

## Le Officine del garum sulla costa mediterranea ed atlantica del Marocco

di Giuseppe Nocca

Profondo è il legame che lega il Marocco all'Italia già in epoca romana; l'attuale territorio dello stato arabo diviene colonia romana sono in epoca imperiale, intorno al 40 d.C. ad opera dell'imperatore Caligola. La denominazione di "Mauritania Tingitana" attribuita alla nuova provincia correlava allo stesso tempo il nome della preesistente popolazione dei Maurii e della capitale Tingi (oggi Tangeri). Irrilevante è tuttavia lo status di colonia romana, poiché già da oltre un secolo i rapporti commerciali tra il Marocco e l'Italia erano consolidati dall'afflusso di quantità "industriali" di *garum* provenienti quasi esclusivamente dalle officine poste sulla costa atlantica. I romani avevano importato dall'oriente il gusto per la salsa di pesce; il termine *garum* viene tout court importato dal greco *garon* (γάρον), ma probabilmente il gusto per il pesce fermentato proviene da molto lontano, se ancora oggi nel Vietnam si produce il *nuoc-nam* con modalità pressoché analoghe al *garum* romano.

Malgrado la diffusione del *garum* nella cucina romana, non si hanno molte informazioni sulla sua esatta composizione. Lo stesso Apicio ignora la descrizione della ricetta limitandosi solamente a suggerirne la correzione.<sup>1</sup> Maggiori dettagli sono invece riportati da Gargilio Marziale, Plinio il Vecchio e da un testo greco più tardivo dei *Geoponica*. Molto significativa è proprio la descrizione di Gargilio Marziale, un autore di cui si posseggono poche notizie, ma che sembra essere deceduto ad Auzia<sup>2</sup> a non molta distanza da quel Marocco che diverrà uno dei primi produttori di *garum*. I grandi esportatori di *garum* verso Roma erano le officine situate nell'attuale Portogallo, Andalusia in Spagna e soprattutto in Marocco, ma non mancavano stabilimenti anche in Francia. L'origine così lontana di questo prodotto e soprattutto posta ad occidente, in direzione opposta rispetto all'origine del gusto romano, è da ricercare proprio nella ricetta contenuta nei *Geoponica*<sup>3</sup> [...] "*si pongono le interiora dei pesci in un recipiente e si salano; anche piccoli pesci, soprattutto latterini o trigliette o menole o «bocche di lupo», o ciò che sembri piccolo; si sala tutto allo stesso modo e si fanno macerare al sole, girandoli spesso. Quando risultano macerati per effetto del caldo, si estrae da essi il garum in tal modo. Si inserisce nel recipiente, colmo dei suddetti pesci, un cesto fittamente intrecciato attraverso il quale si filtra la salsa. In tal modo si estrae la parte liquida (liquamen) filtrata per il cesto. Il residuo rimante è l'allec.... il miglior garum, quello chiamato «salsa di sangue» si prepara così: si prendono le interiora del tonno, con le branchie, il liquido e il sangue e si cosparge di sale quanto basta; dopo averlo lasciato nel vaso, generalmente per due mesi, fora il recipiente: così si estrae il garum chiamato «salsa di sangue»[...].*

---

<sup>1</sup> [...] "De liquamine emendando – liquamen si odorem malum fecerit, vas inane inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves picas, et emendasti; sed et mustum recens idem praestat", [...] "Se il garum ha preso cattivo odore, rovescia un recipiente che tu affumichi con i fumi di alloro e cipresso, versaci il garum già fatto ossigenare. Se fosse troppo salato, aggiungi un sestario di miele, mescola... e così sarà corretto. Ma anche il mosto fresco produce lo stesso effetto".

<sup>2</sup> Attuale città dell'Algeria, oggi identificata con il nome di Sour-el-Ghozlane, facente parte della Mauritania Cesariense, ben distinta dalla Mauritania Tingitana che corrispondeva pressappoco all'attuale Marocco. In questa città Gargilio Marziale sembra essere morto nel 260 d.C.

<sup>3</sup> Geop. Libro XX, 46,6

La traduzione ufficiale trasferisce in tal modo il termine greco *aimation*<sup>4</sup> che ha una radice *aima*, cioè sangue poiché le interiora del tonno, come del resto le sue carni, sono ricche di sangue e conferiscono un colore vivo al prodotto finale. La maggiore disponibilità di tonni era in epoca romana nello stretto di Gibilterra, poiché questa specie ittica compie tutt'oggi migrazioni annuali dall'oceano Atlantico verso il mar Mediterraneo seguendo le rotte del pesce azzurro più minuto, quali sgombri e alici di cui si nutre. La presenza degli sgombri lungo le coste spagnole è altresì documentata da Plinio, poiché l'autore riferisce di un *garum* prodotto proprio a partire dagli sgombri presenti lungo le coste andaluse e marocchine<sup>5</sup> e provenienti dall'Oceano. La migrazione dei tonni avviene solitamente sotto costa e questo dettaglio era noto ai pescatori marocchini, i quali già all'epoca erano in grado di collocare delle tonnare stagionali in concomitanza dell'arrivo del pesce. Questo evento è perfettamente descritto da un testo redatto da Oppiano e risalente al II secolo d.C.<sup>6</sup>, ove viene confermata la provenienza dei tonni dall'oceano<sup>7</sup> e che entrano nel mar Mediterraneo per riprodursi con una istintuale frenesia, che sembra essere tangibile nel testo greco. Particolare interessante è la descrizione della maestria posseduta dai pescatori spagnoli, descritti dall'autore come uomini audaci in grado di catturare questi grandi predatori.<sup>8</sup> Le coste atlantiche e mediterranea della penisola iberica e della costa marocchina diventano dunque il luogo ideale ove coesistevano i tre ingredienti principali per produrre il *garum* più buono dell'impero: i tonni, il sale ed il sole. Le materie prime non mancavano e sorgono numerosi insediamenti produttivi, che nei primi anni 60 sono a lungo studiati da due archeologi: Ponsich e Tarradell. Due sono i siti di maggior interesse in Marocco, a pochi metri dall'oceano e che producono *garum*: Lixus e Cotta. Gli scavi condotti portano alla luce officine di lavorazione caratterizzate dalla presenza di numerose vasche (cetariae) di piccole dimensioni disposte in semicerchio, circondate da numerosi locali, con un modulo costruttivo che sembra ripetersi in modo omogeneo e regolare. Ogni vasca presenta una profondità di circa 2 metri, alcune sono quadrate con un lato di 3,5 m. Il fondo della vasca presenta solitamente un pozzetto circolare, per favorire il lavoro di pulizia tra un carico e l'altro di pesce; le pareti erano rivestite in cocchiopesto per assicurarne la tenuta. Le vasche erano inoltre coperte da un tetto, che migliorava le condizioni di ventilazione necessarie per accelerare il processo di maturazione della salsa. Accanto alle vasche sono state rinvenute delle strutture per riscaldare la salsa al fine di favorirne una più rapida concentrazione. La capacità complessiva dell'impianto di Cotta è stata calcolata pari a 258 m<sup>3</sup>. È singolare all'interno del complesso la presenza di una torre di avvistamento dei tonni.

La dislocazione delle vasche e dei magazzini lascia presumere il continuo arrivo, durante la stagione di pesca, di pesce fresco proveniente dalle reti antistanti l'impianto di trasformazione. Contestualmente nella stessa stagione era disponibile il sale provenienti dalle vicine saline. Il pesce era sezionato, eviscerato, probabilmente tagliato in pezzi e lasciato macerare nelle vasche, con l'aggiunta di sale, nel mentre che i

---

<sup>4</sup> “αίμάτιον”

<sup>5</sup> [...]» *nunc e scombro pisce laudatissimum in Carthaginis spartariae cetariis — sociorum id appellatur —, singulis milibus nummum permutantibus congios fere binos...scombro et Mauretania Baeticaeque etiam Carteia ex oceano intrantes capiunt, ad nihil aliud utiles»*[...], [...]»*oggi quello più gustoso si fa dal pesce sgombro, nei vivai di Cartagine Spartaria – si chiama garum dei soci -; con mille sesterzi se ne ottengono quasi due congi....Gli sgombri vengono catturati in Mauritania e a Carteia nella Betica, quando vi entrano provenendo dall'Oceano, né servono ad altro»*[...].

<sup>6</sup> [...]”τὰ δ' αὐτίκα δίκτυα πάντα ὥστε πόλις προβέβηκεν ἐν οἴδμασιν: ἐν δὲ πυλωροὶ δικτύῳ, ἐν δὲ πύλαι, μύχατοὶ τ' ἀλῶνες ἔασιν”[...], [...]” All'istante le reti avanzano, come una città, nel mare gonfio; nella rete vi sono guardiani, delle porte, e dei condotti interni”[...]. (Halieutica,Libro III,640-643.)

<sup>7</sup> [...]”θύνων δ' αὖ γενεὴ μὲν ἀπ' εὐρυπόροιο τέτυκται Ὠκεανοῦ: στείχουσι δ' ἐς ἡμετέρας ἀλὸς ἔργα εἰαρινοῦ μετὰ λύσσαν ὄτ' οἰστρήσωσι γάμοιο. [...]” (Halieutica,Libro III,620-622.)

<sup>8</sup> [...]”τοὺς δ' ἦτοι πρῶτον μὲν Ἰβηρίδος ἐνδοθεν ἄλμης ἀνέρες ἀγρώσσοισι βίη κομόωντες”Ἰβηρες: (Halieutica,Libro III,398-400).

lavoranti rigiravano continuamente la massa, per favorire un omogeneo dissolvimento del tessuto muscolare.

Circa la collocazione di officine di salagione nel mondo antico, una prima informazione ci viene da Erodoto, il quale pur non descrivendo le modalità di funzionamento di uno stabilimento di salagione, ne riporta l'esistenza (Ταριχεῖαι) in Egitto<sup>9</sup> sulle rive del Nilo. Non sappiamo, tuttavia, se fossero vasche per la produzione di salse di pesce o di semplice pesce salato.

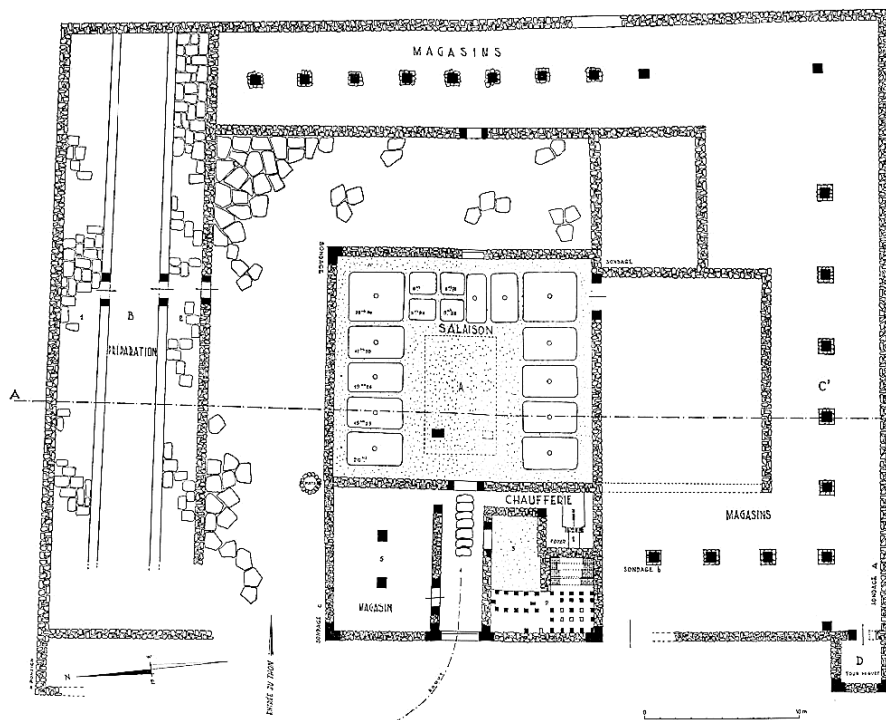


Figura 1- Planimetria dello stabilimento di produzione del garum di Cotta proposto da Ponsich e Tarradell 1965

Le salse pronte erano quindi riversate in anfore, probabilmente alcune di esse potevano anche subire un processo di maturazione più che di invecchiamento, come meglio vedremo, e trasportate in Italia. Molto singolari sono le iscrizioni anforarie (*tituli picti*) di alcune anfore ritrovate a Pompei e che costituiscono una preziosa fonte circa l'origine del loro contenuto:

<p>Fonte: CIL IV 5629</p>	<p>Fonte: CIL IV 5630</p>
<p>Iscrizioni anforarie ritrovate a Pompei nel 1896</p>	

<sup>9</sup> [...]“λέγοντες τὸ παρὰ θάλασσαν εἶναι αὐτῆς μέχρι Ταριχηίων τῶν Πηλουσιακῶν” ([...] (Er. Storie II,15,1)

Nell'immagine sono riportate solo due delle iscrizioni anforarie più tipiche e per le quali da pochi anni sono state proposte le relative codifiche:

Co(r) d (ula) Ti(ngitana) Ve (tus)	Co(r) d (ula) Li(xitana) Ve (tus) excel(lens)
Decodifica del CIL IV 5629	Decodifica del CIL 5630
Fonte: L. Cerri – Tituli picti di Lixus e Tingis in L’Africa romana – Atti convegno di Studio Rabat 2004 – Carocci Editore – Urbino 2006.	

Il termine “cordula”<sup>10</sup> indica un tonno giovane, “Tingitana” è inequivocabilmente la provenienza del prodotto dal Marocco, “vetus” definisce un prodotto probabilmente stagionato, quindi dal sapore più maturo. Non mancano tuttavia aggettivazioni tipo “eccellente”, ma anche “delle migliori” (*summarum*) tra i *tituli picti* di Pompei<sup>11</sup> e a Ercolano<sup>12</sup>. Su alcune anfore sono addirittura documentati tredici anni di invecchiamento con riferimenti specifici al sapore del contenuto:

CORD L ARG VE	Cord(ula) L(ixitana) Ve(tus)
PENUAR	Penuar(um)
SUMMAR	Summar(um)
AXIIIA	Annorum XIII
CC	CC
ASPASIA POLIDDORI	Aspasia Poli(d) dori
Iscrizione anforaria (CIL IV 9370) ritrovata a Pompei recante un’eccezionale invecchiamento di 13 anni proveniente dall’impianto di Lixus.	
Fonte: L. Cerri – Tituli picti di Lixus e Tingis in L’Africa romana – Atti convegno di Studio Rabat 2004 – Carocci Editore – Urbino 2006.	

Il Marocco si conferma, dunque, essere al centro di commerci molto floridi, le cui produzioni si rivelano essere sempre più uno status symbol della cultura alimentare romana, con un filo diretto con la città più significativa del mondo romano che era Pompei.

Sotto il profilo alimentare molti si sono chiesti in questi anni il reale valore alimentare di questo prodotto, se non addirittura il rischio concreto di intossicazione. Certamente il massiccio uso di sale e le temperature elevate del Marocco, associate all’uso del calore, che gli archeologi Ponsich e Taradell hanno documentato a Cotta, lascerebbe escludere la sopravvivenza di specie batteriche nocive per la salute umana. A ciò aggiungasi una lavorazione a “chilometro zero”, visto che gli impianti erano collocati quasi in riva al mare, il che escluderebbe ogni possibile fenomeno di marcescenza nella fase di trasporto verso l’interno. Il massiccio contenuto di sale non impediva tuttavia la genesi spontanea di un lento processo di idrolisi delle proteine tissutali, che terminava probabilmente con la formazione di un liquido riccamente denso di amminoacidi liberi tra cui domina in assoluto l’acido glutammico:

Contenuto in amminoacidi di alcune specie ittiche (mg/100 gr di parte edibile)	
Specie	Quantità (mg/100 gr)
Acciuga	2261
Sgombro	2749
Tonno	3397
Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti - CRAN	

<sup>10</sup> Il termine latino “codula” e “cordyla” è stato mutuato integralmente dal greco “κορδύλη” con lo stesso significato.

<sup>11</sup> Cfr. CIL IV 5631, 5632, 5633, 5636, 5637, 5648, 9369, 9370, 9373,

<sup>12</sup> cfr. CIL IV 10730,

L'acido glutammico presente nel pesce azzurro, domina per quantità su tutti gli altri amminoacidi e ciò assume un significato fondamentale sotto il profilo organolettico, poiché questo amminoacido è il principale responsabile del cosiddetto gusto *umami*, oggi ritenuto quinto sapore, identificato più comunemente come sapore di "brodo di carne". Se questo dato può essere sintomatico di un gusto non sempre condivisibile, resta tuttavia rilevante nella dieta romana l'assunzione d'importantissimi nutrienti contenuti nel pesce azzurro e che potenzialmente scarseggiavano nella dieta romana: lo iodio, la vitamina B12, il selenio e lo zinco. Questi micronutrienti erano disponibili sulle tavole opulente ricche di proteine di origine animale, ma scarseggiavano potenzialmente sulle tavole più povere, ove abbondava il farro e le verdure. L'apporto abituale di *liquamen* su tutte le pietanze, come consiglia Apicio, forse esagerando, poteva in tal senso arricchire una dieta quotidiana non tollerabile a lungo, soprattutto dalle popolazioni interne non consumatrici di prodotti ittici. Il frutto del lusso poteva dunque essere certamente considerato un "integratore alimentare" ante litteram.

#### BIBLIOGRAFIA

1. *Corpus Inscriptiornum Latinarum*, Aracne Editrice, tomo IV-2
2. L. Cerri, *Tituli picti di Lixus e Tingis in L'Africa romana*, Atti convegno di Studio Rabat 2004, Carocci Editore, Urbino, 2006.
3. B. Liou, *Inscriptions peintes sur amphores: Fos (suite), Marseille, Toulon, Port-la-Nautique, Arles, Saint-Blaise, Saint-Martin-de-Crau, Mâcon, Calvi*, *Archaeonautica*, 7, 1987.
4. Apicio, *L'arte culinaria*, tascabili Bompiani, Bergamo, 2004.
5. Cassiano Basso, *L'Agricoltura antica*, Rubettino Editore, Soveria Mannelli, 2010.
6. A. Trakadas, *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean*, Tonnes Bekker-Nielsen