

**Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo
Giardini Naxos**

**V rassegna di archeologia subacquea
V premio Franco Papò**

Giardini Naxos 19-21 ottobre 1990

Atti

Patrocinio

Ministero Turismo e Spettacolo • Ministero dei Beni Culturali e
Ambientali • Regione Siciliana Assessorato Turismo e Trasporti -
Assessorato Beni Culturali e Ambientali e P.I. • A.A.P.I.T. Messina

Gianfranco Purpura
Università di Palermo

*Pesca e stabilimenti antichi per la
lavorazione del pesce nella Sicilia occidentale:
IV - Un bilancio*

A quasi dieci anni di distanza dall'identificazione dei primi stabilimenti per la lavorazione del pesce in Sicilia e dopo avervi dedicato tre diversi articoli è forse giunto per me il momento di un bilancio ¹.

La stimolante lettura dell'opera di Ponsich e Tarradell sulle industrie antiche di salagione della Spagna e del Nord Africa ² e la varietà della forma delle anfore contenenti salsa di pesce, probabilmente connessa a precisi luoghi di produzione da identificare, mi aveva indotto a ricercare a partire dal 1974 ³ anche in Sicilia le caratteristiche vasche (*cetariae, tæricheiai*) disposte lungo la riva del mare di età greco-punica e romana, fino ad allora scoperte in Marocco, Algeria, Tunisia, Spagna, Portogallo, Francia e persino in Mar Nero ⁴. Esse costituivano i resti più evidenti di antichi stabilimenti per la lavorazione del pesce, che talvolta constavano soltanto di precari rifugi per gli uomini, ma di innumerevoli contenitori, rivestiti in cocciopesto e destinati ad essere colmati del pesce da salare o macerare per la preparazione della famosa salsa denominata *garum (gáron)*. Le ritrovavo a S. Vito Lo Capo (TP), nei pressi di una moderna tonnara, che, come a Lixus ed a Cotta in Marocco ⁵, testimoniava ancora la persistenza delle abitudini degli uomini e dei pesci. Oltre quindici vasche affioravano dal terreno senza la necessità di alcuno scavo, ma indubbiamente molte altre erano ancora sepolte ed indicavano l'esistenza di uno stabilimento di non secondaria importanza, che dal IV-III sec. a.C. era stato in attività fino all'età tardo romana. Se si considera che alcuni impianti nord africani erano dotati soltanto di tre, quattro vasche si comprende la portata dell'attività nel sito, che sembrerebbe subire un rallentamento in due momenti: nel primo sec. d.C. e nel terzo. A Cala Minnola (Levanzo), ove si notano in superficie otto vasche, il sito, invece, molto più esposto e soggetto ad incursioni, era stato abbandonato un po' prima di S. Vito ⁶.

La prosecuzione delle perlustrazioni costiere a piedi o in gommone mi consentiva di indicare nell'85 tre nuovi siti: Isola delle Femmine (Pa-

lermo), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicola (Favignana). La prima località in particolare si presentava come una delle più interessanti della Sicilia occidentale, sia per il numero e la dimensione delle vasche, che per l'ubicazione su di un isolotto che richiama da vicino la situazione di Scombroaria (*Escombréras*), l'isola spagnola menzionata da Strabone ⁷ ed oggi ricollegata alla riva, che traeva il suo nome dagli sgombri che vi si pescavano e che consentivano la preparazione della migliore qualità di *garum*, apprezzato anche da Plinio ⁸. Come a S. Vito l'attività era stata fiorente dal IV-III sec. a.C. fino all'età tardo romana.

Una mareggiata intanto metteva in luce nell'inverno dell'81 a Portopalo alcune vasche dello stabilimento apud Pachynum, menzionato nelle fonti antiche ⁹ come uno dei più notevoli della Sicilia. Ciò richiamava l'attenzione della Soprintendenza di Siracusa ¹⁰ e mi induceva ad effettuare qualche perlustrazione nella Sicilia orientale, ove mi è sembrato di poter localizzare altri due nuovi impianti: uno a Torre Vindicari (Noto), l'altro a Capo Ognina (Siracusa). Oggi però non esito a riconoscere che quest'ultima indicazione è forse prematura e, nonostante l'indiscussa importanza marina della località, le grandi vasche circolari che si rinvennero a nord del Capo Ognina non erano probabilmente adibite ad un uso diverso da quello constatato per le innumerevoli escavazioni circolari che si riscontrano più a sud e soprattutto poi in località Marsa Oliveri nei pressi di Siracusa. Si trattava di fosse per cuocere la calce ¹¹, anche se non ne comprendo perfettamente il funzionamento, essendo prive di una sottostante apertura per il tiraggio. Fosse circolari invece adibite per la lavorazione del pesce sono presenti nello stabilimento di Portopalo ed in quello di Vindicari, oltre che in Mar Nero e forse in nord Africa ¹², ma sono finora del tutto ignote negli stabilimenti della Sicilia occidentale.

Quando alcuni di questi stabilimenti saranno scavati questo confronto, tra la parte greca della Sicilia e la parte punica, varrà ad illustrare eventuali differenti tecniche di lavorazione e differenze nei tempi di utilizzazione. Già da adesso, comunque, sembra possibile affermare una generale maggiore antichità degli stabilimenti siciliani rispetto a quelli rinvenuti in nord Africa e Spagna. E questo dato ci riconduce all'affascinante questione dell'origine della salsa di pesce.

Secondo la tesi prevalente, il procedimento in questione sarebbe stato escogitato dalle pescose città greche (ionie e megaresi) del Mar Nero intorno al VII-VI sec. a.C. e da lì esportato, tramite soprattutto i coloni ionici dell'Asia minore, verso l'Occidente ed in particolare la Spagna. Ivi indigeni, e soprattutto punici, ne avrebbero da costoro appreso l'uso diffondendone la produzione e commercializzazione di tipo monopolistico statale. Le fonti greche dalla fine del V sec. iniziarono a parlare della



1 - Tra le figure a carboncino della Grotta del Genovese a Levanzo appare un grande pesce un delfino o un tonno



2 - Cefalù, Museo Mandralisca, cratere con scena del venditore di tonno (IV sec. a.C.)

salsa di pesce spagnola che divenne da allora in poi famosa sino all'età tardo romana. Purtroppo le testimonianze giunteci dalla Spagna e nord Africa rimontano prevalentemente all'età romana¹³.

Dei quattro modi antichi per conservare il pescato (vivo, affumicato, salato ed in salsa) i greci dunque avrebbero avuto il merito di escogitare l'ultimo procedimento in Mar Nero e la Sicilia, sita al centro della via di trasmissione verso l'Occidente, potrebbe testimoniare la precocità della sua produzione e soprattutto l'entità dei contatti con il mondo punico. Isola delle Femmine, San Vito, Levanzo e forse Solunto, del quale non sono state ancora rintracciate le vasche, sembrano essere stati degli stabilimenti punico abbastanza antichi.

Una società, come quella antica, che per smaltire le eccedenze del pescato non poteva far ricorso alla refrigerazione, utilizzava innanzitutto, ove possibile, il sistema di mantenere vivo il pesce dopo la cattura. Le grandi peschiere romane divenute luogo di diletto e le imbarcazioni-vivaio ritrovate a Fiumicino o in Francia ce lo testimoniano. L'uso è certamente antichissimo ed anche in questo caso orientale. Purtroppo non è facile per le peschiere (*vivaria*), ove venivano poste, secondo la pratica antica, anche le uova dei pesci raccolte in mare, proporre una datazione precisa, come invece è possibile effettuare per le vasche rivestite in cocciopesto (*cetariae*), necessarie per la preparazione della salsa di pesce. Si trattava di grandi escavazioni dotate di saracinesche, grade, canali per l'immissione dell'acqua ossigenata, scalini per impedire l'insabbiamento, tane predisposte per i pesci, secondo una tecnica costante nei millenni. Delle due peschiere identificate nella Sicilia occidentale: a Isola delle Femmine ed a Favignana non so offrire una datazione, anche se personalmente ho l'impressione che la seconda sia più antica della prima.

La società mediterranea disponeva di grandi quantità di sale e ciò rendeva superfluo il ricorso alla conservazione mediante il fumo, tipico delle regioni nordiche, prive di questa risorsa, ma ben fornite di legname. È dunque probabile che l'altro metodo di conservazione, quello basato sul sale, fosse stato utilizzato fin dall'età preistorica in prossimità dei luoghi ove si raccoglieva questo importante prodotto marino. Il pesce salato (*tárichos*) era certamente prodotto in una città della Palestina ed in una borgata del delta del Nilo, località orientali denominate *tari-cheiai*, prossime ad antiche saline. La stessa vicinanza è stata notata per gli stabilimenti spagnoli e lo stabilimento di Portopalo.

Le saline del Trapanese sono assai prossime agli stabilimenti indicati nella parte occidentale della Sicilia. Ma quale aspetto aveva una salina preistorica ed un connesso luogo di salagione del pesce?

In prossimità di diversi villaggi preistorici, ubicati lungo la riva del mare, sono state notate diverse escavazioni e buchi per pali destinati a sorreggere tettoie, che potrebbero essere connessi ad impianti di questo genere ¹⁴. È questa una direzione nella quale in futuro converrà indagare, anche perché numerosi indizi ci confermano il dato intuitivo dell'importanza della pesca nelle culture preistoriche della Sicilia occidentale. Se scontata è la citazione della raffigurazione di cetaceo nella grotta del Genovese a Levanzo e l'attività di raccolta di conchiglie che sono presenti in grandi quantità anche in siti interni dell'isola, meno nota è la presenza di vertebre di grandi pesci in diverse grotte del Trapanese, ad esempio a Cala Mancina, a Trapani ed all'Uzzo ove uno scavo consente di datare i resti al 6250 a.C. ¹⁵. Pesci di queste dimensioni potevano essere catturati non da riva, ma già da allora con ami in osso, che sono stati infatti rinvenuti, e con arpioni da imbarcazioni e sarebbe stato certamente conveniente tentare di conservare ciò che una comunità non poteva immediatamente smaltire.

Vi sono quattro modi fondamentali per la cattura del pesce: con l'arpione o fiocina, con la lenza, la rete e la nassa. Tutti e quattro i sistemi sono certamente antichissimi. Leonard Woolley indica ad esempio la presenza di numerose lische assai piccole in livelli preistorici mesopotamici che, a suo avviso, non potrebbero spiegarsi senza l'utilizzazione di reti ¹⁶. Reti con pesi e galleggianti sono state ritrovate in tombe egiziane ¹⁷ ed il villaggio preistorico dei Faraglioni di Ustica (1450-1250), ove alari a forma di vertebre di pesce erano frequentemente utilizzati, ha restituito di recente un peso di rete in argilla. Omero cita l'arpione, la lenza e la rete, oltre alla raccolta diretta sul fondo da parte di sommozzatori di ostriche e di conchiglie ¹⁸.

La pesca con la lenza in età greca (*agkistreía*) comprendeva l'utilizzazione della canna (*kálamos*), di ferula per i piccoli pesci, di corniolo o ginepro per i più vigorosi. La lenza era in filo di lino (*línos, linea*) e nella parte immersa in crine di cavallo o in setole di cinghiale di colore bianco o neutro, per non suscitare nel pesce diffidenza, con un galleggiante (*indicium*) ed un peso (*molibdaíne*), ritrovato in piombo in numerosi relitti di età greca ed in alcuni stabilimenti per la lavorazione del pesce, scavati in nord Africa ¹⁹. Secondo Lafaye al tempo di Omero un tubicino in materia cornea proteggeva il tratto terminale della lenza, ma questo attrezzo era destinato a cadere presto in disuso ²⁰. Gli ami, dotati di ardiglione e patta per l'arresto della lenza, erano assai simili a quelli attuali. La materia era il bronzo, almeno fino al II sec. d.C., ed il ferro, almeno dal III sec. a.C., che talvolta veniva rivestito in piombo ²¹, ma i più antichi esemplari erano evidentemente in legno, osso, se non addirittura



3 - Vasche dello stabilimento per la lavorazione del pesce a S. Vito Lo Capo



4 - Particolare della struttura di una vasca dello stabilimento per la lavorazione del pesce a Isola delle Femmine (Palermo)



5 - La più grande delle vasche dello stabilimento di Isola delle Femmine

tura di argilla. Esempari del Museo di Napoli documentano l'uso di ami ad ancoretta denominati nelle fonti come *poluágkistroi* ²². A questa categoria apparteneva quell'amo particolare per la pesca dei calamari e dei polpi, che in Sicilia si chiama purpissa e che gli antichi fabbricavano applicando a ciascuna estremità di una tavoletta quadrata di piombo un amo di bronzo ²³.

Le esche ovviamente variavano per il tipo di pesci da catturare ed un'opera sulla pesca (*Halieutiká*) del 180 d.C., giunta sino a noi ²⁴, le elenca con precisione: dai vermi, alle mosche, agli altri insetti, fino a residui di carne e di pescheria. Farina, mollica, formaggio ed i residui delle fabbriche di salato venivano utilizzati come pastura ed un episodio riferito da Plinio vale ad illustrare l'antica e moderna importanza di questa pratica. Da una vasca della fabbrica di Carteia in Spagna spariva nottetempo parte del prodotto. Il padrone, sospettando i lavoranti, si era nascosto lungo la riva del mare per cogliere il ladro in flagrante, ma il predone era in realtà un grosso polpo, che seguendo lo scolo in mare praticava addirittura un'insolita caccia notturna in terra ²⁵. L'odore dell'esca arrostita pare che fosse altrettanto attraente. Né ignote erano esche artificiali, come le mosche fabbricate con peli ed i fiocchi di lana rossa, o le esche vive, come piccoli pesci, ai quali veniva talvolta attaccato un piombo o avorio a forma incurvata, denominato «delfino», oggi «cucchiaino», che serviva ad imprimere all'esca un movimento discontinuo, anche se fosse sopraggiunta la morte. A Cotta sembrano essere stati rinvenuti attrezzi del genere, anche se non riconosciuti immediatamente tali ²⁶.

La pesca con la lenza di fondo (*káthetos*) munita di più ami, con lenza a traina o dormiente è documentata nelle fonti dall'età greca e sovente raffigurata almeno dal V sec. a.C. ²⁷.

La pesca con l'arpione (*àkóntion*) di pesci di grande mole differiva in realtà dalla pesca con la fiocina praticata di notte alla luce di fuochi (*pureutiké*).

La pesca con le reti (*diktueía*) era nel II sec. d.C. effettuata con ben dieci tipi di reti diverse ²⁸, tra le quali l'*àmphiblestron* o *iaculum*, rete da lancio nella quale Omero immagina avvilluppato Agamennone; la *saghéne*, rete da traina, sostenuta nella parte superiore da sugheri sferici (*sfairónes*) ed appesantita inferiormente con pietre, pezzi di piombo (*felloi*) o di argilla. Se della rete denominata *grífos* e di quella chiamata *kálumma*, noi, diversamente forse da qualche anziano pescatore, non sappiamo dir nulla, della *hupoché*, piccola rete connessa ad un bastone, ci azzardiamo a pensare che si possa trattare di un retino da pesca. Pesi di terracotta, che avevano il vantaggio di pesare poco quando asciutti, e

strisce di piombo ripiegate per le funi delle reti sono stati rinvenuti in stabilimenti del nord Africa ²⁹. Talvolta potevano essere utilizzati anche frammenti di ceramica, come nel caso di questo peso di rete o di lenza, rinvenuto a Selinunte.

La pesca con la nassa (*kurteía*) si avvaleva in realtà di una trappola: pertanto possiamo classificare in questo sistema sia la cattura dei polpi con attrarli in vasi di terracotta, legati a distanza tra di loro ad una fune, che l'intrappolamento di pesci nelle pozze di marea. Entrambi i sistemi sono ancora oggi usati in nord Africa ed erano citati nelle fonti antiche che parlano di labirinti di canne ³⁰. Fasci di canne potevano poi essere calati in mare per attirare con l'ombra i pesci ³¹ ed ancora oggi in settembre il mare di Cefalù si riempie di questi giunchi galleggianti per la cattura di caponi, ricciole e pesci pilota. Oltre ad usare sistemi più o meno gentili, basati sul canto, sul suono o piuttosto sul fragore di strumenti musicali, o sulla eterna attrazione del maschio per la femmina, pescatori poco scrupolosi potevano far ricorso al *cyclámen*, oggi forse pietra celeste (solfato di rame), sostanza che Platone nelle Leggi sembra condannare ³². Una curiosa credenza che forse può essere spiegata è quella secondo la quale il pescatore di saraghi avrebbe potuto distendere sulla sua imbarcazione, ben visibile dall'acqua, una pelle di capra priva delle corna ³³. Chi immagina una capra priva delle corna ed ha osservato frontalmente un grosso sarago con i due denti prominenti può rendersi facilmente conto che si trattava di una preistorica superstizione basata sull'imitazione, che spiega anche l'affermazione di Plinio e di Oppiano che grossi pesci si pescavano con barche costruite a loro immagine e somiglianza ³⁴. Le acuminate imbarcazioni per la pesca del pesce spada e le poderose barche nere per la pesca del tonno traggono la loro forma, non solo da esigenze funzionali, ma anche da una antichissima pratica imitativa di questo tipo.

La pesca del tonno veniva effettuata in seguito all'allarme lanciato da uno dei numerosi posti di osservazione elevato su pali all'estremità di un promontorio (*tunnoskopeía*) ³⁵. Oggi potrebbero restare solo i fori nella roccia per le palificazioni. L'occhio esperto coglieva l'arrivo dei tonni dal mutamento del colore del mare e da innaturali movimenti superficiali delle acque. Un idillio di Teocrito descrive il turbamento dell'animo di un innamorato, paragonandolo al mare osservato dal *tunnoskópos* ³⁶. Il branco allora veniva circondato e catturato da quella che oggi definiremmo una «tonnarella volante». La scena drammatica della «camera della morte» raffigurata in un mosaico romano di Sousse e in un quadro antico descritto da Filostrato, ha trovato da allora in poi innumerevoli pittori, fino ai nostri giorni ³⁷. Ma se esisteva una «camera della



6 - Labirinti di canne lungo le coste nordafricane per la cattura del pesce secondo un antico metodo



7 - Contrappeso da pesca ricavato da un frammento di anfora vinaria italica (II-I sec. a.C.), proveniente da Selinunte

morte», non è finora accertata l'esistenza, prima del II sec. d.C., di quel complesso impianto di reti fisse, che oggi definiamo tonnara. Per il II sec. d.C. la descrizione di Oppiano non credo che lasci alcun dubbio³⁸, ma resta da chiarire l'origine e soprattutto l'entità del successivo ed innegabile contributo degli arabi.

Pachino, Tindari, Cefalù, Solunto e Cetaria, sono i soli stabilimenti antichi siciliani per la lavorazione del pesce implicitamente o esplicitamente menzionati nelle fonti, ma accanto a questi molti altri siti, che non hanno avuto la fortuna di essere ricordati, attendono di essere rintracciati sulla terraferma o in mare.

Il mare, che i sicelioti dicevano *glukós* (dolce) per il gusto dei pesci ivi pescati³⁹, forniva un prodotto apprezzato dalla raffinata cucina antica, che dava tanta importanza ai luoghi di cattura.

La pastorale società omerica considerava la carne la pietanza dei re ed il pesce era riservato alle necessità dei poveri. Ben presto però gli autori dei trattati di cucina greca annoverarono il pesce tra gli alimenti prelibati. I sicelioti erano per i Greci considerati degli arricchiti che avevano tentato la fortuna nel «lontano Occidente» e l'uso locale di coprire il sapore del pesce con salsa o mescolandovi formaggio, come ancor oggi si usa in alcune tradizionali ricette siciliane, veniva considerato con un biasimo simile a quello che, fino a poco tempo fa, accompagnava certe pietanze provenienti dal «lontano Occidente», cioè l'America.

Un tal Mithaicos, menzionato da Platone⁴⁰, era autore di un trattato sulla cucina siceliota, ma anche Arcestrato di Gela ed Epicarmo facevano frequenti riferimenti a piatti a base di pesce.

Il gamberone imperiale di Catania (*Kámmaros*, l'*ámmaru* siciliano), era tanto importante per l'economia cittadina da apparire sulle monete, come apprezzate erano soprattutto in età romana le murene del Peloro, le conchiglie o vongole di Tindari e del messinese, le sardelle di Lipari, il pescespada dello Stretto e il tonno di Cefalù⁴¹.

Sullo Stretto infine si praticava la curiosa pesca notturna dei pesci rondine alla luce dei fuochi, descritta da Pausania⁴². Tutti questi prodotti potevano quindi essere commercializzati negli stabilimenti peschieri siciliani.

Un altro aspetto delle industrie per la produzione del salato suscettibile di futuri sviluppi mi sembra possa essere quello della idoneità di tali impianti per la produzione e vendita di un'ampia gamma di generi connessi con il mare, giungendo addirittura ad importare prodotti non locali⁴³; non solo salato, sale e salsa di pesce, ma anche pesci freschi⁴⁴, spugne, che nell'antichità avevano un'importanza maggiore di oggi, conchiglie, coralli, rinvenuti in tombe uniche a Favignana, Erice e Paler-

mo ⁴⁵, e tinture di porpora estratte dai murici. A Tiro e Sidone sono stati ritrovati imponenti depositi di *murex*, non distanti da vasche simili a quelle utilizzate per la salagione, ed è facile ammettere che «una industria di porpora si dedicasse alla salagione durante la stagione morta o viceversa» ⁴⁶. Nella Sicilia Occidentale, ad eccezione della segnalazione della presenza del *murex* a Mozia, non è mai stato rinvenuto nulla del genere, ma forse solo perché nessuno degli stabilimenti per la lavorazione del pesce è stato finora scavato.

Vorrei sottolineare infine un altro problema connesso con gli impianti per la lavorazione del pesce di età greco-punica e romana, che forse il proseguimento delle ricerche contribuirà a risolvere: il salato, come il sale, era sottoposto ad una sorta di monopolio statale? Ed, in quanto



8 - Illustrazione da un manoscritto medioevale dell'Italia meridionale che raffigura il Monastero di Cassiodoro (VI sec. d.C.) a Vivarium (Staletti, Catanzaro), allietato da vasche e peschiere raffigurate con precisione e vivacità.

tale, la produzione era direttamente gestita dallo Stato o concessa in appalto ad imprenditori privati? Ed ancor più in generale, la pesca era libera o, almeno in certe zone, sottoposta a concessioni o diritti particolari? In Egitto in età ellenistica il monopolio del sale era assai rigido e la vendita era organizzata dallo Stato, avvalendosi di rivenditori specializzati. Componenti di corpi privilegiati, come militari, sacerdoti e funzionari, lo ricevevano a prezzi ridotti.

Essendo tuttavia molto difficile controllare la produzione, ciascun abitante, oltre all'imposta indiretta corrisposta al momento del consumo del sale (*timè tou hálós*), era tenuto alla corresponsione dell'*hálìkè*, imposta personale in denaro. Così la pesca in certe zone era direttamente gestita dallo Stato senza l'intervento di appaltatori, ma avvalendosi di pescherie reali, che ingaggiavano pescatori salariati sia in natura, rilasciando parte del pescato, che in denaro. Costoro curavano la vendita del pescato al dettaglio⁴⁷. Soventi pesci, forse di dimensioni costanti, erano venduti a numero, piuttosto che a peso⁴⁸. È questa una pratica curiosa perché due pesci di taglia diversa, potevano valere la stessa cifra, pari al salario giornaliero di un umile lavoratore. Gli altri pescatori spesso raggruppati in corporazioni, erano tenuti alla corresponsione della «quarta dei pescatori» (*tetárte haíliéōn* o *tetárte ichthuíkōn*), che gravava sul pescato nella misura di un venticinquesimo. Si trattava al tempo stesso di una imposta sul reddito e di una sorta di concessione di pesca. La stessa imposta del 25% gravava sulla vendita del salato (*tetárte tarichou* o *taricherōn*), quando non era evidentemente prodotto dalle pescherie reali, che vendevano già con questa maggiorazione.

La percezione di questa imposta sul salato poteva essere concessa in appalto, come potevano essere dati in locazione diritti particolari di pesca⁴⁹. Ma l'economia di Stato, della quale ci informano i papiri, tanto peculiare dell'Egitto ellenistico, ove un sovrano dotato di un potere assoluto sfruttava il suo regno come una *res privata*, è suscettibile di estendersi ad altri territori, come la Sicilia, e protrarsi fino all'epoca romana? Secondo alcuni studiosi i sovrani ellenistici tesero a sopprimere in generale a proprio vantaggio i diritti di pesca, sul sale e sul salato, di cui godevano in precedenza le città ed i templi. E queste antiche concessioni a templi, come a Delo o all'Apollo di Halái e alla Diana di Efeso, di diritti di pesca e di salagione trovavano ancora un'eco persino in età medioevale, quando ad esempio nel 1176 Guglielmo II concedeva al monastero di Monreale *officium piscationis tinnorum vel quascumque alias utilitates... e tonnariam quoque quae est in insula quae dicitur Fimi, prope portum Galli*, nel sito esatto cioè di uno degli stabilimenti greco-punici da me rintracciato. Secondo Étienne è assai plausibile che i salati siano

stati nell'impero punico di Spagna una industria di Stato o data in appalto⁵⁰. Lo stesso allora avrebbe potuto verificarsi nell'*epikratia* cartaginese di Sicilia. In età romana le saline furono date in appalto a *societates*, che si impegnavano alla corresponsione di un'imposta. Così il salato avrebbe potuto essere appaltato a compagnie di imprenditori. La celebre salsa di pesce spagnola denominata *garum sociorum* indicherebbe la presenza di una società di tal genere. Compagnie meno celebri, ma operanti seguendo i medesimi principi, avrebbero potuto sfruttare le località di Levanzo, Favignana, Cofano, S. Vito ed Isola delle Femmine, che ho avuto la fortuna di rintracciare e nelle quali la presenza in superficie anche di ceramica romana è evidente. Forse un giorno uno scavo consentirà di recuperare qualche iscrizione o altro elemento utile a gettare luce sui problemi che so bene di avere oggi soltanto sollevato, ma non di aver certamente ancora risolto.

* Le fotografie sono dell'autore.

NOTE

¹ PURPURA, *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: I - San Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo)*, Sicilia Archeologica, 48, 1982, pp. 45-60; ID., *Pesca e stabilimenti antichi...: II - Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Raisi), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicola (Favignana)*, 57-8, 1985, pp. 59-86; ID., *Pesca e stabilimenti antichi...: III - Torre Vindicari (Noto), Capo Ognina (Siracusa)*, 69-70, 1989, pp. 25-37.

² PONSICH, TARRADELL, *Garum et industries antiquae de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris, 1965.

³ Cfr. *Sicilia Archeologica*, 24-5, 1974, pp. 58 ss. e *Sicilia Archeologica*, 28-9, 1975, p. 80.

⁴ KÖHLER, *Tárichos ou recherches sur l'hist. et les antiquités des pêcheries de la Russie Meridionale*, Mem. de l'Acad. Imp. des Sciences de St. Petersburg, VI, 1, 1832, pp. 347 ss.; DANOFF, PWRE, Suppl. IX, 1962, col. 974, v. Pontos Euxeinos.

⁵ PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 97.

⁶ PURPURA, *Pesca*, I, p. 57.

⁷ STRABONE, III, 4, 6.

⁸ PLINIO, Not. Mist. XXXI, 94.

⁹ SOLINO, V, 6; Ateneo I, 6.

¹⁰ BACCI, *Antico insediamento per la pesca e la lavorazione del tonno presso Portopalo*, Kokalos, 28-29 (1982-83), pp. 345-7; ID., *Portopalo (1981-83) - Antica «Tonnara»*, Kokalos, 30-31 (1984-85), II, 2, pp. 716-21.

¹¹ BASILE, LENA, DI STEFANO, *Approdi, porti, insediamenti costieri e linee di costa nella Sicilia sud orientale*, Siracusa, 1989, p. 13.

- ¹² DANOFF PWRE, *Suppl. IX* (1962), col. 974, v. Pontos Euxeinos. In Romanelli si osserva una vasca circolare in uno stabilimento per la lavorazione del pesce a Sabratha.
- ¹³ ÉTIENNE, *op. cit.*, pp. 298 ss.
- ¹⁴ PURPURA, *Pesca*, III, p. 35.
- ¹⁵ TUSA, S., *La Sicilia nella preistoria*, Palermo, 1983, p. 63; TORRE, TUSA, *Museo Trapanese di preistoria*, Trapani, 1986, p. 46, fig. 56.
- ¹⁶ WOOLLEY, *Ur dei Caldei*, Torino, 1958, p. 29.
- ¹⁷ POTTIER, *D.S.*, IV, 2, v. «rete», p. 852.
- ¹⁸ OMERÒ, *Il. XVI*, 406-9; XXIV, 80-82; *Od.*, IV, 368-9; XII, 251-4, 329-31; *Il.*, V, 487; *Od.*, XXII, 386-89; X, 124; *Il.*, XVI, 747.
- ¹⁹ Ad esempio sul relitto etrusco del Giglio o sul relitto greco di Kyrenia (Cipro) o sul relitto di Capistello a Lipari. Accanto a piombi per lenze, negli stabilimenti in nord Africa, sono stati trovati anche pesi per reti. PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 48.
- ²⁰ LAFAYE, *DS*, IV, I, p. 489, v. «piscatio et piscatus».
- ²¹ Ami di piccola taglia in ferro, rivestiti di piombo, sono stati rinvenuti a Cotta. PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 107.
- ²² LAFAYE, *DS*, III, v. hamus, p. 8; PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 106.
- ²³ LAFAYE, *DS*, III, cit., p. 8, fig. 3698.
- ²⁴ OPPIANO, *Halieutica* (Mair, ed. Loeb, London, 1928).
- ²⁵ PLINIO, *Nat. Hist.* IX, 92.
- ²⁶ PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 108 e pl. XX, 1.
- ²⁷ Per tutti questi problemi e per l'indicazione delle relative fonti, cfr. LAFAYE, *op. cit.*, pp. 489 ss.; RADCLIFFE, *Fishing from the earliest times*, Chicago, 1974.
- ²⁸ POTTIER, *DS*, IV, 2, v. «rete», pp. 852 ss.
- ²⁹ PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 48, pl. XIV, 1.
- ³⁰ Secondo LAFAYE, *op. cit.*, p. 490, questo sistema, ancora oggi in uso lungo le coste della Manica e dell'Oceano, doveva essere scarsamente proficuo in Mediterraneo per l'assenza di grandi maree. Questo metodo preistorico è invece ancora praticato in Tunisia ove coste basse e sabbiose e spiagge assolutamente tranquille consentono il ricorso proficuo a questa pratica. Cfr. *Airone mare*, aprile 1988, p. 52.
- ³¹ OPPIANO IV, 419; ELIANO XII, 43.
- ³² PLATONE, *Leg.* VII, p. 823.
- ³³ LAFAYE, *op. cit.*, p. 491 si limita a riferire senza spiegazione questa superstizione. Cfr. anche RADCLIFFE, *op. cit.*, p. 241.
- ³⁴ OPPIANO III, 545; PLINIO, *Nat. Hist.* IX, 40.
- ³⁵ Sulla pesca del tonno cfr. RHODE, *Thynnorum captura quanti fuerit apud veteres momenti*, Jahrbücher f. class. philologie, Suppl. XVIII, 1890.
- ³⁶ TEOCRITO III, 25.
- ³⁷ LAFAYE, *op. cit.*, p. 491, fig. 5689. FILOSTRATO, *Imagines I*, 12.
- ³⁸ OPPIANO, *Halieut.* IV, 504: «Si dispiega a livello dell'acqua una rete la cui disposizione somiglia a quella di una città: si vedono dei vestiboli e delle porte e come delle stanze e delle strade all'interno. I tonni arrivano in file serrati come falangi di un popolo che migra; ve ne sono di giovani, di vecchi ed altri che sono tra queste due età. Essi penetrano in numero infinito all'interno delle reti e questo flusso non cessa che quando non v'è più posto per i nuovi arrivati; si effettua così una pesca eccellente e veramente meravigliosa».
- ³⁹ *Ateneo XII*, 518.
- ⁴⁰ PLATONE, *Gorgia*, 518 B.
- ⁴¹ Cfr. PURPURA, *Pesca*, I, p. 45.

⁴² PAUSANIA, *V*, 25, 3.

⁴³ A S. Vito mi è sembrato di riconoscere qualche frammento di anfora spagnola per salsa di pesce (Dressel 7-9). Cfr. PURPURA, *Pesca*, I, p. 53. A Terrasini è ubicato un relitto con un carico di anfore spagnole per la salsa di pesce e di lingotti di rame, provenienti dalle ben note miniere della Betica.

⁴⁴ In un papiro del II sec. d.C. (Pap. lond. inv. 2143) è ad esempio previsto come canone per la concessione di diritti di pesca, sia il pagamento in pesce fresco, che in salsa di pesce realizzata con il pescato. Cfr. PARASSOGLU, *A lease of fishing rights*, *Aegyptus*, 67, 1-2, 1987, pp. 89 ss.

⁴⁵ TRASELLI, *La pesca nella provincia di Trapani (Storia e problemi)*, Assessorato della Pesca e delle Attività Marinare della Regione Siciliana, s.d., p. 24. Sul corallo siciliano, soprattutto in età medievale cfr. BRESCH-BAUTIER, G. e BRESCH H., *Il corallo siciliano nel Mediterraneo medioevale*, «La citardelliana», I, 2-3, 1982, pp. 39-49.

⁴⁶ PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, p. 102.

⁴⁷ ÉTIENNE, *op. cit.*, p. 304; STÖCKLE, PWRE, Suppl. IV, coll. 459 ss., v. *Fischeröi-gewerbe*; BESTA, *Pesca e pescatori nell'Egitto greco-romano*, 2, 1921, pp. 67-74; HENNE, PSI 901 et la police de la pêche. *Aegyptus*, 31, 1951, pp. 184-191.

⁴⁸ PREAUX, *L'économie royale des Lagides*, Bruxelles, 1939, p. 205.

⁴⁹ Cfr. PARASSOGLU, *op. cit.*, pp. 89 ss.

⁵⁰ ÉTIENNE, *op. cit.*, p. 308.

INDICE

	Pag.
Intervento inaugurale (<i>Pancrazio Tornatore</i>)	5
Indagini subacquee nel tratto di costa tra Zambrone e Pizzo Calabro, con particolare riferimento agli stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce (<i>Maria Teresa Jannelli, Gioacchino Lena, Giampiero Givigliano</i>)	» 9
Lampedusa: un impianto per la lavorazione del pesce (<i>Armida de Miro, Carla Aleo Nero</i>)	» 45
Stabilimenti per la lavorazione del pesce lungo le coste siracusane: Vendicari e Portopalo (<i>Beatrice Basile</i>)	» 55
Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce nella Sicilia occidentale: IV. Un bilancio (<i>Gianfranco Purpura</i>)	» 87
La pesca nell'agro di Cosa in età romana: prospettive di ricerca e nuove acquisizioni (<i>Daniela Cavallo, Giulio Ciampoltrini, Elizabeth J. Shepherd</i>)	» 103
Imbarcazioni per la pesca sciabica in Sri Lanka. Un contributo di etnografia nautica (<i>Gerhard Kapitän</i>)	» 115
La pesca nell'area dello Stretto di Messina nell'antichità. Continuità fra presente e passato (<i>Rocco Sisci</i>)	» 127
Pesca e attività connesse sulle coste dell'antica Turchia (<i>Sebastiana Lagona</i>)	» 147
La pesca industriale antica nel Mediterraneo Occidentale (<i>Michel Ponsich</i>)	» 157
Camarina 1990. Nuove ricerche e recenti scoperte nella baia e nell'avamposto (<i>Giovanni Di Stefano</i>)	» 175
Stato delle ricerche e prospettive dell'archeologia subacquea lungo il litorale centro-settentrionale della Puglia (<i>Giuliano Volpe</i>)	» 207
La nave di Valle Ponti (Comacchio) (<i>Fede Berti</i>)	» 219
Il relitto con lingotti di stagno di Lipari (Messina) (<i>Alice Freschi</i>)	» 227
La Thérèse e le ultime ricerche storico-archeologiche (<i>Nicholaos Lianos</i>)	» 237
Il relitto del vetro (<i>Marco D'Agostino</i>)	» 245
Nuovi dati su un giacimento di ancore presso Maratea (<i>Paola Bottini</i>)	» 259
Ipotesi (<i>Philippe Tisseyre</i>)	» 261
Consegna del V Premio Papò	» 263
	271