**Ustica greco romana**

**a tavola**

Tra i numerosi spunti che i reperti greco romani rinvenuti ad Ustica possono offrire in riferimento ad antiche preparazioni gastronomiche ne scelgo uno, il più significativo per Ustica, riguardante il pesce, che certamente nell’isola non poteva mancare, con l’avvertenza che, essendo l’approdo al centro del Mediterraneo lambito da traffici di derrate di ogni genere, è difficile individuare una ricetta specificatamente locale, in assenza di fonti e di accurate analisi dei rivestimenti interni dei contenitori ritrovati.

A Cala S. Maria sono state recuperate numerose anfore (fig. 1), rivestite internamente di resina, del tipo c.d. *spatheion* (cioè a forma di spada), pertinenti ad una imbarcazione naufragata nel V sec. d.C. sul versante del Villaggio dei Pescatori, con un carico probabilmente di prodotti ittici e salsa di pesce (*garum*)[[1]](#footnote-1) (fig. 2). Ma non si tratta degli unici contenitori per preparazioni ittiche ritrovati nell’isola, poiché dalle anfore puniche della Secca della Colombaia a quelle della Falconiera, o alle greco italiche di Cala S. Maria o della località Camposanto (fig. 3), si può desumere che l’isola sia stata coinvolta da sempre in traffici relativi al pescato.

II famoso cratere del IV sec. a.C. con la scena del venditore di tonno[[2]](#footnote-2) (fig. 4), proveniente dalla necropoli di Lipari e custodito nella collezione Mandralisca 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[[3]](#footnote-3). La propensione delle più ricche mense omeriche verso la carne arrostita, che riservava in età arcaica ai poveri l'uso del pesce[[4]](#footnote-4), 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[[5]](#footnote-5). 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[[6]](#footnote-6). 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[[7]](#footnote-7).

A partire dal 1981 ho avuto la possibilità di rintracciare diversi stabilimenti antichi per la la­vorazione del pesce in Sicilia (*tarichéiai*, *cetariae*)[[8]](#footnote-8), la cui presenza, oltre ad essere segnalata nelle fonti, era evidenziata, come già in Spagna e Nordafrica, da inconfondibili vasche, rivestite in cocciopesto e di­sposte in serie lungo la riva del mare, circondate da frammenti di anfore, utilizzate per contenere la salsa di pesce (*gàron*, *garum*) ed il pesce salato (*tàrichos*). Ad Ustica, solo in Contrada Spalmatore - Case Rando si riscontra qualche vasca di cocciopesto vicino al mare (n. 15 carta archeologica), ma non v’è prova che sia stata adibita per un uso ittico.

In riferimento al salato, gli anti­chi ne distinguevano fondamentalmente due tipi, a seconda se si trattasse di pesce senza squame (*tàrichos* *tiltòn*) o con squame (*tàrichos lepidotòn*), e procedevano al contempo ad un diverso grado di sa­lagione: il *tàrichos téleios* era pesce completamente salato ed, in quanto tale, perfetto e di lunga conservazione; l'*hemitàricho*s o *hemìneros* era salato a metà e quindi parzialmente fresco; l'*akropastos* era invece soltanto leggermente salato, per lo più in superficie. Si distingueva inoltre il salato grasso (*tarìche pìona*) dal salato magro (*tarìche apìona*), la cui migliore preparazione era costituita dal *tàrichos horaìon* o *horaiotàrichos*, prodotto in prima­vera con pesci giovani. La *thùnneia* era il miglior ge­nere di salato grasso ed il salato di tonno di parti prossime alla testa era detto *omotàrichos*; quello vici­no alla coda *ouràia*. L'*omotàrichos* prodotto non da tonno, ma da grossi pesci era poi denominato *kéte­ma*. In base infine ai diversi modi di presentazione il salato era *trìgonon*, *tetràgonon*, *kùbion*, indicando così una pezzatura triangolare, quadrata o cubica del pesce. *Temàche* era la fetta di pesce salato e *melàn­drua* erano filetti salati e seccati, somiglianti a tavolet­te di quercia. Non è improbabile che così venissero indicate le tanto prelibate uova di tonno[[9]](#footnote-9).

Il classico procedimento di salagione prevedeva lo sventramento del pesce su di una lastra inclinata e la pulizia con acqua. Successivamente il pesce era sovente aperto e strofinato con sale grosso. Indi veni­va disposto a strati alterni e ricoperto da stuoie asciutte. Dopo tre o cinque giorni il mucchio veniva capovolto e nuovamente lasciato stagionare per un eguale periodo di tempo. Si proseguiva così al fine di realizzare il drenaggio dei liquidi corporei, la penetra­zione nei tessuti del sale passato in soluzione ed il ras­sodamento delle carni[[10]](#footnote-10).

La preparazione invece della salsa di pesce, della quale esistevano tre fondamentali qualità, il *flos*, il *liquamen* e l'*allex* (poltiglia residua di scarso pregio), è esatta­mente descritta da Cassiano Basso in una compilazio­ne bizantina del X secolo (*Geoponica*) che utilizzava fonti assai più antiche. Nel cap. 46 si riferisce che il cosiddetto *liquamen* si preparava così: “si pongono le vi­scere dei pesci in un recipiente e si sala. Sia piccoli pesciolini, preferibilmente aterini, sia triglie piccoline, sia mene, o acciughe, o tutto ciò che pare piccolo a sufficienza, si sala allo stesso modo e si prosciuga al sole agitando ben bene. Se si intende procedere alla disseccazione utilizzando il calore artificiale, si proce­de così per ottenere la salsa di pesce. Un grande coli­no robusto pieno dei predetti pesciolini si pone in un recipiente e la salsa di pesce scorre attraverso il coli­no e così il cosiddetto *liquamen* che ne risulta viene filtrato dal colino. La restante pasta diviene *allex*. I Bizantini procedono così: si prende il meglio di piccole o grandi mene, altrimenti acciughe o sauri, o sgombri, o alici o miscuglio di tutti i pesci e si getta in una teglia da forno, nella quale di solito si impasta la farina. Ogni moggio di pesci (circa sei chili e mezzo) si spar­ge due sestieri italici di sale (circa un chilo), affinché i pesci siano mescolati con il sale. E trascorsa una sola notte si pongono in un vaso di terracotta al sole e senza coperchio per due o tre mesi, rimestan­do periodicamente con un bastoncino. Indi il prodotto si conserverà al chiuso senza coperchio. Si usa anche mescolare del vino vecchio in ragione di due sestieri (circa un litro) per ogni sestiere di pesci. Se poi si vuole utilizzare subito la salsa di pesce, cioè senza esporla al sole, ma cuocendola, si procede così. Si prende della salamoia ben fluida, tale che un uovo messo dentro vi galleggi (se va a fondo non ha affatto sale a sufficienza), indi in una pentola nuova si getta il pe­sce con la salamoia e, aggiungendo origano, si pone su di un fuoco sufficiente affinché possa cuocere e ri­dursi di un poco. Taluni aggiungono anche mosto cotto. In seguito il prodotto è raffreddato versandolo due o tre volte in un colino e si filtra affinché divenga puro, Esso si conserva con coperchio. La migliore salsa di pesce (*flos gari*), il c.d, sanguigno (*aimàtion*), si prepara così: si prendono le interiora del tonno dal­la parte delle branchie, siero e sangue e si sparge sale a sufficienza. Si ripone in un vaso di solito per due mesi e poi si fora il vaso e si estrae la salsa c.d. san­guigna (*aimàtion*)”.

Al di là delle complicazioni della ricetta bizantina, il *garum* risultava composto da intestini di sgombri o di tonni, lasciati a macerare in vasche con il sale per circa due mesi al calore del sole. Si ritiene che la macerazione del *garum* non producesse la putrefazione dei suoi ingredienti, ma si trattasse di un processo di autodigestione del pesce attraverso la diastasi del proprio tubo digestivo, in presenza di un antisettico (il sale) che impediva la putrefazione. A questa autolisi si aggiungeva una certa fermentazione microbica che provocava una maturazione del prodotto, simile a quella del formaggio o di un buon *cru*. 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.

Negli stabilimenti antichi per la la­vorazione del pesce più importanti il processo di maturazione poteva essere accelerato con il calore di una fornace sottostante alle vasche. Al termine il prodotto era filtrato e si distingueva il «fiore» dal *liquamen*, diminor pregio. II *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 (*aimàtion*), 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, 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, che continuò, però, ad essere preparato anche in Spagna e Sicilia ancora in tarda età, come indicano gli *spatheia* di Cala S. Maria (fig. 5).

Palermo, 1 luglio 2020Gianfranco Purpura

1. Sulla provenienza e contenuto cfr. C. Bonivento, Anfore di produzione africana, Scavi ad Aquileia III. Aquileia, l’*insula* tra Foro e porto fluviale Lo scavo dell’Università degli Studi di Trieste 1. La strada", Trieste, 2017, pp. 425-444. [↑](#footnote-ref-1)
2. Un mimo del V sec. a.C. del siracusano Sofrone aveva il titolo appunto “Il pescatore dei tonni”. [↑](#footnote-ref-2)
3. 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. II *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, li, 1981, 133 e fig. 17; Tamburello, Palermo *punico‑romana: la* lavorazione del legno e dei prodotti vegetali, Sic. Arch., 45, 1981, 35 e s.). [↑](#footnote-ref-3)
4. 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 Stockle, *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. [↑](#footnote-ref-4)
5. Frequenti sono nei sicelioti Epicarmo ed Archestrato 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 (Ateneo, 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 siceliota, e, oltre Archestrato di Gela, diversi autori di trattati di cucina greca, nella quale larga parte aveva il pesce, citati da Ateneo, erano del Meridione d'Italia. [↑](#footnote-ref-5)
6. Sulle murene cfr. Ateneo I, 4 c; Plinio *Nat. hist*. IX, 169; Quintiliano VI, 3, 80; Macrobio III, 15, 7. II gambero è menzionato in Sofrone ed Epicarmo, citati da Ateneo III, 106; VII, 286 e 306. II gambero di Catania era tanto importante per l'economia cittadina da apparire sulle sue monete. II termine greco (*kàmmaros*), come molti altri vocaboli relativi a pesci ed attrezzi per la pesca, sopravvive nel dialetto siciliano (*àmmaru*). Cfr. Grassi Privitera, Etim. sirac., St. glott. it. IX, 105 ss. Sulle conchiglie cfr. Ateneo I, 4 c; Plinio XXXII, 150. Le sardelle di Lipari sono menzionate in Ateneo I, 4 c. [↑](#footnote-ref-6)
7. 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; Ateneo V, 44. [↑](#footnote-ref-7)
8. G. Purpura, Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. I - S. Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo), Sicilia Archeologica, XV, 48, 1982, pp. 45-60; Id., Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. II - Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicola (Favignana), Sicilia Archeologica, XVIII, 57 -58, 1985, pp. 59-86; Id., Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. III - Torre Vendicari (Noto), Capo Ognina (Siracusa), Sicilia Archeologica, XXII, 69 - 70, 1989, pp. 25-37; Id., Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. IV - Un bilancio, Atti V Rassegna di Archeologia subacquea (Giardini, 1990), Giardini, 1992, pp. 87-101; Id., Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia. V – Sull’origine bizantina della tonnara, Rassegna Internazionale di Archeologia Subacquea, Acitrezza, 30 sett.-3 ott. 2004 (tutti in <http://www.unipa.it/dipstdir/portale/> = https://academia.edu/GianfrancoPurpura) [↑](#footnote-ref-8)
9. Richiamare questa ampia gamma di denomina­zioni del pesce salato può essere utile, non solo perché iscrizioni di tal genere possono apparire nei *tituli picti* apposti sulle anfore, ma anche poiché questa varietà di tipi e di preparazioni spiega la presenza di numerose vasche di forma diversa in ogni singolo stabi­limento sulla riva del mare. [↑](#footnote-ref-9)
10. Singer ed altri, Storia della tecnologia, I, Torino, 1961, pp. 268 es.; García y Bellido, Fenicios y Carthaginenses en Occi­dente, Madrid, 1942, pp. 91 e s. [↑](#footnote-ref-10)