

UNIVERSITAT DE BARCELONA

FACULTAT DE GEOGRAFIA E HISTORIA

MASTER EN HISTORIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN

TRABAJO FINAL DE INVESTIGACIÓN

L'ALLEVAMENTO ITTICO MEDIEVALE

Tutor
Ch.Mo Prof.
Massimo Montanari

Candidato
Dario Liguoro

AÑO ACADÉMICO 2011-2012

INDICE

Introduzione	p. 5
– Le fonti utilizzate	p. 7
– Per un nuovo paradigma concettuale	p. 13
- I precedenti	p. 21

Capitolo I

Pesca medievale e allevamento ittico: aspetti economici e giuridici

- I mutamenti socio-economici tra l'età romana e il medioevo	p. 26
- La pesca medievale: un'attività di “terra”	p. 31
- La produzione ittica	p. 37
- Gli aspetti giuridici della pesca medievale	p. 41
- Il diritto romano	p. 41
- Il diritto feudale	p. 43
- Le concessioni	p. 48
- I canoni	p. 52
- La legislazione sulla pesca	p. 53
- La difesa del novellame	p. 54

- La salvaguardia ambientale p. 59

II Capitolo p. 64

Lo sviluppo dell'allevamento ittico medievale: gli attori sociali

- Il ruolo degli enti ecclesiastici p. 66
- Il ruolo dei poteri laici p. 85

Capitolo III

I metodi e le tecniche di allevamento p. 96

- Le pescaie p. 98
- Vivai e stagni artificiali p. 117
- Il vivaio medievale p. 122
- Gli stagni artificiali p. 133
- Conclusioni p. 144

IV Capitolo

Il rapporto tra consumo di pesce e allevamento ittico durante il medioevo: gli aspetti socio-culturali della questione p. 148

- La precettistica alimentare ecclesiastica p. 149
- Il valore simbolico religioso del pesce p. 150
- I giorni di magro p. 157

- Considerazioni gastronomiche sul consumo ittico medievale p. 168
- Il consumo ittico nella dietetica medievale p. 185
- Conclusioni p. 202

Bibliografia p. 214

Figure utilizzate p. 224

INTRODUZIONE

L'idea di approfondire il tema dell'allevamento ittico medievale prende spunto da una serie di lezioni del prof. Bruno Andreolli, cattedratico ordinario in discipline medievistiche presso l'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, a cui abbiamo personalmente assistito. “I paesaggi del cibo” – questo il titolo del corso tenutosi nel novembre 2010 presso l'Università François Rabelais di Tours, una delle sedi del Master europeo in Storia e Cultura dell'Alimentazione – aveva come obiettivo l'analisi della dialettica tra uomo e ambiente nel medioevo europeo, la cui sintesi si riassumeva sostanzialmente in una graduale evoluzione “dal selvatico al domestico”. Ad esempio, per quanto riguarda la caccia, si assiste ad una vera e propria rivoluzione, caratterizzata da un aumento della distanza tra cacciatore e preda (dal corpo a corpo altomedievale alla falconeria bassomedievale¹) e di un maggior utilizzo dell'artificio da parte dell'uomo (si veda prima l'uso della balestra e in seguito quello della polvere da sparo). L'abbondanza delle fonti sull'attività venatoria non lascia dubbi al proposito. Viceversa, le fonti disponibili per uno studio sulla pesca medievale non ci permettono di trarre delle conclusioni così lampanti. Tale differenza si deve al carattere quotidiano – e quindi, per l'epoca, meno degno di menzione – della pesca, al quale fa da contraltare quello aristocratico-guerriero della caccia, carico invece di alti valori simbolico-rituali che senz'altro stimolarono di più la curiosità dei cronisti medievali.

Le poche testimonianze relative alla pesca come passatempo, come diletto aristocratico sullo stile dell'*otium* romano², le ritroviamo accennate in alcuni brani

¹ Un cambio dovuto anche al mutamento del paesaggio. Il forte disboscamento, conseguenza dell'aumento demografico, darà luogo a nuovi scenari: dalla foresta si passerà sempre più spesso alla brughiera.

² Per un rapporto tra l'*otium* romano e l'allevamento ittico, si veda L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *L'itticoltura nell'Antichità*, Roma, IGER, 1994, p. 8.

della letteratura bassomedievale, come ad esempio in Boccaccio³ (1313-1375) o in Agnolo Firenzuola⁴ (1493-1543), all'interno di scenari tipicamente bucolici; ma anche in due miniature appartenenti entrambe al *Livre du Coeur d'Amour épris*⁵ (fig. 1, 2, 3) e quasi certamente raffiguranti lo stesso episodio: in entrambe le illustrazioni vi sono due damigelle d'alto lignaggio – dato l'abbigliamento – intente a pescare con canna e lenza. In particolare, nella miniatura viennese, una delle due donne ha pescato uno sgombrò, la cui importanza allegorica si deve alla virtù di curare colui o colei che ama dalle pene di un amore evidentemente non corrisposto, così come riportato nel testo citato⁶.

La pesca medievale fu – infatti – un'attività dei gruppi subalterni, alla portata di tutti, vista anche la più facile reperibilità di pesce e l'assenza di particolari capacità individuali a carattere guerresco necessarie al suo esercizio⁷, e che quindi, dato questo suo carattere per così dire “popolare”, si mostra particolarmente impenetrabile.

³ G. Boccaccio, *Elegia di Madonna Fiammetta*; Id., *Decamerone*, Proemio; Id., *Decamerone*, Conclusione VI Giornata: “Le quali essendo in quello, né per ciò niuna turbazion d'acqua nascondone, cominciarono come potevano a andare in qua in là di dietro à pesci, i quali male avevan dove nascondersi, e a volerne con esso le mani pigliare. E poi che in così fatta festa, avendone presi alcuni, dimorate furono alquanto, uscite di quello, si rivestirono, e senza poter più commendare il luogo che commendato l'avessero, parendo lor tempo da dover tornar verso casa, con soave passo, molto della bellezza del luogo parlando, in cammino si misero”.

⁴ “E poscia che e' vi fur stati un pezo di vane cose ragionando, allor quando l'ombre che di noi rende il sole si cominciavano ad allungare, tutti di compagnia si mossero per andare a vedere un vivaio che sotto al lor palagio tanto era lontano quanto potrebbe a pena un arco de' nostri tirare una saetta in due volte; il qual vivaio riceve le onde sue da una fonte, che quegli del paese chiamano la fonte del Lama. Dove arrivati, poi che ebbero presi dei molti pesci che givan scherzando per quelle acque un gran piacere, e' se ne vennero in su 'n un praticello che era assai vicino alla fonte...”; Agnolo Firenzuola, *Ragionamenti*, Giornata I.

⁵ Il *Livre du Coeur d'Amour épris* è un codice miniato risalente alla seconda metà del XV secolo, realizzato per Renato d'Angiò a partire da un suo testo, di cui esistono 15 manoscritti. L'episodio in questione s'intitola *Cœur, Désir et Largesse débarquent sur l'île de Compagnie & Amitié*. La prima miniatura presa in esame (fig. 1-2) appartiene al codice parigino della Biblioteca Nazionale di Francia, Manoscritti, Fr 24399, fol. 58; mentre la seconda (fig. 3) è quasi certamente opera di Barthélémy de Eyck e si trova conservata a Vienna, nella Biblioteca Nazionale d'Austria, Codex Vindobonensis 2597, fol. 55.

⁶ *Livre du Coeur d'Amour épris*: “Est en vérité appelé maquereau en France; il est savoureux et très bénéfique pour l'amant. Pris du mal d'aimer. Quand il est très malade, il le guérit efficacement, ainsi que la salade”.

⁷ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1981, p. 320.

Le fonti utilizzate

Tuttavia, l'esiguità delle fonti a nostra disposizione, maggiore in epoca altomedievale, non può essere il pretesto per evitare di avviare una ricerca che, lungi dal voler essere esaustiva, possa comunque arrivare a delle interessanti conclusioni, sfruttando il metodo interdisciplinare e il contesto della lunga durata storica: senza tali strumenti concettuali sarebbe impensabile anche soltanto abbozzare delle traiettorie interpretative di ciò che fu l'allevamento ittico medievale europeo. Sarà infatti necessario completare il contributo delle fonti dirette con l'ausilio di altre discipline, come ad esempio la letteratura, la storia dell'arte, la storia economica, la storia del diritto, la medicina, la scienza, l'agiografia o l'archeologia. Si tenga presente che, durante tutto il medioevo, non abbiamo a disposizione nemmeno un trattato specifico sulla pesca, a differenza invece di quanto avviene per la caccia (si citi uno su tutti, *De arte venandi cum avibus* di Federico II di Svevia), se non nel 1496, quindi cronologicamente già in età moderna, quando si pubblica a Westminster il *Treatyse of fysshinge wyth an angle*, attribuito a Juliana Bernes, superiora del convento benedettino di Sopwell. Si tratta di un manuale per imparare l'arte della pesca con la mosca – una tecnica molto specifica – che oltretutto sconfina dal nostro campo d'indagine.

Ci vediamo quindi obbligati a dover attingere le nostre informazioni dai più disparati canali, con la frequente sensazione di brancolare nel buio. Il quadro si complica ulteriormente se teniamo conto di un altro fattore: la quasi totale mancanza di una bibliografia specifica e approfondita, non dico sul tema dell'allevamento ittico in sé, ma più in generale sulla pesca medievale, a differenza invece di quella d'età

moderna, molto più ricca e dettagliata. Tra i lavori più esaustivi e recenti vanno citati i due volumi curati da Duccio Balestracci, Paolo Pasini e Angela Donati⁸, sulla pesca dal tardo-antico alla fine del medioevo, anche se quasi esclusivamente focalizzati sul territorio italiano. Per il resto, ci troviamo a fare i conti con un considerevole numero di monografie, la maggior parte delle quali sono spazialmente e temporalmente molto circoscritte, e dove la questione dell'allevamento ittico è raramente in primo piano, quando non del tutto ignorata: sono saggi di microstoria locale prevalentemente d'epoca bassomedievale, quando la documentazione permette una migliore analisi. Tuttavia, alcuni saggi si distinguono dal resto, sviluppando un discorso storico "totale", andando ben oltre le specifiche vicende di un luogo in un delimitato intervallo di tempo, e cercando invece di scovare, lungo traiettorie temporali molto più estese, quegli aspetti materiali e mentali che circondarono un argomento così sfuggente quale fu la pesca medievale⁹.

Ma il compito dello storico consiste precisamente nel saper attingere le informazioni ritenute utili alla sua indagine dai più svariati campi di studio, raccogliendole e interpretandole per costruire il suo discorso.

Il complesso del materiale riunito si può sostanzialmente suddividere in tre tipologie: fonti scritte, iconografiche e archeologiche, che in alcuni casi potranno anche coincidere. A tal proposito, un esempio illuminante risulta essere una miniatura¹⁰ del più antico manoscritto delle *Istitutiones* di Cassiodoro (fig. 4) – il *Bambergensis* del V secolo d.C. –, nel quale sono presenti sia la raffigurazione di un vivaio di pesci – appartenente al monastero denominato non a caso *Vivarium* e fondato dallo stesso Cassiodoro nella sua tenuta di Squillace – che una serie di scritture dalle quali si desume come fosse il fiume Pellena ad alimentarne le acque.

⁸ A. Donati – P. Pasini (a cura di), *La Pesca: realtà e simbolo fra tardo antico e medioevo*, Milano, Leonardo arte, 1999; D. Balestracci – P. Pasini (a cura di), *Pesca e pescatori: dal tardo medioevo alla prima età moderna*, Milano, Leonardo Arte, 2001.

⁹ Si vedano i saggi di H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI settimana di studio del Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 7-13 aprile 1983, I, Spoleto, 1985, pp. 291-360; i capitoli dedicati alla pesca in M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Bari, 1989; Id., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979.

¹⁰ Ms. *Bambergensis* [HJ IV 15], fol. 29 v.

Cercheremo adesso di riassumere brevemente le differenti tipologie di fonti in cui ci siamo imbattuti, tenendo presente la tripartizione qui di sopra effettuata.

In primis, la documentazione scritta, sia laica che ecclesiastica: i polittici – come i *Brevium exempla* o quelli di Bobbio e di Santa Giulia a Brescia – , dei documenti scritti di capitale importanza per la conoscenza della struttura e dell'organizzazione delle *curtes* e delle *villae*, importantissimi fenomeni storici altomedievali; gli *exempla*, genere letterario costituito dalla raccolta a scopo didattico-religioso di racconti ed episodi degni di lode e quindi da considerare – appunto – come esempi; le cronache, più vicine al modello annalistico classico nella prima parte del medioevo, poi meno schematiche e più legate agli ambienti dai quali nasceva, come nel caso delle cronache cittadine o di quelle monastiche (ad es. il *Chronicon Vulturnense*), queste ultime desunte assai spesso dai cartulari delle donazioni fatte ai vari enti monastici da papi, imperatori, re e potenti; le regole monastiche, ossia il complesso di norme alla base della vita comunitaria dei differenti ordini religiosi; le vite dei santi, come quella di San Zeno, protettore dei pescatori d'acqua dolce; gli atti notarili, i cartulari e gli statuti cittadini; i documenti attestanti la contabilità dei beni di una proprietà; gli atti regi, quali ordinanze, concessioni, proclami, capitolari, ecc...; alcuni testi enciclopedici e scientifici, anche se più utili per la classificazione delle specie ittiche che per le tecniche di pesca; i trattati medici, ricchi di informazioni dietetico-culinarie e igienico-sanitarie; i trattati di agronomia, in particolare il *Ruralium Commodorum libri XII* di Pier de' Crescenzi, datato ai primi del Trecento e subito tradotto in lingua volgare, che per primo dedica un capitolo intero alla pesca; la letteratura, dalla cui lettura si possono trarre spunti realmente interessanti; infine, i ricettari e i trattati di ittiologia, utili soprattutto per rintracciare le specie ittiche consumate.

In secundis, le fonti iconografiche: durante tutto il periodo medievale, il tema della pesca è abbondantemente raffigurato nell'arte monumentale (sculture, affreschi e mosaici), nelle miniature, nelle tele e finanche in alcuni oggetti di culto, poiché, come vedremo in seguito, strettamente collegato con alcune tematiche simbolico-

religiose del cristianesimo¹¹.

In particolare la miniatura, inizialmente l'arte di decorare le lettere iniziali dei capitoli dei manoscritti religiosi (libri d'ore, breviari, salteri, bibbie, agiografie), si sviluppò a tal punto che, a partire dal Trecento, essa poteva raffigurare anche delle illustrazioni di piccolo formato, in alcuni casi dai contenuti di carattere laico¹². Ad esempio, i libri d'ore, vere e proprie opere d'arte miniata che dettavano i tempi delle preghiere ed erano spesso accompagnati da un calendario liturgico, zodiacale e dei lavori da svolgere in ogni mese – tra i quali troviamo a volte raffigurate delle scene di pesca – iniziarono a diffondersi anche tra le più grandi famiglie laiche in quanto opere artisticamente prestigiose e degne di collezionismo¹³, dandoci indubbiamente un punto di vista più verosimile rispetto alle rappresentazioni simboliche d'ispirazione religiosa, che invece caratterizzarono tutta l'arte altomedievale.

È ben noto, infatti, il carattere spirituale delle fonti del primo medioevo, estremamente attente ai problemi della vita contemplativa. Nel caso di quelle iconografiche, se si escludono una serie di mosaici a cavallo tra tardo antico e medioevo ancora legati ai canoni del naturalismo classico, come ad esempio il ciclo di mosaici di Piazza Armerina (fig. 5-6) – in Sicilia – e quelli della cattedrale di Aquileia (fig. 7-8), anche se quest'ultimi già pienamente adeguati alla nuova simbologia cristiana (si veda l'episodio di Giona raffigurato nella fig. 8), la rappresentazione della natura nell'arte subisce un profondo cambiamento: fenomeni e comportamenti della natura nascondono un significato simbolico e alludono agli avvenimenti essenziali della vita cristiana¹⁴. La realtà fisica è guardata e compresa in connessione con la realtà spirituale e la sua rappresentazione è concepita come uno specchio del mondo soprannaturale: la natura viene vista e interpretata attraverso il prisma delle Sacre Scritture e riflessa nell'iconografia architettonica e figurativa¹⁵:

¹¹ Cfr. P. Mane, *Images médiévales de la pêche en eau douce*, in *Journal des savants*, juillet-décembre 1991, pp. 227-261.

¹² È il caso, ad esempio, del *Livre du Coeur d'Amour épris* precedentemente menzionato. Si veda la nota 5.

¹³ Tra i vari capolavori spiccano le *Très riches heures du Duc de Berry*, codice miniato di inizio XV secolo, opera dei Fratelli Limbourg.

¹⁴ Cfr. X. Muratova, *Guardare la Natura*, in E. Castelnovo e G. Sergi (a cura di), *Arti e Storia nel Medioevo. Del vedere: pubblici, forme e funzioni*, Einaudi, Torino, 2004, pp. 437, 441.

¹⁵ Cfr. *Ivi*, p. 455.

capitelli, facciate, affreschi, vetrate, lapidi e reliquari, abbondano di allegorie bibliche ed episodi testamentari che hanno in qualche modo a che fare con il mondo dei pesci e della pesca (uno su tutti, la pesca miracolosa). Tuttavia, si riscontra una generale stilizzazione ed approssimazione delle figure rappresentate, rendendo spesso indecifrabili le fonti a nostra disposizione.

Fortunatamente per noi, nel basso medioevo le cose cambiarono: le fonti iconografiche di questo periodo sono documenti indispensabili per approfondire alcuni aspetti di quelle attività quotidiane – come la pesca o il lavoro agricolo – altrimenti difficilmente interpretabili.

Verso la fine del medioevo la bellezza materiale della natura e la sua raffigurazione artistica riacquistarono un'importanza primaria. Le illustrazioni iniziano a diffondersi anche nelle opere scientifiche, nei trattati di astronomia e in quelli medici (si vedano a proposito i *Tacuina sanitatis*). La penetrazione del pensiero aristotelico, con la sua teorizzazione dei processi naturali e con la nozione di *physis* come matrice dell'universo creato, porta a cambiamenti radicali nell'immagine del mondo e della natura: dal XIII secolo in poi si compongono le prime opere medievali di classificazione scientifica attraverso l'osservazione diretta della natura e della sua *imitatio*¹⁶. D'altro canto, questo cambiamento della visione del mondo fisico in direzione “verista”, non elimina la tradizionale concezione medievale della natura come insieme di numerosissimi dettagli, che nascondono ognuno un significato simbolico¹⁷.

Queste modifiche si manifestano in modo straordinariamente ricco, appunto, nella miniatura del XIV e XV secolo, ma anche a livello pittorico: un grande ruolo nella rivalutazione dell'osservazione del mondo circostante si deve all'arte italiana del Duecento¹⁸. Una nuova raffigurazione della natura si diffuse definitivamente in tutta Europa grazie all'operato svolto dagli *ateliers* artistici del XIV secolo, come ad esempio quello di Matteo Giovannetti, chiamato ad Avignone da papa Clemente VI

¹⁶ Cfr. X. Muratova, *Op. Cit.*, p. 453.

¹⁷ Cfr. *Ibidem*.

¹⁸ Cfr. *Ivi*, p. 469.

(1291-1352), e autore di un celebre ciclo di affreschi nella *chambre du cerf* del Palazzo dei Papi, caratterizzato da scene di caccia, di pesca (fig. 9) e di altri passatempi campestri. Tale ciclo ebbe un'influenza considerevole sullo sviluppo di un certo tipo di pittura profana nella fase del “gotico internazionale”.

Il fatto che ambienti chiusi dipinti a giardino fossero sempre più frequenti nella pittura bassomedievale, è anche il segnale di una nuova mentalità che nel possesso reale o figurato del giardino scorgeva una metafora del potere, rappresentato dal dominio sulla natura¹⁹.

Infine, le fonti archeologiche: non soltanto scavi, restauri ed opere di manutenzione, ma anche classificazioni dei resti di animali e finanche dettagliati rilevamenti chimici in grado di constatare che pasti furono consumati svariati secoli or sono. Ad esempio – nel caso delle cucine di S. Vincenzo al Volturno – da questi studi si è addirittura riusciti ad ipotizzare che le orate venissero cucinate senza essere eviscerate²⁰. Complessivamente – però – , l'apporto delle fonti archeologiche risulta meno determinante rispetto al resto delle informazioni prese in esame, sebbene appaia indispensabile in alcuni specifici studi di settore, come ad esempio per ciò che concerne l'allevamento ittico nell'antichità²¹, o per quanto riguarda le ricerche sulle peschiere monastiche e sugli stagni regi inglesi in età medievale²².

Inoltre, la maggior parte delle fonti primarie impiegate per lo svolgimento del nostro discorso non sono state consultate direttamente, ma raccontate da altri che prima di noi le hanno analizzate e interpretate per le loro ricerche, e che noi abbiamo preso in prestito, adattandole – e contestualizzandole – ai nostri bisogni. Tuttavia, là dove è stato ritenuto necessario, le informazioni sono state consultate in prima persona.

Quanto all'*iter* della nostra indagine, dopo aver specificato il materiale con il quale lavoreremo, è ora doveroso stabilire dettagliatamente il *leitmotiv* metodologico

¹⁹ Cfr. F. Cardini, *Il giardino del cavaliere, il giardino del mercante. La cultura del giardino nella Toscana tre-quattrocentesca* in “Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes”, T. 106, N°1, 1994, pp. 259-273, cit., p. 265.

²⁰ A. Carannante – S. Chilardi – G. Fiorentino – A. Pecci – F. Salinas, *Le cucine di San Vincenzo al Volturno. Ricostruzione funzionale in base ai dati topografici, strutturali, bioarcheologici e chimici*, in F. De Rubeis – F. Marazzi (a cura di), *Monasteri in Europa occidentale (secoli VIII-XI): topografia e strutture*, Viella, Roma, 2008.

²¹ Per uno studio approfondito in area mediterranea, si veda L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. Cit.*

²² M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

che ci guiderà alla scoperta dell'allevamento ittico medievale e che marcherà i confini all'interno dei quali si svilupperà la nostra ricerca.

Per un nuovo paradigma concettuale

La relazione culturale tra gli uomini e le acque per fini alimentari è un processo che ci riporta indietro sino agli albori della civiltà antropica. La pesca fu una delle attività economiche principali all'interno delle società nomadi di cacciatori-raccoglitori. Tuttavia, in quest'epoca, il rapporto uomo-ambiente è ancora caratterizzato da un grado di artificialità minimo, che si riflette tra le altre cose in una pesca individuale, primitiva, ma soprattutto di natura estremamente aleatoria, rischiosa e dall'esito più che incerto.

Ma cosa ha a che fare la pesca nelle società dei cacciatori-raccoglitori con l'allevamento ittico medievale?

In realtà questo spunto iniziale ci serve per inquadrare il paradigma concettuale alla base della nostra ricerca. Il metro di giudizio che ci permetterà di misurare il livello di controllo e di pressione degli uomini sull'ambiente acquatico nel contesto economico della pesca, sarà il grado di artificialità.

È proprio in base ad esso che dobbiamo operare una fondamentale distinzione: per quanto riguarda il medioevo è necessario parlare di allevamento ittico, mentre non è possibile utilizzare il termine piscicoltura per definire lo stesso concetto. Due vocaboli a prima vista sinonimi – dopo un'attenta analisi – risultano contenere un significato ben diverso.

Riprendendo la definizione di piscicoltura (detta anche itticultura o acquacoltura) riportata dalla FAO²³, ciò che maggiormente risalta è l'alto grado di

²³ L'acquacoltura è "l'allevamento degli organismi acquatici, quali pesci, molluschi, crostacei e piante d'acqua, *realizzato attraverso interventi nel processo produttivo* [il corsivo è nostro] finalizzati ad incrementare la produzione come, lo stoccaggio, l'ingrasso, la protezione dai predatori, ecc."

intervento umano nel ciclo della vita degli organismi acquatici, a tal punto da intaccare persino la sfera della riproduzione.

Un breve passo ripreso da un testo di fine Ottocento dedicato all'itticoltura, *Piscicoltura d'acqua dolce* di Emilio Bettoni, riassume perfettamente il nocciolo della questione:

“Di *piscicoltura* si debbono considerare due sorta, e cioè: quella artificiale della quale ora il lettore conosce i processi, e che ha inizio colla fecondazione *artificiale*; e quella che alcuni chiamano semplicemente *protettiva* ed altri magari *naturale*²⁴”.

In questo passaggio, Bettoni opera inizialmente una distinzione netta tra piscicoltura artificiale e naturale, il cui spartiacque è individuato nella fecondazione artificiale: nel momento in cui gli uomini sono capaci di regolare la proliferazione ittica tramite la riproduzione artificiale dei pesci, compiono un salto cruciale in direzione di un dominio assoluto del patrimonio acquatico per soddisfare i propri bisogni alimentari. È ancora una volta il grado di artificialità nel controllo della natura da parte degli uomini a definire il significato di un nuovo termine. In tale ottica – e sulla base delle definizioni qui di sopra riportate – ci limiteremo a parlare di piscicoltura senza aggiungere ulteriori aggettivi, sottintendendo con tale termine l'utilizzo da parte degli uomini di un metodo di riproduzione artificiale delle specie ittiche.

D'altra parte – oggetto del seguente studio – sarà l'allevamento ittico o ciò che Bettoni definisce come piscicoltura naturale o protettiva, “per esercitare la quale o basta di apprestare i comodi alla proliferazione, o di trarre profitto delle tendenze loro a fine di renderle proficue agli interessi nostri²⁵”.

Inoltre – a differenza di Bettoni – che alla fine rinuncia al suo distinguo iniziale poiché “non è possibile altresì di dettare una formula precisa che stabilisca nettamente l'*intensità* dell'intervento dell'artificio e su di esso basare tali

²⁴ E. Bettoni, *Piscicoltura d'acqua dolce*, 1895, Hoepli, Milano, cit., p. 290.

²⁵ *Ibidem*.

distinzioni”²⁶, dopo averlo – a nostro avviso – individuato nella riproduzione artificiale, e risolvendo l'*impasse* afferrandosi all'analisi etimologica del termine piscicoltura, grazie alla quale “ci converrà rinunciare all'epiteto di *artificiale* e di dire solamente che si tratta di *piscicoltura*, accennandosi colla parola *cultura* l'intervento dell'arte, senza essere obbligati di precisare, di quale e quanta importanza esso sia”²⁷, noi invece faremo dell’“intensità dell'artificio” la nostra chiave di lettura interna, e della fecondazione artificiale il limite concettuale all'interno del quale si muoverà la nostra indagine.

È in base a questa impostazione teorica che si spiega la scelta di definire il nostro lavoro nei termini di allevamento ittico e non di piscicoltura.

Tuttavia, fu sul finire del medioevo che si registrò il primo esempio di piscicoltura – da intendersi nei termini teorici qui di sopra delineati – , nel quale si sperimentò per la prima volta un sistema di riproduzione artificiale delle specie ittiche: un manoscritto scoperto a metà Ottocento e datato 1420 riferisce di un certo Don Pinchon²⁸, monaco dell'abbazia di Réome presso Mombard nella Côte d'Or (ora Moutiers-Saint-Jean), il quale spremeva le uova delle femmine di trota e le mescolava in un recipiente con l'acqua resa torbida e albescente dal seme dei maschi. Le uova così fecondate erano collocate sul fondo di una cassa di legno cosparso di sabbia, che lasciava libero il varco alla corrente nella quale veniva immersa, mediante graticci di vimini che la chiudevano alle estremità opposte²⁹.

Però – a quanto pare – l'esperimento dell'ecclesiastico rimase un caso isolato: non si hanno ulteriori testimonianze di simili pratiche in età medievale. In questo senso la scoperta empirica di Don Pinchon, lungi dal costituire una svolta epocale nelle pratiche dell'allevamento ittico medievale, va considerata come un'eccezione che conferma la regola: il controllo artificiale della riproduzione ittica sembra ancora travalicare le conoscenze tecnico-scientifiche che nel medioevo si avevano in

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ E. Bettoni, *Op. cit.*, p. 290.

²⁸ Furono tali Montgaudry e Haime che, nel 1854, richiamarono alla luce la scoperta del Pinchon rivendicandogliene la priorità. Cfr. *Ivi*, p. 291.

²⁹ Cfr. *Ibidem*; cfr. A. Thomazi, *Histoire de la pêche des ages de la pierre a nos jours*, Paris, Payot, 1947, p. 278.

relazione a detto ambito.

D'altro canto, ciò non esclude l'esistenza di sofisticati sistemi che tenevano in conto dell'età e dell'epoca di riproduzione dei pesci, anche senza conoscerne i dettagli scientifici, ma semplicemente basandosi su di una osservazione empirica delle cose. L'esempio più palese fu senza dubbio la carpicoltura, con la divisione tra vivai preparati per la deposizione delle uova ed altri per l'ingrassamento degli avannotti su fondi argillosi seminati a frumento³⁰, sfruttando in tal modo un unico paesaggio per due funzioni agricole. A tale metodo sembra già accennare Alberto Magno (1206-1280)³¹, mentre in Boemia, a cavallo tra Trecento e Quattrocento si sviluppò un sistema di allevamento ittico in due fasi che teneva in considerazione l'età dei pesci: la deposizione e la schiusa delle uova di carpa avveniva in dei serbatoi di minor capacità – detti *seminaria* –, separatamente dal resto delle carpe, che invece nuotavano in veri e propri stagni, in modo da consentire alle due generazioni di beneficiarsi di un'alimentazione migliore³².

Di fatto, la carpicoltura in Boemia sembra già testimoniata nell'XI secolo in alcuni monasteri del basso Danubio³³. Il documento più antico rinvenuto testimonia l'esistenza nel 1263 di uno stagno artificiale di proprietà del monastero di Zdar³⁴. Tale evoluzione è da ricollegare senz'altro ai processi di colonizzazione tedeschi verso est, che si svolsero a ondate tra la prima metà del XII e il XIV secolo. In questa espansione colonizzatrice, durante la quale la popolazione slava non venne né assoggettata, né sterminata, ebbero un ruolo da protagonisti gli ordini religiosi, tra cui Agostiniani, Premonstratensi e Cistercensi, così come dimostrano i numerosi monasteri sorti in concomitanza con il processo espansionistico.

³⁰ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci...* cit., p. 314.

³¹ Cfr. *Ibidem*.

³² Cfr. J. Panek, *La pisciculture, l'eau et l'alimentation en Bohème au XVI siècle*, in S. Cavaciocchi (a cura di), *Le acque interne*, testo ciclostilato presentato alla XV Settimana di studio dell'Istituto internazionale di storia economica "Francesco Datini", 15-20 aprile 1983, Prato, Istituto internazionale di storia economica F. Datini, 2000, cit., p. 5.

³³ Cfr. J. Andreska – E. Andreskova, *Selvicoltura, caccia e pesca nelle esposizioni del museo dell'agricoltura del castello di Ohrada*, in *Studi e Notizie* del Centro di studio sulla storia della tecnica del Consiglio nazionale delle ricerche presso l'Università degli studi di Genova, 9, 1982, cit., p. 15.

³⁴ Cfr. J. M^a Merino, *La Pesca*, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz, 1997, cit., p. 1040.

Durante lo svolgimento della nostra ricerca avremo modo di approfondire dettagliatamente i legami tra istituzioni monastiche e allevamento ittico. Per ora ci limiteremo a riportare la posizione di Zug Tucci, secondo la quale – in alcune regioni europee – la diffusione delle tecniche di allevamento ittico andò di pari passo con il processo di cristianizzazione³⁵: avvenne così con i monaci cristianizzatori che nell'XI secolo introdussero le tecniche dell'allevamento ittico in Boemia, importandovi dalla Germania meridionale uno dei principali pesci da vivaio – la carpa del basso Danubio – , una specie straordinariamente prolifica e resistente, che in seguito si rivelerà una delle principali ricchezze del paese³⁶.

A partire dalla seconda metà del XV secolo, tali pratiche raggiungeranno un alto grado di perfezionamento: da un allevamento in due fasi si passerà ad uno a tre, dando luogo ad un ciclo biologico di sei anni sezionato in tre fasi distinte di durata disuguale (due, uno e tre anni), da svolgersi in ambienti differenziati, particolarmente adatti ai bisogni del pesce nei vari stadi del suo sviluppo.

La “fièvre des étangs”³⁷ ebbe la sua epoca d'oro nel XVI secolo, quando in Boemia si contavano circa 25000 stagni (ed in Moravia alcune migliaia) che occupavano circa il 2% della superficie totale del territorio boemo. L'allevamento ittico occupò il primo posto nel sistema economico boemo dal XV secolo fino alla prima metà del XVI. Mentre la vicina Ungheria si specializzò nella produzione vinicola e la Polonia nell'esportazione del grano, la Boemia occupò senza dubbio il primo posto nel campo dell'allevamento ittico europeo. Tuttavia l'orientamento estensivo dell'allevamento ittico ceco non durò a lungo: a fine Cinquecento l'espansione della carpicoltura boema raggiunse il suo apice a causa della saturazione del mercato, cui fece seguito – nei secoli successivi – un rapido declino che comportò altresì la fine dell'applicazione sistematica dell'allevamento in tre fasi³⁸.

Inoltre va ricordato che tali tecniche di allevamento, pur raggiungendo un elevato grado di specializzazione, non implicarono mai l'utilizzo della riproduzione

³⁵ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale dei pesci...* cit., pp. 315-316.

³⁶ Cfr. J. Andreska - E. Andreskova, *Op. Cit.*, cit., p. 15.

³⁷ Cfr. *Ibidem*.

³⁸ Cfr. *Ivi*, pp. 14-16.

artificiale. Anche se l'uomo gestiva e organizzava il processo riproduttivo delle carpe, era ancora incapace di riprodurlo artificialmente. In altre parole, sembra che la fregola e la fertilizzazione delle uova fosse ancora assunto dei pesci.

La carpicoltura boema rappresenta probabilmente l'esempio nel quale si registra il maggior grado di influenza umana sui cicli biologici della fauna ittica, anche se il grado di controllo raggiunto non consente ancora la riproduzione artificiale delle specie ittiche.

Come vedremo durante lo svolgimento di questo studio, simili sistemi di allevamento a più fasi furono portati avanti anche in Francia e in Inghilterra durante gli ultimi secoli dell'età media, raggiungendo in alcuni casi dei notevoli risultati.

Ma, volendo considerare l'allevamento ittico medievale nel suo complesso – che è ciò che cercheremo di sviluppare in questo lavoro – ci renderemo conto che al suo interno sono presenti numerosi e distinti metodi di allevamento, come a voler comporre un'ampia scala di misura, i cui gradi corrispondono ai differenti livelli di intervento umano, nella maggior parte dei quali il controllo del ciclo riproduttivo è di secondaria importanza – quando non del tutto assente – ed in nessun caso ricreato artificialmente.

Più in generale, gli uomini medievali cercarono di approfittare degli ecosistemi acquatici e dei cicli biologici delle specie ittiche in una maniera molto meno invasiva, ideando differenti *escamotages* per garantirsi un controllo delle catture, la cui esatta previsione è direttamente proporzionale al grado di modernità delle “trappole”, e quindi ad un differente livello di intervento umano, più o meno “artificiale”. Un'artificialità che – si badi bene – non va erroneamente collegata esclusivamente con dei progressi materiali, ma anche con lo sviluppo o il perfezionamento di nuove idee.

Ad esempio, il sistema della vallicoltura nella laguna di Venezia rappresenta un modello straordinario di economia della pesca e di sapiente adattamento dei meccanismi millenari della vita dei pesci ai bisogni alimentari della popolazione. Di fatto, la cattura nelle valli costituiva un vero e proprio allevamento della fauna ittica,

di cui si seguivano la crescita biologica e gli andamenti stagionali, ma che si provvedeva anche a seminare. Di solito in primavera il novellame pescato nelle paludi o altrove, veniva riversato nelle valli perché proseguisse la sua crescita³⁹. In virtù di tale logica economica, fondata sul rispetto dei cicli biologici della fauna ittica, era possibile vantare – in fatto di pesca – un grado elevatissimo di prevedibilità del prodotto, una linea di condotta che da secoli aveva governato le *piscinae Neptuniae* – ritenute da Cassiodoro⁴⁰ preesistenti alla stessa Venezia – e – più in generale – tutte le diverse forme di allevamento ittico di cui il mondo antico, dagli etruschi ai romani, ha lasciato vistose tracce e perduranti tradizioni, così come vedremo più avanti⁴¹.

Ritornando invece alla nostra ipotetica scala per misurare i differenti gradi di artificialità dell'allevamento ittico medievale, abbiamo già sottolineato come l'esperienza boema ne rappresenti probabilmente il valore più alto.

Non a caso fu proprio un eminente umanista boemo, Jan Dubravius (1486-1553), anche vescovo d'Olomouc (ancora un ecclesiastico), a riportare per iscritto le teorie generali delle nozioni acquisite nel campo dell'allevamento ittico in Boemia. Nella sua opera *De piscinis*, commissionata dall'uomo d'affari Anton Fugger d'Augsbourg, e apparsa per la prima volta a Wroclaw nel 1547, Dubravius ci regala un'esposizione perfettamente ordinata delle conoscenze relative alle categorie, alla costruzione e alla manutenzione degli stagni, oltre che all'allevamento e alla vendita dei pesci. L'opera di Dubravius si basa su una ricca esperienza empirica dell'autore, ma anche di altri economisti cechi⁴². Non c'è quindi da meravigliarsi più di tanto se dopo la seconda metà del XV secolo i sovrani e la grande nobiltà tedesca e austriaca invitarono nei loro rispettivi paesi alcuni specialisti cechi per introdurre la carpicoltura in tre fasi, così com'era praticata in Boemia⁴³.

Dubravius riuscì inoltre a rivalutare, aggiornandole, alcune antiche opinioni,

³⁹ Cfr. P. Bevilacqua, *Venezia e le acque: una metafora planetaria*, Donzelli, Roma, 1998, cit., p. 68.

⁴⁰ Cassiodoro, *Variae*, Libro XII, XXII, 4.

⁴¹ Cfr. P. Bevilacqua, *Op. cit.*, cit., p. 69

⁴² Cfr. J. Andreska – E. Andreskova, *Op. cit.*, cit., p. 17.

⁴³ Cfr. *Ivi*, p. 16.

smettendo numerose credenze e suggerendo ai lettori – attraverso dei consigli pratici – i metodi più concreti per ottenere i maggiori vantaggi dall'allevamento ittico in un'ottica che potremmo definire protocapitalistica.

Le cinque edizioni in latino susseguitesì tra il 1547 e il 1671 sono la testimonianza della fortuna europea del *De piscinis*, la cui vitalità è rispecchiata da una traduzione in tedesco per scopi pratici, datata addirittura 1906: le tecniche di costruzione delle dighe citate da Dubravius, così come la carpicoltura in tre fasi, furono senz'altro alcuni dei punti di partenza per lo sviluppo della moderna piscicoltura⁴⁴.

Effettivamente fu proprio nel sud della Germania, lì dove erano stati chiamati gli specialisti boemi per introdurre l'allevamento ittico in tre fasi, che si hanno notizie certe sulle prime esperienze di riproduzione artificiale dei pesci, anche se applicate sui salmonidi e non sui ciprinidi di cui la carpa fa parte. Nel 1763, nel giornale di Hannover, apparve uno scritto nel quale un tal Jacobi, proprietario terriero, raccontava la sua esperienza personale sul modo di fecondare artificialmente le uova di trote e salmoni, dopo averlo applicato con esito felice per trent'anni⁴⁵ (ciò farebbe ascendere la sua scoperta circa al 1733). La tecnica adoperata da Jacobi, che sembra riprendere passo per passo quella di Don Pinchon, consisteva nel mescolare le uova raccolte e pulite dai sedimenti con lo sperma dei maschi⁴⁶. In questo caso è l'uomo – e non più il pesce – a portare a termine il processo riproduttivo: siamo di fronte alla nascita della piscicoltura moderna, anche se l'operato di Jacobi cadde rapidamente nell'oblio.

Sarà soltanto a metà del XIX secolo che un certo Remy, pescatore nativo della Bresse, analfabeta e perciò necessariamente ignaro delle scoperte scientifiche di Jacobi, dietro la sola scorta delle sue osservazioni dirette, reiterate per più e più anni in una remota valle dei Vosgi, che riuscì a conoscere il processo della fecondazione naturale che lo trasse a riscoprire quello della fecondazione artificiale; successivamente associò nell'impresa anche un certo oste Gehin⁴⁷. Questa volta la

⁴⁴ Cfr. J. Panek, *Op. cit.*, cit., p. 17.

⁴⁵ Cfr. E. Bettoni, *Op. cit.*, cit., p. 293.

⁴⁶ Cfr. *Ivi*, p. 294; cfr. J. M^a Merino, *Op. cit.*, cit., p. 1040.

⁴⁷ Cfr. E. Bettoni, *Op. cit.*, cit., p. 307.

scoperta non passò inosservata, tanto che l'Accademia scientifica parigina decise di finanziare il loro progetto, dal quale nacque il primo centro di ricerca in materia di acquacoltura: è la nascita ufficiale della piscicoltura moderna.

I precedenti

Tuttavia, sofisticate tecniche di allevamento ittico furono efficacemente praticate anche nell'antichità. Le peschiere marittime romane rappresentano un esempio inequivocabile del grado di complessità raggiunto dall'ingegneria classica. Qui di seguito ci limiteremo a raccontare per sommi capi quali furono le esperienze antecedenti il medioevo, mantenendo intatto lo spettro concettuale delineato nel paragrafo precedente.

È assodato che l'allevamento ittico razionale per fini alimentari ebbe i suoi inizi presso le antiche civiltà asiatiche, all'incirca intorno al V secolo a.C.⁴⁸. Furono i cinesi che per primi scoprirono sia il fenomeno della fregola delle carpe, che il periodo di strana agitazione che la precedeva, a cui faceva seguito la deposizione delle uova – solitamente in acque poco basse, ricche di vegetazione o di ostacoli di varia natura – la successiva fertilizzazione e la nascita degli avannotti⁴⁹. Ma constatarono soprattutto la grande mortalità di questi nuovi esemplari, dovuta alla voracità dei propri genitori: ebbero così la magnifica idea di raccogliere le uova già fertilizzate con delle reti a maglie strettissime, e di conservarle in recipienti di legno pieni d'acqua affinché la schiusa si verificasse nelle migliori condizioni possibili; in seguito iniziarono a collocare le casse d'incubazione in luoghi speciali, freschi e poco soleggiati, cambiandovi l'acqua sino a cinque volte al giorno e alimentando, con piante acquatiche e a intervalli regolari, gli avannotti⁵⁰. Col tempo iniziarono anche a

⁴⁸ J. M^a Merino data al 475 a.C. il primo trattato di “piscicoltura”, opera di un certo FAN-LI. Cfr. J. M^a Merino, *Op. cit.*, cit., p. 1037.

⁴⁹ Cfr. *Ibidem*

⁵⁰ Cfr. *Ivi*, pp. 1037-1038.

creare artificialmente, nei bacini fluviali e negli stagni, i luoghi idonei alla fregola delle carpe: delle fascine di paglia e rametti venivano piombate e depositate nelle zone più frequentate dai pesci; questi spazi, oltre che per la deposizione e la fertilizzazione delle uova, servivano anche da rifugio per gli avannotti; era da qui che si attingeva la “materia prima” per rifornire i vivai d'incubazione precedentemente descritti⁵¹. Va comunque ricordato che giammai riuscirono a realizzare delle fecondazioni artificiali, accontentandosi della raccolta degli avannotti, o al massimo delle uova già fertilizzate, in appositi vivai d'incubazione, nei quali erano alimentati separatamente dal resto degli esemplari adulti, analogamente a quanto poi avvenne nell'allevamento a due fasi – poi a tre – della carpicoltura boema⁵².

Appare scontato affermare che la carpicoltura cinese e quella boema sono due fenomeni totalmente scollegati tra di loro e appartenenti a due contesti culturali molto lontani l'uno dall'altro. Eppure si assomigliano tantissimo. La dialettica uomo-ambiente ha prodotto la stessa sintesi in due contesti spazio-temporali molto distanti tra di loro e che quasi certamente non ebbero mai modo di entrare in contatto, almeno per quanto riguarda il nostro ambito di ricerca. In due ecosistemi particolarmente simili tra loro, entrambi caratterizzati dalla presenza di terre cerealicole inondate e di specie ittiche comuni, si è sviluppato un analogo processo di sfruttamento dell'ambiente per fini alimentari che ha portato in ambedue i casi agli stessi risultati, attraverso la semplice osservazione dei comportamenti naturali della fauna ittica. Identiche esigenze materiali hanno prevalso sulle distanze culturali.

Per quanto riguarda invece l'allevamento ittico nel Mediterraneo, la prima attestazione in nostro possesso risale a un bassorilievo rinvenuto a Tebe d'Egitto nella camera del tempio sotterraneo della regina Hatshepsut (XV sec. a.C.) e costituisce il più antico documento iconografico che attesti il collegamento tra vivai e cerimoniale religioso: difatti la pratica dell'allevamento ittico non si è immediatamente configurata come un'attività a carattere economico, legata a interessi alimentari, ma – a partire almeno dal secondo millennio a.C. – l'usanza di tenere i

⁵¹ Cfr. J. M^a Merino, *Op. cit.*, cit., p. 1038.

⁵² Si veda la nota 30.

pesci rinchiusi in vasche ha espresso innanzitutto la particolare sensibilità dell'uomo antico nei confronti dell'elemento acquatico – inteso come fonte primaria di vita e come componente essenziale dell'ambiente naturale – e delle specie ittiche, simbolo di fecondità della Natura⁵³. Sarà soltanto in seguito – a partire almeno dal V secolo a.C. – che l'allevamento ittico assunse un significato prettamente economico, giustificando in tal modo la definitiva affermazione del fenomeno nel mondo romano e il parziale coinvolgimento delle peschiere marittime nei processi produttivi svolti negli impianti di lavorazione del pesce⁵⁴.

Non si può dire lo stesso per il mondo greco: le poche fonti a nostra disposizione, se da un lato ci confermano la presenza di vivai d'acqua dolce per fini simbolico-religiosi, appaiono invece insufficienti per formulare delle accurate conclusioni sui restanti aspetti dell'allevamento ittico. Alla luce dei soli reperti archeologici rinvenuti, non siamo in grado di confermare la presenza di vasche specializzate nell'allevamento intensivo di specie ittiche per fini alimentari, né tanto meno di determinare quali tecniche fossero adoperate: dallo stato attuale delle conoscenze relative ai porti della Magna Grecia, è al massimo ipotizzabile la presenza di strutture fisse in legno per canalizzare il flusso dei pesci nelle imboccature dei bacini salmastri – una pratica molto diffusa durante il medioevo⁵⁵ – senza però collegare tale fenomeno con una coltura sistematica delle specie ittiche⁵⁶.

Fu quindi con i romani, i quali avevano avuto modo di recepire alcune informazioni sulle pratiche dell'allevamento ittico grazie ai contatti con il mondo orientale ed ellenico, che si raggiunse un livello di specializzazione, un grado di artificialità, di cui non si ha testimonianza nei secoli precedenti.

Inoltre, a differenza delle precedenti esperienze, nel mondo dell'allevamento ittico romano prevalse l'aspetto economico-sociale, a discapito di quello simbolico-religioso, di fatto del tutto assente. L'analisi degli impianti giunti fino ai nostri giorni,

⁵³ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. Cit.*, cit., pp. 1-3.

⁵⁴ Cfr. *Ivi*, p. 1.

⁵⁵ A tal proposito, si veda il terzo capitolo dedicato ai metodi e ai sistemi di allevamento.

⁵⁶ Cfr. S. Collin-Bouffier, *La pisciculture dans le monde grec. État de la question*, Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité, 1999, v. 111, n. 1, pp. 49-50.

l'osservazione degli accorgimenti tecnici utilizzati per il loro funzionamento e, infine, le dimensioni notevoli raggiunte da alcune peschiere, inducono a conferire alla “piscicoltura” romana un ruolo eminentemente economico, aperto in direzione di un determinato mercato. Non si può spiegare altrimenti l'immenso spiegamento di mezzi che la realizzazione e la conseguente manutenzione dei bacini hanno comportato. Tuttavia la produzione delle specie ittiche non soddisfaceva una richiesta di massa, ma era orientata verso un ristretto ed elitario giro di affari⁵⁷.

Tuttavia, così come per i greci, non vi è alcun riferimento nelle fonti letterarie della Roma classica alla possibilità di ottenere la riproduzione degli esemplari in stato di cattività: il novellame veniva pescato in mare quando il suo livello di crescita permetteva già una certa indipendenza degli esemplari.

D'altro canto non si può tuttavia escludere *a priori* la nascita degli avannotti in cattività, alimentati e curati per un certo periodo in appositi settori differenziati degli impianti⁵⁸.

Secondo quanto riporta A. Thomazi, i romani non si accontentarono di ciò che la natura mise loro a disposizione, ma praticarono invece una “pisciculture élémentaire”, simile a quella messa in atto dai cinesi qualche secolo prima: essi depositarono in acque propizie al loro sviluppo, prima di tutto degli esemplari adulti, successivamente degli avannotti ed infine delle uova fecondate, ottenendo i migliori risultati nelle acque salmastre delle lagune comunicanti con il mare⁵⁹ (come ad esempio nel lago di Lucrino).

Una volta individuate le fonti e stabilito il paradigma concettuale alla base della nostra ricerca – che ci ha permesso inoltre di realizzare un breve *excursus* storico sull'allevamento ittico prima e dopo il medioevo – è giunto ora il momento di approfondire gli aspetti materiali e culturali di ciò che abbiamo definito come allevamento ittico medievale.

⁵⁷ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. Cit.*, cit., pp. 55-56.

⁵⁸ Cfr. *Ibidem*.

⁵⁹ Cfr. A. Thomazi, *Op. cit.*, cit. p. 200.

Nei tre seguenti capitoli, dedicati agli aspetti materiali dell'allevamento ittico medievale, ci concentreremo sia sulle caratteristiche tecniche – sistemi e metodi di pesca – che su quelle giuridiche e socio-economiche – legislazione protettiva, diritto alla pesca, produzione ittica, attori sociali, ecc... – , mentre nel quarto e ultimo capitolo centeremo la nostra attenzione sugli aspetti culturali e gastronomici della questione. Inoltre, cercheremo di volta in volta di trarre delle conclusioni sui fenomeni presi in esame, mantenendo intatta l'impostazione metodologica descritta in questa introduzione.

Come precedentemente suggerito, lo spazio storico-geografico nel quale si inquadrerà il nostro studio coinciderà sostanzialmente con l'Europa cristiana medievale.

I CAPITOLO

PESCA MEDIEVALE E ALLEVAMENTO ITTICO: ASPETTI ECONOMICI E GIURIDICI

In questo primo capitolo cercheremo di mettere in rilievo i fattori socio-economici dell'attività alieutica medievale, confrontandoli con il precedente modello romano, ed evidenziandone l'evoluzione tra alto e basso medioevo.

Il paragrafo successivo sarà invece rivolto al diritto feudale – canoni e concessioni – della pesca medievale, concentrandoci in seguito sul complesso di norme giuridiche di stampo protezionistico volte alla salvaguardia ambientale e al controllo della pesca.

I mutamenti socio-economici tra l'età romana e il medioevo

Il passaggio dall'età romana a quella medievale produsse considerevoli stravolgimenti politico-economici che determinarono grandi cambiamenti anche nel settore della pesca, così come dell'allevamento ittico.

I Romani avevano pensato l'economia e la produzione soprattutto in rapporto alle terre coltivate. La forte immissione di masse servili ebbe enormi ripercussioni sulle forme produttive generando – a partire dalla metà del II secolo a.C. – un modello di azienda agricola di medie o vaste proporzioni che prevedeva l'impiego di capitali e manodopera, e di cui Catone ci fornisce una dettagliata descrizione nel suo

*De agri cultura*⁶⁰. Tale modello agro-economico prese appunto il nome di “villa catoniana”. Inoltre, l'impatto economico crescente delle conquiste favorì la contemporanea evoluzione di tale modello verso forme di abitazioni di lusso, ispirate all'ideale di *otium*, e dotate di lotti di terra produttivi destinati a fornire primizie per le tavole dei ricchi, tra le quali spiccava senza dubbio il pesce, in particolare quello di mare, vero e proprio prodotto da *gourmet* a cavallo tra l'età repubblicana e quella imperiale⁶¹.

In effetti, il definitivo trionfo dell'allevamento ittico romano fu sancito anche da fattori di carattere gastronomico, che viceversa risultarono influenti per lo sviluppo dello stesso fenomeno in età medievale.

Il trasferimento delle peschiere sulla fascia costiera – una novità esclusivamente romana – si collega infatti anche ad indizi di trasformazione culturale, quali il raffinamento dei gusti alimentari e il dilagare della moda dei banchetti esclusivi, cui parteciparono membri delle grandi famiglie romane e ricchi commercianti⁶²: la distribuzione geografica degli impianti marittimi di allevamento ittico collima perfettamente con l'area di espansione delle ville realizzate nelle località di villeggiatura della costa tirrenica, predilette da famosi uomini di Stato per i loro soggiorni estivi o i riposi stagionali dalle fatiche in città⁶³.

Inoltre, le *piscinae* consentivano di soddisfare l'esigenza – dettata dal *luxus* alimentare dell'epoca – di degustare sempre pesce freschissimo – addirittura pescandolo *sub ipsa mensa* – anche quando le condizioni atmosferiche impedivano le battute di pesca: sulla base dei banchetti di un certo tenore e della testimonianza di Tacito, il periodo di massima fortuna della raffinatezza alimentare può essere collocato cronologicamente tra il 31 a.C. e il 69 d.C., lasso di tempo che coincide significativamente con la massima diffusione delle peschiere marittime⁶⁴.

⁶⁰ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 8.

⁶¹ Cfr. *Ibidem*. Nell'illustrare la trasformazione in atto, Varrone distingue nettamente l'allevamento delle specie d'acqua dolce, legato secondo la sua concezione alla frugalità degli avi e al guadagno, dagli impianti costieri, connessi al lusso smodato e al dispendio perseguiti dai suoi contemporanei.

⁶² Cfr. *Ivi*, p. 8.

⁶³ Cfr. *Ivi*, p. 63.

⁶⁴ Cfr. *Ivi*, p. 8.

È esattamente in quest'arco cronologico che compaiono le prime taglienti critiche nei confronti dei proprietari delle peschiere marittime romane: alcune fonti scritte tendono a dimostrare che l'allevamento ittico fu soltanto un dispendioso capriccio aristocratico, sostanzialmente passivo da un punto di vista economico⁶⁵.

Tuttavia l'analisi complessiva delle testimonianze letterarie, supportata dall'esame diretto delle strutture archeologiche, impone prudenza nell'accettare un giudizio così negativo e perentorio. Il mare costituiva infatti un'importante fonte di proventi, soprattutto per quelle proprietà – situate sulla terraferma o su un'isola – che non traevano sufficiente ricavato dall'agricoltura⁶⁶.

A ben vedere, i riscontri archeologici – l'esame degli impianti giunti fino ai nostri giorni, l'osservazione degli accorgimenti tecnici utilizzati per il loro funzionamento e le dimensioni notevoli raggiunte da alcune peschiere – ci inducono a conferire all'allevamento ittico romano un importante ruolo economico, aperto in direzione di un determinato mercato: sarebbe riduttivo confinare tale fenomeno a un fatto episodico e casuale, generato dal capriccio di un gruppo di aristocratici con velleità passionali di *piscinarii*, anche se – d'altra parte – è fuori dubbio che il pesce allevato costituì un genere di lusso presente esclusivamente nelle mense dei ricchi proprietari e del loro *entourage*, ossia di coloro che potevano permettersi l'acquisto anche a caro prezzo di tali richiestissimi prodotti ittici, considerati di fatto un irrinunciabile *status symbol*⁶⁷.

Quindi, mentre l'economia romana fu anche commercio e mercato, quella medievale – almeno fino al X-XI secolo – si presentò invece soprattutto come un'economia di sussistenza.

Durante i primi secoli altomedievali si osserva un graduale degrado delle terre coltivate causato da una sostanziale riduzione della popolazione europea – iniziata già

⁶⁵ In particolare, i *piscinarii* vengono derisi per le particolari premure che riservano agli esemplari tenuti in vasca, richiamando le triglie barbute e gloriando le murene; applicando orecchini alle branchie delle murene; provvedendo personalmente al nutrimento dei pesci; o portando il lutto al braccio per la morte degli esemplari preferiti. Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 9.

⁶⁶ Cfr. *Ibidem*.

⁶⁷ Cfr. *Ivi*, pp. 55-56.

nel III e prolungatasi almeno fino al VI-VII secolo – a cui si accompagna un progressivo abbandono dei siti costieri⁶⁸ in direzione di luoghi più protetti: le rinnovate esigenze di difesa inducono a una concentrazione degli insediamenti in organismi chiusi e fortificati, a causa delle minacciose scorribande delle popolazioni barbariche.

In tale contesto anche il paesaggio subì un processo di “imbarbarimento”. Il generale abbandono delle terre coltivate determinò ovunque l'avanzata degli spazi incolti: foreste, brughiere, prati naturali, inframezzati di frequente da paludi e spazi acquitrinosi originati dallo straripamento dei fiumi – ormai privi di argini – caratterizzarono il nuovo paesaggio europeo⁶⁹.

Il passaggio culturale da un'epoca di grande sicurezza, quale fu l'impero romano sino alle prime invasioni barbariche del III secolo, ad una caratterizzata da un crescente sentimento d'incertezza provocò quindi dei grandi mutamenti ambientali, indotti inoltre dai nuovi usi e costumi dei popoli invasori.

Infatti, le popolazioni germaniche erano più avvezze a usare gli spazi incolti – soprattutto la foresta – per il pascolo brado del bestiame, la caccia, la pesca e la raccolta dei frutti selvatici, attività che divennero essenziali nel sistema di approvvigionamento e di alimentazione dell'alto medioevo⁷⁰.

Viceversa, dall'inizio dell'XI secolo – dapprima lentamente e poi con ritmo più rapido – maturò una trasformazione profonda dell'economia e della società occidentale. Vari ordini di fattori influirono su questi cambiamenti.

Da un punto di vista demografico, nella seconda metà del X secolo ebbe inizio un'impennata destinata a durare almeno sino allo scoppio della Peste nera, e che porterà la popolazione europea a raddoppiare il suo numero nel giro di tre secoli.

Le conseguenze di una simile crescita furono considerevoli: si accrebbero le possibilità di lavoro – per la maggior disponibilità di manodopera – e di produzione

⁶⁸ Alla metà degli anni '30 del VI secolo Cassiodoro ricorda come le ville delle coste dell'Istria – con i loro vivai di pesci e di ostriche – erano cadute in stato di abbandono: tuttavia, alcune di esse erano ancora in grado di produrre in forma quasi spontanea, come a ricordare il glorioso passato romano ormai decaduto. Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 28, 47, 48.

⁶⁹ Cfr. *Ibidem*.

⁷⁰ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit, pp. 47-48.

agricola, necessaria per soddisfare l'aumento della domanda alimentare.

L'incremento della popolazione indusse a dissodare terreni fino ad allora lasciati incolti: l'uomo prese coscienza delle possibilità che gli si offrivano nel trasformare il paesaggio naturale in un paesaggio umano mediante il proprio lavoro.

Nel contempo si moltiplicarono i villaggi, quelli esistenti si allargarono, e dappertutto si registrò la rinascita della vita urbana, accompagnata dalla comparsa di nuovo soggetto sociale, la borghesia.

A tutto ciò bisogna aggiungere il rilancio del commercio e degli scambi, che si impose con forza straordinaria nel XII secolo, grazie sia al miglioramento dei trasporti – marittimi, fluviali e stradali – che all'affermazione della moneta come merce di scambio, che senz'altro favorì la circolazione di uomini e cose.

I progressi del commercio e il diffondersi di un'economia fondata sugli scambi contribuirono a trasformare la signoria rurale e ad introdurre nuove forme di sfruttamento delle proprietà, dando luogo – in molte circostanze – alle prime esperienze imprenditoriali e proto-capitalistiche medievali, alle quali presero parte anche la pesca e l'allevamento ittico.

È in questo periodo storico che si assiste inoltre alla rinascita della pesca marittima commerciale, i cui esempi lampanti sono rappresentati dalla pesca delle aringhe e del merluzzo.

In linea di massima – però –, la pesca medievale risulterà geograficamente circoscritta alle acque dolci o al limite salmastre, caratterizzandosi di fatto come “un'attività di terra”, e all'interno della quale vanno sostanzialmente ricondotte le esperienze in materia di allevamento ittico. In effetti – come vedremo meglio in seguito – anche laddove si riscontrano testimonianze di peschiere marittime, queste sono prevalentemente ubicate in prossimità di stagni, lagune e paludi costiere, o nei pressi delle foci dei grandi fiumi.

La pesca medievale: un'attività di “terra”

All'interno di questo mutato scenario economico-ambientale la pesca assunse un ruolo da protagonista. Non più legata prioritariamente al mare – com'era stato per le antiche civiltà mediterranee – la pesca si sviluppò nelle acque interne, dolci e salmastre. Perfino nelle zone costiere la pesca venne praticata internamente, prima che le acque sfociassero nel mare. Laghi, fiumi, paludi e stagni divennero i luoghi per eccellenza della pesca medievale, grazie alla quale procacciarsi un prezioso apporto proteico, divenuto di colpo di vitale importanza in un contesto economico all'insegna dell'autosufficienza e del consumo diretto, completamente agli antipodi rispetto alla fitta rete di scambi e commerci che contrassegnarono l'economia romana.

Come suggerisce Massimo Montanari, “la pesca diventa dunque nel Medioevo un'attività di “terra”, assimilabile alle altre forme di sfruttamento delle risorse fondiari. I suoi proventi sono registrati negli inventari delle grandi proprietà al pari di quelli provenienti dai coltivi, dalle vigne, dalla foresta”⁷¹.

In questo senso, numerose sono le testimonianze riguardanti gli stagni e i vivai reali, intesi come possedimenti feudali.

Nel capitulare di Aix-la-Chapelle dell'813, si raccomanda alle guardie forestali di sorvegliare attentamente le foreste reali, gli animali che vi si trovino, ed i pesci; mentre nel *Capitulaire de Villis* – una serie di ordinanze emanate da Carlo Magno per sfruttare al meglio le risorse generate dalle proprietà feudali dell'impero carolingio – gli intendenti delle proprietà regie sono – tra le altre cose – incaricati anche di mantenere i vivai in efficienza, di ingrandirli dove già esistono, di crearne dei nuovi là dove mancano, e di mantenerli sempre ben nutriti di pesci⁷².

⁷¹ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit, p. 48.

⁷² *Capitulaire de Villis*, ordinanze n. 21, 65.

La foresta carolingia è considerata sia una riserva per la cacciagione che per la pesca: nell'860 Carlo il Calvo dona ai monaci di Saint-Denis *forestem piscationis atque venationis*⁷³.

Per ultimo, si constata la nascita e lo sviluppo tra XIII e XIV secolo della figura del *mâitre des eaux et de forêts*, incaricato di sorvegliare i domini regi del Regno di Francia in campo forestale, idrico e venatorio, dimostrandoci ancora una volta l'inseparabile binomio acqua-foresta⁷⁴.

In molti casi, caccia e pesca riflettono due aspetti distinti – ma complementari – della stessa attività.

Avviene così a Venezia, dove “Piscare et aucellare”⁷⁵ rispecchiano due facce della stessa medaglia, due attività che si alternano nello stesso ambiente – le acque interne lagunari – di cui abbiamo una meravigliosa testimonianza visiva nel quadro di Vittore Carpaccio, intitolato appunto *Caccia in laguna*⁷⁶ (fig. 10), e all'interno del quale numerosi personaggi sono immortalati mentre – eretti ed in equilibrio su gondole e barche – intentano cacciare con l'arco alcuni uccelli acquatici, intanto che sullo sfondo si distinguono chiaramente delle costruzioni artificiali in legno usate negli impianti di “vallicoltura”, l'originale sistema di allevamento ittico ideato dai veneziani.

Ancora, nella miniatura del mese di giugno del Breviario Grimani (fig. 11) – capolavoro dell'arte miniata fiamminga del secondo decennio del XVI secolo – sono rappresentate – una di fianco all'altra – una scena di pesca ed un'altra di caccia nei pressi di uno specchio d'acqua, come a voler testimoniare lo svolgimento parallelo di due attività, che – com'è stato detto – appaiono in molti casi complementari.

A Venezia si pescava solitamente d'estate, mentre d'inverno, quando su macchie e paludi stanziavano gli uccelli migratori, si intensificava la caccia⁷⁷.

⁷³ Cfr. J. Verdon, *Recherches sur la pêche et la pisciculture en Occident durant le haut Moyen Âge*, in “Le Limousin: études archéologiques, Actes du 102 Congrès national des sociétés savantes”, Limoges, 1977, section d'archéologie et d'histoire de l'art, Congrès national des sociétés savantes, cit., pp. 340-341.

⁷⁴ Il *mâitre des eaux et de forêts* era anche addetto alla manutenzione degli stagni regi. Si veda la nota n. 290.

⁷⁵ H. Zug Tucci, *Pesca e caccia in laguna*, in L. Cracco Ruggini (a cura di), “Storia di Venezia: origini-età ducale”, Istituto dell'Enciclopedia italiana, Roma, 1992, cit., p. 491.

⁷⁶ Vittore Carpaccio, *Caccia in laguna*, Getty Museum, Los Angeles.

⁷⁷ Cfr. P. Bevilacqua, *Op. cit.*, cit., pp. 57-58, 65. A testimonianza di ciò, i canoni da versare in pesce di valle

Molto più della pesca marittima, al centro dell'interesse dei veneziani vi era quella lagunare, condotta sia liberamente nelle acque demaniali – diritto di “vagantivo” –, che nelle cosiddette valli da pesca, bacini idrici recintati da steccati e concessi a determinati beneficiari o di proprietà del comune di Venezia: il pescato proveniva principalmente dalla pesca esercitata entro il perimetro della laguna, e solo in minima parte dal mare aperto⁷⁸.

Anche altrove il mare era poco sfruttato: ci ricorda Bresc – in un suo saggio sulla pesca provenzale bassomedievale – che lo sfruttamento della pesca marittima si limitava soltanto a un esiguo numero di peschiere attestare per lo più all'interno di insenature chiuse e protette, quali il capo di Antibes, il litorale tra Cannes e l'arcipelago del Lérins, il golfo di Saint-Tropez – chiuso da secche, e sbocco di lagune e di piccoli fiumi –, lo spazio tra le isole di Hyères, la penisola di Gien, l'insieme dei golfi che circonda Tolone, Sanary e Bandol, e – infine – l'arcipelago marsigliese⁷⁹. Viceversa – e in ugual misura che a Venezia – si evidenzia un'attenta conoscenza della pesca lagunare, di cui avremo modo di parlare approfonditamente più avanti.

Alla base del trionfo della pesca come attività di terra e dello sfruttamento intensivo delle acque interne concorsero anche fattori di carattere tecnico-pratico. Da un punto di vista strettamente materiale, i motivi principali che spiegano tale squilibrio risultano essere l'elevata difficoltà della pesca in mare e le rudimentali tecniche di conservazione del pesce che – di conseguenza – ne limitavano notevolmente il trasporto verso l'entroterra⁸⁰.

Difatti, la pesca marittima in età medievale non godette certamente dei mezzi meccanici né delle tecniche odierne. Inoltre la facilità di reperire il pesce d'acqua dolce *in loco* eliminava *a priori* il problema del trasporto, in quanto non più

ricorrevano di norma a S. Michele o comunque in settembre, e tale data – oltre che alla stagione del sale – è chiaramente legata anche al raccolto del lotregano (*mugil auratus*), il pesce bianco più apprezzato dai veneziani; cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 499.

⁷⁸ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., pp. 492-493; cfr. P. Bevilacqua, *Op. cit.*, cit., p. 63.

⁷⁹ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale, pesca di laguna e pesca di fiume nella Provenza dei secoli XII-XV*, in V. D'Arienzo – B. Di Salvia (a cura di), “Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea”, Angeli, Milano, 2010, cit., p. 87.

⁸⁰ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, Il Saggiatore, 1968, cit., p. 482.

necessario.

Ricordiamoci che fu soltanto verso la fine del medioevo che si perfezionarono le tecniche di conservazione sotto sale e di affumicatura.

Già nel XII secolo si comincia ad eseguire su larga scala la salatura dell'aringa del Baltico occidentale, sebbene senza grandi esiti se i monaci di S. Trond – nelle Fiandre – si lamentavano che i pesci o erano troppo salati o altrimenti puzzavano e si deterioravano subito⁸¹.

Fu intorno alla seconda metà del Trecento che in Olanda – grazie a Wilhelm Beuckelszon – si perfezionò un nuovo metodo per la conservazione delle aringhe – la pesca marittima maggiormente praticata in quel periodo – , molto più soddisfacente dei precedenti, denominato in francese *caquer*, e attraverso il quale il pesce era privato della testa e delle interiora, aperto in due ed inserito all'interno di un grosso barile, dove veniva salato per la seconda volta – la prima salatura avveniva immediatamente dopo la cattura – e quindi pressato e chiuso ermeticamente, creando una sorta di sotto vuoto. In seguito il barile veniva conservato per due mesi, dopodiché poteva essere commercializzato: in questo modo l'aringa si conservava per circa un anno ed era quindi possibile esportarla praticamente in tutta Europa, ed oltretutto ad un prezzo modico.

Fino a quel momento – però – il pesce circolò soprattutto sulle brevi e medie distanze.

È sufficiente riportare solo alcuni esempi per avere almeno un'idea delle distanze percorse dai prodotti ittici a quel tempo. Per quanto riguarda l'Italia centro-settentrionale, Cherubini ci offre un quadro abbastanza completo: “a Bologna affluiva pesce dalle valli non ancora bonificate della bassa pianura e, in misura minore, dai fiumi che scendevano dall'Appennino e dalle coste del litorale romagnolo. A Firenze giungeva pesce dal mare, dall'Arno, dagli stagni. Il Trasimeno riforniva regolarmente di pesce la città di Perugia, ma dal lago il prodotto giungeva anche a Siena. A Viterbo il pesce arrivava dal Tirreno e dal vicino lago di Bolsena, che produceva, fra l'altro,

⁸¹ In effetti le aringhe – se non salate – acquistano rapidamente un sapore rancido a causa della ricca quantità di olio di cui sono composte. Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., pp. 312-313.

grandi ed ottime anguille. Milano consumava il pesce dei fiumi e dei laghi di Como e di Lugano. I pescatori della sponda occidentale del Garda dovevano recare il pesce a Brescia. (...) I pescatori di Finale Emilia dovevano portare il pesce a Modena, così come quelli che abitavano oltre il Po, (...) dovevano portare la loro pesca a Ravenna”⁸².

Il pesce poteva essere collocato in cesti⁸³, all'interno di serbatoi colmi d'acqua⁸⁴, oppure – se il clima lo consentiva – tramite l'utilizzo di ghiaccio e neve⁸⁵.

Inoltre il trasporto implicava un inevitabile aumento dei prezzi, per cui le città maggiormente sprovviste di materia prima cercarono delle soluzioni alternative per rifornirsi di pesce: Siena – ad esempio –, che importava il pesce dal lago Trasimeno, incentivò la costruzione di laghi artificiali, con esiti purtroppo disastrosi⁸⁶.

Non badò a spese – invece – la corte papale avignonese che – pur di procurarsi del pesce vivo da introdurre nei propri vivai – fu pronta a compiere delle vere e proprie follie finanziarie. A tal fine, i pesci – soprattutto lucci provenienti dai mercati di Lione, Châlon o Belleville – viaggiavano ed erano nutriti per centinaia di chilometri all'interno di vivai battelli denominati *banquiers*, navigando al limite del naufragio per evitare che fuoriuscissero dalle loro vasche⁸⁷.

⁸² Cfr. G. Cherubini, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in G. Galasso (a cura di), *Storia d'Italia*, vol. IV, Torino, Utet, 1978, pp. 265-448, cit., p. 325.

⁸³ L. Stouff accenna alla *banasta piscearia*, un genere di paniere usato nell'entroterra di Marsiglia e utilizzato anche come unità di misura nei mercati ittici; cfr. L. Stouff, *La table provençale*, A. Barthélemy, Avignon, 1996, cit., pp. 205-208. Lo stesso dicasi per i *dorsers* inglesi – i panieri utilizzati dai pescivendoli – che corrispondevano anche loro ad un'unità di misura, il *bushel*; cfr. J.M. Steane – M. Foreman, *Medieval Fishing Tackle*, in M. Aston (a cura di), “Medieval fish, fisheries and fishponds in England”, Oxford, B.A.R., 1988, cit., p. 178. Alcuni pesci – ad esempio lucci e carpe – potevano essere mantenuti in vita fino a tre giorni se scrupolosamente conservati all'interno di grandi cesti di vimini o giunchi, collocati ordinatamente in strati sovrapposti e separati da paglia, felci o erba bagnata; cfr. J.M. Steane, *The Royal Fishponds of Medieval England*, in M. Aston (a cura di), “Medieval fish, fisheries and fishponds in England”, Oxford, B.A.R., 1988, cit., p. 45; cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 850.

⁸⁴ Si vedano le note nn.394, 419.

⁸⁵ In inverno, i salmoni del Reno e della Loira arrivavano a Roma coperti di neve e ghiaccio; cfr. A. Thomazi, *Op. cit.*, cit., p. 217.

⁸⁶ Un dispendioso tentativo per autorifornirsi di pesce fu fatto dal governo senese nel 1469, quando fu deciso di costruire una diga per formare un lago artificiale sopra il fiume Bruna, fra Massa Marittima e Montemassi. La diga sul fiume Bruna fu completata solo nel 1489 e dopo tre anni fu distrutta da una piena, perciò – nonostante i buoni propositi dei senesi – il pesce venduto nel loro mercato proveniva ancora – nella seconda metà del XV secolo – dal lago Trasimeno; Cfr. G. Cantoni, *Super facto piscium*, in B. Larioux – L. Moulinier-Brogi (a cura di), “Scrivere il Medioevo: Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon”, Roma, Viella, 2001, cit., pp. 296-297.

⁸⁷ J. Girard, autore del testo *Le vivier du pape*, sottolinea come il prezzo del prodotto ittico, già di per sé caro poiché si trattava sempre di esemplari pregiati e di grossa pezzatura destinati all'élite sociale europea dell'epoca, raddoppiasse; dello stesso avviso è K. Von Schafer et Goller, che, nel lavoro *Ausgaben der apostolischen kammer*, riporta invece quel viaggio del 1346, durante il quale venne trasportato un carico di 80 lucci e 108 carpe dal valore di 121 lire, poi ascese a ben 280 una volta giunti a destinazione. Entrambi gli esempi sono citati in Y. Grava, *Notes*

Anche in Inghilterra le specie ittiche destinate al ripopolamento degli stagni regi dovevano necessariamente sopravvivere al viaggio, e perciò venivano trasportate all'interno di barili pieni d'acqua⁸⁸.

Sulla base di quanto detto sinora non bisogna quindi stupirsi dell'enorme divario che si registra tra il consumo di pesce d'acqua dolce e quello di mare in età medievale.

Assodato il primato della pesca medievale nelle acque interne rispetto a quella marittima, in quali luoghi era esattamente praticata quest'attività?

Le fonti a nostra disposizione sembrano suggerirci che nessuno spazio d'acqua venisse lasciato inutilizzato.

Se per le lagune è già stato detto poc'anzi, la pesca fu esercitata ovunque vi fosse un corso d'acqua, un torrente, un ruscello, una roggia, un fosso, un canale⁸⁹, uno stagno – costiero, naturale o artificiale –, un lago, una palude, un fossato – cittadino⁹⁰ o di un castello privato⁹¹ –, finanche nei pozzi e nelle cisterne⁹², nelle gore dei mulini⁹³, persino nelle saline⁹⁴ e sotto le arcate dei ponti⁹⁵.

Martégales sur le ravitaillement et la consommation du poisson a la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV siècle, in “Manger et Boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, Aliments et Société”, Nice, Les Belles Lettres, 1984, cit., p. 160.

⁸⁸ Cfr. J. M. Steane, *The Royal Fishponds...* cit., p. 45.

⁸⁹ A tal proposito si veda l'episodio “il santo fa tornare nel manico un roncone” raffigurato nel ciclo di affreschi dedicati alla vita di San Benedetto, presenti nella sagrestia della chiesa di San Miniato a Firenze, e realizzati da Spinello Aretino sul finire del XIV secolo (fig. 12).

⁹⁰ A Milano si pescava nel fossato cittadino; cfr. Bonvesin de la Riva, *Le Meraviglie di Milano*, a cura di Paolo Chiesa, Milano, Mondadori, 2009, cit. p. 27.

⁹¹ Ad esempio ad Aurillac. Si veda la nota n. 378.

⁹² “Ove facciano cisterne, mettiavi anguille e pesci di fiume, i quali per suo notamento muovano l'acqua continuamente, e preservino da corruzione”, Pier de' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura*, traslatato nella favella fiorentina rivisto DALLO 'NFERIGNO accademico della crusca RIDOTTO A MIGLIORE LEZIONE DA BARTOLOMEO SORIO P. D. O. di Verona coll'aiuto di più tt. Stampati ed in penna sì del volgarizzamento e sì ancora dell'originale latino, Verona Tip. Vicentini e Franchini, 1852, LIBRO XI, CAP. VII, cit., p. 273

⁹³ La relazione tra il funzionamento dei mulini e l'allevamento ittico sarà approfondita nel terzo capitolo. Ci basti qui ricordare come la pratica di introdurre dei pesci nelle gore dei mulini è ampiamente documentata per tutta l'Europa cristiana. Si vedano le note n. 321-324.

⁹⁴ “...i pesci diventano un sottoprodotto persino delle saline e dei bacini costruiti perché il flusso della marea metta in moto i molini. Ogni concessione di molini o di saline include di per sé anche il diritto di pesca”, H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 495.

⁹⁵ Si veda la nota n. 312.

La produzione ittica

I mutati scenari economici e ambientali, la relativa facilità della pesca nelle acque interne, e i problemi di conservazione e di trasporto del pescato sono gli aspetti materiali che permettono di interpretare il successo della pesca medievale.

Tuttavia, questo nostro discorso perderebbe tutto il suo significato se non tenessimo conto di una valutazione sinora rimasta implicita – ma non per questo scontata – : l'enorme ricchezza della fauna ittica.

Come fanno notare R. Grand e R. Delatouche⁹⁶, si potrebbe azzardare un parallelo con le attuali regioni “sottosviluppate” della Cina o dell'Indonesia, il cui paesaggio idrico potrebbe assomigliare in molti aspetti a quello dell'Europa medievale, e all'interno delle quali il prodotto ittico è sfruttato e allevato con somma competenza, riuscendo a far fronte a buona parte della domanda alimentare di quei paesi.

Allo stesso modo, la ricchezza degli ecosistemi marini e fluviali medievali europei da una parte, e la relativa bassa densità demografica dall'altra – soprattutto per i secoli altomedievali – , garantirono alla gente dell'epoca una permanente ed abbondante risorsa proteica da affiancare alla carne.

Al contrario di ciò che accade oggi, dove la sovrapproduzione di carne sta diventando un grave problema ecologico-alimentare, mentre la sovrapesca continua a depauperare i nostri mari, causando un vertiginoso aumento del prezzo del pesce – ormai a tutti gli effetti un prodotto di lusso – , nel medioevo il prodotto ittico fu molto più abbondante, a tal punto che alcuni studiosi si sono spinti a considerarlo una derrata “popolare”⁹⁷.

⁹⁶ Cfr. Grand-Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 482.

⁹⁷ Su tale concetto si veda cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 278.

Come vedremo in seguito più dettagliatamente, tutti questi elementi sin adesso descritti risulteranno cruciali anche per lo sviluppo dell'allevamento ittico medievale, che poi altro non è se non un aspetto particolare di ciò che fu in generale la pesca medievale.

Infatti, la possibilità di allevare e quindi di controllare lo stoccaggio del pesce, dava all'uomo medievale la possibilità di avere un prodotto sempre fresco, “a domicilio” e a disposizione tutto l'anno, eliminando in partenza le difficoltà legate all'accaparramento, al trasporto e alla conservazione del prodotto alimentare.

Inoltre – è quasi scontato sottolinearlo – l'allevamento ittico risultava molto più agevole per le specie d'acqua dolce, sia per le loro caratteristiche biologiche che per le ridotte dimensioni degli ecosistemi nei quali si muovevano.

Numerose sono infatti le testimonianze che evidenziano la grande produzione ittica medievale, spostatasi di colpo sulle specie d'acqua dolce, improvvisamente valorizzate grazie al loro nuovo ruolo di risorsa “locale”: è anche in quest'ottica che si spiega il successo medievale del pesce d'acqua dolce, scalzando le specie marine dal primo posto nei gusti e nelle pratiche alimentari⁹⁸.

Ci limiteremo qui di seguito a riportare solo alcuni esempi che confermano la ricchezza delle risorse alieutiche medievali.

Per quanto riguarda la penisola italiana, con zone di pesca tanto più estese delle attuali e con una popolazione decisamente inferiore a quella presente, acquista un significato particolarmente illuminante per una valutazione sul consumo di pesce d'acqua dolce, il fatto che la produzione ittica annuale dei laghi di Como e Trasimeno fosse negli anni a cavallo tra i secoli VIII e XIV rispettivamente equivalente a circa il 40% e a più del doppio di quella degli anni intorno al 1935⁹⁹. Dai documenti in nostro possesso il lago Trasimeno risultava essere già intensamente sfruttato in età medievale¹⁰⁰. Nel Fucino, non ancora prosciugato e terzo per estensione fra i laghi

⁹⁸ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 48.

⁹⁹ Cfr. G. Cherubini, *Op. cit.*, cit., p. 324.

¹⁰⁰ Gli statuti perugini del 1342 stabilivano che gli appaltatori dei redditi del lago nei mesi di settembre e ottobre dovevano immettervi cinquemila anguille vive e così dovevano fare gli abitanti delle località rivierasche. Ambedue poi – appaltatori e rivieraschi – durante la quaresima dovevano portare giornalmente a Perugia seimilatrecento libbre di pesce (la libbra perugina era 337 grammi). Tale cifra indica la grande produttività del lago, ma anche il suo

italiani dopo il Garda e il Lago Maggiore, si calcolava che alla fine del Settecento venissero estratte annualmente 7.200 cantàra, cioè 640 tonnellate di pesce, fra barbi, tinche, lasche, “spinarelli” e, più raramente, trote e anguille¹⁰¹.

Anche in Piemonte – un territorio solcato da numerosi corsi d'acqua – il patrimonio ittico era quantitativamente – ma anche qualitativamente – alto, e quindi accessibile a tutti i ceti sociali¹⁰²; mentre nelle valli di Comacchio si poteva giungere a raccogliere 60-70 mila anguille per ogni valle¹⁰³.

A Venezia, la grande pesca era tanto ricca da essere in grado di pagare canoni annui dai mille ai tremila cefali o – come nel 1131 per la valle del Tragolo – quattromila e più cefali¹⁰⁴.

Inoltre, la produzione massiva di laghi, fiumi, paludi e stagni costieri è anche testimoniata dalle enormi spese che si registrano per le opere di manutenzione e costruzione a cui sono sottoposti questi bacini idrici¹⁰⁵: degli investimenti del genere si possono giustificare soltanto in virtù di un futuro ricavo, che doveva evidentemente essere considerevole visto e considerato il prezzo che si era disposti a pagare.

In effetti, gli habitat paludosi e lagunari sono tra gli ecosistemi più ricchi di fauna ittica: qui si concentrano grandi quantità di elementi nutrienti, grazie all'azione dei batteri che ricicla velocemente i sali dei sedimenti, alla condizione però che l'acqua sia sufficientemente mossa, altrimenti il rischio è che la diminuzione o la totale mancanza di ossigeno per sovraccarica organica possa condurre ad un processo

intenso sfruttamento per fini commerciali. Come abbiamo ricordato in precedenza, Siena importava il pesce dal lago Trasimeno: il governo senese regolò fin dal XIII secolo il mercato ittico della città, facendo precisi accordi con i pescatori del lago Trasimeno. Ogni giovedì quest'ultimi dovevano portare a Siena sei carichi di pesce, ognuno di quaranta libbre (una libbra era pari a 339 grammi) fra lasche, tinche e lucci. Durante la Quaresima i carichi dovevano essere otto. Cfr. G. Cantoni, *Op. cit.*, cit., pp. 296-297.

¹⁰¹ Cfr. G. Cherubini, *Op. cit.*, cit., p. 324.

¹⁰² A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 317-318.

¹⁰³ Questo è almeno ciò che riporta un tal Giunta di Migliore Guidotti in alcune sue lettere destinate a Firenze, nei mesi a cavallo del 1388; cfr. G. Nigro, *Mangiare di grasso, mangiar di magro: il consumo di carni e pesci tra Medioevo ed Età Moderna*, in Simonetta Cavaciocchi (a cura di), “Alimentazione e Nutrizione Secc. XIII-XVIII”, Le Monnier, Firenze, 1997, cit., p. 118.

¹⁰⁴ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 499.

¹⁰⁵ Ad esempio nel 977 il monastero di Montecassino sborsò venti soldi d'oro – una cifra molto elevata per l'epoca – per la creazione di nuovi fossati e di un mulino sul fiume Lauro, in prossimità delle peschiere che il cenobio possedeva sul lago di Lesina; cfr. H. Bress, *La pêche dans l'espace économique normand*, in G. Musca (a cura di), “Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo, Atti delle settime giornate normanno-sveve, Bari 15-17 ottobre 1985”, edizioni Dedalo, Bari, 1987, cit., p. 284.

distrofico dei tessuti e degli organi della fauna e della flora acquatica¹⁰⁶.

Tale ricchezza era evidentemente ben nota anche alle popolazioni medievali. Si riscontra un generale sfruttamento di questi habitat paludosi e lagunari lungo tutto l'arco costiero mediterraneo: dallo stagno dell'Albufera di Valencia a quello reale di Cagliari, dalle paludi pontine laziali alle valli di Comacchio, dalla laguna di Venezia a quella della Camargue, dai laghi costieri dell'Italia meridionale – lago Patria, di Varano, di Lesina, ecc – alle paludi del Fenland in Inghilterra.

Stagni costieri, lagune e paludi sono infatti oggetto di numerose migrazioni stagionali da parte di alcune specie ittiche marine, risultando quindi essere i siti ideali per lo svolgimento della pesca, che assumeva in questi casi i connotati di un vero e proprio allevamento ittico, come nel caso della “vallicoltura” veneziana di cui abbiamo fatto cenno nell'introduzione.

Diverse specie ittiche sono infatti attratte dalle acque di questi bacini salmastri il cui grado di salinità è mitigato dal costante scambio con le acque dolci. Tra inverno e primavera numerose specie ittiche – cefali, anguille, orate, spigole, alici, sarde, sogliole, rombi, ecc... – , risalgono dal mare per rifugiarsi in queste acque interne dove trovano pascoli adatti alla loro crescita. In piena estate, quando le acque poco profonde dei laghi costieri si riscaldano, già alcune specie – ad esempio i muggini – , divenute sessualmente mature, fanno i loro primi tentativi di ritorno per la riproduzione alle più fresche acque del mare, delle quali sentono “la chiamata” nelle fasi di alta marea, ossia quando le acque marine confluiscono in quelle lacustri. Altre specie ittiche migrate dal mare nei laghi avvertono la “chiamata” più tardi, ai primi freddi e poi per tutta la stagione invernale, quando l'acqua marina è più calda di quella dei laghi, e nelle notti di burrasca e di buio lunare compiono i loro tentativi di ritornare al mare, dove si accoppiano e depongono le uova.

Risultava dunque relativamente agevole per i pescatori dell'epoca organizzare dei sistemi di trappole che approfittassero di queste periodiche migrazioni annuali.

¹⁰⁶ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., p. 87.

Gli aspetti giuridici della pesca medievale

Dopo aver introdotto gli aspetti economici della pesca medievale, risulta altrettanto essenziale individuare quelli giuridico-legislativi – fonti di primaria importanza – grazie ai quali è possibile migliorare la visione d'insieme di ciò che fu la pesca e – nello specifico – l'allevamento ittico medievale.

È necessario prima di tutto contestualizzare il diritto medievale in materia di pesca, dopodiché ci dedicheremo ad approfondire unicamente quelle disposizioni legislative che abbiamo ritenuto più inerenti al nostro discorso complessivo.

Il diritto romano

Fin all'VIII secolo – epoca in cui si datano le prime disposizioni in materia di diritto feudale – la legislazione sulla pesca era ancora sottoposta alle regole del diritto romano, raccolte nel 529 d.C. dall'imperatore dell'Impero romano d'Oriente Giustiniano in un'enciclopedica opera denominata *Digesto* (dal verbo *digerire*, organizzare razionalmente), una compilazione in 50 libri di frammenti di opere di giuristi romani.

Nel diritto romano¹⁰⁷, la pesca in mare era considerata libera. Nonostante ciò – in alcuni casi – poteva essere riservata a coloro che possedessero un terreno di proprietà, ad esempio una villa litoranea. In tal caso era loro riservato il diritto di pescare con nasse, lenze e reti nel tratto di riva incluso nella loro proprietà, ma non

¹⁰⁷ Sul diritto di pesca in età romana, cfr. A. Thomazi, *Op. cit.*, pp. 202-203.

potevano reclamare nessun diritto nei confronti del “mare aperto”, per così dire. Una barchetta operante davanti alla loro proprietà era libera di fare ciò che volesse. Tuttavia la nostra attenzione si deve soffermare principalmente sulle normative riguardanti la pesca nelle acque interne, poiché – come si è detto in precedenza – la pesca medievale si caratterizzò principalmente come attività di “terra”, a discapito di quella marittima, che fu gradualmente abbandonata, per poi essere recuperata in età bassomedievale.

Quanto ai corsi d'acqua interni, il diritto romano prevedeva che potessero essere privatizzati nel momento in cui raggiungessero una certa larghezza, sebbene la popolazione rivierasca godesse del diritto di pescare dalle sponde, ma in forma controllata e a condizione che fossero i soli. I corsi d'acqua più stretti potevano essere interamente privatizzati soltanto laddove attraversassero un terreno di proprietà privata, così come avveniva per i laghi e per gli stagni totalmente inclusi in un dominio personale: tutti i pesci che vi abitassero appartenevano anch'essi al proprietario, e coloro che cercassero di impadronirsene erano considerati alla stregua di bracconieri e potevano essere condannati sia per violazione di proprietà privata che per furto.

Il diritto feudale

Tuttavia, già durante l'impero bizantino di Giustiniano, buona parte dell'Europa centrale fu scossa da profondi cambiamenti socio-politici causati dalle periodiche invasioni delle popolazioni germaniche. Il diritto barbarico – che si basava su una serie di tradizioni consuetudinarie generalmente orali – non rappresentava un sistema giuridico vero e proprio, ma bensì un insieme di principi comuni a varie popolazioni, etnicamente e culturalmente eterogenee e attive nel nord Europa. È molto probabile quindi che prima della formazione del diritto feudale tali consuetudini si combinassero con la tradizione giuridica romana, risultando quindi arduo – se non impossibile – definire un quadro omogeneo del diritto di pesca europeo nei primi secoli altomedievali.

Ad esempio la legge Salica – redatta agli inizi del VI secolo dal re dei franchi Clodoveo I e riguardante la popolazione dei Sali, gli abitanti della regione prossima al fiume Sala (gli attuali Paesi Bassi) – conserva con maggior integrità le caratteristiche tipiche delle tribù germaniche, poiché – all'epoca della sua composizione – il processo di romanizzazione era ancora agli esordi.

Nella *Lex Salica* sono anche contenute disposizioni in materia di pesca volte a garantire la difesa della proprietà privata: in tal senso va interpretata l'ammenda di tre soldi comminata per coloro che rubavano in *piscaria aliena*¹⁰⁸.

È ipotizzabile che già durante la formazione dei primi regni romano-barbarici la pesca fosse un diritto di natura pubblica detenuto dal sovrano, che lo poteva donare a chi voleva: un concetto che si evolve con la nascita del diritto feudale¹⁰⁹, quando si cominciò ad affermare l'idea che i grandi corsi d'acqua appartenessero al re, o ai

¹⁰⁸ Cfr. R. Fiorillo, *Fonti scritte e fonti materiali: l'allevamento e il consumo di pesce nei monasteri medievali del meridione d'Italia*, in V. D'Arienzo – B. Di Salvia, *Op. cit.*, cit., p. 495.

¹⁰⁹ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini (a cura di), *Op. cit.*, cit., p. 10.

signori locali, mentre solo nei ruscelli, nei torrenti e nei piccoli stagni, la consuetudine garantiva i diritti collettivi di pesca senza obblighi di alcun genere¹¹⁰, una pratica che inizierà a subire delle misure restrittive soltanto verso la fine del medioevo, così come testimoniatoci da un regolamento madrilegno del 1454¹¹¹.

Infine – ma solo in rarissime eccezioni – la pesca poteva essere considerata un bene comune usufruibile da tutta la collettività in ugual misura: è questo il caso della provincia di Guipuzcoa, dove durante tutto il medioevo la pesca nei fiumi fu consentita indistintamente a tutta la popolazione¹¹².

È a partire soprattutto dall'VIII secolo che vengono adottati alcuni interventi pubblici nel campo della pesca, in particolare su quella che si esercitava nelle acque interne. I sovrani dei cosiddetti regni romano-barbarici rilasciavano sempre più di frequente concessioni e privative di pesca a diversi soggetti: monasteri, comunità, singoli notabili che a loro volta li cedevano in enfiteusi¹¹³ – il diritto reale su un fondo altrui, urbano o rustico, in base al quale il titolare (l'enfiteuta) ha la facoltà di godimento più pieno (dominio utile) sul fondo stesso, dovendo tuttavia migliorarlo e pagare al proprietario un canone annuo in denaro o in derrate – o semplicemente in affitto a singoli pescatori, a volte anche riuniti in associazioni, gli antenati delle

¹¹⁰ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 49-50. In area pedemontana – infatti – i pesci dei corsi d'acqua liberi potevano essere catturati da tutti gli abitanti del luogo; cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p.324.

¹¹¹ Secondo tale sentenza la pesca è permessa a tutti i madrilegni nella parte pubblica del fiume Manzanarre, ed i proprietari ereditari delle privative sono obbligati a tollerare la loro attività, lasciando a quest'ultimi la possibilità di porre le proprie reti; quando un'intera sponda fosse di proprietà privata, una metà del fiume doveva comunque essere lasciata per uso comune. Le cose cambiarono a partire dalla seconda metà del XV secolo, quando nei redditi degli *ejidos* – le terre demaniali – venne incluso anche lo sfruttamento della pesca, e quindi i vicini persero quei diritti di uso comune delle acque di cui precedentemente godevano: da questo momento in poi l'entrata nelle riserve private di pesca era possibile solo previa autorizzazione da parte del proprietario o affittuario, e le infrazioni furono punite con multe salatissime e con la perdita di tutte le catture. Questo stesso processo si trova ben documentato anche per altre città del regno castigliano, quali Talavera, Guadalajara e Alcalá de Henares. Cfr. Y. Guerrero Navarrete, *Consumo y comercialización de pescado en las ciudades castellanas de la baja Edad Media*, in “La pesca en la edad media”, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009, cit., p. 242.

¹¹² Cfr. B. Arizaga Bolumburu, *La alimentación en el país vasco en la baja edad media: el caso de Guipuzcoa*, in “Manger et boire au Moyen âge: Cuisine, manières de table, régimes alimentaires, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)”, Paris, Les Belles Lettres, 1984, cit., p. 203.

¹¹³ Nei capitolari carolingi – in particolare nelle due ordinanze del *Capitulaire de Villis* precedentemente menzionate – si precisa che se l'imperatore non risiedesse nei suoi domini durante un periodo di tempo, saranno gli *iudices* – i duchi e i gastaldi che esercitavano in rappresentanza del re il dominio su una *civitas* e sul suo contado – ad incaricarsi di far vendere il pesce delle riserve e a versare nelle casse del regno il ricavato ottenuto, oltre a dover badare alla manutenzione di tali peschiere. Per ovviare a tali obblighi, queste erano a loro volta concesse in affitto o in enfiteusi.

successive corporazioni di mestiere¹¹⁴.

Dalle fonti a nostra disposizione appare evidente che le concessioni e le acquisizioni da parte dei signori e degli enti ecclesiastici riguardassero le zone alieutiche più pescose, il cui sfruttamento era di fatto escluso al resto dei vassalli e delle comunità vicine¹¹⁵.

È un sistema che troviamo diffuso indistintamente su tutto il territorio europeo durante tutto l'arco medievale: così avveniva di fatto a Cordoba, dove a cavallo tra età medievale e moderna, i *consejos* – gli organi di decentramento politico-amministrativo della monarchia spagnola – concedevano il diritto di pesca all'oligarchia urbana che a loro volta era subaffittato a terzi¹¹⁶; oppure nella Provenza bassomedievale, dove tale sistema diede vita ad un nuovo soggetto sociale – i *bourdigaliers* –, ricchi imprenditori, affittuari o enfiteuti dei grandi attrezzi e legati ai loro proprietari – i re, l'arcivescovo di Arles, l'abate di Montmajour – che – pur non essendo di fatto dei pescatori – monopolizzarono l'attività della pesca a discapito di coloro che per mestiere e tradizione lo erano, e sulle cui spalle si arricchirono¹¹⁷.

In Italia, l'esempio del fiume Po è forse uno dei più lampanti: corso d'acqua di primaria importanza, direttamente soggetto – in linea di principio – all'autorità del sovrano, che ne concedeva l'uso ai vari signori locali, enti ecclesiastici e monastici – ad esempio la Chiesa di Piacenza, quella di Cremona, il monastero di Nonantola, o quelli pavesi del Senatore, di San Pietro in Ciel d'oro e di Santa Maria Teodota –, esponenti della grande o media nobiltà, accordando loro il diritto di pesca su questo o quel tratto del fiume¹¹⁸.

Così “lottizzato”, esso diveniva sede di peschiere artificiali di pertinenza dei singoli enti o delle singole famiglie. A loro volta i signori locali sub-affittavano ad altri la possibilità di pescare nel fiume, estendendo i diritti acquisiti con la contropartita di un

¹¹⁴ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 10-13.

¹¹⁵ Ciò è testimoniato per la Castiglia medievale. Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, in M^a Isabel del Val Valdivieso, “Vivir del agua en las ciudades medievales”, Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, cop. 2006, cit., pp. 172-174.

¹¹⁶ Cfr. P. Hernández Iñigo, *La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)*, in “Anuario de Estudios Medievales 27/2”, Barcelona, 1997, cit., p. 1070.

¹¹⁷ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., p. 95.

¹¹⁸ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...*, cit., p. 282; cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 10.

canone¹¹⁹.

Particolarmente interessante risulta anche l'esempio di Comacchio, il cui passaggio sotto la dominazione estense coincise con un radicale stravolgimento delle precedenti modalità di sfruttamento delle valli – come si evince da una dettagliata descrizione da parte di un testimone dell'epoca¹²⁰ –, e che può a tutti gli effetti considerarsi un esempio paradigmatico per evidenziare alcuni dei mutamenti che diversificarono la pesca altomedievale da quella bassomedievale.

Infatti, se fino al 1329 i pescatori delle valli di Comacchio avevano tratto profitto dalla pesca per il sostentamento delle loro comunità – all'interno di una logica economica esclusivamente all'insegna dell'autoconsumo –, con l'arrivo degli Estensi si trovarono improvvisamente costretti a pescare per dei signori feudali, il cui unico obiettivo consisteva nel lucrare il più possibile sulle immense risorse ittiche della palude, dando vita ad una vera e propria attività di carattere imprenditoriale incentrata sul commercio delle anguille¹²¹.

A tal scopo le valli vennero affittate a cittadini o a società – che a loro volta potevano subaffittarle a terzi – dietro versamento di un canone monetario, mentre la pesca si effettuava sotto il rigidissimo controllo di appositi funzionari signorili. In alcune circostanze erano inoltre richieste prestazioni personali gratuite alle quali tutti devono contribuire fornendo – sempre gratuitamente – barche, uomini, e mezzi¹²².

I contratti di locazione delle *piscarie* romane – così erano definite le peschiere nei territori dello Stato della Chiesa – situate nel tratto urbano del Tevere, sono testimoniati a partire dal Duecento: essi – per quanto scarsi – sembrano comunque indicare che gli enti ecclesiastici beneficiari di tali peschiere ricorrevano a forme di

¹¹⁹ Alla fine dell'XI secolo, gli abitanti della zona di Sermide dovevano consegnare annualmente ai visdomini di Mantova due grandi storioni del Po. Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...*, cit., p. 282.

¹²⁰ Lettera di Giunta di Migliore del 1388: “...questi cittadini o paesani che ànno le vali che sono loro overo [in questo caso ovvero è da intendersi come ossia] l'anno ad affitto, pescano o fanno pescare in quella. E tutte l'anguille che in questi tempi vogliono insalare, le chonduchono ne luogho diputado, dove sono le chase de gl'uficiali per lo marchexe [d'Este] sopra le valli, dove si fanno e' salami...e quivi à ciaschuno la sua stanza cho lla chiave ove insala la sua parte, e quando e' salami sono fatti le traggono fuori e in presenza degl'uficiali le mettono in loro mezaruoli...”. Cfr. G. Nigro, *Op. cit.*, cit., p. 118.

¹²¹ Cfr. A. De Vanna – R. Monticelli, *L'insediamento sociale nel ferrarese legato all'evoluzione geomorfologica ed idrografica del territorio*, Collana L'uomo e il suo ambiente, interrelazioni e identità. Quaderni di Storia sociale, 1994., cit., p. 31.

¹²² Cfr. *Ibidem*.

gestione indiretta – nello specifico all'enfiteusi – allorché tali impianti necessitavano di costosi restauri o dovevano essere addirittura ricostruiti¹²³. La concessione riguardava allora un settore della riva del fiume ed il corrispondente specchio d'acqua che di diritto apparteneva all'ente locatore dove il concessionario si impegnavano a ripristinare e sfruttare l'impianto di pesca¹²⁴.

I concessionari che beneficiarono delle locazioni di questi impianti di pesca – ad esempio la *schola piscatorium Stagni* –, risultarono particolarmente avvantaggiati dalle concessioni dei diritti di pesca – a differenza di quanto avvenne invece per i pescatori di Comacchio –, dando vita a delle attività di tipo imprenditoriale, grazie anche alla debolezza degli enti ecclesiastici romani del tempo, e giungendo a monopolizzare il mercato ittico di Roma¹²⁵.

Anche dopo l'affermazione dei comuni medievali e delle Signorie – quindi – non si verificò la completa eliminazione degli antichi diritti di pesca goduti da signori ed enti ecclesiastici. Il potere signorile non fu completamente eliminato, anche laddove il movimento comunale raggiunse la sua massima espansione, rimanendo sostanzialmente invariato il diritto feudale sulla pesca¹²⁶, anche ben oltre la fine dell'età medievale¹²⁷.

Anzi, – in molti casi – i comuni eredi del potere e dei privilegi signorili – come si è detto per gli Estensi – non si comportarono in modo diverso, concedendo il diritto di pesca o di attivazione di peschiere per rimpinguare le casse dei propri erari, e avocando a sé il diritto di regolamentare e controllare l'attività dei pescatori.

A tal fine, il comune poteva concedere anche il permesso di derivare l'acqua per

¹²³ Cfr. M. Vendittelli, *Diritti ed impianti di pesca degli enti ecclesiastici romani tra X e XIII secolo*, “Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age”, N° 104-2, anno 1992, p. 422.

¹²⁴ Cfr. *Ivi*, pp. 422-423.

¹²⁵ Cfr. *Ivi*, pp. 423-424.

¹²⁶ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 13. Ad esempio sono tuttavia frequenti le peschiere di proprietà signorile che perdurano ancora sul finire dell'età media in un'area – quale fu quella pedemontana – particolarmente investita dal movimento comunale. A. M. Nada Patrone, *Op. Cit.*, cit., p. 323.

¹²⁷ Lungo l'area costiera dello Stato della Chiesa erano attive dappertutto signorie di tipo nobiliare, comunale o religioso, che con la loro presenza rimarcavano – ancora agli inizi dell'età moderna – la debolezza degli organismi dirigenti centrali e statuali. Il controllo signorile e comunale sulla pesca e sui suoi proventi continuava sulla scia della tradizione medievale, sottoposta al trattamento tipico della concessione feudale. Cfr. L. Palermo, *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in G. Doneddu e M. Gangemi (a cura di), “La pesca nel Mediterraneo occidentale: secoli XVI-XVIII”, Puglia Grafica Sud, 2000, cit., p. 124.

alimentare peschiere private¹²⁸ o possedeva esso stesso peschiere che gestiva – direttamente o appaltandole – con pescatori salariati¹²⁹.

Le concessioni

A beneficiare della generosità dei poteri medievali – feudali, comunali e non solo¹³⁰ furono in primo luogo gli enti ecclesiastici¹³¹, più vincolati a strette regole alimentari: in tale prospettiva rientrano anche i numerosi privilegi loro concessi nel mettere in opera sbarramenti e impianti fissi per la cattura del pesce¹³².

Gli enti ecclesiastici – d'altronde – furono i più tenaci difensori dei diritti di pesca¹³³, tanto che spesso li vediamo impegnati in liti secolari¹³⁴.

¹²⁸ Il 16 agosto 1401, il governatore di Asti concesse ai fratelli Lorenzo e Andrea di Alfiano il permesso di estrarre acqua dalla *bealera* di Asti, una serie di canali fluviali la cui principale attività era quella di azionare meccanicamente le numerose officine dell'industria manifatturiera astigiana. Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 324.

¹²⁹ Il municipio di Orbetello è proprietario dell'omonima laguna, delle cui peschiere – quella di Nassa a Ponente e quella di Fibbia a Tramontana – godeva di privativa, e dalle quali traeva frutto per mezzo di pescatori – pagati col 5% del pesce nero pescato – finché a questo sistema non fece poi luogo quello dell'appalto; cfr. A. Targioni Tozzetti, *La pesca in Italia: Documenti raccolti per cura del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio*, Genova, Tipografia del R. Istituto Sordo-muti, 1871, cit., p. 620. Il comune di Moncalieri concesse durante tutto il XV secolo a privati in libera licitazione il diritto di sfruttamento dei propri vivai; mentre i pescatori dei vivai di Bra, Alba e Nizza, erano al soldo del comune; cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 323.

¹³⁰ Ad esempio numerose concessioni dei diritti di pesca a chiese e monasteri vennero realizzate in Sardegna durante l'era dei giudicati sardi, delle entità statuali la cui organizzazione amministrativa si differenziava dalla forma feudale vigente nei coevi regni europei di tradizione barbarica, trattandosi di stati non patrimoniali, non di proprietà del sovrano, e dove le acque erano considerate un bene demaniale e il cui sfruttamento poteva avvenire solo previa autorizzazione giudiciale. Anche nel caso di concessioni a privati – ad esempio ad enti ecclesiastici – a livello giurisdizionale l'ultima parola relativa allo sfruttamento delle acque sembra sempre sottoposta alla giurisdizione delle attività giudicali. Cfr. G. Mondardini (a cura di), *Pesca e pescatori in Sardegna: mestieri del mare e delle acque interne*, Cinisello Balsamo, Silvana editoriale, 1997, p. 29.

¹³¹ Per approfondire il discorso, si veda il paragrafo del terzo capitolo dedicato al rapporto tra allevamento ittico ed enti ecclesiastici.

¹³² D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 56. H. Zug Tucci ci ricorda invece come all'epoca di Ludovico il Pio (778-840) i *piscatoria manu facta* dei monasteri e delle chiese venissero compresi correntemente tra le pertinenze che godevano dell'immunità; cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 309.

¹³³ Nel 1278 due pescatori di Southampton sono attaccati con spade, asce, archi e frecce dai monaci e dai conversi del monastero cistercense che godeva dei diritti esclusivi di pesca sulla foce del fiume Beaulieu, dove i due malcapitati erano stati sorpresi a pescare. L'anno successivo si ripete una situazione analoga – probabilmente i due pescatori sono dei rivieraschi della zona ai quali improvvisamente è stato sottratto il diritto consuetudinario di esercitare l'attività alieutica nella loro comunità – e questa volta i due sono catturati e la loro imbarcazione confiscata. Cfr. C. J. Bond, *Monastic Fisheries*, in M. Aston (a cura di), “Medieval fish, fisheries and fishponds in England”, Oxford, B.A.R., 1988, cit., p. 77.

¹³⁴ Ad esempio le secolari questioni sui diritti di pesca nel lago di Viverone del basso Canavese portate avanti dall'abbazia di S. Andrea di Vercelli, dall'abbazia di Lucedio e dalle comunità di Roppolo, Viverone e Piverone; cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 319. Oppure la lunga disputa tra l'abbazia di Glastonbury e i vescovi di Bath e

Oltre ad essere usufruttuari dei diritti di pesca, gli ecclesiastici e le chiese risultarono spesso anche proprietari di molti specchi d'acqua, spinti all'acquisizione dall'esigenza di avere stabilmente a disposizione del pesce, che occupava un posto centrale nella loro alimentazione, a causa dei precetti ecclesiastici che incentivarono il consumo del prodotto ittico a discapito della carne, dalla quale bisognava astenersi in numerose occasioni¹³⁵.

I signori laici non furono da meno. Quando non li ottennero in concessione dal sovrano, s'impadronirono dei diritti sulla pesca con il passaggio nelle loro mani dei poteri pubblici¹³⁶.

Generalmente le riserve di pesca concesse coincidevano con le zone più pescose – foci dei fiumi, paludi, stagni costieri, paratoie dei mulini, dighe, vivai – motivo per cui si registrano numerosi divieti – comunali e signorili – volti a combattere la pesca di frodo.

Ad esempio – in Lorena – la riserva dominicale sulla pesca proveniente da fossati, stagni o vivai signorili era una questione talmente seria che il pescatore di frodo che fosse stato sorpreso veniva abbandonato alla mercé della discrezionalità del signore stesso¹³⁷.

Più in generale, le pene per i pescatori di frodo prevedevano la perdita del pescato, dell'attrezzatura e/o una multa salata¹³⁸, una parte della quale poteva essere destinata a coloro che denunciassero il reato¹³⁹.

di Wells sui diritti di pesca nelle peschiere del lago di Meare Pool, nel territorio di Somerset Levels, nel sud-ovest dell'Inghilterra; cfr. C. J. Bond, *Op. cit.*, cit., p. 82.

¹³⁵ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 54. Sui giorni di astinenza e di digiuno, si veda l'ultimo capitolo.

¹³⁶ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 10-13.

¹³⁷ Cfr. *Ivi*, p. 13.

¹³⁸ Un'ordinanza della città di Oviedo stabiliva che coloro che osassero pescare salmoni con reti senza la necessaria licenza cittadina fossero puniti, la prima volta, con la perdita delle reti e del pescato; la seconda volta, con la perdita del pescato e con una multa di 5000 maravadies; e per la terza volta, con la perdita del pescato e con una multa di diecimila maravadies. Cfr. M. Alvarez Fernández, *Abastecimiento y consumo de pescado en Oviedo a finales de la Edad Media*, in “La pesca en la edad media”, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009, cit., p. 84.

¹³⁹ È quanto si evince da un'ordinanza reale del 1513 emanata da Ioan Cotxa – reggitore della procura reale di Cagliari – secondo la quale i pescatori di frodo dello stagno reale di Cagliari erano sottoposti ad una multa di venticinque lire, la cui terza parte doveva essere consegnata all'accusatore; cfr. A. Targioni Tozzetti, *Op. cit.*, cit., pp. 281-282. Tuttavia – come ci fa notare Mira – l'espedito della ricompensa nei confronti dell'accusatore non doveva risultare particolarmente efficiente, se teniamo in conto che le denunce non potevano avvenire che da parte di altri pescatori – probabilmente gli unici a rilevare se si stesse compiendo un'infrazione della normativa – ed è quindi facilmente ipotizzabile che fossero frequenti le intese onde evadere le disposizioni di comune accordo; cfr. G. Mira, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano, Giuffrè, 1937, cit., pp. 51-52.

Le durate delle concessioni dei diritti di pesca tra proprietari ed affittuari potevano variare nello spazio e nel tempo.

Per l'epoca bassomedievale – in territorio cordobese – l'affitto delle peschiere a terzi si effettuava generalmente per periodi di tempo corti, in molti casi inferiori all'anno¹⁴⁰, mentre per gli stagni francesi le durate variano dai due, ai tre, ai sei, ai nove, ma anche più anni¹⁴¹.

Un caso a parte è quello concernente la laguna di Venezia, dove tra proprietario e concessionario si stabilirono sovente rapporti duraturi e preferenziali: un periodo lungo – ad esempio di vent'anni – garantiva una migliore gestione dei beni, e – dal lato del concessionario – uno sfruttamento più razionale delle risorse, grazie alla conoscenza che costui andava acquisendo con il trascorrere del tempo¹⁴².

Tuttavia, anche per la realtà lagunare veneziana incontriamo delle concessioni a breve termine – dai due ai cinque anni – , che tenderebbero a diffondersi maggiormente in epoca comunale, senza però limitarsi solo a tale periodo¹⁴³. Come ci suggerisce Zug Tucci, “esse fanno pensare ad una proprietà più vigile, più speculatrice, che segue più da vicino le sorti del bene, pronta ad approfittare della congiuntura, e permettendo inoltre al titolare di intervenire di volta in volta sul modo di sfruttamento ritenuto più opportuno”¹⁴⁴.

Riguardo ciò, un ulteriore appunto è d'obbligo: le concessioni a breve termine non implicavano un alternarsi di beneficiari diversi¹⁴⁵, e non sempre i contratti stipulati garantivano l'esclusività della pesca nelle peschiere concesse¹⁴⁶, anche se gli affittuari erano soliti godere di determinati privilegi¹⁴⁷.

¹⁴⁰ D'altra parte la pescheria della foce del Guadalromán – di proprietà del monastero di San Jerónimo – fu affittata per la durata di tre anni al pescatore Pedro Sánchez. Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. cit.*, cit., p. 1071.

¹⁴¹ Cfr. G. De Gislain, *Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale*, in “Manger et Boire au Moyen Âge; Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t 1. Aliments et Société”, Nice, Les Belles Lettres, 1984, cit., p. 91.

¹⁴² Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 505.

¹⁴³ Cfr. *Ibidem*.

¹⁴⁴ Cfr. *Ibidem*.

¹⁴⁵ Ciò avviene ad esempio nel caso della peschiera *Pantanum*, di proprietà della pieve di S. Lorenzo di Ammiana, e il cui concessionario risulta essere – durante 50 anni, ma con numerosi contratti stipulati di volta in volta – un tale Marco Dedo. Cfr. *Ivi*, p. 506.

¹⁴⁶ Riprendendo l'esempio della nota di sopra, Marco Dedo non godeva dell'esclusività della pesca in tale peschiera: dei beni di S. Lorenzo vediamo infatti fruire anche i vicini del *Pantanum*, del cui godimento promiscuo sono però tenacemente escluse le altre comunità. Cfr. *Ibidem*.

¹⁴⁷ Tuttavia i vicini del *Pantanum* hanno una delimitazione per quanto riguarda l'impiego di alcuni attrezzi, come ad esempio l'utilizzo dei *senedesi*, una sorta di sbarramenti artificiali utilizzati per la cattura dei mugilidi, considerati a

Inoltre – con l'aumento della popolazione – le concessioni esclusive cominciarono a scontrarsi con le pretese di coloro che esercitavano la pesca libera per diritto “vagantivo”, dando luogo a contrasti che non di rado degeneravano in risse, con minacce di morte e con fiocine che da attrezzi di pesca si trasformavano in armi¹⁴⁸.

La durata delle locazioni nei territori dello Stato della Chiesa era variabile: in un caso appare circoscritta alla vita dei locatari; in un altro – invece – sembra essere perpetua; in un altro ancora essa è limitata a soli cinque anni¹⁴⁹.

Come ricorda Vendittelli, “solamente contratti di locazione a breve termine potevano – tuttavia – garantire qualche effettivo vantaggio al locatore”¹⁵⁰, che in tal modo poteva rientrare poco tempo dopo in possesso delle sue *piscarie* riattivate, per poi sfruttarle adeguatamente.

Infine è interessante osservare che nella “vallicoltura” veneziana le valli erano concesse tramite sorteggio, una pratica che riscontriamo nel XIII secolo anche per lo stagno dell'Albufera a Valencia.

Sulle sponde di questo lago costiero si stabilivano dei determinati perimetri che costituivano differenti peschiere separate l'una dall'altra, assegnate dalla monarchia tramite sorteggio – solitamente nel mese d'aprile – ad associazioni di pescatori sia terrigeni che stranieri (*vicinus et habitator civitatis et regni Valencie et quilibet etiam extraneus*), in cambio del pagamento alla corona di una quinta parte sul totale delle catture¹⁵¹.

L'opzione di poter concedere il diritto di pesca anche a soggetti non appartenenti al regno di Valencia si potrebbe spiegare con la volontà da parte della corona di assicurarsi che lo sfruttamento dello stagno fosse in ogni caso totale ed in tal modo la quantità del canone da pagare risultasse sempre massima.

Venezia tra i pesci più pregiati e quindi di valore economico superiore. Agli affittuari sono invece consentiti tutti gli strumenti, anche la pesca *cum grisolas et a senedese*, intendendosi che il permesso o il divieto di determinati attrezzi implica quello di catturare determinati pesci. Cfr. *Ibidem*.

¹⁴⁸ Cfr. *Ibidem*.

¹⁴⁹ Cfr. M. Vendittelli, Op. cit., cit., p. 424.

¹⁵⁰ Cfr. *Ibidem*.

¹⁵¹ Cfr. L. David Igual, *Pesca y pescadores en el reino de Valencia (siglos XIII-XV)*, in “Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea”, Angeli, Milano, 2010, cit., pp. 78-79.

I canoni

Da quanto sinora raccontato, emerge chiaramente come le concessioni dei diritti di pesca – da non confondersi con le donazioni, che, in quanto tali, non obbligavano a nessun tipo di contropartita – implicassero dappertutto il versamento di un contributo – un canone, appunto – che poteva essere monetario¹⁵² e/o in natura¹⁵³. Solitamente tali canoni – in particolare quelli spettanti di diritto agli enti ecclesiastici – dovevano realizzarsi in determinate date o festività liturgiche¹⁵⁴ – soprattutto in periodo di Quaresima¹⁵⁵ – , durante le quali vigeva l'obbligo di astenersi dalla carne¹⁵⁶.

Infine – già a partire dal pieno medioevo, ma in particolar modo in epoca comunale – si riscontra una generale tendenza secondo la quale le contribuzioni in denaro cominciano ad esser preferite a quelle in natura¹⁵⁷, con tutta probabilità per garantire una maggiore sicurezza delle entrate e chissà – come ci fa notare Mira – anche come esempio di protezione indiretta del patrimonio ittico¹⁵⁸.

¹⁵² Nel 1230, il grande stagno costiero siciliano di Lentini – detto il Biviere – garantiva alla peschiera reale normanna un introito di 291 once annuali. Cfr. H. Bresc, *Pêche et Habitat en Méditerranée occidentale*, in Jean-Marie Martin (a cura di), "Castrum 7: zones côtières littorales dans le monde méditerranéen au Moyen Age", Rome, École française de Rome, cit., p. 530.

¹⁵³ A Venezia, la grande pesca era tanto ricca da essere in grado di pagare canoni annui dai mille ai tremila cefali; cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 499. Un esempio di canone misto è quello stabilito nel 1278 dal monastero dei SS. Bonifacio ed Alessio all'Aventino che prevedeva il pagamento di quaranta provosini da pagarsi il primo maggio e quattordici grosse lacce da corrispondersi il primo ed il quindici aprile; cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., p. 423.

¹⁵⁴ Ad esempio il monastero di Las Huelgas obbligava i propri vassalli a pescare durante le viglie di San Giovanni e di San Bernardo, in maniera che il pesce fosse presente sulle loro tavole in questi giorni festivi. Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. cit.*, cit., p. 173. Mentre il monastero di SS. Bonifacio ed Alessio all'Aventino richiedeva otto soldi provisini da corrispondersi il giorno della festa di S. Alessio; cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., p. 423.

¹⁵⁵ L'aumento di consumo del pesce durante la Quaresima è abbondantemente testimoniato da più fonti. Ci basti qui ricordare come ogni giovedì – il venerdì era il giorno di magro per eccellenza – , i pescatori del Trasimeno dovevano portare a Siena sei carichi di pesce, che in periodo quaresimale passavano ad otto; cfr. G. Cantoni, *Op. cit.*, cit., p. 295. A Venezia, dove i cicli naturali di riproduzione dei pesci seguiti nel sistema della vallicoltura concentravano il grosso delle catture sul finire dell'estate, in periodo quaresimale spiccavano i canoni in anguille – come ad esempio le trecento anguille destinate al monastero di S. Zaccaria nel 1141 e nel 1162 – poiché tale specie ittica era reperibile durante tutto l'anno; cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 499.

¹⁵⁶ Su tale aspetto si veda l'ultimo capitolo.

¹⁵⁷ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 510.

¹⁵⁸ Cfr. G. Mira, *Op. cit.*, cit., p. 10.

La legislazione sulla pesca

La legislazione sulla pesca non si esaurisce in materia di diritto, ma è anche ricca di regolamentazioni sul come e quando esercitare tale attività, una serie di normative che ci fanno capire quanto la pesca sia da considerarsi in molteplici casi alla stregua di un vero e proprio allevamento. È soprattutto nel basso medioevo – quando lo sfruttamento della pesca divenne più intensivo – che si riscontra lo sviluppo di tale *corpus* giuridico – particolarmente ricco negli statuti comunali –, che continuerà ad evolversi e moltiplicarsi durante tutta l'età moderna.

Si tratta sostanzialmente di ordinamenti di segno ecologista-conservazionista degli ambienti nei quali si svolgeva la pesca. La sensibilità “ecologica” dell'epoca si spiega nella dialettica essere umano/natura in un contesto economico preindustriale, all'interno del quale l'equilibrio tra risorse disponibili e popolazione umana è ancora molto precario e soggetto a numerose variabili, per cui risulta di vitale importanza la salvaguardia dell'ambiente.

L'intenso sfruttamento degli ecosistemi acquatici poteva infatti mettere a rischio i cicli biologici di riproduzione dei pesci, causando una diminuzione delle catture e della produzione ittica in generale, con enormi conseguenze sul piano alimentare.

Nel preambolo di un'ordinanza del 1289 emanata da Filippo il Bello, il re franco constata la condizione di spopolamento dei corsi d'acqua, causata dall'utilizzo di nuovi congegni – da parte di astuti pescatori –, che non permettono ai pesci di raggiungere le giuste dimensioni¹⁵⁹.

Analoghe prescrizioni si ripetono durante tutto il XIV secolo (1317, 1326, 1388, 1402), dimostrandoci la difficoltà di far rispettare le normative¹⁶⁰. Su quest'aspetto Mira ci fa notare che solo laddove vi fossero degli accurati servizi di sorveglianza –

¹⁵⁹ Per porvi rimedio gli agenti regi dovranno sequestrare e bruciare in pubblico i congegni proibiti e infliggere un'ammenda ai contravventori. Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 490.

¹⁶⁰ Cfr. *Ibidem*.

come avveniva per il lago Trasimeno – volti a reprimere gli abusi, si può credere che le norme protettive non rimanessero lettera morta¹⁶¹.

Queste ordinanze di stampo ecologista sono quindi dettate dalla necessità di conservare quei paesaggi messi in pericolo dall'essere umano stesso, testimoniandoci così il suo grado d'influenza sull'ambiente.

Allo stesso tempo sono la prova della profonda attenzione da parte dell'uomo nel controllare i cicli naturali della fauna ittica all'interno di una logica che riflette in molti dei suoi aspetti quella che potremmo definire una pratica di allevamento.

Il divieto di pescare con determinate attrezzature che potessero mettere in pericolo gli ecosistemi acquatici, la creazione di periodi di fermo durante i quali la pesca era proibita, lo stabilimento di taglie minime per le catture, la pratica di rinfoltire la popolazione ittica con la creazione di un vero e proprio mercato degli avannotti, o tutta quella serie di ordinamenti volti alla salvaguardia degli habitat fluviali e lacustri, rientrano a tutti gli effetti all'interno di quest'ottica.

In base a quanto appena detto, risulta quindi fondamentale approfondire tale argomento, cercando di evidenziare al meglio le caratteristiche di tali strumenti giuridici.

La difesa del novellame

Per quanto riguarda il divieto o la limitazione¹⁶² di utilizzare determinate tecniche di pesca che potessero alterare l'equilibrio biologico della fauna ittica, si riscontra innanzitutto una particolare attenzione alle dimensioni e alle caratteristiche degli strumenti adoperati per la pesca, che dovevano consentire la sopravvivenza del

¹⁶¹ Cfr. G. Mira, *Op. cit.*, cit., p. 50.

¹⁶² Ad Oviedo – nel 1505 – erano multati tutti coloro che osassero pescare i salmoni con le reti senza previa licenza cittadina. Si può quindi credere che la pesca al salmone fosse consentita a chiunque ne avesse diritto con altre tecniche – ad esempio con l'amo – , mentre l'uso delle reti fosse attentamente regolato e concesso solo a determinati soggetti. Cfr. M. Alvarez Fernández, *Op. cit.*, cit., p. 84.

novellame: a Venezia – ad esempio – le maglie delle reti e delle nasse erano severamente regolamentate e costantemente vigilate e non dovevano essere più strette e più spesse di quelle conservate presso i Provveditori della Giustizia Vecchia – l'organo che sin dal 1261 sovrintendeva l'attività della pesca –, che ne costituivano il prototipo. Qui ogni apparecchio che si metteva in mare veniva prima controllato e bollato, nel tentativo di scoraggiare i tanti contraffattori¹⁶³.

Misure simili si ritrovano anche in altre regioni europee: in Francia¹⁶⁴ un'ordinanza reale del 1326 obbligava i pescatori a lasciare aperture sufficienti nelle loro nasse e reti affinché gli avannotti non ne rimanessero intrappolati, mentre in Inghilterra¹⁶⁵ – per lo stesso motivo – il monarca Eduardo I fece revisionare tutte le reti dei pescatori per assicurarsi che avessero le giuste dimensioni, mentre un *Act* del 1389 vietava esplicitamente l'uso dello *stalker*, una rete a maglie strette che metteva seriamente in pericolo i giovanissimi esemplari di salmoni e di lamprede¹⁶⁶; anche a Cordoba è presente il divieto di utilizzare reti troppo fitte o che comunque non fossero del modello stabilito¹⁶⁷.

Il divieto di pescare in determinati periodi dell'anno per favorire lo sviluppo dei giovani esemplari rientra anch'esso in una logica protezionistica di difesa della popolazione ittica, e ordinanze che vanno in tale direzione sono presenti su tutto il territorio europeo, sebbene le modalità e i tempi dei fermi variassero in funzione delle singole realtà locali, delle caratteristiche biologiche delle differenti specie ittiche o delle tecniche di cattura adoperate. Inoltre tali divieti si accompagnavano solitamente con le disposizioni sulle taglie minime delle catture.

Gli statuti dei pescatori di Pavia proibivano – ad esempio – la pesca dei giovani temoli dalla metà del mese di maggio al primo novembre e dei piccoli lucci dalla metà di maggio al 24 giugno¹⁶⁸; a identici criteri appaiono ispirate le disposizioni statutarie perugine proibenti la pesca delle tinche dalle calende di maggio fino alla

¹⁶³ Cfr. P. Bevilacqua, *Op. cit.*, cit., pp. 63-64.

¹⁶⁴ Cfr. B. Larioux, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989, cit., p. 24.

¹⁶⁵ Cfr. J. M. Steane, *Op. cit.*, cit., pp. 48-49.

¹⁶⁶ Cfr. C. J. Bond, *Op. cit.*, cit., p. 86.

¹⁶⁷ Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. cit.*, cit., p. 1073.

¹⁶⁸ Cfr. G. Mira, *Op. cit.*, cit., pp. 45-46.

festà di S. Angelo nel mese di settembre¹⁶⁹. Mentre Nada Patrone ci ricorda che negli statuti dei comuni pedemontani piemontesi, il divieto di pescare la trota vigeva dalla fine di novembre – o addirittura dalla fine di settembre – sino a Pasqua, un intervallo di tempo che comprendeva la deposizione, la fertilizzazione e la schiusa delle uova, assicurando in tal modo una tranquilla crescita degli avannotti¹⁷⁰; questa protezione del pesce in crescita è presente anche negli statuti eporediesi – della città d'Ivrea – ma sotto forma di controllo delle misure minime consentite, che vietavano di catturare *corentinas* (trote?) e temoli inferiori ai 18 cm¹⁷¹.

A volte il controllo delle taglie era stabilito in base al peso: nelle disposizioni bresciane si proibisce a chiunque di pescare pesci di peso inferiore ad un'oncia (l'oncia bresciana equivale a 0,026734 kg¹⁷²) *et maxime pisces qui sint de genere luciorum, tencarum et truitarum*¹⁷³.

La Giustizia Vecchia veneziana fu costretta – invece – a stabilire sul finire del Cinquecento “che niuni ardisca prender Gò [*Gobius niger*, conosciuto volgarmente come ghiozzo nero] a braccio al tempo, che hanno gettato le ove, overo quavismodo pescarà gò nelli mesi d'April, Mazzo, Zugno, e Luglio” – mesi nei quali potevano essere danneggiate le uova – , né menole dell'Istria, “al tempo che vanno in frega e sono da ove, e particolarmente nelli mesi di Mazzo, Zugno, Luglio e Agosto sotto la medesima pena....”¹⁷⁴: tali provvedimenti rispondono alla necessità da parte delle autorità veneziane di contenere i perpetui abusi sulla pesca – e le severissime pene comminate per tali reati lo confermano – , che stavano causando una grave carestia di pesce, a dimostrazione che l'enorme e continuo sfruttamento delle risorse lagunari sin dalle origini di Venezia iniziava a registrare i primi sintomi di sovrapesca¹⁷⁵.

L'esempio veneziano ci conferma la generale difficoltà di far rispettare questi tipi di ordinanze di stampo protezionistico: sia la severità delle pene comminate che il

¹⁶⁹ Cfr. *Ivi*, p. 46.

¹⁷⁰ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 326.

¹⁷¹ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 326.

¹⁷² Cfr. A. Martini, *Manuale di metrologia*, E.R.A., Roma, 1976, cit., p. 101.

¹⁷³ Cfr. Mira, *Op. cit.*, cit., p. 47.

¹⁷⁴ Cfr. P. Bevilacqua, *Op. cit.*, cit., p. 65.

¹⁷⁵ Cfr. *Ibidem*.

periodo così tardo in cui sono emanate – il finire del Cinquecento – ne dimostrano l'inefficacia.

In altri casi, si registra la problematicità di raccogliere prove certe per l'accusa, lasciando di fatto ampio margine di manovra agli infrattori: così gli abati di Tewkesbury, di St. Augustin a Bristol, di S. Peter a Gloucester, ed il priore di Lanthony nel Gloucestershire – tutti proprietari di numerose peschiere fluviali –, furono processati dall'organo di giustizia addetto al rispetto di tali normative – *The Sessions of Peace* del Gloucestershire – perché accusati di pescare e vendere pesci di taglia troppo piccola – e per dimostrare ciò la giuria andò personalmente a misurare le dimensioni dei pesci venduti nel mercato di Gloucester e provenienti dai possedimenti delle abbazie¹⁷⁶. Tuttavia gli accusati riuscirono a scamparla, afferrandosi ad alcuni dettagli tecnici della legislazione, lasciandoci l'impressione di come fosse difficile far rispettare le norme, in particolar modo quando si trattava di potenti istituzioni religiose¹⁷⁷.

Un altro interessante esempio di controllo dei cicli naturali della fauna ittica – in questo caso di quelli migratori – si ricava da una fonte secondaria – una raccolta di documenti da parte del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio del neonato Stato italiano (il testo è datato 1871) sulla pesca in Italia – e all'interno della quale si sottolinea la presenza di antiche consuetudini orali del circondario di Oristano – che potrebbero facilmente rimontare all'età medievale – ormai scomparse, “la più importante di siffatte [...] si era quella per cui in certi mesi dell'anno e segnatamente dal 15 gennaio al 10 Maggio d'ogni anno, era severamente proibito ai pescatori del mar vivo di pescare rimpetto e nelle vicinanze delle foci degli stagni e delle peschiere, per una distanza non minore di 75 metri da ogni parte”¹⁷⁸, una pratica che evidentemente rispondeva alla necessità di non “intralciare” il ciclo naturale della “montata”, che successivamente garantirà l'esito della pesca estiva.

Anche in terra iberica, le circostanze particolari dei cicli riproduttivi dei pesci

¹⁷⁶ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 87.

¹⁷⁷ Cfr. *Ibidem*.

¹⁷⁸ Cfr. A. Targioni Tozzetti, *Op. Cit.*, cit., pp. 652-653.

comportavano che i limiti temporali dei periodi in cui era proibito pescare variassero di città in città: a Madrid la pesca riprendeva in novembre, mentre a Plasencia era vietato catturare trote e anguille dal giorno di San Michele sino a Carnevale, così come durante tutto il mese di maggio – quand'era proibito pescare anche i barbi – ; infine – a Valdecorneja – le trote erano protette “*en tiempos de fresón*”¹⁷⁹, cioè dalla fine di settembre sino al primo gennaio, periodo di schiusa delle uova¹⁸⁰.

Dall'analisi degli ordinamenti sivigliani risulta inoltre che i periodi di chiusura potevano variare anche a seconda delle tecniche di cattura e finanche dei distinti luoghi in cui si svolgeva la pesca: in linea di massima – però – la pesca era proibita dalla Pentecoste a San Michele – ossia durante tutta l'estate – , mentre in area cordobese simili disposizioni in materia di fermo sono inglobate nella legislazione venatoria, la cui attività era vietata nel quadrimestre marzo-giugno, sebbene sia ipotizzabile anche per questo territorio una variabilità locale delle normative¹⁸¹.

Infine per la Francia ci basti riportare alcuni esempi citati da R. Grand e R. Delatouche: dal 1279 – nel Béarn – la pesca del salmone è vietata nel momento della riproduzione; una carta di Vence – del 1303 – dispone la stessa misura per la pesca della trota; mentre nell'ordinanza di Filippo il Bello precedentemente menzionata, la pesca alla lasca è vietata in aprile e in maggio¹⁸².

In Inghilterra un *Act* del 1285 – successivamente riconfermato nel 1389 e nel 1393 – proibiva la pesca dei giovani salmoni con reti e *mill-engines*¹⁸³ dalla metà di aprile fino a S. Giovanni.

¹⁷⁹ Durante l'epoca delle fragole.

¹⁸⁰ Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1072.

¹⁸¹ Cfr. Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1072.

¹⁸² Cfr. R. Grande – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 490.

¹⁸³ Da collegare probabilmente con la pratica di installare trappole e peschiere nelle gore che si formavano immediatamente dietro le dighe di contenimento dei mulini, dalle quali fuoriusciva il getto d'acqua verticale che serviva ad azionare la ruota idraulica.

La salvaguardia ambientale

Alle normative che miravano a non depauperare il patrimonio ittico con prelievi sconsiderati se ne affiancavano altre – strettamente collegate con le precedenti – destinate alla salvaguardia degli ecosistemi nei quali si svolgeva la pesca: si tratta sostanzialmente di misure di difesa, controllo e manutenzione affinché non siano alterati i cicli naturali della fauna ittica.

Così gli statuti del paratico dei pescatori di Pavia tutelavano i luoghi in cui i pesci si riproducevano vietando a chi non fosse pescatore di tagliare erbe e canne dall'alveo del Ticino: una disposizione questa che si ritrova anche negli statuti comunali di Perugia, che imponevano inoltre di non dar fuoco ai canneti né di farvi penetrare il bestiame, e motivavano il divieto con il fatto che “al tempo de la state le tenche del lago [...] se fregheno alle cannuccie sì che gli uova di esse rimangono ad esse cannuccie apiciate”¹⁸⁴; oppure – come cita Mira – la proibizione ancora una volta da parte degli statuti dei pescatori pavesi di chiudere con “incannucciati” determinati luoghi di passaggio dei pesci¹⁸⁵.

Un'ordinanza del 1484 celebrata nella *villa* di Azcoitia, obbligò che la pesca con le nasse non occupasse l'intero letto dei fiumi della provincia di Guipuzcoa, lasciando libero almeno un terzo delle acque per consentire il passaggio della fauna ittica¹⁸⁶, ma anche delle navi.

Il comune veneziano consentiva la chiusura di alcuni tratti della laguna con l'uso di incannucciate – dette *grisirole* – soltanto per brevi periodi di tempo e in funzione del calendario ecclesiastico (a differenza di quanto invece avveniva nelle valli private, nelle quali l'apertura dei recinti era considerata una misura d'eccezione), sia per non intralciare la navigazione ma anche per non ostacolare il naturale flusso delle maree che avrebbe potuto alterare l'intero ecosistema lagunare¹⁸⁷.

¹⁸⁴ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. Cit.*, cit., pp. 70-71.

¹⁸⁵ Cfr. G. Mira, *Op. Cit.*, cit., p. 47.

¹⁸⁶ Cfr. B. Arizaga Bolumburu, *Op. Cit.*, cit., p. 203.

¹⁸⁷ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 495.

I problemi di navigazione legati a determinate tecniche di pesca – di cui si è accennato nei due esempi precedenti – sono testimoniati sin dagli albori del medioevo, e rappresentano un'ulteriore dimostrazione del grado di intensità e di artificialità raggiunto in determinati territori dall'attività alieutica.

Già Cassiodoro – vissuto a cavallo tra V e VI secolo – ci racconta della reazione di Teodorico davanti alle numerose peschiere dei principali fiumi dell'Italia settentrionale e centrale – Po, Mincio, Oglio, Serchio, Tevere ed Arno – che impedivano una regolare navigazione, motivo per cui venne intimato ai pescatori di quei luoghi di pescare “con le reti e non con le siepi”¹⁸⁸.

Tuttavia, è in età bassomedievale che si moltiplicano le disposizioni in materia: nella *Magna Charta Libertatum*, concessa nel 1215 da Giovanni Senza Terra ai baroni del regno, si stabiliva che fossero rimossi tutti gli sbarramenti artificiali per catturare i pesci presenti nel Tamigi, nel Medway e in qualsiasi altra parte dell'Inghilterra, fuorché lungo le coste marine¹⁸⁹, mentre Grand e Delatouche ci raccontano di come le foci dell'Adour e della Nive fossero piene – nel XIII e XIV secolo – di sbarramenti – *nasses* – destinati alla pesca di salmoni, alose e storioni, che intralciavano non solo la navigazione, ma anche gli altri tipi di pesca¹⁹⁰.

Problemi analoghi sono presenti sul finire dell'età medievale lungo il Guadalquivir, dove fu necessario costruire salti d'acqua – per i mulini – e peschiere che fossero compatibili con la navigazione¹⁹¹.

Anche l'utilizzo di determinate tecniche di pesca considerate nocive per la sopravvivenza degli ambienti naturali, furono severamente disciplinate e – quando necessario – addirittura proibite.

Nello stagno dell'Albufera si cercò di proibire la pesca con la *brogina*, una rete particolarmente grossa e lunga che recava danno all'ecosistema lagunare¹⁹², e – per

¹⁸⁸ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 284.

¹⁸⁹ *Magna Charta Libertatum*, ordinanza n. 33. A partire da questa data, analoghe disposizioni si registrano periodicamente durante tutto il medioevo e riguardano i maggior fiumi inglesi (Thames, Severn, Ouse, Trent): ciò si deve probabilmente al mancato rispetto di tali disposizioni. Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., pp. 86-87.

¹⁹⁰ Dopo un'inchiesta, il parlamento ordina prima la distruzione di questa o quella nassa, dopodiché – nel XVI secolo – si assiste alla loro definitiva scomparsa. Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 489.

¹⁹¹ Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1078.

¹⁹² Cfr. L. David Igual, *Op. Cit.*, cit., pp. 78-79.

simili motivi – si vietò nel 1303 l'uso del *guanguil* – una potente draga che distrugge i fondi – negli stagni provenzali, il cui divieto fu poi esteso nel 1431 anche nel mare di Marsiglia¹⁹³.

Ancora per la Francia, le ordinanze regie emanate periodicamente sul modello di quella di Filippo il Bello del 1289, vietavano l'uso degli *chalons* – grandi reti attaccate a due battelli – , del giacchio – una rete circolare lanciata a mano e recuperata tramite una cordicella che serviva a chiuderne l'apertura – , le reti bordate dette *cliquets*, la bilancia, il tramaglio, lo strumento chiamato *bouille*, ossia il frugatoio – una semplice pertica per rimuovere la fanghiglia del fondo e cacciare così i pesci nelle reti, usata per lo più per la pesca all'anguilla e alla lampreda – ; la lenza da fondo e a lungo, fissata alla riva e munita di molti ami, profondamente gettata; il mastello o fondo di barca capovolto, immerso in modo che i pesci si raggruppino al di sotto di esso e vi rimangano accerchiati¹⁹⁴.

Altre disposizioni di stampo protezionistico – documentate questa volta per gli stagni francesi – testimoniano fino a che punto arrivasse il grado di attenzione e controllo da parte dell'uomo. Il pericolo di contaminazione delle acque dovuto alla vicinanza delle vasche di macerazione della canapa – ubicate nei pressi dei mulini azionati dalla forza delle acque sgorganti dagli stagni – fu risolto allontanandole dalle sponde di codesti; mentre le lontre – che si alimentavano di pesci¹⁹⁵ ed erano inoltre particolarmente deleterie perché scavano delle lunghe gallerie che mettevano in pericolo la solidità degli argini – vennero sistematicamente cacciate¹⁹⁶.

Infine, laddove lo sfruttamento intensivo della pesca metteva a rischio l'equilibrio biologico della fauna ittica, si ricorse anche alla pratica del ripopolamento, un efficace rimedio per assicurarsi un costante approvvigionamento di pesce senza esaurirne la popolazione.

In tale contesto rientra un documento statuario perugino del 1342 che stabiliva l'immissione annua di 5000 anguille nel lago Trasimeno, la cui pesca – com'è stato

¹⁹³ Cfr. H. Bresc, *Op. Cit.*, cit., p. 93.

¹⁹⁴ Cfr. R. Grande – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 490.

¹⁹⁵ Per lo stesso motivo – dal XVI secolo – si iniziarono a cacciare anche le aquile.

¹⁹⁶ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

accennato precedentemente – aveva assunto già sul finire dell'età media un carattere prevalentemente commerciale¹⁹⁷.

In Francia si sviluppò un vero e proprio mercato degli avannotti per ripopolare quegli stagni la cui pesca stava assumendo dei caratteri fortemente commerciali, ivi inclusi quelli regi¹⁹⁸. Il ripopolamento degli stagni di proprietà regia avveniva tramite il trasporto da uno stagno all'altro degli *alevins* pescati: tuttavia – quando ciò non era possibile – anche i monarchi ricorsero all'acquisto degli avannotti¹⁹⁹.

Solitamente, il ripopolamento si effettuava mettendo da parte i giovani esemplari pescati fino al momento della loro reintroduzione nei medesimi stagni²⁰⁰, oppure destinandoli al mercato.

La corte papale avignonese partecipò attivamente – come acquirente – al commercio degli avannotti: la necessità di procurarsi del pesce vivo per ripopolare i propri vivai artificiali, la spinse a sborsare delle ingenti somme di denaro pur di assicurarsi la miglior qualità di pesce presente sul mercato, in particolare i giovani lucci di Lione, Châlon e Belleville²⁰¹. Per mantenere in vita il novellame – acquistato in certi casi da località molto distanti da Avignone – , il viaggio di ritorno si effettuava su battelli-vivai denominati *banquiers*²⁰².

Simili attenzioni in materia di ripopolamento ittico si riscontrano anche per gli stagni regi inglesi. Come vedremo dettagliatamente nel paragrafo dedicato al rapporto tra allevamento ittico e potere signorile, la corona inglese si mostrò particolarmente attiva nella creazione di stagni e vivai artificiali per garantire alla corte un adeguato approvvigionamento ittico, ma anche per avere a disposizione del pesce da reintrodurre periodicamente nei propri vivai, di modo che lo *stock* ittico fosse sempre

¹⁹⁷ Cfr. G. Mira, *Op. Cit.*, cit., p. 48.

¹⁹⁸ Grand-Delatouche ci riportano numerosi esempi di acquisti, a partire dalla metà del XIII secolo. Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., pp. 487-488.

¹⁹⁹ Nel 1347 la regina Giovanna d'Evreux ordinò al priore di Verdelot di comprare 650 carpotti provenienti dallo stagno di Tymon per ripopolare quello di Jogny. Lo stesso fu fatto con il priore di Corbegny, incaricato di ripopolare l'*étang du Parc* con 750 carpotti pescati nello stagno di Ripplonges. Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 90.

²⁰⁰ Nella zona di Orléans – da dove ci sono pervenuti verbali di ripopolamento ittico del XV secolo – gli avannotti – soprattutto quelli di carpa – sono reintrodotti tra febbraio e marzo. Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 488.

²⁰¹ Cfr. Y. Grava, *Op. Cit.*, cit., p. 160.

²⁰² Cfr. *Ibidem*.

abbondante.

Il ripopolamento avveniva attraverso il prelievo di una parte della popolazione ittica presente in altri stagni di proprietà della corona²⁰³ o temporalmente sotto tutela regia²⁰⁴, e in molti casi riguardava l'introduzione di esemplari adulti, già in grado di riprodursi²⁰⁵.

In altri casi, esemplari destinati all'allevamento – e dunque al popolamento di altri stagni – sono menzionati tra le *perquisites* (donazioni) prodigate dalla corona²⁰⁶.

Infine – quando non era possibile rifornirsi direttamente dagli stagni – si ricorreva all'acquisto²⁰⁷, così come avveniva anche per i vivai regi francesi.

Prima di concludere questo paragrafo va però chiarito un ultimo aspetto: sebbene la presenza di una legislazione in materia di salvaguardia dell'ambiente alieutico sembra diffusa all'interno di tutto il territorio europeo, è altresì evidente la sua assenza in determinate realtà locali²⁰⁸. Ciò si potrebbe spiegare con la rinuncia di stabilire dettagliate regole laddove la produzione ittica non rivestisse un'attività economica di primaria importanza e quindi non si considerasse necessario regolamentarla. Infatti, se in determinati territori la pesca acquisì le caratteristiche di un'attività commerciale-imprenditoriale, in molti altri continuò semplicemente ad essere uno strumento per l'autoconsumo locale.

²⁰³ Nel caso in cui si tratta in assoluto della prima introduzione di specie ittiche in un bacino artificiale – vivaio o stagno non fa differenza – sarebbe più corretto parlare di popolamento e non di ripopolamento.

²⁰⁴ Sembra questo il caso dello stagno di Frensham – storicamente di proprietà del vescovo di Winchester –, dove due guardinai del vescovato – tali William de St. Clair e William di Hamelton – hanno l'ordine di prelevare un ingente *stock* di pesce da reintrodurre nello stagno del parco del re a Windsor. Cfr. J.M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 45.

²⁰⁵ Tra i pesci da prelevare nel suddetto stagno, si citano quaranta *bremas matrices et grassas* e quaranta grossi lucci. Cfr. *Ibidem*.

²⁰⁶ È il caso della donazione all'abate di Perchore di quattro abramidi da allevamento prelevati dallo stagno reale di Feckenham e destinati a ripopolare lo stagno di proprietà dell'abbazia nei pressi di Broadway. Cfr. *Ivi*, p. 46.

²⁰⁷ Lo sceriffo di Cambridgeshire – ad esempio – fu autorizzato a comprare tremila lucci in detta contea e a trasportarli sino ad Havering, per ripopolare gli stagni del re; mentre al connestabile di Windsor fu ordinato di acquistare trecento lucci e trecento *darseos* (lasche o cavedani) e *rochias* (triotti) al di fuori del suo territorio di giurisdizione per poi introdurli negli stagni regi del parco di Windsor. Cfr. *Ibidem*.

²⁰⁸ Come ricordato da Pini per la realtà bolognese; cfr. A. Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti del pesce in Bologna medievale*, in “Il Carrobbio, Rivista di studi bolognesi”, 1975, cit., p. 333; oppure per le *piscarie* romane dove – secondo Vendittelli – non troviamo nella documentazione statutaria il ricordo di nessun tipo di divieto o restrizione volto ad evitare che tali impianti costituissero degli impedimenti alla navigazione fluviale o compromettessero l'equilibrio ittologico; cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., pp. 395.

II CAPITOLO

LO SVILUPPO DELL'ALLEVAMENTO ITTICO MEDIEVALE: GLI ATTORI SOCIALI

Nel seguente capitolo verranno esaminati quei protagonisti sociali – enti ecclesiastici e poteri laici – che giocarono un ruolo di primo piano nello sviluppo dell'allevamento ittico medievale.

Da quanto detto sinora risulta chiaramente che la pesca giocò un ruolo di primo piano nella società medievale europea, sia in età altomedievale – come strumento necessario in una logica economica di autoconsumo e di sussistenza – che successivamente, quando i nuovi scenari socio-economici consentirono all'attività alieutica di progredire notevolmente, acquistando – in taluni casi – le caratteristiche di un'attività imprenditoriale.

La grande produttività degli ecosistemi acquatici medievali, alla quale bisogna aggiungere anche la relativa facilità delle tecniche di pesca – almeno di quelle delle acque interne – rispetto ad esempio ad un'attività come la caccia, di per sé ricca di pericoli e non adatta a chiunque, la presenza di un regolamento giuridico che privilegiava il potere ecclesiastico e signorile, assegnando loro le riserve di pesca migliori – per le quali si scatenarono in alcuni casi delle liti secolari – , le severissime ordinanze volte a scoraggiare i pescatori di frodo, ma anche la grande attenzione legislativa in materia di salvaguardia dell'ambiente e delle sue risorse, non fanno altro che confermare l'importanza della pesca nell'alimentazione medievale.

Tuttavia, altri fattori – di carattere squisitamente pratico – avrebbero dovuto ostacolare e dissuadere – in ultima analisi – lo sviluppo di tale attività: ci riferiamo ai

problemi di conservazione e – conseguentemente – di trasporto di un alimento – quello ittico – così facilmente degradabile.

Com'è stato precedentemente sottolineato, le tecniche di conservazione degli alimenti miglioreranno soltanto sul finire del medioevo, sposandosi meravigliosamente con i progressi tecnologici che avevano rivoluzionato la navigazione bassomedievale: questo binomio vincente ridarà lustro alla pesca marittima commerciale, senza per questo ridimensionare il carattere popolare della pesca come “attività di terra”.

Secondo Zug Tucci furono proprio le difficoltà legate alla conservazione e al trasporto del pesce ad incentivare la nascita delle peschiere, dei vivai e degli stagni artificiali, dando vita in tal modo al fenomeno dell'allevamento ittico medievale²⁰⁹.

La possibilità di creare dei bacini d'acqua all'interno dei quali allevare il pesce, in modo da averlo fresco e a disposizione tutto l'anno, fu alla base della sua fortuna.

Fu così che la pratica di “segregare” il pesce nelle proprie peschiere – nel senso più ampio del termine – si diffuse largamente, incentivata prima di tutto dalle istituzioni ecclesiastiche ma anche dai poteri laici.

A tal proposito in un passaggio del *Domesday Book* – il censimento fatto realizzare da Guglielmo il Conquistatore nel 1086-1087 allo scopo di descrivere le terre, i beni e le persone del suo regno – sul numero delle peschiere presenti nel Worcestershire, su un totale di 23,5, 16 appartengono ad enti ecclesiastici e soltanto 7,5 sono di proprietari laici²¹⁰.

Nei due successivi paragrafi, ci concentreremo esclusivamente sul ruolo svolto dagli enti ecclesiastici e dal potere laico nella diffusione dell'allevamento ittico, senza approfondirne le tecniche e le modalità di sfruttamento, che saranno invece oggetto del capitolo successivo.

Inoltre, saranno considerati esempi di allevamento ittico non solo quelle esperienze nelle quali si registra un intervento artificiale da parte dell'uomo nel riprodurre i cicli biologici della fauna ittica – come avverrà principalmente sul finire del medioevo –, ma anche tutti quei sistemi messi in atto per sfruttare al meglio gli ecosistemi

²⁰⁹ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 313.

²¹⁰ Cfr. C. J. Bond, *Op. cit.*, cit., p. 86.

acquatici a disposizione, attraverso la creazione di apposite strutture antropiche per scopi alieutici, che rientrano concettualmente all'interno della nostra definizione teorica di allevamento ittico, nei termini in cui è stata sistematizzata nell'introduzione.

Il ruolo degli enti ecclesiastici

Le prime esperienze che vanno in questa direzione sono da ricondurre senz'altro alla nascita del monachesimo europeo. L'esigenza da parte di alcuni individui dell'epoca di isolarsi dal resto della società per avvicinarsi spiritualmente al divino, diedero luogo a nuove forme di vita comunitaria.

A differenza dei precedenti modelli di ascetismo e anacoretismo che predilessero l'isolamento individuale in luoghi remoti e impervi, il fenomeno del monachesimo risulta inconcepibile al di fuori dell'organizzazione monastica.

Furono infatti i monasteri – solidi edifici strategicamente ubicati per motivi di difesa – i luoghi prescelti dai monaci per organizzare la loro nuova vita cenobitica (dal termine greco *κοινόβιον*, vita in comune). Tali entità giocarono un ruolo cruciale per la difesa e la diffusione della fede cristiana in Europa, attraverso un'opera di evangelizzazione capillare che perdurò durante tutto il medioevo, ma che risultò senza dubbio fondamentale soprattutto per i primi secoli altomedievali, quando il cristianesimo non era ancora così affermato.

Ogni cenobio seguiva alla lettera le regole emanate dal padre spirituale del proprio ordine monastico – un insieme di norme disciplinari che regolavano l'intera vita della comunità – , e che potevano riguardare aspetti di ambito religioso, economico, ma anche alimentare.

La vita comunitaria monastica si svolse – infatti – all'insegna della più totale autosufficienza: nei limiti del possibile, i monaci si organizzarono per provvedere

direttamente a tutto ciò che considerassero necessario per la sopravvivenza del cenobio.

È anche in tale ottica – dunque – che si possono spiegare i progressi operati dalle comunità monastiche nel settore agricolo e nel campo dell'allevamento – incluso quello ittico – , la cui importanza aumenterà di pari passo con l'affermarsi del pesce come pasto magro per eccellenza. Ma degli aspetti culturali alla base dello sviluppo dell'allevamento ittico parleremo nell'ultimo capitolo.

Intanto cercheremo di evidenziare le prime tappe del monachesimo in rapporto al fenomeno dell'allevamento ittico, concentrando la nostra attenzione quasi esclusivamente sull'ordine benedettino – di ambiente italico ma non solo – , che costituì certamente l'esperienza monastica più rappresentativa e meglio documentata per i secoli altomedievali. Col passare dei secoli – poi – , il ruolo degli enti ecclesiastici nello sviluppo dell'allevamento ittico si paleserà apertamente, dando luogo a numerose esperienze su tutto il territorio europeo, delle quali siamo a testimonianza grazie al maggior apporto documentario disponibile per il periodo pieno e tardomedioevale.

Probabilmente, la prima testimonianza di un vivaio medievale è quella rappresentata dal monastero di *Vivarium*, fondato da Cassiodoro nei pressi di Squillace verso la metà del VI secolo – dopo il suo ritorno da Costantinopoli – , anche se esiste l'ipotesi che tale fondazione monastica fosse stata eretta prima del suo rientro.

Il nome del monastero deriva dal vivaio di pesci alimentato dal fiume Pellena, così indicato da Cassiodoro nelle *Institutiones* e forse da identificare col fiume Alessi. Sia la chiesa che il vivaio da cui trasse nome il monastero sono rappresentati nelle miniature di vari codici vergati a *Vivarium*. Nella miniatura citata nell'introduzione (fig. 4), si riconoscono – in basso – i *vivaria* con i pesci: il bacino è chiuso a destra con una diga sorretta da esili colonnine, mentre sulla riva si apre la vasca, circondata da uno spesso muretto di mattoncini colorati, assolutamente bidimensionale.

In questo stesso periodo si registra ufficialmente la nascita dell'ordine benedettino, il cui motto – *ora et labora* – egemonizzerà la vita spirituale europea, risultando un punto di riferimento anche per la proliferazione dei successivi ordini monastici, come quello cluniacense e cistercense.

Tuttavia i possibili collegamenti tra la regola cenobitica benedettina e il ruolo svolto da Cassiodoro sono tuttora da definire: ancora non è chiaro se vi fosse una regola alla base del cenobio di *Vivarium*, considerato da molti come un centro esclusivamente culturale, dedito alla raccolta e alla produzione di manoscritti.

Ciò nonostante, un aspetto particolarmente interessante ai fini del nostro studio accomuna le due esperienze: sia il monastero di *Vivarium* che l'abbazia di Montecassino eretta da S. Benedetto più o meno negli stessi anni, sono ubicate in prossimità di importanti corsi d'acqua.

Se dalle pergamene cassiodoree risulta evidente il ruolo alimentare svolto dalle vasche del *Vivarium*, per quanto riguarda l'abbazia di Montecassino non si hanno informazioni dirette sulla presenza di simili strutture, sebbene la costituzione del cenobio benedettino nelle vicinanze di una rete idrica possa ricondursi facilmente anche ad esigenze di carattere alimentare, e quindi – perché no – alla possibilità di sfruttamento delle risorse ittiche.

Tuttavia – a partire proprio dall'VIII secolo – si constatano delle cospicue donazioni di peschiere – principalmente marittime – nei confronti dell'abbazia di Montecassino, che dovevano indubbiamente garantire un maggior rifornimento di prodotto ittico, la cui domanda continuava a crescere proporzionalmente all'espansione dei possedimenti controllati dal cenobio di S. Benedetto.

In effetti – dopo la caduta dei Longobardi (774) ad opera di Carlo Magno – l'Italia meridionale visse un lungo periodo di anarchia politica caratterizzato dalla compresenza di più realtà politico-amministrative: all'interno di tale contesto l'abbazia di Montecassino accrebbe notevolmente il suo peso politico, approfittando dei complessi giochi di potere in corso tra le diverse dominazioni presenti sul territorio – longobardi, franchi, normanni e bizantini – , che cercheranno di volta in

volta di accattivarsi la simpatia del cenobio benedettino, concedendogli – in cambio – numerosi privilegi e donazioni. In poco tempo l'abbazia di Montecassino si trovò a controllare una vasta realtà territoriale, i cui numerosi possedimenti iniziarono a definirsi con il termine di Terra di San Benedetto.

Inizialmente, le peschiere gestite dal cenobio di San Benedetto si riducevano sostanzialmente al villaggio di *Manstrianni* – alla foce del fiume Garigliano – e alla località *Piscara* – nei pressi di Fondi –, alle quali bisogna aggiungere i diritti di pesca sul lago Patria – condivisi con il monastero di S. Vincenzo al Volturno – e quelli sul lago d'Aquino.

Poi – grazie alle prime donazioni concesse dai nobili longobardi – l'abbazia di Montecassino fu dotata di nuove peschiere.

La prima risale al 718 e riguarda una peschiera sul fiume Lauro²¹¹. In seguito si registra la donazione all'ordine benedettino del monastero femminile annesso alla chiesa di Santa Sofia a Benevento – fondata intorno al 760 e considerata il tempio nazionale della *Longobardia minor* – da parte del duca di Benevento Arechi II (734-787): costui dotò il monastero di alcuni marinai e due barche per pescare nel lago costiero *Paulino*, un invaso artificiale oggi scomparso e realizzato già in antico utilizzando l'acqua del vicino litorale marino, e che doveva costituire nel ducato un'importante risorsa alieutica²¹².

Negli stessi anni si riscontrano altre donazioni longobarde: la prima si riferisce a delle peschiere sul lago Fucino²¹³, cedute dall'ultimo duca di Spoleto Ildebrando; la seconda riguarda la *piscaria* di Lesina, donata nel 788 da Grimoaldo III, a cui faranno seguito le peschiere del lago di Varano, i diritti di pesca sul fiume Fortore e quelli dalla foce del Vomano fino a Piomba, dimostrandoci come la geografia alieutica dei territori controllati dall'abbazia di Montecassino evidenziasse una precoce e

²¹¹ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace...* cit., p. 278.

²¹² Anche se dalla testimonianza in nostro possesso non si può affermare con sicurezza se e quale tipo di allevamento ittico vi fosse praticato, il fatto stesso che si vi sia un bacino artificiale nel quale evidentemente si svolgeva un'attività alieutica, ci conferma di fatto un'attenzione e un controllo da parte dell'uomo – sebbene non si sappia in che misura – dello sfruttamento delle risorse ittiche. Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 495.

²¹³ Cfr. A. Galdi, *Pesce, pesca e pescatori nei miracoli medievali*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), “Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea”, Angeli, Milano, 2010, cit., p. 578.

sistematica espansione soprattutto sulla costa adriatica²¹⁴.

Altre donazioni nei confronti dell'abbazia di Montecassino si registrano per il periodo normanno. Ad esempio, il monastero di S. Pietro imperiale a Taranto – provvisto già sotto la dominazione bizantina di tre vivai²¹⁵ – fu donato nel 1060 al cenobio benedettino dal normanno Roberto il Guiscardo.

Furono ancora i normanni – sempre nell'XI secolo – a concedere numerosi terreni al monastero benedettino di San Michele Arcangelo a Montescaglioso – in Lucania –, proprietario di una peschiera nei pressi della Chiesa di S. Maria la Nova²¹⁶.

Tuttavia, dagli esempi riportati nel lavoro di Rosa Fiorillo – *Fonti scritte e fonti materiali: l'allevamento e il consumo di pesce nei monasteri medievali del meridione d'Italia* –, nei quali – tra le altre cose – si evidenziano i numerosi diritti di pesca marittima goduti dalle abbazie lucane, risulta ahinoi impossibile approfondire il tema dell'allevamento ittico per queste realtà: la presenza di barche e pescatori, di concessioni feudali e di diritti di pesca, così come i resti ittologici rinvenuti negli scavi, risultano inconsistenti ai fini del nostro discorso, pur essendoci talora alcune testimonianze che ci indicano la presenza di peschiere ecclesiastiche, come sopra citato.

D'altronde, sebbene la documentazione a nostra disposizione ci segnali quasi esclusivamente la presenza di peschiere marittime, sia per l'abbazia di Montecassino che per quella di S. Vincenzo al Volturno – come vedremo subito dopo –, non bisogna escludere *a priori* la possibilità che anche nei pressi della costa si potessero mettere in atto dei sistemi razionali di pesca, soprattutto in prossimità delle foci dei fiumi ed in presenza dei laghi costieri – che rappresentano la maggior parte degli esempi sinora riportati –, e che senz'altro permisero ai pescatori dell'epoca di controllare più facilmente lo sfruttamento delle risorse ittiche attraverso la messa in atto di recinti e sbarramenti artificiali per ingannare la fauna ittica, pratiche già testimoniate per quel tempo, così come avremo modo di approfondire nel paragrafo

²¹⁴ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace...* cit., pp. 277-278.

²¹⁵ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 495.

²¹⁶ Cfr. *Ivi*, p. 496.

dedicato alle pescaie.

È lo stesso Bresc – nel suo lavoro sulla pesca nello spazio economico normanno – a confermarci ciò: sebbene si riscontrino altre tecniche di pesca – traino delle reti o pesca con la fiocina – “l’outil plus fréquemment utilisé est sans doute le barrage des issues des lagunes vers l’espace marin, du type de la *bordigue*²¹⁷”, e che a sua volta si ricollega con la richiesta di spazi per la pesca alle foce dei fiumi e nei laghi costieri, ossia in quei luoghi dove risulta più pratico mettere in atto tale sistema di cattura dei pesci. Medesime tecniche di cattura si constatano anche in Inghilterra nei possedimenti benedettini lungo la costa atlantica.

Sistemi analoghi di pesca erano impiegati nello stesso periodo anche nei corsi d’acqua dolce. Al monastero benedettino di Sant’Angelo *in Formis* – nei pressi di Capua – furono donati – nel 1098 da Riccardo II d’Aversa – dei diritti di pesca sul fiume Volturno in località *Trifisco*. I monaci ne approfittarono subito per installarvi una peschiera – tramite la creazione di un recinto e di uno sbarramento – sia per pescare che per l’attività molitoria: *palos figere et clausuriam facere et molendina et piscaria*²¹⁸.

Un’altra realtà benedettina di cui siamo in grado di ripercorrere le tappe principali – grazie ad una dettagliata Cronaca²¹⁹ –, è quella costituita dal monastero di S. Vincenzo al Volturno, una vera e propria città monastica paragonabile solo alle maggiori abbazie europee.

Anch’essa sorta in un luogo strategico – presso le sorgenti del fiume Volturno –, rappresentò nei secoli VIII e IX, uno dei più importanti e ricchi centri monastici in Italia, rientrando – al pari dell’abbazia di Montecassino – nei giochi di potere tra il regno franco e i principati longobardi, sin quando – nel corso di un’incursione saracena – fu saccheggiata e incendiata nell’anno 881²²⁰, per poi essere ricostruita successivamente grazie all’aiuto degli imperatori Ottone II e Ottone III.

²¹⁷ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l’espace...* cit., p. 282. Per approfondire il concetto di *bordigue* si veda ancora una volta il paragrafo dedicato alle pescaie.

²¹⁸ Cfr. *Ivi*, p. 285.

²¹⁹ Si tratta del *Chronicon Volturnense* del monaco Giovanni.

²²⁰ Cfr. A. Carannante - S. Chilardi - G. Fiorentino - A. Pecci - F. Salinas, *Op. cit.*, cit., p. 489.

Il monastero di San Vincenzo al Volturno – che controllava vaste proprietà anche in Basilicata e in Puglia – possedeva varie peschiere per l'allevamento ittico²²¹, così come anche il monastero femminile di Santa Maria di Luogosano – nell'avellinese – che dipendeva direttamente dal cenobio volturnense²²².

Inoltre, l'ubicazione del monastero adiacente il Volturno – il cui corso lambiva letteralmente le mura del cenobio e si insinuava finanche in cucina, rimuovendo gli scarti dei pasti e delle preparazioni – ci potrebbe spingere ad ipotizzare che i monaci si rifornissero di pesce dal fiume in questione, sebbene nei detriti volturnensi prevalgano per ora resti ittologici marini²²³. Tuttavia non è da escludere l'interpretazione prospettata da Gruber e Hodges, secondo la quale l'allargamento del fiume presso Ponte della Zingara sarebbe la traccia di un laghetto artificiale monastico²²⁴.

I benedettini non furono il solo ordine monastico ad interessarsi all'attività alieutica e all'allevamento ittico: per i primi secoli medievali si tenga in conto anche l'esperienza dei monaci basiliani, la cui regola monastica risale al IV secolo, e che ebbe una certa influenza anche sull'ordine benedettino.

Costretti a fuggire dall'Oriente a causa della lotta iconoclasta portata avanti dall'imperatore bizantino Leone III Isaurico a cavallo tra VIII e IX secolo, si nascosero nelle estreme regioni dell'impero di Bisanzio – in Italia meridionale e in particolar modo nel Salento – , dopodiché – una volta terminata la persecuzione – edificarono chiese e monasteri, dando vita ad importanti centri economici e culturali, dediti – a quanto pare – anche all'allevamento ittico.

Il convento di S. Pietro imperiale a Taranto possedeva già tre vivai prima che il normanno Roberto il Guiscardo donasse – nel 1060 – il cenobio all'abbazia di

²²¹ In un documento del IX secolo, un ricco privato – Radeprando – dota il monastero volturnense di una peschiera alla foce del lago di Lesina, sul quale – come si è detto in precedenza – godeva dei diritti di pesca anche l'abate di Montecassino; cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 500. S. Vincenzo al Volturno era anche proprietario delle rive del fiume Ete, oltre a partecipare dei diritti di pesca sul lago Patria; cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace...* cit., p. 278.

²²² Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 495.

²²³ Cfr. P. Squatriti, *La gestione delle risorse idriche nei complessi monastici altomedievali*, in F. De Rubeis – F. Marazzi (a cura di), "Monasteri in Europa occidentale (secoli VIII-XI): topografia e strutture", Viella, Roma, 2008, cit., p. 283.

²²⁴ Cfr. *Ibidem*.

Montecassino²²⁵, sebbene la posizione giuridica dei basiliani godette di privilegi anche sotto i Normanni, così come dimostrato dalle numerose riserve di pesca e di salinaggio riscontrabili per quel periodo²²⁶.

A livello europeo, a partire dall'VIII secolo, il monachesimo benedettino visse un periodo di espansione in Germania, nel Regno dei Franchi ed in Inghilterra, grazie all'opera di evangelizzazione dei suoi monaci.

Le fonti agiografiche risultano particolarmente utili per gettare uno sguardo su questi primi cenobi benedettini europei.

In tal modo – grazie alle descrizioni delle vite e dei miracoli dei santi altomedievali – siamo in grado di constatare la presenza di peschiere anche presso i monasteri benedettini di ambiente non italico: nel VII secolo, sulla Mosa – nei pressi del monastero di Stavelot – , dove l'anziano monaco Leutfrido pesca copiosamente invocando S. Remaclo abate; ancora nel VII secolo, a Maubeuge – in Belgio – , nelle vicinanze del monastero di S. Aldegonda²²⁷.

Altre fonti – questa volta di tipo documentario – ci ribadiscono l'attenzione da parte dei sovrani franchi nel concedere alcune peschiere ai monasteri benedettini presenti nei loro possedimenti: nell'865, Ludovico II detto il Germanico, sovrano dei territori carolingi ad est del Reno, concesse al monastero di Lorsch un lago per pescare, mentre nel 953, Luigi IV – re di Francia – confermò al monastero di Sant Pere de Rodas – nell'attuale Alt Empordà catalano – la donazione di una peschiera comprendente lo stagno di Castellón e le sue tre isole. Numerose concessioni furono effettuate anche da parte di Carlo il Calvo²²⁸.

Delle testimonianze ancora più dettagliate si riscontrano per le abbazie benedettine inglesi: grazie al particolareggiato articolo di Bond sulle *Monastic Fisheries* – nel quale si combinano fonti scritte e fonti archeologiche – il legame tra allevamento ittico ed enti monastici in Inghilterra è a più riprese dimostrato.

²²⁵ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 495.

²²⁶ Cfr. G. Penco, *Storia del monachesimo in Italia: dalle origini alla fine del Medio Evo*, Roma, Ed. Paoline, 1959, cit., p. 424.

²²⁷ Cfr. *Ivi*, p. 577.

²²⁸ Cfr. J. Verdon, *Op. Cit.*, cit., pp. 342-343.

Sin dall'alto medioevo siamo a conoscenza di numerosi esempi di proprietà monastiche benedettine che includevano nei loro possedimenti delle peschiere – sia marittime che nell'entroterra – : l'abbazia di Bath tra il 956 e il 1060 possedeva a Tidenham non meno di 104 *fish-weirs*, ossia dei recinti artificiali installati in prossimità della battigia attraverso i quali intrappolare i pesci sfruttando il gioco delle maree, particolarmente intenso a quelle latitudini²²⁹; mentre altri sbarramenti collegati alle peschiere si registrano in prossimità delle zone paludose e sono testimoniati sin dall'alto medioevo per i possedimenti delle abbazia benedettine di Peterborough, di Thorney e di Ely, nel Fenland (letteralmente la terra delle paludi)²³⁰, di Glastonbury, Muchelney e Athelney in Somerset Levels, nel cui territorio godevano di ampi diritti di pesca anche i vescovi di Winchester, Bath e Wells²³¹.

Per quanto riguarda la presenza di peschiere ecclesiastiche lungo le rive dei fiumi inglesi, le prime testimonianze si riscontrano a cavallo tra VII e VIII secolo, sebbene – sempre secondo quanto ci suggerisce Bond – non si possa fare pieno affidamento sulla veridicità di tali atti: tuttavia, a partire dal IX secolo, sia le fonti archeologiche che quelle documentarie si arricchiscono di nuove informazioni, dimostrandoci la presenza di molteplici strutture artificiali appositamente coneggiate dall'uomo al fine di intrappolare il pescato²³².

L'importanza dell'acqua per l'edificazione dei monasteri benedettini e come elemento necessario alla vita in comunità, è sottolineata dallo stesso Benedetto da Norcia. In una clausola della *Regula monachorum* si riporta:

“Il Monastero poi, per quanto si può, dev’essere costruito in modo, che abbia tutte le cose necessarie, come l’acqua, il mulino, l’orto, il forno e le diverse arti, affinché tutto si faccia dentro del monastero; e così non abbiano necessità i monaci di

²²⁹ Cfr. C. J. Bond, *Op. cit.*, cit., p. 78.

²³⁰ Gli atti di fondazione dell'abbazia di Thorney registrano come numerose peschiere circondassero i villaggi di Wyllan e Eolum, dalle quali si estraevano sino a 16 mila anguille all'anno, mentre in quelle di proprietà dell'abbazia di Ely se ne arrivavano a catturare “soltanto” 10 mila. Seguono altri numerosi esempi. Cfr. *Ivi*, p. 80.

²³¹ Cfr. *Ivi*, pp. 80-81.

²³² Per un'analisi approfondita delle peschiere ecclesiastiche nei fiumi inglesi, si veda ancora C. J. Bond, *Monastic Fisheries...* cit., pp. 87-91.

andar vagando fuori, perché questo non è punto utile alle anime loro. E questo articolo di Regola vogliamo che sia letto spesso in Comunità, perché niuno dei fratelli possa scusarsi, allegandone ignoranza”²³³.

Assieme alla presenza in un territorio di reliquie o di posti santificati, o di assi viarie, o di luoghi “deserti”, la disponibilità di disporre di diverse fonti d'acqua era un criterio decisivo per chi organizzava un monastero altomedievale: tutti i grandi insediamenti monastici sorsero in posti dove torrenti, fiumi, sorgenti o preesistenti strutture romane – ad esempio acquedotti – garantivano rifornimenti adeguati – secondo i parametri dell'alto medioevo – per quantità, qualità e regolarità²³⁴.

A questo punto bisogna aprire una breve parentesi: molti monasteri altomedievali sorsero infatti su precedenti costruzioni romane, alcune delle quali munite ancora di peschiere, spingendoci in tal modo ad ipotizzare un *continuum* storico tra l'allevamento ittico d'età romana e quello d'epoca medievale: tale continuità potrebbe essere testimoniata per Torre Astura a Nettuno, la cui prima torre di avvistamento fu edificata sull'antico faro che sporgeva dall'avancorpo della peschiera – tra VIII e X secolo – quando tutta l'area apparteneva ai monaci del Convento di S. Alessio di Roma. In varie partiture si osservano restauri e rifacimenti d'epoca post-antica a testimonianza della continuità di vita e d'uso della struttura²³⁵. La successiva utilizzazione delle peschiere da parte della signoria dei Frangipane non fa altro che avallare la nostra ipotesi²³⁶.

Valga lo stesso per la comunità benedettina che si stanziò sull'isola di Zannone – nell'arcipelago pontino – , la cui peschiera “a galleria” – ricavata interamente nella roccia e coperta con volta naturale a tutto sesto – fu utilizzata per la stabulazione dei pesci in età romana, e perciò non è da escludere un suo successivo riutilizzo²³⁷.

L'importanza dei corsi d'acqua per l'edificazione dei monasteri suggerita dalla

²³³ La Regola di San Benedetto, Cap. LXVI, traduzione di Francesco Leopoldo Zelli Jacobuzzi.

²³⁴ Cfr. P. Squatriti, *Op. cit.*, cit., pp. 279-280.

²³⁵ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 103.

²³⁶ Cfr. <http://www.nettunocitta.it/OPERE/TORRE%20ASTURA/storia%20di%20torre%20astura.html>

²³⁷ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 117.

regola di S. Benedetto si registra anche per i cenobi benedettini dell'Italia centro-settentrionale, se è vero che i monaci valsusini dell'abbazia della Novalesa – costretti ad un trasloco “forzoso” a causa di un'invasione saracena nel 906 – scelsero la loro nuova sede presso la località di Breme, alla confluenza tra il fiume Po e il Sesia, in quanto *fructifer omnibus que mandi possunt tam in leguminibus, quam in piscibus*²³⁸, testimoniandoci ancora una volta come la ricerca di corsi d'acqua nelle prossimità delle fondazioni monastiche rispondesse anche a logiche alimentari, e più in particolare alla possibilità di avere del prodotto ittico sempre a disposizione. Probabilmente i benedettini dell'abbazia della Novalesa – prima di trasferirsi – contavano già sulla presenza di alcun vivaio di loro proprietà: secondo quanto riporta Nada Patrone, le *piscine* monastiche d'area pedemontana erano già molto diffuse sin dall'alto medioevo²³⁹.

Così, il monastero di Nonantola disponeva di ampi diritti di pesca nella bassa pianura emiliana, esercitati da un certo numero di pescatori che lavoravano al servizio dei monaci, rifornendoli di pesce: tra le tecniche adoperate da costoro si registrano anche l'utilizzo di impianti artificiali²⁴⁰; mentre un canone attestato nel polittico del monastero di Bobbio – siamo a cavallo tra IX e X secolo – ci informa della presenza di una peschiera sul lago di Garda, di proprietà del cenobio²⁴¹.

Per quanto riguarda i secoli successivi all'anno mille, la maggior mole di informazioni in nostro possesso, non solo ci permette di confermare lo stretto legame tra enti ecclesiastici ed allevamento ittico nelle modalità sin qui descritte, ma ci consente di individuare un'evoluzione dell'allevamento ittico verso forme di sfruttamento intensivo, il cui grado di artificialità risulta ben più complesso della maggior parte delle precedenti esperienze, come avremo modo di vedere in un

²³⁸ Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura...*, cit., p. 81.

²³⁹ Il termine *piscina* era usato in area pedemontana nel senso di vivaio ad acqua morta. Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 321-322.

²⁴⁰ Nell'890, l'abate di Nonantola Landofredo concede in enfiteusi ad Agino e a Grima dei diritti di pesca *in loco ubi dicitur Calizano* nei quali sono comprese anche le attrezzature *et paludes cum piscariis cucularis et cum artificiis*. Cfr. G. Tiraboschi, *Storia dell'Augusta Badia di S. Silvestro di Nonantola*, I-II. *Codice diplomatico*, Modena 1785, II, n. LII, cit., pp. 68-69.

²⁴¹ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., pp. 286, 292. Per approfondire sulle concessioni dei diritti di pesca agli enti ecclesiastici del Regno d'Italia, si veda G. Mira, *Op. cit.*, cit., pp. 5-14.

paragrafo a parte. Per ora, ci basti dire che se per l'altomedioevo si registrano prevalentemente modalità di sfruttamento delle risorse ittiche all'interno degli ecosistemi acquatici naturali, successivamente si creeranno a tal fine appositi habitat artificiali, attraverso articolate opere di ingegneria idraulica.

Sono questi i secoli che videro la nascita dell'ordine cluniacense, cistercense, agostiniano e premostratense, che – insieme all'ordine benedettino al quale si ispirarono – giocarono un ruolo da protagonisti nello sviluppo dell'allevamento ittico.

Ad esempio, la presenza di un vivaio artificiale benedettino sembra essere testimoniata per la basilica di S. Stefano a Bologna, non oltre la seconda metà del XII secolo.

La vasca doveva essere ubicata nella zona del Vivaro, una strada che congiungeva la “piazza” di S. Stefano con Strada Castiglione, detta anche stalle dei Pepoli: almeno ciò è quanto si evince dalla versione volgare della Vita di San Petronio – volgarizzamento di un testo latino perduto, e considerato finora il rimaneggiamento di una Vita latina, riconducibili entrambi ad una storia del santo scritta fra il 1164 e il 1180 –, nella quale si afferma che “ello [Petronio] començò a fare cavare la terra del Vivaro per alçare là suxo tanto che bastasse per fare quello monte [S. Giovanni in Monte]²⁴²”.

La strada del Vivero –, che un tempo deviava verso sud raggiungendo S. Giovanni in Monte – presenta tuttora una visibile depressione del suolo che – ad avviso di Fanti²⁴³ – conferma l'esistenza dell'antica peschiera e suggerì all'autore della leggenda volgare di San Petronio la bella idea che di lì il santo avesse tolto la terra per elevare il poggio artificiale di S. Giovanni in Monte, un motivo in più per credere alla reale presenza di una costruzione dedita all'allevamento ittico.

La presenza di vivai monastici è ampiamente dimostrata anche per il monachesimo cluniacense, un movimento riformatore volto a ridare slancio e vitalità alla regola di S. Benedetto, e che nel giro di pochi anni egemonizzò la vita spirituale

²⁴² Cfr. B. Borghi, *In viaggio verso la terra Santa: la basilica di Santo Stefano in Bologna*, Argelato, Minerva, 2010, cit., p. 127.

²⁴³ Cfr. *Ibidem*.

europea.

Contro la secolarizzazione della vita monastica, causata dal sorgere di una feudalità ecclesiastica, e contro l'ingerenza dei feudatari laici che vantavano diritti sugli enti ecclesiastici posti nei loro domini, sorse a Cluny – intorno al 910 – il movimento cluniacense, diventando – sullo scorcio dell'XI secolo – il centro di vita monastico più grande e potente del medioevo.

Ispirato direttamente all'originale regola di S. Benedetto, il movimento cluniacense si inserisce dunque all'interno dei dettami e delle consuetudini dell'ordine benedettino in un'ottica di restaurazione spirituale dell'originale dottrina, senza metterne assolutamente in discussione il modello economico-comunitario che si era andato sviluppando nei secoli precedenti, integrandosi perfettamente all'interno delle dinamiche socio-politiche del più maturo feudalesimo europeo.

Grazie a numerose concessioni, donazioni, prestiti e acquisti, anche i monasteri cluniacensi giunsero a controllare vastissime proprietà, organizzate secondo il modello curtense comune a tutti i grandi domini fondiari del tempo: esse erano costituite da una *pars dominica* – dove risiedevano i monaci – e da una *pars massaricia*, concessa in affitto a famiglie di coloni liberi in cambio del lavoro forzato forzato del dominico – le cosiddette *corvées* – . Quest'ultime funzioni potevano essere svolte anche dai servi casati. L'intera attività agricola ed economica era svolta dai servi e dai coloni, e forniva i prodotti necessari alla vita quotidiana dei monaci.

L'interesse dell'ordine cluniacense nei confronti dell'allevamento ittico è testimoniato da alcune fonti agiografiche.

Da una vicenda della vita di Oddone – secondo abate dell'abbazia di Cluny e tra i principali artefici della riforma cluniacense – si è a testimonianza della creazione da parte di costui di uno stagno artificiale per scopi alimentari.

Alcuni monaci segnalano ad Oddone (878-942) la mancanza di pesce nei pressi del loro monastero. L'abate di Cluny crea allora uno stagno nella seguente maniera: un piccolo torrente che discende dalla vallata situata sotto il monastero e che non trova

sbocco a causa dei monti che ne ostacolano il passaggio, è raccolto in un lago²⁴⁴.

Una testimonianza ancora più preziosa se si tiene conto del fatto che siamo soltanto nella prima metà del X secolo, agli albori del movimento cluniacense.

D'altra parte si tratta pur sempre della vita di un santo, le cui virtù – come ben si sa – erano spesso esaltate in maniera eccessiva.

Indubbiamente più concreta risulta l'informazione secondo la quale l'abate Ugo di Cluny (1024-1109) decise di inviare come consigliere tecnico per riformare la vita della rinnovata abbazia di St. Rigaud, un certo Guglielmo, *vir ingeniosus, laboriosus piscandi*, esperto nell'arte di costruire vivai e reti da pesca²⁴⁵: come ci suggeriscono Grand e Delatouche, in molti monasteri esisteva – appunto – un monaco specializzato nell'arte della pesca e dell'allevamento ittico, denominato *piscionarius*²⁴⁶.

È tuttavia indiscutibile che furono i monaci cistercensi i più grandi maestri di opere idrauliche dell'Europa cristiana, i cui egregi risultati vanno ricollegati direttamente anche con le complesse opere di ingegneria che il cenobitismo di Cîteaux mise straordinariamente in atto per praticare l'allevamento ittico.

I cistercensi furono tra i migliori agronomi, allevatori di bestiame e ingegneri forestali di tutto il medioevo, pionieri della mineralogia e della metallurgia²⁴⁷.

Desiderosi di una vita rigidamente ascetica, semplice e frugale, basata sulla stretta osservanza delle regole benedettine e sul cenobitismo più radicale, crearono delle comunità completamente autosufficienti, che li spinsero a riunire e a trasmettere nel corso del tempo le conoscenze che andavano acquisendo. Senza una simile organizzazione sarebbe stato impensabile intraprendere quell'opera di evangelizzazione che spinse l'ordine cistercense a colonizzare nuovi e ignoti territori sotto il vessillo della fede cristiana, fondando numerosi monasteri su tutto il territorio europeo, dalla penisola iberica al basso Danubio, dalla Svezia alle isole britanniche, spingendosi sino in Terrasanta (fig. 13).

Per effetto del regime di vita imposto ai loro monaci, le abbazie cistercensi

²⁴⁴ Cfr. J. Verdon, *Op. cit.*, cit., p. 342.

²⁴⁵ Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura...* cit., p. 66.

²⁴⁶ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 486.

²⁴⁷ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 128.

promossero importanti opere agricole, grazie ad un'attenta amministrazione del cenobio, la cui organizzazione interna esigeva la pratica del lavoro manuale. Ogni abbazia – ai suoi inizi – fu obbligata, data la mediocrità dei luoghi in cui veniva fondata, a compiere imponenti lavori di sistemazione del suolo e opere di dissodamento e di bonifica – drenaggio, prosciugamento di suoli acquitrinosi – , potendo sempre avvalersi di molti conversi, laici che sceglievano la vita monastica senza per questo poter prendere i voti.

I cistercensi svolgevano in prima persona i lavori della terra, senza dover ricorrere – almeno in linea generale – a concessionari o ad affittuari. I monaci curavano la manutenzione degli edifici e le coltivazioni orticole e partecipavano alle grandi opere stagionali – l'aratura, la mietitura, la vendemmia – sulle terre vicine al monastero. Ai conversi, invece, erano affidati in permanenza i veri e propri lavori campestri su tutto il patrimonio fondiario dell'abbazia, suddiviso in delle vere e proprie aziende agricole denominate grange.

Un documento del Duecento in cui si descrive minuziosamente la vita nell'abbazia di Clairvaux – fondata nel 1115 da S. Bernardo di Chiaravalle, infaticabile fondatore di monasteri – , ci offre una sintesi magnifica dell'importanza rivestita dai corsi d'acqua nel monachesimo cistercense, che riassumiamo nei suoi aspetti principali:

...grazie ad un'attenta opera di canalizzazione, dopo aver superato un piccolo bosco, le acque circondando perimetralmente l'orto parcellizzato, con la doppia funzione di alimentare i pesci e di innaffiare le verdure; dopodiché le acque – si tratta del fiume Aube – attraversano le numerose officine dell'abbazia, azionando mulini e telai, penetrando nella conceria, riempiendo le caldaie ed espletando tutti i compiti per cui sono richieste; infine passano per la cucina, portandosi via le immondizie e lasciando tutto ben pulito, per poi ritornare nel fiume dal quale erano state deviate. Quanti cavalli consumerebbero le loro forze, quanti uomini stancherebbero le loro braccia in questi lavori che compie quel fiume così benevolo, a cui dobbiamo i nostri

abiti e il nostro cibo²⁴⁸.

Senza volerci dilungare più del dovuto sul ruolo svolto dall'ordine cistercense, si tenga presente nuovamente quanto già detto nell'introduzione: fu soprattutto grazie al loro operato – ma in parte anche a quello degli agostiniani e dei premostratensi – se nell'Europa dell'Est – in particolare in Boemia – , ma anche in Inghilterra, l'allevamento ittico medievale produsse in assoluto i suoi migliori risultati. Sarà proprio dal Danubio che la carpa verrà introdotta anche nei vivai monastici inglesi, sebbene la prima testimonianza scritta di tale avvenimento si registri soltanto nella penultima decade del XV secolo²⁴⁹.

Tuttavia, altre specie ittiche erano allevate nei vivai artificiali dei monasteri inglesi: anche qui come in Boemia, si assiste ad una spettacolare espansione delle più avanzate tecniche di allevamento ittico. Il numero degli stagni artificiali creati soprattutto dagli ordini benedettino, cistercense, agostiniano e premostratense è in costante aumento nei secoli XI-XIV²⁵⁰.

I termini *vivaria vel piscinae* sono testimoniati per la prima volta nel *Domesday Book* (1085-1086) tra i possedimenti dell'abbazia benedettina di Bury St. Edmund²⁵¹, ma la loro definitiva affermazione è da ricondurre soprattutto all'operato degli altri tre ordini precedentemente citati, primo fra tutti quello cistercense.

Infine Bond – autore dell'articolo sulle peschiere monastiche inglesi – sottolinea come – a differenza dei vivai benedettini, la cui produzione era volta unicamente ad un consumo diretto – quelli organizzati dagli ordini cistercense, agostiniano e premostratense raggiunsero dei maggior livelli di complessità, avventurandosi anche in iniziative di carattere commerciale²⁵².

Infine, non dimentichiamoci che anche per il monachesimo femminile si

²⁴⁸ Cfr. W. Braunfels, *Arquitectura monástica en Occidente*, Barral editores, 1975, cit., pp. 326-328.

²⁴⁹ La carpa è citata come una specie poco presente in Inghilterra (*there ben but fewe in Englonde*) nel *Boke of St. Alban's*, l'ultimo di una serie di otto libri stampati nel 1486, dedicato prevalentemente alla caccia, alla falconeria e all'araldica. Successivamente – nel 1496 – ai tre saggi se ne aggiunse un quarto dedicato alla pesca con la mosca *Treatyse of fysshinge wyth an angle*. Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 93.

²⁵⁰ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., pp. 92-93.

²⁵¹ Cfr. *Ivi*, p. 92.

²⁵² Cfr. *Ivi*, p. 104.

registrano dei riferimenti in relazione all'allevamento ittico: a Salerno, tracce di condutture, cisterne e peschiere relative al monastero di Santa Maria di Montevergine – retto nel XIII secolo dall'ordine femminile francescano delle clarisse – sono ancora visibili e ben conservate alle spalle della chiesa di San Filippo Neri²⁵³; mentre sappiamo con certezza – grazie ad un passaggio della *Historia Compostelana* redatta in latino dall'arcivescovo Gelmírez – che le monache benedettine del monastero di Conxo – nei pressi di Santiago di Compostela – si rifornivano di pesce da una serie di stagni costruiti appositamente a tal fine²⁵⁴.

Infine – a Roma – , le monache del monastero dei SS. Ciriaco e Nicola in via Lata locavano in data 2 febbraio 1200 un *casale seu tenimentum* confinante con il corso del Tevere a valle di Roma, concedendo anche il diritto di sfruttare alcune annesse *piscarie*²⁵⁵, dimostrandoci in tal modo di possedere delle proprietà nelle quali si praticava uno sfruttamento razionale della pesca²⁵⁶.

Se finora abbiamo posto l'accento sullo stretto legame tra monachesimo ed allevamento ittico, non bisogna dimenticare che anche nei possedimenti controllati direttamente dalla Chiesa – il cui potere era gestito a livello locale dai vescovi²⁵⁷ – si riscontrano le stesse pratiche di sfruttamento delle risorse alieutiche e secondo i medesimi parametri di gestione delle proprietà precedentemente descritti per il potere signorile²⁵⁸ ed in parte anche per gli enti monastici, quest'ultimi – tuttavia – spesso impegnati in prima persona nello svolgimento di tali attività.

In altri casi – invece – le peschiere erano direttamente amministrate dagli organi istituzionali pontifici: in un documento della metà del Trecento la *piscaria* del fiume

²⁵³ Cfr. R. Fiorillo, *Op. Cit.*, cit., p. 495.

²⁵⁴ Cfr. E. Fernández González, *Realidad, tradición religiosa y maravillas legendarias: iconografía de la pesca en la Edad Media*, in “La pesca en la edad media”, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009, cit., p. 60.

²⁵⁵ Cfr. M. Vendittelli, *Op. Cit.*, cit., p. 427.

²⁵⁶ Per metodi di pesca realizzati nelle *piscarie* romane si veda il paragrafo del terzo capitolo dedicato alle pescaie.

²⁵⁷ Si vedano ad esempio le numerose *bordigues* martigali donate dai signori di Les Beaux e dai visconti di Marsiglia all'arcivescovo di Arles negli anni 1069-1078, e gelosamente custodite durante i secoli successivi. Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., p. 90.

²⁵⁸ Si vedano a tal proposito le numerose concessioni e donazioni effettuate a chiese e monasteri – testimoniate almeno dal IX secolo – nei possedimenti romani dello Stato della Chiesa. Cfr. M. Venditelli, *Op. Cit.*, cit., pp. 397-399;

Marta rientra tra i possedimenti della Camera Apostolica, e si fa anche menzione ad un'annessa *vivaria*, da considerare quasi certamente come un piccolo vivaio nel quale i pesci catturati nelle più grandi peschiere potevano essere mantenuti in vita in virtù di un futuro consumo, di una più razionale commercializzazione, o – ipotesi da non scartare – ai fini di un successivo ripopolamento ittico²⁵⁹.

Ma la miglior testimonianza dell'interesse diretto da parte della curia pontificia in materia di allevamento ittico fu senza dubbio la creazione di numerosi vivai artificiali durante la cattività avignonese del papato.

Voluti in prima istanza da papa Giovanni XXII, i *pesquiers* – così erano denominati tali vivai – si diffusero a vista d'occhio in tutta Avignone e dintorni, ubicati sempre in prossimità di un giardino o di un prato – associati in taluni casi allo sfruttamento di un mulino – e costantemente ripopolati attraverso l'acquisto di giovani esemplari ittici²⁶⁰.

Una delle principali testimonianze iconografiche di un vivaio medievale prende spunto direttamente dall'esperienza avignonese: si tratta della rappresentazione – ad opera di Matteo Giovannetti – di un ciclo di affreschi nella *chambre du cerf* del palazzo dei papi – molto probabilmente la camera da letto di Clemente VI (1342-1352) –, eseguito in una campata – delimitata da due contrafforti – della parete nord, sull'esterno dell'originale facciata sud della *Tour des Anges* del vecchio palazzo costruito sotto papa Benedetto XII (1334-1342), nella quale si distingue chiaramente l'immagine di una vasca artificiale, con all'interno dei pesci ed all'esterno delle figure maschili intente a pescare (fig. 9)²⁶¹.

Grazie a questo conciso – ma denso di significati – *excursus* storico sul rapporto tra enti ecclesiastici e allevamento ittico, si può chiaramente affermare che la pratica di allevare il pesce per scopi alimentari non si limitò a singoli episodi circoscritti. Il carattere universale dell'allevamento ittico all'interno delle collettività

²⁵⁹ Cfr. *Ivi*, p. 393.

²⁶⁰ Cfr. Y. Grava, *Op. Cit.*, cit., p. 160.

²⁶¹ Cfr. C. J. Bond, *A fourteenth-century fishpond fresco in palais des papes, Avignon*, in M. Aston (a cura di), "Medieval fish, fisheries and fishponds in England", Oxford, B.A.R., 1988, p. 457.

religiose maschili e femminili è ampiamente dimostrato sia per il monachesimo che nelle proprietà della Chiesa.

Tenendo presente tutto ciò, non c'è quindi da stupirsi se Grand e Delatouche riconducono all'operato degli enti ecclesiastici – in particolar modo dei monasteri – la diffusione a macchia di leopardo del fenomeno delle peschiere, dei vivai e degli stagni artificiali. Secondo quanto riportano, “c'è in generale una notevole corrispondenza tra la posizione geografica delle abbazie e quella dei corsi d'acqua”²⁶², legata senz'altro a motivazioni di carattere economico – maggiore fertilità dei terreni, abbondanza delle acque potabili e irrigue, maggior facilità di comunicazioni e trasporti – ma anche di ordine alimentare: a dimostrazione di ciò, si riscontra nei testi monastici una discriminazione dei corsi d'acqua anche in base alla ricchezza o alla penuria di pesce²⁶³.

Zug Tucci si spinge oltre affermando che la diffusione delle tecniche di allevamento ittico andò di pari passo con il processo di cristianizzazione europeo, riportandoci ancora una volta l'esempio dei monaci cristianizzatori – in particolar modo dei cistercensi – che nell'XI secolo introdussero la carpicoltura in Boemia, da considerarsi con tutta probabilità l'esperienza più avanzata di questo settore²⁶⁴.

²⁶² Ricordandoci i numerosi monasteri presenti lungo i fiumi Sambre e Mosa. Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 482.

²⁶³ Si veda l'esempio – precedentemente riportato – dei monaci dell'abbazia della Novalesa, i quali – costretti a cambiar sede – scelgono il sito di Breme in quanto ricco di pesci.

²⁶⁴ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., pp. 315-316.

Il ruolo dei poteri laici

Se gli enti ecclesiastici furono i principali protagonisti nella diffusione delle pratiche di allevamento ittico, anche i signori laici si interessarono direttamente a quest'attività, sia per rifornirsi di pesce – consumato principalmente nei giorni di magro – , che per fini commerciali, immettendo le eccedenze di pescato nei circuiti mercantili dell'epoca.

Furono i sovrani stessi – in molti casi – a nutrire un particolare riguardo nel creare degli stagni artificiali che garantissero alla corona un sufficiente approvvigionamento di risorse ittiche: un'attenzione testimoniata già in età carolingia, quando lo stesso Carlo Magno – nel *Capitulaire de Villis* – raccomandava agli intendenti delle proprietà regie di mantenere i vivai in efficienza, di ingrandirli dove già esistevano, e di crearne di nuovi là dove mancavano; e che i pesci venissero pure venduti, ma immediatamente rimpiazzati, in modo da averne sempre a disposizione in abbondanza²⁶⁵, dando in tal modo priorità al consumo diretto a discapito dell'attività commerciale del prodotto ittico, che poteva avvenire soltanto in un secondo momento e nell'eventualità che vi fosse ancora del pescato disponibile da inserire nei circuiti commerciali. Tuttavia, la possibilità di vendere il prodotto in eccesso non doveva assolutamente pregiudicare il ricco stock di pesce presente negli stagni regi.

Gli stagni regi carolingi furono costruiti tenendo in conto delle differenti caratteristiche biologiche delle varie specie ittiche allevate: esistevano vivai per la carpe, altri per i barbi, altri ancora per i persici²⁶⁶.

Questi furono amministrati in Francia dai balivi o dai siniscalchi, ai quali succederanno nelle stesse funzioni i *mâîtres des eaux et fôrets*: questi ultimi erano

²⁶⁵ *Capitulaire de villis*, ordinanze n. 21 e 65.

²⁶⁶ Cfr. Thomazi, *Op. cit.*, cit., p. 278.

incaricati del popolamento degli stagni regi e di rifornire di pesce la cucina del re e dei principi²⁶⁷.

Nel XIV secolo – poi – la monarchia francese riterrà più vantaggioso affittarli, poiché la loro manutenzione cominciava a risultare troppo onerosa²⁶⁸, mentre lo sviluppo del commercio ittico tardomedievale iniziava ad imporsi come il canale preferenziale per l'approvvigionamento ittico, consentendo alla tavola della corte di disporre di un prodotto più variegato, con la presenza anche di specie esotiche e marine.

La presenza di stagni artificiali di proprietà regia è abbondantemente testimoniata anche per la monarchia inglese, sebbene i primi documenti al riguardo sono datati soltanto verso la fine dell'XII secolo²⁶⁹, più di tre secoli dopo l'esperienza carolingia.

Le principali fonti scritte che ci permettono di risalire alla pratica regia di creare dei vivai artificiali sono le collezioni degli atti finanziari della monarchia inglese (*Pipe Rolls*), e più in particolare la sezione dedicata alle spese da affrontare per la costruzione e la manutenzione dei *royal fishponds*²⁷⁰.

Grazie a queste fonti siamo in grado di constatare che fu durante il XIII secolo quando si registrò l'apogeo degli stagni regi inglesi, un'epoca caratterizzata da una maggior stabilità politica rispetto alla precedente centuria – che vide l'Inghilterra impegnata in numerosi conflitti con Normanni e Angioini – e dal perfezionamento del modello economico feudale²⁷¹. Due premesse che potremmo ricollegare anche alla nascita dell'analoga esperienza carolingia.

Dalla distribuzione degli stagni regi inglesi si possono trarre alcune conclusioni: la corte contava principalmente su due gruppi di stagni e vivai, quelli presenti nel Northamptonshire – Brigstock, Kingscliffe e Silverstone – e quelli di Marlborough Castle²⁷². Con tutta probabilità il resto degli invasi artificiali erano sfruttati sia per alimentare la corte – quando questa visitava i territori nei quali si

²⁶⁷ Cfr. *Ibidem*.

²⁶⁸ Cfr. *Ibidem*.

²⁶⁹ Cfr. J. M. Steane, *Op. cit.*, cit., p. 40.

²⁷⁰ Cfr. *Ivi*, pp. 40-45.

²⁷¹ Cfr. *Ivi*, p. 49.

²⁷² Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 46.

trovavano tali stagni o vivai – , sia per ricompensare i servizi prestati ai sovrani da parte di altri soggetti della società feudale (nobili, cavalieri, clero), attraverso la donazione di pesci d'allevamento come forma di pagamento in natura²⁷³.

In seguito – già dal XIV secolo – si registra invece un marcato declino dell'impiego degli stagni regi inglesi dovuto – secondo Steane – a tre motivi principali: la diminuzione dei palazzi regi e – di conseguenza – delle rispettive tenute, in particolare di quelle periferiche, legata alla crescente centralizzazione del potere governativo inglese intorno alla città di Londra; l'aumento delle guerre durante i reami di Eduardo I e III, per cui le risorse finanziarie del regno furono utilizzate principalmente per l'industria bellica – armi, fortificazioni, approvvigionamento truppe – : il prevedibile e ingente esborso delle casse dell'erario causò un impoverimento degli standard di vita della corte regia stessa, economicamente incapace di badare alla manutenzione delle proprie tenute, che caddero rapidamente in rovina; infine, la sedentarizzazione della corte nelle immediate prossimità di Londra spinse i sovrani inglesi a rifornirsi di pesce dal mercato ittico londinese, senza dubbio uno dei più organizzati del basso medioevo²⁷⁴.

Nel momento in cui la corte regia inglese ritornò a disporre di maggiori finanze avrebbe avuto poco senso investire ingenti somme di denaro nella ricostruzione di quelle proprietà periferiche ormai cadute in disuso – e molto probabilmente affittate a terzi – quando si poteva fare affidamento su di un ricco mercato ittico nelle immediate vicinanze²⁷⁵, capace di proporre una varietà di prodotti di gran lunga maggiore rispetto alle “limitate” risorse che poteva offrire un bacino artificiale.

È un discorso che sembra coincidere con quanto detto per l'esperienza francese, quando ad un certo punto gli stagni regi furono considerati troppo cari da mantenere e furono quindi affittati, con la consapevolezza di poter contare su un mercato ittico improvvisamente rinvigorito dalla rinascita di una nuova rete di scambi commerciali.

²⁷³ Ad esempio una donazione reale della metà del XIII secolo (1251-1253) consisteva nella donazione di quattro abramidi da allevamento dello stagno regio di Feckenham da introdurre nel vivaio di Broadway, di proprietà dell'abate di Pershore. Cfr. *Ibidem*.

²⁷⁴ Cfr. *Ivi*, pp. 50-51.

²⁷⁵ Cfr. *Ivi*, p. 51.

L'interesse da parte dei sovrani europei nei confronti dell'allevamento ittico si riscontra anche in altre occasioni – sebbene non si raggiungerà mai il livello organizzativo registrato per i reami francese e inglese – , dettato nella maggior parte dei casi dalla volontà di garantire alle casse regie un introito extra.

Così – ad esempio – Carlo II d'Angiò – re di Napoli e titolare della contea di Provenza – inaugurò agli inizi del Trecento un *bordigol reial* negli stagni litoranei provenzali²⁷⁶. La solenne cerimonia vide la partecipazione dello stesso sovrano – venuto direttamente da Napoli insieme ad un nutrito seguito di funzionari – , dell'arcivescovo di Arles e delle grandi casate provenzali, ai quali Carlo II aveva sottratto una parte delle lagune per installare la sua *bordigue*: in tal modo il re angioino assicurava alle casse della sua corte un reddito elevato tramite l'affitto del *bordigol reial*, il cui ammontare era pari a 1300 libbre di coronati²⁷⁷.

D'altra parte è da escludere che Carlo II si potesse rifornire di pesce dalle sue installazioni provenzali, visto e considerato che risiedeva stabilmente a Napoli. Perciò, la decisione di appropriarsi di uno spazio nelle lagune provenzali per erigervi una peschiera regia rientra a tutti gli effetti all'interno di una logica esclusivamente imprenditoriale, testimoniandoci ancora una volta l'eccezionale redditività delle *bordigues*.

Anche a Cagliari – elevata a rango di città regia dopo la conquista catalano-aragonese del 1327 – era presente uno stagno di proprietà del sovrano – Giacomo II d'Aragona – , i cui diritti di pesca erano concessi previo pagamento di un canone – in natura o monetario – in modo da garantire alla corte aragonese rifornimento ittico ed entrate monetarie: ancora nel 1553 un'ordinanza reale obbligava a tutti coloro che volessero pescare nello stagno di Cagliari il pagamento della quarta parte del ricavato, in pesci o in denaro²⁷⁸.

In Sicilia, durante la dominazione normanna, si registra la presenza di una peschiera regia a Lentini – il Biviere – , la cui etimologia è da ricondurre al termine

²⁷⁶ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., p. 95.

²⁷⁷ Cfr. *Ibidem*.

²⁷⁸ Cfr. A. Targioni Tozzetti, *Op. cit.*, cit., pp. 280-281.

arabo *Vevevè*, letteralmente “vivaio di pesci”: nel 1230 il vivaio di Lentini garantì alle casse amministrate dalla Segrezia imperiale un'entrata di 291 once²⁷⁹.

Da alcuni documenti del XV secolo siamo a conoscenza del fatto che molti baroni siciliani proprietari di feudi litoranei – sulla scia del successo del grande vivaio di Lentini – fecero scavare delle lagune collegate con il mare attraverso una serie di canali artificiali, per poter disporre anche loro degli stessi vantaggi economico-alimentari che garantivano gli stagni costieri²⁸⁰.

Infatti, se i sovrani si preoccuparono di disporre nei loro possedimenti di una serie di vivai e di stagni artificiali – sia per una questione alimentare e di consumo diretto che per fini economico-commerciali –, anche la nobiltà – a vari livelli – si interessò alla medesima attività, così come appena dimostrato per l'aristocrazia siciliana: l'illustre agronomo trecentesco, Pier de' Crescenzi, nel paragrafo *De' Giardini dei Re e degli altri ricchi signori*, consigliava a codesti che “vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano”²⁸¹.

In effetti le modalità del rapporto tra nobiltà e allevamento ittico coincidono sostanzialmente con le stesse esigenze che spinsero i sovrani europei a creare dei vivai di loro proprietà: all'interno del sistema feudale, il potere nobiliare altro non fu se non una propaggine del potere monarchico, che – per ragioni amministrative e di controllo del territorio – delegò buona parte dei suoi privilegi ai signori locali – i vassalli – in cambio di fedeltà ed obbedienza; costoro – per gli stessi motivi – potevano fare affidamento su dei valvassori e quest'ultimi su dei valvassini, in una piramide che vedeva al vertice il sovrano e alla base i cosiddetti servi della gleba e gli schiavi.

Tuttavia, si tratta di un modello ideale, corrispondente prevalentemente al primo feudalesimo europeo – quello di stampo carolingio –, poiché – nella realtà dei fatti – si andarono delineando nuove forme di potere che videro la nobiltà – grande e piccola – rivendicare di volta in volta sempre maggior autonomia nei confronti dei propri

²⁷⁹ Cfr. H. Bresc, *Pêche et Habitat...* cit., p. 530.

²⁸⁰ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace économique...* cit., p. 284.

²⁸¹ Cfr. Pier de' Crescenzi, *Op. cit.*, LIBRO VIII CAP. III, cit., p. 49.

signori, dando vita in piena età medievale all'epoca dell'anarchia politica, durante la quale si assistette alla frammentazione del feudalesimo in schegge di potere signorile locale.

Un potere molte volte non più concesso per diritto, ma di fatto autoproclamato e giustificato dalla necessità di garantire la difesa di quei territori non più sufficientemente protetti dai sovrani, in un contesto storico di profonda insicurezza e instabilità, che portò alla nascita del fenomeno dell'incastellamento: fu esattamente intorno ai nuclei fortificati che nacquero e si svilupparono queste nuove forme di potere politico e militare locale denominate signorie di banno, attraverso le quali i potenti terrigeni ascesero al rango di signori per autolegittimazione.

In linea generale, nuovi e vecchi feudatari – detti anche *domini loci*, signori locali – si comportarono a tutti gli effetti come dei veri e propri sovrani all'interno dei propri feudi.

Alla luce di quanto detto appare quindi scontato imbatterci nelle stesse dinamiche evidenziate per le corti europee in materia di allevamento ittico: in effetti, la necessità di approvvigionamento ittico continua ad essere il *leitmotiv* che sottostà anche alla creazione delle peschiere nobiliari.

Com'è già stato ampiamente raccontato, i signori feudali custodirono gelosamente i diritti sulle acque, esercitando sin dall'alto medioevo il privilegio del *pescagium* nei luoghi soggetti alla loro autorità. Qualsiasi “lotto” d'acqua – ricordiamoci che la pesca medievale fu sostanzialmente un'attività di terra – era sfruttato al massimo – direttamente o tramite terzi in cambio di un canone – affinché la tavola del *dominus loci* risultasse sempre sufficientemente rifornita di pesce. Evidentemente, il sistema più efficiente e meno aleatorio per garantire un costante approvvigionamento ittico consisteva nel munirsi di un apposito vivaio o stagno nel quale praticare un sistema di allevamento più razionale, così come consigliato dallo stesso Pier de' Crescenzi.

Dalle informazioni a nostra disposizione, tale usanza sembra aver trovato maggior sviluppo nel pieno e tardo medioevo: in tal senso l'aumento delle testimonianze

potrebbe collegarsi allo sviluppo del ceto nobiliare e – successivamente – alla nascita di una ricca borghesia, due fenomeni che rientrano all'interno di quei cambiamenti avvenuti nella nuova congiuntura economico-sociale medievale a partire dal X-XI secolo e di cui è stato detto all'inizio del primo capitolo.

Nella Cronaca medievale di *Pero Niño* si fa riferimento allo stagno del palazzo campestre di Renaud de Trie, in Francia, dal quale “cada día si quisiesen podrían sacar pescado que abastase a tresçientas personas”²⁸², attraverso la tecnica dello svuotamento²⁸³.

Nei conti dell'hôtel del ducato di Savoia e del principato dei Savoia Acaia sono frequenti le attestazioni di *reserve* e *stanni domini*, reperibili in ogni località ove si trovasse una residenza sabauda²⁸⁴. In questi vivai, da quanto si potrebbe dedurre dalle menzioni dei pesci catturati, si allevavano specialmente tinche, carpe, lucci e temoli, ma anche gli *ambuli* – specie ittica non identificata – , per l'allevamento della quale esistevano sin dalla fine del Duecento delle figure professionali specializzate denominate *amblatores*²⁸⁵.

Numerosi sono anche i vivai di proprietà dei vari signori locali non appartenenti alla corte sabauda: ad esempio a Pontestura – nel 1337 – la peschiera sul Po venne affittata dal castellano locale per uno sfruttamento triennale ad un censo annuo di venti soldi e di due “levate” di pesce²⁸⁶. In questo caso il possesso del vivaio sembra più legato ad un interesse economico che a delle esigenze di rifornimento ittico.

Per il proprio approvvigionamento ittico giornaliero, la corte sabauda poteva fare inoltre affidamento sui *piscatores comitales*, impegnati tutti i giorni unicamente a pescare per le necessità della corte²⁸⁷. Essi probabilmente seguivano la corte da una sede all'altra con i loro strumenti di lavoro, poiché – tra le spese di trasporto – sono registrate alcune voci del tipo *pro una rete aportanda* o *pro una rete reportanda*²⁸⁸.

²⁸² Cfr. T. De Castro Martínez, *La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996, pp. 140-141.

²⁸³ Sulla tecnica dello svuotamento si vedano le note nn. 435-443.

²⁸⁴ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 322.

²⁸⁵ Cfr. *Ibidem*.

²⁸⁶ Cfr. *Ivi*, p. 321.

²⁸⁷ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 319.

²⁸⁸ Cfr. *Ibidem*.

Anche per gli stagni regi inglesi esisteva la figura del pescatore di corte, incaricato dal re in persona di svolgere di volta in volta diverse mansioni, che includevano il popolamento o ripopolamento ittico degli stagni – attraverso il trasporto di alcuni esemplari da un vivaio all'altro – oppure più semplicemente il compito di pescare per rifornire adeguatamente, sempre e ovunque, la tavola del re²⁸⁹. Sono le stesse funzioni che svolgevano i *mâîtres des eaux et forêts* per gli stagni di proprietà della corte regia francese²⁹⁰.

La presenza di vivai privati signorili è dettagliatamente testimoniata anche dalle fonti letterarie dell'epoca. Interessanti spaccati della vita medievale trecentesca sono sopravvissuti grazie alle opere narrative di Giovanni Boccaccio: il Decameron – in particolare – risulta un'autentica miniera d'oro per interpretare alcuni aspetti della quotidianità dell'epoca, altrimenti difficilmente comprensibili. Fortunatamente per noi, tra la mole d'informazioni rintracciabili nelle cento novelle boccaccesche, compaiono vari riferimenti inerenti l'allevamento ittico, e – nello specifico – all'abitudine da parte dei signori laici di disporre nei propri giardini di vasche consacrate alla conservazione dei pesci.

La VI novella della X giornata narra di un banchetto organizzato dal cavaliere Messer Neri degli Uberti nel giardino della sua villa di *Castello a mare di Stabia* alla quale partecipa anche il re di Napoli, Carlo I d'Angiò, e il conte di Nola, Guido di Monforte.

Secondo quanto narra Boccaccio, il re Carlo – che era solito trascorrere regolarmente il periodo estivo nelle sue tenute di Castellammare, nelle quali era riuscito a curarsi da una complicata malattia – , incuriosito dalle voci che giravano intorno alla bellezza dei giardini della villa di Neri degli Uberti, volle far visita a costui, anche per familiarizzare con un personaggio che apparteneva alla fazione dei ghibellini, in rivalità con i guelfi di cui gli angioini avevano preso le difese.

L'intera scena narrativa si svolge al centro del giardino, dove il nostro anfitrione “avendo d'acqua viva, fece un bel vivaio e chiaro, e quello di molto pesce riempì

²⁸⁹ Cfr. J. M. Steane, *Op. cit.*, cit., p. 46.

²⁹⁰ Si veda la nota 74.

leggermente”.

Senza voler entrare nei dettagli della novella, il cui contenuto sarà utilizzato anche più avanti in virtù dei suoi numerosi spunti, ciò che adesso ci preme è mettere in rilievo come la funzione di tali vivai rispondesse all'esigenza da parte della nobiltà di disporre *in loco* di un prodotto ittico freschissimo, che passava letteralmente dall'acqua alla padella.

In effetti ciò è quanto avviene nella novella, dove le figlie adolescenti di Messer Neri degli Uberti si calano all'interno del vivaio armate di retini, e “in piccolo spazio di tempo presero pesce assai”, lanciandoli direttamente sulla tavola – appositamente installata affianco al vivaio – dove il padre “quasi vivi nella padella gli metteva”, mentre re Carlo si diletta nel rilanciare alle fanciulle i pesci che guizzavano sulla mensa.

Sempre Boccaccio – nella conclusione della VI giornata – ci descrive la Valle delle donne, una località delle vallate fiorentine non molto distante da dove soggiornavano i protagonisti del Decameron, e nella quale – in prossimità di un palazzo signorile – si trovava un “picciol laghetto quale talvolta per modo di vivaio fanno né lor giardini i cittadini che di ciò hanno destro”, confermandoci che si trattava di un fenomeno al quale partecipò anche l'aristocrazia e la borghesia urbana. Una descrizione molto simile è presente in un passaggio dei Ragionamenti di Agnolo Firenzuola (1493-1543)²⁹¹, mentre Geoffrey Chaucer, nel prologo del *Franklin's tale* – uno dei racconti di Canterbury –, descrive con minuzia di particolari le abitudini alimentari di questo piccolo proprietario terriero, tra le quali spicca anche la presenza di un vivaio ricco di lucci e abramidi²⁹².

Tuttavia, alcuni intraprendenti nobili e borghesi dell'Europa bassomedievale

²⁹¹ “Tutti di compagnia si mossero per andare a vedere un vivaio che sotto al lor palagio tanto era lontano quanto potrebbe a pena un arco de' nostri tirare una saetta in due volte; il qual vivaio riceve le onde sue da una fonte, che quegli del paese chiamano la fonte del Lama. Dove arrivati, poi che ebbero presi dei molti pesci che givan scherzando per quelle acque un gran piacere...”. Agnolo Firenzuola, *I Ragionamenti*, Giornata I.

²⁹² Cfr. E. Power, *Vita nel Medioevo*, Einaudi Scuola, Milano, 1993, cit., p. 107. Nella traduzione italiana del testo, la citazione originale del racconto di Chaucer – *And many a breem and many a luce in stewe* – è stata tradotta erroneamente: *breem* non corrisponde a carpa – che come è stato già detto sarà introdotta in Inghilterra soltanto a cavallo tra medioevo ed età moderna –, ma all'abramide, molto probabilmente la specie ittica più allevata nell'Inghilterra medievale, e appartenente anch'essa alla famiglia dei ciprinidi.

fecero dell'allevamento ittico un'attività commerciale altamente redditizia. A tal proposito l'esperienza ceca risulta esemplare.

In Boemia – nella seconda metà del XV secolo – , grazie alla concentrazione delle grandi proprietà fondiari nelle mani di pochi soggetti e alla necessità di sopperire ad una produzione agricola insufficiente, il sistema della stagnosticoltura iniziò ad essere sfruttato in maniera intensiva e con sbocchi commerciali²⁹³.

Furono soprattutto piccoli e grandi nobili – ma anche le istituzioni ecclesiastiche, i villaggi regi, i patrizi, e addirittura lo stesso sovrano – che misero a disposizione terre, capitali e manodopera per costruire nuovi stagni²⁹⁴.

Fu grazie ai grandi possedimenti fondiari feudali che il carattere estensivo della stagnosticoltura ceca – basato sull'allevamento in tre fasi, ossia sulla creazione di tre tipi di stagni in funzione dei differenti gradi di maturità delle specie ittiche – riuscì ad esprimere il massimo delle sue potenzialità, garantendo alla nobiltà locale un rapido arricchimento: coloro che non possedevano appezzamenti di terra in grado di sfruttare l'intera catena dell'allevamento ittico, si specializzarono nello sfruttamento di una singola fase del processo²⁹⁵.

Tra la fine del XV e sino alla prima metà del XVI secolo, la “piscicoltura” boema e morava occuparono il primo posto nel sistema economico nobiliare: l'espansione di tale attività è testimoniata dagli intensi traffici commerciali sia interni che esterni: l'esportazione dei rinomati prodotti ittici cechi – carpe, trote e lucci – avveniva tramite corrieri specializzati, e raggiunse finanche le corti di Budapest e Vienna²⁹⁶.

Anche altrove si registrano altri esempi di sfruttamento commerciale dell'allevamento ittico: per la pesca lagunare provenzale, l'insieme della società fu dominato sin dal Trecento dall'ascendente di un ambiente di ricchi imprenditori – i *bourdigaliers* – affittuari o enfiteuti dei grandi attrezzi e legati ai loro proprietari, i re, l'arcivescovo di Arles, l'abate di Montmajour. Non sono affatto dei pescatori. Questi ultimi lottano invece contro di loro, protestando contro la chiusura degli sbocchi degli

²⁹³ Cfr. J. Panek, *Op. cit.*, cit., p. 6.

²⁹⁴ Cfr. *Ivi*, pp. 7-8.

²⁹⁵ Cfr. *Ivi*, p. 14.

²⁹⁶ Cfr. *Ivi*, pp. 14-15.

stagni e contro il quasi monopolio del pesce²⁹⁷.

I numerosi conflitti tra *bourdigaliers* e pescatori ci possono dare un'idea dell'importanza economica che rappresentava il controllo delle *bourdigues*, le pescaie provenzali.

A tal proposito si ricordi che Carlo II d'Angiò affittò il suo *bordigol reial* per 1300 coronati annui: il pagamento di un simile canone può solo compensarsi con delle enormi entrate, di cui purtroppo non possediamo la testimonianza, ma che possiamo logicamente ipotizzare come altamente redditizie.

Per quanto riguarda lo sviluppo commerciale dell'allevamento ittico da parte dei poteri laici, si tenga presente infine anche il ruolo degli Estensi nella pesca delle anguille di Comacchio, di cui è stato già sufficientemente riferito in precedenza²⁹⁸.

²⁹⁷ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., p. 95.

²⁹⁸ Si vedano le note n. 120-122.

III CAPITOLO

I METODI E LE TECNICHE DI ALLEVAMENTO

A questo punto è arrivato il momento di approfondire le modalità messe in atto dall'uomo in quelle diverse esperienze in materia di allevamento ittico che siamo stati in grado di individuare per l'età media.

Così com'è stato anticipato nell'introduzione, la nostra attenzione sarà diretta sia ad approfondire gli esempi più esplicitamente riconducibili ad un controllo razionale dell'intero ciclo biologico della fauna ittica, che quelle nelle quali l'intervento umano – volendo citare ancora una volta Bettoni – si limita a trarre profitto dalle tendenze dei pesci a fine di renderle proficue ai suoi interessi²⁹⁹, senza necessariamente realizzare grandi artifici. Sulla base di un'ipotetica scala di misurazione teorica del rapporto uomo/ambiente cercheremo quindi di mettere in evidenza il fenomeno dell'allevamento ittico in tutte le sue accezioni.

Considerato in questi termini ci rendiamo conto che l'allevamento ittico medievale risulta un campo d'indagine veramente vasto, che diede vita a molteplici realtà – alcune delle quali molto distanti le une dalle altre – guidate tutte però dalla medesima volontà di garantire un costante e regolare stock ittico – principalmente per fini alimentari, ma in alcuni casi anche commerciali – attraverso l'ideazione di numerosi stratagemmi ad opera dell'ingegno umano.

Nell'accezione più ampia del termine, sono quindi da considerarsi come una sorta di allevamento anche quelle tecniche di pesca che “naturalmente” implicavano lo sfruttamento delle abitudini dei pesci – come ad esempio le migrazioni – , prestando particolare attenzione alla difesa del novellame e più in generale all'intero ecosistema acquatico, nell'interesse della salvaguardia ambientale di un ciclo naturale, nel cui sistematico ripetersi risiedeva il successo di tale attività, e – di conseguenza – la fortuna alimentare del pescatore.

²⁹⁹ Cfr. E. Bettoni, *Op. cit.*, cit., p. 290.

Si tratta pur sempre di pratiche volte a fare della pesca un'attività regolare e regolamentata affinché risultasse la più efficiente e redditizia possibile: a nostro avviso, sono logiche che rientrano di buon diritto all'interno del concetto di allevamento.

In effetti, l'allevamento cos'è se non la capacità da parte dell'uomo di operare quegli accorgimenti nel mondo animale che gli consentano di trarne regolari vantaggi?

In tal senso le tecniche di allevamento ittico che si riscontrano nel medioevo variano notevolmente nel tempo e nello spazio.

Inoltre, a testimonianza della molteplicità degli aspetti che circondano il mondo dell'allevamento ittico, durante lo studio dei vari saggi da noi utilizzati per redigere il tema in questione, ci siamo imbattuti in un vero e proprio labirinto lessicale che – in taluni casi – ci ha creato alcune difficoltà interpretative. Sarebbe poco indicato in questo momento intraprendere un'approfondita analisi sulla moltitudine dei vocaboli che abbiamo incrociato lungo il nostro percorso di ricerca, i cui significati saranno invece sviscerati separatamente – e nei limiti del possibile – durante lo svolgimento di questo capitolo.

Tuttavia, una premessa iniziale ci aiuterà ad affrontare con maggior consapevolezza il nostro discorso: al di là dello spazio geografico e del tempo storico, che inevitabilmente influenzano l'uso di un linguaggio rispetto ad un altro (latino, volgare italiano, volgare francese e via scorrendo), la variabile principale – ma non l'unica – all'interno della quale si sviluppa questo intreccio semantico è senza dubbio quella relativa al volume dello specchio d'acqua e non al fatto se vi si allevi o meno del pesce.

Difatti, risulta evidente – da quanto analizzato – , che ogni bacino d'acqua destinato alla pesca – sia quest'ultimo un grande stagno naturale o artificiale, una laguna, un lungo tratto di fiume, una piccolo vivaio o un mulino – venisse inteso e organizzato come una grande vasca dalla quale attingere periodicamente la quantità di pesce necessario per soddisfare le proprie necessità e – in alcuni casi – quelle del mercato, prestando attenzione a non esaurirne le scorte e – quando opportuno – , sviluppando

dei veri e propri metodi di ripopolamento ittico.

Se teniamo ben presente tale concetto, tutti i termini che verranno successivamente analizzati rientreranno a buon diritto all'interno del più ampio significato di allevamento ittico medievale, e la loro differenziazione lessicale risponderà esclusivamente a delle mere varianti interne, che non ne intaccheranno affatto il senso globale.

Le pescaie

“Anche si pigliano in valli larghe, e non profonde molti pesci di diverse generazioni, che si ritruovano in cotali acque, in questo modo. Hanno i pescatori gradelle ovvero gabbiuole gran quantità, fatte di canne di paludi, con le quali chiudono grandi spazi delle valli non profonde con ajuto di pali, lasciate piccole aperture in molti luoghi, alle quali pongono reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda co' suoi ricettacoli stretta, nella quale possono entrare, e non uscire. Queste reti sempre il dì e la notte lasciano, e quasi continuamente la mattina le cavano con pesci, i quali per li luoghi spaziosi notando, speravan poter passare. Fannosi ancora di queste graticce ravvolte, sì che i pesci che v'entran, non sanno uscire: ma quindi si traggono con una piccola rete posta in capo d'una pertica biforcuta”³⁰⁰.

In questo passaggio l'agronomo Pier de' Crescenzi fa riferimento all'uso di costruzioni artificiali per indirizzare i pesci all'interno di alcune trappole – che avrà avuto modo di constatare personalmente nei suoi numerosi viaggi lungo la penisola italiana – , distinguendo tra le palizzate munite di più nasse – *reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda co' suoi ricettacoli stretta* – e i recinti che guidavano i pesci verso una sorta di camera terminale, dalla quale erano prelevati attraverso l'uso di un grosso retino – *una piccola rete posta in capo d'una pertica biforcuta* – .

³⁰⁰ Cfr. Pier de' Crescenzi, *Op. cit.*, LIBRO X, CAP. XXXVI, cit., pp. 246-247.

Come ci ricordano Grand e Delatouche, si tratta dello stesso sistema che si utilizzava sulla terraferma – ancora una volta un riferimento alla pesca come attività di terra – per prendere cavalli e bovini allevati in libertà nelle boscaglie e nelle foreste: un recinto munito di palizzata – il più delle volte a forma di imbuto – , che porta insensibilmente gli animali a una sorta di gola o “pertugio” dove si fanno prendere facilmente³⁰¹.

L'agronomo bolognese riconduce tali tecniche di pesca alle valli poco profonde, ma – come vedremo in seguito – analoghe costruzioni artificiali furono messe in atto un po' dappertutto: siamo infatti in possesso di testimonianze che registrano in tutta Europa l'uso di recinti e sbarramenti sin dall'alto medioevo, negli stagni, nelle paludi, nei laghi costieri, nelle foci e lungo i corsi dei fiumi, finanche lungo le spiagge.

Si tratta di sistemi di pesca fissi o semi-fissi che sfruttavano il passaggio dei pesci in determinati punti e che assunsero – nello spazio e nel tempo – numerose nomenclature. Purtroppo, la molteplicità delle testimonianze pervenuteci è ridimensionata dalla frequente mancanza di riferimenti tecnici specifici, per cui è realmente complicato attuare un'esauriente classificazione di tali impianti di pesca, considerato inoltre che questi si rassomigliano notevolmente e che molto spesso è difficile definirli con sicurezza, poiché la loro terminologia risulta ahinoi confusa.

Ad esempio, è opinione del Mira che nell'alto medioevo con il termine *piscaria* non si intendesse solo la semplice costruzione appositamente alzata con *animus capiendi* – in altre parole quella destinata alla pesca – , che potremmo denominare con il termine “pescaia”.

Ad essa si era venuto aggiungendo un tratto più o meno esteso di terreno costiero – la peschiera – , onde la pesca effettuata lungo le rive ad esso corrispondenti era divenuta prerogativa del proprietario del fondo. Il significato di *piscaria* in senso stretto – pescaia o impianto artificiale per la pesca – era quindi passato gradualmente in secondo piano, rimanendo fatto principale la pesca costiera nel bacino d'acqua

³⁰¹ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 483.

delimitato, ossia la peschiera³⁰².

Tuttavia, i monaci benedettini di Sant'Angelo *in Formis* – che godettero dalla fine dell'XI secolo dei diritti di pesca sul fiume Volturno in località *Trifisco* –, *palos figere et clausuriam facere et molendina et piscaria*³⁰³: in questo caso il termine *piscaria* isembra implicare la creazione di un recinto e di uno sbarramento, sia per pescare che per azionare un mulino, due attività che – come avremo modo di approfondire più avanti – furono spesso strettamente collegate.

Inoltre, nel lavoro di Vendittelli – *diritti ed impianti di pesca degli enti ecclesiastici romani tra X e XIII secolo* – le testimonianze sono concordi nell'assegnare in primo luogo al termine *piscaria* il significato di impianti destinati *ad pisces capiendos*, smentendo di fatto quanto affermato dal Mira³⁰⁴. Viceversa, vedremo poi in seguito che nello Stato della Chiesa il volgarizzamento del termine *piscaria* sarà tradotto con la parola “peschiera” e non “pescaia”³⁰⁵.

Anche l'enciclopedia Treccani riconduce il termine latino medievale *piscaria* al concetto di pescaia: “sbarramento per la pesca fatto di legno o di pietre lungo il corso dei fiumi – e non solo – e talvolta munito di nasse e, per estensione, chiusa fatta per alzare il livello dell'acqua e deviare parte della corrente”³⁰⁶, principalmente per azionare un mulino – aggiungiamo noi – ; mentre nella prima edizione del vocabolario dell'Accademia della Crusca (1612) il vocabolo *piscaria* è collegato soltanto con la voce “pescheria”, intesa come “il Luogo, dove si vende il pesce”³⁰⁷.

Ma – ritornando al lavoro di Vendittelli –, cerchiamo di capire un po' meglio la struttura e la funzione delle pescaie romane.

Le *piscarie* romane erano impianti piuttosto elaborati, composti da una serie variamente complessa di argini, paratie, recinti e graticci di legno e di canne più o

³⁰² Cfr. G.Mira, *Op. cit.*, cit., p. 3.

³⁰³ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace économique normand...* cit., p. 285.

³⁰⁴ Cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., p. 392.

³⁰⁵ Si vedano le note n. 315-316.

³⁰⁶ Cfr. <http://www.treccani.it/vocabolario/tag/pescaia/>. Nella prima edizione del vocabolario dell'Accademia della Crusca (1612), per “pescaia” si intende “riparo, che si fa ne' fiumi, per ritenere il corso dell'acque”, mentre i termini “peschiera”, “pescina” o “piscina” – sinonimi tra di loro e derivati dal latino *piscina* – si riferiscono al “ricetto d'acqua, per tenervi dentro de' pesci”, sul modello della descrizione crescenziiana, che avremo modo di approfondire successivamente, quando analizzeremo il fenomeno dei vivai artificiali.

³⁰⁷ Cfr. www.accademiadellacrusca.it, 1° edizione, voce “pescheria”.

meno fitte, immersi nell'acqua e sostenuti da pali infissi nel fondo: queste complesse strutture costituivano dei labirinti dai quali i pesci che vi erano penetrati non potevano più uscire³⁰⁸. Abbiamo testimonianza certa che in taluni casi si ricorreva all'escavazione di appositi canali che deviavano le acque del fiume verso le *piscarie* e – dunque – alla modificazione degli argini³⁰⁹.

Le *piscarie* tiberine appaiono per lo più prossime alla riva, seppure non mancano attestazioni di impianti costruiti anche tra i piloni dei ponti; esse dovevano comunque essere collocate lungo le rotte percorse abitualmente dai pesci che risalivano e ridiscendevano il fiume periodicamente³¹⁰, sfruttando in tal modo le migrazioni stagionali delle specie ittiche eurialine³¹¹, ossia di quei pesci in grado di sopportare notevoli variazioni del livello di salinità dell'acqua.

Dall'analisi delle fonti utilizzate da Vendittelli si possono individuare due principali tipologie di *piscarie* tiberine in funzione di una pesca selettiva: una *ad capiendos sturiones*, ed un'altra – invece – diretta alla pesca della laccia – detta anche cheppia o alosa – e della lampreda, sebbene – da un punto di vista più strettamente tecnico – , su tale differenziazione si può ancora dire ben poco, anche se è più che ipotizzabile che la *piscaria* per gli storioni “pescasse” in acque più profonde e tranquille – in conformità con le abitudini di questi pregiatissimi pesci – , mentre quella per le cheppie e le lamprede – al contrario – era impiantata tra i piloni del ponte Rotto per sfruttare il corso della corrente e catturare queste specie quando risalivano o ridiscendevano il corso del fiume³¹².

Sempre in area laziale si registrano numerose costruzioni di pescaie sia negli stagni litoranei in prossimità della foce del Tevere – *Stagnum Maius* e *Stagnum*

³⁰⁸ Cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., p. 393.

³⁰⁹ Le acque potevano venir convogliate verso le *piscarie* tramite palizzate: un privilegio di Gregorio IX del 2 luglio 1233 ricorda l'edificazione di una *catharacta ad utilitatem* di una *piscaria* situata nel Tevere a Ripa Romea. Cfr. *Ibidem*.

³¹⁰ Cfr. *Ivi*, p. 394.

³¹¹ Le specie in questione sono – per l'area tiberina – gli storioni, le lamprede ed in particolare le lacce, dette anche cheppie. Questo pesce migrante anadromo – con l'avvento della primavera – iniziava a risalire il corso del Tevere percorrendolo ben oltre la città di Roma. Poi – nei mesi di luglio ed agosto – le piccole lacce lo ridiscendevano per tornare al mare. È probabile che nel periodo invernale, quando questi pesci erano assenti dalle acque del fiume, le *piscarie* destinate alla loro cattura fossero “disarmate”, con la rimozione di buona parte delle paratie e degli altri ordigni. Cfr. *Ivi*, pp. 396-397.

³¹² Cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., pp. 395-396.

Hostiense, poi indicati come Stagno di Ponente e di Levante, gli stagni di Maccarese, di Ostia, e il cosiddetto *lacus Traiani*³¹³ – che nell'immediato entroterra della pianura pontina, laddove le acque che discendevano dai rilievi preappenninici si impaludavano o alimentavano i laghi costieri d'acqua salmastra.

Sugli impianti artificiali installati nei laghi costieri del basso Lazio – in particolare quelli di Fogliano, Monaci, Caprolace e *de Surreasca* (oggi lago di Sabaudia) – siamo in possesso di maggiori informazioni. Si tratta di pescaie semi-fisse: durante l'autunno – in coincidenza con il periodo della “smontata” dei pesci – venivano montati dei labirinti costituiti da graticci di canne palustri tenuti insieme da pali infissi sul fondo, che conducevano il pescato – attraverso passaggi obbligati – in grandi vasche nelle quali veniva facilmente raccolto³¹⁴.

Un'approfondita descrizione di tali pescaie ce la fornisce il giurista Giulio Sperandini, incaricato dalla Camera Apostolica di redigere un *dossier* sui diritti spettanti ai proprietari delle peschiere pontine, nel caso che queste venissero chiuse perché assorbite dalle aree bonificate.

Anche se siamo in piena età moderna (XVIII secolo), le caratteristiche di questi impianti artificiali per la pesca non dovevano differenziarsi così tanto da quelle d'età medievale:

“Gli acconci...sono parimenti di stuore [stuoie], di cannuccie rette da passoni [grossi pali di legno] conficcati nel suolo in qualche distanza fra loro maggiore di quella sian li passoni piantati nel corso de' fiumi, che alla forza dell'acqua debbono far argine, trattenerla, restringerla, e nell'angustia produrre alla medesima un più rapido corso che vieppiù la rete distenda. Lungo è il giro de' medesimi acconci che circondano, che attraversano per l'estensione anco di più miglia il pantano. Un tal giro non si è potuto in ristrette piante dimostrare, ma nella sostanza, nell'andamento gli acconci non si discostano dal modello in esse indicato. Secondano essi acconci le

³¹³ Cfr. *Ivi*, pp. 409-412.

³¹⁴ Lo stesso avveniva nello stagno di Orbetello e nel lago di Castiglion della Pescaia. Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 18-20.

fosselle che sono in mezzo al pantano, le attraversano ancora”³¹⁵.

Simili impianti erano utilizzati anche nei corsi d'acqua presenti in questo stesso territorio e non dovevano discostarsi di molto dalle omologhe pescaie citate per gli stagni costieri della foce tiberina, sulle quali però non siamo stati in grado di fornire un'ulteriore documentazione.

È ancora una volta Sperandini ad esserci d'aiuto. Riporteremo qui di seguito la sua descrizione sulle pescaie installate lungo i corsi dei fiumi in territorio pontino:

“Le palizzate, o siano passonate,... son formate di pali ben grossi piantati a gruppi ed attraversati fra l'uno e l'altro da tessitura di cannuccie e giunchi, e li suddetti gruppi di pali sono uniti uno all'altro con ligatura di tralci di viti attorcigliate a guisa de' canapi. La bocca poi della peschiera ha due gruppi di detti pali conficcati nel fondo del fiume, formati ad uso di gabione, che fanno pareti alla medesima bocca, e dopo di essi si trovano due travi piantati similmente nel fondo del fiume per attaccare e reggere la rete. [...] Il fondo della bocca di detta peschiera... è attraversato e lastricato con pietre levate dalla via Appia e adattate in maniera che formano una specie di muro, che fa soglia ed impedisce che l'acqua non possa profundare nel fondo del fiume”³¹⁶.

Anche nel Regno di Castiglia la terminologia utilizzata per indicare gli impianti di pesca fissi o semi-fissi dà luogo ad una complicata interpretazione, che – tuttavia – ci permetterà di fornire un quadro abbastanza soddisfacente di tale realtà, grazie alla discreta mole di informazioni pervenute.

Nella documentazione cordobese bassomedievale utilizzata da Hernández Iñigo per il suo lavoro sulla pesca fluviale e il consumo di pesce a Cordoba (1450-1525), sotto il termine *pesquería* sono registrati sia i luoghi idonei alla pesca – per lo

³¹⁵ Cfr. G. Sperandini, *Relazione sopra le peschiere incluse nel nuovo Circondario Pontino*, in L. Palermo, *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in G. Doneddu e M. Gangemi (a cura di), “La pesca nel Mediterraneo occidentale: secoli XVI-XVIII”, Puglia Grafica Sud, 2000, cit., pp. 122-123.

³¹⁶ Cfr. *Ivi*, p. 122.

più quelle aree dei fiumi corrispondenti ai punti d'incontro di due o più ruscelli o allo sbocco di uno di questi in un fiume dalla portata maggiore, dove la pesca era praticata già in passato con frequenza e che di solito concentravano una maggior ricchezza di pesci – , sia quei luoghi nei quali erano installate delle strutture permanenti o temporanee per la pesca: in quest'ultimo caso per *pesquerías* si intendevano quegli spazi delimitati da prese, chiuse, paratoie o dighe ubicate in alcuni punti specifici dei corsi fluviali – da qui la frequente denominazione di *cerraduras* – , nei quali l'acqua era convogliata tramite un canale e dove erano innalzati gli impianti per la pesca³¹⁷.

Ancora una volta si assiste dunque all'utilizzo del termine *pesquería* – peschiera – con una doppia accezione: sia luogo privilegiato di pesca che costruzione artificiale volta alla ritenzione delle acque, nella quale s'innalzava una pescaia.

Jesús Peribáñez Otero e Isabel Abad Álvarez nel loro articolo su *La pesca fluvial en el Reino de Castilla durante la Edad Media*, denominano le pescaie *pesqueras*, e non *pesquerías*, riconducendole ai termini latini *piscarias*, *piscationis*, *piscationibus* o *piscarus*; a volte nella documentazione da loro utilizzata appaiono dal XIII secolo anche i termini *parada*, *paratis* o *paradis* – ossia paratoie – , e *azudas* o *sudrias*, riconducibili al significato di presa, ma non vincolate – al contrario delle precedenti – alla presenza di una ruota idraulica, e molto probabilmente utilizzate per fini irrigui³¹⁸, nelle quali comunque si praticava una pesca controllata³¹⁹.

Nel tentativo di porre chiarezza sull'ambiguità dei termini *pesquería* e *pesquera* dobbiamo ricorrere ai primi dizionari di lingua castigliana: il *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) di Sebastián de Covarrubias – cappellano reale di Filippo II – e il *Diccionario de Autoridades* (1726-1739) della *Real Academia*

³¹⁷ Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. cit.*, cit., p. 1048.

³¹⁸ Ottime condizioni medioambientali per l'attività alieutica sono offerte dai canali irrigui, soprattutto quando questi non sono più utilizzati a tal scopo. In altri casi – invece – simili canali artificiali erano costruiti specificamente per la pesca. Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. cit.*, cit., p. 151.

³¹⁹ Nel 1481 – a Madrid – si fa riferimento ad una “*xudría pescadera*” lunga dodici piedi e larga otto, mentre uno scrivano di Filippo II ci racconta che nella zona di Arganda – sempre nei pressi di Madrid – ci sono “*pesquerías, que son doce judrias*”. *Pesquerías* e *judrias* coincidono? Si assomigliano e quindi danno luogo a confusioni? Oppure il nostro scrivano per *pesquería* intende una zona di pesca nella quale sono installate – appunto – dodici pescaie del tipo *judrias*? In tutti i modi sappiamo dal testo dello scrivano che le *judrias* erano fabbricate con legname e ramoscelli in prossimità delle rive dei fiumi e – a quanto pare – risultavano estremamente fragili, poiché – quando il livello del fiume s'innalzava – queste potevano facilmente essere spazzate via. Cfr. J. Sánchez Quiñones, *Artes pesqueras en la cuenca alta y media del Tajo (siglos XII-XVI)*, UNED. Espacio, Tiempo y Forma Serie III, H.^a Medieval, t. 18, 2005.

Española.

In entrambi i testi, il primo termine – *pesquería* – era definito soltanto come “el lugar donde se suele pescar en abundancia” – così come suggerito anche da Hernández Iñigo – , mentre non è presente nessun riferimento allo stesso come strumento di pesca. Invece, per *pesquera* intendono “el atajo [recinto, chiusa] para prender los pezes o para recoger el agua que vaya al molino, (...) por otro nombre presa”, e per *presa*, la “(...) pesquera de piedras con que atajan el río para llevar [portare] el agua al molino (...)”³²⁰.

Si può quindi concludere che la *pesquera* era identificata con un sistema per intrappolare i pesci, e che la *presa*, quando era vincolata al funzionamento di un mulino, implicava anche la presenza di una pescaia, mentre l'utilizzo del termine *pesquería* – *peschiera* – poteva sia coincidere con un determinato spazio geografico in cui si praticava la pesca, sia rimandare alla presenza di una struttura fissa dedita all'attività alieutica.

A rigor di logica appare prevedibile che, laddove si considerasse un luogo particolarmente idoneo allo svolgimento della pesca, vi si realizzasse un impianto a tal proposito: perciò non c'è da meravigliarsi se uno stesso termine – quello di *peschiera* – poteva inglobare al suo interno più significati – *pesquería*, *pesquera* o *presa* – , in quanto questi sembrano rimandarsi reciprocamente.

Hernández Iñigo, Jesús Peribáñez Otero, Isabel Abad Álvarez e Julián Sánchez Quiñones – quest'ultimo autore de *Artes pesqueras en la cuenca alta y media del Tajo (siglos XII-XVI)* – , sulla base del materiale da loro raccolto, sono concordi nel suddividere le pescaie in permanenti e non: lo erano quelle ubicate nei pressi dei mulini, ma anche delle gualchiere e delle fucine³²¹, giacché tali prese – o chiuse o dighe o paratoie – , erano fabbricate a base di tavole di legno conficcate nel fondo del fiume e rinforzate con pietre e argilla arenaria, al fine di convogliare le acque –

³²⁰ Cfr. J. Sánchez Quiñones, *Op. Cit.*, cit., p. 239.

³²¹ Il re di Castiglia Juan II concede nel 1448 al suo scrivano Martín Sánchez de Arriaga il diritto di installare una *pesquera* per salmoni sotto la fucina che costui possedeva. Cfr. http://egoibarra.com/argitalpenak/eibarko-argitalpenak/eibar-origenes-y-evolucion-siglos-xiv-al-xvi/01_kap.pdf , Javier Elorza Maiztegi, *Eibar: origenes y evolución (siglos XIV al XVI)*, p. 23.

attraverso un sistema di saracinesche – in direzione di quei canali – detti anche *boloneras* o *bulloneras*, gore in italiano – dai quali sgorgava il flusso idrico necessario al funzionamento delle ruote molitorie, dei folloni o delle fucine³²².

Tra i luoghi più appropriati per pescare, vi sono infatti proprio le *bulloneras*: i pesci allevati nelle gore – generalmente anguille, tinche, carpe e lucci³²³ – erano così trascinati dalla corrente in direzione di apposite trappole installate nella parte bassa dei mulini, quando questi non erano in funzione³²⁴.

È un sistema che si ritrova diffuso nella maggior parte dei villaggi europei, come dimostrano i numerosi esempi in nostro possesso: ne abbiamo testimonianza per la Catalogna del X-XI secolo, così come nei carteggi dell'abbazia di Nouaillé nella contea di Poitou, dove – nel IX secolo – mulini e peschiere sono menzionati insieme – *una cum piscatoria et aream farinarii sitam* – ³²⁵; nel 1098, i monaci del monastero benedettino di Sant'Angelo *in Formis* – vicino Capua – crearono una palizzata artificiale a mo' di chiusa, sia per pescare che per azionare il loro mulino – *palos figere et clausuriam facere et molendina et piscaria*³²⁶ – ; nella prima edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, la voce “raccolta” è collegata al detto proverbiale “macinare a raccolta”, dal significato metaforico di “con raccoglimento”, ossia quell'usanza praticata per quei mulini “che non hanno acqua continua a sufficienza per macinare: che alla fine della gora si fa un ritegno, a guisa di vivaio, o peschiera, e chiamasi *Colta*, dove si raccoe l'acqua della gora, per darla al mulino”³²⁷. Per quanto riguarda quest'ultimo esempio, il significato di gora è da intendersi non come il canale che dalla pescaia indirizza il flusso idrico in direzione del mulino, ma quello che devia dal fiume verso la pescaia, dove le acque sono quindi ritenute per poi essere convogliate verso il mulino. Infatti, per gora s'intende più genericamente qualsiasi canale murato che porti l'acqua per diversi usi, da un fiume o da un altro

³²² Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. Cit.*, cit., pp. 150-152; cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1048; cfr. J. Sánchez Quiñones, *Op. Cit.*, cit., pp. 238-240.

³²³ Cfr. J. Muus – P. Dahlström, *Guida dei pesci d'acqua dolce*, Bologna, Edagricole, 1993, cit., p. 192. Nel *Domesday Book* si citano numerosi esempi di trappole per anguille installate nelle acque dei mulini.

³²⁴ Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., pp. 1055-1056.

³²⁵ Cfr. J. Verdon, *Op. Cit.*, cit., p. 342.

³²⁶ Cfr. H. Bresc, *La pêche dans l'espace économique normand...* cit., p. 285.

³²⁷ Cfr. www.accademiadellacrusca.it, 1° edizione, voce “raccolta”.

corso d'acqua.

Un esempio iconografico di come dovesse funzionare la pesca alle anguille nei mulini inglesi, ci è fornito da una miniatura del salterio di Luttrell (fig. 14)³²⁸.

Anche se la raffigurazione è priva di prospettiva e profondità, è possibile individuare una diga di legno che permette il ritegno delle acque per azione la ruota idraulica: è infatti nella gora del mulino dove vengono installate le nasse per catturare le anguille, così come si evince anche da queste immagini.

Tuttavia, le nasse non erano l'unico sistema impiegato per catturare i pesci racchiusi nelle gore dei mulini: in una pergamena del manoscritto inglese *Boke of astronomy and of Philosophy* (fig. 15)³²⁹, – datato sul finire dell'età media – sono rappresentati due uomini mentre pescano con guadino e frugatoio all'interno di uno spazio d'acqua che successivamente vediamo canalizzato per azionare una ruota idraulica³³⁰.

Ciò ci permette di ipotizzare che la pesca avveniva anche nel bacino d'acqua formatosi grazie allo sbarramento della pescaia, dove di fatto i pesci non potevano più proseguire il loro naturale percorso se non – appunto – attraversando la gora del mulino. Nel momento in cui si decideva di effettuare la pesca, la saracinesca che regolava il passaggio delle acque verso la gora del mulino – probabilmente a graticola, di modo che i pesci non potessero superarla – , così come le paratoie della diga, venivano innalzate ed i pesci erano trascinati inevitabilmente a valle in direzione delle trappole installatevi.

In sintesi – come suggeriscono anche Grand e Delatouche – la quasi costante presenza di una pescaia accompagnata da un mulino è tale da indurci a domandare sino a che punto sia da considerare prioritaria l'attività molitoria rispetto alla volontà di innalzare delle installazioni per fini alieutici³³¹. Molto probabilmente entrambe le attività erano considerate di primaria importanza.

Quando le pescaie non erano realizzate con l'ausilio della pietra, potevano

³²⁸ *Luttrell Psalter* (1325-1335), Londra, British Library, Add. 42130, f. 181.

³²⁹ *Boke of astronomy and of Philosophy*, Oxford Manuscripts Rawl, D 1220, f. 32v.

³³⁰ E' una tecnica che consiste semplicemente nello spingere i pesci all'interno di un grosso guadino circolare, spaventandoli con una lunga pertica, detta appunto frugatoio.

³³¹ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 486.

essere anche di carattere temporaneo, essendo più agevole la loro rimozione nei periodi in cui non erano adoperate: in queste circostanze le acque venivano delimitate da un recinto di legname, cannuce, giunchi o rami, disposto a forma d'imbuto, lasciando libero soltanto un canale in fondo al quale si collocava una rete – generalmente una nassa di vimini – all'interno della quale si radunavano tutti i pesci spinti dalla corrente: in generale, tali pescaie erano definite in virtù dei materiali con i quali erano formate, e potevano quindi prendere i nomi di *apostales* o *estacadas* – palizzate – , *cañaliegas*, *cañales*, *cañaletes*, *encañizadas*, *cañis* o *cañizos* – incannucciate o graticci – , ma anche *enramadas*, se costituite da rami; oppure si denominavano in virtù della loro funzione, *corrales* (recinti), *paredes* (pareti) e *paranzas* (dal verbo *parar*, detenere, impedire)³³².

È un discorso che potremmo estendere a tutto il territorio iberico³³³ ed europeo e che – se volessimo approfondire in tutti i suoi aspetti – ci condurrebbe ad un labirinto lessicale che rischierebbe di appesantire il nostro discorso, visto e considerato che tali termini variavano notevolmente a livello locale, e che in molti casi è difficile distinguere tra luoghi e tecniche di pesca. Ci limiteremo – dunque – a riportare soltanto quelle testimonianze che abbiamo considerato più rilevanti ai fini dello svolgimento di questo discorso, tenendo comunque ben presente quanto detto sinora.

Ad esempio, una realtà di cui siamo profondamente a conoscenza e che ricoprì un ruolo di primo piano nella storia dell'allevamento ittico medievale, fu la vallicoltura veneziana, che tratteremo qui nei suoi aspetti più tecnici, in conformità con la linea di condotta di questo paragrafo.

Durante il periodo della “montata”, il novellame veniva condotto all'interno dei

³³² Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1048, 1055, 1056; cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. Cit.*, cit., pp. 151-152.

³³³ Celebri *estacadas* o *encañizadas* furono costruite in diversi punti dell'Albufera valenciana, così come nei numerosi canali irrigui – le *acequias* – che circondavano tale territorio; nello stagno di Peñíscola e nella più grande laguna litoranea spagnola – il Mar Menor – , nei pressi di Murcia; cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 466. Anche in Guipuzcoa – nei paesi baschi – si realizzavano *presas* in tutti i fiumi – grandi e piccoli – , sia in prossimità delle foci che più a monte: nel 1471 si concede alla *villa* di Elgoibar il permesso di installare una *pesquera* “para tomar e prender en ella los salmones, é salvalos [alose] é albures [albumi?] é otros pescados que salen [escono] de la mar e suben [salgono] por el dicho río arriba [si tratta del fiume Deva], fasta justo la dicha presa”; cfr. B. Arizaga Bolumburu, *Op. Cit.*, cit., p. 203; per la Galizia e più in generale per la costa settentrionale si vedano le note n. 354-355.

bacini della media e alta laguna – poco profondi, spesso artificialmente modellati da accurate arginature, e forniti di canali ben scavati – attraverso un sistema di recinzioni denominato “lavoriere” e formato da *arelle*, *grisiolo* o *cogolari*³³⁴– degli steccati di canne palustri poste verticalmente e in stretta connessione tra di loro – fissate con pali ai fondali, così da impedire l'uscita della fauna ittica senza ostacolare però il regolare flusso delle maree in entrata e in uscita dalla valle: sfruttando l'istinto di ritorno dei pesci al mare aperto – che avveniva a seconda delle specie (orate, cefali, *boseghe*, *volpine*, *verzelate*, ecc.) da luglio a novembre – , i pescatori canalizzavano i circuiti di “smontata” con appositi labirinti – i “lavorieri” appunto – e facevano terminare il loro corso nelle trappole predisposte³³⁵.

Il complesso vallivo comprendeva vasti canneti, indispensabili per la costruzione delle *grisiolo*, e – come informa Iacopo Bertaldo³³⁶ – anche delle capanne quale riparo per gli attrezzi da pesca e uccellagione e rifugio per gli uomini addetti³³⁷.

Tutte queste informazioni sono supportate visivamente dal dipinto a olio su tavola di Vittore Carpaccio – intitolato *Caccia in laguna* (fig. 10)³³⁸ e databile all'incirca sul finire del XV secolo – , sullo sfondo del quale sono chiaramente visibili sia i lunghi recinti di incannucciate intervallati da quelle aperture che servivano per guidare i flussi migratori della fauna ittica, che il complesso di capanne e magazzini utilizzati da riparo per uomini e attrezzi, così come ci ricordava Bertaldo.

Da un'analisi ancora più approfondita è possibile individuare in alto a sinistra una canalizzazione attraversata da uno sbarramento costituito da alcune tavole di legno incrociate tra di loro, la presenza di un sorvegliante nel perimetro delle capanne, e – infine – un guadino dal lungo manico di legno incastrato verticalmente nel grosso palo che delimita a sinistra l'apertura della palizzata, e che molto presumibilmente era utilizzato per raccogliere il pescato che rimaneva intrappolato nelle camere terminali

³³⁴ Nomi regionali veneti per indicare graticci o stuoie. Se ne ha menzione già in un privilegio di Berengario I (ca. 850-924), ma è dalla seconda metà del XII secolo che si fanno sempre più frequenti le precisazioni sul largo e universale uso di graticci e di grisiolo di vimini e di canne, che con giunture fitte erano idonei perfino alla pesca del novellame. Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca...* cit., pp. 496-498.

³³⁵ Cfr. *Ivi*, pp. 493-498; cfr. P. Bevilacqua, *Op. Cit.*, cit., pp. 67-68.

³³⁶ È l'autore del codice legislativo *Splendor Venetorum civitatis*, opera dei primi del Trecento.

³³⁷ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca...* cit., p. 493; cfr. P. Bevilacqua, *Op. Cit.*, cit., pp. 67-68.

³³⁸ Vittore Carpaccio, *Caccia in laguna*, Getty Museum, Los Angeles.

dei “lavorieri”.

Un'altra importante opera pittorica mediante la quale siamo in grado di constatare l'utilizzo di lunghi recinti di palizzate per fini alieutici, è *La pesca miracolosa* (fig. 16)³³⁹ del pittore svizzero Konrad Witz, realizzata nel 1444.

Il minuzioso realismo paesaggistico alla base della realizzazione di questa pittura, ci permette di inquadrare lo scenario ambientale all'interno del quale si svolge la celebre parabola evangelica nel lago di Ginevra, a testimonianza che simili metodi di pesca erano frequenti anche nelle acque interne di quei territori alpini.

Il funzionamento della pesca nelle valli di Comacchio non si distanziava più di tanto dalla vicina esperienza veneziana, con la quale condivise lo sviluppo sin dall'alto medioevo.

Due erano le tecniche fondamentali per la pesca all'anguilla: la prima basata anch'essa sull'uso del “lavoriere”, composto da un labirinto sempre più ristretto di graticci, pali e canne lacustri, entro cui il pesce penetrava quando in grandi quantità si avviava, in autunno, verso le acque marine necessarie per portare a termine il processo riproduttivo; e la seconda basata sulla nassa, un ordigno costruito sullo stesso principio del “lavoriere” – e anzi, secondo alcuni suo predecessore – , costituita da una serie di camere ad imbuto, fatte da giunchi intrecciati, entro cui il pesce poteva facilmente avere accesso ma da cui era impossibilitato a tornare indietro; la nassa aveva nella sua parte finale una camera chiusa, in cui il pesce si rinchiudeva definitivamente e da dove poteva essere facilmente raccolto³⁴⁰.

Un'idea di come “lavorassero” gli impianti artificiali di Comacchio ce l'abbiamo raffigurata in un'illustrazione del 1761 presente nell'opera del medico bolognese Giovan Francesco Bonaveri, *Della città di Comacchio*³⁴¹ (fig. 17).

La tecnica dello sbarramento artificiale munito di nasse, reti o “camere della morte” si riscontra anche in Sicilia e in Sardegna, con i nomi rispettivamente di

³³⁹ Konrad Witz, *La pesca miracolosa*, Musée d'art et d'histoire (MAH), Ginevra.

³⁴⁰ Cfr. L. Palermo, *Op. Cit.*, cit., p. 119.

³⁴¹ *Della città di Comacchio delle sue lagune, e pesche*. Descrizione storica civile, e naturale divisa in tre parti dal dott. Gian-Francesco Bonaveri a' virtuosissimi, e chiarissimi accademici dell'Istituto delle Scienze di Bologna già trasmessa, ed ora ampliata, corretta, e con varie note illustrata dal dott. Pierpaolo Proli cesenate, 1761.

tarusi e di *nassargius*.

I *tarusi* – di probabile etimologia araba, da *tarusa*, chiudere o fermare – sono attestati già nel XII secolo ed erano installati prevalentemente presso le foci dei più grandi fiumi siciliani – il Simeto, il Tellaro, il Dissueri, l'Alfeo e il Lentini, dove si trovava il Biviere regio³⁴² –, nonché in ampi tratti interni degli stessi: consistevano anch'essi in sbarramenti costruiti con pali e graticci di canne o con pietre, che sfruttavano le migrazioni stagionali dei pesci per spingerli lungo un percorso obbligato alla fine del quale si trovavano rinchiusi in reti – nasse, per le anguille, e mugginare o saltarelli, delle maglie orizzontali poste a pelo d'acqua ed indirizzate alla cattura di cefali e spigole che, nel tentativo di saltare lo sbarramento, vi finiscono intrappolate – o in recinti dai quali non potevano più uscire³⁴³.

I *nassargius*, formati da virgulti di lentisco, di mirto o di canne, venivano sistemati sia con palizzate disposte in ordine stretto nella larghezza della corrente, che previo restringimento delle sponde dei fiumi, attuato con l'introduzione e l'uso di pietre nei punti in cui era minore lo spazio a disposizione dell'acqua che scorreva, di modo che i pesci trasportati dall'impeto della corrente – specialmente trote e anguille – restassero impigliati nelle nasse; mentre gli impianti di pesca utilizzati all'interno degli stagni costieri – sia sardi che corsi – presentano sostanzialmente le stesse tipologie di palizzate, sbarramenti e “camere della morte” che sono stati descritti sinora³⁴⁴.

La pesca negli stagni costieri con impianti artificiali fissi o semi-fissi raggiunse un'enorme diffusione anche nelle lagune provenzali³⁴⁵, grazie all'utilizzo della *bordigue*, il corrispettivo francese del “lavoriere”.

³⁴² Si vedano le note n. 279.

³⁴³ Cfr. H. Besc, *Pêche et Habitat...* cit., pp. 527-530; cfr. D. Balestrucci – P. Pasini, *Op. Cit.*, cit., p. 18.

³⁴⁴ Cfr. G. Doneddu, *Per la storia della pesca nelle acque sardo corse*, in G. Doneddu – M. Gangemi (a cura di), *Op. Cit.*, cit., pp. 186-187; C. Pillai, *Inconvenienti della pesca: danni provocati dalle pescaie all'agricoltura e alla viabilità in Sardegna*, in *ivi*, pp. 247-248; cfr. A. Targioni Tozzetti, *Op. Cit.*, cit., p. 281, 637.

³⁴⁵ Cronologicamente parlando, la diffusione delle *bordigues* provenzali sembra seguire una direttrice geografica in direzione est: tra le prime testimonianze si registra verso la metà dell'XI secolo la presenza di alcune *bordigues* presso Fos-sur-mer e nelle lagune martigali – nella Provenza occidentale, ai confini con la Linguadoca –, mentre nel 1421 sono costruite delle *bordigues* presso lo stagno della Napoule – nella parte orientale della Provenza –, da parte di tecnici specializzati provenienti dalla Camargue e dalla Linguadoca. Cfr. H. Besc, *Pesca litorale...* cit., pp. 90-91.

Lunghe dai 100 ai 120-150 m e larghe circa 50-60, le *bordigues* si componevano di una serie di camere triangolari poste in prossimità dei canali – i *graus* – che collegavano gli stagni interni al mare, e comunicanti tra di loro tramite piccole imboccature costituite da graticci legati a delle palizzate che fuoriuscivano oltre un metro e mezzo dal livello dell'acqua per evitare che i pesci potessero scavalcarle. Giunto il momento della cattura – che di solito avveniva tra San Giovanni e San Michele – i pesci – prevalentemente mugilidi, sparidi, triglie, spigole, sgombri, pesci piatti e anguille – , spaventati dal rumore dei pescatori che battevano l'acqua con delle pertiche, erano condotti forzatamente verso delle piccole vasche circolari – denominate “torri” – , dove venivano raccolti facilmente con un gran guadino a manico – , oppure in direzione di una grande nassa finale o “camera della morte”, detta anche *bouledou*³⁴⁶.

Solitamente la *bordigue* veniva smontata in primavera – per facilitare l'entrata della fauna ittica – , per poi essere innalzata nuovamente durante l'estate, quando alcune specie ittiche riprendevano la migrazione in direzione del mare aperto, e poteva assumere anche sagome differenti da quella classica ad imbuto – ad esempio a forma di cuori sovrapposti – , rimanendo comunque la struttura a V quella più utilizzata³⁴⁷.

Se la tecnica delle *bordigues* risulta notevolmente complessa e circoscritta ad un determinato paesaggio acquatico corrispondente prevalentemente alla morfologia costiera del sud della Francia, va invece rimarcato il carattere universale dello sfruttamento delle risorse ittiche delle acque interne francesi sin dall'alto medioevo – in sintonia con quanto è stato già visto per il resto del paesaggio europeo – , e testimoniato dai numerosi esempi di *clusa*, *sclusa*, *exclusa*, *resclause* e *paiserie* – sbarramenti artificiali analoghi a quelli già trattati in questa sede – , destinati ad una massiva attività alieutica che lo stesso Bresc osa definire “quasi d'allevamento, direi d'acquicoltura”³⁴⁸.

Ci basti riportare soltanto l'esempio delle *boires* o *boères* della vallata della Loira,

³⁴⁶ Cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., pp. 471-472; cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., pp. 90-91; cfr. L. Stouff, *Op. Cit.*, cit. pp. 147-148.

³⁴⁷ Cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 471-472.

³⁴⁸ Cfr. H. Bresc, *Pesca litorale...* cit., pp. 87-88; cfr. J. Verdon, *Op. Cit.*, cit., pp. 344-346.

costituite da un recinto di salici – un *salicetum* o *salictum* –, i cui tronchi, tuffati nell'acqua stagnante, erano legati tra di loro da graticci o reti, o anche dalle due cose contemporaneamente³⁴⁹.

È un sistema che sembra praticato già nel V-VI secolo: i pescatori rivieraschi del fiume Po furono rimproverati dall'ostrogoto Teodorico – divenuto re d'Italia nel 493 – poiché pescavano con le siepi e non con le reti, causando in tal modo un grave intralcio alla navigazione³⁵⁰.

A questo punto non ci resta che affrontare brevemente anche l'esperienza britannica, in modo da concludere il nostro tour europeo, e cercare poi di tracciare alcune conclusioni.

Dall'incrocio delle fonti scritte con quelle archeologiche, anche in oltremanica sono state trovate numerose testimonianze che provano l'esistenza di strutture di cattura fisse o semi-fisse sul modello di quelle già descritte precedentemente, e presenti in particolari punti di passaggio della fauna ittica, nelle acque dei fiumi e dei torrenti, negli estuari soggetti a marea e finanche lungo la battigia marina.

Si riscontra sia la presenza dei più elementari sbarramenti, che quella di impianti maggiormente elaborati – spesso a forma d'imbuto – sul modello dei “lavorieri” lagunari precedentemente descritti: anche il materiale adoperato risulta essenzialmente lo stesso³⁵¹.

Tuttavia – per la realtà britannica – mi preme evidenziare soprattutto un aspetto in concreto, che oltretutto non è stato ancora messo in luce nel resto degli esempi sinora riportati.

Si tratta della creazione di alcuni ostacoli artificiali – fabbricati con fascine, ma a volte anche con pietre – che formavano un recinto sulla spiaggia o negli estuari, dove il pesce rimaneva intrappolato quando la marea si ritirava: le *cytweras* erano delle barriere installate nell'acqua e munite di buche o nasse – probabilmente simili alle peschiere di fiume presenti più a monte –, mentre le *haecweras* potevano essere sia

³⁴⁹ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 485.

³⁵⁰ Cfr. *Ibidem*; cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. Cit.*, cit., p. 19.

³⁵¹ Cfr. J. M. Steane – M. Foreman, *Medieval fishing tackle*, in M. Aston (a cura di), *Op. Cit.*, cit., p. 175.

dei recinti di graticci o di siepi usati per guidare la fauna ittica in una nassa finale o in direzione di una “camera della morte” nella quale i pesci erano catturati attraverso l'uso di un guadino – ancora una volta si tratta di una sorta di “lavoriere” –, sia una specie di siepe delimitata da un perimetro di graticci e legname contenenti una chiusa per regolare l'entrata e la fuoriuscita dei flussi di marea³⁵².

La caratteristica principale che si registra in simili impianti non risiede tanto nei suoi aspetti tecnici – che anzi sembrano coincidere con i loro omologhi europei –, ma bensì nello sfruttamento quotidiano dei cambi di marea dell'oceano Atlantico, i cui coefficienti risultavano di gran lunga maggiori rispetto ai dislivelli che si registrano nel mar Mediterraneo: ne abbiamo testimonianza in un documento del 914 nel quale si registra a Clontarf il decesso di un tale Tardhalhach, schiacciato dalla forza dell'alta marea contro la barriera di Cluain Tarbh, e ritrovato annegato con una stecca di legno conficcata nel corpo³⁵³.

È un metodo largamente impiegato anche nelle coste settentrionali della Spagna, per intenderci quelle spiagge e quei porti di mare bagnati dal mar Cantabrico e dall'oceano Atlantico: consistevano in un insieme di recinti denominati *corrales*, *atajadas*, *entalladas*, o *comboas*³⁵⁴ – in galiziano – e fabbricati con qualsiasi materiale utile allo scopo, dalla sagoma variabile a seconda della conformazione morfologica della costa³⁵⁵.

Quando venivano fabbricati in pietra, erano provvisti di buchi o troniere muniti di grate per agevolare l'impetuoso deflusso della marea, senza che i pesci potessero scappare: quando il processo di bassa marea stava per volgere a termine, i pescatori si affrettavano a raccogliere il pescato rimasto intrappolato al di sotto dello sbarramento artificiale prima che ritornasse ad innalzarsi il livello del mare³⁵⁶.

³⁵² Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 78.

³⁵³ “It was then that Tardhalhach, son of Murchadh son of Brian, went after the foreigners into the sea, when the rushing tidal wave struck him a blow against the weir of Cluain Tarbh and so he was drowned with a foreigner under him and a foreigner in his right han and a foreigner in his left and a stake of the weir through him”; cfr. *Ibidem*.

³⁵⁴ Cfr. E. Ferreira Priegue, *O desenvolvimento da actividade pesqueira desde a Alta idade Media ó século XVII*, in C. Fernandez Casanova, “Historia da pesca en Galicia”, Universidade de Santiago de Compostela, 1998, cit., p. 54.

³⁵⁵ Cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 466.

³⁵⁶ Cfr. *Ibidem*.

Grazie a questa ricca carrellata di esempi sulla presenza di impianti artificiali fissi e semi-fissi destinati ad un'attività alieutica controllata ed abbondante, è giunto il momento di trarre alcune conclusioni in relazione al rapporto tra tali metodi di pesca e il fenomeno dell'allevamento ittico, al quale sono stati ricondotti.

Da quanto sinora riportato è fuori discussione che si assiste ad una certa conoscenza da parte dell'uomo delle abitudini e dei cicli naturali della fauna ittica, sia marina che fluviale – manifestata ad esempio dalle migrazioni stagionali – , degli ecosistemi nei quali si muovono i pesci – i tempi e il gioco delle maree o le aree più pescose – , e più in generale dei periodici movimenti che le numerose specie ittiche intraprendono durante il loro sviluppo biologico, presupposto indispensabile per l'ubicazione degli impianti di pesca.

Le informazioni empiriche acquisite dall'essere umano nel corso dei secoli intorno al mondo dei pesci, gli consentono di attuare un controllo sull'ambiente acquatico capace di assicurargli – sul piano alimentare e poi anche commerciale – un costante e consapevole successo nella pesca, approfittando al massimo dei naturali processi biologici della fauna ittica attraverso la creazione di appositi impianti di pesca: potremmo definire tale fenomeno una sorta di allevamento ittico elementare, ancor meglio “naturale”, nel quale l'essere umano si “limita” a trarre profitto in maniera cosciente e razionale da ciò che la natura gli mette a disposizione.

Al di là della suddivisione delle differenti tipologie di impianti registrati – che tutto sommato non si differenziano notevolmente tra di loro – , l'origine e lo sviluppo delle pescaie risulta a nostro avviso riconducibile ad una medesima esigenza di rifornimento ed approvvigionamento controllato delle risorse ittiche – che in fondo è la stessa necessità che sottostà anche alla creazione dei vivai e degli stagni artificiali, come vedremo più avanti – , che si evolve nello spazio e nel tempo in funzione del rapporto dialettico tra bagaglio cognitivo e ambiente circostante, circolazione delle conoscenze e determinate condizioni ambientali.

In tal senso si nota una direttrice evolutiva nella struttura delle pescaie, il cui

grado di artificialità aumenta notevolmente sul finire dell'età media, rispetto alle più rudimentali installazioni altomedievali: ad esempio si assiste all'evoluzione delle prime palizzate fluviali munite di lunghe maniche di reti o di nasse, in direzione della più efficace tecnica della chiusura di un tratto di fiume – oltretutto molto spesso collegato al funzionamento di una ruota idraulica, dunque una medesima struttura per lo svolgimento di due funzioni – che fungeva come una sorta di vivaio, fin quando – nel momento ritenuto opportuno – si sollevavano le saracinesche che permettevano il convoglio delle acque, di modo che tutti i pesci erano spinti dalla corrente all'interno di alcuni canali in fondo ai quali si collocavano apposite trappole.

Sulla base degli stessi parametri – orientativamente dal XII secolo in poi – si registra negli stagni e nelle lagune costiere di tutta Europa un vero e proprio *boom* della pesca con il “lavoriere”, che come si è visto in precedenza assume differenti nomenclature a seconda del territorio geografico, ma le cui caratteristiche tecniche rimangono sostanzialmente invariate.

È molto probabile che con l'aumento demografico dei primi secoli del secondo millennio e il conseguente ritorno di buona parte della popolazione in prossimità della costa, i meccanismi delle pescaie fluviali furono adattati ad un nuovo ecosistema – quello lagunare e della palude – particolarmente propenso allo sviluppo di tali metodi di pesca.

Si potrebbe quindi ipotizzare una migrazione dei metodi di pesca delle pescaie fluviali – già abbondantemente attestate per i secoli altomedievali – dall'entroterra alla costa: almeno ciò è quanto riporta Elisa Ferreira Priegue per l'esperienza galiziana, secondo la quale la diffusione delle *comboas* – gli sbarramenti in pietra o legname che sfruttano i cambi di marea di cui si è fatta menzione precedentemente – è da collegare con l'espansione dei domini monastici nei territori costieri³⁵⁷.

D'altra parte a Venezia la vallicoltura è attestata già nel V secolo³⁵⁸, e può essere soltanto ricondotta ad una eventuale precedente esperienza romana: in effetti, le lagune costiere sono sistematicamente sfruttate già nell'antichità come parchi di

³⁵⁷ Cfr. E. Ferreira Priegue, *Op. Cit.*, cit., p. 52.

³⁵⁸ Secondo Cassiodoro sono nate prima le valli e poi la città di Venezia. Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca...* cit., p. 495

allevamento di pesci e molluschi anche in momenti storici precedenti al *boom* della piscicoltura romana (31 a.C - 69 d.C.)³⁵⁹.

Inoltre – secondo Zug Tucci – nei rapporti tra gli uomini e nelle tecniche, così come nelle condizioni ambientali, la *piscatio* veneziana resta a lungo immutata, con poche modificazioni e obbedendo a ritmi e a pratiche che per la loro ovvietà passano spesso sotto silenzio³⁶⁰.

In effetti l'ambiente lagunare – in alcuni casi – ha accolto fino ai giorni nostri un'attività di allevamento ittico, sfruttando sistemi di pesca e di richiamo della fauna ittica del tutto simili a quelli adottati in antico.

Con ciò voglio dimostrare che non è possibile individuare un'univoca traiettoria interpretativa capace di dare una spiegazione all'intero processo evolutivo del fenomeno delle pescaie, che – non mi stanco di ripeterlo – va invece considerato all'interno di un rapporto dialettico uomo/ambiente, bagaglio cognitivo/condizioni ambientali, e che quindi può assumere – a seconda dei luoghi e del momento storico – percorsi differenti, sebbene sia possibile ipotizzare alcune direttrici di fondo, così come abbiamo provato a fare anche noi.

Vivai e stagni artificiali

Per la stesura dei due successivi paragrafi – dedicati rispettivamente ai vivai e agli stagni artificiali in relazione all'allevamento ittico medievale – faremo particolare affidamento alla traduzione volgare del trattato sull'agricoltura di Pier de' Crescenzi – il *Liber ruralium commodorum* –, considerato uno spartiacque dei saperi agronomici medievali.

Nel trattato crescenziano, il recupero della tradizione classica si sposa con la capacità da parte dell'autore di operare delle moderne correzioni: leggendo

³⁵⁹ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. Cit.*, cit., p. 58.

³⁶⁰ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca...* cit., p. 492.

attentamente il suo testo – e confrontandolo con le sue fonti – si registrano una molteplicità di interventi silenziosi che l'autore realizza, tagliando il testo antico, sostituendo una parola con un'altra, aggiungendo qualcosa di propria iniziativa o attingendola da un'altra fonte³⁶¹.

Il valore del *Liber ruralium commodorum* è testimoniato dall'enorme fortuna che ricevette fin quasi alla metà del XVI secolo: quest'opera conobbe una grande diffusione in Italia e in Europa, e – per lungo tempo – non ebbe alcun reale concorrente; inoltre la sua composizione enciclopedica ne autorizzava una lettura parzialmente separata dal contesto di quell'Italia comunale nella quale era sorta³⁶².

Il testo fu rapidamente tradotto in volgare: in toscano nel XIV secolo, in Francia – ove il re Carlo V ne ordinò una traduzione nel 1373 – , in tedesco, in polacco e in ceco, tra Quattrocento e Cinquecento³⁶³.

Nel XVI secolo, Crescenzi chiude l'elenco – ordinato in maniera approssimativamente cronologica – degli autori di cui Agostino Gallo – probabilmente il più importante agronomo cinquecentesco – consiglia la lettura: “Leggete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Columella, Palladio, Costantino, Crescentio, et altri autori”, rientrando di fatto all'interno della più celebre tradizione agronomica classica³⁶⁴.

È lo stesso Agostino Gallo, che ci fornisce un'altra suggestiva descrizione di *peschiera*³⁶⁵: pur trovandoci cronologicamente in età moderna, non bisogna escludere l'importanza di tale fonte, che – come vedremo più avanti – risulta meno classificatoria e dettagliata rispetto a quella crescenziiana, alla quale sembra inoltre ispirarsi in alcuni passaggi.

Le informazioni dei trattati di agronomia saranno completate con altre fonti primarie – sia scritte che iconografiche – , e supportate da alcuni studi di settore, che

³⁶¹ Cfr. P. Braunstein – L. Molà, *Il rinascimento italiano e l'Europa. Volume terzo. Produzione e tecniche*, Angelo Collana Editore, Treviso-Vicenza, 2007, cit., p. 151.

³⁶² Cfr. *Ibidem*.

³⁶³ Cfr. *Ibidem*.

³⁶⁴ Cfr. P. Braunstein – L. Molà, *Op. Cit.*, cit., pp. 151-152.

³⁶⁵ Agostino Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura*, in Venetia, Appresso Camillo & Rutilio Borgomineri fratelli, al segno di San Giorgio, MDLXXII, cit., pp. 214-215.

ci risulteranno particolarmente utili soprattutto quando affronteremo il fenomeno degli stagni artificiali.

Nel suo trattato sull'agricoltura, Pier de' Crescenzi dedica un paragrafo a parte alla *pescina e pesci da rinchiudere*, nel quale si sofferma sulla pratica di creare degli spazi d'acqua artificiali dediti allo sfruttamento delle risorse ittiche:

“Colui che pescina vorrà, prima dee eleggere il luogo conveniente, nel quale in nessun tempo vi manchi l'acqua, imperocchè in altri luoghi non può durare. Ma delle pescine, alcune son grandi, alcune piccole e alcune mezzane: e ancora alcune sono di fonti, alcune sono di stagni, alcune marine, alcune fluviali. S'elle son piccole, arminsi di pietre murate, più volentieri in fonti o in fiumi, altri in istagni, in laghi, altri si dilettono in acqua marina. Ma la piccola piscina vuole esser affonda, in quanto da' cavator far si puote. E se l'acqua fia di fontana ovvero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci che son nelle parti di Lombardia cioè cavedini, scardoni, barbii e alcuni piccoli pesci, e forse trote. Ma se sarà di lago, ovvero di stagno che sia lotosa, meglio sarà per quella tinche, le quali a modo di porco, si dilettono del fango, e anguille viscosse, e anche tutti altri piccoli pesci, se non sieno di corruzione infetta. Ma i lucci non sono in piccola piscina da porre, imperocchè molti pesci divorano, avvegnachè le rane volentier mangino, che son nimiche de' pesci. Ma nelle grandi convenevolmente possono stare. E se l'acqua sarà marina condotta dal Mare, tutte generazion di pesci marini, per natura piccoli, si potranno in essa conservare. Se piscina grande aver vorrai, conviensi quella far di gran lago ovvero stagno, nella quale sieno acque molte raunate, o di nevi o di piove o di fonti o di fiume in quella discorrente, ovvero acqua marina: il che avviene in più luoghi. Ma se di lago ovvero di stagno, l'acqua per alcun luogo esca, quivi si richiuda, sì che s'impedisca l'uscimento de' pesci, e non l'uscir dell'acqua. Ma se è d'acqua dolce, potranno in quella porre e serbare ogni generazion di pesci così grandi, come piccoli in cotali acque viventi. Sono alcuni pesci marini, i quali si dilettono di acqua

*dolce, e quegli cotali similmente mettere vi si possono. Ma se sarà d'acqua marina, mettere vi si debbon tutte generazion di pesci marini, s'ella fia molto profonda, se non fosse già pesce grande como la balena, che in niun luogo, se non in pelago di Mare si può rinchiudere. Ma se la pescina sia di mezzana grandezza, dalle cose sopradette potrai aver la dottrina, di quali pesci vi si possano inchiudere. Della pescina grande utilidade si cava, imperocchè di pochi pesci che vi si mettono, in brevissimo tempo molto moltiplicano, e possonsene vendere molti, e molti averne ad uso manicare*³⁶⁶.

Dalla descrizione qui di sopra riportata emergono differenti tipologie di *pescine*, che variano in funzione della grandezza – *alcune son grandi, alcune piccole e alcune mezzane* –, dell'ambiente acquatico in cui possono essere costruite – *alcune sono di stagni, alcune marine, alcune fluviali* –, e delle specie ittiche da immettervi. Tuttavia sull'effettiva possibilità di creare delle *pescine* marittime riserbiamo molti dubbi, poiché dalle informazioni in nostro possesso non ci risultano simili esperienze in età medievale: è molto probabile che in questo passaggio, Crescenzi si sia appoggiato al racconto di alcuni autori classici, all'interno del quale si effettua una dettagliata descrizione delle specie ittiche allevate nelle peschiere marittime romane³⁶⁷.

Del brano crescenziiano, va messo innanzitutto in evidenza l'*incipit* della narrazione, che ci permette di individuare una chiara componente antropica alla base dell'intero discorso: *colui che pescina vorrà* – di qualsiasi tipo essa sia –, *prima dee eleggere il luogo conveniente*.

È l'essere umano a scegliere l'ambiente idoneo a seconda del tipo di *piscina* che vorrà erigere.

In secondo luogo si può evincere la finalità che sottostà alla costruzione di una *pescina*: l'*utilidade* che si cava da una *piscina* – specialmente da quella *grande* – è sia

³⁶⁶ Cfr. Pier de' Crescenzi, *Op. Cit.*, LIBRO IX CAP. LXXXI, cit., pp. 132-133.

³⁶⁷ Per un approfondimento sulle specie ittiche allevate nelle peschiere marittime romane, si veda L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. Cit.*, cit., pp. 19-22.

alimentare – *ad uso manicare* – che commerciale, *imperocchè di pochi pesci che vi si mettono, in brevissimo tempo molto moltiplicano, e possonsene vendere molti.*

Volendo escludere il modello di *pescina* marittima – sulla base di quanto è stato detto qui di sopra – si individuano sostanzialmente due principali tipologie di *piscine*: una piccola – a cui noi assegneremo il significato di “vivaio” – , secondo de' Crescenzi da fabbricare profonda e in pietra – *arminsi di pietre murate e affonda, in quanto da' cavator far si puote* – e da ubicare *più volentieri in fonti o in fiumi*; e l'altra grande – *stagno ovvero lago* – , *nella quale sieno acque molte raunate* – sia dolci che salate – , suggerendo al lettore di operare degli appositi sbarramenti – *quivi si richiuda* – *dove l'acqua per alcun luogo esca, affinché s'impedisca l'uscimento de' pesci*, senza tuttavia ostacolare l'essenziale deflusso delle acque.

Per le *pescine* mezzane, Crescenzi non ci fornisce una descrizione altrettanto soddisfacente, rimanendo un po' vago e limitandosi ad invitare il lettore a rifarsi ai consigli suggeriti per gli altri due tipi di *piscine*: *dalle cose sopradette potrai aver la dottrina, di quali pesci vi si possano rinchiudere.*

In riferimento alla pratica di conservare i pesci, Agostino Gallo utilizza durante tutta la sua narrazione il termine *peschiera*, risultando ahinoi arduo ipotizzare se con ciò volesse intendere un vivaio oppure uno stagno artificiale. D'altra parte, alcune delle informazioni che ci fornisce, risulteranno particolarmente valide ai fini della nostra discussione, e – alla lunga – magari saremo anche capaci di stabilire a che modello di *pescina* si volesse riferire.

Sulla base della classificazione crescenziiana, organizzeremo quindi il nostro discorso in due tronconi: la prima parte sarà dedicata ai vivai medievali, mentre la seconda agli stagni artificiali, cercando di metterne in evidenza caratteristiche tecniche e funzionalità.

Il vivaio medievale

Ne *Le venti giornate dell'agricoltura*, Agostino Gallo suggerisce di costruire la *peschiera* o nel proprio giardino o addirittura – quando possibile – all'interno dello stesso *casamento*. Sebbene l'agronomo bresciano non operi nessuna classe di distinzione in funzione dell'ambiente considerato maggiormente appropriato per un certo tipo di *peschiera* rispetto ad un'altra, a rigor di logica risulta più credibile l'edificazione di un vivaio – dalle dimensioni più ridotte – nelle immediate vicinanze di una *domus*³⁶⁸; mentre all'interno di un grande giardino – si pensi ad esempio alle enormi riserve regie – è possibile anche scavare un grande stagno artificiale.

Pier de' Crescenzi, nel paragrafo del suo *Ruralium Commodorum libri XII* dedicato ai *Giardini dei Re e degli altri ricchi signori* – III capitolo, Libro VIII – consigliava a costoro che *anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano* – ossia vi si immettano e si alimentino – , senza comunque specificare di che classe di *pescina* si trattasse, anche perché lo status sociale dei soggetti ai quali si riferisce consentiva loro di scegliere in base alla propria discrezione.

Tuttavia non tutti i giardini signorili erano così vasti, né tantomeno bisogna associare per forza di cose un'ampia riserva con un grande stagno artificiale.

In sintesi, non sembra esistere una regola fissa nello stabilire le dimensioni e il luogo nel quale edificare una *peschiera*, risultando logicamente più realistico fornirsi di un modesto vivaio laddove l'ambiente – o la capacità economica – non consentissero la creazione di un grande invaso artificiale.

Infatti – dal resto delle fonti in nostro possesso – i siti ritenuti più adeguati all'edificazione di un vivaio potevano essere individuati sia nei giardini che all'interno dei “casamenti”, in entrambi i casi sempre e comunque dentro i propri possedimenti. I vivai fatti costruire dai papi dopo il 1330 e disseminati in tutta Avignone e dintorni,

³⁶⁸ È questo il significato che l'Accademia della Crusca associa alla voce *casamento*. Accademia della Crusca, 1^o edizione, voce “casamento”: “casa, ma per lo più grande”, dal latino *domus*.

sono situati sempre in prossimità di un giardino o di un prato³⁶⁹, così come si può desumere anche dal già più volte citato affresco giovannettiano della *chambre du cerf* del palazzo dei papi di Avignone (fig. 9).

Anche il vivaio rappresentato in una miniatura fiamminga della metà del Quattrocento dedicata alla leggenda del *Roman d'Alexandre* (fig. 18)³⁷⁰ – e appartenente al duca di Borgogna Filippo III detto il Buono – è raffigurato nelle vicinanze di un castello all'interno di un lungo recinto sovrastato da una struttura a forma di torre, e circondato perimetralmente da un filare di alberi.

Boccaccio – nella VI novella della X giornata del Decameron – situa il vivaio di Neri degli Uberti al centro del suo *dilettevole giardino*, il quale si trovava a sua volta *a lato* della villa che costui possedeva in località *Castello a mare di Stabia*.

Si tratta di un tipo di giardino urbano o sub-urbano – denominato “alla fiorentina”³⁷¹ – che iniziava ad imporsi in quel periodo storico e che traeva ispirazione dai ben più lussuosi modelli aristocratici: è la borghesia cittadina che cerca di imitare gli standard di vita dell'alta nobiltà.

Secondo lo stesso Crescenzi esistevano due modelli di giardini: quando si fosse dovuto trattare di *giardini dei Re e degli altri ricchi signori*, si sarebbe dovuto pensare a una fontana, a una *selva* d'alberi, a un'alta cinta muraria, alla peschiera, alla voliera, a un padiglione vegetale a mo' di palazzo nel quale passar le giornate nel tempo buono, ad alberi esotici quali palme e cedri; i giardini adatti alle *persone mezzane* – in altre parole, ai borghesi – invece avrebbero dovuto esser cinti di siepi vive e piantati ad alberi da frutto e a fiori, non senza l'aggiunta di una pergola ombrosa³⁷².

Ancora il Decameron – nella conclusione della VI giornata – ci descrive il *locus amoenus* della Valle delle donne, nella quale – in prossimità di un palazzo signorile – si trovava un *picciol laghetto quale talvolta per modo di vivaio fanno né*

³⁶⁹ Cfr. Y. Grava, *Op. Cit.*, cit., p. 160.

³⁷⁰ Jean Wauquelin, *Les faits et conquêtes d'Alexandre le Grand*, Parigi, Biblioteca Nazionale, Fr. 9342, fol. 100.

³⁷¹ Ricordiamo che Neri degli Uberti era fiorentino e che il Boccaccio – quando descrive le caratteristiche del giardino di costui – utilizza l'espressione *a nostro modo*, cioè all'usanza fiorentina.

³⁷² Cfr. F. Cardini, *Op. Cit.*, cit., p. 269.

lor giardini i cittadini che di ciò hanno destro, a differenza del suddetto che – pur essendo ricco di pesci e fornito di un canale d'entrata ed uno d'uscita – *nè da altra ripa era chiuso che dal suolo del prato*, risultando quindi uno specchio d'acqua naturale: da ciò si deduce la scelta da parte di Boccaccio del termine *laghetto*, che talvolta può essere trasformato *per modo di vivaio* da quei *cittadini che di ciò hanno destro*, ossia per i loro comodi – aggiungiamo noi – alimentari.

In questo passaggio di Crescenzi – tenendo in conto anche di quanto appena detto qui di sopra – è possibile individuare una serie di dicotomie – vallata/giardini, laghetto/vivaio, ambiente rurale/ambiente cittadino – che ci consentono di stabilire due modelli di *pescine* ben distinti tra di loro – stagno o lago da una parte e vivaio dall'altra – in funzione di due paesaggi diversi – campagna e città – e di due soggetti sociali separati – aristocrazia rurale e borghesia cittadina – .

La possibilità di costruire un vivaio all'interno del proprio “casamento” – in modo da poterlo controllare più efficacemente – , è testimoniata dalla pratica di utilizzare le mura e i fossati dei castelli, delle città o dei monasteri, oltre che per fini difensivi anche come protezione per la conservazione di una considerevole scorta alimentare, che in certe circostanze – ad esempio durante un assedio – poteva risultare di vitale importanza³⁷³.

Così, a Kenilworth, sappiamo che il vivaio era situato appena sotto la muraglia destra del castello, poiché – tra il 1240 e il 1245 – questa fu abbattuta e ricostruita in quanto minacciava di crollare sul citato vivaio³⁷⁴; mentre l'originario recinto dell'abbazia cistercense di Bordesley conteneva due o tre piccoli vivai rettangolari³⁷⁵, così come quello della cattedrale di Canterbury includeva – già alla metà del XII secolo – una *piscina* e addirittura un'apposita camera nella cucina per lavare il pesce³⁷⁶.

Anche per quanto riguarda l'uso dei fossati per la conservazione dei pesci siamo in possesso di alcune testimonianze, sia scritte che iconografiche: Bonvesin de la Riva (1240 - ca.1315), nel suo racconto su *Le Meraviglie di Milano*, sottolinea come “un

³⁷³ Cfr. J. M^a Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 1040.

³⁷⁴ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 44.

³⁷⁵ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 101.

³⁷⁶ Cfr. *Ivi*, p. 71.

fossato di mirabile bellezza e larghezza circonda da ogni lato la città; non lo riempie uno stagno putrido o melmoso, ma acqua viva di sorgente, ricca di pesci e gamberi”³⁷⁷, che – sebbene il nostro autore non lo espliciti – non dovevano essere lì per una mera questione decorativa.

Ad Aurillac, nel processo che – nel 1277 – dà luogo ad un'inchiesta del parlamento sui diritti rispettivi dell'abate e dei borghesi, questi ultimi dichiarano – a sostegno delle loro pretese – , che i consoli hanno l'abitudine di far pescare i pesci che si trovano nei fossati della città³⁷⁸.

Una magnifica rappresentazione di pesca nel fossato di un castello è fornita dal Breviario Grimani, realizzato nel secondo decennio del XVI secolo nei Paesi Bassi e considerato uno dei più grandi capolavori d'arte miniata fiamminga: nella miniatura del mese d'ottobre (fig. 19) è possibile distinguere tutta una serie di attività che si svolgevano lungo e dentro il fossato del castello, tra le quali spicca un pescatore con canna e lenza raffigurato in piedi su una barca mentre recupera un pesce, e due uomini rappresentati mentre trascinano una corda a testa, probabilmente nel tentativo di issare a riva una rete a sacco precedentemente calata all'interno del fossato.

Ma quali erano i materiali utilizzati per la fabbricazione dei vivai?

Pier de' Crescenzi è esplicito nel suggerire al lettore di “armare” la *piccola pescina* di pietre murate, consigliando al lettore in un altro paragrafo del suo trattato sull'agricoltura – *Delle cisterne como si deono fare* – in che modo riparare la *pescina*, e più in particolare di come tamponare eventuali crepe, utilizzando una *confezione d'unguento* composta in parti uguali da pece liquida e grasso di maiale, da usare a mo' di stucco *ne' crepacci e fessure*³⁷⁹.

L'idea stessa che si potesse rompere la vasca e si dovesse quindi stuccare, sommata al suggerimento crescenziiano di fabbricarla in pietra, ci spinge ad ipotizzare la presenza di una muratura perimetrale – e probabilmente anche di un fondo lastricato – come materiale strutturale nella fabbricazione di un vivaio: rispetto alla prima, nella

³⁷⁷ Cfr. Bonvesin de la Riva, *Op. Cit.*, cit., p. 27.

³⁷⁸ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 482.

³⁷⁹ Cfr. Pier de' Crescenzi, *Op. Cit.*, LIBRO I, CAP X, cit., p. 44.

seconda edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, il vivaio, *da luogo concavo, pien d'acqua viva*, si trasforma *in ricetta d'acqua murato*.

È un'ipotesi che si rafforza se confrontata con l'immagine del *pesquier* – così erano denominati i vivai papali avignonesi – raffigurato nel ciclo di pitture murali della *chambre du cerf* del palazzo dei papi ad Avignone (fig. 9): la vasca raffigurata in tale affresco presenta un bordo sopraelevato color camoscio rivestito in pietra. Mentre nella miniatura raffigurante il monastero di *Vivarium* (V-VI secolo), i vivai rappresentati in basso sono circondati da uno spesso muretto di mattoncini colorati (fig. 4).

In altri casi le pareti del vivaio potevano essere rivestite d'argilla, in modo da renderle impermeabili: a Rhuddlan *a little fishpond* – letteralmente piccolo stagno, dunque presumibilmente un vivaio – risulta foderato da quattro carrettate di creta, estratte direttamente dalla vicina palude³⁸⁰; oppure fasciate con travi di legno, come risulta per i vivai papali avignonesi³⁸¹, dove comunque – come si è appena visto – è anche impiegata la pietra.

Per evitare che i pesci potessero essere prelevati di nascosto dalla *peschiera*, Agostino Gallo suggerisce di delimitarne il perimetro con una *siepe di spini*: tra i materiali utilizzati per la manutenzione degli stagni e dei vivai regi inglesi si registrano anche le voci *robora* e *carettatas spinarum*, impiegati probabilmente a scopo protettivo, sebbene le informazioni in nostro possesso non lo specifichino³⁸². Ipotizzare un loro utilizzo come rinforzo per gli argini andrebbe escluso, visto e considerato che sono altri i materiali impiegati a tal fine, come vedremo in seguito. Una testimonianza diretta della pratica di circoscrivere il vivaio con un perimetro di siepi – nonostante non sia indicato di quali piante si trattassero – ci è data ancora una volta dalle spese regie inglesi per la manutenzione – in questo caso – del vivaio presente nella tenuta di Woodstock³⁸³.

A differenza di Pier de' Crescenzi, Agostino Gallo ci fornisce anche le misure

³⁸⁰ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 44.

³⁸¹ Cfr. Y. Grava, *Op. Cit.*, cit., p. 160.

³⁸² Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 45.

³⁸³ Cfr. *Ivi*, p. 44.

della *peschiera* posseduta dal protagonista del suo lavoro – un tal Giovan Battista Avogadro – , *la quale non pur'è larga vinti braccia, & lunga seicento*: considerando che il braccio bresciano come unità di misura corrisponde a poco più di sessanta centimetri³⁸⁴, le dimensioni del suo vivaio non erano poi così modeste, risultando – viceversa – più conformi a quelle di uno stagno.

Sembra dunque azzardato ricondurre la *peschiera* galliana alla *piccola pescina* crescenziana che abbiamo deciso di prendere come modello di vivaio per la nostra descrizione, sebbene vi siano altri indizi – come ad esempio la possibilità di scavarne una all'interno del proprio “casamento” – che viceversa sembrano suggerire il contrario: ancora una volta, la narrazione di Agostino Gallo ci risulta quindi difficilmente interpretabile.

Alcuni indizi sulle probabili dimensioni dei vivai medievali si possono dedurre ancora una volta dall'affresco del vivaio papale avignone: nonostante la prospettiva usata nella raffigurazione appaia chiaramente inesatta, la vasca è geometricamente rettangolare, e la sua lunghezza risulta approssimativamente cinque volte maggiore della sua larghezza (fig. 9)³⁸⁵.

D'altra parte è palese una mancanza di proporzionalità tra le dimensioni del vivaio – troppo piccole – rispetto a quelle dei quattro personaggi che lo circondano: si ricordi – a tal proposito – che la serie di affreschi di Matteo Giovannetti – sebbene sia annoverata tra i primi esempi di naturalismo tardomedievale europeo – non può considerarsi una rappresentazione – per così dire – “verista”. Le informazioni che se si possono ricavare, vanno quindi ben ponderate.

Per quanto riguarda la profondità che poteva raggiungere un vivaio, un'idea ce la fornisce di nuovo Boccaccio, poiché sia Crescenzi che Gallo – probabilmente quest'ultimo riprendendo il consiglio del primo – suggeriscono orientativamente di scavare il più possibile.

Nella conclusione della VI giornata del Decameron, così come nella novella di re Carlo d'Angiò e Nero degli Uberti, il vivaio descritto da Boccaccio non è *più*

³⁸⁴ Cfr. A. Martini, *Op. Cit.*, p. 101.

³⁸⁵ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 457.

profondo che sia una statura d'uomo infino al petto lunga.

Tuttavia, sulla base di così poche informazioni è difficile sbilanciarsi: appare realisticamente più probabile che la profondità di un vivaio dovesse variare in funzione dei suoi scopi e della sua grandezza.

Riguardo ciò, va sottolineato che il vivaio – a differenza dello stagno artificiale – è solitamente uno specchio d'acqua morta, nel senso che il ricambio idrico – e dunque l'ossigenazione – non risulta un aspetto essenziale della sua struttura, in quanto la conservazione della fauna ittica all'interno della vasca non è concepita nella larga durata.

Il Crescenzi si sofferma sull'importanza di creare degli sbarramenti che impediscano la fuoriuscita dei pesci senza perciò ostacolare il regolare deflusso delle acque, quando affronta la questione delle grandi *pescine*; mentre per la *peschiera* di Agostino Gallo – *nella quale vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con più buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per un'altra più spessa di buchi di modo che non vi può uscir sorte alcuna di pesce* – vale sempre lo stesso discorso di prima: si tratta di un bacino d'acqua dalle importanti dimensioni – dieci metri di larghezza e trecento di lunghezza – , che per molti aspetti si avvicina più alla tipologia dello stagno artificiale che a quella del vivaio così come considerato nei nostri termini.

Infatti – in un passaggio successivo – , dopo aver elencato con quali pesci ripopolare la *peschiera*, Gallo suggerisce di non immettervi i lucci, ma *venendovi, o nascendovi, non manchi a levarli fuori*. Appare in tal modo implicita l'eventualità che le specie ittiche che popolano la sua *peschiera* si possano riprodurre naturalmente in tale bacino d'acqua: è una possibilità che bisogna invece escludere per i veri e propri vivai – ma non per i fossati, che comunque vanno considerati come una tipologia *sui generis* – , esclusivamente ideati al fine di conservare il pesce per un rapido consumo alimentare, per ripopolare altri invasi, oppure per scopi commerciali.

In effetti la differenza sostanziale che potremmo individuare tra un vivaio ed uno stagno artificiale consiste proprio nella capacità da parte della fauna ittica di

potersi riprodurre oppure no.

Com'è stato precedentemente suggerito, le principali funzioni svolte dai vivai erano quelle di mantenere in vita a breve termine un certo stock di pesci.

Come ci ricordano Grand e Delatouche, molti stagni artificiali francesi erano provvisti di vivai per la conservazione del pesce dopo la pesca³⁸⁶: ciò poteva avvenire sia in funzione di un consumo diretto – quando cioè il proprietario dello stagno decideva di conservare una parte del pesce per l'alimentazione domestica, oppure per introdurlo nel fossato del proprio castello in vista di un successivo impiego alimentare³⁸⁷ –, sia in virtù di un futuro ripopolamento ittico – reimmettendo a tempo debito tali esemplari nello stesso specchio d'acqua dal quale erano stati prelevati –, o – infine – per scopi commerciali – come merce destinata a popolare altri invasi oppure da inserire direttamente nel mercato ittico –.

Ad esempio, la corte papale avignonese – proprietaria di numerosi vivai, ma priva di stagni personali tramite i quali rifornirsi di prodotto ittico – era costretta a ricorrere direttamente all'acquisto dei pesci per popolare le proprie vasche artificiali: com'è stato già sottolineato in precedenza, i papi spesero ingenti somme di denaro per comperare soprattutto carpe e lucci dai mercati di Lione, Châlon o Belleville. Affinché questi arrivassero a destinazione sani e salvi viaggiavano ed erano nutriti per centinaia di chilometri all'interno di vivai battelli denominati *banquiers*³⁸⁸.

Dunque esistevano per così dire anche dei vivai da trasporto – da considerare comunque come una categoria a parte –, destinati sia ad immettere le specie ittiche nei vivai signorili per un successivo consumo domestico, che per ripopolare altri bacini dediti all'allevamento ittico³⁸⁹, come avveniva – ad esempio – per gli stagni regi inglesi, dove i pesci da introdurre viaggiavano all'interno di barili pieni d'acqua³⁹⁰.

³⁸⁶ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., pp. 486-487. Simili vivai si riscontrano anche per gli stagni regi inglesi, alla voce *bays*; cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 42.

³⁸⁷ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

³⁸⁸ Cfr. Y. Grava, *Op. Cit.*, cit., p. 160. Grand - Delatouche denominano tali battelli adibiti a vivai con il termine di *batellets pescherets*; cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 485.

³⁸⁹ Si ricordi a tal proposito la nascita di un vero e proprio mercato degli avannotti in Francia.

³⁹⁰ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 45.

Su quest'ultimo punto bisogna brevemente soffermarci: nell'allevamento a più fasi, che si sviluppò soprattutto in Boemia e in Inghilterra, gli esemplari allevati – per lo più carpe nei primi e abramidi nei secondi – compivano la loro maturazione in vasche separate a seconda dell'età, anch'esse – quindi – da considerare come una sorta di vivai.

In Inghilterra esistevano delle piccole vasche – una sorta di incubatrici – per gli avannotti fino ad un anno d'età, dopodiché questi erano pescati e trasferiti in altre vasche più grandi, per poi essere introdotti al compimento del terzo anno d'età in un vero e proprio stagno artificiale³⁹¹; mentre in Boemia – prima dell'evoluzione in tre fasi – l'allevamento ittico prevedeva la conservazione degli avannotti in dei serbatoi di minor capacità denominati *seminaria*³⁹².

In Inghilterra, il travaso della fauna ittica tra uno stadio di maturazione e l'altro risultava un procedimento particolarmente delicato, soprattutto tra la prima e la seconda fase: gli avannotti erano trasferiti da un serbatoio all'altro in appositi contenitori e, se sopravvivevano, – si devono sempre considerare sia la diminuzione di ossigeno che la lunghezza del trasporto – non si trattava poi di buttarli semplicemente nell'ambiente di destinazione, ma bisognava aggiungere gradualmente dell'acqua del nuovo ambiente all'interno dei recipienti per evitare lo shock del trasferimento³⁹³.

Questo esempio ci permette di individuare nell'allevamento a tre fasi sia la presenza di una serie di serbatoi o cisterne destinati a favorire il processo di maturazione della fauna ittica e che in Inghilterra si denominavano *bays*³⁹⁴, che l'impiego di appositi recipienti colmi d'acqua – una sorta di vivai da trasporto – per travasare i pesci da una vasca all'altra.

Infine, un'altra tipologia di vivaio che si riscontra durante tutta l'età medievale era legata alla possibilità di mantenere una parte delle eccedenze di una battuta di pesca in apposite vasche, lungo la riva dei fiumi o addirittura dietro le stesse barche

³⁹¹ Cfr. B.K. Roberts, *The re-discovery of fishponds*, in M. Aston, *Op. Cit.*, cit., p. 15.

³⁹² Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 5.

³⁹³ Cfr. B.K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., p. 15.

³⁹⁴ Si veda la n. 419.

sulle quali si effettuava la pesca. La medesima funzione è svolta ancora oggi dalle nasse che i pescatori sportivi utilizzano per conservare vivi i pesci che di volta in volta catturano.

Nella novella CCIX del *Trecentonovelle* di Franco Sacchetti (1332-1400), un'anguilla viene trasportata all'interno di un orciuolo d'acqua:

“...eglino andarono tanto cercando a' pescatori ch'egli ebbono un anguilla viva di circa due libbre, e con questa in un orciuolo d'acqua se n'andarono verso la Badía a Candegghi...”.

Alcune miniature dei *Tacuina Sanitatis* – in particolare quelle raffiguranti la pesca alla lampreda, ma potrebbero essere benissimo anche delle anguille – mostrano nei pressi della riva una sorta di catino di legno riempito d'acqua all'interno del quale vengono messe le catture: in due di queste (fig. 20 e 21), si può notare come un uomo – probabilmente un mercante – si appresta a depositare alcuni pesci all'interno di una piccola giara mantenuta da colui che – per l'abbigliamento – sembra essere un signore, mentre un altro personaggio – questa volta indubbiamente un pescatore – è ritratto nel mezzo del fiume intento a pescare con una grosso guadino circolare.

È una logica molto utile al pescatore, in quanto non lo costringe a gettare sul mercato l'abbondante prodotto di una giornata, ma gli permette una certa ripartizione a seconda dell'intensità della domanda³⁹⁵.

Quando si decideva di portare al mercato una parte delle catture conservate, si utilizzavano molto spesso dei barili colmi d'acqua, così come si deduce da un'ordinanza dello statuto di Oviedo³⁹⁶. Con lo stesso sistema, in Francia i *voituriers* si specializzarono nel trasporto delle carpe³⁹⁷. Probabilmente si tratta degli stessi modelli che si utilizzavano per trasportare i pesci per scopi di ripopolamento.

In certi casi – all'interno del mercato stesso – il pesce poteva essere venduto vivo in apposite vasche: è quanto avviene a Siena nel Quattrocento, dove la fonte Gaia di Piazza del Campo viene utilizzata per mantenere fresco il pesce; mentre in

³⁹⁵ Cfr. G. Mira, *Op. Cit.*, cit., pp. 82-83.

³⁹⁶ Cfr. M. Alvarez Fernández, *Op. Cit.*, cit., p. 82.

³⁹⁷ Cfr. J. Merino, *Op. Cit.*, cit., p. 850.

una miniatura medievale quattrocentesca relativa all'VIII novella della IX giornata del Decameron (fig. 22) – e conservata all'Österreichische Nationalbibliothek di Vienna –, è raffigurato un banco del mercato ittico provvisto di una vasca piena d'acqua, nella quale si distinguono – tra i vari pesci – delle lamprede, protagoniste della citata novella boccaccesca³⁹⁸.

Anche le anguille – pesci mucosi e resistenti, muniti di un piccolo opercolo che conferisce al pesce la capacità di rimanere vivo fuori dall'acqua per lungo tempo – potevano essere conservate vive in vasche, favorendone la commercializzazione in assenza di una catena del freddo³⁹⁹: seguendo un concetto analogo, gli attuali pescivendoli napoletani conservano i capitoni vivi in delle vasche improvvisate durante i giorni che dividono il Natale dalla notte di S. Silvestro, quando – effettivamente – vengono consumati.

I vivai utilizzati per mantenere in vita il surplus della pesca, venivano fabbricati in legno ed erano provvisti di buchi in modo da essere sufficientemente ossigenati senza che i pesci fossero in grado di scappare; erano alimentati da canalizzazioni chiuse da paratoie debitamente realizzate per convogliare l'acqua⁴⁰⁰.

È una tecnica della quale abbiamo notizia fin dalla legge Salica e che in seguito si evolverà un po' dappertutto sotto il nome di *servatorium*, *serva*, *serverum*, *salvarium* e – in Francia – di *serve* o *sauvoir*⁴⁰¹.

In Boemia – tra i primi esempi di vivai – si registrano i *vivaria piscium*, destinati sin dall'XI secolo alla conservazione del pescato in prossimità della Quaresima⁴⁰², mentre una simile funzione sembra essere testimoniata nel Trecento per una *vivaria* di una *piscaria* del fiume Marta, nello Stato della Chiesa⁴⁰³.

Altre vasche che sembrano essere state utilizzate per la conservazione di una pesca troppo abbondante sono decifrabili dai conti dell'hôtel sabaudo nei quali si fa riferimento a dei compensi nei confronti di *duobus hominibus qui portaverunt pisces*

³⁹⁸ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. Cit.*, cit., p. 90.

³⁹⁹ Cfr. *Ivi*, p. 169.

⁴⁰⁰ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 485.

⁴⁰¹ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., p. 485.

⁴⁰² Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 4.

⁴⁰³ Si veda nota n. 259.

*in stanno Sancti Theobaldi per tot dies*⁴⁰⁴.

Gli stagni artificiali

Dopo aver cercato di individuare le caratteristiche dei vivai medievali ed aver sottolineato alcune delle principali tecniche di pesca – le pescaie – , che – a nostro avviso – vanno ricondotte al fenomeno dell'allevamento ittico, è giunto il momento di volgere la nostra attenzione sugli stagni artificiali, complesse opere d'ingegneria idraulica e terrestre, create ad arte dall'ingegno umano per sfruttare in maniera esponenziale le capacità riproduttive della fauna ittica, e che si discostano dal resto dei bacini naturali – lagune o laghi costieri – per una marcata presenza dell'intervento umano, presente di fatto su tutti i livelli, dalla costruzione dell'invaso alla messa in pratica dei più evoluti metodi di allevamento.

Com'è stato analizzato in precedenza, Pier de' Crescenzi definisce *stagno* ovvero *lago*, una grande *pescina nella quale sieno acque molte raunate* – sia dolci che salate – , suggerendo al lettore di operare degli appositi sbarramenti – *quivi si richiuda* – *dove l'acqua per alcun luogo esca*, affinché *s'impedisca l'uscimento de' pesci*, senza tuttavia ostacolare l'essenziale deflusso delle acque, ed evidenziando la sua *grande utilidade (...) imperocchè di pochi pesci che vi si mettono, in brevissimo tempo molto moltiplicano, e possonsene vendere molti, e molti averne ad uso manicare*⁴⁰⁵.

Così anche Agostino Gallo – nell'unico esempio di *peschiera* da lui riportata – sottolinea come *vi entra l'acqua di continuo per la portella concia con la ferratella fatta con più buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per un'altra più spessa di buchi di modo che non vi può uscir sorte alcuna di pesce*.

In entrambi i casi si registrano – dunque – degli accorgimenti tecnici da operare per

⁴⁰⁴ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. Cit.*, cit., p. 322.

⁴⁰⁵ Cfr. Pier de' Crescenzi, *Op. Cit.*, LIBRO IX CAP LXXXI, cit., pp. 132-133.

un corretto funzionamento dell'intero complesso idrico, e – nello specifico – la creazione di alcuni sbarramenti e saracinesche – magari in ferro, come suggerisce Gallo – di modo che sia favorito il regolare flusso delle acque, senza che i pesci possano scappare.

Fortunatamente per noi, alcuni studi dettagliati ci danno la possibilità di approfondire tale argomento in maniera soddisfacente, senza dover ricorrere a difficili interpretazioni, poiché – anche in questo caso – le informazioni presenti nei trattati di agronomia risultano parziali.

Innanzitutto cercheremo di individuare le principali caratteristiche tecnico-strutturali degli stagni artificiali, prendendo come punto di riferimento le esperienze francesi, inglesi e boeme – senza dubbio le realtà più documentate –, e incrociandole con le fonti di cui disponiamo: ricche di informazioni risulteranno in particolar modo alcune miniature bassomedievali.

Prima d'incominciare, va ricordato che la creazione degli stagni artificiali rientra all'interno di un più ampio contesto storico di rivoluzione agraria, legato all'espansione demografica che si registra nei primi secoli del secondo millennio e durante il quale si assiste – tra le altre cose – ad una serie di interventi e di modifiche del paesaggio europeo, attraverso numerose opere di dissodamento, disboscamento e bonifica dei terreni.

I prodromi di tale processo possono essere individuati già durante l'epoca carolingia, quando infatti si registra anche la nascita dei primi stagni artificiali, quelli fortemente voluti da Carlo Magno e di cui è stato precedentemente discusso in questa sede⁴⁰⁶.

Innanzitutto va detto che non è possibile stabilire una singola modalità nella realizzazione degli stagni artificiali, la cui edificazione dipendeva da tutta una serie di fattori ambientali, come ad esempio la topografia e la morfologia dei terreni, oppure l'ubicazione delle fonti idriche.

Si assiste infatti – in alcuni casi – alla semplice deviazione di fiumi e torrenti per canalizzare e convogliare le acque all'interno di un bacino artificiale⁴⁰⁷ – previamente

⁴⁰⁶ Si vedano le note nn. 265-268.

⁴⁰⁷ È questo il caso dei primi stagni artificiali boemi, denominati nel XIII secolo *obstacula*, e successivamente relegati

scavato – o naturale⁴⁰⁸; in altri, alla bonifica di zone paludose attraverso complesse opere di drenaggio, dopo le quali era possibile dare vita a degli stagni artificiali, magari inondando queste nuove terre incolte⁴⁰⁹; in altri ancora allo sbarramento di un vallone chiuso da un argine monumentale; talvolta gli stagni sono disposti a gradini e si versano gli uni negli altri⁴¹⁰.

Gli stagni vengono approfittati anche per azionare uno o più mulini⁴¹¹, e – in alcuni casi – anche per distribuire l'acqua ai villaggi, come avviene ad esempio in Boemia⁴¹².

È una dinamica che si accelera nel tempo: con l'inizio dell'età moderna, stagni e mulini attigui appartenenti allo stesso proprietario iniziano ad essere concessi contemporaneamente, come se costituissero un unico insieme; inoltre la presenza di un mulino in prossimità di uno stagno non costituisce un intralcio alla navigazione, a differenza di quanto avveniva per quelli ubicati lungo i corsi fluviali⁴¹³.

Indubbiamente, la componente chiave per la creazione di uno stagno risiede nella capacità di detenere le acque: ciò era possibile soltanto attraverso l'erezione di una diga, considerata come “la testa dello stagno”⁴¹⁴.

In Boemia, durante “l'età d'oro” dell'allevamento ittico, le dighe potevano raggiungere lunghezze di centinaia o addirittura migliaia di metri: gli ingegneri cechi – durante la prima metà del XVI secolo – stabilirono il rapporto perfetto di 3 : 1 : 1 tra la base, l'altezza e il margine superiore della diga⁴¹⁵.

L'evoluzione di tali tecniche consentì sul finire del XVI secolo la costruzione di opere mastodontiche: lo stagno di Rozmberk – all'epoca il più grande bacino idrico d'Europa – era protetto da una diga di 2430 metri di lunghezza, con un'altezza

in secondo piano con lo sviluppo – prima – dell'allevamento ittico in due fasi, e – infine – di quello in tre. Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., pp. 4, 8.

⁴⁰⁸ Potrebbe essere questo il caso dello stagno creato da Oddone di Cluny. Si veda la nota n. 244.

⁴⁰⁹ È un fenomeno che si registra in Boemia a partire dalla seconda metà del XV secolo. Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 6.

⁴¹⁰ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., pp. 486-487.

⁴¹¹ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., pp. 92-93.; cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 44; cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 12.

⁴¹² Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 12.

⁴¹³ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

⁴¹⁴ Da qui i numerosi riferimenti a *caput*, *capud* o *calcicium*. Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., pp. 40-41.

⁴¹⁵ Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 9.

massima di 9,8, ed una capacità di quasi cinquanta milioni di metri cubici d'acqua⁴¹⁶.

In età bassomedievale, la diffusione degli stagni artificiali è registrata sia nelle vaste grange monastiche – in particolar modo in quelle cistercensi, le cui superfici potevano ricoprire addirittura tre, quattro o addirittura cinque ettari di superficie⁴¹⁷ –, che nelle proprietà aristocratiche e comunali: in linea di massima si può affermare che gli stagni artificiali – a differenza dei vivai medievali – non rientravano quasi mai all'interno delle fortificazioni dei loro proprietari, essendo solitamente ubicati nei possedimenti fondiari circostanti, per evidenti motivi di spazio.

Le fonti iconografiche sembrano confermare quanto detto.

Tra le maggiori opere d'arte miniata del XV secolo vanno annoverati senz'ombra di dubbio i capolavori dei fratelli Limbourg, immortalati nel tempo grazie ai libri d'ore commissionati loro dal duca di Berry: la miniatura del mese d'aprile delle *Très Riches Heures du duc de Berry* (fig. 23) – da datare nel secondo decennio del Quattrocento – mostra uno stagno artificiale con una scena di pesca con rete al suo interno, delimitato a monte da una chiusa, al di sotto delle mura del castello di Dourdan – nell'antica provincia francese d'Hurepoix – e di proprietà del duca dal 1385; mentre una delle pergamene che compongono le *Belles Heures de Jean de France, duc de Berry* (fig. 24), – realizzate qualche anno prima – raffigurano un bacino artificiale nelle immediate vicinanze della *Grande Chartreuse* – la casa madre e modello cenobitico dell'ordine dei certosini –, situata nella Alpi francesi, a nord di Grenoble.

Analizzando dettagliatamente quest'ultima miniatura si possono scovare altri preziosi indizi: per ora ci limiteremo ad utilizzare soltanto quelle informazioni attinenti all'argomento che stiamo trattando adesso, tenendo sempre presente le difficoltà legate ad un'interpretazione “realistica” di tali immagini.

Innanzitutto ci troviamo di fronte ad uno stagno separato da una diga in legno – molto simile a quella del castello di Dourdan – : ciò ci permette di introdurre una nuova questione, ossia la presenza – in alcuni casi – di più bacini d'acqua – in questo caso

⁴¹⁶ Cfr. *Ibidem*.

⁴¹⁷ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 96.

adiacenti – , ma in altri casi collegati tra di loro tramite una complessa serie di canalizzazioni, di ponti e di strade rialzate, e ubicati a volte a cascata, specialmente quando si operava un sistema di allevamento in più fasi, cioè quando ad ogni stagno corrispondeva una determinata fase di maturazione delle specie ittiche⁴¹⁸.

Per l'incubazione degli esemplari più giovani, si creavano degli appositi recipienti dalle modeste dimensioni per favorire lo sviluppo degli avannotti all'interno di un habitat privo di pericoli: è una pratica che ritroviamo indistintamente utilizzata tanto in Inghilterra – dove tali serbatoi prendevano il nome di *bays* o *servatoria*⁴¹⁹ – come in Boemia – sotto il termine di *seminaria* – , ma anche in Francia.

Sebbene per gli stagni artificiali francesi non siamo in grado di affermare con sicurezza l'impiego dell'allevamento in due o tre fasi, si constata comunque la presenza di alcuni piccoli vivai – denominati *gardoirs*, *sauroirs*, *fosses*, *foussés* o *fortières* – nei pressi degli stagni artificiali: in alcune ordinanze regie è impiegato il termine *alevin* – avannotto – quando ci si riferisce al ripopolamento degli stagni di proprietà regia⁴²⁰.

Sembra esistere un ciclo secondo il quale gli avannotti pescati negli stagni regi erano trasportati da un bacino all'altro in modo da garantire un efficace ripopolamento di tali specchi d'acqua, senza doverli acquistare sul mercato⁴²¹.

Ma cerchiamo di approfondire brevemente i metodi di allevamento ittico che si praticavano negli stagni europei.

Abbiamo appena detto dell'esistenza di piccoli vivai per lo sviluppo degli avannotti in funzione di un successivo popolamento degli stagni.

In Francia i pesci erano introdotti negli stagni al compimento del terzo anno d'età quando bisognava popolare una riserva che era stata precedentemente svuotata. Le giovani carpe di due anni d'età erano denominate *norrins* o *nourrins* nelle regioni di Gâtinais, Sologne, Forez, Bresse e Dombes, e costituivano – insieme ai lucci – le

⁴¹⁸ Cfr. *Ibidem*; cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 44; cfr. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 11; cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. Cit.*, cit., pp. 486-487.

⁴¹⁹ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., pp. 40-41.

⁴²⁰ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 90.

⁴²¹ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 90.

specie ittiche più pregiate, denominate *poissons de vente*; mentre i persici e le tinche – dal valore inferiore – erano dette a Bresse e nelle Dombes, *la mangonaille*: sono sostanzialmente questi i pesci che popolavano gli stagni artificiali francesi⁴²². Tuttavia è impossibile stabilire con precisione la quantità di specie ittiche che vi erano introdotte.

In sintesi, si potrebbe dunque stabilire per gli stagni artificiali francesi al massimo un metodo di allevamento in due fasi, dove il primo ciclo consisteva nel favorire lo sviluppo di giovani esemplari all'interno di piccoli vivai, sebbene – com'è stato già detto – era anche possibile acquistarli sul mercato, mentre il secondo corrispondeva all'introduzione di tali specie all'interno di un vero e proprio invaso dalle grandi dimensioni, affinché i pesci si potessero moltiplicare facilmente.

Per quanto riguarda invece gli stagni artificiali inglesi, le informazioni in nostro possesso ci permettono di individuare dei metodi più evoluti, che ci indicano la presenza di più bacini in funzione di una tecnica di allevamento a più fasi. La concatenazione di più stagni in ordine crescente di grandezza o la presenza di più vasche in prossimità di questi, ci permettono di ipotizzare un loro sfruttamento in funzione dei differenti stadi di maturazione delle specie ittiche.

Si registrano vasche per l'allevamento degli esemplari fino ad un anno d'età, ed altre per quelli fino a due anni, dopodiché i pesci erano immessi nei grandi stagni⁴²³.

Anche in questo caso, si allevavano soprattutto lucci e ciprinidi, per lo più abramidi: le carpe – infatti – saranno introdotte soltanto sul finire dell'età media⁴²⁴, molto probabilmente importate dall'Europa dell'est, dove la carpicoltura aveva raggiunto il suo massimo sviluppo.

In tutti i modi, l'esperienza inglese non si dovette discostare di molto dalle tecniche realizzate in Boemia e Moravia, dove – di fatto – si riscontrano dei metodi di allevamento ittico molto simili.

Riprendendo in parte quanto detto nell'introduzione, la carpicoltura ceca fu con

⁴²² Cfr. *Ibidem*.

⁴²³ Cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., pp. 10, 14, 15.

⁴²⁴ Si veda la nota n. 249.

tutta probabilità l'esperienza che raggiunse il maggior grado di evoluzione nei metodi di allevamento ittico.

Già sul finire del XIV secolo, all'iniziale metodo detto “cumulativo” – dove i pesci erano allevati senza tener conto della loro età, pescati ogni 5-6 anni, ed una parte di essi conservati per ripopolare nuovamente lo stagno – , si sostituì il più moderno sistema a due fasi, nel quale il novellame compiva il suo processo di maturazione in dei serbatoi di minor capacità, separatamente dal resto degli esemplari adulti: in tal modo entrambi gli stadi di sviluppo delle carpe si beneficiavano di un ambiente e di un'alimentazione migliore, e – soprattutto – il novellame era al riparo da possibili predatori, per cui riusciva a raggiungere più facilmente lo stadio adulto⁴²⁵.

È evidente che tale sistema risultasse molto più efficace e produttivo del precedente. Infine, dalla seconda metà del XV secolo, la carpicoltura fu nuovamente perfezionata: il sistema a due fasi fu rimpiazzato dall'allevamento a tre stadi.

Il novellame era ancora una volta allevato separatamente durante due anni in un piccolo stagno, e – successivamente – introdotto per un altro anno in uno di media grandezza, detto stagno di passaggio – ; infine le carpe passavano altri tre anni nell'ultimo stadio della loro vita in un bacino dalle grandi dimensioni, sino al momento della loro cattura⁴²⁶.

I grandi proprietari fondiari ebbero la possibilità di realizzare tutti e tre gli stagni di passaggio all'interno dei loro possedimenti, dando vita ad un ciclo autonomo e virtuoso di allevamento ittico. Coloro che invece non godettero delle stesse possibilità, puntarono esclusivamente a specializzarsi su un determinato stadio dell'allevamento, in funzione delle caratteristiche dei loro stagni che – come si è appena visto – erano distinte a seconda dei diversi gradi di maturazione delle carpe⁴²⁷.

Dopo questa breve parentesi sui modi e sui metodi attraverso i quali si sviluppò

⁴²⁵ Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 5.

⁴²⁶ Cfr. *Ivi*, p. 8.

⁴²⁷ Per la crescita degli avannotti si creavano degli stagni di piccole dimensioni in altitudine, quindi piuttosto freddi, mentre per l'allevamento delle carpe negli stagni di passaggio si preferivano dei bacini d'acqua poco profondi e più caldi, ubicati preferibilmente in pianura. Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., p. 5.

l'allevamento ittico negli stagni artificiali europei, ritorniamo nuovamente alle caratteristiche strutturali di quest'ultimi.

Così come suggerito anche dagli agronomi Pier de' Crescenzi ed Agostino Gallo, la regolazione delle acque richiedeva l'operazione di una serie di canalizzazioni, saracinesche, orifizi e sfiatatoi, per evitare che le piene potessero far esondare lo stagno⁴²⁸, e per fare in modo che vi fosse sempre un'adeguata ossigenazione, fondamentale per prolungare i cicli biologici di tali bacini, che altrimenti rischiavano d'impaludarsi⁴²⁹.

A seconda della complessità degli invasi artificiali si effettuavano più o meno elaborate opere di ingegneria idraulica: ad esempio sul finire del XVI secolo – in Boemia – si arrivarono a costruire dei canali artificiali lunghi fino a quarantacinque chilometri, che coinvolgevano anche il funzionamento dei rifornimenti idrici dei villaggi⁴³⁰. Ma si tratta comunque di un caso limite, e un po' avanti nel tempo rispetto al contesto storico medievale.

Per l'Inghilterra si registrano sostanzialmente due tipi di immissione e di scarico delle acque: una al di sopra della superficie dello stagno e l'altra al di sotto del livello dell'acqua.

Il primo metodo consisteva in un complesso di chiuse – paratoie a ghigliottina o semplici inserti di assi con i lati ad incastro, accessibili dalla sponda o da piccoli sentieri – ; mentre il secondo presentava delle saracinesche costruite al di sotto del livello dello stagno. In quest'ultimo caso l'acqua “sfogava” o da uno scarico centrale, oppure attraverso una chiusa di regolazione che funzionava più o meno come lo scarico del troppopieno di un gabinetto⁴³¹.

Era inevitabile tuttavia che – con il passare degli anni – , la crescita di piante acquatiche, le foglie cadute, parti di sponda staccate, la vicinanza di vasche per la

⁴²⁸ Ad esempio, la diga sul fiume Bruna voluta fortemente dal comune di Siena per non dipendere più dal prodotto ittico importato dal lago Trasimeno, fu distrutta nel 1492 da una piena, soltanto tre anni dopo la sua realizzazione, causando la morte di uomini e bestiame. Cfr. G. Cantoni, *Op. Cit.*, cit., p. 297.

⁴²⁹ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 42; cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

⁴³⁰ Cfr. J. Panek, *Op. Cit.*, cit., pp. 11-12.

⁴³¹ Cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., pp. 10-11.

macerazione della canapa che contaminavano le acque⁴³², e più in generale qualsiasi specie di detriti, comportassero un livello d'inquinamento delle acque tale da rendere necessario il completo drenaggio e la pulitura dello stagno⁴³³.

Inoltre, l'azione delle acque – per quanto stagnanti possano essere – , causava inevitabilmente l'erosione e il dilavamento degli argini.

In effetti la manutenzione risultava una componente essenziale per il corretto funzionamento di uno stagno artificiale, la cui gestione – da quanto si è già potuto intuire – implicava enormi attenzioni ed ingenti investimenti. Le opere di manutenzione degli stagni includevano sia la rimozione della fanghiglia e dei detriti depositatisi nel fondo e nelle saracinesche, che l'eventuale riparazione e rinforzamento degli argini, delle dighe e dei canali. Curiose sono le testimonianze che attestano una furiosa caccia alle lontre, colpevoli non solo di alimentarsi di pesce, ma soprattutto di scavare complesse gallerie all'interno degli argini, mettendone notevolmente a rischio la solidità⁴³⁴.

Si devono non solo investire tempo e lavoro, ma i periodici svuotamenti degli stagni – che avvenivano mediamente ogni tre anni e non duravano più di sette-otto mesi⁴³⁵ – si ripercuotevano anche sull'intero ciclo dell'allevamento ittico e – indirettamente – sul consumo alimentare, data l'assenza – durante un certo lasso di tempo – di pesce fresco: non a caso sul finire dell'età media molti stagni artificiali – non è questo il caso della Boemia – furono abbandonati perché considerati troppo onerosi, a discapito di un mercato ittico in piena espansione, capace di competere con i più evoluti metodi di allevamento ittico⁴³⁶.

Tuttavia l'ingegno umano riusciva a far fronte a tale scenario, utilizzando il fondo prosciugato dello stagno – ricco di *humus*, quindi un ottimo concime – per praticarvi la cerealicoltura⁴³⁷.

⁴³² Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

⁴³³ Cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., p. 13.

⁴³⁴ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

⁴³⁵ Cfr. *Ivi*, p. 93.

⁴³⁶ Si veda le note nn. 268, 274.

⁴³⁷ Nel 1319, quando le tecniche agricole erano ancora rudimentali, gli stagni di Millançay, appartenenti al conte di Bloi, produssero 37 kilolitri di grano. Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., pp. 89, 93.

Ovviamente, lo svuotamento era anche il metodo principale per catturare tutti i pesci presenti nello stagno, utilizzando un unico procedimento sia per la pesca che per provvedere alle periodiche manutenzioni.

Mediamente – com'è stato già detto – ciò avveniva ogni tre anni – ma anche ogni due o ogni quattro, non c'è in effetti una regola precisa⁴³⁸ – , un intervallo di tempo considerato comunque sufficiente per catturare dei pesci già decisamente maturi.

La pesca poteva avvenire prima della Quaresima – solitamente a partire dalla Candelora (2 febbraio) – , ma anche prima dell'Avvento (novembre): per svuotare lo stagno, o si alzavano tutte le paratoie – raccogliendo poi i pesci che si dimenavano sul fondo diventato ormai una pozzanghera – , oppure si rompeva l'argine artificiale creato per formare la diga, riempiendo la breccia con graticci o reti in modo che il pescato rimanesse intrappolato⁴³⁹.

Quest'ultima soluzione poteva comportare due inconvenienti: il primo consisteva nella possibilità che vi fossero dei pescatori di frodo appostati in prossimità dei graticci e delle reti e pronti ad accaparrarsi una buona quantità di catture – al quale si fece fronte in alcuni casi con la creazione di un vero e proprio sistema di sorveglianza che vigilava lo specchio d'acqua anche in altre occasioni⁴⁴⁰ – ; il secondo, legato ai danni ambientali che un simile getto d'acqua poteva causare sui terreni circostanti, causando le lamentele di eventuali vicini, in particolar modo quando si trattava di pascoli e prati di uso comune⁴⁴¹.

La tecnica dello svuotamento per la cattura dei pesci è presente anche nella cronaca castigliana di *Pero Niño*, in riferimento allo stagno artificiale del palazzo campestre di Renaud de Trie: “...e cuando querían tomar el pescado, tiravan el agua toda, e quedaba el estanque seco. Allí tomavan e dexavan el pescado que querían, e abrían el caño de enzima, e en poca de ora hera lleno de agua”⁴⁴².

Da tale testimonianza si potrebbe dedurre che in alcuni casi lo svuotamento risultava

⁴³⁸ Cfr. *Ivi*, p. 91.

⁴³⁹ Cfr. *Ibidem*; cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 48.

⁴⁴⁰ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 92.

⁴⁴¹ Cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 93.

⁴⁴² Cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. Cit.*, cit., p. 1058.

incompleto – probabilmente perché si trattava di uno stagno dalle modeste dimensioni –, in quanto c'era la possibilità di catturare soltanto una parte del pescato – quello da consumare immediatamente – lasciando il resto dei pesci all'interno dell'invaso, che veniva nuovamente riempito d'acqua⁴⁴³.

In altri casi si utilizzavano recinti e palizzate – sul modello delle pescaie descritte in precedenza –, oppure – quando gli stagni erano molto grandi – si poteva pescare anche con la barca – così come rappresentato nelle due miniature dei libri d'ore del duca di Berry precedentemente menzionate (fig. 23 e 24) –, sebbene le reti risultavano particolarmente ingombranti e quindi, o erano presenti nei pressi dello stagno stesso, e perciò potenzialmente a rischio di furto, oppure bisognerebbe escludere che potessero essere trasportate appositamente *in loco*; infine – ma molto raramente – si hanno anche menzioni di pesche effettuate con lenze – a tal proposito si ricordi il certosino raffigurato nella miniatura limbourghiana della *Grande Chartreuse* (fig. 24) – o con trappole⁴⁴⁴.

È probabile che la decisione di pescare senza dover svuotare lo stagno rispondesse anche alla necessità di mantenere sempre attivi i mulini: per lo stesso motivo – in altri casi – si poteva prolungare la periodicità della pesca ad ogni 4 anni⁴⁴⁵.

I materiali principalmente utilizzati nella realizzazione di uno stagno artificiale erano i seguenti.

Innanzitutto enormi quantità di terra erano estratte direttamente dallo scavo dello stagno per innalzare gli argini dello stesso: in alcuni casi tali pareti potevano essere rivestite di argilla per renderle impermeabili, e – solitamente – erano rinforzate con rivestimenti di legname – per lo più olmi e querce – o di pietra⁴⁴⁶.

Il legno era generalmente utilizzato anche per la costruzione dei canali, delle dighe o delle chiuse⁴⁴⁷, dei ponti o di quei piccoli vivai realizzati per favorire lo sviluppo

⁴⁴³ Cfr. *Ibidem*.

⁴⁴⁴ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 48.

⁴⁴⁵ Cfr. G. De Gislain, *Op. Cit.*, cit., p. 93.

⁴⁴⁶ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., pp. 44-45; cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., p. 10; cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 103.

⁴⁴⁷ Ancora una volta per tali circostanze si registra l'apporto delle fonti iconografiche. Si vedano le due miniature dei fratelli Limbourg citate in questa sede (fig. 23, 24).

degli esemplari ittici immaturi⁴⁴⁸.

Infine, il fondo dei fossi scavati risultava coperto di uno o più strati di argilla ben lavorata – con i piedi o con un palo – per lisciare la superficie⁴⁴⁹.

Altri materiali menzionati nelle fonti sono la sabbia – probabilmente anch'essa impiegata con la stessa funzione dell'argilla – e siepi e rovi, il cui scopo – com'è stato suggerito anche nel paragrafo sui vivai⁴⁵⁰ – doveva risultare di carattere difensivo, mediante la recinzione dello stagno stesso, oppure della parcella di terreno che lo conteneva⁴⁵¹.

Conclusioni

Volendo concludere il nostro discorso storico sui metodi e sulle tecniche praticate nell'allevamento ittico medievale, dopo aver dettagliatamente analizzato e interpretato all'interno del nostro paradigma teorico il fenomeno delle pescaie, risulta evidente che il mondo dei vivai e degli stagni artificiali appare indubbiamente caratterizzato da un grado di artificialità nettamente superiore.

Com'è stato ben evidenziato in precedenza, l'allevamento ittico che si sviluppò mediante la realizzazione di impianti artificiali di pesca fissi e semi-fissi si caratterizzò per uno sfruttamento intensivo degli ecosistemi acquatici e dei cicli biologici della fauna ittica, approfittando delle condizioni naturali che l'ambiente favoriva.

Si tratta dunque di una tipologia di allevamento che potremmo definire in un certo senso “naturale”, e che di fatto si differenzia dalle esperienze portate avanti dall'uomo nella realizzazione dei vivai e degli stagni, che – viceversa – risultano delle creazioni artificiali *tout court*, all'interno delle quali l'essere umano non si limita più ad

⁴⁴⁸ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., pp. 44-45; cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., p. 10.

⁴⁴⁹ Cfr. B. K. Roberts, *Op. Cit.*, cit., p. 10; cfr. C. J. Bond, *Op. Cit.*, cit., p. 103.

⁴⁵⁰ Si vedano le note n. 382-383.

⁴⁵¹ Cfr. J. M. Steane, *Op. Cit.*, cit., p. 45.

approfittare di ciò che l'ambiente gli fornisce, ma si impegna in prima persona nel riprodurre le migliori condizioni possibili per godere illimitatamente delle risorse ittiche.

È evidente – quindi – un salto di qualità nella gestione di tali ecosistemi, non più vincolata ai cicli naturali della fauna ittica, ma artificialmente ricreati dall'essere umano.

La capacità da parte dell'uomo medievale di poter gestire, controllare e riprodurre personalmente i cicli produttivi della fauna ittica – orientandoli in funzione dei propri bisogni alimentari e commerciali – è la manifestazione di un nuovo grado di artificialità raggiunto dalla società europea negli ultimi secoli dell'età media.

Non a caso il fenomeno dei vivai e degli stagni artificiali si registra per lo più negli ultimi secoli medievali, in un contesto socio-economico nettamente più avanzato rispetto agli standard cognitivi dell'altomedioevo.

Se tuttavia per i vivai medievali si registrano delle testimonianze anche per i primi secoli dell'età media, la diffusione dell'allevamento ittico negli stagni artificiali – se si esclude l'esperienza carolingia – appare un fenomeno sostanzialmente bassomedievale.

Ciò si spiega facilmente tenendo in conto il maggior bagaglio di conoscenze tecniche e agronomiche necessarie allo sviluppo dell'allevamento ittico all'interno degli stagni artificiali – complesse nozioni di ingegneria terrestre e idrica, controllo dei cicli biologici di alcune specie ittiche – rispetto alla più “semplice” realizzazione di apposite vasche volte alla stabulazione di una determinato stock ittico, la cui funzione non implicava – in linea di massima – una logica riproduttiva dei pesci – pur sempre naturale – , che – viceversa – fu alla base della nascita degli stagni artificiali bassomedievali.

In un certo senso, gli stagni artificiali possono essere considerati come dei grandi vivai, all'interno dei quali è anche possibile operare una razionalizzazione dei cicli riproduttivi e di maturazione dei pesci.

Si delinea in tal modo una scala di esperienze, all'interno della quale è possibile

operare una classificazione dei diversi metodi di allevamento in funzione dei differenti gradi di artificialità raggiunti dall'intervento umano.

Nel gradino inferiore si posizionano le “pescaie”, e più in generale tutta quella serie di impianti di pesca artificiali creati ad arte dall'uomo per avvantaggiarsi dei cicli naturali della fauna ittica: è un allevamento che abbiamo definito “naturale”, poiché è la natura che va in direzione dell'uomo e non viceversa. L'impatto dell'essere umano sull'ambiente si limita a sfruttare i vantaggi che la natura gli concede.

Su un gradino successivo troviamo invece il fenomeno dei vivai.

L'impatto dell'uomo sull'ambiente aumenta: non ci si limita solamente a trarre profitto dai cicli naturali del mondo acquatico, ma si cerca di creare artificialmente degli appositi spazi all'interno dei quali “segregare” la fauna ittica in virtù del fabbisogno alimentare. I pesci non sono più “imprigionati” all'interno dei loro ecosistemi ambientali, ma vengono introdotti all'interno di habitat artificiali gestiti dall'essere umano – fossati, vasche ad acqua morta, serbatoi-incubatrici, ecc... – : in tal modo lo stock ittico può essere più facilmente controllato, e il grado di dipendenza dell'uomo dai processi naturali risulta inferiore.

Nella maggior parte dei casi – però – i vivai non risultano ancora autosufficienti, ma dipendono da un necessario e periodico rifornimento di pesci, prelevati da altri specchi d'acqua oppure acquistati sul mercato.

Quest'ultimo inconveniente sarà infine risolto con la creazione di complessi sistemi di allevamento ittico che implicavano la creazione di uno o più stagni, grazie ai quali – invece – era possibile rifornirsi – per così dire – di materia prima.

Com'è stato sottolineato nel paragrafo precedente, si assiste quasi ovunque alla creazione di appositi e contigui serbatoi per lo sviluppo del novellame in modo da garantire il costante ripopolamento ittico degli stagni artificiali. In alcuni casi – poi – si svilupparono addirittura dei metodi a tre fasi.

Queste ultime esperienze rappresentano il livello più alto mai concepito in materia di allevamento ittico medievale, la cui ulteriore evoluzione sarà soltanto raggiunta con il perfezionamento delle tecniche di riproduzione artificiale dei pesci che segnarono la

nascita della piscicoltura moderna, i cui primi tentativi si registrano già a cavallo tra medioevo ed età moderna, così com'è stato detto nell'introduzione.

Sulla base di quanto appena detto, sembra dunque possibile delineare una traiettoria evolutiva dei metodi e delle tecniche nel campo dell'allevamento ittico, che va dalle prime pescaie altomedievali ai complessi stagni artificiali bassomedievali. Con ciò non bisogna credere – però – che ai metodi di allevamento più artificiali corrispondesse gioco forza una maggior produttività delle risorse ittiche.

In altre parole, laddove l'ambiente garantiva già un enorme successo e un prevedibile controllo dell'attività alieutica – si pensi ad esempio ai metodi di pesca nelle lagune e negli stagni costieri – l'uomo medievale non sentì la necessità di mettere in atto ulteriori “artifici”, pur migliorando – quando lo ritenne opportuno – le tecniche di cattura. Com'è stato ricordato più volte in questa sede, si riscontrano durante tutto il medioevo – e in alcuni casi anche nei secoli successivi – gli stessi metodi di allevamento ittico: basti pensare alla vallicoltura veneziana o a quella comacchiese.

Viceversa, quando le condizioni ambientali non risultavano così propizie, l'uomo medievale affinò il suo ingegno per realizzare quegli adeguati accorgimenti in modo da poter godere al massimo dei medesimi vantaggi che – in quei casi – la natura non gli offriva: è in tali contesti che l'artificio umano si esprime ai massimi livelli.

Si pensi ad esempio all'esperienza boema: un paesaggio improvvisamente disboscato – a causa della colonizzazione di quei territori durante il bassomedioevo – e soggetto quindi a periodiche alluvioni, già ricco di per sé di notevoli risorse idriche, fu convertito in un enorme acquitrino, all'interno del quale l'allevamento ittico divenne il principale settore economico, molto più redditizio dell'attività agricola.

Senza volerci dilungare più di tanto, bisogna dunque concludere il nostro discorso tenendo ben chiaro un aspetto cruciale su quanto detto sinora: lo sviluppo dei metodi e delle tecniche dell'allevamento ittico medievale va compreso e interpretato all'interno del rapporto dialettico tra l'uomo e l'ambiente. Le decisioni dell'uomo influenzarono il paesaggio europeo medievale nella stessa misura in cui le condizioni ambientali lo indussero a privilegiare determinate scelte rispetto ad altre.

IV CAPITOLO

IL RAPPORTO TRA CONSUMO DI PESCE E ALLEVAMENTO ITTICO DURANTE IL MEDIOEVO: GLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI DELLA QUESTIONE

Se nei capitoli precedenti abbiamo posto l'accento sugli aspetti materiali dell'allevamento ittico all'interno del più ampio contesto della pesca, adesso centreremo la nostra attenzione nel sottolineare quei fattori socio-culturali che giocarono un ruolo chiave nella diffusione del consumo di pesce, cercando in ultima analisi di constatare fino a che punto possano aver influenzato l'attività alieutica medievale.

Infatti, l'enorme consumo di pesce che si registra durante il medioevo non può essere del tutto compreso senza tener conto di alcuni aspetti culturali, grazie ai quali il prodotto ittico ascese a indiscusso protagonista delle mense medievali.

Si tratta sostanzialmente di fattori di carattere religioso, medico-dietetico e gastronomico.

Innanzitutto ci concentreremo sui primi, per poi proseguire mettendo in evidenza il discorso medico all'interno della teoria dell'alimentazione medievale, incentrandolo ovviamente su quegli aspetti più inerenti al consumo ittico, comparandoli a loro volta con le scelte di tipo gastronomico che la società dell'epoca operò per quanto riguarda il mondo dei pesci. Tali componenti culturali risultano profondamente collegate tra di loro, perciò la nostra digressione ne terrà conto durante il discorrere del capitolo.

La precettistica alimentare ecclesiastica

Il cristianesimo influenzò notevolmente l'alimentazione europea medievale, stabilendo durante tutta l'età media delle linee di condotta da rispettare negli abiti alimentari.

Inoltre, tali precetti alimentari sconfinarono ben presto dal mero piano dottrinale volto a regolare la vita delle comunità religiose – in particolar modo di quella dei cenobi monastici – , penetrando anche nella sfera comportamentale dell'individuo, sulla quale l'autorità ecclesiastica esercitava indubbiamente un'importante influenza: se da un lato – come suggerisce Massimo Montanari – in alcuni casi i precetti monastici si inserirono in una realtà agraria di tradizione pagana all'interno della quale il consumo ittico doveva rivestire già di per sé un'importante funzione alimentare⁴⁵², in altri casi – viceversa – le testimonianze in nostro possesso sono concordi nel testimoniare il forte impatto – non privo di scontri e resistenze – che il legame cristianesimo-pesce causò sui costumi alimentari delle popolazioni non ancora evangelizzate⁴⁵³.

Per di più – com'è stato già dettagliatamente analizzato – abbiamo visto come lo sviluppo dell'attività peschiera e delle tecniche di allevamento ittico medievale si deva in buona parte all'operato dei monasteri medievali e più in generale degli enti ecclesiastici: come sempre accade, realtà economica e atteggiamenti mentali si influenzarono e rafforzarono a vicenda.

Ma quali furono in sostanza quei fattori religiosi che favorirono la diffusione dei prodotti ittici durante tutto il medioevo?

⁴⁵² Cfr. M. Montanari, *Alimentazione contadina...* cit., p. 279.

⁴⁵³ Si veda la nota n. 485.

Il valore simbolico-religioso del pesce

Com'è stato appena accennato, nelle sue relazioni con il mondo animale, il medioevo cristiano assegnò uno spazio di rilevanza assoluta al regno dei pesci.

Il pesce, al di là di quegli aspetti materiali che sono già stati trattati in questa sede, fu innalzato durante il medioevo ad unico ed esclusivo alimento animale dei giorni di magro – quando la precettistica cristiana imponeva il digiuno o l'astinenza dalla carne – , grazie anche al complesso bagaglio simbolico di cui era portatore sin dagli albori del cristianesimo.

Sarà compito nostro – dunque – approfondire in primo luogo quegli aspetti simbolici che circondarono il mondo dei pesci, senza i quali non sarebbe stata possibile un'affermazione così netta del prodotto ittico come alimento strutturale del sistema alimentare europeo durante il medioevo cristiano.

Innanzitutto bisogna ricordare che tale simbologia arrivò già sostanzialmente codificata nei primi secoli alto-medievali, pur continuando ad evolversi e ad ampliarsi successivamente⁴⁵⁴.

È necessario quindi fare un piccolo passo indietro per cercare di individuare le origini di tali aspetti simbolici, poiché esse risalgono al periodo paleocristiano (I-IV secolo d.C.).

Secondo Cyrille Vogel⁴⁵⁵, l'origine simbolica del pesce come alimento cultuale va collegata con il rito di tradizione giudaica della *cena pura*, il primo dei tre pasti sacri che caratterizzano il *Sabbat*. Contrariamente a coloro che identificano la nascita del valore eucaristico del pesce con l'affermazione agostiniana “*piscis assus est*

⁴⁵⁴ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 291.

⁴⁵⁵ Cfr. C. Vogel, *Symboles culturels chrétiens. Les aliments sacrés; poissons et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spoleto 1976 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, XXIII), cit., pp. 197-252.

*Christus passus, ipse est et panis qui de caelo descendit*⁴⁵⁶, Vogel – attraverso lo studio di alcuni passi evangelici neotestamentari, di numerose fonti iconografiche e dei banchetti funerari cristiani cosiddetti *refrigeria* – individua nel paleocristianesimo la presenza del pesce come elemento eucaristico, come parte di Cristo, alla pari del pane e del vino, ribaltando l'idea ascetica medievale del pesce come alimento frugale, magro, non festivo⁴⁵⁷.

Una testimonianza iconografica della triade vino-pane-pesce come pasto sacro dei banchetti culturali paleocristiani, la si ritrova nella Cripta di Lucina (fig. 25) – nelle catacombe di San Callisto, sorte a Roma sul finire del II secolo – : qui vi è raffigurato un grande pesce, situato orizzontalmente, sul quale sono sistemati un cesto di pani ed un bicchiere di vino rosso, che si intravede al di là dell'intreccio vimineo⁴⁵⁸.

Nel *Perceval ou la conte du Graal*, scritto all'epoca delle crociate tra il 1175 e il 1190 ad opera di Chrétien de Troyes e dedicato a Filippo I d'Alsazia, conte di Fiandra, Perceval – nella sua prima comparsa storica – incontra il Re Pescatore che “è il figlio di quel re che si nutre del Santo Graal. Ma non credere che gli si serva luccio, lampreda o salmone. Solo ostia gli si porta nel Santo Graal. Quest'ostia sostiene e conforta la sua vita tant'ella è santa, e lui stesso è sì santo che nulla lo fa vivere se non l'ostia del Graal”⁴⁵⁹.

Il Graal – che successivamente sarà identificato e associato a numerosissime forme e significati – sembra dunque essere inizialmente un piatto da portata per il pesce, che servirà al Re Pescatore – come sostegno e salvezza – l'ostia purissima pegno di vita⁴⁶⁰.

Tra i vari spunti simbolici che si possono trarre da questo breve passaggio, va sottolineato come si registri – ancora nel XII secolo – il riferimento al pesce come pasto rituale del primo cristianesimo.

Ancora Vogel sottolinea come la *cena pura* del venerdì sera – una

⁴⁵⁶ Cfr. *Ivi*, p. 232.

⁴⁵⁷ Cfr. *Ivi*, pp. 225-239.

⁴⁵⁸ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 35.

⁴⁵⁹ Cfr. *Ivi*, p. 121.

⁴⁶⁰ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 121.

coincidenza?⁴⁶¹ – “est *pura* précisément parce que c'était un repas au poisson”⁴⁶² .

Per gli ebrei, infatti, il pesce è l'alimento escatologico e messianico per eccellenza, direttamente collegato all'episodio veterotestamentario dell'uccisione del Leviatano da parte dell'arcangelo Gabriele nel momento della manifestazione del Messia: le carni del mostro marino verranno divise e distribuite ai beati come nutrimento e rimedio. È da questo episodio che nasce il significato eucaristico del pesce, ancora presente nel XII secolo, quando nel racconto di Chrétien de Troyes lo stesso piatto utilizzato per servire il pesce – il sacro Graal – è utilizzato anche per portare il corpo di Cristo⁴⁶³.

Tuttavia, l'originario valore eucaristico del pesce presente nella *cena pura* di tradizione giudaica sembra scomparire nel tempo, lasciando spazio ai nuovi significati simbolici che si svilupparono introno alla figura dell'*Ichthys*.

Infatti *Ichthys* in greco significa pesce, e fu identificato dalla Chiesa primitiva come l'acrostico di *Iesous Crhistos Theou Yios Soter* (Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore): in tal modo si collegava direttamente la figura di Cristo con l'immagine del pesce.

In tal senso, la storia dell'arte e dell'architettura cristiana medievale – sin dalle prime catacombe paleocristiane – pullulano di rilievi scultorei e rappresentazioni iconografiche che hanno come protagonista il pesce, non soltanto nella sua accezione identificativo-cristologica di *Ichthys*, ma anche – come vedremo meglio in seguito – di quella eucaristica, battesimale, redentrice e di *resurrectio*, che – d'altronde – sono direttamente riconducibili alla prima.

A cavallo tra II e III secolo, Tertulliano – uno dei primi apologeti cristiani – nell'opera che egli dedicò al battesimo – *De baptismo* – inventò una meravigliosa metafora di significato profondamente battesimale, paragonando gli uomini ai piccoli pesci – *pisciculi* – che nascono nell'acqua, secondo l'insegnamento del grande pesce, Gesù Cristo, e che per salvarsi dovranno rimanere nell'acqua per tutta la vita, seguendo cioè i canoni della purezza⁴⁶⁴.

⁴⁶¹ Ancora oggi per molti cattolici il venerdì è il giorno del pasto magro.

⁴⁶² Cfr. C. Vogel, *Op. cit.*, cit., p. 242.

⁴⁶³ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 121.

⁴⁶⁴ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 33.

Sulla base di quanto appena detto si può comprendere perché i pesci popolino le acque del Giordano nelle scene raffiguranti il battesimo di Gesù, oppure ornino numerose pile e fonti battesimali durante tutto il medioevo.

Nel primo caso, si prenda come esempio una miniatura della seconda metà del XII secolo (fig. 26) presente nell'*Exultet*⁴⁶⁵ del Duomo di Pisa e raffigurante l'episodio del battesimo di Gesù, dove Cristo è circondato da una moltitudine di pesci; mentre nel bassorilievo della pila battesimale della chiesa di San Nilo di Grottaferrata (fig. 27) – a Roma – databile intorno al 1131, vi è scolpita una scena di pesca nella quale sono raffigurati un uomo ed un bambino mentre pescano seduti su una grande roccia al di sotto della quale si trova un grande portone circondato da un flusso di acque all'apparenza molto agitate, dalle quali i due pescatori estraggono i loro pesci.

L'intera messa in scena si potrebbe interpretare considerando i due pescatori – il padre (Dio) e il figlio (Gesù Cristo) – come salvatori delle anime – i pesci, ossia gli uomini – che nuotano in acque agitate – i pericoli della vita – per assicurare loro un futuro di redenzione nell'aldilà, simboleggiato dal grande portone al di sotto delle due figure.

In effetti, affianco all'importanza del pesce, anche l'acqua – metafora di salvezza, purificazione e resurrezione – riveste un ruolo primario nella simbologia paleocristiana di connotazione battesimale⁴⁶⁶.

Numerosi sono gli esempi che si potrebbero citare.

In alcuni casi Cristo è rappresentato come il timoniere di una grande nave, ai cui remi sono collocati gli evangelisti, che guidano insieme al redentore l'umanità verso la salvezza, come si scorge nel frammento di un coperchio di sarcofago risalente al IV secolo e raffigurante la cosiddetta “nave mistica” (fig. 28); oppure le molteplici rappresentazioni dell'episodio veterotestamentario di Giona e la balena, l'unico

⁴⁶⁵ È il canto liturgico che viene cantato nella solenne Veglia pasquale per celebrare la resurrezione di Cristo e ripercorrere nel canto i prodigi della storia della salvezza. L'*Exultet* – che riceve il suo nome dalla prima parola del testo – veniva scritto su un lungo rotolo di pergamena che il diacono-cantore faceva scorrere giù dal pulpito mentre ne narrava il contenuto. Una delle caratteristiche di questo strumento di divulgazione del culto religioso – che inoltre gli conferisce una maggior rilevanza come fonte storica – implica la presenza di una serie di illustrazioni miniate che consentivano anche ai fedeli che non conoscevano il latino la possibilità di seguire i principali episodi della vita di Cristo

⁴⁶⁶ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 34.

profeta al cui Cristo paragoni se stesso e la sua missione, da considerarsi la storia più fortunata nella produzione figurativa paleocristiana, grazie anche ai numerosi riferimenti tra le vite dei due personaggi.

Nel celebre rilievo del sarcofago conservato nella Chiesa di Santa Maria Antiqua (fig. 29) – datato circa 260-280 d.C. – la materia figurativa è organizzata in due registri, comunque interrotti dalla storia di Giona che dilaga diagonalmente ed interessa i due campi: la larga narrazione degli accadimenti che si succedono per volere divino vede come unico protagonista il profeta chiamato ad educare gli abitanti di Ninive – così come Gesù per i giudei – , secondo le norme della Legge; quel profeta che, gettato in mare ed ingoiato dal mostro marino, rimane per tre giorni nel ventre dello stesso, per poi essere rigettato e donato a nuova vita, come il Cristo che risorge dal sepolcro; intanto – nel registro superiore – sfilano le significative scene della resurrezione di Lazzaro, del miracolo della fonte operato da Pietro e della sua fuga, accennando così ai grandi temi della resurrezione e del battesimo⁴⁶⁷.

Ritornando ai simboli religiosi dei quali il pesce è portatore, Zug Tucci ci ricorda come questi giunsero alle soglie del medioevo già codificati, attingendo pure alla tradizione giudaica di cui s'è fatto riferimento in precedenza, ma muovendo innanzitutto dall'esegesi di episodi neotestamentari⁴⁶⁸.

Si tratta prevalentemente della pesca miracolosa, della moltiplicazione dei pani e dei pesci, e dei pesci consumati da Cristo insieme ai suoi discepoli dopo la sua resurrezione e prima della definitiva ascesa nel regno dei cieli, che è direttamente collegato all'episodio della pesca miracolosa descritto nel vangelo di Giovanni e in parte distinto dal medesimo racconto riferito da Luca.

Dall'analisi di questi episodi evangelici è ancora possibile evincere i principali riferimenti simbolici che sono stati analizzati precedentemente.

Nella parabola della moltiplicazione dei pani e dei pesci, così come nella scena in cui Cristo dopo la resurrezione si concede un ulteriore pasto dopo l'ultima cena arrostando dei pesci – da qui la massima agostiniana *piscis assus est Christus passus*

⁴⁶⁷ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 36.

⁴⁶⁸ H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 291.

– e condividendoli insieme a del pane con i suoi discepoli, è evidente il carattere sacro ed eucaristico del pesce; mentre nella parabola della pesca miracolosa descrittoci da Luca, Cristo si rivolge agli apostoli come pescatore di anime, paragonando i pesci agli uomini, dei quali assurge a salvatore.

Tuttavia, durante il medioevo, si assiste ad una sostanziale decadenza degli originali valori simbolici dei pasti sacri paleocristiani: come ricorda Vogel il pesce, o si perpetua come mero elemento decorativo e mnemonico dell'eucarestia e del battesimo, oppure dà luogo a scene di pesca miracolosa, di cui abbiamo una vasta documentazione iconografica⁴⁶⁹.

L'episodio della pesca miracolosa è presente lungo l'intero arco cronologico medievale, dai primi mosaici a cavallo tra età romana ed alto-medioevo – come ad esempio quelli di Aquileia del IV secolo (fig. 30 e 31), all'interno dei quali si nota ancora l'influsso dei canoni naturalistici dell'arte romana tardo-imperiale, grazie ai quali è possibile distinguere in parte le differenti specie ittiche raffigurate, sino alle più celebri rappresentazioni pittoriche basso-medievali.

I passaggi evangelici nei quali si allude all'episodio della pesca miracolosa sono due: secondo il racconto di Luca (Lc., 5, 11) Gesù sale sulla barca di Pietro predicando seduto in direzione della riva del lago Tiberiade, dove si era radunata una folla di persone; a quel punto invitò Pietro, Giacomo e Giovanni a calare le reti nell'acqua dopo che questi avevano pescato durante tutta la notte senza prendere nulla. Questi presero una quantità tale di pesci che le reti quasi si ruppero. Dopodiché Pietro si gettò alle ginocchia di Gesù chiedendo perdono per i suoi peccati: quest'ultimo lo rassicurò invitandolo a lasciare le reti e a convertirsi in pescatore di uomini.

Nel vangelo di Giovanni (Gv. 21, 1-8), la narrazione si amplia: in questo caso uno sconosciuto – che poi si rivelerà essere Gesù – invita varie persone intente a pescare nel lago a gettare le reti alla destra della loro barca. Immediatamente queste si riempirono di pesci, e così i pescatori riconobbero nello sconosciuto la figura di Cristo: immediatamente Pietro si lanciò in acqua per andargli in contro, poi, tutti

⁴⁶⁹ Cfr. C. Vogel, *Op. cit.*, cit., p. 221.

insieme, mangiarono del pane e alcuni dei pesci appena pescati, arrostiti sulla brace. La presenza dei due episodi evangelici sulla pesca miracolosa si riflette anche all'interno delle raffigurazioni iconografiche medievali, alcune delle quali sembrano far riferimento al racconto di Giovanni⁴⁷⁰, mentre altre riprendono quello di Luca⁴⁷¹.

Un'altra serie di rappresentazioni iconografiche medievali è quella che trae ispirazione dall'episodio dell'ultima cena: in tali opere d'arte ritroviamo in molti casi – insieme al pane e al vino –, anche la presenza dei pesci, con un significato evidentemente eucaristico.

Si veda ad esempio l'affresco realizzato da Cristoforo da Seregno nella Chiesa di San Paolo ad Arbedo (fig. 36), nel Canton Ticino, intorno al 1460, sulla cui tavola si distinguono chiaramente dei pesci (sebbene non si riesca a decifrare di che specie si tratti) sia interi che affettati, dei pani, del vino, ma anche delle ciliege e dei gamberi di fiume; oppure *L'apparizione di Cristo durante la cena degli apostoli* (fig. 37), eseguita da Duccio, dove Gesù rimproverò gli undici apostoli per non aver creduto nella sua resurrezione: pur non rappresentando il celebre cenacolo evangelico, è evidente il carattere sacro di tale episodio, da molti considerato un'aggiunta posteriore rispetto all'originale vangelo di Marco. Anche in quest'opera riappare ben salda la triade vino-pane-pesci (a quanto pare arrostiti).

Infine, sulla scia di quanto detto sinora, risulta quanto meno appropriato ricordare come l'immagine di Pietro sulla barca – dunque come pescatore – adornava nel XIII secolo l'*anulus piscatoris* del pontefice – in una sorta di collegamento con il primo papa della Chiesa cristiana – con il quale costui sigillava di cera rossa i brevi apostolici e le *letterae secretae*⁴⁷².

⁴⁷⁰ Si vedano gli affreschi di Duccio di Boninsegna (fig. 32) e di Giusto de' Menabuoi (fig. 33).

⁴⁷¹ Si veda il dipinto a tempera di Raffaello (fig. 34) oppure l'affresco realizzato da Domenico Ghirlandaio nella Cappella Sistina (fig. 35).

⁴⁷² Cfr. E. Fernández González, *Realidad, tradición religiosa y maravillas legendarias: iconografía de la pesca en la Edad Media*, in “La pesca en la edad media”, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009, cit., p. 58.

I giorni di magro

I primi padri della Chiesa faranno ricorso all'allegoria del pesce più da un punto di vista didattico, moralizzante, che nella sua dimensione più concreta, ossia come alimento materiale⁴⁷³.

All'interno di quest'ottica si possono in parte spiegare anche i numerosi miracoli legati al pesce e alla pesca nell'intera letteratura agiografica medievale, su cui – però – ha inciso principalmente il collegamento simbolico con i miracoli cristologici, giacché la santità si misura innanzitutto sull'*imitatio Christi*⁴⁷⁴.

Se a rigor di logica, l'importanza simbolica evocata dall'*Ichthys* dovrebbe indurci ad ipotizzare un suo richiamo anche nella più tangibile sfera alimentare, nelle prime norme cenobitiche medievali si registra un sostanziale silenzio sul consumo dei prodotti ittici: la preoccupazione principale delle prime regole monastiche fu per lo più indirizzata a disciplinare il divieto di mangiar carne.

Ad esempio, nella regola di San Benedetto, era permesso cibarsi di carne nei giorni di magro soltanto agli ammalati gravi, mentre non si fa alcun riferimento al pesce, come vedremo meglio più avanti.

Sin dai primi tempi, i Padri della Chiesa consigliarono ai propri adepti la pratica del digiuno e dell'astinenza nutrizionale in funzione penitenziale: rinunciare a determinati alimenti era considerato un bene per il corpo, ma soprattutto per la salute spirituale. Senza dubbio la filosofia ascetica medievale, unita all'idea di una vita contemplativa monastica, contribuiranno alla diffusione del pesce come alimento sano da contrapporre ai peccati della carne. Corpo e anima si contrappongono manicheisticamente durante tutto il medioevo, ed il riflesso di tale dualismo si

⁴⁷³ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., pp. 293-294.

⁴⁷⁴ Cfr. A. Galdi, *Op. Cit.*, cit., p. 573.

rispecchia anche nel mondo dell'alimentazione.

La carne intesa come cibo, è direttamente relazionata alla sessualità, alla lussuria.

Montanari, nei suoi numerosi studi sull'alimentazione medievale, arriva ad affermare che la privazione alimentare ha come scopo principale quello di preservare la “verginità” dell'individuo (in questo caso del cristiano), riunendo in un unico termine sia l'aspetto materiale che quello ascetico del termine, intesa come condizione privilegiata per un più rapido avvicinamento a Dio⁴⁷⁵.

Com'è stato già detto, durante i primi secoli altomedievali – però – i riferimenti ai pesci nelle regole monastiche sono molto rari: in alcuni casi i pesci sono abbinati ai volatili, ma – come ci ricorda Zug Tucci – tale binomio va considerato in quanto le due specie animali furono create lo stesso giorno e dallo stesso elemento⁴⁷⁶; in altri casi – come ad esempio nella regola di Fruttuoso di Braga – il pesce – d'acqua dolce e marino – era invece previsto quale coronamento dei pasti festivi, in sintonia con la più antica tradizione del pesce come pasto sacro⁴⁷⁷.

Nella maggior parte dei casi – tuttavia – si riscontra un profondo e generale silenzio, come ad esempio nella celebre regola di San Benedetto: d'altra parte l'omissione del pesce come alimento da regolare potrebbe anche implicare una sua totale liceità all'interno della dieta monastica.

Grazie al contributo di altre fonti e in base a quanto è stato analizzato nel paragrafo dedicato al ruolo degli ecclesiastici nello sviluppo dell'allevamento ittico, la necessità da parte dei primi cenobi europei di rifornirsi di pesce appare in molti casi una priorità: si pensi ad esempio alle numerose peschiere controllate direttamente dal monastero di Montecassino sin dai primi anni della sua fondazione. Come collegare altrimenti questo dato di fatto con la totale mancanza di riferimenti al pesce come cibo monastico all'interno della regola benedettina?

È possibile che il pesce – dato il suo chiaro valore simbolico cristiano – fosse già un elemento portante e indiscusso del sistema alimentare cenobitico, e dunque il suo

⁴⁷⁵ Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura...* cit., p. ?.

⁴⁷⁶ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 295.

⁴⁷⁷ Cfr. *Ivi*, p. 296.

consumo non necessitava alcuna regolamentazione. Oppure – più semplicemente – che il divieto di cibarsi di carne in determinate occasioni orientasse l'attenzione dei monaci in direzione del pesce, senza per ciò doverne fare necessariamente menzione scritta.

Una testimonianza del consumo ittico tra i primi monaci montecassinesi è presente nel ciclo di affreschi dell'abbazia di Monte Oliveto Maggiore, realizzato da Luca Signorello e completato da Sodoma a cavallo tra medioevo ed età moderna, ed interamente dedicato ad alcune vicende della storia di San Benedetto immortalate nel secondo libro dei *Dialoghi* di papa Gregorio Magno (540 circa – 604). In una delle 35 scene raffigurate – intitolata *Come Benedetto ottiene farina in abbondanza e ne ristora i monaci* (fig. 38) – si può apprezzare la rappresentazione di un pasto monastico, il cui principale protagonista alimentare risulta essere il pesce, servito ai commensali come piatto da portata individuale, e accompagnato da una serie di pani, da alcune ampolle di vino e da un grande vassoio di “erbe”.

Un'altra chiara dimostrazione di come l'arte iconografica bassomedievale considerasse il pesce una componente chiave del sistema alimentare monastico la si ritrova in una tavola de la *Pala della beata Umiltà* – polittico realizzato da Pietro Lorenzetti intorno alla metà del XIV secolo – intitolata *Beata Umiltà riesce miracolosamente a leggere nel refettorio di Santa Perpetua* (fig. 39). L'intera illustrazione richiama l'episodio nel quale beata Umiltà compare miracolosamente dal pulpito per ristabilire il silenzio infranto dalle monache durante il pasto: anche qui – come nell'esempio precedente – si distinguono chiaramente nei piatti delle commensali dei piccoli pesci, alcuni dei quali sono stati già mangiucchiati.

Tuttavia, tali testimonianze – indirette e cronologicamente in là nei secoli – vanno comunque contestualizzate, e non possono essere – dunque – giudicate come delle prove evidenti per quanto riguarda l'affermazione del consumo ittico quale cibo topico dei giorni di astinenza durante i primi secoli altomedievali, che – come vedremo appena più avanti – appare un processo lento ed elaborato, non privo di ostacoli.

Anzi, volendo sintetizzare, gli elementi di base che accomunarono le prime regole monastiche europee si ritrovano nella scarsa considerazione per il significato cristiano del pesce quale argomento a favore del suo consumo e nell'assoluto silenzio sul pesce come pasto quaresimale e degli altri giorni di astinenza⁴⁷⁸: l'ammissione del pesce come pasto magro e frugale e simbolo della dieta monastica, in contrapposizione alla carne – cibo “laico” per eccellenza –, si affermò e si identificò in maniera netta con i primi movimenti riformatori monastici – a partire da quello cluniacense – dove la sostituzione della carne col pesce rappresentò uno dei principali obiettivi alimentari⁴⁷⁹.

Non a caso, le fonti basso-medievali – sia scritte che iconografiche – sono ricche di esempi al rispetto.

Un episodio legato alla vita di uno dei più celebri riformatori italiani dell'XI secolo – Pier Damiani – evidenzia perfettamente sia la netta contrapposizione tra carne e pesce nei termini appena descritti, che la presa di posizione nei confronti di quella parte del clero meno ligia alle norme dietetiche legate ai giorni di astinenza. Consigliato una volta dai suoi confratelli di mangiare carne data la momentanea assenza di pesce, Pier Damiani resistette per diversi giorni alla tentazione, finché non gli giunse sull'eremo (probabilmente a Gamugno) una quantità di pesci inviati dal conte di Imola e dalla città di Faenza: in tale occasione, egli raccontò ai confratelli – come *exemplum* negativo – la vicenda di un tal monaco, che – invitato a mensa da un conte –, in assenza di pesci, non seppe resistere alle lusinghe di un succulento pezzo di porco, convincendosi che non fosse carne e che si potesse tranquillamente mangiare. Portato poi in tavola un gran luccio che si era riusciti in qualche modo a procurare per lui, prese ad ammirarlo con avidità. Ma a quel punto il conte lo apostrofò: “Tu che hai mangiato carne come un laico, perché ora guardi al pesce come un monaco?”⁴⁸⁰.

Viceversa, i primi monaci non sembrano innalzare il pesce a cibo magro, che –

⁴⁷⁸ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 297.

⁴⁷⁹ Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura...* cit., p. 81.

⁴⁸⁰ Cfr. M. Montanari, *Alimentazione e cultura...* cit., p. 81.

anzi – in alcuni casi è considerato a tutti gli effetti alla stregua di un pasto festivo e opulento, come ad esempio nella regola di San Fruttuoso di Braga⁴⁸¹; nella maggior parte dei testi che vertono sulle condotte da seguire nei periodi di astinenza – poi – non si riscontrano né divieti di consumo di pesce, né prescrizioni che invitano a cibarsene, ma una generale e tacita posizione di tolleranza⁴⁸².

In effetti – come sottolinea ancora Zug Tucci – non è semplice individuare con precisione il processo evolutivo che trasformò il pesce da cibo rituale e festivo dei banchetti paleocristiani a pasto magro per eccellenza dei giorni di astinenza: è una dinamica complessa e niente affatto lineare, lenta e contrastata, così come dimostrato dai casi tardivi (IX secolo) in cui ci si asteneva ancora dal consumare pesce durante la Quaresima, o dai dibattiti introno alla liceità o meno di cibarsi di pesci grassi – cetacei e più in generale mammiferi marini – in questi stessi periodi⁴⁸³.

A queste considerazioni bisogna inoltre aggiungere il lento e discontinuo processo di cristianizzazione altomedievale nel tessuto culturale delle popolazioni nord-europee di origine barbarica, più avvezze tradizionalmente all'attività venatoria che a quella alieutica – non c'è dunque da meravigliarsi se il *Domesday Book* (1086-1087), per un territorio ricchissimo di pesci come il Devonshire, registri soltanto 17 pescatori contro 1168 porcari – oppure la reale possibilità che in molti luoghi si riscontrasse una seria difficoltà nell'approvvigionarsi di prodotti ittici – vuoi per motivi di ordine geografico, vuoi per mancanza di adeguate competenze nel settore peschiero – , motivo per cui – in tali territori – si registrano numerosi episodi miracolosi dei quali il pesce è l'indiscusso protagonista⁴⁸⁴.

Stando alle parole di Beda il Venerabile, l'arcivescovo Vilfrido di York (634 circa - 709) insegnò – ovviamente in un contesto miracoloso – ai Sassoni – ancora legati al culto delle antiche divinità pagane – a pescare anche altri generi di pesce oltre

⁴⁸¹ Si veda la nota n. 477.

⁴⁸² Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 297.

⁴⁸³ Cfr. *Ivi*, pp. 298-299.

⁴⁸⁴ Cfr. *Ivi*, pp. 303-304. Presso il fiume Wear – nel nord-est dell'Inghilterra – , l'eremita Godrico – vissuto tra XI e XII secolo – cattura un grande pesce in una peschiera prosciugatasi con il calore estivo grazie; cfr. A. Galdi, *Op. cit.*, cit., p. 557. Si veda anche l'episodio della “Vita” di Oddone di Cluny in cui si narra come la palude attorno al monastero di San Benedetto di Fleury, “che prima ribolliva di rane”, a un certo punto cominciò – miracolosamente, dice il testo – ad abbondare di pesci; cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 283.

l'anguilla, di cui erano ricchi il mare e i fiumi della Britannia meridionale⁴⁸⁵.

Tuttavia, col tempo, si impose una generale liberalità nei confronti del pesce come cibo lecito anche durante i periodi di astinenza: l'idea stessa che il pesce traesse vita dall'acqua, lo inseriva automaticamente all'interno degli alimenti puri, così come la credenza – di derivazione scolastica – della sua minore propensione a provocare passioni nell'essere umano – in quanto elemento acquatico, freddo e umido, di umore flemmatico, all'opposto della carne, generatrice di passioni – , o finanche la particolarità del processo riproduttivo dei pesci, immune da contaminazioni seminali⁴⁸⁶.

Inoltre, a queste considerazioni di carattere simbolico-scientifico bisognerebbe aggiungere anche delle motivazioni di ordine più prettamente materiale: non è forse vero che il periodo quaresimale coincideva con i limiti estremi di conservazione delle provviste di carni salate e con la più intensa stagione di pesca di molte delle specie fluviali risvegliatesi dal “letargo” invernale⁴⁸⁷? E che le temperature stagionali del periodo quaresimale – ancora fresche – favorivano una miglior conservazione di un prodotto alimentare così altamente degradabile, il cui consumo diminuiva notevolmente durante la stagione estiva, quando si registra in assoluto il minor numero di giorni di astinenza, per poi a aumentare nuovamente durante l'autunno, presumibilmente in vista delle celebrazioni liturgiche dell'Avvento⁴⁸⁸?

In ultima istanza si tenga presente che l'estate coincideva anche con l'epoca di riproduzione delle specie ittiche e di sviluppo degli avannotti, quando oltretutto si registrano la maggior parte delle ordinanze in difesa del novellame e più in generale dei divieti di pesca⁴⁸⁹: un'ulteriore coincidenza oppure l'ennesimo esempio del rapporto dialettico tra uomo e ambiente?

Consta il fatto che le informazioni in nostro possesso testimoniano un generale rispetto dei precetti religiosi in campo alimentare durante l'intera età bassomedievale,

⁴⁸⁵ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 576.

⁴⁸⁶ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 300.

⁴⁸⁷ Cfr. *Ibidem*.

⁴⁸⁸ Cfr. *Ivi*, pp. 300-301.

⁴⁸⁹ Cfr. *Ivi*, p. 301.

non soltanto nella sfera più propriamente monastica – dove appare più scontato – , ma anche nel resto della società europea, ivi incluso in quel mondo contadino erede di una cultura fundamentalmente pagana, che – per evidenti ragioni e nel migliore dei casi – non doveva recepire con chiarezza il complesso repertorio simbolico attribuito dai colti trattatisti della Chiesa al pesce come cibo tipico dei giorni magri – di fatto relegato ad un ristretto *entourage* di dotti intellettuali ecclesiastici – , evidenziando in tal modo il livello di influenza raggiunto dal cristianesimo medievale nella cultura europea dell'epoca⁴⁹⁰.

Il rispetto dei giorni di astinenza dalla carne favorì indubbiamente un aumento del consumo di pesce, sebbene ciò – proprio in virtù del suo carattere dottrinale e sostitutivo – renda difficilmente decifrabile il suo reale apprezzamento tra la popolazione, motivo per il quale alcuni studiosi – come ad esempio Antoni Riera e Teresa de Castro – considerano che il prodotto ittico non occupasse una parte importante del fabbisogno alimentare della maggior parte delle famiglie, e che la sua “sporadica” presenza (ma si tratta pur sempre di un giorno su tre) sulle tavole medievali obbedisse precisamente a delle imposizioni ecclesiastiche e non ad una deliberata scelta dei commensali⁴⁹¹.

Ma sul reale valore gastronomico del pesce all'interno della società medievale ci soffermeremo in un altro paragrafo, anche se dall'esempio successivo si potrebbero trarre già delle conclusioni.

Un'interessante polemica sul carattere privativo dei giorni di magro è quella presente nella duecentesca *Bataille de Caresme et de Charnage*, opera letteraria appartenente al filone della *chanson de geste*, realizzata in un contesto di vita cittadina della Francia nord-orientale, e prodotto di uno dei *topoi* più classici e diffusi della cultura popolare del secondo medioevo – il contrasto tra Carnevale e Quaresima – , e la variante maggiore – all'interno della cultura della festa – , della disputa tra

⁴⁹⁰ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 279.

⁴⁹¹ Cfr. A. Riera Melis, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, in “Anuario de Estudios Medievales”, XXIV, 1994, cit., p. 870; cfr. <http://www.teresadecastro.com/Tes2/pescado2.htm>, Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales, El consumo de pescado*.

grasso e magro, che troverà massima espressione nella cultura cinquecentesca di Rabelais, Bruegel e del paese di Cuccagna⁴⁹².

Nella figura di Quaresima – identificato socialmente come un barone, alla pari di Carnevale – non si esaltano le virtù dell'astinenza: al contrario, costui presiede ad una notevole ricchezza, che si moltiplica nel numero di tipi e nella varietà delle specie ittiche che mantiene in suo potere – che, a ben vedere, appartengono prevalentemente alle tavole delle *élites* sociali – , e che lo designa piuttosto come signore dei cibi magri⁴⁹³.

Ma ciò che risulta più interessante ai fini del nostro discorso è che – alla fine della narrazione – il solo a subire la sconfitta è Quaresima e non il suo esercito di pesci, al quale è sufficiente cambiare padrone e segno per essere appetibili⁴⁹⁴.

Non sono dunque i cibi magri ad essere considerati intrinsecamente ignobili, ma la condizione repressiva e improduttiva legata alla loro identità quaresimale, che – una volta scomparsa – li catapulta a buon diritto nella logica della *bombance* e del benessere corporale:

*“Siano lasciati i suoi, in ogni stagione, senza alcun divieto a tutti quelli che vorranno mangiare dei buoni pesci anche quando carne vale! Sono le condizioni dell'obbedienza”*⁴⁹⁵.

In tale ottica, il carattere negativo della Quaresima è da ricondursi al suo generale aspetto privativo e non all'imposizione di prodotti alimentari – quelli ittici – considerati *a priori* gastronomicamente peggiori, almeno dal punto di vista della cultura popolare:

“Grandemente venne Quaresima onorato per la sua gente, non per se stesso,

⁴⁹² Cfr. *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, a cura di Margherita Lecco, Parma, Pratiche, 1990.

⁴⁹³ Cfr. *Ivi*, pp. 23-24.

⁴⁹⁴ Cfr. *Ivi*, p. 26.

⁴⁹⁵ Cfr. *Ivi*, vv. 570-574.

*poiché si amano di più i suoi compagni di quanto si ami lui, non ne dubito affatto*⁴⁹⁶.

Altre testimonianze – questa volta più dirette – ci consentono di evidenziare le difficoltà incontrate da parte delle autorità nel far rispettare i precetti alimentari ecclesiastici, legati al lento e non sempre incontrastato processo di cristianizzazione dell'Europa medievale e di penetrazione del suo bagaglio dottrinale, che in alcuni casi si scontrò inevitabilmente con gli usi e i costumi delle nuove popolazioni assoggettate: si prenda come esempio la pena comminata da Carlo Magno nella *Capitulatio de partibus Saxoniae* (782-785 circa) – con la quale si imponeva il cristianesimo alle pagane popolazioni germaniche – e che prevedeva addirittura la pena capitale per coloro che non rispettassero l'astensione dalla carne, mentre – ancora nell'XI secolo – , i principi polacchi intervenivano contro i trasgressori dei precetti alimentari religiosi, “usando metodi persuasivi del tipo di quello di fargli strappare i denti”⁴⁹⁷.

Tuttavia – com'è stato detto in precedenza – , durante il basso medioevo i precetti alimentari ecclesiastici sembrano sostanzialmente rispettati anche nella società laica, denotandosi – nel nostro caso in concreto – un'effettiva coincidenza tra consumo di pesce e giorni di magro: si registra – ad esempio – nelle città bassomedievali europee che il bilancio delle macellerie scendeva praticamente a zero durante la Quaresima⁴⁹⁸, al contrario di quanto avveniva per quelli delle pescherie, che – viceversa – registrano dei grandi picchi di vendite proprio in questo periodo⁴⁹⁹, mentre le cronache castigliane del XIV e XV secolo sono ricche di riferimenti all'alta nobiltà in rapporto al consumo quaresimale del pesce⁵⁰⁰.

In area pedemontana alpina, i giorni di astinenza erano in genere fedelmente rispettati nei singoli nuclei familiari, dove il consumo delle carni diventava quasi nullo: i

⁴⁹⁶ Cfr. *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, vv. 73-76.

⁴⁹⁷ Cfr. H. Zug tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 305.

⁴⁹⁸ Cfr. M. Montanari, *L'Alimentazione contadina...* cit., p. 280.

⁴⁹⁹ A tal proposito si vedano i grafici riportati da Stouff sulle pescherie di Carprentas nel XV secolo. Cfr. L. Stouff, *Op. cit.*, cit., pp. 159-161.

⁵⁰⁰ Si veda <http://www.teresadecastro.com/Tes1/codigos4.htm#3>. Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales, El pescado y el respeto de la Cuaresma*.

rendiconti dell'hotel dei Savoia registrano ogni anno – alla vigilia dell'Avvento o della Quaresima – l'acquisto di forti partite di pesce salato, da utilizzarsi a corte per i lunghi periodi di magro⁵⁰¹.

Tuttavia, attraverso l'analisi di altre fonti, sembra delinearsi sul finire del medioevo un leggero allentamento della rigorosa osservanza dei precetti alimentari ecclesiastici durante i giorni di astinenza dalla carne, dovuta forse – secondo il parere di Teresa de Castro⁵⁰² – alla diffusa pratica di compravendita delle bolle di esenzione, mentre è opinione di Pini⁵⁰³ che – a cavallo tra medioevo ed età moderna – , con l'introduzione di nuove sostanze alimentari portate dal nuovo mondo e il ridursi dei giorni di astinenza – ufficializzati da alcune bolle papali⁵⁰⁴ – , si contrassero notevolmente la domanda e il consumo di pesce.

Ad esempio, tra i ricchi carteggi conservati nell'Archivio Datini di Prato – uno dei più grandi mercanti italiani del XIV secolo – , è presente una lettera dell'aprile 1396, nella quale Margherita invitava il coniuge Francesco di Marco a “*Non digiunare nessuno die, ch'io digiuno per te e per me, che s'i' avessi di che fare le lemosine chome te, io non digiunerei mai, ché vi sono pure di be' vantaggi per chi gli sa pigliare in questi dì, che ve ne potete andare in paradiso dormendo*”⁵⁰⁵.

In linea di massima – durante il medioevo – i giorni di magro comportavano l'astinenza dalla carne all'incirca un terzo dei giorni dell'anno, ossia durante il periodo della Quaresima – dal mercoledì delle ceneri alla vigilia di Pasqua – , dell'Avvento – grosso modo quattro settimane – , durante alcune delle maggiori ricorrenze liturgiche e sempre nelle viglie di queste, e durante tutti i venerdì e sabato dell'anno. A questi giorni si potevano aggiungere – per motivi propiziatori – anche il mercoledì nei tre

⁵⁰¹ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 317-318.

⁵⁰² Si veda <http://www.teresadecastro.com/Tes1/codigos4.htm#3>. Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanabajomedievales, El pescado y el respeto de la Cuaresma*.

⁵⁰³ Cfr. A. Pini, *Op. cit.*, cit., p. 333.

⁵⁰⁴ Nel 1335 gli abati in pensione ottengono da Papa Benedetto XII la dispensa dall'astinenza, da estendere ai loro commensali, mentre la bolla di Papa Sisto V del 1475 autorizzava l'abate di Cîteaux ad adattare la legge dell'astinenza alle mutate circostanze storiche. Di lì a breve l'astinenza perpetua durante la Quaresima si trasformerà integralmente. La carne si potrà mangiare tre volte alla settimana: la domenica, il martedì e il giovedì.

⁵⁰⁵ Cfr. G. Nigro, *Op. cit.*, cit., pp. 129-130.

mesi corrispondenti alla raccolta del grano (giugno), dell'uva (settembre) e delle olive (novembre)⁵⁰⁶.

Secondo quanto riporta Josefa Mutgé i Vives nella sua monografia sul rifornimento di pesce a Barcellona nel primo terzo del XIV secolo, i giorni di astinenza nei territori della corona catalano-aragonese potevano arrivare sino a 160, durante i quali era previsto il digiuno sino alle ore sei del pomeriggio ed in alcuni casi addirittura fino alle nove⁵⁰⁷.

Anche nei libri di cucina medievali che sono giunti sino ai giorni nostri è possibile individuare una netta separazione tra giorni di grasso e giorni di magro, evidenziata dalla presenza di interi capitoli dedicati ai piatti di Quaresima, dove compaiono soltanto pietanze a base di pesce e di verdura.

Nel *Viander* di Guillaume Tirel, detto Taillevent, eseguito nel XIV secolo, vi è un capitolo per la Quaresima tutto a base di pesce, singolarmente definito dal cuoco “la carne di Quaresima”, esaltando in tal modo il carattere sostitutivo del prodotto ittico.

Nel *Libro de Guisados, manjares y potajes* di Ruperto di Nola, detto anche Mestre Robert, cuoco del re Ferdinando d'Aragona presso la corte di Napoli, quando l'autore si appresta ad elencare le ricette di pesce, introduce un nuovo capitolo denominato “viandas de Quaresma”, mentre Iohannes di Bockenheim – nel suo *Registrum coquine* – parla esplicitamente di piatti di Quaresima.

Ancora nel Cinquecento, il terzo capitolo dell'*Opera dell'arte di cucinare* di Bartolomeo Scappi (1500–1577), uno dei più grandi cuochi del Rinascimento italiano, è dedicato interamente alle ricette di pesce, ed è definito “quaresimale”.

Tuttavia – come vedremo appena più avanti – agli inizi dell'età moderna, la contrapposizione tra giorni di magro e giorni di grasso comincerà a sfumarsi sempre più nettamente.

⁵⁰⁶ Cfr. G. Cherubini, *Op. cit.*, cit., p. 324.

⁵⁰⁷ Cfr. J. Mutgé i Vives, *Política, urbanismo y vida ciudadana en la Barcelona del siglo XIV*, Consejo superior de investigaciones científicas, Institución Milá y Fontanals, Departamento de Estudios Medievales, Barcelona, 2004, cit., p. 254.

A questo punto della nostra ricerca appare dunque evidente che furono aspetti sia di carattere materiale che di ordine culturale ad influenzare e a diffondere il consumo di pesce durante il medioevo, e a fare della pesca e dell'allevamento ittico – nei termini sinora descritti – un'attività chiave, volta – appunto – al rifornimento di un prodotto alimentare – quello ittico – , da considerare a tutti gli effetti come un elemento strutturale del sistema alimentare medievale, vuoi per la componente simbolico-religiosa e precettistica che tale pietanza assunse nel cristianesimo europeo, vuoi per le particolari condizioni sociali, economiche ed ambientali dell'Europa medievale.

Considerazioni gastronomiche sul consumo ittico medievale

Se è vero dunque che l'attività alieutica – e – all'interno di essa – i metodi e le pratiche di allevamento ittico medievale risposero prevalentemente ad esigenze di carattere materiale, tuttavia il consumo ittico durante il medioevo fu orientato anche in funzione di determinate scelte gastronomiche, che, sebbene non possano essere inserite tra le cause dello sviluppo del settore peschiero medievale – come invece avvenne per la “piscicoltura” romana, direttamente influenzata dai gusti e dal *luxus* alimentare delle *élites* sociali dell'epoca⁵⁰⁸ – , ebbero comunque una certa influenza nella società medievale, e – in ultima analisi – potrebbero aver indirizzato la pesca e l'allevamento ittico in direzione di determinate specie ittiche rispetto ad altre, proprio in funzione di una scelta “di gusto”.

⁵⁰⁸ Si veda la nota n. 64.

Innanzitutto va sottolineato che i fattori gastronomico-alimentari risultarono – così come lo sono tutt'oggi – una componente culturale di primaria importanza nel definire e riaffermare i meccanismi identitari della società medievale europea.

La netta separazione della società medievale, cristallizzata nella classica tripartizione clero, nobiltà e contadini – ai quali va aggiunta a partire dal tardo medioevo la borghesia – si rifletteva – tra le altre cose – anche nel campo più strettamente alimentare: il cibo risultava una componente culturale di grande valore simbolico, elemento identitario collettivo e segno distintivo e discriminatorio di appartenenza sociale.

Anche il pesce – del resto – , alla pari degli altri prodotti alimentari dell'epoca, fu portatore del suo personale bagaglio simbolico-culturale all'interno del sistema alimentare medievale: cibo magro e cristiano per eccellenza – com'è stato analizzato nel paragrafo precedente – fu associato sin dai primi secoli medievali alla schiera degli ecclesiastici, per poi diffondersi nel resto della società laica attraverso la capillare diffusione del cristianesimo europeo e dei suoi precetti.

I prodotti ittici monopolizzarono la dieta della società medievale durante i giorni di magro, e – secondo l'opinione di alcuni studiosi – il suo consumo va considerato prevalentemente in relazione a tale dinamica.

Riprendendo la visione di M. Bloch, secondo la quale “Nos ancêtres furent de grande ichtyophages moins par goût que par nécessité religieuse”⁵⁰⁹, i fautori di tale corrente di pensiero associano l'elevato consumo di pesce esclusivamente al suo carattere di alimento sostitutivo della carne durante i giorni di astinenza, ridimensionando la possibilità di un suo reale apprezzamento gastronomico.

Tale punto di vista sembra valere più per l'alto e pieno medioevo, mentre un discorso diverso va fatto per quanto riguarda l'alimentazione bassomedievale.

⁵⁰⁹ Cfr. Y. Grava, *Op. cit.*, cit., p. 160.

Come ci fa notare Yves Grava nel suo articolo *Notes Martégales sur le ravitaillement et la consommation du poisson a la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV siècle*⁵¹⁰, pur sottolineando la grande quantità di pesce consumato durante la Quaresima e l'Avvento, bisogna evidenziare come il consumo ittico bassomedievale rimase periodico e rituale anche nel resto dell'anno, ricordando che lo stesso avveniva all'inizio del Trecento a Napoli presso la corte di Carlo II d'Angiò ed un secolo dopo in Borgogna, e che bisogna rifiutare la visione schematica di un'alimentazione che segue l'opposizione carne/giorni di festa-pesce/giorni di magro⁵¹¹.

Una contrapposizione che sembra attenuarsi oltremodo alle soglie dell'età moderna, dove carne e pesce appaiono in taluni casi nella stessa tavola.

Il prodotto ittico non primeggia soltanto sulla mensa quaresimale, ma acquisisce rilievo anche nei pranzi ufficiali cortigiani “di grasso e di magro”, e viene servito contemporaneamente alla carne nello stesso convito: tra i numerosi esempi che si possono riportare, si ricordi il pranzo di carne e di pesce organizzato nel castello di Ferrara domenica 24 gennaio 1529, servito da Cristoforo da Messisbugo, e offerto da Ercole II d'Este – allora duca di Chartres – , al duca di Ferrara Alfonso I⁵¹², oppure il banchetto di nozze in onore degli sposi Ercole I d'Este ed Eleonora d'Aragona, celebrato dal cardinale Pietro Riario, nipote di papa Sisto IV, il 7 giugno 1473⁵¹³.

D'altra parte, il carattere frugale e privativo del pesce come cibo – strettamente connesso con i valori ascetici del simbolismo cristiano – , e la sua forte connessione con il principio del peccato e della mortificazione, ne facevano indubbiamente un cibo poco attraente agli occhi della nobiltà guerriera medievale, legata indissolubilmente alla caccia e al consumo ostentatorio della carne, vero e proprio *status symbol* di forza e opulenza.

⁵¹⁰ Si veda la nota di sopra.

⁵¹¹ Cfr. Y. Grava, *Op. cit.*, cit., p. 160.

⁵¹² Cfr. June di Schino, *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi cuoco segreto di papa Pio V*, in “Pesci, barche, pescatori...”, cit., p. 546.

⁵¹³ Cfr. C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, L. S. Olschki, 1996, cit., p. 28.

Come suggerisce Massimo Montanari, la carne – in particolare i volatili e la cacciagione – restava il punto di riferimento fondamentale e il fattore identitario per eccellenza del ceto nobiliare medievale: l'abitudine ad un suo largo consumo aveva un connotato psicologico ancor prima che biologico, facendo parte di un'etica comportamentale che pare caratteristica soprattutto del mondo europeo continentale, incentrato sui modelli di vita propri delle aristocrazie germaniche di stirpe barbarica⁵¹⁴.

Da questo punto di vista è dunque evidente che gli obblighi precettistici del cristianesimo europeo stridessero con il *background* alimentare delle *élites* sociali medievali, in particolar modo durante i primi secoli, quando la religione cristiana non era ancora così affermata sul territorio europeo, mentre persisteva tuttavia una forte componente culturale di tradizione pagana nella potente aristocrazia guerriera dell'epoca.

L'aristocrazia guerriera medievale fu dunque indotta ad operare delle scelte gastronomiche, a cercare nei prodotti ittici più esclusivi e raffinati l'elemento distintivo della propria dieta, riuscendo in tal modo a mantenere intatto il proprio carattere sociale elitario senza dover infrangere i precetti alimentari della religione cristiana.

In sintesi, se da un lato il pesce come cibo si caratterizzò per la sua componente di alimento sostitutivo, d'altra parte fu rivestito di forti connotati di carattere gastronomico tesi a sottolineare e a rimarcare le differenze identitarie dei ceti sociali medievali.

Non a caso si registra – in alcuni casi anche in età altomedievale – la presenza del pesce come pasto per fastosi convivi in onore di illustri ospiti.

Ad esempio, l'abate Notker Balbulus (840 - 912), autore di una preziosa cronaca degli avvenimenti occorsi nella Francia del IX secolo – le *Gesta Caroli Magni* –, ci racconta di un grande banchetto organizzato dalla corte bizantina in onore di un

⁵¹⁴ Cfr. M. Montanari, *Gli animali e l'alimentazione umana*, in “L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo”, Settimane di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo 31, Spoleto, 1985, cit., p. 642.

ambasciatore carolingio, nel quale fu servito un pesce di fiume (non specificato) bagnato con una salsa⁵¹⁵; mentre Boccaccio ci descrive il re Carlo d'Angiò – ma qui siamo già nel XIV secolo – che si sollazza vedendo le giovani figlie del suo anfitrione – Messer Nero degli Uberti – mentre lanciano quei pesci ancora vivi, e appena pescati nel vivaio, destinati ad essere subito cucinati e serviti al sovrano angioino.

Giovanni Villani (1276-1348), nella sua *Nuova Cronica*, registra che in data 10 aprile 1336, a distanza di dieci giorni dalla celebrazione pasquale⁵¹⁶, “mesere Piero Saccone venne in Firenze con certi de’ suoi consorti e altri buoni uomini d’Arezzo, con più di cento a cavallo (...) alla sua partita fece un corredo in Santa Croce molto nobile, ov’ebbe M [mille] o più buoni cittadini alla prima mensa, con IIII messe di pesce, molto onoratamente serviti da donzelli di Firenze”⁵¹⁷; mentre Bernabò Visconti, signore di Milano, manda il suo spenditore a cercare del buon pescato per ben figurare con gli ambasciatori del re di Francia in visita alla città⁵¹⁸.

Perciò, anche se volessimo considerare il consumo ittico medievale nella sua accezione di alimento suppletivo, ciò non esclude che il pesce potesse essere apprezzato da un punto di vista gastronomico.

A maggior ragione, il carattere trasversale del consumo di pesce durante tutto il medioevo – dovuto a quelle ragioni di ordine precettistico-religioso di cui è stato detto in precedenza – condusse ad una gerarchizzazione delle specie ittiche consumate basato su considerazioni di carattere gastronomico, associando l'assunzione dei vari tipi di pesce all'appartenenza o meno a un determinato ceto sociale.

Ad esempio, la suddivisione sociale delle ricette presenti nel *Registrum Coquine* di Iohannes de Bockenheime⁵¹⁹ – cuoco di papa Martino V – rifletteva la

⁵¹⁵ Cfr. E. Fernández González, *Op. cit.*, cit., p. 62. Sull'importanza delle salse nelle ricette di pesce, si veda la nota n. ?

⁵¹⁶ Cfr. A. Cappelli, *Cronologia, cronografia e calendario perpetuo*, Milano, Hoepli, 1988, cit., p. 54.

⁵¹⁷ Giovanni Villani, *Nuova Cronica*, Libro XII, LX, 5.

⁵¹⁸ Franco Sacchetti, *Trecentonovelle*, CLXXXVIII.

⁵¹⁹ Per un'analisi sulla figura di Iohannes de Bockenheime si veda B. Laurioux, *Le Registre de cuisine de Jean de Bockenheime, cuisinier du pape Martin V*, in *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge*, 100, 1988, pp. 709-760; Giovanni Bockenheime, *La cucina di papa Martino V*, a cura di Giovanna Bonardi, Mondadori, Milano, 1995.

convinzione che ciascuna categoria sociale dovesse avere specifiche consuetudini alimentari.

In effetti durante il pontificato di Martino V, il nostro cuoco si era occupato della mensa di tutto l'*entourage* papale, un personale composto non soltanto da ecclesiastici, ma anche da impiegati laici addetti a diverse mansioni che avevano legami occasionali con la curia, e finanche da meretrici – alle quali è dedicata la ricetta “latte di mandorle allo spiedo” –, in quanto è facile ipotizzare la loro presenza nella curia romana prima della riforma tridentina.

Dalle poche ricette di pesce presenti nel *Registrum Coquine*, è possibile comunque stilare una gerarchia gastronomica di alcune specie ittiche direttamente associate a differenti soggetti sociali.

Si evince dunque che la lampreda era un prodotto per nobili, così come il pasticcio di pesce – la cui caratterizzazione “nobiliare” si deve in questo caso non al tipo di specie ittica impiegata, che non viene precisata, ma all'abbondante presenza di spezie e frutta secca, e alla complessa elaborazione della ricetta –, e l'anguilla – pietanza per marchesi –, infine le carpe era consigliate ai ricchi campagnoli.

Nel *De arte coquinaria* di Maestro Martino⁵²⁰, il bestino è pesce “velissimo, più conveniente a zappatori che ad homini da bene”, mentre il salmone è “gentilissimo pesce”. La sarda, così come il barbo, non “è pesce da farne stima”, e – quindi – entrambe possono essere cucinate in qualsiasi modo: la mancanza di attenzione nei confronti di queste due specie ittiche, ci permette di sottolineare – per contrapposizione – quelle varietà che – viceversa – il cuoco riteneva migliori e dunque degne di elaborate ricette, così come si riscontra per le trote e le tinche – alle quali sono dedicati tre “accomodamenti” (particolarmente complessa risulta la ricetta della tinca ripiena) –, e anche per le lamprede, la cui alta considerazione culinaria si può evincere dalla qualità degli ingredienti impiegati (“olio buono” e “vino bianco del migliore che possi havere”).

⁵²⁰ Cfr. C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, L. S. Olschki, 1996.

Sembra dunque esistere una gerarchizzazione socio-gastronomica delle specie ittiche consumate dalla società medievale – più evidente per l'età bassomedievale –, all'interno della quale è possibile individuare un processo che tende ad associare alle specie considerate di maggior “rango” delle elaborazioni culinarie più complesse.

Yves Grava giunge alla conclusione secondo la quale il consumo di pesce è gerarchizzato ed è presente a tutti i livelli sociali, dalle tavole più povere a quelle della corte papale, con una forte componente gastronomica⁵²¹.

Ad esempio, ne *Le roman du comte d'Anjou* (1316) di Jean Maillart – notaio della cancelleria dei re di Francia –, è riportato un vero e proprio catalogo alimentare cortigiano, nel quale sono elencati una grande quantità di piatti succulenti e raffinati, comprendenti non solo ogni genere di cacciagione e dolci, ma anche un sostanzioso numero di specie ittiche, che la protagonista del romanzo era solita vedersi servire quando la sua vita trascorreva felice.

La contessina – quando lo desiderava – aveva a disposizione i migliori pesci di tutto il paese: storioni, salmoni, passere di mare, gronghi, merluzzi, sperlani, triglie, pagelli, spigole, grossi rombi, grassi sgombri, naselli, aringhe fresche, lamprede, cefali, sogliole, pesci di stagno e di fiume – rutili, breme, lasche, cavedani – cucinati ognuno con gran cura secondo la loro natura e le norme della cucina, con salsa speziate e all'aceto, lucci e lamprede in gelatina e carpe cotte in vari modi, pasticci di trote e grosse anguille arrostate, marinate nell'agresto oppure grigliate⁵²².

Il contesto di privazione al quale è sottoposta la giovane cortigiana, costretta a doversi accontentare di inzuppare nell'acqua un po' di pane nero, facendone una misera zuppa e sforzandosi bene o male di inghiottirla, poiché la fame la tormentava, e – dunque –, per contrapposizione, il lungo elenco di vivande che era solita consumare in tempi migliori, palesano l'alto valore gastronomico delle specie ittiche

⁵²¹ Cfr. Y. Grava, *Op. cit.*, cit., p. 162.

⁵²² Testo originale francese in A. Planché, *La table comme signe de la classe. Le témoignage du Roman du Comte d'Anjou (1316)*, in “Manger et Boire au Moyen Age...”, cit., pp. 250-251.

ivi elencate, innalzate inoltre sullo stesso livello di cibi più propriamente d'alto “lignaggio”, come la cacciagione e i dolci.

Ad un attento sguardo, tali specie ittiche coincidono quasi del tutto con quelle elencate nella duecentesca *Bataille de Caresme et de Charnage*, anch'esse considerate dalla cultura popolare dell'epoca il top del prodotto ittico⁵²³.

Sembra quindi esistere una gerarchizzazione socio-gastronomica delle specie ittiche di cui l'intera società – in questo caso si tratta della Francia settentrionale del XIII-XIV secolo – , pare essere a conoscenza.

La valorizzazione e la gerarchizzazione gastronomica delle specie ittiche appare comunque un processo lento, che sembra iniziare a consolidarsi nel basso medioevo, e che si delinea in maniera più netta agli albori dell'età moderna: i testi ittologici e i ricettari cinquecenteschi consigliano esplicitamente e implicitamente una scala di valori e di indicazioni che suggeriscono di mangiare soltanto quei pesci che più si addicono ai ceti sociali superiori – ai quali tali opere sono indirizzate e dai quali spesso sono commissionate⁵²⁴ – , mentre – per esclusione – è possibile inoltre individuare quelli ritenuti non “degni” di essere presentati alla tavola di costoro, mostrando fino a che punto i consumi alimentari possono essere letti in chiave sociale e culturale.

Così, se già l'umanista Bartolomeo Sacchi (1421-1481) detto il Platina, autore del *De honesta voluptate et valetudine* (1473-1475 circa) – , indicava nel mediocre merluzzo un gusto “ispidissimo”, il vescovo Paolo Giovio, nel suo trattato di ittiologia *De romanis piscibus* (1524), lo descrive come “pesce abietto”, raccontando come fosse derisa l'infelice scelta alimentare di papa Adriano; pesci come la salpa, la torpedine e la tinca erano considerati adatti soltanto alla “vil plebe”; mentre di “gusto infimo” era

⁵²³ Le specie in questione sono: pagelli, lamprede, aringhe, salmerini, balene, balenotteri, cefali, aguglie, minutaglia, smerigli, naselli, platasse, passere, sgombri, salmoni, razze, pescecani, gronghi, capitoni, orate, barbi, spinarelli, cefali, storioni, tinche, sogliole, lasche, lucci, anguille, merlani, triglie, eglefini.

⁵²⁴ Per avere un'idea dei destinatari dei trattati di ittiologia e dei ricettari cinquecenteschi ci basti ricordare che il *De romanis piscibus* dev'essere considerato come un vero e proprio programma gastronomico mirato all'alto clero romano, come fa capire sia la dedica al cardinale Ludovico di Borbone che il contenuto stesso del testo, mentre i *Banchetti* di Messisbugo e l'*Opera* di Bartolomeo Scappi sono rispettivamente dedicati ad Ippolito d'Este e a Francesco di Reinoso, scalco e cameriere personale di papa Pio V.

il pesce pappagallo, e il pesce palombo – di polpa molle – “indegno di banchetti regali”, secondo il parere di Bartolomeo Scappi⁵²⁵.

Durante la prima metà del XVI secolo furono pubblicati numerosi trattati di ittiologia – tra i più importanti vanno menzionati il già citato *De romanis piscibus* di Paolo Giovio, il *De piscibus marinis libri XVIII* e l'*Universae aquatiliū historiae pars altera* di Guillaume Rondelet, il *De aquatilibus libri duo* di Pierre Belon, l'*Aquatiliū animalium historiae* di Ippolito Salviani e l'*Historiae animalium liber III qui est de piscium & aquatiliū animantium natura* di Conrad Gessner – , all'interno dei quali è possibile individuare una maggior attenzione gastronomica e una visione d'insieme molto più positiva nei confronti delle specie ittiche, distante dalle generali valutazioni negative che la dietetica medievale nutriva nei loro confronti, così come avremo modo di evidenziare nel paragrafo successivo⁵²⁶.

Tale dinamica si registra anche analizzando le ricette di pesce presenti nei principali ricettari cinquecenteschi: nei *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo (1549), nella *Singolare dottrina* di Domenico Romoli, pubblicato per la prima volta nel 1560, e nell'ancora più famosa *Opera* di Bartolomeo Scappi del 1570, sono dedicate molte più pagine alla descrizione delle ricette di pesce rispetto ai libri di cucina cronologicamente precedenti: dalle tredici specie menzionate nei ricettari trecenteschi si passa alle quarantasei del *De arte coquinaria* di Maestro Martino (1464-1465) fino alle cinquantotto di Messisbugo, e alle oltre settanta di Bartolomeo Scappi⁵²⁷.

Inoltre, gli autori dei ricettari cinquecenteschi sembrano rifarsi al sapere scientifico raccolto nei trattati di ittiologia.

Non è probabilmente un caso che il terzo libro dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi – dedicato ai piatti quaresimali – cominci con ben 26 ricette di storione, proprio il pesce che Giovio metteva al primo posto come migliore in assoluto – mentre per tutti gli

⁵²⁵ Cfr. J. di Schino, *Op. cit.*, cit., pp. 552-553.

⁵²⁶ A tal proposito, Michel de Montaigne affermava nei suoi Saggi di preferire il pesce alla carne: “*le poisson eu ce privilège, comme il a encores que les grands se meslent de le savoir apprester: aussi en est le goust plus exquis que de la chair, au moins pour moy*”. Michel de Montaigne, Saggi, Cap. XLIX.

⁵²⁷ Cfr. Allen J. Grieco, *Fiordiano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento*, in “Scrivere il Medioevo...”, cit. p. 314.

altri pesci sono proposti al massimo 4 “accomodamenti” – ; ma è ancora più degno di considerazione il fatto che gli autori di cucina ricordino sempre, non solo l'habitat di ogni pesce, ma anche caratteristiche come la loro grandezza, la consistenza delle loro lisce, la presenza di sangue o meno: questo interessamento piuttosto tecnico-scientifico, di stampo medico-dietetico – come avremo modo di approfondire più avanti – , solo apparentemente molto lontano da preoccupazioni prettamente gastronomiche, si rivela invece essere la chiave per desumere i supposti pregi o difetti di ogni pesce⁵²⁸. Una chiave, prima di tutto, per servire il pesce consono alle tavole delle corti nobiliari ed ecclesiastiche, dove le distinzioni sociali si facevano anche attraverso un consumo informato delle diverse specie di pesci e delle loro caratteristiche gastronomiche⁵²⁹.

A questo punto proveremo ad individuare quali furono concretamente quegli aspetti gastronomici che operarono la scala delle discriminazioni secondo la quale un determinato tipo di pesce risultava più apprezzato rispetto ad un altro, e di conseguenza più appropriato ad una tavola aristocratica che non ad una contadina, secondo lo schema ideologico dell'alimentazione medievale.

Innanzitutto sembra che la qualità e la bontà delle specie ittiche si misurasse sulla mole che i propri esemplari erano capaci di raggiungere.

Una bontà che passa subito ad essere privilegio dei nobili e dell'alto clero: ci ricordano Grand-Delatouche che, già nel 989, Foulques Nerra, conte d'Anjou, dona all'abbazia di Marmoutier tutti i pesci che potranno essere presi nella pescheria di Baissei, eccezion fatta per i lucci che egli si riserva; mentre nel 943, gli storioni e i ladani⁵³⁰ di più di quattro piedi dovevano essere offerti, prima di metterli in vendita, all'arcivescovo di Ravenna⁵³¹. I consoli di Sarzana destinavano alla corte vescovile tutti gli storioni, le ombrine, le cernie di grande mole e ogni altro *magnus piscis*: sono testimonianze datate dal 1201, ma che si richiamavano ad una già inveterata

⁵²⁸ Cfr. A. J. Grieco, *Op. cit.*, cit., p. 314.

⁵²⁹ Cfr. *Ivi*, p. 315.

⁵³⁰ *Huso huso*, varietà di storione nota anche come beluga, era presente nelle acque del fiume Po sino agli anni settanta del secolo scorso, ma si considera attualmente estinto.

⁵³¹ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 319.

consuetudine, alla quale si fa esplicitamente appello⁵³². Possibilmente grandi sono richiesti nel 1190 dal monastero dei Santi Ilario e Benedetto i lucci e le tinche del fiume *Palpaticus*⁵³³; mentre Alfonso II d'Aragona – nel 1165 – , nel momento in cui concesse i diritti di pesca agli abitanti di Tudela, si riservò la pesca degli storioni⁵³⁴. Infine, Francesco Petrarca, quando scriveva ad Urbano V per indurlo ad abbandonare Avignone e ritornare nella sede pontificia romana, adduceva come motivazione – tra i vari pregi dell'Italia – le anguille di Bolsena, esaltate non soltanto per la soavità del sapore e la tenerezza delle carni, ma anche per le dimensioni degli esemplari⁵³⁵.

Che la mole delle specie ittiche risultasse una componente gastronomica di primo piano nella gerarchizzazione della società medievale, lo si ricava anche prendendo in esame quelle realtà nelle quali dominava l'eguaglianza tra gli individui, come ad esempio nelle comunità monastiche: nelle *Antiquiores consuetudines* di Uldarico (1086) costui raccomandava ai monaci cluniacensi di evitare che ai priori andassero *maiores et meliores partes* del pesce⁵³⁶.

Anche le cronache e le fonti letterarie sottolineano il maggior valore gastronomico dei grandi esemplari ittici, associandoli in molti casi alle tavole dei ceti nobiliari.

Un aneddoto riferito a Dante Alighieri e riportato dallo storico veneziano Martino Canal nella sua cronaca *Les estoires de Venise*, ci racconta come il padre della lingua italiana – durante il suo soggiorno a Venezia nel 1321 – fu invitato a “desinar a tempo di pesce” dal doge Giovanni Soranzo e si ritrovò nella presenza di oratori che “avevano grossi pesci davanti [mentre] Dante più piccoli, il quale ne tolse uno e se lo pose all'orecchio. Il Doge gli domandò ciò che voleva dir questo. Rispose che suo padre era morto in questi mari e che domandava al pesce novella di lui. Il Dose disse: Ben, che ve diselo? Rispose Dante: El dise lui e i soi compagni esser troppo giovini e

⁵³² Cfr. *Ivi*, p. 320.

⁵³³ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 500.

⁵³⁴ Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. cit.*, cit., p. 156.

⁵³⁵ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 25.

⁵³⁶ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 320.

non si ricordano, ma che qui ne sono di vecchi e grandi, che mi sapranno dar novella. E il Dose gli mandò un pesce grande”⁵³⁷.

Tra le preziose testimonianze forniteci dalle fonti letterarie non poteva mancare – ancora una volta – il Decameron di Giovanni Boccaccio.

Nell’VIII novella della IX giornata – *Biondello fa una beffa a Ciacco d’un desinare, della quale Ciacco cautamente si vendica, facendo lui sconciamente battere* – Ciacco, personaggio letterario storicamente non meglio identificato, relegato da Dante nella schiera dei golosi⁵³⁸, “uomo ghiottissimo quanto alcun altro fosse giammai” secondo Boccaccio, vedendo Biondello intento ad acquistare due grossissime lamprede per messer Vieri de’ Cerchi, gli domandò: “Che vuol dir questo?”. Biondello gli rispose: “Iersera ne furono mandate tre altre, troppo più belle che queste non sono e uno storione a messer Corso Donati, le quali non bastandogli per voler dar mangiare a certi gentili uomini, m’ha fatte comperare quest’altre due: non vi verrai tu?”.
Il racconto prosegue con Ciacco che si reca a casa di Corso Donati per partecipare al banchetto organizzato da costui. Nel momento in cui gli furono serviti “del cece e della sorra, e appresso del pesce d’Arno fritto”, Ciacco – credendo di dover “desinare” lampreda e storione – si rese conto dell’inganno di cui era stato vittima da parte di Biondello.

Al di là del proseguimento della narrazione – che vede Ciacco vendicarsi dello scherzo subito – ciò che appare particolarmente interessante ai nostri occhi, è innanzitutto l’associazione della mole delle specie ittiche – “troppo più belle” delle “due grossissime lamprede” vedute acquistare da Biondello, e di uno storione, il pesce d’acqua dolce e salmastra più grande d’Europa – con la figura di Corso Donati – potente politico fiorentino del XIII secolo – e di alcuni suoi amici definiti “gentili uomini”, ossia di stirpe nobile; così come la contrapposizione di questi due tipi di pesce con i pesciolini fritti dell’Arno – regolarmente consumati a Firenze⁵³⁹ –, la cui

⁵³⁷ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 320.

⁵³⁸ “Voi cittadini mi chiamaste Ciacco: per la dannosa colpa de la gola, come tu vedi, a la pioggia mi fiacco”; Dante Alighieri, *Divina Commedia*, Inf. VI, vv. 52-54.

⁵³⁹ Cfr. G. Cherubini, *Op. cit.*, cit., pp. 324-325.

bassa considerazione gastronomica si evince non soltanto dalle loro piccole dimensioni, ma anche dall'accostamento con il cece, non di certo un alimento per nobili palati.

Un altro magnifico esempio che ci permette di individuare la gerarchizzazione gastronomica delle specie ittiche in funzione della loro mole, e – in base a ciò – la loro associazione a distinti destinatari sociali, è costituito dalla novella CXLIX del *Trecentonovelle* di Franco Sacchetti, nella quale si racconta come l'abate di Tolosa, venerato per il suo ascetismo e la sua frugalità, “digiunando tutti li di comandati (...) de' minori pesci, e di meno valore che vi fossono” nella pescheria, una volta divenuto vescovo di Parigi, prese a mangiare “di molti belli pesci e grossi d'ogni ragione”, ricordando al suo antico speditore – stupito dal cambio alimentare del proprio padrone ed abituato a comperare “di quelli piccoli” – che adesso lui era “nel vescovado di Parigi, al quale si richiede troppo più magnifica vita che all'abate di Tolosa; e però da quinci innanzi le migliori vivande” gli doveva procurare.

Ancora Sacchetti, nella novella CLXXXVIII, racconta di un tale abate Ambrogino, che, avendo comperato una trota di venticinque libbre – dunque un esemplare dalla grande pezzatura – decide, dopo aver spiegato le sue ragioni a Bernabò Visconti, signore di Milano, di donargli il grosso pesce, “perch'ella [la trota] si confà molto meglio alla sua signoria che alla mia debile condizione”⁵⁴⁰.

Come evidenzia Nadia Patrone per l'area pedemontana alpina, sulle tavole dei ceti subalterni compariva probabilmente il pesce meno pregiato e la cosiddetta “piscaria”, cioè la minutaglia di pesce di piccolo formato, adatta ad essere frita e consumata in umido, di difficile trasporto e di più facile deperibilità; mentre sulle mense signorili, anche in occasioni di banchetti festosi, erano portati piatti ricercati di pesci di acqua dolce e corrente, dalle carni saporite e apprezzate, e – aggiungiamo noi – dalla grande pezzatura⁵⁴¹.

Leggendo attentamente tra le righe della già citata opera letteraria *Bataille de Caresme et de Charnage*, i numerosi tipi di pesce elencati – “buoni” perché

⁵⁴⁰ Franco Sacchetti, *Op. cit.*, CLXXXVIII.

⁵⁴¹ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 318-319.

dall'alto valore sociale in quanto appartenenti alla schiera del “barone”⁵⁴² Quaresima – , sono spesso segnalati per la loro mole: le platesse sono “larghe e carnose”, i gronghi “grossi e grandi”, i cefali “grassi”⁵⁴³.

In alcuni casi, anche i ricettari medievali prestano una particolare attenzione alla grandezza degli esemplari da cucinare. Va tuttavia ricordato che i libri di cucina medievali di cui siamo a conoscenza appartengono al periodo bassomedievale, durante il quale – com'è stato evidenziato in precedenza – gli aspetti gastronomici dell'alimentazione iniziano a delinearsi in maniera più nitida.

Non a caso, il libro di cucina che abbiamo scelto come riferimento – il *De Arte Coquinaria* di Maestro Martino da Como – , è stato fonte di ispirazione per quello che è considerato il primo trattato gastronomico, ossia il già citato *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina.

Il *De Arte Coquinaria* di Martino de Rubeis è considerato il caposaldo della cucina italiana rinascimentale, e si distacca dalla precedente cucina trecentesca non solo per l'introduzione di una terminologia inedita e di una maggiore padronanza delle tecniche culinarie, ma soprattutto per la presenza di una nuova sensibilità e creatività che lo elevano a principale precursore del moderno concetto di gastronomia⁵⁴⁴.

Dall'analisi del VI capitolo – *Per cocer ogni pesce* – si deduce chiaramente il maggior valore gastronomico attribuito ai pesci grandi, da cucinare interi, a prescindere dal tipo di cottura.

Nel paragrafo *In che modo è meglio cocer lo storione*, Maestro Martino suggerisce “chi per più magnificentia lo vole cotto integro faccia d'avere li vasi grandi et capaci a cocerlo sano como fa il mio Signore, perché ogni pesce è molto migliore integro che in pezi o altramente”; aggiungendo nella ricetta *Trutte salate o altro pesce salato de aqua dolce*, “che in tutte le qualitate et nature di pesci sempre si vole attaccare al più grosso, secundo il proverbio che si dice: Pesce vecchio, et carne giovane”; infine, suggerisce un piccolo trucco del mestiere per quanto riguarda il rombo, poiché

⁵⁴² Dove *baron* è usato nel senso etimologico del germanico *baro*, “uomo libero”, e, per traslato, “guerriero ardito e nobile”.

⁵⁴³ Cfr. M. Lecco, *Op. cit.*, cit., p. 82.

⁵⁴⁴ Cfr. C. Benporat, *Op. cit.*, cit., pp. 29-31.

essendo un pesce altamente delicato “e molto fragile e si rompe facilmente mettilo a cuocere in uno canestro ho vero lo lega sopra a uno tagliere per poterlo cavare quando e cotto che non si rompa”.

In ultima analisi va anche detto che gli esemplari di maggiori dimensioni dovevano essere senza dubbio più rari, e dunque appare logico che avessero un prezzo di mercato più elevato: la rarità e l'elevato costo li rendevano un prodotto di esclusivo privilegio delle *élites* sociali, e di fatto inaccessibili al resto della società medievale.

In effetti il prezzo di mercato dei pesci venduti è un'ottima variabile per classificare il valore gastronomico delle specie ittiche, il cui costo – guarda caso – variava anche in funzione della mole degli esemplari.

Così – sul finire dell'età media – nel mercato ittico di Granada, il prezzo delle triglie, delle mormore, delle sardine e dei *tollos* (gattucci o spinaroli, più in generale pesci appartenenti alla famiglia degli *Squalidae*) variava a seconda della grandezza (piccoli, medi, grandi)⁵⁴⁵, mentre a Venezia la maggior parte delle specie ittiche sono vendute a peso ed hanno un prezzo maggiore se grandi⁵⁴⁶.

Direttamente collegata alla mole degli esemplari consumati bisogna ricondurre anche le considerazioni gastronomiche sul sesso delle specie ittiche – che ne determinava la grandezza – , per cui, nel regno di Granada, i pagelli si preferivano maschi⁵⁴⁷, e sul loro minor consumo dopo la deposizione delle uova, quando le carni appaiono di gusto meno gradevole, come sottolineava pure Ildegarda di Bingen⁵⁴⁸.

Infine, un'ultima variabile gastronomica – collegata ancora una volta con la mole – sembra privilegiare i pesci meno spinosi: Francesco Berni (1497-1535) inneggia convinto ai ghiozzi – ai quali dedica, così come alle anguille, un capitolo delle sue *Rime* – , lodati – tra le altre cose – per essere “agevoli” e “senza lisce”⁵⁴⁹,

⁵⁴⁵ Si veda <http://www.teresadecastro.com/Tes1/codigos4.htm#3>. Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales, El consumo de pescado*

⁵⁴⁶ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 500.

⁵⁴⁷ Si veda <http://www.teresadecastro.com/Tes1/codigos4.htm#3>. Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales, El consumo de pescado*

⁵⁴⁸ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., 301; cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 500.

⁵⁴⁹ “O pesci senza lisce, o pesci santi,/ agevoli, gentil, piacevoloni,/ da comperarvi a vista et a contanti! [...] Provar vi

mentre le lisce sarde, definite dai milanesi “spudapane”⁵⁵⁰, non sembrano essere particolarmente stimate, “che non v'è grascia né è pesce da farne stima”, secondo Maestro Martino.

Tuttavia, la soluzione più semplice per evitare il fastidio di consumare dei pesci particolarmente spinosi consisteva nel procurarseli belli grossi. In tale ottica, il ghiozzo – pesce povero – appare effettivamente un'eccezione, poiché – pur essendo di modestissime dimensioni – risulta quasi del tutto privo di lisce: un piccolo sollievo per coloro che non potevano permettersi l'acquisto di grossi esemplari ittici, appannaggio dei ceti più benestanti.

D'altra parte la cheppia – dette anche alosa o laccia – , pur essendo piena di lisce, era invece molto gradita e considerata un prodotto d'alto “rango” sociale, periodicamente consumata nelle mense della curia romana: come ci ricorda Vendittelli, lungo il Tevere – impiantata tra i piloni del ponte Rotto – esisteva una pescaia – di proprietà della Camera Apostolica – appositamente specializzata nella pesca alle cheppie e alle lamprede⁵⁵¹.

Anche la provenienza caratterizzava la bontà di una specie ittica, forse in un modo ancora più raffinato che la mole. Il carattere esotico di un prodotto inizialmente alieno al sistema alimentare ricettore, ha svolto sovente una funzione di distinzione sociale all'interno dei gruppi umani: per quanto riguarda il medioevo basti pensare al ruolo delle spezie, il cui utilizzo era sufficiente per nobilitare una pietanza. Non è inusuale – infatti – incappare in certe ricette “cortigiane”, la cui unica differenza con i loro omologhi “villani” è l'aggiunta di spezie.

Per quanto riguarda il pesce, la componente esotica della provenienza si accompagnava all'elevato costo del trasporto e dei dazi doganali che implicava l'acquisto di un prodotto proveniente da un mercato distante da quello locale, che – oltretutto – risultava un'operazione altamente delicata, vista e considerata la facile deperibilità dei prodotti ittici.

possa chi non v'ha provati,/ come voi sète in ogni modo buoni:/ caldi, freddi, in tocchetto e marinati”. Francesco Berni, *Rime*, 7, 58-64.

⁵⁵⁰ Si veda la nota n. 589.

⁵⁵¹ Cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., pp. 395-396.

Risulta quindi evidente che l'importazione di determinate specie ittiche comportasse di per sé un ingente prezzo da pagare, e che soltanto i ceti sociali che godettero di un elevato potere acquisitivo potevano permettersi un acquisto del genere.

Una simile problematica poteva essere risolta acquistando del pesce salato – com'è attestato ad esempio per la corte sabauda⁵⁵² –, ritenuto inoltre dai nutrizionisti dell'epoca più salutare del pesce fresco⁵⁵³, e sicuramente risultò un'operazione più semplice durante gli ultimi secoli medievali, quando si assiste ad un netto miglioramento dei trasporti europei. Tuttavia, le esigenze gastronomiche delle *élites* sociali medievali sembrano privilegiare il consumo di pesce fresco, che rimase dunque la prima opzione in materia di approvvigionamento ittico.

A tal proposito si ricordi l'ingegnoso sistema di trasporto – mediante quei battelli-vivai denominati *banquiers* – messo in atto dalla curia papale per rifornirsi di lucci e carpe vive provenienti dai mercati di Lione, Châlon o Belleville, da introdurre successivamente nei numerosi vivai disseminati ad Avignone e dintorni.

Ma la *gourmandise* della curia avignonese fu tale che i papi non si accontentarono della produzione ittica dei propri vivai. Si registra così che nel Trecento – in più d'una occasione – le rinomate anguille di Bolsena furono inviate nella cittadina francese in quantità considerevoli: nel 1363, ad esempio, sappiamo che nel mese di marzo ne vennero inviate 1120 ed altre 885 a dicembre⁵⁵⁴.

Anche le carpe, i lucci e le trote allevate in Boemia e in Moravia sul finire dell'età media godettero di un'enorme fama. Tali prodotti erano inviati indistintamente a Vienna e in altre cittadine austriache, nelle regioni miniere del Tirolo, in Baviera, in Sassonia, in Slesia e in Polonia: il trasporto avveniva tramite dei corrieri specializzati, causando un inevitabile aumento dei prezzi, che tuttavia non ne scoraggiava affatto l'acquisto e l'importazione⁵⁵⁵.

Altre considerazioni di carattere gastronomico sulla provenienza delle specie ittiche ci sono fornite anche da due dei maggiori eruditi medievali, Alberto Magno

⁵⁵² Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 317-318.

⁵⁵³ Si veda la nota n. 569.

⁵⁵⁴ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 25.

⁵⁵⁵ Cfr. J. Panek, *Op. cit.*, cit., p. 15.

(1206 - 1280) e Tommaso da Cantimpré (1201 - 1272), tra le altre cose autori di alcuni fondamentali trattati scientifico-naturalistici: secondo il primo, il salmone renano era di pregio particolare se pescato nelle acque di Colonia, mentre per il secondo, l'aringa era ottima in acque scozzesi, ma pessima verso quelle germaniche⁵⁵⁶.

Un miracolo attribuito al discepolo di Alberto Magno – Tommaso d'Aquino (1225 - 1274) – si inserisce a pieno titolo all'interno di questo discorso. Delle sarde pescate a Terracina – che com'è stato detto non dovevano essere particolarmente apprezzate – sono miracolosamente trasformate in aringhe per soddisfare il gusto di Tommaso d'Aquino, che aveva presumibilmente imparato a gustarle durante il suo soggiorno parigino oppure nel periodo in cui risiedette a Colonia⁵⁵⁷.

Il consumo ittico nella dietetica medievale

Affianco alle valutazioni di carattere gastronomico, il consumo ittico fu senza dubbio influenzato anche da altre componenti culturali, in particolar modo da quelle considerazioni medico-dietetiche sulle quali s'incentrava la scienza dell'alimentazione medievale.

Per un corretto approccio all'alimentazione medievale risulta dunque necessario approfondire il concetto di dietetica, le cui basi vanno fatte risalire ai saperi medici del periodo classico.

Rispetto all'antichità – però – la dietetica medievale ci appare un fenomeno dagli aspetti accentuatamente sociali e culturali, di cui siamo a conoscenza grazie alla maggior presenza di materiale storico, molto scarso invece per quanto riguardo il mondo greco-latino.

⁵⁵⁶ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 321.

⁵⁵⁷ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 578.

L'etimologia del termine dietetica deriva dal sostantivo greco-romano *diaeta-e*, che designa in sostanza due concetti fondamentali: il modo di vivere – inteso in senso generico – , e l'insieme delle abitudini corporali e mentali di un individuo⁵⁵⁸.

Come si può già intuire – dunque – , l'alimentazione non solo riveste un aspetto per così dire biologico, ma interviene anche per quanto riguarda l'aspetto mentale, morale, dell'individuo, per cui, ciò che si mangia, influenza la salute della persona e la sua conservazione, non soltanto da un punto di vista fisiologico, ma anche psichico.

In tale contesto l'alimentazione e la cucina, intesa come la maniera di preparare gli alimenti, rientrano a tutti gli effetti all'interno della sfera medica: la preparazione dei cibi è ciò che li rende non solo commestibili e appetibili, ma anche nutritivi, sani e benefici per la salute – fisica e mentale – degli individui.

La teoria umorale di Ippocrate di Cos (460-370 a.C. circa) rappresenta il più antico tentativo – nel mondo occidentale – di dare una spiegazione eziologica all'insorgere delle malattie. Nel trattato *Natura dell'uomo* (fine V secolo a.C.) egli espone la cosiddetta “teoria dei quattro umori” mediante la quale si definisce un sistema cosmologico di perfette corrispondenze fra qualità dell'uomo ed elementi dell'universo.

Ippocrate applicò la teoria empedoclea dei quattro elementi fondamentali costitutivi della realtà (aria, acqua, fuoco e terra) alla natura umana, definendo l'esistenza di quattro umori base, ovvero bile nera, bile gialla, flemma e sangue. La terra corrisponde alla bile nera che ha sede nella milza, il fuoco alla bile gialla (detta anche collera) che ha sede nel fegato, l'acqua alla flemma, che ha sede nella testa, ed infine l'aria al sangue, la cui sede è nel cuore.

A questi corrispondono quattro temperamenti (flemmatico, melanconico, collerico e sanguigno), quattro qualità elementari della materia (freddo, caldo, secco, umido),

⁵⁵⁸ Per quanto riguarda l'eredità della scienza medico-dietetica classica in età medievale si veda F. Pucci Donati, *Dieta, salute, calendari*, Spoleto, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, 2007.

quattro stagioni (primavera, estate, autunno ed inverno) e quattro periodi della vita (infanzia, giovinezza, maturità e vecchiaia).

Il buon funzionamento dell'organismo dipende dall'equilibrio di tutti gli elementi, definito eucrasia, mentre il prevalere dell'uno o dell'altro causerebbe la malattia ovvero discrasia.

Per far fronte a ciò, Ippocrate elabora un pensiero dietetico, inteso come terapia per correggere i disequilibri umorali: si tratta di una dietetica preventiva che permette al medico di prevedere – tramite delle manifestazioni riscontrabili nel paziente – i prodromi di una futura malattia, e di prescrivere – di conseguenza – un regime appropriato prima che la malattia si manifesti.

Tale teoria si fonda sul principio dei contrari: conformemente alle qualità che contraddistinguono ciascun individuo, viene consigliato un regime alimentare i cui cibi hanno il compito di ristabilire il giusto equilibrio personale.

Dunque, la malattia non è altro se non una perturbazione dell'equilibrio umorale, perciò è fondamentale conoscere la propria “complessione” prima di ammalarsi, altrimenti non si sa come ristabilirlo: ogni malattia è infatti individuale, dinamica, evolutiva, di fatto unica.

Gli studi di Ippocrate furono successivamente sviluppati nell'opera di Galeno (129-216 d.C.), il quale formalizzò e introdusse le teorie ippocratiche nel mondo romano, definendo la medicina come lo strumento di conservazione della salute.

Galeno introdusse una fondamentale distinzione tra facoltà naturali e facoltà non naturali, che fu alla base dell'intera medicina medievale europea: le prime sono le componenti fisiologiche del corpo umano sulle quali il medico non può intervenire, mentre le seconde sono quegli elementi – fisiologici e psicologici – destinati a ristabilire o a conservare la salute, tra le quali l'alimentazione gioca un ruolo preponderante: la dietetica sarà di fatto considerata uno strumento essenziale per preservare e ristabilire lo stato di salute dell'individuo.

L'Occidente altomedievale ereditò il sapere dietetico classico attraverso una serie di traduzioni, rielaborazioni, tagli e assemblaggi in sillogi e manuali ad uso scolastico, che rivelano un orientamento eminentemente pratico della scienza medica. Se nei primi secoli del medioevo tale attività di recupero è limitata a pochi esemplari, a partire dal IX secolo numerosi codici di argomento medico vengono elaborati soprattutto grazie al fervore culturale dell'età carolingia. Tale rinascita culturale conosce una battuta d'arresto nel X secolo e in parte nell'XI, durante il quale, però, si delinea una ripresa degli studi di medicina grazie ai contatti con la civiltà del mondo islamico e al fiorire della scuola di Salerno.

Ma quale fu la reale applicazione della dietetica ippocratico-galenica nella sua rivisitazione medievale?

Com'è stato accennato in precedenza, secondo Ippocrate il mezzo principale per curare o ristabilire la salute è quello di conservarla attraverso una giusta dieta alimentare, che risulta diversa per ogni singolo individuo a causa della peculiare “complexione” di ogni soggetto: gli alimenti sono dunque considerati all'origine della fabbricazione degli umori.

Tuttavia, se nella cultura classica il nesso fra cibo e salute rappresenta uno – ma non l'unico – degli aspetti fondamentali per condurre una vita sana ed equilibrata, nella cultura medievale tale nesso diviene predominante.

A testimonianza di ciò, i testi medico-dietetici trasmessi dalla tarda Antichità all'alto medioevo nei quali si riscontra il modello antico di dieta stagionale presentano la progressiva affermazione del calendario dietetico come testo compiuto in sé stesso, come modello a sé stante: la dieta stagionale acquista una propria autonomia nell'ambito della letteratura dietetica medievale, tanto da divenire una specifica tipologia testuale.

Secondo Avicenna (980-1037), medico arabo autore del *Canone della medicina*, è la digestione – in linea con quanto affermava Galeno – il processo che

trasforma gli alimenti in umori: l'assorbimento dei nutrienti era ciò che permetteva il ristabilimento o la conservazione dell'equilibrio umorale.

Perciò risultava essenziale conoscere alla perfezione la composizione, l'intensità e la complessità di ogni singolo alimento, in modo da ottenere gli effetti positivi sperati in funzione delle circostanze individuali del paziente.

La medicina medievale si presenta dunque come una sorta di alchimia dalle infinite variabili, legata alla possibilità di combinare ogni classe di alimento in funzione delle caratteristiche umorali di ogni singolo individuo, per preservarne o ristabilirne la salute.

A partire dal bassomedioevo – poi – si assiste alla classificazione degli alimenti all'interno di una grande scala naturale – denominata “catena dell'essere” – , secondo la quale la natura era suddivisa nei quattro distinti elementi empedoclei (terra, acqua, aria e fuoco) a cui erano collegate tutte le piante e tutti gli animali⁵⁵⁹.

La struttura gerarchica della società medievale, così come quella della natura, faceva pensare all'esistenza di un parallelismo, il quale stabiliva una specie d'identità fra questi due mondi. Di conseguenza si credeva che la società avesse un ordine “naturale”, così come si pensava che la natura avesse qualcosa di simile ad un ordine “sociale”. Si riteneva dunque del tutto normale che gli strati sociali superiori fossero destinati a consumare cibi appartenenti ai livelli più alti del regno naturale – ossia quelli appartenenti all'elemento aereo – come i volatili – , in quanto più vicino a Dio, secondo la visione verticale e gerarchica della cosmologia medievale⁵⁶⁰ – , mentre i vegetali, appartenenti all'elemento “terra”, servivano per alimentare i contadini.

I pesci, appartenenti all'elemento acquatico, erano collocati tra l'“aria” e la “terra”: nel gradino inferiore si trovavano le spugne; appena al di sopra c'erano i mitili e gli altri molluschi; più in alto, e perciò più nobili del precedente gruppo, si trovavano i

⁵⁵⁹ Sulla gerarchizzazione sociale del sistema alimentare bassomedievale si veda A. J. Grieco, *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in J. Flandrin-M. Monahan (a cura di) “Storia dell'alimentazione”, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 371-380.

⁵⁶⁰ La creazione divina era concepita come un'entità perfettamente gerarchica in cui ogni cosa rispettava un ordine ascendente/discendente.

vari tipi di crostacei; mentre le diverse varietà di pesci erano classificate in funzione della loro maggiore o minore vicinanza alla superficie dell'acqua, motivo per cui in cima alla categoria vi erano delfini e balene, che emergono periodicamente entrando in contatto con l'elemento aereo.

Tuttavia tali valutazioni non sembrano trovare riflesso a livello gastronomico, in quanto i cetacei, pur essendo oggetto di una pesca intensiva, non compaiono tra quelle specie ittiche che godettero di particolare prestigio sociale.

Allen J. Grieco afferma che la “catena dell'essere” ebbe una duplice funzione: da una parte ordinava e classificava il mondo naturale, e, dall'altra, attribuiva ad ogni alimento consumato dall'uomo un valore sociale.

In tal modo ogni cibo aveva una connotazione specifica e persino le diete prescritte dai medici rispettavano le differenze sociali come una delle variabili più importanti.

Ad esempio, Giacomo Albini, medico dei principi Acaia e dei conti Aimone e Savoia, teorizzò scientificamente nel suo *De sanitatis custodia* (1341-1342) un duplice regime alimentare, classista, *sub specie coquinaria*, nel quale si distinguevano quei cibi adatti ai rustici, ossia a coloro che esercitavano *artes mechanicas*, e quelli adatti ai gentiluomini, proibiti ai primi: la trasgressione di tali norme dietetiche comporterebbe malattia e dolore per colui che si fosse cibato di alimenti non destinati al suo rango⁵⁶¹.

Infine bisogna accennare ad un ultimo aspetto della dietetica medievale: il gusto di un alimento è considerato un fattore importante nel creare l'appetito individuale, che a sua volta ricopre un ruolo chiave nell'insieme della salute umana: il buon gusto di un prodotto – stimolando l'appetito – , favorisce la digestione, il passaggio degli alimenti.

Tuttavia, tale variabile rappresenta una componente della dieta alimentare dal carattere estremamente variabile – *de gustibus non disputandum est* – , che permetteva un ampio spazio di manovra ai capricci dei singoli individui – una sorta di

⁵⁶¹ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., pp. 439-440.

alibi – , le cui scelte alimentari – ovviamente per coloro che si potevano permettere di poter scegliere – non sempre tenevano in conto dei suggerimenti della medicina medievale.

In effetti, attraverso lo studio di numerose fonti – carteggi, libri di cucina e trattati medici – è possibile individuare fino a che punto le norme dietetiche venissero seguite dalla società medievale, che – in ultima analisi – più che influenzare l'alimentazione medievale, sembrano accompagnarla.

Maino Manieri (1290-1295 circa – 1365-1368 circa) – medico personale dei Visconti di Milano – , nel preambolo del suo *Opusculum de saporibus*, sottolineava come l'uomo fosse goloso e mangione per natura, senza badare alla sua salute, e che lo scopo del suo trattatello non fosse quello di correggere la dieta alimentare degli individui, ma di creare delle salse speciali – molto in voga all'epoca – , affinché fossero allo stesso tempo appetitose e dieteticamente equilibrate.

Ma quali furono in sostanza i consigli dei medici medievali in relazione al consumo ittico?

La cultura medievale – non solo quella medica in senso proprio – nutriva forti perplessità nei confronti del prodotto ittico, esprimendo valutazioni negative e comunque contrastanti, talora persino contraddittorie⁵⁶².

Sarà soltanto a partire dal Cinquecento che si assisterà ad una rivalutazione medico-scientifica dei prodotti ittici, che farà decadere i forti pregiudizi collegati ideologicamente allo schema della catena dell'essere.

Ciò si deve sostanzialmente all'abbandono della cosmologia medievale, e – di conseguenza – al sistema classificatorio che ne dipendeva, ossia – appunto – alla catena dell'essere, grazie all'operato di una letteratura scientifica nuova e spesso di grande prestigio, che cominciava ad esplorare sistematicamente sia la botanica che la zoologia: per quanto concerne quest'ultima, l'interesse si concentrò soprattutto nel

⁵⁶² Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 96.

campo dell'ittologia, che vide nel giro di pochi decenni la pubblicazione di un numero sorprendente di trattati di primaria importanza⁵⁶³.

Non a caso, tale cambiamento nel paradigma interpretativo della teoria dell'alimentazione medievale coincise inoltre con un'evidente valorizzazione gastronomica del pesce come cibo, così com'è stato analizzato in precedenza, che – però – appare una dinamica i cui prodromi possono essere individuati già alcuni secoli addietro, pur raggiungendo il suo apice proprio nel XVI secolo.

Durante il medioevo, essendo il pesce considerato in termini generali il sostituto della carne, si caratterizzò simbolicamente in contrapposizione ad essa: perciò, se la carne era portatrice di valori come la forza e l'opulenza, il prodotto ittico era considerato un alimento per “deboli”⁵⁶⁴ – così come testimoniano le cronache castigliane basso-medievali – , e dal basso potere nutritivo⁵⁶⁵, un aspetto indubbiamente sfavorevole in un contesto storico – quale fu quello medievale – , caratterizzato da una forte componente di violenza, dove le *élites* sociali si contraddistinsero per il loro carattere guerresco.

Da un punto di vista medico-dietetico, tale diffidenza era legata alla natura degli esseri acquatici – fredda e umida – , una componente negativa che scaturiva direttamente dall'essenza stessa dell'acqua, considerato che nella mentalità del tempo le peculiarità fisiche di ogni organismo vivente venivano uniformate al loro habitat⁵⁶⁶: così i pesci saranno classificati e giudicati diversamente in merito alle caratteristiche fisiche dei loro ecosistemi di provenienza.

Quindi, ai prodotti ittici si rimproverava in primo luogo di indurre nel consumatore la formazione di flemma, e di essere difficilmente digeribili, perciò erano totalmente esclusi dalla dieta dei soggetti di complessione fredda – come gli anziani – , e – più in

⁵⁶³ Si veda la nota n. 526.

⁵⁶⁴ Si veda <http://www.teresadecastro.com/Tes1/codigos4.htm#3>. Teresa de Castro, *La alimentación en las crónicas castellanabajomedievales, El pescado y el respeto de la Cuaresma*.

⁵⁶⁵ Ancora nel secondo Cinquecento, Domenico Romoli detto il Panunto, nell'opera *La singular dottrina*, esprime pesanti riserve sul consumo di pesce, ritenuto poco interessante dal punto di vista nutrizionale: “I pesci – scrive – rispetto alla carne, sono molto malsani e di assai men nodrimento”; cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 99.

⁵⁶⁶ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 96.

generale – agli individui di costituzione flemmatica, ai quali era consentito tutt'al più un moderato consumo di pesce secco⁵⁶⁷.

Infatti, la qualità freddo-umida, responsabile di un'abnorme produzione di flemma, era presente all'estremo grado nel pesce fresco – e soprattutto in quello d'acqua dolce⁵⁶⁸ –, ma si attenuava in quello secco e marino, grazie alla proprietà “essiccativa” del sale, così come sottolinea Michele Savonarola (1384-1468) – medico di Niccolò d'Este a Ferrara e autore del *Libreto de tutte le cosse che se magnano* – : “dil pesso sallato da dir è che caldo e secco è in primo e quanto più sta nel sale, tanto più cresce nel caldo e in siccità e quelli che sono freschi dal sale sono migliori”⁵⁶⁹.

D'altra parte alcune proprietà intrinseche dei prodotti ittici potevano essere utilizzate per curare determinati disturbi: ad esempio il cefalo e alcuni molluschi – o la loro acqua di cottura – potevano rivelarsi degli ottimi coadiuvanti per regolare le funzioni intestinali, ma – più in generale – la maggior parte degli autori evidenzia la capacità da parte delle specie ittiche di giovare specialmente ai collerici⁵⁷⁰, ossia a coloro che sono affetti da infermità caratterizzate da un eccesso di umore caldo-secco, in perfetta sintonia con la teoria dell'equilibrio umorale, fulcro dell'intera medicina medievale: così – per Castor Durante da Gualdo – illustre medico umbro del Cinquecento, autore di un'opera dall'eloquente titolo, *Il tesoro della sanità* –, le tinche – oggetto di pesanti critiche dal punto di vista dietetico, dato il loro eccesso di qualità fredda e umida –, si rivelano utilissime per mitigare “l'ardor delle febbri”, mentre alle cheppie andrebbe il merito di stimolare il sonno, e all'ombrina e allo storione quello di “rinfrescare il sangue”⁵⁷¹.

⁵⁶⁷ Cfr. *Ivi*, p. 100.

⁵⁶⁸ “Questa regula in tutti pessi è generale che ogni tale è fredo e humido e chi più e che meno, dove il pesse de aqua dolce è più fredo e humido che quello di mare (...) generalmente i marini sono migliori, fatta la debita comparatione, meno viscosi, meno opilativi”; Michele Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, Cap VII.

⁵⁶⁹ Cit. cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 100.

⁵⁷⁰ “Pasto è da colerici ma non da flematici e humidi, *spetialiter* el fresco”; Michele Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, Cap. VII.

⁵⁷¹ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 108.

Sotto il profilo più propriamente terapeutico si potrebbero citare numerosi esempi.

Ci basti ricordare che la triglia – considerata una delle specie ittiche più virtuose – risultava efficace in primo luogo contro l'etilismo, ma anche come metodo anticoncezionale, in grado di estinguere qualsiasi appetito carnale, rendendo la donna infeconda e l'uomo sessualmente debole⁵⁷².

La qualità fredda dei pesci avrebbe dovuto disinibire gli appetiti sessuali, in contrapposizione alla carne, fomentatrice di lussuria.

Tuttavia, la medicina tradizionale riconosceva alle ostriche, ma anche ad alcune specie ittiche – lamprede, orate, storioni, trote e pagelli – , prodigiosi poteri afrodisiaci, capaci di favorire lo stimolo sessuale e conseguentemente di accrescere la quantità di sperma⁵⁷³: tali considerazioni – più che alle caratteristiche umorali dei pesci – andrebbero ricondotte – a nostro avviso – alla loro capacità di stimolare la secrezione delle “superfluità” dell'organismo umano, poiché – secondo alcuni medici – il pesce avrebbe anche proprietà lattogene⁵⁷⁴, altrimenti sarebbe difficilmente interpretabile una simile contraddizione, che comunque risulterebbe soltanto un'altra delle tante.

Medesime considerazioni sul carattere umorale dei pesci vigevano anche nel momento di decidere le diete ideali di ogni individuo, che – ovviamente – dipendevano dalla “complessione” di ogni singolo paziente.

Finanche gli autori più critici non potevano smentire l'utilità di alcuni generi di pesce – soprattutto di quello fresco – nella dieta indicata ai soggetti di complessione calda – collerici, biliosi, giovani – e a coloro che svolgevano attività fisicamente impegnative: secondo il medico bolognese Baldassarre Pisanelli, il cefalo “ricerca gioventù, complessione calda, stomaco gagliardo e grande essercitio”⁵⁷⁵, e lo stesso

⁵⁷² Cfr. *Ibidem*.

⁵⁷³ Cfr. *Ivi*, pp. 109-110.

⁵⁷⁴ Cfr. *Ivi*, p. 108.

⁵⁷⁵ Cfr. Baldassarre Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, in Venetia, Appresso Michele Bonibelli, MDXCVI, p. 125.

dice del tonno conservato⁵⁷⁶; per Castor Durante da Gualdo, la triglia “è bona nei tempi caldi, per i gioveni e per i colerici e per quei che hanno lo stomaco gagliardo, e per quei che molto si esercitano”⁵⁷⁷.

Taluni testi – viceversa – avvertono di mangiare il pesce prima di ogni altro cibo; i più ne sconsigliano il consumo in abbinamento con la carne; estremamente perniciosa era ritenuta l'associazione con il latte o i latticini e anche con le uova⁵⁷⁸.

Al contrario poteva essere proficua la combinazione con alimenti di natura particolarmente secca, come ad esempio la frutta secca – in particolare noci, ma anche mandorle o nocciole – , presente anche nell'adagio “*post pisces nuces, post carnes caseum duces*”, oppure con un pezzetto di cacio stagionato, poiché – per Pantaleone da Confienza, autore della *Summa Lacticinorum* (1400), il primo trattato sul latte e i suoi derivati – il pesce richiedeva una maggior forza di “essiccazione” rispetto alla carne⁵⁷⁹.

La maggior parte dei medici medievali riteneva che i pesci più umidi in assoluto fossero quelli di dimensioni maggiori – “pericolosissimi” il tonno e il delfino secondo il Savonarola⁵⁸⁰ – , e – dunque – giudicavano meno malsani quelli di pezzatura medio-piccola⁵⁸¹, apparentemente in contrasto con la valutazione gastronomica dell'epoca secondo la quale la maggior mole di una determinata specie ittica ne accentuava il gusto, un'idea condivisa tra l'altro anche da alcuni medici dell'epoca⁵⁸², dimostrandoci ancora una volta le contraddizioni insite nel rapporto tra dietetica e gastronomia.

⁵⁷⁶ “Non si deve mangiare, se non l'Autunno, e l'Inverno dai giovani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono stomaco, e che fanno molto essercitio”; cfr. *Ivi*, p. 127.

⁵⁷⁷ Cfr. Castor Durante da Gualdo, *Il tesoro della sanità*, in Venetia, Appresso Domenico Imberti, MDCXXXIII, p. 288.

⁵⁷⁸ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 106.

⁵⁷⁹ Cfr. *Ibidem*.

⁵⁸⁰ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 96.

⁵⁸¹ Cfr. *Ibidem*.

⁵⁸² Ancora una volta è Michele Savonarola il nostro testo di riferimento: “Ma forse dirà tua Signoria: dice il proverbio carne zovene, pesse veglio, e pur i vechij sono migliori. Dico che se verifica quanto al gusto, il perché sono più sapidi, ma non quanto ala bonità. Anzi, i minori in *eadem specie* sono migliori”; Michele Savonarola, *Libreto...*, Cap. VII.

Un altro dei criteri di giudizio presi in considerazione da alcuni autori riguardava la pelle dei pesci: le specie dotate di squame, che – si faceva notare – vivono di solito in acque pulite, avrebbero inoltre tendenzialmente caratteristiche più “temperate”, grazie anche alla natura secca delle loro scaglie; al contrario quelle più viscido e lisce, delle quali fra l'altro si osservava che vivono prevalentemente nel fango e che si muovono poco, sarebbero caratterizzate da una maggiore umidità: l'allarme riguardava soprattutto i pesci catturati in stagni, acquitrini, lagune, vivai, dalle acque ferme e maleodoranti, e dai quei fiumi, canali e fossati sospetti di inquinamento organico⁵⁸³.

Inoltre, erano sconsigliate – rispetto a quando si trovavano in acqua salata – quelle specie ittiche marine dette anadromiche – ossia quelle che risalivano i corsi dei fiumi per riprodursi⁵⁸⁴ –, sebbene alcune di esse – come cheppie o storioni – fossero maggiormente apprezzate da un punto di vista gastronomico proprio quando erano pescate in acque dolci: a tal proposito Baldassarre Pisanelli sottolinea come le due specie ittiche precedentemente menzionate risultino migliori nei fiumi perché si fanno più grasse, tenere e saporite, contravvenendo alle norme medico-dietetiche in virtù di una scelta di gusto⁵⁸⁵.

I pesci non limacciosi presentavano minori controindicazioni e – come già sosteneva il grande Avicenna – erano meno insalubri soprattutto quelli marini che vivono nei fondali arenosi o in mezzo alla sabbia⁵⁸⁶: ma è unanime il consenso della comunità scientifica nel ritenere decisamente ancora più innocuo il consumo di pesci provenienti da acque limpide e trasparenti, meglio se pescati tra le scogliere marine⁵⁸⁷

⁵⁸³ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 98.

⁵⁸⁴ “E quelli che vengono dal mare nelle buche dele fimane o suso per quelle molto non sono cussì sani come i marini de quella spetie, comme storioni e chieppe e di simile, ma sono forsi al gusto più giotti e per quello nui diremo di fluviale e di valosi, se comprenderà in gran parte la conditione di maritimi”, Michele Savonarola, *Libreto...*, Cap VII.

⁵⁸⁵ Cfr. B. Pisanelli, *Trattato...* cit., pp. 115, 126.

⁵⁸⁶ “Di marini dice Avicena che fra pessi sono optimi e di suotille carne, *spetialiter* quando habitano nei lidi petrosi o arenosi”, Michele Savonarola, *Libreto...*, Cap VII.

⁵⁸⁷ Baldassarre Pisanelli sottolinea che il cefalo “sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso”, altrimenti “nuoce allo sthomaco (...), non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi”; cfr. B. Pisanelli, *Trattato*, cit., p. 125.

o tra i sassi dei torrenti di montagna, dove la corrente è garanzia dell'assenza di ogni forma di inquinamento⁵⁸⁸.

Infine, erano da preferirsi i pesci più liscosi, date le proprietà essiccatrici delle spine, sebbene gli stessi medici ne riconoscessero il fastidio alimentare: secondo quanto riporta ancora una volta Michele Savonarola, le sarde e le cheppie erano chiamate dai milanesi “spudapane”⁵⁸⁹. Non a caso, in precedenza è stato sottolineato lo scarso valore gastronomico attribuito alle specie ittiche particolarmente spinose, che – in ultima analisi – è da ricondursi in linea di massima con quelle dalle minori dimensioni, in un'equazione che vede il pesce piccolo associato a quello liscoso, sebbene vi siano alcune eccezioni, come ad esempio per i ghiozzi oppure per le cheppie.

Volendo sintetizzare, i trattati medico-dietetici consigliavano in linea generale il consumo di pesci magri, squamosi e non viscosi. Erano preferibili i pesci marini rispetto a quelli d'acqua dolce – anche se all'abuso dei primi si riconduceva l'origine delle lebbra⁵⁹⁰ –, e – tra i secondi – si privilegiavano quelli catturati in acque limpide e pulite – laghi o fiumi –, dal fondo pietroso o arenoso. Non dovevano essere usati come alimento i pesci presenti nelle acque sporche e contaminate, in particolar modo “*in quibus tota ipsius civitatis immundities expurgat*”, come scrive sinteticamente il Guainerio, medico di casa Savoia⁵⁹¹.

A causa della negativa considerazione medica che nel medioevo si aveva sui pesci, la gran parte dei testi dietetici indica svariati accorgimenti da adottare per limitare il più possibile i danni derivanti dal consumo di tale derrata.

Innanzitutto era fondamentale una scelta oculata della varietà ittica, tenendo conto ovviamente dei criteri qualitativi: se in linea di massima abbiamo detto che erano senz'altro da preferire i pesci marini, perché meno grassi e meno viscosi, d'altra parte si consigliava di lasciare da parte anche quelli troppo squamosi o pieni di spine,

⁵⁸⁸ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 98.

⁵⁸⁹ Cfr. *Ivi*, p. 100.

⁵⁹⁰ Cfr. *Ivi*, p. 102.

⁵⁹¹ Cfr. A. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 341.

optando per quelli dalla carne non troppo dura né troppo secca, e diffidando invece di quelli che “sanno di fango”; infine dovevano privilegiarsi gli esemplari di età media – una valutazione che lascia molti interrogativi –, e valutare attentamente il periodo in cui erano pescati, poiché – secondo i medici medievali – ogni specie conosceva una stagione migliore⁵⁹²: ad esempio – secondo Michele Savonarola – “i cevali a suo tempo, e quando la luna è bona, dano bono nutrimento ma sono difficile da padire”, mentre le anguille sono “pericoloso pasto” soprattutto a marzo, “quando vanno in friga cum li serpenti e molti per quelle ne son morti”⁵⁹³.

Alcuni trattamenti culinari potevano favorire la neutralizzazione delle “virtù” negative dei pesci: per ridurre l'esagerata viscidità dei pesci più limacciosi – ad esempio – vengono suggeriti particolari trattamenti preliminari, come quello di lavarli nell'aceto⁵⁹⁴, oppure – secondo quanto riportato da Maestro Chiquart, cuoco della corte sabauda al tempo di Amedeo VIII, nel suo ricettario *Fait de cuisine*, su come mondare le lamprede e le anguille – bisogna tuffarle prima in acqua bollente, successivamente passarle più volte in acqua fresca rinnovata, poi togliere loro la pelle spessa e grassa, e infine farle asciugare distese su una tavola prima di cucinarle⁵⁹⁵.

Viceversa, Michele Savonarola riteneva che per eliminare gli umori negativi del pesce, bisognava bollirlo due volte, gettando via la prima acqua e aggiungendo un po' d'aceto nella seconda, per poi condirlo con sale e cannella: “Cussi allessato è più sano che fritto o rosto, benchè alcuni presume che meglio sia lo arrostito”, come vedremo più avanti⁵⁹⁶.

La viscosità poteva anche essere attenuata mediante altri “rimedi”, che consistevano in correttivi idonei a temperare gli eccessi umorali, riequilibrandoli: a tal fine era opportuno usare come condimento spezie – pepe, zenzero, cannella, noce moscata, zafferano, chiodi di garofano –, erbe aromatiche – origano, alloro,

⁵⁹² Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit. p. 100.

⁵⁹³ Cfr. Michele Savonarola, *Libreto...* Cap VII.

⁵⁹⁴ In particolare per le anguille l'avvertimento era di purgarle tenendole più giorni in vivaio e in seguito di spellarle e sventrarle, eliminando la testa e la coda.

⁵⁹⁵ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 102-104.

⁵⁹⁶ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 104.

prezzemolo, anice, finocchio – , oppure aggiungendovi durante la cottura ingredienti agri – vino, agresto, aceto, succo di frutti aciduli – , in sostanza tutti elementi di qualità calda e secca con proprietà riscaldanti e disidratanti, particolarmente adatti per neutralizzare la componente umida insita nei prodotti ittici⁵⁹⁷.

L'abbondante uso di spezie nelle ricette di pesce dei principali ricettari basso-medievali si spiega non soltanto con le considerazioni di carattere medico-dietetico del tempo – che sembrano comunque avere un peso nettamente inferiore – , ma rientra soprattutto in un discorso di gusto e di dimostrazione di appartenenza ad un determinato *status* sociale, in quanto tali prodotti – rari, costosi ed esotici – erano esclusivo privilegio dei ceti abbienti medievali, ai quali – oltretutto – erano indirizzati i libri di cucina dell'epoca⁵⁹⁸.

Va invece smentita l'idea – ancora oggi troppo spesso richiamata – secondo la quale l'uso delle spezie rispondesse alla necessità di nascondere lo sgradevole odore e sapore derivante dall'uso di materie prime ormai alterate, dato l'alto grado di deperibilità delle derrate ittiche, oppure che grazie ad esse i prodotti ittici riuscissero a conservarsi più a lungo.

Tutti questi ingredienti precedentemente menzionati, e il cui abbinamento con il pesce era dieteticamente consigliato per le loro proprietà di prodotti essiccanti e disidratanti, venivano normalmente combinate sotto forma di salse, la cui modalità di preparazione seguiva uno schema abbastanza fisso: del pane raffermo, abbrustolito o meno, funge da eccipiente; a questo pane, ammorbidito in un qualche liquido – brodo, vino, aceto, succo di agrumi – e tritato finemente, vengono aggiunti altri elementi anch'essi finemente tritati, in particolare frutta secca – mandorle, uva passa, prugne, ecc. – , erbe e radici aromatiche, e abbondanti quantità di spezie⁵⁹⁹.

Anche per quanto riguarda le salse vale lo stesso ragionamento fatto per le spezie: il loro utilizzo rappresentava un valore gastronomico aggiunto che rendeva la ricetta

⁵⁹⁷ Cfr. *Ibidem*; cfr. P. Hernández Iñigo, *Op. cit.*, cit., pp. 1108-1109.

⁵⁹⁸ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 118.

⁵⁹⁹ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 125.

non solo più buona – dato il carattere esclusivista degli ingredienti utilizzati – ma anche più bella, rispondendo ad un'esigenza estetica di ordine cromatico, tipica della cucina cortigiana basso-medievale.

Altri accorgimenti riguardavano le modalità di cottura.

La maggior parte dei medici reputava che il sistema migliore per cuocere i pesci fosse quello di arrostiti sulla brace, al forno o sulla graticola, eventualmente in crosta oppure al cartoccio: nella regola XIII de *Il tesoro della sanità* di Castor Durante da Gualdo, sulla scia della trattatistica precedente – a cominciare dal *Libello per conservare la sanità* di Taddeo Alderotti (inizi XIV sec.) – , si sottolinea che i pesci “arrostiti, adunque, sono migliori dei lessi, e i lessi meglio dei fritti”⁶⁰⁰, mentre secondo Michele Savonarola “alessato è più sano che fritto o rosto”; in tutti modi sempre e comunque ben caldi e mai freddi, cosicché il calore secco potesse agevolare l'evaporazione dell'umidità sovrabbondante, dovuta al carattere freddo-umido del pesce⁶⁰¹.

I ricettari basso-medievali riportano invece anche altre modalità di cottura, due delle quali sembrano rispondere pure ad esigenze di carattere conservativo: la copertura del pesce precedentemente lessato con una gelatina ottenuta dalla cottura stessa del pesce o la frittura in olio, dopo un'adeguata marinatura⁶⁰².

Infatti, la gelatina – acquistando una consistenza semi-solida e impermeabile – evitava il contatto diretto del pesce con l'atmosfera e quindi con la contaminazione batterica, mantenendo invece inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento; mentre il metodo che l'anonimo meridionale definiva *De schabetia* – ossia lo scapece – garantiva – secondo Maestro Martino – una conservazione di oltre un mese⁶⁰³.

Quest'ultima procedura si divideva in più fasi: innanzitutto bisognava pulire il pesce e metterlo a marinare per mezza giornata in una salamoia composta in parti uguali di

⁶⁰⁰ Cfr. *Ivi*, p. 117.

⁶⁰¹ Cfr. *Ivi*, pp. 102-104.

⁶⁰² Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 125.

⁶⁰³ Cfr. *Ivi*, pp. 122, 124.

acqua e aceto e molto sale; dopodiché lo si estraeva dalla salamoia e lo si metteva sotto un peso a sgocciolare; infine il pesce era pronto per essere fritto⁶⁰⁴.

L'uso della gelatina non era legato esclusivamente ad una necessità di carattere conservativo, poiché rappresentava – per la cucina medievale – un effetto estetico considerevolmente apprezzato, e – in alcuni casi – ulteriormente enfatizzato grazie all'aggiunta di sostanze coloranti⁶⁰⁵, rientrando concettualmente all'interno del “cromatismo” quale fenomeno gastronomico cortigiano di cui è stato detto qui di sopra in relazione all'uso delle spezie nelle salse.

Un'altra modalità particolarmente frequente e interessante riguardava la cottura del pesce chiuso precedentemente in una “crosta”: questo tipo di preparazione permetteva la cottura in forno e il mantenimento di tutte le proprietà nutritive dell'alimento⁶⁰⁶.

In sintesi, le tecniche di cottura – così come altri molteplici aspetti dell'alimentazione medievale – non sembrano seguire alla lettera i suggerimenti medici dell'epoca – a loro volta non sempre unanimi –, essendo di fatto molto diffusa sia la frittura – esplicitamente sconsigliata da Antonio Guainerio nel suo *Opus preclarum*⁶⁰⁷ – che la bollitura del pesce, collegate sia ad esigenze di carattere conservativo che a necessità di ordine gastronomico.

A tal riguardo un esempio lampante risulta essere Maestro Martino, il quale consiglia differenti tecniche di cottura a seconda della grandezza dei singoli pesci: la bollitura è preferita per “allessare” i grandi esemplari – rombi, lucci, scorfani, orate, corvi –, mentre per le taglie piccole predilige l'arrosto o la frittura, probabilmente sia per una questione “estetica” che tecnica.

Da quanto detto sinora, non sembra dunque esistere un netto allineamento tra prescrizioni dietetiche e scelte culinarie, per le quali sembrano prevalere in alcuni

⁶⁰⁴ Cfr. *Ivi*, p. 122.

⁶⁰⁵ Succo di prezzemolo e di foglie di grano o orzo per ottenere il verde, carote abbrustolite sotto la brace per il “pavonazzo”, zafferano per il giallo, oppure esaltando la trasparenza della gelatina con gli albumi freschi. Cfr. *Ivi*, p. 122.

⁶⁰⁶ Cfr. *Ivi*, p. 124.

⁶⁰⁷ A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 339.

casi considerazioni di ordine materiale o gastronomico non sempre in sintonia con i consigli medici.

Infine, non sempre le complesse operazioni di alchimia culinaria risultavano sufficienti ad attenuare la nocività della materia prima: come avverte il Platina, certe elaborate preparazioni a base di pesce possono addirittura rappresentare una minaccia in più per la salute, come il pasticcio, le frittelle di pesce, o la torta di anguille, indicata come cibo che fa assai male “a tutto quanto il corpo” e dunque da propinare soltanto ai nemici⁶⁰⁸. Più in generale, per Bartolomeo Sacchi, “in qualunque maniera sono cucinati i pesci di mare sono considerati poco sani: in effetti non sono un buon alimento e fanno venir una gran sete (...) i pesci di tutte le qualità si digeriscono a fatica a causa della loro umidità e viscosità e per di più generano sangue freddo e flemmatico, dal quale hanno origine gravi malattie come la debolezza di nervi, la predisposizione alla paralisi, il senso di arsurà”⁶⁰⁹.

Conclusioni

Dopo aver cercato di mettere in rilievo i caratteri culturali – simbolico-religiosi, socio-gastronomici e medico-dietetici – del consumo ittico medievale, è giunto il momento di tracciare alcune conclusioni per capire fino a che punto tali componenti influenzarono il rapporto tra la società medievale e il mondo dei pesci all'interno della sfera dell'alimentazione, e se la pesca e l'allevamento ittico ne furono in qualche modo coinvolti.

⁶⁰⁸ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 105-106.

⁶⁰⁹ Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, Libro X.

Traceremo dunque un quadro delle principali specie ittiche consumate durante il medioevo, tenendo presente quanto detto sinora, cercando di delineare – nei limiti del possibile – alcune tendenze generali nel rapporto tra attività alieutica e consumo ittico.

Innanzitutto, va ricordato nuovamente che durante il medioevo si registra un enorme divario tra il consumo di pesce d'acqua dolce e quello di mare, legato allo sviluppo della pesca come “attività di terra”. Lo sfruttamento intensivo delle acque dolci e salmastre comportò una rivalutazione delle specie ittiche fluviali, molto più apprezzate che in epoca romana, quando anche l'allevamento ittico fu indirizzato alla stabulazione dei pesci marini⁶¹⁰.

Le specie ittiche medievali che godettero di maggior fortuna furono in grande misura quelle in grado di raggiungere delle notevoli dimensioni: salmoni, lucci, trote, storioni e anguille appaiono in linea di massima tra i pesci maggiormente ricercati e citati sin dall'alto medioevo, in un'epoca in cui il mondo della fauna ittica era ancora considerato una scatola chiusa. Tuttavia, anche nella prima età imperiale romana si diffuse tra le classi abbienti la moda dei pesci di grossa taglia, per i quali si arrivava a spendere delle cifre astronomiche⁶¹¹.

Da un punto di vista simbolico-gastronomico sembra evidente che la possibilità di disporre nella propria mensa di esemplari dalla grande pezzatura risultasse una dimostrazione di potere economico e sociale.

Il luccio, definito come cibo plebeo dal poeta gallo Decimo Magno Ausonio, autore nel IV secolo di un poema dedicato al fiume Mosella, è – viceversa – , insieme

⁶¹⁰ Le specie ittiche allevate in età imperiale corrispondevano in genere a quelle diffuse localmente. I litorali fangosi potevano ospitare pesci piatti, mentre nelle coste sabbiose con gorgi di corrente, era possibile immettere anche i pesci pelagici, ovvero orate, dentici e ombrine. Un fondale roccioso costituiva infine l'ambiente adatto a pesci che hanno bisogno di nascondigli, come labri, tordi e occhiate, ma accoglieva occasionalmente anche i merli marini e le murene. Alcuni famosi allevamenti erano inoltre dedicati a singole specie ittiche, in particolare a murene e triglie, per le quali i *piscinarii* nutrivano una vera e propria predilezione. Infine, grazie ai mosaici e alle pitture di vivaio – soprattutto della zona vesuviana e del Nord-Africa – è possibile rintracciare numerose specie ittiche appartenenti sostanzialmente alle famiglie degli Sparidi (dentice, orata, pagello fragolino, sarago maggiore), dei Serranidi (spigola e cernia), dei Selacei (gattuccio e gattopardo), ed una serie limitata di pesci di altro genere, tra i quali lo scorfano rosso, la murena, le triglie di scoglio e di fondale. Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., pp. 19-22.

⁶¹¹ Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 16.

con lo storione, il grande protagonista delle tavole dei ceti abbienti medievali, giudicato inoltre dalla dietetica del tempo “il meno nocivo di tutti” i grossi pesci d'acqua dolce, così come assicurava nel secondo Quattrocento Bartolomeo Sacchi detto il Platina⁶¹².

Nell'alto medioevo, il luccio è il pesce che risulta maggiormente procurato dai miracoli dei santi, *esocium* nelle fonti latine (termine che talvolta indica anche il salmone) e *hacket* nel volgare inglese: spesso di enorme grandezza, lo si pesca in tutta Europa⁶¹³; mentre Chrétien de Troyes, sul finire del XIII secolo, nel suo *Perceval ou la conte du Graal*, lo compara, insieme alla lampreda e al salmone, all'ostia del Santo Graal servita a Cristo nell'ultima cena⁶¹⁴.

Nella Francia del XIII-XIV secolo, i lucci rientrano nei regali d'ambasciata: è la specie più cara ed anche quella dal maggior valore gastronomico (ovviamente i due aspetti sono collegati): in un passaggio dei ricordi di Fra Salimbene de Adam (1221 - 1288), i frati minori di Auxerre regalano a Luigi IX di Francia, canonizzato e conosciuto come il Santo, un luccio presentato vivo in un vivaio di fortuna⁶¹⁵.

Non a caso il luccio è il pesce del vivaio raffigurato nella più volte menzionata *chambre du cerf* del palazzo dei papi di Avignone: si è già detto in questa sede delle esorbitanti cifre che la curia papale avignonese era disposta a sborsare pur di procurarsi i giovani esemplari di tale specie provenienti dai mercati di Lione, Châlon o Belleville, per poi immetterli nei propri vivai.

Tale informazione ci permette di introdurre un ulteriore aspetto sul consumo dei lucci durante il basso medioevo: tale specie fu – a quanto pare – una delle più allevate – nelle gore degli mulini⁶¹⁶, nei vivai e negli stagni artificiali –, così come si evince non soltanto dall'esempio avignonese, ma anche da altri numerosi riferimenti. A tal proposito, le fonti sulla storia della stagnosticoltura inglese, boema e francese non

⁶¹² Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 96.

⁶¹³ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 576.

⁶¹⁴ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 120.

⁶¹⁵ Cfr. Y. Grava, *Op. cit.*, cit., p. 162.

⁶¹⁶ Cfr. J. Muus – P. Dahlström, *Op. cit.*, p. 192.

lasciano adito a dubbi: tra la fine del XV e la prima metà del XVI secolo, tra i rinomati prodotti ittici cechi d'esportazione sono annoverati anche i lucci⁶¹⁷, mentre negli stagni artificiali delle regioni di Gâtinais, Sologne, Forez, Bresse e Dombes, questi costituivano – insieme alle carpe – le specie più pregiate, denominate “poissons de vente”⁶¹⁸.

Anche in Inghilterra, così come nei vivai di proprietà della dinastia sabauda⁶¹⁹, i lucci facevano parte delle specie ittiche maggiormente allevate⁶²⁰ – alla pari degli abramidi – , di cui era ricco il vivaio del piccolo proprietario terriero, protagonista del *Franklin's tale* di Geoffrey Chaucer⁶²¹.

Ancor più diretta è la testimonianza dell'agronomo Pier de' Crescenzi, il quale consigliava di non introdurli nei piccoli vivai, dato il loro carattere predatorio, ma nei “grandi convenevolmente possono stare”⁶²²; mentre Agostino Gallo, con il quale siamo ormai nel XVI secolo, suggeriva esplicitamente di non immetterli, ma “venendovi, o nascendovi, non [si] manchi a levarli fuori”.

Tuttavia, per quanto riguarda il territorio italiano, va fatta una piccola precisazione: se dobbiamo attenerci a quanto afferma Salimbene de Adam da Parma, il luccio non era molto considerato e comunque meno valutato delle cheppie e delle tinche⁶²³.

Accanto al luccio, anche lo storione – il più grande pesce d'acqua dolce e salmastra diffuso in Europa – godette di un'enorme fortuna alimentare, così come dimostratoci dal suo più volte rimarcato status “nobiliare”: secondo Grand-Delatouche, in Inghilterra lo storione è riservato al re⁶²⁴, mentre in Italia sono presenti numerose citazioni relative sia agli storioni del Po⁶²⁵ che a quelli del Tevere⁶²⁶, lungo

⁶¹⁷ Cfr. J. Panek, *Op. cit.*, cit. pp. 14-15.

⁶¹⁸ Cfr. G. De Gislain, *Op. cit.*, cit., p. 90.

⁶¹⁹ Cfr. A. M. Nada Patrone, *Op. cit.*, cit., p. 322.

⁶²⁰ Si veda nota n. 424.

⁶²¹ “*And many a breem and many a luce in stewe*”. Geoffrey Chaucer, *The Canterbury Tales, Franklin's Tales*, Prologo.

⁶²² Si veda nota n. 366.

⁶²³ Cfr. A. Pini, *Op. cit.*, cit., p. 332.

⁶²⁴ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 489.

⁶²⁵ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 293.

⁶²⁶ Il Tevere era ricco di storioni; i Commentari di Pio II, ad esempio, rammentano la cattura di sette grandi esemplari, uno dei quali raggiungeva il peso di oltre 75 kg. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., pp. 395-396.

il quale esistevano degli appositi sbarramenti – simili probabilmente a quelle cosiddette *nasses* presenti in prossimità delle foci dell'Adour e della Nive⁶²⁷ – *ad capiendos sturiones*, che “pescavano” in acque più profonde e tranquille, in conformità con le abitudini di questi pregiatissimi pesci⁶²⁸.

Numerosi sono i privilegi che i vari signori locali – laici ed ecclesiastici – si concedono per garantirsi un costante rifornimento di questa specie considerata “di lusso”: alla fine dell'XI secolo gli abitanti della zona di Sermide dovevano consegnare annualmente ai visdomini di Mantova due grandi storioni del Po⁶²⁹, mentre nel 943, gli storioni e i ladani – una varietà nota anche come beluga – di più di quattro piedi dovevano essere offerti, prima di metterli in vendita, all'arcivescovo di Ravenna⁶³⁰; Alfonso II d'Aragona – nel 1165 – , si riservò la pesca degli storioni al concedere i diritti di pesca agli abitanti di Tudela⁶³¹.

Lo storione fu considerato un cibo raffinato già nel I sec. a.C. , per poi essere escluso dalle mense dei buongustai – a causa del frenetico succedersi delle mode d'età imperiale – , finché – all'epoca di Settimio Severo (III sec. d.C.) – ne fu ripristinata la degustazione in abbinamento con un ricco cerimoniale che ne prevedeva la presentazione al suono del flauto da parte di servi inghirlandati⁶³². Difatti, nel IV secolo, Ausonio parla dello storione come del re dei fiumi, chiamandolo a volte “delfino fluviale”, altre “mite balena della Mosella”: è il vero signore di questo fiume nel quale naviga maestoso⁶³³.

La valutazione dello storione come cibo di lusso e d'alto “rango” sembra mantenersi costante e universale durante tutto il medioevo europeo: anche in quei rari contesti in cui si registra una maggior considerazione dei pesci marini rispetto a quelli

⁶²⁷ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 489.

⁶²⁸ Cfr. M. Vendittelli, *Op. cit.*, cit., pp. 395-396.

⁶²⁹ Cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina...* cit., p. 292.

⁶³⁰ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 319.

⁶³¹ Cfr. J. Peribáñez Otero – I. Abad Álvarez, *Op. cit.*, cit., p. 156.

⁶³² Cfr. L. Giacomini – B. Marchesini – L. Rustico, *Op. cit.*, cit., p. 16.

⁶³³ Cfr. A. Donati – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., p. 15.

fluviali, come ad esempio nella Provenza basso-medievale, lo storione è tra le poche specie d'acqua dolce che riesce a tener testa a quelle di mare⁶³⁴.

Da un punto di vista medico-dietetico, essendo lo storione un pesce molto grasso – e quindi considerato ancora più negativamente – era soprattutto sconsigliato in presenza di alterazioni morbose, come epilessia, catarro, gotta, mentre gli erano riconosciuti prodigiosi poteri afrodisiaci⁶³⁵.

Inoltre, lo storione formava parte di quelle cosiddette specie anadromiche, ossia quelle che risalgono i corsi dei fiumi per riprodursi, il cui consumo era particolarmente sconsigliato proprio quando si trovavano nei corsi d'acqua dolce – dove viceversa venivano pescati – rispetto a quando si trovavano in acqua salata⁶³⁶.

Tale valutazione medica si scontrava direttamente con le considerazioni gastronomiche dell'epoca, secondo le quali le specie ittiche anadromiche, erano maggiormente apprezzate proprio quando pescate in acque dolci – perché più grasse in vista della riproduzione – , così come sottolineava nel XVI secolo lo stesso Baldassarre Pisanelli⁶³⁷.

La pesca all'anguilla è già menzionata nella *Lex Salica* (V-VI d.C.). I ladri di “reti per le anguille”, e di tramagli e bertovelli – anch'essi utilizzati prevalentemente per la cattura di tale specie ittica – erano multati rispettivamente con un'ammenda di 45 e 15 soldi ⁶³⁸.

Sia nell'alto che nel basso medioevo, numerosissime sono le testimonianze riguardo il pagamento di canoni in natura: ad esempio a Venezia – nel 1141 e nel 1162 – si registrano dei canoni di trecento anguille da destinare al monastero di S. Zaccaria⁶³⁹, mentre nel IX secolo ogni mulino doveva consegnare ai monaci dell'abbazia di Saint-Germain-des-Prés cento anguille.

⁶³⁴ Almeno ciò è quanto afferma H. Bresson confrontando i calmieri basso-medievali delle principali cittadine provenzali.
Cfr. H. Bresson, *Pesca litorale...* cit., p. 89.

⁶³⁵ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 109-110.

⁶³⁶ Si veda la nota n. 584.

⁶³⁷ Si veda la nota n. 585.

⁶³⁸ Cfr. R. Grand – R. Delatouche, *Op. cit.*, cit., p. 488.

⁶³⁹ Cfr. H. Zug Tucci, *Pesca e caccia...* cit., p. 499.

In effetti, tra i luoghi più appropriati per pescare, vi sono proprio le gore dei mulini: nel *Domesday Book*, si citano numerosi esempi di trappole per le anguille installate in tali siti⁶⁴⁰, così come si evince anche dalla miniatura del salterio di Luttrell (fig. 14).

Alcune miniature dei *Tacuina Sanitatis* – quelle raffiguranti la pesca alla lampreda, ma che potrebbero benissimo riferirsi anche alle anguille – mostrano nei pressi della riva una sorta di catino di legno riempito d'acqua all'interno del quale vengono gettati i pesci catturati (fig. 20 e 21).

Ciò ci permette di introdurre un nuovo aspetto riguardo la pesca e la commercializzazione delle anguille, ossia la capacità di questa specie ittica di conservarsi a lungo viva all'interno di una minima quantità d'acqua: nella novella CCIX del *Trecentonovelle* di Franco Sacchetti, un anguilla viva di circa due libbre è trasportata in un orciuolo d'acqua.

La capacità conservativa dell'anguilla non va sottovalutata in un contesto storico durante il quale le tecniche di conservazione dei prodotti ittici furono migliorate soltanto sul finire dell'età media. Si consideri la possibilità di mantenere in vita sino al momento del suo consumo un prodotto altrimenti facilmente deperibile: è evidente che una simile circostanza garantiva al consumatore medievale un grande vantaggio.

Inoltre, l'anguilla risultava una specie ittica abbondante e facilmente catturabile tramite l'installazione di semplici trappole, che si prestava ad essere allevata grosso modo dappertutto senza particolari accorgimenti, presente allo stesso tempo nei “fiumi, fossati, fonti, pozzi e laghi”, così come sottolinea Berni in un capitolo delle sue *Rime*, interamente dedicato a tale specie ittica.

Non a caso lo stesso de' Crescenzi ne consigliava l'introduzione nelle “pescine” fangose, mentre si registra un po' in tutta Europa la creazione di appositi sbarramenti muniti di nasse o camere della morte – i *tarusi* in Sicilia, i *nassargius* in Sardegna, i lavorieri in Provenza, Comacchio e Venezia, ecc... –, il cui grosso delle catture

⁶⁴⁰ Cfr. C. J. Bond, *Op. cit.*, cit., p. 92.

consisteva appunto nella pesca – e in alcuni casi nella commercializzazione – delle anguille.

Sul fatto che l'anguilla fosse considerata una delle specie più gustose, dalle carni tenere e saporite, non vi è alcun dubbio: per Franco Sacchetti l'anguilla – così come la lampreda – è suscettibile di portare alla perdizione per gola⁶⁴¹, mentre sempre Berni sottolinea come essa sia “tutta buona e tutta bella, e se non dispiacesse alla brigata, potria chiamarsi buona robba anch’ella, ché l’è morbida e bianca e delicata”; Iohannes de Bockenheim la considera “pietanza per marchesi”, mentre si è già detto della passione nutrita nei loro confronti da alcuni papi⁶⁴².

Infine, l'anguilla compare insieme al luccio come la specie maggiormente nominata negli episodi miracolosi medievali⁶⁴³: le due specie sono accostate e riportate in un passaggio dei ricordi di Fra Salimbene nel quale i frati minori di Auxerre regalano a S. Luigi IX re di Francia e al suo entourage un *paté* di anguille ed un luccio presentato vivo⁶⁴⁴.

Il grande valore gastronomico attribuito all'anguilla dalla società medievale contrasta nettamente con la sua valutazione dietetica: considerate da Savonarola “pericoloso pasto”, e indicate da Platina – riferendosi in particolare alla torta di anguille, viceversa elogiata da Maestro Martino – come cibo che fa assai male “a tutto quanto il corpo”⁶⁴⁵, le anguille sono considerate da tutti i medici – insieme alle tinche, alle carpe e alle lamprede – , tra i pesci peggiori, in quanto grasse, viscosi e indigesti, secondo Pisanelli, la creatura più nociva di tutto il mondo acquatico, *cibus mortalis* in un aforisma della scuola salernitana⁶⁴⁶.

Tale palese contraddizione risulta ancor più evidente, se si considerano tutti quei rimedi – precedentemente citati – che tanto i medici quanto i cuochi suggeriscono per cercare di neutralizzare le “virtù negative” insite in tale specie ittica, a dimostrazione

⁶⁴¹ Franco Sacchetti, *Trecentonovelle*, CCIX.

⁶⁴² Si vedano le note nn. 529, 535.

⁶⁴³ Cfr. R. Fiorillo, *Op. cit.*, cit., p. 576.

⁶⁴⁴ Cfr. Y. Grava, *Op. cit.*, cit., p. 162.

⁶⁴⁵ Cfr. D. Balestracci – P. Pasini, *Op. cit.*, cit., pp. 105-106

⁶⁴⁶ Cfr. *Ivi*, p. 98.

della diffusione culinaria e dell'apprezzamento gastronomico di cui godettero le anguille durante il medioevo.

Simili considerazioni possono essere fatte anche per quanto riguarda il consumo delle lamprede: sconsigliatissime dai regimi dietetici dell'epoca, per gli stessi motivi evidenziati per le anguille, tale specie ittica godette invece di un grande apprezzamento gastronomico. Definite “bocconi d'angelo” da Rosso – uno dei personaggi de *La Cortigiana* di Pietro Aretino – , a tal punto che costui si farebbe ammazzare per una di loro, anch'esse – secondo Berni – colpevoli di spingere l'uomo ai peccati della gola, così come si può inoltre evincere dalla novella boccaccesca di Ciacco e Biondello, la lampreda era considerata un cibo di lusso, presente nei principali ricettari basso-medievali, e allevata e pescata sostanzialmente con le medesime tecniche impiegate per la pesca alle anguille.

A questo punto cerchiamo di trarre alcune conclusioni anche sulla base di quanto enunciato qui di sopra sulle principali specie ittiche consumate durante il medioevo.

Non è forse un caso che le scelte dettate dal gusto medievale prediligessero le specie ittiche più grasse, in barba ai consigli della dietetica dell'epoca. Lo storione, l'anguilla, la lampreda, ma anche il salmone e la cheppia – detta anche laccia o alosa – fanno parte di quelle specie ittiche dette anadromiche che intraprendono delle migrazioni per motivi riproduttivi, durante le quali risultano ancor più ricche di grassi, e in tali periodi le loro carni diventano più tenere e saporite.

Gli uomini medievali sembrano essere consapevoli di questi spostamenti migratori, in particolare di quelli periodici, poiché l'anguilla, ad esempio, migra soltanto una volta nella sua vita, ritornando nel Mar dei Sargassi, dove si riproduce per poi morire, così come avviene anche per il salmone, che, però, compie un percorso inverso, risalendo i fiumi dell'Europa settentrionale e del nord della Spagna, per portare definitivamente a termine il suo ciclo vitale.

Nel paragrafo che abbiamo dedicato al sistema delle pescaie, tale discorso è stato ben approfondito: gli uomini sfruttano gli ecosistemi e i cicli biologici della fauna ittica per ricavarne dei vantaggi, effettuando comunque in certa misura una selezione delle proprie catture, o – per lo meno – orientando l'attività alieutica – nei limiti del possibile – in direzione di alcune specie rispetto ad altre. E – probabilmente – alla base di una scelta del genere potevano intervenire anche delle considerazioni di carattere gastronomico, che – d'altra parte – sono da ricondursi anche a valutazioni di carattere commerciale, poiché – è evidente – che quei pesci considerati più buoni avevano anche un prezzo di mercato più alto.

Con ciò non vogliamo affatto sminuire l'importanza di quegli aspetti materiali intorno al mondo della pesca e dell'allevamento ittico di cui è stato discusso durante lo svolgimento di questo lavoro, ma tenere presente la possibilità che delle componenti di carattere socio-culturale possano aver influenzato in un certo modo l'attività alieutica medievale.

I motivi del “gusto” sembrano incidere, almeno in parte, sul consumo ittico medievale e sicuramente influenzarono la gerarchizzazione e la valorizzazione di determinate specie rispetto ad altre, soprattutto sul finire dell'età media.

In effetti, riprendendo ancora una volta in esame il paragrafo dedicato agli impianti di pesca fissi e semi-fissi, si nota che la maggior parte dei pesci che si riusciva a pescare attraverso tali “trappole” coincidono in buona parte con le specie ittiche più apprezzate.

D'altra parte è anche vero che a seconda degli ecosistemi nei quali si pescava era possibile catturare anche altri numerosi tipi di pesci, e che sicuramente l'attività alieutica fu anche influenzata dai differenti ambienti locali in cui fu praticata.

Dunque perché valorizzare determinati pesci rispetto ad altri quando si aveva davanti un *bouquet* di specie così ricco, oltretutto in una fase storica nella quale la produzione ittica risultava particolarmente abbondante?

A tale domanda si potrebbe rispondere allegando numerose spiegazioni, tutte quante a nostro avviso probabili: se è vero che la fortuna di determinate specie ittiche potrebbe essere dovuta ad una loro particolare abbondanza, alla facilità di catturarle o a delle peculiari caratteristiche biologiche di alcuni pesci, grazie alle quali – ad esempio – era più facile conservarle o mantenerle in vita, è anche possibile ipotizzare delle scelte di “gusto” alla base della loro discriminazione, così come abbiamo provato a mettere in evidenza in quest'ultimo capitolo.

Inoltre, volendo fare un discorso di “lunga durata”, durante il medioevo appare un graduale processo che tende ad enfatizzare l'aspetto qualitativo rispetto a quello quantitativo del consumo ittico. In altre parole, se nell'alto medioevo ciò che contava era innanzitutto la quantità e la mole dei pesci consumati, con rari riferimenti a qualche specie in particolare – ma con la presenza della contrapposizione tra pesci d'acqua dolce e pesci marini –, in età basso-medievale aumentano invece il numero di richieste in relazione ad una ben determinata qualità di prodotto ittico, considerata più rara e raffinata, ma soprattutto più buona⁶⁴⁷.

Un discorso diverso va invece fatto per l'allevamento ittico praticato nei vivai e negli stagni artificiali: la natura dei bacini artificiali doveva per forza di cose prendere in considerazione le differenti caratteristiche biologiche delle singole specie ittiche, per cui risultò naturale ripiegare su quei tipi di pesci che meglio si adattavano ad un ecosistema del genere. Sarebbe stato improbabile riuscire ad allevare degli storioni o dei salmoni all'interno di uno stagno.

Tuttavia, laddove fu possibile, si cercò di introdurre quelle specie ittiche che già godevano di un certo prestigio – come ad esempio i lucci nella stagnosticoltura inglese e francese –, mentre per quanto riguarda le carpe – considerate tra i pesci più nocivi dalla dietetica dell'epoca –, non sembrano essere particolarmente stimate se non in Boemia, dove tale fenomeno nacque comunque in un contesto socio-economico per così dire “vergine” e cronologicamente tardivo, e in Francia, dove

⁶⁴⁷ Cfr. H. Zug Tucci, *Il mondo medievale...* cit., p. 319.

erano già allevate negli stagni regi carolingi, così come è attestata la loro presenza negli stagni della corte sabauda.

Probabilmente, il successo della carpa come pesce d'allevamento si deve più alla sua altissima capacità riproduttiva e di rapida crescita – dagli importanti sbocchi commerciali a partire dal basso-medioevo – , ma anche ad un non trascurabile aspetto conservativo, che non a quello gastronomico, sebbene tale specie sia stata molto apprezzata dalla curia avignonese, forse più per le sue grandi dimensioni che non per una reale questione di palato.

Un concetto analogo si potrebbe estendere agli abramidi allevati in Inghilterra, dove la carpa fu introdotta soltanto sul finire del XV secolo: entrambe le specie appartengono alla famiglia dei ciprinidi, e le loro caratteristiche biologiche sono del tutto simili. Dunque si potrebbe dire che gli abramidi ricoprirono in Inghilterra lo stesso ruolo che le carpe svolsero in Francia.

In conclusione, bisogna considerare ancora una volta come non sia possibile individuare un singolo fenomeno alla base dello sviluppo della pesca e dell'allevamento ittico medievale, le cui caratteristiche rispondono – a nostro avviso – sia ad aspetti di carattere materiale che a delle componenti di tipo socio-culturale, essendo – in ultima analisi – il rapporto dialettico tra uomo e ambiente a definirne di volta in volta – nello spazio e nel tempo – le differenti peculiarità.

D'altra parte, grande attenzione è stata dedicata da parte nostra nel cercare di mettere in evidenza alcune traiettorie e dinamiche di lunga durata, nel tentativo di ipotizzare la presenza di alcuni processi che potrebbero contribuire allo studio e all'analisi di una realtà socio-economica così complessa quale fu l'attività alieutica, e – nello specifico – l'allevamento ittico medievale.

BIBLIOGRAFIA

ALIGHIERI, Dante, *Divina Commedia*, Inferno.

ALAVAREZ Fernández, M., *Abastecimiento y consumo de pescado en Oviedo a finales de la Edad Media*, in *La pesca en la edad media*, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009.

ANDRESKA J., Andreskova, E., *Selvicoltura, caccia e pesca nelle esposizioni del museo dell'agricoltura del castello di Ohrada*, in *Studi e Notizie* del Centro di studio sulla storia della tecnica del Consiglio nazionale delle ricerche presso l'Università degli studi di Genova, 9, 1982.

ARIZAGA Bolumburu, B., *La alimentación en el país vasco en la baja edad media: el caso de Guipuzcoa*, in *Manger et boire au Moyen âge: Cuisine, manières de table, régimes alimentaires, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris, Les Belles Lettres, 1984.

ASTON M. (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

BENPORAT, C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, L. S. Olschki, 1996.

BERNI, Francesco, *Rime*.

BETTONI, E., *Piscicoltura d'acqua dolce*, Milano, Hoepli, 1895.

BEVILACQUA, P., *Venezia e le acque: una metafora planetaria*, Donzelli, Roma, 1998.

BOCCACCIO, G., *Decameron*.

BONARDI, G. (a cura di), Giovanni Bockenheime, *La cucina di papa Martino V*, Mondadori, Milano, 1995.

BONAVERI, F., *Della città di Comacchio delle sue lagune, e pesche*. Descrizione storica civile, e naturale divisa in tre parti dal dott. Gian-Francesco Bonaveri a' virtuosissimi, e chiarissimi accademici dell'Istituto delle Scienze di Bologna già trasmessa, ed ora ampliata, corretta, e con varie note illustrata dal dott. Pierpaolo Proli cesenate, 1761.

BOND, C. J., *Monastic Fisheries*, in M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

BOND, C. J., *A fourteenth-century fishpond fresco in palais des papes, Avignon*, in M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

BONVESIN DE LA RIVA, *Le Meraviglie di Milano*, a cura di Paolo Chiesa, Milano, Mondadori, 2009.

BORGHI, B., *In viaggio verso la terra Santa: la basilica di Santo Stefano in Bologna*, Argelato, Minerva, 2010.

BRAUNFELS, W., *Arquitectura monástica en Occidente*, Barral editores, 1975.

BRAUNSTEIN, P., Molà, L., *Il rinascimento italiano e l'Europa. Volume terzo. Produzione e tecniche*, Angelo Collana Editore, Treviso-Vicenza, 2007.

BRESC, H., *Pesca litorale, pesca di laguna e pesca di fiume nella Provenza dei secoli XII-XV*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea*, Angeli, Milano, 2010.

BRESC, H., *La pêche dans l'espace économique normand*, in G. Musca (a cura di), *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo, Atti delle sette giornate normanno-sveve, Bari 15-17 ottobre 1985*, edizioni Dedalo, Bari, 1987.

BRESC, H., *Pêche et Habitat en Méditerranée occidentale*, in Jean-Marie Martin (a cura di), *Castrum 7: zones côtières littorales dans le monde méditerranéen au Moyen Age*, Rome, École française de Rome.

CANTONI, G., *Super facto piscium*, in Larioux, B., Moulinier-Brogi, L. (a cura di), *Scrivere il Medioevo: Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Roma, Viella, 2001.

CAPPELLI, A., *Cronologia, cronografia e calendario perpetuo*, Milano, Hoepli, 1988.

CARRANNANTE, A., Chilardi, S., Fiorentino, G., Pecci, A., Salinas, F., *Le cucine di San Vincenzo al Volturno. Ricostruzione funzionale in base ai dati topografici, strutturali, bioarcheologici e chimici*, in F. De Rubeis, F. Marazzi (a cura di), *Monasteri in Europa occidentale (secoli VIII-XI): topografia e strutture*, Viella, Roma, 2008.

CARDINI, F., *Il giardino del cavaliere, il giardino del mercante. La cultura del giardino nella Toscana tre-quattrocentesca* in *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, T. 106, N°1, 1994, pp. 259-273.

CASSIODORO, *Variae*.

CHERUBINI, G., *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in G. Galasso (a cura di), *Storia d'Italia*, vol. IV, Torino, Utet, 1978, pp. 265-448.

COLLIN-BOUFIER, S., *La pisciculture dans le monde grec. État de la question*, *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité*, 1999, v. 111, n. 1.

DAVID Igual, L., *Pesca y pescadores en el reino de Valencia (siglos XIII-XV)*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea*, Angeli, Milano, 2010.

DE CASTRO Martínez, T., *La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996.

DE' CRESCENZI, Pietro, *Trattato dell'Agricoltura*, traslatato nella favella fiorentina rivisto dallo 'Nferigno accademico della crusca ridotto a migliore lezione da Bartolomeo Sorio P. D. O. di Verona coll'aiuto di più tt. Stampati ed in penna sì del volgarizzamento e sì ancora dell'originale latino, Verona, Tip. Vicentini e Franchini, 1852.

DE GISLAIN, G., *Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale*, in *Manger et Boire au Moyen Âge; Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t 1. *Aliments et Société*, Nice, Les Belles Lettres, 1984.

DE VANNA, A., Monticelli, R., *L'insediamento sociale nel ferrarese legato all'evoluzione geomorfologica ed idrografica del territorio*, Collana L'uomo e il suo ambiente, interrelazioni e identità. Quaderni di Storia sociale, 1994.

DI SCHINO, J., *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi cuoco segreto di papa Pio V*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea*, Angeli, Milano, 2010.

DONEDDU, G., *Per la storia della pesca nelle acque sardo corse*, in G. Doneddu e M. Gangemi (a cura di), *La pesca nel Mediterraneo occidentale: secoli XVI-XVIII*, Puglia Grafica Sud, 2000.

DURANTE DA GUALDO, Castor, *Il tesoro della sanità*, in Venetia, Appresso Domenico Imberti, MDCXXXIII.

FERNÁNDEZ González, E., *Realidad, tradición religiosa y maravillas legendarias: iconografía de la pesca en la Edad Media*, in *La pesca en la edad media*, Dirección Xeral de Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009.

FERREIRA Priegue, E., *O desenvolvemento da actividade pesqueira desde a Alta idade Media ó século XVII*, in C. Fernandez Casanova, *Historia da pesca en Galicia*, Universidade de Santiago de Compostela, 1998.

FIORILLO, R., *Fonti scritte e fonti materiali: l'allevamento e il consumo di pesce nei monasteri medievali del meridione d'Italia*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea*, Angeli, Milano, 2010.

FIRENZUOLA, A., *Ragionamenti*.

GALDI, A., *Pesce, pesca e pescatori nei miracoli medievali*, in D'Arienzo V., Di Salvia, B. (a cura di), *Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età mediterranea*, Angeli, Milano, 2010.

GALLO, Agostino, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, in Venetia, Appresso Camillo & Rutilio Borgomineri fratelli, al segno di San Giorgio, MDLXXII.

GIACOPINI, L., Marchesini, B., Rustico, L., *L'itticoltura nell'Antichità*, Roma, IGER, 1994.

GRAND R., DELATOCHE, R., *Storia agraria del Medioevo*, Milano, Il Saggiatore, 1968.

GRAVA, Y., *Notes Martégales sur le ravitaillement et la consommation du poisson a la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV siècle*, in *Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t. 1, *Aliments et Société*, Nice, Les Belles Lettres, 1984.

GRIECO, A. J., *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in J. Flandrin, M. Monatanri (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997.

GRIECO, A. J., *Fiordiano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento*, in Larioux, B., Moulinier-Brogi, L. (a cura di), *Scrivere il Medioevo: Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Roma, Viella, 2001.

GUERRERO Navarrete, Y., *Consumo y comercialización de pescado en las ciudades castellanas de la baja Edad Media*, in *La pesca en la edad media*, Dirección Xeral de

Turismo, Consellería de Innovación e Industria, Xunta de Galicia, Santiago de Compostela, 2009.

HERNÁNDEZ Iñigo, P., *La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)*, in *Anuario de Estudios Medievales* 27/2, Barcelona, 1997.

Larioux, B., *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.

LECCO M. (a cura di), *La battaglia di Quaresima e Carnevale*, Parma, Pratiche, 1990.

MANE, P., *Images médiévales de la pêche en eau douce*, in *Journal des savants*, juillet-décembre 1991, pp. 227-261.

MARTINI, A., *Manuale di metrologia*, E.R.A, Roma, 1976.

MERINO, J. M^a, *La Pesca*, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz, 1997.

MIRA, G., *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano, Giuffrè, 1937.

MONDARDINI G. (a cura di), *Pesca e pescatori in Sardegna: mestieri del mare e delle acque interne*, Cinisello Balsamo, Silvana editoriale, 1997.

MONTAIGNE, Michel de, *Saggi*.

MONTANARI, M., *Gli animali e l'alimentazione umana*, in “L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo”, Settimane di Studi del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo 31, Spoleto, 1985.

MONTANARI, M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Bari, 1989.

MONTANARI, M., *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979.

MURATOVA X., *Guardare la Natura*, in E. Castelnuovo, G. Sergi (a cura di), *Arti e Storia nel Medioevo. Del vedere: pubblici, forme e funzioni*, Einaudi, Torino, 2004.

MUTGÉ I VIVES, J., *Política, urbanismo y vida ciudadana en la Barcelona del siglo XIV*, Consejo superior de investigaciones científicas, Institución Milá y Fontanals, Departamento de Estudios Medievales, Barcelona, 2004.

MUUS, J., Dahlström, P., *Guida dei pesci d'acqua dolce*, Bologna, Edagricole, 1993.

NADA PATRONE, A. M., *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1981.

NIGRO, G., *Mangiare di grasso, mangiar di magro: il consumo di carni e pesci tra Medioevo ed Età Moderna*, in Simonetta Cavaciocchi (a cura di), *Alimentazione e Nutrizione Secc. XIII-XVIII*, Le Monnier, Firenze, 1997.

PALERMO, L., *La pesca nell'economia dello Stato della Chiesa in età moderna*, in G. Doneddu e M. Gangemi (a cura di), *La pesca nel Mediterraneo occidentale: secoli XVI-XVIII*, Puglia Grafica Sud, 2000.

PANEK, J., *La pisciculture, l'eau et l'alimentation en Bohème au XVI siècle*, in S. Cavaciocchi (a cura di), *Le acque interne*, testo ciclostilato presentato alla XV Settimana di studio dell'Istituto internazionale di storia economica "Francesco Datini", 15-20 aprile 1983, Prato, Istituto internazionale di storia economica F. Datini, 2000.

PASINI, P., Donati, A., (a cura di) *La Pesca: realtà e simbolo fra tardo antico e medioevo*, Milano, Leonardo arte, 1999.

PASINI, P., Balestracci, D., (a cura di) *Pesca e pescatori: dal tardo medioevo alla prima età moderna*, Milano, Leonardo Arte, 2001.

PENCO, G., *Storia del monachesimo in Italia: dalle origini alla fine del Medio Evo*, Roma, Ed. Paoline, 1959.

PERIBAÑEZ Otero, J., Abad Álvarez, I., *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, in M^a Isabel del Val Valdivieso, *Vivir del agua en las*

ciudades medievales, Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, cop. 2006.

PINI, A. I., *Pesce, pescivendoli e mercanti del pesce in Bologna medievale*, in “Il Carrobbio, Rivista di studi bolognesi”, 1975.

PISANELLI, Baldassarre, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, in Venetia, Appresso Michele Bonibelli, MDXCVI.

PLANCHE, A., *La table comme signe de la classe. Le témoignage du Roman du Comte d'Anjou (1316)*, in *Manger et Boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, Aliments et Société*, Nice, Les Belles Lettres, 1984.

POWER, E., *Vita nel Medioevo*, Einaudi Scuola, Milano, 1993.

PUCCI DONATI, F., *Dieta, salute, calendari*, Spoleto, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, 2007.

RIERA MELIS, A., *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, in *Anuario de Estudios Medievales*, XXIV, 1994.

ROBERTS, B.K., *The re-discovery of fishponds*, in M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

SACCHETTI, Franco, *Trecentonovelle*.

SÁNCHEZ Quiñones, J., *Artes pesqueras en la cuenca alta y media del Tajo (siglos XII-XVI)*, UNED. Espacio, Tiempo y Forma Serie III, H.^a Medieval, t. 18, 2005.

SACCHI, Bartolomeo (detto il Platina), *De honesta voluptate et valetudine*.

SAVONAROLA, Michele, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*.

SQUATRITI, P., *La gestione delle risorse idriche nei complessi monastici altomedievali*, in De Rubeis F., Marazzi, F., (a cura di), *Monasteri in Europa occidentale (secoli VIII-XI): topografia e strutture*, Viella, Roma, 2008.

STEANE, J. M., Foreman, M., *Medieval Fishing Tackle*, in M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

STEANE, J. M., *The Royal Fishponds of Medieval England*, in M. Aston (a cura di), *Medieval fish, fisheries and fishponds in England*, Oxford, B.A.R., 1988.

STOUFF, L., *La table provençale*, A. Barthélemy, Avignon, 1996.

TARGIONI TOZZETTI, A., *La pesca in Italia: Documenti raccolti per cura del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio*, Genova, Tipografia del R. Istituto Sordo-muti, 1871.

THOMAZI, A., *Histoire de la pêche des ages de la pierre a nos jours*, Paris, Payot, 1947.

TIRABOSCHI, G., *Storia dell'Augusta Badia di S. Silvestro di Nonantola*, I-II. *Codice diplomatico*, Modena 1785, II, n. LII.

VENDITTELLI, M., *Diritti ed impianti di pesca degli enti ecclesiastici romani tra X e XIII secolo*, in *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age*, N° 104-2, anno 1992.

VERDON, J., *Recherches sur la pêche et la pisciculture en Occident durant le haut Moyen Âge*, in *Le Limousin: etudes archéologiques, Actes du 102 Congrès national des sociétés savantes*, Limoges, 1977, section d'archéologie et d'histoire de l'art, Congrès national des sociétés savantes.

VILLANI, Giovanni, *Nuova cronica*.

VOGEL, C., *Symboles cultuels chrétiens. Les aliments sacrés; poissons et refrigeria*, in *Simboli e simbologia nell'alto Medioevo*, Spoleto 1976 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, XXIII).

ZUG TUCCI, H., *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI settimana di studio del

Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo, Spoleto 7-13 aprile 1983, I, Spoleto, 1985.

ZUG TUCCI, H., *Pesca e caccia in laguna*, in L. Cracco Ruggini (a cura di), *Storia di Venezia: origini-età ducale*, Istituto dell'Enciclopedia italiana, Roma, 1992.

FIGURE UTILIZZATE



Fig. 1

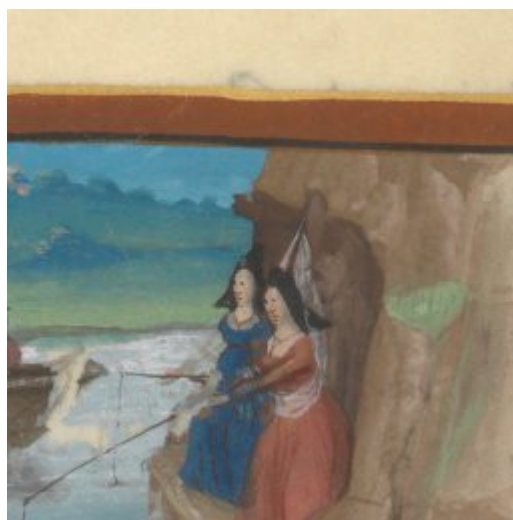


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

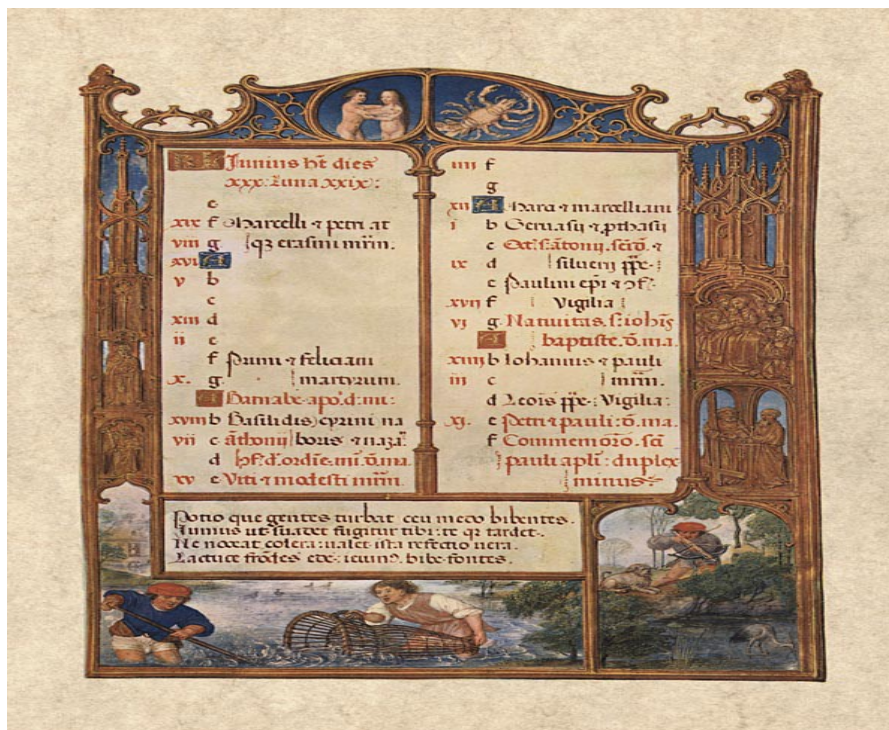


Fig. 11

Storie di San Benedetto:
il Santo fa tornare nel
manico un roncone,
affresco di Spinello
Aretino (1346-1410),
particolare: pescatore
con canna. Firenze,
San Miniato.



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

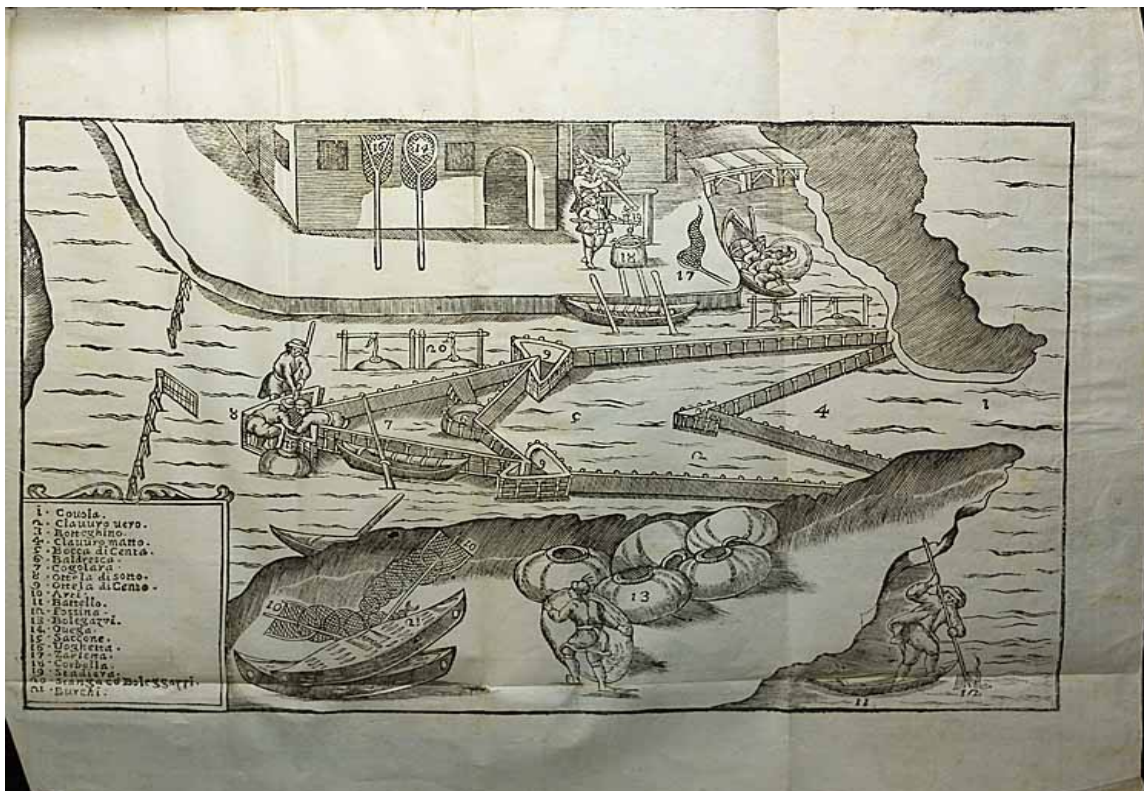


Fig. 17



Fig. 18



8

Fig. 19



Fig. 20



Fig. 21



Fig. 22



Fig. 23



Fig. 24



Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31



Fig. 32



Fig. 33



Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36



Fig. 37



Fig. 38

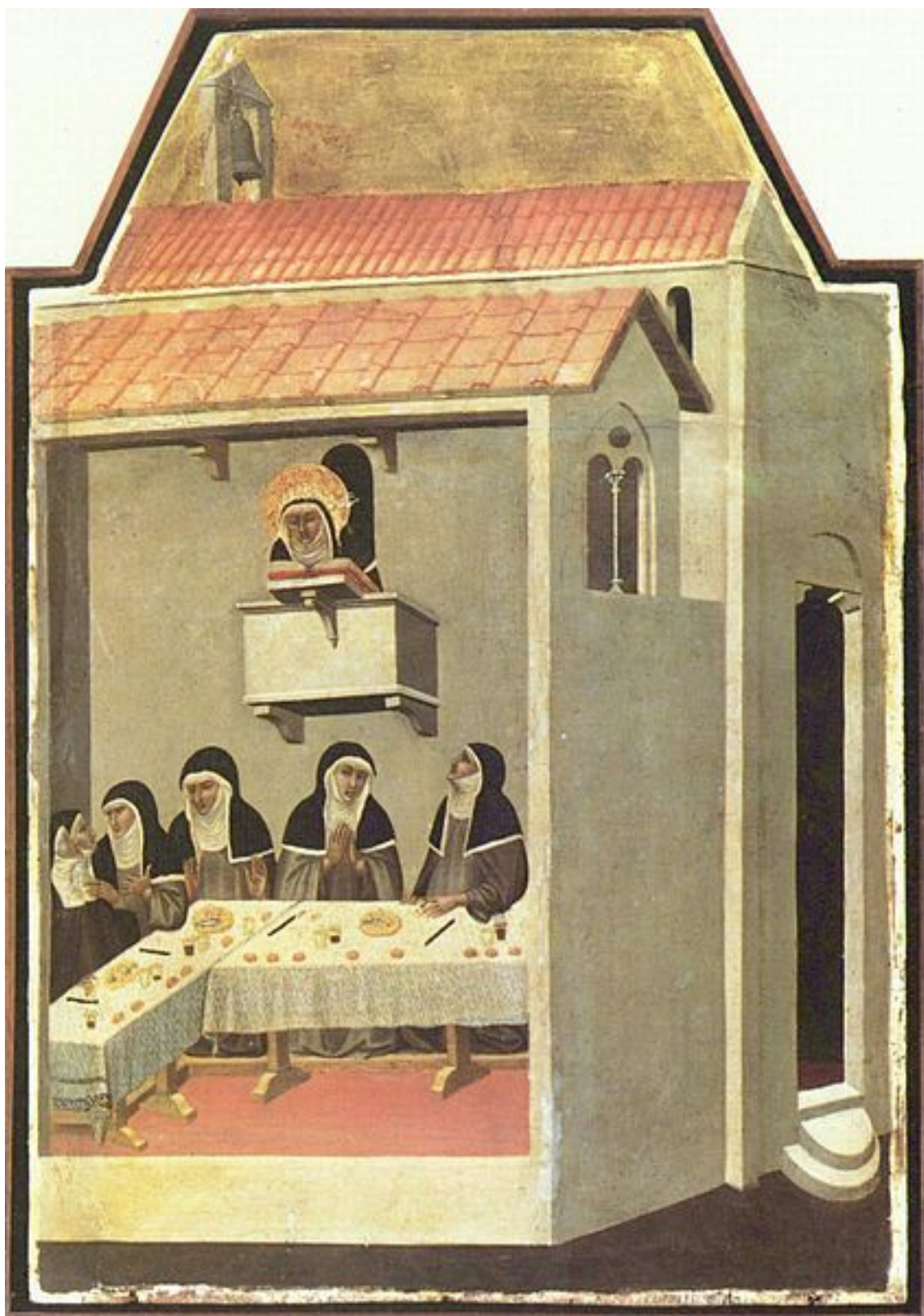


Fig. 39