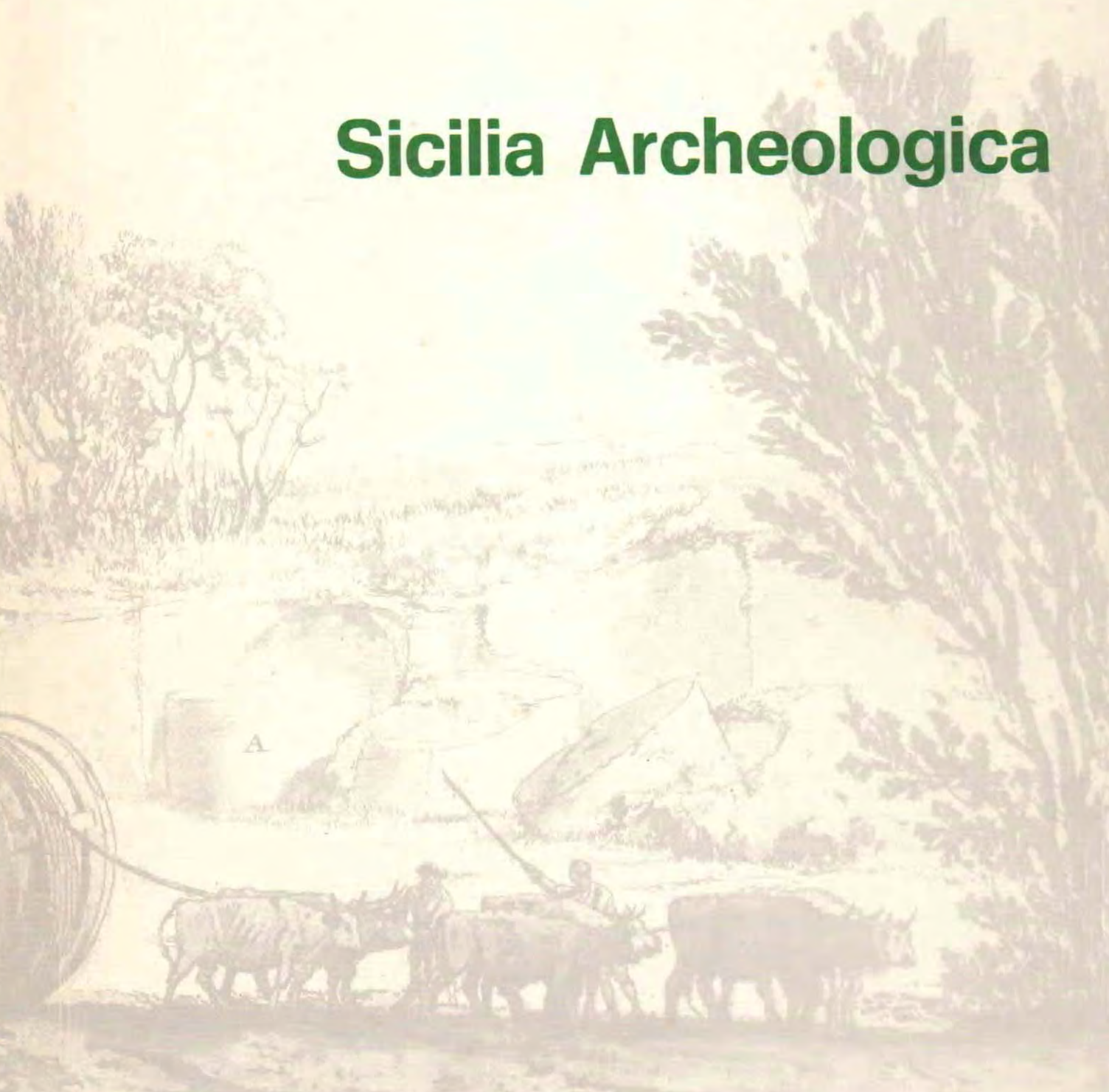


Sicilia Archeologica



sommario

Anno XXII - N. 69 - 70

CONTRIBUTI

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

DEDICATO AI GIOVANI

Vincenzo Tusa	117	La Sicilia Archeologica vista da viaggiatori stranieri e italiani
Annamaria Precopi Lombardo	121	La Sicilia nella prima e nell'ultima edizione della Guida del Touring Club (1919, 1989)
Giovanni D'Anneo	125	Il Museo Archeologico di Aidone - Morgantina

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 (*tarichéiai*) 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 tiltòn*) o con squame (*tàrichos lepidotòn*), e procedevano al contempo ad un diverso grado di salagione: il *tàrichos téleios* era pesce completamente salato ed, in quanto tale, perfetto; l'*hemitàrichos* o *hemíneros* 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 *horaiotàrichos*, prodotto in primavera con pesci giovani. La *thùnneia* era il miglior genere di salato grasso ed il salato di tonno di parti prossime alla testa era detto *omotàrichos*; quello vicino alla coda *ouràia*. L'*omotàrichos* prodotto non da tonno, ma da grossi pesci era poi denominato *kétema*. In base infine ai diversi modi di presentazione il salato era *trigonon*, *tetràgonon*, *kùbion*, indicando così una pezzatura triangolare, quadrata o cubica del pesce. *Temàche* era la fetta di pesce salato e *melàndrua* erano filetti salati e seccati, somiglianti a tavolette di quercia. Non è improbabile che così venissero indicate 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 picti* apposti sulle anfore, ma anche poichè 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 *flos*, il *liquamen* e l'*allex* (poltiglia residua di scarso pregio), è esattamente descritta da Cassiano Basso in una compilazione bizantina del X secolo (*Geoponica*) che utilizzava fonti assai più antiche. Nel cap. 46 si riferisce che il cosiddetto *liquamen* si prepara così: «si pongono le viscere dei pesci in un recipiente e si sala. Sia piccoli pesciolini, preferibilmente ateri, 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 dissecazione utilizzando il calore artificiale, si procede così per ottenere la salsa di pesce. Un grande colino robusto pieno dei predetti pesciolini si pone in un recipiente e la salsa di pesce scorre attraverso il colino e così il cosiddetto *liquamen* che ne risulta viene filtrato dal colino. La restante pasta diviene *allex*. I Bi-

tini procedono così: si prende il meglio di piccole o grandi mene, altrimenti acciughe o sauri, o sgombri, o alici o miscuglio di tutti i pesci e si getta in una teglia da forno, nella quale di solito si impasta la farina. Ogni moggio di pesci (circa sei chili e mezzo) si spargono due sestieri italici di sale (circa un chilo), affinché i pesci siano mescolati con il sale. E trascorsa una sola notte si pongono in un vaso di terracotta al sole e senza coperchio per due o tre mesi, rimastando periodicamente con un bastoncino. Indi il prodotto si conserverà al chiuso senza coperchio. Si usa anche mescolare del vino vecchio in ragione di due sestieri (circa un litro) per ogni sestiere di pesci. Se poi si 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 pesce con la salamoia e, aggiungendo origano, si pone su di un fuoco sufficiente affinché possa cuocere e ridursi di un poco. Taluni aggiungono anche mosto cotto. In seguito il prodotto è raffreddato versandolo due o tre volte in un colino e si filtra affinché divenga puro. Esso si conserva con coperchio. La migliore salsa di pesce (*flos gari*), il c.d. sanguigno (*aimàtion*), si prepara così: si prendono le interiora del tonno dalla parte delle branchie, siero e sangue e si sparge sale a sufficienza. Si ripone in un vaso di solito per due mesi e poi si fora il vaso e si estrae la salsa c.d. sanguigna (*aimàtion*)».

Ai primi impianti rinvenuti in Sicilia, a S. Vito (Trapani) e a Cala Minnola (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 Nicola (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 Tindari e quello di Pachino. E' sorprendente rilevare che strutture di tal genere possono per millenni restare dimenticate e poi all'improvviso in uno stesso momento essere prese in considerazione in ricerche pressochè 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 indicavo uno stabilimento nei pressi di Pachino (4), faceva seguito la segnalazione nell'aprile del 1983 di una scoperta casuale effettuata nell'inverno del 1981 in seguito ad una forte mareggiata abbattutasi sulla costa di Porto Palo di fronte all'isola di Capo Passero (5). Era venuto alla luce lo stabilimento menzionato da Solino (V,6) e da Ateneo (I,6) *apud Pachynum*, i cui resti erano stati già osservati da Orsi sul finire dell'Ottocento e da Pace nella prima metà del Novecento, 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 corretta lettura e l'attribuzione a queste esigue strutture della giusta importanza (8). E' proprio questo interesse che ha giustificato lo scavo da parte della Sovrintendenza di Siracusa, di uno stabilimento per la lavorazione del pesce; indagine effettuata per la prima volta in Sicilia e che si spera possa essere condotta 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 frutti, che già si prospettavano in conseguenza di un auspicato ampliamento dell'ambito delle ricerche (10): l'acquisita certezza dell'esistenza di due nuovi stabilimenti (uno a Capo Ognina, l'altro a Torre Vindicari) 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 cocchiopesto, 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 Vindicari; 3) Capo Agnina; 4) A sud del villaggio neolitico trincerato di Ognina; 5) A sud-est del foro del Porto Grande di Siracusa in località Marsa Oliveri; 6) Sulla riva meridionale del Porto Grande di Siracusa; 7) A *paulaté* di S. Panagia.

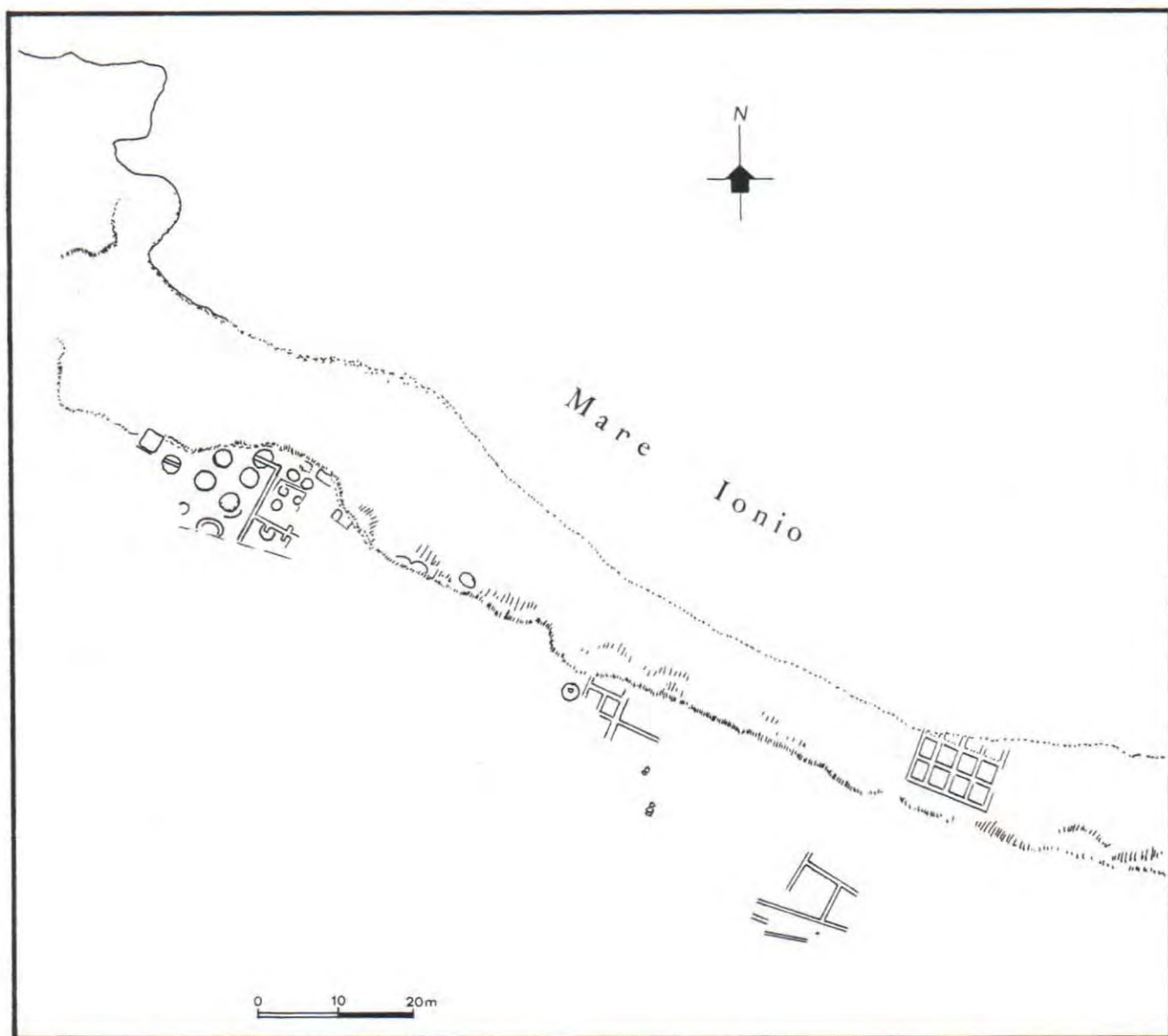


Fig. 2 - Portopalo (Siracusa). Pianta dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce (da Bacci, Portopalo)

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 fornace (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, alterata 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 (*tàrichos*) ed infine un'altra zona impiegata per preparazioni speciali (vasche rettangolari e quadrate), come ad esempio per l'elaborazione nelle vasche più piccole della salsa di pesce (*gàron*). Non v'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



Fig. 3 - Il segnamento del campanile della chiesa di Portopalo è costituito da una sagoma di pescespada, quasi a denotare la ricchezza di pesce della zona



Fig. 4 - Vasche dello stabilimento di Portopalo



Fig. 5 - Portopalo. Muretto tangente ad una delle vasche



Fig. 6 - Portopalo. Muretto intersecante una delle vasche

(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 Eloro, 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 dalla 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 (exagògion), 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 campestre che costeggia la riva del mare, si rinvengono sia vasche



Fig. 7 - Torre Vindicari, vista dal sito dell'antico stabilimento per la lavorazione del pesce



Fig. 8 - Torre Vindicari. Vasche circolari e rettangolari dello stabilimento per la lavorazione del pesce

circolari, che vasche rettangolari e quadrate, rivestite all'interno da numerosi strati di malta (Fig. 9). Cinque vasche circolari e sette vasche rettangolari e quadrate sono ancora visibili ma sicuramente molte altre si trovano più all'interno, ricoperte da circa un metro e mezzo di terriccio al disotto del percorso della stradella e dell'adiacente piano di campagna (Fig. 10). Al di là della strada si notano resti di strutture murarie dirutte, certamente connesse con l'impianto in questione (Fig. 11). All'estremità della lingua rocciosa una grande escavazione regolare nel banco di arenaria, senza alcun rivestimento interno, potrebbe indicare

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 Portopalo, 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 Guillou 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 isoletta, 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 allineamenti, composti anche da file di venticinque buche ed analoghi a quelli osservati in altre stazioni stentinelliane del Siracusano (Punta Castelluccio, Gisira, Megara Hyblaea, Stentinello, S. Panagia, Vulpiglia) (24).

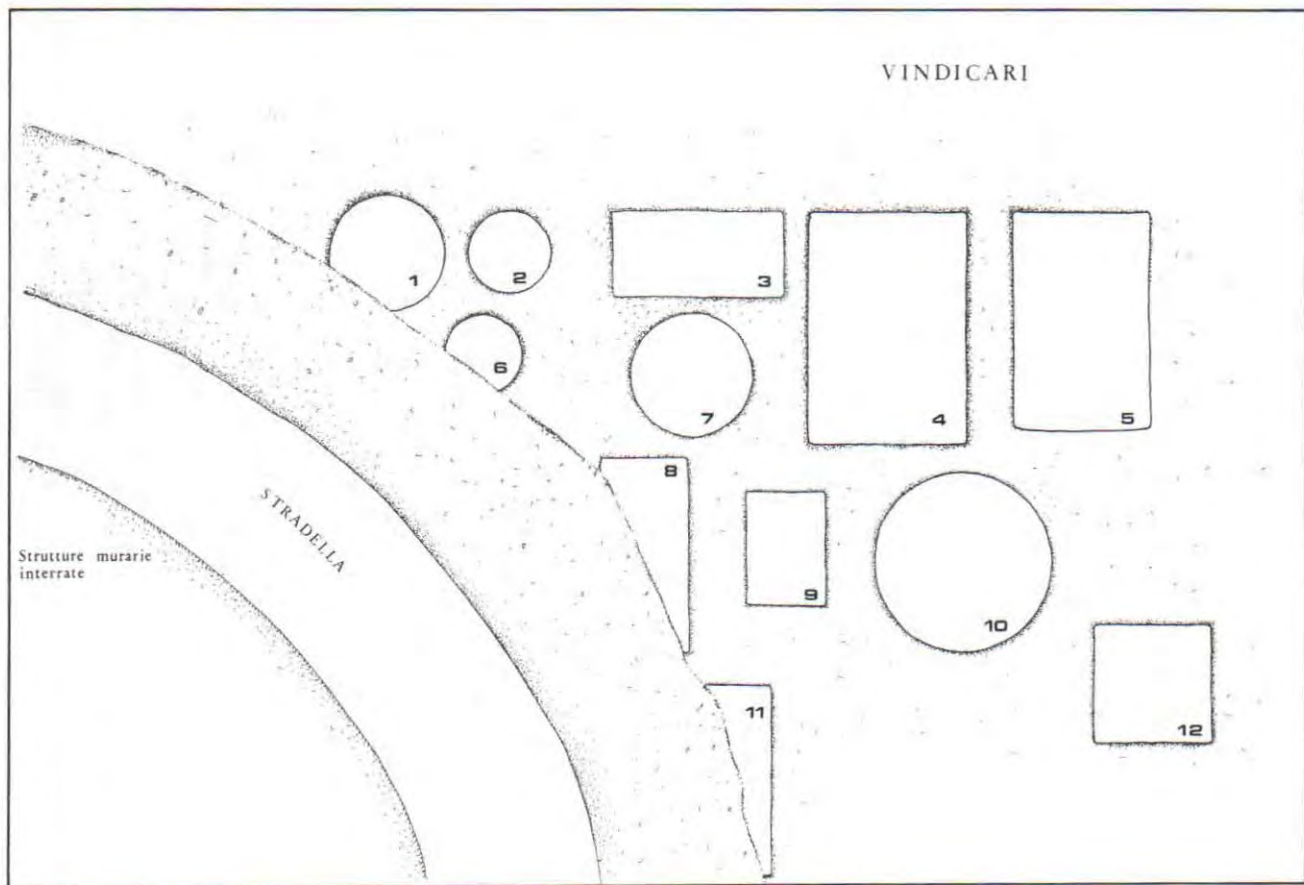


Fig. 9 - Torre Vindicari. Schizzo approssimativo della disposizione di alcune vasche erose dalle mareggiate

Una basilichetta bizantina sull'isolotto, tombe 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, Kapitän 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'isoletta era unita 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 rinvengono anche su 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 Kapitän 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 (*tàrichos*). 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

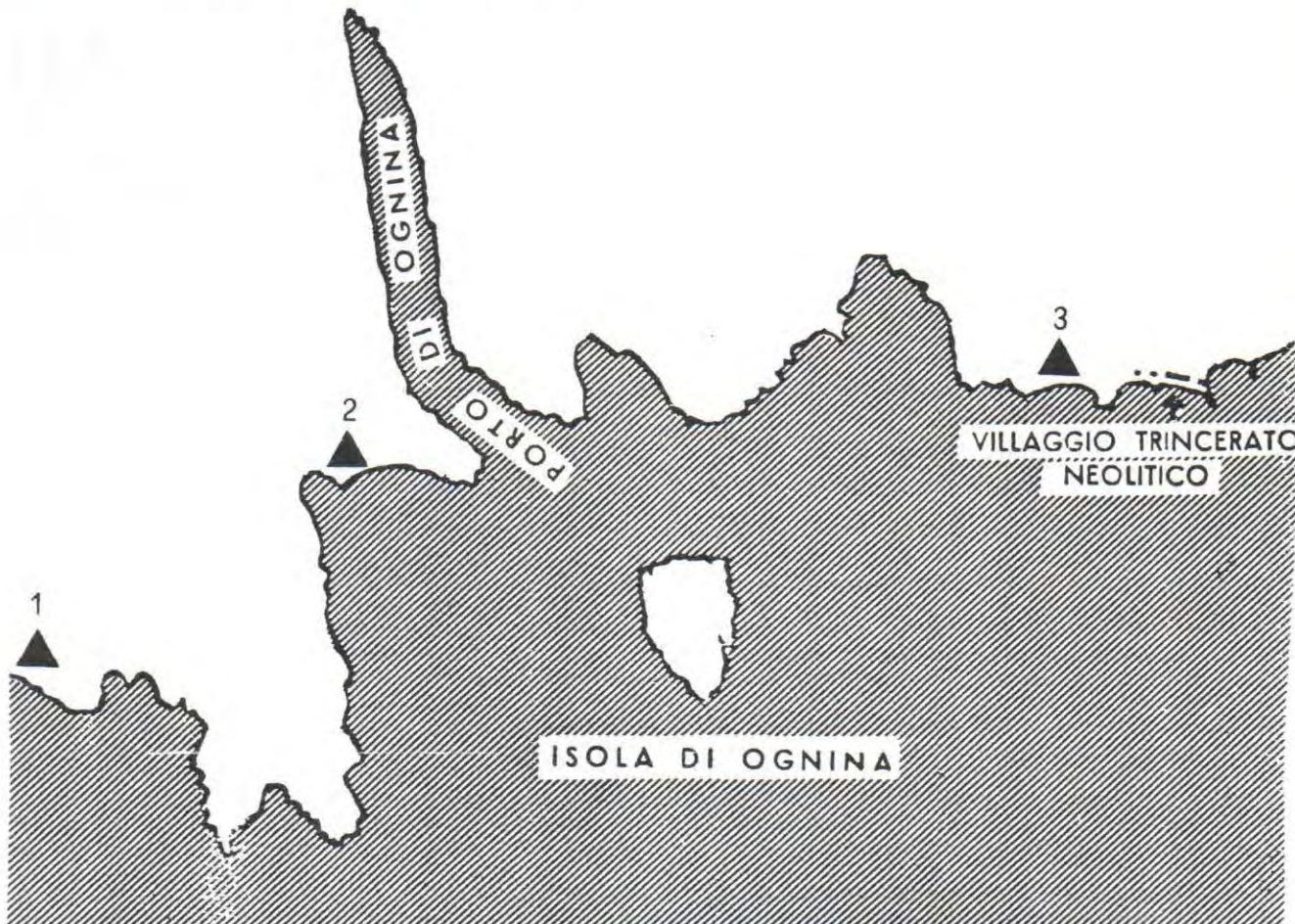


Fig. 14 - Litorale dell'Ognina. Ubicazione delle vasche circolari (da Bernabò Brea, abitato neolitico)

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 induce 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 tettoie.

Kapitän 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 ubicati 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 erose 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 peschereccio 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

NOTE

(1) SINGER ed altri, *Storia della tecnologia*, I, Torino, 1961, pp. 268 e s.; Gargia-y Bellido, Fenicios y Carthaginenses en Occidente, Madrid, 1942, pp. 91 e s.

(2) PURPURA, *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: I - S. Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo)*, *Sic. Arch.*, 48, 1982, pp. 45-60.

(3) PURPURA, *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: II - Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicola (Favignana)*, *Sic. Arch.*, 57-58, 1985, pp. 59-86; una breve comunicazione riassuntiva è in corso di stampa negli *Atti del II Convegno di Archeol. subacquea*, svoltosi a Favignana nel 1984.

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

(5) Cfr. i giornali *La Sicilia* e *L'Orsa* del 19 aprile 1983; BACCI, *Antico insediamento per la pesca e la lavorazione del tonno presso Portopalo*, in *Città e contado*, Kokalos, XXVIII-XXIX, 1982-1983 (pubbl. 1984), pp. 345-347; Id., *Portopalo (1981-1983) - Antica «Tonnara»*, *Kokalos*, XXX, XXXI, 1984-5, II, 2 pp. 716-721.

(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.

(8) È sintomatico che anche in Calabria, ove nel 1982 segnalavo la possibile sopravvivenza degli stabilimenti di Ipponio, Velia e Turi (*Purpura, Pesca*, I, p. 46, Fig. 1, antichi stabilimenti menzionati nelle fonti), sono state di recente effettuate alcune scoperte. Sembra che uno stabilimento sia stato rintracciato a Reggio Lido (SPADEA, *Lo scavo di Reggio Lido*, *Atti XXVI Conv. St. sulla Magna Grecia*, Taranto, 1986, in corso di stampa). La Dott. Janelli della Sovrintendenza della Calabria mi ha segnalato un rinvenimento recente di vasche nei pressi di Vibo Valentia, ove era ubicata Ipponio. Le vasche rilevate da Mariottini su di un isolotto a S. Irene di Briatico (MARIOTTINI, *Il viaggio della Kodros*, *Archeologia viva*, genn.-febb. 1987, pp. 52-4) e ritenute idonee per la lavorazione e l'allevamento del pesce, erano all'apparenza piuttosto peschiere di una villa marittima, ben diverse dai maleodoranti impianti dei quali ci occupiamo. Come nel caso delle città pontiche, l'anfora stampigliata su qualche moneta come *epistema* della città di Locri, di cui Ipponio era una subcolonia, potrebbe essere proprio un'anfora per salsa di pesce, simbolo di una delle principali ricchezze economiche della città. Sarebbe dunque interessante identificare con certezza questo tipo di anfora di Locri. Se le vasche di salagione e del *garon* erano incompatibili con ville marittime, non era vero il contrario, che cioè le peschiere fossero caratteristiche di ville marittime ed assenti in impianti di salagione. Vasche per tenere in fresco il pescato erano forse presenti ad Isola delle Femmine, S. Nicola, ed ora anche a Torre Vindicari. Allora è possibile che l'ultimo ritiro di Cassiodoro, Vivarium, (cfr. CASIODORO, *Inst.* I, 29, 1), era così denominato per la presenza di alcune peschiere che ancora oggi si riscontrano sulla punta di Sta-

letti, nei pressi del Lido di Copanello.

(9) Non può considerarsi tale lo scavo menzionato da BERGONZONI, *Una industria romana nelle isole Egadi*, *Antiqua*, 7, 1977, pp. 26 ss, i cui materiali rinvenuti sono andati dispersi. Gli altri stabilimenti rintracciati nella Sicilia Occidentale in base ad una semplice perlustrazione del terreno sono finora del tutto intatti.

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

(11) BACCI, *Kokalos*, 1984-85, cit., nt. 6 osservava che gli unici confronti possibili erano realizzabili con qualche vasca circolare notata in alcuni stabilimenti individuati sul Mar Nero. Cfr. DANOFF, PWRE, *Suppl. IX* (1962), col 974, v. *Pontos Euxeinus*, ma anche Kohler, *Tarichos ou recherches sur l'hist. et les antiquites des pecheries de la Russie Meridionale*, *Mem. de l'Acad. Imp. des Sciences de St. Petersbourg*, VI, 1, 1832, pp. 347 ss.; 394 ss. Il dato, in considerazione della spiccata *facies* culturale greca della Sicilia orientale e dell'assenza di vasche circolari nella parte «punica» della Sicilia, avrebbe potuto assumere un grande rilievo in rapporto alla dibattuta questione dell'origine del *garon*. Cfr. ETIENNE, *A propos du «garum sociorum»*, *Latomus*, 29, 1970, pp. 297-313; PURPURA, *Pesca*, II, cit., p. 85 nt. 13. Si è infatti sostenuto che il *garon*, prodotto nel VII-VI sec. a.C. lungo le coste del Ponto (cfr. PIPPIDI, *I greci nel Basso Danubio*, Milano, 1971, p. 51 e p. 238 nt. 23), fosse stato escogitato ed introdotto in Spagna da coloni ioni e quindi recepito dai fenici che colà stanziati, ne avrebbero fatto oggetto sotto i Barcidi di un lucroso commercio. In realtà vasche circolari sembrano non essere assenti anche in qualche stabilimento nord africano. Ad es. ROMANELLI, *Topogr. ed arch. dell'Africa romana*, Torino 1979, tav. 159, p. 623 b, mostra una foto di una vasca circolare perfettamente conservata a Sabrata. Inoltre, come si vedrà, esse sembrano essere connesse ad una delle tecniche di preparazione del pesce salato, piuttosto che del *garon*; pratica alquanto antica e certamente assai diffusa nella Sicilia orientale. Diverse fosse, alcune circolari, si riscontrano a Marsala nella scogliera di fronte a Baglio Anselmi.

(12) BACCI, *Kokalos*, 1984-1985, cit., nt. 21.

(13) Sulla presenza di fornaci per anfore nei medesimi luoghi di esportazione cfr. Incitti, Recenti scoperte lungo la costa dell'alto Lazio. Una produzione di anfore nell'ager di Graviscae, *Arch. Subacquea* 3, *BdA.*, *Suppl.* al n. 37/38, 1986, pp. 198 ss.

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

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

(16) BACCI, l.c.

(17) BACCI, l.c.

(18) Cfr. AMICO, *Diz. Topografico della Sicilia*, Palermo, 1855, I, pp. 380 e s., vv. «Eloro» ed «Eloro» (Castello e peschiera di).

(19) MAZZARELLA, ZANCA, *Il libro delle Torri*, Palermo, 1985, n. 106; SCIMÉ, *Schede delle tonnare siciliane*, in CONSOLO, *La pesca del tonno in Sicilia*, Palermo, 1986, p. 191.

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

(1) SINGER ed altri, *Storia della tecnologia*, I, Torino, 1961, pp. 268 e s.; Gargia-y Bellido, Fenicios y Carthaginenses en Occidente, Madrid, 1942, pp. 91 e s.

(2) PURPURA, *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: I - S. Vito (Trapani), Cala Minnola (Levanzo)*, *Sic. Arch.*, 48, 1982, pp. 45-60.

(3) PURPURA, *Pesca e stabilimenti antichi per la lavorazione del pesce in Sicilia: II - Isola delle Femmine (Palermo), Punta Molinazzo (Punta Rais), Tonnara del Cofano (Trapani), San Nicola (Favignana)*, *Sic. Arch.*, 57-58, 1985, pp. 59-86; una breve comunicazione riassuntiva è in corso di stampa negli *Atti del II Convegno di Archeol. subacquea*, svoltosi a Favignana nel 1984.

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

(5) Cfr. i giornali *La Sicilia* e *L'Orà* del 19 aprile 1983; BACCI, *Antico insediamento per la pesca e la lavorazione del tonno presso Portopalo*, in *Città e contado, Kokalos*, XXVIII-XXIX, 1982-1983 (pubbl. 1984), pp. 345-347; Id., *Portopalo (1981-1983) - Antica «Tonnara»*, *Kokalos*, XXX, XXXI, 1984-5, II, 2 pp. 716-721.

(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.

(8) È sintomatico che anche in Calabria, ove nel 1982 segnalavo la possibile sopravvivenza degli stabilimenti di Ipponio, Velia e Turi (*Purpura, Pesca*, I, p. 46, Fig. 1, antichi stabilimenti menzionati nelle fonti), sono state di recente effettuate alcune scoperte. Sembra che uno stabilimento sia stato rintracciato a Reggio Lido (SPADEA, *Lo scavo di Reggio Lido*, *Atti XXVI Conv. St. sulla Magna Grecia*, Taranto, 1986, in corso di stampa). La Dott. Janelli della Sovrintendenza della Calabria mi ha segnalato un rinvenimento recente di vasche nei pressi di Vibo Valenzia, ove era ubicata Ipponio. Le vasche rilevate da Mariottini su di un isolotto a S. Irene di Briatico (MARIOTTINI, *Il viaggio della Kodros, Archeologia viva*, genn.-febb. 1987, pp. 52-4) e ritenute idonee per la lavorazione e l'allevamento del pesce, erano all'apparenza piuttosto peschiere di una villa marittima, ben diverse dai maleodoranti impianti dei quali ci occupiamo. Come nel caso delle città pontiche, l'anfora stampigliata su qualche moneta come *episema* della città di Locri, di cui Ipponio era una subcolonia, potrebbe essere proprio un'anfora per salsa di pesce, simbolo di una delle principali ricchezze economiche della città. Sarebbe dunque interessante identificare con certezza questo tipo di anfora di Locri. Se le vasche di salagione e del *garon* erano incompatibili con ville marittime, non era vero il contrario, che cioè le peschiere fossero caratteristiche di ville marittime ed assenti in impianti di salagione. Vasche per tenere in fresco il pescato erano forse presenti ad Isola delle Femmine, S. Nicola, ed ora anche a Torre Vindicari. Allora è possibile che l'ultimo ritiro di Cassiodoro, Vivarium, (cfr. CASIODORO, *Inst.*, I, 29, 1), era così denominato per la presenza di alcune peschiere che ancora oggi si riscontrano sulla punta di Sta-

letti, nei pressi del Lido di Copanello.

(9) Non può considerarsi tale lo scavo menzionato da BERGONZONI, *Una industria romana nelle isole Egadi*, *Antiqua*, 7, 1977, pp. 26 ss., i cui materiali rinvenuti sono andati dispersi. Gli altri stabilimenti rintracciati nella Sicilia Occidentale in base ad una semplice perlustrazione del terreno sono finora del tutto intatti.

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

(11) BACCI, *Kokalos*, 1984-85, cit., nt. 6 osservava che gli unici confronti possibili erano realizzabili con qualche vasca circolare notata in alcuni stabilimenti individuati sul Mar Nero. Cfr. DANOFF, PWRE, *Suppl. IX* (1962), col 974, v. *Pontos Euxeinus*, ma anche Kohler, *Tanichos ou recherches sur l'hist. et les antiquites des pecheries de la Russie Meridionale*, *Mem. de l'Acad. Imp. des Sciences de St. Petersbourg*, VI, 1, 1832, pp. 347 ss.; 394 ss. Il dato, in considerazione della spiccata *facies* culturale greca della Sicilia orientale e dell'assenza di vasche circolari nella parte «punica» della Sicilia, avrebbe potuto assumere un grande rilievo in rapporto alla dibattuta questione dell'origine del *garon*. Cfr. ETIENNE, *A propos du «garum sociorum»*, *Latomus*, 29, 1970, pp. 297-313; PURPURA, *Pesca*, II, cit., p. 85 nt. 13. Si è infatti sostenuto che il *garon*, prodotto nel VII-VI sec. a.C. lungo le coste del Ponto (cfr. PIPPIDI, *I greci nel Basso Danubio*, Milano, 1971, p. 51 e p. 238 nt. 23), fosse stato escogitato ed introdotto in Spagna da coloni ioni e quindi recepito dai fenici che colà stanziati, ne avrebbero fatto oggetto sotto i Barcidi di un lucroso commercio. In realtà vasche circolari sembrano non essere assenti anche in qualche stabilimento nord africano. Ad es. ROMANELLI, *Topogr. ed arch. dell'Africa romana*, Torino 1979, tav. 159, p. 623 b, mostra una foto di una vasca circolare perfettamente conservata a Sabrata. Inoltre, come si vedrà, esse sembrano essere connesse ad una delle tecniche di preparazione del pesce salato, piuttosto che del *garon*; pratica alquanto antica e certamente assai diffusa nella Sicilia orientale. Diverse fosse, alcune circolari, si riscontrano a Marsala nella scogliera di fronte a Baglio Anselmi.

(12) BACCI, *Kokalos*, 1984-1985, cit., nt. 21.

(13) Sulla presenza di fornaci per anfore nei medesimi luoghi di esportazione cfr. Incitti, Recenti scoperte lungo la costa dell'alto Lazio. Una produzione di anfore nell'ager di Graviscae, *Arch. Subacquea* 3, BdA., *Suppl.* al n. 37/38, 1986, pp. 198 ss.

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

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

(16) BACCI, l.c.

(17) BACCI, l.c.

(18) Cfr. AMICO, *Diz. Topografico della Sicilia*, Palermo, 1855, I, pp. 380 e s., vv. «Eloro» ed «Eloro» (Castello e peschiera di).

(19) MAZZARELLA, ZANCA, *Il libro delle Torri*, Palermo, 1985, n. 106; SCIMÉ, *Schede delle tonnare siciliane*, in CONSOLO, *La pesca del tonno in Sicilia*, Palermo, 1986, p. 191.

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

1558 (Venezia, 1574), pp. 100-1; ORSI, *Sicilia bizantina*, I, Roma, 1942 36 (scritto nel 1899), pp. 31-40; KAPITÄN, *Perlustrazioni sottomarine sulla topografia originaria e la situazione portuale dell'abitato preistorico nell'isola di Ognina* (Relazione preliminare 1969), *Sic. Arch.*, 11, 1970, p. 46 nt. 9. GUILLOU, *La Sicilia bizantina. Un bilancio delle ricerche attuali*, *Arch. Stor. Siracusano*, IV, 1975-6, p. 51 e nt. 23.

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

(22) LAZZARINI, LA ROSA, CAPPELLANI, *Dieci anni di esplorazioni archeologiche nel Siracusano*, *Arch. Stor. Siracusano*, XI, 1965, pp. 137-146.

(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 dal XVI al XIII sec. a.C.*, *Kokalos*, XII, 1966, pp. 40-69.

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

(25) KAPITÄN, *op. cit.*, pp. 43 ss.

(26) KAPITÄN, *op. cit.*, p. 45.

(27) La tonnara del Capo Lognina sembra essere già scomparsa nel '700. cfr. SCIMÉ, *Schede*, cit., p. 190.

(28) KAPITÄN, *op. cit.*, p. 46. E' ben nota la puntuale correlazione tra stabilimenti e relitti di navi antiche nelle vicinanze. Anche in questo caso va segnalata l'esistenza nei pressi di Capo Ognina di un relitto del III sec. d.C. con un carico in gran parte composto da anfore africane, sovente utilizzate per trasportare salsa di pesce. Cfr. KAPITÄN, *Le anfore del relitto romano di Capo Ognina (SR)*, *Recherches sur les amphores romaines*, Roma, 1972, pp. 243-252; LEQUEMENT, *Etiquettes de plomb sur des amphores d'Afrique*, *MEFRA*, 1975, 2, pp. 667 ss.

(29) KAPITÄN, *op. cit.*, p. 47: «Queste escavazioni dovevano essere scavate in un luogo che originariamente non fu raggiunto dalle acque, se esse come penso io, fossero servite come recipienti per qualche industria marittima come la salagione di pesci, la preparazione di tinture da animali marini, etc..»

(30) KAPITÄN, *l.c.*

(31) GARGALLO, *Alcune note sull'antica sistemazione dei porti di Siracusa*, *Kokalos*, XVI, 1970, p. 208. Il porto di *Daskon*, all'estremo limite del Plemmirio, si avvaleva di due ridossi opposti: Baia delle Carrozze e Marsa Oliveri, la cui denominazione è curiosamente identica a quella della tonnara di Tindari (Oliveri), sede probabile di un importante stabilimento menzionato nelle fonti. Cfr. PURPURA, *Pesca*, I, cit., p. 58 nt. 6. Sul promontorio che chiude a scirocco la baietta di Marsa Oliveri si estende la necropoli del XVI-XIII sec. a.C. del Plemmirio. Sulla riva della Baia delle Carrozze esistono tracce di un abitato della stessa età. Cfr. GARGALLO, *op. cit.*, p. 208. Un relitto del III sec. d.C. con un carico di anfore «africane» è segnalato nei pressi dell'estrema punta della penisola del Plemmirio. Cfr. PARKER, *Relitto di una nave del III sec. d.C., scoperto a Plemmirio nei pressi di Siracusa*, *Sic. Arch.*, 44, 1981, pp. 57-64.

(32) ATENEO, 5, 206d-209e (cc. 40-44); PACE, *La nave di Gerone*, *St. siciliani*, 1921, pp. 139-161; BACCI, *Portopalo*, cit., nt. 720; CASSON, *Ships and Seamanship in the ancient World*, Princeton, 1971, pp. 191-199; ROUGÉ, *Le confort des passagers a bord des navires antiques*, *Archeonautica*, 4, 1984, p. 228.

(33) ETIENNE, *op. cit.*, p. 305 avanza la suggestiva ipotesi che i sovrani ellenistici abbiano visto nel sale una merce particolarmente facile ad essere tassata e quindi anche l'industria della salagione «*a bien pu être... une industrie d'Etat ou donnée a ferme*». In quanto tali, le industrie per la lavorazione del pesce avrebbero potuto essere anche oggetto di una contrattazione tra privati, come appare in alcuni papiri. Cfr. PARASSOGLOU, *A lease of fishing rights, Aegyptus*, 67, 1-2 (1987), pp. 89-93. Nel più recente, in rapporto alla pubblicazione, di questi documenti (Pap. Lond. inv. 2143 del II sec. d.C.) la locazione per sei anni dei diritti di pesca è prevista dietro corrispettivo di duecentoquaranta dracme, trenta anfore di salsa di pesce, due di alose, due di sgombri, uno di cefali ed uno di corvine (Sui termini greci per i pesci cfr. D'Arcy Thompson, *A glossary of greek fishes*, London, 1947). E' evidente che la salsa di pesce sarebbe stata prodotta dal medesimo pescatore-conduttore.