

INDICE

Premessa	11
Introduzione	13
I. I “salsamenta”	15
II. Il pesce salato delle coste italiane	21
III. Le tecniche di pesca	25
IV. Lo sparto	35
V. Le salse di pesce	37
VI. I luoghi della produzione (“officinae”)	39
VII. Il processo produttivo	45
VIII. La cottura del <i>garum</i>	47
IX. Il <i>garum</i> sociorum	51
X. Il <i>garum</i> a Pompei	53
XI. Il <i>garum</i> di Scaurus	55
XII. Il Mediterraneo occidentale	63
XIII. Le cetariae di Cotta e Lixus	69
XIV. Il Mar Nero	73
XV. Il <i>garum</i> africano	83
XVI. Impianto di Salakta	87
XVII. Il <i>garum</i> francese	89
XVIII. Le cetarie in Italia	91
XIX. Allec e muria	95
XX. La produzione del sale	97
XXI. Le iscrizioni anforarie	107
XXII. La tracciabilità di filiera: le anfore da <i>garum</i>	113
XXIII. Le fornaci	115
XXIV. La monetazione	117
XXV. L’ecosostenibilità del <i>garum</i>	119
XXVI. La vitamina B12	123
XXVII. L’attendibilità dei reperti	125
XXVIII. Le salse di pesce nel mondo	127
XXIX. Istamina e tiramina: origine di un declino?	131
XXX. Conclusioni	135
Bibliografia	137
Indice delle illustrazioni	143