

# Dal banco di vendita a tutte le mense

Pesci molluschi crostacei  
dal tardo medioevo alla tradizione

Maria Lucia De Nicolò



Maria Lucia De Nicolò

## Dal banco di vendita a tutte le mense

Pesci molluschi crostacei  
dal tardo medioevo alla tradizione



Museo della Marineria  
Washington Patrignani  
Pesaro



Museo della Marineria  
Washington Patrignani  
Pesaro



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI BENI CULTURALI

61121 Pesaro. Via Pola, 9  
Tel./Fax 0721 35588  
e-mail: [museomarineria@comune.pesaro.pu.it](mailto:museomarineria@comune.pesaro.pu.it)

Direzione della collana *Rerum Maritimarum*  
Maria Lucia De Nicolò



COMUNE  
DI PESARO  
Assessorato  
alla Bellezza



WE PESARO  
#cultura



A.N.M.I. - PESARO



RIVIERABANCA  
credito cooperativo

Maria Lucia De Nicolò  
*Dal banco di vendita a tutte le mense.  
Pesci molluschi crostacei dal tardo medioevo alla tradizione*

Dicembre 2020

In copertina: Pescheria, xilografia sec. XV.

Progetto editoriale, impaginazione: Giuseppina Dolci  
Stampa: Tipolito La Pieve Poligrafica - Villa Verucchio (Rn)

## Indice

<i>Introduzione</i>	p. 5
<b><i>Statuti e calmieri del pesce dal medioevo alla prima età moderna</i></b>	p. 11
La statuizione trecentesca: Ravenna, Rimini, Ancona	p. 11
Il Quattrocento malatestiano	p. 20
<i>Capitula super pescatoribus</i> di Fano (1421) e modi di cucinare nelle corti del tardo medioevo	p. 20
Pesaro: <i>capitula et ordines circa pisces recentes</i> (1437)	p. 39
La prima età moderna	p. 60
Pesaro: dalle <i>Reformationes circa pisces</i> (1499) di Giovanni Sforza alla “Provisione” roveresca “sopra li pesci” (1528)	p. 60
Le “Tavole dei pescatori” del secondo Cinquecento: Rimini (1568), Fano (1585), Ancona (1595)	p. 65
Pesci e naturalisti nel Cinquecento riminese	p. 68
Appendice documentaria	p. 81
<b><i>Dalle acque interne alla costa adriatica. Il “pesce perusino” tra basso medioevo e prima età moderna</i></b>	p. 91
<b><i>Le “tariffe dei prezzi” del pesce dal Seicento agli inizi dell’Ottocento</i></b>	p. 99
I mugilidi nelle pescherie di Romagna tra Sei e Settecento	p. 99
Le Marche settentrionali: Pesaro, Fano, Senigallia	p.110
Le Marche centro-meridionali: mercati urbani della costa e dell’ interno	p.117
La bottega dei triccoli, banco di vendita del pesce salato	p.133
<b><i>Aspetti della tradizione gastronomica</i></b>	p.145
Un inedito manualetto pesarese di “cucina economica” (1851)	p.145
<b><i>Bibliografia</i></b>	p.155



Mercato del pesce, xilografia sec. XV.

*Dall'approdo al banco di vendita.* In queste pagine si intende sviluppare un tema rimasto in sospeso nel precedente studio riguardante le risorse ittiche nel Mediterraneo in età medievale e moderna<sup>1</sup> e relativo alla distribuzione commerciale di pesce ed altri prodotti marini eduli nel lungo periodo, ovvero dal tardo medioevo all'età contemporanea, puntando, nello spoglio delle fonti archivistiche recuperate, sull'analisi delle "tariffe dei pesci" promulgate dagli organi governativi per disciplinarne la vendita a tutela del consumatore, ma al tempo stesso anche per razionalizzare il commercio a vantaggio di pescatori e pescivendoli, ossia produttori e venditori al dettaglio. Per lungo tempo si è trascurato quest'ambito di studio, al cui riguardo Daniel Faget si è così espresso: "Peu étudié par les chercheurs le rôle du poissons dans l'économies modernes méditerranéennes semble tout aussi primordial. Son importance dans l'usage alimentaires du temps est d'ailleurs constamment réaffirmée dans les témoignages des médecins, des voyageurs et des naturalistes"<sup>2</sup>. Sulla scorta del monitoraggio effettuato su commercio e consumo di pesce nelle città costiere del medio Adriatico, principale oggetto del nostro studio, senza trascurare un confronto con altre realtà e l'esame di fonti letterarie, scientifiche e gastronomiche, si evidenzia nel corso del tempo un'evoluzione del mercato con interessanti mutamenti anche nel grado di apprezzamento dei vari prodotti ittici. In un capitolo ("la presentazione della merce al mercato"), inserito da Giovanni Bombace nella sua ampia dissertazione sui prodotti ittici<sup>3</sup>, vengono esplicitate le varie fasi operative che toccano produzione, sbarco, trasporto delle derrate ittiche nei luoghi deputati al loro smercio, esposizione al pubblico per la vendita al dettaglio con l'applicazione del prezzo calcolato a seconda dei generi ittici e della pezzatura degli esemplari.

Concluse le operazioni di pesca, issate le reti a bordo e riversatone il contenuto sulla poppa del battello, iniziano quei lavori di preparazione del prodotto che, se si compiono ancora a mare, mentre il battello dal luogo di pesca si sposta verso l'approdo, non appartengono più alla fase produttiva bensì alla fase commerciale successiva<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> M.L. De Nicolò, *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)*, Quaderni del Museo della marineria W. Patrignani Pesaro, 21, 2019.

<sup>2</sup> D. Faget, *Introduction a Marché du poisson, marché aux poissons. Circulation et contrôle des produits de l'onde dans l'espace méditerranéen à l'époque moderne*, "Rives Méditerranéennes", 43, 2012, p. 7.

<sup>3</sup> G. Bombace, *Studio sulla commercializzazione dei prodotti ittici in Italia*, Palermo 1967, p. 45 e ss.

<sup>4</sup> Bombace, *Studio sulla commercializzazione dei prodotti ittici*, p. 45.

Preliminare obbligatorio e anticipatore della sistemazione dei prodotti sui banchi della pescheria è costituito dalla “cernita de prodotto utile”, dalla “selezione degli individui per specie e per taglia” e dal loro lavaggio. Niente di nuovo rispetto al passato. Già nei disciplinari di età medievale e moderna si leggono espressioni funzionali a richiamare l’adempimento di norme igienico-sanitarie. A titolo di esempio: a Fano si richiedeva di esporre il pesce in vendita “senza brucime, né priete, lavato et necto” (1421); a Rimini si esigeva di portare in pescheria solo pesce “purgato da vilumara<sup>5</sup>, alga o altra immonditia” (1568). Per i nostri tempi anche questa operazione viene ben descritta da Bombace:

il prodotto utile (cioè quello commerciale), viene separato dai materiali organici (alghe, spugne, pesce al disotto della taglia commerciale, altri gruppi faunistici) ed inorganici inutili; mentre in parallelo si procede (generalmente attendono a questi lavori più pescatori) alla divisione del pescato per specie ittiche, ma anche grossolanamente per taglie.

Contrastano invece con il lavoro di pulizia, legato alla cernita del pesce, gli ordinamenti daziari d’antico regime messi in atto in alcune città, come a Rimini ad esempio, verosimilmente per tutelare l’appaltatore del dazio. Questi doveva aver piena visione di tutto il pescato, per cui la fase di scarto di quanto non era commerciabile andava procrastinata, perché avrebbe potuto favorire da parte di pescatori e ‘compravendi’ lo smercio di parte del pescato prima del trasporto in pescheria, sfuggendo così al controllo. Liceità per pescatori e rivenditori all’esportazione del pesce fresco, era data solo per quantità che risultassero esuberanti ai bisogni del mercato locale, sempre previa autorizzazione però del delegato alla riscossione del dazio. Le regole statutarie stabilivano infatti di trasferire tutto il pesce nei luoghi deputati e solo lì di procedere poi alla vendita, con divieto assoluto ai rivenditori di prelevarne quantitativi al momento dello sbarco. La norma sul dazio del pesce di Rimini così recita:

Che del pescie che qualunque volta pigliaranno tanto le tratte, quanto i Buranelli [sc. pescatori dell’isola di Burano] non ne possano far scielta, elettione o accappo, sciogliendo o accappando e separando grosso, mezano o minuto ...

I pescatori, terminata la pulizia del prodotto ittico lavandolo e liberandolo da materiali organici e inorganici, dovevano insomma “mandarlo alla piazza o pescaria deputata per venderlo” e non era ammesso cedere partite di pesce “alla marina, ai liti, alle case, ai borghi per la città o in qualunque luogo privato a terrieri, forastieri, contadini, vetturali, osti ...”. Nel calmiere di Fiume si

<sup>5</sup> *Vilumara*: da *vilume*, nel significato di “viluppo, confusione o farraggine di cose senza ordine” ad intendere per l’appunto residui di materie organiche e inorganiche che confluivano nelle reti, *Dizionario etimologico italiano*, vol. V, Firenze 1975, p. 4055.

sanciscono norme del tutto simili: “el pesce de trata se dibia vendere da San Michele per fino a Pasqua sotosopra a soldo uno e meço e dibiano li peschadori anetare el pesce e po venderlo” (1449). Anche in questo caso non era consentito “eleçere” cioè cernere, scegliere il “pesce de trata”. Le disposizioni statutarie medievali di Fano (1421) e di Pesaro (1437) danno risalto ai cosiddetti fattori condizionanti qualità e prezzo, perfettamente riconoscibili o intuibili. Il fattore ‘specie ittica’, spiega Bombace,

coinvolge le caratteristiche morfologiche ed anatomiche della specie (per cui il consumatore vede in quella specie un prodotto con molte o poche lisce, a testa grossa oppure no, a carni più o meno grasse, a corpo piatto o rotondo, ecc.), alcune determinate proprietà organolettiche (sapidità, odore, ecc.) un certo condizionamento culinario suggerito dall’esperienza diretta o dall’esperienza altrui (per cui il consumatore sa che le trigliette si gustano di più fritte, i dentici arrostiti, gli scorfani a zuppa o a brodetto, ecc.) ...<sup>6</sup>

Non si può escludere neanche il peso attribuito al valore proteico e nutritivo, nonostante rimanga sconosciuto tra i consumatori, anche oggi. Sia al fattore taglia che al fattore specie ittica si legano i tempi (e i modi) di preparazione della pietanza, né va dimenticato che proprio alla pezzatura degli esemplari si associa la cosiddetta “bontà delle carni”. Sono tutte componenti che incidono sulla determinazione della qualità, ma non va sottovalutato neanche il peso costituito da abitudini e costumi alimentari di una determinata area regionale, spesso molto influenti e per certi versi determinanti nella stima delle varie specie. La domanda di mercato più o meno alta o anche il grado di apprezzamento di uno specifico genere ittico “potrebbe definirsi come la valutazione commerciale di esso sulla base di caratteristiche obiettive dello stesso (specie e taglia), di caratteristiche soggettive del consumatore (abitudini e costumi alimentari) del rapporto domanda-offerta in un dato tempo, in un dato luogo, per tale prodotto o specie”. L’esame dei tariffari del pesce resi operativi nei centri urbani del litorale marchigiano e romagnolo e in alcune città dell’interno permettono di rilevare, tra Tre e Quattrocento<sup>7</sup>, una spiccata propensione di mercato per specie ittiche ritenute di maggior valore gastronomico, ma al contempo si accerta anche una costante presenza, nella classificazione di altri generi, quasi

<sup>6</sup> Bombace, *Studio sulla commercializzazione dei prodotti ittici*, p. 54.

<sup>7</sup> Si vedano per l’area adriatica orientale S.F. Fabijanec, *Fishing and the fish trade on the Dalmatian coast in the late Middle Ages in The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, a cura di T. Bekker-Nielsen e R. Gertwagen, Stuttgart 2016, pp. 369-386; per la penisola iberica (Mediterraneo occidentale), J. Lleonart, F. Maynou, R. Salierú i Lluch, *Marine Species and their Selling Prices in the Crown of Aragon. An Initial Approach with Some Examples from the 14<sup>th</sup> to the 17<sup>th</sup> Centuries in Moissoner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe-XXIe siècle)*, a cura di G. Buti et alii, Paris 2018, pp. 149-173; per un quadro generale, De Nicolò, *Del mangiar pesce fresco*.



sempre prezziati a peso (alla libbra, unità di misura corrispondente a 300/400 grammi), dei cosiddetti *pisces minuti*, quella ‘minutaglia’ indubbiamente di poco costo e finalizzata per lo più a soddisfare la domanda di pesce dei ceti meno abbienti. Fatta eccezione per i consumi della città di Ancona, osservata attraverso i tariffari del 1557, 1595, 1612, compilati con il ricorso al lessico dei pescatori del medio Adriatico sia nell’elencazione dei pesci che in quella di crostacei e molluschi, va sottolineata, per altre tariffe consultate e databili tra Quattro e Seicento, la distinzione nei prezzi fra specie ittiche provenienti dall’esercizio della pesca costiera ed altre catturate invece in acque alturiere. Queste ultime erano rappresentate soprattutto da selacei, costantemente presenti già nei calmieri più antichi di Pesaro, Fano, Senigallia, Recanati. Nei secoli indagati in questa sede, nell’alimentazione popolare così come in quella delle classi superiori, assai significativo appare il consumo dei mugilidi, di cui però vengono indicate le sottospecie attraverso l’uso di terminologie vernacolari specifiche solo in rarissimi casi, nei tariffari di Venezia e di Chioggia. A Pesaro, Fano e Senigallia i mugilidi trovano la denominazione regionale generica in un termine collettivo, *baldigare*, sostituito da *mugelle* nelle Marche centro-meridionali. Solo a Rimini compaiono, dal XVII secolo, le volpine (a definire il *Mugil cephalus*) che, nel gergo piscatorio locale, erano nominate *meglie* (*meje*), probabile, antico retaggio tramandato da un calmiero annonario veneziano del 1173. Con *meglia* si riconosce il “cefalo grosso”, chiamato a Roma *migliaccino* (o *migliaccina*), a Bologna *miazina* e ad Ancona *mignattino*. I pescivendoli, con tutta probabilità in accordo con i funzionari dell’annona, cercavano l’applicazione di prezzi a loro vantaggiosi anche per le sottospecie reputate di minor pregio, raccolte sotto la dizione generica di “cefali” e spesso vendute a numero per unità di peso. Nei mercati urbani della costa adriatica confluiva *ab antiquo* anche il pesce del lago Trasimeno. I calmieri e le norme statutarie ne danno chiara conferma, con l’indicazione dei tipi di pesce d’acqua dolce più richiesti, soprattutto tinche, lucci e lasche, riforniti da pescivendoli e vetturali di Perugia. La produzione di pesce d’acqua dolce, proveniente da laghi, fiumi, stagni, peschiere, ha rappresentato un serbatoio di notevole portata non solo per le città dell’interno, ma, al contempo, per i mercati urbani delle città della costiera adriatica. Il commercio delle derrate ittiche del lago Trasimeno, specie per il medioevo, costituisce un esempio piuttosto rilevante. Nel corso dell’età moderna però si assiste ad un radicale sovvertimento di questo traffico, con un’importante inversione di rotta. È infatti il pesce dell’Adriatico a raggiungere i banchi di vendita della città di Perugia, con un’involuzione della domanda di pesce lacustre che sollecita una “società caratante” a considerare addirittura il “disseccamento” del lago per ricavarne terreni agricoli. Il progetto, sottoposto all’attenzione del pontefice Pio VI, riporta tra le motivazioni la constatata

marginalità delle risorse ittiche lacustri, ormai del tutto soppiantate dagli apporti di pesce di mare che arriva in Umbria “quotidianamente” dall’Adriatico, con una fornitura definita addirittura “esuberante” per la piazza di Perugia<sup>8</sup>. In effetti, tra Sei e Settecento, la produzione ittica delle marinerie adriatiche era notevolmente accresciuta con lo sviluppo della pesca d’altura, in virtù della diffusione di nuove tecniche venatorie<sup>9</sup>. L’analisi delle mercuriali del pesce poste in vigore nei mercati urbani, apre insomma ad altre introspezioni di ricerca e studio che toccano non solo politiche annonarie e prezzi, ma anche migliori conoscenze su fauna ittica, lessico piscatorio, consumi, cucina e tradizioni alimentari che danno materia per ulteriori approfondimenti. A buon titolo insomma ci si immette in un percorso di studi di indubbio interesse, in linea con quanto auspicato da Daniel Faget: “Histoire du commerce, histoire des techniques, histoire de l’alimentation ou des peurs alimentaires, histoire des représentations du milieu naturel: l’étude du poisson dans tous ses états est à n’en point douter un chantier fécond et prometteur”<sup>10</sup>.

### ***Ringraziamenti***

Tengo a ringraziare, chi per avermi facilitato la ricerca in biblioteche e archivi, chi per informazioni sul lessico piscatorio, Rubens Bertini, Anna Boiani Tombari, Laura Ciotti, Luigi Divari, Nicola Gaetini, Floriano Grimaldi, Klaus Kempf, Andrea Livi, Primo Recchioni.

---

<sup>8</sup> In opposizione all’iniziativa si vedano le relazioni di A. Mariotti, *Riflessioni fisico-mediche sul progetto del disseccamento del lago Trasimeno*, Perugia, 30 ottobre 1789; B. Bernardi, *Riflessioni economico-politiche sul disseccamento del lago Trasimeno*, Perugia 30 ottobre 1790.

<sup>9</sup> Su questi temi, ampiamente trattati da chi scrive, si rimanda a M.L. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell’età moderna*, Bologna 2004; *La pesca a coppia. Invenzione dell’età moderna o riscoperta?*, Fano 2005; *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, Quaderni del Museo della marineria W. Patrignani di Pesaro, 19, 2016.

<sup>10</sup> Faget, *Introduction a Marché du poisson, marché aux poissons*, p. 12.

**P**isces infusi in aceto.



**P**isces infusi in aceto. oplo. fr. 7 sic. in 2. si sic p. suffiti. Si it. elva. fra. hu. sic mp. si taere  
 morati sūt p. vj. dies. qm̄ in pmo dieb; ad huc reanet hui; 3 plone. Aceto pignet  
 bonaz aquaz. uuantum excitat appetitum. Necunquam colorib; uictuaz. 7 mloz 7 fia.  
 Remo naxipin cu diactom con. i. corquata. Quid gilat sanguine; melcolicu; hucit  
 mag si sint. p. frsi. hui; decerpias. uer 7 maximo. si ant. p. elis huciuur mag calidiorib;  
 uiuamb; estare. mrdionalib;.

Banco di vendita di pesce marinato  
 (*Pisces infusi in aceto*) da *Tacuinum Sanitatis*, Verona 1380-1389, cod. 2396,  
 Österreichische Nationalbibliothek.

## Statuti e calmieri del pesce dal medioevo alla prima età moderna

### *La statuizione trecentesca: Ravenna, Rimini, Ancona*

Fin dal medioevo, la necessità di garantire l'adeguato rifornimento delle piazze cittadine di un genere di prima necessità, qual era il pesce, sollecita da parte degli organi di governo politiche annonarie tese a vigilare sulle categorie coinvolte nella produzione ittica, su trasporto, smercio e, al contempo, ad imporre un prezzo massimo delle specie pregiate e di più largo consumo. Questo tipo di misura economica dava possibilità di accedere all'acquisto del pesce ai ceti meno abbienti, ma poteva anche alimentare manovre speculative. Di qui l'imposizione di particolari regolamenti e relative sanzioni ai contravventori. I rivenditori infatti, per aggirare le normative annonarie e sottrarsi al controllo dei funzionari preposti, cercavano di accaparrare ingenti partite del pescato depositandole in case private o in magazzini, decurtando il riversamento dell'intera produzione nelle pescherie. Si tentava perciò di porre freno a queste manovre speculative, dichiarando illecita la costituzione di società commerciali fra cittadini e forestieri finalizzate appunto all'acquisto e rivendita del prodotto ittico. Un chiaro esempio si trae dagli statuti ravennati del Trecento: “nullus audeat comparare per se vel alium in civitate Ravennae vel extra pisces maris vel conchilia causa revendendi vel exportandi extra districtum Ravennae, set ad piscariam tantum adducere et deponere teneantur”<sup>11</sup>. Analoga risoluzione si legge nella rubrica dello statuto trecentesco di Rimini relativamente alle modalità di vendita del pesce: “nemo in Civitate Arimini vel toto eius districtu audeat vel presumat facere per se vel per interpositam personam emere vel facere emi, pisces aque dulcis nec etiam maris, causa revendendi in Civitate Arimini” (I, 103: *De piscatoribus et vendentibus pisces aque dulcis*)<sup>12</sup>. Sia a Ravenna che a Rimini, negli statuti cittadini, riguardo al mercato del pesce e più precisamente ai prezzi di vendita, si rintraccia un calmiero piuttosto sommario e generico. A Rimini, limitatamente al periodo che va dalle calende di giugno alle calende di novembre, *pisces grossos* non meglio identificati, di peso superiore alla libbra, erano offerti ad

<sup>11</sup> *Statuto ravennate di Ostasio da Polenta (1327-1346)*, a cura di U. Zaccarini, Bologna 1998, pp. 83-84: I, 52, *De piscatoribus maris et vallium et officio extimatorum piscium maris*. Sulla proibizione di acquistare pesce per rivenderlo si rimanda a P. Cartechini, *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona in Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. I, Roma 1995, pp. 428-430.

<sup>12</sup> L. Tonini, *Il porto di Rimini. Brevi memorie storiche* in “Atti della deputazione di storia patria per le provincie di Romagna”, III, 1865, p. 36 dell'estratto.

un prezzo massimo di sei denari ravennati alla libbra. Pesci di taglia minore, con peso inferiore alla libbra, potevano raggiungere il costo di quattro denari. Dalle calende di novembre alle calende di giugno invece, sia pesci grossi che pesci “minuti” dovevano essere stimati da due “bonorum virorum” (I, 102: *De piscatoribus aque maris*)<sup>13</sup>. A Ravenna si fa sempre riferimento ai pesci grossi, ma specificandone anche la specie. I pescivendoli, a cui era rigorosamente vietato di vendere “piscem marcidum vel fragidum pro bono”, erano tenuti a trasferire e concentrare “in sollitis piscariis” tutta la produzione costituita da “pisces crossos, silicet sturionos, percofanos et ladanos”<sup>14</sup> da porre in vendita a un prezzo non maggiore di venti denari ravennati alla libbra “in quadragesima maiori”<sup>15</sup>, a dodici denari invece nel restante dell’anno. Come rimarca Antonio Ivan Pini, la precettistica religiosa imponeva una rigorosa osservanza dei tempi liturgici:

Nel medioevo i giorni di vigilia erano in media uno su tre. Il conto è presto fatto: non si poteva mangiar carne, e quindi si ricorreva generalmente al pesce, nel periodo dell’avvento e nella quaresima e nei giorni precedenti le principali feste liturgiche; ogni settimana si doveva far vigilia non solo il venerdì, come è rimasto nella tradizione successiva, ma anche il sabato<sup>16</sup>.

Non solo: “A questi due giorni si aggiungeva, per motivi propiziatori anche il mercoledì nei tre mesi dell’anno corrispondenti alla raccolta del grano (giugno) dell’uva (settembre) e delle olive (novembre)”<sup>17</sup>. L’offerta dei mercati medievali non si limitava al pesce. Negli statuti di Ravenna e di Cervia, ma anche in quelli di Cesena, relativamente a Porto Cesenatico, oltre al pesce vengono infatti registrati anche i molluschi. Si ritrovano citazioni di “piscis marinos vel conchilia” in alcune rubriche statutarie di Cervia, senza dubbio riprese dal *corpus* di leggi emanate durante la signoria polentina (I, 16: *De piscatoribus & eorum officio*)<sup>18</sup>.

---

<sup>13</sup> Tonini, *Il porto di Rimini*, p. 35.

<sup>14</sup> Si tratta verosimilmente della triade degli acipensèridi padani: storione comune (*Acipenser sturio*), storione cobice (*Acipenser Naccarii*), storione ladano (*Huso huso*). Non si può supporre, sul piano etimologico, una corrispondenza certa tra *percofani* e *còpesi*, ma è lecito ipotizzare forse un errore nella trascrizione del termine, dal momento che, solitamente, in altri documenti coevi, i tre acipensèridi si trovano nominati sempre insieme. Nella gabella della città di Ferrara, ad esempio, e in particolare nella “provisione della gabella grossa de pesci estratti”, si legge: “ogni persona terriera o forestiera, che conducesse sturioni, o ladani, o copesi da Mantova e da Fillo paghi soldi 2 l’uno”, *Statuta provisiones et decreta gabellarum civitatis Ferrariae*, Ferrara 1602, p. 26.

<sup>15</sup> Nello statuto riminese si parla di “quaresima maggiore” e di “quaresima di S. Martino”, ovvero il tempo liturgico che anticipa il Natale (avvento).

<sup>16</sup> A.I. Pini, *Pesci, pescivendoli e mercati di pesce in Bologna medievale* in “Il Carrobbio”, I, 1975, pp. 330-331.

<sup>17</sup> Ivi, p. 331.

<sup>18</sup> *Statuta civitatis Cerviae*, Ravenna 1588, p. 12; U. Zaccarini, *I Polentani e la città del sale*

Si certifica trattarsi per lo più di *calcinelli* e *peveratae*, a comprova del largo consumo di questi molluschi bivalvi e di una antichissima tradizione alimentare e al contempo gastronomica. La gabella cervese del 1352, in cui si stabilivano gli oneri fiscali dovuti alla comunità per l'esportazione anche dei prodotti ittici, richiama non solo pesci grossi, anguille (bianche e rosse), buratelli, ma anche calcinelli e *peveracce*<sup>19</sup>. Negli statuti cesenati del XV secolo, il dazio sul pesce “tam maris, quam aquarum dulcium et tam recentium quam salitorum” veniva imposto sulle specie ittiche ritenute più pregiate, mentre ne erano esentati i generi di quasi esclusivo consumo popolare come molluschi e crostacei. I trasportatori di pesce, prima di raggiungere i banchi della pescheria, erano obbligati a versare all'ufficio della gabella “tam ratione datii quam etiam ratione denarini solidos quatuor pro libra valoris & extimationis dictorum piscium exceptis piperaciis, calcinellis, granchis, gamberis & caeteris similibus habentibus cappa pro quibus nullum datum exigatur”<sup>20</sup>. Anche nel codice cesenate viene inserito un calmiere del pesce. Per lo storione fresco viene fissata una stima massima di diciotto denari alla libbra, mentre per lo storione salato il prezzo non supera i due soldi. Lo storione cobice, equiparato qualitativamente a *ragnolo*<sup>21</sup>, *varolo*<sup>22</sup>, *zali*<sup>23</sup>, *corbelli*<sup>24</sup> e rombi, se di peso da tre libbre in su, poteva raggiungere il costo di due soldi. Nove denari invece risulta il prezzo massimo alla libbra dei pesci d'acqua dolce, cioè “luciorum, tencarum, lascarum & zalium camporum”<sup>25</sup>. Nello statuto riminese del XIV secolo, allo storione è riservato un particolare trattamento. Gli esemplari che arrivavano in città o nei borghi non potevano essere condotti altrove, ma obbligatoriamente “in campo comunis” e venduti lì solo a peso, cioè alla libbra di diciotto oncie. Unica eccezione era concessa per gli storioni destinati alla corte romana, che potevano essere esportati senza alcun aggravio.<sup>26</sup> Nel Quattrocento le peschiere delle principali città dislocate lungo la via Emilia appaiono ben fornite di prodotti ittici. Ne dà notizia Leone Cobelli nel *Proemio alle Cronache forlivesi*:

---

dalla Podestaria di Bernardino al Dominatus di Ostasio (1283-1346) in “Ravenna. Studi e ricerche”, VI/1, 1999, pp. 168-169.

<sup>19</sup> *Statuta civitatis Cerviae*, p. 134.

<sup>20</sup> *Statuta civitatis Cesenae*, p. 414; L. Mancini, *Il pesce e la “pescaria” del Cesenatico* in “Studi romagnoli”, XX (1969), pp. 249-250; M.L. De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, p. 65.

<sup>21</sup> *Ragnoli*: stadio di crescita del branzino.

<sup>22</sup> *Varolo*: branzino, spigola.

<sup>23</sup> *Zalo*: non identificato, probabilmente *z(ev)alo*.

<sup>24</sup> *Corbello*: ombrina.

<sup>25</sup> Con l'espressione *z(ev)ali camporum* s'intendeva verosimilmente indicare cefali pescati nei “campi”, ossia nelle valli, suddivise mediante piccoli argini in vari campi, vere e proprie peschiere ricavate per l'allevamento ittico.

<sup>26</sup> Tonini, *Il porto di Rimini*, p. 38.

andai alla pesciarìa [di Forlì]: viddi lì molte banche di pescatori, di molte ragioni di pesce; et prometto per Dio verace che la libra delle belle sardelle a un quattrino, le tinche a due quattrini et quando era bene carestia era a tre quattrini, anguelle a vent' uno quattrino la libra, li storioni freschi e salati et molti altri pesci tutti per bon mercato<sup>27</sup>.

Gli approvvigionamenti dei mercati urbani dunque, erano assicurati da forniture plurime con derrate ittiche prelevate dai luoghi di produzione (mare, valli, fiumi) grazie ad un funzionale sistema di trasporti. Dai provvedimenti emanati dalle autorità cittadine si evince come le politiche annonarie mirassero all'accentramento del prodotto ittico in un unico mercato, cioè la pescheria o specifici luoghi deputati allo scopo, per assicurare l'approvvigionamento necessario alla città. Per quanto riguarda i prezzi, per scongiurarne il rialzo, venivano imposte dall'autorità tariffe massime che costituivano dei veri e propri calmieri. In essi si teneva conto anche della precettistica religiosa. In determinati periodi dell'anno (quaresima, vigilie ecc.) si constatava infatti una maggiore domanda di prodotti ittici e conseguentemente un forte consumo. A tutela sia del consumatore, sia del rivenditore, si fissavano prezzi verosimilmente concordati tra l'autorità governativa, mediante gli ufficiali preposti alle vettovaglie, e gli stessi pescivendoli. Giuseppe Mira, in un pionieristico studio sulla pesca nel medioevo, richiama "due differenti tendenze" nei criteri adottati per la determinazione dei calmieri sul pesce:

Un primo criterio tendeva a mantenere il livello dei prezzi il più possibile aderente non solo alla capacità di acquisto dei consumatori ma anche alle mutevoli condizioni del tempo. [...] Un secondo criterio, invece, teneva presente nel problema della fissazione del calmiere solo la tutela del consumatore, fissando pertanto i prezzi che rimanevano o dovevano rimanere inalterati ad onta delle possibili circostanze perturbatrici del mercato<sup>28</sup>.

Per documentare invece l'applicazione del primo criterio, Giuseppe Mira sottolinea che i prezzi erano sì fissati dagli statuti, ma che i funzionari preposti a salvaguardare le necessità annonarie, avevano la facoltà "di aumentarli o diminuirli a seconda della domanda e dell'offerta". L'economista porta ad esempio il caso di un importante centro di consumo delle Marche:

<sup>27</sup> Citato in S. Spada, *Il bel desinare. Storia di tavole e mantili tra Imola e Cesena in La magnifica cucina. Fasti e vivande della tavola in Emilia e Romagna*, a cura di G. Roversi, Bologna 1995, pp. 221-222.

<sup>28</sup> G. Mira, *La pesca nel medioevo nelle acque interne italiane*, Milano 1937, pp. 77-78. Sull'organizzazione del mercato del pesce in età medievale si veda D. Balestracci, *Il mercato del pesce e la sua organizzazione in Pesca e pescatori*, III, *Dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Milano 2001, pp. 73-93.

Sul mercato di Ascoli Piceno gli anziani del comune, avuta la notificazione di tutti i quantitativi di pesce offerti in vendita, eleggevano un *bono homo* il quale, con un notaio, formava il calmiere secondo *la bontade, belleça, generatione overo spetia de ipsi pesci et considerata sempre la conditione de lu tempo*<sup>29</sup>.

Ecco nel dettaglio le disposizioni statutarie del 1377 che regolavano la vendita del pesce ad Ascoli:

Ordinemo che quilli che vende lu pesce frisco in ne la ciptà d'Asculi overo altrove de fora d'epsa ciptà, appresso le porte overo li burgi de epsa, che qualunqua spetie over de manera overo de generatione sia de pesci et de qualunqua locho overo de maro over de laco over de fiume overo de altrove, venda et debia vendere quelli secundo l'ordine infrascripto: cioè che, nante che venda ipsi pisci, alcuno vada a li antiani et notifiche a quilli volere vendere lo pesce frisco et adomande a lui essere posto lu assecto over per quanto prezo possa dare et vendere la libra de ipsi pisci et secundo lu assecto a lui dato overo da darse, venda ipsi pisci<sup>30</sup>.

Generalmente la “rigidità artificiale dei prezzi” determinava un certo malcontento nei rivenditori i quali erano costretti a rivolgersi all'autorità attraverso suppliche in cui si chiedeva “la modifica e o la soppressione dei calmieri”<sup>31</sup>. Per concludere, Giuseppe Mira rimarca che le categorie interessate vivevano un rapporto conflittuale con queste disposizioni annonarie:

Il pregiudizio arrecato alle economie dei pescatori o dei rivenditori di pesce dal sistema dei calmieri, specialmente là dove esso seguiva la seconda tendenza, era tanto più grave in quanto un cumulo di disposizioni draconiane legava strettamente il commerciante di pesce al mercato<sup>32</sup>.

A mitigare gli effetti di tali imposizioni interveniva la possibilità di esportare il prodotto ittico verso altri mercati, anche se il raggio d'azione era in effetti piuttosto limitato, a causa della rapida deperibilità della merce. Scrive ancora Mira:

In talune località era ammessa l'esportazione dopo che era stata saturata la domanda interna; ma è anche evidente che ciò poteva avvenire solo quando il prodotto era abbondante e tale domanda scarsa, mentre nei casi in cui il prodotto

<sup>29</sup> Mira, *La pesca nel medioevo*, p. 77; *Statuti di Ascoli Piceno dell'anno MCCCLXXVII*, a cura di L. Zdekauer e P. Sella, Roma, 1910, rubr. XXXIV, pp. 373-374.

<sup>30</sup> *Statuti di Ascoli Piceno*, p. 373.

<sup>31</sup> Mira, *La pesca nel medioevo*, p. 79. Ne danno testimonianza le suppliche avanzate al Comune di Ancona dai pescatori che sollecitavano una revisione dei prezzi fissati dal calmiere del 1557 su particolari specie ittiche: G. Orlandi, *Suppliche al comune di Ancona (sec. XVI. Inventario)*, Roma 2001; De Nicolò, *Del mangiar pesce*, pp. 42-43.

<sup>32</sup> Mira, *La pesca nel medioevo*, p. 79.



limitato ed il forte consumo avrebbero potuto significare per i pescatori il realizzo di notevoli guadagni di congiuntura, le disposizioni annonarie a perenne tutela del consumatore ponevano il *non licet*.<sup>33</sup>

Negli Statuti della dogana della città di Ancona, databili al XIV secolo, sono diverse le rubriche che riguardano il *datium piscarie*, le modalità di vendita del prodotto ittico in città, a Sirolo, e nel contado e la normativa del commercio di pesce fresco<sup>34</sup>. Le *Constitutiones sive Statuta magnificae civitatis Anconae*<sup>35</sup> riportano invece sull'argomento due sole rubriche, sostanzialmente ripetitive rispetto agli analoghi argomenti inerenti la pesca contenuti negli Statuti della dogana: *De vendentibus pisces* (IV, 14) e *De poena vendentium pisces in castro Syroli vel alibi ante extimationem* (IV, 15)<sup>36</sup>. La normativa statutaria comunale fa altresì cenno a tre forme di imposizione fiscale sull'attività aliceutica: i dazi della *pescaria*, dei *cocolli* e delle *bilancie*<sup>37</sup>. Il dazio della *pescaria*, secondo quanto era stabilito negli Statuti della dogana (rubr. 85), riguardava tutto il pesce fresco (“*omnes pisces recentes*”) catturato nel litorale di Ancona, a Sirolo, a Fiumesino “*vel in alio loco districtus Anconae*”, cioè in qualunque luogo soggetto alla giurisdizione della città. L'intera produzione della pesca, fosse essa effettuata di giorno oppure di notte, doveva confluire direttamente *ad pescariam consuetam* e posta in vendita esclusivamente *in banchis piscarie*. L'unica concessione prevista era la possibilità per gli abitanti di Sirolo e degli altri luoghi del distretto di Ancona di trattenere un terzo di quanto pescato nelle ore diurne per consumo personale (“*pro suo usu*”). Il prodotto ittico, sia fresco che conservato per salatura, secondo una consuetudine diffusa negli ordinamenti comunali medievali, poteva essere venduto previa *extimatio* di ufficiali deputati dal comune di Ancona<sup>38</sup>, fatta eccezione per *schenali* e storioni provenienti *de extra gulfum*, generi vittuari, questi ultimi per i quali si esigevano solo i diritti

<sup>33</sup> Mira, *La pesca nel medioevo*, p. 79.

<sup>34</sup> C. Ciavarini, a cura, *Statuti anconetani del mare, del terzenale e della dogana e patti con diverse nazioni*, Fonti per la Storia delle Marche, vol. I, Ancona 1896; dagli Statuti della dogana (pp. 95-228) ricaviamo le seguenti rubriche: LXXXV (*Datum piscarie et vendentibus pissces*); LXXXVI (*De pena vendentium pissces alibi quam in piscaria et de estimatione pisscium et de discargantibus*); LXXXVII (*De pena vendentis pissces in castro Syroli vel alibi in comitatu Ancone ante extimationem*); LXXXVIII (*De pena ementium pissces recentes pro revendendo*).

<sup>35</sup> Furono oggetto di stampa nel 1513 per *Bernardinum Guerraldam* e nel 1566 per i tipi di *Astulfus de Grandis Veronensis*.

<sup>36</sup> Il titolo completo è *De poena vendentium pisces in castro Syroli vel alibi ante extimationem et de vendendo pisces grossos ad libram*.

<sup>37</sup> *Constitutiones sive Statuta*, I, 25.

<sup>38</sup> In generale sulle norme riguardanti l'annona, desunte dagli ordinamenti comunali cfr. Cartechini, *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona*, sulla vendita del pesce pp. 428-430.

di dogana. Era vietato immagazzinare “in aliqua domo” il pesce catturato in alto mare, ossia i “pissces pelagenses”: *ragie, mocide* ecc.<sup>39</sup>, che, per assicurare al consumatore lo stato di freschezza al momento della vendita, potevano tardare la loro immissione sul mercato al massimo “per unum diem naturalem et non ultra”. Era consentito a chicchessia di vendere pesce, fatta eccezione per lo smercio dei *pissces perusini*<sup>40</sup>, riservato unicamente ai *conductores*, cioè ai vetturali che se ne addossavano il trasporto dal lago Trasimeno alla città e questo valeva anche per i “pissces qui portabuntur de partibus Sclavonie”, da vendersi solo da chi aveva effettuato il trasporto dalla costa orientale dell’Adriatico al porto dorico. Gli Statuti della dogana vietavano poi l’esportazione del pesce fresco nel periodo della quaresima (*tempore quadragesimali*) fatti salvi però i pescatori di Sirolo ai quali era consentito “extrahere impune pissces recentes pro essca piscium pellagensium”. La preparazione della pesca “a pelago” prevedeva appunto la cattura del pesce da utilizzare quale esca da agganciare ai numerosissimi ami del “pelago”, la lunga fune calata in alto mare<sup>41</sup>. L’esportazione veniva consentita in caso di sovrapproduzione, ma solo con preventiva licenza da rilasciarsi dagli anziani della città e dall’ufficiale della dogana. Non si ponevano ostacoli invece all’esportazione dei generi ittici provenienti *de extra gulphum*, cioè *schenali*, storioni e *tunnina*. Una limitazione temporale era prevista per la vendita di anguille, mantenute vive in appositi contenitori (“in burchettis”<sup>42</sup>), e altre specie ittiche destinate “pro insalando”, vietandosene l’offerta *usque ad horam none*, perché oltre quell’orario si dava accesso ai grossisti intenzionati ad acquisirne quantitativi considerevoli, “usque ad duo centenaria”, da destinarsi alla trasformazione conserviera. Ad essi infatti si permetteva di procedere alla salatura “pro revendendo”, ma si vietava l’acquisto di pesce fresco “pro vendendo seu revendendo vel causa revendendi”, evidentemente per eliminare ogni forma di intermediazione che avrebbe potuto alterare il prezzo del pesce a discapito del consumatore. Piena libertà di vendita era data ai mercanti di pesce conservato sotto sale (“pissces salitos”), o “ad gelatinam”, alimento a lunga conservazione per il quale era liberalizzata anche l’esportazione. La vendita di

<sup>39</sup> Le *Constitutiones sive Statuta* specificano meglio le qualità di pesce pelagico: “raggie, tomacci, pelagenses, mastini et pisces grossos”.

<sup>40</sup> Si tratta del prodotto ittico proveniente dal Lago Trasimeno che alimentava un consistente commercio anche verso le città rivierasche dell’Adriatico, vd. *infra*. Ampia trattazione è data anche in M.L. De Nicolò, *Mangiar pesce nell’età moderna. Diritti di pesca, produzione, conservazione, consumo*, Fano 2004, pp. 10-15.

<sup>41</sup> Su questo sistema di pesca cfr. M.L. De Nicolò, *Ricerche sulle tecniche piscatorie tra Marche e Romagna nei secoli XVII e XVIII*, in “Atti della deputazione di storia patria per le Marche”, 85 (1980), pp. 338-340; Ead., *Attività marittime a Pesaro nel Quattrocento: barche, traffici, pesca*, in “Pesaro città e contà”, 1, 1990, p. 30.

<sup>42</sup> L’edizione a stampa degli statuti li chiama “burchielli”.

“granci, vetrole, paurii, arangi et alii pisces cum casa”<sup>43</sup> poteva esser fatta a discrezione del rivenditore<sup>44</sup>, dal momento che, per crostacei e molluschi, non si richiedeva né la stima, né l’obbligatoria immissione sul mercato così come per “capita pisscium pelagensium, videlicet ragiarum, tomaciorum, mocidarum, stachonum, burcharum”. Una variante presente nel codice membranaceo degli Statuti della dogana, riportata dal Ciavarini, riguarda le mansioni dell’*extimator* del prodotto ittico. A questo funzionario, al quale era vietato l’esercizio della pesca, era rimesso il compito di stimare il prodotto in particolari periodi: durante la quaresima, nel mese di giugno, il venerdì e il sabato, ed anche nel periodo della pesca delle anguille, cioè nei mesi di ottobre e novembre<sup>45</sup>. Il salario dell’*extimator* ammontava a 20 soldi da percepire “a qualibet barcha pischarectia tractoria”, con l’aggiunta di 10 soldi da ritrarre “a qualibet barcha pischarectia a tribus hominibus supra”<sup>46</sup>. La rubrica 86 (*De pena vendentium pissces alibi quam in piscaria et de extimatione pisscium et de discargantibus*) sostanzialmente ribadiva: la categorica proibizione di smerciare il pesce fresco in luoghi alternativi alla *piscaria comunis Ancone*, e soprattutto senza l’indispensabile permesso rilasciato dall’ufficiale di dogana e dall’appaltatore del *datium pisscium*; l’obbligo di trasferire il prodotto ittico in pescheria immediatamente dopo lo sbarco; le pene pecuniarie prescritte per i trasgressori; i diritti spettanti all’*extimator*, nell’eventualità che il pescato fosse immagazzinato dopo la stima, fissati in 12 denari “pro qualibet libra extimationis dictorum pisscium”. Lo stesso dicasi per la rubrica 87 incentrata sulla vendita del pesce “in castro Siroli<sup>47</sup> vel alibi in comitatu Ancone”, da effettuarsi nella “platea castri” per quanto riguarda Sirolo, mentre per gli altri sobborghi e terre ai *distrectuales* si ordinava di trasferire il pescato subito dopo lo sbarco “ad castra eorum et loca ubi consueti sunt vendi”, dove il funzionario preposto avrebbe poi stabilita la stima e autorizzata la distribuzione ai privati, dopo il pagamento dell’ “entrata”, cioè dei soliti 12 denari per ogni libbra di pesce stimato. Erano

<sup>43</sup> Tra i crostacei presenti nel Cinquecento nella piazza di Ancona Francesco Ferretti segnala nel cap. IX dei suoi *Diporti notturni* (Ancona 1579) “aragni”, “vetrole” e “pauri”, su cui vd. *infra*.

<sup>44</sup> Nella “Regola de pescatori approvata nel magnifico consiglio adi XX de Xmbre 1557” venivano confermate le disposizioni statutarie in materia: “Li arciglioni, scepe, arangi, pauri, ostreghe et altri simili possano vendere ove piace loro al modo solito onestamente”, Archivio di stato Ancona, Archivio storico comunale Ancona, *Statuti*, 20, *Regole per la riforma delle arti e dei mestieri*, c. 73r. Per approfondimenti sulla Regola del 1557 si rimanda a De Nicolò, *Del mangiar pesce*, pp. 39-44.

<sup>45</sup> Ciavarini, *Statuti del mare*, p. 162.

<sup>46</sup> Il passo relativo al salario dell’*extimator* è tratto dal codice membranaceo degli Statuti della dogana, Ivi, pp. 162- 163. Sulla stima del pesce cfr. anche *Statuti di Ascoli Piceno*, lib. III, rubr. 34: “De la pena de quilli che vende lo pesce frisco, non facto primo lu assectu per li signori antiani et capitano”.

<sup>47</sup> Cfr. *Statuti del Comune di Sirolo*, a cura di A. Canaletti Gaudenti, Ancona 1938.

esentati dall'imposta i pescatori di seppie, catturate per la pesca "ad tonnum", ossia con il "tono di nasse"<sup>48</sup>, purché queste fossero adoperate esclusivamente "pro eorum usu". Pene erano previste anche per gli acquirenti del pesce fresco "pro revendendo", ossia per i pescivendoli o "mercanti del pesce", come saranno chiamati nei secoli successivi. I pescivendoli erano tenuti a non allontanarsi mai, anche in caso di maltempo, dai banchi della pescheria, prima di aver smaltito tutta la merce esposta. Era assolutamente vietato vendere pesce guasto e imputritito e tanto meno metterlo sotto sale. Quanto al pesce da taglio, era fatto obbligo ai venditori avere a disposizione un apposito recipiente dove raccogliere le interiora e gli scarti di lavorazione, che, per ovvi motivi igienico sanitari, non dovevano rimanere a lungo in pescheria "set in mari extra portam terzenalis proiciantur et proicere debeant". Tutto il pesce doveva essere venduto a peso, fatta eccezione per "granci, vetrole, paurii, arangi et alii pisces cum casa" che, esclusi dalla distinta dei prezzi, potevano essere smerciati a discrezione.



Mercato del pesce, xilografia sec. XV.

<sup>48</sup> M.L. De Nicolò, *La stagione delle seppie. Sepia officinalis: natura, economia, cucina di una risorsa del mare*, Fano 2020, pp. 62-64.

## *Il Quattrocento malatestiano*

### *Capitula super pescatoribus di Fano (1421) e modi di cucinare nelle corti del tardo medioevo*

Risale al 1879 un articolo di Luigi Masetti, responsabile della Biblioteca Federiciana, in cui si viene a conoscenza di un codice malatestiano dei secoli XIV e XV concernente balzelli e alcuni calmieri messi in atto nella città di Fano<sup>49</sup>. L'autore rimarca che, tra i generi commestibili contemplati per il calmiere, nel codice si ritrova “soltanto ciò che si riferisce al pesce ed al pane”. Per quanto attiene al pesce Masetti si limita a sottolineare la differenziazione tra ‘pesce minuto’ e ‘pesce grosso’<sup>50</sup>, senza fornire però una trascrizione integrale del documento, rimasta negli auspici dello studioso<sup>51</sup>. Qualche tempo più tardi è Aurelio Zonghi a riprenderne le fila, con un’ulteriore, dettagliata analisi del codice malatestiano, in cui appunta la registrazione, alla carta 15, della tariffa calmiere sotto il titolo *Ordo super venditione piscium et panis*<sup>52</sup>. È ad Anna Falcioni però che si deve l’intera trascrizione di quella normativa (*capitula super pescatoribus*)<sup>53</sup>, risalenti al 1421, redatta in lingua volgare e successivamente inclusa nel *corpus* di leggi sancito durante la signoria di Sigismondo Pandolfo Malatesta (1450)<sup>54</sup>. Negli “Ordini facti in Mille CCCCXXI. a di. XVI de marzo” diramati dagli “electi et deputati per lo dicto consiglio sopra i pescadori di Fano et de tutti quelli che venderanno pescie in le pescarie de Fano”, si tiene conto per la stima di mercato delle derrate oltreché della stagionalità nelle catture e dell’assolvenza ai precetti dettati dalla religione, limitatamente alla quaresima, anche della predisposizione delle specie ittiche in vendita alle diverse, possibili trasformazioni culinarie, o meglio, alle modalità di cottura. Questo criterio di valutazione viene ricalcato negli statuti manoscritti del 1450 e confermato ancora in quelli a stampa del 1508, redatti entrambi in lingua latina. I *capitula*

<sup>49</sup> L. Masetti, *Antico codice delle gabelle nel secolo XIV tratto dall’Archivio municipale di Fano* in “Archivio storico marchigiano”, vol. I (1879), pp. 705-720.

<sup>50</sup> Masetti, *Antico codice*, p. 718.

<sup>51</sup> Si legge in coda all’articolo: “Il testo del Codice verrà pubblicato nella ventura Dispensa”, Masetti, *Antico codice*, p. 720.

<sup>52</sup> A. Zonghi, *Repertorio dell’Antico Archivio Comunale di Fano*, Fano 1888, pp. 10-12.

<sup>53</sup> A. Falcioni, *L’economia di Fano in età malatestiana (1355-1463)* in *Fano medievale*, a cura di F. Milesi, Fano 1997, pp. 143-144.

<sup>54</sup> Sugli statuti cittadini redatti nell’età di Sigismondo Pandolfo Malatesti si rimanda a A. Falcioni, *La signoria dei Malatesti a Fano: strutture e procedimenti governativi in Istituzioni e società nelle Marche (secc. XIV-XV)* in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 103 (1998), Ancona 2000, pp. 327-328; P. Borgogelli, *Degli statuti di Fano* in “Studia Picena”, IX, 1933, pp. 235-244; P. Baldi, *Breve storia degli Statuti di Fano con cenni sulle carriere pubbliche* in “Fano. Notiziario di informazione sui problemi cittadini”, 1970, pp. 25-38.

*super pescatoribus* iniziano con l'accento al pesce adatto alla cottura in padella con olio o grasso, cioè con le fritture.

Di mesi d'aprile, magio et giugno pesce da frigere senza brucime, né priete, lavato et necto et intendasegli anche gambarelli, vendasi denari septe la libra.

Dal momento che si fa espresso riferimento ai mesi primaverili, dunque alla stagione della pesca costiera, che si esercitava principalmente con il ricorso a *tratte* e *spontali*, è lecito supporre che i “*pisces ad frigendum*”, come ben specificato nel documento steso in lingua latina, siano da ricercare verosimilmente nel pesce di piccola taglia, denominato genericamente ‘minuto’, che nei trattati di gastronomia d'età moderna, forse proprio per guidare il consumatore nella scelta, spesso viene associato alle corrispettive tecniche di pesca. Cristoforo di Messi Sbugo, ad esempio, cita la “*pescheria minuta da tratta di mare*”<sup>55</sup> e ancora Antonio Latini, alla fine del Seicento, parlando di “*peschi di tartana*”, consiglia, per ottenere una buona “*frittura*”, la scelta di “*un miscuglio di diversi pesciolini di mare*”<sup>56</sup>. Per il “*pesce da friggere*”, nelle pescherie di Fano, d'estate il prezzo di vendita non poteva superare i “*denari nove la libra*”, ma una stima decisamente più alta si stabilisce invece per l'autunno e in inverno, cioè da ottobre a gennaio e in “*quella parte del mese di febraro che non è quaresima*”. Nella stagione invernale infatti, il “*pesce da frigere*” viene valutato dagli “*electi*” vendibile a dodici denari la libbra. Si prende poi in esame il pesce “*da rustire*”, ovvero da cuocere alla brace o in graticola in cui si collocano solo le *baldigare*<sup>57</sup>, vale a dire i cefali (*Mugil* spp.) ed esemplari di altre varietà ittiche non meglio specificate, identificabili solo in base alla stima ponderale. Si tratta insomma di pesci con un peso superiore alle quattro oncie: “*Pesce da rustire necto e lavato, cioè baldigare et pesce che sia de quatro oncie in su, denari XII la libra*”. Gli “*electi*” fissano dunque il prezzo a dodici denari per ogni libbra di peso, equiparandolo al pesce da friggere in vendita nei cosiddetti giorni di grasso. Stesso prezzo si replica anche per il “*pesce da lessare*”, costituito da “*ragnoli, mugelle et pesce da scaglia*”. Con il termine *ragnoli* si indicavano esemplari allo stato giovanile di branzino (o spigola) denominato anche *ragno*, come si è già puntualizzato in altra sede<sup>58</sup>. A Venezia e lungo le coste romagnole e marchigiane però ricorre più frequentemente il termine *varolo*. Sorge invece qualche dubbio

<sup>55</sup> Cristoforo di Messi Sbugo, *Banchetti compositioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549, c. 4.

<sup>56</sup> A. Latini, *Lo scalco alla moderna ovvero l'arte di bene disporre i conviti*, vol. II, Napoli 1694, p. 28. Oggigiorno si usa l'espressione “*frittura di paranza*”.

<sup>57</sup> Sull'ittionimo vd. M.L. De Nicolò, *Pesce bianco pesce rosa, Cefalo e fragolino. Storia, produzione, tradizioni alimentari*, Fano 2019, pp. 66-68.

<sup>58</sup> De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 74, nota 210.

nella interpretazione delle due dizioni *baldigara* e *mugella*, a cui solitamente si fa corrispondere l'insieme dei mugilidi presenti nelle acque costiere del medio Adriatico. Entrambi i vocaboli insomma rappresenterebbero una sorta di nome collettivo per definire in generale tutti i mugilidi che trovano il loro habitat nell'Adriatico. Nel ricettario quattrocentesco di Maestro Martino<sup>59</sup>, contenente istruzioni anche "per quocere ogni pesce", vengono suggeriti tre tipi di cottura in sintonia con quanto espresso nei *capitula super pescatoribus* del Comune di Fano. Il cuoco comasco, introduce la descrizione delle pietanze a base di pesce con il seguente preambolo:

In questo trattato si vol notare generalmente che ogni pesce da lessare ho da frigare vole essere schagliato o raschiato di fuori e poi aperto e chavatovi fuora le interiora lavato molto bene e econverso el pesce che vuol fare a rosto non vuole essere schagliato ho raschiato di fuori e poi aperto e chavateli fuora le interiore e lavato molto bene ne aperto excepto la salpa ...<sup>60</sup>

Questi primi rudimenti di cucina vengono applicati nella ricetta "per conciare uno varolo grosso", cioè un branzino di notevole pezzatura, per la cui esecuzione Maestro Martino insegna:

Fallo allessare come è dicto similmente quando è minore di quattro libre ho di cinque frigilo in bono olio ho vero lo arostarai sopra la graticola ricordandoti come già è dicto che non vuole essere raschiato ne aperto e vollen esse fatta una salamora con aceto e olio e molto sale e con uno ramicello di lauro<sup>61</sup> in mano ho di rosmarino bagnerai el dicto pesce con quella salamora spesse volte rivoltandolo ancora spesso sopra la dicta graticola facendolo quocere molto adagio tanto che sia ben cotto<sup>62</sup>.

Una sintesi sulle specie ittiche ritenute dal cuoco Martino adatte a questi sistemi di cottura è fornita da Enrico Carnevale Schianca:

I pesci che vanno preferibilmente arrostiti sono l'anguilla, la lampreda, la tinca

---

<sup>59</sup> Maestro Martino è il ticinese Martino de Rubeis o de' Rossi, detto "da Como", ma nativo della valle di Blenio, ubicata appunto nel Canton Ticino. Lavora come cuoco personale del Patriarca di Aquileia a Roma, tra la seconda metà degli anni Cinquanta del Quattrocento e il 1465, ed è la prima firma importante della cucina italiana. Avendo lavorato a Milano, all'inizio della sua carriera, alla corte di Francesco Sforza, e poi, negli ultimi anni, al servizio del condottiero Gian Giacomo Trivulzio, tra Regno di Napoli e di Francia, la visione gastronomica di Maestro Martino è aperta a diverse esperienze. Su questo autore si veda C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 2001, pp. 17-24; sulla sua cucina pp. 25-34.

<sup>60</sup> Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, p. 138. Le medesime operazioni riservate alla salpa debbono essere fatte anche per la "laccia".

<sup>61</sup> *Lauro*: alloro.

<sup>62</sup> Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, p. 139.

ripiena, la triglia, il cefalo, il fragolino, la salpa, l'occhiata, il sarago, la laccia, il persico e, se si tratta di esemplari non troppo grandi, il varolo, il corvo, l'orata e lo scorfano; tutti i pesci che si arrostiscono non vanno scagliati e si cuociono di norma sulla graticola, tranne la lampreda e l'anguilla, che preferiscono lo spiedo<sup>63</sup>.

Per storione, ombrina e dentice invece si garantisce una migliore resa culinaria se "alessati". Il tipo di cottura in effetti consente spesso di individuare le specie ittiche più o meno qualitative, come si ha modo di evincere dalle liste di spesa per i conviti nuziali di personaggi di alto lignaggio. Si pensi, ad esempio, agli approvvigionamenti di pesce fresco ricercati per le nozze di Gentile Varano, cognato di Galeotto Malatesti, con Elisabetta Bevilacqua da Verona (1373<sup>64</sup>), alle liste delle cibarie esibite per il matrimonio di Roberto Malatesti con Elisabetta da Montefeltro o ancora per quello di Costanzo Sforza con Camilla d'Aragona, celebrati rispettivamente a Rimini e a Pesaro nel 1475, dove si ostentano specie ittiche tenute all'epoca in gran pregio insieme a svariati frutti di mare<sup>65</sup>. Gli appunti dello spenditore sul pesce da ricercare per il convito nuziale di Gentile da Varano nel maggio del 1373 e acquistato anche nelle piazze di Rimini e Pesaro, danno conferma di quanto si è appena anticipato. Nella notula intitolata "Pescie comparato per Francescho spenditore a Rimano"<sup>66</sup> si fa cenno a tinche e lucci (115 in numero per il peso di 113 libbre), a 21 libbre "de pesci" da lessare, acquistati da Donato da Pesaro e ad ulteriori 6 libbre "de pescie da lessare". L'annotazione della spesa di due soldi "per arro<sup>67</sup> ch'io [sc. Francesco spenditore] avea dato per li paghuri", dimostra che anche i crostacei erano ben accolti ed apprezzati sulle mense signorili. I paguri, identificabili con i favolli (*Eriphia spinifrons*), nel gergo dei pescatori marchigiani erano chiamati *paùri* fin dal Trecento come mostrano gli statuti della dogana di Ancona<sup>68</sup>, mentre a Venezia erano detti *granciporri* o *granzipori*<sup>69</sup>.

<sup>63</sup> E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2001, p. 59.

<sup>64</sup> L. Bartolotti, *A tavola con i Malatesti*, Rimini 1989, pp. 98-99; E. Rossi Finamore, *Il pranzo di nozze di Gentile Varano e di Isabetta Bevilacqua a Fano alla Corte di Galeotto Malatesti* in "Atti giornata di studi malatestiani a Camerino", 5, Rimini 1990, pp. 67-76, in appendice, pp. 77-97, la trascrizione, a cura di Luigi Vendramin, delle "Spese facte per le nozze de la domina de Gentile de Messer Venanzio", tratta dai Codici malatestiani, vol. 2.

<sup>65</sup> Sulle nozze di Roberto Malatesti, F.V. Lombardi, *Liste delle nozze di Roberto Malatesta ed Elisabetta da Montefeltro (25 giugno 1475)* in "Romagna arte e storia", 18, 1986, pp. 13-27; A. Turchini, *La signoria di Roberto Malatesta detto il Magnifico (1468-1482)*, Rimini 2001, p. 429, 453-454; *Le nozze di Costanzo Sforza con Camilla d'Aragona celebrate in Pesaro nel MCCC-CLXXV. Narrazione di Anonimo contemporaneo*, Venezia 1836.

<sup>66</sup> "Spese facte per le nozze ...", c. 4r. Per le spese relative all'acquisto di pesce si vedano le pp. 82-85.

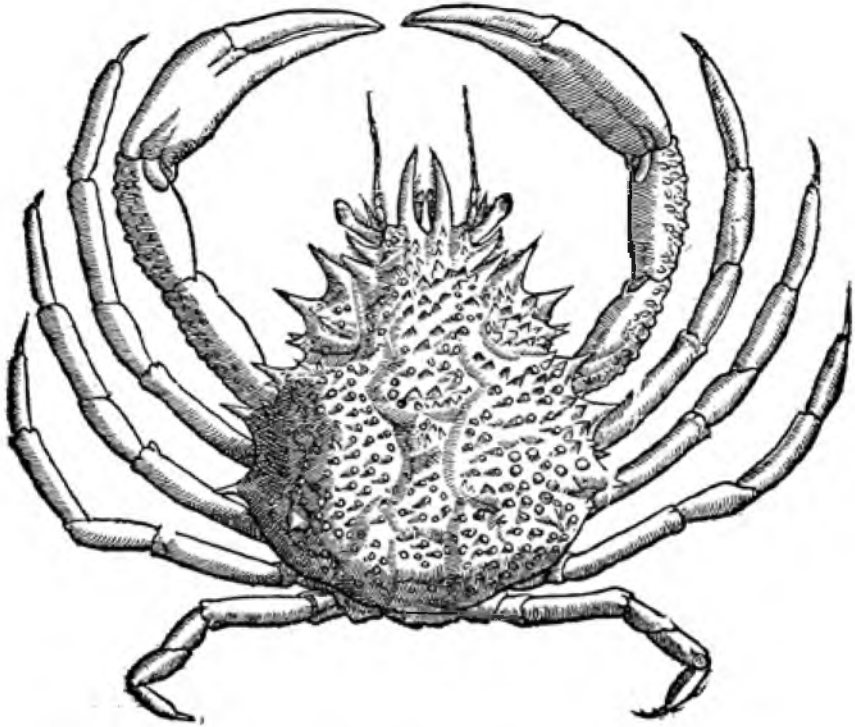
<sup>67</sup> *Arro* o *arra*: caparra.

<sup>68</sup> De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 76, nota 219.

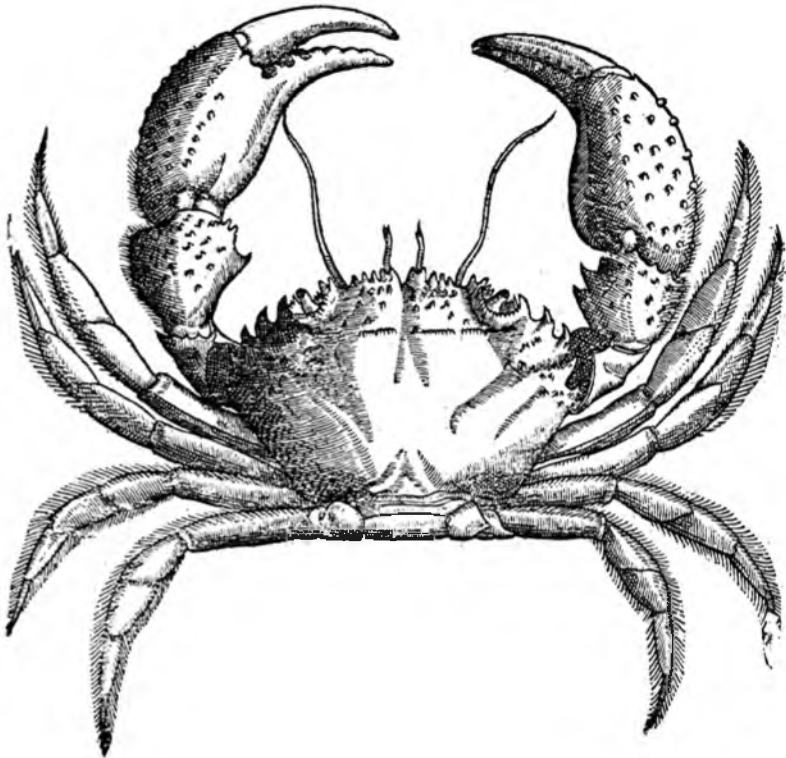
<sup>69</sup> Sui "paguri chiamati granciporri", che sono "spetie di granchi" si veda P.A. Mattioli, *I discorsi nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia 1568, pp. 332-333.



GRANCEVOLA.



GRANCIPORO.



### *La pesca dei paguri ad Ancona*

Questo è il piccolo mondo dei pescatori della rupe. Qui essi vivono in eremitaggio, pur sapendo che alle spalle brulica la città co' suoi mille agi. Sono uomini attaccatissimi al mare, fedeli e coraggiosi che hanno accettato fin da ragazzi questa vita dura, primitiva. Quando tira il vento issano sull'albero lo straglio e i terzaroli, e quando il vento cade danno mano ai remi, che sono pesanti come quelli delle antiche galere. Raccolgono il pesce nelle ceste di paglia, piatte e rotonde, e lo portano su, scalino per scalino, sotto il sole di Dio e lo vendono direttamente in città. La loro pesca preferita è quella dei *paguri* (crostacei di scoglio). Li prendono con le nasse di rete o di filo di ferro o di vimini intrecciati. Le nasse hanno forma cilindrica e ricordano, un po' le trappole dei topi. Il crostaceo è attratto dal puzzo dei *retacchi*, che sono involti di reti contenenti pesce andato a male. Essendone ghiottissimo il paguro esce dal suo buco mascherato di alghe e scivola verso la sua prigione. Vi si introduce per un piccolo corridoio senza curarsi che quella grande ombra sarà la sua tomba. Entra e si avventa sul mucchietto di pesce, che non riuscirà a districare dalle maglie del *retacchio*. Rimarrà così abbarbicato, senza accorgersi che la prigione in cui è andato a ficcarsi viene improvvisamente tolta dal suo elemento. Solo quando si sentirà gettare nel fondo della barca insieme a centinaia d'altri suoi simili, allora divaricherà le tenaglie terribili, con la speranza di sfogare la sua rabbia contro qualcosa di molle. Ma ormai sarà troppo tardi. La pesca dei paguri si fa di giorno e di notte. Le nasse vengono calate a centinaia, ed ogni calata dura due ore e più. Quando le barche tornano a terra si possono vedere, nel fondo delle chiglie, i granchi enormi dalle zampe pelose e anchilosate. Dopo l'approdo vengono chiusi in un sacco. Più tardi le donne penseranno a gettarli in un grande paiolo di acqua bollente. A questo bagno improvviso i paguri reagiranno diventando di un bel rosso mattone. Poi verranno disposti in cesti e venduti per le piazze e per le vie.

R. Albanese, *I pescatori della rupe e la pesca dei paguri* in "Le vie d'Italia", 1939<sup>70</sup>.

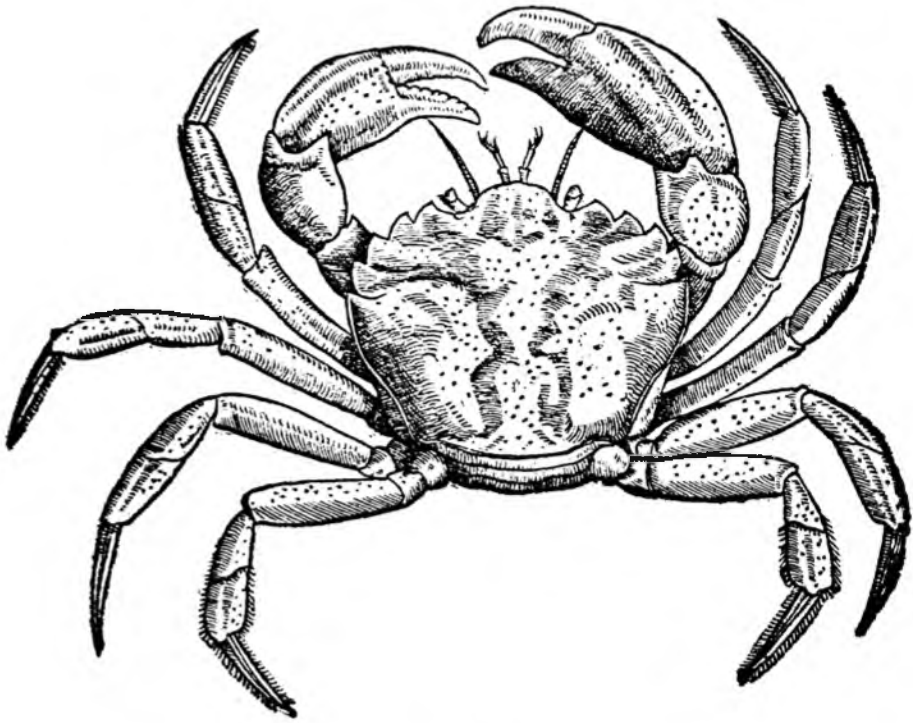
Tra le ricette dei pescatori di Gabicce Monte si evidenziano i "pavori" [*opavuri*] lessati: "Sono granchi più piccoli delle 'granceole', scuri di schiena e giallastri sulla pancia. Si pescano a mano con la 'voliga' in mezzo ai sassi tra Gabicce Monte e Pesaro (facendo attenzione ai morsi), o insieme alle seppie praticando la pesca con il tramaglio. Sono molto buoni i *pavori* con le uova, cioè le femmine. Si mangiano da aprile a settembre, a lesso, in molte case e nei ristoranti della zona, conditi con olio, prezzemolo e sale".

da V. Valentini, *Tutti a tavola. Le ricette della provincia pesarese*, Fano 2004, p. 156.

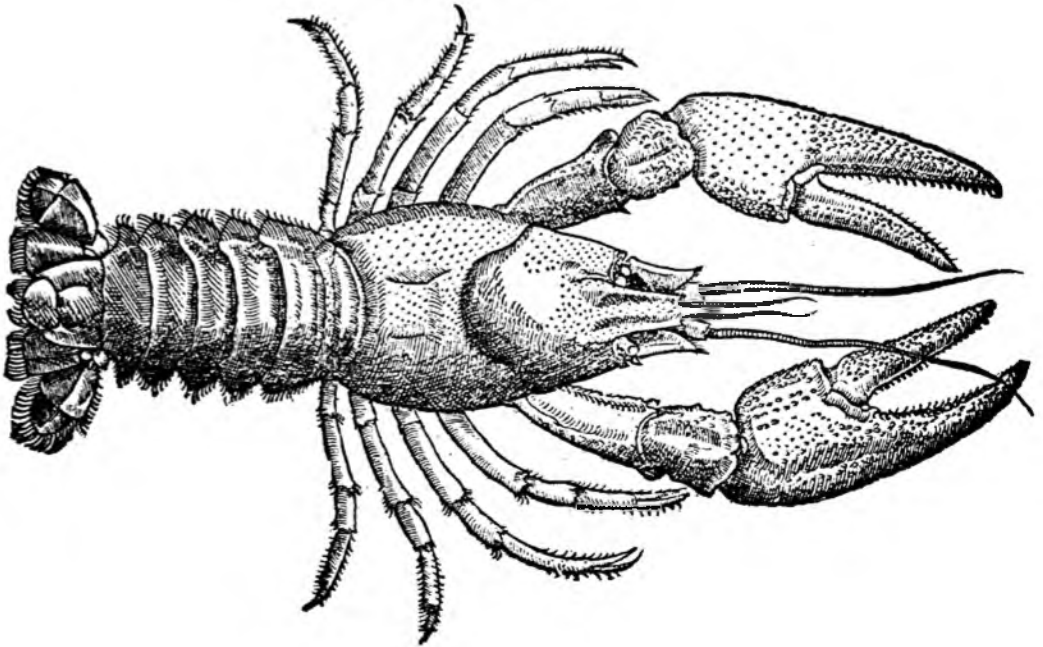
---

<sup>70</sup> M.L. De Nicolò, *Pesci e pescatori*, "Rivista del Circolo Nautico di Cattolica", 2004, p. 24.

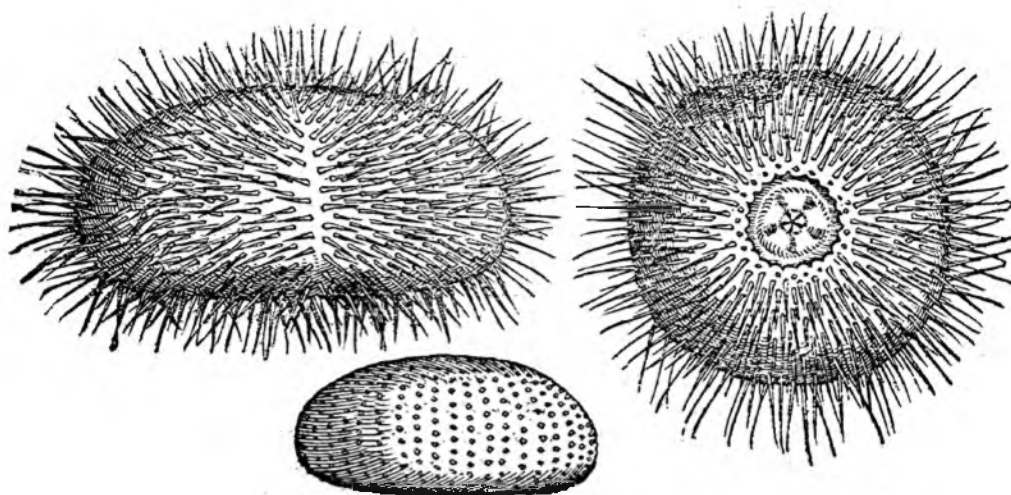
GRANCHIO MARINO.



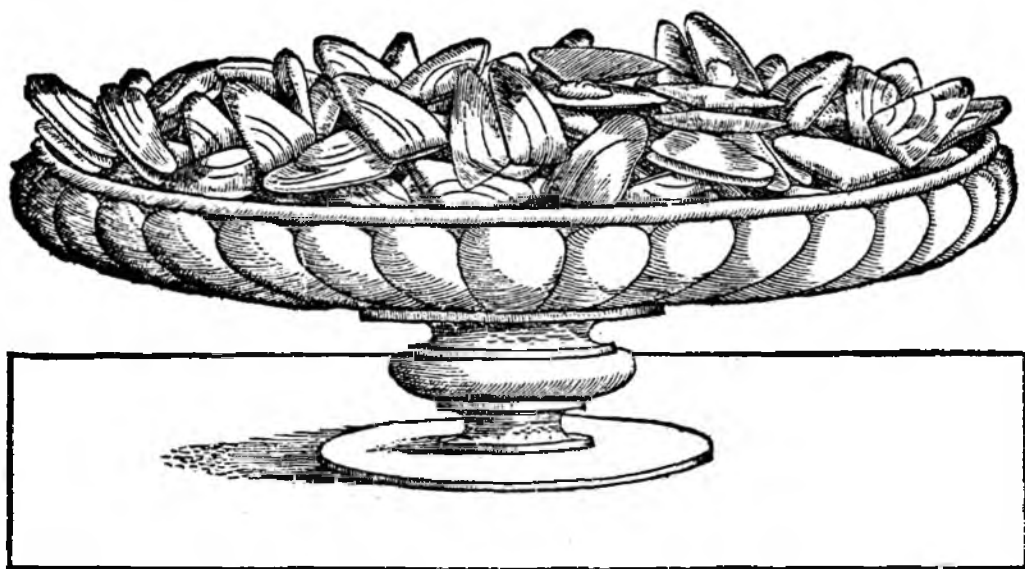
*Gambaro*



## RICCI DI MARE



## TELLINE



Qui e alle pagine precedenti, disegni tratti da P.A. Matthioli, *I discorsi della materia medicinale* nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale, Venezia 1568.

Nella notula intitolata “Pescie tolto da Giohano da Imola di XIII de maggio” viene invece appuntato l’acquisto, tra il 13 e il 15 maggio 1373, di 253 libbre di “pescie da frigere” e di 17 libbre di “pescie da lessare”. In altro appunto per il “Pescie tolto dal Bianco” e per il “Pescie tolto da Vagno de Passucciola”, i due sistemi di cottura (fritto e lessato) sono ancora evidenziati in base a quantitativi di pesce acquistato in varie giornate. Le spese registrate in data 19 maggio “per pescie comparato per la retornata de quilli da Verona”, oltre che per i pesci “da lessare” e “da frigere”, attestano anche l’approvvigionamento di un numero limitato di *gambari*. Infine nell’ultima notula riservata a “Pescie tolto da la barca del Bianco ...”, al solito generico “pescie da lessare” si aggiunge l’acquisto di un “corbolo”<sup>71</sup>, ossia di un’ombrina (*Umbrina cirrhosa*) e di una “porcella”, ossia di uno storione<sup>72</sup>. Negli “Ordini e uffici delle nozze di Roberto Malatesti” (25-30 giugno 1475), come si legge nella *Cronaca* del Broglio, si rilevano forniture di “pescio marino”, storioni freschi, ostriche<sup>73</sup>. Più precisamente, nella “Lista delle vivande che furono date al pasto” si imbandiscono servizi a base di “pescie lessato e grosso, cioè storioni, porcellette con sapore”, “pescio grosso arrosto con pomi aranze” e “ostreche”<sup>74</sup>. Un manoscritto oliveriano preso in esame da Francesco Vittorio Lombardi, in merito alle portate a base di prodotti ittici restituisce una descrizione pressoché identica a quella testè accennata: “pescie grosso lessato a sapore, cioè storioni e porcellette”, “pescie grosso arrosto con pomarancie”, “ostreghe”. Nella “relazione” su questi stessi festeggiamenti nuziali richiamata da Cesare Clementini invece, a proposito “de’ rinfrescamenti”, si ricorda che erano state servite “seicento ostriche e canelli assaissimi di mare, sei bacili di teline, di calcini, di paverazze, di gongole, di caparozze e d’altre sorti di frutti di mare” oltre a “sei bacili pieni di variate sorti de pesci”<sup>75</sup>. Tra le “variate sorti di pesci”, lo storione “pesce grosso” per eccellenza e le porcellette<sup>76</sup>, esemplari giovani dell’acipensèride, giocano un ruolo di primo piano. I tipi di cottura, lessatura “con sapore” e “arrosto con pomi aranze” costituiscono un classico della cucina rinascimentale, sempre presente nei ricettari dei più celebri interpreti di

<sup>71</sup> *Corbolo*: nelle Marche si documentano varie denominazioni, cioè *corbo*, *corbello*, *corbetto*, *corvello*, *corvelletto*.

<sup>72</sup> Gli esemplari giovani di storione venivano chiamati *porcellette*, I. Salviani, *Aquatilium animalium historiae*, Roma 1554, p. 113 (*De sturione et siluro*).

<sup>73</sup> Turchini, *La signoria di Roberto Malatesta*, p. 429.

<sup>74</sup> Turchini, *La signoria di Roberto Malatesta*, p. 453.

<sup>75</sup> C. Clementini, *Raccolto storico della fondazione di Rimini e dell’origine e vite de’ Malatesti*, vol. II, Rimini 1627, pp. 529-530; Turchini, *La signoria di Roberto Malatesta*, p. 454, dove si citano la *Cronaca* manoscritta del Broglio e le edizioni parziali di Luigi Tonini nella *Storia sacra e civile di Rimini*.

<sup>76</sup> Salviani, *Aquatilium animalium historiae*, p. 113. Esistevano anche le espressioni *Porcella di Sturione*, *Porcella di Ladano*, *Porcella di Copese*, De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 121.

arte culinaria, per pietanze immancabili sulla tavola di principi e di alti dignitari<sup>77</sup>. Nella “lieta cena quaresimale dei signori di Camerino” (8 marzo 1496), per esempio, viene servito uno storione, unitamente ad altre specialità ittiche: “tondina”, cioè tonnina, “tenghe”, “lasche”, “anguille fresche”<sup>78</sup>. Anche nel banchetto in onore degli sposi Ercole d’Este ed Eleonora d’Aragona, organizzato il 7 giugno 1473 da Pietro Riario, cardinale di S. Sisto nipote di Sisto IV, erano stati serviti “due sturioni intrieghi” insieme ad altri pesci pregiati (“pastelli d’anguille” e lamprede)<sup>79</sup>. Enrico Carnevale Schianca spiega in dettaglio le preparazioni consigliate da Maestro Martino per cucinare lo storione:

... tra i libri di cucina medievale soltanto quelli della tradizione di Maestro Martino trattano dello storione, raccomandando di non utilizzarlo mai fresco, ma frollato preferibilmente di due giorni; poi si lessa in acqua e vino bianco (metà e metà), con sale a sufficienza [...] si serve condito semplicemente con succo di arancia e zafferano, oppure con sapore bianco, mostarda o agliata bianca; se si hanno recipienti abbastanza grandi, si cuoce intero, perché “ogni pesce è molto migliore intero che in pezi o altrimenti”<sup>80</sup>.

In merito alle tre specie autoctone (storione comune, storione ladano, storione cobice), Maestro Martino non fa alcuna distinzione, mentre Cristoforo di Messi Sbugo dimostra di essere pienamente informato sui vari acipensèridi che popolavano al suo tempo il fiume Po e cita a ragion veduta *storione*, *ladano*, *copese*, *porcellette*<sup>81</sup>. Per le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d’Aragona insieme alle “gelatine di pesce” viene servito anche “un pesce grande mezzo alessato e mezzo arrostito ed integro”<sup>82</sup>. Tra le “vivande di Nettuno” si susseguono servizi di “ostriche in abbondanza”, vari crostacei come “granzi, pavari”<sup>83</sup>, gambari

<sup>77</sup> J. Di Schino, *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi in Pesci barche e pescatori nell’area mediterranea dal Medioevo all’età contemporanea*, a cura di V. D’Arienzo e B. Di Salvia, Milano 2010, pp. 538-571. Per l’alto medioevo si veda M. Montanari, *Economia di pesca e consumo di pesce nell’alto medioevo in La pesca, realtà e simbolo tra tardo antico e Medioevo*, a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1999, sullo storione particolarmente pp. 53, 63.

<sup>78</sup> R. Sassi, *Una lieta cena quaresimale dei signori di Camerino* in “*Studia Picena*”, XVIII, 1948, pp. 39-42.

<sup>79</sup> B. Corio, *L’historia di Milano*, Venezia 1554, p. 419r.

<sup>80</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 638.

<sup>81</sup> Messi Sbugo, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, c. 4v.

<sup>82</sup> *Le nozze di Costanzo Sforza con Camilla d’Aragona celebrate in Pesaro nel MCCCCLXXV. Narrazione di Anonimo contemporaneo*, Venezia 1836, pp. 36-37. Si vedano anche altre edizioni a cura di M. Tabarrini, *Descrizione del convito e delle feste fatte in Pesaro per le nozze di Costanzo Sforza e di Camilla d’Aragona nel maggio MCCCCLXXV*, Firenze 1870; T. De Marinis, *Le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d’Aragona celebrate a Pesaro nel maggio 1475*, Firenze 1946.

<sup>83</sup> *Pavari*: probabilmente *pavuri* (paguri), vd. *supra*. Nella fonte consultata dall’Agostini si

retrosi<sup>84</sup>". A distanza di un secolo, l'umanista Ludovico Agostini a proposito di questo importante avvenimento pesarese, evidentemente sulla scorta di un'altra fonte rimasta inedita, menziona una lista più dettagliata delle pietanze imbandite a base di pesce. Nella prima delle *Giornate soriane* elenca infatti tra le portate di Nettuno "granchi, granciporri, gambari ordinari, gambari ritrosi, ostrighe in abbondanza". Le generiche "gelatine di pesce" erano in realtà "gelatine di orate e di dentali", prodotti tipici della tradizione dalmata, servite con "un grandissimo pesce arrosto e parte alesso"<sup>85</sup>, probabilmente uno storione. Enrico Carnevale Schianca precisa che il *gambaro*<sup>86</sup> rappresentava nel medioevo un

temine generico che scientificamente individua tutti i crostacei cosiddetti macruri (= dalla grande coda), in contrapposizione ai granchi, e ricomprende pertanto, oltre che varie specie di gamberi propriamente detti, anche l'astice, l'aragosta, la magnosa, la canocchia, e simili; la classificazione è già grossolanamente abbozzata nel XV secolo, con la ripartizione dei *cancri* in "cancri rotundi, qui granci vocantur" e in "cancri caudati qui gambari dicuntur"<sup>87</sup>.

Tornando ai *capitula super pescatoribus* del 1421, salta all'attenzione l'inserimento nel prezzario fanese del "pesce bestiale", terminologia particolare in cui veniva compreso genericamente il pesce da taglio, costituito da batoidei e squaloidei, tutte prede della pesca d'altura eseguita con il ricorso ad ami. Non a caso gli statuti cittadini di Ancona, fin dal Trecento, chiamavano queste specie ittiche "pelagenses". Gli "electi" del Comune di Fano distinguevano in due raggruppamenti tali pesci, la cui vendita, in Ancona, così come a Recanati, veniva fatta oggetto di particolari regolamentazioni di carattere igienico sanitario<sup>88</sup>. Il primo gruppo viene connotato come "Pesce bestiale cioè tomaccio et omne altro pesce excepto ragia, squadro et baraccole grande libre tre a bolognino".

---

legge appunto "granciporri", ossia granchi paguri.

<sup>84</sup> *Gambari retrosi*: non identificati. "Retroso" o "ritroso" significa "che va indietro". Normalmente il gambero non procede a ritroso, ma in caso di pericolo spesso si flette e scatta all'indietro. Non si può escludere però che la dizione ritrovata nel documento tenda ad indicare taluni granchi che danno l'impressione di spostarsi all'indietro.

<sup>85</sup> L. Agostini, *Le giornate soriane*, a cura di L. Salvetti Firpo, Roma 2004, p. 36.

<sup>86</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 265.

<sup>87</sup> Classificazione prodotta da Benedetto Reguardati da Norcia (1398-1469) nel *Libellus de conservatione sanitatis*.

<sup>88</sup> De Nicolò, *Del mangiar pesce*, pp. 44-45.

### Il “pesce bestiale” o “bestino”

Era reputato dai gastronomi derrata di poco pregio. Ne dà prova già Maestro Martino nella seguente ricetta:

*Bestino. Fallo allessare in mezzo vino o aceto et mezo acqua, et per suo sapore vole un poco d'agliata fortissima, certificandoti che ogni bestino è velissimo, più conveniente a zappatori che ad homini da bene*<sup>89</sup>.

Con il termine *tomaccio*<sup>90</sup> si indicava invece una varietà di razza, mentre sotto la dizione generica “omne altro pesce” erano raggruppati verosimilmente anche e soprattutto gli squaloidei, ossia pescecane e congeneri, specie tutte giudicate di bassa qualità culinaria.

*Pesce cane. Allessalo ... Poi con agliata forte mescolata etiamdio con un pocho di mostarda fortissima, et frigirai un poco insieme con questi impiastri; ma concialo bene quanto voli, non serà mai bono, che de sua natura è tristo*<sup>91</sup>.

Il secondo gruppo comprende invece “squadro”, “ragge”, “baraccole grande” nonché “licce et palamite”<sup>92</sup>, da porre in vendita, in osservanza del tariffario, a non più di “libre doi a bolognino”. Lo squadro (*Squatina squatina* o *Squatina angelus*), nell’alto Adriatico era detto *squaena* (o *squalèna*) e per la sua cattura si usavano specifiche reti dette “squadrare” e “squaenere”. Anche nello statuto di Recanati i selacei sono suddivisi in due diverse sezioni (III, 95: *De poena vendentis pisces et ementis contra formam statutorum et eorum extimationem seu valorem*)<sup>93</sup>. Nella prima rientrano il *tomacio*, la *mucida*<sup>94</sup> (o “razza moccosa”) ed altri pesci da taglio denominati collettivamente “pesce salvatico” o “pesce matto”, vendibile al prezzo massimo di sette denari per ogni libbra di peso. Decisamente più alto appare invece l’apprezzamento commerciale riservato a “raggia”, “squadro” e “cannucello”<sup>95</sup>: dodici denari alla libbra. Nei *capitula*

<sup>89</sup> Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, a cura di E. Montorfano, Milano 1990, p. 101.

<sup>90</sup> De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 83.

<sup>91</sup> Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, p. 101.

<sup>92</sup> Si tratta di pesci teleostei. *Liccia*: leccia, seriola; *palamita*: *Sarda sarda*.

<sup>93</sup> *Iura municipalia seu statuta admodum illustrissimae civitatis Recaneti*, Recaneti 1608.

<sup>94</sup> Si tratta della razza a muso lungo, o razza monaca (*Raja oxyrhincus*).

<sup>95</sup> *Cannucello*: si tratta verosimilmente di uno squaliforme. A Montesilvano, in Abruzzo, è stata registrata la voce *cannuccè* ad indentificare il gattopardo (*Scyliorhinus stellaris*), E. Giammarco, *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, Venezia Roma 1963, p. 113. Nelle Marche si usa il termine *gattuccio* o *gattuccia* per indicare lo *Scyliorhinus canicula*.



fanasi del 1421 figurano anche crostacei e molluschi da vendersi a numero come “gambare femene cioè grance”, “gambari ovvero granci maschi”, “seppie grande” e “seppie piccole”; le “castagnole senza troppo altra mistura” vengono stimate quattro denari alla libbra<sup>96</sup>. Non manca poi il pesce d’acqua dolce proveniente dal lago Trasimeno:

Pesce da Perosia, cioè tenche et lucci non se possa vendere più di bolognino uno la libra, cioè de quaresima ad altro tempo secondo la stima di deputati.

Nella nota aggiuntiva si stabiliscono i prezzi dei “gambarelli” (“de quaresima non se possa vendere più de XIII denari la libra”) e del “pesce da doe libre in su” che si potrà vendere a un bolognino per ogni libbra di peso. La formulazione del prezzario per il pesce che arrivava sui banchi delle pescherie cittadine era demandata all’*officium capitaneorum super piscibus*<sup>97</sup>. Ai due capitani eletti in consiglio, coadiuvati da un notaio, era affidato l’incarico di sovrintendere alle operazioni di vendita che dovevano svolgersi “sine fraude”, unitamente al compito di stimare sia il pesce fresco locale, che quello proveniente dalle valli di Comacchio e da Perugia, con una limitazione però per quest’ultima provvigione durante l’intero periodo di quaresima (“extimare non debeant”). Ai *capitanei super piscibus*, per la produzione del lago Trasimeno era demandata solo, per consuetudine, la responsabilità di controllare che il prezzo imposto dai rivenditori perugini non eccedesse l’importo di un bolognino “pro qualibet libra tincharum, luporum sive luciorum, anguillarum et lascharum”<sup>98</sup>. I *capitanei* davano licenza al mercato di “pisces bonos et sanos”, con il divieto assoluto per la commercializzazione di *pisces malos et putridos*, cioè di esemplari in qualche modo deteriorati. Al *capitaneus super victualibus* era rimesso infine il controllo alla vendita dei *pisces saliti*. Il conferimento dell’incarico di capitano delle vettovaglie era interdetto a beccari, pescatori, tavernari, triccoli, osti, fornai. Non potevano prendere in carica quest’ufficio nemmeno persone con interessi nella proprietà di reti o barche da pesca, né tanto meno quanti fossero in qualche modo compartecipi nell’impresa di pesca<sup>99</sup>. Gli statuti comunali di Fano, all’interno

<sup>96</sup> *Castagnola*: ittonimo non identificato. In Campania, nel lessico dei pescatori, *castagnola* è una voce gergale che identifica il riccio di mare (*Psammechinus microturberculatus*), A. Palombi, M. Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, Milano 1969, p. 296. Appare meno probabile invece possa trattarsi del pesce castagna (*Brama Rayi*), chiamato *castagnola* in Dalmazia e in Liguria.

<sup>97</sup> *Statuta civitatis Fani*, I, 20: *De officio capitaneorum super piscibus & eorum notario*; Falcioni, *L’economia di Fano in età malatestiana*, p. 123; Ead., *La signoria di Sigismondo Malatesti*, I, *L’economia*, Rimini 1998, pp. 127-128.

<sup>98</sup> *Statuta civitatis Fani*, I, 20: *De officio capitaneorum super piscibus & eorum notario*; Falcioni, *L’economia di Fano in età malatestiana*, p. 123.

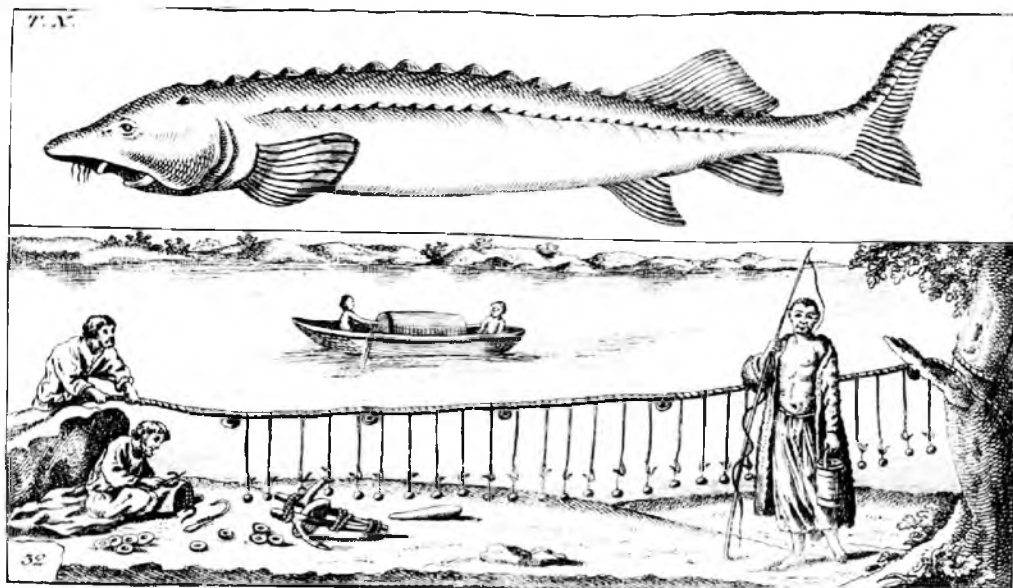
<sup>99</sup> *Statuta civitatis Fani*, I, 24: *De officio capitanei super victualibus*.

del quinto libro, trattengono due specifiche rubriche con le prescrizioni per il commercio ittico nelle pescherie cittadine: *De personis vendentibus pisces recentes* (V, 7) e *De modo & ordine servando in vendendo pisces* (V, 8). Si evince anche il peso riconosciuto per l'annona all'apporto del pesce forestiero richiamato dal ferrarese (Ariano e Comacchio) e dall'Umbria (lago Trasimeno). Rilevante appare inoltre la sorveglianza dei *capitanei super piscibus* sulle pratiche di conservazione del prodotto nel "salare aliquos pisces recentes". Il pesce fresco infatti, prima di essere sottoposto a salatura, si doveva sottoporre al controllo dei *capitanei* e dell'*officialis potestatis* per ottenere il nullaosta a procedere. Un *notarius* registrava per iscritto sia il numero dei pezzi destinati alla trasformazione conserviera, sia la loro qualità. A quest'ultima rubrica era allegata la tariffa/calmiere che riproponeva sostanzialmente i capitoli del 1421 e dello statuto sigismondeo del 1450, arricchito di una nota sulla vendita degli storioni. Pescatori e pescivendoli potevano vendere gli storioni "tam recentes quam salati" alla libbra "cum belanciis ad pondus comunis Fani". Lo storione fresco poteva essere offerto al prezzo massimo di un bolognino e mezzo; lo storione salato di due bolognini; lo storione cobice (*coppis vel cops*) detto anche còpese, al costo di un bolognino<sup>100</sup>. In realtà nel codice manoscritto degli statuti si legge: "Et libram sturionis salsi ultra duos bononenos nec libram cappis (sic) vel cops ultra unum bononenum"<sup>101</sup>. Nell'edizione a stampa, il termine *cops* viene trascritto nella forma *ceps*. Un raffronto con gli statuti di Cesena, consultati nell'edizione a stampa del 1589, permette di sciogliere i dubbi interpretativi sul termine. La dizione corretta riferita a questa qualità di storione risulta *coppis* [e non *cappis*] *vel cops*, termini con i quali si designa nel territorio ferrarese<sup>102</sup> il còpese, ossia lo storione cobice. Nello statuto cesenate e specificatamente nella rubrica *De storionibus recentibus & salsis vendentibus*, si stabilisce infatti che pescatori e pescivendoli non possano vendere "libras storionis recentis ultra decem & octo denarios & libra storionis salsi ultra duos solidos, nec libras coppis, alias cops

<sup>100</sup> Nel mercato bolognese del Tre-Quattrocento sia lo storione ladano (*Huso huso*) che lo storione cobice (*Acipenser Naccarii*) venivano invece venduti salati al medesimo prezzo. Si vedano i prezzi registrati per gli anni 1383, 1436 e 1482 da Francesca Pucci Donati, *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna nel Medioevo (secc. XIII-XV) in I prezzi delle cose nell'età preindustriale*, Firenze 2017, p. 48.

<sup>101</sup> Archivio di stato Pesaro, sezione di Fano (ASPesaro, sez. Fano), Archivio storico comunale Fano (ASCFano), *Statuti*, reg. 1, libro V, rubr. 8.

<sup>102</sup> In un calmiere ferrarese del pesce del XV secolo si legge a proposito degli storioni: "libra storionis non excedat pretium solidorum duorum; libra porcellectarum Padi non excedat pretium denariorum duodecim; libra ladani et cops non excedat pretium denariorum decem", L.N. Cittadella, 1438. *Capitoli stabiliti in Bologna dai rappresentanti del papa e del marchese d'Este per l'ottavo concilio ecumenico tenutosi in Ferrara ed in Firenze in "Atti e memorie della regia deputazione di storia patria per le provincie di Romagna"*, II, 1863, p. 195.



[...] ultra unum solidum”<sup>103</sup>.

Com'è noto, Sigismondo Pandolfo Malatesti aveva richiesto fin dal 1434 al consiglio generale della città di Fano di apportare modifiche agli ordinamenti statutari “sul modello di quelli di Cesena”<sup>104</sup> e non sorprende quindi ritrovare nelle due rubriche concernenti la vendita del pesce esaminate per questo studio, contenuti quasi del tutto identici che manifestano la trasposizione nel codice fanese di interi brani attinti da quello cesenate<sup>105</sup>. Differenze significative si avvertono solo negli ittionimi registrati nei calmieri, compilati con il ricorso alle locuzioni vernacolari. L'intitolazione delle due rubriche (*De personis vendentium* (sic) *pisces*<sup>106</sup> e *De modo & ordine servando in vendendo pisces*) degli statuti di Cesena<sup>107</sup> risulta invariata in quelli di Fano. Anche gli statuti rovereschi

<sup>103</sup> *Statuta civitatis Caesena*, Cesena 1589, p. 270.

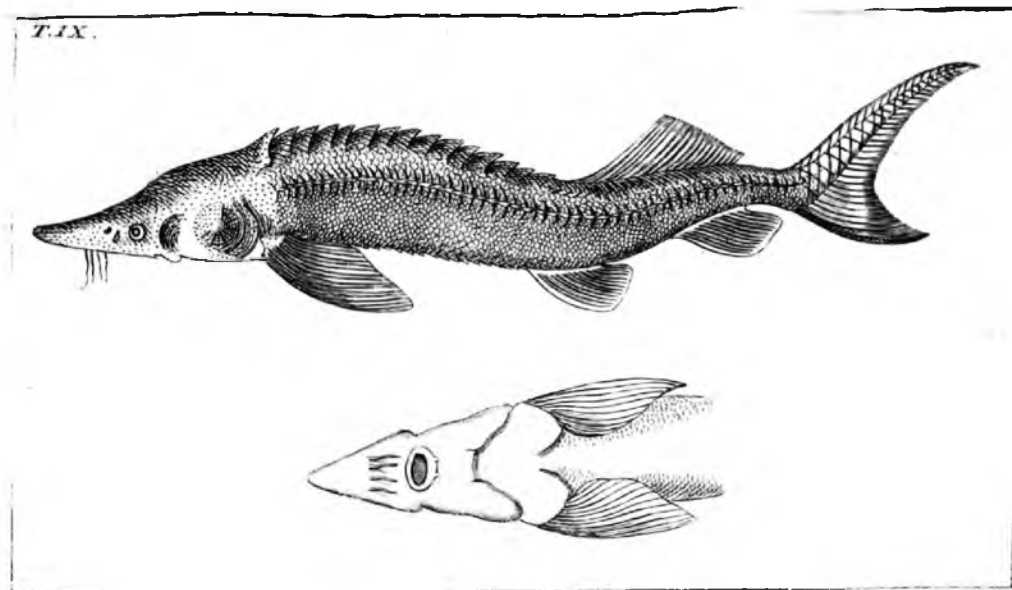
<sup>104</sup> Falcioni, *La signoria dei Malatesti a Fano*, p. 327.

<sup>105</sup> Analogie si rintracciano anche negli statuti cittadini di Brescia, G. Bonfiglio Dosio, *Il commercio degli alimentari a Brescia nel primo Quattrocento*, Brescia 1979, sul pesce pp. 41-46. In merito alle prescrizioni di carattere igienico sanitario una specifica rubrica dello statuto di Brescia così recita: “Quod vendentes pisces non teneant capellum in capite, mantellum vel capucium in dorso ad piscarias nec aliquid super pedes”, Ivi, p. 44, nota 99. Nello statuto fanese si legge invece: “Nec possint tenere vendentes pisces capellos seu caputias in capite abundante pluvia quantumcumque” (V, 8: *De modo et ordine servando in vendendo pisces*).

<sup>106</sup> Il titolo della rubrica negli statuti fanesi risulta più completo e corretto: *De personis vendentibus pisces recentes*.

<sup>107</sup> Su queste rubriche si veda A.I. Pini, *L'economia di Cesena e del Cesenate in età malatestiana e postmalatestiana (1378-1504)* in *Storia di Cesena*, II/2, *Il medioevo (secoli XIV-XV)*, a cura di A. Vasina, Rimini 1985, pp. 191, 214, 233. Sui soprastanti alla vendita di carne e pesce nella città

manoscritti di Senigallia, compilati alla fine del XV secolo, propongono lo stesso titolo<sup>108</sup>, verosimilmente imposto anch'esso al tempo di Sigismondo Pandolfo Malatesti<sup>109</sup>. La rubrica non fornisce precisazioni sul mercato del pesce, ma contiene una tariffa calmiera che tradisce notevoli analogie, anche di tipo lessicale, con i *capitula super pescatoribus* di Fano del 1421.



Qui e alla pagina precedente, raffigurazioni dello storione (*Huso huso*) e metodi di pesca con ami e lenza. Incisioni su rame tratte dall'enciclopedia di storia naturale di Gottlieb Tobias Wilhelm (1758-1811), Augusta, 1804.

di Cesena, C. Riva, *Città e territorio in epoca malatestiana: contributo per un'analisi topografica in Storia di Cesena*, II/2, p. 267.

<sup>108</sup> Si veda il "Repertorio delle leggi contenute negli statuti pergamenacci senigalliesi della fine del XV secolo", libro V, rubr. CXXII, *De modo et ordine servando invenendo (sic) pisces in civitate Senogalliae*, in M. Bonvini Mazzanti, *Senigallia alla fine del XV secolo: note di vita socio-politica e amministrativa in Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento; l'area esino-misena*, a cura di S. Anselmi, vol. I, Jesi 1979, p. 647.

<sup>109</sup> Marinella Bonvini Mazzanti sostiene che "è impensabile che gli statuti accolgano solo la legislazione del periodo di Giovanni Della Rovere, mentre appare più logico ritenere che siano stati raccolti sotto di lui anche gli ordinamenti anteriori alla sua signoria, formati per lenta accumulazione in tempi e da fonti diversi", Ivi, p. 605. Non poche norme insomma risalirebbero al tempo di Sigismondo Pandolfo Malatesti.

### *Ordini per Fano*

Ordini facti in Mille CCCCXXI a di XVI de marzo per li cittadini del consiglio di XXXIII de la città de Fano, cioè per li electi et deputati per lo dicto consiglio sopra i pescadori de Fano et de tutti quelli che venderanno pescie in le pescharie de Fano.

Di mesi d'aprile, magio, et giugno pesce da frigere senza brucime, né priete, lavato et necto et intendaseglie anche gambarelli, vendasi denari septe la libra. den. VII la lib.

Di mesi de luglio, agosto et settembre pesce da frigere lavato et necto intendase gambarelli, denari nove la libra. den. VIII la lib.

Di mesi d'octobre, novembre, dicembre, genaro et quella parte del mese de febraro che non è de quaraesima et anche per tucta la quaraesima pesce da frigere et gambarelli lavato et necto como è dicto, denari XII la libra. den. 12 la lib.

Pesce da rustire necto et lavato cioè baldigare et pesce che sia da quatro oncie in su, denari XII la libra. den. XII la lib.

Pesce da lessare cioè ragnoli, mugelle et pesce da scaglia da una libra fina in doe, denari XII la libra. den. XII la lib.

Pesce bestiale cioè tomaccio et omne altro pesce excepto ragia, squadro et baraccole grande, libre tre a bolognino. lib. III a bol.

Squadro, ragge, baraccole grande, licce et palamite, libre doi a bolognino. lib. II a bol.

Gambare femene cioè grance tre al bolognino s. III a bol.

Gambari overo granci maschi, quatro a bolognino. s. IIII a bol.

Seppie grande, tre a bolognino. s. III a bol.

Seppie pichole, quatro a bolognino. s. IIII a bol.

Castagnole senza troppo altra mistura, denari IIII la libra. den. III la lib.

Pesce da Perosia cioè tenche et lucci non se possa vendere più de bolognino uno la libra, cioè de quaraesima ad altro tempo secondo la stima di deputati.

Gambarelli cioè de quaraesima non se possa vendere più de XIII denari la libra.

Pesce da doe libre in su vendase bolognino uno la libra.

### *Ordini per Senigallia*

In primis de piscibus parvis puris & mundis sine grancellis seu castagnolis ab una libra infra cuiuscunque generis, teneantur dare & vendere libram unam cum dimidia, ad bononenum unum novum, omnibus diebus quibus de praecepto carnes non comeduntur. Aliis vero diebus libras duas ab bononenum praedictum.

Item de musellis seu baldigariis, corbellis, varolis & rombis & his similibus excedentibus unam libram bononenum unum vetus pro libra.

Item possint vendere sturiones recentes bononenis tribus novis pro qualibet libra.

Item de piscibus bestialibus videlicet raia, tomacio, mucosa & aliis huiusmodi exceptis squadris dentur librae duae ad bononenum novum.

Item de squadris et palamitis detur libra una cum dimidia ad bononenum praedictum.

Item de grancellis sive castagnolis cum mixtura aliorum piscium dentur librae duae ad bononenum quolibet die & de grancellis & castagnolis sine mixtura dentur librae tres ad bononenum praedictum.

Pisces vero lacus Perusini modo infrascripto vendantur servata forma suprascripta.

De laschis detur libra una ad bononenum novum.

De tenchis & luccis detur libra pro quatrenis decem & maiori precio non vendantur.

Pisces de Comachio & anguillae vendantur secundum decretum factum per consilium Senogalliae.

Pisces vero saliti de omni genere vendantur & vendi debeant secundum extimationem fiendam per supra dictum consilium vel deputandos ab eo [...]

*Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogalliae volumen*, Pesaro 1584, libro V, rubr. 146, pp. 196-197. La prima edizione a stampa degli statuti di Senigallia è datata 1537.

Nello statuto di Senigallia gli ittionimi *mugella* e *baldigara* vengono usati come sinonimi<sup>110</sup>. I calmieri di Fano e di Senigallia riportano inoltre due termini, *grancella* e *castagnola*, su cui è opportuno soffermarsi. Agli inizi del Novecento Uberto Ferretti identifica la *grancella* con il granchio d'arena (*Portunus depurator*) e rimarca che nel litorale fanese si pescava “un po' dappertutto, vicino alla spiaggia e con ogni genere di pesca”. Si registravano all'epoca catture piuttosto abbondanti ma, considerando lo scarso valore commerciale, i pescatori spesso rigettavano tutti i granchi in mare. Nel medioevo invece si registrano comportamenti diversi. La presenza dei granchi fra le voci contemplate nei tariffari quattrocenteschi testimonia infatti un largo consumo popolare. L'ittionimo *castagnola* rimane di difficile interpretazione: solo nel lessico piscatorio campano con questo termine, in uso fino ad oggi, si riconosce il riccio di mare. Nel calmiero fanese del 1421 questa derrata si vende a quattro denari a libbra purché sia disponibile “sine mistura” ossia senza mescolanza con altri pesci. Nel calmiero senigalliese le “grancellae sive castagnolae cum mixtura aliorum piscium” si potevano invece vendere al prezzo massimo di un bolognino per due libbre di peso. Tra i brachiuri offerti sul mercato ittico di Fano nel primo Novecento, Uberto Ferretti ricorda, oltre alla *grancella*, la *granca*, ossia la grancevola comune (*Maja squinado*)<sup>111</sup> pescata “un po' dappertutto, ad una certa profondità, colla tartana e colla sfogliara”, ma in modestissimi e occasionali quantitativi di scarso valore commerciale, tant'è che i marinai solitamente regalavano “gli esemplari più belli”<sup>112</sup>.

---

<sup>110</sup> La presenza degli ittionimi *baldigara* e *mugella* anche in testi letterari e scientifici di vario argomento, conferma l'uso corrente, mantenutosi nel tempo, dei due termini. Si veda, per esempio, il trattatello riguardante il recupero di reperti fossili registrato da Paolo Spadoni che, riferendosi alla ricerca del maggio 1809, scrive: “vi trovarono una *Baldigara* o sia *Mugella* (*Mugil cephalus*) lunga più di un palmo e benissimo conservata”, *Pellegrinazioni alle gessaje di Sant'Angelo, San Gaudenzio, Portone e Scapezzano nel Dipartimento del Metauro e scoperte quivi fatte*, Macerata 1813, p. 74.

<sup>111</sup> U. Ferretti, *L'industria della pesca nella marina di Fano*, estr. da “Rivista mensile di pesca e idrobiologia”, a. VI (XIII), 1911.

<sup>112</sup> Ferretti, *L'industria della pesca nella marina di Fano*, p. 77.

*Pesaro: capitula et ordines circa pisces recentes (1437)*

I *capitula et ordines* in vigore a Pesaro durante la signoria dei Malatesti *circa pisces recentes*, contengono una serie di normative relativamente alla vendita del pesce, la cui gestione era demandata dal consiglio di credenza a quattro incaricati, con obbligo al rispetto di una serie di convenzioni e all'applicazione del calmiere dei prezzi. Sante di Angelo, Tommaso di Rimini triccolo, Matteo *de Balante* e Morgano si obbligavano “a questy capituly infrascripty”<sup>113</sup>:

Prima che nissuno deli supradicty quatro possano havere compagnia cum pescatore et ancho comprare pescio fresco per vendere salvo che pescio che non se venda a peso.

Secundo che debba dare a ciascuno el giusto peso.

Terzo che omne pescio che non se venda a libra como è anguille et altro pescio de cariola che omne homo possa vendere secondo pare al padrone d'esso.

Quarto che qual volta vengha pescio in piazza per vendere et che alcuno de li dicty venditory non glie siano in la terra caggiano in pena ...

Quinto che ciascuno de li dicty venditory habiano uno paro de belancie cum lo marchò bollato et per loro fatigha non possano torre più che uno bolognino.

Sexto che tutti li dicty venditory siano tenuty a osservare tutty li dicti capituli sotto pena de vinty soldy per volta et de essere privaty de officio.

Ulteriori prescrizioni (*alia capitula*) riguardavano la ‘territorialità’ delle pratiche piscatorie e l’approvvigionamento del mercato locale.

Prima che ciascuna persona quale pescatore o altri che cum le loro barche se reducono in lo porto de Pesaro sia tenuto et obligato tutto el pescio che essy pigliassero intorno a dece miglia condurlo a vendere qui in la città de Pesaro ...

Item che conducto el pescio in porto o in spiaggia siano tenuti condurlo in piazza tutto salvo se el dicto pescio non fusse maggiore quantità de duy paneri ...

Vigeva il divieto di immagazzinare il pesce, pertanto “in caso ch’essy el mettersero in altro loco caggiano in pena de dece libre per panero”. Per l’esportazione del pesce sbarcato “in lo porto o spiaggia de Pesaro”, ma catturato al di fuori dei confini prestabiliti, era obbligatorio pagare la gabella. Il trasporto del pesce al di fuori dei confini cittadini era consentito solo “quando la terra fosse fornita de pescio et che dicto pescio glie avanzasse”. Solo in caso di eccedenza dunque si derogava al divieto di esportazione. Si cercava in tal modo di tutelare i bisogni

<sup>113</sup> Biblioteca Oliveriana di Pesaro, Archivio storico comunale, *Verbali dei consigli*, 1437-1439, 13 febbraio 1437.



alimentari della città. Il libro sesto degli Statuti pesaresi contiene gli “Ordini et provisione sopra le gabelle & datii” (marzo 1423)<sup>114</sup>, emanati da Malatesta “Senatore”, in cui rientrano infatti anche i “Pagamenti de mercantie & robbe che se cavano o sono per transito per terra”. Il pesce fresco “che se cavarà fora de la città o distretto di Pesaro”, ossia per esportarlo altrove, doveva soggiacere al tributo di un soldo “per soma de mulo & bestia cavallina”, e di sei denari “per soma de asino”<sup>115</sup>. Nella “Declaratione de datii in tempo de fiera”, inoltre, si ordinava che chiunque “traesse pescie fresco” fosse obbligato “pigliare la bolletta del datiere & pagare uno bolognino per soma sotto la pena de perdere la bestia & la soma & se sarà in barca perderà barca & el pescie”<sup>116</sup>. Il calmiere pesarese allegato ai *capitula* distingue il ‘pesce bianco’, cioè *baldigare*, orate, dentici (*dentali*), spigole (*varoli*) dal cosiddetto “pesce bestiale” (o *bestino*). Pesci ‘nobili’, di maggior pregio e riconoscibili anche dal prezzo più alto che li accomuna, risultano invece gli storioni e i rombi che, durante la quaresima grande del 1437, si potevano acquistare nella pescheria di Pesaro al costo di 21 denari per ogni libbra di peso. Prezzo decisamente superiore a quello di *baldigare* e *varoli* (14 denari) e di ombrine, dentici e orate (12 denari). Risulta poi particolarmente ricca la lista dei pesci d’acqua dolce, cioè tinche e lasche, classificati come “pisces de Peruxio”, lucci e tinche importati dalle valli di Ferrara e Ravenna. Nel calmiere pesarese di età malatestiana figura infine un genere di largo consumo popolare, le “aquadelle de qualunque loco”, offerte al costo di soli due quattrini alla libbra, corrispondenti a quattro denari.

---

<sup>114</sup> *Statuta civitatis Pisauri noviter impressa*, Pesaro 1531, libro VI, p. CXV. Per le vicende storiche che portano alla stesura di questi ordinamenti e alla loro pubblicazione a stampa si rimanda a G.G. Scorza, *Gli Statuti di Pesaro. La struttura costituzionale del comune di Pesaro nella sua normativa statutaria in Pesaro tra Medioevo e Rinascimento*, Venezia 1989, pp. 177-202.

<sup>115</sup> *Statuta civitatis Pisauri*, p. CXVI.

<sup>116</sup> *Ivi*, p. CXVI.

### *Ordini per Pesaro*

Infrascriptum est pretium et extimatio quorumlibet piscium et cuiuscumque conditionis et lochorum qui venduntur ad pondus per supradictos quatuor cives tassatum et declaratum debere vendi ista quadragesima presenti et non ultra pena contenta in statutis et ordinibus Communis Pesauri consimiliter prout infra particulatiter apparet videlicet. Primo

Pisces minuty cuiuscumque spetiey vendi debeant den. septem qualibet libra den. 7

Pisces majores videlicet Baldigare minute et vendantur et vendi possint qualibet libra den. septem den. 7

Si vero fuerint majores videlicet ad una libra infra usque ad sex untias vendantur decem den. pro qualibet libra den. X

Ab una vero libra et ab inde supra baldigare et varoli vendantur uno bononeno pro qualibet libra den. XIII

Libra corbellorum dentalium et oratarum vendantur et vendi possint qualibet libra den. duodecim den. XII.

Libra vero piscium bestialium vendi possit den. sex den. VI

Libra sturionorum et rumborum vendi possit den. XXI

### **Piscium de Peruxio**

Libra tengharum de Peruxio presenti quadragesima tantum cuiuscumque ponderis vendantur uno bonon. den. XIII

Libra vero lascharum vendatur uno bonon. Et qui vellit mediam libram ipsarum tantum solvat den. quinque

Luccy da Comachio de la Valle de Ferrara et de Ravenna et de qualunque loco fossero purché non sia marino et sia da le palate de Arimino in su verso li predetty lochi li quali fossero da una libra e da una libra in su se venda ciascuna libra den. XII.

Tenche de li predicty lochi de una libra incluxive et da una libra in su in omne quantità den. dece la libra den. X

Tenche Lucy et altri piscy che fosseno de minore peso che de una libra et fosseno de li lochi predicty se debbano vendere et dare doy libre al bolognino cioè septe denari la libra den. VII.

Aquadelle de qualunque locho duy quatrini la libra den. IIII

Biblioteca Oliveriana Pesaro, Archivio storico comunale, *Verbali dei consigli, 1437-1439*, 13 febbraio 1437; A. Olivieri degli Abbati, *Della zecca di Pesaro e delle monete pesaresi dei secoli bassi*, Bologna 1773, pp. XXXIII-XXXIV.

In un'epoca in cui la pesca era esercitata quasi esclusivamente in acque litoranee con il ricorso all'uso di reti rivali (pesca *a tratta*), rientravano nella normalità rapporti conflittuali non solo tra squadriglie di pescatori, ma anche tra le comunità rivierasche, impegnate a difendere dall'ingerenza di forestieri, lo *ius piscandi*, ossia il diritto di sfruttamento dei propri spazi marini. Non sono note le motivazioni, ma negli anni centrali del Quattrocento si documentano alcune concessioni rilasciate da Sigismondo Pandolfo Malatesti, signore della città di Fano, a pescatori pesaresi di poter appunto praticare l'arte della pesca in acque fanesi. Il "capitano generale", in data 16 maggio 1453, concede infatti il nullaosta a "Tomaso de Jacomello da Pesaro e compagni pescadori de la magnifica Madona Sveva Sforza che possano venire a pescare liberamente qui a la nostra riviera de Fano et portarsene liberamente el pesce a Pesaro senza alcuna molestia e pagamento de datio". Questa intromissione in acque limitrofe viene reiterata il 30 marzo 1455, con l'autorizzazione, sempre da parte di Sigismondo Pandolfo "hominibus et barcarolis piscatoribus civitatis Pisauri" a portarsi a Fano "cum barchis" per pescare e trasferire poi nella loro città "omnem piscium quantitatem"<sup>117</sup>. Nel 1526 invece sono i pescatori di Fano a far richiesta di fermarsi nel mare di Pesaro per

piscare con le loro barche et tratte continuamente per tutto l'anno, tanto in questi liti, quanto in altri l'pchi fora del Stato de Pesaro: et tutto il pesce pigliaranno alla giornata portare e condurre in Pesaro in su la piscaria et venderlo quel tanto sarà extimato per li extimatori et secondo la disposizione de li nostri archivi et statuti<sup>118</sup>.

Queste periodiche concessioni, facilitate dalle autorità di governo, manifestano la necessità di incrementare la produzione ittica per assicurare il necessario approvvigionamento del mercato cittadino in gravi momenti di congiuntura. In una disposizione, ricavata dai "Capituli delli regulatori" (1546), si intima a "tutti li pescatori da tratte" di "portar tutto il pesce che pigliaranno in la pescaria nel steccato fatto nuovamente e quello vendere a peso per la stima li sarà facta per li predetti regulatori"<sup>119</sup>. A Pesaro, tra Quattro e Cinquecento, si contano numerosi pescatori, marinai, calafati di origine dalmata e istriana che interagiscono nell'esercizio dell'arte piscatoria con la gente del luogo che assorbe nel corso del tempo anche un lessico marinaresco specifico ben attestato anche nella codificazione legislativa in merito alla produzione e al commercio

<sup>117</sup> M.L. De Nicolò, *Attività marittime a Pesaro nel Quattrocento. Barche, traffici, pesca* in "Pesaro città e contà", 1, 1990, p. 31.

<sup>118</sup> Biblioteca Oliveriana Pesaro, *Spogli d'archivi*, ms. 960, vol. VIII, 239, supplica in data 3 giugno 1526, tratta dal libro delle riformanze della città di Pesaro.

<sup>119</sup> Biblioteca Oliveriana Pesaro, Archivio storico comunale, *Decreti, I* (1456-1565), c. 220 r-v, *Capitoli delli regulatori*.

del pesce, a cui qui a seguito si propongono brevi cenni per una comparazione tra le consuetudini delle due sponde dell'Adriatico. Nella normativa statutaria trecentesca di Pola, città dell'Istria, nelle modalità di vendita viene contemplata non solo l'applicazione dei prezzi in base al peso e al numero dei generi ittici, ma anche lo smercio "ad oculum", vale a dire attraverso una stima approssimata, nel caso, per esempio, della minutaglia confluita nelle reti rivali, escludendo però gli *aguselli*: "pisces minuti qui capiuntur cum tracta exceptis aguncelis quod vendatur ad oculum", mentre un "centenarius de aguncelis debeat vendi per totum annum pro soldis duobus"<sup>120</sup>. Il calmiere di Fiume (1449) invece, il cui testo in volgare è inserito nel *Liber civilium* del cancelliere Francesco Antonio de Reno, prevede la vendita a peso e a numero: per "li agoni freschi" viene fissato il costo di "soldi tri el centonaro", sulla falsariga della normativa rilevata a Pola. Di alcuni pesci si fa menzione anche della tecnica di pesca. Nel calmiere fiumano si parla infatti del "pesce manco de livra el quale se piara con rede, fossene [fiocine] e ami" e del "pesce de trata"<sup>121</sup>. Mentre a Fano nelle disposizioni amministrative si incontra l'espressione "pesce de scaglia", a Fiume ricorre invece la definizione "pesce de squama", così come a Veglia si menzionano i "pisces a squammis". Nel calmiere quattrocentesco fiumano non si fa cenno alla vendita "ad oculum", che si ritrova però nella successiva compilazione statutaria del Cinquecento in lingua latina, dove si legge: "Pisces minuti vendantur ad oculum excepto pro tempore quadragesimali, quo vendi debeant ad libram pro solido uno"<sup>122</sup>. Guido Depoli commenta la *pars capta pro venditione piscium* calcando sull'impegno del legislatore nell'invigilare per un razionale andamento del mercato del pesce e in particolare sul contenimento dei prezzi di alcune specie ittiche:

<sup>120</sup> B. Benussi, *Statuto del comune di Pola*, estr. da "Atti e memorie della società istriana di archeologia e storia patria", vol. 26, 1911, libro IV, c. 42: *De piscatoribus*, p. 301.

<sup>121</sup> Il testo in volgare del calmiere di Fiume è stato pubblicato da G. Depoli, *La nostra pescheria in un documento del secolo XV*, in "Bullettino della deputazione fiumana di storia patria", I, 1910, pp. 141-142; M. Ziačić, *Knjiga riječkog kancelara i notara Antuna de Renno de Mutina (1436-1461)* in "Vjesnik državnog arhiva u Rijeci", III, 1955-1956, *Pars capta pro venditione piscium* (10 gennaio 1449), pp. 219-221; M. Deanović, *Un calmiere per il pesce nel 1449 a Fiume* in "Bollettino dell'atlante linguistico mediterraneo", 7, 1965, pp. 105-106. Sulla vendita del pesce nella normativa statutaria delle città costiere dell'Istria si rinvia a B. Schiavuzzi, *Le istituzioni sanitarie istriane nei tempi passati* in "Atti e memorie della Società Istriana di archeologia e storia patria", VIII, fasc. 1-2, 1892, pp. 341-343.

<sup>122</sup> Sulla norma statutaria del Comune di Fiume formulata nel 1526 e approvata da Ferdinando I nel 1530, si veda Depoli, *La nostra pescheria*, pp. 144-145; *Statuti concessi al Comune di Fiume da Ferdinando I nel MDXXX*, a cura di S. Gigante, Fiume 1910, libro IV, *De piscatoribus et aliis ven(den)tibus pisces*, pp. 336-340; Deanović, *Un calmiere per il pesce del 1449 a Fiume*, pp. 106-107. Si veda inoltre D. Darovec, *La realtà economico-sociale in Istria alla fine dell'antico regime in Veneto, Istria e Dalmazia tra Sette e Ottocento. Aspetti economici, sociali ed ecclesiastici*, a cura di F. Agostini, Venezia 1999, tab. 5: *Prezzo dei vari tipi di pesci dal XIV al XVIII secolo*, pp. 72-78, dove si valutano i prezzi calmierati del pesce a Pola (1331), Fiume (1530), Sebenico (1628), Capodistria (1784, 1781).

Tralasciando alcuni pesci che per la loro qualità infima venivano venduti a prezzo particolarmente basso come le razze, gli agoni e il pesce manzo, e quelli che per la loro grossezza vengono tagliati (*taiando come sa da tagliare*), i tonni cioè e le palamide, si fa distinzione solo fra il pesce grosso (da  $\frac{1}{4}$  di libbra in su) e la minutaglia, detta *pesce de trata*, dal modo di pescare allora prevalente ...<sup>123</sup>

Riflettendo sulla *pars* deliberata nel consiglio, Depoli dà rilievo all'obbligo per i pescatori locali "di preparare in vario modo il pesce (tagliare la coda e il muso alle razze, sventrare i tonni e le palamide togliendo loro le interiora, nettare il pesce al minuto)". Per la vendita del *pesce di tratta*, destinato soprattutto al consumo popolare, era vietata la cernita, con l'obbligo per i rivenditori di offrirlo *sotosopra*, cioè in mescolanza, senza una previa scelta degli esemplari migliori: "el pesce de trata se debia vender da San Michele perfino a Pasqua soto sopra a soldi uno e mezo la livra e debiano li pescadori a netare el pesce e po venderlo"<sup>124</sup>. Anche ad Albona era in uso l'espressione "minuto della tratta"<sup>125</sup>, mentre a Capodistria vigeva una prescrizione rivolta ai venditori di pesce, che li obbligava ad esercitare la propria attività "allo scoperto"<sup>126</sup>, così come a Fano e a Brescia. In merito ai valori di mercato gli statuti di Veglia applicano prezzi calmierati per le seguenti specie ittiche: "pisces a squammis", "rajae", "Ioliginae", "saepiae", "polipi", "agoni", da vendersi a numero (100 per 3 soldi)<sup>127</sup> "quia sunt minimi et parvi". Facenti parte della famiglia Atherinidae, gli agoni (*gavoni*, *geral*, *aquadelle*) con carni di scarso pregio, costituivano in passato un cibo popolare di largo consumo. Ad Albona erano smerciati a numero i *cievoli* (3 per un soldo), gli *spari* (12 per un soldo)<sup>128</sup>; a Umago le *menole* (10 al soldo) e da mezza quaresima in avanti, 12 con un soldo. Sempre con un soldo potevano essere comprati anche 31 agoni.

<sup>123</sup> Depoli, *La nostra pescheria*, p. 143.

<sup>124</sup> Depoli, *La nostra pescheria*, p. 143.

<sup>125</sup> Statuti d'Albona, II, 38, citato in Schiavuzzi, *Le istituzioni sanitarie istriane*, p. 342.

<sup>126</sup> Statuti di Capodistria, III, 47, *De piscatoribus stantibus ad discopertum cum vendiderint pisces*, citato in Schiavuzzi, *Le istituzioni sanitarie istriane*, p. 343.

<sup>127</sup> *Statuta Veglae*, a cura di A. Lusardi e E. Besta, Milano 1945, II, 20, *De piscatoribus et praetio piscium secundum qualitatem*, p. 121.

<sup>128</sup> Statuti d'Albona, II, 38, citato in Schiavuzzi, *Le istituzioni sanitarie istriane*, p. 342. Per quanto concerne la regolamentazione del mercato del pesce nelle città costiere dalmate si rimanda a Sabine Florence Fabijanec, *Fishing and the fish trade on the Dalmatian coast in the late Middle Ages in The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, a cura di T. Bekker-Nielsen e R. Gertwagen, Stuttgart 2016, pp. 378-380. La tabella con i prezzi dei pesci ricavati dagli statuti riguarda le seguenti città: Split, Skradin, Trogir, Pola, Krk, Rijeka.

Tra i numerosi testi di storia naturale dei secoli XVI-XIX, solo negli scritti di Carlo Luciano Bonaparte (1803-1857) sulla “fauna italica” (1832-1841) è riportato l’ittionimo *Baldigara* quale idioma regionale di identificazione del cefalo. Il naturalista francese lo aveva rilevato “sulle spiagge del Piceno e della Romagna” dove, appunto, per riconoscere il muggine calamita (*Mugil càpito*) era stato coniato il particolarissimo vocabolo *Baldigara* o *Baldicara*<sup>129</sup>. A Roma invece - precisa Bonaparte - “dicesi volgarmente *Cefalo Calamita*; in Toscana *Acuccotto*; a Venezia *Caustello*; a Nizza *Ramada*”. Nei testi dei biologi e nei “dizionari nomenclatori” la voce *baldigara* viene richiamata spesso quale termine collettivo teso a comprendere l’intera famiglia dei mugilidi, ma sulla scorta della tradizione orale, che comunque merita ancora opportuni approfondimenti, con il termine *baldigara* dovrebbe riconoscersi uno stadio di crescita del *mugil càpito*, intermedio tra *bòtolo* e *caustello* per intendersi. Al sapere popolare però vanno affiancati anche i dati documentari restituiti dalla fonte archivistica. Le “Tavole dei prezzi” del Quattrocento certificano inequivocabilmente l’utilizzo da parte dei pescatori di Marche e Romagna del termine collettivo *baldigare* per identificare, indistintamente, tutte le varietà della specie. Lo si evince soprattutto dalle mercuriali del pesce per le piazze di Fano e di Pesaro dove il vocabolo ricorre insistentemente e sempre in tal senso. L’attestazione della sopravvivenza di questo lessico piscatorio di età medievale è riportata nel recente lavoro sui pesci di Fano di Luciano Poggiani<sup>130</sup>, che ricorda per ogni specie ittica, accanto al nome scientifico, le dizioni commerciale, volgare e dialettale. Anche a Senigallia si è mantenuta la dizione *baldigara*, ma accostata a *mugella*, sempre quale termine collettivo. Ad Ancona e nei porti delle Marche meridionali invece, ricorre costantemente il termine *mugella*. Il vocabolo *baldigara/baldicara* non compare nei più importanti dizionari etimologici, ma si potrebbe azzardare una spiegazione collegandone l’origine alle peculiari capacità motorie del cefalo, ossia la facoltà di spiccare salti guizzando fuori dall’acqua grazie alla spinta della poderosa pinna caudale e al contempo di roteare muovendosi con grande rapidità. Il verbo *balteare* significa ribaltarsi, rovesciarsi e le locuzioni *dar la balta*, *dar balta* o *dar di balta* trattengono la stessa spiegazione: rovesciare, ribaltare. Il detto *balticar*, nel vernacolo lombardo, viene invece tradotto nel significato di barcollare, così come *baltegar*, verbo usato da Teofilo Folengo (1491-1544) nella

<sup>129</sup> Anche Cesare Tommasini, sulla scorta del Bonaparte, attribuisce i due termini a voci dialettali romagnole e marchigiane che designavano il muggine calamita, *Vocabolario generale di pesca con le voci corrispondenti nei vari dialetti del Regno*, A-C, Torino 1906, p. 194.

<sup>130</sup> L. Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, Fano 2016, pp. 214, 215, 217, 218, 219. Anche la *méa*, grande esemplare del *Mugil cephalus* (nome commerciale: cefalo, *volpina*), a Fano assume la voce dialettale *baldigara* (Ivi, p. 218).

*Moscheide*, viene interpretato nel significato di oscillare, dondolare. Non si può escludere pertanto che l'origine dell'ittionimo *baldigara* possa ricondursi all'osservazione della caratteristica qualità del cefalo, pesce veloce e guizzante e soprattutto saltatore. Del resto anche Paolo Giovio nel 1524 scrive: "i cefali sono di velocità mirabile, percioche, quando scherzano o volano con un salto oltra le reti, paiono saette uscite di arco". Va segnalato che il termine *baldigara* si può ascrivere all'onomastica piscatoria<sup>131</sup>. Come soprannome viene rilevato a Rimini in un rogito notarile datato 1449, dove si menziona un tal "Iohannes quondam Federici alias Baldegara"<sup>132</sup>, riconosciuto come suocero di un artista di chiara fama, Matteo de'Pasti. Giovanni Baldegara aveva fatto costruire a Rimini una cappella sepolcrale nella chiesa di S. Antonio e lì, come recita un documento del 1622, era collocata presso l'altare di S. Bernardino una lastra, o pietra tombale, con iscrizioni e "cum insignis sive eius arma duorum piscium vulgo dui baldigari"<sup>133</sup>. Battista Baldigara, veneziano, nel 1562 firma il diario di viaggio nel Mediterraneo alla scoperta di "pesci maravigliosi che si trovano in diverse peschiere d'acque dolci e salse", calandosi nei panni di un pescatore di Burano. Mancano dati biografici di questo scrittore, ma di due ingegneri veneziani omonimi (attivi nella seconda metà del Cinquecento nel campo delle fortificazioni)<sup>134</sup>, si incontra notizia utile ad ipotizzare una verosimile remota origine veneziana dell'ittionimo, al momento però non dimostrabile. Oltre ai personaggi veneziani testé ricordati, si ha memoria anche del "paron Baldigara", ricordato tra gli "scapolati di la galia di Alexandria" naufragata nel 1517<sup>135</sup>. Infine occorre anche segnalare l'adattabilità delle *baldigare* alla preparazione in conserva sotto sale. Nel 1500, fra i beni inventariati esistenti all'interno di una casa di Rimini, figura anche "una sechia de legne con uno poco de baldigare salate"<sup>136</sup> e nel 1563, a Pesaro, vengono alienati ben 50 barili di "baldigare salate". Nel Cinquecento nelle dispense delle osterie della costa adriatica non mancavano forniture di cefali conservati sotto sale. Lo si documenta a Cattolica e a Pesaro (osteria dell'Angelo, 1528), città, quest'ultima, dove si ricordano i versi del poeta dialettale Odoardo Giansanti detto *Pasqualón*:

<sup>131</sup> Sull'argomento vd. L. Tomasin, *L'onomastica piscatoria di Andrea Calmo* in "Rivista di onomastica italiana", III, 1, 1997, pp. 177-196; A. Pozzobon, *Gli ittionimi nella Verra antica e nel Naspo bizaro di Alessandro Caravia* in "Quaderni veneti", 6, 1, 2017, pp. 133-154.

<sup>132</sup> O. Delucca, *L'abitazione riminese nel Quattrocento, parte I, La casa cittadina*, Rimini 2006, p. 1022.

<sup>133</sup> O. Delucca, *Artisti a Rimini fra Gotico e Rinascimento*, Rimini 1997, p. 328.

<sup>134</sup> Si tratta di Giulio e Ottavio Baldigara, *Dizionario biografico degli italiani*, vol. V, Roma 1963, pp. 472-473.

<sup>135</sup> M. Sanudo, *I diarii*, vol. XXIV, Venezia 1889, col. 24.

<sup>136</sup> Delucca, *La casa cittadina*, 2, pp. 1967, 1990.

“Mihi placet manducare/De ruspantis et baldigare ...”<sup>137</sup>. Infine non si può passare sotto silenzio la citazione di Pellegrino Artusi che, nella ricetta della “Zuppa col brodo di muggine” spiega: “Se trattasi di una zuppa per sette od otto persone prendete un muggine, ossia una *baldigara* (come chiamasi in alcuni paesi di mare), del peso di un chilogrammo almeno, raschiategli via le squame, vuotatelo e lessatelo con acqua a proporzione”<sup>138</sup>.



Elena Recco (1674-1711), Natura morta con cefali calamari merluzzi.

Alle pagine seguenti, raffigurazioni di pesci da I. Salviani, *Aquatilium animalium historiae*, Roma 1554.

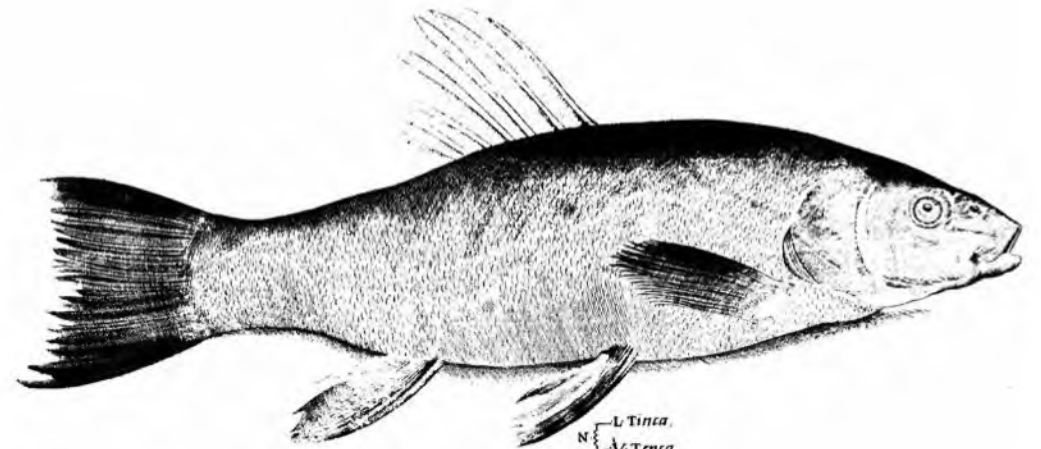
<sup>137</sup> A. Nicòli, *Alla riscoperta delle parole dialettali: la baldigara* in “Lo specchio della città”, febbraio 2000. Su Odoardo Giansanti (1852-1932), vd. R.P. Uguccioni, *Vita di Odoardo Giansanti detto Pasqualon*, Pesaro 1990.

<sup>138</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino 1970, prima edizione Firebnze 1891, p. 89.





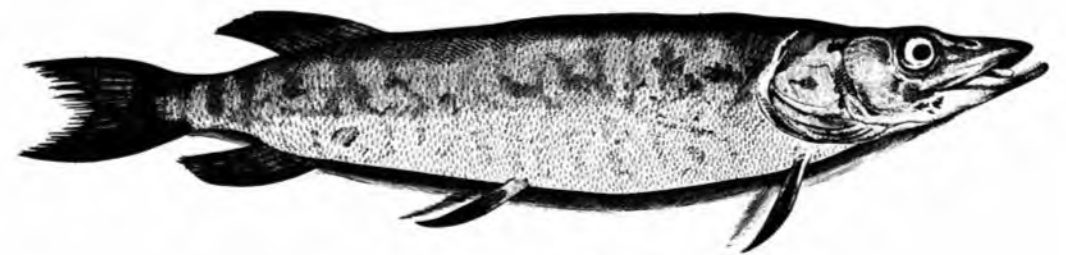
+ N { G. Eyxelus.  
L. Anguilla.  
V. Anguilla.



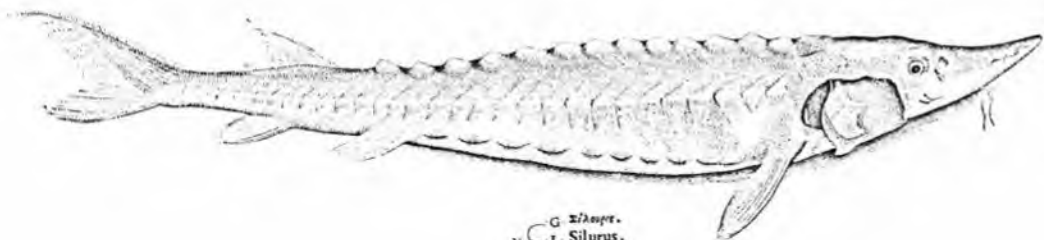
N { L. Tinca.  
V. Tenca.



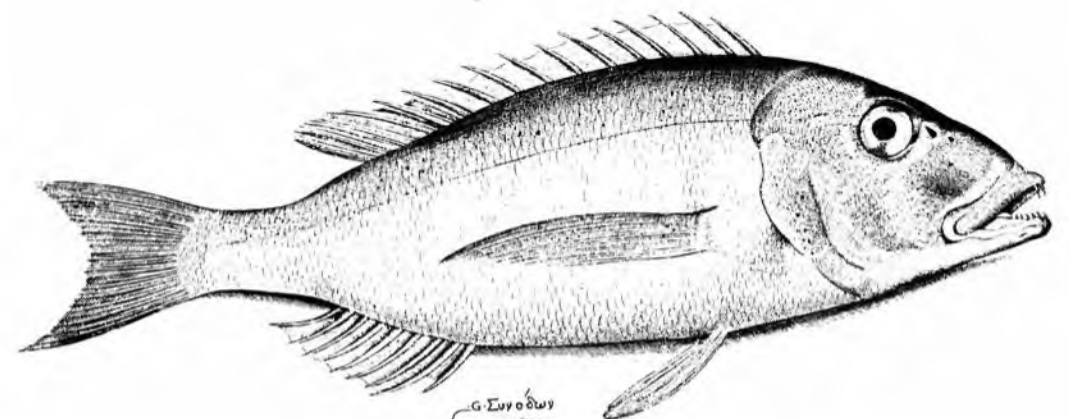
N { G. βιδώνη.  
L. Asif.  
V. Asifia.



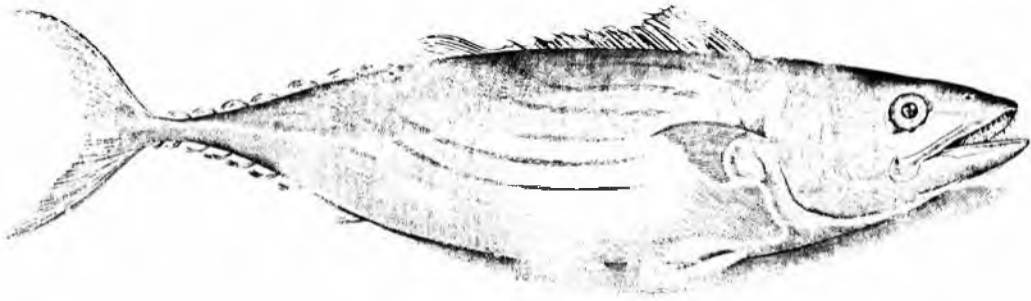
N { L. Lucius.  
V. Lucio.



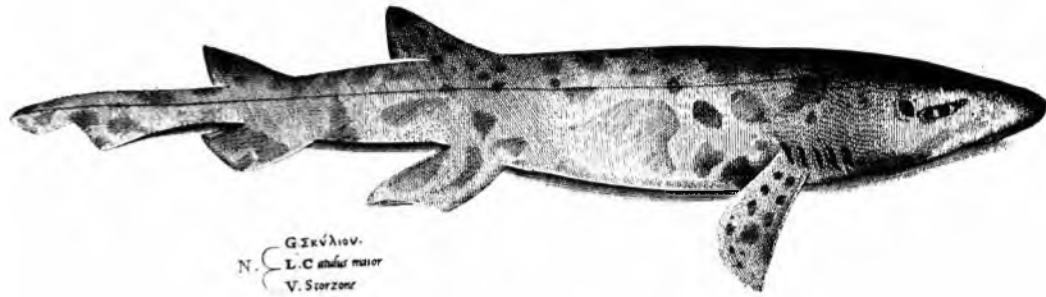
N { G. σιλύρα.  
L. Silurus.  
V. Sturione.



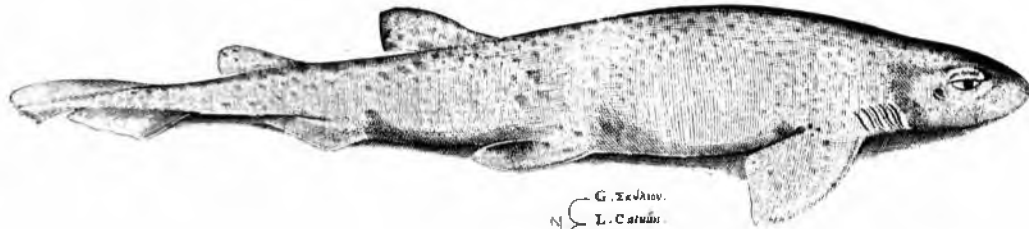
N { G. δυνόδω.  
L. Dentex.  
V. Dentale.



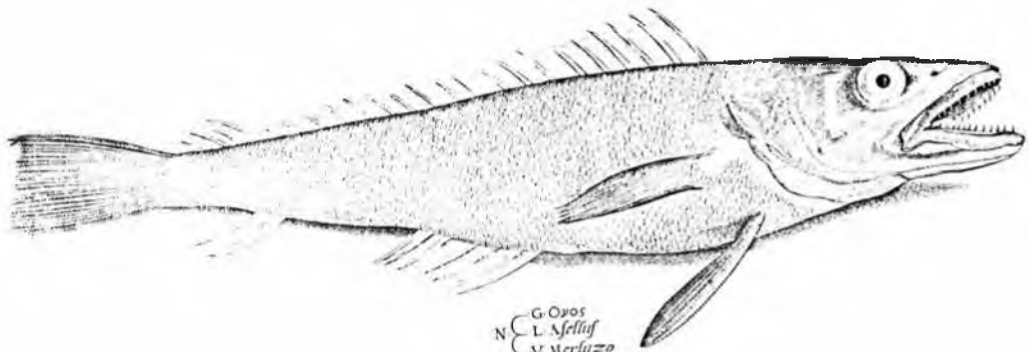
G ΠΙΣΣΟΜΑΡΑΣ  
N. L. Limosa  
V. Pelamide



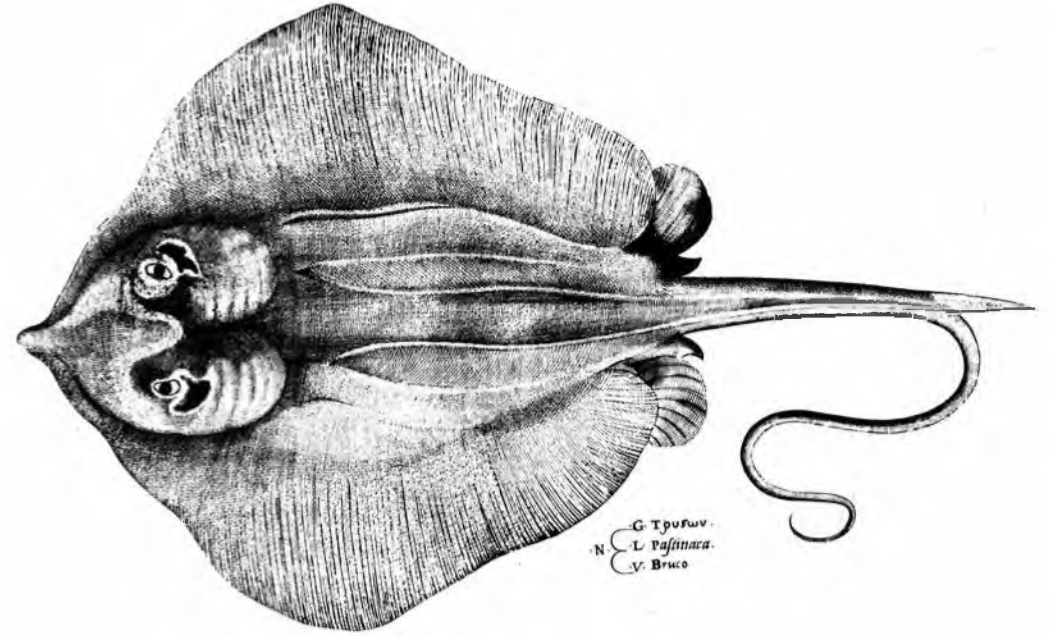
Ν. ΓΙΣΚΥΛΙΩΝ.  
L. C. abalis maior  
V. Storzone



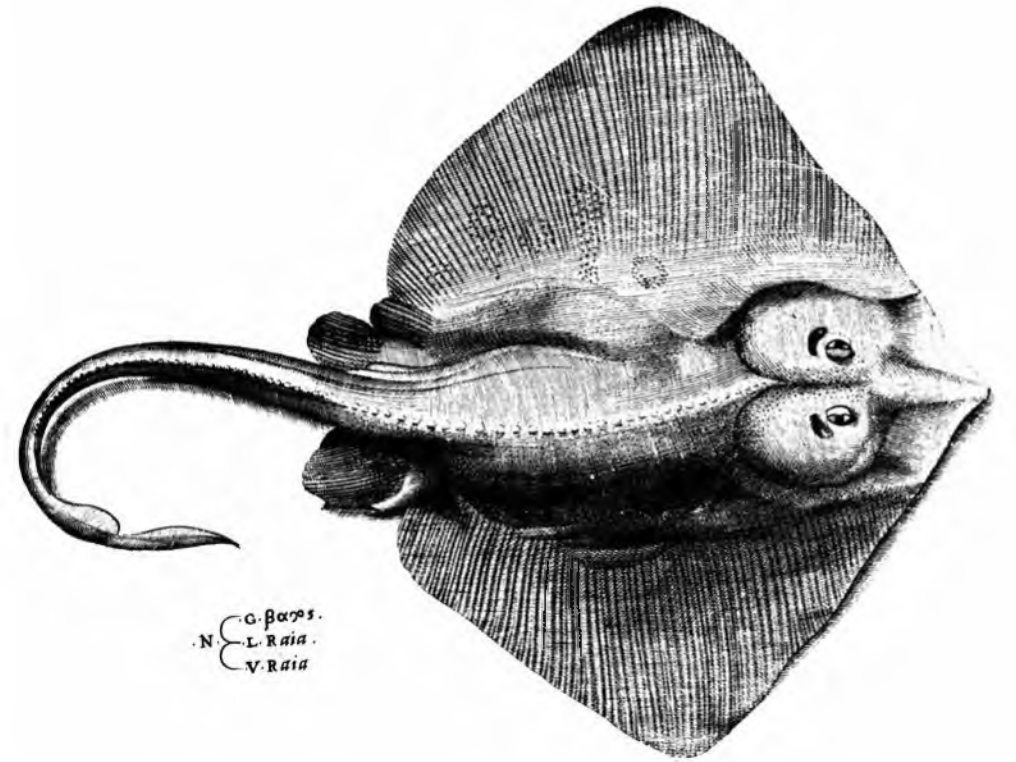
Ν. Γ. ΣΚΥΛΙΩΝ.  
L. C. abalis  
V. Felie G.



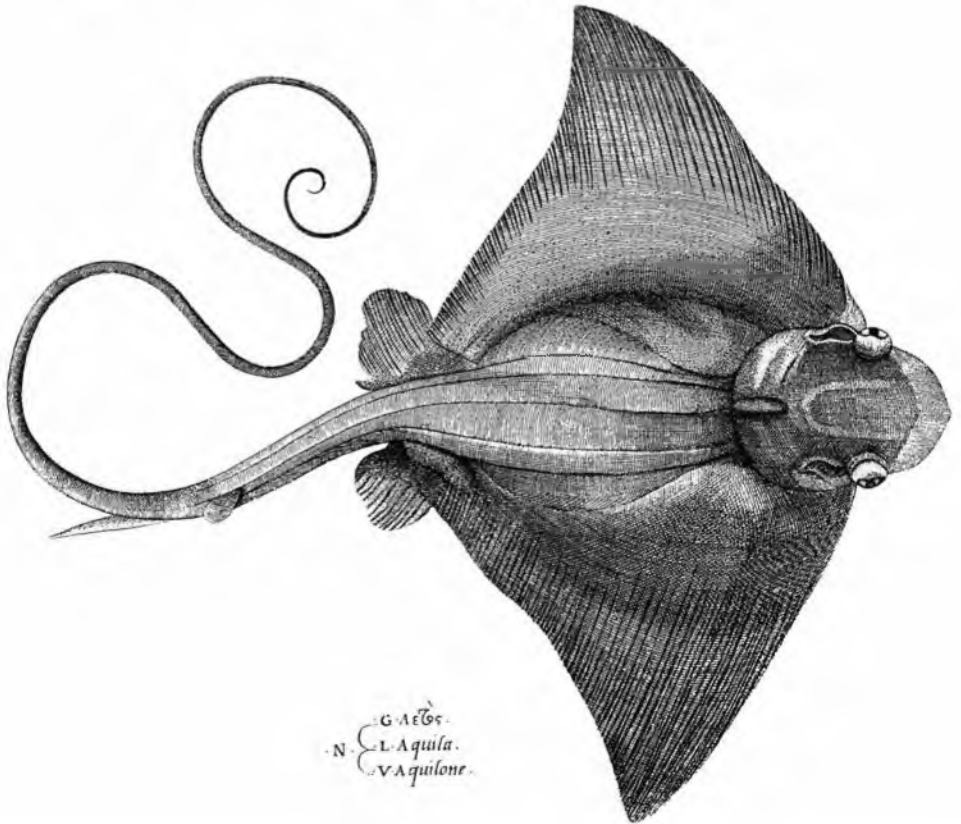
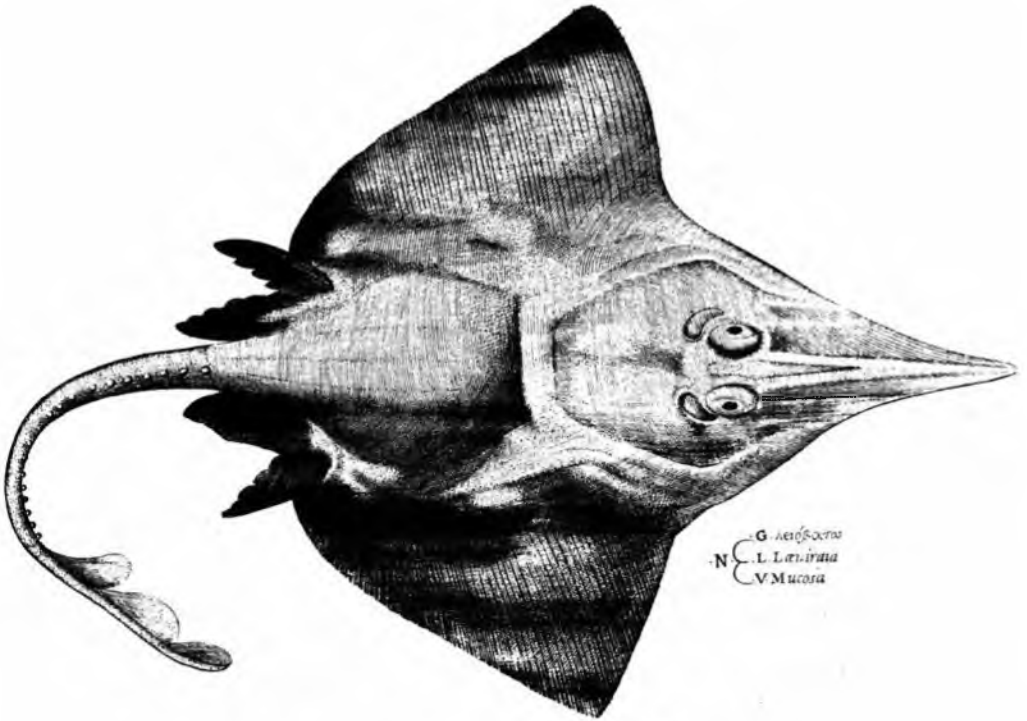
N. G. Ovos  
L. Mellis  
V. Merluzo

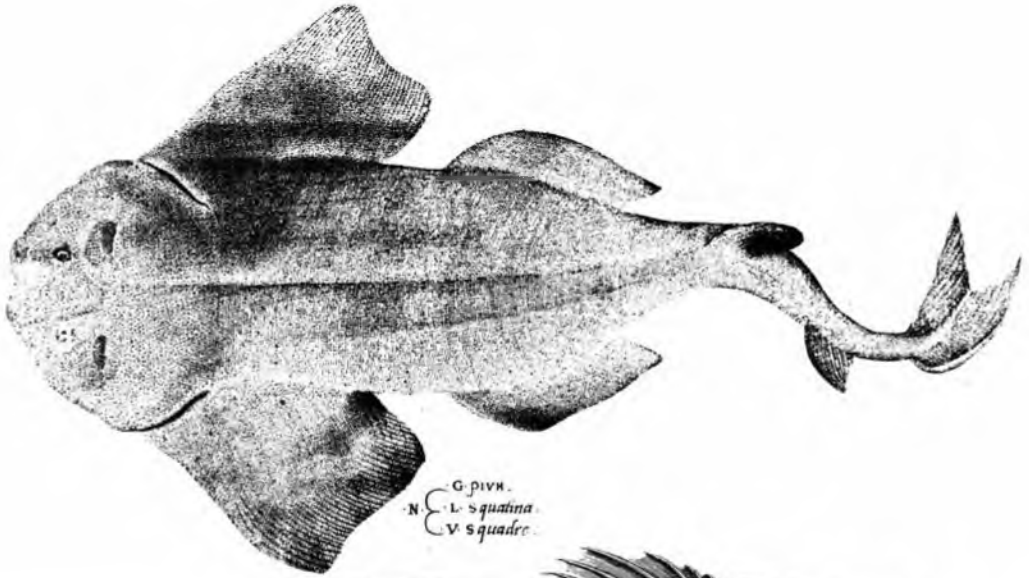


G ΤΡΟΥΛΩΝ.  
N. L. Rajinaca.  
V. Bruco

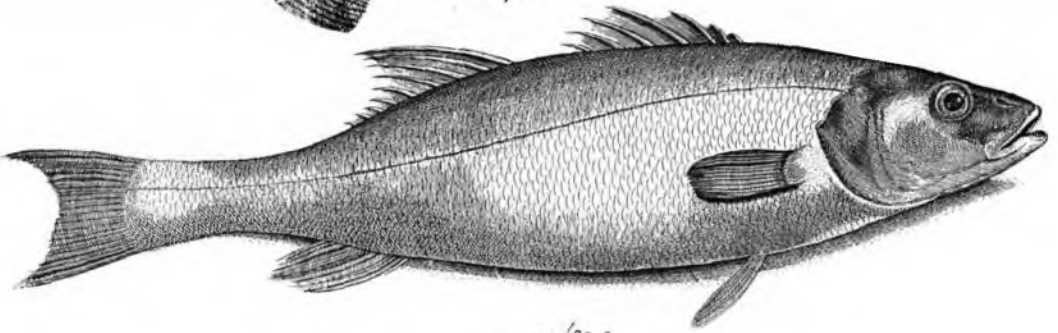


N. G. ΒΕΡΟΣ.  
L. Raia.  
V. Raia

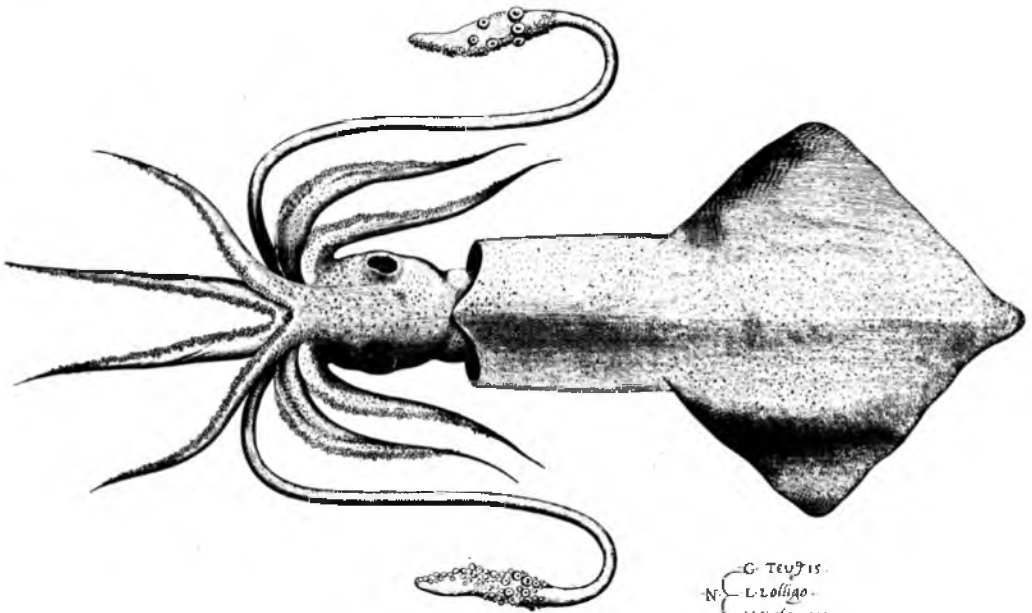




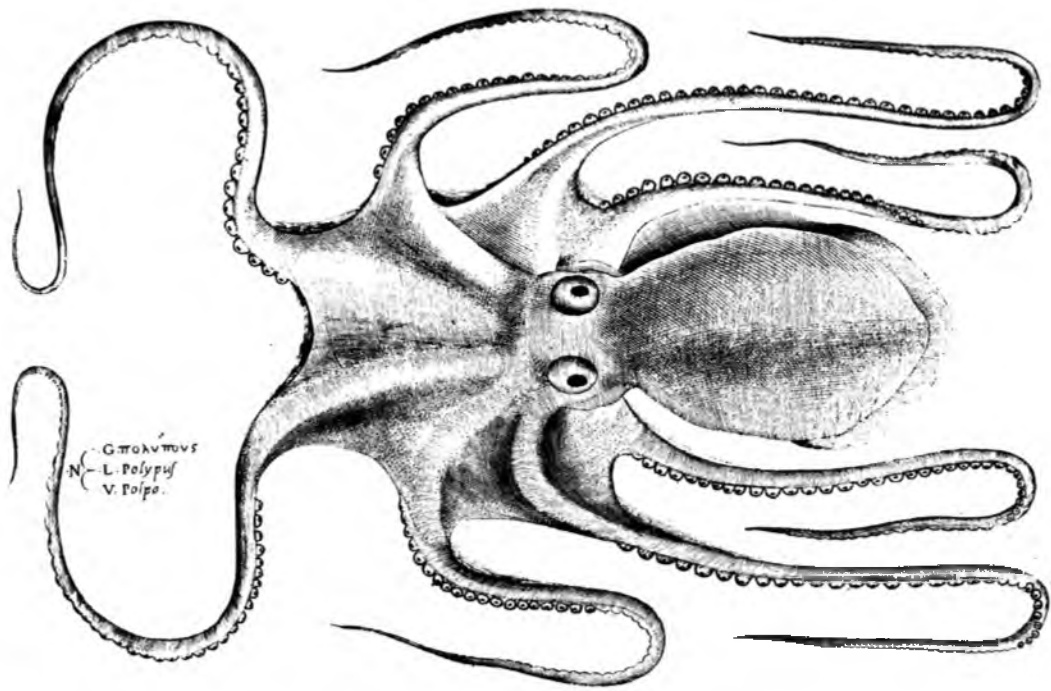
N { G. ρινκ.  
 L. squatina.  
 V. squalec.



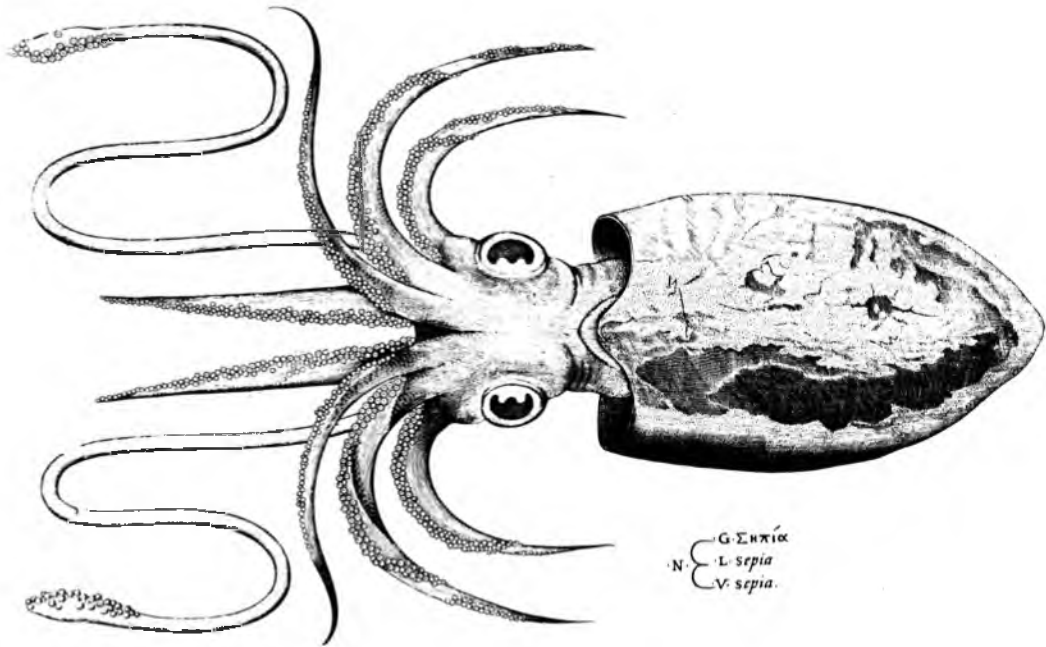
N { G. λαβραξ.  
 L. lujus.  
 V. spigola.



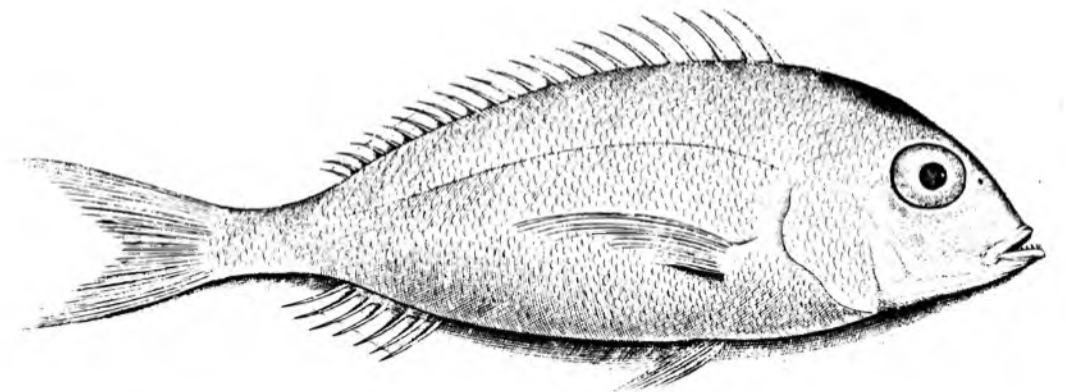
N { G. Τευγίς.  
 L. Loligo.  
 V. Calamaro.



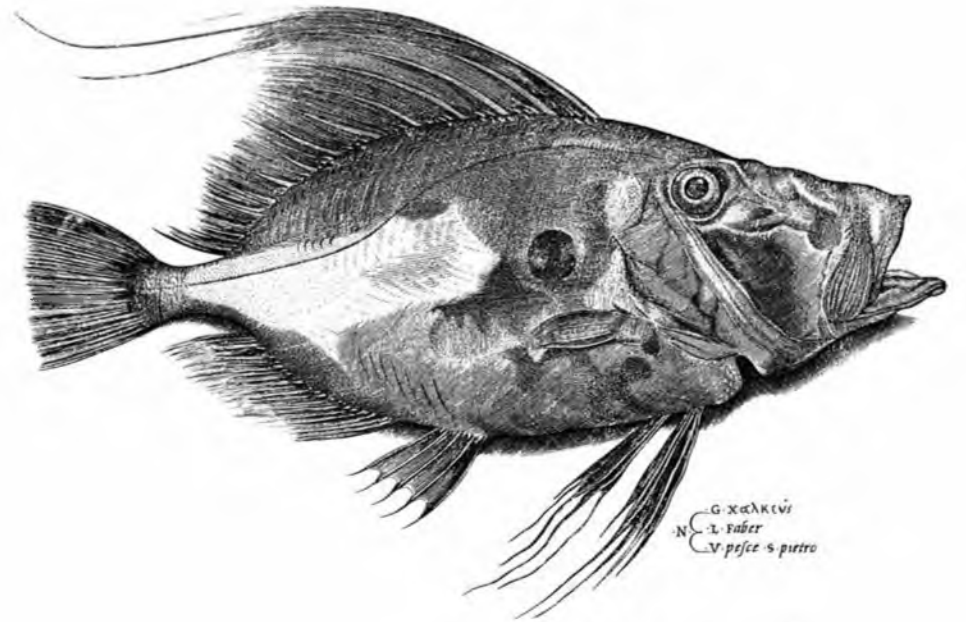
Γ. Πολύπους  
 N. L. Polypus  
 V. Polpo.



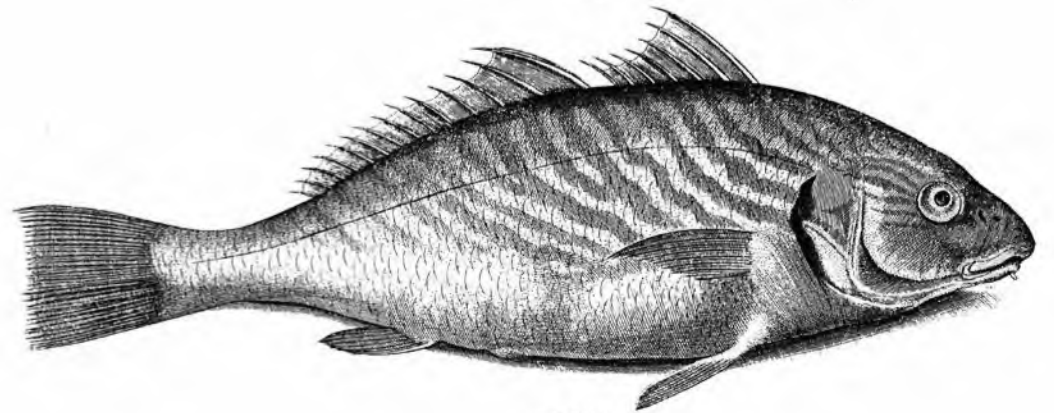
Γ. Σηπία  
 N. L. Sepia  
 V. Sepia.



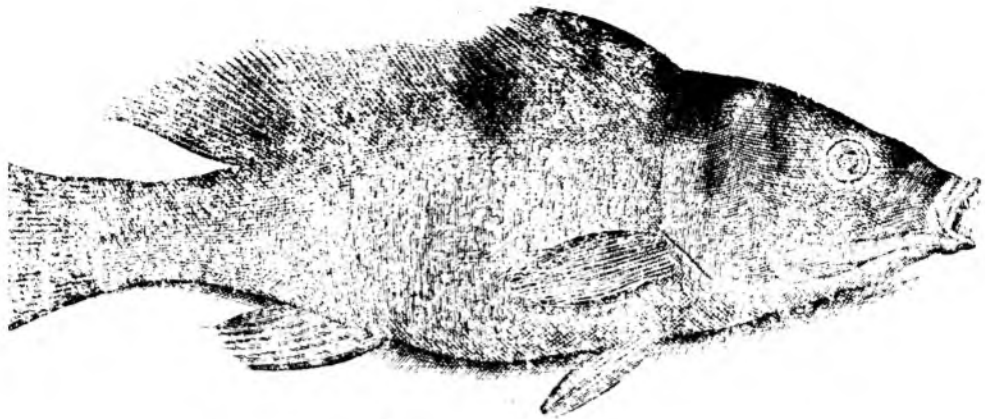
Γ. Εσθραεινος.  
 N. L. Rubellio.  
 V. Fraulinio.



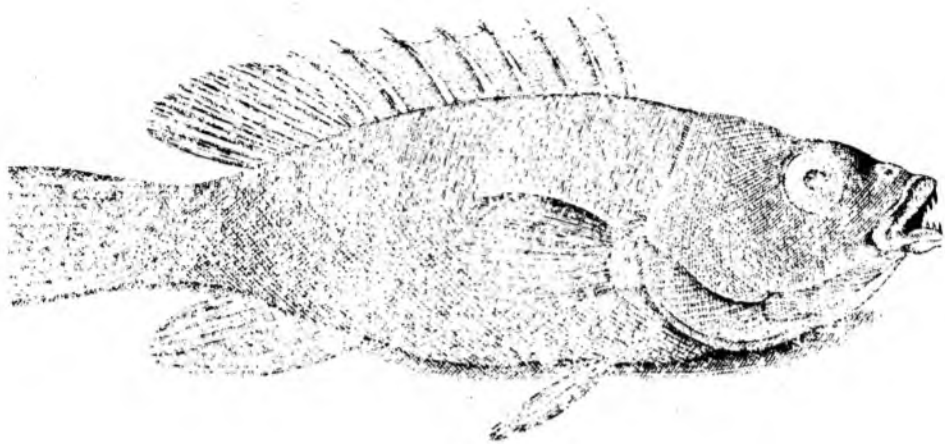
Γ. Χαλκίσι  
 N. L. Halibut  
 V. pesce s. putro



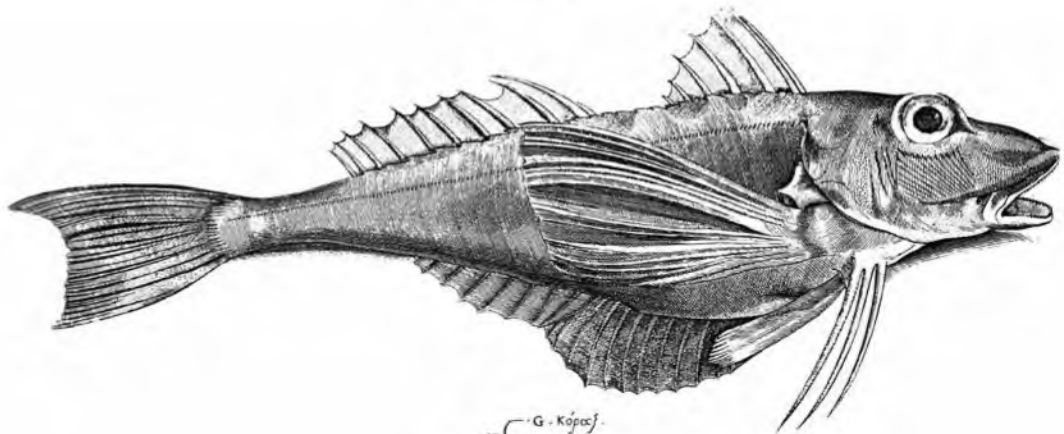
Γ. Κορακίσιος.  
 N. L. Coracinus  
 V. Coruo.



N { G. κίχλη.  
 L. turdus.  
 V. toro.

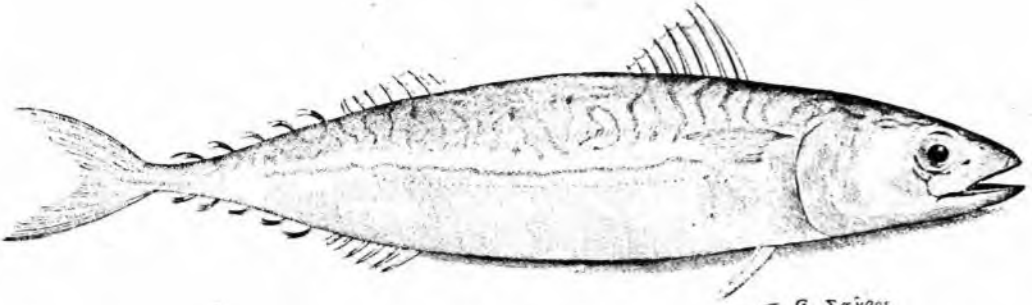


N { G. κοτιύρος.  
 L. mullus.  
 V. corone.

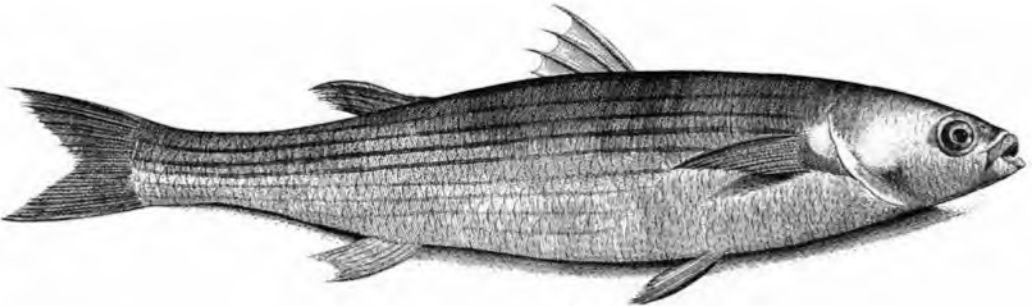
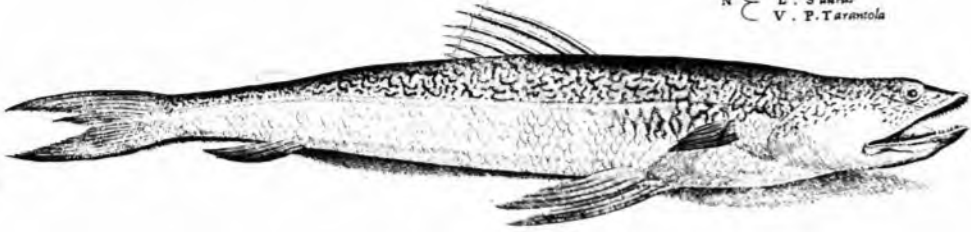


N { G. κόραξ.  
 L. cornu.  
 V. capone.

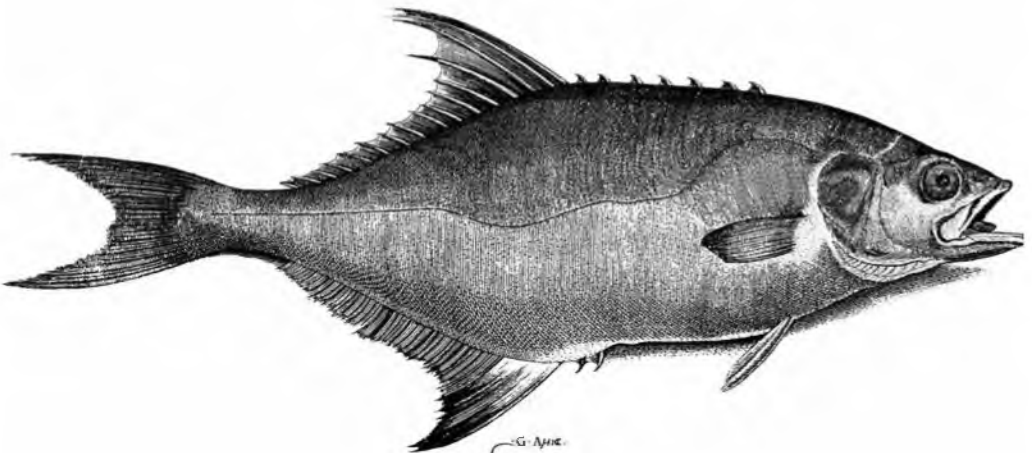
N { G. Σ κεφαλιος  
 L. S combus  
 V. M. scartello



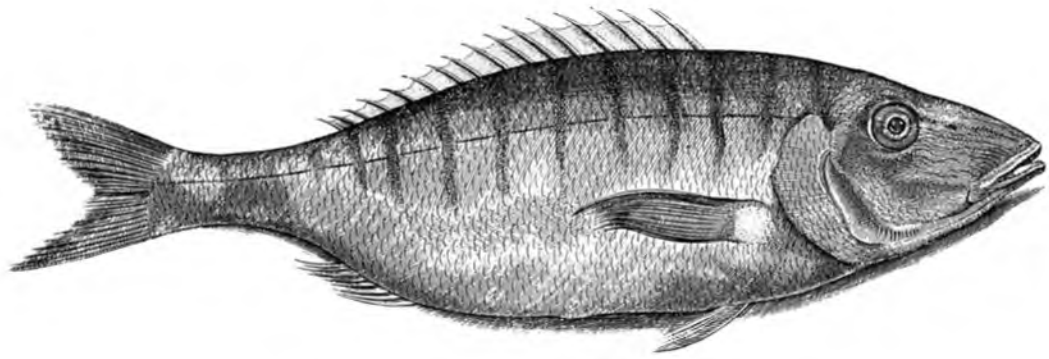
N { G. Σ αὐρος  
 L. S aurus  
 V. P. Tarentola



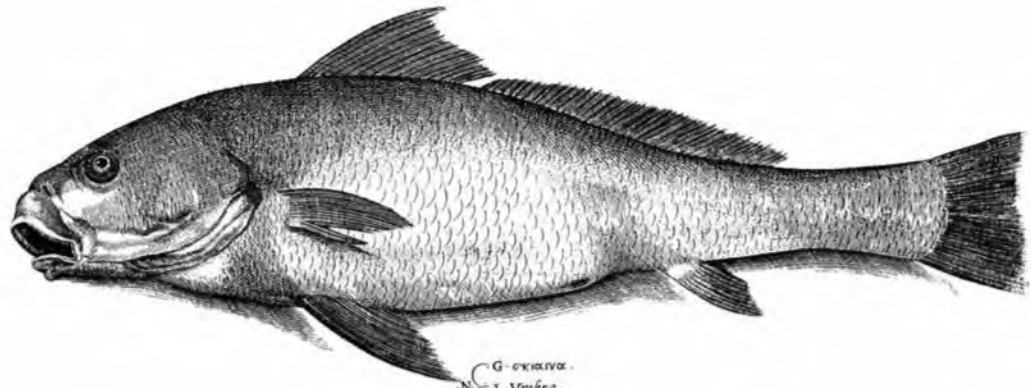
N { G. Κεφαλα  
 L. Mugilif.  
 V. Cephalo.



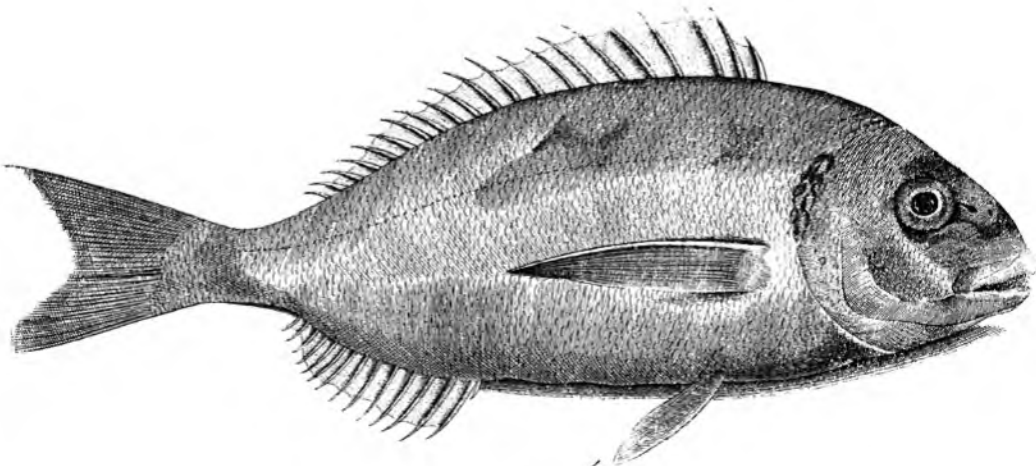
N { G. Αγος  
 L. Amia.  
 V. Leccia.



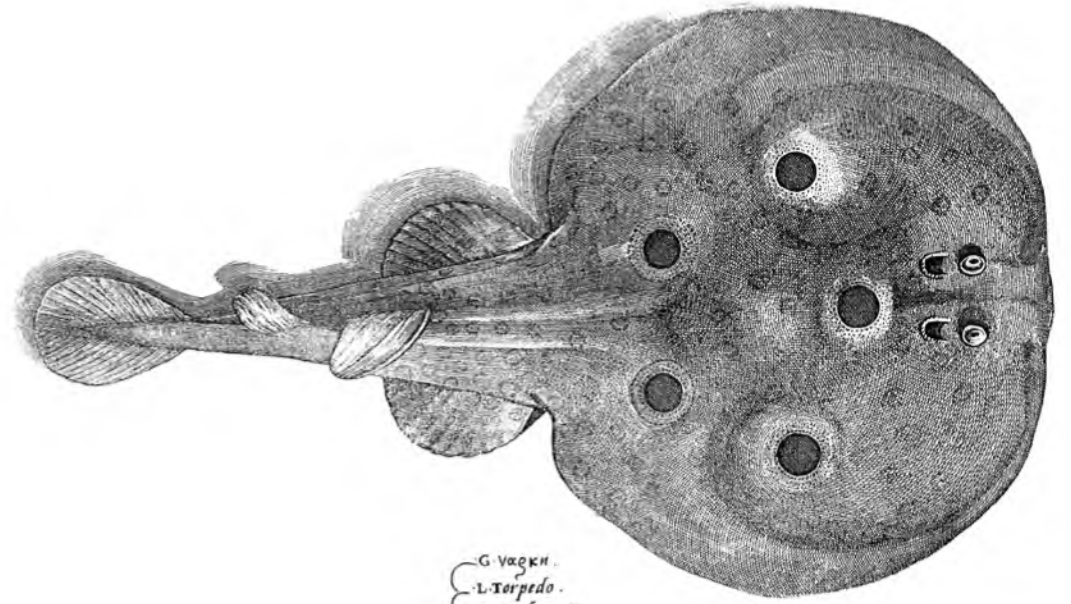
Γ. Μορμύρος.  
N L. *Mormylus*.  
V. *Mormora*.



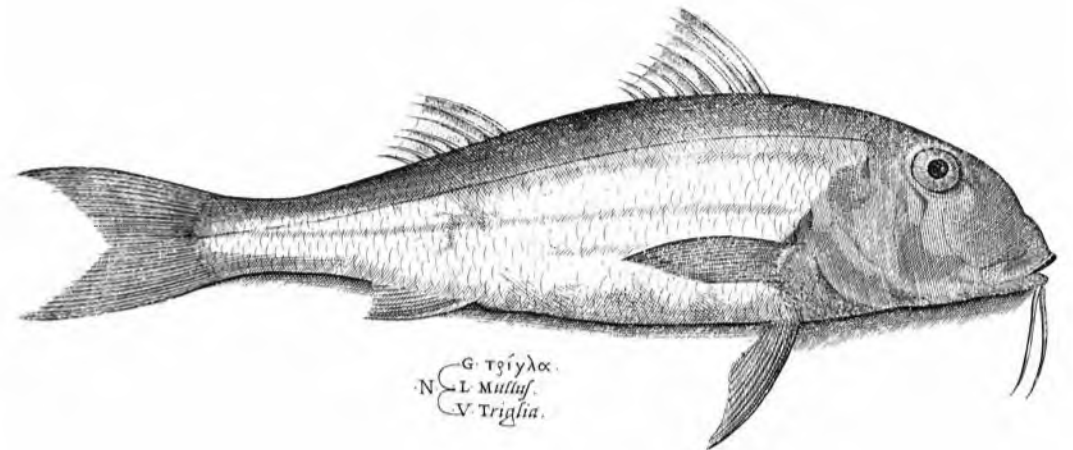
Γ. σκιαία.  
N L. *Umbra*.  
V. *Ombria*.



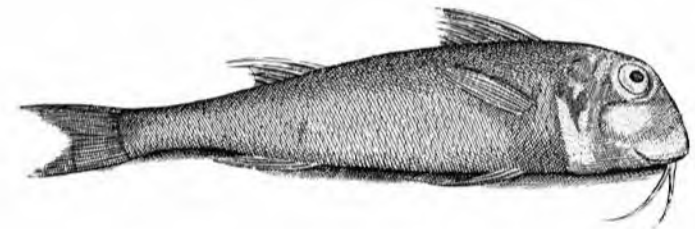
Γ. χρυσοφρυς.  
N L. *Aurata*.  
V. *Orata*.



Γ. νάρκη.  
L. *Torpedo*.  
V. *Occhiatella*.



Γ. τρίγλα.  
N L. *Mullus*.  
V. *Triglia*.





## *La prima età moderna*

*Pesaro: dalle Reformationes circa pisces (1499) di Giovanni Sforza alla Provisione roveresca “sopra li pesci” (1528)*

Un raffronto tra il calmiera sforzesco del 1499 e la “Provisione facta sopra li pesci”, compilata per la piazza di Pesaro sotto i Della Rovere nel 1528, consente di valutare alcuni elementi di continuità con l’età medievale. Innanzi tutto va sottolineata la rilevanza riservata nel tariffario ai mugilidi, designati con il nome collettivo di *baldigare*, rimasto in uso nel lessico piscatorio tra Rimini e Senigallia fino al Novecento<sup>139</sup>. Le “Reformationes circa pisces et vendentes eos” (1499) riportano per ben tre volte la *baldigara*, prezzata diversamente a seconda degli stadi di crescita. Le “baldigare minute”, il cui peso raggiunge sei once, vengono stimate 6 denari la libbra nei giorni di grasso, con un aumento di due denari nei giorni di magro. Per la taglia intermedia, “da sei onze in su infine a una libra”, il prezzo massimo raggiunge otto denari nei “di da mangiar carne”, a non più di dieci denari nei giorni di venerdì, sabato e viglie di precetto. Mugilidi di dimensioni superiori, “da una libra in su”, vengono infine omologati nel prezzo a *varoli* (spigole) e rombi (“denari sedece la libra de continuo”), cioè alle specie di maggior pregio, contrariamente agli odierni valori di mercato di *baldigare/mugelle*, poco richieste oggi per vari motivi, non ultimi quelli imputabili all’inquinamento delle acque costiere, specie in prossimità delle foci fluviali, loro habitat ideale. Va rimarcato poi che nelle mercuriali, con il nome collettivo di *baldigare* (o *mugelle*), erano raccolte tutte le cinque varietà di cefalo presenti nelle acque costiere adriatiche, nonostante le marcate differenze fra l’una e l’altra in quanto a sapore e gradimento gastronomico<sup>140</sup>. Nella “Provisione” del 1528, le *baldigare* “da una libra in su” vengono appaiate a *corbelli* (ombrine) e salpe e vendute a dodici quattrini nei giorni “de quadragexima et viglie”, a nove quattrini “in altri tempi”, cioè nei giorni di grasso. Gli esemplari al di sotto di una libbra di peso costavano rispettivamente sei e cinque quattrini. Il pesce nobile per eccellenza rimane sempre lo storione. A Pesaro, nel 1499, per ogni libbra di peso viene stimato dieci quattrini per ogni periodo dell’anno. Anche per *corbelli*, *dentali* (dentici) e orate il prezzo rimane costante, diversificato solo in base alla taglia: otto denari al di sotto della libbra, tredici oltre la libbra. Nella “Provisione” del 1528 rombo, pesce San Pietro, *varoli*, *dentali*, orate e scarpene vengono offerte al costo di due bolognini “in tempo de quadragexima”, mezzo grosso “in altri tempi”. Per quanto riguarda batoidei e squaloidei, nelle

<sup>139</sup> Sul cefalame si veda M.L. De Nicolò, *Pesce bianco pesce rosa. Cefalo e fragolino. Storia produzione tradizioni alimentari*, Fano 2019. Sull’ittionimo *baldigara*, particolarmente pp. 66-68.

<sup>140</sup> Cfr. ad esempio le osservazioni di Luigi Paolucci, *Le pescagioni nella zona costiera del medio Adriatico*, Ancona 1901, pp. 42-43; M.L. De Nicolò, *Del mangiar pesce*, pp. 73-74.

“Reformationes circa pisces” emanate sotto la signoria di Giovanni Sforza, si elencano solamente “raggie, tomacci, squadri et simile”, stimati quattro denari “a ogni tempo” mentre nella “Provisione” in aggiunta a “raggia”, “tomaccio”, “squadro”, si ritrovano anche “mocosa”, “pesce cane” e “archilatti”. Nella scala dei valori che tradisce evidentemente una domanda del mercato influenzata dal grado di apprezzamento culinario vigente, risultano privilegiati *squadro*, *tomaccio* e *mocosa*, posti in vendita a quattro quattrini “in la quadragexima et vigilie comandate”, tre quattrini invece “in altri tempi”. A seguire, sempre per il verisimile ordine di gradimento, la “raggia”, valutata rispettivamente tre e due quattrini e, infine, *pescecane* e *archilatti*, a due quattrini “in tempi de vigilia” e a un solo quattrino nei giorni di grasso. Rispetto alle mercuriali fanesi del XV secolo la “Provisione facta sopra li pesci” del 1528 contempla poi alcune specie mai considerate nelle liste precedenti, appartenenti alle famiglie Scomberidae, Carangidae, Mullidae e Pleuronectidae. Compaiono infatti sgombri, sardelle, triglie da fango (*barboni*), sugherelli (*sciuri*), aguglie (*aguselli*), sogliole, generi, tutti, raggruppati con la medesima stima: “schietti senza miscolanza in tempo quadrageximale et vigilie quattrini cinque la libra, in altri tempi quattrini tre”. A proposito di “pesce e pescagioni”, padre Ludovico Zacconi appunta che nel mare di Pesaro “se ne piglia tanto” e per questo non solo la città resta “lauta e abbondante”, ma “se ne manda a Urbino (fra terra), Castel Durante e in ogni altro luogo che bisogna”<sup>141</sup>. Tra i pesci di maggior pregio il padre agostiniano menziona gli storioni “di cento e passa libre l’uno”, le “linguattole cioè le sfoglie”, indicandole come i pesci “più comuni che si piglia” e ancora *varoli*, cefali e ostriche. I rapporti fra pescatori e venditori erano retti da inveterate consuetudini. La consegna del pesce ai venditori, per esempio, non si faceva a peso, ma “a refuso nelli panieri”. Inoltre, “per la loro fatica, da dieci quattrini che si cava di vendita, non li viene più che un quattrino partendosi ordinariamente il guadagno in nove e dieci parti tra paroni, pescatori e venditori” (1597)<sup>142</sup>.

---

<sup>141</sup> M.L. De Nicolò, *Dal bragozzo alla tartana. Una rivoluzione piscatoria a Pesaro in età ducale* in “Pesaro città e contà”, 2, 1992, p. 11.

<sup>142</sup> Ivi, p. 12.

*Il transito del pesce nelle città dell'interno.* Quanti intendevano portare il pesce per venderlo nei mercati urbani dell'interno, dovevano attenersi a precisi obblighi. Nella documentazione esaminata, relativamente alla città di Urbino, si prescrive che

ogn'un o sia della città, o forestiero che nella città porti pesce fresco a vendere come tenche, lasche, anguille vive o morte, pesce marino, o qual altro pesce se sia, lo debba consegnare alli soprastanti del comune e porlo nella pescaria deputata. Et quivi vendere lo faccia da colui, che il datio di quella haverà comperato, al prezzo da soprastanti limitato<sup>143</sup>.

Il prezzo doveva essere mantenuto "stabile e fermo". Nel libro "de le cose straordinarie" infatti si ribadiva l'espresso divieto di rivendere il prodotto e per quanto riguardava la merce in transito, a garanzia dell'approvvigionamento alimentare della città, si ordinava di ottemperare alla seguente prescrizione:

... chi passerà con pesce fresco per la città et suo contado per portarlo a vendere altrove, ovunque sia, sia tenuto a lasciare il terzo da venderlo nella città, sotto pena della perdita di tutto il pesce ... ma il resto vendasi dove et come è detto et li portatori di quello siano tenuti a darne alli soprastanti una libra per soma per ciascuno secondo l'antica usanza per la regaglia loro.

Anche gli statuti durantini prescrivevano obblighi del tutto simili. Ai *superstites victualium* spettava infatti l'incombenza di "fare podimo<sup>144</sup> sive apprezzare res"<sup>145</sup> specialmente le vivande al dettaglio come il pesce fresco. Questi, il cui ufficio pro tempore era bimestrale, avevano il diritto di ricevere da ogni dettagliante "libram unam piscium pro quolibet podimo et pro quolibet superstitem"<sup>146</sup>.

---

<sup>143</sup> *Statuti del comune di Urbino de le cose straordinarie tradotti di latino in volgare*, Pesaro 1559, libro V, rubr. 12: *Del modo che tener si debba in vendere il pesce*.

<sup>144</sup> *Podimo*: il *Dizionario etimologico italiano* (vol. IV, p. 2986), registra il termine *podumo* nel significato di calmiera. Deriverebbe dal greco bizantino *hypòdeigma*, esemplare, modello, mostra, campione. Si vedano anche le voci *apodismum*, *podismalis*, *podismum* nel significato di misura (di lunghezza), P. Sella, *Glossario latino emiliano*, Città del Vaticano 1937. Negli statuti di Fano (1508) si documenta la forma "gualmedrio seu podumo" a significare calmiera (libro V, rubr. 29), P. Sella, *Glossario latino emiliano. Stato della Chiesa - Veneto - Abruzzi*, Città del Vaticano 1944, pp. 279, 450.

<sup>145</sup> *Statuta terrae Durantis*, Urbini 1596, libro I, rubr. 21: *De officis et mercede superstitem victualium*, c. 24.

<sup>146</sup> *Statuta terrae Durantis*, c. 24v.

*Calmiere del pesce di Giovanni Sforza (Pesaro, 1499)*

[...] prexio de pesci che si hanno a vendere in la cita de Pesaro da observarse sotto la infrascripta pena et prima che

Pesci minuti de qual sorte se sia se debono vendere i dì da mangiar carne denari quatro la libra et non più. El venere sabbato vigilie et quaresima i dicti pesci minuti intendendo in quilli agoselli anchora denari sei la libra.

Item pesci maggiori zoe baldigare minute in sino al peso de sei onze el dì da mangiar carne denari sei la libra. El venere sabbato et vigilie denari octo la libra.

Item da sei onze in su infine a una libra i dì di carne denari octo la libra. El venere sabbato et vigilie denari decie la libra.

Iem baldigare varoli et rombi da una libra in su denari sedece la libra de continuo.

Corbelli dentali et orate da una libra in giù denari octo la libra. Da una libra in su denari tredecie la libra de continuo.

Storioni freschi a ogni tempo quatrini dece la libra.

Raggie tomacci squadri et simili denari quatro la libra a ogni tempo.

Tenche e lucci da Perosia de libra et de li in su denari sedece la libra.

Tenche et lucci predicti neanche de libra denari dodece la libra.

Lasche de Perosia denari octo la libra [...]

Pisauri die XXVIII octobris 1499

*Calmiere del pesce di età roveresca (Pesaro, 1528)*

Provisione facta supra li pesci da vendere per ordine comissione et mandato del R(everendissi)mo mon(signo)re il vescovo de Senegaglia del stato de Urbino de Pesaro et Governatore Generale.

Storioni grosso uno la libra

Squadri, Tomaccio, Mocoso in la quadragesima et vigilie comandate q(uatri)ni q(u)atro la libra et in altri tempi quatrini tre la libra

Raggia in tempo quadragesimale et vigilie q(atri)ni tre la libra in altri tempi q(uatri)ni dui.

Pesce cane & Archilatti in tempo di vigilia quatrini dui in altri tempi quatrini uno la libra.

Rombo Pesce Sampero che sian più de libra in tempo de quadragesima et vigilie bolognini dui la libra et in altri tempi mezzo grosso.

Varoli, Dentali, Orate et Scorpene essendo più de libra in tempo de quadragesima et vigilie bolognini duj la libra; in altri tempi mezzo grosso.

Corbelli, Baldigare et Salpe da una libra in su il di de quadragesima et vigilie quatrini dodice la libra; in altri tempi quatrini nove. Quelli che sono manco de libra, in tempo quadragesimale et vigilie quatrini sei la libra, in altri tempi q(uatri)ni cinque la libra.

Sombri, Aguselli, Sardelle, Sciuri, Barboni, Soye [sogliole] che siano schietti senza altra miscolanza in tempo quadragesimale et vigilie quatrini cinque la libra in altri tempi quatrini tri.

Calamari bolognino uno et din(ari) quatro la libra in tempo quadragesimale et vigilie, in altri tempi bolognini uno

Gambari de mare al tempo quadragesimale et vigilie quatrini sei la libra; in altri tempi quatro quatrini.

Tenghe & Lucci & Lasche de lago de Perosia, da Comacchio et altri lochi se habino ad extimare per la extimatione secondo la qualità delli tempi.

Biblioteca Oliveriana Pesaro, ms. 960, *Lettere ducali*, vol. VII, c. 71r, 11 marzo 1528

*Le “Tavole dei pescatori” del secondo Cinquecento. Rimini (1568), Fano (1585), Ancona (1595)*

*Rimini.* Uno dei più antichi riferimenti di tassazione, relativamente allo sfruttamento delle risorse ittiche nelle acque di giurisdizione cittadina, risale all'epoca malatestiana e più precisamente al 1475, data della concessione rilasciata da Roberto Malatesti a Opizzone da Ravenna dell'appalto dei dazi del comune di Rimini fra cui appunto rientrava anche il “dazio del pesse de la terra”<sup>147</sup>. Nel 1494, nella scrittura che documenta l'appalto assegnato ai fratelli Tingoli, la medesima imposta viene denominata dazio sulle “barche pescarezze della terra”, mentre nel 1502 si ritorna all'antica designazione di “pesse de la terra”. In ogni caso comunque, nonostante le diverse intitolazioni, la tassa colpiva l'estrazione di pesce in acque costiere ad opera di pescatori e barche locali ed era distinta dall'altra che gravava invece sul pesce che facevano confluire sul mercato di Rimini i pescatori “forestieri”, indicata separatamente nel “Conto de le intrade de la comunità de Arimino” (1503) appunto come “datio del pesse forestiero”<sup>148</sup>. La preoccupazione del governo al mantenimento di una adeguata provvigione di pesce per la piazza cittadina aveva dettato una prassi che, ad evitare possibili speculazioni con trasferimento del prodotto in altri territori, obbligava gli operatori del settore (pescivendoli, pescatori, *parcenevoli*) a condurre subito dopo lo sbarco tutto il pescato nella piazza della Fontana, unico luogo deputato alla vendita (1511)<sup>149</sup>. I reiterati bandi emessi negli anni a seguire allo scopo di garantire le necessità della popolazione e per limitare le inevitabili frodi e manovre speculative dei soggetti preposti alla produzione e commercializzazione del pesce, confermano comunque la riluttanza di molti al rispetto della normativa. Uno dei capitoli d'appalto più antichi a nostra disposizione “sopra il datio ovvero datii delle barche pescarezze e pescie terriero e forestiero” risale al 1568 e il regolamento ad esso inerente può essere riassunto nei seguenti punti: entro tre giorni dalla pubblicazione dei capitoli (maggio 1568) i “padroni” di “barche pescarezze ovvero tratte da mare”, o coloro che le “patronezano”, per poter godere di una libera pratica, avrebbero dovuto accettare per contratto, debitamente registrato dal cancelliere della comunità, l'impegno di pescare con le loro tratte “continovamente”, dalla data di concessione fino a tutto aprile dell'anno seguente, senza allontanarsi dalla “città e distretto di Rimino”.

<sup>147</sup> G.L. Masetti Zannini, *La Signoria di Pandolfo IV Malatesti (1482-1528)*, Rimini 2003, pp. 271-272.

<sup>148</sup> Archivio di stato Venezia, *Commemoriali*, reg. 16, c. 232; R. Predelli, *I libri commemoriali della Repubblica di Venezia*, vol. V, Venezia 1901, nr. 233, p. 256; Masetti Zannini, *La signoria di Pandolfo IV*, p. 275. Si veda inoltre Predelli, *I libri commemoriali*, V, nr. 246, p. 259: “Nota (in volgare) delle rendite del comune di Rimini: il dazio dei pistori, annui ducati 250, quello del pesce forestiero, ducati 50; sul dazio del pesce della città il signore pagava al comune ducati 14” (1503).

<sup>149</sup> Archivio di stato Rimini (ASRimini), Archivio storico comunale Rimini (ASCRimini), AP 853, *Consigli*, 1510-1517, c. 96v, 7 marzo 1511.

Ai non ottemperanti si vietava categoricamente “il poter pescare in alcun luogo ovvero in qualunque luogo della giurisdizione di Rimini”. Rimanevano esentati i pescatori di Burano (*buranelli*), ai quali però era fatto obbligo di “condurre e vendere alla piazza e pescaria di Rimini tutto il pesce che piglieranno” e a non trasferirlo altrove. Quanti avessero voluto esercitare la pesca con lo spontale “per suo piacere e per uso proprio” erano abilitati a farlo solo “notificando al datiero del volere pescare”. Durante la quaresima e nei giorni di vigilia, di venerdì e sabato, le *tratte* dovevano rimanere perennemente in attività, con soste solo nell’eventualità di condizioni meteorologiche avverse alle normali operazioni di pesca. Il pesce subito dopo lo sbarco doveva essere immediatamente trasportato alla pescheria, prima della cernita, “purgato da vilumara, alga e altra immondizia” e venduto a peso (“alle bilanze”). Ai “padroni della barca o tratta” ai “padronizzanti”, ai “marinari”, ai “partionevoli”, ai “grancini” veniva concessa la facoltà di trattenere, esente da dazio, una quantità di pesce “infin una libra e mezza per persona d’essi intervenienti o aiutanti per uso proprio e delle loro famiglie”. I venditori di pesce dovevano rispettare il tariffario che stabiliva i prezzi delle varie specie ittiche sanciti dall’autorità, allegato al capitolato d’appalto. La comunità concedeva la facoltà di esportare fuori dal territorio comunale parte del pesce, “con saputa del datiero”, solo nel caso i pescatori “pigliassero quantità di pescie sovrabbondante al bisogno della città”, limitatamente però al mese di maggio. Per tutto il XVI secolo da parte dell’appaltatore del dazio sulla pesca si documentano poi le concessioni in subappalto dei cespiti derivanti dalla pesca esercitata nei litorali di Bellaria<sup>150</sup> e di Cattolica<sup>151</sup>. In quest’ultima località erano osti e pescatori ad alternarsi nel subappalto della “pescasion de la Catolica”, o “ius piscandi in loco Catolice”, e si muovevano nel braccio di mare compreso fra i fiumi Tavollo e Conca<sup>152</sup>. Un decreto del legato Aldobrandini del 1603, su richiesta del governo di Rimini, autorizzerà l’assegnamento dei proventi di queste attività alieutiche all’ufficiale deputato, in veste di capitano del borgo di Cattolica, al controllo del litorale in quegli anni particolarmente battuto da frequenti incursioni corsare, con la condizione però di risiedere *in loco* per garantire la difesa e per rendere gli abitanti “più sicuri tanto de Turchi come d’altro”<sup>153</sup>. Si trattava comunque di un diritto di pesca che toccava uno spazio costiero assai limitato, tanto che nel 1577 era stato necessario ricorrere al

---

<sup>150</sup> Il Clementini nel suo *Raccolto storico* menziona una lettera di Carlo Malatesti spedita da “Bellaere, ove si tratteneva per ricreazione della pesca” (1389). Giambattista Belluzzi, alla data 31 agosto 1536 annotava nel suo diario: “Andassimo a Bellaire a pescare con molte rete ..., dove stessimo a piacere due dì e pigliamo molto pescie”, G.B. Belluzzi, *Diario autobiografico*, Napoli 1907, p. 65, citato in M.L. De Nicolò, *La navigazione e la pesca*, in *Storia illustrata di Rimini*, vol. II, Milano 1990, p. 578.

<sup>151</sup> Sui dazi imposti dalla comunità si vedano le serie *Dazi e Vendite di dazi* in ASRimini, ASCRimini.

<sup>152</sup> Sul dazio della pesca di Cattolica vd. M.L. De Nicolò, *La strada e il mare*, Villa Verucchio 1993, pp. 213-214.

<sup>153</sup> Ivi, pp. 216-217.

sorteggio per dare adito alle due *tratte* in attività nel lido di Cattolica di praticare la pesca senza ledersi a vicenda. In quell'occasione infatti le autorità riminesi, per dirimere la controversia e al contempo regolamentare l'accesso alla risorsa, erano addivenute alla deliberazione di dettare per ogni *tratta* spazi e tempi di lavoro alternando le percorrenze nel braccio di mare dal confine con la Marca alla foce del Conca:

Intendiamo il dispartire nato tra due tratte che sono costà per il pescare che ciascuna d'esse vuole pescare in un luogo, però li farete chiamare da noi et caverete alla presentia loro a sorte chi debba la prima sera pescare dalla Cattolica alla Conca et l'altra dalla Conca in su fin alla sua iurisditione et dalla prima sera in poi che scambievolmente vadano a pescare una sera per uno dalla Cattolica alla Conca, in modo che ad ognuno tocchi andar dove sarà stato l'altro la sera precedente<sup>154</sup>.

L'interesse verso questo tratto di mare era motivato dalla sua pescosità, confermata del resto anche dalle annotazioni di Raffaele Adimari che agli inizi del Seicento decantava l'abbondanza di pesce nelle acque costiere di pertinenza della città e del litorale di Cattolica:

... de pesci poi non accade a dirne essendo la città appresso il mar e fiumi massime nelli mesi di aprile, maggio, settembre e ottobre, che in questi per ordinario fa il suo passaggio e se ne pigliano le barche piene, che alcuna volta per la gran copia se ne dà per tre e quattro quattrini la libra, ch'è d'onze diciotto e anco per manco<sup>155</sup> [...] In questa istessa marina [di Cattolica], come di sopra vi è stato miglior per il tempo passato una spiaggia buonissima, che dà comodità alli pescatori di pigliare buoni e grossi cevali, meglio et altri pesci di buona e esquisita qualità: massime per essere luoco puoco travagliato dalle tempeste maritime, come golfo guardato dal monte di Pesaro<sup>156</sup>.

In entrambe le citazioni, al di là delle eventuali possibili esagerazioni encomiastiche dell'Adimari per i luoghi patrî, emerge un dato assai significativo a definire lo stato delle attività alieutiche a Rimini nei primi secoli dell'età moderna che è tradito sia dai riferimenti ai mesi estivi, sia dalle qualità dei pesci menzionati, da cui si evince che agli inizi del Seicento si praticava una pesca essenzialmente litoranea e si avverte ancora la mancanza di una marineria organizzata per la pesca in acque alturiere che di là a poco prenderà piede.

---

<sup>154</sup> Ivi, p. 215.

<sup>155</sup> R. Adimari, *Sito riminese*, Brescia 1616, I, pp. 13-14.

<sup>156</sup> Ivi, II, p. 20. Sulla salubrità dell'aria, l'efficacia del clima e della dieta alimentare per la salute dei riminesi, l'Adimari portava l'esempio di tale "donna Giouanna", madre di "paron Giouanno pescatore" (da identificarsi verosimilmente con Giovanni Gangi): "È campata 110 anni sì che facilmente si può credere l'aria essere salutifera & bona e i campi (come si sà) fecondi". Riguardo a queste "persone da bene & bone", precisa anche che dimoravano "nella contrada del fiume del Borgo di San Giuliano" (Ivi, I, p. 4).



## *Pesci e naturalisti nel Cinquecento riminese*

Nel carteggio con Ulisse Aldrovandi, Costanzo Felici, suo corrispondente da Rimini, lascia notizia di un ittiologo del luogo con queste parole:

Gli è qui un galanthomo, buonissimo poeta, messo e collocato nel numero de' buoni poeti, che ha composto un trattatello de pesci in ottava rima, opera certo molto vaga, se ben piccola, dove racconta tutti li nomi suoi distinti per le sue classe e per il suo genere, ritrovando per delinearlo meglio qualche sua notevole proprietà.

Nella lettera, inviata da Rimini il 30 maggio del 1573 all'indirizzo dell'Aldrovandi, Felici segnala all'amico il lavoro di quel naturalista: "Questo homo si chiama messer Malatesta Fiordana, e l'opera è piccolina che non molta fatica ricerca, perhò sto ad aspettare vostra risposta"<sup>157</sup>. Felici era dell'avviso che grazie alla mediazione dell'autorevole scienziato bolognese, il poema sui pesci del Fiordiano, personaggio ben noto in città, dottore *in utroque* e membro della pubblica amministrazione fin dal 1556<sup>158</sup>, avrebbe potuto essere stampato subito, anche perché la modesta quantità di pagine del testo non comportava un particolare sforzo editoriale. La mediazione del medico di Piobbico però non aveva portato alcun risultato visto che l'opera verrà stampata postuma solo tre anni più tardi, per i tipi di Bernardino Pasini, grazie all'interessamento di un nipote dello stesso Fiordiano, Giulio Cesare Bonadies. Medico di professione, il Bonadies ne aveva curato l'edizione inserendovi anche una dedica al vescovo di Ancona, che, risiedendo in una località di mare, avrebbe avuto modo "di stimarla e haverla a caro quanto è maggiore la comodità di poter far paragone se è vera o no, per la vicinanza e continua cattura di pesci che si fa in cotesta città"<sup>159</sup>, verificando dal vivo l'esattezza della compilazione scientifica. Fra le pagine introduttive era stata inserita anche la lettera in allegato al brogliaccio dato in dono al nipote "filosopho e medico" dove Fiordiano "senza stare più ad aspettare"

<sup>157</sup> C. Felici, *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino 1982, lettera nr. 59, p. 154. Sul Fiordiano si vedano le pagine dedicategli da C. Tonini, *La coltura letteraria e scientifica in Rimini dal secolo XIV ai primordi del XIX*, Rimini 1884, rist. an. a cura di P. Del Bianco, Rimini 1988, pp. 293-314. La ristampa dell'opera presenta in appendice la *Vita e opere di Carlo Tonini*, a cura di Gian Ludovico Masetti Zannini. Notizie biografiche su Malatesta Fiordiano anche in Biblioteca Gambalunga Rimini, SC-MS 195, G. Urbani, *Raccolta di scrittori e prelati riminesi con varie notizie che riguardano alcuni di essi*, cc.277-279, 663. Si veda ora A.J. Grieco, *Fiordiano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento*, in *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Laurioux, L. Moulinier-Broggi, Roma 2001, pp. 305-317. Sull' "uomo politico, membro dei consiglio cittadino e rimatore dilettante" cf. A. Turchini, *La Romagna nel Cinquecento*, II, *Romagna illustrata*, Cesena 2003, p. 49, in cui si commenta la sua *Canzone in lode della magnifica città di Rimino ...*, Bologna 1573, opera riedita a cura di I. Gigli, Rimini 1984.

<sup>158</sup> Tonini, *La coltura letteraria e scientifica cit.*, p. 294.

<sup>159</sup> Il nipote del Fiordiano dedicava l'*Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d'hoggi conosciuti al mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, si latini come moderni volgari d'uno in uno, composta in ottava rima da messer Malatesta Fiordiano da Rimino*, Arimini apud Berardino Pasini MDLXXVI.

spiegava la sua decisione di consegnargli il “presente libretto” così com’era, anche se non rispondente a “quella perfezione” da lui auspicata<sup>160</sup> che avrebbe richiesto “molto più tempo” ed esprimeva il desiderio, in caso di stampa, che fosse corredato delle “figure di tutti li pesci come sono nel mio libretto scritto a mano”. Il poetanaturalista riminese palesava l’intima speranza che la sua laboriosa compilazione venisse apprezzata dal nipote se non altro per la “diligentia, studio e tempo ... speso a metter insieme questi pesci”. Giulio Cesare Bonadies, essendo medico, avrebbe potuto peraltro indubbiamente farne buon uso anche come una sorta di manuale dietetico, visto che il pesce era da considerarsi un genere di sussistenza di largo consumo, “vivendo come fanno gli huomini un terzo della vita loro col cibo dei viventi del mare” in osservanza dei numerosi giorni di astinenza fissati dalla Chiesa che obbligavano l’esclusivo uso di alimenti di magro. Nella seconda metà del Cinquecento, l’applicazione dei decreti del concilio di Trento e l’irrigidimento delle regole comportamentali delle popolazioni rimaste fedeli alla Chiesa di Roma aveva influito anche sul regime alimentare. Restrizioni sul consumo dei cibi ritenuti “di grasso” erano richieste in tutti i giorni di quaresima ad esclusione delle domeniche, nelle giornate del mercoledì, del venerdì e del sabato durante il periodo dell’avvento e per la vigilia di numerose altre festività distribuite nel corso dell’anno, oltreché in occasione di quelle precedenti le feste patronali. Dunque aumentando i cosiddetti giorni di magro, nelle regioni dell’area cattolica prendeva impulso anche il commercio del pesce e di pari passo l’interesse dietetico e culinario verso questo alimento che, contrariamente al passato, viene rivalutato anche nelle sue proprietà organolettiche<sup>161</sup>. Negli ultimi tre decenni del Cinquecento infatti, sulla spinta della precettistica religiosa, sono molti i medici a studiare la fauna ittica di maggior consumo alimentare al fine di rivalutarne la commestibilità e formulare, sulla scorta di una rivisitazione della medicina tradizionale, una sorta di graduatoria delle varie specie per quanto concerne gli apporti nutritivi e il grado di digeribilità, senza escludere anche consigli di carattere gastronomico utili a controbilanciare gli eventuali difetti riconosciuti al pesce, universalmente considerato “di poca sostanza”<sup>162</sup>. Al contempo si danno alle stampe opere enciclopediche che mirano a raccogliere tutte le informazioni possibili sulla fauna ittica sia sulla base delle cognizioni tramandate dalla letteratura scientifica di età classica e medievale, sia

---

<sup>160</sup> Nelle intenzioni il Fiordiano avrebbe voluto in un secondo trattato “mostrare non solo come i pesci (che propriamente sono li spinosi) combattano fra di loro, ma ancora come gli animali e mostri del mare che sono (li cartaginosi e li cetacei) e di rabia e di forza, e di smisurata grandezza trapassino tutti gl’altri animali del mondo” ed in un terzo “dispiegare alle genti la qualità e nobiltà del bisso, del corallo, della porpora, delle perle e ambra e simili ricchezze marine”. Il completamento dello studio avrebbe comportato una ricerca molto più laboriosa del previsto, incompatibile con i suoi molti impegni per “li varii impedimenti che alla giornata nascono” e per questo si era persuaso a sospendere l’opera.

<sup>161</sup> Su questo argomento vd. M.L. De Nicolò, *Mangiar pesce nell’età moderna*, Fano 2004.

<sup>162</sup> Sono molti gli autori che si confermano di quest’avviso, valga per tutti la puntuale analisi, con relativi suggerimenti volti ad integrare le diete a base di pesce, proposta su questo tema dall’archiatra pontificio Paolo Zacchia, *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637.

grazie ai nuovi apporti della ricerca personale degli autori e delle testimonianze raccolte dalla viva voce di pescatori e naviganti<sup>163</sup>. Le creature marine, spogliate di quell'aura di negatività di cui le aveva connotate la medicina medievale, diventano oggetto di un interesse nuovo, anche se per alcune specie non ancora perfettamente identificate persistono le convinzioni di carattere leggendario e superstizioso della cultura popolare, come nel caso dei mostri marini<sup>164</sup>. È in questo clima culturale che si inserisce la ricerca di Malatesta Fiordiano già segnalata, così come la lunga serie di corrispondenze tra scienziati e naturalisti di cui il carteggio che allaccia Ulisse Aldrovandi con Costanzo Felici ne è un esempio. Il Felici sottopone all'attenzione dell'Aldrovandi alcuni esemplari di pesci, che si premura di spedire con un puntuale corredo delle corrispettive denominazioni volgari<sup>165</sup>. Ecco l'elenco:

Il primo si chiama *agusella*, che tanto significa quanto aco, che penso sia l'*acus* scritto dagli autori. Si chiama ancora d'alcuno *strenghes*, per essere lunghi a quella similitudine.

Il 2° si chiama *pesce corvo* o *corbello*; ve n'è assai grande, è bon pesce da magnare. Se sia il corvo degli antichi il lasso al vostro giudizio.

Il 3° si dimanda *rosciolo*, per essere machiato de rosso in tutto: non me ne vene a mente che cosa sia appresso gli antichi; è un bonissimo pesce da magnare.

Il 4° si chiama *pesce molle*, che veramente ha una carne molle e quasi lucida; e pur si magna.

Il 5° si è un *squadro*, detto *squatina* dagli antichi.

Il 6° si è una *cappa tonda*.

Il 7° si è una *sfoglia*, così chiamata volgarmente.

L'8° si è una *stella marina*.

Il 9° sonno doi *pesci ragni*, che hanno quella spina così venenosa che causa così gravi dolori et emphiagioni.

Il 10° si è un *pesce cavallo* così volgarmente detto; o sia l'*hippocampus* o qualche altra cosa.

<sup>163</sup> L. Nonnius, *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarium*, Antverpiae 1616.

<sup>164</sup> Sul dibattito riguardo al problema delle creature leggendarie ed in particolare sui mostri marini in Adriatico vd. M.L. De Nicolò, *Maris Monstrum*, Fano 1998; Eadem, *Mostri marini in Adriatico* in "Navis. Rassegna di studi di archeologia, etnologia me storia navale", 1, 1999, pp. 9-22.

<sup>165</sup> Felici, *Lettere* cit., lett. 6, pp.39-40, Rimini 20 ottobre 1557. Il corsivo, in aggiunta ai termini latini, è nostro. Per l'ittionimia volgare di area veneziana è utile anche la consultazione di C. Messisbugo, *Libro novo nel quale s'insegna a far ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Venezia 1557; vd. G. Folena, *Per la storia della ittionimia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, in "Bollettino dell'atlante linguistico mediterraneo", 5-6, 1963-1964, pp. 61-96, sul Messisbugo pp.73-75.

L'11° si è una *cappa santa* con del'alcioni o principio de sponga che sia; *pecten* detto, credo dagli antichi.

Il 12° si è una *lumaca marina*, de quelle che producono la porpora.

A questi si aggiungono poi “lumachette marine” e “doi altri conchilii” non meglio definiti. In una seconda missiva il medico marchigiano accenna allo “sturione piccolo”, da identificarsi nell'ittionimia volgare con la *porcelletta*, denominazione richiamata anche nelle “tablelle” o tariffari del pesce da esporre per la vendita al pubblico<sup>166</sup> e si sofferma a disquisire anche sull'uranoscopio, palesando comunque la sua incertezza riguardo alla possibile individuazione nella nomenclatura popolare<sup>167</sup>:

Circa al'altro pesce lucerna a me pare d'havere inteso da pescatori che luce di notte tal pesce con le sue ale, che è bello certo quando è fresco, che simigliano dette ale a occhi di penne de pavoni: qui il chiamano li pescatori se ben mi ricorda, *capo grosso*.

La campionatura di pesci adriatici prosegue con l'invio nel 1558, pur nella difficoltà di trovarne a causa della scarsa produzione di quell'anno, di ulteriori specie e di esemplari almeno all'apparenza con alcune diversità rispetto ad altri dello stesso genere già spediti in precedenza<sup>168</sup>:

Per dirvi la verità, se n'è preso tanto poco questo anno che non ne viddi mai meno; non s'è preso altro che *raggie moccose*, *cani* e *anguilatti* <sup>169</sup>e simili, de piccoli *sardoncelli* assai ... Vi mando prima una *porcelletta* che si pol dire un sturione piccolo; vi mando un *pesce gatto* che ha la pelle aspera come quella della *squatina*: questo è pesce rarissimo in queste bande. Vi mando una *scarpèna*, pesce depinto dal Mathiolo<sup>170</sup>, se ben mi ricorda, nel capitolo del scorpione marino; se sia o non sia il lassarò al vostro giudizio. Vi mando un *anguillato*, così chiamato da questi nostri pescatori, fratello del pesce cane; è differente che è un poco meglio da magnare et questo ha doi spine bianche e grosse nella schiena. ... Vi mando una torpedine, ditto dai nostri pescatori *pesce tremolo*. Vi mando una coda sottile e piccola de *pastinaca marina*. Vi mando un altro *aco marino*, differente assai dall'altro che vi mandai: questo il trovai io longo il lito della marina.

<sup>166</sup> Felici, *Lettere* cit. lett. 7, p. 41.

<sup>167</sup> Ivi, lett. 5, p. 36, Rimini 30 settembre 1557.

<sup>168</sup> Ivi, lett.9, p. 45, Rimini 22 aprile 1558.

<sup>169</sup> Questi pesci venivano catturati all'amo, con il *pelago*. Le *raggie moccose* corrispondono alle *mocidae* degli statuti anconetani. Per l'ittionimia volgare di area riminese, G. Quondamatteo, G. Bellosi, *Romagna civiltà*, II, *I dialetti: grammatica e dizionari*, Imola 1977, pp. 83-91. Ad esempio il pesce lucerna, nel dialetto riminese, viene chiamato “bach in chèv”, cioè “bocca in capo”.

<sup>170</sup> Pietro Andrea Mattioli inserisce infatti il disegno della *scarpèna* nel II libro de *I discorsi ... nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia Medicinale*, Venezia 1568, p.337, quando si porta a spiegare la differenza fra lo *scorpione marino* e la *scarpèna*, che alcuni ritenevano “una medesima cosa”.

Molti di questi pesci li ritroviamo catalogati, suddivisi in “schiere”, anche nel trattatello del Fiordiano<sup>171</sup>, dove si nominano la “ragia mucosa, ovvero bavosa”, il “tremolo”, l’“arquilatto”, dal Felici erroneamente chiamato *anguillato* e anche il corrispettivo dell’*uranoscopos*, cioè il pesce “capone” altrimenti detto anche “testone” o “bocca in capo” che il Felici, riprendendone il nome dalla viva voce dei pescatori chiamava “capo grosso”. La compilazione prodotta dal Fiordiano, rapportandosi di volta in volta per il riconoscimento delle varie specie ai nomi locali, si offre indubbiamente come un interessante documento del grado di conoscenza della materia in un’epoca, quella rinascimentale che, nonostante le difficoltà nel reperimento della fauna ittica, spinge autorevoli studiosi quali Rondelet<sup>172</sup>, Belon<sup>173</sup>, Salviani<sup>174</sup>, Gesner<sup>175</sup> e lo stesso Aldrovandi<sup>176</sup> a pubblicare opere sui pesci dando alle stampe anche le corrispondenti rappresentazioni iconografiche<sup>177</sup>. Pierre Belon, celebre naturalista francese, durante un suo viaggio in Italia si era fermato anche a Rimini e ad Ancona, dove aveva raccolto appunti utili ai suoi studi ittologici. A Rimini infatti si era avvalso della collaborazione di Costanzo Felici che aveva poi messo a corrente dell’incontro con Belon l’amico Ulisse Aldrovandi in una lettera spedita da Piobbico (1 marzo 1573):

Haria hauto piacere che fossero stampate quelle cose che scrivete del Bellonio, perché haria visto volentieri le cose sue, tanto maggiormente che, quando tornava da quelle sue peregrinatione in Rimini, raggionamo a longo de molte cose, et anco in Rimini notò molte cose de quali gli avertì io, e volse anche il mio nome in scritto”<sup>178</sup>.

Del soggiorno riminese del Belon dà conferma anche Conrad Gesner, riportando nei suoi scritti che lo studioso francese gli aveva raccontato, nel 1557, di uno strano pesce mostratogli da un illustre medico di Rimini, *Constantius Felicius Durantius*, identificabile senza ombra di dubbio con Costanzo Felici<sup>179</sup>.

<sup>171</sup> Il trattatello, inserito nell’*Operetta* ha per titolo *I pesci di messer Malatesta Fiordiano messi in ottava rima con la distinzione di tutte le spetie loro e con la espressione de li nomi, così latini come volgari, e massime secondo l’uso di Roma e di Venezia raccolti da varii e diversi autori e particolarmente da Opiano e da Rondeletio*.

<sup>172</sup> G. Rondelet, *Libri de piscibus marinis*, Lugduni 1554.

<sup>173</sup> P. Belon, *Histoire naturelle des estranges poissons marins, avec la peinture et description du dauphin et de plusieurs autres*, Paris 1551; Idem, *De aquatilibus libri duo*, Paris 1553.

<sup>174</sup> I. Salviani, *Aquatilium animalium historiae*, Roma 1554.

<sup>175</sup> C. Gesner, *Historia animalium Liber IV. De piscium et aquatilium animantium natura*, Francoforte 1620.

<sup>176</sup> U. Aldrovandi, *De piscibus Libri V et de Cetis Lib. Unus*, Bologna 1638.

<sup>177</sup> Sull’argomento G. Olmi, *L’inventario del mondo. Catalogazione della natura e luoghi del sapere nella prima età moderna*, Bologna 1992; sulle indagini ittologiche in età rinascimentale, G. Olmi, L. Tongiorgi Tomasi, *De piscibus. La bottega artistica di Ulisse Aldrovandi e l’immagine naturalistica*, Roma 1993; sui nomi dei pesci nel gergo volgare, G. Folena, *Per la storia dell’ittionomia volgare*, in Olmi, Tongiorgi Tomasi, *De piscibus. Appendice*.

<sup>178</sup> C. Felici, *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino 1982, p. 148.

<sup>179</sup> Gesner, IV, p. 1126. Si veda a proposito Ph. Glardon, *L’histoire naturelle au XVIe siècle*.

*Fano*. Nel 1585 il consiglio generale della città di Fano e il “Magnifico Magistrato dei Signori Priori” approvano e pubblicano i prezzi del pesce dopo aver indicato nel preambolo le categorie che dovevano attenersi al rispetto del calmiere, cioè pescatori, pesatori, venditori.

Nelli mesi d’aprile, maggio et giugno, et in tutti gl’altri mesi dell’anno tutti i pescatori et pesatori et venditori di pesce di tratta, o di spontale, o di palata, o di qual altro modo si sia terrieri o forastieri siano obbligati vendere con gl’infrascritti prezzi.

La distinta dei prezzi comprende una notevole varietà di pesci, oltre ad alcuni molluschi bivalvi e crostacei: *suri, barboni, sardelle, sgombri, baldigare, corbelli, varoli, sardonì, sarache, anguille marine, raggia, mocosa, squadro, baraccole, gò, roscioli, sfoglie, rombi, rombetti, zanchetti, gavoni, non nati* unitamente a *poverazze, ostreghe* (e *ostreglette*) e *gambari*. La lista prende in considerazione poi i prodotti ittici d’importazione, vale a dire le “anguille da Comacchio” e ancora lucci, tinche e lasche provenienti dal lago Trasimeno. Agli “stimatori del pesce”, al podestà e ai priori, viene data libertà “di potere alterare e sminuire detti prezzi di ciascuna sorte de pesci ad ogni tempo secondo l’abbondanza e la carestia de pesci”, ma senza ‘eccedere’ oltre due quattrini per ogni libbra. Si obbligano pescatori e pescivendoli a non vendere la merce “a parte, ma solo a peso e a libra”. Per garantire un adeguato rifornimento alimentare e allo stesso tempo per tutelare il lavoro di produttori e venditori al dettaglio, i prezzi erano concordati tra le parti (autorità e dettaglianti), ma di rado si trova traccia scritta di queste pattuizioni, trattandosi verosimilmente di comportamenti consuetudinari. Fanno eccezione le disposizioni registrate negli statuti di Trieste. Nella rubrica del primo libro intitolato *Delli pescatori* si stabilisce appunto che “li giudici e provvisori in termine di giorni otto dal loro ingresso in officio si faccino venir davanti tutti i pescatori, o la maggior parte, e trattino e consultino con quelli del prezzo di qualsivoglia sorta di pesci ...”<sup>180</sup>. Se ne esplicita poi l’intento: “li pescatori non siano astretti per la modicità del prezzo fallire e abandonar l’esercizio del pescare”. Occorreva al contempo garantire un razionale andamento del mercato anche a vantaggio del consumo popolare, disciplinando i prezzi rapportandoli a quelli formulati dagli amministratori dell’annona delle città limitrofe. La distinta dei prezzi del pesce poteva dunque subire oscillazioni in base ai reciproci rapporti intercorrenti tra

---

*Introduction, étude et édition critique de La nature et diversité des poissons de Pierre Belon (1555)*, Genève 2011, p. 107.

<sup>180</sup> *Statuta inclytæ civitatis Tergesti*, Utini 1727, p. 91, prima edizione Utini 1626. Sul pesce e regolamentazione della vendita si rimanda a M.L. Iona, *Istituti e alimenti dagli statuti dell’area friulano-giuliana in Archivi per la storia dell’alimentazione*, vol. I, Roma 1995, pp. 627-628.

le autorità comunali delegate e la categoria dei venditori al dettaglio. Tornando all'analisi del calmiere fanese del 1585, nell'elenco delle specie ittiche, spicca il ricorso ad alcuni ittionimi, cioè *gò* e *gavoni*, che tradiscono una contaminazione del lessico piscatorio locale. Con il termine *gò* i veneziani riconoscevano il ghiozzo, che nelle Marche era denominato *goatto* (*guvàtul* a Fano), o paganello<sup>181</sup>. I *gavoni* invece appartengono alla famiglia Atherinadae. Si tratta del latterino sardaro (o *anguella*), documentato nelle Marche con la dizione *agone*, *aquadella*. Nel Veneto e in Istria si incontra anche la voce *geral*<sup>182</sup>. Ancora oggi a Fano l'*Atherina boyeri* viene detta *aquadèl* e *gavòn*<sup>183</sup>. L'ittionimo è diffuso lungo la costa orientale adriatica fino a Cavtat, come dimostrano gli studi del Deanović<sup>184</sup>. Nel calmiere fanese *gavoni* e *nonnati*<sup>185</sup> sono segnati a soli quattro quattrini alla libbra, senza variazioni del prezzo per tutto il corso dell'anno. Lo stesso si riscontra anche per le *zanchette*, in vendita al medesimo prezzo "ad ogni tempo". Costituiscono prevalentemente un cibo popolare, consumati soprattutto in frittura. Scrive a proposito del latterino (*lacteolinus*) Enrico Carnevale Schianca:

È un pesciolino bianco argenteo con due grandi occhi, raramente più lungo di 15 cm che si impiega nelle frittiture minute; in Italia ne esiste una specie marina (*Atherina hepsetus*) e una eurialina (*Atherina boyeri*) che popola i litorali ma si addentra anche nei fiumi e nei laghi<sup>186</sup>.

Già nel calmiere pesarese del 1437, come si è visto, si citano le "aquadelle de qualunque loco". Traspare insomma l'intenzione del governo cittadino di favorire l'importazione dei prodotti ittici per il rifornimento alimentare dei mercati locali con generi di largo consumo ma di prezzo irrisorio. Una mitigazione dei costi era indispensabile a garantire l'accessibilità all'acquisto del pesce anche da parte dei ceti meno abbienti. Non a caso nel Settecento Gian Francesco Bonaveri,

<sup>181</sup> L. Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, Fano 2016, p. 260.

<sup>182</sup> E. Rosamani, *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalconese*, Trieste 1999, prima edizione Bologna 1958, *sub voces gavòn* (p. 428) e *giral* (p. 438).

<sup>183</sup> Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, p. 123.

<sup>184</sup> M. Deanović, *Terminologia marinara e peschereccia a Ragusavecchia (Cavtat) in "Studia romanica et anglica zagrabienisja"*, 5, 1958, pp. 495, 524, 572. Per le voci *gavòne* e *geral* vd. anche A. Marazzi, *La pesca lungo le coste austro-ungariche e la flottiglia peschereccia adriatica*, Trieste 1873, p. 67; A.A. Impastari, *Sull'importanza della pesca nelle acque del Canal di Mezzo (Quarnaro) in "Neptunia"*, XVII, 22, 30 novembre 1901, p. 236; U. D'Ancona, *Notizie sulla pesca nel Golfo di Fiume*, Venezia 1922, p. 7; A.C. Gasparotto, *Pescatori veneti di Lussino*, Venezia 2004, p. 127.

<sup>185</sup> *Nonnati*: "pesci di piccolissime dimensioni, appartenenti a specie diverse", *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XI, Torino 1981, *sub voce*.

<sup>186</sup> Platina, *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015, p. 452.

nella *Descrizione della città di Comacchio e delle sue lagune*, dichiara che “l’Aquadella è il pesce più vile che si peschi nella laguna, ma però dai mercanti [è] ricercato per il consumo che se ne fa sulle piazze”. Pesce “argenteo e assai piccolo”, l’aquadella, nel giudizio del medico bolognese, era un genere ittico importante, non “tanto perché di esso si satolli molta povertà, quanto perché dia nutrimento a molti pesci ed uccelli che in quelle acque si pascolano”<sup>187</sup>. In laguna, proprio in virtù della rilevante produzione, si era avviata un’attività conserviera non trascurabile che “si pratica colle aquadelle”: “per lo più si cuociono [fritte] asperse di farina ed unite in mazzetti” sistemati in *zangole* per essere messe in commercio<sup>188</sup>. *L’anguèla* (come veniva chiamata nell’alto Adriatico), che popolava le acque lagunari e le valli salse, rappresentava un cibo comune che, a detta di Emilio Ninni, si prestava anche ad essere conservato per più giorni con il ricorso a tecniche tradizionali:

Usasi, nelle valli, ammarinare le anguèle, cioè friggendole prima col grasso delle anguille e ponendole poscia nell’aceto; si conservano pure affumicate, dopo infilzate in fila; si mangiano anche in salsa, prima fritte versandovi sopra cipolla tagliata a pezzi e cucinata<sup>189</sup>.

Tra i molluschi bivalvi presenti nella lista del calmiere fanese invece, oltre alle pregiate “ostreghe grande” stimate e vendute a numero (“quattro gazzette il cento”) e alle più piccole “ostreghette”, spicca la presenza di un cibo popolare per eccellenza, le “poverazze”<sup>190</sup>, che si vendono a “non più di sei quattrini il cento ad ogni tempo dell’anno”, dunque anche nei giorni di vigilia e durante la quaresima. La vongola risulta un alimento di antica tradizione, già documentato nelle normative statutarie del XIV secolo<sup>191</sup>. Negli statuti ravennati di Ostasio da Polenta (I, 52: *De piscatoribus maris et vallium et officio extimatorum piscium maris*) si stabiliscono i prezzi di vendita cui debbono sottostare i pescivendoli: “nullus vendens piveracias vel calcinellos in civitate Ravenne possit dare de piveraciis minus tribus vintinis pro uno denario parvo et de calcinellis minus quatuor vintinis”<sup>192</sup>. Il vocabolo risulta documentato ad Argenta, nella normativa

<sup>187</sup> G.F. Bonaveri, *Della città di Comacchio delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761, p. 193.

<sup>188</sup> Ivi, p. 224.

<sup>189</sup> E. Ninni, *Pesci crostacei molluschi nel vernacolo veneziano*, Venezia 1920, pp. 5-6; vd. anche L. Divari, *Belpesse. Pesci pesca e cucina ittica nella laguna veneta*, Sottomarina di Chioggia 2003, p. 26.

<sup>190</sup> Sull’etimo vd. *De Nicolò, Del mangiar pesce*, p. 28.

<sup>191</sup> M.L. De Nicolò, *Le ostriche della povera gente. Vongole dell’Adriatico. Storia, produzione, commercio*, Quaderni del museo della Marineria Washington Patrignani, Pesaro, 17, 2015, p. 14.

<sup>192</sup> *Statuto ravennate di Ostasio da Polenta (1327-1346)*, a cura di U. Zaccarini, Bologna 1988, p. 87.



statutaria (1391), nella forma *peveratia*<sup>193</sup>, e a Faenza come *pavaracia*<sup>194</sup>, peraltro rilevata anche nella vicina Brisighella<sup>195</sup>. Si tratta di testimonianze linguistiche di un latino tardo medievale che la normativa statutaria di Cesena, alla fine del XV secolo<sup>196</sup>, propone nella forma *piperacia*, con evidente derivazione dal latino *piper*, pepe. D'altra parte la voce settentrionale *pévere*, appunto pepe, sembra essere all'origine dei vocaboli tre-quattrocenteschi appena menzionati, verosimilmente per l'accostamento al sapore e/o al modo di cucinare il mollusco bivalve, ad esempio in un brodo o intingolo a base di pepe (*peverata*). In ambito veneziano si documenta una importante citazione nelle *Lettere* di Andrea Calmo (ca. 1510-1571) che trattando della fauna ittica della laguna veneta, oltre a varie specie di pesci, mette in rassegna anche crostacei e molluschi: "grancipori, astesi, gambari, ostreghe, capetonde, longhe, sante, peverazze, caparozzoli, pantalene, mossoli, caragoli" (1547)<sup>197</sup>. Nel contesto romagnolo il vocabolo è documentato dal riminese Malatesta Fiordiano nel suo trattatello sui pesci (*Opera non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci*, Rimini 1576). Fiordiano, nella "schiera decima settima de' pesci coperti di testa dura, che si dicono ostracodermi, cioè testacei" inserisce la "peveraccia liscia"

<sup>193</sup> *Statuta terrae Argentae*, Ferrara 1781, pp. 301-302, citato in *Glossario latino emiliano*, a cura di P. Sella, Città del Vaticano 1937, s.v. *peveratia*, da cui trae spunto anche il *Dizionario etimologico italiano* (DEI), a cura di G. Alessio-C. Battisti, vol. IV, Firenze 1975, s.v. *poveraccia*.

<sup>194</sup> *Statuto di Faenza del 1414*, in "Rerum italicarum scriptores", t. XXVIII, Città di Castello 1902, I, 146 (*De piscatoribus et pisvendulis et gambaros vendentibus et de caudis piscium amputandis*), citato in Sella, *Glossario latino emiliano*, s.v. *pavaracia*. Il passo della rubrica in cui vengono citati i molluschi bivalvi (calcinelli e poveracce) è il seguente: "Item statuimus quod omnes vendentes gambaros seu calcinellos vel pavaracias in platea Comunis, stent segregati et longe a piscivendolis per X pedes pertice ad minus ...". Tale sorta di separazione era in uso anche a Rimini dove, in prossimità della pescheria, esisteva la cosiddetta "piazzetta delle poveracce".

<sup>195</sup> *Statuti di Brisighella*, sec. XV, ms. presso la Biblioteca del Senato, Roma, IV, 10, citato in Sella, *Glossario latino emiliano*, s.v. *pavaracia*.

<sup>196</sup> *Statuta civitatis Cesenae*, Cesena 1589, p. 414, citato in Sella, *Glossario latino emiliano*, s.v. *piperacia*. Si veda sull'argomento G. Degli Angeli, *Porto Cesenatico. Note storiche e statuti del XV secolo*, in "Studi romagnoli", XXX, 1979, p. 434: "le poverazze, i calcinelli, i granchi, i gamberi e i molluschi, considerati di scarso pregio, erano esentati dal pagamento del dazio, venduti a prezzi modesti alla povera gente".

<sup>197</sup> A. Calmo, *Lettere*, a cura di V. Rossi, Torino 1888, I, p. 29; M. Cortelazzo, *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Padova 2007, s.v. *peverazza*; M.L. De Nicolò, *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, in "Rerum maritimarum", Quaderni del Museo della Marineria Washington Patrignani – Pesaro, 7, 2013, p. 18. Si veda anche la presenza tra le "sorti de pessi" che si vendono in pescheria a Venezia (1493), delle "cape penevaze", verosimilmente da intendersi *peveraze*, Marin Sanudo il Giovane, *De origine situ et magistratibus urbis Venetae ovvero la città di Venezia (1493-1530)* ed. critica di A. Caracciolo Aricò, Milano 1980, p. 65, e ancora Cortelazzo, *Dizionario veneziano*, s.v. *càpa*, in cui si richiama il manoscritto del Sanudo e si propone la versione *cape peveraze*.

e, più generalmente, richiama l'esistenza di "peveraccie de varie sorti"<sup>198</sup>. La presenza del termine in area settentrionale è dunque sufficientemente dimostrata. Relativamente alla parola 'poveraccia' invece, oltre alla presenza in ambito toscano e più specificamente fiorentino, come si accerta in opere del XVII e XVIII secolo citate da D'Alberti di Villanova<sup>199</sup> nel suo *Dizionario universale* e nel *Dizionario etimologico italiano*<sup>200</sup>, la fonte archivistica ha restituito testimonianze tra Marche e Romagna a Fano, a Pesaro e a Cattolica. Da questo breve excursus si evince che l'etimo della parola 'poveraccia' debba essere interpretato come accostamento paretimologico a povero derivante da una forma originaria, *peveraccia*, riconducibile verosimilmente, come si è già osservato, a *pévere*, ossia pepe. Ulisse Aldrovandi sosteneva che anconitani, ravennati e riminesi chiamassero questi molluschi bivalvi *poverazos*, "quasi pauperculos"<sup>201</sup>. Il vocabolo, di genere maschile, si documenta a Bologna non solo nelle "Provisioni" cinquecentesche sulla vendita del pesce, dove si legge appunto "pavarazzi", ma anche nelle scritture di Giulio Cesare Croce, sagace interprete della letteratura popolare, che propone la forma dialettale "pavaraz"<sup>202</sup>. In Romagna e nelle Marche la documentazione archivistica di età moderna mostra l'alternanza delle voci 'poveraccia' (o *poverazza*) e *peverazza* (o *pavaraccia*) anche nella denotazione dello specifico arnese utilizzato per la cattura del mollusco e/o del natante ausiliario, già documentato agli inizi del Seicento. In questa area del medio-alto Adriatico si riscontra il "ferro dalle poverazze armato" a Cattolica nel 1591; il "burchiello da pigliar peverazze" a Pesaro agli inizi del Seicento<sup>203</sup>; gli "armiggi per uso di presa da poveraccie" a Riccione nel 1756; i "barchini

<sup>198</sup> Sul naturalista riminese si veda *supra*.

<sup>199</sup> F. D'Alberti di Villanova, *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, vol. V, Milano 1825, s.v. poveraccia, cita le commedie di Giovanni Battista Fagioli (1660-1742), poeta giocosso e commediografo fiorentino.

<sup>200</sup> Alla testimonianza del Fagioli il *Dizionario etimologico italiano* aggiunge quella di Carlo Roberto Dati (1619-1676), letterato e scienziato fiorentino, membro e segretario, dal 1663, dell'Accademia della Crusca.

<sup>201</sup> De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 28.

<sup>202</sup> Ad esempio nel "capriccio galante" dal titolo *Tragedia in comedia fra i bocconi da grasso e quei da magro la sera di Carnevale, con il lamento del Carnevale, dolendosi della Quaresima ...*, nel *Comiato dato dai beccari ai pescatori nel fine di Quadragesima con la risposta di essi pescatori ai beccari*, Bologna 1610. La forma dialettale *pavaraz* si trova invece nell'opera *I gran cridalesimi che si fanno nelle pescarie tutta la Quaresima*, Bologna 1610. Su questi testi si veda M. Montanari, *La città grassa in Una città in piazza. Comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra Cinque e Seicento*, a cura di P. Bellettini, R. Campioni, Z. Zanardi, Bologna 2000, pp. 110-118.

<sup>203</sup> Fra i generi ittici oggetto di ragguardevole commercio desumibili dai registri doganali pesaresi del Seicento (*Bollette e fondigaggio generale*), figurano "pesce, peverazze, granzelle", vd. M.L. De Nicolò, *Marineria pesarese in Adriatico, mercanti, marinai, pescatori, in Pesaro dalla devoluzione all'illuminismo*, vol. IV/1, Venezia 2005, p. 133.

per la pesca delle peveraccie” attivi nel litorale riminese, a Bellaria e a Cattolica (1764), località quest’ultima dove si registrano cinque battelli attrezzati per tale metodo di pesca nel 1792. In età contemporanea si consolida maggiormente l’uso del termine ‘poveraccia’ rispetto alle più antiche denominazioni, tanto da essere trasferito all’apparecchio per la cattura del mollusco in uso nelle acque costiere adriatiche nella forma, di derivazione marchigiana, relativamente però alla costa settentrionale, ‘porazzara’, ossia ‘poveraccera’<sup>204</sup>. Nel litorale senigalliese infatti si documentano le forme *concoliera* (da *concola*) e *cappulara* (da *cappola*). Di rilevante interesse appare l’accordo stipulato il 13 settembre 1614 che documenta l’affidamento, da parte del governatore economico per la Camera apostolica di Montemarciano, di una *cimba piscatoria* con varie attrezzature per la cattura di pesce e *cappole* (vongole), a cinque pescatori di quel luogo in cambio del loro lavoro<sup>205</sup>. Costoro prendono in consegna un “burchiello con quattro remi, un ferro dalle cappole con un cavo da legarlo, una rete nova e una tratta” alle seguenti condizioni<sup>206</sup>:

devono custodire bene la barca e robbe con averne buona cura secondo che s’usa tra li pescatori, con tener tirata la barca in terra quando non pescano, facendo una cascina in terra vicino a Casabrugiatà, da poterci salvar le robbe necessarie per detta pesca e una capanna per tenerci sotto la barca, la robba et fattura loro imprestando però detto signor Neri li legnami che occorresse[ro] per tale effetto. [...] tutto il pesce e cappole che si piglierà giornalmente devono prenderlo, portarlo dove giudicheranno più vantaggioso e ogni sera devono portare il ritratto de denari che ne avranno cavato in mano di detto signor [Neri] Spinelli, quale ne deva tener bon conto e spartirli ...

Riguardo alla ripartizione degli utili, dall’intero ricavato cinque ‘parti’ andranno riconosciute al proprietario “per interesse di detta barca e rete”, mentre viene assicurata una parte a ciascuno dei cinque pescatori. In caso di assunzione di altra manodopera per “loro aiuto” si dovrà “darne nota ogni volta che pescaranno e partiranno il ritratto del pesce”. Tra i pescatori che compongono l’equipaggio “due di loro che stanno alla prua e poppa devono tirare mezza parte per uno più

<sup>204</sup> B. Bertù, *Conoscere il mare*, Milano 1928, p. 350: “La poveraccera o rete da capparozzoli è costituita di un sacco di rete fermato ad un’armatura di ferro che al vertice è munita di un manico. Serve per rastrellare i fondi sabbiosi raccogliendo le varie specie di *venus* tra cui le *veneri gallina* volgarmente dette poveracce”.

<sup>205</sup> *Cappole*: termine usato nel senigalliese e nel Piceno in alternativa a *concole* per designare le vongole. A.M. Mancini, *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia con riferimento alle tecniche piscatorie* in “Bollettino dell’Atlante linguistico mediterraneo”, 21, 1979, p. 91; C. Santarelli, *L’ittionimia dialettale di Porto San Giorgio* in “Quaderni di filologia e lingua romanza”, s. III, 17, 2002, p. 50, s.v. *còncola*.

<sup>206</sup> D. Ripanti, *Montemarciano. Territorio e comunità tra alto Medioevo e XIX secolo*, Ancona 1996, pp. 341-342.

degli altri”. Nell’eventualità di dover raddobbare la barca o “racconciar la rete”, il proprietario/armatore “deve mettere tutta la robba che ci andrà e li pescatori la fatica”. Un documento rogato a Rimini il 9 gennaio 1685<sup>207</sup>, riguarda invece la cessione temporanea, “usque et per totas festivitates Pascatis Resurrectionis”, di una “barchetta da pescar pavarazze con una vela quadra, quattro remi e forcole, un’alzana, doi ferri da fondo, un cavo da fondo di venti quattro passa e con suo timone”, posseduta da un pescatore di Caorle. Contestualmente un pescatore del borgo di San Giuliano consegna gli strumenti necessari per la pesca delle vongole nel litorale riminese, cioè “un ferro da pescar pavarazze, un molinello, forconi e resta”. La pesca delle vongole tra Cinque e Seicento si praticava dunque in diverse maniere. Il sistema più semplice era quello di raccogliere le conchiglie con le mani lungo le rive, individuando i molluschi in passeggiata lungo la battigia. Era un metodo elementare al quale si applicavano anche donne e bambini, senza il ricorso a strumenti di supporto. Un chiaro esempio di quanto fosse praticata la pesca lungo le rive si evince dalle lamentele avanzate alle autorità dalla comunità di Cervia, che in passato aveva concesso inopinatamente “agli uomini e donne del Cesenatico di poter pescare nel suo lito del mare e cavarli con tratte, rivali, spontali, ferri da peverazze, calcinelli e con mani a calcinelli e cappe ...”<sup>208</sup>. In riva al mare il pescatore procedeva trascinando il “ferro armato”, una sorta di rastrello con cui arava il fondale spostandosi in acqua fino all’altezza di un metro circa di profondità. A maggiore distanza da riva, sempre però in prossimità della costa, a mezzo di un natante attrezzato con argano (“molinello”) e con l’apposito “ferro da pescar pavarazze”, si potevano raggiungere banchi più ricchi e produttivi. L’utilizzo di queste attrezzature tradisce una domanda di mercato certamente rilevante, trattandosi di un alimento di largo consumo fin dal medioevo. Lo attestano gli statuti di Ravenna, Argenta, Faenza, Cervia, come si è detto, dove le *peverazze* vengono menzionate assieme ai *calcinelli*. Anche quest’ultimo mollusco bivalve veniva pescato ricorrendo ad un attrezzo del tutto simile al “ferro” per le vongole, ma solo nei fondali bassi del litorale. Tra Quattro e Cinquecento, si ha memoria del “ferro da calcinelli” negli inventari *post mortem* a Rimini e a Cattolica.

---

<sup>207</sup> Archivio di stato di Rimini, *Notarile di Rimini*, Francesco Zavaglia, vol. 1685, cc. 5r-6r, Rimini 9 gennaio 1685.

<sup>208</sup> A. Turchini, *Porto Cesenatico in Storia di Cesena*, III, *La dominazione pontificia (secoli XVI-XVII-XVIII)*, a cura di A. Prosperi, Rimini 1989, p. 608.

Ancona. La “Tavola de pescatori” di Ancona, deliberata dalle autorità cittadine il 2 giugno 1595, riflette sostanzialmente la “Regola” del dicembre 1557, oggetto di un recente studio di chi scrive. Nel preambolo della nuova disposizione si richiamano gli obblighi e le consuetudini della realtà peschereccia anconetana, già sanciti sia negli statuti della dogana che nella normativa statutaria cittadina, stampata nuovamente nel 1566. Si ribadiscono le agevolazioni riservate ai pescatori e ai rivenditori provenienti dalla sponda orientale dell’Adriatico e da “altri luoghi d’oltremare”, oltreché a quanti “portassero dal lago di Perugia o da qualsivogli altro luogo d’acqua dolce”. La scarsità di pesce fresco disponibile nelle pescherie di Ancona spinge gli organi di governo a sollecitare i pescatori locali a cimentarsi continuativamente nelle pratiche di pesca per tutto l’anno e, specialmente durante la quaresima, con divieto assoluto di spostarsi a “pescar altrove”. Pene severe erano comminate ai trasgressori: requisizione delle attrezzature (barca e reti), condanna all’esilio per cinque anni. Per quanto concerne la “Tavola” non si avvertono differenze sostanziali rispetto alla “Regola” del 1557. Per molluschi e crostacei vengono ribadite modalità di vendita diverse da quelle richieste per i pesci riportati nel prezzario, da vendersi esclusivamente a peso attenendosi alla tariffa massima. Per molluschi e crostacei si dava libertà agli stessi pescatori e rivenditori di smerciarli “dove vogliono”, ma a prezzo “onesto”. Anche per *ballari*, *naritole*, *lampede* non era richiesto il trasferimento obbligatorio in pescheria, ma unicamente di servirsi, per la vendita “a misura”, di scodelle o piattelli, da riempire al colmo. Le *cappelonghe*, cioè i cannelli, erano vendibili “a numero” e, nel caso specifico “a cento”, cioè a porzioni di cento unità. La “Tabula piscium”, alias “tavola et prezzi de pesci”, compilata da “deputati dall’Illustrissimo Consiglio”, “letta et moderata”, al vaglio per l’approvazione nell’adunanza consiliare del 30 aprile 1612, replica le stesse risoluzioni sancite dalla tavola del 1595. Qui a seguito si propongono le misure adottate per la vendita di molluschi e crostacei:

Naritule, lampede, articole possono venderle dove le piace a honesto prezzo, purché le vendino con le misure e piattelletti giusti et bollati ...

Telline, concule et caragoli, cappesante d’ogni sorte, bombi marini si vendino con la scudella giusta et bollata et li piattelletti et scudelle siano colmi ...

Cappelonghe et caragoli cornuti si possino vendere a cento, ma le dette naritule, telline et altre comprese nelli doi precedenti capituli non li possino vendere a occhio, né a cento sotto qualsivoglia pretesto, ma a misura ...<sup>209</sup>

---

<sup>209</sup> Archivio di stato Ancona, Archivio storico comunale Ancona, *Consigli*, 1610-1613, 30 aprile 1612, cc. 128v-129v.

## *Appendice documentaria*

*Rimini: Capitoli del dazio su “barche pescarezze, pescie terriero e forastiero”*

In Christi nomine amen. Mense maio MDLXVIII.

Capitoli, decreti et ordini novamente fatti e compilati sopra il datio overo datii delle barche pescarezze e pescie terriero e forastiero insieme pel passato uniti pertinenti tanto a chi soggiace e soggiacer deve a detti datii, quanto a chi deve ricevere o pigliare i proventi d'essi datii come di sotto si dirà. E prima accio che la città stia abondante e si vaglia degli huomini suoi, come gli huomini suoi si vaglino d'essa città, s'ordina statuisse e prevede che tutti li padroni delle barche pescarezze, overo de tratte da mare, e coloro che le patronezono che al presente si ritruovano sul distretto di Rimino siano obligati tra termine di tre giorni doppo che della presente provisione haveranno havuta notitia dar idonee cautelationi e per instrumento publico da rogarsi pel canceliero della magnifica comunità, a essa magnifica comunità o al mastro d'intrate che sarà per tempo et al detto canceliere notaro publico stipulati e reservati per nome d'essa magnifica comunità, d'ogn'altra persona che in qualunque mo' li possa havere interesse, efficacemente obligarsi de non si partire, cioè che i detti patronizanti le dette barche pescarezze over tratte non si partiranno dalla città e distretto di Rimino con esse barche o tratte per il tempo infrascritto, ma che ivi staranno con dette tratte continovamente et essercitaranno l'arte loro del pescare rispettivamente come appresso si dirà per tutto l'anno cio e per tutto l'apriale dell'anno seguente e servaranno i presenti capitoli quanto alle parti che allora pertengono sotto pena di scudi cento d'oro d'applicarsi per un terzo alla magnifica comunità, un terzo al datiero e un terzo al giudice delle gabelle e consoli dell'arte con l'obligationi, rinonze, giuramenti et altre clausole consuete in forma camere. Et a fine che gli obedienti siano riconosciuti e non vengano fraudati de i giusti loro proventi si vieta prohibisce per li presenti ordini e decreti espressamente a qualunque persona di qualunque stato, grado e conditione si sia che al principio del datio non si sarà descritta e obligata nel modo sopra scritto, o sia terriera, o sia forastiera, sotto qualunque titolo o pretesto (salve le riservationi infrascritte) ancora che fussero barche o reti o tratte di nuovo fatte o condotte tra l'anno delle dette obligationi (dico) si vieta e proibisce e s'intende essere espressamente prohibito il potere pescare in alcun luogo overo in qualunque luogo della giurisditione di Rimino sotto pena et alla pena di scudi XXV d'oro e della perdita di barca, reti o tratta da incorrersi rispettivamente tante volte, quante volte serà provato havervi pescato da applicarsi come di sopra. Reservando pero l'usanza solita e la gratificatione che si suol usar alli Boranelli circa il venire a pescare a Rimino. Li quali nondimeno siano tenuti e per virtù de presenti capitoli s'intendano essere obligati a condurre e vendere alla piazza e pescaria di Rimino tutto il pescie che pigliaranno e ivi venderlo alli prezzi sottoscritti e quelli non eccedere, ne possano venderne a marina, a i liti o in luoghi particolari pagar il datio sotto le pene infrascritte, ne dispensarlo, in alcun modo in parte o venderlo per via o sotto pretesto di parte. Riservando ancora licenza e facultà, se alcuna privata persona con uno spontale vorrà per suo piacere e per uso proprio e non per vendere, pescare, che lo possa lecitamente fare. Ma però sempre notificando al datiero del volere pescare avanti che vada a pescare,

acciò il datiero si possa assicurare di non essere fraudato. E pescando senza haverlo notificato al datiero, o vendendo, o provandosi d'haver venduto pescie così preso, cada in pena ciascuno e ciascuna volta di scudi diece, rispettivamente e di più della perdita della rete, ovvero spontale, da applicarsi come di sopra. Che ogni giorno over notte di quaresima e di vigilia e di venere e di sabato che sia per il giuditio de periti, riputato habile al pescare o al pigliar pescie, siano tutte le dette tratte descritte e non interpollatamente o una o due sì e l'altre no e non partendo tra loro i tempi e giorni del pescare ma tutte, com'è detto, siano obligate a andare a pescare, sotto pena di scudi 25 per ciascuna tratta così cessate, da incorrersi per i patronizanti quelle, ciascuna volta, che in detti tempi serà cessato, da applicarsi come di sopra. Che del pescie che qualunque volta pigliaranno tanto le dette tratte descritte, quanto i Boranelli rispettivamente non ne possano far scielta, elettione o accappo, sciogliendo o accappando e separando grosso, mezano o minuto, ma siano tenuti nella specie e conditione che lo pigliaranno purgato da vilumara, alga o altra immonditia che vi fusse, mandarlo alla piazza e pescaria deputata per venderlo, sotto pena di scudi diece per ciascuno e ciascuna volta che serà per un testimonio degno di fede provato essere stato contra fatto d'applicarsi come di sopra. E non possano ne Boranelli, ne altri trattaroli come di sopra, vendere di tal pescie alla marina, ai liti, alle case, ai borghi per la città o in qualunque luogo privato a terrieri, forastieri, contadini, vetturali, hosti, o altra qualunque conditione di persone, fuore et eccetto che alla sola pescaria pubblica della piazza di Rimini mediante il peso e bilanza come di sotto si dirà, ma tutto siano tenuti mandarlo alla detta piazza e pescaria, per ivi vendere alle bilanze alla libra d'onze 18. chiamata libra grossa, secondo il consueto, sotto pena, se serà padrone c'haverà contra fatto overo patronizante, o partionevole, di scudi 25 d'oro, da incorrersi qualunque volta serà provato esser stato contra fatto e da applicarsi come di sopra, ma se saranno granzini in pena de mezo scudo d'oro et stare tre di prigione. Et agli hosti, veturini e altri che ne comprassero altrove che alla pescaria sudetta, di scudi uno e della perdita del pescie, d'applicarsi *ut supra*. Che non si possa venderne a parte in alcuna quantità, ma tutto si debba vendere alle bilanze com'è detto. E tutto il prezzo che si cavarà di qualunque conditione di pescie si debba porre nelle cassette dei venditori che saranno deputati con licenza e saputa del datiero, e non altrove per evitare ogni fraude che si potesse commettere a danno del datiero sotto pena a chi contrafacesse e tanto alli venditori quanto a ciascuno altro padrone del pescie di libre quattro di bolognini per ciascuno e ciascuna volta che sera contrafatto da applicarsi come di sopra. Che a padroni della barca o tratta, a padronizanti, marinari, partionevoli, grancini, che interveriranno a pigliar pescie, sia lecito del pescie che pigliaranno haverne infin una libra e meza per persona d'essi intervenienti o aiutanti per uso proprio o delle loro fameglie senza pagamento di datio, ma vendendolo alla piazza e bilanza non solo siano tenuti al pagamento del datio, ma cadano in pena de libre diece de bolognini da incorrersi per ciascuno e ciascuna volta che sera provato havere contrafatto d'applicarsi *ut supra*. E se lo venderanno altrove o altramente cadano nella pena delli 25 scudi come di sopra è detto di chi lo vendesse fuori che alla pescaria d'applicarsi *ut supra*. E accio che godano il frutto delle loro fatiche s'è fatta la tavola e stabiliti li precii del pescie con loro volontà di tempo in tempo e a cosa per cosa come nel fine de presenti capitoli si leggerà, i quali prezzi non si possono in alcun modo eccedere. E ogni volta

ch'alcuno gli eccedesse nel vendere cada il venditore in pena di libre diece di bolognini per ciascuna libra di pescie venduta a maggior prezzo di quel che nella sottoscritta tavola è notato distintamente a tempo per tempo, a cosa per cosa rispettivamente da applicarsi come di sopra. E accio che le fatiche loro siano più fruttuose, la magnifica comunità li gratifica e dispensa che quando nel mese di maggio solamente pigliassero quantità di pescie soprabondante al bisogno della città che con saputa sempre del datiero e non altramente pagandoli il debito datio, possano condurre quel superfluo dove loro più piacerà, o venderlo a chi loro parerà senza pena alcuna, salvo che o vendendolo o portandolo via senza saputa del datiero, o senza pagare il debito datio, cadano in pena di 5 scudi d'oro per ciascuna volta, da incorrersi ogni volta sera provato essere stato contraffatto d'applicarsi *ut supra*. E se il datiero usasse tal autorità malamente dando licenza in detto mese per mo' che la città non havesse il suo bisogno, cada egli nella pena delli 25 scudi d'applicarsi del tutto alla comunità. Al qual datiero s'intenda in ogn' altro tempo essere negato il potere dare simile licenza e se la darà cada in pena di 25 scudi da applicarsi *ut supra*. Che ciascuna persona che condurrà pescie o fresco o salato forastiero nella città, contado o distretto di Rimino per venderlo in essa città contado o distretto sia obligata pagare al datiero di questo datio bolognini doi per ogni venti bolognini che retraranno dal prezzo di tal pescie, o sia pescie di mare, o di fiumi, o di laghi o anguille o di che altre sorte se sia. Quali tutti soggiacciano al detto datio e pagamento di 2 bolognini per libra di denari cavati dal prezzo di quelli salvi gli altri capitoli qui sotto richiamati. Che nessuna persona possa scaricare nel porto o spiaggia di Rimino alcuna quantità di pescie forastiero senza licenza del datiero sotto pena della perdita del pescie cosi scaricato senza licenza d'applicarsi come di sopra e ciascuno possa accusare e guadagni la terza parte del pescie. Che per mano di nissun'altra persona si possa vendere alcuna quantità di pescie fresco forastiero se non per mano o d'essi proprii padroni che l'haveranno condotto o de i venditori deputati dalli datieri che seranno per tempo, ponendosi in ogni caso tutto il prezzo ritratto nella cassetta deputata, accio il datiero possa securamente vedere il suo conto sotto le pene rispettivamente di sopra dette. Che ciascuno che comprerà pescie per trar fuore della città o contado di Rimino, essendo pescie datiato, non sia tenuto ad altro che alla bolletta cio è duo quattrini, ma non essendo datiato sia tenuto a pagare quattrini otto per libra di denari del valore d'esso pescie e cavandolo fuore senza pagare o senza bolletta sia caduto il pescie in contrabando d'applicarsi come di sopra. E non si potendo havere il pescie in pena del doppio e del valore del pescie e del datio fraudato da applicarsi *ut supra*. Che ciascuno che condurrà pescie forastiero nel porto, città o contado di Rimino sia obligato palificarlo al datiero, sotto pena della perdita del pescie d'applicarsi *ut supra* e non solo palificarlo e manifestarlo, ma ancora a chiarire se lo vuole per passo o per vendere. E nol chiarendo tra termine d'hore XXIII doppo che serà giunto, s'intenda haverlo condotto per vendere e sia tenuto al datio soprascritto delli 2 bolognini per libra di denari. E cosi parimente sia tenuto a simil datio in caso che dica volerlo vendere per quella somma che venderà. Ma in evento che l'habbia posto venale o sia fatto venderezzo e con effetto non si venda, sia tenuto a pagare solamente la metà del detto datio, a ragione del valore del pescie posto venale, quando parte alcuna non sia venduta. Ma essendosi venduta parte paghi per rata del venduto al modo soprascritto. E il datiero che levarà o comprerà, ovvero



haverà levato e comprato detto datio o datii, possa e li sia lecito essigere per datio lecitamente ne i casi sopra e infrascritti, li duo bolognini per libra di denari cavati dal ritratto del pescie, otto quattrini del condotto fuore, sei quattrini del posto venale e non venduto, duo quattrini per bolletta del datiato, nel modo e forma come di sopra è detto alli suoi luoghi rispettivamente e di sotto si dira venendo in proposito. Risolvendo che se venisse a qualche particolare pescie salato o fresco forastiero o donato o condotto a posta per suo uso non sia tenuto a datio alcuno, salvo se poi non venisse all'atto del venderlo, mostrando fede o testimonianza di chi lo manda o porta per evitare ogni fraude che si potesse commettere contra al datiero. E chi levarà detto datio sia tenuto tra due giorni, presentare le sue idonee securità che non siano del consiglio magnifico delli 130. E s'habbiano ad approvare in detto consiglio per i duo terzi. E s'oblighino al prezzo principale con che serà levato il datio, e alle tasse dell'un per cento al monte, l'uno per cento alle fabriche, la rata dell'elemosina del Santissimo Corpo di Cristo, la rata del nolo delle gabelle, la mercede del canceliere e trombetta. Alle qual cose tutte s'intenda obligarsi oltra il prezzo principale. E non si possa levare per chi sia debitore per cagion di datio [...].



Pescivendolo da G. Grevembroch, *Gli abiti dei veneziani di quasi ogni età con diligenza raccolti e dipinti nel secolo XVIII.*

*Tavola dei prezzi del pescie che non s'hanno a eccedere di tempo in tempo rispettivamente*

Prima il pescie minuto se possa vendere quattrini sei la libra in tempo di carne	0	i	0
tempo di vigilia	0	i	4
Barboni, soueri, sardelle, saracche e aguselli d'ogni tempo eccettuando la quaresima	0	i	8
Sgombri, sfoglie, rombetti, chieppe	0	2	0
Raggia quattrini otto	0	i	4
Tomazzi, squadri quattrini X la libra	0	i	8
Cevali minuti quattrini 14 la libra	0	2	4
Cevali da 4 e 6 la libra	0	3	0
Cevali da libra 1/2 in su e varoli, corbi lizza e palamita	0	3	6
Rombi e porcellette	0	4	0
Storione	0	5	0

*Precio della quaresima la libra*

Pescie minuto	0	2	0
Sardelle schiette	0	2	8
Sfoglie rombetti e suasi	0	3	0
Rombi e porcellette	0	5	0
Storione	0	7	0
Raggia	0	i	8
Tomazzi e squadri	0	2	0

Archivio di stato Rimini, Archivio storico comunale Rimini, AP 606, Capitoli del dazio su  
"barche pescarezze, pescie terriero e forastiero" (1568).

### *Calmiere del pesce (Fano 1585)*

Gli infrascritti sono i prezzi ai quali si deve vendere il pesce per l'avvenire nella città di Fano fatti d'ordine del Magnifico Consiglio Generale et pubblicati et confirmati dal Magnifico Magistrato dei Signor Priori. Il Magnifico Signor Francesco Castracani Confaloniero et il Signor Pietro Vita et il Signor Pavolo Palazzi et il Magnifico Signor Francesco Lanci et il Signor Michel Angelo Boldrini per li duo mesi novembre et dicembre 1585.

Nelli mesi d'Aprile, Maggio et Giugno, et in tutti gli altri mesi dell'anno tutti i Pescatori et Pesatori et Venditori di pesce di tratta, o di spontale, o di palata, o di qual altro modo si sia terrieri o forastieri siano obligati vendere con gl'infrascritti prezzi.

Suri et Barboni schietti quattrini quattro la libra nei giorni dell'anno che non sono viglie comandate dalla Santa Madre Chiesa et nei giorni delle viglie et di quaresima quattrini cinque la libra.

Sardelle et Sgombri nelli giorni come di sopra quattrini sei la libra, e nei giorni di Vigilia et di Quaresima quattrini otto la libra et quando saranno miste con Suri et Barboni non più di quattrini cinque la libra nelli giorni dell'anno et nelli giorni di viglie et di Quaresima non più di quattrini sei la libra.

Nelli mesi di Luglio, Agosto et Settembre et negl'altri mesi dell'anno le Baldigare, Corbelli et Varoli ordinarii non si vendono più di diece quattrini la libra nei giorni come di sopra, et nelli giorni di Vigilia et di Quaresima non più di sedeci quattrini la libra, et nei giorni di Vigilia et di Quaresima non più di quattrini ducidotto la libra.

Nelli mesi di Ottobre et Novembre et ne gl'altri mesi dell'anno Sardoni, Sarache et Sardelle schiette non si vendino più di sei quattrini la libra, et nei giorni di Vigilia et di Quaresima non più di quattrini otto la libra, et quando saranno misti con Suri et Barboni non più di cinque quattrini la libra.

Anguille marine che non pesano più di due libre l'una non più di quattrini quattordici la libra et nelli giorni di Vigilia et di Quaresima non più di quattrini sedici la libra.

Raggia quattrini sei la libra nelli giorni dell'anno et nelli giorni di Vigilia et di Quaresima non più di quattrini otto la libra.

Mocosa et Squadro quattrini otto la libra et nei giorni di Viglie et di Quaresima non più di quattrini diece la libra et i lor denti non più di quattrini diece l'uno et nei giorni di Viglie et di Quaresima non più di quattrini dodeci l'uno.

Baraccole non più di quattrini sei la libra et nei giorni di Viglie et di Quaresima non più di quattrini otto la libra.

Gò et Roscioli non più di quattrini sei la libra et nei giorni di Viglie et di Quaresima non più di quattrini otto la libra.

Sfoglie et Rombi grossi non più di quattrini diece la libra et nei giorni di Vigilia et di Quaresima non più di quattrini dodeci la libra.

Sfoglie piccole che ne vanno tre alla libra, Rombetti non più di quattrini otto la libra et nei giorni di Vigilia et di Quaresima quattrini dodeci la libra.

Zanchette non più di quattrini quattro la libra ad ogni tempo dell'anno et delle Vigilie et Quaresima similmente.

Ostreghe grande a quattro gazzette il cento, nei giorni di Vigilia et di Quaresima non più di gazette [lacuna] il cento; et l'Ostregchette ad ogni tempo dell'anno et delle Vigilie et di Quaresima non più di tre gazette il cento.

Le poverazze non più di sei quattrini il cento ad ogni tempo dell'anno, et delle Vigilie et di Quaresima.

Nei mesi di Dicembre, Genaro et Febraro i Gavoni et pesci Non nati non più di quattrini quattro la libra ad ogni tempo.

Gambari et Calamari non più di quattrini otto la libra, nei giorni di Vigilie et di Quaresima non più di quattrini diece la libra.

Anguille da Comacchio sia rimesso il prezzo d'esse alli detti stimatori sopra il pesce et al Signor Podestà, et al Magnifico Magistrato dei Signori Priori, che saranno per il tempo, che sian d'accordo insieme di farle vendere per li prezzi che si vendono in Pesaro, et in Sinigaglia et dedotte le spese, quando bisognassero dedurre, che fossero state fatte per terra da conduttori di esse di poter alterare il loro prezzo, purchè non eccedino duo quattrini della libra di quello che si vendono in Pesaro et Senigaglia.

Lucci, Tenche et Lasche da Perugia si vendano per li prezzi che si vendono in Pesaro, et quel meno dedotta la spesa della condotta da Fano a Pesaro secondo che insieme i sopradetti resteranno d'accordo di farle vendere.

Dichiarandosi dei prezzi fatti dei pesci specificati dovendosi anco fare i prezzi degli'altri pesci simili non specificati.

Item se dichiara che si riservi l'arbitrio per l'avvenire a detti stimatori sopra il pescie et al Signor Podestà et al Magnifico Magistrato dei Signori Priori che saranno per il tempo. Quando però saranno d'accordi di potere alterare et sminuire i detti prezzi di ciascuna sorte de pesci ad ogni tempo secondo l'abondanza et carestia de pesci purchè non eccedono due quattrini della libra per ciascuna sorte dei detti pesci specificati.

Item si dichiara che sia proibito espressamente a detti pescatori et venditori de pesci di poter vendere detti pesci in modo alcuno a parte, ma solo a peso, et a libra sotto la pena della perdita de pesci et de bolognini diece per ciascuna libra, et detti pesci si debbano vendere secondo dette stime solo alle pescarie sotto le medesime pene. In caso di contraventione da dividersi la detta pena, secondo la forma de statuti intendendo però che il pesce portato in pescaria non si possa levare di quella per portarlo a vendere altrove sotto pena d'uno scudo e per ciascuna volta per qual si sia quantità da dividersi come sopra.

Archivio di stato di Pesaro, sez. di Fano, *Statuti*, reg. 5/a, cc. 153 r e ss.

*“Tavola de pescatorii” di Ancona (2 giugno 1595)*

Che quelli che venderanno o faranno vendere pesce di qualsivoglia sorte et peso in che luogo si sia et de qualsivoglia persona di che grado et conditione si siano purché peschino et faccino pescare et vendino o faccino vendere detto pesce sian tenuti et obrigati all’ inviolabile observantia della infrascritta taula o tariffa indifferente e in particolare di portarlo o farlo portare et vendere tutto nella pescaria solita e consueta e non altrove, sotto pena della perdita di tutto il pesce de scudi venticinque di tre tratti di corda per ciascuno e ciascuna volta d’ aplicarsi tanto la detta quanto ogni altra pena pecuniaria per un quarto alla reverenda camera apostolica un quarto al comune di Ancona un quarto allo offitiale esequente e l’altro quarto allo acusatore. Il quale sarà tenuto secreto et creduto con il suo giuramento come uno testimonio degno di fede overo all’ inventore et il pesce vadi a luoghi pii ad arbitrio de medesimi signori Anziani che saranno per li tempi escludendo da tal obrigo, cioè quanto al prezzo solamente quelli che portassero pesce fresco da Schiavonia ed altri luoghi d’ oltremare come quelli che portassero dal lago di Perugia o da qualsivogli altro luogo d’ acqua dolce li quali saranno in libertà di venderlo come li pare in ogni tempo purché lo vendino in pescaria e non altrove. Che tutti i padroni delle tratte che sono oggi et che saranno per li tempi in Ancona [siano obbligati a] pescare qui per tutto l’ anno particolarmente la quaresima nel qual tempo se si partiranno et anderanno a pescare altrove cadran in pena di mai più poter pescare in queste e contrafacendo perdino le tratte et habbiano d’ esilio cinque anni d’ Ancona e suo stato. Non possino cominciare a vender prima che una hora di giorno per il meno et ogni sorte di pesce secondo il suo stabilito prezzo come in questa appare et se intenda di quella sola sorte schietto et capato et non con altre mescolate di minutaglie o di altro eccetto però che se ben fussero distinte nelle sorti il prezzo non di meno fosse il medesimo nel qual caso li si permette venderlo ancora mesticato. Il datiero del pesce o suo commesso non se impicci ne si ingerischi che in rescotere il suo datio e tener il suo conto et non possa a modo alcuno ingerirsi a comandar o far serbar pesce per nessuna persona eccetto che comprandolo per se stesso nel qual caso lo mandi anco via subito e la somma non si serbi ne si tenghi da banda pesce per alcuno di qualsivogli sorte sotto pena d’ esser privi [...] La qual tariffa et ordeni così per luogo come del tempo et del prezzo respetivamente se intende anco per quelli che in altri tempi andavano vendendo il pesce a filze li quali siano obligati venderlo a peso et nella pescaria publica e non altrove con quelli prezzi che secondo la qualità de tempi si permette in detta tariffa escludendo da tal obrigo alcuni poverelli che per una piccola quantità prendono speratole, gouatti et simili con lo hamo li quali non di meno lo portino parimente a vendere in pescaria et non altrove sotto le dette pene de due scudi come di sopra. Et perché ben spesso accadeva che osti, spenditori et altri nel tirar delle tratte si faceano dare di propria autorità per sé medesimi toglievano il pesce nelle sporte et poi accompagnavano il paniero del restante in pescaria si toglie tale abuso [...]

[*Tariffa del pesce*]

Le mogelle honeste e non pichole li venerdì li sabbati e viglie comandate da Santa Chiesa [manca]

Calamari grandi et Gambari grossi la libra quatrini ventiquattro 24  
li altri giorni della settimana quatrini 20

Roscioli Aquore Passere Corvelletti Sardelle grandi Sgombri Varoletti Scorpene Suri  
Il venerdì sabbato e viglie come di sopra

Bombe mormori sepette la libra quatrini diceotto 18

Sfoglie menole calamaretti orate et nottule la libra quatrini diceotto 18  
li altri giorni quatrini quindeci 15

Li Buratelli il venerdì sabbato e viglie la libra quatrini quindeci 15  
li altri giorni quatrini dodici 12

Li Gouatti Guffi Paganelli Sarache Sardoni Chieppe Capimazzi  
il venerdì sabbato e viglie quatrini dodici 12  
li altri giorni quatrini dieci 10

Pesce minuto overo minutaglia comprendovli li Carlini Zanchette Barachole pesci  
mollli li venerdì sabbati e viglie la libra quatrini dieci 10  
li altri giorni quatrini otto 8

Pesce nobile d' una sin a tre libre la libra quatrini venti quattro d' ogni tempo; pesce da  
tre in su possano venderlo d' ogni tempo quello che li piace; la quadragesima di pasqua  
di resurrezione si possa vendere ogni sorte di pesce quanto li piace.

Il pesce matto ovvero grosso squadri e tondi e archilai il venerdì sabbato e viglie  
quatrini dieci 10  
li altri giorni quatrini otto 8

Stachone raggie tomacci raffioni pesci cani e simeli il venerdì sabbato et viglie quatrini  
otto 8  
li altri giorni quatrini cinque 5

Li Arciglioni sepe aranghi pauri grancevole ostreghe si POSSINO vendere dove vogliono al honesto

Ballari naritole lampede articole POSSINO vendere dove li par honestamente purché vendino con le scodelle e piateletti grandi e bollati et non vendendo a misura giusta caschi in pena de 25 libre d'aplicarsi come di sopra

Telline concole caraguoli cappe d'ogni sorte bombi marini si vendino con la scudella granda et bollata et li piatelli et scodelle siano colme et non altrimenti sotto la detta pena contrafaciendo

Le cappe longhe si POSSANO vendere a cento.

Archivio di stato Ancona, Archivio storico comunale Ancona, *Consigli*, 32 (1602-1636)



Pescivendoli, Disegno acquerellato, sec. XVIII.

## Dalle acque interne alla costa adriatica.

### Il “pesce perusino” tra basso medioevo e prima età moderna

Per uno studio sulla commercializzazione del pescato e sulle politiche annonarie varate per il controllo dei mercati urbani è indubbiamente indispensabile l'analisi delle specifiche rubriche evidenziate negli statuti cittadini<sup>210</sup>. L'approvvigionamento ittico, nel basso medioevo, risultava piuttosto problematico e pertanto, visto l'assai scarso sfruttamento delle risorse marine, l'attenzione si riversava sulle forniture di pesce delle acque interne<sup>211</sup>. Nel medioevo e nella prima età moderna risulta emblematico il caso del lago Trasimeno, della cui produzione ittica si tratta non solo negli statuti cittadini delle città costiere e paracostiere adriatiche, ma anche nelle disposizioni annonarie adattate per calmierare i prezzi, rigorosamente controllati dagli amministratori dell'annona. Il “pesce perusino” infatti evidenzia un fenomeno assai rilevante, non solo per le notevoli forniture del prodotto a vantaggio del mercato forestiero, ma anche per l'efficiente organizzazione dei trasporti<sup>212</sup>. Com'è ben noto, la difficile conservabilità delle derrate ittiche, caratterizzate da un facile deterioramento se non consumate in tempi brevi, limitava molto il commercio dei quantitativi di pesce fresco, destinato al rifornimento di mercati raggiungibili su distanze medio lunghe rispetto al luogo di produzione solo nella stagione invernale<sup>213</sup>. Per alcune località pare però potersi riscontrare uno sviluppo mercantile comunque degno di rilievo, soprattutto se si considera la difficoltà dei trasporti dovuta al precario assetto della rete viaria. Nonostante i disagi comunque, alla metà del XV secolo si ritrova testimonianza di un considerevole commercio del pesce del lago

<sup>210</sup> P. Cartechini, *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. I, pp. 428-430 (sulla vendita del pesce); A. Dani, *Pesca e commercio del pesce negli statuti di comuni toscani e laziali tra XIV e XVI secolo* in “*Progressus*”, VI, 2, 2019, pp. 120-136. Per uno studio sui mercati del pesce nel Medioevo, F. Pucci Donati, *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna nel Medioevo (secc. XIII-XV)*, pp. 35-56.

<sup>211</sup> Per un quadro generale si veda Mira, *La pesca nel medioevo nelle acque interne italiane*.

<sup>212</sup> Sulla produzione ittica del lago Trasimeno e sulle disposizioni legislative varate dal Comune e dallo Stato in età medievale e moderna si vedano T. Biganti, *La pesca nel lago Trasimeno e la tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, Roma 1995, pp. 772-799; C. Cutini, *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secolo XIII-XIV)* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, pp. 969-971; D. Strangio, *La normativa della pesca del lago Trasimeno in età moderna* in *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione mercato consumo*, a cura di G. Doneddu e A. Fiori, Sassari 2003, pp. 319-334.

<sup>213</sup> De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, pp. 25-95. In generale sul commercio e sui trasporti vd. A.I. Pini, *Merci e scambi nell'Italia medievale del centro-nord*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, pp. 29-45, sul commercio del pesce p. 33.



Trasimeno. Dà notizia dell'attività mercantile svolta dai "pesciaioli" di Perugia l'umanista Giannantonio Campano che, a proposito della grande produttività di quelle acque lacustri, riferisce negli anni centrali del Quattrocento:

Le specie dei pesci non sono molte per la verità ma la quantità è straordinaria: ed ogni giorno moltissime bestie li trasportano non solo a Perugia, ma, all'arrivo dei primi freddi, in Toscana, in Umbria, nel Piceno e persino a Roma. Quando sopraggiunge l'inverno, i lidi brulicano tutti di carrettieri. Prima di questa stagione infatti finché dura il caldo non è possibile andare con i trasporti molto lontano e neppure durante l'inverno, solo che raduni le nubi l'austro, un vento decisamente piovoso e deleterio non solo per i pesci (per questi comunque in sommo grado) ma anche per gli altri esseri viventi. Quando soffia la tramontana si fanno spedizioni ininterrotte per sette giorni e sette notti. Questo è il vento più salubre per tutte le cose, ma specialmente per i pesci; infatti se vivi li preserva dalla morte, se morti li conserva a lungo da ogni lividore e putrefazione. Vengono trasportati dentro piccole ceste, intessute con vimini di salice, chiamate dagli abitanti *barcolli*. Ogni mulo trasporta quattro ceste<sup>214</sup>.

Le informazioni testé riportate trovano riscontro anche in altre fonti, a conferma che le forniture di pesce del lago Trasimeno, tramite i vetturali perugini, arrivavano fino alla fascia costiera adriatica, rispondendo, nel basso medioevo, alla domanda delle piazze di Rimini, Pesaro, Fano, Senigallia e Ancona, come si può facilmente desumere dagli statuti di queste stesse città. D'altra parte dagli ordinamenti legislativi di Perugia si evincono indirizzi mercantili ben precisi, per uno sfruttamento oculato delle risorse lacustri e al contempo il più profittevole possibile alle casse della città, soprattutto per quanto riguardava l'impiego delle eccedenze. Il pesce del lago di Perugia era oggetto di una rilevante e lucrosa esportazione. I *capitula super pescatoribus* emanati dal Comune di Fano nel 1421, riportano tariffe calmierate sia per i pesci di mare che per il «pesce da Perosia» (tinche e lucci)<sup>215</sup>. Il calmiere sul pesce emanato a Pesaro nel 1437 contiene "pretium et extimatio ... piscium de Peruxio", vale a dire di tinche e lasche, le specie ittiche tipiche di quel lago, opportunamente citate già nella trecentesca normativa statutaria della città di Rimini (*Declaratio tincharum de Perusio*), dove si fa cenno alla vendita a peso appunto di tinche e lasche a prezzo calmierato<sup>216</sup>. Nel calmiere pesarese promulgato da Giovanni Sforza nel 1499, i prezzi vengono formulati in base alla taglia dei vari esemplari: "Tenche e lucci da Perosia de libra et de li in su denari sedece la libra; tenche et lucci

<sup>214</sup> G. Campano, *Trasimeno felice*. "Trasimeni descriptio seu de felicitate Trasimeni", a cura di C. Conti, Foligno 1992, pp. 63, 65.

<sup>215</sup> Falcioni, *L'economia di Fano in età malatestiana*, pp. 143-144.

<sup>216</sup> Tonini, *Il porto di Rimini*, p. 48 dell'estratto; V. Franchini, *Appunti di diritto marittimo riminese nel sec. XIV*, Bologna 1913, pp. 27, 65.

predicti manco de libra denari dodece la libra; lasche da Perosia denari octo la libra”<sup>217</sup>. Nel bando emesso dal podestà di Pesaro in data 11 marzo 1506, si dà facoltà ai pescivendoli di Perugia di “vendere questa presente quaresima al loro modo in la dicta pescaria”, appunto il “pesce del lago di Perugia”<sup>218</sup>. Libertà di smerciare il pesce “al loro modo”, riservata ai pescivendoli che lo trasportavano dal Trasimeno ai banchi di vendita, si riscontra anche ad Ancona: “pissces perusini vendi non possint nisi per conductores ipsorum” (*Statuti della dogana*, 85: *Datium piscarie et vendentibus pissces*). Le specie ittiche lacustri figurano anche nei calmieri contenuti nel corpus statutario delle città di Recanati e di Senigallia. Nella mercuriale pubblicata per Recanati si legge:

Pesce perusino da Calende de Decembre fino alle Calende d’Aprile, vendasi in questo modo.

Lasche minute la libra den. XVI.

Lasche maggiori la libra den. XVIII.

La Tenca minore de libra, vendasi la libra den. XVIII.

D’una libra ò di più, vendasi la libra den. XXII.

Dalle Calende d’Aprile fino alle Calende di Maggio, vendasi lasche di qualunque ragione, la libra den. XII.

Le Tenche di qualunque peso siano, vendasi la libra den. XVIII.

Dalle Calende di Settembre sino alle Calende di Decembre, Lasche vendasi la libra den. XII.

Et se lo detto pesce perusino dimorasse oltra due giorni vendasi lo terzo manco<sup>219</sup>.

Lo statuto senigalliese del XV secolo prescriveva invece quanto segue:

Pisces vero lacus Perusini modo infrascripto vendantur ...

De Laschis detur libra una ad bononenum novum.

De Tenchis & luccis detur libra pro quatenis decem & maiori precio non vendantur<sup>220</sup>.

<sup>217</sup> Biblioteca Oliveriana di Pesaro, Archivio storico comunale, *Decreti*, I (1456-1565), c. 69.

<sup>218</sup> Ivi, c. 75.

<sup>219</sup> *Iura municipalia*, c. 116 r-v. Monaldo Leopardi menziona due documenti, del 1472 e del 1515, in cui si parla di concessioni e affitti per la vendita dei pesci del lago di Perugia nella città di Recanati, *Annali di Recanati con le leggi e i costumi degli antichi recanatesi e Memorie di Loreto*, a cura di R. Vuoli, Varese 1945, vol. I, p. 418; vol. II, p. 36.

<sup>220</sup> *Statutorum et reformationum magnificae civitatis Senogaliae volumen*, c. 196v.

Le tariffe calmierate emanate nel corso del Cinquecento per i mercati urbani di Pesaro (1528) e di Fano (1585), mantengono ancora riferimenti al pesce proveniente dal Trasimeno. A Pesaro, nella «Provisione facta sopra li pesci» (11 marzo 1528) si ordina che “tenghe, lucci e lasche de lago da Perosia, da Comachio e altri lochi se habino ad extimare per la extimatione secondo la qualità delli tempi [liturgici]”<sup>221</sup>. A Fano i sovrintendenti all’annona stabiliscono i prezzi sulla falsariga di quanto applicato sulla piazza di Pesaro (1585): “Lucci, tenche e lasche da Perugia si vendano per li prezzi che si vendono in Pesaro e quel meno de dotta la spesa della condotta da Fano a Pesaro, secondo che insieme i sopradetti restaranno d’accordo di farle vendere”<sup>222</sup>. Sulla lasca, pesce d’acqua dolce appartenente alla famiglia dei Ciprinidi, “tipico pesce da frittura, dalle carni bianche e saporite, anche se piuttosto liscese”, si mostrano illuminanti le informazioni riportate da Enrico Carnevale Schianca<sup>223</sup>:

Negli ultimi secoli del Medioevo, godevano straordinaria rinomanza le lasche del lago Trasimeno (lago di Perugia) che, grazie ad accordi spesso faticosamente intrecciati rifornivano con regolarità le principali città toscane. La “lasca perusina” condivide con trote e lamprede la portata degli arrostiti in una ricca cena d’un venerdì d’avvento dei primi anni del XV secolo<sup>224</sup>.

Nel medioevo il ciprinide del lago (*Rutilus Rubilius* var. *trasimenicus*) rappresentava quasi una sorta di emblema della città e se ne trova conferma, come precisa Carnevale Schianca, anche in una novella di Franco Sacchetti:

Per le popolazioni dell’Italia centrale la lasca concreta una sorta di blasone di Perugia, come testimonia anche la beffa giocata dal pittore Buonamico Buffalmacco il quale, chiamato dai perugini ad eseguire un affresco del loro patrono sant’Ercolano, dipinge il santo con diadema di lasche<sup>225</sup>.

Che le lasche rappresentassero uno dei prodotti ittici principali del lago viene ribadito dallo storico Luigi Bonazzi:

Il nostro lago ne abbondava in modo meraviglioso ed il loro credito durò per

<sup>221</sup> Biblioteca Oliveriana Pesaro, ms. 960, *Lettere ducali*, VII, c. 71.

<sup>222</sup> Archivio di stato di Pesaro, sezione di Fano (ASPesaro), Archivio storico comunale Fano (ASCFano), *Statuti*, reg. 5/a.

<sup>223</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 339.

<sup>224</sup> Simone de’ Prodenzani, *Sollazzo e saporetto*, a cura di L.M. Reale, Perugia 1998, p. 132.

<sup>225</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 339. Sulla presenza della lasca nelle mense toscane vd. G. Frosini, *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze 1993, pp. 94-95; A. Meneghin, *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro ‘donzello’ della Parte Guelfa* in “Archivio storico italiano”, 172, disp. II, 2014, p. 266. Per quanto riguarda Siena si veda C. Falletti-Fossati, *Costumi senesi nella seconda metà del secolo XIV*, Siena 1881, pp. 37-38.

secoli. I naturalisti anche stranieri scrivevano che erano le migliori fra quelle di tutti gli altri laghi, i sommi pontefici ce le domandavano per la cena del giovedì santo e quando, più tardi, Leone X si compiacque di stare due giorni a Castiglione del Lago per pescarle e mangiarle, sentì dirsi a mensa da un aduttore fiorentino, che la lasca perugina era il miglior pesce del mondo<sup>226</sup>.

Notizia delle relazioni commerciali di Firenze per le forniture di pesce dal lago Trasimeno si evince nelle lettere dell'ambasciatore fiorentino Rinaldo degli Albizzi che, agli inizi del Quattrocento, scrive: “Adi di febbraio 1406 fui mandato ambasciatore al Cardinale legato e a’ Priori di Perugia [...]. Tornai adi XX di marzo 1406. Et ebbono licenza i Perugini di mandare del pesce del lago loro a Firenze, ch’era della settimana santa”<sup>227</sup>. Con lettera del 12 marzo 1406 gli ufficiali dell’abbondanza del Comune di Firenze invitano l’ambasciatore a scrivere “a’ pesciaiuoli nostri che sono nel lago», per incalzarli a provvedere alla città «il più pesce che possano”<sup>228</sup>. Corre il tempo quaresimale, con dazi d’introduzione delle vettovaglie quantomeno mitigati se non addirittura abrogati, come se ne dà atto negli statuti malatestiani di Cesena. Nella rubrica *De datio piscium tam maris quam aquarum dulcium degli Statuta gabellarum*, si stabilisce appunto che “nullum datum exigi possit» dai conduttori dei seguenti pesci: “rombos & storiones recentes & tenchas de lacu Perusiae”<sup>229</sup>. Si tratta di pesci cosiddetti ‘nobili’ e la tinca di Perugia vi rientra. Definita ‘risorsa del popolino’ nell’antichità, la tinca nel corso del medioevo viene ampiamente rivalutata, anche sotto il profilo gastronomico. Assai “celebrate” scrive Enrico Carnevale Schianca “erano le tinche del Fucino” ed anche “quelle del lago di Perugia erano degne di figurare come pregiato donativo”<sup>230</sup>. Le numerose ricette consigliate nei trattati di gastronomia fin dall’età tardomedievale ne attestano l’apprezzamento culinario: lessata, quando è di taglia grossa. Si serve con sapore di agresto, spezie, prezzemolo e brodo di pesce (della stessa tinca). Se il peso raggiunge il chilo (circa tre libbre) è opportuno cuocerla arrosto “in gradella”; “piccoletta” è meglio friggerla. Vengono suggeriti vari sistemi di cottura della tinca, fra cui “a brodetto” o anche “riversciata”, con una laboriosa preparazione ben spiegata da Maestro Martino<sup>231</sup>. Un’ulteriore dimostrazione di quanto fosse tenuta in pregio dai cuochi del Rinascimento è rappresentata dalle ricette a base di tinca

<sup>226</sup> L. Bonazzi, *Storia di Perugia*, vol. I, *Dalle origini al 1494*, Perugia 1875, p. 549.

<sup>227</sup> Rinaldo degli Albizzi, *Commissioni per il Comune di Firenze dal MCCCXCIX al MCCCCXXXIII*, vol. I, Firenze 1867, pp. 35-36, 122, 130-133.

<sup>228</sup> Rinaldo degli Albizzi, *Commissioni per il Comune di Firenze*, pp. 35-36.

<sup>229</sup> *Statuta civitatis Caesenae*, Caesenae 1589, pp. 414-415.

<sup>230</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, s.v. *tenca*, p. 652.

<sup>231</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, pp. 652-654.

formulate da Bartolomeo Scappi<sup>232</sup>. Il cuoco segreto di Pio V mette in rassegna vari suggerimenti “per cuocere la tinca sulla graticola”; “per sottestar tinche”; “per cuocere la tinca in pottaggio e in diversi altri modi”. Tra questi ultimi, interessante risulta l’abbinamento del pesce con piselli “freschi e sgranati”, ricetta mantenutasi nel tempo e ben rappresentata nella tradizione culinaria locale, da cui lo stesso Scappi confessa di attingere: “cuocesi ancora la tinca quando non passa una libra o due al più, con acqua e sale e servesi con oglio, agresto chiaro, pepe e zafferano sopra e tal vivanda si usa da Peruggini”<sup>233</sup>. Giovan Battista Rossetti, scalco degli Estensi, riflette la stessa attenzione per la cucina regionale, citando tra le “varietà delle vivande”, la tinca cucinata “in tegame alla Perugina”<sup>234</sup>. Risultano frequenti le contaminazioni della gastronomia rinascimentale con l’apporto di usi radicati nella cucina popolare e specificatamente nelle tradizioni dei pescatori. I cuochi del Rinascimento rimarcano spesso nelle loro trattazioni la provenienza di alcune pietanze ittiche, specificandone la preparazione “alla vinitiana”, “alla chiozzotta”, “alla comacchiesa”, o “alla perugina”, a seconda si tratti di pesci di mare, di valli salse o d’acqua dolce. La ricetta della tinca con piselli formulata dallo Scappi, viene riproposta qualche decennio più tardi dal cuoco Antonio Frugòli<sup>235</sup> e ancora dal gesuita Francesco Gaudentio all’inizio del Settecento<sup>236</sup>. Rispetto alla tinca, la lasca, o “laschetta di Perugia”, non riscuote lo stesso apprezzamento nei primi secoli dell’età moderna. Basti per tutti l’opinione del Frugòli: “della lasca sarà la stagione di novembre per tutto marzo; di questo pesce non se ne farà molta stima, perché è di lago & ha molte lisce e nel lago di Perugia ve ne sono in molta quantità [...]”<sup>237</sup>. Dello stesso avviso è anche l’archiatra pontificio Paolo Zacchia: “Vien lasciata molto a dietro tanto di gusto, quanto di bontà dalli più de’ pesci”. Il medico romano però ne salva alcune parti come “la polpa della schiena” che “suol dare qualche sodisfazione al palato”, precisando anche che, quando si trova “ripiena di alcune interiora di sapore dolci”, è di un gusto “non a fatto dispiacevole”. Complessivamente però il giudizio resta negativo: “S’ingrossano in alcuni laghi e fiumi tanto che passano il peso d’una libra e mezza e più, ma sono anche piggiori, che non è la più picciola e nel nutrire meno efficaci e in somma si lasciano alle genti d’infima condizione; la picciola pure alcuna volta a persone di miglior fortuna è accetta”<sup>238</sup>. Alla fine del Settecento Francesco Leonardi tratta brevemente della

<sup>232</sup> B. Scappi, *Opera divisa in sei libri*, Venezia 1570, cc. 132r- 134r.

<sup>233</sup> Scappi, *Opera*, c. 133r.

<sup>234</sup> G.B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara 1584, p. 501.

<sup>235</sup> A. Frugòli, *Pratica e scalcaria*, Roma 1638, p. 167.

<sup>236</sup> F. Gaudentio, *Il panunto toscano* (1705), a cura di G. Gianni, Roma 1974, p. 126.

<sup>237</sup> A. Frugòli, *Pratica e scalcaria* cit., p. 167.

<sup>238</sup> P. Zacchia, *Il vitto quaresimale ove insegnasi come senza offender la sanità si possa viver*

lasca definendola “picciolo pesce poco considerato” che non viene “mai servito sulle tavole de’ Grandi”: “Le lasche – si legge nell’*Apicio moderno* – si pescano in diversi laghi e fiumi dal mese di novembre a tutto aprile, esse sono migliori quando sono piene di latte, imperocché in questo tempo hanno gli intestini gonfi e carichi di un certo liquore bianco che le fa essere più delicate [...]”<sup>239</sup>. Nella normativa statutaria del Trecento si parla di ben tre taglie da sottoporre a stima da parte degli ufficiali del Comune di Perugia: lasche grandi, piccole e minute<sup>240</sup>. Per quanto in qualunque maniera vengano cucinate “siano sempre poco buone”, il suggerimento è comunque “d’infarinarle e friggerle”, metodo quest’ultimo già attestato nel ricettario di Maestro Martino e normalmente praticato nella cucina tradizionale dei pescatori del Trasimeno che si cibavano anche di “lasche marinate”, cioè “lasche fritte, conservate sotto un bagno di aceto e foglia di salvia”<sup>241</sup>. L’abbondanza del ciprinide del lago di Perugia è diventata un ricordo del passato per l’estinzione della specie avvenuta negli anni Quaranta del Novecento<sup>242</sup>. Il luccio figura anch’esso fra i generi ittici costantemente presenti nei prezzari calmierati dei mercati urbani marchigiani di Pesaro e Fano. I lucci grossi - precisa Bartolomeo Scappi - “si pigliano in diversi laghi, come quel di Perugia, di Bolsena e di Vico”, e a Mantova e Ferrara “son molto apprezzati quelli che si pigliano nel Po”<sup>243</sup>. Antonio Frugòli ricorda invece alcune pratiche conserviere applicate al luccio, ritenuto “pesce molto conosciuto” e adatto non solo “per salare”, ma anche “per sfumare ancora, sì come usano a Castiglione del Lago di Perugia e in diversi altri luoghi di Lombardia”<sup>244</sup>. I giudizi sul pregio gastronomico del luccio erano piuttosto discordanti. Paolo Giovio per esempio annovera i lucci “tra i cibi della vil plebe”. Potevano comparire sulla tavola di

---

*nella quaresima*, Roma 1637, p. 27. Su lasche e tinche consumate nei monasteri tra Cinque e Settecento si veda R. Cicconi, *La pesca nelle acque interne del Maceratese in epoca antica* in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 104, 1999, Ancona 2003, p. 179 (in riferimento al convento di San Nicola da Tolentino); G.M. Nardelli, *Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l’eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo*, Perugia 1998, p. 45 (in riferimento ai monaci di San Pietro di Gubbio).

<sup>239</sup> F. Leonardi, *L’Apicio moderno, ossia l’arte di apprestare ogni sorta di vivande*, vol. V, s.l., s. e., 1790, p. 265.

<sup>240</sup> *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all’età moderna*, a cura di V. Franco, A. Lanconelli, M.A. Quesada, Roma 1991, pp. 22-23, 141.

<sup>241</sup> M.C. Moretti, *Contributo allo studio del costume alimentare dei pescatori in Lingua, storia e vita dei laghi d’Italia*, Atti del I Convegno dell’Atlante Linguistico dei Laghi Italiani, Lago Trasimeno 23-25 settembre 1982, Rimini 1984, pp. 696, 714.

<sup>242</sup> Sulla pesca alle lasche nei porti, corridoi di fascine disposti a pettine, praticata fino al 1917, vd. E. Gambini, E. Pasquali, *I tori. La gran pesca del medioevo al lago Trasimeno*, Perugia 1996, p. 43.

<sup>243</sup> Scappi, *Opera cit.*, c. 134r.

<sup>244</sup> Frugòli, *Pratica e scalcaria*, p. 165.

gentiluomini e signori ma solo “quando il pesce di mare è caro, o non se ne trova come occorre alcuna volta che per le fortune non si può pescare”<sup>245</sup>. Nei ricettari medievali si incontrano però istruzioni “ad preparandum luceum”, come nel *Registrum coquine* (post 1431): “Prendilo e dividilo a metà e fa attenzione che gli intestini non si rompano e fai pezzi e ponili in aceto. Poi falli bollire in acqua fresca e toglila spina e metti sopra vino e sale con poco del suo brodo”<sup>246</sup>. “Nella tradizione di Maestro Martino - spiega Enrico Carnevale Schianca - il luccio, se di convenienti dimensioni, si fa lessare, si squama dopo cotto e si serve con sapore bianco, agliata o mostarda, mentre se è piccolo si frigge”<sup>247</sup>.



Carlo Magini (1720-1806), natura morta con pesci.

<sup>245</sup> P. Giovio, *De' pesci romani*, Venezia 1560, p. 46.

<sup>246</sup> C. Benporat, *Il Registrum coquine di Iohannes Buckehen* in “Appunti di gastronomia”, 4, 1991, p. 24, traduzione dell'autore.

<sup>247</sup> Carnevale Schianca, *La cucina medievale*, p. 366.

## Le “tariffe dei prezzi” del pesce dal Seicento al periodo napoleonico

### *I mugilidi nelle pescherie di Romagna tra Sei e Settecento*

Nell’informazione inoltrata ai conservatori di Cesena per un confronto ed anche per uniformarsi ai prezzi locali vigenti, i consoli di Rimini univano in allegato una lista delle specie eduli che si manterrà come base anche di ogni successivo calmiere e tavola dei prezzi (18 aprile 1634)<sup>248</sup>. Le specie ittiche sottoposte a valutazione, presenti in elenco, sono le seguenti:

Pesce minuto traverso la libra d’once [18]  
Barboni, Rossoli, Saraghe, Sardoni et Agoselli  
Rombi, Suasi, Passare almeno di 4 la libra da meno di 4 la libra  
Sfoglie da quattro la libra  
Cefali da doi alla libra  
Cefali da 4 alla libra  
Cefali da 8 alla libra  
Varoli e Corbi da 4 alla libra  
Porcellette da libre una sino a 4  
Calamari schietti  
Oligini  
Gambari schietti mescolati con altro pesce minuto  
Aquadelle schiette  
Baraccole senza occhio  
Cianchetti  
Raggia e Mocosa  
Pesce cane, Squadro  
Anguille nostrane da mezza libra a una libra  
Buratelli  
Saraghe o vero sardellina minuta schietta

Sulla falsariga dell’elencazione datata 1634 vengono impostate le “tariffe de’ pesci”, di cui disponiamo esemplari manoscritti, emanate dalle autorità della città di Rimini tra il 1676 e il 1684. La medesima suddivisione, per qualità e classi ponderali, viene riproposta nella “Tariffa del prezzo de pesci ...”, pubblicata in data 21 aprile 1683. Ponendo attenzione alla stima riservata alle *meglie*, ossia al

<sup>248</sup> Mancini, *La “pescaria” del Cesenatico*, p. 253.



*Mugil cephalus*, se ne accerta l'alto grado di apprezzamento, superiore a quello accreditato a sogliole e perfino a spigole (*varoli*) e ombrine (*corbi*). Nella prima "Tariffa de' pesci" datata 1676, si evidenzia la suddivisione dei mugilidi sia per sottospecie, sia per classi ponderali. Vengono valutati i vari esemplari a seconda dell'ordine di grandezza con prezzi differenti tra giorni di grasso e giorni di magro:

Meglie da una libra in su di vigilia	quattrini 42 quattrini 46
Cefali da due la libra di vigilia	quattrini 36 quattrini 40
Cefali da quattro la libra di vigilia	quattrini 30 quattrini 34
Cefali da otto la libra di vigilia	quattrini 20 quattrini 24

Tra i pesci 'nobili', di maggior pregio gastronomico, solo per gli storioni (*porcellette*) si riscontrano prezzi superiori a quelli fissati per le *meglie*, cioè per le volpine. I cefali, "da due" per ogni singola libbra di peso, sono equiparati invece alle sogliole ("da due a quattro la libra"), in vendita ad un prezzo massimo di 36 e 38 quattrini a seconda de tempi liturgici correnti<sup>249</sup>. Per una riflessione sul pregio gastronomico di alcune qualità e sui mutamenti, nel corso del tempo, sia del gusto che del grado di apprezzamento nel consumo popolare, per il Settecento si prestano ad una significativa analisi le "Tariffe del prezzo dei pesci" datate 1723<sup>250</sup>, 1740<sup>251</sup>, 1779<sup>252</sup>, 1783<sup>253</sup>. Nei tariffari della città di Cesena "formati"

<sup>249</sup> ASRimini, ASCRimini, *Pescheria e pescivendoli*, "Tariffa del prezzo de' pesci in Rimini per tutto l'anno da non eccedersi sotto pena di un scudo e perdita del pesce conforme a Capitoli e con obbligo di tenersi esposta, sotto pena a' venditori del pesce di sei scudi per volta", Rimini 27 agosto 1676.

<sup>250</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 655, "Tariffa del prezzo de pesci in Rimino per tutto il corrente Advento 1723", a stampa, 4 dicembre 1723.

<sup>251</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 608, *Ediliato*, "Tariffa del prezzo de' pesci in Rimino", 16 gennaio 1740.

<sup>252</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 608, *Ediliato*, "Tariffa de' prezzi de' pesci da osservarsi in tempo della Quaresima fatta, stabilita ed approvata dall'Eminentissimo e Reverendissimo Signor Cardinale Valenti Gonzaga legato di questa Provincia di Romagna sotto il dì 27 gennaio 1779", a stampa.

<sup>253</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 608, *Ediliato*, "Tariffa provisonale convenuta con i pescivendoli per le infrascritte qualità di pesce da osservarsi sino a Pasqua prossima ventura 1783 formata dagli Illustrissimi Signori Consoli questo dì 18 gennaio 1783", fogli manoscritti.



Anguille in mostra nelle varie pezzature. Secondo le denominazioni locali e i pesi indicativi: due *ragani*, fra 25 e 50 gr.; tre *vallivi*, fra 100 e 200 gr.; quattro *buratelli*, fra 250 e 500 gr.; tre *miglioramenti*, fra 800 e 1500 gr. L'immagine fotografica, d'inizio Novecento, è tratta da *Sorella Anguilla. Pesca e manifattura nelle valli di Comacchio*, a cura di F. Cecchini, Bologna 1990.

nel corso del Settecento le stime risultano del tutto simili. Sia nella “Tariffa del pesce fresco per la città di Cesena” (1730)<sup>254</sup>, che nella “Tariffa dell’estima del pesce per li giorni da grasso”, i prezzi più alti per le derrate ittiche poste in elenco vengono assegnati a “Miottti e Meje” (30 quattrini alla libbra). Stesso prezzo viene stabilito per “Sfoglie da tre alla libbra”, così come per i ricercati “Rombi grossi da due alla libbra”.

Solo ai “miglioramenti”<sup>255</sup>, vale a dire ai capitoni, si attribuisce un prezzo superiore, pari a 36 quattrini<sup>256</sup>. Nella “Tariffa del pesce stabilita per tutta la quaresima” emessa dal cardinale Carlo de’ Marini, legato a latere della Provincia di Romagna ed Esarcato di Ravenna il primo marzo 1740, i mugilidi vengono classificati in questo modo<sup>257</sup>:

<sup>254</sup> Mancini, *La “pescaria” del Cesenatico*, p. 269.

<sup>255</sup> A proposito delle anguille, il cuoco Bartolomeo Scappi scrive: “Le grosse, che hanno la testa piatta, si dimandano miglioramenti et le più picciole buratelli”, *Opera*, Venezia 1570, p. 136r. Per quanto riguarda le denominazioni imposte alle anguille in base alla taglia, si veda G. Guerzoni, *La colonia sotto casa. Lo sfruttamento estense delle risorse di Comacchio, XV-XVI secolo*, Torino-London 2008, p. 47.

<sup>256</sup> Mancini, *La “pescaria” del Cesenatico*, p. 270.

<sup>257</sup> Biblioteca Classense Ravenna, Archivio storico comunale Ravenna, *Bandi*, b. 8.

Cefali grossi da tre la libra quattrini trenta quattro  
Cefali mezzani la libra baiocchi quattro [ossia] quattrini XXIV  
Cefali piccoli la libra quattrini quattordici

Si tratta evidentemente di esemplari catturati lungo il litorale e alle foci dei fiumi, dal momento che la tariffa tiene conto anche della classificazione dei mugilidi provenienti dalle valli ravennati, stimati a parte:

Cefali delle nostre valli da tre la libra quattrini trentaquattro  
Detti da quattro in cinque la libra quattrini ventisei  
Detti minuti la libra baiocchi tre [ossia] quattrini diciotto

Nella tariffa quaresimale applicata dal cardinale Carlo de' Marini il 26 febbraio 1727, i prezzi attribuiti ai “cefali grossi” appaiono leggermente superiori (36 quattrini), diversamente dai “cefali mezzani”, per i quali il costo rimane invariato. Nettamente più alta risulta invece la valutazione del 1727 dei “cefali delle nostre valli”, fissata a 42 quattrini rispetto ai 34 del 1740 per la prima classe ponderale; 36 quattrini rispetto ai 26 per la seconda; 24 quattrini rispetto ai 18 per i “cefali minuti”<sup>258</sup>. I “cefali grossi” godevano di grande considerazione da parte dei cuochi del Rinascimento<sup>259</sup>. Bartolomeo Scappi nel suo ricettario precisa che i “cefali grossi” si classificavano con un termine particolare: “migliaccini” o “migliaccine”<sup>260</sup>. Cristoforo di Messi Sbugo, tra i pesci freschi menziona “Cevali di più sorte” e “Meggie”; tra i pesci salati “Meggie et altri Cevali” ed ancora “Meggie et Bottoli”<sup>261</sup>. Giambattista Rossetti, nel terzo libro del suo trattato (“Della varietà delle vivande”), elenca alcune pietanze da preparare con la “meggia”, con il “cefalo” e con il “budello del cefalo”<sup>262</sup>. Il termine “migliaccino” (o “migliaccina”) utilizzato dallo Scappi, trova una diffusione areale centro-settentrionale<sup>263</sup>, visto che a Bologna, nella “Provisione sopra il vendere pesce d’ogni qualità con i preti per ciascuna sorte”, promulgata dal governatore della città nel 1583 e nel 1584, rientrano appunto le “miacine” o “miazzine”, il cui costo, a conferma di quanto si è già osservato, identico a quello delle spigole (“varoli”), dà conferma del pregio riconosciuto a questa specie ittica da consumatori e ‘buongustai’. Per quanto concerne i mugilidi, nella “Provisione” bolognese, oltre

<sup>258</sup> Biblioteca Classense Ravenna, Archivio storico comunale Ravenna, *Bandi*, b. 6, n. 71.

<sup>259</sup> De Nicolò, *Pesce bianco pesce rosa*, pp. 72-75.

<sup>260</sup> Scappi, *Opera*, p. 115v (“Per cuocere cefali grossi, cioè Migliaccine su la graticola”); p. 148r (“... migliaccina cioè cefalo grosso, salato e secco”).

<sup>261</sup> Cristoforo di Messi Sbugo, *Banchetti*, c. 4.

<sup>262</sup> G.B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara 1584, p. 492.

<sup>263</sup> Ad Ancona il *Mugil cephalus* viene invece denominato “mignattino”.

alle “miacine” già ricordate, si incontrano i “cefali da uno fino a quattro la libra” e quelli “da cinque e più la libra”, mentre tra i “Pesci salati e cotti” si considerano “Cefali grossi” e “minuti”<sup>264</sup>. Il termine “miacina” perdura nel tempo. Nella “Tabella passiva del Reggimento e Camera di Bologna” (Bologna, 1787) e in particolare nella “Tariffa del Dazio Pesce”, la “miacina” rientra addirittura nella classe del ‘Pesce nobile’ in cui confluiscono le seguenti specie pregiate: “Storione, Copes, Ombrina, Branzino, Dentale, Palamita, Rombo, Miacina e Merluzzo che non siano minori di libbre 4 per capo. Trote di qualunque peso, Ostriche senza scorza”. Al cefalo dunque si riconosce un pregio gastronomico di lunga durata, anche se, già tra tardo Settecento e inizi Ottocento, cominciano ad avvertirsi cambiamenti nelle preferenze dei consumatori, la cui domanda si orienta maggiormente verso altri prodotti ittici, come ad esempio il merluzzo. A Rimini infatti, la “Tariffa del pesce fatta dalla Commissione dell’Ediliato da osservarsi a tutto il corrente mese di settembre 1803”, assegna alle sogliole “da cinque in sei la libra”, il prezzo di circa 15 soldi, così come ai merluzzi “da tre in quattro la libra”. Prezzi, questi ultimi, che risultano superiori rispetto ad altre specie quali “Roscioli detti Barboni” (12 soldi), cefali (11 soldi), “pesce bianco” (circa 9 soldi)<sup>265</sup>. Cefali, sogliole e triglie rappresentavano cibi graditi nei pubblici esercizi di ristorazione, dove si offrivano agli avventori anche vivande con pesce fresco di piccola taglia. Nella “Tassa”, resa operativa dal governatore di Rimini il 27 maggio 1711, “da osservarsi inviolabilmente da tutti gli osti, tavernieri, bettolieri & altri che albergano tanto nella città quanto nel territorio” compaiono infatti anche i prezzi delle pietanze a base di pesce. La “Tassa”, che era d’obbligo affiggere “nelle osterie, taverne e bettole in luoghi conspiciui”, cioè ben in vista per comodità degli avventori, pone in elenco anche i seguenti ‘piatti’:

Pesce fresco minuto cotto il piatto	baiocchi	3
Una libra di sfoglie fritte da quattro la libra	baiocchi	9
Una libra di sfoglie come sopra cotte nella graticola o alessò	baiocchi	8
Cefali grossi cotti la libra	baiocchi	9
Triglie, sardelle e barboni la libra	baiocchi	6

Negli ultimi decenni del Settecento gli “edili della pubblica pescaria” di Rimini vengono più volte sollecitati dai rivenditori del pesce a modificare, o meglio ad

<sup>264</sup> Sulle “provisioni” emanate dal governatore di Bologna, conservate nella Biblioteca comunale dell’Archiginnasio di Bologna, si veda *Bononia manifesta. Catalogo dei bandi, editti, costituzioni e provvedimenti diversi stampati nel XVI secolo per Bologna e il suo territorio*, a cura di Z. Zanardi, Firenze 1996, pp. 217, 219.

<sup>265</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 960.

aggiustare le tariffe ufficiali per alcuni generi di maggior consumo e sulle stime in base alla taglia (27 luglio 1784)<sup>266</sup>:

Per i ricorsi avuti sopra il prezzo del pesce di cui fanno uso i poveri, i signori congregati giudicarono bene chiamare, come furono chiamati in congregazione i porzionevoli e di loro consenso vennero stabiliti i prezzi sino a nuova tariffa da osservarsi, cioè

Pesce bianco da 10 in 12 la libra	baiocchi	5
Pesce lupo da 10 in 12 la libra	baiocchi	5
Sugari indifferentemente la libra	baiocchi	5
Frittura da magro la libra	baiocchi	4
da grasso	baiocchi	3
Saraghine e sardoni da magro la libra	baiocchi	4
da grasso	baiocchi	3
Roscioletti detti agostinelli da magro la libra	baiocchi	4
da grasso	baiocchi	3
Mazzolette da 10 in 12 per libra	baiocchi	5
da grasso	baiocchi	4

Altri tariffari ‘formati’ “ad uso della povera gente” si susseguono negli anni 1789, 1790, 1791, 1792, 1793, 1794 con l’aggiunta di ulteriori prodotti ittici quali le “baraccole da tre la libra”, le seppie, la “sardella dalla scaglia”<sup>267</sup> e per ultimi i “morsioni”, ovvero i ghiozzetti.

---

<sup>266</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 608, *Ediliato*, fogli manoscritti alla data.

<sup>267</sup> Nei tariffari del 1791 e del 1792 si sostituisce alla voce sardella il termine “sardellina dalla scaglia”.

# TARIFFA DEL PESCE.

S T A B I L I T A

## PER TUTTA LA QUARESIMA

D'Ordine dell' Emò Sig. CARDINALE

## C A R L O D E M A R I N I

Della Provincia di Romagna, & Esarcato di Ravenna à Latere Legato.

Rombi grossi da trè la Libra Bajocchi otto la Libra .	Quatt.	XXXXVIII.
Sfoglie grosse da quattro in cinque la Libra Bajocchi otto .	Quatt.	XXXXVIII.
Sfoglie mezzane da sei in sette la Libra Bajocchi sei .	Quatt.	XXXVI.
Sfoglie minute à Bajocchi cinque la Libra .	Quatt.	XXX.
Barboni grossi à Bajocchi otto la Libra .	Quatt.	XXXXVIII.
Barboni mezzani à Bajocchi sei la Libra .	Quatt.	XXXVI.
Mazze grosse da quattro la Libra à Bajocchi cinque .	Quatt.	XXX.
Dette mezzane à Bajocchi quattro la Libra .	Quatt.	XXIII.
Baraccole grosse à Bajocchi sei la Libra .	Quatt.	XXXVI.
Dette mezzane à Bajocchi cinque la Libra .	Quatt.	XXX.
Dette piccole à Bajocchi quattro la Libra .	Quatt.	XXIII.
Calamari, & Oligine à Bajocchi cinque la Libra .	Quatt.	XXX.
Merluzzi grossi da quattro la Libra Bajocchi sei .	Quatt.	XXXVI.
Merluzzi mezzani à Bajocchi cinque la Libra .	Quatt.	XXX.
Pesce bianco à Quattrini ventiotto la Libra .	Quatt.	XXVIII.
Razza à Quattrini trentaquattro la Libra .	Quatt.	XXXIII.
Pesce Cane grosso à Bajocchi sette, e due Quattrini la Libra .	Quatt.	XXXIII.
Cane piccolo à Bajocchi sei, e due Quattrini la Libra .	Quatt.	XXXVII.
Pesce Squadro à Bajocchi cinque, e due Quattrini la Libra .	Quatt.	XXXII.
Passare à Bajocchi cinque la Libra .	Quatt.	XXX.
Frittura à Bajocchi trè la Libra .	Quatt.	XVIII.
Patiarazze sole à Bajocchi trè, e Quattrini due la Libra .	Quatt.	XX.
Saraghina, Sardoni, e Sardella à Quattrini ventiquattro la Lib.	Quatt.	XXIII.
Nodini, & Anzoletti à quattrini quattordici la Libra .	Quatt.	XIII.
Anguille delle Valli di Comacchio à Bajocchi otto la Libra .	Quatt.	XXXXVIII.
Scavezzi, e Buratelli di dette Valli à Bajocchi cinque, e due Quatt. la Libra .	Quatt.	XXXII.
Cefali grossi à Bajocchi sei la Libra .	Quatt.	XXXVI.
Cefali mezzani à Bajocchi quattro la Libra .	Quatt.	XXIII.
Aquadelle di dette Valli à Quattrini sedici la Libra .	Quatt.	XVI.
Anguille delle nostre Valli à Bajocchi sei la Libra .	Quatt.	XXXVI.
Scavezzi, e Buratelli di dette Valli à Bajocchi quattro la Libra,	Quatt.	XXIII.
Aquadelle delle nostre Valli à Bajocchi due la Libra .	Quatt.	XI.
Chieppe grosse à Bajocchi sei la Libra .	Quatt.	XXXVI.
Dette mezzane à Bajocchi quattro la Libra .	Quatt.	XXIII.
Canocchie dalla Cera quattro al Bajocco .		
Dette di Latte dieci al Bajocco .		
Cefali delle nostre Valli da trè la Libra à Bajocchi sette la Lib.	Quatt.	XXXII.
Detti da quattro in cinque la Libra à Bajocchi sei .	Quatt.	XXXVI.
Detti minuti à Bajocchi quattro la Libra .	Quatt.	XXIII.

Dato in Ravenna questo dì 26. Febbrao 1727.

# T A R I F F A

*D'ogni per la vendita del Pesce per i giorni di Mercoledì, Venerdì, Sabato, Vigilie di precetto, tempo di Quaresima, e giorni di Grasso, e festività degli Illustri Signori Primi Refettori di Camerino in esecuzione della risoluzione del General Consiglio tenuta li 25. Gennajo 1762. sotto pena della quantità del Pesce, che dovrà darfi alle Persone privilegiate ad un bajocco meno per libra secondo il solito approvato dalla Sacra Consulta, come per Lettera in fine ec.*

PER I GIORNI DI MERCOLEDÌ, VENERDÌ, \_\_\_\_\_ PER I GIORNI DI QUARESIMA \_\_\_\_\_ PER I GIORNI DI GRASSO,  
SABATO, E VIGILIE DI PRECETTO.

Sartone di peso fino alle libbre 10.	baj. 25. _____	baj. 15. _____	baj. 15. _____
Detti dalle libbre 10. fino alle 18.	baj. 20. _____	baj. 20. _____	baj. 20. _____
Detti dalle libbre 18. in sù	baj. 25. _____	baj. 25. _____	baj. 25. _____
Dentall	)		
Ombrine	)		
Vajoli	)		
Leccie	)		
Rombi, ed ogni altro Pesce nobile, e grosso	)		
da mezza libra fino alle libbre due	baj. 10. _____	baj. 10. _____	baj. 10. _____
Detti da libbre due fino alle cinque	baj. 12. _____	baj. 12. _____	baj. 12. _____
Detti dalle libbre cinque in sù	baj. 15. _____	baj. 15. _____	baj. 15. _____
Sfoglie di mezza-libra	baj. 05. _____	baj. 06. _____	baj. 01. _____
Dette di libra una	baj. 07. _____	baj. 08. _____	baj. 06. _____
Anguille fino ad una libra, e mezza	baj. 08. _____	baj. 08. _____	baj. 08. _____
Dette da libbre due in sù	baj. 10. _____	baj. 10. _____	baj. 10. _____
Mugelle fino a libra.	baj. 06. _____	baj. 06. _____	baj. 06. _____
Dette da libra in sù	baj. 08. _____	baj. 08. _____	baj. 08. _____
Calamari, o siano Trufelli	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. _____
Telle grosse, e ) di mezza libra	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. _____
Merluzzi	baj. 05. _____	baj. 06. _____	baj. 04. _____
Detti dalla libra in sù			
Scarpone, e ) fino alla mezza libra	baj. 03. 3. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Boccaincavi	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. _____
Detti dalla libra in sù	baj. 03. 1. _____	baj. 04. _____	baj. 02. 4. _____
Seppie	baj. 03. 3. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Seppiolini			
Pallere, e ) fino le libbre tre	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. 3. _____
Pesci di S. Pietro	baj. 05. _____	baj. 06. _____	baj. 04. _____
Detti da libbre tre in sù	baj. 03. 3. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Rofioni da 7. e 8. la libra in circa	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. 3. _____
Detti di peso maggiore			
Aquore, )			
Corbelletti, e ) fino alla mezza libra	baj. 03. 3. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Orate	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. 3. _____
Dette dalla libra in sù			
Sardelle da Scaglia	)		
Sardoni	)		
Saracchini	)		
Sgombri	)		
Bobbe	)		
Marmori	baj. 05. _____	baj. 04. _____	baj. 02. 4. _____
Natole	)		
Sdri, e	)		
Burbane	)		
Squadro			
Pesce Canè	baj. 03. 1. _____	baj. 04. _____	baj. 02. 4. _____
Archillato			
Moccia, o			
Razza.	)		
Baraccole, e )	baj. 03. 1. _____	baj. 04. 2. _____	baj. 02. 4. _____
Occhialine	baj. 03. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Rupi di libra una fino le due	baj. 04. _____	baj. 05. _____	baj. 03. 1. _____
Detti dalle due libbre in sù			
Zanahette grosse	baj. 03. 3. _____	baj. 04. 1. _____	baj. 03. _____
Buatti detti, e )			
Calamaretti	baj. 03. 3. _____	baj. 03. _____	baj. 02. _____
Folpi	baj. 03. 3. _____	baj. 03. 3. _____	baj. 02. 2. _____
Panocchie	baj. 04. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Affici	baj. 04. _____	baj. 04. _____	baj. 04. _____
Gambati, o siano Salicpelli	baj. 03. _____	baj. 04. _____	baj. 03. _____
Tremoli	baj. 03. 3. _____	baj. 03. 3. _____	baj. 02. 2. _____
Frittura fortica di ogni fortica di Pesce muto	baj. 03. _____	baj. 03. 1. _____	baj. 02. _____
Grancicci	baj. 03. _____	baj. 03. 3. _____	baj. 02. 4. _____
Concole, e Telle di Mare illice	baj. 03. _____		

# T A R I F F A

## De' Prezzi de' Pesci in Rimino

### per tutto l' Anno

**F**atta, stabilita, ed approvata dall' Esmo, e Revmo Sig. Cardinale Valenti Gonzaga Legato di questa Provincia di Romagna sotto il dì 27. Gennaio 1779., come appare dal suo Originale, esistente nella pubblica Segreteria, da non eccedersi sotto pena di uno Scudo, e perdita del Pesce, conforme alli Capitoli.

Sfoglie da due sino a quattro la libra d' oncie 18.	la lib. bai. 08.	di vig. bai. 09.
Sfoglie di più di quattro la libra	la lib. bai. 06.	di vig. bai. 07.
Meglie di una libra, e più l'una	la lib. bai. 10.	di vig. bai. 12.
Cefali da due sino a quattro la libra	la lib. bai. 07.	di vig. bai. 08.
Cefali di più di quattro la libra	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Varoli, e Corbi di quattro la libra	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Porcellette di una sino a sette libre	la lib. bai. 25.	di vig. bai. 30.
Porcellette da otto sino a dieci libre	la lib. bai. 30.	di vig. bai. 35.
Calamari schietti	la lib. bai. 04.	di vig. bai. 05.
Oligini	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Lupo sino a due	la lib. bai. 06.	di vig. bai. 07.
Lupo, Pesce Bianco, e Molle	la lib. bai. 04.	di vig. bai. 05.
Tette Grosse da una sino a quattro la libra	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Tette Grosse da quattro, e più la libra	la lib. bai. 04.	di vig. bai. 05.
Roscioli, e Barboni grossi	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Roscioli, e Barboni minuti	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Gambari schietti la libra	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Gambari con altri Pesci minuti	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 03.
Acquadelle schiette	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 02.
Acquadelle con altri Pesci minuti	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 02.
Baraccole di ogni sorta	la lib. bai. 04.	di vig. bai. 05.
Raggia, e Moccosa	la lib. bai. 04.	di vig. bai. 05.
Zanchetti	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 03.
Paganelli	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 03.
Suasi, e Rombi da due sino a tre	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Pesce minuto attraverso	la lib. bai. 02.	di vig. bai. 02.
Sardelle schiette	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Sarache	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Sardoni, ed Agofelli	la lib. bai. 03.	di vig. bai. 04.
Anguille nostrane da una libra in giù	la lib. bai. 05.	di vig. bai. 06.
Le medesime di uua libra in sù	la lib. bai. 07.	di vig. bai. 08.
Cane, e Squadro	la lib. bai. 08.	di vig. bai. 10.
Anguille forastiere, e Storioni conforme alla Stima dell' Illmo Magistrato compresi nelli giorni di vigilia il Venerdì, e Sabato. Quali prezzi dovranno osservarsi da Pasqua sino a Quaresima esclusive.		

*Carlo Camillo Ricci Sec.*

---

In Rimino per Niccola Albertini Imp. dell' Illmo Pubblico





# T A R I F F A

## DEL PREZZO DEL PESCE FRESCO PER LA CITTA' DI CESENA.

Da osservarsi dalli Venditori del medesimo nell' Anno corrente 1730. da non eccederli dalli Signori Regolatori pro tempore nel dare la Stima sotto pena d' esser privati della Carica, e dalli Venditori sottopena d' un Scudo per volta, e della perdita del Pesce d' applicarsi all' Ufficio de' Signori Edili. Resta in arbitrio di detti Signori Regolatori il potere diminuire l' infrascritto stabilito prezzo col riflesso alla quantità, qualità, e giornata. E ciò intendo alla Mente di S. E. Legato, cioè

	Grasso in tutto l'anno, eccettuato l' Avento, ed Agosto, Settembre, ed Ottobre.	Veglie di precetto in tutto l' Anno eccettuato l' Avento, ed Agosto, Settembre, ed Ottobre.	AVENTO	MESE DI AGOSTO SETTEMBRE ED OTTOBRE	
				DA GRASSO	LA VIGILIA
Sfoglie da una la libra	quat. 20.	quattrini 30.	quattrini 34.	quattrini 18.	quattrini 26.
Sfoglie da due la libra in sù	quat. 18.	quattrini 28.	quattrini 30.	quattrini 16.	quattrini 22.
Sfoglie di più di due la libra	quat. 12.	quattrini 24.	quattrini 28.	quattrini 10.	quattrini 16.
Moglie da una la libra	quat. 16.	quattrini 40.	quattrini 36.	quattrini 26.	quattrini 20.
Casali da due sino a trè la libra	quat. 18.	quattrini 20.	quattrini 14.	quattrini 18.	quattrini 24.
Casalletti da più di due la libra	quat. 12.	quattrini 16.	quattrini 20.	quattrini 12.	quattrini 20.
Yaroli, è Corbelli	quat. 18.	quattrini 20.	quattrini 20.		
Porcellette da una sino a trè la libra	quat. 30.	quattrini 32.	quattrini 32.		
Calamari Schietti	quat. 14.	quattrini 18.	quattrini 20.		
Oligine	quat. 14.	quattrini 18.	quattrini 20.		
Lupo, è Merluzzo	quat. 14.	quattrini 18.	quattrini 22.		
Pesce Bianco, è Merluzzetti da libra	quat. 10.	quattrini 14.	quattrini 16.		
Tette grosse, è Mazole grosse da libra in sù	quat. 16.	quattrini 10.	quattrini 24.		
Tette grosse, è Mazole da trè la libra in sù	quat. 10.	quattrini 14.	quattrini 16.		
Rosfoli, è Barboni grossi	quat. 12.	quattrini 15.	quattrini 22.		
Rosfoli, è Barboni minuti	quat. 8.	quattrini 12.	quattrini 12.		
Gamberi Schietti	quat. 8.	quattrini 12.	quattrini 16.		
Gamberi con altri Pesci minuti	quat. 6.	quattrini 10.	quattrini 14.		
Aquadelle Schiette	quat. 6.	quattrini 10.	quattrini 12.		
Aquadelle Mischiate con altri Minuti	quat. 4.	quattrini 8.	quattrini 10.		
Baraccole d'ogni sorte	quat. 14.	quattrini 16.	quattrini 22.		
Raggia è Mocola	quat. 10.	quattrini 14.	quattrini 16.		
Zanchetti	quat. 6.	quattrini 10.	quattrini 12.		
Paganelli	quat. 6.	quattrini 10.	quattrini 12.		
Suati Rombe, e Passere	quat. 16.	quattrini 20.	quattrini 22.		
Pesce minuto a traueso	quat. 2.	quattrini 4.	quattrini 6.		
Sardella Schietta	quat. 10.	quattrini 14.	quattrini 16.		
Sarachina Sardoni, ed Agofelli	quat. 8.	quattrini 12.	quattrini 14.		
Anguille di Mare da una libra l' una incirca	quat. 20.	quattrini 28.	quattrini 32.		
Anguille di Mare da una libra in sù	quat. 18.	quattrini 24.	quattrini 26.		
Sq radro, e Cane da Taglio	quat. 18.	quattrini 20.	quattrini 26.		
Squadro, e Cane non da Taglio da cinque libre in giù	quat. 14.	quattrini 12.	quattrini 22.		
Tomazzo	quat. 12.	quattrini 16.	quattrini 18.		
Burattelli di Mare	quat. 14.	quattrini 18.	quattrini 20.		
Anguille di Valle ne tempi non proibiti	quat. 16.	quattrini 18.	quattrini 20.		
Burattelli di Valle	quat. 12.	quattrini 16.	quattrini 18.		

È ne restanti Capi s' offensi il prezzo s' ilaro in q. sta sotto la Categoria de' giorni da Grasso, e da Vigilia rispettivamente.

### CONSERVATORI.

VICENZO CO. MASINI  
GIACOMO BANDI  
MANZIO FANTINI  
MATTEO FABRI  
ANTONIO CANDOLI  
PA: AMBROGIO FABRI

Ottavio Antonio Maionica  
Cancelliere.

la Cesena, per Tomaso  
Aldobrando Fabrij  
Con lic. de sup.

Con dichiarazione fatta per levare le contese, ed altercazioni, che il Venerdì purchè non sia Vigilia di Precetto si reputi come giornata da grasso, ed il Sabato come giornata di Vigilia.

# TARIFFA DELL'ESTIMA DEL PESCE



## PER LI GIORNI DA GRASSO

Sfoglie da trè alla Libra	Quatt. 30.	Meze Sfoglie alla Libra	Quatt. 24.
Barboni grossi alla Libra	Quatt. 24.	Sfoglie piccole alla Libra	Quatt. 18.
Merluzzi a trè alla Libra	Quatt. 26.	Barboni, cioè Agutinielli alla Lib.	Quatt. 16.
Baraccole grande alla Libra	Quatt. 26.	Merluzzi piccoli alla Libra	Quatt. 20.
Razza alla Libra	Quatt. 20.	Baraccole piccole alla Libra	Quatt. 20.
Pesce Cane alla Libra	Quatt. 26.	Corbelli alla Libra	Quatt. 14.
Rombi grossi da due alla Libra	Quatt. 30.	Sovasi alla Libra	Quatt. 20.
Corbi, e Varoli da due alla Libra	Quatt. 26.	Rombi piccoli alla Libra	Quatt. 16.
Miotti, e Meje alla Libra	Quatt. 30.	Passare alla Libra	Quatt. 18.
Cetali grossi, e mezzi Miotti alla Libra	Quatt. 26.	Cefali mezzani alla Libra	Quatt. 22.
Calamari alla Libra	Quatt. 18.	Cefali piccoli alla Libra	Quatt. 14.
Mazze grosse alla Libra	Quatt. 18.	Maeze piccole alla Libra	Quatt. 12.
Pesce Bianco alla Libra	Quatt. 12.	Sarda, e Sardoni alla Libra	Quatt. 14.
Miglioramenti alla Libra	Quatt. 36.	Saraghina alla Libra	Quatt. 16.
Anguille alla Libra	Quatt. 30.	Paganelli, e Zanghetti alla Libra	Quatt. 12.
Raine, Tenche, e Lucci alla Lib.	Quatt. 22.	Pachiarazze alla Libra	Quatt. 14.
Chieppe di Pò alla Libra	Quatt. 22.	Nudini, Lune, & Aquadelle alla Lib.	Quatt. 10.
Altro Pesce di Pò alla Libra	Quatt. 14.	Gambari, e Frittura di Mare alla Lib.	Quatt. 12.
Granzelle al cento	Quatt. 12.	Suguri, e Sgomeri alla Libra	Quatt. 14.
Canocchie di Cera al Bajocco	Num. 8.	Buratelli alla Libra	Quatt. 16.

*Il dopo Pranzo il Pesce vale due Quattrini di meno della Mattina.*



Qui e alle pagine precedenti, Tariffari del pesce di Ravenna, Camerino, Rimini, Cesena; alle pagine 112-115, Tariffari del pesce di Ancona, Pesaro, Senigallia, sec. XVIII.

La xilografia (tratta da O. Magnus, *De gentibus septentrionalibus*, Roma 1555) mostra un pescatore che cattura lucci. Gli uccelli nella parte superiore destra dell'immagine sono probabilmente uccelli marini, ad indicare che la pesca avveniva in tarda primavera, inizio estate. Nella parte superiore dell'immagine sono probabilmente raffigurate le capanne dei pescatori.

## *Le Marche settentrionali: Pesaro, Fano, Senigallia*

Per le città costiere delle Marche settentrionali si dispone di calmieri formulati e resi operativi tra 1758 e 1803, segnalati da Daniele Diotallevi<sup>268</sup> e conservati presso l'archivio storico comunale di Fano. Nelle liste dei generi ittici figurano anche molluschi e crostacei, seppur limitatamente ad alcune specie. La tariffa senigalliese del 1758, ad esempio, contempla le “seppie dall'ovo”, le “seppie senz'ovo” e le “seppioline”. In merito ai crostacei, viene fissato “a numero” il prezzo delle “panocchie” cioè canocchie o *nocchie*, secondo la voce gergale fanese. Il costo delle “panocchie scelte da ovo”, cioè ripiene di cera o corallo, ammontava a 4 quattrini cadauna, mentre quello delle “panocchie maschie senz'ovo” a un solo quattrino. Sempre a Senigallia vengono forniti i prezzi di ghiozzi (“govatti scelti e capati” e “govatti ordinari”), zanchette (“grosse e capate” e “ordinarie”), *mognetti* (“scelti e mischiati con zanchette”), tutti generi di consumo popolare. Nelle tariffe pesaresi (1758, 1802-1803) i ghiozzi si ritrovano mescolati con le zanchette: “Paganelli e sanchetti grossi scelti” al costo di 8 quattrini alla libbra (1758); quelli “ordinari” al prezzo massimo di 6 quattrini<sup>269</sup>. L'importanza dei paganelli nell'alimentazione dei ceti meno abbienti e in generale come cibo di largo consumo si mantiene nel tempo. Ne dà dimostrazione un'istanza inoltrata alle autorità centrali dello stato, per il tramite della Capitaneria di porto, “colla quale i pescatori del porto canale di Pesaro domandano la libertà di pescare i paganelli, e ciò nel dubbio che questa possa essere proibita nel venturo anno”, dopo la pubblicazione della nuova legge sulla pesca (1877) e del relativo “Regolamento” (1881). La richiesta trovava sostegno anche nelle spiegazioni dello stesso capitano di porto:

... tale incertezza li pone [i pescatori] nella massima costernazione perché la cattura dei paganelli procura il mezzo di sostentamento a circa 200 famiglie. La suddetta pesca si esercita colla lenza soltanto dalla fine di marzo o dai primi d'aprile, epoca nella quale i detti pesci hanno già gettate le loro uova, terminando la loro frega verso il 10 di giugno ed in ristrettissimo campo, vale a dire tra le pietre del porto canale di Pesaro<sup>270</sup>.

Tornando alle tariffe settecentesche, fra i generi ritenuti di valore commerciale, “morsioni e mognetti”, raggiungono la stima di soli 2 quattrini, mentre per quanto concerne i molluschi, vengono prese in considerazione solo le “poveracce”, poste in vendita a numero e non a peso: “le 100” al costo di 8 quattrini. Anche nella

<sup>268</sup> D. Diotallevi, *Pesca e tasse a Fano tra Settecento e Ottocento* in “Fano”, suppl. al “Notiziario”, 1980, particolarmente pp. 118-122.

<sup>269</sup> Nel calmiere fanese del 1803 si considerano “zanchetti, govatti ed altre sorte di frittura”.

<sup>270</sup> Ministero dell'agricoltura, industria e commercio, *Annali dell'industria e del commercio* (1881), 31, *Atti della Commissione consultiva per la pesca*, Roma 1881, pp. 93-94.

tariffa in vigore a Fano nel 1803, con la specificazione dei prezzi “da magro” e “da grasso”, le “poveracce” sono da vendersi a numero, offerte al costo di 20 quattrini “per 100” per tutto il periodo quaresimale, a 15 quattrini negli altri mesi. Le due tariffe pesaresi del 1802 e del 1803 riportano invece prezzi più bassi, cioè 12 ½ quattrini nei tempi liturgici “da magro”, 10 quattrini nei tempi “da grasso”. Nei “Capitoli del dazio sopra il pesce”<sup>271</sup> in vigore a Fano nel 1840 si applicano prescrizioni e obblighi per accollarsi l’appalto della riscossione daziaria sui prodotti ittici. Nel capitolato si precisa quanto segue:

Qualunque sorta di pesce, che s’introduce nel territorio e nella città per smerciarsi e consumarsi è soggetto ad un dazio regolato dalla tariffa seguente.

1. Sopra gli storioni, varoli, rombi, dentali, corbelli, alici, anguille, baldigare al di sopra di quattro libre ed altri pesci chiamati nobili, o di lusso, o da taglio, per ogni libra baiocchi uno e mezzo.
2. Sopra qualunque altra specie di pesci non descritti di sopra, e non eccettuato qui appresso per ogni libra mezzo baiocco.
3. Sono eccettuati di dazio i folpi, tremoli, mugnetti, panocchie senz’ovo, bomboli, cappe sante, poverazze, garagoli, canelli, tartufi di mare, grancelle, granchioni, grancevole, calcinelli ed ogni sorta di crostacei tranne i seguenti.
4. Sopra le ostriche, pannocchie dall’ovo ed astici per ogni cento (100) baiocchi cinque.
5. Sopra gli ostrichini per ogni cento baiocchi due e mezzo [...]

Il capitolato replicava normative pregresse, documentabili sia a Senigallia (1804)<sup>272</sup> che a Pesaro (1816)<sup>273</sup>. Sono poche le variazioni rilevabili nella “Classificazione” di Senigallia: l’esonazione dal dazio di “Roscioletti detti Agostinelli, Galere, Nudini”; l’uso del termine “cappole”, tipico del vernacolo senigalliese, in sostituzione a “poverazze”, corrente invece a Pesaro e a Fano.

<sup>271</sup> ASPesaro, sez. Fano, ASCFano, tit. III, 1840.

<sup>272</sup> *Notificazione del gonfaloniere di Pesaro*, a stampa, Pesaro 1816.

<sup>273</sup> L. Badioli, *Raja torpedo. Il taccuino di Galvani. Gli esperimenti senigalliesi e riminesi duecento anni dopo*, Ostra Vetere 1995, p. 193: “Classificazione delle diverse specie de’ pesci che pagano il Dazio d’Introduzione alla Pubblica Pesa”, 5 settembre 1804.

# TARIFFA



PER LA VENDITA DEL PESCE  
DA OSSERVARSI DAI  
PESCI VENDOLI  
TANTO PIZZANI QUANTO FORASTIERI  
NELLA CITTA'  
DI ANCONA

Ne' Giorni di Quaresima, Venerdì, Sabato,  
e Vigilie di Preceotto.

<b>S</b> Torioni del peso di libbre		— dette da una lib. e mezza	baj.	5.
18. in sù - - - - -	baj. 10.	— dette da una lib. - - - - -	baj.	4.
— detti dalle libbre 10. alle 18.	baj. 18.	Burattelli - - - - -	baj.	3.
— detti di libbre 10.	baj. 15.	Molti fino da quattro alla lib.	baj.	5.
Dentali		— detti da cinque in sei la lib.	baj.	4.
Ombriane		Molti minuti - - - - -	baj.	2. 2.
Varoli		Scarpene sopra la mezza lib.	baj.	6.
Lecce		— dette da mezza lib. - - - - -	baj.	4. 2.
Rombi, ed ogni altro Pesce		— dette più piccole - - - - -	baj.	3. 3.
Nobile, e grosso sopra le lib. 5. baj.	12.	Boccaincavi sopra la mezza lib.	baj.	6.
— detti da lib. 2. fino alle cinque baj.	8.	— detti da mezza lib. - - - - -	baj.	4. 2.
— detti da mezza libra fino alle		— detti sotto la mezza lib. - - -	baj.	3. 3.
due libbre - - - - -	baj. 7.	Passere, e Pesce di S. Pietro da tre		
Sfoglie da una lib. in sù - - - - -	baj. 9.	libbre in sù - - - - -	baj.	7.
— dette da mezza lib. fino		— dette da lib. - - - - -	baj.	6.
la lib. - - - - -	baj. 7.	— dette da mezza lib. - - - - -	baj.	4.
— dette sotto la mezza lib.	baj. 5.	Agore, Corbelletti, ed Orate		
Mogelle da lib. due in sù - - - - -	baj. 10.	sopra la mezza lib. - - - - -	baj.	6.
— dette fino a lib. due - - - - -	baj. 8.	— detti da mezza lib. - - - - -	baj.	4. 4.
— dette da lib. - - - - -	baj. 7.	— detti sotto la mezza libra	baj.	4.
— Dette da mezza lib. - - - - -	baj. 6.	Sardelle da scaglia - - - - -	baj.	4.
— dette sotto la mezza lib.	baj. 4. 4.	Sardoni, e Saraghina - - - - -	baj.	3. 5.
Capomazzi, e Merluzzi sopra		Sepoline - - - - -	baj.	2. 4.
la lib. - - - - -	baj. 8.	Sgombri d' ogni forte, Bobbe, e		
— detti da lib. - - - - -	baj. 7.	Mormori - - - - -	baj.	3. 3.
— detti da mezza lib. - - - - -	baj. 6.	Suri - - - - -	baj.	3. 3.
— detti sotto la mezza lib.	baj. 4.	Bosbane grosse - - - - -	baj.	3.
Triglie da Trattata - - - - -	baj. 7.	— dette minute - - - - -	baj.	2. 2.
Roscioli da cinque in sei la lib.	baj. 6.	Zanchette, e Goatti scelti - - -	baj.	4.
— detti da sette in otto la lib.	baj. 5.	— Detti non scelti - - - - -	baj.	2. 4.
— detti da dieci in dodici la lib.	baj. 3.	Squadri d' ogni forte dalle lib. dieci		
— detti minuti - - - - -	baj. 2. 4.	insù - - - - -	baj.	5.
Calamari, e Gambari grossi	baj. 4.	— detti fino alle lib. dieci - - -	baj.	3. 3.
Calamaretti - - - - -	baj. 3. 3.	Pesce Cane da una lib. in sù - - -	baj.	3. 3.
Anguille provenienti da Comacchio		— detto sotto la lib. - - - - -	baj.	2. 4.
sopra le due lib. e mezza	baj. 11.	Rospi da tre lib. in sù - - - - -	baj.	5.
— dette da lib. due, e mezza	baj. 10.	— detti sopra la lib. - - - - -	baj.	4.
— dette da due lib. - - - - -	baj. 8.	— detti da lib. - - - - -	baj.	3. 3.
— dette da una lib. e mezza	baj. 6.	— detti da due in tre la lib.	baj.	2. 4.
— dette da una lib. - - - - -	baj. 5.	Raggia - - - - -	baj.	2. 4.
Burattelli provenienti da d. luogo baj.	4.	Mioccola, e Baracole - - - - -	baj.	3.
Anguille non provenienti da detto		Tefoline - - - - -	baj.	2. 2.
luogo sopra le due lib. e mez. baj.	10.	Seppie - - - - -	baj.	2.
— dette da lib. due, e mezza	baj. 9.	Folpi - - - - -	baj.	1. 3.
— dette da due lib. - - - - -	baj. 7.	Porchetri affoluri - - - - -	baj.	2.
		Porchetri, Carlini, Marcioni,		
		Anguelle, ed altri Pesci mi-		
		nisti mischiari - - - - -	baj.	1.

IN ANCONA MDGCLXXXVI

# TARIFFA



PER LA VENDITA DEL PESCE  
DA OSSERVARSI DAI  
**PESCIVENDOLI**  
TANTO PASCANI QUANTO FORASTIERI  
NELLA CITTA'  
**DI ANCONA**  
Ne' Giorni di Quaresima, Venerdì, Sabato,  
e Vigilie di Preceotto.

In qualunque giorno di Grasso.

<b>S</b> Torioni del peso di lib. 18. in sù baj. 18.	Molli fino da quattro alla lib. baj. 3. 3.
— detti dalle lib. 10. fino alle 18. baj. 15.	— detti da cinque in sei la lib. baj. 3. 1.
— detti di lib. 10. . . . . baj. 12.	Molli minuti baj. 2. 2.
<b>D</b> entali, Ombripe, Varoli, Lecce	Scarpene sopra la mezza lib. baj. 4.
Rombi, ed ogni altro Pesce	— dette da mezza lib. . . . . baj. 3. 1.
— Nobile sopra le lib. cinque baj. 8.	— dette più piccole . . . . . baj. 2. 3.
— detti da lib. due fino alle cinque	Boccaincavi sopra la mezza lib. baj. 4.
— detti da mezza lib. fino alle	— detti da mezza lib. . . . . baj. 3. 1.
due lib. . . . . baj. 6.	— detti più piccoli . . . . . baj. 2. 3.
<b>S</b> foglie da una lib. in sù . . . . . baj. 7.	Passere, e Pesce S. Pietro da tre lib.
— dette da mezza lib. fino	in sù . . . . . baj. 5.
la lib. . . . . baj. 5. 1.	— dette da lib. . . . . baj. 4.
— dette sotto la mezza lib. baj. 4. 2.	— dette da mezza lib. . . . . baj. 3. 3.
<b>M</b> ugelle da lib. due in sù . . . . . baj. 7.	<b>A</b> gore, Corbelleri, ed Orate sopra
— dette fino a lib. due . . . . . baj. 6.	la mezza lib. . . . . baj. 5.
— dette da lib. . . . . baj. 5.	— detti da mezza lib. . . . . baj. 4.
— dette da mezza lib. . . . . baj. 4. 2.	— detti sotto la mezza lib. baj. 3. 1.
— dette sotto la mezza lib. baj. 3. 3.	Sardelle da scaglia . . . . . baj. 3. 3.
<b>C</b> apomazzi, e Merluzzi sopra la	Sardoni, e Saraghina . . . . . baj. 3. 1.
lib. . . . . baj. 5.	Sepoline . . . . . baj. 2. 2.
— detti da lib. . . . . baj. 4.	Sgonibri, Bobbe, e Mormori di
— detti da mezza lib. . . . . baj. 3. 3.	ogni forte . . . . . baj. 3. 1.
— detti sotto la mezza lib. baj. 3. 1.	Suri . . . . . baj. 2. 4.
<b>T</b> riglie da T ratta . . . . . baj. 6.	Roshane grosse . . . . . baj. 2. 2.
<b>R</b> oscioli da cinque in sei la lib. baj. 5.	— dette minute . . . . . baj. 2.
— detti da sette in otto la lib. baj. 3. 3.	Zanchette, e Goatti scelti . . . . . baj. 3.
— detti da dieci in dodici la lib. baj. 2. 2.	— detti non scelti . . . . . baj. 2. 2.
— detti minuti . . . . . baj. 2.	<b>S</b> quadri d'ogni forte dalle lib.
<b>C</b> alamari, e Gambari grossi baj. 3.	dieci in sù . . . . . baj. 4. 2.
<b>C</b> alamaretti . . . . . baj. 3.	— detti fino alle lib. dieci . . . . . baj. 3. 1.
<b>A</b> nguille provenienti da Comacchio	Pesce Cane da una lib. in sù . . . . . baj. 3. 1.
sopra le due lib. e mezza baj. 11.	— detto sotto la lib. . . . . baj. 2. 2.
— dette da lib. due, e mezza baj. 10.	Raspi da tre lib. in sù . . . . . baj. 4. 2.
— dette da due lib. . . . . baj. 8.	— detti sopra la lib. . . . . baj. 3. 3.
— dette da una lib. e mezza baj. 6.	— detti da lib. . . . . baj. 3.
— dette da una lib. . . . . baj. 5.	— detti da due in tre la lib. . . . . baj. 2. 2.
<b>B</b> urattelli provenienti da detto	Raggia . . . . . baj. 1.
luogo . . . . . baj. 4.	Moccosa, e Baraccole . . . . . baj. 2. 4.
<b>A</b> nguille non provenienti da detto	Tessoline . . . . . baj. 2. 2.
luogo sopra le lib. due, e meza baj. 10.	Seppie . . . . . baj. 1. 3.
— dette da lib. due, e mezza baj. 9.	Folpi . . . . . baj. 1. 1.
— dette da due lib. . . . . baj. 7.	Porchetti assoluti . . . . . baj. 1. 3.
— dette da una lib. e mezza baj. 5.	Porchetti, Carlini, Marcioni,
— dette da una lib. . . . . baj. 4.	Anguella, ed altri Pesci mi-
<b>B</b> urattelli non provenienti da	nuri mischiati . . . . . baj. 1.
C. macchios . . . . . baj. 3.	

IN ANCONA MDCCLXXXVI



Add. del mese di *Aprile* 1756 in Pesaro

S Foglie grosse da 1., 2., e 3. alla libbra	Quattrini papali	14
S Foglie piccole	Quattrini papali	10
Tette grosse da 2., e 3. alla libbra	Quattrini papali	12
Tette piccole	Quattrini papali	08
Rotcioli grossi da 6., 7., e 8. alla libbra	Quattrini papali	10
Rotcioli piccoli	Quattrini papali	08
Pesce Lupo, e pesce Bianco grossi da 1., e 2. alla libbra	Quattrini papali	12
Pesce Lupo piccolo, e pesce Bianco	Quattrini papali	08
Baraccole	Quattrini papali	10
Paganelli, e Zanchetti grossi, scelti, ed accappati	Quattrini papali	08
Paganelli, e Zanchetti ordinari	Quattrini papali	08
Angioletti grossi da 6., 7., e 8. alla libbra	Quattrini papali	08
Angioletti piccoli	Quattrini papali	08
Morchioni, o Mognetti	Quattrini papali	08
Raggia	Quattrini papali	08
Tomazcio	Quattrini papali	08
Squadro	Quattrini papali	12
Pesce Cane	Quattrini papali	10
Sardelle	Quattrini papali	08
Sardoni	Quattrini papali	08
Sciuri	Quattrini papali	08
Sgombri	Quattrini papali	08
Saraghe	Quattrini papali	08
Baldigare, e Varoli da 1. alla libbra	Quattrini papali	08
Baldigare, e Varoli piccoli	Quattrini papali	08
Storione	Bajocchi papali	15
Anguille grosse da 1. alla libbra	Quattrini papali	08
Anguille piccole	Quattrini papali	08
Paveracce, al cento	Quattrini papali	08

*Tratt. Pascherini Regh.*

TARIFFA DEL PESCE  
REGOLATA DAGLI IL  
GRASSIERI LUSTRISSIMI SIGNORI  
ORDINARI  
DI SINI GAGLIA



Per la *Quaresima*

S Foglie di libbra	0.50	Bushane grosse di palmo la libbra	14
S Foglie di due, o tre alla libbra	0.25	Bushane ordinarie la libbra	10
Sfogliatole la libbra	0.16	Sardella fresca la libbra	16
Pesce Lupo di libbra o più	0.25	Sardoni la libbra	15
Pesce Lupo ordinario	0.16	Saracchina la libbra	16
Pesce Lupo piccolo, o manni la libbra	0.16	Calamari grossi la libbra	15
Tettoni di due o tre alla libbra	0.25	Calamari piccoli, o bottoncini la libbra	15
Tettoni ordinari la libbra	0.16	Pesce San Pietro la libbra	15
Tettoni piccoli o prognetti la libbra	0.10	Pesce Rospo la libbra	10
Angioletti la libbra	0.10	Seppi dall' ovo	08
Rotcioli di quattro o cinque a la libbra	0.20	Seppi senz' ovo	08
Rotcioli ordinari la libbra	0.15	Seppiolino la libbra	12
Baraccole d' ogni sorte la libbra	0.15	Raggia la libbra	12
Govatti grossi scelti, e cignati la libbra	0.25	Mocosa la libbra	15
Govatti ordinari la libbra	0.20	Pesce Cane, e Arquillati la libbra	14
Zanchette grosse e capare la libbra	0.15	Panocchie dall' ovo l' unacchio	04
Zanchette ordinarie la libbra	0.10	Panocchie senz' ovo macchie l' una	04
Mognetti scelti, e mitichati con Zanchette la libbra	0.05	Attisetti di Palmo in circa l' uno	04
Pesce Lupo piccoli	0.20	Attisetti minori, e piccoli l' uno	02

In fede ec. questo di *18* *Aprile* 1756

*Tassa de Salumi*

<i>Sardelle Bone</i>	0.02	<i>Salume d'ale</i>	0.20
<i>M. ordinario</i>	0.02	<i>Caviale d'ale</i>	0.70
<i>Angioletti d'ordinario</i>	0.02	<i>Bucala d'ale</i>	0.27
<i>Tomazcio</i>	0.20	<i>Morimano d'ale</i>	0.70
<i>Taranche d'ale</i>	0.50		
<i>Anguille</i>	0.08		

*Tratt. M. Benedetti*  
*Tratt. Gio. Bianchini Segretario*

*Prezzi del pesce a Pesaro nel biennio 1802-1803*

	<i>Da magro</i>	<i>da grasso</i>
Sfoglie grosse da 1, 2, 3 la libbra	quatrini 45	35
Sfoglie piccole	30	5
Teste grosse da 2 la libbra	45	35
Teste piccole	30	25
Roscioli grossi da 6,7, 8 la libbra	37 ½	30
Roscioli piccoli da 12 la libbra	30	25
Pesce lupo da 1,2 la libbra	40	30
Pesce lupo piccolo	20	15
Pesce bianco da 1, 2 la libbra	30	25
Pesce bianco piccolo	20	15
Baraccole	30	25
Paganelli e sanchetti grossi scelti	30	20
Paganelli e sanchetti ordinari	15	10
Angioletti grossi da 6, 7, 8 la libbra	30	25
Angioletti piccoli	25	20
Morsioni o mognetti	10	5
Raggia	25	20
Tomaccio	30	22 ½
Squadro	--	--
Pesce cane	--	--
Sardelle	22 ½	17 ½
Sardoni	20	15
Sciuri	30	25
Sgombri	30	25
Saraghe	--	--
Baldigare e varoli da 1 la libbra	--	--
Baldigare e varoli piccoli	--	--
Storione	--	--
Anguille grosse da 1 la libbra	--	--
Poveracce le 100	12 ½	10

I tariffari del 1758 e del biennio 1802-1803 si trovano in ASPesaro, sez. Fano, ASCFano, *Bandi editi notificazioni*, b. 15 (1801-1805) e *Grascia, Pesce*, b. 78 (Diotallevi, *Pesca e tasse a Fano*, pp. 118-122)



## *Le Marche centro-meridionali*

La lista dei pesci, in vernacolo<sup>274</sup>, inserita nel calmiere degli Statuti di Recanati dell'edizione 1608, permette di riconoscere le due principali direttrici delle attività alieutiche in età medievale: la pesca costiera, che gioca un ruolo di primaria importanza nel mercato locale e la pesca alturiera esercitata con gli ami, finalizzata alla cattura di batoidei e squaloidei (*raggia, tomacio, mucida, squadro, cannucello*). Nella mercuriale in vigore a Loreto nel 1762 si evidenzia invece un'offerta più ricca di pesci di cui, qui a seguito, si forniscono alcuni approfondimenti, sia pur limitatamente ad alcune specie<sup>275</sup>. Questa maggiore varietà può trovare giustificazione nell'espansione della pesca a strascico d'altura, che prende piede nel medio Adriatico tra Sei e Settecento<sup>276</sup>. L'analisi della tariffa lauretana consente alcune riflessioni sull'apprezzamento gastronomico riservato ai diversi prodotti marini eduli, sulla valutazione delle specie in base alla taglia, sulla stagionalità della pesca, sugli effetti della precettistica religiosa. In particolare si pone attenzione ai pesci di maggior interesse commerciale, di qualità gastronomica superiore, ben evidenziata anche dal prezzo più alto rispetto ad altri prodotti, e di largo consumo popolare con basso costo. Per il *varolo*, denominazione volgare di origine veneziana ad identificare la spigola (*Dicentrarchus labrax*) il costo varia a seconda delle dimensioni. Il prezzo stabilito dal tariffario si attesta infatti sui quattro baiocchi per “varolo di sopra una libra”, ossia per esemplari di una certa entità, mentre per i “varoli piccoli” il prezzo viene fissato a due baiocchi e quattro quattrini. Nella graduatoria, ai *varoli* seguono le “mogielle”, cioè cefali o muggini, non distinti fra le varie qualità della stessa specie, ma indifferentemente prezzati tutti sotto una medesima dizione. Una “libbra di mogielle” viene messa in vendita a tre baiocchi e tre quattrini, con la precisazione della taglia (“sino a due la libra”), mentre a due baiocchi e quattro quattrini viene indicata la stima decisa dagli ufficiali della comunità per le “mogielle piccole”. I mugilidi, com'è noto, rappresentavano una delle principali prede garantite dalla pesca costiera esercitata con le sciabiche<sup>277</sup>. La

<sup>274</sup> F. Alessandrini, *Premesse storiche per un'indagine socio-economica su Portorecanati e il territorio* in “Studi maceratesi”, 9, Atti del IX Convegno di studi storici maceratesi, Portorecanati 10-11 novembre 1973, p. 28. Sul codice manoscritto degli statuti del 1405, M. Moroni, *Recanati in età medievale*, Fermo 2018, pp. 81-87.

<sup>275</sup> La tariffa è stata segnalata da Floriano Grimaldi in *Pellegrini e pellegrinaggi a Loreto nei secoli XIV-XVIII*. Loreto 2001, p. 618, con la seguente collocazione archivistica: Archivio storico della Santa Casa di Loreto, Serie *Governo di Loreto, Governatore e municipalità (1549-1808)*. *Bandi e decreti*.

<sup>276</sup> De Nicolò, *Microcosmi mediterranei*, pp. 117-171; Ead., *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani di Pesaro, 19, 2016.

<sup>277</sup> Su pesca e commercio dei cefali vd. ora M.L. De Nicolò, *Pesce bianco, pesce rosa. Cefalo e Fragolino. Storia, produzione, tradizioni alimentari*, Fano 2019.

cattura di una eccezionale quantità di cefali, una sorta di ‘pesca miracolosa’ è ricordata in un articolo apparso nel «Diario di Roma» nel febbraio del 1832<sup>278</sup>:

Scrivono da Recanati che nella notte degli 8 di febbrajo da quattro sciabiche di quel porto in una sola tirata di reti furono pescati 50.000 libbre di cefali sulla riva del mare sotto all’imboccatura del fiume Potenza, senza calcolare quelli che fuggirono nel tirare le reti a terra. Una sola rete conteneva ventitré mila libbre di cefali.

Memoria di un’altra pesca straordinaria, non di cefali, ma di sardelle, avvenuta nel maggio del 1590 a Senigallia, si ritrova nel diario di Francesco Maria II Della Rovere. Il duca infatti annota che nella notte tra il 6 e il 7 maggio, “furono prese da quaranta milia libbre di sardelle”<sup>279</sup>. *Varoli* e cefali trovano particolare apprezzamento in un trattato di arte culinaria di autore marchigiano pressoché coevo alla tariffa lauretana. La prima edizione del volume, con il titolo *Il cuoco maceratese*, risulta stampata nel 1779<sup>280</sup> e l’autore, Antonio Nebbia, ne esplicita le finalità didattiche, presentando al lettore un contenuto utile non solo per “cuocere ogni sorta di vivande, tanto di grasso che di magro” e a “imbandir mense secondo la nuova moda e l’ultimo buon gusto”, ma ne specifica la materia culinaria “utile e vantaggiosa” per le “donne di cucina” oltreché per i giovani servitori. I piatti consigliati dal cuoco marchigiano per cucinare la spigola sono i seguenti: “piatto di varolo in umido; piatto di varolo o cefalo in umido con salsa di pignoli; piatto di varolo in arrosto con salsa piccante”<sup>281</sup>. Per i cefali invece il ricettario del Nebbia contempla: “piatto di mugelle in umido, piatto di mugelle alla crosta di pane; piatto di mugelle in arrosto”<sup>282</sup>. Un’altra specie ittica, accomunabile in quanto a prezzo al cefalame, risulta la sogliola (*Solea vulgaris*) che “sino a tre la libra” viene prezzata a tre baiocchi e tre quattrini. Il costo delle *sfogliatte* ossia le sogliole di piccola taglia, si ferma a due baiocchi e quattro quattrini. Tra i selacei invece è l’*arquilato* a rivelarsi il più costoso, con una stima ragguardevole di tre baiocchi alla libbra. Con *arquilato*, dizione volgare diffusa nel lessico dei pescatori veneti, giuliani, romagnoli e marchigiani, si intendeva lo spinarolo (*Acanthias vulgaris*), designato nelle Marche centrali con i seguenti

<sup>278</sup> “Diario di Roma”, 13, giovedì 16 febbraio 1832.

<sup>279</sup> Francesco Maria II Della Rovere, *Diario*, a cura di F. Sangiorgi, Urbino 1989, p. 45.

<sup>280</sup> A. Nebbia, *Il cuoco maceratese*, Macerata 1781, prima edizione 1779; le citazioni sono tratte dalla quinta edizione veneta, Bassano, Remondini, 1820. Sul cuoco marchigiano e sulla cultura gastronomica tardo settecentesca vd. *Le Marche a tavola. La tradizione gastronomica regionale*, a cura di R. Novelli, Ancona 1987, particolarmente pp. 14-15; U. Bellesi, E. Franca, T. Lucchetti, *Storia dell’alimentazione, della cultura gastronomica e dell’arte conviviale nelle Marche*, Ancona 2009, pp. 224-227.

<sup>281</sup> *Il cuoco maceratese*, pp. 244-245.

<sup>282</sup> *Ivi*, pp. 245-246.

termini: “archilao macchiato”, “palombo spinoso”, “palombo dallo spino”.<sup>283</sup> Lo zoologo e naturalista anconitano Luigi Paolucci, nel 1901 specificava che “è comune al mercato in ogni epoca dell’anno, sebbene venga pescato più abbondantemente nei mesi di ottobre e novembre, con le acque torbide”. In merito al pregio gastronomico Paolucci sottolinea la stagionalità delle catture, dopo aver premesso che l’“archilao macchiato” era da preferirsi “fra tutti gli altri pesci congeneri”. Erano da ricercarsi le catture autunnali, specie quelle del mese di novembre e “meno in primavera per l’odore sgradevole delle sue carni”.<sup>284</sup> L’analisi della tariffa del pesce in vigore a Camerino negli stessi anni, mette in luce, specie per alcuni generi, prezzi sensibilmente più alti rispetto a quelli rilevati nel tariffario di Loreto. La mercuriale camerte<sup>285</sup>, tenendo conto delle prescrizioni sul mangiar di magro nel rispetto della religione, risulta suddivisa in tre distinte sezioni in cui vengono applicati ad alcuni generi in elenco prezzi variabili per i giorni di mercoledì, venerdì, sabato e viglie di precetto, per il periodo quaresimale e infine per i giorni di grasso. Occorre ricordare che l’inserimento del mercoledì fra i giorni di vigilia si ricollega, come si è detto, alla tradizione propiziatoria medievale. Nei mesi dedicati alla raccolta dei frutti della terra più significativi (grano, uva, olive) si aggiungeva alle pratiche religiose anche il mercoledì di vigilia. La tariffa camerte, deliberata nel consiglio del 25 gennaio 1762, era stata resa operativa con approvazione della Sacra Consulta il 16 giugno, dunque nel periodo della raccolta del grano. Si spiega così questa vigilia complementare. Sensibili modifiche del prezzo di vendita si riscontrano a Camerino soprattutto per il cosiddetto “pesce nobile”, termine generico teso ad indicare specie ittiche di qualità superiore come *dentali*, *ombrine*, *leccie*, *rombi*, *varoli*, da vendersi al costo di ben dieci baiocchi per esemplari con peso oscillante fra “mezza libra fino alle libbre due”. Il prezzo però non era soggetto a variazioni nei tre periodi stabiliti dalla precettistica religiosa testé citati. Anche alle “mugelle” veniva assegnato un prezzo costante (sei baiocchi), sempre superiore rispetto al calmere di Loreto. Sulla piazza di Camerino insomma si documentano prezzi di vendita decisamente più alti, almeno per quanto riguarda spigole e cefalame, presumibilmente influenzati dai costi per il trasporto dalla costa alle città dell’interno, su distanze nettamente maggiori rispetto a quella di collegamento con Loreto. Per le sogliole “di mezza libra” erano stati fissati invece prezzi differenziati nei tre periodi. Il consumatore le poteva acquistare sborsando sei baiocchi durante la quaresima, cinque nei giorni di mercoledì, venerdì, sabato e viglie di precetto, quattro nei giorni di grasso. Le sogliole “di

---

<sup>283</sup> A. Palombi, M. Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, Milano 1969, terza edizione, p. 241.

<sup>284</sup> L. Paolucci, *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, Ancona 1901, p. 10.

<sup>285</sup> La tariffa calmere di Camerino è riportata a p. 106.

libra una” costavano invece rispettivamente otto, sette e sei baiocchi. Anche la sogliola rientrava tra le vivande di maggior pregio gastronomico da preparare nei giorni di magro e vengono così proposte nel ricettario di Antonio Nebbia: “piatto di sfoglie farzite; piatto di sfoglie in umido con salsa d’acetosa; piatto di sfoglie fritte con salsa verde; piatto di sfoglie in arrosto con salsa piccante<sup>286</sup>”.



Bartolomeo Passerotti (1529-1592), Pescivendoli.

---

<sup>286</sup> Nebbia, *Il cuoco maceratese*, pp. 245-246.

## **Calmiere di Loreto (1762)**

*Prezzi per li quali li Marinari e Pescivendoli dovranno vendere il pesce [in baiocchi e quattrini]*

Sfoglie sino a tre a libra la libra	3, 3
Sfogliatte la libra	2, 4
Teste grosse sino a tre a libra la libra	2, 2
Teste piccole la libra	2
Busbane grosse capate la libra	2
Busbane piccole la libra	1, 3
Merluzzi grossi sino a tre a libra la libra	2, 2
Merluzzi piccoli la libra	1, 3
Moccosa la libra	2
Raggia la libra	2
Baraccole la libra	2
Suatti capati la libra	2
Suatti non capati la libra	1, 3
Zanchette capate la libra	2
Zanchette non capate la libra	1, 3
Squadro la libra	2, 2
Seppie senz'osso la libra	2
Seppie con osso la libra	1, 3
Folpi la libra	1
Tremoli la libra	1
Mugnetti la libra	1
Sarachina la libra	2
Sardella la libra	2
Sardoni la libra	2
Roscioli grossi capati a libra la libra	2, 2
Roscioli piccoli la libra	1, 3
Rospi di sopra una libra la libra	2
Rospi piccoli la libra	1, 3
Pesce di sciabica, cioè frittura la libra	1, 3
Mogielle sino a due a libra la libbra	3, 3
Mogielle piccole la libra	2, 4

Seppioline la libra	1, 3
Calamari la libra	2
Pesce Cane la libra	2
Burchio la libra	1, 3
Passara di sopra una libra	2, 2
Passare piccole la libra	2
Pesce S. Pietro di sopra una libra la libra	2, 2
Pesce S. Pietro piccolo la libra	2
Chieppe la libra	0, 4
Sgomberi sino a sej a libra la libra	1, 3
Sugheri la libra	2
Bobbe la libra	1, 1
Arquilato la libra	3
Zanchette pelose la libra	1, 3
Varolo di sopra una libra la libra	4
Varoli piccoli la libra	2, 4
Chiodi la libra	1, 1
Angioletti la libra	1, 1
Accore la libra	2

Nei giorni di venerdì, sabato ed altre viglie vaglia due quadrini di più la libra.

Loreto questo dì 14 ottobre 1762

La tariffa del pesce di Camerino riporta l'applicazione del medesimo prezzo di calmieri a "zanchette grosse, buatti scelti, calamaretti" e sulla stessa falsariga rimangono anche i tariffari anconitani del 1775 e del 1786, dove si propongono ancora "zanchette" e "goatti scelti" in un'unica categoria di vendita, che accomuna insomma tutte specie ittiche di piccola taglia, che si predispongono prevalentemente ad un consumo in frittura. La già citata distinta camerte del resto precisa chiaramente la destinazione culinaria di altre qualità ittiche, come ad esempio la "frittura sortita di ogni sorte di pesce minuto". Nella lista dei pesci di Ancona invece viene indicato un assortimento di minutaglia in cui confluiscono "porchetti, carlini, marcioni e altri pesci minuti mischiati". Con il termine "carlino", richiamato già nei calmieri anconetani del 1595 e 1612, si identifica il sarago sparaglione (*Diplodus annularis*)<sup>287</sup>, con "porchetto" altrimenti detto anche "pregnetto", il capone chiodo o capone cavillone (*Trigla aspera* o *Lepidotrigla cavillone*)<sup>288</sup>. Dei "marcioni" e delle "anguelle" già si è detto. Basterà solo aggiungere che "marscione" risulta una voce gergale marchigiana associata al *Gobius cobitis*<sup>289</sup> che si appaia alla dizione *mugnetti* o *mugnitti*, mantenutasi nel tempo e assai ricorrente nei tariffari settecenteschi delle Marche presi in esame in questo studio<sup>290</sup>. Nello studio di Luciano Poggiani su pesci e ittioni rilevati a Fano, il nome dialettale *marsiòn* si documenta oggi giorno applicato a varie specie della famiglia Gobiidae, cioè al Ghiozzetto a grosse squame, al Ghiozzetto tigrato, al Ghiozzetto marmoreggiato e, infine, al Ghiozzetto minuto<sup>291</sup>. *Carlini*, *porchetti*, *marscioni* costituiscono anche nella distinta di Ancona una varietà di piccoli pesci per lo più da friggere. Per Luigi Paolucci, la voce *carlino* rappresenta una dizione collettiva tesa ad indicare il sargo (*Sargus vulgaris*), lo sbaro (*Sargus annularis*) e il cappuccino (*Sargus Rondeletii*). Scrive Paolucci:

Le tre specie suindicate hanno in comune i costumi e sono tutte tenute in poco conto, per la loro carne floscia, soverchiamente spinosa. [...] il più comune è lo sbaro, più raro il cappuccino ... Si pescano di preferenza all'amo, attorno al quale si adunano numerosissimi i giovani, distinti in generale col nome di *carlini* ...<sup>292</sup>

<sup>287</sup> Queste specie offrono "carni di scarso pregio" e vengono identificati anche con la voce dialettale marchigiana *sbaro* o *sparo*, Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 90.

<sup>288</sup> Anche per questo triglide si rimarca lo scarso valore commerciale, Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 148. In altri contesti adriatici veniva chiamato anche *angioletto*. Nel calmiere lauretano del 1762 si documenta l'ittionimo *chiodo*, specie in elenco, come l'*angioletto*, a prezzo bassissimo.

<sup>289</sup> Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, p. 136. Luigi Paolucci richiama il termine *Gobius minutus*, vd. *infra*.

<sup>290</sup> *Morsioni* e *Mugnetti* sono le denominazioni gergali documentate a Pesaro e a Fano nei tariffari del pesce tra 1758 e 1803.

<sup>291</sup> Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, pp. 264-268.

<sup>292</sup> Paolucci, *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, p. 33.

Il naturalista anconitano, a proposito del *marscione* (*Gadus minutus*) e del *marscione macchiato* (*Callyonimus maculatus*) spiega trattarsi di “pesciolini” (ossia di ghiozzetti) dallo scarso valore economico: “Si pescano nei fondi fangosi e si raccolgono dalla povera gente tra gli ultimi rimasugli delle pescate, che costituivano, insieme a granchi, asterie, a vari molluschi ecc. la così detta *rumigaia*”<sup>293</sup>. A Porto San Giorgio nella denominazione dei Gobiidae si rintracciano le voci vernacolari *buatto* o *vuatto* per il ghiozzo comune; *villà* ossia villano, per il ghiozzo risposo; *mugnitti*, per il ghiozzetto minuto, giudicato “pesce di scarto, molto piccolo e di pochissimo valore”<sup>294</sup>. Nella “Stima del pesce” pubblicata a Fermo nel 1736, nella categoria del pesce cosiddetto “inferiore” rientrano sia i “Villani” che i “Buatti piccoli o vero Mugnetti”, con un prezzo di vendita “dal primo novembre a Pasqua di Resurrezione” fissato a un baiocco e un quattrino. Rappresentavano un cibo popolare consumato nel rancio di bordo dai pescatori che, a Porto San Giorgio, hanno tramandato anche un detto circa il tempo migliore per assaporarne le carni: “È bbòno tra Pasqua e carnùà la fusbana e lu villà”<sup>295</sup>. Nella tariffa fermiana del 1738 sono riportati, tra il ‘minuzzame’, anche gli *scarpini* (o *scarpigne*), voce regionale ad indicare la scorpena. I pescatori sangiorgesi, come rimarca ancora Maria Santarelli, le cucinavano soprattutto in guazzetto: “Si usano per li bruditti ma sono pericolose quando le capi”, ossia quando si effettua la cernita del pescato. La *scarpina* insomma “è adatta per le zuppe di pesce, ha gli spini e punge”<sup>296</sup>. Un’ulteriore voce gergale marchigiana, ricavata dalla tariffa camerte del 1762, è *salimbricio*, collegata da Luigi Paolucci al *Palemon rectirostris*, cioè al gambero sega (o gambero delle rocce, palemone)<sup>297</sup>. Così come nelle tariffe pesaresi e fanesi, anche in quella

<sup>293</sup> Paolucci, *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, pp. 45-46.

<sup>294</sup> Santarelli, *L'ittionimia dialettale di Porto San Giorgio*, p. 40.

<sup>295</sup> Ivi.

<sup>296</sup> Ivi. Gli esemplari della famiglia Scorpenidae hanno “carni mediocri” a detta di Palombi e Santarelli, che segnalano le voci del vernacolo marchigiano *scarpegna nera* e *scarpegna rossa*, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, pp. 151-155. La prima, sebbene “poco stimata - secondo Luigi Paolucci - si ricerca per il sapore, mescolata ad altri pesci costieri”. Della seconda lo stesso Paolucci si limita a sottolineare la “quantità considerevole” sul mercato del pesce di Ancona e lo scarso valore commerciale, *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, pp. 34-35. Per la tariffa fermiana manoscritta del 1738, vd. E. Panfilì, *L’industria della pesca nel litorale marchigiano nel Settecento con particolare riferimento ai centri di Fermo e di Ancona*, Tesi di laurea, Facoltà di Economia e commercio, Università degli studi di Perugia, a.a. 1965-1966, relatore Giuseppe Mira, ora in M.L. De Nicolò, *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, Quaderni del Museo della marineria W. Patrignani Pesaro, 19, 2016.

<sup>297</sup> “Pregiato per le sue carni squisite” è indicato in Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, pp. 371-372: si segnala il nome scientifico *Palaemon serratus*. Si veda anche Santarelli, *L’ittionimia dialettale di Porto San Giorgio*, p. 54, dove si documentano i termini *salispicio* a Civitanova e *salippèce* in Abruzzo e Puglia. Per il termine *salispicio*, rilevato a Civitanova, si veda *La lancetta e il vecchio ambiente marinaro civitanovese “un mondo scomparso”*,



di Camerino “concole e telline di mare” potevano acquistarsi a numero e non a peso. Nel lessico dei pescatori marchigiani la vongola (*Chamelea gallina*) viene denominata “concola” tra Senigallia e il Tronto, mentre a Porto San Giorgio la *tillina* è “un tipo di congola che si trova sulla riva, è piccola e bianca”<sup>298</sup>. Ennesimo ittionimo tipicamente marchigiano è *busbana*, voce diffusa lungo quasi tutto il litorale delle Marche, presente sia nei calmieri che nel lessico dei pescatori di Fano, Senigallia, Ancona, Porto Recanati, Loreto, Civitanova, Camerino, Fermo. Maria Santarelli rimarca la diffusione delle voci *busbana*, *fusbana*, *fusbanèlle* a Porto San Giorgio, ad indicare, a detta dei pescatori, “un pesce di carne bianca, buona, ma poco prelibata e di poco valore”<sup>299</sup>. A San Benedetto del Tronto Giulia Mastrangelo Latini documenta la voce dialettale *vesbane*<sup>300</sup>. Appartiene alla famiglia Gadidae e si tratta di una sorta di merluzzetto, denominato Mormoro o Pesce nudo (*Gadus minutus capelanus*)<sup>301</sup>. Luigi Paolucci a proposito della *busbana* precisa trattarsi di un pesce “comune”, “abbondante in ogni stagione” e meno pregiata del molo (*Gadus merlangus*) “per la sua carne troppo insipida e leggera”. Agli inizi del Novecento si catturava con le reti a strascico “nelle medie profondità”<sup>302</sup>. In alcuni casi le *busbane* vengono associate ai merluzzi, come si documenta in una tariffa del pesce riformata e approvata nell’adunanza consiliare del 28 aprile 1753 di Ascoli Piceno. La “Tariffa per il pesce da vendersi dal primo giorno di gennaio sino a tutta l’intera quaresima” propone le seguenti derrate<sup>303</sup>:

Teste grosse, di cui ne entrano al più sei per libra, Merluzzi ed Usbane, di cui ne entrano al più quattro per libra, Roscioli di cui n’entrano al più dieci per libra, Calamari e Sardellina	baiocchi 2	quattrini 4
Raggia, Zanchette, Granci e frittura minuta	baiocchi 2	
Baraccole, Moccosa, Seppia, Lattarini, frittura grossa ed ogn’altra sorta di pesce	baiocchi 2	quattrini 4

a cura di M. Guarnieri, A. Guarnieri, P. Recchioni, N. Barocco, Montegranaro 2010, p. 98.

<sup>298</sup> Santarelli, *L’ittionimia dialettale di Porto San Giorgio*, pp. 50-51.

<sup>299</sup> Santarelli, *L’ittionimia dialettale di Porto San Giorgio*, p. 27. Per la voce documentata anche a Fano vd. Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, p. 35.

<sup>300</sup> *La denominazione dei pesci a San Benedetto del Tronto* in “Quaderni di filologia e lingua romanza”, III, 1988, p. 166.

<sup>301</sup> Palombi Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d’Italia*, p. 177.

<sup>302</sup> Paolucci, *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, p. 22.

<sup>303</sup> Archivio di stato di Ascoli Piceno, Archivio storico comunale, *Riformanze*, reg. 124, cc. 31v-32v, 28 aprile 1753. La Tariffa è citata in B. Franchellucci, *Note sulle attività commerciali nell’Ascolano del ‘700* in “Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche”, 87 (1982), *Mercato, mercanti, denaro nelle Marche (secoli XIV-XIX)*, Ancona 1989, p. 391.

Nella città di Ascoli, nei decenni centrali del Settecento, si registrano lamentele per un ingiustificato rialzo dei prezzi. In una delibera consiliare si legge:

Il popolo nel mese di novembre e nel corrente dicembre [1764] ha dovuto pagare il pesce assai ordinario come sono merluzzetti [ossia *busbane*], buatti, baraccole, quindici, sedici e qualche volta diciotto quattrini la libbra, quandoche per l'addietro reclamava ... se doveva pagarlo al suddetto prezzo in tempo di quaresima<sup>304</sup>.

Quando l'aumento dei prezzi colpiva i generi di consumo più 'popolari', in alcune città costiere dello Stato si erano cercate mitigazioni con l'applicazione di calmieri specifici, come si è visto per la città di Rimini. La classe "pesce ordinario", rilevata nel calmiere fermano del 1736 e nella delibera ascolana testé richiamata, corrisponde al genere ittico che Carlo Grigioni, agli inizi del Novecento, in uno studio sui prezzi dei beni di prima necessità, attesta come *pesce comune*. Sempre Grigioni si sofferma anche ad analizzare un volume di spese della Congregazione dell'Oratorio di Ripatransone (*Libro dell'Esito*, 1732-1756), dando rilievo all'approvvigionamento e relativi prezzi dei prodotti ittici per l'ente religioso:

Il *pesce comune* vale sul mercato di Ripatransone baiocchi 2 la libbra o poco più; talora sino a baiocchi 3, di rado meno. Le qualità migliori hanno i seguenti prezzi: le *mugelle* o *cefali* dai 3 ai 4 baiocchi; le *sogliole*, baiocchi 3 o anche meno; il *merluzzo*, quattrini 18 e più, sino a 25; le *anguille fresche*, in tempi ordinari, si pagano da 3 ½ a 6 baiocchi la libbra; ma la vigilia di Natale salgono a baiocchi 10. Le qualità inferiori si pagano come segue: lo *squadro* 1 baiocco la libbra, il *burchio*, 2 baiocchi; le *telline*, 4 quattrini. Dieci *sgombri* vengono acquistati con 6 baiocchi<sup>305</sup>.

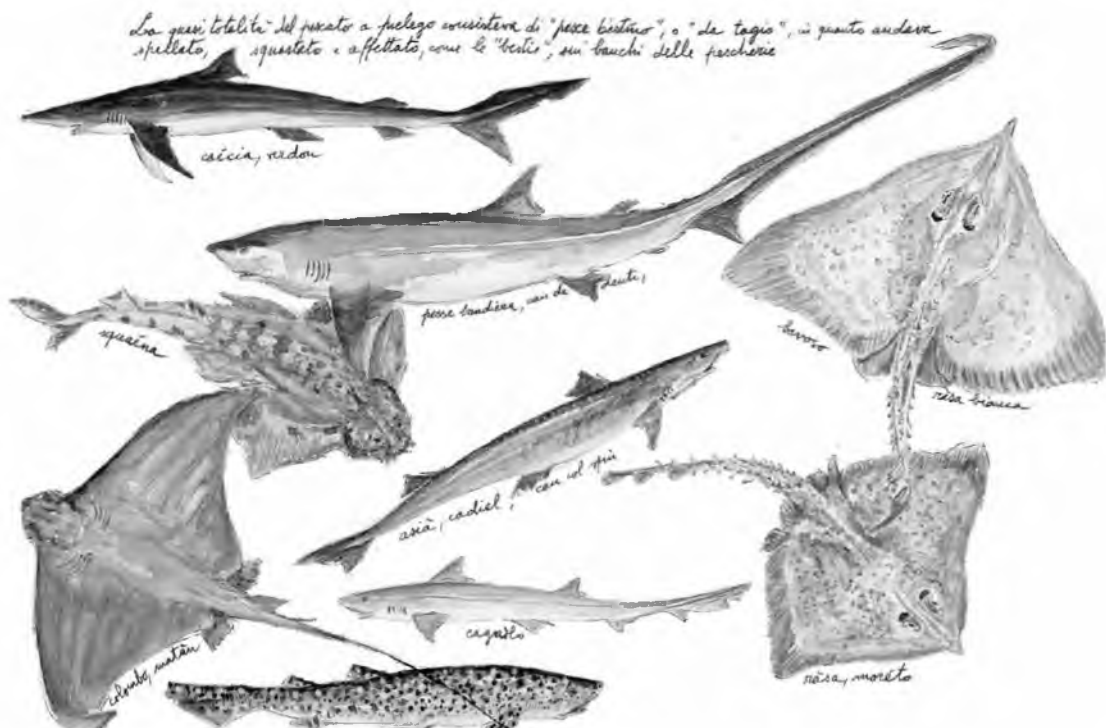
Merita un breve approfondimento l'ittionimo *burchio* che si riferisce all'Aquila o Pesce aquila, altrimenti detto anche Pesce colombo (*Myliobatis aquila*), dalle "carni molli e mucose di infima qualità". In alcuni tariffari di età moderna (Ancona, Camerino), si ricorre al termine *nottola*, mentre nell'alto Adriatico, oltre alle voci "colombo" e "vescovo", si incontra anche *matàn*, documentabile nelle Marche (*burchio*, *mattana*, *matàn*)<sup>306</sup>. *Matàn* risulta il

<sup>304</sup> *Riformanze*, reg. 127, cc. 54v-55r, 17 dicembre 1764. Sulla vendita del pesce ad Ascoli in età moderna si vedano i contributi di Laura Ciotti, *Fonti per la mariniera picena nei documenti dell'Archivio di Stato di Ascoli Piceno* in 1° Seminario sulle Fonti per la Storia della Civiltà Marinara Picena, Ripatransone 1995, pp. 321-339; *Conflitti di competenza nell'importazione e nella vendita del pesce ad Ascoli nei secoli XVII e XVIII* in 2° Seminario sulle Fonti per Storia della Civiltà Marinara Picena, Ascoli Piceno 2002, pp. 35-50.

<sup>305</sup> C. Grigioni, *Il costo della vita in una città del Piceno nella prima metà del Settecento* in "Le Marche", VIII, n.s. 3, fasc. 6, 1908, pp. 313-314.

<sup>306</sup> Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, pp. 274, 280. A Fano, *burchio*

vocabolo vernacolare usato dai pescatori marchigiani anche per *Myliobatis bovina*<sup>307</sup>. Già negli Statuti della dogana di Ancona, nel tardo medioevo, tra i *pisces pelagenses* rientrano *ragiae*, *tomacii*, *mocidae*, *stachoni* e, appunto, *burchi*.

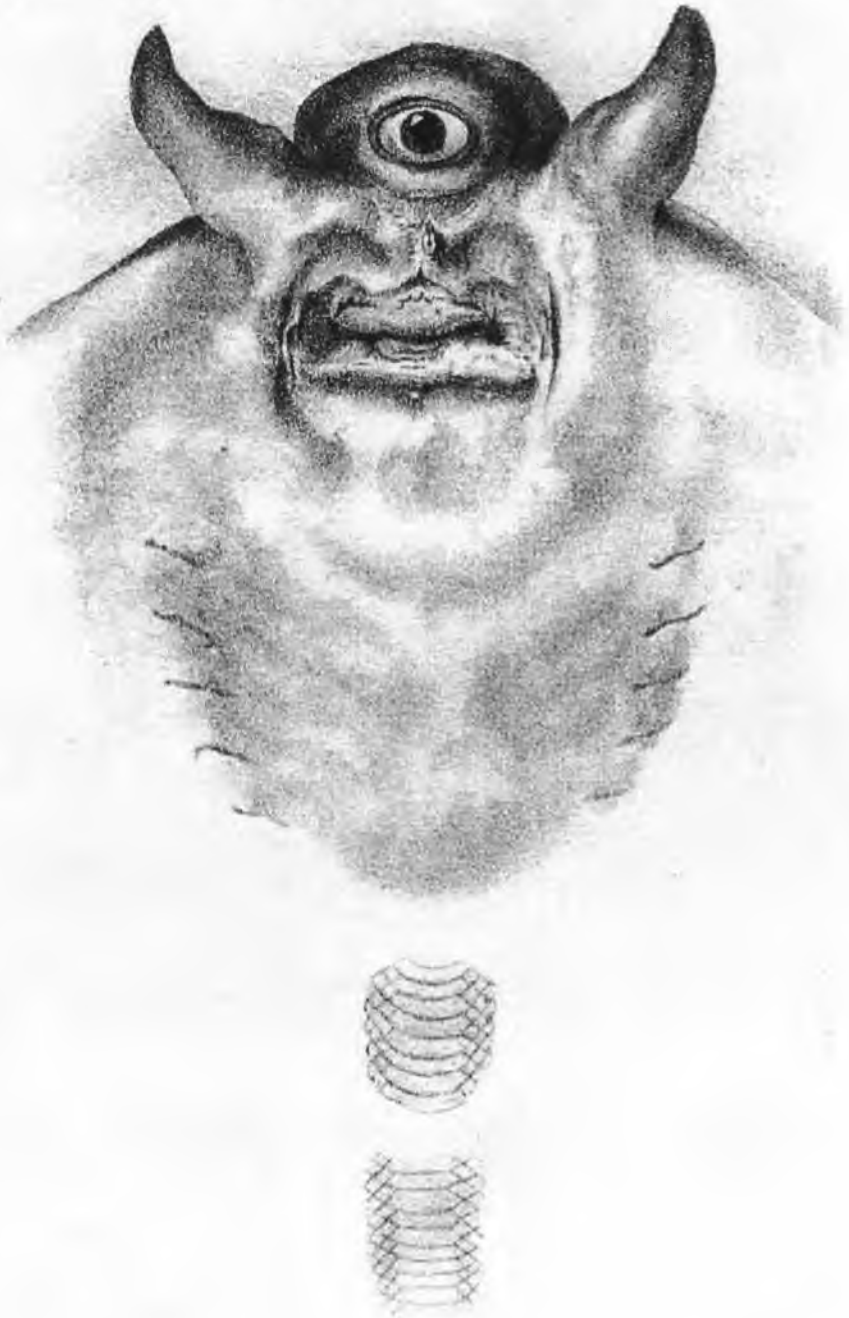


Specie ittiche che si catturavano con pesca a pelago, disegno di Luigi Divari.

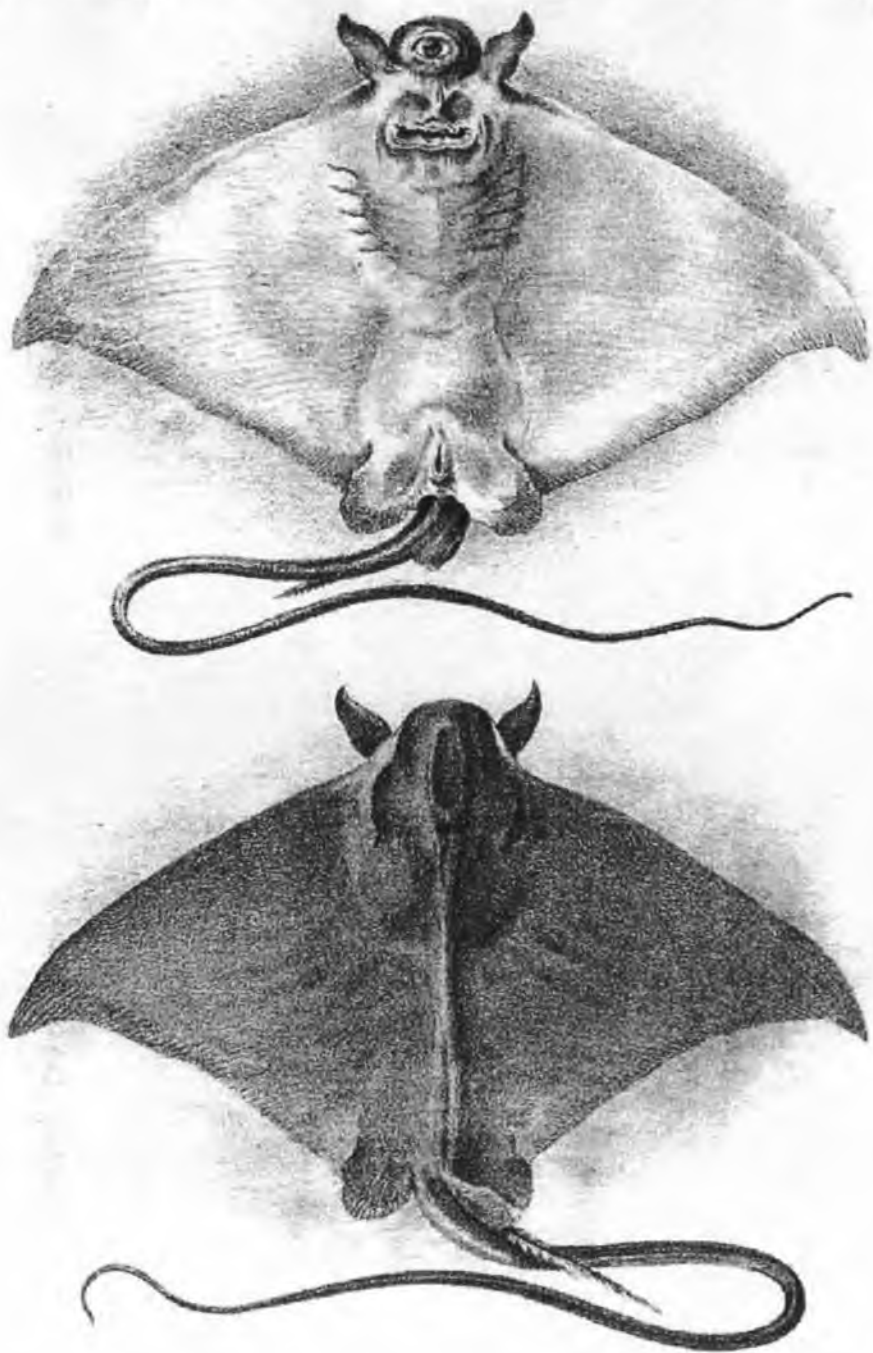
Alle pagine 128-129, immagini tratte da L. Paolucci, *Sopra una forma mostruosa della Myliobatis Noctula Dum.*, "Atti della Società italiana di scienze naturali", vol. XVII (1874), fasc. I, pp. 60-63.

(e *burchia*) sono i nomi dialettali di *Dasyatis pastinaca*, Poggiani, *I pesci del mare di Fano*, p. 87.

<sup>307</sup> Palombi, Santarelli, *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, pp. 275-276.



*Myliobatis noctula*  
*forma monstruosa grand. nat.*



*Myliobatis noctula*

*forma mostruosa - la vera del vero .*

Per lo scarso apprezzamento riservato al *burchio*, appare quantomeno insolita la trascrizione della ricetta di un pescatore di Porto Recanati, recentemente pubblicata da Nicola Gaetini. Premettendo che *burchio* “è il nome dato a tre tipi di pesce presenti nel nostro mare, che appartengono alla grande famiglia delle razze” ossia l’Aquila di mare, il Trigono o Pastinaca e la Vaccarella, Gaetini ne presenta la preparazione culinaria, dopo aver spiegato che si tratta di

un pesce con la coda fornita di aculeo velenoso (anche più di uno) e il suo veleno altamente tossico può causare cancrena, nonché paralizzare cuore, polmoni e reni [...] I pescatori, quando lo catturano, per evitarne la scodata, tagliano subito la coda con un’ accetta, usano la pala, invece, per gli esemplari di grosse dimensioni [...] Questi esemplari sono tutti e tre commestibili, logicamente i più piccoli sono più buoni, ma pochi lo mangiano<sup>308</sup>.

Per cucinare il “Bùrchio in putàchio” si procede in questa maniera:

Ingredienti: 1kg. di pesce, un bicchiere e ½ di olio extravergine di oliva, mezza cipolla, 2 spicchi d’aglio, peperoncino, rosmarino, un bicchiere di vino bianco e uno di aceto bianco, sale. Pulite il pesce togliendo le interiora, fate alcuni tagli sopra la sua pelle ruvida, togliete la pelle e dividetelo in tranci. Lavate bene il tutto e fatelo asciugare in un colapasta. In una pentola, mettete tutto a freddo: olio, cipolla, aglio, pesce, rosmarino, vino bianco, aceto e sale. Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento per 30 minuti senza mai girare il pesce. Per evitare che il pesce si attacchi sul fondo della pentola, prendete i due manici della stessa e scuotetela di tanto in tanto. Appena terminata la cottura, prima di servire il pesce a tavola tenete la pentola coperta per qualche minuto per fare insaporire bene gli ingredienti<sup>309</sup>.

Il *burchio* figura anche nella lista dei pesci del calmiere lauretano (1762). Costava a quei tempi un baiocco e tre quattrini alla libbra. Paolo Giovio testimonia che nel Cinquecento a Roma “la pastinaca detta anco tortora, e trigon, la quale per la mortifera sua punta è nominato da Oppiano mortale ... hoggì è detta brucco”<sup>310</sup>. Dai termini *brucco*, *bruco* o *brucio*, usati da Giovio, Salviani (*Aquatilium animalium historiae*, 1554) e Aldrovandi (*De piscibus*, 1613) sembra potersi rapportare l’ittionimo marchigiano. Un’annotazione di Alessandro Petronio sulla “pastinaca marina” che “a Roma si chiama bruco” ne mette in risalto la pericolosità, non solo per i pescatori, per la sua coda “armata d’una punta venenata, con la quale (se non è tagliata via) dà morte ancor che sia morta”. Petronio riprende la precettistica degli autori classici. Galeno, nel terzo libro degli alimenti, attesta infatti che l’ “occhiatella” (torpedine) e il “bruco”

<sup>308</sup> N. Gaetini, ... ‘*Na sventola, ‘na rola el sugo bolle ‘nte ‘na cazzaròla ...*, Recanati 2009, p. 35.

<sup>309</sup> Ricetta del pescatore Antonio Ferraccioni, Gaetini, ... ‘*Na sventola, ‘na rola*, p. 36.

<sup>310</sup> P. Giovio, *Libro de’ pesci romani*, Venezia 1560, p. 139.

hanno “la carne molle e soave”, non “difficile da cuocere”, ma di “mediocre nutrimento”<sup>311</sup>.

# STIMA DEL PESCE

Fatta da Monsignor Illustrissimo , e Reverendissimo

## ANGELO LOCCATELLI MARTORELLI ORSINI

*Governatore Vigilantissimo della Città di Fermo suo Stato, e Provincia unitamente colli Signori Deputati di essa Città, e approvata dai Signori Deputati eletti per parte di Padroni delle Barche Pescareccie del Porto.*

DAL PRIMO DI NOVEMBRE A PASQUA DI RESURREZIONE.

PESCE NOBILE	PESCE ORDINARIO	PESCE INFERIORE
Sfeglie d'una libra l'una in circa b. 4. q. 2.	Sfogliate da quattro a libra in circa b. 2. q. 1.	Buatti inferiori b. 1. q. 4.
Dette da due a libra in circa b. 3. q. 3.	Passere d' una libra , e più b. 2. q. 6.	Busbane di 10 , e 12. la lib. b. 1. q. 4.
Tefte grosse d'una libra in circa b. 3.	Tefte grosse di tre, e quattro a libra b. 2. q. 1.	Passere sotto una libra b. 1. q. 4.
Merluzzi di 2. lib. incirca, ed una lib. b. 3.	Calomari b. 2. q. 1.	Pesce S. Pietro di lib. 2, e mezza in giù b. 1. q. 4.
Fesce S. Pietro di libbre tre, e mezza incirca b. 3.	Roscioli inferiori di 8., e 10. la lib. b. 2.	Raggia , e Moccola b. 1. q. 3.
Roscioi grossi di 4. a lib. incirca b. 2. q. 2.	Rospi di libbre tre, e mezza in circa b. 2.	Merluzzetti b. 1. q. 3.
	Squadro b. 2.	Teffoline b. 1. q. 3.
	Arquillato b. 2.	Zanchette piccole b. 1. q. 3.
	Buatti grossi di 18., e venti la lib. b. 2.	Baraccole b. 1. q. 3.
	Zanchette grosse di 18., e 20. la lib. b. 2.	Seppie b. 1. q. 2.
	Sfogliate piccole di sei, e più a libra b. 2.	Rospi di libbre due, e mezza in giù b. 1. q. 2.
	Merluzzi di due, e quattro a libra b. 2.	Chieppe b. 1. q. 1.
	Seppioline piccole da frigere b. 2.	Folpi b. 1. q. 1.
	Sardellina b. 2.	Villani b. 1. q. 1.
	Sardoni b. 2.	Buatti piccoli, o vero Mugnetti b. 1. q. 1.
	Strombi b. 2.	Passere piccole b. 1. q. 1.
	Busbane di due, e tre la lib. b. 2.	Pesce S. Pietro piccolo b. 1. q. 1.
		Altro pesce minore di ciascheduna delle sudette specie, ed altro &c. b. 1. q. 1.



*FERMO, 1736. Per Dom. Ant. Tolis, e Feat. Stamp. Pricali.*

Tariffario del pesce per la città di Fermo, 1736.

Il tariffario riportato alla p. 132, riferito al mercato di San Benedetto del Tronto del 1939, è tratto da G. Cavezzi, a cura, *Il pesce, i pescivendoli e le pescherie*, San Benedetto del Tronto 2005.

<sup>311</sup> A. Petronio, *Del viver delli Romani et di conservar la sanità*, Roma 1592, p. 162.

**Mercato all'ingrosso del Pesce Bollettino dei prezzi praticati durante  
l'anno 1939-XVIII**

Prima qualità

Storione	20
Merluzzi grandi	12.50
Calamaretti	9.50
Calamari	9.50
Sogliole	13
Triglie di scoglio	12
Palombi	9
Roscioli (Baroni)	7.50
Branzini (Spigole)	17.50
Dentici (Dentali)	13
Merluzzi medi	8
Capitoni (Anguille)	18
Cernia scura	9

Seconda qualità

Scampi	7.50
S. Pierri	6.50
Rospi (Pescatrici)	6.50
Squadri	6

Terza qualità

Razze	3.50
Busbane	2.50
Sarda	3
Polpi	3.25
Bove o Manzo	4.50
Mucoso o Tomazzo	3
Bacchiotti (razza cenere)	2.50
Frittura mista	2.50
Gobbi	4
Paganelli o boatti	2.50
Zanchette	3
Bobbe	2.50
Roscioletti	3.50

Quarta qualità

Suveri	2.25
Occhialoni o Moli	2.50
Sardelle o sarachine	2
Razzette (Spinarole)	2.50
Palombi piccoli	5
Roscioli piccoli	5
Cefali	9.50
Sgomberi	2.40
Sardoni (Alici)	3
Rombi	9
Aguglie (Agoni)	5
Passere	5
Totani	4
Seppie	3
Seppiette	4
Mazzoline o gallinelle	3.50
Palombi piccoli	5
Roscioli piccoli	5
Cefali	9.50
Sgomberi	2.40
Sardoni (Alici)	3
Rombi	9
Aguglie (Agoni)	5
Passere	5
Totani	4
Seppie	3
Seppiette	4
Mazzoline o gallinelle	3.50
Mindole	2.50
Tremule o Torpedini	2
Panocchie o Cicale	2.25
Fragaglia o minutaglia	0.80
Papalina	1.50



### ***La bottega dei triccoli, banco di vendita del pesce salato***

A triccoli (e triccole), rivenduglioli di vari generi alimentari, era demandata dagli ufficiali incaricati al vettovagliamento della città la vendita al minuto di formaggi e salumi di carne e di pesce. Nel basso medioevo, a Pesaro ad esempio, come si evince nella “Provisione sopra el datio de molini & triccoli” (1423), le “tricolarie” erano suddivise in tre categorie a seconda dei generi alimentari smerciati. Nella “tricolaria maggiore” si vendevano “olio, carne salata e pesce salato”; nella “tricolaria mezzana” era possibile acquistare “cascio e pescie senza olio”; nella “tricolaria minore” si potevano trovare solo “cose minore”, quali uova, frutta e ortaggi<sup>312</sup>. A triccoli e triccole di Ancona, nel Cinquecento era rigorosamente vietato l’acquisto di pesce fresco (“*pisces recentes seu friscos*”) per rivenderlo in città o nel contado, fatta eccezione per il pesce salato grosso, (“*exceptis piscibus grossis, quos possint emere ad eorum beneplacitum*”)<sup>313</sup>. Queste rivendite mettono in luce il peso del commercio internazionale di alcuni tipi di pesce conservato di largo consumo, proveniente non solo dalla sponda orientale dell’Adriatico, come, per esempio il pesce in gelatina, ma anche dal Mediterraneo centro-orientale e dai mari del Nord. Nell’appalto della tricolaria-pizzicaria, chi si assumeva l’onere di rivendere queste derrate alimentari, si obbligava a rispettare i prezzi stabiliti sui cosiddetti “salumi” dall’autorità di governo “tanto all’anno buono quanto al cattivo”, come si documenta per la città di Ascoli (1676):

Sardella 4 al baiocco tutto l’anno

Sardoni secondo la qualità ad arbitrio delli Signori Illustrissimi Anziani pro tempore

Tarantello a baiocchi 15 la libra tutto l’anno

Caviale a baiocchi 23 la libra tutto l’anno

Arenghe a quadrini 9 l’una tutto l’anno

Merluzzi a baiocchi 6 la libra tutto l’anno

Ed inoltre per la commodità della Quaresima [l’appaltatore] s’obbliga di tenere dal giorno di S. Antonio Abbate per tutto il sabato di Resurrectione le seguenti robbe, cioè

Amindole otto al baiocco ...

Saracche quattro quadrini l’una

<sup>312</sup> *Statuta civitatis Pisauri*, p. CXVIII.

<sup>313</sup> *Statuta magnificae civitatis Ancone*, IV, 13: *De Triccolis*. Sui prodotti ittici venduti dai triccoli anconitani agli inizi del Cinquecento vd. De Nicolò, *Del mangiar pesce*, pp. 105-106, dove si cita l’ordinanza *super precii et modis vendendis per hortulanos, triccolos et vendericulos* (23 febbraio 1518).

Anguille salate baiocchi sei la libra  
Mosciomano baiocchi 15 la libra  
Pesce in gelatina baiocchi 10 la libra<sup>314</sup>.

Nei “Capitoli del capitano della vitovaglia”<sup>315</sup>, eletto dal consiglio della città di Fano e preposto a sovrintendere sulle derrate alimentari in commercio, vengono descritti con dovizia di particolari i generi merceologici con relativi esborsi da corrispondere all’ufficiale per ottenere l’idoneità alla rivendita al dettaglio. Dopo l’elenco degli oneri sui formaggi (parmigiano fresco e salato, “cascio del paese”) e sulla carne (salame, prosciutto, lardo, distrutto, salsiccia, carne fresca e porchetta), si passa ai prodotti ittici in conserva:

per ogni botticello di sardelle o sgombri o mindole bolognini doi

per ogni botticello di tarantello sei bolognini

per ogni botticello di tonina o pescie salato 3 bolognini

per pescie in geladina per una sol volta doi [bolognini] libero e puro il costo delle doi libre

per ogni botte di arenghe sei

per ogni botta saraghe 12

per borattelli salati sfumati un paolo per una sol volta.

Ciascuno tricola che vorrà vendere caviaro dovrà dare un pavolo con proibitione alli sudetti tricoli di non poter aprire li botticelli se prima non haveranno ottenuta la licenza dal signor capitano della vitovaglia e che siano bollati con l’arme della comunità ...

Di indubbio rilievo, in quanto a descrizione e provenienza dei prodotti in conserva, a base di pesce, risulta la “Tassa da osservarsi da tutti li pizzicaroli et altri venditori” applicata dai funzionari dell’annona nella città di Macerata (12 marzo 1729)<sup>316</sup>. Del tarantello, ad esempio, si indicano quattro qualità, distinte a seconda dei luoghi di provenienza. Oltre al “Tarantello di Roma”, vengono menzionati il “Tarantello di Sardegna” e ancora il “Tarantello di Palermo” e il “Tarantello d’Ancona”. Lo stesso dicasi per la “Tonnina”, stimata differentemente, anche

<sup>314</sup> Archivio di stato di Ascoli Piceno, Archivio storico comunale, *Consigli*, reg. 103, cc. 82r-84v, contratto d’appalto della tricolaria, 23 maggio 1676.

<sup>315</sup> Appunto manoscritto s.d., ma secc. XVII o XVIII, posto in fondo al volume *Statuta civitatis Fani* (1508), da noi consultato, conservato presso l’Archivio di stato di Pesaro.

<sup>316</sup> Archivio di stato di Macerata, Archivio storico comunale, *Priorale di Macerata*, b. 1124/XVII-3.

nel prezzo. Se proveniente da Roma, dalla Sardegna o da Palermo viene valutata 6 baiocchi alla libbra, diversamente dalla “Tonnina d’Ancona”, da vendersi ad un prezzo leggermente inferiore, cioè 5 baiocchi. Tra i derivati dalla lavorazione del tonno rientrano anche il prelibato “muscimano”, al prezzo di 16 quattrini per ogni libbra di peso, e la “palamita salata”. Riguardo agli anguilliformi si contano forniture di “anguille salate” (6 baiocchi alla libbra) e di “buratelli” (5 baiocchi e tre quattrini). Il pesce in gelatina viene registrato con una voce generica, semplicemente “gelatina”, accanto ad un’altra più specifica: “Moccosa, o altro in Gelatina”. Quest’ultima manipolazione conserviera era realizzata con pesce da taglio, diversamente da altre lavorazioni tradizionali della Dalmazia che prevedevano l’utilizzo soprattutto di dentici e orate. Anche gli sgombri (“salati grossi” e “salati piccoli”) risultano un prodotto tipico dell’arte conserviera dei dalmati, documentata già nel tardo medioevo. Dopo salmone e caviale, derrate di maggior pregio, l’elenco dei generi ittici duttili alla conservazione prosegue con le “aringhe capate”, ovvero scelte, e quelle “non capate”. Si aggiungono poi ulteriori prodotti da vendersi a numero, quali le “minole grosse” (12 al baiocco) e le “minole piccole” (16 al baiocco)<sup>317</sup>, e ancora le “saracche”, provenienti, come le aringhe, dai mari del Nord, acquistabili anch’esse a numero (2 al baiocco). Infine le sardelle, sempre da vendersi a numero, con prezzi differenti se di “salata bianca” (4 per ogni baiocco e 6 quattrini) o di “salata negra” (4 al baiocco, al pari delle “alici di Sardegna”). Alla voce “merlucci”, in ultimo, si applica un prezzo di vendita di 5 baiocchi e tre quattrini alla libbra, ma non è chiaro se si tratti di baccalà e/o stoccafisso. Insomma si registra un ampio ventaglio di prodotti ittici conservati in distribuzione nelle città dell’interno, che conferma il rilievo del loro commercio nel porto di Ancona, polo di redistribuzione importante anche per le merci internazionali, come aveva già ribadito Alberto Caracciolo nella sua monografia incentrata sulle attività portuali dello scalo dorico nel Settecento. Si deve osservare però che nel Settecento si rileva un notevole traffico di pesce salato lungo gli itinerari terrestri che collegavano Livorno, altro importante polo di smistamento, alla Romagna pontificia. Se ne ha conferma dagli studi di Luigi Del Pane, in cui si registrano appunto i quantitativi di pesce conservato in transito per il Granducato di Toscana, di provenienza estera e redistribuiti dal porto di Livorno, destinati ai territori romagnoli (1762). Le derrate in questione, “acciuغه, aringhe affumate, baccalari, caviale, mosciame, saracche, sermone, tonnina”, erano tutte indirizzate ai rifornimenti delle botteghe di pizzicagnoli e triccoli. Il pesce salato, continua Dal Pane, “era largamente usato per il vitto delle classi inferiori e completava in tale alimentazione i consumi di pane e

---

<sup>317</sup> *Minole*: menola o mëndola (*Maena maena* L.) della famiglia Maenidae, a cui appartengono anche *Maena smaris* L. e *Maena chryselis* (o *Smaris vulgaris*).

di polenta”<sup>318</sup>. In riferimento alla Romagna, in una “Tabella” rivolta a osti e triccoli, emanata a Rimini il 21 febbraio 1763<sup>319</sup>, l’elenco dei generi ittici sottoposti alla trasformazione conserviera contempla anche vari prodotti ottenuti dalla lavorazione dell’anguilla: “buratelli salati”, “scapezzi” salati, anguille salate, “anguille fumate” di differente pezzatura, “buratelli carpionati” e infine “anguille carpionate in pezzi”. Fra i derivati del tonno figurano la “tonina” e la “panzetta della medesima”, oltre al più costoso “tarantello”, venduto a 12 baiocchi alla libbra. Sul mercato di Cesena, nel 1797<sup>320</sup>, compaiono anguille e buratelli salati e carpionati, mentre per quanto riguarda il tonno, in aggiunta a “tonnina” e “tarantello” compaiono “tonno sott’olio” e “mussimano” ed anche diversi prodotti provenienti dai mari del Nord e dall’Atlantico: salmone di Scozia e di Terranova, aringhe, baccalà (“asciutto” e “molle”), stoccafisso, “salacche” grandi e piccole. Non mancano poi cefali salati, aquadelle marinate e orate marinate, delle valli e lagune dell’alto Adriatico, unitamente alle “sardelle grandi”, prodotto tipico dell’arte conserviera dalmata. Bottarga e caviale completano l’offerta, piuttosto ricca e variegata delle conserve alimentari a base di pesce. Nella “Tariffa de prezzi de pesci salati ed affumati” (2 marzo 1805)<sup>321</sup> messa in atto dalla municipalità di Rimini, le derrate di provenienza nordeuropea e atlantica sono rappresentate dallo stoccafisso (bagnato e asciutto), dal baccalà (“spaccato bagnato” e asciutto), dal salmone “in salamoia”. Un ulteriore prodotto del commercio internazionale è rappresentato dalle “acciughe di Spagna”. Nei tariffari da esporre in “botteghe e banchi”, per il caviale si registra un prezzo alla libbra (di 12 oncie) piuttosto alto: 51 baiocchi vecchi. A seguire, il “salmone in salamoia” (30 baiocchi), il baccalà asciutto (18 baiocchi), la tonnina (17 baiocchi), lo stoccafisso asciutto (16 baiocchi). Le “salacche” (“stragrosse” e ordinarie), aringhe (grosse e ordinarie), sardelle (grosse, ordinarie e minute), acciughe di Spagna, erano vendibili a numero. Il prezzo più alto era fissato alle aringhe (rispettivamente 7 e 6 baiocchi l’una), seguite da “salacche”, al prezzo di due o un baiocco, a seconda della pezzatura. Un solo baiocco vecchio, corrispondente a 10 denari, era richiesto dai venditori di “pesci salati e affumati”, per l’acquisto di una “salacca ordinaria piccola”, una “sardella grossa da numero”, un’acciuga di Spagna. Con mezzo baiocco si poteva ottenere una sardella ordinaria, con l’esborso di un baiocco invece quattro sardelle ‘minute’.

<sup>318</sup> L. Dal Pane, *I rapporti commerciali fra la Romagna pontificia e il Granducato di Toscana nella seconda metà del secolo XVIII* in “Studi Romagnoli”, VIII, 1937, p. 412. Si veda inoltre De Nicolò, *Del mangiar pesce*, p. 142.

<sup>319</sup> G.L. Masetti Zannini, *Verucchio nel Seicento*, Verucchio 1994, p. 86.

<sup>320</sup> Turchini, *Porto Cesenatico*, p. 605.

<sup>321</sup> ASRimini, ASCRimini, AP 960.



## PREZZI DE' PESCI SALATI

Stabiliti dagl' Ill<sup>mi</sup> Signori Eletti a formare la Tabella agli Oflti, Tri  
coli quest' Anno 1763. da non eccederfi sotto pena di Scudi fei.

Buratelli falati di quattro in cinque la libra di Onze 12.	baj.	5	
Scapezzi simili da due la libra	baj.	5	
Anguille simili di una libra	baj.	5	
Anguille fumate da due la libra	baj.	5	
Anguille fumate di una libra l'una	baj.	7	
Aringhe l'una accapate			quat. 7
Sarache l'una			quat. 3
Caviale la libra	baj.	12	
Il medesimo l'oncia			quat. 7
Tonina la libra	baj.	4	
Panzetta della medesima la libra	baj.	4	
Salamone la libra	bajoc.	6	
Baccalà la libra	bajoc.	4	
Buratelli carpionati la libra	bajoc.	5	
Anguille carpionate in pezzi la libra	bajoc.	5	
Sgombri falati grossi l'uno			quat. 3
Sgombri falati ordinarij l'uno			quat. 2
Tarantello la libra	bajoc.	12	

In fede &c. Data in Rimino questo dì 21. Febbrajo 1763.

Francesco Dotallevi uno degli Eletti.

Angelino Gervasoni uno degli Eletti.

Federico Tonti uno degli Eletti.

Carlo Camillo Ricci Seg.

*Prodotti ittici conservati sul mercato Cesena nel 1797*

Bottarghe di pesci fumati	Arringhe piccole
Sermone di Scozia	Caviale
Sermone di Terra	Salacche grandi
Anguille fumate	Salacche piccole
Anguille salate	Sardelle mediocri
Buratelli salati	Lisa
Scavezzi salati	Sardelle grandi
Boratelli carpionati	Becalà asciutto
Anguilla carpionata	Becalà molle
Cefali salati	Massimano
Tonina salata	Stoccafisso
Tonno sott'olio	Salame di pesce
Tarantello salato	Acquadelle marinate
Arringhe grandi	Orate marinate



Mercato del pesce, immagine fotografica, fine sec. XIX.



*Omologazione delle voci dei mercati nazionali del pesce - Ancona*

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
1° PESCI.	
Spinarolo imp. (Archilao macch. bianco).....	<i>Acanthias vulgaris</i> B
Spinarolo com. (Archilao).....	<i>Acanthias Blainvillii</i> Ris
Storione (Storione musoguzzo).....	<i>Acipenser sturio</i> L
Storione (Storione musotondo) .....	<i>Acipenser naccarii</i> B
Pesce Cane (Pesce Volpe) .....	<i>Alopias vulpes</i> L
Avola .....	<i>Alburnus albonella</i> De F
Alosa (Chieppa) .....	<i>Alosa vulgaris</i> L
Anguilla (Bisciatto).....	<i>Anguilla vulgaris</i> L
Cianchetta (Zanchetta) .....	<i>Arnoglossus laterna</i> W
Capoccione (Anguella).....	<i>Atherina Boyeri</i> Ris
Anguella (Agone) .....	<i>Atherina hepsetus</i> L
(Lattarino). .....	<i>Atherina mochon</i> Cuv
Tambarello (Tumbarello).....	<i>Auxis hisus</i> B
Pesce Balestra.....	<i>Balistes capriscus</i> L
Aguglia (Agora).....	<i>Belone acus</i> L
Gattarosola (Galluzzo grosso).....	<i>Blennius gattorugine</i> Br
Bavosa occhiuta (Galluzzo dall'occhio).....	<i>Blennius ocellaris</i> L
Strega (Bavosa grossa).....	<i>Blennius palmicornis</i> Cuv
Bavosa (Bavosa dei moli) .....	<i>Blennius pavo</i> L
Bavosa cornuta (Galluzzo fasciato) .....	<i>Blennius lentacularis</i> R
Cagnetto (Bavosa di fiume) .....	<i>Blennius vulgaris</i> L
Boba .....	<i>Box boops</i> L
Salpa (Sciarpa) .....	<i>Box salpa</i> L
Marscione macchiato.....	<i>Callionymus maculatus</i> Raf
(Sargo rigato) .....	<i>Cantharus lineatus</i> Th
Ociada (Sargo grosso) .....	<i>Cantharus orbicularis</i> L
Pesce Porco .....	<i>Centrina Salviani</i> R
Pesce Figo .....	<i>Centrolophus pompilus</i> Cuv
Cordella (Galera) .....	<i>Cepola rubescens</i> L
Orata (Orada) .....	<i>Chrysophrys aurata</i> L
Pataraccia (Zanchettone).....	<i>Citharus linguatula</i> L
Papalina (Saraghina).....	<i>Clupea papalina</i> B
(Argentina, Parazzola).....	<i>Clupea papalina juv</i>
Sarda (Sardella) .....	<i>Clupea pilchardus</i> Art
Gronco.....	<i>Conger vulgaris</i> L
Locca (Lodola).....	<i>Corvina nigra</i> Cuv



NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
Cataluzzo (Lampuga).....	<i>Coryphaena hippurus</i> L
(Sbarrattola comune).....	<i>Crenilabrus griseus</i> L
(Smerlacchia).....	<i>Crenilabrus quinquemaculatus</i> R
(Sbarattola macchiata).....	<i>Crenilabrus ocellaris</i> For
(Limone giallo fasciato).....	<i>Crenilabrus pavo</i> Cuv
(Limoncino verde) .....	<i>Crenilabrus rostratus</i> Cuv
Arzilla Scardasso (Razza grigia).....	<i>Dasybatis fullonica</i> L
Arzilla rossina (Razza castagna).....	<i>Dasybatis asteria</i> R
Arzilla chiodata (Baraccola macch.) .....	<i>Dasybatis clavata</i> L
Dentice (Dentale) .....	<i>Dentex vulgaris</i> Cuv
Sardone .....	<i>Engraulis encrasicolus</i> Cuv
Luccio .....	<i>Esox lucius</i> L
Rondinella (Pesce Rondine).....	<i>Exocoetus volitans</i> L
(Molo) .....	<i>Gadus merlangus</i> L
(Busbana) .....	<i>Gadus minutus</i> L
(Can da denti).....	<i>Galeus canis</i> L
Spinarello .....	<i>Gasterosteus aculeatus</i> L
Ghiozzo d'acqua dolce .....	<i>Gobius nrovenensis</i> Cuv
Testone (Capocchione).....	<i>Gobius capito</i> L
Chiozzo (Goatto sassarolo).....	<i>Gobius jozo</i> L
Go' (Goatto di Lumiera).....	<i>Gobius lota</i> Cuv
Paganello (Goatto di Maggio).....	<i>Gobius paganellus</i> L
(Marscione) .....	<i>Gobius minutus</i> Pen
Donzella .....	<i>Julis vulgaris</i> L
Bransino (Varolo).....	<i>Labrax lupus</i> L
(Limone marmorato).....	<i>Labrus festivus</i> L
(Limone turchino).....	<i>Labrus mixtus</i> L
(Limone verde) .....	<i>Labrus turdus</i> L
(Limone nero).....	<i>Labrus merula</i> L
Taccasassi (Pesce Lucerta) .....	<i>Lepadogaster Gouanii</i> Sac
Lizza (Alice mezzana).....	<i>Lichia amia</i> L
Leccia (Alice rigata) .....	<i>Lichia vadigo</i> R
Pescatore (Pesce Rospo grosso).....	<i>Lophius piscatorius</i> L
Martino (Pesce Rospo piccolo).....	<i>Lophius budegassa</i> Sp
Menola schiava (Mindola schiavona).....	<i>Maena jusculum</i> Cuv
Menola (Mindola).....	<i>Maena vulgaris</i> Cuv
Carizzo (Mindola turchina) .....	<i>Maena alcedo</i> R
Nasello (Merluzzo).....	<i>Merluccius esculentus</i> Ris
Pesce Verdone (Occhialone) .....	<i>Mora mediterranea</i> Ris
Sorzo (Pesce Volpe).....	<i>Motella communis</i> Cos
(Bavigia d'Oro).....	<i>Mugil auratus</i> R
Muggine Calamita (Bòtoko).....	<i>Mugil capito</i> Cuv
Cefalo (Mignattino).....	<i>Mugil cephalus</i> Cuv

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
Muggine Chelone (Bòsiga).....	<i>Mugil chelo</i> Cuv
Verzelato (Musoguzzo).....	<i>Mugil saliens</i> R
Triglia minore (Rosciolo) .....	<i>Mullus barbatus</i> L
Triglia maggiore (Triglia di scoglio) .....	<i>Mullus surmuletus</i> L
Murena .....	<i>Muraena Helena</i> L
Palombo .....	<i>Mustelus plebejus</i> B
Nottola (Matàn) .....	<i>Myliobatis noctula</i> B
Toccasassi (Pesce Lucerta) .....	<i>Myrbelia Candollei</i> C
Pesce Pilota (Fànfano).....	<i>Naucrates ductor</i> Bl
Pesce Manzo .....	<i>Notidanus griseus</i> L
Oblata .....	<i>Oblata melanura</i> L
(Galeotto) .....	<i>Ophidion barbatum</i> L
Pesce Luna (Girasole) .....	<i>Ortagoriscus mola</i> L
(Girasole piccolo) .....	<i>Ortagoriscus Planci</i> B
Ostracione .....	<i>Ostracion qua.tricornis</i> Br
Cagna (Crànicia) .....	<i>Oxyrrhina Spallanzanii</i> B
Pagello (Arholetto).....	<i>Pagellus erythrinus</i> L
(Mòrmoro) .....	<i>Pagellus mormyrus</i> L
Palamita .....	<i>Pelamys sar'da</i> Bl
Perca.....	<i>Perca fluviatilis</i> L
Angioletto (Confessore).....	<i>Peristedion catafractum</i> L
Lampreda di mare .....	<i>Petromyzon marinus</i> L
Lampreda di fiume .....	<i>Petromyzon fluviatilis</i> L
Passera .....	<i>Plaessa passer</i> L
Pesce Sega .....	<i>Pristis antiquorum</i> Raf
Arzilla (Razza punteggiata) .....	<i>Raja aspera</i> Ris
Scardano (Razza spinosa) .....	<i>Raja asperrima</i> Rond
Razza bavosa (Mucosa) .....	<i>Raja macrorhynchus</i> Raf
(Baraccola comune) .....	<i>Raja marginata</i> Lac
Quattrocchi (Occhialina) .....	<i>Raja miraletus</i> L
Rombo liscio (Suaso).....	<i>Rhombus laevis</i> Rond
Rombo grande (Rombo) .....	<i>Rhombus maximus</i> Cuv
Sparo (Sbaro, Carlino) .....	<i>Sargus annularis</i> G
Sparo (Sargo) .....	<i>Sargus Salviani</i> Cuv
Sparetto (Cappuccino).....	<i>Sargus Rondeletii</i> Cuv
(Egora forestiera) .....	<i>Sayris Camperi</i> B
Scàrdola .....	<i>Scardinius erythrophthalmus</i> L
(Ombrina) .....	<i>Sciaena umbra</i> Cuv
Scombro (Sgombro) .....	<i>Scomber scomber</i> L
(Lanciardo) .....	<i>Scomber colias</i> L
(Scarpegna nera).....	<i>Scorpaena porcus</i> L
(Scarpegna rossa) .....	<i>Scorpaena scropha</i> L
(Gattuccia punteggiata).....	<i>Scyllium canicula</i> L

NOOME VOLGARE	NOOME SCIENTIFICO
(Gattuccia macchiata) .....	<i>Scyllium stellare</i> L
(Scarpegna da fondale) .....	<i>Sebastes imperialis</i> Cuv
Seriola (Alicia grande) .....	<i>Seriola Dumerili</i> Ris
Sperga (Cranicetto) .....	<i>Serranus cabrilla</i> L
Sciarrano (Cranicetto) .....	<i>Serranus hepatus</i> L
Sperga (Cranicetto) .....	<i>Serranus scriba</i> L
Sogliola di rena .....	<i>Solea impar</i> Ben
Sogliola turca .....	<i>Solea Kleini</i> Ris
(Sfoggia dal porro) .....	<i>Solea lascaris</i> Ris
(Sfoggia gialla) .....	<i>Solea lutea</i> Ris
Sogliola pelosa (Zanchetta pelosa) .....	<i>Solea monochir</i> B
Sogliola occhiuta .....	<i>Solea ocellata</i> B
Sogliola fasciata .....	<i>Solea variegata</i> Don
Sogliola (Sfoggia) .....	<i>Solea vulgaris</i> L
Cavedano (Sbarzo) .....	<i>Squalius cavedanus</i> L
Squadrolino (Pesce Squadro) .....	<i>Squatina angelus</i> L
Lampuga (Alicia piccola) .....	<i>Stromateus microchyrus</i> B
Tetrodonte .....	<i>Tetrodon</i> sp
Torpedine (Tremolo) .....	<i>Torpedo Galvanii</i> R
(Pesce Ragno macchiato) .....	<i>Trachinus araneus</i> L
(Pesce Ragno tigrato) .....	<i>Trachinus draco</i> L
(Pesce Ragno di spiaggia) .....	<i>Trachinus vipera</i> L
Suro (Scinro) .....	<i>Trachurus trachurus</i> L
Angioletto (Porchetto) .....	<i>Trigla aspera</i> L
Caprone ubriaco (Angioletto rosso) .....	<i>Trigla lineata</i> L
Capone imperiale (Capone) .....	<i>Trigla cuculus</i> L
Pesce Gallinella (Testolina dall'occhio) .....	<i>Trigla corax</i> B
Caviglia (Testolina) .....	<i>Trigla mylva</i> L
Pastinaca (Bucchio) .....	<i>Trygon pastinaca</i> L
(Corbello) .....	<i>Umbrina cirrhosa</i> Cuv
(Boccaincava) .....	<i>Uranoscopus scaber</i> L
Pesce Sarnpietro) .....	<i>Zeus jaber</i> L

## 2° MOLLUSCHI.

### Molluschi univalvi.

(Crocetta) .....	<i>Aporrhais pes-pelecani</i> Ald
(Garagolo di Mare) .....	<i>Buccinum reticulatum</i> L
(Bumbo) .....	<i>Cassidaria adriatica</i> Mass
(Lumachella di mare) .....	<i>Monodonta</i> sp
(Ragusa) .....	<i>Murex brandaris</i> L
(Garagolo di mare liscio) .....	<i>Nassa flexuosa</i> L
(Lampada) .....	<i>Patella vulgata</i> L

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
--------------	------------------

*Molluschi bivalvi.*

Concola liscia).....	<i>Cytherea chione</i> L
Calcinello) .....	<i>Donax trunculus</i> L
Mosciolino) .....	<i>Mytilus galloprovincialis</i> R
Ostrica) .....	<i>Ostrea edulis</i> L
Concola violetta) .....	<i>Pectunculus violaceus</i> Link
Bàllero) .....	<i>Pholas dactylus</i> L
Canello).....	<i>Solen siliqua</i> L
Tellina) .....	<i>Tellina</i> sp
Concola comune).....	<i>Venus exoleta</i> L

*Molluschi nudi.*

Folpo muschiato) .....	<i>Eledone moschata</i> Leach
Calamaro Trufello) .....	<i>Loligo vulgaris</i> Lam
Calamaretto) .....	<i>Loligo marmorae</i> Ver
Folpo) .....	<i>Octopus vulgaris</i> Link
seppia (Sepa) .....	<i>Sepia officinalis</i> L.
Sepolina) .....	<i>Sepiola Rondeletii</i> Leach
Folpo violetto) .....	<i>Tremoctopus violaceus</i> D C

3° CRUSTACEI.

Gamberello).....	<i>Anchistia amethystea</i> Hell
Pauro) .....	<i>Eriphia spinifrons</i> S
Astice) .....	<i>Homarus vulgaris</i> M E
Granceola) .....	<i>Maja squinado</i> Latr
Scampo, Arganello) .....	<i>Nephrops norvegicus</i> Leach
Salibricio).....	<i>Palaemon rectirostris</i> Z
Grancio d'arena) .....	<i>Portunus depurator</i> Leach
Grancio d'arena rugoso) .....	<i>Portunus corrugatus</i> Leach
Panocchia, Nocchia).....	<i>Squilla mantis</i> L

Tratto da L. Paolucci, *Nomi volgari più comunemente noti delle piante e degli animali*, Ancona 1925

## Aspetti della tradizione gastronomica

### *Un inedito manualetto pesarese di “cucina economica” (1851)*

*Il Manferucco Pesarese per l'anno bisestile 1852. Dove si vede il far della Luna e suoi quarti, il levar del Sole, mezzo giorno e mezza notte, tutte le Feste mobili, i novilunj e plenilunj, i gruppetti e numeri per ogni Estrazione del lotto di Roma e Toscana, coll'aggiunta di un Manualetto di cucina economica* è un foglio volante (cm. 35x47) stampato a Pesaro dalla Tipografia Nobili nel 1851. Oltre al calendario per l'anno 1852 ed un inserto centrale con il *Pronostico generale* sull'andamento meteorologico dell'anno, governato dal pianeta Marte, l'almanacco riporta lungo i lati una serie di informazioni di carattere culinario sotto il titolo “Manualetto di cucina economica”. L'intera colonna di sinistra propone informazioni sulle “Qualità di pesci del mare adriatico più in uso” raccolte in ordine alfabetico, sotto la specifica “Prodotti del pescatore”<sup>322</sup>. Nell'elencazione dei pesci ricorrono spesso voci dialettali e si ritrovano diversi ittonimi presenti già nei tariffari d'*ancièn régime*, quali *Baldigare*, *Mugni*, *Roscioli*, *Varoli* e ancora *Scarpino* e *Tomaccio*. Per l'identificazione dei “pesci armati” le voci vernacolari si riferiscono a *Caracolli* [garagoli], *Nocchie*, *Peperaccie*, tipiche della società peschereccia delle Marche settentrionali. Per ognuno dei “prodotti” in elenco viene suggerita la più opportuna pratica culinaria, dando ragguagli su metodi di cottura e stagionalità. Solo in pochi casi si raccomanda il ricorso a particolari condimenti (salse, generalmente piccanti), consigliati per preparazioni più elaborate, come ad esempio quelle riservate a *roscioli* e *varoli*. Balza all'occhio la locuzione avverbiale “a scottadita”, per richiamare la modalità di cottura e sollecitare l'immediata degustazione della “sardella grossa turchina”, così come della “saraghina”, e ancora delle “peperaccie”, al fine di esaltarne appieno il sapore. Questo modo di dire, assai diffuso nel gergo marinairesco, viene spiegato nel *Grande dizionario della lingua italiana* di Salvatore Battaglia, applicato appunto a “una preparazione gastronomica che consiste nella cottura a fuoco vivace sulla griglia, a cui segue l'immediato consumo della vivanda, per lo più preso con le mani”<sup>323</sup>. Una puntuale ed efficace descrizione del modo di cucinare dei pescatori è senz'altro quella restituita dalla penna di Maria Rita Foghetti:

<sup>322</sup> Dal piede della colonna di sinistra e poi a scorrere lungo tutto il lato destro, si danno ragguagli sulle seguenti ricette: *Pasticcio da grasso*, *Timballo da magro*, *Timballo di riso*, *Bodino di Crema di latte*, *Bodino di spinaci*, *Ripieno di Cavoli*, *Salmino di beccacce* e, a seguire, *Qualità di creme* (*Crema di latte*, *Crema di cioccolato*, *Crema di portogallo*, *Crema di caffè*) con la precisazione che “A dette creme si suol sottoporre pan di Spagna inzuppato in rosolio di diverse qualità, e allora si dice zuppa inglese”. Le ricette finali riguardano *Qualità di crostate le più usuali* cioè *Crostata di qualunque frutto*, *Crostata di amandole* e in ultimo *Mostarda di Zucca*, *Merenghe*.

<sup>323</sup> *Grande dizionario della lingua italiana*, vol. XVIII, Torino 1996, p. 277.

Per la rostita erano tutti d'accordo. Andava cotta nel fugone con carboni di legno dolce. Prima di adagiarlo sulla graticola, a differenza di altri porti e marinerie, i fanesi condividevano il pesce con la mollica di pane fina fina, poco aglio, sale, pepe e un tantino d'olio. Il pesce lo si gettava nella *piatna*<sup>324</sup> dove c'era questo condimento, si arrotolava bene bene per poi allinearlo nella graticola. Spiedini, sarde, sardoncini, roscioli venivano mangiati tutti a scota déto<sup>325</sup>.

L'anonimo autore del "Manualetto" ricorre a questa locuzione quando riporta le pratiche culinarie riferite al pesce azzurro e alle vongole. La "sardella grossa turchina" - si legge - è ottima di maggio e va consumata "arrosto a scottadita, o fritta". Lo stesso dicasi per la "saraghina". A proposito delle *peperaccie* invece sono due le ricette consigliate. La prima consiste nel trattare questi molluschi bivalvi "in umido per far la zuppa"; la seconda, raccomandata per le vongole "grosse", non prevede condimenti: "son buone cotte sui carboni e mangiate a scottadita in tutti i mesi dell'anno". Un sistema di cottura molto semplice e ben documentato già nei trattati gastronomici del Rinascimento dove si rintraccia appunto l'assorbimento di cibi 'poveri', tipici dei pescatori, anche da parte dei cuochi di corte<sup>326</sup>. Dovendosi porre le vongole sul fuoco solo per facilitare l'apertura con le dita delle valve per una veloce degustazione, l'espressione "mangiare a scottadito"<sup>327</sup> risulta assai pertinente e ben spiega la sua diffusione, a partire dal dialetto veneziano: "Magnàr a scotadeo ... dicesi del mangiare le vivande caldissime, cioè levate allora allora dal fuoco" (1829)<sup>328</sup>. La vongola però si poteva degustare anche cruda. Lo scrittore Giulio Grimaldi, nel romanzo marinaresco *Maria Risorta*, descrive l'approdo dei "pescatori di porazze" che, "dopo aver sbalzato il sacco per accertarsi della grossezza e della qualità", si concedevano anche un assaggio di quelle *poveracce*. C'era infatti chi "ne prendeva una manata e si metteva ad

<sup>324</sup> Grande piatto usato per condire il pesce.

<sup>325</sup> M.R. Foghetti, *Fano. Una marineria ai primi del '900*, introduzione alla ristampa dello studio di U. Ferretti, *L'industria della pesca nella marina di Fano*, Pavia 1911, a cura della *Cooperativa Produttori Molluschi Fano*, Fano 1996. Nel *Glossario* Maria Rita Foghetti scrive: "Scotadét. Modo di mangiare il pesce caldissimo tanto da procurare la bruciatura delle dita".

<sup>326</sup> Scappi, *Opera*, p. 143v. Si possono cuocere alla brace, ovvero "su la pala", "cappe e gongole", ma anche le "pavarazze". Nella stessa maniera "si cuociono ancho quelle che si pigliano nel mare Hadriatico, che son chiamate cappe", Ivi, p. 144r. Il cuoco segreto di Pio V propone una tecnica di cottura, del tutto simile a quella per le *poveracce* "inciocchite". Si possono cucinare infatti "con la rete", ovvero "reticella di filo". In un recipiente "pieno d'acqua che bolla con sale e pepe ... tuffisi due o tre volte la rete con le gongole fin a tanto che faranno segno d'aprirsi".

<sup>327</sup> A. Morri, *Manuale domestico-tecnologico di voci, modi, proverbi, riboboli, idiotismi della Romagna*, Persiceto 1863, p. 322.

<sup>328</sup> G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Milano 1856, seconda edizione, p. 634. Francesco Cherubini rimanda l'origine ai detti veneziani, *Vocabolario milanese-italiano*, vol. IV, Milano 1843, p. 168. La locuzione avverbiale è già presente negli scritti di un viaggiatore del Seicento, A. Zucchelli, *Relazione di viaggio e missione di Congo*, Venezia 1712.

aprirle una per una, con la punta del coltello, succhiandole così, vive e fragranti di mare e di freschezza”<sup>329</sup>. Normalmente però si cucinavano avvolgendole in un canovaccio, come si usava fare anche a Gabicce e in altre realtà marittime. Dopo aver tenuto il canovaccio in ammollo per qualche minuto nell’acqua bollente, le poveracce “si tolgono dal fuoco e si consumano subito, dopo averle aperte con l’aiuto di un coltello o con la punta delle dita”. Nel gergo marinaresco erano dette “poveracce inciocchite”<sup>330</sup>. Tornando alle degustazioni del pesce appena cotto e bollente, avvicinato alla bocca con le mani, con il rischio di scottarsi le dita, giova riportare la circostanziata testimonianza sulla cucina a bordo delle barche rilasciata da un pescatore di San Benedetto del Tronto:

Strano, ma vero, [i pescatori] non avevano graticola. Sovente ho visto appoggiare qualche pesce direttamente sui carboni accesi. Un gesto curioso che mi è rimasto impresso nella memoria. Portavano talmente in fretta, alla bocca, il pesce così cotto, che ci restava attaccato qualche piccolo carbone acceso e lo sputavano e continuavano a mangiare<sup>331</sup>.

Riguardo alle canocchie, o *nocchie* (*Squilla mantis*), il “Manualetto” raccomanda la preparazione “arrosto o allessò”, indicando per l’acquisto che la loro stagione migliore è il mese di marzo. Per le *nocchie dal corallo* (dette anche *pannocchie dall’ovo* nei calmieri di fine Settecento), era preferibile la cottura “arrosto” o “allessò ad acqua bollente ponendo prima il sale per farle venir dure”. Il momento migliore per provvedersene, considerando l’esperienza popolare documentata in altri testi di carattere culinario, oltre che in marzo, si allargava dalla coda dell’inverno ai primi mesi della primavera. Pellegrino Artusi precisa che questo crostaceo risulta “migliore assai quando in certi mesi dell’anno, dalla metà di febbraio all’aprile, è più polputo del solito, e racchiude allora un cannelo rosso lungo il dorso, detto volgarmente cera o corallo, il quale non è altro che il ricettacolo delle uova”<sup>332</sup>. Già dalla fine del Settecento, nell’*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, si danno avvertenze a procacciarsi canocchie “vive, o almeno freschissime, pesanti, e che siano piene di corallo, cioè di uova”, perché sono appunto queste “che formano tutto il gran pregio di questi crostacei” che “abbondano moltissimo nel mare Adriatico” e vanno ricercate specialmente “nel inverno e primavera, prima che si siano sgravate delle loro

<sup>329</sup> G. Grimaldi, *Maria Risorta*, Torino 1908, p. 350.

<sup>330</sup> V. Valentini, *Tutti a tavola. Le ricette della provincia pesarese*, Fano 2004, p. 169. Sui vari modi di cucinare le vongole e sulle ricette della tradizione si veda M.L. De Nicolò, *Vongole “Venus gallina”*. *Il sapore antico della cucina marinara*, Circolo nautico Cattolica, 2019, pp. 27-33.

<sup>331</sup> *Le memorie di un uomo di mare di San Benedetto del Tronto: Romani Nicola* in “Cimbas”, numero speciale, ottobre 1995, p. 71.

<sup>332</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Firenze 1891, consultato nell’edizione curata da Piero Camporesi (Torino 1870), pp. 408-409.

uova”<sup>333</sup>. Dall’*Apicio moderno* al trattato dell’Artusi, dunque a distanza di un secolo, il giudizio dei gastronomi sulla materia prima rimane invariato, così come i consigli per individuare gli esemplari più “ghiotti” sui banchi di vendita. Ulteriore ammaestramento si trova nelle abitudini alimentari di Venezia.

I buongustai lo apprezzano [questo crostaceo] maggiormente quando è femmina, ed ha il *coral* - il corallo - cioè la massa delle uova fecondate ma non ancora maturate - di color rosso acceso sotto la corazza; quel corallo che suggeriva agli antichi veneziani il nomignolo di *canocia col coral* ch’essi davano a tre capi del Consiglio dei Dieci, perché sopra la toga violacea portavano la stola rossa<sup>334</sup>.

Ai nostri giorni invece, rispetto ai secoli addietro, dalla maggior parte dei consumatori si tende a preferire le canocchie senza uova, relegando gli esemplari con “corallo” alle richieste di pochi buongustai. Nel passato invece ricercatissime dagli intenditori erano proprio le “panocchie con l’ovo” e per questo vendute a prezzi superiori rispetto a quelle “senz’ovo”. Le canocchie cucinate nelle modalità contemplate nel “Manualetto” possono senza dubbio definirsi ‘semplici’, insomma ‘economiche’, dal momento che non necessitano di particolari ingredienti e di condimenti complessi. Si recupera insomma anche per la cucina di famiglia un cibo di sussistenza che, come conferma l’informazione fornita anni orsono a chi scrive da Nicola Romani, anziano pescatore di San Benedetto del Tronto, si mangiava a bordo migliorando il sapore di questi crostacei con l’aggiunta in cottura di foglie di alloro. Questa tradizione alimentare, mantenutasi nel tempo e che rappresenta un piatto tipico delle comunità pescherecce delle Marche meridionali, trova spazio anche nel trattato gastronomico del cuoco maceratese Antonio Nebbia. Il “Piatto di panocchie in alessò”, che coincide perfettamente con la ricetta esposta dal pescatore sanbenedettese, testè ricordata, è senza dubbio attinto dall’esperienza culinaria marinara. I passaggi nell’esecuzione di questa pietanza sono i seguenti:

Prendete le panocchie, levate uno spino delle gambe, e turate con esso la bocca o buco che porta sotto la testa; ponetele poi in una cazzarola bene aggiustate, frammezzateci una qualche foglia di lauro, e così fatene tanti solari, quanti se ne possono formare colle panocchie che avete, ponetevi sale a giudizio, ed acqua, fate che sia tanta, quanto basti a cuoprire il primo solare; ponetevi sopra un peso, che le tenga al fondo, fatele cuocere, e prima di mandarle in tavola, fatele stufare in canovaccio pulito; tagliate testa e coda, e tagliatela all’intorno in maniera, che possiate levare la scorza di sopra; levategliela, e mandatele in tavola con erbette tritate all’intorno<sup>335</sup>.

<sup>333</sup> F. Leonardi, *L’Apicio moderno ossia l’arte di apprestare ogni sorta di vivande*, vol. VI, s.l. 1790, p. 110.

<sup>334</sup> E. Zorzi, *Osterie veneziane*, Bologna 1928, p. 151.

<sup>335</sup> Nebbia, *Il cuoco maceratese*, p. 252.



Nebbia, per la cottura “in arrosto” aggiunge una raccomandazione: “la scorza non va levata in niuna maniera, ma solamente divisa nel mezzo al disopra”<sup>336</sup>. Altre ricette propongono le canocchie “in umido” (con salse), “indorate” e “in griglié” con ripieno. Tra le pietanze registrate nel “Manualetto”, un po’ più elaborate rispetto ai modi di cottura classici (arrosto, ‘allesso’, fritto), e all’aggiunta complementare di salse piccanti per migliorare la degustazione di *baldigare* e *varoli*<sup>337</sup>, spiccano i *roscioli* cucinati “alla cacciatora”. Le triglie dell’Adriatico, si legge, preferibilmente “si mangiano d’agosto, settembre, fino alla metà di ottobre, arrosto e in umido con altri pesci e sopra l’agro di limone”, mentre per preparare “roscioli alla cacciatora” occorre altro. Servono “buon vino, salvia e prosciutto e fuoco sotto e sopra, cotti e mangiati subito”. Anche quest’ultima pietanza coincide in parte con la ricetta per “Triglie in umido” raccolta nel volumetto anonimo *Il cuoco delle Marche*, dove si legge:

Dopo lavate bene e mondate, le triglie si asciugano con un panno bianco; si mette entro il fondo di un testo uno strato di prosciutto grasso e magro o anche di fette di lonza unite a fronde di salvia, sopra ciò si pongono le triglie con un poco di sale e si fanno cuocere con fuoco sopra e sotto, allorché avranno preso un bel colore vi si versa un poco di vino generoso, e cotte che siano si servono calde<sup>338</sup>.

Questa stessa ricetta è recepita e riproposta da Pellegrino Artusi che, a proposito delle “Triglie col prosciutto” afferma: “Le triglie più grosse sono quelle di scoglio; ma per cucinarle in questa maniera possono servire triglie di mezzana grandezza che nella regione adriatica chiamasi *rossioli* o *barboni*”<sup>339</sup>. Dopo una prima fase di lavorazione in cui si condiscono “con sale, pepe, olio e agro di limone”, Artusi invita il lettore a tagliare “tante fettine sottili di prosciutto grasso e magro larghe come le triglie”<sup>340</sup>. Nel tegame si sistemano alcune foglie di salvia e, dopo aver involtato il pesce nel pangrattato, vanno adagiate le triglie “insieme ritte” ponendo in mezzo “le fettine di prosciutto fra l’una e l’altra, spargendovi sopra altre foglie di salvia”. Una volta versato il condimento sulle triglie, queste si mettono a cuocere “fra due fuochi”. Bisogna riconoscere però che in questo caso non si ha di fronte una ricetta ‘economica’ come viene prospettato fin dal titolo nel “Manualetto” pesarese, nella cui lista rientra anche un pesce

---

<sup>336</sup> Ivi.

<sup>337</sup> La salsa piccante per i varoli si realizza con “capperi e peperoni tritati fini e messi in aceto forte, si fan bollire in olio, e il tutto si versa sul pesce”.

<sup>338</sup> Si veda l’edizione del 1864 in *La cuciniera economica 1818. Il cuoco delle Marche 1864*, a cura di A. Livi e S. Sollini, Fermo 2018, pp. 85-86.

<sup>339</sup> Artusi, *La scienza in cucina*, ed. Camporesi, pp. 395-396.

<sup>340</sup> Ivi, p. 395. Il prosciutto risulta un ingrediente usato per rendere le “triglie gustose” e anche questa ricetta rientra nella cucina tradizionale marchigiana, come si evince in Gaetini, ... *‘Na sventola*, p. 202.

chiamato *mòrgano* tenuto in buon conto dalle marinerie del medio Adriatico, perché si presta ad essere conservato tramite essiccazione. Va identificato con il *Gadus merlangus*, cioè con il merlano (o molo). Nella tradizione civitanovese e sanbenedettese si mantiene questa pratica conserviera. Ne fa cenno Manuela Di Chiara, ricordando che

durante l'estate i pescatori pulivano bene i morgani, li privavano delle interiora e li disponevano su una grossa tavola ben allineati, pronti per essere esposti al sole durante il giorno e ritirati in casa la sera. I morgani venivano girati spesso in modo che il sole potesse asciugarli da entrambe le parti. Una volta essiccati, questi pesci andavano infilzati con uno spago e stesi in un posto fresco ed asciutto dove si conservavano per tutto l'inverno. Al momento dell'utilizzo, i morgani venivano fatti rivenire in acqua e sale per alcune ore prima di cuocerli. Una volta pronti, dovevano essere ben scolati ed asciugati, fatti soffriggere in abbondante olio di oliva insieme ad uno spicchio d'aglio e ad un ciuffo d'erbeta tagliata grossolanamente. Si versava quindi un po' di vino bianco secco e si continuava la cottura a fuoco basso, aggiungendo della conserva di pomodoro sciolta in acqua calda. Ne risultava un piatto molto saporito che poteva essere gustato sia con il pane, sia con il polentò<sup>341</sup>.

A San Benedetto del Tronto invece, si usava appendere i merlani al sartame delle barche, in lunghe filze: "sole, vento, salsedine, disidratavano un'ottima carne da conservare nei tempi di magra della cattiva stagione"<sup>342</sup>. Memoria della consuetudine conserviera dei merlani si incontra anche a Porto Recanati. Ricorda Nicola Gaetini:

Ai tempi delle barche a vela, i primi *merlani* che si catturavano (di solito nel mese di giugno), si facevano essiccare. I *mòrgani* venivano puliti e eviscerati, un po' per volta, e posti nelle *pagnerine* (ceste), esposti al sole sopra le lancette e spesso in cima all'albero (*a rìa*); si andava a girarli più volte perché potessero asciugarsi da entrambe le parti. Dopo qualche giorno, i pesci ben essiccati si infilzavano con l'ago usato per cucire i materassi e con uno spago si appendevano alla parete o alla trave di casa, per essere consumati durante l'inverno, quando non si poteva andare a pesca<sup>343</sup>.

Una volta essiccato, il pesce andava poi conservato in casa, in un luogo fresco e asciutto. Fra le specie ittiche idonee alla frittura citate nel "Manualetto" compaiono i "calamaretti da friggere", i "guattoli, ossia paganelli", i "mugni",

<sup>341</sup> M. Di Chiara, *Cucina marinara delle Marche*, Lucca 2001, citato in U. Bellesi, E. Franca, T. Lucchetti, *Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche*, Ancona 2009, p. 185.

<sup>342</sup> T. Bugari, *Il pescato in cucina e in tavola*, Montesilvano 2005, citato in Bellesi, Franca, Lucchetti, *Storia dell'alimentazione*, p. 185.

<sup>343</sup> Gaetini, ... *'Na sventola*, pp. 135-136.

le “oligini”, la “sfoglia grossa”, i “sardoni neri”, la “sardella grossa turchina” e, immancabili, gli “zanchetti ossia frittura” e gli “zanchetti dal pelo”. Con “mollica di pane, olio e pepe” si condiscono per l’arrosto gli “angioletti nostrali, o piccole teste grosse”, gli “angioletti turchi”, gli “sgombri turchini”, le “teste grosse, o mazze”. Si dà spazio anche alle seppie<sup>344</sup>, descritte in due qualità con denominazioni specifiche ricavate dal ricco e variegato lessico dei pescatori. Nella prima, ovvero la “seppia grossa da risi”, si riconosce la seppia “adulta pescata verso la spiaggia ovvero in porto o nella laguna allorquando viene a depositare le uova” che, a detta dei pescatori veneti, “si trova in ogni stagione dell’anno”<sup>345</sup>. Nel “Manualetto” si ribadisce la stagionalità del suo consumo “di aprile sino a tutto agosto in minestra coi risi in umido ed anche allessato”. I *risi* - spiega Luigi Divari - “sono le vere uova, una massa semifluida e un po’ vischiosa di chicchi di riso translucidi e molli, color giallo pallido”:

In una femmina non se ne trovano che una o due cucchiariate e, un tempo, i pescivendoli le tenevano in bella vista sul banco, in una zuppiera e sembravano risi in brodo. Per comprarne, bisognava premunirsi di un pentolino da casa e costavano più del doppio delle seppie<sup>346</sup>.

Per “seppia piccola dall’ovo” invece, sulla scorta delle istruzioni impartite nel “Manualetto”, il consumo è possibile in “tutte le stagioni”, preferendone la cottura “arrosto”. Con *ovi* si intendono le ghiandole genitali presenti in entrambi i sessi:

La femmina - continua Divari - ne ha due piuttosto grossi e quando si lessano diventano sodi come due uova, mentre quello del maschio rimane molle anche dopo cotto. Il loro sapore è così delicato che in confronto alla seppia sembrano più insipidi e forse il modo migliore di consumarli è fritti leggermente caldi<sup>347</sup>.

Per concludere, sulla scorta della documentazione presa in esame in questo studio, si constata che nei ricettari gastronomici di celebri cuochi del passato, dal tardo medioevo ad oggi, sono confluite anche le più semplici pratiche culinarie tramandate attraverso le secolari esperienze alimentari della gente di mare. Le “vongole inciocchite” ne sono un chiaro esempio: strette in un panno, come vuole la ricetta dei pescatori, o in una “reticella”, secondo l’ammaestramento di

<sup>344</sup> Vedi ora M.L. De Nicolò, *La stagione delle seppie. Sepia officinalis: natura, economia, cucina di una risorsa del mare*, Fano 2020.

<sup>345</sup> D. Levi Morenos, *Pesca delle seppie nel Compartimento marittimo di Venezia in Ministero di agricoltura industria e commercio, Annali di agricoltura (1910), Atti della commissione consultiva per la pesca, Sessione dicembre 1907, Roma 1910.*

<sup>346</sup> L. Divari, *Belpesse. Pesci pesca e cucina ittica nella laguna veneta*, Sottomarina di Chioggia 2003, p. 32.

<sup>347</sup> Divari, *Belpesse*, p. 32.

Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa Pio V, le “gongole” vengono scottate con un tuffo nell’acqua bollente e consumate poi sguosciandole con le mani. I cibi marinari, come si è visto, tipicizzano alcune aree regionali, da cui poi si diffondono, favorendo contaminazioni e nuove tradizioni alimentari. Venezia e Chioggia hanno rappresentato senz’altro due punti di riferimento importanti per la cucina marinara, ma non sono da sottovalutare altre significative fucine quali Comacchio e altri centri pescherecci da cui partiva poi la distribuzione dei prodotti ittici, freschi e conservati.



Nicola Levoli (1722-1801), Natura morta con pesci.

# MANUALETTO

## DI CUCINA ECONOMICA

QUALITÀ DI PESCI DEL MARE ADRIATICO  
PIÙ IN USO.

### *Prodotti del pescatore.*

*Angioletti nostrali, o piccole teste grosse.* Si mangiano in tutti i mesi, arrosto con mollica di pane, olio e pepe.

*Angioletti turchi.* Idem.

*Alicetti.* Di quaresima.

*Anguille di Comacchio.* A Natale, arrosto col lauro e cannella, ed in umido.

*Baraccolte.* Si mangiano in tutte le stagioni, allessato ed in umido, e le piccole fritte.

*Bendole.* Idem, arrosto soltanto.

*Baldigare.* Nei mesi di settembre e ottobre, allessato con salsa piccante, o agro di limone.

*Calamari da riso.* Arrosto, nei mesi di aprile e maggio.

*Calamaretti da friggere.* Idem.

*Corbelli di libbre 15, o 20 al più.* In tutti i tempi.

*Cefali di Comacchio.* Nei mesi di settembre e ottobre. Sono delicatissimi arrosto.

*Folpi.* Idem, in tutti i tempi allessato ed arrosto con pepe ed olio.

*Goattoli, ossia paganelli.* Nel mese di maggio, arrosto, allessato e fritti coll'agro di limone.

*Morgani grossi, e minuti.* Di dicembre, che han l'ovo, allessato.

*Mugni grossi.* Di settembre e ottobre.

*Mugni dal sciro, detti cicini.* Di carnevale, fritti e arrosto in carta untata.

*Oligini.* In tutte le stagioni, fritte, e allessato con olio, pepe, e agro di limone.

*Orate che si prendono alla palata.* In tutti i tempi.

*Pesce lupo.* Di tutte le stagioni, allessato con salsa.

*Pesce spino color rosso, detto scarpino.* Nel mese di dicembre, arrosto.

*Pesce rospo.* In tutte le stagioni, allessato.

*Pesce cane.* A gennaio e febbrajo, in umido e arrosto.

*Pesce san Pietro.* In tutte le stagioni, allessato.

*Passera a guisa di angioletti.* In tutte le stagioni, arrosto.

*Pesce-squadro.* In tutte le stagioni, allessato.  
*Rombo.* Raro, a novembre, allessato.

*Raggia.* In tutte le stagioni.

*Roseioli.* Si mangiano d'agosto, settembre, fino alla metà di ottobre, arrosto e in umido con altri pesci, e sopra l'agro di limone. Oppure alla cacciatora con buon vino, salvia e presciutto, e fuoco sotto e sopra, cotti e mangiati subito.

*Storione.* Raro, in dicembre, gennaio e agosto, allessato con salsa piccante, o limone.

*Seppia grossa da risi.* Di aprile sino a tutto agosto in minestra coi risi in umido, ed anche allessato.

*Seppia piccola dall'ovo.* Tutte le stagioni, arrosto.

*Sfoggia grossa.* Tutte le stagioni, arrosto, allessato e fritte.

*Sfogliatole.* Idem.

*Sardoni neri.* Nei mesi di febbrajo, marzo e aprile, fritti, arrosto e anche in umido con l'agro di limone, e aglio fino.

*Sardella grossa turchina.* Di maggio la buona, arrosto a scottadita, o frita.

*Saraghina.* Idem.

*Sgombri turchini.* Idem. Arrosto tagliati col coltello, e cowliti col pepe, mollica, e olio, non tanto cotti.

*Tonno.* Di maggio, fresco, allessato con salsa di capperi piccante.

*Tomaccio.* Raro, allessato.

*Teste grosse, o mazze.* Di luglio e agosto, spaccate, con la mollica, pepe e olio.

*Varoli.* A novembre, allessato con salse piccanti: capperi e peperoni tritati fini e messi in aceto forte, si fan bollire in olio, e il tutto si versa sul pesce.

*Zanchetti, ossia frittura.* Tutte le stagioni, allessato, fritti, e in umido col soffritto di cipolla.

*Zanchetti dal pelo.* Idem:

*Crostacci, o Pesci armati.*

*Astici dall'ovo.* Di maggio e giugno, e si fanno allessi con aglio di limone e olio.

*Cannelli.* Nel mese di settembre a tutto ottobre, in umido per far la zuppa.

*Calcinelli.* Idem.

*Caracoli.* Idem, allessi con olio e aglio di limone.

*Nocchia, o canocchia.* Di marzo, arrosto, o allessi.

*Nocchie dal corallo.* Idem, arrosto, e allessi ad acqua bollente ponendo prima il sale per farle venir dure.

*Ostriche grosse.* Buone in tutti i mesi dall' R. Per digerirle si prende il latte di vacca.

*Peperaccie, o capperaccie.* In umido per far la zuppa, e le grosse son buone cotte su i carboni, e mangiate a scottadita, in tutti i mesi dell'anno.

*Raguste dal corallo.* Idem, ma rare, allessi.



Giuseppe Cacciapuoti, Natura morta con pesci, 1969.

## **Bibliografia**

Adimari, R., *Sito riminese*, Brescia 1616.

Agostini, L., *Le giornate soriane*, a cura di L. Salvetti Firpo, Roma 2004.

Aldrovandi, U., *De piscibus Libri V et de Cetis Lib. Unus*, Bologna 1638.

Alessandrini, F., *Premesse storiche per un'indagine socio-economica su Portorecanati e il territorio* in "Studi maceratesi", 9, Atti del IX Convegno di studi storici maceratesi, Portorecanati 10-11 novembre 1973.

Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. Camporesi, Torino 1970, prima edizione Firenze 1891.

Badioli, L., *Raja torpedo. Il taccuino di Galvani. Gli esperimenti senigalliesi e riminesi duecento anni dopo*, Ostra Vetere 1995.

Baldi, P., *Breve storia degli Statuti di Fano con cenni sulle carriere pubbliche* in "Fano. Notiziario di informazione sui problemi cittadini", 1970.

Balestracci, D., *Il mercato del pesce e la sua organizzazione in Pesca e pescatori, III, Dal tardo medioevo alla prima età moderna*, a cura di D. Balestracci e P. Pasini, Milano 2001.

Bartolotti, L., *A tavola con i Malatesti*, Rimini 1989.

Bellesi, U., Franca, E., Lucchetti, T., *Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche*, Ancona 2009.

Belluzzi, G.B., *Diario autobiografico*, Napoli 1907.

Belon, P., *Histoire naturelle des estranges poissons marins, avec la peinture et description du dauphin et de plusieurs autres*, Paris 1551.

Belon, P., *De aquatilibus libri duo*, Paris 1553.

Benporat, C., *Il Registrum coquine di Iohannes Buckehen* in «Appunti di gastronomia», 4, 1991.

Benporat, C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 2001.

Benussi, B., *Statuto del comune di Pola*, estr. da "Atti e memorie della società istriana di archeologia e storia patria", vol. 26, 1911.

Bernardi, B., *Riflessioni economico-politiche sul disseccamento del lago Trasimeno*, Perugia 1790.

Bertù, B., *Conoscere il mare*, Milano 1928.

Biganti, T., *La pesca nel lago Trasimeno e la tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia* in Ar-

- chivi per la storia dell'alimentazione, vol. II, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1995.
- Bombace, G., *Studio sulla commercializzazione dei prodotti ittici in Italia*, Palermo 1967.
- Boerio, G., *Dizionario del dialetto veneziano*, Milano 1856.
- Bonaveri, G.F., *Della città di Comacchio delle sue lagune e pesche*, Cesena 1761.
- Bonazzi, L., *Storia di Perugia*, vol. I, *Dalle origini al 1494*, Perugia 1875.
- Bonfiglio Dosio, G., *Il commercio degli alimentari a Brescia nel primo Quattrocento*, Brescia 1979.
- Bonvini Mazzanti, M., *Senigallia alla fine del XV secolo: note di vita socio-politica e amministrativa in Nelle Marche centrali. Territorio, economia, società tra Medioevo e Novecento; l'area esino-misena*, a cura di S. Anselmi, vol. I, Jesi 1979.
- Borgogelli, P., *Degli statuti di Fano* in "Studia Picena", IX, 1933.
- Bugari, T., *Il pescato in cucina e in tavola*, Montesilvano 2005.
- Calmo, A., *Lettere*, a cura di V. Rossi, Torino 1888.
- Campano, G., *Trasimeno felice. "Trasimeni descriptio seu de felicitate Trasimeni"*, a cura di C. Conti, Foligno 1992.
- Carnevale Schianca, E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2001.
- Cartechini, P., *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona in Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. I, Roma 1995.
- Cavezzi, G., a cura, *Il pesce, i pescivendoli e le pescherie*, San Benedetto del Tronto 2005.
- Cecchini, F., a cura, *Sorella Anguilla. Pesca e manifattura nelle valli di Comacchio*, Bologna 1990.
- Cherubini, F., *Vocabolario milanese-italiano*, vol. IV, Milano 1843.
- Ciavarini, C., a cura, *Statuti anconetani del mare, del terzenale e della dogana e patti con diverse nazioni*, Fonti per la Storia delle Marche, vol. I, Ancona 1896.
- Cicconi, R., *La pesca nelle acque interne del Maceratese in epoca antica* in "Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche", 104, 1999, Ancona 2003.
- Ciotti, L., *Fonti per la mariniera picena nei documenti dell'Archivio di Stato di Ascoli Piceno* in 1° Seminario sulle Fonti per la Storia della Civiltà Marinara Picena, Ripatransone 1995.
- Ciotti, L., *Conflitti di competenza nell'importazione e nella vendita del pesce ad Ascoli nei secoli XVII e XVIII* in 2° Seminario sulle Fonti per Storia della Civiltà Marinara Picena, Ascoli Piceno 2002.



Cittadella, L.N., 1438. *Capitoli stabiliti in Bologna dai rappresentanti del papa e del marchese d'Este per l'ottavo concilio ecumenico tenutosi in Ferrara ed in Firenze* in "Atti e memorie della regia deputazione di storia patria per le provincie di Romagna", II, 1863.

Clementini, C., *Raccolto storico della fondazione di Rimini e dell'origine e vite de' Malatesti*, vol. II, Rimini 1627.

Corio, B., *L'istoria di Milano*, Venezia 1554.

Cortelazzo, M., *Dizionario veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Padova 2007.

Cutini, C., *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secolo XIII-XIV)* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. II, Roma 1995.

Dani, A., *Pesca e commercio del pesce negli statuti di comuni toscani e laziali tra XIV e XVI secolo* in "Progressus", VI, 2, 2019.

D'Alberti di Villanova, L., *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, vol. V, Milano 1825.

D'Ancona, U., *Notizie sulla pesca nel Golfo di Fiume*, Venezia 1922.

Darovec, D., *La realtà economico-sociale in Istria alla fine dell'antico regime in Veneto, Istria e Dalmazia tra Sette e Ottocento. Aspetti economici, sociali ed ecclesiastici*, a cura di F. Agostini, Venezia 1999.

Deanović, M., *Terminologia marinara e peschereccia a Ragusavecchia (Cavtat)* in "Studia romanica et anglica zagrabienjsja", 5, 1958.

Deanović, M., *Un calmiere per il pesce nel 1449 a Fiume* in "Bollettino dell'atlante linguistico mediterraneo", 7, 1965.

Degli Angeli, G., *Porto Cesenatico. Note storiche e statuti del XV secolo*, in "Studi romagnoli", XXX, 1979.

Delucca, O., *Artisti a Rimini fra Gotico e Rinascimento*, Rimini 1997.

Delucca, O., *L'abitazione riminese nel Quattrocento*, parte I, *La casa cittadina*, Rimini 2006.

De Marinis, T., *Le nozze di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona celebrate a Pesaro nel maggio 1475*, Firenze 1946.

De Nicolò, M.L., *Ricerche sulle tecniche piscatorie tra Marche e Romagna nei secoli XVII e XVIII*, in "Atti della deputazione di storia patria per le Marche", 85 (1980).

De Nicolò, M.L., *La navigazione e la pesca*, in *Storia illustrata di Rimini*, vol. II, Milano 1990.

- De Nicolò, M.L., *Attività marittime a Pesaro nel Quattrocento: barche, traffici, pesca*, in “Pesaro città e contà”, 1, 1990.
- De Nicolò, M.L., *Dal bragozzo alla tartana. Una rivoluzione piscatoria a Pesaro in età ducale* in “Pesaro città e contà”, 2, 1992
- De Nicolò, M.L., *La strada e il mare*, Villa Verucchio 1993.
- De Nicolò, M.L., *Maris Monstrum*, Fano 1998.
- De Nicolò, M.L., *Mostri marini in Adriatico* in “Navis. Rassegna di studi di archeologia, etnologia me storia navale”, 1, 1999.
- De Nicolò, M.L., *Mangiar pesce nell’età moderna. Diritti di pesca, produzione, conservazione, consumo*, Fano 2004.
- De Nicolò, M.L., *Microcosmi mediterranei. Le comunità dei pescatori nell’età moderna*, Bologna 2004.
- De Nicolò M.L., *Pesci e pescatori*, Circolo Nautico di Cattolica, 2004.
- De Nicolò, M.L., *La pesca a coppia. Invenzione dell’età moderna o riscoperta?*, Fano 2005.
- De Nicolò, M.L., *Marineria pesarese in Adriatico, mercanti, marinai, pescatori*, in *Pesaro dalla devoluzione all’illuminismo*, vol. IV/1, Venezia 2005.
- De Nicolò, M.L., *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani Pesaro, 7, 2013.
- De Nicolò, M.L., *Le ostriche della povera gente. Vongole dell’Adriatico. Storia, produzione, commercio*, Quaderni del museo della Marineria W. Patrignani Pesaro, 17, 2015.
- De Nicolò, M.L., *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*, Quaderni del Museo della Marineria W. Patrignani di Pesaro, 19, 2016.
- De Nicolò, M.L., *Del mangiar pesce fresco, ‘salvato’, ‘navigato’ nel Mediterraneo. Alimentazione, mercato, pesche ancestrali (secc. XIV-XIX)*, Quaderni del Museo della marineria W. Patrignani Pesaro, 21, 2019.
- De Nicolò, M.L., *Pesce bianco pesce rosa. Cefalo e fragolino. Storia, produzione, tradizioni alimentari*, Fano 2019.
- De Nicolò, M.L., *Vongole “Venus gallina”. Il sapore antico della cucina marinara*, Circolo nautico Cattolica, 2019.
- De Nicolò, M.L., *La stagione delle seppie. Sepia officinalis: natura, economia, cucina di una risorsa del mare*, Fano 2020.

- Depoli, G., *La nostra pescheria in un documento del secolo XV*, in “*Bullettino della deputazione fiumana di storia patria*”, I, 1910.
- Di Chiara, M., *Cucina marinara delle Marche*, Lucca 2001.
- Diotallevi, D., *Pesca e tasse a Fano tra Settecento e Ottocento* in “*Fano*”, suppl. al “*Notiziario*”, 1980.
- Di Schino, J., *Parola di pesce. Lo storione e il pescato sulla tavola rinascimentale di Bartolomeo Scappi in Pesci barche e pescatori nell’area mediterranea dal Medioevo all’età contemporanea*, a cura di V. D’Arienzo e B. Di Salvia, Milano 2010.
- Dizionario etimologico italiano* (DEI), a cura di G. Alessio-C. Battisti, vol. IV, Firenze 1975.
- Divari, L., *Belpesse. Pesci pesca e cucina ittica nella laguna veneta*, Sottomarina di Chioggia 2003.
- Fabijanec, S.F., *Fishing and the fish trade on the Dalmatian coast in the late Middle Ages in The Inland Seas. Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea*, a cura di T. Bekker-Nielsen e R. Gertwagen, Stuttgart 2016.
- Faget, D., *Introduction a Marché du poisson, marché aux poissons. Circulation et contrôle des produits de l’onde dans l’espace méditerranéen à l’époque moderne*, “*Rives Méditerranéennes*”, 43, 2012.
- Falcioni, A., *L’economia di Fano in età malatestiana (1355-1463)* in *Fano medievale*, a cura di F. Milesi, Fano 1997.
- Falcioni, A., *La signoria dei Malatesti a Fano: strutture e procedimenti governativi* in *Istituzioni e società nelle Marche (secc. XIV-XV)* in “*Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche*”, 103 (1998), Ancona 2000.
- Falletti-Fossati, C., *Costumi senesi nella seconda metà del secolo XIV*, Siena 1881.
- Felici, C., *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino 1982.
- Ferretti, U., *L’industria della pesca nella marina di Fano*, estr. da “*Rivista mensile di pesca e idrobiologia*”, a. VI (XIII), 1911.
- Foggetti, M.R. *Fano. Una marineria ai primi del ‘900*, Fano 1996.
- Folena, G., *Per la storia della ittionimia volgare. Tra cucina e scienza naturale*, in “*Bollettino dell’atlante linguistico mediterraneo*”, 5-6, 1963-1964.
- Francesco Maria II Della Rovere, *Diario*, a cura di F. Sangiorgi, Urbino 1989.
- Franchellucci, B., *Note sulle attività commerciali nell’Ascolano del ‘700* in “*Atti e memorie della deputazione di storia patria per le Marche*”, 87 (1982), *Mercato, mercanti, denaro nelle Marche (secoli XIV-XIX)*, Ancona 1989.

- Franchini, V., *Appunti di diritto marittimo riminese nel sec. XIV*, Bologna 1913.
- Frosini, G., *Il cibo e i signori. La Mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze 1993.
- Frugoli, A., *Pratica e scalcara*, Roma 1638.
- Gaetini, N., ... *'Na sventola, 'na rola el sugo bolle 'nte 'na cazzaròla ...*, Recanati 2009.
- Gaetini, N., *Nomi dialettali di pesci dell'Adriatico in uso a Porto Recanati*, Porto Recanati 2011.
- Gambini, E., Pasquali, E., *I tori. La gran pesca del medioevo al lago Trasimeno*, Perugia 1996.
- Gasparotto, A.C., *Pescatori veneti di Lussino*, Venezia 2004.
- Gaudentio, F., *Il panunto toscano (1705)*, a cura di G. Gianni, Roma 1974.
- Gesner, C., *Historia animalium Liber IV. De piscium et aquatilium animantium natura*, Francoforte 1620.
- Giammarco, E., *Lessico marinaresco abruzzese e molisano*, Venezia Roma 1963.
- Gigante, S., cura, *Statuti concessi al Comune di Fiume da Ferdinando I nel MDXXX*, Fiume 1910.
- Giovio, P., *Libro de' pesci romani*, Venezia 1560.
- Glossario latino emiliano*, a cura di P. Sella, Città del Vaticano 1937.
- Grieco, A.J., *Fiordiano Malatesta da Rimini e i trattati di ittiologia della metà del Cinquecento, in Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo*, a cura di B. Lauriou, L. Moulinier-Broggi, Roma 2001.
- Grimaldi, G., *Maria Risorta*, Torino 1908.
- Grimaldi, F., a cura, *Pellegrini e pellegrinaggi a Loreto nei secoli XIV-XVIII*. Loreto 2001.
- Guarnieri, M., Guarnieri, A., Recchioni, P., Barocco, N., *La lancetta e il vecchio ambiente marinaro civitanovese "un mondo scomparso"*, Montegranaro 2010.
- Guerzoni, G., *La colonia sotto casa. Lo sfruttamento estense delle risorse di Comacchio, XV-XVI secolo*, Torino-London 2008.
- Impastari, A.A., *Sull'importanza della pesca nelle acque del Canal di Mezzo (Quarnaro)* in "Neptunia", XVII, 22, 30 novembre 1901.
- Iona, M.L., *Istituti e alimenti dagli statuti dell'area friulano-giuliana* in *Archivi per la storia dell'alimentazione*, vol. I, Roma 1995.

*Iura municipalia seu statuta admodum illustrissimae civitatis Recaneti*, Recaneti 1608.

Latini, A., *Lo scalco alla moderna ovvero l'arte di bene disporre i conviti*, vol. II, Napoli 1694.

*Le memorie di un uomo di mare di San Benedetto del Tronto: Romani Nicola* in “Cimbas”, numero speciale, ottobre 1995.

Leonardi, F., *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, voll. V-VI, s.l. 1790.

*Le nozze di Costanzo Sforza con Camilla d'Aragona celebrate in Pesaro nel MCCCCLXXV. Narrazione di Anonimo contemporaneo*, Venezia 1836.

Levi Morenos, D., *Pesca delle seppie nel Compartimento marittimo di Venezia in Ministero di agricoltura industria e commercio, Annali di agricoltura (1910), Atti della commissione consultiva per la pesca, Sessione dicembre 1907*, Roma 1910.

Livi A., Sollini, S., a cura, *La cuciniera economica 1818. Il cuoco delle Marche 1864*, Fermo 2018.

Lleonart, J., Maynou, F., Salicrú i Lluch, R., *Marine Species and their Selling Prices in The Crown of Aragon. An Initial Approach with Some Examples from the 14th to the 17th Centuries in Moissoner la mer. Économies, sociétés et pratiques halieutiques méditerranéennes (XVe-XXIe siècle)*, a cura di G. Buti et alii, Paris 2018.

Lombardi, F.V., *Liste delle nozze di Roberto Malatesta ed Elisabetta da Montefeltro (25 giugno 1475)* in “Romagna arte e storia”, 18, 1986.

Mancini, A.M., *Il linguaggio dei pescatori a Senigallia con riferimento alle tecniche piscatorie* in “Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo”, 21, 1979.

Mancini, L., *Il pesce e la “pescaria” del Cesenatico* in “Studi romagnoli”, XX (1969).

Marazzi, A., *La pesca lungo le coste austro-ungariche e la flottiglia peschereccia adriatica*, Trieste 1873.

Marin Sanudo il Giovane, *De origine situ et magistratibus urbis Venetae ovvero la città di Venezia (1493-1530)* ed. critica di A. Caracciolo Aricò, Milano 1980.

Mariotti, A., *Riflessioni fisico-mediche sul progetto del disseccamento del lago Trasimeno*, Perugia 1789.

Masetti, L., *Antico codice delle gabelle nel secolo XIV tratto dall'Archivio municipale di Fano* in “Archivio storico marchigiano”, vol. I (1879).

Masetti Zannini, G.L., *Verucchio nel Seicento*, Verucchio 1994.

Masetti Zannini, G.L., *La Signoria di Pandolfo IV Malatesti (1482-1528)*, Rimini 2003.

- Mastrangelo Latini, G., *La denominazione dei pesci a San Benedetto del Tronto* in “Quaderni di filologia e lingua romanza”, III, 1988.
- Mattioli, P.A., *I discorsi della materia medicinale nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia 1568.
- Meneghin, A., *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro ‘donzello’ della Parte Guelfa* in “Archivio storico italiano”, 172, disp. II, 2014.
- Messi Sbugo, C., *Banchetti compositioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549.
- Messi Sbugo, C., *Libro novo nel quale s’insegna a far ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce*, Venezia 1557.
- Ministero dell’agricoltura, industria e commercio, *Annali dell’industria e del commercio (1881)*, 31, *Atti della Commissione consultiva per la pesca*, Roma 1881.
- Mira, G., *La pesca nel medioevo nelle acque interne italiane*, Milano 1937.
- Montanari, M., *Economia di pesca e consumo di pesce nell’alto medioevo* in *La pesca, realtà e simbolo tra tardo antico e Medioevo*, a cura di A. Donati e P. Pasini, Milano 1999.
- Montanari, M., *La città grassa* in *Una città in piazza. Comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra Cinque e Seicento*, a cura di P. Bellettini, R. Campioni, Z. Zanardi, Bologna 2000.
- Montorfano, E. a cura, Martino da Como, *Libro de arte coquinaria*, Milano 1990.
- Moretti, M.C., *Contributo allo studio del costume alimentare dei pescatori* in *Lingua, storia e vita dei laghi d’Italia*, Atti del I Convegno dell’Atlante Linguistico dei Laghi Italiani, Lago Trasimeno 23-25 settembre 1982, Rimini 1984.
- Moroni, M., *Recanati in età medievale*, Fermo 2018.
- Morri, A., *Manuale domestico-tecnologico di voci, modi, proverbi, riboboli, idiotismi della Romagna*, Persiceto 1863.
- Nardelli, G.M., *Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l’eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo*, Perugia 1998
- Nebbia, A., *Il cuoco maceratese*, Macerata, Luigi Chiappini e Antonio Cortesi, 1781, prima edizione 1779.
- Nicòli, A., *Alla riscoperta delle parole dialettali: la baldigara* in “Lo specchio della città”, febbraio 2000.
- Ninni, E., *Pesci crostacei molluschi nel vernacolo veneziano*, Venezia 1920.
- Nonnius, L., *Ichthyophagia sive de piscium esu commentarium*, Antverpiae 1616.

- Novelli, R., a cura, *Le Marche a tavola. La tradizione gastronomica regionale*, Ancona 1987.
- Olmi, G., *L'inventario del mondo. Catalogazione della natura e luoghi del sapere nella prima età moderna*, Bologna 1992.
- Olmi, G., Tongiorgi Tomasi, L., *De piscibus. La bottega artistica di Ulisse Aldrovandi e l'immagine naturalistica*, Roma 1993.
- Orlandi, G., *Suppliche al comune di Ancona (sec. XVI. Inventario)*, Roma 2001.
- Operetta non meno utile che dilettevole della natura et qualità di tutti i pesci, sino al giorno d'hoggi conosciuti al mondo: dove si contengono i loro nomi particolari, sì latini come moderni volgari d'uno in uno, composta in ottava rima da messer Malatesta Fiordiano da Rimini, Rimini apud Berardino Pasini MDLXXVI.*
- Palombi, A., Santarelli, M., *Gli animali commestibili dei mari d'Italia*, Milano 1969.
- Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'età moderna*, a cura di V. Franco, A. Lanconelli, M.A. Quesada, Roma 1991.
- Paolucci, L., *Le pescagioni nella zona italiana del medio Adriatico*, Ancona 1901.
- Petronio, A., *Del viver delli Romani et di conservar la sanità*, Roma 1592.
- Pini, A.I., *Pesci, pescivendoli e mercati di pesce in Bologna medievale* in "Il Carrobbio", I, 1975.
- Pini, A.I., *L'economia di Cesena e del Cesenate in età malatestiana e postmalatestiana (1378-1504)* in *Storia di Cesena*, II/2, *Il medioevo (secoli XIV-XV)*, a cura di A. Vasina, Rimini 1985.
- Pini, A.I., *Merci e scambi nell'Italia medievale del centro-nord*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986.
- Platina, *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Firenze 2015.
- Poggiani, L., *I pesci del mare di Fano*, Fano 2016.
- Predelli, R., *I libri commemoriali della Repubblica di Venezia*, vol. V, Venezia 1901.
- Pozzobon, A., *Gli ittionimi nella Verra antiga e nel Naspo bizaro di Alessandro Caravia* in "Quaderni veneti", 6, 1, 2017.
- Pucci Donati, F., *Il mercato del pesce. Regolamentazione dei prezzi a Bologna nel Medioevo (secc. XIII-XV)* in *I prezzi delle cose nell'età preindustriale*, Firenze 2017.
- Quondamatteo, G., Bellosi, G., *Romagna civiltà*, II, *I dialetti: grammatica e dizionari*, Imola 1977.
- Rinaldo degli Albizzi, *Commissioni per il Comune di Firenze dal MCCCXCIX al MCCCCXXXIII*,

vol. I, Firenze 1867.

Ripanti, D., *Montemarciano. Territorio e comunità tra alto Medioevo e XIX secolo*, Ancona 1996.

Riva, C., *Città e territorio in epoca malatestiana: contributo per un'analisi topografica in Storia di Cesena*, a cura di A. Vasina, II/2, Rimini 1985.

Rondelet, G., *Libri de piscibus marinis*, Lugduni 1554.

Rosamani, E., *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalconese*, Trieste 1999, prima edizione Bologna 1958.

Rossetti, G.B., *Dello scalco*, Ferrara 1584.

Rossi Finamore, E., *Il pranzo di nozze di Gentile Varano e di Isabetta Bevilacqua a Fano alla Corte di Galeotto Malatesti* in "Atti giornata di studi malatestiani a Camerino", 5, Rimini 1990.

Salviani, I., *Aquatilium animalium historiae*, Roma 1554.

Santarelli, C., *L'ittionimia dialettale di Porto San Giorgio* in "Quaderni di filologia e lingua romanza", s. III, 17, 2002.

Sanudo, M., *I diarii*, vol. XXIV, Venezia 1889.

Sassi, R., *Una lieta cena quaresimale dei signori di Camerino* in "Studia Picena", XVIII, 1948.

Scappi, B., *Opera divisa in sei libri*, Venezia 1570.

Schiavuzzi, B., *Le istituzioni sanitarie istriane nei tempi passati* in "Atti e memorie della Società Istriana di archeologia e storia patria", VIII, fasc. 1-2, 1892.

Scorza, G.G., *Gli Statuti di Pesaro. La struttura costituzionale del comune di Pesaro nella sua normativa statutaria in Pesaro tra Medioevo e Rinascimento*, Venezia 1989.

Sella, P., *Glossario latino emiliano, Stato della Chiesa - Veneto - Abruzzi*, Città del Vaticano 1944.

Simone de' Prodenzani, *Sollazzo e saporetto*, a cura di L.M. Reale, Perugia 1998.

Spada, S., *Il bel desinare. Storia di tavole e mantili tra Imola e Cesena* in *La magnifica cucina. Fasti e vivande della tavola in Emilia e Romagna*, a cura di G. Roversi, Bologna 1995.

Spadoni, P., *Pellegrinazioni alle gessaje di Sant'Angelo, San Gaudenzio, Portone e Scapezano nel Dipartimento del Metauro e scoperte quivi fatte*, Macerata 1813.

*Statuta civitatis Cerviae*, Ravenna 1588.



*Statuta civitatis Cesenae*, Cesena 1589.

*Statuta civitatis Pisauri noviter impressa*, Pesaro 1531.

*Statuta inclytæ civitatis Tergesti*, Utini 1727, prima edizione Utini 1626.

*Statuta provisiones et decreta gabellarum civitatis Ferrariae*, Ferrara 1602.

*Statuta terrae Argentae*, Ferrara 1781.

*Statuta terrae Durantis*, Urbini 1596.

*Statuta Veglae*, a cura di A. Lusardi e E. Besta, Milano 1945.

*Statuti del comune di Urbino de le cose straordinarie tradotti di latino in volgare*, Pesaro 1559.

*Statuti del Comune di Sirolo*, a cura di A. Canaletti Gaudenti, Ancona 1938.

*Statuti di Ascoli Piceno dell'anno MCCCLXXVII*, a cura di L. Zdekauer e P. Sella, Roma, 1910.

*Statuto di Faenza del 1414*, in "Rerum italicarum scriptores", t. XXVIII, Città di Castello 1902, I.

*Statuto ravennate di Ostasio da Polenta (1327-1346)*, a cura di U. Zaccarini, Bologna 1998

*Statutorum et reformationum magnificæ civitatis Senogalix volumen*, Pisauri 1584.

Strangio, D., *La normativa della pesca del lago Trasimeno in età moderna in La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione mercato consumo*, a cura di G. Doneddu e A. Fiori, Sassari 2003.

Tabarrini, M., *Descrizione del convito e delle feste fatte in Pesaro per le nozze di Costanzo Sforza e di Camilla d'Aragona nel maggio MCCCCLXXV*, Firenze 1870.

Tomasin, L., *L'onomastica piscatoria di Andrea Calmo* in "Rivista di onomastica italiana", III, 1, 1997.

Tommasini, C., *Vocabolario generale di pesca con le voci corrispondenti nei vari dialetti del Regno*, A-C, Torino 1906.

Tonini, L., *Il porto di Rimini. Brevi memorie storiche* in "Atti della deputazione di storia patria per le provincie di Romagna", III, 1865.

Tonini, C., *La coltura letteraria e scientifica in Rimini dal secolo XIV ai primordi del XIX*, Rimini 1884, rist. an. a cura di P. Del Bianco, Rimini 1988.

Turchini, A., *Porto Cesenatico in Storia di Cesena*, III, *La dominazione pontificia (secoli XVI-XVII-XVIII)*, a cura di A. Proserpi, Rimini 1989.

- Turchini, A., *La signoria di Roberto Malatesta detto il Magnifico (1468-1482)*, Rimini 2001.
- Turchini, A., *La Romagna nel Cinquecento, II, Romagna illustrata*, Cesena 2003.
- Uguccioni, R.P., *Vita di Odoardo Giansanti detto Pasqualón*, Pesaro 1990.
- Valentini, V., *Tutti a tavola. Le ricette della provincia pesarese*, Fano 2004.
- Vuoli, R., a cura, *Annali di Recanati con le leggi e i costumi degli antichi recanatesi e Memorie di Loreto*, Varese 1945.
- Zaccarini, U., *I Polentani e la città del sale dalla Podestaria di Bernardino al Dominatus di Ostasio (1283-1346)* in "Ravenna. Studi e ricerche", VI/1, 1999.
- Zacchia, P., *Il vitto quaresimale ove insegnasi, come senza offender la sanità si possa viver nella Quaresima*, Roma 1637.
- Zanardi, Z., a cura, *Bononia manifesta. Catalogo dei bandi, editti, costituzioni e provvedimenti diversi stampati nel XVI secolo per Bologna e il suo territorio*, Firenze 1996.
- Ziačić, M., *Knjiga riječkog kancelara i notara Antuna de Renno de Mutina (1436-1461)* in "Vjesnik državnog arhiva u Rijeci", III, 1955-1956.
- Zonghi, A., *Repertorio dell'Antico Archivio Comunale di Fano*, Fano 1888.
- Zorzi, E., *Osterie veneziane*, Bologna 1928.
- Zucchelli, A., *Relazione di viaggio e missione di Congo, Venezia 1712*.

## Quaderni del Museo, Collana “Rerum Maritimarum

- 01/2007 Ravara Montebelli, C., *Archeologia navale. Cronache di un rinvenimento adriatico. Le stele di Novilara*
- 02/2008 Storoni Corsino, A., *Vita quotidiana al porto di Pesaro*
- 03/2008 Silvagni, M. e M., a cura, *Voci e immagini della marineria. I. Maestri d'ascia, barche, cantieri*
- 04/2009 Ravara Montebelli, C., *Halieutica. Pescatori del mondo antico*
- 05/2010 Silvagni, M. e M., a cura, *L'universo femminile nella società marinara*
- 06/2010 Divari, L., *La perfezione del trabaccolo*
- 07/2011 De Nicolò, M.L., *Il Mediterraneo del Cinquecento fra antiche e nuove maniere di pescare*
- 08/2012 De Nicolò, M.L., a cura, *Il pesce nell'arte. Le nature morte di Mauro David*
- 09/2013 De Nicolò, M.L., a cura, *Tartane*
- 10/2013 Vernia, S., *Pesce dipinto. La rappresentazione nella pittura italiana dal XVI al XVIII secolo*
- 11/ 2013 Serrallegrì, F., a cura, *Storia, favole, leggende del mare*
- 12/2014 Papagni, G., *Dagli argini ai moli. Disegni, ceramiche e legni dagli anni '60*
- 13/2014 Rimondini, G., *Gianfrancesco Buonamici. Documentazione e congetture sui lavori nei porti di Senigallia, Fano, Pesaro, Rimini*
- 14/2015 Speciali, A., *Armonia del Liberty. Villeggiature marine*
- 15/2015 Montinaro, G., *Pesaro 1614. Un duca, una città e la costruzione di un porto*
- 16/2016 Av. Vv., *La polena di Pesaro. Restauro Valorizzazione*
- 17/2015 De Nicolò, M.L., *Le ostriche della povera gente. Vongole dell'Adriatico. Storia, produzione, commercio*
- 18/2016 Ugolini, F., *Mare Hadriaticum. Armatori, marinai e mercanti in età imperiale*
- 19/2016 De Nicolò, M.L., *Mediterraneo dei pescatori, Mediterraneo delle reti*
- 20/2017 Filippini, F. e Del Bianco, A., *Porto e cantieri. Pesaro nella prima metà del Novecento*
- 21/2019 De Nicolò, M.L., *Del mangiar pesce fresco, 'salvato', 'navigato' nel Mediterraneo*

Finito di stampare  
nel mese di dicembre 2020  
presso  
La Pieve Editrice  
Villa Verucchio (Rn)

Maria Lucia  
De Nicolò

Dal banco di vendita a tutte le mense  
Pesci molluschi crostacei dal tardo  
medioevo alla tradizione

ISBN 9 788899 249380