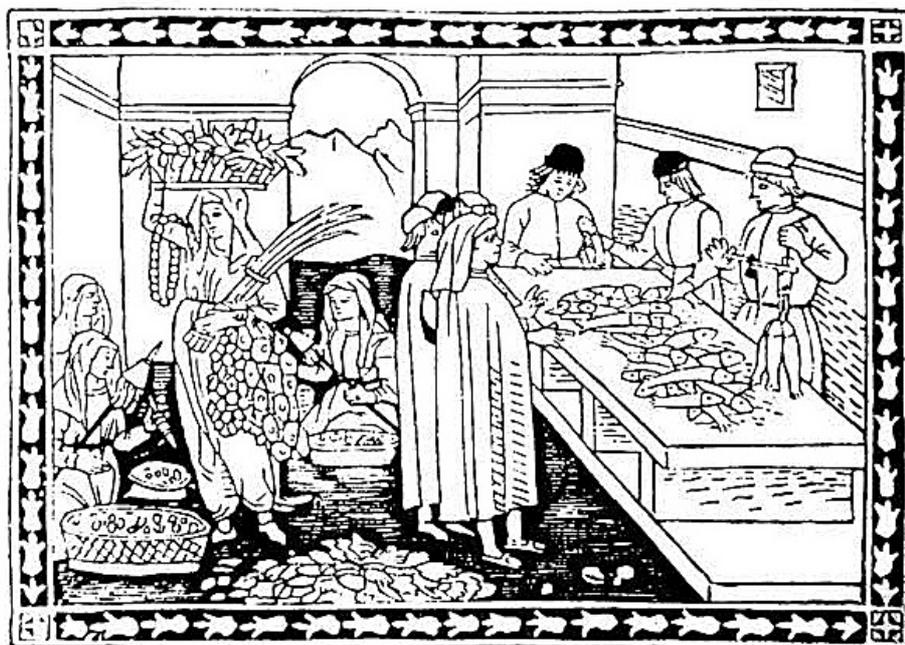


MARIA LUCIA DE NICOLÒ

Acquistar pesce nell'età moderna

Diritto di pesca, produzione, conservazione, consumo



Edizioni Grapho 5

In copertina è riportata la raffigurazione della “scorpena” eseguita da Gherardo Cybo sull’opera di Pietro Andrea Matthioli, *I discorsi nei sei libri della materia medicinale di Pedanio Dioscorid Anarzabeo*, Venezia 1568, per Francesco Maria II della Rovere, duca di Urbino (Biblioteca Alessandrina di Roma, ms. 278).

L’immagine inserita nel frontespizio è un’incisione del secolo XVI.

Introduzione

Le pagine che seguono anticipano una delle tematiche trattate in un nostro più corposo lavoro, di prossima uscita, che insegue nei secoli dell'età moderna l'evoluzione socio-economica delle popolazioni rivierasche alla luce e con il confronto di fonti diverse, archivistiche e bibliografiche, raccolte in molti anni di ricerca. Lo studio si è concentrato in particolare sulle attività marittime legate alla produzione ittica che, dal Cinquecento al Settecento, sono toccate da profonde trasformazioni dovute anche a modifiche del clima e a fattori extramediterranei che vanno a modellare per alcune località vocazioni pescherecce e specializzazioni lavorative del tutto nuove.

La pesca del Mediterraneo in questi secoli non riesce ad alimentare sufficientemente i mercati, specie quelli dell'interno ed il prodotto fresco, appare più un cibo esclusivo, destinato alla mensa dei ceti benestanti che non si allarga ad un consumo popolare. Sulla tavola dei meno abbienti infatti compaiono pressoché solo "salumi", cioè alcune qualità di pesce conservate tramite salagione, paradossalmente importate dall'Atlantico, a conferma di una povertà della produzione ittica del mare interno, già opportunamente connotato da Fernand Braudel come una "parca fonte alimentare": "le acque del Mediterraneo sono povere e il totale del pescato che se ne trae rappresenta un terzo di quello della sola Norvegia" (Braudel 1987).

Dalla seconda metà del Seicento però, grazie all'intrecciarsi di fattori diversi, di carattere climatico, sociale, politico, sanitario ed anche tecnologico, sia avvia una parabola ascensionale della produzione ittica mediterranea legata al mercato del fresco a cui si appaia anche un'evoluzione del gusto e della gastronomia in fatto in pesce, da sempre considerato per motivi religiosi l'alimento principe per i giorni di magro ed anche per questo non ancora particolarmente apprezzato*. Fino al

*"La pratica di mangiare pesce, quale unico cibo animale, in seguito ad una scelta deliberata, consapevole e universalmente vincolante nei periodi cosiddetti di magro" si matura durante i primi secoli del medioevo e porta dall'esclusione del pesce dalla dieta quaresimale "alla sua assunzione quale cibo caratterizzante, segno dei periodi di

Cinquecento infatti il pesce viene riconosciuto dall'ambiente medico come un alimento carente di contenuti energetici e nutritivi, quasi un surrogato della carne su cui ripiegare come obbligatoria alternativa nei tempi di digiuno e di astinenza prescritti dalla Chiesa e normalmente associato al concetto di penitenza, ma successivamente si avvia, sia pur lentamente, un'inversione di tendenza che comporta con l'aumento della domanda, uno sviluppo del mercato ed una democratizzazione dei consumi che nel corso del Settecento si riflette anche nelle preparazioni culinarie che fanno anche del pesce fresco un alimento popolare e, quel che più conta, anche gradito al palato.

Ringraziamenti

Il mio primo pensiero va al prof. Alberto Tenenti, recentemente scomparso, al quale sarò sempre debitrice per i suoi insegnamenti, per la proficue discussioni, per gli indirizzi di ricerca indicatimi ed i tanti suggerimenti di cui ho fatto tesoro e che di giorno in giorno tento di mettere a frutto.

Sono particolarmente riconoscente ai professori Gian Paolo Brizzi ed Angelo Turchini per le costruttive considerazioni apposte al canovaccio in corso d'opera e per il costante incoraggiamento.

Ho inoltre un debito di riconoscenza verso i professori e gli amici che mi hanno facilitato il reperimento dei loro studi: Franca Assante, Laura Balletto, Armando Belli, Rosa Maria Dentici Buccellato, Gabriele Cavezzi, Cesare Maria Moschetti, Paola Lanaro, Oddone Longo, Giovanni Riganelli, Giovanni Moretti, Luigi Alberto Sanchi.

.....
magro e pertanto non solo non surrogabile ma addirittura necessario", H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci in L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, II, Spoleto 1985 ("Settimane di studio del centro italiano di studi sull'alto medioevo", XXX, p. 97. Il clima culturale aveva contribuito a conferire agli alimenti una fortissima carica simbolica e il pesce, assunto a simbolo della dieta quaresimale subisce nel Medioevo una "caduta d'immagine" e "caricandosi di valori penitenziali" viene fatto "simbolo di 'una leggerezza' fisiologica e metaforica, troppo lontana dai desideri alimentari dei piu", M. Montanari, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari 1999, p. 83.

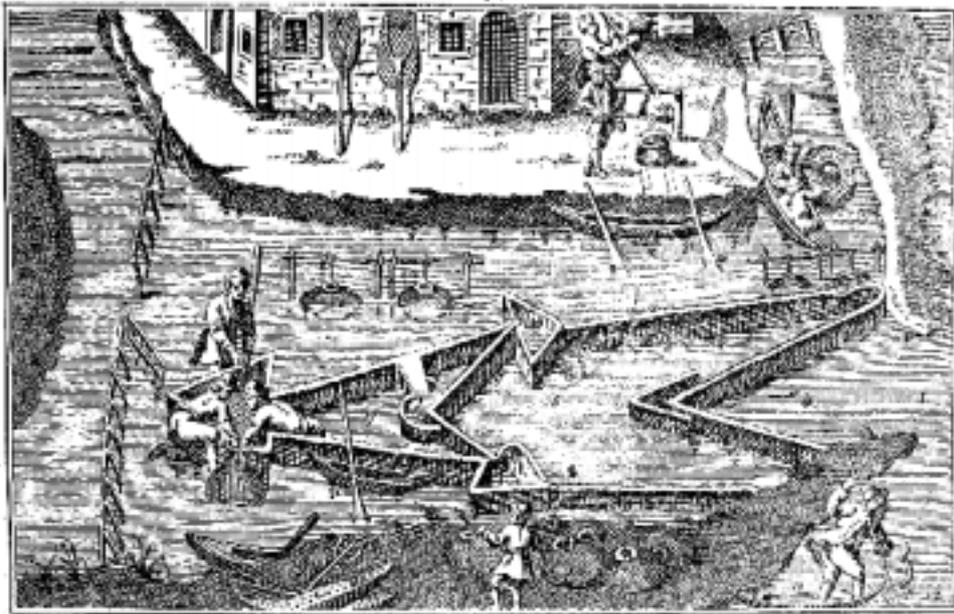


I

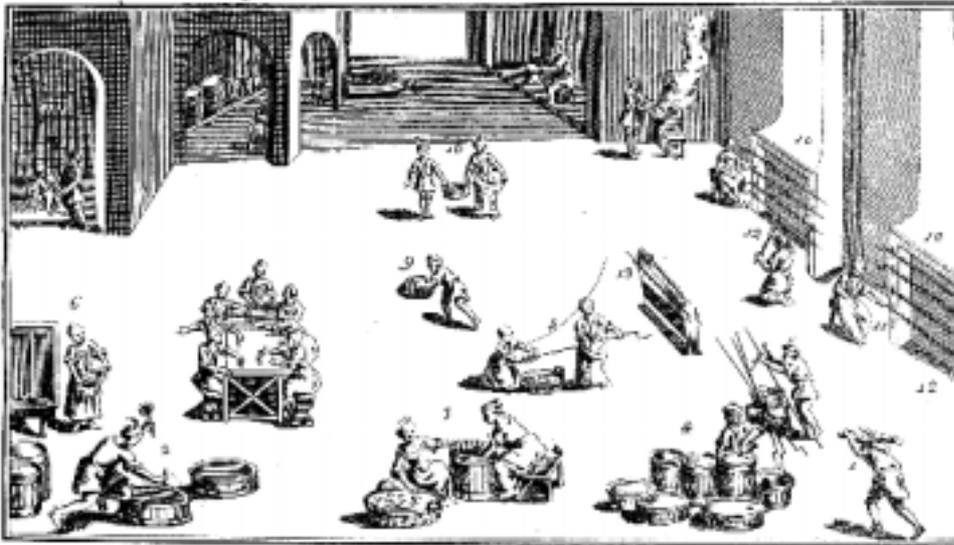
Dal basso Medioevo alla prima età moderna

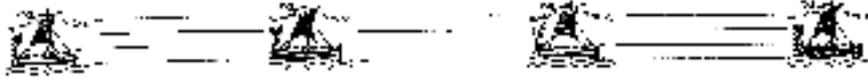
- 1. Dal pesce d'acqua dolce al pesce di mare**
- 2. Dalla laguna alla pesca d'altura**

Parapiano delle Agnello



Officina per la preparazione delle Agnello





1. Pesce d'acqua dolce e pesce di mare

Il pesce, particolarmente quello d'acqua dolce, rappresentò nel medioevo un genere di sussistenza di grande importanza.¹ Laghi, fiumi, ruscelli, aree vallive, ma anche stagni e “bottacci” in prossimità di mulini erano serbatoi naturali che fornivano pesce in abbondanza e che consentivano indubbiamente anche di pianificarne i prelievi. In questi secoli il “pesce marino”, almeno nelle regioni che gravitano sul Mediterraneo non riscuote invece l'attenzione che pur meriterebbe, rimanendo ben lungi dal figurare come un alimento di massa². Per quanto riguarda la regolamentazione delle attività piscatorie in mare e nelle acque interne e la conseguente commercializzazione del prodotto, gli statuti cittadini documentano molto chiaramente la rilevanza che i generi ittici detenevano nel panorama dei consumi alimentari. L'attenzione degli organi amministrativi dei più importanti agglomerati urbani, così

¹ Vedi a proposito G. Mira, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano 1937; M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 277-295; A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, pp. 317-341. La propensione per il pesce d'acqua dolce non rappresenta comunque un caso solo italiano, ma si allarga anche ad altri contesti geografici. “En fait, au Moyen Age, savants et intellectuels comme Raban Maur, Isidor de Séville, Hildegarde de Bingen devaient citer de trente à quarante espèces différents de poissons, la plupart d'eau douce”, vd. J.C. Hocquet, *Poisson du riche et hareng du commun*, in M. Mollat, (a cura), *Histoire des peches maritimes en France*, Toulouse 1987, p. 46.

² A.I. Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale*, in “Il Carrobbio”, I (1975), p. 330; A. Lanconelli, *La pesca nelle acque interne: fiumi e laghi*, in *Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestrieri e P. Pasini, Milano 2001, p. 9.

come di quelli di consistenza demografica minore, era diretta soprattutto a salvaguardare la continuità produttiva delle acque preservando le aree peschive da possibili operazioni inquinanti e a limitare le attività piscatorie con un controllo rigoroso della liceità dei sistemi di cattura vietando l' utilizzo di "ingegni" ritenuti dannosi per la riproduzione del pesce. Le lungimiranti preoccupazioni dei pubblici amministratori però non erano direttamente finalizzate al mantenimento dell'ecosistema, ma piuttosto ad assicurare l'approvvigionamento di pesce per le città e per i maggiori centri abitati. I divieti di esportazione che troviamo inseriti nella legislazione statutaria debbono appunto essere letti come misure protezionistiche a favore dei consumatori locali³, così come i tentativi di eliminare gli intermediari nella vendita del prodotto ittico, che vanno intesi come misure adottate per calmierare i prezzi⁴. Lo stesso obbligo fatto ai pescivendoli di concentrare per la vendita l'intero prodotto in luoghi prestabiliti, piazze, vie o *piscarie*, era dettato dalla medesima esigenza, in quanto doveva facilitare ispezioni e controlli da parte delle autorità cittadine⁵. Questa prassi è riscontrabile un po' ovunque, ad eccezione però della città di Roma, dove si constata invece l'esistenza di normative per certi versi in controtendenza, dal momento che le disposizioni legislative degli *Statuta Urbis* in merito alla pesca e al commercio ittico, prevedono addirittura una liberalizzazione sia delle attività alieutiche ("quilibet civis Romanus et de eius districtus possit libere piscari in cursu fluminis et mari et in aliis quibuscumque locis"), sia della conseguente commercializzazione del prodotto⁶. La vendita all'in-

³ Mira, *La pesca nel Medioevo* cit., pp. 44-55.

⁴ Ivi, pp. 72-76; *I capitolari delle Arti sottoposte alla Giustizia e poi alla Giustizia Vecchia*, a cura di G. Monticolo, Roma 1896, vol. I, *Capitulare de piscatoribus*, pp. 59-60, 199; 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), pp. 83-131, p. 91.

⁵ Mira, *La pesca nel Medioevo* cit., pp. 72-73.

⁶ I. Ait, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, in "Archeologia medievale", VIII (1981), p. 165, nota 48; Lanconelli, "Statuta pescivendulorum Urbis", cit., pp. 92-93.

grosso (*coctigium*)⁷, se si esclude l'ordine di concentrarla "in foro pubblico" nel giorno di sabato, non soggiaceva ad alcuna restrizione, ("quod coctigium piscium et emptio de die et de nocte fieri possit ubicumque"), mentre per i venditori al dettaglio l'unico vincolo risultava il pagamento dell'affitto dei banchi sui quali veniva esposta la merce. L'assenza di interventi legislativi in materia di pesca sembrerebbe verosimilmente da imputarsi alla grande disponibilità cittadina di generi ittici reperibili dal Tevere, le cui acque erano riconosciute altamente prolifiche e redditizie, e al contempo, data l'estrema vicinanza, anche dal mar Tirreno. A differenza di altri consistenti agglomerati urbani orientati ad incentivare e facilitare l'immissione nel mercato cittadino di pesce fresco ("piscis recentes") rispetto ad esempio ai pesci salati provenienti da altre località sottoposti a dazi d'entrata, nella città di Roma, il cui fabbisogno era assicurato dalla produzione interna, esisteva invece un dazio di entrata proprio sul pesce fresco.⁸ Nel ducato di Milano per esempio, il regime daziario dei maggiori centri (Milano, Como), prendeva in considerazione solo il pesce salato e, addirittura, nelle tariffe comasche si segnalano unicamente i prodotti ittici conservati sotto sale provenienti *a partibus ultramontaneis*. Un comportamento diverso si riscontra invece a Pavia, città in cui, in base ad antiche concessioni imperiali, l'imposizione del dazio d'entrata era esteso anche all'immissione di pesce fresco⁹. La problematica conservazione di un alimento contraddistinto proprio dalla rapida deperibilità, limitava molto il commercio del prodotto ittico fresco, trasportabile al massimo fino a piazze su distanze medio lunghe

⁷ C. Battisti, G. Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, alla voce *cottio*: "vendita del pesce all'incanto nella quale l'ultimo prezzo resta fisso per quel giorno a tutto il pesce della qualità stessa". *Cottio* deriverebbe dal latino *quotidie*, "cotidianamente". Un'altra ipotesi interpretativa ("quotare" o "quotizzare") è formulata da G. Morelli, *Le corporazioni romane di arti e mestieri dal XIII al XIX secolo*, Roma 1937, p. 100; vd. Lanconelli, "Statuta pescivendulorum Urbis" cit., p. 92, nota 39.

⁸ Mira, *La pesca nel Medioevo* cit., p. 85.

⁹ P. Pavesi, *Ordini e statuti del Paratico dei pescatori di Pavia, pubblicati ed annotati*, in "Bollettino storico pavese", II (1894), p. 28; cfr. Mira, *La pesca nel Medioevo* cit., p. 85.

rispetto al luogo di produzione solo nella stagione invernale¹⁰. Per alcune località però, pare potersi riscontrare uno sviluppo mercantile comunque degno di rilievo, soprattutto se si considera la scarsa qualità dei trasporti dovuta alla precaria e disastrosa viabilità del basso medioevo. Alla metà del XV secolo si ritrova infatti testimonianza di un commercio del pesce del lago Trasimeno certamente assai più esteso di quanto generalmente si riesca ad ipotizzare. Gettano senz'altro nuova luce sull'attività mercantile svolta dai "pesciaioli" di Perugia le notizie tramandateci dall'umanista Giannantonio Campano che, quando si sofferma a parlare della grande produttività del lago, riferisce:

Le specie dei pesci non sono molte per la verità ma la quantità è straordinaria: ed ogni giorno moltissime bestie li trasportano non solo a Perugia, ma, all'arrivo dei primi freddi, in Toscana, in Umbria, nel Piceno e persino a Roma. Quando sopraggiunge l'inverno, i lidi brulicano tutti di carrettieri. Prima di questa stagione infatti finché dura il caldo non è possibile andare con i trasporti molto lontano e neppure durante l'inverno, solo che raduni le nubi l'austro, un vento decisamente piovoso e deleterio non solo per i pesci (per questi comunque in sommo grado) ma anche per gli altri esseri viventi. Quando soffia la tramontana si fanno spedizioni ininterrotte per sette giorni e sette notti. Questo è il vento più salubre per tutte le cose, ma specialmente per i pesci; infatti se vivi li preserva dalla morte, se morti li conserva a lungo da ogni lividore e putrefazione. Vengono trasportati dentro piccole ceste, intessute con vimini di salice, chiamate dagli abitanti *barcolli*. Ogni mulo trasporta quattro ceste¹¹.

Queste affermazioni peraltro trovano riscontro anche in altre fonti a conferma che le forniture di pesce del lago Trasimeno, tramite i vettu-

¹⁰ Vedi in generale sul commercio e sui trasporti A.I. Pini, *Merci e scambi nell'Italia medievale del centro-nord*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, pp. 29-45, sul commercio del pesce p. 33.

¹¹ G. Campano, *Trasimeno felice. "Trasimeni descriptio seu de felicitate Trasimeni"*, a cura di C. Conti, Foligno 1992, pp. 63, 65.

rali perugini, raggiungevano anche i territori del versante adriatico, invadendo nel basso medioevo i mercati di Cesena, Rimini, Fano, Senigallia e Ancona, come si può facilmente desumere dagli stessi statuti di queste ultime località. D'altra parte dagli ordinamenti legislativi di Perugia si evince una chiara politica governativa volta allo sfruttamento oculato delle risorse lacustri e al contempo il più profittevole possibile alle casse della città, soprattutto per quanto riguardava l'impiego delle eccedenze. La rub. 124 inerente "la provisione contra glie vietante portare per loro destrecto glie pescie del laco de Peroscia"¹² pianificava infatti l'acquisto quasi obbligato, da parte delle comunità estere che avessero voluto trattene o consolidare rapporti commerciali con la città umbra, del pesce del Trasimeno in esubero rispetto al fabbisogno locale, al fine di potenziare i cespiti derivanti dall'esportazione.¹³

¹² *Statuto del comune e del popolo di Perugia del 1342 in volgare*, a cura di M. Salem Elsheikh, II, Perugia 2000, p. 490. Sugli statuti dei pesciaioli perugini vd. A. Scialoja, *Statuta et ordinamenta artis piscium civitatis Perusii (1296-1376)*, in "Bollettino della Regia Deputazione di storia patria per l'Umbria", XVI, 1910, fasc. III, pp. 813-873, mentre in generale in merito alla materia legislativa che regolava le attività alieutiche vd. U. Nicolini, *Gli Statuti del Lago, fonte primaria per un'enciclopedia del Trasimeno*, in G. Moretti (a cura), *Lingua, storia e vita dei laghi d'Italia*, "Atti del I convegno dell'atlante linguistico dei laghi italiani", Lago Trasimeno, 23-25 settembre 1982, Rimini 1984, pp. 391-414.

¹³ G. Riganelli, *Signora del lago signora del Chiugi. Perugia e il lago Trasimeno in epoca comunale (prima metà sec. XII-metà sec. XV)*, Perugia 2002, p. 235. Per quanto riguarda i diritti di pesca nel lago e i relativi appalti ved. C. Regni, *La "comunantia fructus acque Lacus" nella prima metà del sec. XV: appalti e appaltatori*, Perugia 1989 [estr. da "Bollettino della deputazione di storia patria per l'Umbria", LXXXV (1988)]; Riganelli, *Signora del lago* cit., pp. 169-220. Per la tutela della riproduzione ittica vedi T. Biganti, *La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento e tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)*, in "Archivi per la storia dell'alimentazione", II, Roma 1995, pp. 772-799; Riganelli, *Signora del Lago* cit., pp. 221-232. Sulle tecniche di pesca N. Ugoccioni, *Reti e sistemi tradizionali di pesca nel lago Trasimeno*, in "Quaderni dell'atlante linguistico dei laghi italiani", 2, Città di Castello 1982. Tra le fonti letterarie, oltre alla *Trasimeni descriptio* del Campano, giova ricordare anche l'opera dell'umanista perugino Matteo dall'Isola riguardante appunto le pratiche di pesca lacustre, vd. C. Conti, *La "Trasimenide" di Matteo dall'Isola e la pesca nel lago di Perugia nel sec. XVI*, in *Lingua, storia e vita dei laghi d'Italia* cit., pp. 415-450.

In pratica, ai comuni dissenzienti ad accettare l'importazione del pesce umbro nelle rispettive giurisdizioni, le autorità perugine per tutta risposta avrebbero precluso nei propri territori l'esercizio di possibili altre attività mercantili. Persino la rete di distribuzione risultava protetta, tant'è che nell'eventualità di atti criminali lesivi nei confronti dei trafficanti e trasportatori del pesce fuori dei confini, quali la sottrazione della merce, dell'animale da soma o altre angherie, appena presentata la denuncia (*lamentança*) al cospetto del podestà o del capitano del popolo, si attivava una sorta di rappresaglia, a titolo di risarcimento nei confronti di chi aveva subito il danno.

Ulteriori ragguagli sull'importanza economica del patrimonio ittico del Trasimeno per quanto attiene all'esportazione del prodotto vengono anche dagli accordi stipulati nel 1469 tra senesi e perugini a proposito della fornitura, da parte di questi ultimi, di 200.000 libbre di pesce all'anno per la durata di un biennio¹⁴. Nonostante la prolificità del grande bacino lacustre, il patrimonio ittico era fatto oggetto di stretta sorveglianza; norme per la difesa dell'ecosistema fissate già negli statuti del XIII secolo, vengono rinnovate e ratificate anche nella redazione legislativa del 1342 e l'attenzione ad impedire il possibile impoverimento delle specie prodotte da uno sfruttamento incontrollato non scema neanche nelle epoche successive.

Per assicurare l'approvvigionamento della piazza locale il governo, specie durante i periodi di quaresima, esigeva da parte di quanti usufruivano dei diritti di pesca l'impegno a rifornimenti sufficienti a soddisfare appieno la domanda. Per legge si richiedeva l'immissione sul mercato cittadino di pesce con "un aumento da venti a trenta some giornalieri" equamente distribuite fra gli appaltatori dei diritti di pesca e gli stessi

¹⁴ Nel 1426 i senesi avevano approvato la costruzione di una peschiera nei pressi di Grosseto per approvvigionare di pesce la città senza dover ricorrere all'aiuto dei perugini. Questa fu realizzata nel 1489, ma non durò tanto a lungo. Lo storico senese Giovanni Antonio Pecci riferisce infatti che "a cagione dell'impeto delle acque, nel mese di dicembre 1492, il muro del lago rovinò, e allagando la campagna vicina, cagionò molti danni con morte d'uomini e di bestiame" cit. in *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'età moderna*, pubblicazione degli Archivi di Stato, a cura di V. Franco, A. Lanconelli, M.A. Quesada, Roma 1991, p. 22 e ss.; Lanconelli, *La pesca nelle acque interne* cit., pp. 14-15.

pescatori (“lacosciani”). Sempre a carico di appaltatori e pescatori erano anche i periodici interventi di ripopolamento della fauna ittica e a quest’effetto si richiedeva di immettere annualmente nel lago, nei mesi di settembre e ottobre, diecimila anguille¹⁵. Si è già detto dell’incidenza nei mercati locali di alcune importanti città adriatiche del pesce proveniente dal Trasimeno. Negli statuti di Rimini del XIV secolo, se ne riporta un esplicito riferimento nella rubrica “Declaratio tincharum de Perusio”¹⁶, dove si richiamano la vendita a peso di tinche e lasche *de Perusio* e i prezzi da applicare al prodotto ittico lacustre. Negli statuti della dogana di Ancona, redatti nel XV secolo, con la rub. LXXXV (*datium piscarie et vendentibus pisces*), vengono di nuovo considerati i “pissces perusini”, la vendita dei quali viene permessa in esclusiva solo ai trasportatori (*conductores*), previa stima analogamente alle altre qualità di pesce presenti in piazza, ed esposti al pubblico “in banchis piscarie”¹⁷. A Recanati invece la privativa della vendita del pesce del lago di Perugia, così come per quello di mare, viene assegnata dal consiglio cittadino¹⁸. A Senigallia, nella rubrica degli statuti intitolata *de modo et*

¹⁵ Biganti, *La pesca nel lago Trasimeno* cit., p. 796; Riganelli, *Signora del lago* cit., p. 225, sull’articolo 241 dello statuto del XIII secolo (“Quot et quando lucii et anguille, trocte et gambari mittantur in Lacu et per quos”): “...il podestà e il capitano del popolo, nel bimestre febbraio-marzo e in quello di settembre-ottobre, dovevano far immettere nel lago 2000 lucci e 2000 anguille vive prese presso le Chiane. Accanto a lucci e anguille doveva aversi anche l’immissione di gamberi e trote nella misura di 2 some per sorta da reperirsi *undecumque ipsi pisces melius poterunt inveniri*”. Dall’articolo 119 degli statuti del 1342, titolato “Deglie pesce del lago da recare a Peroscia al tempo de la quaresma, e per cuie se vendano, e de l’anguille da mectere en lo laco”, veniamo a sapere che gli appaltatori del lago erano obbligati a immettervi 5000 anguille vive, e altrettante spettavano ai “lacosciani”, (ivi, p. 230); vedi inoltre Lanconelli, *La pesca nelle acque interne* cit., p. 25.

¹⁶ L. Tonini, *Il porto di Rimini. Brevi memorie storiche*, estr. da “Atti della deputazione di storia patria per le provincie di Romagna”, III, 1864, p. 48; V. Franchini, *Appunti di diritto marittimo riminese nel sec. XIV*, Bologna 1913, pp. 27, 65.

¹⁷ C. Ciavarini, a cura, *Statuti anconetani del mare, del terzenale e della dogana e patti con diverse nazioni*, Ancona 1896, p. 160; norma riprodotta anche negli *Statuta magnifica civitatis Anconae*, Ancona 1566, libro IV, rub. 14, *de vendentibus pisces*.

¹⁸ In un decreto del 1472 si fa riferimento ad un oste, *Santes tabernarius*, a cui si assi-

ordine servando in vendendo pisces, si contemplano di nuovo i prezzi di lasche, tinche e lucci del Trasimeno (*lacus Perusinus*)¹⁹, così come nelle disposizioni legislative della città di Fano, dove si citano ancora i “*pisces vallium vel de Perusio*” a proposito della normativa da applicarsi circa le modalità della vendita di prodotto ittico²⁰. Il flusso dei trasportatori di pesce dell'Umbria verso la costiera adriatica pare però interessare soprattutto i secoli del Medioevo e della prima età moderna, perché, pur mantenendosi vivace l'attività dei vetturali su questa direttrice di traffico anche in seguito, tra Sei e Settecento si registrano però cambiamenti radicali che, dal punto di vista della qualità, richiamano sui già ben collaudati itinerari mercantili forniture ittiche in senso contrario rispetto al passato, in quanto non è più il pesce di lago a conquistare le piazze forestiere delle città di mare, ma viceversa è il pesce di mare a guadagnare la domanda sempre crescente delle città dell'interno. A Senigallia per esempio e in altre comunità rivierasche situate tra Marche e Romagna, i trasportatori di pesce caricano ora le loro some muovendosi alla volta di Perugia tramite la via di Gubbio²¹. Il lago Trasimeno insieme al lago del

cura il diritto privativo di vendere a Recanati e a Loreto “*pisces marinos et de lacus Perusiae, recentes tantum, et nullus alius vendere possit in civitate et villa*”; nel 1513 il comune concede in affitto “*piscariam piscis perugini pro hoc anno*”, M. Leopardi, *Annali di Recanati, Loreto e Portorecanati*, rist. Camerino 1993, 1a ed. Varese 1942, I, p. 418, II, 36. Il “pesce perusino” risulta inserito anche nei mercuriali del pesce sanciti dagli statuti, vd. *Iura municipalia seu statuta civitatis Recanati*, Recanati 1608, libro III, rub. 95, *De poena vendentis pisces et ementis contra formam statutorum et eorum extimatione seu valore*.

¹⁹ *Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogaliae volumen*, Pesaro 1584, libro V, rub. 146: “*Pisces vero lacus Perusini modo infrascripto vendantur [...]. De laschis, detur libra una, ad bononenum novum. De tenchis et luccis detur libra pro quatenis decem et maiori precio non vendatur*”.

²⁰ *Statuta civitatis Fani*, Fano 1568, libro V, cap. VII, *de modo et ordine servando in vendendo pisces*.

²¹ Per Senigallia vd. V. Casagrande Serretti, *Attività peschereccia e commercio del pesce nel Senigalliese, secc. XVII-XIX* in S. Anselmi, a cura, *Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento: l'area esino-misena*, I, Jesi 1979, p. 776; per il pesce fresco proveniente dalla bassa Romagna vd. M.L. De Nicolò, *La Cattolica tra XVI e XVIII secolo: da contrada di taverne a borgo marinaro*, in P. Meldini, P.G.

Fùcino nei pressi di Avezzano, classificato in questi secoli come il terzo lago della penisola, per estensione, dopo il Garda e il Maggiore, - come sottolinea la Lanconelli - “rappresentava un importante polo produttivo e commerciale che riforniva un’ampia parte dell’Italia centrale. I suoi prodotti, oltre ad arrivare sul mercato di Perugia, approvvigionavano i minori mercati locali, la Toscana e Roma. Questa sebbene potesse attingere alle risorse del vicino mare e a quella del Tevere - popolato nel medioevo, per quanto oggi sembri incredibile da ogni sorta di pesci anche pregiati - e dei laghi costieri della Marittima ... faceva arrivare il pesce anche da Perugia, tinche da Fucino, e astici dal lago di Piediluco”²².

Tra basso medioevo ed età moderna si registra un discreto smercio anche per il pesce proveniente dal lago del Fùcino in prevalenza tinche, “tincozzi”, *troctae et pisces de flumine* o, come più comunemente chiamato in questi secoli nei territori aquilani, pesce *de lacu*. Il pesce di questo considerevole bacino d’acque dell’Italia centrale, secondo autorevoli testimonianze non solo riusciva a soddisfare le necessità di prodotto

Pasini, S. Pivato, *Natura e cultura nella bassa valle del Conca*, Rimini 1982, p. 293; Ead., *La strada e il mare*, Villa Verucchio 1993, pp. 230, 232, 234.

²²Lanconelli, *La pesca nelle acque interne* cit., pp. 16-17. Vedi anche quanto nel XIX secolo annotava G. Stefani (*Dizionario corografico dello Stato pontificio*, Milano Venezia 1856) a proposito dei maggiori laghi dello stato: “il lago [Trasimeno] abonda di squisiti pesci e specialmente di lucci, di anguille, di lasche, di tinche e di regine, che giungono sino al peso di quaranta libre. E quindi la pesca è una fonte d’assai guadagno per gli abitanti dei villaggi all’intorno” (ivi, p. 1366). A proposito del lago di Bolsena si osservava: “Le sue acque abbondanti di pesce e specialmente di anguille; di quelle anguille, le quali fatte morir nel vin di Vernaccia, facevan le delizie di quel Martino IV” (ivi, pp. 156-157). Per il lago di Bracciano si precisava: “Vi si fa buona pesca di vari e molteplici specie di pesci, e soprattutto di anguille, sebbene non abian tanta rinomanza quanto quelle di Comacchio e di Bolsena” (ivi, p. 160). Per quanto riguarda invece il pesce prodotto dal lago di Fucino vedi L. Lopez, *Pesce di mare e di Fucino nell’Aquila fra il Trecento e l’Ottocento*, in “Rivista abruzzese”, 1, 1992; S. Raimondo, *La risorsa che non c’è più. Il lago del Fucino dal XVI al XIX secolo*, Manduria-Bari-Roma 2000. Sul rapporto uomo-ambiente in una specifica area lacustre si presenta esemplare il lavoro di A. Zagli, *Il lago e la comunità. Storia di Bientina un “Castello” di pescatori nella Toscana moderna*, presentazione di Adriano Prosperi, Firenze 2001; vd. anche A. Prosperi, a cura, *Il padule di Fucecchio. La lunga storia di un ambiente “naturale”*, Roma 1995.

ittico della città dell'Aquila e di molte comunità dell'Abruzzo, ma era apprezzato anche sui mercati romani. Le informazioni tramandateci a riguardo da Girolamo Pico Fonticolano nella sua descrizione di sette importanti città d'Italia, data alle stampe nel 1582, trovano conferma anche nei decenni seguenti²³.

Un altro scrittore abruzzese, Muzio Febonio²⁴ rimarca verso la metà del Seicento che del pesce del Fucino si approvvigionavano Roma, il Lazio ed i territori circostanti lo spazio lacuale per un raggio superiore alle 60 miglia. Circa un secolo più tardi il Corsignani insiste ancora sul fatto che quelle risorse ittiche, di cui si nutrivano ai tempi suoi “i romani, la Sabina, l'Umbria, gli Abruzzi e parte del Lazio” costituivano la vera ricchezza del luogo, giacché i commercianti di pesce “tutto di vanno in giro fino a miglia sessanta lungi dal lago, dove per tal effetto vi è concorso di gente e di vetturali, i quali rendono i Marsi in qualche modo doviziosi”²⁵.

Nelle regioni settentrionali il principale serbatoio di rifornimento ittico era rappresentato dalla vasta rete idrica intessuta dal Po con i “suoi numerosi affiliati” e dai “grandi bacini lacuali” ai piedi delle Alpi, che rappresentavano “la realtà economica più rilevante”. Basti pensare al lago di Garda che, “rinomato sin dall'alto medioevo per le anguille e le grandi carpe che si catturavano nelle proprietà regie e nelle peschiere del monastero di San Colombano di Bobbio ... si trovava al centro degli interessi di Verona, Trento, Mantova e Brescia”²⁶.

²³ Lopez, *Pesce di mare e di Fucino* cit., p. 7.

²⁴ M. Febonio, *Historia Marsorum*, Napoli 1678, p. 62; Lopez, *Pesce di mare e di Fucino* cit., pp. 7-8.

²⁵ P.A. Corsignani, *Reggia Marsicana*, Napoli 1739, I, pp. 88-90; Lopez, *Pesce di mare e di Fucino* cit., p. 8.

²⁶ Lanconelli, *La pesca nelle acque interne* cit., p. 17. Per il bacino del Garda si vedano M. Butturini, *La pesca nel lago di Garda*, Salò 1885; L. Bettoni, *La pesca sul Benaco*, Milano 1887; P. Lanaro Sartori, *La pesca sul Garda in età moderna: aspetti giuridici, sociali ed economici*, estr. da Aa.Vv., *Un lago, una civiltà: il Garda*, I, Verona 1983. Sulle tecniche di pesca F. Malfer, *La pesca nel lago di Garda* in “Memorie dell'Accademia di Verona”, LXXIII, fasc. I, Verona 1897; Id., *L'alosa e la pesca nel lago di Garda*, in “Atti e memorie dell'Accademia d'agricoltura, scienze, lettere, arti e commercio di Verona”, s. IV, VII (1907).

In prossimità della costa adriatica invece, le riserve faunistiche più importanti si riconoscevano nelle valli di Comacchio²⁷ e nella laguna di Venezia.

A Comacchio specialmente, le peculiarità ambientali avevano favorito lo sviluppo di un'economia che si era concentrata per l'appunto sulla produzione e trasformazione del pesce vallivo, dando modo all'elemento indigeno di specializzarsi nella "fabbricazione" su vasta scala soprattutto dell'anguilla. L'attenzione dei comacchiesi per i prodotti del mare si desume chiaramente già negli statuti cittadini del 1494²⁸, dove, oltre a contemplare il dazio del pesce di mare ("dacio de li pissi et gambari marini") oggetto di esportazione, il dazio "de li pissi forastieri", cioè di quei generi ittici "non nasciuti et prisi in le valle de Comachio", viene in luce anche una volontà protezionistica riguardo alla cosiddetta pesca di raccolta, negata ai "forastieri" con un categorico divieto di accesso nel lido di Magnavacca (rub.69: "Che nessun forastiero non possa raccogliere peveraze, cape lunghe né calcinelli et ostreghe"). Nel corso del Cinquecento, con l'*adictio* del 1559 il *corpus* di leggi che regolamentava le attività dei comacchiesi era stato arricchito di tre nuove rubriche che

²⁷ Sull'economia della pesca a Comacchio tra basso medioevo e età moderna, sui diritti di pesca e sugli appalti vd. G.F. Bonaveri, *Storia della città di Comacchio, sue lagune e pesche*, Cesena 1761; M. Coste, *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie*, Parigi 1861, pp. 3-86; E. Friedlander, *La pesca nella laguna di Comacchio*, Firenze 1872; L. Bellini, *La legislazione speciale delle valli di Comacchio nella sua genesi storica nelle fonti e nell'applicazione*, Ferrara 1965; O. Verdi, *Un appaltatore esemplare: Carlo Ambrogio Lepri imprenditore all'ombra della corte pontificia*, in *L'impresa. Industria, commercio, banca, secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1991, pp. 989-1006.; G. Arveda, *Note storiche sulla pesca e la manifattura ittica a Comacchio*, in *Un museo a Comacchio. Studi di autori vari e progetto*, Bologna 1989; Id., *Pesca e società in Comacchio*, in Aa.Vv., *Sorella anguilla. Pesca e manifattura nelle valli di Comacchio*, a cura di F. Cecchini, Bologna 1990, pp. 25-55; A. Toniolo, *Forze produttive ed attività economiche negli ultimi decenni del dominio estense*, in Aa.Vv., *Storia di Comacchio nell'età moderna*, Casalecchio di Reno 1995, II, pp. 301-355.; O. Verdi, *Un appalto "diverso". Le valli da pesca di Comacchio durante il governo pontificio (1598-1798)*, ivi, II, pp. 357-401.

²⁸ *Statuti di Comacchio, sec.XV*, a cura di V. Caputo, R. Caputo, Ferrara 1991. Vedi anche A. Samaritani, *Gli statuti tardo quattrocenteschi di Comacchio nell'ambiente cittadino del tempo*, in "Anecdota", II, 2 (1991), pp.51-61.

toccavano la pesca “a trata” praticata “ne li canali, valli et luoghi del Commune”²⁹. Si intendeva anche potenziare la vigilanza e la tutela delle risorse ittiche con l’istituzione di un corpo di polizia, gli “officiali sopra le valli, acque et canali”. Le lagune salate di Comacchio, “per caratteristiche ambientali, etnico linguistiche e culturali”, come precisa Franco Cazzola, nonostante le somiglianze con le altre aree palustri del litorale veneto, figurano come “una sorta di mondo a sé stante”³⁰. Proprio in virtù del singolare aspetto di “insularità” socio-culturale e demografica che contraddistingueva questo spicchio di natura infatti, si è mantenuto qui “pressoché integro un rapporto uomo ambiente dai tratti specifici e talora unici”. Un carattere paesaggistico originario che i comacchiesi hanno saputo mantenere nella sua unicità di oasi valliva di “natura pubblica o ‘demaniale’“ da gestirsi come “patrimonio aziendale unitario”, grazie ad un oculato *governo dell’ambiente*, improntato ad un impegno collettivo e comunitario costante. Per gli abitanti di Comacchio insomma le risorse vallive si prefigurano come un patrimonio pubblico a cui attingere per un “diritto naturale” che si conferma nel tempo, nonostante le secolari controversie circa i diritti di proprietà e di sfruttamento delle valli, rivendicati nel corso del tempo da quanti si sono alternati nell’amministrazione di questi territori, dagli arcivescovi di Ravenna, agli Estensi, alla Reverenda Camera Apostolica, allo Stato, al Comune di Comacchio. Le metodologie di pesca tradizionale usate nelle Valli di Comacchio rispecchiavano pratiche antiche applicate *ab immemorabili* anche in altri ambienti simili ed erano regolate sul “movimento di rimonta o di discesa di alcune varietà di pesce dalle acque salate del mare a quelle dolci dei fiumi o a quelle, biogeneticamente più ricche, di lagune salmastre e viceversa”. La cattura del pesce, soprattutto delle anguille, avveniva dopo aver fatto confluire “la massa dei pesci migranti, con vari artifici” in sacche d’acqua in cui erano state collocate “reti, trappole o altri arnesi di cattura”. Le anguille vi trovavano l’habitat ideale fino al momento in cui, raggiunto lo stadio di maturità biologico, per

²⁹ *Statuti di Comacchio* cit., p. 31; rubb.1-3, pp. 108-109.

³⁰ F. Cazzola, *Fiumi e lagune: le acque interne nella vita regionale*, in *Cultura popolare dell’Emilia Romagna. I mestieri della terra e delle acque*, Milano 1979, pp. 186-213, pp. 194-195.

istinto avrebbero cercato di riguadagnare il mare aperto. Per garantire dunque la sopravvivenza delle anguille e dar corso ad ogni stagione al rinnovo dei vivai, il mantenimento di una giusta ossigenazione degli specchi d'acqua vallivi con la corretta gestione delle acque era quindi di fondamentale importanza. Le minacce potevano dipendere dalle gelate invernali o all'opposto dall'eccessivo aumento della temperatura dell'acqua nei mesi più caldi quando occorreva favorire l'immissione di acqua dal mare per contrastare l'eventuale eccesso di salinità nei campi vallivi dovuto all'evaporazione. La capacità produttiva era insomma pilotata dal "ricambio idrico a tutti i *campi* nei quali era suddiviso il complesso lagunare" che permetteva di "far giungere ovunque l'irresistibile richiamo dell'acqua fresca del mare che avrebbe dato l'avvio alla migrazione autunnale delle anguille verso le trappole predisposte in vari punti della laguna". Il perno di questa delicata economia poggiava insomma sull'osservazione, maturata su esperienze plurisecolari, dei flussi e riflussi del mare, delle mutazioni stagionali e del calendario biologico delle specie e come risultato aveva portato al raggiungimento di un rapporto simbiotico dell'uomo con l'ambiente che si era tradotto fattivamente nel disegno di un territorio fatto di "apparati di cattura o lavorieri ... e di successivi perfezionamenti dell'elementare sistema di sbarramento dei canali di comunicazione fra un sistema lagunare e il mare aperto"³¹. Ancora alla metà del Cinquecento, come precisa Cazzola, il diritto di pesca nelle lagune si assicurava unicamente a quanti appartenessero alla comunità di Comacchio, e con l'acquisizione dell'area da parte degli Estensi quel "principio dell'esclusività comacchiese della pesca" era stato ribadito con la decisione di limitare l'affitto del diritto di pesca alla sola gente del luogo. Con il recupero, alla fine del secolo, del ducato di Ferrara da parte della Santa Sede, alcune decisio-

³¹ Per una dettagliata descrizione del "lavoriero" vedi i contributi di Bonaveri, Costa e Friedlander già citati; inoltre A. Bellini, *Il lavoriero da pesca nella laguna di Comacchio*, in "Atti del congresso interregionale di pesca e acquicoltura", Venezia 1900; Cazzola, *Fiumi e lagune* cit., pp. 196-198; Arveda, *Pesca e società* cit., pp. 25-29; *La pesca in Sorella anguilla* cit., pp. 92-104, scheda 1 (*Lavuri(e)r*; Lavoriero). Sulla problematicità delle aree vallive vedi F. Cazzola, *L'acqua come ambiente e come problema. Le Valli di Comacchio e il delta del Po in età moderna*, in *Storia di Comacchio* cit., II, pp. 151-170.

ni amministrative della Reverenda Camera Apostolica che disattendevano quelle consuetudini, avevano però provocato i primi cedimenti nel sistema gestionale delle valli³².

L'altro "relitto" - continua ancora Cazzola - di quel "vastissimo sistema di specchi lagunari di acqua dolce e salata, di paludi e di acquitrini che si stendeva per decine e decine di miglia lungo il litorale adriatico tra Ravenna e Grado" era rappresentato dalla laguna di Venezia, punto in cui scaricavano le loro acque "il Po, l'Adige e il Brenta, piccoli e medi corsi d'acqua defluenti dalle Alpi e dall'Appennino". Lì fin dall'epoca dei primi insediamenti le popolazioni per la loro stessa sopravvivenza si erano prodigate a modellarsi uno stile di vita confacente allo sfruttamento delle ricchezze naturali di quel difficile ambiente. In laguna - scrive Piero Bevilacqua - vi era "una sorta di divisione stagionale dell'uso degli specchi d'acqua e delle paludi: per cui si pescava d'estate, mentre d'inverno, quando su macchie e paludi stanziavano gli uccelli migratori, si intensificava la caccia". Quel rapporto strutturale con la natura si era andato progressivamente a perfezionare razionalizzandolo con la pianificazione di studiate forme di controllo e di regolamentazione del territorio³³. L'attenzione delle autorità veneziane si concentrava soprattutto sulle attività di pesca che, quale fonte di sussistenza primaria doveva obbligatoriamente rientrare in un programma governativo teso ad incardinare le iniziative delle forze produttive private ad evitare lo sfruttamento incontrollato delle risorse. Fin dal 1261 infatti le pratiche piscatorie nella laguna di Venezia erano state affidate ai magistrati della Giustizia vecchia che, oltre a compiti di carattere annonario, sovrintendevano all'igiene dei luoghi di vendita, alla stesura dei calendari venatori ed alla vidimazione degli strumenti di cattura³⁴. La commercializza-

³² Sulla politica della pesca dello Stato pontificio, a proposito delle valli di Comacchio vedi i lavori già ricordati di Bellini e Verdi e ancora L. Palermo, *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in *La pesca nel Mediterraneo occidentale (secoli XVI-XVIII)*, a cura di C. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000, pp. 119-120, 131-139, dove l'area di Comacchio viene indicata come il "maggior centro di produzione ittica dello stato".

³³ P. Bevilacqua, *Venezia e le acque*, Roma 1999 (1^a ed.1995), pp. 57-58.

³⁴ H. Zug Tucci, *Pesca e caccia in laguna* in Aa.Vv., *Storia di Venezia*, I, *Dalle origini all'età ducale*, Roma 1992, pp. 499-500.

zione del pesce invece era delegata a venditori appositi, i cosiddetti *compravendi di pesce*, che dovevano operare nel rispetto delle norme comportamentali sancite nel *Capitulare de piscatoribus* (1227)³⁵. A questa stessa magistratura era rimesso anche l'incarico di vigilare sulle tecniche di pesca ed in particolare sulla fattura delle reti, che dovevano rispondere a criteri e requisiti che ne fissavano la tipologia nell'ordito e nello spessore delle trame. L'azione di polizia del governo era finalizzata primariamente ad evitare l'impovertimento o peggio l'esaurimento delle risorse alimentari della laguna, ragioni indubbiamente più che valide a richiedere dunque che qualsiasi rete da utilizzarsi in mare dovesse per legge esibire un contrassegno di idoneità. Una regola, quest'ultima che, come si evince da una testimonianza del 1599, intedeva scoraggiare quei contraffattori "li quali con varie diaboliche inventioni, vengono a consumare cadauna sorte di pesce, prendendolo con arti, che da mille leggi sono state proibite". La perseveranza legislativa diretta a limitare gli abusi e a cassare sistemi di pesca reputati irrazionali ed impraticabili in laguna, che puntava a preservare la fauna ittica nel rispetto degli "equilibri autoriproduttivi delle varie forme di pesce", costituì un indirizzo costante delle autorità veneziane³⁶.

Va comunque precisato che l'esame della liceità degli strumenti di pesca, così come la programmazione di un calendario venatorio, nelle intenzioni del governo della Serenissima non si poneva il problema in nome della difesa degli equilibri dell'ecosistema e dei suoi "delicati ritmi biologici", quanto piuttosto per assicurare prelievi alimentari abbondanti attuabili solo rispettando rigorosamente il ciclo vitale delle specie e soprattutto i "tempi di crescita". Per far fronte insomma ai bisogni alimentari della popolazione occorreva pianificare al meglio una politica di convivenza con la fauna della laguna adattando le attività venatorie

³⁵ Per un quadro complessivo delle attività piscatorie in laguna vedi Aa.Vv., *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, la sua legislazione il suo popolo la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Venezia 1985 (1ª ed. 1981). Vedi anche Aa.Vv., *La laguna di Venezia*, a cura di C. Magrini, Venezia 1940, p. VI, t. XI e Aa.Vv., *Mostra storica della laguna veneta*, catalogo, Venezia 1970, opera quest'ultima che contiene anche studi su tecniche e attrezzi di pesca e sulle imbarcazioni lagunari, con ampia bibliografia generale.

³⁶ Bevilacqua, *Venezia e le acque* cit., pp. 65-66.

“attraverso la mediazione tecnica della pesca, a quei ritmi biologici di produzione e riproduzione naturale che meglio assicuravano l'abbondanza del bene e la sua durata potenzialmente inalterata nel tempo”³⁷. All'esercizio della pesca cosiddetta *vagantiva*, cioè quella che veniva effettuata negli spazi acquei demaniali, di giurisdizione comunale o anche di privata proprietà su cui si esercitavano diritti di pesca, si affiancava quella praticata nelle valli, soggette a più stretta vigilanza al fine di garantire l'ecosistema e l'equilibrio delle acque in laguna, minacciato dall'azione dei pescatori di frodo inclini a ricavare prolifiche zone di pesca con la chiusura di canali e paludi³⁸. Le pratiche piscatorie adatte alla vita lagunare erano un modello straordinario di economia della pesca e di sapiente adattamento dei meccanismi millenari della vita dei pesci all'interno della laguna ai bisogni alimentari della popolazione. Di fatto la cattura nelle valli costituiva un vero e proprio *allevamento* di fauna ittica, di cui si seguivano la crescita biologica e gli andamenti stagionali, ma che si provvedeva anche a seminare. Il rapporto simbiotico maturatosi fra l'uomo ed un ambiente delicato e complesso come quello lagunare ha comportato nel tempo per gli abitanti di queste isole l'acquisizione di un patrimonio culturale che ha dato vita, con lo sviluppo delle attività alieutiche, alla formazione fra quanti vi si dedicavano, di gruppi specializzati nell'arte della pesca quali per esempio i Nicolotti, che abitavano nella città di Venezia, o i *povegioti*, i *buranelli* e i *chioggiotti*, insediati in altre aree. Nel 1493 Marin Sanudo scriveva che era presente “una contrà in Venetia dove non stanno se non peschatori chiamata San Nicolò”³⁹, quella dei Nicolotti appunto che si concentravano in un territorio ben definito ed abitato esclusivamente dai “nati dentro de i ponti de S. Nicolò et S. Rafael” che rappresentavano, come è stato

³⁷ Ivi, p. 67.

³⁸ *La pesca nella laguna di Venezia*, p. 164: “Si chiama vagantiva, da vago, vagante, non fisso; intendendosi che è una pesca che può essere fatta qua e là liberamente nelle zone date in concessione, od in affitto a pescatori. Il pescare che vien fatto ora in un luogo ora in un altro”. Si definiva anche *pesca errante*.

³⁹ M. Sanudo, *De origine, situ et magistratibus urbis Venetae overo la città di Venetia (1493-1530)*, a cura di A. Caracciolo Aricò, Milano 1980, p. 29.

recentemente messo in luce, una vera e propria comunità⁴⁰. L'impegno professionale si concentrava esclusivamente nella produzione ittica per l'approvvigionamento della città e per questo godevano di particolari privilegi, soprattutto per quello che concerneva le pratiche piscatorie. Le concessioni governative che distinguevano i Nicolotti nel panorama di quanti si dedicavano alle arti marittime consistevano "nel diritto di esercitare il loro mestiere in tutte le acque del dogado senza essere sottoposti da parte dello Stato ad alcuna imposizione di carattere fiscale" e questa libertà operativa a loro riconosciuta, favoriva di riflesso anche i numerosi pescatori delle altre comunità o corporazioni facenti parte del dominio veneto. I privilegi riconosciuti alla comunità dei Nicolotti trovavano alimento nel diritto consuetudinario, al cui rispetto si riconducono i reiterati decreti del dogado a confermare "speciosi diritti di pesca vagantiva in tutte le acque salse e dolci della Laguna, e in quelle di altrui giurisdizione; colla libertà insieme di vendita del pesce esente dal dazio, tanto in Venezia, quanto nei luoghi di Terra Ferma addiacenti al fiume Brenta, e ad altri canali che si scaricano nel circondario della Laguna, avvegnacché pesca e vendita [sono] liberamente da secoli usate da questa Comunità per le sue antiche non mai interrotte consuetudini"⁴¹.

La comunità dei pescatori Nicolotti che tipicizzava la realtà veneziana si manifestava molto coesa e ben organizzata anche sotto il profilo sia della distribuzione del lavoro fra gli addetti all'arte, sia dell'assistenza sociale. Accanto ad atti di mutuo soccorso e di solidarietà, si prospettano per gli appartenenti a questa comunità anche soluzioni di lavoro alternativo e quando per anzianità si è costretti a dismettere il duro mestiere di pescatore si offre loro l'opportunità di inserirsi nell'arte dei *compravendi pesce* e nella pratica di commercio, meno impegnativa, ma sicuramente più redditizia⁴².

⁴⁰ R. Zago, *I Nicolotti. Storia di una comunità di pescatori a Venezia nell'età moderna*, Abano Terme 1982.

⁴¹ A. Zoccolari, *Dissertazione sulle antiche consuetudini, o privilegi della comunità di S. Niccolò, ed Angelo Raffael*, Venezia 1799, p. 5.

⁴² "Hanno altresì gl'individui originari di detta Comunità il privilegio di venir nell'età degli anni 60 poi di 50 descritti dell'Arte di Compra-Vendi per l'acquisto e vendita del

I pescatori chioggiotti e buranelli risultano invece tra Trecento e Cinquecento i protagonisti indiscussi delle attività di pesca costiera che dalle loro zone di origine allargano alle riviere della Romagna e delle Marche, verso cui si spostano con migrazioni stagionali. E sarà sempre Chioggia a detenere, soprattutto in età moderna, il primato della pesca marittima alturiera in Adriatico⁴³.

La crisi delle attività legate alla produzione del sale, obbligando con la conversione di molte unità lavorative nei settori della pesca stanziale e vagantiva a dirigere con più vigore le operazioni venatorie verso il mare aperto, dà insomma avvio, già nella seconda metà del Cinquecento a quella che sarà riconosciuta come una vera e propria vocazione ed arte dei chioggiotti, quella della pesca d'altura.

2. Dalla laguna alla pesca d'altura

La trasformazione a cui si piegano la marineria di Chioggia e più in generale quelle venete, appare esemplare ad inquadrare lo sviluppo delle arti della pesca nell'Adriatico di età moderna e, sull'onda di fattori esterni alle condizioni socio economiche lagunari, di cui si dirà, a giustificare l'incremento della produzione e la crescita del mercato.

In una relazione del podestà inviata al Senato della Serenissima nel 1559

pesce proveniente dall'Istria, Dalmazia e Valli forestiere, che rivendono cotesti Individui al minuto sopra gli stazj nelle Pescarie di San Marco, e Rialto, antichissimamente stati loro concessi dalla ex Serenissima Signoria", ivi, p. 20. Sul tema della organizzazione della classe marinara è in corso uno studio da parte della scrivente. Un'anticipazione sta in M.L. De Nicolò, *Il mare al pescatore. Solidarietà marinara dal Cinque al Novecento*, Fano 2001, pp. 13-21.

⁴³ Sull'attività piscatoria a Chioggia vedi S. Perini, *Chioggia al tramonto del Medioevo*, Sottomarina 1992, pp. 158-165. Per uno sguardo generale sulla pesca marittima vedi M. Martellucci, *La pesca in mare in Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna* cit., pp. 27-51. Riguardo al ruolo della marineria chioggiotta nello sviluppo delle arti della pesca lungo il litorale adriatico pontificio vd. M.L. De Nicolò, *Note sull'attività cantieristica e portuale a Rimini nel Settecento* in U. Spadoni, a cura di, *Barche e gente dell'Adriatico 1400-1900*, Casalecchio di Reno, 1985; Eadem, *Pesci pescatori naturalisti a Rimini nel Cinquecento*, in corso di stampa.

si faceva notare che la popolazione di Chioggia, che raggiungeva all'epoca le 10.000 anime, in base al ceto sociale di appartenenza ed alle attività svolte poteva suddividersi "in quattro parte", vale a dire "cittadini abitanti in la città", "lavoratori de terre", "marinari" e "pescatori"⁴⁴. Riguardo a quest'ultima categoria poi si precisava:

I pescatori sono infiniti, bone persone, ma molto miserabili gran parte di loro; una parte di questi tiene ad affitto le valle della comunità, quale sono valle bonissime, questi stanno assaj bene, perché molto guadagnano, havendo ragionevole condictione de affitto, et se accomodano tra loro. Se bene sono affittuali si fanno elleggere massari della comunità et si accomodano tra loro come le torna meglio. Due volte sole danno de entratta alla comunità mille ducatti a l'anno a ragione di ducatti cinquecento l'una. Un solo di questi ha avuto de orade per settecento ducatti. Oltre questi sono molti che pescano nella laguna et nel mare vicino.

Il mestiere del pescatore era insomma quello più praticato e per questo si plaudeva alle deliberazioni ratificate nel consiglio dei Pregadi di approvare interventi di sistemazione idraulica tesi a salvaguardare l'ecosistema vallivo. Si prendeva atto della gravità della situazione denunciando appunto che, in assenza degli opportuni lavori per il risanamento di quelle aree di produzione, "duecento famiglie di poveri pescatori se ne morivano dalla fame, perché [le acque "nigre et puzzolenti"] ammazavano il pesce salso. Et questi poveri servitori non haveano più modo alcuno de vivere". Il podestà Tagliapietra insisteva nella denuncia delle precarie condizioni di sussistenza di quei lavoratori e sul loro sovrannumero:

Questi sono in vero i più poveri della città, et se io dicessi i mendichi diria il vero; né sono bastanti de guadagnarsi il pane, perché sono

⁴⁴ F. Tagliapietra, *Relazione* (1559), in B. Polese, a cura, *Relazione dei rettori veneti nel Dogado. Podesteria di Chioggia*, Milano 1982, pp. 3-12. La relazione era già stata pubblicata, vedi F. Tagliapietra, *Relazione letta in senato da F. T. Podestà di Chioggia nel 1559 di ritorno del suo reggimento*, a cura di C. Bullo, Venezia 1885. Per un quadro economico e sociale di Chioggia tra basso medioevo e prima età moderna vd. Perini, *Chioggia al tramonto del Medioevo* cit., pp. 158-188.

molti, et vivono de questa loro arte molto morta talmente che in tempo di queste charestie hanno avutto da fare a mantenersi ...

Indubbiamente più felice si manifestava invece la condizione dei “marinari” che, “molto periti del navigare”,

navigano con trecento barche da cento stara et sopra, la maggior parte de 300 in 400 stara et altre da 600 in 700. (...) Con tutte queste barche et navilij se portano in questa città de Venetia merce di ogni sorte caricate in la Puglia, l'Abruzo, Marcha, Romagna, Istria, Dalmatia, Albania et molti passano fino in Levante, et ne conducono de qui in tanta quantità.

Vino, olio, frumento e “ogni sorte de mercantia” sono oggetto di traffici marittimi gestiti da “circa duecento marinari excelentissimi”, i quali “nati et allevati sul mare in tuto il tempo della vita loro, hanno patronizzato nave et navilij grossi”. Le insidie del mare non si limitano al maltempo e ai naufragi:

In questi anni passati si ha perduto una buona quantità di queste barche, et sono stati presi gli homeni da i corsari, cosa che è stata di gran rovina de quella povera città, per il che sono in gran parte inviliti, perché sono fatti poveri ... Poiché hanno perdute le sue barche, la roba et tutto quello che hanno di bene, lassano le povere famiglie afflite, rovinate in continui pianti et dolori. L'anno passato forno presi al numero di 28, ad un tratto tra i quali vi fu el padre con tre figliolj, et ancora sono in mano de infedeli ...⁴⁵

C'è già chi si è interessato a studiare la “fase intermedia” di questo profondo processo di trasformazione del quadro economico-sociale di Chioggia che va dal Quattrocento agli inizi del Seicento, secoli in cui, con il progressivo declino sia della navigazione più propriamente mer-

⁴⁵ Tagliapietra, *Relazione* cit., p. 9. Sulle razzie perpetrate ai danni della marineria di Chioggia vedi P.G. Lombardo, *Chioggiotti schiavi dei turchi e dei barbareschi nell'età moderna secondo i “Libri Consiliorum” della Comunità di Chioggia*, in “Archivio veneto”, s.V, CIX, 145 (1978), pp. 73-102. Sui naufragi Id., *Naufragi nelle acque della giurisdizione del podestariato di Chioggia in età moderna*, in “Economia e storia”, 4, 1982, pp. 435-496. Lo stesso autore ha dedicato una breve nota riguardante la marineria clodiense, *Sulla marineria chioggiotta in età moderna* in “Archivio veneto”, s. V, CXXI (1983), pp. 115-123, utilizzando anche fondi dell'Archivio antico di Chioggia, in aggiunta ai dati ricavabili dalle *Relazioni* dei podestà.

cantile, che delle attività legate alla produzione del sale, si avvia la massiccia conversione dei lavoratori delle saline (*salineri*) e di parte dei “marinari” della flotta commerciale clodiense nella produzione ittica d’altura.⁴⁶ Nei primi decenni del secolo in verità, la pesca in mare aperto non destava ancora un interesse rilevante e questo per varie ragioni, non ultime le concrete difficoltà legate alla messa a punto di un’impresa di pesca per la quale non era sufficiente la maestria di quanti si prestavano ad esercitarla, ma che necessitava soprattutto di idonee strumentazioni ed insieme di un opportuno approvvigionamento vittuario nel protrarsi del lavoro sul mare. In questo senso ci pare illuminante quanto Pietro Contarini riporta in una relazione inoltrata alle autorità nel 1624: “il trattare il mar vien fatto da pochi; perché pochi sono quelli che possono condursi fuori con barche, reti et obligatione di nutrirsi con li compagni per più di un giorno”⁴⁷. All’opposto lo stato della “navigatione del golfo”, quei traffici marittimi per i quali operavano circa quattrocento marinari imbarcati su una flotta costituita da 160 barche “grosse poco di sotto alle marciliane”, si manifestava ancora sufficientemente florido⁴⁸, nonostante le prime avvisaglie di crisi. La contrazione della domanda commerciale, aggravata dalle deliberazioni dei magistrati “alle biadi”, comportando un decremento delle opportunità lavorative, spingeva inevitabilmente verso l’emigrazione. Il podestà di Chioggia solo assicurando ai marinai l’attivazione di nuove rotte commerciali (“la navigatione anco per altre parti”) era riuscito ad evitare la dipartita di quanti, rimasti senza lavoro, si erano mostrati “rissoluti di partirsi con le loro famiglie nella riviera di Romagna”⁴⁹. Segnali della

⁴⁶ Perini, *Chioggia al tramonto del Medioevo* cit., pp. 159,174; P. Contarini, *Relazione* (1629) in *Relazioni dei rettori veneti* cit., pp. 83-84.

⁴⁷ Contarini, *Relazione* cit., p. 84.

⁴⁸ Sulle attività commerciali di Chioggia legate ai trasporti marittimi vedi Perini, *Chioggia al tramonto del Medioevo* cit., pp. 172-188. Sulle caratteristiche della “marciliana” vedi lo studio di M. Marzari, *La marciliana, il mercantile che ha delineato un’epoca (XIII-XVIII secolo)* in “Chioggia. Rivista di studi e ricerche”, 9 (1993), pp. 9-44.

⁴⁹ Il senato aveva proibito agli armatori veneti di caricare cereali per i porti pontifici allo scopo di sopperire alla crisi annonaria in corso, vedi S. Perini, *Chioggia nel Seicento*, Sottomarina 1996, p. 233.

crisi della marina commerciale, accentuata peraltro dalla concorrenza di Goro e di altri centri costieri pontifici, si intuiscono già nella relazione presentata al senato dal podestà Lombardo nel 1612, da cui ben si evince la caratterizzazione della marineria chioggiotta, pressoché interamente protesa nella navigazione adriatica, nei traffici di cabotaggio e di traversata.

La navigazione essercitata da chiozzotti in mare è in golfo solamente non passando mai Capo d'Otranto sottovento e la Dalmatia sopravvento, perché essendo le loro barche di poca portata, le spese che farebbero nelli lunghi viaggi eccederebbero li guadagni, anzi che per il più navigano da Ortona in questa città, se ben stanno li 8 et 10 mesi per quelle riviere, nolleggiando da un loco all'altro et ben spesso per lochi prohibiti. Hora non di meno gli sono ristrette le fazzende per causa delle molte barche forestiere, che sono novamente introdotte ad essa navigatione. Per il che molti chiozzotti volontariamente sono andati ad habitar in terre aliene per goder anch'essi la navigatione libera, la qual vien parimenti essercitata da molti di loro che si trovano banditi⁵⁰.

Al di fuori dei territori della Serenissima, il porto di Goro era senz'altro lo scalo rivale più concorrenziale perché, quale luogo votato al contrabbando, anche dopo la devoluzione dello stato estense allo stato della Chiesa (1598) era diventato uno scalo particolarmente battuto da parte del naviglio che si muoveva dalle coste istriane e dalmate, in quanto consentiva di sbarcare sulle coste pontificie e di immettere nel commercio importanti carichi di merci (vettovaglie, stoffe, olio, prodotti caseari e varie materie prime), eludendo il sistema daziario veneziano. Del resto anche i sudditi veneti non disdegnavano di usufruire del comodo approdo di Goro e le denunce riguardo alla pratica del contrabbando erano rivolte in special modo ai marinai di Chioggia: "sono sospetti a molti che

⁵⁰ E. Lombardo, *Relazione* (1612) in *Relazioni dei rettori* cit., p. 44. Sul ruolo di Chioggia nel regime doganale della Serenissima vedi M. Costantini, "Sottovento". *L'Abruzzo e i traffici veneziani* in M. Costantini, C. Felice, *Abruzzo*, a cura di, *Economia e territorio in una prospettiva storica*, Vasto, 1998, pp. 11-76, ora ristampato con il titolo "Sottovento". *I traffici veneziani con la sponda occidentale del medio-basso Adriatico* in "Proposte e ricerche", 49 (2002), pp. 7-22, particolarmente pp. 12-14.

facino infiniti contrabandi conducendo con le sue barche oglij et ogni altra sorte de merci in Ferara” (1559)⁵¹:

de molti lochi delle Puglie, Abruzzo dove si caricavano oglij per Venetia in bona somma, non se ne hanno più perché tutti vanno a Ferara. I lochi sono li infrascritti: Molfetta, Bari, Monopoli, Otranto. Delle cento botte de oglio che si caricano in diti lochi le 99 vanno a Ferara. Item alcuni altri lochi delli quali sono persi li trafichi per Venezia per el viaggio de Ferara, come sono: Recanatti, Monte Santo, Cittanova, San Lapidio, Fermo, Maran, Le Grotte, lochi della Marcha. In l’Abruzzo: Saline, Pescara, Francavilla, tutti questi lochi fanno per Ferara; dove in quelle doane se fanno tante facende con utilità et reputatione grande de quel Principe.

Il movimento mercantile registrabile nella “sacca” di Goro agli inizi del Seicento risultava indubbiamente piuttosto vivace. Si documenta la presenza di 12 marciliane (“che hanno ora li ferraresi”), e vi approdano “molti vasselli che vengono di Puglia, Sicilia et altri lochi con ogli, sali, formenti et altre mercantie, oltre le piccole barche che piene di formenti, sali, lane, cuori, azzali et altro giornalmente capitano in essa sacca con non poco pericolo della sanità”⁵². La fortuna mercantile di Goro non mostra cedimenti negli anni a seguire e il quadro tratteggiato nella relazione redatta dal podestà di Chioggia nel 1622 rimane in sintonia con le considerazioni dei suoi predecessori. I marinai di Chioggia insomma persistono nell’esercizio del commercio illegale e, segnala ancora il podestà Niccolò Querini⁵³,

conducono merci et trafficano con le loro barche per la Romagna, Marca et Puglia, et di questi assai contra le leggi conducono robbe, biade et mercantie di Stati alieni in Stati alieni, et massime in sacca di Goro hormai fatta scalla non solo da simil barche, ma di vasselli, da chebba, essendovene da venticinque in circa di sudditi ferraresi (oltre li forestieri) che vanno, et in Albania per biade, nella Puglia per ogli et

⁵¹ Tagliapietra, *Relazione* cit., p. 11.

⁵² Lombardo, *Relazione (1612)* cit., p. 45.

⁵³ Niccolò Querini, *Relazione, (1622)*, in *Relazioni dei rettori veneti* cit., pp. 61-62.

mandole, et in ogn'altro luogo per altre mercantie delle quali non solo tengono provisto la Lombardia, ma anco altri luochi a quella contigui.

Ad aumentare il disappunto del magistrato si aggiunge poi la considerazione che tutto il sistema commerciale organizzato ai danni dell'erario veneto trova sostegno proprio dai sudditi della Serenissima, in quanto si riusciva ad accertare che la maggior parte del naviglio circolante veniva acquistata proprio a Venezia e “quasi ogn'anno parte di essi [natanti] ne vengono raccomandati et reffati in Chioza, potendosi dire che noi stessi siamo fabri di quelle cose che ne offendono”.

Era opinione del Querini che per risolvere quello stato di cose tanto deleterio per l'economia veneziana sarebbe stato auspicabile da parte del governo vietare compravendite e raddoppi dei navigli in suolo veneziano e mettere in atto azioni di polizia del mare con l'allestimento di una barca armata “che ad ogni richiesta del rettore andasse scorrendo quelle marine, et tutte le barche de sudditi, che ritrovasse cariche farle venir di qui, come anco li altri vasselli alieni, che fossero parimenti carichi di quelle robbe, che son tenute a venir a drettura in questa città”. Aggiungeva poi che le mercanzie, “che in gran quantità vengono giù per il Po ad essa sacca di Goro”, avrebbero dovuto essere convogliate e indirizzate “o per la via di Verona, o per quella della Riviera, o del Bressano”. Già nel Cinquecento Venezia aveva tentato di istituire un regime doganale che privilegiasse i legami commerciali con la costa occidentale dell'Adriatico con un intenso via vai di merci che trovava in Venezia l'unica base di smistamento e che veniva indicato con il termine di “transito sottovento”, da distinguere con l'altra corrente di traffici che gravitava invece sul versante della Dalmazia e delle rotte orientali, detto “sopravento”. Lo scopo era insomma quello di varare un piano mercantilistico che limitasse le operazioni di contrabbando e al contempo garantisse a Venezia quel ruolo di mediazione negli scambi evitando deviazioni e fermate in porti intermedi da cui le merci “potevano facilmente distrahersi per paesi alieni”⁵⁴. Nel mutato quadro politico che, con la forte contrazione delle tradizionali rotte commerciali nel Mediterraneo dovuto all'avanzata turca verso Occidente, aveva com-

⁵⁴ Costantini, “Sottovento”. *I traffici veneziani* cit., p. 11.

portato per Venezia il declassamento dell'antico ruolo di polo di un'economia mondo, la principale preoccupazione degli organi di governo della città lagunare era ormai quella di mantenere il predominio nel Golfo con il controllo della navigazione in Adriatico, su cui da tempo avanzavano pretese di libera circolazione altri temibili concorrenti economici. Nonostante l'avvenuta redistribuzione del commercio internazionale a vantaggio sia delle marine inglese ed olandese, che dei porti di Livorno, Ancona, Ragusa e Messina, la città lagunare teneva ancora salda la gestione degli scambi marittimi e delle rotte interne all'Adriatico⁵⁵. Il cresciuto impegno protezionistico veneziano a rivendicare con forza anche giuridicamente nel primo Seicento la supremazia ed il possesso del Golfo di fronte alle reiterate pretese degli Asburgo d'Austria e di Spagna, e del Papa, tradisce il ridimensionamento in atto di un'economia che, con il declino dei traffici a lunga distanza, stava trasformando la funzione di Venezia "da centro internazionale in scalo marittimo e centro di distribuzione a carattere essenzialmente regionale", pur mantenendosi però il ruolo di mediazione per il mercato tedesco⁵⁶.

Nel 1545 la dogana di "transito sottovento" era stata attivata anche a Chioggia, ma il provvedimento di lì a qualche anno era stato sospeso per l'accertamento di innumerevoli frodi perpetrate ai danni dell'erario. Il "sistema privilegiato del 'transito', pur meticolosamente organizzato dall'amministrazione finanziaria veneziana" rivelava non pochi punti deboli che nel successivo ventennio dovevano richiedere vari decreti di aggiustamento. Sospesa nel 1553, la dogana di Chioggia sarebbe stata riattivata nel 1579, in aggiunta alla dogana di Venezia riaperta nel 1559⁵⁷.

⁵⁵ B. Tenenti, *Ragusa e Venezia nell'Adriatico della seconda metà del Cinquecento*, in "Studi Veneziani", 4 (1980), pp. 99-127. Per un inquadramento generale sui mutamenti della navigazione commerciale veneziana nei secoli XVI-XVIII, le rotte del commercio dei generi commestibili e delle materie prime e sulla concorrenza degli stranieri vd. anche J.C. Hocquet, *L'armamento privato* in A. Tenenti, U. Tucci, a cura di, *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, Roma 1991, pp. 397-434.

⁵⁶ A. Bin, *La Repubblica di Venezia e la questione adriatica. 1600-1620*, Roma 1992, p. 39.

⁵⁷ Ivi, p. 13; vedi anche A. Stella, *La crisi economica veneziana della seconda metà del*

I porti di Goro, di Fiume e di Trieste, davano i maggiori motivi di preoccupazione, perché da quelle località, che si prefiguravano come le preferenziali mete del contrabbando, grazie ad un comodo accesso ai principali snodi stradali di comunicazione con l'Europa centrale e orientale, spezzando la catena del monopolio veneziano, potevano essere favorevolmente smistate le merci destinate all'esportazione verso i mercati lombardi o i territori granducali⁵⁸. Particolarmente problematica si dimostrava l'azione di disturbo dei duchi di Ferrara che tentavano di sfuggire al monopolio veneziano con l'attivazione di una linea di navigazione sul Po di Goro, con il "far pagare ancoraggio a li navigli che si fermano nella Sacca, l'haver creato un armiraglio che insegni la via per i canali e li pianti li segni". Il progetto politico ferrarese, sull'onda della congiuntura politica internazionale sfavorevole a Venezia, era insomma quello di potenziare il controllo delle foci del Po e di sfruttare appieno l'approdo padano, con la creazione di uno scalo ben strutturato che divenisse alternativo al porto lagunare⁵⁹ negli scambi commerciali del Mediterraneo con l'Europa continentale⁶⁰. C'erano insomma tutti i presupposti di una usurpazione dei diritti giurisdizionali rivendicati *ab immemorabili* da Venezia che, se tollerata, sarebbe stata sufficiente ai ferraresi "a tirare a sé in poco tempo la possessione et il dominio", in

secolo XV, in "Archivio veneto", s. 5, LVIII-LIX (1956), p. 46. Sul commercio di transito in Chioggia vd. Perini, *Chioggia nel Seicento* cit., pp. 243-247.

⁵⁸ Nei tempi pregressi principi e signori che avessero avuto necessità di transitare con propri velieri in Adriatico, richiedevano un diritto di accesso al governo della Serenissima e a questo riguardo sono innumerevoli le capitolazioni con vari potentati rintracciabili nei *Consultori in jure* (Asve), vd. A. Camera, *La polemica del dominio sull'Adriatico nel secolo XVII*, in "Archivio veneto", 20 (1937), p. 255.

⁵⁹ Sull'argomento vd. il documentato lavoro di F. Ceccarelli, *La città di Alcina. Architettura e politica*, Bologna 1998.

⁶⁰ Sull'importanza assunta in questo senso dall'Adriatico nel ventennio fra il 1580 e il 1600 vd. M. Aymard, *Le commerce dans la mer Adriatique du XVI siècle*, in *Gli ebrei a Venezia. Secoli XIV-XVIII*, a cura di G. Cozzi, Milano 1987, p. 712; Id., *Venise, Raguse et le commerce du blé pendant la seconde moitié du XVI siècle*, Paris 1966; P. Braunstein, *A propos de l'Adriatique entre le XVIe et le XVIIIe siècle*, in "Annales E.S.C.", 5 (1971), 1270-1278.

quanto poi avrebbero avuto agio ad aprire nuove vie di traffico per Volano e per Primaro⁶¹. Nonostante l'impegno a rivendicare la giurisdizione oltre "all'Adriatico mare, a seni, a ridotti aperti, et in conseguenza alla Sacca di Goro et a tutte le bocche del Po, perché le acque sono continuate ed indivise", lo scalo ferrarese continuava comunque ad essere la meta privilegiata del contrabbando, con grave danno dei dazi veneziani⁶². Il recupero nel 1598 dei territori degli Estensi da parte della Santa Sede, che di lì a poco (1631), con la devoluzione del ducato di Urbino, vedeva incrementate le proprie velleità di una più consistente apertura commerciale sull'Adriatico con il "possesso dei due ridotti di Pesaro e Senigaglia" prospettava poi per il Seicento, con venti di guerra economica, un ulteriore declassamento dell'antica supremazia lagunare⁶³.

Del decremento dei traffici veneziani non poteva non risentirne Chioggia, la cui marineria, già sullo scorcio del Cinquecento aveva subi-

⁶¹ Ivi, pp. 255-256.

⁶² P. Lanaro, *I mercanti della Repubblica veneta. Economie cittadine e stato territoriale (secoli XV-XVIII)*, Venezia 1999, pp. 63, 88-90, 101-111. Riguardo alla pretesa supremazia veneziana in Adriatico e sul problema della libertà di navigazione, A. Battistella, *Il dominio del Golfo*, "Nuovo archivio veneto" n.s., XXXV (1918), pp. 5-102; R. Cessi, *La Repubblica di Venezia e il problema adriatico*, Padova 1943, pp. 182-193; Id., *La politica adriatica*, introduzione a Paolo Sarpi, *il dominio del mare Adriatico*, Padova 1945, pp. XXVI ss.; F.C. Lane, *Venice. A Maritime Republic*, Baltimore 1973 trad. it. *Storia di Venezia*, Torino 1991, p. 140. Fra gli studi più recenti D. Calabi, *Una città "seduta sul mare"*, in *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, cit., p. 140 e Bin, *La Repubblica di Venezia* cit., pp. 21-29. Più in generale sul problema della libertà del mare vedi *infra*.

⁶³ I diverbi con Roma, già forti all'inizio del Seicento, si infittiscono a partire dagli anni del Pontificato di Urbano VIII e proseguono nel tempo. Nel 1665, da parte dei Veneziani vengono sequestrate due navi che trasportavano olio a Ferrara e di risposta il Papa ordina il sequestro nei porti di Ancona, Senigaglia e Pesaro di tutte le barche venete. Venezia ribatte a sua volta con il blocco dei navigli pontifici ed i traffici si interrompono. Il contenzioso non trova soluzione ed altre scaramucce commerciali si maturano nel 1667, nel 1669 e ancora nel 1672-1673. L'ennesima mossa ai danni di Venezia si attua sotto Clemente XI, con la concessione di privilegi commerciali ad Ancona e a Ragusa, Asve, *Consultori in jure*, b. 178, cit. in Camera, *La polemica del dominio veneziano*, pp. 265-268. Vd. anche W.J. Bouwsma, *Venice and the Defence of Republican Liberty. Renaissance Valves in the Age of the Counter Reformation*, Los

to una notevole riduzione numerica in termini di addetti e di tonneggio. Nel 1599 il podestà Michiel osservava che i marinai di Chioggia “per incapacità di porti ristretti et ammuniti”, si erano visti obbligati ad affrontare la crisi riorganizzando il sistema dei trasporti a partire da un adeguamento dei “soliti loro vasselli grossi (*scilicet* marciliane) in barche piccole”, ma questa scelta, se da un lato consentiva di abbassare i costi dell’impresa di navigazione, dall’altro esponeva maggiormente l’equipaggio agli abituali rischi e pericoli del mare rappresentati dalle frequenti aggressioni corsare e dai naufragi⁶⁴. In un *Registro di navigli* del 1533 si dà ragguaglio di 26 unità comprese tra le 120 e le 1500 stiaia venete di portata, contro le 40 di capacità superiore alle 100 stiaia documentabili nel 1520. Nel 1524 la flotta clodiense contava 150 legni di portata oscillante fra le 100 e le 500 botti, 70 mercantili con capacità di carico variabile fra le 500 e le 800 e 40 capaci di trasporti superiori (fra le 800 e le 1200 botti). Fra i tipi navali in dotazione dei chioggiotti si riconoscevano “marciliane”, “quare”, “navi”, “latine”, “brigantini”, “barche”, “burchi”.

Nel secondo Cinquecento anche la flotta veneziana subisce una vistosa regressione e quando nel 1602 con un apposito provvedimento si giunge a limitare il campo d’azione delle marciliane al solo bacino Adriatico, come risultato si ottiene il progressivo disarmo, nello spazio di 15 anni, di una quarantina di legni mercantili. Nel primo trentennio del Seicento la marina mercantile di Venezia risulta praticamente dimezzata rispetto ai valori numerici riscontrabili precedentemente ed un’inversione di tendenza, in grado di ristabilire un recupero quantitativo paragonabile alla consistenza della flotta mercantile cinquecentesca è avvertibile solo a partire dagli anni Settanta⁶⁶. La marina mercantile di Venezia riesce a

Angeles 1968, trad. it. *Venezia e la difesa della libertà repubblicana*, Bologna 1977; F. Cardini, *Venezia, il papato e il dominio dell’Adriatico*, in Aa. Vv., *Venezia e la Roma dei Papi*, Milano 1987, pp. 122-128.

⁶⁴ Perini, *Chioggia nel Seicento* cit., p. 780.

⁶⁵ Lombardo, *Sulla marineria chioggiotta in età moderna* cit., p. 115.

⁶⁶ D. Sella, *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Venezia-Roma 1961, pp. 73, 105-109; A. Bin, *La Repubblica di Venezia e la questione adriatica* cit., pp. 38-39.

risalire la china, ma non quella di Chioggia, destinata ad un declino irreversibile accentuato anche da un rafforzamento della tradizionale subalternità del suo porto rispetto all'emporio veneziano. "La storia della flotta clodiense dal Cinquecento alla metà del secolo XVII - scrive Perini - seguì in parallelo l'involuzione veneziana, ma poi non riuscì ad agganciarsi alla ripresa, accusando vuoti via via più ampi rispetto al patrimonio navale del primo Cinquecento". Di pari passo con il declinamento della flotta commerciale, dovuto anche ai provvedimenti restrittivi sulle rotte introdotti dalle autorità lagunari che di riflesso avevano obbligato a ridurre il numero delle marciliane in attività, per la marineria chioggiotta si profila già verso gli anni '20 del Seicento il forzato, quanto inevitabile abbandono del trasporto marittimo, che fino a quel momento aveva caratterizzato l'economia della loro città. Lo scalo su cui ancora alla metà del Cinquecento si appoggiava il sistema daziario di Venezia, propensa a dirottare a Chioggia "tutte le robbe che de cetero capiteranno a Verona, che venivano d'Inghilterra, Fiandra et Alemagna per andar sottovento" e ancora "li azzali e ferramenta d'ogni sorte che si partiranno di Bergamo, Bressa e Salò e vallade, che volessero andar al sopradetto viaggio"⁶⁷, un secolo più tardi nei dispacci dei podestà appare ormai tagliato fuori rispetto alle nuove mete del commercio. Le merci spedite da Bolzano e da Verona per "sottovento" segnala il podestà Gradenigo, "non passano più per Chioza o per Venezia come facevano, ma havendo deviato il viaggio tengono la via della Badia, Ponte Lagoscuro e Ferrara e di là poi verso quei lochi dove sono destinate", eludendo in tal modo i diritti doganali (1662)⁶⁸.

Un evidente segno della gravità della situazione è dato dal significativo esodo di molti addetti alle arti del mare verso i porti del medio e basso Adriatico. Lo si evince dal resoconto del podestà Giovanni Morosini che, fra l'altro, accenna anche all'eccessiva fiscalità degli "ufficiali delle barche" il cui compito era quello di effettuare controlli sulle "portate", ovvero sulla quantità di mercanzie e provvigioni che ogni marinaio aveva il diritto di portare con sé sul naviglio. Queste misure di control-

⁶⁷ Asve, *Cinque savi alla mercanzia*, n.s., b. 183, Decreto 11 febbraio 1545, cit. in Costantini, *"Sottovento". I traffici veneziani* cit., p. 12.

⁶⁸ *Relazione del podestà Gradenigo*, 1662, in Perini, *Chioggia nel Seicento* cit., p. 787.

lo, secondo l'opinione del magistrato, avevano causato la fuga da Chioggia di intere famiglie alla volta della “ Puglia, sottovento et altrove”:

già vint'anni solamente contava sopra mille e doicento marinari, che con legni proprii nollegiavano e trafficavano in Levante, Schiavonia, Marca, Puglia et altre parti et la rendevano ubertosa et più habile al servitio di vostra Serenità ne prova prova di presente un'esencialissima diminutione, essendosi ridotto il numero d'essi a soli doicento, che navigano anche con navigli assai minori de sopracenati ⁶⁹.

Si ci trova di fronte ad un fenomeno ciclico, quello dell'emigrazione della *marinarezza* clodiense in altri porti, che si ripresenta ad ogni accenno di crisi, anche perché la rinomata abilità nella navigazione, nella pesca, nella cantieristica, era per i chioggiotti una prerogativa che li faceva apprezzare e richiedere per la loro maestria ovunque si profilasse l'intenzione o l'esigenza di un rilancio delle attività portuali. La città di Chioggia infatti si pone quale centro di riferimento anche per le innovazioni tecniche (si pensi alle vele “a trabaccolo”) e per la rielaborazione e la reinterpretazione dei sistemi di pesca introdotti in varie epoche nel Golfo⁷⁰.

D'altro canto, sulla scia di quel declino, si stava avviando per quanti rimanevano a Chioggia una nuova economia marittima. La necessità dei lavoratori del mare di spostarsi dal settore mercantile ad altre occupazioni, doveva orientare nel corso del Seicento alla riconversione del naviglio nel settore produttivo e della marineria nella pratica su larga scala della pesca d'altura. Per “una compagine sociale poco elastica e connotata da una scarsa disponibilità di capitali”, lo sfruttamento più intensivo delle risorse ittiche si mostrava l'unica strada perseguibile.

⁶⁹ *Relazione del podestà Giovanni Morosini 1663*, ivi, p. 788.

⁷⁰ Vd. *infra*.



II

Il diritto di pesca (jus piscandi)

B A N D O



CORNELIO DEL TITOLO DI S. GIROLAMO DE SCHIAVONI
DELLA S. R. C. PRETE CARDINALE BENTIVOGLIO D' A-
RAGONA DELLA PROVINCIA DI ROMAGNA, ET
ESARCATO DI RAVENNA A LATERE LEGATO.

DESSENDO tutta la nostra applicazione intenta à procurare il remedio de disor-
dini, & abusi introdotti, ed à prevedere al publico bene della Città, & partico-
larmente della Povertà, di Rimini, ordiniamo per tanto, & espressamente
comandiamo col presente publico Bando l' inviolabile osservanza di tutti li
Capitolî formati sopra il Dazio del Pesce, siccome gl' altri dell' Edilizio di det-
ta Città, e molto più del Bando dell' Emo Sig. Card. Acquaviva, d' Aragona già Legato di Ro-
magna spedito fin sotto li 2. Maggio 1615, sotto le penè contenute ne sudetti Capitolî,
Bando rispettivamente, alle quali si procederà irremissibilmente contro cadauno Trasgressore;
E perche si vuole la piena osservanza di essi per togliere qualunque scusa d' ignoranza, & altro
si ricorda à non trasgredire, e contravenire, come si fanno per lo più arditî li Pescivendoli,
il Capitolo, che obliga il portare il Pesce dalle loro Barche entrate, che siano in Porto
alla publica Pescaria direttamente, nè contrattarlo, ò venderlo in tutto, ò in parte, etiam
in poca quantità fuori della publica Pescaria; e giunto in essa tenerlo scoperto, e non
nascosto, e venderlo à minuto à chi ne vorrà, ne sia permesso ad alcuno il contrattarlo,
e venderlo all' ingrosso contro, e fuori della disposizione de Capitolî, e Bandi sudetti;
ricordandoli anche l' osservanza del Capitolo trentaquattro sopra il Pesce contenente l' ar-
bitrio de Pescivendoli del prezzo del Pesce, poichè apprezzato, che l' anno coll' at-
tuale vendita non potranno accrescere, nè descreverlo il medesimo prezzo per fin tanto du-
rarà quel Pesce così apprezzato; Averta per tanto ogn' uno d' ubbidire perche il presente
Bando publicato, & affisso che sarà ne luoghi soliti vogliamo che abbia forza, come se per-
sonalmente ad ogn' uno fosse stato intimato. In fede &c.

Dato in Ravenna dal Palazzo di nostra solita Residenza questo dì 30. Marzo 1726.

C. CARD. BENTIVOGLIO LEGATO

Loco & Sigilli

U. D. Muzi Uicenti.

Francesco Saverio Segni

In RIMINO, per Giuseppe Albertini Stampatore dell' Ill^{ma} Communità.



1. Il dibattito tra Sei e Settecento

Nel primo Seicento, la disquisizione di Ugo Grozio, stampata anonima nel 1609 con il titolo *Mare liberum*, avvia il grande dibattito dottrinale sul principio della libertà della navigazione, la cosiddetta *bataille des livre*, tesa a formulare delle norme giuridiche idonee a disciplinare sul piano del diritto internazionale le attività umane sui mari. Fra i problemi aperti si inserisce anche quello della libertà della pesca marina, per la quale già lo stesso Grozio valutava obbligatorie restrizioni in considerazione del prevedibile esaurimento delle risorse biologiche del mare⁷¹. Ancora nell'età moderna il concetto di dominio del mare veniva espresso attraverso due *jura primaria*, cioè un *jus navigandi* e un *jus piscandi* e su quest'ultimo si innestava il diritto del principe di esigere tributi (*vectigalia*) dai pescatori, giustificato dalla necessità di assicurare un corretto sfruttamento della fauna ittica⁷². Era lecito per un sovrano imporre tassazioni sulla pesca, ma esclusivamente nei confronti dei propri sudditi (*ratione personae*) e non verso pescatori forestieri:

Similiter reditus qui in pescationes maritimas constituti Regalium numero censentur, non rem, hoc est mare, aut piscationem, sed personas obligant. Quare subditi, in quos legem ferendi potestas reipublicae, aut principi ex consensu competit, ad onera illa compelli forte poterunt: sed exte-

⁷¹ *Mare liberum sive de jure, quod Batavis competit ad Indicana commercia, dissertatio*, Lugduni Batavorum 1609, anonimo ma di Ugo Grozio che rappresentava un estratto della più ampia trattazione il *De jure praedae*, scritto nel 1605 ma pubblicato per la prima volta solo nel 1868 ; T. Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare*, I, Milano 1979, pp. 55-57.

⁷² Ivi, p. 56.

*ris jus piscandi ubique immune esse debet, ne servitus imponiatur mari, quod servire non potest*⁷³.

Sulla base del diritto romano il mare era da ritenersi “res communis omnium” e perciò libero alla navigazione e alla pesca⁷⁴, ma nel corso del medioevo la smisurata crescita di diritti, privilegi e concessioni tipici del mondo feudale aveva finito per svuotare di contenuto il principio generale della libertà della pesca marittima con la creazione di diritti speciali, se non di monopoli, che favorivano solo determinati signori, conventi, corporazioni, con il risultato che fin dal secolo XIII era ormai universalmente accettata una normativa degli spazi marini che trovava fondamento nel diritto comune⁷⁵.

Il carattere di *res publicae* delle acque litoranee, che peraltro in ambito mediterraneo almeno fino al Seicento costituivano l'unica parte del

⁷³ Welwood, *De dominio maris, juribusque ad dominium praecipue spectantibus, assertio brevis et methodica*, Hagae-Comitum 1653 (1^a ed. 1615). Welwood sosteneva il principio che gli abitanti di una nazione vantavano un diritto prioritario ed esclusivo sulle risorse dei mari adiacenti precisando che una delle ragioni per le quali le acque costiere (valutate nella massima misura di 100 miglia dalla costa) devono appartenere all'ambito territoriale dello Stato rivierasco consiste nel pericolo dell'esaurimento di tali risorse.

⁷⁴ La disciplina della pesca marina non rientra fra i problemi del mondo antico. Le genti del Mediterraneo si servono liberamente del mare e delle sue risorse e le acque d'altura così come quelle costiere rientrano nella categoria delle *res communes*. Gli spazi marini non potevano formare oggetto di occupazione e quindi di proprietà, mentre i pesci, nella loro qualità di *ferae naturae* divenivano la proprietà di chi li avesse pescati. A nessuno poteva essere proibito di pescare sia per mezzo di imbarcazioni che direttamente dalla riva, Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare* cit., p. 10-12.

⁷⁵ Ivi, pp. 13-14. Elementi tipici del diritto feudale che si erano sovrapposti alla tradizione giuridica romana corroboravano l'idea che sul mare, ma solo sulle acque costiere, potessero venire esercitati diritti di carattere pubblico, *iura regalia* che giustificavano una giurisdizione o prerogative del sovrano che potevano estendersi fino al limite di 100 miglia dalla costa, ma che non toccavano però la pesca. Sul processo di privatizzazione delle acque litoranee e di formazione del mare territoriale vd. G. Vismara, *Il diritto del mare in La navigazione mediterranea nell'alto medioevo*, “Settimane di studio del centro italiano di studi sull'alto medioevo”, XXV, I, Spoleto 1978, pp. 687-730.

mare nella quale era possibile esercitare la pesca, confermato nel diritto romano, in realtà si dimostrava abbastanza contraddittorio⁷⁶. Il lido del mare veniva dichiarato *res communis omnium iure gentium*, cioè un bene da utilizzarsi per i bisogni generali della comunità, per cui teoricamente a tutti doveva essere consentita la possibilità di accedervi per pratiche di pesca (“*nemo igitur ad litus maris accedere prohibetur piscandi causa*”)⁷⁷. L’uso comune però (*usus publicus*) non andava ad intaccare la proprietà dello Stato che, detenendo il dominio del mare, si attribuiva la potestà di fare del diritto della pesca un oggetto di locazione, per cui solo se questa veniva a mancare l’*usus publicus* permaneva dando a tutti la libertà di usufruirne⁷⁸. Si pensi per esempio alla partizione dell’uso a fini piscatori del Mar Piccolo e del Mar Grande di Taranto, dove tutta una serie di privilegi fin dall’età normanna aveva dato origine alle peschiere, lotti di mare di varia grandezza, differenti

⁷⁶ Non mancano del resto le fonti che oppongono alla qualità pubblica del mare, il ragionamento per cui “cio che è edificato nel mare diventa privato, mentre ciò che è occupato dal mare diventa pubblico”, G. Antonucci, *La regalia della pesca nel Mar Piccolo*, in “Il diritto dei beni pubblici”, XII (1936), terza serie, fasc. 2, p. 6. L’autore riporta quanto a proposito riferiscono Aristone (D. 1. 8. 10), Ulpiano (D. 41. 1. 30. 4; D 39. 1. 18), Nerazio (D. 41. 1. 14), Marciano (D. 1. 8. 6).

⁷⁷ Marciano (D. 1.8.4) in Antonucci, *La regalia della pesca* cit., p.7. Il *jus piscandi* che poteva toccare sia le acque costiere che l’alto mare, in riferimento alla normativa del diritto romano che, così come l’*aer*, classificava il mare una *res communis omnium*, potrebbe apparire un illecito, si era andato formulando nel corso del medioevo, attraverso una reinterpretazione delle fonti romanistiche del *Corpus Juris*, Scovazzi, *La pesca nell’evoluzione del diritto del mare* cit., pp. 13-14. Durante il regno dell’imperatore d’Oriente Leone (fine sec. IX inizio X) fu emanata una novella che disattendendo i principi tradizionali del diritto romano attribuiva al proprietario di un fondo che confinava con il mare il diritto esclusivo di pescare mediante apparecchiature fisse. Questa novella però non può venire considerata un precedente delle estensioni dei poteri statali sulle acque costiere, in quanto il tratto di mare assegnato era limitato al fondo rivierasco di dimensioni certamente ridotte e che tratteneva ed era delimitato dalle apparecchiature di pesca installate a partire dalla costa.

⁷⁸ B. Biondi, *La condizione giuridica del mare e del litus maris*, in *Studi in onore di Silvio Perozzi*, Palermo 1924, pp. 272 e ss.; vd. anche C.M. Moschetti, *Questioni di diritto pubblico marittimo negli scritti dei giuristi napoletani della prima metà del Seicento*, Napoli 1984.

l'uno dall'altro e delimitati da una palificazione confitta nell'acqua, nell'ambito dei quali poteva esercitare la pesca il proprietario o concessionario o il fittavolo nel rispetto però di un calendario venatorio sancito dalle leggi cittadine⁷⁹. Nel mare costiero di Ancona si documentano invece concessioni di diritti di pesca che, almeno in alcuni mesi dell'anno convivono con usi civici. Lo si accerta per la pesca dei *folpi* (polipi), richiamata anche in un'apposita rubrica degli statuti cittadini (*Quod tempore quo capiuntur arciglioni non possit piscari cum retibus*) con cui, per permettere a tutti di esercitarla in piena libertà, se ne vietava la pratica ai pescatori di mestiere vietando l'uso di reti che, catturando gran quantità di esemplari, avrebbero privato di un adeguato approvvigionamento la gente comune⁸⁰. Su questi presupposti, almeno per le acque

⁷⁹ P. Adiuto, S.L. Putignanti, *Peschiera-Pesca e dogana*, Taranto 1969, p. 8. "Unitamente alla Mensa Arcivescovile, al Capitolo Cattedrale, alla Curia Principale e Regia, all'Università, possedevano peschiere nei due mari anche moltissimi privati ed altri enti ecclesiastici quali il Monastero di S. Pietro Imperiale (S. Domenico), di S. Benedetto, di S. Maria della giustizia, di S. Maria del Galeso, il Monte dei Poveri ecc.". Vd. anche Antonucci, *La regalia della pesca nel Mar Piccolo di Taranto* cit., p. 3-11. Adiuto, Putignanti, *Peschiera-Pesca e dogana* cit., pp. 10-11. Le tecniche piscatorie permesse, considerate nel *Directorium Dohanarum Rubrum* erano: "la pesca detta *cum toгна*, cioè con la lenza, o cordellini di fili ritorti a tre a tre con relativi ami. Tale pesca era permessa dal 15 luglio al 15 gennaio; la calata *cum intamacchiatis impetratis et sine petris* (con rete, cioè, a tre teli sovrapposti l'uno all'altro e fornito o meno di pesi); la pesca *cum gripo* (rete a maglie strette attaccata a due lunghe cordicelle, che tirata a riva raccoglieva ogni sorta di pesci) permessa dal 24 giugno a tutta la quaresima; la pesca detta *de lo conzo* (o *concio* o *palamite*) ... usato per la pesca delle triglie e delle anguille; pesca *ad simigliastros* o *cum arponibus*, cioè pesca dei cefali; pesca della *sciabica*; pesca delle reti alte permessa nel mar Piccolo dal 15 marzo al 15 giugno" e a queste si aggiungevano anche "calate temporanee per i diversi generi di pesci ed altri arnesi e sistemi di pesca".

⁸⁰ *Statuta Magnificae Civitatis Anconae*, Ancona 1566, p. 236, rub. 60. L'uso collettivo di questa libera pesca era così diffuso che nel 1428, per evitare i continui danni apportati ad alcune terre adiacenti alle rive dalle tante persone che le attraversavano per raggiungere uno scoglio conosciuto come rifugio dei polpi, il proprietario si era deciso di richiedere quello stesso scoglio in affitto al Comune per 25 anni in modo da risolvere definitivamente il problema, G. Orlandi, *Il porto, le navi e la gente di mare nelle carte dell'Archivio Comunale di Ancona*, in *Munus Amicitiae. Scritti per il 70° genetliaco di Floriano Grimaldi*, a cura di G. Paci, Loreto 2001, p. 230.

costiere, il mare appare chiaramente imbrigliato in una rete politico-giuridica che consente l'esercizio della pesca professionale solo ad alcuni. Viene poi ad assumere caratteri di monopolio quando, con l'aggiungersi di vincoli di tipo feudale che finiscono per strutturare la piccola pesca, si viene a modellare una prassi consuetudinaria anche riguardo l'organizzazione sociale. La partizione dello specchio di mare "a vista" viene insomma a riproporre sulla superficie acquea gli stessi sistemi utilizzati per il controllo della terra, dal momento che gli spazi liquidi richiesti in sfruttamento, specie nelle aree in cui la pesca assume il carattere di un mestiere di sussistenza, in un certo qual modo si sostituiscono ai campi e vengono ripartiti richiamando quali confini geografici le foci dei fiumi o altre emergenze ambientali. In ultima analisi, nonostante gli asseriti giuridici in merito ad un mare che per diritto naturale dovrebbe rimanere sfruttabile da chiunque, non si trova quasi mai un mare veramente libero, né una libera pesca, ma piuttosto "un mare comune" a cui si accede per diritto comunitativo oppure per aggiudicazione. Riguardo al dominio delle acque nel corso del Medioevo erano stati formulati esperimenti giuridici specie per quelle zone marittime, ma anche fluviali e lacustri, che meglio si predisponavano per la pratica di una pesca intensiva. C'era chi accampava diritti di tipo patrimoniale, come nel caso del Vescovo di Pozzuoli, che ancora a metà del Settecento, sulla scorta di antichissimi privilegi, manteneva l'esazione delle "decime del pesce che ne' mari di sua diocesi si pesca" contro le pretese dei pescatori di Procida⁸¹, c'era chi invece preferiva cedere a terzi i bacini di mare di cui deteneva il dominio. Si pensi, tanto per riportarci agli spazi adriatici, ai contratti di enfiteusi introdotti nell'Esarcato ed estesi alle aree vallive del delta padano, concesse fra IX e X secolo dagli arcivescovi di Ravenna alla consociazione dei pescatori, per un'estensione che andava dall'area di Comacchio alla costa adriatica a sud della città⁸². Il frazio-

⁸¹ D. De Simone, *Difesa della real mensa vescovile di Pozzuoli per l'esazione della decima della pesca ne' mari di sua diocesi con li pescatori di Procida*, Napoli 1737.

⁸² F. Crosara, *Le "scole" ravennati dell'alto Medio Evo e la Carta Piscatoria del 943*, Modena 1949, pp. 47-66. Con la diminuzione dell'autorità politica dell'Arcivescovo, Ravenna, pur rimanendovi sottoposta, fu governata da alcune potenti famiglie cittadine (Traversari, Da Polenta, Dusdei, Alidosi) che ritroviamo anche, come nuovi

namento della sovranità, proprio dell'età medievale, doveva poi contribuire a disperdere in mano di organismi comunali, signori laici ed enti ecclesiastici questa fonte di redditi con tutta una serie di donazioni e concessioni. I diritti esclusivi di pesca, donati e trasferiti in forza di poteri regi e feudali ritornavano al locatore forme di imposta originatesi sotto il titolo di regalia, una sorta di riconoscimento quantificabile in una parte del frutto del lavoro di chi aveva ottenuto l'esclusiva dell'esercizio.

Nella realtà dei fatti l'uso delle acque risulta insomma soggiogato a tutta una serie di restrizioni, messe a punto, applicate e per certi versi anche subite in tempi diversi a seconda dei contesti geografici e queste erano dettate da una parte da normative statutarie comunali e cittadine, dall'altra da un sistema di tipo feudale controllato da nobili casate o da istituti religiosi. E' il caso di quelle peschiere naturali, più o meno estese, presenti lungo i litorali, variamente sottoposte al dominio dell'autorità politica, delle comunità o dei monasteri, concesse in godimento, come s'è già accennato, attraverso particolari concessioni e con contratti enfiteutici o ancora, riferendoci a particolari impianti su limitatissime zone di mare, delle cosiddette "palate" per la pesca. Queste ultime, ubicate lungo le rive del mare o all'imboccatura dei fiumi, erano strutture artificiali costituite da piccoli pontili su cui venivano installate alcune strumentazioni fisse per la pesca. Particolarmente diffuse lungo le rive marchigiane e abruzzesi, dove ne permangono alcune a tutt'oggi a caratterizzare il litorale con il nome di *trabucchi*, le palate per la pesca, solitamente in proprietà alle comunità locali o ad alcune famiglie nobili, erano variamente affidate in gestione a terzi con contratti di tipo feudale dietro compensi prestabiliti in natura o in denaro, assegnate al miglior offerente attraverso gare d'appalto oppure cedute in affitto a tempo determinato⁸³. Riguardo a private di pesca assegnate direttamente dal governo centrale ad alcune famiglie blasonate, lungo il litorale adriatico

giurisdicenti delle valli da pesca che rilasciavano poi per lo sfruttamento alla Compagnia della Casa Matha, cioè alla consociazione dei pescatori, vd. I. Badessi, *La "Casa Matha" di Ravenna. La pesca valliva e una millenaria società di pescatori*, in "La pesca italiana", 2 (1946), pp. 5-23.

⁸³ La ricerca archivistica, per il Sei e Settecento, ha restituito a riguardo, una nutrita

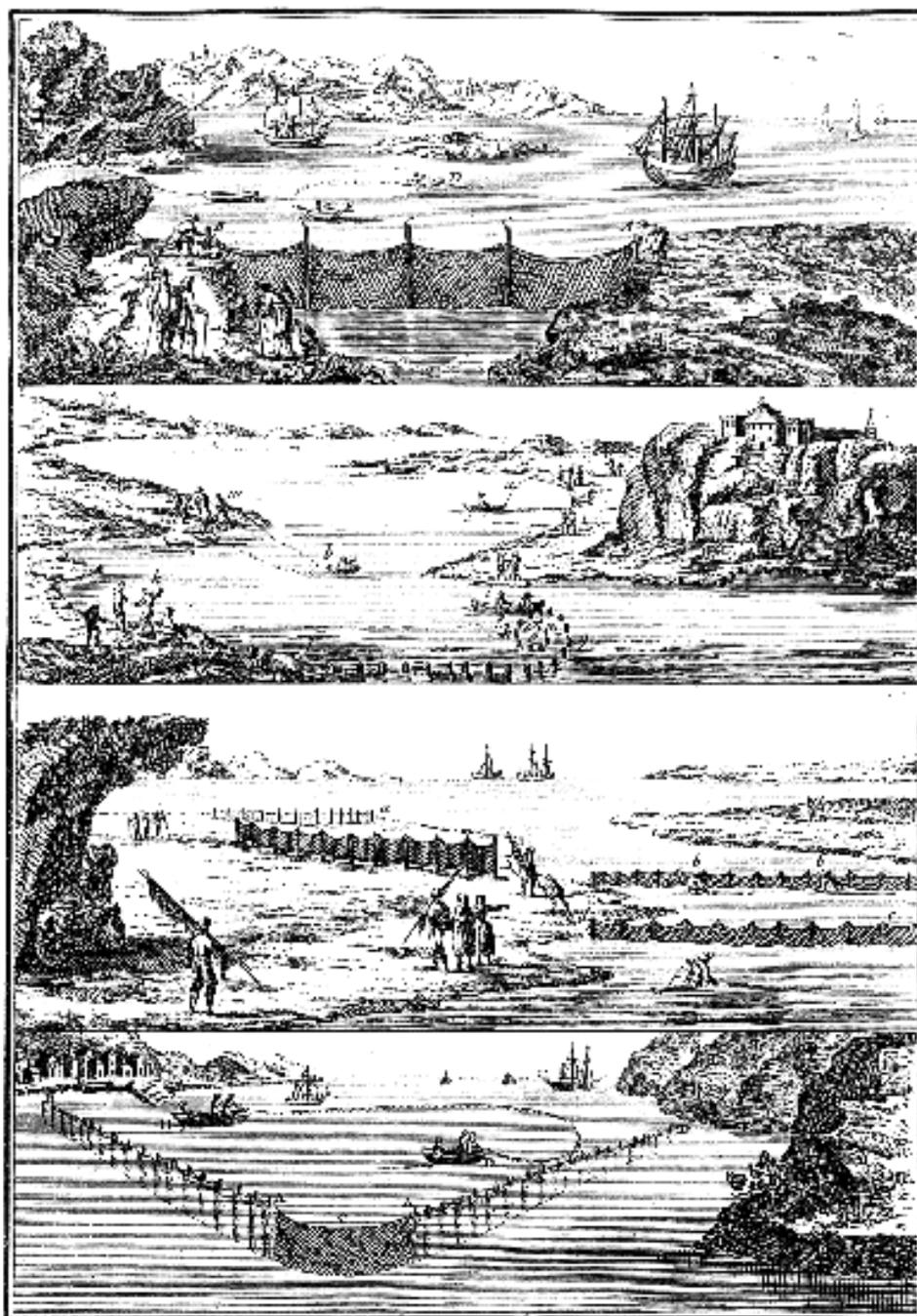
pontificio si rintraccia documentazione ancora nel primo Ottocento. Negli anni della Restaurazione infatti, si alzano lamentele da parte dei pescatori della riviera a nord di Ancona contro il ripristino di privative di pesca nelle acque territoriali rilasciate in anni anteriori all'occupazione francese quando, con l'abolizione dei privilegi e delle concessioni *ad personam*, si era avviato un libero esercizio dell'attività peschiva anche in tratti di mare prima preclusi all'uso comune⁸⁴.

Eppure, nonostante queste indiscutibili chiusure locali alla libera fruizione delle acque costiere, in ambito mediterraneo la pesca in mare era da considerarsi un'attività libera, diversamente da altri contesti geografici, come quei mari settentrionali dell'Europa dove invece si era maturata già nel Medioevo una particolare attenzione protezionistica sulle attività piscatorie che nei secoli dell'età moderna era diventata uno dei principali obiettivi della politica economica e marittima di alcuni stati⁸⁵.

documentazione che tocca i litorali di Pesaro, Fano, Senigallia, Ancona; M.L. De Nicolò, *Le stagioni della pesca*, Fano 1998, pp. 7-9. Sui trabucchi della costa abruzzese vd. P. Cupido, *Trabocchi traboccanti e briganti*, Ortona 2003.

⁸⁴ Le privative nel breve specchio di mare tra la località di Torrette di Ancona ed il confine meridionale di Senigallia erano state assegnate nel 1757 da papa Benedetto XIV al marchese Bonizio Trionfi e nel 1788 da Pio VI a Giuseppe Erasmo Honorati, Asan, *Prefettura*, Tit.X, *Finanza*, 10, 4 (1806-1815); W. Angelini, *Una controversia di pescatori marchigiani nel 1806*, in "Il Gazzettino della Pesca", giugno 1974, pp. 3-13.

⁸⁵ Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare* cit. pp. 17-26.



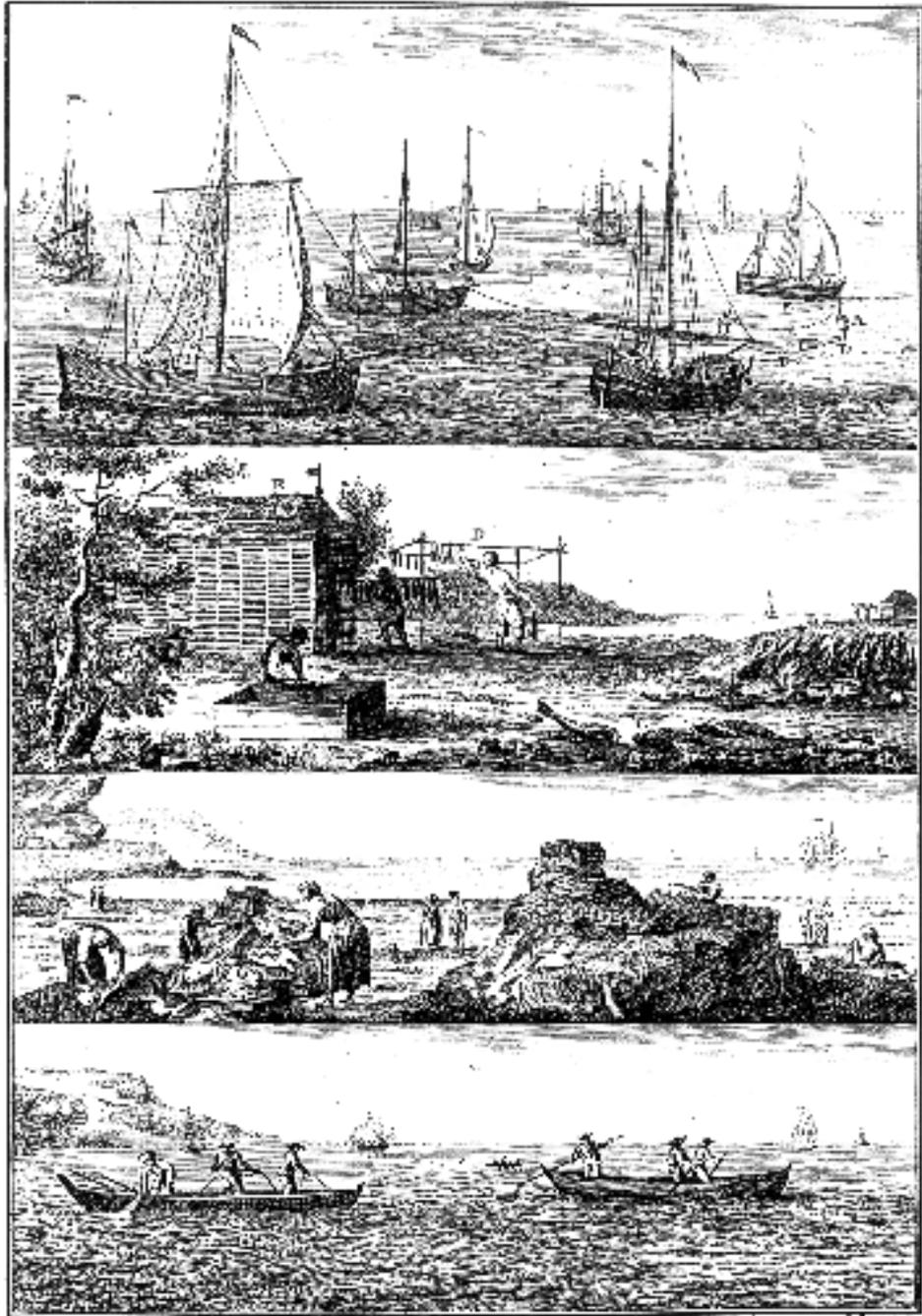
Tav. 3



III

Il problema della pesca nella stagione delle riforme

- 1. Il dibattito sulla libertà del mare**
- 2. Il Regno di Napoli**
- 3. La Repubblica di Venezia**
- 4. Lo Stato della Chiesa**



1871-1872

Tav. 4



1. Il dibattito sulla libertà del mare

Le teorie sul mare “liberum” o “clausum”, che riflettevano i grossi interessi commerciali delle compagnie inglesi e olandesi negli Oceani ed alimentavano i dibattiti dei giuristi d’oltralpe, non trovano grande ascolto nel bacino mediterraneo dove, come si è accennato, la regolamentazione marittima, consolidatasi nel tempo, appare gestita nella pratica attraverso le leggi del diritto comune⁸⁶.

In un certo senso i diritti sul mare avanzati dagli stati del Nord Europa erano giustificati dal fatto che “lì il diritto romano non aveva trovato una applicazione sostanziale e le condizioni geografiche ed economiche erano radicalmente diverse da quelle del Mediterraneo”⁸⁷, tant’è che Grozio deduceva la libertà del mare proprio dall’impossibilità di occupare e delimitare aree spazialmente sconfinite quali appunto le acque oceaniche⁸⁸. In generale fino al secolo XVI manca il consenso degli stati circa il regime giuridico non solo della pesca ma anche delle attività marine in generale⁸⁹, tuttavia emergono le prese di posizione protezio-

⁸⁶ Le nuove argomentazioni alla tradizionale disputa dottrinale sul *dominium mari* e sulla *libertas navigandi* o *piscandi*, non lasciarono infatti alcuna concreta traccia costruttiva nella relativa già consolidata regolamentazione, faticosamente enucleata dalla dottrina e dalla giurisprudenza del diritto comune.

⁸⁷ C.B.V. Meyer, *The extent of jurisdiction in Coastal Waters*, Leiden 1937; Scovazzi, *La pesca nell’evoluzione del diritto del mare* cit., p. 31.

⁸⁸ Ma coesistono clausole che limitano la libertà di pesca. Grozio, spinto dall’esigenza di salvaguardare anzitutto la libertà di navigazione ammise, sia pure in via ipotetica e irrealistica, la possibilità che le risorse biologiche marine fossero un bene esauribile. La teoria comunque si manifestava inadeguata se applicata alle acque costiere.

⁸⁹ Scovazzi, *La pesca nell’evoluzione del diritto del mare* cit., p. 28.

nistiche di alcuni stati che, esibendo a prova di una presunta sovranità delle acque titoli quali la scoperta, la posizione geografica, l'uso protrattosi nel tempo, si sforzano a difendere una teoria di *Mare clausum*, precluso alla navigazione e alla pesca non autorizzate, per mantenere un dominio esclusivo delle acque costiere e di rilevanti estensioni marine. Le posizioni della Danimarca tradivano interessi monopolistici del commercio e della pesca nazionali, le pretese della Scozia si sentivano ispirate principalmente a proteggere le risorse biologiche costiere, i diritti rivendicati dalla Serenissima sul golfo adriatico erano motivati da esigenze politico-militari⁹⁰. Venezia aveva pianificato un dominio marittimo ed un monopolio commerciale che la dottrina giuridica si era impegnata a giustificare fin dal secolo XIV e per i giuristi veneziani, che riconoscevano soprattutto nel mare il vero territorio della città, in risposta alle teorie del *mare liberum* non mancavano gli argomenti per difendere il concetto contrario (*mare clausum*). Determinate caratteristiche quali la non sconfinata estensione delle acque rivendicate, il loro carattere di mare chiuso, il dominio politico della Repubblica su entrambe le rive, la padronanza dell'alto Adriatico e in un termine l'effettiva occupazione degli spazi marini, fornivano dati più che sufficienti per reclamare diritti sovrani ed esclusivi⁹¹. Si era andato consolidando nella prassi un dominio che però solo nel Settecento verrà tradotto nel concetto di "mare territoriale" e che riguardava lo specchio d'acque soggetto allo Stato costiero che estendeva su di esso la sua piena *iurisdictio*. Maturata a partire dal XII secolo, la teoria del *mare districtum*, inteso come pertinenza del territorio costiero si era rafforzata successivamente nella considerazione che il mare *adiacens* rappresentando un prolungamento della terra sotto le acque del mare era a tutti gli effetti una parte integrante del territorio. Il mare adiacente al litorale, compreso entro il limite delle cento miglia, cioè grosso modo ad una distanza dalla riva per-

⁹⁰ Ivi, p. 29.

⁹¹ Sul mar Ligure, alla stregua di Venezia, era invece Genova a rivendicare fin dal medioevo un potere esclusivo che nel Seicento veniva ribadito da Pietro Battista Borghi, (*De dominio Serenissimae Genuensis Reipublicae in mare Ligustico*, Roma 1641) con la teoria che il dominio del mare viene acquisito e conservato con l'occupazione operata dalla flotta dello Stato.

corribile in meno di due giorni di navigazione si riconosceva dunque come una sorta di prolungamento della giurisdizione territoriale in cui rientrava anche il controllo delle attività di pesca e di utilizzo dei litorali e su questi presupposti trovavano avallo non solo “l’esercizio della repressione penale per i delitti commessi nel mare contiguo”, ma anche il controllo delle navi in transito, l’imposizione di pedaggi, la regolamentazione delle attività marittime⁹².

Il concetto della libertà del mare, secondo Giulio Pace da Beriga, poteva essere plausibile solo in riferimento a spazi non ancora occupati e il dominio sul mare non era valutabile con criteri giuridico teorici, “nel senso che ogni stato costiero ha diritto ad una porzione di territorio marittimo misurata con metodo prefissato”, ma dipendeva “dall’unico presupposto dell’effettiva occupazione, in diretta corrispondenza con le capacità politiche e militari dello stato stesso”.⁹³

Paolo Sarpi invece giustificava il dominio sul mare di Venezia sulla base di criteri d’ordine economico in riflesso alle concrete esigenze dello stato rivierasco:

Cercano li Iuris Consulti quanta parte del Mare appartenghi a ciascheduna Città, & alcun di essi hanno detto che fosse cento miglia, ma parlando propriamente ella è tanto grande quanto può adoperare a suo uso senza ingiuria de suoi Vicini; per una grande e popolata Città sul Mare, la quale abbondi di siti terrestri, dove cavi il suo vitto, haverà pochi che vogliano far il mestiere del Pescatore, e si valerà di poco Mare, dove una piccola Città con poco di commodità in Terra attenderà a cavar il vitto dal Mare, e si valerà di gran parte di esso, e non altrimenti intendevan li Iuris Consulti delli cento miglia, ponendo un numero determinato per un incerto. Cioè le Città sono Padrone di tanta parte del Mare di quanto hanno bisogno di valersi senza ingiuria d’altri se fossero ben cento miglia⁹⁴.

Questo concetto di sovranità sul mare effettiva era accettato anche altro-

⁹² Moschetti, *Questioni di diritto pubblico marittimo* cit., p. XIII.

⁹³ G. Pace, *De dominio maris Hadriatici desceptatio*, Lugduni 1619.

⁹⁴ P. Sarpi, *Dominio del mar Adriatico della Serenissima Repubblica di Venezia*, Venezia 1686 (1a ed. 1616), p. 64.

ve e l'inglese John Selden, qualche anno più tardi ne tratta in un'apposita pubblicazione tesa appunto a dimostrare che il mare risulta suscettibile di appropriazione alla stessa stregua della terraferma.⁹⁵

In generale comunque l'interesse rimane concentrato soprattutto sulle acque costiere, per le quali ogni governo cerca la garanzia di un controllo totale rispetto a possibili ingerenze esterne sulla base di principi ispiratori d'ordine funzionale ed effettivo che però, manifestandosi "in modo disorganico e settoriale per la loro stessa natura stentano a tradursi nei termini rigorosi e precisi di una norma giuridica"⁹⁶.

Una chiara immagine del problema giuridico legato all'esercizio della pesca è delineata nel primo Seicento dallo svedese Giovanni Loccenio nel trattato *De iure maritimo et navali*:

Devesi premettere che il pescare in mare e seni e porti di esso, ovvero in fiumi e laghi, o torrenti è libero per giustizia ad ognuno tanto *de jure divino, quam de humano*; ben è vero però che questa facoltà *de jure positivo* viene inibita in qualche paese dal principe ivi comandante, non però generalmente, ma in alcuna qualità di pesci, o di pescagione, od in qualche posto particolare, o in alcun tempo determinato; la qual riserva si connumera tra le regalie de' principi, come ancora sono le cacce, i quali ne ricavano con gli affitti grossi emolumenti; quindi è, che in alcuni paesi sono ugualmente lucrosi come il sale, che quasi dappertutto suol essere uno de' maggiori introiti de' patrimoni regi e si duplica l'introito colle imposizioni delle tratte. Si escludono però sempre i pesci presi con amo e canna come minuzie, con tolleranza costumata da tutti; ma chiunque pesca a reti, ed altri ordigni per negozio, è in obbligo secondo il comun uso vendere il ricavato dalla medesima a prezzi grati agli abitanti di que' paesi dove si è pescato.⁹⁷

La precarietà dei mezzi di produzione, le esigenze pratiche di tempi in cui la scarsa autonomia delle imbarcazioni e le primitive tecniche di con-

⁹⁵ J. Selden, *Mare clausum seu de dominio maris libri duo*, Londra 1635; Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare cit.*, p. 68.

⁹⁶ *Ivi.*, p. 90

⁹⁷ Il passo di J. Loccenius, tratto dal *De jure maritimo et navali*, Ulma 1650 (I, cap. IX, *De iure piscandi*, n.2) , è riportato nella traduzione dal latino di Carlo Targa, *Ponderazioni sopra le contrattazioni marittime*, Livorno 1755.

servazione del pescato obbligavano i pescatori ad esercitare un'attività a breve raggio e a sbarcare di frequente sulla terraferma per ottenere gli indispensabili rifornimenti e per vendere i pesci catturati, può spiegare le ragioni dell'accanimento manifestato dai governi delle città rivierasche a proteggere le acque di propria giurisdizione. L'intento principale è sempre quello di preservare la pesca costiera da ingerenze esterne per favorire le operazioni delle imbarcazioni locali, nell'ottica di una limitazione delle attività venatorie per una migliore conservazione delle risorse. Non a caso infatti i provvedimenti governativi in tema di pesca scattano per lo più quando si avverte nella propria giurisdizione la minaccia di sovrasfruttamento.

Nel panorama delle opinioni contro e a favore della libera pesca non manca poi chi, come Graswinckel, in risposta alle teorie protezionistiche dell'inglese Welwood, si sbilancia a sostenere l'illiceità del rifiuto di uno stato costiero a consentire l'accesso nelle proprie acque giurisdizionali ai pescatori esteri quando le risorse ittiche presenti superino il fabbisogno locale⁹⁸.

La presunta libertà di pesca dunque rimane inibita o limitata negli spazi e nei tempi decisi dall'autorità di governo certamente per frenare lo sfruttamento delle acque territoriali e l'ingerenza di pescatori forestieri nell'ottica di una salvaguardia degli interessi della comunità e a protezione dell'ambiente naturale marino, anche se pare potersi percepire che il motivo di fondo sia soprattutto quello di garantire al pubblico erario voci d'entrata suppletive provenienti dalla tassazione delle attività alieutiche. Valgano per tutti, a titolo di esempio, i divieti, senza gli opportuni permessi dell'autorità, all'esercizio della pesca nel braccio di mare di giurisdizione comunale scanditi negli statuti di Civitanova Marche:

Nulla persona, etiam forensis audeat vel praesumat piscari cum rete tractoria in mare a flumine Clentis inclusive usque ad flumen sive rivum Asulae inclusive sine espressa licentia Dominorum Priorum huius terrae poena XXV lib. Tertia parte Camerae Apostolicae applicanda.

⁹⁸ Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare cit.*, p. 72.

Solo su licenza governativa si permette la pesca nelle acque locali, regolamentandone la fruizione e tassando le eventuali prese a seconda delle qualità di pesce e dei sistemi di cattura adottati⁹⁹.

Nella prassi, da noi valutata per l'Adriatico attraverso la fonte archivistica sulla scorta di rilevazioni effettuate per i vari contesti regionali, in età moderna si mette in luce una ben precisa disciplina normativa degli spazi marini che trovava fondamento nei rispettivi principi elaborati ed affermati da tempo nel diritto comune. Ciò che trapela è che le normative applicate nel Sei e Settecento, pur nella difformità degli usi locali, rimangono ancora infarcite di concetti medievali ma assorbono anche istanze di soluzioni ispirate alle problematiche vigenti avanzate dalla dottrina giuridica. Il mare, quantunque considerato sulla base delle fonti romanistiche del *Corpus Juris* come *res communis omnium* e quindi aperto alla libera navigazione e alla pesca, nel suo spazio più ristretto adiacente o contiguo alla costa, fino al limite delle cento miglia, si scopre nella realtà dei fatti soggetto allo stato costiero, che estende su di esso la sua *iurisdictio* nella tutela degli interessi che vi si svolgono.

Si pensi ancora al dominio marittimo di Venezia sull'Adriatico, riconosciuto dal Sultano di Costantinopoli solo sulla base della concreta capacità di Venezia di spaziare sul mare con azioni di polizia, in netto contrasto con le teorie avanzate dagli stati europei tendenti invece a negare gli acquisiti diritti territoriali rivendicati dalla Serenissima sul Golfo¹⁰⁰. Le restrizioni giuridiche ascrivibili ad un'occupazione del mare che vengono dibattute in ambito europeo non si evidenziano infatti nell'ottica giuridica islamica, che non trova impedimenti a che i diritti di uno stato

⁹⁹*Statuta inclitae terrae Civitanovae*, Ancona 1567, Lib. IV, rub. 42: *de piscatoribus/Extraordinariorom*.

¹⁰⁰ Da parte ottomana se ne metterà in discussione il predominio solo più tardi, tra Cinque e Seicento, quando Venezia si dimostrerà incapace di difendere dagli attacchi dei pirati i sudditi ottomani che vi transitavano. Il dominio sul mare insomma non viene mai messo in forse per ragioni di principio, ma solo sulla scorta di fatti contingenti, come appunto "l'incapacità veneziana di garantire un sicuro controllo di quel mare anche a beneficio ottomano", vd. M.P. Pedani, *Gli Ottomani e il Mediterraneo: considerazioni di geo-politica in Età Moderna*, in *Meditando sull'evento di Lepanto: odierne interpretazioni e memorie*, Venezia 2002.

costiero si estendano alle acque del mare¹⁰¹, valutabili in tutto e per tutto come “pianure liquide”¹⁰².

La stessa enunciazione della regola della gittata dei cannoni richiamata dai giuristi dell’Occidente per determinare la misura del prolungamento nel mare della sovranità di un territorio è da ricondursi nel quadro dell’esigenza di salvaguardare la sicurezza dello stato costiero¹⁰³ e proprio per meglio definire l’estensione del mare territoriale si arriva in seguito a sostituire il criterio delle artiglierie, abbastanza impreciso, con quello spaziale. Il suggerimento è di Ferdinando Galiani:

Mi parrebbe peraltro ragionevole che senza attendere e vedere se in atto tenga il Sovrano del territorio costrutta taluna torre o batteria, e di qual calibro di cannoni la tenga montata, si determinasse fissamente, e da per tutto la distanza di tre miglia dalla terra, come quella, che sicu-

¹⁰¹ “Sin dai tempi più antichi dotti musulmani avevano distinto tra alto mare, acque costiere e acque interne: Se il primo poteva sfuggire di necessità alla sovranità del califfo, fiumi e laghi ricadevano direttamente sotto il controllo di uno stato, mentre la zona prospiciente la costa era da alcuni considerata proprietà pubblica, *fay'*, cioè acquisto fatto dall'erario in via pacifica, così come lo era il tratto di terra lasciato indietro dal mare quando si ritirava. L'Adriatico, così come il Mar di Marmara, il Mar Nero o il Mar Rosso, erano dunque considerati come acque interne, quasi laghi, su cui si poteva estendere senza preclusioni la giurisdizione di uno stato che ne dominava le coste”, Pedani, *Gli Ottomani e il Mediterraneo* cit.; H.S. Khalilieh, *Islamic Maritime Law. An Introduction*, Leiden-Boston-Koln 1998, pp. 133-148; D. Santillana, *Istituzioni di diritto malichita con riguardo anche al sistema sciafiita*, I, Roma 1926, p. 421.

¹⁰² Il mare insomma, dal punto di vista islamico viene inteso, per usare l'espressione usata da Braudel nel descrivere il Mediterraneo, come “una successione di pianure liquide comunicanti per mezzo di porte più o meno larghe”, F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, I, Torino 1976, p. 102.

¹⁰³ Questo il giudizio del giurista fiorentino Giovanni Lampredi, a giustificazione dell’“imperium” dello stato sulle parti di mare prossime alle coste: “Si autem quaeritur an aliqua pars maris, quae littoribus meis circumfunditur, aut quam territorium meum undequaque ambiat dominio & Imperio meo subici possit, id fieri posse concedimus ... Huc accedit quod eiusmodi partis non inexhaustus usus quod praecipue ad piscationem adinet, nec inoxia multoties per eas aquas, quae undequaque, territorio meo continentur, aut illud aluunt, ceterarum Gentium navigatio”, G. Lampredi, *Juris publici universalis sive juris naturae et gentium theorematum*, Livorno 1776-1778, II, p. III, cap. II, p. 61.

ramente è la maggiore ove colla forza della polvere finora conosciuta si possa spingere una palla, o una bomba.¹⁰⁴

Sempre Galiani, sulla questione “del dominio o della libertà delle pescagioni”, sia costiere che d’alto mare, prospetta invece come risolutivo il criterio strettamente economico del “maggior bisogno”:

Le pescagioni possono esser fatte o lungo i lidi, e sbarcando su di essi, o in alto mare. Le prime indubitatamente appartengono al popolo possessore del lido. Delle seconde sembra più oscura la decisione, ma si risolve distinguendo tra quelle pescagioni, delle quali quel popolo che prima le discoprì, che costantemente le frequenta, e ne trae l’alimento, e la dovizia del suo commercio resterebbe privo o scarseggiante, se ne facesse partecipi altri, e quelle pescagioni d’inesausta abbondanza, delle quali non giunge né il bisogno, né la forza marittima d’una sola nazione a far la totale raccolta. Di quelle prime dico esser giusto occupatore chi fu il primo a frequentarle, chi vi è più vicino, chi ne ha maggior bisogno. Di queste altre dico, che soddisfatto il bisogno, e saziato l’acquisto e la raccolta di colui, che per gli sopradetti titoli ha la prerogativa nel diritto, tutto quanto ne avanza, e va a perire dee ritornar alla natural communione, ed appartiene a chi va a pigliarselo: né cotesta pesca così abbondante si differenzia dagli elementi, e da tutto ciò che per la somma dovizia è restato comune a tutti.¹⁰⁵

¹⁰⁴ La distanza calcolata in base alla gittata dei canoni copriva tre miglia, un limite abbastanza impreciso che Galiani proponeva di sostituire con un criterio spaziale proponendo una soluzione all’arduo problema dell’estensione del mare territoriale, Anonimo = Galiani, *De’ doveri dei principi neutrali verso i principi guerreggianti e di questi verso i neutrali*, 1782, libro II, cap. X, par. 1, pp. 414 e ss.

¹⁰⁵ *ivi*, p. 417.

2. Il Regno di Napoli

Nel Settecento, sul modello della strada già intrapresa fin dal Cinquecento con grandi risultati da Olanda e Inghilterra, anche gli economisti italiani iniziano ad indicare nello sviluppo della pesca e dell'indotto finalizzato a potenziare il commercio ittico su scala nazionale e internazionale uno dei principali obiettivi di crescita economica che uno Stato debba prospettarsi in funzione di una politica di potenza. A Napoli Giovanni Battista Maria Jannucci, nell'ottica del mercantilismo, suggeriva di risollevarla la marina mercantile con opportune agevolazioni fiscali¹⁰⁶, rimanendo dell'avviso che "mai possa ampliarsi il traffico del Regno, né florida la marinaria nazionale, se non si compartiscano alle navi di questa real bandiera che asportano ed immettono le merci, maggiori franchigie di quelle che godono gli esteri", mentre riguardo alla pesca, sull'esempio straniero, raccomandava soprattutto investimenti nel ramo dell'industria conserviera¹⁰⁷. Per questo motivo si dilungava ad illustrare i principali sistemi di condizionamento del pesce per la lunga conservazione, dedicandovi un intero capitolo del suo trattato sull'*Economia del commercio del Regno di Napoli* con puntuali riflessioni anche sulle sperimentazioni già avviate nelle riviere italiane e nel napoletano in particolare. Mettendo in rassegna le pratiche conserviere utilizzate dai regnicoli ed elencando le qualità ittiche privilegiate a questo scopo, ha modo di accennare fra l'altro alla pesca della "sarraca", praticata lungo le coste della Dalmazia dove "tal pesce è così abbondante che non solo ne somministra a tutta la Grecia, ma anche ad una gran parte dell'Italia", senza dimenticare tonni e pesci spada di Sicilia, le "aurate, l'aringhe dette napoletane, l'alici, le sarde, li capitoni" e ancora le "varie specie di salumi coll'ova de'pesci" (bottarga)¹⁰⁸.

¹⁰⁶ F. Assante, *Giovan Battista Maria Janucci. L'uomo e l'opera*, Napoli 1981, pp. CIX-CXVIII.

¹⁰⁷ G.B.M. Janucci, *Economia del commercio del Regno di Napoli*, a cura di F. Assante, Napoli 1981, V, cap. 37, *Di porre in istato i marinaj di trarre il frutto proporzionato alle loro fatiche pe'l proprio sostentamento*, p. 1103.

¹⁰⁸ Ivi, cap. 38, *Della pesca ed usi de'i pesci*, pp. 1118-1120.

L'economista napoletano prevedeva un allargamento del settore e l'inserimento anche di altre qualità di pesci fino ad allora esclusi dalle manifatture conserviere, solo grazie ad un maggiore impegno del pubblico ad educare i marinai regnicoli verso un uso più oculato e redditizio del mare e delle sue risorse allontanandoli da pratiche piscatorie sregolate. L'esercizio improprio di tecniche di cattura che in determinati periodi dell'anno risultavano distruttive del novellame rimarrà uno dei principali problemi della regolamentazione della pesca nelle varie giurisdizioni regionali, denunciato in varie occasioni anche da autorevoli naturalisti. Fra questi spicca Lazzaro Spallanzani che, a proposito della "pescagione con le bilancelle" che aveva avuto modo di osservare in varie parti del Mediterraneo e segnatamente nel mare di Portovenere, non usa mezzi termini per denunciarne la pratica come "rovinoso e barbaro guasto nel pesce". Spallanzani, nell'estate 1783, si era intrattenuto in diverse occasioni ad osservare quel sistema di pesca, notando che

oltre ai pesci grandi o mezzani, se ne prendeva una immensità di minutissimi, che per non servire allo smercio, si gettavano in mare, ma già morti e mezzo logori, per la fregagione sofferta attorno alla rete; e toccai con mano il grave danno che ne veniva alla pesca del pesce, mandandone a male tante migliaia di immaturi.

Il naturalista toscano si rammaricava soprattutto del fatto che, pur essendo in vigore "una legge in Genova" che ne proibiva la pratica, tuttavia "questo abuso delle bilancelle" veniva tollerato in vari luoghi, specie nel golfo di La Spezia¹⁰⁹. Più che interessarsi alla salvaguardia del patrimonio ittico, Jannucci invece insiste sull'analisi delle capacità produttive del Mediterraneo in funzione dell'industria conserviera.

Poiché ogni uno che versato sia della immensa quantità di pesci d'ogni e qualunque sorta, di cui abbondano i tre mari, Adriatico, Jonio e Tirreno che il regno circondano, - scrive Jannucci - ben ne potrà vivere persuaso che manca la sola industria ed in non sbarbicare le vessazioni a tant'opera, ma non già la materia. Quivi vi sono, oltre ai già detti tonni e spada, copia immensa di merluzzi, di palamati, di more-

¹⁰⁹ Aa.Vv., *La pesca in Liguria*, a cura di R. Cattaneo Vietti, Sarzana 1985, p. 164.

ne, di congri, di sgombri, di cefali, di spinole, di aurate, di ricciole, di sauri, di alici, di sarde, di sarachi, d'occhiate, di galli, di dentici, di prajole, d'aguglie, di triglie, di palaje, di cernie, d'aluzzi, di rombi, di lasca, di scorfani, di salpe, di luveri, di storioni, di lato, di atenco che è l'istesso che la leucciola del Reina, di squadri, di palombi e di altri infiniti pesci di delicatissimo gusto al palato e molti di essi attissimi a comporre de' i salumi¹¹⁰.

La causa della povertà della classe dei marinai era da ricercarsi nel fatto che si tollerava "in ogni stagione la pesca di minuti pesciolini, i quali in tempo opportuno diverrebbero di lor natura di maggior mole, onde meno lor consumo potrebbero più volentieri servir di cibo alla gente", per cui, secondo Janucci

se altrimenti si stabilisse, e si vietasse quella pesca di detti pesciolini e solo nelle proprie stagioni si permettesse quella di perfetti pesci adatti al tempo, sicuramente che si darebbe maggior campo a chi volesse mercé del sale conservarli per proprio uso e per il commercio.

Era opportuno incrementare il settore, tanto più che

non solo si è sin'ora ciò trascurato, ma ben anche non si è badato che, per molte costiere e lidi del regno, non vi sia neppur uno che eserciti il mestier della pesca, nonostante l'immensa copia de' i pesci che in quei mari vi nuota. Si vegga quasi tutta la riviera di Calabria bagnata dall'Jonio, e specialmente quella di Calabria Ulteriore, che non vi è neppur uno di quei abitatori che applicato vi sia. E solo in certi tempi dell'anno vi approdano barche e marinai tarantini ad esercitare un tal mestiere. Nella Puglia piana per lunga pezza di marina dell'Adriatico occorre lo stesso ed anche in varie costiere del nostro Tirreno ciò succede; in cui soltanto pescano o napoletani o procidani o sorrentini o pur altri del nostro Cratere e della Costiera d'Amalfi; succedendo ciò nel tempo istesso che moltissima gente della marinaria viva ed in Napoli e nell'altri nominati luoghi oziosa e tapina¹¹¹.

¹¹⁰ Janucci, *Economia del commercio del Regno di Napoli* cit., pp. 1120-1121.

¹¹¹ *Ivi*, pp. 1121-1122.

Dunque era opportuno sfruttare a dovere queste risorse naturali

affinché quel beneficio che la provvida natura alli nostri mari comparti, non riuscisse inutile a questo regno e potesse la nazione gioire, non solo di tal abbondanza, con risparmiare l'immenso danajo che annualmente ne sortisce per il bisogno de' i salumi stranieri, ma goderne il lucro e vantaggio di asportarle all'estere regioni, col cui mezzo comodi divenir potrebbero coloro che alla marina sono applicati e, la medesima florida ed ampia facendosi, potrebbero i marinaj moltiplicarsi, atti e versati vedersi, copiosi i navilij comparire e col guadagno de' i noli e dell'industria acquistare anche noi a poco a poco una rispettabile marina ad altrui spese¹¹².

La ricetta proposta da Jannucci era la seguente:

Se dunque camminasse qui la pesca a dovere, i salumi s'ampliassero e, mercé le buone concie, ad imitazione degli stranieri s'adattassero i regnicoli ad appropriarle alli nostri pesci, sarebbe il regno in istato non solo di non aver cotanto bisogno degli esteri salumi, ma si porrebbe in situazione di trasmettere ad altre regioni e di far sì che il loro danajo a noi venisse, o almeno l'equivalente in quelle merci che ci necessitano. Un tal ramo di commercio che si trascura non è di picciolo rilievo.

Per raggiungere i risultati preconizzati occorreva però pianificare alcuni interventi determinanti fra i quali priorità assoluta, secondo Jannucci, era da darsi alla formazione di "colonie di marinaj" atte a popolare "quelle marine che prive ne sono", dotandole però dei servizi necessari allo svolgimento ottimale del mestiere, anche col ricorso al contributo finanziario dei commercianti, e assicurando loro la guida di pescatori già ben esercitati nell'arte. Nel progetto si ipotizzava infatti che i pescatori dovessero stabilirsi nelle aree prefissate per lavorare sotto la scuola di

qualcuno poderoso del mestiere e appoggiati a facoltosi negozianti che, somministrando alli pescatori il bisognevole per la pesca e per il loro sostegno, li rendesse anche partecipi della rata del lucro¹¹³.

¹¹² *Ivi*, p.1122.

¹¹³ *Ivi*, p. 1123.

Il popolamento delle riviere non ancora antropizzate attraverso la migrazione guidata di piccole colonie di pescatori esperti rientrava anche nei programmi di sviluppo considerati dagli organi politici dello Stato della Chiesa, dove, alla metà del secolo, si era passati dalle parole ai fatti con il trasferimento di un certo numero di famiglie di pescatori, richiamate da Chioggia, da altre località venete e del delta padano, da Porto Fermo, da Senigallia, da Rimini, per dar vita anche sulle coste pontificie del Tirreno ad una pesca destinata se non all'esportazione, almeno a sostenere il mercato nazionale¹¹⁴. Per ottenere un consenso sociale al progetto e l'adesione di un buon numero di soggetti disposti ad emigrare, oltre a compensi pecuniari, previsti per ogni capo famiglia, alle forniture di cambusa occorrenti per il trasporto dei marinai e familiari e al rimborso delle spese di viaggio, il governo predisponne anche, una volta giunte a destinazione le comitive, la sistemazione di ogni nucleo familiare in "case e stanze" decorosamente provviste di tutti gli arredi necessari. Il progetto era stato avviato nel 1753 con l'acquisto, nel porto di Rimini, di due capaci imbarcazioni e l'imbarco di venti uomini, 10 per su ogni legno ai quali, una volta sul litorale di Nettuno, si sarebbero congiunte le rispettive famiglie con trasporti via terra¹¹⁵. Lo sforzo governativo non sortisce l'effetto sperato; la malaria infatti induce ben presto a programmare il ritorno della colonia di pescatori nei luoghi di origine. La sottovalutazione delle particolarità ambientali di quel litorale fa fallire un analogo tentativo di popolamento anche un secolo più tardi, sotto il pontificato di Leone XII¹¹⁶.

Il problema dell'insalubrità delle coste tirreniche non viene per nulla considerato da Jannucci, che invece ne valuta la pericolosità solo per

¹¹⁴ De Nicolò, *Note sull'attività cantieristica e portuale a Rimini nel Settecento* cit., p. 34.

¹¹⁵ L'acquisto di due trabaccoli comportò la spesa di 3800 scudi (Asri, *Nri*, U.A. Marchi, 1717-1767, 28 settembre 1753). Un memoriale di qualche anno più tardi, imputava il ritorno "dalla spiaggia romana" a Rimini dei pescatori appunto "all'insalubrità dell'aria" di quei luoghi, *Replica dei consoli di Rimini ai fogli di risposta fatta alla di loro informazione dai propugnatori de' Pescatori sopra il memoriale umiliato di Nostro Signore*, 23 febbraio 1760 (Asri, *Ascri*, AP 732, *Pescaria* (sec.XVI-XIX).

¹¹⁶ A metà Ottocento infatti, la Reverenda Camera Apostolica aveva pianificato la costruzione, nei cantieri di Civitavecchia, di 50 paranze e 50 manaidi da cedere a

l'importanza, ancora in quegli anni, della pirateria, soprattutto barbaresca. Per questo richiedeva che il popolamento, sostenuto con finanziamenti sia pubblici che privati, venisse infatti direzionato in aree non ancora antropizzate, ma protette militarmente da eventuali attacchi dal mare, al fine di favorire la nascita di nuovi villaggi e opifici che indubbiamente avrebbero apportato vantaggi anche agli insediamenti già esistenti:

La permanenza di costoro dovrebbe essere ne' i luoghi disabitati sotto il cannone d'una torre di guardia ove si formassero delle case pagliaresche in mancanza di quelle di fabbrica, e negli abitati ove loro piacesse. Tali colonie dovrebbero formarsi coll'autorità del sovrano che s'impegnasse ben anche a farle sostenere dalli negozianti o delle provincie o di questa capitale. Alle medesime dovrebbero concedere franchigie per i viveri bisognevoli al loro sostentamento e per la necessità della pesca. Né le medesime sarebbero di nocumento all'università poiché non sarebbero essi cittadini di quei luoghi, e senza tali nuove disposizioni non si sarebbero ivi trasferiti, anzi per lo contrario li sarebbero di giovamento a causa del consumo che vi farebbero de' i prodotti del paese, la di cui parte altrimenti potrebbe rimanere invenduta ed avvilita.

Per la riuscita dell'operazione altro punto fondamentale era rappresentato dall'approvvigionamento del sale, ingrediente indispensabile per lo sviluppo industriale che ci si riprometteva di procurare e per il quale si sarebbe dovuta fissare una tassazione particolare che andasse a favorire "quelle compagnie che prendessero l'impresa di fabricare li salsumi coll'intelligenza della Corte e di detti arrendamenti". Per scoraggiare poi eventuali abusi ed un accaparramento del sale per fini diversi da quello

quanti fossero stati disposti ad "intraprendere l'esercizio della pesca". Nel progetto si contemplava anche "lo stabilimento di colonie di pescatori" richiamate con agevolazioni e premi "dall'estero o da altre provincie dello Stato". Il trasferimento dei pescatori dell'Adriatico sulle coste occidentali però non dà risultati "a causa delle condizioni naturali poco favorevoli della malsana costa pontificia del Tirreno e delle scarse risorse del paese", M. Gabriele, *L'industria armatoriale nei territori dello Stato Pontificio dal 1815 al 1880*, in "Archivio economico dell'unificazione italiana", serie I, vol. XI, fasc. 3, Roma 1961, pp. 65-67; De Nicolò, *Note sull'attività cantieristica e portuale a Rimini nel Settecento* cit., p. 118, nota 17.

dichiarato, si sarebbe poi dato corso a periodiche ispezioni di funzionari, nell'intento di

riconoscere la quantità del pesce posto in sale per giudicarsi se interamente quel che li fu consegnato fusse rimasto in tali salumi impiegato. E se mai tal non apparisse dovessero i fabbricanti pagar per intero il dazio di quel sale che li fu a basso prezzo consegnato, che non comparisse in quell'opera impiegato¹¹⁷.

Risultava però fondamentale per l'impianto di una industria conserviera profittevole all'economia del paese, conoscere il parere di una commissione di esperti riguardo alle tecniche da adottare per la trasformazione del prodotto, per sapere "in quali sorte de' i pesci si potessero adattare le conce" già positivamente messe in atto altrove per "aringhe, saracche e baccalà" ed anche per individuare "in qual parte del Regno fussero l'istesse o pur altre concie migliori fussero adattabili alli pesci de' i nostri mari e clima".

Fondamentale al progresso dell'industria ittica nazionale, secondo Jannucci, era comunque anche l'opportuna opera di sensibilizzazione della gente, ormai avvezza "al gusto de' i salumi stranieri", al consumo del prodotto locale, generalmente più salato rispetto al pesce conservato d'importazione. Le specie che meglio si adattavano a soppiantare i salumi stanieri potevano essere "i merluzzi ed aluzzi, de' quali i nostri mari abbondano" che, lavorati sulla falsariga dei sistemi in uso fuor d'Alpe, potevano "uguagliarsi alli baccalà". Quanto poi agli altri tipi di pesce adatti alla trasformazione in conserva:

le sarde, e particolarmente quelle di aprile e maggio, accomodandosi come le saracche forse riuscir potrebbero migliori di quelle. Come anche li sgomberi farsi simili a quei di Levante de' quali molta quantità ne capita e se ne consuma nella Puglia e nella provincia di Lecce. Ampliar si potrebbe la salata dell'aurate che nel seno tarantino si fanno perfettissime, ed andar facendo altre esperienze su di tanta varietà di pesci che abbiamo per iscorgere in quali di essi cadesse la miglior riuscita. A colpi di pruove e d'esperienza sono migliorati i prodotti e le

¹¹⁷ Jannucci, *Economia del commercio del Regno di Napoli* cit., p.1124.

manifatture, ed avendo ottenute queste una felice riuscita nella loro regione, sono state causa d'ampliarsi e rendersi florido il commercio d'una nazione, con aver maniere di somministrare i loro generi ad altri e prenderne dalli stranieri il meno che si è possuto¹¹⁸.

3. *La Repubblica di Venezia*

A Venezia invece fra i sostenitori più convinti dell'importanza dell'industria ittica per corroborare l'economia nazionale spicca Andrea Memmo, uno dei provveditori della Giustizia Vecchia che avevano giurisdizione sull'approvvigionamento della città e sugli artigiani, che condivideva l'impostazione del problema economico con quanti esponevano le proprie idee in materia sul *Giornale d'Italia*, l'organo di informazione dei riformatori¹¹⁹. “La coltura della terra e la pesca - secondo il Memmo - sono le due massime sorgenti e basi sulle quali si devono fondare i vantaggi reali delle ricchezze della nazione”, per cui plaudeva a quanti, “abili e bene meriti” come Pietro Arduino, si battevano per dare incentivo alla pesca. Il Memmo era propenso a potenziare la pesca anche in Istria e in Dalmazia e per questo auspicava, come per i prodotti della terra, anche per quelli del mare una riforma della vita economica veneziana, perché riteneva indispensabile porre un “rimedio certo e radicale” ad uno stato di cose che impediva un utilizzo razionale “della maggior copia del pesce tratto dal mare”. Un orientamento politico volto ad incrementare le attività piscatorie già in essere era caldeggiato anche da Alberto Fortis che riguardo alla pesca dichiarava di averne fatto “uno degli oggetti principali delle mie osservazioni lungo i lidi della Dalmazia”, sorretto dalla convinzione che “il sistemarla o l'introdurla di nuovo là dove è praticata a dovere, può e dev'essere una fonte di risparmio e di provento nazionale”¹²⁰. Fortis sosteneva che si doversero realizzare delle peschiere valorizzando le vocazioni ambientali di

¹¹⁸ Ivi, pp. 1125-1126.

¹¹⁹ F. Venturi, *Settecento riformatore. L'Italia dei lumi, 2, La Repubblica di Venezia (1761-1797)*, Torino 1990, pp. 134-135.

¹²⁰ A. Fortis, *Viaggio in Dalmazia*, a cura di E. Viani, Venezia 1987, p. 26.

alcune località, come la palude salmastra di Nona, nel contado di Zara, “attissima a somministrare quantità considerabile di pesce, e particolarmente d’anguille”, il lago di Vrana, anch’esso particolarmente ricco di anguille e che, opportunamente sfruttato, avrebbe soddisfatto il mercato evitando di importare il prodotto salato delle valli di Comacchio e ancor più le aree palustri della Narenta.

La pesca delle anguille è la più considerabile che si faccia nelle paludi narentine, dove questo pesce ascende in gran copia dal mar vicino. Non v’è forse luogo in Dalmazia più opportuno all’istituzione di valli chiuse e regolate come le comacchiesi; ed è certa cosa che il prodotto delle anguille da mettere in sale e da marinare, in breve giro d’anni, avvicinarebbasi a quelle quantità, per acquistare la quale dalla nazione profondersi un tesoro che passa in estero stato. Adesso questo prodotto di Narenta non ascende a gran cosa, perché vi si esercita la pesca con un metodo rozzissimo; i fondi non sono disposti come dovrebbero, né le valli regolarmente piantate. Nello stato poi attuale di quelle paludi, il pesce che vi si prende ha poco concetto di salubrità, quando si voglia mangiarlo appena uscito dall’acqua; purgato però ne’ vivai, diviene usabile senza pericolo veruno, come lo è quando sia messo in sale.

Per raggiungere risultati soddisfacenti bisognava far “valere i laghi e le valli dello Stato”, richiamando maestranze specializzate e applicando un maggior numero di addetti nella catena produttiva. I risultati non avrebbero tardato a mostrarsi, perché secondo Fortis:

introducendovi co’ lavorieri migliori metodi per la pesca vi si potrebbero marinare o mettere in sale molte migliaia d’anguille, che servirebbero al nostro commercio interno, e risparmierebbono una parte almeno del dispendio cui fa la nazione per acquistare salumi esteri”¹²¹.

Oltre le succitate riserve ittiche, il naturalista veneziano segnalava ancora il lago di Scardona, il “vallone di Slosella”, ed altri seni salmastrici con pesce “in gran numero e varietà”, in cui si catturavano “le lizze, le palamide, i dentici, e le orate della corona, le triglie i congri e molte altre spezie d’egual pregio” oltre a “schilloni lunghi un palmo”, ma che rimane-

¹²¹ Ivi, pp. 20-26.

vano frequentati pressoché unicamente per catturare “pesce nobile, pel-
l'uso giornaliero delle tavole di quei signori che abitano le due città di
Scardona e Sebenico”, peraltro “con metodi rozzissimi e poco econo-
mici”. Degno di particolare attenzione era poi l'attività dei pescatori del-
l'isola di Lissa che, pur contando su una produzione elevatissima, (“una
sola barca da tratta vi prende talvolta in poche ore d'oscura notte ses-
santa, cento e centocinquanta migliaia di sardelle”), non avendo poi a
disposizione quantità di sale sufficiente per le manifatture conserviere,
dovevano “troppo sovente perdere il frutto delle loro fatiche”. Spiegava
infatti che

que' pescatori colti all'improvviso da un'abbondante preda, si trovano
in necessità di ricorrer trenta e quaranta miglia lontano, per aver di che
conservarla da' magazzini di Lesina. Eglino intraprendono talvolta di
questi viaggi se un vento determinato gl'inviti a tentare la fortuna: ma
pell'ordinario, disperando di poter andare e ritornare colla necessaria
sollecitudine, gettano al mare le cinquanta e anche le cento miglia (*sic*)
di pesce, per non essere appestati dal puzzo.

Eppure la soluzione era semplice e soprattutto si palesava veramente
remunerativa per lo stato:

Ogni migliaio di sardelle si calcola intorno a uno zecchino di valore; gli
sgomberi in ragione della loro mole valgono di più. Sarebbe un tratto
di benintesa economia nazionale il piantare sull'isola di Lissa un
magazzino di sale ... La pesca dei Lissani non è circoscritta solamente
alle notti oscure de' mesi estivi; il clima dolce di quell'isola permette a'
pescatori l'esercitarsi anche nel verno. L'affluenza de' pesci, che amano
di ritirarsi a svernare fra gli scogli contigui, somministra de' compensi
ai disagi inseparabili dell'arte. Tutte le spezie acquatiche crescono, ne'
contorni di Lissa, a maggior grandezza che ne' luoghi più vicini al con-
tinento; le orate e i dentici presi nel verno soglionvisi mettere in gelati-
na, ed entrano in commercio così preparati ... I Lissani, pella situazio-
ne loro lontana dalle altrui acque, messi fuori del pericolo di far danno
alle tratte de' vicini, dovrebbero potersi liberamente servire delle reti
che stimassero più adattate ai fondi ne' quali pescano: essi non sono
però liberi quanto farebbe d'uopo su di questo articolo. Quindi ne
avviene che si allontanino di frequente dalle acque loro, e vadano a
pescare intorno all'isola Pelagosa, ch'è sessanta miglia lontana da Lissa,
e poco più poco meno, dal promontorio di S. Angelo in Puglia. Le loro
prede non passano a Venezia, dove pretendono d'incontrare gravissimi

discapiti, ma si diffondono pel Regno di Napoli, le di cui spiagge che guardano l'Adriatico sono mal provvedute di pescatori. Sarebbe desiderabile che ne' luoghi abbondanti di pesci com'è l'isola di Lissa fosse introdotta una polizia pescatoria, che si estendesse anche sopra le insalazioni; e se ne potrebbe prendere il modello da' Francesi, accomodando ai generi e alle circostanze nostre.¹²²

Quel serbatoio alimentare, a portata di mano, attendeva solo di essere preso in seria considerazione "dalle Magistrature che presiedono al nostro commercio, e alla coltivazione ed aumento de' prodotti naturali" e lo sviluppo delle arti della pesca e dell'industria conserviera locale - a detta di Fortis - avrebbe messo fine alla sudditanza veneziana nei confronti del pesce dell'Atlantico. L'obiettivo preconizzato da Fortis era ben chiaro:

Io vorrei poter dichiarare la guerra al pesce del Nord che viene ad invadere l'Italia nostra, come gli uomini usarono di fare ne' secoli della barbarie: e mi terrei fortunato se potessi armare contro de' mercatanti stranieri i pescatori dell'Adriatico¹²³.

Dall'inizio del Settecento Venezia era diventata "ogni anno più gravemente tributaria de' pescatori del Nord" e le osservazioni di Fortis portavano a ritenere che "se la metà sola del denaro che la nazione spende annualmente negl'insalubri cospettoni [=aringhe], si diffondesse in Dalmazia, tutta quella provincia ne risentirebbe un vantaggio considerabilissimo, del quale tanto maggior conto si dovrebbe fare, quanto maggior utilità recherebbe al pubblico erario, che oggimai non ritrae più dal pesce della Dalmazia diritti degni di riflesso".

La pescagione di Lesina era più florida ne' tempi andati perché da

¹²² Ivi, p. 217. I pescatori delle isole di Lissa e Lesina commerciavano soprattutto il pesce azzurro (sardine, sgombri ecc.) lungo l'intero litorale adriatico, dall'Istria alla Dalmazia, da Venezia a Bari, arrivando a rifornire anche le località greche, G. Novak, *Dokumenti za povijest ribarstva na istocnoj obali Jadranskog mora, I, Otoci Vis i Hvar* (Documenti per la storia della pesca alle coste orientali dell'Adriatico, I, Le isole di Lissa e di Lesina), Zagreb, Accademia Jugoslava, 1953.

¹²³Ivi, p. 105.

maggior numero di barche veniva esercitata; e fu forse vero che provvedevasi l'Italia tutta, e buona parte del Levante colle sardelle di questa, e della dipendente isola di Lissa, come dice il signor Busching; ma adesso, quantunque il mare sia egualmente popolato di pesci, il commercio di salumi de' Lesinani è scemato di molto. La rakia è un prodotto non dispregevole di Lesina, come di tutto il litorale e delle isole illiriche, ma la dominante anche da questo ritrae poco vantaggio, per esserne l'economia per lo meno egualmente mal sistemata, che quella degli altri generi somministrati da una sì vasta, e fruttifera provincia¹²⁴.

Alcune note sono destinate infine ad Arbe, di una certa importanza per le saline e l'abbondanza di tonni, sgombri, lanzardi e sardelle, che animavano un discreto commercio diretto a soddisfare la domanda dei mercanti papalini e regnicoli piuttosto che di quelli veneziani¹²⁵.

Le motivazioni di Fortis trovavano terreno fertile nell'impegno politico a favore della pesca profuso da Memmo e dai riformatori, che però venivano contrastati da un altro gruppo del patriziato della Serenissima, capeggiato da Andrea Tron, orientato invece a potenziare le marina per renderla capace di sostenere il grande commercio marittimo in concorrenza con Trieste in vista di una riaffermazione della supremazia di Venezia sull'Adriatico¹²⁶.

Sull' "importanza ed utilità della pesca" insisteva anche Francesco Grisellini, non a caso fondatore nel 1764 di quel *Giornale d'Italia* in cui si proponeva un programma di rinnovamento e di trasformazione dell'economia. Grisellini esplicitava il suo pensiero in materia nel *Dizionario delle arti e dei mestieri*, l'opera enciclopedica ispirata al lavoro di Diderot e d'Alembert, in cui l'impegno riformatore dell'autore si concentra appunto nella valorizzazione di quelle arti meccaniche che "occupano una classe di uomini che tengono il mezzo fra l'agricoltura e il mercadante"¹²⁷. Alla voce *pescatore* Grisellini mette in evidenza, in linea con

¹²⁴ Ivi, p. 225.

¹²⁵ Ivi, p. 233.

¹²⁶ Venturi, *Settecento riformatore. L'Italia dei lumi, 2. La Repubblica di Venezia (1761-1797)*, p. 145.

¹²⁷ Ivi, pp. 51-59.

Fortis, l'importanza della produzione del pesce soprattutto in funzione di un'industria conserviera rivolta anche all'esportazione, vista come indiscutibile fonte di ricchezza per il paese¹²⁸. Sollecitava a questo riguardo un attento piano di tutela del patrimonio ittico, ma auspicava anche un'oculata politica mercantilistica, da sostenersi soprattutto con sovvenzioni e alleggerimenti fiscali del settore:

Dopo l'Agricoltura la Pesca dee considerarsi come una delle principali ricchezze del commercio, specialmente per le nazioni che fanno quello di economia. Col loro pesce salato pagano gli Olandesi la maggior parte delle mercanzie e delle derrate che cavano dal Nord e dal Mar Baltico. Oltrecché le produzioni del mare accrescono le ricchezze relative di uno Stato, facendovi circolare l'oro e l'argento, che non vi erano, aumentano ancora le sue ricchezze reali, perché siffatte produzioni servono non altrimenti che quelle della terra, al nutrimento di un maggior numero di sudditi. Inoltre si sono considerate con ragione le Pescagioni come tante miniere sempre esistenti che danno occupazioni alle mani, che non possono impiegarsi nella terra e nelle manifatture di uno Stato. Questo ramo dell'occupazione degli uomini è ancora molto prezioso, perché aumenta il valore delle saline, e perché è la culla e la scuola la più sicura de' marinai. Tutti questi vantaggi che si ricavano dalla pesca hanno stimolato l'Inghilterra e l'Olanda e tutti gli stati che meglio intendono i propri interessi ad applicarsi indefessamente a quest'arte. Questi stati favoriscono le pescagioni ne' propri paesi impedendo gli abusi, che possono distruggere il pesce (...) Una saggia ed illuminata politica non contribuirà meno a progressi della pesca delle Nazioni, profittando destramente de' trattati di commercio per estenderle; impedendo la concorrenza del pesce proveniente dal forastiero; accordando premi quando le circostanze lo richiedono; abbassando la tassa del danaro, perché servendo i cinque sestimi del valor della pesca a pagare il salario degli uomini e del danaro è chiaro che il prezzo alto di questo salario deve rincarire la mercanzia ed impedire a' negozianti nazionali di sostenere la concorrenza de' loro vicini ne' mercati stranieri. Il consumo esterno contribuirà ugualmente a rendere la navigazione più florida. Ma perché un tal consumo si estenda più che sia possibile è necessario che le gravezze che paga il popolo per avere il pesce siano moderate. Se queste gravezze sono maggiori del doppio riducendole alla metà ed anche al terzo si può sperare che il consumo

¹²⁸ F. Grisellini, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, Venezia 1768, alla voce.

andrà crescendo colla stessa proporzione e per conseguenza l'entrata delle gravezze sarà la medesima e il popolo quel gran consumatore delle derrate a buon prezzo sarà meglio nutrito, la navigazione più florida per cagione di un numero maggiore di marinai impiegati nella pesca.

4. *Lo Stato della Chiesa*

Il dibattito sull'opera di riforma da attuare nel settore toccava naturalmente anche gli altri stati italiani con interessi marittimi. Lione Pascoli, nel suo progetto per lo Stato pontificio, illustrato nel 1733 nel *Testamento politico d'un accademico fiorentino*, oltre a rimarcare l'importanza della pesca valliva e delle acque interne, invocava l'intervento pubblico soprattutto verso il settore cantieristico, insistendo sulla necessità di "barche e tartane d'ogni sorta ne' porti delle due spiagge ad uso di pescare e chiamar pescatori e marinaj forestieri con buon stipendio e servizio, qualora i paesani sufficienti non fossero per aumentarla considerabilmente e accrescerla"¹²⁹. L'incremento della produzione ittica, secondo Pascoli, oltre a fornire notevoli vantaggi all'erario, avrebbe di riflesso arrecato anche un sicuro miglioramento della salute pubblica

per aver ne' giorni di digiuno e nelle viglie in maggior abbondanza del fresco ed in bastante quantità del salato, dell'affumicato, del marinato e del messo in olio, senza avere alcun uopo dei tanti e tanto varj e diversi salumacci stranieri, che per esser di natura poco sani e di qualità sempre peggiore di quella che altrove si porta, recando detrimento notabile alla salute, appestano di male maniera lo stato e l'affamano di denajo per le molte migliaja e migliaja che vi s'impiegano, li quali omninamente si dovrebbero tutti proibire.

I "salumi" erano ritenuti un "alimento insalubre" e secondo i medici del tempo proprio nel consumo troppo frequente di pesce salato nei giorni

¹²⁹ L. Palermo, *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in *La pesca nel Mediterraneo occidentale (secc. XVI-XVIII)*, a cura di G. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000, pp. 107-149. Riguardo alla politica della pesca nell'analisi di Lione Pascoli, pp. 109-111.

di magro e nei periodi di digiuno quaresimale era da ricercarsi anche la causa dell'insorgere e dell'aggravarsi di "pleuntidi, polmonie ed altri infiammatori malanni della primavera", perché potevano provocare "qualche principio bilioso o putrido", ritardando la guarigione¹³⁰.

Le osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio di Cristoforo Moltò a proposito della pesca riprendono i concetti generali basati sul modello delle nazioni nordiche, la cui crescita economica si riconosceva da tutti strettamente legata alle arti del mare e in buona parte alla pesca:

Quando la medesima [la pesca] viene coltivata in un qualche stato è capace essa sola ad arricchirlo. L'impoverisce all'incontro se venga negletta. Diamo uno sguardo all'Inghilterra, Scozia ed Olanda, e chiaramente riconosceremo che l'opulenza, auge e ricchezza di quei regni non solo provengono da' traffici marittimi, ma molto più dalle pescagioni ne' loro mari...¹³¹

Lamentava il disinteresse del governo dello Stato Pontificio, dove invece, proprio perché la pesca non era sostenuta da interventi pubblici e non era sufficientemente presa in considerazione nei piani economici del governo si doveva necessariamente ricorrere a pesce d'importazione a detrimento di un commercio ittico che "diviene più passivo e gravoso per la necessità che hanno di cibarsi di pesci o freschi o salati nei tempi prescritti ...". Non per nulla il porto di Ancona veniva segnalato dagli economisti del tempo come uno scalo piuttosto transitato dalle marinerie dei mari nordici proprio per l'importazione di pesce salato. Per questo, analizzando le vocazioni ambientali dei territori costieri tirrenici e adriatici, anche in funzione del possibile impianto di nuove peschiere,

¹³⁰ I medici concordavano nel considerare insalubre il consumo abituale di *salumi* e non di rado richiedevano all'autorità religiosa per i propri pazienti la sospensione dall'obbligo quaresimale che in pratica obbligava la gran parte della popolazione ad orientarsi prevalentemente proprio su questo tipo di alimento, vd. G. Berretta, M.L. De Nicolò, *Medicina e salute nelle Marche dal Rinascimento all'età napoleonica*, "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 97 (1992), Ancona 1994, pp. 667-668.

¹³¹ C. Moltò, *Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio*, Venezia 1781, p. 296 cit. in Palermo, *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa* cit., p. 113.

anche Moltò propendeva per un'azione politica di carattere mercantile orientata a promuovere lo sviluppo di un'impresoria legata alla pesca. Per favorire la generale ripresa economica, si auspicava una liberalizzazione del commercio che, sulla scorta del Botero, anche Claudio Todeschi esplicita nei *Saggi di agricoltura, manifatture e commercio, coll'applicazione di essi al vantaggio del Dominio Pontificio*:

E' necessario di agevolare i porti di Civitavecchia e di Ancona per attirare a quello il traffico di Ponente, e a questo quel di Levante ed allettarvi i mercanti con privilegi, con esenzioni, con comodi e buoni trattamenti. Né in ciò si deve risparmiare cos'alcuna, perché l'opulenza degli Stati, e la ricchezza dei Principi dipende per tre parti dal concorso dei Mercadanti¹³².

Todeschi teneva poi a precisare che per libertà di commercio non doveva intendersi la totale apertura e permissività per i mercanti "d'introdurre e di estrarre le merci, senza che siano soggette al pagamento di alcun dazio, gabella". Rimarcava infatti che

la libertà del traffico non in altro si fonda se non in un arbitrio di fare circolare le merci colla maggiore possibile velocità. La grandezza del commercio si può considerare come in ragion composta della qualità delle robe mercantili, e della velocità con cui girano, dimodoché promosso l'accrescimento della quantità delle merci, rimane ad accelerare la loro circolazione, la quale dalla libertà, come anima del commercio deriva. Convieni pertanto che la polizia del Governo allontani tuttociò che serve di ostacolo, e di disturbo al libero traffico. Feriscono la libertà del commercio le avanie, e li strapazzi dei Finanzieri, i tributi mal situati, e spessi, la lunghezza dei giudizi, la prescrizione dei prezzi sopra le robe mercantili, i troppo dispendiosi trasporti, le strade mal concie, e troppo lunghe, le poste malamente ordinate ed altre simili cose, per cui scema il commercio, languiscono le arti, e i negozianti stranieri disgustati deviano da quella città dove incontrano ostacoli ed opposizioni moleste¹³³.

A favore della libertà del commercio del pesce si dichiara Francesco Mario Pagano che, proiettando le proprie osservazioni sulle realtà ope-

¹³² C. Todeschi, *Saggi di agricoltura, manifatture e commercio coll'applicazione di essi al vantaggio del Dominio Pontificio*, Roma 1770, p. 72.

¹³³ Ivi, pp. 76-77.

native del Regno di Napoli, individuava nell'imposizione arbitraria del prezzo del pesce e nell'incetta della produzione da parte dei pochi rivenditori che ne detenevano il monopolio, le cause primarie della depressione economica.

I prezzi pongonsi ... nell'equilibrio co' bisogni e con l'abbondanza delle derrate, ma quando poi queste ritrovansi nelle mani di pochi concentrate e quando costoro sien d'accordo, come addivene necessariamente, allora, che son pochi, subito cosi fatto equilibrio vien turbato. La necessità premendo un publico intero, che ha bisogno di comprare, que' pochi solo daranno la legge, la di loro volontà guidata dal privato interesse verrà surrogata al natural rapporto della quantità delle merci e de' bisogni. Poichè l'abbondanza diminuisce, o manca del tutto quando o in un solo, o in pochi le derrate sien raccolte¹³⁴.

I pescatori assicuravano infatti ai venditori il prodotto della pesca dell'intero anno ad un prezzo fisso stabilito in anticipo indipendentemente da eventuali variazioni di mercato legate di volta in volta alla quantità del pescato o alla stagionalità delle campagne di pesca e Pagano valutava i possibili provvedimenti da prendersi per risolvere il problema del "vizioso stato attuale della vendita del pesce", intenzionato soprattutto ad "abolire quest'iniqui contratti, pe' quali vendono i pescatori a negozianti anticipatamente la di loro persona, vendendo tutto quel pesce che in quell'anno verrà preso da loro ad un ingiusto prezzo, come quello che vien dall'arbitrio, e non già dalla quantità della pescagione fissato"¹³⁵.

Il regno intero, che a guisa di lungo dorso di pesce s'estende, e vien dall'una parte e dall'altra inaffiato dall'onde, per le vaste pianure, le quali altrove sono per avventura maggiori, gli aprici campi del mare ebbe dalla natura in sorte da servire al proprio nutrimento. Laonde una ben numerosa classe del popolo passa la sua vita sull'acque, ed assai maggiore vi potrebbe esser impiegata per ritrarne il suo sostegno, e quello degli altri cittadini. Ma non altrimenti che gli agricoltori, son i pescatori presso di noi all'estrema condizione ridotti per le cagioni additate di sopra della indicibile povertà del popolo.¹³⁶

¹³⁴F.M. Pagano, *Sulla libertà del commercio del pesce in Napoli*, Napoli 1789, p. 12.

¹³⁵ *Ivi*, p. 27.

Per superare questo stato di cose, innanzi tutto, secondo Pagano, doveva essere interrotto il regime di monopolio esclusivo del settore concedendo “a tutti coloro che abbiano pesce la libertà di vendere senz'altra licenza, matricola o approvazione de' Consoli, che sono quelli stessi negozianti, che opprimono i pescatori e desertano il pubblico, e de' quali l'interesse si è, che non cresca il numero de' venditori”.

Conseguentemente, occorreva facilitare il lavoro dei pescatori dando loro modo di poter decorosamente rimediare “i mezzi da potere vivere ed alimentare la loro famiglia, senza obligare altrui le proprie braccia, da poter servire al pubblico comodo senza vendersi all'opulenza privata”. Operazione non troppo facile quest'ultima, che poteva essere affrontata o con somme di denaro anticipate dai negozianti di pesce e da altri finanziatori interessati all'impresa, o con l'accensione di prestiti al Monte di pietà.¹³⁷

La ricetta economica proposta da Pagano è rivolta all'attenzione delle autorità del Consolato del Mare di Napoli a cui attribuisce appunto il compito di amministrare la giustizia “tra le genti del mare” e si conclude con l'auspicio di uno sviluppo della “marina” del Napoletano:

Questo Regno è per la sua situazione interamente marittimo. Il mare in gran parte nutrir lo dee; il mare unire le sue disparate membra. Al mare deve esso commettere le interne sue ricchezze. In sul mare far la sua difesa, e co' suoi legni armati coprire i suoi aperti fianchi. Sul mare finalmente ritrovar la sua opulenza, la sua forza, e la sua grandezza¹³⁸.

Un tentativo di portare il diritto di pesca “alla sovranità del popolo”, si registra nel maggio del 1798 da parte del governo giacobino in un dibattito nelle assemblee del tribunato della Repubblica romana. Difendendo il principio di un libero uso delle acque fondato sul diritto naturale, ci si spingeva ad imbastire, a vantaggio del popolo, un progetto sulla pesca

¹³⁶ *Ivi*, pp. 18-19.

¹³⁷ *Ivi*, pp. 24-25.

¹³⁸ *Ivi*, p. 29.

affidato ad una commissione formata da membri dello stesso tribunato¹³⁹. Emerge *in primis* la ferma volontà di superare, in nome della libertà e della democrazia, le regole imposte *ab immemorabili* con l'abolizione dei dazi, delle regalie, degli abusi mascherati dal diritto consuetudinario.

Si parlava finalmente di voler eliminare tutti i passaggi intermedi esistenti fra produttore e consumatore, sulla falsariga di quanto si stava proponendo a Venezia, dove nel 1797, in apposita seduta della municipalità provvisoria, presente anche il Foscolo, si era ipotizzata l'abolizione della figura dei "compravendi", i commercianti di pesce il cui principale interesse era proprio quello di incettare il pesce per rivenderlo rincarato sia sulla piazza locale che su altri mercati. Negli stessi giorni in cui si discuteva su questo problema, la vendita del tonno si stava effettuando con prezzi raddoppiati rispetto a quelli battuti sulla darsena al momento dello scarico del pesce.

L'obiettivo generale era quello di incrementare la pesca di mare, settore questo che in quello scorcio di secolo stava vivendo una profonda crisi imputabile principalmente alla carenza di manodopera. Il numero di pescatori si assottigliava di giorno in giorno e non si trovavano motivi che giustificassero il fenomeno. Una delle cause poteva essere ricondotta all'abbandono del lavoro sui pescherecci da parte di molti marinai che, specialmente nei grandi scali mercantili del Tirreno, come Civitavecchia, Nettuno e Terracina, dove si intendeva promuovere principalmente il rilancio di "pesche più grandi", preferivano accettare assunzioni nel ruolo di scaricatori di porto o di garzoni e lavorare unicamente nel ramo del commercio. A questo riguardo si deplorava apertamente il mal esempio dato da un mercante molto rappresentativo che aveva convertito l'utilizzo delle unità pescherecce di sua proprietà all'esclusivo trasporto di carbone e legna perché ritenuto più redditizio. Per stimolare e rivitalizzare il settore occorreva insomma richiamare i pescatori con incentivi allettanti come la decisione di abolire la tariffa del pesce. Le teorie della municipalità giacobina, ispirate da un mercato

¹³⁹ W. Angelini, *Il dibattito sulla pesca al tribunato romano nel 1798*, estratto da "Il Gazzettino della Pesca", organo della Fiera internazionale della pesca di Ancona, giugno 1973.

liberismo, si basavano sulla convinzione che, eliminati tutti i passaggi di mano del pesce (“pescatore, negoziante con impiegati e portatori, sensale, pescivendoli e ministri delle pescherie”), si sarebbero attivate nuove prospettive di mercato.

Si arrivava così ad elaborare un “progetto di risoluzione per la pesca”, in cui, oltre a consigliare la soppressione della tassa del 15% sul pesce, si richiedevano sovvenzioni per i pescatori, in modo da consentire loro con il rilascio di opportune somme, di far fronte alla spesa per i necessari lavori di ripristino delle barche o per la messa in opera di nuovi legni. Su questo punto si richiamavano peraltro iniziative analoghe avviate già dall'amministrazione pontificia, rimarcando che negli ultimi anni del cessato governo, sulla constatazione della scarsa presenza di barche locali, era stata avviata una politica ad hoc tesa ad incentivare la crescita numerica dei natanti con l'assicurazione di premi a quanti, costruttori ed armatori, si fossero cimentati ad investire nell'impresa di pesca.

Per agevolare l'imprenditoria il tribunato programmava l'istituzione di un “banco di prestanza” con un capitale di 4.000.000 scudi per far fronte alle prime necessità e un “monte” con 15.000 scudi per assicurare i fondi da destinarsi per la costruzione di nuovi pescherecci e a quelle di manutenzione dei legni già navigabili. Fra gli impegni ritenuti più necessari figurava quello di infittire le fila dei pescatori con l'immigrazione pilotata di lavoratori del mare forestieri, con la promessa, anche se non adeguatamente calcolata nella fattibilità, di una casa, e non negando a questi ultimi di poter accedere liberamente nelle acque territoriali già pontificie proprio per incrementare la produzione ed il mercato del pesce.

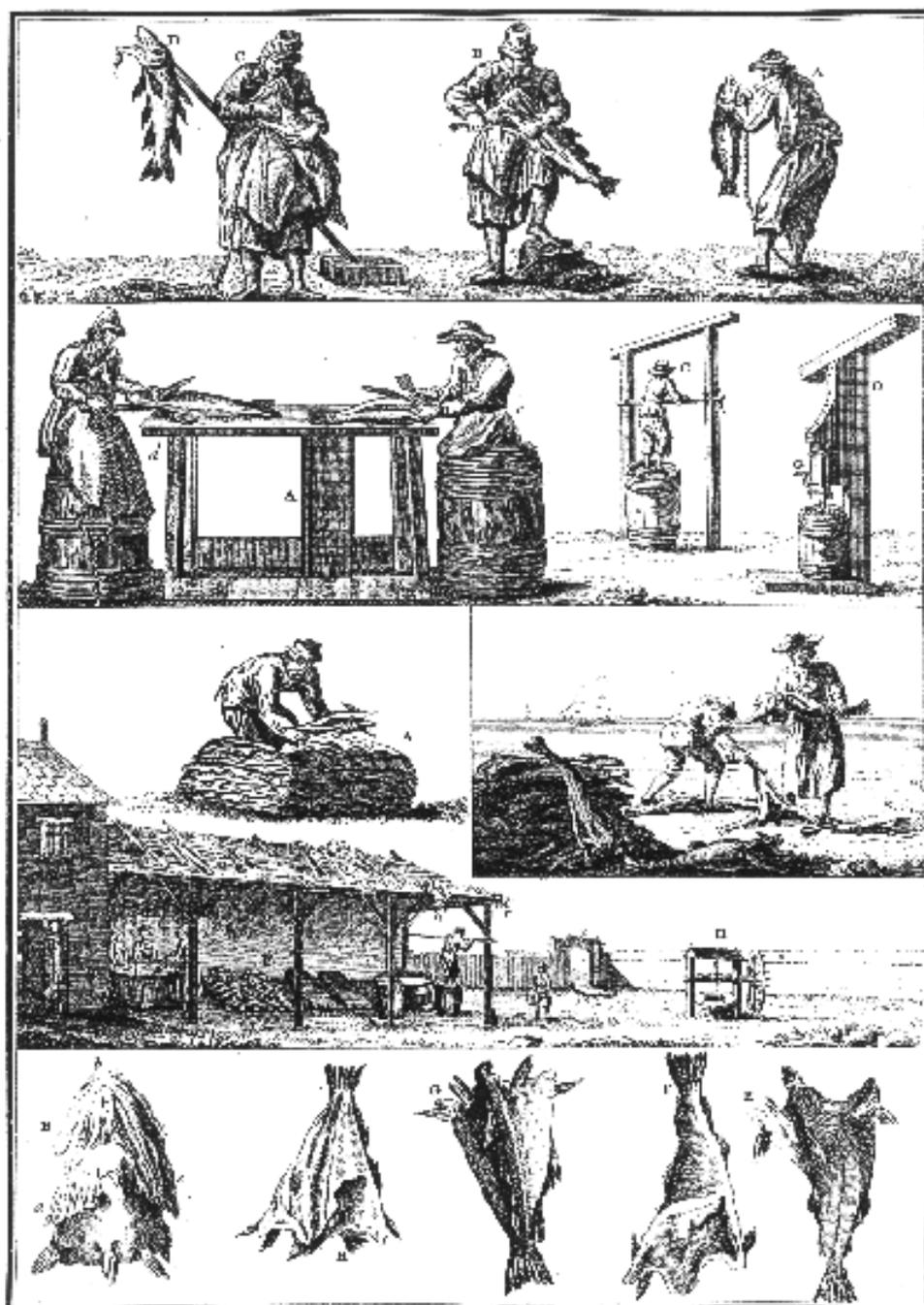
Lascia comunque perplessi il fatto che tutto il dibattito verta a considerare unicamente una crisi in atto nel Tirreno e non nell'Adriatico che, secondo i tribuni, risultava “sufficiente a se stesso”.



IV

Prodotto conservato e prodotto fresco. Dal vitto quaresimale al consumo quotidiano.

- 1. Il consumo nell'Europa atlantica e nell'Europa mediterranea**
- 2. La produzione**
- 3. I problemi dell'approvvigionamento**
- 4. L'influenza del clima**



Tav. 5



1. Il consumo di pesce nell'Europa atlantica e nell'Europa mediterranea

Nei secoli dell'età moderna, di pari passo con il progressivo sviluppo delle arti venatorie pelagiche che, a differenza del passato, avvia un significativo incremento della richiesta del pesce fresco di mare, si registrano anche sostanziali modificazioni nelle abitudini alimentari e nella gastronomia.

Nelle regioni del Mediterraneo, nella dieta abituale dei ceti sociali più elevati così come in quella delle classi popolari, il consumo di pesce marino, fresco e conservato, durante il medioevo non aveva mai raggiunto i livelli ed il grado di appetibilità documentabili invece nei paesi del nord Europa. Nella cultura alimentare di quelle popolazioni il pesce risultava un alimento primario la cui domanda non era sollecitata solo da obblighi di carattere religioso, come invece si riscontra nelle regioni meridionali. Il pesce, fosse questo proveniente dal mare, così come da laghi, paludi, fiumi e ruscelli, fossi, in area mediterranea era valutato essenzialmente come uno dei generi commestibili alternativi alla carne ed il suo consumo risultava fortemente condizionato da un più o meno facile reperimento e soprattutto dal grado di deperibilità. L'uso alimentare, senza dubbio alto anche nelle epoche antiche, durante il Medioevo aveva subito significative modificazioni dal punto di vista quantitativo e soprattutto qualitativo. Se, in un contesto di scambi economici e culturali "mediterranei", il pesce della cucina romana antica era stato soprattutto pesce di mare¹⁴⁰, nel Medioevo, come sottolinea Massimo

¹⁴⁰ In età romana, la predominanza del consumo di pesce di mare rispetto a quello di acqua dolce si desume del resto anche dai numerosi riferimenti di carattere gastronomico presenti nelle opere dei classici. Vd. per tutti, a titolo d'esempio, Marco Gavio

Montanari, le cose cambiano, “la cultura del pesce tende, come tutto a continentalizzarsi”, si valorizza soprattutto il pesce d’acqua dolce e le nuove preferenze alimentari vanno ad incidere profondamente anche sul gusto¹⁴¹. Nonostante la netta propensione per la carne, pesce di lusso o pesce povero, pesce fresco o pesce salato, l’alimento ittico è costantemente sulla tavola degli uomini del medioevo ed il timore di rimanerne sprovvisti è talmente sentito che in tutte le città si cerca di favorirne l’importazione e per contro di vietarne l’esportazione. Questa preoccupazione alimentare però, come suggerisce Antonio Ivan Pini, nel corso del Quattrocento e soprattutto sul finire del secolo, sembrerebbe attenuarsi, sia perché si allenta il rigore nel rispetto delle “vigilie canoniche” e forse anche per la comparsa di altri generi commestibili importati dalle terre americane. Il consumo del pesce parrebbe dunque trovare la sua “stagione d’oro” proprio nei secoli del Medioevo, con una netta predilezione però per quello di fiume e di lago¹⁴². Mentre nell’età classica si documenta una propensione alimentare per il pesce di mare¹⁴³, successivamente insomma, anche come conseguenza del valo-

Apicio, *De re coquinaria. Il libro del pesce*, a cura di A.A. Del Re, Milano 2002. Raggiugli circa le preparazioni a base di pesce privilegiate dalla cucina dei Greci si hanno dai frammenti di Archestrato (IV sec.a.C.), O. Montanari, a cura di, *Archestrato di Gela*, Bologna 1992; A. Marchiori, *Ateneo, il pesce e il formaggio*, in *In principio era il mare*, a cura di O. Longo e G. B. Lanfranchi, “Seminari di Homo edens”, 2, Padova 2003, pp. 141-149. Le informazioni desumibili dalla letteratura greca e romana riguardano per lo più la mensa delle classi agiate, pur tuttavia non mancano riferimenti anche al cibo più propriamente popolare che si limita invece a pesce salato, alici, sardelle, sgombri, G. Vivenza, *Gli ‘Hediphagetica’ di Ennio e il commercio del pesce in età repubblicana*, in “Economia e storia”, 1 (1981), p. 42.

¹⁴¹ M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari 1999, pp. 84-85; riguardo alle mode alimentari come elemento di identità sociale vd. ora Id., *Uno statuto ambiguo: il pesce nella tradizione alimentare italiana*, in *In principio era il mare cit.*, pp. 7-13.

¹⁴² A.I. Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale cit.*, p. 330.

¹⁴³ In merito alla pesca e al consumo dell’alimento ittico nell’antichità cfr. O. Longo, *I mangiatori di pesci: regime alimentare e quadro culturale* in “Materiali e discussioni per l’analisi dei testi classici”, 18, Pisa 1987, pp. 9-55; Id., *Un viaggio fra i mangiatori di pesci (dal Periplo di Nearco)*, in “Atti e memorie dell’Accademia Patavina di scienze lettere ed arti”, XCVIII, 1985-1986, p. III, pp. 152-157; Id., *Le forme della predazio-*

re simbolico attribuito al cibo¹⁴⁴, l'attenzione maggiore viene riservata invece al pesce d'acqua dolce, tant'è che il protezionismo sulle riserve ittiche appare prevalentemente limitato alle acque interne. I più sicuri serbatoi di approvvigionamento erano infatti costituiti dalle peschiere realizzate nei letti fluviali o in bacini artificiali, che erano andate a soppiantare le costose sperimentazioni di itticultura marina già collaudate in età romana lungo le costiere del Mediterraneo¹⁴⁵. Per quel che concerne il consumo, pur persistendo un livello di gradimento generale assimilato dall'antica dietetica (rispondente alla massima "Mangia pure dei grandi pesci a fibre molli. Di quelli che han carni dure, prendi a preferenza i più piccoli"), l'ordine di preferenza fra pesce di mare e d'acqua dolce viene ribaltato¹⁴⁶. Si rafforza così con il tempo un codice alimentare che accomuna tutto l'Occidente, fatte però alcune importanti eccezioni. Mi riferisco, in ambito mediterraneo, alle popolazioni della laguna di Venezia e dell'area del delta padano e soprattutto alle "genti set-

ne. *Cacciatori e pescatori della Grecia antica*, Napoli 1989; A. Donati e P. Pasini, a cura di, *Pesca e pescatori nell'antichità*, Milano 1997; O. Longo, *Premessa*, in *In principio era il mare* cit., pp. 2-5.

¹⁴⁴ I valori simbolici attribuiti al pesce nel mondo cristiano avevano portato ad una distinzione tra "boni pisces, quelli di acqua dolce ed immondi quelli di mare", G. Nigro, *Mangiar di grasso, mangiar di magro* in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, "Atti delle Settimane di Studi e altri convegni dell'Istituto internazionale di storia economica F. Datini Prato", 28, Firenze 1997, p. 115. D'altro canto il mare stesso nel Medioevo è visto come il regno del male ed "associato nella sensibilità collettiva alle peggiori immagini di sciagura. Esso era collegato alla morte, alla notte, all'abisso" e la paura verso questo elemento finisce per estendersi alle creature che lo abitano, J. Delumeau, *La paura in occidente (secoli XIV-XVIII)*, Torino 1979, pp. 53-67.

¹⁴⁵ Una dettagliata descrizione sul modo di realizzare un vivaio per pesce di mare, con indicazioni riguardo alle specie più idonee alla coltura e alle tecniche di allevamento è proposta da Lucilio Moderato Columella, *De re rustica*, lib. VIII, cap. XVII, *De positione piscinae*. Nel medioevo vengono praticamente ignorate le potenzialità di sfruttamento delle risorse marine sperimentate in età romana, del resto estremamente dispendiose ed appannaggio esclusivo di pochi privilegiati; vd. Vivenza, *Gli 'Hediphagetyca' di Ennio* cit., pp. 40-41; L. Giacomini, B. B. Marchesini, L. Rustico, *L'itticultura nell'antichità*, Roma 1994.

¹⁴⁶ M. Sentieri, *Cibo e ambrosia*, Bari, 1993, p. 63.

tentrionali”. Il rapporto quasi simbiotico che queste popolazioni intrattenevano *ab immemorabili* con il mare infatti, aveva obbligato a collaudare positivamente nel tempo anche l'utilizzo alimentare delle risorse di origine marina, indispensabile per la loro sussistenza. In Norvegia e in Scozia, per esempio, dove lo sfruttamento del patrimonio ittico costituiva una fonte primaria di sopravvivenza, già nell'età medievale la possibilità di accedere alla pesca lungo le coste rimane assolutamente preclusa all'elemento forestiero e le attività piscatorie vengono a costituire “uno dei principali temi ispiratori della politica economica e marittima dei governi”.¹⁴⁷ Lì infatti da sempre, per la pressoché assoluta inconsistenza di pratiche agricole dovuta a fattori geografici e climatici, le risorse marine costituivano un fondamentale ed irrinunciabile patrimonio economico per gli abitanti del litorale, da difendere con ogni mezzo. Mantenere alte le rese di quel serbatoio naturale, proteggendo le specie biologiche e ribadendo i diritti consuetudinari, vigenti *ab antiquo*, con leggi protezionistiche tendenti a limitare o vietare le invasioni degli spazi marini per l'esercizio di una pesca forestiera, vista come lesiva dell'ecosistema e degli interessi economici locali, risultava infatti di fondamentale importanza. Un atteggiamento analogo, in area mediterranea, è riscontrabile solo a Venezia, dove la pesca in laguna, base del sostentamento della popolazione, fruttava una copiosa produzione che rendeva superflua l'uscita in mare aperto.

Altrove invece, il controllo si indirizza su “fossi e pescaie, laghi, lunghi tratti di fiume e le preziose paludi costiere”, oggetto di grande attenzione delle politiche annonarie ed anche causa di conflitti tra diverse città specie nelle aree maggiormente antropizzate, dove le risorse della pesca vengono per lo più gestite attraverso un sistema di concessioni venatorie.¹⁴⁸ I luoghi di pesca erano spesso affidati a pescatori organizzati in

¹⁴⁷ T. Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare* cit., pp. 17-26. Là la pesca era ben organizzata anche in mare aperto, cfr. *Storia d'Oloa Magno, arcivescovo di Upsali, de' costumi de' popoli settentrionali, tradotta per M. Remigio Fiorentino, dove s'ha piena notizia delle genti della Gottia, della Norvegia, della Svevia e di quelle che vivono sotto la tramontana*, Venezia 1561.

¹⁴⁸ “Dall'Albufera di Valenza al lago Trasimeno, dallo stagno di Berre alle valli di Comacchio, moltissimi erano i luoghi sottratti ad un'economia di autoconsumo”: Nigro, *Mangiar di grasso, mangiar di magro* cit., pp. 115-116.

corporazioni che, oltre ad assicurare le forniture cittadine, provvedevano anche al mantenimento delle specie ittiche con periodiche azioni di ripopolamento del pesce. Una coltura privilegiata era quella delle carpe, assai facili da moltiplicare in vivaio insieme a lasche, lucci, gamberi, lamprede, storioni e soprattutto anguille che, riuscendo a sopravvivere per alcuni giorni, grazie a particolari accorgimenti del trasporto, consentivano di raggiungere per il loro commercio anche piazze relativamente lontane¹⁴⁹.

Prova evidente dell'incidenza del pesce d'acqua dolce nella generalità delle scelte alimentari sono le scarse apparizioni di qualità ittiche di origine marina nei pur numerosi ricettari medievali¹⁵⁰ o anche nelle liste vittuarie delle case benestanti, dove l'acquisto di qualche grosso esemplare pescato in mare è da interpretarsi più come l'ostentazione di un menù di lusso in occasioni speciali che la volontà di soddisfare un piacere della gola¹⁵¹. Ugo Benzi, medico senese vissuto fra XIV e XV seco-

¹⁴⁹ Ivi, p. 116.

¹⁵⁰ Sentieri, *Cibo e ambrosia* cit., p. 214.

¹⁵¹ Sul consumo di pesce nel Medioevo vd. L. Frangioni, *Il pesce sulla tavola di un mercante di fine Trecento*, "Quaderni di studi storici", 5, [Campobasso] 1993; M. Giagnacovo, *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Firenze 2002, pp. 184-202. Le forniture di ostriche, corbelli, dentici orate, sogliole per la preparazione dei banchetti di casate signorili danno conferma che il pesce di mare si mangiava prevalentemente nelle località marittime. Il pesce di mare figura nella lista di spese di cucina del pranzo di nozze di Roberto Malatesta, signore di Rimini, con Elisabetta figlia del duca di Urbino o ancora nelle portate sotto l'egida di Nettuno (*Vivande di Neptuno*) servite alla corte di Pesaro per il banchetto in onore di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona: "Pescie grosso lessato a sapore cioè sturioni e porcelletti", "pescie grosso arosto con pomarancie", "granzi", "gambari" e soprattutto "ostreghe in habundantia", vd. F.V. Lombardi, "Liste" di nozze di Roberto Malatesta ed Elisabetta da Montefeltro (1475) in "Romagna arte e storia", 18 (1986), pp. 19-20 e A. Turchini, *La signoria di Roberto Malatesta detto il Magnifico (1468-1482)*, Rimini 2001, pp. 189-190; T. De Marinis, a cura di, *Le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona celebrate a Pesaro nel maggio 1475*, Firenze 1946, p. 26. Per un banchetto funebre, tutto a base di pesce, organizzato invece nell'abbazia di Hautecombe nel 1423 per commemorare la morte di Maria di Borgogna, il pesce di mare non figura per nulla, I. Naso, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999, pp. 149-154.

lo, trattando dei pesci “che sono noti a noi e che usiamo nei cibi in Italia”, menziona 18 specie ittiche di cui solo 7 di origine marina e queste proporzioni non variano se messe a confronto con quelle rilevabili nelle opere di carattere dietetico e culinario di due secoli dopo, a conferma di un consumo di pesce d'acqua dolce di gran lunga superiore rispetto a quello “d'acqua salsa”. In un testo gastronomico napoletano del Trecento, vengono proposte diverse ricette a base di “orate, alici, sarde, triglie, polpi, moscardini, gamberetti, aragoste”, ma la traduzione toscana dello stesso ricettario di qualche decennio più tardi, le sostituisce con altre in cui si utilizza pesce di lago e di fiume. Sembra insomma potersi constatare, come rimarca Massimo Montanari, una frattura di usi alimentari fra il ‘continente’ e la parte mediterranea della penisola che produce nei consumi alimentari un cambiamento di prospettiva imputabile probabilmente anche allo spostamento verso nord dell'asse geopolitico europeo¹⁵², ma non va sottovalutata neanche la scarsa incidenza del commercio del pesce di mare fresco riscontrabile nei mercati ittici delle regioni interne che obbligatoriamente comporta il disuso dell'alimento.

Fra le qualità ittiche menzionate negli statuti comunali, nei registri daziari, nei carteggi amministrativi e privati, nei libri di cucina dal secolo XIV in avanti, accanto alle anguille, ai salmoni, alle trote, agli storioni, a lasche, ghiozzi, carpe, si fa menzione però anche di pesce a lunga conservazione, come tonno, seppie secche, sardine¹⁵³, e, soprattutto, aringhe e merluzzi frutto della grande pesca delle marine nordiche.

¹⁵² M. Montanari, *Economia di pesca e consumo di pesce nell'alto Medioevo*, in A. Donati, P. Pasini, a cura di, *La pesca. Realtà e simbolo tra Tardo Antico e Medioevo*, Milano 1999, pp. 47-65, p. 64.

¹⁵³ Le specie ittiche di mare (“pisces marini”) elencate, per esempio, nelle forniture di quaresima per la corte sabauda sono esclusivamente quelle che si prestano ad una lunga conservazione: “centinaia di seppie, merluzzi, sardine e altri pesci seccati; migliaia di ‘alecce’ (probabilmente alose, ossia cheppie salate e forse affumicate); barili di acciughe sotto sale e qualche volta anche tonnina”, I. Naso, *I prodotti alimentari alla corte sabauda* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, II, Roma 1995, pp. 1070-1071.

2. La produzione

L'incremento della pesca d'altura, oltre che nelle regioni più settentrionali d'Europa è ben attestato fin dal tardo medioevo anche in Francia e in Inghilterra, dove già nel corso del Quattrocento si avverte, con la presenza di elementi mercantili nei punti chiave del settore produttivo, la formazione di una classe capitalistica¹⁵⁴. Nel bacino del Mediterraneo al contrario, fino a tutto il XVII secolo la pesca non sembra riscuotere un interesse mercantile di vaste proporzioni né rappresenta un'attività meritevole di essere presa in considerazione nelle relazioni tra Stati¹⁵⁵, forse anche perché le acque del mare interno offrivano risorse molto più limitate rispetto agli spazi atlantici. I prodotti su cui poter contare erano "il tonno del Bosforo, il caviale dei fiumi russi, cibo scelto per i digiuni della cristianità fino in Abissinia, i calamari e i polipi secchi, una manna dell'arcipelago greco da sempre", a cui si andava ad aggiungere il tonno delle mattanze dell'Africa del Nord, di Andalusia, di Sicilia, dell'Algarve portoghese, con rese indubbiamente rilevanti ma che, comunque, non reggevano il confronto con le "sovrabbondanti riserve marine degli stretti dei mari interni settentrionali - Manica, Mare del Nord, Baltico -

¹⁵⁴ E' quanto succede per esempio a Fécamp e a Dieppe, dove, come puntualizza Michel Mollat, alla luce dei dati relativi ad un arco cronologico che abbraccia un secolo, dal 1405 al 1492, si mettono in luce, nelle operazioni di smercio di quantitativi di pesce sempre più consistenti, gli "hotes-vendeurs" e "le capitalisme intervenait nettement dans la pêche", proprio per la grande richiesta del prodotto: "la consommation du poisson était considérable dans les temps chrétiens du moyen age, où les jeunes étaient fréquents", vd. M. Mollat, *La pêche a Dieppe au XV^e siècle*, in "Bulletin de la Société d'Emulation de Rouen et de la Seine Inférieure", 1938, pp. 169-211; Id., *Notes et documents sur la pêche harenguière a Fécamp a la fin du XV^e siècle*, in *L'Abbaye de Fécamp: XIII^e Centenaire*, Fécamp 1958, pp. 161-179.

¹⁵⁵ Scovazzi, *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare* cit., p. 14: "Da intendimenti di supremazia politico-militare e di monopolio del commercio marittimo erano ispirate le pretese al dominio dei mari avanzate già a partire dai secoli seguenti dalle repubbliche di Genova e di Venezia, relative rispettivamente ai mari Ligure e Adriatico". Vd. anche B. Cialdea, *La formazione dell'ordinamento marittimo nelle relazioni internazionali*, I, Milano 1959, pp. 112 e ss.

e ancora di più dell'Oceano”¹⁵⁶. Non sorprende quindi di trovare appunto solo su quel fronte imprese di pesca solidamente strutturate già in epoca medievale. Nel campo della produzione ittica si possono infatti individuare quattro dimensioni economiche: la pesca di sussistenza, la pesca costiera, la pesca stagionale, la pesca destinata al mercato e sorretta da una solida pianificazione¹⁵⁷. Quest'ultima, che richiede tecniche specifiche, viene raggiunta solo in presenza di strutture sostenute anche dal governo ed in virtù di una organizzazione sociale capace di gestire al meglio anche la sovrapproduzione attraverso un'industria conserviera finalizzata all'esportazione. Si era andata affermando nei paesi che si affacciano sull'Atlantico e soprattutto nelle regioni scandinave, in Scozia e in Olanda, potenziandosi nei secoli del medioevo con l'intensificarsi della “pesca dell'aringa, estesa, dalla fine del secolo, dal Baltico e dagli stretti Danesi a tutto il Mare del Nord e alla Manica, con implicazioni economiche, sociali e politiche che hanno interessato l'intera Europa”¹⁵⁸. Diversamente, nelle regioni rivierasche del Mediterraneo, l'esercizio delle attività piscatorie, ancora nei secoli dell'età moderna, se si escludono tradizionali settori rivolti all'industria conserviera del tonno e delle anguille, non si attesta a livelli commercialmente considerevoli, anche quando, per favorevoli congiunture, in alcune località si tenta di potenziare la pesca alturiera stagionale diretta alla cattura delle specie pelagiche in transito. Per quanto concerne i porti pescherecci del Mediterraneo tuttavia, almeno al momento attuale delle ricerche, non si dispone di una serie organica di dati relativi al numero complessivo di uomini e barche attivi sul mare in età moderna e mancano statistiche esaurienti intorno al volume del pescato, per cui non è possibile accertare, anche per località potenzialmente votate ai mestieri del mare, specifiche vocazioni economiche. L'impressione generale rimane comunque

¹⁵⁶ F. Braudel, *Civiltà materiale. Economia e capitalismo (secolo XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, pp. 189-190.

¹⁵⁷ P. Massa, *L'economia della repubblica di Genova e la pesca* in *La pesca nel Mediterraneo occidentale* cit., p. 89.

¹⁵⁸ M. Mollat du Jourdin, *L'Europa e il mare*, Bari 1993, p. 209. In Olanda e Zelanda la pesca è “l'industria nazionale”, vd. Braudel, *Civiltà materiale* cit., III, *I tempi del mondo*, p. 178.

quella di trovarsi di fronte ad attività piscatorie che, quando non sono di complemento ad un'agricoltura povera e finalizzate ad un autoconsumo, spesso vanno ad integrare la pratica mercantile della navigazione di piccolo cabotaggio, con attori estremamente duttili a passare da un'occupazione all'altra. Nelle realtà rivierasche del Mediterraneo insomma si conferma la "singolare associazione dei lavori agricoli, degli orti, dei frutteti e della pesca, della vita marina"¹⁵⁹. Nel quadro economico degli stati mediterranei non si avverte infatti in questi secoli una chiara volontà politica mirata ad incentivare una pratica produttiva quale la pesca, che viene fatta oggetto di attenzione da parte dei governi esclusivamente per assicurare l'approvvigionamento alimentare nei rispettivi domini e soprattutto per ricavarne buoni introiti per l'erario. La fiscalità per certi versi, anziché promuovere il progresso del settore conserviero e di produzione, finisce spesso per porre serie limitazioni alle attività già in essere. Si aggiunga poi che per varie realtà, ancora nel Settecento sopravvivevano balzelli di tipo feudale, come, per esempio, nel caso dei pescatori di Chiaia, di Procida e di Pozzuoli, obbligati a versare, per antichi privilegi, al vescovo di Pozzuoli la "decima della pesca" esercitata negli spazi acquei assegnati alla giurisdizione della sua diocesi¹⁶⁰.

La mancanza di una azione economica volta a valorizzare le risorse marine si giustifica del resto alla luce del quadro politico internazionale e della situazione giuridica che definisce un uso del mare indubbiamente limitativo della navigazione e dell'esercizio della pesca alturiera, ma in verità l'ostacolo maggiore, tipicamente preindustriale, va ricercato nell'incapacità di assicurare la rapida immissione sui mercati del prodotto ittico¹⁶¹. In una relazione sulla pesca della seconda metà del Settecento, redatta dal medico-naturalista toscano Giovanni Targioni Tozzetti, si

¹⁵⁹ Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo* cit., p. 140.

¹⁶⁰ De Simone, *Difesa della real mensa vescovile di Pozzuoli* cit.

¹⁶¹ Non mancano informazioni "sul transito nelle zone interne di pesce fresco trasportato in panieri e talora contenitori pieni d'acqua" che giungeva nei centri di consumo dopo qualche giorno dalla cattura, ma si tratta quasi sempre di pesce d'acqua dolce (Naso, *La cultura del cibo* cit., p. 133).

lamenta ancora che “il pesce di radissimo si ha nonostante la vicinanza del mare, attesa la mancanza dei pescatori e le cattive strade che ne dificultano il trasporto, e perciò si preferiscono al pesce fresco i salumi o vogliam dire pesci salati”. Questa constatazione è accertabile ovunque per tutta l'epoca preindustriale¹⁶².

Per l'inadeguatezza del sistema di comunicazioni e di distribuzione, quello che potrebbe proporsi come un alimento a buon mercato, adatto al consumo di massa, rimane insomma un cibo quasi esclusivo di quanti vivono sulle coste e ci si accorge che “via via che ci si allontana dalle sponde marittime per addentrarci nelle regioni continentali del Centro e dell'Est, si impone sempre più il ricorso al pesce d'acqua dolce” o al pesce di mare che si predispone alla lunga conservazione¹⁶³.

3. I problemi dell'approvvigionamento

Il consumo di pesce fresco prelevato in mare rimane per lo più limitato alle zone rivierasche o al massimo, nei periodi in cui le campagne di pesca pelagica si mostrano particolarmente abbondanti, alle zone interne meglio servite dalla rete viaria. Una delle cause principali della modesta presenza di specie ittiche di estrazione marina nei trattati di cucina, non parrebbe dunque da imputarsi ai soli preconcetti di natura dietetica radicatisi nel medioevo, dal momento che tra i pesci più ricercati figurano storioni, salmoni, cefali, cioè specie ittiche anadrome che si cattu-

¹⁶² G. Targioni Tozzetti, *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, VIII, Firenze 1779, p. 113. Alle reali difficoltà di distribuzione del prodotto si deve “uno dei tratti fondamentali dell'alimentazione mediterranea del passato quando, al limitato consumo del pesce fresco, corrispondeva un largo impiego di quello conservato”, cfr. Sentieri, *Cibo e ambrosia*, cit., pp. 212-213.

¹⁶³ Ivi, p. 190. “La pesca - scrive Michell - richiedeva, oltre all'investimento dei capitali necessari per le diverse attrezzature - imbarcazioni, reti e installazioni per la conservazione e la salatura del pesce sulla terraferma -, delle particolari competenze che in genere gli uomini di mare non possedevano” e in aggiunta per essere un'industria relativa a un tipo di prodotto estremamente deperibile, imponeva “stretti legami con i sistemi di trasporto e gli interessi mercantili”; vd. A. R. Michell, *La pesca in Europa agli inizi dell'età moderna*, in *Storia economica Cambridge*, V, Torino 1978, p. 157 .

rano in acque dolci nel periodo della deposizione delle uova. Il motivo principale va ricercato piuttosto nella scarsità di una produzione che, almeno fino al Settecento, non consente l'avvio della commercializzazione su larga scala con la conquista di mercati lontani dai luoghi di sbarco ed al contempo alla precaria organizzazione dei trasporti, di importanza fondamentale per la vendita di un genere altamente deperibile. Persino la definizione del calendario liturgico dei periodi di magro, escludendo i mesi estivi dal peso della penitenza sembra voler tenere conto dei problemi connessi ad un appropriato e proficuo sfruttamento dell'alimento di magro per eccellenza¹⁶⁴. Trasportare il pesce riuscendo ad evitarne il deterioramento rimane sempre un grande problema ed è appunto l'impossibilità di mantenerne a lungo la freschezza a far sì che vaste regioni ignorino del tutto gli alimenti ricavabili dal mare, pur a portata di mano¹⁶⁵. In realtà alcune qualità di pesce di mare si mangiavano anche in località lontane dalla costa, ma solo per occasioni speciali, perché ritenute vivande raffinate, avvicinabili, come s'è detto, solo da una ristretta cerchia di consumatori. Il pesce di mare fresco era troppo costoso, raro ed esclusivo perché fosse anche solo ipotizzabile indirizzarlo verso un consumo di massa.

¹⁶⁴ “Non è un caso che, se si prescinde dalle ricorrenze del venerdì, i mesi estivi fossero in linea di massima privi di periodi prolungati di astinenza”: A. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci in L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, II, (“Settimane di studio del centro italiano di studi sull'alto medioevo”, XXXI), Spoleto 1985, p. 311. Con le alte temperature rimane ancor più problematico il mantenimento di un genere che rischia di imputridirsi già a poche ore dalla cattura e per giunta è proprio nei mesi estivi che per le varie specie ittiche si compie la fase riproduttiva. Il commercio di pesce, sia di mare che, soprattutto, d'acqua dolce, si concentrava “tra gennaio e marzo, mentre cessava tra giugno e settembre” (Naso, *La cultura del cibo* cit., p. 133).

¹⁶⁵ “L'histoire de la consommation du poisson -ribadisce Jean Claude Hocquet- oppose donc le poisson de longue conservation, qui peut être salé, thon, maquereau, hareng, transporté en barils fermés, objet d'une conservation de masse, et le poisson frais ou blanc, qui voyage seulement en saison froide, dans des paniers couverts de sel et de paille. En fait, au Moyen Age, savants et intellectuels comme Raban Maur, Isidore de Seville, Hildegarde de Bingen pouvaient citer de trente à quarante espèces différentes des poissons, la plupart d'eau douce”, J.C. Hocquet, *Poisson du riche et hareng du commun*, in *Histoire des peches maritimes en France* cit., p. 46.

Comunque ancora nella prima età moderna risultano numericamente esigue le flottiglie di pescatori orientati verso la pesca d'alto mare e il ricavato della pesca costiera, che appare quella maggiormente praticata sulle rive del Mediterraneo, raramente consentiva a quanti la esercitavano, una volta soddisfatto l'autoconsumo, di smerciare le eventuali eccedenze della produzione al di fuori della piazza locale. Quando il mercato urbano, particolarmente sensibile alla domanda artificiale di pesce dettata dall'esigenza di rispettare il precetto dell'astinenza nei giorni di magro e della quaresima, riusciva in qualche modo ad incentivare l'attività ittica nelle località costiere della propria giurisdizione, finiva poi per fagocitare l'intera produzione per il solo approvvigionamento cittadino. Nel bacino del Mediterraneo insomma le marinerie pescherecce non riescono ad assumere posizioni di rilievo nell'ambito dell'economia dei rispettivi stati di appartenenza. Nonostante il miglioramento delle tecniche di conservazione prodottosi dal Trecento in poi, paradossalmente si stabilizza anche fra le popolazioni a diretto contatto con il mare la propensione al consumo dell'aringa nordica (*rènga* in veneto), commercializzata sia in versione essiccata e affumicata, che sotto sale (*scopetòn* o *cospetòn*), stivata in barili; l'importazione delle aringhe toccava tutti i principali porti del Mediterraneo per irradiarsi nell'entroterra e la richiesta si concentrava soprattutto nei mesi autunnali, periodo in cui si predisponeva l'acquisizione delle derrate da utilizzarsi poi durante la quaresima¹⁶⁶. Anche il commercio del tonno, importato nelle principali città italiane dalla Sicilia, da Spagna e Portogallo era legato al medesimo tempo liturgico, come il commercio di sardine e acciughe pescate soprattutto in Adriatico, lungo la costa provenzale e al largo di Nizza¹⁶⁷

¹⁶⁶ La fiorente industria della pesca dell'aringa nel Medioevo aveva arricchito le città anseatiche e il centro di smistamento dell'importazione in Italia era Venezia, dove il prodotto già trasformato (salato e essiccato) arrivava via mare e via fiume. Una lunga e dettagliata descrizione della pesca e manifattura dell'aringa sta in F. Grisellini, *Dizionario delle arti e de'mestieri*, Venezia 1768, alla voce.

¹⁶⁷ La pesca dell'acciuga (detta in veneto *sardòn* quando è fresca, *inchiò*, se sotto sale), particolarmente redditizia nelle acque del Golfo del Leone aveva stimolato in quell'area lo sviluppo del settore marittimo con "la crescita di piccole imbarcazioni specializzate, e dell'industria della salatura - sostenuta anche dalla consistente raccolta di anguille e storioni - che sempre diffusa sulla costa, aveva i suoi capisaldi in Marsiglia

e naturalmente quello dell'anguilla¹⁶⁸.

Dal mare, sulla tavola delle classi meno abbienti, potevano arrivare solo *baccalami*, specie diverse vendute secche, quali merluzzo, nasello, lovo, molo, mormora, di provenienza prevalentemente atlantica, mentre le mense altolocate prediligevano lo storione (*schènal* e *moròn*), specialmente quello proveniente a Venezia dal Mar Nero¹⁶⁹. Più precisamente con il termine *schènal* si chiamava "la schiena dello storione salata", mentre con quello di *moròna* o *moronella* si voleva indicare "la pancia dello storione grosso che si piglia nel mar maggiore Mar Nero, et si sala nel medesimo modo che il tarantello"¹⁷⁰.

e Martigues": Nigro, *Mangiar di grasso, mangiar di magro*, cit., p. 122. I pescatori provenzali insomma si impegnano già in età medievale in una pesca alturiera ben strutturata che nei decenni successivi li prefigurerà come punti di riferimento per l'acquisizione di tecniche piscatorie innovative rispetto ai sistemi tradizionali in uso da parte di altre marinerie mediterranee, vd. M.L. De Nicolò, *Dal bragozzo alla tartana. Una rivoluzione piscatoria a Pesaro in età ducale* in "Pesaro città e contà", 2, 1992, pp. 16-18.

¹⁶⁸ L'anguilla, come la lampreda o la tinca fra i pesci d'acqua dolce, aveva largo smercio per il fatto che, una volta catturata, riuscendo a sopravvivere al di fuori dell'acqua o in acqua scarsamente ossigenata per diversi giorni, permetteva facilmente il commercio di esemplari vivi. Le anguille poi potevano essere pescate ovunque: "si trovano in tutti i laghi e in tutti i fiumi ...vivono otto anni e sei giorni fuori dell'acqua se spira tramontana" e si poteva conservare per qualche giorno anche "cuocendosi su la graticola, dentro un folio di carta con olio, petrosello e coriandoli, o con sale e origano": B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venezia 1587 (1a ed. Roma 1583), p. 92.

¹⁶⁹ Lo *schènal* erano le fette staccate dal dorso del grosso storione ladano, tenute prima in salamoia, poi lavate, essicate per un mese e mezzo e quindi vendute a fasci; la *moròna* era invece la carne restante dello storione conservata in salamoia e commerciata in barili. *Schènal* e *moròna*, conosciuti anche come *salumi da mar* e considerati vere e proprie ghiottonerie, almeno in ambiente veneto e più in generale mediterraneo, figurano come alimento ricercato per la mensa dei ricchi nei menù di magro fino al Settecento, per poi cadere in disuso, cfr. U. Bernardi, *L'identità alimentare adriatica fra 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, p. 100. Sul commercio dello storione vd. L. Balletto, *Il commercio del pesce nel Mar Nero sulla fine del Duecento*, in "Critica storica", XIII, 3 (1973), pp. 11-27.

¹⁷⁰ Sull'identificazione del significato dei termini è basilare lo studio di 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 R. Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti", CI (1941-1942), p.II, p. 13. Il *tarantello* era un salume fatto con pan-

In definitiva il Mediterraneo non solo risulta meno ricco di pesce rispetto agli spazi acquei del settentrione d'Europa, ma nei primi secoli dell'età moderna è tormentato dalla costante presenza della pirateria che preclude il normale svolgimento delle attività marittime. L'industria per la produzione del pesce di mare rimane dunque ancorata a livelli di poco superiori a quelli di un'economia di sussistenza, fatta eccezione per le zone vallive del delta padano, per quelle lagunari veneto-dalmate e per alcune aree del Napoletano, dell'Andalusia e della Provenza dove risulta attivo anche il settore conserviero. Nel corso del Sei e Settecento non mancavano i presupposti perché si avviasse un incremento della produzione ittica con conseguente sviluppo della manifattura conserviera, non foss'altro per sovvenire alle necessità alimentari imposte dall'aumento del prezzo dei cereali, dalla contrazione del consumo di carni¹⁷¹, dall'accentuarsi della pressione demografica e per gli incentivi che potevano venire a quest'industria marittima dall'espansione dei mercati urbani e dalla nascita di nuove tecniche commerciali. In realtà, come ha avuto modo di osservare Michell, quella fruttuosa "relazione simbiotica fra economia mercantile e industria ittica" si doveva però rivelare ancora prematura, in quanto non poche erano ancora le limitazioni allo sviluppo dell'attività peschereccia¹⁷², non ultima l'inco-

cia di tonno, salato e pressato. Il termine deriva da Taranto, la località dove maggiormente se ne faceva commercio.

¹⁷¹ A partire dagli anni '30-'40 del Cinquecento il consumo di carne si restringe progressivamente sino a sparire dall'alimentazione normale dei salariati e dei contadini. Resiste solo in ambiente urbano, imponendosi come cibo distintivo delle classi privilegiate, vd. M.A. Visceglia, *I consumi in Italia in età moderna* in *Storia dell'economia italiana*, II, *L'età moderna verso la crisi*, Torino, 1991, pp. 219-220.

¹⁷² "L'economia preindustriale era altrettanto inadeguata ad affrontare sia i fenomeni di sovrabbondanza che quelli di scarsità: i prezzi del pesce, come quelli agricoli, obbedivano alla legge di Gregory King per cui un'eccedenza o una scarsità del 10 per cento avrebbero rispettivamente abbassato e alzato i prezzi del 30 per cento. Di conseguenza il pescatore veniva fortemente danneggiato dal verificarsi della prima condizione, mentre poteva anche trarre un certo vantaggio dalla seconda. La sua posizione era, sotto ogni punto di vista, quanto mai precaria: la complessità delle fluttuazioni naturali rendeva affatto imprevedibile l'entità del suo pescato. In quasi tutta Europa i pescatori versavano in condizioni di povertà e di forte dipendenza dai mercanti che

gnita delle fluttuazioni naturali destinate ad influire in modo consistente sull'andamento e sulla redditività della pesca pelagica¹⁷³.

4. L'influenza del clima

Sono poi da considerarsi anche cicli e fluttuazioni più a lungo termine particolarmente suscettibili di modificare i quantitativi di pescato di specie pelagiche quali l'aringa, lo sgombro e la sardina, la cui cattura si concentra nel periodo di deposizione della uova che comporta lo spostamento di densissimi banchi di pesci¹⁷⁴. Il ritmico e sempre uguale riproporsi nel calendario annuale del ciclo biologico delle specie consentiva di acquisire nel corso del tempo un patrimonio conoscitivo utile a programmare le campagne di pesca basate sul transito stagionale del

.....

potevano permettersi di anticipare i fondi destinati all'equipaggiamento delle imbarcazioni e pagare gli alti costi della conservazione del pesce. Fatto anche più grave le flottiglie da pesca erano, in tempo di guerra, particolarmente vulnerabili in caso di attacco nemico, sia a causa della prevedibilità della loro ubicazione che della natura relativamente poco mobile imposta dalla loro attività e dall'assenza adeguata di misure difensive; inoltre il numero stesso delle imbarcazioni e la necessità di sparpagliarsi sulla zona di pesca rendeva arduo qualsiasi sistema di scorte efficace": Michell, *La pesca in Europa* cit., p. 158.

173 "Le burrasche possono impedire ai pescatori di uscire in mare o, una volta raggiunte le zone adatte, di pescare. Venti e sbalzi di temperatura si aggiungono ai rischi naturali non solo durante il periodo della pesca ma durante l'intero ciclo vitale del pesce. Condizioni sfavorevoli, sia climatiche che relative ai rifornimenti alimentari dei pesci o alla presenza di predatori all'epoca dell'incubazione, possono causare, tre o quattro anni più tardi (come nel caso dell'aringa del Mare del Nord), una cattiva annata": *Ivi*.

174 "Il y a des années où la sardine abonde et d'autres que l'on n'en peche que très peu". E' questa l'affermazione che un commissario francese per la pesca faceva nel 1717 a proposito dell'andamento della pesca della sardina, del resto non dissimile da quella dello sgombro che, se per certi anni poteva mostrarsi abbondantissima, "il y a aussi d'autres où il s'en peche très peu" (*Ivi*, p. 163). Una testimonianza in positivo, riguardante l'Adriatico, di poco più di un secolo prima, ci è tramandata nel diario dell'ultimo duca di Urbino: "la medesima notte [7 maggio 1590] furono prese quaranta milia libre di sardelle", un volume di pescato ritenuto per l'epoca straordinario, Francesco Maria II Della Rovere, *Diario*, a cura di F. Sangiorgi, Urbino 1989, p. 45.

pesce, o comunque a tentare di farlo¹⁷⁵. Quando però questa presunta regolarità della natura in certe epoche storiche è venuta alterandosi a causa di un andamento anomalo delle stagioni, alla lunga ciò ha finito col produrre, al di là delle conseguenti cadute demografiche, anche trasformazioni profonde sotto il profilo economico e sociale¹⁷⁶. E' quanto avviene in Europa fra 1575 e 1825, uno spazio temporale che abbraccia tre secoli in cui si registra un deterioramento climatico caratterizzato da un aumento della piovosità e da una diminuzione della temperatura media annua che ha indotto gli studiosi a parlarne come di una "piccola età glaciale"¹⁷⁷. Questo lungo periodo climatico mostra alcune fasi particolarmente critiche, la prima tra il 1590 e il 1620, una seconda a cavallo fra Sei e Settecento ed un'altra ancora tra il 1800 e il 1820, con una serie intercalare di fluttuazioni, anche di breve periodo, fredde e umide, ma in generale rimane connotato da inverni precoci e duraturi e molto freddi, con nevicata e gelate che iniziavano sul finire di settembre o in ottobre e si protraevano fino a maggio e anche a giugno¹⁷⁸.

¹⁷⁵ Se l'esperienza maturata per generazioni permetteva di conoscere con una certa esattezza i movimenti stagionali del pesce, "bastava (e basta) un calo di temperatura in superficie perché alcune specie si inabissassero, bastava che nella stagione in cui si verifica, in condizioni normali, il maggior numero di catture di una specie, le condizioni meteorologiche sconvolgersero le previsioni, perché tutto andasse a rotoli": G. Reborà, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Bari 2000, p. 172.

¹⁷⁶ Fondamentale, a questo proposito e antesignano ad indicare l'importanza dello studio dell'evoluzione del clima nella storia dell'umanità ed in particolare dell'Occidente risulta il noto lavoro di E. Le Roy Ladurie, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dall'anno Mille*, Torino 1982.

¹⁷⁷ Cfr. ancora Le Roy Ladurie, *Tempo di festa, tempo di carestia* cit. L'età di Luigi XIV è indicata come "piccola era glaciale" in cui il clima si impone come "un direttore d'orchestra ben altrimenti imperioso che il Re Sole, la cui volontà incede a fondo sia nell'Europa cerealicola, sia nell'Asia delle risaie e delle steppe, negli uliveti di Provenza e in quei paesi scandinavi dove le nevi e i ghiacci, così tardi a scomparire, non lasciano più al grano il tempo per maturare: fu questo il caso dei terribili anni '90 del secolo XVII, i più freddi che ci siano stati negli ultimi sette secoli", Braudel, *Le strutture del quotidiano*, cit., p. 22.

¹⁷⁸ E' quanto si rileva, per esempio in Francia nelle osservazioni meteorologiche eseguite fra il 1579 e il 1599 (M. Greengrass, *The later wars of religion in the French Midi*,

Riscontri in questo senso si ritrovano con frequenza nella cronachistica coeva, dove puntualmente vengono segnalati gli eventi meteorologici ritenuti memorabili¹⁷⁹. L'aumento della piovosità e l'irrigidimento del clima sul fronte continentale va a compromettere le colture provocando una drammatica spirale di carestie, mentre sul fronte marittimo, determinando un abbassamento della temperatura delle acque di superficie e al contempo una diminuzione della salinità, alterando in qualche modo l'habitat naturale provoca il disorientamento della fauna ittica e modificazioni nei movimenti biologici delle specie. A questo riguardo ci appaiono piuttosto significative le numerose segnalazioni di spiaggiamento di grandi esemplari di cetacei o di cattura di balene isolate o in gruppo che, disorientate, si spingono, probabilmente in cerca di cibo,

in *The European crisis of the 1590s*, London 1985, pp. 106-134. L'indiscutibile cambiamento del clima che si registra per questi secoli si riflette anche nelle pratiche della devozione popolare. Emblematica a questo riguardo appare l'origine del culto popolare verso la "Madonna della Neve", una devozione mariana che si diffonde fra XVII e XVIII in tutta l'Italia ed è tradita dalla capillare presenza delle numerosissime chiese ed oratori intolati appunto a *Santa Maria della Neve* o *ad Nives* sparse un po' ovunque, dalla Sicilia, alla Sardegna, alle regioni del Sud, all'Italia settentrionale: a questo proposito vd. *Annuario delle Diocesi d'Italia*, Torino 1951 e A. Veggiani, *La piccola età glaciale e il culto della Madonna della Neve in Romagna* in "Studi romagnoli", XL (1989), pp. 345-353.

¹⁷⁹ Per i territori pontifici una interessante sequenza di dati viene fornita dagli appunti del duca di Urbino, che segnala, dal 1582 al 1622, neviccate e ghiacciate che iniziano a settembre e finiscono nella tarda primavera (Francesco Maria II Della Rovere, *Diario*, cit., *ad annum*) e ancora dagli scritti del medico riminese Matteo Bruni, per cui cfr. S. Bugli, A. Turchini, "Tempi di nevi, di ghiacci, di piogge". *Note climatologiche sulla bassa Romagna (1570-1590) del medico Matteo Bruni* in "Studi romagnoli", XL (1989), pp. 425-448, ora in A. Turchini, *La Romagna nel Cinquecento*, I, *Istituzioni comunità mentalità*, Cesena 2003, pp. 273-299. Segnalazioni della terribile ondata di gelo dell'inverno 1664-1665, quando alla fine di gennaio a Firenze si ghiacciò l'Arno e "i fiorentini poterono pattinare sul fiume alla maniera dei fiamminghi" e delle grandi neviccate del gennaio 1684 e dell'aprile 1688, sono riportate nel *Diario del Pastoso*, una cronaca fiorentina di Gualterotto Guicciardini che copre gli anni che vanno dal 1640 al 1699, un testo tratto dalla coll. privata Medici di Ottajano, ora pubblicato, a cura della Soprintendenza Archivistica per la Toscana, con il titolo *Bisdosso o' vero Diario del Pastoso a Firenze, in Italia, in Europa nel Seicento*, Firenze 1999.

fino sulle coste dei mari meridionali¹⁸⁰. Per quanto riguarda il Mediterraneo e più specificamente l'Adriatico, la persistenza delle basse temperature dall'autunno alla tarda primavera e soprattutto le ripetute ed abbondanti neviccate e gelate, se da un lato portano in qualche modo ad alterare le zone di pastura e gli abituali percorsi del pesce alturiero, dall'altro offrono una spinta considerevole al potenziamento dei mercati andando ad incrementare i consumi di pesce fresco e l'industria dei "salumi"¹⁸¹. Il commercio di pesce (sgombri, suri, dentali, tonni) salato, in gelatina (*zelatina*) e secco (*pisces saliti*, *pisces sici*) prodotto a Sebenico, Tragurio ed in altre località della Dalmazia, documentato già nel Quattrocento, si intensifica soprattutto con l'esportazione verso le Marche di sardelle, divenute dal Cinquecento in poi la principale merce di traffico¹⁸².

Se il freddo rallenta il processo di decomposizione delle derrate, il congelamento riesce addirittura a bloccarlo e questo consente di ipotizzare uno smercio sulle lunghe distanze prima impensabile anche per le qua-

¹⁸⁰ Si veda l'ampia ricognizione delle fonti riguardanti le balene spiaggiate sulle coste del Mediterraneo dal Cinquecento all'Ottocento effettuata da Klaus Barthelmess e Joachim Munzing, *Monstrum horrendum*, Hamburg 1991, ora rielaborata ed arricchita di nuove acquisizioni archivistiche in K. Barthelmess, *Zoologische Einblattdrucke*, IV, Stuttgart 2002. Riguardo alla presenza di balene in Adriatico, M.L. De Nicolò, *Mostri marini in Adriatico* in "Navis. Rassegna di studi di archeologia, etnologia e storia navale", 1 (1999), pp. 9-21.

¹⁸¹ Riguardo allo sviluppo della pesca nell'Adriatico, all'ampliamento del mercato e alla conseguente crescita dei consumi nel Settecento vd. M.L. De Nicolò, *La pesca in Adriatico fra Sei e Settecento. Innovazioni tecniche e sbocchi commerciali*, in *La pesca in Italia tra Età moderna e Contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, "Atti del 2° Convegno nazionale di studi, Alghero-Cabras, 7-9 dicembre 2001", in corso di stampa. Un'anticipazione si trova in Ead., *Pesca e mercato nell'Adriatico in età moderna*, in *Pesci e pescatori*, Rivista del Circolo nautico di Cattolica, 8, 2004, pp. 5-14.

¹⁸² Il pesce salato prodotto anche a Zara, a Lesina e in diverse altre località della costa orientale era indirizzato prevalentemente verso le Marche e l'Abruzzo, dove aveva grande smercio specie in occasione delle fiere, di Senigallia, di Lanciano, di Ortona, vd. C. Marciani, *Le relazioni tra l'Adriatico orientale e l'Abruzzo*, in "Archivio storico italiano", I (1965), pp. 32-33; J. Kolanovic, *Il commercio tra Marche e Dalmazia nel Trecento e Quattrocento*, in *Civiltà contadina e civiltà marinara nella Marca meridionale e nei rapporti fra le due sponde dell'Adriatico*, "Atti del 7° Seminario di studi per per-

lità ittiche refrattarie ai metodi conservieri tradizionali¹⁸³. Di conseguenza prende piede un nuovo sistema di confezionamento del pesce appena sbarcato, da noi già rilevato nelle principali realtà rivierasche della costa adriatica pontificia, che giovandosi dell'utilizzo di ghiaccio e neve per mantenere più a lungo l'integrità delle derrate, di fatto decreta il sostanziale progresso del commercio ittico anche sulle piazze urbane più distanti dalle coste.

La possibilità di mantenere più a lungo la freschezza dell'alimento incentiva, con il progresso tecnologico, la produzione, il potenziamento di attività collaterali di supporto alla pesca, l'aumento degli addetti al settore e, di conseguenza, comporta la conquista di nuovi mercati e, con l'allargamento della rete distributiva, anche una dilatazione dei consumi. La validità del metodo di conservazione con l'uso del "freddo" del resto trapela in maniera evidente dall'impegno dimostrato in quest'epoca dai rivenditori di pesce, preoccupati di accaparrarsi notevoli quantità di neve e ghiaccio per riempire le loro ghiacciaie, dette anche *conserve* o *neviere*, per rispondere alla crescente domanda cittadina di forniture. Alla corsa verso la privativa del freddo peraltro non rimangono estranei gli stessi pubblici amministratori che, intravedendo a ragione nel commercio della neve la possibilità di introiti straordinari per le casse comunali, si inseriscono proficuamente nell'affare attivando apposite gare d'appalto per l'attribuzione al migliore offerente della raccolta di neve e ghiaccio sull'intero territorio comunitativo¹⁸⁴. Ad ulteriore conferma

sonale direttivo e docente della scuola", Grottammare 1998, pp. 299-300. La pesca delle sardine rappresentava una peculiarità della pesca in Adriatico e fra Sei e Settecento prese ad essere praticata anche da marinerie pescherecce venete e pontificie, alimentando ulteriormente l'industria conserviera, J. Bertrand, *Traité des peches*, in *Descriptions des arts et des métiers*, V, Neuchatel 1779, pp. 260-262.

¹⁸³ Sull'efficacia dell'utilizzo del ghiaccio per mantenere le qualità organolettiche del pesce cfr. M. Pacetti, F. Palonara, *La catena del freddo e l'industria ittica*, in *In principio era il mare* cit., pp. 70-91.

¹⁸⁴ Concessioni in appalto della raccolta della neve si sono ritrovate nel corso del Sei e Settecento a Senigallia, così come a Pesaro e a Fano (vd. per es. Asfa, *Asc. Protocolli cancellieri*, b. 25, fasc. 9, per la vendita della neve negli anni 1716, 1722-1724, 1729, 1730, 1774, 1786, 1792) e non mancano informazioni riguardo ai mercanti di neve che acquisiscono nell'inverno grosse forniture anche dai luoghi montani per immagazzina-

dell'importanza assunta dal commercio del “ghiaccio” si aggiungono le numerose conserve costruite appositamente nelle principali realtà costiere, che si concentrano, non a caso, fra la fine del Seicento e la prima metà dell'Ottocento. Spesso posizionate nelle zone portuali o nelle immediate adiacenze di importanti snodi stradali, questi capienti depositi potevano presentarsi come fosse ipogee, parzialmente incavati nel terreno o anche completamente sopra terra; ma per ottimizzarne l'utilizzo era indispensabile fossero forniti sul fondo di un'intercapedine atta ad isolare la massa ghiacciata e a favorire il drenaggio dell'acqua di scioglimento in un pozzo di smaltimento¹⁸⁵.



Tav. 6

re neve e ghiaccio nelle proprie conserve da rivendere poi “a minuto” nei mesi più caldi: Asps, *Nps*, Alessandro Marella, *Anni diversi*, 16 dicembre 1711; Asfa, *Nfa*, Giovan Battista Fontana, D, 1 maggio 1774. Sul commercio della neve, già ben attivo anche nel Cinquecento vd. F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, I, Torino 1976, pp.12-14.

¹⁸⁵ Riguardo ai sistemi di conservazione del pesce fresco vd. *infra*.



V

Pregi e difetti del pesce

- 1. Il medico in cucina**
- 2. Gli effetti della precettistica religiosa**
- 3. La rivalutazione dell'alimento ittico nell'Europa cattolica**

LVDOVICI NONNI
MEDICI
ICHTYOPHAGIA
SIVE
DE PISCIVM ESV
COMMENTARIVS.



ANTVERPIÆ,
Aptud Petrum & Ioannem Belleros.
M. DC. XVI.



1. Il medico in cucina.

Specie dall'ultimo trentennio del secolo XVI, quanti si occupano di dietetica, pur continuando a parlare del pesce come di un alimento inferiore rispetto alla carne da un punto di vista nutrizionale, per incoraggiarne i consumi, in linea con le disposizioni tridentine, si cimentano in una rivalutazione di questo "cibo di magro" per eccellenza, contribuendo in qualche modo ad impostare una nuova cultura alimentare. La persistenza di superstiziose convinzioni, radicate nei secoli, frutto di teorie medico-filosofiche tendenti ad individuare nel mondo minerale, vegetale e animale influenze sull'organismo umano atte a rivelarsi positive o negative a seconda della caratterialità e costituzione di ognuno¹⁸⁶, induce, sul preconcetto della presunta nocività per l'uomo di tutto quanto abbia origine dall'acqua, a ricercare soluzioni che consentano comunque l'utilizzo a scopo alimentare della fauna ittica senza eccessivi rischi per la 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'elemento un'azione mitigatrice dell'"umidità"¹⁸⁷. Le ipotetiche controindicazioni sanitarie al consumo di pesce potevano poi

¹⁸⁶ 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

¹⁸⁷ A questo proposito vd. I. Naso, *Il pesce che nuoce, il pesce che sana. I prodotti itti-*

essere controbilanciate con l'ingestione congiunta di altre sostanze di natura "calda e secca" che in un certo qual senso fungevano da integratori alimentari. Per questo motivo si consigliava di condire le vivande a base di pesce con aceto, succo di agrumi, abbondanti spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano, cannella e così via) o con un miscuglio di erbe antivenefiche (aglio, cipolla, prezzemolo, menta, salvia, rosmarino e via dicendo): esse, nelle intenzioni dei gastronomi, servivano appunto per annullarne i difetti più che per migliorarne il gusto o per nascondere "qualche anomalia della pietanza o la cattiva qualità"¹⁸⁸. "Il mangiare il pesce con quella spetie di sapore che chiamano agliata composto di aglio e di noci" secondo il giudizio di molti poteva diventare addirittura un toccasana, perché l'aglio "col suo calore contempera la frigidità del pesce e aiuta lo stomaco a digerirlo"¹⁸⁹. Gli eventuali ipotizzati disturbi gastrointestinali imputabili alle pietanze di pesce potevano poi essere scongiurati consumando nello stesso pasto anche 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*)¹⁹⁰. 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, peraltro ancora in uso nella cucina tradizionale di molte regioni, era la "marinata" ottenuta con una bagna d'aceto, alloro ed altre erbe aromatiche. Si realizzava con pesce per lo più fritto, ma anche arrostito in graticola o nel forno. Paolo

ci nel discorso medico fra medioevo e prima età moderna, in Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna cit., p. 96.

¹⁸⁸ Ivi, p. 104.

¹⁸⁹ P. Zacchia, *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637, p. 169.

¹⁹⁰ Naso, *Il pesce che nuoce, il pesce che sana* cit, p. 106. 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 'essicazione' rispetto alla carne". Riguardo alle modalità culinarie del medioevo vd. M. Cecere, *Il pesce sulla tavola. Alimentazione, ricettari, modi di consumo* in *Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Milano 2001, pp. 113-125.

Zacchia, medico della corte pontificia, nel suo trattato di dietetica sui cibi quaresimali indica la “marinata di pesce” come un piatto talmente stuzzicante da pensare “sia stata ritrovata per risvegliare l’appetito, perció a pena ritroverai altra cosa di questa specie di cibo che lo faccia meglio”¹⁹¹. Proprio per questo potere stomachico e corroborante si raccomandava di consumarne quantità limitate, specie a chi risultava affetto da alcune patologie. Devono limitarsi a consumarne in eccesso gli ipocondriaci e non ne deve mangiare chi soffre di “dolori colici o di fianchi”, così come chi ha “i nervi deboli e infermi com’ancora quelli che sono soggetti ai dolori alle articolazioni, cioè a podagre, a chiragre, ad artetica”¹⁹². Una preparazione culinaria che consentiva di mantenere il pesce per diverso tempo con un gusto “in forte” o “in dolce”, era la conserva *in gelatina*: realizzata con brodo e cartilagini di pesce, veniva consumata fredda e si reputava un ottimo nutrimento. Il “pasticcio” invece si presentava come una sorta di timballo di pesce rivestito di pasta e cotto in forno, in cui a detta di molti la parte nutritiva e “l’umore interno della sostanza del pesce (come anche della carne) si conserva meglio che nelle altre cotture, nelle quali possono più facilmente svapo-

¹⁹¹ P. Zacchia, *Il vitto quaresimale ... cit.*, p. 117.

¹⁹² 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 Anarzabeo*, 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”, vd. Baldassarre Pisanelli, *Trattato de’ cibi et del bere con molte dotte et belle annotazione di Francesco Gallina*, a cura di G. Barberis, Carmagnola 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.

rare”; condimenti che si utilizzavano per insaporire il pesce “in pasticcio” erano varie spezie, utili, come s’è detto, a “correggere i difetti del pesce”, ma, secondo il parere dei medici ci si doveva assolutamente astenere dal mangiare l’involucro di pasta¹⁹³. Un altro tipo di manifattura erano poi i *guazzetti*, che “con il pesce si fanno in mille modi”: “Quelli che ricevono molto olio, e gran varietà di condimenti, sono molto nocivi allo stomaco, e non nutrono come gli altri più semplici. Per cui i migliori sono quelli che si condiscono con vino, con erbe odorose o altre spezie, purchè siano buone, con prugne e uve passe, con mele, con latte di mandorle, o di pinoli”. Zacchia era addirittura dell’avviso che il brodetto di pesce realizzato con cipolla tritata e soffritta, con aggiunta di prugne e di *sapa*, potesse essere di “giovamento per le reni” ed insiste sulla salubrità di questa pietanza arrivando ad affermare che “si potrebbe parlare dei vantaggi alla salute anche in riferimento ad altri guazzetti, ma troppo lungo sarebbe nominarli tutti ad uno ad uno”¹⁹⁴.

Dai testi di dietetica e di cucina dati alle stampe nel corso del Rinascimento si evince quasi una sorta di 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 trattato su “tutte le cosse che se manzano comunemente” di Michele Savonarola, ai pesci “marini” non è ancora dato il peso che meriterebbero¹⁹⁵, il più o meno coevo medico genovese Ambrogio Oderico, rivolgendosi al patrizio conterraneo Antonio Sauli e soffermandosi ad elen-

¹⁹³ Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit, p. 120

¹⁹⁴ *Ivi*, p. 121

¹⁹⁵ Riguardo al pesce di mare nel *Libreto delo excellentissimo physico Maestro Michele Savonarola: de tutte le cosse che se manzano comunamente* (Venezia 1515) il medico toscano 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” (cc. 37-39), consigliando di preferire esemplari di media grandezza. Considera dannosi alla salute i “pessi grandi maritimi come pesse tonno che de lui se li fa tonnina e dalfini”, ma si sofferma anche a trattare i molluschi di più largo consumo (cc. 39-40), come le ostriche, da mangiarsi con abbondante pepe, le *cape* (cappe sante o conchiglie di San Giacomo), alle *capparace o vero peverate* (vongole), alle *spolete* (datteri di mare), 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.

care le varie qualità ittiche a seconda del luogo, della grandezza, della forma, della freschezza, del modo di cucinare, si preoccupa soprattutto della salubrità dell'alimento che raccomanda di pescare solo in zone in cui il ricambio d'acqua sia garantito. Queste le sue prescrizioni:

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 buoni¹⁹⁶.

Oderico nei suoi giudizi si rapporta al “lungo uso”, cioè all'esperienza alimentare, riconoscendo che alla cultura “colta” del cibo, vincolata alle regole dell'antica medicina, si sovrapponeva anche una cultura popolare, empirica, ben più attendibile, con un grado di affidabilità maturato dalla sperimentazione effettuata sul lungo periodo, concreta, forzata e ripetitiva di ingredienti, di strumentazioni e tecniche culinarie. Pur nell'ignoranza delle prescrizioni dottorali, la cucina della tradizione, in forza di un patrimonio conoscitivo trasmesso oralmente per generazioni, connotava le popolazioni rivierasche di una quotidianità alimentare sicura, che dava vita ad una gastronomia variabile da regione a regione. Proprio alla divulgazione di questa scienza popolare si dovrà in seguito, con l'espansione commerciale del prodotto fresco sulla scia delle trasformazioni delle strutture dei mercati, il superamento di antiche preclusioni e diffidenze nei confronti del prodotto ittico e l'affermazione su

¹⁹⁶ Oderico da Genova, *De regenda sanitate consilium* (sec. XV), a cura di F. Cirenei, Genova 1961, p. 74. Al capitolo *De piscibus* dello stesso avviso si mostra anche Giovanni Battista Fiera, che in un'operetta in epigrammi di distici elegiaci (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” (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).

larga scala di una cucina più “semplice”, ma certamente più gradevole al palato e sicura.

Per cucinare il pesce fresco dunque, persino autorità in campo medico e sanitario si rimettono all'esperienza di quanti costantemente ne fanno uso¹⁹⁷ e scopriamo propensi a celebrare la bontà delle ricette della tradizione popolare anche i grandi gastronomi del tempo.

Un cuoco di corte quale Bartolomeo Scappi in diverse occasioni richiama preparazioni desunte direttamente dai pescatori. “Li pescatori da Chiozza, e Venezia il cuoceno [il gho= *Gobius paganellus* L.] alle bragie, e ancho ne fanno pottaggio con malvagia, e acqua, e un poco d'aceto, e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci, et si servono caldi con sugo di melangole sopra”¹⁹⁸. Riguardo al “pottaggio”, spiega ancora di averne appreso l'esecuzione in occasione di suoi spostamenti a Venezia e a Ravenna da “pescatori da Chiozza, e Veneziani, li quali fanno i migliori potaggi che in tutti i liti del mare” e “credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, percioché il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso”. Il pesce cucinato dai pescatori è insomma migliore perché si basa su un fattore essenziale alla riuscita del piatto, cioè l'indiscutibile freschezza della materia prima¹⁹⁹.

Dello stesso avviso si mostra fra gli altri anche Francesco Gallina,

¹⁹⁷ 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” insegnato nell' *Epulario* di Giovanni Rosselli: “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*).

¹⁹⁸ B. Scappi, *Opera*, Venezia 1570, p. 215, cit. in Montanari, *La cucina* cit., p. 86.

¹⁹⁹ Ivi, p. 86

“medico di S. M. Christianissima et del luogo di Carmagnola”, che arricchisce il trattato d’arte culinaria di Baldassarre Pisanelli, di varie “annotazioni” insistendo sul fatto che “bisogna credere agli abitanti di quelle regioni ove essi [pesci] si trovano”. “Se universalmente tutti i pesci sono freddi e umidi, i pesci marini sono men freddi e umidi degli altri”²⁰⁰, ma occorre consumarli tenendo bene in conto le raccomandazioni di medici e dietologi, sostanzialmente concordi a ritenere che :

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 paludosi.

A sua volta Castore Durante, archiatra pontificio, alla stregua dei medici suoi contemporanei, sostiene che “i pesci rispetto alle carni sono di minor nutrimento, ... i marini son di maggior nutrimento che gli altri e i sassatili [cioè i pesci di scoglio] sono migliori”; nel suo fortunato compendio di informazioni di carattere salutistico e di igiene alimentare²⁰¹, prima di presentare al lettore pregi e difetti delle qualità di pesce più comuni sulle mense del suo tempo, si dilunga anche in una serie di “avvertimenti” atti ad istruire il consumatore sulle scelte e sui modi di cottura più opportuni cui attenersi per non alterarne o comprometterne le proprietà nutritive. “I pesci s’hanno da mangiare caldi e non fred-

²⁰⁰ Pisanelli, *Trattato de’ cibi et del bere* cit., p. 68.

²⁰¹ C. Durante, *Il tesoro della sanità*, Roma 1586, p. 235.

di”; “non bisogna riempirsi troppo”; si preferisca un condimento “con aniso finocchio e spezie, per dissecare in qualche modo l’umidità loro”; ci si assicuri che il pesce provenga da acque non inquinate, perché “sono cattivi quei pesci che vivono nel fango, nelli stagni e nell’acque ferme”²⁰². Riguardo poi alle maniere di cucinarli “la migliore cottura e preparazione 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 debole”. Si raccomanda comunque di manipolare il pesce il meno possibile e di non ricorrere a troppi condimenti, perché secondo il parere dei medici si dovevano poi imputare eventuali disturbi digestivi non tanto all’alimento in sé, ma soprattutto all’esecuzione di ricette molto elaborate. Insomma le pietanze semplici sono sempre le più sicure ed “é certamente opportuno utilizzare i condimenti più per rendere maggiormente gradevole il pesce al gusto che per far più saporite le vivande, e in questo modo si avrà meglio cura della salute, e dell’anima, e del corpo”²⁰³.

Stimando “il nutrimento che da essi [pesci] ci vien dato, non solo per buono, ma per ottimo”, Paolo Zacchia, è dell’avviso che le pietanze a base di pesce rispondano primariamente ad una grande digeribilità²⁰⁴. Rivisitando le considerazioni delle autorità di ogni tempo in fatto di materia medicinale e di dietetica, ma riallacciandosi alle prescrizioni dei classici dell’antichità, il medico romano rimarca come “o allessi, o arrostiti, o per se stessi, o in compagnia d’altri cibi” i pesci “non offendono il ventre, né il corpo nel digerirsi, non gonfiano, né cagionano ripienezza” e si mostra anzi convinto che “non hanno con sé difetto alcuno i pesci che nel mare vivono . . . , dunque sarà sempre sicurissima cosa l’usargli”; e continua: “Il nutrimento di questi pesci è molto utile agli uomini otiosi, a i vecchi, a gl’infermi” ed è “ottimo e lodevolissimo, perciòché ne viene a generarsi un certo sangue di mediocre sustantia, ch’è per questo

²⁰² *Ivi*, pp. 235-237.

²⁰³ *Ivi*, p. 237. Le specie ittiche trattate dal Durante (17 di mare, 7 di acqua dolce) vengono considerate sotto i seguenti punti: “nomi, qualità, scelta, giovamenti, nocu-menti, rimedi” con alcuni consigli circa le modalità di cottura.

²⁰⁴ Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit., p. 42.

agli uomini salutiferissimo”²⁰⁵. Le sue considerazioni si trasferiscono poi sulle tecniche di conservazione e di cottura più in uso, di cui offre il suo personale ordine di gradimento. In prima linea pone la grigliata “nella graticola bagnando il pesce con alcuno stecco di salvia, o rosmarino con olio e aceto”, ritenendo, come del resto la maggior parte dei medici, questa pratica culinaria “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”²⁰⁶. Suggerisce anche l’”arrostita fatta nello spiedo” che, a suo avviso poteva “esser meno infetta da’ vapori di fuoco e specialmente se è di carboni. Riguardo all’utilizzo del carbone come combustibile per la cucina non nasconde infatti le sue 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”²⁰⁷. Dovendo cucinare pesci minuti consiglia invece di disporli sulla graticola dopo averli conditi con olio, uve passe, prezzemolo e spezie, ben sistemati 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”²⁰⁸. Un metodo certamente salutare e di cui garantisce la bontà del risultato è anche 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”. Volendo invece ricorrere alla lessatura, anziché una semplice cottura in acqua, il medico romano caldeggia quella in acqua e vino o, meglio ancora in aceto e vino, che rende il pesce “più saporoso, più sodo, e meno atto a putrefarsi”²⁰⁹. La frittura poi, “che da tutta la scuo-

²⁰⁵ Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit., pp. 42-44.

²⁰⁶ Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit., pp. 112-113.

²⁰⁷ *Ivi*, p. 113.

²⁰⁸ *Ivi*, p. 113.

²⁰⁹ *Ivi*, pp. 114.

la dei medici viene molto biasimata”, in controtendenza, viene da Zacchia inaspettatamente rivalutata: “Alcuni pesci fritti, e cosparsi leggermente di sale, sono più saporiti, e migliori, e più amici dello stomaco, che conditi in qualsiasi altro modo”. Assicura anzi: “i sani non hanno da temere tanto il pesce fritto, se non hanno sperimentato essere controindicato al loro organismo”, caso mai sarà da evitare una cattiva frittura, cioè proporre del pesce “friggendolo e rfriggendolo, o friggendolo e marinandolo, e poi arrostendolo in graticola, oppure lessandolo, e poi friggendolo o arrostendolo ecc.”, perché così facendo non solo viene a perdere tutte le virtù nutritive, ma diventa indigesto e dannoso all’organismo²¹⁰.

Come si è già avuto modo di ricordare, nei paesi del sud dell’Europa riguardo al consumo di pesce fresco ancora nella prima metà del Cinquecento era senz’altro predominante quello di acqua dolce, dal momento che il pesce di mare raggiungeva i maggiori centri di consumo distanti dai luoghi di produzione pressoché unicamente sotto forma di “salumi”. L’eventuale alternativa poteva essere rappresentata dal pesce in marinata o in carpione, ma anche questo confezionamento non consentiva però una lunga conservazione dell’alimento, che doveva comunque essere consumato nel giro qualche giorno²¹¹.

²¹⁰ Ivi, pp. 115-116.

²¹¹ Un riferimento alla marinatura del pesce (*Pisces infuxis in herbis et aceto*) sta in U. De Baldach, *Theatrum sanitatis*, fine sec. XIV (cod. 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma), Parma 1970, III, pp. 54-55 e, tanto per portare un esempio, una ricetta *Per accarpionare ogni pesce* è suggerita da Cristofaro di Messisburgo (*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): “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”.

L'obbligo di mangiar pesce nei giorni comandati e l'associazione mentale che ne collegava il consumo con il principio della mortificazione, facevano del pesce un cibo poco apprezzato, specialmente da parte di chi, trovandosi in floride condizioni economiche, poteva ambire a pietanze di ogni tipo. Specie quello fresco peraltro etichettato come "cibo leggero", di poca sostanza, che "non riempie" e per giunta estremamente costoso quando reperibile, diventava un piatto esclusivo, adatto solo per i palati raffinati dei ricchi i quali, non dovendo "fare i conti con la fame quotidiana", ne facevano l'elemento distintivo della propria dieta, quaresimale e non²¹².

2. Gli effetti della precettistica religiosa

Di riflesso alla divisione confessionale, si stava approfondendo in Europa anche una divaricazione delle culture alimentari. Per quel che riguarda le popolazioni gravitanti nell'orbita romana, paradossalmente la nuova situazione aveva promosso la crescita ed il progresso di settori produttivi che andavano ad avvantaggiare soprattutto le economie antagoniste della parte protestante. Ci si riferisce all'enorme sviluppo del commercio del pesce conservato e soprattutto, specie dopo la scoperta dei banchi di Terranova, alla diffusione di stoccafisso e baccalà dei mari del Nord che, almeno fino al Settecento, con l'accresciuta domanda artificiale di pesce a basso prezzo dovuta all'irrigidimento controriformistico dell'osservanza penitenziale, continuerà a costituire la principale derrata alimentare dei poveri nei periodi di quaresima, coprendo la richiesta e il fabbisogno dell'intera area mediterranea a tutto beneficio delle marine atlantiche²¹³. Dagli ultimi decenni del Cinquecento infatti, con

²¹² M.Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Bari 1997, p. 103.

²¹³ La scoperta dei banchi di Terranova, che aveva immesso nel commercio del baccalà anche baschi, inglesi e francesi in forte concorrenza tra loro, costituì una vera e propria rivoluzione economica. A proposito delle varie qualità di "baccalà" o "baccalami" prodotti ed importati nel Sud Europa dalle marine atlantiche (Inghilterra, Francia, Norvegia, Islanda, Danimarca, Olanda), vd. F. Griselini, *Dizionario delle arti e de' mestieri* cit., alla voce "baccalà", dove fra l'altro si precisa che uno smercio molto sostenuto "ne' paesi Cattolici Romani, dov'è ricercatissimo nella Quaresima" riguar-

l'entrata delle navi nordiche nei traffici mediterranei,²¹⁴ assume via via un'importanza crescente l'importazione di pesce conservato (sardine, salmone e soprattutto aringhe affumicate e salate, merluzzo seccato), che, per il prezzo relativamente basso, la facilità della conservazione e dell'organizzazione dei trasporti sulle lunghe distanze, costituiva un indiscutibile complemento per l'alimentazione di larghi strati sociali delle genti del Mediterraneo, costituzionalmente povero sia riguardo agli apporti dell'agricoltura, sia di risorse ittiche²¹⁵.

Nonostante le critiche e le incongruenze riscontrabili nell'elaborazione della tabella dei cibi consentiti in tempi di astinenza²¹⁶, nella seconda metà del Cinquecento, con un processo di crescente disciplinamento

dava lo stoccafisso detto "rotschoer Zart fisch che significa pesce tenero"; preparato all'uso di Norvegia proprio per essere commerciato il *Rotschoer* era fatto con "Baccalà chiamato Dorsch" (*Ivi*, p. 11). Sulla storia del baccalà e l'incidenza di questo prodotto nella cucina della tradizione vd. anche F. Birri, C. Coco, *Nel segno del baccalà. Dai mari del Nord alla tavola italiana, curiosità, storia e ricette di un piatto tipico e tradizionale*, Venezia 1997.

²¹⁴ Riguardo ai traffici nel Mediterraneo delle marine inglese e olandese vd. W. Brulez, *Les routes commerciales d'Angleterre en Italie aux XVI siècle*, in *Studi in onore di Amintore Fanfani*, IV, *Evo moderno*, Milano 1962, pp.123-184 ; Id. *Marchands flammands a Venice (1568-1605)*, Roma-Bruxelles 1965 ; W. Brules, G. Devos, *Marchands flammands a Venice (1606-1621)*, Rome-Bruxelles 1986, P. Lanaro, *Mercanti inglesi nell'Italia del Seicento*, Venezia 1990.

²¹⁵ D. Sella, *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Firenze 1961, p. 75. Nel primo Seicento il mercato mediterraneo assume un'importanza considerevole per le industrie ittiche del Nord e un osservatore inglese, Sir William Monson, nel 1630 arriva addirittura ad additare proprio nel commercio del pesce la chiave dei successi olandesi nel mare interno: "hanno sviluppato [gli olandesi] a tal punto la loro navigazione nel Mediterraneo [...] che penso vi impieghino una sessantina di navi di 250 tonnellate ciascuna [...] e tutte cariche del nostro pesce, sardine d'Inghilterra e di Irlanda, *baccalaos* di Terranova e aringhe rosse (affumicate) prese e preparate a Yarmouth", W. Monson, *Naval Tracts*, a cura di M. Oppenheim, vol.V, Londra 1914, p. 234.

²¹⁶ Nell'elaborazione dottrinale dell'ammissibilità del consumo del pesce durante la quaresima, richiamando tutta una serie di interpretazioni, anche in opposizione fra loro, ricavabili dalle Sacre scritture, le dispute non erano mancate: "Pesci d'acqua dolce e marini; pesci grandi e piccoli; cetacei e non cetacei; squamosi e senza squame, che è come dire commestibili e immondi" (Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci cit.*, p. 293). Nel corso dell'età moderna era andata poi crescendo "una selva di soluzioni

sociale conseguente al Concilio tridentino, che aveva dettato la riorganizzazione e moralizzazione della Chiesa e del corpo sociale²¹⁷, si era messa mano infatti anche ad una nuova definizione del calendario dei digiuni che avrebbe finito per caratterizzare sensibilmente la cultura alimentare delle regioni europee rimaste cattoliche e fedeli al Papato. Restrizioni alimentari venivano prescritte per tutti i 40 giorni precedenti la Pasqua, ad esclusione delle domeniche, per le giornate del mercoledì, del venerdì e del sabato durante il periodo dell'Avvento e per la vigilia delle principali festività fissate nel calendario liturgico. Più che un vero e proprio digiuno però, l'autorità ecclesiastica richiedeva una limitazione dei consumi alimentari, una "salutare" e disciplinata astinenza, rimanendo vietato solo nutrirsi di carne e derivati ed essendo limitata ad un unico pasto l'ingestione di cibi giornaliera. D'altro canto bisogna anche precisare che se la domanda artificiale di pesce provocata dai giorni di magro e dall'osservanza della quaresima era elevata soprattutto nelle città, nelle locande e nelle dimore benestanti, dal momento che i poveri erano praticamente esclusi dal consumo di carne, un forte impulso al commercio del pesce nei paesi dell'area cattolica era dato dalla consistente presenza di monasteri e conventi. Il corpo ecclesiastico e gli enti assistenziali, retti sempre da religiosi, erano soggetti ad una azione di controllo più serrata e nella dieta settimanale degli interni figuravano quattro giorni di menù di magro e "semi-magro" per l'intero corso dell'anno²¹⁸. Le forniture di cucina di conventi ed istituti religiosi ed i menù settimanali fissati dalla regola sono piuttosto significativi dell'incidenza detenuta dal pesce nel regime dietetico degli ecclesiastici, dei convittori e degli ospiti che con questi condividevano la mensa. Il pesce fresco ricorre di frequente sulla tavola dei monaci e nei menù

particolari e spesso incoerenti sul digiuno, sull'astinenza (privazione solo della carne) e sul precetto di un'unica refezione nei giorni di penitenza" (Visceglia, *I consumi in Italia in età moderna* cit., p. 220).

²¹⁷ P. Prodi, a cura di, *Disciplina dell'anima, disciplina del corpo*, Annali dell'Istituto storico italo-germanico, 40 (1994); P. Prodi, W. Reinhard, a cura di, *Il concilio di Trento e il moderno*, Annali dell'Istituto storico italo-germanico, 45 (1996).

²¹⁸ F. Gaudentio, *Il panunto toscano*, Roma 1974, pp.124-136, cit. in Sentieri, *Cibo e ambrosia* cit., p. 215.

dei collegi, mentre solo saltuariamente compare nel vitto destinato agli ospiti degli istituti assistenziali, orfanotrofi, ospedali, ricoveri per donne sole. Qui si riscontra di rado la presenza dell'alimento fresco, perché nella maggioranza dei casi, nonostante possa anche variare la qualità delle specie ittiche di mare portate in tavola, almeno fino al Settecento, il pesce viene omologato pressoché sempre nella categoria dei "salumi". Il cibo dei poveri, insomma, nonostante l'incremento della produzione e del mercato del fresco, persino nelle località rivierasche e ancora negli ultimi decenni del Settecento, rimane il pesce di mare conservato, "tonnina, sardella, baccalà, aringhe, salmone, caviale, saracche [alose], muscimà [mosciame=tonno secco], merluzzo, buratelli salati"²¹⁹. L'unico richiamo al prodotto fresco è dato talvolta dalla presenza del "pesce da comunità", a significare forse il consumo di sardelle, pesce minuto ed altre qualità inferiori reperibili a poco prezzo²²⁰. Il pesce fre-

²¹⁹ Sono queste le pietanze considerate nella dieta di magro degli istituti assistenziali di Pesaro (*Distribuzione del vitto per le zitelle del Conservatorio del Venerabile Ospedale di San Salvatore di Pesaro*, Pesaro 1789), così come per quelli di Jesi (*Regole e costituzioni del Venerabile Conservatorio delle povere fanciulle orfane della città e diocesi di Jesi*, Jesi 1780). Ben diverso è invece il cibo delle suore del monastero degli Angeli di Brindisi, che, oltre a "scombari salati", mangiano spesso anche pesce fresco e frutti di mare: "cascioli, acore, treglie, occhiate e luzzi per la sera", "coggioni gionchi", "cozze negre", "cozze in pietra", "verdicole di mare", "cozze bianche", "cozze di Taranto", "cannolicchi", a seconda delle stagioni. Babr, *Libri degli esiti ordinari e straordinari del monastero degli Angeli di Brindisi*, 1755-1756, cc. 6v, 7v, 10v, 12, 16; 1758-1759, c.1; 1791-1793 c. 20v; M. Carmela Fongaro, *Alimentazione di prelati, monache e ... fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* cit., III, p. 1537. Sui convitti vd. R. Sani, a cura di, *Educazione e istituzioni scolastiche nell'Italia moderna*, Milano 1999; sui monasteri femminili vd. G. Zarri, *Monasteri femminili e città (secoli XV-XVIII)*, in *Storia d'Italia, Annali*, 9, *La Chiesa e il potere politico*, a cura di G. Chittolini, G. Miccoli, Torino 1986, pp. 357-429; Ead., *Donna, disciplina, creanza cristiana. Le istituzioni dell'educazione femminile*, Bologna 1987.

²²⁰ Il pesce consumato è essenzialmente di scarso pregio. Nella mensa delle monache di Putignano, località ubicata nella fascia interna meridionale della Terra di Bari, per esempio, negli anni Settanta del Cinquecento le qualità a cui si ricorre sono: sarde fresche e salate, sardelle, vope, mitili (cozze nere); cinquant'anni più tardi invece si accerta una maggiore varietà, perché oltre alle solite sarde, fresche e salate, compaiono almeno una volta alla settimana anche vope, sgombri, triglie, cefali, polpi, orate e anco-

sco di mare del resto, almeno per tutto il Seicento, non può essere annoverato fra i generi commestibili di più largo consumo, forse anche per l'eccessivo costo. Ne danno prova i registri delle cibarie del Collegio Nazareno di Roma, compilati quotidianamente per fini amministrativi, in cui il pesce fresco, pur presente nelle voci di uscita, appare solo occasionalmente nei periodi liberi dal precetto alimentare restrittivo. Nel luglio 1646, per esempio, nel pasto giornaliero come pietanza principale si registra per 18 volte la carne, le uova figurano 10 volte e solo 2 volte viene servito il pesce fresco²²¹. I piatti di pesce prevalgono invece nei due periodi canonici dell'astinenza, quaresima e avvento: le pietanze specificate nelle voci di spesa sono alici, *tonnina*, *miscimano*, *tarantello*, telline, caviale e, più genericamente, pesce fresco, talvolta anche di ottima qualità, almeno a giudicare dal prezzo di volta in volta registrato²²². Informazioni più precise ci vengono restituite dai libri mastri del monastero degli Olivetani di San Pietro in Gubbio²²³, doppiamente interessanti. Le liste di credenza dei monaci umbri, infatti, dimostrano da una parte l'avvio di un'inversione delle propensioni alimentari e gastronomiche tradizionali in qualche modo legato ad un decremento della produzione lacustre del Trasimeno, ma dall'altra confermano l'incremento dell'importazione di pesce di mare dall'Adriatico. Gli acquisti di anguille, salate, sfumate e fresche sono effettuati a Rimini, mentre si richiedono appositi trasporti di pesce fresco di diversa qualità da Pesaro e da

ra mitili e coccioli, vd. L. D'Ippolito, *L'alimentazione nel monastero di S. Maria del Carmine di Putignano (secc. XVI-XVII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., III, p. 1447.

²²¹ Nel luglio 1646, il pesce viene a costare mediamente 4 baiocchi la libbra, contro i 3 baiocchi di una libbra di carne vaccina e 0.8 baiocchi per un uovo (Asrm, Acn, *Cibarie* 1646), A.L. Bonella, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di in Roma (sec.XVII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, II, pp. 1302-1317, p. 1310

²²² Le spese minime riguardano i venerdì di quaresima, le massime le domeniche, con qualche concessione di pesce pregiato per alcune festività particolari (Asrm, Acn, *Cibarie* 1647; Bonella, *I libri di cucina del collegio Nazareno di Roma* cit., p. 1312.

²²³ Asgu, *Csp, Olivetani di S. Pietro, Libri de i Companatici, Libri de i Ricordi, Libri de i Minuti*, anni diversi, cit. in G.M. Nardelli, *Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo*, Ponte San Giovanni, Perugia 1998, pp. 46-50.

Fano. Le specie ittiche richiamate nei libri dei conti rispondono ai nomi popolari assegnati dai pescatori del litorale pesarese e dai pescivendoli locali: “aringhe, merluzzi, santoni, triglie, telline, cianchette, calamari, pesce bianco, pesce salmone, pesce cane, aligi, raggia, sfoglie o sogliole, gamberi, pescio palombo, saracche o sardelle, fresche e salate, lasca fresca, cappe, albi, cefali, panaracci, anguille fresche, salate e sfumate, baldigare, barboni, pannocchie, marcosa, pescio capocchio, pescio lupo, baracole o barracole, caparozze, pescio cappone, cianchette, roscioli, tonnina, tarantello, seppia, passera, busbana, pesce fraolino, pesce rospo, teste grosse, calamaretti, pesce squadro, regina”²²⁴.

Non si disdegna il pesce di fiume e quello del Trasimeno, come le “venti libbre di lasca mandate alle madri Cappuccine per carità”, ma le quantità più cospicue per la mensa dei monaci giungono dai porti adriatici, grazie anche all’intermediazione di alcuni corrispondenti del monastero²²⁵. Nel 1685 l’acquisto di 25 libbre di razza, è motivato per la preparazione del pesce in “gelatina che servirà per tutta la novena” del Natale, mentre “12 libbre di soglia marinata” sono richieste “per la vigilia della presentazione”. Per i giorni di massimo rigore ci si accontenta invece di “sardelli”, “sardellette”, “tarantello”, telline o “caparozze”, generi di basso costo che solitamente vengono acquistati anche “per il pranzo dei servitori” o dei “due barbieri del Monastero”²²⁶.

²²⁴ Nardelli, *Alla tavola del monaco* cit., p. 49.

²²⁵ A volte è lo speziale di Urbino ad acquistare per conto dei monaci “pescio marino tra sfoie, barboni, baraccole e lasca”, ma agiscono per loro anche altri, Nardelli, *Alla tavola del monaco* cit., p. 48.

²²⁶ Non manca nemmeno il suggerimento a riconoscere “un buon tarantello”: “Habi dell’acqua con un poco d’aceto et de la crusca assai per cavar fora il sale, et mettgli a bollire il tarantello, facendolo cocere moderatamente, ma non troppo et cotto cavalo fora et fallo stare a mollo in aceto. Et per cognoscere il bono, quanto serà più grasso tanto sia migliore. Et vole essere de la ventresca del tonno et vole essere sodo et duro et non molle”, *ivi*, p. 49. La propensione a risparmiare sul cibo da somministrare agli inservienti o ad altre “genti” di passaggio si riscontra anche altrove. A Brindisi in occasione dell’arrivo del nuovo arcivescovo nell’aprile 1638, si offrono ai prelati aragoste, “cernia, sardelle, cannicchi e cozze di mare” freschissime, mentre alle “genti” del seguito si servono “saràche”, “scumbri” e pesce “ammarinato”, Babr, *Ac, b. A/1, Libro 1672-1673*, cc. 70-72, in Fongaro, *Alimentazione di prelati* cit., pp. 1534-1535.

La comunità francescana di Matera (trentacinque persone tra frati e studenti) nel primo Settecento organizza la propria cucina di magro con pietanze a base di “sarde fresche e salate, cozze di mare, orate, aringhe, triglie, saraghi, vope, seppie, razza, sgombri, tonnina, baccalà, pesce secco, pesce salato e scartapello”²²⁷. Il ricettario scritto nel 1705 da Francesco Gaudentio, “cuoco e spenditore dei colleghi gesuitici”, pur fornendo ragguagli su un tipo di refezione abbastanza qualitativa, essendo destinata a convittori di estrazione sociale elevata, su una trentina di ricette dedicate alla preparazione del pesce, ne propone venti riguardanti singole specie, quattro dedicate al “modo di conservare il pesce”, sei alla tinca, tre all’anguilla, cinque al baccalà e una alla “tonnina” e “tarantello”²²⁸.

Poco si attinge invece dal “Diario del Collegio convitto dei Nobili” in Parma, datato 1713, dove, fra i cibi di quaresima, si dà peso solo al fatto che “la porzione di magro, la mattina è sempre di pesce fresco”, senza entrare nel merito né della qualità, né della provenienza della fornitura²²⁹, lasciando così nell’incertezza se possa trattarsi di pesce di mare o d’acqua dolce. Le Clarisse del monastero di Lanciano invece consumano quasi tutto l’anno il pesce fresco dell’Adriatico reperibile sul mercato locale. In primavera e d’estate i rifornimenti per le mense si dirottano principalmente su “alici, sarde, muielle [cefali], merluzzi”; anguille a novembre-dicembre e ancora pesce conservato in grosse quantità²³⁰. Una sensibile variazione nelle consuetudini del mangiar di magro per i secoli in esame si avverte nel Monastero dell’Annunziata di Matera.

²²⁷A. Manupelli, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVIII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., p. 1731..

²²⁸ Gaudentio, *Il panunto toscano*, cit. p. 136.

²²⁹ Ampia trattazione del ms. è in M. Turrini, *Il “metodo stabile” per regolare il Collegio dei nobili di Parma ad inizi Settecento*, in G.P. Brizzi, R. Greci, a cura di, *Gesuiti e università in Europa (secoli XVI-XVIII)*, Atti del convegno di studi, Parma 13-15 dicembre 2001, Bologna 2002.

²³⁰ Baccalà, sarde, sardoni, aringhe e tonnina vengono acquistate in grosse partite: “25 rotoli e mezzo di baccalà” nel febbraio 1742, “15 rotoli e mezzo” nel giugno 1744, “80 aringhe e 12 rotoli di baccalà” nel 1748, Sasl, *Cr, Convento di S. Chiara*, reg. 2, c. 67v, per cui cfr. A.M. De Cecco, M. Ciarra Tranquilli, *Cultura alimentare attraverso le platee di S. Domenico di Chieti*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., III, p. 1396.

Mentre nel Cinque e Seicento le abitudini alimentari delle domenicane in fatto di pesce si concentrano sul conservato (sarde salate, sgombri, tonnina), con l'unica alternativa di "cozzelle" e lumache, verso la fine del Settecento la scelta dei cibi quaresimali è ormai totalmente orientata verso il pesce fresco offerto dalla piazza locale²³¹. Lo stesso pare potersi evincere anche per la mensa di due educandati femminili di Udine dove il pesce, pur figurando sempre come una spesa fissa insieme alla carne, viene consumato fresco più abbondantemente, anche se sempre nelle qualità più a buon mercato, solo nel Settecento²³².

3. La rivalutazione del pesce nell'alimentazione dell'Europa cattolica

Il disciplinamento dei fedeli, entrato nella sfera del privato fino ad influenzare persino le scelte alimentari, era stato favorito anche dalla pubblicazione di testi di dietetica, miranti espressamente ad istruire sull'uso e abuso dei cibi cosiddetti "di magro", in cui si raccoglievano tutta una serie di avvertenze per scongiurare, a causa delle privazioni alimentari e l'ingestione di cibi impropri o ritenuti nocivi, "assai peggiori infirmità" e si suggerivano anche modelli di diete personalizzate "per non incorrer con osservare il digiuno in peggiore stato di sanità".

Si ci portava a rivisitare l'interpretazione della realtà alimentare ed il rapporto fra l'uomo e la natura in uno degli aspetti più concreti, cioè

²³¹ Manupelli, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata* cit., p. 1738.

²³² Rispetto all'approvvigionamento della carne quello di pesce a Udine risulta problematico per le difficoltà di trasporto da Marano, da Grado e da Caorle; anche qui ci si orienta sul pesce povero: "cappe, gamberi, rane, masanette, sardelle (anche in barile), aringhe, baccalà, anguille, più raramente cefali, granzivole", vd. L. Cargnelutti, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secc.XVII-XVIII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., II, p. 1337. I dati a disposizione riguardo alla città di Novara invece, danno modo di rilevare che nella città lombarda il consumo di pesce rimane modesto anche nell'Ottocento. Prevalgono nettamente le forniture provenienti dal lago Maggiore e per quanto concerne il pesce conservato ci si orienta sul pesce di importazione atlantica. Solo dopo l'Unità si verificherà uno spostamento delle forniture verso il Mediterraneo, G. Giampietro, *L'alimentazione a Novara tra fine Settecento e fine Ottocento*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., III, p.1783.

quello legato all'introduzione di cibo, alla stessa vita ed al mantenimento della salute, che era ancora codificato sullo schema della medicina ippocratica e galenica. L'eziologia e la terapia venivano ancora valutate e modulate sulla natura, da cui si originava la salute così come la malattia e da cui si poteva trarre materia per curarsi, per guarire e per mantenersi in forma. La scelta dei generi commestibili risultava quindi fondamentale e non sorprende di incontrare chi si impegni a studiare gli effetti prodotti sull'organismo da un repentino cambio dell'abituale regime alimentare.

L'importanza assunta dal pesce nell'alimentazione spinge così anche alla compilazione di speciali monografie medico-gastronomiche in cui si tratta diffusamente della commestibilità di varie specie ittiche valutandone di volta in volta i valori nutritivi ed il grado di digeribilità. E' il caso, per esempio del dotto trattato dello spagnolo Ludovico Nonni, steso in lingua latina e dato alle stampe nel 1616, in cui l'autore mette a frutto la scienza degli antichi per rivalutare quanto possano "pisces salubrem victum esse"²³³.

La medicina rinascimentale, attribuendo agli alimenti la proprietà di equilibrare gli umori, dava, come già si è accennato, una classificazione dei generi commestibili, indicando persino, in relazione alla "qualità" degli uomini, quali fossero da ritenersi "cibi per villani" e "cibi per cortigiani"²³⁴. I "salumi", considerati una pietanza di difficile digestione con varie implicazioni patogene, erano segnalati come "cibo per gente rozza, avvezza allo sforzo" e, più in generale, come "cibo per poveri"²³⁵.

²³³ L. Nonnius, *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarius*, Antverpiae, 1616. Un trattatello in versi sui pesci che mette in rassegna le varie specie dando anche ragguagli sui nomi in vernacolo è compilato dal riminese Malatesta Fiordano, *Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d'hoggi conosciuti dal mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, si latini come moderni volgari d'uno, in uno*, Arimini 1576, vd. M.L. De Nicolò, *Pesci, pescatori, naturalisti* cit.

²³⁴ Visceglie, *I consumi in Italia* ... cit., p. 220.

²³⁵ Fra questi ultimi non vanno poi dimenticati marinai e forzati imbarcati sulle navi 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 le sardine, le

“Nel tempo della primavera e massime di quaresima - l'affermazione è di Alessandro Traiano Petronio a proposito *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità* - “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”. Ciò a dimostrare come il regime dietetico adottato risultava poi sostanzialmente molto diverso a seconda del grado 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”²³⁶. Dunque cibo di massa era solo il pesce conservato, e anche di qualità scadente, come la “salmona”, “la quale ogni anno è condotta da Fiandra salata, perché ha perduto la sua prima bontà è cibo solamente alla plebe”. Era questa la derrata più a buon mercato e non sorprende perciò che si finisca poi per fare dei “salumi” la pietanza più

acciuغه e la “tonnina”, parti di tonno sotto sale che si poteva conservare per mesi; il loro consumo avveniva aggiungendo olio e aceto al pesce accompagnandolo alla solita galletta ammollata. Il calendario, rigidamente articolato in equa divisione tra giorni di “grasso” e giorni di “magro, segnava l'alternanza tra la carne, il pesce e il “caxeum”, il formaggio”, P. Campodonico, *La “Compagna”: storia del cibo e storia della mariniera a bordo delle navi dei genovesi, tra XIV e XV secolo* in Aa.Vv., *Il rancio di bordo*, Gaeta 1992, p. 285. Sempre “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 le contrattazioni maritime*, Genova 1692). Sullo stesso argomento 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* cit., pp. 599-618.

²³⁶ A. Petronio, *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità*, Roma 1592, p. 196; Sentieri, *Cibo e ambrosia* cit., p. 81. Riguardo al largo consumo del pesce atlantico, commerciato nei porti del Regno di Napoli ancora nel Settecento vd. E. Lo Sardo, *Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione* cit., II, pp. 1043-1051.

comune della mensa dei poveri, e non soltanto in tempo di digiuni²³⁷. 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" che, secondo il medico bolognese, se consumati con continuità erano causa di scompensi fisici che potevano dar seguito anche all'insorgenza di patologie gravi.²³⁸ Dello stesso avviso si mostra anche Giovanni Antonio Ingrassia che, pur riconoscendo ai salumi alcune proprietà nutritive, invita ugualmente a non abusarne: "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 stomacho"²³⁹. In un

²³⁷ "E' 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* cit., p. 82.

²³⁸ L. Fioravanti, *De capricci medicinali*, Venezia 1565, p. 40.

²³⁹ *Informazione del pestifero et contagioso morbo*, p. III, Palermo 1576, p. 13. Zacchia, pur ammettendo la nocività dei salumi per quanti si riconoscano 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*, sempre secondo Zacchia, è 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", poi dall'aringa "assai familiare alla plebe, che chiamano Saracca"; egli non biasima "il caviale grasso, ma crudo, perché cotto si dissecca" da utilizzare magari in "frittata con aggiuntevi uve passe minute, persa [=prezzemolo] o alcun'altra herbuccia odorosa, con qualche spicchio di aglio trito che all'ora 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 tonina "un altro pesce che chiamano Molù" e quello che "dalla plebe de' rivenditori suol

trattatello edito a Venezia nel 1620 l'autore, un medico "cimbro", non esita a dichiarare tutti i pesci salati assolutamente nocivi, mentre salva il pesce fresco consigliando però di farne uso con moderazione:

I pesci sono alquanto flematici, però se ne mangerà sobriamente e di raro, più tosto da Primavera, perché in tal tempo i cibi di molto nutrimento non sono troppo convenienti per abondar i corpi di sangue; o d'Estate perché rinfrescano. Et si eleggano più tosto di quelli che non siano troppo grandi nel suo genere, né siano presi in luoghi fangosi, lagune, paludi, acque morte e che siano freschi, cucinandoli arrostiti e ben cotti.²⁴⁰

Dovendosi poi portare in tavola il pesce quasi in ogni mese dell'anno, molti cultori di cucina propongono una sorta di calendario gastronomico consigliando il consumo di qualità diverse a seconda delle stagioni e delle località di approvvigionamento. D'inverno era preferibile orientarsi sull'acquisto del dentale o dentice (*Dentex vulgaris*), cercandolo di una buona pezzatura, "grasso e preso nella costa di Amalfi ovvero in Schiavonia". Si poteva preparare "in gelatina", con l'avvertenza però che "stringe il corpo, è di tarda e difficile digestione e aggrava lo stomaco" di quanti si riconoscono di debole costituzione. La cottura doveva essere eseguita in "acqua con molto oglio e sale, ovvero arrosto bagnandolo spesso d'oglio e di agresta" ed era proposto come "cibo delicatissimo per l'inverno e per i giovani e per i colerici, ma non per i vecchi né per i flemmatici".

Anche l'orata (*Sparus auratus*) doveva essere pescata "d'inverno, in alto mare, non in altro tempo, né in mare morto" e si apprezzavano soprattutto quelle prese nei mari di Levante; di "copioso e buono nutrimento a chi la digerisce bene", si riteneva giovasse a purificare il sangue da "veleni naturali" e stimolasse l'eros. La sua cottura migliore era quella "in acqua e olio, con zafferano, spezie, uva passa e herbe odorifere, ovvero su la graticola o amarinata"²⁴¹.

chiamarsi mosciammà", termine quest'ultimo con cui, precisa Zacchia, parrebbe potersi riconoscere "la parte più magra del tonno": *Il vitto quaresimale* cit., pp. 76-78.

²⁴⁰ *Discorso del medico Bonomo sopra il governo del vivere*, Venezia 1620, p. 14; Bernardi, *L'identità alimentare adriatica* cit., p.

²⁴¹ Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit., pp. 129, 132, 137, 144, 156. Indicazioni sui periodi più indicati al consumo delle singole specie sono anche nei testi delle epoche

Il mese di gennaio, secondo il detto *gennaro spigolato*, come riferiva anche Paolo Giovio nel *Libro de' pesci romani* era quello da dedicarsi alla spigola (*Labrax lupus*), ricercandola “candidissima e mollissima”. “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. Pesce di qualità prelibata, la spigola era ritenuta un alimento eccellente, da raccomandarsi in ogni dieta, per “ogni età e complessione”²⁴².

In marzo e aprile l'alimento consigliato era l'anguilla, purché “presa in mare arenoso e non fangoso e subito cotta”; per cucinarla al meglio per non alterarne la sostanza si suggeriva di cuocerla in graticola “dentro un foglio di carta con oglio, petrosello e coriandoli o con sale e origano”, metodo che consentiva anche una conservazione di alcuni giorni. A proposito dell'anguilla si avvertiva che “nel tempo della primavera questa conviene a tutte le etadi e a tutte le complessioni, purché non se ne mangi troppa quantità”.

L'ombrina (*Umbrina cirrhosa*) invece si doveva mangiare specialmente “ne i giorni caniculari, che è allhora più grassa e più saporita”. Pietanza squisita e di buon nutrimento, di grande digeribilità, alla stregua delle ostriche era considerata afrodisiaca: “rinfresca il sangue e cresce lo sperma”; se ne consigliava preferenzialmente la cottura “a lessato nell'acqua e aceto e poi mangiandosi col sapor bianco, ovvero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio e agresta”²⁴³.

L'estate, specialmente luglio e agosto era il tempo delle triglie ed erano da privilegiarsi quelle piccole, ritenute più digeribili, ma dovevano essere assolutamente di scoglio. Si potevano cuocere in graticola “bagnandosi con oglio e succo di aranci” e fritte; la frittura di triglie, condita con aceto, spezie e zafferano riusciva anche a conservarsi per molti giorni. La triglia, puntualizza Baldassarre Pisanelli “è buona nei tempi caldi

successive, vd. *Trattato V. Degli animali acquatici*, in V. Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli 1786, pp. 72-95, vd. appendice.

²⁴² P. Giovio, *De' pesci dei Romani*, Roma 1523, p. 19; vd. anche Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi* cit., p. 124; Durante, *Il tesoro della sanità* cit., p. 358.

²⁴³ Ivi, p. 253; Zacchia, *Il vitto quaresimale* cit., p. 146, Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi* cit., pp. 118-119.

per i giovani e per i colerici e per quelli che hanno lo stomaco gagliardo e per le persone che s'esercitano assai". Il tonno si doveva cercare solo dal mese di settembre. "Quando è conservato con sale si fa migliore e fresco si cuoce su la graticola con aceto, coriandro, sale e molte spezie" e "non si deve mangiare se non l'autunno e l'inverno dai giovani e dai colerici e da quei che hanno buono stomaco e che fan molto esercizio". Il calamaro invece, "piccolino 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 e non presentava controindicazioni nelle diete personalizzate. Il modo migliore di presentarlo a tavola era in frittura, ben cosparso di succo di aranci; diversamente si poteva cuocere "in acqua e vino al pari, oglio, pepe e herbe odorifere". Nel primo Cinquecento, Paolo Giovio nel suo monitoraggio delle mense romane rilevava ancora il "poco conto che si fa del pesce", consumato con "solennissimo sacrificio" solo nei giorni di astinenza precettati dalla chiesa e rimarcava che "se gli animi fossero sciolti dalla religione, i golosi non mangierebbero mai pesce, ma desidererebbero in cambio di orate e spigole, fagiani e capponi"²⁴⁴. A distanza di poco più di un secolo il panorama gastronomico è ormai un altro, come anche il programma dietetico che va per la maggiore: pesce per tutti e per ogni stagione, da cucinare in ogni modo possibile. I valori tornano a mescolarsi. Il pesce non è più un ingrediente di second'ordine, è un cibo delicato, adatto a tutti da degustare senza limitazioni di sorta. "Le ragioni della gola sono anteposte agli obblighi liturgici" e il pesce si mangia sempre, "non essendo inferiori i pesci alle carni più scelte per appagare il palato; anzi che il pesce è il cibo più gustoso, e delizioso, che la Natura habbia prodotto; e l'alimento più grato che l'acqua possa suggerire per soddisfare alla varietà, e golosità de' nostri appetiti"²⁴⁵.

²⁴⁴ Giovio, *De' pesci dei Romani* cit., pp. 118-119

²⁴⁵ A. Latini, *Lo scalco alla moderna*, Napoli 1692-1694, cit. in Montanari, *La cucina italiana* cit., p. 87.



VI

Le tecniche di conservazione del pesce fresco

- 1. Ghiacciaie, neviere, conserve, commercio della neve**

Tipi di grande ghiacciaia

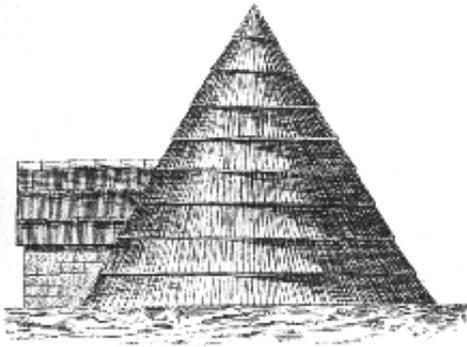


Fig. 1.

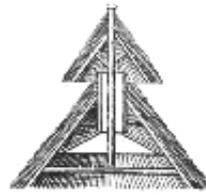


Fig. 3.

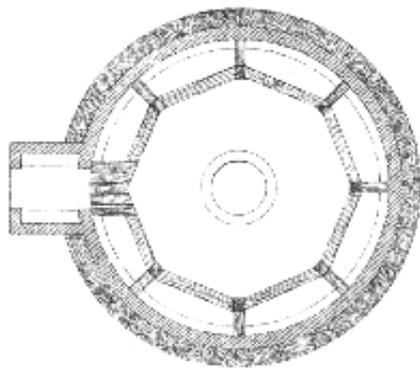


Fig. 2.

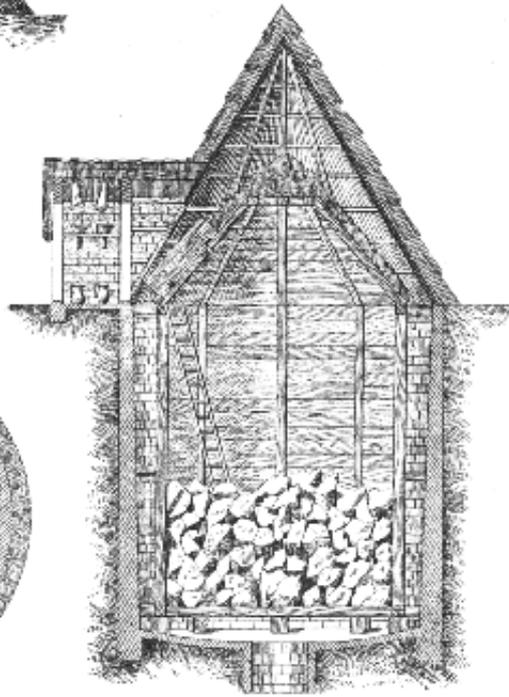
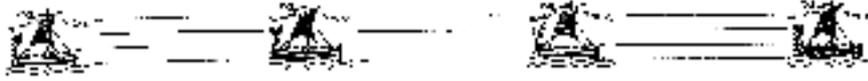


Fig. 4.



1. Ghiacciaie, neviere, conserve, commercio della neve

La fortuna commerciale del pesce del lago di Fùcino, richiesto, come si sostiene in un recente studio, anche su piazze assai lontane dal luogo di produzione,²⁴⁶ era dovuta alla capacità di garantire lo stato di freschezza e le qualità organolettiche durante il trasporto con l'uso di una particolare confezione fra strati di ghiaccio. "Le condizioni di freschezza della delicata mercanzia - spiega Raimondo - erano mantenute grazie alla neve su cui venivano adagiati i pesci dentro le ceste che li contenevano, con l'aggiunta di pula, foglie secche o paglia, in funzione coibente". Per questo motivo intercorrevano rapporti molto stretti fra i pescatori e quanti si industriavano ad effettuarne il trasferimento sui mercati che ne reclamavano l'approvvigionamento. D'altro canto anche il commercio del pesce del lago Trasimeno, come s'è detto, superava gli stretti ambiti territoriali solo "all'arrivo dei primi freddi". Soprattutto nella stagione invernale a Perugia e dintorni si intensifica l'attività dei carrettieri trasportatori, quando s'avvia il ciclo del vento di tramontana e "si fanno spedizioni ininterrotte per sette giorni e sette notti", come puntualizza a metà del Quattrocento l'umanista Giannantonio Campano, per intraprendere i viaggi più lunghi ed evitare la consegna di merce avariata²⁴⁷. Dunque unicamente nelle aree lacustri poste in vicinanza di montagne con riserve di neve perenne avrebbe potuto attivarsi un mercato ittico del prodotto fresco a lungo raggio. In simili condizioni geografiche poteva essere assicurato un costante rifornimento del "freddo"

²⁴⁶ Raimondo, *La risorsa* cit., p. 81. Ovviamente il ragionamento tocca la commercializzazione dell'alimento fresco, perché per far fronte ad una lunga conservazione era invece d'obbligo il ricorso all'olio e alla salagione.

²⁴⁷ *Trasimeno felice* cit., p. 64.

irreperibile altrove e si aveva “facile possibilità di utilizzare la neve, spesso ghiacciata, per conservare il pesce nelle località dell’interno, opportunità remota per le località marine”²⁴⁸. Questo ragionamento è certo condivisibile, ma risponde solo parzialmente al vero. Quando prese ad incrementarsi il commercio del pesce di mare fresco, favorito anche da un cambiamento culturale del consumo ittico che dettava un nuovo codice di commestibilità degli alimenti²⁴⁹, i commercianti di pesce e i trasportatori delle località di mare maggiormente interessate allo smistamento e alla distribuzione di una produzione in crescita, sollecitati dalla domanda di un bacino d’utenza fatto di città sempre più popolate, si adeguarono alle maggiori richieste del mercato con la messa a punto di un efficace sistema di conservazione con l’uso del ghiaccio. Nel gennaio del 1774 un cronista riminese annotava:

Il primo mese di quest’anno ha voluto certamente esercitare li suoi rigidi affroni con abbondanti nevi e copiosi geli, onde discendere alle brame dei nostri caffettieri, non che a tutti coloro, i quali sogliono assai bene approfittarsi d’una tale stagione, onde conservare in tempo d’estate quel pesce specialmente, che fanno poi in tanti luoghi transitare a loro utile ed a svantaggio dei nostri cittadini²⁵⁰.

Qualche anno più tardi, per un prelado francese in viaggio lungo il litorale adriatico sarà motivo di meraviglia il trattamento riservatogli in un villaggio di pescatori, presso il quale aveva pernottato e dove, secondo la sua testimonianza, ai forestieri di passaggio veniva offerto in ogni stagione pesce sempre fresco perché ottimamente conservato nelle neviere²⁵¹.

²⁴⁸ Raimondo, *La risorsa* cit., p. 125.

²⁴⁹ Tra Cinquecento e Settecento, come s’è cercato di evidenziare, si assiste ad un incremento del consumo del prodotto ittico di origine marina che comporta mutamenti di rilievo nell’economia dei centri rivieraschi, ma anche importanti cambiamenti nelle abitudini alimentari dei diversi ceti sociali. Riguardo ai riflessi culturali del cibo vd. *Enciclopedia Einaudi*, Torino 1977, alla voce *Alimentazione*, a cura di R. Valeri.

²⁵⁰ E. Capobelli, *Commentari delle cose accadute nella città di Rimini dall’anno 1770 a tutto il 1776*, ms., vol.V, c. 190r-v., ms.cit., IV, c. 190 r-v.

²⁵¹ “On m’avoit dit qu’on conservait dans ce lieu du poisson très fraix pour en réga-

Monsieur Eyard, questo il nome dell'ecclesiastico, si stupiva del fatto che simili accorgimenti atti a mantenere fresco il pesce molto a lungo, grazie al recupero del ghiaccio, rientrassero nella consuetudine di villaggi o insediamenti urbani minori e non fosse preso in considerazione un simile sistema conserviero, tanto facile quanto efficace, anche nei grandi centri cittadini. Gli ingredienti, neve e ghiaccio erano pur sempre alla portata di tutti, ma come si riusciva ad impedirne il disfacimento? Manufatti da realizzarsi a questo scopo erano già stati contemplati nella manualistica dell'arte del costruire, ad esempio da parte di Vincenzo Scamozzi (ca.1552-1616): "Le ghiacciare per conservare la neve e il ghiaccio per usarle ne' tempi de' gran caldi, ò per ristoro de' corpi humani, ò per delitie delle tavole si possono far in diversi modi, secondo che comporta la regione e la qualità dei luoghi, o siano in colli rilevati dalla natura, o fatti dall'arte"²⁵².

Questa sua definizione introduce alle regole costruttive del manufatto dopo un'opportuna scelta del luogo ove impiantarli. Il sito doveva rispondere a precisi requisiti: essere "ripostissimo quanto si può dal sole", orientato "verso tramontana" e circondato da "boschetti di folti e fronzuti alberi che facciano continuamente molta ombra".

Le norme principali a cui attenersi per la messa in opera di strutture conserviere contemplano forme, dimensioni e materiali da costruzione:

La grandezza delle ghiaccie dee esser conforme al bisogno, e d'avvantaggio, e riescono meglio di forma rotonda e quanto più si potranno far profonde, tanto diventeranno migliori, e più fresche ... Il vaso sia murato di mattoni e calce, ovvero con creta, e ricoperte in volta, e fattovi poi

ler les voyageurs dans tous les temps. J'en vis effectivement une assez bonne quantité qu'on tira de dessous la neige et qu'on y raporta aussitot qu'on me l'eut fait voir", W. Rupolo, *Voyage court, agréable et utile fait par Mr. Eyard, pretre de la congrégation de la mission (1787)*, Roma 1988, p. 158: 1788, 20^a lettera. Il villaggio in questione è quello di Cattolica. Quando si sposta a parlare di Rimini l'autore osserva che "est plus connue par la quantité de poisson qu'elle fournit au loin que par ses disputes ecclesiastiques".

²⁵² V. Scamozzi, *L'idea dell'Architettura Universale*, Venezia 1615, P. I, lib. III, cap. XXIX, p. 349.

per difensivo di sopra sia un coperto di paglia, ò cannelle ben folte²⁵³.

Per risparmiare sui costi, un'alternativa ugualmente efficace poteva essere quella di rivestire “la cava di creta, o terreno carantoso messo per ordine, e fatta la volta di legnami, come in piramide e coperta di canne con un altro difensivo più alto”, cioè doppia copertura. Per l'ingresso si dovevano prevedere due “entrate” consecutive: la prima, esterna, ubicata “verso la parte più ombrosa e l'altra propria”, cioè la seconda, a diretto contatto con la cella frigorifera, che permetteva di ottenere una sorta di barriera atta ad isolare il contenitore vero e proprio, evitando il diretto contatto della conserva con la temperatura esterna²⁵⁴. Le aperture d'accesso dovevano essere “picciole e ristrette, come alle prigioni più secrete, per dove si scende a metter e levare il ghiaccio, e benissimo chiuse”, e ciò appunto per impedire “che vi partecipi l'aria di fuori e massime nell'hore del gran caldo”²⁵⁵. Alcuni accorgimenti tecnici poi dovevano favorire l'espulsione dei liquidi di scongelamento:

Verso il fondo della ghiacciaia si faccia un suolo di legnami durabili, mettendo attraverso altri legni minori sopra a' quali dee passar il ghiaccio e la neve; o da per sé stessa o fraposta nella paglia, la quale per la sua temperie la conserva molto bene. Nel fondo del luogo, essendo in costa di monte, si faccia qualche uscita, acciò che l'acqua della neve e ghiaccio liquefatto, ò da sé, ò nel maneggio possi scolare, e andar via senza che vi entri l'aria di fuori; ma essendo in piano allora si lascia qualche spacio dal fondo fino al suolo, acciò che quell'acque possino esser digerite nell'istesso terreno, e per raccogliarla meglio se li faccia un pozzetto alquanto sotterra²⁵⁶.

²⁵³ Scamozzi, *L'idea dell'Architettura Universale* cit., p. 349.

²⁵⁴ Scamozzi, *L'idea dell'Architettura Universale* cit., p. 349.

²⁵⁵ Scamozzi, *L'idea dell'Architettura Universale* cit., p. 349.

²⁵⁶ Scamozzi, *L'idea dell'Architettura Universale* cit., p. 349. Questi stessi criteri costruttivi si manterranno inalterati fino all'Ottocento e al primo Novecento, fino cioè all'introduzione delle nuove metodologie conserviere basate sulla fabbricazione di ghiaccio artificiale. Una testimonianza rilasciata nel 1969 da un commerciante di pesce di Cesenatico, che si serviva ancora di queste strutture, dimostra come non fossero poi tanto diverse da quelle descritte dallo Scamozzi più di tre secoli prima: “Avevamo la conserva, che era lo stabile in mattoni dove collocavamo il pesce appena comprato per

Nel *Dizionario delle arti e de' mestieri*²⁵⁷, l'opera enciclopedica data alle stampe da Francesco Grisellini alla metà del Settecento, alla voce "Arte di costruire la ghiacciaja" si ripropongono sostanzialmente i medesimi concetti dello Scamozzi, ma vengono indicate anche le fasi di raccolta ed ammasso che dovrà effettuarsi differentemente a seconda si tratti di ghiaccio o di neve. Dovendo procedere al recupero del ghiaccio, questo dovrà essere "ben ammontato" e "lo si fa, rompendolo con de' magli, vi si getta sopra di tratto in tratto dell'acqua affine di riempire i vuoti co' piccioli ghiaccioli, in modo che congelandosi il tutto, formi una massa, cui fa d'uopo rompere a pezzi per poterne avere alcuna porzione". Il ghiaccio, così raccolto e costipato, dovrà poi coprirsi "con gran paglia in alto, abbasso e ai lati; e sopra a questa paglia si mettono delle tavole, che si caricano di grosse pietre per tener la paglia stretta e serrata". Dovendo invece riporre in conserva la neve, la procedura risulta diversa:

si raccoglie in grosse palle, le quali si battono e si comprimono più ch'è possibile; si dispongono e si accomodano nella ghiacciaia in modo che non vi sia spazio alcuno fra mezzo, osservando di guernire il fondo di paglia, come si fa pel ghiaccio, se la neve non può strignersi, e fare un corpo, lo che interviene allora quando il freddo è acutissimo, sarà d'uopo gettarvi sopra un po' d'acqua; quest'acqua si gelerà subito insieme colla neve, ed allora si potrà facilmente ridurre in massa.

Grisellini aggiunge anche che in gran parte dell'Italia le ghiacciaie si identificavano con "semplici fosse profonde, nel fondo delle quali v'è un fosso per iscolare le acque". Per quel che concerne la destinazione d'uso

conservarlo, ed era costituita da un pozzo tradizionale a forma di trapezio o di imbuto, rivestito da 26 file di mattoni (15x30) collocati verticalmente per una profondità di 8 metri. Durante l'inverno la conserva veniva riempita di ghiaccio pressato che si manteneva un anno intero. Il liquido di scongelamento fuoriusciva mediante un pozzetto esistente nel fondo della conserva". Il pesce veniva collocato sopra "uno strato di erba fresca o una tela di lenzuola che impediva il contatto diretto con il ghiaccio", vd. L. Mancini, *Il pesce e la "pescaria" del Cesenatico*, in "Studi romagnoli" XX (1969), pp. 279-280. Sui manufatti conservieri di Cesenatico e di altre località della Romagna vd. A. Graffagnini, *Le "conservie" e le "ghiacciaie" del litorale romagnolo, stato di un accertamento*, in *La marineria romagnola, l'uomo, l'ambiente*, Atti del convegno, Cesenatico 1977, pp. 243-285.

²⁵⁷Grisellini, *Dizionario delle arti e de' mestieri* cit., ad vocem.

delle ghiacciaie, sia Grisellini che Scamozzi fanno esclusivo riferimento all'utilizzazione pratica di ghiaccio e neve per il raffreddamento delle bevande e più in generale per rinfrescare in tempi di calura, anche se il vicentino, inserendo il termine "conserva" già nel titolo, fa supporre anche altro²⁵⁸. Alla fine del Settecento Francesco Milizia, nei suoi *Principi di architettura civile*, definisce le "ghiacciaie" e le "neviere" depositi, luoghi di ammasso, "artistamente scavati in un terreno asciutto per chiudervi nell'inverno ghiaccio, o neve, a fine di servirsene nell'estate", aggiungendo però che "servono ancora per conservarvi lungo tempo carni, pesci, frutti, vino ec."²⁵⁹; egli sosteneva che era possibile mantenere a lungo il ghiaccio, perché, se "ben cautelato", non perdeva "in sei mesi che l'ottava parte del suo peso".

Sotto il profilo tecnico-edilizio l'argomento in questi secoli trova comunque spazio non solo nei dizionari e nei manuali di architettura e ingegneria civile, ma soprattutto nelle opere inerenti le costruzioni rurali in cui vi si dà ampia trattazione²⁶⁰. Nel manuale del Sacchi si prende in considerazione anche la tipologia più elementare, ovvero "la buca del ghiaccio semplice" che "consiste in una fossa escavata nel terreno, colle sponde inclinate, le quali si rivestono di una muraglia, allo scopo di sostenere il terreno"²⁶¹. In questo caso la fossa ha pianta circolare, con "la forma di un tronco di cono arrovesciato come un imbuto". Si danno

²⁵⁸ Il dizionario del D'Alberti, alla voce "conserva" così recita: "Cella. Luogo riposto dove si conservano e si mantengono le cose" e cita l'espressione "Neve calcata e pigiata nelle conserve" tratta da *Saggi di naturali esperienze*, Firenze 1667.

²⁵⁹ F. Milizia, *Principi di architettura civile*, II, Bassano 1813, p. 153.

²⁶⁰ Cfr., per esempio, il dizionario di A.C. Quatremère de Quincy, vol. I, *Dizionario storico di architettura*, Mantova 1842, pp. 686-687, voce *ghiacciaja (glacière)*; il trattato sulle costruzioni rurali di E. Bosc, (*Traité des constructions rurales*, Paris 1875, pp. 356-365, *glacières*); i manuali di architettura di A. Sacchi (*Le abitazioni. Alberghi, case operaie, fabbriche rurali, case civili, palazzi e ville*, Milano 1878, 2a ed., pp. 243 ss.) e di A. Cantalupi (*Trattato di architettura pratica. Le costruzioni rurali*, Milano s.d., p. 11 e ss.).

²⁶¹ Sacchi, *Le abitazioni* cit., p. 249. Sulle ghiacciaie vd. anche *Enciclopedia delle arti e delle industrie*, vol. III, Torino 1882, pp. 1121-1130, voce a cura dell'ing. Francesco Pozzi che riprende gran parte della trattazione di Archimede Sacchi; C. Levi, *Trattato teorico pratico di costruzioni civili, rurali, stradali ed idrauliche*, vol. I, Milano 1914, pp. 576-578.

informazioni poi sulle ghiacciaie “sotterranee”, su quelle “sopra terra” e sulle ghiacciaie americane che sfruttavano il sistema cosiddetto di “ventilazione energica”.

Non mancano neanche studi in merito al commercio di neve finalizzato alla conservazione degli alimenti²⁶², che sotto l’aspetto giuridico veniva regolamentato come privativa,²⁶³ e sulle attività connesse alla distribuzione²⁶⁴. Nessuna indagine specifica sul tema si è invece registrata a tutt’oggi da parte degli studiosi che si sono interessati delle realtà costiere. Dai sondaggi archivistici effettuati si riscontra che nel corso del secolo XVIII era cresciuto l’interesse dei privati per l’acquisizione della privativa della neve, a Senigallia, a Fano, a Pesaro, così come a Rimini. Qui si procedeva alla raccolta della neve con l’assegnazione tramite appalto d’asta ai privati dei quartieri cittadini da cui rimuovere lo strato nevoso che doveva alimentare le numerose ghiacciaie e neviere presenti nel tessuto urbano²⁶⁵.

²⁶² G. Pedrocco, *Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione*, in J.L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell’alimentazione*, Roma-Bari 1997, pp. 610-622, particolarmente pp. 614 e ss.

²⁶³ Studi di carattere giuridico sulla privativa della neve sono stati pubblicati all’inizio del Novecento da F. Cammeo, *La privativa della neve nel comune di Napoli*, in “Giurisprudenza italiana”, IV (1906); E. Presutti, *La privativa della neve a Napoli*, in “Diritto e giurisprudenza”, XXII (1907); M. Roberti, *La privativa della neve in Sardegna*, in “Studi economico giuridici pubblicati per cura della Facoltà di Giurisprudenza della R. Università di Cagliari”, 2 (1910). Recentemente hanno trattato il tema L. Lopez, *La privativa della neve nell’Aquila dal Sei all’Ottocento*, in “Rivista abruzzese”, 3 (1991), pp. 205-237; A. Del Signore, *Il commercio della neve in Abruzzo Citeriore tra Seicento ed età borbonica*, in “Proposte e ricerche”, 44 (2000), pp. 28-40.

²⁶⁴ E. Migliorini, *Il commercio di neve e di ghiaccio naturale*, in “La geografia nelle scuole”, 4 (1995), pp. 92-93; B. Spano, *Neviere e precipitazioni nevose nel Salento*, in “Rivista geografica italiana”, LXX (1963), pp. 177-209.

²⁶⁵ A Rimini le neviere più importanti erano ubicate nei pressi del castello e della cattedrale, ed altre erano disseminate anche sui terreni pubblici concessi dalla comunità a terzi proprio per l’edificazione di tali manufatti, M.L. De Nicolò, *La navigazione e la pesca*, in *Storia illustrata di Rimini*, II, Milano 1990; per l’ubicazione topografica delle conserve di Rimini vd. pp. 582, 588.

EDITTO.



IL LUOGOTENENTE, E MAGIS^T RATO DELLA CITTÀ DI PESARO.



Nonchè vi sieno altre ordinazioni, e provvedimenti, acciò questa Città di Pesaro, sì adiacente al Mare, non provi penuria di Pesce; nondimeno perchè l'esperienza de' medesimi pare si sia in buona parte scemata, si è stimato necessario, ad effetto nella medesima vi sia la dovuta abbondanza di pescagione, di procedervi cogli' infrascritti ordini; i quali perchè vengano sempre osservati, s'incarica la vigilanza de' Signori Regolatori pro tempore, acciò si concipiano inculcare agli Esecutori l'adempimento del loro ufficio.

Primieramente si comanda a tutt' i Pescatori, e Pescatori, sì di questa Città, come Forestieri, che capiterò in questa Spiaggia, o Porto, a non impegnare, e non vendere, nè contrattare Pesce di sorta alcuna, nè all' ingrosso, nè alla minuta a chi si sia di qualsivoglia stato, e condizione, ma che subito debbano condurre, o mandare tutto il Pesce, che avranno, nelle Pescarie di questa Città, cioè la mattina nella Piazza, detta di S. Ubaldo, e la sera in Pinzetta, sotto pena ai Contrattatori di Scudi 100. Ducali per ogni volta, della perdita di tutto il Pesce, e di altre pene anche effettive ad arbitrio, ec.

Parimente si proibisce a tutti i Pescivendoli di vendere Pesce d' altra forza per le strade sì di dentro, che fuori di questa Città sotto pena della perdita di tutto il Pesce, di Scudi 2. per ogni volta, che in venduto, o contrattato, ed ancora sotto la medesima pena si proibisce loro di portare, o far portare con esse loro Bilancie a mano, o Stadia di sorta alcuna.

In oltre s' ordina a' medesimi Pescivendoli di portare tutto il Pesce ben coperto, e l'aggiudico nelle Pescarie Pesaresi, e di non venderlo, nè contrattarlo, nè prometterlo a chi si sia, se prima de' Signori Regolatori non sarà data fuori la dovuta Stima, sotto pena di Scudi due per volta, e della perdita di tutto il Pesce.

Di più si vuole, che la sera i Pescivendoli portino in Pinzetta vendere il Pesce colla Bilancia a mano; ma la mattina nella Piazza di S. Ubaldo non possano servirsi d' altra Bilancia che di quelle del Pubblico, o che loro saranno date dallo straordinario, quando quelle non bastano, sotto la pena d'uno Scudo per volta.

Si proibisce ancora a' medesimi Pescivendoli, finchè sarà la Stima, di negare a chi si sia in vendita il Pesce sotto qualsivoglia pretesto, anche di esser venduto, e nemmeno di vuote sull'onzano il Pesce nelle cassette delle bilancie, nelle sporte, sotto altro pesce, sotto le ceste, nè in qualsivoglia altro modo, ma che il tutto debbano tenere pubblicamente in vista, sotto la pena in ognuno de' suddetti casi della perdita di tutto il Pesce, e di uno Scudo per volta.

Si ordina, e domanda ancora, che il Pesce portato nelle Pescarie Pesaresi, e Porti di esse la Stima, debba, acciò ognuno possa provvedersene, essere in esse Pescarie almeno trattato per due ore, dopo il qual spazio di tempo, con licenza però de' Signori Regolatori, ad arbitrio loro sia lecito a' Venditori condurlo via, impegnarlo, o venderlo a' Vertuosi, o come meglio a loro piacerà, sotto la pena, quando tra non lo trattassero nel suddetto tempo, o lo portassero via senza la permissione de' Signori Regolatori, della perdita del Pesce, e di 10. Scudi per volta.

Si proibisce a' Vertuosi, ed a' qualsiasi altro di comprare, e contrattare, o caricare qualsivoglia forza di Pesce sì nel Porto, come nelle Pescarie sulla Spiaggia del Mare, o in qualsivoglia altro luogo, quando il Pesce, che vorranno caricare non sia stato nelle Pescarie della Città come sopra, sotto pena di 10. Scudi per volta, della perdita del Pesce, ed altre effettive, ec. come parimente si proibisce allo straordinario di comprare Pesce per qualsiasi Persona, a riserva pel bisogno della sua casa, tanto fuori quanto dentro di questa Città, in qualsivoglia quantità, per evitare ancora il pregiudizio de' pubblici Mercati, sotto pena della privazione del suo Ufficio, della Carcere, e di altre ad arbitrio, ec.

In tutti i suddetti casi si vuole possa procedersi in fraganti, per segreto Accusatore, per Inquisizione, ed in ogni altro modo migliore. E sopra le pene imposte, un terzo ne avranno gli Esecutori, l'altro terzo l'Accusatore, che sarà tenuto segreto, e l'altro terzo la Comunità; Ed il presente pubblicato, ed affisso a' luoghi soliti obbligati ciascuno, come se gli fosse stato personalmente intimato.

questo

In PESARO; Nella Stamperia di Niccolò Gavelli. 1749.



Appendice

- 1. Mercuriali**
- 2. Ricette**
- 3. Iconografia e glossarietto**

TARIFFA



PER LA VENDITA DEL PESCE
DA OSSERVARSI DAI
PESCI VENDOLI
TANTO PAYSANI QUANTO FORASTIERI
NELLA CITTA'
DI ANCONA

Ne' Giorni di Quaresima, Venerdì, Sabato,
e Vigilie di Precetto.

S Torioni del peso di libbre		— detto da una lib. e mezza	baj.	5.		
18. in sù - - - -	baj.	10.	— detto da una lib. - - -	baj.	4.	
— detti dalle libbre 10. alle 18.	baj.	18.	Burattelli - - - -	baj.	3.	
— detti di libbre 10.	baj.	15.	Molli fino da quattro alla lib.	baj.	5.	
Dentali		— detti da cinque in sei la lib.	baj.	4.		
Ombriine		Molli minuti - - - -	baj.	2. 2.		
Varoli		Scarpene sopra la mezza lib.	baj.	6.		
Leccie		— dette da mezza lib. - - -	baj.	4. 2.		
Rombi, ed ogni altro Pesce		— dette più piccole - - - -	baj.	3. 3.		
Nobile, e grosso sopra le lib. 5.	baj.	12.	Boccaincavi sopra la mezza lib.	baj.	6.	
— detti da lib. 2. fino alle cinque	baj.	8.	— detti da mezza lib. - - -	baj.	4. 2.	
— detti da mezza libra fino alle			— detti sotto la mezza lib. -	baj.	3. 3.	
due libbre - - - -	baj.	7.	Passere, e Pesce di S. Pietro da		tre	
Sfoglie da una lib. in sù - -	baj.	9.	libbre in sù - - - -	baj.	7.	
— dette da mezza lib. fino			— dette da lib. - - - -	baj.	6.	
la lib. - - - -	baj.	7.	— dette da mezza lib. - - -	baj.	4.	
— dette sotto la mezza lib.	baj.	5.	Agore, Corbelletti, ed Orate		sopra la mezza lib. - - -	
Mogelle da lib. due in sù - -	baj.	10.	— detti da mezza lib. - - -	baj.	4. 4.	
— dette fino a lib. due - - -	baj.	8.	— detti sotto la mezza libra	baj.	4.	
— dette da lib. - - - -	baj.	7.	Sardelle da scaglia - - - -	baj.	4.	
— dette da mezza lib. - - -	baj.	6.	Sardoni, e Saraghina - - - -	baj.	3. 5.	
— dette sotto la mezza lib.	baj.	4. 4.	Sepoline - - - -	baj.	2. 4.	
Capomiazzi, e Merluzzi sopra			Sgombri d' ogni forte, Bobbe, e		Mormori - - - -	
la lib. - - - -	baj.	8.	— - - - -	baj.	3. 3.	
— detti da lib. - - - -	baj.	7.	Suri - - - -	baj.	3. 3.	
— detti da mezza lib. - - -	baj.	6.	Bosbanc grosse - - - -	baj.	3.	
— detti sotto la mezza lib.	baj.	4.	— dette minute - - - -	baj.	2. 2.	
Triglie da Tratta - - - -	baj.	7.	Zanchette, e Goattri scelti - - -	baj.	4.	
Roscioli da cinque in sei la lib.	baj.	6.	— Detti non scelti - - - -	baj.	2. 4.	
— detti da sette in otto la lib.	baj.	5.	Squadri d' ogni forte dalle lib. dieci		in sù - - - -	
— detti da dieci in dodici la lib.	baj.	3.	— - - - -	baj.	5.	
— detti minuti - - - -	baj.	2. 4.	— detti fino alle lib. dieci - -	baj.	3. 3.	
Calamari, e Gambari grossi	baj.	4.	Pesce Cane da una lib. in sù - -	baj.	3. 3.	
Calamaretti - - - -	baj.	3. 3.	— detto sotto la lib. - - - -	baj.	2. 4.	
Anguille provenienti da Cornacchio			Rospi da tre lib. in sù - - - -	baj.	5.	
sopra le due lib. e mezza	baj.	11.	— detti sopra la lib. - - - -	baj.	4.	
— dette da lib. due, e mezza	baj.	10.	— detti da lib. - - - -	baj.	3. 3.	
— dette da due lib. - - - -	baj.	8.	— detti da due in tre la lib.	baj.	2. 4.	
— dette da una lib. e mezza	baj.	6.	Raggia - - - -	baj.	2. 4.	
— dette da una lib. - - - -	baj.	5.	Moccola, e Baraccole - - - -	baj.	3.	
Burattelli provenienti da d. luogo	baj.	4.	Tefoline - - - -	baj.	2. 2.	
Anguille non provenienti da detto			Seppie - - - -	baj.	2.	
luogo sopra le due lib. e mez.	baj.	10.	Folpi - - - -	baj.	1. 3.	
— dette da lib. due, e mezza	baj.	9.	Porchetri affoluri - - - -	baj.	2.	
— dette da due lib. - - - -	baj.	7.	Porchetri, Carlini, Marcioni,		Anguille, ed altri Pesci mi-	
					nuti mischiati - - - -	
					baj.	1.

IN ANCONA MDCCLXXXVI

TARIFFA



PER LA VENDITA DEL PESCE
DA OSSERVARSI DAI
PESCI VENDOLI
TANTO PAZZANI QUANTO FORASTIERI
NELLA CITTA'
DI ANCONA

Ne' Giorni di Quaresima, Venerdì, Sabato,
e Vigilie di Precetto.

In qualunque giorno di Grasso.

S Torioni del peso di lib. 18. in su baj. 18.	Molli fino da quattro alla lib. baj. 3. 3.
— detti dalle lib. 10. fino alle 18. baj. 15.	— detti da cinque in sei la lib. baj. 3. 1.
— detti di lib. 10. baj. 12.	Molli minuti baj. 2. 2.
D entali, Ombriane, Varoli, Lecce	Scorpenne sopra la mezza lib. baj. 4.
Rombi, ed ogni altro Pesce	— dette da mezza lib. baj. 3. 1.
Nobile sopra le lib. cinque baj. 8.	— dette più piccole baj. 2. 3.
— detti da lib. due fino alle cinque baj. 7.	Boccaincavi sopra la mezza lib. baj. 4.
— detti da mezza lib. fino alle	— detti da mezza lib. baj. 3. 1.
due lib. baj. 6.	— detti più piccoli baj. 2. 3.
S foglie da una lib. in su baj. 7.	Paffere, e Pesce S. Pietro da tre lib.
— dette da mezza lib. fino	in su baj. 5.
la lib. baj. 5. 1.	— dette da lib. baj. 4.
— dette sotto la mezza lib. baj. 4. 2.	— dette da mezza lib. baj. 3. 3.
M ugelle da lib. due in su baj. 7.	A gore, Corbelletri, ed Orate sopra
— dette fino a lib. due baj. 6.	la mezza lib. baj. 5.
— dette da lib. baj. 5.	— detti da mezza lib. baj. 4.
— dette da mezza lib. baj. 4. 2.	— detti sotto la mezza lib. baj. 3. 1.
— dette sotto la mezza lib. baj. 3. 3.	S ardelle da scaglia baj. 3. 3.
C apomazzi, e Merluzzi sopra la	S ardoni, e Saraghina baj. 3. 1.
lib. baj. 5.	S epoline baj. 2. 2.
— detti da lib. baj. 4.	S gombri, Bobbe, e Mormori di
— detti da mezza lib. baj. 3. 3.	ogni forte baj. 3. 1.
— detti sotto la mezza lib. baj. 3. 1.	S uri baj. 2. 4.
T riglie da 1 ratra baj. 6.	B oschate grosse baj. 2. 2.
R oscioli da cinque in sei la lib. baj. 5.	— dette minute baj. 2.
— detti da sette in otto la lib. baj. 3. 3.	Z anchette, e G oatti scelti baj. 3.
— detti da dieci in dodici la lib. baj. 2. 2.	— detti non scelti baj. 2. 2.
— detti minuti baj. 2.	S quadri d' ogni forte dalle lib.
C alamari, e G ambari grossi baj. 3.	dieci in su baj. 4. 2.
C alamaretti baj. 3.	— detti fino alle lib. dieci baj. 3. 1.
A nguille provenienti da C omacchio	P esce Cane da una lib. in su baj. 3. 1.
sopra le due lib. e mezza baj. 11.	— detto sotto la lib. baj. 2. 2.
— dette da lib. due, e mezza baj. 10.	R ospi da tre lib. in su baj. 4. 2.
— dette da due lib. baj. 8.	— detti sopra la lib. baj. 3. 3.
— dette da una lib. e mezza baj. 6.	— detti da lib. baj. 3.
— dette da una lib. baj. 5.	— detti da due in tre la lib. baj. 2. 2.
B urrattelli provenienti da detto	R aggia baj. 2.
luogo baj. 4.	M occosa, e B araccole baj. 2. 4.
A nguille non provenienti da detto	T estoline baj. 2. 2.
luogo sopra le lib. due, e mezza baj. 10.	S epie baj. 1. 3.
— dette da lib. due, e mezza baj. 9.	F olpi baj. 1. 1.
— dette da due lib. baj. 7.	P orchetti assoluti baj. 1. 3.
— dette da una lib. e mezza baj. 5.	P orchetti, C arlini, M arcioni,
— dette da una lib. baj. 4.	A nguille, ed altri Pesci mi-
B urrattelli non provenienti da	nuti mischiati baj. 1.
C omacchio baj. 3.	

IN ANCONA MDCCLXXXVI



Add. ¹⁷⁸⁰ del mese di *Agosto* 1780 in Pesaro

			la lib.
S Foglie grosse da 1., 2., e 3. alla libbra	Quattrini	papali	14
Stoglie piccole	Quattrini	papali	10
Tette grosse da 2., e 3. alla libbra	Quattrini	papali	12
Tette piccole	Quattrini	papali	08
Rotcioli grossi da 6., 7., e 8. alla libbra	Quattrini	papali	10
Rotcioli piccoli	Quattrini	papali	08
Pelce Lupo, e pelce Bianco grossi da 1., e 2. alla libbra	Quattrini	papali	12
Pelce Lupo piccolo, e pelce Bianco	Quattrini	papali	08
Baraccole	Quattrini	papali	10
Paganeili, e Zanchetti grossi, ticciti, ed accappati	Quattrini	papali	08
Paganeili, e Zanchetti ordinarj	Quattrini	papali	08
Angioletti grossi da 6., 7., e 8. alla libbra	Quattrini	papali	08
Angioletti piccoli	Quattrini	papali	08
Morlioni, o Mognetti	Quattrini	papali	08
Raggia	Quattrini	papali	08
Tomascio	Quattrini	papali	10
Squadro	Quattrini	papali	12
Pelce Cane	Quattrini	papali	10
Sardelle	Quattrini	papali	08
Sardoni	Quattrini	papali	08
Sciuri	Quattrini	papali	08
Sgombri	Quattrini	papali	08
Saraghe	Quattrini	papali	08
Baldigare, e Varoli da 1. alla libbra	Quattrini	papali	08
Baldigare, e Varoli piccoli	Quattrini	papali	08
Storione	Bajocchi	papali	13 1/2
Anguille grosse da 1. alla libbra	Quattrini	papali	08
Anguille piccole	Quattrini	papali	08
Paveracce, al cento	Quattrini	papali	08

Tratt. Bascherini Regh.


TARIFFA DEL PESCE
 REGOLATA DAGE' IL GRASSIERI
 DE' SINDACATI LUSTRISSIMI SIGNORI ORDINARI
 DI SINGOLA GAGLIA
 Per la *Salaz e quaresime separato, e in* **Quaresima**

S Foglie di libbra	Q. 50	Bushane grosse di palmo la libbra	124
S Foglie di due, o tre alla libbra	Q. 25	Bushane ordinarie la libbra	10
Sfogliatole la libbra	R. 16	Sardella fresca la libbra	16
Pesce Lupo di libbra o più	Q. 25	Sardoni la libbra	15
Pesce lupo ordinario	Q. 15	Saracchina la libbra	16
Pesce lupi piccoli, o minuti la libbra	Q. 20	Calamari grossi la libbra	15
Tettoni di due o tre alla libbra	Q. 25	Calamari piccoli, o bottoncini la lib.	15
Tettoni ordinari la libbra	Q. 15	Pesce San Pietro la libbra	15
Tettoni piccoli o pregnetti la libbra	Q. 10	Pesce Rosso la libbra	13
Angioletti la libbra	Q. 10	Seppo dall' ovo <i>7 la libbra</i>	10
Roscioni di quattro o cinque a la lib.	Q. 20	Seppo senz' ovo	8
Roscioni ordinari la libbra	Q. 10	Seppioline la libbra	12
Baracche d' ogni sorte la libbra	Q. 15	Raggia la libbra	14
Govari grossi scelti, e capaci la libbra	Q. 25	Mocosa la libbra	13
Govari ordinari la libbra	Q. 10	Pesce Cane, e Arquillati la libbra	14
Zanchette grosse e capare la libbra	Q. 15	Panocchie dall' ovo l' una	4
Zanchette ordinarie la libbra	Q. 10	Panocchie senz' ovo maschie l'una	4
Magnetti scelti, e milchiarati con	Q. 25	Alisetti di Palmo in circa l'uno	4
Zanchette la libbra	Q. 05	Alisetti minuti, e piccoli l'uno	2
Pesce Rozzi piccoli -	Q. 10		

In fede ec. questo di *18* *Aprile* 1756

Tariffa de Salumi

<i>Caracchi boni d'una</i>	<i>Q. 025</i>	<i>Salume d'alt.</i>	<i>Q. 25</i>
<i>M. ordinarie</i>	<i>Q. 02</i>	<i>Cariale d'alt.</i>	<i>Q. 70</i>
<i>Anquile d'umiditi la libbra</i>	<i>Q. 25</i>	<i>Bacala d'alt.</i>	<i>Q. 27 1/2</i>
<i>Tonina d'alt.</i>	<i>Q. 20</i>	<i>Mosimano d'alt.</i>	<i>Q. 70</i>
<i>Tarantole d'alt.</i>	<i>Q. 50</i>		
<i>Aringhe -</i>	<i>Q. 06</i>		

Franco M. A. Benedetti
Giuseppe Gio. Bianchini Segretario.



T A R I F F A

De' prezzi da praticarsi in tempo d' ogni Quaresima nelle vendite del Pesce nella
CITTA' di RIMINO.

Libra d' onze 18.

Sfogie grosse alla libra	baj. 16
Sfogie piccole	baj. 6
Merluzzi da uno fino a 4.	baj. 7
Merluzzi piccoli	baj. 5
Mazzole di libre 3. ovvero 4.	baj. 10
Mazzole da una libra fino a 3.	baj. 7
Mazzole piccole	baj. 5
Meglie	baj. 11
Cefali da 3. a 4	baj. 9
Cefali piccoli	baj. 7
Calamari , e Baraccole	baj. 6
Corvetti	baj. 5
Saraghine	baj. 5
Sardoni	baj. 4
Roscioli	baj. 7
Angioletti	baj. 5
Zanchetti , e Paganelli	baj. 3 q. 4
Pesce bianco	baj. 5 q. 2
Sardelle	baj. 5 q. 4

In fede &c. Data in Rimini questo dì 25 *Febbraio* 1756

Carlo Camillo Ricci Seg.



Pietanze a base di pesce nei libri di cucina dal Cinquecento al primo Ottocento

A fare potaccio di pesce all'Ongaresca

Piglia cipolle tagliate minute e ponile in una cazza stagnata con olio buono, e mettili dentro il pesce e disfrigelo bene e poi mettili dentro vino bianco e se serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco e poi mettilo al fuoco e come boglie schiumalo molto bene, e poi habbi uva passa netta e miele e uno poco di cannella e pevere e tanto zaffrano che li dia il colore, e poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamigna e gettale dentro, e lascialo cuocere così pian piano, e poi l'imbandirai.

A fare uno potaccio di varolo, meggia, rombo, luzzo o altro pesce grosso

Piglia il tuo pesce scagliato e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parerà e lavato che l'haverai, prima pigliarai cipolle e prasemoli pesti minuti insieme, e li porrai in una cassa con olio e li soffrigherai colto bene, poi li metterai anco il pesce a soffrighere, poi li porrai aceto, agresto e acqua dentro, tanto dell'uno quanto dell'altro, e lo farai bogliere, e quando serà quasi cotto li porrai spezie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, e un poco di zaffrano per darli colore.

A fare il pesce grosso in potaccio ad altro modo

Piglia il tuo pesce lavato e tagliato come ti piace, poi habbi herbe odorose peste minute e falle soffrighere con olio. Poi mettili dentro il pesce con uva passa, vino bianco dolce e un poco d'aceto bianco forte e fallo bogliere e quando serà come cotto li porrai spezie, come di sopra nell'altro.

Altro potaccio da pesce

Piglia herbe odorose tagliate minute e piglia il tuo pesce scagliato, lavato e tagliato in pezzi e fallo soffrighere in olio, poi piglia un poco di agresto, un poco di sapa e un poco d'acqua e fallo bollire e quando serà quasi cotto li porrai le spezie come di sopra, ma avvertissi che vuole essere poco brodo.

A fare uno pastello d'anguilla

Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta poi piglia una anguilla grossa o mezzana, secondo che ti piace, e scorzala, poi cavali la interiora e salva il fagato e tagliale via il capo, poi tagliala in morelli, non spiccandoli però in tutto da uno, poi tornarai il ficato dove l'haverai cavato, e la farai una rotella, ma prima la involgerai in buone spezie, e sale, e la porrai nella cassa, con butirro e poche spezie e il succo di due naranci e un poco d'agresto quando è tempo di crespina, o marasche, o agresto in grane, o marasche secche, se gliene puote mettere alcuna, quando dell'una e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio e lo porrai a cuocere nel forno.

tratto da **C. Messisburgo**, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande* (1557)



Gamberi alla Guascona

Tagliateli per mezzo, fate cuocere con petrosellino, cipollette, funghi, due gusci di aglio tritati, cipolla minuta guernita di brocche di garofano, foglie di alloro, due bicchieri di vino di Sciampagna, un mezzo bicchiere d'oglio, sale, pepe e fette di limone. Lasciar ridur la salsa e cavate fuori la cipolla, l'alloro e il limone.

Ragù di gamberi

Cotti che sieno levate via le code e mettetele a parte con piccioli funghi e tartufi tagliati in fette. Passate il tutto con un poco di burro, bagnate di un buon brodo di pesce, mettete sopra un fuoco dolce. Cotto che sia il vostro ragù digrassate e legate con un culì di gamberi.

Barbio [cefalo] in cazzeruola

Se i barbi sono piccioli, dopo avergli vuotati e scagliati mettetegli a cuocere in un pajolo con vino, sale, pepe, erbe fine e buon burro. Legate la salsa con un poco di burro maneggiato con della farina.

Asello alla Borghigiana

Fate struggere del burro fresco con petrosellino, cipollette e funghi tritati, sale e pepe, mettetevi dentro i vostri aselli conditi sopra e sotto. Corpite bene, fate cuocere a fuoco lento e recate in tavola con un filetto di aceto.

Aselli alla Romana

Fategli marinare con burro, sale, pepe, petrosellino, cipollette, aglio e scalogni tritati minutamente, panizzateli, fategli arrostiti sulla graticola bagnandoli colla loro marinata. Passategli di poi con buon burro, un pizzoco di farina, un filetto di aceto, dale e pepe grosso, una cucchiata di sugo di cipolle e senape. Fate legate la salsa e recategli in tavola.

Sgombro alla Fiamminga

Fate arrostiti sulla graticola degli scombri ravvolti nel finocchio. Pigliate dell'uva spina o ribes bianca che farete imbiancare nell'istesso momento; mettete in una cazzaruola un pizzico di farina, del sugo di cipolla, sale e pepe grosso, fate legare sul fuoco, mettetevi la vostra uva spina, accomodate sul piatto gli scombri apriteli e versatevi sopra la salsa.

Scombri coi gambri

Pigliatene da due in tre. Fate imbiancare de' gabri, mondategli, fatene pestare i gusci, tritate le code con funghi, petrosellino e cipollette; mescolate con buon burro, sale e pepe grosso ed empitene i vostri scombri. Avvolgeteli in carta ingrassata, fate cuocere sulla graticola a fuoco lento, e recategli in tavola col culi di gamberi.

Razza in ragù

Lavatela bene e fatela cuocere in una cazzaruola con agresto, sale e pepe, cipolla guernita di garofano; quand'è cotta lasciatele pigliar sale nel suo brodo, levatene la pelle e mondatela; recatela in tavola con una salsa rossa, un filetto d'aceto e petrosellino, passate al burro rosso.

Tonno fritto

Tagliate del tonno in fette della grossezza di un dito. Fatelo marinare con sale e pepe e agresto, cipolle e sugo di limone. Fate friggere e recate in tavola con una remolata

Merluzzo[baccalà] alla Guascona

Battetelo bene per intenerirlo. Fatelo stare a mollo molti giorni, cambiandolo d'acqua e fatelo cuocere nell'acqua di fiume. Cavatelo poscia fuori e dividetelo in fogli che metterete in una cazzaruola con olio fino, altrettanto di buon burro, pepe grosso, un poco di aglio e di sale, s'è troppo dolce. Mettete sul fuoco e rimenate continuamente fintanto che il burro e l'olio sieno legati e recate tosto in tavola.

Ostriche alla minuta

Mettete in una cazzaruola un bicchiere di vino di Sciampagna, un mazzetto di

erbe aromatiche, una cucchiata di culi e fate bollire. Aprite delle ostriche, mettele a sgocciolare sopra uno staccio, con un piatto di sotto per raccogliere la loro acqua; mettele quest'acqua nella salsa e fate ridurre; fate fare alcuni giri alle ostriche senza bollire, e recate in tavola con crostini fritti per guernitura.

Rombo colla cipolletta

Mettete in una casseruola due o tre bicchieri di consumato, del burro maneggiato con farina, un guscio d'aglio guernito di una brocca di garofano, polpa di cipollette imbiancate e tritate; fate cuocere la salsa e versatela sopra il vostro rombo.

Rombo in cazzeruola

uotate, lavate ed asciugate. Stendete del burro in un piatto, con sale e pepe, petrosellino tritato, cipollette intiere e vino di sciampagna. Tagliate la testa e la coda del Rombo, mettetelo nel piatto, condite sotto e sopra; ungete con burro strutto; panizzate con mollica di pane assai fina; mettele nel forno. Digrassate, fate all'intorno un cordone di acciughe o di culi di gamberi.

tratto da **F. Grisellini**, *Dizionario delle arti e de' mestieri*, Venezia 1768, alla voce *trattore* [oste]



Trattato V. Degli animali acquatici (1786)

Dello storione

Lo storione è di gran stima nelle mense de' Grandi poiché fra gli acquatici tiene il primo luogo. La sua pescagione comincia nel mese d'aprile e dura per tutta l'està. E' pesce di mare, ma si nutrisce d'acque dolci. Quello che si pesca ne' fiumi riesce molto meglio che quello di mare. Di questo animale si stima molto la testa, la pancia e l'uova, delle quali si fa il caviale che è gustosissimo.

Storione alla ramolata

Lo storione si cuoce intero e in pezzi. La prima cottura sarà lessa in acqua condito d'olio, erbette, limon verde, sale, e poche gocce d'aceto; e poi si serve con verdura o pure con salsa remolata.

Al grasso per Entrées

Si taglia lo Storione in una o più fette, s'infilza di lardelli e si cuoce in brodo di cappone, condito d'erbe, sale e limone verde. Nel servirlo se le farà una salsa d'acetosa con culi di vitello.

Alla santé-meno

Si riduce lo storione in fette e si fa cuocere dolcemente in cassarola con vino bianco, butirro, foglie d'alloro, e spezie. Cotto si caverà, si farà freddare, per poi infarinarlo, dorarlo in uova, panarlo e friggerlo; e si servirà con salsa di butirro e sugo di limone.

In Friccudò

Tagliato lo storione in fette si piccano di fini lardelli, s'infarinino, e si friggano in strutto, dopo si mettano a gustare in una cassarola con colì di vitello ove siavi del targone trito e così servirle.

In Haricò

Dopo che lo storione sarà cotto in brodo di manzo e condito d'erbe, d'alloro e cipolle, si servirà con cipolline passate in butirro, bagnate con colì di prosciutto e sugo di limone.

In ragù all'olio

Si fa soffriggere lo storione in olio con prezzemolo, timo, cipolline, funghi triti e tartufi e quando sarà stagionato si bagnerà con brodo d'altro pesce e vino bianco per farlo cuocere. Nel servirlo si coprirà con colì di gamberi.

Al coli di pomodoro

Si cuoce lo storione in una cassarola su le braci con burro, vino bianco, alloro, timo, cipolle e spezie; e nel servirlo si coprirà con coli di pomodoro.

In arrosto

Quando lo storione si ha da fare arrosto bisogna marinarlo con olio, limone, aceto, erbe, sale e pepe, facendolo così stare per un pezzo, dopo si farà cuocere e si servirà con salsa d'acciughe con olio e sugo di limone.

Arrostito alla Corradina

Lo storione ingrassato con burro, spolverato di sale, pepe e condito di prezzemolo, cipolline e timo, tutto tritato, s'involgerà nella rete di vitello e si farà cuocere allo spiedo. Prima di servirlo se ne toglierà la rete, se le farà una crosta con pane grattato e s'imbandirà con salsa di burro e sugo di limone.

In bracirole farcite

Tagliato lo storione in fette sottili e larghe, s'ingrassano di burro e si riempiono di farcia composta di altra carne di storione condita di capparini, acciughe, erbe, burro e spezie; si faran cuocere alle braci con burro, bagnate di brodo e si serviranno con salsa di tartufi e sugo di limone.

In coppiette per Entrées

Pesta la carne dello storione con acciughe, burro, erbe trite, mollica di pane bagnata in brodo, condita di passerina, pignoli e spezie, si legherà con gialli d'uova e se ne formeranno coppiette in forma rotonda, le quali infarinate si friggono per incrostarle e poi in coli di gambari si fanno finir di cuocere e si serviranno caldi

In crocchetti

Pesta la carne di storione con pistacchi, bottariche e burro, condita di sale e pepe, si ridurrà in tanti pezzi lunghi un mezzo dito e si faran cuocere con burro o pure arrostiti allo spiedo con croste di pane tramezzo, e si serviranno con salvia frita intorno

Fegato o latti

Il fegato e i latti dello storione si cuociono fritti in burro olio e si servono con salsa o senza.

Dell'Ombrina

L'ombrina nasce e vive nel mare presso gli scogli erbosi ed è buona a mangiarsi tutto l'anno, ma meglio nella primavera. Questo pesce è ancora nobile, ed è più tenero e più bianco dello storione, onde ha bisogno di meno cottura.

Ombrina alla salsa

L'ombrina si lessa in acqua con vino, olio ed erbe e poi si serve con salsa di tarantello ed acetosa.

Al latte e tartufi

Cotta l'ombrina con latte e mandorle, burro e spezie, si serve con tartufi passati in burro, conditi di spezie con fior di farina e latte.

Alla moresca

Bollita l'ombrina in vino bianco con alloro e spezie si serve con salsa del suo fegato (prima cotta in acqua con olio) pesto con acciughe e pignoli, e sciolto con aceto di tagone ed olio.

Per Entrées al così di cappone

E' ottima a cuocersi l'ombrina in brodo di cappone con sellari [sedano] ed alloro e quando si ha da servire si coprirà con un col di cappone e senso di tagone.

Al gelo

L'ombrina cotta in acqua, aceto, alloro, coriandri, sale e pepe, si servirà fredda con gelo [gelatina] sopra, fatto di piedi d'agnello o pure di tinca e capitone.

In Fricondò

L'ombrina scorticata, e tagliata a filetti grossi si passerà in cassarola con burro, erbe trite e spezie, bagnandola con sugo di carne, e si servirà con salsa d'acetosa sotto bagnata con col di vitello.

Al sapor di bottariche

Marinata l'ombrina con olio, sugo di limone e sale, si cuocerà in arrosto e si servirà con sapor di bottariche all'olio.

All'Apiciana

Tagliata l'Ombrina a filetti, e marinata con olio, sugo di limone, erbe trite, e spezie, si friggerà in olio e si servirà calda o fedda con salsa agro-dolce.

Alla Corradina

Pesta la carne dell'Ombrina con un pezzo di burro, erbe trite e pane bagnato in latte, si legherà con gialli d'uova e condita di cedro candito, pistacchi e passerina, se ne formerà un pastume in forma di pane, il quale ridotto in bella forma e figura si coprirà di burro, si farà cuocere al forno e si servirà con panna di latte.

Del pesce spada e tonno

La pescagione del pesce spada comincia dalla primavera e dura per tutto agosto. Subito preso si deve decapitare perché facile la testa a corrompersi. La pancia di questo pesce è stimatissima e se ne fanno gustose vivande, siccome di quella del tonno che la sua pesca è nel mese di maggio, settembre e ottobre, il quale si condisce come il pesce spada.

In Fricondò

La pancia del pesce spada spiccata tutta di fini lardelli si fa cuocere in brodo di manzo con fette di prosciutto, una cipolla steccate di aromi ed un bocchetto d'erbe aromatiche e servesi con colì di gambari al grasso.

Alla Pitagorica

Piccata la detta pancia con erbe, e cotta in brodo, condita con butirro, alloro e cipolle; si servirà con un ragù di erbe passate in butirro.

In Granatine

Tagliata la pancia del pesce in bocconi grossi, questi s'infilzeranno tutti di capparini, tartufi a filetti ed acciughe e si faran cuocere in brodo di pesce; cotti si servono con colì di pomodoro.

Alla moda

Steccata la pancia del pesce con prosciutto a filetti e lardoni aromatizzati ed erborati, si metterà a cuocere in cassarola con butirro, cipolle e prezzemolo, bagnandola con vino generoso. Quando si ha da servire si coprirà con un colì di prosciutto e targone.

Alla Agostina

Si mette in cassarola la pancia del pesce con acqua, aceto, sale, limone, cipolle, timo, alloro e spezie, e si fa lentamente cuocere. Si serve con salsa d'agresta pesta con acciughe e condita d'olio.

Alla puré di piselli

Steccata la pancia del pesce con tarantello a filetti, si metterà in cassarola per farla crocere con ottimo brodo d'altro pesce, condito di cipolle ed erbe. Cotta si servirà con puré di piselli all'olio.

In arrosto

Il corpo del pesce, cavatone la spina si riempirà con salsa composta di carne di capitone, acciughe, capparini, aglio e prezzemolo, e si farà cuocere in istufa con olio, cipolle ed erbe. Nel servirlo s'imbandirà con un ragù di funghi e tar-

tufi, passati in olio con prezzemolo.

Si cuoce arrostita la pancia del pesce e si serve con salsa d'agresta all'olio, o pure con sapor d'aceto rosato ed olio. Di tutte le suddette maniere si può servire non solo il corpo del pesce spada, ma pure anche quello del tonno.

Del dentale

Il miglior dentale è quello che si pesca dal principio dell'inverno per sino alla primavera. Di questo pesce se ne possono fare varie vivande simili a quelle dello storione; ma quando si servono fredde sono migliori, per aver dell'umore assai gommoso.

Dentale in gelo

Il dentale si farà cuocere in brodo di piedi d'agnello, condito di spezie in stecchi, alloro, timo, limone e zaffarano. Cotto che sarà si caverà e si servirà freddo coperto dell'istesso brodo, passato e chiarificato.

In galantina

Tagliata la carne del dentale a filetti, si condirà di spezie in polvere, erbette trite, sugo di limone e d'olio; dopo si accomoda per lungo sopra una salvietta, tramezzandola di acciughe a filetti, tarantello, bottariche, tartufi e capparoni a filetti; si stringerà nella detta salvietta in figura lunga e si metterà a cuocere in brodo di tinca, condita d'erbe e spezie. Quando si conoscerà che sia cotta si caverà e si farà nella stessa salvietta freddare; si caverà dopo, e si servirà sopra verdura con lavori a capriccio.

In Sivè

Cotto il dentale in acqua, vino bianco, limone, spezie ed alloro; si servirà in sivè con salsa di cedro, limone, pistacchi ed aceto rosato.

Della cernia

La cernia si pasce dell'erbe vicino agli scogli e si pesca da maggio per tutto ottobre. Ha la sua carne dura, per cui si può cuocere in quella maniera che si vuole.

Alla salsa

La testa della cernia si cuoce in acqua con aceto, limone, prezzemolo e cipolle; si serve con gramolata sopra o pure con salsa di butirro.

In ragù alla Certosina

Si cuoce la cernia in ragù all'olio, con cipolle erbette o spezie, bagnandola con

vino e brodo di pesce. Nel servirla si coprirà con salsa di funghi e bottariche peste e sciolte col sugo del pesce.

Al marinaro

Ridotta la cernia in fette sottili si faranno marinare con sugo di limone, sale, pepe, prezzemolo e cipolla trita, e dopo un pezzo s'infarinano e si friggono in olio. Fritte se le farà una salsa composta d'aceto, fette di limone, alloro, butirro, cipolle e spezie, si farà bollire e si servirà sopra.

Al sapor di finocchio

Arrostita che sarà la cernia come gl'altri pesci si servirà con sapor di finocchio e sugo di limone all'olio.

Al potaggio

Tagliata la cernia in pezzi si farà bollir in brodo d'altro pesce ove prima siano cotte delle cipolle, piselli, lattuche, funghi, tartufi ed erbe aromatiche; servendola sopra croste di pane.

Alla Polacca

Si fa cuocere la cernia in una cassarola con butirro, vino, alloro, prezzemolo, cipolle e spezie; e si servirà con salsa di butirro e sugo di limone.

Della spigola

La spigola è stimatissima nelle mense e si pesca dal principio di gennaro a tutto marzo. Lessa la spigola con acqua e vino, condita di limone, prezzemolo, cipolla ed olio; quando si ha da servire si coprirà con salsa di giallo di aragosta o di caviale.

Caponata

Si può far bollire la spigola con brodo di polli condite d'erbe, e quando sarà cotta si servirà con coli di pelli di capone o senza.

All'acetosa

Bollita la spigola con acqua, sale, erbette e butirro, si servirà con salsa d'acetosa passata in butirro.

Per gli golosi

Si spaccherà la spigola per la schiena, se ne caverà la spina e si riempirà con un ragù d'animelle, rognonata di vitello, prosciutto, erbette, tartufi e spezie; dopo si accomoderà in un vaso proprio, e si farà cuocere con butirro, sugo di carne ed erbe. Cotta si servirà con coli di vitello. Della spigola si possono fare altre vivande come si è detto dell'altri pesci, ma è meglio lessa.

Dell'orata

L'orata si pesca nel mese di ottobre per tutto febbraio e si può preparare in varie maniere già dette degli altri pesci, ma la vera sua cottura è arrosto, servita con salsa d'olio, menta e sugo di limone; o pure con capparini triti con acciughe e sciolte con aceto ed olio.

Delle linguattole

Le linguattole sono molto in stima e la loro pescagione si fa d'inverno e la primavera.

Linguattole alla semplice

Le linguattole si friggono in olio, dopo che sono state pulite e poi si servono con sugo di limone, sale, pepe e prezzemolo fritto.

Farcite alla moda

Fritte le linguattole si spaccano dalla schiena e se ne caverà la spina. Si prenda della carne d'altre linguattole fritte, e si pesta con acciughe, capparini, pistacchi ed erbetto, e formandone una farcia condita di spezie, con la quale se n'empiranno le linguattole, e si chiuderanno nella loro natural forma; bisogna ungerle d'olio o butirro, panarle e metterle in una tortiera a prender corpo al corpo, per poi servirle calde con sugo di limone.

Alla Santémènò

Fritte le linguattole in strutto, se ne cavi come si è detto la spina e si riempino con farcia di carne di vitello condita di midolla di manzo, erbetto, spezie e gialli d'uova; dopo s'ingrassano con butirro, si panano e si fanno pian piano incorporare sopra la graticola con carta sotto unta di butirro e, quando si sono abbrustolite, si servono con salsa di butirro e sugo di limone.

A filetti

Le linguattole dopo fritte si tagliano a filetti e si servono con ragù di funghi e tartufi; o pure con colli di gambari o con salsa di bottariche.

Alli tartufi

Si cuociono le linguattole con acqua, vino, sale, limone ed erbe e si servono con salsa di tartufi passati in butirro.

Alla Parmigiana

Fritte che saranno le linguattole in strutto si taglieranno a filetti, s'infarinano, si tuffano nell'uova e si molliscono con pane e parmeggiano grattato, dopo si tornano a friggere e si servono con salvia.

Alla salsa di pistacchi

Cotte le linguattole lesse in vino con foglie d'alloro e spezie, si tagliano a filetti e si accomodano nel piatto tramezzate d'acciughe, a filetti e coperte con salsa di pistacchi pesti, con acciughe e sciolti con olio e sugo di limone.

In Sivè

Si friggono le linguattole in olio o strutto, e poi se le fa una salsa con aceto, limone, aglio, alloro, salvia e zucchero: si farà bollire e per addensarla si metterà della polvere di mostacciolo; guarnendole nel servirle con pignoli e pistacchi.

Delle triglie

Le triglie migliori sono quelle che pescono nei scogli da maggio per tutto ottobre.

Triglie arrostate

La miglior maniera di mangiar le triglie quando son grosse è arrostita, marinandole prima con olio, sugo di limone, erbette e sale, e servite con l'istesso marinato sotto.

Alla ramolata

Squamate le triglie ed accomodate nel piatto si coprono con salsa gramolata, cioè prezzemolo, aglio, cipolla, capparini, acciughe e maggiorana, tutto ben tritato e condito d'olio, sugo di limone, sale e pepe. Si faran cuocere con fuoco sotto e sopra e calde servansi.

In bianco

Le triglie fresche ben squamate s'involtano ad una ad una nella carta e si metano a cuocere in acqua, con limone, alloro, prezzemolo, sale e poco aceto, e quando si hanno a servire si scartino e si coprano di salsa di pignoli all'olio.

Imbracciate

Dopo squamate le triglie si accomodano sopra un foglio di carta condite di pan grattato, prezzemolo trito, un senso d'aglio, origano, sale e pepe tutto mescolato, e con olio e sugo di limone bagnate, si faran cuocere al forno e si servono calde.

In frittura

Fritte le triglie si servono con sugo di limone, sale e pepe, o pure con salsa d'agresta,

Dello scorfano, pesce cappone e luvaro

La carne di questi pesci è bianca e dura; la pescagione de' primi si fa l'autunno e la primavera e li migliori sono quelli che vanno al rosso. Il luvaro si pesca l'inverno.

Scorfano all'acetosa

Si cuoce lessa lo scorfano, col solito condimento dell'altri e si serve con salsa d'acetosa passata con olio e cipollette, o pure si serve freddo con salsa d'agresta.

Al saporetto

Buono ancor è lo scorfano in ragù all'olio con cipollette trite, prezzemolo e tartufi, bagnato con brodo e servito con sapore di mandorle all'amberlina, peste con bottariche, e sciolte con l'istesso brodo del pesce, e sugo di limone.

Alla salsa di pomodoro

Dopo che lo scorfano è cotto in acqua, con sale, erbe e cipolle, si serve con salsa di pomodoro passata con butirro, aglio e alloro.

Al grasso

Si fa bollire lo scorfano in brodo di manzo, e si serve con colì di prosciutto, con tartufi triti dentro.

In pottaggio

Cotto lo scorfano in brodo di pesce, si serve con un ragù di funghi, tartufi, piselli, cipolle ed erbe aromatiche, con un colì di sopra di gambari.

Al colì di ceci

Lessa lo scorfano in acqua, butirro, erbe e sale si servirà con così di ceci pieno di scalogne passate in butirro.
Quel che si è detto dello scorfano serve per lo pesce cappone e luvaro.

Del luccio

Il luccio è buono tutto l'anno, ma meglio nell'autunno per tutto marzo; ed è buono a mangiarsi lessa come gl'altri, servito con olio e sugo di limone.

In bracirole farcite

Tagliato il luccio a fette, se ne fanno bracirole ripiene d'acciughe trite con tartufi, erbette, capparini, sale e pepe. Si faran cuocere allo spiedo, ungendole con olio e sugo di limone e si servono calde.

Alle braci

Tagliato a grosse fette il luccio, si metterà in cassarola con butirro, alloro, vino, coriandri, erbette e spezie, e si farà cuocere su le braci, servendolo dopo con l'istessa sua salsa passata per setaccio.

Alla pastetta

Tagliato il luccio a filetti si metterà a marinare con olio, sugo di limone, erbette trite, capparini triti e spezie e dopo si attuffi in pastella composta di fior di farina, lievito, vino e spezie e si frigga in olio, servendolo caldo.

Del merluzzo

La pesca del merluzzo si fa l'està e la primavera. Questo è un pesce di poco nutrimento e di niente gusto, ma volendolo servire si può cuocere lessò, in ragù, e fritto

Del cefalo

Il cefalo è buono quello di mare, pescato nel mese d'aprile e ottobre nelle acque chiare. Non è troppo in istima nelle mense nobili, ma quando si vuol servire se le può dare l'istesso condimento che si fa alla spigola che riuscirà anche di piacere.

Dell'acciughe o alici

L'acciughe (chiamate in Napoli alici) bisogna mangiarle subito pescate, che per la loro delicatezza sono facili a corrompersi. Le migliori sono quelle che si pescano la primavera in mare arenoso. Quelle salate servono per condimento di molte vivande, siccome si è veduto e si vedrà.

Acciughe fritte

Squamate le acciughe e toltane la testa si friggono in olio e si servono calde con sale e sugo di limone.

Alla salsa

Dopo che saran fritte le acciughe si possono servire con salsa sopra, simile a quella delle linguattole in sivè o pure alla scapece.

Alla Parmigiana

Nette le acciughe si spaccano per la schiena e se ne cavi la spina, per accomodarle sopra d'un piatto unto di butirro, coprendole con pane e parmigiano grattato, prezzemolo trito ed origano; vi si metta ancora del butirro liquefatto e del sugo di limone. Su faran cuocere al forno e si servono calde.

Al corto brodo

Si passano con burro in una cassarola, cipollette trite, prezzemolo, aglio, funghi, tartufi ed origano, tutto tritolato e condito di spezie; si bagnano con vino bianco e vi si mettano le acciughe per farle cuocere, servendole calde.

Farcita

Cavata dall'acciughe la spina si fan ripiene d'acciughe salate peste e si fan cuocere in un piatto con erbette trite, burro e sugo di limone e si servono calde.

Alla semplicità

L'acciughe si mangiano in arrosto o su la graticola o pure sopra carboni accesi, servite caldi

Della raggia

La raggia si pesca la primavera e l'autunno e si mangia fritta ed in scapece fredda; si serve in ragù alli funghi e lessa con gramolata; né d'altra maniera è buona nella mensa.

Delle aguglie

Le aguglie quando son grosse si mangiano in arrosto con sapor di semi di finocchi; e piccole in frittura. Si pescano l'autunno per tutta primavera.

Della tinca

La tinca migliore è quella che si pesca la primavera per tutto l'autunno nei fiumi o laghi chiari.

Tinca al sapor di pistacchi

Si cuoce la tinca lessa come gl'altri pesci, ma meglio è bollirla in vino con foglie d'alloro, ginepri e sale; e poi servita con sapor di pistacchi all'olio.

All'olio e puré di piselli

Ottima è la tinca a cuocersi in ragù con olio, cipollini, prezzemolo, un senso d'aglio, e spezie, bagnata con brodo d'altro pesce e servita con funghi triti e puré di piselli.

In fricasea

Tagliata la tinca a filetti si passa con burro, si condisce di prezzemolo, un senso d'aglio, spinaci triti e spezie, e quando si ha da servire si legherà con bottariche peste e sciolte con coli di pomodoro.

In salsicce

La carne della tinca unita con quella dell'anguilla si triturerà ben fina e si con-

dirà di spezie, coriandri, anizi e vino generoso. Dopo se ne formano le salsicce empiandone le budella d'agnello alla lunghezza che si vorrà; queste si faran cuocere in butirro e vino, o pure arrostate con foglie d'alloro.

Dell'anguille

L'anguille che si pescano nell'acque correnti e chiare sono delicatissime, e la loro stagione è nella primavera e nell'inverno. Quando son grosse si chiamano capitoni.

Al bianco

L'anguille lesse con acqua, olio, limone, alloro e sale, s'imbandiscono con salsa di pignoli all'olio.

In istufa alli tartufi

Si cuociono in istufa con butirro, alloro, spicchi d'aglio, timo e spezie, si bagnano con vino e si servono con salsa di tartufi passati in butirro e sugo di limone.

Al butirro

Bianchite le anguille in acqua, sale e alloro, se ne cava la pelle e si servono con salsa di butirro, gialli d'uova e sugo di limone, condita di pepe.

Al torna gusto

Si passano le anguille in cassarola con olio, aglio, acciughe, prezzemolo ed alloro, si nagnano con brodo di pesce per farle cuocere e si servono con salsa di mandorle all'amberlina peste con bottariche e sciolte con il brodo delle anguille e sugo di limone.

In galantina per Entremets

Molti capitoni scorticati e tagliati a filetti si uniranno con carne di tinca anche a filetti e si metteranno in addobbo con sale, olio, pepe, sugo di limone e malvasia. Dopo si accomodano per lungo sopra un tovagliolo, tramezzati d'acciughe, bottariche, tarantello, pignoli e pistacchi, tutto tagliato a filetti e condito di spezie e semi di finocchi. Si stringerà tutto nel tovagliolo e si metterà nella marmitta a cuocere con acqua, malvasia, loro spine e pelli, alloro e ginepri. Quando si conoscerà esser cotto si caverà e si farà freddare, per poi toglierne il panno e servirlo sopra verdura con guarnizione.

Alla Parmegiana

Scorticato il capitone e tagliato a pezzi si farà cuocere sopra un piatto con butirro sotto e sopra, coperto con parmegiano grattato, e si servirà con salsa di gialli d'uova e sugo di limone.

Delle lamprede

Sono le lamprede stimatissime, in particolare quelle che si pescano la primavera.

In frittura

Si mangiano le lamprede in tutte quelle maniere dette dell'anguille: ma queste si possono ancor cuocere fritte, servendole calde con salvia.

Al latte

Si cuociono ancor le lamprede lesse in latte di vacca e si servono calde con burro o pure fredde con panna di latte

Per Entremets

Anche in malvasia si fan cuocere le lamprede, con foglie d'alloro, sale, pepe e coriandri, e si servono con ramolata.

Delli calamai

I calamai hanno un umor nero, che bisogna lavarli bene acciò restino bianchi. Quando son piccioli si mangiano in frittura con sale, pepe e sugo di limone, e grossi in varie maniere si condiscono. Si pescano l'inverno e la primavera.

Alla salsa piacevole

Si cuociono i calamai in acqua con olio, limone e prezzemolo e si servono con salsa di giallo di ragosta, condita con sugo di limone ed olio.

Ripieni per Entrées

Li calamai si riempino con carne d'anguille, capparini, acciughe, tartufi e prezzemolo, si condiscono d'olio, sugo di limone e spezie. Dopo si mettono a cuocere in cassetta con buon sugo di pesce, cipolle e funghi, e cotti si servono con l'istesso loro brodo e sugo di limone.

Farciti al grasso

Si riempino i calamai con farcia di carne di vitello condita di midolla di manzo, erbe e spezie e si fan cuocere in brodo di cappone. Dopo si fan freddare, si dorano in uova sbattute, si passano in pane e parmigiano grattato e si servono fritti con prezzemolo.

In fricassea

Si tagliano i calamai a filetti, si passano con burro ed erbe e si bagnano con brodo di manzo per farli cuocere. Prima di servirli si legano con gialli d'uova, parmigiano e sugo di limone.

Tagliati a filetti i calamai si servono fritti.

Delli cecinelli

I cecinelli sono certi pesciolini di mare che non hanno né spina né squama e sono così teneri che appena si mettono sul fuoco son cotti. Si pescano l'inverno e la primavera e per lo più si mangiano fritti.

Fritti alla pastetta

Si friggono ancora vestiti di pastetta, la quale si farà con fior di farina, acqua, malvasia e lievito, condita di sale, pepe e foglie di rosmarino.

Al latte di pistacchi

Liquefatto un pezzo di butirro in una cassarola, vi si metterà latte di pistacchi, prezzemolo trito e spezie e dopo i cecinelli, a cuocere, si serviranno sopra croste di pane.

In insalata

Bolliti i cecinelli in acqua, sale, olio ed aceto, si servono in insalata con olio e sugo di limone.

Della fragaglia

Vi è nel mare una quantità e varietà di pesciolini chiamati volgarmente fragaglia, la quale si pesca l'estate vicino gli scogli e si mangia con piacere in frittura condita con salsa d'agresta, o pure con salvia, o prezzemolo fritto.

Delle ragoste [aragoste]

La ragosta è buona tutto l'anno, ma nel plenilunio è migliore. La sua stagione è nella primavera e nell'autunno.

Ragosta lessa

La ragosta per mangiarla di qualunque maniera si vuole bisogna sempre lessarla in acqua e condirla di sale. Dopo che sarà cotta si farà freddar, si spacherà per metà e si serve con il suo guscio condita di salsa di bottariche all'olio e sugo di limone, o pure del suo giallo.

In ragù

Cavata la ragosta dal suo guscio, dopo che sarà bollita e fredda, si servirà in ragù con olio, erbette, funghi, tartufi e piselli, bagnata con brodo di pesce.

Al coli di pomodoro

Tagliata a filetti la ragosta si passa in cassarola con butirro, ed erbette, si condisce di spezie, e si servirà con coli di pomodoro.

In carpone di Galera

La ragosta tagliata a filetti ed accomodata in un piatto, tramezzata d'acciughe, bottariche, tarantello, olive, capparini ed insalatine varie; si servirà coperta con salsa remolata e o altra all'olio con sotto biscotto.

In farcia

Pesta la carne della ragosta con acciughe, bottariche, erbette, pane bagnato in brodo e butirro, si legherà con uova e se ne farà un pane da cuocerlo al forno, o pure delle coppiette cotte in brodo, o fritte, ed altre cose simili.

In arrosto

Spaccata la ragosta per metà si fa arrostita sopra la graticola, condita di butirro o pure di olio, pane grattato, un senso di aglio, prezzemolo, acciughe trite, sale e pepe, tutto mescolato e condito con salsa di bottariche.

Delli gambari

Li gambari si prendono tutto l'anno, tanto nel mare che nell'acque dolci. Son buoni l'uni e l'altri e quando son teneri di cortecchia si mangiano fritti imbevato prima in latte.

I gambari di acque dolci quando son bolliti se ne cavano le code, le quali pulite si servono con coli di prosciutto o con salsa all'olio. Si mettono dentro i pasticci e ragù da grasso e da magro, nell'insalatine, nelli salpicon e nelli ripieni.

I corpi de' gambari si pestano per farne coli, e sughi per condimento di vivande; e pesti e passati nel butirro si farà un ottimo butirro di gambari passato per un panno lino, e poi freddato, servirà per renderlo di maggior gusto ne' suoi usi.

Scherzo di gambari

Bisogna stropicciare i gambari vivi con spirito di vino, per farli divenir rossi come se fossero cotti, e questi mescolati poi con quelli bolliti quando si hanno da servire, farà un bello scherzo nel vederli camminare.

Della frutta di mare e salumi

Tra le frutta di mare più piacevoli sono l'ostriche, le quali si mangiano crude appena uscite dal mare.

In arrosto

Aperte dal guscio si condiscono con pane grattato, prezzemolo, aglio, origano, sale, pepe, sugo di limone ed olio, e si fanno cuocere su le braci, servendole calde.

In frittura

Cavate l'ostriche dai gusci ed infarinate, si servono fritte con prezzemolo o pure nella pastetta come i cecinelli.

Alla moda

Quando le ostriche son fuori del guscio si accomodano sopra la carta con butirro, prezzemolo trito, pane e parmigiano grattato, si fan cuocere al forno e si servono con salsa di butirro e gialli d'uova.

Insalata

Si cuociono l'ostriche in vino e si servono con salsa di bottariche all'olio o pure gramolata.

Al grasso

L'ostriche si passano con butirro, grasso di vitello ed erbette e si legano con colì di presciutto.

Alla salsa reale

L'ostriche fritte e condite con salsa reale sono piacevoli e si mantengono tutto l'anno da servirle fredde ne' tondini, o pure con salsa di pignoli.

Le **patelle** si possono servire per condimento di varie vivande in umido e nei pasticci caldi.

I **cannolicchi** si condiscono come l'ostriche e si servono come le patelle per condimento.

I **ricci** nel plenilunio sono più migliori. Questi non han bisogno di cottura, ma si mangiano crudi sopra croste di pane conditi con olio, sugo di limone e pepe o pure semplici. Si servono ancora per ornamento di vivande fredde da magro e per salse nelle vivande da grasso.

Produce il mare dell'altre frutta, come cozze nere, telline, chiocciole, vongole, dattili, ecc. le quali sono ottime per brodo e per condimento di ragù e pasticci.

Dei salumi

Vi sono vari pesci salati, come **merluzzo**, **sermone** [salmone], **capitone**, **tonno**, **pesce spada**, **acciughe**, **sgombro**, **linguattole** marinate, **saracche**, **arringhe** ed altri, li quali posson servire in mancanza de' freschi pesci per farne quelle vivande che d'essi se n'è detto, avvertendo solo di levarne bene il sale, con acqua fresca facendoli in essa bene ammolire e cambiarla spesso.

Sono stimatissime le trippe e le lingue del merluzzo. Questo pesce si pesca nei mari oltremontani, dal principio di febbraio per tutto aprile e viene a noi in

due maniere salato, cioè a fresco imbarilato, ed a secco; ed è questo più atto a conservarsi, prendendo meglio il sale.

Le **arringhe** si pescano due volte l'anno, cioè in luglio ed in agosto; ed in settembre, ottobre e novembre. Questo pesce muore nel momento stesso che dall'acqua si estrae.

Lo **sgombro** ha la stagione nel mese d'aprile, maggio e giugno, ma è di poco valore.

Le **saracche** si pescano da giugno fino a settembre. Fresche le saracche son gustose, ma salate perdono il pregio, a cagione della cattiva preparazione.

Dal primo di gennaio a tutto settembre si pesca il **sermone** nel mare, ma comiche va guizzando anche ne' fiumi, in questi poi si pesca da maggio a tutto agosto. Noi l'abbiamo salato ed è ottimo, ma eccellente si dice fresco.

Condimenti più propri per i salumi

Dissalati che saranno merluzzo, sermone, tonno, pesce spada e sgombro, saracche, arringhe, si faranno bollire per poco in acqua con erbe aromatiche ed olio e poi si posson servire quando con giallo di ragosta stemprato con olio e malvasia, o con sapor di finocchi ed acciughe; tutto pesto e sciolto con sugo di pesce o con salsa di bottariche con aceto ed olio liquefatte; o con puré di piselli; con ragù di funghi; o in fine con salpicon di scalogne ed altre erbette, che tanto caldo che fredde riusciranno di piacere.

tratto da **Vincenzo Corrado**, *Il cuoco galante*, Napoli 1786



Filetti di pesce spada all'italiana

Tagliate dei filetti di pesce spada larghi un pollice e lunghi mezzo palmo; fate-
li marinare circa due ore con olio e butirro squagliato, sale, pepe schiacciato,
prugnoli o tartufi secondo la stagione, o ambedue secchi, ptrose-molo, cipol-
letta, scalogne, una punta d'aglio, un pochino di basilico, il tutto triti fino. Un
quarto d'ora prima di servire aggiustate questi filetti sopra un piatto d'argento
o in una cazzarola grande con tutta la loro marinada, che gli uni non siano
sopra gli altri. Poneteli sopra iun buon fuoco allegro; quando saranno cotti da
una parte, voltateli dall'altra, mentre in un momento si cuociono; indi aggu-
stateli sopra il piatto che dovrete servire, mettete un poco di culi di grasso o di
magro nella cazzarola della loro cottura con un bicchiere di vino di
Sciampagna o altro vino bianco consumato due terzi; fate bollire per digrassa-
re e servite sopra i filetti con sugo di limone. Potete guarnire questi filetti di
cipollette cotti e crostini di pane fritti.

Linguattola [sogliola] all'italiana

Dopo che avrete ben pulito una linguattola, tagliatela lungo la schiena sopra la
spina, andando bene in dentro col coltello, fategli entrare un pezzo di butirro
maneggiato con cipolletta, scalogna, petrose-molo, prugnoli freschi o secchi
bene ammolati; indi aggiustate la linguattola sopra il piatto che dovrete servi-
re, unto di butirro. Fate squagliare in una cazzarola un pezzo di butirro,
mescolateci due rossi d'uova crudi, erbe fine, sale, pepe schiacciato, un'alice
passata per setaccio, mescolate bene, versate questa salsa sopra la linguattola
che la copra tutta, spolverizzatela di mollica di pane grattata; fatela cuocere ad
un forno temperato di un bel colore d'oro; quindi scolate il butirro e servitela
con sotto una salsa chiara, con sugo di limone.

Filetti di triglie all'erbe fine

Ponete in un piatto alquanto grande un pezzo di butirro, due cucchiali d'olio,
petrose-molo, cipolletta, scalogna, prugnoli o tartufi secondo la stagione, una
punta d'agli, un poco di basilico, il tutto trito; se i tartufi sono freschi taglie-
li in fette, passate sopra il fuoco; indi stemperateci fuori del fuoco due alici pas-
sate al setaccio; aggiustateci sopra dei filetti di triglie, conditeli con sale, pepe
schiacciato, fateli stufare sopra la cenere calda fino a tanto che saranno cotti;
quindi scolateli, metteteli sopra il piatto che dovrete servire; guarnite intorno di
crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste e fritti nel butirro, coprite e
tenete caldo; ponete nel piatto dell'erbe fine, mezzo bicchiere di vino di
Sciampagna o altro vino bianco consumato due terzi, un poco di culi; fate bol-
lire un momento, digrassate, spremeteci un sugo di limone e servite sopra li
filetti di triglie.

Cozze all'italiana

Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolino, cipolletta e una punta d'aglio, il tutto trito; bagnate quindi con un mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà e un poco dell'acqua delle cozze aperte come il solito, fate bollire un pochino, metteteci le cozze ben lavate e scolate, condite con pepe schiacciato, fate dare un bollo, e servite con sotto fettine di pane abbrustolite.

Ghiande di mare alla veneziana

Nettate bene al di fuori le ghiande, lavatele a più acque e scolatele. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolino, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito; metteteci quindi le ghiande, passatele sopra un fuoco allegro, conditele con sale e pepe schiacciato; quando saranno aperte sbruffateci un pochino di vino bianco consumato per metà e servite con tutte le conchiglie, un poco di sugo di limone e qualche fettina di pane sotto abbrustolite.

Baccalà al butirro nero

Quando avrete cotto, scolato e diviso a scaglie il baccalà, aggiustatelo sopra il piatto che dovete servire con un poco di aceto, un cucchiaio di brodo, pepe schiacciato, sale se bisogna; fatelo un poco stufare sopra la cenere calda; nel momento di servire versateci sopra del butirro nero bollente, e servitelo con petrosemolino fritto intorno.

tratto da **L'Apiccio Moderno**, 1790 (E. Faccioli, *Arte della cucina*, II, 1966)



Arrosto di ostriche

Si aprono e si condiscono con pan grattato, succo di limone, origano, sale, pepe, petrosino, olio ed aglio e si fanno cuocere sulla brace. Può farsi lo stesso delle aragoste, prima bollite e spaccate, de' cannolicchi e di altro.

Arrosti di pesci grossi come di spinole, e di altri

Di danno ad essi tre o quattro tagli su la schiena, dopo averli ben puliti senza lavarli, e cotti sulla graticola, si apparecchiano nel piatto con limoncelle e con salsa di olive, o di alici o di capperi.

Arrosto di storione e di ogni altro pesce da taglio

Si asciuga il pesce e si pulisce con una tovagliola, senza lavarlo e senza torne la pelle. Poi si trincia in fette e si bagna con buon olio ed aceto, con sale, coriandro pestato. Si lascia inzuppare per poco di tali materie e poi si pone su la graticola, badando che il fuoco non sia gagliardo e bagnandolo da quando in quando con questa istessa dose, la quale resterà nel piatto, cotto che sarà il pesce. Vi starà bene ancora la menta e l'aglio pesto, se piacerà, guarnendosi il piatto di fette di limoncelli. Si potrà porre ancora in salsa di capperi, con poco aceto, zucchero, uva passa e pignoli, adornandolo di fette di pane fritto e limone.

Arrosto di triglie

Oltre del modo solito di arrostirle su la graticola, senza lavarle unte solo di poco olio con sale so possono mettere ad una ad una su la carta unta bene di olio, covrendole di picciola usa passa, di pignoli e di erbe, minutamente tritate, e di un poco di olio. Involto nella stessa carta, si cuoceranno sulla graticola e qualora non arrivi la cottura al di sopra, vi si accosta con attenzione la pala infocata o con del fuoco sopra, avvertendo di non far bruciare la carta, con la quale si dovranno poi porre nel piatto, con fettine di limone e di merancoli. Così possono arrostirsi ancora le alici e le sarde ed altri pesci piccioli, levandone le teste e le interiora, facendo uso ancora di un poco di polvere di coriandro.

Arrosto di trotte e di tinche

Si pongono in olio con succo di limone, cipolla tritata, origano, sale, pepe, erbe e lauro: poi s'involgano nel pangrattato, si arrostono a lento froco su la graticola e si presentano con erbe fritte, o con qualche salsa, o di acciughe, o di pomodoro o di ginepri.

Bolliti di pesci

I pesci grossi e specialmente i duri, come sono la cernia, lo storione ed altri si bollono in acqua, aceto e sale, fregiando il piatto con salsa di tarantello, di alici salse, di noci, di olive, di capperi o di altro. L'ombrina, l'orata, il dentice saran migliori bolliti nel vino.

Frittura di pesce

Tutti i pesci si friggono in un modo, asciugandoli bene prima, e poi infarinandoli, e sarà meglio friggerli in buon olio che nello strutto. I pesci molto grossi si friggono interi, ma ad alcuni bisogna dare tre o quattro tagli sulla schiena, e fra di essi si possono porre dell'erbe anche fritte. Si presentano con diverse salse.

Frittura di pesce marinato

Dopo fritto qualunque pesce, perché possa esser buono per più giorni, vi si fa una salsa marinata composta di aceto, zucchero, ovvero mosto cotto, un poco d'aglio ammaccato per chi piace, ed un po' di zafferano; facendo tutto bollire alquanto con poc' acqua, e se ne coprirà il pesce. Vi si possono aggiungere le frondi di salvia, il rosmarino, la menta romana ed altro.

Pasticcio di pesce

Si farà la pasta di sfoglio, poi si suffriggeranno in olio pezzetti di cardoni, torzi di selleri, quarti di carciofi, prugnoli e funghetti prima bolliti, uva passa, pignoli, alici salse, olive senz'osso, pistacchi, polpettine di pesce, erbette odorifere, piselli teneri, un poco di sale ed aromi; si metterà questa dose dentro lo sfoglio e vi si porranno sopra pezzi di pesce prima arrostito e ben pulito da sqiama, pelle e spine. Indi si coprirà coll'altra pasta di sfoglio, e si porrà a cuocere nel forno, guarnito di ghiaccio di chiare di uova, e di zucchero. Si potrà ancora aggiungervi, quando si è cotto, una lattata di pignoli, con un poco di succo di limone, facendo due buchi nello sfoglio, che poi si rimetterà nel forno, con farvi prima il ghiaccio di zucchero, e di chiare di uova, coprendo i buchi: poi si farà stagionare un poco nel forno. Di questa stessa dose del pari si potrà farne barchiglie ed altro.

Salsa di alice salse

Si toglie ad esse la spina, si lavano in aceto e si pestano con seme di finocchi, e polvere di mostaccioli ed aromi. Poi si condiscono con origano, petrosino e maggiorana tritate, aglio ed aceto rosato o succo di limone, e passato per setaccio si bollono un poco e sarà fatta la salsa. Della stessa maniera si fa quella di buttarga, di tarantello [ventresca di tonno], di caviale e di altro. Sono ottime queste per covrirne de' pesci.

Zuppa di gongole [vongole]

Si apriranno le gongole con un poco di acqua bolente, se ne caverà il frutto mondato dalle arene, che sogliono esservi e si suffriggeranno con olio, erbette, quarti di carciofi prima bolliti, un poco di aglio se si gusti, ed aromi. Indi si metterà nella cassarola o buon brodo di pesce, che sarà meglio, e se ne bagnerà

la zuppa. Se piacerà di aggiungervi un poco di agro di limone e dei pistacchi battuti diverrà molto più piacevole.

Zuppa di gamberi

Si pestano i gamberi prima bolliti e i pignoli ed uniti a buon brodo di pesce si cola, e si preme tutta la pesta in una salvietta. Poi si suffriggeranno un poco di tarantello, funghetti, *torzi* di carciofi, tartufi, *torzi* di lattughe, e di cardoni, se ne bagnerà la zuppa con pistacchi al di sopra e con odore di garofani.

Zuppa di scorfani

Bolliti gli scorfani con erbe, cipolle ed aromi si suffriggerà la loro polpa in unione di funghetti, di *torzi* di carciofi, di cime di cavolfiore, e di *torzi* di lattughe, prima bolliti che si aggiungeranno sopra il pane bagnato dal loro brodo, prima ben colato: con aggiungervi ancora un odore di zafferano: e così si potrà regular per ogni altro pesce.

tratto da M.F., *La cucina casereccia per istruzione di chi ama unire al gusto la economia*, Napoli 1828





Orata (*Sparus auratus*)

Lazio, Campania, Liguria, Toscana, Puglia: *orata, aurada, aurata, dorata*; Veneto, Abruzzi, Marche, Romagna: *orada, abrada*; Istria: *orada, dorada, oraa*; Sicilia: *arata, aurata, dentici-aurata, rurata, zurata*; Calabria: *orata*; Sardegna: *cagnina, canina, carina, caniottu*.

Dentice (*Dentex dentex*)

Liguria: *dentice, dentesgi, dentexo, lente*; Marche, Romagna, Abruzzi, Lazio, Toscana: *dentice, dentale*; Campania: *dentato, dentice, dentice, denticuozzo*; Istria, Veneto: *dentàl*; Puglia: *dotto, dottori, etere, detere, dentade, tantale, dentice*; Calabria: *dentici*; Sicilia: *dentici, lentici, rintici, dintata, dintalu*; Sardegna: *dentisgiu, dentissi, dentul*.



Salpa (*Boops salpa*)

Campania, Abruzzi, Lazio, Toscana, Liguria: *salpa, sarpa*; Puglie: *salpa, sarpa, fitalora, cuzziola*; Marche, Romagna: *bopa, boba, sarpa, scialpa, sciarpa*; Veneto: *sarpa, sciarpa, vergatella*; Istria: *salpa, scialpa, sciarpa*; Sicilia: *sarpa, salpa, saupa, cavagnola, lupa*; Sardegna: *sarpa, sciarpa, sciarpitta*.

Mormora (*Lithognathus mormyrus*)

Liguria: *murmoa, mormora, mormo*; Toscana: *mormora, murmuro*; Lazio: *marmarozza, pesce mormora, mormillo*; Campania: *màrmele, mormora, mormoro*; Marche, Romagna: *mormora, mormoro*; Abruzzi: *murmuro mormora*; Veneto, Istria: *morma, mormoro, mormora mormura*; Puglie: *casciula, casciolu, voscele, marmuro murmuro*; Calabria: *aiula*; Sicilia: *marmora, ajola, ajula, gajula*; Sardegna: *bristanu, ajulu, marmillumi, murruda*.



Tordo (*Labrus turdus*)

Liguria: *tordo de mare, laggion laggion, turdo*
Lazio, Toscana: *tordo, tordella, pappagallo*;
Campania: *petrusino, marvizzo, turdo, azza-*
spingole; Abruzzi, Marche: *limone di mare,*
tordo di mare, tordo marino; Istria, Veneto:
sperga, donzella, pappagallo verde, pappagà,
tordo; Puglie: *lappana, Petrusidda, turde, mar-*
vizzo; Calabria: *turdu*; Sicilia: *lâmpana, lapp-*
anu, sturnu, turdu, turdu verdu, lupu, labridi,
zito; Sardegna: *arrocali, birdu, griva, pesci*

turdu, turdu niedduzzi, grindias.

Tinca marina

Il pesce raffigurato in questa pagina viene indicato dall'Aldrovandi come *Tinca marina*, forse, un *tordo pavone*, *Symphodus tinca*, (Olmi, Tongiorgi Tomasi 1993), ma non è escluso possa anche trattarsi di una *cernia* (*serranus gigas*), che nell'idioma veneto viene appunto chiamata *tenca de mar* (Capanna, 1913).



Perchia (*Serranus cabrilla*)

Liguria: *bolàxo, perca, serran*; Toscana: *cocascia, sciarrano, bolagio, sbirro*; Lazio: *perchia, zerola*; Campania: *cerchia foretana, foretana*; Marche: *cranicetto*; Abruzzi: *sciarrano*; Veneto: *cragnizi, donzella, sperga, schiavon*; Istria: *canisi, canizzi, perega, perga, salmar*; Puglie: *cagna, ganele, cerchia, pecchia*; Calabria: *buddàcia*; Sicilia: *budagia, buddaci, chana, cerchia serrana*; Sardegna: *serranu, serrana, vacca*

Sgombro (*Scomber scombrus*)

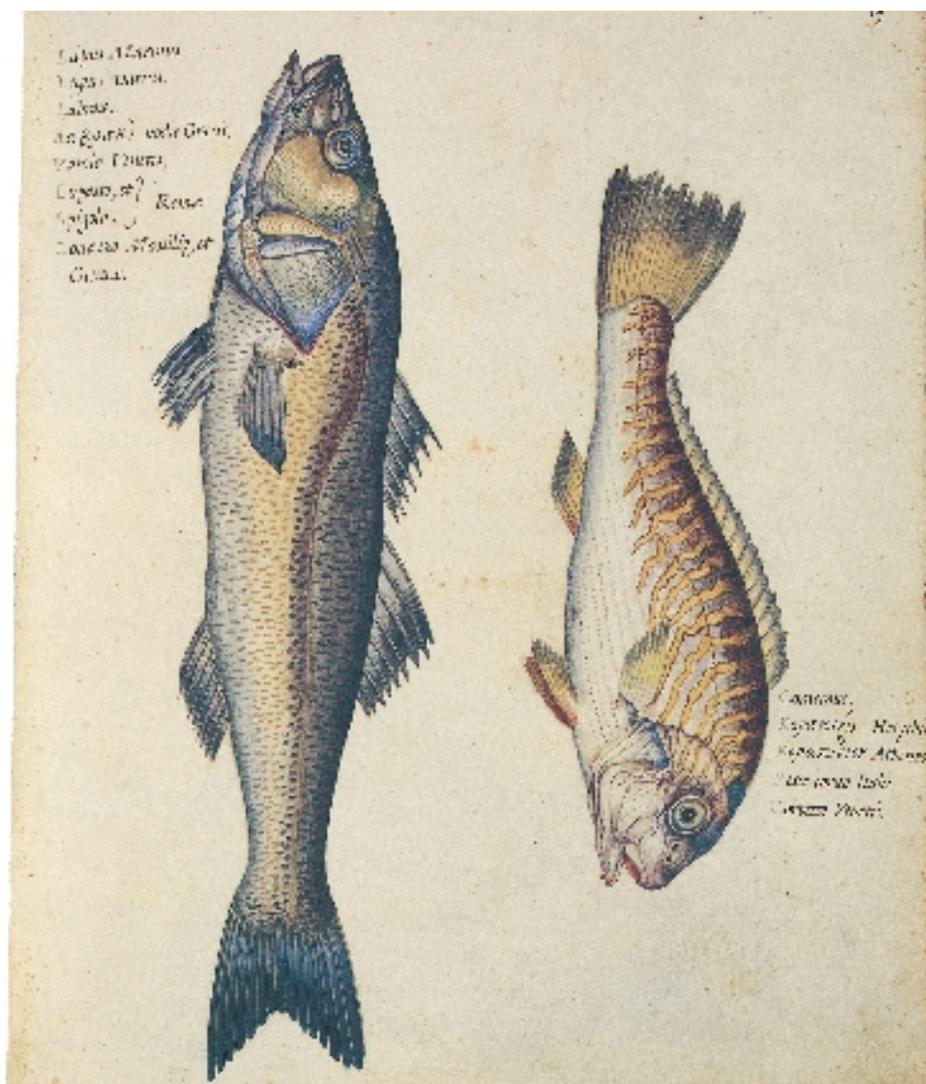
Toscana: *lacerto, maccarello, sgombro*; Liguria: *ariòlo, auriòn, lacerto, sgombro*; Lazio: *maccarello, sgombro*; Campania: *lacerto, scurtone, sgum moro, tenna*; Romagna, Marche: *sgombro*; Abruzzi: *sgummero, sgombro lacerto*; Istria, Veneto: *ganzariol, maccarelli, scampieri, pesce blu, sgombro*; Puglie: *lacerto, naccarijello, sgumro, scummaru*; Calabria: *palamitu*; Sicilia: *scarmu, sgambiru, sgumru, sgombro*; Sardegna: *cavaglia, pilaru, bisaru, pisaru*.



Rana pescatrice (*Lophius piscatorius*)

Liguria: *gianello, giudio, budegassa, budego, boldrò*; Toscana: *rana pescatrice, boldrò*; Lazio: *giudio, martino, pescatrice, pesce rospo*; Campania: *pescatrice, rattale*; Abruzzi, Mar-

che, Romagna: *rospo*; Istria, Veneto: *diavolo de mar, pesce rospo*; Calabria, Puglia: *pescatrice*; Sicilia: *magu, diavuli di mari, giuranna di mari, pescatrici*; Sardegna: *piscadrixi*.



Spigola, branzino (*Lupu labrax*)

Liguria: *branzino, loasso, lupo*; Toscana: *ragno, aragno, spigola, spinola*; Lazio: *ragno, lupo, spigola, svigola, spinola*; Campania: *spinola, bocca bianca*; Abruzzi, Marche, Romagna: *spinarolo, varolo, spigola, branzin*; Istria, Veneto: *baicolo, brancin, branzin, varolo*; Puglie: *lupo, spinola, spina*; Calabria: *spinola*; Sicilia: *lupu, buracciola, spinola*; Sardegna: *lupo, arranassa, sperritu*.

Ombrina, pesce corvo (*Umbrina cirrhosa*)

Liguria: *ombrina, ombrina, pesce corvo*; Abruzzi, Marche, Romagna, Lazio, Toscana: *corvo, corbello, corbetto, ombrina*; Campania: *coramina, cuorvo, umbrina*; Istria, Veneto: *corbo, corbèlo, ombrella, ombreta*; Puglie: *crovella, ombrina, lumbra, traulu*; Calabria: *ombrina, cruvèddu*; Sicilia: *umbrina, lumbri-no, crovello, budagia*; Sardegna: *umbrina, cuorvo*.



Scorfano nero (*Scorpaena porcus*) e scorfano rosso (*Scorpaena scrofa*)

Liguria: cappone, cappùn bezzugo; Veneto: scorpena rossa, scorpena d'Istria; Istria: scarpèna; Lazio, Campania, Toscana: scorfano;

Abruzzi, Marche, Romagna: scarpegna; Puglie: scorpena, scrofunu; Calabria: scorfina; Sicilia: capidazza, scrofanu, gattaranu, cipuddune; Sardegna: pisci capponi, scrappani, scopularrubbia.



Pesce prete (*Uranoscopus scaber*)

Liguria: *mirou, pesce prete, pesce lucerna*;
 Campania: *capotuosto, lucerna, bocca in cielo*
 Lazio: *messolo, lucerna, pesce prete*; Abruzzi:
pesce lucerna, coccane, bocca in cielo; Marche,
 Romagna: *bocca in cava, lucerna*; Puglie: *lucer-*

na, lucerne; Toscana: *lucerna, prete, pesce prete*;
 Calabria: *coccane, limèra*; Sicilia: *camu, coccane, coccamu, cocciu*;
 Sardegna: *coccu, pappacociula*; Veneto, Istria: *bocca in cao, chiacchia, bocca in capo*.



Umbra marina (Corvina nigra)

Nell'esemplare qui raffigurato sembra potersi riconoscere un *pesce corvo*; Liguria: *cappaneigra*, *pescio corvo*; Campania: *cuorvo*; Lazio: *corvo di scoglio*; Marche, Romagna, Abruzzi:

lodola, *corvo*; Toscana: *locca*, *ombrina*; Calabria: *coccane*; Sicilia: *umbrina impiriali*; Sardegna: *lumbra de scoglio*, *umbra*, *corbagliu*; Veneto, Istria: *ombra*, *ombrala*, *ombrella*, *corbo de sasso*, *corbèl*.

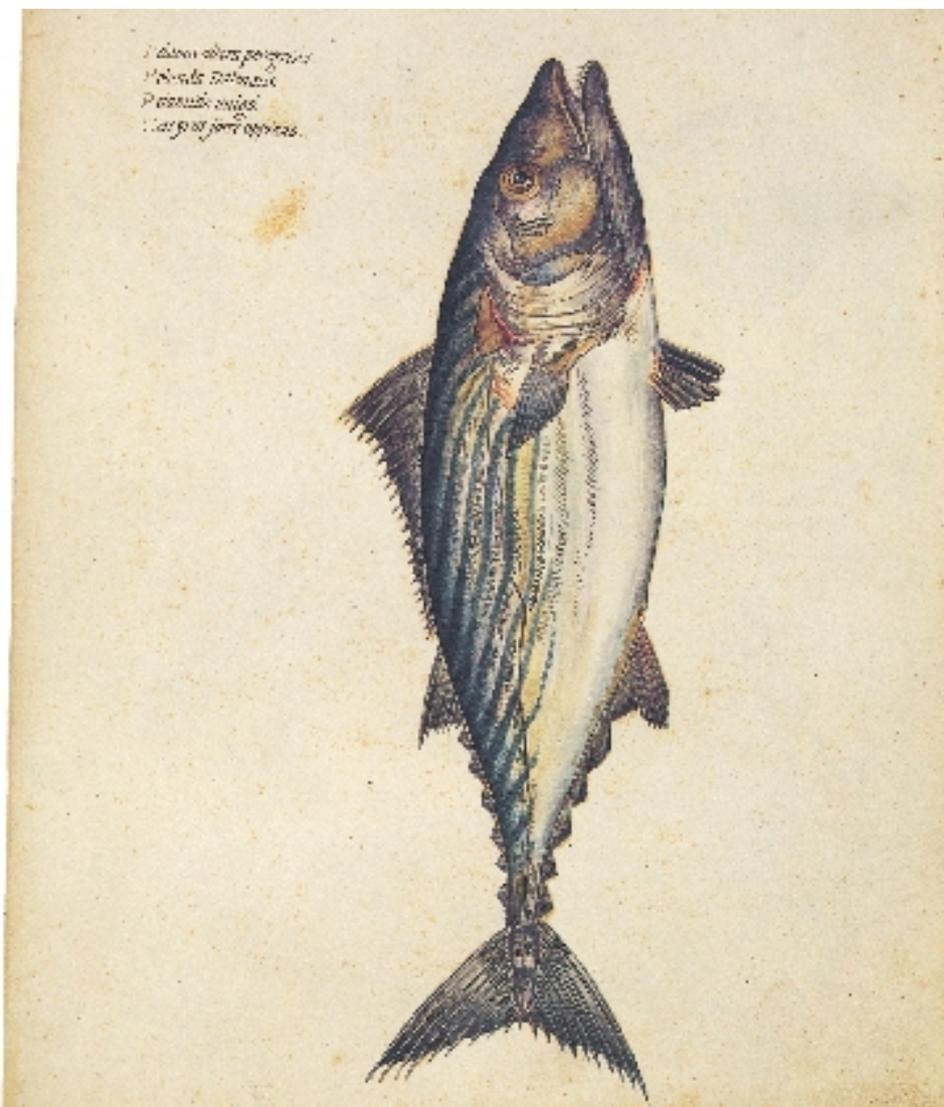


Cepola, Fiamma (*Cedola rubescens*)

Liguria: *calagnairis, caviglia, cavigea, scigneua, lamia*; Puglia, Abruzzi, Lazio, Campania: *cipolla, pesce cipolla, pesce fettuccia*; Marche, Romagna: *cipolla, galera*; Toscana: *cipolla, stringa*; Calabria: *cipudda*; Sicilia: *cipolla, banneria rossigna, pisci banneria*; Sardegna: *pisci cipolla*; Veneto, Istria: *lanspada, pesce cordela, cipolla, spada de Quarnero*.

Aguglia (*Belone acus*)

Liguria: *aguin, aguggia, aguja, agun*; Toscana: *aguglia, aguglia, agucchia*; Lazio: *augella, acugella, aguglia*; Campania: *auglia, auglia*; Marche, Romagna, Abruzzi: *agora, agusello, aguglia*, Istria, Veneto: *angusigolo, angusal, angusier, aco, ago*; Puglia: *aco, ache de mare, auoglie*; Calabria: *auglia, aughia*; Sicilia: *auguglia, augughia, uglia, avuggia*; Sardegna: *acu di mari, acugghiu, agugghiu*.



Palamita (*Palamys sarda*)

Liguria: *paamia*; Campania: *cuvarita*, *palam-meto*; Toscana, Puglia, Marche, Romagna, Abruzzi, Lazio, Sardegna: *palamita*; Calabria: *palamitu*; Sicilia: *cavaritu imperiali*, *palamitu*, *palamita*; Veneto, Istria: *palamia*, *palamida*.

Pagello (*Pagellus erythrinus*)

Liguria: *roello*, *fravolino*, *pagao*; Campania: *mormoro*, *luvaro*, *lutrinu*; Puglia: *fraju*, *lutrine*; Toscana: *pagello*, *pàrago*, *mafrone*; Calabria, Sicilia: *cacùmbaru*, *luvaru*, *pragagnanu*; Sardegna: *pagellu*, *lemuru*; Veneto, Istria: *alboro*, *madagia*; Romagna: *arboro*, *occhialone*; Marche: *arboletto*, *madagia*; Lazio: *fragolino*.



Menola (*Moena vulgaris*)

Liguria: *menua, menoa*; Campania: *mennella, menda, amenda*; Marche, Abruzzi: *mendula, mindola, mindula*; Sicilia: *minula*; Sardegna: *mendula, mattasuldat*; Veneto, Istria: *menola, menola schiava, maridola*.

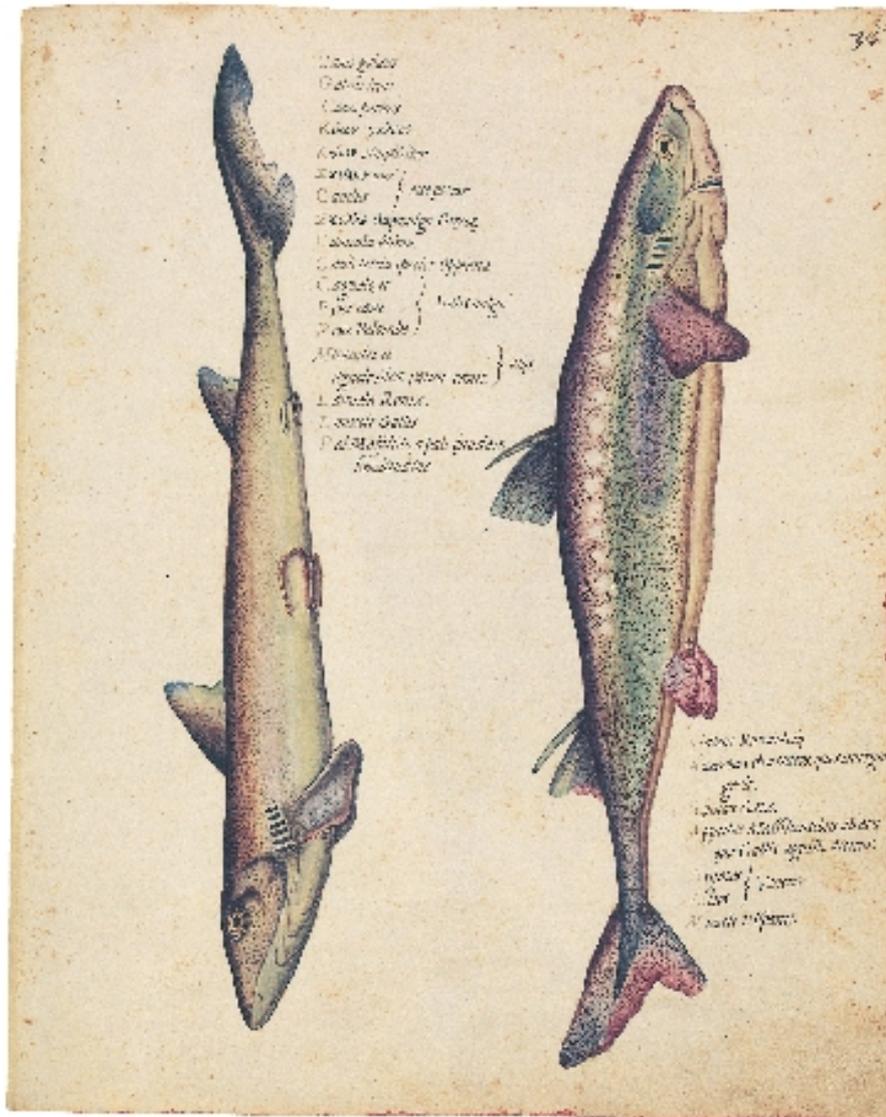
Zerro (*Smaris vulgaris*)

Liguria: *zerla, zerlo*; Toscana: *zerro*; Lazio: *zerolo*; Campania: *picaro rotunno*; Marche,

Romagna: *menola*; Veneto: *menola, ghirsa, garizzo, marida, maridola*; Puglie: *zamarella*; Sicilia: *axineddu rotunnu, maccarruneddu*; Sardegna: *gerettu*.

Boga (*Box vulgaris*)

Liguria: *buga, bacello*; Marche, Campania, Romagna, Istria, Veneto: *boba*; Puglie: *vopa*; Toscana, Sicilia, Sardegna, Calabria: *boga*.



Palombo (*Mustelus vulgaris*)

Liguria: *missola*; Campania: *palammo*, *meriglio*; Toscana, Lazio: *palombo*; Abruzzi, Marche, Romagna, Puglia: *cagnolo*, *palombo*; Sicilia: *pisci cani*, *palummedda*; Sardegna: *mussula*, *palummu*, *palunnu*; Veneto, Istria: *can*, *cagneto*, *cagnolo*.

Spinarolo (*Acanthias Blainvilli*)

Liguria: *agouggoun*, *spinaròl*; Campania: *pesce ferraro*. *Palammo ferraro*; Toscana, Lazio: *spinarolo*, *palombo*; Abruzzi, Marche: *arguillato*, *archilato*, *spinarolo*, *palombo*; Puglia: *centrone*, *cialtrone*, *ugghiarule*; Sicilia: *uiatu*, *ogghiarolu*, *palummu*; Sardegna: *agugliau*, *ughiaju*, *spinusu*; Romagna, Veneto, Istria: *arquilà*.



Pesce volpe, pesce bandiera (*Alopias vulpinus*)
Liguria: *pescio ratto, coa lunga*; Campania: *pescè bannèra, pesce pavone, pavone di mare*;
Lazio: *pescè pavone, pesce sorcio*; Puglia: *pisci*

bandiera, pisci bannera; Toscana: *pescè bandiera*;
Sicilia: *cani di mari, pisci cudutu, pisci scia-bola turca, pisci surci, pisci bannera*;
Sardegna: *pisci canu*; Veneto, Istria: *volpe de mar, canizza, pesse bandiera, pesicani*.



Remora (*Echeneis naucrates*)

Liguria: *pampano, fanfan*; Veneto, Istria, Marche, Romagna, Campania: *fanfano, pesce piloto*; Lazio: *lampuga*; Toscana: *pilota*; Calabria, Sicilia, Sardegna: *fanfara, pampana*.

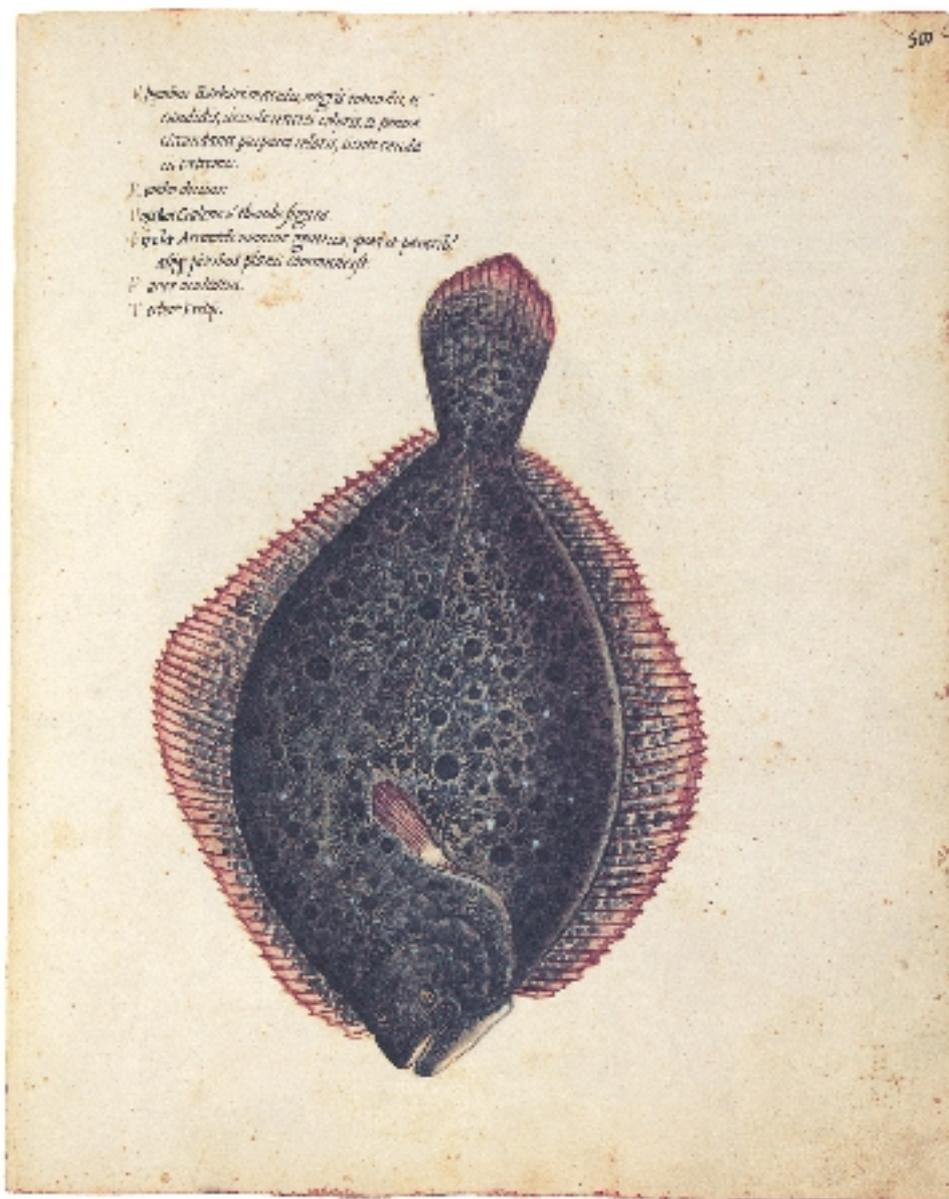
Passera (*Pleuronectes italicus*)

Liguria: *passua*; Veneto, Istria, Lazio, Abruzzi, Marche, Romagna, Puglia, Campania: *passera, passara*; Toscana: *passera, sova-ce*; Sicilia: *linguata, panta, passira, pianussu*.



Sogliola (*Solea vulgaris*)
 Liguria: *sogliola*, *lengua*; Calabria, Toscana,
 Puglia, Campania: *palaia verace*, *sfoglia*;
 Sicilia, Lazio: *sogliola linguattola*, *linguata*;

Marche, Romagna, Abruzzi: *anguatula*, *sfo-*
glia; Sardegna: *palaia*, *palaria*; Veneto, Istria:
sogliola, *sfogio*, *sfoio*, *sfogia*, *sfogia zentil*.



Rombo liscio (*Scophthalmus rhombus*)
Lazio, Toscana: *rombo liscio*; Liguria: *rombou*,
rombo de fondo; Puglia, Campania: *rummo*
liscio, *taccone*; Marche, Veneto, Abruzzi,
Romagna: *rombo*, *rombetto*, *suaso*, *soaso*;

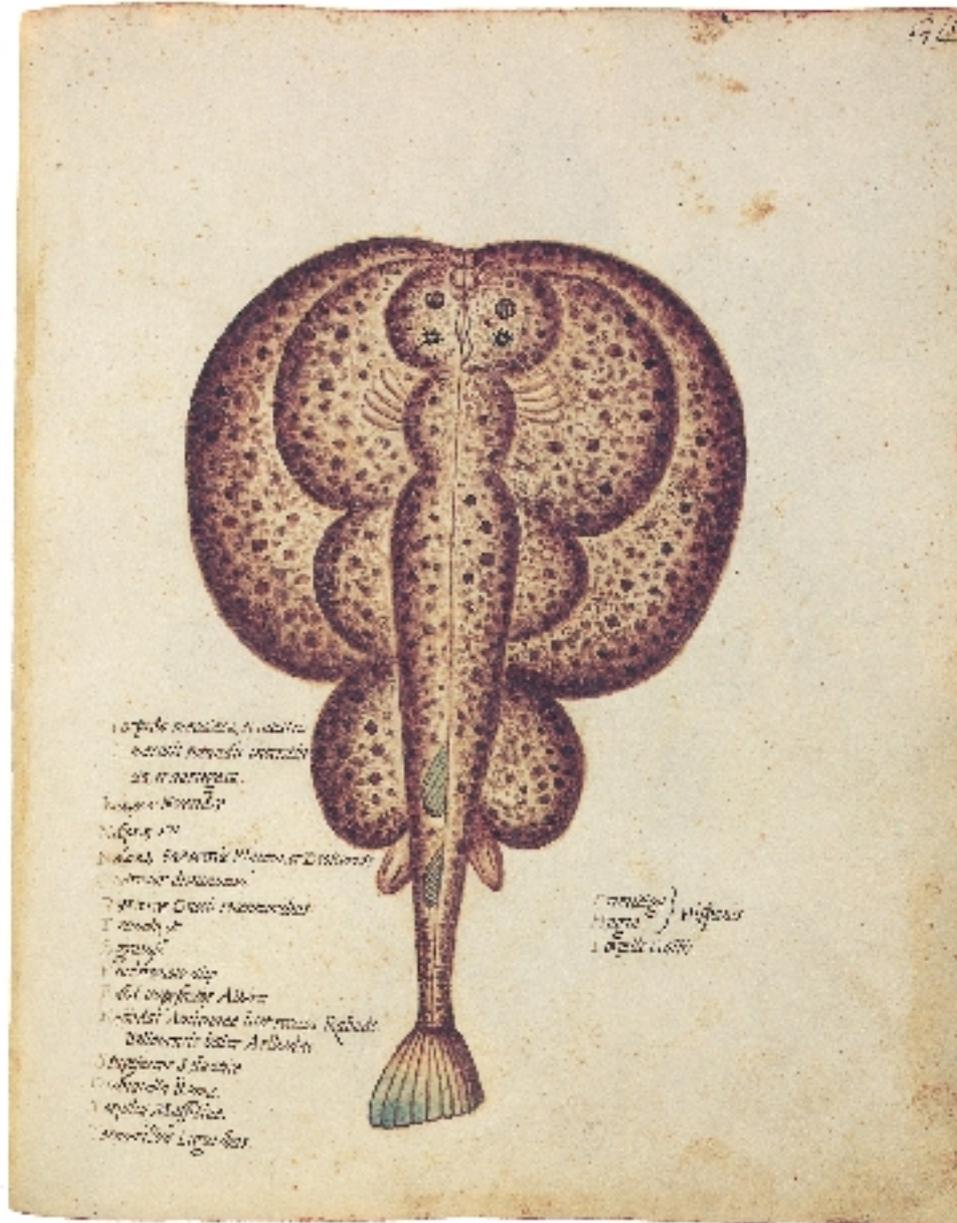
Istria: *sfaso*, *sfazo*, *suaso*, *soazo*, *cuco*; Calabria:
pàssera; Sicilia: *linguata macula*, *pàssira*,
rumiello rumbu lisciu; Sardegna: *rumbu*, *rum-*
buddu, *rumbulu lisu*.



Pesce nottola, colombo di mare (*Pteromyia bovinus*)

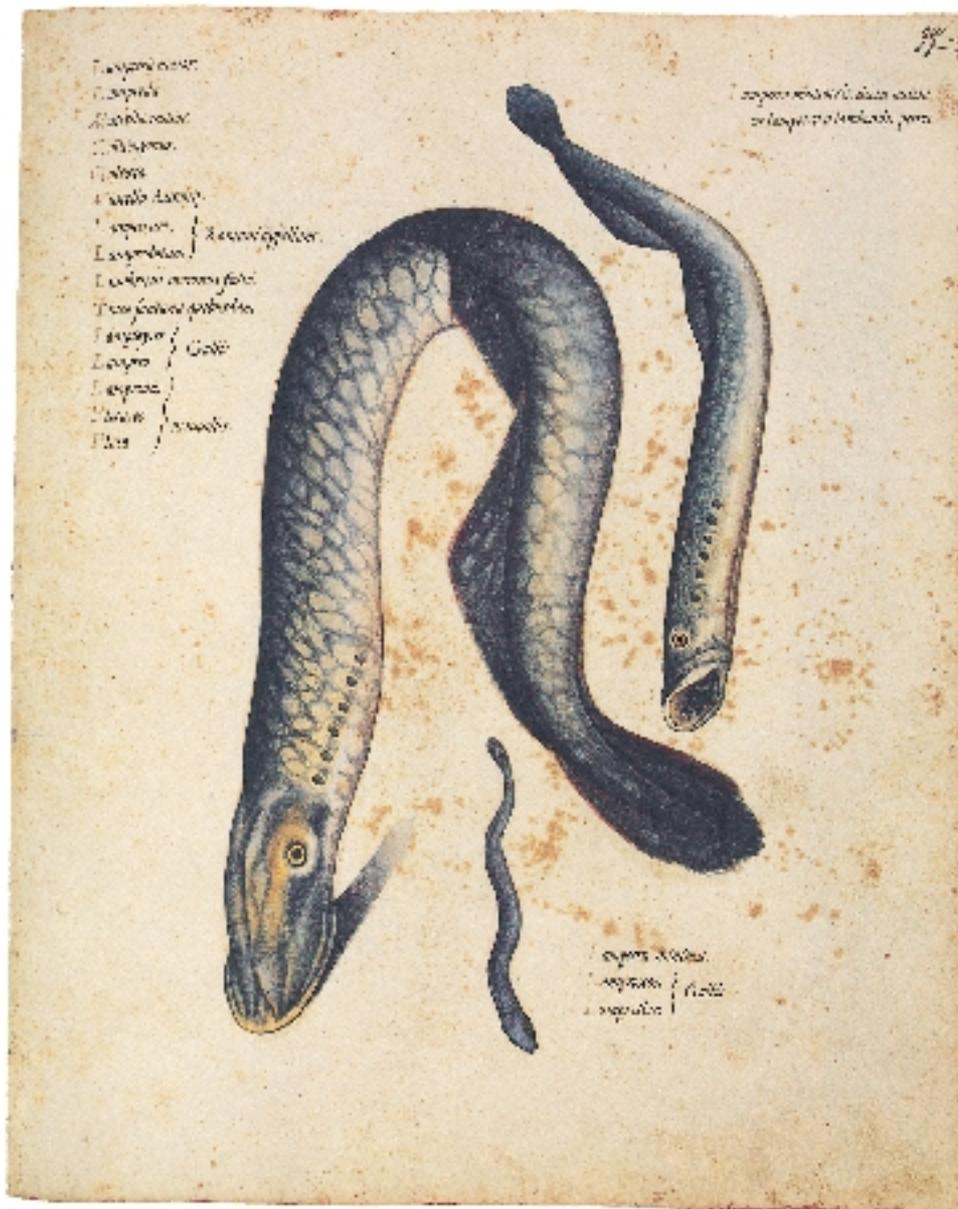
Liguria: *ferraza, pesce oxello*; Campania: *vacariello*; Lazio: *pesce nottola*; Abruzzi: *maltano*

Marche, Romagna: *matano, pastinaca*; Puglia: *vaccarella*; Toscana: *ferraza, nottola*; Sicilia: *acula di mari, muju, mughhiu*; Veneto, Istria: *colombo, vescovo*.



Torpedine maculata (*Torpedo marmorata*)
 Liguria: tremoulina, gallinetta, tremoiza, dormigliona; Toscana: pesce torpedine, trompiogliola; Lazio: torpedine di mare, tremola; Campania: tremula marmulina, tremula liscia

Marche, Romagna, Abruzzi, Istria, Veneto: pesce tremulo, sgramfo; Puglia: pesce tremmulino, tremula, trèmele; Sicilia: tremulu, tremulina, tremula; Sardegna: bramulusa, tremulusa.



Lampreda marina (*Petromyzon marinus*)
 Liguria: *lamprua*, *magna-peixe*; Lazio,
 Toscana, Marche, Romagna: *lampreda di mare*
 Abruzzi: *lampreda marina*, *succhiapesce*;
 Campania: *zucapesce*; Veneto: *lampreda de*

mar, *bigatto flauto*, *sapiotto*; Istria: *lampreda*
de mar, *magna pègola*; Puglie: *gianfreta*, *lam-*
pusa, *sanguetta de mare*, *sucapesce*; Sicilia:
alampica, *al ampia*, *alampua*; Sardegna: *suga-*
pisci.



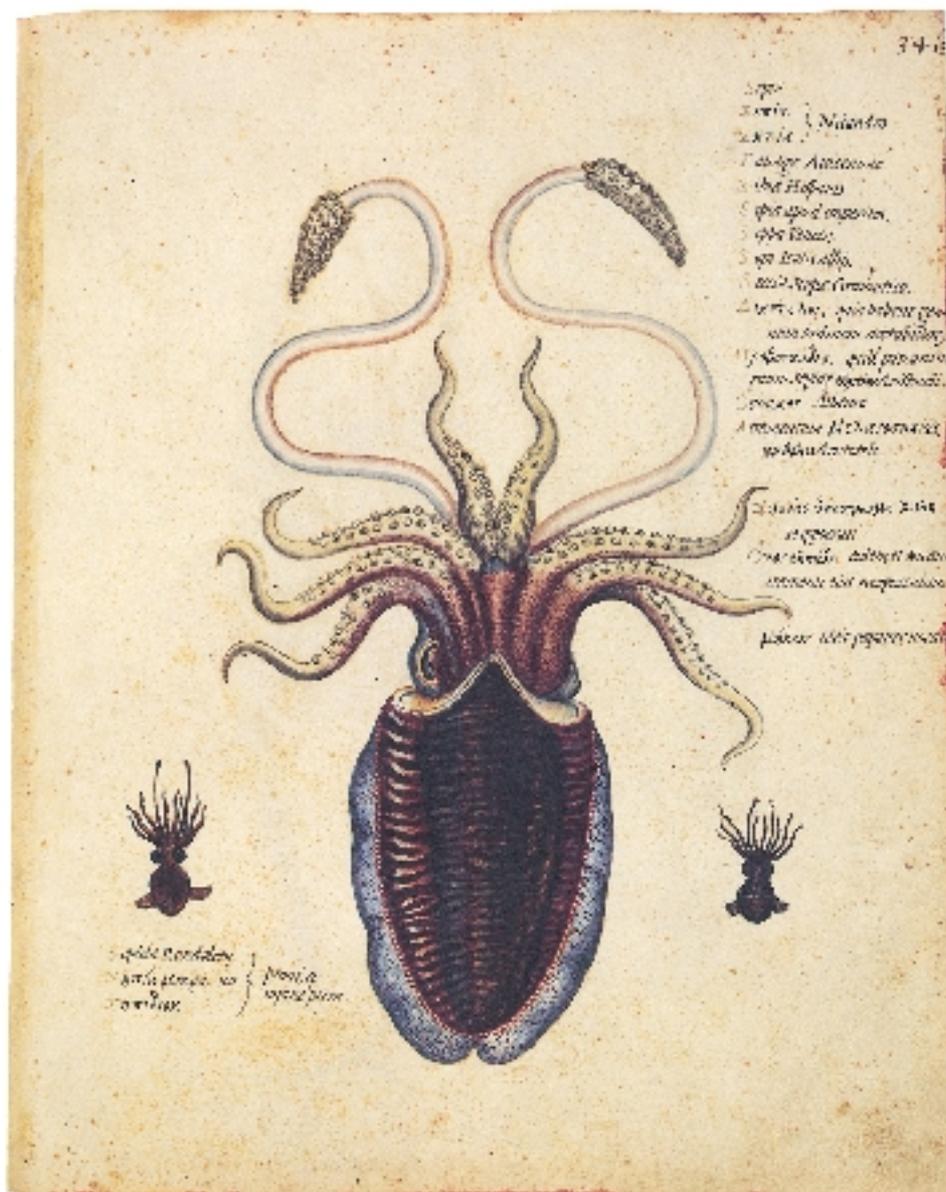
Astice (*Homarus gammarus*)
Liguria: *longobardo*; Toscana: *lupicante*, *lupo di mare*, *elefante*; Puglia, Campania: *alifante de mare*, *alifante e mare*; Istria, Veneto,

Abruzzi, Marche, Romagna: *astice*, *astese*, *astrice*, *grillo de mar*; Sicilia, Calabria: *liafanti*
Sardegna: *lenfra*, *lungufanti*.



Aragosta (*Palinurus elephas*)
 Liguria: aragosta, alagousta; Toscana: aragosta, ragosta; Istria, Lazio: aragosta, aligusta, aliusta
 Campania: aravosta, ravosta, ragosta, raosta;
 Romagna, Abruzzi, Marche: aragosta, aligu-

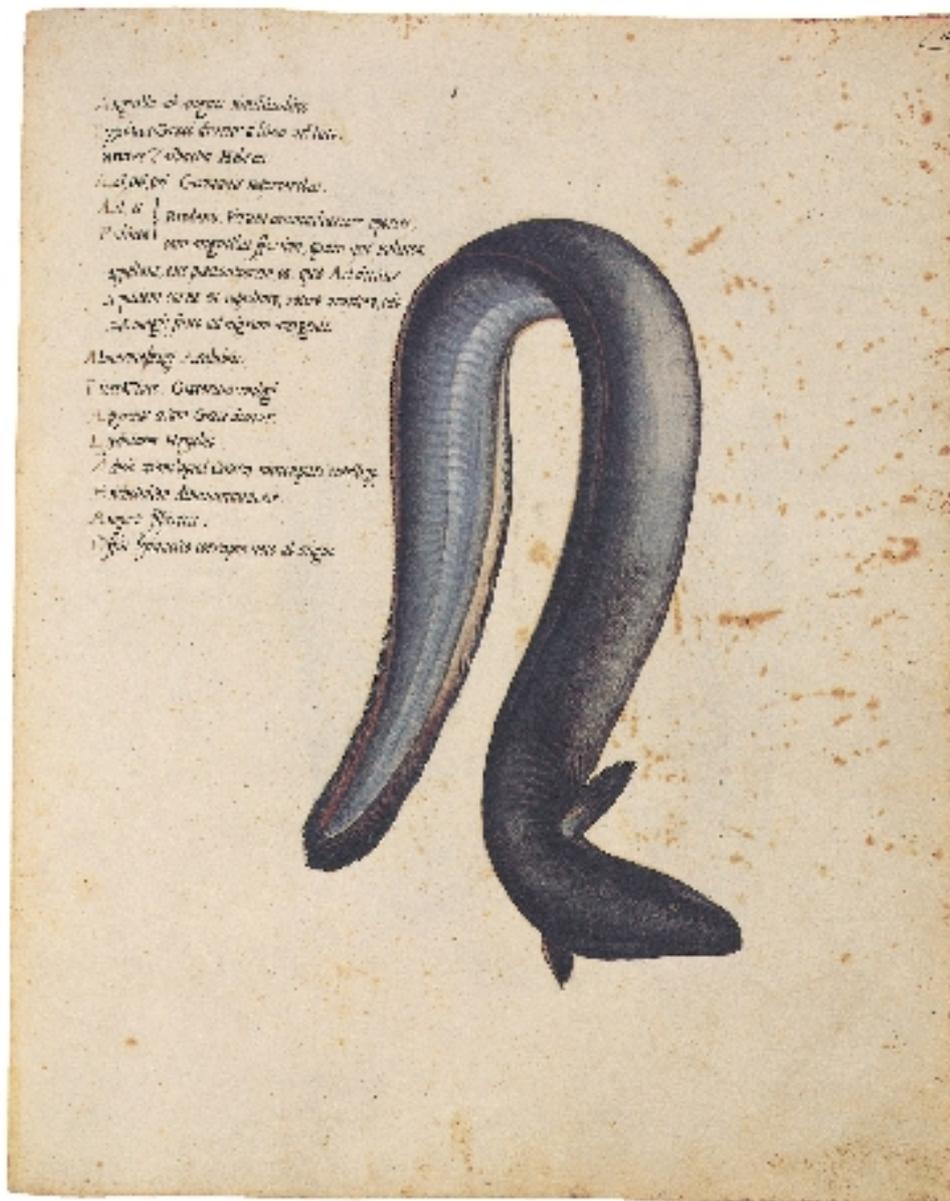
sta, aliusta; Veneto: agosta, agusta, ragosta, aragosta, grillo di mar; Puglie: gravosta, ravuosta, ravosta, ragosta; Sicilia: araustra, arista, laustra, balaustra, aragoste; Sardegna: aragusta.



Seppia (*Sepia officinalis*)

Liguria: *sepia, seppia*; Campania: *seccia, secce-*
tella; Toscana, Abruzzi, Lazio, Calabria: *sep-*

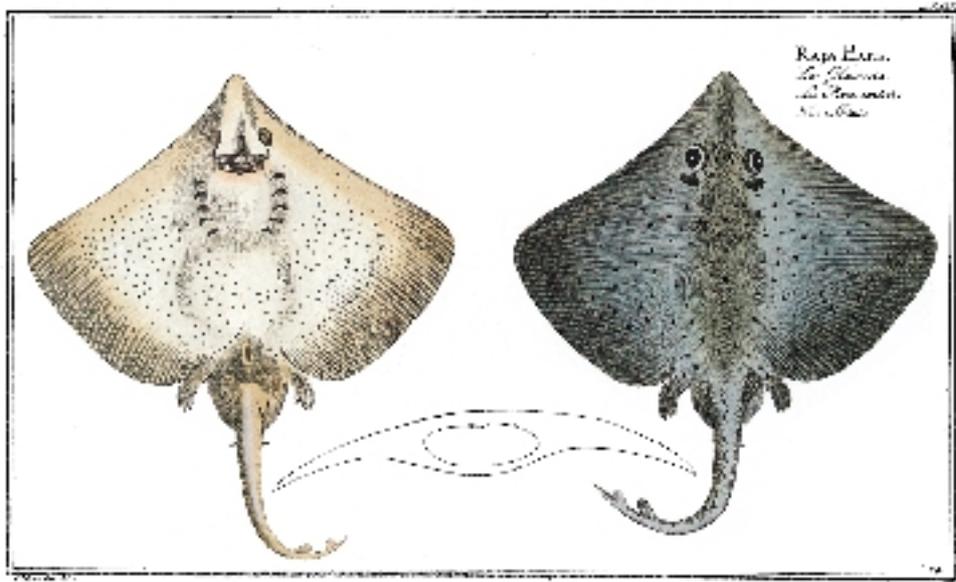
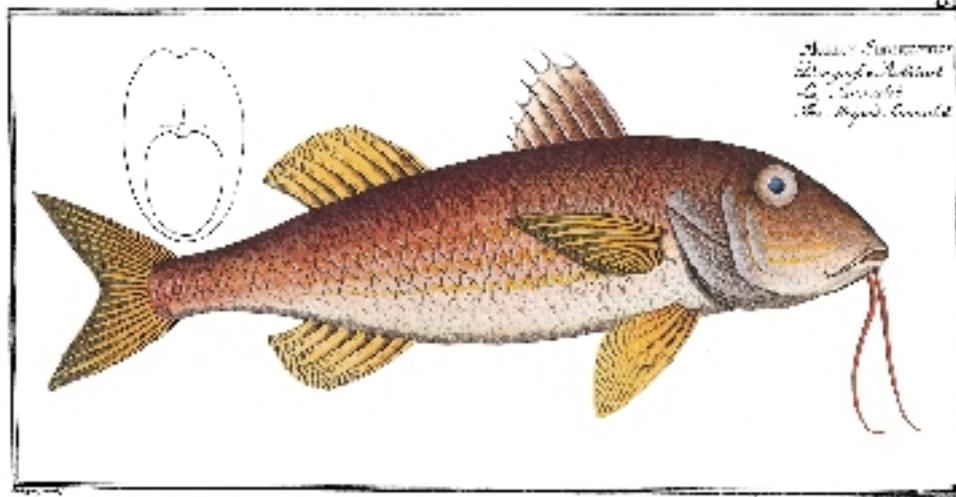
pia; Veneto, Istria, Marche, Romagna: *sépa*;
 Puglie: *seccia, cècce, scarpetta*; Sicilia: *siccia,*
pruppusiccia; Sardegna: *sipia, sepia, seppia.*



Anguilla (*Anguilla anguilla*)

Liguria: *anguilla, anghi d'acqua*; Toscana: *anguilla*; Lazio: *anguilla, capitone, circola, fumarola*; Campania: *anguilla, cuzzutella, capitone, appezzata*; Marche, Romagna: *anguilla, bigatto*; Abruzzi: *anguilla, anguilla*; Veneto,

Istria: *anguilla, bisàt, bisato, buratel*; Puglie: *anguilla, angarone, cacchiastrella, capomazzo, capetune*; Calabria: *capituni, angidda*; Sicilia: *ancidda, angioma, anguidda, capitune*; Sardegna: *anguidda, ambidda, zuncurrunu*.

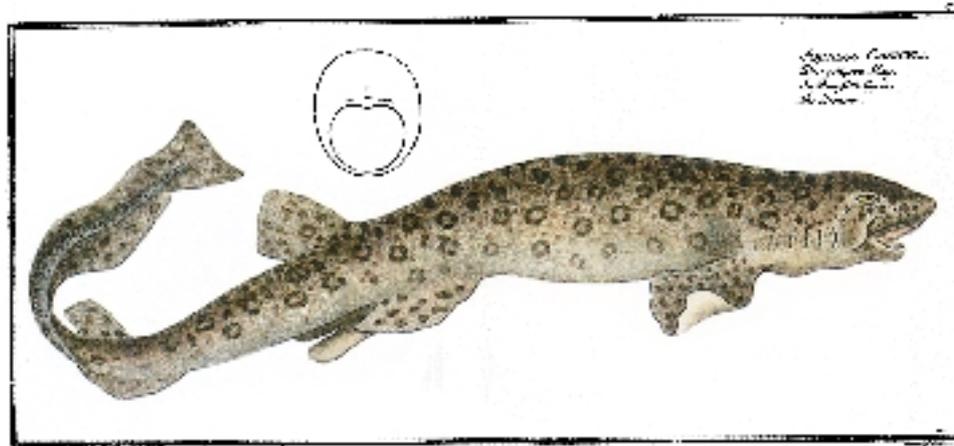
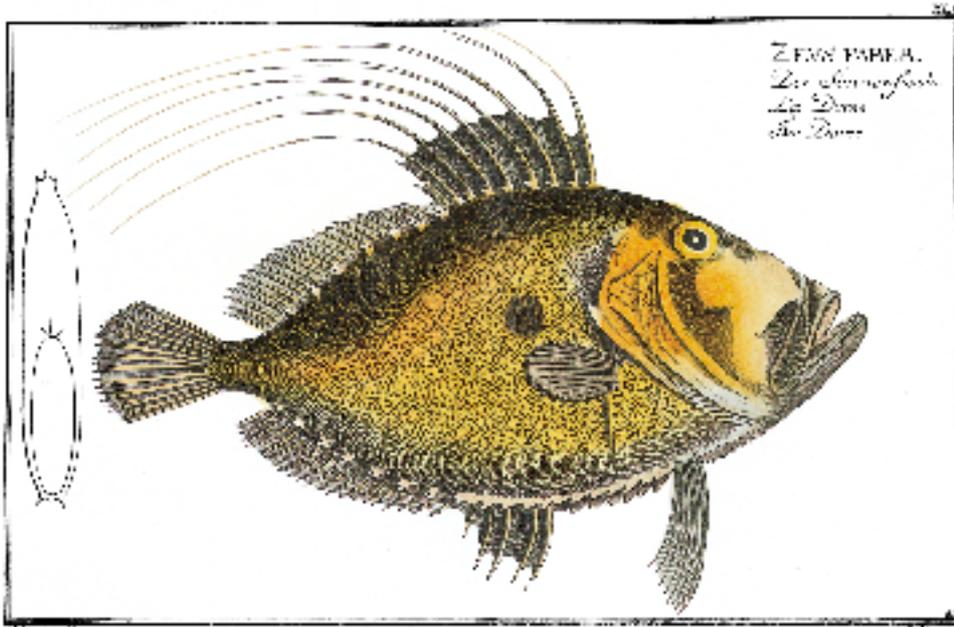


Triglia (*Mullus surmullus*)

Liguria: *steglia de roca, tregghia de cheuggio, tria, triglia*; Campania: *treglia 'e scoglio, treglia do granatiello*; Marche, Romagna: *barbòn, roscio, roscioletti, rousùl*; Toscana, Lazio, Abruzzi: *triglia*; Veneto: *barbòn, triglia, tria*; Istria: *barbòn, trija, triola*; Sardegna, Sicilia, Calabria: *trigghia*; Puglie: *tregghia d'aspro, tregghia de scogliu*.

Razza bavosa (*Dipturus batis*)

Liguria: *capusinha, pissoa, pissova*; Toscana: *razza bavosa, mocolona, moro*; Lazio: *arzilla bavosa, razza bavosa*; Campania: *raja liscia, razza liscia*; Marche, Romagna, Puglie, Abruzzi: *raza liscia*; Veneto: *rasa bavosa*; Istria: *bavosa moro, rasa moro*; Sicilia: *picara monaca, picara scapucina*; Sardegna: *scapucina*.

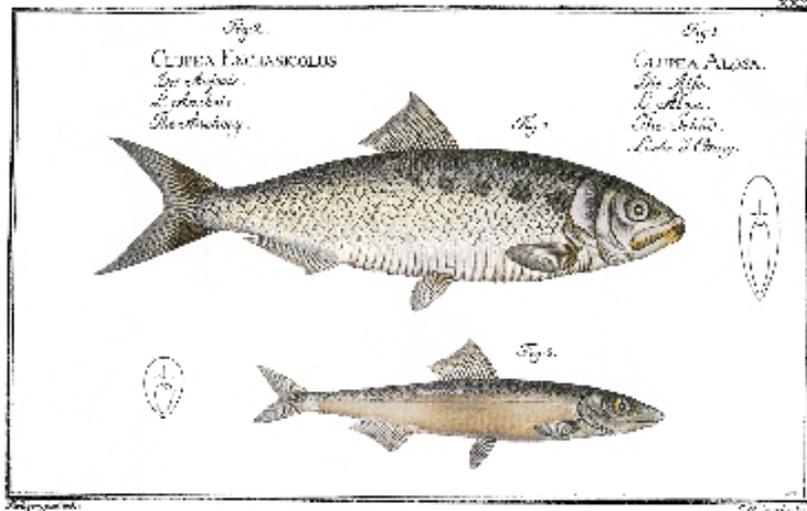
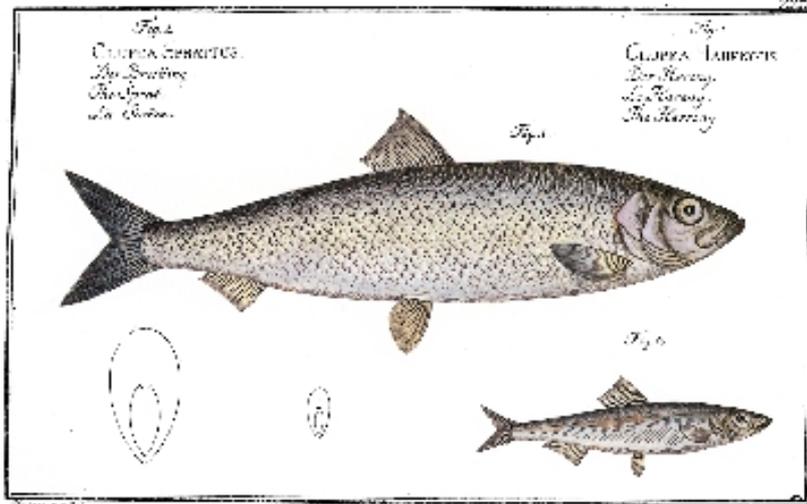


Pesce san Pietro (*Zeus faber*)

Liguria: *pesco sanpè, ratuta*; Toscana: *pesce san Pietro*; Campania: *pesce san Pietro, pesce gallo*; Marche, Romagna, Abruzzi: *san Pietro*; Puglia: *Pisci cetra, pisci gallo, Sampietri*; Veneto, Istria: *san Piero*; Sicilia: *pisci gadolu, samperi*; Sardegna: *pisci santu perdu*.

Gattuccio (*Scyllium canicola*)

Liguria: *gattusso*; Toscana, Abruzzi, Lazio: *gattuccio*; Campania: *sgatto, gattuccio*; Marche, Romagna: *cagnolo, gattina, gattuccia*; Veneto, Istria: *gatta, gatta schiava, gatta d'aspreo, gatta de Quarnero*; Puglia: *cacciùne, pisce cagnòlu, squatto*; Sicilia: *gattuccia*; Sardegna: *sonaculus, gattuzzu, gattussa, canietello, gattu de mari*.



Aringa dell'Atlantico (*Clupea Harengus*).

Alosa (*Clupea sprattus*)

Liguria: *serretta*; Lazio, Toscana: *sarda papalina*; Campania: *sarachella*, *sarda*; Istria, Marche, Romagna, Abruzzi: *saraghina*, *sardèla*; Veneto: *sardèla*, *rengheta*; Sicilia: *sarda fimminedda*; Sardegna: *gianchetti*.

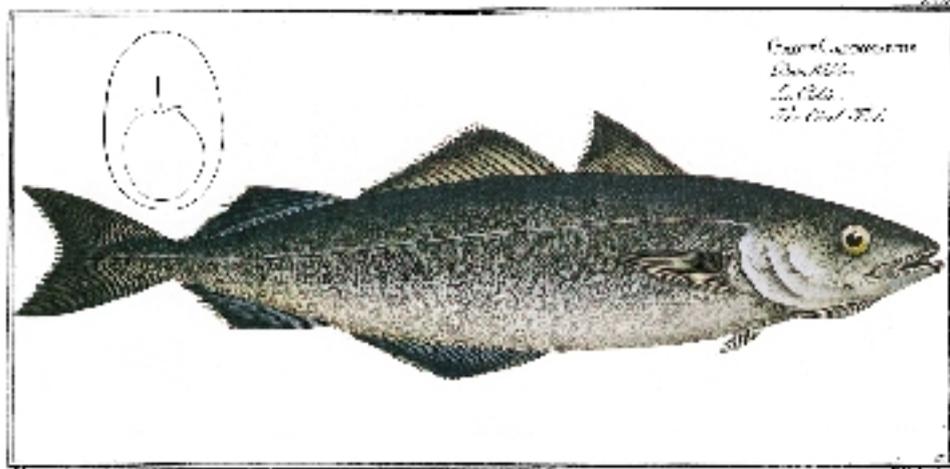
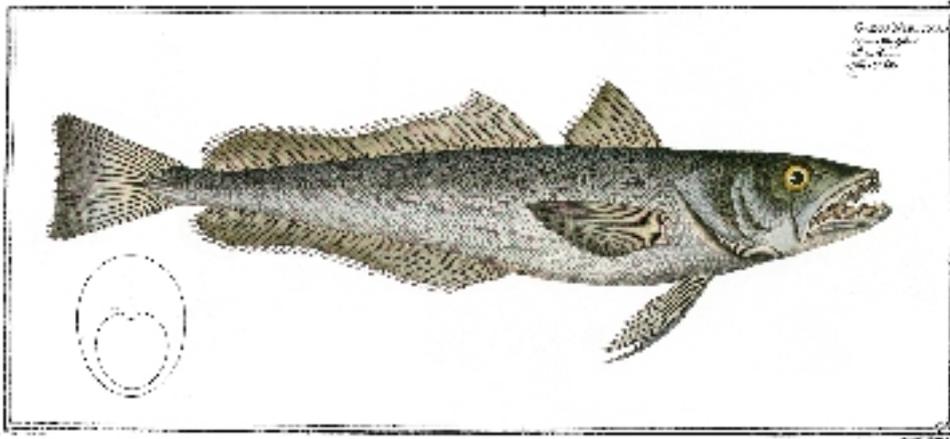
Acciuga (*Engraulis encrasicolus*)

Liguria: *ancioa*, *amplova*, *anciona*, *gianchetti*; Campania, Puglia, Lazio, Abruzzi, Calabria,

Toscana: *acciuga*, *alice*; Marche, Romagna: *sardèla*, *sardone*; Veneto: *anchiò*, *sardòn*; Istria: *sardèla*, *sardon anciò*; Sicilia: *alèce*, *alticia*, *anciva*, *anciova*, *ancioja*; Sardegna: *anciona*, *anciova*, *aggiuva*.

Cheppia, laccia (*Clupea alosa*)

Liguria: *salacca*, *laccia*, *cipra*; Toscana: *cheppia*, *salacca*; Puglia, Abruzzi, Campania: *alosa*, *laccia*, *leccia*; Marche: *cheppia*; Veneto, Istria: *cepa*, *ceppa*, *ciepa*, *cheppia*; Sicilia: *alosa*, *losa*; Sardegna: *saboga*.

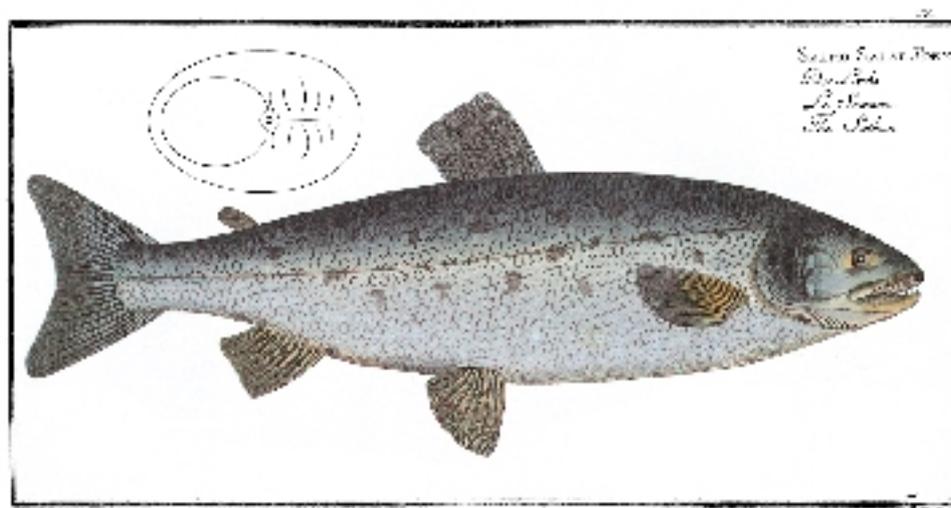


Merluzzo (*Merluccius merluccius*)

Nasello (*gadus carbonaris*)

Liguria, Toscana: *nasello, merluzzo*; Lazio, Campania, Abruzzo: *merluzzo*; Marche,

Romagna: *merluzzo, pesce lupo*; Veneto: *lovo, merlusso*; Istria: *merluzzo, pesse prete*; Sicilia: *meruzzu, miruzza, mirluzzo*; Sardegna: *merluzzu, pisci incani*.



Storione (*Acipenser sturio*)

Liguria: *sturiun, storioun*; Toscana, Lazio, Abruzzi: *storione*; Campania: *sturione*; Marche, Romagna: *sturione*; Veneto, Friuli:

storion, porcella, porcellette; Istria: *storione, speurdo*; Sicilia, Puglie: *sturiuni*.

Salmone (*Salmo Salar*).

Bibliografia

- AA. VV., *La pesca nella laguna di Venezia. Antologia storica di testi sulla pesca nella laguna, la sua legislazione il suo popolo la lingua e il lavoro dei pescatori, sui pesci e sulla cucina*, Venezia 1985 (1a ed.1981).
- AA. VV., *La laguna di Venezia*, a cura di C. Magrini, Venezia 1940.
- AA. VV., *Mostra storica della laguna veneta*, catalogo, Venezia 1970.
- AA. VV., *La pesca in Liguria*, a cura di R. Cattaneo Vietti, Sarzana 1985.
- AA. VV., *Venezia e la Roma dei Papi*, Milano 1987.
- AA. VV., *Il rancio di bordo, storia dell'alimentazione del mare dall'antichità ai giorni nostri*, Gaeta 1992.
- ADIUTO, P., PUTIGNANTI, S.L., *Peschiere-Pesca e dogana*, Taranto 1969.
- AIT, I., *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, in "Archeologia medievale", VIII (1981).
- ALBERINI, M., *Breve storia di Michele Savonarola seguita da un Compendio del suo "Libreto de tutte le cosse che se manzano"*, Padova 1991.
- ALDROVANDI, U., *De piscibus Libri V et de Cetus Lib. Unus*, Bologna 1638
- Annuario delle Diocesi d'Italia*, Torino 1951.
- ANONIMO = GALIANI, *De' doveri dei principi neutrali verso i principi guerreggianti e di questi verso i neutrali*, 1782.
- ANGELINI, W., *Il dibattito sulla pesca al tribunato romano nel 1798*, estratto da "Il Gazzettino della Pesca", organo della Fiera internazionale della pesca di Ancona, giugno 1973.
- ANGELINI, W., *Una controversia di pescatori marchigiani nel 1806*, in "Il Gazzettino della Pesca", giugno 1974.
- ANTONUCCI, G., *La regalia della pesca nel Mar Piccolo*, in "Il diritto dei beni pubblici", s. III, XII (1936), fasc.2.
- ARVEDA, G., *Note storiche sulla pesca e la manifattura ittica a Comacchio*, in *Un museo a Comacchio. Studi di autori vari e progetto*, Bologna 1989.
- ARVEDA, G., *Pesca e società in Comacchio*, in AA.VV., *Sorella anguilla. Pesca e manifattura nelle valli di Comacchio*, a cura di F. Cecchini, Bologna 1990.
- ASSANTE, F., *Giovan Battista Maria Jannucci. L'uomo e l'opera*, Napoli 1981.
- AYMARD, M., *Venise, Raguse et le commerce du blé pendant la seconde moitié du XVI siècle*, Paris 1966
- AYMARD, M., *Le commerce dans la mer Adriatique du XVI siècle*, in *Gli ebrei a Venezia. Secoli XIV-XVIII*, atti del convegno internazionale organizzato dall'Istituto di storia della società e dello stato veneziano della Fondazione Giorgio Cini, Venezia, 5-10 giugno 1983, a cura di G. Cozzi, Milano 1987.
- BADESSI, I., *La "Casa Matha" di Ravenna. La pesca valliva e una millenaria società di pescatori*, in "La pesca italiana", 2 (1946).
- BALLETTO, L., *Il commercio del pesce nel Mar Nero sulla fine del Duecento*, in "Critica storica", XIII, 3 (1973).
- BARTHELMESS, K., Munzing, J., *Monstrum horrendum*, Hamburg 1991.
- BARTHELMESS, K., *Zoologische Einblattdrucke*, IV, Stuttgart 2002.
- BATTISTELLA, A., *Il dominio del Golfo*, "Nuovo archivio veneto" n.s., XXXV (1918), pp. 5-102
- BELON, P., *De aquatilibus*, Parigi 1553
- BELLINI, A., *Il lavoriero da pesca nella laguna di Comacchio*, in "Atti del congresso interregionale di pesca e acquicoltura", Venezia 1900.
- BELLINI, A., *La laguna di Comacchio sotto il governo della S. Sede (1598-1708)*, estr. da "Rivista mensile di Pesca e Idrobiologia", X, XI, 1909.
- BELLINI, A., *La laguna di Comacchio sotto il governo della S. Sede (1725-1797)*, estr. da "Rivista mensile di Pesca e Idrobiologia", XII, 1910.
- BELLINI, L., *La legislazione speciale delle valli di Comacchio nella sua genesi storica nelle fonti e nell'applicazione*, Ferrara 1965.
- BERNARDI, U., *L'identità alimentare adriatica fra 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.
- BERRETTA, G., De Nicolò, M.L., *Medicina e salute nelle Marche dal Rinascimento all'età napoleonica*, "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 97 (1992), Ancona 1994.
- BERTRAND, J., *Traité des peches*, in *Descriptions des arts et des métiers*, V, Neuchatel 1779.
- Bettoni, L., *La pesca sul Benaco*, Milano 1887.

- BEVILACQUA, P., *Venezia e le acque*, Roma 1999.
- BIGANTI, T.**, *La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento e tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, **II**, Roma 1995.
- BIN, A., "Mare clausum" e "mare liberum": la giurisdizione veneziana sul mare Adriatico e la decadenza di Venezia, in *Homo adriaticus* cit.
- BIN, A., *La Repubblica di Venezia e la questione adriatica. 1600-1620*, Roma 1992.
- BIONDI, B., *La condizione giuridica del mare e del litus maris, in Studi in onore di Silvio Perozzi*, Palermo 1924.
- BIRRI, F., COCO, C., *Nel segno del baccalà. Dal mari del Nord alla tavola italiana curiosità. Storia e ricette di un piatto tipico e tradizionale*, Venezia 1997.
- Bisdosso o' vero Diario del Pastoso a Firenze, in Italia, in Europa nel Seicento*, Firenze 1999.
- BLOCH, M.E., *Ichtyologie ou histoire générale et particulière des poissons*, 12 voll., Paris 1785-1799.
- BONAVERI, G.F., *Storia della città di Comacchio, sue lagune e pesche*, Cesena 1761.
- BORGHI, P.B., *De dominio Serenissimae Genuensis Reipublicae in mare Ligustico*, Roma 1641.
- BOSC, E., *Traité des constructions rurales*, Paris, 1875.
- BOUWSMA, W.J. *Venice and the Defence of Republican Liberty. Renaissance Values in the Age of the Counter Reformation*, Los Angeles 1968, trad. it. *Venezia e la difesa della libertà repubblicana*, Bologna 1977.
- BRAUDEL, F., *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino 1976.
- BRAUDEL, F., *Civiltà materiale. Economia e capitalismo (secolo XV-XVIII)*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982.
- BRAUNSTEIN, P., *A propos de l'Adriatique entre le XVIe et le XVIIIe siècle*, in "Annales E.S.C.", 5 (1971), 1270-1278.
- BRULEZ, W. *Les routes commerciales d'Angleterre en Italie aux XVI siècle*, in Studi in onore di Amintore Fanfani, IV, *Evo moderno*, Milano 1962.
- BRULEZ, W. *Marchands flammands a Venice (1568-1605)*, Roma-Bruxelles 1965.
- BRULEZ, W. DEVOS, G., *Marchands flammands a Venice (1606-1621)*, Rome- Bruxelles 1986.
- BUGLI, S. TURCHINI, A. "Tempi di nevi, di ghiacci, di piogge". *Note climatologiche sulla bassa Romagna (1570-1590) del medico Matteo Bruni* in "Studi romagnoli", XL (1989).
- BUTTURINI, M., *La pesca nel lago di Garda*, Salò 1885.
- CARDINI, F., *Venezia, il papato e il dominio dell'Adriatico*, in Aa. Vv., *Venezia e la Roma dei Papi*, Milano 1987.
- COSTANTINI, M., Felice, C., *Abruzzo, a cura di, Economia e territorio in una prospettiva storica*, Vasto, 1998.
- COSTANTINI, M., "Sottovento". *L'Abruzzo e i traffici veneziani* in M. Costantini, C. Felice, *Abruzzo, a cura di, Economia e territorio in una prospettiva storica*, Vasto, 1998, pp. 11-76.
- COSTANTINI, M., "Sottovento". *I traffici veneziani con la sponda occidentale del medio-basso Adriatico* in "Proposte e ricerche", 49 (2002), pp.7-22.
- CALABI, D., *Una città "seduta sul mare"*, in A. Tenenti, U. Tucci, a cura di, *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, Roma 1991.
- CAMMEO, F. *La privativa della neve nel comune di Napoli*, in "Giurisprudenza italiana", IV (1906).
- CAMERA, A., *La polemica del dominio sull'Adriatico nel secolo XVII*, in "Archivio veneto", 20 (1937), pp. 251-282.
- CAMPANO, G., *Trasimeno felice. "Trasimeni descriptio seu de felicitate Trasimeni"*, a cura di C. Conti, Foligno 1992.
- CAMPODONICO, P., *La "Compagna": storia del cibo e storia della mariniera a bordo delle navi dei genovesi, tra XIV e XV secolo* in AA.VV., *Il rancio di bordo*, Gaeta 1995.
- CANTALUPI, A., *Trattato di architettura pratica. Le costruzioni rurali*, Milano s.d.
- CARGNELUTTI, L.**, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secc.XVII-XVIII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, **III**, Roma 1995.
- CAPANNA, G., *Doni di Nettuno*, Firenze 1913.
- CAZZOLA, F., *Fiumi e lagune: le acque interne nella vita regionale*, in *Cultura popolare dell'Emilia Romagna. I mestieri della terra e delle acque*, Milano 1979.
- CAZZOLA, F.**, *L'acqua come ambiente e come problema. Le Valli di Comacchio e il delta del Po in età moderna*, in *Storia di Comacchio*, **II**, Casalecchio di Reno 1995.
- CECCARELLI, F., *La città di Alcina. Architettura e politica*, Bologna 1998.
- CECCHETTI, B., *La vita dei veneziani nel 1300*, II, *Il vitto*, in "Archivio veneto", s.II. XXIX

- (1885).
- CECERE, M., *Il pesce sulla tavola. Alimentazione, ricettari, modi di consumo in Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna* (a cura di D. Balestracci e P. Pasini), Milano 2001.
- CESSI, R., *La Repubblica di Venezia e il problema adriatico*, Padova 1943
- CESSI, R., *La politica adriatica*, introduzione a Paolo Sarpi, *il dominio del mare Adriatico*, Padova 1945.
- CIALDEA, B., *La formazione dell'ordinamento marittimo nelle relazioni internazionali*, I, Milano 1959.
- CIAVARINI, C., a cura, *Statuti anconetani del mare, del terzenale e della dogana e patti con diverse nazioni*, Ancona 1896.
- CONTI, C., *La "Trasimenide" di Matteo dall'Isola e la pesca nel lago di Perugia nel sec.XVI*, in G. Moretti, *Lingua, storia e vita dei laghi d'Italia*, Rimini 1984.
- CORRADO, V. *Il cuoco galante*, Napoli 1786.
- Corsignani, P.A., *Reggia Marsicana*, 2 voll., Napoli 1739.
- COSTE, M., *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie*, Parigi 1861.
- COZZI, G., a cura, *Gli ebrei a Venezia. Secoli XIV-XVIII*, Milano 1987.
- CROSARA, F., *Le "scole" ravennati dell'alto Medio Evo e la Carta Piscatoria del 943*, Modena 1949.
- DE BALDACH, U. *Theatrum sanitatis*, Parma 1971.
- D'IPPOLITO, L., *L'alimentazione nel monastero di S. Maria del Carmine di Putignano (secc.XVI-XVII)*, in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, III, Roma 1995.
- DELLA ROVERE, FRANCESCO MARIA II, *Diario* (a cura di F. Sangiorgi), Urbino 1989.
- DEL SIGNORE, A., *Il commercio della neve in Abruzzo Citeriore tra Seicento ed età borbonica*, in "Proposte e ricerche", 44 (2000).
- DELUMEAU, J., *La paura in occidente (secoli XIV-XVIII)*, Torino 1979.
- DE MARINIS, T., a cura, *Le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona celebrate a Pesaro nel maggio 1475*, Firenze 1946.
- DE NICOLÒ, M.L., *La Cattolica tra XVI e XVIII secolo: da contrada di taverne a borgo marinaro*, in P. Meldini, P.G. Pasini, S. Pivato, a cura, *Natura e cultura nella valle del Conca*, Rimini 1982.
- DE NICOLÒ, M.L., *Note sull'attività cantieristica e portuale a Rimini nel Settecento*, in *Barche e gente dell'Adriatico*, a cura di U. Spadoni, Bologna 1985.
- DE NICOLÒ, M.L., *La navigazione e la pesca*, in *Storia illustrata di Rimini*, II, Milano 1990.
- DE NICOLÒ, M.L., *Dal bragozzo alla tartana. Una rivoluzione piscatoria a Pesaro in età ducale*, in "Pesaro città e contà", 2, 1992.
- DE NICOLÒ, M.L., *La strada e il mare*, Villa Verucchio 1993.
- DE NICOLÒ, M.L., *Le stagioni della pesca*, Fano 1998.
- DE NICOLÒ, M.L., *Pesci e pescatori*, Fano 2004.
- DE SIMONE, D., *Difesa della Real Mensa Vescovile di Pozzuoli per l'Esazione della decima della pesca ne' Mari di sua diocesi con li pescatori di Procida*, Napoli 1737.
- Discorso del medico Bonomo sopra il governo del vivere*, Venezia 1620.
- DONATI A., Pasini, P., a cura, *Pesca e pescatori nell'antichità*, Milano 1997.
- DONEDDU, G., Gangemi, M., *La pesca nel Mediterraneo occidentale (secc.XV-XVIII)*, Bari 2000.
- DURANTE, C., *Il tesoro della sanità*, Roma 1586.
- Enciclopedia delle arti e delle industrie*, vol. III, Torino 1882.
- FEBONIO, M., *Historia Marsorum*, Napoli 1678.
- 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.
- FIORAVANTI, L., *De capricci medicinali*, Venezia 1565.
- FIRPO, L., a cura, *Medicina medievale*, Torino 1971.
- FLANDRIN, J.L., Montanari, M., *Storia dell'alimentazione*, Roma Bari 1997.
- FORTIS, A., *Viaggio in Dalmazia*, a cura di E. Viani, Venezia 1987.
- FRANCHINI, V., *Appunti di diritto marittimo riminese nel sec. XIV*, Bologna 1913.
- FRANCO, V., Lanconelli, A., Quesada, M.A., a cura, *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'età moderna*, 1991.
- FRANGIONI, L., *Il pesce sulla tavola di un mercante di fine Trecento*, "Quaderni di studi storici", [Campobasso] 1993, 5.
- FRIEDLANDER, E., *La pesca nella laguna di Comacchio*, Firenze 1872.
- GABRIELE, M. *L'industria armatoriale nei territori dello Stato Pontificio dal 1815 al 1880*, in

- "Archivio economico dell'unificazione italiana", serie I, vol. XI, fasc. 3, Roma 1961.
- GAUDENTIO, F., *Il panunto toscano*, Roma 1974.
- GAUDIOSO, F., *Le neviere di Buccheri*, in "Bollettino società geografica italiana", s. VII, vol. VII, 1942.
- GESNER, C., *Fischbuch*, Zurigo 1563
- GESNER, C., *Historia animalium Liber IV. Qui est de Piscium et Aquatilium Animantium natura*, Francoforte 1620
- GIACOPINI, L., Marchesini, B., B., Rustico, L. *L'itticoltura nell'antichità*, Roma 1994.
- GIAGNACOVO, M., *Mercanti a tavola. Prezzi e consumi alimentari dell'azienda Datini di Pisa (1383-1390)*, Firenze 2002.
- GIOVIO, P. *De' pesci Romani*, trad. Carlo Zancaruolo, Venezia 1560.
- GRAFFAGNINI, A. *Le "conservate" e le "ghiacciaie" del litorale romagnolo, stato di un accertamento*, in *La marineria romagnola, l'uomo, l'ambiente*, Atti del convegno, Cesenatico 1977.
- GREENGRASS, M., *The later wars of religion in the French Midi*, in "The European crisis of the 1590s", London 1985.
- GRISELINI, F. *Dizionario delle arti e de' mestieri*, Venezia 1768.
- GUGLIELMI, F., *I nevaroli a Roma*, "Studi romani", LIV, 1993.
- HOCQUET, J.C. *L'armamento privato* in A. Tenenti, U. Tucci, a cura di, *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, Roma 1991, pp. 397-434.
- JANNUCCI, G.B.M., *Economia del commercio del Regno di Napoli*, a cura di F. Assante, 5 voll., Napoli 1981.
- JONSTON, J., *Historia Naturalis De Piscibus et Cetis*, Francoforte 1640
- HOCQUET, J.C., *Poisson du riche et hareng du commun*, in M. Mollat, a cura, *Histoire des peches maritimes en France*, Toulouse 1987.
- INGRASSIA, G.B., *Informazione del pestifero et contagioso morbo*, Palermo 1576.
- KLEIN, J.T., *Historia naturalis piscium*, Gedani 1740-1749
- LAMPREDI, G., *Juris publici universalis sive juris naturae et gentium theoremata*, Livorno 1776-1778.
- LANARO SARTORI, P., *La pesca sul Garda in età moderna: aspetti giuridici, sociali ed economici*, estr. da Aa.Vv., *Un lago, una civiltà: il Garda*, I, Verona 1983.
- LANARO, P., *Mercanti inglesi nell'Italia del Seicento*, Venezia 1990.
- LANARO, P., *I mercanti della Repubblica veneta. Economie cittadine e stato territoriale (secoli XV-XVIII)*, Venezia 1999.
- 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), pp. 83-131.
- LANCONELLI, A., *La pesca nelle acque interne: fiumi e laghi*, in *Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestrieri e P. Pasini, Milano 2001.
- Lane, F.C. *Venice. A Maritime Republic*, Baltimore 1973 trad. it. *Storia di Venezia*, Torino 1991.
- LE ROY LADURIE, E.**, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dell'anno Mille*, **Torino 1982.**
- LEVI, C. *Trattato teorico pratico di costruzioni civili, rurali, stradali ed idrauliche*, I, Milano 1914.
- LIGABUE, G., *Storia delle forniture navali e dell'alimentazione di bordo*, Venezia 1968.
- LOCCENIUS, J., dal *De jure maritimo et navali*, Ulma 1650.
- LOMBARDI, F.V., "Liste" di nozze di Roberto Malatesta ed Elisabetta da Montefeltro (1475) in "Romagna arte e storia", 18 (1986).
- LOMBARDO, P.G., *Chioggiotti schiavi dei turchi e dei barbareschi nell'età moderna secondo i "Libri Consiliorum" della Comunità di Chioggia*, in "Archivio veneto", s.V, CIX, 145 (1978), pp. 73-102. LOMBARDO, P.G., *Naufragi nelle acque della giurisdizione del podestariato di Chioggia in età moderna*, in "Economia e storia", 4, 1982, pp.435-496.
- LOMBARDO, P.G., *Sulla marineria chioggiotta in età moderna* in "Archivio veneto", s.V, CXXI (1983), pp. 115-123.
- LONGO, O., *Un viaggio fra i mangiatori di pesci (dal Periplo di Nearco)*, in "Atti e memorie dell'Accademia Patavina di scienze lettere ed arti", XCVIII, (1985-1986), p. III.
- LONGO, O., *I mangiatori di pesci: regime alimentare e quadro culturale* in "Materiali e discussioni per l'analisi dei testi classici", 18, Pisa 1987.
- LONGO, O., *La caccia al pesce*, in "Melanges P. Léveque", 3, pp. 215-232.
- LONGO, O., *Le forme della predazione. Cacciatori e pescatori della Grecia antica*, Napoli 1989,
- LOPEZ, L., *La privativa della neve nell'Aquila dal Sei all'Ottocento*, in "Rivista abruzzese", 3,

- 1991.
- LOPEZ, L., *Pesce di mare e di Fucino nell'Aquila fra il Trecento e l'Ottocento*, in "Rivista abruzzese", 1, 1992.
- LO SARDO, E.**, *Baccalà e stoccafissi sulla mensa sulla mensa dei poveri. Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo in Archivi per la storia dell'alimentazione II, Roma 1995.*
- FIORDANO, M., *Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d'hoggi conosciuti dal mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, si latini come moderni volgari d'uno, in uno*, Arimini 1576.
- MALFER, F., *La pesca nel lago di Garda in "Memorie dell'Accademia di Verona", LXXIII, fasc. I, Verona 1897.*
- MALFER, F., *L'alosa e la pesca nel lago di Garda*, in "Atti e memorie dell'Accademia d'agricoltura, scienze, lettere, arti e commercio di Verona", s.IV, VII (1907).
- MANCINI, L., *Il pesce e la "pescaria" del Cesenatico*, in "Studi romagnoli" XX (1969).
- Marciani, C., *Le relazioni tra l'Adriatico orientale e l'Abruzzo*, in "Archivio storico italiano", I (1965).
- MARCHIORI, A., *Ateneo, il pesce e il formaggio*, in *In principio era il mare*, a cura di O. Longo e G. B. Lanfranchi, "Seminari di Homo edens", 2, Padova 2003.
- MARCO GAVIO APICIO, *De re coquinaria. Il libro del pesce*, a cura di A.A. Del Re, Milano 2002.
- Mare liberum sive de jure, quod Batavis competit ad Indicana commercia, dissertatio*, Lugduni Batavorum 1609.
- MARESCALCHI, A., *Storia dell'alimentazione umana*, Milano 1942.
- MARTELLUCCI, M., *La pesca in mare in Pesca e pescatori dal tardo medioevo alla prima età moderna* a cura di D. Balestrieri e P. Pasini, Milano 2001, pp.27-51.
- MARZARI, M., *La marciliana, il mercantile che ha delineato un'epoca (XIII-XVIII secolo)* in "Chioggia. Rivista di studi e ricerche", 9 (1993), pp. 9-44.
- MASSA, P., *L'economia della repubblica di Genova e la pesca in La pesca nel Mediterraneo occidentale (secc. XVI-XVIII)*, a cura di G. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000.
- MATTHIOLI, P.A., *Discorsi della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anarzabeo*, Venezia 1568.
- MESSE DAGLIA, 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 R. Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti", CI (1941-1942).
- MESSE DAGLIA, L., *A proposito di "schienale" e "morona". Nuovi appunti*, in "Atti del R. Istituto veneto di scienze, lettere ed arti", CIII (1943-1944).
- MESSISBURGO (di), C., *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.
- MEYER, C.B.V., *The extent of jurisdiction in Coastal Waters*, Leiden 1937.
- MICHELL, A. R., *La pesca in Europa agli inizi dell'età moderna*, in "Storia economica Cambridge", V, Torino 1978.
- MIGLIORINI, E., *Il commercio di neve e di ghiaccio naturale*, in "La geografia nelle scuole", 4 (1995).
- MILIZIA, F. *Principi di architettura civile*, 3 voll., Bassano 1813, (1a ed. 1781).
- MIRA, G., *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano 1937.
- MOLTÒ, C. *Osservazioni economiche a vantaggio dello Stato Pontificio*, Venezia 1781.
- MOLLAT DU JOURDIN, M., *La peche a Dieppe au XV^e siècle*, in "Bulletin de la Société d'Emulation de Rouen et de la Seine Inférieure", 1938.
- MOLLAT DU JOURDIN, M., *Notes et documents sur la peche harenguière a Fécamp a la fin du XV^e siècle*, in *L'Abbaye de Fécamp: XIII^e Centenaire*, Fécamp 1958.
- MOLLAT DU JOURDIN, M., *L'Europa e il mare*, Bari 1993.
- MONSON, W., *Naval Tracts*, a cura di M. Oppenheim, Londra 1914.
- MONTANARI, M., *Economia di pesca e consumo di pesce nell'alto Medioevo*, in A. Donati, P. Pasini, a cura, *La pesca. Realtà e simbolo tra Tardo Antico e Medioevo*, Milano 1999.
- MONTANARI, M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979.
- MONTANARI, M., *La fame e l'abbondanza*, Bari 1997.
- MONTANARI, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari 1999.
- MONTANARI, M., *Uno statuto ambiguo: il pesce nella tradizione alimentare italiana*, in O. Longo, G.B. Lanfranchi, *In principio era il mare*, Seminari di "Homo edens", 2 Padova 2003.

- MONTANARI, O., a cura di, *Archestrato di Gela*, Bologna 1992
- MONTICOLA, G., a cura, *I capitolari delle Arti sottoposte alla Giustizia e poi alla Giustizia Vecchia*, Roma 1896, I, *Capitulare de piscatoribus*.
- MORELLI, G., *Le corporazioni romane di arti e mestieri dal XIII al XIX secolo*, Roma 1937.
- MOSCHETTI, C.M., *Questioni di diritto pubblico marittimo negli scritti dei giuristi napoletani della prima metà del Seicento*, Napoli 1984.
- MOSCHETTI, C.M., *Aspetti organizzativi e sociali della gente di mare del golfo di Napoli nei secoli XVII e XVIII*, in *Le genti del mare Mediterraneo*, a cura di R. Ragosta, II, Napoli 1981.
- NADA PATRONE, A.M., *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981.
- NARDELLI, G.M. *Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo*, Ponte San Giovanni, Perugia 1998, pp. 46-50.
- NASO, I., *I prodotti alimentari alla corte sabauda in Archivi per la storia dell'alimentazione, II, Roma 1995*.
- NASO, I., *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999.
- NICOLINI, U., *Gli Statuti del Lago, fonte primaria per un'enciclopedia del Trasimeno*, in G. Moretti, a cura, *Lingua, storia e vita dei laghi d'Italia*, "Atti del I convegno dell'atlante linguistico dei laghi italiani", Lago Trasimeno, 23-25 settembre 1982, Rimini 1984, pp. 391-414.
- NIGRO, G., *Mangiare di grasso, mangiar di magro in Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, "Atti delle Settimane di Studi e altri convegni dell'Istituto internazionale di storia economica F. Datini Prato", 28, Firenze 1997.
- NONNIUS, L., *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarius*, Antverpiae, 1616.
- NOVAK, G. *Dokumenti za povijest ribarstva na istocnoj obali Jadranskog mora, I, Otoci Vis i Hvar* (Documenti per la storia della pesca alle coste orientali dell'Adriatico, I, Le isole di Lissa e di Lesina), Zagreb, Accademia Jugoslava, 1953.
- ODERICO DA GENOVA, *De regenda sanitate consilium* (sec.XV), a cura di F. Cirenei, Genova 1961.
- OLMI, G., TONGIORGI TOMASI, L., *De piscibus. La bottega artistica di Ulisse Aldrovandi e l'immagine naturalistica*, Roma 1993.
- 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.
- ORLANDI, G., *Il porto, le navi e la gente di mare nelle carte dell'Archivio Comunale di Ancona*, in *Munus Amicitiae. Scritti per il 70° genetliaco di Floriano Grimaldi*, a cura di G. Paci, Loreto 2001.
- OTTANELLI, A., *Ghiacciaie, neviere, nevate, nevicatae, nivarole e conserve. Variazioni popolari sull'unico tema della conservazione attraverso il freddo*, in Aa. Vv., *L'acqua, il freddo, il tempo. La produzione del ghiaccio naturale nell'alta valle del Reno (secc. XVIII-XX)*, Firenze 1987.
- PACE, G., *De dominio maris Hadriatici desceptatio*, Lugduni 1619.
- Pagano, F.M., *Sulla libertà del commercio del pesce in Napoli*, Napoli 1789.
- PALERMO, L., *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in *La pesca nel Mediterraneo occidentale (secoli XVI-XVIII)*, a cura di C. Doneddu e M. Gangemi, Bari 2000.
- PALOMBI, A., Santarelli, M., *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, Milano 1969.
- Pavesi, P., *Ordini e statuti del Paratico dei pescatori di Pavia, pubblicati ed annotati*, in "Bollettino storico pavese", II (1894).
- PEDROCCO, G., *Industria del cibo e nuove tecniche di conservazione* in J.L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari 1997.
- PERINI, S., *Chioggia al tramonto del Medioevo*, Sottomarina 1992.
- PERINI, S., *Chioggia nel Seicento*, Sottomarina 1996.
- PETRONIO, A., *Del vivere delli Romani et di conservare la sanità*, Roma 1592.
- PRESUTTI, E., *La privativa della neve a Napoli*, in "Diritto e giurisprudenza", XXII (1907).
- PINI, A.I., *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale*, in "Il Carrobbio", I (1975).
- PINI, A.I., *Merci e scambi nell'Italia medievale del centro-nord*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio*

- in Italia dal XII al XX secolo, Bologna 1986.
- PISANELLI, B., *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venezia 1587.
- PISANELLI, B., *Trattato de' cibi et del bere con molte dotte et belle annotazione di Francesco Gallina*, a cura di G. Barberis, Carmagnola 2000.
- POLESE, a cura, B., *Relazione dei rettori veneti nel Dogado*. Podesteria di Chioggia, Milano 1982.
- PRODI, P., a cura, *Disciplina dell'anima, disciplina del corpo*, Annali dell'Istituto storico italo-germanico, 40 (1994).
- PRODI, P., Reinhard, W., a cura di, *Il concilio di Trento e il moderno*, Annali dell'Istituto storico italo-germanico, 45 (1996).
- PROSPERI, A., a cura, *Il padule di Fucecchio. La lunga storia di un ambiente "naturale"*, Roma 1995.
- QUATREMÈRE DE QUINCY A.C. *Dizionario storico di architettura*, 2 voll., Mantova 1842.
- RAIMONDO, S., *La risorsa che non c'è più. Il lago del Fucino dal XVI al XIX secolo*, Manduria-Bari-Roma 2000.
- REBORA, G., *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Bari 2000.
- REDON, O., SABBAN F., SEVENTI, F., *A tavola nel Medioevo*, Roma Bari 1994.
- REGNI, C., *La "comunantia fructus acque Lacus" nella prima metà del sec.XV: appalti e appaltatori*, Perugia 1989, estr. da "Bollettino della deputazione di storia patria per l'Umbria", LXXXV (1988).
- RIGANELLI, G., *Signora del lago signora del Chiugi. Perugia e il lago Trasimeno in epoca comunale (prima metà sec.XII-metà sec.XV)*, Perugia 2002.
- ROBERTI, M., *La privativa della neve in Sardegna*, in "Studi economico giuridici pubblicati per cura della Facoltà di Giurisprudenza della R. Università di Cagliari", 2 (1910).
- RONDELET, G., *Libri de Piscibus Marinis*, Lugduni 1554
- ROSA SALVI, P., SARTORI, S., *Laguna e pesca. Storia, Tradizioni e prospettive*, Venezia 1979.
- RUPOLO, W. *Voyage court, agréable et utile fait par Mr Eyard, pretre de la congrégation de la mission (1787)*, Roma 1988.
- SABBAN, F., SERVENTI, F., *A tavola nel Rinascimento*, Roma Bari 1996.
- SACCHI A. *Le abitazioni. Alberghi, case operaie, fabbriche rurali, case civili, palazzi e ville*, Milano 1878 .
- SALEM ELSHEIKH, M., a cura, *Statuto del comune e del popolo di Perugia del 1342 in volgare*, II, Perugia 2000.
- SALVIANI, I., *Aquatilium animalium historiae*, Roma 1554
- SAMARITANI, A., *Gli statuti tardo quattrocenteschi di Comacchio nell'ambiente cittadino del tempo*, in "Anecdota", II, 2 (1991).
- SANI, R., a cura, *Educazione e istituzioni scolastiche nell'Italia moderna*, Milano 1999.
- SANUDO, M., *De origine, situ et magistratibus urbis Venetae ovvero la città di Venetia (1493-1530)*, a cura di A. Caracciolo Aricò, Milano 1980.
- SARPI, P., *Dominio del mar Adriatico della Serenissima Repubblica di Venezia*, Venezia 1686.
- SARPI P., *Il dominio del mare Adriatico*, a cura di R. Cessi, Padova 1945.
- SCAMOZZI, V., *L'idea dell'Architettura Universale*, Venezia 1615.
- SCAPPI, B., *Opera*, Venezia 1570.
- SCIALOJA, A., *Statuta et ordinamenta artis piscium civitatis Perusii (1296-1376)*, in "Bollettino della Regia Deputazione di storia patria per l'Umbria", XVI, 1910, fasc. III.
- SCOVAZZI, T., *La pesca nell'evoluzione del diritto del mare*, 2 voll., Milano 1979, I.
- SELLA, D., *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Firenze 1961.
- SELDEN, J., *Mare clausum seu de dominio maris libri duo*, Londini 1635.
- SENTIERI, M., *Cibo e ambrosia*, Bari 1993 .
- Spano, B., *Neviere e precipitazioni nevose nel Salento*, in "Rivista geografica italiana", LXX (1963).
- STELLA, A., *La crisi economica veneziana della seconda metà del secolo XV*, in "Archivio veneto", s. 5, LVIII-LIX (1956).
- Statuta civitatis Fani*, Fano 1568.
- Statuta inclitae terrae Civitanovae*, Ancona 1567
- Statuta Magnificae Civitatis Anconae*, Ancona 1566.
- Statuti di Comacchio, sec.XV*, a cura di V. CAPUTO, R. Caputo, Ferrara 1991.
- Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogaliae volumen*, Pesaro 1584.
- Storia d'Olao Magno, arcivescovo d'Upsali, dei costumi de' popoli settentrionali, tradotta per M. Remigio Fiorentino dove s'ha piena notizia delle genti della Gottia, della Norvegia, della Svevia e di quelle che vivono sotto la tramontana*, Venezia 1561.

- STEFANI, G., *Dizionario corografico dello Stato pontificio*, Milano Venezia 1856
- Tagliapietra, F., *Relazione letta in senato da F. T. Podestà di Chioggia nel 1559 di ritorno del suo reggimento*, a cura di C. Bullo, Venezia 1885.
- TARGA, C. *Ponderazioni sopra le contrattazioni marittime*, Livorno 1755.
- TARGIONI TOZZETTI, G., *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, VIII, Firenze 1779.
- TENENTI, B., *Ragusa e Venezia nell'Adriatico della seconda metà del Cinquecento*, in "Studi Veneziani", 4 (1980), pp.99-127.
- Tenenti, A., Tucci, U., a cura di, *Storia di Venezia. Temi. Il mare*, Roma 1991
- Todeschi, C. *Saggi di agricoltura, manifatture e commercio coll'applicazione di essi al vantaggio del Dominio Pontificio*, Roma 1770.
- Toniolo, A.**, *Forze produttive ed attività economiche negli ultimi decenni del dominio estense*, in **Aa.Vv.**, *Storia di Comacchio nell'età moderna*, **II, Casalecchio di Reno 1995**.
- Tonini, L., *Il porto di Rimini. Brevi memorie storiche*, estr. da "Atti della deputazione di storia patria per le provincie di Romagna", III, 1864.
- Tucci, U., *L'alimentazione a bordo in Storia di Venezia. Temi. Il mare*, Venezia 1991.
- Turchini, A., *La signoria di Roberto Malatesta detto il Magnifico (1468-1482)*, Rimini 2001.
- Turchini, A., *La Romagna nel Cinquecento, I, Istituzioni comunità mentalità*, Cesena 2003.
- Turrini, M. *Il "metodo stabile" per regolare il Collegio dei nobili di Parma ad inizi Settecento*, in G.P. Brizzi, R. Greci, a cura, *Gesuiti e università in Europa (secoli XVI-XVIII)*, Atti del convegno di studi, Parma 13-15 dicembre 2001, Bologna 2002.
- Ugoccioni, N., *Reti e sistemi tradizionali di pesca nel lago Trasimeno*, in "Quaderni dell'atlante linguistico dei laghi italiani", 2, Città di Castello 1982.
- Veggiani, A. *La piccola età glaciale e il culto della Madonna della Neve in Romagna in "Studi romagnoli"*, XL (1989).
- Venturi, F. *Settecento riformatore. L'Italia dei lumi, 2. La Repubblica di Venezia (1761-1797)*, Torino 1990.
- Verdi, O., *Un appaltatore esemplare: Carlo Ambrogio Lepri imprenditore all'ombra della corte pontificia, in L'impresa. Industria, commercio, banca, secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1991, pp. 989-1006.
- Verdi, O.**, *Un appalto "diverso". Le valli da pesca di Comacchio durante il governo pontificio (1598-1798)*, in **Aa.Vv.**, *Storia di Comacchio nell'età moderna*, **Casalecchio di Reno 1995, II, pp. 357-401.**
- Visceglia, M.A., *I consumi in Italia in età moderna in "Storia dell'economia italiana"*, II, *L'età moderna verso la crisi*, Torino 1991.
- Vismara, G., *Il diritto del mare in La navigazione mediterranea nell'alto medioevo*, "Settimane di studio del centro italiano di studi sull'alto medioevo", XXV, I, Spoleto 1978, pp. 687-730.
- Vivenza, G., *Gli 'Hediphaetica' di Ennio e il commercio del pesce in età repubblicana*, in "Economia e storia", 1 (1981).
- Welwood, *De dominio maris, iuribusque ad dominium praecipue spectantibus, assertio brevis et methodica* Hagae-Comitum 1653 (1a ed. 1615).
- Zacchia, P., *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637.
- Zagli, A., *Il lago e la comunità. Storia di Bientina un "Castello" di pescatori nella Toscana moderna*, presentazione di Adriano Prosperi, Firenze 2001.
- Zago, R., *I Nicolotti. Storia di una comunità di pescatori a Venezia nell'età moderna*, Abano Terme 1982.
- Zarri, G., *Monasteri femminili e città (secoli XV-XVIII)*, in *Storia d'Italia, IX, Annali, 9, La Chiesa e il potere politico*, a cura di G. Chittolini, G. Miccoli, Torino 1986.
- Zarri, G., *Donna, disciplina, creanza cristiana. Le istituzioni dell'educazione femminile*, Bologna 1987.
- Zoccolari, A., *Dissertazione sulle antiche consuetudini, o privilegi della comunità di S. Niccolò, ed Angelo Raffael*, Venezia 1799.
- Zug Tucci, H., *Il mondo medievale dei pesci in L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, II, Spoleto 1985 ("Settimane di studio del centro italiano di studi sull'alto medioevo", XXXI).
- Zug Tucci, H., *Pesca e caccia in laguna in Aa.Vv.*, *Storia di Venezia, I, Dalle origini all'età ducale*, Roma 1992.
- Sull'uso del pesce in medicina, Pazzini, *Storia della medicina*, Milano 1947.

Indice delle illustrazioni

- Tav. 1 - F. Grisellini, Dizionario delle arti e de' mestieri, Venezia 1768
- Tav. 2 - J.E. Bertrand, *Descriptions des arts et métiers*, Neuchatel, 1779
- Tav. 3 - J.E. Bertrand, *Descriptions des arts et métiers*, Neuchatel, 1779
- Tav. 4 - J.E. Bertrand, *Descriptions des arts et métiers*, Neuchatel, 1779
- Tav. 5 - H.L. Duhamel Dou Monceau, ...
- Tav. 6 -

Abbreviazioni

- Asan Archivio di stato di Ancona
- Asfa Sezione archivio di stato di Fano
Asc, Archivio storico comunale
- Asgu Sezione archivio di stato di Gubbio
Csp Convento di San Pietro
- Asl Sezione archivio di stato di Lanciano
Cr corporazioni religiose
- Asps Archivio di stato di Pesaro
Nps Archivio notarile Pesaro
- Asri Archivio di stato di Rimini
Ascri Archivio storico comunale Rimini
- Asrm Archivio di stato Roma
Acn Archivio collegio Nazareno
- Asve Archivio di stato di Venezia
- Babr Biblioteca arcivescovile Brindisi
Ac Archivio capitolare

Indice

Introduzione

I. *Dal basso Medioevo alla prima età moderna*

1. Dal pesce d'acqua dolce al pesce di mare
2. Dalla laguna alla pesca d'altura

II. *Il diritto di pesca (ius piscandi)*

III. *Il problema della pesca nella stagione delle riforme*

1. Il dibattito sulla libertà del mare
2. Il Regno di Napoli
2. La Repubblica di Venezia
3. Lo Stato pontificio

IV. *Prodotto conservato e prodotto fresco. Dal vitto quaresimale al consumo quotidiano.*

1. Il consumo nell'Europa atlantica e nell'Europa mediterraneo
2. La produzione
3. I problemi dell'approvvigionamento
4. L'influenza del clima

V. *Pregi e difetti del pesce.*

1. Il medico in cucina.
2. Gli effetti della precettistica religiosa
3. La rivalutazione dell'alimento ittico nell'Europa cattolica

VI. *Le tecniche di conservazione del pesce fresco*

1. Le conserve e il commercio della neve

Appendice

1. Mercuriali
2. Ricette
3. Iconografia e glossarietto

Bibliografia

Indice delle illustrazioni e abbreviazioni



*Finito di stampare
nel mese di marzo 2004
per i tipi di Grapho 5
Fano*