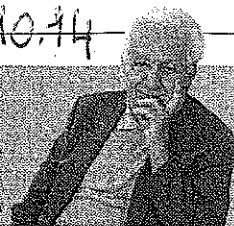


TORINO SETTE del 31.10.74

STORIE DI CITTÀ

BRUNO GAMBAROTTA



I soci di International Help tornano alla carica e sempre per raccogliere fondi per i loro impegni umanitari. Dopo la guida alle Piole e quella alle Botteghe Imperdibili di Torino, è la volta di quella al Pesce, di prossima uscita. È opinione comune che il pesce sulle nostre tavole sia un fenomeno piuttosto recente e che avesse un ruolo marginale nell'orizzonte gastronomico dei nostri antenati, con l'unica eccezione dell'acciuga che per secoli, stivata negli strati superficiali dei barili, serviva per contrabbandare il sale. Il nostro era un errore di prospettiva. Il motivo lo illustra Anna Maria Nada Patrone in uno studio prezioso: «Il cibo del ricco ed il cibo del povero»: «Il pesce aveva un ruolo importante sulle tavole medievali. I pesci costituivano uno dei cardini principali dell'alimentazione proteica durante i giorni di astinenza dalle carni, molto più numerosi nel Medio Evo che ai giorni nostri: erano infatti uno su tre, in quanto non si poteva mangiar carne nel periodo dell'avvento e della quaresima, nelle viglie delle principali feste liturgiche, tutti i venerdì e spesso anche il sabato. Si trattava di regole rispettate nelle famiglie e

ancor più nei conventi.

Le prescrizioni che disciplinavano le attività legate alla pesca e al relativo commercio trovano un posto di rilievo fin dal «Codice della catena», custodito dall'Archivio Storico della città. Il Codice è del 1360 e il duca Emanuele Filiberto lo ripropone nel 1578 negli «Ordini politici della città di Torino». Sul mercato del pesce prescrive: «Si ordina che tutti i pescatori e i rivenditori di pesci che abbiano preso o comprato pesci per venderli nel territorio di Torino siano tenuti a portarli in Torino sui tavoli e i banchi della piazza di San Gregorio e non in altro luogo». I pescatori sono tenuti a togliere tutti i pesci freschi dai sacchi, cesti e altri contenitori per metterli in mostra sui banchi. I privati e i tavernieri potevano acquistare solo la quantità di pesce sufficiente per quel giorno e i pesci di grandi dimensioni dovevano essere venduti a pezzi. Il pesce si consumava fresco se di acqua dolce pescato localmente, e conservato (salato, secco, affumicato o in salamoia) se di mare. I gamberi, le ostriche e le lumache si dovevano vendere a numero. Un rigoroso controllo era esercitato anche sui pesci conservati. Non potevano essere venduti se prima i barili che li trasportavano non fossero stati aperti per verificarne la tenuta.