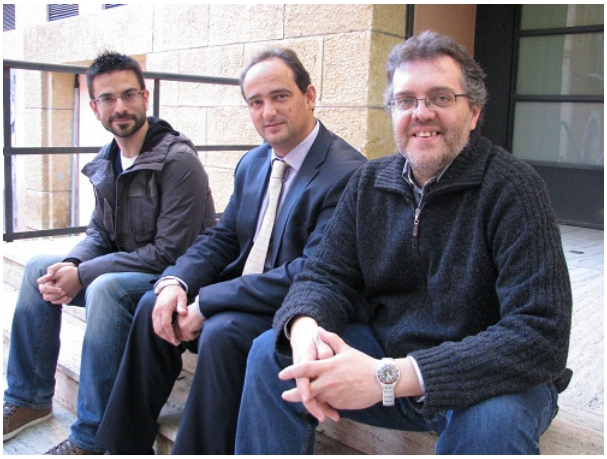
# “L’explotació i el consum de recursos marítims eren molt importants a Pompeia”

*D’esquerra a dreta, Antonio Manuel Sáez,*

*Darío Bernal i Enrique García Vargas*

Entrevista a Darío Bernal, Antonio Manuel Sáez i Enrique García Vargas



“L’explotació i el consum de recursos marítims eren molt importants a Pompeia”

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

Aquest estiu el doctor Darío Bernal (Universitat de Cadis), Antonio Manuel Sáez (Universitat de Cadis) i el doctor Enrique García Vargas (Universitat de Sevilla) han excavat plegats en una factoria de garum de Pompeia amb troballes espectaculars. És la quarta campanya del projecte "Pesca i garum a Pompeia i Hercolà" de la Universitat de Cadis en col·laboració amb la Universitat Ca'Foscari (Venècia).

**Comencem parlant del comerç romà a l'estret de Gibraltar. Què ha aportat la recerca amfòrica dels últims anys?**



S'ha rescatat l'economia de la pesca, la indústria pesquera, que en bona part es comerciava a través de les àmfores.

**El peix era clau en l'economia?**

s la singularitat de la zona, de la mateixa manera que a Tarragona es feia més vi que peix. És per raons biòtiques. Les tonyines costegen i passen per l'estret de Gibraltar, i és fàcil

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

pescar-les. Passa igual a Constantinoble i a l'estret de Messina. L'estret és lloc de pas de peixos grans, com la tonyina i el verat, i també de peix blau, com la sardina, amb què es fa salaó.

**I s'exportava arreu.**

Sí, les àmfores de salaó és una indústria de dimensions que avui diríem internacionals, fins i tot fora de l'Imperi romà. Si en un lloc s'hi han trobat àmfores, hi ha àmfores de la badia de Cadis segur! És un negoci molt potent que va d'època púnica a la tardoantiguitat, mil anys!

*Àmfores in situ estudiades el 2009. Foto: D. Bernal.*

**Un negoci del qual també participava Pompeia, on heu excavat aquest estiu.**



Sí, hem excavat a la casa del garum, amb la intenció d'estudiar el mateix que estudiem a l'Estrat: l'economia marítima, la pesca i la indústria pesquera, perquè Pompeia era una ciutat pesquera.

**En què han consistit els treballs arqueològics?**

Hem excavat monogràficament sobre aquesta activitat amb una metodologia interdisciplinària que ens permetés integrar totes les dades i forçar els límits de la interpretació. Hem fet estudis d'arqueozoologia, geoquímica (per saber com eren les salses, i fins i tot les hem reproduït i tastat!), d'epigrafia, de petrologia (hi ha àmfores de pasta de tres llocs) , etc. A més, hem tingut en compte la iconografia marítima, l'instrumental i les tècniques de pesca, les restes d'ossos...

Treballant a la factoria de garum de Pompeia.

*Foto: D. Bernal.*

**Heu fet una troballa espectacular.**



Sí, sis dolia plens de pasta de garum de segona categoria, i 100 àmfores, apilades, a punt per reutilitzar. Les "etiquetes" de les àmfores, que indiquen el producte, el productor i el comerciant, tenen la tinta excepcionalment ben conservada. Hem trobat 70 àmfores senceres del tipus Dressel 21-22 amb inscripcions, tantes com se'n poden trobar en 100 anys! Després del Monte Testaccio no hi ha cap altra concentració d'àmfores com aquesta.

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

**Quina conclusió avançaríeu?**

Que l'economia marítima i l'explotació i consum de recursos marítims eren molt importants a Pompeia, Si no se sabia prou és per un problema de visibilitat arqueològica.

**Tindrà conseqüències museogràfiques?**

Esperem que sí, perquè és l'únic lloc al món antic conegut amb informació per poder reconstruir una factoria de garum on s'importava, es fabricava i es venia. És un espai de 13 habitacions que fins ara només s'havia descrit arquitectònicament. Tinguem present que el garum era molt important. Ja des d'Hipòcrates es recomanava per les seves propietats nutritives i asèptiques, a part de potenciadores del gust.

Text i retrats de Carme Badia i Puig

Novembre del 2012

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)