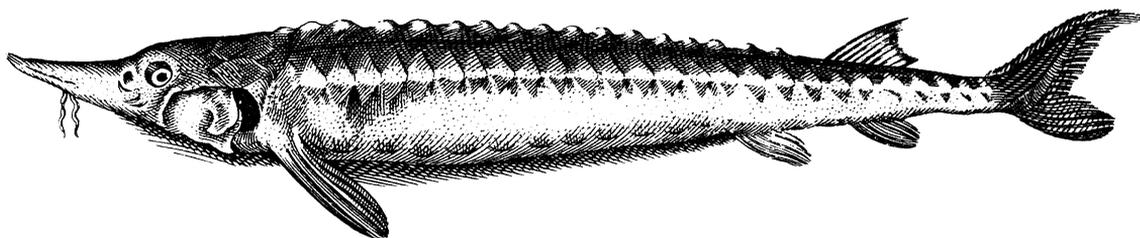


Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo

Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)

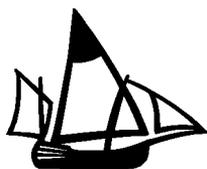
Maria Lucia De Nicolò



Maria Lucia De Nicolò

Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo

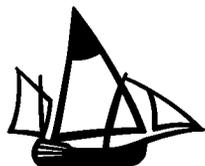
Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)



Museo della Marineria
Washington Patrignani
Pesaro



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI BENI CULTURALI



Museo della Marineria
Washington Patrignani
Pesaro



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI BENI CULTURALI

61121 Pesaro, Via Pola, 9
Tel./Fax 0721 35588
e-mail: museomarineria@comune.pesaro.pu.it

Direzione della collana *Rerum Maritimarum*
Maria Lucia De Nicolò



COMUNE
DI PESARO
Assessorato
alla Bellezza



WE PESARO
#cultura

RENCO
ENGINEERING CONSTRUCTION SERVICES



A.N.M.I. - PESARO



RIVIERABANCA
credito cooperativo

Maria Lucia De Nicolò
Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo

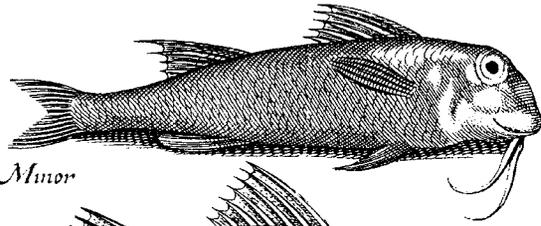
Dicembre 2019

In copertina: *Acipenser Sturio*
da J. Jonston, *Historiae Naturalis de Piscibus et de Cetus*, Francoforte 1640

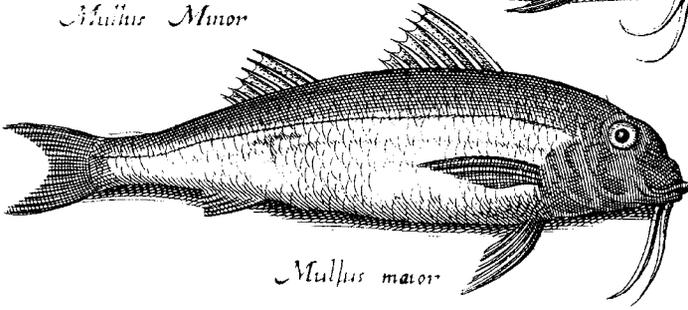
Progetto editoriale, impaginazione: Giuseppina Dolci
Stampa: Tipolito La Pieve Poligrafica - Villa Verucchio (Rn)

Indice

<i>Introduzione</i>	p. 5
<i>Il pesce in tavola</i>	13
Riconoscere il pesce fresco, buono, ordinario	13
La malizia dei pescivendoli ovvero frodi in pescheria	15
Il pesce da salvare	18
Sulla mensa del povero: minutaglia e cibi popolari	21
Il medico in cucina. Salubrità e nocività dell'alimento	28
<i>Mercato del pesce e tradizione alimentare. Ancona in età moderna</i>	38
Penuria, abbondanza, regole del mercato	38
I pesci nelle <i>Tavole</i> dei pescatori: tra calmieri e prezzi onesti (1557, 1595)	39
Cucina e scienza naturale	46
Cucina marinara e piatti tradizionali	46
Nocchie, garagoli e crocette	48
Il 'ballero' anconitano, un "boccone da cardinale"	50
<i>Pesce 'salvato' e 'navigato'. Il commercio internazionale del pesce conservato nel Mediterraneo di età moderna</i>	93
La "mercantia delli pesci salati" nella <i>Taripha</i> di Bartolomeo di Paxi (1503)	93
Porti, scali, naviglio mercantile, fiere. Il medio Adriatico (secoli XV-XVI)	97
Ancona nel Cinquecento: importazione e produzione locale di pesce salato	105
Regolamenti annonari	105
<i>Salsamentum</i> e conserve di pesce tra Mediterraneo e mar Nero	109
Schienali	111
Morona e moronella	113
Antichieri	114
Caviale	117
Pesci in gelatina	129
<i>Mavracchi</i> , saracche, scoranze delle peschiere d'Albania e Montenegro	131
Tonnina, tarantello, mosciame di tonno	140
Bottarga	144
<i>Pesche ancestrali del Mediterraneo</i>	201
La pesca del cefalo dall'Antichità all'età contemporanea	201
La pesca con il filo	201
La pesca a <i>zàtara</i> nella laguna veneta	204
La pesca con il saltarello	207
<i>Cooperative fishing</i> : l'interazione tra uomo e animali	209
La pesca con i delfini	209
La pesca delle scoranze con gli uccelli acquatici	215
Appendice	227
<i>Il salumiere. Il quale insegna il modo di far concia de' pesci in diverse o per uso proprio, o per occasione di farne mercanzia.</i>	227
Bibliografia	237



Mullus Minor



Mullus maior

Introduzione

La scarsa propensione al consumo di pesce, motivato anche da una sorta di ritrosia culturale, è ripetutamente attestata nel Cinquecento, in Italia, ma anche in Francia, diversamente da quanto avveniva invece, ad esempio, nella capitale dell'impero ottomano, Costantinopoli. Il medico comasco Paolo Giovio, nel *libellus* intitolato *De piscibus* (1524), ne dà forte risalto, osservando che il pesce non si mangia abitualmente “se non sforzati da legge”, dunque contro voglia e persino “con solennissimo sacrificio”, solo per ottemperare un obbligo penitenziale imposto dalla Chiesa. Giovio insiste su questa riluttanza: anche “se gli animi fossero sciolti dalla religione”, ovvero dai precetti della Quaresima, “i golosi non mangerebbero mai pesce”, preferendo di gran lunga fagiani e capponi piuttosto che triglie, orate e spigole. Un'analogia riflessione viene espressa anche da Jean Bodin (L. Febvre, *La Terre et l'évolution humaine*, Paris 1922). Deplorando la ripugnanza dei suoi compatrioti nei confronti del pesce, Bodin conduce infatti una vigorosa campagna di promozione per incitare a mangiarne e a non disprezzarlo come un cibo inferiore. Il disgusto dei francesi infatti era tale che gran parte della popolazione era disposta “a mangiar lardo giallo il giorno di Pasqua piuttosto che storione” e ne derivava che i pesci “si mangiano fra di loro per mancanza di altri che li mangi” (*Réponse au paradoxe du Sieur Malestroict sur le faict de monnoies*, Paris 1578). In Francia, così come in Italia, perdura insomma una ripugnanza reale nei confronti del pesce tipica di molte popolazioni strettamente legate alla coltivazione della terra. Fenomeno non nuovo del resto, dal momento che “anche gli antichi hanno messo in rilievo che in Omero il pesce non appariva sulle tavole riccamente imbandite, nei pasti delle persone importanti. Certo gli uomini dell'epoca omerica conoscevano la pesca, la lenza, la rete, l'arpione; ma gli eroi ricorrevano ai prodotti di questa pesca solo in casi di necessità e quando ogni altro genere di alimento veniva meno. Se i compagni di Ulisse, trattenuti nell'isola di Elio, e quelli di Menelao, fermi per una calma nell'isola di Faro, si rassegnano a mangiare del pesce, è che sono terribilmente affamati. Il pesce è cibo inferiore, buono, per quel popolo di semi pastori che è ancora essenzialmente il popolo greco, per la povera gente che non possiede bestiame” (Febvre, 1922). Pregiudizi del tutto analoghi, nei primi secoli dell'età moderna, sopravvivono dunque ancora, in Francia, in Italia e in altri paesi, fatta eccezione per le aree lagunari e costiere in cui si accerta l'esistenza di una consolidata società di pescatori. Al contrario, nei paesi del Levante, in particolare a Costantinopoli, dove si seguiva una dieta di tradizione bizantina, il pesce, o meglio alcuni generi ittici, rispondevano largamente alle esigenze gastronomiche dei consumatori. Questa specifica inclinzione alimentare viene messa in luce dal medico francese Pierre Belon quando, nelle *Observations* (1553), soffermandosi sulla ricchezza delle risorse ittiche della Propontide (mar di Marmara), in un capitolo dal titolo già di per sé esplicito (*Que les nations du Levant aiment mieux manger du poisson que de la chair*), si porta anch'esso a

ragionare sulle scelte alimentari nella Francia dei suoi tempi: “Les habitants de terres ferme en nostre France qui ont le poisson en si grand horreur, nous semblent l’avoir plus par opinion, qu’autrement”. Un’opinione errata insomma, fondata su convincimenti tradizionali non giustificati. La renitenza dei francesi verso il consumo di pesce, che riscontrava nei territori dell’interno e non, evidentemente, nelle aree costiere, era del tutto immotivata e induceva ad una ostinata predilizione per la carne, consumata di nascosto anche il venerdì, con un parco assaggio di pesce solo la domenica. Belon insiste sul regime alimentare delle popolazioni levantine: “le grand Turc mesmes, ses predecesseurs et tous ceux de sa court, mettent plus leur desir à manger du poissons que de la chair”. Nel confronto sulle abitudini alimentari si pone in luce una sorta di ‘geografia culinaria del mare’. Sempre a proposito della contrapposizione carne/pesce Erasmo da Rotterman inserisce nei *Colloquia* il “Dialogo sopra il mangiar pesci” (*Ichthyophagia*). Interloquiscono fra loro un salsamentario (venditore di pesce o salumiere, come si diceva a Venezia) e un macellaio (venditore di carne e *beccaro*), per entrare nel merito della validità della precettistica religiosa penitenziale, attraverso reciproche accuse sulla salubrità dei cibi da loro smerciati. Una nota interessante è data dalla frequenza, nel discorso, di riferimenti a norme igienico-sanitarie e alla nocività dei prodotti. Le invettive contro il salsamentario vertono sul fatto che i salumi “ammorbino le città e guastino la terra, i fiumi, l’aria e il fuoco”, con l’aggravante del cattivo nutrimento che apportano, causa anche dell’indebolimento del corpo e dell’insorgenza di “febbri, macilentie, gotta, morbo comitale, lepra e ogni sorta di malattie”. L’odore nauseabondo non si può nascondere e il beccaio continua la sua filippica nei confronti del salsamentario denunciando le sue manipolazioni per rendere edibili le derrate puzzolenti: “voi lavate i salumi di continuo, né vi bastano i fiumi o laghi e veramente consumate l’acqua invano”, perchè “il pesce d’ogni tempo sa di pesce, quantunque lo ungesti con unguenti”. Perfino il sale “perde la sua virtù” e nemmeno gli “aromati” sortiscono effetti migliorativi, per cui “il puzzo del pesce vince ogn’altro fetore”. Peculiarità negativa, quest’ultima, che richiama le normative disposte dalle autorità di governo, tese a relegare in luoghi di mercato separati, preferibilmente al di fuori dalle mura urbane, alcune rivendite ‘maleodoranti’, esaminate, in un capitolo di questo studio, per le città di Ancona e Recanati. Nonostante la presunta insalubrità attribuita in quell’epoca alle derrate ittiche, secondo l’opinione di Enrico Carnevale Schianca, il Cinquecento appare comunque “il secolo d’oro del pesce” e lo si evince dalle numerose opere date alle stampe negli anni centrali. Si tratta di testi di materia ‘scientifica’, gastronomica ed anche ittiografica, con una commistione tra precettistica culinaria e osservazioni di carattere naturalistico. Scrive Carnevale Schianca (1999):

[il pesce] si vuole conoscerlo a fondo, e questa esigenza è sentita anche da chi lo cucina e da chi lo mangia. Così, mentre vediamo i libri dei cuochi arricchirsi di annotazioni naturalistiche, assistiamo anche alla corrispondente trasfusione di precetti culinari nei libri di scienze naturali.

Se ne ha prova soprattutto nell’*Opera* di Bartolomeo Scappi dove

ogni gruppo di ricette sui pesci è preceduto da un paragrafo intitolato *Della natura e stagione del pesce* in questione, in cui si trovano cospicue notizie sull'aspetto del medesimo, sulla varietà delle sue denominazioni areali, sulle eventuali sottospecie, sulle stagioni e sui luoghi più propizi alla pesca, nonché annotazioni con malcelate velleità 'scientifiche' con tutte le cautele di cui è creditore questo termine nel bel mezzo del secolo XVI.

Analogamente, anche nel testo 'scientifico' pubblicato dal naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi, si incontrano spunti sugli usi culinari per ogni pesce, mollusco e crostaceo preso in esame (*usus in cibis, coquendi modus*, etc.). A metà Cinquecento vengono dati alle stampe gli scritti di Pierre Belon, Guillaume Rondelet, Ippolito Salviani; nei primi decenni del secolo compaiono le opere ittologiche, in diretta relazione con gli autori classici, di Pierre Gilles e Francesco Massari, entrambi viaggiatori nell'oriente mediterraneo, e particolarmente in Grecia e a Costantinopoli. Fra i numerosi trattati di contenuto gastronomico, per l'analisi prodotta in questa sede, quelli maggiormente consultati sono a firma di Domenico Romoli, Alessandro Petronio, Baldassarre Pisanelli, Castore Durante e, per il Sei-Settecento, di Antonio Frugòli, Bartolomeo Stefani, Antonio Latini, Vincenzo Corrado, Francesco Leonardi. Nei testi di medicina e dietetica, al pesce, cibo 'quaresimale' per eccellenza, vengono dedicate specifiche trattazioni, e, a questo riguardo, particolarmente significativa risulta l'opera dell'archiatra pontificio Paolo Zacchia. Per quanto concerne l'offerta commerciale delle distinte produzioni di pesce, allo stato di fresco e in conserva, oggetto di politiche annonarie da parte dei governi locali, l'indagine si è soffermata soprattutto sul 'mercato regolato' di Ancona quale realtà presa a campione. Provvedimenti delle autorità comunali mirano a contenere i prezzi, eliminare le frodi, dettare norme igienico-sanitarie, controllare quantità e qualità del pesce sbarcato, concentrare il prodotto in uno specifico luogo deputato alla vendita, ovvero nella pescheria cittadina. Le *Tavole dei pescatori*, calmieri e prezzari delle svariate 'sorti' di pesce, vendute e consumate *in loco*, hanno consentito anche di riscoprire antiche tradizioni alimentari. Ogni genere ittico in elenco nella *Tavola* del 1557 è stato messo a confronto con la documentazione fornita dall'analisi ittologica di Luigi Paolucci a cui si deve, sugli inizi del Novecento, una dettagliata descrizione di *habitat*, abbondanza, pregio gastronomico, valore di mercato di ogni singola specie presente sulla piazza di Ancona. Le *Tavole* del Cinquecento, su molluschi e crostacei, pressoché totalmente taciuti nei tariffari dei secoli successivi, hanno permesso di individuare alcune specie che potremmo definire 'identitarie' dell'area indagata, come *balleri*, *crocette* e *nocchie*. L'interesse riscontrato da parte dei viaggiatori verso la nicchia ecologica di questi generi ittici e il loro pregio gastronomico ne è una comprova. Alcune di queste derrate popolari, come la *crocetta* (*Aporrhais pespelecani*), tradiscono anche antiche costumanze, legate al commercio dei venditori girovaghi e al consumo di cibo per strada. Pagine di questo lavoro sono state riservate anche alla riconoscibilità del pesce fresco in pescheria. La freschezza viene invocata non solo dai cuochi, ma anche dalle autorità annonarie, impegnate principalmente a tutelare il consumatore. I trattati

cinquecenteschi sul *mastro di casa*, che contengono suggerimenti rivolti non solo agli ‘spenditori’ di corte, ma anche alle ‘famiglie ordinarie’, danno suggerimenti per orientarsi meglio e per distinguere pesci di qualità superiore dai pesci ‘comuni’. Tra questi ultimi, la minutaglia e il pesce da friggere costituiscono un cibo prettamente popolare che tuttavia alcuni meccanismi del mercato, a motivo della domanda, forte e costante, tendono a sottrarre alla ‘povertà’, rialzando artificiosamente i prezzi. Pesce fresco e pesce salato dunque. Il primo, grazie ad alcune manipolazioni di cucina, si presta ad essere conservato solo per pochi giorni, fatta eccezione per il ricorso ad un sistema antico, testimoniato già nel II secolo d.C. dal medico greco Galeno di Pergamo, cioè l’uso della neve e del ghiaccio, che prende piede lungo i litorali nelle adiacenze dei maggiori centri di sbarco del pescato tra la fine del Cinquecento e gli inizi del Seicento. Solo nel Settecento però si incrementa in Romagna e Marche la costruzione di appositi manufatti (consERVE, ghiacciaie, neviere) per l’immagazzinamento della neve finalizzata al confezionamento del pesce fresco per il trasporto su lunghe distanze. Maggiore continuità d’uso nel tempo lungo trovano invece le “due risorse marittime associate”, per usare l’espressione di Jean-Claude Hocquet, vale a dire il pesce e il sale, il cui connubio si colloca alla base anche dei traffici marittimi messi a fuoco in queste pagine. Pesce ‘salvato’ insomma, poi ‘navigato’, cioè distribuito via mare fino ai più importanti empori. La ‘mercanzia delli pesci salati’ occupa un posto rilevante nella *Taripha* di Bartolomeo di Paxi, pubblicata nel 1503, che riflette però lo stato dei commerci degli ultimi decenni del Quattrocento. Questo manuale di commercio, pur rispondendo ad un’ottica veneziana, fornisce informazioni sui principali salumi, inseguiti lungo le rotte dai luoghi di produzione e imbarco fino ai porti di destinazione e/o di redistribuzione. Si incontra insomma materia per delineare una storia dell’alimentazione mediterranea fra tardo medioevo e prima età moderna. Il tema era stato affrontato in passato da Luigi Messedaglia (1941), nell’indagine su *schienali, morone, caviale*. Implicazioni anche di valore gastronomico arricchiscono le notizie sulle conserve di pesce di antica produzione e commercializzazione, documentate già nei libri di mercatura e nelle tariffe del Trecento, che si mantengono e rinnovano nei trattati di cucina del Rinascimento. E ancora, riguardo agli antichissimi ittioni, l’indagine sugli *antikaioi* di Erodoto, latinizzati in *antacei* nel Rinascimento (Massari, 1537) e volgarizzati in *antichieri* (Venezia, Ancona), ha permesso di constatare una continuità di produzione e commercio di quei *salsamenta*, ricavati dalla lavorazione degli storioni, che dal mar Nero, o meglio dalle foci del Boristene (Dnepr) e del Tanais (Don), imbarcati su legni veneziani e genovesi, raggiungevano porti e città della penisola italiana. Costantinopoli continua a gestire, in special modo dopo il 1453, la redistribuzione di quei prodotti, assai richiesti, almeno fino al primo Seicento, epoca in cui cederanno il passo ai generi ittici in conserva provenienti dall’Atlantico e dai mari del Nord, trasportati su navi nordiche. Solo caviale e bottarga, a differenza degli antichi *salsamenta* (come *schienali* e *morone* appunto), resistono ai mutamenti del gusto e ai cambiamenti alimentari con l’introduzione di prodotti alternativi. Nuove vie commerciali soppiantano le antiche rotte mediterranee. Arcangelo, sul mar Bianco, nel Cinquecento rappresenta il porto

d'imbarco del prodotto più ricercato, il caviale di Astrakan, città sul mar Caspio, alla foce del grande fiume, il Volga. Navi olandesi con carichi di caviale ed altre mercanzie della Russia, dopo aver circumnavigato la Scandinavia e percorso altre rotte atlantiche, si immettevano nel Mediterraneo per raggiungere Livorno e, nell'Adriatico, Ancona e Venezia. Ben si giustifica perciò, considerando la portata dei traffici inglesi con la Russia, comprovata peraltro dalla costituzione della *Muscovy Company* nel 1555, l'accento al caviale inserito da William Shakespeare nell'*Amleto* (1603), quando, in una scena del secondo atto della tragedia, fa dire al principe di Danimarca: "caviare to the general", caviale per il popolo. Si tratta forse di una delle prime menzioni letterarie del caviale reperita nell'Europa occidentale, a comprova che quel cibo d'élite, delicato e costoso, aveva anche in Inghilterra un importante mercato. Una testimonianza assai perspicace relativamente all'evoluzione in atto nel traffico mercantile dei prodotti ittici conservati fra Cinque e Seicento, viene delineato nel *Trattato de' Tartari Precopensi, de' Chersonesi & de' Bosfori* (1605). Dalle rive settentrionali del mar Nero, granaglie e pesci salati, "di varie sorti infiniti", giungono a Costantinopoli e "di là poi si spargono per la Grecia et per le vicine parti, e per l'Italia, storioni, palamide, bottarghe grandi coperte di cera, che le picciole vengono d'altre parti, cioè dal Golfo di Sarta [= Arta] vicino a Corfù, dalla Boiana presso à Scutari d'Albania, et d'altri luoghi". Diverso è invece il percorso seguito dai *caviari*: "sin'a questi ultimi anni non venivano d'altro paese, hora ha cominciato a fargli anco la Fiandra, e ne fanno gl'inglesi annidati sul mar Bianco nella città di San Michele [Arcangelo], giurisditione di Moscovia". Qualità giudicata inferiore e prezzo, in controtendenza con la congiuntura in atto, appaiono come note salienti del resoconto: "Se bene forse di minore bontà, pure questi hanno smaccati li pretii di quelli, et si vede, che essendo da trenta, o cinquanta anni in qua incarite quasi del doppio, si può dire tutte le cose del mondo, solo il caviaro è avvilito, ond'io lo vidi vendere in Roma poco prima che mi partissi di là a meno di quattro baiocchi la lira, et intesi che n'erano venuti di Fiandra a Livorno centinaia di botti". L'interesse gastronomico per il caviale non incontra unanime consenso. Nel Settecento infatti Joseph Pitton de Tournefort arriva a dichiararlo "un ragoût détestable", in quanto "brûle la bouche par son sel, et empoisonne le nez par son odeur" (Faget, 2017). Lo stesso autore però, nelle memorie del *Voyage du Levant* (1748), spende parole sulla qualità del prodotto proveniente dalle regioni affacciate sul mar Caspio, rimarcandone la migliore qualità rispetto alle produzioni del mar Nero: "Nous mangêames chez Mr. Prescott des oeufs d'esturgeons qui avoient été salez aux environs de la Mer Caspienne et des caviars salez dans les mêmes endroits, lesquels nous trouvâmes excellens; les saucissons faits à Marseille ne sont pas meilleurs". Bottarga e caviale vengono qualificati come generi alimentari della modernità nell'opera *Rerum memorabilium iam olim deperditarum* di Guido Panciroli (1523-1599). I due prodotti, ricavati dalla preparazione in conserva delle uova di pesce, vengono infatti contrapposti a *garum*, *mürria*, *liquamen*, *allec* ovvero alle salse di pesce dell'antichità classica, studiate da Robert Irvin Curtis (*Garum and salsamentum*, 1991), delle quali non si è perpetuato l'uso e dunque da ritenersi *res deperditae*. Il calmiere anconitano del 1518 riservato ai *triccoli*,

venditori al dettaglio di vari camangiari ad esclusione del pesce fresco, restituisce un ampio repertorio delle conserve di pesce poste in commercio nell'Adriatico del Cinquecento. Accanto ai derivati degli acipensèridi levantini, figurano nel prezzario le conserve di tonno, le gelatine di pesce, specialità "schiavona", salumi provenienti dalla Dalmazia e locali, insieme ad altre conserve ittiche lavorate lungo le rive di bacini lacustri e fluviali di Albania e Montenegro. Queste ultime, come le *maroache*, cefali salati e affumicati, compaiono anche sulle mense aristocratiche, come si evince dai ricettari di Cristoforo Messi Sbugo (1549) e di Giovan Battista Rossetti (1584). Lo stesso dicasi per il *dentale* (dente) che, catturato dai pescatori dalmati, "s'accomoda con un gelo di color giallo, così colorito da una tintura di zaffarano" e viene portato "a vendere nei paesi convicini, facendone molto esito, massime nella fiera di Sinigaglia" (Latini, 1694). Altre conserve di grande produzione e mercato (saracche e scoranze), si collocano fra i cibi economici e diventano dunque di consumo popolare. Si scoprono prodotti assai graditi alla classe dei marinai e dei pescatori, consumati a bordo da alcune marinerie (istriana, dalmata, veneta, pugliese, ma anche provenzale). Polenta e *bogiana* (cioè la scoranza salata e affumicata nel gergo veneto) risulta un cibo abituale dei pescatori di Chioggia. L'ultima sezione di questo studio prende in esame i metodi di pesca più antichi, che mettevano a frutto esperienze ancestrali di interazione uomo/ambiente e un'irrinunciabile collaborazione con alcune specie animali. Autori classici, da Aristotele a Plinio il Vecchio, da Oppiano di Anazarbo a Eliano, hanno tramandato ampie testimonianze su queste tecniche primordiali. Ad esse si riagganciano le osservazioni dei naturalisti del Cinquecento, spettatori oculari, nel corso dei loro viaggi di conoscenza, e non solo nel Mediterraneo, della persistenza fino ai loro tempi, in alcune aree geografiche, di inusitati sistemi, come quello appunto imperniato sul rapporto di vicinanza e amicizia fra uomini e delfini che tanti racconti e leggende ha maturato dall'antichità ai nostri giorni. Tra Sette e Ottocento, nonostante le innumerevoli testimonianze, si incontra però anche chi, come il protomedico di Comacchio Giovan Francesco Bonaveri, si ostina a dubitare della effettiva efficacia di queste "favolose maniere" di pescare e a dileggiare l'aura di sacralità e di rispetto celebrata dalla letteratura classica per i delfini, mantenutasi inalterata, senza soluzione di continuità, nella cultura di molte comunità marinare, ritenendo solo "superstiziose credenze" anche le ragioni dell'ingiustificato tabù alimentare tramandato *ab immemorabili*. Si forma insomma anche una schiera di detrattori, motivati principalmente a rovesciare l'approccio verso questi mammiferi marini. Così gli attributi nei confronti di questo 'intelligente' animale cambiano. I delfini, sacri agli dei, salvatori dei naufraghi e amici dell'uomo, diventano per Carlo De Marchesetti "ingordi predoni", colpevoli di apportare "danni gravissimi" ai pescatori e dunque se ne giustifica la caccia. Fra Otto e Novecento non mancano anche le valutazioni sul possibile sfruttamento economico della pesca del delfino e sulle potenzialità della trasformazione conserviera delle sue carni, peraltro già invocata nel Settecento da Alberto Fortis. Negli anni centrali del Cinquecento, il tabù alimentare, a detta di Pierre Belon, contrariamente alle pratiche nutrizionali in uso nel Mediterraneo occidentale e nell'Atlantico, per le popolazioni levantine risultava

ancora forte: “Les Turcs, Grecs, Juifs, e toute autre nation du Levant ne mangent point du dauphin, qui est celui que nous avons en délices ès jours maigres, que le vulgaire nomme marsouin”. Il rapporto ancestrale con il delfino in Adriatico, dove fino al Novecento se ne accerta l’interazione con i pescatori pesaresi e anconitani (*cooperative fishing*), appare più radicato che nel Tirreno. Spostando poi l’attenzione altrove, si incontra memoria anche di un’altra singolare tradizione piscatoria, legata alla cattura della scoranza (alborella), ciprinide tipico del lago di Scutari, con la collaborazione degli uccelli. Nell’oasi faunistica ubicata fra Albania e Montenegro, l’abbondanza della risorsa ittica stimola un’arte alieutica speciale, connessa anche allo sviluppo di particolari tecniche di conservazione del prodotto con importante beneficio economico per la popolazione locale. La pesca delle scoranze si avvia con un rituale, iniziando con richiami degli uccelli e l’apprestamento di strumenti e reti di cattura, seguito dal raduno dell’intera comunità ad assistere, che si conclude con una grande “Festa della pesca”. Un cenno va speso per la pesca con il filo, documentata nell’ecosistema dei mari di Taranto e di cui, dopo le attestazioni degli autori classici, si trova riscontro sia nelle memorie rinascimentali di storia patria, che in componimenti poetici, quali l’*Halieutica* di Nicola Partenio Giannettasio (1649-1715) e le *Delizie tarantine* di Tommaso Niccolò d’Aquino (1665-1721). Bersaglio di questa pesca risulta il cefalo, come ben attestato già dagli autori classici a partire da Aristotele. Per la cattura del cefalo ‘saltatore’ si ricorre anche ad altri sistemi, quali la pesca ‘a zattera’, esercitata per lo più in ambienti lagunari e lacustri, e la pesca con il saltarello, analizzata in questa sede relativamente all’ambiente lagunare veneto e all’alto e medio Adriatico. Lo spazio ritagliato per queste ancestrali pratiche piscatorie, apporta una necessaria integrazione alla ricerca sulle fonti archivistiche e bibliografiche riguardanti le tecniche di cattura che nel tempo hanno modificato gli ecosistemi. Un’importante “iniziativa multidisciplinare e interdisciplinare che integra storia, archeologia, oceanografia ed ecologia” è stata messa in atto in questi ultimi decenni con l’obiettivo di “contribuire a migliorare la nostra conoscenza dei processi di erosione della biodiversità, della distribuzione e abbondanza della vita nel mare a livello globale e dei suoi cambiamenti nel lungo termine” (R. Gertwagen, Introduzione in *Il mare com’era. Le interazioni tra uomo e ambiente nel Mediterraneo dall’epoca romana al XIX secolo: una visione storica ed ecologica delle attività di ricerca*, a cura di R. Gertwagen, S. Raicevich, O. Giovanardi et alii, Chioggia 2008). In quest’ottica la pesca viene connotata quale “forzante antropica che storicamente ha alterato la struttura e il funzionamento degli ecosistemi da migliaia di anni ...”. Già si è detto della pesca a strascico alturiera nel Mediterraneo dei secoli dell’età moderna, su cui negli ultimi decenni sono state prodotte dalla scrivente, varie, specifiche analisi storiche. Fra tutte, basterà citare *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell’età moderna* (2004) e *Mediterraneo dei pescatori. Mediterraneo delle reti* (2017). Le arti alieutiche del Cinquecento, connotato principalmente dall’uso delle acque costiere, sono state trattate in *Il Mediterraneo fra antiche e nuove maniere di pescare* (2011). In quest’ultima monografia si propongono due sezioni complementari. Nella prima vengono presi in esame un trattatello manoscritto, in forma

di lettera, a firma Francesco Maurolico (*De Piscibus siculis*, 1543) unitamente ad una particolare memoria di viaggio, di autore veneziano, “nella qual si tratta de pesci maravigliosi” del Mediterraneo e del mar Nero, intitolata *Ragionamento di maraviglie* [1562]. Nella seconda si pone in rilievo invece l’importanza della documentazione sulle pratiche piscatorie del medio Adriatico nei primi secoli dell’età moderna restituita dalla fonte archivistica, con apporti inediti anche sui primi tentativi di pesca alturiera “a bragoccio”, esercitata trascinando la rete con due barche. Si tratta di lavori che si ricollegano idealmente agli studi con approccio multidisciplinare, sugli ecosistemi del Mediterraneo e del mar Nero avviati da tempo da Tønnes Bekker-Nielsen e Ruthy Gertwagen, richiamati anche in un recente lavoro collettaneo (*The Inland Seas*, 2016), che trattiene come sottotitolo, una futuribile, quanto auspicabile, proposta di ricerca: *towards an ecohistory*. Degno di nota infine, fra gli studi riferiti all’età moderna, il contributo di Daniel Faget sulle risorse del mar Mediterraneo, che offre una valida panoramica sulla varietà della produzione ittica, specie edibili e generi destinati ad altri utilizzi commerciali (coralli, spugne, bisso, colla di pesce), con puntualizzazioni anche sulle tecniche di pesca e sul mercato del pesce in ambito regionale. Tutti contributi importanti per tendenze e orientamenti di ulteriori, innovativi studi sul Mediterraneo. Da ultimo, in appendice, si è dato spazio alla trascrizione di un anonimo manoscritto veneziano inedito del XVII secolo relativo ai sistemi di conservazione del pesce in uso nei primi secoli dell’età moderna.

Ringraziamenti

Un grazie doveroso, per la preziosa collaborazione fornita durante la lunga ricerca, agli addetti al prestito interbibliotecario Laura Gaeta, della Biblioteca dell’Università di Bologna (Campus di Ravenna), Fiorenza Landi e Claudio Fabbri (Campus di Rimini) e ancora al personale di varie biblioteche italiane ed estere, *in primis* a Klaus Kempf, direttore della efficientissima *Bayerische Staatsbibliothek* di Monaco di Baviera e alla sua valida collaboratrice Maria Ertl. La mia riconoscenza va poi a colleghi e studiosi, in Italia e all’Estero, che mi hanno supportata fornendomi i loro studi e aiutandomi nel recupero della documentazione di difficile reperibilità: Luigi Tomassini, Michailaris Panagiotis e Ioli Vingopoulou, Sabine Florence Fabijanec, Daniel Faget, Luigi Divari, Ezio Ritrovato, Natalia Tizi, Federico Ugolini, Luigi Alberto Sanchi.

Il pesce in tavola

Riconoscere il pesce fresco, buono, ordinario

Prerogativa del prodotto ittico fresco è la sua facile e rapida deperibilità che nell'età preindustriale ne limitava il commercio, e di conseguenza il consumo, alle popolazioni insediate lungo le coste, potendosi garantire una distribuzione del pescato allo stato ottimale sotto il profilo igienico, tutt'al più nelle località dell'interno poco distanti dai punti di sbarco. Per questo motivo - come sottolinea Massimo Montanari - il pesce rientrava tra le cibarie su cui riversare obbligatoriamente un notevole 'dispendio di energie', per la sperimentazione di pratiche conserviere efficaci a mantenerne il più a lungo possibile la commestibilità e di conseguenza allargare la rete mercantile:

Il metodo di conservazione più usato fu quello dell'essiccazione, praticata al calore del sole (là dove il clima lo consentiva) oppure col fumo (nei paesi freddi), ma più normalmente, e dappertutto, col sale, protagonista di primissimo piano della storia dell'alimentazione proprio perché, oltre a insaporire i cibi, ha la proprietà di prosciugarli e quindi mantenerli nel tempo¹.

Se si esclude il ricorso a ghiaccio e neve, in uso, come attestato da Galeno, fin dall'età romana, per rallentare il naturale processo di putrefazione del pesce, vari altri accorgimenti, elaborati e tramandati da cuochi e medici nei trattati di culinaria e dietetica, riuscivano a conservarlo per alcuni giorni. Va da sé comunque che

solo l'uso del freddo [...] poteva consentire forme di conservazione più rispettose della natura originaria dei prodotti. Fin dall'età antica neve e ghiaccio furono raccolti e utilizzati a questo scopo, vuoi in strutture private ("ghiacciaie" di case padronali e aziende agricole) vuoi per iniziativa pubblica (a Parigi l'ultima 'ghiacciaia' comune fu costruita a metà Ottocento). L'industria del freddo, che appunto nel corso dell'Ottocento mise a disposizione i primi frigoriferi e più tardi i congelatori, ha segnato una svolta decisiva verso la possibilità di conservare gli alimenti senza alterarne il gusto di base².

Pratiche messe a punto nei paesi del Nord Africa con palliativi 'sigillatori', a base di miele per il pesce fresco, di cera cruda per creare invece una sorta di rivestimento protettivo per la bottarga, si basavano sul principio di poter bloccare così l'effetto contaminante dell'aria e la conseguente putredine dell'alimento. Si aggiungevano poi le conserve tradizionali preparate con olio e aceto seguendo precisi dosaggi e fasi di lavorazione (pesce marinato o 'carpionato'). Per quanto concerne il consumo di pesce va comunque tenuto conto anche di una sorta di repulsione, piuttosto radicata, rimarcata già da Paolo Giovio³ in Italia nella prima metà del Cinquecento e da Jean Bodin (ca. 1530-1596) in Francia. Questo rigetto

va certamente collegato anche alla funzione penitenziale riconosciuta a questo alimento e riservata in special modo ad alcune specie ittiche marine, che si traduce nell'elaborazione di una lista di generi commestibili. Basterà citare a questo proposito i precetti dietetici di Giovan Francesco Giuliani che classifica il pesce come “terzo cibo” quaresimale, verosimilmente in considerazione della comune ritrosia nei confronti di questa derrata, per la quale “non si spende neppure un giulio”, invece “per comprar carne, ova, & altri cibi come latticini si trova anco li testoni”⁴. Ben conscio dell'importanza del pesce nel mangiar di magro, Giuliani offre comunque una nutrita lista dei pesci reperibili nelle pescherie romane con consigli per cucinarli, ossia “trotta, ombrina, orata, spigola, triglia, linguattola, fraolini, maccarelli, cefali, pesce cappone, lamprede”⁵. A questa prima lista si aggiungono “il storione, il tonno, il palombo, l'anguille, il calamaro o seppia, il luccio, il merluccio fresco, la tinca, li granci, li gambari, li lattarini con la salsetta, o con succo di merangoli, o di limoncelli, telline, tartufoli, frittelle e altre galanterie fatte di pasta”⁶. Nei ricettari rinascimentali vengono spesso offerti consigli per ‘conservare’ o ‘salvare’ il pesce, e nella precettistica destinata ai “maestri di casa”, alle avvertenze in merito all'acquisto dei prodotti ittici (pesce di prima, seconda e terza ‘sorte’), si appaiano consigli per assicurarne l'edibilità per periodi più o meno lunghi a seconda della stagione. Su questo argomento Antonio Adami, nella prima metà del Seicento, non lesina ammaestramenti diretti perfino alle ‘famiglie ordinarie’, tenendo in giusto conto sia il bilancio domestico che la qualità della preparazione culinaria, senza alterare le proprietà organolettiche del pesce, da presentarsi assolutamente “fresco altrimenti non si farà cosa buona e si gettano li quatrini”⁷:

Del pesce alle volte non se ne può far di meno, come è la Quaresima, e vigilie, a questo si potranno governar gli spenditori secondo potranno spendere, e per le famiglie ordinarie, sempre si potrà pigliare pesce di basso prezzo, e con quello farne qualche minestra, o guazzetto buono, ovvero pesce di poterlo cuocere nella graticola, per meno spesa ...⁸.

Collegi, ospedali, luoghi pii “sogliono appaltare per tutto l'anno a tanto la libra, secondo la qualità de' pesci, e non pigliano pesce, se non è fresco e buono; ma questo non può fare una casa ordinaria ...”⁹. Per l'approvvigionamento occorre tener conto delle astuzie dei pescivendoli e “stare in cervello, perché si ha da fare con persone interessate, che il solito loro è di non vendere pesce se non salimastro, conservandolo con l'acqua salata; e così fanno tutto l'anno, massime la Quaresima, e giorni di vigilia”. Per procacciarsi “pesce buono e fresco” occorre rassegnarsi a pagarlo “più del doppio di quello che vale & essi fanno il prezzo, e lo vendono quello loro pare”. Nonostante la domanda di mercato, la produzione ittica in determinati periodi dell'anno, in assenza di un calmiere, a garanzia di un prezzo massimo di vendita deciso dagli organi amministrativi e non dallo stesso venditore, non risulta accessibile a tutti ed in proporzionata misura¹⁰. Adami, in riferimento alla piazza di Roma, classifica il pesce in tre ‘sorti’: il “pesce nobile,

come storione, umbrina, linguattole & altri pesci”; “della seconda si ha meglio mercato”, ossia prezzi più accessibili e convenienti, “come cefalo, sarda, orata, spigola¹¹, pretecefalo, maccarelli & altri, che a un giulio la libra se ne haverà”; “della terza sorte ne può avere ogni pover’uomo, come frittura francese, suri, triglie piccole, arzilla, & altri, che per un grosso la libra al più se ne haverà, avvertendo che sia fresco e non salimastro”¹². Per provvedersene sollecita l’acquirente ad “andare in pescaria che là lo comprano li revenderuoli, che hanno il pesce fresco, e lo danno a miglior mercato”¹³. Elenchi di generi ittici, valutati in base al gradimento e alla validità dietetica riconosciuta dalle autorità sanitarie del tempo, si incontrano in altri trattati indirizzati alla formazione del “maestro di casa”, preposto a sovrintendere le mansioni dell’economista, responsabile dell’acquisto di provviste alimentari (“spenditore”)¹⁴. Cesare Evitascandalo, nel *Dialogo del maestro di casa*, scritto nel 1576, ma pubblicato a Roma nel 1598, prescrive per gli enti religiosi l’appalto annuale del pesce, giudicandolo “molt’utile”, perché i pescivendoli “lo crescono e calano di prezzo a voglia loro”. Per sottrarsi all’aumento dei prezzi nel periodo quaresimale, a suo avviso, il periodo migliore per la stipula era il capodanno “avanti che passi il carnevale”. La graduatoria delle specie, sommaria, si limitava alla distinzione fra ‘pesce buono’ e ‘pesce comune’:

Sotto questo nome buono vi s’intende spicola, cefalo, orata, calamaro, linguattola, triglia, corbo, dentale & simil sorte de pesci di mare, che lo spenditore pratico sa quali sono.

Il commune, li cefalotti, trigliozze piccole, sarde, tinche, lucci, frittura, seppe, & altri pesci di lago & d’acqua dolce¹⁵.

Sulla stessa falsariga si era già espresso Reale Fusoritto nel suo dialogo con Cesare Pandini sul *maestro di casa*, proponendo una lista di specie ittiche distinte tra pesce ‘bono’ e ‘ordinario’:

... sotto nome del bono si intende ombrina, spigola, cefalo, orata, triglia, fraolini, calamaretti, linguattole, et simili pesci di mare, ma non vogliono mettervi li pescevendoli i sturioni nello appalto, né le porcellette, pesce spada, nombi grossi et tondo.

Li pesci ordinarii per la famiglia sono sarde, frittura, tenche, lucci, roviglion, arzille et simil pesce di mare e d’acqua dolce, eccettuando le anguille grosse, barbi, squali di fiume ...¹⁶.

La malizia dei pescivendoli ovvero frodi in pescheria

Gli obblighi statutarî di Venezia e Chioggia contemplavano, all’interno delle rispettive legislazioni, specifiche regole tese a garantire la qualità del pescato posto in vendita, con l’inserimento, ad esempio riguardo ai mugilidi, di una apposita rubrica in cui si vietava di frammischiare tra loro i cefali *da bòn* e *da*

riò budello. Nel *Capitulare de piscatoribus* del XIII secolo si ordina che “nullus audeat miscere çevallos de mallos buthellos cum bonos, in pena ad voluntatem dominiorum iusticiariorum”¹⁷. L’ordine fissato nel *Capitulare* viene replicato, sempre a tutela del consumatore anche negli statuti di Chioggia (*De cevalis bonis cum malis non miscendis*).¹⁸ Nel *Capitolare* più tardo, formulato in lingua volgare nel 1482, il passo in questione suona in questi termini: “Ordenemo che algùn pescadòr o compravendi non olsa mesedar cievali da bon budello con cievali da riò, in pena de libre X e de perder el pesse”. La frode consistente nel bagnare con sangue fresco le branchie dei pesci simulandone lo stato di freschezza si attuava con facilità e per questo veniva deprecata dall’autorità. A Venezia se ne sancisce il divieto nel già citato *Capitulare*: “nullus piscator sive compravendi non audeat ... sanguinnare baissas de pissces de alio sanguinnem”. La necessità di garantire lo stato di freschezza del prodotto ittico esposto sui banchi di vendita è contemplata anche dalle norme statutarie dell’*Ars pescivendulorum* di Roma (1405).¹⁹ Nonostante i controlli però alcune astuzie si mantengono nel tempo e lo si evince anche da una lettera di denuncia resa pubblica a mezzo stampa a Trieste a metà del XIX secolo, tesa a rendere note le fraudolente manovre dei rivendicoli della pescheria che si industriavano a “fare tutte quelle manipolazioni al pesce grande, sino a tingergli le *baise* col sangue di anguilla, onde apparire fresco”.²⁰ Alcune di queste furberie vengono denunciate anche da cuochi e scalchi. È il caso di Antonio Latini (1642-1696)²¹ che dà consigli per gli acquisti in uno specifico paragrafo della sua opera dal titolo significativo: *Modo di conoscere il pesce fresco*. Lo scalco fabrianese, attivo a Roma e, prevalentemente, a Napoli, pone in risalto le abitudini di pescatori e pescivendoli della città flegrea, assai scaltri nel disorientare l’acquirente con stratagemmi speculativi: “Qui in Napoli si potrebbe mangiare del buon pesce”, ma “la malitia de’ pescatori” fa sì che buona parte dei pesci venga immagazzinata “ne’ tempi caldi nelle grotte, per conservarli e venderli poi più cari in tempo di vigilia, non ostante la pena che glie lo proibisce ...”²². Dopo aver comprato il pesce - continua Latini - “subito si faccia cuocere altrimenti fra una mezza ora si guasta e riesce molto cattivo al gusto”. Taluni rimangono ingannati dall’aspetto invitante del pesce esposto al banco di vendita e “lo pigliano, supponendolo fresco”²³. Dovrebbero invece prestare attenzione e verificare lo stato di freschezza facendo tesoro di alcuni segnali:

Devono guardarlo bene nell’occhio, che non essendo fresco si fa pallido, là dove il pesce fresco lo tiene vivo e lucido, ed anche si devono mirare le garze²⁴, che col cattivo odore, ne scoprono il difetto, e benché li pescatori sogliono spremere le garze de’ pesci freschi, e di quel sangue spruzzarle le garze de’ pesci frolli, per mostrare il sangue vivo, pure guardandole bene, facilmente si può conoscere di che qualità siano²⁵.

Il cuoco marchigiano accenna anche alle consuetudini dei venditori romani che “usano tenerli [i pesci] dentro bagnoli d’acqua salata, per essere il mare lontano”. Per questo motivo, al momento di procedere con la preparazione della

pietanza, “il cuoco deve avvertire nel condirli, di non gravarli di sale, essendo sufficientemente salati ne’ luoghi sudetti”²⁶. In merito al “pesce ingrottato”, a cui fa cenno Latini, alla fine del Settecento nella città di Napoli si propongono anche misure atte ad evitare speculazioni nella vendita. Piuttosto drastica era quella suggerita da Francesco Frascolla, avvocato fiscale dell’Ammiragliato, di chiudere con opportune opere murarie quei luoghi deputati all’ammasso del pesce sottratto alla pubblica vendita²⁷. Giacinto Bellitti invece si mostrava contrario, valutando in questa risoluzione un danno eccessivo per i *parsonali*²⁸, con perdite vistose sul finanziamento della pesca e lesive perfino nei “contratti co’ pescatori”²⁹. L’ “ingrottamento malizioso” del pesce fresco, praticato “ne’ soli giorni, che precedono a qualche vigilia”, per l’avvocato Bellitti non costituiva il vero problema, perché i *parsonali* potevano disporre, a poca distanza dai luoghi di vendita (‘pietre del pesce’), di altri nascondigli (‘camerini’ o ‘formali’) in cui depositare, e all’occorrenza prelevare, il pescato. I precetti di Antonio Latini risultano perfettamente in linea con i criteri descritti quasi due secoli più tardi nel *Rapporto* del presidente della commissione igienica di Napoli per determinare la “buona o cattiva qualità del pesce”:

... le regole generali indicano come qualità cattive l’occhio opacato, le branchie puzzolenti ed alterate nel colore, lo scoloramento della superficie, la carne mollastra, la spina poco resistente, che colla cottura conserva il rosso e tiene aderenti filamenti e brani della carne muscolare, le interiora putride e rammollite ...³⁰

L’esperienza sul campo evitava ai funzionari, preposti alla pubblica igiene, di esprimere sulla merce esposta giudizi superficiali:

... a ragion d’esempio il pesce di paranzello vien sempre maltrattato e scolorito da sembrare avariato; i pesci d’acqua dolce presentano le branchie scolorite, e sono facilissimi in queste e nelle interiora a presentare un puzzo nauseoso, ed una consistenza mollastra e glutinosa da crederli avariati, mentre le loro carni nol sono ...³¹

Anche alcuni molluschi “presentano dopo poche ore un colorito sbiadato da crederli guasti mentre nol sono”, pertanto “bisogna avere tecnica conoscenza dell’odore specifico di ciascun pesce per non cadere in inganno”³². La frode veniva perpetrata dai venditori fin da epoche remote con il ricorso ad alcune astuzie quali, “pingere le branchie, sostituire queste colle altre interiora da altre fresche; spruzzare continuamente o tenere il pesce in acqua pria di presentarlo; tenerlo circondato da alghe, da fuchi ed altre erbe marine fresche ed odorose, abilmente assestato e contorto da trarre in inganno il più perito”³³. La genuinità rimane la principale qualità da riconoscere nel pesce e il consumatore deve avvalersi oltreché della vista e del tatto anche di altri parametri sensoriali:

L’odorato ve ne può dire molto - spiega Guelfo Cavanna agli inizi del Novecento -, però non sempre, a causa dei lavaggi a cui il pesce stantio che chiamano anche

stanco, viene sottoposto. Le carni dei pesci freschi sono elastiche, non flosce e cedevoli sotto la pressione del dito; gli occhi sono limpidi e sporgenti, non intorbidati ed infossati; la pelle è liscia e scivola perché coperta dal muco, non è ruvida e prosciugata; le branchie rosseggiano con i loro archi staccati gli uni dagli altri, non sono pallide od illividite e con gli archi aderenti; le natatorie sono flessibili e distese, non risedchite e coi margini arricciati³⁴.

Il pesce da salvare

Nella gastronomia rinascimentale non è raro incontrare suggerimenti per riuscire a conservare il pesce, anche se per pochi giorni. ‘Salamoiare’, ‘accarpionare’, ‘marinare’, sono azioni che consentono di raggiungere lo scopo e di rendere gradevole al palato l’alimento. La salamoia (soluzione acquosa a base di sale) insieme alla cottura anche parziale del pesce si pongono come preliminare per l’esecuzione di ricette finalizzate a conservare per più giorni il pesce. Se ne ha un esempio, nei decenni centrali del Quattrocento, con il procedimento scelto da maestro Martino de Rossi “per quocere triglie” e mantenerle circa 8-10 giorni:

Vogliono esse cotte con buona diligentia a rosto e non vogliono esse aperte ma solamente lavate bagnandole spesso con la sopradicta salamora e volendone salvare per otto o dieci giorni ordinatamente le cocerai luna sopra l'altra in uno piatto ho altro vaso e di sopra li metterai tanta della sopra dicta salamora che stiano ben coperte e a questo modo le potrai salvare³⁵.

Stesso lasso di tempo, secondo i precetti culinari di Cristoforo Messi Sbugo, occorre anche “per accarpionare ogni pesce”. Seguendo fedelmente le istruzioni, ribadisce il cuoco degli Estensi, “lo conserverai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mandare in cesti, da luoco a luoco nel maggior caldo e si conserverà otto o dieci giorni”³⁶. Qualsiasi fosse il metodo di conservazione prescelto, era però essenziale procurarsi pesce di assoluta freschezza. Ne dà risalto Bartolomeo Scappi, quando raccomanda che “tutti i pesci sopra ogni altra cosa per essere buoni, deveno esser freschi”. Qualità primaria dunque, la freschezza dei pesci: “tutti quelli, de quali si ha da far gelo, e si hanno da conservar nell’aceto e da salare hanno da esser vivi”.³⁷ Lo stesso dicasi per la salatura: “tutti i pesci hanno da esser posti in salimora freschi com’è il pesce salmone, il cefalo, l’orata, l’alice, le sarde, l’arenghe, le serache e gli agoni”.³⁸ Mantenere la genuinità del prodotto nei mesi più caldi risultava invece problematico. Antonio Adami detta una ricetta valida perlomeno a rallentarne il deterioramento per pochi giorni:

Per conservare il pesce d’estate due o tre giorni senza darli il sale, e bisognando mandarlo da un luogo a un altro lontano, si doverà accommodare in un canestrello, che si conserverà benissimo; ma arrivato, subito si levarà dai canestrini, e si rinoverà quello, che dirò qui sotto.

Occorreva a suo avviso provvedersi degli scarti di macinazione dei cereali per ottenere un risultato soddisfacente:

... si piglierà la semola o tritello, e se ne farà un suolo sopra una tavola, e sopra ci si metterà il pesce di che sorte se sia, ma prima bisogna levargli gl' interiori, e poi sopra detto pesce ci si farà un altro suolo di semola, o tritello, e di tenerlo la notte all'aria, & il giorno metterlo in luogo fresco, ma non umido & ogni mattina rimetterlo nella semola, o tritello asciutto che si manterrà, come ho detto, tre giorni l'estate, e tanto più l'inverno ...³⁹

Adami assicura la validità del procedimento, trattandosi di 'cosa sperimentata', e precisa il da farsi prima della cottura: "si laverà con acqua fresca, che sarà buonissimo"⁴⁰. Altri erano invece gli accorgimenti dei cuccinieri per mantenere salubrità e gradevolezza del pesce dovendo posticiparne il consumo di pochi giorni. Un autore coevo del Latini, il gesuita Francesco Gaudentio (1648-1733), ne detta alcuni atti a conservare il pesce per un solo giorno:

Levali dalla testa l'interiora senza aprirlo nel ventre e ci metterai dentro un rametto di rosmarino e un poco di sale nelle garse.

Altro modo migliore.

Levali l'interiora come ho detto, mettilo dentro all'olio che stia coperto e così lo conserverai tanto crudo quanto cotto.

Altro modo.

Puliscelo, lavalo, infarinalo e con olio bollente dalli mezza cottura, levalo poi dall'olio e sbruzzali sopra un poco di sale. Il giorno seguente lo metterai in olio bollente e lo farai finir di cuocere e lo manderai in tavola con limone o merancolo⁴¹.

Aggiunge infine un sistema riservato al luccio:

Scardalo, lavalo, asciugalo bene, mettilo sopra una tavola e salalo bene da ogni parte et in questo modo si conserverà quattro o cinque giorni e quando l'averai da cuocere, lavalo di nuovo e lo potrai cuocere come se fosse fresco nel modo che vorrai⁴².

Agli inizi del Novecento, Guelfo Cavanna, ragionando sui metodi di conservazione, pone l'accento sul più facile metodo per la confezione di una conserva domestica, cioè la marinatura, entrata a pieno titolo nella tradizione popolare e proposta in uno specifico capitolo sugli usi alimentari del pesce (*Istruzione e ricette culinarie*):

Salvo eccezioni, per *marinare* il pesce, lo si frigge. Molti pesci si possono marinare, ma specialmente le Menole e gli Zerri, le Boghe, i Naselli piccoli e gli affini, i Sugherelli, i piccoli Muggini, le Acciughe e le Sardelle, i Latterini, la *minutaglia*. Dopo averli fritti nell'olio e bene prosciugati su carta bibula, disporrete i vostri pesci in un semplice piatto fondo o scodella, se li destinate al pronto consumo - ché s'insaporano e sono mangiabili dopo 8 o 10 ore - o in adatto

recipiente non troppo profondo se altrimenti: e spolverizzate gli strati con sale fino. Avrete intanto preparato un soffritto di olio, poco aglio e cipolla trinciati, rosmarino oppure pepolino od altra erba aromatica, e vi aggiungerete aceto più o meno secondo la sua forza ed il vostro gusto; e tale concia, raffreddata, verserete sui pesci, cuoprendo poi il recipiente perché il liquido non svapori e perda la sua fragranza. Le Anguille invece che friggerle si arrostiscono, al pari di quelle prodotte a Comacchio, non intere come in quel luogo, ma tagliate a rocchi. Vi sono altre concie per marinare il pesce, assai più complesse ed arzigogolate di quella sopra esposta, che a me pare preferibile, e che somministra una pietanza aggiuntiva un poco grave e volgare ma molto appetitosa. Raccomando marinati i Sugherelli, le Menole e le Boghe.⁴³

I sistemi di conservazione fin qui descritti, che partono dalle ricette dei cuochi del Rinascimento fino alle marinate proposte nei testi gastronomici d'inizio Novecento, consentivano di mantenere la commestibilità dell'alimento per periodi più o meno lunghi, ma non riuscivano a prolungarne lo stato di freschezza originaria, che verrà garantito solo con l'uso della neve e del ghiaccio. Il connubio pesce/neve, in realtà era già attestato nelle opere del medico greco Galeno⁴⁴, mentre del connubio pesce/ghiaccio si trova menzione in Noël de la Morinière, che documenta per l'età romana la consuetudine di trasportare salmone fresco, catturato nel Reno e nella Loira, ricoperto di neve e ghiaccio, fino a Milano e Roma. Neve e ghiaccio destinati alla conservazione di derrate alimentari necessitavano l'utilizzo di adeguati depositi ipogei che nelle città costiere adriatiche, specie in Romagna e nelle Marche, verranno costruiti nel Sei e Settecento.⁴⁵ Vincenzo Tanara aveva brevemente accennato alla diffusione di queste particolari costruzioni nella prima metà del Seicento, documentandone però un uso assai più antico: “Se bene pare uso nuovo delle conserve della neve, ritrovo però che Alessandro Magno, mentre assediava Petra, città dell’India fece riempire trenta gran fosse di neve e quelle coprir con legni, o rami di querce, acciò meglio si conservasse”.⁴⁶ Nel Levante l’usanza viene osservata nel 1384 dal viaggiatore fiorentino Lionardo Frescobaldi⁴⁷ e negli anni centrali del Cinquecento da Pierre Belon, che, nelle *Observations*, dedica all’argomento un’apposito paragrafo intitolato “La manière de garder la neige et la glace tout l’été comme font les Turcs”, fornendo ragguagli anche sulle caratteristiche architettoniche di quelle particolari strutture ‘voltate’:

... les Turcs recueillent de la neige, en emplissant certaines maisons faites en voûte ou bien en terrasse qu’ils auront expressément faites à cela en un lieu moins méridional, comme pourrait être en bas lieu derrière quelque haut mur, ou à l’abri d’une colline; et faut faire de la neige tout ainsi comme qui voudrait faire un mur de maçonnerie, y mettant de la glace parmi. Cela demeurera plus de deux années sans se fondre.⁴⁸

Belon auspicava l’adozione di queste strutture anche nella sua patria, per un proficuo uso di neve e ghiaccio, già nell’antica Roma comprovato “par plusieurs lieux de Galien”.⁴⁹ Città e villaggi marittimi lungo il litorale adriatico pontificio,

si doteranno di questi manufatti ipogei, perno della commercializzazione su lunghe distanze del prodotto ittico fresco, dal Seicento fino ai primi decenni del Novecento, epoca in cui prenderà piede l'industria del freddo grazie ai nuovi accorgimenti tecnologici. È infatti nel XX secolo “con la possibilità di produrre il freddo industrialmente, che il legame tra prodotti ittici e refrigerazione è diventato anche più stretto. Questo vale per tutta la filiera agro-alimentare, ma per il pesce è valido a maggior ragione considerando la sua fragilità e la sua scarsa attitudine ad essere conservato”.⁵⁰

Sulla mensa del povero: minutaglia e cibi popolari

Nell'antica Grecia la minutaglia di tutti i tipi di pesce, designata con il termine *aphýe* nel significato di ‘pesce non cresciuto’, era un cibo destinato alla povertà e forse proprio per questo motivo specie ittiche pur edibili, ma prive di valore commerciale, assorbivano connotazioni dispregiative, come attestato già in un frammento dell’ “Odisseo al telaio” del commediografo greco Alessi (IV-III sec. a.C.) che dileggia così la classe dei pescatori: “Non pescano altro che pesciuzzi buoni per liberti, ossia sardine, seppioline e minutaglia da frittura”⁵¹. Nella commedia attica con *aphýai* si indicano più precisamente le alici, servite indistintamente sulle mense di ricchi e poveri. Ne danno conferma le parole del filosofo Crisippo (III sec. a.C.): “L’alice ad Atene la disprezzano perché ce n’è in abbondanza e dicono che è cibo da poveri, mentre nelle altre città l’apprezzano in sommo grado anche se è di qualità più scadente”⁵². Lo stesso aveva già dichiarato Aristofane (V sec. a.C.)⁵³. Abitudini alimentari antiche che si mantengono nel tempo andando poi a costituire cibi tipici della cucina popolare. Nei libri di cucina del Rinascimento, per le ricette cosiddette “di magro”, nonostante sia riservata maggiore attenzione al ‘pesce nobile’, rappresentato dalle specie ittiche ritenute più pregiate per tutta una serie di requisiti confermati dalla tradizione, nonché dal prezzo elevato, si dà spazio, seppur marginalmente, anche a lezioni sull’uso di pesci, molluschi e crostacei ritenuti di poco conto, sia sotto il profilo nutrizionale, sia per valore commerciale, indirizzati preferenzialmente al largo consumo delle classi meno agiate come cibo popolare. Si tratta dei ‘pesci minuti’, cioè di piccola taglia e per lo più novellame, spesso richiamati con le diverse tipiche denominazioni del vernacolo regionale. Con ‘minutaglia del pesce’ però non si intendeva esclusivamente lo scarto della pescagione, ma un prodotto accessibile che giustificava la presenza in pescheria e di cui spesso le mercuriali tenevano conto. Soffermandosi sulla “Qualità dei pesci: valore gastronomico e valore nutritivo” e dopo aver suddiviso le principali specie ittiche in tre categorie⁵⁴, agli inizi del Novecento Guelfo Cavanna raccoglie anche le espressioni regionali adottate per classificare questa parte del pescato destinata principalmente al ‘popolino’:

Coi nomi di *misto* e *pesce popolo* (Adriatico superiore), di *minutaglia* (in

Toscana e altrove), di *mescolanza*, *razzaglia*, *frittura* (nel genovesato), di *rumigaglia* (a Rimini e Ancona), di *scarto* (in qualche luogo dell'Adriatico medio), di *fragaglia* (in Sicilia), ecc. ecc. si indica l'insieme dei pesci minuti e di poco conto che non si vendono separatamente specie per specie, ma mescolati *omnia genera musicorum*, con prevalenza di una specie e di un'altra secondo i luoghi e i tempi⁵⁵.

La *minutaglia* - ribadisce Cavanna - “non si assegna a nessuna delle tre categorie; non ha qualità: di solito finisce in padella”. Per questa parte infima del pescato vengono adottati epiteti efficaci a scoprirne la valenza come cibo destinato soprattutto ai ceti meno abbienti. Emblematica appare la denominazione applicata a Civitavecchia dove, a lato di una lapide rappresentativa di un calmiere emanato nel 1681, con l'elenco delle varie specie ittiche e relativi prezzi, viene collocata nel 1771 una seconda ‘pietra’ con indicazione del valore attribuito al “pesce della povertà”⁵⁶. A Bologna, alla fine del Settecento, “mezzo pesce” serve a qualificare il “pesce più minuto e più vile alimento delle povere famiglie”, mentre il “marinato delle aquadelle” porta a riconoscere il “pesce poverissimo”⁵⁷. La “Tariffa del pesce fresco” della città di Bologna distingue il “pesce nobile” dalla “seconda qualità detta propriamente pesce” e dalla “terza qualità detta mezzo pesce”. A quest’ultima appartengono alcune specie della seconda qualità, ma di taglia inferiore⁵⁸, e in particolare “le scardove, acquadelle, folpi, sepie ed ogni altro pesce di inferiore qualità compreso anche lo delfino, sebbene sia pesce grosso, e così lo galume⁵⁹, cioè cappe, paverazzi, e grancelle” (1787).⁶⁰ A Roma nel Sette-Ottocento si documenta invece la locuzione “pesce sperduto” che consiste, secondo quanto riferisce Giuliano Friz, in “volpate, filze, canestri, pescetto sciolto, gambari, telline”, cioè pesce minuto e frutti di mare per i quali era prevista l’esonazione dal pagamento della gabella⁶¹. A Senigallia, con un editto del delegato apostolico, nel 1804 vengono cassati dal “Dazio d’introduzione alla pubblica pesa” i generi ittici connotati come una riserva alimentare a “sollevio degli indigenti”: “folpi, tremoli, roscioletti detti agostinelli, galere, nudini, grancelle, grancioni, grancevole, mugnetti, panocchie senz’ovo, bomboli, cappe sante, garagoli, cappole, canelli, tartufi di mare”⁶². Un provvedimento analogo si registra anche Pesaro, nel 1816.⁶³ A Napoli “per dinotare il minutissimo e vilissimo pesce” si usava il termine *mazzamma*, derivato da *mazzamorra*, ossia il ‘frantume di biscotto’⁶⁴. Carlo De Paolis, in un’indagine sulle consuetudini alimentari di Civitavecchia e più precisamente sul consumo di pesce, rileva la diffusione di questa stessa espressione idiomatica anche lungo le coste tirreniche, frequentate dai pescatori di Gaeta:

... tutti i piatti tipici locali sono piatti poveri, a cominciare da quello più famoso [ossia] la zuppa di pesce che viene preparata con la “mazzumaja”, costituita da pesce di scarto ... Ed esistono zuppe ancora più povere: quella del “pesce finto” (confezionata con tutti gli ingredienti della zuppa di pesce, eccetto il pesce) e quella di “pesce sfuggito” (cucinata facendo bollire, al posto del pesce, un sasso ricoperto di alga raccolto dal mare) ⁶⁵.

Tra Veneto, Romagna e Marche si rintracciano altri modi di dire per designare lo scarto della pescagione: *mucini* a Burano⁶⁶, e *mucia*, *mucina* o *mugina* (anche nella forma dialettale *muséna*) lungo le coste di Marche e Romagna⁶⁷. In Sicilia, con la parola generica *fragaglia* (“fragagli seu pixi minuti” nel Quattro-Cinquecento) si identificava l’insieme del novellame catturato con vari sistemi di pesca (“fragagli di tartania et tartaruni, di gangami e di agamelli”), e al contempo gli avannotti di ogni singola specie (“fragagli di moletti et di triglioli”, 1593)⁶⁸. Agli inizi del Novecento, in uno studio sul novellame pescato nel golfo di Napoli⁶⁹, si registra per la *fragaglia*, prodotta con il ricorso a sistemi piscatori di antica tradizione, un alto grado di apprezzamento “per il sapore ottimo che ha e per il suo basso prezzo, che la mette alla portata delle più umili mense”⁷⁰. Lo stesso si riscontra anche lungo il litorale romagnolo e marchigiano. La “rumigaglia” infatti, presa in esame da Luigi Paolucci, consisteva in “quell’insieme promiscuo di varie specie di pesci, generalmente giovanissimi che si catturano con le reti, per lo più con quelle a strascico, insieme al pesce semi-adulto o adulto”, e veniva considerata “il rifiuto della scelta del pesce”⁷¹. Non a caso quell’ ‘insieme’, nelle Marche meridionali, a Porto San Giorgio e a San Benedetto del Tronto, era chiamato molto semplicemente *scarto*. Nella *rumigaglia*, così come nella *fragaglia*, potevano confluire sia una mescolanza di generi ittici, sia esemplari di modesta pezzatura “di una specie sola”⁷². Si trattava di una risorsa alimentare richiesta dal mercato per una particolare ‘conditura’⁷³, cioè il fritto, come attestato nei più importanti ricettari in circolazione fra Cinque e Settecento. Scappi dedica uno specifico capitolo dal titolo significativo:

Per friggere pescheria

Ho veduto nelle pescherie di Milano diverse sorti di pesciolini minuti, ove li chiamano pescherie. Et molti di quelli in Roma si chiamano marscioni, et a Milano ancho bottuli, alcuni altri guselletti, et lucide, che sono picciolini et bianchi sotto la pancia, et picciolati appresso gli orecchi come le lamprede piccoline, nere⁷⁴.

In mezzo a questa *pescheria* si trovano in gran quantità anche “gambari mutati, cioè teneri, come i granchi teneri in Roma” e ancora i pesci ‘minuti’ che “s’infarinano e si friggono”⁷⁵. Giovan Battista Rossetti, scalco degli Estensi, non disdegna l’uso di questa semplice pietanza popolare e appresta per la corte di Ferrara piatti che richiamano la cucina povera servendo “pescaria minuta frita”, “pescaria del Po”⁷⁶, nonché “pesciolini non nati fritti”⁷⁷. I *non nati* debbono identificarsi con i rossetti (*Aphia minuta*)⁷⁸ che nell’alto e medio Adriatico venivano chiamati ‘uomini nudi’⁷⁹. Gli autori dei testi rinascimentali di cucina ricorrono frequentemente all’espressione “pesce ignudo”, rintracciabile nelle ricette di Rossetti (“si frige e si fanno frittelle”)⁸⁰ e di Frugòli, che spiega trattarsi di un pesce di mare “piccolissimo”, adatto pertanto ad essere cucinato mediante frittura:

il pesce ignudo dopo che sarà lavato e netto, si potrà infarinare e friggere, e si servirà caldo con sale e sugo di melangole sopra e si farà in frittelle, con pane grattato passato per sedaccio e fior di farina con passerina dentro ...⁸¹

Anche il novellame di acciughe e sardine, “quando ancor nudo”, può assumere la denominazione di “nudini”, come ad Ancona.⁸² Nei trattati di cucina del Sei e Settecento la *frittura* appare sia nelle prescrizioni del mangiar “di magro”, sia nei menù di corte. Lo dimostrano gli ammaestramenti di Antonio Frugòli⁸³, Antonio Latini⁸⁴, Vincenzo Corrado⁸⁵, Francesco Leonardi⁸⁶. Cristoforo di Messi Sbugo ne specifica persino la provenienza, facendo esplicito riferimento alla “pescheria minuta da trata de mar”⁸⁷, cioè la *minutaglia* procacciata con la “tratta”, la pesca con rete a strascico esercitata lungo le coste dell’alto e medio Adriatico⁸⁸, denominata in altri contesti geografici mediterranei “sciabica”. Alcuni autori mettono in relazione le derrate ittiche alle tecniche piscatorie, sulla falsariga di un *modus dicendi* già sperimentato dal cuoco degli Estensi. Paolo Zacchia per esempio, nell’opera *Il vitto quaresimale*, quando si sofferma sulla sarda e sull’abbondante produzione (“in ogni tempo se n’ha copia”) che ne garantiva la presenza “in ogni mensa, anche nelle povere” per il prezzo più che accessibile, richiama “la sarda di sperone”, catturata per l’appunto con le reti da posta dette “speroni”⁸⁹. Dissertando sulla “frittura”, cioè sul “miscuglio di diversi pesciolini di mare”, Antonio Latini osserva invece che “questi son pesci di tartana”, pescati appunto con le strascicanti alturiere di quel tempo⁹⁰. La frittura di *fragaglia* viene usata anche dal cuoco Vincenzo Corrado: “vi è nel mare una quantità e varietà di pesciolini chiamati volgarmente fragaglia, la quale si pesca l’estate vicino agli scogli, e si mangia con piacere in frittura condita ...”⁹¹. Francesco Leonardi ne *L’Apicio moderno* dedica uno speciale paragrafo alla maniera di cucinare il pesce di piccola e piccolissima taglia, pescato dalle tartane:

Della frittura o pesce minuto.

La Frittura si prende tutto l’anno né si rende così facile il descrivere la qualità propria di essa; imperocché è una mescolanza di moltissimi pesciolini di mare. La migliore è quella che si pesca nel mese di marzo e di aprile, poiché riesce in queste stagioni di migliore nutrimento. Lo sciampichello altro pesce minuto sul fare della Frittura, si pesca la primavera e dura tutto il mese di luglio. Tutti questi pescietti sono di tartana⁹².

Va ricordato che la minutaglia, specie nell’età moderna e contemporanea, era il prodotto di una “vandalica pesca” condotta con reti strascicanti a maglie fitte nonostante i divieti governativi a protezione delle acque territoriali e per determinate stagioni, promulgati negli stati della penisola italiana e in particolare nel Regno di Napoli⁹³. La pesca “de’ pesciolini nudi” a Napoli era proibita, mentre deroghe si avevano per quella “delle fragaglie de’ cicinelli e delle alicelle”, limitata “a certi tempi luoghi e condizioni speciali”⁹⁴. Era pertanto necessario da parte delle autorità preposte, vigilare attentamente “sulla vendita de’ pesciatelli altrimenti

detti *pupilli* per allegoria, *bianchetti* pel colorito, *nudi* o *nudilli* perché ancora ricoperti di squame e *rosmarino* per essere della dimensione di detta pianta”. *Fragaglia* era il termine collettivo che raccoglieva tutte le varietà indistintamente, quella minutaglia insomma che in cucina era destinata soprattutto alla frittura⁹⁵. L’attenzione per questo genere ittico rivela anche alcune tipicità locali, come quelle di Comacchio ricordate da Giovan Francesco Bonaveri a metà del secolo XVIII. Il paganello, buono “per la frittura attesa la sua piccolezza”, era considerato “pesce plebeo e da vilissimo prezzo”⁹⁶, così come l’*acquadella*, sulla quale dice:

è il pesce più vile che si peschi nella Laguna, ma però dai mercanti ricercato per il consumo, che se ne fa sulle piazze. Ne abbondano tal volta alcune Valli di Comacchio che ingombrando elleno i lavorieri, bisogna pensare alla loro libertà. Questo pesce è argentino e assai piccolo e perciò nelle cene o conviti di Comacchio non ha luogo l’*Acquadella* ...⁹⁷

Nonostante venga valutata come ‘pesce vile’, la minutaglia forniva l’ingrediente primario per la preparazione di cibi di strada (“consumo che se ne fa sulle piazze”) e dunque sollecitava talvolta manovre speculative da parte di incettatori e rivenditori, con fluttuazioni di mercato motivate non tanto da penuria di produzione o da particolari congiunture economiche, quanto piuttosto da aumenti artificiali del prezzo, ben studiati, atti a limitarne ai ceti più poveri l’accaparramento. Se ne ha prova da un bando del cardinal legato di Romagna Aldrovandi emanato nel 1745 in risposta alla denuncia dei “capi delle religioni, e specialmente de’ mendicanti della città di Forlì contro l’ingordigia de’ pescivendoli”. Essendo stata rimessa direttamente ai venditori la facoltà di stimare il pesce “a prezzo onesto”, senza il ricorso ad un tariffario preconstituito dalle autorità annonarie, spesso si constatavano rincari del tutto arbitrari anche sul pesce ordinario, dettati esclusivamente dal loro tornaconto. Il provvedimento governativo insomma tentava di porre rimedio alle privazioni del popolo vietando “di vendere il pesce minuto *da piattanza*, dalle tre oncie in giù se prima non sarà stato dagli edili o grasceri apprezzato”⁹⁸. In definitiva si rinnovava una politica annonaria con l’imposizione di un prezzo massimo di vendita sui generi ittici di più largo consumo. Le speculazioni dei mercanti di pesce comunque, nonostante i calmieri, si mantengono nel tempo. A Venezia, negli anni settanta del XIX secolo è Enrico Filippo Trois a denunciare questa consuetudine:

Il rialzo del prezzo si riscontra anche nel pesce più volgare che non diventa pel povero un cibo della massima economia, se non dopo essere passato nelle botteghe dei friggi-pesce (dette botteghe da *fritolin* o *furatole*⁹⁹) che hanno qualche monopolio nella così detta *menuagia*. Molte volte però in estate lo vendono un poco troppo tardi perché riesca un cibo salubre¹⁰⁰.

David Levi Morenos, dissertando sulla pesca nelle “valli aperte”, fa cenno ancora all’abitudine dei pescatori veneti e comacchiesi di vendere personalmente alcuni generi ittici di scarto, tra cui rientravano pure le anguille “quando sono sotto

misura”. Rifiutate dal mercato trovavano però una destinazione alternativa: “o le consumano in famiglia o le vendono ai girovagli ed ai friggipesce di Venezia”¹⁰¹. Sul fare del Novecento, nelle calli della città lagunare, la vendita del pesce a mezzo dei girovagli era soggetta a licenza, mentre le botteghe dei *friggipesce* dovevano essere strutturate con focolari dotati di “camino di adatto tiraggio”. Le normative igieniche impartite non trovavano un adeguato controllo da parte degli organi sanitari anche per l’estrema precarietà di uno smercio lecito, ma che per certi versi poteva anche diventare lesivo alla salute del consumatore:

... i girovagli ricevono il pesce, già ispezionato al mercato e quindi presumibilmente sano. Ma quante ore impiegano poi a venderlo e in quali condizioni igieniche lo mantengono per la vendita? Certo è nell’interesse del girovago vendere al più presto possibile la sua merce; ma se avidità di guadagno, inabilità professionale, o condizioni della piazza fanno ritardare la vendita, quasi nessuna garanzia esiste per la salute e per la borsa del consumatore¹⁰².

A Venezia le quattro pescherie periferiche, quella di Malamocco, nonché le numerose *furatole* erano soggette all’ispezione sanitaria di un unico perito con facoltà di “sollevare contravvenzioni ai pescivendoli girovagli che smerciassero pesce guasto”, ma che nulla poteva contro quanti trasportavano per strada pesci, crostacei e molluschi, stando per “pulire e inaffiare la loro merce usando l’acqua dei rivi della città, anche dei più stretti e in vicinanza degli sbocchi di fogna, confluenti quasi tutte nei canali”¹⁰³. Nei decenni centrali del Novecento si invocava ancora una nuova regolamentazione statale del commercio ambulante e una maggiore attenzione per il controllo sanitario di quei prodotti ittici che in esso trovavano “un mezzo potentissimo di distribuzione per il consumo popolare”. Appunto in risposta alla forte domanda di questi prodotti smerciati porta a porta, Guglielmo Pepe portava a modello la situazione di Pescara¹⁰⁴, dove l’elevato consumo annuale di pesce e inveterate consuetudini, come quella della vendita della *scafetta*¹⁰⁵ da parte dei pescatori e dei loro familiari, richiedeva urgenti interventi di prevenzione sanitaria. Nelle *furatole*¹⁰⁶ veneziane, “bottegucce umide e scure, molto popolari” dove era vietata la vendita di vino, venivano servite “appetitose minestre di trippe e brodetti” e al venerdì “pesce fritto, bisati marinati, *in saòr* e in gelatina”¹⁰⁷. Nel trattamento culinario dei pesci di basso valore di mercato, appare evidente anche nelle ricette esibite nei libri di gastronomia l’incidenza delle esperienze popolari tramandate *ab immemorabili* e di cui principali custodi risultavano gli stessi pescatori e le loro donne per un connaturato sapere su qualità e difetti degli animali marini eduli che, come principale requisito di bontà, dovevano esibire uno stato di freschezza ottimale. Ne dà diretta testimonianza Scappi parlando del *gò*.¹⁰⁸ “vuole essere cucinato fresco perciò presto si corrompe”¹⁰⁹. Dunque, per la preparazione culinaria Scappi restituisce tre semplici ricette riprese dalle abitudini alimentari dei pescatori:

Li pescatori da Chiozza e Veneziani il cuoceno alle bragie, e ancho ne fanno pottaggio con malvagia, e acqua, e un poco di aceto e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci et si serveno caldi con sugo di melangole¹¹⁰.

I pescatori del Po vengono ricordati a proposito dei modi di cucinare il barbo: “Ne fanno pottaggio, e il friggono, e cuoceno su la graticola”¹¹¹. Il passo più significativo in cui il cuoco di Pio V richiama la cucina tradizionale dei pescatori adriatici, osservata personalmente, riguarda la ricetta del rombo “in pottaggio”:

... nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna, ho inteso da pescatori da Chiozza e Veneziani, li quali fanno i migliori pottaggi che in tutti i liti del mare, che non si usava di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto sopra¹¹².

Andava tuttavia riconosciuta la bontà del risultato anche allo stato di freschezza del pesce, dato che i pescatori “il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso”¹¹³. Giovan Battista Rossetti si riallaccia in maniera esplicita nel suo ricettario alle pratiche culinarie dei pescatori di Chioggia proponendo la “Suppa con calamari pieni”¹¹⁴ e la “Suppa tramezzata d'ostreghe”¹¹⁵. A questi piatti vanno aggiunti un generico “broeto chiogiotto”¹¹⁶ e un brodetto a base di spigole, ossia “varuoli a bruetto Venetiani”¹¹⁷. Entrambe le ‘conditure’ vengono accreditate alle usanze culinarie ‘chiozzotte’ ed evidenziano l'apprezzamento anche nelle mense altolocate dei piatti tipici della cucina popolare¹¹⁸. Anche nei conviti minuziosamente descritti da Vincenzo Tanara si fa riferimento a piatti della tradizione marinara veneta con la presentazione sulla mensa di “calamaretti ripieni cotti in broetto alla Venetiana” e di “cannolicci, cioè cappe longhe, a broetto alla Venetiana”¹¹⁹. Venivano serviti anche vari crostacei come “granzeole, grancipori, gambari, suppa d'ostraghe e tartuffi, moleche fritte, granci teneri fritti”, nonché molluschi bivalvi, ossia “cappe di Chiozza”, “cappe sante”, “pavarazze”, “cappe da deo”, che rientravano abitualmente nel desco del pescatore. Richiami ai modi di cucinare dei pescatori si trovano anche nel ricettario di Antonio Frugòli. A proposito della triglia propone infatti la cottura “arosto su li carboni” proprio “come li marinari”¹²⁰. Una particolare maniera di cuocere le triglie praticata dai pescatori abruzzesi è ricordata in tempi più recenti nella *Guida gastronomica d'Italia*:

A bordo delle barche i pescatori usano cucinare le triglie in un modo caratteristico: sul ‘focone’ - fornello a cassetta rivestito di mattoni - dispongono le triglie infilate su listelli di canna, facendovi un fuoco vivo di legna; le triglie presentano a cottura ultimata, la pelle carbonizzata, mentre l'interno rimane succoso e saporitissimo¹²¹.

Su come cucinare il pesce appare interessante quanto riferisce Gianfrancesco Bonaveri a proposito degli usi tradizionali del comacchiese. Alla voce *imbianco* del suo dizionario scrive:

Imbianco chiamasi il pesce lessato e poi condito con olio, aceto e poco pepe

franto. Ne' conviti di valle è doppio il bruetto o brovetto la prima vivanda che si porta in tavola e questa voce certamente deriva dal ritenere che fa tal pesce il suo colore bianco, mentre d'ordinario i rossioli non si lessano, ma friggonsi e si arrostitiscono sulla graticola.¹²²

Fra i prodotti ittici di scarso valore economico occorre tener conto della significativa portata alimentare rappresentata da molluschi e crostacei raccolti e pescati lungo le spiagge, entrati a buon titolo anche nel panorama gastronomico rinascimentale. Un esempio eloquente è offerto dalla vongola (*Chamelea gallina*), accostata al termine maggiormente diffuso *peverazza* (o *poveraccia*) nel vernacolo romagnolo-marchigiano. Ulisse Aldrovandi, nel capitolo riservato alla “Chama peloride”, attesta l’abitudine di “Anconitani, Ravennates & Ariminenses” di chiamare questi molluschi bivalvi “poverazos”, vale a dire “quasi pauperculos”, trattandosi di cibo destinato prevalentemente al popolo e soprattutto agli strati sociali più indigenti¹²³, nonostante l’etimo richiami in realtà una ‘conditura’ a base di pepe (*piper*), da cui deriverebbe il termine *piperacia* e nel vernacolo *peverazza*. Il celebre naturalista bolognese non disdegna di accennare alla maniera di cucinare (“coquendi modus”) le *poverazze*, dichiarandole particolarmente gustose e cariche di buon succo in cui intingere il pane se cotte in acqua e condite con prezzemolo. Il segreto per esaltarne il sapore, ribadito in tutti i ricettari consultati, consisteva in un preliminare, accurato lavaggio per spurgare i molluschi dal fango e dalla sabbia prima di procedere alla cottura e al condimento. Pochi, semplici accorgimenti mantenutisi nel tempo. Basti per tutti richiamare qui l’insegnamento di Bartolomeo Scappi “per cuocere telline con le scorze e senza” esteso a “paverazze” e “ballari anconitani”:

Piglinosi le telline ben purgate dell’arena, et faccianosi solo sottestare nell’acqua calda tanto che si possano cavare con la punta del coltello, et se si cavaranno crude, la vivanda sarà più saporosa, ma sentiranno più di arena, et perciò cavinosi dalla scorza, come si è detto, et ponganosi in una cazzuola o in altro vaso con oglio et erbe battute, pepe, cannella et zafferano, et un poco di agresto, et faccianosi bollire: et come haverranno levato il bollo servanosi in piatti con fette di pane sotto¹²⁴.

È evidente il richiamo agli usi quotidiani assorbiti dalla cucina popolare¹²⁵ o meglio ancora dalla cucina della comunità dei pescatori. Le differenze si limitano unicamente all’uso di questa o quell’erba aromatica, ferma restando una costante, ossia il prezzemolo, riconoscibile tra le “erbette battute”.

Il medico in cucina: salubrità e nocività dell’alimento

Specie dall’ultimo trentennio del secolo XVI, pur continuando a parlare del pesce come di un alimento inferiore rispetto alla carne da un punto di vista nutrizionale, per incoraggiarne comunque i consumi per l’osservanza dei digiuni e astinenze nei

tempi quaresimali, quanti si occupano di dietetica si cimentano in una rivalutazione che attiva un più positivo approccio al cibo di magro. L'importanza assunta dal pesce nell'alimentazione spinge alla compilazione di speciali monografie medico-gastronomiche in cui si tratta diffusamente della commestibilità di pesci, molluschi e crostacei valutandone di volta in volta il presunto apporto nutritivo ed il grado di digeribilità. È il caso, per esempio, della circostanziata analisi di Ludovico Nuñez (1553-1645), pubblicata in lingua latina nel 1616, in cui il medico belga di origine portoghese, fondatore della dietetica medica, fa sua la lezione degli antichi per rivalutare quanto possano “*pisces salubrem victum esse*”¹²⁶. La persistenza di superstiziose convinzioni, radicatesi nei secoli del medioevo, frutto delle teorie medico-filosofiche tendenti ad individuare nel mondo minerale, vegetale e animale influenze sull'organismo umano che potevano rivelarsi positive o negative a seconda della caratterialità e costituzione di ognuno¹²⁷, induce, sul preconconcetto della presunta nocività per l'uomo di tutto quanto abbia origine dall'acqua, a ricercare espedienti atti a rendere edibili i generi ittici ed evitare qualsiasi danno alla salute. Grazie alle manipolazioni conserviere e ad appropriate trasformazioni culinarie, il pesce di mare poteva diventare addirittura migliore rispetto a quello d'acqua dolce, in quanto si imputava alla presenza di sale nell'alimento un'azione mitigatrice dell' “umidità”¹²⁸. Le ipotetiche controindicazioni a mangiar pesce potevano trovare un antidoto nell'ingestione congiunta di altre sostanze di natura “calda e secca” che in qualche modo fungevano da integratori alimentari. Per questo motivo si consigliava di condire le pietanze con aceto, succo di agrumi, abbondanti spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano, cannella ecc.) o con un miscuglio di erbe antivenefiche (aglio, cipolla, prezzemolo, menta, salvia, rosmarino ecc.) che, a detta dei medici, riuscivano ad annullare i difetti del pesce oltre che a migliorarne il gusto¹²⁹. “Il mangiare il pesce con quella spetie di sapore, che chiamano agliata composto di aglio e di noci” rende innocua “la frigidità del pesce e aiuta lo stomaco a digerirlo”¹³⁰. Eventuali ipotizzati disturbi gastrointestinali potevano essere scongiurati anche consumando nello stesso pasto un po' di frutta secca, specialmente mandorle, nocciole, pinoli, pistacchi e noci, perché si credeva riuscissero ad annullare “ogni effetto venefico che possa avere il pesce”: “*post pisces nuces, post carnes caseum duces*”¹³¹. Manipolazioni ed accorgimenti culinari contribuivano peraltro anche a mantenere l'alimento per più giorni. Un metodo di largo uso per prolungare la conservazione del pesce cotto, ancora in uso nella cucina tradizionale, era la marinatura¹³² ottenuta con una bagna di vino e d'aceto aromatizzata con foglie di alloro ed altre erbe medicamentose. Si realizzava con pesce per lo più fritto, ma anche arrostito in graticola o nel forno. Paolo Zacchia riguardo alla marinatura precisa che “muta per tal modo la natura del pesce così condito, che nulla ritiene della cottura passata” facendo credere che “sia stata inventata per risvegliare l'appetito”, tant'è che non esiste un mezzo migliore per far tornare l'appetito ai convalescenti. Limitazioni erano prescritte però a chi risultava affetto da alcune patologie:

Devono limitarsi a consumarne in eccesso gli ipocondriaci e non ne devono

mangiare quelli che soffrono di dolori cronici o di fianchi, così come chi ha i nervi deboli e infermi e quelli che sono soggetti ai dolori alle articolazioni, cioè a podagre, a chiragre, ad artetica¹³³.

Nei testi di cucina dati alle stampe nei primi secoli dell'età moderna si riscontra una rivalutazione del pesce di mare rispetto a quello di acqua dolce grazie anche ad una graduatoria che si viene a definire in merito alla salubrità delle zone di cattura. Se nel *Libreto delo excellentissimo physico Maestro Michele Savonarola: de tutte le cose che se manzano comunamente* (Venezia 1515), ai pesci "marini" non è ancora dato il peso che meriterebbero¹³⁴, il medico genovese Ambrogio Oderico, nell'ultimo ventennio del Quattrocento, con consigli rivolti al patrizio conterraneo Antonio Sauli (cap. *De piscibus* del *De regenda sanitate consilium*), offre una graduatoria circa la salubrità dell'alimento in base alle dimensioni, al grado di freschezza, al modo di cucinare, ma soprattutto al prelievo del pesce in spazi acquei non inquinati:

... scegliete dal mare aperto i pesci freschi, che non siano stati fuori dell'acqua [pescati] da non più di un giorno, squamosi, di buon odore e di buon sapore e per loro specie di scarsa grandezza. Sono piuttosto buoni i cefali, da noi chiamati mùsari, i lupazzi da noi detti lovàci, le ombrine, da noi dette lombrine, i glauchi, da noi detti pàgari, i lucci, le orate, da noi dette orèe, le triglie, le sardine, i ghiozzi, da noi detti ghigi. Sono adatti anche quelli simili a questi nati fra i sassi o nella sabbia, che il lungo uso ha riconosciuto buoni¹³⁵.

Oderico insiste sul "lungo uso", cioè sull'esperienza, ben convinto che la cultura alimentare "colta", fortemente condizionata dalla medicina antica, dovesse integrarsi con le tradizioni culinarie popolari, consolidate appunto da una validità di lunga durata. L'espansione commerciale del prodotto fresco grazie allo sviluppo della pesca alturiera, ai progressi delle tecniche di conservazione, all'ampliamento della rete mercantile¹³⁶ induce senza dubbio alla diffusione delle usanze alimentari inveterate della società dei pescatori, portando gradualmente al superamento di radicati pregiudizi nei confronti dei prodotti ittici. Per cucinare il pesce fresco insomma persino celebrità in campo medico sanitario ripiegano sull'esperienza di quanti costantemente ne fanno uso¹³⁷. Francesco Gallina, "medico di S. M. Christianissima et del luogo di Carmagnola" a commento del testo di Baldassarre Pisanelli, scrive: "bisogna credere agli abitanti di quelle regioni ove essi [pesci] si trovano. E perché se universalmente tutti i pesci sono freddi e umidi, i pesci marini sono men freddi e umidi degli altri". Prosegue poi l'analisi, dando particolare rilievo al pesce di mare:

Tutti i pesci salati sono di dura digestione, di poco o nessun nutrimento. I pesci poi freschi e non salati sono anche di mala digestione, rendono sete, generano sangue freddo, indeboliscono i nervi e infine cavano molte malattie e mali effetti nel corpo ... Comunemente son migliori quei pesci che non sono troppo grossi e che non hanno la carne troppo dura e abbondante di abominevole grassezza,

perché son d'un odore e sapore assai grato, e la loro carne non si corrompe sì presto quando son cavati dall'acqua. Di quelli poi, che hanno la carne dura, si deve scegliere il più piccolo e di quelli che hanno la carne molle i più grossi. I pesci più lodati sono i marittimi e che abitano nelle acque arenose e sassose, chiamate da Galeno *saxatiles*, e questi pesci di tre specie son i più lodati degli altri. Appresso questi pesci quei sono i migliori, che si pigliano ne' torrenti sabbiosi e sassosi, pur che le acque sian pure, fresche e chiare. Anzi, questi da molti sono i più lodati. Seguono poi quelli de' fossi e d'acque morte e finalmente quei de' laghi, de' pantani e de' luoghi paludosi¹³⁸.

Castore Durante sostanzialmente concorda affermando che “i pesci rispetto alle carni sono di minor nutrimento, ... i marini son di maggior nutrimento che gli altri & i sassatili [cioè i pesci di scoglio] sono migliori”¹³⁹. Per garantire la salubrità dell'alimento raccomanda però di seguire alcune ‘regole’, dodici in tutto, che indirizzano anche sui modi di cottura più opportuni per non alterare o compromettere le proprietà nutritive:

Tutti i pesci s'hanno da mangiare caldi & non freddi. Non bisogna riempirsi troppo di alcuna sorte di pesce, ma se ne deve mangiare minor quantità che non si fa delle carni. Non è da usare molto né spesso i pesci, & quando si usino si mangino conditi con aniso finocchio & spezie, per dissecare in qualche modo l'umidità loro. [...] La migliore cottura & preparazione de i pesci è arrostarli sopra i carboni o sopra la graticola, il lessarli, è il secondo modo, il friggerli è il più cattivo modo, massime per quelli ch'hanno lo stomacho debile: gli arrostiti adunque sono migliori de i lessi, e i lessi migliori de i fritti. Ma è da avvertire che i pesci arrostiti, non si devono coprire, acciocche possino esalare i lor vapori¹⁴⁰.

La raccomandazione principale rimane comunque quella di manipolare il pesce il meno possibile e di non usare troppi ‘untumi’, perché eventuali disturbi digestivi dipendevano piuttosto dalle ricette troppo elaborate. Paolo Zacchia si spinge oltre, esalta per la grande digeribilità specialmente i generi ittici di mare, ritenendo “il nutrimento che da essi ci vien dato, non solo per buono, ma per ottimo”. A suo giudizio, “o allessi, o arrostiti, o per se stessi, o in compagnia d'altri cibi [...] non offendono il ventre, né il corpo nel digerirsi, non gonfiano, né cagionano ripienezza”, perché “non hanno con sé difetto alcuno i pesci che nel mare vivono [...] dunque sarà sempre sicurissima cosa l'usargli”. Le valutazioni nutrizionali e la digeribilità delle pietanze a base di pesce vanno però messe in relazione con condimenti e metodi di cottura che Zacchia tratta in due specifici paragrafi intitolati appunto “De' Condimenti” e “Delle Conditure”. Dopo una prima riflessione sugli ‘untumi’ (*Olio comune di ulive, olio d'ulive mature, olio d'ulive non mature, olio di mandole dolci, olio di pignoli e di pistacchi*) si sofferma sull'aceto, che, “molto a proposito per li digiuni, rassoda la sustantia de'pesci”. Elogia le spezie perché “gratissime allo stomaco, aiutano la digestione, emendano la frigidità de'cibi, e risolvono la ventosità ...”, accenna a miele, zucchero, agrumi e termina con il sale, principe dei condimenti: “condisce ogni cosa e niente vi è, che per ragion

di cibo si usi, che possa senz'esso alla natura aggradire". Nella disamina delle 'conditure' inizia con la grigliata "nella graticola bagnando il pesce con alcuno stecco di salvia, o rosmarino con olio e aceto", da ritenersi "la più sana, perché senza ricevere alcuna mala qualità di fuoravia viene il pesce nel cuocersi a perdere l'umido soverchio, ch'egli ha, se è grasso ad asciugarsi meglio, perché ogni grasso, ma più quello de' pesci, è molto nocivo allo stomaco e alla testa". Suggerisce poi l' "arrostita fatta nello spiedo", a suo avviso "meno infetta da' vapori di fuoco, e specialmente se è di carboni", ma non nasconde qualche perplessità: "avrei da ridire sull'abitudine di cuocere i pesci sui carboni, perché in questo modo non si può evitare che non ricevano un certo vapore maligno che il carbone esala, e difficilmente si conservano fragranti". Dovendo cucinare la minutaglia consiglia invece di sistemarla in graticola condita con olio, uva passa, prezzemolo e spezie, adagiata in un "foglio di carta formato a guisa d'un tegame quadro, o d'un vaso adatto", assicurando la bontà della pietanza a patto però che "non venga il pesce molto inzuppato d'olio". Un metodo consigliabile è poi la cottura al forno, perché i pesci, adagiati in apposite teglie con aggiunta di olio e spezie "si mantengono più morbidi e sugosi, sono gradevoli al gusto e non apportano alcun danno alla sanità". Per la lessatura, anziché una semplice cottura in acqua, il medico romano caldeggia di ricorrere ad acqua e vino o, meglio ancora, ad aceto e vino, per rendere il pesce "più saporoso, più sodo, e meno atto a putrefarsi". L'archiatra romano esprime un parere positivo anche per la frittura in padella, normalmente demonizzata "da tutta la scuola de' Medici", ritenendo, sulla scorta di Galeno, che "alcuni pesci fritti, e sparsi leggermente di sale, sieno più saporiti, e migliori, e più amici dello stomaco, ch'in alcun altro modo conditi". Biasima invece la cattiva usanza di "ricuocere due volte il pesce, come con friggerlo, e poi rirfriggerlo, o con friggerlo, e marinarlo, e poi in graticola arrostitirlo, overo lessarlo e poi friggerlo o arrostitirlo", perché così facendo non solo l'alimento viene a perdere tutte le virtù nutritive, ma diventa indigesto e dannoso all'organismo. Approva invece come sana pratica l'"addobbo" che si fa "con friggere il pesce e gettarvi suso del vino, spolverizzandovi del zucchero, aggiuntovi il sugo di aranci e ricoperto fra due piatti, si che il vapore non isvanisca". Esprime disappunto poi per il 'carpionato': il "pesce in questa maniera condito, e mangiato freddo è peggiore, che quando caldo si mangia, anzi che in qualsivoglia maniera, che si cuoce, sempre il pesce mangiato freddo è meno amico dello stomaco, e se ha seco alcun vizio più facilmente lo comunica e più facilmente può provocare quella spetie di dolori di ventre che dicono colici, & altri da questo poco differenti". Insiste poi sulle marinature, efficaci "per risvegliar l'appetito" specie "a' convalescenti", che "son molte e diverse ma in due spetie principali si dividono", cioè in forti, "quelle che ricevono l'aceto", e dolci, non meglio descritte, che "si fanno tutte del pesce per lo più fritto, o arrostito in graticola, o nel forno". Come 'conditura' eccellente a mantenere il pesce per diversi giorni, segnala la preparazione in gelatina, realizzata con brodo e cartilagini di pesce. Consumata fredda, si reputava un ottimo nutrimento "in forte, & in dolce":

si fa col pesce in qual si sia maniera, che sia cotto, ma s'in altra guisa sarà cotto, che lesso, vi vuole il brodo poi d'altro pesce per farv' il gelo, e se non che necessariamente questa è mangiata fredda, nel rimanente molto più la lodarei che le sudette, percioche è più grata allo stomaco e potrebbe meglio ancora nutrire, & il brodo rappreso e gelato alla maniera detta nutrisce meglio de' liquori e delle conditure, che ne gli altri pesci si oprano.

Gli "addobbi", come già accennato, consistevano nell' "aggiunger altro di particolare", così come i "sapori", necessari

a fargli [i pesci] più grati al gusto, & alle volte emendare qualche loro mala qualità, come avviene de' pesci lessi, che si mangiano con sapori fatti di noci, & è opinione d'alcuni che questi toglino via ogni malignità che seco habbia, o possa havere il pesce, poichè par che sia canonizzato appresso la scuola de' medici, che la noce rimedij alli nocumenti del pesce.

Un cenno infine alla 'conditura' in "pasticcio":

non è da stimare mal sana, percioche la parte nutritiva, e l'humore interno della sustantia del pesce (com'ancora della carne) si conserva meglio, che nell'altre cotture non si fa, nelle quali possono più facilmente svaporare. I condimenti poi, che riceve sono di spetie, che possono emendare la frigidità del pesce, & oltre a ciò stimo ch'acquisti qualche cosa dalla pasta, dove si cuoce, benchè questa non si voglia per maniera alcuna mangiare, & in somma non la reputo all'altre conditure men buona del semplice lesso, o dell'arrosto inferiore.

Riguardo invece ai 'guazzetti' di pesce¹⁴¹ che si fanno in "mille fogge", Paolo Zacchia raccomanda di evitare "quelli che molto olio ricevono e gran varietà di condimenti", perchè "son molto allo stomaco nocivi, né, benchè non perdino quanto al dar nutrimento, che sogliono, così bene nutriscono come gli altri più semplici":

migliori son quelli che si condiscono con vino, con herbe odorose, o d'altra spetie, purchè buone sieno, con prugne, & uve passe, con mele o sapa, con latte di mandole, o di pignoli, o con brodetti fatti, o dell'istesse mandole, e degli stessi pignoli, o di noci, o di avellane. Quelli che con cipolle, trite, e prima soffritte, aggiuntevi delle prugne, e della sapa, si fanno, possono per le reni apportar qualche giovamento, e così si può andar considerando de' gli altri, perchè troppo lungo sarebbe il nominargli tutti ad uno ad uno.

Riguardo alle "bragiole", che "fannosi ancora della polpa de' pesci ... condite con coriandro, o finocchio, o anisi & altre cose", non c'è nulla da obiettare, "non essendo queste appunto differenti dal semplice arrostito". Per le polpette "si può dire che più facilmente si digerischino, generalmente parlando, ma possono l'une dall'altre, esser molto diverse, ricevendo ancora diversa spetie di condimenti". Zacchia arriva al punto cruciale della questione rapportandosi alla lezione di

Galeno: il supporto fondamentale per una alimentazione sana a base di pesce, in definitiva è da ricercarsi nelle “buone conditure”:

concluderò il mio dire con quel che di queste conditure dice un gravissimo autore [sc. Galeno], cioè ch'elle son causa, quando son molto affettate, di molte crudità, e non è dubio, che le semplici son più sicure, com'altre volte ho accennato. In particolare egli par che sia cosa conveniente, che ne' tempi de' digiuni servino più per correggere, che per far più saporite le vivande, havendosi per questa maniera, meglio cura della salute, e dell'anima, e del corpo.

Come si è già avuto modo di ricordare, fino all'inizio dell'età moderna, nei paesi del sud dell'Europa prevaleva il consumo di pesce d'acqua dolce, dal momento che le specie marine nei mercati distanti dai luoghi di produzione comparivano quasi solo come “salumi”¹⁴². L'eventuale alternativa poteva essere rappresentata dal pesce in marinata o in carpione, ma queste ultime preparazioni non consentivano però una lunga conservazione della derrata, che doveva comunque essere consumata nel giro di pochi giorni¹⁴³. La gelatina “schiavona” poteva mantenersi anche alcuni mesi. L'obbligo di mangiar di magro nei giorni prescritti e l'associazione mentale con pratiche di penitenza, facevano del pesce un cibo poco apprezzato, specialmente da quanti potevano ambire a pietanze di ogni tipo. Specie il pesce fresco, peraltro etichettato come “cibo leggero”, di poca sostanza, che “non riempie” e, per giunta, quando reperibile, estremamente costoso, diventava un piatto esclusivo, adatto solo per i palati raffinati dei ricchi che, non dovendo “fare i conti con la fame quotidiana”, ne facevano l'elemento distintivo della propria dieta, quaresimale e non¹⁴⁴. La medicina rinascimentale, attribuendo agli alimenti la proprietà di equilibrare gli umori, dava, come è noto, una classificazione dei generi commestibili, indicando persino, in relazione alla “qualità” degli uomini, quali fossero da ritenersi “cibi per villani” e “cibi per cortigiani”¹⁴⁵. I salumi, di difficile digestione e con altre implicazioni patogene, erano segnalati come “cibo per gente rozza, avvezza allo sforzo” e, più in generale, come “cibo per poveri”¹⁴⁶. “Nel tempo della primavera e massime di quaresima - sentenza Alessandro Petronio - si mangiano molte herbe e legumi e in particolare li poveri gran salumi e li ricchi mangiano buoni e molti pesci e simili altre cose”¹⁴⁷. Ciò a dimostrare come il regime dietetico adottato risultasse poi sostanzialmente molto diverso a seconda del ceto sociale di appartenenza, sebbene l'obbligo di osservare il precetto quaresimale fosse esteso in egual maniera a tutti. Dunque pesce fresco di qualità superiore per i ricchi e per i poveri solo “gran salumi” o, al massimo, per quanti vivevano in prossimità dei luoghi di mare, sarda (“cibo conosciuto da tutti perciò non vale la pena di parlarne”), alici (“molto frequenti per uso delle famiglie”) o aringhe che “poi condite con il sale e con il fumo s'antepongono alle sarde e alle alici salate quando non hanno in sé alcun fetore”¹⁴⁸. Sulla tavola dei meno abbienti nel mangiar di magro prevalevano i salumi, specie di infima qualità, come la “salmona”: “ogni anno è condotta da Fiandra salata” e “perché ha perduto la sua prima bontà è cibo solamente della plebe”¹⁴⁹. Era la derrata più a buon mercato

e non sorprende perciò che si finisca per fare dei salumi la pietanza più comune della mensa dei poveri, e non soltanto in tempo di digiuni¹⁵⁰. Leonardo Fioravanti, nell'opera intitolata *Capricci medicinali*, riferisce che in Sicilia il cibo ordinario di gran parte della popolazione era costituito per tutto l'anno essenzialmente da "cavoli selvaticchi, tonina salata, sardelle salate, cascio salato e vino", una "pessima sorta di cibi" ai quali, secondo il medico bolognese, se abusati, era da ricondurre la possibile insorgenza di patologie gravi.¹⁵¹ Zacchia, pur ammettendo la nocività dei salumi per quanti si riconoscono costituzionalmente nella tipologia umorale "collerica" o "malinconica" e siano "soggetti ad infermità da questi umori dipendenti" e deprecando l'uso improprio di dissalarli, ne difende la validità nutrizionale, anche se "non sono tutti ad una maniera efficaci nel nutrire". Fra tutti i salumi, a suo avviso, era da preferirsi l'alice, seguita dal salmone e dalle "parti del tonno grasse, cioè quelle che chiamano tarantello e l'altre che chiamano sorra... perché l'humido del grasso che hanno corregge la siccità del sale, e il sale corregge l'untume del grasso il quale alla testa e allo stomaco è di sua natura nocivo". Segue l'aringa "assai famigliare alla plebe, che chiamano Saracca"; non biasima "il caviale grasso, ma crudo, perché cotto si dissecca", da servire magari in "frittata con aggiuntevi uve passe minute, persa [=prezzemolo] o alcun'altra herbuccia odorosa, con qualche spicchio di aglio trito che all'hora riesce al gusto più grato e più giovevole alla sanità"; la bottarga, "cibo nobile e al gusto saporitissimo", viene indicata di difficile digestione, mentre fra i salumi peggiori colloca il merluzzo, la tonnina, "un altro pesce che chiamano Molù" e quello che "dalla plebe de'rivenditori suol chiamarsi mosciammà", termine quest'ultimo con cui parrebbe potersi riconoscere "la parte più magra del tonno"¹⁵². Già Giovanni Filippo Ingrassia (1510-1580) consigliava un uso moderato dei salumi riconoscendone però alcune proprietà nutritive:

Né vituperiamo alcuni pesci salati per dissecare ogni humido dello stomacho purché sieno di moderata quantità, sì come anchiovi, chiamano alcuni aleccie, così la sorra, uova di tonno, caviale, mussumà, buttarghe e simili, pur che non se ne facci tutto il pasto, come sogliono fare li poveri, se non tosto come rimedio a consumare la soverchia humidità dello stomacho¹⁵³.

Sulle proprietà dietetico-nutrizionali del pesce salato, risulta di particolare importanza l'opera del medico Giulio Alessandrini (1506-1590) annoverato tra i cosiddetti medici conciliatori, che cercavano di "istituire una comparazione tra la medicina greca e l'araba"¹⁵⁴. In un trattatello edito a Venezia nel 1620 l'autore, un medico "cimbrotto"¹⁵⁵, non esita a dichiarare la nocività di tutti i pesci salati. Le "opposizioni e male qualità" del pesce sono da ricercare proprio nei cibi salati e fritti, sui quali il Bonomo così si esprime:

Sono di cattiva sostanza e generano umori cattivi e escrementosi colerichi, o anco melancolici, dannosi al fegato e per il più calidi i salumi come caviano, sardelle e morone salate, tarantello e tutti i pesci salati, carni salate e formagi salati e i cibi fritti¹⁵⁶.

Consiglia invece il prodotto ittico fresco, fornendo indicazioni della stagione migliore per il consumo di ogni singola specie con una selezione dei pesci “meno nocivi”:

Tra quelli che la stagione sua è di primavera sono la morona fresca, le seppe, le molecche, le grancevole, i granci e granciporri et un poco meno nocivi sono i rombi, le passare e le raine.

D'estate lo storione, la porceletta, la lissa, i cefali botoli, i caosteli, i bolpini, et un poco manco nocivi sono i soazzi e i gambari ordinari.

D'autunno il tuono, la palamida, i brancini e varoli da latte, i cefali letregani (sic) e le macinette.

D'inverno i sfogli, i cefali verzelati, i calamari, le baracole, la ragia, il folpo, l'astese, le poresse, l'ostreghe, le cappelonghe, cappe sante, cappe tonde, caperoccioli, i mussoli e le anguille, così anco quelle d'acqua dolce e le lamprede, gli squali, le tenche e le teste delle lumache; e un poco manco nocivi sono i molli, i dentali e le code delle lumache.

Per la dieta dei convalescenti, Bonomo suggerisce di condire il pesce con “agrestate con succo di cedro o d'arancio o di granati garbi” e di preparare “brodetti, cucinando il pesce stufato in un poco d'acqua, con il succo garbo predetto”¹⁵⁷. Dovendosi poi rispettare i giorni di magro in ogni mese dell'anno, molti cultori di cucina propongono una sorta di calendario gastronomico consigliando il consumo di generi ittici diversi a seconda della stagioni e delle località di approvvigionamento¹⁵⁸. D'inverno era preferibile orientarsi sull'acquisto di dentice, cercandolo di buona pezzatura, “grasso e preso nella costa di Amalfi overo in Schiavonia”¹⁵⁹ o di orata, pescata in alto mare¹⁶⁰. Il mese di gennaio, secondo il detto *gennaro spigolato*, come riferisce Domenico Romoli¹⁶¹, andava cercata la spigola. “Di sapore delicatissimo e molto grata nelle tavole”, andava cotta sulla graticola a fuoco lento, oppure lessata in acqua e aceto con aggiunta di alloro, erbe aromatiche e servita con una salsa ed era raccomandata in ogni dieta, per “ogni età e complessione”¹⁶². In marzo e aprile si poteva ripiegare sull'anguilla perché “nel tempo della primavera questa conviene a tutte le etadi e a tutte le complessioni, purché non se ne mangi troppa quantità”, ma doveva essere “presa in mare arenoso e non fangoso e subito cotta”, preferibilmente in graticola “dentro un foglio di carta con oglio, petrosello e coriandoli o con sale e origano”, potendosi così conservare per alcuni giorni¹⁶³. L'ombrina era da consumare “nei giorni di canicola, che è allora più grata e saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre”; pietanza squisita e di buon nutrimento, alla stregua delle ostriche era considerata afrodisiaca e si consigliava di cuocerla “a lessato nell'acqua e aceto e poi mangiandosi col sapor bianco, ovvero arrosto piena di garofani e molto oglio e agretta”¹⁶⁴. L'estate, specialmente luglio e agosto, era la stagione della triglia, da cuocere in graticola bagnata “con olio e succo di arancio o vero fritta”. Condita poi “con aceto, spezie, zafferano” si conservava per molti giorni¹⁶⁵. Per il tonno il mese ideale era settembre¹⁶⁶. Il calamaro invece, “piccolo e non grande

perché è più tenero e più presto si digerisce e che non sia preso in mari morti [...] delicatissimo al gusto e molto stimato nelle tavole”, si poteva consumare in ogni periodo dell’anno (“è buono d’ogni tempo”), fritto, ben cosparso di succo di aranci o cotto “in acqua e vino al pari, oglio, pepe e herbe odorifere”¹⁶⁷. Negli ultimi decenni del Cinquecento dunque si matura una nuova dietetica che porta a rivalutare il pesce fresco e nei secoli successivi, con l’aumento della domanda, della produzione e con l’allargamento della rete distributiva, le ragioni della gola sono anteposte agli obblighi liturgici¹⁶⁸. Ne dà il giusto risalto il cuoco Antonio Latini, dichiarando nel prelude del suo trattato, *Della natura de’ pesci, loro stagione, qualità e cucina*, non “inferiori i pesci alle carni più scelte per appagare il palato” e che “il pesce è il cibo più gustoso e delizioso, che la Natura abbia prodotto; e l’alimento più grato che l’acqua possa suggerire per soddisfare alla varierà, e golosità de’ nostri appetiti”¹⁶⁹. Le “squamose vivande” spingono il cuoco marchigiano a celebrarne proprietà nutritive e gastronomiche affermando in conclusione che “il pesce è alimento nobile e salutare per il corpo, e per lo spirito; ne’ chiostri di profittevole nodrimento, nelle Reggie di raro prorito ai più maestosi palati. Onde se gli devono di ragione le lodi”¹⁷⁰.

Mercato del pesce e tradizione alimentare Ancona in età moderna

Penuria, abbondanza, regole del mercato

Anche limitando l'analisi delle attività alieutiche alla città di Ancona, principale porto del medio Adriatico, si ha chiaro sentore, nel Cinquecento, della carenza di pesce nei mercati locali. Un'avvisaglia si avverte nelle pagine dei *Diporti notturni* di Francesco Ferretti (1525-1593)¹⁷¹, in cui si lamenta ancora la penuria della produzione ittica già denunciata qualche tempo prima da Ortensio Lando (ca. 1510 - ca. 1558) che afferma: ad Ancona “di qualunque cosa si fa gran traffico” e nonostante si tratti di una città “bagnata dall'onde del mare ... di rado vi si vede pesce fuor che alla Pasqua quando ci fa men bisogno”¹⁷². A volte però, piuttosto che la penuria di pesce è la scadente qualità che viene lamentata dai ‘forastieri’. A Venezia ad esempio, alla fine del Quattrocento Pietro Casola, durante il suo soggiorno in città prima di intraprendere il viaggio in Terrasanta, ha modo di giudicare l'offerta del prodotto ittico delle pescherie cittadine sottolinandone ‘abundantia’ e ‘qualitate’:

De pessi è superfluo voler recitare l'abundantia quotidiana, maxime in due loghi, a Santo Marco e in Realto, cossi se chiama vulgariter, mai non li mancano pessi: vero è quanto a la qualitate per rispetto a la bontade, non la voglio equiparare a qualche altre citade, perché in el tempo li sono stato non ho mai veduto uno bello pesse e manco ne ho mangiato de boni, benché quilli me havevano dato albergo faceno una singulare diligentia per havere di boni¹⁷³.

A Rimini, Costanzo Felici testimonia invece la scarsità di pesce sul mercato nel novembre 1557, precisando che “adesso non si piglia altro che cephalì”, a giustificare in lettera all'amico Ulisse Aldrovandi, la mancata spedizione a Bologna degli esemplari di altre specie ittiche che gli erano stati richiesti.¹⁷⁴ Si mette in luce un'insufficienza alimentare in prevalenza stagionale dunque, constatabile anche nell'emanazione di decreti, ordini e bandi mirati a bloccare un aumento dei prezzi di carattere speculativo e al contempo l'esportazione del pescato. Il governo cittadino “pro ubertate piscium” aveva introdotto nel dicembre 1526 la *Reformatio super datio piscarie* ordinando “che de pesci freschi non se habia ad pagare per datio più de dui bolognini per fiorino et de pesci salati obligati ad tale datio non se habia ad pagare più de cinque per cento dove che prima se è pagato dece per cento, adcio per la graveza del datio non se generi penuria de tali pesci in la città de Ancona”¹⁷⁵. Le disposizioni amministrative non avevano apportato benefici e lo si evince da quanto espresso nell' *incipit* della “Regola de pescatori”, approvata nell'assemblea consigliare del 20 dicembre 1557. Quel *modus operandi* infatti manifestava evidenti incongruenze: “Si conosce per isperienza che non si è trovato mai buon verso né modo che le cose vadano giustamente et direttamente

secondo l'intentione del magnifico consiglio¹⁷⁶. Si prospettavano perciò più precise istruzioni sullo smercio del prodotto, a partire dalla designazione della sede di vendita. Nei capitoli del dazio riformati il 12 giugno 1492, al passo in cui si comminavano pene pecuniarie a “chi non porta in pescharia el pesio”, a maggior chiarimento si aggiunge che l'obbligo vigeva tanto per la pescheria di Santa Maria della Misericordia¹⁷⁷ quanto per la pescheria di San Nicola.¹⁷⁸ La regola del 1557 stabiliva che:

Nessuno pescatore ... possa vendere il pesce in altro luogo che nella pubblica pescaria, et non al porto, né portarlo a hosti né a private persone, né in casa sua, ma tutto in pescaria, escetto le anguille pigliate con li cocolli che ne sia accordato il datiero che le possano vendere al porto per li prezzi tassati, et così el pesce matto¹⁷⁹ che si possa vendere al porto e alle porte per il prezzo tassato ...¹⁸⁰

Erano previste sanzioni ai trasgressori. Disposizioni specifiche riguardavano gli ufficiali del comune (daziere, portinaro), tenuti a registrare e rilasciare una certificazione relativamente a qualità e quantità del pescato sbarcato prima del trasferimento in pescheria:

... non si possa scaricare pesce di barca se non alla portella della beccaria, essendo aperta con la presentia et poleza del portenaro che scriva la qualità et quantità del pesce, et essendo serrata, si possa scaricare al capo del molo del porto con la presentia et poleza del datiero del porto, et dette poleze si portino in pescaria che ognuno le possa vedere ...¹⁸¹

I pesci nelle Tavole dei pescatori: tra calmieri e prezzi onesti (1557, 1595)

In una realtà economica rilevante in cui l'approvvigionamento alimentare costituiva un caposaldo delle politiche annonarie varate dal governo locale, il mercato del pesce ricopriva un ruolo centrale anche per la presenza nella popolazione di una multiculturalità che indirizzava i consumi verso specifiche qualità ittiche. Ciò valeva sia per il prodotto fresco smerciato in pescheria, sia per il prodotto conservato, reperibile nelle botteghe di triccoli e pizzicaroli. In generale si può affermare che le conserve di pesce, soprattutto d'importazione, supportavano l'insufficiente offerta di pesce locale e a questo riguardo appaiono inequivocabili le attestazioni di Ortensio Lando e Francesco Ferretti. La penuria di pesce fresco era imputabile non solo alla stagionalità delle pratiche piscatorie, peraltro svolte quasi esclusivamente sotto costa, ma verosimilmente anche a quella pluralità di figure, pubbliche e private, che ruotavano attorno al mercato del pesce, in grado di influenzare l'andamento dei prezzi, nonché di monopolizzare l'offerta di mercato. Pertanto la costruzione e la revisione delle regole del mercato ittico, nelle città marittime dell'Adriatico pontificio, in cui dagli inizi del Seicento si avvia un significativo e perdurante sviluppo delle arti alieutiche, costituirà una costante per tutta l'età moderna. Si assiste alla reiterata promulgazione di normative

che di volta in volta stabiliranno una sorta di alternanza tra calmiera, misura ufficialmente adottata in difesa del consumatore, e prezzi di mercato. Taluni generi ittici, anche in presenza di calmiera, potevano essere smerciati ‘a prezzo onesto’, ‘onestamente’, ovvero a discrezione del venditore. Il pesce però veniva generalmente ceduto a peso, ma alcuni molluschi e crostacei potevano essere acquistati a numero, proprio come specificato nell’Editto sui prezzi di Diocleziano, o a razione, cioè con misurini, piccoli recipienti soggetti al controllo delle autorità locali. Nel caso della *Tavola dei pescatori* del 1595 si parla appunto di scodelle e di piattelletti. Queste modalità di vendita erano tese a scongiurare comportamenti furbeschi da parte dei venditori, come si era verificato a Roma, dove le telline, secondo antiche consuetudini, erano distribuite “ad discretionem”, o “ad vistam”. Un’ *additio* agli *Statuta pescivendolorum* della città di Roma, imporrà poi la vendita “ad pondus vel ad mensuram” (1483)¹⁸² con l’applicazione dei medesimi criteri adottati ad Ancona. Nella regola riformata nel 1557 veniva vietato ai pescatori, “o altra qualsivoglia persona che prenda pesce per vendere”, di vendere il pesce a maggior prezzo rispetto a quanto stabilito nella tabella. Si riportano qui di seguito i “delicati e famosi pesci” - così chiamati dal Ferretti - esposti sui banchi della pescheria di Ancona¹⁸³:

Delli mesi di marzo aprile e maggio

Li rosciuioli ¹⁸⁴ schietti ¹⁸⁵ la libra	bolognini	1½
li agagoni ¹⁸⁶	bolognini	1
le sardelle ¹⁸⁷	bolognini	1½
li sardoni ¹⁸⁸	bolognini	1
li suri ¹⁸⁹	bolognini	1½
li sgombri ¹⁹⁰	bolognini	1½
le menole ¹⁹¹	bolognini	1½
li mormori ¹⁹² et corvelletti ¹⁹³	bolognini	2
li gambari ¹⁹⁴	bolognini	2
li calamari ¹⁹⁵	bolognini	2
le scorpeno ¹⁹⁶	bolognini	2
le merlacchie ¹⁹⁷ , limoni ¹⁹⁸ , speratole ¹⁹⁹ e simili	bolognini	2
li guffi ²⁰⁰	bolognini	2½
le passare ²⁰¹ , sfoglie ²⁰² et rombetti ²⁰³	bolognini	2
le minucciaglie ²⁰⁴	bolognini	1
le accore ²⁰⁵	bolognini	1½
le chieppe ²⁰⁶	bolognini	1

Tali varietà potevano essere vendute al “medesimo prezzo notato di sopra” anche nei mesi di giugno, luglio e agosto:

le bobe ²⁰⁷ la libra	bolognini 1½
le mugelle ²⁰⁸	bolognini 2½

Nei mesi di settembre, ottobre e novembre:

le mugelle	bolognini 2
l'anguille ²⁰⁹ che passano una libra si vendano cinque soldi la libra	bolognini 2½
Di libra giusta e da quello in giù fino a meza libra l'una	bolognini 2
di meza libra e da quello in giù	bolognini 1½

Nei mesi invernali (dicembre, gennaio, febbraio) i prezzi restano invariati:

le mugellastre, corvelletti, ragnoletti ²¹⁰ , dentaletti ²¹¹ , porcellette ²¹² , rombetti da una fino a tre libre l'uno si intendano bolognini tre la libra	bolognini 3
---	-------------

Da tre libre in su di detti pesci et altri pesci nobili ²¹³ tanto delli mesi sopra detti quanto tutto il resto dell'anno ciascuna libra bolognini quattro	bolognini 4
---	-------------

Al tempo della quaresima possono
vendere tutti li sopradetti pesci un soldo
più la libra solamente per tutta la quaresima
et non di altro tempo, né di franchisia né altro,
cioè li pesci di libra, et da libra in giù, ma li
nobili di più de libra un bolognino più la libra.

Li pesci matti ²¹⁴ un soldo la libra excetto lo squadro ²¹⁵ che lo possano vendere	bolognini 3 bolognini 4
--	----------------------------

Li arciglioni²¹⁶, scepe²¹⁷, aranghi²¹⁸, pauri²¹⁹,
ostreghe²²⁰ et altri simili possano vendere
ove piace loro al modo solito honestamente

Li pesci de acque dolci et similmente il pesce
che viene d'oltramare possano vendere
quanto piace loro, ma in pescaria et non altrove.

A proposito delle ostriche adriatiche, Paolo Giovio, nel 1524 denunciava l'esaurimento dell'ambita risorsa, particolarmente richiesta dalla corte romana, precisando che "gli anni passati erano portate da' lidi di Pesaro" e ora "quasi che estinta la lor progenie, in tutto si sono partite", verosimilmente a causa di una sorta di overfishing "ante litteram"²²¹. Ad ulteriore conferma di una pesca intensiva già a quell'epoca, va sottolineata l'attività di "barche ostregare" a Rimini, per l'appunto specializzate nella raccolta del pregiato mollusco bivalve²²². Dopo l'introduzione della *Regola dei pescatori* riformata nel dicembre 1557, si erano levate da parte degli operatori (pescatori, pescivendoli, venditori) varie lagnanze sfociate poi in petizioni ufficiali che rivendicavano un adeguamento dei prezzi. Si cercava una maggiore sintonia sia con l'attività stagionale di pesca, sia con la precettistica religiosa. Si riporta quale esempio la richiesta allegata alla *Regola* (9 settembre 1558):

Che si accresca un soldo più la libra della tassa fatta per ogni sorte di pesce, solamente le vigilie, li veneri, li sabbati, le quattro tempora et la quaresima, nelli quali giorni possano vendere un soldo più la libra di ogni sorte di pesce oltra la tassa fatta negli ordini...²²³

Le istanze presentate dai pescatori all'autorità per ottenere una revisione dei prezzi nei giorni prescritti per l'osservanza religiosa del mangiar di magro, si mostrano di particolare interesse in merito alle "sorti", ossia specie dei diversi pesci, e ai tempi di applicazione dei nuovi prezzi. Qui di seguito si forniscono in sintesi le richieste restituite dalla ricerca sulle fonti archivistiche di Gianni Orlandi, che riguardano *mugelle*, *pesci grossi* (cioè da taglio), *sfoglie*, *raggia*, *staccone*:

Francesco Fachin, pescatore di Burano, anche a nome dei suoi compagni, chiede di poter vendere le mugelle a un soldo in più di quello che prevede la tassa del 1558²²⁴. Barba Lorenzo e Marco Tagliapietra di Burano, insieme ad altri compagni pescatori, chiedono di poter vendere i pesci grossi a 4 bolognini la libbra e il pesce minuto a 2 per tutta la quaresima²²⁵.

Michele, Bresega, Bartolomeo e Benedetto pescatori chiedono una revisione della tassa che prevede 2 quattrini in più per le sfoglie, dichiarando che questo deve valere solo per i giorni di magro²²⁶.

Polo, Giorgio, Riccio e Bastiano pescatori e "patroni de pelaghi"²²⁷... esponendo che loro patiscono gravissime fatiche, pericoli et spese nell'essercitio del pescare" chiedono di poter vendere sino al termine del prossimo carnevale, la raggia e lo staccone a 4 quattrini la libbra nei giorni di grasso e a 6 nei giorni di magro e il pesce tondo a 2 quattrini di più la libbra²²⁸.

Fiorano e compagni, "pescatori dello staccone e altro pesce grosso", chiedono che si ritocchi la tassa sul pesce, in modo da poter conseguire un qualche guadagno: "il staccone et altro simile pesce è apprezzato solo quattro quattrini e sei la libbra, alla quale tassa essi non possono resistere, dovendone pagare il datio, comprar l'esca a mezzo giulio la libbra", perdipiù "vi va consumo di armeggi et arti e molte volte per le fortune le perdono"²²⁹.

Quest'ultima supplica, peraltro rigettata dalle autorità comunali, appare assai significativa in quanto testimonia la fase preparatoria della tecnica di cattura “a pèlago” prima della diffusione della pesca a strascico d'altura nel medio Adriatico (1610-1614). L'acquisto a terra delle esche per catturare i *pisces pelagenses* era all'epoca indispensabile. Solo con la pratica alturiera (pesca a *tartana*) si avviò l'approvvigionamento delle esche con calate durante la navigazione²³⁰. Già nella normativa trecentesca si accenna a questa consuetudine. Pur essendo vietato esportare pesce fresco dalla città di Ancona e suo distretto del valore superiore a venti soldi, erano esclusi dall'obbligo i pescatori di Sirolo cui si consentiva di “extrahere pisces recentes pro esca piscium pelagensium”²³¹. Un'ennesima riforma viene elaborata dagli organi di governo della città dorica nel 1595. Con la pubblicazione della “Tavola de pescatori” non solo venivano riconsiderati i prezzi del pesce per ogni signola qualità, cioè “sorte per sorte”, e nel rispetto del calendario religioso, ma si riconfermavano i principi ispiratori dell'antica normativa trecentesca, inglobata poi negli statuti cittadini del XVI secolo. Innanzi tutto restava l'obbligo di convogliare il prodotto “nella pescaria solita e consueta” e di rispettare la tariffa dei prezzi stabiliti dal Comune. Rimanevano esentati quanti trasportavano “pesce fresco da Schiavonia ed altri luoghi d'Oltremare” e “dal lago di Perugia o da qualsivogli altro luogo d'acqua dolce”. A queste due ultime categorie, cioè pescatori schiavoni e pescivendoli ambulanti perugini, si concedeva “libertà di venderlo como li pare in ogni tempo purché lo vendino in pescaria e non altrove”, pertanto si concedeva facoltà di applicare prezzi di mercato, non calmierati. Ai pescatori, o meglio ai “padroni delle tratte che sono oggi et che saranno per li tempi in Ancona”, veniva imposto poi l'obbligo “di pescare qui per tutto l'anno” e in modo particolare durante la quaresima, “nel qual tempo se si partiranno et anderanno a pescare altrove cadran in pena di non più poter pescare”. I trasgressori avrebbero subito il sequestro degli strumenti per la pesca, ossia le *tratte*, e la condanna all'esilio per un periodo di cinque anni.²³² Stabilito l'orario di apertura per la vendita (non prima di “una hora di giorno”), si precisava che ogni qualità di pesce elencato nella *Tavola* doveva intendersi “schietto e capato et non con altre mescolate di minutaglie”. Nelle nuove disposizioni rientrava anche la regolamentazione di antiche consuetudini cittadine, come quella relativa allo smercio ambulante del pesce da svolgersi nelle strade e nei rioni della città. Incombenze gravavano anche su venditori di pesce e venditori di molluschi e crostacei. Si ordinava ai primi, comprendendovi anche quanti “in altri tempi andavano vendendo il pesce a filze”, l'obbligo di vendere a peso nella pubblica pescheria, esteso anche ad “alcuni poverelli che per una piccola quantità prendono speratole, govatti et simili con lo hamo”. Ad osti e “spenditori” veniva preclusa invece la contrattazione del pescato “nel tirar delle tratte”, ossia a battuta di pesca appena conclusa. Ponendo l'attenzione sui generi eduli destinati al mercato degli ambulanti, da vendere a ‘onesto prezzo’ liberamente, ossia “dove li par”, “dove vogliono”, con il sistema a misura, cioè a “scodelle” o “piattelletti” rigorosamente ‘bollati’, vengono elencate specie ittiche con denominazioni gergali del tutto particolari. Si recupera un repertorio lessicale²³³ in molti casi ancora oggi

riscontrabile nell'uso comune.

Li arciglioni, sepe, aranghi, pauri, grancevole, ostreghe si possono vendere dove vogliono al honesto <prezzo>²³⁴.

Ballari²³⁵ naritole²³⁶, lampede²³⁷, articole²³⁸ possino venderle dove li par honestamente purché vendino con le scodelle e piateletti giusti e bollati cioè vendendo con misura giusta²³⁹.

Telline²⁴⁰, concole²⁴¹, caraguoli²⁴², cappe d'ogni sorte²⁴³, bombi marini²⁴⁴ si vendino con la scudella giusta e bollata e li piatelli et scodelle predette siano colme et non altrimenti.

Le cappe longhe²⁴⁵ si possano vendere a cento.

Il confronto delle “sorti” dei pesci registrate nella tariffa-calmiere del 1557 con quelle della *Tavola* compilata nel 1595, consente ulteriori ragguagli su diverse altre specie ittiche e denominazioni gergali. Si aggiungono infatti *suri*, *nottule*²⁴⁶, *gouatti*, *paganelli*²⁴⁷, *sarache*²⁴⁸, *capimazzi*²⁴⁹. Nel “pesce minuto ovvero minutaglia” si contemplan *carlini*²⁵⁰, *zanchette*²⁵¹, *baracole*²⁵² e *pesci molli*²⁵³. Sotto la denominazione di “pesce matto ovvero grosso” vengono comunemente raggruppati, oltre a *squadri*, *tondi*²⁵⁴, *archilai*²⁵⁵ anche “stacone²⁵⁶, raggia²⁵⁷, tomacci²⁵⁸, raffioni²⁵⁹, pesci cani²⁶⁰”. Nella *Tabula piscium* del 1612 sono attestati due ittionimi taciuti nelle precedenti liste del 1557 e 1595: *suasi*²⁶¹ e *pesci lupi*²⁶². In altri ambiti geografici il “pesce matto” rientrava nella denominazione di pesce *bestino* o *bestiale*, documentata a Fano fin dal 1421 e a Pesaro dal 1437. Nel dizionario del D'Alberti si precisa che “il pesce bestino è pesce ordinario, opposto a pesce nobile, e tali diconsi le razze, i cagnacci, i polpi, i calamari e simili”, che perdipiù “danno un certo puzzo, che si dice puzzo di bestino, di bestinaccio”²⁶³. “Saper di bestino” valeva per “puzzare di selvatico”²⁶⁴, per cui non sorprende la preferenza di quest'ultima espressione negli statuti di Recanati dove si legge: “Raggia, squadro, cannuccio vendase la libra denari XII; tomacio, mucida & altro pesce salvatico vendase la libra denari VIII”²⁶⁵. Già maestro Martino sosteneva che “ogni bestino²⁶⁶ è velissimo”, pertanto “più conveniente a zappatori che ad homini de bene”²⁶⁷. Domenico Romoli, a proposito del pesce palombo e della razza ribadisce trattarsi di “un pasto vile e di plebei”²⁶⁸, mentre Alessandro Petronio avverte che la carne del palombo “è difficile da digerire e ha un odor puzzolente” alla stregua del pesce gatto da alcuni chiamato *cagnolo*, del pesce porco che “si suol mangiare a pena dalla più vil plebe” e della “raia” che è pure “cibo plebeo”²⁶⁹. Appare pertanto pertinente anche la disposizione amministrativa degli anziani di Ancona che vietava di introdurre “pesce matto” in città, con la restrizione della vendita al porto, al di fuori delle mura. Gli ordini contenuti negli statuti cinquecenteschi di Ancona risultano piuttosto espliciti: “Raggie, Tomacii, Pelegenses, Mastini & pisces grossi non possint aliquo modo vendi in Civitate Ancone, sed debeant vendi extra muros”²⁷⁰. Anche la comunità di Recanati aveva decretato che il “pesce raggia” si dovesse vendere alle porte della città e non in piazza (1572)²⁷¹. La riforma del 1557 ribadisce la misura igienico-sanitaria tesa

a scongiurare la contaminazione dell'aria per effetto dell'odore nauseabondo di quelle specie ittiche 'bestiali', connotate da "un fetore ammoniacale"²⁷². Osserva a proposito il biologo marino Aurelio Zentilin:

Tutti i selacei ... trattengono l'urea prodotta dal loro metabolismo per equilibrare la pressione osmotica dei loro liquidi interni e tale sostanza all'aria si trasforma in ammoniaca che rende repellenti le carni dell'intero animale se esse non vengono trattate direttamente a bordo²⁷³.

Già il *Capitulare de piscatoribus* di Venezia risalente al XIII secolo contemplava norme sanitarie²⁷⁴, ratificate anche successivamente, nel *Capitolare* redatto in volgare nel 1482²⁷⁵, che sancivano il divieto di lavorare in pescheria le specie ittiche, cosiddette pesce "da taglio": lo *stramazzo*,²⁷⁶ la *squalena*²⁷⁷, la razza e il delfino. Si riteneva importante eviscerare gli animali subito dopo la loro cattura, ripulendo bene la cavità ventrale e ancora agli inizi del Novecento nei mercati dell'alto Adriatico vigeva per questi pesci l'obbligo di esibirli sui banchi di vendita opportunamente eviscerati e scuoiati ("scortegadi") giustificando "quella pulizia" a tutela del consumatore perché "necessaria a impedire in chi se ne ciba, coliche ed altri malanni"²⁷⁸. Le medesime misure igienico-sanitarie adottate ad Ancona nel Cinquecento verranno poi riproposte nei regolamenti sul "buon ordine" delle pescherie nelle principali città marittime dell'Adriatico pontificio. Il delegato apostolico di Urbino, in occasione dell'apertura al pubblico della nuova pescheria di Pesaro (1823), inserisce nel regolamento un apposito capitolo sul trattamento da riservarsi al pesce da taglio:

Nel locale della Pescaria non si potrà fare o gettare alcuna cosa immonda, o meno pulita, che possa render lordo, o fetente il locale stesso. Per conseguenza non vi si potrà gettare alcuna sorta, o porzione di pesce. Né vi si potranno sventrare il tomaccio, la raggia, il pesce cane, il rospo, i tremoli e qualunque altro pesce da taglio, ma saranno portati in Pescaria sventrati e ben puliti ...²⁷⁹

Il grado di apprezzamento o meno per queste specie ittiche era mutevole, così come il giudizio tramandato dai cuochi d'età moderna. Bartolomeo Scappi tratta varie specie di razze: le *ragine* "che hanno la coda puntuta e rustica"; "alcune altre si chiamano occhiali perché su la schiena hanno certi segni, che pareno occhiali". Specifica peraltro che "la vera raggia è la grande" e "se ne pigliano molte nel mare Adriatico, le quali son molto migliori che quelle delle spiagge di Roma, et non son tanto rustiche di cotica come l'altre"²⁸⁰. Nettamente discordanti appaiono invece, un secolo più tardi, le considerazioni del cuoco Carlo Nascia: "la Raia del mare d'Ancona e della Romagna in parte non è buona perché sa d'urina"²⁸¹, a conferma dell'odore ripugnante di questi animali marini se non preventivamente curati dagli stessi pescatori mediante eviscerazione direttamente a bordo o al momento dello sbarco. I selacei, razze, aquile ecc., secondo quanto tramandato dalla fonte orale, venivano appositamente "conciati". A Grado, ad esempio, il *pesse mato* "una volta tagliato a listarelle, veniva asciugato al sole,

pepato e conservato dentro un ‘saco de carta del pan’ per essere consumato, perlopiù lessato assieme a verdure, in particolare cipolla, dalle famiglie durante la magra stagione invernale”²⁸². La ‘concia’ del pesce matto era stata invocata nel Settecento da Giovanni Moler, denunciando che quel genere ittico in Dalmazia “non si acconcia o preserva”²⁸³. Il presidente della Società economica di Spalato dichiarava che “non si era mai pensato al modo di acconciare e conservare il pesce matto, o coriaceo” e “che non si era fatto caso al profitto, che può ritraersi dall’olio del fegato di questo, ed al profitto della colla”²⁸⁴. Un caso analogo si riscontra nell’isola della Maddalena nel mar di Sardegna, dove si auspicava di mettere a frutto le potenzialità economiche degli scarti ricavati dalla lavorazione dei selacei, che avrebbe dato lavoro alla gente del luogo, con la creazione di un ulteriore prodotto da porre in commercio. È quanto si evince da un’informativa dell’ufficiale della capitaneria di porto che così recita:

Un altro prodotto industriale che si dovrebbe in qualche modo incoraggiare sarebbe l’estrazione dell’olio di pesce dalle interiora dei *Bestini* e *Squadri* che ora si gettano prima di eseguire il condizionamento dei pesci che si spediscono a Livorno. So che alcuni lo suggerirono ai pescatori, ma l’inerzia dei medesimi per quanto riguarda tutto ciò che è novità fa sì che si getti un prodotto abbastanza importante e di smercio facilissimo e conveniente.²⁸⁵

Nella piazza mercantile di Macerata si documenta nel 1729 la presenza in una lista di pesci conservati sottoposti alla “Tassa da osservarsi da tutti li pizzicaroli et altri venditori” di un particolare prodotto: “moccosa o altro in gelatina”²⁸⁶. Non si accerta dove sia effettuata la lavorazione del prodotto in gelatina, ma è verosimile pensare ai centri della costa orientale dell’Adriatico, specializzati in questo specifico trattamento conserviero o, in alternativa, anche ad alcune località del Piceno con spiccate tradizioni pescherecce.

Cucina e scienza naturale

Cucina marinara e piatti tradizionali. In una guida del *Touring Club Italiano* dedicata alla gastronomia della penisola, portata alle stampe nel 1931, emergono non solo la qualità e varietà di alcuni piatti marinari anconitani in uso, ma anche antiche radici e consuetudini alimentari che si perdono nel tempo:

La cucina anconitana eccelle per i suoi piatti di pesce, che sul mercato di Ancona si trova sempre in grande copia e varietà. Oltre al brodetto anconitano se ne fanno le pietanze più diverse e non meno prelibate; non sono, in fatti, da dimenticare le larghe sogliole, fritte ovvero impanate, ben oliate e cotte ai ferri con trito di prezzemolo, le frittiture di calamaretti e di gamberetti, i molteplici pesci come i dentici, le orate e le spigole, fatti in bianco, le *pannocchie* (squille) pure in bianco e ripiene, le zuppe d’arselle e di *bàlleri* (*Pholas dactylus*, mollusco bivalve), le *crocette* (*Aporrhais pespelicani*, mollusco gasteropode) che si fanno

“in porchetta” cioè aromatizzate con finocchi, i tartufi di mare, i *pauri*, grossi granchi che si mangiano bolliti; tutta la serie, insomma, dei piatti marinari che ad Ancona sono parte preponderante della culinaria locale²⁸⁷.

Sul commercio del pesce esercitato dagli anconitani nel Settecento si incontrano brevi ma puntuali annotazioni nei diari dei viaggiatori. Nella *Description d'Ancône* restituita dalle memorie di Joseph Jérôme De Lalande si legge:

Le commerce d'Ancône consiste sur tout en bled & en chanvre, qu'on exporte au loin pour cordages & voiles de navires; en saufre des environs de Césene; en poissons & en fayance, *fictilibus famosa faventia vasi*; telles sont le productions surabondantes de la Romagne. On en tire encore de la cire, du cuton, des bois de teinture, des bois de construction ...²⁸⁸

L'attività cantieristica appare modesta, ma il movimento mercantile del porto risulta rilevante, per la frequentazione di numerosi bastimenti provenienti da ogni dove²⁸⁹. La produzione di pesce fresco garantisce alla città un sicuro approvvigionamento:

... l'on y pêche d'excellens poissons, tels que le rombo, le sanpietro, le calamaro; on estime beaucoup le *ballero*, especie de dail ou pholade, qui s'établit dans les pierres du rivage, on lui trouve un goût excellent; ce coquillage à une propriété phosphorique ...²⁹⁰

Qualche decennio più tardi Antoine Claude Pasquin (1789-1847), che firmava le sue opere con lo pseudonimo Valery, dopo aver premesso ne *L'Italie confortable* che la costa adriatica nei dintorni di Ancona abbonda di pesci pregiati, mostra gradimento per alcuni generi ittici tipici della città dorica accennando al contempo anche ai riferimenti tratti dagli autori antichi:

C'est près d'Ancône qu'avait été pêché le monstreux turbot chanté par Juvénal sur lequel Domitien fit délibérer le sénat, et qui n'a pas manqué de posterité. On doit signaler encore le rouget (*rosciolo*); les soles (*sfoglie*); et surtout la variole (*varolo*) plus savoureuse que celle de l'Océan et de la Méditerranée. Les petits crustacés (*canocchie*) sont esquis. Le frutto di mare, appelé *balleri*, estimé des anciens, que Pline disait briller dans la bouche de celui qui le mange, ne se trouve en Italie, que parmi les rochers d'Ancône²⁹¹.

Nel Cinquecento era stato invece il cavaliere anconitano Francesco Ferretti a decantare la ricchezza faunistica del mare di Ancona, a cominciare dalla citazione dell'eccezionale rombo ricordato da Giovenale nelle *Satire*²⁹², specie non rara, dal momento che

spesso alla sua stagione vi se ne vedono in quantità; sì come anco de gli famosi pesci San Pietro, ragnoli, et a loro tempi, saporite anguille, grasse mugelle, grosse callite²⁹³ et sugose ostraghe in gran quantità; venendo al gustevole et sano

pesce di sasso che in grande abbondanza se ne ha sempre mai, vi sono aragni, vetrole o grancelle, dattiri marini o ballari che maravigliosamente si creano e nutrisconsi dentro alcuni sassi, dove non appare entrata, né uscita, speratole, goatti, pauri, lampade e molte altre sorti di pesci grandi e piccini...²⁹⁴

Ferretti si sofferma soprattutto sulle specie con maggior valore di mercato, riservando solo qualche cenno al pesce povero, al cibo della ‘vil plebe’ (*speratole*, *goatti* ecc.).

Nocchie, garagoli e crocette. *Nocchie*²⁹⁵ e *caracoli cornuti*²⁹⁶ sono riportati per la prima volta nella “Tabula piscium” del 1612 fra le varie “sorti di pesci”, mentre mancano nel prezzario del 1595. Crostacei ben noti, le *nocchie* o canocchie, figurano nella guide gastronomiche del Novecento, mentre sui *caracoli cornuti* è possibile solo avanzare ipotesi per un sicuro riconoscimento. Nelle tavole/calmieri del 1595 e 1612, mancano anche le *crocette*, che hanno rappresentato nel passato un cibo popolare assai diffuso, distribuito per le strade di Ancona da pescatori e rivenduglioli ambulanti con un consumo tradizionale che si è mantenuto fino a tempi recenti. Si è visto come il termine *garagolo* indichi ancora oggi in Romagna e nelle Marche settentrionali il cosiddetto *piè di pellicano*, mentre ad Ancona, come mostrano peraltro alcuni articoli di Duilio Scandali apparsi negli anni quaranta del Novecento, si accerta nel gergo piscatorio locale una netta distinzione tra *garagolo* e *crocetta*²⁹⁷. Non è possibile al momento identificare con esattezza il *caragolo cornuto*, ma un’ipotesi verosimile si può ricavare da Giovanni Battista Brocchi (1772-1826), che in un’osservazione sulle conchiglie fossili²⁹⁸, riprende l’analisi fornita da Friedrich Heinrich Wilhelm Martini (1728-1778). Quest’ultimo proponeva tre denominazioni in volgare tra cui, in riferimento allo *Strombus gigas*, “garogao (sic) cornuto”²⁹⁹, senza però specificare la sua fonte, scrive:

Ignoro donde questi autori abbiano ricavato tali notizie - osserva Brocchi - ma è certo che i nomi da essi riportati sono presentemente sconosciuti a Venezia dove non si distingue che il *garagolo longo* che si ragguaglia al *murex aluco* e *alucoides*, ed il *garagolo tondo* che è il *trochus varius* ed *umbilicaris*³⁰⁰. Comunque ciò sia si raccoglie da Rondelet che que’ nomi erano applicati non già ad uno strombo, come Bellon ha spacciato, ma al *murex brandaris* (*De testaceis*, p. 64)³⁰¹ che ora si chiama in Venezia *bullo maschio*. Si può dunque asserire che altri strombi non si conoscano finora ne’ mari dell’Italia, oltre al *pes pelicani*³⁰².

Riferimenti a gasteropodi collegati per il loro riconoscimento alla terminologia popolare di *garagolo* (o *garagoo*) e *garagoo cornuto* si incontrano negli scritti di vari naturalisti. Il gesuita Filippo Buonanni (1638-1725)³⁰³ tra le “chiocciolate turbinate” include il “Turbine, detto volgarmente *Garagoo* dal nome *Scaragol* con cui ‘l chiamano gli spagnuoli...”³⁰⁴, ma la descrizione del mollusco conchifero univalve, con l’immagine che gli viene collegata, non corrisponde al gasteropode

in questione, riconoscibile invece nei due “Turbini pentidattili”, illustrati dall’abate nell’opera intitolata *Ricreatione dell’occhio e della mente*³⁰⁵. Buonanni aveva usato lo specifico termine *garagoo cornuto* unicamente riferendosi al “murex, quem piscatores in mari tranquillo Americano prope urbem Carthaginem expiscantur”, cioè ad una grossa conchiglia chiamata murice alato³⁰⁶. Impossibile quindi richiamarne un nesso con i gasteropodi dei mari italiani classificati dalla cultura popolare con la medesima nomenclatura. Il “garagolo cornuto” del calmiere anconitano (1612) potrebbe corrispondere piuttosto al *Murex brandaris*, specie edibile denominata anche con il termine “cornetto” in Liguria e “cornetto di mare” in Toscana³⁰⁷. Anche Antonio Vallisneri (1661-1730), medico, naturalista e biologo, accenna alla commestibilità di una conchiglia detta *garagoo* e ne fornisce la seguente descrizione:

Spezie di piccolo turbine ignobile, chiamato da’ Veneziani *Caragol*, dagli spagnoli *Scaragol*. I Pescatori veneti gli cuociono e alla plebe gli vendono, essendo una spezie di Lumachetta marina. Cotta, la cavano con un ago e la mangiano³⁰⁸.

Pierre Gilles (1490-1555) nel *Liber De Gallicis & Latinis nominibus piscium*, ponendo l’attenzione sulla “cochlea marina” detta *Nerite*, informa che le popolazioni adriatiche la chiamavano ai suoi tempi ancora con questo stesso termine, a differenza degli spagnoli che invece propendevano per la dizione *caragolum* (“Qui accolunt sinum Adriaticum etiam nunc Neritem appellant. Hispani vocant caragolum”).³⁰⁹ Nelle *crochette* e nei *garagoli*, due specie diverse di molluschi gasteropodi, come precisato anche da Luigi Paolucci, ad Ancona si riconosce un cibo a buon mercato assai gradito, divenuto nel corso del tempo un piatto tipico della cucina popolare marinara. L’ufficiale di porto Mundula, a proposito della loro pesca e concia, foriera di un certo guadagno per operatori e venditori girovaghi, nel 1907 si esprimeva in questi termini:

Durante i mesi dal febbraio a tutto agosto, oltre i pesci vengono dalle reti a strascico catturate una quantità di crocette (*Chenopus pes pelicani*), le quali danno da vivere ad una diecina circa di famiglie. Le crocette allorché vengono dai pescatori vendute sono coperte di fango e di limaccio. Il paziente lavoro che occorre per ripulirle, privarle della bava che secernono e renderle atte alla cottura e nutrizione, meriterebbe una minuta descrizione, perché obbliga donne e uomini a stare in riva al mare con l’acqua fino alle ginocchia curvi sulle sporte, che per ore ed ore devono agitare a fior d’acqua per rendere le crocette completamente spoglie da ogni materia estranea³¹⁰.

In questa memoria vengono riportati anche i due principali modi di cucinarle:

Le crocette bollite, private della loro conchiglia e poscia condite in insalata, oppure cotte con olio od in una specie di zimino (in porchetta come qui viene chiamato) costituiscono un cibo appetitoso e un guadagno non indifferente per

coloro che si dedicano alla nettatura, cottura e vendita di esse³¹¹.

Alessandro Mordenti rammenta anche l'usanza, rimasta viva fino alla seconda metà del Novecento, di mangiare il mollusco per le vie della città:

Di consumo popolare, ma non disdegnata anche dai ricchi, nella mia città è sempre stata una varietà di molluschi gasteropodi univalve, la aporraide, nel vernacolo la 'crocetta' ... il piè di pellicano privato del suo gheriglio edule, rimbalzava - sonora naturale ceramica - sui lastrici stradali gettato disinvoltamente via dai mangiatori di 'crocette' che passeggiavano con in mano un cartoccio di cartapaglia o di carta oleata ...³¹².

Due differenti involucri dunque, uno di cartapaglia per confezionare il cartoccio dei molluschi lessati, l'altro di carta oleata per quelli conditi in porchetta, appositamente studiati per permettere agli anconitani di gustare le *crocette* passeggiando.

Li ricordo bene - prosegue Mordenti - fino a qualche lustro fa estrarre con gesto preciso la conchiglia lessata o cotta in porchetta (da cui la diversità del cartoccio) alternando, alle chiacchiere o agli sguardi alle vetrine o alle ragazze, una sonora schioccante suzione, per trarne la polpa³¹³.

Cibo povero di strada, che si appaia alla vendita ambulante dei *garagoli* che si svolgeva a Venezia³¹⁴. Questa pratica alimentare si potrebbe ricondurre all'arrivo nella città dorica, fin dal medioevo, dei pescatori di Burano, a cui si deve anche la creazione di una marineria di produzione con l'apporto e condivisione del patrimonio culturale veneto, ivi compresi 'saperi' e 'sapori' della cucina lagunare³¹⁵. Cibo di strada, ma anche cibo di osteria. Ce lo rammenta negli anni cinquanta lo scrittore Guido Piovene (1907-1974):

Un piacere di Ancona è pranzare la sera nelle osterie, quasi spacci di pescatori, che si protendono nelle acque, tra le luci del porto. Vi si mangia il migliore pesce di questi mari, dalle code di rospo ai piccoli pesci spada, e ai più inconsueti crostacei (sic), come le 'crocette', che bisogna estrarre dal guscio con difficili combinazioni delle dita e del fiato, o i così detti 'bombi', che sono l'equivalente marino delle famose lumache della Borgogna³¹⁶.

Il 'ballero' anconitano, un "boccone da cardinale". Ulisse Aldrovandi (1522-1605) nell'opera *De reliquis animalibus exanguibus*, e in particolare nel terzo libro (*De testaceis*), descrive l'*habitat* del mollusco bivalve perforatore (*Pholas dactylus*), con annotazioni anche sul suo sapore squisito e sulla rudimentale tecnica di estrazione, distruttiva peraltro dell'*habitat* anche di altre specie animali:

Nel litorale Anconetano si traggono dal mare dei pesanti pietroni di cinquanta e più libbre. Hanno lo stesso colore e una costituzione esteriore analoga a quella della pietra etite; cioè grezza e non difficile da infrangere o macinare; invece

la crosta interna, o tunica, è dura e levigabile, non altrimenti che la tunica interna dell'etite, simile pure nel colore azzurrognolo. Questi pietroni vengono infranti con mazze di ferro piuttosto grosse, non per trovarvi, come nella pietra d'aquila, una diversa concrezione minerale, ma per estrarne delle creature marine delicatissime, dello stesso genere dei *Solen*, che i Veneti chiamano cappe lunghe; e però tanto più delicate in quanto si nutrono non d'acqua marina, ma d'un liquido finissimo assorbito dalla pietra. Questi organismi stanno rinchiusi numerosi nel pietrone, sì che il nidamento calzi a misura per ciascuno d'essi, corrispondenti con tutti i contorni alla grandezza e sagoma. Pertanto in questi poderosissimi pietroni, nei quali non troviamo né acqua né liquido alcuno fuorché quello contenuto nel mollusco, non solo la forma del dattero, ovvero *Solen*, ma anche la vita e le imprese di ognuna di queste creaturine si realizzano e si compiono, molto meglio che se fossero nate nel mare istesso fuori della pietra³¹⁷.

In altra sede lo scienziato bolognese si sofferma poi a ragionare sulla denominazione vernacolare del mollusco: “nonne intra etiam dura saxa balani quidam ostracei, dactyli marini nuncupati, ad mare prope Anconam gignuntur, quos vulgus balaros appellat”³¹⁸. La parola *bàllero* si documenta esclusivamente nei litorali di Ancona e Pesaro³¹⁹, in alternativa al termine *bàlano*, citato in altre trattazioni cinquecentesche, compresa quella di Guillaume Rondelet³²⁰. Fra quanti si sono interessati alla fauna marina adriatica non va dimenticato il riminese Malatesta Fiordiano. Nel suo ricco repertorio compilato in ottava rima dato alle stampe nel 1576, nomina appunto “ballani in Ancona” le foladi che “in saxis vivunt”³²¹. Il poligrafo pesarese Ludovico Agostini (ca. 1574) utilizza lo stesso termine nelle *Giornate soriane* quando spiega che ai piedi del Monte San Bartolo, presso la città di Pesaro

alcuni sassi si trovano di colore e di minera come tufi, i quali uniti insieme fanno un spatioso pavimento al mare in mezo de' quali rinchiuso vivono alcune lumache lunghe che balani si chiamano, difficilissimi d'esser conosciuti anco dai più pratici pescatori di questo paese³²².

La scena descritta da Agostini vede protagonista, nell'escursione sulle rive del mare a cui stava partecipando, un vero esperto (“scientissimo”) in questa pesca piuttosto singolare, osservato nell' “andar scegliendo di questi sassi, che alcuni piccoli buchi avevano, e col pal di ferro disunirli e porgerli a noi che nella fregata³²³ gli locassimo”. Una volta terminata questa pesca di raccolta, raggiunta la riva e scaricato il prodotto di quelle “dolci fatiche”, inizia la fase finale del lavoro che consisteva nel frantumare le pietre per estrarne i *balani*: “godemmo una mezz'ora andar spezzando di que' sassi e trarne fuori le già dette lumache, che sono le migliori che si mangino”³²⁴. Due secoli più tardi si sofferma a ragionare su questa ‘leccornia’ marina il riminese Jano Planco (Giovanni Bianchi, 1693-1775), per esporre il suo pensiero sui molluschi marini luminescenti che perforano le rocce, ricercati come cibo prelibato, sia crudi che cotti:

quas heic Pholadas vocavi apud nos & Anchone ubi sunt frequentissimae Balani vocitantur, & in deliciis sunt pro cibo, tam coctae, quam crudeae, quae si noctu crudeae expuantur conclave obscurum collustrant. Insigne enim phosphorum sunt³²⁵.

L'analisi di Vallisneri aggiunge riflessioni sull'etimo, ragguagli sulla nicchia ecologica della specie, sul processo di riproduzione, con riferimenti al pregio gastronomico, nonché alla fenomenologia della luminescenza animale riscontrata sulla "conca bivalve"³²⁶:

La chiamano alcuni *Ballaro di Mare*. Viene detta da' Greci *Pholades*, che significa *cosa nascosta*, e con ragione imperocché questo sta sempre rinchiuso dentro sassi o creta durissima. È animale ermafrodito o *piant-animale*³²⁷, che getta a suo tempo le uova, ch'escono in mare, e portate dall'onde si attaccano a' sassi o alla creta dove appena nati trivellano e dentro s'insinuano, né mai più partono, e colà imbucati crescendo, dilatano a proporzione la loro tana. Si mangiano essendo di un sapore esquisito, e teneri molto. La notte al buio risplendono come fosfori³²⁸.

Sul fenomeno della bioluminescenza, in particolare del dattero di mare, si dimostra per tutti basilare l'*auctoritas* di Plinio il Vecchio che nella sua opera enciclopedica sulla natura aveva riservato ampio spazio ai *dactyli*:

Al genere delle conchiglie appartengono i datteri, così chiamati per la loro somiglianza con le unghie degli uomini. Hanno la prerogativa di brillare nelle tenebre, in assenza di altra fonte di luce, e, quanto più umore hanno, tanto più brillano nella bocca di coloro che li mangiano, brillano nelle loro mani ed anche quando delle gocce cadono al suolo e sulla veste: cosicché è fuor di dubbio che la natura di quel succo è tale che ce ne meraviglieremmo anche se si trattasse di un corpo solido³²⁹.

Anche il ravennate Giuseppe Ginanni (1692-1753) tra i "testacei bivalvi che non si serrano perfettamente" menziona il *ballano* del litorale anconitano:

Si ritrova vicino al porto di Ancona dentro certi sassi formati di molti strati. Egli è bianco e tutto striato sì per lo lungo, che per lo traverso, e queste strie apparir fanno i gusci con ordinanza tutti dentati. Sono in questa maniera disposti, acciò nell'ingrandirsi che fa il vivente possa allargare la propria abitazione, la quale egli coll'andarsi rivolgendolo provvidamente la forma. Egli è composto da cinque pezzi ...³³⁰

Ginanni aveva anticipato le sue osservazioni sulle foladi del litorale di Ancona in una lettera del 1738³³¹. Contestando al Buonanni la composizione "di soli tre pezzi" del "Balano grande che trovasi vicino al porto di Ancona", Ginanni esponeva la sua esperienza diretta che lo aveva indotto a contarne cinque:

Ebbi io la sorte di fare questa scoperta l'anno 1732, essendo stato favorito d'un sasso pieno di questi balani da un cavaliere mio parente, il quale me lo fece pescare sotto i Monti d'Ancona, e puntualmente inviarmelo, onde io potei bene e con attenzione osservarlo. Voi ben sapete che questa sorte di sassi vien formata da tanti strati, che facilmente si disuniscono, per la qualcosa lo ruppi subito in più pezzi e così ebbi campo di osservare i balani, che nella superficie di quel grandissimo sasso trovavansi³³².

Le pietre del litorale di Ancona dunque viaggiavano, sia alla volta di gabinetti culturali di scienziati e naturalisti, sia per gli approvvigionamenti di credenza. Con puntuali aspersioni di acqua marina sulla pietra lungo tutto il tragitto, i preziosi molluschi venivano mantenuti vivi fino al momento del consumo. Rappresentavano un "boccone" assai ricercato per i fini palati di alti prelati, nobili e dignitari di Roma. Il cuoco segreto di Pio V, Bartolomeo Scappi, nel suo famoso e assai imitato ricettario, dedica un capitolo alle pietanze a base di molluschi e fra questi non manca quello tipico di Ancona. Nella maniera di cucinare le telline e altri molluschi bivalvi "con la scorza" consiglia. come già accennato a proposito delle vongole, un procedimento estensibile sia alle "peverazze" che ai "balleri anconitani":

... da poi che saranno purgate, si porranno in un vaso più tosto di rame che di ferro, et di terra sarà molto migliore per tale effetto: pongasi con esse telline oglio, vin bianco, un poco d'acqua, pepe, cannella, zafferano, et herbe battute, sale a bastanza, et ogni cosa sia tanto, che siano coperte. Facciasi lor levare il bollo et come le telline saranno aperte, s'intenderanno esser cotte. Servanosi calde in piatti con fette di pane sotto. In questo modo si potranno accomodare le paverazze et arcelle, et li ballari anconitani che son spetie di chiocciole marine³³³.

In un pranzo "mescolato di grasso e magro", con due servizi di credenza e quattro di cucina, Scappi serve, oltre a "pasticcetti d'ostraghe", "gambari femine nostrali", anche "suppe di telline cavate", ossia sgusciate e ancora³³⁴:

Gongole Romanesche cotte su la graticola	nu. 1000 piatti 8
Ballari Anconetani cotti su la graticola come le gongole	nu. 400 piatti 8
Ostreghe cotte su la graticola	nu. 140 piatti 8

Nel pranzo servito "in die Veneris Sancti senza alcuna sorte di pesce fresco e salato", Scappi propone nuovamente centoventi "ballari anconetani cotti alla brace", disposti in quattro piatti³³⁵. Il cuoco lucchese Antonio Frugòli nel pranzo apparecchiato il 28 gennaio 1624, costruisce una scenografia servendosi di vari frutti di mare tra cui figurano anche i *balleri* di Ancona:

Un lavoro di pasta in forma di Buccintorio con diversi compartimenti, ripieni di diversi frutti di mare, come Ostrache, Cappe diverse, Aloguste, Ballari & altri

diversi, con loro condimenti sopra, con tartuffoli toccato con oro alle parti a dove non saranno ingredienti³³⁶.

Nelle seicentesche “carte di dispensa cucina e mensa” del cardinale Bonaccorsi, prese in esame in studi recenti³³⁷, tra *roscioli*³³⁸, *peverazze*, *pannocchie*³³⁹ e *cucciòle*,³⁴⁰ non mancano i *balleri* anconitani. Vengono annotate tra l'altro due ricette: “suppette con ballari” e “ballari con olio, prasoli, pepe e malvasia e pane sotto”³⁴¹. Anche Francesco Leonardi (1730-1816) ne *L'Apicio moderno*³⁴², alla fine del Settecento, sostiene che i datteri di mare “sono ottimi per brodi e zuppe di magro ed anche apprestati in altre maniere come le *telline*, e le *ghiande di mare*: essi sono molto ricercati per essere di buon sapore”, osservando fra l'altro che “nell'Adriatico, e segnatamente sulle coste della Dalmazia e del Piceno ve ne sono in grandissima quantità, come lo stesso in Porto Venere”. La tecnica di pesca risulta ovunque la stessa: “Per cavar fuori queste conchiglie si leva il sasso dall'acqua, si rompe con maglio o picco di ferro e così si prendono i dattili”³⁴³. Il sistema di raccolta viene descritto da Francesco Grisellini per il litorale adriatico austriaco:

I pescatori triestini nonché gli altri della Provincia, san come fare quando vogliono avere di siffatte conchiglie. Ne le sprigionano dalle pietre degli scogli, ove stanno rintanate, spezzandole a forza di picco, e di maglio, e ciò allorché il mare, trovandosi nel suo riflusso, lascia allo scoperto per alquante ore porzione della inferiore scoscesa spiaggia³⁴⁴.

Attestazioni in merito al vivaio anconetano del “sasso da balleri” si riscontrano nella prima metà del Settecento nelle relazioni del console francese Luciano Benincasa. In risposta ai questionari predisposti dalle autorità d'oltralpe finalizzati a raccogliere informazioni sulle attività alieutiche e sulle risorse ittiche, il console scrive nel 1726:

L'on trouve sous le mont d'Ancone a 2 lieux de la ville en deux brasses d'eaux une pierre de divers grosseurs que les naturels du pais apellent *sasso da ballery* de couleur cendré pierre fort molle qu'on rompe et l'on y trouve engendrez dans le centre de cette pierre des coquilles de la longueur d'un gros doits ou il y a une espece de poisson qui est exelent au goust ...³⁴⁵

Benincasa approfondisce la peculiarità del mollusco marino bivalve con una chiosa sulla sua bioluminescenza, in grado di rendere visibili, in una “chambre sans lumière”, il volto e addirittura il corpo di una figura umana con un bagliore paragonato a quello della luna, riscontrabile anche a tavola al momento di assaggiare la squisita pietanza. L'ospitalità offerta dai conti Ferretti nel 1699 alla regina di Polonia Maria Casimira, riassunta in una particolareggiata narrazione, trattiene altri aneddoti riguardo alla “rarità singolare di quei famosi monti”:

Questi si potrebbero dire appunto api del mare, che raccogliendo gl'atomi fra

l'acque, si formano industriosamente i loro non molti induriti alberghi; e di essi la Regina n'ebbe il più grande e curioso diletto, oltre il prezioso gusto, che mai provasse in così lungo viaggio, e con ragione, mentre dello spezzarsi dei stessi sassi vidde come tirati nella rete uscir dal mare vivi, e guizzanti quei pesci nella stanza reale dalla quale fatti trasportare i lumi, non rimaneva punto oscura, perché da que' medesimi sassi era resa lucente. Restò di ciò spaventata l'ignoranza d'alcuni, mentre entrando un servo, che s'era lisciato sopra la faccia di quel sasso, pareva tutto di foco nel suo distinto, e ben chiaro sembiante ...³⁴⁶

Benincasa osservava inoltre che per un corretto trasporto delle pietre abitate dalle foladi era necessario rinfrescarle e inumidire di tanto in tanto con acqua di mare. A Roma le foladi giungevano da Ancona; a Venezia dalla Dalmazia, da cui peraltro venivano esportati massi da depositare nel porto e nel litorale di Ancona, come si apprende da un dizionario "economico-rustico" del XVIII secolo:

Le pendici dei monti di Dalmazia sono ripieni di queste conchigliette d'onde si portano a Venezia dentro la pietra. Il più grazioso si è che i sassi portati dalla Dalmazia e sparsi nelle rive del porto di Ancona si trovano pieni di dattili o di foladi, conchiglie di specie diversa, ma che hanno il medesimo istinto, e si vendono così alla cieca nella pietra istessa che hanno, dicono essi, seminata nel mare. Questi sono i famosi ballari d'Ancona, cibo esquisitissimo, dei quali se ne adornano le zuppe.³⁴⁷

Nella prima metà del Settecento anche due viaggiatori tedeschi lasciano testimonianza nelle loro lettere di questa peculiarità del litorale anconetano, a partire da Johann Caspar Goethe (1710-1782)³⁴⁸. Ulteriori considerazioni e approfondimenti vengono apportati da Johann Georg Keyssler (1693-1743), archeologo e scrittore, nelle lettere afferenti al suo viaggio negli stati europei³⁴⁹. Nella lettera LXIII (*Account of Ancona and several Kinds of fishes in the Adriatic sea ...*, 1730) mostra il suo interesse per l'abbondanza della fauna ittica rilevata nell'Adriatico. Tra questa spiccano i *ballani* o *ballari*, che vivono in grosse pietre nei fondali del mare situati nei pressi del Monte Conero, a circa dieci (sic) miglia dalla città di Ancona. I suoi abitanti - continua - avendo notato che i *balleri* presenti nelle acque del loro porto risultavano di maggior dimensione e dunque più 'appetibili', avevano deciso di 'pescare' le pietre e trasportarle con i battelli dalle rive del Conero al molo del porto e qui gettarle in acqua. Si credeva che per mezzo di acque più nutrienti e più profonde il mollusco si sviluppasse con maggiore rapidità³⁵⁰. Dopo un'approfondita analisi sulla localizzazione all'interno della pietra del bivalve perforatore, su forma, colore e dimensione, quest'ultima del tutto simile alle *cappe longhe*, l'archeologo tedesco accennava anche al fenomeno della bioluminescenza. Il pregio gastronomico conclude la disamina sul mollusco che proliferava nei cosiddetti "sassi del ballerino", contenenti al loro interno da venti a trenta esemplari. Una gran quantità veniva inviata a Roma, apprezzata come "boccone di cardinale"³⁵¹. L'invio di doni e preziosi omaggi agli alti prelati della corte romana, ha numerose attestazioni già nel Cinque e Seicento. I *maris*

poma di Ancona, *in primis* ostriche e *balleri*, venivano inviati a Roma da parte sia del governo cittadino che del patriziato³⁵². Nella biografia del padre Vincenzo Coronelli si trova cenno alle regalie inoltrate al Papa dal marchese Nembrini. Si trattava di “un grossissimo pesce detto ‘dentale’ con molti altri pesci freschi chiamati ‘ballari’ e un gran bacile di ostriche”³⁵³. Durante il soggiorno lauretano di Maria Casimira di Polonia era stata riservata una splendida accoglienza con la preparazione di un pranzo che comprendeva anche un notevole apporto di prodotti ittici freschi del vicino litorale e di prodotti conservati d’importazione: bacili di ostriche (4), ballari (4), bottarghe (2); dodici bacili di “pesce nobile, cioè cefali, spicole, linguattole, e quattro rombi, ciascheduno de’ quali superava il peso di libbre 27”; quattro storioni; quattro cassette di “dentali in gelo” e perfino due “sassi di balleri”³⁵⁴. Anche nella “Nota delle robbe che componevano il regalo fatto dalla Santa Casa alla Regina delle due Sicilie”, di passaggio a Loreto nel 1738, figura pesce di mare ricercato fra cui tre storioni di varia grandezza (45, 30 e 16 libbre) e “un sasso di balleri di libbre 700 di peso”³⁵⁵. Nel 1769 vengono servite alla corte pontificia ricche pietanze realizzate con litofagi, inviati dal cavaliere anconitano Corrado Ferretti a papa Clemente XIII.³⁵⁶ Da Ancona insomma si muovevano approvvigionamenti ittici di indubbia rilevanza per l’alimentazione delle classi agiate. Keyssler si era soffermato brevemente anche sulle ostriche del mare dorico, di dimensioni notevoli ma mollicce e di gusto poco gradevole. La *nocchia* di Ancona viene valutata per il sapore assai delicato e denominata da alcuni *Squilla arenaria*³⁵⁷. Brevi cenni alle seppie presenti nelle acque del porto il cui osso, polverizzato, veniva usato nella pulizia del vasellame metallico, probabilmente per la funzione abrasiva; alle patelle che aderiscono alle rocce; alla *Patella major* chiamata *Orecchia marina*; ai *Bavarazzi del mare*. Per ciò che riguarda *Solenes*, *Fistulae*, *Canales* e *Ungues*, l’archeologo tedesco osserva che a Venezia venivano chiamate *cappe longhe*, mentre ad Ancona *cannolichii* o *pesci canelle*.³⁵⁸ Un ittionimo quest’ultimo attestato anche nell’opera dell’Aldrovandi: “A Venetis hodie Cappae longae ut scribit Gillius dicuntur, qui accolunt (inquit) Adriaticum sinum Cappas longas nominant. Vocantur & pesce Canella Bononiensibus ...”³⁵⁹. In studi recenti è stata sottolineata l’importanza ecologica di due specie di bivalvi perforatori che popolano attualmente il litorale di Ancona, ossia il dattero bianco (*Pholas dactylus*) e il dattero di mare (*Lithophaga lithophaga*). Entrambe le specie, “ritenute vulnerabili”, sono oggi rigorosamente protette³⁶⁰. Pertanto è superfluo sottolineare come sia definitivamente tramontata l’epoca in cui la “zuppa di balleri” e le “tagliatelle con i balleri” venivano servite ai consumatori buongustai dopo aver scrupolosamente pulito il mollusco ed aver eseguito la “sbissatura”³⁶¹.

Note

Riconoscere il pesce fresco, buono, ordinario

¹ M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari-Roma 2004, p. 20.

² Montanari, *Il cibo come cultura*, pp. 20-21.

³ M.L. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell'età moderna*, Bologna 2004, p. 11.

⁴ *Dialogo di un medico con un segretario et un palafreniere di un prencipe romano del modo et utilità di far la quadragesima, acquistare la sanità e conservarla insino al fine della vita*, Roma 1652, p. 108.

⁵ Si consigliava di prepararli in tre modi: “lessi o in graticola o carpionati”. La carpionatura si otteneva con il seguente procedimento: “levate le scaglie e budella, si fan stare per sei ore in circa nel sale, poi si frigge nell'olio, e si bagna di aceto, nel quale siano state bollite spetie e zafferano”.

⁶ Ivi, pp. 106-107.

⁷ A. Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, Roma 1636, p. 175. Su tale genere letterario vd. G. Fragnito, *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia. “Il vero trattato d'una bellissima e ben governata Corte”* in “Annali dell'Istituto storico italo-germanico di Trento”, XVII, 1991, pp. 135-185. Uno dei primi esempi è offerto dal trattatello di Francesco Priscianese, *Del governo della corte d'un Signore in Roma, dove si ragiona di tutto quello che al Signore et a suoi Cortegiani si appartiene di fare, opera non manco bella che utile et necessaria*, Roma 1543. L'archetipo invece può ricercarsi nel capitolo *De familia cardinalis* in Pauli Cortesii, *De cardinalatu* (1510), come riferisce Gigliola Fragnito, *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia*, pp. 141-142. Sull'operetta del Priscianese vd. anche C. Benporat, *Il primo trattato sul Maestro di casa* in “Appunti di gastronomia”, 10, 1993, pp. 13-21. In aggiunta ai trattati del Fusoritto (1593) e dell'Evitascandalo (1598), dedicati appunto alle mansioni del maestro di casa, vd. il manoscritto databile alla seconda metà del Cinquecento studiato da Marina Scopel, *Istruzioni per un Maestro di casa nella Corte di Roma* in “Appunti di gastronomia”, 58, 2009, pp. 93-99.

⁸ Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, p. 175.

⁹ Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, p. 175.

¹⁰ Sugli abusi dei pescivendoli vd. *infra*.

¹¹ In realtà spigola e orata facevano parte del “pesce nobile” a Venezia e più generalmente in tutti i centri adriatici, vd. *infra*.

¹² Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, p. 176.

¹³ Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, p. 176. Nell'opera vi sono riferimenti anche al “pesce de laghi”, ovvero “tinca, lattarini, lasca, & altri” che “si mantengono più freschi per venire da luoghi più vicini” cosicché “per l'estate sono buoni” e ai pesci fluviali, ossia barbi e *squali*, ma anche “ciriolo di fiume” che “sono buone per pover'uomini e si contenta con pochi quatrini la famiglia, con farle in guazzetto”, Ivi, p. 177.

¹⁴ Su tali personaggi (“spenditori”, “fattori”, “negociatori d'altri”) e sul loro comportamento, basato esclusivamente sul proprio tornaconto, si leggano le osservazioni di Tomaso Garzoni: “Nel comprare la robba, per il più sono soliti d'attaccarsi al peggio per spendere poco e risparmiare, essendo loro più grato il spudapane che i luzzi, e l'acquetelle che i sfogli, le cappe che l'ostreghe”.

Al contrario per se stessi acquistavano “le trutte, i varoli, le lamprede, i cefali di buon budello, il carpine, lo sturione”, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Venezia 1589, pp. 555-556.

¹⁵ C. Evitascandalo, *Dialogo del maestro di casa*, Roma 1606, seconda edizione, pp. 85-86; Vd. anche Fragnito, *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia*, pp. 156-160.

¹⁶ R. Fusoritto, *Il mastro di casa*, Roma 1593 in V. Cervio, *Il trinciante*, Roma 1593, p. 161. Nell'Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio dal cavaliere Reale Fusoritto da Narni vi è inserito un breve “Trattato de' pesci”. Sui trattati di Priscianese, Fusoritto e Evitascandalo si veda A. Manciuilli, *Le arti della tavola in Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato 1996, schede alle pp. 349-351.

La malizia dei pescivendoli ovvero frodi in pescheria

¹⁷ *I capitolari delle arti veneziane sottoposte alla Giustizia e poi alla Giustizia Vecchia dalle origini al MCCCXXX*, a cura di G. Monticolo, Roma 1896, p. 65.

¹⁸ *Statuti e capitolari di Chioggia del 1272-1279 con aggiunte fino al 1327*, a cura di G. Penzo Doria e S. Perini, Venezia 1993, p. 114.

¹⁹ Sulle malizie dei pescivendoli romani, “li peiori uomini de lo munno”, si trovano appunto notizie nella normativa statutaria tardo medievale su cui si veda A. Lanconelli, *Gli Statuta pescivendulorum Urbis (1405). Note sul commercio del pesce a Roma fra XIV e XV secolo* in “Archivio della società romana di storia patria”, CVIII (1985), particolarmente pp. 100-101.

²⁰ “Il Diavoletto. Giornale triestino”, a. V, Trieste, lunedì 19 luglio 1852, articolo intitolato “Inconvenienti della Pescheria”.

²¹ Sullo scalco di origine marchigiana vd. R. Sassi, *Un maestro dell'arte più squisita: Antonio Latini*, Fabriano 1929; A. Latini, *Autobiografia (1642-1696). La vita di uno scalco*, Roma 1992.

²² A. Latini, *Lo scalco alla moderna overo l'arte di ben disporre i conviti*, p. II, Napoli 1694, p. 40. Sugli editti proibitivi riguardanti la vendita del pesce “per mare” e “nelle grotte” (1713) vd. A. De Sarii, *Codice delle leggi del Regno di Napoli, V, De' fiscali, dell'Amministrazione delle Università e della pubblica Annona*, Napoli 1794, p. 178.

²³ Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. II, p. 40.

²⁴ *Garze*: nome volgare delle branchie dei pesci.

²⁵ Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. II, p. 40. Sul controllo della merce da parte dell'autorità pubblica, per il Novecento, si rinvia a F. Supino, *La sorveglianza sul commercio dei prodotti della pesca*, Milano 1928, pp. 124-129; D. Scarapècchia, *Le frodi nei mercati del pesce e nelle rivendite* in “Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia”, 4, 1931, pp. 616-619; A. Pelliconi, *Norme pratiche per esercitare la vigilanza igienica e sanitaria sul commercio del pesce*, Firenze 1936, p. 63.

²⁶ Latini, *Lo scalco alla moderna*, p. II, p. 40.

²⁷ *Metodo economico-politico sulla vendita de' pesci*, Napoli 6 novembre 1789, pp. XLII: “Le grotte, e tutt'i luoghi sotterranei soliti a conservar pesci, e con ispezialità quelli situati vicino alle abolite pietre, si dovranno chiudere a fabrica. E a tal oggetto i padroni le dovranno dare in nota, e in pena della perdita delle case, dovranno obbligarsi di non più aprir quelle”.

²⁸ *Parsonali*: negozianti di pesce e finanziatori della pesca, in quanto anticipavano il denaro per le attrezzature (barche, reti) e ricevevano in cambio dai pescatori l'intero prodotto delle loro fatiche, che in seguito veniva distribuito a dettaglianti e ambulanti. Per un quadro generale sulla

vendita del pesce a Napoli e sul ruolo dei *parsonali* e capiparanza vd. A. Clemente, *Il mestiere dell'incertezza. La pesca nel golfo di Napoli tra XVIII e XX secolo*, Napoli 2005, particolarmente p. 47; M. Sirago, *Gente di mare. Storia della pesca sulle coste campane*, Napoli 2014, pp. 27-30.

²⁹ *Considerazioni sulla libertà dell'annona e sull'abolizione dell'assisa del pesce*, Napoli 1791: sulle grotte pp. 62-64. L'abolizione dell'assisa era stata decretata con bando del 25 ottobre 1788 in cui veniva stabilito che "tutti goderanno della vendita di ogni sorta di pescagioni senz'assise", De Sarii, *Codice delle leggi del Regno di Napoli*, pp. 247-248.

³⁰ R. Valieri, *Storia della commissione igienica della sezione Pendino ...*, Rapporto, Napoli 1867, p. 223.

³¹ Ivi.

³² Ivi.

³³ Ivi.

³⁴ G. Cavanna, *Doni di Nettuno. Notizie su le forme e la vita dei pesci e di altri animali utili e curiosi dei nostri mari*, Firenze 1913, p. 181.

Il pesce da salvare

³⁵ *Ricettario di Maestro Martino*, ms. Urbinatense Latino 1203, edito in C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 2001, p. 140.

³⁶ C. Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Venezia 1557, c. 104r. Si veda anche il metodo per "conservare cevali e orate per quaresima o altro tempo", Ivi, c. 107v; M.L. De Nicolò, *Pesce bianco, pesce rosa. Cefalo e fragolino. Storia, produzione, tradizioni alimentari*, Fano 2019, pp. 72-73.

³⁷ Scappi, *Opera*, c. 102v. Sullo Scappi si veda C. Benporat, *Bartolomeo Scappi: ipotesi per una bibliografia* in "Appunti di gastronomia", 1, 1990, pp. 5-15; Id., *Storia della gastronomia italiana*, Milano 1990, pp. 93-106; J. Di Schino, F. Luccichenti, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Roma 2007.

³⁸ Scappi, *Opera*, c. 6v.

³⁹ Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, pp. 177-178.

⁴⁰ Adami, *Il novitiato del maestro di casa*, p. 178.

⁴¹ F. Gaudentio, *Il panonto toscano (1705)*, a cura di G. Gianni, Roma 1974, p. 124.

⁴² Gaudentio, *Il panonto toscano*, p. 124.

⁴³ Cavanna, *Doni di Nettuno*, pp. 184-185.

⁴⁴ Si veda ad esempio *De cibus boni et mali succi*, Iulio Alexandrino medico tridentino interprete, Rostochii 1594, cap. XV. Una edizione "in lingua volgare" era stata curata invece da Francesco Imperiale, *Il libro di Galeno dei buoni e tristi cibi*, Genova 1560. Il passo di Galeno era stato citato da Philippe Hecquet, *Traité des dispenses du carême*, Paris 1709, p. 122 e da Joseph Noël de la Morinière, *Histoire générale des pêches anciennes et modernes*, Paris 1815, p. 204.

⁴⁵ Su questi manufatti ipogei vd. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, pp. 235-245; Ead. *Mangiar pesce nell'età moderna*, pp. 129-135.

⁴⁶ V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1644, p. 68.

⁴⁷ *Viaggio in Egitto e in Terra Santa*, Roma 1818, p. 172: alla Mecca "hanno modo a conservar

tutto l'anno co' loro artificj la neve, e vannola vendendo l'anno di state, e rinfrescano con essa quelle loro bevande”.

⁴⁸ *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans de plusieurs singularités & choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie & autres pays étrangers* (1553), a cura di A. Merle, Paris 2001, p. 484.

⁴⁹ Ivi.

⁵⁰ Sui progressi tecnologici nell'industria del freddo vd. M. Pacetti, F. Polonara, *La catena del freddo e l'industria ittica* in *In principio era il mare. Economia, cultura, tradizioni*, a cura di O. Longo e G.B. Lanfranchi, Padova 2003, p. 73.

Sulla mensa del povero: minutaglia e cibi popolari

⁵¹ Ateneo, *I deipnosofisti. I dotti a banchetto*, ed. L. Canfora, vol. II, Roma 2001, p. 728.

⁵² Ateneo, *I deipnosofisti*, p. 680 in nota. La parola latino-mediterranea *apiuva*, appunto derivata dal greco *aphye*, è all'origine del termine 'acciuğa'.

⁵³ Si tratta de *I cavalieri* (644-45, 649) e de *Gli Acarnesi* (900-I), *I deipnosofisti*, II, p. 680.

⁵⁴ “Ia Qualità. – Ragno, Cernia e Cerniola; Dentice; Triglie; Ombrine; Rondino; Pesce Spada; Rombo chiodato e Sfogliа gentile o comune – Storioni. II.a Qualità – Occhiata e Cantaro scorzone, Sarghi, Pagri, Pagelli ed Orata (alcuni possono essere messi in posizione intermedia tra la Ia e la IIa Qualità); Scorfani, Antracine e Pesce prete; Tonni, Sgombri, Palamite e Pilota; Corifene; Pesce S. Pietro; Lizze e Suri; Muggini; Nasello; Passere e Suacia comune; Aguglie; Acciughe Anguille, Gronghi e Murene. III.a Qualità – Caponi (qualcuno è di IIa Qual.); Lampughe; Ghiozzi; Boldrò; Latterini; Labri e affini; Cianchette ed altri pesci piani; Sardelle e Cheppie; Palombi, Pesce bove, Anciuolo e Spinarolo; Razze vere. Tra gli animali marini commestibili hanno maggior pregio i seguenti: *Molluschi*. – Seppiole e Calamari; Datteri di mare, Mitili, Ostriche. *Crostacei*. – Lupicante, Scampolo, Arigusta, Spannocchi; Molecche”, Cavanna, *Doni di Nettuno*, p. 178.

⁵⁵ Cavanna, *Doni di Nettuno*, pp. 178-179. Cavanna soggiunge: “Non è da credere che per la valutazione gastronomica dei pesci e degli altri animali marini commestibili abbiansi criteri costanti, sicuri e indiscutibili: trattasi del gusto, capricciosissimo sensorio come ognuno sa. E poi si riconoscono circostanze per le quali una stessa specie di pesci è, dal nostro punto di vista, profondamente modificata. La natura delle acque e dei fondi per se stessa e pel vario cibo che porge alle specie, esercita un'azione considerevole”.

⁵⁶ C. De Paolis, *Profumo di pesce a Civitavecchia* in *Le cucine della memoria*, II, Roma e Lazio, Roma 1995, p. 600.

⁵⁷ *Alla Santità di Nostro Signore Papa Pio VI, la pubblica economia di Bologna secondo i chirografi della S.S. delli 25 ottobre e 7 novembre 1780*, fascicolo a stampa, pp. 34-35.

⁵⁸ Ad esempio le “raggie” di peso inferiore a 10 libbre.

⁵⁹ *Galume*: “La pesca cosiddetta a galume, ossia cappe tonde, cappelonghe, caparozoli, caraguoi tondi e lunghi, ecc. ovvero a corbole ed a vermi, da usarsi come esca per pigliar pesce, vien fatta pure dal pescatore semignudo passeggiando le paludi e traendo dal fango colle mani o con adattato istrumento gli esseri di cui vuol fare preda”, G.D. Nardo, *Brevi notizie sulle pesche venete* in *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio*, “Atti dell'istituto veneto di scienze lettere e arti”, 1862-1863, p. 476.

⁶⁰ *Tabella passiva del Reggimento e Camera di Bologna*, Bologna 1787, p. 59.

- ⁶¹ G. Friz, *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, Roma 1980, p. 390.
- ⁶² L. Badioli, Raja torpedo. *Il taccuino di Galvani. Gli esperimenti senigalliesi e riminesi 200 anni dopo*, Senigallia 1995, pp. 191-193.
- ⁶³ M.L. De Nicolò, *Le ostriche della povera gente. Vongole dell'Adriatico, storia, produzione, commercio*, "Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro", 17, 2015, pp. 43, 45.
- ⁶⁴ F. Galiani, F. Mazzarella Farao, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano che più si scostano dal dialetto toscano ...*, vol. I, Napoli 1789, p. 222.
- ⁶⁵ De Paolis, *Profumo di pesce a Civitavecchia*, p. 602.
- ⁶⁶ L. Divari, *Barche del Golfo di Venezia*, Sottomarina di Chioggia 2009, p. 57.
- ⁶⁷ M.L. De Nicolò, *Muséna e rumgaia in Marineria risorta. Una comunità di pescatori tra Marche e Romagna*, Villa Verucchio 2016, pp. 111-116.
- ⁶⁸ G.M. Rinaldi, *Ittionimi siciliani dal Tre al Cinquecento* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 16-17, 1974-1975, pp. 32, 47.
- ⁶⁹ S. Lo Bianco, *Indagine intorno alla pesca del novellame detto "fragaglia" nel golfo di Napoli durante gli anni 1906-1907* in MAIC, *Annali di agricoltura 1910*, Atti per la commissione consultiva per la pesca, sessione dicembre 1907, Roma 1910, pp. 123-166.
- ⁷⁰ Lo Bianco, *Indagine intorno alla pesca del novellame*, p. 128. Sul consumo di fragaglia a Napoli, Clemente, *Il mestiere dell'incertezza*, p. 155; Ead., *La pêche comme industrie: utopies productivistes, rhétorique écologique et tentatives de clôture de la mer dans l'Italie post-unification* in *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe - XXIe siècle)*, a cura di G. Buti et alii, Parigi 2018, p. 272.
- ⁷¹ L. Paolucci, *Indagine sul pesce novello nel medio Adriatico* in MAIC, *Annali di agricoltura 1910*, p. 113.
- ⁷² *Ivi*.
- ⁷³ Sul significato di 'conditura', intesa come 'modo di cucinare' vd. il *Glossario di alcuni termini di cucina, medicina e scienze naturali*, in B. Platina, *De honesta voluptate e valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015, s.v. *conditum e conditura*, p. 446.
- ⁷⁴ B. Scappi, *Opera*, Venezia 1570, c. 137v.
- ⁷⁵ Scappi, *Opera*, c. 137v.
- ⁷⁶ G.B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara 1584, pp. 94, 160, 191, 214, 276, 333, 350, 377.
- ⁷⁷ Rossetti, *Dello scalco*, pp. 237, 373. I *nonnati* sono "pesci di piccolissime dimensioni, appena nati, appartenenti a specie diverse", *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XI, Torino 1981, s.v. *nonnato*.
- ⁷⁸ L'identificazione si trova in Cavanna (*Doni di Nettuno*, p. 228) che segnala le voci dialettali regionali *roschetti* (Liguria), *ghiozzo bianco* (Veneto), *nunnata* (Sicilia). Sulla maniera di cucinarli, ovviamente fritti, pp. 191-192.
- ⁷⁹ L. Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, Fano 2016, p. 255. Appartenenti alla famiglia Gobiidae a Fano venivano designati con il termine dialettale *omin nud*. Nelle lagune venete prendevano il nome di *òmeni nùì*, E. Ninni, *Pesci molluschi crostacei nel vernacolo veneziano*, Venezia 1920, p. 35; L. Divari, *Belpesse. Pesci, pesca e cucina ittica nelle lagune venete*, Sottomarina di Chioggia 2013, p. 21.
- ⁸⁰ Rossetti, *Dello scalco*, p. 494.

- ⁸¹ A. Frugòli, *Pratica e scalcaria*, Roma 1638, p. 154.
- ⁸² Cavanna, *Doni di Nettuno*, p. 238.
- ⁸³ Frugòli, *Pratica e scalcaria*, pp. 153-154, cap. XXVI (*Frittura Franzese e Buga, e loro qualità, e cucina*).
- ⁸⁴ Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, p. 28.
- ⁸⁵ V. Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli 1786, prima edizione Napoli 1773, p. 88.
- ⁸⁶ F. Leonardi, *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, vol. V, Roma 1790, p. 193.
- ⁸⁷ Messisbugo, *Libro novo*, c. 4v.
- ⁸⁸ Su questo sistema di pesca costiera si è ampiamente trattato in M.L. De Nicolò, *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, "Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro", 7, 2011, pp. 88-91.
- ⁸⁹ P. Zacchia, *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637, pp. 125-126. La sarda che "al gusto è molto grata" si trova anche sulle mense più umili, in quanto "per lo più è di prezzo basso".
- ⁹⁰ Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, p. 28.
- ⁹¹ Corrado, *Il cuoco galante*, p. 88.
- ⁹² Leonardi, *L'Apicio moderno*, V, p. 193.
- ⁹³ Sulla pesca a strascico e gli interventi governativi per limitare la distruzione del pesce novello vd. M.L. De Nicolò, *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, "Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro", 18, 2017.
- ⁹⁴ Valieri, *Storia della commissione igienica della sezione Pendino*, cap. LI, *Pesci nudi*, p. 234.
- ⁹⁵ I venditori ambulanti di pesce cotto per strada venivano designati proprio 'friggitori'. A Venezia la categoria lavorativa del *fritolin* corrispondeva a "venditore di pesce fritto non pregiato", su cui si veda E. Zorzi, *Osterie veneziane*, Bologna 1928, p. 27; C. Coco, *Venezia in cucina*, Bari 2003. Valeva persino a epiteto dispregiativo il termine "frizimènola", segnalato nel *Dizionario* del Boerio (s.v.): "Chiamasi anticamente a Venezia quell'artificello che vendeva menole fritte, pesce trivialissimo ad uso della poveraglia". Per la minutaglia di alcune specie ittiche, la cui produzione risultava particolarmente rilevante e significativa nell'alimentazione popolare, si rintraccia però anche una terminologia regionale specifica. In Romagna e Marche: *ruscioletti*, *ruscioli da fétu*, *russùl*, *gustinelli*, *cicinelli*, *parazzola*, *pesciolina*, *toccasanti*, risultano tutti termini alternativi a minutaglia, *rumgaia*, a riconoscere gli avannotti di triglia, alici o altro, vd. M.L. De Nicolò, *Triglia*, *Mullus surmuletus*, *Barbone*, *Mullus barbatus*. *Produzione, mercato, tradizioni alimentari*, Fano 2018, pp. 37, 42.
- ⁹⁶ La minutaglia di pesce nel vernacolo veneziano era detta *menuagia*. Fra le derrate ittiche era da ritenersi cibo infimo alla stregua dei granchi (*masanète*), agli antipodi rispetto allo storione, boccone di lusso riservato a palati d'alto rango. Andrea Calmo mette a paragone periodi di magra e di abbondanza facendo ricorso proprio a questi due generi ittici: "me arrecordo ... sora le peschere, che tal dì de menuagia l'impiva de regalie un gran carnier, e adesso in luogo de sturioni se magna a pasto masenete", *Cherebizzi ne'quali si contengono varij & ingenuosi discorsi e fantastiche fantasie filosofiche, compresi in più lettere volgari, nella lingua antica dichiarati*, Venezia 1572, p. 61.
- ⁹⁷ G.F. Bonaveri, *Della città di Comacchio, delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761, pp. 192-193; Id., *Piccolo vocabolario di Comacchio*, testo e commento linguistico di F. Strocchi, Bologna 1990, p. 81.

⁹⁸ ASCRavenna, *Bandi*, 10, n. 84, citato in F. Bonaccorso, *Pesca, pescatori, pescivendoli nei bandi della Legazione di Ravenna (sec. XVIII)*, tesi di laurea, Università di Bologna, Facoltà di Conservazione Beni Culturali, a.a. 2005-2006, p. 56.

⁹⁹ Giuseppe Boerio aveva associato la *furatola* alla bottega del pizzicagnolo “ove si vendono commestibili di poco prezzo, cioè minestre, pane, minutaglia frita ed altri camangiari ad uso e comodo della poveraglia” (*Dizionario del dialetto veneziano*, s.v. *furatola*, p. 291). Giuseppe Tassini invece, dopo aver affrontato l’incerta etimologia, annota che i *furatoleri* non potevano vendere alcun genere riservato ai *luganegheri*, né condire i cibi con cacio, *onto sotil* ed altro grasso, *Curiosità veneziane ovvero origine delle denominazioni stradali di Venezia*, Venezia 1872, p. 298.

¹⁰⁰ E.F. Trois, *Prospetto sistematico dei pesci dell’Adriatico e catalogo della collezione ittologica del Regio Istituto veneto* in “Atti dell’Istituto veneto di scienze lettere e arti”, s. V, vol. I (1873), p. 611.

¹⁰¹ D. Levi Morenos, *La produttività del suolo acqueo è in funzione del diritto di proprietà e dell’organizzazione del lavoro*, parte II, in “Neptunia”, XVI, 19, 15 ottobre 1901, p. 201.

¹⁰² *Della sorveglianza sanitaria sul mercato del pesce e come vi provvede Venezia* in “Neptunia”, XVI, 20, 31 ottobre 1901, p. 212.

¹⁰³ *Ivi*, p. 212. Sulla questione igienico-sanitaria riguardante le acque portuali cfr. anche quanto si verificava ad Ancona. Nell’informazione pervenuta alla redazione della rivista “Neptunia”, si dava atto dell’emanazione, da parte della Capitaneria di porto di Ancona, di un’ordinanza datata 1 ottobre 1901 con cui si revocavano i permessi già accordati per la pesca all’interno del bacino portuale (*La pesca nel porto di Ancona e l’igiene pubblica*, *Ivi*, p. 216).

¹⁰⁴ G. Pepe, *Suggerimenti per il commercio ambulante del pesce* in “Atti delle III Giornate Veterinarie sui prodotti della pesca. XVI Fiera internazionale della pesca di Ancona”, Ancona 1957, pp. 155-158.

¹⁰⁵ Guglielmo Pepe definisce con queste parole il significato di *scafetta*: “Quantitativo di pesce di infima qualità che per contratto viene concesso dal proprietario del motopeschereccio ai marinai, non superiore a 5 chilogrammi ed esente da qualsiasi imposta. La *scafetta* viene concessa per ogni giornata di pesca”, *Ivi*, p. 156.

¹⁰⁶ Queste postazioni fisse per la vendita di pesce cotto, scartato dai banchi di pescheria, erano tacciate anche come rivendite di generi di dubbia qualità. Fabio Mutinelli spiega l’origine dell’espressione “pena della furatola”: “Commettendosi in esse solitamente inganni nelle vendite, si cercò di provvedere alla pena di cinquanta scudi d’oro, e colla perdita del diritto di vendita: questa pena fu chiamata *pena della furatola*”, *Lessico veneto*, Venezia 1851, p. 172.

¹⁰⁷ V. Venturini, *Osterie, furatole e fritolini a Venezia* in “Appunti di gastronomia”, 42, 2003, pp. 56-66. Per le *furatole* dei secoli XIV e XV vd. F. Faugeron, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l’alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome 2014, pp. 239, 658, 662-663, 673, 675.

¹⁰⁸ *Gò*: termine vernacolare veneziano che indica il ghiozzo.

¹⁰⁹ Scappi, *Opera*, c. 117v; A. Capatti-M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999, p. 86.

¹¹⁰ Scappi, *Opera*, c. 117r.

¹¹¹ Scappi, *Opera*, c. 130v.

¹¹² Scappi, *Opera*, c. 120r; Capatti-Montanari, *La cucina italiana*, p. 86.

¹¹³ Scappi, *Opera*, c. 120r.

¹¹⁴ Rossetti, *Dello scalco*, p. 212.

¹¹⁵ Rossetti, *Dello scalco*, p. 304.

¹¹⁶ Rossetti, *Dello scalco*, p. 84.

¹¹⁷ Rossetti, *Dello scalco*, p. 102.

¹¹⁸ Fra i piatti popolari diventati nel tempo una vera leccornia rientrano anche ‘trippe, fegati e budelle di pesce’, un genere commestibile privo di valore commerciale, ma non per questo disprezzato dalle mense. Forse proprio in virtù dell’apprezzamento da parte del popolo, anche le “budelle salate di pesce che sogliono essere introdotte per cibo della classe più povera”, nei territori del Lombardo Veneto vengono addirittura colpite da un’imposta daziaria (36 carantani per l’introduzione, 3 per l’estrazione “per centinaio sporco”), *Collezione di leggi e regolamenti pubblicati dall’imperial regio governo delle provincie venete*, vol. IX, parte I, Venezia 1821, circolare governativa, Venezia 10 marzo 1821.

¹¹⁹ V. Tanara, *L’economia del cittadino in villa*, Bologna 1644, pp. 540, 546.

¹²⁰ A. Frugòli, *Pratica e scalcaria*, Roma 1638, p. 141.

¹²¹ *Guida gastronomica d’Italia*, Milano 1931, p. 343. Sulla triglia si veda ora M.L. De Nicolò, *Triglia*, *Mullus surmuletus*, *Barbone*, *Mullus barbatus*. *Produzione, mercato, tradizioni alimentari*, Fano 2018.

¹²² Bonaveri, *Piccolo vocabolario di Comacchio*, p. 112. Nell’*Istoria fisico-naturale delle valli e stato di Comacchio*, opera manoscritta, il protomedico bolognese aveva elencato i pesci destinati a quel tipo di cottura (“ceffalli, passare, baiuccoli ed orate”) spiegando che con *imbianco* si alludeva “al colore del contenuto, che si confonde con quello del contenente”, Ivi.

¹²³ U. Aldrovandi, *De reliquis animalibus exanguibus libri quatuor*, Bononiae 1606, p. 159: “Anconitani, Ravennates & Ariminenses poverazos, quasi pauperculos nominant, quod illic nimium popularis pauperibusque offerri solita est”.

¹²⁴ Scappi, *Opera*, c. 144v. Per Antonio Frugòli le telline “sono assai arenose”, *Pratica e scalcaria*, p. 173.

¹²⁵ Sulla difficoltà di reperire fonti per la ricostruzione di un percorso storico della cucina popolare, vd. R. Tannahill, *Storia del cibo*, Milano 1987.

Il medico in cucina. Salubrità e nocività dell’alimento

¹²⁶ L. Nonnius, *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarius*, Antverpiae, 1616.

¹²⁷ Dalla prevalenza infatti di uno dei quattro umori fondamentali (*sangue, flegma, bile gialla, bile nera*) collegati rispettivamente a fegato, milza, cuore, polmone e reni e messi in relazione con i quattro elementi della natura (*terra, acqua, fuoco, aria*), com’è noto, si riteneva di poter riconoscere la tipologia caratterizzante ogni singolo individuo (*sanguigna, flemmatica, collerica, malinconica*) e di conseguenza di poter diagnosticare per ognuno le propensioni patologiche, il regime dietetico ideale a conservarsi in salute, le terapie più opportune da applicare all’occorrenza, vd. *Medicina medievale*, a cura di L. Firpo, Torino 1971, pp.137-139.

¹²⁸ A questo proposito vd. I. Naso, *Il pesce che nuoce, il pesce che sana. I prodotti ittici nel discorso medico fra medioevo e prima età moderna in Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna* a cura di A. Donati, P. Pasini, Milano 2001, p. 96.

¹²⁹ Ivi, p. 104.

¹³⁰ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, p. 169. Nelle pagine a seguire di questo capitolo, quando si

richiama la lezione di Paolo Zacchia, le parti in virgolettato sono tutte riprese dal trattato testè citato. Sull'archiatra romano, autore anche delle *Quaestiones medico-legales* (Francofurti 1666), testo assai noto dove si trattano temi relativi al digiuno e alla quaresima, vd. F. Bussacchetti, *Dieta e 'civiltà': Il vitto quaresimale di Paolo Zacchia, in Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia*, a cura di V. Fortunati e G. Zucchini, Firenze 1989, pp. 163-171. In merito al pesce Zacchia ritorna sull'argomento nell'opera *De' mali hipochondriaci libri tres*, Venezia 1665, pp. 69-71. Vd. anche A. Pastore, G. Rossi, a cura, *Paolo Zacchia. Alle origini della medicina legale, 1584-1649*, Milano 2005.

¹³¹ Non tutti però concordavano con queste teorie. Pantaleone di Confienza, per esempio, riteneva che “fosse preferibile assumere un pezzetto di cacio stagionato dopo il pesce che - a suo parere- richiedeva una maggiore forza di ‘essiccazione’ rispetto alla carne”, Naso, *Il pesce che nuoce, il pesce che sana*, p. 106.

¹³² Vd. *infra* le pagine riservate alla conservazione del pesce.

¹³³ Ivi, pp. 117-118. Fra i pro e i contro del mangiar pesce è da considerarsi però anche il loro possibile utilizzo come rimedio terapeutico per la risoluzione di vari disturbi. Le squille (*Squilla mantis*), per quanto “sieno ne i cibi alquanto durette da digerire, nondimeno giovano alla nausea e al difetto dell'appetito” e, a detta di molti, avrebbero se mangiate di frequente “proprietà di far le donne prolifiche”, mentre assunte tritate con aggiunta di vino, risulterebbero un valido rimedio per guarirsi dalla verminosi, P.A. Matthioli, *Discorsi della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Venezia 1568, lib. II, p. 333. Alle ostriche si attribuiscono proprietà stomachiche: “guariscono dal disgusto dei cibi”, fungono da leggero lassativo, “cotte con vino mielato liberano dal tenesmo non accompagnato da ulcerazione”, “disinfettano anche le ulcere delle vesciche” e “cotte nelle loro conchiglie, chiuse come si sono trovate, giovano mirabilmente ai catarrhi”, solo però se pescate in mare pulito nei mesi “che hanno la R”, cioè non d'estate, mangiate freschissime, aperte sulla brace, con l'aggiunta di pepe, olio e succo di “aranci acetosi”, Baldassarre Pisanelli, *Trattato de' cibi et del bere con molte dotte et belle annotazioni di Francesco Gallina*, Carmagnola 1589, ristampa a cura di G. Barberis, 2000, p.83. Addirittura un buon bicchiere di vino in cui fosse stata lasciata affogare una triglia, due anguille o dell'uva marina, portando al “disgusto per il vino”, poteva salvare dal vizio del bere, Ivi, p. 72.

¹³⁴ Riguardo al pesce di mare il Savonarola (1385-1468) ribadisce la lezione di Avicenna che indica come migliori i pesci che “habitano ne li litti petrosi o arenosi come soglie rombi varoli orate angusigule passare arbori menole barboni” (*Libreto*, c. 37v-38r), consigliando di preferire esemplari di media grandezza. Considera dannosi alla salute i “pessi grandi maritimi come pesse tono che de lui se fa tonnina , e dalfini”, ma si sofferma anche a trattare i molluschi di più largo consumo (cc. 39r-40r), come le ostriche, da mangiarsi con abbondante pepe, le *cape* (cappesante o conchiglie di San Giacomo), le *capparace o vero peverate* (vongole), le *spolete* (cannolicchi), vd. M. Alberini, *Breve storia di Michele Savonarola seguita da un Compendio del suo “Libreto de tutte le cosse che se manzano”*, Padova 1991, pp. 85-88.

¹³⁵ F. Cirenei, *De regenda sanitate consilium di Oderico da Genova (sec. XV)*, Genova 1961, pp. 72-77, 74. Dello stesso avviso si mostra anche Giovanni Battista Fiera che, in un'operetta in epigrammi di distici elegiaci dal titolo *Coena* (1490), a proposito del pesce scrive: “Qualsiasi pesce porta sangue acqueo e fluido a te, è gradito, se nuoterà in acque di mare. Se nuota guizzando lungo le coste o nelle acque battente gli scogli, prendilo pure, purché non abbia viscoso mucco... La pentola mentre bolle lo accoglie dalle reti, tu mangialo subito, quindi capirai perché Venere sia nata dal mare”, vd. G.B. Fiera, *Coena. Delle virtù delle erbe e quella parte dell'Arte medica che consiste nella regola del vitto*, a cura di M.G. Fiorini Galassi, Mantova 1992, pp. 119-120. Sui precetti dietetici del medico genovese Ambrogio Oderico si rinvia a L. Balletto, *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*, Genova 1986, sui pesci pp. 195-198.

¹³⁶ Su queste tematiche cfr. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*; Ead. *Mediterraneo dei pesca-*

tori, *Mediterraneo delle reti*, “Quaderni del Museo della marineria W. Patrignani - Pesaro”, 19, 2017.

¹³⁷ Le ricette di pietanze di pesce assorbite dalla cultura popolare si riconoscono piuttosto facilmente, anche perché caratterizzano ancora a tutt’oggi la cucina tradizionale. A titolo d’esempio si prenda il procedimento di cottura delle “capesante” dell’ *Epulario* di Giovanni Rosselli, in linea con i precetti culinari di Maestro Martino: “Per cuocere chappe. Abbi una padella asciutta e in essa metti le chappe al fuoco e come si aprono sono cotte. Adunque subito come le vedi aprire metterai sopra la padella un poco di agresto e di pepe e di prezzemolo tagliato minuto: e gli darai una voltata sotto sopra o due con la detta padella. Item le puoi cuocere sopra una paletta di ferro caldo sopra la brace e come si aprono sono cotte. Ma nota che vogliono essere tenute prima che tu le cuoci un dì e una notte in acqua ben salata acciocché siano migliori perché le farai purgare quell’arena che hanno dentro” (*Opera nova chiamata Epulario la quale tratta il modo di cucinare ogni carne, uccelli, pesci di qualsiasi sorte e per fare sapori, torte, pasticci al modo di tutte le province e molte altre gentilezze composta da Mastro Giovanni de’Rosselli francese, Venezia 1518, ora rist.an., a cura di A. Riccio, Roma 1973*).

¹³⁸ Pisanelli, *Trattato de’cibi et del bere*, p. 68.

¹³⁹ C. Durante, *Il tesoro della sanità*, Roma 1586, p. 235 (*Avvertimenti nei pesci*). Le specie ittiche trattate dal Durante sono 17 di mare e 7 di acqua dolce.

¹⁴⁰ Durante, *Il tesoro della sanità*, pp. 235-237.

¹⁴¹ Sul “pesce in guazzetto”, vd. ora M.L. De Nicolò, *Brodetti. Storia e tradizioni di un cibo adriatico in Brodetti, broéti e boreti*, a cura di G. Viel, “Atti del convegno, Grado, 28 settembre 2013, Accademia italiana della Cucina”, Udine 2014, pp. 11-32.

¹⁴² Sull’argomento vd. M.L. De Nicolò, *Mangiar pesce nell’età moderna*, Fano 2004, pp. 90-93.

¹⁴³ Un riferimento alla marinatura del pesce (*Pisces infuxis in herbis et aceto*) sta in U. De Baldach, *Theatrum sanitatis* (cod. 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma), Parma 1971, III, pp. 54-55 e una ricetta *Per accarpionare ogni pesce* è suggerita da Cristofaro di Messisbugo nel *Libro novo*, c. 104 r: “Pigliarai un vaso con buon aceto, pevere, cannella, gengero, garofani, sale, zafrano assai per darli il colore e mescolerai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi haverai il pesce che vorrai accarpionare bene scagliato e curato dentro e lavato e un pochetto di sale sopra, e lo infarinarai, poi lo frigerai in buono olio, e così come serà cotto lo cavarai dalla padella, scolandolo bene dall’olio colla cazza forata e così bogliente lo ponerai nel vaso dell’aceto sì che stia tutto sotto, per lo dire d’un misere. Poi lo cavarai del detto aceto e lo distenderai su una tavola a scolare e come serà scolato, e raffreddato bene, lo conserverai in foglie di lauro o gionchi e lo potrai mandare in cesti, da luoco a luoco nel maggior caldo, e si conserverà otto o dieci giorni, e così da ogni tempo, è buono e quando è caldo dalla cotta, è divino, con del medesimo aceto sopra”.

¹⁴⁴ M. Montanari, *La fame e l’abbondanza*, Bari 1997, p. 103.

¹⁴⁵ M.A. Visceglie, *I consumi in Italia in età moderna in Storia dell’economia italiana*, II, *L’età moderna verso la crisi*, Torino 1991, p. 220.

¹⁴⁶ Fra questi ultimi rientravano marinai e forzati al remo che nel vitto di bordo trovavano come alimento principale, insieme alle gallette (*biscotto*) e ai tritumi di queste (*mozzamura, frisoppo*), vino, aceto, carni salate, pesce salato, tonnina. Il companatico era costituito da carni e pesci salati, soprattutto sardine, acciughe e tonnina, ossia parti di tonno sotto sale che si poteva conservare per mesi. “Sarde salate, o altro pesce secho” sono indicate come companatico nella raccolta di consuetudini del *Consolato del mare* stampato a Venezia nel 1668, mentre “pesce arrido, o cotto, o sardelle salate” sono i generi ittici dell’alimentazione dei marinai riportati da Carlo Targa (*Ponderazioni sopra la contrattatione maritima*, Genova 1692). Sullo stesso argo-

mento vd. anche G. Ligabue, *Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo*, Venezia 1968 e U. Tucci, *L'alimentazione a bordo in Storia di Venezia. Temi. Il mare*, a cura di A. Tenenti e U. Tucci, Roma 1991, pp. 599-618.

¹⁴⁷ A. Petronio, *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità*, Roma 1592, p. 196; M. Sentieri, *Cibo e ambrosia*, Bari 1993, p. 81.

¹⁴⁸ Petronio, *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità*, p. 192. Riguardo al largo consumo del pesce atlantico, commerciato nei porti del Regno di Napoli ancora nel Settecento vd. E. Lo Sardo, *Baccalà e stoccafissi sulle mense dei poveri. Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo in Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, pp.1044-1051.

¹⁴⁹ Petronio, *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità*, p. 192.

¹⁵⁰ Scrive Sentieri: "È questo un 'alfabeto alimentare' che da nord a sud sembra accomunare tutta la penisola e che nell'obbligo dell'economicità e nella necessità di conservazione sembra imporsi su ogni altra caratteristica accessoria, ivi compresa una mediterraneità degli ingredienti che assume contorni ben diversi da quelli che l'appartenenza ad una determinata regione geografica lascerebbe supporre", Sentieri, *Cibo e ambrosia*, p. 82.

¹⁵¹ L. Fioravanti, *De capricci medicinali*, Venezia 1565, p. 40.

¹⁵² *Il vitto quaresimale*, pp. 76-79.

¹⁵³ *Informazione del pestifero et contagioso morbo*, Palermo 1576, p. 13.

¹⁵⁴ P.A. Gemignani, *Le abitudini alimentari dei Genovesi nel Quattrocento in La qualità della vita e la qualità dell'alimentazione nel costume mediterraneo*, a cura di L. Robert et alii, estratto da "Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere", vol. XLIX, 1992, Genova 1993, p. 247. L'opera di Alessandrini ha per titolo *Salubrium sive de sanitate tuenda*, Colonia 1575, dove è inserito il libro XIV dedicato ai pesci. I capitoli 9 (*Salitura ratio omnium in universum et particulatim animalium genera quaedam saliendi modus ...*) e 10 (*De salsamentis ex Oceano ...*), riguardano i salumi ricavati da prodotti ittici.

¹⁵⁵ G.M. Bonomo, *Discorso del medico B. sopra il governo del vivere*, Venezia 1620; su tale opera vd. U. Bernardi, *L'identità alimentare adriatica tra persistenze e innovazioni in Homo adriaticus. Identità culturale e autocoscienza attraverso i secoli*, a cura di N. Falaschini, S. Graciotti, S. Sconocchia, Reggio Emilia 1998, pp. 100-101.

¹⁵⁶ Bonomo, *Discorso del medico*, p. 14.

¹⁵⁷ Bonomo, *Discorso del medico*, pp. 9-10.

¹⁵⁸ Indicazioni sulla stagionalità per il consumo delle singole specie vengono riproposte da vari autori di opere medico-dietetiche e gastronomiche dell'età moderna.

¹⁵⁹ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 73.

¹⁶⁰ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 74.

¹⁶¹ D. Romoli, *La singolare dottrina*, Venezia 1560, p. 28v.

¹⁶² Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 77.

¹⁶³ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 92.

¹⁶⁴ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 71.

¹⁶⁵ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 72.

¹⁶⁶ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 80.

¹⁶⁷ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi*, p. 76.

¹⁶⁸ Montanari, *La cucina italiana*, p. 87.

¹⁶⁹ Latini, *Lo scalco alla moderna*, parte II, Napoli 1694, p. 1.

¹⁷⁰ Ivi, p. 3.

Penuria, abbondanza, regole del mercato

¹⁷¹ *Diporti notturni. Dialoghi famillari del capitano Francesco Ferretti cavaliere dell'ordine di Santo Stefano ... 1579*, Ancona 1580.

¹⁷² *Commentario de le più notabili e commerciali mostruose cose d'Italia & altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto ...*, Venezia 1550, f. 15v. Sullo "scapigliato della letteratura nel Cinquecento" vd. G. Sforza, *Ortensio Lando e gli usi ed i costumi d'Italia nella prima metà del Cinquecento* in "Memoria della Reale Accademia delle Scienze di Torino"; s. II, t. LXIV, Torino 1914, su Ancona p. 20.

¹⁷³ P. Casola, *Viaggio in Terrasanta (1494)*, ed. A. Paoletti, Alessandria 2001, p. 89.

¹⁷⁴ C. Felici, *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino 1982, p. 41.

¹⁷⁵ ASAncona, ACAncona, *Dazi*, 716, c. 194v.

¹⁷⁶ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 20, *Regole per la riforma delle arti e dei mestieri*, cc. 71r-74r.

¹⁷⁷ ASAncona, ACAncona, *Dazi*, 716, c. 193v. L'antica pescheria si trovava in contrada del porto, appunto presso la chiesa della Misericordia. Giuliano Saracini riferisce che nel 1399 la comunità di Ancona aveva concesso alla Compagnia della Misericordia "d'ingrandire e amplificare la lor chiesa e di fare l'hospitale contiguo alla capella già fatta nella piazza della Pescaria Vecchia"; *Notizie storiche della città d'Ancona*, Roma 1675, p. 232. Sull'ubicazione dei luoghi di vendita del pesce fino all'età contemporanea si veda Giochi, Mordenti, *Civiltà anconitana*, p. 376.

¹⁷⁸ Secondo Mario Natalucci la chiesa di San Nicola si trovava "poco fuori le mura della città", *Ancona attraverso i secoli*, vol. I, Città di Castello 1960, p. 298.

¹⁷⁹ *Pesce matto*: selacei, pesci ritenuti di qualità inferiore, catturati con gli ami in acque alturiere, vd. *infra*.

¹⁸⁰ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 20, c. 71r.

¹⁸¹ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 20, c. 71v.

I pesci nelle Tavole dei pescatori: tra calmieri e prezzi onesti

¹⁸² Lanconelli, *Gli Statuta pescivendulorum Urbis*, pp. 130-131.

¹⁸³ Qui di seguito ogni singola specie ittica presente nella *Tavola* del 1557 viene rapportata alle osservazioni sulla fauna marina del litorale di Ancona del naturalista Luigi Paolucci (1849-1935), pubblicati con il titolo *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, Ancona 1901, dove si dà conto anche dei luoghi e delle tecniche di pesca tradizionali, della commestibilità, gradimento, stagionalità e valori di mercato dei vari prodotti censiti.

¹⁸⁴ *Rosciuoli*: triglia, *Mullus barbatus*. Il "rosciolo - osserva Luigi Paolucci - è uno dei pesci più abbondanti del nostro mercato. Sebbene si trovi in ogni epoca, le pesche più proficue, talora straordinarie, si fanno in agosto e settembre, colle reti a strascico, in mediocre profondità, lungo la costa. Si notano allora i *rosciuoli* di ogni dimensione, dagl'individui minuti, giovanissimi (*rosciuoletti*), che si vendono a prezzi popolari a quelli di maggior mole (*barboni*)". "Questi ultimi,

- prosegue Paolucci - ci arrivano in inverno pescati nei così detti *fondacci*, a mezzo *golfo*". Sul piano della prelibatezza però "i roscioli invernali, per quanto grossi, sono tenuti in assai minor conto degli estivi, essendo la carne di questi assai soda, saporita e grassa, mentre nei primi è insipida e stopposa". La triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*) è invece "tra noi rara" e giunge al mercato in scarsa quantità nei mesi di settembre e ottobre, allorché "si aggira tra gli scogli ove pescasi anche all'amo, e penetra nei porti, o d'inverno, quando viene pescata colle reti nelle maggiori profondità, insieme ai comuni roscioli", *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 30-31.

¹⁸⁵ *Schiatti*: non mescolati.

¹⁸⁶ *Agagoni* [ma agoni]: latterino sardaro, anguella, *Atherina hepsetus*. Insieme ai latterini e alle anguelle, gli agoni non hanno rappresentato all'epoca del Paolucci un genere commerciale di rilievo. Le tre specie (ovvero agone, latterino, anguella) "vivono sedentarie lungo la costa e specialmente entro i porti ove si pescano con le reti fisse" e "sono ricercate per la bontà della carne", *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 44. Gli agoni pescati nel mare di Ancona - continua Paolucci - "per la loro scarsità sono pressoché insignificanti", Id., *Indagine sul pesce novello nel medio Adriatico* in MAIC, *Annali di agricoltura*, Atti della commissione consultiva per la pesca, sessione dicembre 1907, Roma 1910, p. 113. Nel Veneto, in Romagna e nelle Marche si usava anche il termine *acquadella* per designare l'*Atherina hepsetus* e l'*Atherina boyeri*. Sull'*acquadella* delle valli di Comacchio, vd. *Piccolo vocabolario di Comacchio*, p. 81.

¹⁸⁷ *Sardelle*: sarda, sardella, *Clupea pilchardus*. Insieme alla 'saraghina' (*Clupea sprattus*), le *sardelle* costituivano secondo il Paolucci, "un cibo popolare". Di esse si facevano "pescate rilevantissime, specialmente nei mesi di settembre e ottobre lungo le spiagge, alla profondità di 4-5 metri e nel mese di marzo in profondità un po' maggiori", *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 19-20.

¹⁸⁸ *Sardoni*: acciuga, alice, *Engraulis encrasicolus*. "In inverno e in primavera si catturano le maggiori quantità ad una profondità di 8-10 metri". Con questa frase esordisce il Paolucci, dopo aver premesso che i *sardoni* vengono pescati in ogni periodo dell'anno: "In estate tale pesce è littoraneo o vagante verso la superficie del mare, per cui allora viene catturato di preferenza colle tratte che si tirano dalla riva, mentre poco ne incontrano le *tartane* che pescano al fondo ...". In estate, specialmente nei mesi di luglio e agosto, "le figliolanzze dei *sardoni* e delle *sardelle*" transitano lungo la costa: "Ai neonati di tale specie, ancora semitrasparenti e senza riflesso argenteo, si dà il nome di *nudini* o *lattarina*; più tardi, quando misurano 3-4 cm., divenuti di già argentei, si chiamano in massa *argentina* o *parazzola*", *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 20. Gli avannotti costituivano un alimento importante per la mensa soprattutto dei poveri, come si evince anche da una supplica per richiedere l'esenzione dal pagamento della tassa, inoltrata nel 1818 alle autorità governative da parte di alcuni pescatori di Fano che "colla tratta ossia sciabica" si industriavano lungo le rive solo "nei mesi d'estate ed autunno", catturando soprattutto "piccoli pesci detti la *parazzola* e *sardoncini del sole* così detti *toccasanti*, quali per ogni libra non bastano 200 di detti pesci" che risultavano di dimensioni inferiori persino ai "ruscioletti, chiamati *agostinelli* quali ben quattro volte sono più grossi della suddetta *parazzola* e *toccasanti*", ASPesaro, sez. di Fano, ASCFano, 1818, tit. III, rubr. 3, *Dazi comunali di consumo*, citato integralmente da M.L. De Nicolò, *La cucina marinara e la cultura del cibo* in G. Casadei, a cura, *L'oro azzurro*, Villa Verucchio 2008, pp. 20-21.

¹⁸⁹ *Suri*: sgombro bastardo, sugherello, *Trachurus trachurus*. Risulta abbondante in estate, tuttavia "è comune in ogni stagione e si pesca sia con le reti mobili quanto con gli ami fissi (*parangale*)", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 41.

¹⁹⁰ *Sgombri*: sgombro, maccarello, *Scomber scomber*. Sebbene la presenza e cattura si verifichi in ogni periodo dell'anno, "le maggiori quantità - precisa Paolucci - si catturano nei mesi di maggio e giugno, specialmente con le reti, sebbene si usi farne la pesca anche con l'amo mobile". Lo sgombro viene catalogato tra i pesci di volo "che scendono al fondo soltanto per il soverchio raffreddamento delle acque marine", *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 38-39. Si vedano

appunto le “togne per sgombri e per sciuri” in M. Turchetti - M. Taretti, *Le grotte del Passetto. Storia ambientale e cultura materiale della marina di Ancona*, Ancona 2007, p. 117.

¹⁹¹ *Menole*: menola, *Maena vulgaris*. Paolucci segnala quattro specie della famiglia Menidi: la “Mindola” (*Maena vulgaris*), la “Mindola schiavona” (*Maena jusculum*), la “Mindola turchina” (*Smaris alcedo*) e la “Mindola gialla” (*Smaris vulgaris*). Tutte rimangono in realtà confuse nel mercato e catalogate genericamente come *mindole*: “La Mindola schiavona è meno frequente delle altre. Appaiono quasi tutto l’anno, ma si pescano di preferenza in maggio, allorché, avvicinandosi alla costa, giungono a 8-12 metri di profondità, ove si catturano più abbondantemente colle reti a strascico, scarsamente con l’amo”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 29-30. Nel Cinquecento esisteva ad Ancona una postazione per la loro cattura detta “posta delle menole”, confermata sia dall’instestazione del dazio (appunto della pescaria, bilance, coccolli e menole) e più specificatamente da una supplica avanzata all’autorità nel 1590: “Antonio Cartolari chiede la posta delle menole e la giurisdizione dei coccolli a 50 scudi l’anno obbligandosi ad offrire ad ogni vigilia d’Ognissanti e ad ogni Natale 10 libbre di anguille alla mensa degli Anziani (obt. 6 aprile 1590)”, *Suppliche al comune di Ancona (sec. XVI). Inventario*, a cura di G. Orlandi, Roma 2001, pp. 148-149.

¹⁹² *Mormori*: mormora, pagello mormora, *Pagellus mormyrus*. Si tratta di “pesce littoraneo che ci giunge in primavera e in estate ove talora se ne incontrano branchi numerosi nei fondi ghiaiosi (*brecciami*) lungo la costa. In dette epoche può trovarsi al mercato in quantità sensibile”, Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 32-33. Oggi si parla invece di “scomparsa delle mormore” nell’area di Portonovo, causata verosimilmente dalla pesca intensiva, M. Giovagnoli, *La costruzione sociale del mosciolo. L’invenzione di un’economia di mare a Portonovo*, Ancona 2012, p. 126.

¹⁹³ *Corvelletti*: ombrina, corvo, *Umbrina cirrhosa*. Pesce comune e ricercato: “Gli individui giovani di minor mole (*corbelletti*) si pescano in ogni epoca e sono meno pregiati. Gli adulti, specialmente stimati, si catturano più abbondantemente in inverno, lungo la costa rocciosa, quando le acque sono ancora torbide, dopo una mareggiata (*pesca cieca*), colle reti mobili (*nichesse*) da grandi lance dette *Bracciere*”, Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 37.

¹⁹⁴ *Gambari*: crostacei di mare. “I crostacei vivono tra gli scogli litorali su fondo roccioso, sabbioso e fangoso, da qualche metro di profondità a più centinaia di metri”, A. Palombi - M. Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, Milano 1969, p. 364. Tra questi si possono citare l’astice, lo scampo, il gamberetto, l’aragosta, ma anche i granchi, le grancevole e le canocchie. Su tali specie presenti nel mare di Ancona si veda la normativa trecentesca e cinquecentesca nonché le *Tavole* del 1595 e del 1612, vd. *infra*.

¹⁹⁵ *Calamari*: calamaro comune, calamaretto, *Loligo vulgaris*. Si registra anche la voce regionale marchigiana “trufello” sia per il calamaro, sia per il tòdaro comune (*Ommatostrephes sagittatus*), Palombi Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, pp. 305-307. “Il calamaro - osserva Scappi - è il contrario di molti altri, perciocché non ha sangue né scaglia, et ha solo una spina trasparente a modo d’un pugnale nella schiena, et ha parecchie branche et crini bianchi. Il suo corpo è a foggia d’una borsa puntuta: ha nel corpo una vessichetta piena d’un liquor nero, ha gli occhi sodi et la bocca con un becco sodo, che ritira al nero, è bianco, et molto buono nella sua stagione, che comincia da novembre, et dura per tutto marzo. Li piccolini per friggere in Roma son molto migliori delli grossi, et delli mezzani”, *Opera*, c. 124v.

¹⁹⁶ *Scorpene*: scorpena, scorfano, *Scorpaena porcus*. “È sedentaria nelle buche algose, tra gli scogli, accanto alla riva. Sebbene di per sé poco stimata, si ricerca per il sapore, mescolata ad altri pesci costieri. Si pesca più spesso all’amo”. Ci si riferisce alla “Scarpegna nera”. Anche per la “Scarpegna rossa” Paolucci riporta nella sua trattazione habitat, metodo di pesca e qualità edule: “Abita in profondità piuttosto sensibili, ove si pesca con le reti. Arriva talora al mercato in quantità considerevole, ma è poco stimata”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 35.

¹⁹⁷ *Merlacchie*: merlo marino, labro di mare, *Labrus merula*. Appartiene alla famiglia Labridi, denominato ad Ancona anche *Limone nero*, come precisano G. Penso, *Dizionario dei nomi scientifici e dialettali dei prodotti della pesca*, in «Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia», XVI (1940), p. 62 e Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 70.

¹⁹⁸ *Limoni*: appartengono alla famiglia *Labridae*. Si contano varie specie: il limone verde (*Labrus viridis* o *Labrus Turdus*), la donzella (*Labrus festivus*), il limone turchino (*Labrus mixtus* o *bimaculatus*), il limone giallo o giallo fasciato o sbarattolo (*Crenilabrus pavo*), il limoncino verde (*Crenilabrus rostratus*), la sbarattola macchiata (*Crenilabrus ocellatus*), la sbarattola rossa (*Crenilabrus quinque maculatus*), la sbarattola bianca (*Crenilabrus cinereus*) si catturano con la togna e sono denominate dai pescatori di Ancona “pesci da sasso” a motivo del loro habitat, Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 26-27; Penso, *Dizionario dei nomi scientifici e dialettali dei prodotti della pesca*, p. 64; U. Bertùccioli, *Dizionario nomenclatore dei pesci molluschi e crostacei dei mari italiani più frequenti sui nostri mercati*, Venezia 1951, p. 62, con riferimento ai Labridi di Ancona; Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, pp. 69-75.

¹⁹⁹ *Speratole*: vd. *supra*. Le *speratole* vengono citate nel calmiere del 1557 mentre non figurano più nell'elencazione “sorte per sorte” delle *Tavole* anconitane del 1595 e del 1612. Sono ricordate dal Ferretti nei dialoghi dei *Diporti notturni*. Le *speratole* debbono verosimilmente identificarsi con individui delle famiglie Labridi e Crenilabridi che tradizionalmente venivano denominati *sbarattole*, dizione quest'ultima diffusa ancora nel Novecento tra Ancona e la costa abruzzese, come dimostrato dagli studi di Luigi Paolucci (1901) e di Ernesto Giammarco (1964). “Tutte le specie di *Labrus* e *Crenilabrus* che ho potuto fino ad oggi accertare nella costa rocciosa di Ancona - spiega Paolucci - si designano tra noi col nome collettivo di *pesce da sasso* o *da togna*, perché comunemente si pescano con la lenza mediante i vermi di mare (*Arenicole*)”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 26-27. Se l'ittionimo *sbarattola* riserva alcune difficoltà nell'interpretazione dell'etimo, la forma *speratola* tramandata dal Ferretti e dalle mercuriali del Cinquecento consente invece di avanzare alcune ipotesi. Si tratta evidentemente di un “pesce da sasso” che vive in fondali rocciosi, ossia nella fortiera del litorale di Ancona, chiamata dai pescatori locali ‘asparetto’, voce riportata anche dallo Spotti, allievo di Paolucci, nel suo *Vocabolario anconitano-italiano*, p. 9. ‘Asparetto’ deriverebbe da una forma latina *aspretum*, terreno o fondale marino sassoso, come spiega il *Dizionario etimologico Italiano* (vol. I, Firenze 1975, s.v., *aspréo*). Pertanto *aspretula* potrebbe rappresentare la forma latina antica e medievale di un ittionimo, per metatesi trasformato in *speratola* e successivamente, per assonanza, in *sbarattola*, andando così a perdere ogni riferimento con la forma originaria. Charles Du Cange cita gli *aspratiles pisces* ovvero *pisces saxosi* “sic nominati ab asperitate squammarum vel a locis, in quibus degunt”, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, vol. I, Niort 1863, p. 426. Anche nell'Editto di Diocleziano (301 d.C.) si menziona la *piscis aspratilis*, cioè il pesce di scoglio.

²⁰⁰ *Guffi*: varietà forse riconducibile alla famiglia *Gobiidae*. Una antica forma dialettale, trevigiana e bolognese (*gofo*) designava il ghiozzo (lat. *Gobius* e variante tarda *Gufus*), come rilevano il *Dizionario etimologico Italiano*, vol. III, s.v. *ghiozzo*; Cortelazzo, *L'influsso linguistico greco a Venezia*, p. 105; M. Cortelazzo - C. Marcato, *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*, Torino 1998, s.v. *Gofò*. Nella *Regola* del 1557 i *guffi* vengono considerati come un pesce particolare, mentre nelle *Tavole* del 1595 e del 1612, si trovano collocati fra due specie della famiglia *Gobiidae*, i *gouatti* e i *paganelli*, quasi a dimostrare possa trattarsi di una varietà di ghiozzo, che i Veneziani chiamavano in vernacolo *gò*. Luigi Paolucci fornisce un elenco dei “goatti” tipici del litorale di Ancona: il “goatto di maggio” (*Gobius paganellus*) che rappresenta “la specie più comune e che, per la sua quantità, costituisce un titolo di commercio locale. Abbonda particolarmente in aprile e maggio, quando moltissimi individui si adunano, per la riproduzione, in poca profondità da Ancona al monte Conero, ove se ne fa pesca attivissima all'amo” (*Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 44); il “capocchione” (*Gobius capito*) “per la mole e per la bontà delle carni sarebbe assai ricercato, se la sua scarsità, dipendente dalle difficoltà di pescarlo, non ne rendesse quasi

nulla l'entità commerciale"; il "goatto di lumiera" (*Gobius lota*) che "abita unicamente nelle Zosterie (*Lumiere*) del porto di Ancona. Scarsa la quantità che se ne pesca con le *tratte* e con l'amo. La sua carne è molto stimata"; il "goatto sassarolo" (*Gobius niger Jozo*) che rappresenta invece "la specie più diffusa e sedentaria nei fondi pietrosi, dalla costa a sensibile profondità, dove si pesca all'amo in ogni epoca dell'anno e con le reti" (Ivi, pp. 44-45). Negli ordini richiamati nella *Tavola* del 1595, i pescatori di *speratole* e *gouatti* "con lo hamo" erano obbligati a vendere il prodotto nella pubblica pescheria e non altrove. La voce *guatto* è registrata anche a Trieste e a Fiume, Bertùccioli, *Dizionario nomenclatore*, pp. 54-55. Con il termine *gof* si indicava anche la ricciola (*Seriola Dumerilii Risso*) che Boerio definiva così: "pesce di mare buonissimo a mangiare che pare non indigeno nel nostro mare e che si pesca per lo più in Levante, ed anche nella Dalmazia", *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 310. Si vedano anche M. Deanović, *Terminologia marinara e peschereccia di Rovigno d'Istria*, in "Atti dell'Istituto veneto di scienze lettere ed arti", t. 122, 1963-1964, p. 397: "El gòufo - la seriola, la ricciola"; A.C. Gasparotto, *Pescatori veneti di Lussino*, Verona 2004, p. 129: "Lissa bastarda - Ricciola - Gof". Ad Ancona la ricciola viene chiamata "Alice grande", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 41.

²⁰¹ *Passere*: passera pianuzza, *Pleuronectes passer*. Si tratta di un pesce che è "comune nei mesi di aprile e maggio, nei quali se ne fa specialmente la pesca, a poca profondità, quando questa specie si accosta alla riva e risale i fiumi, ove pure, accanto alla foce, viene catturata", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 24.

²⁰² *Sfogle*: sogliola, *Solea vulgaris*. Agli inizi del Novecento il naturalista anconitano segnalava "la grande quantità di sfogle" che alimentava quotidianamente il mercato di Ancona, nonostante la "rovinosa pesca degli individui novelli che si pratica in estate con le *tratte* dalla costa, e lungo la medesima con quelle speciali reti a strascico dette *copasfogle*. Dall'ottobre a tutto inverno si catturano i campioni più grandi e più stimati in profondità di 20-25 metri. Nell'aprile e maggio si pescano di preferenza lungo le spiagge", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 25. La sogliola detta "sfogio zentil" - osserva Emilio Ninni - "è comunissima e molto ricercata per la bontà e delicatezza delle sue carni. I migliori esemplari ci provengono da Ancona specialmente dal mese di ottobre e tutto l'inverno", *Pesci crostacei molluschi nel vernacolo veneziano*, Venezia 1920, p. 50.

²⁰³ *Rombetti*: rombi allo stadio giovanile, *Rhombus maximus*. Il rombo maggiore figura nel mercato di Ancona in tutti i mesi dell'anno "ma la sua pesca più proficua avviene in maggio, allorquando, già abbastanza riscaldate le acque del mare, esso si accosta alla riva, in profondità di 8-10 metri, ove viene catturato più spesso con l'amo. D'inverno si pesca a 20-25 metri di fondo, con le reti a strascico. La sua carne è stimata", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 23-24.

²⁰⁴ *Minucciaglie*: minutaglie. Pesce minuto e mescolato che si può in parte identificare con la *rumigaja*, vale a dire con "quell'insieme promiscuo di varie specie di pesci, generalmente giovanissimi, che si catturano con le reti, per lo più con quelle a strascico, insieme al pesce semi-adulto o adulto e che rappresenta per così dire il rifiuto della scelta del pesce". La *minucciaglia* era per lo più destinata "per il consumo locale ad infimo prezzo", Paolucci, *Indagine sul pesce novello nel medio Adriatico*, p. 113. Nel Cinquecento Alessandro Citolini (*Tipocosmia*, Venezia 1561, p. 230) e Pietro Andrea Matthioli (*I discorsi nelli sei Libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia 1568, p. 187) utilizzano la locuzione "minutaglia del pesce". In ambiente veneto ricorrono i termini *menuàgia* o *minuàgia* e *pesce popolo*. Per il Boerio, con "minuàgia de pèsse" si intendeva il *frittume*, ossia il "pesce piccolissimo da friggere", *Dizionario del dialetto veneziano*, Milano 1856, p. 417. Anche nel *Vocabolario del dialetto chioggiotto* di R. Naccari e G. Boscolo (Chioggia 1982, p. 317) la *menuàgia* rappresenta la "minutaglia" con significato di pesciolini per frittura. A Venezia la "menuàgia mora", considerata "pesce da vil costo", comprendeva i paganelli di mare, mentre la "menuàgia bianca" risultava composta da mènole e zìroli, nonché dallo "strame" della laguna, ovvero da "schile, anguèle, mazanète", B. Cecchetti, *Il mercato dele erbe e del pesce in Venezia*, Venezia 1889, p. 22. Vd. anche la voce *minudaia* in E. Rosamani, *Vocabolario marinaresco giuliano-dalmata*, a cura di M. Doria, Firenze 1975,

p. 106, che alla voce *pese* segnala la locuzione *pèse populo* nel significato di “misto di pesciolini” e di “minudaia”, Ivi, p. 127. Nell’Italia centro-settentrionale la minutaglia era denominata anche *pescaria* o *pescheria*, come si documenta in Cristoforo di Messisbugo, *Libro novo*, c. 4v: “pescherie minute di fontana, pesciolini piccioli, pescheria minuta da trata de mar”. Si vedano inoltre i libri di cucina rinascimentali (“per friggere pescheria”, Scappi, *Opera*, Venezia 1570, c. 137v) e la *Pratica e scalcaria* del Frugòli (Roma 1638), dove si dettano istruzioni per cucinare la “Frittura Franzese e Bua”, composta da “molte sorti di pesci piccoli marittimi” (p. 153).

²⁰⁵ *Accore, agore, aquore*: aguglia comune, *Belone acus* e *Belone belone* L. Il pesce agora, ai tempi del Paolucci, risultava “piuttosto abbondante nel mese di maggio, quando si accosta alla riva nell’epoca della fregola e si fa pelagico, nuotando alla superficie delle acque, ove resta e dove si pescano i novelli, pure in grande quantità, nei mesi di luglio e agosto”. I sistemi di cattura consistevano in reti tirate dalla spiaggia e ami: “Con la reticella a mano (*Vòliga*) se ne fa la pesca di notte mediante un lume fisso alla prua di una lancia che procede lentamente. È così che quando l’aria è tranquilla e il mare in perfetta bonaccia, i pescatori incontrano i *mazzi* di agore, cioè una grande riunione di maschi attorno ad una grossa femmina quasi immobile, in procinto di espellere il fregolo”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 21. Si tratta di “carni pregiatissime” a detta di Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 28. “Pesce da volo, non da fondo, qui da noi si prende con le lampare”, nella testimonianza di un pescatore anconitano riportata da Turchetti-Tarsetti, *Le grotte del Passetto*, p. 108. Erano con tutta probabilità di produzione locale anche le “acore salate” che figurano nella lista-calmiere dell’ordine emanato dall’autorità comunale nel 1518, vd. *infra*.

²⁰⁶ *Chieppe*: alosa, cheppia, *Clupea alosa*. È comune in tutti i mesi dell’anno, ma soprattutto a maggio “allorché pescasi in poca profondità, lungo le spiagge, entro il porto, tra i *pesci da volo*”, Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 19.

²⁰⁷ *Boba*: boba, boga, *Boops boops*. Le bobbe si presentano nel litorale di Ancona “nel mese di giugno e si trattengono fino al terminare d’agosto, girovagando lungo la costa rocciosa, in profondità di alcuni metri, ora nuotando verso la superficie, ora verso il fondo, spesso in branchi assai numerosi”. Si catturano con gli ami: “I soggetti molto giovani (boboline) ... vengono talvolta pescati in abbondanza colle reti fisse lungo i moli”, Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 34. Un agglomerato di pietre di fronte al Cantiere veniva chiamato “Sasso delle bobbe”, E. Belvedresi, *La pesca al giacchio* in Turchetti-Tarsetti, *Le grotte del Passetto*, p. 108. Il Saracini dissertando sull’antico porto di Ancona dichiarava che ai suoi tempi erano ancora visibili “antichissime muraglie, una delle quali è detta il Sasso grosso e l’altra delle Bobbe, da Paesani chiamata”, *Notitie storiche della città d’Ancona*, p. 27.

²⁰⁸ *Mugella*: muggine, cefalo; *mugellastra*: individuo giovane. Luigi Paolucci descrive le cinque specie di *Mugil* che frequentavano la costa, precisando che “il popolo non tenendo conto delle lievi caratteristiche che le differenziano” le riconosce con il nome generico di *mugelle*: “Si pescano in grande quantità colle reti fisse nei moli del porto e lungo la costa rocciosa prossima ad Ancona, in quantità minore con le reti a strascico tirate dalla riva, in poca quantità presso la foce dei nostri piccoli fiumi, nell’epoca in cui le mugelle li risalgono. Talvolta, incontrandosi esse in branchi innumerevoli (*monti di mugelle*) se ne fanno prese straordinarie con reti speciali distinte col nome di *retone*. Le cinque specie sono le seguenti:

1. *Mignattino*: *Mugil cephalus*. Il *mignattino* “raggiunge la mole maggiore e pescasi di preferenza nei mesi di aprile e agosto in varia profondità. [...] Porta, come i suoi congeneri, le ova in luglio e agosto”.
2. *Bòtolo*: *Mugil capito*. Si tratta della specie che nel mese di ottobre “brama riunirsi in branchi sterminati, non lontano dalla riva, che esso predilige alle acque alte”.
3. *Bavigia d’oro*: *Mugil auratus*. Tale specie “costuma, come il precedente, di tenersi lungo la riva a riunirsi pure in grandi legioni”.

4. *Verzelato*: *Mugil saliens*. Il *verzelato* o *muso aguzzo* “si spinge talora, ma sempre pelagico, anche a largo della costa”.

5. *Bosega*: *Mugil chelo*. La *bosega* “è sedentaria tra gli scogli, entro i porti, abbondante specialmente in novembre”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 42-43.

²⁰⁹ *Anguilla*: *Anguilla anguilla* L., *Anguilla vulgaris*. Gli esemplari più grossi vengono detti *capitoni* e *miglioramenti*. Quest'ultimo termine era particolarmente usato a Comacchio e nell'area ferrarese, come attesta Gianfrancesco Bonaveri, *Della città di Comacchio, delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761, pp. 172, 178-179, sui *miglioramenti* in salamoia pp. 231-233. Lo Scappi, nel Cinquecento, aveva già rimarcato una distinzione tra *miglioramenti* e *buratelli*: “nella città di Comacchio, la qual è circondata di valli d'acqua salsa se ne piglia gran quantità, et quelle son le migliori di qualunque loco di Lombardia, et se ne portano delle salate per tutta Italia. Le grosse, che hanno la testa piatta, si dimandano miglioramenti, et le più picciole buratelli”, *Opera*, c. 136r. Sulle anguille del litorale di Ancona, pescate con i *cocolli* e i *lopi*, vd. la lunga dissertazione del Paolucci che qui si riporta: “Si pescano le anguille in ogni epoca dell'anno, ma la maggiore quantità che si serba in apposite barche sommerse (burchi), per la vigilia di Natale, viene catturata dall'ottobre al dicembre, colle reti fisse, durante la migrazione litoranea che le anguille compiono presso la nostra costa quando si dirigono da Comacchio verso l'Adriatico meridionale. Le maggiori pescate o, come qui dicono le *fraime*, avvengono quando vi ha l'acqua torbida, mediocrementemente agitata”. La taglia della specie ittica in questione permette di giustificare la specifica nomenclatura: “Nella piazza di Ancona si distinguono le anguille minuscole, dette *Ceriole*, che si trovano in ogni tempo, il *Marinaccio* sedentario nel fango dei porti e distinto dal colore olivastro anziché nero del dorso, il *Buratello* che è l'anguilla adulta mezzana, l'*Anguilla* propriamente detta, rappresentata dagli individui più grossi”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 18. Il Bonaveri nel suo dizionarietto prende in esame i seguenti lessemi: *brodetto* (di anguilla), *buratello*, *magagoni*, *miglioramenti*, *persutti*, *rocche*, *scavezzi*, *zaccagnotto*, *Piccolo vocabolario di Comacchio, sub voces*.

²¹⁰ *Ragnolo*: il *ragnoletto* è lo stadio giovanile della spigola o branzino, *Dicentrarchus lupus* o *Labrax lupus*. I Veneziani chiamavano il branzino *varòlo*, ma distinguevano vari stadi di crescita degli individui: *baicoli* da ¼ a ½ chilo; *ragnòli* da 2 a 3 mesi, Bertùccioli, *Dizionario nomenclatore*, pp. 22, 99. A Trieste *baiocolo* e *ragnol*, Penso, *Dizionario dei nomi scientifici e dialettali dei prodotti della pesca*, pp. 45, 81. Il branzino viene decantato da Emilio Ninni come “pesce ricercato e di lusso”. Una specie “pregiata per la bontà delle sue carni”: “Gli esemplari piccoli chiamansi *baicoli* ...; *varoli* o *varioli* allorquando sono punteggiati”, *Pesci crostacei molluschi*, s.v. *branzin*, p. 13. Francesco Ferretti nel secondo Cinquecento celebra i *ragnoli* tra i pesci più ricercati nella piazza di Ancona, *Diporti notturni*, p. 144.

²¹¹ *Dentale*: il *dentaletto* è lo stadio giovanile del dentice, *Dentex vulgaris*. Nel litorale di Ancona “è specie piuttosto rara, quasi avventizia, tuttavia ne giungono a quando a quando splendidi campioni, pescati in inverno, colle reti, nelle maggiori profondità, in estate non molto lungi dalla costa con l'amo e talvolta con le reti fisse alla costa stessa”. Il Paolucci, che segnala la “la comparsa in estate di turbe di dentali giovanissimi presso gli scogli del Monte Conero, in profondità di 8-20 metri”, rimarca che “gli individui di mole considerevole sono assai stimati”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 31.

²¹² *Porcelletta*: storione piccolo, *Acipenser sturio*. I Veneziani chiamano *porcellette* gli esemplari piccoli dell'*Acipenser sturio*, Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 52.

²¹³ *Pesci nobili*: l'insieme dei pesci maggiormente qualitativi come branzini, orate, dentici ecc. “Pesce nobile detto pesce bianco”, scriveva A. Errera nella sua disamina su *Industria e commercio della pesca a Venezia in L'Italia industriale con particolare riguardo all'Adriatico superiore. Industrie marittime*, Roma-Torino-Firenze 1873, p. 278. Da un bando veneziano del 1578, Marcello Brusegan ricava le varietà del pesce cosiddetto bianco: *varoli*, *dentali*, *corbetti*, *porcellette*, *rombi*, *orae vecchie*, *orae de valle*, *barboni d'Istria*, *barboni di valle*, *cievali*, *brancini*,

baicoli, ma anche scarpene, scombri, suri, sarghi, salpe, anguisigole, occhiate, arbori (“Cisame de pesse quale tu voy”. Il pesce sulle tavole veneziane nei secoli XIV-XVI, Venezia 1992, p. 20). Tra il “pesce negro” figuravano invece anguille, passere, sfogi, gò, paganelli, menole, sardelle, barboni, gambari, calamari, seppe. In Istria nel “pesce negro” erano classificati corbelli, ombrelle, sargi, spici, cantare, lucerne, scarpene, leppi, salpe, sperghe, alose, bobe, agoni, sardoni, smaride o menole in gran quantità ordinarie e schiave, che sono più grandi, Prospero Petronio, *Memorie sacre e profane dell'Istria (1681)*, a cura di G. Borri, Trieste 1968, p. 84.

²¹⁴ *Pesci matti*: l'insieme dei pesci con forme particolari e comunque diverse dalla norma, come i pesci pelagici citati della normativa statutaria anconitana che comprendevano i selacei, ossia le famiglie batoidei e squaloidei. Nella *Tavola dei pescatori del 1595* si elenca “il pesce matto ovvero grosso, squadro e tondi e archilai” e di seguito “stacone, raggia, tomacci, raffioni, pesci cani e simili”. Nelle *Memorie sacre e profane dell'Istria*, l'autore, Prospero Petronio, propone una lunga rassegna di “pesci matti”: “Pesce Can, Gatto, Square, Bavosa, Razza, Rospi, Mattani, Tremoli che presi vivi istupidiscono le braccia de pescatori e di grandezza al più di due o tre libre, il suo fegato è rarissimo al gusto. V'è anco il Pesce Porco. Li Mattani e Colombi sono grandissimi pigliandosene alle volte di 300 insino mille libra, così li Stramazzi”, Ivi, cap. XIII, *Pesci che si trovano nelle Marine d'Istria*. Dunque i “pesci matti” corrispondono ai *pisces pelagenses*, catturati appunto in acque alturiere. Si veda anche la dizione veneziana “Pesce matto sgortegato” nella “Tariffa del pesce quale rilevasi nella pietra posta in pescaria di Rialto nello scorso secolo ...”, pubblicata da Gian Domenico Nardo, *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio* in “Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti”, s. III, vol. IX, 1863-1864, p. 65. Nella tariffa pubblicata a stampa nel 1707 si leggono nell'ordine: “Pesce scorticato, asià, baracole, pesce can e squ(a)ene, baose e rasa”, Ivi, p. 62.

²¹⁵ *Squadro*: pesce squadro o pesce angelo della famiglia squatinidi (*Squatina squatina*). Paolucci lo definisce “raro” nelle acque di Ancona: “Incontrasi preferibilmente in maggio a poca profondità dalla costa. La sua carne non ha valore, ma è ricercato per la pelle, di cui si servono gli abitanti”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 13. I Veneziani lo chiamavano *squaèna*, Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 52.

²¹⁶ *Arciglione*: polpo, *Octopus vulgaris*. Sulla pesca degli arciglioni nel litorale di Ancona vd. la rubrica 60, Libro IV degli Statuti dal titolo *Quod tempore quo capiuntur arciglioni non possit piscari cum retibus*, De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, p. 34. Il termine *arciglione* era usato anche dai pescatori abruzzesi ed è citato espressamente negli *Statuti di Vasto* (1503). Si vedano le voci *àrcèliaunë* (*Octopus macropus*) e *arcione* (*Octopus vulgaris*) in E. Giammarco, *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, Venezia-Roma 1963, p. 126.

²¹⁷ *Scepa*: seppia, *Sepia officinalis*. Sui metodi tradizionali di cattura vd. le “nasse per seppie” e le “sepparole” in Turchetti-Tarsetti, *Le grotte del Passetto*, pp. 101-102, 113-116. Gli statuti anconetani del Cinquecento menzionano le *sepas ad tonum* (sic), verosimilmente seppie pescate mediante l'uso di lenze (*togne*), citate nella rubrica 15 del libro IV: *De poena vendentium pisces in castro Syroli, vel alibi ante extimationem, et de vendendis pisces grossos ad libram, Constitutiones sive statuta*, pp. 126-127. Pietro Andrea Matthioli osserva che le seppie sono “conosciute per tutte le pescarie d'Italia, ove si portino vivi i pesci marini. Sono assai simili al polpo, eccetto che quelle son maggiori di corpo, et questo più abbondante di gambe. Hanno le sepie sopra la schena un osso bianco, il quale nella parte di fuori è assai duro, et liscio, et di dentro tenero, fongoso, et leggermente ruvido, tutto pieno di sottilissimi et ritorti lineamenti. Usanlo gli orefici, percioche facilmente in quella parte fongosa improntano le stampe dell'anella, et d'altre cose, che lavorano di gitto. Hanno le sepie questa astutia in loro, che come sentono avvicinarsi il pescatore, o gli altri pesci, che se le mangiano, lasciato da sé quello liquore nero, che hanno nel corpo, intorbidano l'acque per non esser vedute”, *I discorsi*, p. 348. Per il cuoco di Pio V “la sepa è pesce bianco, cartilaginoso come il calamaro, et è raccolto come una borsa di corame bianco, et non ha sangue come anco il calamaro ... et nella schiena ha un osso bianco, il quale gli orefici adoperano a gittar gli anelli. Et nel mare Hadriatico se ne trova maggior copia che nel Tirreno.

Ne son picciole et grosse, et le grosse alle volte son portate di Schiavonia a Venezia salate, et così di Genova a Milano, ma le fresche son molto migliori ...”, Scappi, *Opera*, c. 125v.

²¹⁸ *Arango*: probabilmente *argano* nel gergo piscatorio anconitano. Martin Brunnich, nel Settecento, tra i *canceres* dell’Adriatico segnalava “*Aranea ad Anconam frequens. Gammarus ibidem Argano dictus. Norvegicus Anconitanis arganello*”, *Ichthyologia massiliensis, sistens piscium descriptiones eorumque apud incolas nomina accedunt Spolia maris Adriatici, Hafniae et Lipsiae* 1768, p. 105. Si veda anche E. Micciarelli, *La terminologia della pesca e della vita peschereccia nel porto di Ancona*, tesi di laurea, Università di Bologna, rel. prof. G. Bottiglioni, a.a. 1941-1942, p. 150, alle voci *arganelètò* (*Calliaxis adriatica*) e *arganello* (*Nephrops norvegicus*) ricavate dallo Spotti, *Vocabolario anconitano-italiano*, Gènève 1929, pp. 7-8. Nella classificazione di Palombi-Santarelli viene segnalata la voce regionale marchigiana *arganello* per indicare lo scampo, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 375.

²¹⁹ *Pauro*: si tratta del favollo, *Eriphia verrucosa* (o *Eriphia spinifrons*). I Veneziani lo chiamavano *Gransiporo*, o *Granziporo*, Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 26. A proposito del “*granchioporro*” Bartolomeo Scappi dichiarava che “se ne pigliano molti nelle spiagge di Ancona e di Sinigaglia”, *Opera*, c. 14lv.

²²⁰ *Ostreghe*: ostrica, *Ostrea edulis*. Paiono particolarmente rinomate le ostriche di Ancona nel Rinascimento, come annota nel suo ricettario il cuoco Bartolomeo Scappi: “L’ostrea in Corsica, nelle spiagge d’Ancona et in quelle di Chiozza è molto conosciuta, perché in questi due mari n’è maggior copia che in altri lochi et io trovandomi nel porto di Brombo [Brondolo] presso Chiozza ne viddi pigliare gran quantità le quali son molto più bianche di quelle di Corsica, ma ancho molto più piccole. Quelle di Corsica alle volte son portate in Roma non troppo fresche”, *Opera*, c. 142r. Antonio Frugòli osservava invece, a proposito della stagionalità e dei luoghi di pesca (1639): “la sua stagione sarà di Dicembre per tutto Aprile. Sono alcuni che osservano il mese dove entra l’R., perché saranno più piene e migliori & altri dicono che quelle di Venetia, Rimini & Ancona siano buonissime e così quelle di Corsica ancora, ma quelle di Livorno, Porto, e Fortezza del Gran Duca di Toscana sono più belle e più grosse”, *Pratica e scalcaria*, p. 171. Raffaele Adimari, che era stato testimone nel 1610 della raccolta di alcune ostriche da parte di pescatori sommozzatori, dirimpetto al villaggio di Cattolica, apponeva al testo la seguente chiosa: “L’ostreghe son bone tutti i mesi del R.”, *Sito riminese*, Brescia 1616, II, p. 19.

²²¹ *Libro de’ pesci romani*, Venezia 1560, pp. 188-189.

²²² M.L. De Nicolò. *Rimini marinara, I. Istituzioni, società, tradizione navale secoli XIII-XVIII*, Villa Verucchio 2008, p. 217.

²²³ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 20, *Regola de pescatori*, c. 74r.

²²⁴ Orlandi, *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 94, b. 557 (1545-1578).

²²⁵ Orlandi, *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 115, s.d., ma b. 557.

²²⁶ Orlandi, *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 131, s.d., ma b. 557.

²²⁷ *Pelaghi*: imbarcazioni e attrezzature per la pesca alturiera con gli ami.

²²⁸ Orlandi, *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 134, s.d., ma b. 557.

²²⁹ Orlandi, *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 171, s.d., ma b. 2774 (1580-1603).

²³⁰ Si veda De Nicolò, *Rimini marinara, I*, pp. 273-303 (“Tartanonanti di borgo San Giuliano. Le rotte della pesca a pèlago”). Le isole dalmate rappresentavano la destinazione privilegiata dei natanti per le calate degli ami.

²³¹ *Statuti della dogana in Statuti anconitani*, ed. Ciavarini, rubr. 85, *Datum piscarie et vendentibus pisces*, p. 161.

²³² M.L. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, p. 45.

²³³ Nella città dorica è documentata in epoche diverse la presenza di una comunità di pescatori proveniente dall'isola di Burano, con spostamenti stagionali di lavoro e anche migrazioni definitive di intere famiglie fin dal basso medioevo (1379), che ha marcato significativamente il linguaggio dei portolotti. Su tale argomento ci siamo recentemente espressi in due contributi: *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, “Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro”, 7, 2011, pp. 115-117; *La comunità dei pescatori nelle Marche di età moderna. Origini e mutamenti* in “Marca/Marche. Rivista di storia regionale”, 5, 2015, particolarmente pp. 34-36.

²³⁴ Nella *Tabula piscium* del 20 aprile 1612 si legge invece: “Arcigliioni, sepe, ara(n)ghi, pauri, grancevole, ostreghe et nocchie si possino vendere dove vogliono a honesto prezzo”, dunque con l'aggiunta della *nocchia*, canocchia o pannocchia (*Squilla mantis*). Il termine *nocchia* viene segnalato anche nel Palombi Santarelli, p. 394. A questo capitolo della *Tabula* viene aggiunta la seguente annotazione: “Detti arcigliioni et sepe non si possino in modo alcuno vendere a peso, etiam che le sepe siano piccole, eccetto le sepette come li calamaretti, li quali ne vadino almeno diciotto alla libra si possino vendere a peso ...”, ASAncona, ACAncona, *Consigli*, 1610-1613, 72, c. 129v.

²³⁵ *Ballaro*: nel gergo piscatorio *bàllero* o *bàllaro*, *Pholas dactylus*. Si tratta di un mollusco bivalve appartenente alla famiglia *Pholadidae*. Osserva Elisa Punzo: “Generalmente conosciuto con il nome comune di ‘dattero bianco’ nella regione Marche viene chiamato con il nome locale di ‘ballaro’. È un organismo perforatore che vive all’interno di rocce tenere, calcaree e marnose ed è molto apprezzato per le sue qualità organolettiche anche se è meno noto del dattero di mare *Lithophaga lithophaga* (Linnaeus 1758), con il quale ha in comune il comportamento fossorio su substrati duri”, *Pholas dactylus, il bivalve perforatore* in “Il pesce”, 5, 2013. Nel bivalve si riscontra il fenomeno della bioluminescenza “una manifestazione di tipo energetico nel corso della quale l’energia chimica viene convertita in energia luminosa”, Ivi. Fenomeno, quest’ultimo, già ricordato da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia*. Per quanto riguarda la commestibilità e la tradizione culinaria dal Cinquecento ai giorni nostri si veda lo specifico paragrafo in questa sede.

²³⁶ *Naritola*: natica millepunti, *Neverita millepunctata*. A Rovigno d’Istria si segnalano le voci *naréida* e *naréidula*, Deanović, *Terminologia marinara e peschereccia di Rovigno d’Istria*, p. 398. A Ragusavecchia la natica millepunti viene denominata *nàrikla*, Id., *Terminologia marinara e peschereccia a Ragusavecchia* in “Studia romanica et anglica Zagabriensia”, 5, 1958, p. 24. Sulle “*Neritulae punctatae & umbilicatae*” vd. J. Planco, *De conchis minus notis liber cui accessit specimen aestus reciproci maris superi ad littus portumque Arimini, Romae 1760*, p. 101 (cap. 8: *Cochlea punctata et ejus operculum*) dove si annota: “Esculenta est ... & nostris piscatoribus *Basino* dicitur”. Oggigiorno nel litorale pesarese e nella bassa Romagna con la denominazione dialettale *bèsc* e *bès* si indica appunto la *Natica stercusmuscarum*, L. Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi della Provincia di Pesaro e Urbino*, “Quaderni dell’ambiente”, 17, 2004, p. 125.

²³⁷ *Lampede*: patelle, scodelline, *Patella coerulea*. Nel gergo piscatorio anconitano *lâmpida* o *lâmpita* per contrassegnare il mollusco gasteropode univalve. *Pantaléna* nel lessico dei pescatori veneziani: “Le patelle vivono aderenti fortemente agli scogli litorali ai quali si attaccano col lungo e robusto piede a guisa di ventosa e dai quali si possono staccare introducendo una lama ...”, Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 317. Alla patella anconitana dedica una annotazione il naturalista riminese Jano Planco che annovera tra le conchiglie ovali e appiattite appunto la “*Patellam glabram & clausam magis vulgarem, sed Ancone vulgatissimam quam illeic Lampadam vocant, corrupto scilicet nomine a Graeco Lepade*”, *De conchis minus notis*, p. 30. “Carni gustose, sebbene coriacee e indigeste. Si consumano crude o cotte”, Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 317. Duilio Scàndali utilizza la forma

Làmpite (*Scenette e scenate in Tutte le poesie*, Ancona 1964, p. 81). Sul piano gastronomico la *Patella coerulea* (o *Patella vulgaris*) viene presa in considerazione dal Messi Sbugo e dal Cervio con il termine veneziano *pantaléna*; dal Romoli e dallo Scappi nella dizione *patella*, A. Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina* in “Studi di lessicografia”, Firenze 1984, p. 172. Sulla costa abruzzese sono attestate le voci *lambadénë* e *lucèrnë*, Giammarco, *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, p. 128. A Cattolica si documenta il termine *lampèrie* e a Rimini *padèla* e *pantaléina*, G. Quondammatteo - U. Bellosi, *Romagna civiltà, II, I dialetti: grammatica e dizionari*, Imola 1977, p. 87. A Venezia si riscontra la forma *santaléna*, G. Olivi, *Zoologia adriatica*, Bassano 1792, p. 190: “Le patelle e particolarmente le schiacciate vengono indifferentemente dette dai nostri pescatori S(anta) Lena”.

²³⁸ *Articole*: mollusco non identificato. Potrebbe trattarsi dell’orecchiale (*orecchia marina*, *orecchia di S. Pietro*), ossia *Haliotis lamellosa*, le cui carni sono di “sapore gustoso, consumate crude o cotte”, Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 318. Dalla forma *articole* si dovrebbe però passare alla forma *auricolae*, attualmente non dimostrabile, che Jano Planco aveva classificato quale “*tertium genus patellarum*” ovvero “*Patellae ferae seu Conchae Auritae dictae, in Histria tamen frequentissimae, quae ibi Auriculas Divi Petri vocant*”, *De conchis minus notis*, p. 30. L’abate Fortis nel Settecento aveva individuato nella costa orientale dell’Adriatico alcuni molluschi che aveva definito “patelle articolate”: “Fra i molti viventi marini che si pescano nel porto di Bua [oggi sobborgo di Trogir], anzi lungo il suo lido ch’è tutto ingombro di massi rovinati dall’alto, meritano particolar descrizione due spezie di patelle bislunghe, articolate, dette *babusche* da que’ pescatori ...”, *Viaggio in Dalmazia (1774)*, a cura di E. Viani, Venezia 1987, p. 130. L’*Haliotis tuberculata*, ossia l’orecchiale, spiega Giuseppe Olivi, “abita come le *Patelle* attaccato ai fondi, e alle rupi calcaree; abbonda presso l’Istria ed Ancona”, *Zoologia adriatica*, p. 188.

²³⁹ Nella *Tabula del 1612* non si fa più cenno ai *ballari*, infatti si legge: “Nariture, lampede, articole possino venderle dove le piace a honesto prezzo, purché le vendino con le misure et piattelletti giusti et bollati ...”, ASAncona, ACAncona, *Consigli*, 1610-1613, 72, c. 129v.

²⁴⁰ *Telline*: si tratta verosimilmente del calcinello, *Donax trunculus*. Pierre Belon menziona i calcinelli di Ancona in vari passi della sua opera: “C’est une espece de Conchae qui se tient dans la fange, que ceulx de Ravenne et Ancone nomment *Chalcena* ...”, *La nature et diversité des poissons (1553)*, ed. Glardon, p. 557; “Les plus petites coquilles, que les François nomment *Fliions*, ceulx d’Ancone *Calcinelli* [...] Romme et Venise *Telines* [...] Ceux d’Ancone les nomment *Calcinelles* à la difference des autres nommees *Calcene*”, Ivi; infine il naturalista francese identifica erroneamente le “*Beveraze* ou *Peveraze*” con la tellina/calcinello, riproponendo sostanzialmente il concetto espresso in precedenza nel paragrafo *De la coquille poyvree, que les Latins nomment Piperata*, Ivi, pp. 557-558. Il Bonaveri alla metà del Settecento chiarirà le differenze fra i due molluschi bivalvi: “Un’altra sorta di *Conca*, chiamata *Calcine* si ritrova, la di cui guscia è liscia, e la corporatura bislunga e schiacciata. È ancora sottilissima e trasparente e perciò frangibile di molto ...”. Lo stesso spiega poi che “I *Calceni* sono di color bianco, passando in alcuni luoghi ad un colore bigio. Chi non ha veduto questi *Calceni*, potrebbe sospettare che fossero lo stesso che le *Paverazze*”. La diversità fra i due molluschi tocca anche la loro digeribilità: “Sono i *Calceni* tenerissimi, e niente aggravano lo stomaco, digerendosi con facilità, dove che le *Paverazze*, se si eccede nel mangiare, non senza pena si digeriscono”, G.F. Bonaveri, *Della città di Comacchio, delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761, pp. 194-195. Con *calcinèl* a Pesaro si indica ancora oggi sia il *Donax trunculus*, sia il *Donax semistriatus*, Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi della Provincia di Pesaro Urbino*, p. 91. Nel *Dizionario del Panzini* si legge: “*Calcinello*: termine volgare sulle rive occidentali dell’Adriatico, Romagna e Marche, con cui sono più specialmente note le *telline*: molluschi a conchiglia bivalve e sottile, dal sapore delicato, per zuppe e intingoli. La riva sabbiosa è ricchissima di tali frutti di mare”, *Dizionario moderno*, Milano 1905, p. 70. Tra i testi di culinaria e dietetica del Cinquecento si ritrova il termine *tellina* nei seguenti autori:

Paolo Giovio, Domenico Romoli, Baldassarre Pisanelli, Castore Durante, Alessandro Petronio. Bartolomeo Scappi precisa che “le telline in alcuni luoghi vengono denominate calcinelli”; Giovan Battista Rossetti offre invece le ricette per la preparazione “dei calcinelli o telline”, Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi*, pp. 130-131.

²⁴¹ *Concole*: mollusco bivalve, vongola, *Chamelea gallina*. Ad Ancona e a Senigallia il mollusco viene denominato anche *càppola*, Spotti, *Vocabolario anconitano-italiano*, pp. 43-44; A.M. Mancini, *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia con riferimento alle tecniche piscatorie in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”*, 21, 1979, p. 91 (*Kàppula* il mollusco e *Kapulàra* il complesso delle attrezzature necessarie alla pesca). Ad Ancona sopravvive il termine *cóncola*, mentre lo strumento di pesca *cóncoliera* è dettagliatamente descritto in Micciarelli, *La terminologia della pesca e della vita peschereccia nel porto di Ancona*, pp. 116-117. Adriana Rossi identifica la *cóncula* con la *gongola* citando le opere del Romoli, dello Scappi e infine di Alessandro Petronio che però allo specifico capitolo fornisce questo titolo: “Delle Concule, cioè pettini cioè cappesante, o pettuncoli”, Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi*, pp. 94-95. L’attestazione di Alessandro Citolini si allinea, ribadendo sul termine ‘concole’ l’individuazione di varie ‘maniere’, cioè una serie di conchiglie: “le cappe, le cappe sante, le cappe lunghe, le came, le pantalene, le telline, i mituli, gli ombilici”, *La tipocosmia*, p. 241.

²⁴² *Caraguoli*: termine generico per indicare alcuni gasteropodi commestibili, ad esempio la torricella comune (*Cerithium vulgatum*), detta anche *campanile* (Spotti, *Vocabolario*, p. 30; Micciarelli, *La terminologia della pesca*, p. 151). Anche a Pesaro sopravvive nel gergo piscatorio la voce *campanil* a designare la *Turritella communis*, Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi*, p. 167. Alla voce *garagòlo* lo Spotti segnala il *Buccinum reticulatum*, riproposto anche tra i gasteropodi elencati dalla Micciarelli. I Veneziani distinguevano tra il *caraguòl longo de mar* e il *caraguòl tondo de mar* (Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 136). Su questa distinzione cfr. le riflessioni del Ninni (*Pesci crostacei molluschi*, p. 17) che identifica il *caraguòl longo* con il *Cerithium vulgatum* che “vendesi allesso per le vie della città”, trattandosi di “cibo assai preferito dal popolino”, e il *caraguòl tondo* con la *Gibbula albida*, anch’esso venduto lessato e caldo, estratto dal guscio con un “aghéto”, come recita una poesia in vernacolo del Martignòn ricordata da Ninni. Una tradizione assai antica quella dei “caraguoli”, menzionati tra le “sorti de pessi” che si “vendono freschi a Venetia” alla fine del Quattrocento, Marin Sanudo il Giovane, *De origine et magistratibus urbis venetae ovvero la città di Venetia (1493-1530)*, ed. critica di A. Caracciolo Aricò, Milano 1980, pp. 65, 172. La consuetudine veneziana della vendita dei *caraguoi* per strada può aver verosimilmente originato la stessa pratica anche ad Ancona per il mercato ambulante delle crocette (*Aporrhais pespelecani*), mollusco gasteropode che - come precisa Duilio Scandali - “vien venduto lessato per le strade”, *Tutte le poesie*, p. 40 in nota. Per l’usanza a Venezia vd. E. Lundy, *Soggiorno in Venezia*, vol. I, Venezia 1853, p. 234, che testimonia la pratica inveterata di consumare il mollusco quale cibo penitenziale nei primi giorni di Quaresima: “Il singolare è la vendita di certe piccole chiocciole marine dette *caraguoi*, che tengonsi calde in ampi cesti. Si levano dal guscio con un ago e si mangiano passeggiando. Le persone del più alto rango non si vergognano in questo giorno di cibarsene pubblicamente”. Nel Cinquecento si documenta il loro consumo anche nella stagione estiva: “caraguoli che se mangia in Venesia in la instà”, *Esordio che fa il patrono al suo servitore Zanni, esortandolo che voglia andar con lui alla guerra ... con un pasto in lingua bergamasca, nel qual vi si interpone sedici linguaggi delle più famose città de Italia*, [Bergamo 1580]. Nel componimento poetico giocoso intitolato *I caraguoi* (Verona 1821) si calca soprattutto sui ‘difetti’ del mollusco, cibo disprezzato da tutti, ritenuto di difficile digeribilità, mancanza di gusto, privo di valore commerciale, per cui “lo magna sol il ceto poverissimo/ ch’el trova in abbondanza e a bòn marcà”, Ivi, p. 6. Un cibo ‘vile’, venduto per strada da donne e giovanetti: “Vardé quante donette e quanti fioi/Vende de caraguoi/ sigando per la strada/Bovoli, tondi e longhi;/E se i li va via dando/ ze segno che la zente i va magnando”, Ivi, pp. 11-12. I consumatori del mollusco aumentano “quando vien la quaresema”, allorché “omeni, done, fioi/ E innoltre signorini/ Dell’un e dell’altro sesso” appunto “magnano caraguoli”, Ivi, p. 12. Sulla tecnica messa in atto per estrarre il mollusco cfr. G. Fiucci,

Il mietitore o sia raccolta di racconti, novelle, storie aneddoti e altre curiosità, Venezia 1843, p. 127: “In una mano un ago, nell’altra una chiocciolina, di quelle che i naturalisti chiamano *Murex alucoides* e i veneziani dicono *Caraguo* (un po’ di erudizione sta bene): voi introducete l’ago nella chiocciolina e ne infilate con la punta l’animaletto; quindi, seguendo a ritroso le spire della conchiglia ne l’estratte pigliando cura che non ne resti dentro la coda, ch’è il boccon ghiotto e ciò fatto il mangiate”. Dalla Romagna alle Marche settentrionali con il termine *garagól* si indica invece ancora oggi soprattutto il piè di pellicano (Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi*, pp. 31, 37, 64), a differenza dei Veneziani che lo chiamavano *zamarugolo* o *zamarugola*, e dei Gradisani che con una designazione agionimica lo indicavano con il termine *čave de Sampiéro*, ossia ‘chiavi di San Pietro’, M. Cortelazzo, *Ittionimia veneta. Linee caratteristiche* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 5-6, 1963-1964, p. 163.

²⁴³ *Cappe*: termine generico per indicare alcuni molluschi bivalvi marini commestibili. Ad Ancona e Senigallia la voce sopravvive nei termini *caparozza*, *cappola*, *cappolone*, Spotti, *Vocabolario anconitano-italiano*, pp. 31-32; a Senigallia si segnalano i termini *kappalònga* (*Solen siliqua* e *Solen vagina*), *kappa pelegrina* o *kappasanta* (*Pecten Jacobeus*), *kàppula* (*Venus gallina*), *kapulón* (*Mytilus galloprovincialis*), Mancini, *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia*, p. 108. Nel litorale pesarese *càpula* è il *Mytilus galloprovincialis*, ossia la cosiddetta cozza o pidocchio di mare, Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi*, p. 121. *Le capetònde* (*Cardium edulis* e *Cardium tuberculatus*) della laguna veneta, sono descritte e illustrate in Divari, *Belpèsse*, pp. 172-174. Scriveva il De Marchesetti nel 1882: “Sotto il nome generico di *Capparozzoli* e di *Cappe* giungono alla pescheria parecchie specie di *Venus*, di *Cardium*, di *Pecten*, di *Solen*, di *Pectunculus*, ecc. quantunque i pescatori abbiano per ognuno di questi molluschi un nome particolare. Essi vivono per la maggior parte nei bassofondi melmosi od arenosi, che durante le grandi secche restano all’asciutto, cosicché la stagione del massimo raccolto del così detto *cappame*, coincide colle grandi basse maree invernali”, *La pesca lungo le coste orientali dell’Adria*, Trieste 1882, p. 51. Sulla maniera di cucinare le “cappe di San Iacopo” e le “cappe sante”, si veda Frugòli, *Pratica e scalcaria*, p. 173. Sulle attestazioni di *cappa* nei trattati del XVI secolo vd. Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi*, p. 95. Per i Veneziani *càpa* rappresentava un “termine collettivo, che vien dato da’ pescatori a molte differenti sorta di conchiglie delle nostre marittime località”, Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 132.

²⁴⁴ *Bombi marini*: denominazione generica di alcuni gasteropodi commestibili. Spotti segnala le voci *bumbo* e *bòmbolo* (a Senigallia), per designare la *Cassidaria adriatica*, *Vocabolario anconitano-italiano*, p. 25. A Senigallia, con *bumbulin* (*lumaghina* o *lumaghella*) si denotano i molluschi *Nassa mutabilis* e *Nassa reticulata*, Mancini, *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia*, p. 107. Nel litorale pesarese con la voce *bòmbul* si indica il *bòvolo* (*Galeodea echinophora* o *Cassidaria echinophora*), Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi*, p. 99; con il termine *bumbulin* (e *lumachin*) si designano invece la *Nassa* o *Lumachina* di mare (*Nassarius mutabilis*). Su tale mollusco si veda ora M.L. De Nicolò, a cura, *Lumachino Nassarius, Tritia mutabilis. Pesca e tradizioni alimentari*, Fano 2017, dove si propone la rilettura di testi che richiamano l’usanza del consumo delle lumachine di mare come cibo simbolico nella ricorrenza di alcune feste tradizionali, come ad es. l’ “antichissima festa anconitana detta *d’i bumbarèli* che nel giorno di S. Giovanni Battista si teneva nel rione S. Pietro”, C. Principi, *Tra terra e mare. Scorci di folklore marchigiano*, Macerata 1996, pp. 38-39.

²⁴⁵ *Cappe lunghe*: cannicchio, *Solen vagina* e *Solen siliqua*. Il termine è di origine veneziana, Ninni, *Pesci molluschi crostacei*, pp. 16-17. In Romagna e Marche i cannicchi vengono chiamati “cannelli”, Poggiani et alii, *I molluschi marini conchiferi*, p. 93. Il cuoco Antonio Frugòli segnalava nella prima metà del Seicento che le “cappe lunghe” sono “dette da molti cannelli”, *Pratica e scalcaria*, p. 172. Antonio Latini osservava invece che a Venezia vi era gran quantità di *cappe lunghe* di cui “le migliori sono quelle che si pigliano l’autunno e la primavera”, *Lo scalco alla moderna*, II, p. 36. Bartolomeo Scappi nella sua *Opera* annotava: “Son di due sorti, bianche

e nere, e in alcuni luoghi si chiamano spoletti ... Paiono una cannuccia e in essa cannuccia sta la cappa, ch'è lunga a somiglianza d'un nervo, e se ne piglia quantità nel porto di Civita vecchia e anco presso Chiozza, ma in Roma ne son portate poche", *Opera*, cc. 143v-144r. Il termine *spolette* è presente nel *Libro novo* di Cristoforo di Messi Sbugo in cui si elencano tra le varie vivande anche "ostreghe, capesante, spolette, peverazze, cappe, calcinelli, pantalene, arcelle" (c. 5r), e negli scritti di Michele Savonarola che dà avvertimenti sul consumo, da evitarsi ("Le spolette sel sapesse la brigata di che le vivono serebbe tenuto abominevole pasto"), così come "grancipore, grancigole e conche marine" considerate edibili dal medico padovano solo per coloro che "non pono havere altro cibo", *Libreto de le cose che se manzano comunamente*, c. 40r. Sulle tecniche tradizionali di pesca vd. S. Anselmi, *Sulla pesca dei cannelli*, Ostra Vetere 2004.

²⁴⁶ *Nottula*: pesce non identificato. Con tale nome viene designato nel Veneto il pesce aquila o pesce colombo (*Myliobatis aquila*). Il colombo di mare (*Myliobatis bovina*) è pure chiamato nottola o pesce nottola, Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, pp. 273-276. Non sembra esservi però un collegamento con le nottule anconitane, classificate tra sugherelli e gobidi.

²⁴⁷ *Gouatto*, paganello: pesci della famiglia *Gobiidae*, vd. *supra*.

²⁴⁸ *Saraca*: verosimilmente *saraghina*, *Clupea sprattus*. non comparando nella *Tavola* del 1595 la sarda (o sardella), è possibile che con il vocabolo *saracca* si possa intendere anche la *Clupea pilchardus*. Nel Palombi-Santarelli viene registrata la voce regionale marchigiana *saracca* proprio per designare la sarda, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 15. In quanto alla *Clupea sprattus* si fa notare il termine *papalina* diffuso tra Veneto e Abruzzo, che richiama le acque marchigiano-romagnole, pertinenti al governo del Papa, territorio di pesca privilegiato di tale specie da parte dei pescatori di Chioggia.

²⁴⁹ *Capimazzo*: capone gallinella, *Trigla corax*. *Capomazzo* è voce regionale marchigiana registrata dallo stesso Paolucci. Con la *testolina* (*Trigla milvus*), che risulta più frequente ed abbondante e catturata sia con reti alla profondità di 15-20 metri che all'amo, il *capomazzo* rappresenta, secondo il naturalista anconitano, una specie "stimata": "è meno frequente della testolina, insieme alla quale viene pescato", tuttavia "riscuote la stessa stima", *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 35-36.

²⁵⁰ *Carlino*: sparaglione, sparo, carlino, *Sargus annularis*. Luigi Paolucci ne elenca tre specie: il *sargus vulgaris* (*Sargo*), il *Sargus annularis* (*Sbaro*) e il *Sargus Rondeletii* (*Cappuccino*). "Compaiono tra gli scogli algosi, non lontano dalla costa fino a profondità di 5-8 metri, in primavera, e vi si trattengono fino al settembre, dopo il quale mese divengono accidentali. Tra essi il più comune è lo sbaro, più raro il *cappuccino*. Il primo si incontra talora anche in branchi assai numerosi (*monti*) e si fa sedentario entro il porto di Ancona. Si pescano di preferenza all'amo attorno al quale si adunano spesso numerosissimi i giovani distinti in generale col nome di carlini", *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 33.

²⁵¹ *Zanchetta*: suacia, cianchetta, *Arnoglossus laterna*. "È comune e abbondante in ogni tempo, ma le maggiori pescate si fanno in agosto, a poca distanza dalla riva", Paolucci, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 25.

²⁵² *Baracola*: baraccola, voce dell'Italia settentrionale e centrale (Veneto, Romagna, Marche, Abruzzo). Paolucci censisce tre specie di "baraccole spinose" che vengono "confuse talora con le razze". Si tratta della "baraccola spinosa macchiata" (*Dasybatis clavata*), della "baraccola spinosa castagna" (*Dasybatis asterias*), della "baraccola spinosa senza macchie" (*Dasybatis fulonica*). La *baraccola* comune (*Raja marginata*) "è la specie più comune e abbondante della famiglia. Si pesca preferibilmente nei mesi di marzo e settembre quando porta le ova, in profondità di 5-8 metri, presso la costa, tanto con ami che con le reti", *Le pescagioni del medio Adriatico*, pp. 14-15. Il nome dialettale fanese *baràcula* è attribuito sia alla razza stellata (*Raja asterias*), sia alla razza quattrocchi (*Raja miraletus*), L. Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, ed. Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, 2016, pp. 81, 85.

²⁵³ *Pesce molle* o *pesce mollo*: si tratta verosimilmente del pesce molo, *Gadus poutassou*. Il molo (*Gadus merlangus*) - annota Paolucci - “è stimato per il sapore e la digeribilità delle sue carni” e, pur essendo presente nel mercato in ogni epoca dell’anno, “raramente si avvicina alle acque litoranee”. Alla stessa famiglia risulta appartenere anche la busbana (*Gadus capelanus*), varietà però meno pregiata che si cattura con le reti a strascico nelle medie profondità, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 22. Nell’elenco dei pesci della pescheria di Venezia di fine Quattrocento figura anche il “pesse molle”, Sanudo il Giovane, *De origine*, p. 65. Il *Gadus minutus capelanus* tra le voci regionali censite nel Palombi Santarelli riporta le seguenti denominazioni: *mollo* nel Veneto; *pesce mollo* nella Venezia Giulia; *busbana* nelle Marche, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 177. Sulla presenza del *Gadus merlangus*, detto *mòlo*, nelle lagune venete vd. invece Divari, *Belpèsse*, p. 126.

²⁵⁴ *Tondo*: potrebbe trattarsi dello squalo nasuto, o smeriglio, *Lamna nasus* (o *Lamna cornubica*). Si veda G. Canestrini, *Fauna d’Italia*, III, *Pesci*, Milano-Napoli-Palermo-Roma 1872, pp. 45-46: *Lamna smeriglio* o *Lamna cornubica* specie ittica chiamata *Cagna* a Venezia e *Pesce tundu* in Sicilia. *Pisci tunnu* o *Pesce tundo* sono voci regionali siciliane registrate anche da Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 233. Nelle Marche e in particolare ad Ancona vengono segnalati gli ittionimi *crància* e *smeriglio*, Ivi. Emilio Ninni attribuisce all’ittionimo veneziano *cagnia* una valenza generica “che applicasi ai pesci cani di grande mole e feroci come i generi *Carcharias*, *Lamna*, *Carcharodon*, *Notidanus*, che talvolta infestano il nostro mare”, *Pesci crostacei molluschi*, p. 14. Della famiglia Lamnidi Luigi Paolucci segnala la *crància* (*Lamna Spallanzani*) che “è di comparsa accidentale in estate quando avvicina la costa, mentre appena comincia il raffreddamento delle acque si allontana scendendo in profondità di 50-60 metri o, come dicono i nostri pescatori, a mezzo golfo, ai *fondacci*. La sua carne è pochissimo stimata”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 11. Con *tondo* si indicava anche il tonno. Sul vocabolo si veda Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 657-658.

²⁵⁵ *Archilao*: spinarolo, *Acanthias vulgaris*. Paolucci distingue tra l’“archilào macchiato” e l’“archilao comune”. Le due specie tuttavia assumono la medesima importanza commerciale e vengono preferiti “fra tutti gli altri pesci congeneri, particolarmente in novembre, meno in primavera per l’odore sgradevole delle sue carni”, *Le pescagioni del medio Adriatico*, p. 10. Duilio Scandali nel *Glossario anconitano* chiama *archilavo* o *archilao* il piccolo palombo (*Tutte le poesie*, p. 732). Si veda anche Spotti, *Vocabolario anconitano-italiano*, p. 7, s.v. *archilao*: *Acanthias blainvillii*, spinarolo comune; “machiato de bianco”, *Acanthias vulgaris*, spinarolo imperiale. A Pesaro, nella *Provisione facta sopra li pesci* (1528) figurano gli *archilatti*, BOPesaro, ms. 960, *Lettere ducali*, vol. VII, c. 71r. *L’arquilato* è presente anche nelle “Tariffe del prezzo dei pesci” in vigore a Rimini negli anni 1676, 1681, 1683 e 1684: “Raggia, moccosa, cane, arquilato e squadro”, ASRimini, ASCRimini, AP 732, *Pescheria e pescivendoli*. I Veneziani chiamano *Asià* lo spinarolo imperiale, ma “gli esemplari grandi (possono arrivare fino a un metro e più di lunghezza), si chiamano *arquilà*, mentre le femmine grosse e pregne diconsi *smoche*”, Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 7. Nella “schiera decima de i pesci cartilaginosi e lunghi”, Malatesta Fiordiano inserisce l’*arquilatto* (*Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d’hoggi conosciuti al mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, sì latini come moderni volgari d’uno in uno, composta in ottava rima da messer Malatesta Fiordiano da Rimino, Arimini apud Berardinum Pasinum MDLXXVI, d’ora in avanti Fiordiano, Della natura et qualità di tutti i pesci*), mentre Costanzo Felici nel rapporto epistolare intrattenuto con Ulisse Aldrovandi scrive, con lettera datata 22 aprile 1558: “Non s’è preso altro che raggie, moccose, cani e anguilatti (sic) e simile”. *Lettere a Ulisse Aldrovandi* a cura di G. Nonni, Urbino 1982, p. 43. Non mi è stato possibile verificare la grafia del manoscritto originale che potrebbe verosimilmente riportare l’esatta dizione, ossia *arquilatti*. L’*Achantias vulgaris* a Fano, agli inizi del Novecento, veniva chiamato *arquilato* o *cagnolo*, come documenta Uberto Ferretti: si pescava a circa 10 metri di profondità “in tutta la zona che intercede tra la costa adriatica e quella istriana. Si pesca da febbraio a giugno”, *L’industria della pesca nella marina di Fano*, estr. da “Rivista mensile di pesca e idrobiologia”, a. VI (XIII), 1911, p. 68. Nel Riminese

“arquilé da spéina” indica lo spinarolo imperiale o spinarolo comune: sono pregiate qualità *ad cagnùlein*, che possono raggiungere i 4-5 kg.”, Quondamatteo-Bellosi, *Romagna civiltà*, II, p. 83. Lo spinarolo “con qualche macchietta bianca” nelle Marche meridionali è chiamato *arkulà*, G. Mastrangelo Latini, *Le denominazioni dei pesci a San Benedetto del Tronto* in “Quaderni di filologia e lingue romanze”, III, 1988, p. 162.

²⁵⁶ *Stacone*: varietà di razza. Tra la bassa Romagna e Fano sopravvive nel lessico dei pescatori il termine *tacón*, ad indicare un esemplare piccolo di razza chiodata (*Raja clavata*), Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, p. 83. “A Cattolica - segnala Gianni Quondamatteo - la razza di minuscole dimensioni è chiamata *tacón* e il gigantesco riminese *vèsquv* è chiamato (per la forma) *nòtle* (pistrello)”, *Romagna civiltà*, II, p. 81. *Tacóun* è voce tuttora presente nella marineria bellariense, *È mèr, parole, luoghi e storie della marineria riminese*, a cura di S. Balducci, Provincia di Rimini 2008, p. 122: a proposito della razza spinosa (*Raja fullonica*), l’informatore di Bellaria risponde: “La baràcla è una razza più piccola chiamata anche i *tacóun*, quando sono giovani”.

²⁵⁷ *Raggia*: nome commerciale generico delle razze.

²⁵⁸ *Tomaccio*: antica denominazione di una varietà di razza. *Tomazzo* o *pastinaca* (*Trygon pastinaca*), A. Scaccini - C. Piccinetti, *Il fondo del mare da Cattolica a Falconara*, Bologna 1967, p. 73. A Portorecanati con *tumacciu* si designa la razza bianca, N. Gaetini, *Nomi dialettali di pesci dell’Adriatico in uso a Porto Recanati*, Porto Recanati, Stampa Bottega Grafica, 2011. A Fano *tumagh* è il termine dialettale per indicare la razza monaca (*Raja oxyrinchus*), Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, p. 78. Il *tomaccio* viene menzionato tra i *pisces pelagenses* negli statuti di Ancona del Tre e Cinquecento; inoltre negli statuti di Fano del 1508 (“*piscium bestialium videlicet tomaciorum*”) *Statuta civitatis Fani*, Fano 1508, V, cap. 8, *De modo et ordine servando in vendendo pisces*. Una citazione fanese più antica si trova nei capitoli sulla vendita del pesce del 1421 che contemplano tra le varie specie, il “Pesce bestiale, cioè tomaccio”, A. Falcioni, *L’economia di Fano in età malatestiana (1355-1463)* in *Fano medievale*, a cura di F. Milesi, Fano 1997, p. 143. Anche le mercuriali del pesce di Rimini riportano il termine *tomazzo* (1568), ASRimini, ACRimini, AP 606, “Tavola de i prezzi del pescie”. Per il Piceno vd. gli statuti di Civitanova, *Statuta inclitae terrae Civitanovae, Anconae 1567*, libro IV, rubr. 42 (*De piscatoribus*): “Rage vero & tomaci vendantur in dicto loco dicto arbitrio”; C. Santarelli, *L’ittionimia dialettale di Porto San Giorgio* in “Quaderni di filologia e lingue romanze”, s. III, 17, 2002, p. 20, dove il *tumacciu* viene identificato dai pescatori locali con la *pastinaca* (*Dasyatis pastinaca* L.).

²⁵⁹ *Raffione*: verosimilmente denominazione di una varietà di selacei, famiglia squaloidei, dalla pelle ruvida.

²⁶⁰ *Pesce cane*: denominazione generica degli squaloidei comunemente chiamati pescicani.

²⁶¹ *Suaso*: rombo liscio, *Rhombus laevis*. L’ittionimo è attestato nei tariffari del pesce già citati pubblicati a Rimini nella seconda metà del Seicento e a Cesena nel 1729: “Suasi, rombi e passerre”, L. Mancini, *Il pesce e la “pescaria” di Cesenatico* in “Studi romagnoli”, XX (1969), p. 267.

²⁶² *Pesce lupo*: merluzzo, nasello, *Merluccius vulgaris*. *Pesce lupo* è il termine regionale marchigiano che identifica il merluzzo, Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 179. Si vedano le osservazioni di Emilio Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 30, s.v. *Lovo*, ossia lupo: “È voracissimo. Secondo le sue diverse età acquista anche nomi diversi: di piccola statura chiamasi *lovo*, di mezzana *organèlo*, di grande merluzzo. Sul mercato di Venezia trovasi con più frequenza dal mese di ottobre al mese di aprile e migliori come cibo sono da gennaio ad aprile. Ci provengono dal mare, da Gallipoli, Vasto, Romagna e Fiume”. Nella “Tariffa del prezzo del pesce fresco per la città di Cesena” (1729) viene menzionato l’ittionimo “lupo o merluzzo”, Mancini, *Il pesce e la “pescaria” del Cesenatico*, p. 267. Anche le già citate tariffe riminesi della seconda metà del Seicento riportano la dizione “Lupo, pesce bianco e molle”. Uberto Ferretti osserva che il “Merluzzo o Pesce lupo” si pesca in tutti i periodi dell’anno ad una profondità variabile dai dieci ai sessanta metri, *L’industria della pesca nella marina di Fano*, p. 70.

- ²⁶³ *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, vol. I, Milano 1825, s.v. *bestino*, p. 435.
- ²⁶⁴ *Dizionario etimologico italiano*, vol. I, s.v. *bestino*.
- ²⁶⁵ *Iura municipalia seu statuta admodum ill. Civitatis Recaneti*, Recaneti 1608, p. 116. Negli statuti di Senigallia del tutto simili nella forma per quanto riguarda la vendita del pesce a quelli fanesi, compare il termine “bestiale”: “Item de piscibus bestialibus, videlicet raia, tomacio, mucosa ...”, *Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogalliae volumen*, Pisauri 1584, libro IV, rubr. 146, c. 196. La prima edizione a stampa degli statuti senigalliesi, riformati alla fine del XV secolo, è datata 1537.
- ²⁶⁶ In alcuni codici il termine *bestino* viene sostituito con *bessano*, Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, pp. 141, 275; Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, s.v. *bessano*, p. 69. Nel medioevo il termine collettivo che raggruppa squaloidei e batoidei è “*pisces bestiales*”. Così in Arnaldo da Villanova (1235-1312) che diceva: “*pisces bestiales, insuaves sunt, concoctu difficiles, crassi et salsi humoris*” elencando tra questi “*porcus et canis marinus, delphin et morpha*”, Ivi. Nel XIV secolo anche Maino de’ Maineri accenna nel ricettario ai “*pisces bestiales*”. Il passo dell’*Opusculum*, steso in lingua latina, è stato così tradotto: “Per quanto riguarda i pesci, bisogna sapere che quanto più sono di carni pesanti e difficili da digerire, viscosi e di natura umida, tanto più richiedono salse calde e piccanti”. Pertanto è opportuno che “pesci bestiali” e in particolar modo il “porco marino”, arrostito o lessato, venga condito con abbondanti aromi, E. Carnevale Schianca, Maino de’ Maineri e l’*Opusculum de saporibus* in “*Appunti di gastronomia*”, 31, 2000, pp. 33-35.
- ²⁶⁷ *Libro de arte coquinaria*, ed. Montorfano, p. 101. La medesima espressione è ripresa testualmente da Giovanni Rosselli che, per la ricetta “Cuocere pesce bessano” scrive: “Fallo lessare in mezzo vino e aceto ... certificandote che ogni pesce vilissimo è più conveniente a zappatori che a homeni da bene”, *Opera nova chiamata Epulario*, § 139.
- ²⁶⁸ *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto dell’ufficio dello scalco ...*, Venezia 1560, c. 29v.
- ²⁶⁹ A. Petronio, *Del viver delli romani e di conservare la sanità*, pp. 161, 163.
- ²⁷⁰ *Constitutiones sive statuta*, libro IV, rubr. 14 (*De vendentibus pisces*), p. 125.
- ²⁷¹ M. Leopardi, *Annali di Recanati, con le leggi e i costumi degli antichi recanatesi e Memorie di Loreto*, a cura di R. Vuoli, Varese 1945, rist. a cura di F. Foschi, vol. II, Camerino 1993, p. 252.
- ²⁷² Espressione usata da S. Foresi, *Pesci, pesca e pescatori nel mare dell’Elba*, Portoferraio 1939, p. 86, nel capitolo dal titolo *Bestini nobili e plebei* in cui si osserva tra l’altro: “I bestini si distinguono dagli altri pesci per la mancanza assoluta di squame sostituite dallo zigrino o smeriglio, fatto di minuti denticoli cutanei, aspri e ruvidi”. Ciò che giustifica l’ittionimo *raffione* nelle mercuriali cinquecentesche di Ancona.
- ²⁷³ *Prodotti ittici poco noti o poco utilizzati del Golfo di Trieste in Trieste, la tradizione a tavola*, a cura di G. Relja - E. Rosati Rizzi - M. Ronchi, Trieste 2011, p. 30.
- ²⁷⁴ *I capitolari delle arti veneziane*, I, p. 73: “Item volumus quod nullam personam non audeat taiare nec facere pecie in pisscaria nec a ripa stremaço, squadenna nec raçia nec dolfino, nec in alio loco que rendat puciam in Sancto Marco vel in Rivoalto ...”.
- ²⁷⁵ Faugeron, *Nourrir la ville*, p. 313.
- ²⁷⁶ *Stramazzo*: colombo di mare, *Milyobatis bovina*; brucco, *Dasyatis centroura*.
- ²⁷⁷ *Squalena, squaena, squadenna*: pesce angelo, *Squatina squatina*.
- ²⁷⁸ *La questione del mercato del pesce in Trieste* in “*Neptunia*”, XVIII, 2, 31 gennaio 1903, p. 13. In una nota in calce alla “*Tariffa per la vendita del pesce fresco così detto comune*” della città

di Trieste, si leggeva: “La vendita del pesce cane, minore del peso di mezzo funto, resta rigorosamente proibita, e dovranno li maggiori egualmente che ogni altro pesce grande, esser curati, sventrati e pelati come è di costume e dell’arte”, *Raccolta delle leggi ordinanze e regolamenti speciali per Trieste*, Trieste 1861, p. 16.

²⁷⁹ *Regolamento per la pulizia e buon ordine della nuova Pescaria di Pesaro, dato dalla nostra Apostolica Residenza in Pesaro li 5 giugno 1823, foglio a stampa.*

²⁸⁰ Scappi, *Opera*, c. 121 v.

²⁸¹ C. Nascia, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell’anno (1684)*, prefazione e note di M. Alberini, vol. II, San Giovanni Persiceto 1992, pp. 429-430.

²⁸² Zentilin, *Prodotti ittici*, p. 30.

²⁸³ *Continuazione della Dissertazione del chiarissimo signor dottor Giovanni Moler Presidente della Società economica di Spalato sopra le Pescagioni della Dalmazia*, “Giornale d’Italia”, IX, 16 settembre 1775.

²⁸⁴ *Dissertazione sopra le pescagioni della Dalmazia*, p. 72.

²⁸⁵ MAIC, *Notizie sulla pesca marittima in Italia, Annali di Agricoltura 1887*, Roma 1887, p. 57.

²⁸⁶ ASMacerata, *Priorale di Macerata*, b. 1124/XVII-3, 12 marzo 1729, citato in *Tracce di gusto. Fonti per una possibile ricerca sulla storia dell’alimentazione nelle Marche, sec. XIV-XXI* a cura di P. Galeazzi e E. Lume, mostra virtuale, 2015.

Cucina e scienza naturale

²⁸⁷ TCI, *Guida gastronomica d’Italia*, Milano 1931, p. 289. Il passo è citato anche in A. Attorre - F. Frezzotti - L. Lancianese, *Pescatori cuochi contadini. Racconti e ricette della baia di Portonovo*, Ancona 2011, p. 44.

²⁸⁸ J.-J. De Lalande, *Voyage en Italie*, t. VI, Yverdon 1788, seconda edizione, p. 323. La prima edizione vide le stampe a Parigi, per i tipi di Desait, nel 1769.

²⁸⁹ Ivi. I vascelli provengono da Olanda, Inghilterra, Francia, Germania, Russia, Spagna, Dalmazia, Levante.

²⁹⁰ De Lalande, *Voyage en Italie*, VI, p. 323.

²⁹¹ M. Valery, *L’Italie confortable, manuel du touriste. Appendice aux voyages historiques littéraires et artistiques en Italie*, Bruxelles 1840, p. 125. Il passo è commentato in A. Brillì, a cura, *Le Marche e l’Europa. Viaggiatori stranieri fra il XIX e il XX secolo*, Cinisello Balsamo 1997, p. 46.

²⁹² Il celebre passo di Giovenale in cui si fa riferimento a un rombo *admirabilis* per le enormi proporzioni, è commentato da S. Tramonti, *Ovidio e il rhombus hadriacus, specialità ittica altoadriatica e ravennate* in “Studi romagnoli”, XLVI, 1995, p. 221. Lo straordinario esemplare “incappò nelle reti dei pescatori in prossimità del tempio di Venere, nelle acque di Ancona”.

²⁹³ *Callite*: pesci non identificati. Giovanni Maria Della Torre (1710-1782), scienziato e naturalista, nella classificazione dei pesci suddivisi in cinque ordini inseriva tra i “Pesci colle pinne molli” (ordine V) i “Callitti, come la *Sampuga* (sic) o *Fiatola* di alcuni”, *Scienza della natura generale*, p. II, Napoli 1777, p. 505.

²⁹⁴ Ferretti, *Diporti notturni*, p. 144.

²⁹⁵ *Nocchie*: canocchia, pannocchia, *Squilla mantis*. Alla voce *nòchia*, *panòcchia* (a Senigallia), Spotti segnala alcuni modi di dire che riguardano il crostaceo in oggetto: *nòchia scolata*, ovvero “flaccida, priva del corallo” e *nòchie cul curalo*, espressioni rilevate ad Ancona. A Senigallia

invece si documenta la *panòcchia da l'òv*, ossia con corallo o cera, *Vocabolario anconitano-italiano*, p. 99. Nell'*Epulario* di Giovanni Rosselli (1516) rientra un paragrafo intitolato "Per aconciare Nochie" palesemente ripreso dal ricettario di Maestro Martino (sec. XV): "Vogliono essere alessi come li gambari di aqua dolce: e el suo sapore vole essere de aceto forte". Scappi invece ricorre al termine "spannocchia": "è gambaro maritimo, e ha gran coda, e poche branche, ha certe cornette picciole e sottilissime nelle parti dinanzi, e la detta coda è compartina da ambedue le parti di scorza snodata, e pilosa, e tal gambaro ha molta polpa, e è bonissimo, e maggiormente nella sua stagione" (*Opera*, c. 141r), Rossi, *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi*, p. 174. Sulle tecniche tradizionali di pesca vd. la "nassetta per canocchie" in Turchetti-Tarsetti, *Le grotte del Passetto*, p. 103.

²⁹⁶ *Caracoli cornuti*: mollusco marino univalve di incerta identificazione, ma potrebbe trattarsi del *Murex brandaris* v. *infra*.

²⁹⁷ Scandali, *Tutte le poesie*, pp. 719-723. Il *Buccinum reticulatum* rappresenterebbe il "garagolo di mare"; la *Turritella communis* il cosiddetto "campanile" e l'*Aporrhais pespelecani* la "crocetta", termini questi ricavati da Paolucci, *Nomi volgari più comunemente noti delle piante e degli animali esistenti nel Museo regionale di storia naturale del R. Istituto tecnico di Ancona*, Ancona 1925. Vd. anche Id., *Glossario anconitano*, Ivi, *sub voces crocèta* (p. 740) e *garagòlo* (p. 743).

²⁹⁸ *Conchiologia fossile subapennina con osservazioni geologiche sugli Apennini e sul suolo adiacente*, Milano 1814, pp. 387-388.

²⁹⁹ F.H.W. Martini, *Neues systematisches conchylien cabinet*, vol. III, Nurnberg 1777, p. 114: le altre denominazioni, ricavate dagli studi di Belon e Rondelet, erano *roncera* (Genova) e *ognella* (Venezia).

³⁰⁰ A proposito del *Trochus umbilicaris* scriveva Stefano Chiereghin (1745-1820): "Abita essa [conchiglia] il nostro Golfo nei fondi fangosi e specialmente nella località detta la fossa dai nostri pescatori, i quali conoscono una tal conchiglia sotto il nome di caragolo di mare, buonissimo ad esser mangiato", *Descrizione de' pesci, de' crostacei e de' testacei che abitano le lagune e il Golfo Veneto*, vol. I, Treviso 2001, p. 456. L'abate Chiereghin esaltava anche il pregio alimentare del genere *Strombus*: "Viene dalla povertà comunemente mangiato, gettandolo ancor vivo in acqua bollente, affinché abbia, in essa morendo, ad uscir alquanto fuori, onde poterlo estrar dalla sua conchiglia con una spilla; ed io avendone pur'anco mangiato più d'una volta lo trovai d'un gusto sufficientemente buono", Ivi, p. 418.

³⁰¹ Rondelet, *Libri de piscibus marinis*, p. 64, cap. II (*De purpura*): "Genuenses ronceram vocant ab aculeis, Veneti ognellam ...". Il Martini a queste due denominazioni gergali aveva aggiunto quella di "garogao cornuto".

³⁰² A proposito dello *Strombus pespelecani* l'abate Chiereghin segnalava la denominazione volgare veneta (*zamarugola*) e la sua diffusione tra le abitudini alimentari della popolazione indigente: "I nostri pescatori lo conoscono sotto il nome di zamarugola e ne prendono alle volte in buon numero; e ne traggono da queste anco un qualche guadagno, poiché la povera gente l'acquista per mangiarla", *Descrizione*, p. 419. Giuseppe Olivi a proposito della *zamarugola* scriveva: "Abita indistintamente diversi fondi del mare e predilige i fangosi-arenosi confinanti coi primi calcarei dirimpetto alle spiagge Venete: Commestibile: Comune", *Zoologia adriatica*, p. 148. Nel gergo piscatorio istriano e in particolare a Rovigno il pié di pellicano viene invece denominato "la brasiéra", Deanović, *La terminologia marinara e peschereccia di Rovigno d'Istria*, pp. 398-399.

³⁰³ Filippo Buonanni dopo aver studiato lettere e disegno presso il Collegio Romano e intrapreso il noviziato presso la Compagnia del Gesù, proseguì gli studi di fisica, astronomia e geografia sotto la guida di Francesco Eschinardi. Si dedicò all'insegnamento prima con destinazione Orvieto, poi Ancona. Qui - scrive Pietro Omodeo - "frequentò la casa di Camillo Pichi, uomo erudito, che aveva organizzato come allora usava, un 'gabinetto di rare curiosità'. In tale occasione si ravvivò nel Buonanni l'entusiasmo naturalistico ed egli iniziò a raccogliere conchiglie di

molluschi”. Il soggiorno nella città dorica terminò nel 1676, *Dizionario biografico degli italiani*, vol. XV, 1972. Le notizie biografiche sull'erudito romano si trovano in “Giornale de' letterati d'Italia”, vol. XXXVII, Venezia 1726, pp. 360-388; G.M. Mazzucchelli, *Gli scrittori d'Italia cioè notizie storiche e critiche intorno alle vite e agli scritti dei letterati italiani*, vol. II, parte IV, Brescia 1763, pp. 2329-2333.

³⁰⁴ *Ricreatione dell'occhio e della mente nell'osservation' delle chiocciole proposta a' curiosi delle opere della natura*, Roma 1681, rist. an. a cura di S. Angeletti, ed. Frassinelli, 1984, p. 184. Il garagoo citato dal Buonanni viene identificato da Sergio Angeletti con il *Vexillum granosum* Gmelin.

³⁰⁵ Ivi, pp. 185-186. L'identificazione è di Sergio Angeletti che, a proposito del “Turbine pentidatilo” descritto al n. 87, osserva trattarsi di “esemplare ancora in sviluppo”, Ivi, p. 612.

³⁰⁶ Osserva a proposito: “Itali patria voce illum vocante Garagoo cornuto, sed aptius alii Muri-cem Alatum”, *Musaeum Kircherianum sive Musaeum a patre Athanasio Kircherio in Collegio Romano Societatis Jesu jam pridem incoeptum ...*, Roma 1709, p. 474; si veda anche C.N. Lang, *Methodus nova & testacea marina*, Lucerna 1722, p. 28.

³⁰⁷ Palombi-Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, pp. 324-325: “Le carni , lessate, sono buone, sebbene un po' coriacee”. Tra le voci regionali marchigiane: “Crocetta, Mommola, Mommoletto, Mbomboletto, Ragusa”. I Veneziani chiamavano il *Murex brandaris* “garùsolo mas-cio”, apprezzato dal “popolino” nella vendita per strada come i *caragoi*, Ninni, *Pesci crostacei molluschi*, p. 24. Ad Ancona invece il murice in questione era chiamato *ragusa*, Spotti, *Vocabolario anconitano-italiano*, p. 129; Scandali, *Glossario anconitano*, p. 755; Micciarelli, *La terminologia della pesca e della vita peschereccia nel porto di Ancona*, p. 151.

³⁰⁸ *Opere fisico-mediche*, vol. III, Venezia 1733, p. 408.

³⁰⁹ *Ex Aeliani Historia per Petrum Gyllium latini facti ... Eiusdem Gyllij liber unus, De Gallicis & Latinis nominibus piscium*, Lugduni 1533, pp. 579-580.

³¹⁰ A. Mundula, *La pesca nel Compartimento marittimo di Ancona* in “Rivista mensile di pesca lacustre, fluviale, marina”, a. IX, 9, 1907, p. 208.

³¹¹ Ivi.

³¹² A. Mordenti, *Cibi e uomini* in *Le carte in tavola, manoscritti e libri di cucina nella Marche* a cura di A.M. Napolioni, Macerata 1996, p. 148.

³¹³ A. Mordenti, *Cibi e uomini*, p. 148. Mordenti ricorda anche il poeta dialettale Eugenio Gioacchini che nel 1949 aveva descritto questa specialità culinaria (“cume se fa le crucete in porcheta” e “come se magna”).

³¹⁴ Sui venditori girovaghi veneziani e sul consumo dei garagoli per le vie della città lagunara vd. *supra*.

³¹⁵ De Nicolò, *La comunità dei pescatori nelle Marche di età moderna*, particolarmente pp. 34-36.

³¹⁶ G. Piovene, *Viaggio in Italia*, Firenze 2018, prima edizione Milano 1957, p. 501.

³¹⁷ Si riporta qui la traduzione del passo aldrovandiano proposta da Sergio Angeletti e inserita tra le note della ristampa anastatica dell'opera di Filippo Buonanni, *Ricreatione dell'occhio e della mente*, p. 597. Il testo originale steso in lingua latina dall'Aldrovandi era stato riportato nel capitolo V del trattato di Buonanni testé citato, p. 65. L'opera del naturalista bolognese propone il seguente titolo: *De reliquis animalibus exanguibus, libri quatuor. De mollibus, crustaceis, testaceis et zoophytis*, Bononiae 1606. Sull'Aldrovandi si vedano S. Tugnoli Pattaro, *Metodo e sistema delle scienze nel pensiero di Ulisse Aldrovandi*, Bologna 1981; G. Olmi, *Ulisse Aldrovandi. Scienza e natura nel secondo Cinquecento*, Trento 1996; Id., ‘Molti amici in molti luoghi’:

studio della natura e rapporti epistolari nel XVI secolo in “Nuncius”, VI, 1991, pp. 3-31. Nel 1557 l'Aldrovandi organizzava un'escursione scientifica con i propri allievi “nelle valli ravennati, a Rimini (dove visita l'orto botanico di Giulio Moderato), a La Verna, Cattolica, Senigallia, Jesi, Filottrano, Macerata, Sarnano, Monti Sibillini, Monte Vettore, Recanati, Loreto, Sirolo, Ancona, Savignano, Forlì, Imola”, Tugnoli Pattaro, *Metodo e sistema delle scienze*, p. 150.

³¹⁸ U. Aldrovandi, *Serpentum et draconum historiae libri duo*, Bologna 1640, p. 411.

³¹⁹ G.B. Passeri, *Della storia de' fossili dell'agro pesarese e d'altri luoghi. Discorsi sei*, Bologna 1775, prima edizione in quattro volumi 1753-1759, p. 121: “Io andava a diporto su per la spiaggia sotto de' nostri Monti di S. Marina in tempo d'estate, osservando che il mare, nel ritirarsi lasciava la superficie dell'arena tutta lavorata di risalti corrispondenti al moto placidissimo della sua ultima falda e tal'ora quest'arena era molle, e disciolta, ma in qualche tratto era molto compatta, e capace di rimanersi così resistente anco all'urto de'marosi. Ma in qualche luogo era indurata così che per estrarne i guscj de' ballari i quali vi si erano annidati per entro, conveniva adoperare il martello”.

³²⁰ Rondelet, *Libri de piscibus marinis*, cap. LXVII (*De Pholade*), p. 49. Le foladi cui si riferisce il medico-naturalista francese “hodie in quibusdam Italiae litoribus balanos vocant”.

³²¹ M. Fiordiano, *Operetta non meno utile che dilettevole, della natura et qualità di tutti i pesci*, Rimini 1576, schiera XVII. Vd. ora A.-J. Grieco, *Fiordano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento* in *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Laurioux e L. Moulinier-Brogi, Roma 2001, pp. 305-318; M.L. De Nicolò, *Pesci, pescatori, naturalisti a Rimini nel Cinquecento*, in *Prisca fide. Studi in onore di Gian Ludovico Masetti Zannini per i suoi 75 anni*, a cura di T. Falconieri di Carpegna, Roma 2004, pp. 219-222, 233.

³²² L. Agostini, *Le giornate soriane*, a cura di L. Salvetti Firpo, Roma 2004, p. 161,

³²³ *Fregata*: piccolo legno usato anche per diporto.

³²⁴ Agostini, *Le giornate soriane*, p. 162.

³²⁵ Planco, *De conchis minus notis, Appendix prima*, p. 89.

³²⁶ La bioluminescenza è “una manifestazione di tipo energetico nel corso della quale l'energia chimica viene convertita in energia luminosa. Gli organi luminosi sono localizzati in tre regioni (mantello, sifoni e a circa metà corpo) e producono una secrezione luminosa scaricata attraverso il sifone esalante. La luminescenza ha un colore blu-verdastro ed è determinata dalla presenza di due glicoproteine (luciferina e luciferasi)”, Punzo, *Pholas dactylus, Il bivalve perforatore*. Su tale fenomeno vd. G. Zirpolo, *Studi sulla bioluminescenza batterica*, Roma 1920.

³²⁷ Zoofito.

³²⁸ Vallisneri, *Opere fisico-mediche*, p. 374. Il *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. II, Torino 1962, s.v. Bällaro, oltre a segnalare l'informazione di Vallisneri, riporta una nota di Orazio Ricasoli Rucellai (1604-1673): “I ballari, cioè a dire alcuna sorta di pesci, che racchiusi si stanno per certi sassi marini, rilucono all'ombra siccome i carboni fanno”.

³²⁹ Plinio il Vecchio, *Naturalis historia*, IX, 184. Traduzione tratta da Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, II, *Antropologia e zoologia*, Torino 1983, p. 403. Il testo latino è il seguente: “Concharum e genere sunt dactyli ab humanorum unguium similitudine appellati. His natura in tenebris remoto lumine alio fulgere claro et, quanto magis humorem habeant, lucere in ore mandentium, lucere in manibus atque etiam in solo ac veste decidentibus guttis, ut procul dubio pateat, suci illam naturam esse, quam miraremur etiam in corpore”. In un altro passo del libro IX dedicato ai pesci, Plinio richiama il fenomeno della bioluminescenza attribuendolo ancora alle *ungues* (ossia ai *dactyli*) “che brillano nelle tenebre come per un fuoco, anche nella bocca di quelli che le mangiano”, *Naturalis historia*, IX, 101.

- ³³⁰ *Opere postume. Testacei marittimi, paludosi e terrestri dell'Adriatico e del territorio di Ravenna*, t. II, Venezia 1757, p. 44.
- ³³¹ *Lettera intorno il prodigioso pascersi delle Telline ed altre Marine Conchiglie, intorno la loro Respirazione e Generazione e come il Moto del Mare sia giovevole a queste Funzioni, scritta a' Signori Accademici dell'Istituto di Bologna*, Ravenna, 15 marzo 1738, in "Miscellanea di varie operette", t. V, 1741, pp. 88-126.
- ³³² Ivi, p. 114.
- ³³³ Scappi, *Opera*, c. 144v. Per il "discorso gastronomico sui pesci" affrontato da Scappi vd. A. Capatti-M. Montanari, *La cucina italiana, Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999, pp. 17-18.
- ³³⁴ Scappi, *Opera*, c. 247r.
- ³³⁵ Scappi, *Opera*, c. 326v.
- ³³⁶ Frugòli, *Pratica e scalcara*, p. 281. Curiosa, fantasiosa e al tempo stesso inesatta la notizia riportata nell'appendice dell'opera intitolata "Inventori di diversi pesci di mare e di acque dolci da mangiare": "Aristodemo di Argo nobile architetto fu il primo che mangiasse li Strombi quali in Ancona li chiamano Ballari; fanno alla riviera del mare in certe pietre morte: sono di razza di conchiglie & hanno un re, quali sogliono seguitare a dovunque egli si vada & è di buon'augurio a chi li piglia, & a chi li vede: alcuni hanno letto, che appresso li Bisantij si prometteva una dramma attica a chi ne pescava", Ivi, p. 446. Le fonti antiche richiamate nei testi del Rinascimento ripropongono asserti già presenti in Claudio Eliano, *De natura animalium*, VII, 32.
- ³³⁷ A.M. Napolioni, *La cucina dei Signori: i manoscritti della Biblioteca nazionale di Macerata in Le carte in tavola. Manoscritti e libri di cucina delle Marche*, a cura di A.M. Napolioni, Macerata 1996, pp. 27-39; Ead., *I manoscritti di cucina della biblioteca Bonaccorsi* in U. Bellesi - T. Lucchetti, *Piatti reali e trionfi di zucchero*, Macerata 2009; U. Bellesi - E. Franca - T. Lucchetti, *Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche*, Ancona 2009, pp. 215-220.
- ³³⁸ "Per far venire interi li roscioli cotti nella graticola: cotti che siano da una parte s'alza la graticola e si tiene pendente verso il fuoco sino si finiscono di cuocere e si serve in piatto", Ivi, p. 220.
- ³³⁹ "Per cocere le sparnochie si mette del aqua di mare quando se ne puol havere, se non del ordinaria, in un caldaro e si lascia bollire; poi si mettono le sparnochie e sopra l'istessa aqua vi si spande una salvietta che copra bene; essendo aqua dolce vi si mette del sale e lascia ancora bollire; e per conoscere se sono cotte diventano del color di cera gialla, e si condiscono con olio, aceto, spetie et herbette", Ivi, p. 220.
- ³⁴⁰ *Cucciòle*, ossia "lumache cavate con aglio, erbicine et olio", Ivi, p. 220.
- ³⁴¹ Ivi, p. 220.
- ³⁴² F. Leonardi, *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, vol. VI, Roma 1790, p. 146.
- ³⁴³ Il passo è citato in L. Mancusi Sorrentino, *Sapori e profumi del mare di Napoli. Ricette curiosità storie leggende*, Napoli 2008, p. 133.
- ³⁴⁴ F. Grisellini, *Lettere odeporiche*, t. I, Milano 1780, p. 21. Il dattero di mare - spiega Grisellini - è una "sorta di conchiglia bivalve di squisito sapore e vivente fosforo, poiché quand un se ne cibi ne le tenebre, vedesi la di lui bocca ripiena di vivissima luce, e luminose eziandio le gocciole del liquore che spremuto dalla sua sostanza si sputino su d'un pannolino od altro". Il fenomeno era descritto già da Plinio il Vecchio e verificato agli inizi del Settecento da monsieur de Reamur, Ivi, p. 21-22.
- ³⁴⁵ ASAncona, *Fondo Benincasa*, 48, 1719-1730, Relazione del console Luciano Benincasa intitolata *Memoire pour Ancone*, 9 febbraio 1726. Su tale relazione vd. W. Angelini, *Un questio-*

nario del 1726 sulla pesca al console francese in Ancona in Venticinquesima Fiera di Ancona, Ancona 1965; Giochi - Mordenti, *La civiltà anconitana*, p. 414, nota 103, dove viene riproposta integralmente l'annotazione del console sul bivalve perforatore e sul suo habitat.

³⁴⁶ A. Bassani, *Viaggio a Roma di Maria Casimira Regina di Polonia ...*, Roma 1700, pp. 169-170. Il passo è citato anche in Bellesi - Franca - Lucchetti, *Storia dell'alimentazione*, p. 305.

³⁴⁷ *Dizionario universale economico-rustico ...*, vol. VI, Roma 1793, 1a ed. 1773, p. 110.

³⁴⁸ J.C. Goethe, *Viaggio in Italia (1740)*, a cura di A. Farinelli, vol. I, Roma 1933, p. 110; il passo è commentato in Giochi - Mordenti, *Civiltà anconitana*, p. 380. Annotazioni coeve sulle foladi del litorale di Ancona si trovano anche in A.-J. Dezallier d'Argenville, *L'histoire naturelle éclaircie dans deux des ses parties principales, la lithologie et la conchyliologie dont l'une traite des pierres et l'autre des coquillages*, Paris 1742: "Le *Pholas* encastés dans des pierres de marne, est fréquente dans le port d'Ancône" (p. 171); "Il se trouve ordinairement plusieurs *Pholades* dans une même pierre, quelquefois jusq'à vingt, & elles ne sont pas rares sur le rivage d'Ancône" (p. 363), su cui si veda D. Faget, *L'ecaille et le banc. Ressources de la mer dans la Méditerranée moderne, XVIe-XVIIIe siècle*, Aix-en-Provence 2017, p. 89.

³⁴⁹ J.G. Keyssler, *Neueste Reisen durch Deutschland, Bhömen, Ungarn, die Schweiz, Italien und Lotringen*, 2 voll., prima edizione Hannover 1740-1741. La nostra analisi del testo si è basata sulla seconda edizione nella traduzione in lingua inglese: *Travels through Germany, Bohemia, Hungary, Switzerland, Italy, and Lorrain ...*, 4 voll., London 1757. La lettera scritta da Ancona si trova nel terzo volume alle pp. 47 e ss.

³⁵⁰ Dissertando sulle foladi, Emanuele Kant (1724-1808) rifletteva sull'analisi dell'archeologo tedesco: "Keyssler narra che gl'abitanti d'Ancona, dopo aver osservato che le *Foladi* diventano più grandi nel loro porto che nella regione del Monte Conaro, prendono da quel sito le pietre delle *Foladi*, e le pongono nel loro molo, ove a cagione del fondo di melma, stanno più quiete, e trovano maggior nutrimento. [...] Le *Foladi* fosforeggiano al di dentro ed al di fuori ed anche l'umidità che comprimendole lasciano uscire, è fosforica. Appena disseccate perdono lo splendore, ma bagnandole di nuovo lo riacquistano. [...] Mangiando queste *Foladi* nell'oscuro, pare di mangiare il fuoco", *Geografia fisica*, vol. II, Milano 1808, pp. 401-402. Il geografo Antonio Federico Büsching (1724-1793) aveva riportato ne *La Italia geografico-storico politica* (vol. IV, Venezia 1780) le considerazioni del Keyssler sulle conchiglie, ovvero "dattili del mare" di Ancona: "sono di color bianco, e ruvide al di fuori" e "talvolta se ne ritrovano venti ed anche trenta in una sola pietra", Ivi, pp. 114-115. Una memoria sull'organismo perforatore si ritrova a firma del pesarese Francesco Baldassini, *Considerazioni sul modo con cui si suppone che i Molluschi Litofagi perforino le rocce*, Bologna 1830.

³⁵¹ L'espressione viene richiamata da Keyssler, *Travels*, III, p. 50. Il commercio dei litofagi anconitano era molto attivo anche nell'Ottocento, come riferisce Paolo Mantovani: "Ho raccolto molti individui di questo mollusco, di cui si fa pregevole commercio in Ancona ove è conosciuto del nome di *ballero*. Tutti gli individui che possiedono spettano alla specie *Pholas dactylus* L.", *Sulla formazione geologica delle colline presso Ancona*, Roma 1875, p. 7. Nel paragrafo intitolato *Le ripe comprese tra il Duomo ed il Trave*, il professore di storia naturale segnalava la presenza del bivalve perforatore in quello stesso tratto di mare: "A livello del mare e nei blocchi di tal roccia, che vi sono immersi, si osservano numerose perforazioni di *Foladi*, che tuttora vivono in grande quantità e sembrano prediligere questo sasso per escavarsi le loro meravigliose nicchie ellissoidali", Ivi. Ai piedi del monte Conero è documentata una peschiera ubicata tra Portonovo e il Trave, costruita nel 1579, come risulta da una supplica accolta dalle autorità comunali, così sintetizzata da Gianni Orlandi: "Sebastiano del quondam Vincenzo Benincasa che ha ottenuto in enfiteusi dal capitolo della Cattedrale il lago di Calcagno vicino a Monte Conero, poiché sta predisponendo le opere per immettere pesci nel lago tramite un canale da usarsi anche come rifugio delle barche, chiede di poter tagliare alberi in zona Vallombrosa per ridurli a pali (obt. 12 giugno 1579)", *Suppliche al Comune di Ancona*, p. 78. Una struttura di età romana per l'allevamento di

pesci è stata individuata e studiata da Maria Cecilia Profumo in località Le tre pozze, nei pressi della Scalaccia, *Una peschiera romana al Monte Conero (Ancona)*, in *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, Atti del convegno (Padova, 16 febbraio 2007), a cura di S. Pesavento Mattioli e M.-B. Carre, Roma 2009, pp. 113-119.

³⁵² T. Lucchetti, *Le arti dei decori e degli apparati effimeri nelle feste pubbliche e cerimonie conviviali, tra XV e XVI secolo (alcuni casi ed esempi tra Ancona e Macerata)* in "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 104, 1999, Ancona 2003, p. 209: "... cassette con ostriche furono inviate in regalo a molti personaggi eminenti" dato che, "in quanto prodotto caratteristico di Ancona, costituivano un omaggio ideale di simbolica rappresentanza del governo cittadino".

³⁵³ I. Gatti, *Il Padre Vincenzo Coronelli de' frati minori conventuali negli anni del generalato (1701-1707)*, p. II, Roma 1776, p. 850. Nell'opera enciclopedica del Coronelli, s.v. *ballari* si legge: "Pesci armati, molto preziosi, che si generano in alcune pietre del mare, sotto 'l Monte Conero, lontano di Ancona 7 miglia", *Biblioteca universale sacro-profana, antico-moderna*, vol. V, Venezia 1704, p. 220.

³⁵⁴ *Relazione del trattamento fatto nella Santa Casa e Città di Loreto alla Maestà di Maria Casimira Regina di Polonia di passaggio alla volta di Roma ...*, Roma 1699, citato in F. Grimaldi, *Pellegrini e pellegrinaggi a Loreto nei secoli XIV-XVIII*, Loreto 2001, p. 444.

³⁵⁵ Ivi, p. 451.

³⁵⁶ Giochi-Mordenti, *Civiltà anconitana*, p. 380, documento tratto dall'Archivio Nembrini Ferretti, datato 14 dicembre 1769.

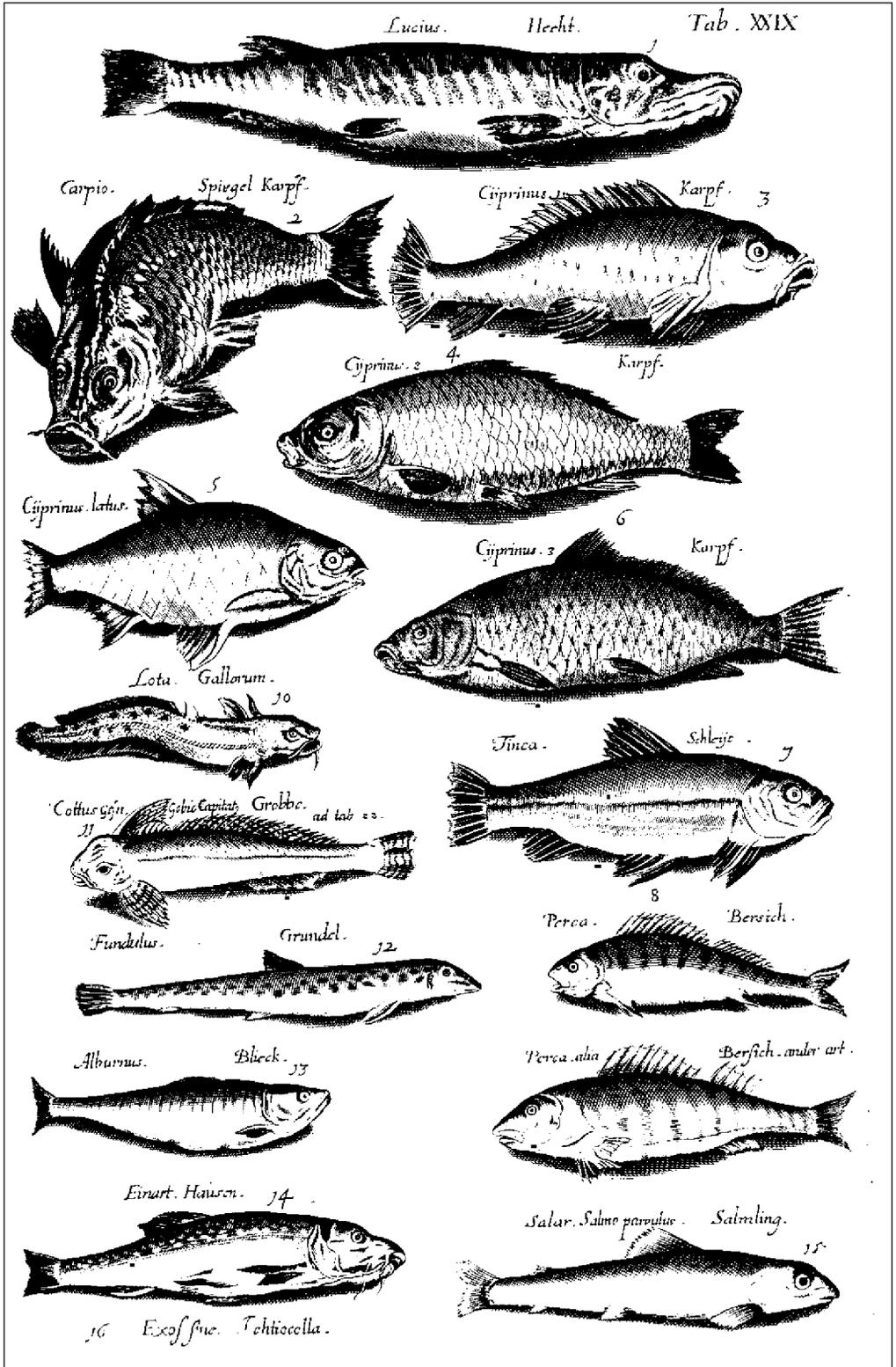
³⁵⁷ Keyssler, *Travels*, III, p. 51.

³⁵⁸ Keyssler, *Travels*, III, p. 51.

³⁵⁹ Aldrovandi, *De reliquis animalibus exanguibus*, p. 175, cap. LXXV (*De solene aequivoca*). Il naturalista Pierre Gilles aveva menzionato l'ittionimo veneziano *Cappae longae* nel liber intitolato *De Gallicis & Latinis nominibus piscium* in appendice a *Ex Aeliani historia ...*, cap. LXXXV (*De Unguibus sive Digitis*), pp. 578-579. Su tale opera osserva Vincenzo Valente: "Gilles, anticipando di venti anni gli altri studiosi corregionali, il Belon, il Rondelet e il nostro anonimo, aggiunge ai primi sedici libri un *Liber summarius de Gallicis et Latinis nominibus piscium massiliensium*, diviso in 120 paragrafi, ciascuno dedicato a una specie di pesci o più specie affini, facendo seguire di volta in volta i nomi volgarizzati di Marsiglia e di altre località della Provenza ed anche dell'Italia e un discreto numero di ittionimi greci moderni", *Il De piscibus di ignoto autore provenzale del sec. XVI* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 21 (1979), Pisa 1981, p. 50.

³⁶⁰ G.D. Ardizzone, A. Belluscio, G. Fabi, *Cartografia delle biocenosi bentoniche del tratto di mare antistante il Monte Conero* in G.Fabi et alii, *L'area marina antistante il Promontorio del Monte Conero*, "Quaderni dell'Istituto ricerche pesca marittima", n.s., 1, 2003, p. 113.

³⁶¹ Attorre et alii, *Pescatori cuochi contadini*, pp. 43-44, in cui si propone la ricetta per la "Zuppa di balleri" della tradizione più recente.



Pesce ‘salvato’ e ‘navigato’ Il commercio internazionale nel Mediterraneo

La “mercantia delli pesci salati” nella Tariffa di Bartolomeo di Paxi (1503)

Secondo l'autorevole opinione di Ugo Tucci, il trattato di Bartolomeo di Paxi rappresenta “il primo testo veneziano che non ha più il carattere di ‘tariffa’, benché si presenti con il titolo tradizionale”, ovvero *Tariffa de pesi e misure*¹. L'opera - continua Tucci - ha infatti “la dimensione geografica, lo sforzo di completezza e la cadenza del trattato” e “si differenzia nettamente dalle opere manoscritte che l'hanno preceduta”². Si tratta in sostanza della prima guida commerciale, stampata a Venezia (“per Albertin da Lisona”, il 26 luglio 1503), che contiene anche esaurienti informazioni sulle conserve di pesce in circolazione nel Mediterraneo tra Quattro e Cinquecento. Nella *Tariffa di Costantinopoli* (1482)³, compilata qualche anno prima, si omettono invece i prodotti ittici, ad eccezione del caviale. Nel trattato di Paxi compaiono anche numerosi richiami allo storione proveniente dai mercati levantini (Tana, Costantinopoli), conservato in salamoia e lavorato in strisce di polpa ritagliate dal dorso degli acipenseridi (*schiene* e *schienali*), salate e seccate, da vendersi a fasci. Cibo di alto gradimento e piuttosto costoso, le conserve a base di storione trovavano un rilevante commercio nelle isole dell'Arcipelago e nelle più importanti piazze italiane. Venezia rappresentava certamente il polo di redistribuzione più attivo per l'approvvigionamento dei mercati della penisola italiana, mentre Costantinopoli fungeva soprattutto come base di smistamento e di transito tra i luoghi di produzione (mar Nero, mar Caspio) e la destinazione finale⁴. Ugo Tucci sottolinea che nei traffici marittimi il pesce conservato, fra medioevo ed età moderna, costituisce “uno dei prodotti di maggiore circolazione, sia per la facilità con cui si trasporta, anche a largo raggio, sia per la grande estensione del consumo che se ne fa in relazione al calendario ecclesiastico”⁵. Nella *Tavola* “copiosissima e facilissima a trovare tutte le cose per ordine di alfabetto”, annessa alla terza edizione del vademecum mercantile di Bartolomeo di Paxi, dato alle stampe a Venezia nel 1540, emerge con chiarezza il peso economico assunto dal pesce nel traffico marittimo. Per “tutti coloro i quai essercitano la mercadantia e che si diletano di navigare”, il prontuario fornisce un indice generale piuttosto dettagliato che conferma, alle voci “mercantia delli pesci saladi” e “pesci saladi”, il credito acquisito da quel genere vittuario nella rete degli scambi mediterranei.⁶ Nella *Tavola della tariffa de pesi e misure di tutti i paesi del mondo*, alla lettera M si ricorda agli agenti di commercio che la “mercantia delli pesci saladi è molto utile e necessaria” e alla lettera P che i “pesci saladi sono molto utili per più luoghi”. Quello del pesce conservato appare dunque un mercato molto vantaggioso, vista l'ampiezza geografica della domanda. La nota sui salumi in esportazione da Venezia, ad esempio, così recitava: “la mercadantia de li pesci saladi è molto utile a chi ha intelligentia de dita mercadantia, cossì in

Italia come in Levante et fano grande guadagno quelli li quali fano comprar diti pesci al tempo suo e a sasonè”. L'elenco che si propone qui di seguito funge da riepilogo generale sul rifornimento a città e regioni di salume pervenuto e smerciato nell'emporio di Venezia, ma anche prodotto in loco, da cui “se traze”, ossia si esporta altrove⁷.

Treviso: morone, schenali, buratelli, cievali saladi in salamora.

Padova e territorio: morone, schenali, cievali saladi, anguille.

Vicenza: morone, schenali, anguille, cievali.

Verona: morone et schenali (ma voleno essere bone et di bon sapore), anguille salade, boratelli, cievali saladi in salamora.

Brescia: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali saladi in salamora.

Bergamo: morone, schenali, cievali, buratelli, anguille.

Milano: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali.

Crema: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali.

Pavia: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali.

Piacenza: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali.

Cremona: morone, schenali, anguille salade, buratelli, cievali saladi in salamora.

Parma: morone, schenali, anguille e buratelli saladi, cievali saladi in salamora.

Modena: morone, schenali, da Comachio se traze per Modena anguille, buratelli e cievali saladi.

Bologna: morone, schenali, anguille, buratelli saladi e cievali saladi in salamora.

Ferrara: morone, schenali.

Ravenna: morone, schenali (ma pochi), anguille, buratelli e cievali saladi.

Romagna: tutte le terre de Romagna se fornisenò de salume a Comachio.

Marca: per la Marca se traze da Venesia anguille salade, buratelli & cievali saladi in salamora.

Fermo & Ascoli della Marca: se traze da Venesia per Fermo & Ascolo schenali & anguille salade e cievali saladi in salamora & de Schiavonia se traze per Fermo e per Ascolo scombri sechi al sole & saladi in salamora & de la Buiana⁸ se traze sarachi⁹ assai & da Pola se traze alcuna volta tunni saladi in barille.

Calabria e Puglia: anguille salade, buratelli.

Terra di Otranto: se traze da Sio per Terra di Otranto caveari & etiam per Calabria.

Corfù: se traze da Venesia da mezo novembrio anguille salade & buratelli & etiam da Comachio se traze per Corfù anguille salade & buratelli & bisogna essere a Corfù con li diti pesci a mezo il mese de novembrio. Trazesse ancora de Schiavonia per Corfù sardelle assai & da Venesia se traze gambarelli coti & messi in aseò & fasse bene quando ne [ha] bono mercado in Venesia & per Corfù a quindese zorni avanti quaresima grande se traze de Dalmatia pesci in zeladia¹⁰, ma voleno essere pesci grossi come sono dentali & varole & orai & fasse bene de dita zeladia & se manza per carnaval. Per Corfù ancora se traze da Taranto orai grossi fatti in zeladia & fasse bene per Corfù ala quaresima grande. Se traze da Constantinopoli overo da Sio caveari & se ne vende assai &

d'alcuni altri luoghi, se traze folpe seche & sepe seche per quaresima grande & gambarelli coti.

Candia: salume per Candia ala quaresima de mezo novembrio. Se traze da Venesia per Candia anguille salade assai & buratelli & da Comachio el simile se traze & se ne ha bono mercado, e de Schiavonia se traze per Candia sardelle assai & scombri saladi sechi & fasse bene & ancora da Venesia per dita quaresima se traze gambarelli coti & messi in aseò & se traze per Candia da Piran de Histria palamide salade & fasse bene quando sono bene salade e simelmente da Taranto in Puia se traze palamide salade & orai &cc. Per Candia al tempo de carneval se traze de Schiavonia pesci grossi come sono dentali, orai & varole & altri pesci grossi de Schiavonia fati tuti in zeladia & vole essere fata con bone specie & fasse bene d'essa zeladia, quando se zonze al tempo sopradito & al tempo de la quaresima grande se traze per Candia da Costantinopoli caveari assai & vendesse bene & de Schiavonia se traze folpe & sepe seche, chiepe de Albania & da Venesia se traze per dita quaresima gambarelli coti posti in aseò & messi in bote overo in caratelli & etiam dal colfo de l'Arta se traze per dita Candia botarghe & vendesse bene.

La Canea: tutti li pesci et salumi e cavearo che se traze da tuti loghi sopraditi per Candia similmente se trazeno da li diti logi per La Cania.

Arcipelago: per la quaresima de mezo novembrio anguille salade, buratelli assai da Comacchio e si ne ha bono mercado et fasse bene. Dalla Schiavonia sardelle, scombri saladi secchi e palamide de Histria.

Sicilia: cavearo, schenale, morone, provenienti da Costantinopoli.

In questo lungo elenco di luoghi va aggiunta la città di Udine. Nelle relazioni mercantili della città friulana con la dominante poste in evidenza nel prontuario, vengono elencati con provenienza dalla città lagunare, “alcuni pesci insaladi come sono morone, schienali et anguili [e] cievali”. Ovviamente la direttrice di traffico di *morone*, *schienali* e caviale destinati alle botteghe veneziane e ai mercanti partiva da Costantinopoli; una delle principali destinazioni finali del commercio veneziano di pesce salato risultava poi Roma. Da Venezia i salumi smistati per Roma erano “morone, schenali assai, ma vogliono essere buoni e freschi, e tonine di Sicilia e anguille grosse di Comacchio e botarghe dil Colpho di l'Arta di Levante”. Alle carte dedicate alla “mercantia delli pesci saladi” testè citate, se ne appaiano altre in cui si segnalano le località (città, isole, porti) di destinazione del prodotto ittico conservato in partenza da Costantinopoli, ossia dal principale centro di redistribuzione dei prodotti lavorati del mar Nero e del mar Caspio¹¹. Tra queste località spiccano, oltre alle isole dell'Arcipelago e alle isole Ionie, il porto di Ancona¹², i principali centri fieristici del medio Adriatico (*in primis* Lanciano, Fermo, Recanati), le città dell'Italia centro settentrionale e meridionale (Napoli “del Reame”), nonché la Sicilia, dove, rispetto alle altre derrate a base di pesce, era richiesto soprattutto il caviale.¹³ Si riporta qui a seguito la tabella riassuntiva delle località in diretta relazione con Costantinopoli elencate nella *Tariffa*, in cui peraltro si dà avviso anche dei reciproci rapporti metrologici con un elenco delle

mercanzie scambiate con la capitale dell'impero ottomano. Viene qui riportato solo ciò che attiene all'indagine in corso, ovvero il pesce salato¹⁴:

Cipro (c. 41r): caveari, schenali e alcuni altri salumi.

Rodi (c. 41r): caveari, morone, schenali.

Scio (c. 41v): caveari, schenali, morone.

Candia (c. 41v): caveari, morone, schenali e alcuni altri salumi.

La Canea (c. 41v): caveari, morone, schenali.

Corfù (c. 41v): caviari, morone, schenali.

Arta (c. 41v): caveari.

Zara (c. 42r): caveari, schenali, morone.

Sicilia (c. 42r): caviari, schenali, morone, delli caviari si fa meglio che degli altri salumi.

Napoli del Reame e Puglia (c. 42v): schenali, caviari.

Lanciano (c. 42v): salumi.

Fermo (c. 43r): schinali, morone.

Ancona (c. 43r): schenali, morone, caveari.

Recanati (c. 43r): salumi cioè morone et schenali.

Roma (c. 43r): schenali, morone.

Perugia (c. 43v): schenali, morone e altri salumi.

Pisa (c. 43v): salumi cioè schenali et morone.

Bologna¹⁵ (c. 44r): salumi sono boni per Bologna come sono morone et schenali.

Genova (c. 44r): morone et schenali.

Milano (c. 44v): salumi cioè morona et schenali se vendono bene de li.

Cremona (c. 44v): salumi prenominati cioè morone, schenali.

Verona¹⁶ (c. 44v): schenali, morone.

Brescia (c. 44v): schenali, morone.

Mantova (c.45r): qualche poco di salume.

Bergamo (c. 45 r): qualche poco di salume.

Lucca (c. 45v): salumi come sono schenali e morone.

A queste città si deve aggiungere Firenze, in quanto nel capitolo dedicato ai rapporti con Costantinopoli viene annotato che da quest'ultima "si tragono per Firenze, morone, schenali e caviaro". La *Tariffa* veneziana registra anche il traffico di pesce salato immesso nell'emporio lagunare da altri luoghi, ad esempio dall'Albania. Da Scutari si trasmettono a Venezia "pesci saladi e saracche" e da Valona "pesci insaladi cioè saracche". La produzione delle peschiere albanesi è assai più vasta, ma - osserva Bartolomeo di Paxi - "altri pesci non fanno per Venezia" e dunque non hanno mercato. Da Arta, sulla costa occidentale greca, si diffondono invece le rinomate bottarghe prodotte in loco. A Venezia giungono "botarghe assai", inviate poi anche a Roma e redistribuite anche dalle isole Ionie come Corfù ad esempio. Da qui arrivano a Firenze "botarge del Colpho de l'Arta" con buoni esiti commerciali: "fassene bene" e si esportano a Creta "pesci insaladi dal Butintro e de colpho de l'Arta et botarge et altri pesci". Nell'isola di Candia

e suo porto principale (La Canea) giungono da Tripoli e Tunisi “sepe seche”, assai stimate dalla popolazione greca di religione ortodossa, e “alcuni altri pesci saladi”, di cui non si precisa la specie. Un altro centro di produzione di pesce salato nel Mediterraneo è rappresentato dal delta del Nilo e appunto da Damietta, ubicata alla sua foce, vengono inviati “pesci saladi” a Cipro, Rodi, Chio, Candia, Corfù. Si tratta in definitiva di un quadro generale del traffico marittimo di pesce conservato che per convenzione definiamo ‘navigato’, alla stregua del vino e del grano, in quanto trasportato su vettori navali in cui si riflettono i caratteri dell’economia alimentare mediterranea nel basso medioevo. Non solo, nella *Tariffa* si offrono anche spunti per lo studio dell’evoluzione del gusto e conseguentemente della gastronomia, medievale e rinascimentale. Molti generi vittuari menzionati nel trattato fanno parte infatti dei più importanti ricettari del Rinascimento, *in primis* morone, schienali, caviali, bottarghe, vivande per le quali vengono ideate particolari preparazioni culinarie. È vero anche che Bartolomeo di Paxi focalizza soprattutto le reti mercantili del Mediterraneo centro-orientale e del Levante, a parziale discapito del Mediterraneo occidentale (Ponente), almeno per ciò che riguarda il pesce conservato. Se Venezia è il focus del trattato mercantile, si nota però che mancano riferimenti a “tonina, arrenge, anchioe”, che venivano sbarcate nella città lagunare provenendo dalla Spagna. Mancano altresì i “pesci salati”, non meglio individuati, provenienti dalla Fiandra, come certifica Tomaso Garzoni nella sua *Piazza universale*. Aringhe, salate e affumicate, baccalà, stoccafissi, salmoni, trasportati da velieri nordici raggiungeranno gli approdi del Mediterraneo con maggiore continuità tra la fine del Cinquecento e i primi decenni del Seicento, dando vita ad una significativa metamorfosi della dieta alimentare delle popolazioni mediterranee, soprattutto nei ceti meno abbienti.

Porti, scali, naviglio mercantile, fiere. Il medio Adriatico (secoli XV-XVI)

I riscontri documentari dei traffici mercantili intrattenuti con Costantinopoli da alcune città, quali ad esempio Recanati e Fermo, dimostrano che i generi ittici levantini giungevano negli scali o approdi di spiaggia soggetti alla giurisdizione territoriale di comunità insediate in prossimità del litorale adriatico direttamente dai luoghi di produzione. Gli “schienali de la Tana”, provenienti dal mar Nero e destinati a “illi de Camerino”, figurano fra le merci in transito per lo scalo di Porto Recanati e soggette perciò a quella dogana¹⁷. *Caravelle, marciliane, marani, barcosi, caracche e burchi*, come appunta Benedetto Cotrugli¹⁸ nel suo trattato *De navigatione* (1464-1465)¹⁹, rappresentano i tipi navali maggiormente utilizzati fra basso medioevo e prima età moderna nel traffico marittimo, per la loro duttilità a frequentare i porti, come quelli di Recanati e Fermo, che in realtà si mostravano solo semplici approdi di spiaggia. Le note tecniche di questi legni, opportunamente riportate da Cotrugli, ne danno piena dimostrazione. Le *caravelle* sono “legni multo velieri”: “non hanno castello de poppa né de prova per esserno più expediti alo velegiare”, e non sono “de multa portata, perche sono tagliati per

veleggiare et vanno ala quatra con uno temone; sogliono usarse communemente de portata de cento in cento cinquanta botte”, e per tale motivo “sono aptissimi e securissimi legni ad navigare”²⁰. Le *marciliane* risultano particolarmente adatte alla navigazione in Adriatico: “sono legni li quali sonno facti quasi ad modo de nave, et non sonno taliati de sotto”. Il fondo piatto costituiva un loro elemento distintivo: “vanno bene in poppe et sonno capaci di robe et portano tre temoni: lo uno dereto la poppe, et li dui da dui lati, li quali dui non se calano se non quando lo temporal li fa fare forza de vele, et li navilii per esserno piani non se possono governare senza lo temone da la banda”. Si trattava di legni mercantili ben governabili, “apti a stare surti sule spiagie”, e perdipiù “apti a tirare in terra”, dunque risultavano ideali per gli approdi di spiaggia. A bordo trattenevano le attrezzature necessarie allo sbarco lungo le riviere importuose: per “tirare in terra facilmente, como costumano in la Marca, ad Fermo et Racanati, li carcano in terra et poi così carrico li barano²¹ perché hanno le spiagie fonduse”²². Una specifica rubrica degli statuti di Recanati dettava norme per l’approdo e le operazioni di carico e scarico tramite vasi e palanche indispensabili “ad navigia trahenda vel varanda”²³. I *barcosi* rappresentavano invece i navigli tipici di Ragusa e della costa dalmata: “usanose multo in Sclavonia et potissime ad Ragusi, et da quindi hebeno l’origine”. L’attrezzatura velica era alla latina: “portano le vele ala latina, et alecuni hanno mezana et alcuni non”. Sono imbarcazioni alquanto affidabili e “portano tre temoni come le marsiliane, et usanose el più de cento botti”²⁴. Le *caracche*, usate anche dai mercanti fermani, si riconoscevano, sempre a detta di Cotrugli, come “navilii facti quasi alla marsiliana, intra nave et marsiliana, et questi navilii usano molto li homini delo regame: Monopoli, Trani, Pulignano, Otranto, Brindisi etc. et la Morea et Grecia”²⁵. I *burchi* infine, legni “plati” per eccellenza, largamente diffusi e utilizzati soprattutto nel trasporto lungo direttrici di cabotaggio, vengono sapientemente descritti da Cotrugli come barche adatte alla navigazione costiera in condizioni meteomarine non perturbate dal moto ondoso: “se usano ad Venetia ne le aque morte perché non pateno mare tempestuso, et questi portano molto piso et per esserno lati non pescano multo et in poco fundo intrano”²⁶. Nelle isole Ionie e particolarmente a Corfù, sulla scorta degli studi di Gerassimos D. Pagratis relativi alla prima metà del Cinquecento, venivano utilizzate imbarcazioni con modesta capacità di carico chiamate *xylo* (o *lignum*), grippo, fusta, fregata, *karavo*, e navigli di media portata identificati con i termini galeone, marciliana, caravella e schirazzo²⁷. Per quanto riguarda le navi zaratine la fonte notarile ha restituito informazioni su velatura e corredo di diversi tipi navali: *burcium discopertum*; *barcosio discoperto*, monoalbero e governato da due timoni latini; barca bastasina (o *bastasiza*), anch’essa monoalbero, ma governata da un timone latino e da un timone *babunesco*²⁸; marciliana con due timoni latini, “uno velo magno” e “uno velo parvo”, vele inferite all’ “arbor de proda” e “arbor de mezo”; caracca con arbor timone e mezzana. Si aggiungono legni non meglio identificati, anche con alberi da gabbia, della portata di 1000 moggi di sale²⁹. La caracca nel XV secolo, sulla scorta delle fonti di carattere commerciale studiate a Fiume, risulta in dotazione anche a mercanti fermani e recanatesi per l’imbarco e il trasporto di mercanzie

(ferro, olio, frumento) sulla “splagia Firmi” o sulla “splagia Portus Recaneti”³⁰. Nei decenni centrali del Cinquecento un dettagliato resoconto sui navigli maggiormente in uso a Venezia e nell’Adriatico è fornito da Alessandro Citolini (ca. 1500-1581) che li distingue in primo luogo per la differente attrezzatura velica, come aveva già spiegato Cotrugli:

... i legni con vela sono o da vele quarre, o da vele latine, e perché alcuni legni sono, che usano le vele quarre, e latine, come è la marcigliana, questi tali saranno sotto la divisione de le vele quarre ... quelle adunque da vele quarre sono le lavagnotte, le saettie, gli squarciapini, le marciliane, e sottili e grosse, gli schirazzi, i burchi, e piccioli e grossi, i marani, le caravelle, i galeoni, le navi³¹.

Tra i legni da “vela latina” elenca invece:

le gondole, le pedottine, le pedotte, i burchiferranti, i grippi, gli schiffi, le fregate, i bregantini, le barche lunghe, le fuste, le galeotte, le galee bastarde, le galee sottili, o da tre, o da quattro, o da cinque, o da più remi, e poi le galeazze³².

I “legni senza vela” costituiscono un altro gruppo di galleggianti che comprendono “le barchette in generale”, ossia “il sandolo, la pescaressa, la fisolara, il battello, la piatta, i porti da passar fiumi, ed i foderi”³³. Le sopraddette classificazioni vengono riproposte qualche anno più tardi da Tomaso Garzoni ne *La piazza universale* con solo lievi modifiche³⁴. Queste brevi note, tese a precisare le caratteristiche nautiche dei legni abitualmente usati nelle rotte mercantili adriatiche, dimostrano che piccole navi di un certo tonnello, come ad esempio caravelle, caracche, marciliane, raggiungevano anche i semplici approdi di spiaggia delle Marche, impropriamente chiamati *porto*, attrezzati tuttavia per il rimessaggio e la manutenzione degli scafi³⁵. Numerosi scali e approdi marchigiani vengono menzionati nella “pratica mercantile”, già pubblicata nel 1481³⁶, attribuita a Giorgio di Lorenzo Chiarini che - come chiarisce Ugo Tucci - aveva invece dichiarato di averla ‘copiata’ a Ragusa in un ambiente di mercanti toscani³⁷. Ebbene, nel *Libro di mercatanzie* si restituiscono dati sui rapporti metrologici esistenti tra Venezia e i centri marchigiani³⁸, in relazione soprattutto alla derrata agricola più importante prodotta nei territori delle Marche, a testimonianza del fiorente commercio oleario di quest’area adriatica³⁹. Le località richiamate nella ‘pratica’ risultano: *Rachanati*⁴⁰, *Fermo*, *Civitanuova*, *Monte Santo*, *Salopidio*⁴¹, *Anchona*. Tutto ciò porta a giustificare l’interesse per la portualità del litorale marchigiano che manifesta il mercante Benedetto Costrugli nel suo trattato *De navigatione*. Nonostante la precarietà degli scali, gli sbarchi aumentavano a dismisura soprattutto in occasione degli importanti raduni fieristici adriatici. Su questo argomento molto ha scritto Marco Moroni⁴² e Recanati⁴³, così come Fermo⁴⁴, rappresentavano due casi emblematici. A proposito della fiera di Recanati e dei trattati commerciali stipulati tra Ancona e i centri mercantili della Albania e della Grecia occidentale, scrive Moroni:

Nel gennaio 1514, i mercanti di Gianina, Arta e Valona promettono di eleggere Ancona come unica base per il loro commercio “da Ravanna fino al Tronto”, ma si riservano di poter frequentare la fiera di Recanati, “nel tempo della quale possono andare francamente senza alcuno pagamento in la spiaggia di Recanati”. Il mese seguente, accogliendo la richiesta presentata da alcuni emissari del sultano, l'accordo concluso con i mercanti “greci” viene esteso “a tutti i sudditi del Gran Signore dei Turchi”⁴⁵.

Di lì a poco però, in risposta ad una “supplica delli signori di Ancona”, con il divieto di Solimano il Magnifico ai propri sudditi di frequentare la fiera di Recanati, perché “loco captivo e senza porto”⁴⁶, il traffico mercantile si dirotta momentaneamente a vantaggio del raduno fieristico di Ancona⁴⁷. L'intervento del pontefice metterà fine a dissapori e contrasti tra le due comunità, come spiega Marco Moroni:

Leone X è costretto a intervenire più volte per disciplinare i tempi delle varie manifestazioni e soprattutto per evitare sovrapposizioni fra gli appuntamenti di Ancona e di Recanati che avrebbero danneggiato entrambe le città. La questione viene risolta, almeno temporaneamente, nel 1526; in quell'anno il papa ordina a Recanati di non prolungare la propria fiera oltre il 15 ottobre; dopo quel giorno i mercanti potevano “restare a vendere quanto a lungo volevano, pagando i soliti dazi”; ad Ancona il breve pontificio conferma la proibizione di concedere franchigie “né veruna diminuzione dei dazi soliti a pagarsi in quella città” dal primo agosto alla metà di ottobre, in coincidenza cioè con le fiere di Fermo e Recanati⁴⁸.

Le magistrature della Serenissima, in particolare i Savi alla mercanzia, valutavano con attenzione la portata dei commerci sviluppati nelle fiere dei porti di sottovento, perché con la frequentazione di mercanti che vi affluivano da vari luoghi, Venezia ricavava indubbi vantaggi. In particolare l'attenzione ricadeva sulle fiere di “Lanzan⁴⁹ et Recanati”

dove concorre el forzo di Greci, Turchi, Azemini [Persiani] et altri de Levante cum robe de quelli paesi; et al'incontro, de Italia, Fiorentini, Milanese et altri assai, et etiam da tutto el Ponente et di Alemagna et fino Englesi cum pani et altre robe, che quando questi se dusesseo qui come antiquamente vegnivano, cederia in grandissimo utile et beneficio delle cose nostre⁵⁰.

In merito ad import ed export, fra gli scali delle Marche e la Porta, trattiene dati interessanti la *Tariffa* di Bartolomeo di Paxi, che riserva alcune specifiche carte ai rapporti commerciali di Recanati e Fermo sia con Costantinopoli che con Venezia. Trattandosi di centri fieristici particolarmente vivaci, protetti da Venezia, viene segnalato il calendario dei rispettivi raduni, e si dà conto dei generi merceologici di scambio. A proposito di Recanati nella *Tariffa* si legge:

... di questo luogo [sc. Costantinopoli] si tragono per Riccanati, cere, zambelotti, sede, tapedi, corii bovini secchi d'ogni sorte, cordovani, boldroni, e alcune drugarie ... e salumi, cioè morone e schenali⁵¹.

Da Recanati invece “si tragono per Costantinopoli panni d'ogni sorte ... e altre merce e olio”⁵². Il repertorio merceologico destinato alla piazza di Fermo risulta in sostanza lo stesso: “cere, corii di bovi crudi e secchi, schenali, morone e alcune drugarie e cordovani di Natolia e Romania, schiavine e molte altre cose”⁵³. Di ritorno invece “si tragono per Costantinopoli olio, e fassine bene di elli, e alcune altre robbe”⁵⁴. La produzione agricola e manifatturiera delle terre recanatesi, ferme e più in generale marchigiane, trovavano imbarco anche nel porto di Ancona. Di lì infatti “si traggono per Costantinopoli savoni bianchi⁵⁵, olio di Riccanati e di Fermo, panni dilla piana della Marca, panni alcuni stretti Marchiani, panni Aquilani, panni di Firenze, guadi di Urbino e fustagni Cremonesi e Melanesi”⁵⁶. Arrivavano poi nel porto di Ancona, provenienti dalla capitale ottomana,

cere, sede, tapedi, zambellotti, cordovani di Natolia e di Romania, corii crudi e pilosi, corii saladi di buffali, morone, schenali, caviari e alcune drugarie, riobarbaro, manna, scamonea, semenzina, endego, cremese, muschio⁵⁷.

Ancona tratteneva traffici anche con Alessandria d'Egitto e *Damiata* per l'esportazione di derrate agricole marchigiane. Dal porto di Ancona “si tragono per Alessandria - annota Bartolomeo di Paxi - savoni bianchi⁵⁸ et olio, il quale olio si trage di Riccanati e di Fermo e di altri luoghi dilla Marca, nose, panni Marchiani, zafrano”⁵⁹. Da Alessandria d'Egitto si esportavano in Ancona soprattutto “molte sorti di specie grosse” e “minude”⁶⁰:

pevere, garofoli e cassia in canna, e queste tre sorti sono le migliori che si spacciano nella marca e Ancona, zenzeri, beledi e michini, canella, ma pochi zenzeri verdi, ceneri per savoni, fusti di garofoli, nose muschiade, verzino, incenso, sale armoniagio, gomma arabica non troppo, boraso, tucia e anchora camphora, qualche rotulo ...⁶¹

Le medesime mercanzie, specialmente “savoni bianchi e olio” vengono inviate dalla città dorica alla volta di *Damiata*, da cui “si tragono per Ancona specie grosse” nonché “zuccari, risi, corii di bovi e di bufali”⁶². I generi merceologici anconitani scambiati con “Baruti” di Siria sono soprattutto “panni stretti i quali si fanno nella Marca; panni Aquilani e vogliono essere biavi, verdi e rossi; greppola (cioè tartaro) il quale è buono per Damasco e altre robbe”⁶³. Da Beirut invece “si tragono per Ancona gottoni, filadi assai, bottane, boccassini, cenere⁶⁴ da savoni bianchi, i quali sono buoni per la Romagna e per la Marca”. Da questi traffici si ricavavano ottimi profitti (“fassine bene”). Ai prodotti appena citati debbono poi aggiungersi “zebibo” e “vischio damaschino”⁶⁵. Bartolomeo di Paxi avverte poi il ‘mercadante’ “che di Vinetia si tragono poche robbe per Ancona, quando si fa la fiera a Riccanati e a Lanzano”, in quanto la città dorica “si fornisce su queste

fiere⁶⁶. Le forniture richiamate da Venezia con destinazione Ancona risultano: “stagni in verga, rami lavoradi, panni di seda, rasi, veludi, zendadi doppi torti e sarze di Fiandra”. Quelle invece in transito dalla città dorica per la Porta erano:

banda raspada e ferro stagnado di fontego, ariento vivo e vetri cristallini e solimado ariento, cenabrio, sbiaca, filo di rame tirado, risagallo, vetri da specchi, fiubbe da scarpe, ossi da ferrali e molte altre merci si tragono da Vinetia le quali si portano dalli Anconitani in Costantinopoli quando la fiera di Riccanati e Lanzano non si fa⁶⁷.

Ricchissimo si mostra il repertorio merceologico allegato alla descrizione dei flussi commerciali che intercorrevano tra Venezia, Recanati e la sua fiera. Bartolomeo di Paxi esordisce riportando le date del raduno con l'invito, rivolto ai mercanti interessati a concorrervi, ad informarsi però prima della situazione sanitaria e politico-militare: il paese deve mostrarsi “sano e in pace”⁶⁸. Il lungo elenco di prodotti inviati da Venezia per la manifestazione fieristica recanatese inizia con i tessuti:

... si tragono per la detta fiera di Riccanati panni di lana Francesca di ottanta di Vinetia, panni pavonazzi e alcuni negri, panni di seda, veludi, rasi di ogni colore, zendadi torti doppi poste e zendadi di mezzi torti, zambelotti dangori fini negri e alcuni pavonazzi, i quali fanno per Roma, berette negre e pavonazze doppie di lana Francesca, sarze di Fiandra, verde, e rosasecca assai e alcune sarze biave e pavonazze, rasse di Schiavonia, tele tinte di ogni colore, biave, negre e verde, sede tinte torte, coltre di ogni sorte, schiavine assai, cordovani di Romania e di Natolia ...⁶⁹

Tra le merci presenti figurano anche manifatture veneziane:

ferro lavorato come sono manere di tutte le sorti, agui, badili e filo di ferro in quantità, rami lavoradi cioè caldere di ogni sorte, banda larga di ferro stagnado e molte altre merci. Tragonsino ancora merci dil fontego delli Todeschi, coltellami, berette assai di ogni sorte, bacini di lottone e molte altre sorti di merci Todesche⁷⁰.

Quanto alle spezie, oltre a “pevere e garofoli” che rappresentano le “specie grosse”, considerate per il mercato “le più spacciative che si portano alla detta fiera”, si incontrano: “cassia in canna, nose muschiade, incenso assai, semenzina assai, zenzeri michini e beledi, ma non troppo, scavezzoni assai e vogliono essere buoni”⁷¹. Le spezie si vendevano in fiera “a centenaro e a lira”. Accanto alle “specie minude”, che se “fine e buone” trovavano larga domanda sul mercato, si contano anche frutta secca e altri generi da spezieria:

riobarbaro, scamonea, manna, aloe patico, turbit fino, mastice, gomma arabica, mirra, cedoaria amara, spigonardo, macis e altre sorti di gomme, galbina, armoniagio, serapin, oppoponago, sangue di drago, castoreo, mirabolani conditi,

zenzeri verdi, zuccari fini di tre cotte, zuccari di una cotta, zuccari fini dill'isola di Cipri, legno aloe, oldono, muschio, ambracano e perle minude da pistare, benzui, zibetto, canphora, boraso, tigname, storace, calamita, sbiaca, solimado, risagallo, ariento vivo, cenabrio, verderame, oro piumento, terra rossa, terra verde e terra gialla, endego, bagade, verzino, uva passa, dattali e zebibo⁷².

Tra le gioie invece figurano “perle da onza, da ducati 5 in 6 per onza e più rubini, granate, turchese, alcuni belli zaffiri”⁷³. Si deve notare, a proposito del commercio di pesce conservato, oggetto precipuo del nostro studio, che, insieme ad Ancona, Fermo con la sua fiera risulta il principale centro di smistamento di tutte le specialità adriatiche e più in generale mediterranee del *salsamentum*, ovvero del pesce in conserva. Alla fiera di Fermo, che si svolgeva “a mezzo agosto”, pervenivano da Venezia le medesime spezie ‘grosse e minude’ già citate per Recanati, ma solo al mercato fermano confluivano “tutte le sorti di pesci saladi”, cioè morone, schienali, anguille salate, cefali, sgombri secchi provenienti dalla Dalmazia e altri generi ittici in conserva, di cui “si ne spacciano gran quantità” soprattutto “al tempo dilla quaresima”⁷⁴. Sia nel trattato di Bartolomeo di Paxi (1503) che nella *Tariffa dei dazi* dello “scrivan” veneziano Alessandro Morosini (post 1539), al sistema fieristico viene dato ampio spazio, con puntuali annotazioni sulla cadenza temporale di ogni singolo raduno, dando modo al lettore/*mercadante* di ricevere informazioni il più possibile precise con la restituzione della distribuzione generale, geografica e calendariale, delle fiere italiane e internazionali. Nella *Tariffa* del 1503 si segnala la data di svolgimento della manifestazione di Recanati per ben due volte: “si fa la fiera a Riccanati a dì 8 di Settembre e dura giorni 15 e è buona fiera, quando il paese è sano e in pace”⁷⁵. Circa mezzo secolo più tardi invece, come si evince dalla *Tariffa* del Morosini, i tempi del raduno recanatese risultano allungati di molto: “15 Settembrijo principia la fiera a Rechanati e dura fino alli 15 di novembrijo”⁷⁶. Nella sua guida Alessandro Morosini redige un calendario generale delle fiere in un apposito capitolo intitolato “Diverse fiere del mondo a che tempo le comenza e quanti giorni le dura”⁷⁷. In merito alle “fiere dell’Italia” si documentano anche gli eventi mercantili qui sotto elencati, riferiti a città e porti dell’Adriatico:

- La vigilia della Senza principia la fiera a Venetia e dura giorni 11⁷⁸.
- Il primo di Mazo principia la fiera a Ravenna, dura giorni 24.
- L’ultima zuoba di Mazo principia la fiera a Lanzas e dura giorni 15.
- 20 Zugno principia la fiera a Rimano e dura per fina 25 Luio.
- Il primo di Auosto principia la fiera a Cesena e dura tutto il mese d’Auosto.
- 15 Auosto principia la fiera di Ferrara e dura tutto il giorno sequente di San Roco.
- L’ultima zuoba di Auosto principia la fiera di Lanzas e dura giorni 15.
- 15 Settembrijo principia la fiera a Rechanati e dura fina alli 15 Novembrijo.
- 15 Novembrijo principia la fiera a Pesaro e dura per fina a Nadal.
- 6 Decembrijo principia la fiera a Bari e dura giorni 10.
- 17 Zener principia la fiera a Taranto e dura giorni 8.

Per quanto concerne gli sbarchi di pesce conservato nei porti marchigiani, Ancona mantiene un primato che viene ad accrescersi nel Settecento con l'arrivo dei prodotti ittici 'ponentini'. Senigallia invece, con la fiera della Maddalena, diventerà la destinazione privilegiata soprattutto della produzione dalmata⁷⁹. Ancona tra Sei⁸⁰ e Settecento andrà a collocarsi al centro del sistema di redistribuzione, messo in atto con il naviglio minore, perno di una 'navigazione sussidiaria di carattere locale', innestata sul 'tronco della grande navigazione anglo-olandese'.⁸¹ Sul tema, per il Settecento, resta fondamentale l'indagine di Alberto Caracciolo⁸², a cui si deve l'analisi di vari aspetti del commercio internazionale del pesce conservato, prima e dopo l'istituzione del porto franco (1732). In quegli anni si documenta l'approdo nel porto dorico di vascelli francesi, olandesi (con barili di aringhe e salacche) e soprattutto inglesi che "si distinguono per i grossi carichi di salumi"⁸³. Già nel 1726 la relazione stesa dal console Benincasa aveva fatto luce sull'importazione del pesce da parte dei francesi e sul ruolo concorrenziale degli inglesi in questa branca commerciale: "apportent vers la Quarême à Venise et Ancône des harans, sorte de saumons, des sardines salées que les italiens appellent sarache, de la mourne seyché, de l'estoquefis, et autres poissons des pesches d'Angleterre"⁸⁴. Le 'portate' che si registrano in Ancona tra l'ottobre del 1735 e il dicembre 1738 documentano la preponderanza degli inglesi quali principali fornitori di pesce salato: "Le navi inglesi da sole portano ben sette carichi di aringhe (con 2686 botti), otto di baccalari (con 174 botti, 175 barili, 1280 cantara), quattro di salmoni (con 114 botti) e di salacche (con 442 botti), uno di stoccafisso (con 70 'migliara')"⁸⁵. Alla 'ponentizzazione' dei traffici internazionali, di cui si è fornito qui un breve cenno, si lega, fra tardo medioevo ed età moderna, il grande cambiamento nel consumo del pesce conservato. Nell'area mediterranea infatti si registrano scelte alimentari dei ceti meno abbienti, condizionate da un migliore e inedito rapporto qualità e prezzo che porterà all'aumento dell'importazione di derrate ittiche in conserva dagli spazi atlantici andando a modificare anche la cucina tradizionale. Nelle pagine a seguire si rincorre appunto l'evoluzione del fenomeno.

Ancona nel Cinquecento: importazione e produzione locale di pesce salato

Regolamenti annonari.

Una recente indagine sulle carte dell'archivio storico comunale di Ancona ha restituito, relativamente al movimento commerciale di derrate commestibili, informazioni sulla notevole varietà di pesce in conserva presente nella piazza di Ancona nei primi decenni del XVI secolo. Filippo Maria Giochi e Alessandro Mordenti così si esprimono sull'argomento:

Accanto alle diverse qualità di pesce fresco, che passavano dalle acque alla Pescheria, e, secondo almeno la volontà dei legislatori pubblici, nel tempo più breve, anche la grandissima varietà dei pesci salati, affumicati o comunque conservati, entrava nella città per il commercio e per l'alimentazione. Gli Statuti del 1513, consentono ai "tricoli", che non possono trattare pesce fresco, di mettere in vendita invece quello salato, anche di grossa taglia ("piscibus grossis") confermando quanto è già espresso nella "regula" del 1503, in cui si elencano "sturioni, antichieri, caviali, bottaraghe, zelatina e tucte sorte di pesci salati"⁸⁶.

I prodotti ittici trattati per la lunga conservazione trovano spazio, con maggiori precisazioni sulla qualità dei generi, anche in una successiva ordinanza del comune di Ancona, datata 23 febbraio 1518 (*Ordo super precijs et modis vendendis per hortulanos, tricculos et vendericulos*). In particolare nel paragrafo "Sopra li tricoli et vendericoli", vengono fissati i prezzi da osservare nella vendita dei "pesci salati e non freschi" mettendo a punto un dettagliato elenco dei prodotti ittici in vendita, con prezzi calmierati, che restituisce l'intera offerta mercantile di questi generi nella città di Ancona nei primi anni del Cinquecento:

- Caviali non possano passare uno grosso la libra.
- Moronelle, anticheri, et schinali non possano passare bolognini tre la libra.
- Pesci in gelatina non possano passare bolognini dui la libra.
- Pancia de morona in salamora non possa passare bolognini dui la libra.
- Lo resto de la morona non possa passare soldi tre la libra.
- Pancia de tonnina non possa passare soldi tre la libra.
- Lo resto de tonnina non possa passare bolognino uno la libra.
- Tarantello non possa passare bolognini tre la libra.
- Sardelle in salamora de le grandi non se ne possa dar manco de sedeci ad bolognino et de le piccole non manco de trenta ad bolognino.
- Calamari in salamora li grandi non possano passare uno bolognino l'uno et li altri uno soldo l'uno.
- Acore salate grandi non se ne possano dare meno de octo ad bolognino et de le minori meno de dudeci.
- Mugelle spaccate grandi non possano passare più di dui bolognini l'una et le minori pro rata.
- Mugelle salate non possano darse manco de dece ad bolognino.
- Boghe salate de Schiavonia non se ne possano dare manco de octo ad bolognino.

- Mavaracchii sfumati non possa passare bolognini quattro lo paro.
- Sgombri sfumati, secchi et in salamora non se ne possa dare de li più grandi manco de tre ad bolognino et de li altri minori manco de quattro.
- Buractelli non se ne possano dare manco de tre ad bolognino.
- Scavezoni non se possano vendere per più che ad ragione de tre per dui bolognini.⁸⁷

Da questa informazione si è sviluppata la ricerca pubblicata in questa sede con l'intento di approfondire la conoscenza della produzione e provenienza di questi specifici generi alimentari, la cui vendita, come si è appena detto, veniva gestita nel mercato di Ancona dai "triccoli", una categoria di venditori al dettaglio di diverse cibarie come fra l'altro uova, pollame, uccellazione, olio, formaggi salati e freschi, generi di drogheria, ai quali era invece proibito "emere pisces recentes seu friscos, causa revendendi Anconae vel in comitatu"⁸⁸. Fino ai primi secoli dell'età moderna per l'intera area mediterranea la produzione di pesce fresco non rappresenta un settore significativo per l'approvvigionamento dei mercati, ma, specie nei periodi segnati dall'osservanza della piccola e della grande quaresima, è il pesce salato, o in altro modo posto in conserva, ad assumere un ruolo centrale per ovviare alla penuria del prodotto fresco, spesso lamentata anche dalle comunità costiere. Esemplari a questo riguardo appaiono le note di Ortensio Lando a proposito della città di Ancona, dove il pesce fresco compare in abbondanza solo nel periodo post quaresimale⁸⁹. L'osservazione appare quanto mai veritiera, dal momento che, sulla scorta delle acquisizioni archivistiche in merito alle attività alieutiche, si accerta che era appunto nel periodo primaverile che si poteva contare su una maggiore disponibilità di pesce fresco, con l'avvio in aprile-maggio delle pratiche di pesca costiera a strascico con l'uso delle *tratte*, dei *grippi* e, nel secondo Cinquecento, dei *bragocci*⁹⁰. L'alternativa alimentare era supportata dunque dal pesce salato che, nel periodo quaresimale, diventava indispensabile e giustifica il rilievo che viene riservato a questa derrata nelle *regulae* relative al commercio riformate dal governo locale nel XVI secolo⁹¹. Il pesce in conserva, 'navigato', proveniente dalla Dalmazia e dal Levante presente sulla piazza di Ancona, a detta di Francesco Ferretti, rappresentava una fornitura abbondante in rapporto al pesce fresco, per il quale non si garantiva l'approvvigionamento "in gran quantità". Nei *Diporti notturni* (1580), il cavaliere di Santo Stefano, sulla falsariga di similari testi encomiastici di storia patria, si sofferma a celebrare le "suntuose et abbondanti forze di mercanzie" e le importanti manifatture impiantate a supporto delle attività marittime. Tra queste rientrava "l'arte di far canapi o cavi per servizio delle grosse navi et de gli altri legni da gabbia: la perfezione delle quali non solamente rende famosa la maestranza d'essi, ma la istessa cittade, dove prontamente si lavorano"⁹². Oltre che sulle attività a supporto della navigazione, Ferretti aggiunge testimonianze su quanto sia reperibile nella città dorica di "robbe mangiative" fra le "molte commode cose necessarie al vitto umano". Nel *Notturmo nono* pone in lista i generi di importazione dalle località "fuor del golfo", a conferma della multiculturalità alimentare anconitana, come

... le bottarghe, il caviale, l'uve di Coranto⁹³, il gibbbo candiotto e da Scio, et la malvagia, pistacchi, dattili, le gellatine, le moronelle, tarantello, morona, tonina, con altri infiniti pesci conservati et altre innumerabili robbe mangiative che vi sono condotte dalle parti di Levante ...⁹⁴

I prodotti levantini come caviale, *moròna* (storione ladano), *schienàli* di storione, *antichieri* (varietà di storione) costituivano - come precisa Ulderico Bernardi - vere e proprie “prelibatezze alimentari che deliziavano i palati più esigenti delle corti europee”:

Giungevano dal mar Nero, e consistevano in parti diverse del pregiato e grosso storione ladano. Per lo *schenàl* si trattava di fette staccate dal dorso, tenute prima in salamoia, poi lavate, essiccate per un mese e mezzo, quindi vendute in fasci. La *moròna* era invece costituita dalla carne restante del medesimo storione, conservata in salamoia e commerciata in barili. Sulle tavole patrizie erano la norma per le giornate di magro⁹⁵.

Nell'elenco dei commestibili enumerati nel provvedimento del 1518, emanato dalla pubblica autorità per calmierare i prezzi, spiccano i prodotti conservieri di origine dalmata, come le “sardelle in salamora”, le “boghe salate”⁹⁶, gli “sgombri sfumati, secchi e in salamora”⁹⁷, le “gelatine” di pesce, spesso menzionate nei ricettari cinquecenteschi. La *tonnina* e il *tarantello* erano verosimilmente importati dalla Sicilia, ma va notato che in Adriatico giungeva anche la “tonnina di Spagna”. L'approvvigionamento di anguille (“buractelli” e “scavezoni”) era garantito sia dalla pesca praticata in loco con l'uso di particolari strumentazioni collocate a breve distanza dalla riva (*lopi e cocolli* ⁹⁸), sia dall'apporto del prodotto da parte dei pescatori di Comacchio, con i quali agivano patti commerciali attestati già nel XV secolo⁹⁹. Si aggiungono comunque anche generi ittici manipolati mettendo a frutto le tradizioni locali, soprattutto per la trasformazione in conserva di “mugelle” e “acore” catturate con utilizzo di *tratte* e *spontali*. D'altra parte, circa la consuetudine di queste attività fa fede la stessa normativa statutaria che, fin dal XIV secolo, tenta di controllare queste pratiche con l'emanazione di specifiche norme anche proibitive sul pesce salato al fine di garantire smercio e consumo di un prodotto che non andasse a pregiudicare la salute dei consumatori¹⁰⁰. In una specifica rubrica degli statuti della dogana di Ancona (XXX: *De pissibus recentibus et salitis*) si stabiliva che il pesce salato proveniente *de extra gulfum* fosse soggetto a particolari imposte doganali: “piscis saliti qui conducuntur de extra gulfum, pro quibus solvitur duana sex pro centonario”. Dopo le festività di Pasqua e fino alle calende di settembre, trattandosi di un periodo postquaresimale, era lecito, pagando però i diritti di dogana, esportare sia il pesce fresco che quello salato. Si sarebbe potuto poi “extrahere pissces salitos et ad gelatinam omni tempore”, fatta salva la terza parte del pesce salato condotto nella città dorica, “quae tertia pars denuptiari debeat duane comunis et nullo modo extrahi possit”¹⁰¹. Chiunque avrebbe potuto esportare il pesce conservato previa licenza e a discrezione degli Anziani e degli ufficiali di dogana

quando ne fosse assicurato un congruo approvvigionamento per la città (“copia pisscium remanentium in civitate”)¹⁰², ad eccezione degli schienali di storione, della tonnina e di qualunque altro pesce proveniente *de extra gulfum*, tutti generi per i quali l’esportazione era consentita “semper & omni tempore”, senz’altro per non ledere le strategie commerciali degli operatori¹⁰³. Nei *capitula trium dationum (pescariae, bilanciarum et cuculorum)* del 12 giugno 1492 si stabiliva invece che chiunque intendesse salare il pesce per venderlo doveva comunicare le proprie intenzioni all’appaltatore del dazio, da cui avrebbe potuto ricevere il nullaosta: “nessuna persona possa salare pesio per vendere ma per suo uso a pena de perdere el pesio et de dieci livere per volta senza licentia de dicto datiero”¹⁰⁴. Non era soggetta a tassazione dunque la produzione di pesce salato solo qualora fosse destinata ad un uso strettamente personale. Per un’eventuale vendita a terzi invece scattava l’obbligo di richiederne l’autorizzazione all’appaltatore del dazio. Con la *Reformatio super datio piscarie* introdotta nel 1526 “pro maiori ubertate piscium”¹⁰⁵, si imponeva una limitazione alle facoltà “del compratore overo partecipe de tale datio”, vietandogli espressamente alcune possibili azioni “durante el tempo del suo datio”, ovvero “fare peschare, né far salate de pesci per suo conto”. L’appaltatore era tenuto a far rispettare le nuove disposizioni fra cui rientrava anche l’abolizione degli *extimatores*¹⁰⁶. Spettava inoltre all’appaltatore la concessione, per eventuali richiedenti, del diritto di esercitare la pesca “cum tucte sorte de rete etiam cum li grippii”¹⁰⁷ non ostante la legge contraria”. Le maglie molto fitte che caratterizzavano queste reti giustificava la restrizione all’uso già dettata dall’autorità comunale. Le nuove norme daziarie limitavano il calmiere ad alcuni generi (sardelle, pesci grossi e al di sotto di una libbra di peso), arrivando ad abrogare la stima. Con la parziale introduzione dei prezzi di mercato si tentava verosimilmente di superare il problema della carenza di pesce, causato però anche da artificiose manovre degli operatori (grossisti, dettaglianti, trasportatori). Nella regola riformata nel 1526 si ordinava:

... lo pescie che se venderà non se habia più ad extimare: ma tucti pesci freschi che siano de grandezza da una libra in subto inclusive non si possano vendere più chari de uno bolognino la libra ... stando però fermo l’ordine circa lo vendere et prezzi deli pesci grossi et delle sardelle¹⁰⁸.

Per il pesce fresco l’imposta daziaria era valutata due bolognini, mentre sui pesci salati, soggetti al dazio della *pescaria*, non doveva gravare “più de cinque per cento, dove che prima se è pagato dece per cento, adciò per la graveza del datio non se generi penuria de tali pesci”¹⁰⁹. Un’ennesima revisione della gabella viene approvata nel 1584. I capitoli del nuovo dazio “già detto della pescaria, bilancie, coccolli et menole” disponevano il pagamento di oneri fiscali con un distinguo fra i generi ittici provenienti da Capo Malea “in qua”, cioè verso l’Adriatico, e quelli commerciati dal promontorio del Peloponneso “in là”, cioè mar Egeo, Costantinopoli, mar Nero ecc., ma anche Mediterraneo occidentale, come si desume dalle conserve di tonno:

... per il pesce salato, che viene da Cavomaglio in qua possa el datiero scuotere a ragione de bolognini due per fiorino, e dal Cavomaglio in là a ragione de bolognini uno per fiorino comprendente in detto pagamento de uno bolognino il caviale, le arenghe et sarache, tarantello et tunnine de Spagna, ma non le bottarghe¹¹⁰ quale non siano obligate al pagamento di detto datio ...¹¹¹.

Alessandro Citolini e Tomaso Garzoni, nei loro scritti, disquisendo sul pesce conservato del mercato di Venezia, avevano rilevato i generi equiparabili a quelli offerti sulla piazza di Ancona. Citolini nelle pagine dedicate alla “pescagione” e alla “pescaria”, ossia alle “azzioni fatte da l’huomo intorno agli acquatici”, in merito alle varietà di pesce conservato in vendita nelle botteghe veneziane scrive:

... sotto la seconda [sc. *azzione* ovvero *pescaria*] è insalar pesci; e qui sono le botteghe e le maniere de salumi, e prima sarà pesce insalato con la sua salamuoa o siano poi sardelle o inchiove, o cièvali, o qual altra simil cosa si sia ... e qui sarà lo scanale (sic), la morona, la tonnina, il caviale, le bottarghe, le sardelle, o altri pesci salati, e la salamuoa loro e ‘l garo degli Antichi ...¹¹²

Dal canto suo Garzoni, nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, nelle note concernenti le “merci del Levante che son per Venetia” aggiunge anche la provenienza delle principali conserve ittiche d’importazione: “dal mar Maggiore [mar Nero] si cavano ... morone, caviari, botarghe ... arrenge et altre sorte assai di pesci”. Sul mercato della Serenissima arrivano non meglio identificati “pesci salati” anche dalla “Soria”, così come dalla Fiandra, mentre dalla Spagna “si cavano tonina, arrenge, anchioe”, che risultavano generi assai stimati¹¹³. Nei negozi del ghetto di Venezia, alla fine del Cinquecento, si vende infatti “pesse salato de Spagna”, e nel Settecento “un pranzo a base di pesce - sempre nel ghetto - era articolato in piatti di scapece, fritto alla genovese, tonnina di Spagna con l’agliata e brodetto all’anconetana”¹¹⁴.

Salsamentum e conserve di pesce tra Mediterraneo e mar Nero

Un quadro generale sui sistemi adottati in età preindustriale per conservare il pesce, alimento principe e indispensabile nei giorni di magro anche sulle mense signorili, viene offerto nella seconda metà del Cinquecento da Bartolomeo Scappi. In una “credenza”¹¹⁵ ben fornita non potevano mancare provviste di

tarantello, sorra, pesce salmone salato, aringhe affumate et bianche, d’alici, sardoni, anguille salate d’ogni lago, di moronella, schinale, bottarghe, et caviale, di orate et cefali in aceto, di carpioni accarpionati, di trutte e cefali grossi, cioè migliaccine affumate, di corbi, trute, spigole et d’ogn’altro pesce di foglia, d’orate vecchie et pezzi di storione marinati con marinatura reale, che si servono freddi con zibibbo sopra, pasticci grossi freddi di pesce marittimo, come di storione, tonno, cefali, spigole, corbi, ombrine, palamidi, laccie et con altri pesci marittimi,

et il simile pasticci grossi freddi di trute, carpioni, lucci grossi e d'anguille grosse, di gelatina schiavona et d'altri pesci accomodati in gelo¹¹⁶.

Accanto al pesce di laghi e fiumi italiani, nel repertorio culinario confluiscono prodotti ittici del Levante (*schienali*, *moronella*, caviale), del Mediterraneo centro-orientale (bottarga), dell'Adriatico (*gelatina schiavona*), ma anche provenienti da paesi del nord Europa (salmone salato, aringhe 'affumate' e bianche). Le conserve di pesce della penisola italiana si concentrano soprattutto sulla lavorazione del tonno (*tarantello*, *sorra*) e dell'anguilla. Gli acipensèridi, le loro carni (*schienale*, *morona*), uova (caviale), e perfino le vesciche natatorie, da cui si ricavava l'ittiocolla, alimentavano un ramo del commercio piuttosto consistente mantenutosi almeno per tutta la prima età moderna. Sui luoghi di cattura e sui prodotti di trasformazione alimentare di queste specie ittiche si traggono preziose notizie negli anni centrali del Cinquecento dagli scritti del naturalista francese Pierre Belon (ca. 1517-1564):

Les Esturgeons sont de moult grand revenue en toutes contrees de la terre, mais encore plus en la mer de Pont, qu'en nul autre lieu: car sortants de l'eau salee de la mer, et entrant dedens le lac Meotide, sont plus pechez voulants aller en la riviere de la Tana¹¹⁷.

Belon descrive, per caviale e schienali, le pratiche conserviere locali effettuate attraverso la salagione e l'essiccazione:

Les pescheurs ont leur sel tout prest pour saler les oeufs et leur chair, dont ils emplissent de moult grands vaisseaux, pour y avoir proufit. Les oeufs ainsi salez sont nommez en leur vulgaire Caviari. Et apres qu'ils ont salé les Esturgeons, et les ont fenduz en long, les pendent à des perches au soleil pour les faire deseicher, afin que chargeants leurs navires de telle merchandise, et retournez en Grece, ils la vendent aux habitants¹¹⁸.

Il traffico marittimo veniva indirizzato soprattutto verso Grecia e Italia, dove queste derrate si identificavano come *spinalia* o *schenalia*: "Ils transportent leur chair salee jusques en Italie, où elle perd son nom de Spinalia ou Schenalia, quasi comme qui diroit de l'esquinee ..." ¹¹⁹. Il traffico più rilevante di storioni levantini, specie di *morona*, considerata un alimento costoso, era diretto verso l'emporio di Venezia: "Sa chair estant salee, et bien conservee, est vendue journellement à Venise, estant en tel estime comme seroit nostre morrhue deparde-ça: laquelle ils nomment morona" ¹²⁰. Fabien Faugeron recentemente ha posto in risalto l'attenzione degli organi sanitari della Serenissima sul corretto consumo di *schienale* e *morona*, sottoposti a controlli severi, tesi a bloccare la distribuzione di scorte avariate in botteghe e osterie. Si data al 1495 il provvedimento delle autorità veneziane per reprimere la "pessima consuetudine", da poco tempo "introduta in questa città", di cuocere e vendere al dettaglio "morone, schenali et altre sorte <de> pessi coti i qual son marzi et guasti". Si deplorava questa pratica,

di introduzione recente, rimarcando quanto fosse “de grandissimo detrimento a la sanità a coloro che quelle manzano”, con l’aggravante che “per tal causa, potia contagiare questa città da pestifero morbo”¹²¹. Si addossava perciò al gastaldo della confraternita di San Nicolò dei pescatori, dopo l’intervento dei Provveditori alla Sanità, la responsabilità di ispezionare i locali di deposito dei prodotti alimentari (1495):

.. tute le morone, sì quelle sono nel’officio come quelle sono nele botte nel magazen, siano diligentemente viste per el gastaldo et qualche altra persona da bene et separade le bone da le cattive, le cattive siano bruxade in piazza San Marco a notitia de tuti ...¹²²

Piuttosto interessante appare poi la breve digressione di Belon sulla terminologia in voga fra i greci del suo tempo per identificare lo storione fresco e distinguerlo da quello in salamoia: “Les Esturgeons frais sont nommez des Grecs en leur vulgaire Xirichi, mais salez sont nommez Moronna”¹²³. Lo studioso francese sembra alludere alla possibile derivazione del termine morona da *salamora*, cioè la soluzione acquosa a base di sale usata per conservare gli alimenti. *Mūria*, d’etimologia incerta, indicherebbe appunto la salamoia. Anche Francesco Grisellini, nel Settecento, dissertando sui metodi di pesca degli storioni osservati lungo il corso del Danubio, accenna alla duplice possibilità di venderne la carni “fresche”, oppure “in salamoia, onde esitarnele sott’ il nome di *morona*”¹²⁴. Il vocabolo greco moderno *xirichi*, il cui etimo rimanda a *ossirinco*, è stato spiegato da Demetrius John Georgacas: “Originally an adjective meaning having a sharp snout”¹²⁵, was substantivized by ellipsis of the generic term fish”¹²⁶. Secondo l’attestazione di Claudio Eliano (ca. 170 - ca. 235 d.C.) l’ossirinco sarebbe un grosso pesce del mar Caspio, verosimilmente uno storione, da cui si ricavano prodotti sotto sale, unguenti e una colla particolarmente efficace (*De natura animalium*, XVII, 32):

Nella regione del Caspio - riferisce Eliano - c’è un lago di grandissima estensione dove nascono grossi pesci che vengono chiamati *ossirinchi*. Gli abitanti della zona li cacciano e dopo averli salati, messi in salamoia e disseccati, li caricano sui cammelli e li trasportano a Ecbatana. Da questi pesci ricavano unguenti, togliendo loro il grasso; con l’olio che è molto denso e non emette cattivo odore si ungono; dalle viscere, una volta bollite, ottengono una colla di grande utilità che salda fortemente ogni oggetto, aderisce bene dovunque la si applichi ed è anche molto brillante. È talmente adesiva che qualsiasi cosa essa saldi o attacchi, anche se per dieci giorni di seguito viene sottoposta all’azione dell’acqua piovana, né si scioglie, né si stacca. La usano con ottimi risultati perfino coloro che fabbricano oggetti in avorio¹²⁷.

Schienali. Già nella normativa statutaria del Trecento si riflettono con chiarezza gli indirizzi commerciali che trovano in Ancona un polo di smistamento e fra questi spicca anche l’importazione del pesce salato, un genere merceologico di

rilievo nei consumi alimentari nel medioevo e prima età moderna che, com'è risaputo, ha caratterizzato le direttrici di traffico veneziane in Oriente e particolarmente nel mar Nero¹²⁸. Compaiono gli *schienali* di storione nella rubrica 39 (*de le cose che se mecte en nave ad ragione de mesta*) degli *Statuti del mare*¹²⁹ e più precisamente nel paragrafo intitolato *Le meste che viene da Romania*, dove viene determinato il numero in rapporto all'unità volumetrica della mercanzia in oggetto: "Schinali dugiento a mesta"¹³⁰. Cosa rappresentavano gli *schienali* di storione? Gli studi di Luigi Messedaglia¹³¹ hanno chiarito che con il termine *schienali* venivano denominate le "grosse strisce di carne salata e seccata ricavate dal dorso dello storione". A Venezia si parlava di *schenàl*, comunemente reputato, a detta di Andrea Calmo, "cibo saoroso e golaizzo", cioè saporito e gustoso¹³². Si trattava di una derrata proveniente dal mar Nero e dal mar Caspio, presa in esame nel XIV secolo anche da Francesco Balducci Pegolotti, che fornisce suggerimenti per giudicarne la qualità prima di procedere all'acquisto:

Istorioni insalati, cioè schienali d'istorioni che vengono del Mar del Sara e di là vengono per terra infino alla Tana e dalla Tana per lo Mare Maggiore infino in Pera e in Costantinopoli e vogliono essere grandi e grossi e di buono odore secondo schienali; e quanto più sono grandi e più grossi e più coloriti in colore rossetto buio, tanto sono migliori¹³³.

In una tariffa veneziana, sempre del XIV secolo¹³⁴, ma posteriore al *Libro di divisamenti di pesi e di misure di mercatantie* del Pegolotti, si raccolgono elementi di conoscenza ulteriori e in parte differenti rispetto alle note espresse dal mercante toscano. Si legge: "Schenali se vende a la Tana a raxon de fasi¹³⁵contanti al sumo¹³⁶, e lo dito fasio si è schinali 25"¹³⁷. Nel resoconto del Pegolotti, relativamente alle pratiche commerciali con pesi e misure in uso a "Tana nel Mar Maggiore" viene indicato a campione nella vendita di questo genere merceologico un quantitativo standard leggermente inferiore: "Schienali si vendono a fascio, e dässene 20 per uno fascio"¹³⁸. Nel capitolo relativo invece agli acquisti nella piazza di Costantinopoli la contrattazione di base si imposta su quantitativi nettamente più consistenti: "schienali di storioni insalati si vendono a migliaio a novero, cioè mille appunto per uno migliaio, e fannosi termini d'aroti¹³⁹ e d'ogni altra malitia"¹⁴⁰. Gli *schienali* di storione proveniente dal Levante sono spesso menzionati nella documentazione archivistica assieme ad altre conserve di pesce, in particolare *morone*, *antichieri*, *caviali*, tutti prodotti questi ultimi ricavati dalla trasformazione della materia prima fornita dalla pesca degli acipenseridi. Nei ricettari del Rinascimento per lo *schienale* di storione si offrono consigli non solo sulle scelte culinarie, ma anche per riconoscerne la qualità. Avverte maestro Martino de Rossi nel XV secolo: "per conoscere quando lo schienale è buono taglialo e trovandolo ben colorito e rosso sarà buono segno, ma habbi advertentia che non sia troppo vecchio e non habia del ranzo"¹⁴¹. Bartolomeo Platina ricalca il maestro nel *De honesta voluptate et valetudine*:

Con lo storione si prepara un salume volgarmente detto schienale, come a dire 'spinale', poiché si fa con la parte della schiena e della spina dorsale. Conoscerai che è di buona qualità quando, affettato, risulterà compatto e di colore rosso.¹⁴²

In un'edizione in volgare, data alle stampe a Venezia nel 1508, viene messo in evidenza che la buona qualità dello *schinale* poteva essere accertata dal colore: "arosso dentro, come il persutto"¹⁴³. A detta di Maria Catricalà si tratta della prima citazione del termine *schienale*¹⁴⁴. Negli anni centrali del Cinquecento è invece da un testo di Girolamo Cardano che si ricava l'elenco dei vari prodotti ricavati dalla lavorazione dello storione: "Ex huius ventre fit morona; e dorso, schenale; ex ovis, quod vocant caviarium; e capite, pinnis, cauda, corio, ventriculo & intestinis, quam vocant ichthyocollam"¹⁴⁵. Riprendendo gli asserti di Balducci Pegolotti, la buona qualità della derrata era ravvisabile, come s'è detto, dalla colorazione ("rossetto buio"). Bartolomeo Scappi aggiunge altre avvertenze per la scelta: "Essendo lo schienale, i lomboli, cioè la schiena dello storione salato, bisogna sapere, che ha da esser sodo et quando si taglia, ha da rosseggiare come la carne seccaticcia salata"¹⁴⁶. Agli spunti merceologici del mercante e del cuoco di corte, si appaia il parere del commediografo Andrea Calmo che, nelle *Lettere*, esplicita il suo giudizio non solo sul sapore e sul gusto di questo salume ricavato dallo storione, ma anche sulla appetibilità esteriore: "voio anche donarve un pezzo de schenal rosso a mo un scarlato"¹⁴⁷.

Morona, moronella. Gli studi di Luigi Messedaglia, superando le difficoltà palesate da filologi e storici dell'economia, hanno ben evidenziato che, nei traffici marittimi di cibarie, la *morona* risultava un prodotto alimentare dell'industria conserviera levantina. Si trattava in sostanza di "carne in salamoia di storioni del Levante, di solito raccolta in barili, e specialmente dai veneti importata in Italia"¹⁴⁸. Con il termine *moronella* si indicava semplicemente una varietà di lavorazione della medesima *morona*¹⁴⁹. Bartolomeo Scappi ne precisa la preparazione: "La *Moronella* (per quanto ho potuto conoscere) è la pancia dello Storione grosso, che si piglia nel mar maggiore, et si sala nel medesimo modo che il Tarantello". La *moronella* "buona e perfetta" deve apparire "vergellata" ed emanare un "perfetto odore". I "salami" di pesce meritano attente precauzioni di carattere igienico che Scappi non manca di raccomandare: "se si voranno conservar lungo tempo, si haverà da rimover mai dal primo vaso ove si tengono la prima volta, ma vi hanno da star di continuo coperti di sale, & di quella salimora che lor anno et in lochi humidi, & freschi, ben turati"¹⁵⁰. Le avvertenze dello Scappi non si discostano dalle pratiche di conservazione degli alimenti da ritenersi valide ancor oggi. La salatura non garantisce solamente di "disidratate parzialmente il pesce privandolo dell'acqua per osmosi", ma esercita una potente azione inibitrice sui batteri, consentendo, con il ricorso ad un consistente quantitativo di sale, di bloccare l'attività microbica sull'alimento. I pesci grassi, come lo storione appunto, notoriamente assorbono la salatura con minore rapidità di quelli magri, per cui

dovevano rimanere immersi in una salamoia e chiusi in recipienti opportunamente sigillati. Spiega Franco Emanuele:

Nel pesce grasso durante la salatura si ha una forte ossidazione della materia grassa con formazione di prodotti colorati e di odore disgustoso. Questa decomposizione dei grassi, che per scissione danno glicerina ed acidi grassi, può essere in parte evitata ricoprendo il pesce di salamoia, mantenendolo in recipienti ermetici fuori dal contatto della luce¹⁵¹.

Odore, colorazione, metodi di stivaggio costituiscono dunque elementi imprescindibili per riconoscere la buona conservazione del prodotto¹⁵². Il pesce trattato per la lunga conservazione e destinato al commercio marittimo veniva stivato in botti e *caratelli*, seguendo un *modus operandi* che nella *Tarifa* del XIV secolo si segnala nel paragrafo riservato ai traffici di “Tana con Veniexia”: “Morona se vende in la Tana a bota, siando quella de mena, zoè sumi contanti over aspri contanti la bota. Vero è che molte fiade se mete morone in bote pizole e in char(e) teli e vendese tute a ochio”¹⁵³. Nel paragrafo intitolato “Li pexi de Veniexia como fa l’un con l’altro” si riporta come consuetudine che “ancora se vende a Veniexia morona a C.º sotil: metesse livre 110 per livre 100, si che contasse livre MC per livre M, e vendese a livre grose”¹⁵⁴. Nel *De piscibus* di Paolo Giovio si decantano *schienali* (o *spinalia*) e *morona* quali salumi più ricercati nel Mediterraneo “per cagion di mercatantia”. Gli *schienali* “si fanno delle polpe de gli Sturioni, & s’assomigliano assai al legno del larice”¹⁵⁵. Dal mar d’Azov, anticamente detto palude Meotide ed anche mar delle Zabacche, proveniva l’altro pregiato salume, ossia la *morona*. Si trattava di “pezzi durissimi & oltra modo rossi di un pesce da noi non conosciuto, - ribadisce il medico comasco - che quelli, che habitano lungo la palude delle Tabacche (sic) ci mandano per cagion di mercatantia; i quai pezzi però non si possono troppo ben mangiare se prima lavati con acqua calda non si fanno molli”¹⁵⁶. Nel Seicento il genovese Giovan Domenico Peri (1590-1666) richiama i principali luoghi di produzione e lavorazione, accennando anche ad un delicato prodotto ricavato sempre dallo storione ladano, ignoto ai gastronomi del Rinascimento, ma presente sulle mense genovesi: “Le morone si trovano in Cafà e Bosforo dalle quali si fà anco il semida da mangiare delicatissima”¹⁵⁷. Dalle colonie genovesi del mar Nero pervenivano infatti a Genova - come osserva Giovanni Rebora - “grandissime quantità di storioni secchi in fasci (*schienali*), di storione salato in botti [*morona*], di caviale in barili”¹⁵⁸.

Antichieri. Con *antichiere*, denominazione che si trova solo nelle fonti bassomedievali e della prima età moderna, si intendeva una particolare varietà di storione. La parola trova larga diffusione nel XV secolo come attestano gli studi condotti da Umberto Dorini e Tommaso Bertelè sul *Libro dei conti* di Giacomo Badoer¹⁵⁹, e, più recentemente, le ricerche di Angéliko Tzavara nei fondi archivistici veneziani del XV secolo, da cui si accerta, nel movimento mercantile di generi vittuari

provenienti dalle aree levantine e destinati all'emporio della Serenissima, l'esistenza di *schene* e *caviari* di *andachieri* (o *antichieri*)¹⁶⁰. In una scrittura notarile datata 1415 riguardante un atto di procura per il conferimento al *patrone* di una *cochina*¹⁶¹ dell'incarico in merito all'imbarco a Costantinopoli di mercanzie da trasportare fino a Venezia, si parla specificatamente di "caratelos septem caviarium, de quibus quinque sunt de stureon et duo de antigeriis"¹⁶², con una precisa distinzione merceologica fra gli imballaggi di storioni e di *antichieri*, nonostante si possa affermare con certezza trattarsi di due varietà di salumi derivati però entrambi dalla lavorazione di acipensèridi. Gli *antichieri* vengono menzionati anche in una "stima de tutte le mercantie che si conducevano a Constantinopoli" elaborata nel 1488, dove si elencano i vari salumi di pesce oggetto dei traffici levantini con Venezia registrati qui di seguito con i relativi prezzi¹⁶³:

morona del Coppa ¹⁶⁴	a(spri) 400 la botta
dalla Tana	a(spri) 550 in 600
antichieri	a(spri) 1000 fin 1200 el cento
caviari	a(spri) 1000 fin 1200 el caratel
overo a cantari	a(spri) 130 incirca
raine	a(spri) 200 la botta
colla	a(spri) 700 el cantaro
lengue	a(spri) 200
lacherde ¹⁶⁵	a(spri) 600 la botta
lacherdocoma ¹⁶⁶	a(spri) 800 la botta

Dal *libro dei conti* di Giacomo Badoer si viene a sapere che *schienali*, *morone* e *antichieri*, smistati a Costantinopoli per il mercato di Venezia, provenivano dall'emporio sulle coste del mare d'Azov in prossimità alla foce del fiume Don (*Tanais*), ossia Tana¹⁶⁷. Le basi di imbarco da cui partivano alla volta di Venezia le navi con carichi di pesce in conserva, fra cui anche il caviale, erano il porto di Costantinopoli insieme a quelli di Modone e Corone in Morea, che si prefiguravano quali luoghi di deposito e di redistribuzione. Una efficace sintesi del ruolo assunto nell'economia medievale dal polo commerciale sul Tanais si ricava dall'analisi storica di Jean-Claude Hocquet:

Tana era il terminale di una delle vie che attraversavano l'Asia centrale e la Cina; era il più remoto dei centri commerciali istituiti da Venezia. I suoi mercanti, residenti in forma permanente o temporanea, erano grossi importatori di vini, impenitenti trafficanti di schiavi caucasici, tatarsi o mongoli, negozianti in perle, oro, caviale, pelli, seta, cera e spezie, che trattavano indifferentemente con Genovesi, Tatarsi, Russi, Armeni, Greci, Fiorentini, Catalani, Ebrei¹⁶⁸.

In antico, con il termine greco *antakaïos* si indicava una varietà di storione (*Acipenser stellatus* e altre specie)¹⁶⁹ presente in alcuni importanti fiumi, immissari nel mar Nero, come il Dnepr e il Danubio. Erodoto documenta nel V secolo a.C. la conserva di pesce salato (*tarikos*) ricavata con l'*antakaïos* sulle

rive del Boristene (antica denominazione del Dnepr)¹⁷⁰: “il sale alla sua foce si cristallizza spontaneamente in quantità immensa; per la salatura procura pesci grandi e senza spine che sono chiamati antacei, e molte altre cose degne di ammirazione”¹⁷¹. D’altro canto si celebrava il Boristene proprio per i suoi “pesci speciali, i più buoni e più numerosi”¹⁷². Anche nella *Geografia* di Strabone si accenna agli storioni, denominati dai volgarizzatori dell’opera *antacaei* (evidente latinizzazione del greco *antakaioi*), a proposito della rigidità del clima nella zona settentrionale del mar Nero. Gli *antacaei* - afferma lo storico e geografo greco - sono della grandezza simile a quella dei delfini e vengono catturati durante la stagione invernale¹⁷³. Si riferisce verosimilmente alla medesima varietà di storione anche Plinio nel seguente passo: “Anche nel Boristene si dice che vi sia un pesce di particolare grandezza, senza ossa o spine interne, dalla carne molto dolce”¹⁷⁴. Il veneziano Francesco Massari, nel primo Cinquecento, a commento del nono libro di Plinio il Vecchio, richiama le fonti antiche (Erodoto, Strabone) per determinare il nome dei pesci in questione che identifica con la parola *antacei*:

... antaceum piscem cetarium intelligit, licet non nominet ex Herodoto libro quarto, qui maximos quosdam pisces cetarios sine spinis ex Borysthene fluvio ad salsamenta idoneos antaceos appellat, quos etiam Strabo, delphinis magnitudine pares reddidit¹⁷⁵.

In età rinascimentale anche Ermolao Barbaro, la cui opera peraltro era stata richiamata dallo stesso Massari, si era soffermato sulle fonti classiche relative agli *antacei*. Va osservato che nel volgarizzamento della *Geografia* di Strabone a cura dell’umanista ferrarese Alfonso Bonacciolli, si opta per la forma “antacci”¹⁷⁶: “... In luogo chiamato Gangame¹⁷⁷, si ha da spezzare il ghiaccio per cavarne i pesci, che dentro vi si trovano rinchiusi, e spetialmente i pesci antacci, i quali di grandezza s’agguagliano a i dolfini”. Non si può escludere che l’antico termine greco *antakaioi* rappresenti anche una denominazione generica per varie specie di storione, ipotesi questa suffragata dalle evidenze archeologiche della fauna ittica reperita in prossimità del Bosforo Cimmerio. L’identificazione con lo storione ‘sevriuga’ (*Acipenser stellatus*) è verosimilmente dovuta alla prevalenza di tale specie tra l’ittiofauna esaminata negli scavi archeologici di Fanagoria e di Panticapeo¹⁷⁸. Le cinque specie principali sono rappresentate dallo storione beluga (*Huso huso*), dallo storione russo (*Acipenser gueldenstaedtii*), dal ‘sevriuga’ (*Acipenser stellatus*), dall’*Acipenser nudiventris* e dallo sterletto (*Acipenser ruthenus*)¹⁷⁹. Negli anni Venti del Novecento il conte Emilio Ninni, impegnato nella missione italiana per l’esplorazione dei mari di Levante, pubblica un interessante studio sulla pesca e sui pescatori della Turchia¹⁸⁰ redatto sulla falsariga dell’articolato reportage di Karekin Devedjian, dato alle stampe in lingua turca nel 1915¹⁸¹. Devedjian, direttore del mercato centrale del pesce di Costantinopoli, analizza le attività alieutiche dei suoi conterranei senza tralasciare la descrizione dei sistemi conservieri tradizionali dell’ittiofauna degli stretti, del mar Nero e dei fiumi ivi confluenti, con particolare riguardo alla preparazione

della bottarga e all'essiccazione e salagione dello storione, di cui Emilio Ninni propone il riassunto riportato qui a seguito:

Lo storione salato è conosciuto sotto il nome di *Mersine*. In primavera specialmente in marzo, essendo questi pesci straordinariamente grassi vengono essiccati, tagliando dalla schiena lunghe fette e ponendole in certe cassetine di legno per otto o dieci giorni con sale. Si riprendono queste fette di storione e per uno o due giorni si lasciano nell'acqua dolce fino a che abbiano perduto tutto il loro sale. Vengono poscia tenute sospese per qualche giorno al sole, poscia di nuovo poste in uno stanzone per circa un mese e mezzo dove l'aria vi possa circolare da tutte e quattro le parti. Non si può preparare la *Mersina* con storioni magri perché riuscirebbe troppo magra¹⁸².

Il testo di Devedjian, steso in lingua francese, così recita:

Poisson fumé dite “Mersine”

Voici la manière de préparer le poisson fumé connu sous le nom de *Mersine*. C'est au printemps, surtout en mars, que l'Esturgeon et le Huiron sont gras et c'est à ce moment qu'il faut en mettre la chair en conserve. On en coupe de longues tranches, le long du dos, parallèlement aux lignes d'écussons. On lave soigneusement ces tranches dans l'eau, puis on les étend, avec du sel, dans des caisses en bois. On les laisse ainsi huit à dix jours, quinze jours même s'il fait chaud. On les met ensuite, pendant un ou deux jours, dans de l'eau douce jusqu'à ce que la salure ait disparu; on les retire de l'eau, on les fait sécher quelques jours au soleil, après quoi on les suspend dans un endroit ouvert aux quatre vents et à l'ombre, pendant quart à six semaines. C'est tout. La chair d'Esturgeon ainsi préparée ne passe jamais au fumoir; ce qui n'empêche pas de le vendre comme “poisson fumé”. Les Esturgeons [*Acipenser sturio*] et les Huirons [*Acipenser huso*] destinés à être séchés, doivent être bien gras; ils doivent l'être à ce point que leurs morceaux, suspendus pour sécher, dégouttent de graisse. Le *Mersine* fabriqué avec des poissons maigres serait trop salé et pas du tout estimé¹⁸³.

Caviale. Tra i prodotti ittici conservati di maggiore rilevanza nel commercio internazionale di lunga durata rientra a pieno titolo il caviale, ossia le uova di storione sottoposte a vari trattamenti per consentirne il mantenimento. Senza richiamare la storia di questo alimento, documentato nello spazio mediterraneo da tempi remoti, ed entrare nel merito della questione etimologica già affrontata da Manlio Cortelazzo¹⁸⁴ e più diffusamente da Demetrius John Georgacas¹⁸⁵, basterà qui segnalare alcune delle tracce più antiche relativamente all'Italia, dove il caviale era particolarmente ricercato e apprezzato. L'Italia e la Grecia rappresentano i paesi maggiormente interessati al commercio di questa particolare derrata che a Venezia si documenta fin dagli inizi del XIV secolo nella forma *caviari*.¹⁸⁶ Se ne danno

ragguagli nel *Libro di divisamenti* del Pegolotti (alla Tana e a Rodi)¹⁸⁷, nel *Libro dei conti* di Giacomo Badoer, nel *Libro de arte coquinaria* di maestro Martino de Rossi, nel *De honesta voluptate e valetudine* del Platina, nella *Tariffa di pesi e misure* di Bartolomeo di Paxi, e ancora nelle memorie del viaggio di Giosafat Barbaro da Venezia alla Tana (1436)¹⁸⁸. Manlio Cortelazzo ha analizzato la voce *caviaro* ricavando dati significativi dagli autori veneziani del XVI secolo, fra cui Andrea Calmo (*Lettere*) e Lorenzo Lotto (*Libro dei conti*)¹⁸⁹. Nel Rinascimento aveva preso piede la forma latinizzata *caviarium*, ricorrente nelle opere di Paolo Giovio, Giulio Cesare della Scala, Pierre Belon, Girolamo Cardano¹⁹⁰. Nel *Libro de' pesci romani* del Giovio, tradotto in volgare nel 1560, si legge: “Non c'è alcuno che sia così ignorante che non sappia lo Sturione partorir vuovi, per quel che si raccoglie giornalmente dal mangiarne, & del pane salato di caviaro che si fa de'vuovi de gli Sturioni ...”¹⁹¹. Principale luogo di produzione e commercializzazione risulta il mar Nero, con un consumo inferiore solo a quello delle bottarghe, “dopo le quali tien il primo luogo il caviaro”. La conserva “si fa de' vuovi dello Sturione nel mar Maggiore & raccogliendosi in una gran massa il salume, si ripone nelle botti. Questo si mangia crudo o su fette di pane brustolato alle fiamme; percioche con poco fuoco quasi tutti i salami si cuocono”¹⁹². Si trattava indubbiamente di un cibo non disdicevole alle dispense d'alto lignaggio, efficace anche a risolvere l'inappetenza: “Il caviaro piacque sommamente a Papa Giulio per haver gli spesse volte ritornato il perduto appetito, & meravigliosamente l'allettassero al bere & al vino, come avviene ne vecchi”¹⁹³. Il caviale più pregiato in circolazione nel Mediterraneo, come si evince dal trattato di Giovan Domenico Peri, veniva prodotto ad Astrakan, sulle rive del mar Caspio.¹⁹⁴ Nei testi di dietetica e cucina sono frequenti i cenni a pietanze e ricette a base di caviale. Negli anni centrali del XV secolo si diffonde la ricetta siglata da maestro Martino:

Per far el caviaro dova di storione et etiandio cocerlo

... Per fare il caviaro prendirai lova del storione a quella stagione et tempo che sonno migliori li storioni, et cava fora de le dicte ova tucti quelli nervi che hanno per dentro, lavandole con bono aceto bianco, overo con bono vino bianco¹⁹⁵.

Il caviale compare frequentemente nelle liste dei *Banchetti* curati da Cristoforo Messi Sbugo per la corte degli Estensi. Nel *Libro novo* si tratta del “Caviaro fresco et salato”¹⁹⁶, di “Frittade di caviaro” e si elabora una ricetta che spiega anche il metodo per conservarlo:

Caviaro per mangiare fresco e per salvare

Piglia l'uova dello storione e come più sono nere, sono migliori, e distrigale su una tavola colla costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegatte, e pesale, e per ogni libre vinticinque d'uova, li ponerai oncie dodeci e meza di sale, cio è oncia meza per libre d'uova. Poi le ponerai in un vaso con il sale, e le lascerai così per una notte ...¹⁹⁷

Successivamente il preparato dovrà essere messo in un forno “honestamente caldo” per un breve tempo (lo “spacio di due pater nostri”). Per conservare almeno uno o due anni il prodotto così confezionato il *caviaro* dovrà essere riposto “in vasi di pietra bene invetriati con un poco di olio di sopra, in loco fresco”. Nella stagione calda sarà invece opportuno togliere la “tellarina che farà di sopra” e aggiungere altro olio. Nella preparazione del caviale fresco servirà invece “solamente un terzo d'oncia di sale per libra d'uova” e del “pevere ammacato”¹⁹⁸. Simile preparazione si trova anche nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (III, 24: *Per far caviale d'uova di Storione che subito fatto si può magnare, e ancho conservar molti giorni*). I consigli del cuoco segreto di Pio V, riguardo al metodo di conservazione, prevedono aggiunta di “garofani, et noci moscate, et un poco d'oglio nel fondo del vaso et di sopra”, e soprattutto la collocazione “in lochi freschi, rivedendolo alcune volte percioche se non fosse coperto d'olio si muffirebbe”. Scappi non ritiene utile prendere in esame il caviale crudo, che si tratta “con il sale e si conserva in barili che hanno forato il fondo acciò possa uscir la salamoia”, per una semplice ragione: “nelle corti non si usa”! Nell'opera intitolata *Dello Scalco* di Giovan Battista Rossetti¹⁹⁹, influenzata dall'insegnamento di Messi Sbugo e Scappi, si elencano usi culinari a base di caviale nel terzo libro (*Della varietà delle vivande, che di una cosa si possono fare*):

Dell'ova del storione

- se ne fa caviaro salato per durare
- poco salato per mangiar subito
- caviaro salato crudo
- se ne fan minestre
- se ne fan frittate, con ova di gallina
- si fanno in pasticcio

Del Caviaro

- per far frittate rognose
- si fan crostate
- per empir fiadoncini da friggere
- per mangiar sopra à pan bagnato in olio
- sopra à pan brustolato con arancio e senza
- sopra à insalate
- per empir frittate
- in carta con olio e suggo d'aranci
- per empir tutti i pesci grillati, o fritti.

Lo scalco al servizio di Lucrezia D'Este Della Rovere nel descrivere banchetti, “desinari” e cene familiari, propone alcuni piatti a base di “caviaro di Ferrara”²⁰⁰, evidentemente ricavato da storioni del Po. Tra le “varietà delle vivande” Rossetti menziona infatti varie specie di acipensèridi padani, cioè lo storione²⁰¹, il ladano²⁰² (“come lo storione, ma non è così buono”) e il *copeso*²⁰³

(“che pur s’assomiglia allo storione”)²⁰⁴. “Del copeso se ne fanno vivande, come dello storione, ma non vale à gran prezzo”²⁰⁵. Sia l’*adalo* che il *chopexe* risultano presenti nel basso medioevo anche nelle pescherie di Bologna²⁰⁶. Le preferenze dei cuochi degli Estensi si indirizzano sui prodotti lavorati in loco. Nella *Pratica e scalcaria* Antonio Frugòli menziona espressamente il “caviale di Ferrara” prima di diffondersi sul trattamento da riservare alle uova dello storione, riproponendo le teorie del Messi Sbugo e dello Scappi: “le loro uova e latte sono buonissimi, delle quali uova se ne fa caviale, qual è il migliore che si possi usare, sì come a Ferrara, quale si fa molto buono”²⁰⁷. Era poi ritenuto un’eccellenza gastronomica il caviale di Loreo²⁰⁸ e ne dà testimonianza Bernardo Bizoni, annotandone l’assaggio, nelle memorie del viaggio attraverso l’Europa intrapreso nel 1606 al seguito del marchese Vincenzo Giustiniani, durante una sosta a Loreo, “dove s’ebbe caviale gustoso riputato il migliore che si faccia in Europa con l’occasione degli storioni che si pescano in quel contorno”²⁰⁹. Negli anni centrali del Seicento è Vincenzo Tanara a richiamare il caviale di Loreo fra le vivande apparecchiate per un “pranso da grasso con una portata di magro”²¹⁰. Sempre nel Seicento, altri due scalchi, Venanzio Mattei e Antonio Latini, entrambi marchigiani, riportano l’attenzione sul caviale prodotto nei dintorni di Ferrara. Mattei, originario di Camerino, ricorre più volte nel suo “apparecchio di banchetti à gran Principi, secondo il variar delle stagioni”, all’uso del “caviale di Ferrara”.²¹¹ Latini invece, parlando di storione, asserisce che “delle ova se ne può fare Caviale alla Ferrarese”²¹². Del resto anche il bolognese Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, ribadisce che Ferrara “porta il vanto per il caviale, perfettissimo, di sturione”²¹³. Alla corte dei Gonzaga era del resto un’antica consuetudine l’approvvigionamento di caviale ferrarese, testimoniato da lettere e documenti studiati da Giancarlo Malacarne.²¹⁴ La precisazione fornita da Bartolomeo Scappi sui luoghi di cattura dello storione è inequivocabile: “se ne pigliano molti alla Stellata presso Ferrara, nel qual loco il Po’ fa due rami, un de quali va a Francolino e l’altro attorno le mura di Ferrara”²¹⁵. Perfino Ortensio Lando, parlando della “magnifica Città di Ferrara”, celebra la maestria locale nella confezione dei ‘salami’ e la bontà del pesce: “vi si godono di buone ceppe, sturioni e buratelli”²¹⁶. Non va neanche dimenticata la predilezione dei Veneziani per lo storione del Po. Da parte della *Provveditoria* della *Rason vecchia* si mantiene infatti costante, tra 1553 e il 1792, l’appalto della fornitura di *sturioni da latte* e di *sturioni da ovi*, da prelevare “unicamente dalla zona di Loreo, fra i rami del Po”²¹⁷. Una menzione del centro di Loreo, ubicato “inter Ferrariam et Venetiam”, si rintraccia anche negli scritti del naturalista inglese Francis Willughby a proposito della fabbricazione del caviale ricavato dalle uova dello storione del Po²¹⁸. Dei ricercati prodotti del ferrarese di cui riceveva omaggio la corte pontificia, si incontra notizia ancora nel 1854, come si evince da un inserto in un periodico torinese, in cui si spiega, con una vena di ironia, il sistema di trasporto di queste derrate anche per mantenerne al meglio la conservazione sulle lunghe distanze:

Lo Sturione, il Ladano e il Copese, quando sono piccoli si chiamano porcella, fino al peso di sedici libbre circa, cioè Porcella di Sturione, Porcella di Ladano e Porcella di Copese. Fatto grande lo Sturione di libbre venti, allora ha il latte che prima non aveva e si chiama *Spiardo*, e mantiene questo nome fino che arriva a tre pesi, e allora nudrisce, e fa le ova, e si chiama Sturione ... e li più grossi di questi paesi arrivano a dieci pesi, ed ancor più alle volte. Quando lo Sturione si piglia pieno d'ova grosso e tondo, si chiama *Bobba*, quando poi ha seminate le ova dopo San Pietro, si chiama *Sbilfera*, ed allora è più feroce di prima, e la carne non è così buona come prima per esser magro. Questo pesce monta nel Po a mezzo Febrajo, e vi sta fino al mese di Agosto. È vestito di tre ordini di cappe dure, una sul dorso, le altre una per fianco: la sua pelle è ruvida come quella delle Raze. Il suo colore nella parte superiore quasi turchino o scuro, o piombino, ma disotto è bianchissimo, perché nuota toccando la terra e d'ordinario si pigliano nei fondi e in terra. È un pesce bello di fatezze, ha un muso lungo e ben proporzionato, bocca alquanto longa ma tonda, non ha denti; ma bensì un circolo quasi tondo duro come è l'osso, ha una sola spina, ma non ha forma di spina commune alla maggior parte de' pesci, ma fatta a guisa dei nervi della Raza, ma dura. Dal capo fino alla coda tiene unito alla spina un nervo durissimo che non si può mangiare ... Nudrisce un buon fegato, e una sola budella per fare le trippe, che riescono buonissime. Nuota con quattro pennoni quasi sempre per terra, benché moltissime volte si vedano a saltare nel maggior corso dell'acqua. Il suo capo è coperto da una cappa forte e dura, e le due sguanzie sono fortissime.

Il Ladano, *Attilus*, *Adelus*, ha la stessa figura dello sturione, ma è molto più bianco, il muso assai più lungo e acuto, pesce di poca stima, perché ha la carne quasi stopposa. Questo cresce al peso di quaranta pesi, con Raine di libbre 20 e 25 nel ventre, e con Cheppie ancor vive ... e quando è ben pasciuto se s'incontra, facilmente si piglia, ma con grande ajuto per la grandezza sua: poco si batte nell'acqua a differenza dello Sturione, che fa grandi sforzi, la di lui carne cede facilmente ai colpi del ferro per tirarlo in barca, perché è frolla, e muore quasi subito che è preso; è di poco gusto e quasi filoso, correndo un antico proverbio in Ferrara, quando si vuol disegnare qualche gran differenza come tra lo Sturione e il Ladano. Dicono alcuni che stia in Po anco l'inverno, ma altri pratici lo negano. Le Porcelle sì sempre vi stanno. Si è osservato che di mezzani mai se ne prendono, ma o grossissimi, o porcelle. Ha grandissima bocca in proporzione, carne bianca, floscia e filosa.

Il Copese è della stessa struttura e fatezze, ma questo è di color giallo scurotto di sopra, di sotto giallo chiaro. Questo monta nel Po a mezzo Aprile e vi sta tutto Ottobre: la sua grandezza arriva a due pesi e mezzo e tre, ma sono rari di tal mole, che si piglino ... La sua carne quando è grasso riesce dolce, nella coda è similissimo allo Sturione.

Lettera di Domenico Angelini ad Antonio Giuseppe Dalla Torre Rezzonico, pubblicata in *Disquisitiones plinianae*, a cura di G. Dalla Torre Rezzonico, tomo II, Parma 1767, p. 102.

il pro-legato di Ferrara ha obbligato il comune di Comacchio a spedire in regalo al papa quattro storioni e due scatoloni di caviale, perché il Santo Padre possa ben pascersi nella settimana santa. Il direttore delle poste di Ferrara ha ricevuto ordine di scrivere un dispaccio diplomatico a tutti i direttori lungo lo stradale perché venga cambiato il ghiaccio in ciascuna stazione. Sulle casse di storioni vi sarà un cartello che porterà scritto: *Servizio di Sua Santità*. Viaggerà per le poste ed il servizio viene raccomandato esattissimo con le parole precise che si leggono nel dispaccio: Terrete in pronto due dei migliori cavalli guidati dal più esperto postiglione²¹⁹.

La notizia si ricava da un periodico torinese. La pesca dello storione padano era sorretta da tradizioni antiche che sancivano l'assegnazione del diritto di cattura, dietro compensi di varia entità e natura, da parte dell'autorità dominante a possidenti locali, laici ed ecclesiastici. Nell'XI secolo, per esempio, gli abitanti di Sermide si impegnavano a consegnare *duos sturiones magnos de Pado* ai visdomini di Mantova ogni anno²²⁰. La domanda di storione per il mercato della Serenissima si mantiene considerevole. Si avverte però nel secondo Cinquecento un declino nel traffico commerciale degli storioni levantini²²¹ che si accentua nel secolo successivo, tant'è che "l'importazione dello schienale e della morona da parte di Venezia, andò sempre diminuendo, sino a cessare del tutto"²²². Al contrario il caviale continuò a rappresentare un prodotto ricercato, non solo per la piazza veneziana, ma anche per Ancona, come si evince dagli studi di Wilfrid Brulez²²³ e, più recentemente, di Cristian Luca²²⁴. Gli imbarchi di caviale per l'emporio lagunare vengono ampiamente attestati dai contratti notarili stipulati dai mercanti fiamminghi di stanza a Venezia tra il 1568 e il 1621²²⁵. In questo lasso di tempo compare a Venezia il caviale della Moscovia proveniente con tutta verosimilità dal porto di Arcangelo a mezzo di navigli olandesi. Ai convogli mediterraneo-levantini già noti in età medievale si affiancano già alla fine del Cinquecento le navi olandesi che, salpando dal porto di Arcangelo, circumnavigavano la Scandinavia per passare nell'Atlantico e immettersi attraverso lo stretto di Gibilterra nel Mediterraneo. Un atto notarile datato 14 ottobre 1593 registra nel carico di una nave "caratela 48 cavialis occidentis"²²⁶ e con un rogito del 7 agosto 1598 si addivene alla stipula di accordi per valutare il salario da corrispondere per trasporto, consegna e vendita di caviale e altre mercanzie provenienti dalla Moscovia²²⁷. Risale invece al 1599 l'accordo di un agente del mercante fiammingo Pietro Pellicorne di stanza ad Ancona per il nolo di un naviglio del patron Alvise Sambo con mercanzie provenienti dalla Moscovia tra cui si contano 13 caratelli di caviale e due di olio di storione²²⁸. Alle linee marittime dei mari del Nord si appaia ancora il viaggio di Costantinopoli. Ne dà dimostrazione il naufragio occorso nelle acque di Lissa dalla nave *Mula e Foscarina* di ritorno appunto da Istanbul con un carico comprendente due caratelli di caviale e dieci botti di *morone* (1613)²²⁹. Contratti sottoscritti nel 1615 con il nolo di un bertone e una nave da inviare a Zante, o in alternativa a Modone²³⁰, per l'imbarco di merci provenienti da Costantinopoli, permettono

di appurare la persistenza dei traffici mediterranei per i prodotti ittici levantini. Oltre a balle di lane, montonine, cuoi ecc. nella lista di imbarco alla marina di Modone si contano infatti anche 8 caratelli di caviale e ben 79 botti di morone²³¹. Forniture levantine consistenti si mantengono anche per la piazza di Ancona. Gli esempi non mancano. Nel 1588 si documenta la contrattazione di due mercanti anconitani per il trasporto su navigli ragusei di pellami di Brăila e della Città Bianca (*Civitate Alba*) insieme a 11 botti di caviale²³². Chilia rappresenta un polo significativo per l'imbarco di pellami e caviale al pari di porti-approdi del mar Nero e del mar d'Azov tradizionalmente deputati alla lavorazione e distribuzione di pesce conservato²³³. Non a caso a Chilia e a Caffa erano stati aperti nel tardo Cinquecento consolati veneti e nel 1592 Matteo Zane ne spiegava le ragioni: "che molti de' nostri mercanti venetiani et altri sudditi di Sua Serenità, et particolarmente Candiotti, frequentano il viaggio di Tana et Caffa per far morone, caviari, et altre mercantie per uso di Venezia et altri luoghi della Cristianità"²³⁴. I cretesi trasportavano infatti in Moldavia il loro vino che raggiungeva poi Leopoli e la Polonia ed immettevano nel mercato adriatico e veneziano a prezzi ridotti, pellami, storioni salati e caviale acquistati a Chilia, Galati e Raci²³⁵. Le notevoli rese delle attività alieutiche sul Danubio²³⁶ vengono rilevate anche dal gesuita Giulio Mancinelli, in sosta a Chilia durante il viaggio compiuto tra il 1582 e il 1586. Il religioso si era sorpreso soprattutto del prezzo irrisorio applicato nella vendita di *morone*, ossia storioni ladani, e caviale²³⁷. In quegli stessi anni il segretario del principe regnante della Valacchia si sofferma a riflettere su rete di distribuzione e sistemi di trasporto per via terrestre e marittima, L'ingente quantità di storioni pescati nel Danubio stimolava un intenso commercio con barche che si spostavano fra i porti di Costanza e Varna sul mar Nero e con convogli diretti a Costantinopoli, Ragusa e Ancona²³⁸. Sul prezzo di vendita estremamente basso insiste anche Tommaso Alberti nel 1612: "A Galazzo [ossia Galati], in prossimità del Danubio, trovassimo molti e buoni pesci, cioè: morone fresche, sturioni e luzzi, in grandissima quantità e a buonissimo mercato, quasi per niente"²³⁹. Concorda in ciò anche il monaco Nicolò Barsi, ribadendo che a Galati "è abbondanza grande di pesce come morona, caviale, sturioni, carpioni". A Chilia la produzione ittica poteva comprarsi "a buonissimo prezzo", dal momento che "non è mattina che sopra la riva non siano mille e doi milla morene (sic) e storione", da cui si ricava il prezioso e "buonissimo" caviale²⁴⁰. I prezzi insomma - continua Barsi - sono davvero irrisori: "Sono a sì buon prezzo, che io molte volte ho comprato di questi storioni grandi di trenta libre l'uno per quatro aspri di quella moneta che in questa venetiana sarebbono quatro gazzete"²⁴¹. Considerazioni analoghe si ripropongono in una relazione di Marco Bandini, arcivescovo della Moldavia, stesa in lingua latina, in cui si rimarca l'abbondanza di storioni dalle straordinarie dimensioni e l'esportazione rilevante che da Galati, per vie terrestri, raggiungeva Podolia, Russia, Ucraina e Transilvania, dove "multa curruum millia de piscibus quolibet anno avehantur" (1646)²⁴². Unanime anche il resoconto di Cornelio Magni: "La pesca dello sturione, ovvero *Morona* è la maggiore che facciasi sul Danubio ed io ne provai gli effetti, mentre con trenta aspri che non eccedono la valuta di

due *giulii romani* comprammo due *Sturioni* che pesavano cento ottanta libre”²⁴³. E ancora il giudizio del segretario di Constantin Brîncoveanu, Antonmaria Del Chiaro: “Dal Danubio si porta in Bucaresti gran copia di pesce, cioè Sturioni, e Morone e queste di sterminata grandezza: quindi è che trovasi in abbondanza il caviale, che, mangiato da’ Nobili Valachi, così fresco e regalato con olio, pepe, e sugo di limone, stimanlo un cibo assai delicato: lo sturione si chiama in valaco, *Ciga*, e il caviale, *Icre*”²⁴⁴. Qualche decennio più tardi, nel 1788, si incontra la testimonianza del console austriaco Raicevich. La cattura dello storione, a suo dire, era mal praticata da Valacchi e Moldavi, giudicati di “veruna industria per prenderlo nei fiumi”, per cui nel Danubio trovavano mano libera i Turchi della Bulgaria. Il grande fiume rappresenta “una miniera inesaurita di pesce raro e di ottima qualità: abbonda particolarmente di porcellette e di storioni propriamente detti e di altri che non hanno squame ed hanno la carne bianchissima chiamati Moruna, entrambi danno il caviale”²⁴⁵. Aggiunge, parlando di caviale “nero”, la riconosciuta proprietà di stimolare l’appetito e di favorire la digestione, precisando anche la destinazione finale del prodotto: Costantinopoli, isole dell’Arcipelago, Russia. Spiega infatti:

Le caviar est une espèce de fromage composé d’oeufs d’esturgeons comme il est permis d’en manger pendant le carême grec, il s’en fait une grande consommation et exportation à Constantinople, dans les îles et dans toute la Russie. Il y en a de deux sortes, le noir et le blanc; on dit le premier très stomachique²⁴⁶.

Il caviale, nella prima età moderna, rientrava fra i cibi più ordinari per greci, turchi, nonché per le genti del Levante. Gli ebrei invece lo evitavano, in quanto derivato da un pesce senza scaglie. Ripiegavano infatti sul caviale rosso, estratto dalle carpe, come annota Pierre Belon nelle memorie del suo viaggio nei paesi levantini:

Il y a une sorte de drogue faite d’oeufs d’esturgeon, que tous nomment caviar, si commune ès repas des Grecs et Turcs, par tout le Levant, qu’il n’y a celui qui n’en mange excepté les Juifs, sachant que l’esturgeon est sans écaille. Mais ceux qui habitent à La Tana, qui prennent moult grand quantité de carpes, savent leur mettre les oeufs à part, et les saler en telle sorte qu’ils sont meilleurs qu’on ne pourrait bonnement penser, et en font du caviar rouge pour les Juifs, qu’on vend aussi à Constantinople²⁴⁷.

Il naturalista francese insiste poi sulla reticenza da parte degli ebrei residenti nella piana del Po a cibarsi degli storioni: “ils ne mangent ne Moronna ne Caviar d’Esturgeon”²⁴⁸. Sull’ambiguo rapporto degli ebrei con lo storione appare significativa la disputa insorta a Ferrara nel Settecento per giudicare l’ammissibilità al consumo del *copese*. Il rabbino di Ferrara Isacco Lampronti si era espresso favorevolmente perchè, a differenza di altre specie, evidenziava nel *copese* “un tipo particolare di squame, diverse dalle normali”: “A Ferrara - osserva Toaff - da buoni intenditori, gli ebrei consumavano lo storione, e così a Livorno, mentre in

altre parti d'Italia, come a Cremona, quel pesce restava vietato"²⁴⁹. In relazione all'obbligo di rispettare i precetti della religione (digiuni, quaresime, vigilie, ecc.), viaggiatori del XV e XVI riportano informazioni anche sul consumo di caviale da parte della popolazione greca di confessione ortodossa. Philippe du Fresne-Canaye, nel *Voyage du Levant* osserva le abitudini alimentari nella capitale ottomana: "les habitants y font une composition noire qu'ils appellent caviar, dont ils firent grand profit"²⁵⁰. L'esperienza di Bertrandon de la Broquière nel 1432 era stata proprio la degustazione di caviale e olio d'oliva, disgustosa a suo avviso²⁵¹. Ruthy Gertwagen ha recentemente posto all'attenzione degli studiosi un'altra fonte della prima metà del Quattrocento, esplicativa della lavorazione delle uova di storione per la produzione del caviale a Tana, presso la foce del Don²⁵². Lo spagnolo Pedro Tafur (ca. 1410 - ca. 1487), ambasciatore del re di Castiglia, nel suo *Tractado de las andanças e viajes por diversas partes del mundo avidos* (1435-1439) ricorda, a proposito dei luoghi ubicati alla foce del "rio de la Tana", le "muy grandes mercaderías", soffermandosi sulla fabbricazione del caviale:

mueren allí unos pescados que llaman *merona* (sic) é dizen que son muy mucho grandes, é de los huevos de aquellos finchen toneles é tráenlos á vender por el mundo, especial por la Greçia é la Turqua é llámanlos caviar, é son á punto como xabon prieto, é ansí lo toman, como está blando, con un cuchillo é lo pesan como acá el xabon, é si lo echan en las brasas, fázese duro é muéstrase como son huevos de pescado²⁵³.

Un alimento assai saporito, nel giudizio di Tafur: "es cosa muy salada". Il commercio marittimo dello storione, fresco e salato, arrivava in Castiglia e raggiungeva anche le Fiandre:

En esta rivera ay muy muchos pescados de que se cargan muchos navíos; especialmente ay muy gran copia de sturiones, que acá llamanos sollos, muy buen pescado fresco é áun salado, è fasta Castilla é áun en Flandes los e visto traer²⁵⁴.

Una nota sull'alimentazione dei greci è riportata anche in una lettera di Elia da Pesaro, inviata da Famagosta il 18 ottobre 1563:²⁵⁵ "Les Grecs mangent gras et de la viande n'importe quel jour de la semaine aussi bien que la dimanche: ils font carême trois fois par an²⁵⁶, s'abstenant alors de tout ce qui provient d'un être vivant, se privant même de poisson et d'oeufs"²⁵⁷. Nei tempi di quaresima dunque vengono esclusi sia pesce che uova e Luigi Bassano ribatte sull'interdizione del pesce "au sang" e perfino dell'olio d'oliva (1537)²⁵⁸. Era consentito però cibarsi di caviale e pesce salato. Stephan Gerlach, parlando del digiuno di preti e monaci, scrive (1578):

Pendant la durée du jeûne ils ne mangent ni poisson ni viande, quelques friandises certes, mais ils remplacent la viande par des fruits, des légumes, des raisins, des

amandes, du caviar et quelques des poissons qui sont salés, desséchés au soleil et salés et du tarama²⁵⁹. Des coquillages crus ou cuits moules et autres produits maritime, qui n'ont pas de sang sont permis. Ils s'abstiennent de viande, d'oeufs de poissons, de fromage le premier dimanche du carnaval, la deuxième qu'on appelle Consommation de Poisson et le troisième qu'on appelle Carême²⁶⁰.

Per una colazione di quaresima erano state servite le seguenti vivande: “Des moules bouillies, de la salade, de la boutargue, des amandes, de raisin secs, et du très bon vin”²⁶¹. Compare anche la bottarga fra i cibi quaresimali²⁶² in sintonia con quanto espresso da Samuel Kiechel nel 1579: “Tous les Grecs tiennent les jeûnes, adultes et enfants et même les malades. Ils ne mangent pas de viande du tout, ni du beurre, fromage, oeufs, lait et tout ce qui en provient, de même aucun poisson qui a du sang, mais seulement de la boutargue ...”²⁶³.

Nell'emporio di Venezia, e più in generale nei principali porti di smistamento, dai decenni finali del XVI secolo affluivano caratelli di caviale caricato ad Arcangelo, porto della Moscovia, su legni olandesi. L'indagine svolta da Gigliola Pagano de Divitiis consente di accertare a metà Seicento in Italia un rilevante consumo di caviale: “si diceva il 97,5% dell'intero esportato russo”²⁶⁴. La produzione russa, trasportata con navi della *Muscovy Company*, compagnia inglese fondata nel 1555, trovava la principale base di smercio nel porto di Livorno²⁶⁵ e il granduca di Toscana, nel 1658, alla scadenza del contratto commerciale vigente tra lo Zar e gli inglesi, aveva tentato di sostituirsi a questi ultimi nel monopolio dell'importazione del caviale. L'intraprendenza del console inglese a Livorno di costituire una società per azioni fra inglesi, olandesi di Amsterdam e italiani aveva però permesso un rinnovo contrattuale fino al 1667, bloccando così l'iniziativa toscana. Nel 1668 i carteggi del segretario di stato inglese sembrano ignorare il *Caviar business*, per il quale continuano a convivere due direttrici di traffico mediterraneo: la prima disegnata da navi olandesi nelle acque occidentali; la seconda da navi francesi impegnate nella spola da Smirne ai porti della penisola italiana. Il “nuovo universo mercantile” maturatosi ad Amsterdam nei decenni centrali del Seicento aveva dato vita ad una “coesione internazionale” per la gestione dell’ “affare de caviali di Arcangelo” che vedeva coinvolti mercanti olandesi e italiani, soprattutto toscani, essendo appunto l'Italia “il più importante mercato straniero” del caviale proveniente da Arcangelo²⁶⁶, con base portuale di transito e redistribuzione a Livorno²⁶⁷. Il mercante empolese Francesco Feroni è ritenuto l'autore di almeno una delle due relazioni sui commerci del mondo, entrambe datate 1674, anonime, studiate da Paolo Malanima²⁶⁸. Dal quadro che emerge si possono rilevare i prodotti ittici conservati e i loro flussi di distribuzione²⁶⁹, che qui brevemente si riassumono a partire dall'Europa centro-settentrionale:

da Amburgo per Livorno: caviale, salmone
 da Arcangelo per Olanda: caviale, salmone
 da Norvegia per Olanda: pesce

Degna di nota risulta la proiezione sulle merci in esportazione dall'Olanda, giustificata dal ruolo assunto da Amsterdam quale osservatorio dei commerci internazionali, "quasi il magazzino del mondo", alla stregua di Livorno, "magazzino d'Italia". Relativamente dunque al pesce conservato emergono le seguenti direttrici commerciali.

dall'Olanda per Biscaglia: pesci salati

dall'Olanda per Italia (Genova, Livorno, Napoli, Messina, Ancona, Capo di Goro, Venezia): caviale, salmone (entrambi provenienti dalla Moscovia)

Marsiglia spediva in Olanda acciughe, mentre il Portogallo esportava in Angola e Brasile baccalà e importava dall'Inghilterra il medesimo baccalà e sardine. Approdavano nel porto di Livorno navi cariche di pesce salato e salmone provenienti dall'Inghilterra, verso cui, di ritorno, dallo scalo labronico si inviavano invece acciughe. Cagliari produceva tonno e la Corsica pesce salato, ma in questi due casi non si fa alcun cenno alle destinazioni di mercato. Nella prima relazione (*Commercio reciproco ...*) si accenna anche alla pesca delle balene e delle aringhe; quest'ultima praticata sulla costa orientale d'Inghilterra e di Scozia, particolarmente remunerativa, era da ritenersi facilitata dalla vicinanza dei luoghi di pesca che permettevano alle navi di tornare ai rispettivi porti "di giorno in giorno":

... è il negozio più universale e che rinsanguini la borsa di tutta la povera gente delle provincie unite. Usciranno per questo ogni anno verso la metà di giugno ben duemila navette di 25 in 30 lastri, con sette o otto uomini per ciascuna. Pescano e insalano al contrario d'Inghilterra che sfumano, e il loro salare è in salamoia, moltissime ne consuma il paese, et il resto va per Moscovia e tutto il north per le Canarie e la Spagna. In Italia vanno le affumate d'Inghilterra²⁷⁰.

Le ragioni dell'invasione delle acque mediterranee da parte dei "Nordici", inglesi e olandesi *in primis*, e del loro predominio sul fronte della pesca alturiera nei confronti di spagnoli e portoghesi, sono state spiegate da Ruggiero Romano:

La forza dei Nordici (e particolarmente degli olandesi) consistette nel fatto che seppero dare un'organizzazione verticale alla pesca (in particolare a quella delle aringhe) e giunsero ad ottenere nella salagione e fumigazione un prodotto di qualità assai stabile: una "standardizzazione", diremmo oggi, assai notevole per il tempo. Fu questo che consentì loro di inondare letteralmente i porti del Mediterraneo con baccalà, staccafisso, aringhe²⁷¹.

Domenico Sella ha invece posto attenzione sull' "inondazione nordica" percepita dall'osservatorio di Venezia:

Dagli ultimi decenni del Cinquecento, dal tempo cioè della massiccia discesa delle navi nordiche nel Mediterraneo, un nuovo tipo di merce assunse via via importanza crescente negli scambi fra i paesi mediterranei e quelli nordici: il

pesce conservato – sardine, salmoni, soprattutto aringhe affumicate e salate, merluzzo seccato – un prodotto che, grazie al prezzo relativamente basso, alla facilità della conservazione e del trasporto su grandi distanze ... costituiva un carico ideale per i velieri nordici diretti al sud e un conveniente supplemento per l'alimentazione di larghi strati delle popolazioni mediterranee alle prese con insufficienti risorse agricole e ittiche locali²⁷².

Negli anni dell' "affare de caviali di Arcangelo", ossia 1667-1668, le imposte *ad valorem* sul pesce conservato studiate da Fausto Piola Caselli per la città di Roma, colpivano principalmente caviale e tonno:

Nel 1668 il baccalà pagava il 3,5%, le anguille salate il 6%, il caviale il 16% e la ventresca di tonno, considerata più prelibata, giungeva al 22%. Rispetto all'anno precedente le due aliquote basse erano state lievemente diminuite, mentre le due superiori erano state aumentate²⁷³.

Per quanto riguarda invece i consumi si registrano forti oscillazioni specialmente per il caviale, come si evince dai dati estrapolati dal fondo *Dogane*:

Il pesce conservato, salato o marinato – osserva Piola Caselli – veniva consumato in discrete quantità: in un solo anno, nel 1668, le dogane registrano il passaggio di molte partite di pesce salato tra cui 170 tonnellate di stoccafisso²⁷⁴, 10 tonnellate di ventresca di tonno e ben 20 tonnellate di caviale, con un aumento del 30% rispetto al quantitativo importato nell'anno precedente²⁷⁵.

I dati quantitativi sul prodotto ittico scaricato nel porto di Roma tra gli anni 1696 e 1709 pubblicati da Manuel Vaquero Piñeiro mostrano invece la significativa incidenza dell'importazione di merluzzo (baccalà) rispetto ad altri prodotti conservati come tonnina, alici, saracche, aringhe ecc.

*Pesce scaricato nel porto di Roma (XI-1696/X-1697)*²⁷⁶

Pesce	libbre	percentuale
Merluzzo	844.799	29.50
Tonnina	550.387	19.20
Alici	470.107	16.40
Saracche	313.818	11.00
Aringhe	260.483	9.30
Sorra	139.165	4.80
Caviale	47.637	1.66

Nel 1736, alla fiera di Senigallia, principale destinazione dei salumi dalmati, pervengono ben 646 barili, di libbre 250 ciascuno, di "caviali ... procedenti da Belgrado, dalla Bosna, e parte di sardelle e altri salumi, che sono montati fino a sopra settemila barili"²⁷⁷. Il traffico si muoveva su percorsi terrestri dai luoghi

di produzione del delta del Danubio, toccava Belgrado e, attraversata la Bosnia, arrivava ai porti dalmati, da cui partiva il viaggio marittimo con destinazione Senigallia per la fiera della Maddalena e altri porti marchigiani e romagnoli.

Pesci in gelatina. La trasformazione cosiddetta in gelatina era un sistema di conserva effettuato con brodo di pesce rappreso mediante raffreddamento o con l'aggiunta di spezie e sostanze collose. L'usanza trova origine in antico e nel medioevo ne dà testimonianza una pergamena del XII secolo dov'è menzionato, nella lista di regalie scambiate tra il monastero di San Zaccaria di Venezia e il doge, appunto il pesce *de zeladia* promesso dalla dogaresa alle monache benedettine²⁷⁸. In Dalmazia e a Venezia si usava il termine *zeladia*²⁷⁹ e questa antica 'conditura' viene attestata anche a Caorle in un documento del 1324 con la citazione di *pisces de zeladia* destinati al Friuli, alla Romagna e alla Marca di Ancona²⁸⁰. Al 1396 è datato invece il nullaosta concesso al marchese d'Este per esportare da Venezia a Ferrara settanta “*zangulas piscium maritimorum in zelotipia*”²⁸¹. L'apprezzamento alimentare per la gelatina di pesce trova altri riscontri nel secolo XV. Il pontefice Paolo II (nato Pietro Barbo, 1417-1471) ne era ghiotto a tal punto da richiederne forniture, con la mediazione del fratello Paolo, direttamente dalla Dalmazia²⁸². Di qui, nel 1457, partono alla volta di Ancona “*pisces, quos gellatina conditos tribus barilibus*” come dono per il cardinale²⁸³. La vivanda lo appagava a tal punto che, nel 1464, poco prima di salire al soglio pontificio, giacendo malato “sospirava un cucchiaino di gelatina pensando che questa l'avrebbe fatto risanare”²⁸⁴. I pesci selezionati per questo trattamento, in uso soprattutto in Dalmazia, erano “brancini, dentali, pagari, orade” e rappresentavano, secondo quanto ricorda Matteo Nicolich nel 1874, il “boccone prediletto della ghiottoneria veneziana”:

Consisteva questa preparazione, conosciuta sotto il nome di *geladia* o *zaladia* nel far bollire il pesce distinto in sufficiente quantità d'aceto puro ed appena compiuta la bollitura il pesce così cotto si stivava in barili per farne smercio opportuno alla dominante. Un pesce di discreta grandezza in tal guisa preparato, dopo che era stato raffreddato, si poneva in apposito recipiente, vi si gettavano sopra qualche grano di garofano, oppure un po' di zafferano, qualche foglia di rosmarino, od un po' di polvere di cannella ed in tal guisa attorno il pesce si formava una gelatina di color giallognolo ed era così servito a tavola come oggetto di lusso e di ghiottoneria²⁸⁵.

Nel Settecento se ne era interessato anche Alberto Fortis. Nel viaggio in Dalmazia, fa cenno alla fabbricazione di gelatina nell'isola di Lissa, habitat privilegiato dei pesci più adatti a quella conserva: “Tutte le spezie acquatiche crescono ne' contorni di Lissa a maggior grandezza che ne' luoghi più vicini al continente; le orate e dentici presi nel verno soglionvisi mettere in gelatina ed entrano in commercio così preparati”²⁸⁶. Pierre Belon alla metà del Cinquecento aveva resa pubblica la ricetta messa a punto per il pesce in gelatina dagli albanesi²⁸⁷. Per

mettere a frutto la grande quantità di dentici (*dentaulx*) catturati nelle pesche di primavera, era stato ideato un sistema per conservarli. Si tagliava il pesce in due parti per traverso, si lessava in acqua e aceto e infine venivano aggiunti spezie, sale e zafferano. Si ricavava così la gelatina con cui si riempivano barilotti da vendere, attraversando l'Adriatico, nelle località costiere della penisola italiana, in Ancona e altrove. Il ritorno economico era assicurato, anche perché questo genere merceologico si prestava ad una lunga conservazione, potendosi mantenere nella sua perfetta fragranza (*entiere bonté*), almeno per quattro mesi²⁸⁸. Alessandro Magno, patrizio veneziano, nonché attento osservatore di costumi e tradizioni nei luoghi toccati dalla nave su cui viaggiava durante una 'crociera' nel Mediterraneo, sempre negli anni centrali del XVI secolo, accenna nel suo diario al metodo di conservazione praticato a Trogir (Traù), dove "se vi fa di buona zeladìa di pesce, de quali se ne prendono molti et buoni", seguendo una tradizione che ha modo di constatare anche a Sebenico²⁸⁹. Qualche decennio prima, la conservazione in gelatina di specifiche varietà di pesce, fra cui il dentice (*dentale* nel volgare veneziano), era stata valutata positivamente dal medico comasco Paolo Giovio che così si era espresso:

Gli antichi Latini e parimenti i moderni, chiamano volgarmente dentice il sinodonte e lodano quel che s'ha dai lidi di Dalmazia e sopra tutto da Salona e da Traù, dove tagliato in pezzi mezo cotto si pone in gelatina con di molto zafferano e così chiuso in botti viene portato quasi tutto l'anno per Italia e a Roma, dove si ha sempre freschissimo²⁹⁰.

Verso la fine del secolo Castore Durante ripropone la stessa ricetta rimarcando, sempre a proposito del dentice, che "il migliore è il grasso, & preso in Schiavonia, & acconciato in gelatina come fanno gli Schiavoni che li portano cotti con l'aceto, sale & molto zafferano & tagliati in pezzi ne fan gelatina"²⁹¹. La *regola* anconitana del 1503, come si è accennato, menziona genericamente *zelatina* di pesce. Scappi invece richiama espressamente nell'*Opera* la "gelatina schiavona"²⁹², mentre nei banchetti descritti da Giovan Battista Rossetti appare frequentemente il "pesce schiavone in gielo"²⁹³. Nel XV secolo il Platina, nel *De honesta voluptate et valetudine*, aveva già disquisito sul "Pesse in gelatina", apprendendo questa tradizione alimentare dalla lezione di maestro Martino da Como. Quest'ultimo, nel *Libro de arte coquinaria* aveva contemplato uno specifico paragrafo per la gelatina di pesce²⁹⁴, con indicazioni sul metodo conserviero assorbite poi, sostanzialmente identiche, non solo dal Platina, ma anche dall'autore anonimo dell'*Epulario* (1516). La gelatina di pesce veniva prodotta nel Cinquecento anche sulla costa occidentale dell'Adriatico. Lo dimostrano alcuni atti relativi alla costituzione a Vasto, in Abruzzo, di *societates* con lo scopo "de fare gelatina de pesce volgarmente parlando in lo laco de Lesena dicto Pantano et in quel de Varano per lo Vasto et altro pescame salato de ogni sorte". Una seconda *societas* che vede coinvolti altri vastesi, viene costituita "ad artem pizicarie", di nuovo per fabbricare gelatina di pesce e salare "altro pescame", catturato nei laghi della

Capitanata (1564)²⁹⁵. Un'arte conserviera antica dunque, attestata come s'è visto fin dai tempi di Federico II. Gli statuti di Vasto (1503), inediti, prendevano in considerazione non solo i prezzi calmierati del pesce fresco (III, 6: *Del peso del pescio e del vender de ipso*); del pesce conservato sotto sale (III, 7: *Che nisuno venda pescio salato se non è stato quattro dì in salsa*); della tonnina (III, 8: *Della vendita della tonnina*); ma anche della gelatina di pesce (III, 9)²⁹⁶. Il testo della specifica rubrica, recentemente pubblicato, in cui si elencano le varie specie ittiche messe in gelo e il prezzo massimo di vendita, così recita:

Como se deve vendere la gelatina del pescie.

Item statuto et ordinato è che non sia niuna persona tanto cittadino quanto forastero, de qual se voglia stato grado et conditione se sia che ausa ne presuma vendere gelatina più de tornisi quatro la libra excepto non fosse dentali morena orata arbory grossi et scorphani se possano vendere più de dui tornisi la libra
...²⁹⁷

Si incontra notizia della preparazione in gelatina anche a base di pesci appartenenti alle famiglie squaloidei e batoidei. I *pizzicaroli* di Macerata nel 1729 vendevano “moccosa o altro in gelatina”, mentre a Palermo, ancora nel XIX secolo, sopravviveva un'inveterata consuetudine di trattare in gelatina quelle stesse specie. Scrive Pietro Doderlein:

Un'industria che reca un lucro alquanto notevole ai pescatori e ai pescivendoli di Palermo è quello che si ottiene dalle carni de' pesci selaciani. Di fatto tanto i grossi pesci cani, quanto le razze che restano invendute sui mercati delle città, spogliate dalla pelle, ritagliate sul luogo in grossi pezzi, si cuociono nell'aceto e si stipano a mezza cottura in grandi barili. La gelatina che si scioglie nel liquido ambiente, costipandosi col freddo, investe le carni de' pesci e le preserva dalla corruzione, in guisa che ne risulta un cibo nutriente, di poco prezzo, e abbastanza gradito alle popolazioni marittime ed al ceti medio delle città.²⁹⁸

Una consuetudine popolare, quest'ultima, messa in atto anche dai cuochi, come dimostra Vincenzo Corrado, che, trattando i “geli da magro”, consigliava l'uso del preparato di sua ideazione non solo per la tinca, il capitone e il dentice, ma anche per la “raggia”.²⁹⁹

Mavracchi, saracche, scoranze delle peschiere d'Albania e Montenegro. Con il vocabolo *mavracchi* si denominava una determinata specie di cefali affumicati tipici dell'arte conserviera albanese³⁰⁰, utilizzata anche per le uova (bottarga), ma al contempo anche altre specie erano sottoposte al medesimo trattamento, cioè clupeidi e ciprinidi prelevati in fiumi e bacini lacustri dell'Albania settentrionale e del Montenegro. In merito a quest'industria si rivelano piuttosto interessanti le informazioni restituite da Battista Baldigara, a metà del Cinquecento³⁰¹. Sul

versante orientale dell'Adriatico, il viaggiatore veneziano ferma l'attenzione sulle risorse ittiche di quei luoghi:

Mi son condotto ancor alla Boiana, per la qual scorre una fiumera che vien dalla Bossina, nella qual si piglia assai pesce, ma si piglia solamente due volte all'anno ... Il mese di agosto si pigliano le scoranze³⁰², le quali sono tanto grasse che appena si possono mangiare. Le saracche sono a foggia di chieppe e sono anch'esse grassissime et se ne piglia gran quantità. A voler acconciar li detti pesci, che durino, se li mette del sal sopra per due giorni, di poi si fanno certi fuochi di fummo et pongano il pesce sopra certe canne et lo affumano et si secca, et a quel modo si mantene fino alla Quarresima et mandasi in molti luoghi et paesi ...³⁰³

Nelle peschiere del fiume Boiana, durante la stagione invernale, si catturano anche “assai anguille” che i pescatori “insalano come le scoranze”: “sono molto buone da mangiare”, tanto che si spediscono “in molti luoghi e paesi e massimamente in Puia”. In prossimità di Valona, “terra de Turchi”, nota “una bella peschiera nella qual si piglia gran quantità de pesci, cioè assai cievali grandi e chiamati da quella gente maurachi”: “di detti mauracchi assai se ne insalano e conduconsi per ogni banda de cristiani”. Anche nel canale di Corfù, presso Butrinto, si ritrova “una bellissima peschiera nella qual li pigliano molte sorti di pesci, varuoli, orade vecchie, assai cievali”, chiamati dai pescatori locali *mavurli* (sic)³⁰⁴, identificabili, debitamente manipolati per la loro conservazione, con le *maroache* servite alla corte ferrarese. Nei *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale* (Ferrara 1549) di Cristoforo Messi Sbugo, e più precisamente nei *Conviti diversi*, si incontrano infatti le *maroache* che il cuoco degli Estensi identifica con le “meggie affumate”, cioè con cefali conservati mediante fumigazione³⁰⁵. Anche Giovan Battista Rossetti richiama spesso fra le vivande a base di pesce le *maroache*: “intiere monde e aperte con olio pepe e sale”; “pelata e intiera con oglio e aceto”; “aperte per il mezzo” o ancora “spaccate e intere con oglio aceto pepe”³⁰⁶. Altri prodotti delle peschiere albanesi e montenegrine erano ricavati dalla lavorazione della *saracca* e della *scoranza*.³⁰⁷ I due ittionimi compaiono nelle fonti medievali di *Ragusium*. Con un atto consiliare del 1388 si liberalizzano importazione e esportazione di “sarachas et scorincias”³⁰⁸ con una clausola limitativa per i trasportatori: “quod possint extrahere scurencias dimitendos saracas in civitate”³⁰⁹. Si concede insomma di esportare le scoranze, ma non le saracche, al fine di garantire su queste ultime l'approvvigionamento, e conseguente consumo interno, da parte della popolazione di Ragusa. Sullo scorcio del XIV secolo si registra il permesso al conte Stefano di Scutari di “mittere Ragusium saracchas quod voluerit” e di poterle “vendere et trahere prout illi placebit”³¹⁰. In un documento del 1416 relativo a “doane, peschere, passi e regalie, che specta a la camera de Scutari”, si cita espressamente “la doana de le sarache” che “se vende como e dicto perperi 80”³¹¹. Le “serache de la primavera” compaiono nella normativa statutaria di Scutari³¹², dove si incontra nell'impresa mercantile

anche un tal Giovanni di Rimini (appunto *habitor* di Scutari), impegnato nei traffici con i centri della costa marchigiana (1446)³¹³. È datata invece al marzo del 1428 la risoluzione presa da Anziani e Regolatori del comune di Ancona di rilasciare a Piero di Scutari e a Nicolò di Segna il nullaosta a trasferire e vendere all'ingrosso o al dettaglio nella città dorica, durante la quaresima in corso, “certam quantitatem saracarum et aliorum piscium salitorum”³¹⁴. Nel XV secolo si scopre anche la città di Fermo fra i principali centri di consumo di questa derrata, attestandosi l'importazione di “sarache assai”, segnalate da Bartolomeo di Paxi nella sua *Tariffa* (1503). Nell'*Itinerario* del patrizio veneto Giambattista Giustinian “sindaco, provveditore e avogadore delle province di Dalmazia e Albania”, presentato a titolo di rendiconto alle autorità della Serenissima nel 1553, la dettagliata descrizione del lago di Scutari riserva notizie sulle dimensioni di quell'habitat e sulle risorse ittiche che rappresentavano una riserva alimentare importantissima sia per quei territori, sia come oggetto di esportazione:

È questo lago di longhezza miglia sessanta e largo dieciotto. È famoso et pieno di molti nobili pesci, con li quali scia le montagne delle Spani, delli Ducagini e delle Dibre, luoghi montuosi et oltra manda gran quantità di salumi per la Puglia³¹⁵. Ha quel lago tratte assai, et in quel solo si pigliano le sarache, che da per tutto sono tanto stimate.³¹⁶

Un commercio ancora vivace nel XVII secolo se Lewes Roberts, nel manuale destinato ai mercanti segnala, proveniente da Valona, “salt-fish which they call *Sarrache*”.³¹⁷ Saracche e scoranze rappresentano un genere merceologico che alimenta un commercio di lunga durata, ben documentabile fino all'Ottocento. Tra basso medioevo e prima età moderna però, nelle fonti documentarie prese in esame, i due ittionimi si prestano scambievolmente ad indicare l'uno o l'altro pesce, come nell'esempio della relazione di Giustinian, in cui appunto si menzionano solo le “stimate” saracche, ma non le scoranze. Al contrario Giuseppe Rosaccio, mezzo secolo più tardi, nella sua descrizione del Mediterraneo centro-orientale dà rilievo unicamente alle scoranze:

Passato Budoa e Dulcigno, lassando San Zorzi, al fiume Boiana si vede la sua foce, qual derivando dal Lago di Scutari sbocca in mare, dove alla sua bocca si pescano gran quantità di pesci simili alle lasche, che salati & secchi al fumo i Schiavoni gli vendono a Venetia detti da loro scoranze.³¹⁸

Pur appartenendo a specie diverse insomma, i due pesci vengono accomunati e menzionati nel linguaggio corrente con l'uso indistinto dell'uno o dell'altro termine specifico di riconoscimento, verosimilmente per l'identico trattamento conserviero loro riservato. Giustinian, ma anche lo stesso Bartolomeo di Paxi, così come il mercante inglese Roberts, con la parola *sarache*, alludevano invero al prodotto ittico salato e affumicato tipico del commercio albanese-montenegrino nell'Adriatico e più in generale nel Mediterraneo. Appare invece azzardato pensare ad una sinonimia dei termini, in quanto esistono fonti letterarie

e scientifiche del tempo inequivocabili che tendono a distinguerli. Ne danno atto gli ittiologi a metà del Cinquecento argomentando distintamente su ognuno dei due generi ittici, con puntuali riferimenti all'habitat, alla taglia degli esemplari sottoposti a conservazione, nonché alle reti commerciali attivate. Il medico e naturalista francese Pierre Belon puntualizza la diffusione areale della parola *sarachus*³¹⁹: “est une diction albanoise”³²⁰ ad identificare un pesce di alcuni laghi e fiumi dell'Albania. A giudizio dello stesso Belon le saracche pescate nel fiume Boiana erano ritenute di migliore qualità. Confezionate per la lunga conservazione, venivano trasportate per via marittima, dopo aver percorso un lungo tratto del fiume, con destinazione Ancona, Venezia e altri porti adriatici (1553)³²¹. Dalle peschiere dell'Albania salpavano alla volta dell'emporio lagunare anche le “scourances: dont l'usaige en est jusque à Venise, si grand qu'ils les apportent à chartees ainsi en fumez comme noz harengs sores”³²². Qui saracche e scoranze godevano di esenzione dall'imposta daziaria d'introduzione. Lo si evince dalla tariffa pubblicata da Alessandro Morosini “scrivan all'ufficio della Tavola della Uscita di Venetia” (post 1539): “Sarache & scoranze non paga dacio alcuno per intrada”³²³. Il vocabolo vernacolare *saraca* rimarrà largamente usato fino al Novecento soprattutto in Puglia, come si ha modo di appurare nello spazio riservato a questa specie da Gustavo Brunelli che, nell'*Elenco dei pesci dell'Albania* pubblicato nel 1914, la identifica con la *Clupea finta* Cuvier.³²⁴ A Venezia e a Chioggia, senza dubbio per agevolare le transazioni commerciali con una netta separazione fra prodotti conservieri affini ma diversi, cioè la saracca albanese e la salacca³²⁵ dei mari settentrionali, prende piede un'altra definizione puntuale e inequivocabile, ossia *bogiàna*, chiaramente riferita al luogo di estrazione, in evidenza anche nella spiegazione resa da Giuseppe Boerio nel suo dizionario, alla voce:

Somiglia alle sardelle, ma n'è un po' più grande e a noi perviene, salato e fumato, come le aringhe, dall'Albania Turca, dove dicesi che se ne pigli abbondantemente nel fiume Bogiana, vicino a Scutari, dal che verisimilmente ebbe il nome vernacolo. Se ne fa commercio ma è pesce triviale.³²⁶

Boerio accosta le due parole (*bogiàna* e *scoranza*) per il riconoscimento del medesimo pesce. Sulla scorta delle fonti più antiche, si faceva ricorso a due ittionimi (*saracca* e *scoranza*) ad indicare specie diverse destinate alla trasformazione conserviera. Ne dà prova Andrea Calmo quando, nelle *Lettere*, menziona specificamente entrambi i pesci: “volsi anco cavalcar per l'Albania e veder la Boiana, che nasce le scoranze, sarache e botarghe” (1566)³²⁷. Il commediografo veneziano fa di nuovo distinzione fra le due specie nelle rime piscatorie: “gustosa come el ton, inchiò e sarache/ la truta, el carpion e le scoranze”³²⁸. Lo stesso arcivescovo di Antivari, quando si sofferma a lodare le riserve ittiche locali, in particolare della Boiana e laghi limitrofi, riconosce due differenti specie ittiche (1610):

la fiumara è della grandezza del Tevere, pescosissima, perch'esce dal lago di Scutari, ch'è pieno di tanti pesci d'ogni sorta, massime di ceffali, saracchi,

scoranzi et anguille d'insolita grandezza, che stanca i pescatori, che vi attendono, et marinari che vi caricano i vascelli per la Puglia ...³²⁹

Ad ulteriore prova della ricchezza di questi bacini fluviali e lacustri si aggiunge Il vicino lago di *Sfazzi* che “abbonda molto di pesci, dai quali ai loro tempi si cavano le bottarghe”³³⁰. Nella relazione sul sangiaccato di Scutari, Mariano Bolizza segnala persino la diversa stagionalità delle catture nelle ricche peschiere. Nel calendario con la lista dei principali pesci dulcacquicoli (1614), si prendono in considerazione anche *maurachi*, sarache e scoranze:

... d'aprile si pescano chiepe et gavoni in abbondanza
 le chiepe pretiose e delicate di quattro <e> di cinque libre l'una
 di maggio, lize e ame grossissimi
 di zugno, raine grosse d'ogni sorte
 di luglio, pascere, rombi, spogli d'ogni sorte
 d'agosto, cievali grossi con botarghe grosse
 di settembre, cievali mezani et anguille
 di ottobre, anguille d'ogni sorte
 di novembre, maurachi
 di dicembre, corbetti et varoli
 di gennaio, sarache
 di febbraio, scoranze et anguille
 di marzo, passari, rombi, anguille, raine d'ogni sorte.³³¹

L'interpretazione del Boerio, secondo cui *bogiana* e *scoranza* definiscono il medesimo pesce, è condivisa da Emilio Ninni che, in merito alle pescagioni nel Montenegro e più precisamente nel lago di Scutari e nei fiumi Boiana e Drin, scrive:

Le boiane o scoranze delle quali Venezia ne importa una discreta quantità a L. 60-65 il quintale, dopo essere state salate ed affumicate, vengono infilzate una per una a una cordicella e posti in sacchi di tela di ortica o da caffè, contenenti ciascuno circa 35 kg di pesce³³².

Nel *Trattato del commercio e navigazione*, concluso tra Italia e Austria nel 1867, gli sgravi fiscali sul pesce salato erano in un primo momento limitati a salacche e cospettoni, ma nel protocollo finale, approvato con legge 28 luglio 1867, rimanevano applicati solo a *boiane* e *scoranze*, in quanto “véritables produits de l'Adriatique” e non più ai generi ittici provenienti dai mari settentrionali³³³. La direzione generale delle gabelle, intervenendo sul testo del trattato, chiariva con una circolare che *boiane* e *scoranze* appartenevano ad un medesimo articolo merceologico, ossia al pesce salato e affumicato prodotto nell'Albania settentrionale e nel Montenegro:

Ad intelligenza degli impiegati doganali si avverte che le *boiane* sono una specie di pesce così chiamata, perché pescasi nel fiume Boiana presso Cattaro.

Si chiamano anche *scoranze* e nelle Puglie sono conosciute sotto il nome di *scarabine*. I caratteri propri di questo pesce sono, che nella forma si avvicina alle sardelle, è più rotondo di queste, sorpassandole eziandio alquanto in grandezza, è meno fornito di squame, e per essere un pesce salato ed affumicato, ha la tinta delle aringhe e dei cospettoni³³⁴.

Relativamente ai contenitori usati nelle spedizioni marittime, la circolare specificava: “questi pesci vengono posti in commercio in botti od anche in sacchi, in nessun caso però sono stivati, ma si pongono alla rinfusa”³³⁵. Nella letteratura odepórica dell’Ottocento l’attenzione dei viaggiatori si focalizza sulla pesca delle *scoranze*, in slavo “ukljeva”, particolarmente abbondante nel lago di Scutari: “Oltre al consumo che fansi di questo pesce in paese e luoghi vicini, lo salano e profumano a guisa delle aringhe”, poi “vien messo in commercio e diffuso per l’Italia litorale, specialmente negli stati della Chiesa. Il sapore della sua carne è pressoché simile a quello dell’aringa”³³⁶. Ami Boué nella sua memoria di viaggio annota che consistenti partite di questi pesci affumicati erano dirottate in Dalmazia e destinate alla gente di mare del Regno di Napoli³³⁷. Edmund Spencer a sua volta fa cenno alle maestranze coinvolte nella trasformazione e commercio del prodotto: “When cured [sc. ouklieva], it is sent to every part of European Turkey, the Ionian Isles and Italy, thus employing a great number of people in its preparation and export” (1850)³³⁸. De Marchesetti dà ancora prova dell’ingente produzione di *scoranze* nella Dalmazia meridionale: “trovansi spesso al mercato grandi cataste di pesce asciutto, le così dette *scoranze* (*Alburnus scoranza*), provenienti dal lago di Scutari e dalla Bojana” (1882)³³⁹. Nell’Ottocento non si menzionano più le saracche albanesi, da riconoscere nell’*Alosa finta* o *fallax*, ovvero con una varietà di cheppia,³⁴⁰ come aveva intuito Battista Baldigara a metà Cinquecento, precisando che le saracche della Boiana apparivano ai suoi occhi “a foggia di chieppe”. Si tratterebbe pertanto di clupeidi³⁴¹, specie altra rispetto alle *scoranze*, identificabile invece con l’alborella (*Alburnus scoranza* Heckel e Kner³⁴²), ossia con un ciprinide. Una statistica ufficiale del Regno d’Italia per gli anni 1870-1871, segna un decremento per l’import di pesci marinati all’olio e di “pesci di pesca straniera di qualunque specie accomodati e non”. Volendo poi dar conto dei progressi nell’export di altri prodotti, cita, accanto a sardelle e acciughe, appunto *boiane* e *scoranze* salate,³⁴³ richieste e consumate prevalentemente dai ceti meno abbienti, in ispecie dalla gente di mare. Un esempio si raccoglie dalle abitudini alimentari dei pescatori di Chioggia e delle loro famiglie, basate sul consumo di polenta, “pietanza principale e indispensabile” e companatico di *menuagia* (minutaglia di pesce) o, in alternativa, di *bogiàna*³⁴⁴. Di poco posteriori sono le notizie riportate in alcuni testi di studiosi e letterati italiani. Stagionalità delle pratiche piscatorie e rese produttive corrono di pari passo nelle considerazioni di Giuseppe Marcotti. Lo scrittore fiorentino, sullo scorcio dell’Ottocento, rileva nella pesca delle *scoranze* “uno dei redditi principali per il povero Montenegro”:

Le scoranze sono della stessa famiglia che le sardelle, ma un poco più grandi;

se ne fa gran consumo nelle nostre province meridionali e marchigiane. Ai primi di settembre in quantità prodigiosa lasciano il mare, risalgono la Bojana, attraversano il lago di Scutari, vanno a cercare acque più miti e più chete all'estremità settentrionale del lago³⁴⁵.

La migrazione di massa “si rinnova quattro o cinque volte dalla metà di settembre alla metà di marzo e dà luogo a quattro o cinque giornate di pesca immensamente produttive”³⁴⁶. Base operativa per la popolazione coinvolta risulta il villaggio di Ploce che “durante il resto dell'anno è affatto deserto”, mentre per l'intera durata della stagione di pesca “diventa il luogo più popolato del Montenegro”. Vi partecipano il principe (*vladika*) con la sua corte e negli intervalli di tempo che intercorrono “fra una pesca e l'altra si attende a seccare e affumicare le scoranze”. Le fasi di lavorazione si svolgono in capanne e tettoie edificate ai margini del bacino lacustre³⁴⁷. In un rendiconto degli inizi del Novecento sui principali generi di esportazione del Montenegro e dell'Albania settentrionale, rapportati ai flussi commerciali instaurati con il Regno d'Italia, Antonio Baldacci, botanico, geografo ed etnografo con incarichi istituzionali in Montenegro e Albania, scrive:

Il pesce affumicato è dato dalle scoranze, che hanno la grandezza e la forma delle sardine e si pescano nel lago di Scutari in quantità enorme. Queste scoranze vengono affumicate e spedite in gran parte nell'Italia meridionale, in Provenza ed a Fiume. L'attuale esportazione per circa 15.000 franchi potrebbe salire a cifre di gran lunga superiori³⁴⁸.

Dopo aver indicato la città di Podgorica quale possibile “centro di un importante mercato del pesce”, accenna alla pesca delle trote “assai poco sviluppata”, dello storione “pescato con metodi primitivi nel lago di Scutari” per ricavarne nei mesi di giugno e luglio caviale in abbondanza; del cefalo per la bottarga “tanto conosciuta in tutto l'Oriente, ove è commerciabilissima”. L'etnografo bolognese suggerisce anche metodi alternativi rispetto alle pratiche conserviere tradizionali di salagione e affumicatura. Le scoranze, che sono “di sapore molto aggradevole, potrebbero essere utilizzate sotto olio come le sardine di Nantes o sotto sale ed aceto come le acciughe”³⁴⁹. Baldacci si sofferma poi sui luoghi di pesca, stagionalità, tecniche, cantieristica, produzione, commercio e industrie accessorie³⁵⁰:

I montenegrini del litorale del lago [di Scutari] si dedicano specialmente per antichissima consuetudine alla pesca delle scoranze con tratte lunghe fino a 100 metri e con maglie convenientemente ristrette. Buttata la tratta, occorre sempre un discreto numero di pescatori per spingerle avanti, poiché il gettito dà sempre una grande quantità di scoranze. Con un colpo solo di tratta si possono pescare fino a 100 quintali di pesce e molte volte è tale il quantitativo catturato che la tratta, per non rompersi, si deve abbandonare ad una estremità affinché il pesce sfolli un poco³⁵¹.

Passa quindi a descrivere il metodo conserviero tradizionale:

Queste scoranze vengono per lo più infilate per la testa con giunchi e quindi sono messe al fumo di case provvisorie situate in determinati punti sulle rive del lago, le quali servono soltanto come ricovero di pescatori e per la preparazione e il deposito del pesce.³⁵²

Debitamente confezionate dunque le *scoranze* “vengono poste in commercio e sono vendute nell’interno, dove se ne fa un grande uso, ma il maggiore quantitativo va esportato in Serbia, e una parte soltanto giunge nell’Italia meridionale e in Provenza”³⁵³. Nonostante l’abbondanza di pesce però, “una vera industria per la pesca salvo quella delle scoranze non esiste nel Montenegro”. Nel lago di Scutari si prelevano carpioni, “scobaglie”, trote, anguille e nella stagione invernale cefali e saracche. Queste ultime specie, i cefali/*maurachi* che “affumati” comparivano sulle mense della corte estense nel Cinquecento e le saracche, ben documentate negli statuti di Scutari e nelle disposizioni legislative di Ragusa e Ancona dei secoli XIV e XV, agli inizi del Novecento non animavano più il rilevante traffico di esportazione dei secoli passati. Zuan Battista Giustinian, nel 1553, pone in rilievo solo la pesca e il commercio delle saracche; una relazione sull’Albania del 1570 dà risalto alla presenza nel lago di Scutari “d’ogni sorta di pesce secondo la stagione delli mesi”, rimarcando, senza specificare le varietà ittiche catturate, la “molta rendita per le peschiere, che vi sono, al gran Turco”³⁵⁴. Oltre un secolo prima, nel 1416 era operativa una “doana de le sarache”. Nei primi decenni dell’Ottocento, per la certificazione delle merci provenienti dai luoghi di produzione e di transito (Cattaro³⁵⁵, Scutari, Budua, Spalato, Ragusa, Zara, Porto Rose, Rovigno ecc.), trasportate dai navigli in entrata nei principali empori di smistamento, i doganieri ricorrono al termine *scoranza*, come si evince per il movimento di Trieste³⁵⁶. Ai nostri giorni si documenta ormai solo una sparuta sopravvivenza di queste antiche abitudini alimentari anche nei luoghi di produzione, come si rileva da quanto espresso *in littera* alla scrivente da Luigi Divari per esperienza diretta: “in Montenegro ho trovato le *scoranze* in scatolette sott’olio come le sardine (laggiù le chiamano *uklieva*) mentre a Scutari ho trovato ancora un banco con le scoranze affumicate, ma chi le vendeva mi ha detto che non sono più richieste”; in passato “i trabaccoli andavano a caricarle risalendo per quaranta chilometri la Bojana, emissario del lago”. Per il trasporto marittimo di queste derrate ha fornito senza dubbio un importante favorevole apporto la navigabilità del fiume, messa in evidenza secoli fa non solo da Pierre Belon, ma anche da scrittori di memorie informative sull’Albania settentrionale. La relazione dell’Albania già ricordata (1570) ne dà prova: la Bojana “ha la sua bocca sei, sette e otto piedi di acqua e specialmente l’estate”, per di più “il suo alveo ... è molto profondo di sorte che vi entrano navigli grossi, e per il passato le gallie venetiane andavano su appresso Scuttari”³⁵⁷, fino a San Sergio, “perocché da là fin a Scuttari l’aque del detto fiume che si dividono in più rivi, sono basse, e si naviga solamente con i zopoli d’un intiero arbore fatti e con barche, che poco peschino”³⁵⁸. Nel medio Adriatico del tardo Cinquecento il termine *saraca* viene accostato a specie affini della famiglia Clupeidae, come si evince ad esempio dal calmiera fanese del 1585

relativo al pesce fresco da vendersi in pescheria, in cui viene fissato un prezzo massimo di otto quattrini a libbra per “sardoni, sarache e sardelle schiette”³⁵⁹. Nel calmiere anconitano del 1595 vengono associate con il medesimo prezzo massimo di vendita le seguenti specie: *gouatti*, *guffi*, *paganelli* (della famiglia Gobiidae); *sarache*, *sardoni*, *chieppe* (della famiglia Clupeidae) e *capimazzi* (della famiglia Triglidae). Nei *Capitoli del dazio del pesce* emanati dal comune di Ancona nel 1584 invece, le “sarache” vengono citate fra i pesci salati provenienti verosimilmente dal Mediterraneo occidentale e dai mari del Nord. Vi si comprendevano appunto “arenghe et sarache, tarantello e tunnine de Spagna”. In quest’ultimo caso, come si appura dagli studi di Nikola Čolak, si tratterebbe pertanto della salacca nordica e non della *saracca* albanese, chiamata *saràga* anche nei Balcani meridionali: Grecia, Albania, Macedonia, Serbia, Bulgaria³⁶⁰. Le autorità portuali dei più importanti scali del medio e alto Adriatico, come Ancona, Venezia e Trieste, tra Sette e Ottocento trattengono, nel loro gergo mercantile, indistintamente le parole *bojana* o, in alternativa, *scoranza*. Alcuni esempi: il 27 agosto 1743 approda nel porto di Ancona la *tartana* “Madonna del Rosario” governata dal padrone Juraj Milašinić di Boka Kotorska (Bocche di Cattaro), con un carico di catrame, pece e per l’appunto *scoranze*³⁶¹; nel 1815 vengono pubblicate nel *Giornale di Venezia* le “distinte” di carico riferite ad alcuni bastimenti approdati nella città lagunare, fra cui la brazzeria austriaca di padron Giacomo Ive, proveniente da Rovigno, con 11 migliaia di *boiane* e 6 barili di sardelle³⁶², e la brazzeria austriaca di padron Nadal Radulovich partita da Cattaro con “boiana secca alla rinfusa migliaia 9”³⁶³. Scorrendo le pagine del periodico veneziano “L’Avvisatore Mercantile” si possono ricavare notizie su attesa, provenienza, prezzi, destinazione di questa derrata, particolarmente richiesta durante i tempi di quaresima dal ceto meno abbiente, specie nell’hinterland di Venezia. Sul foglio pubblicato il 5 febbraio 1859, alla rubrica *Notizie dei mercati*, dove si evidenziavano qualità e prezzi dei salumi smerciati sulla piazza di Venezia, si legge: “Mancavano finora le scoranze o scarabine, ma riteniamo che con gli arrivi d’oggi debban trovarsi. Il consumo delle vicine provincie le ricerca da qualche tempo”³⁶⁴. Per il mese seguente si documentano sulla piazza di Venezia “più animati consumi” non solo di sardelle, ma soprattutto “delle boiane pei nostri dintorni”³⁶⁵. Per l’annata 1864, fin da gennaio si annunciava imminente l’apporto di una produzione non solo considerevole, ma anche qualitativa:

Si aspetta, quanto prima, l’arrivo delle scoranze o boiane, che avranno certo pronto ed ottimo collocamento essendone decantata la qualità di questo anno, e pel risparmio del prezzo, in mezzo alla carestia di tutti gli altri [salumi].³⁶⁶

La settimana successiva si lamentava invece la scarsità del prodotto sbarcato (“si vendeva la poca boiana arrivata ai consumatori che non potevano tutti venir sodisfatti”³⁶⁷), denunciando un’impasse non del tutto superata se dopo due settimane nel notiziario si legge:

trovava ottimo collocamento ben anco la boiana e tutti la domandano, né basta

ai bisogni la poca arrivata coi vapori; anzi furono tratti in errore annunziando arrivato da Megline il *Voinik*, che aspettasi con impazienza, appunto per questo pesce, che ora più che mai si consuma e viene desiderato³⁶⁸.

Tonnina, tarantello, mosciame di tonno. Luigi Messedaglia, richiamandosi all'opera del Villavecchia, scriveva sulle carni del tonno più comune nelle acque del Mediterraneo: "hanno denominazione e valore diverso secondo la parte dell'animale dalla quale provengono. La *tonnina* è costituita dai due quarti del dorso (*maccarone, bodano*); la *sorra* dai due quarti del ventre e cioè dalla ventresca (il quarto più basso), grassa e molto pregiata, e dal *tarantello* (il quarto più alto)"³⁶⁹. Balducci Pegolotti, nel *Libro di divisamenti*, compilato nella prima metà del XIV secolo, rimarcava le peculiarità del prodotto conservato e dettava le istruzioni per appurarne la qualità:

tonnina vuol'essere fresca della insalatura dell'anno, che si fa, e vuol'essere di buono odore secondo tonnina, & non vuol'essere né putente né fracida, e quanto più è fresca e di migliore odore, tanto è migliore, e perché ene mercantia dangerosa a guardare e che molto s'asciuga ne' barili, si vuole spesso rinfrescare di salamoia, e non vuole sentire di rancico.³⁷⁰

Tonnina e tarantello entrano ben presto nei ricettari e nei testi di dietetica. Nel *Libro de arte coquinaria* di maestro Martino entrambi vengono sottoposti a trattamenti culinari per migliorarne il gusto³⁷¹:

Uno bono tarentello

Habi dellacqua con un poco daceto et della crusca assai per cavar fora il sale, et mettilgi a bollire il tarantello, facendolo cocere moderatamente, ma non troppo, et cotto cavalo fora, et nettalo, et fallo stare a mollo in laceto. Et per conoscere il bono quanto serà più grasso, tanto sia migliore. Et vole essere de la ventresca del tono. Et vole essere sodo et duro et non molle.³⁷²

La tonnina

Falla stare a mollo in lacqua tepida sei hore mutandoglilla doi o tre volte, et falla bollire un pochetto, cioè doi o tre bolli poi cavala fuori, et mettila nellaceto.

Bartolomeo Scappi indugia nel differenziare i due prodotti ricavati dalla lavorazione delle carni: "la tonnina è il corpo del tonno, & il tarantello è la pancia di esso tonno"³⁷³ e ancora: "Della parte della schiena d'esso tonno si fa tonnina et della [pancia] si fa tarantello"³⁷⁴. Infine un'annotazione sull'origine del nome: "Credo che questo nome di tarantello sia derivato da Taranto, nella qual città se ne fanno asai"³⁷⁵. Già Paolo Giovio si era pronunciato sulla corrispondenza tra la denominazione di questo specifico salume ricavato dal tonno e la località

d'origine. Rimarcando la buona qualità della sugna del tonno, spiegava infatti che “è chiamata in Roma tarantello perché nel golfo di Taranto, ove si fa grossissima pescagione di tutti i pesci, i tonni si insalano”³⁷⁶. Il medico comasco accenna anche alla notevole diffusione del prodotto derivato dal tonno, tra cui appunto le tonnine che “sopra tutto riempiono tutte le piazze, & le botteghe di salami”³⁷⁷. La tonnina rappresentava un cibo di costo irrisorio, accessibile anche agli strati sociali più deboli che solo nel corso tempo però ha acquisito via via l'apprezzamento di palati più esigenti. Oggigiorno, spiega Ninni Ravazza, “la tradizionale *tunnina salata* non è più il cibo dei poveri - ‘tu mangiasti sarde e io tunnina’ si diceva a Trapani per significare l'appartenenza alla medesima classe sociale di chi sulla povera tavola portava indifferentemente sarde o tonno sotto sale - ma un'apprezzata chicca della gastronomia etnica”³⁷⁸. Dalla lavorazione delle carni del tonno si ricavava un altro derivato, di cui si ha menzione soltanto nel Settecento nelle piazze di Romagna e Marche. Si tratta del ‘mosciame’, cioè di un “salume fatto della parte intercostale ossia del filetto del tonno, tenuto in soppresa per alcuni giorni finché sia ben assodato”³⁷⁹. Questa derrata sembrerebbe poco nota. Paolo Zacchia ne considera unicamente la difficile digeribilità alla stregua della bottarga, giudicandola però di gran lunga inferiore “sì nell'utile, come nel sapore e nobiltà”. Riguardo alla sua origine il medico romano si limita a riferire che tale salume “dalla plebe de' rivenditori suol chiamarsi mosciammà”, restando nel dubbio che “questo sia l'istesso che quello chiamato schinale”, cioè un derivato dello storione. I rivenditori infatti lo commerciavano come la “parte più magra del tonno”³⁸⁰. Va detto, peraltro, che anche Giovanni Filippo Ingrassia, citando il *mussumà*, ne aveva consigliato un consumo moderato, alla stregua di “anchiovi”, sorra, uova di tonno, caviale e bottarga (1576).³⁸¹ Nel Seicento si ritrovavano sul mercato di Genova due tipi di “mossamme” di tonno, l'uno proveniente dalla penisola iberica (Andalusia), l'altro dalla Sicilia³⁸². Lo zoologo Claudio Parona (1848-1922), nel descrivere i metodi applicati per la “confezione del tonno”, così si esprime:

Le parti del tonno che si mangiano, se non sono vendute fresche si possono preparare e si conservano in vari modi, cioè o secche, o salate, o marinate, o in salamoia, o sott'olio, o altrimenti. Il tonno sopporta la salatura, l'affumicazione e la concia all'olio. Sonvi confezioni di lusso, o popolari, come ad esempio la *fritta* dei siciliani, che somiglia all'*escabechado* di Spagna ed il marinato di Dalmazia. In Spagna il tonno, fatto a pezzi, si secca all'aria e si sala con diversi metodi³⁸³.

Il “bodano di netta”, vale a dire il filetto, confezionato a secco - spiega Parona - era chiamato mosciame: “Tagliato a strisce lunghe, poco più di un palmo, e grosse due buone dita, posto in sale per alcune ore, indi pulito, con acqua dolce, ed asciugato al sole o affumicato”. Parona sosteneva che “i musciammi del tonno di ritorno” fossero di gran lunga migliori³⁸⁴. A Genova, fra i derivati del tonno in conserva, nel 1778, compaiono sui banchi di vendita “mosciame”, “tonno in olio”, “tonnina grassa” e “tonnina magra”³⁸⁵. Anche il cuoco Francesco Leonardi, alla fine del Settecento, aveva disquisito sulle diverse concezioni cui veniva sottoposto

quel pesce di mare “assai grosso, pesante e panzuto, molto abbondante nel Mediterraneo e segnatamente verso le coste di Provenza, di Sicilia, di Calabria, di Napoli e spiagge della Chiesa”:

La carne del tonno si prepara in diverse maniere per conservarla e farne commercio; cioè una porzione appellasi *Tonno sotto olio*, o *sotto aceto*; un'altra porzione salata e sfumata chiamasi *Moscimano*; i retagli salati nominasi *Tonnina*; la parte del ventre salata appellasi *Tarantello*; e le uova si salano anche esse e se ne fanno delle *Bottarghe* simili a quelle di cefalo³⁸⁶.

Per quanto concerne lo smercio del tonno in conserva sui mercati di Marche e Romagna, da una tariffa dei *pizzicaroli* di Macerata del 1729, si documentano i seguenti prodotti:

Tarantello di Roma
Tarantello di Sardegna e di Palermo
Tonnina di detti luoghi
Tarantello d'Ancona
Tonnina di detto luogo
Palamita salata
Muscimano³⁸⁷.

Dalla “Tariffa de salumi” in vendita nella piazza di Senigallia nel 1758 si evince che il “moscimano” costava 70 quattrini alla libbra rispetto ai 50 del tarantello e ai 20 della tonnina.³⁸⁸ In una tariffa daziaria di Senigallia del 1719, si registrano, tra i “salumi poveri”, “sardelle, sgombri, aringhe, sarache, tonnina, aghi, anguille salate, oltre ad anguille fresche e seppie secche”.³⁸⁹ In un altro tariffario, datato 1755, dove, a giudizio di Roberto Marcucci, sono in elenco “merci prevalentemente e considerevolmente più ricche”, si ritrovano anche “botarghe, baccalà, caviale, moscimano, salmone, stoccafisso, tarantello”.³⁹⁰ Luigi Dal Pane, sulla scorta dei registri doganali, segnala che alcuni generi ittici in conserva venivano distribuiti per via terrestre da Livorno e, attraversando l'Appennino, arrivavano alle città di Romagna (1762). Dal porto labronico per la Romagna pontificia partivano infatti: “acciuغه, aringhe affumate, baccalari, caviale, mosciame, saracche, sermone, tonnina”³⁹¹. Queste derrate però raggiungevano, seguendo la direttrice marittima, anche il porto dorico, peraltro approdo privilegiato delle “navi del Nord” che trasportavano salumi.³⁹² Da Trapani e da Ragusa pervenivano in Ancona tonno e tonnina, ma nei registri della dogana figura anche il mosciame di tonno (*moscimani*).³⁹³ Anche sul mercato di Cesena nel 1797 compare il *mussimano*, unitamente a “tonina salata, tonno sott'olio, tarantello salato”³⁹⁴.

*Parti diverse del tonno, conce varie che gli si danno e intingoli che se ne fanno*³⁹⁵

Significazione del nome	nome sardo	nome siciliano	nome toscano
1. Tonno appezzato e riposto ne' barili con solo sale	Tunina salida	Tunnina	Tonnina
2. Tonno sott'olio	Tunina scabecciada in ollu	Tonno sotto olio	
3. Tonno marinato	Tunina scabecciada in axedu		
4. La carne di prima qualità della pancia del tonno (o fresca o salata)	Surra	Surra	Sorra
5. La carne di seconda qualità tratta dal dorso e dalle due codelle del tonno.	La Netta		
6. La carne infima del tonno e nerastra per sangue ristagnato.	La Businaglia	Busunaghgia	Bozzimaglia
7. La pinna spuria sotto la coda	Spinedda bianca	Spinedda	
8. Idem	Spinedda niedda		
9. La carne della coda presso tale pinna	Codella bianca	Callo?	
10. Idem	Codella niedda		
11. Gli ossicini attaccati alla sorra	Lampazzus		
12. La carne ch'è intorno all'occhio	Oghias		
13. Gli ossicini attaccati alle pinne pettorali	Targias	Tarchi	
14. Pezzetto di carne magra di tonno seccato e salato	Morsellu	Murseddu	
15. Carne del mezzo della schiena che s'insala			Spinello
16. Tonno cotto con olio, cipolle, agli e condito con aceto e uva passa		Schibbèci o Tunnina a schibbèci	
17. Carne intercostale o filetto del tonno seccato e salato?	Muscellu o Musciumàri	Musciumà	Mosciame o Mosciamà

Bottarga. Nel dizionario di Giuseppe Boerio la voce bottarga viene classificata nel significato di “certe uova di pesce salate e seccate al sole e al vento: vengono di Levante”. Senza specificare se si tratti dell’ovario del muggine o di qualche specie ittica diversa, se ne commenta il verisimile ètimo: “Si tiene per vocabolo corrotto dal greco *Oà tàrica*, uova salate”³⁹⁶. Nel *Dizionario etimologico italiano* invece alla voce si riporta come spiegazione “caviale di uova di muggine” e per l’etimologia si risale ad una matrice latina medievale (*butarigus*), documentata agli inizi del XIV secolo a Venezia³⁹⁷. Fin dall’età bassomedievale l’ovario del muggine salato, pressato e seccato, ha indubbiamente rappresentato un cibo pregiato, smistato sulle lunghe distanze per un commercio internazionale, particolarmente apprezzato in alcuni paesi mediterranei, specie in Grecia e in Italia. Sulla tecnica di preparazione di questo particolare alimento si era espresso negli anni centrali del XV secolo il cuoco comasco maestro Martino de Rossi nel ricettario manoscritto *Libro de arte coquinaria*³⁹⁸, dettando le seguenti istruzioni:

Piglia l’ova del cefalo o muzano³⁹⁹ che sia ben fresco se le vole fare bono che siano de staione et guarda de non rompere quella pelle sottile che sta dintorno l’ova, et buttali sopra del sal trito con discrezione che non sia troppo né poco, et lasciale star così col detto sale sotto sopra per spatio d’un dì, poi le mettirai in soprescia per un dì et una nocte et facto questo leuale et legale al fumo tanto lontano dal foco, che per niente possano sentire il calore, et fatte ben secche per conservarle le concirai in una scatola o barile di legno, mettendo con essa di molta crusca.⁴⁰⁰

Bartolomeo Sacchi, il Platina (1421-1481), pubblicando la sua opera *De honesta voluptate et valetudine*, riconosceva di aver tenuto come principale riferimento proprio il manoscritto del cuoco comasco, da cui aveva appreso l’arte della cucina e, disquisendo della bottarga, non aveva fatto altro che riproporre i precetti culinari di maestro Martino aggiungendovi tuttavia una breve chiosa che qui riportiamo da un’edizione veneziana dell’opera tradotta in volgare nel 1508: “Penso che questa maniera di salitura sia sta[ta] portata di Grecia donde tale buono salume si suole apportare”⁴⁰¹. Luoghi di produzione dislocati sulle coste dell’Albania, dell’Epiro e della Grecia sono spesso segnalati nei documenti mercantili dei secoli XV e XVI. Manlio Cortelazzo⁴⁰² raccoglie una serie di citazioni del XV e XVI secolo: “In questi dì siando capitato nel porto di Modon una Griparia da Corfu con pesi saladi e botarege” (1420)⁴⁰³; “dado a Nicholò di Grasi da la Chania, che me dovesse comprar botarge e mandarmele qui” (1437)⁴⁰⁴; “lo mandete in premio del ben servir a Butrintò a far botarghe”⁴⁰⁵. Bartolomeo di Paxi invece menziona più volte nel suo trattato le “botarghe dil colpho di l’Arta”⁴⁰⁶. È presumibile che anche le bottarghe presenti nel mercato anconitano provenissero da quest’ultima località. Del resto la città di Ancona nel 1514 aveva sottoscritto patti commerciali proprio con le città greche di Giannina e Arta⁴⁰⁷ e, nonostante non se ne trovi esplicita menzione, non è da escludere che le facilitazioni doganali concordate per Arta, l’antica *Ambracia*, ubicata nel golfo omonimo, contemplassero anche

l'importazione di questo genere vittuario, assai apprezzato e ricercato nei centri adriatici di maggior consumo quali Venezia e Ancona. Nel Settecento è il console francese Luciano Benincasa a ricordare la fornitura di bottarga per il mercato anconitano proveniente dall'Epiro e dalla Grecia. Nel *Mémoire pour Ancône* inviato al console dalle autorità francesi, viene formulato il seguente quesito: “Si l'on y apporte aussi de la Boutargue et du Caviart et d'où vient, de quelle maniere les Italiens accommodent l'un et l'autre de cea sortea d'œufs de poissons pour les manger”. La risposta del console è la seguente:

La Boutargue vient de Aunis de l'Arta, de Boutrinto dans le canal de Corfù. Le Caviart de Moscovië par la voyë de Livourne mais il en vient de grosses quantitez de la Mer Noir par terre a Spalatro en Dalmatie et par la voyë du Danube et l'on l'aprette avec del'huile et jus de limon ou d'orange.⁴⁰⁸

Sui luoghi di produzione, sulle abitudini alimentari, sulla precettistica religiosa e sui lunghi periodi di astinenza da alcuni cibi nel Mediterraneo centro-orientale del Cinquecento, particolarmente importanti si rivelano gli studi condotti da Ioli Vingopoulou sulle memorie dei viaggiatori europei in transito nei paesi del Levante⁴⁰⁹. Joos Van Ghistele olandese d'origine, agli inizi degli anni Ottanta del XV secolo, parlando di Corfù ricorda la grande quantità di pesce prodotto, fra cui due qualità dalle cui uova si preparava la miglior bottarga del mondo⁴¹⁰. Il riferimento alle produttive peschiere di Butrinto⁴¹¹ che si affacciano sul canale di Corfù sembra inequivocabile a giudicare dalle testimonianze di altri viaggiatori, come quelle del francese Du Fresne-Canaye (1573)⁴¹². Joannes Cotovicus (Jan Kootwyck) segnala nel 1598 l'esistenza a Butrinto di peschiere e fabbricati per la lavorazione di pesce salato e bottarga. Gli ambienti di lavoro erano realizzati con strutture lignee: “ibi est tuguriola lignea quamplurima asseribus, tabulisque ligneis pendulis concinnata, & certo ordine & interstitio seiuncta, piscibus siccandis percommoda”.⁴¹³ Il viaggiatore olandese, professore di diritto all'Università di Utrecht, accenna alle tecniche usate dai pescatori per produrre la bottarga e alle rilevanti quantità di pesce salato, stivato in appositi contenitori, destinato allo smercio regionale e venduto a basso prezzo:

Piscatores namque pisces, maxime quos cephalos vocant, dum pleno sunt ventre, vivos aperiunt, ventrem ovaque simul excindunt siccantque sole: quae vulgo *Botarghe* dicuntur & in multo apud Italos sunt pretio. Reliquos pisces sale conditos, doliisque impositos per circumvicinas regiones maximam copiam sed viliori pretio distrahunt⁴¹⁴.

Jan Kootwyck, nel prosieguo dell'esplorazione, aveva poi raggiunto l'antico *Sinus Ambracius*⁴¹⁵ “hodie Culfus Laertiacus seu Golfo del Arta”, dove si fabbricava la cosiddetta bottarga “Laertiaca”:

in eius Arathus fluvijs hodie *L'Arta* suas exonerat aquas. Abundat optimis piscibus, praesertim cephalis: ob *botergas* (sic) vero praestantissimas vulgo

cognominatas Laërtiacas sive de l'Arta (quae plurimae ibi exiccatae, & alibi siccatis cariores, venum Venetias asportantur) vel maxime celebratur⁴¹⁶.

Sulla costa meridionale del golfo di Arta sorgeva un noto centro di produzione e commercio di bottarga, Vonizza (Bònizza)⁴¹⁷, ma tutto il perimetro di quell'ampio seno di mare era circondato da numerose peschiere attive o "disfatte", come si evince dalla planimetria realizzata dal cosmografo Vincenzo Maria Coronelli nel 1686⁴¹⁸. Viaggiatori del Sette e Ottocento attestano l'esistenza di altre basi elleniche nella produzione e commercio di bottarga quali Missolungi, Aitoliko e Vostizza⁴¹⁹. Da quest'ultima località si esportavano, secondo il racconto di John Cam Hobhouse agli inizi del XIX secolo, "sardinias and boutaraga"⁴²⁰. Nel XVIII secolo la Repubblica di Venezia aveva commissionato un'indagine esplorativa sulle attività di pesca nella Dalmazia e nelle isole Ionie. Non poche perplessità erano sorte a proposito dei metodi di salagione messi in atto nelle peschiere di Butrinto, Prevesa e Santa Maura. Nella *Relazione dell'isola di Santa Maura* (15 novembre 1760) inviata al Senato, il "Provveditore generale da mar" Francesco Grimani fornisce una descrizione delle pratiche alieutiche e conserviere di quei luoghi, evidenziando la presenza "nelle peschiere de' Turchi situate dentro il golfo dell'Arta e nelle rive di Missolungi" di numerosa manodopera impegnata in opere di "tenuissimo profitto". Denuncia infatti l'inadeguatezza dei procedimenti di salagione, da ritenersi la causa principale del mancato sviluppo di quel commercio:

Non vedo che questi isolani abbiano costante pratica di sapere ben salare altro pesce che le sardelle; imperocché quella che usano nelle peschiere di Butrintò, Prevesa e Santa Maura la è totalmente difettosa. Dopo il corso di due o tre mesi, ed anche invernali, tutto il loro pesce salato diviene fetido e putrefatto⁴²¹.

Vido Vio, nel suo rendiconto *Su la pesca delle Isole Venete del Levante* (Corfù 6 marzo 1761), allegato al rapporto di Grimani, diquisisce sui migliori processi di salatura praticati per la lunga conservazione⁴²². Nonostante le tecniche imperfette in opera in quei luoghi, la pubblica peschiera di Butrinto consentiva a mercanti e pescatori di vendere "a quei confinanti pesce e bottarghe per l'importare di circa 500 zecchini all'anno; oltre ciò che somministra[va] alla città"⁴²³. Il procedimento di lavorazione messo in pratica a Butrinto era il seguente:

Si spacca il pesce nella schiena dalla testa alla coda; si lava, e se gli getta sale per ogni verso. Poi si torna a serrare dalla testa alla coda col sale dentro ed a pesce per pesce si stivano sopra tavole in luogo coperto. Questo pesce si sala da ottobre a Nadal; ma si va smaltindo quasi subito, perché non dura e non può conservarsi⁴²⁴.

Le critiche però non riguardavano nello specifico la trasformazione conserviera riservata alle uova del *mugil cephalus*, di cui rende conto François Pouqueville (1770-1838) nei suoi appunti su Butrinto: "Ses habitants ne sont riches que par leur industrie et ils font un commerce considerable de poutargues qu'ils confectionnent

avec les oeufs des poissons qui abondent sur la côte”.⁴²⁵ Sulla produzione della bottarga di Butrinto, denominata nel Novecento “poutargue de Corfou”, diventano basilari le osservazioni di Georges Petit che descrive punto per punto le fasi di lavorazione a partire dal prelievo dell’ovario dei *mugiles* effettuato dai pescatori locali. Previo lavaggio in acqua, gli ovari venivano lasciati sotto sale per almeno trentasei ore per essere poi sistemati su assi lignei ad essicare e collocati infine in ambienti ben ventilati. Petit in conclusione del suo reportage sulla pesca nel lago di Butrinto, ribadendone l’importanza primaria per l’economia locale, richiama la ben collaudata tecnica sigillatoria e la destinazione commerciale del prodotto fino ai luoghi di consumo e di degustazione:

Selon les destinataires, les ovaries ainsi présentés sont enrobés dans de la cire ou de la paraffine. La poutargue préparée à Butrinto, d’une excellente qualité, est largement répandue dans tout l’Orient où elle est parfois connue sous le nom de poutargue de Corfou. On en exporte en grandes quantités en Egypte (poutargue nue); elle se trouve à Paris, dans un grand restaurant de la rive droite, spécialisé dans des produits de la pêche en général.⁴²⁶

Nei seni di mare della Grecia occidentale ed in particolare nel golfo di Patrasso, le lagune costiere di Missolongi e Aitoliko costituivano un prezioso serbatoio di pesce che non poteva passare inosservato ai viaggiatori inglesi e francesi in transito tra Sette e Ottocento. L’archeologo Richard Chandler (1737-1810), ad esempio, tratteggia un dettagliato quadro dell’attività alieutica in prossimità del fiume *Achelous*⁴²⁷, oggi Aspropotamo, e dei vicini centri di pesca: “Messalongia”⁴²⁸ e “Nathaligo”⁴²⁹. Attraversando la laguna a bordo di primitive imbarcazioni ricavate da tronchi d’albero scavati (*monoxyla or skiffs*), impiegate per caricare e trasportare il pesce, Chandler asserisce che le acque torbide e fangose del fiume e della laguna costituivano un habitat ideale per i cefali (*mulletts*), il cui ovario (*roes*) veniva trasformato dai pescatori, ricorrendo ad un particolare processo di lavorazione, in “botargo and caviaro”, un cibo che, a detta dell’archeologo inglese, già gli antichi stimavano delicato e squisito. Le innumerevoli capanne, costruite presso ogni singola postazione di pesca, si perdevano a vista d’occhio e servivano di rifugio ai guardiani per scrutare dall’alto le frotte di pesci che entravano nei recinti e, al momento opportuno, serrare gli accessi per catturarli⁴³⁰. François Pouqueville si sofferma invece sulle attività alieutiche e sulle peschiere del golfo di Arta, ragionando sulla loro redditività e sul commercio di esportazione:

Dans cet espace on trouve à cinq milles de Salagora⁴³¹, l’embouchure de l’Arachthus et les pêcheries appelées Mazoma, Covthra, Tchoucalio, Tchépeli et Gribo, vastes réservoirs, abondants en poisson, dont les revenus annuels s’afferment pour le gran golfe au prix de deux cents bourses ou cent mille piastres. Celles de la partie du golfe de Prévésa, au nombre de cinq se louent maintenant quatre-vingt mille piastres, somme qui doublera à cause des salaisons de poissons et de boutargue que le commerce recherche pour les exporter au levant et dans l’Adriatique.⁴³²

Il diplomatico francese descrive le varietà ittiche locali, iniziando proprio dai pesci destinati all'industria conserviera (cefali, sarde, acciughe, sgombri, anguille):

les principales espèces ... sont le muge ou mulet (*mugil cephalus*), dont les oeufs servent à faire la boutargue, les sardines et les anchois qu'on sale et qu'on exporte en barrique à l'étranger, le maquerau différent de celui de l'Océan qu'on fait sécher au soleil, ainsi que les anguilles dont les Grecs font une grande consommation dans leurs jours d'abstinence.⁴³³

Procede poi enumerando le specie ittiche rilevate nel golfo di *Vonitza*, sempre all'interno del *Sinus Ambracius*.⁴³⁴ Tra i principali luoghi di produzione di bottarga nel Mediterraneo, oltre a quelli greci testé ricordati, si contavano i laghi costieri del Delta del Nilo, la laguna di Tunisi e, nel Mediterraneo nord-occidentale, Martigues e gli stagni costieri di Sardegna e Corsica. La bottarga era prodotta anche in località levantine, sulle coste dell'Anatolia, alle foci dei fiumi Meandro e Caistro, in prossimità del porto di Scalanova e, sul mar Nero, alla Tana. Si ritrovano interessanti citazioni tratte da fonti della prima età moderna, a partire dagli spunti del commediografo Andrea Calmo che, nelle *Lettere*, parla di una "botarga nostrana"⁴³⁵, evidentemente di produzione veneta, e di altre due diverse qualità, lavorate in Albania,⁴³⁶ presso il fiume Boiana,⁴³⁷ e a Butrinto. Nella commedia *La Fiorina*, fa riferimento invece ai "botarghi a La Tana del mar mazor"⁴³⁸, in aggiunta alle "botarghe de l'Arta"⁴³⁹, assai rinomate nel mercato di Venezia e nelle principali città della penisola come si accerta dalla *Tariffa* di Bartolomeo di Paxi (1503). Ancora in un anonimo manoscritto veneziano del XVII secolo, dal titolo *Il pescatore fatto maestro*⁴⁴⁰, più precisamente nella parte riservata ai metodi di conservazione dei prodotti ittici, vengono indicate le principali aree geografiche di provenienza del ricercato alimento, ricavato dalle uova di cefali e di spigole:

Le bottarghe di branzino vengono per la maggior parte dal Mar Maggiore, dove si pescano branzini grossissimi e sono portate in Italia circondate per lo più di cera cruda. Quelle di cefali si fanno nella Schiavonia, nella Grecia, a Butrintò, all'Arta e in altri luoghi delle regioni orientali. Si fa preda di cefali grossi e queste bottarghe sono anche migliori delle sudette di branzino.⁴⁴¹

L'estensore del manoscritto fornisce persino le istruzioni per la preparazione della bottarga, con la precisazione, in premessa, trattarsi di "uova di pesce di qualche grandezza considerabile, cioè di branzino, o spigola, o ragno che dir lo vogliamo, e di cefalo, o sia mugine grande":

Si prendono le uova, per esempio, del cefalo grosso, usando diligenza di non rompere la pellicina, che hanno sopra, e con esse uova si lascia attaccato il gargatto e pelle esteriore colla sua squama, che le uova ricopre quando dentro il pesce ritrovansi. Coteste uova si insalano, e si mettono sopra una tavola sparse coperdole con altra tavola, tenendole in tal guisa in soppresa con del peso sopra

almeno per giorni sei: dapoi si cavano, ed essendo ancora pastose, si riducono colle mani alla figura di bottarghe e si collocano al fumo, osservando che non sentino troppo caldo, perché diverrebbero rancide e vi si lasciano stare almeno per dieci giorni fin a che abbiano preso il fumo. Quando in tal maniera saranno ben rasciutte si possono riguardare dall'aria umida tenendole nella semola, e volendole spedir ad altri luoghi, incassarle con rosmarino frammischiato.⁴⁴²

Suggerisce infine di provvedere anche con un fai da te nel caso i mercati dovessero rimanere sprovvisti di bottarga d'importazione: “anche in Italia dunque venendovi alle mani branzini, o cefali grossi pieni di uova, potete in casa vostra far le bottarghe nella maniera di sopra accennata e quelle per vostro uso conservare, principalmente se altre d'altronde venute non ve ne ritroviate”⁴⁴³. Nei ricettari rinascimentali si fa spesso riferimento anche a bottarghe prodotte con uova di specie ittiche altre rispetto a cefali e branzini: tonno⁴⁴⁴, ombrina⁴⁴⁵, rombo⁴⁴⁶ e luccio⁴⁴⁷. Bartolomeo Scappi sostiene che la miglior bottarga si ottiene con le uova di cefalo e di spigola “benché se ne possano fare di diverse altre uova de pesci”, ma per giudicarne la bontà “si ha da sapere che hanno da esser sode, e non troppo vecchie, e nel tagliarle hanno da trovarsi rossigne”⁴⁴⁸. Peraltro la bottarga di cefalo, diversamente da generiche “ove de i pesci”, era reputata di grande utilità sotto l'aspetto medico sanitario nel Rinascimento, come si evince dal *Consilium de peste* (sec. XV) di Saladino Ferro da Ascoli⁴⁴⁹. Si è poc'anzi accennato alla bottarga prodotta nell'Epiro e in particolare a Valona, Butrinto e all'Arta⁴⁵⁰ destinata ai centri di consumo adriatici. Giovan Francesco Pivati, nel *Dizionario universale*⁴⁵¹, intervenendo sulla voce specifica sulla scorta di Jacques Savary des Bruslons⁴⁵², che richiama Martigues e Alessandria d'Egitto quali basi della produzione più qualitativa, dà spazio alle aree di approvvigionamento del mercato veneziano:

In Venezia ne abbiamo di più qualità di quelle provenienti dal Levante e dalla Dalmazia; ma le migliori e le più belle sono quelle di Larta le quali si sogliono vendere 10 e 12 lire l'una, laddove le altre sogliono valere 30 soldi e 2 lire più o meno secondo la grandezza e la bontà. Ve n'è pure un'altra spezie affumicata proveniente anch'essa dalla Dalmazia, ma di qualità inferiore e per la piccolezza e per il sapore, che si vende a libbra, il cui prezzo ordinario si è dai 25 ai 30 soldi.⁴⁵³

L'abate Alberto Fortis era dell'avviso che fosse Primorie, in prossimità del fiume Narenta, il sito specializzato nella produzione di bottarga sulla sponda orientale dell'Adriatico:

Da cefali che a gran barcate nel mese di ottobre sogliono pigliarsi talvolta all'uscir che fanno dal fiume Narenta, usano i Primoriani primieramente trar le bottarghe spaccandoli, poscia gli insalano in barili. Senza di questa precauzione si guasterebbe il pesce per cagione dell'uova che difese dalla resistente loro pellicola non ricevono agevolmente il sale. Le bottarghe del Primorie non sono così grandi, ma superano la mole colla qualità.⁴⁵⁴

Un concetto del tutto simile viene espresso dall'abate veneziano anche nel *Viaggio in Dalmazia* (1774), dove insiste sulla prelibatezza del prodotto locale che reggeva ottimamente il confronto con la rinomata bottarga greca:

I muggini sogliono essere da' Primoriani spaccati e messi in sale come s'usa di fare a Comacchio: ma questi pesci sono più grandi in Dalmazia; i pescatori specialmente di Macarska n'estraggono le bottarghe, che seccate al sole conservansi lungamente, e riescono d'uno squisito sapore. I ghiotti le trovano più delicate di quelle del mar di Grecia, quantunque sieno molto minori di mole.⁴⁵⁵

Francesco Grisellini, nel *Dizionario delle arti e dei mestieri*, alla voce *pescatore*, aveva disquisito sul trattamento delle uova del muggine in un apposito paragrafo (*Della maniera di far la bottarga con le uova del Cievalo*⁴⁵⁶). Il tema viene introdotto con parole di apprezzamento per “quel cibo gustoso tanto usato dagli Italiani”, dai Provenzali denominato *bottarga*⁴⁵⁷ e dai Fiorentini *buttagra*, mentre riguardo al processo di lavorazione prende spunto dal naturalista inglese John Ray (1627-1705) per una nota in merito presente nei suoi *Travels*⁴⁵⁸. Quest'ultimo, accennando a Martigues dichiara peraltro di aver ricavato l'informazione dalle note dell'allievo Francis Willughby (1635-1672)⁴⁵⁹, scomparso prematuramente, con-fluite nell'opera postuma *De Historia piscium* (1686). Il giovane naturalista inglese così si era espresso:

Folliculos ovarum integros exemptos sale trito asperso operiunt per quatuor aut quinque horarum spatium, deinde inter duos asseres seu tabulas ligneas opprimunt [per diem & noctem] postea lavant, tandem tredecim aut quatuordecim diebus continuis in sole exiccant, noctu sub tectum recipientes. [Alii ad fumum suspendere aiunt, procul tamen flamma, ne vehementem calorem sentiant]. Dejectam appetentiam excitant, sitim prorirant, viniq[ue] gustum jucundior[em] reddunt.

Willughby si era dilungato a riflettere sui sistemi di conservazione approntati in Provenza:

In lacum quendam proprie Martegues in Gallo provincia magna vis Mugilum quotannis stato tempore, nimirum exeunte vere ingreditur; ibidemque coeunt, gravidi fiunt, & in reditu ad mare capiuntur, intra sepimenta ex arundinibus facta, quae Burdigas vocant, strepitu & clamore in retia compulsus.⁴⁶⁰

In uno studio di Armando Saporì sui viaggi marittimi dei navigli fiorentini nel XV secolo, viene riportata la presenza di un caratello di “buttaraghe” (1422) fra le mercanzie di un carico diretto a Pisa (“levato da Alessandria d'Egitto, da Rodi e dalla Sicilia”)⁴⁶¹. Alessandria d'Egitto rappresentava un importante polo della fabbricazione di bottarga per l'esistenza, nelle immediate vicinanze, di laghi formati nel delta del Nilo, isolati da cordoni litoranei che li separavano dal mare senza evitarne però la comunicazione con le acque salmastre del Mediterraneo⁴⁶².

Costituivano insomma l'*habitat* ideale per i mugilidi e in particolare per il *mugil cephalus* (*al-bouri* in arabo)⁴⁶³. Un anonimo veneziano offre, nel 1589, una descrizione esemplare di quest'area, formata dalle "isole" del delta nilotico, dove "vi è il lago de Brule, e quello de Damiata dalla banda de tera ferma, che i diti lagi se ne cava tresori della quantità del pesce che se insala, e de botarge"⁴⁶⁴. Il celebre medico e botanico Prospero Alpini (1553-1617), che aveva soggiornato in Egitto fra il 1580 e il 1584, disquisendo sulle abitudini alimentari della popolazione autoctona, aveva accennato al consumo abituale di alcuni pesci quali "lupum, cephalum & multos alios ex Nilo flumine" senza tralasciare un suo giudizio sul pesce conservato. Era infatti dell'avviso che il metodo di salagione tradizionale non producesse un cibo sano, perché soggetto a processi di putrefazione⁴⁶⁵. Piuttosto severa appare anche la sua indagine sul pesce fresco. I pesci del Nilo, per quanto *pingui* e *gustui suaves*, a suo parere non potevano reputarsi commestibili per effetto del fondale fangoso (*limosum*) del fiume. La salubrità della fauna ittica veniva infatti ricollegata dalle autorità medico-sanitarie⁴⁶⁶ alla qualità dell'ambiente che, nel caso del Nilo, si rivelava pregiudizievole perché non *saxosum* e per giunta caratterizzato da acque stagnanti o poco movimentate. Uno studio dei primi decenni del secolo scorso che documenta l'uso di confezionare la bottarga nell'età antica dell'Egitto attraverso l'analisi delle rappresentazioni pittoriche e figurative⁴⁶⁷, dà prova dell'inveterata consuetudine conserviera di questi luoghi, confermata poi dalle fonti scritte dal medioevo in avanti. Di notevole interesse risultano le testimonianze di osservatori europei, in viaggio nel Mediterraneo orientale, da Boullaye Le Gouz⁴⁶⁸ a Vansleb, che menziona "le buri, qui est le muge, dont ont fait la Boutargue", prodotta in gran quantità a *Damiata*, dove si salavano anche i muggini per rispondere alla rilevante richiesta dei paesi levantini⁴⁶⁹. L'olandese Cornelius de Bruin accenna anche ad un particolare sistema di conservazione della bottarga, con il ricorso alla cera per bloccarne il deterioramento, verificato proprio ad Alessandria d'Egitto: "Quand on veut la garder on met chaque morceau à part en l'enveloppant dans de la cire et l'on peut la porter part tout avec soi, autrement les mites s'y engendrent"⁴⁷⁰. Richard Pococke si sofferma invece a descrivere il lago "Menzale", situato tra l'antica *Pelusium* e *Damiata*, e sull'abbondanza di pesce immesso sul mercato di quella città⁴⁷¹. Il viaggiatore inglese non nasconde il suo stupore nei confronti della tecnica 'sigillatoria'⁴⁷² che tipicizzava la consuetudine locale congetturata per ampliare, in maniera considerevole e con profitto, il raggio di distribuzione commerciale:

This lake abounds in sea fish, and great quantities are brought to Damiata, especially a sort of mullets, the roes of which, when cured, they call Botargo; and when they would preserve them in the best manner, they dip them in wax, and carry them not only all over Turkey, but also to many parts of Christendom.⁴⁷³

Nel XVI secolo Pierre Belon aveva già rilevato, nelle *Observations* (1553), la produzione della bottarga nel delta del Nilo durante un viaggio verso Rosetta. Giunto alle prime ramificazioni del grande fiume africano, il naturalista francese

aveva osservato una capanna dove i pescatori immagazzinavano il sale per il trattamento del pesce destinato alla conservazione:

nous passâmes à gué tout joignant le bord de la mer, où nous trouvâmes seulement une loge de pêcheurs, en laquelle il n'y avait que du sel pour saler les poissons, et aussi les boutargues qu'on fait des oeufs des poissons nommés mulets, que les Anciens appellaient cephalis.⁴⁷⁴

Lo storico Al-Maqrizi (1364-1422) si era interessato all'argomento un secolo prima, in una delle sue opere più note⁴⁷⁵. Nel XVII secolo a proposito della produzione egiziana di bottarga si parlava di “quantité prodigieuse, que l'on envoyé de tous côtez”⁴⁷⁶ e un quadro esauriente sull'ittiofauna del delta nilotico, sulle tecniche di pesca e di conservazione, è tratteggiato da padre Claude Sicard (1677-1726), missionario gesuita in Egitto, autore di una relazione sulle *Différentes pêches qui se font en Égypte*.⁴⁷⁷ Il religioso, soffermandosi sulle caratteristiche ambientali dei laghi Manzalé, Brullos e Beheiré, evidenzia la “grande quantité de poissons de différentes espèces”, tra cui si distinguevano soprattutto il *bouri* (“le poisson dominant de lac”) che veniva seccato, salato o sottoposto a fumigazione, e il *queiage*:

On sale ... tant masle que femelle, et on le fait sécher au soleil ou à la fumée avec cette différence qu'on vende quelquefois du bouri mâle frais; mais jamais du bouri femelle, parce qu'aussitôt qu'on l'a pêché, on en lève la boutargue; ainsi il n'est plus temps de l'exposer en vente, et on est obligé de le saler. On sale aussi le *queiage*. Ce sont donc là les deux sortes de poissons dont les Egyptiens font proprement leur commerce de poisson salé, aussi bien que de la boutarque. Ils portent l'un et l'autre dans la Syrie, en Chypre, à Constantinople, et ils en fournissent toute l'Égypte en si grande abondance que des marchands Européens qui voudroient apporter ici du thon, de l'esturgeon ou autre poisson salé pourroient s'assurer qu'ils n'en auroient pas le débit.⁴⁷⁸

A causa del clima era pressoché impossibile praticare il commercio del pesce fresco su medie e lunghe distanze, ma non si registrano importazioni di pesce salato dall'estero per l'Egitto, ad eccezione del caviale proveniente dal mar Nero, acquistato dai mercanti di *Damiata* e Rosetta. Attorno ai principali laghi del delta erano sorti numerosi villaggi di pescatori. In prossimità del lago di al-Burull si trovava il villaggio di Beltim e nelle adiacenze del lago di al-Mânzala si contavano due insediamenti di pescatori che praticavano la pesca del *bouri* con numerose barche, ma era Damietta il centro di smistamento e distribuzione del prodotto ittico, veicolato poi verso i porti del Levante:

Les deux villages de Mataryeh sont les établissemens principaux de pêcherie que l'on trouve sur les bords du lac Menzaleh. De trois cents barques qui couvrent quelquefois le lac dans la saison de la pêche du mullet, la moitié au moins appartient à ces deux villages. Le poisson que l'on apporte à Mataryeh est envoyé frais dans la province de Mansourah et aux environs: on transporte

à Damiette celui qui est destiné à être salé. C'est de cette ville que ce poisson salé est expédié pour le Kaire, la Syrie et les différentes échelles du Levant; il est consommé par les chrétiens Orientaux, pendant les diverses carêmes et jeûnes multipliés auxquels ils sont assujettis.⁴⁷⁹

Per quanto concerne le comunità di pescatori del lago al-Burull, oltre al villaggio citato, esistevano sul cordone litoraneo che separava il lago dal mare ben quattordici insediamenti. Di questi, quattro erano abitati esclusivamente da pescatori e un quarto della restante popolazione si dedicava alla pesca del *bouri*, esercitata nel periodo di ingrossamento del Nilo:

... le quart seulement de la population de dix autres est occupé, pendant une partie de l'année, de la pêche de l'espèce de poisson dont les oeufs, séchés au soleil, forment cette sorte de gâteaux qu'on appelle *boutargue* sur toutes les côtes de la Méditerranée. La pêche de ce poisson commence ordinairement au milieu du printemps, environ deux mois avant l'acrosissement du Nil.⁴⁸⁰

Nel XIX secolo, tra le “industrie nazionali” attivate fin dall'antichità e “tuttora esercitate” rientrano ancora la “pesca dei pesci del Nilo” e la “preparazione del pesce salato, della butaraga e dell'olio di pesce”⁴⁸¹. Restano immutate le perplessità sulla salubrità del prodotto:

Il pesce conservato sotto sale vien preparato nel circondario del lago Menzalek e di Bourlos; il modo con cui il pesce è preparato non è punto igienico, né per chi opera la preparazione, né tampoco per chi se ne ciba, imperocché la concia è sempre impropriamente effettuata, durante la quale il pesce prova un principio di putrefazione ed è perciò che non costituisce un cibo affatto sano.

Una criticità quest'ultima, che non pregiudicava comunque né il consumo né la commercializzazione dei prodotti:

Ne vien fatto grandissimo commercio in tutto il Delta ed in Cairo, poco e quasi nulla però nel medio e alto Egitto: in Damietta, oltre al pesce salato chiamato *Fisik*, si prepara della *Potarega* di pesce molto stimata ed è quasi tutta spedita all'estero.⁴⁸²

Tornando alla pesca dei cefali e all'importanza della trasformazione conserviera dei mugilidi, Daniel Faget ha recentemente segnalato un altro sito dell'Asia Minore importante per questa stessa produzione, cioè l'antico golfo di Mileto e il delta del fiume Meandro. Le annotazioni del viaggiatore francese (“sieur du Loir”), pubblicate negli anni centrali del Seicento, sono del tutto simili a quelle rilevate per altri contesti geografici:

De là cheminasmes sur le bord de Méandre una demie lieuë jusqu'à son embouchure, où nous arrestames à voir une cabane des ces pecheurs, qui prennent les poissons, dont les oeufs servent à faire la Boutargue, qui est une espede de

cervela d'un goust fort bizarre, et neantmoins que quelques-uns trouvent fort délicieux.⁴⁸³

Nei dintorni di Scalanuova, l'antica Ania, appunto presso il corso del fiume Meandro, si trovavano le condizioni naturali per la riproduzione e crescita dei mugilidi, come mostra un resoconto apparso sul periodico del Lloyd austriaco nella prima metà del XIX secolo:

Fra gli articoli principali dell'industria locale non può passarsi sotto silenzio quello della bottarga, ossia uova del Cefalo, la di cui pesca si fa nei contorni di Scalanuova l'estate e l'autunno. Cinque sono i luoghi ove da pescatori, dedicati unicamente a questo ramo, viene estratto il pesce, cioè due alle foci del Meandro, due a quelle del Caistro⁴⁸⁴, ed una in un vicino lago di 80 miglia di circuito.⁴⁸⁵

Anche in questi luoghi venivano predisposti particolari sbarramenti per la cattura del pesce:

In maggio si fanno i preparativi per tale pesca, con degli steccati di canne che vengono in quantità dalla Grecia e Natolia. Aperti quegli steccati, entra il pesce in massa nei fiumi; estrattane la bottarga viene profumata in magazzini appositi.⁴⁸⁶

Nell'articolo del "Giornale del Lloyd austriaco", riguardante le attività marittime del porto di Scalanuova, si menzionano anche i commercianti-grossisti-rivenditori che gestivano la distribuzione del pescato nelle regioni circonvicine e nelle isole dell'Arcipelago:

Il pesce, tanto lo sbottargato che pesa 3 a 5 funti, quanto il piccolo da cui non si estrae bottarga, si vende a degli speculatori che vi arrivano espressamente, per smerciarlo in Natolia e nelle isole circonvicine. Quando i compratori non giungono in tempo, i pescatori salano il pesce piccolo e bruciano lo sbottargato non potendo conservarlo.⁴⁸⁷

L'autorità governativa sovrintendeva alla pesca nel lago, mentre negli altri siti i diritti di pesca erano riconosciuti ad alcuni Pascià⁴⁸⁸. La bottarga si vendeva, nel 1842, al prezzo ordinario di un fiorino al funto, mentre la produzione annuale oscillava tra i 7 e i 10.000 funti.⁴⁸⁹ Un altro centro di notevole rilevanza per la produzione di queste conserve di pesce era Tunisi di Barberia, come già rimarcato da Jacques Savary des Bruslons nel *Dictionnaire universel de commerce*. Giovanfrancesco Pivati nel *Dizionario universale*⁴⁹⁰ scrive:

La miglior Bottarga viene da Tunisi di Barbaria, e se ne fa pure 8 leghe distante da Marsiglia in un luogo chiamato Martegue. I Provenzali ne mangiano assai. In Parigi non se ne tengono per ordinario, come cose proprie di questa stagione. Si mangia la Bottarga con un poco di olio comune, e qualche poco di agrume. Bisogna sceglierla asciutta e rossiccia. Si taglia in fette sottili, e passa per un

cibo squisito, come infatti ella è. Volendone conservare, si mette da parte ogni pezzo, involgendolo in certe camiscie⁴⁹¹ di cera, e in tal maniera può portarsi dovunque si vuole, altrimenti genererebbe i tarli. Si sala la Bottarga, e si secca al sole come il caviale.

Non si fa menzione della bottarga di Tunisi nelle fonti medievali, ma non è da escludere che potesse rientrare nella più generica dizione di “pesce salato”. Lungo le coste settentrionali dell’Africa, e in particolar modo a Tunisi e a Biserta, risultavano rilevanti le produzioni di pesce salato e ne danno prova gli studi sulle fonti antiche e medievali di Hamman e Djelloul⁴⁹². Biserta era riconosciuta come “le plus important port de la pêche de cette région”⁴⁹³, sulla scorta della documentazione tramandata da scrittori arabi (El-Bekri, Al Idrissi, Anonimo di al-Istibsar, Leone l’Africano ecc.) che si soffermano anche su tecniche di pesca, metodi di conservazione e, come spiega Hamman, su commercio ed export dei prodotti ittici:

Une partie du poisson est consommée localement, mais une autre partie, dont il est difficile d’estimer les quantités, est destinée à l’exportation. En effet, préparé en salaisons, les poissons de Benzerte est bien apprécié en Ifriquia. De telles salaisons doivent être l’objet de soins particuliers et bien préparés car, aux dires de l’Anonyme d’al-Istibsar, ils peuvent rester intacts plusieurs années sans s’effriter et sans perdre de leur bon gout.⁴⁹⁴

Anche gli abitanti di Tunisi erano “très expérimentés en matière de mise en conserve des poissons”. I loro preparati si mantenevano infatti “plusieurs années sans rien perdre, ni de leur forme, ni de leur bonne saveur”⁴⁹⁵ e a Derna il pesce fresco veniva posto in conserva spalmandolo con miele⁴⁹⁶. Non si parla di bottarga, ma si fa frequente menzione alla pesca del pesce denominato *al-buri*, dal cui ovario si ricavava appunto quel tipo di salume. La pesca si concentrava a Tabarca, in un lago dal circuito di 40 miglia oltreché nella laguna di Biserta, con dodici varietà di specie ittiche ben note riportate dal geografo al-Idrissi.⁴⁹⁷ Nell’Antico testamento ed in particolare nel Pentateuco erano espressi divieti che hanno condizionato nella storia le abitudini alimentari degli ebrei. Per quanto riguarda il consumo di pesce Ariel Toaff ha fornito una sintesi dei generi proibiti agli osservanti della religione ebraica:

I pesci per essere permessi dovevano possedere due caratteristiche ben visibili, le pinne e le squame; erano quindi posti al bando tra gli altri, i pescecani, le razze, anguille e capitoni, e tutti i cetacei. Immondi, e come tali immangiabili, erano considerati ovviamente crostacei e molluschi: cozze, polpi, seppie, calamari, granchi, gamberi, vongole, telline, arselle, oltre alle prelibate aragoste.⁴⁹⁸

Nascevano tuttavia conflitti e dispute sulle interpretazioni, basti dire che a Ferrara e a Livorno si consumava lo storione, mentre in altre località era cibo severamente proibito⁴⁹⁹. Pierre Belon aveva notato nelle *Observations* come la

popolazione ebraica del Levante si trovasse spesso in conflitto nel determinare con esattezza la presenza o meno di squame come era accaduto per un pesce denominato localmente *claria*, a proposito del quale erano sorte vivaci dispute⁵⁰⁰. Nessun divieto o limitazione si poneva invece per il consumo di bottarga di cui - sempre a detta di Ariel Toaff - gli ebrei erano particolarmente ghiotti: “Le più apprezzate e saporite erano quelle tirreniche, in particolare della Sardegna, e le bottarghe provenienti dalle terre del Maghreb”.⁵⁰¹ La produzione di bottarga in Sardegna nel basso medioevo è stata messa in evidenza di recente da Pinuccia Simbula attraverso alcune citazioni documentarie che richiamano la cattura, nel 1386, di una nave, salpata dal porto di Oristano, con un carico di anguille salate e appunto di bottarghe, e la disposizione legislativa emanata nel 1481 che osteggiava i quantitativi di *butargues* pretesi in maniera illegittima dagli ufficiali regi a danno degli appaltatori dei “diritti sulla salagione delle uova di muggine”⁵⁰². Lo stagno di Cabras rappresentava uno dei bacini maggiormente produttivi⁵⁰³, come mostrano gli studi di Giuseppe Doneddu per l’età moderna⁵⁰⁴. Nei pressi dello stagno, che veniva ceduto in affitto a liguri e a uomini d’affari cagliaritari, esisteva anche la cosiddetta “baracca delle bottarghe” e il pesce catturato e lavorato in loco era esportato⁵⁰⁵. Tra le produzioni oggetto di esportazione figurava appunto la *bottariga*, sottoposta al trattamento che ne consentiva la conservazione pluriennale⁵⁰⁶. Il muggine della peschiera di Mare Pontis, nello stagno di Cabras, risultava il “più rinomato non solo per il suo peso - come osserva Alessandro Fiori - che supera le 25 libbre [circa 400 grammi], ma soprattutto per le caratteristiche organolettiche della carne, perché diversamente da quanto avviene in altre località, è raccolto prima che abbia soggiornato nei fondali fangosi dello stagno”⁵⁰⁷. Una particolare lode dei principali prodotti della pesca viene tributata dal naturalista sardo Francesco Cetti nella seconda metà del Settecento. Trattando del muggine non tralascia “la preparazione delle uova”:

Dai muggini più grossi si traggono esse uova, e lasciatele nel loro naturale amnio, ossia sacco, si aspergono di sale; poi si tengono compresse fra due tavole; né in prepararle interviene punto il fumo. Un vivo color rosso è il segno della loro perfezione; e il nome, che pigliano così preparate è il nome di Bottarga.⁵⁰⁸

Il naturalista si sofferma sull’etimologia del termine e confronta il gusto con altri prodotti simili:

Bottarga significava già presso a’ Greci ogni spezie di salume; ma oggi questo nome si dà per eccellenza alle uova del muggine insalate; e in realtà non sono indegne di essere chiamate salume per eccellenza; le uova del tonno e il caviale sono preparazioni di gran lunga inferiori alle uova del muggine.⁵⁰⁹

Si tratta di un confezionamento che dipende dalla stagione più propizia, ovvero dallo stadio di crescita e di riproduzione del *mugil cephalus*. L’abate Cetti colloca in uno spazio temporale ben definito il periodo più opportuno per la preparazione del prelibato cibo: “il tempo di questa raccolta principia alla metà di luglio e

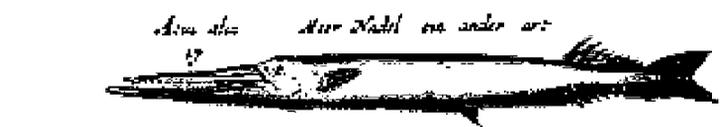
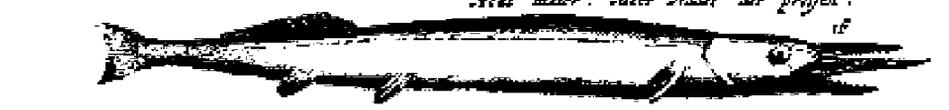
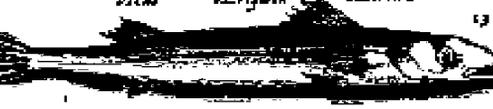
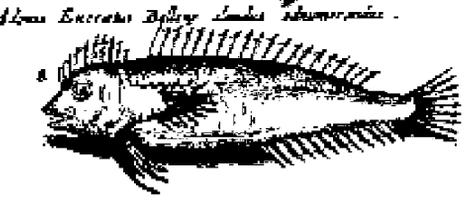
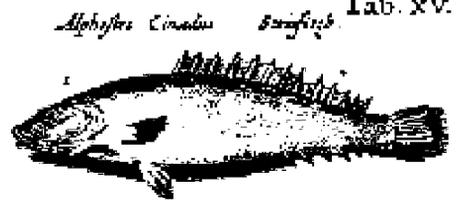
dura infino alla metà di settembre; perché in detto tempo le uova del muggine sono più piene, siccome il muggine medesimo è più prossimo e più pingue”⁵¹⁰. Piuttosto diffusa la produzione di bottarga in Sardegna, per cui era sorta una certa competizione territoriale sulla qualità, che il naturalista sardo così evidenzia nella sua opera ittiologica:

quasi in ogni luogo, dove si piglia il muggine si fanno bottarghe in Sardegna, e quasi ogni luogo pretende avere le più eccellenti; la palma nondimeno si deve ad Alger; Alger cede a Bosa il vanto della malvagìa, contende coll’Oliastro per l’eccellenza del vino ma supera ogni altra parte della Sardegna per il zibibbo e per le sue bottarghe.⁵¹¹

La bottarga di Alghero in effetti viene menzionata anche in un prontuario veneziano pubblicato negli anni centrali del XIX secolo: “la miglior viene da Algheri in Sardegna”.⁵¹² Infine va ricordato che oltre alla prelibatezza veniva decantata non solo la lunga conservazione, ma anche efficaci proprietà terapeutiche:

... sono di durata pluriennale, e rendono al meglio quando, dopo circa un anno, i salsicciotti di bottarga acquistano un colore marron scuro; si mangiano a fette condite con olio d’oliva e a Cabras sono come il formaggio o la salsiccia per il contadino, il tipico companatico del pescatore; ma la si usava anche, grattugiata e mescolata, al brodo o al caffè, come medicinale contro i dolori di pancia e di stomaco⁵¹³.

Un relitto linguistico greco tradisce una produzione locale di bottarga anche nel Regno di Napoli. Nel *Libro Rosso* di Bari (1569), si rintraccia il termine *ovetarche*⁵¹⁴. Non è possibile tuttavia poter conoscere l’origine del prodotto, i centri dell’Epiro e della Grecia o piuttosto i laghi costieri del Gargano (Lesina, Varano). In appendice al ricettario del cuoco marchigiano Antonio Latini⁵¹⁵, e più precisamente nella *Breve descrizione del Regno di Napoli*, compilata “in ordine alle cose comestibili di frutti, e d’altro, che si producono specialmente, e di rara qualità, in diversi luoghi del medesimo Regno”, si lodava la bottarga ricavata dai muggini catturati nel lago di Varano. Il bacino lacustre di Varano, a detta del cuoco maceratese “produce gran quantità di Capitoni, Tenche, e Cefali, dalli quali si fan dell’Ova Targhe che van per tutto il Regno”⁵¹⁶. Lorenzo Giustiniani fa cenno invece alla bottarga parlando del lago di Lesina e dell’importanza della pesca “in tutti i tempi”, resa celebre per la salagione di vari prodotti ittici, tra cui le “ovatariche”⁵¹⁷. Fra i luoghi maggiormente riconosciuti in questo contesto rientrava Taranto con i suoi mari interni e con antichissime tradizioni di pesca che nel Cinquecento hanno trovato in Giovan Giovine il principale interprete nell’opera *De antiquitate et varia tarentinorum fortuna* (Neapoli 1589).



Note

La “mercantia delli pesci salati” nella *Tariffa di Bartolomeo di Paxi*

¹ Si conoscono varie edizioni dell’opera (1503, 1521, 1540, 1557) senza tuttavia significativi aggiornamenti, rispetto alla prima edizione, che sarebbero stati assai utili, visto il mutamento delle reti mercantili avvenuto nel lasso di oltre mezzo secolo. Nella *editio princeps* si legge: *Qui comincia la utilissima opera chiamata tariffa la qual tracta de ogni sorte de pexi e misure conrispondenti per tuto il mondo fata e composta per lo excelente et eximio miser Bartholomeo di Paxi da Venetia.*

² U. Tucci, *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura* in “Studi veneziani”, X, 1968, p. 92.

³ La *Tariffa di Costantinopoli* è stata recentemente studiata da A. Sopracasa, *Les marchands vénitiens à Constantinople d’après une Tariffa inédite de 1482* in “Studi veneziani”, LXIII, 2011, pp. 49-218. Vd. anche Tucci, *Tariffe veneziane*, p. 91.

⁴ Per il quadro generale del commercio di pesce conservato nel Mediterraneo a cavallo tra XV e XVI secolo segnalato nel trattato del Paxi vd. la tabella delle esportazioni in Sopracasa, *Les marchands vénitiens à Constantinople*, pp. 145-153.

⁵ U. Tucci, *Le isole Ionie e la metrologia commerciale del Mediterraneo centro-orientale*, in *Il Mediterraneo centro-orientale tra vecchie e nuove egemonie*, a cura di M. Costantini, Roma 1998, p. 193. Sul tema dei trasporti navali nel Mediterraneo nel basso medioevo vd. M. Balard - J.-C. Hocquet - J. Hadziiossif - H. Bresc, *Le transport des denrées alimentaires en Méditerranée à la fin du Moyen Age* in *Maritime Food Transport*, ed. K. Friedland, Böhlau-Verlag-Köln-Weimar-Wien 1994, pp. 91-175; sul trasporto di pesce salato e sui porti di esportazione del Mediterraneo occidentale p. 98. Le isole dell’Arcipelago fungevano da scala ai navigli occidentali. I genovesi commerciavano in storioni a Matrega, Vosporo, La Copa, Bactar e li rivendevano nelle piazze di Costantinopoli e Trebisonda. Per quanto concerne Venezia si veda R. Gertwagen, *The port of Modon in the Venetian Commercial System of Foodstuff, 1358-1500*, Ivi, pp. 187-198.

⁶ Sul connubio pesce/sale si rimanda a J.-C. Hocquet, *Les ressources de la mer: le sel et le poisson* in *Les Français, la terre et la mer, XIII-XXe siècle*, a cura di A. Cabantous, A. Lespagnol, F. Péron, Parigi 2005, pp. 106-176; *Due risorse marittime associate: il sale e il pesce. Profilo storico* in *Ricchezza del mare, ricchezza dal mare, secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, “Atti delle trentasettesima settimana di studi”, 11-15 aprile 2005, Istituto internazionale di storia economica F. Datini Prato, vol. I, Firenze 2006, pp. 235-265; *Storia del commercio del sale tra Mediterraneo e Atlantico*, a cura di S. Pira, Cagliari 1997.

⁷ Paxi, *Tariffa de pesi e misure*, ed. 1540, cc. 192r-194r.

⁸ *Buiana*: fiume dell’Albania.

⁹ *Sarachi* o *saracche*: da non confondere con la salacca/saracca, prodotto ittico conservato proveniente dai mari del nord. La saracca albanese viene identificata da alcuni con la scoranza (*Alburnus scoranza*), da altri più correttamente con la *Clupea finta* Cuv., vd. *infra*.

¹⁰ *Zeladia*: gelatina.

¹¹ La capitale ottomana fin dall’età antica rimane un centro indiscusso della produzione e smercio della risorsa ittica, in buona parte proveniente dal pescoso mar di Marmara. Su pesca, commercio e consumo del pesce in età bizantina si rinvia a G. Dagron, *Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople* in C. Mango, G. Dagron, a cura, *Constantinople and its Hinterland*, Oxford 1993, pp. 57-76; A. Carile, *Le corporazioni dei pescivendoli e dei pescatori a Costantinopoli nel*

X secolo in A. Carile, S. Cosentino, *Storia della mariniera bizantina*, Bologna 2004, pp. 33-41.

¹² Sulla dimensione del commercio internazionale anconetano documentato nella *Tariffa* in oggetto vd. una sintesi in U. Tucci, *Venezia, Ancona e i problemi della navigazione adriatica nel Cinquecento* in *Mercanti, mercati, denaro nelle Marche (secoli XIV-XIX)*, “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 87, 1982, Ancona 1989, pp. 152-154.

¹³ Sui rapporti metrologici tra Sicilia e Venezia vd. U. Tucci, *La Sicilia nei Manuali di Mercatura veneziani* in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Soveria Mannelli 1983, pp. 639-649.

¹⁴ Paxi, *Tariffa*, ed. 1540, cc. 40r-45v.

¹⁵ In un altro passo della *Tariffa* viene segnalato il luogo di provenienza e di intermediazione: da Venezia si importa a Bologna “salume de la Tana, cioè morona, schenali” (Ivi, c. 88r).

¹⁶ Anche per Verona si importano dalla città lagunare “pesci insaladi de la Tana”.

Porti, scali, naviglio mercantile, fiere. Il medio Adriatico (secoli XV-XVI)

¹⁷ R. Garbuglia, *Il porto e la fiera di Recanati nei secoli XV e XVI* in “Studi maceratesi”, 9, Atti del IX convegno di studi storici maceratesi, Portorecanati 10-11 novembre 1973, Macerata 1975, Appendice doc. 1, pp. 57-58: *Tabula quam solvere debent illi de Cam(erin)o*. Il documento datato 1438 è conservato in ACRecanati, *Annales*, 1438, ff. 110-113.

¹⁸ Del mercante di Ragusa, ma la sua famiglia era probabilmente originaria di Cattaro, vd. l'edizione critica *Il libro dell'arte di mercatura*, a cura di U. Tucci, Venezia 1990. Composta nel 1458, l'opera era stata data alle stampe a Venezia un secolo più tardi con il titolo *Della mercatura e del mercante perfetto libri quattro* (1573). Una seconda edizione, pressoché identica, usciva a Brescia nel 1602.

¹⁹ *Il trattato De navigatione di Benedetto Cotrugli (1464-1465)*, edizione commentata del ms. Schoenberg 473 con il testo del ms. 557 di Yale, a cura di P. Falchetta, in “Studi veneziani”, LVII, 2009, pp. 15-330.

²⁰ *Il trattato De navigatione*, pp. 131-132. Non sorprende ritrovare l'attivazione, nei periodi di più intensa attività mercantile, come in occasione delle fiere, di cantieri allestiti all'aperto nei pressi dell'approdo, per il raddobbo dei legni. Riguardo alla presenza di caravelle a Porto Recanati si ha documentazione anche in un contratto datato 26 giugno 1494 relativo al trasporto fino alla spiaggia di legnami per Simone Alberguzzi da parte di Luchino Cimozi di Cattaro, ‘patronus’ appunto di una caravella, ASPesaro, *Notarile di Pesaro*, Milio Milioni, 1492-1497, cc. 20v-21r.

²¹ *barano*: varano.

²² *Spiagie fonduse*: verosimilmente nel senso di arenili fortemente inclinati verso il mare e con notevole profondità dei fondali in prossimità della riva. Le marciliane si usavano “nelo regno de Sicilia, per lo golfo Adriatico et in Grecia, et pochi in Dalmatia”, *Il trattato De navigatione*, p. 132.

²³ F. Alessandrini, *Premesse storiche per un'indagine socio-economica su Portorecanati e il suo territorio* in “Studi maceratesi”, 9, 1973, p. 27. Per la norma statutaria vd. *Iura municipalia seu statuta admodum ill. Civitatis Recaneti*, Libro IV, rubr. 40, c. 172r-v: “Quatuor paria vasorum in nostra riva pro nostro Comuni habeantur, & palanghe, quae necessarie fuerint ad navigia trahenda vel varanda pro Comuni habeantur ...”. Nei secoli dell'età moderna si accentua la difficile agibilità dell'approdo, come risulta da una lettera del capitano del porto indirizzata ai priori e datata 1629: “Lo scalo del nostro porto è in tal disordine che quanti paroni vengono per tirare in terra, con questi tempi d'inverno per essere sicuri tutti fuggono e ieri a fatica una

barca di Schiavoni si fece fermare con alcune barille di sardelle, ma ... ci ha fatto giuramento non venir mai più in questo porto ...”. La situazione non muta alla fine del Settecento, come mostrano le testimonianze di mercanti di legname veneziani e del litorale austriaco che giudicavano assai rischiosi i tentativi di prender porto da parte dei capitani “per essere la spiaggia profonda e pericolosa per qualunque legno”, citato in D. Fioretti, *Aspetti dell'economia recanatese tra Seicento ed età napoleonica* in “Studi maceratesi”, 16, *La fascia costiera della Marca*, Atti del XVI convegno di studi maceratesi (Civitanova Marche 29-30 novembre 1980), Macerata 1982, p. 270.

²⁴ *Il trattato De navigatione*, p. 133. Nel XV secolo maestranze dalmate costruivano e allestivano barcosi anche nei porti marchigiani, su cui vd. M. Bartoletti, *Una città adriatica fra Medioevo e Rinascimento. Documenti della marineria di Fano nei secoli XIV-XV-XVI*, Urbania 1990, pp. 48-51: *Conventio super barcusio fiendo* (1449). Il *marangonus* e *faberfactor navium* è originario di Ragusa.

²⁵ *Il trattato De navigatione*, p. 133.

²⁶ *Il trattato De navigatione*, pp. 133-134. Sul burchio adriatico esemplare lo studio di S. Anselmi, *Per la storia economica del piccolo cabotaggio: l'attività di un burchio adriatico, 1409-1410*, estr. da “Nuova rivista storica”, LXII, fasc. V/VI, 1978, pp. 521-548. Esistevano burchi che si cimentavano anche nella spola interadriatica per i quali si rinvia a De Nicolò, *Rimini marinara*, I, particolarmente pp. 84-89. Per un quadro generale dei tipi navali gravitanti su Ancona e le Marche negli anni centrali del Cinquecento vd. ora M. Moroni, *Il Cartolario della dogana del porto di Ancona (1551). Navi, uomini e merci* in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 110, 2012, pp. 217-243, in particolare la tabella sulla tipologia delle imbarcazioni, p. 221. Sulla marina veneziana, dopo gli studi di Frederic C. Lane, Alberto Tenenti, Ugo Tucci, vd. M. Costantini, *Una repubblica nata sul mare. Navigazione e commercio a Venezia*, Venezia 2006. Sul naviglio pesarese del Quattro-Cinquecento si rinvia a M.L. De Nicolò, *Tartanon pesarese un veliero adriatico*, Villa Verucchio 2005 e *Naviglio mercantile in Adriatico nei primi secoli dell'età moderna in Paesaggi e proiezione marittima. I sistemi adriatico e tirrenico nel lungo periodo: Marche e Toscana a confronto*, a cura di G. Garzella et alii, Pisa 2013, pp. 137-154.

²⁷ G.D. Pagratis, *Ships and shipbuilding in Corfù in the first half of the sixteenth century* in “Mediterranea. Ricerche storiche”, XXII, 2011, pp. 237-246.

²⁸ *Timone babunesco*: timone assiale. *Timon bavonesco* è voce veneziana del secolo XIV, *Dizionario di marina medievale e moderno*, Roma 1937, p. 1067. *Baonésco*: “timone alla navaresca (da Bayonne e Navarra, siti di irraggiamento della nuova metodologia) ossia timone unico in asse con la nave, incernierato al dritto di poppa”, G. Munerotto, *Dizionario illustrato storico-tecnico dei principali termini di costruzione navale e marineria veneziana*, Venezia 2009, p. 23. Con il termine latino si indicava invece il “timone arcaico laterale”, Ivi, p. 89.

²⁹ V. Brunelli, *Storia della città di Zara dai tempi più remoti sino al 1409 compilata sulle fonti e integrata da tre capitoli sugli usi e costumi*, Venezia 1913, rist. Trieste 1974, pp. 554-555.

³⁰ Sull'attività dei mercanti marchigiani a Fiume nel Quattrocento vd. S. Gigante, *Libri del cancelliere*, I, *Cancelliere Antonio di Francesco de Reno, parte prima (1437-1444)*, Fiume 1912, la seconda parte è stata pubblicata in “Fiume. Rivista semestrale della Società di studi fiumani in Fiume”, IX, 1-2 (1931), Fiume 1932, pp. 5-237. Il protocollo del cancelliere è stato poi nuovamente studiato e trascritto da Mirko Zjačić, *Knjiga riječkog kancelara i notara Antuna de Renno de Mutina (1436-1461)*, in “Vjesnik državnog arhiva u Rijeci”, III, Rijeka 1955-1956; IV, Rijeka 1957; V, Rijeka 1958.

³¹ A. Citolini, *La tipocosmia*, Venezia 1561, pp. 324-325. Le vele quadre sono: “la civadera, il trinchetto, la mastra del trinchetto, la vela di mezzo, la mastra di mezzo, il trinchetto di gabbia, il moschetto del trinchetto, la mezzana, la contramezzana”.

- ³² Citolini, *La tipocosmia*, p. 325. Le vele latine sono: “l’artimone, la borda, la mezzana, il trinchetto”.
- ³³ Citolini, *La tipocosmia*, p. 324. I “foderi” corrispondono alle zattere.
- ³⁴ Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, pp. 867, 872.
- ³⁵ Sulla portualità della costa marchigiana nel basso medioevo si rinvia a N. Alfieri, *I porti delle Marche nei portolani e nelle carte nautiche medievali in Le strade nelle Marche: il problema nel tempo*, parte seconda, “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 89-91, 1984-1986, Ancona 1987, pp. 669-697.
- ³⁶ La pratica mercantile a cui si fa riferimento è stata studiata da F. Borlandi, *El libro di mercatanzie et usanze de’ paesi*, Torino 1936. L’opera era stata successivamente pubblicata con il titolo *Tariffa de tutte usanze e costumi mercanteschi in tutto el mondo* in Lucia Pacioli, *Summa de arithmetica*, Venezia 1494, *Distinctio nona, Tractatus XII*, cc. 211r-224v. Il testo è stato da noi consultato nell’edizione datata 1523.
- ³⁷ Tucci, *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura*, pp. 68, 73.
- ³⁸ *El libro di mercatanzie*, ed. Borlandi, pp. 93, 98-99.
- ³⁹ Sul commercio oleario veneziano nei secoli dell’età moderna, I. Mattozzi, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano sei-settecentesco. Il caso del commercio e della produzione olearia* in “Studi veneziani”, IV, 1980, pp. 199-276.
- ⁴⁰ A proposito di Recanati si legge: “El migliario dell’olio di Rachanati è mirri 40 e chosi torna in Vinegia”, *El libro di mercatanzie*, ed. Borlandi, p. 93. Sui ragguagli metrologici di Venezia, “con Fermo della Marca”, Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, ed. Evans, p. 146, dove si considerano: lino, carni, seme di lino, *formento*, vino e gli equivalenti di “braccia” e “rubo di Fermo”. Pesi e misure di Ancona vengono rapportati con Fermo, Fano e Civitanova, Ivi, p. 160. Sull’olio di Fermo vd. anche *Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV*, a cura di A. Stussi, Venezia 1967, p. 53. Nel *Libro di mercatanzia*, già attribuito a Giorgio Chiarini, vengono segnalati pesi e misure di Fermo relativi alle seguenti mercanzie: olio, lino, seme di lino, panno, vino, noci, orzo, *spelda*, p. 98. Sull’olio di Fermo vd. Sopracasa, *Les marchands vénitiens*, pp. 97, 125, 149; su Recanati, pp. 150, 157. Nella prima metà del Seicento i sistemi metrici e monetari ragguagliati a Venezia e alle principali città-porto mediterranee nelle tariffe tardo medievali e della prima età moderna, saranno messi a confronto con il “Meridian of Commerce” di Londra da Lewes Roberts. Nel trattato del mercante inglese figurano infatti riferimenti metrologici di Ancona Recanati (*Recanti*), Rimini (*Rimno*), Ravenna, Fermo, Urbino, Pesaro ecc. Il mercante insiste sull’importanza mercantile delle due città finitime delle Marche centrali: “Recanti and Ancona, two fair Cities, and of great concourse of merchants”, *The Merchants Map of Commerce wherein the Universal Manner and Matter of Trade is compendiously handled*, London 1677, prima edizione 1638, p. 194.
- ⁴¹ *Salopidio*: Sant’Elpidio.
- ⁴² Vd. in particolare *Mercanti e fiere tra le due sponde dell’Adriatico* in P. Lanaro, a cura, *La pratica dello scambio. Sistemi di fiere, mercanti e città in Europa (1400-1700)*, Venezia 2003, pp. 53-79, ora in Id., *Nel Medio Adriatico. Risorse, traffici, città fra basso Medioevo ed età moderna*, Napoli 2012, pp. 127-156.
- ⁴³ Sulla fiera di Recanati M. Moroni, *Sviluppo e declino di una città marchigiana. Recanati tra XV e XVI secolo*, Ancona 1990; Id., *Recanati in età medievale*, Fermo 2018. Già Lodovico Zdekauer aveva affrontato studi pionieristici sulle “fiere marittime” dell’Adriatico e, relativamente a Recanati, aveva pubblicato i seguenti contributi: *La dogana del porto di Recanati nei secoli XIII e XIV* in “Le Marche illustrate, nella storia, nelle lettere, nelle arti”, Fano 1904; *Per una storia delle fiere di Recanati (1384-1473)*, “Atti e memorie della deputazione di storia patria

per la Marche”, s. III, vol. II, 1916-1917; *Fiera e mercato in Italia sulla fine del Medioevo*, Macerata 1920. Tutti i contributi sono stati ripubblicati in M. Moroni, *Lodovico Zdekauer e la storia del commercio nel medio Adriatico*, Quaderni monografici di Proposte e ricerche, 22, 1997.

⁴⁴ M. Moroni, *La fiera di Fermo (secoli XIV-XVIII)* in “Proposte e ricerche”, 49, 2002, pp. 23-59, sull’approdo delle navi di maggior tonnellaggio p. 31.

⁴⁵ Moroni, *Mercanti e fiere*, pp. 136-137.

⁴⁶ Sulle vicende del porto, dopo gli studi di Alessandrini, Morici, Gianuzzi, Fini, vd. ora Moroni, *Recanati in età medievale*, pp. 187-190.

⁴⁷ Moroni, *Mercanti e fiere*, p. 143.

⁴⁸ M. Moroni, *Ancona città mercantile* in F. Mariano, a cura, *La Loggia dei Mercanti in Ancona e l’opera di Giorgio di Matteo da Sebenico*, Ancona 2003, ora in Moroni, *Nel medio Adriatico*, pp. 272-273. Su tali vicende si era già soffermato M. Leopardi, *Annali di Recanati, con le leggi e i costumi degli antichi recanatesi e Memorie di Loreto*, a cura di R. Vuoli, Varese 1945, rist. a cura di F. Foschi, vol. II, Camerino 1993, pp. 98, 134.

⁴⁹ Sul raduno mercantile di Lanciano, ossia, sulla “mior fera che se facia in Italia”, a giudizio di Bartolomeo di Paxi, vd. A. Bulgarelli Lukacs, “*Alla fiera di Lanciano che dura un anno e tre di*”: caratteri e dinamica di un emporio adriatico in “Proposte e ricerche”, 35, 1995, pp. 116-147; Ead., *Mercati e mercanti in Abruzzo (secoli XV-XVIII)* in *Abruzzo. Economia e territorio in una prospettiva storica*, a cura di M. Costantini e C. Felice, Vasto 1998, sulla fiera pp. 311-317.

⁵⁰ Marin Sanudo, *I Diarii*, vol. XXXVI, Venezia 1893, coll. 406-407; Sopracasa, *Les marchands vénitiens*, p. 157.

⁵¹ *Tariffa*, ed. 1540, c. 43r. Sui salumi vd. *supra*.

⁵² *Tariffa*, ed. 1540, c. 43r.

⁵³ *Tariffa*, ed. 1540, c. 43r.

⁵⁴ *Tariffa*, ed. 1540, c. 43r.

⁵⁵ Sulla produzione e commercializzazione di questo prodotto, la cui lavorazione necessitava di olio d’oliva e cenere di soda, vd. M. Moroni, *Il sapone* in Id., *Nel medio Adriatico*, pp. 157-158.

⁵⁶ *Tariffa*, ed. 1540, c. 168r.

⁵⁷ *Tariffa*, ed. 1540, c. 168r-v.

⁵⁸ Eliyahu Ashtor afferma che il sapone rappresentava un “fiorente ramo dell’economia marchigiana e del commercio anconetano nel basso medioevo”, *Il commercio levantino di Ancona nel basso medioevo* in “Rivista storica italiana”, LXXXVII, fasc. 2, 1986, p. 217.

⁵⁹ *Tariffa*, ed. 1540, c. 167v. Sui rapporti metrologici relativi all’olio di Recanati si legge: “miaro uno di lolio di Riccanati, fa in Alessandria netto di tutte le tare e del diritto dil Soldano al cantera zerovi, cantera 5 rotuli 20 essendo il miaro di lolio di Riccanati simile al miaro di lolio di Vinetia”, Ivi, c. 168r.

⁶⁰ Negli anni centrali del Cinquecento erano le navi ragusee a imbarcare mercanzie nel porto egiziano destinate allo scalo dorico, come attesta Lorenzo Tiepolo console di Venezia in Alessandria lamentando il “grave detrimento” subito dalla Serenissima a causa del “cargar che fanno nave ragusee et altre forestiere de Sali in Alessandria per Ancona, che in mio tempo sono state molte”, per di più estraendo da quel porto anche “summa de specie con grave ruina della mercantia et mercanti nostri”, *Relazioni dei consolati di Alessandria e di Soria per la Repubblica veneta negli anni MDLII-MDLX*, a cura di D. Canal, Venezia 1857, p. 27.

⁶¹ *Tariffa*, ed. 1540, c. 167v.

- ⁶² *Tariffa*, ed. 1540, c. 57r.
- ⁶³ *Tariffa*, ed. 1540, c. 157v-158r.
- ⁶⁴ Sulla cenere di Siria, Ashtor, *Il commercio levantino di Ancona nel basso medioevo*, p. 245.
- ⁶⁵ *Tariffa*, ed. 1540, c. 158r.
- ⁶⁶ *Tariffa*, ed. 1540, c. 105v.
- ⁶⁷ *Tariffa*, ed. 1540, c. 105v.
- ⁶⁸ Nel 1524 ad esempio, Clemente VII estendeva i limiti temporali delle fiera di Ancona, vista l'impossibilità di celebrare il consueto raduno mercantile di Recanati "per l'infierire della peste", M. Natalucci, *Ancona attraverso i secoli*, vol. II, Ancona 1960, p. 127.
- ⁶⁹ *Tariffa*, ed. 1540, c. 169v.
- ⁷⁰ *Tariffa*, ed. 1540, c. 169v. Sulla terminologia medievale utilizzata nelle pratiche mercantili e nelle tariffe vd. Florence Edler, *Glossary of Mediaeval Terms of Business. Italian Series 1200-1600*, Cambridge (Mass.) 1934, reprint New York 1970; A. Caracausi, *Glossary in At the Centre of the Old World: Trade and Manufacturing in Venice and the Venetian Mainland, 1400-1800*, a cura di P. Lanaro, Toronto 2006, pp. 377-389.
- ⁷¹ *Tariffa*, ed. 1540, c. 169v.
- ⁷² *Tariffa*, ed. 1540, c. 169v-170r.
- ⁷³ *Tariffa*, ed. 1540, c. 170r.
- ⁷⁴ Vd. *supra*.
- ⁷⁵ *Tariffa*, ed. 1540, c. 103v. La seconda citazione si trova a c. 169v.
- ⁷⁶ A. Morosini, *Tariffa del pagamento di tutti i dacia di Venetia*, [Venezia, post 1539], c. 141v. Ugo Tucci menziona una edizione veneziana della *Tariffa* Morosini datata 1546, *Mercanti, navi, monete nel Cinquecento veneziano*, Bologna 1981, p. 119, nota 74.
- ⁷⁷ Le fiere vengono così suddivise: "Fiere dell'Italia" cc. 140v-142r; "Quattro fiere della Franza" c. 142r; "Una fiera d'Inghilterra" c. 142r; "Tre fiere d'Anversa" c. 142r; "Diverse fiere della Lemagna" c. 142r-v; "Tre fiere di Bolzan" c. 142v; "Diverse fiere della Spagna" cc. 142v-143r; "Diverse fiere di Portogallo" c. 143r; "Diverse fiere de l'Isola di Cicilia" c. 143r-v; "Quattro fiere de l'isola di Cypro" c. 143v; "Quattro fiere della Turchia" c. 143v. Non vi sono riferimenti alle fiere di Fiume, Segna, Buccari.
- ⁷⁸ Sulla fiera dell'Ascensione (*Senza o Senza*), vd. G. Luzzatto, *Vi furono fiere a Venezia?* in Id., *Studi di storia economica veneziana*, Padova 1954, pp 201-209.
- ⁷⁹ R. Marcucci, *La fiera di Senigallia. Contributo alla storia economica del bacino adriatico*, Ascoli Piceno 1914. Sui rapporti con la città lagunare vd. G. Pagani, *Venezia e la fiera di Senigallia. Studio economico per i secoli XVII-XVIII* in "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", s. IV, VI, 1929. Sull'argomento rimangono fondamentali i contributi, aggiuntisi poi, di Renzo Paci, Marinella Bonvini Mazzanti e Sergio Anselmi.
- ⁸⁰ Per il Seicento si rinvia a M. Moroni, *Movimento portuale e commercio di importazione ad Ancona nella prima metà del Seicento* in "Storia economica", XI, 2-3, 2008, pp. 211-236 ora in Id., *Nel medio Adriatico*, pp. 197-225, per il pesce conservato si vedano le tabelle 4 e 5, pp. 213-217. Alla voce "pesce conservato" risultano i seguenti sbarchi complessivi ricavati dai *Libri delle contumacie* (1633-1660) dell'Archivio storico comunale di Ancona: Litorale austriaco (12); Istria (5); Dalmazia (88); Bocche di Cattaro (9); Olanda (31); Inghilterra (44).
- ⁸¹ Questa significativa definizione è suggerita da Domenica Sella, *Commerci e industrie a Vene-*

zia nel secolo XVII, Venezia-Roma 1961, p. 96.

⁸² *Le port franc d'Ancône. Croissance et impasse d'un milieu marchand au XVIIIe siècle*, Paris 1965, ed. it. a cura di C. Vernelli, *Il porto franco di Ancona nel XVIII secolo. Crescita e crisi di un ambiente mercantile*, Quaderni di Proposte e ricerche, 28, 2002.

⁸³ Caracciolo, *Il porto franco di Ancona*, p. 154.

⁸⁴ Citato in Caracciolo, *Il porto franco di Ancona*, p. 160. Sulla relazione del console vd. W. Angelini, *Un questionario del 1726 sulla pesca al console francese in Ancona* in "XXV Fiera di Ancona", Ancona 1965.

⁸⁵ Caracciolo, *Il porto franco di Ancona*, p. 179. Per un quadro della navigazione internazionale per il trasporto di pesce conservato nel porto dorico vd. E. Panfili, *L'industria della pesca nel litorale marchigiano nel Settecento con particolare riferimento ai centri di Fermo e di Ancona*, Tesi di Laurea, Facoltà di Economia e commercio, Università degli studi di Perugia, a.a. 1965-1966, ora pubblicata in appendice a De Nicolò, *Mediterraneo dei pescatori Mediterraneo delle reti*, in particolare p. 202, con la tabella *Dettaglio delle navi approdate nel Porto di Ancona con pesce salato a bordo (1786)*.

Ancona nel Cinquecento: importazione e produzione locale di pesce salato

⁸⁶ F.M. Giochi - A. Mordenti, *Civiltà anconitana. Vita quotidiana ad Ancona tra XVI e XVIII secolo. Palazzi, feste, modi di vestire, di arredare e di mangiare di una città adriatica*, Ancona 2005, p. 380.

⁸⁷ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 14, *Liber rubeus*, 1493-1527, cc. 215v-216r; Giochi - Mordenti, *Civiltà anconitana*, p. 382. Sulle specie ittiche qui citate e loro provenienza vd. *infra*.

⁸⁸ *Constitutiones sive Statuta Magnificae Civitatis Anconae, Anconae 1566, collatio quarta*, rub.XIII (*De Triccolis*).

⁸⁹ *Commentario*, c. 15v, vd. *supra*.

⁹⁰ L'argomento è stato trattato diffusamente da M.L. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell'età moderna*, Bologna 2004, pp. 37-46. Sulla pesca ad Ancona nel Cinquecento vd. G. Orlandi, a cura, *Suppliche al Comune di Ancona, sec. XVI. Inventario*, Roma 2001, dove si registrano istanze da parte dei pescatori di Burano dimoranti nel porto di Ancona per modificare il calmier fissato dall'autorità pubblica per alcuni generi ittici; Id., *Il porto le navi e la gente di mare nelle carte dell'Archivio comunale di Ancona*, in G. Paci - M.L. Polichetti - M. Sensi, a cura, *Munus Amicitiae*, Loreto 2001, pp. 230-231; M. Moroni, *La pesca nel medio Adriatico tra basso medioevo ed età contemporanea* in *La pesca nel Lazio. Storia economia problemi regionali a confronto*, a cura di L. Palermo - D. Strangio - M. Vaquero Piñeiro, Napoli 2007; Id., *La pesca ad Ancona tra età moderna e Novecento* in *Pesci barche pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, p. 454.

⁹¹ A proposito di pesce salato vd. il *Tractatus gabellarum civitatis Fani* in cui tra i "membri de la tracta" si considera sia il "pescio salato", sia il "pescio fresco", *Statuta civitatis Fani*, Fano 1508. Nella normativa statutaria pesarese è invece il "datio de la grassia" a contenere disposizioni sull'importazione del pesce salato, la cui vendita in loco "a menuto o ingrosso" è delegata ai *triccoli*, *Statuta civitatis Pisauri*, Pesaro 1531, *Liber sextus diversarum provisionum*, "Provisione sopra il datio de la grassia", c. 120r.

⁹² F. Ferretti, *Diporti notturni. Dialoghi famillari del capitano F. F. cavaliere dell'ordine di Santo Stefano ...*, Ancona 1580, p. 143.

⁹³ Si tratta evidentemente dell'uva passa (essiccata e disidratata) di Corinto, città della Grecia.

⁹⁴ Ferretti, *Diporti notturni*, p. 144. Sull'opera del Ferretti vd. S. Anselmi, *La vita quotidiana ad Ancona nella seconda metà del Cinquecento in Ancona e le Marche nel Cinquecento. Economia, società, istituzioni, cultura*, a cura di R. Paci – M. Pasquali – E. Sori, Ancona 1982, pp. 255-259, con la trascrizione quasi integrale del *Notturmo nono* dal titolo *Per honesta recreatione qui ambi due rammentano molte usanze, assai conditioni et varie prerogative degne di consideratione non piccola della Patria Anconitana*.

95 U. Bernardi, *Il buon governo delle cose che si mangiano. Gastronomia e pluralità delle culture*, Milano 2006, p. 64.

⁹⁶ La boga o *boca*, a giudizio di Paolo Giovio, “si dovrebbe chiamar Boopa, perioche questo pesce ha gli occhi assai grandi”. Le *boche* “sono fecondissime, & si pigliano in greggi & le soglion i pescatori serbar meze cotte in olio & aceto, con assai foglie di mirto, le quali dapoi sono portate da' mercanti in lontanissimi paesi dal mar d'Italia”, *Libro de' pesci romani*, pp. 122-123. Si veda anche Carnevale Schianca, *I pesci nel lessico culinario italiano*, s.v. *buca*, p. 37 in cui si cita un passo del ricettario Scappi: “Il pesce buca non è troppo grosso, è bianco e scaglioso ... et molti ne son portati di Genova in Milano accarpionati ... in foglia di mortella”, *Opera*, c. 118r; la *buca* e il *pescce arientino* “son portati in alcuni lochi d'Italia accarpionati e conservati in foglie”, Ivi, c. 146 r.

⁹⁷ J. Kolanović, *Il commercio tra Marche e Dalmazia nel Trecento e nel Quattrocento in Civiltà contadina e civiltà marinara nella Marca meridionale fra le due sponde dell'Adriatico*, Atti del 7° Seminario di studi, Cupramarittima, 26 ottobre - 11 novembre 1995, Grottammare 1998: sul commercio del pesce particolarmente pp. 299-300, in cui si parla di *zelatina*, *pisci saliti et sicci*, tra cui sgombri, suri, tonni ecc. inviati nelle Marche e in Abruzzo. Si veda inoltre S.F. Fabijanec, *La pesca e il commercio del pesce lungo la costa della Dalmazia alla fine del medioevo in Il mare com'era*, pp. 106-115. Sul pesce salato esportato da Spalato alla volta del porto di Ancona nel XV secolo si rinvia a I. Pederin, *Appunti e notizie su Spalato nel Quattrocento* in “Studi veneziani”, XXI, 1991, p. 382. Sui pesci salati lavorati in Istria (tonni, sgombri, sardelle, menole) ed esportati nelle Marche nel Cinquecento, Id., *Le finanze di Arbe e il commercio con Venezia e i porti di sottovento nel Cinquecento in Homo adriaticus. Identità culturale e autocoscienza attraverso i secoli*, a cura di N. Falaschini, S. Graciotti, S. Sconocchia, Reggio Emilia 1998, pp. 439, 453-454. Per un quadro generale su pesca e commercio del pesce conservato nella costa orientale dell'Adriatico in età medievale, si rinvia al contributo di Sabine Florence Fabijanec, *Fishing and the fish trade on the Dalmatian coast in the late Middle Ages* in T. Bekker-Nielsen, R. Gertwagen, a cura, *The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, Stuttgart 2016, pp. 369-386.

⁹⁸ Sia i *cocolli* che i *lopi* (o *lupi*) erano in sostanza “reti ad imbuto fisse nel terreno mediante palletti e provviste di uno o più ritrosi, solitamente due. Esse sono costituite dalla *bocca*, dal *corpo*, dal *cogollo* propriamente detto e dalle *ali* ...”, *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Amministrazione della Provincia di Venezia, 1981, p. 46, tratto da E. Ninni, *Attrezzi e sistemi di pesca nella Laguna* in Aa. Vv., *La laguna di Venezia*, a cura di G. Magrini, vol. III, Venezia 1940. Il termine *lopo* potrebbe derivare dalla conformazione della bocca, verosimilmente denominata “bocca di lupo”. La rete cogolaria era già stata menzionata nel XIV secolo da Pier de' Crescenzi: “la qual rete – si legge nella traduzione settecentesca del trattato – è grande, forte e fitta, ed entramento ritondo e largo, e a poco a poco si ristringe infino alla coda, la quale è molto lunga ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di pesce e tornar non possono”, *Del trattato dell'agricoltura*, tradotto dallo 'Nferigno, vol. II, Napoli 1724, p. 239. Con i *cocolli* si catturavano soprattutto anguille.

⁹⁹ Giochi-Mordenti, *Civiltà anconitana*, p. 413, nota 80: “Che i pescatori di Comacchio possano vender pesce in pescaria ... senza pagare datio” (1497), disposizione revocata l'anno seguente.

¹⁰⁰ *Statuta magnificae civitatis Anconae, De extraordinariis*, rubr. 14, *De vendentibus pisces*:

“*pisces autem putridos nemo vendat, nec mittat sub sale*”. Per un quadro della normativa statutaria di Ancona riguardante la vendita del pesce si rimanda a De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, pp. 37-46.

¹⁰¹ *Statuti anconitani*, ed. Ciavarini, p. 127. Nella rubrica LXXXV (*Datium piscarie et vendentibus pisces*) si vietava ai venditori di pesce locali e forestieri di vendere il prodotto ittico fresco o conservato senza che questo fosse stato preventivamente stimato dagli ufficiali del comune, fatta eccezione per gli schienali di storione “*qui conducuntur de extra gulfum, pro quibus solvitur duana comuni Ancone*”, Ivi, p. 159.

¹⁰² *Statuti anconitani*, ed. Ciavarini, p. 161.

¹⁰³ La rubrica sul dazio della *pescaria* era stata poi incorporata nelle *Constitutiones* anconitane stampate nel 1513 e successivamente nel 1566.

¹⁰⁴ ASAncona, ACAncona, *Dazi*, 716, c. 193r-v.

¹⁰⁵ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 15 bis, *Liber iam pavonacius*, cc. 49v-50r.

¹⁰⁶ Un successivo “decreto del magnifico consiglio” aveva poi reintrodotta il metodo della stima, come risulta da un ordine emanato dal luogotenente del governatore di Ancona (*De piscibus vendendis*, 15 giugno 1546): “*Item che tutto l’anno si debba stimare il pesce in pescaria et secondo detta stima si habbi a vendere, et ogni altro decreto statuto et esentione se intenda essere nullo et casso*”, ASAncona, ACAncona, *Bandi*, 808.

¹⁰⁷ Si trattava di una rete a strascico di antichissima tradizione, già menzionata nell’*Halieutica* di Oppiano e in altre fonti letterarie dell’Antichità. Nel medioevo e nell’età moderna era utilizzata da pescatori dalmati, pugliesi e greci. Per il De Marchesetti il *grippo* è “*somigliante alla bragagna, da cui differisce per avere alle due estremità delle ali invece di cogolli, semplicemente due piccoli sacchi senza cerchi, per andar armato di meno piombi, e per possedere al margine superiore dei sugheri, essendo fornito di un minor numero di traverse*”, *La pesca lungo la costa orientale dell’Adria*, Trieste 1882, p. 71. Nel Novecento risulta usata nelle isole italiane dell’Egeo, C.M. Maldura, *La pesca nelle isole italiane dell’Egeo* in “*Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia*”, vol. XIV, fasc. 4, 1938, pp. 466-467: a Rodi il *grippo* “*è simile alla tratta, ma più piccolo e a maglie più strette e uguali in tutte le parti della rete: inoltre, a differenza della tratta, la parte terminale del sacco è cilindrica. Per la manovra si usano barche più piccole e un minor numero di pescatori*”. La risoluzione del comune di Ancona di concedere l’uso indiscriminato dei grippi ai pescatori locali “*non obstante la legge contraria*”, tradisce l’emanazione pregressa di ordini e bandi proibitivi verosimilmente per la conformazione di una rete giudicata a maglie troppo strette. Su divieti e limitazioni della rete *grippo* nel mar Piccolo di Taranto nei secoli XV e XVI vd. i *Regolamenti contenuti nel Libro Russo relativi a diritti della Regia dogana del pesce di Taranto ed istruzioni del Codronchi del 1743* [ma 1793], Taranto 1877, p. 27 (*Prohibitio grippo di sardelle*). Vd anche A.S.L. Putignani, *Peschiere, pesca e dogana*, Taranto 1969, p. 11. Sulla lesività del grippo dalmata vd. invece G.L. Faber, *The Fisheries of the Adriatic and the Fish thereof*, London 1883, p. 117 (“*Grippo a mode of fishing which is infinitely more pernicious to the fisheries in general than any properly – worked trawl, as it is carried on in shallow waters, and often close in shore, thus destroying a quantity of young and, at the time of catching, worthless fry*”), trad. it. *La pesca nell’Adriatico*, Trieste 2005, p. 141; inoltre, A. Krish, *Die Fischerei in Adriatischen Meere*, Pola 1900, pp. 157-158, che ripropone le caratteristiche della rete a strascico in oggetto, già fornita però dal De Marchesetti.

¹⁰⁸ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 15 bis, *Liber iam pavonacius*, c. 50r.

¹⁰⁹ ASAncona, ACAncona, *Statuti e privilegi*, 15 bis, *Liber iam pavonacius*, c. 50r. Spesso la penuria di pesce, lamentata anche nelle città costiere, era causata da strategie commerciali dei pescivendoli che distribuivano il prodotto ittico nell’hinterland, eludendo i prezzi calmierati. I provvedimenti legislativi emanati dalle autorità comunali non solo allo scopo di contenere i

prezzi, ma anche di evitare i tentativi da parte dei venditori di pesce di creare una sorta di monopolio, sono stati studiati per la città di Venezia da J.E. Shaw, *Retail, monopoly and privilege: the dissolution of the fishmongers' guild of Venice, 1599* in "Journal of Early Modern History", vol. 6/4, 2002, pp. 396-427. Sulla soppressione della corporazione dei *compravendi-pesce* si veda M. Marachio, *Istituto di tenere in corpi le arti riguardato nelle sue teorie e nelle sue forme*, Venezia 1794, pp. 37-39.

¹¹⁰ Sulle "boctareghe" vd. il *Liber rubeus* del comune di Ancona già citato, c. 221r: "Boctareghe paghino bolognini dudeci per collo o capsa finito il tempo de lo presente datiero de la pescaria" (1518). Nella "Reformatione de pagamenti" del 1518, a proposito delle bottarghe, erano concesse particolari agevolazioni commerciali: "Ancora a Ragusei e Cattarini ultra li loro capitoli et conventiones che hanno con lo Comune de Ancona et a tucti altri de omne natione che condurranno le infrascripte robbe et mercantie per venderle o permutarle" verranno concesse "le medesime habilità de pagamenti che sonno state concesse alli subditi del Turcho per le infrascripte robbe", tra cui le "boctareghe", per le quali si dovranno pagare "bolognini sei per collo, finito il tempo de lo presente datiero de la pescaria", *Liber rubeus*, cc. 231v-232r.

¹¹¹ ASAncona, ACAncona, *Dazi*, 720, c. 24r-v, 16 giugno 1584: "Capitoli nuovamente reformati del datio già detto della pescaria, bilancie, cocolli et menole ridotti tutti sotto il nome del datio del pesce".

¹¹² Citolini, *La tipocosmia*, p. 421.

¹¹³ Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, p. 544.

¹¹⁴ A. Toaff, *Mangiare alla giudia*, Bologna 2000, pp. 12, 82.

Salsamentum e conserve di pesce tra Mediterraneo e Mar Nero

¹¹⁵ Luogo dove vengono custoditi gli assortimenti per imbandire una mensa, compresi piatti, tovagliati e vivande.

¹¹⁶ Scappi, *Opera*, c. 327v.

¹¹⁷ P. Belon, *La nature et diversité des poissons*, Paris 1555, ed. Glardon, p. 426.

¹¹⁸ *Ivi*.

¹¹⁹ *Ivi*. Le denominazioni usate dai greci per indicare le varie parti dello storione, agli inizi del secolo XVI vengono registrate dall'umanista veneziano Ermolao Barbaro (1453-1493): "Rhachin partem eius dorsuariam et spinalem vocantes. Quam nostrum vulgus schinalem corrupte appellat. Pleuram idest costas et latera. Hypocoelion idest aluum eius atque pubem, hunc piscem ut testatu sumus Italia sturionem vocat", *Corollarii libri quinque*, c. 35r.

¹²⁰ Belon, *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 428.

¹²¹ F. Faugeron, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome 2014, p. 674.

¹²² Citato in Faugeron, *Nourrir la ville*, p. 674.

¹²³ Belon, *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 426.

¹²⁴ F. Grisellini, *Lettere odeporiche*, t. I, Milano 1780, p. 292.

¹²⁵ *Sharp snout*: muso appuntito, aguzzo. Ossirinco infatti deriva dal greco *oxýs*, acuto, e *rhy-nchos*, muso.

¹²⁶ D.J. Georgacas, *Ichthyological terms for the sturgeon and etymology of the international term 'botargo', 'caviar' and congeners (A linguistic, philological and culture-historical study)*,

Atene 1978, pp. 112-113.

¹²⁷ Claudio Eliano, *La natura degli animali*, traduzione di F. Maspero, vol. II, Torino 2004, p. 975. Sull'ossirinco e sullo storione vd. L. Robert, *Les Kordakia de Nicée. Le combustible de Synnada et les poissons-scies. Sur des lettres d'un métropolitte de Phirgie au Xe siècle* in "Journal des Savants", gennaio-giugno 1962, pp. 56-62 [122-128].

Schienali

¹²⁸ Vd. a proposito L. Vareton, *Evoluzione della cucina veneziana e veneta per effetto dei traffici con l'Oriente*, estratto dal "Giornale Economico" della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Venezia, 6, novembre-dicembre 1967.

¹²⁹ *Statuti anconitani*, ed. Ciavarini, p. 34.

¹³⁰ *Statuti anconitani*, ed. Ciavarini, p. 36. *Mesta*: unità di misura volumetrica per trasporti marittimi pari a ca. mezza tonnellata: G. Croci, *Dizionario universale dei pesi e delle misure in uso presso gli antichi e moderni*, Milano 1860, p. 82; A. Guglielmotti, *Vocabolario marino e militare*, Roma 1889, col. 1064.

¹³¹ L. Messedaglia, *Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante* in "Atti del Reale Istituto veneto di scienze lettere ed arti", a.a. 1941-1942, CI, p. II, pp. 1-58; Id., *A proposito di schienale e morona*, Ivi, a.a. 1943-1944, CIII, p. II, pp. 111-132. I due saggi sono ora pubblicati in Id., *La gloria del mais e altri scritti sull'alimentazione veneta*, a cura di C. Barberis e U. Bernardi, Vicenza 2008, rispettivamente alle pp. 329-360 e 361-374.

¹³² M. Cortelazzo, *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Padova 2007, s.v. *schenàl*. Osserva Ulderico Bernardi: "Era tale la fama di questi buoni bocconi, che, nel Cinquecento, Andrea Calmo, descrivendo il favoloso Paese di Cuccagna, li collocava a pieno titolo nell'architettura mitica della casa dei golosi. L'edificio prevedeva "Dabasso in la dispensa la porta d'inchiò salai (acciughe salate), el pavimento de caviaro, el volto (il soffitto) de schenàl, le banche de moròna, e le parèi (le pareti) de salcizzoni e cervelài, e le scansie de persuti", citato da Bernardi, *Il buon governo delle cose che si mangiano*, p. 64.

¹³³ F. Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge (Massachusetts) 1936, reprint New York 1970, p. 380. Si tratta, a detta del Messedaglia, "della fonte antica più organica per la storia del traffico delle merci e delle monete nel secolo XIV", *A proposito di schienale e di morona*, p. 119.

¹³⁴ Si tratta della *Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra mercadantia per el mondo*, Venezia 1925, denominata per convenzione *Tariffa Marcello*, su cui vd. Tucci, *Tariffe veneziane*, p. 76, nota 27.

¹³⁵ *Fasi*: fasci.

¹³⁶ *Sumo*: "In la Tana core una moneda che se chiama sumo", *Tarifa*, ed. 1925, p. 45.

¹³⁷ *Tarifa*, p. 22.

¹³⁸ *La pratica della mercatura*, ed. Evans, p. 24.

¹³⁹ *Aroti*: nel senso di aggiunto, aggiunto in supplemento (da *arrogere*), Messedaglia, *A proposito di schienale e morona*, p. 119.

¹⁴⁰ *La pratica della mercatura*, ed. Evans, p. 39. Sui manuali di mercatura vd. i contributi di U. Tucci, *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura*; Id., *Manuali di mercatura e pratica degli affari nel Medioevo in Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Fran-*

co Borlandi, Bologna 1977, pp. 215-231.

¹⁴¹ *Ricettario di maestro Martino, ms. Urbinate Latino 1203*, ed. Benporat, p. 151.

¹⁴² La traduzione è di Enrico Carnevale Schianca: B. Platina, *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015, p. 405. Il testo latino così recita: “Ex stirione fit salitura quam vulgo schinale vocant, quasi spinale, quod ex dorso et spina fiat. Bonum scito cum in tessellas concisum integrum et rubeum erit”, Ivi, p. 404.

¹⁴³ Platina, *De honesta voluptate et valetudine vulgare*, Venezia 1508, c. LXXXVIIv.

¹⁴⁴ M. Catricalà, *La lingua dei banchetti di Cristoforo Messi Sbugo* in “Studi di lessicografia italiana”, vol. IV, Firenze 1982, p. 211. Si veda anche M.T. Vigolo, *Plurilinguismo e multiculturalità nel lessico dell'alimentazione in Circolazioni linguistiche e cultura nello spazio mediterraneo*, “Miscellanea di studi”, a cura di V. Orioles e F. Toso, Genova 2008, pp. 227-263.

¹⁴⁵ G. Cardano, *De rerum varietate libri XVII*, Avignone 1558, p. 350.

¹⁴⁶ Scappi, *Opera*, c. 7r.

¹⁴⁷ Citato in Cortelazzo, *Dizionario veneziano*, s.v. *schenàl*.

Morona e moronella

¹⁴⁸ Messedaglia, *A proposito di schienale e morona*, p. 132.

¹⁴⁹ Messedaglia, *A proposito di schienale e morona*, p. 132. Vd. anche J. Di Schino, *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi cuoco segreto di papa Pio V in Pesci barche e pescatori nell'area mediterranea dal Medioevo all'età contemporanea* a cura di V. D'Arienzo e B. Di Salvia, Milano 2010, p. 548.

¹⁵⁰ Scappi, *Opera*, c. 7r.

¹⁵¹ F. Emanuele, *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Milano 1946, p. 512. Sulla conservazione del cibo in generale si veda G. Pedrocco, *Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione in Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Bari-Roma 1997, pp. 610-622; Id., *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare in Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, Torino 1998, pp. 379-447, sul pesce conservato mediante salatura e marinatura, pp. 381-383, 411-414.

¹⁵² Sulla salagione del pesce vd. anche G. Penso, *I prodotti della pesca*, pp. 313-330.

¹⁵³ *Tarifa*, ed. 1925, p. 47.

¹⁵⁴ *Tarifa*, ed. 1925, p. 69. Tra le “robe che si pesano al peso grosso” a Venezia, si consideravano i seguenti prodotti ittici: “Caviari & ogni sorte di pesci freschi e salà”, “morone” e “schenali”, Zuanne Mariani, *Tariffa perpetua*, Venezia 1580. Ugo Tucci menziona una edizione di questa tariffa datata 1564, del tutto identica a quella testè citata, *Tariffe veneziane*, p. 69.

¹⁵⁵ *Libro de' pesci romani*, p. 194.

¹⁵⁶ *Libro de' pesci romani*, p. 194. Nel *De piscibus* si legge: “Sunt etiam in summa commendatione ex ipsis Sturionum pulpis Spinalia, sic vulgo nuncupata, quae larinis lignis assimilantur. Laudant et Moronem (sic), ignoti nobis piscis praedura frusta, valdeque rubentia, quae Maeotidis paludis accolae mercimonii causa transmittunt, ea prius exedi commode non possunt, nisi aquae calidae perfusione molliantur”. Sul mar delle Zabacche vd. N. Iorga, *Un viaggio da Venezia alla Tana* in “Nuovo archivio veneto”, XI, p. I, 1896, che propone una relazione anonima del XV secolo in cui si afferma che la palude Meotide era denominata *mare Delicalbach* “eo quod in ipso

est multitudo piscium quorundam qui *zabach* dicuntur”.

¹⁵⁷ Peri, *I frutti d'albaro*, p. 101.

¹⁵⁸ G. Rebora, *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente* in “Miscellanea storica ligure”, 1-2, 1987, p. 1509, nota 208.

Antichieri

¹⁵⁹ *Il libro dei conti di Giacomo Badoer (Costantinopoli 1436-1440)*, a cura di U. Dorini e T. Bertelè, Roma 1956. Si veda ora anche G. Bertelè, *Il libro dei conti di Giacomo Badoer (Costantinopoli 1436-1440)*, Padova 2002.

¹⁶⁰ A. Tzavara, *À propos du commerce vénitien des “schienali” (schinalia) (première moitié du XVe siècle)* in *Chemins d'outre mer. Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, a cura di D.Coulon, C. Otten-Froux, P. Pagés, vol. II, Paris 2004.

¹⁶¹ Con tale vocabolo si designava nel Tre-Quattrocento un mercantile in uso a Venezia, Ancona e Ragusa che frequentava anche i porti del Levante. Con lo stesso termine si indicava anche un “tipo di vela quadra utilizzata sulle galere”, *Dizionario illustrato storico-tecnico*, p. 53. Nel 1419 si menziona una *cochina de uno timone*, governata cioè con il timone assiale, appartenente a *patronii* anconitani in procinto di salpare dal porto di Rimini alla volta di Rodi, Giaffa, Tripoli e Beirut, M.L. De Nicolò. *Attività marittime a Pesaro nel Quattrocento. Barche, traffici, pesca*, “Pesaro città e contà”, 1, 1991, p. 34, nota 41. Numerose citazioni di *cochine* in navigazione sulle rotte mercantili mediterranee si trovano in B. Krekic, *Dubrovnik (Raguse) et le Levant au Moyen Âge*, Paris 1961, pp. 198 (a. 1342), 254 (a. 1408), 270 (a. 1420), 302 (a. 1435), 316 (a. 1438), 322 (a. 1440).

¹⁶² *Ivi*.

¹⁶³ Sopracasa, *Les marchands vénitiens à Constantinople*, p. 214. Il documento è conservato in ASVenezia, *Cinque savi alla mercanzia*, I serie, b. 949 bis, ff. 86v-90r.

¹⁶⁴ *Morona del Coppa*: si intende la ‘morona’ proveniente da La Copa. Kopa “latinamente *Coparium*, sulla costa georgiana, alla foce del Kuban, era un grande centro di esportazione di pesce salato e di caviale”, L. Balletto, *Pesca e pescatori nella Crimea genovese del secolo XV* in “Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere”, XLIII, 1986, Genova 1988, p. 194. Sui traffici di pesce salato e caviale a Copa alla fine del XIII secolo, Ead., *Il commercio del pesce nel Mar Nero sulla fine del Duecento* in “Critica storica”, XIII, 3, 1973, particolarmente pp. 396-400, sui noli p. 407; vd. inoltre G.I. Brătianu, *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noire au XIIIe siècle*, Paris 1929, pp. 244-246; M. Balard, *La Romanie Génoise (XIIe - début du XVe siècle)*, vol. II, Genova-Roma 1978, p. 706.

¹⁶⁵ *Lacherda*: maniera di salare a pezzi la *palamida*. Emilio Ninni, seguendo le orme di Karekin Devedjian, dopo aver assicurato che la miglior *lacherda* “è quella proveniente dalle palamidi grandi”, passa a descriverne il metodo di lavorazione: “Dopo aver tolto la testa ed il peduncolo codale alla palamida, essa viene tagliata in cinque parti che si pongono quindi in un barile ricolmo d'acqua di mare. Si lavano ben bene per togliervi il sangue e le spine, si salano pezzo per pezzo e si stivano nei barili. Questi hanno un coperchio sopra il quale viene posta una pietra. Dopo una settimana da questa operazione, la *lacherda* è bella e pronta per il commercio”, *Primo contributo allo studio dei pesci e della pesca nelle acque dell'Impero ottomano*, Venezia 1923 p. 66. Devedjian avverte che questo prodotto “garde sa saveur pendant deux mois au maximum; après quoi, elle devient trop salée et ne conserve plus aucun attrait pour les gourmets”, *Pêche et pêcheries en Turquie*, Constantinople 1926, p. 23. Vd. inoltre A. Matthaiou, *Aspects de l'alimentation en Grèce sous la domination ottomane*, Frankfurt am Main 1997, pp. 195-196, dove la “*lakerda*” viene definita “*filets salés de bonite*”.

¹⁶⁶ *Lacherdocoma*: pesce sotto sale non meglio identificato, presumibilmente riferito al tonno di migliore qualità rispetto alla *lacherda*, considerando il maggior prezzo di mercato esibito nei tariffari. Luc Indjidian scriveva nel 1794: “Ne’ mesi di settembre, di ottobre, e talvolta anche di novembre, vengono in gran copia [nel mar di Marmara] tutti que’ pesci che sogliono cambiar acqua. Fra questi si distinguono le palamide e i tonni, che salati sono squisitissimi. I Costantinopolitani li chiamano Lakerda; ma per meglio gustarne il sapore convien mangiarli dieci o dodici giorni dopo l’azione del sale. L’arte di salarli è riserbata ai soli Ebrei, i quali estraggono prima il sugo della spina dorsale”, *Villeggiature de’ bizantini sul Bosforo Tracio*, trad. di C. Aznavor, Venezia 1831, prima edizione in lingua armena Venezia 1794, pp. 61-62.

¹⁶⁷ Sull’emporio veneziano nel Medioevo si veda l’ampia sintesi di E. Skržinskaja, *Storia della Tana* in “Studi veneziani”, 10, 1968, insieme agli studi di M. Berindei - G. Veinstein, *La Tana-Azaq de la présence italienne à l’emprise ottomane (fin XIIIe-milieu XVIe siècle)* in “Turcica. Revue d’études turques”, VIII/2, 1976, pp. 110-201; G. Veinstein, *From the Italians to the Ottomans: the Case of the North Black Sea Coast in the Sixteenth Century*, in “Mediterranean Historical Review”, I, 1986; B. Doumerc, *La Tana au XVe siècle: comptoir ou colonie? in État et colonization au moyen âge et à la Renaissance*, a cura di M. Balard, Lyon 1989, pp. 251-266; L. Pubblici, *Venezia e il Mar d’Azov: alcune considerazioni sulla Tana nel XIV secolo* in “Archivio storico italiano”, 65, 2005, pp. 435-483.

¹⁶⁸ J.-C. Hocquet, *I meccanismi dei traffici in Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, III, *La formazione dello stato patrizio*, a cura di G. Airaldi, G. Cracco, A. Tenenti, Roma 1997, p. 598.

¹⁶⁹ D’Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, pp. 16-17; A. Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, London-New York 2003, p. 313, dove si cita il *Tarikos antakaion*, ovvero il salume di storione. Sull’analisi delle fonti classiche relative all’*antakaiois* vd. Ph. Glardon, *L’histoire naturelle au XVIe siècle, Introduction étude et édition critique de La nature et diversité des poissons de Pierre Belon (1555)*, Genève 2011, p. 585, nota 114.

¹⁷⁰ Erodoto, *Le storie*, IV, 53. Il termine *antakaiois* è usato anche da Claudio Eliano, *La natura degli animali*, XIV, 23, 26. La fonte erodotea è commentata in N.A. Gavriljuk, *Fishery in the Life of the Nomadic Population of the Northern Black Sea Area in the Early Iron Age in Ancient Fishing*, pp. 106-107. Sull’ittionimo vd. anche Ateneo, *I deipnosofisti*, vol. II, pp. 678, 721.

¹⁷¹ Erodoto, *Le storie libro IV. La Scizia e la Libia*, a cura di A. Corcella e S.M. Medaglia, trad. di A. Fraschetti, Milano 1993, p. 67.

¹⁷² Ivi.

¹⁷³ Il passo, riguardo alla stagione e alla tecnica di cattura, rimane piuttosto controverso tra gli studiosi. Sull’argomento cfr. V. F. Stolba, *Fish and Money: Numismatic Evidence for Black Sea Fishing*, in *Ancient fishing*, pp. 123-124.

¹⁷⁴ Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*, IX, 17, tradotto in Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, II, *Antropologia e zoologia*, Torino 1983, p. 321. La versione latina recita: “Et in Borysthene memoratur praecipua magnitudo, nullis ossibus spinisve intersitis carne praedulci”. Scrive Corrado Piccinetti a proposito dello storione (*Acipenser* spp.): “Con la denominazione storione si comprendono diverse specie di pesci che hanno uno scheletro quasi completamente cartilagineo (come gli squali), una forma allungata con muso appuntito ricoperto da ossa cutanee, una bocca posta inferiormente, a forma di tubo protrattile, privo di denti, e una coda con il lobo superiore più sviluppato”, *Abitatori delle acque in Pesca e pescatori*, III, *Dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Milano 2001, p. 177.

¹⁷⁵ F. Massari, *In nonum Plinii de naturalis historia librum castigationes et annotationes*, Parisiis 1542, prima edizione Basilea 1537, p. 18. Sul Massari vd. Folena, *Per la storia della ittioniemia volgare*, p. 82, e ora F. Minonzio, *Diffrazioni pliniane prima di Belon (1553): descrizione e clas-*

sificazione dei pesci in Paolo Giovio, Francesco Massari e Simone Porzio in *Scienza antica in età moderna. Teoria e immagini*, a cura di V. Maraglino, Bari 2012, pp. 427-432.

¹⁷⁶ *La prima parte della Geografia di Strabone tradotta in volgare italiano da M. Alfonso Buonacciuoli gentilhuomo ferrarese*, Venezia 1562, c. 126v.

¹⁷⁷ In realtà *gangame* o *gangama* designa una rete e dunque un modo di pescare su cui si veda M.L. De Nicolò, *Evolution of the gangamo (ganguy) fishing gear in the Mediterranean Sea from Antiquity to the early Modern period and the debate on trawling sustainability* in “Regional Studies in Marine Science”, 21, 2018, pp. 79-85. Nel volgarizzamento di Francesco Ambrosoli il passo viene infatti proposto in questi termini: “Quivi [tra Panticapeo e Fanagoria] si scavano i pesci dal ghiaccio in cui rimasero imprigionati col mezzo della così detta *gangama*, principalmente gli antaci consimili nella grandezza ai delfini”, *Della Geografia di Strabone libri XVII*, vol. III, Milano 1833, p. 199. Nella tradizionale pesca dello storione sul ghiaccio, in Russia, si usavano in verità degli uncini, come viene attestato in M. Plehn, *I pesci del mare e delle acque interne*, Milano 1909, p. 220: “Verso la metà di dicembre comincia l'epoca della pesca, la quale, previa autorizzazione, è annunziata con un colpo di cannone alla popolazione che l'attende ansiosa. Ogni pescatore corre quindi al punto previamente determinato sul ghiaccio, vi pratica un buco e con uncini di ferro infilza ed estrae i pesci addormentati”.

¹⁷⁸ Stolba, *Fish and Money*, p. 123. Il ‘sevriuga’ prevale sullo storione russo e sullo sterletto. Tra i commentatori di Erodoto si concorda tuttavia sul fatto che l'*antakaios* sia un pesce appartenente alla famiglia degli storioni: “This family consists of sturgeon, white sturgeon or beluga (*Huso huso*, 17 species of which are known today), and starry sturgeon (*Acipenser stellatus*). All these migratory fish are found in the Black and Azov Seas”. La maggiore dimensione è riscontrabile nello storione bianco, o ‘beluga’, Gavriljuk, *Fishery in the Life of the Nomadic Population*, p. 107.

¹⁷⁹ J. Munch Højte, *Archaeological Evidence for Fish Processing in the Black Sea Region* in *Ancient Fishing*, p. 140.

¹⁸⁰ Ninni, *Primo contributo allo studio dei pesci e della pesca nelle acque dell'Impero ottomano*.

¹⁸¹ L'opera di Devedjian venne in seguito pubblicata anche in lingua francese con il titolo *Pêche et pêcheries en Turquie*, Constantinople 1926, cui più volte si fa riferimento in questa sede. L'opera era stata commentata da Th. Lefebvre, *La pêche en Turquie et en particulier dans la zone des détroits et la mer Noire* in “Annales de Géographie”, t. 28, 1929, pp. 470-479.

¹⁸² Ninni, *Primo contributo allo studio dei pesci e della pesca*, pp. 69-70.

¹⁸³ Devedjian, *Pêche et pêcheries en Turquie*, pp. 181-182.

Caviale

¹⁸⁴ M. Cortelazzo, *L'influsso linguistico greco a Venezia*, Bologna 1970, pp. 62-63.

¹⁸⁵ Georgacas, *Ichthyological terms*, pp. 148 e 189-254.

¹⁸⁶ Georgacas, *Ichthyological terms*, p. 206. Sull'esportazione di caviale dai luoghi di produzione verso Costantinopoli, mar Egeo, Mediterraneo occidentale, e oltre lo stretto di Gibilterra si rinvia a R. Gertwagen, *Towards a Maritime Eco-history of the Byzantine and Medieval Eastern Mediterranean in The Inland Seas*, p. 347.

¹⁸⁷ Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, ed. Evans. *Tana nel mar maggiore*: “Caviale si vendono a fusco e ogni fusco si è un mezzo cuoio di pesce e da mezzo in giù inverso la coda piena di uova di pesce”; p. 24; *Rodi*: “Caviale cioè sono uova di pesce, vi si vendono a cantare genovesco ...”, p. 102.

¹⁸⁸ G. Barbaro, *Viaggi fatti da Vinetia alla Tana in Persia, in India e in Constantinopoli ...*,

Vinegia 1543, pp. 9-10. Su questo viaggio vd. N. Di Lenna, *Giosafat Barbaro (1413-1494) e i suoi viaggi nella regione russa (1436-1451) e nella Persia (1473-1478)* in “Nuovo archivio veneto”, n.s., XXVIII, 1914; G. Caraci, *Viaggi fra Venezia e il Levante fino al XIV secolo e relativa produzione cartografica in Venezia e il Levante fino al secolo XV*, a cura di A. Pertusi, vol. I, p.I, Firenze 1973, p. 167.

¹⁸⁹ Cortelazzo, *Dizionario veneziano s.v. caviàro*.

¹⁹⁰ A proposito del caviale Girolamo Cardano scrive: “Caviarium ova sunt concreta, saleque condita, estque ex eo nigrum ac rubrum”, *De rerum varietate*, p. 350.

¹⁹¹ *Libro de' pesci romani*, p. 51. Nel *De piscibus marinis lacustribus fluviatilibus item de testaceis ac salsamentis liber*, Roma 1524, prima stesura dell'opera, si legge: “Nemo autem adeo imperitus est, ut nesciat Sturiones esse oviparos, ut est cotidiano esu deprehenditur, et ex salsamentis caviariis quae ex ovis Sturionis sine controversia conficiuntur”.

¹⁹² *Libro de' pesci romani*, p. 193. Nella stesura originaria si legge: “Secundum Oa Taricha, eminent Caviarium, quod ex Sturionum ovis in Ponto conficitur, ita ut salita in massam ingentem cogantur, & cadis includantur, cruda ea comedimus, vel in panis crustulis ad prunas ustulatis modico enim igne salsamenta in universum indigent”. Pierre Gilles aveva erroneamente identificato il caviale con la bottarga: “Oataricha ex ovis piscium salsis conficiuntur, vulgo Itali Caviaria vocant Graeci nostrae aetatis corrupte Botaricha nominant: quae quidem ipsa inter lautissimos cibos numerantur”, *Ex Aeliani Historia ... libri XVI. De vi & natura animalium eiusdem Gyllij liber unus, De Gallicis & Latinis nominibus piscium*, Lugduni 1533, cap. XLI (*De oataricho*), pp. 556-557.

¹⁹³ *Libro de' pesci romani*, pp. 193-194. Nella versione in lingua latina si legge: “Caviaria Iulio Secundo Pontifici Maximo mirifice placuerunt, quod deiectum ei ciborum gustum saepius allevassent & siti, vinisque pariter, ut in senibus accidit”.

¹⁹⁴ Peri, *I frutti l'albaro*, p. 101: “Il caviale si fa in Tartaria, nel mar Negro, Citracam [Astrakan], Tana, Bosforo, Bogodania e Avignone di Francia”, tuttavia “il migliore è quello di Citracam, quale si fa d'ova di sturione”. L'economista genovese segnala anche un altro tipo di caviale, ottenuto con il trattamento delle “ove di murena”, che viene però giudicato “più cattivo”.

¹⁹⁵ *Libro de arte coquinaria*, ed. Montorfano, p. 120.

¹⁹⁶ Cristoforo di Messi Sbugo, *Libro novo*, c. 4v. Sull'opera del cuoco degli Estensi vd. Catricalà, *La lingua dei banchetti*; inoltre *La corte estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, a cura di L. Chiappino, Ferrara 1984.

¹⁹⁷ Cristoforo di Messi Sbugo, *Libro novo. Compositioni delle più importanti vivande*, cc. 110v-111r.

¹⁹⁸ Cristoforo di Messi Sbugo, *Libro novo. Compositioni delle più importanti vivande*, c. 110v.

¹⁹⁹ Edita in Ferrara nel 1584 “appresso Domenico Mammarello”.

²⁰⁰ Rossetti, *Dello scalco*, pp. 80, 85, 87, 177. Nella seconda metà del Cinquecento l'ambasciatore veneziano segnala, tra i prodotti ittici più importanti del ducato di Ferrara, “sturioni e pesci d'acqua dolce del Po”, nonché “pesci marittimi della valle di Comacchio”, E.M. Manolesso, *Relazione di Ferrara (1575) in Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, a cura di A. Segarizzi, vol. I, Bari 1912, rist. an. 1968, p. 28.

²⁰¹ Ninni, *Pesci crostacei e molluschi*, s.v. storion, p. 52: “storione, *Acipenser huso*. Notissimo pesce cartilaginoso (ganoide) ricercatissimo per la bontà delle sue carni. Rimonta i fiumi in primavera per riprodursi. Ne vengono portati sul mercato, e di spesso, degli esemplari grossissimi anche di 3 metri di lunghezza provenienti questi dal Po e del peso di 150 chilogrammi”.

²⁰² Ninni, *Pesci crostacei e molluschi*, s.v. storion, p. 52 s.v. lādano, p. 27: “Di tratto in tratto capita da noi anche l’*Acipenser huso* L. o storione ladano (volg. lādano, *sturion disarmà* detto così perché il suo corpo non è guarnito da quelle piastre ossee come negli altri storioni)”. Si tratta di una specie rara nell’Adriatico, tanto che – riferisce Ninni – ne furono catturati in un lungo periodo solo una decina di esemplari e “quelli che capitano sul mercato, di solito nei mesi di luglio e agosto, sono di provenienza estera”.

²⁰³ Ninni, *Pesci crostacei e molluschi*, s.v. còpese, p. 21: “Questo nome applicasi in genere a tutti gli storioni a muso ottuso, come allo storione del Naccari che è comune e che trovasi sul mercato con più frequenza da giugno a ottobre”.

²⁰⁴ Lo storione ladano del Po è stato accostato all’*Attilus* di Plinio, un gigantesco pesce che viveva nelle acque del grande fiume dal peso di 1000 libbre per la cui cattura servivano perfino buoi per estrarlo e trascinarlo fuori dall’acqua: “*Attilus in Pado inertia pinguescens ad mille aliquando libras, catenato captus hamo, nec nisi boum iugis extrahitur*”, Plinio, *Naturalis historia*, IX, 44. Nel medioevo e nella prima età moderna veniva identificato con vari termini: *adilo*, *adello*, *adena*, *adeno*, *adano* e infine *ladano*. Vd. la memoria di Gian Domenico Nardo, *Sull’etimologia de’ nomi volgari che si danno alle varie specie di Storioni viventi nelle venete acque, e particolarmente sull’Attilus di Plinio, detto comunemente Ladano che pescasi nel fiume Po* in “Atti dell’Istituto veneto di scienze, lettere ed arti”, s.IV, III, 1874, pp. 1766-1772; Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 637. Sull’articolo concrezionato (l’adano=ladano) vd. Nardo, *Sull’etimologia de’ nomi volgari*, p. 1770; Catricalà, *La lingua dei banchettti di Cristoforo Messisbugo*, p. 206. Per quanto riguarda il termine *copese* si riscontra la derivazione dal latino *acipenser*, *acupenser*, Ivi.

²⁰⁵ Rossetti, *Dello scalco*, pp. 488-489.

²⁰⁶ F. Pucci Donati, *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna nel Medioevo (secc. XIII-XV)* in *I prezzi delle cose nell’età preindustriale*, Fondazione Istituto internazionale di storia economica “F. Datini”, Prato, Firenze 2017, p. 48: sullo storione come cibo di lusso, pp. 42-43. Attualmente la presenza degli storioni nelle acque del Po si limita allo storione cobice (*copese*): “Nell’area del fiume Po, due delle tre specie di storioni segnalate negli anni settanta (*Acipenser sturio*, storione comune e *Huso huso*, storione ladano) sono praticamente scomparse: lo storione cobice, *Acipenser naccarii*, specie endemica dell’alto Adriatico è ancora presente e oggetto di pesca, ma con un’abbondanza relativamente scarsa”, R. Rossi et alii, *Osservazioni sulla biologia e la pesca dello storione cobice Acipenser naccarii Bonaparte nella parte terminale del fiume Po* in “Atti della Società italiana di scienze naturali e del Museo civico di storia naturale di Milano”, vol. 132, 10, 1991, p. 121.

²⁰⁷ Frugoli, *Pratica e scalcaria*, p. 132.

²⁰⁸ Loreo: centro del basso Polesine, in posizione intermedia fra il Po e l’Adige, in provincia di Rovigo.

²⁰⁹ B. Bizoni, *Europa milleseicentese. Diario di viaggio*, a cura di A. Banti, Milano-Roma 1942, p. 46.

²¹⁰ V. Tanara, *L’economia del cittadino in villa*, Bologna 1644, p. 555.

²¹¹ V. Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*, Roma 1669, pp. 25, 100, 143, 162, 220.

²¹² Latini, *Dello scalco alla moderna*, II, p. 5.

²¹³ B. Stefani, *L’arte di ben cucinare ed instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova 1662, rist. in *Cucina mantovana di principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali*, Guidizzolo (Mn) 1991, p. 130. Anche nella *Guida gastronomica d’Italia* (Milano 1931, p. 214) si ricorda il caviale di storione come “una specialità di Ferrara”: trattandosi di un prodotto locale “assai noto ed apprezzato, che si trova nelle salumerie durante la stagione della pesca (maggio e giugno)”.

²¹⁴ G. Malacarne, *Sulla mensa del Principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena 2000, p. 23. Riguardo ai contenitori si citano “albarelli di caviano”, oppure “scatola de caviano”, in lettere datate 1518, 1522 e 1563. In verità il caviale e la bottarga venivano richiesti dai Gonzaga anche a Venezia (1492). Vd. inoltre G. Dell’Oro, *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, Milano 2015, pp. 32-36; Id., *La corte gonzaghesca tra acque, pesci e pesca in La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento. Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi*, a cura di A. Canova e D. Sogliani, Roma 2018, particolarmente pp. 46-48.

²¹⁵ Scappi, *Opera*, c. 130r.

²¹⁶ Lando, *Commentario*, c. 6r. Michele Savonarola attestava che “i Ferraresi sono gioti de li ovi de le chieppe, e ne fanno caviale”, citato in Carnevale Schianca, *La cucina medievale, s.v. cheppia*, p. 157. Sul medico padovano, alla corte di Borso d’Este, vd. T. Pesenti, *Michele Savonarola a Padova: l’ambiente, le opere, la cultura medica* in “Quaderni per la storia dell’Università di Padova”, 9-10, 1977, pp. 45-103; C. Crisciani, G. Zuccolin, a cura, *Michele Savonarola. Medicina e cultura di corte*, Firenze 2011.

²¹⁷ M. Alberini, *La cucina del Po: dalla semplicità contadina al fasto delle corti in In principio era il Po. Storia, cultura, ambiente*, a cura di D. Felisati, Venezia 1998, p. 166.

²¹⁸ F. Willughby, *Historia piscium*, p. 240.

²¹⁹ “Gazzetta del popolo”, VII, 78, 29 marzo 1854.

²²⁰ M. Montanari, *Economia di pesca e consumo di pesce nell’alto Medioevo in Pesca e pescatori*, II, *Realtà e simbolo fra tardo antico e medioevo*, a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1999, pp. 49-50; V. Fumagalli, *Terra e società nell’Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976, p. 11. Lo storione del Po è menzionato negli statuti di Casale (A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, p. 332) e negli statuti di Mantova del XIV secolo (*Sturioni e adeli*); Noël de la Morinière, *Histoire générale des pêches*, I, p. 351. Sulla pesca tradizionale dello storione e sul caviale vd. F. Cazzola, *Fiumi e lagune: le acque interne nella vita regionale in Mestieri della terra e delle acque*, Milano 1979, p. 192: “Prima che gli inquinamenti intaccassero la vita e l’equilibrio biologico del grande fiume, nel villaggio padano di Stellata, ai confini fra il Ferrarese e il Mantovano, era tradizionale anche la fabbricazione del caviale”; Id., *La città, il principe, i contadini. Ricerche sull’economia ferrarese nel Rinascimento, 1450-1630*, Ferrara 2003, p. 253; “*Capoccia grossa!*”. *Lo storione del Po fra immaginario e cultura materiale*, a cura di R. Roda, in “Quaderni del Centro etnografico ferrarese”, 31, 1991, particolarmente i capitoli intitolati *Lo storione nell’alimentazione dei pescatori e nella ristorazione e Il “caviale del Po” nella gastronomia ferrarese* di O. Bortolotti, M.R. Lopez, A.M. Pecorari, rispettivamente alle pp. 43-46 e 47-50.

²²¹ Baldigara, *Ragionamento di meraviglie*, c.n.n.

²²² Messedaglia, *Schienale e morona*, p. 37.

²²³ W. Brulez, *Marchands flamands à Venise*, vol. I (1568-1605), Bruxelles-Rome 1965; W. Brulez-G. Devos, vol. II (1606-1621), Bruxelles-Rome 1986.

²²⁴ C. Luca, *Dacoromano-Italica. Studi e ricerche sui rapporti italo-romeni nei secoli XVI-XVIII*, Cluj-Napoca 2008.

²²⁵ Brulez, *Marchands flamands à Venise*, vol. I, sul caviale nn. 440 (anno 1593), 503 (1594), 516 (1594), 847 (1598), 1113 (1601), 1236 (1602), 1509 (1604); Devos-Brulez, *Marchands flamands à Venise*, vol. II, 2216 (1608), 2431 (1609), 2617 (1610), 2995 (1613), 3279 (1615).

²²⁶ Brulez, *Marchands flamands à Venise*, I, p. 150.

- ²²⁷ Brulez, *Marchands flamands à Venise*, I, pp. 282-283.
- ²²⁸ Brulez, *Marchands flamands à Venise*, I, p. 369. Dieci caratelli di caviale invenduti a Ferrara erano stati inviati poi a Bologna.
- ²²⁹ Devos-Brulez, *Marchands flamands à Venise*, II, p. 415. Sulla nave *Mula e Foscarina* capitana dal patron Zorzi Santurini e partita per il viaggio di Costantinopoli nel 1609, vd. A. Tenenti, *Naufrages corsaires et assurances maritimes (1592-1609)*, Paris 1959, p. 553.
- ²³⁰ Sul ruolo del porto di Modone nel Peloponneso tra bassomedioevo e prima età moderna si veda Gertwagen, *The Port of Modon in the Commercial System of Foodstuff*, pp. 187-198.
- ²³¹ Devos-Brulez, *Marchands flamands à Venise*, II, pp. 507-508. Un notevole carico di morone si registra anche a bordo della nave *Martinenga* naufragata nel 1594 nel viaggio di ritorno da Costantinopoli; si tratta di ben 54 botti, Tenenti, *Naufrages corsaires et assurances maritimes*, p. 112. Anche la nave *Beverenza*, proveniente da Silivrea nel mare di Marmara trasportava nel 1594, oltre al resto, 4 botti di morone (Ivi, p. 218) e nel 1608 vengono assicurate 59 botti di morone a bordo della nave *Balbi* (Ivi, p. 518).
- ²³² Luca, *Dacoromano-Italica*, p. 21. Sui rapporti tra Ancona, Costantinopoli e il mar Nero vd. M. Moroni, *Economie balcanico-danubiane e terminali adriatici. Reti mercantili tra Cinque e Seicento* in "Proposte e ricerche", 73, 2014, pp. 175 e ss. Sui rapporti mercantili tra Ancona e Varna nella seconda metà del Cinquecento si rimanda a I.D. Spissarevska, *Alcuni problemi del traffico marittimo tra la costa bulgara del mar Nero ed i porti mediterranei nella seconda metà del XVI secolo* in *Le genti del mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, vol. II, Napoli 1981, pp. 719-722; M. Moroni, *Rapporti commerciali delle regioni del Basso Danubio con le città dell'Adriatico* in *I rapporti tra l'Europa centro-orientale e la penisola italiana dal Rinascimento all'Età dei lumi*, a cura di C. Luca e G. Masi, Udine 2012, particolarmente p. 176.
- ²³³ Luca, *Dacoromano-Italica*, p. 22.
- ²³⁴ Citato in Luca, *Dacoromano-Italica*, p. 24. Sul commercio di caviale in quelle terre nel Cinquecento vd. anche C.C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii în România*, vol. I, București 1964, pp. 256-257.
- ²³⁵ Luca, *Dacoromano-Italica*, pp. 25, 70. In una dettagliata descrizione della Transilvania datata 1564-1565, il consigliere militare del sovrano di quelle terre, Giovanandrea Gromo, segnalava il notevole commercio di storioni freschi di grande dimensione a Vidin, sulla riva destra del Danubio. La Moldavia era "copiosissima di eletissimi pesci", Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 255; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain de la mer Noire: poissons et pêche chez les auteurs italiens (16e-17e siècles)* in *Pesci barche pescatori*, p. 511. Per una rivisitazione delle fonti storiche relativamente allo storione e al commercio del caviale nel basso Danubio in età moderna vd. C. Ardeleanu, *Il commercio di storione e caviale nel Basso Danubio. Un approccio storico a un problema contemporaneo* in *Quando le discipline umanistiche incontrano l'ecologia. Cambiamenti storici della biodiversità marina e degli ecosistemi del Mediterraneo e Mar Nero dal periodo romano ad oggi. Linguaggi, metodologie e prospettive*, Summer School internazionale HMAP 31 agosto-4 settembre 2009 a cura di R. Gertwagen, T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Libralato, C. Solidoro, S. Raicevich, Roma 2011, pp. 135-143; Id., *Fishing in the Lower Danube and its floodplain from the earliest times to the twentieth century* in *The Inland Seas*, pp. 309-339.
- ²³⁶ Su pesci e storioni del Danubio sono imprescindibili gli studi di Gr. Antipa, *Fauna ichtiologică a României*, București 1906, pp. 239-273; Id., *Pescăria și pescuitul în România*, București 1916.
- ²³⁷ Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 256-257; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain*, pp. 512-513.
- ²³⁸ Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 251; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain* pp. 513-514.

- ²³⁹ T. Alberti, *Viaggio a Costantinopoli (1609-1621)*, a cura di A. Bacchi Della Lega, Bologna 1889, rist. an. Bologna 1989; Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 240; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain*, p. 514.
- ²⁴⁰ C.C. Giurescu, *Le voyage de Niccolò Barsi en Moldavie (1633)*, Paris-Bucarest 1925; Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 240; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain*, pp. 514-515; Ardeleanu, *Il commercio di storione e caviale*, p. 138.
- ²⁴¹ Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 240, nota 109.
- ²⁴² Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 25; M.T. Alexianu, *Le bas Danube et le littoral roumain*, pp. 515-516; Ardeleanu, *Il commercio di storione e caviale*, pp. 139-140.
- ²⁴³ C. Magni, *Quanto di più curioso e vago ha potuto raccorre C.M. nel primo biennio da esso consumato in viaggi e dimore per la Turchia*, Parma 1679, pp. 329-330, lettera del 26 agosto 1672; Giurescu, *Historia pescuitului*, p. 93.
- ²⁴⁴ A. Del Chiaro, *Historia delle moderne rivoluzioni della Valacchia con la descrizione del paese, natura, costumi, riti e religione degli abitanti*, Venezia 1718, pp. 10-11.
- ²⁴⁵ S. Raicevich, *Osservazioni storiche, naturali e politiche intorno la Valachia e Moldavia*, Napoli 1788, pp. 99-100.
- ²⁴⁶ S. Raicevich, *Voyages en Valachie et en Moldavie avec des observations sur l'histoire, la physique et la politique*, Paris 1822, p. 44.
- ²⁴⁷ *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans de plusieurs singularités & choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie & autres pays étrangers (1553)*, a cura di A. Merle, Paris 2001, pp. 220-221. Sui vari tipi di caviali, compreso quello rosso (*kirmizi-haviar*), prodotto in Crimea nel Settecento, si veda De Peyssonnel, *Traité sur le commerce de la Mer Noire*, vol. I, Paris 1787, pp. 159-160.
- ²⁴⁸ Belon, *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 426. Una simile disputa è ricordata dal Belon a proposito del pesce *claria*, *Les observations*, ed. Merle, p. 175.
- ²⁴⁹ *Mangiare alla giudia*, p. 78. Sulla disputa vd. D.G. Di Segni, *Il problema dello storione secondo Rabbi Y. Lampronti nella Ferrara del '700* in "Zakhor. Rivista di storia degli Ebrei d'Italia", IV, 2000, pp. 115-126.
- ²⁵⁰ *Voyage du Levant du Philippe du Fresne-Canayé (1573)*, a cura di M.H. Hauser, Paris 1897, p. 71, citato in I. Vingopoulou, *Le monde grec vu par les voyageurs du XVIe siècle*, Athenès 2004, p. 205.
- ²⁵¹ *Voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquière*, ed. Schefer, Paris 1892, p. 135, citato in Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 204. Vd. a proposito Gertwagen, *Towards a Maritime Eco-history in The Inland Seas*, p. 347.
- ²⁵² Gertwagen, *Towards a Maritime Eco-history*, p. 347. Un cenno su questa fonte si trova anche in Messedaglia, *Schienale e morona*, p. 43, nota 1.
- ²⁵³ P. Tafur, *Andanças e viajes por diversas partes del mundo avidos*, Madrid 1874, pp. 165-166.
- ²⁵⁴ Tafur, *Andanças e viajes*, p. 165; Gertwagen, *Towards a Maritime Eco-history*, p. 344.
- ²⁵⁵ Tradotta e commentata da Moise Schwab, *Voyage ethnographique de Venise à Chypre. Lettre d'Élie de Pesaro datée de Famagouste, 18 octobre 1563*, estr. da "Revue de Géographie", settembre 1879. Sul documento vd. ora M. Bertagna, *La lettera di Eliyyah da Pesaro (Famagosta 1563)* in "Annali di Cà Foscari", XLVI, 3, 2007, pp. 5-19, con ampia e aggiornata bibliografia.
- ²⁵⁶ Ossia "avant Pâques avant la Pentecôte et la veille de Noël", Schwab, *Voyage*, p. 20, nota 1.

- ²⁵⁷ Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 205, nota 26.
- ²⁵⁸ L. Bassano, *I costumi e modi particolari de la vita de Turchi*, Roma 1545, citato in Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 205.
- ²⁵⁹ *Tarama*: uova di pesce salate. “En français on désigne par le mot *tarama* la préparation faite d’œufs de poissons, d’huile et de citron tandis qu’en grec il désigne les œufs de poisson”, A. Matthaïou, *Aspects de l’alimentation en Grèce sous la domination ottomane*, Franckfurt 1997, p. 85, nota 126. In Acarnania veniva prodotto a prezzi contenuti anche il caviale vegetale “à base de baies de jonc et de myrte écrasées et mélangées à du pain à maïs humecté et du sel”, Ivi, pp. 85, 196, 228.
- ²⁶⁰ S. Gerlach, *Aeltern Tage-Buch ...*, Frankfurth am Mayn 1674, p. 457, tradotto in lingua francese da Vingopoulou, *Le monde grec*, pp. 205-207, nota 32.
- ²⁶¹ Gerlach, *Aeltern Tage-Buch*, p. 478.
- ²⁶² Sulla quaresima degli ortodossi, V. Nazarov, *L’alimentation d’élite de l’état russe (XVe-XVIIe siècles)* in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, “Atti della ‘Ventottesima Settimana di Studi’, 22-27 aprile 1996”, Firenze 1997, p. 846.
- ²⁶³ S. Kiechel, *Die Reisen (1585-1589)*, a cura di H. Protting, München 1987, p. 478, tradotto in lingua francese da Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 207, nota 32.
- ²⁶⁴ G. Pagano de Divitiis, *Mercanti inglesi nell’Italia del Seicento. Navi, traffici, egemonie*, Venezia 1990, p. 27. Per il quadro generale mediterraneo levantino, Ead., *Il Mediterraneo nel XVII secolo: l’espansione commerciale inglese e l’Italia* in “Studi storici”, 1, 1986; Ead., *Il porto di Livorno fra Inghilterra e Oriente* in “Nuovi studi livornesi”, 1, 1993, pp. 43-87; Ead., *Traffici inglesi in Levante in Il Mediterraneo centro-orientale tra vecchie e nuove egemonie*, a cura di M. Costantini, Roma 1998, pp. 143-154.
- ²⁶⁵ F. Braudel, R. Romano, *Navires et marchandises à l’entrée du port de Livourne (1547-1615)*, Paris 1951, pp. 41, 44, 66.
- ²⁶⁶ Tra le mercanzie che si esportano da Arcangelo ad Amsterdam figurano alla fine del Seicento “colle de poisson, caviar, anchois, saumon salé & fumé”, J.P. Ricard, *Le negoce d’Amsterdam contenant tout ce que doivent savoir les Marchands & Banquiers, tant ceux qui sont établis à Amsterdam, que ceux des Pays étrangers*, Amsterdam 1722, prima edizione 1694, p. 430, che riprende quanto già trattato da Jacques Le Moine de L’Espine, *Le Négoce d’Amsterdam ou traité de sa banque, de ses Changes, des Compagnies Orientales, & Occidentales, des Marchandises que l’on en tire, & que l’on y apporte des plus considérables Villes de l’Europe, & des autres parties du Monde, & de leurs Poids & Mesures*, Amsterdam 1694. Nel Settecento sarà Pietroburgo il porto d’imbarco di prodotti ittici quali “ossa e olio di balene, caviale, merluzzo, pesci salati, colla d’usone”, V. Tonarini, *Ragguagli dei cambi pesi e misure delle più mercantili piazze di Europa*, vol. II, Roma 1781, p. 122.
- ²⁶⁷ A. Bicci, *Italiani ad Amsterdam nel Seicento* in “Rivista storica italiana”, CII, 2, 1990, pp. 931-932. Vd. inoltre R. Risaliti, *Rapporti commerciali tra la Russia e il porto di Livorno in Livorno e il Mediterraneo nell’età moderna*, Livorno 1978. Un personaggio emblematico tra i mercanti toscani residenti ad Amsterdam era Francesco Feroni, sulla cui attività vd. P. Benigni, *Francesco Feroni empoiese negoziante in Amsterdam* in “Rassegna degli archivi di Stato”, XLVIII, 1988, pp. 488-517; Id., *Francesco Feroni: da mercante di schiavi a burocrate nella Toscana di Cosimo III. Alcune anticipazioni* in *La Toscana nell’età di Cosimo III*, a cura di F. Angiolini, V. Becagli, M. Verga, Firenze 1993, pp. 165-183.
- ²⁶⁸ Su tali relazioni P. Malanima, *I commerci del mondo nel 1674 visti da Amsterdam e da Livorno* in *Ricerche di storia moderna in onore di Mario Mirri*, a cura di G. Biagioli, vol. IV, Pisa 1995, pp. 153-180. I titoli delle relazioni, poco rispondenti al contenuto a detta di Malanima,

sono i seguenti: *Commercio reciproco tra i paesi della dominazione di Portogallo, ed esito delle mercanzie di suddetti paesi, ne' paesi forestieri nel 1674; Traffico d'Italia nel 1674.*

²⁶⁹ I flussi di merci sono stati sintetizzati per quadri geografici da Malanima, *I commerci del mondo nel 1674*, pp. 167-180.

²⁷⁰ Citato in Malanima, *I commerci del mondo nel 1674*, p. 164.

²⁷¹ R. Romano, *Preponderanza globale preponderanza locale: i "Nordici" tra Pacifico, Atlantico e Mediterraneo orientale* in *Il Mediterraneo centro-orientale*, p. 158. Inoltre G. Pagano de Divitiis, *L'arrivo dei Nordici in Mediterraneo* in *Storia d'Italia*, a cura di R. Romano, vol. V, Milano 1989, pp. 49-72.

²⁷² Sella, *Commercio e industrie a Venezia nel secolo XVII*, p. 75. Del medesimo autore vd. *L'economia in Storia di Venezia*, VI, *Dal Rinascimento al Barocco*, a cura di G. Cozzi e P. Prodi, Roma 1994, pp. 651-711, sulla "concorrenza delle marine nordiche" pp. 655-659.

²⁷³ F. Piola Caselli, *Merci per dogane e consumi alimentari a Roma nel Seicento* in *La popolazione italiana nel Seicento*, Bologna 1999, p. 398.

²⁷⁴ Alla voce stoccafisso, l'autore, con tutta probabilità, riconosce indifferentemente sia stoccafisso che baccalà.

²⁷⁵ Piola Caselli, *Merci per dogana e consumi alimentari*, p. 401.

²⁷⁶ M. Vaquero Piñeiro, *Sull'importazione di pesce nei porti di Roma e di Civitavecchia tra XVI e XVIII secolo* in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea*, a cura di G. Doneddu, A. Fiori, Sassari 2003, p. 306.

²⁷⁷ Marcucci, *La fiera di Senigallia*, pp. 422, 513.

Pesci in gelatina

²⁷⁸ F. Corner, *Ecclesiae Venetae antiquis monumentis nunc etiam primum editis illustratae ac in decades distributae*, vol. XIII, Venezia 1749, p. 338. "Regaliae Domini Ducis. [...] In festo Sancti Clementis nos debemus dare ad Ducissam duos messorios de Calissione, & ipsa debet dare nobis unam zangulam de piscibus de zeladia ...".

²⁷⁹ Cortelazzo, *Dizionario veneziano*, pp. 1514-1515. Sull'etimo del termine *gelatina* vd. A. Martellotti, *Aspic, scapece e gelatina*, prima parte, in "Annali della Facoltà di lingue e letterature straniere", XIII, 1999, particolarmente pp. 152-158. Vi si menziona una lettera di Federico II datata 1240 in cui vengono ordinate dal sovrano due conserve di pesce realizzate con specie ittiche del lago di Lesina, denominate *askipecia* e *gelatina*. Ivi, pp. 152-153. Sulle gelatine di pesce descritte nei ricettari medievali vd. Carnevale Schianca, *La cucina medievale, s.v. gelatina*, particolarmente pp. 273-275.

²⁸⁰ Faugeron, *Nourrir la ville*, p. 315, nota 88.

²⁸¹ B. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani nel sec. XIV*, in "Archivio veneto", XXX, 1885, p. 47.

²⁸² Nel 1452 messer Paolo Barbo aveva restituito a Natale, vescovo di Nona città della Dalmazia, tre ducati spesi "in mandar a Monsignor a Roma zerta zelatina", *Le vite di Paolo II di Gaspare da Verona e di Michele Canensi*, a cura di Giuseppe Zippel, in *Rerum italicarum scriptores*, tomo III, parte XVI, Città di Castello 1904, p. 210.

²⁸³ Nel 1457 il dono di pesce in gelatina era stato spedito in Ancona al cardinal Barbo dall'arcivescovo di Zara Maffeo Valaresso, Ivi. Sulla fornitura di pesce fresco e conserve ittiche per la curia papale nel XV secolo vd. ora C. Märtil, *La cucina degli umanisti e le consuetudini alimentari della curia papale alla metà del Quattrocento* in "Appunti di gastronomia", 43, 2004, p. 34: "

... nel semestre invernale troviamo calamari e gambarelli per Paolo II, mentre i frutti di mare compaiono spesso con Pio II, ma si ritrovano solo di rado con il suo successore e, in ogni caso, si tratta solo di ostriche. Si acquistavano inoltre sorra e tarantella ..., pesce in gelatina, aringhe in conserva e bottarga. Sotto Paolo II, parte del fabbisogno viene importata da Venezia, in previsione del periodo quaresimale”. Tra i mandati sono registrate anche le spese per le forniture di frutti di mare dell’Adriatico, come ad esempio “pro hostricis portatis de Ancona in quadagesima proxime elapsa” (1465).

²⁸⁴ Ivi. Durante il pontificato del Barbo si trova documentazione di altri rifornimenti da parte della Camera apostolica con il pagamento, il 28 marzo 1468, di una somma per il trasporto di “quatuor salmarum gelatine piscium de civitate Anconitana ad almam Urbem, pro usu domus et familie palatii apostolici”, a cui fa seguito, il 20 luglio 1469, la consegna allo scudiero del pontefice di 10 ducati “ad dandum mulieri de Tibure facienti zelentinam”.

²⁸⁵ *Storia documentata dei Lussini*, Rovigno 1871, p. 63.

²⁸⁶ A. Fortis, *Viaggio in Dalmazia (1774)*, a cura di E. Viani, Venezia 1987, p. 217.

²⁸⁷ Il medico naturalista francese si riferiva verosimilmente alla gelatina “schiavona”.

²⁸⁸ *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 460.

²⁸⁹ *Voyages (1557-1565)*, traduction et notes de W. Naar, Fasano 2002, pp. 591-597. Si veda anche Brunelli, *Storia della città di Zara*, p. 551.

²⁹⁰ *De’ pesci romani*, p. 97.

²⁹¹ *Il tesoro della sanità*, p. 244. Sullo stesso argomento vd. anche U. Benzo, *Regole della sanità et natura de’ cibi, arricchite di vaghe annotazioni e di copiosi discorsi, naturali e morali dal sig. Lodovico Bertaldi medico delle Serenissime Altezze di Savoia et nuovamente in questa seconda impressione aggiuntovi alle medesime materie i Trattati di Baldasar Pisanelli e sue Historie naturali & annotazioni del medico Galina*, Torino 1620, p. 556.

²⁹² Scappi, *Opera*, c. 327v.

²⁹³ *Dello scalco*, pp. 86, 186, 420; su *Geladia da pesce*, p. 518.

²⁹⁴ Sull’uso della gelatina per la ‘conditura’ del pesce d’acqua dolce vd. Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, s.v. *gelatina*, particolarmente pp. 273-274. Nel medioevo si ponevano in gelatina soprattutto tinche e lucci, ma si documenta anche una preparazione “a base di anguille grosse e fresche (e possibilmente di morene se si è vicini al mare) lessate a fuoco dolcissimo in acqua salata, vino e aceto, e continuamente schiumate e sgrassate; a tre quarti di cottura si aggiungono zafferano e spezie gialle e forti, e alla fine si scola il pesce e lo si spolvera di spezie ...”, da un ricettario manoscritto [*Buone e delicate vivande*] risalente al secolo XIV conservato in copie del XV e XVI secolo, Ivi, p. 274.

²⁹⁵ *Regesti Marciani. Fondi del notariato e del decurionato di area frentana (Secc. XVI-XIX)*, a cura di C. Marciani, 7/III, L’Aquila 1989, pp. 287-288.

²⁹⁶ L. Marchesani, *Storia di Vasto città in Apruzzo citeriore (1841)*, Pescara 1966, p. 93. Nel marzo del 1557 veniva fatta recapitare al viaggiatore Serafino Razzi “certa gelatina di pesce” proveniente da Vasto, *I viaggi adriatici di Serafino Razzi*, a cura M. Della Rosa, ed. digitale CIRVI 2007, p. 111.

²⁹⁷ L. Murolo, *Il libro del brodetto*, Vasto 2007, pp. 22-23.

²⁹⁸ P. Doderlein, *Alcune generalità intorno la fauna sicura dei vertebrati*, estratto da “Annuario della società dei naturalisti”, a. VI, Modena 1872, p. 58.

²⁹⁹ Corrado, *Il cuoco galante*, p. 196.

Mavracchi, saracche, scoranze delle peschiere d'Albania e Montenegro

³⁰⁰ Si tratta del *mugil chelo* secondo A. Karanastasis, *L'influenza greca sulla terminologia nautica dei porti turchi, balcanici, russi nel mar Nero* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 10-12, 1968-1970, p. 257, che rileva nella lingua turca i termini *mavraki, mavriak*, e nel greco moderno *μυρρακι-τό*. Arturo Palombi e Mauro Santarelli registrano la voce *mavracchi* in Grecia per designare il *mugil capito*, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 31, mentre Tonko Šoljan annota la denominazione *mavriaku* in Albania per il *mugil chelo*, *I pesci dell'Adriatico*, Milano 1975, p. 272. Vd. anche C.M. De Angelis, *Osservazioni sulle specie del genere Mugil segnalate lungo le coste del Mediterraneo* in "Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia", XXII, 1967, p. 15; inoltre D.J. Georgacas, *Turkish common names of aquatic animals and fishing terms of greek origin* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 20, 1978, p. 130.

³⁰¹ *Ragionamento di maraviglie*, passim.

³⁰² Le scoranze provenienti dall'Albania avevano un buon mercato a Venezia a detta del medico francese Pierre Belon che le paragonava, una volta trattate col fumo, alle aringhe, *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 518.

³⁰³ *Ragionamento di maraviglie*, c.n.n.

³⁰⁴ *Ragionamento di maraviglie*, c.n.n.; De Nicolò, *Il Mediterraneo nel Cinquecento*, p. 40; Georges Petit registra nel lessico piscatorio di Butrinto il vocabolo *mavjak* per designare il *mugil chelo*, *La pêche en Albanie. La pêche dans le lac de Butrinto* in "Bulletin Société centrale d'aquiculture et de pêche", 39, 1932, pp. 39-40.

³⁰⁵ Catricalà, *La lingua dei banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, p. 207.

³⁰⁶ *Dello scalco*, pp. 80, 100, 159, 177, 420, 437, 445, 448. Si veda anche E. Carnevale Schianca, *I pesci nel lessico culinario italiano* in "Appunti di gastronomia", 28, 1999, p. 51, s.v. *maroaca*.

³⁰⁷ Un rilevante smercio di scoranze si documenta nel XIX secolo tra Montenegro e Cattaro: "questo genere di pesce ... trovasi nel fiumicello di Cetinije del Montenegro e massimamente nel lago di Scutari in tale quantità da formare, dopo profumato e asciutto, un articolo non indifferente d'esportazione", L. Maschek, *Manuale del Regno di Dalmazia*, anno IV, Zara 1874, p. 130.

³⁰⁸ M. Dinić, *Acta consiliorum Reipublicae ragusinae*, II, Beograd 1951, citato in A. Zamboni, *Del "Dizionario etimologico storico friulano" e d'altro. Note etimologiche* in "Atti e memorie della Società istriana di storia patria", n.s., XXXI, 1983, p. 314.

³⁰⁹ Ivi.

³¹⁰ *Acta et diplomata res Albaniae mediae aetatis illustrantia: annos 1344-1406*, a cura di K. Jireček, E. von Sufflay, L. von Thallöczy, vol. II, Typis Adolphi Holzhausen, Vindobonae 1918, p. 161. Si ha notizia nel 1354 di una barca di ragusei catturata dai genovesi nei pressi dell'*insula Girano*, ubicata nelle vicinanze di *Ulcinium*, che trasportava cera, pellame e "sarachas II M., anguillas VI M.", Ivi, p. 216.

³¹¹ S.Ljubić, *Skadarski zemljišnik od god. 1416* in "Starine", 14, 1882, p. 53; G. Valentini, *Dell'amministrazione veneta in Albania in Venezia e il Levante fino al secolo XV*, a cura di A. Pertusi, vol. I, parte II, Firenze 1973, pp. 888-889.

³¹² *Statuti di Scutari della prima metà del secolo XIV con le addizioni fino al 1469*, a cura di L. Nadin, Roma 2002, p. 158, cap. 274: *Del pesce thoca al conte et pagar d'altre mercantie* (10 maggio 1393).

³¹³ A. Ducellier, *L'établissement des albanais dans la region d'Ancône. Aspects sociaux économiques et culturels, vers 1400 vers 1450* in *Mercati, mercanti, denaro nelle Marche*, p. 75.

- ³¹⁴ V. Makuscev, *Monumenta historica slavorum meridionalium vicinorumque populorum*, vol. I, Varsavia 1874, p. 92; Natalucci, *Ancona attraverso i secoli*, I, *Dalle origini alla fine del Quattrocento*, p. 512.
- ³¹⁵ Nel *Libro rosso* di Bari in una lista di ittionimi dell'anno 1569 si rilevano anche *saracche*, *scorangi*, *mavràchij*, prodotti delle peschiere albanesi. Nei *Decreti decurionali*, in data 1513, si documenta anche l'ittonimo *saraca alba*, identificata con l'alosa maggiore "detta in Puglia anche (*arenga bianca* per il colore argenteo dei fianchi e del ventre", V. Valente, *Ricerche di ittionimia storica pugliese* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 16-17, 1974-1975, pp. 257-259.
- ³¹⁶ G.B. Giustinian, *Itinerario 1553. Istria, Dalmazia e Albania*, in *Commissiones et relationes venetae*, a cura di Š. Ljubić, vol. II, Zagabriae 1877, ora in L. Šimunković, *Dalmacija godine gospodnje 1553*, Split 2011, p. 188 (229). La ricchissima riserva ittica del bacino lacustre era nota nel medioevo anche ai pellegrini in viaggio verso la Terrasanta. Il milanese Pietro Casola, in navigazione di cabotaggio verso la foce della Boiana, evocava il mito dei mostruosi abitanti delle profondità lacustri: la "fiumara chiamata Boiana" esce "de uno laco, che gira CC miglia, che genera de terribili pessi, maximamente anguile de smensurata grossezza, e così altri pessi" (1494), *Viaggio a Gerusalemme*, a cura di A. Paoletti, Alessandria 2001, p. 261.
- ³¹⁷ *The Merchants Map of Commerce*, p. 266.
- ³¹⁸ G. Rosaccio, *Viaggio da Venezia a Costantinopoli per mare e per terra & insieme quello di Terra Santa*, Venezia 1598, p. 25v.
- ³¹⁹ *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 514. Le annotazioni di Belon sono riportate anche da Ulisse Aldrovandi, *De piscibus*, p. 607 (*scourancas*); p. 666, *De saracho*.
- ³²⁰ Anche Randle Cotgrave certifica che *sarache* indica "an Albanian fish very like to th'Anchova", *A Dictionary of the French and English tongues*, London 1632, p. 1611; [H.-L. Duhamel du Monceau], *Encyclopédie méthodique ou par ordre de matieres. Dictionnaire de toutes les especes de pêches*, tome unique, Padoue 1797, p. 246, s.v. *Sarache*: "poisson qu'on pêche en si grande abundance dans les lacs d'Albanie, qu'on les sale pour transporter à Venise & à Ancône".
- ³²¹ Il passo di Belon identifica non solo i luoghi di pesca e le rotte mercantili, ma individua anche la taglia degli esemplari destinati alla conservazione: "il y a deux ou trois lacs en Albanie, où ils prennent si grande quantité de saraches, qu'ils en remplissent leurs vaisseaux, qu'ils portent vendre à Venise, Ancone, et autres ports situéz aux orees de la mer Adriaticque. Car ils les salent, seichent et enfument pour se garder plus longtemps. Et pource qu'ils sont de divers lieux, ceux de la Boyanne ont l'honneur de bonté sur tous les autres". Le *sarache* albanesi erano sostanzialmente di due taglie: "l'un est quasi aussi grand que une alose, l'autre est moindre qu'une pucelle", *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 514. Alla taglia più grande appartenevano gli esemplari acquistati sul mercato di Venezia per il pittore Lorenzo Lotto: in data 26 marzo 1551 viene compilata una lista di vivande che comprende infatti anche "4 sarache grandi a soldi 3 per una", *Il libro di spese diverse*, a cura di F. De Carolis, Trieste 2017, p. 257.
- ³²² *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 518. Il trattamento riservato alle scoranze viene paragonato da Belon al *licorinos* prodotto a Costantinopoli, *De aquatilibus libri duo*, Parisiis 1553, pp. 313-314; Id., *Les observations*, ed. Merle, p. 195: "Je ne trouve différence entre les scourances d'Albanie et licorini, sinon qu'ils sont plus petits". Il *likorinos* si otteneva con un mugilide, il *mugil capito* (*poulatarinas*) di taglia piccola e media, salato e affumicato, Devedjian, *Pêche et pêcheries en Turquie*, p. 196.
- ³²³ Morosini, *Tariffa del pagamento di tutti i daciai di Venetia*, c. 25v. I due ittionimi vengono citati separatamente anche nella seguente annotazione coeva: "Vene quel nontio dil sanzaco di Montenegro ... et tolse licenza di tornar; qual è venuto qui con una barca di sarache e scoranze per venderle" (marzo 1526), M. Sanudo, *Diarii*, vol. XLI, Venezia 1894, col. 88.

- ³²⁴ *Per lo sviluppo della pesca in Albania*, a cura di G. Brunelli et alii, Venezia 1914, p. 50. *Clupea finta* Cuv. corrisponde a *ciepa*, *cieppa* (Venezia), *chieppa* (Ancona) e *saracca* (Puglie). Nel 1914 la *Mutua alleanza cooperativa fra marinai da pesca di Molfetta* aveva tentato invano di avviare una nuova attività in Albania ossia la conservazione della “sovrapproduzione della pesca marina e l’esercizio della pesca, preparazione ed esportazione della scoranza dal lago di Scutari e dalla Boiana”, citato da M. Gangemi, *La pesca in Terra di Bari e in Puglia nell’età liberale in Pesca e patrimonio industriali. Tecniche, strutture e organizzazione (Sicilia, Puglia, Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)*, a cura di M. Gangemi, Bari 2007, p. 216.
- ³²⁵ Sull’etimo vd. C.A. Mastrelli, *Affinità e stratificazione nel nome della ‘salacca’* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 8-9, 1966-1967, p. 146.
- ³²⁶ *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 87. Alessandro Pericle Ninni aveva mostrato incertezza nel tentativo di determinare il nome scientifico della *bogiana*: “Piccolo pesce salato e affumicato che viene spedito in sacchi dal Montenegro. Credo sia l’*Alburnus scoranza* di Heckel”, *Giunte e correzioni al dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1890, p. 20, s.v. *bogiana*.
- ³²⁷ Citato in Cortelazzo, *Dizionario veneziano*, p. 1206. Sugli ittonimi del vernacolo piscatorio veneziano nel Cinquecento vd. A. Pozzobon, *Gli ittonimi nella Verra antiga e nel Naspo bizaro di Alessandro Caravia* in “Quaderni veneti”, vol. 6, 1, 2017, sulla *scoranza* pp. 142-149; sulla *saracca* p. 147. Inoltre L. Tomasin, *L’onomastica piscatoria di Andrea Calmo* in “Rivista italiana di onomastica”, III, 1, 1997, p.183 (*saracco*). Sui modi di dire M. Cortelazzo, *Contributo della letteratura schiavonesca alla conoscenza del lessico veneziano* in Id., *Venezia, il Levante e il mare*, Pisa 1989, s.v. *scoranze*, p. 194.
- ³²⁸ *Pescatorie* [I], 17-18. Nel vocabolario di Lucantonio Bevilacqua dato alle stampe a Venezia nel 1567, si ritrova solo la voce *saracca*, nella generica definizione di “pesce salato”, tradotta in latino “*sarda salita*”, *Vocabolario vulgare et latino*, Venezia 1575 (ma l’editio princeps è del 1567), p. 59. Sull’opera del Bevilacqua vd. D. Canfora, *Il Vocabolario vulgare et latino di Luca Antonio Bevilacqua: un repertorio pliniano mancato in La Naturalis Historia di Plinio nella tradizione medievale e umanistica*, a cura di V. Maraglino, Bari 2012, pp. 105-111.
- ³²⁹ M. Bizzi, *Relazione della visita fatta da me M.B., arcivescovo di Antivari, delle parti della Turchia, Antivari, Albania et Servia* in “Starine”, 20, 1888, p. 74.
- ³³⁰ Ivi. In una carta geografica esplicativa del “Corso delli fiumi Drino e Boiana nella Dalmazia” (1688), opera di Vincenzo Maria Coronelli, all’interno dello spazio acqueo del lago di “Sfacci” si legge: “Pesca di cefali”. Il lago di Scutari, nella medesima cartografia, viene definito “fertilissimo di pesce”. Su quest’opera cartografica vd. E. Armao, *Località, chiese, fiumi, monti, e toponimi varii di un’antica carta dell’Albania settentrionale*, Roma 1933.
- ³³¹ M. Bolizza, *Relatione diretta a Michele Maffio sul sangiaccato di Scutari* in *Relazioni di viaggiatori ecclesiastici italiani in Albania nel XVII secolo*, a cura di A. Fida, ed. CISVA 2009, p. 13. Sulla relazione vd. anche R. Vitale D’Alberton, *La relazione sul sangiaccato di Scutari: un devoto tributo letterario alla Serenissima da parte di un fedele suddito cattarino*, in “Studi veneziani”, XLVI, 2003, pp. 314-340.
- ³³² E. Ninni, *La pesca nell’Adriatico*, Roma 1917, p. 8. Questa descrizione viene ripresa da un precedente scritto del Ninni, *Pesce salato e conservato*, seconda parte, in “Neptunia”, XXV, 5-6, 1910, p. 72.
- ³³³ *Collezione delle leggi ed atti del governo del Regno d’Italia*, Napoli 1867, p. 315.
- ³³⁴ MF. DGG, *Collezione degli atti dell’amministrazione delle gabelle nel Regno d’Italia*, vol. VII, 1867, pp. 331-332.
- ³³⁵ Ivi, p. 332.

- ³³⁶ B. Biasoletto, *Relazione del viaggio fatto nella primavera dell'anno 1838 dalla maestà del re Federico Augusto di Sassonia nell'Istria, Dalmazia e Montenegro*, Trieste 1841, pp. 108-109.
- ³³⁷ *La Turquie d'Europe*, vol. I, Paris 1840, p. 490.
- ³³⁸ *Travels in European Turkey in 1850*, vol. II, London 1851, p. 143.
- ³³⁹ *La pesca lungo la costa orientale dell'Adriatico*, p. 127.
- ³⁴⁰ *La nature et diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 605, nota 457.
- ³⁴¹ Fortunato Luigi Naccari, nella lettera di presentazione dello studio sui pesci dell'Adriatico, elenca una serie di esemplari in suo possesso, tra cui una *bojana*, assegnandola alla famiglia *Clupeidae*, *Ittiologia adriatica, ossia Catalogo de' pesci del Golfo e Laguna di Venezia* in "Giornale di fisica, chimica, storia naturale, medicina ed arti", t.V, decade seconda, Pavia 1822, p. 328.
- ³⁴² J. Heckel, R. Kner, *Die Süßwasserfische der Österreichischen Monarchie mit Rücksicht auf die angrenzenden länder*, Leipzig 1858, p. 138.
- ³⁴³ *Supplemento perenne alla nuova enciclopedia popolare italiana, ossia rivista annuale letteraria, scientifica, industriale, 1870-1871*, Napoli-Roma, 1872, p. 230.
- ³⁴⁴ J. Bonivento, *Culinaria peschereccia* in "Neptunia", XXI, 3, 31 marzo 1906. Un'altra testimonianza si ricava dai modi di dire tipici della gente di mare veneta: "a s'a sfondrao tré tache de polènta e dó bogiane", cioè "ha mangiato tre fette di polenta e due scoranze", *Vocabolario del dialetto chioggiotto*, p. 59. Si aggiunge ancora quanto riportato da Enrico Rosamani alla voce "scuranza" (Pirano) nel significato di "pesce di poco pregio che essiccato costituisce la provvista di bordo" in *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalconese*, Bologna 1958, p. 990.
- ³⁴⁵ G. Marcotti, *Il Montenegro e le sue donne*, ed. CISVA 2007, p. 45.
- ³⁴⁶ Ivi.
- ³⁴⁷ Ivi.
- ³⁴⁸ A. Baldacci, *L'Italia ed il nostro commercio col Montenegro e coll'Albania superiore* in "Atti del IV Congresso geografico italiano", Milano 1902, pp. 304-305.
- ³⁴⁹ Ivi, p. 310. Sulla scoranza/alborella vd. D. Vinciguerra, *Pesci di Albania raccolti dal Dr. Pietro Parenzan nel 1930* in "Annali del Museo Civico di storia naturale G. Doria di Genova", vol. LVI, 1933, p. 309; G. Brunelli - G. Morandini, *Il mare e le acque interne dell'Albania nei riguardi della loro pescosità e possibilità di sfruttamento*, in "Albania", a cura dell'Istituto di studi adriatici in Venezia, Venezia 1940, pp. 263, 265; F. Milone, *L'Albania economica*, Padova 1941, p. 164.
- ³⁵⁰ A. Baldacci, *Le condizioni dell'industria nel Montenegro* in "Rassegna dei lavori pubblici e delle strade ferrate", Roma 1910, pp. 761-762. Sulle infrastrutture vd. E. Ritrovato, *Puglia e Balcani fra Otto e Novecento. Infrastrutture e reti mercantili* in "Sintesi", III, 3, 2003, pp.184-2015.
- ³⁵¹ Ivi, p. 762. Una tecnica di pesca, quella delle tratte, del tutto differente dal metodo tradizionale spiegato da Mariano Bolizza che descrive invece una sorta di *cooperative fishing* tra pescatori del lago e gli smerghi, uccelli simili alle anatre, assai abili nel nuoto. Questi ultimi, tuffandosi nella stagione propizia nelle acque del lago "si pascono del pesce che stremito et impaurito dalli medesimi, non vedendo altro scampo, altro reffugio, si ricovera et caccia fuggendo entro le nasce [nasse]", ossia "conzegni di vimeni" della capacità di una botte di dieci barili di misura veneziana. Gli smerghi nell'economia locale assumono una funzione davvero importante e il patrizio cattarino dichiara esplicitamente che "se non vi fosse questo uccello, non vi sarebbe neanche la pescaggione delle scoranze", *Relazione*, ed. Fida, pp. 14-15.

³⁵² Baldacci, *Le condizioni dell'industria nel Montenegro*, p. 762.

³⁵³ Ivi.

³⁵⁴ *Relazione dell'Albania e sue città, fiumi, monti, laghi, piani, confini etc. fatta l'anno 1570*, a cura di Š. Ljubić in "Starine", 12, 1880, p. 196.

³⁵⁵ Joseph von Brodman, descrivendo l'Albania austriaca, a suo dire "una terra incognita", comprendente i territori di Cattaro, Castelnuovo e Budua, suggeriva di istituire, per incrementare le finanze locali, un'imposta daziaria su vari "articoli di semplice transito". Tra questi il pesce conservato da cui si sarebbe potuto introitare la somma di 500 fiorini, calcolando l'esportazione di "100 migliaia di scoranze salate (pesce del lago di Scutari) a fiorini 5 il migliaio", *Memorie politico-economiche della città e territorio di Trieste, della penisola d'Istria, della Dalmazia fu veneta, di Ragusi e dell'Albania, ora congiunti all'austriaco impero*, Venezia 1821, p. 327.

³⁵⁶ La verifica è stata effettuata nei registri della "Portata dei bastimenti arrivati nel Porto-Franco di Trieste" nel ventennio 1827-1847.

³⁵⁷ Nel 1501 "do galie tragurin e zaratin" partecipano ad un'azione militare dei Veneziani entrando "in Boiana" con l'intento di "scorer soto Scutari", M. Sanudo, *Diarii*, vol. IV, Venezia 1880, coll. 16, 17, 18 (aprile 1501).

³⁵⁸ *Relazione dell'Albania*, ed. Ljubić, pp. 195-196. Anche Bolizza attesta nel 1614 che l'emissario del lago di Scutari "ha piedi cinque, sei et sette d'acqua alla bocca et dentro", sufficienti "per ogni grosso vassello et galea fino San Sergio", *Relazione*, ed. Fida, p. 29. In un portolano del primo Ottocento si afferma che nell'alveo della Boiana "vi possono entrare anche i pieleggi, usando le richieste precauzioni ed inoltrarsi fino a Scutari", G.B.V.M. Grubas, *Nuovo costiere del mare Adriatico*, Trieste 1854, prima edizione 1833, p. 127. La navigabilità del fiume fino a Scutari, a detta di Lambertini, professore di nautica, è assicurata solo per i "bastimenti mezzani", per i quali però servivano indicazioni di rotta da parte di un "piloto del luogo", L. Lambertini, *Portolano del mar Mediterraneo, del mar Nero e del mare d'Azov*, vol. I, Livorno 1856, p. 102. Sulle profondità d'acqua in prossimità dell'"ancoraggio di Boiana" vd. invece E. Presbitero, *Portolano tascabile del Mar Mediterraneo*, Genova 1894, p. 446.

³⁵⁹ A Fano, con la voce dialettale *saraga* (e *saraghina*) viene identificata la *Clupea sprattus* (o *Sprattus sprattus*), ossia la cosiddetta "papalina". *Saraghina* (o *saracchina*) rappresenta una voce regionale attestata in Venezia Giulia, Veneto, Romagna, Marche e Abruzzo.

³⁶⁰ N. Čolak, *Regesti marittimi croati*, vol. II, Split 1993, p. 212, nota 598.

³⁶¹ Čolak, *Regesti marittimi croati*, vol. II, p. 277.

³⁶² "Giornale di Venezia" 50, domenica 19 febbraio 1815.

³⁶³ "Giornale di Venezia", 69, venerdì 10 marzo 1815.

³⁶⁴ "L'Avvisatore Mercantile", XII, 5, sabato 5 febbraio 1859, p. 19.

³⁶⁵ "L'Avvisatore Mercantile", XII, 13, sabato 2 aprile 1859, p. 51.

³⁶⁶ "L'Avvisatore Mercantile", XVII, 5, sabato 30 gennaio 1864, p. 51.

³⁶⁷ "L'Avvisatore Mercantile", XVII, 6, sabato 6 febbraio 1864, p. 23.

³⁶⁸ "L'Avvisatore Mercantile", XVII, 8, sabato 20 febbraio 1864, p. 30. I prezzi di questa derrata, inizialmente più contenuti, diventavano più cari nelle settimane seguenti a causa dell'intervento di intermediari, vista l'eccellenza della produzione: "La boiana manca affatto in prime mani, per cui le seconde esigono prezzo più alto. L'anno, per questi salumi, fu dei più fortunati", "L'Avvisatore Mercantile", XVII, 10, sabato 5 marzo 1864, p. 39.

Tonnina, tarantello, mosciame di tonno

- ³⁶⁹ Messedaglia, *Schienale e morona*, p. 23; Catricalà, *La lingua dei banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, p. 212. Si veda inoltre G. Nigro, *Mangiare di grasso, mangiare di magro: il consumo di carni e pesci tra Medioevo e Età moderna in Alimentazione e nutrizione*, pp. 121-122.
- ³⁷⁰ *Pratica della mercatura*, ed. Evans, p. 380. In una lettera del fondo datiniano di fine Trecento si elencano i seguenti prodotti ricavati dalla lavorazione del tonno: “tonina”, “ventresche chon fette”, “osa”, “teste e chiuse”, “spine” (Marsiglia, 25 novembre 1394), F. Melis, *Documenti per la storia economica dei secc. XIII-XVI*, Firenze 1972, p. 150. Per un quadro generale sui traffici di pesce conservato intrapresi dal mercante pratese si rimanda a M. Giagnacovo, *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1333-1390)*, Firenze 2002, pp. 196-201. Sulla tonnina e sulla necessità, per una migliore conservazione, di “salamoiare” periodicamente il preparato, p. 197.
- ³⁷¹ *Libro de arte coquinaria*, ed. Montorfano, p. 121.
- ³⁷² I modi di cucinare la tonnina e il tarantello vengono riproposti nei medesimi termini in G. Rosselli, *Opera nova chiamata Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, uccelli, e pesci d'ogni sorte ...*, Venezia 1518, rist. an. 1973, c. XXVIIIr-v (*Per cuocere el bono tarantello; Per cuocere la tonnina*). Vd. inoltre Carnevale Schianca, *La cucina medievale, sub voces Tarantello e Tonnina*, rispettivamente pp. 646 e 658.
- ³⁷³ Scappi, *Opera*, c. 6v.
- ³⁷⁴ Scappi, *Opera*, cap. XXXIV (*Della statura et stagion del tonno*), cc.110v.-111r.
- ³⁷⁵ Scappi, *Opera*, c. 111r.
- ³⁷⁶ *De' pesci romani*, p. 65. Sull'opera di Giovio vd. i contributi di Franco Minonzio, *Appunti sul De romanis piscibus di Paolo Giovio in "Periodico della Società storica comense"*, vol. LIII, 1988-1989, pp. 87-128; *Il volgarizzamento di Carlo Zancaruolo del "De romanis piscibus" di Paolo Giovio*, Ivi, vol. LV, 1991-1993, pp. 7-47.
- ³⁷⁷ *De' pesci romani*, p. 195.
- ³⁷⁸ N. Ravazza, *Pesca, stabilimenti e trasformazione del pescato in provincia di Trapani in Pesca e patrimonio industriale. Tecniche strutture e organizzazione (Sicilia Puglia Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)* a cura di M. Gangemi, Bari 2007, p. 131.
- ³⁷⁹ A. Paganini, *Vocabolario domestico genovese-italiano*, Genova 1857, p. 70.
- ³⁸⁰ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, pp. 79-80. Il *Dizionario etimologico italiano* (IV, 2517) riporta le varie voci regionali e la probabile origine araba del vocabolo (*muxammà*, pesce disseccato).
- ³⁸¹ *Informazione del pestifero e contagioso morbo*, p. 13.
- ³⁸² Peri, *I frutti d'albaro*, p. 101. A Genova si vendevano due tipi di mosciame: di tonno e di delfino. Sull'argomento si diffonde Luigi Messedaglia, *A proposito di schienale e di morona*, pp. 112-113, riferendo, in merito al mosciame di delfino, che quest'ultimo veniva lavorato direttamente a bordo dei pescherecci. In Sicilia nel basso medioevo si documentano “tonnena nitida”, “marzamma”, “bulzunaglia”, tutti generi in conserva ricavati dalla lavorazione del tonno, H. Bresc, *Il vocabolario della pesca nella Sicilia del '300 e del '400 in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo"*, 16-17, 1974-1975, pp. 19-20. Gaetana Maria Rinaldi aggiunge un ennesimo vocabolo legato al commercio della polpa del tonno, cioè *muzami*, *Ittionimi siciliani dal Tre al Cinquecento*, Ivi, p. 25. I due termini *marzamma* e *muzami* sono verisimilmente sinonimi vernacolari di mosciame. In un calmiere palermitano del 1420 vengono citati “tonnina salata” da vendersi al prezzo massimo di tre denari l'oncia; “tarantello” a sette denari per due onces; “bosonaglia” a due denari l'oncia, C. Trasselli, *Alcuni calmieri palermitani del '400 in 'Economia e*

storia”, XV, 1, gennaio-marzo 1968, p. 351. Nel 1348 a Palermo si documenta un imbarco su una *cochina baionesca*, di 10 botticelle di tonnina e 25 terzaroli di “ossi” e “busunaglia” di tonnina, destinate alla piazza di Napoli. La merce doveva essere venduta al seguente prezzo: la tonnina a 24 onces il centinaio; “ossi” e “busunaglia” a 9 onces il centinaio, A. Giuffrida, *Un frammento di registro del Consolato catalano a Palermo in Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, p. 394. Annota Balducci Pegolotti “Tonnina si vendono in Napoli in grosso a centinaio di barili, e promettesi odorosa e netta d’ogni male sapore”, *La pratica della mercatura*, ed. Evans, p. 181.

³⁸³ C. Parona, *Il tonno e la sua pesca*, Venezia 1919, p. 212.

³⁸⁴ Parona, *Il tonno e la sua pesca*, p. 212. Paola Massa ricorda appunto il *mosciamme da sole*, *L’economia della Repubblica di Genova e la pesca in La pesca nel Mediterraneo occidentale (secc. XV-XVIII)*, a cura di G. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000, p. 97.

³⁸⁵ *Portofranco generalissimo per le merci rinnovato e stabilito in Genova dalla Serenissima Repubblica nell’anno 1778*, Genova 1778, pp. LXVI-LXVII. Sul traffico relativo al pesce conservato vd. G. Tosco, *Le commerce du poisson en conserve à Gênes au XVIIIe siècle d’après une source douanière* in “*Rives méditerranéennes*”, 43, *Marché du poisson, marché aux poissons*, 2012, pp. 59-71. Sul consumo del mosciamme a Genova se ne ha un esempio dalle spese di cucina del monastero di San Gerolamo di Quarto per l’anno 1769, P. Schiappacasse, *I consumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi in età moderna in Archivi per la storia dell’alimentazione*, vol. III, Roma 1995, pp. 1868, 1893, 1899, 1912.

³⁸⁶ Leonardi, *L’apicio moderna*, V, pp. 96-97.

³⁸⁷ ASMacerata, *Priorale di Macerata*, doc. cit. Il consumo di pesce conservato rappresenta una costante nel vitto degli istituti religiosi. A titolo di esempio si veda la “Tabella delle cibarie” che relativamente ai salumi di pesce elenca “tonnina, sardella, baccalà, aringhe, salmone, caviale, saracche, muscimà”, definendo anche le razioni stabilite dall’autorità superiore, *Regole e costituzioni del Venerabile Conservatorio delle povere fanciulle orfane della città e diocesi di Jesi detto della Divina Provvidenza*, Jesi 1780, p. 86. Si veda inoltre A.L. Bonella, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (sec. XVII) in Archivi per la storia dell’alimentazione*, II, pp. 1312 e 1314 (“muscimano”); M. Bonaria Lari, G. Usai, *L’alimentazione dei frati dell’Osservanza francescana a Cagliari*, Ivi, III, p. 1662, in cui tra le provviste del convento è presente anche il “muscimari” (1774).

³⁸⁸ De Nicolò, *Mangiar pesce nell’età moderna*, p. 141: tariffa manoscritta annessa alla “Tariffa del pesce regolata dagli illustrissimi signori grassieri ordinari di Sinigaglia per la Quaresima”, 28 febbraio 1758. Nel pionieristico studio sulla “rivoluzione dei prezzi”, Giuseppe Parenti inserì il “tonnino” tra le “merci ed i servizi” presi in esame, *Prime ricerche sulla rivoluzione dei prezzi in Firenze*, Firenze 1939, pp. 88*-89*.

³⁸⁹ Marcucci, *La fiera di Senigallia*, p. 368.

³⁹⁰ Marcucci, *La fiera di Senigallia*, p. 369.

³⁹¹ L. Dal Pane, *I rapporti commerciali fra la Romagna pontificia e il Granducato di Toscana nella seconda metà del secolo XVIII in “Studi romagnoli”*, VIII, 1957, p. 412.

³⁹² C. Todeschi, *Saggi di agricoltura, manifattura e commercio*, Roma 1780, p. 83.

³⁹³ Panfili, *L’industria della pesca nel litorale marchigiano nel Settecento*, pp. 200-201.

³⁹⁴ A. Turchini, *Porto Cesenatico in Storia di Cesena*, III, *La dominazione pontificia (secc. XVI-XVII-XVIII)* a cura di A. Prosperi, Rimini 1989, p. 605.

³⁹⁵ “Notizia specificata” sui derivati dalla lavorazione del tonno viene fornita da Giovanni Cherubini a commento dell’opera di Vincenzo Porru, *Dizionario universale sardu-italianu*, Casteddu 1832-1834, in “Biblioteca Italiana o sia Giornale di letteratura, scienze ed arti”, t. LXXXIII, Milano 1836, pp. 177-178.

Bottarga

³⁹⁶ Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, p. 94; Cortelazzo, *L'influsso linguistico greco a Venezia*, pp. 46-47.

³⁹⁷ *Dizionario etimologico italiano*, I, Firenze 1975, s.v. *bottarga*.

³⁹⁸ La trascrizione del manoscritto si trova in Maestro Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, a cura di E. Montorfano, vol. I, Milano 1990. Più recentemente è stata curata la trascrizione del ricettario utilizzando altre copie manoscritte esistenti in biblioteche, archivi e collezioni private, su cui si veda C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 2001. Una prima edizione del manoscritto era stata già prodotta da E. Faccioli, *Arte della cucina*, I, pp. 118-204.

³⁹⁹ *Muzano* o *mugino*: denominazione regionale del muggine. Si veda C.M. De Angelis, *Osservazioni sulle specie del genere Mugil segnalate lungo le coste del Mediterraneo*, in "Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia", XXII, 1967, p. 32: *musao*, *mussan* (Liguria) per indicare il *Mugil cephalus*. Inoltre Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, s.v. *Muzano*, p. 433.

⁴⁰⁰ *Libro de arte coquinaria*, ed. Montorfano, p. 122.

⁴⁰¹ Platina, *De honesta voluptate et valetudine vulgare*, Venezia 1508, c. 92v: "Ova taruche cioè botarche". Per tale forma linguistica si veda Angelus Decembrius, *De politia literaria libri VII*, Basileae 1562, p. 665: "Ova tarita (sic), id est, ova salsa, & sunt marini pisces, quos vulgo betascas (sic) appellant", e la recente edizione critica di Norben Witten, *Angelo Camillo Decembrio 'De politia literaria'*, München-Leipzig 2002, p. 536.

⁴⁰² Cortelazzo, *L'influsso linguistico greco a Venezia*, s.v. *Bottarga*, pp. 46-47; Georgacas, *Ichthyological terms*, sulla *bottarga* vd. pp. 179-187.

⁴⁰³ C.N. Sathas, *Documents inédits relatifs à l'histoire de la Grèce au Moyen Âge*, IV, Paris 1883, p. 144.

⁴⁰⁴ Badoer, *Il Libro dei conti*, pp. 324 e 529.

⁴⁰⁵ A. Calmo, *Le Lettere*, a cura di V. Rossi, Torino 1888, p. 28.

⁴⁰⁶ Vd. *supra*. Cortelazzo cita anche la "buttagra assai perfetta e buona" di Valona, espressione ricavata dal canto carnascialesco di Pietro Cimatoro (*L'influsso greco*, p. 47). Si veda la "Canzone delle buttagre" dell'autore fiorentino in *Canti carnascialeschi del Rinascimento*, a cura di C. S. Singleton, Bari 1936, pp. 259-260. Nella canzone si fa riferimento alla varietà dei luoghi di produzione ("di più paesi assai ne viene"), all'appetibilità del prodotto (la *bottarga* di Valona è "assai perfetta e buona") e della sua commestibilità nella lunga durata ("la nostra è la migliore, perché più si conserva e si mantiene"). La qualità si giudica con approccio sensoriale ("bontà e 'l colore"), ma si avverte l'esigenza anche di una sorta di verifica autoptica:

Guardate pur che gli abbia stiena,
chiara, lustrante e netta,
ché se l'è smorta o mostra troppa vena,
la suol esser infetta;
la buttagra perfetta
si conosce al tagliare,
e volendo provare,
in man daréni i nostri coltellini.

La canzone è tratta da *Tutti i trionfi, carri, mascherate o canti carnascialeschi andati per Firenze dal tempo del Magnifico Lorenzo de' Medici fino all'anno 1559 ...*, Cosmopoli [Lucca] 1750, prima edizione Firenze 1558 (1559), pp. 166-167.

⁴⁰⁷ Riferimenti alla comunità greca dimorante nella città dorica si trovano in M. Moroni, *Il*

cartolaro della dogana del porto di Ancona (1551). Navi uomini e merci in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 110, 2012, p. 239; R. Domenichini, *La piccola comunità greca di Ancona tra Sette e Ottocento* in G. Paci, M.L. Polichetti, M. Sensi, a cura di, *Munus Amicitiae*, Loreto 2001, per il Cinquecento pp. 103-104.

⁴⁰⁸ ASAncona, Fondo Benincasa, b. 48, 9 febbraio 1726. Sulla memoria vd. Angelini, *Un questionario del 1726 sulla pesca al console francese in Ancona*; M. Moroni, *La pesca ad Ancona tra età moderna e Novecento*, in *Pesci barche pescatori*, pp. 456-457.

⁴⁰⁹ Particolarmente *Le monde grec vu par les voyageurs du XVIe siècle*, Athènes 2004; *The greek world as seen by Travellers 15th-20th centuries*, in “Greek Civilization through the Eyes of Travelers and Scholars. The Library of Dimitris Contominas”, Athens 2003; *Botanistes, naturalistes, scientifiques, docteurs ou voyageurs en Orient (16e-19e siècles)*, in “Archives internationales d’histoire des sciences”, vol. 55, 155, dicembre 2005; *Bouthrotos à travers les texts des voyageurs, 15e-19e siècles. Réminiscence, enjeu ou lieux de pêche, de chasse et d’inspiration artistique?* in *Bouthrotos*, Mission Archeologique Ellenique à Bouthrotos, saggio non pubblicato, fornitomi dall’Autrice, che ringrazio sentitamente.

⁴¹⁰ Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 157.

⁴¹¹ In un portolano veneziano del XV secolo si legge: dopo lo scoglio della Serpe “tu vedrai tre scogli per ponente, è buon loco & buon sorgitore, partendoti dagli detti scogli per staria tu troverai circa miglia tre alla banda sinistra, cioè per levante, un stagno con paludaccio, & è fiumara pescareccia: & dentro dal detto fiume tu vederai un castello habitato, il stacio da levante è dentro dal capo, qual par a te, & è buon fondo, e sorgitore per tutte navi, e per tutti tempi, & viene chiamato il detto luoco, il Butrinto”, Alvise da Mosto, *Il portolano del mare nel qual si dichiara minutamente del sito di tutti porti, quali sono da Venezia in Levante et in Ponente et d’altre cose utilissime & necessarie ai naviganti*, Venezia 1806, p. 10.

⁴¹² *Voyage du Levant*, p. 197; Vingopoulou, *Le monde grec*, p. 157. In precedenza era stato il veneziano Battista Baldigara a decantare le peschiere di Butrinto: “Quivi è una bellissima peschiera nella quale li pigliano molte sorti di pesci, varuoli, orade vecchie, assai cievali, benché essi li chiamano maurli [mavurli] et altre sorte de pesci. Li pescatori sono tutti cristiani greci ...”, De Nicolò, *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, p. 40.

⁴¹³ Joannes Cotovicus, *Itinerarium Hierosolymitanum et Syriacum ...*, Antverpiae 1619, p. 41.

⁴¹⁴ Ivi.

⁴¹⁵ Plinio, *Naturalis Historia*, IV, 4-5.

⁴¹⁶ Cotovicus, *Itinerarium Hierosolymitanum et Syriacum*, pp. 43-44.

⁴¹⁷ Su Vonizza vd. le osservazioni di John Cam Hobhouse (1786-1869), celebre politico e letterato inglese, che parla di un piccolo centro abitato da Greci il cui principale commercio era appunto basato sulla *boutaraga*, *A journey through Albania and other provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the years 1809 and 1810*, vol. I, Philadelphia 1817, p. 167. Sul viaggio di Hobhouse, fatto in compagnia di lord Byron vd. D. Kastrati, *Le Albanie secondo gli altri (il paese nelle opere dei viaggiatori stranieri dei secoli XIX e XX)*, in *Scritture di viaggio. Le terre dell’Adriatico*, a cura di G. Scianatico, Bari 2007, pp. 130-131, dove si cita un’edizione del viaggio datata 1813.

⁴¹⁸ V.M. Coronelli, “Golfo della Prevesa” in E. Zalacore, E. Kainadas, N.S. Margàres, *Ηαλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο*, Atene 2001, p. 15.

⁴¹⁹ A Missolungi, come osserva Hobhouse, vi era una notevole industria di pesca e nella sua palude stazionavano numerose imbarcazioni attrezzate allo scopo, *A journey through Albania*, p. 178. Per le rendite, affitti e subaffitti della peschiera di “Misologio” si veda invece J. Galt, *Voya-*

ges and travels in the years 1809, 1810 and 1811, containing statistical, commercial and miscellaneous observations on Gibraltar, Sardinia, Sicily, Malta, Serigo and Turkey, London 1812, p. 384. Su “Mesaloggion” e sulle caratteristiche delle sue lagune vd. inoltre E. Dodwell, *A classical and topographical tour through Greece, during the years 1801, 1805 and 1806*, vol. I, London 1819, pp. 88-89. La laguna si estendeva per parecchie miglia lungo la costa tra i fiumi Acheloos e Evenos, dove si documentava una consistente produzione di pesce salato finalizzato all’esportazione verso varie località elleniche, con un considerevole commercio della bottarga, stimata “a great delicacy”. I navigli mercantili di Missolungi intrattenevano relazioni commerciali con le isole Ionie, la Sicilia, Livorno e Genova (Ivi, pp. 92-93).

⁴²⁰ *A journey through Albania*, p. 192.

⁴²¹ F. Grimani, *Relazioni storiche-politiche delle isole del mare Jonio suddite delle Serenissima Repubblica di Venezia ... l'anno MDCCLX*, Venezia 1856, p. 59.

⁴²² Ivi, pp. 69-70. Era opinione del monaco benedettino che si dovesse pensare “ad un nuovo modo di salare il pesce, acciocché duri più lungamente”, e che il fattore determinante che favoriva i processi di putrefazione fosse il clima. Adottare il metodo ideato da Stephen Hales era la soluzione prospettata da Vio. Si trattava di alternare aspersioni di sale bianco e immersioni in salamoia per un certo numero di giorni, dopodiché, estratte le carni (o pesci) venivano stivate in barili con l'accorgimento di riempire gli interstizi di nuovo con sale e salamoia.

⁴²³ *Relazione dell'Isola di Corfù e breve cenno sopra l'Isola di Cerigo*, 24 novembre 1760, in Grimani, *Relazioni storiche-politiche*, p. 84.

⁴²⁴ *Modo col quale si costuma di salare il pesce che prendesi nella peschiera di Butrinto* in Grimani, *Relazioni storico-politiche*, p. 71. Si veda inoltre il *Modo di salar il pesce secondo che lo ha significato il capo dei pescatori delle coralline allegato ai rapporti del provveditore veneziano* che annotava altre informazioni in merito attinte dai marinai delle barche coralline che frequentavano quelle acque: “I pescatori di coralli me ne accennarono un altro che dicono usarsi nella Sicilia ove si traggono i gran profitti delle tonnine salate”, ivi, pp. 62, 70-71.

⁴²⁵ F.C.H.L. Pouqueville, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, vol. III, Paris 1805, su Butrinto, pp. 11-19. Sulla bottarga e sulle peschiere di Butrinto si vedano A. Grasset Saint-Saveur, *Voyage historique, littéraire et pittoresque dans les isles et possessions ci-devant vénitiennes du Levant*, vol. II, Paris, a. VI de la République, *De Bucintro* pp. 233-239; G. A. Olivier, *Voyage dans l'Empir Othoman, l'Égypte et la Perse*, vol. VI, Paris 1807, pp. 110-114; W.M. Leake, *Travels in Northern Greece*, vol. I, London 1835, pp. 95-98. Su tali autori vd. il già citato testo di Ioli Vingopoulou, *Bouthrotos à travers les testes des voyageurs, 15e-19e siècle*. Per il Novecento si rinvia a G. Petit, *La pêche dans le lac de Butrinto (Albanie)* in “Bulletin Societé centrale d'Aquiculture et de Pêche”, 39, 1932, pp. 33-45.

⁴²⁶ Petit, *La pêche dans le lac de Butrint*, pp. 44-45.

⁴²⁷ R. Chandler, *Travels in Greece*, Oxford 1766, p. 281.

⁴²⁸ Missolungi giace sulla sponda settentrionale del golfo di Patrasso ed è circondata da una laguna di sommersione terziaria: “Sulla costa Nord del golfo, che è bassa, sabbiosa, contornata da acque poco profonde ed avente alle spalle stagni e lagune, vi è la città di Missolungi” che “giace su una punta bassa e pantanosa”, E. Presbitero, *Portolano tascabile del Mar Mediterraneo*, Genova 1894, p. 482. Un'efficace descrizione di questa laguna e dei sistemi di pesca, adottati in quelle acque ancora oggi, si trova in Leake, *Travels in Northern Greece*, I, pp. 114-115 e in Anna Guest-Papamanoli, *Archeologie ethnographie ou ethno-archeologie des ressources marines des sites côtiers. Le cas de la pêche aux muges dans les lagunes des la Grèce occidentale*, in *L'exploitation de la mer de l'Antiquité à nos jours*, “VIemes Rencontres Internationales d'Archeologie et d'Histoire d'Antibes”, vol. II, Valbonne 1986, in cui vengono presi in esame anche gli

insediamenti delle comunità di pescatori edificati sugli isolotti della laguna (capanne abitative, di stoccaggio, di lavorazione e fabbricazione della bottarga), Ivi, p. 294. I recinti costruiti per imprigionare il pesce, chiamati *divari* (dal lat. *vivarium*) e i vari sistemi di pesca (*chirovolidia*, *aliema*, *pezovolos*, *volos*, *tzenio* ecc.) vengono passati in rassegna a testimonianza del millenario sfruttamento delle lagune costiere salmastre della Grecia occidentale. Su tali ambienti tipicamente mediterranei si veda C. Chauvet, *Manuel sur l'aménagement des pêches dans les lagunes côtières: la bourdigue méditerranéenne*, Roma 1988. Si veda inoltre nello specifico C. Ananiadis, *Quelques aspects du problème d'aménagement des pêcheries des lagunes et des étangs côtiers de Grèce* in *Management of coastal lagoon fisheries*, a cura di J.M. Kapetsy e G. Lasserre, vol. II, Roma 1984, pp. 477-519.

⁴²⁹ Con *Nathaligo* verosimilmente si richiama l'insediamento di Aitoliko.

⁴³⁰ Chandler, *Travels in Greece*, p. 281.

⁴³¹ Salagora: porto ubicato sulla costa settentrionale del golfo di Arta.

⁴³² F.C.H.L. Pouqueville, *Voyage dans la Grèce*, vol. II, Paris 1820, p. 142. Nel descrivere la navigabilità di quelle acque, soggette a venti locali e ad un particolare gioco delle correnti, lo scrittore francese aggiunge alcune note anche sulla pesca notturna con le fiaccole e con il tridente, Ivi, p. 143. Sul golfo di Arta vd. inoltre J.H. Tuckey, *Maritime geography and statistics or a description on the Ocean and its coasts maritime commerce navigation*, vol. II, London 1815, pp. 260-261.

⁴³³ Pouqueville, *Voyage dans la Grèce*, vol. II, p. 144.

⁴³⁴ Pouqueville, *Voyage dans la Grèce*, vol. II, p. 145. Su Vonizza e Missolungi vd. H. A. S. Deaborn, *A memoir on the commerce and navigation*, II, pp. 178-179: per entrambe le località viene segnalata la produzione in loco di bottarga.

⁴³⁵ Calmo, *Lettere*, p. 233.

⁴³⁶ Sulla bottarga di Valona vd. K. Jireček, *Valona im Mittelalter* in "Illirisch-Albanische forschungen", I, München-Leipzig 1916, p. 182; P. Bartl, *L'Albania nei rapporti economici fra la penisola balcanica e l'Italia* in "Rivista di storia del Mezzogiorno", 15-16, 1980-1981, p. 192. Per la bottarga prodotta nella provincia albanese denominata Liapuria (o Acroceraunia) si rinvia invece a C. Robert, *Les slaves de Turquie serbes, monténégrins, bosniaques, albanais et bulgares. Leurs ressources, leurs tendances et leurs progrès politiques*, vol. II, Paris 1844, p. 177.

⁴³⁷ Calmo, *Lettere*, p. 352: "volsi ancor cavalcar per l'Albania e veder la Boiana, che nasce le scoranze, sarache e botarghe". Nel dipartimento di Gliubotin (Montenegro) scorrevano corsi d'acqua che si immettevano nel lago di Scutari e che fornivano "une grande quantité des poissons que les pêcheurs font sécher et vendent en Italie et en Dalmatie". Si trattava soprattutto di trote e scoranze; da queste ultime si ricavano bottarghe (affermazione però che si rivela erronea) "peu inférieures à celles de Prevesa et égales à celles de Scutari", G. De Vandoncourt, *Histoire et description du Monténégro* in "Revue du Nord", tomo 3, Paris 1837, p. 93, nota: "La scoranza est de l'espèce de mullet (sic), et souvent aussi grosse pour l'engraisser et augmenter par là la capacité de l'ovaire on renferme dans de grands réservoirs en pleine eau, que l'on coupe en tous sens par des estacades et des espèces de nattes de jonc qui l'empêchent de nager librement. On choisit pour ces réservoirs un fond bien garni d'herbes, ce qui se rencontre facilement sur les bords du lac de Scutari et la pâture abondante que le scoranze y trouvait, jointe à la privation presque totale de mouvement, les rende bientôt si grosses, qu'il est facile de les prendre à la main. Lorsque ces poissons sont assez gras, on en extrait l'ovaire, c'est-à-dire la boutargue, qu'on sale, et qu'on fait ensuite sécher; le corp du poisson se sèche également et sert à nourriture des habitants ou au commerce". In realtà, secondo quanto si riferisce nella *Relazione* di Mariano Bolizza (1614) erano i cefali della Boiana a produrre "botarghe grosse". Su tale relazione vd. F. Lenormant, *Turcs et Monténégrins*, Paris 1866, pp. 286-330, sui pesci pp. 302-303: "in agosto [si pescano] cievali grossi con botarghe grosse".

⁴³⁸ A. Calmo, *La Fiorina. Comedia facetissima, giocosa, et piena de piacevole allegrezza*, in Vinegia 1553, I, 12. Vd. anche J. A. De Peyssonnel, *Traité sur le commerce de la Mer Noir*, Paris 1787, p. 160: “On trouve à Caffa de la poutargue excellente & fort estimée, mais en petite quantité”.

⁴³⁹ A. Calmo, *Le bizzarre faconde et ingegnose rime pescatorie* (1553), testo critico e commento a cura di Gino Belloni, Venezia 2003, p. 103, stanza [XV]. A proposito della prelibatezza delle bottarghe greche scriveva Guelfo Cavanna: “Con le ovaie salate, pressate e seccate [dei muggini], massime in Tunisia e nell’Oriente, si preparano *bottarghe* migliori di quelle di tonno e di prezzo più elevato, che alcuni preferiscono al *caviale*. Eccellenti sono le bottarghe greche (di Missolungi ecc.) che vengono messe in commercio rivestite di uno strato di bionda cera vergine che sottraendole all’aria le mantiene morbide e fresche”, *Doni di Nettuno*, pp. 59-60.

⁴⁴⁰ *Il pescatore fatto maestro. Trattato de’pesci il quale insegna il vero nome de’ pesci tanto in italiano che in latino, i loro contrasegni per conoscerli, le loro qualità per l’uso degli alimenti e finalmente le loro virtù per la medicina e la stagione più propria di ciascheduno di essi ... Parte seconda, la quale contiene il metodo per conoscerli con facilità e il salumiere che insegna conservarli in varie maniere per trasportarli in luoghi diversi*, Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia, cod. it. XI, 97-98 (=7574-5), ms. anonimo del secolo XVII. Vd. Appendice.

⁴⁴¹ Ivi, c. 116. Sul consumo di bottarga in ambito veneziano vd. Cecchetti, *Il vitto dei veneziani nel sec. XV* in “Archivio veneto”, XXX, 1885, p. 51.

⁴⁴² Ivi, cc. 114-116. In questo passo si evidenziano i precetti che Bartolomeo Scappi spiega nel capitolo intitolato “Per fare bottarghe d’uova di spigoli”, *Opera*, cap. 216, c. 148r-v.

⁴⁴³ Ivi, c. 116. Da un’inchiesta promossa a Venezia negli anni sessanta dell’Ottocento (*Notizie ricavate dai pescatori e dai vallicoltori interrogati sopra alcuni punti riguardanti i pesci, la pesca e la piscicoltura del nostro estuario*) Giandomenico Nardo veniva messo al corrente dagli stessi pescatori sulla scarsa rilevanza della produzione di bottarga “nostrana”. Alla domanda “Se sia vero che uno dei moventi che fanno preferire ai pescatori la pesca a saltarello sia per estrarre dalle femmine le bottarghe, le quali sono un importante ramo di commercio”, gli stessi pescatori replicavano “potersi bensì dare il caso che pescando qualche grossa *volpina* se ne estraiga l’ovaia se pregna, ma ciò non aver mai costituito fra noi ramo speciale d’industria, della benché minima importanza ed ora tanto più che *cievolame* grosso da bottarga poco se ne piglia”, *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio* in “Atti dell’Istituto veneto di scienze lettere ed arti”, Venezia 1863-1864, p. 83.

⁴⁴⁴ C. Durante, *Il tesoro della sanità*, Roma 1586, rist. 1965, p. 263: “Le uova [del tonno] si salano e se ne fanno bottarghe come quelle del cefalo”.

⁴⁴⁵ Frugòli, *Pratica e scalcaria*, p. 138. Anche Antonio Latini sostiene che dalle uova di ombrina “salimprese e sfumate, si può fare squisita bottarga”, *Lo scalco alla moderna*, II, p. 6.

⁴⁴⁶ Frugòli, *Pratica e scalcaria*, p. 147.

⁴⁴⁷ Frugòli, *Pratica e scalcaria*, p. 166.

⁴⁴⁸ *Opera*, c. 7r.

⁴⁴⁹ *Trattato di peste et sua preservatione et cura* in A. Grazioli, *Discorso di peste nel quale si contengono utilissime speculationi intorno alla natura, cagioni et curatione della peste ...*, Venezia 1576, p. 151: “Le ova de i pesci, perché sono ventose et di dura digestione, devono lasciarsi stare, salvo quelle del cefalo alquanto salate, ovvero in botarga; la quale è da Galeno laudata molto nel suo libro degli alimenti, perché aguzza l’appetito et corrobora et conforta lo stomaco”. Si veda ora Saladino Ferro da Ascoli, *Consilium de peste*, a cura di F. Capriglione, Foggia 2014. I precetti del medico ascolano vengono ripresi da C. Pinto, *Del compendioso trattato della peste e contagio*, Bracciano 1632, p. 709. Anche nel trattato del medico Niccolò Massa il pesce acquisisce un importante ruolo nel regime dietetico dei convalescenti, sulla scorta sempre della precettistica di Galeno. I pesci edibili migliori infatti risultano quelli “marini, squammosi, in

aquius claris degentes” ossia i “pisces petrosi”: tra questi le “scorpaene, le “auratae”, i “dentices” (dentali), “barbi & triglae”, “lupi sive spigolae” (varioli), “menae sive menulae, pagri sive fagri”, ossia menole e albori. Bottarga e caviale potranno essere consumati, ma in modica quantità, *Liber de febre pestilentiali ac de pestichiis, morbillis, variolis & apostematibus pestilentialibus ac eorundem omnium curatione, nec non de modo quo corpora a peste praeservari debeant*, Venetiis 1551, pp. 33-34.

⁴⁵⁰ Sull’esportazione in età bassomedievale di bottarga lavorata nel golfo di Arta vd. A. Duclelier, *Aux frontières des la Romanie: Arta et Sainte-Maura à la fin du Moyen Âge* in “Travaux et memoires”, 8, 1981, ora in Id., *L’Albanie entre Bizance et Venise, Xe-XVe siècles*, London 1987, XVIII, p. 121; Id., *La situation du Cap Rodoni au début du XVe siècle d’après quelques documents ragusains* in “Studia Albanica”, XIV, 1, 1977, ora in Id., *L’Albanie*, XIV, p. 133. In Grecia anche la laguna di Missolungi nel golfo di Patrasso si prestava alla pesca dei muggini e alla produzione di una rinomata e ricercata bottarga, come si desume da N.Ch. Apostolides, *La pêche en Grèce*, Athenes 1883, p. 77, che si sofferma a parlare sulla modalità di preparazione: “Une fois que le poisson est sorti de l’eau, étant encore frais, on incise son ventre et on enlève les ovaires entiers, en tachânt de ne pas produire la moindre coupure à leur mince enveloppe. On les laisse pendant quatre heures dans du sel. Après, on les lave, on les place entre deux planches pour leur donner la forme sans laquelle on les voit habituellement dans le commerce, et on les laisse exposés au soleil pendant 4 à 8 jours. Une fois complètement secs ils sont prêts à être vendus”. Per una conservazione più duratura era opportuno avvolgere la bottarga con “cire jaune fondue”, un accorgimento praticato anche ad Alessandria d’Egitto, vd. *infra*. Sulla laguna di Missolungi vd. Anna Guest-Papamanoli, *Le cas de la pêche aux muges dans les lagunes des la Grèce occidentale*, pp. 283-285 (sulla laguna), p. 298 (sulla pesca del *mugil cephalus* e la fabbricazione della bottarga). Sull’importanza delle peschiere della Grecia, costruite in prossimità di laghi, fiumi e soprattutto paludi costiere vd. D. Dimitropoulos, *La pesca nell’Egeo: aspetti relativi alle attività di pesca tra il XVII e XVIII secolo in Il mare com’era*, p. 57 (sulle lagune di Missolungi e Aitoliko).

⁴⁵¹ G. Pivati, *Dizionario universale contenente ciò che spetta al commercio, all’economia, alla storia naturale, alla marina, alle scienze, ed arti più comuni liberali o meccaniche*, vol. II, Venezia 1744, pp. 400-401, s.v. bottarga.

452J. Savary de Bruslons, *Dictionnaire universel de Commerce*, vol. I, Paris 1748, col. 1088.

⁴⁵³ Pivati, *Dizionario universale*, II, p. 401.

⁴⁵⁴ A. Fortis, [*Memoria sulla pesca in Dalmazia*], sec. XVIII, Biblioteca Museo Civico Correr di Venezia, ms. Gradenigo 120, c. 11 r.

⁴⁵⁵ A. Fortis, *Viaggio in Dalmazia (1774)*, a cura di E. Viani, Venezia 1987, p. 194. La bottarga di muggine veniva confezionata in Dalmazia anche a Pelješac e a Curzola, su cui vd. D. Bašić, *La pesca in Dalmazia nel XIX e XX secolo in Pesca e patrimonio industriale. Tecniche strutture e organizzazione (Sicilia Puglia Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)* a cura di M. Gangemi, Bari 2007, p. 469. Un breve cenno sulla bottarga dalmata in Parenzo, *Inchiesta sulla pesca in Istria e Dalmazia*, p. 57. Vd. inoltre i *Cenni sulla pesca in Dalmazia* in “Il Regio Dalmata”, XXXVII, 11 settembre 1807, p. 192, dove tra i pesci predisposti all’industria conserviera si fa cenno ai cefali dai quali “si cavano anche delle piccole bottarghe di squisito gusto”. Anche presso il fiume Cetina si facevano abbondanti pesche di muggini: “Vicino all’imboccatura si pescano i zievoli (*Mugil cephalus* lat.), dalle cui uova si prepara la così detta bottarga (ikre sl.) che si porta in commercio salata ed affumicata quale boccone ghiotto”, E. Schatzmayer, *La Dalmazia, descrizione geografico- storica e statistica*, Trieste 1877, p. 73.

⁴⁵⁶ F. Grisellini, *Dizionario delle arti e dei mestieri*, vol. XII, Venezia 1772, p. 210.

⁴⁵⁷ Il trattamento di conservazione adottato negli anni centrali del Cinquecento in Provenza per le uova di muggine, è riportato in P. Quiqueran de Beaujeu, *De laudibus Provinciae libri tres*,

Paris 1551, c. 42rv: "... mugilum ova super laevigatum asserem imposita, hinc atque inde polline candidissimi salis rorantur: mox superiniecto asserculo pondere saxi ingentis desuper oppressa, eo usque soli exponuntur quo atrum calorem induant, inde sicco loco asservanda reponuntur". L'opera di Pierre Quiqueran de Beaujeu (1522-1550), vescovo di Senez, venne poi tradotta in lingua francese con il titolo *La Provence louée*, Lyon 1614, su cui vd. a proposito di bottarga e caviale L. Stouff, *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon 1996, pp. 153-155.

⁴⁵⁸ J. Ray, *Travels through the Low-Countries, Germany, Italy and France, with curious observations, natural, topographical, moral, physiological ...*, vol. I, London 1738, prima edizione 1673. Le note del viaggio, intrapreso fra il 1663 e il 1666, in compagnia di alcuni allievi (Philip Skippon, Nathaniel Bacon, Francis Willughby), costituiscono un tentativo di catalogazione della flora e della fauna del continente europeo.

⁴⁵⁹ Francis Willughby, oltre ad aver compilato un importante lavoro sull'ittologia, si era interessato anche di ornitologia.

⁴⁶⁰ Willughby, *De historia piscium*, p. 275. Sull'opera ittografica di Willughby, vd. S. Kikusawa, *The Historia piscium (1686)* in "Notes Rec. R. Soc. London", 54 (2), 2000, pp. 179-197.

⁴⁶¹ A. Saponi, *I primi viaggi di Levante e di Ponente delle galee fiorentine* in "Archivio storico italiano", CXIV, 1956, disp. I, ora in Id., *Studi di storia economica*, vol. III, Firenze 1967, p. 21. Nelle principali città toscane, come Firenze, Pisa e Siena, si documentano tra le "gravezze" varie qualità di pesci salati, tra cui le "butaraghe". La gabella di Siena contemplava la tassazione di "aringhe", "anguille", "tonnina o sorra" e appunto "butaraghe salate di pescie". La gabella di Pisa, più dettagliata, prendeva in considerazione "aringhe nuove e vecchie", "anguille insalate", "ischienali di storioni", "sorra di Barberia o di Napoli", "sardelle", "tonnina" e infine "buttaraga d'ogni parte" cioè proveniente da ogni dove, G.F. Pagnini, *Della decima e delle altre gravezze .. contenente la pratica della mercatura scritta da Giovanni di Antonio da Uzzano*, vol. IV, Lisbona e Lucca 1766. Sulla gabella di Pisa pp. 47 e ss.; su quella di Siena pp. 71 e ss. In Toscana nel XV secolo si fabbricava bottarga nella laguna di Orbetello, come si documenta negli statuti del 1479, A. Nesi, *La pesca nella laguna di Orbetello. Studio linguistico ed etnografico*, Firenze 1989, p. 51.

⁴⁶² Si pensi ai laghi di al-Manzala di oltre 1700 mq. di estensione e di al-Burull, entrambi ubicati alla foce del Nilo.

⁴⁶³ Sulla denominazione araba del *mugil cephalus* vd. G. Oman, *L'ittionimia nei Paesi Arabi del Mediterraneo*, Quaderni dell'archivio linguistico veneto, 3, Firenze 1966, pp. 67-68, che registra la voce in varie città e paesi, tra cui Egitto, Siria, Palestina, Libia, Tunisia, Algeria, Marocco. In realtà il termine si estende anche ad altri mugilidi, tra cui *mugil capito*, *mugil auratus*, *mugil saliens*, *mugil seheli* e *mugil chelo* (ivi, pp. 68-71). Vincenzo Maria Coronelli scriveva a proposito di Bora (o Boura), città del delta nilotico: in prossimità dell'insediamento "si pesca una sorta di pesce chiamato kefal che gli italiani chiamano cefalo, l'uno e l'altro di questi nomi tratti dal greco κεφάλ, una specie di pesce o mugile, dell'uova del quale si fa la botarga: detto pesce e detta botarga vengono anco chiamati Bori o Buri dal nome della medesima città", *Biblioteca universale sacro-profana antico-moderna o sia gran dizionario*, tomo VI, Venezia 1706, col. 655. J.G. Schneider, nell'edizione da lui curata della *Synonimia piscium* dell'Artedi (Lipsia 1789), accenna all'esistenza in Alessandria d'Egitto di un salume denominato *buridia* o *boridia*, derivato verosimilmente dalla lavorazione del cefalo. Le fonti relative al *salsamentum* alessandrino in oggetto sono, nel I sec. d.C., Xenocrates di Afrodizia (*De alimento ex aquatilibus ...*, Neapoli 1794, p. 133) e nel V sec. d.C. Alessandro di Tralles, *Libri duodecim [de re medica]*, Basileae 1556, p. 776 (*buridia*). Vd. a proposito Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, p. 37 e Dalby, *Food in the Ancient World*, p. 232.

⁴⁶⁴ *Scopritori e viaggiatori del Cinquecento e del Seicento*, a cura di I. Caraci Luzzana e M. Pozzi, vol. I, Napoli 1991, p. 780. Vd. inoltre *Voyages en Égypte des années 1589, 1590 et 1591*.

Le vénitienne anonyme, le seigneur de Villamont, le Hollandois Jan Sommer, a cura di C. Burri e S. Saugeron, Institut français d'archéologie orientale, 1971.

⁴⁶⁵ P. Alpini, *De medicina Aegyptorum libri quatuor*, Parisiis 1645, prima edizione Venezia 1591, c. 15v: "In locis prope mare positis omnia piscium genera, in multa copia optima reperiuntur, quibus omnibus ipsi vescuntur, salitis quam maxime ac interim semiputridis".

⁴⁶⁶ I precetti di Galeno, nativo di Pergamo in Asia minore, vissuto nel II sec. d.C., sono alla base delle osservazioni mediche della medicina del Rinascimento sulla salubrità dei pesci di scoglio ("sassatili"), rispetto ai pesci catturati in acque fangose o stagnanti, giudicati invece insalubri.

⁴⁶⁷ L. Keimer, *La boutargue dans l'Égypte ancienne* in "Bulletin de l'Institut d'Égypte", 21, 1938-1939, pp. 215-243. Vd. inoltre M.C. Besta, *Pesca e pescatori nell'Egitto greco-romano* in "Aegyptus", II, 1, 1921; L. Sist, *La produzione alimentare in Civiltà degli Egizi. La vita quotidiana*, a cura di A.M. Donadoni Roveri, Milano 1987; F. Tiradritti, *La pesca nell'Egitto antico* in *Pesca e pescatori nell'Antichità* a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1997; E. Bresciani, *La cultura alimentare degli Egiziani antichi* in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Bari Roma 1997. Sulla bottarga egiziana vd. anche le osservazioni di Robert I. Curtis, *Garum and salsamenta*, Leiden-New York 1991, pp. 132-133.

⁴⁶⁸ F. Boullaye Le Gouz, *Les voyages et observations où sont décrites les religions gouvernemens et situations des estats et royaumes d'Italie, Grece, Natolie, Syrie, Perse, Palestine, Karamenie, Kaldée, Assyrie, grand Mogol, Bijapour, Indes Orientales des Portugais, Arabie, Égypte...*, Paris 1657, prima edizione 1653, p. 533; Keimer, *La boutargue*, p. 215.

⁴⁶⁹ Vansleb, *Nouvelle relation en form de Journal d'un voyage fait en Égypte ... en 1672 et 1673*, Paris 1677, p. 72. A Damiatra "on y fait aussi grande quantité de Boutargue; et les Muges qu'on y sale sont fort estimez dans tout le Levant"; Keimer, *La boutargue*, pp. 215-216.

⁴⁷⁰ Corneille Le Brun, *Voyage au Levant c'est à dire dans les principaux endroits de l'Asie Mineure, dans les isles de Chio, de Rhodes, de Chypre ...*, traduit du flammand, Delft 1700, p. 239. Sulla stessa falsariga le osservazioni di Paul Lucas, *Troisième voyage fait on MDCCXIV ... par ordre de Louis XIV dans la Turquie, l'Asie, la Sourie, la Palestine, la Haute et la Basse-Égypte ...*, vol. III, Rouen 1719, p. 198; Keimer, *La boutargue*, p. 216.

⁴⁷¹ Il mercato di Damiatra era noto per lo smercio del pesce fresco e salato anche in età medievale, Ludolphus de Suchem, *De Itinere Terrae Sanctae*, a cura di F. Deycks, Stuttgart 1851, p.62: "In civitate pro maiori parte degunt piscatores, et ibidem quam plurimi cum navibus conveniunt mercatores, pisces in maxima quantitate et optimo foro ementes qui per totam terram deportantur". Si ripete sugli stessi concetti il fiorentino Simone Sigoli, *Viaggio al Monte Sinai*, Milano 1841, p. 80. Su entrambi i viaggiatori e sulle loro annotazioni riguardo al commercio del pesce in Egitto nel XIV secolo vd. E. Ashtor, *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient medieval* in "Annales economies sociétés civilisations", 23, 1968, pp. 1033-1034.

⁴⁷² L'espressione 'tecnica sigillatoria' è stata usata da Massimo Montanari. In merito alla conservazione degli alimenti ha infatti richiamato Aristotele che consigliava di avvolgere le mele in uno strato di argilla per prolungarne lo stato di freschezza, *il cibo come cultura*, Bari Roma 2004, p. 20. Jacques Besançon osservava che la bottarga aveva il pregio di mantenersi a lungo, senza particolari accorgimenti: "Il jouit d'une très large capacité de conservation sans grande précaution, jusqu'à trois ans", *La géographie de la pêche*, Paris 1965, p. 261. Del medesimo autore vd. *L'homme et le Nil*, Paris 1957.

⁴⁷³ R. Pococke, *A description of the East and some other Countries*, vol. I, *Observations on Egypt*, London 1743, p. 18. Vd. inoltre Keimer, *La boutargue*, p. 216 che utilizza la traduzione francese pubblicata a Parigi nel 1772; sulle peschiere del lago "Menzale", vd. Faget, *L'écaille et le banc*, p. 41.

⁴⁷⁴ *Voyage au Levant (1553)*, ed. A. Merle, p. 278.

⁴⁷⁵ Si tratta della *Description topographique et historique de l'Égypte*, trad. di U. Bouriant, 2 voll. Paris 1895-1900.

⁴⁷⁶ Y.-B. Labat, *Memoires du chevalier d'Arvieux envoyé extraordinaire du roy à la Porte, consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli & autres echelles du Levant ...*, vol. I, Paris 1735, p. 218.

⁴⁷⁷ *Lettre du père Sicard de la Compagnie de Jesus, missionarie en Égypte à monsieur °°° sur les différentes pêches qui se font en Égypte in Nouveaux memories des missions de Compagnie de Jesus dans le Levant*, vol. VI, Parigi 1727, pp. 229-255.

⁴⁷⁸ Ivi, pp. 240-241. Si può avanzare l'ipotesi che le notizie fornite da Claude Sicard siano state utilizzate nella seconda edizione del *Dictionnaire universel de commerce* di Savary (Paris 1742), nell'*addition* al *Commerce d'Égypte* con il titolo *Pesches de la haute et basse Égypte et le Commerce qui s'y fait du poisson, tant frais que salé*. Di questa dettagliata relazione non si trova infatti traccia nella prima edizione dell'opera (Paris 1723).

⁴⁷⁹ P.S. Girard, *Mémoire sur l'agriculture l'industrie et le commerce de l'Égypte*, Paris 1822, prima edizione 1809, pp. 125-126. Si veda anche J. Peuchet, *Dictionnaire universel de la géographie commerçante*, vol. III, Paris a. VII, p. 719: "Il faut remarquer que le poisson du Manzale est habillé, salé ou séché sur les îles de ce lac, et que dans les deux autres lacs qui n'ont point d'îles, le poisson se prépare, et la boutargue se fait sur leurs bord". Su *bouri e boutargue*, vd. C.S. Sonnini, *Voyage dans la Haute et Basse-Égypte, fait par l'ordre de l'ancien gouvernement, et contenant des observations de tous genres*, vol. II, Paris a. VII de la République, pp. 295-296; M. Savary, *Lettres sur l'Égypte*, vol. I, Paris, a. VII, pp. 340-341.

⁴⁸⁰ Girard, *Mémoire*, p. 125.

⁴⁸¹ A. Figari-Bey, *Studi scientifici sull'Egitto e sue adiacenze compresa la penisola dell'Arabia Petrea*, Lucca 1865, p. 262.

⁴⁸² Ivi, p. 319. I Copti del Cairo erano i maggiori consumatori del *Fisik*, date le "ripetute quaresime dell'anno", mentre i musulmani consumavano pesce salato nella stagione invernale.

⁴⁸³ *Les voyages du sieur du Loir*, Paris 1654, p. 32, citato da D. Faget, *L'écaille et le banc*, p. 40.

⁴⁸⁴ Fiume dell'Anatolia che "abbonda di quelle specie di triglie (sic), delle cui uova si fa la bottarga che costituisce il principale ramo di commercio degli abitanti lung'esso fiume", C.A. Vanzon, *Dizionario universale della lingua italiana*, vol. III, Palermo 1840, s.v. *Caïstro*.

⁴⁸⁵ "Giornale del Lloyd austriaco di notizie commerciali e marittime", a. IX, 20 luglio 1843, *Statistiche e commerciali sul circondario di Scalanuova nell'Asia minore*.

⁴⁸⁶ Ivi.

⁴⁸⁷ Ivi.

⁴⁸⁸ Ivi.

⁴⁸⁹ Ivi.

⁴⁹⁰ Pivati, *Dizionario universale*, II, pp. 400-401. Si veda la stesura originale della voce in J. Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, vol. I, Paris 1748, col. 1088, su cui Faget, *L'écaille et le banc*, p. 42.

⁴⁹¹ Il termine usato da Savary des Bruslons è "feuille", ovvero foglia, ad intendere verosimilmente uno strato sottile di cera. Sui processi di alterazione e putrefazione dell'alimento vd. G. Penso, *I prodotti della pesca. Valore alimentare, ispezione sanitaria, refrigerazione e congelazione, conserve e sottoprodotti, attrezzatura industriale, legislazione*, Milano 1950, pp. 225-236: "Quando 'la bottarga' è ben preparata e ben conservata deve essere dura, resistente e mostrare

o giallo rossastro per le uova di tonno, rosso violaceo o rosso Bordeaux per le uova di muggine, senza screziature, senza punti neri o variegati. La membrana esterna deve essere intimamente aderente alle uova e l'insieme deve emanare un grato e particolare odore". Si veda inoltre B. Alfonsi Tranquilli, *Le conserve di pesce*, Firenze 1934, su *Lavorazione del caviale e delle bottarghe* cfr. pp. 82-83.

⁴⁹² M. Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale (Xe - début XVIe)*. *Tableau historique-geographique établi d'après les sources musulmanes in L'occident musulman et l'occident chrétien au Moyen Age*, a cura di M. Hamman, Rabat 1995; N. Djelloul, *La pêche en Ifriqiya au Moyen Âge in La pêche côtière en Tunisie et en Méditerranée*, Tunis 1995, pp. 49-60.

⁴⁹³ Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale*, p. 163.

⁴⁹⁴ Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale*, p. 164.

⁴⁹⁵ Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale*, p. 165.

⁴⁹⁶ Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale*, p. 168.

⁴⁹⁷ Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale*, p. 163.

⁴⁹⁸ A. Toaff, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna 2000, p. 84.

⁴⁹⁹ Toaff, *Mangiare alla giudia*, p. 78.

⁵⁰⁰ *Voyage au Levant (1553)*, ed. A. Merle, p. 175.

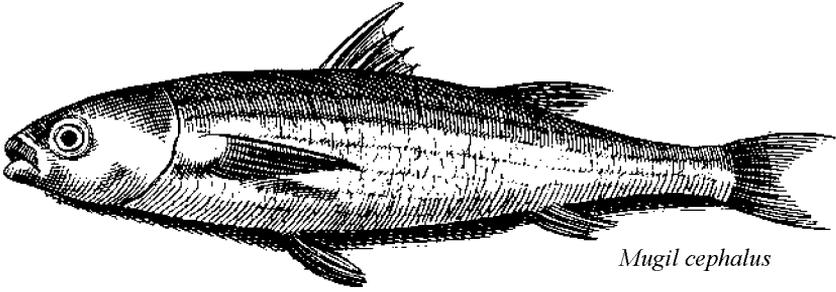
⁵⁰¹ Toaff, *Mangiare alla giudia*, p. 84.

⁵⁰² P. Simbula, *La pesca nell'economia della Sardegna medievale in La pesca nel Lazio*, p. 470. Anche negli stagni costieri della Corsica venivano pescati muggini per la fabbricazione della bottarga, come attesta P.A. Filippini, *La Historia di Corsica nella quale si narrano tutte le cose seguite da che si cominciò habitare insino all'anno millecinquacentonovantaquattro*, Tournon 1594, p. 33. Vd. inoltre Peri, *I frutti d'albaro*, p. 101: "Le bottareghe si fanno in Cafà, nella Tana, Citracam [Astrakan], Mar Negro, Simenia, Nicosia, Corsica e Alessandria". A proposito della Corsica, Giovan Domenico Peri osserva: "Si fanno prede copiosissime, massime di pesci, che pongono in concia. Pescanvisi assai ostriche, acconciano bottarghe, e la maggior parte di queste pesche è mandata a Genova", Ivi, p. 196.

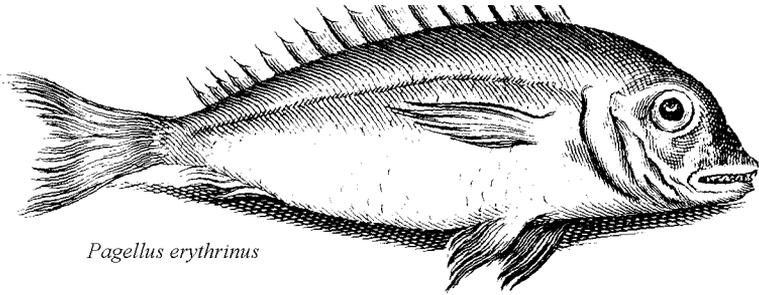
⁵⁰³ Sugli stagni sardi e sul pesce catturato nelle lagune costiere salmastre dell'isola, dopo gli studi del naturalista Francesco Cetti, vd. D.A. Azuni, *Histoire géographique, politique et naturelle de la Sardaigne*, vol. II, Paris a. X (1802), pp. 246-248. "L'étang de Cagliari est célèbre par la quantité d'aloses et de spares qu'on y pêche. Celui d'Alger nourrit beaucoup de dorades et de brochets d'une grosseur prodigieuse. Celui de Sorso est très-abondant en muges; celui d'Oristano est riche aussi en muges, mais plus encore en anguilles d'un grosseur énorme". Lo stagno di Cabras però era ritenuto "le plus considerable" essendo riconosciuto il più pescoso, soprattutto per i muggini che venivano catturati nello stretto di *Mare pontis*, dove erano installate "plusieurs écluses ou bourdigues" (Ivi, p. 247). Sulle "pêcheries de Mare Pontis" si veda anche A. Della Marmora, *Itinéraire de l'île de Sardaigne*, vol. I, Torino 1860, pp. 568-570.

⁵⁰⁴ G. Doneddu, *La pesca nelle acque del Tirreno (secoli XVII-XVIII)*, Sassari 2002, pp. 82 e 105. Sulle concessioni in affitto dello stagno di Cabras vd. ancora Azuni, *Histoire géographique*, p. 247, nota 1. Gli stagni di Cabras e di Santa Giusta erano di proprietà della corona di Spagna, che li aveva poi ceduti in concessione al banchiere genovese Girolamo Vivaldi, G. Angioni, *La pesca di stagno in Pesca e pescatori in Sardegna, mestieri del mare e delle acque interne*, a cura di G. Mondardini Morelli, Cinisello Balsamo 1997, pp. 164-165.

- ⁵⁰⁵ Doneddu, *La pesca nelle acque del Tirreno*, p. 105. Sull'esportazione di pesce, Id., *La pesca nell'economia della Sardegna (sec. XVIII)* in *La pesca nel Lazio*, p. 502.
- ⁵⁰⁶ Doneddu, *La pesca nelle acque del Tirreno*, p. 112; Angioni, *La pesca di stagno*, p. 184.
- ⁵⁰⁷ A. Fiori, *Le attività di pesca nelle acque lagunari sardo-corse* in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea*, p. 225; sulla bottariga, p. 235.
- ⁵⁰⁸ Cetti, *Anfibi e pesci di Sardegna*, p. 84; Faget, *L'écaille et le banc*, p. 38.
- ⁵⁰⁹ Cetti, *Anfibi e pesci di Sardegna*, pp. 84-85.
- ⁵¹⁰ Cetti, *Anfibi e pesci di Sardegna*, p. 85. Sulla qualità e le dimensioni dei muggini dello stagno di Cabras vd. anche Azuni, *Histoire géographique*, pp. 247-248.
- ⁵¹¹ Cetti, *Anfibi e pesci di Sardegna*, p. 85. Sulla stagionalità e sui metodi tradizionali di preparazione vd. M. Manca Cossu, *I pescatori di Cabras*, Oristano 1990, pp. 130-131. In generale sulla pesca negli spazi acquei paracostieri, B. Spano, *La pesca di stagno in Sardegna* in "Bollettino della Società geografica italiana", VII, 1954, pp. 462-477. Per quanto riguarda studi specifici su stagni e peschiere dell'isola e in particolare sullo stagno di Santa Gilla, vd. C. Ferrante, *La laguna di Santa Gilla e i pescatori del gremio di San Pietro in Corporazioni, gremi e artigianato tra Sardegna, Spagna e Italia nel Medioevo e nell'età moderna (XIV-XIX secolo)*, a cura di A. Mattone, Cagliari 2000, pp. 352-371, con ampia bibliografia su stagni e lagune costiere dell'isola. Per il consumo di pesce in età medievale si rinvia a C. Olla Repetto, C. Ferrante, *L'alimentazione a Cagliari nel '400* in "Medioevo. Saggi e rassegne", 14, 1990, pp. 53-57; B. Fois, *Per una storia dell'alimentazione in Sardegna: prodotti alimentari e prezzi nel XIV secolo* in "Archivio storico sardo", XXXIV, fasc. I, 1983, pp. 96-97.
- ⁵¹² *Prontuario di manipolazione daziaria a comodo dei Regi Uffizj daziarij e del commercio nell'uso ed applicazione della tariffa austriaca doganale del 1838 ...*, a cura di D. Scolari, Venezia 1846, p. 438.
- ⁵¹³ G. Angioni, *La pesca di stagno*, p. 184. Sul quantitativo totale del prodotto nella seconda metà dell'Ottocento, vd. il capitolo *Della pesca degli stagni del Circondario di Oristano* in cui si documenta una produzione locale di 12/14 quintali di bottarga ricavata dai muggini prelevati dalle peschiere di Pontis, Sassu, Marceddi, Mistras ecc., A. Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, vol. I, parte I, p. 648. In seguito il medesimo autore parlerà di "quantità poco rilevanti", Id., *Rapporto del commissario regio per la sezione italiana*, MAIC, Annali dell'industria e del commercio, 38 (1881), *Mostra internazionale della pesca tenuta a Berlino nel 1880*, Roma 1881, p. 83.
- ⁵¹⁴ V. Valente, *Ricerche di itionimia storica pugliese* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 16-17, 1974-1975, pp. 258 e 260.
- ⁵¹⁵ Sul cuoco maceratese vd. Capatti, Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, pp. 26-28.
- ⁵¹⁶ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 606. Sulla *Breve descrizione del Regno* vd. Capatti, Montanari, *La cucina italiana* pp. 27-28.
- ⁵¹⁷ L. Giustiniani, *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, vol. II, Napoli 1816, prima edizione 1797, pp. 131-133.



Mugil cephalus



Pagellus erythrinus

Pesche ancestrali del Mediterraneo

La pesca del cefalo dall'Antichità all'età contemporanea

La pesca con il filo

Nell'opera di Giovanni Giovine *De antiquitate et varia Tarentinorum fortuna*, stampata a Napoli nel 1589, e più precisamente nel capitolo intitolato *De tarentinorum piscatu assiduo* (IV, 2), dove vengono messe in rassegna le varietà ittiche pescate in ogni mese dell'anno con "hamis, retibus, nassis, lineis, arundinibus, fuscinis, aliique instrumentis", trovano spazio anche le tecniche di pesca del cefalo che già gli autori classici (Aristotile, Eliano, Oppiano ecc.) avevano ampiamente descritto con dovizia di particolari. Dopo essersi soffermato sulla pesca dello scaro (*Sparisoma cretense*), con sistemi simili a quella del cefalo in quanto esercitata legando con un filo un esemplare femmina come esca per richiamare i maschi, il letterato tarantino entra nel merito della questione dichiarando di non aver riscontrato nei mari di Taranto le particolarità tipiche della pesca dello scaro, così come era stata descritta da Eliano¹. È invece la pesca del cefalo a mantenere nel tempo le pratiche di cattura tramandate da Eliano, da Oppiano di Anazarbo e successivamente da Belisario Acquaviva d'Aragona (1464-1528), ricordato da Conrad Gesner². Riferisce infatti Giovan Giovine che i cefali maschi venivano attirati dalla femmina ("filo tractam"), la seguivano e una volta radunatisi attorno ad essa, venivano colpiti dai pescatori con il tridente³. Una fondamentale risorsa per i tarantini era costituita proprio dalla possibilità di trattare le uova dei cefali per fabbricare le cosiddette "ovatariche", come spiega il medico leccese Girolamo Marciano (1572-1628)⁴. Quest'ultimo traduce e interpreta il testo del Giovine, steso in lingua latina, apportando significative integrazioni, proprio sulla pratica piscatoria tipica dei tarantini. Per catturare i cefali nei mari di Taranto si seguiva un'antica consuetudine:

Nel tempo che i cefali vanno in amore, si abbandonano i maschi a tanta libidine che i pescatori fanno di essi quello che Eliano narrò dello scaro. Pigliando una delle femmine che vanno in amore, la legano con sottilissimo filo di canape per l'estremità del labbro superiore o delle narici; il quale filo si passa per un anello che sta nella punta di un'asta lunghissima per potersi voltare e fermare la femmina quando è necessario, traendola il pescatore con una barca per i luoghi dove sono i cefali, i quali subito che la vedono si accendono di un amore inestinguibile, seguendola a schiera, ed i pescatori in quella sicurtà amorosa loro affliggono il tridente e così li amazzano, ferendoli alle volte tre e quattro volte senza che mai fuggono d'intorno all'amata ... La quale caccia essi chiamano l'ovato, perché a quel tempo le femmine hanno le uova ed i maschi il lattume ...⁵

Anologie evidenti si riscontrano anche nel confronto di questo passo con quanto riferisce Claudio Eliano (I, 12):

Anche molte specie di pesci conoscono la potenza dell'amore. Infatti questo dio possente non trascura né disdegna neppure le creature che abitano giù negli abissi marini. Il cefalo è uno di quei pesci che pagano tributi a questa divinità [...] Mi dicono che essi vengono catturati in gran numero intorno al golfo di Acaia⁶ e che la loro cattura viene fatta in vari modi. Uno di questi comprova particolarmente la furiosa bramosia erotica di questi pesci. Un pescatore, catturata una femmina di cefalo, la lega a una lenza oppure a un filo, lungo anche questo e poi si mette a camminare lentamente presso la riva, trascinando il pesce che nuota e si dibatte; segue le sue orme un altro pescatore con una rete e costui, instancabilmente se ne sta attento a vedere che cosa succederà e dove. Mentre la femmina viene così trascinata, tutti i maschi che la scorgono ... si gettano dietro di lei spinti da un violento impulso erotico. A questo punto il pescatore con la rete⁷ la getta e spesse volte ha buona fortuna perché i pesci in foia accorrono presso la femmina⁸.

Una tecnica che non sfugge nemmeno al poeta greco Oppiano, quando sostiene che, per una buona riuscita della pesca, occorre servirsi di un esemplare femmina "in buona salute e di forme piene perché così i maschi, quando la vedono, le si radunano intorno innumerevoli" (*Halieutica*, IV).⁹ Altri scrittori e letterati di origine tarantina avrebbero poi 'cantato' le pesche dei mari di Taranto e specialmente le modalità con cui il cefalo veniva adescato. Si fa riferimento a Bonaventura Morone (1557-1621)¹⁰ e a Tommaso Niccolò d'Aquino (1665-1721)¹¹, ma anche il Giannattasio, nella *Halieutica*¹² ne aveva trattato come ribadisce il Carducci nelle *Annotazioni* all'opera del D'Aquino. Si legge infatti:

Il Cefalo è un pesce mansuetissimo: presso Oppiano *justissimum genus, sancta guerra*; poiché non è crudele contra d'alcun pesce, ma si pasce soltanto di alga e di erbe marittime. Dicesi anche *Nestis*, perché ha sempre il ventre vuoto e digiuno. Qui mirabilmente si descrive la pesca del cefalo, quando va in amore, per essere un pesce salacissimo: la qual pesca usata dai nostri è quasi simile a quella dello Scaro, che riporta Eliano. Chiamano essi *Capozza*, o pure *Ovato* la femmina, che traggono appiccata al filo, a differenza del maschio detto *l'allatimato* che ha il capo più grosso. Il Giannettasio *Hal.* 4, p. 90 e 91 anche la descrive ...¹³.

Il Carducci non manca di segnalare le *conditurae piscium et salsurae* praticate dai pescatori locali: "Veggiamo ancor oggi e l'abbondanza dell'uova del cefalo, di spigola, come anticamente di tonno, e la squisitezza altresì delle concie d'ostrache, cozze nere, gamberi ecc. che si estrarono dal nostro paese per entro e fuori regno ..."¹⁴. A proposito delle *uova tariche* di tonno si esortavano i tarantini ad apportare miglierie nella preparazione tenendo presente le migrazioni del pesce:

... sarebbe assai meglio avvalersi delle lor *uova tariche* ... fatte nel lor ritorno,

perché fecondate e mature già ... e così più piene e saporose e non già fatte nel loro ingresso, non avendole per allora così succose, perché non fecondate, ciocché da pochi si sa, non ostante che se ne faccia gran mercimonio con disgusto di chi le compra: a cui si può dar per regola generale (non potendo egli sapere il tempo della vera stagione) che compri sempre coteste uova le più grosse, gravi, succose, e di color carniccio, che senza meno sperimenterà (eccettuando quelle de' pesci spada lanciati, e delle spigole) più saporose di quelle de' cefali, e di quelle dello storione, chiamate *caviarium* ...¹⁵.

La pesca del cefalo può essere annoverata tra le pratiche piscatorie ancestrali del Mediterraneo. Si tratta di un'antica maniera di pescare diffusa in tutte le lagune costiere e paracostiere. È infatti documentata nell'XI e XII secolo anche nella laguna di Biserta, ad esempio, dove la femmina del *mugil cephalus* veniva catturata dal pescatore preventivamente ingaggiato dai mercanti di pesce: "... il prend un poisson [vivant] que l'on dit être la femelle de l'espèce nommée *bouri*; il le lâche dans le lac, le suit avec son filet, puis il retire de l'eau la quantité de poissons dont on était convenu"¹⁶. La particolare tecnica di pesca veniva chiamata *al-Naqaza*, "qui n'est autre que la femelle du poisson dit *al Buri*", come testimonia l'anonimo di *al-Istibsar* nel XII secolo:

On le jette à l'eau après avoir attaché une ficelle à sa mâchaire. Ce poisson a la particularité de séduire surtout les mâles. Une fois que ceux-ci l'entourent, le pêcheur du haut de sa barque jette son filet sur eux et réussit ainsi à les prendre¹⁷.

Anche in tempi recenti si è riscontrata la persistenza di tale pratica, ovvero della "pêche à la femelle", denotata con il nome locale *antha*:

Il s'agit de la pêche au mulets attiré par une femelle pêchée au préalable dans une nasse. La femelle, attachée à un fil polyamide, est entraînée au large provoquant un rassemblement de congénères qui seront prise à l'épervier. Cette technique continue à être employée localement au nord du pays¹⁸.

Sulla "pêche à la femelle" si sono soffermati vari studiosi, soprattutto biologi marini, che hanno documentato la persistenza tra le pratiche della 'piccola pesca' anche nel secolo scorso, come mostrano gli scritti di De Fages e Ponzevera¹⁹, Gruvel²⁰, Heldt²¹ e, più recentemente, di Jeanne Zaouali²². Per quanto riguarda le lagune della Grecia è Apostolides a testimoniare la tecnica di pesca usata per la cattura del cefalo, della specie *mugil capito*, che si praticava da aprile alla fine di giugno:

On opère ainsi: on tâche d'abord d'attraper soit aux filets, soit à la ligne, une femelle de muge, qu'on designe sous le nom vulgaire Μπαφα. On l'attache ensuite par l'opercule sur une ligne portée par un long roseau, au moyen duquel on la tire sur l'eau: les autres muges, les mâles surtout, la suivent, toujours en quantité, un second pêcheur, posté derrière celui qui traîne le poisson sur l'eau,

jette sur eux son filet circulaire (πεζὸβλον), épervier ... et en capture le plus grand nombre possible²³.

In tempi recenti Anna Guest-Papamanoli ha segnalato la medesima maniera di pescare nella laguna di Missolongi, sia con il giacchio, o sparviere, che con il tridente:

A Tholi, en été, pour capturer des bancs des mullets (*mugil cephalus*), on attache une femelle à un fil et, lorsque le troupeau des mâles la suit, on jete un épervier ... *pezovolos*. Cette pêche occupe deux à trois pêcheurs à la fois²⁴ [...] Jusqu'à très récemment au mois d'août dans les divaria d'été – comme Vassiladi – on accrochait une femelle au bout d'une ligne et on la dirigeait vers l'ouverture du *Tzenio*²⁵ que l'on fermait aussitôt. Le troupeau de mâles qui la suivait s'y trouvait ainsi piégé et était harponné par les guetters²⁶.

La pesca a zàtara nella laguna veneta

Tra i metodi di pesca segnalati dagli autori classici particolare menzione va fatta ai sistemi di cattura di questa specie messi in atto nell'isola di Leuca e nelle acque della Grecia occidentale, documentati nel *De natura animalium* da Eliano con questa descrizione:

Nel Mar Ionio, presso Leuca e nelle acque di Azio, dove si trova la regione chiamata Epiro, ci sono cefali in grande abbondanza, addirittura nugoli che formano (per così dire) squadroni. La pesca si svolge in un modo molto strano. [...] I pescatori del luogo badano che ci sia una notte senza luna; poi, dopo aver cenato, si mettono a due a due sulle barche e prendono il largo, quando il mare è senza flutti e vi è completa bonaccia; procedono lentamente remando adagio adagio; uno dei rematori spinge la barca col remo e la fa avanzare, potremmo dire, a passo d'uomo; l'altro, piegato sul gomito, cerca di appesantire il lato dello scafo che si trova dalla sua parte e lo sommerge in modo che l'orlo dell'imbarcazione sia vicino alla superficie dell'acqua. I cefali e i muggini, specie a loro affine, o perché vogliono godere le ore della notte, o perché provano piacere per la bonaccia, lasciano i rifugi e le tane e si mettono a nuotare sporgendo a fior d'acqua la punta dl muso; sono talmente presi dal piacere di nuotare in superficie, che si avvicinano alla spiaggia. Come i pescatori li vedono, cominciano a mettere in movimento la barca e l'impetuoso avanzare di questo provoca in un certo qual modo un lento muovere di flutti. I pesci allora, invertendo la rotta, fuggono lontano dalla spiaggia e si spingono l'un l'altro in massa, là dove c'è quel lato del naviglio inclinato verso di loro, e una volta dentro vengono catturati²⁷.

Un metodo di pesca piuttosto simile a quello appena descritto si ritrova nel lago di Vrana in Croazia e nella laguna di Venezia, dove nel Cinquecento viene

registrato con l'espressione *a sàtara*, ossia "a zattera". La tecnica di pesca sfrutta il movimento natatorio di questa specie, contrassegnato da acrobatici salti fuor d'acqua dovuti alla spinta della pinna caudale. La *sàtara* o *zàtara* che "si usa soltanto in laguna ed ora assai raramente", viene definita dal Nardo "banco o isoletta galleggiante composta di travi e tavole unite insieme di non molta estensione coperta al fianco di aliga, colla quale si pratica pesca particolare de' cefali, detta *a zàttara*."²⁸ La tecnica consisteva nell'obbligare i cefali a saltare sul legno con il ricorso ad alcuni stratagemmi. Di questa particolare cattura, caduta in disuso agli inizi del Novecento, viene data spiegazione da Giuseppe Boerio: "A *zàtara*, si pesca sbattendo l'acqua dal di sopra d'una zattera senza sponde ed in cui siano fuochi accesi; il pesce impaurito salta e trovasi sopra la zattera dove vien preso"²⁹. A Caorle si praticava una pesca del tutto simile detta *a saltarello*, in quanto i pesci che cadevano in trappola erano soprattutto i cefali, per l'appunto grandi saltatori. Trino Bottaini così ne parla nel 1811: "il pescator, che sta in una barchetta, remiga in fretta, ma dolcemente a' lati dei canali, avendo sulla prora un lumicino; il pesce che segue questo lume si mette a saltellare e balza da sé solo nella barchetta. Si pigliano de' grandi *volpini*, e molte specie di *cefali*"³⁰. Nardo ricalca questo stesso passo, paragonando la pesca "a saltarello" a quella "a zattera". Quest'ultima, commenta ancora il Nardo, "si fa in estate al chiaro di luna sbattendo l'acqua in barchetta verso un banco galleggiante guernito ne' fianchi di aliga molle; i pesci impauriti dal rumore volgono verso di esso e toccando inopinatamente l'ombra che egli promuove nello specchio dell'acqua rimangono spaventati e vi saltano sopra ..."³¹. Per la verità, la pesca a zattera nella laguna veneta, sulla scorta delle relazioni prodotte da Giovanni Battista Voltolina, agli inizi del Novecento appare ancora praticata in quanto "sufficientemente remunerativa nei riguardi alla quantità", ma "non per il prezzo di vendita che fu a dir vero assai inferiore a quello degli altri anni". Voltolina restituisce dettagli anche sull'attrezzatura piscatoria:

Si prendono 10 a 12 tavole e le si congiungono con delle travi tanto da formar un tavolato galleggiante; attorno a questo zatterone, presso a poco uguale nella forma se non nella grandezza a quelle zattere che si fanno per il trasporto del legname nei fiumi, si mette una tavola che chiuda all'ingiro il tavolato e sia alto non più di 10 cm. Tutto il piano del tavolato orlo e banda di esso si ricopre con delle erbe acquatiche, con delle alghe o con dello strame grollo bagnato. In questo galleggiante entra un uomo il qual spingendosi nell'acqua con un legno o remo, porta lo zatterone o zattera nei laghi o *vegnude* della valle più frequentata dal pesce, per modo da spingere il pesce verso terra, da obbligarlo ad insaccarsi ivi arrivato; il pesce non potendo più proseguire, comincia a saltare nel ritorno per superer l'ostacolo dello zatterone così la maggior parte di esso va nel tavolato ove resta preso dall'uomo od impigliato fra le erbe³².

Rimarca per questa pesca una discreta redditività annua, nonostante l'inizio tardivo a partire dall'estate. Anche Nardo infatti precisa che ai suoi tempi era

permessa “ai primi di luglio di ciascun anno”³³, trattandosi di un’attività alieutica strettamente stagionale regolata da norme stabilite *ab antiquo* dall’autorità e dalle stesse fraglie dei pescatori. La mariegola della scuola di Sant’Andrea dei pescatori di Chioggia stabiliva infatti: “Non possa alcuno andar a pescare con zattere se non passato mezo luglio” (1569).³⁴ La parte deliberata dalla fraglia dei pescatori clodiensi nel 1581 stabiliva l’intera durata della stagione piscatoria: “... le zattere, quale principia a pescar alli 15 luglio, però l’andarà parte che le habbia a finir il suo pescar il giorno della Natività di nostro signore Iesu Cristo”³⁵. Gli zatteranti erano inoltre obbligati ad iscriversi alla fraglia in base alla delibera del sodalizio datata 30 aprile 1651, richiamata in seguito negli ordini emanati il 26 luglio 1768 dal podestà di Chioggia in cui si proibiva “a cadaun capo di valle da pesce, tartana, barche, battello e zattere pescareccie” l’arruolamento di “alcuna persona se prima non sarà descritta per confratello nella scuola”.³⁶ Nell’ordine emanato in data 4 settembre 1760 dai provveditori “sopra la Giustizia Vecchia”, la magistratura veneziana che sovrintendeva le arti della pesca, veniva ancor una volta ribadita la stagione di pesca degli zatteranti: “Nella giornata delli 10 di giugno saranno e non prima rilasciate le solite licenze, e mandati per la pesca de’ cievoli a zattera, non potendo usarsi la pesca stessa avanti detto tempo”³⁷. Si tratta di una legge dettata dalle autorità competenti per la difesa del novellame. Voltolina, nell’articolo apparso sulle pagine della rivista *Neptunia*, fa menzione anche dell’utilizzo dei lumi a supporto di una pratica antica e rudimentale:

Semberebbe che questo sistema di pesca assai primitivo non dovesse avere un buon risultato, ma invece esso, nella calda stagione d’estate, è abbastanza remunerativo nelle piccole valli ben inteso dove si trovano pochi laghi e nella conformazione adatti a questo genere di pesca. L’operazione è fatta sempre dopo il tramonto per non catturar pesce *da río* (cioè ancora col pasto nell’intestino) condizione che lo fa molto deprezzare nel mercato di consumo, e nei siti maggiormente praticati da questi abitatori delle acque e meno disturbato dagli uomini e dagli animali. Per agevolare la pesca, se l’ora è tarda, si accende sul tavolato anche dei lumi; allora l’effetto, oltre che essere più poetico e divertente, è anche più abbondante di preda, perché i pesci, impauriti maggiormente dall’inusitato bagliore e dai lumi, vengono più specialmente a cadere nel tavolato, mentre col loro guizzare fuor dell’acqua, producono attorno allo zatterone un tale sconvolgimento di onde da sembrar un mare in burrasca. Credo la pesca a zattera non si usi che nell’Estuario Veneto e anche qui nella sola laguna superiore³⁸.

La pesca del cefalo con il ricorso al fuoco aveva animato opposizioni, come ricorda Sergio Perini richiamando un documento del 1495: “Verso la fine del ‘400 fu riconosciuto come legittimo un nuovo metodo di pesca dei cefali escogitato da un certo Antonio Zane di Mazzorbo domiciliato in Chioggia. L’inedito sistema che faceva ricorso al fuoco per attrarre il pesce, si era rapidamente diffuso fra i pescatori lagunari ...”³⁹. Le autorità veneziane, sollecitate ad esprimersi sui danni

apportati all'ecosistema lagunare dal nuovo metodo di pesca, si erano tuttavia mostrate favorevoli. Nel Settecento i pescatori Nicolotti governavano otto zattere, una maniera di pescare già in uso nel Quattrocento, come documenta Roberto Zago:

Dal testo del *privilegio Vendramin* veniamo a conoscere alcuni tra i principali metodi di lavoro dei Nicolotti alla fine del '400 come l'uso di reti "bottolere" (servivano a prendere i bòtoli, pesci della famiglia dei cefali) e di "zattere"; apprendiamo che [...] il tipo di pesce più ricercato era quello dei cefali in tutte le diverse specie.⁴⁰

In base al succitato privilegio (datato 1476, con aggiunte del 1497), il "gastaldo grande della comunità di S. Nicolò e S. Rafael" percepiva, oltre ad una regalia di pesce (sardelle e orate), una somma di denaro da ogni singolo conduttore di attrezzi piscatori: "tratta grande", "tratta mezana", "bragagna", "satara da pesca", "comagna o rede similare".⁴¹ A Chioggia nel 1784 erano state censite nove "zattere pescatrici", con un equipaggio di dieci uomini ciascuna⁴², mentre alla fine del secolo XIX, secondo le memorie di Angelo Marella, si erano ridotte a sole due unità. Operavano in questa maniera: "erano unite l'una all'altra mediante catenelle e piccole funi, una per ciascuna cima, ed erano disposte a semicerchio"⁴³.

La pesca con il saltarello

Un'altra antica tecnica per catturare i cefali, piuttosto diffusa in alto e medio Adriatico nel XIX e XX secolo, è rappresentata dal *saltarello*. Si tratta di una rete da posta fissa, in uso nel golfo di Trieste, nella laguna veneta e lungo i litorali di Romagna, Marche e Abruzzo. Nel Cinquecento Andrea Calmo, "tra le arte del pescar" tipiche della laguna veneta, menziona quella "de andar a saltarelo" (1547)⁴⁴ e un'altra citazione compare in un contratto di affitto di valli comunali, relativamente alla concessione per l'esercizio da parte del locatario di particolari maniere di pescare quali "fasella, fogo, zattera, saltarello" (Chioggia 1671)⁴⁵. Giovanni Mazier agli inizi del Novecento precisa che questo marchingegno trovava applicazione soprattutto a Burano, Chioggia, Caorle e Marano Lagunare, a partire dai primi di marzo fino ad ottobre⁴⁶. Queste postazioni fisse venivano installate, preferibilmente, lungo le "spiagge laterali delle foci dei porti" e permettevano di pescare in prevalenza *verzelate*, *boseghe*, *volpine*, ma anche orate, branzini e cheppie. L'ingegner Mazier restituisce una minuziosa descrizione di quest'attrezzo piscatorio. Il *saltarello*

è una rete larga metri 50, alta metri 2 con la maglia di 3 centimetri di lato ed è munita di 3 *cògoli* simili a quelli delle *coccie* e viene distesa e tenuta ferma da parecchi pali nel modo seguente: partendo dalla spiaggia, a cui fa capo una estremità delle reti, si prende il largo e si distende la rete, girando

sempre coll'estremità libera in modo da formare una spirale, nel cui centro si forma il *saltarello* consistente in una rete, sospesa sopra il livello dell'acqua a mezzo di pali, che chiamasi *sèrbera* ... Il pesce entra dalla bocca della spirale e tutto quello che non entra nei *cògoli*, per non uscire più, gira e rigira attorno terminando nel centro della spirale, ove stanco di trovarsi più ristretto, spicca il salto per sortire dalla rete e cade nella *sèrbera*.⁴⁷

La rete tramagliata, stesa orizzontalmente sulla superficie dell'acqua, era denominata *salto*.⁴⁸ Una statistica del 1869, elaborata dalle capitanerie di porto del compartimento marittimo di Rimini, consente di individuare i principali porti e spiagge di Romagna e Marche in cui veniva esercitata la pesca con il *saltarello*, con il censimento di due postazioni a Fano, sei a Gabicce, sei a Cattolica, tre a Cesenatico e sei a Cervia.⁴⁹ Gli studi di Ernesto Giammarco aggiungono notizie sulla diffusione di questo modo di pescare anche nelle acque costiere di Abruzzo e Molise, documentandolo a Francavilla, Silvi Marina, Vasto, Termoli, Tortoreto e fornendone una breve descrizione: “il saltarello francavillese è costituito da una rete verticale, la quale è fermata da una serie di paletti piantati in fondo al mare e disposti a spirale e da una seconda rete distesa orizzontalmente nella parte posteriore”⁵⁰. Metodi del tutto simili, con la distesa di reti orizzontali sulla superficie del mare, sostenute da canne, erano in uso pure in Puglia, nei mari di Taranto, nel golfo di Napoli, a Gaeta. In questi ultimi ambiti litoranei si usava un arnese piscatorio denominato “vollaro per cefali” ed anche “incannata”⁵¹. Il naturalista Apostolides, negli ultimi decenni dell'Ottocento, documenta pratiche piscatorie analoghe anche in Grecia, sempre basate sul galleggiamento in superficie di una rete orizzontale⁵² e lo stesso principio ricompare con la rete “rogjina de chefali”, messa in funzione nelle acque costiere della Romania, descritta e illustrata nel 1916 da Grigore Antipa⁵³. In Tunisia invece si accerta l'esercizio della “cannat ou sautade”, composta da una rete verticale collegata a una seconda “flottant horizontalement”, sempre per pescare “les mulets cèphales et capitons ou mulets sauters”⁵⁴. Tutti i sistemi sopracitati sfruttavano l'attitudine di alcuni mugilidi a spiccare salti fuori dall'acqua e lo stratagemma per catturarli era costituito appunto dalla rete orizzontale. Una chiara spiegazione dell'efficacia di questo strumento è restituita da Leonardo Dorotea che, parlando del vollaro, scrive:

È una rete da tiro, la quale ha le sue pareti e il fondo come le altre; però, siccome la stessa serve per preda cefali, i quali al toccar appena le pareti della rete sogliono saltar fuori, facendo arco della loro coda col capo, e scattando come molle, così è forza che sia circondata da una rete a tela, mantenuta a galla da regoletti di canna: il cefalo in saltando ricade su questa tela e vi riman preso ...⁵⁵.

Cooperative fishing: l'interazione tra uomo e animali

La pesca con i delfini

Con una ricerca data alle stampe nel 1894, Ernst Sickenberger faceva notare la sopravvivenza, nel delta del Nilo, di una tecnica di pesca ancestrale, ossia la pesca del *bouri* con l'ausilio dei marsuini⁵⁶, riscontrata *de visu* in prossimità della bocca che metteva in comunicazione il lago "Menzale" con il Mediterraneo. Questa pratica piscatoria risultava preziosa e indispensabile per la produzione di bottarga e di pesce salato da destinarsi in prevalenza all'alimentazione dei copti durante le quaresime:

Les Bouris qui se rendent en file très nombreuse du lac par l'embouchure d'Eshtoume el Gemileh dans la mer, sont pris en grande quantité dans les filets des pêcheurs avec l'aide des marsouins, qui viennent à leur rencontre du côté de la mer. On enlève les ovaires, on les lave avec grand soin à plusieurs reprises dans de l'eau légèrement salée, on les presse entre des planches et on les fait sécher dans un courant d'air. La plus grande partie de ce caviar se vend sur place de 15 à 30 piastres égyptiennes l'ocque. Le poisson dépouillé des ses oeufs et desséché est envoyé dans le pays où il port le nom de Zingari. Il est surtout recherché par les coptes en temps de carême⁵⁷.

L'autore non manca di menzionare Plinio, in quanto un sistema di pesca del tutto simile era esercitato in varie zone del Mediterraneo fin dall'antichità. A *Latera* (Lattes) sulla costa mediterranea francese⁵⁸ e sul litorale dell'Anatolia fra le penisole di Mileto e di Alicarnasso, la pesca si svolgeva di notte con l'uso di fiaccole⁵⁹, tecnica, quest'ultima, adottata anche dai pescatori dell'Eubea che, nella collaborazione con i delfini, come riporta Claudio Eliano, appendevano alle prore delle loro imbarcazioni "bracieri molto capaci dentro i quali farvi il fuoco"⁶⁰. Sickenberger dunque dà prova della sua diretta esperienza, confrontandola con quanto tramandato dallo scrittore romano. "Pline - scrive Sickenberger - appuie surtout sur la circonstance que les marsouins s'approchent à l'appel des pêcheurs. A Eshtoume el Gemileh j'ai pu être témoin d'un fait conforme à la narration de Pline"⁶¹, perché i pescatori ricorrevano ancora ad un richiamo per attirare i delfini, con l'emissione di un suono sibilante e acuto, così come in antico⁶². Viene descritto l'appostamento per la cattura dei branchi di pesce che avvicinandosi alla costa confluivano verso l'imboccatura dove i pescatori egiziani avevano già installato le reti per intrappolarli:

Lorsque je fis l'observation, les colonnes de la houtte (ici nom collectif pour les poissons dont on extrait la poutargue), s'approchaient du côté sud-ouest du lac vers l'embouchure de Gemileh. L'embouchure même était divisée par des filets en deux parties égales: une partie ouverte du côté de la mer et du lac et l'autre fermée du côté de la mer par un filet en travers. On reconnaissait les files de la houtte à un certain éclat de la surface de l'eau. Les barques des pêcheurs était placées le long de la barre, laissant l'entrée de l'eshtoume entièrement libre⁶³.

Era il momento dell'entrata in azione dei delfini, pronti ad interagire con i pescatori in un'impresa di pesca recentemente definita *cooperative fishing*⁶⁴:

Les marsouins s'approchaient en colonne assez serrée du côté de la mer par le passage laissé ouvert. Les houttes, en remarquant l'approche des marsouins, se précipitaient dans la partie qui était fermée du côté de la mer. Les filets empêchaient les marsouins de se jeter dans les flancs de la file des poissons et ils étaient forcés pour en attraper de prendre la queue de la colonne. Ainsi les houttes se jetaient dans les filets et la pêche était abondante⁶⁵.

Nel medioevo altre attestazioni dell'intesa fra pescatori e delfini si trovano nell'opera di Alberto Magno. Il *doctor universalis* fa cenno ai pescatori italiani indicandoli principali interpreti di una tecnica piscatoria ancestrale basata sull'amicizia dell'uomo con questi mammiferi marini⁶⁶, protetti ed esclusi dalla predazione. Il consumo alimentare di carne di delfino nel medioevo viene documentato da Enrico Carnevale Schianca in un ricettario datato tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo in cui si legge fra l'altro la preparazione di una salsa consigliata per accompagnare selvaggina e "dalfino che è pesce di mare"⁶⁷. Nel Cinquecento Pierre Belon rimarca però la ritrosia da parte delle popolazioni del Mediterraneo a cibarsene, sottolineando che "les Turcs ne les Grecs n'ont coustume d'en manger par certaines loix de leur religion ne aussi les Italiens", verosimilmente per la sacralità attribuita a un animale marino su cui da tempo immemorabile si era consolidato un tabù alimentare⁶⁸. Nella prima età moderna si accerta la presenza di una sorta di *cooperative fishing*: per le coste occidentali dell'Africa ne è testimone il portoghese Valentim Fernandes nel XV secolo⁶⁹, Guillaume Rondelet (1554) per il litorale catalano in prossimità della città di Palamòs⁷⁰, mentre per l'impresa di pesca uomo-delfini nelle acque di Sebenico in Dalmazia, fa fede la descrizione offerta dallo pseudo-pescatore di Burano, protagonista narrante del *Ragionamento di maraviglie* (1562) che racconta:

... certi pescatori di quel paese [sc. Sebenico] che vanno a pescar con la tratta i quali sogliono dar del pane a quelle bestie, che quando vanno a pescare, più di dieci delfini vanno con loro in compagnia, e vanno avanti in la valle, ove sono li pesci et essi pescatori ... serrano tutta la valle con la tratta e pigliano assai pesci per esser use quelle bestie de delfini far buona compagnia ad essi pescatori e questo lo potete ben credere per averli io visto con li proprii occhi miei in compagnia de molti⁷¹.

Un altro resoconto sul comportamento dei delfini che incalzano frotte di pesci (palamite) fino a spingerli a riva e a spiagiarli, riferito alle coste calabresi, è riportato nelle *Annotazioni* a commento dell'opera di Tommaso Niccolò d'Aquino:

... i delfini per lo più chiudono astutamente le pelamidi nel lor semicerchio, non già da mezzogiorno a settentrione ... ma ordinariamente da occidente in oriente: tra per istringerle a dirittura verso i lidi del Cannitello in Calabria, che sono di

men fondo di que' delle piagge di Messina; ed altresì perché inseguendole così chiuse da Sicilia verso Calabria non posson scappar lateralmente le pelamidi, né verso i mari di mezzogiorno che ivi in quella lor fuga hanno a destra, né verso i mari di settentrione a sinistra. E però in ogn'anno là accadeva, che quella misera e povera gente del Cannitello nell'ora di tal passaggio ed in così per loro utilissime caccie, si procacciava la provvista per tutto l'anno da quelle pelamidi, che furiosamente fuggendo e di slancio sbalzando dal mare, restavano palpitanti su que' lidi, occupati già da essi di buon mattino e rigorosamente tra loro a tal fine partiti.⁷²

Un fenomeno, quello appena descritto, che dava alle popolazioni costiere un'insperata fonte di sostentamento, considerando anche che, per un intero anno, potevano poi usufruire di quel pesce, adeguatamente trasformato con metodi conservieri tradizionali. Un secolo più tardi l'esperienza, nell'interpretazione però degli osservatori letterati e scienziati, si capovolge, scoprendosi che i delfini, nell'Adriatico, per il giudizio degli esperti, andavano catalogati tra gli "inconvenienti" per le campagne di pesca. In una relazione, stesa "dopo un viaggio di esplorazione lungo le coste intrapreso dal Dr. Syrski", dal titolo *Sui prodotti utili del mare Adriatico e loro nemici esposti in Vienna nel 1873*, si legge:

Uno dei più grandi distruttori degli animali utili marini si è incontrastabilmente il delfino, il quale vedesi in gran numero nell'Adriatico e particolarmente nel Quarnero dar la caccia alle sardelle e divorando spesso stracciandole, i pesci raccolti nelle reti. Essendoché però non di rado caccia nelle reti i pesci che da lui fuggendo si rivolgono verso terra, così viene dai poco intelligenti pescatori veduto di buon grado, e persino stimato e venerato⁷³.

"Stimato e venerato", dunque, come nell'antichità dai pescatori adriatici, custodi di un'arte della pesca costiera, tramandata *ab immemorabili*. Alberto Magno aveva assicurato che "ab Italicis delphinus non comeditur", in continuità con antichi tabù alimentari volti a proteggere un animale ritenuto sacro⁷⁴, ma nel Settecento si avanza addirittura la proposta di introdurre sulle coste di Dalmazia una nuova industria conserviera per la trasformazione delle carni di questo mammifero marino⁷⁵. È Alberto Fortis ad esortare i pescatori "a trar partito da questa picciola spezie di cetacei del nostro mare":

I pescatori dalmatini hanno una sorte d'amicizia e di gratitudine ai delfini, facendo loro un merito del cacciar il pesce alle barche illuminate, o sia che peschino colle tratte o colla foscina. In quest'ultimo caso i pescatori non mancano di gettare dalla barca al delfino qualche grosso pesce, come per dividere la preda con esso⁷⁶.

A questo antichissimo, ancestrale rapporto, fra uomo e delfino, il naturalista avrebbe voluto sostituire un'interazione esclusivamente utilitaristica e venale:

S'io avessi avuto l'agio ed opportunità necessaria, mi sarei provato a far toccare con mano, a qualche pescatore men irragionevole degli altri il danno che apportano questi animali voraci alla pescagione, e il vantaggio che dalle loro carni messe in sale e dal loro grasso squagliato può ricavarsi⁷⁷.

Non solo: “se ne potrebbe trarre anche oglio, il di cui consumo negli usi più ignobili porterebbe un qualche risparmio di quel d'ulive che v'è sempre più crescendo”⁷⁸. Concetti ribaditi dal Fortis nella memoria manoscritta sulla pesca in Dalmazia:

La carne di queste belve cetacee non è mal atta a ricevere qualche concia e in più d'un luogo delle coste di Francia ella è anche fresco cibo non recusato dal popolo; in alcuna parte d'Italia passa ancora nel commercio imbarilata sotto il nome di morona (sic)⁷⁹.

Luigi Divari e Gilberto Penso, a commento delle ‘annotazioni’ di Angelo Marella sulla pesca dei chiogetti alla fine dell'Ottocento, rievocano esperienze e consuetudini⁸⁰ dei pescatori veneti e dalmati che toccano anche i delfini:

Degli animali [sc. delfini] che saltuariamente venivano catturati dai chiogetti oltre alla carne si ricavava, con la bollitura del grasso, circa quindici litri di olio che veniva poi usato per i fanali di bordo. Alla fine del secolo [XIX] i pescatori di alcuni paesi dalmati praticavano appositamente la caccia ai delfini attirandoli e chiudendoli dentro alle baie con le grandi reti da tonnare e uccidendoli poi con gli arpioni. La carne, salata ed essiccata, veniva poi venduta con il nome di *morana*.⁸¹

Il ‘salume’ ricavato dalla lavorazione conserviera della carne di delfino veniva denominato *morana* dunque, e non, come si legge negli scritti dell'abate Fortis e del Patriarchi⁸², *morona*, termine riferito invece alle parti salate dello storione⁸³. Negli scritti di Luigi Messedaglia viene ricordata la tradizione ligure del cosiddetto mosciame di delfino, costituito “in massima parte dei casi di carne del dorso di delfino, tagliata in sottili strisce, ben salata, asciugata, pressata e, in casi di umidità, anche leggermente affumicata”⁸⁴. In Provenza, in base all'indagine condotta da Daniel Faget, si riscontra invece una continuità nel trattamento della carne del delfino con quanto aveva già rilevato Henri-Luis Duhamel du Monceau nel Settecento⁸⁵. L'individuazione del delfino come agente ausiliario dell'uomo nelle pratiche alieutiche lungo le sponde orientali dell'Adriatico suggerisce a Fortis l'espressione *pesca col cane*⁸⁶. Il naturalista veneziano restituisce una puntuale descrizione di questa ancestrale pratica piscatoria raccontando che i dalmati “lasciano passare senza profittarne tutte le notti oscure della primavera, della state e d'autunno nelle quali abbondante preda suol farsi da pescatori de nostri mari; e allora solamente escono fuori quando sentono i delfini a menar romore in qualche valle, o pelle rade vicine”⁸⁷. Ecco allora che, dopo aver collocato sulla prua “schegge di legno resinoso”, vanno incontro ai delfini per iniziare la cattura con la fiocina del pesce che, attirato dalle barche “illuminate”, non riesce poi a

fuggire di fronte alla barriera segnata dal cetacei all'intorno. Una volta conclusa la battuta di caccia i pescatori lanciano verso i delfini parte del pesce catturato "quasi in mercede dell'utile servizio prestato loro". Un inveterato rapporto, quello con il delfino che rendeva "misfatto l'ucciderlo"⁸⁸ e spingeva anche ad aiutarlo: se "dando la caccia a pesci egli dà in secco, essi [pescatori] non mancano d'aiutarlo a disimpegnarsi". Fortis al contrario, tenendo conto della voracità di questo cetaceo, in grado di disertificare "in breve tempo le valli più popolose di pesci", era dell'avviso si dovesse "fissar un premio a chiunque ne ammazzasse"⁸⁹. La drastica, quanto impopolare, proposta del Fortis si riaffaccia vari decenni più tardi nelle considerazioni di Emilio Ninni in merito alla pesca nelle coste orientali dell'Adriatico. Sul mercato di Venezia la carne di delfino compariva solo in rari casi, con l'arrivo di qualche esemplare catturato nelle acque della Dalmazia⁹⁰ e anche a Trieste il *Delphinus tursio* risultava piuttosto raro, così come sulle coste orientali dell'Adriatico perché rifiutato come cibo, con la sola eccezione per la località di Carnissa nell'isola di Lissa. Le ricognizioni del prof. Kolombatović fatte proprie dal Ninni attestano che a Spalato era il *Delphinus tursio*, stanziale in "mare aperto", il tursiope amico che cooperava con i pescatori costieri: "caccia il pesce verso la costa, non guasta le reti, per questo si chiama dai pescatori *buon delfino*, mentre il *Delphinus delphis*, che si tiene piuttosto verso la costa dove è abbondantissimo, guasta molto le reti e per questo si chiama *cattivo delfino*"⁹¹. Luigi De Marchesetti insiste sulla presunta dannosità dei delfini ironizzando sulle "superstiziose credenze" popolari ancora vive ai suoi giorni in Dalmazia: "i pescatori di Sebenico affermano che dopo avere spinti e radunati i branchi di tonno in alcune valli, i delfini emettono un fischio per chiamare i pescatori a farne bottino" e "che però essi pretendano parte della preda a loro spettante per detti servigi"⁹². Questo comportamento - prosegue De Marchesetti - "fa sì che i pescatori a malincuore si mettano a cacciare questi ingordi predoni, tanto più che i delfini, perseguitando gli stormi delle sardelle e degli altri pesci, non di rado li spingono verso i seni di mare ove incappano nelle reti"⁹³. In cuor suo De Marchesetti auspicava una "distruzione sistematica di tali animali", da cui poteva ricavarsi una notevole quantità di grasso e carne da smerciare soprattutto a Venezia, anche se "non viene molto pregiata e in molti luoghi nemmeno mangiata"⁹⁴. Occorreva, semmai, incentivarne il consumo nell'alimentazione corrente, prendendo a modello quanto avveniva nel Tirreno dove la caccia al delfino rientrava fra le pratiche di pesca abituali. Basti ricordare a titolo d'esempio quanto riporta Vincenzo Tonarini nel 1781 in riferimento ai pescatori di Gaeta: "La città di Gaeta che sorge in un monte sul mare con porto comodo, fa buon traffico di pesci, specialmente di delfini, che si pescano nella sua costiera"⁹⁵. Del resto, anche a detta di Alfred Brehm, i marinai non disdegnavano cibarsene:

Nei tempi andati gli abitanti dei litorali mangiavano con piacere la carne del delfino; nei paesi cattolici questo cibo era permesso a tutti durante la quaresima, perché i preti lo consideravo come un pesce. I francesi e gli inglesi preparavano colla sua carne certi intingoli prelibati che oggidi sono affatto in disuso⁹⁶.

David Levi Morenos ne dà conferma per le coste della Liguria:

... molti marinai liguri quando viene catturato un delfino, scelgono la parte più delicata della muscolatura - il così detto *nombole* [mosciame di delfino] - che comprimono e lasciano seccare al sole, poi portano questa carne così naturalmente confezionata alla famiglia, e specialmente nelle viglie, mangiano questa carne del delfino tagliandola in fette sottilissime, unendola al pomodoro o con verdure fresche⁹⁷.

“Un vecchio lupo di mare - continua Levi Morenos - mi diceva che questa carne rappresentava per i marinai quella delle seppie secche al sole ed esportata in Grecia per gli ortodossi”⁹⁸. Il mosciame di delfino, si confezionava a bordo dei pescherecci e sul piano commerciale poteva a volte essere confuso con il mosciame di tonno.⁹⁹ Il flusso commerciale di salumi ricavati dalla lavorazione del delfino, assai contenuto per la verità, nell’Adriatico settentrionale aveva per destinazione finale il mercato di Chioggia. I prodotti principali erano l’olio e la carne, quest’ultima smerciata anche dai venditori ambulanti:

Anche oggi alcuni pochi delfini (cinque o sei in media) vengono annualmente portati sul mercato di Venezia da Fiume o da Trieste. Il mercato di Venezia li spedisce a quello di Chioggia, ove vengono venduti per estrarne l’olio, mentre la carne viene venduta cotta per le strade, o spedita lungo il litorale e nei paesi interni più vicini sino ad Adria¹⁰⁰.

Ninni e Levi Morenos, per i problemi dettati dalla presenza dei delfini e per i danni provati alle reti dalle loro scorribande, fanno cenno anche al mare di Ancona. Facendo sue le cognizioni di Luigi Paolucci, richiamate in una lettera a lui diretta, Ninni scrive:

Lungo la spiaggia di Ancona non fu ancora veduto [sc. *Delphinus tursio*], qualche omo di mare raccontò di aver veduto con certezza il *D. tursio* distinguendolo per la grossa mole (alcuni metri di lunghezza) ... Lo distinguono qui col nome vernacolo di *Calderone*, ma rammentano di averlo veduto soltanto nel Mediterraneo; presso Ancona mai; il *D. Delphis* è comunissimo specialmente durante l’estate anche entro il porto¹⁰¹.

Quanto ai guasti apportati alle attrezzature dei pescatori nel dipartimento marittimo di Ancona, il conte Fazioli valutava che “per un paio di barche grandi” il danneggiamento delle reti potesse raggiungere circa 1000 lire, mentre si poteva calcolare in 2/300 lire quello arrecato ad una barca armata di “copasfogie”¹⁰². A proposito dei pescatori di Ancona non è fuor di luogo ricordare anche la costante presenza del delfino durante le operazioni di pesca del pesce azzurro, ben descritto da Edea Micciarelli nel 1942:

Caratteristica è la cosiddetta pesca del pesce turchino, sarda, sardelle ecc. che si fa coi motopescherecci, perché si deve correre molto e con la tartana a maglie

molto spesse. Tale pesca è particolarmente redditizia da dicembre a maggio: si fa coi delfini che vengono a bella posta attirati colla luce di grandi fanali e col suono del corno di bove. I delfini abboccano alla resta e, filando lungo di essa, arrivano alla rete: una volta giuntivi le stanno sopra ed allora i pesci, per sfuggire ad essi, cercano un rifugio verso il fondo del mare dove trovano la rete e vi cadono¹⁰³.

Lo stesso metodo nel primo Novecento era praticato anche dai pescatori pesaresi:

Per attirare il delfino i pescatori collocavano fuori bordo un grosso fanale che lasciavano acceso tutta la notte. La rete veniva calata solo quando era stata accertata la presenza del delfino. Il pesce turchino, allora, quando aveva avvistato il delfino, correva verso il fondo ove incontrava la tartana che lo rastrellava e così se ne facevano delle buone pescate e giungevano fino ad una ventina di quintali in un solo calo di rete. Ma facendo il bilancio tra i danni e il beneficio arrecato era pur sempre infinitamente maggiore il danno che il delfino provocava al pescatore.¹⁰⁴

La pesca delle scoranze con gli uccelli acquatici

Sono innumerevoli i personaggi (diplomati, economisti, geografi, antropologi, botanici, naturalisti), che nei secoli scorsi, nelle memorie di viaggi attraverso le terre del Montenegro e dell'Albania, hanno lasciato testimonianze sulla enorme produzione di scoranze delle peschiere di Albania e Montenegro. In molti di questi scritti, pur rimarchevoli della sorprendente concentrazione di pesce nei bacini fluviali e lacustri di quell'area e dell'importanza per l'economia locale della loro pesca e trasformazione conserviera, si desumono per lo più solo sommarie informazioni, quasi sempre ripetitive. Talvolta però, da parte di qualche autore più attento, sul quadro già noto si innestano dettagli aggiuntivi preziosi per la ricostruzione storica di questa "originale"¹⁰⁵ pratica alieutica, che coinvolgeva in un preciso periodo dell'anno l'intera popolazione e connotava un rilevante aspetto dell'economia locale protrattosi senza soluzione di continuità almeno fino al primo Novecento. Lo straordinario approvvigionamento di scoranze garantito al mercato interno e, soprattutto, all'esportazione verso Venezia, Dalmazia, Puglia e Provenza dopo la trasformazione del prodotto per la lunga conservazione con salagione o per affumicamento, appendendole in capanne "ove accendono e mantengono il fuoco con salvia e rosmarino ivi abbondanti"¹⁰⁶, viene messo in rilievo da tutti¹⁰⁷. Lo stesso può dirsi del consumo in loco di scoranze, cucinate in vari modi, ma apprezzate soprattutto con cottura alla griglia, condite con olio, e aromatizzate abbondantemente con aglio e prezzemolo per esaltarne il sapore¹⁰⁸. Cibo indispensabile per i ceti popolari nei frequenti periodi quaresimali ed apprezzata nella cucina tradizionale, la scoranza è peraltro al centro di un'indiscussa branca di commercio che si muove sulle rotte mediterranee¹⁰⁹.

L'apporto di questa enorme produzione ittica si collega ad una pratica venatoria fuori dal comune, carica anche di valenze simboliche. Se ne fa cenno già nella *Relazione* di Mariano Bolizza¹¹⁰, al quale si deve la prima descrizione di questa pesca che potremmo definire ancestrale, e ulteriori dettagli si ritrovano due secoli più tardi nella narrazione, qui a seguito riassunta, tracciata da Jacques-Luis Vialla¹¹¹, diretto testimone, su invito del vescovo, per tre giornate intere, di questa spettacolare pesca dalla quale il *sacro governatore* a capo del Montenegro traeva "la sua miglior rendita". Vialla, alto ufficiale dell'armata francese di stanza a Ragusa dal 1807 al 1813, come osservatore documenta le fasi operative degli addetti ai lavori che vanno di pari passo con i rituali collettivi che precedono, accompagnano e seguono la cattura delle scoranze. Ricorda l'arrivo di gente dai villaggi circostanti per cercare i migliori punti di osservazione, la formazione di cortei lungo le rive, l'intonazione di canti e la recita di preghiere per il buon esito della pesca. A conclusione della festa collettiva, viene imbandito il banchetto all'aperto, con varie vivande che ognuno porta con sé per conto proprio. Questa riunione di popolo è richiamata dalla comparsa, con il passaggio stagionale del pesce, di folti stormi di uccelli, da taluni chiamate cornacchie o beccacce di mare, simili alle folaghe¹¹², ritenuti sacri. Guai e sfortuna sarebbero capitati a chiunque avesse osato ucciderne anche un solo esemplare! Si consideravano infatti uccelli benefici, apportatori di ricchezza. Alla vista degli uccelli, si davano appuntamento sulle rive all'unisono anche pescatori, religiosi e molti curiosi che si assicuravano le postazioni più vantaggiose per gestire e seguire le fasi preparatorie dell'intero apparato venatorio. Iniziano allora preghiere solenni per ottenere il favore divino. I preti, come altrettanti aruspici, con lo sguardo fisso al cielo, sembrano voler prendere contatti con il sovrannaturale per captare presagi di buon augurio sull'esito della pesca da forma e densità delle nubi o dalla forza dei venti di levante. Si procede poi con la benedizione delle rive e di tutte le attrezzature predisposte, mentre alcune persone, appostate ad una certa distanza, iniziano a correre e a far rumore per spingere gli uccelli verso le rive dove invece si rispetta un grande silenzio. I pescatori collocano allora in acqua, in mezzo alle canne, grandi nasse coniche, ceste e reti lungo tutto il tratto costiero occupato dagli uccelli pescatori; si radunano lì, a destra e a sinistra, sugli alberi, sugli scogli più vicini, o su diverse cataste di rami sistemate allo scopo. Quando la scenografia è completata, vengono recitate altre preghiere e al contempo gli addetti alla pesca iniziano a lanciare in acqua, camminando, chicchi di grano e altre piccole sementi, lasciate a macerare in un'amalgama di acqua e miele.¹¹³ I pesci si muovono in grandissimi banchi sulla superficie dell'acqua per approfittare di questa pastura e non appena gli uccelli se ne accorgono, si lanciano su di essi con strida acute. I pesci, per il gran frastuono e alla vista dei predatori, fuggono spaventati, tendono ad inabissarsi e incappano così nelle nasse e nelle altre trappole tese all'intorno che si riempiono completamente. I lavoratori afferrano con destrezza il pesce appena catturato e lo sistemano, dopo averlo sventrato, in botti idonee. Completato così il primo ciclo si passa ad una seconda fase: altra sistemazione di panieri e reti. Uccelli e uomini tornano al loro posto. I seminatori dei grani riprendono le loro manovre e si attiva

una nuova caccia con la conseguente raccolta delle prede. Si continua così per ore, ininterrottamente per un periodo di quindici o venti giorni, a seconda della stagione, segnata dall'arrivo in questi luoghi e poi dalla partenza degli uccelli pescatori. Ad ogni estrazione delle trappole cariche di pesce, si vede brillare la gioia sui volti di quanti assistono allo spettacolo. Al termine di ogni giornata, dopo l'ultima calata e raccolta delle reti, si intonano nuovi canti e preghiere per ringraziare; si mangia pesce sulla riva dove tutti si raccolgono alla rinfusa attorno al *vladika* e ai preti. Ovunque si odono suoni e canti. Infine l'ultimo giorno della pesca, che non termina se non con la scomparsa dei pesci e la partenza degli uccelli, si hanno sulle rive grandi riunioni alle quale possono partecipare anche donne e bambini a cui si affida tutto il prodotto. È un momento di gioia collettiva, un giorno di grande festa e di divertimenti. Si portano vivande da condividere insieme, si riuniscono tutti i suonatori di monocordo che, pur non disponendo di nessuna rendita per vivere, sono comunque trattati con molto rispetto e portano molto denaro. Danze e canti durano tutta la notte, rischiarati da una moltitudine di fuochi che risplendono lungo tutto il litorale dove la pesca ha luogo.

Note

La pesca del cefalo dall'Antichità all'età contemporanea

¹ Eliano, *La natura degli animali*, I, 2. Sullo scaro si rinvia a A. Bullock, *Lo Scarus degli antichi: la storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C.*, in *Il mare com'era*, pp. 94-105.

² C. Gesner, *Historiae animalium Liber IV qui est de piscium et aquatilium animantium natura*, Tuguri 1558, p. 658: "Mirum quoddam Tarenti cum essem vidi id referam. Piscis est, quem cephalon vocant: eius generis mas foeminam rostro ligatam, a piscatoribusque filo vinctam per undas insequitur atque ita ardentem, ut licet tridenti, multis a piscatore vulneribus acceptis, ferirentur, foeminam insequi nunquam destiterit, quoad ad tridenti saucius captusque in cymbam a piscatore mortuus deijceretur. Tanta amoris est vis, tantum in Venere ipsa dulcedinis reperitur, Belisarius Aquivivus". Francis Willughby aveva replicato il passo riportato dal Gesner nell'opera postuma *De historia piscium*, p. 275.

³ G. Giovine, *De antiquitate et varia tarentinorum fortuna*, Neapoli 1589, p. 98. Sull'autore e sulla sua opera vd. ora C.D. Fonseca, a cura di, *Giovan Giovine. Antichità e mutevole sorte dei tarantini*, Taranto 2015, Introduzione pp. IX-XIX.

⁴ G. Marciano, *Descrizione, origini e successi della Provincia d'Otranto del filosofo e medico G.M. di Leverano con aggiunte del filosofo e medico Domenico Tommaso Albanese di Oria*, Napoli 1855, libro II, cap. XVII: *Delle pescagioni e de' pesci che si pescano di mese in mese nella Provincia*, p. 198: "Tengono in primo luogo in questa Provincia i cefali della Limini, i quali hanno uova minutissime racchiuse in doppia fulgida membrana sottilissima, che subito presi si cavano dal loro ventre. Queste uova i Greci chiamano uova tariche, cioè uova salate che si mangiano crude, come scrive Alessi presso Ateneo. E non solamente si cavano dai cefali, ma anche da altri pesci e principalmente dalle spigole; ma quelle de' cefali sono le migliori".

⁵ Marciano, *Descrizione, origini e successi della Provincia d'Otranto*, p. 198.

⁶ Acaia, regione ubicata nel Peloponneso settentrionale, che lambisce il golfo di Patrasso.

⁷ Si tratta del giacchio o *pezovolos*.

⁸ Traduzione di Francesco Maspero. Plinio (*Naturalis historia*, IX, 59) aveva segnalato la Fenicia e la provincia di Narbona come luoghi deputati alla pesca dei cefali con un metodo che potrebbe definirsi interscambiabile, dato che "nel periodo dell'accoppiamento si lascia andare un maschio tratto dai vivai dopo che gli è stato legato alle branchie un filo lungo che gli passa attraverso la bocca, con quel medesimo filo tirano indietro il pesce mentre le femmine lo seguono fino alla spiaggia. E al contrario i maschi seguono le femmine nel periodo della riproduzione", Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, ed. G.B. Conte, vol. II, p. 329. Evidente risulta il richiamo ad Aristotele (*Historia animalium*, V, 5, 541a), su cui vd. S.-B.J. Noël de la Morinière, *Histoire générale des pêches anciennes et modernes*, p. 85. Per una recente valutazione della fonte letteraria si rinvia a Dalby, *Food in the ancient world*, s.v. grey mullet, p. 168; L. Campanella, A.M. Niveau de Villedary y Mariñas, *Il consumo del pescato nel Mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vasellame ceramico in Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico*, "Atti delle giornate di studio (Viterbo 28-29 maggio 2004)", a cura di S.F. Bondi e M. Vallozza, Viterbo 2005, p. 29.

⁹ P. Donati Giacomini, *Il pesce nella letteratura antica*, p. 74.

¹⁰ Autore della *Cataldeide (Cataldiados ad cives suos libri sex*, Roma 1614), composta in esametri latini. Sulla pesca del cefalo pp. 86-87.

¹¹ Autore delle *Delizie tarantine*. Si vedano i quattro libri, "Opera postuma", tradotti con "ver-

sione in ottava rima” da Cataldanton Atenisio Carducci (Napoli 1771). Sulla pesca del cefalo, pp. 174-175. Vd. ora L. Pierri, *Delle Delizie Tarantine*, Taranto 2013; C. Dellisanti, *Tommaso Niccolò d'Aquino, poeta et pastor*, Taranto 2014.

¹² Sulla letteratura piscatoria vd. M. Sirago, *La poesia marinaresca o piscatoria da Sannazzaro a Parini in Studi in onore di Francesco Volpe*, a cura di G. Imbucci, Potenza 2007, pp. 203-213.

¹³ Carducci, *Annotazioni alle Delizie tarantine*, p. 271; N.P. Giannattasio, *Halieutica*, Neapoli 1689. Sulla pesca del “cefalo in amore”, G.B. Gagliardo, *Descrizione topografica di Taranto con quella dei suoi due mari, delle sue pesche, del suo territorio, de' suoi prodotti marittimi e terrestri*, Napoli 1811, p. 87. Saverio La Sorsa, a proposito delle pesche tradizionali tarantine, osservava che la pesca della *capozza aduata* (cefalo in amore) consisteva nel legare “nel periodo della fregola una femmina di *mugil* dietro una barca; i maschi come la vedono, le corrono dietro e si fanno fiocinare dai pescatori, piuttosto che abbandonarla”, *L'industria della pesca in Puglia*, Bari 1927, p. 49.

¹⁴ Carducci, *Annotazioni*, p. 251.

¹⁵ Carducci, *Annotazioni*, p. 252.

¹⁶ El-Bekri, *Description de l'Afrique septentrionale*, trad. di Mac Guckin De Slane, Paris 1859, pp. 140-141.

¹⁷ Citato in Hamman, *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée*, p. 163. Su questo sistema di pesca vd. anche A.L. Trakadas, *La pesca in Nord Africa dalla Tarda Antichità al Medioevo: una breve panoramica in Il mare com'era*, pp. 32-33.

¹⁸ M.S. Romdhane, *La pêche artisanale en Tunisie. Évolution des techniques ancestrales* in ME-FRA, 110, 1, 1998, pp. 65-66. In generale sulla pesca costiera in Tunisia si rinvia a E. De Fages, C. Ponzevera, *Les pêches maritimes de la Tunisie*, Tunis 1903; A. Gruvel, *L'industrie des pêches sur les côtes tunisiennes* in “Bulletin de la Station Océanographique de Salammbô”, Tunis 1926; P. Troussset, *La pêche et ses techniques sur les côtes de l'Afrique in Méditerranée antique: pêche, navigation, commerce*, a cura di E. Rieth, Paris 1998, pp. 13-32; Aa.Vv., *La pêche côtière en Tunisie et en Méditerranée*, Tunis 1995; Per l'età contemporanea si rinvia a D. Faget, W. Boughedir, J. Ben Souissi, *Contribution à l'étude de l'histoire des pêches en Tunisie. Les pêcheries de Bizerte face aux mutations coloniales (1880-1920) in Pêches méditerranéennes. Origines et mutations. Protohistoire - XXIe siècle*, a cura di D. Faget e M. Sternberg, Paris 2015, pp. 69-89.

¹⁹ *Les pêches maritimes de la Tunisie*, p. 37.

²⁰ *L'industrie des pêches sur les côtes tunisiennes*, p. 49. Gruvel segnala che la pesca “dite à la femelle” veniva praticata anche per la cattura delle seppie: “Pour la pêche des seiches, on attache une femelle à l'extrémité d'une ligne sans hameçon et les mâles attirés par elle, sont capturés à l'aide d'un havenau”, Ivi, pp. 49-50.

²¹ *Contribution à l'étude de la biologie des muges de lacs Tunisiens* in “Bulletin de la Station Océanographique de Salammbô”, 41, 1948, p. 24.

²² *La pêche dans les lagunes tunisiennes ... in Management of coastal lagoon fisheries*, p. 308. Tale pesca lagunare, praticata nel Novecento, non era più in uso negli anni ottanta del secolo scorso “car, à l'heure actuelle, les rives sont trop encombrées d'algues pour permettre une bonne visibilité. Cette technique est ce pendant encore utilisée sur les plages de la mer voisine de la mi-septembre à la mi-octobre”.

²³ Apostolides, *La pêche en Grèce*, p. 45.

²⁴ Guest-Papamanoli, *Le cas de la pêche aux muges dans les lagunes de la Grèce Occidentale*, p. 289.

- ²⁵ *Tzenio*: metodo di pesca che utilizza uno spazio acqueo rettangolare recintato in mezzo ai *divari* con reti orizzontali (*selpes*) e barriere per formare corridoi allo scopo di convogliare e imprigionare il pesce.
- ²⁶ Guest-Papamanoli, *Le cas de la pêche aux muges dans les lagunes de la Grèce Occidentale*, p. 299.
- ²⁷ Eliano, *La natura degli animali*, XIII, 19.
- ²⁸ G.D. Nardo, *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio* in “Atti dell’Istituto veneto di scienze lettere ed arti”, s. III, vol. VIII, 1862-1863, p. 463.
- ²⁹ G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Milano 1856, s.v. *pesca*.
- ³⁰ T. Bottaini, *Storia della città di Caorle*, Venezia 1811, p. 200.
- ³¹ Nardo, *Sulla coltura degli animali acquatici*, pp. 474-475.
- ³² G.B. Voltolina, *Pesca e lavori principali nelle Valli dell’Estuario Veneto* in “Neptunia”, XV, 20, 31 ottobre 1900, p. 234.
- ³³ G.D. Nardo, *Prospetto della fauna marina volgare del Veneto Estuario in Venezia e le sue lagune*, vol. II, Venezia 1847.
- ³⁴ *Mariegola della scuola di Sant’Andrea de’ pescatori di Chioggia*, a cura di G. Scarpa, Sottomarina 1996, p. 50.
- ³⁵ *Mariegola*, p. 61.
- ³⁶ *Mariegola*, p. 118.
- ³⁷ *La pesca nella laguna di Venezia*, p. 36.
- ³⁸ Voltolina, *Pesca e lavori principali nelle Valli del Veneto Estuario*, pp. 234-235.
- ³⁹ S. Perini, *Chioggia al tramonto del medioevo*, Sottomarina 1992, pp. 159-160.
- ⁴⁰ Zago *I Nicolotti*, p. 130.
- ⁴¹ Zago, *I Nicolotti*, p. 229. Vd. anche *Descrizione della mariegola di S. Nicolò dei Mendicoli in Venezia ossia statuto dell’arte dei pescatori*, a cura di L. Sormani Moretti et alii, Venezia 1898, p. 57; A. Zoccolari, *Dissertazione sulle antiche consuetudini o privilegi della comunità di S. Nicolò ed Angelo Raffael*, Venezia 1799, pp. 23-24.
- ⁴² Nardo, *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio*, p. 67.
- ⁴³ A. Marella, *Annotazioni pescherecce*, a cura di L. Divari e G. Penzo, Sottomarina 1993, p. 161.
- ⁴⁴ A. Calmo, *Le Lettere*, ed. V. Rossi, Torino 1888, p. 28.
- ⁴⁵ S. Perini, *Chioggia nel Seicento*, Sottomarina 1996, pp. 196-197.
- ⁴⁶ G. Mazier, *Manuale del pescatore veneto*, Venezia 1901, p. 52. Per il *saltoèlo* usato dai pescatori di Chioggia si veda Marella, *Annotazioni pescherecce*, p. 139. Luigi Divari osserva che con tale ingegno “si pescava solo a cefali e per lo più della varietà *caustèo* (*Mugil capito*), che ha l’abitudine di saltare oltre gli ostacoli”.
- ⁴⁷ Mazier, *Manuale del pescatore veneto*, pp. 51-52. Si veda inoltre E. Ninni, *Attrezzi e sistemi di pesca nella laguna* in Aa.Vv., *La Laguna di Venezia*, vol. III, Venezia 1940; *La pesca in laguna. La collezione storica dei modellini Ninni-Marella*, testi di L. Divari e L. Mizzan, Venezia 2019, p. 40.
- ⁴⁸ C. Marchesetti, *La pesca lungo le coste orientali dell’Adria*, Trieste 1882, p. 67. Sull’attrezzo piscatorio vd. anche G.L. Faber, *The fisheries of the Adriatic and the fish thereof*, London 1883,

ed. italiana a cura di M. Buroni, Trieste 2005, pp. 127-128; A. Krisch, *Die Fischerei im Adriatischen Meere*, Pola 1900, p. 148; *Un altro mare. La pesca in alto Adriatico e Laguna di Venezia dalla caduta della Serenissima ad oggi: un'analisi storica ed ecologica*, a cura di T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Raicevich, Chioggia 2009, pp. 89-90, 130-131.

⁴⁹ A. Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia*, vol. I, parte II, Genova 1872, p. 164.

⁵⁰ E. Giammarco, *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, Venezia-Roma 1963, p. 108.

⁵¹ L. Dorotea, *Sommario storico dell'alieutica che si esercita nelle province meridionali*, Napoli 1863, pp. 21, 34, 35, 37; A. Costa, *La pesca nel golfo di Napoli* in "Atti del Regio Istituto di incoraggiamento", vol. VIII, 1870, pp. 44-45.

⁵² Apostolides, *La pêche en Grèce*, p. 43.

⁵³ Gr. Antipa, *Pescăria și pescuitul în România*, București 1916, pp. 655-656.

⁵⁴ E. De Fages, G. Ponzevera, *Les pêches maritimes de la Tunisie*, Tunis 1908, p. 41; M.S. Romdhane, *La pêche artisanale en Tunisie. Evolution des techniques ancestrales*, p. 73 "Dam-massa (sautade)".

⁵⁵ Dorotea, *Sommario storico dell'alieutica*, p. 21.

Cooperative fishing: l'interazione tra uomo e animali

⁵⁶ Marsuini o focene: si tratta di cetacei appartenenti ai focenidi, famiglia di mammiferi cetacei odontoceti, simili ai delfinidi.

⁵⁷ E. Sickenberger, *Exposé sommaire d'une reconnaissance de la côte Égyptienne de la Méditerranée pendant les mois d'août et de septembre 1892* in "Bulletin de l'institut égyptien", s. III, 4, Annexe 2 à la séance du 2 juin 1893, Il Cairo 1894, p. 280; Keimer, *La boutargue*, p. 217. Sulla tecnica di pesca del *bouri* in questo lago e sui metodi di conservazione del pesce vd. J.C. Mitchell, *Report on the edible fishes of lake Menzaleh their capture and preservation*, Cairo 1895, pp. 3-24, in particolare sul modo di pescare pp. 7-9; sulla estrazione e preparazione dell'ovario ("battarah") pp. 9-10; sulla conservazione del pesce mediante essiccazione o salagione, pp. 16-17; mediante rivestimento sigillatorio (miele, zucchero, cera) p. 17.

⁵⁸ Plinio, *Naturalis historia*, IX, 9. Sulla pesca con i delfini nell'antichità vd. P. Donati Giacomini, *Il pesce nella letteratura antica*, p. 78: "I pescatori della zona di Nîmes ... utilizzano i delfini per guidare i pesci nelle reti: quando avvistano branchi di cefali si mettono a chiamare a gran voce dalla costa 'Simone' ed i delfini accorrono a quel grido sospingendo i cefali stessi nelle reti. Al termine i pescatori offrono loro come premio dei bocconi di pane intriso di vino", A. Calbi, *Storie di pesci e pescatori in Pesca e pescatori nell'antichità*, pp. 158-159.

⁵⁹ "Quello che ci tramanda Muciano a proposito del medesimo genere di pesca che si fa nel golfo di Iaso presenta queste differenze: i delfini compaiono spontaneamente e senza essere chiamati e ricevono poi la loro parte di cibo dalle mani degli uomini; ogni barca ha un proprio alleato tra i delfini, benché la pesca avvenga di notte e alla luce delle fiaccole", Plinio, *Naturalis historia*, IX, 10.

⁶⁰ "Quando i delfini vedono che i pescatori hanno acceso i fuochi, si tengono pronti ad agire e mentre quelli remano lentamente, questi, dall'altra parte, sospingono imparendoli, i pesci rimasti più discosti e impediscono loro la fuga. Allora i pesci, premuti da ogni lato e in un certo qual modo circondati, poiché hanno da una parte i pescatori che remano e dall'altra i delfini che nuotano, capiscono di non aver più nessuna via di scampo e si immobilizzano; allora vengono catturati in gran numero", Eliano, *La natura degli animali*, II, 18, trad. di Francesco Maspero; Calbi, *Storie di pesci e pescatori*, p. 58.

⁶¹ Sickenberger, *Exposé sommaire*, p. 280.

⁶² “Pour me montrer combien les marsouins sont apprivoisés, les pêcheurs sifflaient à diverses reprises et des marsouins venaient de suite aussi près que l’eau peu profonde le leur permettait vers les personnes qui avaient sifflé”, Sickenberger, *Exposé sommaire*, p. 281.

⁶³ Sickenberger, *Exposé sommaire*, p. 281.

⁶⁴ Sono numerose le attestazioni nell’età contemporanea di una interazione fra l’uomo e il delfino durante la pesca dei muggini anche in contesti esterni al Mediterraneo: in Mauritania, ad esempio (vd. *supra*); in Australia su cui vd. J.K.E. Fairholme, *The blacks of Moreton Bay* in “Proceedings zoological society of London”, 24, 1856, pp. 353-354 e D.T. Neil, *Cooperative fishing interactions between Aboriginal Australians and dolphins in eastern Australia* in “Anthrozoos”, 15, 202, pp. 3-18; in Brasile su cui vd. K. Pryor et alii, *A dolphin-human fishing cooperative in Brazil* in “Marine Mammal Science”, 6, 1990, pp. 77-82 e P.C. Simões-Lopes, *Interaction of coastal populations of Tursiops truncatus (Cetacea, Delphinidae), with the mullet artisanal fisheries in Southern Brazil* in “Biothemas”, 4 (2), 1991, pp. 83-94.

⁶⁵ Sickenberger, *Exposé sommaire*, p. 281. Sulla pesca con l’aiuto dei delfini in Egitto vd. anche L. Loat, *Report of the Nile fish survey* in G. A. Boulenger, *Zoologie of Egypt: the fishes of the Nile*, vol. I, London 1907, pp. XXXI e ss.; Bates, *Ancient Egyptian fishing*, pp. 216-219, dove si parla di *porpoises*, ossia focene, piccoli cetacei odontoceti della famiglia Phocoenidae, che predano pesci, calamari e crostacei, specie nelle basse acque costiere: “The porpoises may be seen in numbers day and night, playing about near the entrance of the lake and up the channels. The fishermen consider that they help to frighten back the fish and there is a law against destroying them, notwithstanding the number of mullet they eat”, Loat, *Report of the Nile fish survey*, pp. XXXI e ss. Anche Ernst Sickenberger rimarcava nel suo contributo le misure di tutela del governo che puniva con l’ammenda di una lira egiziana chiunque catturasse o uccidesse i marsuini, *Exposé sommaire*, p. 281. Nell’antichità la cattura del delfino era considerata un sacrilegio (Oppiano, *Halieutica*, V, 416-430), ma nelle vicinanze di Trapezunte, come riferisce Senofonte (*Anabasi*, V, 4, 28) si fabbricavano filetti di delfini conservati in salamoia, mentre il grasso dell’animale veniva usato in sostituzione dell’olio d’oliva, Donati Giacomini, *Il pesce nella letteratura antica*, p. 78; C. Antonetti, *Fauna marina e tabù alimentari nel mondo greco in Food and identity in the ancient world*, a cura di C. Grottanelli e L. Milano, Padova 2004, p. 169.

⁶⁶ Alberto Magno, *De animalibus*, XXIV: “In mari magno quod Italiam duobus tangit lateribus, piscatoribus ad piscandum ad mare euntibus, delphinatorum grex congregatus vadit cum eis, & in mari per modum coronae cingunt pisces, & coarctant ad retia propellendo: ab Italicis enim delphinus non comeditur, nec eum piscatores veantur, sed potius de captis piscibus delphinis dant aliquam portionem: & hos delphinos tumberellos vocant eo quod tumbantes ante naves aquam emovunt”, ed. Lugduni 1651, tomo I, p. 653. Per quanto Alberto Magno attesti che per gli Italicis la carne di delfino non fosse edibile, si deve però osservare che questa compariva nelle peschiere veneziane come si desume dal *Capitulare de piscatoribus* (1303), Zug Tucci, *Pesca e caccia in laguna*, p. 492.

⁶⁷ *La cucina medievale*, s.v. *Delfino*, pp. 201-202.

⁶⁸ *La nature et la diversité des poissons*, ed. Glardon, p. 394.

⁶⁹ Notizia riportata da Jacques Maigret (*Les imraquens*, p. 205) che cita il viaggio dello scopritore portoghese pubblicato nel 1938: *Description de la Côte d’Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes, 1506-1507*, a cura di P. de Cernival e Th. Monod, Paris 1938.

⁷⁰ G. Rondelet, *Liber de piscibus marinis*, Paris 1554, XVI. *De Delphino*, p. 471.

⁷¹ Baldigara, *Ragionamento di meraviglie*, c. n.n.

⁷² *Delle delizie tarantine libri IV*, ed. Carducci, p. 217. Si veda a proposito anche *Delle Pelamidi*

volgarmente in Toscana dette Palamite e in Sicilia Palamiti e Palammeti, falsamente credute prole dei Tonni, loro vera origine e natura ... in *Magazzino toscano*, vol. XIX, tomo V, parte terza, Firenze 1774, pp. 81-82.

⁷³ *Civico Museo Ferdinando Massimiliano di Trieste*, Trieste 1874, p. 27. Osservazioni del tutto simili a quelle formulate in Antonio Gareis, *L'utilizzazione economico-razionale del mare con speciale riguardo al golfo Adriatico*, Trieste 1875, p. 48: "I delfini rappresentati nel Mediterraneo da otto specie (tre delle quali nell'Adriatico) sono difesi per lo più contro le persecuzioni dell'uomo dall'inveterata superstizione dei pescatori, i quali, tra le altre favole, ritengono che il delfino spinga loro incontro i pesci; ed è per ciò che sopportano pazientemente il danno non indifferente arrecato da codesto animale vorace ai pesci ed alle reti".

⁷⁴ Oppiano, V, 416. Per le fonti dell'età classica, sul delfino, anche quale "inedible fish" vd. Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, pp. 52-56. Sull'uso del suo grasso in medicina, p. 56. Per il significato antropologico del tabù alimentare si rinvia allo studio di Dimitra Mylona, *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?*, Oxford 2008, pp. 107-108.

⁷⁵ Nel dizionario del Villavecchia viene spiegato il trattamento di conservazione da riservare alla carne di delfino: "privata del lardo, si dissangua spremendola, si sala, si secca al sole e serve come alimento ad alcune popolazioni". Per quanto riguarda l'olio si distinguono due tipi: l'olio del corpo che "si ricava dallo strato adiposo sottocutaneo" e l'olio ottenuto dall'adipe della testa e delle mandibole. Simile a questo prodotto è l'olio di focena, o porco marino, G.V. Villavecchia, *Dizionario di merceologia e di chimica applicata*, vol. II, Milano 1930, quinta edizione, p. 10.

⁷⁶ Fortis, *Viaggio in Dalmazia*, p. 195.

⁷⁷ Ivi.

⁷⁸ Fortis, [*Memoria sulla pesca in Dalmazia*], ms. citato, cc. 2v-3r. Sul delfino erano apparsi altri articoli sulla rivista "Neptunia" agli inizi del Novecento: E. Ninni, *Sulle catture di alcuni cetacei in Adriatico* (1901); Id., *L'origine e l'intelligenza dei delfini secondo i nostri pescatori* (1904); D. Levi Morenos, *Mezzi per difendere la pesca dai delfini* (1906).

⁷⁹ Ms. citato, c. 2v. In realtà i Veneziani chiamavano la carne di delfino salata *morona* e non *morona*.

⁸⁰ La ricerca condotta da Manlio Cortelazzo negli anni sessanta del secolo scorso apporta numerose notizie sull'interazione tra delfini e pescatori in varie località costiere della penisola italiana: Camogli, Cattolica, Chioggia, Marciano Marina, Monterosso, Portoferraio, Porto S. Stefano, Viareggio, *Notizie popolari su alcuni animali marini* in "Bollettino dell'atlante linguistico mediterraneo", 10-12, 1968-1970, pp. 398-402, ora in Id., *Venezia, il Levante e il mare*, pp. 432-436.

⁸¹ A. Marella, *Annotazioni pescherecce*, a cura di L. Divari e G. Penso, Chioggia 1990, p. 163 in nota.

⁸² G. Patriarchi, *Vocabolario veneziano e padovano co' termini e modi corrispondenti*, Padova 1775, s.v. *morona*: "delfino salato e affettato". Il termine *morona* è utilizzato anche da Parenzo, *Un'inchiesta sulla pesca in Istria e in Dalmazia*, p. 53.

⁸³ Luigi Messedaglia osservava che il Patriarchi, nell'attribuire al lemma *morona* il significato di delfino salato e affettato, era incorso in una "errata definizione", verosimilmente dovuta ad una incertezza o forse ad errore di stampa causato per essere i due termini molto simili, *A proposito di schienale e di morona*, p. 112.

⁸⁴ Messedaglia aveva ricevuto queste informazioni dal direttore del Museo di storia naturale di Genova, *A proposito di schienale e di morona*, p. 113.

⁸⁵ D. Faget, *Les mutations des nourritures de mer en Provence, ou l'impossible redécouverte*

d'une identité culinaire (XVIIe-XXIe siècle), Catalogue de l'exposition *À table en Provence*, Musée d'art du Toulon, Le Muy 2014.

⁸⁶ S. Perini, *La pesca nei domini adriatici della Serenissima durante il secolo XVIII*, estr. da "Chioggia. Rivista di studi e ricerche", 6, 1991, p. 76.

⁸⁷ Ms. citato, c. 2r.

⁸⁸ Ms. citato, c. 2r-v.

⁸⁹ Ms. citato, c. 2v.

⁹⁰ E. Ninni, *Sulle catture di alcuni cetacei nel mare Adriatico ed in particolare sul Delphinus tursio* (Fabbr.) in "Neptunia", XVI, 8, 1901, p. 71.

⁹¹ Ninni, *Sulle catture di alcuni cetacei*, pp. 71-72.

⁹² De Marchesetti, *La pesca lungo le coste orientali dell'Adria*, p. 36.

⁹³ Ivi. Vd. anche Faber, *The fisheries of the Adriatic*, trad. it, p. 35: "Il *delphinus delphis*, in maggiore quantità e il *delphinus phocoena*, s'immergono in profondità a caccia di grandi banchi di sgombri e sardine. Nonostante portino scompiglio tra i pesci e spesso causino danni alle reti, non vengono uccisi dai pescatori, che invece li considerano un buon auspicio per la loro pesca".

⁹⁴ De Marchesetti, *La pesca lungo le coste orientali dell'Adria*, pp. 36-37.

⁹⁵ Tonarini, *Ragguagli dei cambi pesi e misure*, II, p. 101.

⁹⁶ A.E. Brehm, *La vita degli animali. Mammiferi*, vol. III, Torino 1896, citato in Levi Morenos, *Mezzi per difendere la pesca dai delfini*, p. 115.

⁹⁷ Levi Morenos, *Mezzi per difendere la pesca dai delfini*, p. 115.

⁹⁸ Ivi.

⁹⁹ Messedaglia, *A proposito di schienale e di morona*, p. 113. Sul mosciame di tonno vd. *supra*.

¹⁰⁰ Ivi, pp. 121-122.

¹⁰¹ Ninni, *Sulle catture di alcuni cetacei*, p. 71.

¹⁰² Levi Morenos, *Mezzi per difendere la pesca dai delfini*, p. 107.

¹⁰³ Micciarelli, *La terminologia della pesca*, p. 126. Sulla consistenza agli inizi del Novecento della flottiglia peschereccia nel compartimento marittimo che si estendeva dalla foce del Cesano a Viesti, si rinvia al saggio di Mundula, *La pesca nel Compartimento marittimo di Ancona*.

¹⁰⁴ E. Gammieri, M. Giampieretti, *La pesca sul litorale di Pesaro negli anni '30*, dattiloscritto, 1940 ca., copia consultata presso Archivio diocesano di Pesaro, pp. 64-65.

¹⁰⁵ F. Petter, *Compendio geografico della Dalmazia con un'appendice sul Montenero*, Zara 1834, p. 212: "Si pescano in un modo originale. I pescatori gettano nell'acqua dei grani di biada cotta, ed i pesci allora s'innalzano alla superficie dell'acqua per fare la preda. Accade però che al tempo della pesca, una quantità di cornacchie svolazzano sul lago, e tosto che osservano che il pesce s'innalza alla superficie dell'acqua, con grande schiamazzo si precipitano sullo stesso; i pesci allora spaventati si danno alla fuga, e così inciampano nei tesi agguati. Guai al temerario che s'azzardasse tirar un colpo di fucile sulle cornacchie in tal circostanza! Pure si pescano anche in altri modi".

¹⁰⁶ Ivi.

¹⁰⁷ Scrive ancora Francesco Petter: "I fiumi Sitnizza e Velika –Rieca formano un piccolo lago, che contiene una qualità di piccoli pesci detti *Scoranze* (una specie del *Cyprinus L.*) [...] Ven-

gono prese in gran numero, e poscia vendute ai commercianti di Cattaro, i quali poi le spacciano in Dalmazia ed ai padroni di barca della Puglia. Una gran parte viene però consumata dai Montenegrini stessi, perché essi osservano scrupolosamente i molti giorni di digiuno impostigli dal loro rito”, Ivi, p. 211-212.

¹⁰⁸ “On nous servit à souper, assaisonnés de plusieurs manières. La meilleure est sur le gril, à l’huile, avec beaucoup d’ail et du persil; et ils ont raison, parce que, de sa nature, ce poisson est fade”, L.C. Vialla de Sommières, *Voyage historique et politique au Montenegro*, Tome premier, Paris 1820, p. 356.

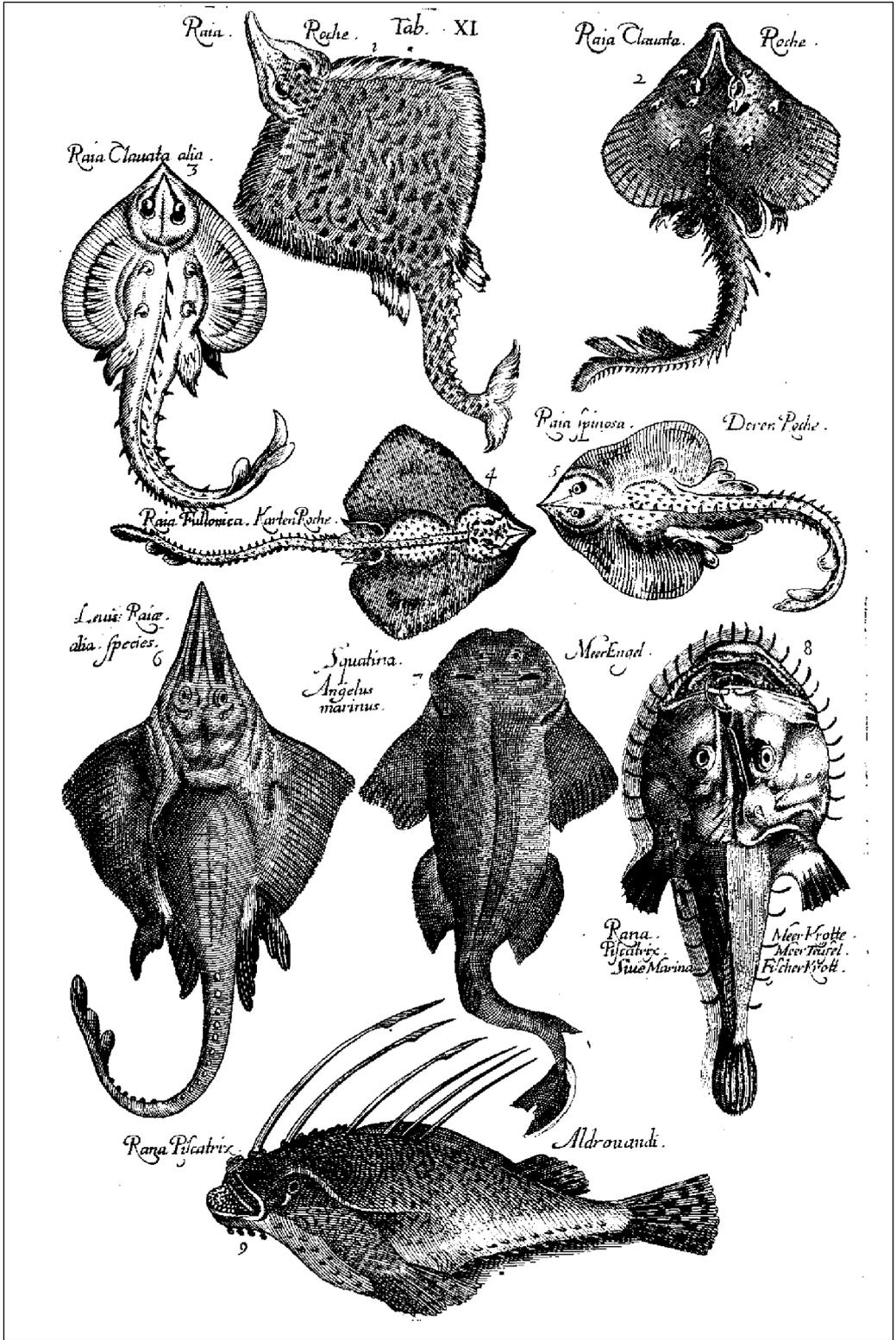
¹⁰⁹ Nel XV secolo si vendeva prevalentemente in Dalmazia, ma arrivava anche a Napoli e nell’emporio della Serenissima, dove trovavano un cospicuo mercato che “rendeva ai Veneziani circa 5000 ducati all’anno”, A.A. Bernardy, *Le arti popolari in Albania* in “Lares”, vol. 10, n.3 (giugno 1939), p. 185. In tempi recenti potevano vedersi “ghirlande appese nelle pescherie del bazar di Scutari [...] Una volta risalivano la Boiana in banchi così numerosi che, a piantarci un remo, restava diritto”, Ivi.

¹¹⁰ Vedi *supra*.

¹¹¹ *Voyage historique et politique au Montenegro*, pp. 355-360.

¹¹² Bolizza parla di “smerghi, detti vulgarmente in turco carabulach”, vd. *supra*.

¹¹³ Nel racconto di Francesco Petter si fa riferimento invece, come s’è detto, ad un’esca costituita da “grani di biada cotta”, *Compendio geografico della Dalmazia*, p. 212, vd. *supra*.



Appendice

Il pescatore fatto maestro. Trattato de' pesci, parte seconda la quale contiene il metodo per conoscerli con facilità ed il salumiere che insegna conservarli in varie maniere per trasportarli a luoghi diversi

Il salumiere. Il quale insegna il modo di far concia de' pesci in diverse maniere a fine di conservarli e trasportarli da un all'altro luogo o per uso proprio, o per occasione di farne mercanzia.

Non sempre si fanno le pescagioni in luogo in cui ne sia pronta la vendita di que' pesci, che si sono pescati, e de' quali in poco tempo se ne possa ottener il consumo. Si pesca talora molto da lungi delle città popolate, talor la contrarietà de' venti, che il veleggiar impediscono, non lasciano condurre le prede a' luoghi abitati. Si fanno altresì in alcuni mari ed in alcuni tempi prese cotanto numerose, che al consumo di gran lunga ne sopravanzano: come per esempio sono le pesche dell'aringhe, de' merluzzi, o baccalà, delle sardelle, e delle acciughe, o siano inchiò, pesci tutti, che per trarne profitto egli è forza salarli, o seccarli, e per mercanzia ad altre parti trasmetterli. Qualunque volta dunque ne venga il bisogno di conservare il pesce per più giorni ad uso di casa propria, oppure per lungo tempo a fine di procurarne profitto col mezzo della mercanzia, e convenga perciò quello tramandare a' paesi lontani, bisogna prima riflettere qual sorta di pesce sia quella, che vi fa d'uopo di conservare a fine di adattarle quella concia, che le sia per esser più propria.

Modi varj ne' quali si conservano i pesci

I modi, con cui conservansi li pesci, sono li seguenti. Si seccano eglino all'aria, al fumo, col sale asciutto. Si mettono nella salamoja, nell'aceto, nell'olio, in gelo: si marinano, si accarpionano, o interi o in pezzi secondo la loro grandezza; e di tutte coteste maniere di dar concia al pesce ne daremo più abbasso gli esempi. Ma essendo che in tutte queste operazioni, la funzion principale fassi dal sale, ne par ben fatto espor la maniera, con cui si fabbrica il sale, a fine di appagar anche meglio la curiosità de' nostri leggitori.

Che cosa sia sale e come si faccia

Si disputa molto dai Naturalisti ciò che infatti il sale, che nell'acqua del mar si contiene, si sia, cioè donde quello provenga ed avvegnache varie siansi le opinioni de' Autori, non dimeno veggendosi che dall'onde marine quantità molto grande di sal si ritrae col mezzo dell'evaporazione, e cristallizzazione, e sapendosi altresì qualmente si cava sale anche da pozzi di acque su le montagne molto lungi da' lidi del mare, si forma un'opinione assai probabile, che il mare acquisti il suo sale dalle miniere di salgemma, che sotto al mar si ritrovano, o che molte acque, le quali passano per miniere grandi di salgemma in scaricandosi nel mare, vengano ad ingravidare, ed infettare le di lui acque del sudetto salgemma. Ma per non ispiegare una cosa oscura col mezzo di un'altra oscura egualmente, dirò ciocché cotesto salgemma ne sia.

Sal Gemma che cosa siasi

Il salgemma dunque altro non è se non un sal minerale, che si genera sotto la terra, bianco, e cristallino, il quale spezzato è rilucente, e trasparente come il cristallo. In alcuni paesi si taglia di grandezza come le pietre, tanta è la quantità che ivi si genera. Il gusto di questo sale n'è simile al sapore del sal marino, ma un poco più mordace di quello, ed egualmente si adopra, pe' gli alimenti. In alcuni luoghi d'Italia, ed anche nella nostra Toscana, si fa sale sulle montagne discoste molte miglia dal mare. Vi sono pozzi cavati in terra, la cui acqua essendo ricolma di sal minerale, o sia del sudetto salgemma gettata nelle caldaje di piombo, essendosi colla forza del fuoco fatta evaporare la parte aquea, ne somministra un sale bianchissimo e fino come zucchero, il quale si usa negli alimenti. Questo adunque non vi ha dubbio che non sia un sal minerale cavato dalle miniere, che sono nelle viscere della terra. Passiamo adesso a favellare del sal comune o sal marino, che dall'acque del mar si ricava o coll'evaporazione o colla cristallizzazione.

Sale fatto per evaporazione

Si prepara in alcuni paesi il sal marino facendo evaporare sul fuoco dell'acqua di mare in gran caldaje di piombo che il sale asciutto ne resti: rimane bello, bianco, ma però meno pungente dell'altro sale fatto per cristallizzazione, e di più nell'invecchiare va calando alquanto di forza.

Modo di far sale per cristallizzazione

Più ingegnosa poi si è la maniera di far il sale per cristallizzazione, la quale si fa ne' luoghi dove sono paludi, come appresso diremo. Sono le saline luoghi vasti, piani o bassi di una disposizione naturale in vicinanza del mare. Si coprono di una terra argillosa affinché possano ritener l'acqua salsa. Vi si fa scorrere nel principio del verno dell'acqua dolce per fare che l'argilla in seccandosi non crepoli e non si guasti, ma nel tempo della primavera, quando la stagione comincia a divenir calda, si vota l'acqua dolce, e si fa entrare colà in suo luogo a poco a poco la quantità d'acqua marina che si vuole, la quale si fa passare per differenti canali, disposti in maniera, che ella vi circoli lungamente prima di fermarsi. Cotesta circolazione si è necessaria affine di render l'acqua del mare più pura, e per dar luogo al sole di svaporarne col suo calore una parte della flemma. Quell'acqua dopo di avere scorsa molta strada e fatti molti differenti giri e rigiri, si sparge finalmente, mediante il pendio delle terre, nell'aje, o saline, che sono luoghi fatti a posta, uniti, piani, puliti, e vasti, dove l'acqua possa starsene cheta, e condensarsi; essendovi peraltro disposta abbastanza dal fresco, che ella riceve da un venticello regnante per l'ordinario la sera ne' contorni del mare. Ivi dunque si fa una condensazione e una cristallizzazione del sale marino in grani. Si cavano dalle aje, ed uniti insieme in mucchi grossi sulla terra asciutta, si lasciano gocciolare, e seccarsi. È da osservare, che non si può fare se non nel caldo della state quando il tempo è bello; atteso che se piovesse, il lavoro del sale si guasterebbe, o il già fatto ne anderebbe di male.

Maniera di raffinar il sale

Questo sale, che riesce alquanto sporco, e nero può raffinarsi e rendersi bianco quanto

il zucchero, disciogliendolo nell'acqua, filtrando la dissoluzione, e facendola svaporare fino alla siccità: si rende più bello, e più netto bensì, ma però di forza minore del soprascritto. Quantunque però siasi una cosa facile come si è dimostrato, far il sale tanto per evaporazione, quanto per cristallizzazione, si dee sapere, che non è lecito a niuno fabbricarlo per profitto suo proprio, essendo che in tutti li Dominj il sale vien riservato in patrimonio de' Principi Sovrani, onde per sola autorità e comando de' medesimi si può far sale, vendere, e negoziare. E chi facesse ciò contro il divieto del Dominante, sarebbe meritamente soggetto a pene gravissime per condegna punizione del suo delitto. Per far adunque ritorno al nostro proposito, dico, che il sale conserva propriamente il pesce, lo penetra, e lo rasciuga dall'umidità superflua, e non lascia quello corrompere per alquanto di tempo. Un'altra cosa molto conserva il pesce, e la carne di quello rassoda: e questa si è l'aceto onde diremo ancora.

Che cosa sia l'aceto e come si faccia

L'aceto è un liquor acido noto abbastanza a ciascheduno. Cotesto si fa con una seconda fermentazione del vino, la quale scioglie, e rarefa il di lui tartaro, che volgarmente gruma si nomina. Questo scioglimento succede naturalmente allorché incominciando il vino ad invecchiare si è fatta qualche leggera dissipazione delle sue parti sulfuree, o spiritose più sottili; imperocché introducendosi nel di loro luogo il tartaro, fissa e trattiene ciò che di spirito n'è restato nel vino in maniera che egli è renduto incapace di produrre la sua azione. Affinché il vino diventi più forte convien mettere la botte, che lo contiene, al sole, o in luogo caldo: osservando che la botte abbia in sé della gruma; allora il tartaro che ne sarà dalle parti delle botte, si scioglierà, e si frammischierà nel vino. Si vedrà manifestamente, che il vino diventando forte non sarà punto scemato, anzi che ne sarà accresciuto, perché non vi si farà dissipazione sensibile, e di più il tartaro si farà rarefatto. Se si crede, che nella botte del vino poco, o nulla vi sia di tartaro, convien mettersi o della gruma, o della feccia di altre botte, ed agitarla di quando in quando; mercé che cotesta feccia si è un tartaro, le cui parti più salse non mancheranno di sciogliersi nel vino. Il vino chiaro, sebben separato dalla sua feccia, e dal suo tartaro, non lascia di diventar forte facilmente quando sia stato esposto per qualche poco all'aria, principalmente in tempo di state: perché questo liquore, tuttoche purgato e trasparente, contiene sempre molte parti tartarose, o salse, le quali si dilatano, e si rarefanno talmente che superano gli spiriti volatili; ma l'aceto che sarà fatto in questa maniera non avrà tanta forza quanto quello che avrà disciolto molto tartaro, ovver molta feccia nella botte; poiché questo tartaro è la sola sostanza che contiene il sal acido del vino. Quei che vendono aceto, quando lo compongono vi mettono del pepe del Brasile per renderlo più forte e più mordace. V'ha di due sorte d'aceto: cioè aceto rosso che è fatto col vino rosso, ed aceto bianco, fatto col vino bianco. L'aceto rosso distillandosi ne perde il colore ed egli pur si può chiamare aceto bianco. Si osserva che l'aceto tratto dal suo letto delle feccie o del suo tartaro che dir vogliamo, col tempo si fa come insipido, pe' lo più forte aceto che per l'avanti si fosse, mercé che gli acidi dell'aceto si dissipano a poco a poco per l'aria: onde volendo adoperar l'aceto è bene trarlo di fresco dalla botte, in cui si è la sua madre, cioè la feccia o il tartaro. Colle sudette due cose dunque, cioè col sale e coll'aceto, si conservano principalemnete li pesci per qualche spazio di tempo pe' lo bisogno domestico, o per ispedirli in parti lontane per mercanzia. Verremo pertanto adesso ad insegnare li modi, co' quali diverse sorte di pesce si acconciano.

Pesce seccato all'aria

Nel Canada si fanno pescagioni numerose di merluzzi, principalmente in quel luogo che chiamasi il gran Banco de' merluzzi: onde per ritrarne profitto si fa così. Togliasi la testa del pesce poi si apre pel mezzo gettando via le interiora tutte, indi si insala, si soppressa e si lascia seccare all'aria aperta. Seccato che sia abbastanza si fa in balle e si spedisce agli Europei, ed è quello che chiamasi Baccalà aperto. Si ritrova un'altra sorte di Baccalà, o di merluzzo detto in lingua olandese Stochfisch, che vuol dire pesce bastone: attesoche, affine di renderlo mangiabile, convien batterlo bene per intenerirlo. Questo, toltagli via la testa, s'insala, senza aprirlo come il sudetto, e si lascia così tondo seccar all'aria dinche sia duro come il legno. Lo stesso si fa delle merlucce di Spagna, le quali sono da' pesci sopradetti alquanto diverse; tanto queste però quanto quei, seccati che sono all'aria passano presto al volgo col nome di Baccalà.

De pesci seccati al fumo

Ne' mari d'Irlanda, di Scozia, della Norvegia, della Danimarca nei tempi di autunno, e di primavera si fanno pescagioni numerosissime di aringhe: stante che essendo cotesto pesce passeggero, ed in tali stagioni essendo il lor passo, vanno in frotte così numerose, che dicesi, talor i navigli durar fatica a separarle per farsi libero il passaggio. Coteste aringhe dunque si conservano in più maniere: altre si salano solamente, e da poi si seccano al fumo finattanto che abbiano preso quel bel color d'oro, che si vede in lor comparire, indi si mettono nelle botte stivate l'una sopra l'altra, e si spediscono per diverse parti del mondo. Di queste se ne trovano di due sorte: cioè alcune piene di uova, altre di due come lobi di fegato lunghi che comunemente dicesi latte: e queste sono forse di quelle migliori, perché hanno la schiena più grossa, e sono più grasse; e l'une e l'altre però vogliono essere delle più nuove, e che non siano guaste. Altre aringhe si mettono in salamoja, e sono chiamate aringhe bianche, o saracche dette dal volgo di Venezia Cospettoni.

Delle bottarghe e modo di farle

Col fumo parimenti di seccano le bottarghe, le quali altro infatti non sono se non uova di pesce di qualche grandezza considerabile, cioè di branzino, o spigolo, o ragno che dir lo vogliamo, e di cefalo, o sia muggine grande, e coteste uova siano salate e seccate al fumo. Lo che si fa nella seguente maniera. Si prendono le uova, per esempio, del cefalo grosso, usando diligenza di non rompere la pellicina, che hanno sopra, e con esse uova si lascia attaccato il gargatto, e pelle esteriore colla sua squama, che le uova ricopre quando dentro al pesce ritruovansi. Coteste uova s'insalano, e si mettono sopra una tavola sparse coprendole con altra tavola, tenendole in tal guisa in soppressa con del peso sopra almeno per giorni sei: da poi si cavano, ed essendo ancora pastose, si riducono colle mani alla figura di bottarghe, e si collocano al fumo, osservando che non sentino troppo caldo perché diverrebbero rancide; e vi si lasciano stare almeno per dieci giorni fin a che abbiano preso il fumo. Quando in tal maniera saranno ben rasciutte si possono riguardare dall'aria umida tenendole nella semola, e volendole spedir ad altri luoghi, incassarle con rosmarino frammischiato. Le bottarghe di branzino vengono per la maggior parte dal Mar Maggiore, dove si pescano branzini grossissimi, e sono portate

in Italia circondate per lo più di cera cruda. Quelle di cefali si fanno nella Schiavonia, nella Grecia, a Butrintò, all'Arta e in altri luoghi delle regioni orientali, dove si fa preda di cefali grossi, e queste bottarghe son anche migliori delle sudette di branzino. Anche in Italia dunque venendovi alle mani branzini, o cefali grossi pieni di uova potete in casa vostra far bottarghe nella maniera di sopra accennata, e quelle per vostro uso conservare, principalmente se altre d'altronde venute non ve ne ritrovate.

Schinale, che cosa sia e come si faccia.

Fra le cose riservate al fumo vi ha una sorta di salume, il quale schinale si chiama, che altro non è se non li lomboli dello storione salati, e seccati al fumo; si fa cotesto nella forma, che si fanno le bottarghe sudette, e vien portato a Venezia e ad altri luoghi d'Italia da Alessandria d'Egitto. Si taglia in fettine e rosseggia come il presciutto. Si condisce con olio d'uliva e sugo di aranci, o di limone.

Del mosciamà, che cosa sia e come si faccia

Questa sorta di salume, che dicesi volgarmente mosciamà, egl'è fatto di schiena, o pezzi magri di tonno. Si tagliano i pezzi magri di questo pesce, si salano e si tengono in soppresa con peso sopra per alquanti giorni, da poi si pongono al fumo fin a che siano ben secchi. Volendosi mangiare si taglia in fette sottili, che rossegghiano come il presciutto; si acconcia il mosciamà tagliato con olio d'uliva, ed allora tanto più comparisce vivace il di lui colore. Il sugo di limone, che a taluni piace d'aggiungervi lo rende smorto, e li fa perdere il suo bel'e nobile colorito. Si fa cotesto in quei luoghi, dove sono le pesche de' tonni, e si tramanda in altre parti per mercanzia.

Pesci salati asciutti

Si conservano i pesci col solo sale, saleggiandoli bene, e così rasciugandoli a forza di sale. In questa guisa si conservano, e si veggiono portati a noi li cefali grossi e piccoli ancora, le anguille grosse, o mezzane, quali sono quelle che portate ne sono dalle Valli di Comacchio e dalla Dalmazia; i lucci grossi ed altri pesci piccoli ancora; gli agoni che vengono principalemmte dal Lago di Como salati con sal grosso in barili, e che tramandati ne sono a diverse parti in Italia.

Del caviale

Fra i salumi acconci col solo sale si trova il caviale. Cotesto quanto è più nero, di grossa grana, e pastoso, tanto è migliore. Altro non è che una massa di uova di storione salate. Vien portato in botte, o barili d'Alessandria d'Egitto e da altri luoghi del Mar Maggiore. Si acconcia col sale, e si conserva in barili, che abbiano forato il fondo, acciò che possa escire la salamoja, o l'umidità superflua, la quale lo potrebbe far guastare, e tale è il caviale comune.

Modo di far caviale in Italia per uso domestico

Avendo lo storione con l'uova ne' mesi di aprile e di maggio, si pigliano le uova sudette,

le quali quanto saranno più nere, più perfetto riuscirà il caviale. Si leva con diligenza quella pellicina, che hanno d'intorno avvertendo di non romperle. Si riduca poi quella porzione che si averà di uova in vasi di legno netto, e ben liscio, e per ogni libra d'uova si ponga mezz'oncia di sale, e un'oncia di olio d'uliva: si mescoli ogni cosa insieme con diligenza senza rompere le uova, e da poi si abbia preparata una cassetta larga ed alta solamente quattro dita, grande tanto che sia capace della pasta di caviale che avete fra mano e procurate che sia ben liscia e netta. Vi si pongano dentro le dette uova e si metta la soprascritta cassetta nel forno tepido, qual sarebbe allorché n'è stato cavato il pane, e vi si lasciano stare fin a che si veda, che incomincino a far un poco di crosta; allora si cavino dal forno, e si mescolino sottosopra con una spatola di legno tanto che le uova siano cotte, che diverranno nere, e pastose facendone più volte la prova, e quando il caviale sarà cotto si potrà conservare in qualche vaso di terra inverniciato, ponendovi ancora polvere di garofani, e di noci moscate, ed un poco d'olio nel fondo del vaso, e parimente di sopra. Si tenga in luogo fresco, che vi si conserverà per alquanto tempo, e si rivederà di quando in quando: perché se non fosse coperto d'olio, facilmente si mufferebbe, onde bisogna rinfrescarlo con olio finché si debba mangiare; e volendolo mangiar anche subito sarà buono.

De' pesci che si conservano in salamoja

Si conservano in salamoja diversi pesci principalmente li seguenti. Il salmone, il quale dentro barili nella salamoja ne vien portato all'Italia dalla Fiandra, e dalla Borgogna, e da altri luoghi. Le aringhe bianche che si portano di Fiandra, dalla Francia pe' lo fiume Reno all'Italia dentro barili con salamoja. Li sardoni e le sardelle, gli sgombri e le acciughe, alici, o inchiò che dir vogliamo, vengono pure nella salamoja.

Della tonnina

Non solo i pesci interi si tengono in salamoja, ma de' pesci grossi tagliati in pezzi si fanno diversi salumi non ingrati all'uman gusto. Dalla schiena del tonno messa in salamoja si fa quello che si vende col nome di tonnina.

Del tarantello o tarantella

Della pancia dello stesso tonno, che n'è la parte più grassa, si fa quella che si chiama tarantello o tarantella, e da altri sorra eziandio vien nominata. Dicono aver acquistato il nome di tarantella perché forse da Taranto sia stato solito tramandarsene una buona quantità ad altre parti.

Della morona o moronella

Questo salume vien portato all'Italia dal Mar Maggiore, ed alcuni vogliono che sia cavata da un pesce più grande dello storione, ma che allo storione molto ne rassomiglia, e di cui in quelle parti se ne piglia quantità grande, e che può dirsi uno storione bastardo. Si può far altresì la morona dallo storione vero, e sarà anche migliore, operando nel modo seguente. Si prende la pancia dello storione presso l'umbelico, e senza scorticarla si taglia in pezzi, e si sala con sal grosso nella guisa che si sala la tarantella, e si tiene

in luogo fresco. La sudetta moronella, che si è detto venir in salamoja, può farsi anche asciutta soda come la carne salata, e talor se n'è veduta in Venezia.

Maniera di conservar i pesci nell'aceto ed in specie l'orata

Delle cose che il pesce conservano non tiene l'ultimo luogo l'aceto; egli rassoda la polpa del pesce, e lo preseva dalla corruzione. Volendo dunque metter pesce in aceto, sia per esempio l'orata, si farà così. Si procurino orate, che in grandezza non passino libre tre, si facciano cuocere sulla graticola senza scagliarle, e dappoi si lascino raffreddare: e si pongano in un vaso di terra mettendovi frammezzo de' grani di finocchio, e si facciano dar un bollo nell'aceto, e poi levandole dal fuoco si terranno coperte in luogo fresco, se vorrete farne mercanzia. Che se le vorrete per uso domestico vi aggiungerete del zucchero, del pepe, e polvere di garofani facendo però che una tal composizione abbia piuttosto dell'agresto, che del dolce. In questa guisa stessa si può acconciare il branzino, il corbo, i dentali mezzani, il fragolino, il tonno fatto in pezzi ed i pezzi pur di storione cotti su la graticola senza essere scagliati, ed altri pesci ancora, che superfluo si è qui tutti rapportarli.

Maniera di conservar pesci nell'olio

L'olio non si guasta esso, e non lascia guastar o corromper il pesce, se nella maniera che si deve vi sarà accomodato: ond'è che in alcuni luoghi, come ne' territorj di Sabina, dell'Aquila, e di Tagliacozzo, molti pesci si conservano nell'olio, e principalmente le tinche facendo in tal guisa. Nel tempo del inverno si prendono le tinche, si levano loro le interiora, e si salano, facendole star in sale per tre giorni, e più, secondo che la loro grossezza richiederà; da poi si lavano con vin bianco, e dopo che asciutte all'aria saranno si pongano intere in vasi di terra invetriata, ricoprendole d'olio d'uliva; che vi si conservano alquanto tempo, osservando che l'olio tenga sempre coperto del tutto il pesce. Quando si vogliono poner in uso, si tirano fuori, e si fanno stare nell'acqua tepida, e si lavano bene per acconciarle poi nella forma che più aggradirà.

Modo di conservar pesce in gelo

Ne' tempi asciutti e freddi di verno si cuoce il pesce per conservarlo nel gelo e dura infatti fin' alla calda stagione, e si trasporta nelle botte e ne' barili dall'uno a l'altro paese. Volendo pertanto poner il pesce in gelo converrà farlo prontamente dopo che si è pescato prima che incominci a patire una minima corruzione. Si sogliono accomodare in cotesta maniera diversi pesci grandi, come il rombo, la tinca, il dentale; daremo un esempio di far cotesto gelo, che servirà anche pe' gli altri.

Modo di acconciar il rombo in gelo

Il rombo quanto è più grande tanto migliore si è. Si cavano a quello gl'intestini, si scortica e si tolgono via le ale, si lava e si fa in pezzi e cotesti si pongono in un vaso di terra largo di fondo con acqua, sale a sufficienza, ed aceto forte in guisa che in ogni boccal d'acqua vi sia un quarto di boccale almeno d'aceto, e se non vi graverà la spesa, e che non lo facciate per mercanzia, ma per uso vostro, per ogni boccal d'acqua vi aggiungerete un

boccal di vin bianco. Si pone al fuoco e si schiuma con cucchiaro di legno (il che si fa, perché il gelo altramente verrebbe nero) e schiumato che sarà, si faccia finir di cuocere ponendovi dentro del pepe, garofani e zengevero ben ammaccati assieme, e un poco di zafferano per darli un color d'ambra. Bollito che averà fin alla consumazione di una terza parte sarà cotto il pesce: allora potrete levarlo dal fuoco e cavarlo fuori del brodo, lasciandolo raffreddare asciutto. Se parrà che il brodo non sia ben chiaro, o che contenga qualche impurità, fino che è caldo lo colerete per istamina una, o più volte talmente che venga chiaro come ambra gialla; che se vi parrà puro abbastanza mantenetelo caldo; da poi pigliate il pesce freddo, e se si dovrà spedir fuori per mercanzia, lo stiverete in barili ben stivato, e vi getterete il suo brodo liquido, che col freddo della stagione si farà gelo. Se lo vorrete ponere subito sulle mense, metterete i pezzi del rombo ne' piatti, che il pesce colla sua decozione capir ne possano, vi getterete il brodo sopra, servendolo con pignoli mondi, e mandorle ambrosine, oppur coteste non avendo alla mano, mandorle comuni spaccate, e si collocherà in luogo freddo a congelarsi. Quello che ora si è detto del rombo, si può fare del branzino, del dentale, della ragia, dell'anguilla di mare, della porcelletta mezzana, essendo però, come si disse, freschi, e tampoco senza levar loro la scaglia.

Osservazione per metter in gelo la tinca

La tinca si tiene in gelo, ma volendo mettervela si prenda viva, e non si scagli, bensì nettisi dai suoi intestini, dalle barbe, e si osservi in particolare di tirarle via li denti, attesoche cotesti la renderebbero amara. Fatto ciò si lavi bene, si tagli in pezzi, cuocendola come di sopra de gli altri pesci da metter in gelo si è accennato. Nel modo stesso della tinca si può accomodare la reina senza spogliarla dalle squame.

Del marinato e come quello si faccia. Esempio del marinar l'orata

Si conservano marinati que' pesci li quali sono di grandezza mediocre talmente che possano esser fritti comodamente: onde non doveranno le orate passar mai libre tre di peso per chiascheduna. Pertanto volendo marinare le orate, si prenderanno delle mezzane, si caverà loro gl'interiori, e di scagliarle, o no, sarà in arbitrio. Si faranno poi stare circa un'ora nel sale, e da poi s'infarineranno e si friggeranno con olio d'uliva; quando saranno cotte, si collocheranno dentro un vaso di terra una sopra l'altra con grani di finocchio frammezzo, e si facci bollire dell'aceto, a proporzione della quantità dell'orate, con zucchero, pepe, e polvere di garofani, osservando però che tal sapore abbia più dell'agretto, che del dolce: si lasci raffreddare cotesto sapore, e da poi si sparga sopra le orate poste nel detto vaso, il quale si tenga coperto, e si lasci stare in luogo fresco, che si conserveranno le orate per alquanti giorni. Nella stessa maniera si possono accomodare i branzini, li corbetti, li cefali, li go, li fragolini, li dentali mezzani, le tinche, le anguille, le rane e simili pesci, principalmente tutti quei piccoli, che son in caso di friggersi.

De' pesci accarpionati

Si dice accarpionato quel pesce, che prima si è cotto e da poi, datali la sua concia, asciutto si conserva o per uso domestico, o per ispedirsi per altre parti.

Maniera con cui si accarpiona il carpione

Il carpione, pesce raro, e delicato vien portato dal Lago di Garda, in cui si pesca e si spedisce accarpionato. Lo che si fa nella seguente maniera. Se il carpione è grande, subito che si è preso si cavano i suoi intestini senza scagliarlo, ma se è piccolo se li dà un taglio per lungo, e così vivo s'involge in sal trito, e da poi nettato dal sale si frigge in una caldaja piena d'olio, e quando viene a galla nell'olio talmente che sia fritto, e non arso, e sia bianco, si cava, e si lascia scolare e raffreddare, e si pone in cestelle con foglie di lauro, o di busso o di mortella, ed in questo modo si conserva parecchi giorni e si porta per diversi luoghi d'Italia.

Modo con cui si accarpionano le trote

Si pigliano le trette fresche, le quali non passino due libre, pescate in acque chiare, o fiumi, e si squamano da quella scaglia minuta, e si nettano da' loro interiori, dando loro un taglio per lungo, si facciano stare per un'ora fra mezzo di due tavolette con un poco di sal trito sotto e sopra, soppressandole con un peso; e da poi nettate quelle dal sale s'infarinino e si friggano in olio e quando saranno fritte vi si getta sopra aceto, vin bianco, e pepe, e cavandole da cotesto liquore si scolano, frammezzandole con foglie di lauro, o di mortella, ed in tal guisa si conservano per alquanti giorni.

Maniera di accarpionare la tinca

La tinca che non passa tre libre si raschi, e si netti e si fenda per la schiena, lasciandole, se è maschio, le budelle, e se è femmina, che talor è piena d'uova, si levano quelle uova, e si sparge su la tinca un poco di sale, e vi si lascia stare per una mezz'ora, e da poi nettata dal sale s'infarina, e si frigge, e poi si accarpiona nella forma di sopra mentovata.

Anguille grosse accarpionate

Volendo accarpionare le anguille grosse, si debbano quelle scorticare, e si tagliano in rotoli di due dita l'uno, ed essi rotoli si spaccano per mezzo, levandoli la spina; si fanno stare per due ore in sale, e da poi si friggono ed accarpionano come sopra si è detto. Se saranno anguille mezzane, e piccole, basterà lavarle con acqua calda, tagliarle in pezzi e friggerle nella forma sudetta e poi accarpionarle.

Orata accarpionata

Volendosi accarpionare la orata, si friggerà come si è detto di sopra quando trattammo di metterle in aceto; dopo fritte l'orate si spargon d'aceto e scolate che saranno dal liquore, e rasciutte si pongano in vasi di terra, o in barili con foglie di lauro, o mortella frammezzo di esse, e così asciutte si tramandano ad altre parti, e si mantengono per alquanti giorni.

Tonno accarpionato

Se si vorrà spedire il tonno asciutto accarpionato si potrà far così. Taglierassi il tonno in

pezzi non troppo grossi, e cotesti si spruzzeranno d'un poco di sale tenendoli alquanto soppressati ancora con un peso; quando vi saranno stati per un poco, si possono cuocere sulla graticola, rivoltandoli più volte in forma che facciano un poco di crosta dall'una e l'altra parte; da poi si levano dal fuoco, e vi si getta sopra dell'aceto; assorbito che abbiano un poco l'aceto, si scolano e si lasciano asciugare, indi si stivano que' pezzi in barili frammezzandovi del rosmarino, oppur quello non avendo, si adopreranno foglie di lauro, o di busso, o di mortella, ed in tal guisa si tramanda il tonno asciutto a parti lontane. Lo stesso si potrebbe fare dello storione, e di altri pesci grossi con farli in pezzi, ed accomodarli come sopra si è insegnato.

Il pesce dunque si conserva nelle maniere sudette col mezzo e colla servitù del sale, dell'olio e dell'aceto, le quali tre cose si possono chiamare i tre balsami che i pesci conservano dopo la loro morte. Quando però dicesi che coteste cose mantengono il pesce, ciò intender si dee per un tempo congruo, e limitato, non già- per più anni, mercé che il tempo alla fine tutto divora; l'aria, il vento ne guasta tutto, i liquori si perturbano, e cosa non vi ha che alla perfine in perdizione non vada; ed io sono di opinione, che salume alcuno non sia, il quale dopo di un anno si possa dir buono, e per sano mangiarsi. Onde è che quando per necessità il pesce si è trasportato dall'un a l'altro paese, si debba prontamente farsene consumo, avanti che ne' barili ei si putrefaccia, e convien sapere che siccome un salume fresco in sé ha del gustoso e dell'appetitevole, e che mangiato moderatamente non può esser nocivo, così se invecchiato sarà ed abbia patito principio di corruzione non vi sarà veruna cosa che peggiore pe'l gusto, e pe' la sanità riuscire ne possa. E questo si è quanto n'è riuscito al mio scarso talento di portare toccante il Trattato de' pesci che sono in uso principalmente nell'Italia, in cui vivo, e per cui ho inteso scrivere: lasciando ad altri tentar opere più vaste, e più ingegnose, e di prezzo maggiore altresì, che di un tal soggetto ne trattino.

Bibliografia generale

Fonti bibliografiche secc. XVI-XIX

Adimari, R., *Sito riminese*, Brescia 1616.

Alberto Magno, *De animalibus*, XXIV, Lugduni 1651.

Alberti, T., *Viaggio a Costantinopoli (1609-1621)*, a cura di A. Bacchi Della Lega, Bologna 1889, rist. an. Bologna 1989.

Aldrovandi, U., *De reliquis animalibus exanguibus, libri quatuor. De mollibus, crustaceis, testaceis et zoophitis*, Bononiae 1606.

Aldrovandi, U., *De piscibus libri V et de cetis liber I*, Bologna 1612.

Aldrovandi, U., *Serpentum et draconum historiae libri duo*, Bologna 1640.

Alessandrini, G., *Salubrium sive de sanitate tuenda*, Coloniae Agrippinae 1575.

Alessandro di Tralles, [*De re medica*] *libri duodecim*, Basileae 1556.

Al Maqrizi, *Description topographique et historique de l'Egypte*, trad. di U. Bouriant, 2 voll., Paris 1895-1900.

Alpini, P., *De medicina Aegyptorum libri quatuor*, Parisiis 1645, prima edizione Venezia 1591.

Ambrosoli, F., *Della Geografia di Strabone libri XVII*, vol. III, Milano 1833.

Apostolides, N.Ch., *La pêche en Grèce. Ichthyologie, migrations, engins et manières de pêche, produits, statistique et législation*, Athènes 1883.

Artedi, P., *Synonymia Piscium Graeca et Lathina emendata, aucta atque illustrata; sive Historia Piscium naturalis et litteraria, ab Aristotelis usque aevo seculum XIII deducta*, a cura di J.G. Schneider, Lipsia 1789.

Azuni, D.A., *Histoire géographique, politique et naturelle de la Sardaigne*, vol. II, Paris a. X, 1802.

Baldassini, F., *Considerazioni sul modo con cui si suppone che i Molluschi Litofagi perforino le rocce*, Bologna 1830.

Baldigara, B., *Ragionamento di meraviglie non mai dato in luce: opera nova nella qual si tratta de pesci maravigliosi, che si trovano in diverse peschiere d'acque dolci et sal-se...*, Venezia [1562].

Barbaro, E., *Corollarii libri quinque*, Venezia 1516.

Barbaro, G., *Viaggi fatti da Vinetia alla Tana, in Persia, in India e in Constantinopoli ...*, Vinegia 1543.

Bassani, A., *Viaggio a Roma di Maria Casimira Regina di Polonia ...*, Roma 1700.

Bassano, L., *I costumi e modi particolari de la vita de Turchi*, Roma 1545.

Bellitti, G., *Considerazioni sulla libertà dell'annona e sull'abolizione dell'assisa del pesce*, Napoli 1791.

Belon, P., *De aquatilibus libri duo*, Paris 1553.

Belon, P., *La nature et diversité des poissons*, Paris 1555.

Benzo, U. *Regole della sanità et natura de' cibi, arricchite di vaghe annotationi e di copiosi discorsi, naturali e morali dal sig. Lodovico Bertaldi medico delle Serenissime Altezze di Savoia et nuovamente in questa seconda impressione aggiuntovi alle medesime materie i Trattati di Baldasar Pisanelli e sue Historie naturali & annotationi del medico Galina*, Torino 1620.

Bevilacqua, L., *Vocabolario vulgare et latino*, Venezia 1575, prima edizione Venezia 1567.

“Biblioteca italiana o sia Giornale di letteratura, scienze ed arti”, t. LXXXIII, Milano 1836.

Biasoletto, B., *Relazione del viaggio fatto nella primavera dell'anno 1838 dalla maestà del re Federico Augusto di Sassonia nell'Istria, Dalmazia e Montenegro*, Trieste 1841.

Bizzi, M., *Relazione della visita fatta da me M.B., arcivescovo di Antivari, delle parti della Turchia, Antivari, Albania et Servia* in “Starine”, 20, 1888.

Bodin, J., *Les paradoxes du Seigneur de Malestroict sur le faict des monnoyes*, Paris 1578.

Boerio, G., *Dizionario del dialetto veneziano*, Milano 1856.

Bolizza, M., *Relatione diretta a Michele Maffio sul sangiaccato di Scutari in Relazioni di viaggiatori ecclesiastici italiani in Albania nel XVII secolo*, a cura di A. Fida, ed. CISVA 2009.

Bonaveri, G.F., *Della città di Comacchio, delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761.

Bonomo, G.M., *Discorso del medico B. sopra il governo del vivere*, Venezia 1620.

Bottaini, T., *Storia della città di Caorle*, Venezia 1811.

Boué, A., *La Turquie d'Europe*, vol. I, Paris 1840.

Boullaye Le Gouz, F., *Les voyages et observations où sont décrites les religions gouvernemens et situations des estats et royaumes d'Italie, Grece, Natolie, Syrie, Perse, Palestine, Karamenie, Kaldée, Assyrie, Grand Mogol, Bijapour, Indes Orientales des Portugais, Arabie, Égypte...*, Paris 1657, prima edizione 1653.

Brehm, A.E., *La vita degli animali. Mammiferi*, vol. III, Torino 1896.

Brocchi, G.B., *Conchiologia fossile subapennina con osservazioni geologiche sugli Appennini e sul suolo adiacente*, Milano 1814.

Brodman (von), J., *Memorie politico-economiche della città e territorio di Trieste, della penisola d'Istria, della Dalmazia fu veneta, di Ragusi e dell'Albania, ora congiunti all'austriaco impero*, Venezia 1821.

Broquière (de la), B., *Le voyage d'outremer*, ed. C. Schefer, Paris 1892.

Brunnich, M., *Ichthyologia massiliensis, sistens piscium descriptiones eorumque apud incolas nomina accedunt Spolia maris Adriatici*, Hafniae et Lipsiae 1768.

Buonacciuoli, F., *La prima parte della Geografia di Strabone tradotta in volgare italiano da M. Alfonso Buonacciuoli gentilhuomo ferrarese*, Venezia 1562.

Buonanni, F., *Ricreatione dell'occhio e della mente nell'osservation' delle chiocciolle*, Roma 1681, rist. an. a cura di S. Angeletti, ed. Frassinelli, 1984.

Buonanni, F., *Musaeum Kircherianum sive Musaeum a patre Athanasio Kirchero in Collegio Romano Societatis Jesu jam pridem incoeptum ...*, Roma 1709.

Büsching, F., *La Italia geografico-storico politica*, IV, Venezia 1780.

Calmo, A., *La Fiorina. Comedia facetissima, giocosa, et piena de piacevole allegrezza*, Vinegia 1553.

Calmo, A., *Cherebizzi ne' quali si contengono varij & ingenui discorsi e fantastiche fantasie filosofiche, compresi in più lettere volgari, nella lingua antica dichiarati*, Venezia 1572.

- Canestrini, G., *Fauna d'Italia*, III, *Pesci*, Milano-Napoli-Palermo-Roma 1872.
- Cardano, G., *De rerum varietate*, Avignone 1558.
- Cecchetti, B., *Il vitto dei veneziani nel sec. XIV* in "Archivio veneto", XXX, 1885.
- Cenni sulla pesca in Dalmazia* in "Il Regio Dalmata", XXXVII, 11 settembre 1807.
- Cervio, V., *Il trinciante*, Roma 1593.
- Chandler, R., *Travels in Greece*, Oxford 1766.
- Citolini, A., *La tipocosmia*, Venezia 1561.
- Civico Museo Ferdinando Massimiliano di Trieste*, Trieste 1874.
- Collezione delle leggi ed atti del governo del Regno d'Italia*, Napoli 1867.
- Collezione di leggi e regolamenti pubblicati dall'imperial regio governo delle provincie venete*, vol. IX, parte I, Venezia 1821.
- Constitutiones sive Statuta Magnificae Civitatis Anconae*, Anconae 1566.
- Corner, F., *Ecclesiae Venetae antiquis monumentis nunc etiam primum editis illustratae ac in decades distributae*, vol. XIII, Venezia 1749.
- Coronelli, V., *Biblioteca universale sacro-profana, antico-moderna*, vol. V, Venezia 1704; vol. VI, Venezia 1706.
- Corrado, V., *Il cuoco galante*, Napoli 1786.
- Cortesi, P., *De cardinalatu*, [San Gimignano] 1510.
- Costa, A., *La pesca nel golfo di Napoli* in "Atti del Regio Istituto di incoraggiamento", vol. VIII, 1870.
- Cotgrave, R., *A Dictionary of the French and English tongues*, London 1632.
- Cotovicus, J., *Itinerarium Hierosolymitanum et Syriacum ...*, Antverpiae 1619.
- Croci, G., *Dizionario universale dei pesi e delle misure in uso presso gli antichi e moderni*, Milano 1860.
- D'Alberti di Villanuova, *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua ita-*

liana, vol. I, Milano 1825, prima edizione 1797.

Da Mosto, A., *Il portolano del mare nel qual si dichiara minutamente del sito di tutti porti, quali sono da Venezia in Levante et in Ponente et d'altre cose utilissime & necessarie ai naviganti*, Venezia 1806.

D'Aquino, T.N., *Delle delizie tarantine Libri IV*, Napoli 1771.

Deaborn, H.A.S., *A memoir on the commerce and navigation of the Black Sea and the trade and maritime geography Turckey and Egypt*, II, Boston 1819.

De Crescenzi, P., *Del trattato dell'agricoltura*, tradotto dallo 'Nferigno, Napoli 1724.

Del Chiaro, *Historia delle moderne rivoluzioni della Valacchia con la descrizione del paese, natura, costumi, riti e religione degli abitanti*, Venezia 1718.

Della Marmora, A., *Itinéraire de l'île de Sardaigne*, vol. I, Torino 1860.

Della Torre, G.M., *Scienza della natura generale*, Napoli 1777.

De Sariis, A., *Codice delle leggi del Regno di Napoli*, V, *De' fiscali, dell'Amministrazione delle Università e della pubblica Annona*, Napoli 1794.

De Suchem, L., *De Itinere Terrae Sanctae*, a cura di F. Deycks, Stuttgart 1851.

Dezallier d'Argenville, A.-J., *L'histoire naturelle éclaircie dans deux des ses parties principales, la lithologie et la conchyliologie dont l'une traite des pierres et l'autre des coquillages*, Paris 1742.

“Diavoletto (II). Giornale Triestino”, V, 1852.

Dodwell, E., *A classical and topographical tour through Greece, during the years 1801, 1805, 1806*, vol. I, London 1819.

Dorotea, L., *Sommario storico dell'alieutica che si esercita nelle province meridionali*, Napoli 1863.

Du Cange, C., *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, vol. I, Niort 1863.

Duhamel du Monceau, H.-L., *Encyclopédie méthodique ou par ordre de matieres. Dictionnaire de toutes les especes de pêches*, Tome unique, Padoue 1797.

Durante, C., *Il tesoro della sanità*, Roma 1586.

El-Bekri, *Description de l'Afrique septentrionale*, trad. di Mac Guckin De Slane, Paris 1859.

Erasmus da Rotterdam, *Colloquii famigliari*, trad. di P. Lauro, Venezia 1565.

Esordio che fa il patrone al suo servitore Zanni, esortandolo che voglia andar con lui alla guerra ... con un pasto in lingua bergamasca, nel qual vi si interpone sedici linguaggi delle più famose città de Italia, [Bergamo 1580].

Evitascandalo, C., *Dialogo del maestro di casa*, Roma 1606, prima edizione Roma 1598.

Faber, G.L., *The Fisheries of the Adriatic and the Fish thereof*, London 1883.

Fairholme, J.K.E., *The blacks of Moreton Bay* in "Proceedings zoological society of London", 24, 1856.

Ferretti, F., *Diporti notturni. Dialloghi famillari del capitano F. F. cavaliere dell'ordine di Santo Stefano ...*, Ancona 1580.

Figari-Bey, A., *Studi scientifici sull'Egitto e sue adiacenze compresa la penisola dell'Arabia Petrea*, Lucca 1865.

Filippini, P.A., *La Historia di Corsica nella quale si narrano tutte le cose seguite da che si cominciò habitare insino all'anno millecinquecentonovantaquattro*, Tournon 1594.

Fioravanti, L., *De capricci medicinali*, Venezia 1565.

Fiordiano, M., *Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d'hoggi conosciuti al mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, sì latini come moderni volgari d'uno in uno, composta in ottava rima*, Rimini 1576.

Fiucci, G., *Il mietitore o sia raccolta di racconti, novelle, storie aneddote e altre curiosità*, Venezia 1843.

Frascolla, F., *Metodo economico-politico sulla vendita de' pesci*, Napoli 1789.

Frescobaldi, L., *Viaggio in Egitto e in Terra Santa*, Roma 1818.

Frugoli, A., *Pratica e scalcaria*, Roma 1638.

Fusoritto, R., *Il mastro di casa*, Roma 1593.

Gagliardo, G.B. *Descrizione topografica di Taranto con quella dei suoi due mari, delle sue pesche, del suo territorio, de' suoi prodotti marittimi e terrestri (...)*, Napoli 1811.

Galeno, *Il libro dei buoni e tristi cibi*, trad. di F. Imperiale, Genova 1560.

- Galeno, *De cibis boni et mali succi*, Iulio Alexandrino medico tridentino interprete, Rostochii 1594.
- Galiani, F., Mazzarella Farao, F., *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano che più si scostano dal dialetto toscano ...*, vol. I, Napoli 1789.
- Galt, J., *Voyages and travels in the years 1809, 1810 and 1811, containing statistical, commercial and miscellanous observations on Gibraltar, Sardinia, Sicily, Malta, Serigo and Turkey*, London 1812.
- Gareis, A., *L'utilizzazione economico-razionale del mare con ispeciale riguardo al golfo Adriatico*, Trieste 1875.
- Garzoni, T., *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Venezia 1589, rist. an. Ravenna 1989.
- “Gazzetta del popolo”, VII, 78, 29 marzo 1854.
- Gerlach, S., *Aeltern Tage-Buch ...*, Frankfurth am Mayn 1674.
- Gesner, C., *Historiae animalium Liber IV qui est de piscium et aquatiliu animantium natura*, Tuguri 1558.
- Giannettasio, N.P., *Halieutica*, Neapoli 1689.
- Gilles, P., *Ex Aeliani Historia ... libri XVI. De vi & natura animalium eiusdem Gyllij liber unus, De Gallicis & Latinis nominibus piscium*, Lugduni 1533.
- Ginanni, G., *Lettera intorno il prodigioso pascersi delle Telline ed altre Marine Conchiglie, intorno la loro Respirazione e Generazione e come il Moto del Mare sia giovevole a queste Funzioni, scritta a' Signori Accademici dell'Istituto di Bologna*, Ravenna 15 marzo 1738, in “Miscellanea di varie operette”, tomo V, 1741.
- Ginanni, G., *Opere postume. Testacei marittimi, paludosi e terrestri dell'Adriatico e del territorio di Ravenna*, t. II, Venezia 1757.
- “Giornale del Lloyd austriaco di notizie commerciali e marittime”, a. IX, 20 luglio 1843, *Statistiche e commerciali sul circondario di Scalanuova nell'Asia minore*.
- “Giornale de' letterati d'Italia”, vol. XXXVII, Venezia 1726.
- Giovio, P., *De' pesci romani*, trad. di Carlo Zancaruolo, Venezia 1560.
- Giovine, G., *De antiquitate et varia tarentinorum fortuna*, Neapoli 1589.

- Girard, P.S., *Mémoire sur l'agriculture, l'industrie et le commerce de l'Égypte*, Paris 1822, prima edizione 1809.
- Giuliani, G.F., *Dialogo di un medico con un segretario et un palafreniere di un prencipe romano del modo et utilità di far la quadragesima, acquistare la sanità e conservarla insino al fine della vita*, Roma 1652,
- Giustinian, G.B., *Itinerario 1553. Istria, Dalmazia e Albania in Commissiones et relationes venetae*, a cura di Š. Ljubić, vol. II, Zagabriae 1877.
- Giustiniani, L., *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, vol. II, Napoli 1616.
- Grasset Saint-Saveur, A., *Voyage historique, litteraire et pittoresque dans les isles et possessions ci-devant vénitiennes du Levant*, vol. II, Paris, a. VI de la Republique.
- Grazioli, A., *Discorso di peste nel quale si contengono utilissime speculationi intorno alla natura, cagioni et curatione della peste ...*, Venezia 1576.
- Grimani, F., *Relazioni storiche-politiche delle isole del mare Jonio suddite delle Serenissima Repubblica di Venezia ... l'anno MDCCLX*, Venezia 1856.
- Griselini, F., *Dizionario delle arti e dei mestieri*, vol. XII, Venezia 1772.
- Griselini, F., *Lettere odeporiche*, t. I, Milano 1780.
- Grubas, G.B.V.M., *Nuovo costiere del mare Adriatico*, Trieste 1854, prima edizione 1833.
- Gualtieri, N., *Index testarum conchyliorum*, Firenze 1742.
- Heckel, J., Kner, R., *Die Süßwasserfische der Östreichischen Monarchie mit Rücksicht auf die angränzenden länder*, Leipzig 1858.
- Hecquet, Ph., *Traité des dispenses du carême*, Paris 1709.
- Hobhouse, J.C., *A journey through Albania and other provinces of Turkey in Europe and Asia to Constantinople during the years 1809 and 1810*, vol. I, Philadelphia 1817.
- Iorga, N., *Un viaggio da Venezia alla Tana* in "Nuovo archivio veneto, XI, p. I, 1896.
- Iura municipalia seu statuta admodum ill. Civitatis Recaneti*, Recanati 1608.
- Jovius, P., *De piscibus marinis lacustribus fluvialibus item de testaceis ac salsamentis liber*, Roma 1524.
- Kant, E., *Geografia fisica*, vol. II, Milano 1808.

- Keyssler, J.G., *Neueste Reisen durk Deutschland, Bhömen, Ungarn, die Schweiz, Italien und Lotringen*, 2 voll., prima edizione, Hannover 1740-1741.
- Keyssler, J.G., *Travels through Germany, Bohemia, Hungary, Switzerland, Italy, and Lorrain ...*, 4 voll., London 1757.
- Labat, Y.-B., *Memoires du chevalier d'Arvieux envoyé extraordinaire du roy à la Porte, consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli & autres echelles du Levant ...*, vol. I, Paris 1735.
- Lalande (De), J.-J. *Voyage en Italie*, tomo VI, Yverdon 1788.
- Lamberti, L. *Portolano del mar Mediterraneo, del mar Nero e del mare d'Azov*, vol. I, Livorno 1856.
- Lang, C.N., *Methodus nova & testacea marina*, Lucerna 1722.
- Lando, O., *Commentario de le più notabili & mostruose cose d'Italia & altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto ...*, Venezia 1550.
- Latini, A., *Lo scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre i conviti*, 2 voll., Napoli, 1692 e 1694.
- Leake, W.M., *Travels in Northern Greece*, vol. I, London 1835.
- Le Brun, C., *Voyage au Levant c'est à dire dans les principaux endroits de l'Asie Mineure, dans les isles de Chio, de Rhodes, de Chipre ...*, traduit du flammand, Delft 1700.
- Le Moine de L'Espine, J., *Le Négoce d'Amsterdam ou traité de sa banque, de ses Changes, des Compagnies Orientales, & Occidentales, des Marchandises que l'on en tire, & que l'on y apporte des plus considérables Villes de l'Europe, & des autres parties du Monde, & de leurs Poids & mesures*, Amsterdam 1694.
- Lenormant, F., *Turcs et Monténégrins*, Paris 1866.
- Leonardi, F., *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, vol. VI, Roma 1790.
- Lettre du père Sicard de la Compagnie de Jesus, missionarie en Égypte à monsieur^{ooo} sur les différentes pêches qui se font en Égypte in Nouveaux memories des missions de Compagnie de Jesus dans le Levant*, vol. VI, Parigi 1727.
- Lucas, P., *Troisième voyage fait on MDCCXIV ... par ordre de Louis XIV dans la Turquie, l'Asie, la Sourie, la Palestine, la Haute et la Basse Égypte ...*, vol. III, Rouen 1719.

Lundy, E. *Soggiorno in Venezia*, vol. I, Venezia 1853.

“Magazzino toscano”, vol. XIX, tomo V, parte terza, Firenze 1774.

Magni, C., *Quanto di più curioso e vago ha potuto raccorre C.M. nel primo biennio da esso consumato in viaggi e dimore per la Turchia*, Parma 1679.

Makusev, V., *Monumenta historica slavorum meridionalium vicinorumque populorum*, vol. I, Varsavia 1874.

Mantovani, P., *Sulla formazione geologica delle colline presso Ancona*, Roma 1875.

Marachio, M., *Istituto di tenere in corpi le arti riguardato nelle sue teorie e nelle sue forme*, Venezia 1794.

Marciano, G., *Descrizione, origini e successi della Provincia d'Otranto del filosofo e medico G.M. di Leverano con aggiunte del filosofo e medico Domenico Tommaso Albanese di Oria*, Napoli 1855.

Mariani, G., *Tariffa perpetua. Con le ragion fatte per scontro di qualunque Mercadante si voglia, che dimostra quanto monta ogni quantità de cadauna mercantia ad ogni precio, sì a peso come numero. Buona per ogniuno in Venetia, Dalmatia & altri luoghi nelli quali si spende a moneta Venetiana ...*, Venezia 1553.

Martini, F.H.W., *Neues systematisches conchylien cabinet*, Nurnberg 1777.

Maschek, L., *Manuale del Regno di Dalmazia*, anno IV, Zara 1874.

Massari, F., *In nonum Plinii de naturali historia librum castigationes et annotationes*, Parisiis 1542, prima edizione Basilea 1537.

Mattei, V., *Teatro nobillissimo di scalcheria*, Roma 1669.

Matthioli, P.A., *I discorsi nelli sei Libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia 1568.

Mazier, G., *Manuale del pescatore veneto*, Venezia 1901.

Mazzucchelli, G.M., *Gli scrittori d'Italia cioè notizie storiche e critiche intorno alle vite e agli scritti dei letterati italiani*, vol. II, parte IV, Brescia 1763.

Messi Sbugo C., *Libro novo nel quale si insegna a far ogni sorte di vivande secondo la diversità dei tempi, così di carne come di pesce ...*, Venezia 1557, rist. an. Bologna 1972, prima edizione Ferrara 1549.

- Mitchell, J.C., *Report on the edible fishes of lake Menzaleh their capture and preservation*, Cairo 1895.
- Moler, G., *Continuazione della Dissertazione del chiarissimo signor dottor Giovanni Moler Presidente della Società economica di Spalato sopra le Pescagioni della Dalmazia*, "Giornale d'Italia", IX, 16 settembre 1775.
- Monticolo, G., a cura, *I capitolari delle arti veneziane sottoposte alla Giustizia e poi alla Giustizia Vecchia dalle origini al MCCCXXX*, Roma 1896.
- Morone, B., *Cataldiados ad cives suos libri sex*, Roma 1614.
- Morosini, A., *Tariffa del pagamento di tutti i daciai di Venetia*, [Venezia, post 1539].
- Mutinelli, F., *Lessico veneto*, Venezia 1851.
- Naccari, F.L., *Ittiologia adriatica, ossia Catalogo de' pesci del Golfo e Laguna di Venezia* in "Giornale di fisica, chimica, storia naturale, medicina ed arti", t.V, decade seconda, Pavia 1822.
- Nardo, G.D., *Prospetto della fauna marina volgare del Veneto Estuario in Venezia e le sue lagune*, vol. II, Venezia 1847.
- Nardo, G.D., *Brevi notizie sulle pesche venete in Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio*, "Atti dell'Istituto veneto di scienze lettere e arti", s. III, vol. VIII, 1862-1863.
- Nardo, G.D., *Sulla coltura degli animali acquatici nel veneto dominio* in "Atti dell'Istituto veneto di scienze lettere ed arti", s. III, vol. IX, Venezia 1863-1864.
- Nardo, G., *Sull'etimologia de' nomi volgari che si danno alle varie specie di Storioni viventi nelle venete acque, e particolarmente sull'Attilus di Plinio, detto comunemente Ladano che pescasi nel fiume Po* in "Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti", s. IV, vol. III, 1874.
- Negri, P.G., *I caraguoi*, Verona 1821.
- Nicolich, M., *Storia documentata dei Lussini*, Rovigno 1871.
- Ninni, A.P., *Enumerazione dei pesci delle lagune e golfo di Venezia*, estratto da "Annuario della società dei naturalisti", a. V, Modena 1870.
- Ninni, A.P., *Saggio dei prodotti acquatici e dell'industria peschereccia delle lagune e mare di Venezia*, Venezia 1880.

Ninni, A.P., *Giunte e correzioni al dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1890.

Noël de la Morinière, S.-B.J., *Histoire générale des pêches anciennes et modernes dans les mers et les fleuves des deux continens*, Paris 1815.

Nonnius, L., *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarius*, Antverpiae 1616.

Olivi, G., *Zoologia Adriatica*, Bassano 1792.

Olivier, G. A., *Voyage dans l'Empire Othoman, l'Égypte et la Perse*, vol. VI, Paris 1807.

Pacioli, L., *Summa de arithmetica*, Venezia 1494.

Paganini, A., *Vocabolario domestico genovese-italiano*, Genova 1857.

Pagnini, G.F., *Della decima e delle altre gravezze .. contenente la pratica della mercatura scritta da Giovanni di Antonio da Uzzano*, vol. IV, Lisbona e Lucca 1766.

Panciroli G., *Rerum memorabilium iam olim deperditarum & contra recens atque ingeniose inventarum libri duo, per Henricum Salmuth*, 2 voll., Ambergae 1599-1602.

Passeri, G.B., *Della storia de' fossili dell'agro pesarese e d'altri luoghi. Discorsi sei*, Bologna 1775.

Patriarchi, G., *Vocabolario veneziano e padovano co' termini e modi corrispondenti*, Padova 1775.

Paxi (di), B., *Tariffa de pesi e misure*, Venezia 1540, prima edizione Venezia 1503.

Peri, G.D., *I frutti d'albaro*, Genova 1651.

Peyssonnel, J. A., *Traité sur le commerce de la Mer Noir*, Paris 1787.

Petter, F., *Compendio geografico della Dalmazia con un'appendice sul Montenero*, Zara 1834.

Petronio, A., *Del viver delli romani e di conservare la sanità*, Roma 1592.

Peuchet, J., *Dictionnaire universel de la géographie commerçante*, vol. III, Paris a. VII.

Pinto, C., *Del compendioso trattato della peste e contagio*, Bracciano 1632.

Pisanelli, B., *Trattato de' cibi et del bere con molte dotte et belle annotazione di Francesco Gallina*, Carmagnola 1589.

Pitton de Tournefort, J., *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre du Roi*, 2 voll.,

Amsterdam 1748.

Pivati, G., *Dizionario Universale contenente ciò che spetta al commercio, all'economia, alla storia naturale, alla marina, alle scienze, ed arti più comuni liberali o meccaniche*, vol. II, Venezia 1744.

Planco, J., *De conchis minus notis liber cui accessit specimen aestus reciproci maris superi ad littus portumque Arimini*, Roma 1760.

Platina, B., *De honesta voluptate et valetudine vulgare*, Venezia 1508.

Pococke, R., *A description of the East and some other Countries*, vol. I, *Observations on Egypt*, London 1743.

Porru, V., *Dizionariu universali sardu-italianu*, Casteddu 1832-1834.

Portofranco generalissimo per le merci rinnovato e stabilito in Genova dalla Serenissima Repubblica nell'anno 1778, Genova 1778.

Pouqueville, F.C.H.L., *Voyage dans la Grèce*, vol. II, Paris 1820.

Pouqueville, F.C.H.L., *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'Empire Othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, vol. III, Paris 1805.

Presbitero, E., *Portolano tascabile del Mar Mediterraneo*, Genova 1894.

Priscianese, F., *Del governo della corte d'un Signore in Roma, dove si ragiona di tutto quello che al Signore et a suoi Cortegiani si appartiene di fare, opera non manco bella che utile et necessaria*, Roma 1543.

Quiqueran de Beaujeu, P., *De laudibus Provinciae libri tres*, Paris 1551.

Quiqueran de Beaujeu, P., *La Provence louée*, Lyon 1614.

Raccolta delle leggi ordinanze e regolamenti speciali per Trieste, Trieste 1861.

Raicevich, S., *Osservazioni storiche, naturali e politiche intorno la Valachia e Moldavia*, Napoli 1788.

Raicevich, S., *Voyages en Valachie et en Moldavie avec des observations sur l'histoire, la physique et la politique*, Paris 1822.

Ray, J., *Travels through the Low-Countries, Germany, Italy and France, with curious*

observations, natural, topographical, moral, physiological ..., vol. I, London 1738, prima edizione 1673.

Regolamenti contenuti nel Libro Russo relativi a diritti della Regia dogana del pesce di Taranto ed istruzioni del Codronchi del 1743 [ma 1793], Taranto 1877.

Regolamento per la pulizia e buon ordine della Pescaria di Pesaro, Pesaro 1823.

Regole e costituzioni del Venerabile Conservatorio delle povere fanciulle orfane della città e diocesi di Jesi detto della Divina Provvidenza, Jesi 1780.

Relazione del trattamento fatto nella Santa Casa e Città di Loreto alla Maestà di Maria Casimira Regina di Polonia di passaggio alla volta di Roma ..., Roma 1699.

Relazione dell'Albania e sue città, fiumi, monti, laghi, piani, confini etc. fatta l'anno 1570, a cura di Š. Ljubić, in "Starine", 12, 1880.

Ricard, J.P., *Le negoce d'Amsterdam contenant tout ce que doivent faire les marchands & banquiers, tant ceux qui sont établis à Amsterdam, que ceux des pays étrangers*, Amsterdam 1722.

Robert, C., *Les slaves de Turquie, serbes, monténégrins, bosniaques, albanais et bulgares. Leurs ressources, leurs tendances et leurs progrès politiques*, vol. II, Paris 1844.

Roberts, L., *The Merchants Map of Commerce wherein the universal manner and matter of trade is compendiously handled*, London 1677, prima edizione 1638.

Romoli, D., *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto, dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti d'ogni tempo & mangiare d'apparecchiarsi di dì in dì per tutto l'anno a Principi*, Venezia 1560.

Rondelet, G., *Libri de piscibus marinis*, Paris 1554.

Rossetti, G.B., *Dello scalco*, Ferrara 1584.

Salviani, I., *Aquatilium historiae*, Roma 1554.

Santità (Alla) di Nostro Signore Papa Pio VI. La pubblica economia di Bologna secondo i chirografi della S.S. delli 25 ottobre e 7 novembre 1780, [Bologna 1780].

Sanudo, M., *Diarii*, vol. IV, Venezia 1880.

Sanudo, M., *Diarii*, vol. XLI, Venezia 1894.

- Saracini, L., *Notitie storiche della città d'Ancona*, Roma 1675.
- Sathas, C.N., *Documents inédits relatifs à l'histoire de la Grèce a Moyen Âge*, IV, Paris 1883.
- Savary des Brûslons, J., *Dictionnaire universel de commerce*, vol. I, Paris 1748.
- Savary, M., *Lettres sur l'Égypte*, vol. I, Paris, a. VII.
- Scappi, B., *Opera divisa in sei libri*, Venezia 1570.
- Scappi, B., *Opera dell'arte del cucinare*, Venezia 1610.
- Schatzmayer, E., *La Dalmazia, descrizione geografico storica e statistica*, Trieste 1877.
- Schwab, M., *Voyage ethnographique de Venise à Chypre. Lettre d'Élie de Pesaro datée de Famagouste, 18 octobre 1563*, estr. da "Revue de Géographie", settembre 1879.
- Scolari, D., *Prontuario di manipolazione daziaria a comodo dei Regi Uffizj daziarij e del commercio nell'uso ed applicazione della tariffa austriaca doganale del 1838 ...*, Venezia 1846.
- Sickenberger, E., *Exposé sommaire d'une reconnaissance de la côte Égyptienne de la Méditerranée pendant les mois d'août et de septembre 1892* in "Bulletin de l'institut égyptien", s. III, 4, Annexe 2 à la séance du 2 juin 1893, Il Cairo 1894.
- Sigoli, S., *Viaggio al Monte Sinai*, Milano 1841.
- Sonnini, C.S., *Voyage dans la Haute et Basse-Égypte, fait par l'ordre de l'ancien gouvernement, et contenant des observations de tous genres*, vol. II, Paris, a. VII de la République, 1799.
- Spencer, E., *Travels in European Turkey in 1850*, vol. II, London 1851.
- Statuta civitatis Fani*, Fano 1508.
- Statuta civitatis Pisauri*, Pesaro 1531.
- Statuta inclitae terrae Civitanovae, Anconae* 1567.
- Statuti anconitani del mare, del terzenale e della dogana, e patti con diverse nazioni*, a cura di C. Ciavarini, vol. I, Ancona 1896.
- Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogalliae volumen*, Pisauri 1584, prima edizione 1537.

- Stefani, B., *L'arte di ben cucinare ed instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova 1662.
- Tabella passiva del Reggimento e Camera di Bologna*, Bologna 1787.
- Tafur, P., *Andanças e viajes por diversas partes del mundo avidos (1435-1439)*, Madrid 1874.
- Tanara, V., *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1644.
- Targa, C., *Ponderazioni sopra la contrattatione marittima*, Genova 1692.
- Targioni Tozzetti, A., *Rapporto del commissario regio per la sezione italiana*, MAIC, *Annali dell'industria e del commercio*, 38 (1881), *Mostra internazionale della pesca tenuta a Berlino nel 1880*, Roma 1881.
- Todeschi, C., *Saggi di agricoltura, manifattura e commercio*, Roma 1780.
- Tonarini, V., *Ragguagli dei cambi pesi e misure delle più mercantili piazze di Europa*, vol. II, Roma 1781.
- Trattato de' Tartari Precopensi, de' Chersonesi & de' Bosfori in La terza parte del tesoro politico nel quale si contengono Relationi, Istruttioni, Trattati & Discorsi, non meno dotti & curiosi che utili, per conseguire la perfetta cognitione della Ragion di Stato*, Turnoni 1605.
- Trionfi (Tutti i), carri, mascherate o canti carnascialeschi andati per Firenze dal tempo del Magnifico Lorenzo de' Medici fino all'anno 1559 ...*, Cosmopoli [Lucca] 1750, prima edizione Firenze 1558 (1559).
- Trois, E.F., *Prospetto sistematico dei pesci dell'Adriatico e catalogo della collezione ittologica del Regio Istituto veneto in "Atti dell'Istituto veneto di scienze lettere e arti"*, s. V, vol. I (1873).
- Tuckey, J.H., *Maritime geography and statistics or a description on the Ocean and its coasts maritime commerce navigation*, vol. II, London 1815.
- Xenocrates, *De alimento ex aquatilibus ...*, Neapoli 1794.
- Valery, M., *L'Italie confortable, manuel du touriste. Appendice aux voyages historiques littéraires et artistiques en Italie*, Bruxelles 1840.
- Valieri, R., *Storia della commissione igienica della sezione Pendino ...*, Napoli 1867.
- Vallisneri, A., *Opere fisico-mediche*, vol. III, Venezia 1733.

- Vansleb, J.M., *Nouvelle relation en form de Journal d'un voyage fait en Égypt ... en 1672 et 1673*, Paris 1677.
- Vandoncourt, G. De, *Histoire et description du Monténégro* in "Revue du Nord", tomo 3, Paris 1837.
- Vanzon, C.A., *Dizionario universale della lingua italiana*, vol. III, Palermo 1840.
- Vialla de Sommières, L.C., *Voyage historique et politique au Montenegro*, tome premier, Paris 1820.
- Voyage du Levant du Philippe du Fresne-Canayé (1573)*, a cura di M.H. Hauser, Paris 1897.
- Voyages (Les) du sieur du Loir en Turquie*, Paris 1654.
- Willughby, F., *De historia piscium libri quatuor*, Oxonii 1686.
- Zacchia, P., *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637.
- Zacchia, P., *De' mali hipochondriaci libri tre*, Venezia 1665.
- Zacchia, P., *Quaestiones medico-legales*, Francofurti 1666.
- Zoccolari, A., *Dissertazione sulle antiche consuetudini o privilegi della comunità di S. Nicolò ed Angelo Raffael*, Venezia 1799.
- Zompini, G., *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, Venezia 1785.

Manoscritti

Fortis, A., [*Memorie sulla pesca in Dalmazia*], sec. XVIII, Biblioteca Museo Civico Correr di Venezia, ms. Gradenigo 120.

Il pescatore fatto maestro. Trattato de' pesci il quale insegna il vero nome de' pesci tanto in italiano che in latino, i loro contrasegni per conoscerli, le loro qualità pe' l'uso degli alimenti e finalmente le loro virtù per la medicina e la stagione più propria di ciascheduno di essi ... Parte seconda, la quale contiene il metodo per conoscerli con facilità e il salumiere che insegna conservarli in varie maniere per trasportarli in luoghi diversi, Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia, cod. it. XI, 97-98 (=7574-5), ms. anonimo del secolo XVII.

Abbreviazioni

ASAncona	Archivio di stato di Ancona
ACAncona	Archivio comunale di Ancona
ASCFano	Archivio storico comunale di Fano
ASMacerata	Archivio di stato di Macerata
ASPesaro	Archivio di stato di Pesaro
ASCRavenna	Archivio storico comunale di Ravenna
ACRecanati	Archivio comunale di Recanati
ASRimini	Archivio di stato di Rimini
ASCRimini	Archivio storico comunale di Rimini
BOPesaro	Biblioteca Oliveriana di Pesaro
MAIC	Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio
MEFRA	Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité
MF.DGG	Ministero delle Finanze. Direzione Generale delle Gabelle

Bibliografia

Aa.VV., *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia di testi sulla pesca nella laguna, sulla sua legislazione, sul popolo, la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Amministrazione della Provincia di Venezia, 1981.

Aa.Vv., *La pêche côtière en Tunisie et en Méditerranée*, Tunis 1995.

Acta et diplomata res Albaniae mediae aetatis illustrantia (annos 1344-1406 continens), a cura di L. von Thallòczy, K. Jireček, E. von Sufflay, vol. II, Vindobonae 1918.

Agostini, L., *Le giornate soriane*, a cura di L. Salvetti Firpo, Roma 2004.

Alberini, M., *Breve storia di Michele Savonarola seguita da un Compendio del suo "Libreto de tutte le cosse che se manzano"*, Padova 1991.

Alberini, M., *La cucina del Po: dalla semplicità contadina al fasto delle corti in In principio era il Po. Storia, cultura, ambiente*, a cura di D. Felisati, Venezia 1998.

Alessandrini, F., *Premesse storiche per un'indagine socio-economica su Portorecanati e il suo territorio* in "Studi maceratesi", 9, 1973.

Alfieri, N., *I porti delle Marche nei portolani e nelle carte nautiche medievali in Le strade nelle Marche: il problema nel tempo*, parte seconda, "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 89-91, 1984-1986, Ancona 1987.

Alfonsi Tranquilli, B., *Le conserve di pesce*, Firenze 1934.

Ananiadis, C., *Quelques aspects du problème d'aménagement des pêcheries des lagunes et des étangs côtiers de Grèce* in *Management of coastal lagoon fisheries*, a cura di J.M. Kapetsy e G. Lasserre, vol. II, Roma 1984.

Angelini, W., *Un questionario del 1726 sulla pesca al console francese in Ancona* in "XXV Fiera di Ancona", Ancona 1965.

Angioni, G., *La pesca di stagno in Pesca e pescatori in Sardegna, mestieri del mare e delle acque interne*, a cura di G. Mondardini Morelli, Cinisello Balsamo 1997.

Anselmi, S., *Per la storia economica del piccolo cabotaggio: l'attività di un burchio adriatico, 1409-1410*, estr. da "Nuova rivista storica", LXII, fasc. V/VI, 1978.

Anselmi, S., *La vita quotidiana ad Ancona nella seconda metà del Cinquecento* in An-

cona e le Marche nel Cinquecento. Economia, società, istituzioni, cultura, a cura di R.

Paci-M. Pasquali-E. Sori, Ancona 1982.

Anselmi, S., *Sulla pesca dei cannelli*, Ostra Vetere 2004.

Antipa, Gr., *Fauna ichtiologică a României*, București 1906.

Antipa, Gr., *Pescăria și pescuitul in România*, București 1916.

Antonetti, C., *Fauna marina e tabù alimentari nel mondo greco* in *Food and identity in the ancient world*, a cura di C. Grottanelli e L. Milano, Padova 2004.

Ardeleanu, C., *Il commercio di storione e caviale nel Basso Danubio. Un approccio storico a un problema contemporaneo* in *Quando le discipline umanistiche incontrano l'ecologia. Cambiamenti storici della biodiversità marina e degli ecosistemi del Mediterraneo e Mar Nero dal periodo romano ad oggi. Linguaggi, metodologie e prospettive*, Summer School internazionale HMAP 31 agosto-4 settembre 2009, a cura di R. Gertwagen, T. Fortibuoni, O. Giovanardi, S. Libralato, C. Solidoro, S. Raicevich, Roma 2011.

Ardeleanu, C., *Fishing in the Lower Danube and its floodplain from the earliest times to the twentieth century* in *The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, a cura di T. Bekker-Nielsen e R. Gertwagen, Stuttgart 2016.

Ardizzone, G.D., Belluscio, A., Fabi, G., *Cartografia delle biocenosi bentoniche del tratto di mare antistante il Monte Conero* in G.Fabi et alii, *L'area marina antistante il Promontorio del Monte Conero*, "Quaderni dell'Istituto ricerche pesca marittima", n.s., 1, 2003.

Armao, E., *Località, chiese, fiumi, monti, e toponimi varii di un'antica carta dell'Albania settentrionale*, Roma 1933.

Ashtor, E., *Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval* in "Annales économies sociétés civilisations", 23, 1968.

Ashtor, E., *Il commercio levantino di Ancona nel basso medioevo* in "Rivista storica italiana", LXXXVII, fasc. 2, 1986.

Ateneo, *I deipnosofisti. I dotti a banchetto*, ed. L. Canfora, vol. II, Roma 2001.

Balard, M., *La Romanie Génoise (XIIe - début du XVe siècle)*, vol. II, Genova-Roma 1978.

Baldacci, A., *L'Italia ed il nostro commercio col Montenegro e coll'Albania superiore* in "Atti del IV Congresso geografico italiano", Milano 1902.

- Baldacci, A., *Le condizioni dell'industria nel Montenegro* in "Rassegna dei lavori pubblici e delle strade ferrate", Roma 1910.
- Balducci, S., a cura, *E mèr, parole, luoghi e storie della marinaria riminese*, Rimini 2008.
- Balducci Pegolotti, F., *La pratica della mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge (Massachusetts) 1936, reprint New York 1970.
- Balletto, L., *Il commercio del pesce nel Mar Nero sulla fine del Duecento* in "Critica storica" XIII, 3, 1973.
- Balletto, L., *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese*, Genova 1986.
- Balletto, L., *Pesca e pescatori nella Crimea genovese del secolo XV* in "Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere", XLIII, 1986, Genova 1988.
- Bartl, P., *L'Albania nei rapporti economici fra la penisola balcanica e l'Italia* in "Rivista di storia del Mezzogiorno", 15-16, 1980-1981.
- Bartoletti, M., *Una città adriatica fra Medioevo e Rinascimento. Documenti della marinaria di Fano nei secoli XIV-XV-XVI*, Urbania 1990.
- Bašić, D., *La pesca in Dalmazia nel XIX e XX secolo* in *Pesca e patrimonio industriale. Tecniche strutture e organizzazione (Sicilia Puglia Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)* a cura di M. Gangemi, Bari 2007.
- Bates, O., *Ancient Egyptian Fishing* in "Harvard African Studies", vol. I, Cambridge 1917.
- Battaglia, S., *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. II, Torino 1962.
- Battisti, C., Alessio, G., *Dizionario etimologico italiano*, voll. I-V, Firenze 1975.
- Bekker-Nielsen, T., a cura, *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus 2005.
- Bellesi, U., Franca, E., Lucchetti, T., *Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche*, Ancona 2009.
- Belvedresi, E., *La pesca al giacchio* in M. Turchetti - M. Tarsetti, *Le grotte del Passetto. Storia ambientale e cultura materiale della Marina di Ancona*, Ancona 2007.

- Benigni, P., *Francesco Feroni empoiese negoziante in Amsterdam* in “Rassegna degli archivi di stato”, XLVIII, 1988.
- Benigni, P., *Francesco Feroni: da mercante di schiavi a burocrate nella Toscana di Cosimo III. Alcune anticipazioni* in *La Toscana nell'età di Cosimo III*, a cura di F. Angiolini, V. Becagli, M. Verga, Firenze 1993.
- Benporat, C., *Bartolomeo Scappi: ipotesi per una bibliografia* in “Appunti di gastronomia”, 1, 1990.
- Benporat, C., *Storia della gastronomia italiana*, Milano 1990.
- Benporat, C., *Il primo trattato sul Maestro di casa* in “Appunti di gastronomia”, 10, 1993.
- Benporat, C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 2001.
- Berindei, M., Veinstein, G., *La Tana Azaq, de la présence italienne à l'emprise ottomane (fin XIIIe-milieu XVIe siècle)* in “Turcica. Revue d'études turques”, VIII/2, 1976.
- Bernardi, U., *L'identità alimentare adriatica tra persistenze e innovazioni* in *Homo adriaticus. Identità culturale e autocoscienza attraverso i secoli*, a cura di N. Falaschini, S. Graciotti, S. Sconocchia, Reggio Emilia 1998.
- Bernardi, U., *Il buon governo delle cose che si mangiano. Gastronomia e pluralità delle culture*, Milano 2006.
- Bernardy, A.A., *Le arti popolari in Albania* in “Lares”, vol. 10, 3, giugno 1939.
- Bertagna, M., *La lettera di Eliyah da Pesaro (Famagosta 1563)* in “Annali di Ca'Foscari”, XLVI, 3, 2007.
- Bertelè, G., *Il libro dei conti di Giacomo Badoer (Costantinopoli 1436-1440)*, Padova 2002.
- Bertuccioli, U., *Dizionario nomenclatore dei pesci molluschi e crostacei dei mari italiani più frequenti sui nostri mercati*, Venezia 1951.
- Besançon, J., *L'homme et le Nil*, Paris 1957.
- Besançon, J., *La géographie de la pêche*, Paris 1965.
- Besta, M.C., *Pesca e pescatori nell'Egitto greco-romano* in “Aegyptus”, II, 1, 1921.
- Bicci, A., *Italiani ad Amsterdam nel Seicento* in “Rivista storica italiana”, CII, 2, 1990.

- Bizoni, B., *Europa milleseicentese. Diario di viaggio*, a cura di A. Banti, Milano-Roma 1942.
- Bolizza, M., *Relatione diretta a Michele Maffio sul sangiacato di Scutari in Relazioni di viaggiatori ecclesiastici italiani in Albania nel XVII secolo*, a cura di A. Fida, ed. CISVA 2009.
- Bonaccorso, F., *Pesca, pescatori, pescivendoli nei bandi della Legazione di Ravenna (sec. XVIII)*, tesi di laurea, Università di Bologna, Facoltà di Conservazione Beni Culturali, a.a. 2005-2006.
- Bonaria Lari, M., Usai, G., *L'alimentazione dei frati dell'Osservanza francescana a Cagliari in Archivi per la storia dell'alimentazione*, "Atti del convegno Potenza-Matera 5-8 settembre 1988", vol. III, Roma 1995.
- Bonaveri, G.F., *Piccolo vocabolario di Comacchio*, a cura di F. Strocchi, Bologna 1990.
- Bonella, A.L., *I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (sec. XVII) in Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, Roma 1995.
- Bonivento, J., *Culinaria peschereccia* in "Neptunia", XXI, 3, 31 marzo 1906.
- Borlandi, F., a cura, *El libro di mercatanzie et usanze de' paesi*, Torino 1936.
- Brătianu, G.I., *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noir au XIIIe siècle*, Paris 1929.
- Braudel, F., Romano, R., *Navires et marchandises à l'entrée du port de Livourne (1547-1615)*, Paris 1951.
- Bresc, H., *Il vocabolario della pesca nella Sicilia del '300 e del '400* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 16-17, 1974-1975.
- Bresciani, E., *La cultura alimentare degli Egiziani antichi in Storia dell'alimentazione*, a cura di J.- L. Flandrin e M. Montanari, Bari Roma 1997.
- Brilli, A., a cura, *Le Marche e l'Europa. Viaggiatori stranieri fra il XIX e il XX secolo*, Cinisello Balsamo 1997.
- Brunelli, V., *Storia della città di Zara dai tempi più remoti sino al 1409 compilata sulle fonti e integrata da tre capitoli sugli usi e costumi*, Venezia 1913, rist. Trieste 1974.
- Brunelli, G. et alii, *Per lo sviluppo della pesca in Albania*, Venezia 1914.

Brunelli, G., Morandini, G., *Il mare e le acque interne dell'Albania nei riguardi della loro pescosità e possibilità di sfruttamento*, in "Albania", a cura dell'Istituto di studi adriatici in Venezia, Venezia 1940.

Bulgarelli Lukacs, A., *"Alla fiera di Lanciano che dura un anno e tre dì": caratteri e dinamica di un emporio adriatico* in "Proposte e ricerche", 35, 1995.

Bulgarelli Lukacs, A., *Mercati e mercanti in Abruzzo (secoli XV-XVIII) in Abruzzo. Economia e territorio in una prospettiva storica*, a cura di M. Costantini e C. Felice, Vasto 1998.

Bullock, A., *Lo Scarus degli antichi: la storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C.*, in Gertwagen, R., Raicevich, S., Fortibuoni, T., Giovanardi, O., a cura, *Il mare com'era, Le interazioni tra uomo e ambiente nel Mediterraneo e Mar Nero*, Atti del convegno, Chioggia 27-29 settembre 2006, Supplemento ai quaderni ex-ICRAM, ISPRA Chioggia, Venezia 2008.

Bussacchetti, F., *Dieta e 'civiltà': Il vitto quaresimale di Paolo Zacchia*, in *Paesi di Cuccagna e mondi alla rovescia*, a cura di V. Fortunati e G. Zucchini, Firenze 1989.

Buti, G. et alii, a cura, *Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe- XXIe siècle)*, Parigi 2018.

Calbi, A., *Storie di pesci e pescatori* in *Pesca e pescatori nell'antichità*, I, a cura di A. Donati, P. Pasini, Milano 1997.

Calmo, A., *Le Lettere*, a cura di V. Rossi, Torino 1888.

Calmo, A., *Le bizzarre faconde et ingegnose rime pescatorie (1553)*, testo critico e commento a cura di Gino Belloni, Venezia 2003

Campanella, L., Niveau de Villedary y Mariñas, A.M., *Il consumo del pescato nel Mediterraneo fenicio e punico. Fonti letterarie, contesti archeologici, vasellame ceramico in Greci, Fenici, Romani: interazioni culturali nel Mediterraneo antico*, "Atti delle giornate di studio (Viterbo 28-29 maggio 2004)", a cura di S.F. Bondi e M. Vallozza, Viterbo 2005.

Campodonico, P., *La "Compagna": storia del cibo e storia della marineria a bordo delle navi dei genovesi, tra XIV e XV secolo* in Aa.Vv., *Il rancio di bordo*, Gaeta 1992.

Canfora, D., *Il Vocabolario vulgare et latino di Luca Antonio Bevilacqua: un repertorio pliniano mancato* in *La Naturalis Historia di Plinio nella tradizione medievale e umanistica*, a cura di V. Maraglino, Bari 2012.

- Capatti, A., Montanari, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari-Roma 1999.
- Caracausi, A., *Glossary in At the centre of the old world : trade and manufacturing in Venice and the Venetian mainland, 1400-1800*, a cura di P. Lanaro, Toronto 2006.
- Caracciolo, A., *Le port franc d'Ancône. Croissance et impasse d'un milieu marchand au XVIIIe siècle*, Paris 1965, ed. it. a cura di C. Vernelli, *Il porto franco di Ancona nel XVIII secolo. Crescita e crisi di un ambiente mercantile*, Quaderni di Proposte e ricerche, 28, 2002.
- Caraci, G., *Viaggi fra Venezia e il Levante fino al XIV secolo e relativa produzione cartografica in Venezia e il Levante fino al secolo XV*, a cura di A. Pertusi vol. I, p.I, Firenze 1973.
- Carile, A., *Le corporazioni dei pescivendoli e dei pescatori a Costantinopoli nel X secolo* in A. Carile, S. Cosentino, *Storia della marineria bizantina*, Bologna 2004.
- Carnevale Schianca, E., *I pesci nel lessico culinario italiano* in "Appunti di gastronomia", 28, 1999.
- Carnevale Schianca, E., *Maino de' Maineri e l'Opusculum de saporibus* in "Appunti di gastronomia", 31, 2000.
- Carnevale Schianca, E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazione*, Firenze 2011.
- Casola, P., *Viaggio a Gerusalemme (1494)*, a cura di A. Paoletti, Alessandria 2001.
- Catricalà, M., *La lingua dei banchetti di Cristofaro Messi Sbugo*, in "Studi di lessicografia italiana", vol. IV, Firenze 1982.
- Cavanna, G., *Doni di Nettuno. Notizie su le forme e la vita dei pesci e di altri animali utili o curiosi dei nostri mari*, Firenze 1913.
- Cazzola, F., *Fiumi e lagune: le acque interne nella vita regionale in Mestieri della terra e delle acque*, Milano 1979.
- Cazzola, F., *La città, il principe, i contadini. Ricerche sull'economia ferrarese nel Rinascimento, 1450-1630*, Ferrara 2003.
- Chauvet, C., *Manuel sur l'aménagement des pêches dans les lagunes côtières: la bourdigue méditerranéenne*, Roma 1988.
- Chiappino, L., a cura, *La corte estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristo-*

foro di Messisbugo, Ferrara 1984.

Chiereghin, S., *Descrizione de' pesci, de' crostacei e de' testacei che abitano le lagune e il Golfo Veneto*, vol. I, Treviso 2001.

Clemente, A., *Il mestiere dell'incertezza. La pesca nel golfo di Napoli tra XVIII e XX secolo, Napoli 2005.*

Clemente, A., *La pêche comme industrie: utopies productivistes, rhétorique écologique et tentatives de clôture de la mer dans l'Italie post-unification in Moissonner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe - XXIe siècle)*, a cura di G. Buti et alii, Parigi 2018.

Coco, C., *Venezia in cucina*, Bari 2003.

Čolak, N., *Regesti marittimi croati*, vol. II, Split 1993.

Coronelli, V.M., "Golfo della Prevesa" in E. Zalacore, E. Kainadas, N.S. Margàres, *Ηαλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο*, Atene 2001.

Cortelazzo, M., *Itionimia veneta. Linee caratteristiche in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo"*, 5-6, 1963-1964.

Cortelazzo, M., *L'influsso linguistico greco a Venezia*, Bologna 1970.

Cortelazzo, M., *Contributo della letteratura schiavonesca alla conoscenza del lessico veneziano in Id., Venezia, il Levante e il mare*, Pisa 1989.

Cortelazzo, M., *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Padova 2007.

Cortelazzo, M., Marcato, C., *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*, Torino 1998.

Costantini, M., *Una repubblica nata sul mare. Navigazione e commercio a Venezia*, Venezia 2006.

Cotrugli, B., *Il libro dell'arte di mercatura*, a cura di U. Tucci, Venezia 1990.

Crisciani, C., Zuccolin, G., a cura, *Michele Savonarola. Medicina e cultura di corte*, Firenze 2011.

Curtis, R.I., *Garum and salsamenta*, Leiden-New York-Copenaghen-Colonia 1991.

Dagron, G., *Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople in C. Mango, G.*

- Dagron, a cura, *Constantinople and its Hinterland*, Oxford 1993.
- D'Arcy Wentworth Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947.
- Dalby, A., *Food in The Ancient World from A to Z*, London-New York 2003.
- Dalby, A., *Flavours of Byzantium*, Prospect Books 2003.
- Dal Pane, L., *I rapporti commerciali fra la Romagna pontificia e il Granducato di Toscana nella seconda metà del secolo XVIII* in "Studi romagnoli", VIII, 1957.
- De Angelis, M., *Osservazioni sulle specie del genere Mugil segnalate lungo le coste del Mediterraneo*, in "Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia", XXII, 1967.
- Deanović, M., *Terminologia marinara e peschereccia a Ragusavecchia* in "Studia romanica et anglica Zagabriensia", 5, 1958.
- Deanović, M., *Terminologia marinara e peschereccia di Rovigno d'Istria*, in "Atti dell'Istituto veneto di scienze lettere ed arti", t. 122, 1963-1964.
- De Carolis, F., a cura, *Lorenzo Lotto. Il libro di spese diverse*, Trieste 2017.
- De Fages, E., Ponzevera, C., *Les pêches maritimes de la Tunisie*, Tunis 1908.
- Della Rosa, M., a cura, *I viaggi adriatici di Serafino Razzi*, ed. digitale CISVA 2007.
- Dellisanti, C., *Tommaso Niccolò d'Aquino, poeta et pastor*, Taranto 2014.
- Dell'Oro, G., *Il pesce del Principe, il caviale del Vescovo. Pesce, pesca e mercato ittico a Milano (secoli XVI-XX)*, Milano 2015.
- Dell'Oro, G., *La corte gonzaghesca tra acque, pesci e pesca in La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento. Storie di cibi e banchetti nei carteggi gonzagheschi*, a cura di A. Canova e D. Sogliani, Roma 2018.
- De Nicolò, M.L., *Attività marittime a Pesaro nel Quattrocento. Barche, traffici, pesca*, "Pesaro città e contà", 1, 1991.
- De Nicolò, M.L., *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell'età moderna*, Bologna 2004.
- De Nicolò, M.L., *Mangiar pesce nell'età moderna. Diritti di pesca, produzione, conservazione, consumo*, Fano 2004.

De Nicolò, M.L., *Pesci, pescatori, naturalisti a Rimini nel Cinquecento*, in *Prisca fide. Studi in onore di Gian Ludovico Masetti Zannini per i suoi 75 anni*, a cura di T. Falconieri di Carpegna, Roma 2004.

De Nicolò, M.L., *Tartanon pesarese, un veliero adriatico*, Villa Verucchio 2005.

De Nicolò, M.L., *La cucina marinara e la cultura del cibo* in G. Casadei, a cura, *L'oro azzurro*, Villa Verucchio 2008.

De Nicolò, M.L., *Rimini marinara, I, Istituzioni, società, tradizione navale, secc. XIII-XVIII*, Villa Verucchio 2008.

De Nicolò, M.L., *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, “Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro”, 7, 2011.

De Nicolò, M.L., *Naviglio mercantile in Adriatico nei primi secoli dell'età moderna in Paesaggi e proiezione marittima. I sistemi adriatico e tirrenico nel lungo periodo: Marche e Toscana a confronto*, a cura di G. Garzella et alii, Pisa 2013.

De Nicolò, M.L., *Brodetti. Storia e tradizioni di un cibo adriatico* in *Brodetti, broéti e boreti*, a cura di G. Viel, “Atti del convegno, Grado, 28 settembre 2013, Accademia italiana della Cucina”, Udine 2014.

De Nicolò, M.L., *La comunità dei pescatori nelle Marche di età moderna. Origini e mutamenti* in “Marca/Marche. Rivista di storia regionale”, 5, 2015.

De Nicolò, M.L., *Le ostriche della povera gente. Vongole dell'Adriatico, storia, produzione, commercio*, “Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani – Pesaro”, 17, 2015.

De Nicolò, M.L., *Muséna e rumgaia in Marineria risorta. Una comunità di pescatori tra Marche e Romagna*, Villa Verucchio 2016.

De Nicolò, M.L., a cura, *Lumachino Nassarius, Tritia mutabilis. Pesca e tradizioni alimentari*, Fano 2017.

De Nicolò, M.L., *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, “Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani - Pesaro”, 18, 2017.

De Nicolò, M. L., *Evolution of the gangamo (ganguy) fishing gear in the Mediterranean Sea from Antiquity to the early modern period and the debate on trawling sustainability* in “Regional Studies in Marine Science”, 21, 2018.

De Nicolò, M.L., *Triglia, Mullus surmuletus, Barbone, Mullus barbatus. Produzione, mercato, tradizioni alimentari*, Fano 2018.

- De Paolis, C., *Profumo di pesce a Civitavecchia* in *Le cucine della memoria*, II, Roma e Lazio, Roma 1995.
- De regenda sanitate consilium di Oderico da Genova (sec. XV)*, a cura di F. Cirenei, Genova 1961.
- Di Schino, J., Luccichenti, F., *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Roma 2007.
- Di Schino, J., *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi cuoco segreto di papa Pio V* in *Pesci barche e pescatori nell'area mediterranea dal Medioevo all'età contemporanea*, a cura di V. D'Arienzo e B. Di Salvia, Milano 2010.
- Devedjian, K., *Pêche et pêcheries en Turquie*, Constantinople 1926.
- Djelloul, N., *La pêche en Ifriqiya au Moyen Âge* in *La pêche côtière en Tunisie et en Méditerranée*, Tunis 1995.
- Di Lenna, N., *Giosafat Barbaro (1413-1494) e i suoi viaggi nella regione russa (1436-1451) e nella Persia (1473-1478)* in "Nuovo archivio veneto", n.s., XXVIII, 1914.
- Dimitropoulos, D., *La pesca nell'Egeo: aspetti relativi alle attività di pesca tra il XVII e XVIII secolo* in *Il mare com'era*.
- Dinić, M., a cura, *Acta consiliorum Reipublicae ragusinae*, II, Beograd 1951.
- Di Segni, D.G., *Il problema dello storione secondo Rabbi Y. Lampronti nella Ferrara del '700* in "Zakhor. Rivista di storia degli Ebrei d'Italia", IV, 2000.
- Divari, L., *Belpèsse. Pesci pesca cucina ittica nelle lagune venete*, Sottomarina 2003.
- Doderlein, P., *Alcune generalità intorno la fauna sicula dei vertebrati*, estratto da "Annuario della società dei naturalisti", a. VI, Modena 1872.
- Domenichini, R., *La piccola comunità greca di Ancona tra Sette e Ottocento* in G. Paci, M.L. Polichetti, M. Sensi, a cura, *Munus Amicitiae*, Loreto 2001.
- Donati Giacomini, P., *Il pesce nella letteratura antica* in *Pesca e pescatori nell'antichità*, I, a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1997.
- Doneddu, G., *La pesca nelle acque del Tirreno (secoli XVII-XVIII)*, Sassari 2002.
- Dorini, U., Bertelè, T., a cura, *Il libro dei conti di Giacomo Badoer (Costantinopoli*

1436-1440), Roma 1956.

Doumerc, B., *La Tana au XV^e siècle: comptoir ou colonie?* in *État et colonization au moyen âge et à la Renaissance*, a cura di M. Balard, Lyon 1989.

Ducellier, A., *La situation du Cap Rodoni au début du XV^e siècle d'après quelques documents ragusains* in "Studia Albanica", XIV, 1, 1977.

Ducellier, A., *Aux frontières des la Romanie: Arta et Sainte-Maura à la fin du Moyen Âge* in "Travaux et memoires", 8, 1981.

Ducellier, A., *L'Albanie entre Bizance et Venise, Xe-XVe siècles*, London 1987.

Edler, F., *Glossary of Mediaeval Terms of Business. Italian Series 1200-1600*, Cambridge (Mass.) 1934, reprint New York 1970.

Eliano, *La natura degli animali*, voll. 1-2, trad. di Francesco Maspero, Milano 1998.

Erodoto, *Le storie*, libro IV, *La Scizia e la Libia*, a cura di A. Corcella e S.M. Medaglia, trad. di A. Fraschetti, Milano 1993.

Erodoto, *Le storie. Libro IV*, Associazione culturale Larici, Milano 2008.

Emanuele, F., *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Milano 1946.

Fabijanec, S.F., *La pesca e il commercio del pesce lungo la costa della Dalmazia alla fine del medioevo* in *Il mare com'era*.

Fabijanec, S.F., *Fishing and the fish trade on the Dalmatian coast in the late Middle Ages* in *The Inland Seas*.

Faget, D., *Les mutations des nourritures de mer en Provence, ou l'impossible redécouverte d'une identité culinaire (XVII^e-XXI^e siècle)*, Catalogue de l'exposition *À table en Provence*, Musée d'art du Toulon, Le Muy 2014.

Faget, D., *L'écaille et le banc. Ressources de la mer dans la Méditerranée moderne XVI^e-XVIII^e siècle*, Aix-en-Provence 2017.

Faget, D., Boughedir, W., Ben Souissi, J., *Contribution à l'étude de l'histoire des pêches en Tunisie. Les pêcheries de Bizerte face aux mutations coloniales (1880-1920)* in *Pêches méditerranéennes. Origines et mutations. Protohistoire - XXI^e siècle*, a cura di D. Faget e M. Sternberg, Paris 2015.

- Faccioli, E., *Arte della cucina*, voll. 1-2, Milano 1966.
- Falchetta, P., a cura, *Il trattato De navigatione di Benedetto Cotrugli (1464-1465)* in “Studi veneziani”, LVII, 2009.
- Falcioni, A., *L'economia di Fano in età malatestiana (1355-1463)* in *Fano medievale*, a cura di F. Milesi, Fano 1997.
- Faugeron, F., *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome 2014.
- Felici, C., *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino 1982.
- Ferrante, C., *La laguna di Santa Gilla e i pescatori del gremio di San Pietro in Corporazioni, gremi e artigianato tra Sardegna, Spagna e Italia nel Medioevo e nell'età moderna (XIV-XIX secolo)*, a cura di A. Mattone, Cagliari 2000.
- Ferretti, U., *L'industria della pesca nella marina di Fano*, estr. da “Rivista mensile di pesca e idrobiologia”, a. VI (XIII), 1911.
- Febvre, L., *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire*, Paris 1922, trad. it. di C. Vivanti e A.M. Damiani, Torino 1980.
- Fiera, G.B., Coena. *Delle virtù delle erbe e quella parte dell'Arte medica che consiste nella regola del vitto*, a cura di M.G. Fiorini Galassi, Mantova 1992.
- Fioretti, D., *Aspetti dell'economia recanatese tra Seicento ed età napoleonica* in “Studi maceratesi”, 16, *La fascia costiera della Marca*, Atti del XVI convegno di studi maceratesi (Civitanova Marche 29-30 novembre 1980), Macerata 1982.
- Firpo, L., a cura, *Medicina medievale*, Torino 1971.
- Fois, B., *Per una storia dell'alimentazione in Sardegna: prodotti alimentari e prezzi nel XIV secolo* in “Archivio storico sardo”, XXXIV, fasc. I, 1983.
- Folena, G., *Per la storia dell'ittionimia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, “Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo”, 5-6, 1962-63.
- Fonseca, C.D., a cura, *Giovan Giovine. Antichità e mutevole sorte dei tarantini*, Taranto 2015.
- Foresi, S. *Pesci, pesca e pescatori nel mare dell'Elba*, Portoferraio 1939.
- Fortis, A., *Viaggio in Dalmazia (1774)*, a cura di E. Viani, Venezia 1987.

Fragno, G., *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia. "Il vero trattato d'una bellissima e ben governata Corte"* in "Annali dell'Istituto storico italo-germanico di Trento", XVII, 1991.

Friz, G., *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, Roma 1980.

Fumagalli, V., *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976.

Gaetani, N., *Nomi dialettali di pesci dell'Adriatico in uso a Porto Recanati*, Porto Recanati 2011.

Gammieri, E., Giampieretti, M., *La pesca sul litorale di Pesaro negli anni '30*, dattiloscritto, 1940 ca.

Gangemi, M., *La pesca in Terra di Bari e in Puglia nell'età liberale in Pesca e patrimonio industriale*.

Garbuglia, R., *Il porto e la fiera di Recanati nei secoli XV e XVI* in "Studi maceratesi", 9, Atti del IX convegno di studi storici maceratesi, Portorecanati 10-11 novembre 1973, Macerata 1975.

Gasparotto, A.C., *Pescatori veneti di Lussino*, Verona 2004.

Gatti, I., *Il Padre Vincenzo Coronelli de' frati minori conventuali negli anni del generalato (1701-1707)*, p. II, Roma 1976.

Gaudentio, F., *Il panonto toscano (1705)*, a cura di G. Gianni, Roma 1974.

Gavriljuk, N.A., *Fishery in the Life of the Nomadic Population of the Northern Black Sea Area in the early Iron Age in Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*.

Gemignani, P.A., *Le abitudini alimentari dei Genovesi nel Quattrocento in La qualità della vita e la qualità dell'alimentazione nel costume mediterraneo*, a cura di L. Robert et alii, estratto da "Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere", vol. XLIX, 1992, Genova 1993.

Georgacas, D.J., *Ichthyological terms for the sturgeon and etymology of the international terms 'botargo', 'caviar' and congeners (A linguistic, philological and culture-historical study)*, Athens 1978.

Georgacas, D.J., *Turkish common names of aquatic animals and fishing terms of greek origin* in "Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo", 20, 1978.

- Gertwagen, R., *The Port of Modon in the Commercial System of Foodstuffs, 1358-1500 in Maritime Food Transport*, a cura di K. Friedland et alii, Köln 1994.
- Gertwagen, R., *Towards a Maritime Eco-history of the Byzantine and Medieval Eastern Mediterranean in The Inland Seas*.
- Giagnacovo, M., *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1333-1390)*, Firenze 2002.
- Giammarco, E., *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, Venezia-Roma 1963.
- Gigante, S., *Libri del cancelliere, I, Cancelliere Antonio di Francesco de Reno, parte prima (1437-1444)*, Fiume 1912.
- Gigante, S., *Libri del cancelliere, I, Cancelliere Antonio di Francesco de Reno, parte seconda*, in "Fiume. Rivista semestrale della Società di studi fiumani in Fiume", IX, 1-2 (1931), Fiume 1932.
- Giochi, F.M., Mordenti, A., *Civiltà anconitana. Vita quotidiana ad Ancona tra XVI e XVIII secolo. Palazzi, feste, modi di vestire, di arredare e di mangiare di una città adriatica*, Ancona 2005.
- Giovagnoli, M., *La costruzione sociale del mosciolo. L'invenzione di un'economia di mare a Portonovo*, Ancona 2012.
- Giuffrida, A., *Un frammento di registro del Consolato catalano a Palermo in Studi dedicati a Carmelo Trasselli*, a cura di G. Motta, Soveria Mannelli 1983.
- Giurescu, C.C., *Le voyage de Niccolò Barsi en Moldavie (1633)*, Paris-Bucarest 1925.
- Giurescu, C.C., *Istoria pescuitului și a pisciculturii în Rominâ*, vol. I, București 1964.
- Glardon, Ph., *L'histoire naturelle au XVIe siècle, Introduction étude et edition critique de La nature et diversité des poissons de Pierre Belon (1555)*, Genève 2011.
- Goethe, J.C., *Viaggio in Italia (1740)*, a cura di A. Farinelli, vol. I, Roma 1933.
- Grieco, A.J., *Fiordano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento in Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Laurioux e L. Moulinier-Brogi, Roma 2001.
- Grimaldi, F., *Pellegrini e pellegrinaggi a Loreto nei secoli XIV-XVIII*, Loreto 2001.
- Gruvel, A., *L'industrie des pêches sur les côtes tunisiennes* in "Bulletin de la Station

Océanographique de Salammbô”, Tunisi 1926.

Guest-Papamanoli, A., *Archeologie ethnographie ou etno-archeologie des ressources marines des sites côtiers. Le cas de la pêche aux muges dans les lagunes des la Grèce occidentale*, in *L'exploitation de la mer de l'Antiquité à nos jours*, “VIèmes Rencontres Internationales d'Archeologie et d'Histoire d'Antibes”, vol. II, Valbonne 1986.

Guglielmotti, A., *Vocabolario marino e militare*, Roma 1889.

Hamman, M., *La pêche et le commerce du poisson en Méditerranée occidentale (Xe-début XVIe). Tableau historico-géographique établi d'après les sources musulmanes in L'occident musulman et l'occident chrétien au Moyen Age*, a cura di M. Hamman, Rabat 1995.

Heldt, H., *Contribution à l'étude de la biologie des muges de lacs tunisiens* in “Bulletin de la Station Océanographique de Salammbô”, 41, 1948.

Hocquet, J.-C., *I meccanismi dei traffici in Storia di Venezia dalle origini alla caduta della Serenissima*, III, *La formazione dello stato patrizio*, a cura di G. Airal di, G. Cracco, A. Tenenti, Roma 1997.

Hocquet, J.-C., *Les ressources de la mer: le sel et le poisson in Les Français, la terre et la mer, XIIIe-XXe siècle*, a cura di A. Cabantous, A. Lespagnol, F. Péron, Parigi 2005.

Hocquet, J.-C., *Due risorse marittime associate: il sale e il pesce. Profilo storico in Ricchezza del mare, ricchezza dal mare, secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, “Atti delle trentasettesima settimana di studi”, 11-15 aprile 2005, Istituto internazionale di storia economica F. Datini Prato, vol. I, Firenze 2006.

Jireček, K., *Valona im Mittelalter* in “Illirisch-Albanische forschungen”, I, München-Leipzig 1916.

Karanastasis, A., *L'influenza greca sulla terminologia nautica dei porti turchi, balcanici, russi nel mar Nero* in “Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo”, 10-12, 1968-1970.

Kastrati, D., *Le Albanie secondo gli altri (il paese nelle opere dei viaggiatori stranieri dei secoli XIX e XX)*, in *Scritture di viaggio. Le terre dell'Adriatico*, a cura di G. Scianatico, Bari 2007.

Keimer, L., *La boutargue dans l'Égypte ancienne* in “Bulletin de l'Institut d'Égypt”, 21, 1938-1939.

Kiechel, S., *Die Reisen (1585-1589)*, a cura di H. Prottung, München 1987.

Kolanović, J., *Il commercio tra Marche e Dalmazia nel Trecento e nel Quattrocento in Civiltà contadina e civiltà marinara nella Marca meridionale fra le due sponde dell'Adriatico*, Atti del 7° Seminario di studi, Cupramarittima, 26 ottobre - 11 novembre 1995, Grottammare 1998.

Krekić, B., *Dubrovnik (Raguse) et le Levant au Moyen Âge*, Paris 1961.

Krish, A., *Die Fischerei in Adriatischen Meere*, Pola 1900.

Kukusawa, S., *The Historia piscium (1686)* in "Notes Rec. R. Soc. London", 54 (2), 2000.

Lanconelli, A., *Gli Statuta piscivendulorum Urbis (1405). Note sul commercio del pesce a Roma fra XIV e XV secolo* in "Archivio della società romana di storia patria", CVIII (1985).

La Sorsa, S., *L'industria della pesca in Puglia*, Bari 1927.

Latini, A., *Autobiografia (1642-1696). La vita di uno scalco*, a cura di F. Luccichenti, Roma 1992.

Lefebvre, Th., *La pêche en Turquie et en particulier dans la zone des détroits et la mer Noire* in "Annales de Géographie", t. 28, 1929.

Leopardi, M., *Annali di Recanati, con le leggi e i costumi degli antichi recanatesi e Memorie di Loreto*, a cura di R. Vuoli, Varese 1945, rist. a cura di F. Foschi, vol. II, Camerino 1993.

Levi Morenos, D., *La produttività del suolo acqueo è in funzione del diritto di proprietà e dell'organizzazione del lavoro, parte II*, in "Neptunia", XVI, 19, 15 ottobre 1901.

Levi Morenos, D., *Mezzi per difendere la pesca dai delfini* in "Neptunia", 1906.

Ligabue, G., *Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo*, Venezia 1968.

Loat, L., *Report of the Nile fish survey* in G. A. Boulenger, *Zoologie of Egypt: the fishes of the Nile*, vol. I, London 1907.

Lo Bianco, S., *Indagine intorno alla pesca del novellame detto "fragaglia" nel golfo di Napoli durante gli anni 1906-1907* in MAIC, *Annali di agricoltura 1910*, Atti per la Commissione consultiva per la pesca, sessione dicembre 1907, Roma 1910.

Lo Sardo, E., *Baccalà e stoccafissi sulle mense dei poveri. Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, Roma 1995.

Luca, C., *Dacoromano-Italica. Studi e ricerche sui rapporti italo-romeni nei secoli XVI-XVIII*, Cluj-Napoca 2008.

Lucchetti, T., *Le arti dei decori e degli apparati effimeri nelle feste pubbliche e cerimonie conviviali, tra XV e XVI secolo (alcuni casi ed esempi tra Ancona e Macerata)* in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 104, 1999, Ancona 2003.

Luzzatto, G., *Vi furono fiere a Venezia?* in Id., *Studi di storia economica veneziana*, Padova 1954.

Mastrelli, C.A., *Affinità e stratificazione nel nome della ‘salacca’* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 8-9, 1966-1967.

Magno, A., *Voyages (1557-1565)*, traduction et notes de W. Naar, Fasano 2002.

Maigret, J., *Description de la Côte d’Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes, 1506-1507*, a cura di P. de Cernival e Th. Monod, Paris 1938.

Malacarne, G., *Sulla mensa del Principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena 2000.

Malanima, P., *I commerci del mondo nel 1674 visti da Amsterdam e da Livorno* in *Ricerche di storia moderna in onore di Mario Mirri*, a cura di G. Biagioli, vol. IV, Pisa 1995.

Maldura, C.M., *La pesca nelle isole italiane dell’Egeo* in “Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia”, vol. XIV, fasc. 4, 1938.

Manca Cossu, M., *I pescatori di Cabras*, Oristano 1990.

Mancini, A.M., *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia con riferimento alle tecniche piscatorie* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 21, 1979.

Mancini, L., *Il pesce e la “pescaria” di Cesenatico* in “Studi romagnoli”, XX (1969).

Manciulli, A., *Le arti della tavola in Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato 1996.

Manolesso, E.M., *Relazione di Ferrara (1575)* in *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, a cura di A. Segarizzi, vol. I, Bari 1912, rist. an. 1968.

Marchesani, L., *Storia di Vasto città in Apruzzo citeriore (1841)*, Pescara 1966.

Marciani, C., a cura, *Regesti Marciani. Fondi del notariato e del decurionato di area frentana (Secc. XVI-XIX)*, vol. 7/III, L’Aquila 1989.

- Marcotti, G., *Il Montenegro e le sue donne*, ed. CISVA 2007.
- Marcucci, R., *La fiera di Senigallia. Contributo alla storia economica del bacino adriatico*, Ascoli Piceno 1914.
- Marella, A., *Annotazioni pescherecce*, a cura di L. Divari e G. Penso, Chioggia 1990.
- Mariogola della scuola di Sant'Andrea de' pescatori di Chioggia*, a cura di G. Scarpa, Sottomarina 1996.
- Martellotti, A., *Aspic, scapece e gelatina*, prima parte, in "Annali della Facoltà di lingue e letterature straniere", XIII, 1999.
- Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, a cura di E. Montorfano, Milano 1990.
- Märtil, C., *La cucina degli umanisti e le consuetudini alimentari della curia papale alla metà del Quattrocento* in "Appunti di gastronomia", 43, 2004.
- Marzano, A., *Harvesting the Sea. The Exploitation of Marine Resources in The Roman Mediterranean*, Oxford 2013.
- Massa, P., *L'economia della Repubblica di Genova e la pesca in La pesca nel Mediterraneo occidentale (secc. XV-XVIII)*, a cura di G. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000.
- Mastrangelo Latini, G., *Le denominazioni dei pesci a San Benedetto del Tronto* in "Quaderni di filologia e lingue romanze", III, 1988.
- Mattozzi, I., *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano sei-settecentesco. Il caso del commercio e della produzione olearia* in "Studi veneziani", IV, 1980.
- Matthaiou, A., *Aspects de l'alimentation en Grèce sous la domination ottomane*, Franckfurt 1997.
- Melis, F., *Documenti per la storia economica dei secc. XIII-XVI*, Firenze 1972.
- Merle, A., a cura, *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans de plusieurs singularités & choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie & autres pays étranges (1553)*, Paris 2001.
- Messedaglia, L., *Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante* in "Atti del Reale Istituto veneto di scienze lettere ed arti", a.a. 1941-1942, CI, p. II.
- Messedaglia, L., *A proposito di schienale e di morona* in "Atti del Reale Istituto veneto

di scienze lettere ed arti”, a.a. 1943-1944, CIII, p. II.

Messedaglia, L., *La gloria del mais e altri scritti sull'alimentazione veneta*, a cura di C. Barberis e U. Bernardi, Vicenza 2008.

Micciarelli, E., *La terminologia della pesca e della vita peschereccia nel porto di Ancona*, tesi di laurea, Università di Bologna, rel. prof. G. Bottiglioni, a.a. 1941-1942.

Milone, F., *L'Albania economica*, Padova 1941.

Mylona, D., *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?*, Oxford 2008.

Minonzio, F., *Appunti sul De romanis piscibus di Paolo Giovio* in “Periodico della Società storica comense”, vol. LIII, 1988-1989.

Minonzio, F., *Il volgarizzamento di Carlo Zancaruolo del “De romanis piscibus” di Paolo Giovio* in “Periodico della Società storica comense”, vol. LV, 1991-1993.

Minonzio, F., *Diffrazioni pliniane prima di Belon (1553): descrizione e classificazione dei pesci in Paolo Giovio, Francesco Massari e Simone Porzio in Scienza antica in età moderna. Teoria e immagini*, a cura di V. Maraglino, Bari 2012.

Montanari, M., *La fame e l'abbondanza*, Bari 1997.

Montanari, M., *Economia di pesca e consumo di pesce nell'alto Medioevo in Pesca e pescatori, II, Realtà e simbolo fra tardo antico e medioevo*, a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1999.

Montanari, M., *il cibo come cultura*, Bari Roma 2004.

Montanari, M., *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano 2016.

Mordenti, A., *Cibi e uomini in Le carte in tavola, manoscritti e libri di cucina nelle Marche* a cura di A.M. Napolioni, Macerata 1996.

Moroni, M., *Sviluppo e declino di una città marchigiana. Recanati tra XV e XVI secolo*, Ancona 1990.

Moroni, M., *Lodovico Zdekauer e la storia del commercio nel medio Adriatico*, Quaderni monografici di Proposte e ricerche, 22, 1997.

Moroni, M., *La fiera di Fermo (secoli XIV-XVIII)* in “Proposte e ricerche”, 49, 2002.

- Moroni, M., *Mercanti e fiere tra le due sponde dell'Adriatico* in P. Lanaro, a cura, *La pratica dello scambio. Sistemi di fiere, mercanti e città in Europa (1400-1700)*, Venezia 2003.
- Moroni, M., *La pesca ad Ancona tra età moderna e Novecento*, in *Pesci barche pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea*, a cura di B. Di Salvia e V. D'Arienzo, Atti del Quarto Convegno Internazionale di Studi sulla Storia della pesca. Fisciano-Vietri sul Mare-Cetara, 3-6 ottobre 2007, Milano 2010.
- Moroni, M., *Il cartolaro della dogana del porto di Ancona (1551). Navi uomini e merci* in "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 110, 2012.
- Moroni, M., *Nel medio Adriatico. Risorse, traffici, città fra basso Medioevo ed età moderna*, Napoli 2012.
- Moroni, M., *Rapporti commerciali delle regioni del Basso Danubio con le città dell'Adriatico* in *I rapporti tra l'Europa centro-orientale e la penisola italiana dal Rinascimento all'Età dei lumi*, a cura di C. Luca e G. Masi, Udine 2012.
- Moroni, M., *Economie balcanico-danubiane e terminali adriatici. Reti mercantili tra Cinque e Seicento* in "Proposte e ricerche", 73, 2014.
- Moroni, M., *Recanati in età medievale*, Fermo 2018.
- Mundula, A., *La pesca nel Compartimento marittimo di Ancona* in "Rivista mensile di pesca lacustre, fluviale, marina", a. IX, 9, 1907.
- Munerotto, G., *Dizionario illustrato storico-tecnico dei principali termini di costruzione navale e marineria veneziana*, Venezia 2009.
- Murolo, L., *Il libro del brodetto*, Vasto 2007.
- Naccari, R., Boscolo, G., *Vocabolario del dialetto chioggiotto*, Chioggia 1982.
- Nada Patrone, A.M., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981.
- Napolioni, A.M., *La cucina dei Signori: i manoscritti della Biblioteca nazionale di Macerata* in *Le carte in tavola. Manoscritti e libri di cucina delle Marche*, a cura di A.M. Napolioni, Macerata 1996.
- Napolioni, A.M., *I manoscritti di cucina della biblioteca Bonaccorsi* in U. Bellesi, T. Lucchetti, *Piatti reali e trionfi di zucchero*, Macerata 2009.
- Nascia, C., *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno (1684)*,

prefazione e note di M. Alberini, San Giovanni Persiceto 1992.

Naso, I., *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999.

Naso, I., *Il pesce che nuoce, il pesce che sana. I prodotti ittici nel discorso medico fra medioevo e prima età moderna* in *Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna*, III, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Milano 2001.

Natalucci, M., *Ancona attraverso i secoli*, I, *Dalle origini alla fine del Quattrocento*; II, *Dall'inizio del Cinquecento alla fine del Settecento*, Città di Castello 1960.

Nazarov, V., *L'alimentation d'élite de l'état russe (XVe-XVIIe siècles)* in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, "Ventottesima Settimana di studi" 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997.

Neil, D.T., *Cooperative fishing interactions between Aboriginal Australians and dolphins in eastern Australia* in "Anthrozoos", 15, 2002.

Nesi, A., *La pesca nella laguna di Orbetello. Studio linguistico ed etnografico*, Firenze 1989.

Nigro, G., *Mangiare di grasso, mangiare di magro: il consumo di carni e pesci tra Medioevo e Età moderna* in *Alimentazione e nutrizione*.

Ninni, E., *Sulle catture di alcuni cetacei nel mare Adriatico ed in particolare sul Delphinus tursio* (Fabbr.) in "Neptunia", XVI, 8, 1901.

Ninni, E., *L'origine e l'intelligenza dei delfini secondo i nostri pescatori* in "Neptunia", XIX, 8, 1904.

Ninni, E., *Considerazioni sul genere Mugil* in "L'Ateneo Veneto", XXXII, vol. 1, maggio-giugno 1909.

Ninni, E., *Pesce salato e conservato, seconda parte*, in "Neptunia", XXV, 5-6, 1910.

Ninni, E., *La pesca nell'Adriatico*, Roma 1917.

Ninni, E., *Pesci crostacei e molluschi nel vernacolo veneziano*, Venezia 1920.

Ninni, E., *Primo contributo allo studio dei pesci e della pesca nelle acque dell'Impero Ottomano*, Venezia 1923.

Ninni, E., *Attrezzi e sistemi di pesca nella Laguna* in Aa. Vv., *La laguna di Venezia*, vol. III, a cura di G. Magrini, Venezia 1940.

- Olla Repetto, C., Ferrante, C., *L'alimentazione a Cagliari nel '400* in "Medioevo. Saggi e rassegne", 14, 1990.
- Olmi, G., *'Molti amici in molti luoghi': studio della natura e rapporti epistolari nel XVI secolo* in "Nuncius", VI, 1991.
- Olmi, G., *Ulisse Aldrovandi. Scienza e natura nel secondo Cinquecento*, Trento 1996.
- Oman, G., *L'ittionimia nei Paesi Arabi del Mediterraneo*, Quaderni dell'archivio linguistico veneto, 3, Firenze 1966.
- Orlandi, G., *Suppliche al comune di Ancona (sec. XVI). Inventario*, Roma 2001.
- Orlandi, G., *Il porto le navi e la gente di mare nelle carte dell'Archivio comunale di Ancona*, in G. Paci - M.L. Polichetti - M. Sensi, a cura, *Munus Amicitiae*, Loreto 2001.
- Pacetti, M., Polonara, F., *La catena del freddo e l'industria ittica in In principio era il mare. Economia, cultura, tradizioni*, a cura di O. Longo e G.B. Lanfranchi, Padova 2003.
- Pagani, G., *Venezia e la fiera di Senigallia. Studio economico per i secoli XVII-XVIII* in "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", s. IV, VI, 1929.
- Pagano de Divitiis, G., *Il Mediterraneo nel XVII secolo: l'espansione commerciale inglese e l'Italia* in "Studi storici", 1, 1986.
- Pagano de Divitiis, G., *L'arrivo dei Nordici in Mediterraneo in Storia d'Italia*, a cura di R. Romano, vol. V, Milano 1989.
- Pagano de Divitiis, G., *Mercanti inglesi nell'Italia del Seicento. Navi, traffici, egemonie*, Venezia 1990.
- Pagano de Divitiis, G., *Il porto di Livorno fra Inghilterra e Oriente* in "Nuovi studi livornesi", 1, 1993.
- Pagano de Divitiis, G., *Traffici inglesi in Levante in Il Mediterraneo centro-orientale tra vecchie e nuove egemonie*, a cura di M. Costantini, Roma 1998.
- Pagratis, G.D., *Ships and shipbuilding in Corfù in the first half of the sixteenth century* in "Mediterranea. Ricerche storiche", XXII, 2011.
- Palombi, A., Santarelli, M., *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, Milano 1969.
- Panfilì, E., *L'industria della pesca nel litorale marchigiano nel Settecento con particolare riferimento ai centri di Fermo e di Ancona*, tesi di laurea, Facoltà di Economia e

commercio, Università degli studi di Perugia, a.a. 1965-1966.

Panzini, A., *Dizionario moderno*, Milano 1905.

Paolucci, L., *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, Ancona 1901.

Paolucci, L., *Indagine sul pesce novello nel medio Adriatico* in MAIC, Annali di agricoltura, Atti della Commissione consultiva per la pesca, sessione dicembre 1907, Roma 1910.

Paolucci, L., *Nomi volgari piu comunemente noti delle piante e degli animali esistenti nel Museo regionale di storia naturale del R. Istituto tecnico di Ancona*, Ancona 1925.

Parenti, G., *Prime ricerche sulla rivoluzione dei prezzi in Firenze*, Firenze 1939.

Parenzo, A., *Un'inchiesta sulla pesca in Istria e Dalmazia. Decreti, relazioni, lettere (1764-1784)* in "Nuovo archivio veneto", II, 1894.

Parona, C., *Il tonno e la sua pesca*, Venezia 1919,

Pastore, A., Rossi, G., a cura, *Paolo Zacchia. Alle origini della medicina legale, 1584-1649*, Milano 2005.

Pederin, I., *Appunti e notizie su Spalato nel Quattrocento* in "Studi veneziani", XXI, 1991.

Pederin, I., *Le finanze di Arbe e il commercio con Venezia e i porti di sottovento nel Cinquecento* in *Homo adriaticus*.

Pedrocco, G., *Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione* in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Bari-Roma 1997.

Pedrocco, G., *La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare* in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, Torino 1998.

Pelliconi, A., *Norme pratiche per esercitare la vigilanza igienica e sanitaria sul commercio del pesce*, Firenze 1936.

Penso, G., *Dizionario dei nomi scientifici e dialettali dei prodotti della pesca*, in "Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia", XVI (1940).

Penso, G., *I prodotti della pesca. Valore alimentare, ispezione sanitaria, refrigerazione e congelazione, conserve e sottoprodotti, attrezzatura industriale, legislazione*, Milano 1950.

Penso, G., Perini, S., a cura, *Statuti e capitolari di Chioggia del 1272-1279 con aggiun-*

te fino al 1327, Venezia 1993.

Pepe, G., *Suggerimenti per il commercio ambulante del pesce* in “Atti delle III Giornate Veterinarie sui prodotti della pesca. XVI Fiera internazionale della pesca di Ancona”, Ancona 1957.

Perini, S., *La pesca nei domini adriatici della Serenissima durante il secolo XVIII*, estr. da “Chioggia. Rivista di studi e ricerche”, 6, 1991.

Perini, S., *Chioggia al tramonto del medioevo*, Sottomarina 1992.

Pesca (La) in laguna. La collezione storica dei modellini Ninni-Marella, testi di L. Divari e L. Mizzan, Venezia 2019.

Pesenti, T., *Michele Savonarola a Padova: l'ambiente, le opere, la cultura medica* in “Quaderni per la storia dell'Università di Padova”, 9-10, 1977.

Petit, G., *La pêche en Albanie. La pêche dans le lac de Butrinto* in “Bulletin Société centrale d'Aquiculture et de Pêche”, 39, 1932.

Petroni, P., *Memorie sacre e profane dell'Istria (1681)*, a cura di G. Borri, Trieste 1968.

Pierri, L., *Delle Delizie Tarantine*, Taranto 2013.

Piola Caselli, F., *Merci per dogane e consumi alimentari a Roma nel Seicento in La popolazione italiana nel Seicento*, Bologna 1999.

Pira, S., a cura, *Storia del commercio del sale tra Mediterraneo e Atlantico*, Cagliari 1997.

Piovene, G., *Viaggio in Italia*, Milano 1957.

Platina, B., *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015.

Plehn, M., *I pesci del mare e delle acque interne*, Milano 1909.

Plinio il Vecchio, *Storia naturale*, II, *Antropologia e Zoologia*, ed. G. B. Conte, Torino 1983.

Poggiani, L., Mattioli, G., Micali, P., *I molluschi marini conchiferi della Provincia di Pesaro e Urbino*, “Quaderni dell'ambiente”, 17, 2004.

Poggiani, L., *I pesci del mare di Fano*, Fano 2016.

- Pozzi, M. e Caraci Luzzana, I., a cura, *Scopritori e viaggiatori del Cinquecento*, vol. II, Napoli 1996.
- Pozzobon, A., *Gli ittionimi nella Verra antiga e nel Naspo bizaro di Alessandro Caravia* in “Quaderni veneti”, vol. 6, 1, 2017.
- Principi, C., *Tra terra e mare. Scorci di folclore marchigiano*, Macerata 1996.
- Profumo, M.C., *Una peschiera romana al Monte Conero (Ancona)*, in *Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, Atti del convegno (Padova, 16 febbraio 2007), a cura di S. Pesavento Mattioli e M.-B. Carre, Roma 2009.
- Pryor, K. et alii, *A dolphin-human fishing cooperative in Brazil* in “Marine Mammal Science”, 6, 1990.
- Pubblici, L., *Venezia e il Mar d'Azov in alcune considerazioni sulla Tana nel XIV secolo* in “Archivio storico italiano”, 65, 2005.
- Pucci Donati, F., *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna nel Medioevo (secc. XIII-XV) in I prezzi delle cose nell'età preindustriale*, Fondazione Istituto internazionale di storia economica “F. Datini”, Prato, Firenze 2017.
- Punzo, E., *Pholas dactylus, il bivalve perforatore* in “Il pesce”, 5, 2013.
- Putignani, A.S.L., *Peschiere, pesca e dogana*, Taranto 1969.
- Questione (La) del mercato del pesce in Trieste* in “Neptunia”, XVIII, 2, 31 gennaio 1903.
- Quondamatteo, G., Bellosi, U., *Romagna civiltà, II, I dialetti: grammatica e dizionario*, Imola 1977.
- Ravazza, N., *Pesca, stabilimenti e trasformazione del pescato in provincia di Trapani in Pesca e patrimonio industriale*.
- Rebora, G., *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente* in “Miscellanea storica ligure”, 1-2, 1987.
- Rinaldi, G.M., *Ittionimi siciliani dal Tre al Cinquecento* in “Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo”, 16-17, 1974-1975.
- Risaliti, R., *Rapporti commerciali tra la Russia e il porto di Livorno in Livorno e il Mediterraneo nell'età moderna*, Livorno 1978.
- Ritrovato, E., *Puglia e Balcani fra Otto e Novecento. Infrastrutture e reti mercantili in*

“Sintesi”, III, 3, 2003.

Robert, L., *Les Kordakia de Nicée. Le combustible de Synnada et les poissons-scies. Sur des lettres d'un métropolitain de Phirgie au Xe siècle* in “Journal des Savants”, gennaio-giugno 1962.

Roda, R., a cura, “*Capoccia grossa!*”. *Lo storione del Po fra immaginario e cultura materiale*, “Quaderni del Centro etnografico ferrarese”, 31, 1991.

Romano, R., *Preponderanza globale/preponderanza locale: i “Nordici” tra Pacifico, Atlantico e Mediterraneo orientale* in *Il Mediterraneo centro-orientale tra vecchie e nuove egemonie*, a cura di M. Costantini, Roma 1998.

Romdhane, M.S., *La pêche artisanale en Tunisie. Évolution des techniques ancestrales* in MEFRA, 110, 1, 1998.

Rossi, A., *I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina* in “Studi di lessicografia”, vol. VI, Firenze 1984.

Rossi, R. et alii, *Osservazioni sulla biologia e la pesca dello storione cobice Acipenser naccarii Bonaparte nella parte terminale del fiume Po* in “Atti della Società italiana di scienze naturali e del Museo civico di storia naturale di Milano”, vol. 132, 10, 1991,

Saladino Ferro da Ascoli, *Consilium de peste*, a cura di F. Capriglione, Foggia 2014.

Santarelli, C., *L'ittionimia dialettale di Porto San Giorgio* in “Quaderni di filologia e lingue romanze”, s. III, 17, 2002.

Sapori, A., *I primi viaggi di Levante e di Ponente delle galee fiorentine* in “Archivio storico italiano”, CXIV, 1956.

Sapori, A., *Studi di storia economica*, vol. III, Firenze 1967.

Sassi, R., *Un maestro dell'arte più squisita: Antonio Latini*, Fabriano 1929.

Scaccini, A., Piccinetti, C., *Il fondo del mare da Cattolica a Falconara*, Bologna 1967.

Scàndali, D., *Tutte le poesie*, Ancona 1964.

Scarapècchia, D., *Le frodi nei mercati del pesce e nelle rivendite* in “Bollettino di pesca, piscicoltura e idrobiologia”, 4, 1931.

Schiappacasse, P., *I consumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi in età moderna* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. III, Roma 1995.

Scopel, M., *Istruzioni per un Maestro di casa nella Corte di Roma* in “Appunti di gastronomia”, 58, 2009.

Sella, D., *Commercio e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Venezia-Roma 1961.

Sella, D., *L'economia in Storia di Venezia*, VI, *Dal Rinascimento al Barocco*, a cura di G. Cozzi e P. Prodi, Roma 1994.

Sentieri, M., *Cibo e ambrosia*, Bari 1993,

Sforza, G., *Ortensio Lando e gli usi ed i costumi d'Italia nella prima metà del Cinquecento* in “Memorie della Reale Accademia delle Scienze di Torino” s. II, tomo LXIV, Torino 1914.

Skrizinskaja, E., *Storia della Tana* in “Studi veneziani”, 10, 1968.

Shaw, J.E., *Retail, monopoly and privilege: the dissolution of the fishmongers' guild of Venice, 1599* in “Journal of Early Modern History”, vol. 6/4, 2002,

Simbula, P., *La pesca nell'economia della Sardegna medievale* in Palermo, L., Strangio, D., Vaquero Piñeiro, M., a cura, *La pesca nel Lazio. Storia, economia, problemi regionali a confronto*, Napoli 2007.

Simões-Lopes, P.C., *Interaction of coastal populations of *Tursiops truncatus* (Cetacea, Delphinidae), with the mullet artisanal fisheries in Southern Brazil* in “Biothemas”, 4 (2), 1991.

Šimunković, L., *Dalmacija godine gospodnje 1553*, Split 2011.

Singleton, C.S., a cura, *Canti carnascialeschi del Rinascimento*, Bari 1936.

Sirago, M., *La poesia marinaresca o piscatoria da Sannazzaro a Parini* in *Studi in onore di Francesco Volpe*, a cura di G. Imbucci, Potenza 2007.

Sirago, M., *Gente di mare. Storia della pesca sulle coste campane*, Napoli 2014.

Sist, L., *La produzione alimentare in Civiltà degli Egizi. La vita quotidiana*, a cura di A.M. Donadoni Roveri, Milano 1987;

Šoljan, T., *I pesci dell'Adriatico*, Milano 1975.

Sopracasa, A., *Les marchands vénitiens à Constantinople d'après une Tariffa inédite de 1482* in “Studi veneziani”, LXIII, 2011.

Sorveglianza (Della) sanitaria sul mercato del pesce e come vi provvede Venezia in

“Neptunia”, XVI, 20, 31 ottobre 1901.

Spano, B., *La pesca di stagno in Sardegna* in “Bollettino della Società geografica italiana”, VII, 1954.

Spissarevska, I.D., *Alcuni problemi del traffico marittimo tra la costa bulgara del mar Nero ed i porti mediterranei nella seconda metà del XVI secolo* in *Le genti del mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, vol. II, Napoli 1981.

Spotti, L., *Vocabolario anconitano-italiano*, Genève 1929.

Stolba, V. F., *Fish and Money: Numismatic Evidence for Black Sea Fishing*, in *Ancient fishing*.

Stouff, L., *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon 1996.

Supino, F., *La sorveglianza sul commercio dei prodotti della pesca*, Milano 1928.

Tannahill, R., *Storia del cibo*, Milano 1987.

Tarifa zoè noticia dy pexi e mexure di luogi e tere che s'adovra mercadantia per el mondo, Venezia 1925.

Tassini, G., *Curiosità veneziane ovvero origine delle denominazioni stradali di Venezia*, Venezia 1872.

Tenenti, A., *Naufrages corsaires et assurances maritimes (1592-1609)*, Paris 1959.

Tiradritti, F., *La pesca nell'Egitto antico* in *Pesca e pescatori nell'antichità* a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1997.

Toaff, A., *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna 2000.

Tomasin, L., *L'onomastica piscatoria di Andrea Calmo* in “Rivista italiana di onomastica”, III, 1, 1997.

Tommasini, C., *Vocabolario generale di pesca con le voci corrispondenti nei vari dialetti del Regno*, A-C, Torino 1906.

Tosco, G., *Le commerce du poisson en conserve à Gênes au XVIIIe siècle d'après une source douanière* in “Rives méditerranéennes”, 43, *Marché du poisson, marché aux poissons*, 2012.

Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano 1931.

Trakadas, A.L., *La pesca in Nord Africa dalla Tarda antichità al Medioevo: una breve panoramica in Il mare com'era*.

Tramonti, S., *Ovidio e il rhombus hadriacus, specialità ittica altoadriatica e ravennate* in "Studi romagnoli", XLVI, 1995.

Trasselli, C., *Alcuni calmieri palermitani del '400* in "Economia e storia", XV, 1, gennaio-marzo 1968.

Trousset, P., *La pêche et ses techniques sur les côtes de l'Afrique in Méditerranée antique: pêche, navigation, commerce*, a cura di E. Rieth, Paris 1998.

Tucci, U. *Tariffe veneziane e libri toscani di mercatura* in "Studi veneziani", X, 1968.

Tucci, U., *Manuali di mercatura e pratica degli affari nel Medioevo* in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a Franco Borlandi*, Bologna 1977.

Tucci, U., *Mercanti, navi, monete nel Cinquecento veneziano*, Bologna 1981.

Tucci, U., *La Sicilia nei Manuali di Mercatura veneziani* in *Studi dedicati a Carmelo Trasselli*.

Tucci, U., *Venezia, Ancona e i problemi della navigazione adriatica nel Cinquecento* in *Mercanti, mercati, denaro nelle Marche (secoli XIV-XIX)*, "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 87, 1982, Ancona 1989.

Tucci, U., *L'alimentazione a bordo* in *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, a cura di A. Tenenti e U. Tucci, Roma 1991.

Tucci, U. *Le isole Ionie e la metrologia commerciale del Mediterraneo centro-orientale*, in *Il Mediterraneo centro-orientale tra vecchie e nuove egemonie*, a cura di M. Costantini, Roma 1998.

Tugnoli Pattaro, S., *Metodo e sistema delle scienze nel pensiero di Ulisse Aldrovandi*, Bologna 1981.

Turchetti, M., Tarsetti, M., *Le grotte del Passetto*, Ancona 2007.

Turchini, A., *Porto Cesenatico* in *Storia di Cesena, III, La dominazione pontificia (secc. XVI-XVII-XVIII)* a cura di A. Prosperi, Rimini 1989.

Tzavara, A., *À propos du commerce vénitien des "schienali" (schinalia) (première*

moitié du XVe siècle) in *Chemins d'outre mer. Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, a cura di D.Coulon, C. Otten-Froux, P. Pagés, vol. II, Paris 2004.

Valente, V., *Ricerche di itionimia storica pugliese* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 16-17, 1974-1975.

Valente, V., *Il De piscibus di ignoto autore provenzale del sec. XVI* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 21 (1979), Pisa 1981.

Valentini, G., *Dell’amministrazione veneta in Albania in Venezia e il Levante fino al secolo XV*, a cura di A. Pertusi, vol. I, parte II, Firenze 1973.

Vaquero Piñeiro, M., *Sull’importazione di pesce nei porti di Roma e di Civitavecchia tra XVI e XVIII secolo* in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea*, a cura di G. Doneddu e A. Fiori, Sassari 2003.

Vareton, L., *Evoluzione della cucina veneziana e veneta per effetto dei traffici con l’Oriente*, estratto dal “Giornale Economico” della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Venezia, 6, novembre-dicembre 1967.

Veinstein, G., *From the Italians to the Ottomans: The Case of the North Black Sea Coast in the Sixteenth Century*, in “Mediterranean Historical Review”, I, 1986.

Venturini, V., *Osterie, furatole e fritolini a Venezia* in “Appunti di gastronomia”, 42, 2003.

Vigolo, M.T., *Plurilinguismo e multiculturalità nel lessico dell’alimentazione in Circolazioni linguistiche e cultura nello spazio mediterraneo*, “Miscellanea di studi” a cura di V. Orioles e F. Toso, Genova 2008.

Villavecchia, G.V., *Dizionario di merceologia e di chimica applicata*, vol. II, Milano 1930.

Vinciguerra, D., *Pesci di Albania raccolti dal Dr. Pietro Parenzan nel 1930* in “Annali del Museo Civico di storia naturale G. Doria di Genova”, vol. LVI, 1933.

Vingopoulou, I., *The greek world as seen by travellers 15th-20th centuries*, in *Greek Civilization through the Eyes of travellers and Scholars. The Library of Dimitris Con-
tominas*, Athens 2003.

Vingopoulou, I., *Le monde grec vu par les voyageurs du XVIe siècle*, Athènes 2004.

Vingopoulou, I., *Botanistes, naturalistes, scientifiques, docteurs ou voyageurs en Orient (16e-19e siècles)*, in “Archives internationales d’histoire des sciences”, vol. 55, 155, dicembre 2005.

Vingopoulou, I., *Bouthrotos à travers les texts des voyageurs, 15e-19e siècles. Réminiscence, enjeu ou lieux de pêche, de chasse et d'inspiration artistique?* in *Bouthrotos*, Mission Archeologique Ellenique à Bouthrotos, saggio non pubblicato, fornitomi dall'Autrice.

Visceglie, M.A., *I consumi in Italia in età moderna* in *Storia dell'economia italiana*, II, *L'età moderna verso la crisi*, Torino 1991.

Vitale D'Alberon, R., *La relazione sul sangiaccato di Scutari: un devoto tributo letterario alla Serenissima da parte di un fedele suddito cattarino*, in "Studi veneziani", XLVI, 2003. *Vite (Le) di Paolo II di Gaspare da Verona e di Michele Canensi*, a cura di Giuseppe Zippel, in *Rerum italicarum scriptores*, tomo III, parte XVI, Città di Castello 1904.

Voyages en Égypte des années 1589, 1590 et 1591. Le vénitienne anonyme, le seigneur de Villamont, le Hollandois Jan Sommer, a cura di C. Burri e S. Saugeron, Institut français d'archéologie orientale, 1971.

Voltolina, G.B., *Pesca e lavori principali nelle Valli dell'Estuario Veneto* in "Neptunia", XV, 20, 31 ottobre 1900.

Witten, N., *Angelo Camillo Decembrio 'De politia litteraria'*, München-Leipzig 2002.

Zago, R., *I Nicolotti. Storia di una comunità di pescatori a Venezia nell'età moderna*, Venezia 1982.

Zamboni, A., *Del "Dizionario etimologico storico friulano" e d'altro. Note etimologiche* in "Atti e memorie della Società istriana di storia patria", n.s., XXXI, 1983.

Zdekauer, L., *La dogana del porto di Recanati nei secoli XIII e XIV* in "Le Marche illustrate, nella storia, nelle lettere, nelle arti", Fano 1904.

Zdekauer, L., *Per una storia delle fiere di Recanati (1384-1473)*, "Atti e memorie della deputazione di storia patria per la Marche", s. III, vol. II, 1916-1917.

Zdekauer, L., *Fiera e mercato in Italia sulla fine del Medioevo*, Macerata 1920.

Zentilin, A., *Prodotti ittici poco noti o poco utilizzati del Golfo di Trieste* in *Trieste, la tradizione a tavola*, a cura di Relja, G., Rosati Rizzi, E., Ronchi, M., Trieste 2011.

Zibaldone da Canal. Manoscritto mercantile del sec. XIV, a cura di A. Stussi, Venezia 1967.

Zjačić, M., *Knjiga riječkog kancelara i notara Antuna de Renno de Mutina (1436-1461)*, in "Vjesnik državnog arhiva u rijeci", III, Rijeka 1955-1956; IV, Rijeka 1957; V, Rijeka 1958.

Zorzi, E., *Osterie veneziane*, Bologna 1928.

Zug Tucci, H., *Pesca e caccia in laguna* in *Storia di Venezia*, I, *Origini. Età ducale*, a cura di L. Cracco Ruggini et alii, Roma 1992.

Quaderni del Museo, Collana “Rerum Maritimarum

- 01/2007 Ravara Montebelli, C., *Archeologia navale. Cronache di un rinvenimento adriatico. Le stele di Novilara*
- 02/2008 Storoni Corsino, A., *Vita quotidiana al porto di Pesaro*
- 03/2008 Silvagni, M. e M., a cura, *Voci e immagini della marineria. I. Maestri d'ascia, barche, cantieri*
- 04/2009 Ravara Montebelli, C., *Halieutica. Pescatori del mondo antico*
- 05/2010 Silvagni, M. e M., a cura, *L'universo femminile nella società marinara*
- 06/2010 Divari, L., *La perfezione del trabaccolo*
- 07/2011 De Nicolò, M.L., *Il Mediterraneo del Cinquecento fra antiche e nuove maniere di pescare*
- 08/2012 De Nicolò, M.L., a cura, *Il pesce nell'arte. Le nature morte di Mauro David*
- 09/2013 De Nicolò, M.L., a cura, *Tartane*
- 10/2013 Vernia, S., *Pesce dipinto. La rappresentazione nella pittura italiana dal XVI al XVIII secolo*
- 11/ 2013 Serrallegri, F., a cura, *Storia, favole, leggende del mare*
- 12/2014 Papagni, G., *Dagli argini ai moli. Disegni, ceramiche e legni dagli anni '60*
- 13/2014 Rimondini, G., *Gianfrancesco Buonamici. Documentazione e congetture sui lavori nei porti di Senigallia, Fano, Pesaro, Rimini*
- 14/2015 Speciali, A., *Armonia del Liberty. Villeggiature marine*
- 15/2015 Montinaro, G., *Pesaro 1614. Un duca, una città e la costruzione di un porto*
- 16/2016 Av. Vv., *La polena di Pesaro. Restauro Valorizzazione*
- 17/2015 De Nicolò, M.L., *Le ostriche della povera gente. Vongole dell'Adriatico. Storia, produzione, commercio*
- 18/2016 Ugolini, F., *Mare Hadriaticum. Armatori, marinai e mercanti in età imperiale*
- 19/2016 De Nicolò, M.L., *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*
- 20/2017 Filippini, F. e Del Bianco, A., *Porto e cantieri. Pesaro nella prima metà del Novecento*
- 21/2019 De Nicolò, M.L., *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo*

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2019
presso
La Pieve Editrice
Villa Verucchio (Rn)

Maria Lucia
De Nicolò

Del mangiar pesce
fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo



ISBN 9788899249342