

L'ANGUILLA COME RIMEDIO TERAPEUTICO A COMACCHIO NEL SETTECENTO

Gabriella Parma

PREMESSA

Non si può parlare di anguilla senza citare il territorio in cui vive come habitat ideale, ossia le Valli di Comacchio (*Fig. 1*). Comacchio è una città lagunare di una bellezza struggente che incanta e ci sorprende sempre, sia nelle luci velate dell'alba che nello splendore dei tramonti estivi, riflessa nelle sue valli.

Questa città non è usuale: nasce sull'acqua e vive delle sue acque come elemento vitale e nello stesso tempo è in continuo evolvere e in costante movimento. L'acqua, come elemento di difesa naturale e strategica, ne ha segnato la storia nel corso dei secoli e ne è stata contestualmente causa di isolamento.

STORIA

Le origini di Comacchio sono antichissime, come quelle della progenitrice Spina, leggendaria città greco-etrusca che prosperò dal VI al III secolo a.C. per poi essere abbandonata con l'avanzare di altre genti, i Celti e i Romani.

È una città lagunare che sorge su tredici isole, circondata dalle acque dolci del fiume e dall'acqua salmastra del mare, nel cuore del Delta del Po. Originariamente era isolata e avvolta dalle sue valli che, prima delle bonifiche, occupavano 60.000 ettari. La prima strada che la collega alla terraferma risale a poco più di 170 anni fa e, per molti secoli, il solo mezzo di trasporto e di lavoro della sua gente è stata la barca, da piccole a grandi dimensioni.

Nonostante tutto la città prospera grazie al commercio del sale e del pesce, in competizione e in lotta continua con le città confinanti, molto più forti economicamente, come Venezia, Ravenna e Cervia. Dopo violente incursioni distruttive e battaglie di pirateria navale la sua ascesa nel bacino del Mediterraneo viene ostacolata, quindi si chiude in se stessa, come parte del Ducato Estense. Conosce periodi molto difficili fino al XVII secolo allorquando, con l'estinzione della casata d'Este e la devoluzione del Ducato di Ferrara alla Santa Sede (1598), viene inaugurato un periodo di importante rinascita per la città. Infatti è proprio durante la fine del Seicento e fino alla fine del Settecento, sotto il governo dei cardinali legati, che riceve una nuova impostazione idraulica e urbana grazie ad un piano di risanamento eccezionale che porta bellezza e aria salubre.

Nel luglio del 1779, su progetto dell'architetto ferrarese Antonio Foschini, iniziano i lavori per il piano di risanamento della città e si dà il via all'edificazione dell'ospedale⁽¹⁾

⁽¹⁾ ZAMBONI A., *La fabbrica del nuovo Ospedale degli Infermi a Comacchio nell'età del Riformismo pontificio*, Ferrara, Corbo editore, 1997, p. 53.



Fig. 1 – Le Valli di Comacchio, un habitat ideale per l'anguilla.



Fig. 2 – L'antico Ospedale degli Infermi a Comacchio, oggi sede del Museo del Delta Antico.

(Fig. 2). Si inizia con lo scavo di canali esterni, l'innalzamento delle rive, la bonifica dei prati vicini all'abitato, l'edificazione di ponti e strade in molte parti prive dello scolo delle acque piovane, che quindi per lungo tempo le avevano rese putride, e infine con la rinnovazione generale dei selciati.

I lavori di edificazione dell'Ospedale degli Infermi continueranno fino al 1784, ma solo dopo il 1814 riceverà stabile assetto, operando come nosocomio fino al 1970. I costi furono elevatissimi e a tutto questo si aggiunse il conflitto che opponeva il cardinal legato Francesco Caraffa al progettista, alle imprese esecutrici e alla stessa comunità di Comacchio. Altra circostanza da evidenziare era connessa alle complicazioni relative all'approvvigionamento dei materiali, determinate dalla particolare natura del territorio e dalla assoluta mancanza di strade che collegavano la città con la terraferma e dalla penuria di acqua dolce. Tali premesse resero l'edificazione un'impresa lunga e travagliata⁽²⁾ (Fig. 3).

La facciata anteriore dell'Ospedale ha l'aspetto di una cattedrale con un grande atrio colonnato, con un timpano di stile classico affiancato da due campanili ai lati, a destra la chiesetta di San Pietro e, a sinistra, la spezieria.

All'indomani del trattato di Tolentino (19 febbraio 1797) che assicurava a Napoleone

⁽²⁾ *Ivi*, p. 101.

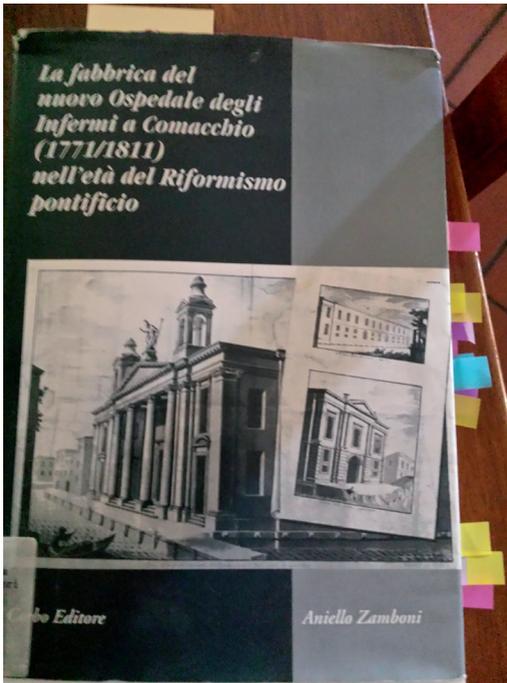


Fig 3 – Copertina del libro scritto da Aniello Zamboni nel 1997 e dedicato alla storia dell'Ospedale degli Infermi di Comacchio.



Fig 4 – Il complesso architettonico dei Trepponti, simbolo della città di Comacchio.

il possesso delle Legazioni di Bologna, Ferrara e Ravenna ci fu una trattativa diplomatica condotta da Antonio Buonafede, che si concluse l'11 luglio 1797 con la stipulazione di un atto solenne con il quale la Repubblica francese cedeva alla città e al popolo di Comacchio tutte le valli, pesche e sue adiacenze⁽³⁾.

In realtà furono gli appaltatori Massari-Carli (1790-1798) ad avere la gestione di tutto il comprensorio vallivo, molto vasto e ricco di pesca. Ricadde nelle loro mani un reddito difficilmente valutabile, ma scarsissimi furono gli investimenti nel riattamento delle fatiscenti strutture, specie per quanto riguarda il regime delle acque e il processo produttivo, il tutto determinando gravi conseguenze sull'economia e sulla vita stessa della città.

Negli stessi anni divenne più acuta la carestia di sempre, e più potente e organizzato si fece il furto del pesce sul quale «di necessità si piega la vita economica della città e contro il quale si scatena una repressione mai vista prima»⁽⁴⁾ anche perché persino la pesca nei canali pubblici, che antichissime consuetudini riservavano ai pescatori poveri, era controllata dagli affittuari delle valli. La crisi coinvolse anche la Società dei Mercatanti che gestiva per tradizione la cottura e la salagione dei pesci. Anche questa antica attività di-

⁽³⁾ *Ivi*, p. 27.

⁽⁴⁾ *Ibidem*.

venne monopolio degli appaltatori i quali, pagando salari sempre più bassi, stroncarono ogni iniziativa e attività che dava da vivere a tante famiglie comacchiesi.

Queste condizioni difficili e la miseria che ormai imperversava in città furono denunciate a metà del XVIII secolo dal vescovo Giovanni Rondinelli con queste parole: «*infuria la fame, ovunque pianto e desolazione, ovunque squallore, né fino ad ora c'è chi li consoli e li aiuti*»⁽⁵⁾. Aggiungo una testimonianza di Arturo Bellini che con queste parole esprimeva la triste condizione della città: «*Comacchio è l'umile pescatrice, solitaria nella pace stanca della sua laguna e nell'indugio triste dei suoi canali-arterie di un cuore malato*».

I ponti e gli edifici significativi per la loro storia e visibili ancora oggi furono eretti proprio nel periodo in cui i legati pontifici reggevano le sorti della città primo fra tutti i Trepponti che ne è il simbolo architettonico, edificato nel 1634 dall'architetto ravennate Luca Danese (Fig. 4). È una vera porta d'accesso alla città, si trova all'imbocco del canale Pallotta del 1633 (così chiamato in onore del cardinale legato di Ferrara G. B. Pallotta sotto la cui Legazione venne realizzato) che accompagna le acque del mare dal porto di Magnavacca (ora Porto Garibaldi) alla valle più lontana dalla città. Il rosso dei mattoni e il bianco della pietra d'Istria si riflettono sull'acqua dei canali presentando un intreccio degli archi che ne fanno dei veri capolavori.

Sempre nel medesimo secolo nacquero il loggiato del grano, edificato nel Seicento durante la legazione del cardinale Giacomo Serra, il palazzo Bellini, il Ponte degli Sbirri, la Piazza centrale, la Pescheria e l'Ospedale degli Infermi, ora diventato Museo del Delta Antico dopo un attento e prezioso restauro inaugurato il 25 marzo dell'anno in corso.

Le bonifiche ottocentesche e il prosciugamento meccanico continuato fino agli anni Sessanta del secolo scorso hanno contribuito a cambiare il destino di questa città, riducendo a circa un sesto l'originale superficie delle sue valli. Oggi le Valli di Comacchio si estendono complessivamente per circa 11.000 ettari costituendo uno dei maggiori complessi salmastri d'Italia. Per secoli le valli hanno rappresentato un considerevole apporto nell'economia del territorio, il loro ridimensionamento ha determinato un mutamento economico-sociale, includendo nuovi sistemi di sfruttamento della risorsa *acqua* sia costieri, con l'attività legata al turismo, sia relativi alla pesca che alle più recenti coltivazioni di mitili, aprendo inoltre ad una nuova attività agricola nei terreni bonificati.

Le bonifiche hanno portato alla luce l'antica civiltà esistente in questi luoghi, non solo la città di Spina, ma anche una vasta necropoli e la famosa nave romana con il suo carico, rinvenuta casualmente nel 1981.

Da questa breve storia della città e delle sue valli si può ben comprendere lo stretto legame dei suoi abitanti con il territorio lambito dall'acqua, tanto che uno dei suoi cittadini più noti, lo scrittore Marcello Simoni, esprime così il sentire di questi luoghi: «*Chi è abituato ai silenzi delle valli, alle solitudini delle nebbie invernali, ai tempi lenti della natura le trasformazioni immediate sono sconosciute; come il lavoro lento dell'acqua così la cul-*

⁽⁵⁾ *Ivi*, p. 28.

tura della laguna richiede tempi di riflessione, per conservare innovando»⁽⁶⁾.

Nonostante le avversità del luogo e le aspre battaglie con le genti vicine, i suoi abitanti non si sono mai piegati, hanno sempre saputo orgogliosamente rialzarsi dopo pesanti sconfitte socio-finanziarie. L'ultima è stata la dismissione delle sue importanti e storiche saline, a metà degli anni ottanta del secolo scorso. Quindi la città non ha mai ceduto scoprendo una vocazione turistica nella riconsiderazione e tutela del proprio passato. Questo le ha fatto conquistare importanti riconoscimenti in questi ultimi due anni: il Parco del delta del Po è stato riconosciuto dall'Unesco riserva della Biosfera e Comacchio città del Birdwatching. Inoltre, Comacchio, dopo essere stata selezionata tra le dieci finaliste alla candidatura come città della cultura per il 2018, è stata riconosciuta Borgo Storico proprio per i suoi meriti storico-culturali.

L'ANGUILLA

La pesca dell'anguilla a Comacchio risale a molto tempo fa, basti pensare che viene citata da scrittori romani quali Plinio e Silvio Italico.

L'anguilla ha un istinto incredibile: in autunno affronta un viaggio lunghissimo per riprodursi, lascia le valli e va verso il mare per raggiungere il Mar dei Sargassi, da dove non tornerà. Saranno le anguille allo stadio larvale, dette leptocefali, che intraprenderanno a ritroso la strada fatta dalle loro progenitrici.

Quella delle anguille è una migrazione tra le più sorprendenti del regno animale, si tratta dell'unico pesce allevato di cui non è ancora possibile la riproduzione controllata; l'allevamento infatti inizia a partire dallo stadio di ceca o ragano, ossia anguilla selvatica di 5-50 g pescata in ambiente naturale. Lo strumento impiegato da oltre cento anni per la pesca dell'anguilla si chiama *lavoriero*, citato anche da Torquato Tasso che lo dice «*sempre a l'entrar aperto, a l'uscir chiuso*» (Fig. 5). È una sorta di trappola a forma di imbuto freccia costruito con canne palustri, si presenta come una serie di camere comunicanti che non lascia scampo ai pesci che entrano. Dopo la pesca il pesce viene trattato secondo un'antica ricetta per poterlo conservare ed esportare.

La Manifattura dei Marinati è tra i luoghi più evocativi di Comacchio⁽⁷⁾. Un ambiente edificato nei primi decenni del Novecento, protetto dalla barriera di 142 archi che costituisce il Loggiato dei Cappuccini (1647) e dove si svolge la marinatura che attiene all'Azienda Valli di Comacchio e, diversamente da come accadeva dal XVII secolo, non è più praticata da privati.

Il cuore della Manifattura dei Marinati è costituito dalla sala dei fuochi che ospita 12 camini intervallati, a coppie, da nicchie laterali. Le anguille adulte, pescate nelle valli, venivano trasportate in città a bordo di *marotte*, tipiche imbarcazioni chiuse caratterizzate da fenditure sullo scafo che agevolavano il ricambio dell'acqua e quindi garantivano la sopravvivenza del pesce. Su queste imbarcazioni il pesce raggiungeva i mercati italiani

⁽⁶⁾ *Dossier di candidatura della città di Comacchio a capitale italiana della cultura 2018*, p. 8, <http://www.comune.comacchio.fe.it/index.php/Notizie/Comacchio-Capitale-Italiana-della-Cultura-2018>. Ultima consultazione 16/08/2017.

⁽⁷⁾ *Ivi*, p. 31.

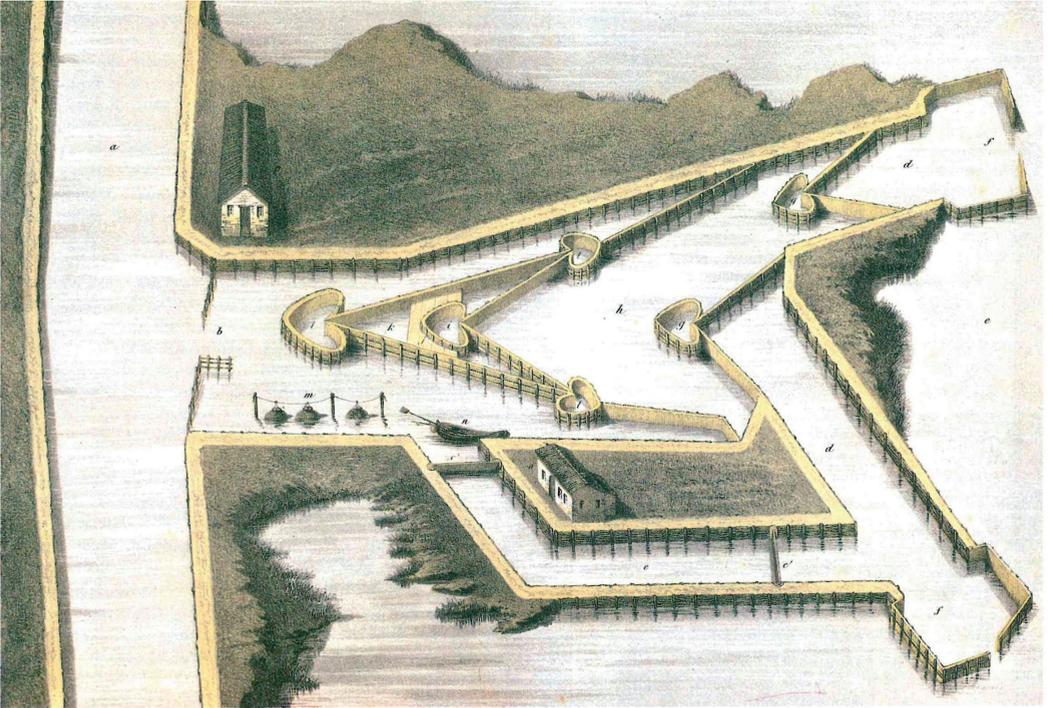


Fig. 5 – Lavoriero delle valli di Comacchio in una litografia francese dell'Ottocento (in M. Coste, *Voyage d'exploration sur le litoral de la France e de l'Italie*, Paris, 1855).

fino a Napoli.

Nello stabilimento le anguille venivano selezionate, tagliate e infilate in *schiodoni* di ferro e infine arrostite. Alle donne era affidata questa importante fase della conservazione. Poi venivano fatte raffreddare e oggi, come secoli fa, vengono composte nelle tipiche lattine, irrorate con la concia di aceto e sale. Una foglia di alloro completa la tradizionale conservazione.

L'anguilla è un alimento con importanti proprietà nutritive che varia sensibilmente in relazione all'età, allo stato di maturazione sessuale e all'ambiente in cui viene pescata. Di media, l'anguilla aumenta la propria scorta di grasso con l'avanzare degli anni, anche se un'anguilla adulta catturata in acque interne (prima della migrazione) rispetto ad un'altra catturata nel bel mezzo del viaggio contiene una frazione lipidica maggiore. L'anguilla femmina in vista della migrazione aumenta le scorte di grasso.

È considerato un pesce grasso per la presenza di colesterolo, ma apporta ottime quantità di vitamina A e vitamina E liposolubili, acidi grassi polinsaturi con predominanza di EPA e DHA importanti per il corretto sviluppo del sistema nervoso e per contrastare l'insorgenza di malattie cardiovascolari. Le proteine sono abbondanti con un alto valore biologico e più facilmente digeribili rispetto a quelle della carne. Contiene buone quantità di ferro e vitamine del gruppo B, tiamina, riboflavina e niacina (B1, B2 e PP), e ancora vitamina D importantissima per il metabolismo osseo, discrete quantità

di selenio e iodio (da 8 microgr. a 1210 microgr./100 g) fondamentale per il corretto funzionamento della tiroide.

Va ricordato che il sangue dell'anguilla è tossico; la tossina è l'ittioemotossina con proprietà emolitica, rompe la membrana dei globuli rossi creando paralisi sensoriale e motoria fino al blocco respiratorio con la morte del soggetto. La tossina è termolabile quindi viene inattivata con la cottura. Per migliorare il sapore delle sue carni e garantirne la conservazione è raccomandabile dissanguare l'anguilla prima della cottura; essendo ricca di ferro e di calcio è indicata per gli anemici, per la cura della febbre reumatica, per i reni, per trattare gli avvelenamenti alimentari e attenuare le infiammazioni.

Il migliore periodo per la pesca delle anguille mature è l'autunno, quando istintivamente lasciano le valli per il mare aperto, alla volta del Mar dei Sargassi. Nelle notti piovose, all'avvicinarsi di questo periodo di migrazione il loro aspetto cambia, gli occhi diventano più grandi per affrontare le profondità oceaniche e anche il colore della pelle subisce una mutazione, il ventre è bianco argenteo, anziché giallo, e il dorso diventa nero.

LE PROPRIETÀ TERAPEUTICHE

Dopo questa doverosa premessa, utile per comprendere meglio le finalità terapeutiche, riporto i passi più significativi del **libro scritto dal dottor Francesco Bonaveri**, medico a Comacchio nel 1700, circa i rimedi terapeutici a base di anguilla: «*Alcune parti delle anguille sono di uso nella medicina sia internamente che esternamente. Il fegato e il fiele uniti insieme, seccati e ridotti in polvere sono molto commendati nei parti difficili per aiutare l'uscita del feto e di qualche porzione della placenta rimasta nell'utero. La dose è di uno scrupolo o due in un piccolo bicchiere di vino o in una bevanda appropriata. Questo è un rimedio abbracciato e sperimentato dai medici, avvertendo che siccome la suddetta polvere non può conservarsi se non che per due anni, così conviene rinnovarla per avere il buono effetto. Si legge nelle Effemeridi di Alemagna Decuria II. Anno VI. p. 41. che una dama di fresca età essendo dopo un parto pericoloso divenuta cieca, erasi risanata col mangiare per alcuni giorni avanti il pranzo un fegato di anguilla arrostito. La pelle di questo pesce seccata e ridotta in polvere, giova alla soppressione (ritenzione) dell'urina. Il dottore Gragerus Decuria II. Anno II. p. 307. assicura che una dama da lui ben conosciuta avendo per tre giorni continui una soppressione di urina, contro la quale tutti i rimedi ordinari, come bagni, bevande oleose ed altro erano stati inutili, fu consigliata di fare seccare al fuoco in un piccolo fornello di ferro coperto, una pelle di anguilla, e polverizzata averla in un bicchiere di vino di Spagna. Ella lo fece ed oh cosa sorprendente! Nel termine di sei ore scaricò una prodigiosa quantità di urina mescolata con della rena e piccole pietruzze, cosicché liberata si vide da un sì fastidioso malore. Quanto all'uso esteriore dell'anguilla, questa medesima pelle, della quale parliamo, è un rimedio sperimentatissimo contro la discesa della matrice e il rilasciamento della vagina con riceversi il profumo. Qualche medico la commenda fresca contro la gotta, coprendo la parte offesa ed addolorata con la medesima. Si pretende anche che il grasso di anguilla conferisca togliere la sordità ponendolo entro le orecchie con un po' di bambagia. Talvolta si impiega con profitto per levare le mostruosità del vajuolo, per guarire le emorroidi e far crescere i capelli. Finalmente da questa medesima pelle, col macerarla e farla bollire nell'acqua si fa una mucillagine che applicata ai tumori, li ammolisce*

e li risolve; sò che si sperimenta anche nelle ernie»⁽⁸⁾.

Oltre a questi rimedi evidenziati nel testo del dottor Bonaveri, merita ricordare che ancora oggi la gente di Comacchio affida alcuni disturbi ai poteri terapeutici dell'anguilla; un esempio per tutti: si utilizza il sangue di questi pesci come rimedio infallibile per eliminare le verruche.

Questa ricerca non sarebbe stata possibile senza il contributo collaborativo della gente di Comacchio che ho conosciuto nel corso degli anni, che pur non sentendosi né ferrarese né romagnola, ma "altra", è sempre disponibile a modificare la propria pelle e a partire per lunghi viaggi... un po' come le anguille, ma a differenza di questi pesci essa ritorna per nostalgia e per amore della sua città.

Gabriella Parma
parma.gabriella@libero.it

THE EEL AS A THERAPEUTIC REMEDY IN THE EIGHTEENTH CENTURY COMACCHIO

ABSTRACT

The Comacchio valleys have always been the ideal habitat for eel, an oceanic fish that lives in sweet water as well as in salt water and in autumn faces a long and treacherous journey to reach the Sargassi Sea where it goes to reproduce.

Eel's is one of the most amazing migrations in the animal kingdom and is the only bred fish whose control is not yet possible.

For centuries it has been the basic food for the inhabitants of Comacchio who have managed to treat it with marinade according to an ancient tradition to maintain its nutritional properties unchanged and then favor its trade.

The fishing of eel in Comacchio is cited by Roman writers such as Plinio and Silvio Italo and there is news of banquets at the Estensi court with courses of eel.

From a test published in 1761 by a local doctor, Dr. Francesco Bonaveri, it is apparent that eel was an important source of therapeutic remedies, a real panacea for health with ritual to follow and proper posology.

⁽⁸⁾ BONAVERI F., *Storia della città di Comacchio delle sue lagune e pesche*, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore, 1981, pp. 363-367. Ristampa anastatica dell'opera pubblicata a Comacchio nel 1905.