

Full paper	Bollettino Accademia Gioenia Sci. Nat.	Vol. 45	N.° 374	pp. 1 - 9	Catania 2012	ISSN 0393 - 7143
------------	---	------------	---------	-----------	--------------	---------------------

Identificazione degli organismi acquatici del *De re coquinaria* di Apicio

ARMANDO BATTIATO*

*Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali
Università degli Studi di Catania
Via A. Longo 19 – 95125 Catania*

RIASSUNTO

Vengono proposti in maniera sintetica: un elenco degli animali acquatici utilizzati nelle ricette dell'antico trattato gastronomico *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio (25 a. C. – 37 d. C. ?), un elenco degli ingredienti adoperati e delle modalità di preparazione delle diverse pietanze, nonché una tabella dei pesi e dei volumi.

Parole chiave: *De re coquinaria*, Apicio, animali acquatici.

SUMMARY

Identification of aquatic organisms in Apicio's *De re coquinaria*

A list of aquatic organisms used in the Apicio's *De re coquinaria* cookbook, as well a list of ingredients and different ways of dishes preparation, are reported.

Key words: *De re coquinaria*, Apicio, aquatic animals.

*Nota presentata dal Socio Prof. G. Furnari nell'adunanza del 28.10.2011

INTRODUZIONE

A Marco Gavio Apicio (728 U. C. ovvero 25 a. C. – 37 d. C. ?) è stata attribuita una raccolta di ricette in dieci libri compilata intorno al 385 d.C., a partire da un “*codex apicianus*” originario progressivamente arricchito da vari autori. Tale raccolta, intitolata *De re coquinaria* per la cui agevole lettura si rimanda a Carazzali (1990), costituisce la principale fonte di notizie sull'arte culinaria nell'antica Roma.

L'alimentazione di quel tempo prevedeva, nel corso della giornata, diversi pasti.

La prima colazione, lo *ientaculum*, consumata in casa dai residenti, era un pasto abbondante, che talora includeva gli avanzi della cena precedente e, tranne che in questo caso, non prevedeva pietanze a base di pesce. Usciti di casa si poteva acquistare presso un *pistor dolciarius* una focaccia oppure una bevanda calda in un *thermopolium*.

Il pranzo, *prandium*, era per la maggior parte delle persone il pasto meno importante della giornata e veniva consumato fuori casa sia rapidamente in piedi in una *taberna vinaria*, locale in cui erano servite focacce e vino, sia, più comodamente, presso una *popina*, su banconi situati all'esterno oppure stando seduti all'interno; in questo caso il pasto poteva essere più vario e consistente e poteva anche includere, fra le varie portate, alici in salamoia, grigliate di pesce, ecc. ed essere simile ad un secondo *ientaculum*; era anche possibile pranzare molto più comodamente nella sala di un ristorante situata al piano inferiore di una *caupona*, un albergo in cui si poteva addirittura allestire un *convivium*, un banchetto presso uno dei *triclinia* del locale per festeggiare una lieta ricorrenza o per effettuare un importante pranzo di lavoro.

Tornati a casa, la cena (*cena, cibus vespertinus*) era il pasto più importante per la maggior parte delle persone ed includeva gran parte delle portate contenenti organismi acquatici; si svolgeva durante le ultime ore di luce in modo che potesse concludersi prima che si fosse fatto buio; i banchetti, invece, potevano durare sino a tarda notte sia nei *triclinia* dei *caupona*, sia in quelli delle sontuose dimore dei cittadini più abbienti tra i quali rientrava Apicio che per i suoi ospiti aveva proprio creato le sue ricette.

Il *De re coquinaria* è un testo molto complesso, costituito di più sezioni non omogenee tra loro, in cui sono riportati, soprattutto nei libri nono e decimo, i nomi di moltissimi organismi acquatici allora utilizzati per l'alimentazione.

Scopo del presente lavoro è quello di fornire una corretta identificazione degli organismi acquatici menzionati in quel trattato che, sia nella traduzione di Carazzali. (1990), sia nelle corrispettive voci riportate nei dizionari classici quali Campanini & Carbone (1961), Castiglioni & Mariotti (1966), D'Arbela & al. (1975), Lipparini (1967), Vallauro & Durando (1990), è il più delle volte vaga e generica.

In un primo elenco, di ogni organismo citato da Apicio, viene dato il nome in lingua italiana ed il corrispondente nome scientifico; a tale scopo sono stati consultati i lavori di Bini (1968-71); Falciai & Minervini (1992); Doderlein (1881-1889); Doneddu & Trainito (2005); Palombi & Santarelli (1979) e Tortonese (1956, 1965, 1975a, 1975b).

Ove non sia stato possibile pervenire ad una identificazione certa, sono state formulate ipotesi quanto più attendibili; inoltre, dato che nel testo di Apicio è esaltata l'importanza del condimento, in un secondo elenco sono riportati i principali condimenti usati per le pietanze a base di animali acquatici. Viene inoltre riportata una tabella di conversione dei pesi e volumi (Tab. I).

Come si può dedurre dal primo elenco, per la maggior parte degli organismi impiegati nelle varie ricette è ancora possibile una valida identificazione ed in molti casi si può arrivare fino al riconoscimento specifico, mentre per pochi altri l'identificazione è destinata a rimanere problematica, incerta e/o controversa.

Sulla base degli organismi e dei condimenti usati, molte delle ricette di Apicio potrebbero essere riproposte, ma difficilmente potrebbero esattamente corrispondere alle originali, dato che nel ricettario di Apicio la posologia degli ingredienti non è specificata.

ELENCO DEGLI ANIMALI ACQUATICI RIPORTATI NEL *DE RE COQUINARIA*
LIST OF AQUATIC ORGANISMS REPORTED IN *DE RE COQUINARIA*

Anguilla: *Anguilla anguilla* (L., 1758).

Apua, aphia, (ἀφῆ): è più probabile che si tratti dell'Engraulide *Engraulis encrasicolus* (L., 1758) l'alice o acciuga, piuttosto che dei numerosi Clupeidi, quali: *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792), la sardina; *Sardinella aurita* Valenciennes, 1847, l'alaccia, detta *salacca* in Liguria, oppure *Sprattus sprattus* (L., 1758), la papalina, o *Alosa alosa* (L., 1758) (ἄλς - ἰός = *sale*), l'alosa, o *A. fallax nilotica* (I. Geoffroy St. Hilaire, 1827), la cheppia, ambedue migratori anadromi, o *A. fallax lacustris* (Fatio, 1890), l'agone; vi si potrebbero anche includere gli Aterinidi *Atherina sp. pl.*, i latterini, in Campania chiamati *lagoni*.

Astacus: *Astacus astacus* (L., 1758) è l'astice o gambero europeo, specie d'acqua dolce, ma in senso ampio può essere interpretato come granchio.

Aurata: *Sparus aurata* L., 1758 è l'orata. "Sì, signori della corte, colpevole è orata, ma questa e non io", disse *Caius Sergius Orata*, sospettato di furto di ostriche, mentre mostrava un'orata lunga circa 60 cm con in bocca un'ostrica. Alcuni fanno risalire a tale gioco di parole l'omonimia tra *S. Orata*, primo vivaista di ostriche a Baia (Na) ai tempi dell'oratore *Licinius Crassus* (140 – 91 a. C.) ed il pesce che porta il suo nome.

Cammarus amplus: gamberone, mazzancolla: *Penaeus kerathurus* (Forsskål, 1775), la mazzancolla e forse anche *Aristeomorpha foliacea* (Risso, 1827), il gambero rosso ed *Aristeus antennatus* (Risso, 1816), il gambero viola, Crostacei Decapodi Peneidei.

Cammarus: gambero, ma anche, come in questo caso, granchio.

Concilia: conchiglia: esemplari di Molluschi Lamellibranchi e Gasteropodi.

Cordula, (κορδύλη): così erano indicati gli esemplari giovani di tonno rosso *Thunnus thynnus thynnus* (L., 1758), in migrazione dal Mar Nero nell'Egeo in autunno; con molta probabilità vi si possono anche includere le varie specie di tonnetti (*pelamis*).

Cornuta: potrebbe indicare il Raiforme *Mobula mobular* (Bonnaterre, 1788), il diavolo di mare, perché possiede due tipiche pinne cefaliche oppure gli Squaliformi *Sphyrna zigaena* (L., 1758) e *S. tudes* (Valenciennes, 1822), pesci martello; è meno probabile che si tratti del Teleosteo Peristedide *Peristedion cataphractum* (L., 1758), il pesce forca, chiamato in Sicilia orientale *coccio curnutu*; tuttavia sembra anche possibile che si tratti di una tartaruga marina, come sembra suggerire questo passo Plinio (IX, 38): "...*Trogodytae cornigera habent, ut in lyra adnexis cornibus latis, sed mobilibus, quorum in natando remigio se adiuvant; chelium id vocatur, eximiae testudinis, sed rarae...*".

Dentex: *Dentex dentex* (L., 1758) è il dentice.

Echinus: riccio di mare; più probabilmente *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816), ma forse anche *Arbacia lixula* (L., 1758), il riccio nero, e/o *Sphaerechinus granularis* (Lamarck, 1816), il riccio viola.

Grongo: *Conger conger* (L., 1758) è il grongo.

Isquilla: vedi *squilla*.

Lacertus: glauco ossia pesce azzurro; probabilmente si tratta di *Trachurus trachurus* L., 1758 *et similia*, i sugarelli o meglio di *Scomber scombrus* L., 1758, lo sgombro.

Lagitus: relativo a *lagus*, la lepre oppure a *Lagus*, generale di Alessandro Magno, (*lacte e lapte*

in taluni manoscritti); la sua identificazione risulta problematica; si tratta di pesce conservato sotto sale (*salsum*) e che va squamato o raschiato (*rades*) per togliere il sale. Se si collega il termine a *lagos* = λαγός = lepre, si può arrivare al Teleosteo Lagocefalide *Lagocephalus lagocephalus* (L., 1758), il capolepre, dai denti saldati a becco, che lo fanno somigliare ad una lepre, dalla capacità di gonfiarsi e di erigere le spine della parte ventrale come i pesci istrice (Diodontidi); in Sicilia si è meritato perciò il nome di *pisci ficurinia*; ha ricevuto anche il nome di *pesce coniglio* perché durante questa fase emette un verso simile; però è improbabile che Apicio si riferisse a tale specie, dato che viscere e carni sono ritenute tossiche. Diversamente, se si collega il termine a *Lagus*, il capostipite dei Lagidi e padre di Tolomeo I, primo faraone dell'ultima dinastia egizia, assume anche il significato di egiziano; allora si può ipotizzare che si tratti di una o più specie pescate nel Nilo ed importate sotto sale: la più indiziata è il Centropomide *Lates niloticus* (L., 1758), il persico africano, tuttavia non sono da escludere il Siluriforme Claride *Clarias glariepinus* (Burchell, 1822), il pesce gatto africano, né il Ciclode *Tilapia nilotica* L., 1758, la tilapia.

Locusta: aragosta: *Palinurus elephas* (Fabricius, 1787).

Lolligo: *Loligo vulgaris* Lamarck, 1798, è il calamaro comune, ma sono da includere anche *Illex coindetii* (Verany, 1839), il totano e *Todarodes sagittatus* (Lamarck, 1798), il totano viola.

Metulus, mitulus: *Mytilus galloprovincialis* Lamarck, 1819 è il mitilo o cozza, ma qui si tratta di *Litophaga litophaga* (L., 1758), il dattero di mare, un altro Lamellibranco.

Morena: *Muraena helena* (L., 1758) è la murena; prende il nome dal prefetto *Licinius Murena*, che le allevava nei propri vivaria.

Mugil: *Mugil cephalus* L., 1758 è il muggine o cefalo comune, ma probabilmente, data la difficoltà di distinzione, il termine va riferito anche alle altre specie di Mugilidi.

Mullus: *Mullus barbatus* L., 1758, è la triglia di fango e *M. surmuletus* L., 1758, la triglia di scoglio.

Ostrea = *Ostrea edulis* L., 1758 è l'ostrica piatta.

Pelamis: giovani di *Thunnus thynnus thynnus* (L., 1758), i tonni rossi primaverili; di aspetto e dimensioni simili, data la difficoltà di distinzione per i non esperti, talora scambiati e spacciati per giovani tonni, sono *Euthynnus pelamis* (L., 1759), cioè il tonnetto striato, lo Scomberomoride *Sarda sarda* (Bloch, 1793) la palamita, o altre specie di Tunnidi come *T. alalunga* (Bonnaterre, 1788) l'alalunga, *E. alletteratus* (Rafinesque, 1810) il tonnetto, ed *Auxis thazard* (Lacépède, 1803) il tombarello.

Perca: *Perca fluviatilis* (L., 1758), il pesce persico ha dato il nome all'affollato ordine dei Perciformi ed è rimasto come nome generico, ma lo è stato anche di molte altre specie attualmente comprese fra i Serranidi, famiglia che ha subito diverse revisioni e che annovera oggi circa una dozzina di specie in Mediterraneo; la specie nota con il nome di perchia è *Serranus scriba* (L., 1758), ma la più conosciuta e rappresentativa è *Epinephelus marginatus* (Lowe, 1834), la cernia bruna, ex *Perca gigas* Brünnich, 1768 ed ex *Serranus gigas* Valenciennes, 1828.

Pisciculi: pesciolini e forse anche bianchetti ossia avannotti di *Engraulis encrasicolus* (L., 1758), acciughe, o di *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792), sardine.

Piscis lupus: *Dicentrarchus labrax* L., 1758, ex *Labrax lupus* Cuvier, 1828 è la spigola.

Piscis rubellio: *Pagellus erythrinus* (L., 1758) è il pagello fragolino, ma forse sono da includere anche altri Sparidi dalle tonalità rossastre dei generi *Pagellus* e *Pagrus*.

Polipo: polpo ossia *Octopus vulgaris* (Cuvier, 1797).

Sarda: *Sarda sarda* (Bloch, 1793) è la palamita: va scelto invece di *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792), la sardina, per le dimensioni più prossime ai *cordula* ed al *mugil*.

Scilla: vedi *squilla*.

Scorpio: scorfano come *Scorpaena scrofa* L., 1758, *S. porcus* L., 1758 *et similia* e forse, ma meno probabilmente, anche *Trachinus sp. pl.*, le tracine.

Sepia: *Sepia officinalis* (L., 1758) è la seppia.

Sfondilus: quando è citato nel libro II (*Sarcoptes*) delle carni macinate e nel IX del mare (*Thalassa*) va inteso come il Lamellibranco *Spondylus gaederopus* L., 1758, lo spondilo, simile ad *Ostrea edulis* L., 1758, l'ostrica piatta, ma con la valva libera provvista di spine e più raro; mentre va riferito ai fondi di cardo o, secondo altri, alle spugnone, *sfondyli (vel fundili)* quando è citato nel libro III (*Cepuros*) dell'ortolano.

Silurus: *Silurus glanis* (L., 1758) è il siluro d'Europa, pesce d'acqua dolce di non molto elevato pregio gastronomico; può raggiungere una statura notevole ed arrivare sino a 300 kg ed a 5 m di lunghezza.

Solea, solia: *Solea vulgaris* (Quensel, 1806) *et similia* sono le sogliole.

Squilla: *Squilla mantis* (L., 1758) è la canocchia, un Crostaceo Stomatopode; tuttavia sembra anche plausibile che si tratti dei Crostacei Decapodi Peneidei *Parapenaeus longirostris* (H. Lucas, 1846), il comune gambero rosa o dei molto più apprezzati *Aristeomorpha foliacea* (Risso, 1827), il gambero rosso ed *Aristeus antennatus* (Risso, 1816), il gambero viola.

Tinnus: *Thunnus thynnus thynnus* (L., 1758) è il tonno rosso.

Torpedo: *Torpedo sp. pl.* sono le torpedini.

Tursio, (θηρσίον): *Tursiops truncatus* (Montagu, 1821) è il tursiope, un Cetaceo Odontoceta Delfinide, ma potrebbe trattarsi anche di *Phocoena phocoena* (L., 1758), la focena o marsuino oppure anche di uno squalo, comunque di un animale marino di statura elevata; tuttavia tale nome stava ad indicare solo una parte, il tenero boccone di un animale che i commensali provavano ad indovinare, detto anche *καρχασίας*, il cui significato è: coppa con i manici ed anche carchesio, la parte apicale dell'albero della nave; ma forse il nome corretto è *καρχαρίας*, in tal caso si tratta di uno squalo, come *Carcharodon carcharias* (L., 1758), lo squalo bianco ovvero pescecane.

Urtica: ortiche di mare, Cnidari polipoidi e non medusoidi, urticanti per la presenza di cnidocisti; è molto probabile che si tratti di *Anemonia sulcata* (Pennant, 1766).

ELENCO DEI TIPI DI PREPARAZIONE E DEI CONDIMENTI

LIST OF COOKING METHODS AND SEASONINGS

Ad fumum: affumicatura; uno dei principali metodi per conservare i cibi crudi o cotti.

Ad surcellum: ad *ignem surcularem*, cibo arrotolato, stecato e cotto su fuoco a legna.

Allec o *alleo*: salsa formata dalla frazione più densa e meno pregiata rimasta al fondo dopo la maturazione e decantazione del *garum* e venduta a basso prezzo.

Aponcomenos: farcito - dal greco *απογκόω*.

Apabaptidiabis: sembra che derivi da *apua* = acciuga e dal verbo greco *αποβάπτω* = immergo; quindi: una sorta di torta di acciughe mediante cottura in acqua.

Aqua marina: presso le località di mare era talora aggiunta all'acqua dolce nelle dosi adeguate, invece di salarla.

Assum: arrosto, arrostito.

Calefacere: riscaldare.

Coctura: cottura per bollitura oppure brodo di cottura.

Condimenta: spezie, erbe aromatiche, ma anche verdure ed ortaggi alla base di molte preparazioni.

Crocomagma: feccia di zafferano.

Diabotanon (ius): salsa preparata con varie erbe.

Elixus: lesso.

Embractum baianum: mancano le modalità di cottura; forse si tratta di una sorta di stufato a base di un misto di frutti di mare composto da ostriche (*Ostrea edulis* L., 1758), spondili (*Spondylus gaederopus* L., 1758) ed ortiche di mare (*urtica*); resta comunque la ricetta, tipica di Baia (Na), località imperiale vicino Pozzuoli, munita di porto, di ville sontuose e, già allora, anche sede di allevamenti di ostriche e murene.

Esicia: polpette.

Farsilis: farcito.

Frixo: fritto.

Folium: telson, segmento anale o pigidio dell'aragosta, da eliminare perché non era gradito sia per il sapore, sia in quanto è la parte terminale dell'addome che contiene il tratto finale dell'intestino ed il retto.

Gustus: assaggio, antipasto.

Garum: salsa pregiata di pesci, tanto da essere impiegata persino a gocce: si otteneva aggiungendo mezza parte di sale ad un'altra metà costituita sia da piccoli pesci e da pezzi di pesci più grandi, incluse interiora e teste, sia da opportuni *condimenta*; dopo due o tre mesi di maturazione e di decantazione si separava la parte liquida, il *garum*, dalla feccia (*altec*); di maggior pregio era la parte superficiale, il G. F. F., acronimo di *garum flos floris*, scuro per la presenza di sangue di tonno, che veniva racchiusa in anforette di ceramica con tappo di sughero; restavano sia il *liquamen*, parte un poco meno pregiata e più abbondante, ma di impiego più corrente, sia l'*alleo*, la frazione più densa e pesante sedimentata sul fondo del recipiente, venduto a basso prezzo. Attualmente in Vietnam, adottando un procedimento leggermente diverso, si produce per spremitura e filtrazione dopo circa dieci mesi di maturazione, il *nuóc mam*, un pregiato liquido simile al *garum*, ricavato dalla salatura a strati degli scarti dei pesci.

Hydrogarum: una parte di *garum*, allungato con sette parti di acqua di cisterna.

Impreparatos: consumati direttamente sia freschi, sia sotto sale (*salsi*).

Inotegano: fritto con vino.

In illud, in oleum: metodo di conservazione delle olive da spremere.

In se: preparato senza altri ingredienti.

Isicia marina: polpetta a base di piccoli granchi, gamberi, aragoste, seppie e calamari

Ius: salsa.

Liquamen: la frazione più usata del *garum* (vedi).

Liquores: liquidi di cottura.

Minutal: sorta di spezzatino misto in più versioni, talora con piccoli pesci.

Mulsum: mosto di uva, ma anche di altri frutti (mele, datteri, ecc.), misto a miele.

Ofella: braciola ed anche il relativo intingolo.

Oenogarum: *garum* al vino con spezie.

Ossigarum, *oxigarum*: *garum* all'aceto.

Patella: torta, frittata: è uno stufato con le verdure, con le uova, in tutte le ricette di pesce, uno sformato o una frittata: *calida* = calda o *frigida* = fredda o *fusilis* = semiliquida; o *sicca* = asciutta e dura o *versatilis* = rigirata o *ex lacte* = crespella.

Patina: *patella* (vedi).

Pimentus: spezia.

Piperatum : *garum* al pepe.

Plena: ripieni.

Pulmenta: bocconi di carne di animali marini rari e costosi, la cui identità era taciuta, già preparati dalla servitù in modo da poterli prendere agevolmente con le dita. Un esempio è dato dal *tursio*, dal greco *θυρσίον*; nome con cui i romani chiamavano un tenero boccone di un animale chiamato *καρχασίας*, di problematica identificazione, reso in italiano col termine focena, parola che allora poteva indicare dei Delfinidi di media taglia oppure degli Squaliformi, comunque animali marini di grande statura.

Salsi: pesci conservati sotto sale e spesso usati in sua sostituzione: si trattava in gran parte di *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792) cioè la sardina, di *Sardinella aurita* Valenciennes, 1847 ossia l'alaccia, di *Engraulis encrasicolus* (L., 1758) ovvero l'alice o acciuga e delle specie del genere *Alosa* (si veda anche alla voce: *Lagitus*).

Semina: semi.

Sicca: piante essiccate.

Simplice: al naturale.

Tessella: carni, pesci e vegetali preventivamente tagliati a dadini, ideali sia per una cottura uniforme, sia per essere presi facilmente con le dita, all'atto del consumo.

Versare: rigirare una torta o una frittata.

Zomoteganon: *ζωμός τήγανον*: salsa in padella; si preparava con il liquido ed i fondi di una prima cottura di una padellata di pesci, un trito di odori e di spezie mescolate con uova crude; si faceva addensare il tutto, riversando in padella i pesci messi da parte.

BIBLIOGRAFIA

- AMATO F. M., 2006 – *La cucina di Roma antica*. Newton Compton editori, Roma.
- ANGELA A., 2010 – *Una giornata nell'antica Roma*. Arnoldo Mondadori Editore S. p. A, Milano.
- BINI G., 1967 – 1971 - *Atlante dei Pesci delle coste Italiane*, Voll. I - IX. Mondo Sommerso Editrice.
- BORGHINI A., 2007 – Gaio Plinio Secondo – *Storia Naturale*, vol. II, *Antropologia e zoologia, liber IX* - Giulio Einaudi Editore, Torino.
- CAMPANINI G., CARBONI G., 1961 - *Vocabolario Latino - Italiano, Italiano – Latino*. Paravia, Torino.
- CARAZZALI G., 1990 – *Apicio - L'Arte Culinaria*. Tascabili Bompiani, Milano.
- CASTIGLIONI L., MARIOTTI S., 1966 – *Vocabolario della lingua latina*. IL. LOESCHER Editore,

- Torino.
- COSTA F., 1991 – *Atlante dei Pesci dei mari italiani*. Gruppo Ugo Mursia Editore, S.p.A., Milano.
- D'ARBELA E., ANNARATONE A., CAMELLI L., 1975 – *Vocabolario Latino - Italiano, Italiano – Latino*. Casa Editrice Carlo Signorelli S. p. A., Milano.
- DI CORATO R., 1976 – *Il gastronomo*. Casa Editrice Sonzogno, Milano.
- DODERLEIN P., 1881-1889 – *Manuale ittologico del Mediterraneo*. Fasc. 1, 2, 3, 4. Tipografia del.Giornale di Sicilia, Palermo.
- DONNEDDU M., TRAINITO E., 2005 – *Conchiglie del Mediterraneo. Guida ai Molluschi conchigliati*. Edizioni “Il Castello”, Trezzano sul Naviglio (Milano).
- FALCIAI L., MINERVINI R., 1992 – *Guida dei Crostacei Decapodi d'Europa*. Franco Muzzio Editore, Padova.
- GARGIULLO S., GARGIULLO C., 1982 – *Pesci del Mediterraneo*. Edizioni Atlantis s. r. l., Roma.
- GEMOL G., 1928 – *Vocabolario Greco – Italiano*. Remo Sandron Editore, Palermo.
- GRIMALDI E., MANZONI P., 1990 – *Specie ittiche d'acqua dolce - Enciclopedia illustrata*. Paperback De Agostini, Novara.
- LA MAGNA G., ANNARATONE A., 1967 – *Vocabolario Greco – Italiano*. Casa Editrice Carlo Signorelli S. p. A., Milano.
- LIPPARINI L., 1967 – *Vocabolario Latino - Italiano, Italiano – Latino*. Edizioni Giuseppe Malipiero, Bologna.
- LOUISY P., 2010 - *Guida all'identificazione dei Pesci marini d'Europa e del Mediterraneo*. Edizioni “Il Castello” S. r. l, Cornaredo (Mi).
- MANZONI P., TEPEDINO V., 2008 – *Grande enciclopedia illustrata dei Pesci*. Casa Editrice EUROFISHMARKET S. r. l, Trebbo di Reno (Bo).
- PALOMBI A., SANTARELLI M., 1979 – *Gli animali commestibili dei mari d'Italia* – Editore Ulrico Hoepli, Milano.
- ROCCI L., 1981 – *Vocabolario Greco – Italiano*. Società Editrice Dante Alighieri.
- SCHENKL F., BRUNETTI F., 1990 – *Dizionario Greco – Italiano, Italiano – Greco*. Fratelli Melita Editori, La Spezia.
- TIBALDI E., 1995 – *Pesci e Mammiferi marini* – Gulliver 1995, Opportunity Books S.r. l., Milano.
- TORTONESE E., 1956 - *Leptocardia, Ciclosomata, Selachi*. Fauna d'Italia (vol. II). Ed. Calderini, Bologna.
- TORTONESE E., 1965 – *Echinodermata*. Fauna d'Italia (Vol. VI) – Ed. Calderini, Bologna.
- TORTONESE E., 1970 - *Osteichthyes*. Fauna d'Italia (vol. X) - Ed. Calderini, Bologna.
- TORTONESE E., 1975 - *Osteichthyes*. Fauna d'Italia (vol. XI) - Ed. Calderini, Bologna.
- TRAINITO E., 2003 – *Atlante di flora & fauna del Mediterraneo*. “Il Castello”, Milano.
- VALLAURI T., DURANDO C., 1990 - *Dizionario Latino - Italiano, Italiano – Latino*. Fratelli Melita Editori, La Spezia.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano i proff. Giovanni Furnari e Mario Cormaci, nonché il dott. Marcello Catra del Laboratorio di Algologia del Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali, per il supporto offertomi durante la preparazione di questo lavoro.

Tab. I. Pesì e volumi
 Tab. I. Weights and volumes

Misura riportata da Apicio	Misura nel sistema metrico decimale
<i>Dracma / dragma</i>	4,36 grammi
<i>Libra</i>	327,45 grammi
<i>Scripulum / scrupulum</i> (1/24 di <i>uncia</i>)	1,13 grammi
<i>Semuncia</i>	13,63 grammi.
<i>Uncia</i> (1/12 di <i>libra</i>)	27,27 grammi
<i>Acetabulum</i> (1/4 di <i>emina</i>)	0,068 litri
<i>Amphora</i>	26, 26 litri
<i>Calix</i>	Bicchiere
<i>Ciathus / cyatus</i> (1/12 di <i>sextarius</i>)	0,045 litri
<i>Cochleare</i> (1/4 di <i>ciathus</i>)	0,011 litri
<i>Congius</i> (6 <i>sexstaria</i>)	3, 282 litri (olio)
<i>Emina / hemina</i> (1/2 <i>sextarius</i>)	0,27 litri.
<i>Quartarius</i> (1/4 di <i>sextarius</i>)	0,13 litri.
<i>Sextarius</i> (1/48 di <i>amphora</i>)	0,547 litri.
<i>Urna</i>	13,1 litri