .  | 12 |
| 1.2 Il <i>Phylum</i> Mollusca e le classi coinvolte dall'archeologia . . . . .                                      | 13 |
| 1.3 Le conchiglie . . . . .   | 15 |
| 1.4 Utilità, vantaggi e limiti dei molluschi . . . . .  | 20 |
| 1.5 Il recupero e il trattamento dei campioni . . . . .   | 22 |
| 1.6 La determinazione . . . . .   | 24 |
| 1.7 I conteggi . . . . .  | 26 |
| 1.8 Le biometrie . . . . .  | 30 |
| 1.9 Le analisi isotopiche . . . . .   | 32 |
| 1.10 Faune e malacocenosi . . . . .   | 34 |
| 1.11 Le bioturbazioni e gli inquinamenti . . . . .  | 36 |
| 2. Molluschi marini . . . . .   | 36 |
| 2.1 Il quadro generale . . . . .  | 36 |
| 2.2 La raccolta . . . . .   | 37 |
| 2.3 I luoghi . . . . .  | 38 |
| 2.4 Gli operatori, gli attrezzi, i periodi di raccolta . . . . .  | 39 |
| 2.5 Il trasporto e la diffusione . . . . .  | 40 |
| 2.6 Lo scopo della raccolta . . . . .   | 42 |
| 2.7 L'alimentazione umana . . . . .   | 43 |
| 2.8 Varietà di utilizzi . . . . .   | 45 |
| 2.9 Gli strumenti . . . . .   | 48 |
| 2.10 La manifattura di ornamenti . . . . .  | 53 |
| 2.11 Alcune specie . . . . .  | 55 |
| 2.12 Conchiglie fossili . . . . .   | 58 |
| 2.13 Ritualità e corredi funebri . . . . .  | 58 |
| 2.14 Appartenenza e status . . . . .  | 61 |
| 2.15 Lavorazione delle conchiglie . . . . .   | 62 |
| 2.16 Gli <i>shell middens</i> e gli accumuli conchigliari . . . . .   | 64 |
| 2.17 Risorse e impatto umano . . . . .  | 66 |
| 3. Molluschi dulcicoli . . . . .  | 67 |
| 3.1 Quadro generale . . . . .   | 67 |
| 3.2 La deposizione naturale . . . . .   | 67 |
| 3.3 Acque interne e difficoltà interpretative . . . . .   | 68 |

|                               |  |     |
|-------------------------------|--|-----|
| 3.4                           | I fattori ambientali . . . . .   | 69  |
| 3.5                           | Le malacocenosi d'acqua dolce . . . . .  | 69  |
| 3.6                           | Specie estinte, cambi di areale, specie aliene . . . . .   | 72  |
| 3.7                           | Livelli lacustri e ambienti scomparsi . . . . .  | 74  |
| 3.8                           | La raccolta ed il trasporto . . . . .  | 79  |
| 3.9                           | L'uso edule . . . . .  | 79  |
| 3.10                          | Gli accumuli dei grandi bivalvi dulcicoli . . . . .  | 80  |
| 3.11                          | Materia prima e utensili . . . . .   | 82  |
| 3.12                          | Corredi . . . . .  | 85  |
| 3.13                          | Ritualità e deposizioni funerarie . . . . .  | 87  |
| 3.14                          | Altri possibili utilizzi . . . . .   | 88  |
| 4.                            | Molluschi terrestri . . . . .  | 88  |
| 4.1                           | I depositi . . . . .   | 88  |
| 4.2                           | L'ambiente terrestre . . . . .   | 90  |
| 4.3                           | Le malacocenosi terrestri . . . . .  | 91  |
| 4.4                           | L'azione antropica . . . . .   | 94  |
| 4.5                           | Predatori animali di molluschi terrestri . . . . .   | 95  |
| 4.6                           | La predazione umana a fine alimentare . . . . .  | 96  |
| 4.7                           | La raccolta a fine ornamentale . . . . .   | 100 |
| 4.8                           | Conchiglie terrestri come utensili . . . . .   | 102 |
|                               | Appendici . . . . .  | 103 |
|                               | Ringraziamenti . . . . .   | 112 |
|                               | Bibliografia . . . . .   | 112 |
| <br>                          |  |     |
| CONTRIBUTI DI APPROFONDIMENTO |  |     |
| 1.                            | <i>Shell middens/kitchen middens (Køkkenmøddinger): da Worsaae ad oggi,</i><br>di Paolo Biagi . . . . .  | 129 |
| 2.                            | <i>Le parures in conchiglie, beni di prestigio, segni d'identità sociale e indicatori</i><br><i>di contatti a lunga distanza nel Neolitico,</i> di Maria A. Borrello . . . . .                       | 137 |
| 3.                            | <i>Analisi isotopiche sui molluschi terrestri: cosa ci raccontano le conchiglie?,</i><br>di André Carlo Colonese . . . . .   | 146 |
| 4.                            | <i>Consumo e allevamento di ostriche e mitili in epoca classica e medievale,</i><br>di Jacopo De Grossi Mazzorin . . . . .   | 153 |
| 5.                            | <i>La buccina di Tritone. Le trombe di conchiglia tra indagine archeologica</i><br><i>ed etnografia,</i> di Angiolo Del Lucchese, Martina Olcese . . . . .   | 159 |
| 6.                            | <i>Sclerocronologia e geochimica applicate all'archeologia delle conchiglie marine,</i><br>di Marcello A. Mannino . . . . .  | 167 |
| 7.                            | <i>Lo sfruttamento dei molluschi marini in Sardegna,</i><br>di Stefano Masala, Barbara Wilkens . . . . .   | 179 |
| 8.                            | <i>Conchiglie affascinanti per ornamenti di prestigio: produzione, distribuzione</i><br><i>e impiego dello <i>Spondylus Gaederopus</i> nella Preistoria europea,</i><br>di Roberto Micheli . . . . . | 198 |
|                               | Elenco alfabetico delle specie citate nei testi e loro autori . . . . .  | 213 |