

Siegfried de Rachewiltz

Sulle tracce dei carpioni

Specialità ittiche da nord e sud sulla tavola dei conti del Tirolo

Della pesca e del digiuno: oneri e piaceri

“[...] e pesci svariati, quale cotto nel pane, quale arrostito su brace, quale bollito, quale in guazzetto con spezie, e sempre salse ingegnose che il cavaliere gradì”.¹ Le pietanze servite nel periodo quaresimale al cavaliere della Tavola Rotonda Sir Gawain nel castello di Hautdesert consistevano in una notevole serie di “zuppe diverse,quisite, ben saporite” e in una lunga lista di prelibati piatti di pesce; il tutto accompagnato da vino a piacimento.

Se consideriamo che nel medioevo un terzo dell'anno era dedicato al digiuno ferreo, è facile comprendere quale importanza assumesse la pesca per la cucina di corte – a prescindere dal fatto che nella definizione della “tassonomia ittica” fossero accettate interpretazioni in parte assai personali che, in ultima analisi, consentivano di includere tra le vivande adatte al periodo quaresimale anche i castori e le testuggini palustri.

Come accadeva per tutti gli altri alimenti, anche i pesci erano ripartiti secondo criteri conformi alla posizione sociale occupata,

1 *Sir Gawain e il Cavaliere Verde*, a cura di Piero Boitani, Milano 1986, p. 75, vv. 890-894. Il più esaustivo elenco di portate di pesce medievali si trova nel romanzo cortese di Jean Maillart, *Le roman du comte d'Anjou* (1316 ca.), nell'episodio in cui la figlia braccata dal padre incestuoso trova rifugio presso una povera donna, che per sfamarla le porge un tozzo di pane rafferma. È allora che la giovane rievoca nostalgica le prelibatezze cui era avveza: “J'avais d'autre part des poissons en quantité, les meilleurs de tout le pays: des esturgeons, des saumons et de plies, des congres, des grondins et de grandes morues, des trigles, des rougets et de grandes barbues, des gras maquereaux et de gros merlans, des harengs frais et des éperlans, des lamprillons gras, des mulets et des soles, des brèmes, des bisques et des moules; j'avais toutes sortes de poissons d'étang et de rivière, apprêtés avec grand soin, chacun comme il fallait, selon sa nature, avec une sauce épicée, de grosses lamproies assaisonnées de même, des bars et des carpes, des gardons et des brèmes, préparés d'une autre manière; j'avais des pâtés de truites, des dards, des vandoises grillées, passées dans le verjus et de grosses anguilles cuites dans la pâte, ou parfois rôties à la broche, et des potages de gros brochets, accommodés à la manière des cuisiniers qui connaissent des recettes pour les préparer; j'avais de ces tanches qu'on appelle tanches retournés” (Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, édition de Francine Mora-Lebrun, Paris 1998, p. 60, vv. 1116-1144). Per quanto il notaio e poeta vissuto alla corte di Filippo IV il Bello abbia qui tirato tutti i possibili registri ittici, il suo elenco di pesci d'acqua salata (storione, salmone, cefalo, passera, grongo, gallinella, merluzzo, sgombro, merlano, aringa, spigola, triglia) e d'acqua dolce (carpa, leucisco rosso, abramide, anguilla, luccio, lampreda, tinca) è tutto sommato realistico. Ai pesci si aggiungono il pasticcio di trota, le zuppe di pesce, le vellutate di crostacei, i frutti di mari e, per ogni pesce, un'apposita salsa preparata con erbe aromatiche e spezie diverse. Vivendo in prossimità del mare, la giovinetta del romanzo mangiava sicuramente l'aringa e il merluzzo freschi, non sotto sale o essiccati.

Scena di pesca, minia-
tura del manoscritto
Taquinum Sanitatis.

Vienna, Österreichische
Nationalbibliothek,
Cod. Ser.n.2644, fol. 82r



tuttavia potevano variare da regione a regione in base alla disponibilità delle singole specie. In ogni caso i “pesci nobili” (“edl visch”) erano riservati ai membri dell’aristocrazia e dell’alto clero.²

Fino all’età moderna il Tirolo fu notoriamente ricco di corsi d’acqua puliti e pescosi: prima che i fondovalle e le paludi fossero bonificati e fiumi grandi e piccoli fossero regolati e alterati dall’intervento dell’uomo, regnava una varietà oggi quasi inimmaginabile di habitat per pesci, gamberi, tartarughe, rane, lumache e altri

² *Die Tirolischen Weisthümer*, a cura di Ignaz ZINGERLE e Josef EGGER, parte IV: *Burggrafenamt und Etschland, Erste Hälfte*, Wien 1888, p. 8: “Inoltre ogni pescatore è tenuto a versare regolarmente tutte le settimane il suo tributo con pesci vivi dalle carni bianche e pregiate e non con altri pesci non buoni” (“Es soll auch ain ieder vischer alzeit, mit edl und weisvischen, wo er die haben mag, und nit ander schlecht visch, alle wochen seine zins lebendig antwurtn”).

animali acquatici ora in larga parte estinti. A tale proposito va ricordato che a quei tempi la pesca rappresentava un settore economico importante, da cui, come avremo modo di rivedere in seguito, non era solo una piccola cerchia di potenti proprietari terrieri a trarre profitto.

Può dipendere senza dubbio dall'avvilente scomparsa della molteplicità di ecosistemi del passato e dalla conseguente, inesorabile riduzione della varietà di specie, ma resta pur tuttavia un motivo di rammarico il fatto che, dopo la pubblicazione nel lontano 1936 della fondamentale opera sulla storia dei corsi d'acqua del Tirolo di Otto Stolz, la letteratura scientifica in materia di storia della pesca in questa regione risulti assai esigua.³

D'altro canto è comprensibile che si sia molto più indagato e scritto sulla storia della caccia in Tirolo, piuttosto che su quella della pesca; da un lato a causa di una preponderanza di fonti letterarie e iconografiche al riguardo, dall'altro perché anche in questa regione la caccia ha sempre rivestito dal punto di vista storico-culturale e sociale un'importanza essenzialmente maggiore e occupato una posizione più elevata. Anche la cultura materiale della pesca è fondamentalmente più effimera in confronto a quella della caccia e poco si presta a scopi di rappresentanza. È vero che Oswald von Wolkenstein indossò talvolta pantaloni di pelle di pesce – nel suo inventario suc-

3 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols* (Schlern-Schriften, 32), Innsbruck 1936. Cfr. anche Camillo HELLER, *Die Fische Tirols und Vorarlbergs*, Innsbruck 1871; Hans MARGREITER, *Fischerei und Fische Tirols*, Innsbruck 1926; Karl WOLFGANG GRUBER, *Geschichtliches und Rechtliches über Brixner Fischwasser*, Brixen 1958; Max SCHROTT, *Die Fischereirechte des Stiftes Neustift*, Brixen 1958; Konrad Egg, *Jagd und Fischerei am Ausgang des Mittelalters*, in "Tiroler Heimatblätter", XXXV (1960), pp. 5-7; Herman DIEM, *Beiträge zur Fischerei Nordtirols* (Veröffentlichungen des Museums Ferdinandeum, 43), Innsbruck 1963, pp. 1-13; Franz NIEDERWOLFGANG GRUBER, *Kaiser Maximilian I. Jagd- und Fischereibücher. Jagd und Fischerei in den Alpenländern im 16. Jahrhundert*, München 1965; Franz UNTERKIRCHNER (a cura di), *Das Tiroler Fischereibuch Maximilians I.*, 2 voll., Graz 1967; Leopold SCHMIDT, *Volkskunst im Zeichen der Fische*, Geras-Wien 1976 (catalogo del Volkkundemuseum Wien). Christoph GASSER, "Imago venationis": *Caccia e pesca nel tardo medioevo tra ambizione e realtà*, in *Castel Roncolo: il maniero illustrato*, Bolzano 2000, pp. 51-98, 411-430. Dal 18 maggio al 27 ottobre 2013 il museo del castello di Bruck (Museum Schloss Bruck) ha ospitato la mostra *Fischgerichte – Fischgeschichte* sulla storia della pesca nel Tirolo orientale. Fra i pezzi di maggior prestigio esposti in mostra c'erano una piroga medievale (1050 ca.) recuperata dal fondo del Lago Superiore del Passo Stalle, la sacca per il trasporto di gamberi del XIV secolo rinvenuta nel castello di Lengberg e diverse valve di mollusco ritrovate nei riempimenti della volta a vele del castello di Bruck. Ostriche e altri frutti di mare sono cibi "esotici", difficilmente reperibili e giudicati quindi come particolarmente prelibati e rappresentativi. In occasione dei lavori di scavo nel cortile delle cucine di Castel Tirolo sono venuti alla luce anche gusci d'ostrica e valve di vongole. I libri di cucina cinquecenteschi dei vescovi di Trento riportano ricette per la preparazione delle "ostreghe", che venivano cotte nei loro gusci e poi degustate con burro fuso e succo di limone; non molto diversa era la preparazione delle "rangevole", ossia dei murici. Cfr. Aldo BERTOLUZZA, *De coquina* (sec. XVI-XVII). *Cucina di vescovi principi, cucina di popolo nel principato di Trento*, Trento 1988, pp. 301-303. Vorrei ringraziare Armin Torggler per le informazioni sui gusci d'ostrica rinvenuti a Castel Vecchio, Sabbiona e Castel Corno, come anche per gli utili rimandi a link sul commercio di frutti di mare in epoca romana. Resta da compiere un'attenta analisi e valutazione dei reperti medievali.

cessorio si citano “zwo vischein hosen”⁴ –, ma negli inventari medievali dei castelli tirolesi sono menzionati principalmente contenitori per il trasporto ittico come cassoni da pesca (“vischtruhen”), barili per il trasporto dei pesci (“vischpanntzen zum vischfieren”), barilotti (“vischlagel”), vasche (“vischputtrich”) e mastelli (“vischschaft”), di tanto in tanto una rete da pesca, per esempio un “vischperel”, una piccola rete a sacco fissata a un bastone, un “pfrillpeern”, una rete a maglie fitte per la pesca di piccole fregarole, o un “vischsegen”, una grande rete a strascico. A queste attrezzature si aggiungono diverse padelle (“vischpfannen”), pesciere (“fischkessel”) e piatti da portata (“fischplann”), in cui i pesci erano cucinati e serviti. È invece documentato in una sola occasione il termine “vischgern”, bava o filo da pesca realizzato con crini di cavallo o lino.⁵

Prima di dedicarci al tema della provenienza delle numerose specialità di pesce che già nel medioevo arricchivano le tavole della “Terra tra i monti” in qualunque stagione dell’anno, e prima di approfondire il ruolo svolto in tutto ciò dall’importazione di pesce conservato, desideriamo occuparci ancora brevemente di alcuni aspetti dell’iconografia della pesca in Tirolo.

I ‘pescatori di uomini’ e il pesce nella simbologia cristiana

A differenza dell’Antico Testamento, che vede un utilizzo costante di immagini dal mondo della caccia, al punto che persino Jahvé viene paragonato a un cacciatore di uccelli,⁶ nel Nuovo Testamento l’attività venatoria è pressoché bandita; al contrario la pesca, con cui i primi apostoli si procacciavano a stento da vivere, è sempre direttamente o indirettamente presente. La pesca miracolosa nel lago di Genèsaret e l’invito rivolto da Gesù ai tre pescatori Simone, Giovanni e Giacomo affinché diventino “pescatori di uomini”,⁷

4 Johanna GRITSCH, *Hauenstein*, in Oswald TRAPP (a cura di), *Tiroler Burgenbuch*, IV: *Eisacktal*, Bozen-Wien 1977, p. 222. 222. Sulla “pelle di pesce” cfr. W. FREUDENBERG, W. GRABMANN, W. LAUSAM, Th. KÖRNER, A. KÜNTZEL, J. TRUPKE, *Die Haut*, in *Handbuch der Gerbereichemie und Lederfabrikation*, vol. I, Wien 1944, pp. 97 sg.; *Steppenkrieger, Reiternomaden des 7.-14. Jh.s aus der Mongolei*, Catalogo della mostra tenuta nel LVR Landesmuseum Bonn nel 2012; Hans HERFELD (a cura di), *Bibliothek des Leders*, 10 voll., Frankfurt a. M. 1990.

5 Oswald ZINGERLE (a cura di), *Mittelalterliche Inventare aus Tirol und Vorarlberg, mit Sacherklärungen*, Innsbruck 1909, pp. 305 sg.

6 Osea 7, 12. Cfr. <www.bibelwissenschaft.de/stichwort/10321>.

7 Luca 5,1-11.



l'alimentazione dei cinquemila con due pesci⁸ così come numerosi altri episodi del Nuovo Testamento – non da ultimo la varietà di interpretazioni dell'acronimo *ICHTHYS* – hanno lasciato una eco molteplice nell'arte e nella storia del cristianesimo.

Il padre della Chiesa Tertulliano, nato a Cartagine (Tunisia) intorno al 160 d.C., definisce i cristiani battezzati "pisciculi":⁹ Nel chiostro del Duomo di Bressanone, invece, i pesci che guizzano nelle acque attraversate da san Cristoforo dinnanzi a una sirena che cerca di catturarli rappresentano le anime che si lasciano sedurre dai piaceri terreni.

A Verona incontriamo un santo nella cui vita la pesca riveste un ruolo di primaria importanza. Pare che prima di diventare l'ottavo vescovo della città veneta, intorno all'anno 362, san Zeno, originario della Mauretania (morto nel 380 circa), si guadagnasse da vivere pescando nell'Adige, per quanto la maggior parte delle sue prede fosse riservata a sfamare i poveri e gli infermi. A Verona, sullo splendido

Una sirena cattura dei "pisciculi", affresco, XV sec., Bressanone, Chiostro del Duomo.

Foto: Luca Zaniboni,
Fondazione Castelli di Bolzano

⁸ Marco 6, 30-44.

⁹ Tertulliano, *Il battesimo. De baptismo*, testo critico di CCL 1 J.G.Ph. BORLEFFS, introduzione, traduzione, note e appendice Attilio CARPIN, Bologna 2011, 1,3, p. 127.



San Zeno pesca nell'Adige, formella in bronzo del portale di S. Zeno a Verona (1100-1200).

Ufficio Beni Culturali Ecclesiastici,
Verona

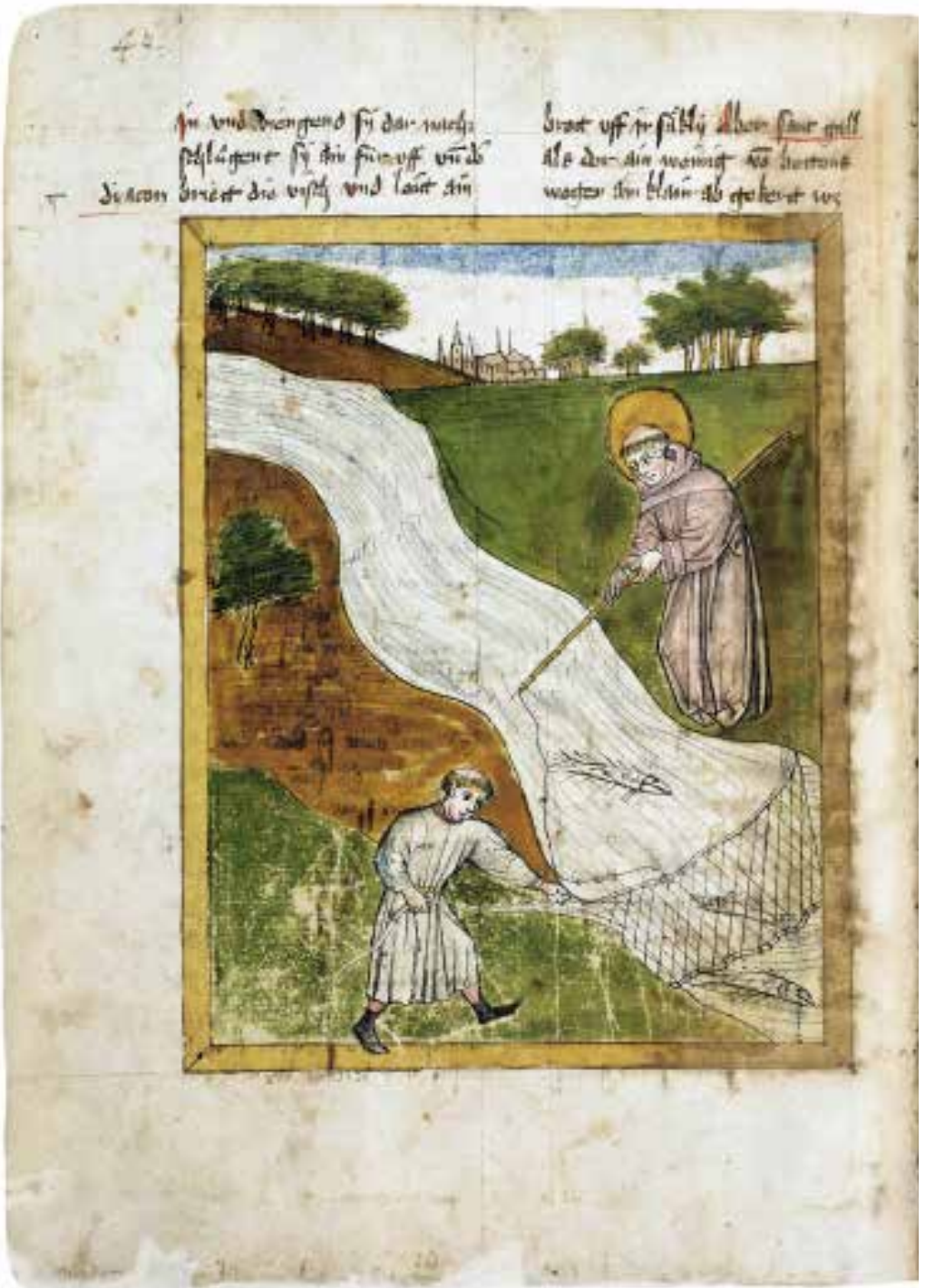
portale romanico della basilica a lui dedicata, Zeno viene raffigurato intento a pescare con la lenza nell'Adige, ed è lì che lo trovano i messi dell'imperatore Gallieno venuti a chiedergli di operare un esorcismo sulla figlia dell'imperatore, posseduta dal demonio.

San Corbiniano di Frisinga (morto nel 729 circa) fu uno dei primi a venerare il santo mauritano, tanto da far erigere una chiesa in suo onore a Mais/Maia (Castel San Zeno); sempre a Corbiniano si deve la diffusione del culto di san Zeno verso nord,

come testimoniano le chiese a lui dedicate a Naturns/Naturno, Burg Reifenstein bei Sterzing/Castel Tasso a Vipiteno (dove furono rinvenute alcune bare di origine baiuvara ricavate da tronchi d'albero), ad Ambras, Isen e Reichenhall in Baviera. Anche a Radolfzell am Bodensee, fondata come cella monastica nell'826 da Rotaldo, vescovo di Verona, sono custodite dall'830 reliquie di san Zeno. Rotaldo, formatosi nel monastero di Reichenau, divenne in seguito cappellano di corte del re Pipino e fu nominato vescovo di Verona nel 780.¹⁰ Nei pressi del lago di Costanza incontriamo anche un altro santo dedito alla pesca con la lenza, san Gallo. Pare che, prima di piegare alla propria volontà il famoso orso, il missionario irlandese avesse catturato e arrostito del pesce per ristorare i suoi compagni. Una miniatura di Conrad Sailer (?) risalente al 1455 circa mostra san Gallo impegnato a pescare nel torrente Steinach, un immissario del lago di Costanza, dove secondo la leggenda scacciò anche i demoni.

Senza dover forzatamente ricorrere alla simbologia biblica del pesce e alla figura di san Pietro, modello di tutti i pescatori, già solo esaminando questi pochi esempi salta subito agli occhi un elemento: la

¹⁰ Resta da appurare se la leggenda che vede nel pellegrino curvo sullo stemma di Vipiteno un pescatore dell'omonimo lago sia da ricondurre a una contaminazione con l'iconografia di san Zeno. Pare che il san Zeno di Castel Tasso guarisse soprattutto i bambini sordomuti, di qui il proverbio: "Der hl. Zen macht die Kinder reden und gehn", che spiega appunto come il santo facesse parlare e camminare i piccini. A riguardo cfr. Gustav GUGITZ, *Fest- und Brauchtskalendar für Österreich, Süddeutschland und die Schweiz*, Wien 1955, p. 35.



San Gallo pesca nel torrente Steinach, miniatura dalla vita di San Gallo, 1451-1460.

pesca, attività “pacifica” soprattutto se eseguita con la lenza, è di gran lunga più compatibile con la vita contemplativa monastica rispetto alla caccia a inseguimento di animali selvatici nel bosco, pratica violenta, il più delle volte accompagnata dal suono assordante del corno. Ed è qui che risiede anche una discriminante essenziale tra l’ascetismo dei monaci e l’edonismo profano dei nobili, tra pesce e carne.

Altri santi a loro volta devono l’attributo del pesce alla necessità di attenersi in modo esemplare all’imperativo del digiuno in quanto membri di una comunità monastica; da erede del culto precristiano delle fonti, sant’Ulrico, nato ad Augusta nell’890 e formatosi nell’abbazia di San Gallo, gode anche in Tirolo di una profonda venerazione, che si manifesta con numerosi pellegrinaggi e relative raffigurazioni con gli attributi del pesce e del libro.

Secondo la leggenda, infatti, un giovedì notte Ulrico offrì in buona fede una zampa d’oca a un messaggero, giunto a tarda ora, ma quando questi il giorno seguente lo accusò di mangiare carne di venerdì, l’oca si trasformò in pesce.

Se dunque da un lato monaci e missionari potevano trovare nella pesca e nell’identificazione coi pescatori solo aspetti positivi (basti pensare alla predica dei pesci di sant’Antonio da Padova, o al miracolo di san Bertoldo di Garsten ob der Enns, che convinse i pesci a saltar fuori volontariamente dall’acqua, o all’estremo saluto concesso alla monaca fiamminga Amalberga da un banco di pesci devoti), dall’altro la sorprendente scarsità di “motivi della pesca” nelle epopee cortesi e il loro relativo valore di rarità nell’arte profana del medioevo ci forniscono in un certo senso la controprova della tesi che esiste dalla prospettiva nobiliare un divario paradossale tra il “catturare i pesci” e il “cibarsi di pesci”.

L’esempio più noto tratto dall’epica arturiana, l’irredento re pescatore Amfortas nel *Parzival*, conferma sostanzialmente l’atteggiamento scettico dei nobili nei confronti della pesca in quanto pratica inadeguata al proprio rango: Amfortas, ferito alle gambe e perciò sterile, deve limitarsi a pescare da una barca perché gli manca la forza per dedicarsi alla virile, cavalleresca attività venatoria – una delle possibili interpretazioni della complessa allegoria nell’epopea del Graal di Chrétien de Troyes.

Nell’epica cortese possiamo considerare un’eccezione la figura del paggio Schionatulander, che nel *Titarel* di Wolfram von Eschenbach, coi piedi nudi immersi nell’acqua a causa della giornata torrida, pesca temoli e trote in un torrente e proprio in quest’oc-



casione cerca di catturare il braccio dal prezioso collare allegorico sfuggito all'amata Sigune.¹¹

Da questo punto di vista assume particolare importanza l'affresco della pesca nel Palazzo occidentale di Castel Roncolo (1395 circa), in cui sono raffigurati donne e uomini nobili che per passare il tempo pescano in un laghetto con la lenza e un retino ("vischperel").

Se questa scena è stata considerata spesso e giustamente una variazione sul tema della *pesca amorosa* con evidenti allusioni erotiche,¹² si è tuttavia tralasciato in un certo senso di sottolineare l'unicità di questa rappresentazione. Di norma, infatti, l'iconografia del-

La pesca amorosa,
affresco, Castel Roncolo,
Palazzo occidentale
(1395 circa).

Foto: Fondazione Castelli di Bolzano

11 Wolfram von Eschenbach, *Titirel*, a cura di Michael DALLAPIAZZA, trad. it. di Lucia Antonini, Parma 1994, p. 99, str. 154, 2.

12 A riguardo cfr. Ingrid HAUG, *Fischer, Fischfang*, in *Reallexikon zur Deutschen Kunstgeschichte*, vol. IX, 1988, coll. 187-278; RDK Labor, URL: <<http://www.rdklabor.de/w/?oldid=89390>>; René WETZEL, *Konvention und Konversation. Die Wandbilder von Runkelstein und ihre Betrachter*, in Eckart C. LUTZ (a cura di), *Literatur und Wandmalerei*, Tübingen 2005, p. 534; Christian N. OPITZ, *Imagines provocativas ad libidinem? Der nackte (Frauen-) Körper der profanen Wandmalerei des späten Mittelalters*, in Stefan BIESSENECKER (a cura di), *Und sie erkannten dass sie nackt waren. Nacktheit im Mittelalter*, Bamberg 2008, pp. 211-268; GASSER, "Imago venationis" cit. Cfr. Patrick SCHWAN, *Die Geschichte der Meeressfischerei – Ein Überblick*, in Peter C. MEYER-TASCH (a cura di), *Meer ohne Fische. Profit und Welternährung*, Frankfurt a.M. 2007, p. 48: "La pesca con la canna fu riscoperta dai membri della nobiltà e dell'alta borghesia che scorgevano in essa uno svago adeguato a un'élite che si era conquistata il diritto di godere del proprio tempo libero, un'immersione nella natura e un'occupazione che concilia la meditazione."

Herr Pfeffer, miniatura,
Codice di Manesse,
1300-1340 circa.

Heidelberg, Universitätsbibliothek,
Cod. Pal. germ. 848, fol. 302r



la pesca amorosa si limita a una coppia dedita a tale attività – come ci mostra chiaramente la *Große Heidelberger Liederhandschrift*, altrimenti nota come Codice di Manesse, in cui il Minnesänger errante Herr Pfeffer estrae con slancio dall'acqua una "launische Forelle" sotto lo sguardo affascinato della sua dama.

Eppure la pesca intesa come piacevole gioco di società è stata immortalata solo a Castel Roncolo. Evidentemente c'era bisogno di un nobile di città, discendente di una famiglia di mercanti, di sicuro non privo di spocchia ma capace di guardare al tanto declamato mondo cavalleresco con una certa dose di distacco e ironia, per riconoscere questa dimensione sociale dell'eroticismo e farla riprodurre, non importa se attraverso la dama col copricapo blu che cattura un magnifico esemplare, o le due belle fanciulle abbigliate alla moda – una intenta a circuire le prede con un retino, l'altra im-



Scene di pesca in barca con le reti nel laghetto del castello del Buonconsiglio, Torre Aquila, *Ciclo dei mesi*, luglio, 1400 circa.

Foto: Castello del Buonconsiglio



Due pescatori tirano la rete in barca, miniatura de *Il libro di Casa Cerruti*, XIV sec.

Roma, Biblioteca Casanatense, Ms. 4182



pegnata a spingerevele dentro –, o infine l'uomo che tiene in mano il pescetto scivoloso (motivo dell'esibizione del pesce).¹³

In netto contrasto con tale immagine è invece la raffigurazione molto realistica di una pesca negli affreschi di Torre Aquila a Trento, risalenti circa allo stesso decennio.

Qui non si tratta più di un mero divertimento di corte, ma di duro lavoro: a bordo di una barchetta striminzita sul lago, tre pescatori membri della servitù del vescovo si arrabbattono visibilmente con la rete, cercando di tirare a bordo pesce fresco per la tavola del principe.

Come ironico contrappunto finale dobbiamo citare in questa sede una scena che potrebbe essersi svolta due decenni dopo a Co-

¹³ Cfr. il motivo dell'uomo che mostra un pesce nel *Giardino delle delizie* (1503-04) di Hieronymus Bosch; cfr. anche Oliver DUNTZE e Ursula RAUTENBERG, *Der Neufund eines Inkunabel-Einblattdruckes mit einem Fischkalender und Fischgleichnis (Straßburg: Johann Grüninger, um 1493) in der Stadtbibliothek Trier. Bestimmung und Einordnung in die Überlieferung*, in Detlev HELLEFAIER (a cura di), *Der wissenschaftliche Bibliothekar* (Wolfenbütteler Schriften zur Geschichte des Buchwesens, 44), Wiesbaden 2009, pp. 489-503, consultabile anche online: <www.mgh-bibliothek.de/dokumente/a/a/155388.pdf>.

stanza, in occasione del Concilio (1413-1418), presso il mercato del pesce locale, e che Ulrich di Richental ha ritratto nella sua *Cronaca*: proprio quel nobile giullare e diplomatico che nei suoi canti non mancava mai di stigmatizzare il declino dei valori (e dei privilegi) cortesi, vale a dire Oswald von Wolkenstein, è qui immortalato come figura marginale intenta a contrattare il costo di mezzo pesce.¹⁴

Voleva forse essere un'allusione ironica al fatto che Oswald possedesse solo metà castello?

In questo contesto merita naturalmente di essere trattata con particolare attenzione la figura dell'imperatore Massimiliano I, appassionato cacciatore e pescatore, che nel 1504 fece redigere, e illustrare da Jörg Kölderer, una grande opera sulla pesca nelle contee di Tirolo e Gorizia, sulla base degli appunti del capo dei guardapesca Martin Fritz.

Nel *Weißkunig* si menziona tra l'altro "il grande piacere che la pesca procura al giovane e saggio re":¹⁵ Massimiliano si fa raffigurare anche come pescatore in mezzo ai suoi cortigiani.

Tuttavia le illustrazioni di Jörg Kölderer mostrano chiaramente che i membri della corte di Massimiliano e i suoi nobili ospiti potevano sì aver provato un "gran piacere" nel gustare i pesci e i gamberi appena pescati e nell'assistere a quell'alacre andirivieni, ma certo non si sognavano neppure di partecipare in prima persona al duro lavoro della pesca.



Il mercato del pesce a Costanza: Oswald von Wolkenstein (in basso a sx) compra del pesce, 1470 circa, disegno a penna a colori della *Chronik des Konstanzer Konzils* di Ulrich di Richental.

Praga, Biblioteca nazionale
VII. A.18, fol. 28v

14 Avendo navigato in tanti mari, Oswald von Wolkenstein vantava indubbiamente una certa esperienza in fatto di pesca, anche se il modo di dire che ricorre nel poema *Es ist ein altgesprochner rat* si riferisce a un altro genere di pesca: "in grossen wassern michel visch / facht man mit garnen strecken" (KI 19, vv. 193-194), ossia in alto mare si pesca con grandi reti, riferendosi ai cinque sacchi e mezzo pieni di elettro, una lega di oro e argento, di re Sigismondo che era riuscito a recuperare.

15 *Der Weiß Kunig. Eine Erzählung von den Thaten Kaiser Maximilian des Ersten*, Wien 1775, p. 91 ("wie der Junng Weiß kunig großen lust het mit der Vischerey"). Si pensi, ad esempio, alle parole di lode pronunciate sul lago di Resia: "[...] si trova sulla Muta di Malles, dove sono lucci buonissimi, detti lucci dorati e superiori a tutti gli altri". ("[...] auf Malsler-Hayd gelegen, die haben in jn solich guete hecht, und haisen goldhecht, übertreffen alle annder hechten").

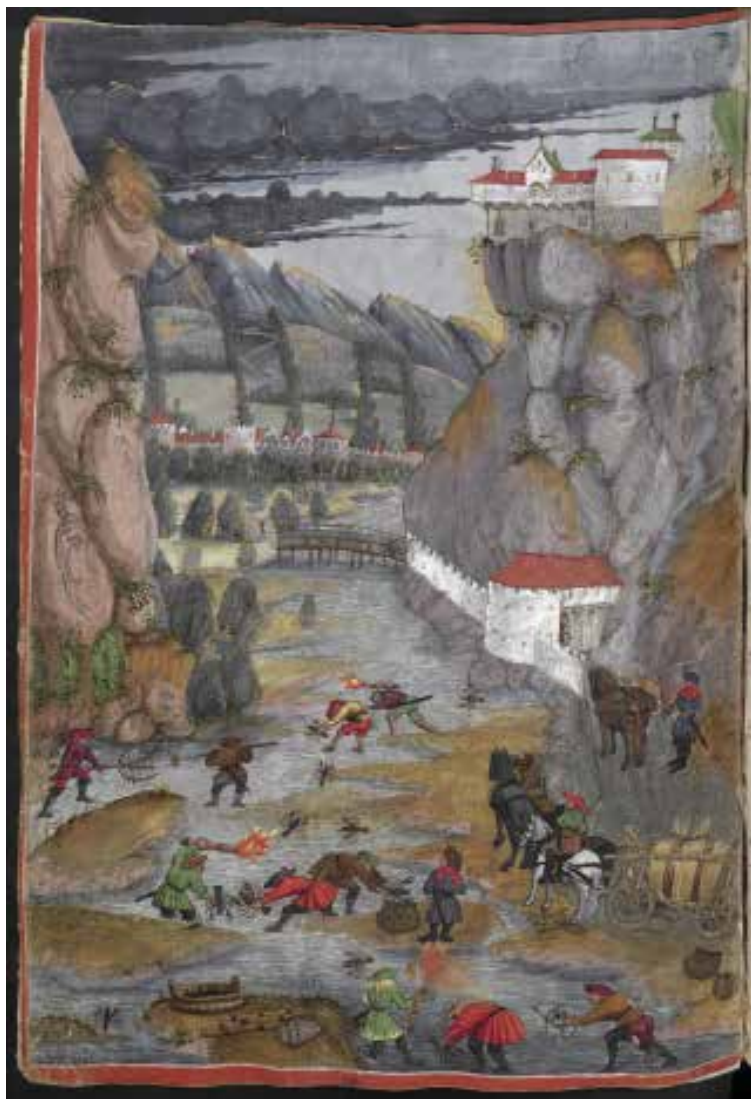


Hans Burkmaier, *Il giovane e saggio re a pesca*, xilografia, 1505.

Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. 3033 Han, fol. 39v

Anche Massimiliano e i suoi scrivani si sentivano obbligati a “nobilitare” il piacere provato nella pratica della pesca mettendo in risalto quelle zone in cui era possibile dedicarsi contemporaneamente sia alla pesca sia alla caccia. Come illustrano efficacemente le tavole a colori di Jörg Kölderer, non si aveva timore di dare la caccia ai cervi persino costringendoli nell’Achensee, per poi abatterli ivi con la balestra e in tal modo portare all’assurdo il concetto stesso di pesca.¹⁶

¹⁶ *Ibid.*: “Ho indicato per nome i succitati laghi, perché costellano i boschi e le aree montane in cui, a suo tempo, il giovane e saggio sovrano ha pescato e fatto cacciare cervi e camosci; il re ha osservato anche i pescatori che estraevano le reti piene di pesce dai laghi e visto i cervi di quel territorio di caccia lanciarsi nelle acque del lago...” (“Aber die obgemelten See hab Ich aus der Ursach mit namen angezaigt, das dieselben See, dermaßen gelegen sein in den gepirgen und waelden, das der Jung weiß kunig auf ainen Jeden derselben See, zu ainer Zeit, und auf ain stund, gefischt, und hirschen, und Gembsen, Jagen lassen, Nemlich das der kunig gesehen hat, das die vischer, mit den Netzen, die visch aus dem See gezogen, und das die hirschen, in dem gejaidt, in den See geloffen sein...”).



Jörg Kölderer, *Pesca notturna di gamberi nella Drava presso la Chiusa di Lienz nel Tirolo orientale*, 1504. A dx tinozza per il trasporto dei gamberi.

Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. 7962, fol. 47v

“Disposizioni e diritti su acqua e pesca [...]”¹⁷

Ma diamo ancora uno sguardo alle principali fonti sulla storia della pesca in Tirolo nel pieno e basso medioevo.

Prescindendo dal longobardo Editto di Rotari, in cui si legge della somministrazione di sanzioni sia per il furto di reti e nasse sia

¹⁷ *Die Tirolischen Weisthümer* cit. (“Ordnung und gerechtigkeit des wassers und vischens”).

per la pesca in acque straniere,¹⁸ così come dalle disposizioni emanate intorno all'812 da Carlo Magno nel *Capitulare de villis* riguardo alla realizzazione e manutenzione di nuovi vivai nelle sue terre,¹⁹ nonché dalle menzioni relative al diritto in materia di pesca nei documenti tirolesi del X e XI secolo,²⁰ le fonti più ricche e antiche a nostra disposizione sono i *Tiroler Raitbücher*, ovvero i registri contabili dei conti del Tirolo, introdotti ai tempi di Mainardo II. Essi ci forniscono non solo un'idea dell'industria della pesca di allora, ma anche e soprattutto informazioni sulle rarità ittiche che approdavano alla corte del principe territoriale da ogni dove.

A quei tempi, al servizio dei conti del Tirolo lavoravano numerosi pescatori giurati: il più delle volte ricevevano contributi sotto forma di cibo (lardo, cereali, olio, vino, formaggio, carne di pecora, pesce (!) sotto sale), così come accadeva ai pescatori di Amras,²¹ di Kemenaten vicino a Innsbruck,²² di Vinaders am Brenner,²³ di Neuhaus,²⁴ di Montiggl/Monticolo,²⁵ di Steinach vicino a Merano.²⁶ Venivano inoltre messe in conto le spese per le reti, le barche, il vestiario, le capanne dei pescatori e i rifornimenti dei vivai ("ad vivarium et pro piscibus ad idem").²⁷

Nel medioevo il castello residenziale ideale prevedeva nelle sue immediate vicinanze la presenza di uno o più vivai, in cui i pesci importati e consegnati ancora vivi si univano a quelli allevati in loco, e attendevano di essere preparati. Come illustra chiaramente

18 *Edictus Rothari*, in Georg Heinrich PERTZ (ed.), *Monumenta Germaniae Historica. Legum IV. Leges Langobardorum*, Hannover 1868, p. 70, § 299: "De Retis. Si quis de retes alienas aut nassas levaverit aut in piscaria aliena pisces tulerit, conponat solidos tres." *Editto di Rotari* (643 d.C.), § 299: Riguardo le reti. Se qualcuno ha sottratto dei pesci dalle reti o dalle nasse appartenenti ad altri o ha preso dei pesci in una pescaia appartenente ad altri, paghi tre solidi.

19 *Capitulare de villis*, in Alfred BORETIUS (ed.), *Monumenta Germaniae Historica. Capitularia regum Francorum I*, Hannover 1883, p. 85, § 21: Che ogni funzionario abbia dei vivai nelle nostre corti, dove ne esistevano anteriormente; che egli li aumenti, se possibile, e che ne siano creati di nuovo là dove non ce n'erano in precedenza e dove è possibile averne al presente ("Vivarios in curtes nostras unusquisque iudex ubi antea fuerunt habeat, et si augeri potest, augeat; et ubi antea non fuerunt et modo esse possunt, noviter fiant").

20 Cfr. Franz HUTER (ed.), *Tiroler Urkundenbuch I/1. Bis zum Jahre 1200*, Innsbruck 1937, pp. 96 e 98, nn. 24 e 31. Dai documenti riguardanti beni e proprietà del monastero benedettino di Sonnenburg/Castel Badia (1030-1039) emerge che le monache riscuoteva decime di pesca nella parte settentrionale del lago di Garda e avevano al loro servizio tre pescatori a Enn/Enna presso Neumarkt/Egna (*ibid.*, p. 33, n. 54).

21 Christoph HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher. Analyse und Edition*, I: IC 277, MC 8, Innsbruck 1993; II: IC 278, IC 279 und Belagerung von Weineck, Innsbruck 1998, pp. 162, n. A 97.

22 *Ibid.*, vol. II, p. 327, n. E 102.

23 *Ibid.*, vol. II, p. 323, n. E 98.

24 *Ibid.*, vol. II, p. 250, n. E 23.

25 *Ibid.*, vol. II, p. 292, n. E 64.

26 *Ibid.*, vol. II, p. 455, n. E 218.

27 *Ibid.*, vol. I, p. 162, n. A 97.

anche il libro sulla pesca di Massimiliano, era sempre motivo di prestigio poter definire i propri vivai i meglio forniti di tutti. Anche nei *Beschwerdeartikel* o rimostranze dei contadini tirolesi degli anni 1519-1525 si trovano ripetute lamentele relative ai soprusi dei proprietari terrieri a tale riguardo: gli abitanti di Fiè, per esempio, accusano il capitano del Tirolo Leonardo di Fiè il Vecchio di aver “fatto realizzare vivai sulle loro terre e di non averli ancora risarciti”.²⁸ Quali proporzioni assumesse ancora la ricerca di prestigio sociale attraverso i vivai nel XVI e XVII secolo appare evidente nella Descrizione storico-geografico-statistica della contea del Tirolo meridionale compilata da Marx Sittich von Wolkenstein intorno al 1600, in cui l'autore afferma non senza orgoglio che suo fratello Engelhard nel giudizio di Wolkenstein/Selva “aveva fatto realizzare 10 o 12 bei vivai, alcuni più grandi altri più piccoli, e li aveva fatti riempire con ogni sorta di pesce che era riuscito a trovare, salmerini, trote, temoli, salmerini alpini, carpe, cavedani, tinche, nasi, lamprede, fregarole, persici, barbatelli”.²⁹ Non c'è da stupirsi che la residenza estiva dell'appassionato piscicoltore fosse stata presto ribattezzata dal popolo il “Castel di pesce”, soprannome perdurato sino ai giorni nostri.

Una piccola “enciclopedia” della pesca in Tirolo nel XVI e XVII secolo può essere individuata nell'ordinamento legislativo (Ordnung) di Castel Tirolo del 1505: per ordine dell'imperatore Federico III e in presenza del burgravio del Tirolo Leonardo di Fiè come di altri otto funzionari, “tutti cittadini suscettibili di essere eletti nel consiglio di Merano”, si riunirono all'epoca a Castel Tirolo “guardaboschi, guardapascoli, cacciatori e pescatori giurati” e illustrarono le prassi relative ai “diritti e servizi [...] spettanti al castello principesco di Tirolo”, ai “servizi di trasporto e servizi per la corte” e ai “boschi, [alla] caccia e [alla] pesca.”³⁰

28 Hermann WOPFNER (a cura di), *Quellen zur Geschichte des Bauernkrieges in Deutschirol 1525*, parte I: *Quellen zur Vorgeschichte des Bauernkrieges: Beschwerdeartikel aus den Jahren 1519-1525*, Innsbruck 1984 (ristampa; ed. or. 1908), p. 152.

29 Marx Sittich von Wolkenstein, *Landesbeschreibung von Südtirol* (Schlern-Schriften, 34), Innsbruck 1936, p. 258. Rispetto ai pesci dalle carni pregiate (“edl fisch”), quali trota, salmerino, temolo e coregone, cavedani (“alten”), nasi (“nasen”), tinche (“schleichen”) e abramidi (“pragsen”), tutti pesci simili alla carpa, rientrano fra i pesci da preparare arrosto (“pratvisch”), al pari delle lamprede di fiume (“lampreten”) e delle anguille. Cfr. STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 345.

30 *Die Tirolischen Weisthümer* cit., pp. 1-3 (“alle burger des rats an Meran”; “vorstmaister, waidleut, jäger und geschworne vischer”; “die gerechtigkeit auch dienst, so zu dem fürstlichen schloss Tyrol [...] gehörig”; “robotfuer und hofdienst”; “paumbwald, gejaide und vischen”).

Quella parte del Weisthum o consuetudine relativa a “disposizioni e diritti su acqua e pesca e in materia di attrezzatura” fornisce un’immagine chiara dello stile di vita dei pescatori assoldati e della loro posizione sociale (perlopiù molto bassa), del patrimonio ittico e dei suoi habitat, delle tecniche di cattura e delle attrezzature e, soprattutto, della conseguente varietà di piatti a base di pesce; può occupare senz’altro un degno posto accanto al (più o meno contemporaneo) libro sulla pesca del (futuro) imperatore Massimiliano I, anche se gli mancano le straordinarie decorazioni artistiche di Jörg Kölderer.

Nell’impossibilità di approfondire in questa sede tutti gli aspetti finora menzionati, vogliamo concentrarci su due questioni cui si accenna nell’ordinamento legislativo di Castel Tirolo.

La prima riguarda il trasporto di pesci vivi; è facilmente comprensibile che si desse immenso valore alla freschezza del cibo da consumare, perché gli avvelenamenti da pesce dovevano essere eventi tutt’altro che rari.

Ciononostante, viste le condizioni delle strade nel medioevo, questo tipo di trasporto era sottoposto a limiti precisi. Ai vivai di Castel Tirolo, per esempio, potevano giungere pesci vivi solo se trasportati o caricati in un piccolo barile (“Fischlagl”) di legno;³¹ si trattava di un’impresa ardua, perciò coloro che consegnavano pesce vivo al castello ricevevano come ricompensa aggiuntiva “un bicchiere di vino e un pezzo di pane”.³² Coloro che si prendevano tale impegno, godevano di diritti di pesca speciali e venivano definiti “pescatori di pesce fresco”.³³ L’allora proprietario del maso Plunerhof di Algund/Lagundo era uno di questi e dovette versare “tutti gli anni a Castel Tirolo [...] venti libbre italiane di pesce vivo dalle carni pregiate, trote e temoli”.³⁴ Le trote e i temoli teneri e gustosi erano così annoverati tra i pesci “nobili”, un privilegio destinato al principe territoriale e ai suoi rappresentanti. Per il resto, tutti i pesci catturati nel Burgraviato (fra Tel e il ponte di Terlan/Terano) dovevano essere portati “vivi o morti, quando uno non era in grado

31 Il giovane Massimiliano I si vantò di aver inventato egli stesso, per il trasporto di pesci vivi, un nuovo tipo di recipiente per salmerini e trote. Cfr. *Der Weiß Kunig* cit., p. 91; cfr. anche DiEM, *Beiträge zur Fischerei* cit., pp. 114-120.

32 *Die Tirolischen Weisthümer* cit., p. 9. (“ain pecher wein und ain hofprot pesserung”).

33 *Ibid.*, p. 8 (“grien-vischer”).

34 *Ibid.*, p. 12 (“alle jar auf das schloss Tyrol [...] zwainzig pfund welsch gewicht edl lebendig visch, vörchen und aschn”).

di portarli vivi³⁵ nelle apposite vasche di Merano, dove dovevano essere ispezionati dal guardapesca “nominato dal capitano del Tirolo”,³⁶ il quale era altresì tenuto a riscuotere il tributo che gli spettava: “I pesci che avanzano ogni pescatore può venderli a terzi secondo il suo bisogno. Inoltre, i pescatori sono tenuti, per quanto possibile a causa del caldo, a portare tutti i pesci vivi alla vasca.”³⁷

Alla categoria dei pesci meno nobili appartenevano i pesciolini di banco come le fregarole o sanguinarole (“gfrillen”), i barbatelli (“grundl”) e gli scazzoni (“tolben”), la cui cattura era tuttavia severamente regolata, “affinché non si estinguano”.³⁸

A meno che non venissero preparati come ghiottonerie in castelli e monasteri, questi ultimi finivano nella padella di quei “tanti poveri pescatori e povere persone”,³⁹ che secondo le parole di Marx Sittich von Wolkenstein dovevano vivere di pesca perché erano nullatenenti e non avrebbero potuto produrre in proprio i viveri con cui sostentarsi.

“Pro piscibus conditis ad Tyrol missis”⁴⁰

Le tecniche di conservazione di questi alimenti di prima necessità, ma facilmente deperibili, risalgono agli albori della storia dell’umanità. Furono perfezionate nell’antichità e, con la fioritura delle città nel basso medioevo, assunsero un’importanza crescente.

Come accennato poco sopra, i nobili tirolesi cercavano di procurarsi pesce fresco principalmente dai dintorni e dai vivai appartenenti al proprio castello.

In tal modo, tuttavia, non era possibile soddisfare la necessità di alimenti rari ed esotici, perciò particolarmente pregiati: i pesci di mare, le ostriche, i mitili e gli altri molluschi, nonché i prelibati

35 *Ibid.*, p. 8 (“lebendig und tod, was ainer lebendig nit bringen möcht”).

36 *Ibid.* (“landhaubtman verordnete”).

37 *Ibid.*, pp. 8 sg. (“Die übrigen visch mag alsdann ain jeder vischer verer seiner notturft nach anderen verkaufen. Die vischer sollen auch alle visch, so vil in der hitz halben muglich ist, lebendig an den prunnen bringen.”). Già l’ordinanza comunale di Merano (Meraner Stadtordnung) del 1317 stabiliva che “i pesci freschi come temoli, trote, cavedani, barbi, scazzoni che vengono catturati nel Passirio o nell’Adige” (“gruene visch, es sein aschen, vorhen, alten, parbeln, tolben, die gevangen werden in der Pazzeran oder Ets”) potessero essere venduti solo presso un determinato banco del pesce. Cfr. STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 375.

38 *Die Tirolischen Weisthümer* cit., p. 11 (“damit [sie] nit ausgeödet werden”). La pesca per le donne gravide e in occasione di battesimi era associata – come anche l’uva – a un’antica consuetudine, consistente nella lecita “sottrazione di viveri”. Cfr. STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 354.

39 WOLKENSTEIN, *Landesbeschreibung* cit., p. 246 (“vil arme vischer und leyt”).

40 HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher* cit., vol. II, p. 238, n. E 15 (“Per il pesce conservato mandato in Tirolo”).

pesce d'acqua dolce che si trovavano solo in certe zone limitrofe, dovevano pertanto giungere nella regione solo in stato di conservazione – sotto sale, affumicati, essiccati, marinati, cotti o refrigerati in modo efficace. Anche quando non si era in grado di produrre personalmente il ghiaccio, organizzandosi in modo adeguato a seconda della stagione dell'anno, era possibile garantire persino a quei tempi un efficiente “trasporto refrigerato”, utilizzando ghiaccio e neve stoccati (come evidentemente già facevano i Romani).⁴¹

Alle specialità rare appartengono anche i “carpioni” del lago di Garda, ripetutamente citati nei Tiroler Raitbücher del tardo XIII secolo.

A prima vista si potrebbe supporre che si trattasse di carpe marine; persino gli autori dei più famosi libri di cucina hanno scambiato questa rara specie di trota (*Salmo carpio*), presente solo nel lago di Garda, con la diffusissima *Cyprinus carpio*, la nostra comune carpa, così importante anche nell'economia vivaistica.⁴²

È presumibile che la trota del lago di Garda avesse varcato i confini della contea principesca del Tirolo, acquisendo una particolare fama di pesce nobile e appetitoso, già molto tempo prima che Mainardo II (1258-1295) estendesse i confini della sua contea fino alle sponde settentrionali del lago stesso. Altrimenti sarebbe difficile spiegarsi la spesa e la fatica per trasportare grandi quantità di “carpioni” marinati a Castel Tirolo e persino “in Austriam”.⁴³

Sembra che finora agli ittiologi della regione del Garda sia passato inosservato che i Tiroler Raitbücher contengono, apparentemente, la più antica attestazione relativa a questa specie di pesce endemica del lago. Nel suo piccolo omaggio culinario e storico-culturale al

41 I numerosi gusci d'ostrica risalenti all'epoca romana, che sono stati rinvenuti in ogni parte dell'Europa, provano che tali tecniche esistevano. Gusci d'ostrica sono venuti alla luce in occasione di scavi anche nel cortile delle cucine di Castel Tirolo, sotto le quali c'era una “ghiacciaia”, e lo stesso vale per numerosi altri castelli medievali. Ringrazio per questa informazione Harry Stadler, responsabile degli scavi a Castel Tirolo. Cfr. anche BERTOLUZZA, *De coquina* cit.

42 Angelo PERETTI, *Il carpione: la storia, le tradizioni, le ricette*, Verona 1992, p. 20. Perfino Otto Stolz incorse nell'errore di prendere i carpioni per carpe: “È nei registri contabili trecenteschi che ci si imbatte per la prima volta in nomi latini di pesci del lago di Garda: *carpiones* per carpe, *anguillae* per anguille, *sardenica* per sardine”. Cfr. STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 375. Per contro, Johann Jakob STAFFLER (*Tirol und Vorarlberg, statistisch und topographisch*, parte I, Innsbruck 1839, p. 316) si premurò di sottolineare che i carpioni non erano carpe: “La trota salmonata (*Salmo trutta*), di sovrappina bontà e notevoli dimensioni, vive unicamente nel lago di Garda, il quale è altresì l'unico habitat e nutrimento del carpione (non della carpa) e delle sarde, due specie ittiche eccellenti.” Ringrazio Josef Riedmann per la segnalazione di questa fonte. Staffler chiama trota salmonata l'endemica trota di lago, una delle tre specie che insieme al carpione vivono oggi nelle acque del Garda. Ringrazio inoltre il dott. Fernando Lunelli della Fondazione Edmund Mach per le sue preziose indicazioni.

43 HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher* cit., vol. I, p. 202, n. B 19.

“carpione”, Angelo Peretti suppone difatti che la primissima menzione si trovi nella descrizione del banchetto delle nozze di Lionello di Anversa, duca di Clarence e figlio del re Edoardo III d’Inghilterra, con Violante, figlia di Galeazzo II Visconti, avvenute a Milano nel 1368, al quale si dice avesse preso parte in qualità di ospite anche Francesco Petrarca. Come quindicesima portata (su un totale di quaranta) pare avessero servito tra l’altro “carpioni cum uno zupono et uno capuzo di perle fodrato di Armellino”.⁴⁴ Le trote del lago di Garda erano dunque presentate in



una giacca foderata di ermellino e in un cappuccio di perle. Sembra che lo sposo inglese non avesse digerito granché bene il pasto, visto che si ammalò e morì poco dopo. Resta ancora da vedere se abbiano o meno contribuito i “carpioni” ornati di perle.

Nel registro delle entrate dell’Arcidiocesi di Trento del 1289 sono indicate come provenienti da Arco 10 “anguille” e 10 “trutte” (trote), da Riva “carpionum capita 210 de piscaria in Turbulo” nonché una “decima carpionum de retibus que sunt Ripe”,⁴⁵ ovvero trote del lago di Garda come tributi da versare all’ufficio del guardapesca di Torbole e, parimenti, una decima per la pesca con le reti a Riva.

In un rendiconto del 1291 scopriamo la presenza di spese per pesci di ogni genere, olio d’oliva e melagrane del lago di Garda, consegnate in massima parte a Castel Tirolo, ovvero “pro piscibus et oleo missis in Austriam et Tyrol”, e ancora “pro trutis coctis missis in Tyrol” e “pro carpyonibus lyssis [...] et malagranatis”, per “2 parellis de geladina missis in Tyrol in vigilia Symonis et Iude” e per altri pesci non specificati con esattezza offerti al principe territoriale a Castel San Zeno.⁴⁶ Da tale rendiconto, in cui sono indicati

Trota del lago di Garda, (*Salmo carpio*; cfr. LINNAEUS, 1758), in alto, e carpa (*Cyprinus carpio*), in basso.

Foto: Fondazione Edmund Mach

44 PERETTI, *Il carpione* cit., p. 21.

45 HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher* cit., vol. I, p. 184, n. B 1.

46 *Ibid.*, vol. I, pp. 202 sg., n. B 19.

anche lucci e alose finte (“pro lucii et sardaniis”),⁴⁷ apprendiamo inoltre alcune notizie sui metodi impiegati per la conservazione del pesce, che non veniva essiccato o affumicato, bensì “cotto” o arrostito. Ma ne riparleremo in seguito. Su come venisse realizzata la citata “gelatina di pesce” (“geladina”) e su che tipo di utilizzo trovasse di preciso nella cucina del principe territoriale possiamo solo fare congetture. In un ulteriore rendiconto viene sì indicata la retribuzione del cuoco Lanzo e di un certo Fridericus Baltasar – forse il suo aiutante – per la preparazione della “geladina piscium”,⁴⁸ ma non vengono svelati ulteriori dettagli. Nel medioevo la gelatina di pesce era impiegata sia per le preparazioni salate sia per i dolci, come il latte di mandorle gelatinizzato; tuttavia, poiché si era assolutamente in grado di produrre il gelatinizzante in loco ricavandolo dalle ossa di pesce e animali, in questo caso specifico doveva essersi trattato di un piatto particolarmente ghiotto, forse un aspic di pesce; di sicuro la “geladina piscium” non era usata come agente chiarificante per i vini torbidi o semplicemente come colla di pesce, per utilizzi simili la spesa era troppo elevata.

Nei registri contabili, ancor più frequentemente della “geladina”, ricorrono le “allegia”. Si tratta di acciughe marinate col sale – perciò di pesci di mare –, acquistate ancora oggi sotto il nome di “alici” marinate (perlopiù “alla povera”) o “acciughe”, oppure di nuovo di sardine d’acqua dolce marinate del lago di Garda? In ogni caso sono indicate sempre quantità enormi, al punto che viene da chiedersi chi potesse aver contato i 18.125 pesciolini consegnati al tesoriere di Castel Tirolo nel 1297.⁴⁹ È curioso che tali considerevoli quantità fossero riservate soprattutto al clavigero o canipario (“pro clavigero”), che presumibilmente aveva il compito di amministrarle per l’intero consumo domestico.⁵⁰

47 La “sardina” del Garda, chiamata anche “agone” o “sardena”, è una sardina d’acqua dolce, il cui nome scientifico è *Alosa fallax lacustris*.

48 HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher* cit., vol. I, p. 203, n. B 20.

49 *Ibid.*, vol. II, p. 208, n. D 158. Gli antichi romani chiamavano “(h)alec(em)” una salsa di pesce affine al “liquamen”. Cfr. Manlio CORTELAZZO e Paolo ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna 1999, vol. I, voce “alice”, p. 82. Tuttavia, il modo di dire medievale “alleg vina petens”, ossia l’aringa vuole il vino, fa pensare che lo stesso termine fosse usato per indicare differenti pesci salati, il cui consumo faceva venire sete. Cfr. Samuel SINGER (a cura di), *Thesaurus Proverborum Medi Aevi. Lexikon der Sprichwörter des romanisch-germanischen Mittelalters*, Berlin-New York 2002, vol. III, p. 265.

50 Nei registri contabili del principe territoriale i pesci compaiono anche come voce di spesa per sfamare gli scudieri (“ad expensas scutiferorum”; cfr. HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher* cit., vol. II, p. 404, n. E 180), e come doni per i servitori del notaio (“servis notarii”; *ibid.*, p. 430, n. E 204). Resta da capire se ciò indichi che erano considerati una pietanza meno raffinata oppure un ingrediente usato per la preparazione di altre pietanze.

Ma torniamo ai nostri “carpioni”: nel 1291 Gambonus, canipario di Riva, scrive nel suo rendiconto di aver fatto portare a Castel Tirolo da Pellegrino da Vezzano 108 “carpioni” e di averne consegnati lui stesso altri 72.⁵¹ Senza dubbio, come provano numerosi altri passaggi dei registri contabili, le trote del lago di Garda sotto conserva erano molto amate alla corte dei conti del Tirolo.

Quale tipo di conservazione fosse più idonea a questo tipo di pesce lo scopriamo dal famoso libro di cucina dell’umanista e gastrosofo Bartolomeo Sacchi, *De honesta voluptate et valetudine* (1474 circa). In questo testo Sacchi fa riferimento a un altro acclamato cuoco, il ticinese Maestro Martino, che, al servizio del patriarca di Aquileia e camerlengo del papa, fece guadagnare al proprio datore di lavoro il soprannome di “Lucullo del Vaticano”.

I “carpioni” del “celeberrimo lago del territorio veronese”, dice Sacchi, se freschi, possono essere cucinati a piacere. Ma se li si vuole conservare per periodi di tempo più lunghi, “non appena pescati si devono mettere sotto sale per due giorni, poi si friggono nell’olio finché sono ben cotti. In questo modo si possono conservare anche per un mese, sebbene siano meno gustosi e meno salutari”.⁵² E così devono essere stati gustati anche a Castel Tirolo.

Di storioni e aringhe

Nell’undicesima arcata del chiostro del Duomo di Bressanone è raffigurata la parabola del ricco Epulone e del povero Lazzaro.⁵³

Il ricco buongustaio, cui un servitore versa del vino in un bel bicchiere con gocce, è ritratto seduto a tavola, mentre con l’aiuto di un coltello “dispiega” un grosso pesce.

Il pesce così ostentato dovrebbe rappresentare con tutta evidenza la sontuosità del pasto. All’epoca dell’esecuzione dell’affresco, difatti, verso l’inizio del XV secolo, a Bressanone “le umili pietanze quaresimali” erano intese come un’allusione ironica all’ipocrita bigottaria dei ricchi mercanti: indipendentemente dal contenuto della parabola, la raffigurazione di un solo banchettante voleva suscitare, con ogni probabilità, la disapprovazione dell’osservatore

51 *Ibid.*, vol. I, p. 207, n. B 26.

52 PERETTI, *Il carpione* cit., p. 24.

53 Luca 16, 19.

per la tirchia avidità dell'“epulone”, visibilmente non disposto a condividere con altri il piacere del succulento pesce.

Ai tempi, probabilmente, quello nel piatto del taccagno era un “pesce nobile”, fresco di cattura nell'Isarco e appena consegnato.

Ma si sarebbe potuto trattare anche di una grassa aringa: gli Statuti di Bressanone del 1380 dedicano un paragrafo a sé stante al commercio di aringhe e storioni conservati. I mercanti che portavano le aringhe in città erano tenuti a consegnarne al giudice e al messo del giudizio rispettivamente dieci e due pezzi; per una soma di storione pagavano invece “10 scellini”, per una “balla di storione” una “lira veronese”.⁵⁴

Una volta presentata la merce al giudizio, i cittadini di Bressanone potevano acquistare tanti pesci “quanti ne occorreivano per il proprio consumo domestico”,⁵⁵ ma solo dopo tre giorni era possibile riempirsi la dispensa, vale a dire che ognuno poteva “comprare ciò che vole[va]”.⁵⁶

Il ricco Epulone mangia un pesce, affresco, XV sec., Bressanone, Chioostro del Duomo.

Foto: Luca Zaniboni, Fondazione Castelli di Bolzano



54 Josef MUTSCHLECHNER, *Alte Brixner Stadtrechte* (Schlern-Schriften, 26), Innsbruck 1935, p. 33 (“10 solidos”, “wagen pallen”, “pfunt perner”).

55 *Ibid.*, p. 32 (“als vil als ainer in seinem Haus bedarf”).

56 *Ibid.* (“chauffen was er will”).

“Pesci sotto sale ed essiccati”⁵⁷

Il commercio di pesce sotto sale ed essiccato risale presumibilmente all'epoca preistorica, da quando esso divenne anche nella “Terra tra i monti” un importante fattore economico, ma a causa dell'assenza di fonti scritte è difficile ricostruirne con precisione la storia: le disposizioni in materia contenute negli Statuti di Merano del 1317 e in quelli di Bressanone del 1380 mostrano che l'approvvigionamento ittico della popolazione cittadina doveva essere antico quanto i mercati e le città stesse ed era interdipendente con il loro sviluppo. Il fatto che a Merano (ma anche a Bolzano e altrove) la vendita di pesce fresco fosse consentita solo in una vasca del pesce o banco del pesce, mentre quella del pesce sotto sale e di quello essiccato potesse avvenire ovunque in città, fa supporre che si sia voluto favorire il consumo di quest'ultimo, perché evidentemente il pesce fresco non si trovava sempre.⁵⁸

Ma ogni specie di pesce sotto sale ed essiccata ha la sua storia. Con l'aumento della disponibilità di “oro bianco” estratto dalle miniere di salgemma, via via cresceva anche la possibilità di adottare questo metodo di conservazione: il primo pesce di mare a giungere sul mercato in grandi quantità fu l'aringa, specie ricca di grassi proveniente dal mare del Nord e dell'oceano Atlantico, che già a bordo dei pescherecci veniva messa in salamoia. E così, a poco a poco, le aringhe sotto sale invasero l'intera Europa e divennero quasi ovunque per antonomasia l'alimento quaresimale dei poveri e degli ordini mendicanti.

Tuttavia, il lungo e complesso percorso di trasporto deve aver fatto nettamente aumentare il costo di questi pesci alla nostra latitudine, inoltre le aringhe sotto sale restavano una merce deperibile: solo questo può spiegare le scrupolosissime norme che disponevano l'ispezione dei pesci da parte delle autorità e che, nel caso li avesse trovati “puzzolenti, marci e andati a male”, ne prevedeva l'incenerimento. L'Ordinamento territoriale del Tirolo del 1532, da cui è tratta la frase citata poc'anzi, non lascia alcun dubbio sul fatto che le aringhe costituissero la maggior parte dei pesci di mare messi in vendita: il relativo capitolo è intitolato “Aringhe e altri

57 Tiroler Landesordnung del 1532, VI, 20 (“Gesaltzen und aufgetrücknet Visch”).

58 Stolz, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 375: i mercanti forestieri possono vendere ovunque “pesci sotto sale ed essiccati” (“gesalzene durre oder gruene visch”).



Operaio che imbarila aringhe, xilografia, XVII sec.

Universitäts- und Landesbibliothek
Düsseldorf, Gart der gesuntheit,
Straßburg: Beck, 1529, p. 147

Ispezione delle aringhe,
disegno a penna e colori
del *Volkacher Salbuch*,
1500 ca.

Stadtarchiv Volkach, *Volkacher
Salbuch*, ff 454v, 455r



pesce sotto sale ed essiccati”. Al termine della disposizione venne aggiunto un secondo paragrafo di rafforzamento che sottolineava i timori del principe territoriale rispetto alle pratiche scorrette dei pescivendoli: “Poiché i mercanti sono soliti combinare imbrogli con i barili di aringhe, ordiniamo che vengano tenuti d’occhio e che ogni irregolarità riscontrata venga punita”.⁵⁹

Il primo Ordinamento territoriale in materia ittica, emanato dall’arciduca Ferdinando nel 1526, si occupa essenzialmente di aringhe sotto sale e della “confusione” nel commercio all’ingrosso di questi pesci: “Quanto al commercio delle aringhe, ora regna con tutta evidenza una gran confusione sia in merito ai recipienti sia alla quantità di pesci in essi contenuta, ragion per cui gli ispettori devono aver cura di verificare che ciascun recipiente contenga mille pesci grossi o milleduecento pesci piccoli, e venga messo in vendita in tal modo, e nel caso ne contenga di più o di meno, al venditore o al compratore venga corrisposta la differenza in denaro”.⁶⁰

In primo luogo si trattava pertanto di definire la quantità di aringhe che dovevano essere contenute in un barile: 1000 grandi o 1200 piccole. A Francoforte, una piazza di transito importante

59 Tiroler Landesordnung del 1532, Augsburg 1532, T 1356 (“Vnd nach dem die Kawflew / mit den Haering Thunnen viel geuauer prauchen / Ordnen wir / Daß allenthalben ain vleissig aufmercken gehabt / Vnd wo geuauer befunden / dasselb gestrafft werde”).

60 Tiroler Landesordnung del 1526, Augsburg 1526, T 1355 (“Dann von wegen der Haering / darinn groß vnordnung mit den Tunnen / vnd der Antzal darin(n) / gebraucht wirdet / Delßhalben soll(e)n die Beschawer ordnung halten / Das ain yede Tunnen grosser / Haering Tausent / vnnd der Clainen Zweiffhundert halten / vnd der kauff darauf gesetzt / Vnd in welcher Tunnen mer / oder weniger gefunden wirdet / Das soll dem verkauffer oder kauffer bevorstehen / oder abgehen.”).



Banco del pesce con
barili di pesce sotto sale,
miniatura de *Il libro di
Casa Cerruti*, XIV sec.

Vienna, Österreichische
Nationalbibliothek,
Cod. Ser.n.2644, fol. 82v

per le aringhe provenienti dal commercio anseatico, in conformità al dazio del 1329, le aringhe dovevano essere tassate a “barili” e le aringhe affumicate a “paglia”, ovvero 1000 pezzi conservati nella paglia.⁶¹

La prassi di “ispezione dell’aringa” in Tirolo si rifaceva naturalmente a disposizioni simili, emanate anche altrove nei paesi germanici al fine di proteggere il consumatore. E così il cosiddetto *Volkacher Salbuch*, redatto a Volkach sul Meno intorno al 1500, contiene un disegno a penna e colori che ritrae degli ispettori intenti a

61 Michael ROTHMANN, *Die Frankfurter Messen im Mittelalter*, Stuttgart 1998, p. 120.

controllare un barile di aringhe; accanto a loro si vede bruciare in mezzo al fuoco un barile dal contenuto inaccettabile.⁶²

Lo “Stoffis”

Il pesce, la cui scoperta e diffusione secondo Fernand Braudel causò a livello europeo una vera e propria “rivoluzione”⁶³ fu il merluzzo.

“Scoperto” nel 1431 dal veneziano Pietro Querini, che da Creta fece rotta verso le Fiandre con 800 botti di malvasia e dopo un naufragio finì alle isole Lofoten, il merluzzo seccato all’aria – lo stoccafisso – ebbe una fenomenale diffusione come alimento quaresimale a buon mercato e provvista ideale per i viaggi. Cent’anni dopo la sua “scoperta”, nel 1532, era già un elemento fisso nell’Ordinamento territoriale del Tirolo, il che significa che da queste parti doveva essere conosciuto già da diverso tempo.

In ambito culinario, lo stoccafisso si è insediato ovunque nel tardo medioevo si stessero sviluppando porti di una certa rilevanza, così come nel rispettivo entroterra, e in quelle aree si è trasformato nell’ingrediente essenziale di nuovi piatti che oggi sono un cardine, per esempio, della cucina ligure, livornese, calabrese o anconetana.

Nel vicino Veneto è divenuto famoso, se non proprio un culto, come “baccalà alla trevigiana”;⁶⁴ ma ha lasciato traccia anche negli antichi libri di cucina del Tirolo e del Trentino, per esempio nel libro di cucina dei vescovi già citato in precedenza, che ci spiega come preparare lo “Stoffis con le sardelle”. Due elementi richiamano subito la nostra attenzione: la singolare italianizzazione del termine tedesco “Stockfisch” – ci si sarebbe aspettati casomai la parola “stoccafisso” o “baccalà” – e lo stratagemma di rievocare nella

62 Karl-Sigismund KRÄMER, *Fränkisches Alltagsleben um 1500. Eid, Markt und Zoll im Volkacher Salbuch*, Würzburg 1985, pp. 100-101.

63 Fernand BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, trad. it., Torino 1977, p. 154.

64 Lo stoccafisso è erroneamente chiamato “baccalà”, termine che in realtà indica soltanto il merluzzo conservato sotto sale ma non quello essiccato (senza sale) qual è appunto lo stoccafisso. Tuttavia l’errore commesso evoca una seconda fase, di poco successiva, del commercio del merluzzo, quando dei pescatori baschi fecero incetta di questo pesce nei banchi di Terranova e dovettero metterlo sotto sale per conservarlo durante il viaggio di ritorno.

mescolanza con le sardine fresche l'originario sapore di mare del merluzzo.⁶⁵

Il cardinale Niccolò Cusano, vescovo di Bressanone (1450-58) che, nonostante la strenua opposizione delle monache di Sonnenburg/Castel Badia, introdusse precetti quaresimali particolarmente rigidi, deve aver contribuito non poco a influenzare il commercio ittico di quell'epoca: è impossibile immaginarsi lo "stoccafisso con patate" alla tirolese senza patate (che in Tirolo vennero gradualmente accettate come alimento degno dell'uomo solo dopo il 1780), eppure in un vecchio libro di cucina passiriano dei tempi di Andreas Hofers troviamo anche ricette in cui lo stoccafisso veniva cucinato solo con noce moscata e prezzemolo o nella zuppa di piselli.⁶⁶

Secondo l'Ordinamento territoriale del 1532 "carpe, aringhe, stoccafisso e platessa" sotto sale o essiccati dovevano essere venduti non "a peso", bensì "a pezzo e quantità".⁶⁷

È qui che incontriamo per la prima volta in ambito tirolese la denominazione "platessa", ma non è chiaro a quale pesce di mare si riferisse con esattezza: altrove questo termine è stato utilizzato in modo generico e nebuloso anche per definire pesci "stile platessa" o diverse specie di passere di mare: "Nei registri contabili dello Spedale di San Giorgio a Spira, alla fine del Cinquecento, il termine platessa era usato per indicare almeno quattro diverse 'varietà' di pesci".⁶⁸ Potrebbe essere accaduto qualcosa di simile anche qui, perché non si sapeva granché ai tempi della varietà dei pesci di mare in commercio. La *Historiae Animalium* di Conrad Gesner, pubblicata non prima del 1551 o 1558, non era destinata a gettare luce sull'arcano: il famoso bestiario indica tra gli abitanti del mare anche sirene e pesci monaci. Tuttavia Gesner elogia i pesci piatti,

65 BERTOLUZZA, *De coquina* cit., p. 297. La ricetta dev'essere piaciuta, la ritrovo, infatti, in un vecchio libro di cucina, risalente al 1858, della famiglia di mia moglie, in cui si spiega come preparare lo "stoccafisso con sarde e panna", "con sarde e patate" e, naturalmente, anche il "Kapuzinerstockfisch" ("stoccafisso del cappuccino"). Cfr. *Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen*, a cura di Katharina PRATO, Graz-Wien 1922 (ed. or. 1858), p. 372. Ringrazio Brigitte Vaschauner per la gentile comunicazione.

66 Cornelia e Franz HALLER (a cura di), *Und rührt ein pahr Vatter Unßer lang*, con un contributo di Gustav PFEIFER, Bozen 2014, p. 59 ("Stockfisch in Peterlein" e "Stockfisch in Arbeß Suppn").

67 Stranamente nel corpo del testo dell'Ordinamento territoriale del 1532 si menziona solo l'aringa, mentre nell'indice si ritrova anche lo "stoccafisso".

68 Wolfgang KLEINSCHMIDT, *Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer. Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514-1600)* (Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäische Ethnologie, 17), Speyer 2012 ("In den Rechnungsbüchern des Spitals St. Georg zu Speyer wurden im ausgehenden 16. Jahrhundert unter dem Oberbegriff Platteisen mindestens vier 'Unterarten' von Fischen subsumiert").

Il mercante di pesci
Andreas Pfragner intento
a vendere anguille, mi-
niatura del manoscritto
*Nürnberger Zwölfbrüder-
handschrift*, 1426.

Norimberga, Stadtbibliothek
Amb. 317.2°, fol. 30r



in particolare il rombo chiodato come particolarmente “buono da mangiare”.⁶⁹

Ma dove sono finiti gli storioni menzionati negli Statuti di Bresanone del 1380?

⁶⁹ Cit. in Hans J. FAHRENKAMP, *“Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält”. Die Küchegeheimnisse des Mittelalters*, München 1975, p. 20.

Il trasporto degli storioni⁷⁰

Davvero i principi territoriali del Tirolo si facevano portare lo storione beluga (*Huso huso*) per consumarlo come alimento quaresimale? Tale nome compare almeno una volta nei registri contabili⁷¹ e anche nei secoli seguenti gli storioni ricorrono spesso nei documenti tirolesi. Come per i pesci piatti, anche in questo caso esistono innumerevoli sottospecie, al punto che oggi non è più possibile ricostruire quale pesce indicasse di preciso il termine “storione”. Gli storioni rendicontati nel 1298 da Dietrich di Lienz provenivano probabilmente dall’Inn o dalla Salzach, due tributari del Danubio in cui la presenza dello storione è documentata storicamente, mentre non lo è nella parte austriaca della Drava. Nel Weisthum di Castel Tirolo del 1505 sono indicati tuttavia storioni provenienti dall’Italia:⁷² in passato lo storione era considerato il “re del Po”,⁷³ perciò è possibile che in questo caso si trattasse di storione sotto sale dell’Italia settentrionale. D’altro canto i mercanti italiani potrebbero aver acquistato lo storione pescato nel mare Adriatico anche a Venezia.⁷⁴

Lo storione europeo era considerato uno dei più grandi pesci ossei: ben presto ispirò la fantasia di artisti che ne immortalarono catture da record. Nel 1779 Johann Melchinger cita “la raffigurazione di uno storione da 9 piedi di lunghezza e 238 libbre di peso, pescato il 6 febbraio 1617 nella Salza(ch)”.⁷⁵

Eberhard Windeck (1380 circa – 1440/47), mercante e cronista di Magonza al seguito di re Sigismondo durante il Concilio di Costanza, potrebbe essere stato un compagno di bevute di Oswald von Wolkenstein: nella sua cronaca illustrata degli anni di regno di Sigismondo ritrae tra l’altro il futuro imperatore a bordo di una bar-

70 HAIDACHER, *Die älteren tiroler Rechnungsbücher*, cit., vol. II, p. 125, n. D 61 (“Item pro vectura husonum in Quadragesima”).

71 *Ibid.*

72 *Die Tirolischen Weisthümer* cit., p. 14 (“hausen auss dem Welschlant”).

73 Sebbene questo pesce rientri fra le specie a rischio di estinzione, ancora oggi a Burana, piccolo centro sul Po in provincia di Ferrara, tutti gli anni si svolge la Sagra dello Storione. Sulla diffusione degli storioni nel Danubio e nei suoi affluenti cfr. Bernhard SCHMALL e Thomas FRIEDERICH, *Die Störarten in der Donau*, in “Österreichische Fischerei”, LXVII (2014), 4, pp. 95-109.

74 Il cronista veneziano Martino DA CANAL, nelle sue *Histoires de Venise* (1267-75), loda la generosità del doge Lorenzo Tiepolo, che comprava “molti bei storioni” dai venditori di pesce della città lagunare. Cfr. *Histoires de Venise*, 1267-72, cap. CXXX, ms della Biblioteca Riccardiana di Firenze, *Cod. Ricc.* 1919.

75 Johann W. MELCHINGER, *Geographisches, Statistisch-Topographisches Lexikon von Baiern*, Ulm 1797, vol. III, p. 708. WOPFNER (a cura di), *Quellen zur Geschichte* cit., p. 90. Il dipinto a olio raffigurante un pesce di tre metri e mezzo di lunghezza si trova ancora nella Sala dei trofei venatori del castello di Hellbrunn a Salisburgo. Cfr. SCHMALL e FRIEDERICH, *Die Störarten der Donau* cit., p. 103.



Il futuro imperatore Sigismondo in compagnia di principi e musicisti sul fiume Váh. Sotto la barca si vedono due enormi storioni, illustrazione tratta da Eberhard Windeck, *Buch von Kaiser Sigmund*, XV sec.

ca sul fiume Váh, un affluente del Danubio, all'epoca della crociata contro gli Hussiti. Sigismondo è attorniato da musicisti, nell'acqua sono raffigurati due enormi storioni che trasportano l'imbarcazione sul dorso: un motivo dai tratti fiabeschi che ricorda la storia dell'isola galleggiante di Sinbad.

Gli storioni registrati nei Tiroler Raitbücher e venduti a Bressanone non dovevano certo essere esemplari così "favolosi": è ben più probabile che si trattasse di storioni d'acqua dolce "più piccoli", che venivano trasportati in "balle".

Poiché compariva in territorio tirolese solo di rado e non poteva essere allevato, nel libro della pesca di Massimiliano I lo storione non viene citato. Perciò appare ancora più prezioso il passo dei Meraner Beschwerdeartikel del 1525, in cui si parla nuovamente dei soprusi dell'allora capitano del Tirolo Leonardo di Fiè e che documenta ancora una volta il commercio di storioni provenienti dal sud in quest'epoca. I meranesi si lamentano proprio di quel "privilegio" sottoscritto da Leonardo di Fiè vent'anni prima a Castel Tirolo, vale a dire il tributo che i mercanti di pesce italiani dovevano corrispondere al burgravio per lo stoccaggio della merce sulle sponde dell'Adige, il cosiddetto "diritto di deposito": "Detto capitano è intervenuto più volte con la forza tramite i suoi servitori contro coloro che a Merano hanno venduto liberamente storioni italiani e pesci del lago di Garda, li ha costretti al deposito e non li ha risarciti".⁷⁶

Questa rimostranza è illuminante da diversi punti di vista: da un lato mostra che, allora come oggi, il linguaggio burocratico ("li ha costretti al deposito") era una sorta di lingua straniera per la "gente comune", dall'altro dà l'idea di quali fossero le vere preoccupazioni dei cittadini dell'epoca: se i mercanti stranieri fossero stati troppo tassati, non avrebbero più rifornito la città con la loro preziosa merce, tra cui gli amati storioni: "il che è dannoso e intollerabile".⁷⁷

Quanto agli storioni, dalle fonti indicate emerge il seguente panorama: sulla tavola dei principi territoriali del Tirolo e dei loro sudditi a sud del Brennero finivano principalmente storioni pro-

76 WOPFNER (a cura di), *Quellen zur Geschichte* cit., pp. 89 sg. ("So hat sich beruenter lanndhauptman merer mals durch seine diener unnderstanden, so die Walich hawsen und Gartseer visch zu freyem kauff an Meran haben pracht, ain gewaltigen eingriff ze thum, davon ze nehmen, haben sy den reyff gehaiszen und nicht dafür geben").

77 *Ibid.*, p. 90 ("was beswarlich und unleidlich ist").

venienti da sud, ovvero dal Po, dal Mincio e dal mar Adriatico;⁷⁸ in tale contesto Verona restava sempre per i mercanti veneziani un nodo stradale strategico per il commercio. L'importazione degli storioni provenienti dagli affluenti del Danubio deve, invece, aver svolto per molto tempo un certo ruolo presso la corte di Innsbruck.⁷⁹ I registri contabili di Federico IV d'Asburgo (1413-1436) evidenziano per esempio che durante la Quaresima Hans Kripp, venditore di Hall, aveva acquistato due volte storioni per la servitù della corte: anche questi pesci dovevano essere arrivati a Innsbruck dall'est e non dal sud.⁸⁰

Riepilogo

Otto Stolz menziona un resoconto del 1600, secondo il quale “non c'è sovrabbondanza di pesci nobili nell'Adige; se un principe territoriale risiede a Bolzano, deve farsi portare la maggior parte dei pesci più pregiati dal lago di Garda”.⁸¹

Verso la metà del XIX secolo Johann Staffler ha descritto le diverse situazioni nel nord e nel sud del Tirolo in materia di approvvigionamento di pesce fresco, intendendo qui per “sud” anche il Trentino: “Il fabbisogno interno dell'area settentrionale non è coperto dal pescato del territorio. Forniture tutt'altro che trascurabili arrivano dalla Baviera. L'abbondanza registrata nel sud della regione si deve alla pesca nei pressi di Torbole. Le trote di lago vengono spedite a Verona, Mantova e Milano, i carpioni e le sardine, che non si conservano così a lungo, a Brescia e Verona”.⁸² Staffler mette in evidenza anche il salmone del Danubio, pesce assai appetitoso, il quale tuttavia viene pescato solo nell'Inn e nella Drava, mentre le anguille più prelibate provengono dall'area meridionale dell'Adige, dal lago di Garda e dai dintorni di Caldaro e Termeno. I coregoni (lavarelli) vengono importati solo dal lago di Costanza,

78 Massimo MONTANARI, *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Roma 1997, p. 103.

79 Sul trasporto del pesce nel basso medioevo e nell'età moderna cfr. DIEM, *Beiträge zur Fischerei* cit., pp. 114-120, in cui si illustra come per secoli nel Tirolo storico si sia praticato con successo il trasporto di pesce vivo, anche quando gli spostamenti duravano più giorni.

80 Barbara Denicolò, *Essen, Trinken und Kleidung am Hof Friedrich IV von Tirol 1413-1436*, tesi di laurea, Innsbruck 2013, p. 228.

81 STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 375 (“es kein Überfluß [hat] an edlen Fischen an der Etsch, die maisten, edlsten Visch muß ein Lantfürst wenn er zu Botzen Hof hält vom Gartsee bringen lassen”).

82 STAFFLER, *Tirol und Vorarlberg* cit.

i gamberi migliori si trovano nel lago Hinterstein, nel distretto di Kufstein, e in val di Fiemme, mentre le rane e le lumache migliori si scovano rispettivamente nella valle di Stubai e nel Brandenberg.⁸³ Queste annotazioni della metà del XIX secolo offrono un quadro assai vario e animato del commercio di pesci, gamberi e lumache dell'epoca.

La situazione nel medioevo e nell'età moderna doveva essere piuttosto simile: già allora avveniva l'importazione di pesci dal lago di Garda, dai laghi bavaresi, dal lago di Costanza e infine anche dal mare del Nord. Nel 1512 e nel 1542 a Merano giungevano carpe da Füssen, Rorschach e Lindau, nonché da Kempten in Svevia, dall'Ammersee e dal Chiemsee.⁸⁴ Il resoconto del 1600 citato già in precedenza elogia "i buoni pesci da preparare arrosto del lago di Costanza" e "le deliziose piccole carpe fritte nell'olio del lago di Garda".⁸⁵ La modalità di preparazione di queste "piccole carpe" fa supporre che qui in effetti si tratti dei famosi "carpioni": l'aggettivo piccole permette di distinguerle dalle carpe vere e proprie. Ciò trova corrispondenza anche con le "piccole carpe" che nell'ordinamento legislativo sulla pesca di Castel Tirolo del 1505 venivano definite merci importate "dal lago di Garda".⁸⁶

Quanto alle rotte commerciali dei pesci sotto sale ed essiccati, aringhe e stoccafissi in primis, esistono due opinioni differenti. Otto Stolz sosteneva che questi pesci giungessero "in Italia via terra come merce comune, e fossero d'altra parte consumati in loco".⁸⁷ In questo traffico di merci dovevano essere coinvolti tutti i mercanti possibili: come appurato da Klaus Brandstätter, nel tardo medioevo i mercanti di Hall in Tirol vendevano vino italiano, olio, frutti esotici e carta fino a Passau, e nel viaggio di ritorno portavano con sé le aringhe.⁸⁸ I mercanti di Norimberga a loro volta, durante il periodo quaresimale, rifornivano di tali pesci Salisburgo.⁸⁹ Un'altra tesi sostiene invece che le aringhe, così come gli stoccafissi e le altre merci anseatiche da esportazione, venissero spedite attraver-

83 *Ibid.*, pp. 316-217.

84 STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 378.

85 *Ibid.*, p. 379 ("die gut praten Fisch vom Podensee": "vom Gartsee die köstlichen Kärplein, in Oel gebachen").

86 *Die Tirolischen Weisthümer* cit., p. 14 ("vom Gartsee").

87 STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer* cit., p. 379.

88 Klaus BRANDSTÄTTER, *Ratsfamilien und Tagelöhner. Die Bewohner von Hall in Tirol im ausgehenden Mittelalter* (Tiroler Wirtschaftsstudien, 54), Innsbruck 2002, p. 58.

89 Friedrich Karl LUTGE, *Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Gesammelte Abhandlungen*, Stuttgart 1970, p. 150.

so la “muda di Fiandra”, un collegamento marittimo regolare tra l’Olanda e Genova o Venezia, e che dalla città lagunare esse fossero poi distribuite all’interno della regione, oppure portate a Bolzano e Innsbruck passando per Verona.⁹⁰

Quando nel 1236 Alberto III di Tirolo concesse il libero transito alle merci dei mercanti di Verona – in particolare al pesce – in direzione di Trento e ancora più su, fino a Bolzano,⁹¹ si può presumere che si trattasse soprattutto di pesci del lago di Garda, in parte freschi, in parte conservati in modi diversi. Un secolo dopo, l’offerta di pesce per il periodo quaresimale comprendeva un pesce in più. Il commercio di aringhe – basti pensare agli Statuti di Bresanone del 1380 – non conosce limiti. E se dalle città anseatiche le aringhe giungevano fino ad Hall, è probabile che si trovassero anche mercanti disposti a valicare il Brennero. Nell’autunno del medioevo, l’ultimo a calcare il palcoscenico (per la prima volta in Tirolo e in modo più che ufficiale nell’Ordinamento territoriale del 1532) fu lo stoccafisso, che nel corso dei secoli si affermò sia come alimento quaresimale per il ceto alto sia come “piatto della festa” per i poveri.

È curioso che nel 1503 il mercato di Verona offrisse sì le anguille sotto sale ma non (ancora) lo stoccafisso:⁹² è mai possibile che i tirolesi potessero disporre del merluzzo seccato all’aria sui banchi del mercato prima degli ex sudditi di Cangrande della Scala? Che dal nord lo stoccafisso trovasse la via per Bolzano – caricato su cavalli o trasportato dentro carri – lungo la direttrice del Brennero, oppure che venisse trasportato in balle – prima con zattere sull’Adige e poi via terra –, possiamo supporre che i cittadini di Verona, così come quelli di Trento e di Bolzano, abbiano vissuto tutti il loro primo incontro culinario con tale pesce all’incirca nello stesso periodo.

90 DENICOLÒ, *Essen, Trinken und Kleidung* cit. pp. 81-82.

91 Cfr. il contributo di Josef RIEDMANN in questo volume.

92 Udelrico BERNARDI, *Del viaggiare: turismo, culture, cucine, musei open air*, Milano 1997, p. 129.