

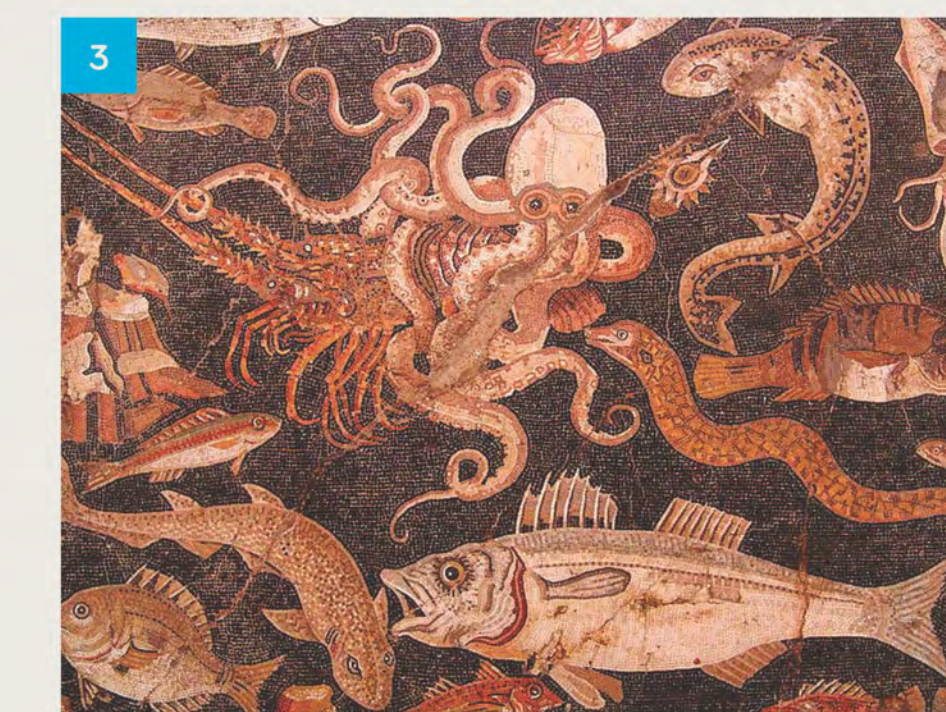
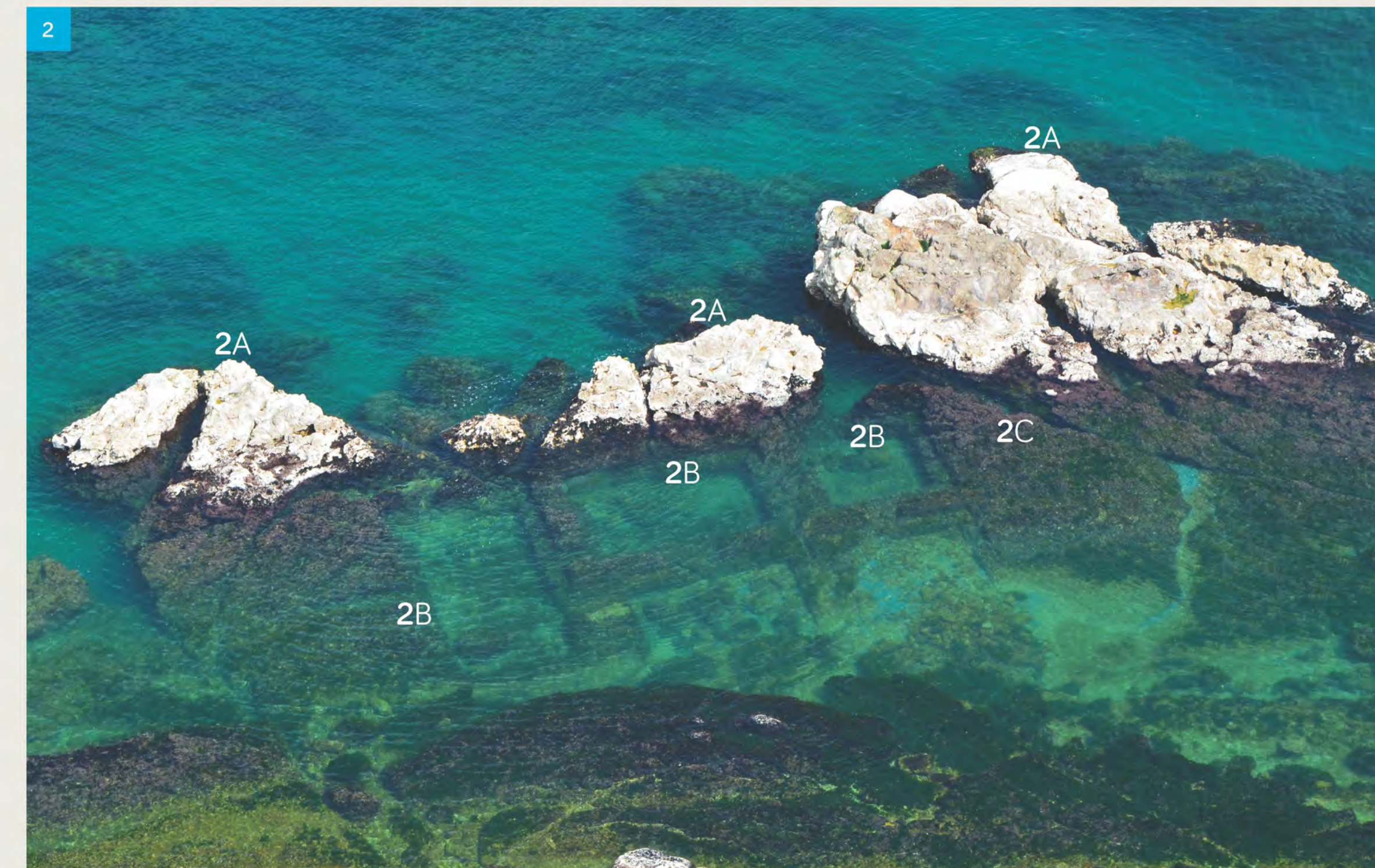
La peschiera della Scalaccia

Filippo Invernizzi

Da questo suggestivo punto panoramico, nelle giornate di mare calmo ed acque limpide è possibile osservare, poco al di sotto della superficie del mare, delle vasche regolari che i vecchi pescatori della zona chiamano “Le tre pozze” (fig. 1).

Scavate nella roccia calcarea e collegate tra loro da canali di comunicazione, queste vasche costituiscono un complesso impianto per l'allevamento del pesce di probabile età romana. Unico esempio di vivaio lungo tutta la sponda adriatica occidentale, la peschiera della Scalaccia si sviluppa per una superficie di oltre 400 m² ed è uno splendido esempio del modo con cui è possibile sfruttare le condizioni offerte dalla natura. Le cinque vasche, disposte su due file parallele alla linea di costa, sono infatti state scavate nella roccia calcarea a ridosso di una barriera naturale di scogli a difesa dell'impianto (fig. 2A). L'acqua di mare affluiva, circolava e fuoriusciva dalla peschiera grazie a canali di comunicazione che assicuravano un costante ricambio (fig. 2B). In uno di questi canali ancora oggi confluisce una vena d'acqua dolce che probabilmente mischiata all'acqua di mare stemperava l'eccesso della salinità dell'acqua (fig. 2C). Questa tecnica permetteva non solo di controllare il gradiente di salinità adatto ai vari tipi di pesci allevati, ma anche di facilitare la cattura di quelli selvaggi. È infatti noto che alcune specie di pesci, come le orate, i cefali e le spigole, durante i mesi estivi, cercano refrigerio in acque fresche e poco salate come le foci dei fiumi. Create quest'ultime condizioni in una delle vasche della peschiera non restava che aspettare che i pesci entrassero per catturarli chiudendo, con apposita saracinesca, il canale di collegamento al mare. Le caratteristiche costruttive e la posizione geografica dell'impianto di piscicoltura della Scalaccia, in un tratto della costa del Conero che fu probabilmente località di villeggiatura di facoltose famiglie, lascia pensare che potesse essere di pertinenza ad una vicina e lussuosa villa marittima di età romana. La peschiera dunque garantiva ai suoi proprietari pesce fresco di qualità anche in periodi di mare mosso e una certa forma di prestigio sociale.

La storia della piscicoltura, ovvero l'arte di allevare il pesce, ha antiche origini. Platone ci parla della piscicoltura egiziana sulle sponde del Nilo. Presso i Greci i pesci venivano allevati nei bacini naturali di stagni e laghi. In ambiente romano si cominciò presto ad allevare pesci di acqua dolce o acclimatando pesci di acqua marina all'acqua dolce, come l'orata e la spigola. Ma è l'utilizzo consapevole e costante della pozzolana che segnò un rivoluzionario progresso nelle tecniche di piscicoltura in acqua salata. Marco Vitruvio Pollione nel suo libro, De Architectura scrive: «esiste una specie di polvere chiamata “pozzolana” che per natura possiede qualità straordinarie. Si trova nella Baia di Napoli e nelle terre circostanti il Vesuvio. Questa polvere, mescolata con calce e sabbia rende la muratura talmente stabile che questa indurisce non solo negli edifici normali, ma anche sotto l'acqua». Grazie all'utilizzo della malta idraulica, i Romani cominciarono a costruire, lungo le coste del Mediterraneo, porti, moli ed impianti atti all'allevamento del pesce, cioè le peschiere. L'invenzione delle peschiere (100 a.C.), che la tradizione attribuisce a Crasso Murena, ben presto modificò i gusti dei palati dei Romani facendo sì che i pesci di acqua dolce divenissero cibo per i poveri (fig. 3). Columella (I sec. d.C.) ci informa che esisteva una vera e propria scienza riguardo alla costruzione delle peschiere, con complesse e precise norme tecniche da rispettare. Raramente scavate nella roccia (poiché troppo onerose), più spesso costruite in muratura, erano caratterizzate da vasche di forme e profondità variabili a seconda del pesce che si voleva allevare: vasche poco profonde e sabbiose per i pesci piatti, come la sogliola ed il rombo, più profonde con ripari e rocce per pesci da scoglio e murene (fig. 4). L'intero impianto doveva essere delimitato da argini che assicurassero una buona protezione dalle mareggiate e posizionato in modo tale da sfruttare al meglio i flussi delle maree e del moto ondoso a garanzia di un costante ricambio di acqua.



1 Vista del tratto della baia di Pietralacroce detto “Le tre pozze”
 2 La peschiera della Scalaccia
 3 Particolare del suggestivo mosaico dalla Casa del Fauno a Pompei, che rappresenta buona parte delle varietà ittiche conosciute nel I sec. a.C.
 4 Il pesce, cibo amato nell'antica Roma e molto usato nei banchetti. Tra i pesci di maggior pregio la murena (*Muraena helena*), la triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*), la spigola (*Dicentrarchus labrax*), l'orata (*Sparus aurata*) e il rombo (*Bothus podas* e *Scophthalmus rhombus*).

4



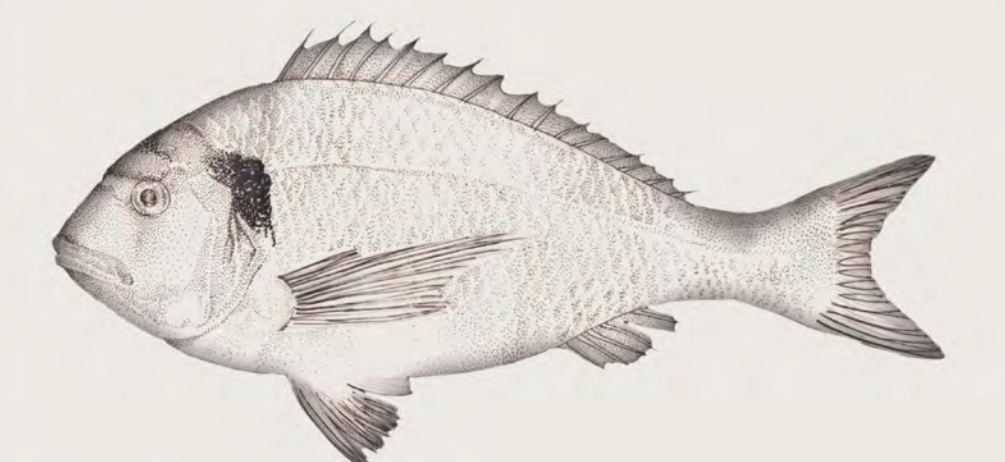
Murena (*Muraena helena*)



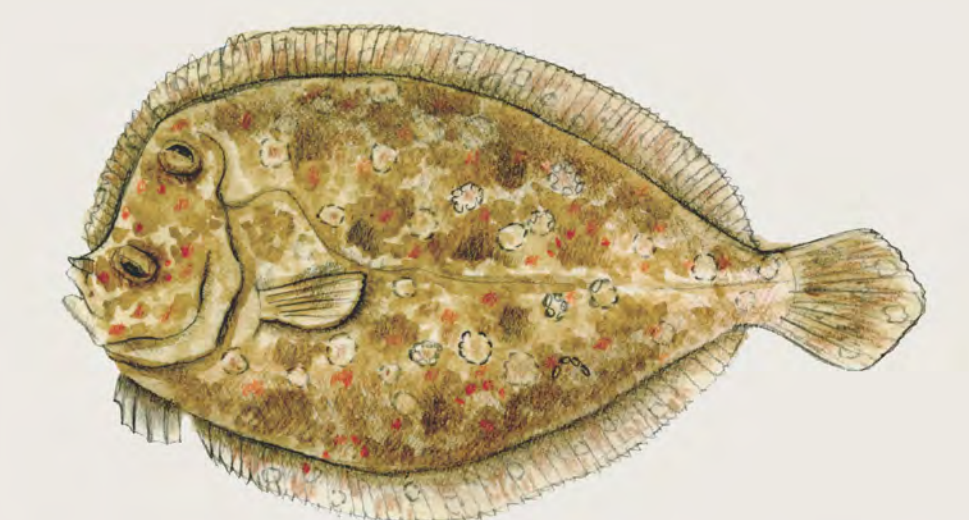
Triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*)



Spigola (*Dicentrarchus labrax*)



Orata (*Sparus aurata*)



Rombo (*Bothus podas*)
 Disegni di Cristina Gioia Di Camillo