

LANFRANCO MANCINI

IL PESCE E LA « PESCARIA » DEL CESENATICO

INTRODUZIONE

Abbiamo ritenuto interessante svolgere una indagine sulle premesse storiche di produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti ittici a Cesenatico al fine di meglio comprendere e migliorare le attuali strutture legate alla pesca, all'approvvigionamento e distribuzione del pescato.

Ci riferiamo ad alcuni documenti, i piú antichi esistenti nella Biblioteca Malatestiana e nell'Archivio Storico del Comune di Cesena che trattino ampiamente di queste importanti attività.

Considereremo cosí la pesca e i suoi prodotti, il reticolo commerciale e distributivo del Cesenatico dalla seconda metà del XV secolo fino ad oggi nei loro complessi aspetti, quali la produzione e l'attività mercantile, le loro infrastrutture, la graduale evoluzione, le disfunzioni e le deficienze di allora e di oggi, per proporre possibili soluzioni.

Trattandosi infine di uno studio che si riferisce ad alimenti di origine animale e che sono destinati alla alimentazione umana, la nostra indagine è stata compiuta mediante la rilevazione diretta dei documenti e la realizzazione di alcune interviste, con interesse specificatamente economico ed igienico-sanitario.

Abbiamo usato il titolo di *Pesce e « Pescaria » del Cesenatico* perché molti dei documenti reperiti nell'Archivio Storico Comunale di Cesena sono racchiusi in due grossi fascicoli che portano tale dicitura. Per maggior fedeltà quindi ai documenti stessi, che intendono per « Pescaria » non tanto il luogo dove il pesce si vende, ma l'arte del pescare nel suo complesso e nei suoi problemi.

Il primo documento risale al periodo immediatamente anteriore al 1500, e cioè allorquando Cesena era sotto il dominio

temporale della Chiesa e Cesenatico costituiva il *Portus Caesena* (fig. 1).

Si tratta di un articolo degli *Statuta Gabellarum*, cioè degli ordinamenti del dazio, redatti in latino, che prescrive per determinati pesci una imposta e precise esenzioni per i consumatori locali. Tali esenzioni testimoniano una precisa volontà di favorire una attività produttrice locale.

Il documento si esprime in questi termini:

DE DATIO PISCIMUM, TAM MARIS, QUAM AQUARUM DULCIUM, ET TAM RECENTIUM, QUAM SALITORUM [Sul dazio dei pesci tanto di mare quanto delle acque dolci, e tanto freschi quanto conservati con sale] (1).

Disponiamo inoltre e ordiniamo che tutti e ciascuno che portino alla città di Cesena pesci di mare o di acque dolci di qualunque genere, sia freschi che conservati sotto sale, per qui venderli e alienarli, siano tenuti a presentarsi agli ufficiali delle Gabelle e a denunciare i detti pesci ai detti ufficiali, dietro multa per coloro che non fanno la denuncia, che dopo aver fatto la denuncia stessa siano tenuti a pagare, sia a titolo di dazio che a titolo di sovrainposta, quattro soldi per ogni libra stimata ad occhio dei detti pesci, eccettuate le poverazze, calcinelli, granchi, gamberi e altri simili aventi cappe, per i quali non si deve corrispondere alcun dazio.

Coloro invece che trasportino queste merci, o alcune di queste merci, di passaggio, paghino e siano tenuti a pagare a titolo di dazio due bolognini come imposta per ogni libra valutata a occhio di detti pesci. Se vi fosse contesa fra dazieri e trasportatori di pesci, riguardo alla stima di detti pesci, allora si stia al giudizio arbitrale del Vicario e dell'estimatore di detti Gabellieri.

Volendo i pescivendoli vendere pesci freschi, debbano vendere i detti pesci nei luoghi consueti e cioè fra la Murata e il Dazio, all'infuori del caso che sia deciso diversamente dal Consiglio del Comune della Città di Cesena; coloro poi che vendano in altro luogo, cadano nella multa di venti soldi in ogni caso.

Esentiamo invece dal pagamento di questo Dazio tutti e ciascuno che portino alla suddetta Città di Cesena i suddetti pesci, soltanto nel tempo quaresimale. Nel quale periodo non si deve pagare nessun Dazio, neanche da chi porti rombi e storioni freschi e tinche del lago di Perugia. Esentiamo dal pagamento del detto Dazio per tutto l'anno i Reverendissimi Signori Cardinali destinati a Cesena e ivi residenti, i quali non siano tenuti a pagare nessun Dazio nell'acquisto del pesce per loro e per la loro casa. Similmente anche il Rever. Sig. Governatore pro tempore, i Magnifici Signori Conservatori della Città di Cesena, il Castellano della Rocca di Cesena, i quali siano esenti dal pagare il suddetto Dazio per sé e per la loro

(1) Cfr. *Statuta Civitatis Caesena* ecc., Cesena 1589, pp. 414-415. Presso la Biblioteca Malatestiana, Cesena, l'opera si ritrova sotto la collocazione 162-198. Il documento, che non reca data, risale probabilmente al 1475.

De Datio Piscium, tam Maris, quam aquarum dulcium, & tam recentium, quam salitorum. Cap. L.



DROVIDEMVS, insuper, & ordinamus, quòd omnes, & singuli còducentes ad ciuitatem Cæsena, Pisces Maris, vel aquarum dulcium cuiuscunq; generis existant, tam recentes, quam salitos causa ibidem vendendi, & alienandi, teneantur, & debeant se præsentare officialibus Gabellarum, & dictos Pisces palificare dictis officialibus: sub pœna còcenta in non palificantibus, qua palificatione facta, teneantur, & debeant soluere, tam ratione datii, quam etiam ratione denarini solidos quatuor pro libra valoris, & extimationis dictorum Piscium exceptis piperaciis, calcinellis, granchis, gâberis, & cæteris similibus habentibus cappas pro quibus nullum datium exigatur. Còducentes autem prædicta, vel aliqua ex prædictis causa transeundi soluant, & soluere teneantur nomine datii duos bon. nomine datii denarini pro libra valoris, & extimationis dictorum Piscium. Et si esset contentio inter daciarios, & conducentes Pisces de extimatione dictorum Piscium: tunc stetur arbitrio Vicarii, & extimatoris dictarum Gabellarum. Et volentes Pisciuendoli vendere Pisces recentes teneantur, & debeant dictos pisces vendere in locis consuetis, v3. inter Muratam, & Gabellam excepto: nisi aliter prouideretur per Consilium Communis Ciuitatis Cæsena. Vendentes aut alibi cadant in pœnam viginti solidorum, pro qualibet vice. Excipimus aut a solutione huiusmodi datii omnes, & singu-

LIBER TERTIUS.

415

& singulos conducentes ad dictam ciuitatem Cæsena infra scriptos pisces tempore Quadragesimali tantum. Quo tempore nullum datium exigi possit, v3. Rombos, & Storriones recentes: & Tenchas de lacu Perusia còducetes: Excipimus etiam a solutione datii prædicti toto tempore anni Reuerendiss. Dños Cardinales applicantes Cæsena, & ibi degentes. qui pro piscibus pro se, & sua familia emendis nullum datium soluere teneantur. Similiter etiã Reuer. Dñm Gubernatorẽ pro tempore: Magnificos Dños Conferuatores ciuitatis Cæsena. Castellanus Artis Cæsena, qui etiã pro se, & eorũ familia sint immunes: & exempti a dicto datio persoluendo, v3. Quod teneantur dicti Pisciuendoli vendere dictos pisces supradictis omnibus pro vno quaterno minus p. libra dictorum piscium, q̄ aliis quibuscunq; venduntur. Excipimus etiam omnes, & singulos hospites, & habitantes in Portu Cæsena tantum, qui pro vsu suo, & suæ familiz, & pro vsu hospitiarum suorum possint emere dictos pisces absq; datio persoluendo in dicto Portu tantum.

Fig. 1.

In chr: noie ante arie a natiuitate eiusde millio gng^{mo} Trig^{mo} prima
 Inducta quarta tempore pontificatus s^{mi} in chr: pris: et dⁿⁱ: N: dⁿⁱ: diuina
 fauete clemetia clemetis pape septimi, et die vltima mensis Junij. Cu per
 Mag^{cum} consilia nonaginta sex ciuitatis casena fuerit data et attribu-
 ta auctoritas, et facultas locandi, et ad nauili concedendi apothecas Mag-
 cantatis casena ad vsu piscariae Mag^{is} dⁿⁱ: conseruatoribz eiusde ciuitatis,
 prout in libro reformationu manu mei not: et cancellarij isti, et cu
 dec: apothecae fuerint per plures vices, et diuersis dieb: mare solito, et
 in locis consuetis, et solis subaltate, et ad mercatu posite per Andrea
 pu^{cum} p^{ro}nom: dⁿⁱ: casenae, et nullatenus comparauerit, qui obtulerit maio-
 rem nauili quantitate, q: infra scriptus franciscus qui obtulit, libras qua-
 dringentas sexaginta septem, et set: quatuor bon: quate pro trib: annis Cas-
 p^{ri}, et Mag^{is} dⁿⁱ: conseruatores, et dⁿⁱ: franciscus veltur hinc
 inde p^{ro}fecta debite executioni demandat: Capp: Prefati Mag^{is} dⁿⁱ:
 conseruatoris: vs: dⁿⁱ: vincencius iuscus, et scripto Corbonius, Raphael
 manbrinus, et thomas de fabris, et christianus libertus, et alexander de
 genariis sequentes mactem, ut sup^{er}: ipis concessa, et omni meliori modo,
 via, iure, causa, et forma, quib: magis, melius, optius, solemnius, et efficaciter
 de iure fieri potest, res debet, de dⁿⁱ: rat, vendiderit, et ad nauili conce-
 serit, franco quon: Ant: de fantagutis cum casenae p^{ri}, et pro se,
 et eius heredi: ad nauili conduserit sup: scriptas apothecas piscarie pro
 trib: annis Incipiendo prima die quatragesime proxime uenire, et ut
 sequit: fructu: Ab: habendu: tenendu: et fruendu: arbitrio
 boni viri cu capitulis p^{ro}visionib: et pactis istis. vs:

Imp^{ro}missis, et nequa persona possa uender: peiso fresco seruo in le tre bote-
 ghe della costa, et in li luochi consueti da l'altro canto excepto uaglia,
 squadro, zomatio, et altri p^{ro}si de simil: sorte, quali chi la condanna sia
 tenuto uender: dal canto della costola, et no perho dal canto de dette
 boteghe sotto la pena de soldi quaranta de quatrini per zascadum,
 uolta serua contrafacto al p^{ri}: capto d'aplicarsi, detta pena alla costa

Itē ch: il sia licito alli comaschieli, ch: porta sino anguille, et altri p^{ro}si
 frelchi de poter uender: in dette piscarie diueto alle boteghe de p^{ri}:
 costa sino al sprono, et piu la secondo serua necessario.

Itē ch: li p^{ro}sumendi no possano uender: p^{ro}si frelchi d'alcuna generacione
 quali sono consueti uender: co licetia delli regulatori, senza exp^{re}ssa
 licentia delli regulatori serrane ex^{te}ri per il tempo, et no p^{er} li substituti,
 la licentia delli quali sub: ituti per alcuni modo uaglia a detti p^{ro}sum-

doli sotto pena de sot quaranta per zafcum a uolta serua contrafatto per
detti pesci uendoli quali no haurano habuti licetia della reguatori exco
et ch uenderano contra la forma del pnte capto d applicarli detta pena
alla coita

Itē ch li pesci uendoli no possano comprari peso fresco ch sia portato in la citta
de cesena per salar per loro sotto pena de libbre diece de bot d applicarli
ut sup^a nec et comprari peso fresco nel porto cesenatico in pescaria
sotto detta pena como al sop^a d applicarli

Itē ch coloro ch condurrano le boteghe della coita siano obligati pagar lo affitto
della botega della frati del monte condotta p^a l'iso coita li quali denari
se excomputarano a detti conduttori in lo affitto suo

Itē ch li conduttori de boteghe delle pescarie p^a dette siano obligati dar idonea
et sufficiente sigurta: le quale no siano del numero del mag^{co} consiglio
delli nonanta sei et siano habili ad esser grauari

Itē ch coloro ch condurrano le boteghe p^a dette et le meterano a piu frate no
se intendano conduttori de dette boteghe seno seruan approbati p^a li mag^{co}
sig^{co} con^{co} p^a partito ottenuto fra loro a frate bianche et nigre

Itē ch nessuna persona possa metter le mani in le ceste del pesce serg al pesce
uendolo sotto pena de sot quaranta de quat^a d applicarsi alla coita et da
exigersi da chi contrafatti senza remissione alcuna

Itē ch coloro ch condurrano dette boteghe et seruan approbati ut sup^a siano
tenuti pagar tra due zorni da l'ultima subastatione libbre cinquanta d'iba
de quat^a al depositario di detta coita et il resto del nole di sei mesi
la sei mesi a rata p^a rata durante il tempo del detto affitto

Itē ch persona alcuna no possa uender pesce de sorte alcuna et p^a alcun tempo
nella citta di cesena cominciando dal canzon della cala della cabella et
dalle botette et sequitar p^a dirato p^a smo alla cala Nicola mare cui se fa
l'hostaria et questo no moude p^a li uenditori da conochi et lumache se
la pena de sot quaranta zafcum a uolta serua contrafatto d applicarli ut su

Nec sic pro affitu et nauis libras quadringentis sexaginta septem et sot d'iba
bon quat^a de quo gde nauis Ide franciscus cora mo no set testib^{co} sicut act
atū decit solut et numerat libras quingenta non quat^a in moneta
argentea aurea et quatuor dimesles cunctis fieri d^a palatio mag^{ca}
coitis cesena de raturis pnti ad se trahenti et sicu quo uoluit expectat
et tunc che qui itate conditi Residuu uero q^a fuerit est de libris
quadringentis diece ut septem et sot quatuor bon quat^a pnti p^a se et ei hi
promitt^a Ide francijom p^a mag^{ca} d^a b^a Conseruatore et locatorib^a anti

illis et mihi not: utroque iur: et aurentice persone pntis et stign^{bus}
noie et vice p^{re}fat^o Mag^{ca} contatis, ac aliorum quor: n. post intererit
aut quomolib: infuturu interese poterit dar: soluer: et exburjar: in pe-
cunia numerata, et no in alia re de sex mensib: in sex menses pro rata
dec: librar: quadringentar: dec: et sept: bon: quatu: depositario dec:
Mag^{ca} contatis, et dec: terminis elapsis, et uno quoq: eor: postea quocunq:
ad onem ipsius depositarij, et dec: contatis petitione, et uoluntate omni
Iuris, et facti exceptione penitus remota, qua locacione, promissione, obli-
gacione conventioni pacta capita, et oia, et singla sup^a scripta, et in
pnti Instr^o contenta, promiserunt: p^{re}fat^o dno conservatores, et franciscus
noib: quib: sup^a sibi admittet, et incisim solemnib: stign^{bus} hinc inde
interuenientib: superpetuo firma rata, et grata her: tener: attendet: obser-
uar:, ac adimpler: et no offacer: ut uenir: p se, ut aliu: seu alios
aliqua ratione causa, ut ingenio de iur:, ut d^o facto sub pena dupli dec:
quantitatis pecunie: qua pena soluta, ut ne rata t^{er} maneat
firma, perduret: et inuolabit^{ur} obseruet: oia, et singla sup^a scripta,
et in pnti Instr^o contenta: Ita reficer: et restituere promiserunt die
partes sibi admittet, et incisim noib: quib: sup^a oia, et singla dam-
na, expensas, ac inter: qui, quasi, et quid una pars occasione, culpa
et defectu alterius subtraheret, seu pareret: in iudicio, et ex: Pro
quib: oib: et singlis firmiter obseruandis, attendendis, et adimplendis
obligauerunt sibi admittet, et incisim. v3. P^{re}fat^o dno conservatores
oia, et singla bona dec: contatis mobilia, et immobilia pntia, et futu-
ra, et dec: franciscus oia sua bona mobilia, et immobilia pntia, et
futura, et ad maius robur, et firmitate pmissor: sup^a dei b^{en} con-
seruatores, et franciscus iurauerunt sponte corporati ad s^{an}cti dei euange-
lia manib: tactis scripturis in manib: nri not: et cancellarij i^{ste} det-
ferendis p^{re}fat^o oia, et singla sup^a scripta, et in pnti Instr^o contenta fuis-
se, et esse uera, illaq: attendet, obseruar:, ac adimpler: et ne offacer: ut
uenir: p se, ut aliu: seu alios aliqua ratione causa, ut ingenio de
iure, ut d^o facto sub pena, et obligacione p^{re}fat^o, et pena can:
ueruiri p^{re}fat^o Juram^{en}t^o

Pro quo q^{uod}dem francisco, et ei p^{ro} se, et mandatis bernardinus stupinus de
calpha mar: annus sciens se aliter no teneri, sed animo, et intentione se
p^{ro}nuat: et in solidu una cu dec: conductore obligandi promisit p^{ro}
Mag^{ca} dno conservatorib: et mihi not: et cancellarij i^{ste}, ut: sti-
pulantib: facer: et curar: ita, et tati cu effectu vi Juris, et facti excep-

rioni remota: q̄ deus conductor p̄ca oia iet singla in p̄nti iustre aten-
 ta iet p̄ ipsa p̄missa perpetua firma rata iet grata habeat; teneat;
 attendet; et obseruabit; ac adimplebit; ois de se iet sui proprio atten-
 det; obseruabit; iac soluet terminis modis iet p̄curis q̄b; sup̄a ad oem
 p̄ntem suam seu depositarij deputati sine deputandi p̄tione; et uolun-
 tem sine aliqua exceptione uiris ut facti sub pena p̄ca: qua pena
 soluet; ut nō rata tñ maneat; et inuolabit; obseruat; oia iet singla
 sup̄scripta iet in p̄nti iustro conceda. Itē reficet iet restituet oia iet
 singla damna expensas iet interese litis iet ex. Reuocatis beneficij
 iudicij; iet p̄stola dñi adriani iet nouas constitutionū iet benefi-
 ciorū iet plurimū reis debendis iet quibuscūq; statutis de materia iqueib;
 et ois alijs. Itē iuris auxilio sibi competeti ut in futurū quamlibet
 competenti iet q̄bus oib; iet singlis firmiter obseruandus attenden-
 dis iac adimplendis obligant; oia ius bona mobilia iet immobilia
 presentia iet futura. Jurauit q̄ sponte corporati ad s̄. dei eumq̄da
 manū; tactis scripturis in manū; mei not. iet cancellarij iet
 differentis p̄ca oia iet singla uera esse; illaq; attendet; obseruat;
 ac adimplere iet nō contra iet uenit p̄ se; ut alij; seu alios
 aliqua ratione causa iet ingenio de iure ut de facto sub in dea
 pena iet obligatione iet pena canonici p̄uicij p̄stati Juramenti

Actū Calonia in contrata crucis marmara in galatia residentia Mag^{ca}
 dñe conseruatore eiusde ciuitatis in Camera eoz audientia
 p̄ntib; Thibide spectabili uero @ Jacobo buschedo iet peregrino quon
 Jacobi nomaery Ciuitis Casene Testib; ad p̄ca habitis. vocatis iet
 Regatis:

Ego Christophorus filius olim @ Antony de fortis Calenas pu^{us} Ap̄st̄m iet
 imperiali auctoritate notarius iet iudice ordinarius ac not. p̄nt
 Mag^{ca} Cotatis Calonia Cancellarius: p̄ditis oib; iet singulis
 p̄ntib; iet ea rogatus scribere originali scripsi iet publicari iet
 alijs imperialis negotijs pro alij mibi fidu transibit tñ iet qua
 ea originali meo concordari inueni: Ideo me scripsi iet in
 hanc publicam iet authenticam formā redegi: Signa q̄ mei tabellionat;
 conluntū: quo alij pu^{us} uxor dñi mōris hic in margine appolui.



Fig. 2 d.

casa, fermo restando il fatto che questi pescivendoli sono tenuti a vendere i sopradetti pesci ai su elencati per un quattrino in meno ogni libra di quanto non siano venduti a qualunque altro.

Esentiamo inoltre tutti e ciascun ospite e abitante nel Porto di Cesena nei limiti della quantità di detti pesci che possano comprare per uso proprio, della loro casa e dei loro ospiti, esenzione valida solo in detto Porto.

Evidentemente da questo articolo dello statuto, risulta che a Cesenatico esisteva un'attività peschereccia essenzialmente locale, perché non potrebbe diversamente spiegarsi l'esenzione dall'imposta.

Si nota una classificazione, piuttosto generica, di prodotti piú o meno pregiati (al primo posto le poverazze « *Venus gallina* » che continuano ad essere il piatto dei poveri) che non sono sottoposti al dazio.

Gli abitanti di Cesenatico non pagavano imposte sul pesce che consumavano sia per la loro famiglia che per coloro che ospitavano, purché fosse consumato sul luogo. Si rileva qui, accanto alle esenzioni offerte ai privilegiati della società di allora, l'esigenza umanitaria dello Stato della Chiesa.

Un sintomo di sicura commercializzazione può essere riscontrato nel fatto che esistevano categorie di venditori che non si fermavano alla città di Cesena, ma proseguivano per altri centri del retroterra adriatico. Sul mercato di Cesena arrivavano perfino le tince pregiate del lago Trasimeno.

Il trasporto e la vendita in luoghi lontani dalla produzione, tenendo conto anche della lentezza dei mezzi di trasporto, obbligava evidentemente a ricorrere all'attività conserviera che, a quanto risulta dal documento citato, era effettuata coll'impiego del sale.

Questa pratica aveva raggiunto livelli tecnici considerevoli nella zona del Cesenatico grazie alla materia prima largamente disponibile con le numerose saline esistenti a quell'epoca, delle quali è rimasta traccia nei nomi di diverse località vicine a Cesenatico, come Sala, Saline Rocca, ecc.

Da un documento del 1521, si deduce che vi era localmente una notevole attività peschereccia (fig. 2). È un atto notarile mediante il quale venivano dati in concessione i locali adibiti a pescheria.

ATTO NOTARILE (NOTAIO CHRYSOPHORUS, FILIUS OLIM SER ANTONIJ DE FORTIS CAESENAS) DELL'ANNO 1531 (2)

Mediante questo atto notarile, il Consiglio dei Novantasei della città di Cesena dava in locazione e a nolo (« ad habendum, tenendum, utendum, et fruendum arbitrio boni viri ») le botteghe della città per la vendita del pesce al signor Francesco del fu Antonio Fantaguzzi per lire 467 e 4 bolognini all'anno e per tre anni con inizio il primo giorno di quaresima, alle condizioni che:

1) A nessuno fosse permesso di vendere pesce fresco se non nelle tre botteghe della comunità e nei luoghi consueti dall'altro lato, all'infuori di « ragaia, squadro, tomatio, et altri pessi de simil sorte: quali chi li conduca sia tenuto vendere dal canto della Cesola, et non perho dal canto de dette botteghe sotto la pena de soldi quaranta de quatrini per zascaduna volta serra contrafatto al presente capitolo ».

2) I comacchiesi avessero potuto vendere le anguille e altri pesci freschi nelle tre predette pescherie e « sino al sprono et più la secondo serra necessario ».

3) I pescivendoli non avessero potuto portare per vendere pesci freschi « senza expressa licentia delli regulatori »; non avessero potuto farsi sostituire nella vendita; e inoltre non avessero potuto comprare pesce fresco nel Cesenatico per portarlo a Cesena per salarlo per loro e neanche nelle botteghe della pescheria.

4) Coloro che « condurano le botteghe della comunità » avessero a « pagar lo affitto della bottega » ai frati del Monte.

5) I « conduttori de botteghe delle pescarie predette siano obligati dar Idonea et sufficiente sigurta ». Questi non avrebbero potuto far parte del Consiglio dei 96 « et siano habili ad essere gravati ».

6) Coloro che « condurano » le botteghe « no se intendano conduttori de dette botteghe senò serrano aprobatì per li Magnifici Signori Conservatori per partito ottenuto fra loro a fave bianche et nigre ».

7) Che nessuno, all'infuori del pescivendolo, doveva mettere le mani nelle ceste del pesce « sotto pena de soldi quaranta de quatrini d'aplicarsi alla comunità et da exigersi da chi contrafava senza remissione alcuna ».

(2) *Pesce e Pescaria*, in Archivio Storico Comunale (A.S.C.) di Cesena, 556, s.n.

8) Coloro che avessero condotto le botteghe e che fossero « approbati, ut supra siano tenuti pagare fra dui zorni da l'ultima subastatione (...) de quattrini al depositario de detta comunità, et il resto del nolo de siei mesi in siei mesi a rata per rata durante il tempo del detto affitto ».

9) « Persona alcuna non possa vendere pesse de sorte alcuna et per alcun tempo nella citta di Cesena cominzando dal canton della Casa della Gabella et dalle bollette, et seguitar per diritto per sino alla casa de Nicola moro ove se fa l'hostaria et questo non se intende per li venditori de ranocchie et lumache sotto la pena de soldi quaranta per ciascuna volta serra contrafatto d'applicarsi ut supra ».

Da questo manoscritto nella lingua latina del tempo, si deduce che già nel 1521 vi era localmente una notevole produzione di pescato, se è vero che i punti di vendita erano così numerosi, e di conseguenza vi era una notevole catena distributiva e grande consumo.

Benché vasto, il commercio veniva controllato con rigorosità minuziosa dovuta a criteri economici intesi a salvare i diritti commerciali delle botteghe della città che ne era proprietaria, ma anche a precise esigenze d'ordine igienico; sintomatica a questo proposito è la severità con cui viene punito chi mette le mani nelle ceste di pesci.

Non si deve vedere in questa misura repressiva solo una precauzione contro la possibilità del furto, allora consueto, ma anche una misura di ordine igienico.

L'ambiente, riparato dalle intemperie, dalla polvere delle strade, dalla insozzatura dei rifiuti animali, abbondantemente sparsi lungo la strada, e certamente sotto stretto controllo delle autorità, effettivamente poteva rappresentare un presupposto igienico profilattico di fondamentale necessità. Il fatto che ai pescivendoli ambulanti si lasciava la possibilità di esercitare il loro commercio lungo la via e perciò non in luogo igienicamente protetto, da una parte dimostra quanto capillare fosse anche allora il reticolo commerciale, e dall'altra conferma la esistente sensibilità di fronte ai problemi dell'igiene, in quanto tale commercio ambulante veniva proibito nelle strade del centro cittadino, servite peraltro da numerosi posti fissi di vendita, e veniva riservato alla zona periferica, abitata da gente più povera, che poteva evidentemente acquistare a minor prezzo un pesce meno caute-

lato igienicamente. Non è da escludere una precisa esigenza di salvaguardare il decoro delle strade del centro cittadino.

Inoltre si andava sempre più palesando l'intenzione delle autorità di controllare l'attività dei pescivendoli, prima di tutto attraverso una regolamentazione rigorosa delle licenze di vendita, e in secondo luogo attraverso la proibizione di dedicarsi alla salatura del pesce. Proibizione strana a prima vista, ma che in realtà dimostra la preoccupazione di evitare la frode e contemporaneamente l'intendimento di proteggere il settore conserviero, che allora evidentemente era già attivo in forma autonoma.

Venivano così ad aversi tre categorie legate alla pesca con delimitazioni precise di fatto e di legge:

- a) i produttori (pescatori di Cesenatico e di Comacchio);
- b) gli industriali o artigiani conservieri;
- c) i commercianti fissi e ambulanti.

La preoccupazione inoltre di tutelare il consumatore soprattutto dal punto di vista igienico-sanitario-annonario, emerge anche dal capitolo dell'Ufficio dei Signori Edili della Magn. Comunità di Cesena in data 19 agosto 1581 (3).

Al capitolo 15 si decreta che al pesce di valle « il quale sarà soprauanzato la sera debban tagliare la coda, acciò possa esser conosciuto dal Pesce fresco »; e al cap. 17 si ordina che « dalla Magnifica Comunità siano eletti ciascadun'anno di tré mesi in tré mesi per li Sig. Cons. della Città due Soprastanti huomini da bene sopra li Beccari, e Pescatori, overo sopra quelli, che vendono le carni, e il pesce della Città, li quali in virtù del presente Statuto habbiano autorità libera di vedere ogni cosa e ciascun Animale da ammazzarsi dalla Beccari, che vendono carne nella Città, e parimente il pesce da venderli, e di sciegliere le carni, e il pesce buono quale parerà ad essi migliore, e più sano e di darli licentia di venderlo, e l'altro pesce, e carni non buone, habbiano libera facultà di reprovare e vietare, che non lo vendano ».

La considerazione iniziale poi che vi era un grande consumo di questi prodotti è pure dimostrata dal fatto che si agevolava in qualsiasi modo l'approvvigionamento della città, anche favorendo l'entrata di anguille da Comacchio per motivi concorrenziali sui prezzi.

(3) Cfr. *Capitoli dell'ufficio delli Signori Edili tratti dalli Statuti della Magn. Comunità di Cesena*, Cesena 1703, pp. 33-36. Presso la Biblioteca Malatestiana, Cesena, il volume si ritrova sotto la colloc. 162-204.

A questo proposito esiste un manoscritto datato 1616 (4) con il quale il sig. Damiani di Comacchio si impegnava a fornire anguille alla città di Cesena « per la prossima quaresima » e « ogni volta che gliè lo sarà permesso, a vendere quelle che sarebbero state di peso superiore ad una libra a sei bolognini alla libra, e a trentadue quattrini la libra quelle che avessero pesato meno di una libra, a condizione che non fosse permesso a nessun altro di venire a vendere nel predetto tempo ».

Inoltre la preoccupazione delle autorità, tesa ad assicurare un sicuro approvvigionamento alla città, si è sempre manifestata anche mediante i controlli effettuati sulla produzione del Cesenatico.

Si avrà occasione di constatare anche in seguito, come i bandi, le ordinanze, gli editti delle autorità preposte al governo della cosa pubblica, avessero avuto il fondamentale intento di disciplinare la produzione del Cesenatico per assicurare la quantità necessaria ai cittadini di Cesena per adempiere ai precetti della vigilia e del digiuno ed anche per proteggere e salvaguardare le infrastrutture quali il porto e le « sue vene » che « tanta spesa costituivano per la comunità della città ».

Pertanto, nel 1597, gli abitanti di Cesena erano così distribuiti:

Cesena città: bocche n. 11.134;
 Cesena contado: bocche n. 18.918;
 Cesenatico: bocche n. 2.200 (5).

Scriveva a questo proposito il Cardinale Legato al Consiglio dei 96 il 23 giugno 1616 (6):

Gli Homini di questa Città, che si trattengono a frigere pesce nel Cesenatico, m'assicurano, che loro non apportano carestia, né danno alcuno alla Città, perché li viene dato il pesce minuto solamente, et in tempo, che non si può vendere ordinariamente altrove, ciò è il pesce, che si piglia il Sabato sera, et quello del Lunedì et Martedì et soggiogono che sono li vetturali del Cesenatico, quali portano via d'ogni tempo le sfoglie et altro pesce grosso, et che però a quelli si dovrebbe avvertire onde possono far usare di ciò la dovuta diligenza [...].

(4) *Pesce e Pescaria*, A.S.C. Cesena, 556, s.n.

(5) Cfr. il vol. ms. cartaceo: M. VERDONI, *Delle cose memorabili della Città di Cesena* ecc., Parte I, Libro I, cc. 2-4. Presso la Biblioteca Malatestiana, Cesena, coll. 164-37.

(6) *Pesce e Pescaria*, A.S.C. Cesena, 556, s.n.

Ma oltre agli intendimenti per la salvaguardia della produzione era un impegno fondamentale per le autorità locali e di altri centri, anche quello del controllo dei prezzi al consumo.

Infatti il 18 aprile 1634 i Consoli di Rimini indirizzarono una lettera (7) ai Conservatori di Cesena per informarsi sui prezzi locali dei seguenti pesci:

Pesce minuto trausero la libra d'oncie
 Barboni, Rossoli, Saraghe, Sardoni et Agoselli
 Rombi, Suasi, Passare almeno di 4 la libra
 Da meno di 4 la libra
 Sfoglie da doi la libra
 Sfoglie da 4 la libra
 Da piú di 4 la libra
 Cefali da doi alla libra
 Cefali da 4 alla libra
 Cefali da 8 alla libra
 Varoli, e Corbi da 4 alla libra
 Porcelette da libre una sino a 4
 Calamari schietti
 Oligine
 Gambari schietti
 Mescolati con altro Pesce minuto
 Aquadelle schiette
 Baracole senza occhio
 con occhio
 Cianchetti
 Raggia e Mocosa
 Pesce cane, Squadro [...]
 Anguille nostrane da libre una in su
 Da meza libra sino alla libra
 Anguille nostrane da mezza libra a una libra
 Buratelli
 Saraghe o vero sardellina minuta schietta.

L'informazione richiesta inoltre dalle autorità del «Rimino» ci è sembrata un documento di importanza notevole dal punto di vista tecnico commerciale, e soprattutto per quanto riguarda il rapporto esistente fra le qualità e il prezzo di questi prodotti. Vi abbiamo ravvisato un parallelismo nelle intese fra le autorità locali e finitime di allora e la legislazione attuale sui mercati all'ingrosso in merito al controllo dei prezzi.

È noto che in tutti i mercati ittici nazionali i prodotti oggi sono considerati, sempre in rapporto al prezzo, di 1^a, di 2^a, di 3^a e di 4^a qualità.

(7) *Ibid.*, 557, s.n.

La qualità secondo Bombace (8) è la risultante di un perfetto equilibrio fra specie e taglia, da una parte, e produzione e domanda, dall'altra, nel quale equilibrio svolgono azione turbinosa usi e costumi alimentari. Così, ad esempio, rispetto alla condizione « qualità », i prodotti vengono commercialmente e comunemente distinti come segue: 1^a qualità, Storione, Dentice, Sogliola, Spigola, Aragosta, ecc.; 2^a qualità, Sampietro, Palombo, Moscardino, Murena, Gronco, ecc.

Avviene anche oggi a Cesenatico che l'aggettivo « grande » e « piccolo » influisca sull'appartenenza di una specie alla 1^a, alla 2^a o alla 3^a categoria, mentre altrove (Pescara) il giudizio di appartenenza all'una o all'altra qualità viene fissato con molta precisione, considerando il numero di esemplari contenuti nell'unità di peso, analogamente a quanto stabilito nell'antico documento in oggetto.

Riprendendo il discorso secondo la successione cronologica dei documenti, vediamo che nel 1662 il Consiglio dei 96 del Comune di Cesena, sempre impegnato in questi controlli, constatò che i commercianti stavano commettendo, nell'esercizio della loro attività, delle frodi annonarie, e cioè che comperavano in blocco il pescato dai produttori e che poi facevano la cernita per qualità e ne traevano un non trascurabile beneficio.

A questo proposito emanò un bando (9) che proibiva qualsiasi vendita al di fuori della pescheria; e si invitavano i pescatori a recarsi essi stessi nei luoghi di vendita al dettaglio per vendere i loro prodotti.

Questo induce a pensare che si era andato via via costituendo a Cesenatico un mercato, un vero e proprio commercio dei prodotti della pesca colla vendita della merce in blocco da parte dei produttori; che da questo commercio più beneficiati uscivano i commercianti pescivendoli; che si stava sempre più potenziando questa attività nel luogo della produzione, con pregiudizio per la città di Cesena.

Questo documento è stato il primo atto pubblico come presa di posizione diretta da parte delle autorità a favore dei pescatori, non tanto per metterli in guardia contro questo genere di esitazione, ma soprattutto per impedire che si trovassero alla mercé della speculazione.

(8) G. BOMBACE, *Studio sulla Commercializzazione dei prodotti ittici*, Palermo 1967, pp. 53-54.

(9) *Pesce e Pescaria*, A.S.C. Cesena, 557, s.n.

ad + tygi 1623
 Fabiana Sabu con ~~Matteo~~ ~~Caroli~~ 28 120
 De mare
 pagos 3:00

adi + digons 1623
 36 fa¹⁰ Bernabino con una soma di cavalli di peso di 28 100

50
 25 0
 10 0
 12 0
 20
 490

Ser. Maria con ~~Matteo~~ ~~Caroli~~ 28 77
 pagos 1
 ad + tygi 1623

Regina Katarone una cetta di 45
 di qui una cetta pagana di 90
 di qui una nella buca di 40
 pagos 21:13

Cost. Julia una cetta di 45

di qui una cetta di 115
 di qui un'altra cetta di 120
 140 25

95
 45
 10
 45
 25

Fig. 3.

Abbiamo infine notato che anche in questo periodo esisteva un divario notevole fra i prezzi di produzione e quelli di consumo; questo è il motivo per cui i produttori venivano sollecitati a vendere essi stessi il loro prodotto. E questo argomento ci sembra di molta attualità.

A nostro parere il prezzo di vendita nei mercati di consumo per un prodotto che arrivi dai mercati di produzione, dovrebbe essere corrispondente a quello della produzione, maggiorato delle spese di trasporto, delle spese di preparazione e di arrivo, del profitto del rivenditore e di quello del dettagliante coi suoi costi di esercizio.

In realtà il servizio distributivo di allora era molto diverso, ma mentre in quell'epoca costituiva soltanto un ostacolo alla tenuta dei prezzi, ci sembra che oggi costituisca una vera e propria discrasia.

Fra prezzi all'ingrosso e al minuto, esiste infatti un divario di notevole entità. A Cesenatico, a distanza di pochi metri, uno stesso prodotto, che poco prima ha quotato un certo prezzo all'ingrosso, sul banco del dettagliante subisce una maggiorazione che per i prodotti di 2^a e 3^a categoria è dell'ordine dell'80-90% circa, mentre per i prodotti di 1^a, e cioè più fini, è dell'ordine del 15-20% circa.

Sarebbe quanto mai opportuno che nei mercati di produzione e di consumo, colle dovute cautele e limiti imposti dalla legge vigente, venisse attuata la vendita diretta ai consumatori da parte dei produttori singoli od associati, sebbene debba essere superato l'inconveniente della monotonia delle specie. Gli effetti positivi di questa forma il consumatore li ha già constatati nei mercati dei prodotti ortofrutticoli.

Inoltre riteniamo opportuno sottolineare a proposito di frodi che vengono comunemente commesse nel nostro mercato, quella riguardante la vendita di pesce scongelato come pesce fresco, oppure la vendita di pesce fresco, importato da altri paesi, unito a quello pescato localmente.

Il consumatore deve essere garantito che il prodotto che acquista sia effettivamente quello che desidera. Riteniamo urgente la regolamentazione di vendita di questi prodotti anche perché il pesce congelato deve subire uno scongelamento razionale nelle nostre case a temperature di +3°C-+5°C in quanto non appena iniziato lo scongelamento esso deve essere prontamente cucinato, per evitare l'instaurarsi nel muscolo di processi alterativi legati

a fenomeni enzimatici e microbici, che col congelamento non potevano realizzarsi.

Le cooperative potrebbero contribuire allo snellimento di queste disfunzioni legate alla distribuzione dei prodotti, inserendosi nella produzione. Oggi esiste localmente un labile tentativo di inserimento in questo senso, ma sarà fin d'ora necessariamente destinato a fallire se le iniziative stesse non poggeranno sul substrato fondamentale che è quello della proprietà dei mezzi di pesca.

Abbiamo inoltre esaminato un altro documento manoscritto di puro interesse storico legato alla produzione del luogo. È quello delle bollette di controllo ai fini del dazio che venivano compilate dalle autorità gabellarie, allorché i venditori si recavano a vendere il loro prodotto al mercato cittadino. Sono semplici fogli di carta bianca scritti ad inchiostro e compilati nel 1623, dai quali si rileva la qualità del pesce, il peso in soma di asino o di cavallo, paniere, cesta o anche maletta per dire sacco, saccata, sacchetto, e il nome del venditore (fig. 3).

Ecco alcune di tali annotazioni (10):

Adi 9 Aprile 1623	
Vicenzo Gardini con una soma di sardoni pagò s. 1	B 120
Adi 12 detto	
Dona Vittoria con un cesto buratelli so. 6	B 14
Adi 24 Aprile 1623	
Gaspar Farina con una cesta di paganelli e zanchetti	B 90
e piú una cesta di rossoli	B 90
e piú sfoje nette	B 17
pagò so: 19	
Adi 29 Aprile 1623	
Dona Cecilia con una maleta di Boratelli pagò so. 16-0	B 35
Adi 23 Maggio 1623	
Gasparo Farina con una soma da somaro di Barboncini pagò so: 190	B 190

(10) *Ibid.*, 556, s.n. Si trascrive con «B» un segno di lettura incerta, ma indicativo di una misura di peso.

Adi 24 Maggio 1623	
Grigorio con una cesta di barboni	B 85
una altra di zanchitti et baracolle n. 12 et sfratti n. 6 in tutto	B 70
pagò so: 19	
Adi 27 Maggio 1623	
Girolimo da Ravena con una cesta di Boratelli	B 125
un'altra cesta di Tenche e Luci	B 100
pagò s. 1:14	
Adi 7 Giugno 1623	
Paron Farina con una cesta barboncini	B 175
e piú un'altra cesta la mettà sard. e la mettà barbon[...]	B 65
e piú una paniera paganelli	B 70
pagò s. 1:4	

Da questa successione è facile dedurre l'andamento locale della pesca nei vari mesi.

Nel 1628, il 12 novembre, l'autorità cesenate emanò una ordinanza (11) per disciplinare il commercio del pesce fresco, cotto e salato del Cesenatico.

Imponeva pertanto la tassa di un bolognino ogni libra di tale prodotto che veniva portato via dal luogo. Questa tassa avrebbe fruttato un beneficio economico annuo alla Comunità di Cesena di 400 scudi.

Questo documento ci è sembrato molto importante, soprattutto perché con esso abbiamo già una idea sulla entità della industria conserviera che in quell'epoca si aggirava su 33 quintali e 33 chilogrammi ogni anno.

Nel marzo 1632, il Cardinale Legato avvertì che qualcosa non andava nella pesca a Cesenatico e si premurò di inviare una sollecitazione (12) ai Conservatori di Cesena, perché disciplinassero ulteriormente la « estrazione » del pesce dal Cesenatico. Da questo atto si può comprendere la volontà di quelle autorità di disciplinare la pesca, col preciso intendimento di non depauperare le acque, a danno della Comunità.

Lo stesso invito viene rivolto dal Cardinale circa un anno dopo agli stessi Conservatori, perché si adoperassero a vigilare « una friggitoria di Cesenatico » (13).

Effettivamente si constata un graduale incremento nelle ini-

(11) *Pesce e Pescaria*, A.S.C. Cesena, 556 s.n.

(12) *Ibid.*, 557, s.n.

(13) *Ibid.*

B A N D O

SOPRA IL PESCE, ET ALTRO DA OSSERVARSI NEL PORTO CESENATICO:



COPIA DI LETTERA DELL'EMINENTISS. SIG. CARDINALE LEGATO

Foris. AL PODESTA' DEL CESENATICO. Loco ✕ Sigilli.

Intus. Nella forma, che da me l'annesso Bando è stato corretto, mi contento, che V. S. lo publichi; e Dio la guardi. Rauenta 5. Aprile 1662.

Al piacer di V. S.
V. CARD. BANDINELLI.

Cesenatico Podestà.



Volendo il Molt' Illustre Sig. Francesco Mambrini Podestà del Cesenatico prouedere all' abusi introdotti di venderli, e comprarsi il Peice senza dimandare la licenza, & debita licenza, con la forma di duerli Bandi de' signorij suoi Antecessori, e quello principalmente ad effetto di poter seruire i signori Padroni all' occorrenze, come anco per potere dare gli ordini necessarii, a fine che venga prouista a sufficienza, & abbondantemente la Città di Cesena di Peice. Però col presente publico Bando Sua Signoria ordina, e comanda a tutti, e singoli Pescatori tanto Terrieri, quanto Forastieri, che in auenire non debbono, nè possono vendere, nè a minuto, nè all' ingrosso, & alli Vetturali, e Pesciuoli similmente, & a qualunque altra persona, che non debbono, nè possono comprare Peice di forte alcuna licenza, & prima non hauranno dimandata licenza al detto Sig. Podestà, o suo V. Podestà, e se prima non hauranno denunciato, e notificato la quantità, e qualità del Peice, che voranno vendere, e comprare rispettuamente sotto pena di dieci scudi, e della perdita del peice per ciacheduna volta, che sarà contrauenuto, d' applicarli per vn quarto alla Reuerenda Camera, vn quarto all' Accusatore, vn quarto all' Effecutore, e l'altro quarto all' Vfficio del sig. Podestà, & anco di tre tratti di corda.

Parimente ordina, e comanda, che niuna persona possa, nè debba estrarre dal Cesenatico alcuna quantità di Peice, nè Ostriche, senza licenza, o bolletta in iscritto del detto Sig. Podestà, o suo V. Podestà da darli gratis prontamente (conforme è stato in prelo) sotto la pena iudetta, &

in oltre la perdita della Caualli, Afini, ò altre bestie, sopra le quali si fara l' estrazione del peice, d' applicarli la detta pena come sopra.

Similmente per conseruare, e mantenere al meglio, che sia possibile il Canale, e le vene del Porto Cesenatico, le quali sono state di presente fatte eicauare con tanta grande spesa dell' Illustrissima Comunità di Cesena, Sua Signoria ordina, e comanda, che non s'uso ardirca, e preliua di gettare immonditie di forte alcuna nel detto Canale, e vene, nè tampoco gettarui telle, ò interiora di peice, nè meno lauare Barche, Batelli, nè reti di forte alcuna, sotto la medesima pena d' applicarli come sopra, e di tre tratti di corda in publico &c.

Successiuamente ordina, e comanda, che niuna persona ardirca, ò preliua di leuare, ò far leuare, e portar via fachine, ne pietre, ò latti dalle Palate, ò Moli del detto Porto, nè meno tagliare, rompere, ò guastare li Palidelle dette Palate, e peroni, e del Ponte di legno del Canale, come anco alcuno non possa, nè debba ligare, ò far ligare Barche di forte alcuna alli pali delle dette Palate, e dell' detti peroni, e del iudetto ponte, sotto la iudetta pena d' applicarli come sopra.

Di piu ordina, e comanda, che niuno possa, nè debba pescare, ò far pescare nel iudetto Canale, e vene con lucerne, ò padelle, nè con spontali, e risali, ò altre reti di forte alcuna sotto la iudetta pena d' applicarli come sopra. Però si etorta ogni vno ad obedire, altrimenti contro li transgressori si procederà all' executione delle pene senza admettere scusa alcuna; volendo Sua signoria, che in tutti i iudetti casi si possa procedere ex officio, et per inquisitione, & in ogni miglior modo. In fede &c.

Dato nel Cesenatico li 19. Marzo 1662.

FRANCESCO MAMBRINI PODESTA':

Petrus Maria Maximus Not. & Camell. de mandato 1662. die 7. Aprilis Veneris &c.

Supradictum Bannum publicatione facte in Dilecta Cesenatico (mercato) alta, & intelligibili voce per Bernardinum Castellum publ. Plazarium Cesenaticum, magno populi quietate adstante, & me Not. infraj. supradicti prout etiam mihi testis &c.

Petrus Maria Maximus Not. & Camell. rogat.

In CESENA, nella Stamperia dell' Illustrissima Comunità.

ziative del Cesenatico legate alla pesca, quali la salagione, la cottura, il commercio e lo smistamento sempre piú intenso.

Con questo documento, una friggitoria, che nel 1616 era ben considerata dallo stesso Cardinale, veniva in seguito presa di mira dalle autorità a causa del ridotto approvvigionamento della città di Cesena. Infatti numerosi cittadini si spingevano al Cesenatico per assaggiare pesce fresco direttamente pescato in qualche modo, o si procuravano pesce fresco per cucinarselo.

Ovviamente l'incremento febbrile di questa attività aveva causato l'usura delle strutture primarie della produzione e cioè di quelle attrezzature portuali legate alla agibilità dei mezzi di pesca, per cui fu necessario un radicale e tempestivo intervento da parte della città di Cesena.

Cosí nel 1662, il Podestà di Cesenatico, Francesco Mambrini, emise una ordinanza (14) per ribadire ai pescatori locali e forestieri e ai pescivendoli sia le vecchie norme degli *Statuta Portus Caesenatici* (15) che regolavano la attività nel porto Cesenatico, sia l'impegno della vigilanza sulle attrezzature portuali che in quel periodo erano state messe a nuovo « con tanta grande spesa dell'Illustrissima Comunità di Cesena »; ma poi prosegué l'ordinanza: « Parimente ordina, e comanda, che niuna persona possa, né debba estrarre dal Cesenatico alcuna quantità di Pesce, né Ostriche, senza licenza, ò bolletta in scritto del detto Sig. Podestà, ò suo V. Podestà da darsi gratis prontamente (conforme è stato sempre solito) sotto la pena sudetta e in oltre la perdita delli Caualli, Asini, ò altre bestie, sopra le quali si farà l'estrattione del pesce » (fig. 4).

Il Cesenatico poi non era un porto-canale colle sue vene come oggi lo si vede, ma era anche costituito, e questo fino al 1935, da un grande bacino (cosí era chiamato da noi) che sarebbe stato capace di contenere certamente al riparo dalle mareggiate la piú grande flottiglia peschereccia d'Italia (fig. 5).

Solo come era stato progettato e voluto avrebbe potuto costituire il fulcro dello sviluppo economico dell'intera regione emiliano-romagnola di oggi!

(14) *Ibid.*

(15) Del 31 ott. 1498. Cfr. la pubblicazione recante lo stesso titolo, Cesena 1590, pp. 1-8. Presso la Biblioteca Malatestiana, Cesena, è raccolta in appendice a *Statuta Civitatis Caesenaë*, cit., coll. 162-198 ter.



Fig. 5 — Panorama di Cesenatico con il suo bacino come era nel 1929.

Aveva una capienza di acqua di 30 ettari circa, vale a dire uno specchio di acqua di 250 mila metri quadrati di superficie. Questo bacino, se adeguatamente approfondito e sistemato, avrebbe certamente permesso di ospitare anche il naviglio commerciale.

Nel porto, nelle vene e nel bacino si pescava pesce con « lucerne o padelle, con spuntali e rivali e anche con reti da tratta trainate da animali » (cavalli, asini e bovini); ma ecco che le acque erano stagnanti e ricevevano gli scoli cittadini e, oltre al pesce senza speciale autorizzazione del Podestà, non potevano essere pescate le ostriche.

Noi non vediamo in queste limitazioni di libertà solo una preoccupazione di carattere economico legata alla conservazione delle attrezzature portuali, ma vediamo soprattutto misure restrittive intese a proteggere la salute umana.

Se guardiamo la legislazione vigente, ad es. l'art. 9 della legge 1929 ecc., vediamo che anche oggi, pur con maggiore precisione e consapevolezza, si seguono le tracce di queste norme così remote, ma anche così sensate e avvedute.

A proposito di ostriche vogliamo ricordare due precedenti riscontrati nel corso della nostra ricerca. Uno riguarda una or-



B A N D O

SOPRA IL PESCE, ET ALTRO DA OSSERVARSI NEL PORTO CESENATICO.

LETTERA DELL' EM^{MO} SIG. CARDINAL LEGATO

Foris AL SIG. GOVERNATOR DI CESENA *Leco ✽ Sigilli.*

Intus Molt' Ill. Sig. **N**ella maniera altre volte è stata concessa la pubblicazione dell' acchiuso Bando, V. S. ordinerà, che venghi di nuovo pubblicato, concedendone io con questa la conferma del medesimo, e le auguro felicità: Ravenna 19 Marzo 1726.
Di V. S.

Affezionatissimo
C. CARD. BENTIVOGLIO LEG.

ALTRA LETTERA DELL' EMINENTISS. SIG. CARD. LEGATO

Foris AL PODESTA' DEL CESENATICO. *Leco ✽ Sigilli*
Intus **N**ella forma, che da me l' annesso Bando è stato corretto, mi contento, che V. S. lo pubblichi; e Dio la guardi. Ravenna 5 Aprile 1662.

Al piacer di V. S.
V. CARD. BANDINELLI

Cesenatico Podestà

Volendo gli Ill^{mi} Sig. Conservatori di questa Città di Cesena procedere all' abusi introdotti di venderli, e comprarli il Pesce senza dimandar la solita, e debita licenza al Sig. Podestà del Porto Cesenatico contro la forma di diversi Bandi de' Signori suoi Antecessori, e questo principalmente ad effetto di poter servirli i Signori Padroni all' occorrenze, come anco per potere dare gli ordini nec. Sarti, a fine che venga provvista a sufficienza, e abundantemente la Città di Cesena di Pesce. Però col presente publico Bando detti Ill^{mi} Sig. ordinano, e comandano a tutti, e singoli Pescatori Terrieri, quanto Forsteri, che in auenire non debbino, nè pollino vendere, nè a minuto, nè all' ingrosso, & alli Vetturilli, e Pecciuuolli similmente, & a qualunque altra persona, che non debbino, nè pollino comprare Pesce di forte alcuna se prima non haaranno dimandata licenza al detto Sig. Podestà, o suo V. Podestà, e se prima non haaranno denuntiato, e notificato la quantità del Pesce, che voranno vendere, e comprare rispettivamente sotto pena di dieci scudi, e della perdita del pesce che ciascheduno e ciascheduna volta, che sarà contrauenuto, d' applicarsi per un quarto alla Reuerenda Camera, vn quarto all' Accusatore, vn quarto all' Esecutore, e l' altro quarto all' Ufficio del Sig. Podestà & anco di tre tratti di corda.
Parimente ordinano e comandano che niuna persona possa, nè debba ciltrare al Cesenatico alcuna quantità di Pesce, nè Olliche, senza licenza, o bolla inferita del Sig. Podestà da darli gratis prontamente (conforme è stato sempre solito) sotto la pena licetra, & in oltre la perdita della Cavalli, Alini, o altre bestie, sopra le qua-

li si farà l' estrazione del pesce d' applicarsi la d. pena come sopra.
Similmente per conservare, e mantenere al meglio, che sia possibile il Canale, e le vene del Porto Cesenatico, le quali sono state di presente fatte escavare con tanta grande spesa dell' Ill^{mi} Comunità di Cesena, detti Ill^{mi} Sig. ordinano, e comandano, che niuno Ardica, e prefuma di gettare inmonditie di forte alcuna nel detto Canale, e vene, ne tampoco gettarsi telte, o interiori di pesce, ne meno lavare Barche, Batelli, ne reti di forte alcuna, sotto la medesima pena d' applicarsi come sopra, e di tre tratti di corda in publico & c.
Successivamente ordinano, e comandano che niuna persona ardica, o prefuma di leuare, o far leuare, e portar via falline, ne petre, o sassi dalle Palate, o Moli del detto Porto, ne meno tagliare, rompere, o guastare li pali delle dette palate, e speroni, e del ponte di legno del Canale, come anco alcuno non possa, ne debba ligare, o far ligare Barche di forte alcuna alli pali delle dette palate, e delli detti speroni, e del suoceto ponte, sotto la suddetta pena d' applicarsi come sopra.
Di piu ordinano, e comandano che niuno possa, nè debba pescare, o far pescare nel suoceto Canale, e vene con lucerne, o j adelle, nè con sponalli, etrualli, o altre reti di forte alcuna sotto la suddetta pena d' applicarsi come sopra. Però si esorta ogni uo ad obedire, altrimenti contro li transgressori li procederà all' esecuzione delle pene senza admettere seuso alcuna, volendo dd. Ill^{mi} Sig. che in tutti i suoceti casi si possa procedere ex officio, e per inquisitione, & in ogni miglior modo. In feue & c.
Dato in Cesena li 23. Marzo 1726.

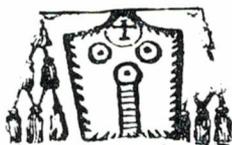
Achille dalla Malsa.
CONSERVATORI Gianpaolo Terzi.
Giambatt. Salimbucci.

Matteo Fabri.
Avreljo Verzaglia.
Gio: Maria Navacchia.

Supplicatum Banuum publicatum fuit in Platea Castris (more solito) alta, & intelligibili voce per Julianum Julianus publ. Tubicin. Cesena, magno populi gaudio, & me. Not. infrascripto legente prout etiam mihi resulti & c.

Ottavio Antonio Maronetti CORR.

In CESENA Per Giuseppe Gherardi Stamp. Vec. 1726.



PROVISIONI SOPRA LA PESCARIA

FVLVIO del Titolo de SS. Cosmo, e Damiano della Saptà Romana Chiesa Diacono Cardinal
ASTALLI della Prouincia di Romagna de Latere Legato, et Esarcato di Rauenna.

HAuendo noi con particular nostro dispiacere inteso il pregiudizio, che risulta vniuersalmente alla Città di Cesena per il poco buon' ordine che si tiene nel vendere il Pesce nella medesima Città, & hauendo sopra ciò à noi fatto ricorso la Comunità à fine di rimediare à medesimi inconuenienti con li qui espressi Capitoli, e Prouisioni, perciò conoscendo noi resultar quelli in beneficio Publico. Ordiniamo, & espressamente comandiamo, che tutti, e singoli Capitoli qui sotto espressi ne vengano onninatamente obseruati sotto le pene espresse nelle medesime prouisioni et altre ad Arbitrio nostro. Auuertendo à non contrauenire perche si procederà con ogni rigore irremissibilmente non ostante &c.

Hauendo considerato l' Illustriss. Comunità di Cesena l' abuso introdotto nel vendere il Pesce esser troppo pernicioso, e che perciò ne apporti à tutti vniuersalmente pregiudizio, ne essendo sufficiente per rimediare à medesimi le Leggi Statutarie anticamente sopra ciò emanate ad ouiare tali inconuenienti: hà pertanto risoluto di venire ad altre disposizioni, e capitoli mediante gl' infra scritti Signori Eletti sopra ciò deputati conforme la resolutione hauuta nel general Consiglio sotto li 21. d' Ottob. del presente anno 1697. in esecuzione della quale s' ordina, edispone.

1. Che niuno Pesciuendolo possa esercitare tal arte se prima non farà approuato dall' Illustriss. Magistrato pro tempore con pigliare il giuramento d' esercitar fedelmente, e legalmente il loro Offizio, qual prouazione duri vn' anno douendo ogn' anno esser Confirmati nel mese di Genaro, e se alcuno esercitarà dett' Arte senza essere approuato, e confermato caschi in pena di scudi sei per ciascuna volta, & altre pene anche corporali ad Arbitrio.
2. Che non si possa vender pesce in altro Loco, che nel solito luogo della Pescaria sotto pena della perdita del Pesce, e di scudi tre per ogni volta.
3. Chi nissuno chi porterà pesce in Cesena per vendere possa portarlo in i sporta, ne in altra forma separato dall' altro come in filza, e simile sotto pretesto che sia di qualche particolare, mà cada sempre tutto all' estimo, eccetto solamente quella porzione, che sarà destinata à Sig. Superiori sotto pena della perdita del Pesce, e di scudi sei per ogni volta.
4. Che tutto il Pesce che sarà portato à Cesena per riuendere debba prima esser visitato, regolato, & approuato da Sig. Regolatori pro tempore, ne alcuno possa prenderne anche minima quantità ne tampoco il Patrone del Pesce possa aprire le Ceste ad altri, se prima non sarà stato visitato da Sig. Regolatori come sopra etiam sotto pretesto di Daziero, & altri, che hauesero interesse in detto Pesce sotto pena di scudi dieci tanto per parte del Patrone che permetterà, quanto per parte d' altro che ardirà por le mani nelle Ceste del Pesce prima che sarà regolato con dichiarazione che se alcuno forzatamente ardirà aprir le Ceste, e porui le mani sotto qualsiuoglia pretesto la pena s' intenda duplicata, & anche alla Corporale ad arbitrio, & il Patrone del Pesce in tal caso resta immune.
5. Et à fine che il Pesce venga regolato nel miglior modo che sia possibile si dourà fare dall' Illustriss. Magistrato del bimeltre Genaro, e Febraro sul principio del sudetto primo mele vna Tariffa vniuersale, che dourà seruire per tutto l' anno nella quale distintamente saranno notati i prezzi di tutti i Pesci à mese per mese con la specificazione della qualità del Pesce, quale poi dourà essere riconosciuta da Sig. Regolatori pro tempore conforme li costuma ad oggetto che venga preclusa ogni fraude, e perciò si dourà da detto Sig. Regolatore formar bollettino della qualità del Pesce, che haurà approuato con tenerlo dal Pesciuendolo esposto appreso di se, come anche la Tariffa generale sotto pena al Pesciuendolo che non haurà la Tariffa, e bollettino del Regolatore esposto di scudi tre per ogni volta, e contrauenendo per tre volte la pena s' intenda duplicata, & altre ad arbitrio.
6. Che niuno Regolatore possa esercitare tal officio per interposta persona, mà debba personalmente fare il suo officio et hauer preso il giuramento prima d' esercitare l' officio sotto pena di scudi tre, e priuazione d' officio ogni qual volta non sij legittimamente impedito, che in tal caso sia lecito al Regolatore impedito mandare vn' altro degli estratti in sua vece.

Dichiarando non essere in alcun conto pregiudicato per le presenti prouisioni ad altre statutarie quali s' habbiano qui per espresse, per le quali pene sopra espresse si potrà procedere anche per inquitazione, & in ogn' altro miglior modo, douendosi le pene pecuniarie applicare vn quarto all' Esecutore, vn quarto all' Acusatore, vn quarto agli Edili, e Ministri, & vn quarto alla Comunità, douendo anco inuigilare il Magistrato, e gli Edili pro tempore che vengano li sudetti Capitoli, e prouisioni onninatamente obseruati accio mediante anco la loro applicazione ne restui quell' utile che da tutti vien desiderato. Rimino li 30. Ottobre 1697.

FVLVIO Cardinal ASTALLI Legato.
Loco ✠ Sigilli

Fran. Antonio Ciccarelli Seg.

In CESENA per il Montalati. Con Licenza de' Superiori.

dinanza dei Conservatori di Cesena dell'11 marzo 1588 (16), che impediva ai « pescatori, bragocci, ostrigari, abitanti nel Porto Cesenatico (...) sbarcare alcuna quantità di pesce armato e disarmato (...), senza espressa licenzia ottenuta in scritto dal V. Podestà del luogo ». Un altro dello stesso periodo (ultimo di Carnevale 1591) riporta una lagnanza (17) del Presidente dei Conservatori di Forlì al Presidente di Cesena per un sequestro di « due some d'ostreghe » avvenuto a suo danno da parte degli ufficiali di Cesena, ostriche che dovevano essere inviate al Signore di Toscana.

Segno evidente che vi era in questo periodo in Cesenatico anche una attività peschereccia artigianale, specificatamente « ostrigara » o ostreicola.

I francesi, gli americani, i giapponesi allevano le ostriche artificialmente per sopperire alla incessante richiesta del mercato mondiale.

Il medesimo bando veniva integralmente emanato sessantaquattro anni dopo e cioè il 23 marzo 1726 da parte dei Conservatori di Cesena e legalizzato dall'allora Cardinale Legato Bentivoglio. Per cui si ha ragione di credere che, nonostante fossero previste per i trasgressori pene severissime, anche i cittadini di allora fossero alquanto resistenti alla osservanza delle leggi (18) (fig. 6).

Procedendo nella nostra ricerca, siamo giunti al 30 ottobre 1697, quando il cardinale Fulvio Astalli, Legato per la Romagna, emana le « Provisioni sopra la Pescaria » (19) per la città di Cesena (fig. 7), sollecitate anche dal Consiglio dei 96, ordinando sotto pene severissime che:

1) Ogni pescivendolo doveva prestare giuramento di esercitare fedelmente il suo lavoro e in conformità alle leggi, ogni anno prima di essere autorizzato a vendere pesce.

2) Il pesce doveva essere solo ed esclusivamente venduto nella pescheria.

3) I trasportatori del pescato non potevano metterlo in sporte, in filza, ecc. per regolare l'afflusso di pesce alla città di Cesena ed assicurarne l'approvvigionamento.

(16) *Pesce e Pescaria*, A.S.C. Cesena, 556, s.n.

(17) *Ibid.*

(18) *Ibid.*, 557, s.n.

(19) *Ibid.*

Pesce consistente in

Sfoglie	Canestre Num.	Tefte grosse, o Mazzole	Canestre Num.	Pagnelli	Canestre Num.
Maglie	Canestre Num.	Roffoli	Canestre Num.	Suati, Rombi, e Pastere	Canestre Num.
Ceffali	Canestre Num.	Gamberi fchietti	Canestre Num.	Pesce minuto a traverso	Canestre Num.
Varoli, e Corbelli	Canestre Num.	Gamberi mischai	Canestre Num.	Sardelle	Canestre Num.
Calamari	Canestre Num.	Aquadelle fchiette	Canestre Num.	Sarachina Sardoni, & Agolli	Canestre Num.
Porcelette	Canestre Num.	Aquadelle mischiate	Canestre Num.	Anguille	Canestre Num.
Oligine	Canestre Num.	Baraccole	Canestre Num.	Burattelli	Canestre Num.
Lupo, o Merluzzo	Canestre Num.	Raggia, o M. cofa	Canestre Num.	Squadro, e Cane	Canestre Num.
Pesce bianco, e Merluzzo	Canestre Num.	Zanchetti	Canestre Num.	Tomazzo	Canestre Num.
In tutto Canestre Num.			Peso in tutto Num.		
Anronio Baldini Deputato			Cefenatico li		

Fig. 8 — Esemplare di tabella che veniva compilata dai regolatori.

4) Il pesce che veniva portato a Cesena, doveva prima essere visitato, regolato e approvato dai regolatori, e nessuno avrebbe dovuto mettere le mani nelle ceste di altri prima del controllo (fig. 8).

5) E infine, si doveva ogni anno procedere a fissare una tariffa universale che avrebbe dovuto servire un anno intero, nella quale dovevano essere annotati i prezzi di tutti i pesci, mese per mese, con la qualità, e che i pescivendoli avrebbero dovuto appendere tale tariffa nel loro esercizio.

Queste disposizioni sono le piú severe e piú complete. Esse tendono, da una parte, a soddisfare i principi igienici fondamentali che ancor oggi vengono discussi, quali quelli dei contenitori, della vendita in ambiente igienico, del controllo preliminare del prodotto per la idoneità al consumo, e, dall'altra, a legalizzare la figura giuridica del pescivendolo e a stabilizzare i prezzi dei pesci per tutto un anno colla costituzione di un vero e proprio calmier. Ovviamente questi calmieri erano difettosi in partenza, poiché contenevano solo dei prezzi massimi di vendita dei prodotti al consumo e non dei minimi alla produzione. Noi però siamo del parere che anche oggi, come è stato sperimentato durante l'ultima guerra mondiale e cioè in periodo di controllo anonario, in determinate circostanze e per i prodotti ittici di massa, sarebbe opportuna un'azione calmieratrice alla produzione. Se per questi pesci (alici, sarde e soprattutto papaline) fosse stabilito un prezzo minimo con il doveroso intervento dello Stato e della CEE, certamente si aprirebbe una via nuova alla economia peschereccia locale, attrezzatissima in questo senso e specializzata al pari solo dei chioggiotti in questa attività.

La sostituzione inoltre delle vecchie cassette di legno maledoranti è stata oggetto di studio da parte delle autorità sanitarie locali e nostra.

Da un anno le cassette di plastica hanno praticamente sostituito i tradizionali contenitori. A nostro parere in Italia bisogna giungere celermente alla standardizzazione del tipo, del materiale e delle dimensioni di tali cassette in ogni mercato ittico. Sarebbero in questo modo risolti i vari inconvenienti legati alle diverse tare adottate, al recupero e alla diminuzione di costo alla produzione.

Ritornando ancora sulla calmierazione, affermiamo che non sarebbe neanche immaginabile oggi, in clima di soppressione delle barriere doganali per snellire i liberi scambi fra nazioni europee



T A R I F F A

DEL PREZZO DEL PESCE FRESCO PER LA CITTA' DI CESENA

Da osservarsi dalli Venditori del medemo nell' Anno Cadente 1728. e da durare per tutto l' Anno Venturo 1729. da non cederli dalli Signori Regolatori *pro tempore* nel dare la Stima sotto pena d'esser privati della Carrica, e dalli Venditori sotto pena di un Scudo per volta, e della perdita del Pesce d'applicarsi all' Vffizio de' Signori Edili.

Resti in arbitrio di detti Signori-Regolatori il potere diminuire l'infrafcritto stabilito prezzo col riflesso della quantità qualità, e giornata. E ciò interendo alla Mente di S. E. Legato, cioè

La Guardia
136

	DA GRASSO	DA VIGILIA
Sfogle da due la libra d' onze 12.	quatt. 14	quatt. 30
Sfogle da più di due la libra	quatt. 20	quatt. 26
Meglie da una libra, e più l'una	quatt. 30	quatt. 36
Cesiali da due fino a trè la libra	quatt. 22	quatt. 26
Cesiali da più di trè la libra	quatt. 20	quatt. 24
Varoli, e Corbelli da trè la libra	quatt. 20	quatt. 24
Porcelette da una fino a trè la libra	quatt. 32	quatt. 36
Calamari schietti la libra	quatt. 18	quatt. 20
Ogine la libra	quatt. 14	quatt. 16
Lupo, o Merluzzo la libra	quatt. 20	quatt. 22
Pesce bianco, e Merluzzetti la libra	quatt. 12	quatt. 14
Teste grosse, o Mazzole la libra	quatt. 18	quatt. 20
Teste grosse, o Mazzole da trè la libra in su	quatt. 12	quatt. 14
Rossoli, o Barboni grossi la libra	quatt. 16	quatt. 20
Rossoli, o Barboni minuti la libra	quatt. 12	quatt. 14
Gamberi schietti la libra	quatt. 12	quatt. 14
Gamberi con altri pesci minuti la libra	quatt. 8	quatt. 12
Aquadelle schiette la libra	quatt. 6	quatt. 8
Aquadelle mischiate con altri pesci minuti la lib.	quatt. 6	quatt. 8
Baraccole d' ogni sorte la libra	quatt. 16	quatt. 18
Raggia, o Mocofo la libra	quatt. 14	quatt. 16
Zanchetti la libra	quatt. 8	quatt. 12
Paganelli la libra	quatt. 8	quatt. 12
Suati Rombi, e Passere la libra	quatt. 20	quatt. 24
Pesce minuto a traverso la libra	quatt. 6	quatt. 8
Sardelle schiette la libra	quatt. 14	quatt. 16
Saracina Sardoni & Agofelli la libra	quatt. 14	quatt. 16
Anguille di Mare d'una libra l'una incirca la lib.	quatt. 24	quatt. 28
Anguille di Mare da una libra in su la libra	quatt. 26	quatt. 28
Squadro, e Cane la libra	quatt. 20	quatt. 24
Tomazzo la libra	quatt. 16	quatt. 18
Baratelli di Mare la libra	quatt. 16	quatt. 18
Anguille di Valle la libra	quatt. 22	quatt. 24
Baratelli di Valle la libra	quatt. 14	quatt. 16

Con dichiarazione, che intorno alle Anguille, e Baratelli Valline Comacchiefe in tempo di Quaresima, quelle non siano sottoposte, ne alla Tassa presente, ne alla Stima de' Signori Regolatori, ma sia lecito venderle quanto parerà, e piacerà conforme al Capitolo 18. del Dazio della Peccaria.

In Cesena dal Palazzo Magistrale questo dì 17 29

Vincenzo Con. Malini
Giangaetano Carli
Alfonso Albertini

CONSER-
VATO-
RI.

Gianpaolo Terzi
Giambattista Fabbrì
Bonifazio Aloisi

Ottavio Antonio Maionici Camelliere.

In Cesena per Tomaso Aldobrando Faberj Con lic. de Sup.

Fig. 9.

e nell'era dei consumi, imporre delle tariffe massime di vendita di tutti questi prodotti al consumatore; riteniamo però che sia possibile una calmierazione dei prezzi al dettaglio in altri modi, quali la istituzione di spacci municipali o nuove pescherie da affidare esclusivamente a cooperative per la vendita al minuto.

Un altro elemento di calmierazione potrebbe essere dato dal commercio ambulante, che però, se da un lato è causa di grosse remore nei mercati all'ingrosso per la tendenza a frenare i prezzi a svantaggio dei produttori e propone problemi grossi di carattere igienico-sanitario, è stato, come abbiamo visto nel passato, uno dei più importanti mezzi di distribuzione e anche di smaltimento dei prodotti di basso costo a vantaggio delle categorie di cittadini meno abbienti.

Un altro documento che ha attirato la nostra attenzione è rappresentato da una ordinanza del Consiglio dei Conservatori della città di Cesena del 3 gennaio 1692 (20):

(...) Si comanda espressamente a tutti quelli che vendono pesce salato, sardelle, saracche, ed altro sí in Cesena, come nel Porto Cesenatico che devano osservare inviolabilmente l'inclusa Tassa o Tariffa, e quella tenere affissa in luogo, che da tutti possa esser veduta, sotto pena d'un scudo per volta (...):

Salmone la libra quattrini	—
Anguille fumate la libra quattrini	36
Anguille salate la libra quattrini	30
Buratelli salati la libra quattrini	18
Scanelli salati la libra quattrini	20
Buratelli carpionati la libra quattrini	—
Cefali salati la libra quattrini	24
Tonina la libra quattrini	—
Arenghe l'una quattrini	9
Caviale l'onza quattrini	4
Sarache quattrini	4
Sardelle sei al Baiocco	4

Questo elenco ci è sembrato degno di menzione anche perché è formato da prodotti che in parte venivano pescati e lavorati nel posto e in parte erano importati (salmone) già lavorati dai paesi del nord Europa. Le aringhe (arenghe) sarebbero potute provenire dalla Francia, la quale ha una lunga tradizione

(20) *Ibid.*



T A R I F F A

DEL PREZZO DEL PESCE FRESCO PER LA CITTA' DI CESENA.

Da osservarsi dalli Venditori del medemo nell' Anno corrente 1730. da non eccederli dalli Signori Regolatori pro tempore nel dare la Stima sotto pena d' esser privati della Carica, e dalli Venditori sottopena d' un Scudo per volta, e della perdita del Pesce d' applicarsi all' Vffizio de' Signori Edili. Resta in arbitrio delli Signori Regolatori il potere diminuire l' infrascritto stabilito prezzo col stesso alla quantità, qualità, e giornata. E ciò incendo alla Mente di S. E. Legato, cioè

	Grasso in tutto l'anno, eccettuato l'Avvento, ed Agosto, Settembre, ed Ottobre.	Veglie di prececto in tutto l'Anno eccettuato Avvento Agosto Settembre, ed Ottobre.	AVVENTO	NEMESI DI AGOSTO SETTEMBRE ED OTTOBRE	
				DA GRASSO	LAVAGLIA
Sfoglie da una la libra	quat. 20.	quatrini 30.	quatrini 34.	quatrini 18.	quatrini 26.
Sfoglie da due la libra in sù	quat. 18.	quatrini 28.	quatrini 30.	quatrini 16.	quatrini 22.
Sfoglie di più di due la libra	quat. 12.	quatrini 24.	quatrini 28.	quatrini 10.	quatrini 18.
Meglie da una la libra	quat. 26.	quatrini 40.	quatrini 36.	quatrini 26.	quatrini 40.
Cefali da due fino a trè la libra	quat. 18.	quatrini 20.	quatrini 14.	quatrini 18.	quatrini 24.
Cefaletti da più di due la libra	quat. 12.	quatrini 16.	quatrini 20.	quatrini 12.	quatrini 20.
Yaroli, è Corbelli	quat. 18.	quatrini 20.	quatrini 20.		
Porcellette da una fino a trè la libra	quat. 30.	pu. trini 32.	quatrini 32.		
Calamari Schietti	quat. 14.	quatrini 18.	quatrini 20.		
Oligine	quat. 14.	quatrini 18.	quatrini 20.		
Lupo, è Merluzzo	quat. 14.	quatrini 18.	quatrini 20.		
Pesce Bianco, è Merluzzetti da libra	quat. 10.	quatrini 14.	quatrini 16.		
Teste grosse, è Mazole grosse da libra in sù	quat. 16.	quatrini 20.	quatrini 24.		
Teste grosse, è Mazole da trè la libra in sù	quat. 10.	quatrini 14.	quatrini 16.		
Rosfoli, è Barboni grossi	quat. 12.	quatrini 15.	quatrini 22.		
Rosfoli, è Barboni minuti	quat. 8.	quatrini 12.	quatrini 16.		
Gamberi Schietti	quat. 8.	quatrini 12.	quatrini 14.		
Gamberi con altri Pesci minuti	quat. 6.	quatrini 10.	quatrini 12.		
Aquadelle Schiette	quat. 6.	quatrini 10.	quatrini 10.		
Aquadelle Mischiate con altri Minuti	quat. 4.	quatrini 8.	quatrini 10.		
Baraccole d'ogni sorte	quat. 14.	quatrini 16.	quatrini 18.		
Raggia è Mocola	quat. 10.	quatrini 14.	quatrini 16.		
Zanchetti	quat. 6.	quatrini 10.	quatrini 12.		
Paganelli	quat. 6.	quatrini 10.	quatrini 12.		
Suafi Rombe, è Passere	quat. 16.	quatrini 20.	quatrini 22.		
Pesce minuto a trauserio	quat. 2.	quatrini 4.	quatrini 6.		
Sardella Schietta	quat. 10.	quatrini 14.	quatrini 16.		
Sarachina Sardoni, ed Agofelli	quat. 8.	quatrini 12.	quatrini 14.		
Anguille di Mare da una libbra a l'una incirca	quat. 20.	quatrini 28.	quatrini 28.		
Anguille di Mare da una libra in sù	quat. 18.	quatrini 24.	quatrini 26.		
Squadro, è Cane da Taglio	quat. 18.	quatrini 24.	quatrini 26.		
Squadro, è Cane non da Taglio da cinque libre in giù	quat. 14.	quatrini 18.	quatrini 22.		
Tomazzo	quat. 12.	quatrini 16.	quatrini 18.		
Buratelli di Mare	quat. 14.	quatrini 18.	quatrini 20.		
Anguille di Valle ne tempi non prohibiti	quat. 16.	quatrini 18.	quatrini 20.		
Buratelli di Valle	quat. 12.	quatrini 16.	quatrini 18.		

E ne restanti Capi s'offerli il prezzo filato in qui sta sotto la Categoria de' giorni da Grasso, e da Vigilia rispettivamente.

CONSERVATORI.
VICENZO CO. MASINI
GIACOMO BANDI
MANZIO FANTINI
MATTEO FABRI
ANTONIO CANDOLI
PA: AMBROGIO FABRI

Ottavio Antonio Maionica
Cancelliere.

In Cesena, per Tomaso
Aldobrando Faberj
Con lic. de sup.

Con dichiarazione fatta per levare le contese, ed altercazioni, che il Venerdì purchè non sia Vigilia di Prececto si reputi come giornata da grasso, ed il Sabbato come giornata di Vigilia.

Fig. 10.

TARIFFA DELL'ESTIMA DEL PESCE

PER LI GIORNI DA GRASSO

Sfoglie da trè alla Libra	Quatt. 30.	Mezze Sfoglie alla Libra	Quatt. 24.
Barboni grossi alla Libra	Quatt. 24.	Sfoglie piccole alla Libra	Quatt. 18.
Merluzzi a trè alla Libra	Quatt. 26.	Birboni, cioè Agutinnelli alla Lib.	Quatt. 16.
Baraccole grande alla Libra	Quatt. 26.	Merluzzi piccoli alla Libra	Quatt. 20.
Razza alla Libra	Quatt. 20.	Baraccole piccole alla Libra	Quatt. 20.
Pesce Cane alla Libra	Quatt. 26.	Corbelli alla Libra	Quatt. 14.
Rombi grossi da due alla Libra	Quatt. 30.	Sovasi alla Libra	Quatt. 20.
Corbi, e Varoli da due alla Libra	Quatt. 26.	Rombi piccoli alla Libra	Quatt. 16.
Miotti, e Meje alla Libra	Quatt. 30.	Passare alla Libra	Quatt. 18.
Cefali grossi, e mezzi Miotti alla Libra	Quatt. 26.	Cefali mezzani alla Libra	Quatt. 22.
Calamari alla Libra	Quatt. 18.	Cefali piccoli alla Libra	Quatt. 14.
Mazze grosse alla Libra	Quatt. 18.	Mazze piccole alla Libra	Quatt. 12.
Pesce Bianco alla Libra	Quatt. 12.	Sarda, e Sardoni alla Libra	Quatt. 14.
Miglioramenti alla Libra	Quatt. 36.	Saraghina alla Libra	Quatt. 16.
Anguille alla Libra	Quatt. 30.	Paganelli, e Zanghetti alla Libra	Quatt. 12.
Raine, Tenche, e Lucci alla Lib.	Quatt. 22.	Pachiarazze alla Libra	Quatt. 14.
Chieppe di Pò alla Libra	Quatt. 22.	Nudini, Lune, & Aquadelle alla Lib.	Quatt. 10.
Altro Pesce di Pò alla Libra	Quatt. 14.	Gambari, e Frittura di Mare alla Lib.	Quatt. 12.
Granzelle al cento	Quatt. 12.	Suguri, e Sgomeri alla Libra	Quatt. 14.
Canocchie di Cera al Bajocco	Num. 8.	Buratelli alla Libra	Quatt. 16.

Il dopo Pranzo il Pesce vale due Quattrini di meno della Mattina.

Fig. 11.

peschereccia nella Manica e nel Mare del Nord. Una menzione a parte merita il caviale.

Non va dimenticato infatti, che quando le acque dei nostri fiumi non erano inquinate dagli scarichi industriali e dagli scoli biologici dovuti alla espansione degli agglomerati umani, gli storiologi risalivano i nostri più importanti corsi d'acqua per riprodursi, e conseguentemente è da pensare che l'Italia producesse del caviale, come del resto avviene nella vicina Jugoslavia.

Ci sembra importante sottolineare che in Italia l'industria conserviera basata sull'affumicamento non ha mai avuto un grande sviluppo, sebbene alcuni prodotti subiscano un simile trattamento in alcune regioni come Comacchio e Orbetello.

Il problema a Cesenatico si pone ed è di attualità soprattutto per quanto si riferisce alla utilizzazione delle grandi masse di clupeidi, che potrebbero probabilmente essere collocate nei paesi nordici o in altre regioni se trattati coll'affumicamento.

In ottemperanza, poi, alle « Provisioni sopra la Pescaria »

già menzionate, furono emanate le tariffe massime dei prodotti ittici al consumo; di queste abbiamo reperito alcune copie autentiche e avallate dai magistrati (21) (figg. 9, 10, 11).

Riteniamo che queste si riferiscano a specie ittiche di uso commerciale corrente, e come tali piú facilmente reperite sui mercati. Per ogni specie poi sono contemplate due tariffe diverse, a seconda che si riferiscano alla vendita nei giorni di vigilia e in quelli ordinari. I prezzi subiscono un incremento che spesso supera il 50% del prezzo al minuto pagato durante i giorni ordinari. Questo fenomeno si spiega colla maggiore richiesta di prodotti da parte dei consumatori nei giorni di vigilia che precedono particolari feste religiose.

Nella tariffa del 1730 la distinzione (22) si spinge fino alla determinazione dei prezzi distinti, diversi per le vigilie di precetto che cadono in tutto l'anno, eccettuato l'Avvento e i mesi di agosto, settembre e ottobre; seguono i prezzi che si riferiscono all'Avvento, e infine i prezzi per i mesi di agosto, settembre e ottobre che sono stati stabiliti sia per i giorni ordinari che per le vigilie.

Sono quindi evidenti varie categorie di prezzi nei vari mesi dell'anno, nei giorni di grasso, nelle vigilie di precetto, nell'Avvento e nei mesi di agosto, settembre e ottobre.

La tariffa si articola chiaramente in alcune colonne che portano rispettivamente modificati i prezzi vigenti e cioè:

- 1) giorni di grasso di tutto l'anno eccettuato l'Avvento e i mesi di agosto, settembre e ottobre;
- 2) vigilie di precetto di tutto l'anno;
- 3) Avvento;
- 4) mesi di agosto, settembre e ottobre (in questi ritorna la distinzione tra giorni di grasso e vigilia).

Da queste tariffe si nota inoltre come la richiesta di prodotti ittici sia maggiore durante l'Avvento, perché i prezzi sono piú alti e raggiungono perfino il 100% in piú del prezzo pagato durante tutto l'anno nei giorni normali.

Ci sembra cosí di poter affermare che nel periodo considerato la pesca subí un forte incremento. Si agevolò l'uso e il consumo del pesce e dei prodotti ittici colla fissazione dei giorni

(21) *Ibid.*

(22) *Ibid.*



« andava, e bene, per non trovare maggior inconveniente,
è tanto tempo, né lo parlo, ma sento et essere an-
che publico e Notorio ad Abitanti di detto Stato di Po-
destà di Cesena in Cancellaria Magistrale idem rogatus per
nos An. Amosini se respere quidam Amicebini et alii Con-
nitatis Terribis vof
Præ est Occasus An. Maionici Quis et Nos pub. Rogatus vof
in f. iem f.

Fig. 13 b.

di digiuno e di astinenza, ed è noto che furono i monaci in questa epoca ad iniziare la piscicoltura, e che fecero i primi tentativi di fecondazione artificiale nei pesci di acqua dolce. Ciò che facevano i monaci era poi preso ad esempio dal popolo, e quindi il pesce, che nei primi tempi era tenuto in scarsa considerazione per le mense, nel corso di questi secoli divenne un alimento fra i più prelibati, e il consumo del pesce e la piscicoltura ne ebbero grande incremento. Ancor oggi Cesena e Rimini sono grandi centri di consumo di pesce.

Ma, nonostante l'incremento della produzione, si andava sempre di più accentuando il fenomeno inverso dell'insufficiente approvvigionamento alla città, e specialmente nei giorni di vigilia e Quaresima. Il pesce veniva smistato alle altre città. Il Cardinale Legato Carlo De Marini, recependo le lagnanze ed il malcontento che regnava nella città, emise l'8 marzo 1729 un editto (fig. 12) per ricordare l'applicazione delle tariffe massime del pesce, e per ordinare al Podestà del Cesenatico di non dare permessi ad alcuno di portar fuori dal territorio di Cesena nessun quantitativo di pesce « se non quando sia stato prima messa da parte, e destinata per la detta Città di Cesena quella quantità di libbre del med. Pesce assortito tra nobile e ordinario ». Inoltre: « Pescivendoli, o altri, che porteranno Pesce fresco in Cesena andare immediatamente alla detta Piazza, e non in altri luoghi qualunque siano; e quelli altri, che con licenza lo porteranno



Fig. 14 — Lance e bragozzi nel porto-canale di Cesenatico in una fotografia del 1930.

fuori del Territorio, dovranno ciò non ostante passare dentro Cesena ». Quando inoltre, « nei giorni di Quaresima, Advento, e Vigilie comandate non vi sia stato al Cesenatico Pesce, dovrà esso Ministro auvisarlo con sua lettera al Magistrato, e quando non ve ne sia stato a sufficienza mandare quel poco, che si sarà pescato, con iscrivere che altro non se né preso » (23).

Ci è sembrato inoltre opportuno esaminare una singolare denuncia per diffamazione sporta mediante atto notarile da parte di un patrizio cesenate di nome Giovanni Antonio Fattiboni alla presenza di testimoni, contro il Cancelliere Criminale del Governatore di Cesena datata 10 settembre 1733 (24) (fig. 13).

Tale documento interessa non per il fatto in sé, ma per lo sfondo, direi quasi d'ambiente, nel quale avviene (luglio 1732) l'episodio. Fra l'altro si legge che capitò in Cesenatico « Angelo Manzini Cancelliere Criminale di questo Sig. Governatore di Cesena accompagnato con molti sbiri quali tutti assieme si portarono sotto la Torre di detto Porto, e stetero ivi sempre fermi sintanto cominciarono venire dal mare li batelli del Pesce che li Paroni portavano a vendere, et a viva forza detto Cancelliere

(23) *Ibid.*

(24) *Ibid.*

e sbirri si facevano dare alli detti Paroni la regalia del Pesce spettante al d. Sig. Podestà in conformità alle Bolle Ponteficie e ciò fu da nove o dieci Batelli [...] ».

Abbiamo in questo modo la prima documentazione che comprova l'esistenza, nel 1733, nel porto Cesenatico, di una flotta di pesca formata da battelli vari, di stazza diversa e di diverse attrezzature; e inoltre che i responsabili di questi mezzi erano chiamati « paroni » come si sogliono chiamare in termine dialettale ancor oggi.

E a proposito di « paroni », lo Stato Pontificio nel 1820, in virtù del graduale e sensibile incremento della pesca, sentì il bisogno di regolamentarne la posizione, prescrivendo per questi, fra le altre cose, un certo grado di istruzione; tuttavia Belmonte, Ispettore della pesca anche per la zona di Cesenatico, in una lettera al Cardinale Camerlengo del 1823 (25) segnalava la impossibilità dell'applicazione di questa disciplina adducendo come motivo « la inscienza della nostra marineria ».

Giungiamo così al periodo contemporaneo con notizie assunte direttamente mediante intervista. Cesenatico, da questo periodo, non è più il porto di Cesena.

Emilio Farina, nato a Cesenatico il 25 novembre 1887, marinaio a riposo, dichiara:

Ho iniziato la pesca nell'anno 1896, quando erano in uso barche del tipo paranza, del tipo bragozzo e del tipo lancia (fig. 14). Le paranze e le lance erano in uso da Cesenatico a S. Benedetto del Tronto, e i bragozzi da Cesenatico a tutto il Veneto. I bragozzi erano trabaccoli pescherecci di forma rotonda con prua alta e tozza e con caratteristici e pittoreschi ornamenti a colori sullo scafo e sulle vele. Le paranze erano così chiamate, perché andavano avanti alla pari a coppia per mezzo di vele, e adoperavano una rete più grande simile a sciabica. Le lance erano a vela o a remi, e la parte emersa della loro poppa era quadra, la forma era sottile e slanciata.

Fra tutti questi tipi ve ne erano di 15-17 metri di lunghezza con equipaggi di 6-7 persone, e di 10-12 metri con 4-5 persone.

L'equipaggio era formato da un capo barca, 3-4 marinai e un mozzo. La pesca con un mezzo solo era praticata a « spuntara », così chiamata perché la rete veniva buttata a mare di traverso o lateralmente alla barca, e fissata a due « spontali » lunghi 7-8 metri, a bordo, e poi salpata a prora o di traverso.

Mediante questo sistema, venivano pescati i morsi (*Gobius minutus*), triglie, ecc.

(25) S. BALDAZZI, in « Rivista della Pesca », Milano 1966, n. 2.

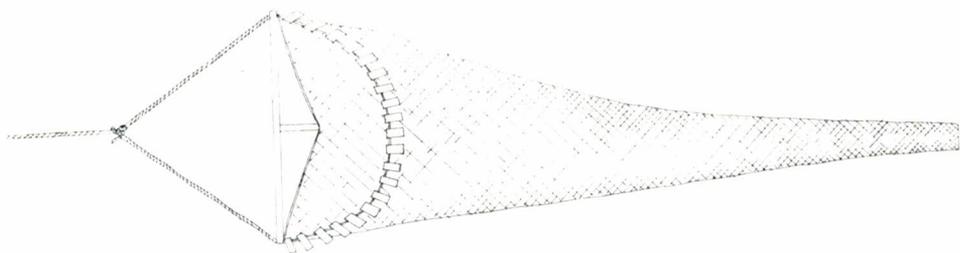


Fig. 15 — Sfogliara.

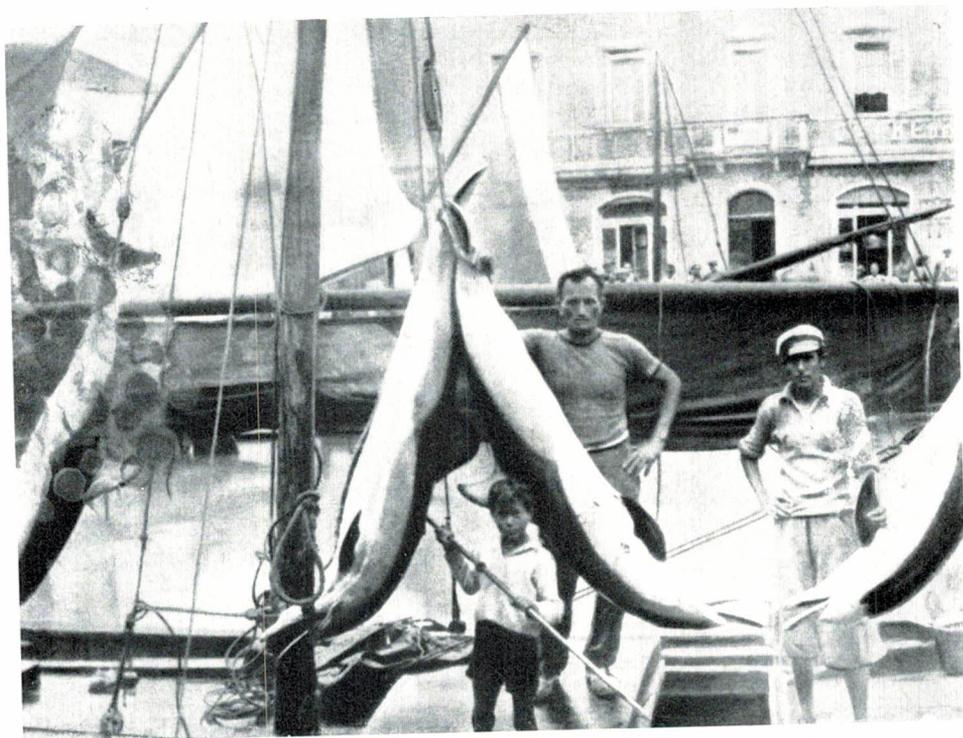


Fig. 16 — Al centro, con alcuni magnifici delfini da lui catturati, Agostino Imolesi detto «Brighèla» e il figlioletto Emilio in una fotografia del 1927.

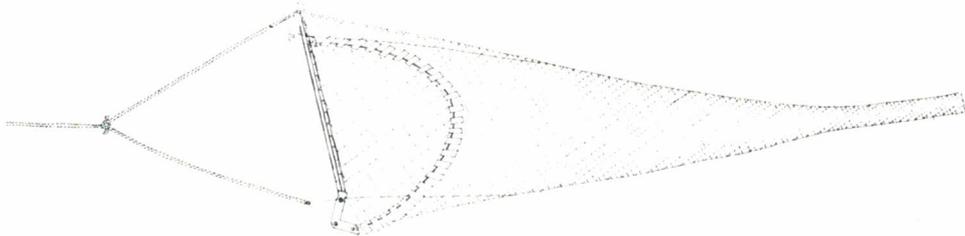


Fig. 17 — Scacciadiavolo.

La pesca con la coppia di barche (coccia) veniva effettuata mediante una unica rete, ma piú grande e trainata dai due mezzi. All'inizio della mia attività era in uso la « sfogliara » (fig. 15). Le reti erano di spago, cotone, canapa, ecc., e come tali soggette a rapida usura. Gravi danni hanno sempre arrecato a queste reti i delfini, che aggredivano a dentate il sacco e divoravano in un batter d'occhio l'intero pescato, lasciando nella rete solo stelle marine e granchi.

Imolesi Agostino, del quale io fui allievo, con una barca del tipo lancia, iniziò nel 1910 la caccia ai delfini. All'inizio della sua attività si serviva del pugnale, di frecce e di lance, successivamente adottò anche un fucile ad avancarica che gli era stato donato in segno di solidarietà dal vecchio garibaldino « Lucchini ». Nel 1926 il governo italiano ha piú volte premiato l'Imolesi con 50 lire, per ogni delfino catturato (fig. 16).

Egli faceva parte dell'equipaggio del peschereccio, ma la sua specifica prestazione era quella di proteggere la « saccata » del pescato, ancora in mare, dai delfini affamati. Quando li scorgeva, e all'inizio capitava giornalmente, si calava in mare legato ad una fune, la cui altra estremità era saldamente fissata a bordo. Scorto il delfino, gli si avvicinava e lo abbracciava per pugnalarlo immediatamente dopo. A un segnale convenuto, l'Imolesi veniva da noi recuperato a bordo strettamente legato al delfino morto. Dopo alcuni anni di questa attività, sembra che egli venisse addirittura identificato dai delfini, i quali alla sua vista si allontanavano precipitosamente dalle barche controvento, dimostrando di aver capito essere quella la direzione piú sicura, in quanto le barche di allora, mosse dalle vele, non potevano rincorrerli. Imolesi ha sempre insistito con noi sulla intelligenza particolare di questi animali, e si domandava persino dove andassero a morire, perché nella sua lunga carriera anche di pescatore a strascico non aveva mai rinvenuto resti di questi cetacei. L'interrogativo si pone ancor oggi, tanto piú in quanto i moderni motopescherecci rastrellano praticamente palmo a palmo tutta la superficie strascicabile dell'Adriatico e mai hanno rinvenuto resti o spoglie di delfini. Esisterà un cimitero nel fondo marino di questi animali? ...

Noi, nel 1912, avendo considerato che mediante l'attrezzo della « sfogliara » pescavamo solo sogliole, escogitammo un attrezzo da pesca che veniva a modificare parzialmente la sfogliara stessa, mediante l'aggiunta di due gomiti di legno ad *L* per cui la rete scorreva in pesca leggermente alzata dal fondo del mare.

Questo attrezzo fu chiamato « scacciadiavolo » (fig. 17), forse in analogia al mezzo antico di artiglieria molto temuto dai nemici, che aveva questo nome.

I mezzi da pesca raggiungevano la distanza massima dalla costa di 20 miglia; il vitto di bordo era costituito da polenta di granoturco, bevanda di aceto e acqua, e pesce a volontà, se veniva pescato.

Esercitavano localmente la pesca 300 pescatori, e quasi tutte le famiglie di Cesenatico vivevano col provento di essa. La flottiglia era costituita da 50-60 unità, e i commercianti erano 60-70. La vendita del pesce veniva effettuata lungo le banchine del portocanale, ad ambiente scoperto, nelle ore pomeridiane; e quando qualche barca arrivava in ritardo, il suo « parone » chiamava i pescivendoli con un suono ricavato da un corno

di bue, del quale mezzo poi si servivano anche in mare per segnalazione acustica di pericolo, in caso di nebbia; oppure mediante lo sbattimento di un bastone (*sbroc*) in un mastello di legno.

Il prodotto ittico veniva collocato in cesti di vimini della capienza di 3-4 kg. e quindi venduto in asta segreta (auricolare) in quantità di 5-10-20 panieri per volta. L'asta era praticata da « astatori », di fiducia dei pescatori, che garantivano il buon fine della compera e si retribuivano mediante la trattenuta del 6% dell'intero ricavato. Qualche volta anticipavano anche somme alle imprese di pesca.

I compratori che non riuscivano a pagare a fine settimana l'astatore, disertavano il mercato e la società, compresa la famiglia, e si davano alla macchia (alla bosca), zona boscosa che si estendeva dal Paese storico fino a Gatteo Mare di oggi, e quivi restavano 48 ore, dopo di che risultavano parzialmente purificati perché non erano più tenuti a pagare il debito e, pur disonorati, potevano di nuovo recarsi alle compere se avessero anticipato per il futuro la spesa all'astatore.

La proprietà del naviglio era costituita da 2-3 soci pescatori; e il ricavo veniva ripartito alla parte: 2 parti alla barca, 1 parte ai pescatori, il mozzo veniva retribuito prima con 1/4 (quartarola) di parte, poi aumentava da 1/4 fino a 3/4 di parte, in rapporto ai suoi meriti e all'anzianità di lavoro.

La pesca coi divergenti è cominciata dopo la prima guerra mondiale, sull'esempio della tecnica usata dai dragamine, e le prime barche attrezzate in questo modo sono state « Martina-Adelaide » e « Traviata ».

Il primo mercato ittico coperto fu costruito dal Comune verso il 1926 e inaugurato dal prof. Dino Sbrozzi. Veniva gestito in monopolio inizialmente dal Comune [in conformità alla legge 1925 n. 2578], colle vecchie tecniche di esitazione.

Ecco quanto asserisce il commerciante di pesce Aldo Razani, nato a Cesenatico il 1° febbraio 1898:

Ho sempre esercitato questa attività fin da bambino, come altrettanto del resto hanno fatto mio padre, mio nonno e mio bisnonno, e confermo quanto dichiarato dal marinaio Farina. In più ricordo che noi pescivendoli raggiungevamo, per vendere, i centri di Cesena, di Forlì, di Faenza, di Ravenna, di Bologna, e nelle giornate di fiera anche qualche parte della Toscana.

Il trasporto veniva effettuato mediante carretti trainati da asini o cavalli, e partivamo per raggiungere la destinazione anche la sera del giorno prima.

Gli ambulanti invece si spingevano soltanto nel circondario locale e si servivano di carriole trainate a braccia.

Avevamo la « conserva » (fig. 18), che era lo stabile in mattoni dove collocavamo il pesce appena comprato per conservarlo, ed era costituita da un pozzo tradizionale a forma di trapezio o di imbuto, rivestito da 26 file di mattoni (15×30) collocati verticalmente per una profondità di 8 metri.

Durante l'inverno la « conserva » veniva riempita di ghiaccio pres-

sato che si manteneva per un anno intero. Il liquido di scongelamento fuoriusciva mediante un pozzetto esistente nel fondo della « conserva ».

Noi, a memoria mia, di mio padre, di mio nonno, ecc., abbiamo sempre conservato il pesce in questo modo. Lo stesso sistema di conservazione veniva usato dai venditori di carne e selvaggina.

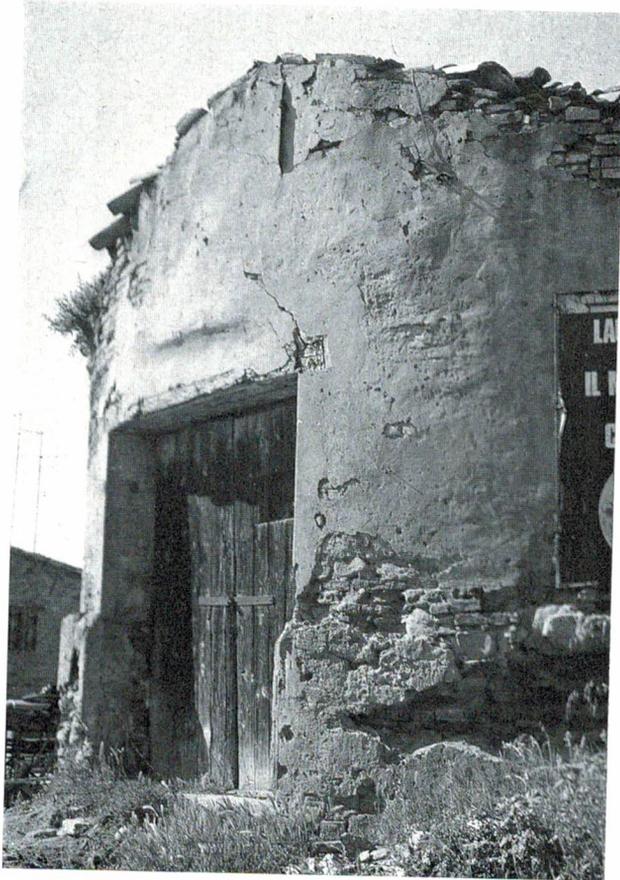


Fig. 18 — La « conserva ».

Ritengo perciò che questo sistema di « conserva » fosse già in uso nel 1700 e forse anche prima. Sopra il ghiaccio veniva collocato uno strato di erba fresca o una tela da lenzuolo per impedire il contatto diretto del pesce col ghiaccio.

Subito dopo la prima guerra mondiale si andava agitando il problema della sostituzione delle vecchie barche con altrettante più solide e sicure ma dotate di motori.

Era giunta anche a Cesenatico l'eco delle iniziative del curato di San Benedetto del Tronto, don Francesco Sciocchetti, « lu curate », che si era fatto promotore colà dell'esperimento della pesca a strascico con barche motorizzate nel 1912.

Anche se i primi esperimenti compiuti dai Muccini, dai Nardi, ecc., non diedero l'esito sperato, l'iniziativa restò impressa e successivamente diede l'avvio alla nascita e allo sviluppo della pesca meccanica. Si trasferirono stabilmente a Cesenatico una decina di nuove famiglie di pescatori sambenedettesi, con battelli moderni a motore, che contribuirono decisamente all'ammmodernamento della flotta locale.

Il nostro mare, mi diceva inoltre Farina, dal Po ad Ancona è sempre stato molto generoso di prodotti sapidi e nello stesso tempo il piú sicuro per la pesca, grazie ai suoi fondali poco profondi e uniformi. È in questi fondamentali presupposti che si deve vedere l'insediamento locale di gruppi di pescatori « forestieri », che, per la verità, nel tempo si è sempre verificato (chioggiotti, goresi, sambenedettesi).

La produzione fu intensificata, ma soprattutto furono eliminati i grandi pericoli che esistevano per le vite umane colla navigazione a vela. Finivano cosí le apprensioni, i lamenti delle madri e delle mogli che si riunivano in cima al porto, quando scoppiavano fortunali improvvisi (i morti per annegamento fra pescatori c'erano pur stati nel passato), oppure convenivano nelle case e nelle chiese per pregare per i loro cari in pericolo. Ma quando già si assisteva al compimento della metamorfosi, scoppiò la seconda guerra mondiale, e nella primavera del 1944 l'intera flottiglia motorizzata veniva minata e integralmente distrutta dalle truppe di occupazione tedesche.

Abbiamo ancora noi stessi davanti agli occhi il terrificante episodio degli scoppi, delle deflagrazioni che sconquassarono i motori e le chiglie proiettando in lungo e in largo frammenti di ogni genere.

Quando passò il burrascoso periodo, che durò fino al 25 aprile 1945, il numero dei natanti era notevolmente diminuito, e grande sgomento era in tutti. La gente marinara ebbe ancora il coraggio, la forza, ma soprattutto l'ardore per ricominciare. Trovarono un mare che, lasciato a riposo e non sfruttato per diverso tempo, si dimostrò molto generoso, e i risultati di pesca furono abbondanti e tali da ricompensare l'enorme sforzo eco-

nomico che veniva compiuto per la ripresa artigianale e il pericolo che veniva affrontato per le mine vaganti.

Nell'anno 1946 si ebbe una produzione di q.li 8.681, pari a L. 161.600.000, e dal 1947 si nota un sostanziale e graduale aumento di produzione. I grafici allegati dimostrano l'andamento del mercato ittico all'ingrosso dal 1946 al 1968.

La flottiglia stanziale adibita alla pesca ha avuto la seguente evoluzione:

1947	10 barche a vela
	10 M/pp. fino a 69 HP
	20 M/pp. da 70 a 120 HP
1952	2 barche a vela
	30 M/pp. fino a 69 HP
	30 M/pp. da 70 a 120 HP
1957	60 M/pp. fino a 69 HP
	35 M/pp. da 70 a 120 HP
1962	80 M/pp. fino a 69 HP
	30 M/pp. da 70 a 120 HP
1968	100 M/pp. fino a 69 HP
	30 M/pp. da 70 a 180 HP.

Nel 1947 non esistevano apparecchiature speciali a bordo, all'infuori delle cosiddette ghiacciaie, che erano camere fredde per la conservazione mediante ghiaccio, delle quali erano attrezzati alcuni motopescherecci piú piccoli.

Dal 1956 vi è stato un incremento graduale e costante negli impianti di radiotelefono, ittioscopio e radar, tale da giungere nel 1968 a:

- a) reparto per la conservazione del pesce con ghiaccio, in tutti i M/pp.;
- b) ittioscopio in 25 M/pp. dai 75 ai 180 HP;
- c) radiotelefono in 30 M/pp. dai 75 ai 180 HP;
- d) radar in 16 M/pp. dai 75 ai 180 HP.

Il personale dedito alla pesca nel 1947 era formato da 350 unità circa, e per quasi tutto questo arco di tempo si è mantenuto su posizioni costanti. Nel periodo iniziale del dopoguerra, l'impiego di questa mano d'opera non era continuativo, ma era



Fig. 19.

Per 1.000 q.li ——— Produzione totale
 - - - - - Produzione tonni (prima dell'anno 1951 non veniva praticato questo tipo di pesca)

effettuato a turni. Oggi invece si constata penuria, ed il fenomeno è strettamente legato all'incremento sostanziale delle unità da pesca più piccole, che hanno avuto un incremento del 1.000% in 20 anni circa; mentre le più grandi sono rimaste in posizione costante.

Per quanto si riferisce alla produzione specifica, abbiamo elaborato dei dati statistici ed assunto informazioni in base alle quali abbiamo potuto compilare un elenco di specie ittiche appartenenti ai gruppi di pesci, molluschi e crostacei normalmente pescati in questo periodo. Se poi vogliamo considerare la produzione in rapporto ai metodi di pesca (pelagica e bentonica), essa può essere rappresentata secondo il grafico allegato (fig. 20).

Inoltre, poiché è noto che la richiesta maggiore nel mercato ittico riguarda gli organismi marini che vivono sul fondo del mare, mentre è ridotta per quelli pelagici che vengono comunemente indicati come pesce azzurro, abbiamo voluto in base a queste premesse esaminare la produzione pelagica e bentonica.

LA PRODUZIONE PELAGICA

Viene ottenuta mediante l'impiego di reti da circuizione con sorgenti luminose come la « saccoleva » oppure con reti flottanti a mezz'acqua come la « coccia volante » o « rete di Larsen », e catturano le forme che vivono normalmente in superficie, quali alici, sardine, spratti, sgombri, ecc. I tannidi vengono catturati mediante le reti « vagantine di circuizione » (fig. 19). I dati che si riferiscono alla produzione della pesca pelagica indicano che essa si è aggirata nell'anno di massima produzione sul 9% circa dell'intera produzione nazionale (fig. 20).

L'andamento della produzione dei clupeidi (alici, spratti e sardine) è espressa dalla fig. 21.

Essa, dopo un notevole sviluppo culminato nel 1964 con una eccezionale produzione di 57.000 q.li, presenta una caduta che nel 1967 porta a 22.000 q.li e nel 1968 ad appena 12.000 q.li. Questo slittamento rapidissimo della produzione di clupeidi non è a nostro parere legato a perturbazioni nell'equilibrio biologico del sistema pelagico a cui gli organismi sono legati, alla ecologia di queste specie o alla tecnologia della pesca, ma pur tuttavia senza escludere a priori una minima parte di queste cause, riteniamo che il fenomeno sia intimamente connesso colla dimi-

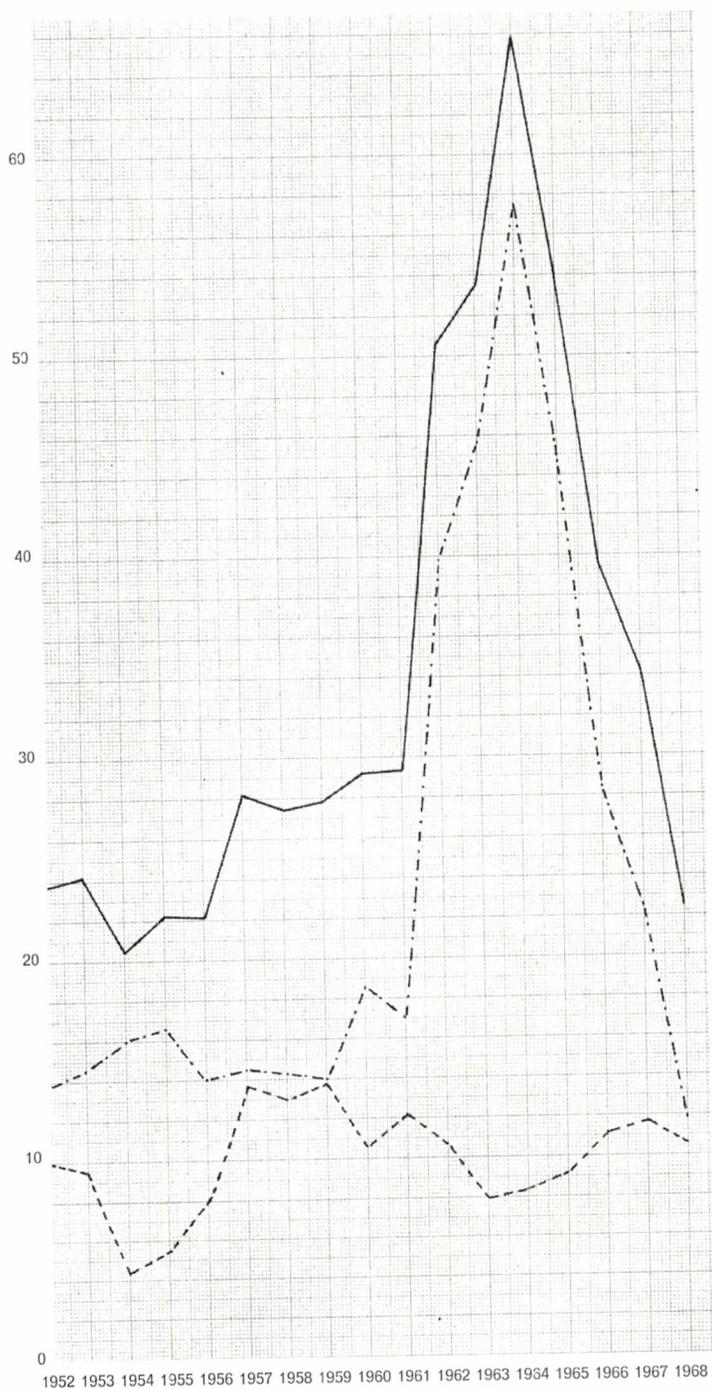


Fig. 20.

Per 1.000 q.li ——— Produzione totale
 - - - - - Produzione pelagica
 - · - · - Produzione bentonica

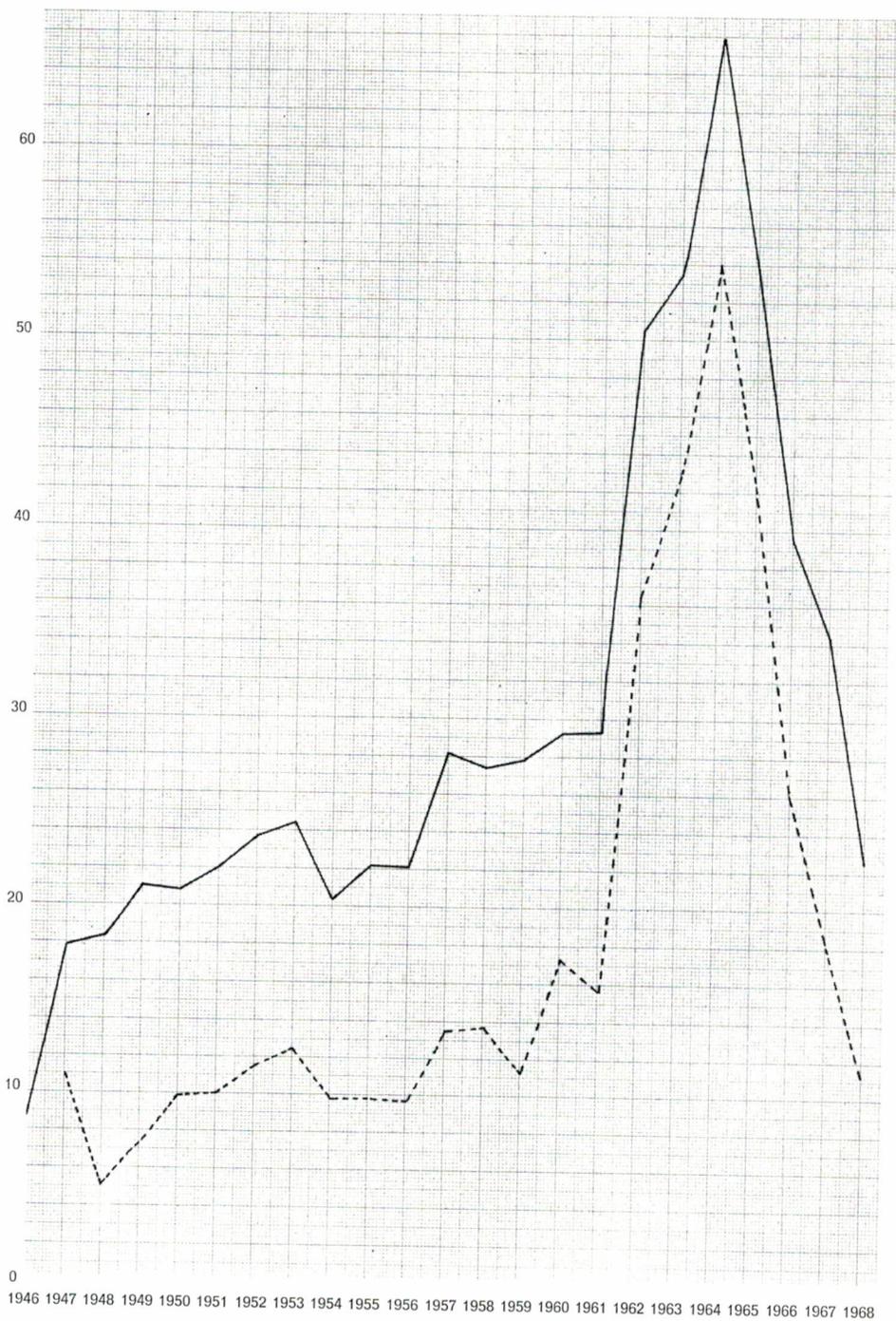


Fig. 21.

Per 1.000 q.li ——— Produzione totale
 - - - Produzione alici, sarde e papaline

nuita e qualche volta mancante domanda commerciale. La ridotta concomitante contrattazione in tutti i mercati tradizionali di produzione di queste specie ci sembra confermare questa ipotesi.

LA PRODUZIONE BENTONICA

Si riferisce alle specie ittiche vincolate ecologicamente sul fondo marino e al substrato della platea continentale (sogliole, razze, mazzole, ecc.), oppure nelle immediate vicinanze del fondo (merluzzi, cefali, triglie, ecc.). Queste specie vengono abitualmente pescate con le reti a strascico.

Appare evidente dalla fig. 20, che prospetta l'andamento dell'attività di pesca dal 1952 ad oggi, un decorso di produzione ciclico dovuto certamente a cause legate alle periodiche variazioni nell'equilibrio biologico delle specie (26), ma anche a fattori contingenti, quali l'usura e l'invecchiamento del naviglio che non ha mai beneficiato delle provvidenze dello Stato, la concorrenza sulla pesca esercitata da parte di mezzi molto più potenti e meglio attrezzati di altri centri che hanno goduto dei benefici elargiti per es. dalla Cassa per il Mezzogiorno d'Italia. La fig. 22 mette in evidenza l'intera produzione bentonica. Le figg. 23 e 24 ci indicano l'andamento della produzione rispettivamente di molluschi e crostacei.

Coi dati su esposti abbiamo quindi determinato la « fisionomia ittica » del mercato di Cesenatico.

La vendita dei prodotti è sempre avvenuta tramite il mercato ittico all'ingrosso, che il Comune ha costruito nuovo e messo a disposizione delle categorie interessate nel 1960. Il vecchio esistente non era più in grado di contenere la produzione e il traffico, e non aveva alcuna attrezzatura né di carattere igienico né commerciale. L'attuale, che copre un'area di 8.000 metri quadrati, è costituito da una grande sala di deposito del pesce ed una ancor più grande per la vendita all'asta. La vendita avviene giornalmente, in gran parte nelle ore pomeridiane, alla presenza di circa 200 compratori quasi tutti della provincia, mediante un

(26) U. D'ANCONA, *Un importante e indispensabile ausiliario della biologia applicato alla pesca: La statistica*, in « Risveglio della pesca », 1927; ID., *Dagli equilibri biologici alla teoria della pesca*, Roma 1964, p. 20; V. VOLTERRA, in « Rivista di Biologia », Firenze 1937, 22 (3), p. 18; S. VARAGNOLO, *Analisi della produzione dei mercati di Chioggia e di Venezia*, C.N.R., 1968.

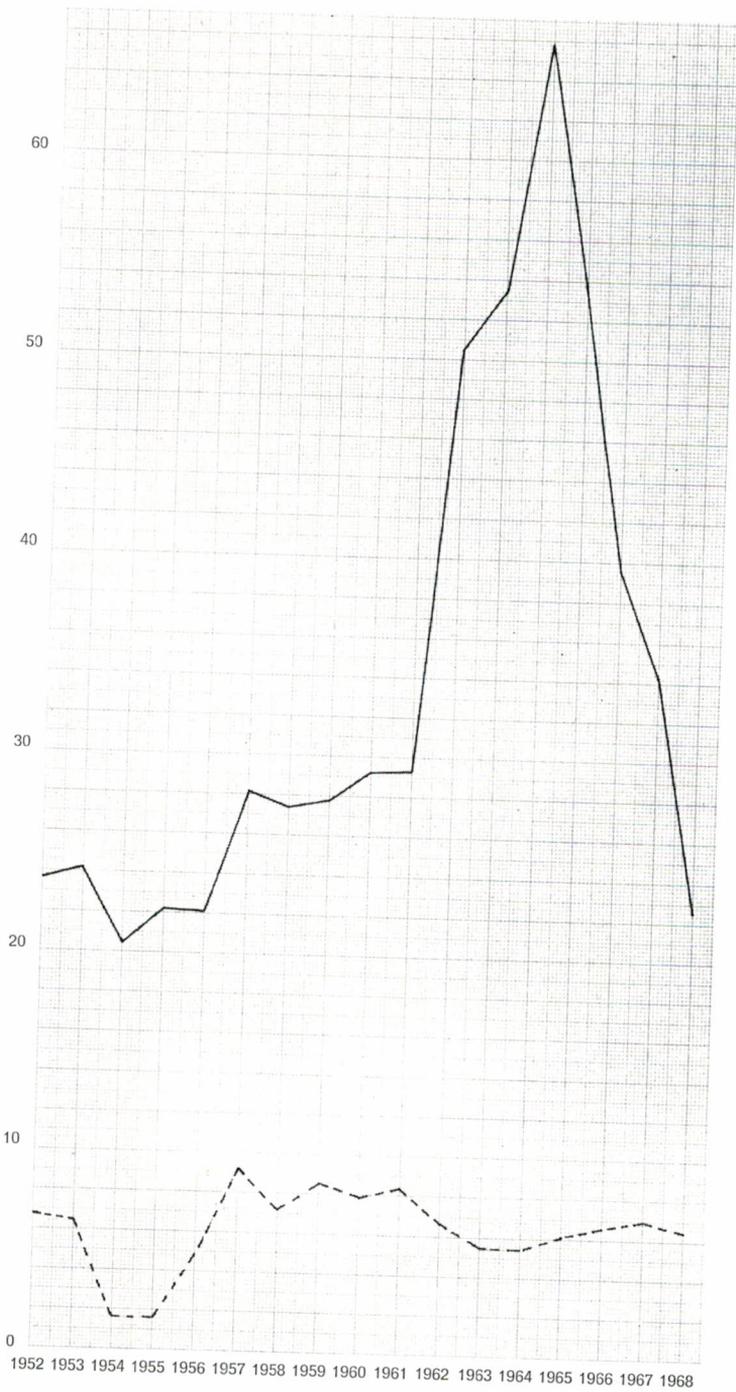


Fig. 22.

Per 1.000 q.li ——— Produzione totale
 - - - Produzione pesci bentonici

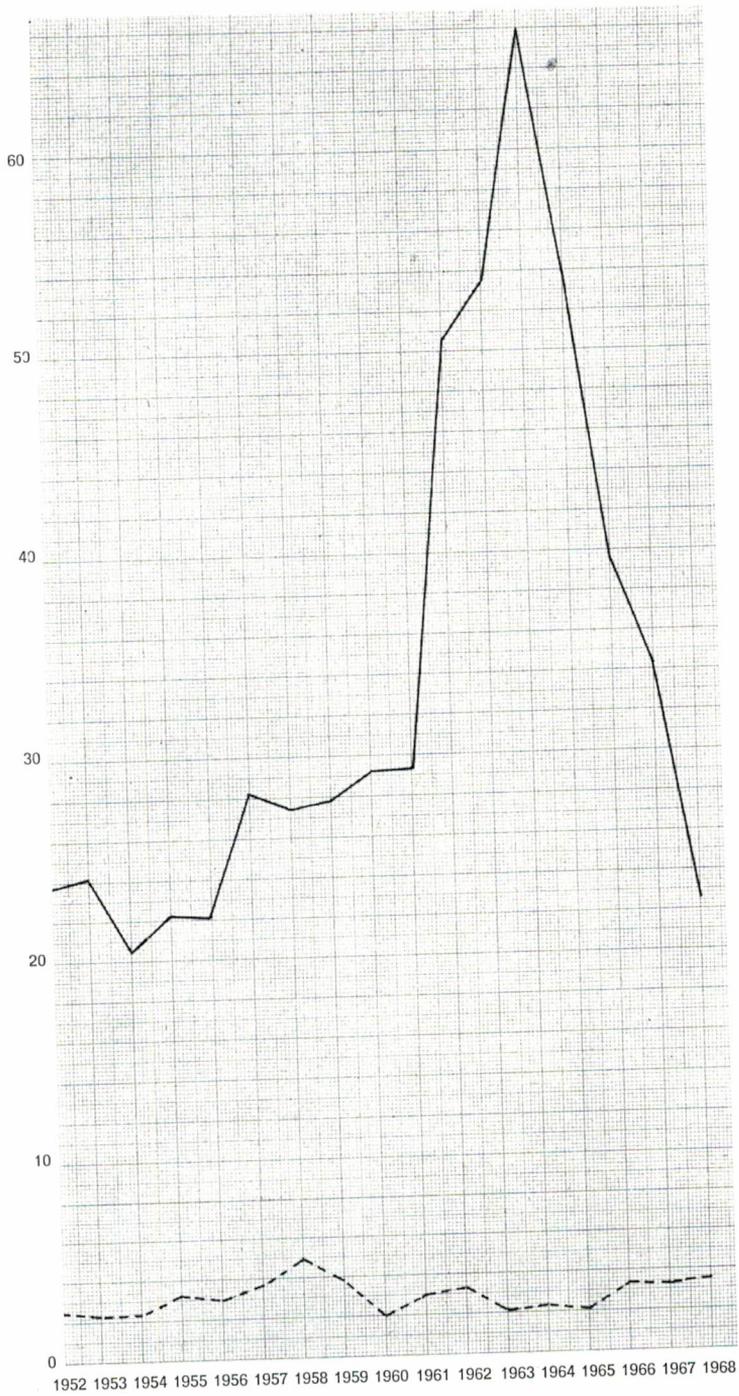


Fig. 23.

Per 1.000 q.li — — — Produzione totale
 - - - Produzione molluschi

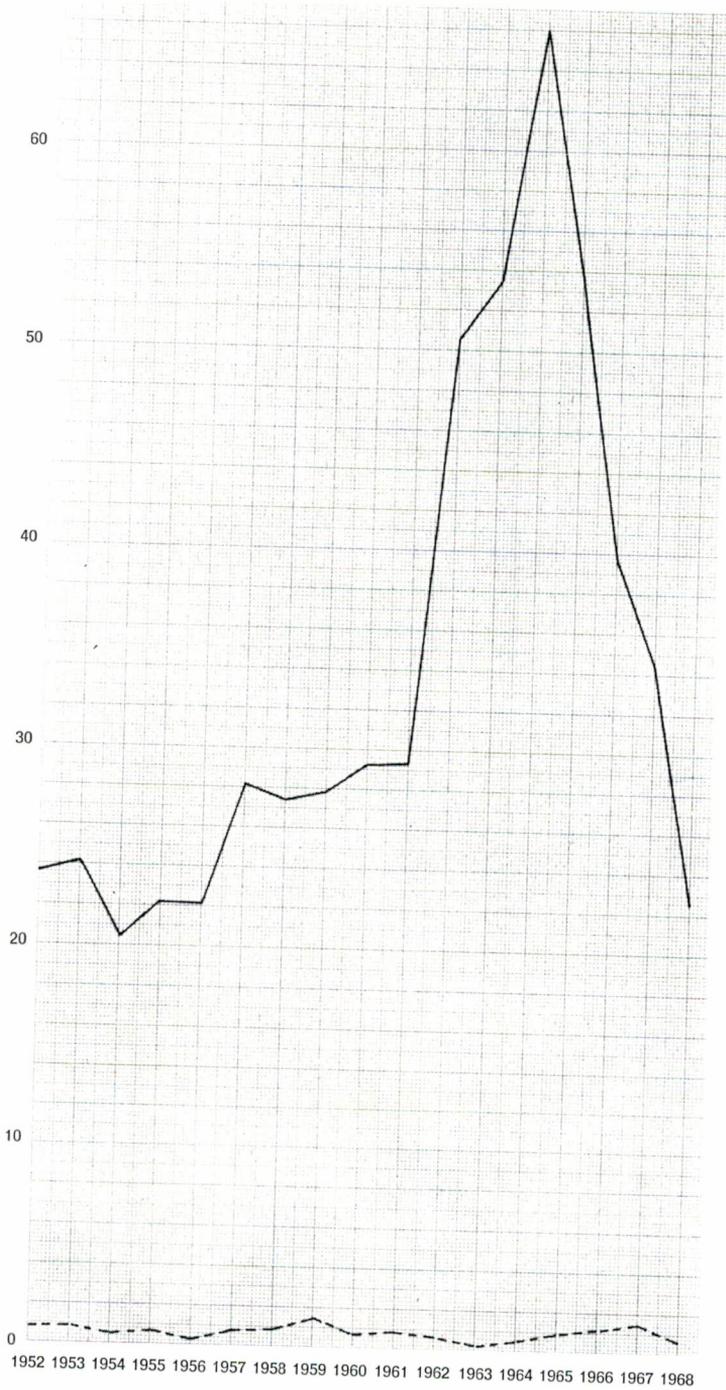


Fig. 24.

Per 1.000 q.li ——— Produzione totale
 - - - Produzione crostacei

sistema di asta automatico di tipo olandese. Vi sono due bilancie automatiche e vi è una camera per la osservazione dei prodotti ittici, con alcune apparecchiature e strumenti per l'analisi dei pesci sospetti o alterati. Vi è una fabbrica di ghiaccio e un servizio di ricambio e lavaggio dei contenitori. Il servizio di riscossione e pagamento delle esazioni avviene tramite istituto bancario. Inoltre vi sono nove magazzini affittati dal Comune a commercianti grossisti; di tali magazzini, cinque possiedono frigoriferi. È iniziata in questi giorni la costruzione di un grande frigorifero dentro l'area del mercato con impianto di congelazione a -50°C e di conservazione a -20°C , e capace di contenere circa 25.000 cassette di pesce da 8 kg ciascuna. Questo impianto contribuirà con certezza alla difesa della produzione e del consumo, e costituirà un potente mezzo per la stabilità dei prezzi di mercato.

Ci auguriamo che le attrezzature di mercato vengano completate con la messa in opera di uno stabulario per la purificazione dei mitili e delle ostriche che, specialmente nei periodi di gran turismo, rappresentando una sorgente importante di consumo, potrà certamente contribuire a salvaguardare la salute umana.

Avviandoci alla conclusione, ci sembra di poter affermare che, se il nostro mare sarà per il futuro più razionalmente tutelato per quanto si riferisce alla sua produttività, certamente continuerà ad essere il fornitore di un prodotto assai pregiato. Altrettanto può dirsi per la nostra pesca artigianale, che incessantemente si evolve, perfezionando e rinnovando i suoi metodi di cattura. Adeguamento dello Stato alle necessità della produzione locale con indirizzi e incentivi validi e tempestivi per i pescatori, prolungamento del porto-canale, adeguamento dei commercianti alle visioni più moderne di tutela e di educazione del consumatore, costituiscono i presupposti fondamentali per un immediato sviluppo.

Il futuro della « Pescaria del Cesenatico » noi lo vediamo basato sul razionale sfruttamento del mare Adriatico, che riteniamo ancora ricco di risorse, e per conseguenza su una adeguata attrezzatura conserviera che consenta uno scambio ordinato e programmato nell'ambito della economia locale, nazionale e internazionale.

Con queste prospettive i problemi, che abbiamo visto agitarsi in cinque secoli, troverebbero una soluzione non contingente e locale, ma definitiva e stabile.