

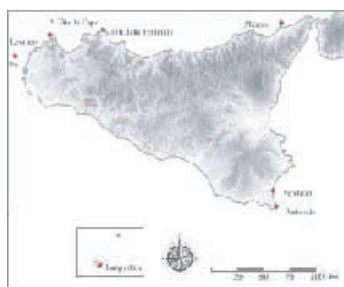
Il mare, la cultura, la storia, l'economia, l'ambiente delle piccole isole

τῆμος δὴ νῆσῳ προσεπλῖνατο ποντοπόρος νηῦς.
ecco che all'isola già s'accostava la nave marina. (Omero, Odissea XIII, 95)

Estratti dalla tesi della Dott.ssa Laura Consoli *Stabilimenti antichi per la lavorazione del pescato in Sicilia*

vincitrice del

Premio Marina Pazzaglia - Edizione 2008



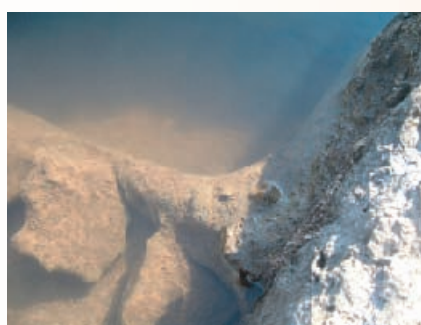
Stabilimenti noti per la lavorazione del pescato in Sicilia: Levanzo, S. Vito Lo Capo, Isola delle Femmine, Milazzo, Vendicari, Portopalo di Capo Passero, Lampedusa.



Tonnara di Vendicari.



Tonnara di Vendicari. Prospettiva dall'ingresso del museo.



LE VASCHE

Negli stabilimenti di lavorazione del pescato le vasche (quadrate, rettangolari e/o circolari) erano i contenitori necessari per la preparazione sia del pesce salato che delle salse.

Nel primo caso il pesce tagliato in pezzi di varia forma veniva messo a macerare in strati alterni di sale e, alcune volte, spezie. Questi prodotti venivano chiamati genericamente salsamenta, ed in commercio se ne trovavano di diverse qualità.

Nel secondo caso, spesso erano utilizzati gli scarti dei pesci precedentemente lavorati o pesci di piccola dimensione lasciati fermentare anch'essi in strati alterni di sale e aromi vari.

Queste salse nelle numerose varianti tipologiche e qualitative, prendevano il nome di garum, liquamen, muria, hallec.

Scavate nella terra e costruite con pietre di grandezza medio-piccola, erano rese impermeabili da alcuni mani di intonaco isolante (cocciopesto), poiché si trovavano in un

LE ANFORE DA TRASPORTO

Le anfore erano i contenitori più diffusi durante l'antichità per il trasporto delle derrate alimentari. Utilizzate sia per contenere liquidi che solidi (le iscrizioni dei tituli picti, delle "etichette", indicano il prodotto invaso), avevano delle caratteristiche tecniche e morfologiche che in alcuni casi le rendevano interscambiabili.

La maggior parte delle anfore con doppia funzionalità, adoperate anche per le conserve di pesce, erano spesso quelle prodotte per il commercio del vino, come ad esempio le Lamboglia 2 (a), o le greco-italiche (b), o, più raramente, quelle per il commercio della frutta, come le Dressel 21-22 (c). Quasi mai le anfore per olio erano riutilizzate per contenere pesce.

Le pareti interne delle anfore per salagioni erano il più delle volte trattate con resine d'albero che formavano uno strato impermeabilizzante. Talvolta la pece era applicata per aromatizzare il



Associazione culturale Marina Pazzaglia

Sede legale: Strada della Falconaia, 181 - 57039 Rio nell'Elba (LI)

Sede operativa: c/o Studio Gatti, via L. Signorelli, 17 - 20154 Milano

www.marinapazzaglia.it - premiamarina@aldogattimarine.it