



Unità 5 – La pesca e l’acquacoltura nella storia

Le origini della pesca

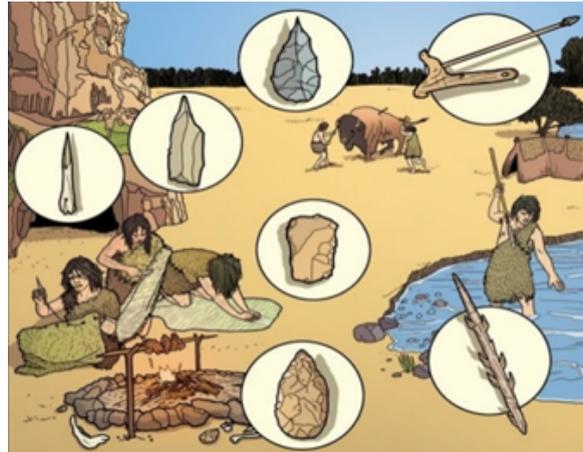
L’uomo ha sempre pescato e cacciato. Senza la pesca e la caccia l’uomo non avrebbe potuto sopravvivere nel corso dei secoli. La pesca ha accompagnato la storia dell’uomo come puro istinto di sopravvivenza e ha attraversato tutte le epoche diventando sempre più una tecnica evoluta.

Il ritrovamento di fiocine, reti e cumuli di lische di pesce nei pressi di villaggi preistorici conferma che il pesce rappresenta da sempre una parte essenziale dell’alimentazione umana. I primi luoghi della pesca furono sicuramente specchi d’acqua dolce, stagni e torrenti dove uomini inesperti potevano cimentarsi nella cattura dei pesci senza dover affrontare le acque profonde del mare aperto. Da secoli, però, il luogo di pesca per eccellenza è diventato il mare, perché fornisce il maggior quantitativo di pesce, sia in termini di quantità pescate che di varietà di specie pescate.

Oggi la pesca è un’industria su scala mondiale, spesso caratterizzata da strumenti di alta tecnologia, ma anche causa di problemi ambientali di difficile soluzione.

La pesca dalla preistoria ad oggi

La scoperta di antichissimi reperti archeologici ha permesso agli studiosi di far risalire la pesca già all’epoca Paleolitica. Molto probabilmente, nel **Paleolitico**, le donne perlustravano le spiagge alla ricerca di piccoli crostacei e molluschi, facili da prendere a mani nude, mentre gli uomini cacciavano i pesci con strumenti rudimentali, ancora oggi in uso: bastoni da cui pendevano fili da pesca (le attuali lenze con ami), le lance (oggi trasformate in arpioni). Altri strumenti di pesca erano i bastoni con punta d’osso o di pietra (in particolare, selce), che venivano usati per infilzare i pesci, l’arco e le frecce. In Australia, già 42.000 anni fa, gli abitanti dell’isola di Timor disponevano di competenze marittime molto sofisticate. In una grotta dell’isola sono stati rinvenuti reperti di più di 38.000 lische di pesce provenienti da 2843 diversi pesci. Nello stesso sito è stato inoltre rinvenuto anche l’amo più antico finora scoperto, risalente a un periodo compreso fra 23.000 e 16.000 anni fa.



Nel **Neolitico**, l'aumento della popolazione impose la ricerca di nuovi metodi per incrementare la quantità del pescato. Le prime reti, fatte di rametti, foglie e radici, venivano collocate nell'acqua in luoghi stretti e poco profondi per sbarrare la via di fuga ai pesci e poterli catturare più facilmente. Seguirono poi le reti da lancio (antenate delle attuali reti sciabiche) e i cesti (antenati delle attuali nasse), sempre fatti di erbe intrecciate. Nel frattempo, la lavorazione dei metalli permise di costruire ami più resistenti e frecce con la punta più affilata. Dai reperti trovati in Palestina e in Egitto, risalenti a circa 9000 anni fa, si hanno le prime testimonianze della presenza in queste aree di pescatori di professione.

Numerosi reperti storici danno testimonianza della diffusione della pesca tra le **civiltà antiche**. Per le civiltà sorte intorno a grandi fiumi, come in Mesopotamia e nella Valle del Nilo, il pesce costituiva una delle principali fonti di alimentazione. Una delle scene più antiche in cui viene rappresentata la pesca è custodita nel British Museum di Londra e raffigura un pescatore egiziano che pesca utilizzando come esca una finta farfalla. La pesca in mare fu molto praticata sia in Grecia sia nell'**antica Roma**: il *garum*, una salsa a base di interiora di pesce macerate, era comune nella cucina romana dell'epoca. I romani erano grandi pescatori, e presumibilmente furono proprio i primi a concepire la pesca sportiva, ossia la pesca che era concepita come puro diletto, per rilassarsi e passare del tempo immersi nella natura. Pescatori sportivi molto appassionati erano, per esempio, gli imperatori Augusto e Traiano.

Le cronache di guerra romane raccontano che alcuni soldati, una volta conquistata la Britannia, erano soliti pescare nel fiume Tamigi facendo uso di esche finte, denominate *Plumme*. Questo particolare delle esche finte fa ben comprendere quale evoluzione tecnica avessero apportato i romani a questa disciplina.



Sebbene della pesca abbiano parlato ripetutamente personaggi del calibro di Apuleio, Plinio e Oppiano, i pescatori più conosciuti dell'antichità sono stati sicuramente San Pietro e il fratello Andrea, menzionati nella Sacra Bibbia come pescatori di professione.

Dopo un periodo di apparente stasi, dovuto al declino dell'Impero Romano e alla decadenza di molte città costiere, la pesca ebbe una nuova fioritura nell'Europa settentrionale – ricchissima di banchi di merluzzi e aringhe. In questa parte d'Europa si sviluppò nel Quattrocento una nuova tecnica di conservazione del pesce, l'**affumicatura**, che si aggiungeva alla salatura e all'essiccazione. La diffusione di nuove tecniche di conservazione permise la diffusione della pesca estensiva, cioè la crescita della pesca e del commercio di pesce su larga scala, anche in posti molto distanti dal luogo di cattura. Questo rivoluzionò il sistema di pesca, aumentò i guadagni e permise l'ammodernamento degli strumenti di pesca e delle imbarcazioni.

Oggi la figura del pescatore, così come le tecniche di pesca, sono in parte cambiate rispetto ai secoli passati. Eppure, ci sono ambiti del settore della pesca nei quali i pescatori preservano ancora le più antiche tradizioni, seguendo consuetudini e comportamenti implicitamente vocati al rispetto e al mantenimento di un rapporto sano ed equilibrato con il mare e le sue risorse.

Si tratta della **piccola pesca artigianale**: una flotta, la più numerosa del settore della pesca, che ogni giorno, con piccole imbarcazioni a conduzione familiare, prende il largo ogni sera per ritornare con il proprio carico di pesce. La piccola pesca artigianale eredita le più antiche tradizioni marinare, ma anche i più antichi

strumenti di pesca: gli ami (attrezzi uncinati legati generalmente ad una canna), gli arpioni (lance appuntite), le reti da posta (le classiche reti buttate in acqua in posizione fissa) e le nasse (cestelli calati in acqua) sono strumenti non molto diversi dagli antichissimi strumenti di pesca del paleolitico. Anzi, ne rappresentano di fatto una minima evoluzione.

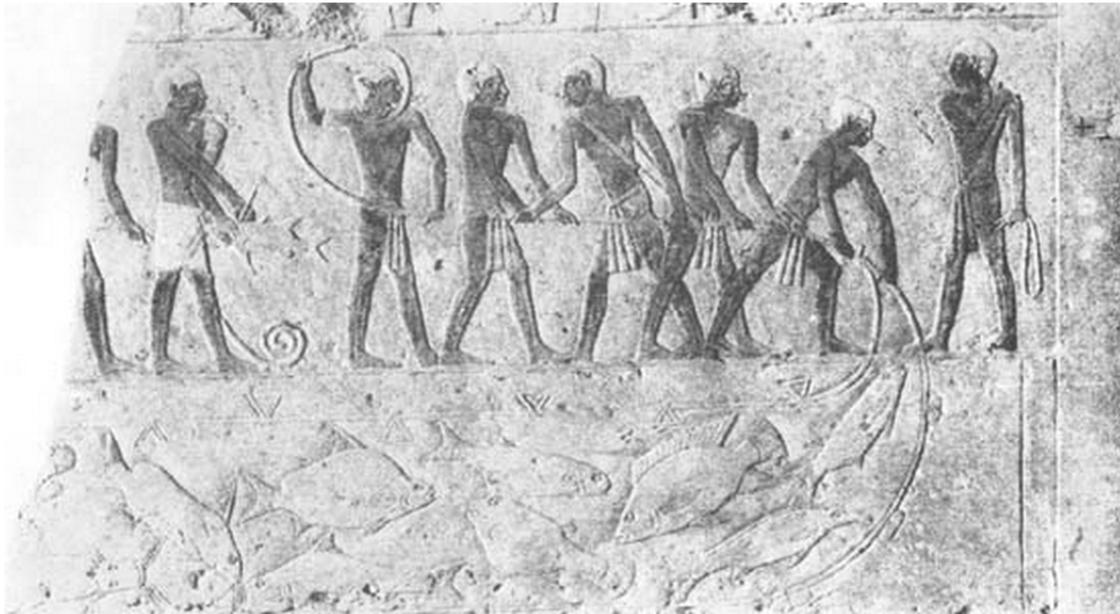
Le origini dell'acquacoltura

Il termine acquacoltura identifica l'insieme delle attività umane, distinte dalla pesca, finalizzate all'allevamento di pesci, molluschi, crostacei e alghe. È molto probabile che l'uomo abbia imparato a coltivare l'acqua ancor prima di cominciare a coltivare la terra. L'acquacoltura è infatti un'arte antichissima, con origini che risalgono ad oltre 5.000 anni or sono. Praticata diffusamente già da Egizi, Fenici, Etruschi e Romani, la prima testimonianza sull'acquacoltura risale ad un bassorilievo egizio del 2.500 a.c., che mostra un uomo intento nella raccolta di pesce.

Se in passato l'acquacoltura ha rappresentato una pratica alternativa alla pesca, l'acquacoltura moderna rappresenta oggi una vera e propria necessità produttiva, senza la quale non potremmo nutrire la popolazione mondiale.

L'acquacoltura dalla preistoria ad oggi

L'impiego di procedure e tecnologie per favorire lo sviluppo di popolazioni acquatiche (pesci, molluschi, crostacei) era già praticato dalle [antiche civiltà mediterranee](#) (Egitto, Grecia, Sicilia). In un bassorilievo della tomba egizia di Aktihetep, risalente al 2.500 a.C., è chiaramente riconoscibile un uomo che raccoglie tilapie (pesci d'acqua dolce) da uno stagno. Allo stesso periodo risalgono le origini dei primi allevamenti di carpe in Cina. Fang, fra i padri della piscicoltura cinese, costruì stagni per l'allevamento dei pesci già tra il 1135 ed il 1122 a.c.. E' sorprendente come questo pioniere raccolse note sul comportamento e sull'accrescimento dei pesci allevati. Sempre in Cina, Fan Li scrisse nel 475 a.C. il primo trattato conosciuto da Fenici, Etruschi e Romani sulle attività di allevamento lungo le coste, che trae certamente origine dalle antiche pratiche egizie.



In Italia, durante l'epoca romana, nelle lagune venivano prodotti molluschi, in particolare ostriche. Tra le specie principalmente allevate vi erano anche le spigole, le orate, le murene e le anguille. Quest'ultime venivano conservate vive in specifiche vasche a ricambio idrico, i cosiddetti "murenari". I mosaici di Piazza Armerina, in Sicilia, ricordano come i Romani (così come Fenici ed Etruschi) ingrassassero in vasca murene ed anguille. Le murene, in particolare erano molto apprezzate e la loro carne era considerata un'ambita prelibatezza. Molteplici le testimonianze che evidenziano come in Puglia le ville fossero comunemente dotate di piscine nelle quali erano allevati pesci. Le ricette per cucinare questi pesci erano popolari in libri di cucina come il "De Re Coquinaria" scritto nel primo secolo dopo Cristo, ma che raccoglie ricette divulgate da Apicio, grande personaggio di spicco dell'Età Augustea vissuto nel primo secolo a.C.



Con la fine dell'impero la pratica dell'acquacoltura in Italia visse una fase di decadenza e solamente nel XII secolo si cominciò di nuovo a prestare attenzione all'allevamento di pesce, principalmente di acqua dolce. Nel XV secolo si sviluppò l'acquacoltura estensiva nelle lagune dell'Adriatico, la cosiddetta "vallicoltura". In

Europa meridionale è della stessa epoca l'allevamento in lagune e stagni costieri salmastri o salati di pesci (spigole, orate e cefali) portati dalla corrente.

In Europa, la piscicoltura moderna ha inizio con un risultato tecnico-scientifico certamente rilevante: la prima fecondazione artificiale di uova di trota di ruscello eseguita da Stephen Ludwig Jacobi nel 1741. Un secolo dopo questa scoperta viene adottata in Europa e negli Stati Uniti per ripopolare i corsi d'acqua impoveriti dalla rivoluzione industriale e gli studi cominciano ad estendersi anche ad altre specie ittiche (salmerino, coregone, salmone atlantico, trota arcobaleno).

Nel 1800 per mantenere l'economia della pesca si inizia a ripopolare l'ambiente naturale con novellame di avannotteria (i piccoli delle specie, in particolare di salmone e sogliola) e per ordine dei Borbone al lago Fusaro ed a Taranto vengono deposte sul fondo del mare delle fascine che si ricoprono di piccole ostriche, trasferite poi per l'allevamento su cumuli pietrosi subacquei.

Tale tecnica, riscoperta nel 1842 dal prof. Coste del Collegio di Francia, diede l'avvio alla diffusione della trotilcoltura, che un secolo dopo esplose come la pratica di piscicoltura più diffusa nel mondo nord-occidentale.

Come è evidente da tutte queste testimonianze, l'acquacoltura è parte integrante della storia e dell'evoluzione dell'uomo. In Italia, in particolare, è parte integrante della nostra tradizione culinaria già dall'epoca dei romani e degli etruschi. Non è dunque un caso se oggi gli impianti allevamento italiani rappresentano un punto di riferimento assoluto per la qualità e la sicurezza delle loro produzioni.

ESERCIZIO 1

Rispondi alle domande scegliendo le risposte corrette tra quelle indicate nei corrispondenti riquadri.

- A. A quale epoca preistorica risalgono le prime testimonianze sulla pesca? _____
A) Neolitico; B) Mesolitico; C) Paleolitico
- B. In quale continente sono stati rinvenuti già 42.000 anni fa i primi reperti sulla pesca? _____
A) Africa; B) America del Nord; C) Europa; D) America del Sud; E) Australia; F) Asia
- C. Quale civiltà, tra quelle antiche, celebra la pesca come attività sportiva? _____
A) Greca; B) Cartaginese; C) Fenicia; D) Egiziana; E) Romana
- D. Quali imperatori romani erano appassionati pescatori sportivi? _____, _____
Augusto; Tiberio; Caligola; Claudio; Tito; Traiano; Adriano; Marco Aurelio; Caracalla
- E. Quale tipo di pesca utilizza ancora gli attrezzi di pesca di origine paleolitica? _____
A) Piccola pesca artigianale; B) Pesca Industriale
- F. A che anno risale il primo bassorilievo egizio dedicato alle attività di acquacoltura? _____
A) 5.000 a.c.; B) 2.500 a.c.; C) 3.000 a.c.; D) 1.500 a.c.; E) 700 a.c.; F) 400 d.c.
- G. Quali tra le seguenti specie venivano allevate nell'antica Roma? _____, _____
Tonno; vongola; murena; sogliola; pesce gatto cernia; palombo; anguilla; squalo