

*Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, Atti del Convegno (Padova, 16 febbraio 2007), a cura di Stefania Pesavento Mattioli e Marie-Brigitte Carre, Roma, Quasar, («Antenor Quaderni», 15), 2009, pp. x+358.

Questo volume, magistralmente curato Stefania Pesavento Mattioli e da Marie-Brigitte Carre, contiene gli atti di un incontro di studio svoltosi a Padova nel febbraio del 2007 dedicato a una ricostruzione dell'archeologia della produzione dell'olio, delle salse di pesce e del pesce in vario modo conservato. Come è puntualizzato dalla Pesavento nella sua introduzione l'obiettivo del seminario, che conclude un progetto triennale sviluppato all'interno dell'Università di Padova, è stato quello di ricostruire un percorso che, sulla base delle caratteristiche del territorio, ricostruite sulla base delle fonti disponibili e dei dati geografici, ha mirato a interpretare le testimonianze archeologiche relative alle diverse fasi produttive. Coerentemente con questo progetto il volume è diviso in due parti, la prima dedicata alle strutture produttive e la seconda alle anfore, la cui tipologia consente di seguire la diffusione dei prodotti anche lontano dall'Adriatico.

Numerosi sono i contributi specifici meritevoli di segnalazione. Il volume è aperto da un saggio di D. Bernal Casasola che rappresenta una significativa messa a punto dei problemi relativi a quella che si può definire l'archeologia della pesca. Una menzione particolare merita lo studio dedicato da Alfredo Buonopane alle fonti letterarie relative alla produzione olearia e alla lavorazione del pesce lungo il medio e l'alto Adriatico. Da esso emerge il grande favore incontrato dall'olio prodotto in Istria per tutta l'età imperiale come risulta, tra l'altro, dalla preziosa testimonianza di Galeno che lo raccomanda per le sue virtù terapeutiche. Inoltre ci fornisce, unica fonte in assoluto, delle informazioni sulle caratteristiche organolettiche di quest'olio, in primo luogo un forte potere astringente e una certa acidità. All'olio istriano farà ricorso il governo goto, come ci è documentato nelle *Variae* di Cassiodoro, in un momento di estrema difficoltà nel corso della guerra contro i Bizantini verso il 537-538. Proprio un difficile passo di Cassiodoro (*Variae* xii, 22,4), relativo alla lavorazione del pesce, è oggetto di riconsiderazione da parte di Buonopane che interpreta *garismatia* come la traslitterazione, non del tutto corretta, di una o più parole greche, di cui non esisteva l'equivalente latino, con le quali si designava un tipo di *garum* di qualità pregiata. Cassiodoro farebbe riferimento al prodotto finito più che ai luoghi in cui esso era confezionato. Tale attestazione di una produzione di una salsa di pesce ancora in età tarda non trova però adeguato riscontro nelle fonti archeologiche come risulta dallo studio di Chiara D'Incà. Questa studiosa, in un saggio pubblicato insieme a Maria Stella Busana e a Silvia Forti (*Olio e pesce in epoca romana nell'Alto e Medio Adriatico*), propone non a caso un'altra interpretazione, anche questa degna

di considerazione, dello stesso passo. Nei *garismatia* si dovrebbe vedere non tanto un prodotto lavorato quanto un pesce piccolo la cui trasformazione poteva avvenire con strutture produttive versatili o comunque con apprestamenti effimeri, difficili da riconoscere.

Ma davvero molti e significativi sono gli elementi di novità e gli approfondimenti che il volume contiene. Tra l'altro, come si sottolinea nella conclusione di Marie-Brigitte Carre e di Stefania Pesavento, siamo ormai in grado di valutare meglio il ruolo delle diverse regioni affacciate sull'Adriatico settentrionale: proprio in Istria si trovano gli impianti più visibili, come le batterie di torchi a Barbariga, grandi *vivaria* e fornaci di anfore destinate all'esportazione. E si deve anche tener conto di come il litorale istriano si caratterizzi per una concentrazione eccezionale di grandi proprietà senatorie, soprattutto nel I secolo d.C., prima di cedere il passo alle proprietà imperiali. Oltre alla produzione e all'esportazione dell'olio di oliva, già note per questa regione, si possono ora aggiungere quelle dei prodotti della pesca come risulta, in particolare, dal saggio di Marie-Brigitte Carre, Stefania Pesavento Mattioli, Chiara Belotti sulle anfore da pesce adriatiche.

ARNALDO MARCONE