

Matteo Sacchi

Molti anni fa, nel 1965, venne pubblicato *Vele e canoni*, un saggio, oggi notissimo, del grande storico economico Carlo M. Cipolla. In poche pagine rivoluzionò il modo di raccontare la storia. Spiegando benissimo come il successo dell'Occidente fosse nato a colpi di navigazione d'altura e di artiglieria imbarcata. E ora il quadro di quell'espansione, che ha portato le caravelle e i galeoni europei a conquistare il pianeta, è inseribile in un contesto anche più ampio, stratificato nel tempo. I prodromi della gran-

CONSERVARE

Il cloruro di sodio per secoli è stato raro come il petrolio

de corsa si scatenarono a partire da materiali, all'apparenza, più umili rispetto al bronzo delle bocche da fuoco e alle complicate strutture costruite dai maestri d'ascia. Ne *La leggenda dell'oro bianco*, lavoro appena pubblicato da Carocci, a firma Giorgio Dell'Oro, l'attenzione si sposta su una materia prima di cui spesso ci dimentichiamo: il sale.

Essenziale per la conservazione dei cibi, soprattutto in un mondo senza refrigerazione, ma altrettanto essenziale per un altissimo numero di produzioni industriali, dalla concia alla lavorazione dei metalli, il sale oggi è di facilissima produzione. Lo era molto meno nell'Europa antica e medievale. Come spiega Dell'Oro era per certi versi un precursore del petrolio a causa della sua «universalità d'uso e disparità nella ripartizione geografica». Un conto era, infatti, la situazione dei Paesi mediterranei che disponevano di saline dove sfruttare l'evaporazione naturale, un altro essere costretti a cavare salgemma dal sottosuolo. Occorreva organizzare il difficile lavoro di scavo, disboscare ettari ed ettari per ottenere la legna necessaria al riscaldamento delle caldere dove il minerale veniva depurato: uno sforzo organizzativo immane. Riuscire ad ottenere una fonte stabile di sale significava però conservare il cibo, rifornire per lunghe traversate le navi, salvaguardare la salute di uomini e animali e garantire entrate allo Stato che quasi sempre lo gestiva in forma di monopolio. Ecco allora che il sale si trasforma nella molla prima dei commerci e poi delle inevitabili guerre navali. Guerre che rapidamente portarono gli europei a contendersi le merci che meglio si prestavano alla salatura, ovvero i pesci. In un manuale scolastico difficilmente troverete scritto che dominare il pianeta è stata in prima istanza questione di stoccafissi. Un merluzzo essiccato e salato però è un concentrato di energia conservabile sul lunghissimo periodo. Le navi vichinghe che per prime raggiunsero le coste della Groenlandia prima e del continente americano poi erano lunghe poche decine di metri, non avrebbero mai potuto farcela senza la possibilità di utilizzare stoccafissi essiccati. Infatti, come spiega il saggio appena tradotto da **Nutrimenti Merluzzo**.

Storia del pesce che ha cambia-

LA RIVOLUZIONE NASCOSTA

Scoprire che merluzzo e sale sono gli ingredienti della Storia

Pescatori baschi, saline preziosissime, guerre commerciali
Due libri raccontano i segreti dell'espansione europea

to il mondo (a firma di Mark Kurlansky) arrivare sulle coste di Terranova avrebbe comportato anche un'altra rivoluzione: avere accesso ai banchi più

pescosi del pianeta.

Ad un certo punto della storia europea, complici anche i dettami cristiani del mangiare di "magro", i pesci essiccati e

salati divennero la fonte principale di proteine per gli abitanti del continente, soprattutto i meno ricchi. Senza di essi l'economia sarebbe collassata, soprattutto durante la crescita del XIV e del XV secolo. Insomma abbastanza per scatenare guerre di pesca, che culminarono in quella al largo dell'Island

da scoppiata nel 1512 tra gli inglesi e le città della Lega anseatica. La vera svolta però avvenne in modo più silenzioso. Enormi quantità di pesce vennero portate sul continente dai pescatori baschi, che partivano verso il largo senza specificare nulla della loro rotta. Nessuno ha voglia di essere seguito se si reca su banchi di pesca da cui torna con tonnellate di merce pregiata. Zitti zitti, per decenni i capitani che partivano dal porto di Bilbao o di Bayonne diventarono sempre più ricchi. Iniziarono, però, i sospetti perché il merluzzo non si pesca in altura e di sicuro non si può essiccare in mare sul ponte di una nave. Ormai la richiesta di merluzzo

NUTRIRE

Senza pesce essiccato che garantiva proteine si rischiava la fame

zo era diventata troppo alta perché nessun altro si buttasse nell'affare. Senza dare troppo nell'occhio, due imprenditori di Bristol armarono delle navi e partirono anch'essi nell'esplosione verso Ovest. A una prima campagna nel 1480 ne seguì una seconda nel 1481. Mesi dopo le loro navi tornarono stracariche di merluzzo. Entro il 1490 il porto di Bristol era diventato autonomo da questo punto di vista rispetto ai mercanti di pesce salato. Nessuno a Bristol pare si stupisse che nel 1492 un navigatore italiano di nome Cristoforo Colombo avesse raggiunto una nuova terra al di là dell'Atlantico. Tanto più che Colombo da Bristol era passato e contatti con i marinai baschi ne aveva avuti a iosa.

Evidentemente agli esploratori però interessa esplorare, e rivendicare, ai mercanti che trasformavano il merluzzo in oro interessava poterlo fare senza concorrenza. Mentre la conquista del Nuovo mondo stava decollando, da Bristol partì Giovanni Caboto e poi dalla Francia Jacques Cartier. Quando Cartier rivendicò la foce del St Lawrence in Canada ci trovò centinaia di vascelli da pesca baschi: caricavano merluzzi in "silenzio stampa".

Anche le scoperte geografiche, quindi, sono iniziate seguendo la via del pesce che più ha influenzato la storia dell'uomo. Tanto più che pesce e sale sono andati a braccetto, facendosi reciprocamente da volano. Armate le navi e nutrita l'Europa per la sinergia tra progresso, stoccafisso e sali non è finita. Nessun pesce regge così bene la refrigerazione come il merluzzo. Tenero anche dopo il congelamento, si è trasformato nel motore della grande corsa alla pesca a strascico. Orfano del suo pesce di riferimento, il sale ha continuato ad essere comunque uno dei prodotti più richiesti sino a diventare il prodotto bianco che conosciamo oggi (i sali antichi erano quasi tutti colorati).

Insomma ci sono motori sotterranei delle vicende umane che per tanto tempo non abbiamo raccontato. E mal potrebbe incoglierne per la nostra miopia. Come racconta Mark Kurlansky, di merluzzo in certe zone del mondo ormai ce n'è davvero rimasto poco. E, a guardare come vengono gestite le risorse mondiali, a volte viene il dubbio che ci sia rimasto anche poco sale in zucca.



ROTTE E CONTINENTI Sopra da sinistra in senso orario, navi da pesca nel mezzo di una tempesta, una riproduzione medievale della lavorazione della salgemma, un pescivendolo della prima metà del Seicento e una Caracca, tipica nave medievale. Nel fotino sotto, una miniatura che riproduce il frate Galvano Fiamma

UN SAGGIO DI PAOLO CHIESA

Markalada, l'America prima di Colombo

Uno studioso italiano ha trovato le prove: nel '300 c'era già il Nuovo mondo...

Luigi Mascheroni

La scoprì Cristoforo Colombo (non nel senso che ci arrivò per primo, ma che primo la mise al centro delle rotte marittime e la collegò all'Europa cambiando la storia del mondo). Il nome glielo diede Amerigo Vespucci, navigatore e mercante. Fu di certo toccata ben prima del 1492 - da molti altri popoli: i vichinghi, quasi di sicuro i baschi, i cinesi (che vi arrivarono da Ovest). Ma soprattutto, molto prima della «scoperta» di Colombo, si chiamava Markalada, che corrisponde alla «Markland» di cui parlano anche le saghe norrene per indicare una regione a ovest della Groenlandia: *mark land*, la «terra dei boschi».

E la storia di Markalada è la storia dell'America prima dell'America. Non se ne sapeva nulla fino a pochi anni fa, quando uno studioso italiano, Paolo Chiesa, professore di Letteratura latina medievale e Filologia mediolatina all'Università Statale di Milano, chiese al legittimo proprietario, un danaroso collezionista americano che lo aveva acquistato a un'asta nel 1996, di visionare un

manoscritto del frate domenicano Galvano Fiamma - Galvano Fiamma (1283-1344) - domenicano, cappellano di Giovanni Visconti e cronachista milanese. Sino a quel momento si credeva che il manoscritto fosse una copia di un'opera già nota, il *Chronicon maius*. Paolo Chiesa invece capì che si trattava di un testo del tutto sconosciuto, una inedita *Cronica universalis*, in cui a un certo punto Galvano, accanto a tante notizie ampiamente conosciute - ed ecco la vera scoperta - dà conto di qualcosa di cui gli storici non avevano mai sentito parlare. E cioè che i marinai che viaggiavano nei mari del Nord (e la cosa Galvano la raccoglie da fonti orali genovesi) riferiscono di una «terra que dicitur Marcalada», una terra ricca di alberi e animali, dove si trovano edifici in pietra e vivono uomini giganti, situata a ovest della Groenlandia, in quella parte della costa atlantica americana corrispondente all'incirca all'odierno Labrador. Una notizia sensazionale: è la prima menzione del continente americano

nell'area mediterranea, un secolo e mezzo prima del viaggio di Colombo.

La storia delle due scoperte - quella del manoscritto sconosciuto e della prima citazione dell'America - Paolo Chiesa l'ha rivelata nel 2021 in un articolo scritto per la rivista internazionale *Terrae incognitae*. E ora - fra Storia, filologia, geografia fantastica e purtroppo solo un accenno al cosiddetto *pre descubrimiento*, cioè le scoperte dell'America prima di Cristoforo Colombo - la racconta nel saggio *Markalada. Quando l'America aveva un altro nome* (Laterza). Oggi nessuno dubita più che navigatori del Nord Europa abbiano raggiunto l'attuale Canada attorno all'XI secolo: ci sono prove di insediamenti vichinghi a L'Anse aux Meadows e ci sono i racconti della *Saga dei Groenlandesi* e della *Saga di Eirik il Rosso* che parlando di Helluland, di Markland e di Vinland, «la terra del vino». Ma che la «terra dei boschi» fosse già conosciuta in Italia, forse proprio a Genova, già nel '300... Beh, eccola la scoperta che vale l'America.

