

# L'ARCHEOLOGO SUBACQUEO

Semestrale di archeologia subacquea e navale

Anno XXVI, 71 n.s., 1.2020

*Particolare della veduta del Mar Piccolo di Taranto e della città con impianti di mitili e attività di pesca. Mosaico di conchiglie e pittura a tempera, realizzato per il Museo del Canonico G. Ceci (fine XVIII secolo).*





# *I doni di Poseidon Taranto e le risorse dei suoi mari*

di Danilo Leone\*, Maria Turchiano\*, Giuliano Volpe\*\*

\* Dipartimento di Studi Umanistici, Lettere, Beni Culturali, Scienze della Formazione, Università degli Studi di Foggia

\*\* Dipartimento di Studi Umanistici, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

## ABSTRACT

*The ancient maritime traditions and the marine biodiversity characterising Taranto have produced over time an incredible variety of traditional fishing techniques.*

*Aristotle, in a well-known passage of the fourth book of Politics, mentions the demos of Taranto, characterized by a large number of people employed in fishing activities. The production of salt was an essential resource for the city already in Classical times. It was related both with the salting and conservation of fish and with related activities, such as the manufacture of high quality and renowned wool. Literary and archaeological evidence characterizes Taranto as one of the main manufacturing centers of purple, which was extracted from murices.*

*A particular and little-known manufacturing process was that of the filaments used by the pinna nobilis to fix itself to the seabed. Byssus, or sea-silk, was obtained from them.*

*Sometimes the sources refer to other sea 'products', in particular to the oysters. Pliny attests that they were much appreciated and cultivated in the Mar Piccolo.*

*Fishing was a major source of income and work and strongly shaped the city's identity throughout Antiquity. In addition to direct fishing, an essential feature of the 'harvest of the sea' was intensive fish farming, carried out mainly in the fish-ponds of the Mar Piccolo.*

*Keywords: Taranto, purple, salt, sea silk, fisheries, ecomuseum.*

## Introduzione

Tutta la storia di Taranto è legata al mare. Anzi ai due mari, e alle loro risorse che da sempre, fino a tempi recenti, hanno costituito la base dell'economia e della società della città. Non è un caso pertanto che Aristotele<sup>1</sup> parli di *Taras*, insieme a Bisanzio, come di una *polis* il cui *demos* era prevalentemente costituito da pescatori<sup>2</sup>. Un pescatore è il protagonista dell'epigramma 4 di Leonida: Diofanto dedica a *Poseidon* i suoi strumenti da pesca, offerti come "reliquie di un'antica servitù", non è chiaro se perché servo-pescatore o per aver esercitato a lungo un lavoro usurante<sup>3</sup>. Una società di pescatori è invece citata nell'epigramma funerario 295, presentata come un'associazione di mutuo soccorso che si occupa anche delle sepolture<sup>4</sup>; infine l'epigramma 504 ricorda la tomba per un pescatore costiero eretta dal collega Pescoscone<sup>5</sup>.

Ma è Aristosseno, allievo di Aristotele, ori-

ginario di Taranto e figlio di uno degli amici di Archita, a parlare esplicitamente degli *ἀλιεῖς* di Taranto designati come *λιπερνῆτες*<sup>6</sup>. Senza entrare nel merito dei possibili risvolti anche di tipo politico e sociale legati a queste testimonianze, forse in riferimento alla riforma democratica del V sec. a.C., su cui ha scritto considerazioni importanti Mario Lombardo<sup>7</sup>, è interessante questo stretto legame tra la città dei due mari e la pesca e in generale le risorse del mare.

Per contribuire a ristabilire un rapporto tra Taranto e il mare, rarefatti, se non del tutto annullatosi, negli ultimi decenni, è stato elaborato il progetto *FISH.&C.H.I.P.S. (Fisheries and Cultural Heritage, Identity and Participated Societies)*, concepito nell'ambito del *Co-operation Programme Interreg V-A Greece-Italy (EL-IT) 2014-2020*<sup>8</sup>, che vede protagoniste le comunità di pescatori pugliesi e greche, con l'obiettivo di dare spessore storico e culturale a una pratica di lunga durata, di recente provata

dalla crisi, e di avviare un processo di sviluppo sostenibile dei due territori, valorizzando il patrimonio culturale, materiale e immateriale, costiero e marino, e restituire agli stessi integrità e valore.

Il progetto muove dalla considerazione che sia possibile avviare un percorso di sviluppo alternativo fondato sul patrimonio culturale, sostenuto da ricercatori e professionisti dei beni culturali in stretta collaborazione con gli operatori della pesca. L'idea progettuale di fondo pone al centro della valorizzazione dei territori l'ecomuseo<sup>9</sup> e la partecipazione attiva delle comunità locali.

La Puglia, penisola protesa nel cuore del Mediterraneo e da sempre porta verso l'Oriente e passaggio obbligato per le rotte adriatiche, rappresenta un contesto di studio privilegiato per l'analisi delle attività commerciali, produttive e culturali legate al mare.

A sua volta l'isola di Corfù, per le sue caratteristiche ambientali e storico-culturali,

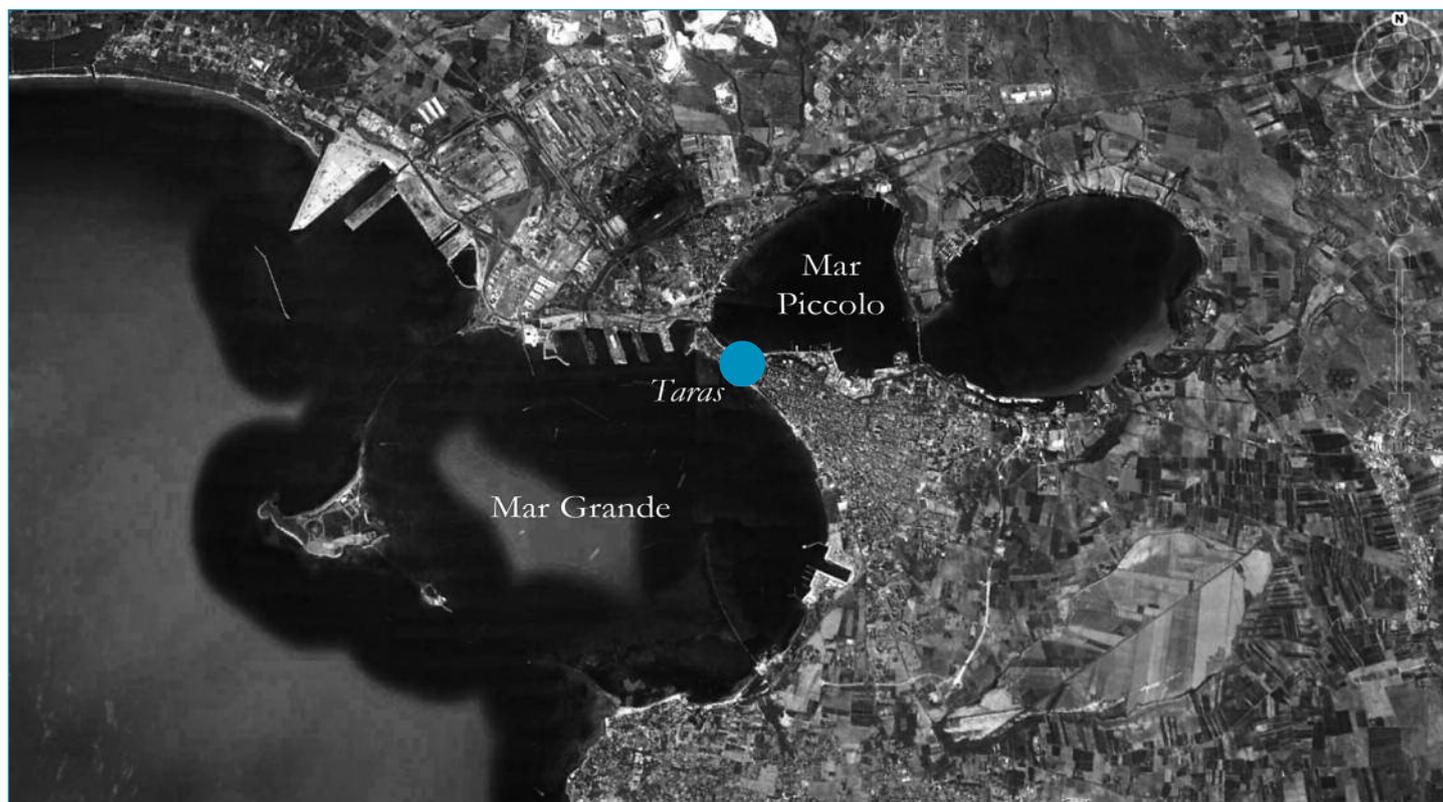


Fig. 1 - Taranto. Fotografia aerea del Mar Grande e del Mar Piccolo (riel. da Google).

rappresenta un partner ideale nel contesto dell'Adriatico meridionale e dello Ionio. Lo sfruttamento delle risorse marine caratterizza da sempre la vita e l'economia delle comunità costiere. È proprio dal 'racconto del mare' e dal 'raccolto del mare', ovvero dalle storie stratificate che il mare conserva e dalle attività produttive incentrate sul mare, analizzate con un approccio globale e multi-interdisciplinare e osservate sulla lunga durata, che questo progetto prende le mosse <sup>10</sup>.

D.L., M.T., G.V.

## Porti

La favorevole conformazione geografica di Taranto, dotata di una laguna naturale, il Mar Piccolo, formata da due seni, fu alla base della fiorente economia del pescato e dello sviluppo di importanti infrastrutture portuali (fig. 1).

Il porto di età greca, situato probabilmente nella Baia di Santa Lucia (fig. 2), nella laguna interna, non è più conservato a causa della costruzione nella metà dell'800 dell'Arsenale militare, che ha cambiato completamente la fisionomia dell'area <sup>11</sup>. I rendiconti di scavo ottocenteschi ci informano della presenza di due moli a tenaglia e di un terrazzamento di cui sono stati rinvenuti resti poderosi in opera isodomica (lunghi rispettivamente 65 e 35 m); le banchine, i cui elementi erano ancora

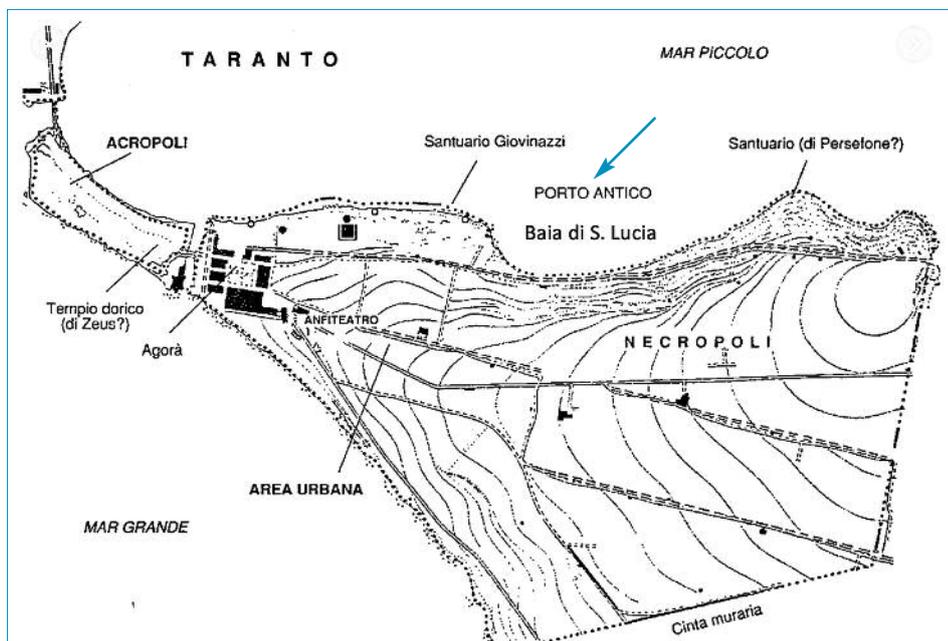


Fig. 2 - Topografia della polis greca con l'indicazione del porto di Santa Lucia (da Mastrocinque 2010).

visibili a pelo d'acqua, si sviluppavano parallelamente alla linea di costa, ripiegando ad angolo ottuso verso terra nel punto «dove la sponda si sollevava sul mare ripida e rocciosa...ove essa è alta 10 met. sul livello del mare» <sup>12</sup> (fig. 3). In questa zona, quindi, l'affaccio sul Mar Piccolo deve aver comportato la realizzazione di imponenti opere di terrazzamento, alcune delle quali sono state

intercettate, su un fronte di 32 m circa, nel corso degli scavi nell'ex Convento di Sant'Antonio <sup>13</sup>; il superamento del salto di quota e l'accesso al porto avvenivano tramite due scalinate monumentali, scoperte agli inizi del '900 nell'area dell'Ospedale militare (fig. 4). Qui erano probabilmente collocate anche le officine per la produzione della porpora. Inoltre uno scalo esterno sul Mar Grande,

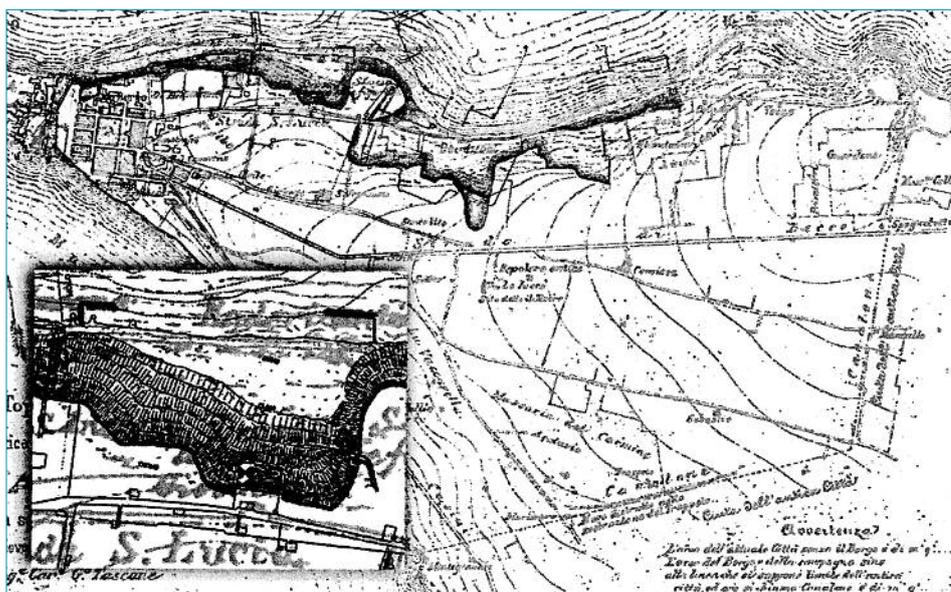


Fig. 3 - Pianta di G. Tascone con sovrapposizione delle aree dell'Arsenale. Nel particolare gli allineamenti murari descritti da L. Viola (da Dell'Aglio 2015).



Fig. 4 - Una delle scalinate di accesso al porto di età greca (da Dell'Aglio 2015).

in prossimità dell'ingresso alla laguna, dotato di un molo di attracco, è attestato dalla scoperta di un basamento in opera quadrata nei pressi dello Scoglio del Tonno<sup>14</sup>; d'altra parte già nell'età del Bronzo era presente un insediamento costiero ben inserito in circuiti di scambio con il mondo egeo, come attestato dalle numerose importazioni di ceramica micenea<sup>15</sup>.

Dello scalo di età romana non sono stati rinvenuti resti, tuttavia la sua vitalità in età tardo repubblicana, oltre a essere ricordata dalle fonti letterarie, che ne sottolinea-

no le ottime qualità strategiche (acquistò importanza durante la guerra civile, come ci informa Appiano<sup>16</sup>, vide sbarcare le flotte di Silla intorno all'83 a.C.<sup>17</sup>, di Cesare nel 47 a.C. e in seguito di Ottaviano), è testimoniata dalla documentazione archeologica: numerose anfore con bollo, scoperte nei pressi della baia di S. Lucia, lasciano ipotizzare in questo luogo l'esistenza di magazzini per lo stoccaggio delle merci giunte nel porto. Dall'analisi dei rinvenimenti si ricavano informazioni sulle caratteristiche del commercio di derrate alimentari nella città tra il IV e il I sec.

a.C.; si tratta, in particolare, di importazioni di anfore vinarie corinzio-corciresi (IV-III sec. a.C.), ma soprattutto di contenitori rodi (inizi del III a.C. e II a.C.) con una presenza significativa, pari alla situazione documentabile a Siracusa<sup>18</sup>.

In età augustea il porto entro il Mar Piccolo è accuratamente descritto da Strabone che lo definisce μέγιστος και κάλλιστος (grande ed eccellente), chiuso da un grande ponte, e ne calcola il perimetro in 100 stadi, circa 18 chilometri e mezzo<sup>19</sup>. L'autore aggiunge, paragonandolo al porto di Brindisi, che «il porto tarantino non è completamente riparato a causa dell'ampiezza e ha anche fondali bassi intorno alla parte più interna»<sup>20</sup>.

La stessa localizzazione è riferita da Procopio di Cesarea nel VI sec. d.C.: «(Giovanni) vedendo che a nord il mare della città, intorno ad una stretta striscia di terra, forma da entrambe le parti un golfo dove è il porto dei Tarantini (...)<sup>21</sup>. Lo storico, descrivendo la situazione topografica di Taranto, sembra dedicare maggiore attenzione all'insenatura posta a nord della città, e quindi al luogo dove i Tarantini hanno costruito il loro porto, probabilmente perché strategicamente importante e la cui salvaguardia è indispensabile nel meccanismo di difesa della città. L'autore, infatti, più volte riporta esempi di installazioni portuali oggetto di specifica difesa, distribuite pressoché uniformemente lungo tutte le coste della penisola: *Rusciane*, il porto dell'antica *Thurii*, difeso da una fortezza romana che i Bizantini rioccupano con una loro guarnigione, Cosa (Toscana), Ortona (Abruzzo) e Varigotti (Liguria), insediamenti romani posti su piccole alture, immediatamente a ridosso della costa che vengono riutilizzati per l'impianto di nuclei fortificati preposti al controllo dei porti contigui<sup>22</sup>.

La vitalità dello scalo tarantino in età imperiale è documentata dalle merci esportate: il vino italico, forse bestiame, come gli arieti da monta, e soprattutto i prodotti derivanti dall'artigianato della lana e della porpora<sup>23</sup>. Nel *Satyricon* di Petronio il tarantino Lica è un imprenditore marittimo che frequenta i principali porti italici e possiede una grande nave capace di sbarcare solo negli scali maggiori<sup>24</sup>.

Di un terzo approdo nel Mar Piccolo, posto ai piedi dell'acropoli, all'altezza dell'attuale Marina, si ricavano poche informazioni, la maggior parte delle quali desumibili dall'analisi topografica della cittadella medievale. Un sistema di raccordi, ancora identificabili nel tessuto urbano, collega la parte alta della città vecchia a quella bassa attraverso le cosiddette postierle, scalinate e rampe scavate nella roc-

cia. Tali passaggi, uno dei quali noto come *Scesa della Cava*, sono verosimilmente da mettere in relazione con le attività portuali e pescherecce di età classica<sup>25</sup>. Recentemente incrociando dati d'archivio con analisi geomorfologiche è stata ipotizzata la presenza di un'ampia infrastruttura portuale ubicata nell'area settentrionale dell'acropoli già a partire dagli inizi del III sec. a.C. Si tratta del rinvenimento nel corso dei lavori condotti nel 1888 per la realizzazione del canale navigabile, all'angolo tra Discesa Vasto e via Garibaldi, di cinque setti murari realizzati in grandi blocchi di calcarenite, orientati nord-sud e paralleli tra loro<sup>26</sup>. A una medesima funzione portuale è possibile ricondurre la strada di II sec. a.C. posta ai piedi del salto di quota dell'acropoli, a nord del Convento di San Francesco<sup>27</sup>.

La documentazione medievale e moderna riporta la presenza di ben tre scali portuali, dei quali il principale era nel Mar Piccolo, nei pressi della Marina della città vecchia; dei due secondari, uno era esterno, nel Mar Grande, tra lo Scoglio del Tonno e la città medievale sull'isola; l'altro interno, nella Baia di Santa Lucia (fig. 5). Tra la seconda metà del VI sec. e la prima metà dell'XI sec. d.C., l'economia della città sullo Ionio continua a identificarsi principalmente nel consumo e nell'approvvigionamento del pesce, mentre il porto perde importanza a vantaggio degli scali adriatici di Otranto, di Brindisi e di Bari.

Nel corso del VII sec. d.C., tuttavia, Taranto doveva essere dotata ancora di un'infrastruttura portuale militare di un certo rilievo; nel 663 vi sbarcò Costante II, proveniente da Atene, alla testa dell'esercito imperiale<sup>28</sup>. Probabilmente nella rada di S. Lucia l'imperatore bizantino equipaggiò una flotta costituita da numerose navi di scorta, da carico e da guerra, con centinaia o migliaia di uomini e animali, prima di intraprendere la campagna militare contro i longobardi beneventani<sup>29</sup>.

Nel *Chronicon Salernitanum*, redatto nella seconda metà del X sec. d.C. da un monaco benedettino anonimo, Taranto viene rappresentata come una tipica città portuale, affollata e ricca, con mercati in cui abbondavano cibo e qualità diverse di vini, ed erano esposti per la vendita vasi e altre merci<sup>30</sup>.

Durante il quarantennio della dominazione saracena (840-880) il porto della città fu al centro di un'intensa attività piratesca e militare, oltre che mercantile. Una testimonianza ricca di informazioni è rappresentata dall'itinerario gerosolimitano del monaco franco Bernardo che descrive una realtà portuale vivace, con un traffico di na-

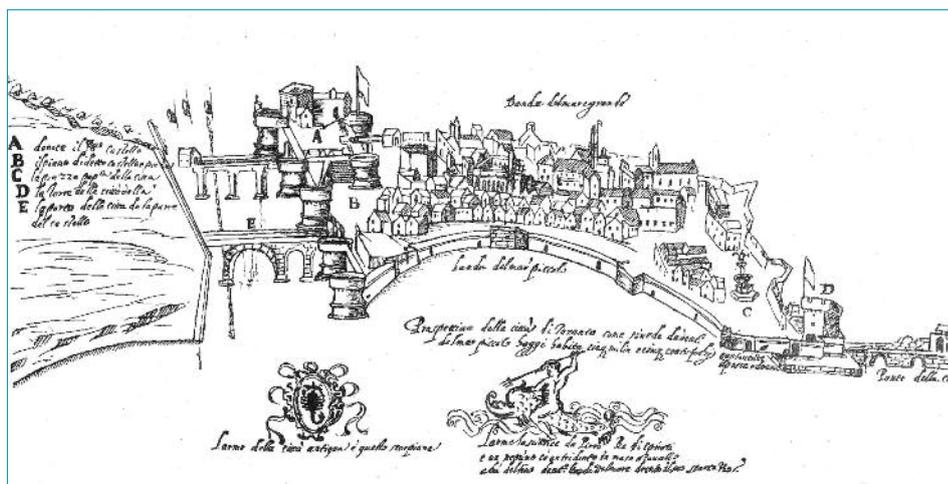


Fig. 5 - Prospettiva della città di Taranto nel '500. Disegno di Anonimo (da Pianta e vedute della Puglia Cinquecentesca di Giuseppe De Troia).



Fig. 6 - Mappa del porto di Taranto (XV-XVI secolo). Pergamena dipinta (Fondo Estense).

vi cariche di schiavi cristiani beneventani dirette verso l'Africa settentrionale e la Siria<sup>31</sup>.

A partire dal 967, con la ricostruzione della città ad opera di Niceforo II Foca, che fece restaurare anche le strutture portuali del Mare Piccolo, e con la elevazione della città a sede arcivescovile, Taranto diventa un centro importante per i traffici che dal Mediterraneo occidentale e dalla Sicilia si dirigevano verso l'Oriente e per quelli relativi al rifornimento ittico del Mezzogiorno<sup>32</sup>.

È da questo momento che, abbandonata la città bassa e l'area portuale di Santa Lucia a vantaggio della zona dell'acropoli, si potenziò l'approdo posto all'antico ingresso

al Mar Piccolo; qui le fonti lo ricorderanno per tutta l'età basso medievale e moderna<sup>33</sup> (figg. 6-7).

Un documento del 1364 prova la presenza di un arsenale (*constructum erat et ordinatum tarcinarium pro reponendis lignis et barcis*), ubicato nei pressi della *platea publica Pontis*, l'attuale piazza Fontana, dove si trovava il ponte che collegava l'abitato medievale con la sponda a ovest, in direzione della strada per Napoli<sup>34</sup>.

Lo stesso *tarcinarium*, ricordato nella supplica che l'Università rivolse a Ferdinando I nel 1465, fu smantellato e ricostruito all'estremità occidentale del promontorio, sul versante costiero del Mar Grande, nell'area adiacente allo scalo commerciale,

non lontano dunque dall'imboccatura del Mar Piccolo. Lo spostamento consentì di decongestionare il tratto di costa della laguna interna, fittamente occupata da peschiere e piccole saline<sup>35</sup>.

### Pesci, ostriche e altri mitili

Le fonti di età classica sporadicamente fanno qualche riferimento anche ai 'prodotti' del mare di Taranto. Oltre al tonno

di qualità rinomata, menzionato da Eutidemo di Atene<sup>36</sup>, la cui importanza doveva essere rilevante nell'economia della città, Ennio ricorda che il pesce *apriculus* era eccellente a Taranto<sup>37</sup>, il medico tarantino Eraclide menziona le conchiglie<sup>38</sup>, Orazio nelle *Satire* elogia la bontà dei *pectines* della *molle Tarentum*<sup>39</sup>, e Varrone, stando a Gellio, esalta le *ostrea Tarenti*<sup>40</sup>.

È possibile infatti che una forte richiesta di peculiari specie di pesci e di molluschi, che in epoca ellenistica e romana erano considerati vere prelibatezze alimentari, molto costose, abbia stimolato anche produzioni come quella delle ostriche, tradizionalmente considerate un prodotto alimentare di lusso, tanto da esserne interdetto il consumo con una legge suntuaria del 115 a.C. (*lex Aemilia*)<sup>41</sup>. Secondo Plinio infatti le ostriche di Taranto e di Brindisi erano molto apprezzate, accanto a quelle del lago Lucrino, del Circeo e del lago Averno<sup>42</sup>. Le fonti letterarie non forniscono indicazioni sulle modalità e sulle tecniche dell'ostricoltura praticata in queste aree<sup>43</sup>, ad eccezione di un riferimento di Ausonio che, nel IV sec. d.C., parla di ostriche «*quae Baianis pendent fluitantia palis*»<sup>44</sup>, forse alludendo a un sistema di allevamento 'a pergolaro', simile a quello utilizzato fino a epoche recenti.

Alcune celebri bottiglie tardoantiche in vetro hanno conservato eccezionali vedute topografiche di Baia e Puteoli viste dal mare, con la rappresentazione delle rive e dei numerosi vivaria e *ostriaria*<sup>45</sup> (fig. 8). Le immagini integrano le notizie contenute nei trattati di Varrone e di Columella<sup>46</sup>. È stata già evidenziata l'impressionante affinità tra le immagini incise sulle bottiglie e i sistemi odierni di mitilicoltura<sup>47</sup>: nel fon-



Fig. 7 - Veduta del porto di Taranto in Mar Grande, all'imboccatura della laguna (da *Il Porto di Taranto*, di J.P. Hackert 1789).

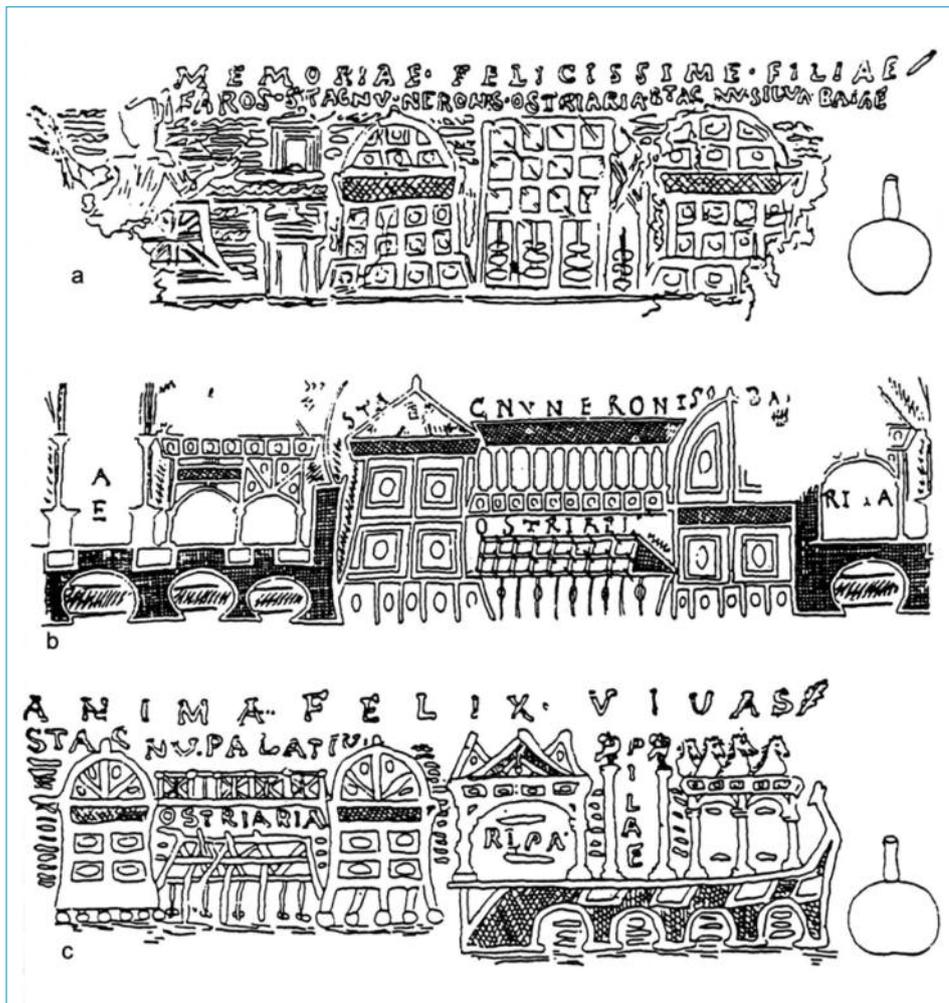


Fig. 8 - Riproduzione dei disegni raffiguranti Baia, incisi su bottiglie vitree: a) Roma (Varsavia); b) Ampurias; c) Populonia (da Kolendo 1977).

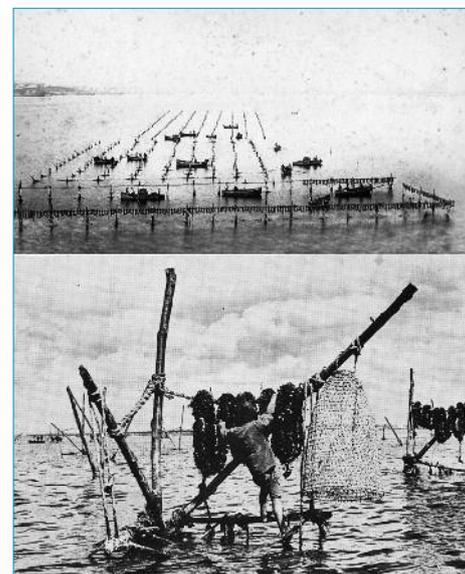


Fig. 9 - Impianti di mitili nel Mar Piccolo nei primi del Novecento (da Farella et al. 2011).



Fig. 10 - Veduta della città moderna e del Mar Piccolo con gli impianti di mitili, realizzata per il Museo del Canonico G. Ceci. Quadro B. Mosaico di conchiglie e pittura a tempera (fine XVIII secolo).

do marino venivano piantati i pali appena affioranti dall'acqua, legati fra di loro da grosse corde così da creare una specie di griglia e ai quali venivano appesi canestri o fascine in cui erano riposte le ostriche (figg. 9-11). Sono leggibili anche i vivai di forma quadrata e rettangolare, con terminazioni semicircolari e divisioni interne con reti, per consentire l'allevamento differenziato delle diverse specie. Sono numerosi d'altra parte gli esempi di metodi e tecniche di pesca rimasti sostanzialmente immutati nei secoli, dall'Antichità fino a tempi molto recenti<sup>48</sup>. Nel Medioevo e in età moderna le ostriche risultano di gran lunga il mollusco più apprezzato, seguito dalle vongole. Nel *Libro Rosso di Taranto* del XV sec. d.C., oltre ai nomi delle peschiere dislocate nel Mar Piccolo e alle tecniche di pesca, si fa esplicito riferimento ai modi e ai tempi dell'allevamento di ostriche e vongole (*gamadie*) che potevano essere pescate *cum branca* da settembre al 15 gennaio dagli appaltatori, che dovevano mantenersi «*prope terram*» fino al giorno di San Cataldo (10 maggio) e astenersi del tutto nel resto dell'anno<sup>49</sup>.

La fama mediterranea della ostricoltura tarantina è registrata in un'operetta di viaggio della metà del Cinquecento, *Ragionamento di maraviglie*<sup>50</sup>; il protagonista, Agnolo degli Mazzoretti, mettendo a frutto le proprie competenze professionali in materia di navigazione e di pesca, cita tra le principali riserve ittiche del Mediterraneo, il Mar Piccolo di Taranto: «*a Taranto è una bella peschiera d'acqua salata, come sarebbe a dire un lago, che volge da cinque miglia, e vi si piglia gran quantità de pesci d'ogni sorte, e massimamente ostreghe, delle quali v'è buon mercato. Portasi detto pesce fresco in Puglia, in Calabria ogni giorno con cavalli nelle ceste per uso della terra*».

Oltre al riferimento alle ostriche, emerge l'importanza commerciale del pesce fresco che, a causa dell'alta deperibilità, poteva coprire un bacino distributivo di breve distanza. L'autore non fa cenno all'altro prodotto ittico di cui Taranto vantava un'ampia diffusione, il tonno, né ai metodi di conservazione alternativi. Alla trasformazione del pescato e, in particolare, del tonno, dedica invece spazio l'umanista Paolo Giovio (1483-1552) il quale spiega che «*posto in sale in pezzi si conserva nelle botti e poi con illustre mercatantia, si vanno spargendo per tutta l'Europa...dalla lor sugna si ricava la materia necessaria a confezionare il tonno sotto sale, la qual parte è chiamata tarantello, perché nel golfo di Taranto, dove si fa grandissima pescagione di tutti i pesci, i toni s'insalano*»<sup>51</sup> (figg. 12-13).

«Ancora nel XX secolo a Taranto la coltivazione delle ostriche veniva effettuata calando nell'acqua, legate a delle funi, delle fascine di lentisco. Queste venivano ritirate dopo un paio di mesi e rami di lentisco, ricchi di piccole ostriche, venivano tagliati in piccoli ramoscelli e innestati dentro corde vegetali per poi essere nuovamente calati in mare per la loro crescita definitiva»<sup>52</sup>.

Se l'ostricoltura risulta dunque ben attestata a Taranto in età romana, di molti meno dati si dispone sulla mitilicoltura che non sembra essere documentata prima del XV-XVI sec. d.C. quando furono impiantati i primi allevamenti di una produzione destinata a crescere vertiginosamente nei secoli successivi<sup>53</sup>. Interessante risulta la descrizione dell'abate e storico Giovan Battista Pacichelli che, giungendo a Taranto nel 1684, cita le «*Ostrighe, le quali si salano, e spacciano in parti lontane*», e un'altra specie definita «*stimatissima*», chiamata cozza, allevata nel mar «*Piccio-*

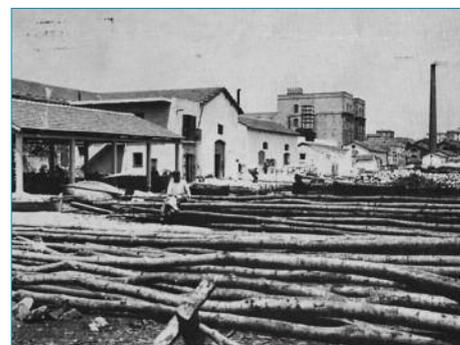


Fig. 11 - Lavorazione dei pali di castagno per gli impianti della mitilicoltura. Primi del '900 (da Farella et al. 2011).



Fig. 12 - Sistemazione del pesce salato nei barili (da U. de Baldach, *Theatrum Sanitatis*, XVI secolo, Biblioteca Casanatense, Roma).

lo: una di altre specie stimatissime (che fan correre il proverbio, doversi qui da ciascuno passar il tempo di quadragesima) particolarmente di quelle che fra alcuni pali gettato il picciol seme di quella sorte di legno, vi nascon in copia à guisa delle piante, e chiamansi cozza, estraendosi dopo sei mesi nel suo picciol mare al porto, ed è grossa come mandorla coperta; si affittan però quei pali da' cittadini nel mare picciolo di più di 30 miglia di giro col suo riflusso»<sup>54</sup>.

Diverse tipologie di molluschi, di crostacei e pesci (il polpo, la seppia, il *serranus*



Fig. 13 - Vendita di pesce salato e in salamoia (da U. de Baldach, *Theatrum Sanitatis*, XVI secolo, Biblioteca Casanatense, Roma).

*gigas* il granchio, il *murex*, il *pekten*, il tonno, il *labrax*, il delfino) sono raffigurati sulle monete tarantine a partire dal V sec. a.C.; numerosi pesci sono presenti sui vasi, prodotti in larga misura a Taranto, e in particolare sul vasellame da tavola comprendente 'piatti di pesce' (fig. 14), oppure incisi o scolpiti su altre tipologie di materiali<sup>55</sup>. Tali manufatti che testimoniano non solo una ricca presenza di pesci nelle acque della città, e sulle tavole dei Tarantini, ma soprattutto l'importanza che dovevano rivestire per la comunità civica le attività legate al mare e alla pesca.

Ancora nel XIII sec. d.C. Eustazio da Matera, tra i *topoi* associati alla città, inserisce quello della varietà e dell'abbondanza dei prodotti del suo mare: «*Quis numerare queat pisces maris, ostrea, tunnos, Auratas, cephalos, pisces et omne genus?*»<sup>56</sup>.

### Peschiere

Con il commercio, la pesca rappresentava una cospicua fonte di reddito e di occupazione e costituiva uno degli elementi identitari della città fin dall'Antichità. Oltre alla pratica della pesca diretta, effettuata nel XII sec. d.C. utilizzando le *navicuale* e i *lentrone*, barche di piccole dimensioni a fondo piatto<sup>57</sup>, una componente essenziale del 'raccolto del mare' era l'acquacoltura a carattere intensivo, espletata prevalentemente nelle peschiere del Mar Piccolo. L'industria del sale, inoltre, particolarmente diffusa, consentiva di integrare la filiera produttiva, fino alla salagione del pesce.

Le *piscaria* o *piscara* e i *vivaria* erano



Fig. 14 - Coppa laconica con tonni, 580-570 a.C. (Taranto, Museo Archeologico Nazionale).

«lotti di mare di varia grandezza, differenti l'uno dall'altro e delimitati da una palificazione confitta nell'acqua», sui quali la curia regia o i rispettivi concessionari o fittavoli esercitavano il diritto esclusivo di pesca<sup>58</sup>. Nonostante non si conosca con precisione il numero esatto delle peschiere nei due tratti di mare, a causa della continuità tra un impianto e l'altro e delle scarse informazioni sulla collocazione dei pali per la rispettiva delimitazione, la documentazione notarile di natura privata e un consistente gruppo di atti pubblici consente non solo di illuminare su determinati aspetti dell'organizzazione ittica, come la gestione delle peschiere, le tecniche di pesca, il tipo di pescato, il possesso di barche e la natura della comunità dei pescatori, ma soprattutto di rilevare il ruolo della Puglia come fonte di approvvigionamento ittico per i monasteri del Mezzogiorno<sup>59</sup>.

In un documento del 971, ad esempio, oltre al regime delle decime versate all'autorità imperiale, si evince la gestione privata del commercio del pesce e nello stesso tempo la numerosità delle peschiere, considerato che ne vengono citate tre confinanti tra loro<sup>60</sup>. Nel diploma emesso nel 1090 da Boemondo I, alla presenza dei testimoni Berardo, arcivescovo di Otranto e Godino, arcivescovo di Oria, il principe di Taranto riconferma all'abate di Montecasino la donazione del cenobio di San Pietro Imperiale, già fatta dal padre al defunto abate Desiderio, con tutte le sue pertinenze, tra le quali sono citate le peschiere (*piscium, piscariarum nostrarum*), e tutte le maestranze che in esso lavoravano, tra cui sono compresi anche i pescatori<sup>61</sup>. Alcuni di questi impianti, inoltre, ebbero una lunga continuità d'uso, come mostrebbe il vivaio denominato «*de Gaitza*», posto nel Mar Piccolo, presso il ponte di Taranto, citato in due documenti del 1087 e del 1313<sup>62</sup>.

Il prestigio di cui godevano a Taranto le

professioni marittime si evince dall'inchiesta condotta sulla riscossione della *decima baiulationis Tarenti* del 1231: tra i diciassette testimoni inquisiti, per lo più discendenti o parenti di *baiuli* o *camerarii* vi sono cinque *naulerii*, cioè marinai chiamati a esprimersi sul versamento della decima, che risultava dalle entrate «*tam de mari, terra, fluminibus quam de banco et omnibus aliis proventibus*»<sup>63</sup>.

Per il basso medioevo si registra un numero di fonti consistente. I documenti della cancelleria angioina evidenziano, ad esempio, come il mare di Taranto costituisce un bacino di approvvigionamento di pesce per la mensa reale di Carlo I d'Angiò, che fece ampliare il porto, dotandolo di un arsenale per la riparazione e l'armamento delle navi della flotta: oltre alle acciughe, che venivano salate, troviamo menzionate orate e cefali. A partire dal XV sec. d.C. nel Mare Piccolo è attestata la coltivazione delle cozze, attaccate ai pali che delimitavano le proprietà delle relative peschiere<sup>64</sup>.

Le attività di pesca libera e di allevamento ittico erano regolamentate da un complesso sistema di norme, raccolte proprio a partire dal XV secolo e aggiornate nei secoli successivi nel *Libro Rosso di Taranto*, noto anche come *Manoscritto Acclavio*<sup>65</sup>. Oltre a fornire indicazioni precise sui tempi e i modi di sfruttamento delle risorse ittiche, comprese le limitazioni alle quantità e alla tipologia del pescato e i divieti di pesca in alcuni tratti di mare, il codice riporta indicazioni interessanti sulle tecniche di pesca, i cui nomi derivano dagli strumenti impiegati: *cum tognà* (lenza con uno o più ami), la *calata cum intamacchiata impetratis et sine petris* (tramaglio a tre teli sovrapposti l'uno con l'altro e fornito o meno di pesi), *cum gripo* (rete a maglie strette attaccata a lunghe cordicelle, che si tirava a riva e raccoglieva ogni tipo di pesce), *de lo conzo* (concio, lungo filo a cui erano legati molti fili corti muniti di ami, usato per la pesca delle triglie e delle anguille), *ad simigliastro* o *cum arpionibus* e *de spidonibus* (cioè pesca dei cefali), tecnica della *sciabica* e delle *reti alte*<sup>66</sup> (fig. 15).

In prossimità dell'imbocco del Mar Piccolo e lungo tutto il versante interno del bacino era collocata la maggior parte delle *piscarie* tarantine, sfruttate dal clero, da alcuni dei maggiori enti religiosi della città e da privati cittadini; tutte dovevano versare alla curia principesca una quota variabile del pescato come imponevano i capitoli di tassazione della *Dohana civitatis*<sup>67</sup> (fig. 16). Tra le più note, appartenente ai beni della città, c'era la peschiera del *Fosso*, posta nel canale artificiale scavato



Fig. 15 - Veduta della città moderna e del Mar Piccolo con la rappresentazione delle principali attività di pesca, realizzata per il Museo del Canonico G. Ceci. Mosaico di conchiglie e pittura a tempera (fine XVIII secolo).

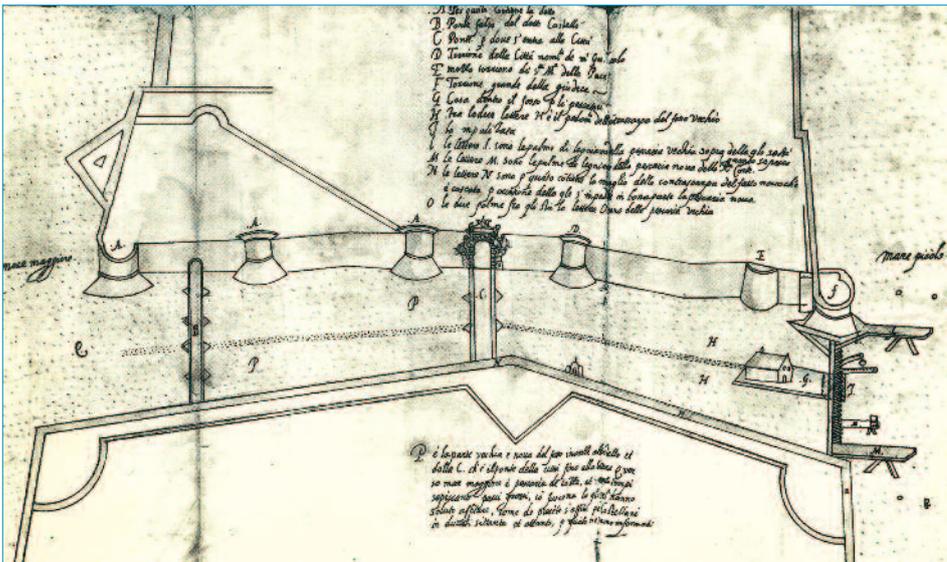


Fig. 17 - Disegno del fosso di Taranto eseguito nel secolo XVI (Codice manoscritto dalla Biblioteca del Liceo "Archita" di Taranto).

nel 1481, nel tratto prospiciente la laguna, così chiamato per la sua funzione originaria di fossato del castello e citata, tra l'altro, in un diploma tramandato nel Libro Rosso dell'Università (Codice Architano), datato 29 maggio 1504<sup>68</sup>. Nel documento si specifica che il vivaio era utilizzato anche per la mitilicoltura e che nel tratto di fossato confluyente in Mar Piccolo si effettuavano alcuni tipi particolari di pesca; si sofferma inoltre sulle dotazioni (pali e travi di varie dimensioni, una baracca di servizio per i pescatori) e si precisa come fosse sempre stata di proprietà dell'Università, che ne aveva curato la manutenzione (fig. 17).

### Sale, saline e salagioni

Una risorsa rilevante per la città già in epoca classica doveva essere la produzione del sale, anche se saline a Taranto sono attestate nelle fonti solo a partire da età romana. Il sale tarantino era considerato il più bianco di tutti e particolarmente apprezzato anche in campo medico («suavissimus omnium Tarentinus atque candidissimus»)<sup>69</sup>; ne erano molto ricche le acque del Mar Piccolo, intensamente sfruttate anche in epoca medievale e moderna. Tale era la fama del sale di Taranto che anche Boccaccio, nel trattato geografico sui luoghi della letteratura classica *De montibus, silvis, fontibus, lacubus, fluminibus, stagnis seu paludibus, et de diversis nomi-*

D.L.

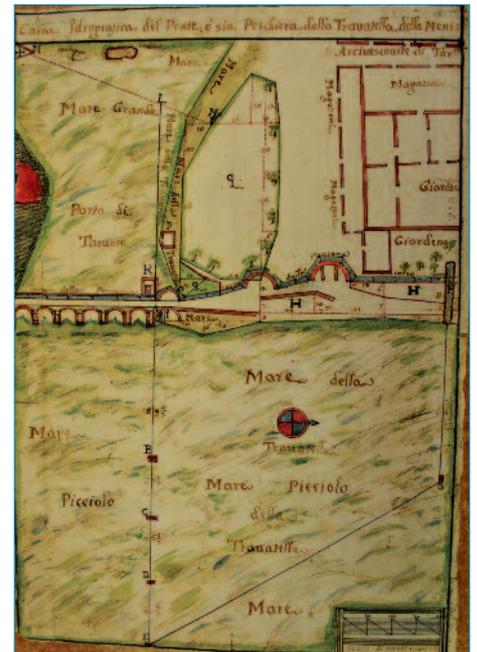


Fig. 16 - «Carta idrografica del ponte o sia peschiera della Travatella della mensa arcivescovile di Taranto» (dal protocollo del 1764 del notaio Francesco Nicola Mannarini).

*bus maris*, scritto tra il 1360 e il 1375, cita il «Tarentinus lacus apud Tarentum, Ytalie civitatem, est, qui estivo estu siccatur in salem»<sup>70</sup>.

La qualità detta "di stagno" era tra le più rinomate dell'Antichità<sup>71</sup>. Plinio, in riferimento a Taranto, parla delle acque di un lago che, a causa del vapore estivo, si trasformavano spontaneamente in uno strato di sale che non superava l'altezza del ginocchio<sup>72</sup>. Si ritiene che questo lago sia da identificare con due grandi cavità di origine carsica, nella zona sud-orientale dell'attuale centro urbano, Salina Grande e Salina Piccola, in antico interessate dalla formazione di paludi<sup>73</sup> (fig. 18).

La disponibilità di sale favorì anche lo sviluppo di attività correlate, come la manifattura della lana, molto rinomata per la sua qualità<sup>74</sup>, la lavorazione della porpora<sup>75</sup> e la produzione di salagioni<sup>76</sup>. Un riferimento alla conservazione del tonno e alla sua esportazione si trova in Eutidemo, medico ateniese del II sec. a.C., citato da Ateneo, che nel trattato *Tō peri тарίχων (Sulle salagioni)* evoca i triangoli di tonno (*τρίγωνα*) sotto sale di Taranto, disposti in *stamnoi* (*ἐν στάμνοισι*) e trasportati via mare, destinati ai banchetti di ricchi Italiani, Brettii e Campani<sup>77</sup>.

È stato ipotizzato che Taranto possa aver giocato un ruolo importante nella salagione e nell'esportazione dei tonni pescati in tutta l'Italia meridionale, nel Mar Tirreno ma anche nello Stretto di Messina, analogamente al ruolo svolto da Bisanzio, definita «madre di tonni e di orate»<sup>78</sup>.

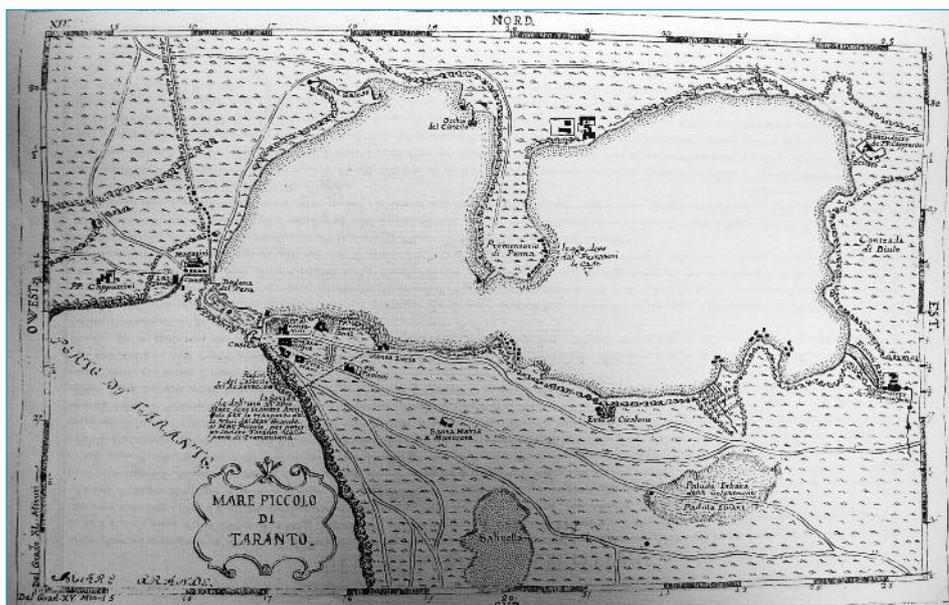


Fig. 18 - Carta di Taranto con l'indicazione di 'Salinella' e 'Paluderbara' (da Pacelli 1807).



Fig. 19 - Marina di Pulsano, Lizzano (Taranto). Vasche per la salagione.



Fig. 20 - Carta di Taranto con l'indicazione dei due grandi bacini di approvvigionamento del sale 'salina' e 'salinella' (da Gagliardo 1811).



Fig. 21 - Carta "Austriaca" del Regno di Napoli (1821-1825), con indicazione delle Saline abbandonate.

I ritrovamenti archeologici sono estremamente esigui; tracce di impianti di salagione, di difficile datazione, sono stati rinvenuti a Marina di Pulsano, in prossimità dell'area in cui sorgeva un'antica tonnara, dove si segnala la presenza di un atelier di salagione composto da sei bacini visibili, disposti in due file di tre vasche<sup>79</sup> (fig. 19). D'altra parte i sistemi di salagione tarantina erano noti anche in fa-

mosi trattati di cucina di epoca romana, come quello di Apicio che ricorda il «*minutal Terentinum*» e il «*esicium Terentinum*», due ricette che prevedevano l'impiego di *liquamen*, la famosa salsa di pesce<sup>80</sup>. La tradizione culinaria della realizzazione ed esportazione di conserve ittiche deve essere stata di lunga durata se, ad esempio, nel XVI secolo, l'umanista tarantino Giovanni menziona l'esistenza di due tipi di

conserve di tonno sotto sale, il *tarantellus* e la *tonnina*, ricavate rispettivamente dal ventre e dal dorso dei pesci<sup>81</sup>.

Lo sfruttamento del sale rivestì infatti un ruolo strategico per l'economia della città anche in età medievale. Già nel XIII sec. d.C. è attestata l'esistenza del monopolio, da parte dell'amministrazione imperiale, sulla produzione del sale<sup>82</sup> e alcuni atti giudiziari e lasciti testamentari ci illuminano in parte sul regime di concessione delle saline, alcune delle quali, di proprietà della chiesa, venivano affidate in porzioni a privati, con facoltà di trasmettere agli eredi tali titoli di usufrutto<sup>83</sup>.

Oltre che alle peschiere, mezzo sicuro per assicurarsi un costante e regolare rifornimento di pesce, gli interessi monastici erano rivolti anche alle saline, proprio in considerazione dell'estrema deperibilità degli alimenti. La salagione fu infatti uno dei procedimenti più utilizzati, soprattutto durante il periodo estivo, quando non si poteva contare sulla presenza della neve.

Nella *Supplica* dell'Università di Taranto, indirizzata a re Ferdinando I e datata al 22 novembre 1463, si chiede al sovrano di confermare alcuni capitoli e immunità godute nel passato dai cittadini, dal clero e dagli abitanti del distretto tarantino. Il documento riveste un particolare interesse perché contiene alcune informazioni sullo sfruttamento dei prodotti del mare, sia dal punto di vista fiscale (vengono infatti puntualizzati i dazi pagati sia sul pescato che sul sale) sia dal punto di vista "topografi-

co”, perché precisa la posizione di alcune saline e peschiere. Si apprende che la principale fonte di approvvigionamento di sale della città di Taranto era costituita dalla Salina Grande (ubicata a cinque o sei miglia est-sud-est della città), e che il suo prodotto era liberamente utilizzabile e commercializzabile da parte dei Tarantini (figg. 20-21). Si desume inoltre che alcuni personaggi di alto rango a Taranto detenevano il diritto di sfruttamento di alcune saline ricavate in depressioni del banco roccioso, poste lungo le marine appartenenti ai casali di Leporano, Pulsano e Lizzano<sup>84</sup>.

Oltre alle due più grandi, altre saline erano ubicate nella zona occidentale di Taranto, presso la Porta del Ponte, da cui il nome *de capite pontis*, quindi in corrispondenza della punta nord-ovest del promontorio su cui sorgeva la città, nei pressi dell'attuale Piazza Fontana<sup>85</sup>. Quelle situate lungo la riva del secondo seno del Mar Piccolo, in località *Aere Vetere*, pur essendo bacini naturali, venivano riforniti di acqua salata tramite un collegamento con il mare<sup>86</sup>.

### Porpora

Il contesto marino tarantino offriva una ampia gamma di prodotti che, in alcuni casi, alimentarono attività economiche assai redditizie<sup>87</sup>, rendendo celebre nell'Antichità la città del Golfo. Testimonianze letterarie, numismatiche ed epigrafiche, accanto a una serie di indicatori archeologici, convergono nel caratterizzare Taranto come uno dei principali poli produttivi della porpora<sup>88</sup>, industria strettamente connessa a quella della lavorazione della lana e di tessuti pregiati e lussuosi, come i famosi *ταραντινίδιον* o *ταραντινον* o *ταραντεινόν*<sup>89</sup>, destinati nel tempo a divenire sinonimi di un abbigliamento ricercato e di moda per antonomasia<sup>90</sup>.

La porpora di Taranto, definita da Plinio «*rubra Tarentina*»<sup>91</sup>, era molto apprezzata anche per la sua peculiare tonalità cromatica<sup>92</sup>: «*Quid placet ergo? Lana Tarentino violas imitate veneno*»<sup>93</sup> scrive il poeta Orazio. Si tratta di una lavorazione evidentemente risalente nel tempo se un murice è raffigurato su una moneta in argento, datata alla metà del V sec. a.C., sotto un delfino cavalcato da *Taras* (fig. 22). Alcune statuette votive femminili policrome conservate al Museo di Taranto, datate al II sec. a.C., si caratterizzano per la presenza di abiti di colore rosa e lavanda, tonalità che potrebbero ricordare la gamma cromatica della *purpura rubra Tarentina*<sup>94</sup> (fig. 23).

Gli impianti per la produzione di questo

pregiato colorante e per la tintura dei tessuti dovevano essere localizzati sulle rive del Mar Piccolo<sup>95</sup>; lungo ampi tratti della fascia litoranea sono stati rinvenuti accumuli imponenti di gusci triturati di murici, in aree che in antico dovevano restare non edificate per garantire lo smaltimento dei residui particolarmente ingombranti della lavorazione<sup>96</sup>, tanto da produrre quello che è ricordato come *Monte dei Coccioli* o *Monte Cocciolo*<sup>97</sup> (fig. 24). L'assenza di documentazione non consente una lettura di questi accumuli, non più visibili, e delle poche strutture a essi collegate, sebbene l'antichità della formazione della collina artificiale sia stata confermata da recenti indagini archeologiche condotte nell'area portuale, a ovest di Santa Lucia in corrispondenza dell'affaccio sul Mar Piccolo, dove è stato portato alla luce un sistema di terrazzamenti realizzati, forse già a partire dalla fine del III sec. a.C., con allineamenti di anfore, infisse in strati di “tuffina”, di residui di lavorazione del carparo e di murici triturati, provenienti verosimilmente dalle limitrofe officine<sup>98</sup>. Si tratta di imponenti opere di bonifica e di drenaggio resesi necessarie per rispondere a esigenze di irreggimentazione delle acque e di contenimento del costone argilloso, evidentemente interessato da fenomeni di erosione



Fig. 22 - Moneta tarantina in argento con raffigurazione di murice in esergo (metà V sec. a.C.).

e di smottamenti a valle (fig. 25). I frammenti di molluschi, utilizzati non solo per creare piani di allettamento, con funzione di drenaggio, ma anche per colmare i contenitori anforari<sup>99</sup> (fig. 26), dovevano essere di facile e immediato approvvigionamento, a conferma della presenza, nelle vicinanze, degli impianti artigianali e della enorme quantità di murici a disposizione. Tale dato non stupisce se si considera che, ancora nel Settecento e nell'Ottocento, numerosi viaggiatori stranieri, impegnati nel *Grand Tour*, annotarono la presenza del *Monte dei Coccioli*, divenuto un elemento

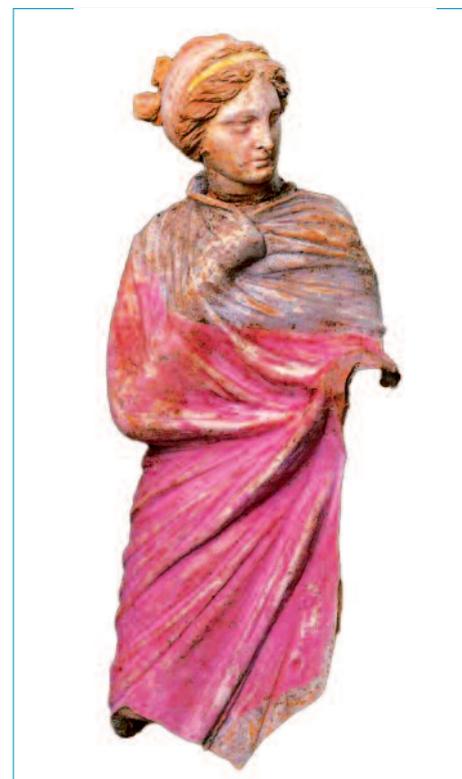


Fig. 23 - Statuetta votiva dalla necropoli di Taranto datata al II sec. a.C. (da Maeder 2017).

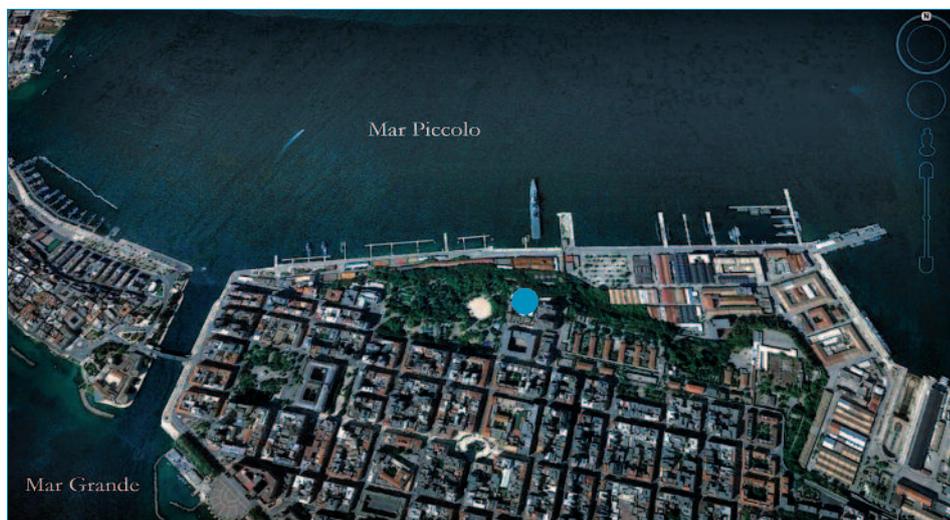


Fig. 24 - Taranto. Convento di Sant'Antonio (Taranto), area dei ritrovamenti dei terrazzamenti realizzati con anfore e murici (da Meo 2017).



Fig. 25 - Taranto. Convento di Sant'Antonio, scavo 2011-2012. Terrazzamento realizzato con anfore di importazione egea (da Dell'Aglio 2015).



Fig. 26 - Taranto. Convento di Sant'Antonio, scavo 2011-2012. Dettaglio delle anfore riempite con frammenti di murici triturati (da Dell'Aglio 2015).

caratterizzante il paesaggio costiero del Mar Piccolo <sup>100</sup>.

Proprio in prossimità di quest'area peraltro F.G. Lo Porto, sulla scorta delle opinioni di G.B. Dal Lago e di R. Martin, propone di localizzare l'ἔσταλωπία, il mercato delle stoffe, una delle due ἀγοραὶ menzionate da Esichio, e luogo del commercio dei mantelli <sup>101</sup>.

Uno dei pochi indicatori strutturali ipoteticamente riferibili agli impianti di lavorazione della porpora (fig. 27) è stato rinvenuto nell'area del Convento degli Alcantari,

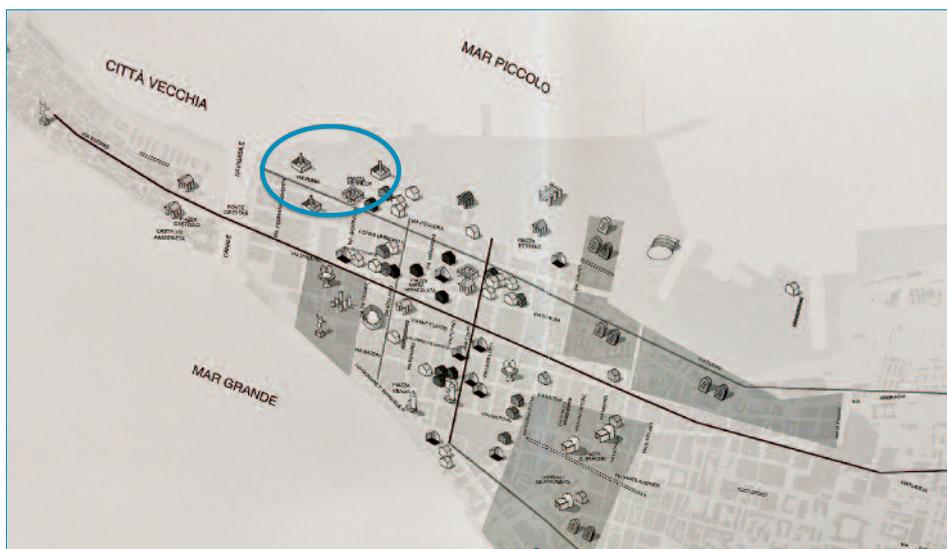


Fig. 27 - Localizzazione degli ipotetici impianti per la lavorazione della porpora (da Mastrocinque 2010).

rini, attuale sede del Museo di Taranto <sup>102</sup>, nella località denominata *Fontanelle* nel XVIII secolo: si tratta di una vasca litica rotonda con diffuse tracce di colore rosso sulle pareti, segnalata da C.A. Carducci, del diametro di circa 3,75 m, chiusa da un fondo forato collegato, attraverso un canale, a una caldaia di piombo <sup>103</sup>.

Altri dispositivi sono stati segnalati sul lato settentrionale dei Giardini 'Peripato', a nord del Convento di Sant'Antonio, e in località Pizzone dove, nell'area di Collepasso, F. Lenormant specificò di aver visto ancora in situ resti di strutture originariamente destinate alla lavorazione della porpora, ben individuabili per la presenza di tracce di colore rosso <sup>104</sup>.

Di grande interesse la testimonianza dell'abate di Saint-Non che fa riferimento alle vestigia delle fabbriche della porpora, esprimendo perplessità sugli impianti presentati come caldaie, e sottolineando come gli antichi resti visibili avrebbero potuto somigliare a una cisterna tanto quanto a tutti gli altri dispositivi tagliati nella roc-

cia, documentando dunque la presenza di una tipologia di vasche non attestate in altri autori e di cui attualmente non resta alcuna traccia <sup>105</sup>.

I rendiconti dell'epoca specificano che nei cumuli fu possibile distinguere vari tipi di murici, tra cui il *Bolinus brandaris* e l'*Hexaplex trunculus* (fig. 28), sebbene la produzione specializzata locale vada messa in relazione in particolare alla predominanza del *Bolinus brandaris*, come emerso da uno studio recente che ha analizzato le proprietà e la varietà della gamma cromatica della *purpura rubra Tarentina*, che non doveva coincidere solo con una indicazione geografica di provenienza ma configurarsi come «a kind of luxury label, like Tarentine wool or Tarentine horses, and used as a status symbol in the Greek and Roman world» <sup>106</sup>.

E forse proprio a questa fama si deve la scelta dell'amministrazione imperiale di impiantare nella città una manifattura, destinata alla produzione della porpora e alla tintura, afferente alle *sacrae largitio-*

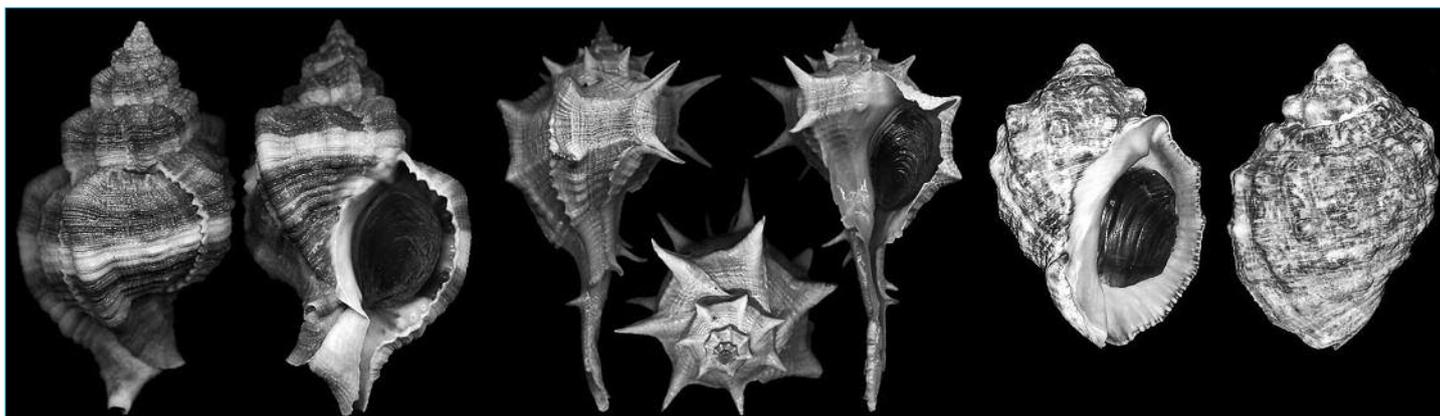


Fig. 28 - Le tre principali specie di murici presenti nel Mar Ionio (cortesia Francesco Meo).

nes<sup>107</sup>, così come gli opifici tessili di Canosa e di Venosa dove era attivo un gineceo<sup>108</sup>. Si tratta degli unici complessi manifatturieri imperiali attestati nell'Italia Suburbicaria. Per quanto riguarda la produzione della porpora, delle nove tintorie registrate dalla *Notitia Dignitatum*<sup>109</sup>, per la parte occidentale dell'Impero, solo tre sono localizzate in Italia, di cui una sotto il controllo del *Procurator Bafii Tarentini Calabriae*<sup>110</sup>.

Taranto fu privilegiata perché aveva alcuni caratteri essenziali per il funzionamento degli ateliers: una lunga tradizione nel campo dell'artigianato tessile, agevole approvvigionamento della lana, efficienza della rete stradale e portuale e prossimità a saline<sup>111</sup>. Non sappiamo se il *bafium* tarantino sia stato trasferito a Otranto<sup>112</sup> dove, agli inizi del VI sec. d.C., è attestata una fabbrica regia di porpora che annualmente doveva confezionare e fornire tessuti destinati alla corte di Ravenna, come testimoniato da una celebre epistola di Cassiodoro, indirizzata al *comes Theon*<sup>113</sup>. In questo comparto tessile potrebbero essere state attive, in particolare, le comunità ebraiche, verosimilmente specializzate nella tessitura e nella tintura delle stoffe e ben documentate a Taranto, oltre che a Oria, a Otranto, a Venosa e in altri centri. F. Grelle ha ipotizzato che l'attestazione dei più antichi e fiorenti nuclei di immigrati Ebrei in due città scelte come sedi di *gynecia* e di *bafia* sia da mettere in relazione «a un loro coinvolgimento nella riorganizzazione diocleziana delle manifatture imperiali»<sup>114</sup>.

La connessione tra gli Ebrei, l'attività di tintura delle stoffe e la manifattura regia risulta documentata anche nelle epoche successive quando sembrerebbe essere stata svolta prevalentemente all'interno della Giudecca cittadina. Una disposizione di Federico II allude al restauro della tintoria di Taranto a spese del demanio<sup>115</sup>, con un riferimento alle decime, percepite sulle manifatture della Giudecca<sup>116</sup>, attestate anche in altri documenti. «Nel caso della tintoria Federico II aveva riconosciuto a questa attività un valore notevole per l'economia cittadina; in questo senso va interpretata la sua decisione di impegnare denaro della corona per restaurarne la struttura e di costringere tutti gli operatori ebrei attivi nel territorio circostante a trasferirsi in città»<sup>117</sup>. Doveva trattarsi di una industria ad alta redditività se si valutano le procedure di aggiudicazione dei suoi diritti con una gara al rialzo, partendo da una base d'asta di 10 once.

Quasi un secolo prima il viaggiatore ebreo Beniamino di Tudela, in un paragrafo del suo *Libro di viaggi*, fece riferimento alla

presenza a Taranto di 300 Ebrei<sup>118</sup>. Ancora nel tardo Quattrocento le comunità ebraiche continuavano ad avere un ruolo di primo piano nell'artigianato tessile, sempre potendo contare sulla protezione regia<sup>119</sup>.

### Seta marina

I murici non erano gli unici molluschi utilizzati nell'ambito delle manifatture tessili tarantine. Una lavorazione particolare, e in certa misura ancora poco nota, è quella del ciuffo di filamenti<sup>120</sup> molto sottili, flessibili e resistenti con cui la *Pinna Nobilis* L.<sup>121</sup>, uno dei più grandi bivalvi noti nel Mediterraneo, si ancora saldamente ai fondali e da cui si ricavava la *seta marina*, denominata nelle fonti in vari modi<sup>122</sup> (fig. 29). L'ambiente costiero tarantino ben si adatta alla presenza di questi molluschi che, fino alla prima metà del XX secolo, furono sfruttati integralmente non solo per ottenere la materia prima per tessere preziosi ricami: il mollusco era consumato come cibo, la parte interna delle valve lavorata per realizzare bottoni o elementi decorativi per mobili o pavimenti, la *Pinna* intera utilizzata come piatto o come ornamento<sup>123</sup>.

Nell'Antichità la “lana marina” non fu mai chiamata *byssus*. L'uso dei termini βύσσος e *byssus* si riferisce a tessuti molto sottili, principalmente in fibre di lino e più raramente in cotone, mentre in nessun caso, nei testi greci e latini, tali vocaboli risultano associati al mare o ai molluschi. Solo nel XVI secolo i naturalisti francesi indicarono per la prima volta la “barba” di fibra della *Pinna Nobilis* con il termine *bys-*

*sus* per presunta analogia con il bisso dell'Antichità, generando confusione e alimentando equivoci, anche sulla scorta di una errata traduzione di un passo della *Historia Animalium* di Aristotele<sup>124</sup>, da parte di Teodoro di Gaza che, nella seconda metà del XV secolo, fraintese l'espressione ἐκ τοῦ βύσσου, modificando il termine dal maschile βύσσος (fondale marino) al femminile βύσσος (tessuto di lino). Il termine *byssus*, riferito ai filamenti della *Pinna Nobilis*, è stato utilizzato per la prima volta dal naturalista francese G. Rondelet che, nella sua opera *Universa aquatilium historia*, menzionò il «*Byssus terrenus est*

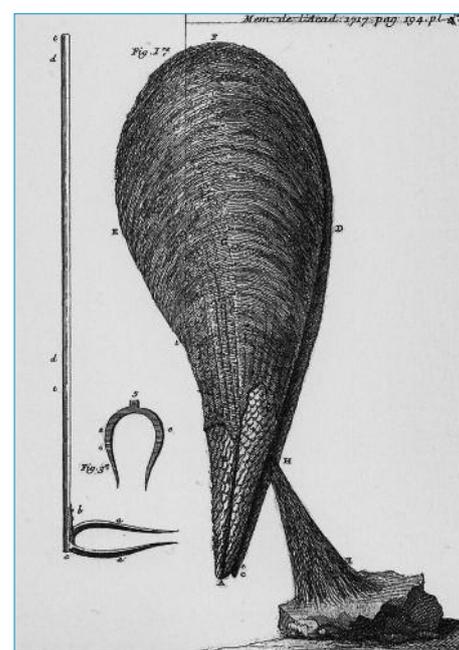


Fig. 29 - *Pinna Nobilis* con bisso e strumento per la raccolta (da de Réaumur 1717).

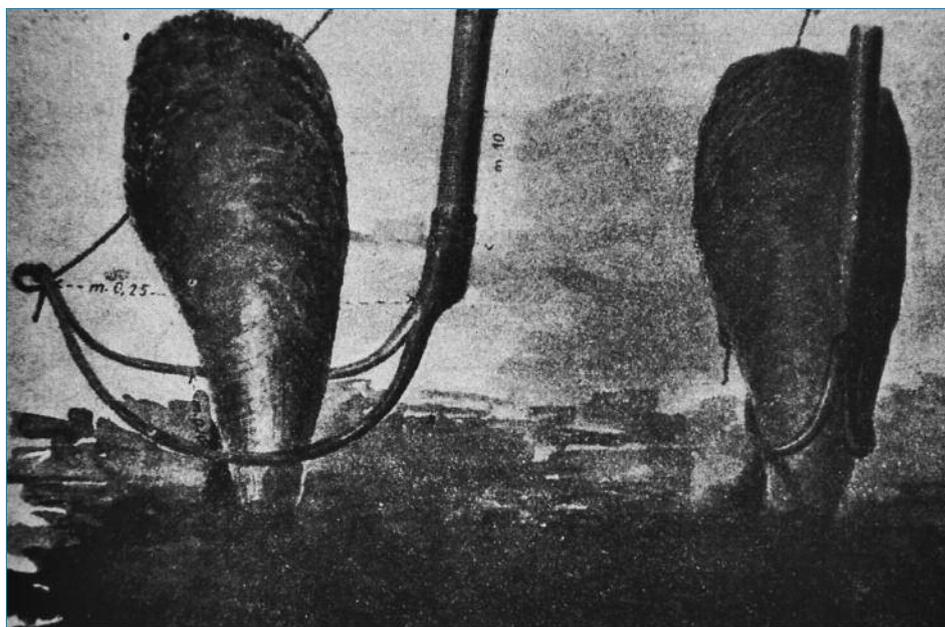


Fig. 30 - Recupero della *Pinna Nobilis* con l'utilizzo del perneuteche (da Mastrocinque 1928).



Fig. 31 - Diverse fasi della pulizia della seta marina (da Mastrocinque 1928).

*et marinus*», ottenuti rispettivamente dal lino e dal cotone oppure dai filamenti dei molluschi.

La morbidezza, la lucentezza e il peculiare colore dorato della seta di mare, ottenuto dopo un lungo e laborioso processo di lavorazione<sup>125</sup>, hanno contribuito ad alimentare miti e leggende su questa fibra marina dorata<sup>126</sup> da cui si ricavano decorazioni e tessuti estremamente preziosi e costosi<sup>127</sup>. La lavorazione del bisso è sempre stata una produzione di nicchia, realizzata in casa, in piccoli laboratori, nelle scuole femminili o nei conventi, destinata a un mercato limitato. È stata stimata una quantità di 3000 molluschi per ottenere 1 kg di seta marina; la fibra grezza ricavabile da un mollusco pesava da 1 a 3 grammi che si riduceva di due terzi dopo le fasi di pulitura da sabbie, piccole pietre e frammenti di conchiglie restate intrappolate dopo la pesca della *Pinna Nobilis* che veniva praticata in particolare con un attrezzo dotato di un lungo manico<sup>128</sup> (fig. 30). Il procedimento di preparazione della materia prima durava mediamente 2-3 giorni: i ciuffi venivano sottoposti a diversi lavaggi in acqua di mare e in acqua dolce, lasciati essiccare all'ombra tra due panni,

strofinati più volte tra le mani per ammorbidire le fibre, poi pettinati delicatamente con pettini di materiali e dimensioni differenti e infine filati con piccoli fusi in legno e successivamente tessuti (fig. 31).

Se a Taranto la destinazione alimentare della *Pinna Nobilis* è attestata fin dal IV-III sec. a.C., come suggerito, ad esempio, da alcuni epigrammi di Leonida, non si dispone di fonti documentarie e di indicatori archeologici per supportare l'ipotesi di una produzione del bisso nell'Antichità, avanzata da alcuni studiosi locali di età moderna e contemporanea in relazione alla tessitura, in particolare, dei *ταραντινίδια*<sup>129</sup>. Non si può comunque escludere che la seta marina sia stata lavorata nel centro ionico, così come in altre aree del Mediterraneo, anche in età antica non necessariamente per realizzare vestiti ma anche decorazioni da applicare o da intrecciare con altre tipologie di tessuti. Si tratta infatti di un materiale che, per le peculiari caratteristiche di lavorazione e i volumi di produzione non elevati, non sembra aver lasciato tracce archeologiche in nessun luogo, ad eccezione di un frammento di stoffa datato al IV sec. d.C., proveniente da una tomba femminile ritrovata ad *Aquincum* (l'attuale

Budapest), purtroppo andato perduto durante la seconda guerra mondiale<sup>130</sup>.

Senza dubbio doveva essere ben nota in età romana se troviamo in Alcifrone la prima menzione della lana marina in greco («τὰ ἐκ τῆς θαλάσσης ἔρια») <sup>131</sup> e se Tertulliano, dopo aver elencato le lane più famose dell'Impero, comprende quelle tarantine, menziona un materiale tessile ottenuto dal mare («*nec fuit satis tunicam pangere et serere, ni etiam piscari uestitum contigisset; nam et de mari uellera, qua muscosae lanositatis lautiores conchae comant*») <sup>132</sup>. O se si considera soprattutto come la *lana marina* sia menzionata ben tre volte nell'Editto dei Prezzi di Diocleziano<sup>133</sup>. Il vescovo Basilio di Cesarea parlò della Pinna e del suo vello d'oro, dal colore inimitabile<sup>134</sup>, dando origine probabilmente alla leggenda che il vello d'oro della mitologia fosse realizzato in seta marina. Nel VI sec. d.C. Procopio, tra le insegne distribuite da Giustiniano ai satrapi armeni, annoverò *chlamydes* di lana marina<sup>135</sup>.

Il più antico oggetto conservato, realizzato in seta di mare, è un berretto lavorato a maglia, datato al XIV secolo, ritrovato nei pressi della basilica di Saint Denis, vicino Parigi, di provenienza sconosciuta.

Molti dei 60 manufatti che F. Maeder ha inventariato, nell'ambito del progetto 'Sea-Silk', datati tra XVIII e XX secolo, conservati, in Europa e in America, nei Musei di storia naturale, dove inizialmente erano custoditi nei *cabinets de curiosité*, provengono proprio dal centro ionico. A Taranto la lavorazione del bisso è documentata con certezza tra il XVIII e la metà del XX secolo, arco di tempo in cui la città, insieme ad alcuni centri della Sardegna sud-occidentale<sup>136</sup>, ha ospitato manifatture di questi tessuti<sup>137</sup>, sebbene una delle prime testimonianze dell'uso della seta marina si datò alla fine del XVI secolo, in riferimento agli atti di una visita pastorale presso la cattedrale di mons. Lelio Brancacci, in cui si descrivono due tappeti realizzati in fibra marina, presenti nella cappella del SS. Sacramento<sup>138</sup>. Numerosi sono poi i riferimenti alla "lanapinna" e alla "lanapesce" contenuti nei resoconti di viaggiatori e scrittori in visita a Taranto<sup>139</sup>. La seta marina era spesso lavorata a maglia per la produzione di berretti, calze, sciarpe, cravatte e soprattutto di guanti, oppure ricamata su tessuti di lino o di seta per la creazione di arazzi o di indumenti per bambini. Agli inizi del XIX secolo nel centro tarantino è documentata una peculiare lavorazione chiamata *a pelliccia*, tecnica con cui furono realizzati manicotti, cappelli, colletti, polsini, borsette e una serie di accessori di piccole dimensioni (figg. 32-33).



Fig. 32 - Manicotto in seta marina realizzato a Taranto (The Field Museum of Natural History, Chicago).



Fig. 33 - Colletto in seta marina lavorato a Taranto (da Mastrocinque 1928).



Fig. 34 - Guanti in seta marina donata dall'arcivescovo Capecelatro a Federico Guglielmo II, Re di Prussia (da Cannata, Farella, Giunta 2011).

Questi oggetti erano spesso donati come preziosi omaggi durante la visita di illustri personaggi di stato o appartenenti a casate reali, scambiati come regali fra le élites oppure acquistati come souvenir da scrittori, naturalisti e viaggiatori<sup>140</sup>. G. Capecelatro, carismatico arcivescovo di Taranto ed esponente di una delle più illustri famiglie napoletane, spesso commissionò e donò manufatti in bisso a esponenti della nobiltà europea, tra cui la zarina di Russia Caterina II e altri membri della corte di San

Pietroburgo (fig. 34), e ad alti dignitari del Vaticano. Agli inizi del XX secolo Taranto visse una stagione di rinnovato interesse per la lana marina: una vera e propria filiera produttiva e commerciale fu ipotizzata da B. Mastrocinque; si tentò di insegnare la procedura e le tecniche di lavorazione del bisso alle allieve della scuola professionale femminile e, negli anni Trenta del Novecento, R. Del Bene fondò una scuola per insegnare la lavorazione del bisso, brevettando anche un telaio meccanico e parallelamente furono condotti dal C.N.R. una serie di studi finalizzati all'impianto di allevamenti di *Pinna Nobilis* nel Mar Piccolo<sup>141</sup>. Tutte queste sperimentazioni subirono una interruzione e tramontarono con lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale. Dal 1992 il mollusco è specie protetta nei paesi dell'Unione Europea.

M.T.

#### L'ecomuseo del Mar Piccolo

Taranto, città nata sul mare e vissuta per secoli grazie al mare, al suo porto, allo sfruttamento delle tante risorse che il mare ha sempre messo a disposizione, alle relazioni tra la sua comunità, il suo entroterra e il territorio marittimo, ha progressivamente perso il suo storico rapporto con il mare.

L'industrializzazione forzata avviata dagli anni Sessanta del Novecento, oltre agli squilibri socio-economici, urbanistici, culturali, addirittura 'antropologici', che ha indotto e ai disastrosi problemi di ordine ecologico e sanitario che ha provocato, insieme alla cementificazione delle coste e dei territori rurali, ha inciso profondamente nello stravolgimento identitario della città, in particolare proprio nel suo rapporto con il mare. Taranto, città *di mare*, è diventata solo una città *sul mare*. Il mare è diventato una cornice, un paesaggio da ammirare, ma non da vivere.

L'immagine di città inquinata, affermatasi negli ultimi decenni a livello nazionale e internazionale, ha, inoltre, danneggiato le attività legate al mare, oltre a vari altri fattori che hanno progressivamente limitato le risorse ittiche (in particolare i metodi di pesca intensiva) e alla distruzione di tratti della costa e dei fondali marini.

Negli ultimi decenni non sono mancati tentativi di inversione di tendenza, soprattutto nel recupero del centro storico, ma la ricostruzione del rapporto città-cittadinimare è ancora tutta da realizzare. Per farlo servono strumenti culturali e anche opportunità economiche che restituiscano valore al mare come modo per lavorare, crea-

re occasioni di economia alternative ai veleni dell'industria, per migliorare la qualità della vita. In tale percorso è indispensabile studiare e rileggere tutti i sistemi di fonti disponibili, i resti archeologici, i testi degli scrittori locali o le tradizioni trasmesse oralmente, o le stesse fonti iconografiche. Ricostruire le antiche tradizioni marinare e i diversi ambienti marittimi, valorizzare le produzioni della porpora o del bisso, fondamentali nell'economia tarantina per molti secoli, ridare vita alle pratiche di pesca artigianale scomparse o in via di estinzione e recuperare le straordinarie competenze nel campo della carpenteria anche grazie alla testimonianza degli ultimi protagonisti di quel mondo. Tali conoscenze, competenze e abilità tecniche sono, infatti, ancora presenti e opportunamente valorizzate e re-interpretate in maniera moderna (e non come mera, banale, operazione folklorica), anche grazie al supporto delle nuove tecnologie, potrebbero rappresentare opportunità per innescare processi di diversificazione delle attività economiche locali in chiave sostenibile: destagionalizzazione delle attività economiche; partecipazione dei gruppi di pescatori alla trasmissione del loro sapere tradizionale (figg. 35-36); ruolo dei musei, in particolare del MArTa, nel tutelare e valorizzare le culture, le tradizioni, la memoria delle attività produttive legate alla pesca e al mare.

È questo un tema comune a molte città portuali, soprattutto meridionali, che hanno smarrito il rapporto con il mare nei decenni della malintesa modernizzazione, dello spopolamento dei centri storici, sviluppatosi tra Antichità, Medioevo ed età moderna proprio intorno ai porti, della speculazione edilizia.

Una fonte che ci sembra emblematica nella prospettiva che indichiamo è costituita da due quadri in tecnica mista e conchiglie del canonico Ceci, risalenti all'Ottocento, che forniscono una rappresentazione, della città e del Mar Piccolo, attraverso la celebrazione del suo passato 'classico', priva di accenti scientifici, storici o geografici. Sono il prodotto, cioè, dell'erudizione provinciale, alquanto folkloristica e popolare, non priva di informazioni importanti. I significati sono abbastanza semplici, con il recupero di temi cari alla Taranto ottocentesca: il mare, la pesca, la mitilicoltura, l'*amoenitas* del paesaggio con le gite in barca ecc. sommati a una 'forma' ideale della Taranto greco-romana rappresentata come una grande città moderna, con una fitta maglia di case, priva di monumenti e di verde<sup>142</sup> (fig. 15).

Si propone, dunque, una visione idealizzata di Taranto e del mare, che rappresenta



Fig. 35 - Workshop sulla attività di pesca tradizionale (Ecomuseo di Petritis, Corfù).



Fig. 36 - Workshop sugli strumenti della pesca presso il MAR TA.

uno straordinario confronto con la ‘mappa di comunità’ che stiamo realizzando grazie a un lavoro di ricerca sulla memoria e sul presente condotto nei quartieri della fascia costiera, incontrando e intervistando gli abitanti e la gente di mare, soprattutto i pescatori, mappando i luoghi significativi del territorio circostante, raccogliendo storie, fotografie, video e ricette, organizzando attività e incontri in spazi pubblici, in luoghi di aggregazione e nel museo (figg. 37-38). Lo strumento che abbiamo ritenuto più idoneo per tali obiettivi è, infatti, quello dell’Ecomuseo<sup>143</sup>, e più specificamente l’Ecomuseo del Mar Piccolo, di cui la ‘mappa di comunità’ rappresenta il primo risultato (fig. 39). Vorremmo che l’ecomu-

seo diventi uno spazio di culture e di relazioni capace di rivolgersi tanto ai residenti quanto ai turisti, coinvolgendo direttamente gli abitanti nel censimento e nella valorizzazione del patrimonio. Un ecomuseo sentito, cioè, come un museo di comunità e un museo del territorio, che abbia come protagonista la stessa comunità che si impegna a prendersi cura del suo territorio. Si prevede l’installazione di supporti video, audio, fotografici, sonori, accompagnati da testi e parole per raccontare al visitatore ‘il patto’ ancora possibile tra i cittadini e il proprio mare. Un racconto corale con decine di testimonianze, storie, biografie, pezzi di vita delle persone e della città, storie dei luoghi, testimo-



Fig. 37 - Workshop sulla carpenteria navale presso Officina Mareosso.



Fig. 38 - Workshop sulle tecniche di pesca presso il MAR TA.

nianze di una memoria viva, indicazione di prospettive future. Ci sono storie di lavoro, di viaggio, di commercio; ci sono ricordi, foto sbiadite, luoghi dimenticati, fiabe, cartoline; ci sono pescatori, mogli di pescatori, bambini, naviganti, portuali, scrittori, poeti, bagnanti, operai dei cantieri navali, capitani e marinai, gente che va per mare e gente che il mare se lo porta sempre con sé (fig. 38).

Abbiamo ritenuto che l’esperienza ecomuseale fosse la più indicata per il contesto tarantino a causa delle ben note vicende industriali e socio-economiche. In tal senso pare opportuno fare riferimento a due esempi, attivi in altre due importanti città portuali del Mezzogiorno, Palermo e Napoli.

A Palermo, tra le varie realtà impegnate nella rinascita culturale e sociale della città, si segnala l'Ecomuseo urbano 'Mare memoria viva'<sup>144</sup>. Si tratta di un luogo di conoscenza della storia del territorio e delle comunità via via insediatesi, animato da un attivo gruppo di giovani, con una netta prevalenza di ragazze, con il coinvolgimento degli abitanti delle borgate marinare, nel quale grazie all'uso di vari strumenti audiovisivi e multimediali e attraverso la strategia del racconto, si ripercorre la storia del rapporto tra Palermo e il mare. Non a caso lo slogan dell'ecomuseo è «A Palermo il mare non c'è». La sua missione è ben sintetizzata in questa frase: «ridare a Palermo il suo mare». Per questo l'ecomuseo del mare palermitano si propone di raccontare le trasformazioni urbanistiche e socio-economiche della città dal dopoguerra a oggi attraverso testimonianze, storie, immagini, memorie legate al mare.

A Napoli un esempio di operazione di recupero del rapporto con il mare è offerto dal Centro Studi Interdisciplinare Gaiola onlus<sup>145</sup>, che opera da anni alla Gaiola, un autentico pezzo di 'paradiso marino', an-

cora poco noto, parte dell'Area Marina Protetta<sup>146</sup>, strappato al degrado e alla distruzione del patrimonio biologico e culturale. Il progetto vede coinvolti alcuni ricercatori, biologi marini e archeologi, che nel corso degli anni hanno realizzato uno spazio di ricerca e di formazione, con la bonifica, la riqualificazione e la valorizzazione dell'area. Negli ultimi anni i corsi dedicati ai più piccoli hanno attirato oltre 3000 bambini e migliaia sono state le persone che hanno visitato questo tratto di costa e hanno fruito in maniera consapevole delle meraviglie di un contesto così fragile. I progressi effettuati in questi anni sono straordinari, il Centro Ricerca e Divulgazione scientifica del Parco è diventato un luogo di aggregazione ed è frequentato ogni anno da migliaia di studenti, cittadini e visitatori; eppure la situazione del CSI è sempre precaria a causa di incertezze sulle autorizzazioni e nei rapporti con i vari Enti.

L'esperienza degli Ecomusei è per certi versi la più coerente con i principi dell'Archeologia Pubblica<sup>147</sup>, ai quali si ispira anche questo nostro progetto. Si tratta di

musei «che riconnettono tecniche e culturale produttive al territorio, ai suoi beni culturali e alle sue peculiarità identitarie, e che costituiscono elementi di una nuova relazione tra innovazione tecnologica e tradizione»<sup>148</sup>. La partecipazione attivata dai cittadini in numerose forme (laboratori, *workshop*, conferenze, incontri, assemblee, ecc.) e animata mediante un dialogo continuo e l'azione di 'facilitatori ecomuseali' costituisce il vero fulcro dell'ecomuseo: la prima manifestazione di questa 'coscienza di luogo' si manifesta nelle mappe di comunità, cioè auto-rappresentazioni 'identitarie' della comunità e dei loro territori<sup>149</sup>, esattamente come quella che si sta realizzando a Taranto. Per evitare pericolose derive che potrebbero portare all'affermazione di malintese identità intese come chiusura di un territorio, l'archeologia svolge una funzione centrale, perché rappresenta uno strumento indispensabile non solo per lo studio stratigrafico di un territorio, in modo da far emergere la pluralità e la complessità degli apporti verificatisi nel corso dei millenni, ma anche per la costruzione, attraverso una comunica-



zione efficace, della consapevolezza della società locale attraverso la valorizzazione dei beni territoriali e delle peculiarità identitarie. Contribuisce, cioè, all'arricchimento della 'memoria sociale'<sup>150</sup>, e, in definitiva, alla costruzione di un 'progetto locale'<sup>151</sup>, nonché alla elaborazione di nuove forme di sviluppo compatibile con le peculiarità di ogni territorio<sup>152</sup>.

La partecipazione attiva della comunità locale alla conoscenza della storia stratificata nel suo territorio è essenziale per riscoprire pezzi di paesaggio ormai dimenticati e per ristabilire un rapporto attivo con il mare e con le sue risorse. Con tali iniziative contiamo anche di favorire la scoperta di nuove funzioni e di nuovi ruoli sociali, oltre a nuove professioni e opportunità di lavoro.

Al centro c'è il paesaggio di Taranto, deturpato e snaturato eppure ancora così interessante e ricco di storia. Per questo motivo il progetto non si occupa di un singo-

lo elemento, per quanto rilevante, ma dell'insieme, cioè del contesto, con un approccio olistico. Come il volto di una persona è l'insieme di occhi, capelli, naso, guance, bocca e dell'equilibrio che ogni elemento contribuisce a creare, il paesaggio tarantino, come ogni altro paesaggio stratificato, non è la mera somma di elementi, di punti, di siti, di monumenti, ma un organismo unitario, stratificato e complesso<sup>153</sup>. È un sistema di relazioni. Non a caso anche nella stessa definizione di paesaggio della Convenzione europea si tiene a sottolineare che il «*“paesaggio” designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni*». In definitiva l'obiettivo principale del progetto consiste nel contribuire alla costruzione di una 'comunità di patrimonio', secondo lo spirito della 'Convenzione sul valore del patrimonio culturale per la società' presentata dal Consiglio d'Europa a Faro (Portogallo) nel 2005, firmata dall'Italia

nel 2013 e di recente finalmente ratificata dal Parlamento italiano.

Tra i tanti Ecomusei attivi in Italia, è opportuno sottolineare che proprio la Puglia si segnala per una propria rete, parte integrante del Piano Paesaggistico Regionale<sup>154</sup>, specificamente nel Salento (gli Ecomusei di Neviano, Acquarica di Lecce, Alessano e Montesardo, Botrugno, Cavallino, San Vito dei Normanni), nei quali la componente archeologica costituisce sempre un elemento essenziale: a questa rete si aggiungerà l'Ecomuseo del Mar Piccolo di Taranto. Un'ulteriore opportunità per Taranto nel suo rapporto con il mare è rappresentata dalla prevista istituzione nella città da parte del MiBACT della Soprintendenza Nazionale del Mare, che si spera contribuisca anche al rilancio dell'archeologia subacquea nel nostro Paese.

G.V.

## NOTE

<sup>1</sup> ὅτι μὲν οὖν εἰσι πολιτεῖαι πλείους, καὶ διὰ τῖνας [15] αἰτίας, εἰρηται πρότερον: ὅτι δὲ ἔστι καὶ δημοκρατίας εἶδη πλείω καὶ ὀλιγαρχίας, λέγωμεν. φανερόν δὲ τοῦτο καὶ ἐκ τῶν εἰρημένων. εἶδη γὰρ πλείω τοῦ τε δήμου καὶ τῶν λεγομένων γωρίμων ἔστιν, οἷον δήμου μὲν εἶδη ἔν μὲν οἱ γεωργοί, ἕτερον δὲ τὸ περὶ τὰς τέχνας, ἄλλο δὲ τὸ ἀγοραῖον τὸ περὶ [20] ὄνην καὶ πρᾶσιν διατρίβον, ἄλλο δὲ τὸ περὶ τὴν θάλατταν, καὶ τοῦτο τὸ μὲν πολεμικὸν τὸ δὲ χρηματικὸν τὸ δὲ πορθμευτικὸν τὸ δ' ἀλειυτικὸν (πολλαχῶς γὰρ ἕκαστα τούτων πολύοχα, οἷον ἀλιεῖς μὲν ἐν Τάραντι καὶ Βυζαντίω, τρηρικὸν δὲ Ἀθήνησιν, ἐμπορικὸν δὲ ἐν Αἰγίνῃ καὶ Χίῳ, πορθμευτικὸν [25] δ' ἐν Τενέδω) (Arist. *Pol.* 1291b).

<sup>2</sup> Lombardo 2015.

<sup>3</sup> Leonid. *Anth. Pal.* VI 4. Vari studiosi hanno stabilito un nesso tra il passo di Aristotele e i versi di Leonida, poeta originario di Taranto, vissuto tra fine IV e III sec. a.C. (Mylona 2008, 33-66; Botte 2009, 53-67).

<sup>4</sup> Leonid. *Anth. Pal.* VII 295.

<sup>5</sup> Leonid. *Anth. Pal.* VII 504.

<sup>6</sup> Lombardo 2015, 489-490.

<sup>7</sup> Lombardo 2015, 490-491.

<sup>8</sup> <https://greece-italy.eu>. Il progetto ha ottenuto un finanziamento di 904.000 euro. Ampio il partenariato coinvolto: Università di Foggia (capofila), Regione Puglia, ConfCommercio-Taranto, *Ionian University*, *Ephorate of Antiquity of Corfù*, Museo Archeologico Nazionale di Taranto, Associazione pescatori di Petriti. Una raccolta dettagliata delle fonti di età medievale e moderna relative a Taranto e il suo mare è in corso di elaborazione da parte del dott. Giacomo D'Elia, borsista di ricerca del progetto *FISH.&C.H.I.P.S.*, che ringraziamo per le informazioni preliminari. Cfr. Leone, Turchiano, Volpe 2019.

<sup>9</sup> Cfr. *infra*.

<sup>10</sup> Uno studio sistematico dello sfruttamento

delle differenti risorse marine nel mondo romano è in Marzano 2013.

<sup>11</sup> Lippolis 1981, 105-107; Lippolis 1997; Lippolis 1998, 9-24.

<sup>12</sup> Viola 1881, 376-436.

<sup>13</sup> L'area del Convento, posta a 22 m s.l.m., è stata oggetto nel corso dei secoli di interventi di sistemazione e bonifica dei costoni argillosi attraverso la realizzazione di terrazzamenti rinforzati con resti murari. Sul pendio, già dalla fine del III sec. a.C. furono posizionati filari di anfore infissi in strati compattati di "tufina" e murici tritutati, resti della lavorazione della porpora; le anfore probabilmente provenivano dai depositi dell'area portuale (Dell'Aglio 2015, 440). Cfr. *infra*.

<sup>14</sup> Quagliati 1900, 462-463.

<sup>15</sup> Scavi più recenti condotti nell'area hanno evidenziato la presenza di strutture pertinenti probabilmente a depositi di derrate datate tra il II e il I sec. a.C. (Gorgoglione 1987).

<sup>16</sup> App. *Bell. Civ.*, V.339, 342, 354, 403, 406, 408, 413, 428.

<sup>17</sup> Plut. *Silla*, 27.

<sup>18</sup> Dell'Aglio, Lippolis 1986, 542-547; Lippolis 1997, 23-25.

<sup>19</sup> Str. *Geogr.*, VI, 3, 1.

<sup>20</sup> Str. *Geogr.*, VI, 3, 6.

<sup>21</sup> Procop. *Goth.*, III, 23 B 37.

<sup>22</sup> Zanini 1998, 147-165.

<sup>23</sup> Vedi Turchiano *infra*.

<sup>24</sup> Petron., XVII, 101.

<sup>25</sup> Farella 1988, 187. Indagini condotte nel 1987 ai piedi dell'acropoli hanno portato al rinvenimento di strutture in blocchi e tagli nel banco roccioso identificabili con scivoli e ricoveri per le imbarcazioni, tuttavia di inquadramento cronologico poco affidabile (Favia 1988).

<sup>26</sup> Giletti 2017, 115-131.

<sup>27</sup> De Vitis 1999, 87.

<sup>28</sup> Paolo Diacono, *Hist. Lang.*, V, 6-7; VI, 1.

<sup>29</sup> D'Angela 1998, 26.

<sup>30</sup> *Chronicon Salernitanum*, ed. U. Westerberg, *Studia Latina Stockholmiensia III*, Stockholm 1956, 75-77.

<sup>31</sup> «*Exeuntes de Barre, ambulavimus ad meridiem per XV milliaria ulque ad portum Tarentine civitatis, ubi invenimus naves sex, in quibus erant ix milia captivorum de Beneventanis christianis. In duabus nempe navibus, que primo exierunt Africam petentes, erant tria milia captivi, alie due post exeuntes, in Tripolim deduxerunt similiter iij*» *Itinera Hierosolymitana e Descriptiones Terrae Sanctae*, ed. T. Tobler, A. Molinier, Ginevra, 1879; Musca 1967, 72-75; D'Angela 1998, 29-30.

<sup>32</sup> Nella *Chronici ab Ottone Frisigensi conscripti continuatio auctore OTTONE S. BLASHI monacho* (Monumentis Germaniae Historicis, SS, XX, 326) si fa riferimento ad un avvenimento del 1185, quando Enrico VI da Taranto inviò per mare all'esercito crociato in Terrasanta navi cariche di rifornimenti.

<sup>33</sup> In proposito nel XII sec. d.C. il geografo arabo Idrisi, ne *Il Libro di Ruggiero. Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, scrive «Taranto, città grande e di antica fondazione, ha begli edifici e pullula di mercanti e viaggiatori. È qui che si caricano le navi, qui convergono le carovane data l'abbondanza delle merci e delle ricchezze. La città è anche dotata di un porto sistemato a ponente nel mare alto ed a nord-est ha una laguna la cui ansa dal ponte alla porta della città misura dodici miglia; detto ponte è gettato fra il mare aperto e l'accennata laguna, ed è lungo dalla porta di Taranto, orientata a nord, alla terraferma trecento braccia, e largo quindici. I suoi fornici lasciano passare l'acqua dal mare alla baia e viceversa due volte il giorno e due la notte. La laguna, nella quale si versano tre fiumi, ha una profondità che varia da trenta a quindici a dieci braccia. La città è circondata dal mare alto e dalla laguna in ogni sua parte, ad eccezione di quella che

guarda a nord» (Rizzitano 1996, 72). Anche l'autore de *Lo compasso da navigare* nella metà del XIII sec. d.C. posiziona il porto in Mar Grande (Motzo 1947, 25; Von Falkenhausen 1968, 144-145).

<sup>34</sup> Alaggio 2004, n. 19, 40-41.

<sup>35</sup> Il *Quaternus declaracionum* compilato dal razionale principesco Francesco de Agello documenta le attività di calafatori, carpentieri, maestri d'ascia, fabbri, tessitori impegnati nella manutenzione e nella costruzione di galee, fuste, balenieri ed altre tipologie di imbarcazioni (ASN, *Regia Camera della Sommaria, Diversi*, II num., reg. 248); Alaggio 2014, 278-279.

<sup>36</sup> Eutidemo di Atene menziona il tonno di Taranto insieme a quello di Cadice, evidentemente equivalente sul piano qualitativo. Cfr. *supra*.

<sup>37</sup> Enn. *Edyph.*, fr. var. 37-38 Vahlen (citato da Apuleio, *Apol.* 39).

<sup>38</sup> Apud Athen. *Deipn.* II 65a; II 67 e; III 120 b.

<sup>39</sup> Hor. *Sat.* II, 4. 30-34.

<sup>40</sup> Gell. *Noct.* VI 16, 5.

<sup>41</sup> Plinio, *Nat.*, VIII, 223.

<sup>42</sup> Valerio Massimo (IX, I, 1) racconta che Sergio Orata fece realizzare edifici di notevole impegno a chiusura delle bocche del lago Lucrino per proteggere le ostriche dalle mareggiate; inoltre Plinio (*Nat.* 32, 59-61) sottolinea come l'acqua salmastra sia una delle condizioni ideali per l'allevamento delle ostriche.

<sup>43</sup> Sull'allevamento delle ostriche nella Campania romana cfr. Marzano 2015.

<sup>44</sup> Aus. *Ep.* XV, 30.

<sup>45</sup> Kolendo 1977, 75-78; Ostrow 1979, 84; Gianfrotta 2011.

<sup>46</sup> Var., *Res Rusticae*, III, 3.10; Col., *De Agricoltura*, VIII, 16, 7. Anche Cassiodoro, in una delle sue lettere menziona le ostriche dell'Averno e i vivai creati nelle lagune che contenevano grandi quantità di pesce (Cassiod., *Var.* 9.6.3-4).

<sup>47</sup> L'odierno sistema della mitilicoltura tarantina sembra non discostarsi di molto dalle tecniche della ostricoltura antica "a pergolato": rami di lentisco venivano lasciati in mare per vari mesi, normalmente tra maggio e agosto, perché le larve attecchissero. I rami coperti di piccole ostriche si trasferivano poi in aree protette come le lagune costiere per consentire l'accrescimento dei molluschi; successivamente i rami si intrecciavano con cordame e si appendevano a corde sospese tra i pali, in genere di castagno. È stato ipotizzato che i piccoli fori presenti in gusci di ostriche rinvenuti in vari contesti archeologici di età imperiale servissero alla realizzazione del grappolo da appendere al palo (Marzano 2015; De Grossi Mazzorin 2015).

<sup>48</sup> A titolo di esempio è possibile ricordare i vasi forati impiegati per la pesca dei polpi o i caratteristici anelli di pietra e piombo impiegati per scapolare cime incagliate o parti di reti (Gianfrotta 1999, 19-20, 22-24).

<sup>49</sup> «Subgabella ipsa Flavitti osterarum et gamadiarum consistit quod ostrae et gamadiae fiunt in ipso mari parvo in toto loco Defensae Chiomae, et dictae ostrae et gamadiae fiunt e fieri solent a primo Septembris et per totum quintum decimum Ianuarii et per totum decimum Ianuarii et tanto plus, quanto durant calatae et in dicto mari, seu Defensae Chiomae non fit aliqua custodia fracto ponte cum branca

*solummolo prope Terram ab inde in antea usque ad festu S. Cataldi (...)*» (Cassandro 1973, 44; *Regolamenti* 1877, 18).

<sup>50</sup> L'operetta è conservata presso la Biblioteca Marciana di Venezia con il seguente titolo *Ragionamento di meraviglie non mai dato in luce: opera nova nella qual si tratta de pesci maravigliosi, che si trovano in diverse peschiere d'acque dolci et salse, et delle guerre, et armate da mare, et degli arsenali de principi et di molte cose stupende, che si trovano in diversi lochi, con il lamento d'i poveri Schiavi ch'è ne le galere sforzate*, V. de Vian et B. F.lli, Venezia s.d. [1562]. Si veda ora De Nicolò 2011.

<sup>51</sup> Giovinio 1560, 74-75. Il *Tarantello* è il salume di pancetta di tonno. Bartolomeo Scappi, a proposito di *tonnina* e *tarantello* distingueva i due "salumi" ricavati dal tonno: «Dalla parte della schiena d'esso tonno si fa tonnina, e dalla [pancia] si fa tarantello. Credo che questo nome di tarantello sia derivato da Taranto, nella qual città se ne fanno asai», precisando poi che il tarantello «è fatto dalla pancia del tonno, ch'è la parte più grassa, salata con sale grosso» (*Opera divisa in sei libri*, Venezia 1570).

<sup>52</sup> De Grossi Mazzorin 2015, 158.

<sup>53</sup> Farella, Cannata & Giunta 2011.

<sup>54</sup> Pacichelli 1685. Ora Paone 1993, 101.

<sup>55</sup> Una delle più note è la rappresentazione di tonni e delfini sulla *kylix* laconica a figure nere degli inizi del VI sec. a.C., attribuita al Pittore dei Pesci, proveniente dalla tomba 285 di Contrada Inchiusa, Taranto, oggi conservata al Museo Archeologico Nazionale di Taranto (Dell'Aglio, Zingariello 2009, 52; Mylona 2008, 113-123). Uno studio sulle produzioni di piatti da pesce è attualmente in corso da parte di Giuseppina Gadaleta, che ringrazio per le utili indicazioni: Gadaleta 2016, 219-228; *Ead.* 2017, 6-7, 36-39.

<sup>56</sup> Altamura, 1946, 133-140, con indicazioni dei codici in cui i frammenti sono contenuti.

<sup>57</sup> Il termine è presente in un documento del 1115 con cui Costanza di Francia e suo figlio Boemondo II assegnano, al monastero di San Lorenzo di Aversa, cinque pescatori al fine di esercitare la pesca in Mar Piccolo utilizzando tre *lentrone* (ASNA, *Regii Neapolitani Archivii Monumenta edita ac illustrata*, Napoli, 1845 - 1861, VI, n. 559).

<sup>58</sup> Putignani 1971, 63-91.

<sup>59</sup> Monteleone 2000, 189-196.

<sup>60</sup> Leone Ecmaloto insieme con i figli Cristoforo e Calocirio donano al venerabile monastero dei Santi Apostoli Pietro e Paolo la metà di una peschiera posta presso un'altra appartenente ad un tale Curtice protopapa, localizzata tra il Mar Piccolo (denominato *lacus*) ed il Mar Grande. Sono specificati inoltre i confini di tale peschiera, che a sud era delimitata da un analogo impianto appartenente ad un certo Giovanni di Ursileone [Documento n. VIII; Trinchera 1965, 6. *Ex originali membrana Archivii Casiniensis* - n. 2, IX secolo (981)].

<sup>61</sup> *Privilegio di Boemondo dal regesto di Pietro, diacono di Montecassino*, n. 515, fol. 216, in E. Gattola (ed.), *Ad Historiam Abbatiae Cassinensis Accessiones*, Venezia 1734, 205-206.

<sup>62</sup> Documento n. L; Trinchera 1965, 65. *Ex originali membrana Archivii Casiniensis* - n. 24, XI secolo (1087); Cordasco 1996, n. 2, 9 - 11. XIV secolo (1313).

<sup>63</sup> *Inchiesta sulla decima dalla baiulazione a*

*Taranto*, Girgensohn, Kamp 1961, 183 - 185, doc. VI.

<sup>64</sup> Monteleone 2013, 74.

<sup>65</sup> Molte delle norme trascritte ebbero origine verosimilmente sotto la dominazione bizantina. *Libro Russo della Città di Taranto*, Biblioteca comunale Pietro Acclavio di Taranto, MS 24. *Regolamenti contenuti nel Libro Russo, relativi ai Diritti della Regia Dogana del Pesce ed istruzioni del Codronchi* 1743, Taranto 1877, 3-27.

<sup>66</sup> Mancarella 1974-5, 239-254. Molte di queste pratiche, note sin dall'Antichità, sono entrate a far parte della cultura piscatoria tarantina; si vedano in proposito le scene di pesca nel Mar Piccolo nei quadri del Canonico Ceci (fig. 15) e *infra*.

<sup>67</sup> Il Codice Acclaviano del XVI secolo elenca almeno 30 peschiere distribuite tra i due mari (*Chyoma*, *Reoma*, *Intamacchiatis*, *Muricelli*, *la maiore*, *la excelsa*, *la schyavinara*, *la schyavinarella*, *D. Elisabeth de Falconibus*, *de Sire Leone*, *Rotunnellum*, *malepecca*, *lu falangnyo/Calafagnio*, *sancte Marie de Galeso*, *li Yeltri/delle Telini*, *Sancti Thome seu la filyola*; *Sanctus Petrus de Montecassino*, *citrus*, *Corvus*, *lu chyrasu*, *lu piczone*, *chyusura*, *Johannis Maligni*, *Domna Manilia*, *di Bartholomeo*, *de Grecis*, *Domna Agnetis seu Singnyoressa*, *domini Berardi*). Le peschiere ubicate nel Mar Grande sono solo tre: quella di Malapezza, una delle due note con la Denominazione di Sire Leone ed una delle due di proprietà di Elisabetta De Falconi. Di quest'ultima si specifica che è ubicata sotto la gran Torre del Ponte, identificabile con la Torre di Raimondello Orsini che faceva parte della cittadella angioina, all'estremità ovest dell'attuale Città Vecchia. La difesa della *Chyoma* era ubicata sul Mar Piccolo, a nord del ponte che collegava la Cittadella alla costa ad ovest, poco oltre l'imbocco del canale. Le quattro peschiere di proprietà della Chiesa di Taranto erano disposte presumibilmente lungo la costa nord dell'isola, nei pressi dell'attuale Marina. La peschiera di Citro era ubicata lungo la costa nord del primo seno, presso il Galeso, e accanto ad essa doveva essere ubicata quella di Santa Maria del Galeso. Lungo le coste del Promontorio di Punta Penna erano localizzate le peschiere di Corvo e Lo Ciraso mentre un'altra era localizzata al Pizzone. La peschiera de *Le Copure* era lungo la costa est del Secondo Seno, tra i fiumi Cervaro e Rasca. Le altre peschiere sono variamente localizzabili nel Mar Piccolo; molte di esse (tra cui quella di *Donna Manilia*, nota già da documenti medievali) erano ubicate nei pressi del Ponte.

<sup>68</sup> La peschiera era adiacente al lato occidentale del fossato; si estendeva in lunghezza dal Torrione di Sant'Angelo a sud fino alla torre della Giudecca a nord ed al Mar Piccolo e si allargava verso est per lo spazio di circa 30 canne. Il torrione di Sant'Angelo (che costituiva l'estremità settentrionale dell'omonimo castello) era posizionato all'incirca dove ora si imposta il Ponte girevole, mentre la torre della Giudecca, situata nei pressi del quartiere ebraico, si trovava nell'angolo nord-est della zona istmica della città, nel Pittaggio Turripenna; la peschiera pertanto si estendeva grosso modo lungo la metà settentrionale dell'attuale canale navigabile (Gagliardo 1811, 156).

<sup>69</sup> Plin. *Nat.* 31, 85-86.

<sup>70</sup> Boccaccio, *De montibus*, IV, de *lacubus*.

<sup>71</sup> Carusi 2008, 142.

<sup>72</sup> Plin. *Nat.* 31, 73: *Siccatur in lacu Tarentino aestivis solibus, totumque stagnum in salem abit, modicum alioqui, altitudine genua non excedens.*

<sup>73</sup> D'Ercole, Goffredo 2020, 276-283.

<sup>74</sup> Morel 1978; Mele 1997.

<sup>75</sup> Si veda *infra*.

<sup>76</sup> Botte 2009.

<sup>77</sup> Euthyd., fr. 1, 12-15 Garcia Lázaro, apud Athen., *Deipn.* III 116 c-d: Ἰόνιον δ' νὰ κῦμα φέρων Γαδιερόθεν ἄξει /Βρέττιος ἢ Καμπανὸς ἢ ἐκ ζαθέιο Τάραντος /ὄρκῆνοιο τρίγωνα, τὰ τ' <ἐν> στάμνοισι τεθέντα / μφαλλὰξ δέπεινοισιν ἐνί πρώτοισιν ὀπηδεῖ.

<sup>78</sup> Lombardo 2015, 484-485.

<sup>79</sup> Marzano 2007, 304-305. Non si dispone tuttavia di ulteriori informazioni relative alle dimensioni di questi dispositivi e al ritrovamento di eventuali materiali associati che potrebbero consentire di ipotizzare le capacità produttive dell'impianto e di precisarne la destinazione e un più puntuale inquadramento cronologico. Una di queste vasche, a strapiombo sul mare, è stata oggetto, da parte della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Brindisi, Lecce e Taranto, di un intervento di scavo e di successivo distacco per evitare il rischio di una completa distruzione. Comunicazione personale della dott.ssa Annalisa Biffino che ringraziamo.

<sup>80</sup> Apic. *de re coquinaria* IV, 2.

<sup>81</sup> I. Iuvene, *De antiquitate et varia Tarentinorum fortuna* (1589), IV, in *Delectus scriptorum rerum Neapolitanarum, qui populorum, ac civitatum re antiquas, aliasque vario tempore gestas memoriae prodiderunt*, Napoli 1735, 455.

<sup>82</sup> Magistrale 1999, n. 36, 139-140.

<sup>83</sup> Magistrale 1999, n. 13, 49-54.

<sup>84</sup> Greco 1992, 109-140; Greco 2003, 571-573; Vantaggiato 2013, 451-485.

<sup>85</sup> Alaggio 2004, n. 45, 101-108.

<sup>86</sup> Coco 1915, 192, doc. VII.

<sup>87</sup> Tra gli altri commerci connessi alla lavorazione tessile bisogna ricordare quello dell'alume, documentato a Taranto dalle anfore 'Richborough 527' (comunicazione del dott. Giacomo Disantarosa relativa al contesto urbano costiero di Palazzo delle Ponti) e da una epigrafe che menziona i *Nearchi*, attestati anche a Lipari, probabilmente coinvolti, secondo una ipotesi formulata da M. Silvestrini, nell'importazione di questo importato prodotto (Silvestrini 2007, 393-394).

<sup>88</sup> In Puglia, nell'insediamento dell'età del Bronzo di Coppa Nevigata, sono state ritrovate le più antiche tracce di produzione della porpora in Italia (Minniti, Recchia 2018).

<sup>89</sup> Morel 1978, 102-104; Mele 1997, 98-99; Meo 2017, 56-57.

<sup>90</sup> Doveva trattarsi di una veste morbida, sottile e trasparente, lavorata a Taranto a partire dalla fine del V sec. a.C., attestata da numerose fonti letterarie ed epigrafiche e realizzata, secondo la maggior parte degli studiosi, tessendo una mussola di lana leggera, coerentemente alla vocazione tessile del centro. E. Lippolis ha suggerito che questa tipologia di indumento, ben distinguibile, non fosse correlata all'uso di una specifica fibra e che l'effetto luminoso avrebbe potuto essere garantito dall'inclusione di fili o di foglie d'oro nel tessuto (Lippolis 1984, 331, 339-340). Negli ultimi anni, sulla scorta soprattutto degli scritti di studiosi locali di età mo-

derna e contemporanea, è stata prospettata l'ipotesi che i ταραντινίδια fossero lavorati con il bisso marino, ottenuto dai filamenti della *Pinna nobilis*, da cui si ricavano tessuti molto sottili e resistenti, particolarmente ricercati anche per la trasparenza, morbidezza e lucentezza (Meo 2017 e vd. *infra*). Si tratta di una suggestione interessante ma non supportata al momento da nessun indicatore e molteplici dubbi avanzati dagli studiosi convergono in questa direzione (cfr. ad esempio, D'Ippolito 2004, 73-74).

<sup>91</sup> « (...) iuvene violacea purpura vigebat (...) nec multo post rubra Tarentina, huic successit dibapha Tyria (...)» (Plin. *Nat.* 9, 137).

<sup>92</sup> Una raccolta delle fonti è in Morel 1978, 104-106.

<sup>93</sup> Hor. *Epod.* II 1, 207.

<sup>94</sup> L'ipotesi è stata formulata da F. Meiers (Meiers 2017, 140).

<sup>95</sup> Mastrocinque 2010, 203-204.

<sup>96</sup> L'estrazione della ghiandola avveniva attraverso la rottura dei gusci dei murici e da ciascun mollusco si ricavava una quantità estremamente ridotta di colorante. Prove sperimentali indicano una quantità approssimativa di 12.000 murici per ottenere circa 1,4 g di porpora.

<sup>97</sup> Uno dei primi riferimenti al cumulo di gusci di murici trituriati si trova nel commento al libro IX della *Naturalis Historia* di Plinio del gesuita padre Arduino che, nel 1685, annotò: «Nunc quoque Tarenti aiunt extare vestigia veterum Officinarum, in quibus olim purpura lanae inficerentur, ingentesque testarum acervos conspici rei indices minime obscuros» (IX, 63, 4). C. Ceva Grimaldi scrisse che «Vuolsi che gli orti appartenenti ai monaci Alcantarini fossero anticamente occupati dalle officine della porpora; ivi trovansi in fatti immensi ammassi di conchiglie tritate in modo che hanno formato in quel luogo un monticello», menzionando anche un «rotondo serbatoio, che mostrava nel suo inferiore intonaco il vivo colore porporino» descritta da C.A. Carducci (Ceva Grimaldi 1821, 95-96).

<sup>98</sup> Dell'Aglio 2015, 441-444.

<sup>99</sup> Nel primo terrazzamento, in prossimità della fascia pianeggiante meridionale, è stato riscontrato un prevalente utilizzo di anfore Greco-Italiche antiche (MGS IV, V e VI), con una sola attestazione di un'anfora Corinzia tarda A; nell'allineamento intermedio sono state impiegate anfore Greco-Italiche recenti, mentre, le terrazze inferiori si caratterizzano per la presenza di contenitori di «produzione egea (Coe e d'imitazione), Greco-Italiche recenti e forme di passaggio fra queste e le Lamboglia 2» (Dell'Aglio 2015, 442, 445).

<sup>100</sup> Nel 1767, il barone J.H. von Risedel vide la collina formata dai residui di lavorazione della porpora (Von Risedel 1821, 141-142), testimonianza confermata da C.T. Ramage (Ramage 1868) e, alla fine dell'800, dalla giornalista e scrittrice britannica Janet Ross (Ross [1997], 82).

<sup>101</sup> L'altro mercato citato da Esichio è quello della carne (καπὴλα). Cfr. Lo Porto 1971, 369-370; Mele 1997, 98-99.

<sup>102</sup> C.A. Carducci annotò, nei commenti all'opera di T.N. D'Aquino, «l'esistenza di tai tritorati gusci, che in oggi si veggon da noi nella bassa riva, volgarmente della la Fontanella, tutta piena di loro scheggie, alle di cui spalle

evvi un rialto formato dagli ammassi cumoli di quelli, e da' Nostri appellati il monte de' Coccioli (corrottamente così chiamati dalla Greca voce κογγύλη) al di sopra del quale corrisponde oggi il nuovo Convento dei PP Alcantarini».

<sup>103</sup> «Quindi per total macerazione intendasi ora fatto quell'antico tondo recipiente, di diametro largo palmi 15, (...) rimpetto al sopra-mentovato Convento, e propriamente da sopra il sito delle Statue, allora quando per una notturna dirotta pioggia restando scoperto, e da me nel mattino seguente veduto, riteneva ancora il colore purpureo, nell'ime parti dell'intonacate sue mura (...) tanto maggiormente, che a piè dello stesso Convento (...) si sono già nello scavo delle stesse fondamenta di ello ritrovati di più, e scoperti certi pozzi di acqua sorgiva, molto prossimi e opportuni al Recipiente, ed all'operazione. Anzi vie più reterà illustrato Plinio, perché da un curvo lato di quel recipiente osservasi di vantaggio sporta in fuori una pietra forata a modo di graticcio, e fabbricata a livello del piano della Conca, donde filtrandosi passava per entro un ben lungo canale, che ancora si vede, il macerato liquore, e che metter doveva nell'adjacente caldaia di piombo» (D'Aquino 1771, 226-227).

<sup>104</sup> Nella medesima località sia L. Viola che F. Lenormant segnalano la presenza di consistenti ed estese concentrazioni di conchiglie triturate (Viola 1881, 408; Lenormant 1881, 107).

<sup>105</sup> «On voulout nous faire voire l'endroit où l'on dite dan le Pays, que devoit être placée cette espèce de manufacture de l'ancienne Tarente, et effectivement l'amoncellement enorme de ce seul coquillage brisé pourroit faire croire à cette tradition. Mais quand au lieu même où l'on pretend qu'étoient les Chaudières de la Manufacture, rien n'est moins certain et ce qui reste de ces constructions antiques peut ressembler autant que à une citerne que toutes les autres substructions taillés dan la roc» (Saint-Non 1783, 74-75).

<sup>106</sup> Meiers 2017.

<sup>107</sup> *NDOcc.* 11.65.

<sup>108</sup> *NDOcc.* 11.52: *Procurator gynaeicii Canusini et Uenusini, Apuliae.*

<sup>109</sup> *NDOcc.* 11. 64-73. Sulle manifatture imperiali della lavorazione della porpora si veda Delmaire 1988, 455-470.

<sup>110</sup> Le altre due tintorie in Italia erano controllate rispettivamente dal *Procurator Bafii Cissensis Venetiae et Histriae* e del *Procurator Bafii Syracusani*. Sulla recente ipotesi di un impianto per l'estrazione della porpora lungo la costa siracusana cfr. Felici 2018.

<sup>111</sup> Volpe 1996, 282-283.

<sup>112</sup> L'ipotesi di una crisi della manifattura tarantina, collegata alle devastazioni bizantine del 508 che sembrano aver colpito con particolare durezza la città ionica (Marcell. *Com. Chron.* 97), potrebbe essere sfumata alla luce della continuità dell'attività tintoria documentata anche in età medievale.

<sup>113</sup> Cassiod. *Var.* 1.2. Si veda Volpe 1996, 285-287. Sull'epistola di Cassiodoro cfr. Giardina 2012.

<sup>114</sup> Una conferma dello stretto legame tra le comunità ebraiche e le manifatture è offerta da una disposizione di Costanzo II che, nell'ambito di un più generale divieto di nozze tra Ebrei e donne cristiane, proibiva in modo esplicito alle *gyneciariae*, le lavoratrici degli opifici imperiali,

di contrarre matrimonio con essi (CTh 16,8,6).

<sup>115</sup> Il maestro tintore della città doveva versare 10 onces d'oro, ricavate dai proventi dell'attività di tintura, al vescovo di Taranto e gli eventuali guadagni restanti alla curia imperiale. Cfr. Colafemmina 2005, 49, n. 31.

<sup>116</sup> La tintoria e la Giudecca erano localizzate nel quadrante meridionale della città denominata "Turripenne".

<sup>117</sup> Alaggio 2014, 257-258.

<sup>118</sup> von Falkenhausen 1993, 457-458.

<sup>119</sup> Vantaggiato 2013, 469-470.

<sup>120</sup> I filamenti di natura cornea possono avere una lunghezza di 15-20 cm e un diametro variabile da 10 a 50-60 micron.

<sup>121</sup> La *Pinna Nobilis* ha una lunghezza variabile tra 70 e 120 cm.

<sup>122</sup> Per i problemi etimologici cfr. Maeder 2017a.

<sup>123</sup> Dalle Pinne si ottenevano anche perle di pregio variabile in base alla forma, alle dimensioni e al colore.

<sup>124</sup> «Αἱ δὲ πίνναι ὀρθαὶ φύονται ἐκ τοῦ βύσσου ἐν τοῖς μῦώδεσι καὶ βορβορώδεσιν» (Arist. HA 547b15-16).

<sup>125</sup> Il processo lavorazione è stato descritto da numerosi autori, tra cui Basso Arnoux 1916, Mastrocinque 1928 e Carta Mantiglia 1997.

<sup>126</sup> Il colore dorato era ottenuto dopo un bagno nel succo di limone per circa 24-36 ore. B. Mastrocinque annota che occorre circa 10 kg di limoni per 1 kg di fibra di seta marina. Sulle perplessità circa la presenza di limoni a Taranto nel periodo arcaico si vedano le osservazioni in Meo 2017, 59.

<sup>127</sup> Il primo studio monografico su questo tessuto si deve a D. McKinley (McKinley 1998). Contributi fondamentali sono stati curati da F. Maeder che ha avviato un progetto sulla seta di mare (Maeder 2008, 2017a e 2017b).

<sup>128</sup> Questo attrezzo a Taranto fino alla metà

del XX secolo era chiamato *peréuteche* o *pernuènghele*.

<sup>129</sup> Capecelatro 1780, 14; Ross [1997], 81; cfr. *supra*.

<sup>130</sup> Sono andati perduti anche il diario di scavo e le analisi effettuate: Maeder 2008.

<sup>131</sup> Alciph. Lettere 1.2.3.

<sup>132</sup> Tert. *De pallio* III, 6.

<sup>133</sup> *Ed. de pr.* XIX, 14; XXI, 1a; XXV, 3. La lana marina viene menzionata nel capitolo sui prodotti tessili: *Dalmatic]omafortium marinum subsericum ut s(upra)* (δελμ[ατικομαφέριον] θάλασσιον συννε[ι]ρικον εν[—]) con un prezzo di 48.000 denari; nel capitolo sui lavoratori: *lanario in lana Mutinensi vel marina pasto in po(ndo) unum* (λαναρίω ἔργαζομένω Μουτουήσια ἢ θάλασσια τρεφομένω) con un compenso di 40 denari e nel capitolo sui generi di lane: *lanae marinae* (ἐραίας θαλασσίας) a 400 denari per libbra. Cfr. Jaroszyński, Kotlowska 2013; Wild 2014-2015.

<sup>134</sup> Bas. *Hex.* 7.6.

<sup>135</sup> Procop. *Aed.* 3, 1, 19-20.

<sup>136</sup> Si ritiene che in Sardegna una 'industria' della seta marina fosse presente almeno a partire dal Medioevo, sulla base di una lettera inviata allo *iudex* di Sardegna dal papa Leone IV nell'848 (Carta Mantiglia 2005, 591). Nell'isolotto di Sant'Antioco, Italo Diana fondò una scuola di tessitura nel 1923-1924, in cui si lavoravano anche lana, lino e cotone, avviando una tradizione artigianale valorizzata fino ad anni recenti.

<sup>137</sup> Meo 2017.

<sup>138</sup> Farella, Cannata, Giunta 2011, 38.

<sup>139</sup> L'abate di Saint-Non visitò gli ateliers di lavorazione della seta marina annotando gli alti costi «*ces Pêcheurs vendent la livre de cette soie dix-huit carlins, toute verte. Elle est réduite à trois onces lorsq'elle est lavée, peignée et cardée qui rend toutes les productions de cette ma-*

*tière d'une cherté qui l'empêchera d'être jamais autre chose qu'un objet de curiosité. On en fait des bas et des cami. Mais on nous dit que dans le Pays qu'il n'y avoit quel es Gens les plus opulens en état d'acquérir une marchandise aussi coûteuse*» (Saint-Non 1783, 74-75). C. Ceva Grimaldi scrisse che «*La manifattura della lana di pinna marina comunemente lana pesce è parimenti in Taranto eseguita dalle sole donne, che ne formano finissimi guanti e leggerissimi e vaghi scialli*» (Ceva Grimaldi 1821, 175).

<sup>140</sup> Si veda a tal proposito Scamardi 1987.

<sup>141</sup> Si vedano Mastrocinque 1928 e Del Bene 1937.

<sup>142</sup> Si veda Cippone, De Florio, Lippolis 1986. Notizie di carattere antiquario su Taranto in D'Aquino T.N. 1771; Coco 1932; Dal Lago 1896. Sulla topografia della città greco-romana: Viola 1881, 376-436; Lo Porto 1971; Lippolis 1981, 77-114; Lippolis 1997; D'Angela 2000; da ultimo si veda Mastrocinque 2010.

<sup>143</sup> Sugli ecomusei cfr. Baratti 2012; Baratti 2014

<sup>144</sup> <https://www.marememoriaviva.it/mare-memoria-viva/>.

<sup>145</sup> <http://www.gaiola.org>. Cfr. Volpe 2016, 152-155.

<sup>146</sup> <http://www.arcamarinaprotettagaiola.it>.

<sup>147</sup> Cfr. Volpe 2020.

<sup>148</sup> Magnaghi 2010, 126.

<sup>149</sup> Baratti 2014, 251; Baratti 2012, 76-80.

<sup>150</sup> Manacorda 2008.

<sup>151</sup> Magnaghi 2010.

<sup>152</sup> Volpe 2012.

<sup>153</sup> Cfr. Carandini 2017; si veda anche Leone, Turchiano, Volpe 2019, 425-449.

<sup>154</sup> <http://www.ecomuseipuglia.net/>; <https://www.paesaggiopuglia.it/osservatorio-del-paesaggio/ecomusei-e-mappe-di-comunita.html>.

## BIBLIOGRAFIA

Alaggio R. 2004, *Le pergamene dell'Università di Taranto, 1312-1652*, Galatina.

Alaggio R. 2014, *La città del principe. Vita cittadina e prerogative feudali a Taranto in età angioino-aragonese*, in Colesanti G.T. (a cura di), "Il re cominciò a conoscere che il principe era un altro re". Il Principato di Taranto e il contesto mediterraneo (secc. XII-XV), Roma, 251-286.

Altamura A. 1946, *I frammenti di Eustazio da Matera*, in *Archivio Storico per la Calabria e la Basilicata*, 133-140.

Baratti F. 2012, *Ecomusei, paesaggi e comunità*, Milano.

Baratti F. 2014, *Archeologia e paesaggio contemporaneo: l'esperienza ecomuseale in Puglia*, in Volpe 2014, 249-259.

Basso-Arnoux G. 1916, *Sulla pesca ed utilizzazione della "Pinna Nobilis" e del relativo bisso*, Roma.

Botte E. 2009, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples.

Capecelatro G. 1780, *Spiegazione delle conchiglie che si trovano nel piccolo mare di Taranto, e che si sono offerte alla Sacra*

*Imperiale Maestà di Caterina II Sovrana Autocratrice di tutte e Russie*, Napoli.

Carandini A. 2017, *La forza del contesto*, Roma-Bari.

Carta Mantiglia G. 1997, *Il bisso marino*, *Lares*, 71, 3, 587-598.

Carusi C. 2008, *Il sale nel mondo greco (VI a.C.-III d.C.)*. Luoghi di produzione, circolazione commerciale, regimi di sfruttamento nel contesto del Mediterraneo antico, Bari.

Ceva Grimaldi C. 1821, *Itinerario da Napoli a Lecce e nella Provincia di Terra d'Otranto nell'anno 1818*, Napoli.

Coco P. 1915, *Il Santuario di San Pietro in Bevagna dipendente dal Monastero dei PP. Benedettini d'Aversa. Appunti storico-critici con documenti inediti*, Taranto.

Coco P. 1932, *Appunti storici sul Mar Piccolo di Taranto*, Taranto.

Cippone N., De Florio G., Lippolis E. 1986, *Una città inventata. Una città vissuta. Taranto da un Museo scomparso: i due quadri del Canonico Ceci*, Mottola.

Colafemmina C. 2005, *Gli ebrei a Taranto. Fonti documentarie*, Bari.

Cordasco P. 1996, *Le pergamene dell'Archivio Arcivescovile di Taranto III (1309 - 1343)*, Galatina.

Dal Lago G.B. 1896, *Sulla topografia di Taranto antica*, Messina.

D'Angela C. 1998, *L'Altomedioevo*, in *Il porto di Taranto tra passato e presente*, Atti del Convegno (Taranto 1997), Taranto, 25-33.

D'Angela C. 2000, *Il Museo negato (Taranto 1878-1898)*, Taranto.

D'Aquino T.N. 1771, *Delle delizie tarantine libri IV*, Opera postuma di Tommaso Niccolò d'Aquino patrizio della città di Taranto, prima edizione di C.A. Carducci, Napoli, 1771.

De Grossi Mazzorin J. 2015, *Consumo e allevamento di ostriche e mitili in epoca classica e medievale*, in Girod A. (a cura di), *Appunti di archeomalacologia*, Firenze 153-158.

Del Bene R. 1937, *Procedimento per la fabbricazione di tessuti mediante la utilizzazione dei filamenti fibrosi della «Pinna Nobilis»*, Brevetto Industriale N. 343624. Napoli.

Dell'Aglio A. 2015, *Taranto nel III sec. a.C.: nuovi dati*, in *La Magna Grecia da Pirro ad Annibale*, Atti del LII Convegno di Studi

- sulla Magna Grecia (Taranto, 27-30 settembre 2012), Taranto, 431-461.
- Dell'Aglia A., Lippolis E. 1986, *La documentazione anforaria a Taranto; il commercio del vino rodio a Taranto*, in *Amphores romaines et histoire économique: dix ans de recherches*, Atti del Convegno, Siena, 542-547.
- Dell'Aglia A., Zingariello A. 2009, *MARTA. Il Museo Nazionale Archeologico di Taranto*, Taranto.
- Delmaire R. 1989, *Largesses sacrés et res private. L'aerarium impérial et son administration du IV<sup>e</sup> au VI<sup>e</sup> siècle*, Roma.
- De Nicolò M.L. 2011, *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, Pesaro.
- D'Ercole M.C., Goffredo R. 2020, *Entre villes et campagnes: le sel et les économies territoriales de l'Apulie, de l'Antiquité au haut Moyen Âge*, in Hoët-van Cauwenberghe Ch., Masse A., Prilaux G. (dir.), *Sel et société 2: Santé, croyances et économie*, Villeneuve d'Ascq, 275-295.
- de Réaumur R.A.F. 1717, *Observations sur le coquillage appelé Pinne Marine, ou Nacre de Perle; à l'occasion duquel on explique la formation des perles*, Histoire de l'Académie royale des sciences, Mémoires, 177-194.
- De Vitis S. 1999, *Taranto, via di Mezzo, area sottostante Caserma "C. Rossarol"*, *Taras XIX*, 1, 87-88.
- D'Ippolito L. 2004, *Fra antiche tradizioni e ambizioni industriali: la produzione di bisso marino a Taranto*, in Maeder F., Hänggi A., Wunderlin D. (a cura di), *Fili d'oro dal fondo del mare*, Milano, 73-112.
- Farella G. 1988, *La città vecchia di Taranto. L'esperienza di risanamento e restauro conservativo*, Taranto.
- Farella G., Cannata A., Giunta I. 2011, *Il tempo del mare. Catalogo dell'esposizione permanente di miticoltura a Taranto*, Taranto.
- Felici E. 2018, *Officine litoranee nella Cala di Massoliveri (Plemmirio, SR). Produzione di porpora?*, *ASub 68*, 12-20.
- Favia P. 1988, *Taranto. Vico Fuggetti, Taras VIII*, 1-2, 120-121.
- Gadaleta G. 2016, *L'anguilla di Diceopoli ed altri pesci nel teatro attico e nella documentazione archeologica*, in Coppola A., Barone C., Salvadori M. (a cura di), *Gli oggetti sulla scena teatrale ateniese. Funzione, rappresentazione, comunicazione*, Giornate internazionali di studio (Università degli Studi di Padova, 1-2 dicembre 2015), Padova, 211-235.
- Gadaleta G. 2017, *Corpus Vasorum Antiquorum. Italia. Ruvo di Puglia. Museo Nazionale Jatta IV. Ceramica apula a figure rosse. Apulo tardo (II)*, Italia - Fascicolo LXXXIII, Ruvo - Museo Nazionale Jatta - Fascicolo IV, Roma.
- Gagliardo G.B. 1811, *Descrizione topografica di Taranto con quella dei suoi due mari; delle sue pesche; del suo territorio; de' suoi prodotti marittimi e terrestri; de' rottami delle sue antichità; e colla serie de' suoi uomini illustri*, Napoli.
- Gianfrotta P. 1999, *Archeologia subacquea e testimonianze di pesca, MEFRA 111.1*, 9-36.
- Gianfrotta P. 2011, *La topografia sulle bottiglie di Baia, RdA XXXV*, 13-39.
- Giardina A. 2012, *Cassiodoro, Teoderico e la porpora*, in de Vincentiis A. (a cura di), *Roma e il Papato nel Medioevo, Studi in onore di Massimo Miglio. I. Percezione, scambi, pratiche*, Roma, 43-62.
- Giletti F. 2017, *L'acropoli di Taranto nel III secolo a.C.*, *Thiasos 8*, 115-131.
- Giovi P. 1560, *Libro de' pesci romani*, trad. Zancaruolo C., Venezia, 74-75.
- Girgensohn D., Kamp N. 1961, *Urkunden und Inquisitionen der Stauferzeit, Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken*, 41, doc. VI.
- Gorgoglione M. 1987, *Taranto. Loc. Croce, Taras VII*, 1-2, 98-99.
- Greco A.V. 1992, *Le bonifiche nella storia del paesaggio del Tarantino Sud-orientale, Umanesimo della Pietra - Verde 7*, 109-140.
- Greco A.V. 2003, *Uomini e paludi nel Tarantino del Settecento*, in Carducci G. (a cura di), *Liber amicorum. Miscellanea di studi storici offerti a Rino Contessa*, tomo II, Manduria, 571-573.
- Grelle F. 1994, *Patroni ebrei in città tardoantiche*, in Pani M. (a cura di), *Epigrafia e territorio. Politica e società. Temi di Antichità romane, III*, Bari, 139-158.
- Kolendo J. 1977, *Parcs a huîtres et viviers à Baiae sur un flacon en verre du Musée national de Varsavie, in Puteoli. Studi di Storia antica*, vol. I, 108-127.
- Landenius Enegren H., Meo F. (eds.) 2017, *Treasures from the Sea. Sea Silk and Shellfish Purple Dye in Antiquity*, Ancient Textiles Series 30, Oxford.
- Leone D., Turchiano M., Volpe G. 2019, *FISH.&C.H.I.P.S. Un progetto su Beni Culturali, Paesaggio e Comunità*, in Cipriani G., Cagnolati A. (a cura di), *Scienze umane tra ricerca e didattica*, Atti del Convegno Internazionale di Studi (Foggia 2018), Foggia, 425-448.
- Lenormant F. 1881, *La Grand Grèce. Paysage et histoire, I, Littoral de la Mer Ionienne*, Paris.
- Lippolis E. 1981, *Alcune considerazioni topografiche su Taranto Romana, Taras I*, 77-114.
- Lippolis E. 1984, *Abbigliamento*, in De Juliis E.M. (a cura di), *Gli ori di Taranto in età ellenistica*, Milano, 327-346.
- Lippolis E. 1997, *Fra Taranto e Roma. Società e cultura urbana in Puglia tra Annibale e l'età imperiale*, Taranto.
- Lippolis E. 1998, *L'antichità classica, in Il porto di Taranto tra passato e presente, in Confini e frontiera nella Grecità d'Occidente*, Atti del XXXVII Convegno di studi sulla Magna Grecia (Taranto, 3-6 ottobre 1997), Taranto, 9-24.
- Lombardo M. 2015, *Aristotele, Aristoxène et le demos alieutikòs de Tarente*, in *Historika. Studi di storia greca e romana V*, 479-497.
- Lo Porto F.G. 1971, *Topografia di Taranto*, in *Taranto nella Civiltà della Magna Grecia*, Atti del X Convegno di Studi sulla Magna Grecia (Taranto, 4-11 ottobre 1970), Napoli, 343-383.
- Maeder F. 2008, *Sea-silk in Aquincum: First production proof in antiquity*, in Alfaro C., Karali L. (coord.), *Vestidos, Textiles y Tintes. Estudios sobre la producción de bienes de consume en la Antigüedad*, Actas del II Symposium Internacional sobre Textiles y Tintes del Mediterráneo en el mundo antiguo (Atenas, 24 al 26 de noviembre, 2005), *Purpureae Vestes II. Textiles and Dyes in Antiquity*, Valencia, 109-118.
- Maeder F. 2017a, *Byssus and sea silk: a linguistic problem with consequences*, in Landenius Enegren, Meo 2017, 4-19.
- Maeder F. 2017b, *La soie marine et son histoire: un produit textile de la Méditerranée*, in González Villaescusa R., Schörlé K., Gayet F., Rechin F. (dir.), *L'exploitation des ressources maritimes de l'Antiquité Activités productives et organisation des territoires*, XXXVII<sup>e</sup> Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes - XII<sup>e</sup> Colloque de l'Association AGER (Antibes, 11-14 octobre 2016), Antibes 67-84.
- Magnaghi A. 2010, *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*, Torino.
- Magnaghi A. 2014, *Il PPTR della Puglia e i progetti di valorizzazione del paesaggio per la qualità dello sviluppo*, in Volpe 2014, 175-202.
- Magistrale F. 1999, *Le pergamene dell'Archivio Arcivescovile di Taranto*, Galatina.
- Manacorda D. 2008, *Lezioni di archeologia*, Roma-Bari.
- Mancarella G.B. 1974-75, *Peschiera e pesche in due trattati del mare del Libro Rosso di Taranto*, *Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo*.
- Marzano A. 2007, *Fish salting versus fish-breeding: the case of Roman Italy*, in Lagostena L., Bernal D., Arévalo A. (eds.), *Cetariae 2005, Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Actas del Congreso Internacional (Cadiz, 7-9 de noviembre de 2005), BAR Int. Ser. 1689, Oxford, 301-313.
- Marzano A. 2015, *Sergio Orata e il Lago Lucrino: alcune considerazioni sull'allevamento di ostriche nella Campania romana, Oebalus. Studi sulla Campania nell'Antichità 10*, 131-150.
- Mastrocinque B. 1928, *Bisso e porpora: per la rinascita delle due grandi industrie*, Taranto.
- Mastrocinque G. 2010, *Taranto. Il paesaggio urbano di età romana tra persistenza e innovazione*, Pozzuoli.
- McKinley D. 1998, *Pinna and her silken beard: a foray into historical misappropriations*, *Ars Textrina 29*, 9-223.
- Meiers F. 2017, *Historical outline and chromatic properties of purpura rubra Tarentina and its potential identification with purple dye extracted from Bolinus brandaris*, in Landenius Enegren, Meo 2017, 138-144.
- Meo F. 2017, *Taras and sea silk*, in Landenius Enegren, Meo 2017, 56-62.
- Minniti C., Recchia G. 2018, *New evidence on purple dye production from the Bronze Age settlement of Coppa Nevigata (Apulia, Italy)*, in Busana M.S., Gleba M., Meo F., Tricomi A.R. (eds.), *Textiles and Dyes in the Mediterranean Economy and Society, Proceedings of the VI International Symposium on Textiles and Dyes in the Ancient Mediterranean World* (Padova - Este - Altino, Italy, 17-20 October 2016), Zaragoza, 87-97.
- Monteleone F. 2000, *Note sulle peschiere ta-*

- rentine in età bizantina e normanna, *Cena-colo* n.s. XII (XXIV), Taranto, 189-196.
- Monteleone F. 2013, *Una risorsa per i monasteri del mezzogiorno: concessioni di peschiere nella Puglia bizantina e normanna, in Itinerari di ricerca storica XXVII*, 1 n.s., 57-75.
- Morel J.-P. 1978, *La laine de Tarante (De l'usage des textes anciens en histoire économique)*, *Ktéma* 3, 94-110.
- Motzo B.R. 1947, *Lo compasso da navigare*, Cagliari.
- Musca G. 1967, *L'Emirato di Bari (847-871)*, Bari.
- Mylona D. 2008, *Fish-eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?*, *BAR Int. Ser.* 1754, Oxford.
- Ostrow S. 1979, *The topography of Puteoli and Baiae on the eight glass flasks, Puteoli. Studi di Storia antica III*, 77-140.
- Pacichelli G.B. 1685, *Memorie de' viaggi per l'Europa cristiana, scritte à diversi in occasione de' suoi ministeri dall'abate Gio. Battista Pacichelli*, 4 (tomo 1), Napoli.
- Pacelli G.B. 1807, *Atlante / Sallentino / o sia / la Provincia / di / Otranto secondo il suo stato / politico, economico / ecclesiastico, e militare / con una appendice. / Parte 1<sup>a</sup> / che contiene / il politico, e l'economico*, (Biblioteca Provinciale di Lecce).
- Paone M. (a cura di) 1993, *I viaggi pugliesi dell'abate Pacichelli (1680-7)*, Galatina.
- Putignani A.S.L. 1971, *Peschiere, Pesca e Dogana*, in *Atti del Millennio della ricostruzione di Taranto 967-1967*, Taranto, 63-91.
- Quagliati Q. 1900, *Taranto: relazione degli scavi archeologici che si eseguirono nel 1899 in un abitato terramaricolo allo Scoglio del Tonno presso la città*, *NSc* vol.6, f. 9, 434 CNTRL PAG.
- Rizzitano U. 1996, *Il Libro di Ruggiero. Il dilletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, Palermo.
- Ross J. [1997] 1889, *La Puglia nell'Ottocento. La terra di Manfredi*. Lecce.
- Scamardi T. 1987, *La Puglia nella letteratura di viaggio tedesca (J. H. Riedesel - F. L. Stolberg - F. Gregorovius)*, Lecce.
- Silvestrini M. 2007, *I Nearchi di Tarentum e altre nuove epigrafe tarentine*, in Desideri P., Moggi M., Pani M. (a cura di), *Antidoron. Studi in onore di Barbara Scardigli Foster*, Pisa, 387-417.
- Trinchera F. 1965, *Syllabus Graecarum Membranorum*, Napoli.
- Vantaggiato, L., 2013. *Commercio e pesca a Taranto al «Tempo dello Principe» e «in Tempo de lu Re»*, in Petracca L., Vetere B. (a cura di), *Un Principato territoriale nel Regno Di Napoli? Gli Orsini del Balzo Principi di Taranto (1399-1463)*, *Atti del Convegno di Studi (Lecce, 20-22 ottobre 2009)*, Roma, 451-485.
- Viola L. 1881, *Taranto, NSc*, 376-436.
- Volpe G. 1996, *Contadini, pastori e mercanti nell'Apulia tardoantica*, Bari.
- Volpe G. 2012, *Per un'archeologia e un'università 'territorialiste'*, in Magnaghi A. (a cura di), *Il territorio bene comune*, Firenze, 151-157.
- Volpe G. (a cura di) 2014, *Patrimoni culturali e paesaggi di Puglia e d'Italia tra conservazione e innovazione*, *Atti delle Giornate di Studio (Foggia, 30 settembre e 22 novembre 2013)*, Bari.
- Volpe G. 2016, *Un Patrimonio italiano. Beni culturali, paesaggio e cittadini*, Novara.
- Volpe G. 2020, *Archeologia pubblica. Metodi, tecniche, esperienze*, Roma.
- Von Falkenhausen V. 1968, *Taranto in epoca bizantina, Studi Medievali IX*, 133-166.
- Von Falkenhausen V. 1993, *Taranto*, in G. Musca (a cura di), *Itinerari e centri urbano nel Mezzogiorno normanno-svevo*, *Atti delle decime giornate normanno-sveve (Bari, 21-24 ottobre 1991)*, Bari, 451-475.
- Von Riedesel J.R. 1821, *Viaggio in Sicilia*, Palermo.
- Zanini E. 1998, *Le Italie bizantine. Territorio, insediamenti ed economia nella provincia bizantina d'Italia (VI-VIII secolo)*, Bari.



Seguici sul tuo  
smartphone



## NOVITÀ EDIPUGLIA

SCONTO ABBONATI: 20% SU TUTTO IL CATALOGO



### ■ PRODUZIONI ANTICHE SULLA COSTA SUD ORIENTALE DELLA SICILIA Saggi di topografia antica litoranea

a cura di Enrico Felici, Graziella Buscemi Felici, Luca Lanteri  
f.to 21x30 - pp. 244 - ill. col. e b/n - Bari 2020, € 50,00

Il volume percorre produzioni materiali antiche distribuite lungo la fascia costiera della Sicilia sud orientale e ricostruisce l'assetto antico di ampi segmenti extraurbani della costa di Siracusa, sulla quale si sono svolte l'estrazione di pietra da costruzione, la produzione di porpora, la coltivazione del sale, la pesca e la salagione del tonno, oltre alle attività di sussistenza basilari nelle aree umide, di cui si possono seguire le tracce non solo nelle fonti archeologiche e letterarie antiche, ma anche nella documentazione d'archivio e nella storiografia.

Andreasi Pierluigi - Cerro Maggiore (MI)  
Antonelli Benito - Taranto  
Astolfi Massimiliano - Torino  
Bottoni Ugo - Roma  
Caggiano Serafino - San Benedetto del  
Tronto (AP)  
Caròla Armando - Napoli

Centro Sub Corato - Corato (BA)  
Corbyons Francesco - Roma  
Cortesi Goffredo - Roma  
Gandelli Lorenzo - Caorso (PC)  
Giani Mario - Torino  
Laino Raffaele - Cetraro (CS)  
Lucano Massimo - Torino

Marzia Giovanni - Martina Franca (TA)  
Mazzoli Mario - Roma  
Migliorati Luisa - Roma  
Vacirca Ivana - Caltagirone (CT)

Grazie a tutti

mici delle epoche post-classiche, da quella Fatimida, a quelle delle Crociate, Mamelucche e Ottomane che includono anche le imitazioni europee della *Chinese-style porcelain* e i numerosi fornelli di pipa.

Importante è anche lo studio dei rinvenimenti monetali dal periodo romano fino a quello medievale con l'attestazione di *fiorini* d'oro conati nella città-repubblica di Firenze.

Tra le tracce di frequentazione del XV sec. sono annoverati i pali lignei delle installazioni del porto il cui studio permette di ridisegnare scenografie infrastrutturali non permanenti. La funzione di area di ancoraggio è fortemente sottolineata dal ritrovamento di oggetti che rimandano all'armamento delle imbarcazioni o agli elementi utili alle manovre delle stesse: ancora, tra cui i tipi in pietra ad uno e tre fori fino a quelle in ferro di età bizantina (*Y-shaped*) o alle *Grapnels*, i chiodi per il fasciame, le placche in piombo destinate all'opera viva della barca e i bozzelli. Le forme delle economie del mare legate alla pesca sono invece testimoniate dalla presenza di pesi da rete in piombo, litici, da ami e da un *stone salvage ring*.

Prima dei capitoli finali – dedicati all'analisi dei resti strutturali e alle installazioni portuali, ai relitti censiti con i diversi cari-

chi (tra cui colonne e resti architettonici) e alla ricostruzione delle varie fasi storiche di frequentazione del porto di Akko (interpretate anche in rapporto ai vari cambiamenti di livello del mare e dei sedimenti all'interno del bacino portuale) – ulteriori contributi sono finalizzati ad illustrare le altre numerose classi di reperti documentati a partire dagli oggetti di ornamento personale, a quelli in metallo compresi i lingotti in rame (*bun-shaped*), le lastre di marmo con decorazioni, le vasche litiche e le macine ricavate da un tipo di roccia nota come *kurkar*, alle armi e munizioni del XVII-XIX sec.; completano l'elenco i reperti faunistici e i frammenti di pani e vasi in vetro.

Giacomo Disantarosa  
Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Ehud Galili with contributions by Gerald Finkielsztejn, Zaraza Friedman, Liora Kolska Horwitz, Yaacov Kahanov, Robert Kool, Baruch Rosen, Jacob Sharvit, Na'ama Silberstein, Dov Zviely and a foreword by David Jacoby, *The Akko Marina Archaeological Project*, 352 pag., 24 tab., 324 fig. (134 in colour), 49 plates (b/w), BAR Int. Ser. 2862, BAR Publishing, Oxford 2017. [ISBN 978 1 4073 1502 7]

L'ARCHEOLOGO SUBACQUEO  
Semestrale di archeologia subacquea e navale

Spedizione in abbonamento postale 70%  
Autorizzazione del Tribunale di Bari  
n. 1197 del 9.11.1994

Direttore responsabile: Giuliano Volpe

Comitato Scientifico: Francesco Paolo Arata (*Sovrintendenza Capitolina ai Beni culturali, Roma*), Pascal Arnaud (*Université Lumière – Lyon 2*), Rita Auriemma (*Università del Salento*), Carlo Bertrame (*Università Ca' Foscari Venezia*), Ronald Bockius (*Römisch-Germanisches Zentralmuseum - Forschungsinstitut für Archäologie, Mainz*), Giulia Boetto (*Centre Camille Jullian - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture & Comm, CCJ*), Franca Cibecchini (*Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines - Marseille*), Giacomo Disantarosa (*Università di Bari Aldo Moro*), Enrico Felici (*Università di Catania*), Danilo Leone (*Università di Foggia*), Luc Long (*Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines, Marseille*), Thijs J. Maarleveld (*University of Southern Denmark, Odense*), Patrice Pomey (*Centre Camille Jullian - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture & Comm, CCJ*), Pier Giorgio Spanu (*Università di Sassari*), Maria Turchiano (*Università di Foggia*), Giuliano Volpe (*Università di Foggia*).

Comitato Redazionale:

- Enrico Felici  
[via Caduti del Lavoro 46, 95030 - Gravina di Catania (CT)]
- Giacomo Disantarosa  
[Edipuglia srl,  
via Dalmazia 22/B, 70127 - Bari S. Spirito]

<https://edipuglia.it/rivista/larcheologo-subacqueo>

Linee guida e norme redazionali per gli Autori:  
[http://edipuglia.it/wp-content/uploads/2017/06/Norme\\_AS.pdf](http://edipuglia.it/wp-content/uploads/2017/06/Norme_AS.pdf)

Laddove non diversamente specificato, fotografie, rilievi, disegni, tabelle e grafici sono dell'Autore/Autrice.

Indice completo di tutte le annate finora pubblicate: <https://edipuglia.it/wp-content/uploads/2014/10/Indice-Arch.-Sub.pdf>

Dei primi dieci anni della Rivista (dal 1995 al 2015) – nella sua veste originaria – è possibile scaricare gratuitamente i fascicoli in versione pdf dal sito: <http://edipuglia.it/rivista/larcheologo-subacqueo/>

La nuova serie de *L'archeologo subacqueo* sarà resa disponibile in Open Access con un embargo di anni 2 dalla data di pubblicazione della versione cartacea.



EDIPUGLIA

ISBN 978-88-7228-936-5  
ISSN 1123-6256  
DOI <http://dx.doi.org/10.4475/936>

© Edipuglia srl  
via Dalmazia 22/B - 70127 Bari Santo Spirito  
tel. 080-5333056, fax 080-5333057  
[info@edipuglia.it](mailto:info@edipuglia.it) - [archeosub@edipuglia.it](http://archeosub@edipuglia.it)  
[www.edipuglia.it](http://www.edipuglia.it)

## CAMPAGNA ABBONAMENTI

Rinnova o sottoscrivi un abbonamento alla rivista



*L'Archeologo subacqueo* ora ha 32 pagine interamente a colori

- Abbonamento annuale (per l'Italia): € 12,00; (per l'Estero): € 20,00
- Abbonamento sostenitore: a partire da € 27,00

- Abbonamento annuale + E. Felici, *Produzioni antiche sulla costa sud orientale della Sicilia*: € 44,00
- Abbonamento sostenitore + E. Felici, *Produzioni antiche sulla costa sud orientale della Sicilia*: € 59,00

Promo  
2020



Vi ricordiamo che per tutti gli abbonati alla rivista è riservato uno sconto del 20% sui volumi Edipuglia

L'abbonamento può essere effettuato in ogni momento, dando diritto ai due fascicoli dell'anno in corso, con versamento su c/c postale n. 18790709 intestato a Edipuglia s.r.l. o bonifico bancario (IBAN: IT 76 L 02008 04020 000400057455) o tramite Paypal. L'abbonamento, salvo revoca prima della data di scadenza (anche a mezzo email a [ordini@edipuglia.it](mailto:ordini@edipuglia.it)), si ritiene automaticamente rinnovato e dà diritto al I fascicolo dell'anno.