

Peixos de mar a la Fortalesa dels Vilars

La UdL troba restes al pou-cisterna que indiquen comerç amb la costa

El Grup d'Investigació Prehistòrica (GIP) de la Universitat de Lleida (UdL) ha trobat restes de peixos de mar al pou-cisterna de la fortalesa dels Vilars d'Arbeca, a 60 quilòmetres de la costa. Concretament boga, xucla, moll i pagell que haurien arribat terra endins dessecats, salats, fumats o com a aliments processats (*allec* o *gàrum* [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Garum>]). El descobriment planteja la possibilitat del comerç amb comunitats de la zona litoral i subratlla el poder adquisitiu del cabdill del poblat ibèric ilergeta, ja que al segle IV abans de Crist aquests eren productes de luxe. El GIP ha donat a conèixer les troballes coincidint amb la celebració del [Cap de Setmana Ibèric](http://www.vilars.cat/Activitats/Noticies-des-de-la-Fortalesa/Cap-de-setmana-iberic-2015) [<http://www.vilars.cat/Activitats/Noticies-des-de-la-Fortalesa/Cap-de-setmana-iberic-2015>].



Algunes de les restes trobades al pou-cisterna Foto: UdL

Els sediments del fons del pou-cisterna de Vilars han conservat restes orgàniques de la darrera etapa de la fortalesa, en què es va convertir en un abocador, proporcionat un tipus d'informació fins ara inèdita, després de 30 anys d'excavacions. El rentat de terres amb la màquina de flotació ha permès localitzar restes de vèrtebres i escates de peixos marítims, identificats per l'expert del *Centre national de la recherche scientifique* francès, Gaël Piques, col·laborador del GIP.

El catedràtic de Prehistòria de la UdL, Emili Junyent, creu que el més probable -donat les dimensions de les petites restes- és que el peix arribés a Vilars en forma d'*allec*, la pasta que queda de filtrar el *gàrum*, una salsa de peix fermentat d'origen fenici, púnic o cartaginès que van popularitzar després els romans. "Aquest producte de luxe es consumia a la Fortalesa dels Vilars en ple segle IV a.C., quasi dos cents anys abans que es fes popular a la cuina romana. El cabdill iber l'adquiriria mitjançant el comerç a llarga distància a través dels mercats costaners", explica Junyent.

Més informació

<http://www.vilars.cat> [<http://www.vilars.cat/>]