# sommario

**Anno XXII - N. 69 - 70**

## CONTRIBUTI

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autore</th>
<th>Numero</th>
<th>Titolo</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Hans Peter Isler</td>
<td>7</td>
<td>Monte Iato: la diciannovesima campagna di scavo</td>
</tr>
<tr>
<td>Gianfranco Purpura</td>
<td>25</td>
<td>Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: III - Torre Vindicari (Noto), Capo Ognina (Siracusa)</td>
</tr>
<tr>
<td>Antonella Spanò Giammellaro</td>
<td>39</td>
<td>Mozia: scavi nell’area «K est» - Campagna 1985 (Notizie preliminari)</td>
</tr>
<tr>
<td>L. Valente</td>
<td>48</td>
<td>Rilievo archeologico relativo alla campagna di scavo 1985 - Mozia area «K est» metodo di attuazione</td>
</tr>
<tr>
<td>Giovanni Mannino</td>
<td>49</td>
<td>La sepoltura dell’abisso del vento (Isnello)</td>
</tr>
<tr>
<td>Franco D’Angelo</td>
<td>55</td>
<td>Malta per tegole</td>
</tr>
<tr>
<td>Aurelio Burgio</td>
<td>61</td>
<td>Prospezione archeologica a Serra di Puccia</td>
</tr>
<tr>
<td>Marco De Donno Maddalena Giordani</td>
<td>91</td>
<td>Montevago località contrada Calliata - Materiali di epoca romana</td>
</tr>
<tr>
<td>Vincenzo Tusa</td>
<td>105</td>
<td>La funzione culturale dell’Archeologia</td>
</tr>
<tr>
<td>Giuseppe Castellana</td>
<td>109</td>
<td>«L’età del rame in Europa» - II congresso Internazionale di Viareggio</td>
</tr>
<tr>
<td>Vincenzo Tusa</td>
<td>113</td>
<td>Eugenio Manni</td>
</tr>
</tbody>
</table>

## DEDICATO AI GIOVANI

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autore</th>
<th>Numero</th>
<th>Titolo</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Vincenzo Tusa</td>
<td>117</td>
<td>La Sicilia Archeologica vista da viaggiatori stranieri e italiani</td>
</tr>
<tr>
<td>Annamaria Precopi Lombardo</td>
<td>121</td>
<td>La Sicilia nella prima e nell’ultima edizione della Guida del Touring Club (1919, 1989)</td>
</tr>
<tr>
<td>Giovanni D’Anneo</td>
<td>125</td>
<td>Il Museo Archeologico di Aidone - Morgantina</td>
</tr>
</tbody>
</table>
PESCA E STABILIMENTI ANTICHI PER LA
LAVORAZIONE DEL PESCE IN SICILIA:
III - TORRE VINDICARI (Noto), CAPO OGNINA (Siracusa)

Nel 1981 ho intrapreso una ricerca volta ad accertare l’ubicazione degli antichi stabilimenti per la lavorazione del pesce (tarichéai) in Sicilia, la cui presenza, oltre ad essere segnalata nelle fonti, era evidenziata sul terreno da inconfondibili vasche, disposte in serie lungo la riva del mare e circondate da frammenti di anfore, utilizzate per contenere la salsa di pesce (gàron) ed il pesce salato (tàrichos). Gli antichi distinguevano due fondamentali tipi di pesce salato, a secondo se si trattava di pesce senza squame (tàrichos títôn) o con squame (tàrichos lepidotôn), e procedevano al contempo ad un diverso grado di salagione: il tàrichos tèleios era pesce completamente salato ed, in quanto tale, perfetto; l’hemitàrichos o hemineros era salato a metà e quindi parzialmente fresco; l’akropastos era invece soltanto leggermente salato per lo più in superficie. Si distingueva inoltre il salato grasso (tariche piona) dal salato magro (tariche apiona), la cui migliore preparazione era costituita dal tàrichos horaion o horiòtàrichos, prodotto in primavera con pesci giovani. La thunneia era il miglior genere di salato grasso ed il salato di tonno di parti prossime alla testa era detto omotàrichos; quello vicino alla coda ouràia. L’omotàrichos prodotto non da tonno, ma da grossi pesci era poi denominato kétéma. In base infine ai diversi modi di presentazione il salato era trigônon, tetragônon, kôbion, indicando così una pezzatura triangolare, quadrata o cubica del pesce. Temâche era la fetta di pesce salato e melândrâua erano filetti salati e seccati, somiglianti a tavolette di quercia. Non è improbabile che così venissero indicate anche le tanto prelibate uova di tonno.

Richiamare questa ampia gamma di denominazioni del pesce salato può essere utile, non solo per chè iscrizioni di tal genere possono apparire nei tituli pici apposti sulle anfore, ma anche poiché questa varietà di tipi e di preparazioni spiega la presenza di numerose vasche di forma diversa in un singolo stabilimento.

Il classico procedimento di salagione prevedeva lo sventramento del pesce su di una lastra inclinata e la pulizia con acqua. Successivamente il pesce era sovente aperto e strofinato con sale grosso. Indi veniva disposto a strati alterni e ricoperto da stuoie asciutte. Dopo tre o cinque giorni il mucchio veniva capovolto e nuovamente lasciato stagionare per un eguale periodo di tempo. Si proseguiva così al fine di realizzare il drenaggio dei liquidi corporei, la penetrazione nei tessuti del sale passato in soluzione ed il rassodamento delle carni (1).

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

Ai primi impianti rinvenuti in Sicilia, a S. Vito (Trapani) e a Cala Minola (Levanzo) (2), ben presto si aggiungevano altri stabilimenti, di più complessa struttura, quelli di Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicolò (Favignana) (3). Tutti questi stabilimenti erano ubicati nella Sicilia occidentale e solo due impianti erano segnalati al di fuori di questa zona: quello adiacente alla Tonnara di Oliveri a Tinda- ri e quello di Pachino. E' sorprendente rilevare che strutture di tal genere possono per millenni restare di- manticate e poi all'improvviso in uno stesso momento essere prese in considerazione in ricerche pressoché contemporanee e del tutto indipendenti l'una dall'altra. Alla scoperta nell'agosto del 1981 dello stabilimento di S. Vito ed alla realizzazione nella medesima estate di un mio primo articolo in cui indi- cavvo uno stabilimento nei pressi di Pachino (4), face- va seguito la segnalazione nell'aprile del 1983 di una scoperta casuale effettuata nell'inverno del 1981 in seguito ad una forte mareggiata abbatutsasi sulla co- sta di Porto Palo di fronte all'isola di Capo Passero (5). Era venuto alla luce lo stabilimento menzionato da Solino (IV,6) e da Ateneo (I,6) apud Pachynum, i cui resti erano stati già osservati da Onsi sul finire del- l'Ottocento e da Pace nella prima metà del Novecen- to, ma non esattamente interpretati (6). Anche in questo caso, come ad Isola delle Femmine, ove i resti dello stabilimento antico erano stati notati addirittura da Don Carlo Maria Ventimiglia, 'Visitatore Generale' delle fortificazioni del regno dal 1634 al 1667, e considerati avanzi dell'antica Mozia fenicia' (7), soltanto la recente ed ampia sensibilità verso i dati della cultura materiale ha consentito per la prima volta una cor- retta lettura e l'attribuzione a queste esigue strutture della giusta importanza (8). E' proprio questo interesse che ha giustificato lo scavo da parte della Sovrindi- tendenza di Siracusa, di uno stabilimento per la lavorazione del pesce; indagine effettuata per la pri- ma volta in Sicilia e che si spera possa essere condot- ta a termine con sistematicità.

La scoperta di Portopalo mi ha indotto innanzitutto a confrontare gli stabilimenti rinvenuti nella Sicilia occidentale con questo impianto, che finora è l'unico ad essere oggetto di uno scavo scientifico, anche se parziale (9). Di poi aver esteso l'indagine alla Sicilia orientale ha cominciato a produrre quei frut- ti, che già si prospettavano in conseguenza di un ausplicato ampliamento della 'ambito delle ricerche (10): l'acquisita certezza dell'esistenza di due nuovi stabilimenti (uno a Capo Ognina, l'altro a Torre Vindi- cari) e la probabilità che altri quattro siti, che qui si segnalano, possano essere stati dotati di strutture del medesimo tipo (Fig. 1). Il confronto tra lo stabilimento di Portopalo (Fig. 2) e gli impianti 'occidentali' mette in evidenza due caratteristiche: l'esistenza di vasche circolari, finora ignote nella Sicilia occidentale e l'assenza in esse di strati di cocciopesto, sostituiti da un rivestimento di malta, oggi piuttosto friabile (11). Lo stabilimento di
Fig. 1 - Ubicazione degli antichi stabilimenti per la lavorazione del pesce nella Sicilia Orientale. Si sottolineano i siti probabili: 1) Portopalo; 2) Torre Vindica-rì; 3) Capo Ogina; 4) A sud del villaggio neolitico trincerato di Ogina; 5) A sud-est del foro del Porto Grande di Siracusa in località Marsa Oliveri; 6) Sulla riva meridionale del Porto Gran-de di Siracusa; 7) A paula de di S. Tanagia.
Fig. 2 - Portopalo (Siracusa). Pianta dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce (da Bacci, Portopalo)
Portopalo, che solo impropriamente può essere denominato come antica ‘tonnara’, visto che non solo tonni avrebbero potuto essere oggetto di una lavorazione, si trova in una zona ricca, ancor oggi, di una grande varietà di pesci (Fig. 3). Si tratta quindi di un grosso complesso di strutture dotato persino di una fornice (12), che avrebbe potuto essere adibita alla fabbricazione delle caratteristiche anfore nelle quali venivano immessi ed esportati i prodotti di questo specifico stabilimento (13). Per questa ragione i frammenti ceramici presenti in quest’area, alterati dalla costruzione di una strada litoranea, potrebbero essere particolarmente interessanti.

Il complesso, messo in luce in due successivi interventi (14), comprende finora due gruppi di strutture: almeno 12 vasche rettangolari e quadrate (m. 2,20 per 2,20 e m. 2,20 per 2,70), ordinate in file di quattro, ed un altro complesso formato da almeno 10 vasche circolari (Fig. 4). A monte una vasta area con rozza pavimentazione si riferisce forse ad un cortile coperto in parte con tettoie (15). Sembra quindi che si possa distinguere un’area destinata alla prima pulitura e lavorazione del pesce appena pescato (cortile) da una zona (delle vasche circolari) utilizzata per la preparazione del pesce salato (tárichos) ed infine un’altra zona impiegata per preparazioni speciali (vasche rettangolari e quadrate), come ad esempio per l’elaborazione delle vasche più piccole della salsa di pesce (gáron). Non è dubbio che lo stabilimento che ha avuto una utilizzazione per un arco di tempo molto lungo (Fig. 5), che va dall’età ellenistica e repubblicana fino al IV-V sec. d.C. (16), ha subito rilevanti modifiche nel corso del tempo, come dimostra il rinvenimento di un tesoretto di monete in una delle vasche circolari ormai abbandonate e ancor più la sovrapposizione di strutture murarie sul complesso delle vasche circolari (Fig. 6). Come nel caso degli stabilimenti della Sicilia occidentale, la presenza di vicine ed importanti saline, ubicate tra Portopalo e Marzamemi, indica che esse avrebbero potuto essere utilizzate per la lavorazione del pesce ed induce a credere che fossero già sfruttate in età antica.

La segnalazione infine in un taccuino di Orsi del 1922 di un ‘serbatoio di liquidi riferibili ad un abitato di gente di mare’ anche sull’isola di Capo Passero
(17) appare particolarmente interessante, in quanto, come si vedrà, si collega ad altri rinvenimenti analoghi lungo la costa siracusana.

1.- Torre Vindicari (Noto)

Plinio in un passo della Storia Naturale (XXXII, II, 7) riferisce che gli antichi hanno tramandato che pesci si nutrivano direttamente da mani umane negli stagni (*in stagnis, non piscinis*), nei pressi del castello di Eioro, non lontano da Siracusa (18). E plausibile credere che il sito indicato corrisponda all’incirca all’attuale palude di Vindicari. La notizia sopra riportata mi induceva ad effettuare una ricognizione nella zona; quali piscine infatti potevano essere confuse con gli stagni?

Nel corso di una visita compiuta nell’aprile del 1988 nei pressi dei pantani di Vindicari, notavo lungo la riva del mare, vicino alla torre del XV sec. e della tonnara ottocentesca (19), la presenza di numerose vasche del tutto simili a quelle esistenti a Portopalo (Fig. 7).

Anche in questo caso come ad Isola delle Femmine e a Portopalo, l’esistenza di frammenti ceramici non era passata inosservata. Fazello, Orsi, Kapitän e Guillou avevano già segnalato il sito (20). Guillou collegava il toponimo di Vindicari (Torre Vindicari), relativo ad un ‘piccolo sito portuario non ancora scavato a sud di Siracusa’, ad alcuni funzionari bizantini, i vindices, che scomparvero indubbiamente poco dopo la metà del VI sec. e la cui competenza ad Alessandria ‘si estendeva all’amministrazione dei diritti di esportazione (exagôgion), ma ignoriamo quale fosse in Sicilia’. Più in particolare, Kapitän segnalava l’esistenza ‘nella punta ad est della Torre Vindicari’ di grandi fosse circolari ‘l’impiego delle quali non è del tutto chiaro’.

La scoperta a Portopalo di identiche vasche circolari, associate a vasche rettangolari in un unico stabilimento per la lavorazione del pesce, svela il mistero che ha finora circondato la loro funzione (Fig. 8).

Nella punta ad est della Torre Vindicari, in prossimità di una curva della stradella campesile che costrigge la riva del mare, si rinviengono sia vasche
un adattamento del sito, volto a ricavare una piscina per mantenere in fresco il pescato (Fig. 12).

Le vasche sono state costruite incidendo il tufo e delimitando gli ambienti con muretti in pietrame e cocci. I frammenti ceramici sembrano, come a Porto-palo, potersi attribuire ad un’età compresa tra il periodo ellenistico e la fine dell’evo antico, ma è ancora presto per poter indicare una sicura datazione. Il presunto collegamento del toponimo con la denominazione di funzionari bizantini addetti alla riscossione dei dazi doganali potrebbe trovare adesso ulteriore conferma, ove venisse dimostrata l’utilizzazione dello stabilimento in quella età e, quindi, una esportazione del pesce salato, possibilmente soggetto a dazi doganali. Ad oltre dieci anni di distanza occorre ancora rinnovare l’augurio formulato da Guillei in merito ad una sollecita realizzazione di quei ‘progetti di scavo preparati dalla Soprintendenza alle Antichità di Siracusa’ (21) e finora non effettuati.

2.- Capo Ognina (Siracusa)

Il pittoresco piccolo porto-canale di Ognina (Fig. 13) e l’antistante isolaletta, che lo ripara dai marosi sollevati dal vento di grecale, rappresentano un sito archeologico di straordinario interesse, anche se ben poco a prima vista ne denuncia l’importanza. Segnalata da Lazzarini, La Rosa, Cappellani quale sede di un ricchissimo deposito archeologico (22), la località è stata studiata da Bernabò Brea che ha evidenziato l’esistenza di ‘uno stanziamento di genti transmarine’, ‘... una colonia maltese insediatasi per ragioni commerciali sulla costa della Sicilia, vivente secondo il proprio costume e le proprie tradizioni, e riluttante ad accogliere elementi locali’ (23). Ciò dal XVI sec. a.C. fino agli inizi del XIII sec. a.C.. In precedenza il sito era stato sede di un villaggio neolitico stentinelliano al quale Bernabò Brea attribuisce le innumerevoli serie di fori di varie dimensioni (oscillanti tra m. 1,30 e 0,20), articolate in vari sistemi o alineamenti, composti anche da file di ventincinquemila buche ed analoghi a quelli osservati in altre stazioni stentinelliane del Siciliano (Punta Castelluccio, Gisiri, Megara Hyblaea, Stentinello, S. Panagia, Vulpigila) (24).
Fig. 9 - Torre Vindicari. Schizzo approssimativo della disposizione di alcune vasche erose dalle mareggiate
Una basilichetta bizantina sull’isolotto, tomba della medesima età al fondo del porto-canale e cave di pietra ai due lati dell’imboccatura completano il quadro dei resti archeologici segnalati.

Evidentemente richiamato dall’interesse della località, Kapitán effettuava dal 1967 al 1969 alcune perlustrazioni sottomarine e ristabiliva le probabili linee di riva nell’antichità (25). I livelli del mare nelle diverse epoche erano i seguenti: m. -1,50: - 1,20 circa in età bizantina (500-800 d.C.); m. -4,0: - 3,50 circa nella media e tarda età del bronzo (1700-1200 a.C.); m. -6,50: -4,50 circa nell’età neolitica (4000-2200 a.C.). Era pertanto evidente che in età preistorica l’isolotto era unito alla terraferma e, costituendo una penisola, assicurava un agevole approdo in due cale divise dal promontorio ora sommerso. Soltanto in età bizantina l’isola si sarebbe staccata dalla terraferma, ma attraverso un istmo sarebbe stato ancora possibile raggiungere la basilichetta a piedi (26).

Nonostante queste attente indagini il sito sembra conservare intatti ancora alcuni segreti: non solo l’ubicazione dell’abitato bizantino, collegato alle tombe che si rinvenivano anche sul tutto il fronte marino dell’imboccatura a sud del porto-canale, o l’enigmatica funzione delle buche disseminate sull’isolotto, ma anche l’esistenza di resti di uno stabilimento antico per la lavorazione del pesce (27).

E’ infatti evidente che ‘i grandi serbatoi in forma di escavazioni circolari con diametro tra m. 2 e 4 circa’, segnalati da Kapitán a sud del Capo Ognina, sono identici alle vasche circolari di Portopalo e Torre Vindicari e quindi assolvevano alla medesima funzione: di essere, cioè, contenitori del pesce salato (târîchos). Anche a nord del Capo Ognina, nel fondo della Cala compresa tra il Capo e l’imboccatura meridionale del porto-canale (Fig. 14), esistono tre grandi vasche circolari erose dalle mareggiate (Fig. 15). Esse appaiono rivestite internamente da strati di malta e ci restituiscono l’intera altezza originaria del contenitore (circa m. 1,80). A circa metà altezza si osserva uno scalino che corre per l’intera circonferenza e che pare idoneo a sostenere strutture ivi appoggiate (Fig. 16).
E’ quindi possibile che a tal livello venisse collocato un fondo mobile, che fungesse anche da filtro, per il drenaggio dei liquidi corporei del pesce salato, che

Fig. 10 - Torre Vindicari. Si noti la parte rivestita di malta delle vasche circolari, distrutta dall’erosione marina

Fig. 11 - Torre Vindicari. In primo piano vasche circolari, in fondo in direzione della tonnara ottocentesca due vasche rettangolari. Strutture murarie si inoltrano sotto il piano della campagna
Fig. 12 - Torre Vindicari. Alcune vasche parzialmente incassate nel tufo. In fondo a destra una escavazione costituiva forse una piscina per tenere in fresco il pescato.

Fig. 13 - Il porto-canale di Ognina

Fig. 14 - Litorale dell’Ognina. Ubicazione delle vasche circolari (da Bernabò Brea, abitato neolitico)
così avrebbero potuto colare sul fondo della vasca.

E' dunque questa risega, che si osserva all'interno delle vasche circolari, l'indizio sul quale si basa l'ipotesi che esse fossero state adibite per la salagione, a differenza delle vasche di altra forma. Certamente un più ampio numero di osservazioni e più accurate analisi potranno confermare o smentire questa, che al momento appare soltanto una mera ipotesi.

In considerazione della protratta utilizzazione del sito, è prudente non proporre in seguito ad una mera ricognizione, anche in questo caso, alcun dato cronologico, anche se la contiguità tra vasche e tombe induces a propendere per una precedenza delle prime sulle seconde; circostanza questa confermata ulteriormente dalla sovrapposizione su di alcune vasche circolari di una cava di pietra, che si afferma essere bizantina (28).

L’esistenza ad Ognina di strutture riferibili ad un impianto antico per la lavorazione del pesce adduce infine ulteriori elementi sulla funzione della serie di fosse presenti sull’isolotto. Per Bernabò Brea le fosse avrebbero potuto essere state utilizzate per l’inserzione di pali di sostegno di piattaforme lignee; ma se ciò è ammissibile per le più piccole (diametro 25-30 cm), sembra inverosimile un identico uso per le più grandi, di oltre m. 1,30 di diametro. Dunque in alternativa si è ipotizzato un impiego di esse quali contenitori di derrate alimentari, disposti in fila lungo la riva e coperti da tettie.

Kapitán ha avanzato l’ipotesi di un uso connesso con prodotti ittici (29).

La constatata persistenza delle moderne tonnare nei medesimi luoghi degli antichi stabilimenti (a S. Vito, Isola, Portopalo) suggerisce una più risalente continuità d’uso: che cioè gli stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce abbiano potuto essere ubicate ove già fin dall’età preistorica il pesce veniva lavorato secondo tecniche, per il momento non chiare e forse non esclusivamente volte alla produzione di derrate alimentari, alle quali potrebbero riferirsi le file di grandi fosse osservate in diversi insediamenti preistorici costieri.

E' infine assai importante che la presenza di vasche circolari sia già stata segnalata in diversi luoghi della costa siracusana (30): a sud del villaggio neoliti-

Fig. 15 - Capo Ognina. A destra e a sinistra le pareti di due vasche circolari rivestite di malta ed eroso dal mare

Fig. 16 - La parete rivestita di malta di una delle vasche circolari. A metà altezza circa uno scolino avrebbe potuto sostenere una struttura mobile

co trincerato di Ognina “parecchie altre, in parte ancora maggiori”; “... sull’altopiano a ponente di S. Panagia (una singola); sulla riva meridionale del Porto Grande di Siracusa e particolarmente in un numero sterminato in località Marsa Oliveri a sud-est del faro del Porto Grande”. Tutte queste località potrebbero essere sedi di nuovi impianti per la lavorazione del pesce (Fig. 1) ed, in particolare, l’ultima, ubicata in quello che, con ogni probabilità, era il porto pesche-reccio di Siracusa (Dàskon) (31), appare di notevoli dimensioni. L’imponente carico di pesce salato inviato in dono nella seconda metà del III sec. a.C. da Gerone III a Tolomeo (32) avrebbe potuto essere preparato nei pressi della stessa Siracusa in stabilimenti statali (33).

Maggio 1988

Gianfranco Purpura

35


(4) PURPURA, Pesca, I, p. 59 nt. 19 e p. 58 nt. 6.


(7) PURPURA, Pesca, II, p. 85 nt. 11.


(10) PURPURA, op. cit., p. 60.


(14) BACCI, Portopalo, cit., p. 716.

(15) BACCI, op. cit., p. 720.

(16) BACCI, I.c.

(17) BACCI, I.c.


(20) FAZELLO, Della storia di Sicilia. Deche due, Palermo,


(4) Purpura, Pesca, I, p. 59 nt. 19 e p. 58 nt. 6.


(6) ORSI, Not. Scavi, 1898, p. 36; PACE, Arte e civ. Sic. ant., III, Città di Castello, 1938, p. 97; Bacci, Portopalo, cit., p. 716 nt. 12.

(7) Purpura, Pesca, II, p. 85 nt. 11.


(10) Purpura, op. cit., p. 60.


(14) Bacci, Portopalo, cit., p. 716.

(15) Bacci, op. cit., p. 720.

(16) Bacci, l.c.

(17) Bacci, l.c.


(20) Fazelio, Della storia di Sicilia. Deche due, Palermo,

(21) GUILLOU, op. cit., p. 51 nt. 23.


(23) BERNABÒ BREA, Abitato neolitico e insediamento maltese dell'età del bronzo nell'isola di Ognina (Siracusa) e i rapporti tra la Sicilia e Malta dei XVI al XII secolo a.C., Kokalos, XII, 1966, pp. 40-69.

(24) BERNABÒ BREA, op. cit., p. 41, KAPITÁN, op. cit., p. 47 nt. 11.

(25) KAPITÁN, op. cit., pp. 43 ss.

(26) KAPITÁN, op. cit., p. 45.

(27) La tomba del Capo Logrino sembra essere già scomparsa nel '710. cfr. SCIME,schede, cit., p. 190.


(29) KAPITÁN, op. cit., p. 47. Queste escavazioni dovevano essere scavate in un luogo che originariamente non fu raggiunto dalle acque, se esse come pensò Tore, fossero servite come recipienti per qualche industria marittima come la salina di pesci, la preparazione di tinte da animali marini, etc.

(30) KAPITÁN, l.c.


(32) ATENEO, 5, 206d-209e (cc. 40-44); PACE, La naia di Gerone, St. ciclani, 1921, pp. 139-161; BACCO, Portopalo, cit., nt. 720; CASSON, Ships and Seamsanship in the ancient World, Princeton, 1971, pp. 191-199; ROUGÉ, Le confort des passager a bord des navires italiens, Arch. Alcuni, 44, 1984, p. 228.


Su richiesta dell'autore: Gianfranco Purpura - Via Leonardo da Vinci, 610 - 90135 Palermo - Tel. 091/311786