

13
GIANFRANCO PURPURA

**Pesca e stabilimenti antichi
per la lavorazione del pesce in Sicilia:
I - S. Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo)**

Estratto dalla Rivista
SICILIA ARCHEOLOGICA

Rassegna periodica di studi, notizie e
documentazione edita dall'EPT di Trapani

Anno XV - 1982 - n. 48

PESCA E STABILIMENTI ANTICHI PER LA LAVORAZIONE DEL PESCE IN SICILIA: *I - S. VITO (Trapani), CALA MINNOLA (Levanzo)*

di **GIANFRANCO PURPURA**

Il famoso cratere del IV sec. a.C. con la scena del venditore di tonno, proveniente dalla necropoli di Lipari e custodito nella collezione Mandraliscia di Cefalù, conferma l'importanza della pesca in generale — ed in particolare di quella del tonno — per l'antica economia siciliana e la frequenza del rinvenimento di resti ossei di pesci e di conchiglie nei contesti archeologici siciliani ne dimostra la diffusione fin dalla più remota antichità (1).

La propensione delle più ricche mense omeriche verso la carne arrostita, che riservava ai poveri l'uso del pesce (2), se pur si impose in Sicilia, ben presto dovette apparire superata e le fonti greche parlano di ricette siceliote a base di pesce, anche se non sempre in termini del tutto lusinghieri (3). Riscuotevano l'approvazione dei buongustai antichi le murene del Peloro, il gamberone imperiale di Catania, le conchiglie di Tindari e del Peloro, le sardelle di Lipari e, naturalmente, il pesce spada ed il tonno (4). Nello stretto di Messina, oltre alla pesca del pesce spada, si praticava la pesca del pesce rondine ed Eliano, citando Sofrone, parla genericamente della pesca del tonno e di *tonnare in Sicilia* (5).

A questa ampiezza e varietà di notizie non corrisponde però eguale precisione sull'ubicazione degli stabilimenti per la lavorazione del pescato e del tonno, che pure dovevano essere numerosi. Dalle fonti sembra che possa desumersi l'esistenza di stabilimenti del genere solo a Pachino, Tindari, Cefalù e Cetaria, ma le monete di Solunto con l'effigie del tonno rivelano, probabilmente, nei pressi di questo centro l'esistenza di un altro im-

pianto, che dal V sec. a.C. funzionava ancora in età romana (fig. 1) (6).

Gli stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce e per la conservazione delle eccedenze del prodotto non solo provvedevano alla salagione del pescato ed erano, quindi, ubicati in vicinanza di saline, ma curavano anche la preparazione di una apprezzata salsa di pesce, il «*garum*», composta di intestini di sgombri o di tonni, talvolta mescolata con piccoli pesci interi, lasciati a macerare in vasche con il sale per circa due mesi, al calore del sole (7). Negli stabilimenti più importanti il processo di maturazione poteva essere accelerato con il calore di una vicina fornace. Al termine il prodotto era filtrato e si distingueva il «fiore» dal *liquamen*, di minor pregio. Il *garum* veniva consumato come condimento, talvolta miscelandolo con vino (*oenogarum*), olio (*eleogarum*), aceto (*oxygarum*), acqua (*hydrogarum*) e pare che l'invecchiamento ne migliorasse la qualità. Il migliore era ritenuto quello prodotto con viscere e sangue di tonno (*aimátion*), ma egualmente apprezzato era il *garum* nero di sgombro spagnolo. Preparato, infatti, in origine dai greci del Ponto, sembra che già in età arcaica sia stato introdotto dagli emigrati ionici in Spagna (8), ove divenne prodotto di primaria importanza. Fonte di grandi guadagni per i cartaginesi in età ellenistica, continuò ad essere prodotto su larga scala sotto la dominazione romana e ad essere esportato dalla Spagna in età imperiale in caratteristiche anfore (Dressel 7-9) in ingenti quantità. Alla diminuzione del flusso delle esportazioni spagnole corrispose nell'età dei Severi l'accentuata presenza di contenitori africani per questo prodotto (9), che continuò, però, ad essere

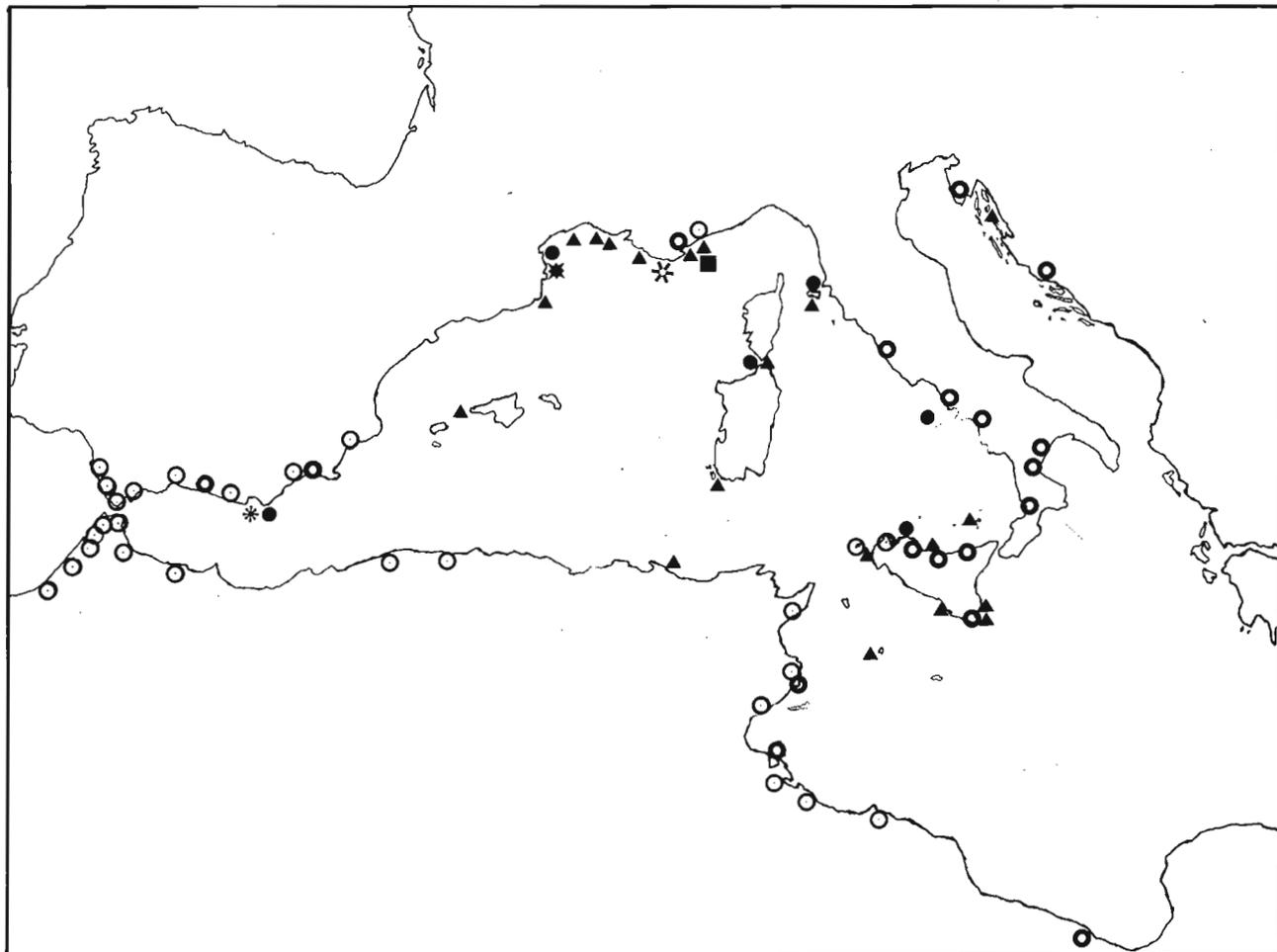


FIG. 1 - Ubicazione di alcuni antichi stabilimenti per la lavorazione del pesce nel Mediterraneo e localizzazione di alcuni relitti che, in base al tipo di anfore imbarcate, potrebbero aver trasportato prodotti a base di pesce.

- Antichi stabilimenti menzionati nelle fonti (Grande e Piccola Sirte, Ras Kapoudia, Pachino, Tindari, Cefalù, Solunto, Ipponio, Velia, Turi, Pompei, Pozzuoli, Anzio, Forum Iulii, Scombroaria, Sexi, Istria, Dalmazia).
- Antichi stabilimenti ancora oggi esistenti (Leptis, Sabratha, Thenae, Sullechtum, Nabeul, Pisida, Tipasa, Cartenna, Saenia, Torres, Sahara, Alcazarsegher, Cotta, Tahadart, Kouass, Lixus, Gades, Baelo, Menlaria, Carteia, Malaca, Abdera, Cartagena, Alicante, Antibes, S. Vito Lo Capo, Levanzo).
- Relitti con Anfore Dressel 7-9 (Port Vendres II, Procchio, Terrasini, Ventotene, Lavezzi B, Los Percheles).
- Relitto del Titan (Dressel 10-12).
- * Relitto di Pecio Gandolfo (Dressel 14).
- ▲ Relitti con anfore africane (Planier VII, Frioul, Fos, Le Brusc, Antibes, Punta della Luque B, Monaco, Palamos, Cavallo I, S. Antioco, Camarina, Ognina, Plemmirio, Lampedusa, Cefalù, Marsala, Annaba, Porto Azzurro).
- ✱ Relitto di Port Vendres I (Almagro 50).
- ✱ Relitto Drammont E.

numerose vasche rivestite in cocchiopesto, dagli angoli smussati per facilitarne la pulizia. In prossimità sono l'impianto di riscaldamento, i magazzini per la lavorazione del pesce e la conservazione delle anfore e, in un angolo dello stabilimento, una torre, forse per l'avvistamento dei tonni, alla quale fu aggiunto un frantoio per l'olio. Anche gli altri stabilimenti noti confermano che caratteristiche salienti di essi sono le particolari vasche in cocchiopesto (*cetariae*), disposte in serie nei pressi del mare (16) e numerosi frammenti di anfore commerciali sparsi intorno. Ben noti nel Nord-Africa, Spagna, Francia, appaiono sconosciuti in Italia (17), benchè vengano menzionati nelle fonti, oltre che in Sicilia e Sardegna, a Velia, Ipponio, Turi, Pompei, Pozzuoli, Anzio (fig. 1).

Era, quindi, plausibile che nella Sicilia nord-

occidentale, sede di numerose tonnare, attive sino a non molto tempo fa, restasse qualche traccia di queste vasche, lungo la riva del mare con numerosi frammenti di anfore attorno. La mia attenzione si volgeva soprattutto alle moderne tonnare, poichè era possibile supporre che perdurassero nel tempo le esigenze che dovevano avere in origine determinato l'ubicazione di questi stabilimenti (18).

Nei pressi della tonnara di S. Vito Lo Capo (Trapani) (fig. 2), lungo la riva del mare, a circa una ventina di metri dal lato NNE, intorno ad un piccolo magazzino quadrato, attualmente deposito di attrezzi da pesca, si riscontra l'esistenza di numerose vasche rivestite in cocchiopesto a grana fine con intorno molti frammenti di anfore antiche (figg. 3 e 4) (19).



FIG. 3 - Tonnara di S. Vito Lo Capo. Le frecce indicano l'ubicazione delle vasche dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce.

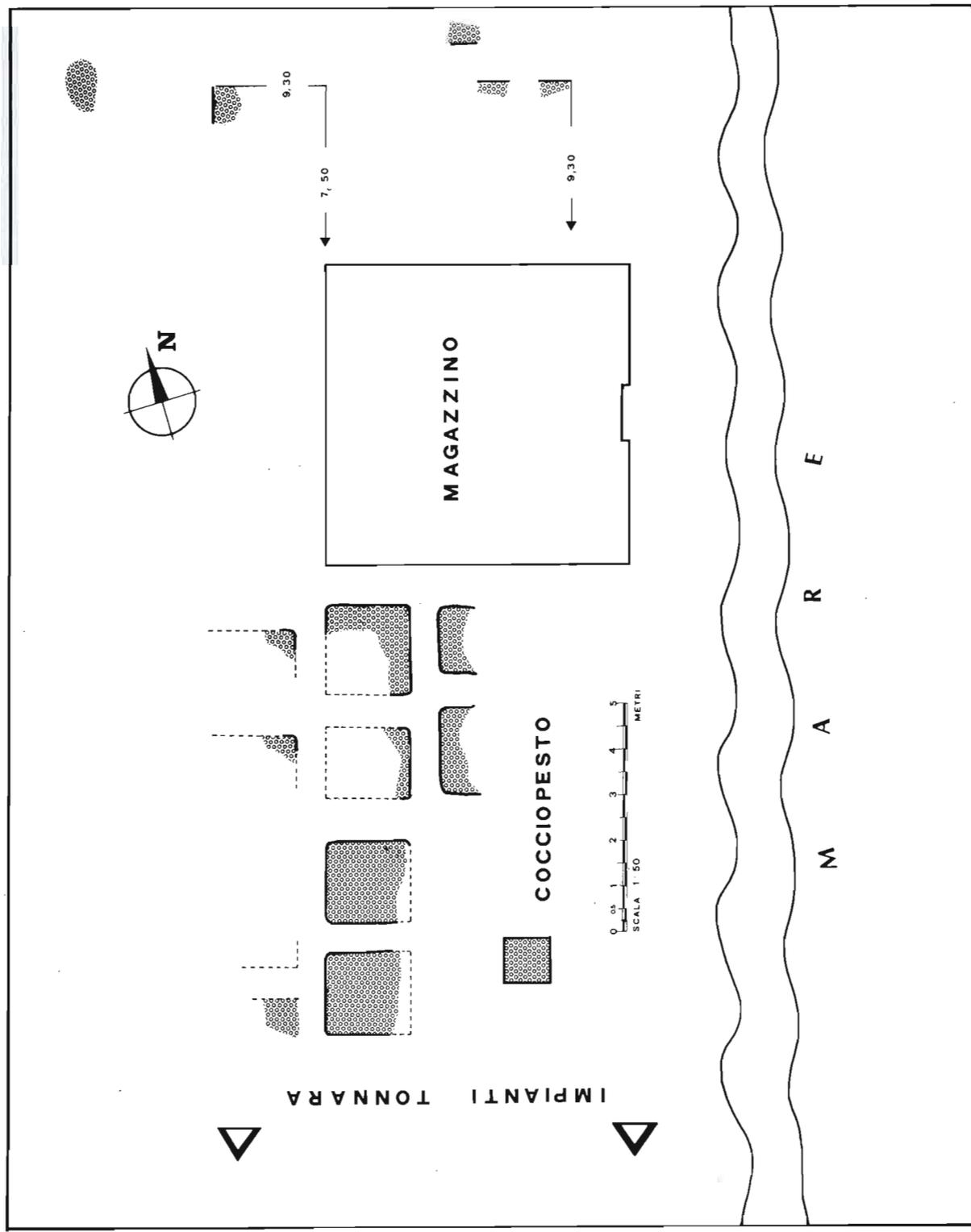


FIG. 4 - Rilievo dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce nei pressi della tonnara si S. Vito Lo Capo.



FIG. 5 - Avanzi di due vasche dello stabilimento antico di S. Vito.



FIG. 6 - Tonnara di S. Vito. Avanzi delle vasche a sinistra del magazzino, nei pressi del mare.

Gli avanzi più cospicui dell'antico impianto si osservano a SSO dell'asse passante dalla parete a monte del magazzino (figg. 5 e 6). Altri resti si scorgono sulla destra, oltrepassata la costruzione. Partendo dall'angolo OSO del magazzino e procedendo verso nord di circa m 17, si osserva un breve tratto di parete intonacata in cocciopesto ed a monte di questa, a circa m 2,90 affiora un frammento di pavimentazione in cocciopesto (fig. 4). Dall'angolo opposto dell'edificio (ENE), procedendo di una decina di metri verso nord, si osservano due testate di intonaci, distanti tra loro circa 80 cm e con facce contrapposte. Sul lato opposto del magazzino, ove l'interrato è minore, si contano almeno dieci vasche di dimensioni varie e dagli angoli smussati, che si distanziano tra loro da 60 a 90 cm. In analoghi impianti la vicinanza delle vasche tra di loro e l'esiguità dello spessore dei muretti è stata spiegata supponendo che i bacini venissero riempiti contemporaneamente, bilanciandosi reciprocamente le spinte sulle pareti.

Le vasche di S. Vito sono realizzate con muretti di pietrame che si conservano per un'altezza media di circa 35 cm (fig. 7). Si constata, soprat-



FIG. 9 - A monte di questo magazzino esistono avanzi interrati dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce a S. Vito Lo Capo. Le frecce indicano i resti di alcune vasche.



FIG. 7 - Serie di vasche su due diverse file nello stabilimento per la lavorazione del pesce a S. Vito Lo Capo.



FIG. 8 - Angolo di una vasca dello stabilimento di S. Vito. Si noti la sovrapposizione di diversi strati di cocciopesto.



FIG. 10 - Il pavimento di una delle vasche dello stabilimento di S. Vito Lo Capo.

tutto negli angoli, la sovrapposizione di numerosi strati, piuttosto spessi, di cocciopesto. Poichè tre strati soltanto sembrano costituire la consueta impermeabilizzazione, il numero dei rivestimenti delle vasche di S. Vito rivela un'utilizzazione per un arco di tempo piuttosto lungo (fig. 8). In considerazione della distanza che separa i due gruppi di vasche a destra e a sinistra del magazzino e l'interramento a monte di esso (fig. 9), si ha l'impressione che la successiva costruzione del magazzino ne abbia distrutte alcune, ma che a monte ne esistano altre interrate ed in miglior stato di conservazione. Il numero complessivo risulterebbe quindi assai elevato, anche se le dimensioni di esse, confrontate con quelle di analoghi impianti, appaiono alquanto contenute (fig. 10) (20). Si può, quindi, supporre una grande varietà e relativa abbondanza del pescato e l'uso di diverse preparazioni.

Qualche frammento di macina in pietra lavica indica, forse una triturazione del sale prima dell'utilizzazione. I numerosi frammenti di tegoloni presenti nel sito furono, invece, probabilmente, destinati a ricoprire i modesti ambienti circostanti

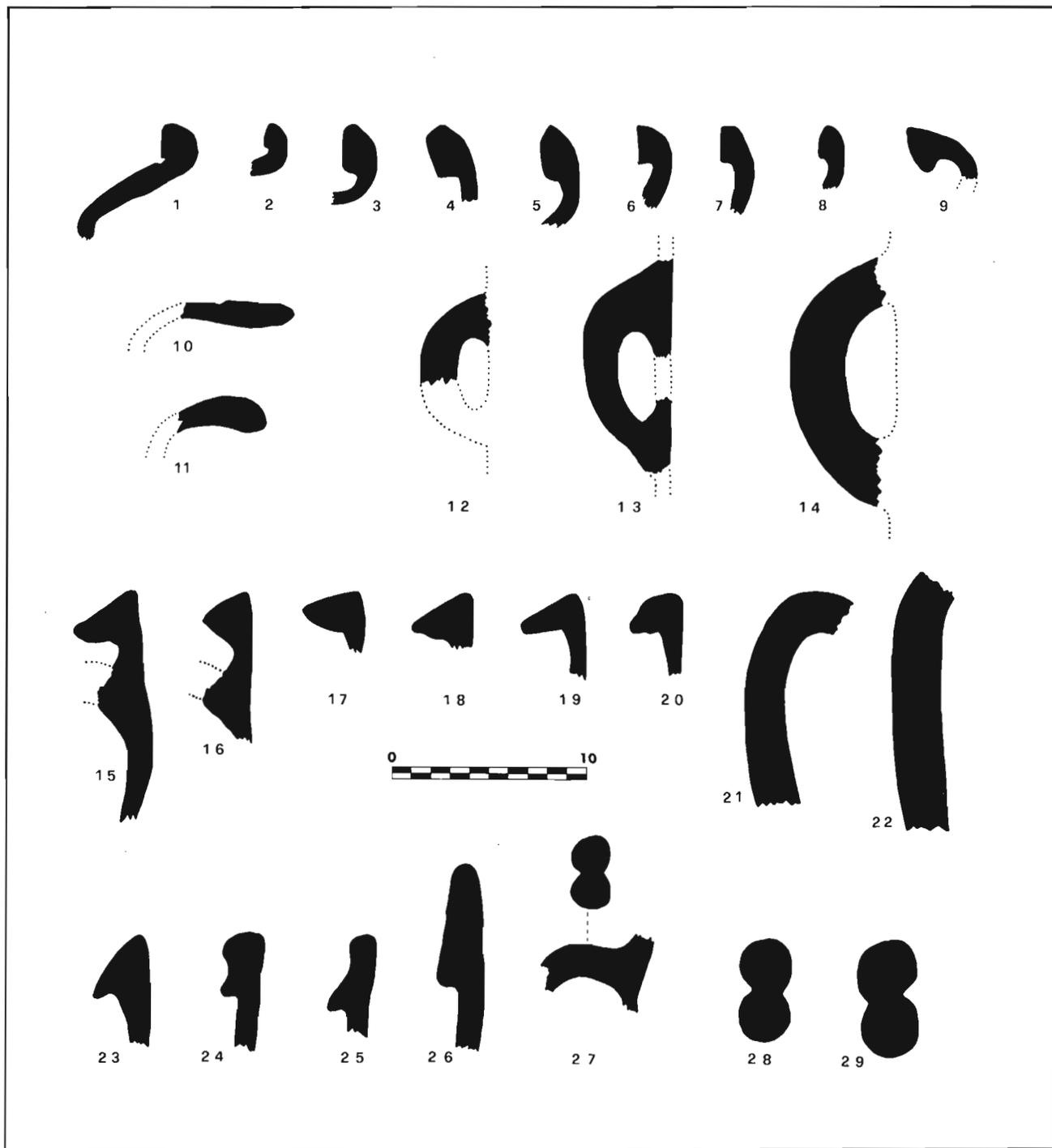


FIG. 11 - 1-14: Orli ed anse di anfore puniche. 15-22: Orli ed anse di anfore greco-italiche. 23-26: Orli di anfore vinarie-italiche. 27-29: Anse di anfore Dressel 2-5. Scala 1:3.

o, addirittura, le stesse vasche per proteggerle dalle intemperie, come negli stabilimenti simili, ove le scarse tracce di muri hanno fatto pensare ad abitazioni di pescatori assai precarie o, addirittura, a ripari in tenda. In questi luoghi però non mancano i rinvenimenti di strumenti da pesca, come ami, navette in bronzo o avorio, pesi in piombo o argilla per le reti, che a S. Vito non è stato possibile reperire in quanto non è stato effettuato alcuno scavo. Il notevole dilavamento del terreno fa poi supporre che molti reperti si trovino in mare, nelle immediate adiacenze. Inoltre un antico relitto, segnalato dai pescatori nei pressi della tonnara, tra i 40 e i 50 metri di profondità, potrebbe essere collegato con le attività dell'antico stabilimento.

I cocci di anfore commerciali raccolti dal suolo presso la tonnara, prevalenti rispetto all'esiguo numero di frammenti relativi a contenitori di uso domestico o a vernice nera, consentono di avanzare qualche ipotesi sul periodo di tempo di utilizzazione dell'impianto, ma, ovviamente, solo lo scavo del sito consentirebbe di acquisire dati sicuri relativi alla cronologia ed alla sua importanza nelle diverse età. Parimenti, allo stato attuale non si può con certezza stabilire in quali tipici contenitori venisse venduto il prodotto lavorato in questo stabilimento nelle diverse epoche (21).

I più antichi frammenti di anfore raccolti in superficie sono della fine del IV, inizi del III sec. a.C., pochi i greci, numerosi i punici (fig. 11 nn. 1-14). Si distinguono, infatti, frammenti di anfore puniche del tipo Maná B 3 (fig. 11 nn. 1-3; fig. 13 n. 2); Maná C1 e 2 (fig. 11 nn. 4-9; fig. 13 nn. 3 e 4) e anfore «a sigaro», Maná D, con due diversi tipi di orli (fig. 11 nn. 10-11; fig. 13 n. 1) (22). Indicano probabilmente una importanza dell'impianto punico nel III sec. a.C., sino alla conquista romana. Trova così, in qualche modo, ulteriore sostegno la tesi di chi, ridimensionando per l'età più antica il ruolo dei punici in occidente nella preparazione del *garum*, ritiene che sia soprattutto nel III sec. a.C., sotto i Barcidi, che questa industria sia stata praticata dai cartaginesi su vasta scala (23).

Frammenti di anfore greco-italiche del III sec. a.C., qualcuno con bollo rettangolare illeggibile sulle anse, sono presenti a S. Vito, ma non è, ovviamente, possibile determinarne il contenuto (fig. 11 nn. 15-22; fig. 13 n. 5) (24).

Non mancano orli di vinarie-italiche del II-I sec. a.C. (fig. 11 nn. 23-26; fig. 13 n. 6) (25), ma in numero più limitato e ciò potrebbe riflettere un calo nella produzione, conseguente ai dissesti della conquista romana. Si riscontrano anche anfore Dressel 2-5 (fig. 11 nn. 27-29; fig. 13 n. 7) dalle anse bifidi della fine del I sec. a.C., inizi del secolo successivo (26).

È interessante osservare che alcuni orli di anfore Dressel 7-9 (fig. 12 n. 1; fig. 13 n. 8) del I sec. d.C. raccolti sul posto sono in una caratteristica argilla giallina, con qualche raro incluso di color marrone scuro, di provenienza spagnola (27). O indicano una improbabile riutilizzazione a S. Vito di contenitori per salsa di pesce spagnola, o si spiegano supponendo che in questo stabilimento avrebbero potuto essere venduti anche prodotti più pregiati di produzione non locale.

In conseguenza di un elevato numero di cocci di anfore del II sec. d.C., si può forse supporre un incremento nella produzione dell'impianto in questa età. Le anfore sono del tipo c.d. tripolitano, soprattutto delle prime due fondamentali forme: tripolitana I (fig. 12 nn. 2-3; 12; fig. 13 n. 9); e II (fig. 12 nn. 4-7) (28). Si osserva, pure, un elevato numero di frammenti di un tipo di anforetta di presunta provenienza africana, dalle anse a doppia nervatura, di dimensioni contenute e dall'orlo stretto, che può aver contenuto solo liquidi (fig. 12 nn. 16; 20; 21; fig. 13 n. 13) (29).

Nel III sec. d.C. appaiono le anfore c.d. africane nei due tipi, grande e piccolo (fig. 12 nn. 8-11; fig. 13 n. 10) (30). La presenza nello stabilimento di S. Vito di entrambi i tipi sembra confermare l'ipotesi che ambedue, oltre che per olio, potessero essere utilizzati per prodotti a base di pesce. In questo secolo sono pure presenti frammenti di anfore dalle anse rilevate dei tipi I e II di Marzamemi (fig. 12 nn. 13-15; fig. 13 nn. 11 e 12) (31).

Dopo la grande crisi del III sec. d.C., la scarsità di frammenti degli inizi del IV sec. potrebbe indicare un rallentamento dell'attività in questa età, ma nei secoli successivi sembra che l'impianto abbia continuato a produrre, almeno fino all'arrivo degli arabi (fig. 12 nn. 17-19; fig. 13 n. 14) (32).

In conclusione l'antichità e la continuità nel tempo sembrano essere alcuni dei dati più interessanti che valgono a differenziare l'impianto di

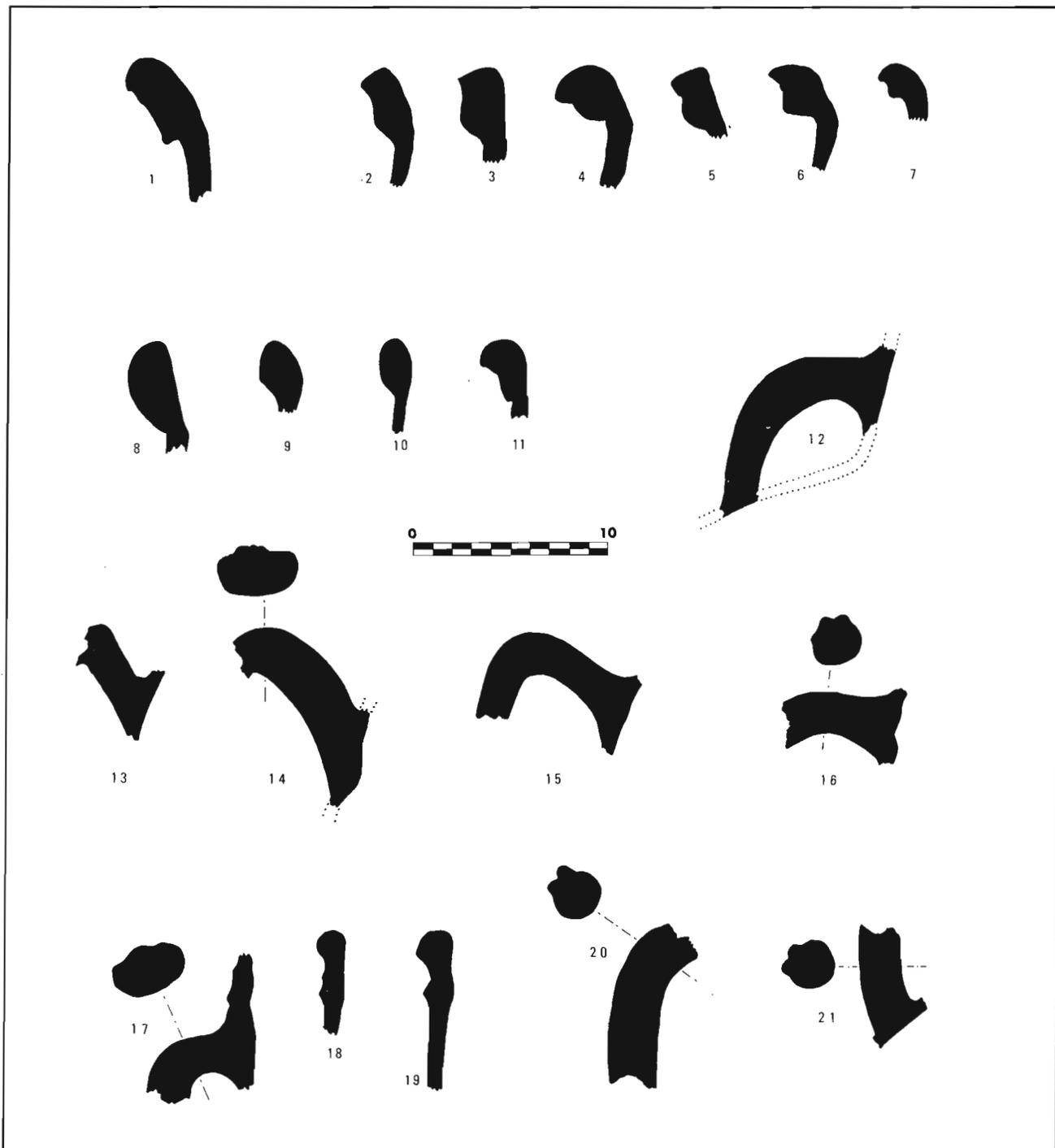


FIG. 12 - 1: Orlo di anfora Dressel 7-9. 2-3-12: Orli ed anse di anfore tripolitane I. 4-7: Orli di anfore tripolitane II. 8-11: Orli di anfore africane del tipo grande e piccolo. 13-15: Anse di anfore del tipo di Marzamemi I e II. 16-20-21: Anse di anforette africane del II-III sec. d.C. 17-19: Orli di anfore di età assai tarda. Scala 1:3.

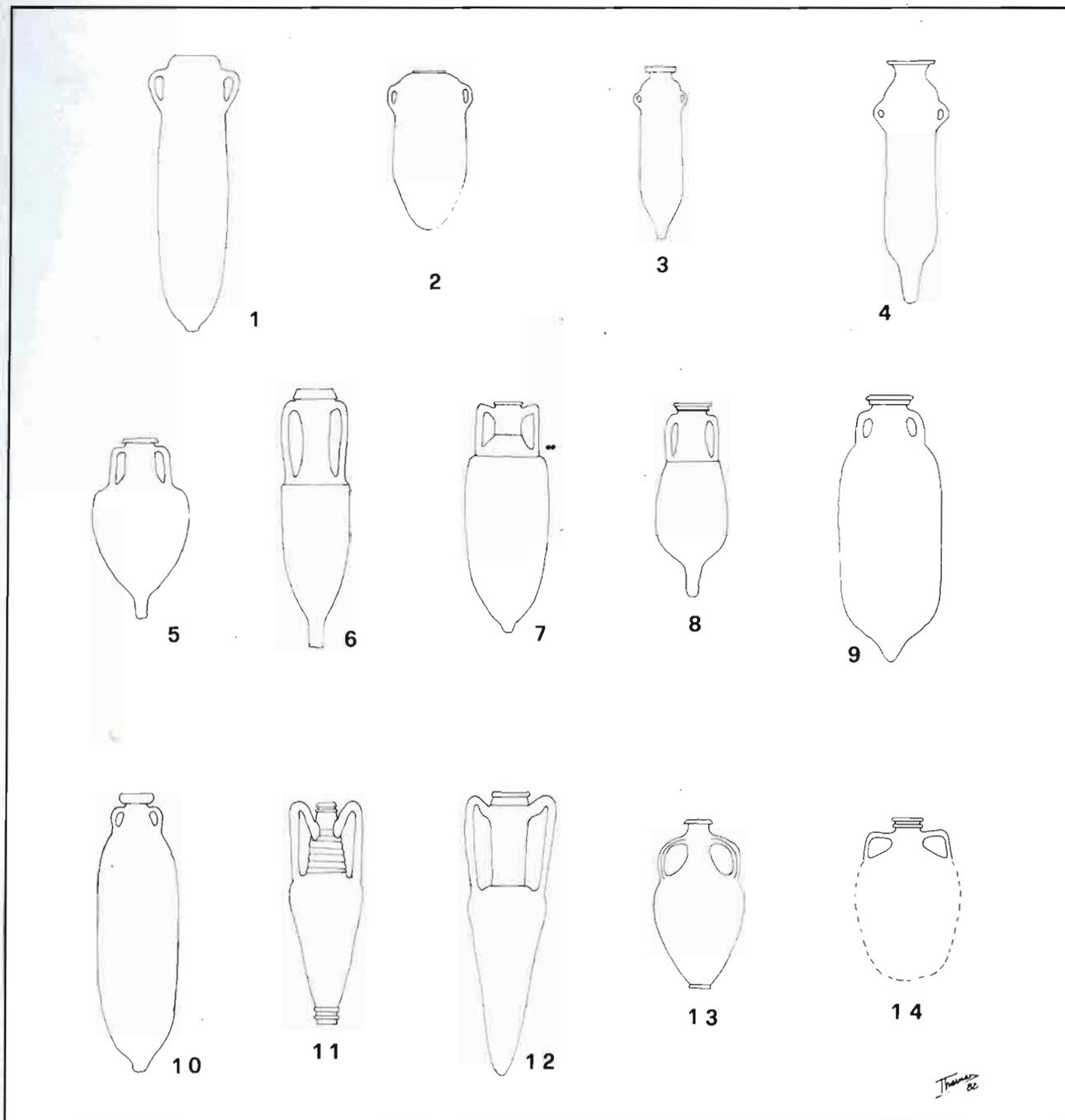


FIG. 13 - I diversi tipi di anfora presenti in frammenti nell'antico stabilimento di S. Vito. Scala 1:20 (Disegno di S. Thomas. 1) Anfora punica del tipo Maña D, 2) Anfora punica del tipo Maña B3, 3) Anfora punica del tipo Maña C1, 4) Anfora punica del tipo Maña C2, 5) Anfora greco-italica, 6) Anfora vinaria italiana, 7) Anfora di tipo Dressel 2-5, 8) Anfora di tipo Dressel 7-9, 9) Anfora Tripolitana I, 10) Anfora Africana, 11) Anfora di tipo Marzamemi II, 12) Anfora di tipo Marzamemi I, 13) Anforetta Africana, 14) Anfora di età araba (?).

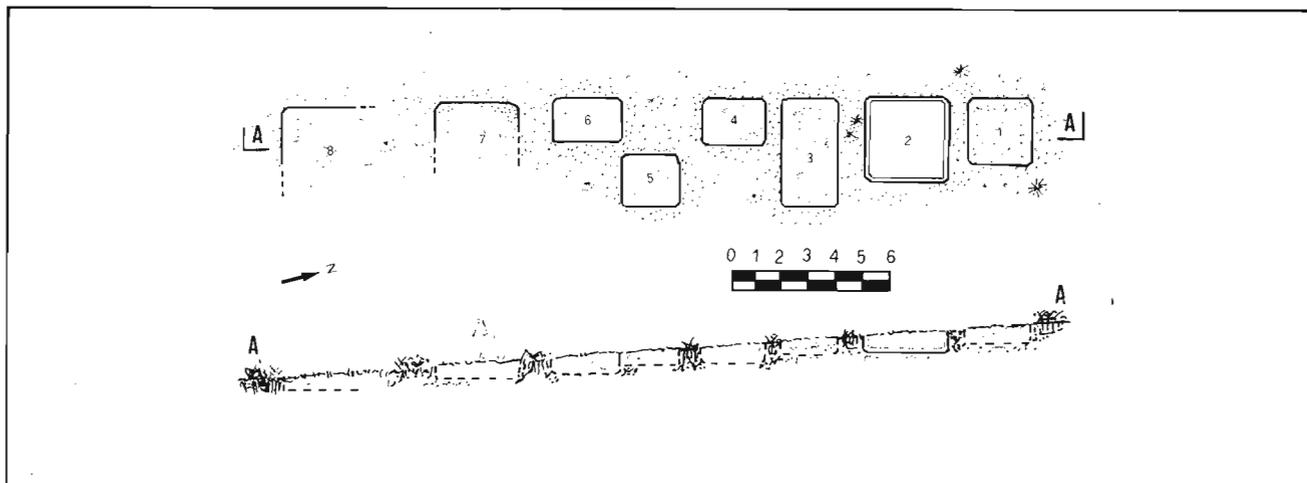


FIG. 14 - Vasche dello stabilimento per la lavorazione del pesce di Cala Minnola nell'Isola di Levanzo (Rilievo Bergonzoli - Rilucidato da Mannino).

S. Vito dagli altri che, in genere, si ritengono utilizzati solo dal I sec. a.C. fino al III sec. d.C.

La scoperta a S. Vito di un impianto per la lavorazione del pesce potrebbe indurre a vedere in esso una conferma diretta di antiche congetture formulate sull'ubicazione di Cetaria, cittadina menzionata nelle fonti, soprattutto romane, lungo questo tratto della costa siciliana (33).

In realtà, la leggerezza in base alla quale, soprattutto in questi ultimi anni, sono state proposte identificazioni di siti della Sicilia antica suggerisce cautela (34). Non è certo la scoperta dello stabilimento di S. Vito sufficiente per indurre ad affermare con sicurezza che colà fosse ubicata Cetaria, soprattutto in considerazione del fatto che nella Sicilia nord-occidentale questi stabilimenti, come subito vedremo, furono più comuni di quanto finora non si sia creduto. Inoltre nell'unico passo antico che contiene un preciso riferimento topografico (35), Cetaria è indicata tra la foce del fiume lato e Palermo e, quindi, se non si tratta di un errore, innanzitutto dovrebbe essere ricercata in questo tratto di costa e non nei pressi di S. Vito.

Ciò nonostante, se Cetaria risultasse essere ubicata nei pressi di S. Vito il centro abitato non dovrebbe essere ricercato nelle immediate adiacenze dello stabilimento, ma nelle vicinanze dell'insenatura ove è ubicato l'attuale paese, anche se, forse, in posizione alquanto elevata. È re-

cente, infatti, la notizia del rinvenimento di una catacomba paleocristiana nei pressi della cinquecentesca chiesa-fortezza e di una necropoli antica alle spalle del paese.

Già, fin dal 1977, un altro antico impianto per la lavorazione del pesce era stato riconosciuto da un turista in vacanza nell'isola di Levanzo che ne aveva dato notizia in un breve articolo, rimasto a molti sconosciuto (36). In considerazione dell'interesse del rinvenimento, che può essere considerato il primo del genere in Italia, e dalla sua scarsa conoscenza appare opportuno ripresentare il rilievo dell'impianto effettuato in quella occasione (fig. 14).

Nella lingua di terra che si protende verso oriente a nord di Cala Minnola (fig. 15) sono state rinvenute almeno otto grandi vasche, allineate all'incirca nord-sud verso il mare, tutte di dimensioni diverse (37), di forma quadrangolare, rivestite in cocciopesto e con gli spigoli arrotondati (fig. 16). In realtà sembra che un'altra fila di vasche si estenda ad oriente, parallelamente alla serie rinvenuta nel 1977. Le vasche sono state in parte scavate sul fondo roccioso e si presume che in origine fossero profonde circa 80-90 cm. Non sono state riscontrate intorno tracce di altre costruzioni e i numerosi frammenti fittili circostanti sono stati genericamente assegnati all'età romana, soprattutto alla prima età imperiale.

A giudicare dall'unica foto presentata dei



FIG. 15 - Cala Minnola nell'isola di Levanzo. La freccia indica la posizione delle vasche dell'impianto per la lavorazione del pesce.



FIG. 16 - La vasca 2 dell'impianto per la lavorazione del pesce a Levanzo.

frammenti, sembra possibile riconoscere un'ansa di un'anfora punica «a sigaro» e frammenti di orli di un'anfora vinaria-italica, di una Dressel 7-9 e di un'anfora tripolitana I. Sembra, quindi, che nel III e nel I sec. a.C., nel I e II sec. d.C. questo impianto sia stato in funzione. Ma è probabile che, come a S. Vito, lo stabilimento sia stato in attività per un periodo di tempo ancora più lungo. Le vicende economiche, infatti, che determinarono il fiorire e

la decadenza di questi due impianti per la lavorazione del pesce, tra di loro tanto vicini, dovrebbero essere state le medesime in entrambi i siti.

Con il sopraggiungere del medioevo le fabbriche antiche per la lavorazione del pesce, cadendo lentamente in disuso la produzione del *garum*, si trasformarono in impianti assai simili alle moderne tonnare, che sono spesso ubicate negli stessi luoghi degli antichi stabilimenti (38). Talvolta, però, come a Levanzo, le condizioni di insicurezza dei periodi di crisi e l'isolamento del sito avranno contribuito a spezzare quel filo di continuità che lega il passato al presente. Così l'impianto di Cala Minnola, diversamente da quello di S. Vito, potrebbe essere stato abbandonato in un momento ancora imprecisato.

Gennaio 1982

Gianfranco Purpura

Via Umberto Giordano, 176
90144 Palermo - Tel. 573805

NOTE

(1) Resti di pesci di grandi dimensioni provengono dalla Grotta dell'Uzzo tra Scopello e S. Vito Lo Capo e sono databili a partire dalla metà del VII millennio a.C. (DURANTE, *Nota preliminare sull'ittiofauna e sullo sfruttamento delle risorse marine*, Sic. Arch., 42, 1980, 65 e s.). Gusci di conchiglie, raccolte

per scopo alimentare, si riscontrano nel paleolitico siciliano. Giovanni Mannino mi informa che in questa età sono presenti due specie di patelle, la *ferruginea* e la *caerulea*, oltre al *trochus*. Nel neolitico, alla sensibile diminuzione delle specie sopra citate, corrisponde la presenza del *cardium*, usato per decorare la ceramica. Il *murex*, invece, in piccole quantità è sempre presente, così come il *conus*, il *dentalium*, la *ciprea*, usati per scopi ornamentali.

Frequenti, poi, sono le offerte di pesci nelle necropoli puniche e greche della Sicilia. Nella necropoli punica di Palermo, ad esempio, in tombe del V, IV e III sec. a.C. sono state rinvenute lische di saraghi, cerniole, labridi, deposte sui c.d. piatti da pesce (TAMBURELLO, *Palermo antica - IV*, Sic. Arch., 39, 1979, 54; CAMERATA SCOVAZZO, CASTELLANA, *Palermo - Necropoli punica: Scavi 1980*, BCA Sicilia, II, 1981, 133 e fig. 17; TAMBURELLO, *Palermo punico-romana: la lavorazione del legno e dei prodotti vegetali*, Sic. Arch., 45, 1981, 35 e s.).

(2) ETIENNE, *A propos du «garum sociorum»*, Latomus, 29, 1970, 298. Sulla pesca nel mondo antico cfr. soprattutto RHODE, *Thynnorum captura quanti fuerit apud veteres momenti*, Jahrbücher f. class. philologie, Suppl. XVIII, 1890, 1 ss. Si veda pure STÖCKLE, *PWRE*, Suppl. IV, 456 ss., v. *Fischereigewerbe*; LAFAYE, *DS*, IV, 1, 489 ss., v. *piscatio*. Sulla pesca nella Sicilia antica cfr. HOLM, *St. della Sic. ant.*, I, Torino, 1896, 91 nt. 103; PACE, *Arte e civ. della Sic. ant.*, I, Città di Castello, 1935, 402 ss.

(3) Frequenti sono nei sicelioti Epicarmo ed Arcestrato i riferimenti a pesci ed a pietanze a base di pesce. La cucina antica prestava grande attenzione ai luoghi di provenienza dei diversi prodotti e molto apprezzato era il gusto del pesce siciliano, pescato nel mare che i sicelioti dicevano dolce per questa ragione (ATENEIO, XII, 518), e, quindi, poco gradito era l'uso locale di coprire il sapore del pesce con salsa o mescolandovi formaggio, come ancor oggi si usa in alcune tradizionali ricette siciliane. PLATONE nel *Gorgia* (518 b) fa citare da Socrate un tal Mithaicos, autore di un trattato sulla cucina sicelioti, e, oltre Arcestrato di Gela, diversi autori di trattati di cucina greca, nella quale larga parte aveva il pesce, citati da Ateneo, erano del meridione d'Italia.

(4) Sulle murene cfr. ATENEIO I, 4 c; PLIN., *Nat. hist.* IX, 169; QUINT. VI, 3, 80; MACROBIO, III, 15, 7. Il gambero è menzionato in Sofrone ed Epicarmo, citati da ATENEIO (III, 106; VII, 286 e 306). Il gambero di Catania era tanto importante per l'economia cittadina da apparire sulle sue monete. Il termine greco (*kámmaros*), come molti altri vocaboli relativi a pesci ed attrezzi per la pesca, sopravvive nel dialetto siciliano (*ámmaru*). Cfr. GRASSI PRIVITERA, *Etim. sirac.*, St. glott. it. IX, 105 ss. Sulle conchiglie cfr. ATENEIO I, 4 c; PLIN. XXXII, 150. Le sardelle di Lipari sono menzionate in ATENEIO I, 4 c.

(5) Sulla pesca del pesce spada cfr. STRABONE I, 2, 24. COLUMBA, *I porti della Sicilia*, Roma, 1906, 79; PACE, *op. cit.*, I, 404. Sulla pesca del pesce rondine cfr. PAUSANIA V, 25, 3. PACE, *op. cit.*, I, 403. Sulla pesca del tonno in Sicilia si veda ELIANO, *Anim. hist.* XV, 5-6; ATENEIO V, 44.

(6) Sullo stabilimento di Pachino cfr. ATENEIO I, 4 c; SOLINO V, 6. Esso era probabilmente ubicato a Marzamemi o a Capo Passero, ove esistono ancor oggi delle tonnare. È noto che in questa zona giacciono numerosi carichi antichi e sembra che vi sia una relazione tra l'ubicazione degli antichi stabili-

menti per la lavorazione del pesce e i relitti di navi, naufragate nei pressi (fig. 1). Sullo stabilimento di Tindari si veda ATENEIO VII, 302. Da COLUMBA e PACE (*l.c.*) la tonnara di Tindari è indicata ad Oliveri e ricordata come ancora funzionante in EDRISI (AMARI, *Bibl. arabo-sic.*, I, Torino-Roma, 1880, 67). L'esistenza di un impianto per la lavorazione del tonno a Cefalù è desunta da ARCHESTRATO, cit. in ATENEIO VII, 302. Lo stagno naturale, ricco di pesci, citato da PLINIO (XXXII, 16) al castello di Eloro e corrispondente all'attuale palude di Vendicari, non ha niente a che fare con fabbriche per la vendita o la lavorazione del pesce. Su Cetaria e la sua incerta ubicazione cfr. *infra* nt. 35. Anche la città di Hykkara prendeva la sua denominazione da certi pesci Hykai (forse alici, acciughe), pescati nei dintorni e anche li poteva esservi uno stabilimento per la lavorazione del pesce. Cfr. HOLM, *op. cit.*, I, 136. Questo ipotetico impianto avrebbe potuto essere, allora, ubicato in località Baggio di Carini, ove si riscontra l'esistenza di numerosi frammenti fittili antichi e medioevali. Sulle monete di Solunto si veda MINI, *Le monete della Sicilia antica*, Palermo, 1979, 401 ss.; HOLM, *op. cit.*, III, 2, 135 nt. 251; PACE, *op. cit.*, I, 404. L'impianto di Solunto è ancora menzionato in EDRISI (AMARI, *op. cit.*, I, 129) e forse è da identificare con la tonnara di Solanto o con quella di S. Elia, entrambe in funzione fino a qualche tempo fa.

(7) Si ritiene che la macerazione del *garum* non produca la putrefazione dei suoi ingredienti, ma si tratti di un processo di autodigestione del pesce attraverso la diastasi del proprio tubo digestivo, in presenza di un antisettico (il sale) che impedisce la putrefazione. A questa autolisi si aggiunge una certa fermentazione microbica che provoca una maturazione del prodotto, simile a quella del formaggio. In Vietnam esiste ancora oggi un prodotto simile detto *nuoc-mam* e pare che una salsa del genere sia in uso anche in Turchia ed in qualche altro luogo del Mediterraneo. Sul *garum* cfr. KÖHLER, *Tárichos ou recherches sur l'hist. et les antiquités des pêcheries de la Russie Méridionale*, Mém. de l'acad. imp. des sciences de St. Petersburg, VI, 1, 1832, 347 ss.; 394 ss.; BESNIER, *DS*, IV, 2, 1023, v. *salsamentum*; ZAHN, *PWRE*, VII, 1, 481 ss., v. *garum*; MOREL, *DS*, II, 2, 1459, v. *garum*; MONOD, GRIMAL, *Sur la véritable nature du garum*, REA, 54, 1952, 27 ss.; BALIF, *Un estudio sobre el garum*, AEA, 26, 1953, 183 ss.; JARDIN, *Garum et sauces de poisson de l'antiquité*, RSL, 27, 1961, 70 ss.; PONSICH, TARRADELL, *Garum et industries de salaison dans le Méditerranée Occ.*, Paris, 1965; ZEVI, *Appunti sulle anfore romane*, Arch. Class. XVIII, 1966, 229 ss.; FOUCHER, *Note sur l'industrie et le commerce des salsamenta et du garum*, Actes du 93^e Congrès Nat. des sociétés savantes (Tours, 1968), Paris, 1970, 17 ss.; ETIENNE, *op. cit.*, 297 ss.; SANQUER, GALLIOU, *Garum, sel et salaisons en Armorique gallo-romaine*, Gallia, 1972, 199 ss.

(8) ETIENNE, *op. cit.*, 311.

(9) ZEVI, TCHERNIA, *Amph. de Byzacène au bas-empire*, Antiquités africaines, III, 1969, 173 ss.; PANELLA, in Ostia III, 1973, Roma, 560 ss.; ID., *Annotazioni in margine alle stratigrafie delle terme ostiensi del nuotatore*, Rech. sur les amph. rom., Suppl. aux MEFRA, 10, Roma, 1972, 88 ss.; ID., *Anfore della Tripolitania a Pompei*, Instr. dom. ad Erc. e Pompei, Roma, 1977, 144 ss.

(10) AUSONIO, XX, 1; GREGORIO DI TOURS, *St. dei*

Franchi IV, 43. BLASQUEZ, *La crisi del siglo III en Hispania y Mauretania Tingitana*, Hispania, XXVIII, 1968, 5 ss.; ETIENNE, *op. cit.*, 309 ss. Il *garum* è ancora menzionato in un diploma dell'abbazia di Corbie (Francia) del 29 aprile 716. Cfr. FOUCHER, *op. cit.*, 18 nt. 1.

(11) Così era chiamata una città in Palestina, una borgata del delta del Nilo, un insediamento in Sicilia, un gruppo di isole in Tripolitania.

(12) Esistevano almeno tre gradi di salatura. Il salato poteva essere consumato così come era o dissalato in acqua dolce o di mare (PLUTARCO, *Quaest. conv.* I, 9, 1. Cfr. BENNIER, *Op. cit.*, 1025). La presentazione era assai varia: in fette, pezzi triangolari, quadrangolari o cubici. I filetti di tonno salati e seccati, somiglianti ad assicelle di quercia, detti *melândrya* (PLIN. IX, 48), furono probabilmente le uova del tonno, ancor oggi così confezionate. Di recente a Corinto sono stati ritrovati in anfore puniche del V sec. a.C. (KAUFMANN, *Corinth 1978*, Hesperia, 48, 2, 1979, 117) numerosi resti di pezzi quadrangolari di pesci (tonno e pagello) che confermano questo tipo di presentazione del salato. Le anfore puniche di Corinto sembrano essere almeno di due tipi: Mana A 3-4 ed anfore c.d. «a sigaro» (Maná D). Cfr. MANÁ, *Sobre la tipologia de las ánforas púnicas*, Cronica del Congr. Arqueol. del Sudeste, Cartagena, VI, 1951, 203 ss. (= in Inform. Arqueol., Barcelona, 14, 1974, 1 ss. con una nota di PASCUAL GUASCH). Il salato è distinto dagli antichi in grasso e magro. Il tonno non sembra che venisse conservato anche sott'olio.

(13) Aristotele, *Anim. hist.* VIII, 12 ss.; ESCHILO, *Pers.* 424; TEOCRITO III, 25 e s.; ELIANO, *Anim. Hist.*, IX, 42; XV, 5; FILOSTRATO, *Imagines* I, 12; OPPIANO, *Haliout.* IV, 504 ss.; 636 ss.; LAFAYE, *op. cit.*, 491; RHODE, *op. cit.*, 42 SS.

(14) Una scena del genere era rappresentata in un mosaico del museo di Susa (LAFAYE, *op. cit.*, fig. 5689). Se, quindi, probabilmente, esisteva già nell'antichità una «camera della morte», non sempre sembra che ad essa si accompagnasse un sofisticato impianto di reti fisse, simile a quello delle moderne tonnare, che tuttavia già appare in Oppiano, che parla di porte, vestiboli, percorsi obbligati. L'uso di numerosi termini di origine araba potrebbe riflettere uno sviluppo di quest'ultimo sistema soprattutto nell'età intermedia. Cfr. RHODE, *op. cit.*, 42 ss.

(15) Sugli stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce cfr. KÖHLER, *op. cit.*, 347 ss.; 394 ss.; MESQUITO DE FIGUEREIDA, *Ruines d'antiques établissements à salaisons sur le littoral sud de Portugal*, Bulletin hispanique, 1906, 109 ss.; PELLATI, *I monumenti del Portogallo romano*, Historia, V., 1931, 214 ss.; TARRADELL, *Marruecos antiguos, La industria de salazon del pescado*, Zepherus, XI, 133 ss.; ID., *Lixus*, Tetuan, 1962, 40 e 51 ss.; PONSICH, TARRADELL, *Garum et industries de salaison*, cit.; DOMERGUE, *La campagne de fouilles 1966 à Bolonia (Cadiz)*, X Congr. Nac. de Arqueol., Saragoza, 1969, 442 ss.; MARTIN, SERRES, *La factoria pesquera de Punta del Arsenal y otros restos romanos de Jávea (Alicante)*, Valencia, 1970, 207 ss.; SANQUER, GALLIOU, *Garum, sel et salaisons*, cit., 199 ss. e la bibliografia cit. in questi lavori.

(16) PLINIO (IX, 92) narra che a Carteia un polpo era solito passare dal mare in uno di questi bacini per gustare il salato.

(17) Cfr., ad es., GIANFROTTA, POMEY, *L'arch. sottom.*, Milano, 1981, 321 ss.

(18) In Sic. Arch. 24-25, 1974, 58 ss. ho avanzato l'ipotesi dell'esistenza di uno stabilimento per la lavorazione del pesce nei dintorni di Terrasini. In Sic. Arch., 28-29, 1975, 80 rilevavo la presenza di un muro antico di buona fattura, nei pressi del mare e dell'antica tonnara di Trabia, e di numerosi frammenti di anfore e di ceramica a vernice nera.

(19) La scoperta è stata casualmente compiuta nell'agosto del 1981, nel corso di una mia breve permanenza estiva in questa località. I rilievi e le foto sono di Giovanni Mannino, che qui desidero ringraziare per l'ampia collaborazione data.

(20) Le dimensioni delle vasche sono m. 1,80 x 1,85; 2,00 x 1,85; 1,50 x 1,85. Allo stato attuale non è possibile stabilire la loro originaria profondità, poiché come in molti casi simili, in parte erano ricavate scavando il piano della campagna, in parte si ergevano in elevato e in quelle vasche oggi affioranti a S. Vito il bordo superiore è ovviamente andato distrutto. Si può solo ipotizzare una profondità di una ottantina di centimetri. Le sedici vasche di Cotta sono di m. 0,80 x 0,80; 1,80 x 1,80; 1,80 x 0,80 e 1,80 x 0,60. Le vasche di Lixus, ben 147 bacini, relativi ad una decina di diversi stabilimenti vicini, ma tutti senza impianto di riscaldamento, hanno dimensioni assai varie, ma in genere di m. 3,20 x 1,50; 2,00 x 2,00; 2,20 x 1,00; 2,20 x 1,50. Le quantità di sale e di pesce, utilizzate in questi impianti, possono essere calcolate sulla base delle dimensioni delle vasche e, talvolta, sono davvero considerevoli. Cfr. PONSICH, TARRADELL, *op. cit.*, 83; ETIENNE, *op. cit.*, 307 ss.

(21) La determinazione dei tipi caratteristici di contenitori nei quali veniva venduto ed esportato il prodotto delle diverse fabbriche antiche nelle diverse epoche potrebbe consentire di acquisire importanti risultati per la storia degli scambi economici e commerciali nel mondo antico. Purtroppo, il fatto che spesso sia stata data notizia di opifici antichi senza indicare il tipo di contenitori utilizzati o prodotti è sintomatico della scarsa cura che gli archeologi fino ad un passato non troppo lontano hanno dedicato a questo tipo di dati.

(22) Anfore «a sigaro» piene di lische di pesce tagliato a pezzi sono state ritrovate a Corinto (KAUFMANN, *op. cit.*, 117 ss.). Sulle anfore puniche, oltre a CINTÁS, *Céramique punique*, Tunis, 1950), cfr. MANÁ, *op. cit.*, 203 ss.; ALMAGRO, *La necropolis de Ampurias*, Barcellona, 1953, I, 398 ss.; CULICAN, *The phoen.-punic pottery, Motya 1955*, Pap. Brit. School Rome, 26, 1958, 21 ss.; PASCUAL GUASCH, *Las ánforas púnicas*, CRIS, Revista de la Mar, Barcellona, 95, 1966, 13 ss.; PONSICH, *Alfarerías de época fenicia y punico-mauritania en Kouass (Marruecos)*, Papeles lab. de arqueol. Valencia, 4, 1968, 1 ss.; PASCUAL GUASCH, *Un nuevo tipo de anfora punica*, AEA, 42, 1969, 12 ss.; SOLIER, *Céramiques puniques sur le littoral du Languedoc*, St. Benoit, II, Bordighera, 1972, 128 ss.; PASCUAL GUASCH, *Underwater arch. in Andalusia*, IJNA, 2, 1973, 107 ss.; JONES EISEMAN, *Amphoras from the Porticello shipwreck (Calabria)*, IJNA, 1973, 2, 13 ss.

(23) ETIENNE, *op. cit.*, 311.

(24) Sulle anfore greco-italiche cfr. BENOIT, *Typ. et ep. amph.*, RSL, 23, 1957, 247 ss.; BELTRAN LLORIS, *Las amphoras romanas en Espana*, Saragoza, 1970, 338 ss. Di recente su queste anfore cfr. DE LUCA DE MARCO, *Le anfore comm. delle necropoli di Spina*, MEFRA, 91, 1979, 2, 585 e s. Assai frequenti in Sicilia, si suppone che queste anfore siano di pro-

duzione locale. Rinvenute a Terrasini (Sic. Arch., 24-25, 1974, 49 ss.) e in molti altri luoghi siciliani, costituivano il carico principale del relitto di Capistello (Sic. Arch., 39, 1979, 7 ss.).

(25) Sulle vinarie italiane cfr. LAMBOGLIA, *Sulla cronologia delle anfore rom. di età repubblicana*, RSL, XXI, 1955, 241 ss.; BELTRAN LLORIS, *op. cit.*, 301 ss. Numerosissimi sono i relitti siciliani nei quali è presente questo tipo di anfora: ad es. il relitto della Triscina (Selinunte) e di Cala Gadir (Pantelleria). Cfr. Sic. Arch., 28-29, 1975, 64 ss.

(26) Sulle anfore Dressel 2—5 cfr. ZEVI, *Appunti sulle anfore rom.*, Arch. Class., cit., 214, ss.; BELTRAN LLORIS, *op. cit.*, 348; ZEVI, TCHERNIA, *Amph. vin. de Campanie et de Tarconaise à Ostie*, Rech. sur les amph. rom., Suppl. aux MEFRA, 10, Roma, 1972, 35 ss.; PANELLA, *Annotazioni in margine alle stratigrafie delle terme ostiensi*, cit., 72 nt. 3. Queste anfore appaiono sul relitto Drammont D, studiato da JONCHERAY (Cahiers d'Arch. sub., II, 1973, 21 ss.). Sulla presenza di esse in Sicilia cfr. Sic. Arch., 35, 1977, 57.

(27) Sulle anfore Dressel 7-9 cfr. ZEVI, *op. cit.*, 229 ss.; BELTRAN LLORIS, *op. cit.*, 463 ss. Numerosi sono i relitti con anfore di questo tipo (fig. 1). Il più attentamente studiato è quello di Port-Vendres II (Archeonautica, II, 1979). Il relitto di Terrasini trasportava questo tipo di anfore di provenienza spagnola (Sic. Arch., 24-25, 1974, 45 ss.).

(28) Sulle anfore «tripolitane» cfr. PANELLA, in *Ostia III*, Roma, 1973, 560 ss.; ID., *Annotazioni*, cit., 78 ss.; ID., *Anfore della Tripolitania*, cit., 144 ss. Sulla presenza di esse in Sicilia cfr. Sic. Arch., 28-29, 1975, 82 e s. e Sic. Arch., 35, 1977, 57.

(29) Cfr. PANELLA, in *Ostia II*, Roma, 1970, fig. 523; GIANFROTTA, *Arch. sott'acqua*, BA, 10, 1981, 74 fig. 16. Esempari più tardi in *The Athenian Agora, Pottery of rom. period*, V, Princeton, 1959, tav. 16; 28; 31; 32; URSALOVIC, *Explor. e preserv. arch. sottom. nella Croazia*, Zagreb, 1974, 140 nn. 146-149.

(30) Sulle anfore «africane» cfr. ZEVI, TCHERNIA, *op. cit.*, 173 ss.; PANELLA, *Annotazioni*, cit., 88 ss. Il relitto di Annaba (Algeria), conteneva anfore «africane» con striscioline di piombo avvolte sulle anse, che indicavano una provenienza del contenuto da diverse officine. LEQUEMENT (*Etiquettes de plomb sur des amphores d'Afrique*, MEFRA, 1975, 2, 667 ss) ha supposto che queste officine fossero industrie africane per la lavorazione del pesce. Anche queste anfore sono frequenti in Sicilia. Cfr., ad es., Sic. Arch., 28-29, 1975, 81 ss.; Sic. Arch., 30, 1976, 25 ss. e Sic. Arch., 35, 1977, 57.

(31) PANELLA, *Annotazioni*, cit., 89 ss.; *The Athenian Agora*, cit., tav. 28, 29 e 31; URSALOVIC, *op. cit.*, 139 nn. 122 e 123.

(32) Cfr. JONCHERAY, *La navire de Bataiguiers (Cannes)*, Archeologia, 1975, 45, in cui appaiono anfore con orli simili in un relitto saraceno del X sec.

(33) CIC., *Verr.* III, 103; PLIN. *Nat. Hist.* III, 91; TOLOMEO, *Geogr.* III, 4. Sull'ubicazione di Cetaria cfr. HOLM (*op. cit.*, I, 91 nt. 103; 190; II, 482 nt. 5), che la identifica con Tonara, dalle parti di Isola delle Femmine e PACE (*op. cit.*, I, 309 e 404) che afferma che essa fu una stazione itineraria nel Golfo di Castellammare, accettando quanto già sostenuto da AMICO, *Diz. topografico della Sicilia*, I, Palermo, 1855, 323, v. Cetaria; COLUMBA, *op. cit.*, 57 e ZIEGLER, *PWRE*, XI, 1, 360, v. Ketaria.

(34) Cfr. MANNI, *Geogr. fis. e polit. della Sicilia antica*, Roma, 1981.

(35) Il geografo TOLOMEO (III, 4) menziona Cetaria come un luogo della costa siciliana tra Panormo ed il fiume Bathys. HOLM (*op. cit.*, I, 84 ss.) ha identificato il Bathys con l'odierno fiume Jato, che scorre ad occidente di Partinico. In un precedente articolo (PURPURA, *Il relitto di Terrasini*, Sic. Arch., 25-25, 1974, 58 ss.) indicavo ipoteticamente una ubicazione di Cetaria nei dintorni di Terrasini, ove esistono almeno due siti costieri antichi, finora pressoché sconosciuti, che potrebbero aver avuto in antico questa denominazione. Uno in località S. Cataldo alla foce del torrente Nocella era nel medioevo lo scalo marittimo di Partinico, detto *Ar Rukn* (l'angolo), cfr. D'ANGELO, *Insed. medioev. nel territorio circostante Castellammare del Golfo*, Arch. Mediev., IV, 1977, 344. L'altro, dotato persino di un antico molo semisommerso, nei dintorni della Torre Molinazzo era nell'età intermedia lo scalo marittimo di Cinisi. In mancanza di elementi più consistenti l'ubicazione di Cetaria è comunque destinata a rimanere incerta.

(36) BERGONZO, *Una industria romana nelle isole Egadi*, Antiqua, 7, 1977, 26 ss.

(37) La vasca 2 misura m 3 x 3,20 x 60, ma probabilmente non è la più grande.

(38) Agli inizi dell'ottocento le principali tonnare della Sicilia nord-occidentale erano: Cefalù, Lupa, Trabia, S. Nicolò, Solanto, S. Elia, S. Giorgio di Palermo, Arinella, Vergine Maria, Mondello, Capaci, Sicciara, Ursa, Magazzenazzi, Carini, Castellammare, Trapani, Scopello, S. Vito, Bonagia, Cofano, S. Giuliano, Formica e Favignana. Sulle tonnare medioevali e moderne cfr., soprattutto, LA MANTIA, *Le tonnare in Sicilia*, Palermo, 1901. Notizie sull'esistenza di questi stabilimenti nelle diverse epoche si ricavano inoltre da EDRISI, *op. cit.*; LUCA DE BARBERIIS, *Liber de secretiis*, a cura di MAZZARESE FARDELLA, Milano, 1966; *Relazione sulle tonnare della costa da Mondello a Mazara del 1576*, in BAVIERA ALBANESE, *In Sicilia nel sec. XVI: verso una rivoluzione industriale?*, Caltanissetta-Roma, 1974, 159 ss.; FAZELLO, *De rebus siculis*, dec. I, Catania, 1749, 352; *Manoscritto sulle tonnare del marchese di Villabianca* in Biblioteca Comunale di Palermo (Ms. Qq E 97, fol. 56-64); D'AMICO, *Osservazioni pratiche intorno alla pesca, corso e cammino dei tonni*, Messina, 1816 (in appendice *Relazione storica e descrizione di tutte le tonnare di Sicilia*); DENTICI, *Le feriae tonnitium et cannamelarum*, Tommaso Natale, 1976, 576. Alcune delle tonnare medioevali non erano più in funzione già nei secoli successivi, come forse la tonnara normanna menzionata in un documento del 1176 e sita «in insula quae dicitur Fimi, prope portum Galli». Cfr. PIRRI, *Sicilia sacra*, I, Palermo, 1733, 454.

Oggi potrebbe ancora essere salvata almeno parte del grande patrimonio costituito dalle tonnare che erano in funzione sino a qualche anno fa. Le attrezzature, le ancore, le grandi barche, costruite con legname particolare e secondo tecniche navali peculiari, lentamente si disfanno in locali non più mantenuti in efficienza o, addirittura, vengono disperse. La minaccia poi della speculazione edilizia a scopo turistico incombe su di alcuni di questi impianti o ha avuto già concreta attuazione. Certamente tra qualche anno delle antiche tonnare siciliane non resteranno che ruderi, simili a quelli studiati in questo articolo.