

reti a mano dette *voghetto* (e che sono *salari* a lungo manico) i pesci propriamente detti sono messi in vendita subito. Le anguille, invece, si chiudono nei *vivai* o *boleghie*, grosse ceste di vimini, donde a suo tempo si estrarranno, sia per mandarle a Napoli e a Roma nella circostanza delle vigilie di Natale e di Pasqua, sia per arrostarle, marinarle nell'aceto del Vasto, e chiuderle in quei barili, che si mettono in commercio sotto il nome di *miglioramenti* di Comacchio. Le acquatelle, le piccole sogliole ed altri pesciolini si friggono in enormi padelle ripiene di grasso d'anguilla colato dagli spiedi della rosticceria; anche essi si condiscono con aceto del Vasto e sale di pastorizia. L'uso di questo sale terroso e sporco non è giustificato che da un'economia mal intesa. È la causa della scarsa delicatezza dei prodotti di Comacchio, poco o punto apprezzati dalla gente ricca. In media, salvo negli anni in cui la rigidità dell'inverno abbia mutato in ghiaccio le acque lagunari ed ucciso la *dote*, la pesca di Comacchio produce 1,300,000 chilogrammi di pesce; metà conciasi, metà si vende fresco.

5. Storia e leggende. — La Romagna, la regione italiana che più di qualsiasi altra serba l'impronta di Roma (ne è indizio il suo nome stesso), fu gallica per abitatori e costumanze sino a due secoli prima di Cristo. Come a maestrale la Magra segnava il confine d'Italia, così a grecale il Rubicone; e quando Cesare coll'esercito proconsolare delle Gallie passò il Rubicone e occupò Rimini, quel suo atto fu giudicato fazioso, perchè era proibito penetrare in armi dentro il territorio della patria.

Augusto, fondatore dell'impero, die' diritto di cittadinanza ai Galli cisalpini e fondò a Ravenna, che vantava origine umbra e che non mai era stata conquistata dai Galli, l'arsenale marittimo orientale di Roma. Quattro secoli dopo, *Onorio*, primo imperatore di Occidente, figlio di