

PREFAZIONE

La lontananza di Torino dal mare non deve indurci a credere che nei secoli che precedono l'avvento dei moderni mezzi di trasporto, il pesce avesse un ruolo marginale nell'orizzonte gastronomico dei nostri antenati. Il motivo lo illustra Anna Maria Nada Patrone in un testo fondamentale: *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, pubblicato nel 1989 dal Centro Studi Piemontesi e oramai introvabile. Nel libro ben 22 pagine sono dedicate a questo argomento. Scrive l'illustre studiosa a pagina 317 del volume: "Il pesce aveva un ruolo importante sulle tavole medievali. I pesci costituivano uno dei cardini principali dell'alimentazione proteica durante i giorni di astinenza dalle carni, molto più numerosi nel Medio Evo che ai giorni nostri: erano infatti uno su tre, in quanto non si poteva mangiar carne nel periodo dell'avvento e della quaresima, nelle viglie delle principali feste liturgiche, tutti i venerdì e spesso anche il sabato, oltre al mercoledì nei due mesi dell'anno corrispondenti al raccolto del grano (giugno) e del vino (settembre) per motivi propiziatori legati forse ancora a vecchi culti agrari". Si trattava di regole rispettate nelle famiglie e ancor più nei conventi.

Le prescrizioni che disciplinavano le attività legate alla pesca e al relativo commercio trovano un posto di rilievo fin dal "Codice della catena", che potremmo definire, con un punta di enfasi, la "Bibbia di San Giacomo" della municipalità di Torino perché segna il momento in cui i suoi abitanti prendono coscienza di vivere in una città e non in un villaggio che residua da un accampamento romano. Il suo nome ufficiale è "Libro degli Statuti della città di Torino" ed è la prima raccolta in assoluto di questo genere per la città. Era esposto al pubblico su un leggio davanti alla sede del Municipio, incatenato per contrastare la tendenza dei cittadini a portarsi a casa i documenti pubblici. Il Codice è del 1360 e la sua efficacia nel regolare la vita cittadina è tale da spingere il duca Emanuele Filiberto a riproporlo quasi parola per parola più di due secoli dopo, nel 1578 nel libro degli "Ordini politici della città di Torino" che si apre con una giustificazione indirizzata "Ai lettori". Poiché "li disordini delle calamitose guerre passate hanno tolta in parte l'osservanza degli'antiqui e utilissimi suoi statuti e introdotta una troppo licenziosa forma di vivere (...) si conviene estirpar gli abusi, dar regola alli commerci, et introdur tal politica che raffreni l'ingordigia degli eccessivi e perniciosi guadagni".

Per dare un'idea dell'attenzione posta alla regolazione degli scambi, torniamo al Codice della Catena e trascriviamo un paragrafo che riguarda il mercato del pesce (tradotto dal latino originale): "Si ordina che tutti i pescatori e i rivenditori di pesci che abbiano preso o comprato pesci per venderli nel territorio di Torino siano tenuti a portarli in Torino sui tavoli e i banchi della piazza di San Gregorio e non in altro luogo. Chi agirà contro queste disposizioni paghi di banno cinque soldi ciascuno per ciascuna volta, della cui pena una terza parte vada a chi denuncia, e gli si creda sotto giuramento. È aggiunto che se si venderanno pesci di notte in altro luogo che nei banchi predetti si paghino di banno venti soldi e di giorno dieci soldi per ogni volta. E che i pescatori stessi siano tenuti a togliere tutti i pesci freschi dai sacchi, cesti e altri contenitori per metterli in detti banchi e a tenere vuoti i contenitori fino alla vendita dei pesci sotto la pena di cinque soldi ciascuno per ogni volta; tuttavia non si incorra nella pena se alcuni pesci siano riportati per mangiarli personalmente. I pescatori e i venditori di pesci siano tenuti a giurare di fare e osservare queste cose".

La piazza san Gregorio si trovava all'incrocio delle attuali vie Garibaldi e san Francesco d'Assisi.

I privati e i tavernieri potevano acquistare solo la quantità di pesce sufficiente per quel giorno e i pesci di grandi dimensioni dovevano essere venduti a pezzi. Era vietato inoltre portare pesci freschi fuori dalla città di Torino o dai suoi dintorni senza prima averli posti in vendita a Torino sopra i banchi della pescheria. Nessun pescatore di Torino o di altro luogo poteva comprare pesci da un altro pescatore straniero in Torino o nei suoi confini o venderli per conto di un altro pescatore forestiero.

Il pesce si consumava fresco se di acqua dolce pescato localmente e conservato (salato, secco, affumicato o in salamoia) se di mare. Inoltre i gamberi, le ostriche e le lumache si dovevano

vendere non a peso ma a numero. “Non si venderanno rane con la testa, né con le gambe, né le seppie con la testa”.

Un rigoroso controllo era esercitato anche sui pesci conservati. Non potevano essere venduti se prima i barili che li trasportavano non fossero stati aperti per verificarne la tenuta. Anche il solo olfatto era talvolta sufficiente per segnalare il degrado, soprattutto nel caso della conservazione in salamoia.

Ci dice ancora Anna Maria Nada Patrone che in quei secoli la pesca non è mai stata un passatempo per i ceti più alti, come la caccia. Tutti gli abitanti potevano pescare liberamente nei corsi d'acqua del comune di residenza. Solo a partire dal secolo XIV si inizia a regolamentare la pesca per garantire il ripopolamento e salvaguardare gli avannotti.

Fin dall'alto Medio Evo erano diffuse le *piscine*, cioè i vivai o vasche di ittiocoltura, dove si allevavano tinche, carpe, lucci, temoli. Ogni convento ne aveva una, per garantirsi il rifornimento per i giorni di magro.

Le tecniche per pescare non erano molto diverse dalle attuali. Gli arnesi erano la canna con amo e esca, il tremaglio, le nasse. Si praticava anche il *frugnuolo*, la pesca notturna con una lanterna a riverbero. Inoltre, a iniziare dal secolo XVI, si ricorre alla pastura per richiamare i pesci. Ancora da Anna Maria Nada Patrone: “Sulle mense signorili, anche in occasione di banchetti fastosi, erano portati piatti ricercati di pesce di acqua dolce e corrente, dalle carni saporite ed apprezzate, quali trote, lucci, storioni del Po, particolarmente gustosi. Già dalla seconda metà del secolo XIV esistevano presso la corte sabauda *piscatores comitales*, impegnati tutti i giorni unicamente a pescare per le necessità della corte. Il pesce più pregiato era lo storione: l'esemplare “*ponderis unius rubi vel circha*” pescato nel tratto del Po di giurisdizione torinese il 28 luglio 1497 da Giovanni Canalis e nipote e consegnato, secondo consuetudine, al vescovo, venne da questi inviato in omaggio al duca Filippo di Savoia”.

Da secoli per i piemontesi il pesce di mare per eccellenza è l'acciuga, arrivata nelle nostre terre perché serviva a contrabbandare il sale, la maggiore risorsa per estorcere il dazio. Era necessario riempire un barilotto di sale e coprirlo con un bello strato di acciughe. Le acciughe costavano poco e non interessavano i gabellieri. E poi si potevano vendere una volta scesi in pianura. Nico Orengo nel suo libro “Il salto dell'acciuga” ricorda che gli acciugai piemontesi venivano tutti dalla borgata di Moschières, in val Maira e ogni famiglia aveva l'esclusiva della vendita in un capoluogo della regione. Ad Asti operava la dinastia dei Delpui e fino a pochi anni or sono un suo membro girava ancora i mercati con il carretto sul quale aveva caricato i barilotti. Scrive Nico Orengo: “Nelle Langhe, nel Monferrato, nel Saluzzese o nel Vercellese, in Brianza, a Pavia come a Milano, le acciughe piacciono, è cibo povero, per povera gente. E' pesce che dà gusto e dura, non va mai a male”. Parole perfette per introdurre la citazione con la quale vogliamo chiudere questo breve e incompleto salto nel passato. Da “La malora” di Beppe Fenoglio, un romanzo pubblicato nel 1954, quando le Langhe erano ancora classificate Area Depressa affinché potessero usufruire dei vantaggi offerti dalla Cassa del Mezzogiorno. Chi parla in prima persona è Agostino: il padre, ridotto in miseria, prima di morire, l'ha venduto come servo al contadino Tobia: “Almeno dopo tutta quella fatica si fosse mangiato in proporzione, ma da Tobia si mangiava di regola come a casa mia nelle giornate più nere. A mezzogiorno come a cena passavano quasi sempre polenta, da insaporire strofinandola a turno contro un'acciuga che pendeva per un filo dalla travata; l'acciuga non aveva più nessuna figura d'acciuga e noi andavamo avanti a strofinare ancora qualche giorno, e chi strofinava più dell'onesto, fosse ben stata Ginotta che doveva sposarsi tra poco, Tobia lo picchiava attraverso la tavola, picchiava con una mano mentre con l'altra fermava l'acciuga che ballava al filo”.

Bruno Gambarotta