

Pesca e sale.

Due attività ormai abbandonate in Puglia: la pesca e la produzione del sale.

Le peschiere possono essere di due tipi: quelle a vasche e quelle delle valli di pesca realizzate nelle lagune di Lesina e Varano o nelle foci di fiumi.



Resti di una peschiera



Peschiera romana di Ventotene.

Questa tipologia di peschiere sono poco o nulla studiate dagli archeologi per quanto riguarda la Puglia.

In epoca romana il diritto di pesca sul mare litoraneo è derivato dallo stato di “*res publica*”, e il diritto di pesca diveniva oggetto di locazione da parte dello Stato. Nessun diritto veniva costituito dallo Stato in favore di un privato sul mare litoraneo; l’*usus publicus* era pieno ed intero rimanendo libera a tutti la facoltà di esercitarvi la pesca.

A partire dal 967, la bizantinizzazione della Puglia portava anche alla riorganizzazione giuridica del mare litoraneo. Gli imperatori bizantini operarono una profonda innovazione giuridica avocando a se il diritto di proprietà sulla costa e sul mare fino ad una certa distanza dal bagnasciuga concedendone porzioni in proprietà o in uso a privati.

A Taranto è attestato nel XII secolo il mar Piccolo, ricchissimo di pesce, suddiviso in numerosi lotti appartenenti a vari proprietari, delimitati da palificazioni, nei quali la pesca era riservata al proprietario o al concessionario e fittuario. Il mar Piccolo era utilizzato per il trasporto interno, mentre il porto per le attività commerciali e militari era situato nel mar Grande



Valle da pesca.



Canali per incanalare i pesci.

I Normanni, una volta subentrati al dominio bizantino, compresero la politica perseguita dai Bizantini nella concessione delle peschiere, nonché la volontà di assicurarsi l’appoggio della Chiesa e per crearsi una base di consenso tra la popolazione, concessero vari beni locali e, tra questi, pure le peschiere, a numerosi monasteri benedettini che vennero fondati in Puglia, a cenobi lontani, a chiese locali ed anche a privati.

I Bizantini avevano lasciato una certa libertà nella gestione delle superfici di acqua e delle peschiere; i Normanni, al contrario, concentrano i diritti di pesca nelle mani del sovrano, che li amministra come *regalia*, concedendo a soggetti pubblici e privati uno spazio per le attività della pesca tassando le relative entrate, normalmente il tributo consisteva nella terza parte del pescato, che veniva prelevato come imposta dai *griparii*.



Reti poste al limitare dei canali

I contratti documentati di concessione di peschiere tra i monasteri e i privati apportano elementi utili sul valore economico del pesce: nel 965 il monastero di San Vincenzo al Volturno concede in enfiteusi al castaldo Ederrardo per venti anni il diritto di pesca nel fiume Sagri, per la somma annua di sei soldi bizantini, “*pisces bonos spicatos et siccos centum, et anguille bone sicce centum, ova tareca et secca paria quinquaginta*“.

Inoltre si rileva come, rispetto alla pesca in mare aperto, sembra preferirsi l'uso di *piscarie*, intendendo con questo termine un tipo di pesca costiera in un bacino di acqua delimitato da sbarramenti di pali e di canne, al fine di orientare il pesce verso le trappole o le zone dove veniva prelevato con le reti, e mezzo sicuro per assicurarsi un costante e regolato rifornimento.

E' proprio l'uso e il numero delle reti ad essere soggetto talvolta a restrizioni, come accade all'imbocco del lago di Lesina verso la fine dell'XI secolo: il conte di Civitate e di Lesina concede al monastero di San Liberatore “*unum rete nicosse in foce Lesinensi*”. Nel 1119 il conte di Lesina offre al monastero di Santa Maria di Tremi “*unum starium de nicossa in fuce nostra post canitium ab ipso repullo*”.





Sistema tradizionale delle colture delle cozze

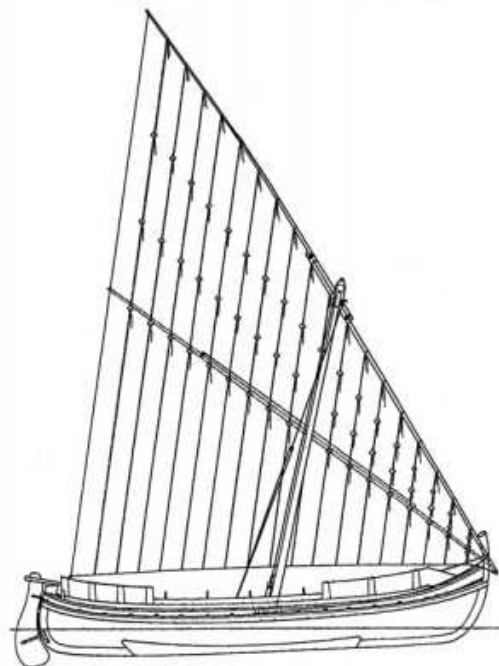


Sandali per la pesca in laguna a Lesina e raccolta delle anguille.

Nel 999, a Taranto il monastero di S. Pietro Imperiale dispone di tre piccole barche nei suoi *vivaria*, nel mar Piccolo; nel 1100 l'uso di imbarcazioni è rilevato in un documento proveniente da Brindisi.

L'altro tipo di pesca era praticato invece, generalmente, lungo la costa, senza l'uso di imbarcazioni, a piedi, con reti o con strumenti simili a quelle che oggi sono chiamate *nasse*, ossia delle trappole mobili; in un documento del 1122 Costanza e Boemondo autorizzano questo tipo di pesca ai monaci del monastero di San Benedetto nel mar Piccolo, negando però loro l'uso di qualsiasi imbarcazione: “sic tamen ut pedibus ambulando, non aliqua navi vel barca ipsa piscatione fruuntur”.

In alcuni casi i proventi signorili sulla pesca sono donati ai monasteri, ad esempio nel 1081 il Riccardo Siniscalco, signore di Mottola, dona all'abbazia della SS. Trinita di Cava dei Tirreni la terza parte dei pesci della sua peschiera del Patemisco.



Piccole barche per la pesca, a remi e a vela.

Sulla tipologia del pescato conosciamo poche testimonianze nelle fonti di età bizantina e normanna. Alle imboccature dei laghi di Lesina e Varano, ove sono i luoghi più agevoli per la cattura, è attestata la presenza di anguille: nel 944 l'abate Maielpoto concede per quindici anni al giudice Urso e al chierico Alfano i beni in Lesina, per la somma di “auro solidos tres bonos bizantios inter ythiatos et sculicatos et bene pesantes, et anguille bone sicke quadringente”; nel 987 l'abate Mansone concede le peschiere di Lesina per cinque anni a Landenolfo, vescovo di Lucera, a Kadelaito di Giovanni, a Guisenolfo, a Giovanni, a Kadelaito di Alfano, in cambio di “pisces seu anguille”.

Un altro prodotto erano le seppie, generalmente essiccate e raccolte in legature da quaranta unite. Nel 976 San Vincenzo al Volturno gode di diritti di pesca all'imboccatura dell'Ofanto, dove si producono “octo ligatura de sippie sicce”; nel 1030 i giudici Pietro e Bocco, in una contesa contro il vescovo di Canne rinunziano ad ogni possesso riservandosi solo il diritto “per tempore piscationis quando sunt ipse kyppe”, nella misura di un terzo del pescato, mentre gli altri due terzi restano all'episcopio. Nel 1107 sono menzionate anche cozze e ostriche.

I documenti della cancelleria angioina evidenziano come il mare di Taranto costituisse una fonte di approvvigionamento di pesce per la mensa reale di Carlo I d'Angiò: oltre alle acciughe, che venivano salate, troviamo menzionate orate e cefali. Mentre dal XV secolo nel mar Piccolo viene attestata la coltivazione delle ostriche e delle cozze, attaccate ai pali che delimitavano le proprietà delle relative peschiere.



Il trabucco, sistema tradizionale di pesca in mare.



Il ponte del trabucco con l'argano per issare la rete.

Oltre che alle peschiere, mezzo costante per il rifornimento di pesce, gli interessi monastici erano rivolti anche alle saline in quanto la conservazione sotto sale fu uno dei sistemi più utilizzati per l'estrema deperibilità dell'alimento. Per il trasporto del pesce salato venivano utilizzati contenitori ceramici. Dall'analisi della documentazione relativa alla proprietà delle saline da parte di enti ecclesiastici risulta che questi possedevano saline comprese in territori non soggetti alla loro diretta signoria. Dalla fine dell'XI

secolo i monasteri di San Clemente di Cesauria e della SS. Trinita di Cava dei Tirreni possiedono saline presso Lesina e Taranto.

Le principali zone di produzione del sale si trovano lungo tutta la fascia adriatica a sud di Siponto fino alla foce dell'Ofanto, nei pressi di Barletta e di Canne, dove non mancano anche attestazioni di proprietà private, in particolare feudatarie.



Le saline di S. Margherita di Savoia.



A Gozo, la salina

Franco dell'Aquila