

tratto da LA PESCA DEL TONNO NEL CAPOLINEA DEL SUD DI Salvo Sorbello

SALVO SORBELLO

LA PESCA DEL TONNO

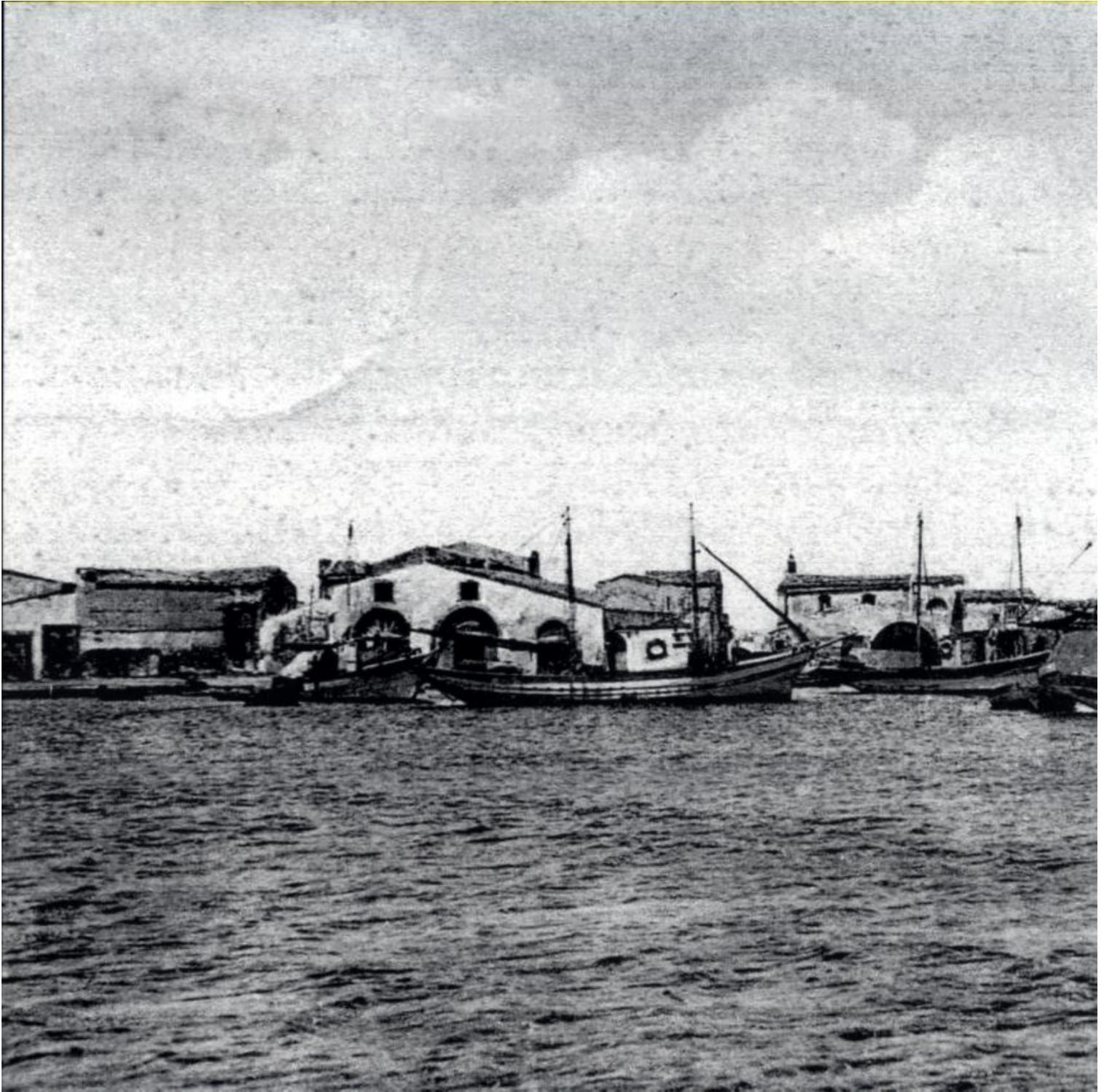
NEL CAPOLINEA DEL SUD

Vendicari / Marzamemi / Portopalo di Capo Passero



 EMANUELE ROMEO EDITORE

CAPITOLO I
LE TONNARE DEL SUD-EST TRA STORIA E MITO



Dissi lu tunnu: chi sugnu 'nfatàtu Ca tutti stati a' spranza di mia? (detto popolare siciliano)



Delle tante tonnare che un tempo erano attive nel Mediterraneo, dalla Spagna alla costa settentrionale dell'Africa, dalla Turchia alle isole greche, e poi ancora sparse lungo le rive del Tirreno, dell'Adriatico, dell'Ionio, ai giorni nostri ne restano operative pochissime: in Sardegna, in Spagna ed in Marocco. "I loro attrezzi sono cambiati, come pure i tipi di reti e di cime, di boe e di gavittelli, gli arpioni, le fiocine e le aste uncinato, i ganci ed i raffi, rampini per tirare su il pesce, gli argani e le carrucole per sollevare il peso e issarlo a bordo - scrive lo scrittore bosniaco Predrag Matvejevic - Non sono invece cambiate le stagioni della pesca né lo spirito di quelli che la praticano. I pescatori di tonno si riuniscono ritualmente con la loro ciurma allo stesso modo dei loro antenati, scelgono il più esperto e gli danno il vecchio nome arabo di rais. Lo spettacolo della mattanza, pur essendo raro, resta eccitante e spietato. L'istinto di riproduzione dell'animale si confronta con l'istinto di sopravvivenza dell'uomo: la vita e la morte, i riti dell'una e dell'altra"¹. Questo volume, che ha come oggetto le tonnare di Marzamemi, Vendicari e Capo Passero, non può non contenere anche dei riferimenti, sia pure sommari, relativi alle altre tonnare che nel corso del tempo sono sorte lungo le coste del Mediterraneo. Proprio questo mare, infatti, da sempre è stato scelto dai tonni per la loro riproduzione. Sono numerose le testimonianze rinvenute, come le raffigurazioni della grotta del Genovese a Levanzo, che risalgono al IV millennio a.C., che evidenziano che nel corso dei millenni la pesca del tonno sia stata praticata dalle varie popolazioni rivierasche. Sembra comunque che siano stati i Fenici ad utilizzare per primi il sistema delle tonnare, mentre in precedenza i tonni venivano catturati con l'impiego di rudimentali bastoni appuntiti o con grossi ami di rame, come quelli scoperti a Creta e risalenti al 2000 a.C. e quelli d'osso, del 1500 a.C., trovati a Messina. Di epoca successiva sono gli stabilimenti dove si conservava il pesce e veniva preparato il garum (detto anche liquamen), la prelibata salsa dall'odore molto forte, che poteva col tempo diventare sgradevole se non

nauseabondo, che i Romani, e prima di loro i Greci, usavano per insaporire moltissimi piatti: dal pesce alla carne, dalla frutta alla verdura. Addirittura Marziale in un suo epigramma, per descrivere il fiato pestilenziale di un tale Papilo, scriveva: "Unguentum fuerat, quod onyx modo parva gerebat, olfecit postquam Papi- lus, ecce garum est!" C'era del profumo, contenuto poco fa in un vasetto d'onice; dopo che Papilo l'ha annusato, è diventato garum!

Venditore di tonno (cratere siceliota, IV sec. a.C.)



Il garum veniva prodotto facendo macerare al sole, per diverse settimane, piccoli pesci (soprattutto sgombri e acciughe) e le loro interiora, con abbondante aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche. In particolare, proprio a Portopalo di Capo Passero sono emerse, a seguito di alcune mareggiate nell'inverno del 1981, dieci vasche in muratura, lungo la spiaggia del "Collo", vicino la zona di Scalo Mandrie². Con ogni probabilità, in origine le vasche erano almeno dodici, ma qualcuna è stata spazzata via dall'azione erosiva del mare, particolarmente violenta in quella zona. Le vasche sono a blocchi di quattro ed in alcune di esse sono state trovate anche vertebre di tonno e numerose monete. La presenza di queste vasche conferma il procedimento di stagionatura del tonno, conservato sotto sale. Dietro alle vasche esisteva con ogni probabilità una vasta area dove il tonno subiva la prima operazione di pulitura e lavorazione. Dall'analisi della struttura di questi resti si ritiene che risalgano al periodo compreso tra l'età ellenistica (dal 146 d.C.) e quella tardo-romana del IV-V secolo d.C.: ciò troverebbe conferma dal ritrovamento di alcune monete e di un tipo di terra rossa prodotta in epoca romana. Quello del "Collo" di Portopalo di Capo Passero è probabilmente lo stabilimento più articolato e vasto risalente a questo periodo e rinvenuto in Sicilia. Quattro anni dopo la prima scoperta, nella seconda metà del 1985, la prosecuzione degli scavi nella spiaggia del "Collo" ha portato al ritrovamento di alcune cisterne in muratura quadrate e circolari e di resti di tonni e di altri pesci, ad una profondità che variava da mezzo metro ad oltre un metro.

LA DOMENICA DEL CORRIERE



La rilevanza della pesca del tonno in epoca greca ed in quella romana, come è stato evidenziato dallo studioso Fabio Salerno, è testimoniata anche dai riferimenti contenuti nelle opere di Omero, Eschilo, Erodoto, Aristotele (al quale viene attribuita la prima teoria sulle migrazioni dei tonni), Arcestrato di Gela, Teocrito, Oppiano (che paragona la tonnara ad una città: "avvi ricetti, ed avvi porte, ed avvi profonde gallerie ed atrii e corti"), Polibio, Strabone, Plinio il Vecchio, Galeno. Durante la dominazione araba, il celebre geografo Edrisi redige un vero e proprio elenco delle tonnare attive in Sicilia.³ Un'importante novità viene introdotta dai Normanni, i quali consideravano il tratto di mare distante dalla costa fino al punto raggiungibile per iactum balistae (di un tiro di balestra) di proprietà del demanio regio e il godimento delle tonnare era di conseguenza riservato al sovrano ed interdetto ai privati, che potevano calare solo con la regia concessione data in feudum perpetuum oppure in gabella.⁴ Con gli aragonesi le tonnare divennero vere e proprie proprietà feudali. Successivamente, i sovrani spagnoli ordinarono al Viceré di vendere città, feudi, titoli nobiliari, concessioni, privilegi e, naturalmente, anche le tonnare, per uscire dalla grave crisi economica provocata dalla guerra dei Trent'anni. Il periodo d'oro delle tonnare può essere considerato il primo settantennio del Seicento. Nel Settecento, invece, subentra una nuova, pesantissima crisi, che sfocerà nella grande sterilità delle tonnare tra il Sette e l'Ottocento.⁵

UNO DEGLI SCIERI VIENE TRAINATO NEL MARFARAGGIU AL TERMINE DELLA STAGIONE DI PESCA



Uno degli scieri viene trainato nel marfaraggiu al termine della stagione di pesca

Tommaso Gargallo, nonostante consideri il mare di Sicilia come "abbondantissimo d'ogni sorta di pesci, in cui si ha copiosissimo il corso de' tonni", rileva che molte tonnare furono "dismesse per l'impossibilità de' proprietari ad anticipare le spese"⁶. Particolarmente interessante per comprendere i vari aspetti della storia delle tonnare, appare la disputa tra il siracusano avvocato Francesco Paola Avolio, che scrisse, nel 1805, il volume "Delle Leggi Siciliane intorno alla pesca", inteso a sostenere la libertà della pesca e il messinese Francesco Carlo D'Amico duca di Ossada S. Giorgio, proprietario di tonnare e sostenitore di proibizioni e distanze, che pubblicò l'opera "Osservazioni pratiche intorno alla pesca, corso e cammino dei tonni".⁷ Scriveva, infatti, lo stesso D'Amico in una petizione al marchese Ferreri, segretario di Stato delle Finanze: Signore eccellentissimo, la pesca delle tonnare è di troppo avvilita, non solo per la sterilità dei pesci, ma per li bassi prezzi che si vendono, e per li alti prezzi che si comprano li generi necessari al calato, e sostenimento delle medesime; onde, se non prenderà una particolare cura l'eccellenza vostra con la sua autorità, zelo e sperimentata giustizia per sostenere le sovrane risoluzioni, si perderà questo ramo, e perciò le umilio le mie precise suppliche. Nel corso dell'Ottocento, mentre i risultati economici delle tonnare di andata del trapanese e del palermitano erano ottimi, quelli delle tonnare siracusane, di ritorno, invece risultavano pessimi. Con l'invenzione di un nuovo sistema per conservare i cibi deteriorabili più a lungo e con maggiori garanzie igieniche da parte del francese Nicolas Appert, il "padre della lattina" e le successive applicazioni pratiche ad opera dell'inglese Pierre Durand, che brevettò l'attuale sistema di conservazione degli alimenti in scatola, veniva introdotta la possibilità, per gli stabilimenti delle tonnare, di utilizzare scatolette e non più gli inadeguati barattoli di legno. Anche in Sicilia nascono allora piccole industrie conserviere, tanto che, alla fine dell'800, come rileva Orazio Cancila, il nome Florio equivaleva a quelli, ai nostri giorni, degli Agnelli o di Berlusconi. "Ed era un nome noto in Italia e all'estero perché i loro cento piroscafi solcavano tutti i mari del mondo e i loro prodotti (vini e tonno in scatola) conquistavano i mercati italiani e stranieri, tanto da arrivare a costruire il maggior impero imprenditoriale che la Sicilia e il Mezzogiorno abbiano conosciuto"⁸. E lo stesso Cancila arriva a paragonare i Florio ai Buddenbrook di Thomas Mann⁹. A tal proposito, è utile ricordare, come ha evidenziato Giuseppe Drago, che intorno al 1843 Vincenzo Florio fu coinvolto, per sei anni, nella gestione della tonnara di Marzamemi.¹⁰ Il Novecento è però anche il Secolo che segna il canto del cigno delle tonnare. Le cause sono innumerevoli. In primo luogo l'inquinamento dei mari, compreso quello acustico e luminoso e la diffusione di altre modalità di pesca.

Marzamemi, veduta fine '800



Marzamemi, veduta fine '800

In particolare, le tonnare volanti dei giapponesi, che dai primi anni '70 sfruttano le concentrazioni superficiali di tonni che si vengono a formare stagionalmente per motivi legati alla riproduzione o all'attività alimentare. Le tonnare volanti sono reti di dimensioni enormi: possono superare i 1.700 metri di lunghezza e i 400 metri di altezza.

La tecnica di pesca consiste nell'individuazione di un banco solitamente effettuata dal coffista, a cui segue una repentina manovra di accerchiamento e di chiusura successiva della rete. In una recente intervista, il rais di Favignana, Gioacchino Cataldo, riferisce che "il nostro mare non è più lo stesso, le temperature lo hanno modificato, si è riscaldato e il passaggio dei tonni è anticipato di venti giorni, oggi il tonno va prima in amore" ed ancora "in mare si incrociano tonnare volanti in numero maggiore rispetto all'anno scorso, e proprio in questi giorni (siamo nel mese di aprile del 2008) al porto di Marsala da una di queste tonnare sono scesi a terra un gran numero di tonni, molti anche di tre quintali".¹¹ In questo quadro, diventa impossibile la sopravvivenza delle tonnare fisse, che si vedono sottrarre le prede da tonnare volanti e da quelle reti spadare che, seppure vietate, continuano a pescare. Ed intanto i giapponesi si contendono il tonno pescato ancora oggi nel nostro mare (negli anni Novanta del secolo scorso acquistavano il tonno a Portopalo tra 9 e 11 mila lire al chilo)¹² e che arriva (in aereo, ancora freschissimo) al mercato di Tokio, raggiungendo quotazioni da capogiro, anche di 540 euro al chilo.¹³ Quest'anno all'asta del Tsukiji Market Tokio (il più grande mercato del pesce del mondo) è stato assegnato un tonno pinna blu da 230 chili al prezzo di 16,3 milioni di yen (oltre 120.000 euro), che è stato diviso tra un ristorante giapponese e un sushi bar di Hong Kong. Il record assoluto è sempre giapponese e riguarda un esemplare da 200 chili venduto nel 2001 per 20,2 milioni di euro (oltre 150.000 euro).¹⁴ La flotta di tonnare volanti nel Mediterraneo è ormai molto numerosa ed è composta da barche italiane, francesi e spagnole. La campagna di pesca inizia a Malta a febbraio e le barche rimangono in quella zona fino ad aprile, catturando tonni dai 100 ai 300 Kg., poi si sposta lungo le coste della Calabria da maggio fino a metà luglio, per arrivare alle Baleari, dove si trovano soprattutto barche francesi e spagnole, per concludersi in Liguria, da metà agosto fino ad inverno inoltrato, almeno finché le acque non diventano troppo fredde. Nel 2010 le tonnare volanti sono rimaste ferme, per tutelare la specie considerata a rischio estinzione. Il comparto della pesca, della lavorazione e della commercializzazione del tonno dà comunque in Sicilia lavoro ad un settore di grande rilevanza, che rappresenta ben il quaranta per cento dell'intero comparto nazionale.¹⁵ Purtroppo, delle ottanta tonnare esistenti nel XVII secolo lungo i 1039 chilometri del perimetro marittimo siciliano, nessuna è ancora in attività.

La corrida siciliana

Nel corso di un convegno sullo sfruttamento sostenibile del tonno rosso del Mediterraneo, svoltosi nel giugno del 2010 a Carloforte in Sardegna, è stata rilanciata la richiesta di inserire le tonnare fisse nella lista mondiale dei "patrimoni dell'umanità", stilata dall'Unesco.

In passato, per la verità, era stato chiesto di dichiarare patrimonio dell'umanità la corrida. Intellettuali famosi come Vargas Uosa e Carlos Fuente si erano schierati a sostegno di questo "nobile rito" e Francis Wolff, filosofo e professore dell'Università Sorbona di Parigi, dopo il no della Catalogna alle corride, ha dichiarato che la proibizione della corrida sarebbe non solo una perdita per la nazione spagnola, ma per tutta l'umanità. Il giornalista-scrittore Ninni Ravazza, si è allora domandato: "Se è stato chiesto all'Unesco di dichiarare "patrimonio dell'umanità" la corrida, perché non proporre analogo riconoscimento per la tradizionale pesca del tonno con le tonnare, che a differenza della prima non è un'uccisione per puro spettacolo, ma industria, economia, cultura, storia, scienza e sapere empirico insieme?" Occorre in ogni caso evidenziare come per tonnara si intendano due cose:

la tonnara vera e propria, vale a dire l'apparato di reti che veniva messo in mare ogni anno, in estate, ad un miglio marino dalla costa;

Le Journal illustré



il complesso a terra comprendente la "loggia", dove venivano squartati i tonni appena pesati, l'ex stabilimento conserviero ed il palazzo del proprietario con tutte le casupole attorno, che servivano da alloggio ai marinai provenienti da altri Comuni.¹⁶ Sono purtroppo tanti, in Sicilia come altrove, gli edifici delle vecchie tonnare che stanno per sparire oppure subiscono devastanti stravolgimenti. Eppure, senza bisogno di citare l'esempio della tonnara di Favignana, progettata dal famoso architetto Almeyda Damiani, possiamo tranquillamente affermare che le tonnare siciliane esprimono una mirabile integrazione con il territorio. Basta pensare alla balata o a piazza Regina Margherita a Marzamemi, a Scopello, a Capo Passero, per ammirare opere che non solo non stonano con un paesaggio naturale incantevole ma anzi formano con esso una stupefacente simbiosi. Giuseppe Fava, in uno splendido articolo apparso sul suo giornale "I Siciliani", descrive il centro storico di Marzamemi come " uno spazio astratto emerso da un quadro di Dalì o da una fantasticheria di De Chirico, non però le piazze senza cielo della Lombardia o dell'Emilia, ma di un Sud che l'artista non aveva mai conosciuto e quindi soltanto fantasticato, costruzioni dalle quali gli abitanti erano fuggiti chissà quanti secoli prima e che il vento del mare stava lentamente riducendo in polvere".¹¹

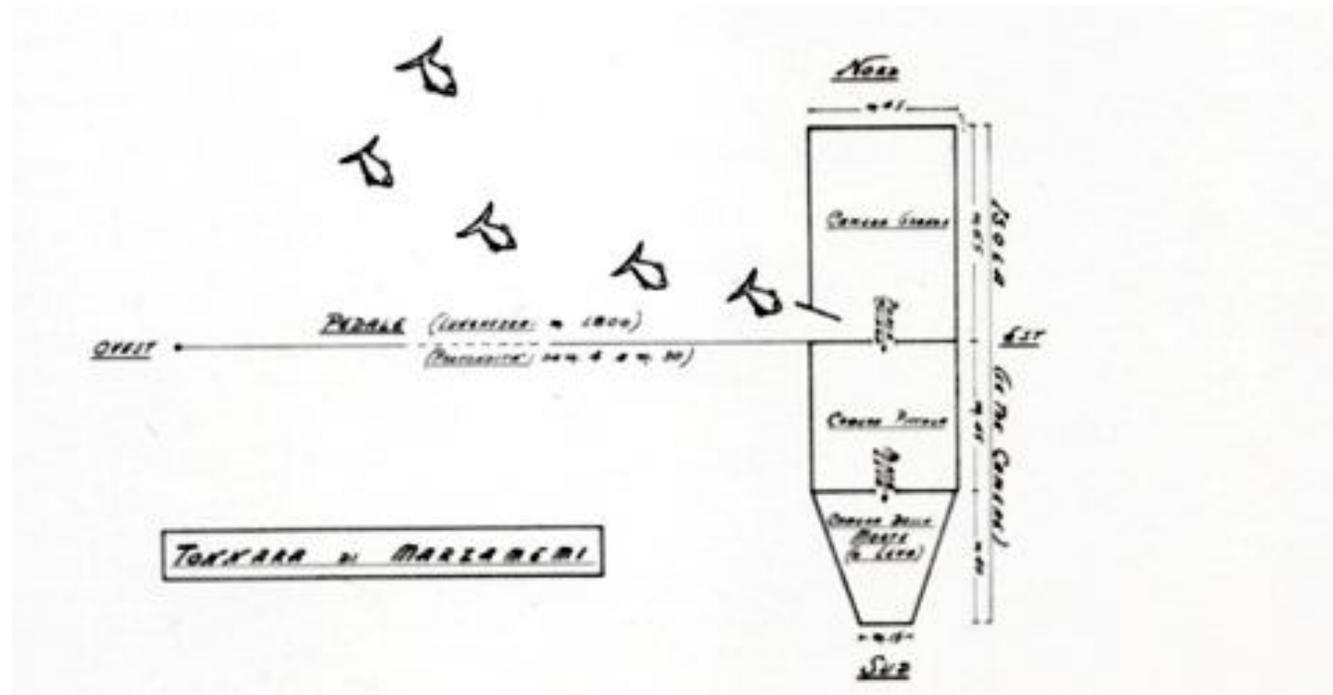
Il funzionamento delle tonnare

Mario Falla in giovane età



Mario Falla in giovane età

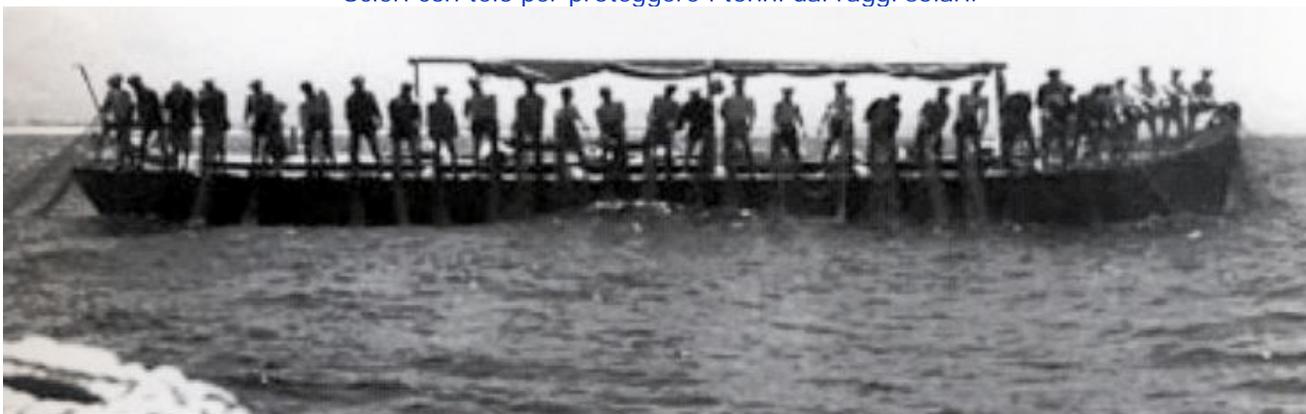
È stato correttamente osservato che la tonnara, da un punto di vista ecologico, è senza dubbio un'arte di pesce sostenibile, perché come rete fissa non danneggia il fondo marino ed inoltre le maglie delle reti sono sufficientemente grandi da permettere ai pesci di piccole taglia di poter trovare una via di fuga. Per descrivere il funzionamento dell'impianto di Marzamemi, il più importante del sud-est siciliano, riporto le parole del gen. Mario Falla, figlio di uno dei razionali e testimone oculare dello svolgimento di molte mattanze nel corso della prima metà del Novecento. Nell'arco di circa cento giorni si susseguono quattro fasi distinte: il cruciatu il calatu, la mattanza ed il salpatu. Nella prima vengono collocati i cavi che sosterranno le reti, che saranno appunto calate successivamente.



Come è possibile vedere nell'immagine qui sopra, il pedale della tonnara di Marzamemi partiva perpendicolarmente agli scogli della borgata verso il mare aperto, da una profondità di circa 4 m., per raggiungere, dopo un miglio marino (1850 metri) ed a 30 m. di profondità, la sua isola, che comprendeva tre camere. Queste erano in ordine di grandezza de-crescente, per abituare i pesci a spazi sempre più ristretti senza che tentassero di forzare le reti (il tonno, pur avendone la forza, non rompe le reti a causa della forte sensibilità della sua bocca e per l'ingrandimento visivo dei suoi occhi, per cui 'n filu ci pari 'ria travi18). La prima, la camera grande, a forma rettangolare, era di m. 65x45; la seconda, la camera piccola, a forma di quadrato, misurava m. 45 per lato e la terza, la "leva" o camera della morte, di dimensioni poco più piccole, aveva il lato sud che coincideva con la lunghezza dello sciere (un barcone lungo 15 metri).

La disposizione delle tre camere dell'Isola era in funzione del percorso dei tonni; per tale motivo, rispetto al pedale la camera grande con la porta d'ingresso era a nord e le altre due a sud dello stesso. Si assecondava così l'orientamento dei pesci rivolto verso sud, che era poi quello che faceva loro imboccare più facilmente sia la "porta chiara" che quella della "leva" o camera della morte. Le reti di tutto l'apparato, pedale e camere, di liana di colore giallognolo chiaro, dello spessore di otto millimetri, a forma romboidale di cm. 15 di lato, aderivano al fondo marino a mezzo di massi di pietra dalle dimensioni di m. 1 x 0,50x0,50 dette mazzere, disposte a coppia in filari con una distanza di circa quindici metri, mentre dall'altro lato galleggiavano a mezzo di sugheri. Nella camera della morte, per tutta la sua superficie, vi era inoltre una rete adagiata sul sabbioso fondo marino, di cocco nel suo primo tratto, di canapa ancora sottile ed a maglie larghe nel secondo tratto ed a maglie strettissime e robustissime sempre di canapa, nell'ultimo tratto. L'apparato era poi solidamente ancorato contro le mareggiate e le correnti. La messa in opera di tutte le reti in mare aperto, comportava un'approfondita perizia in merito (l'ausilio dei sommozzatori arriverà in tempi recenti).

Scieri con telo per proteggere i tonni dai raggi solari.



Scieri con telo per proteggere i tonni dai raggi solari

Un solo minimo errore, quale poteva essere la non perfetta aderenza della rete sul fondo anche in un solo piccolo tratto, avrebbe comportato infatti l'inefficienza della tonnara. E questa perizia, questa tecnica organizzativa, tramandata da padre in figlio, era dei Capi Rais, uomini semplici ma autoritari, spesso analfabeti, ma sempre con gli occhi arrossati e bruciati dal riverbero del sole sul mare per le lunghe giornate di osservazione e delle correnti e di movimenti dei branchi di tonni. A chianari vannu gridavano ai rais i marinai disposti nelle altre camere, o a scinniri vannu! a secondo che i tonni si avvicinassero alle porte intermedie delle camere o se ne allontanassero. E il grido aveva un crescendo di voce simile a quello degli odierni telecronisti sportivi, a seconda che i giocatori si avvicinino o si allontanino dalla porta avversaria. "Ricordo - prosegue Mario Falla - nelle giornate di mare increspato, il loro spargere di olio, rancido naturalmente, la superficie marina mediante una penna di gallina che intingevano in una bottiglia legata alla parete della muciaru per una istantanea bonaccia eh facilitasse loro la visuale del fondo' In pratica, i tonni, nel loro percorso d Nord verso Sud, venivano intercetta dal pidali della tonnara e ritenendol una muraglia invalicabile, ne seguivono l'andamento. Favoriti dall'enorme porta più larga all'ingresso e più stretta dall'altro lato, per le due ingegnose appendici alla porta stessa, si trovavan già nella "camera grande". Qui cominciavano a girare vertiginosamente, fin ché non imboccavano la "porta chiara che li portava nella seconda camera " piccolo". La "porta chiara" fra la prima e la seconda camera veniva aperta ogr mattina, ma durante la notte rimaneva chiusa; poteva tuttavia accadere che tonni la imboccassero lo stesso, perchè aveva maglie grossissime (vari metri di diametro) che ne permettevano passaggio. La porta della camera dell morte rimaneva invece sempre chiusa veniva aperta solo dopo l'accertamento della presenza dei tonni nella seconda camera (il piccolo). L'apertura dell porta della camera della morte veniva comandata con delle funi collegate ali sciere che prendeva posto sulla porta stessa. Il secondo sciere veniva invece collocato sul lato opposto e vi rimaneva fisso per tutta la durata della campagna di pesca; aveva quindi la funzione di costituire, passivamente, uno dei quattro lati della camera della morte, e di ospitare i visitatori occasionali che volevano assistere alla mattanza. Il barcaresco della tonnara era composto da due scieri di lunghezza di m. 14,80 e di larghezza di m.4,50, da quattro mudare lunghe m. 8,50 e larghe m. 2,10 e da una chiatta che posteggiava nei pressi della tonnara e che era lunga e larga poco più di una muciaru. Tutte le barche della tonnara, che ogni anno venivano revisionate da parte dei calafatari locali, erano di colore nero per non disturbare i tonni, molto sensibili ai colori vivaci. Il nero del barcaresco era ottenuto mediante l'applicazione di un sottile strato di pece, che veniva steso con l'ausilio di una grata con manico lungo con della legna ardente che riscaldava la parete della barca e da un batuffolo di lana applicato ad un lungo manico.

La mattanza

Come ha scritto Matvejevic, "l'ultimo atto della pesca al tonno era una volta tra i più grandi spettacoli mediterranei, comparabile al circo o al teatro. Vi assistevano grandi e piccini, poveri e ricchi, il popolano e la nobiltà. Anzi, il re di Napoli vi fu presente più volte. Si faceva ritrarre in barca, attento e solenne, orgoglioso di se stesso e del suo reame. Ed è molto più semplice raccontare una mattanza con le immagini anziché descriverla. Sulla superficie non si vedono i tonni grossi, quelli "di vista debole e di muso delicato": sono impigliati nelle reti e, non potendo muoversi per prendere l'ossigeno con le branchie, soffocano appesi sott'acqua. Sembrano essere gli scogli dell'isola, le colonne della camera, postumi guardiani della "porta". Sopra, lo spazio diventa sempre più stretto: i corpi si dibattono, urtano l'uno sull'altro, s'infuriano, impazziscono. I dorsi lucenti, guizzi e balzi tremendi, appaiono e scompaiono fra schizzi di schiuma. I pesci arpionati si colorano di flotti d'un sangue quasi nero, altri, invece, di un liquido più chiaro, vermiglio. Il blu del mare si tinge di un'enorme chiazza di rossore. Il frastuono di colpi e di urti, di voci e di grida, accompagna lo spettacolo: un sacrificio rituale, una specie di guerra. Inebriati e affollati anch'essi, i tonnaroti trafiggono e agganciano la preda. La barca s'inclina sotto il peso, le spalle s'incurvano. "Non lacerare il corpo del pesce", grida il rais. La mattanza dura circa un'ora, l'evento stesso molto di più. Alla fine, la ciurma è stanca ed orgogliosa, alla fine. E' davvero la fine? Lo spettacolo continua nella memoria. La pesca del tonno ha le sembianze di un mito: lotta, morte, trionfo. O e' una semplice illusione?"¹⁹. Quando veniva ordinato di chiudere la porta della camera della morte, solitamente si intonava la cialoma iniziale, detta aiamola. A tal proposito, è utile rilevare che sono due le ipotesi degli studiosi circa la derivazione del termine cialoma-. secondo alcuni proviene dal greco kéleusma nel significato di urla o battuta dell'aguzzino per i rematori, secondo altri deriva dall'ebreo shalom, pace o saluto. Aiamola, invece, deriva dall'arabo aja aja maulay: "suvvia o mio creatore (aiutaci)". Un'altra suggestiva descrizione della mattanza è quella contenuta nel volume "I Siciliani" di Giuseppe Fava, in cui si parla di Portopalo di Capo Passero. "I tonni sono dei pesci strani - afferma Armando Calaciura, classe 1897, capo rais della tonnara di Marzamemi - tanto stupidi quanto intelligenti e sensibili. Essi arrivano dall'oceano e vanno nel mare Tirreno dove passano la stagione dell'amore e si moltiplicano. Sa come fanno all'amore i tonni? I maschi fanno pazzie sui fondali e le femmine accorrono per raccogliere il seme e ingravidarsi. Non si toccano nemmeno. Una cosa da ridere! Appena arriva la primavera cominciano a scendere verso il mare dell'Africa, sono tanto sfibrai d'amore che vanno ciecamente sempre appresso ai primi. Davanti a tutti i tonni più grossi, i vecchi che sanno scegliere sempre la via più breve. Così passano lo stretto di Messina e puntano verso il basso.

Tonni nell'appenditoio della tonnara di Marzamemi



Tonni nell'appenditoio della tonnara di Marzamemi

Migliaia, decine di migliaia di tonni così, per sei mesi all'anno. Passano a cento metri da quello scoglio per doppiare Capo Passero e perdersi in mare aperto. I tonni doppiano il capo e largo dell'isola ed allora si stende una rete lunga due chilometri fino al mare aperto e profonda dalla superficie del mare fino ai fondali, dove viene assicurata con macigni e ancore. Non ci deve essere alcun varco, né buco, né una sola smagliatura perché basta che un tonno ci si infili, e dietro migliaia di altri in un baleno. In tutto quel tratto di mare non ci deve essere alcuna cosa che possa distrarre i tonni, né ronzio di motori, nemmeno altre barche che abbiano colori vivaci o le cui ombre possano insospettire i capifila della passa. Il mare deve essere deserto in modo che i tonni d'avanguardia, correndo verso il sud, o trovando l'ostacolo della rete, possano deviare senza paura lungo le pareti della stessa. Correndo ciecamente lungo la rete, il branco va ad infilarsi dentro un'anticamera, formata da quattro immense pareti di rete, anch'esse profonde dalla superficie fino ai fondali. Prima decine, poi centinaia e centinaia di tonni ad un certo momento si trovano affannosamente in questa prigione che non ha vie d'uscita e dentro la quale continuano a girare picchiando col muso, sbattendo gli uni contro gli altri, guizzando inutilmente dalla superficie al fondo e viceversa. Taluni impazziscono di paura e cominciano ad avventarsi contro i compagni. Sembra che cupamente cerchino quell'imbecille che, per primo, ha deviato la rotta e li ha condotti a morire. Poi via via il branco si esaurisce, gli ultimi tonni s'infilano in quell'imbuto, qualche altro, ritardatario o smarrito, passa al largo. Il mare torna deserto. Ed allora la strategia del massacro passa al comando del capo rais, il pescatore più esperto, il più duro e implacabile, il più astuto, capace di giudicare con un solo colpo d'occhio quante centinaia di tonni siano nel branco, e quando essi oramai sono impazziti di paura e senza più forze. Tutto si svolge come in un rito. La morte del tonno ha davvero qualcosa di sacrale. Lentamente sulle barche si fa un grande silenzio, gli uomini stanno immobili nell'attesa, scrutando il volto impassibile del capo rais ed aspettando il suo segnale. Eccolo! Il rais ha visto, ha quasi miracolosamente sentito che i tonni, oramai sfiniti e folli, sono pronti a morire. Tardare di qualche istante potrebbe essere fatale, poiché la pazzia del tonno può diventare improvvisamente istinto suicida: basta che uno si lanci a picchiare contro la rete nell'intento cieco di darsi la morte, perché altri due o tre, altri dieci, cento lo imitano,

scagliandosi contro la parete e sfondandola di colpo. Ma il rais ha magicamente intuito questa imminenza ed ha alzato la mano: decine di uomini cominciano a tirare insieme e lungo una parete di quell'immensa stanza marina si apre una specie di saracinesca, dove i tonni s'infilano tumultuando. Un lampo solo di speranza, di ebbrezza, e infatti oltre quella soglia c'è una camera ancora più stretta che, a differenza della prima, ha una rete anche sul fondale, in modo che via via alzandosi porti tutti i tonni in superficie. E' la camera della morte. Ai quattro lati sono immobili le barche, otto o dieci, di foggia larga e pesante in modo da poter reggere all'urto spaventoso dei tonni morenti. Sono dipinte di nero. Gli uomini stanno lungo le murate con le corde nelle mani. Ecco l'altro segnale del rais. Tutti insieme decine di uomini cominciano a tirare la rete del fondale, le quattro pareti si restringono sempre più. Gli uomini cantano, chiamano, urlano, invocano. Si dice che siano nenie lasciate dagli arabi, in cui si parla di morte, di vita e di amore, le cui parole si sono perdute nel tempo e sono rimasti i suoni, una specie di feroce, ininterrotta musica umana. Il pavimento della rete ora è quasi del tutto emerso, i tonni hanno solo due metri, un metro d'acqua, l'uno addosso all'altro, in un fazzoletto di mare circondato da quattro file di barche nere, da centinaia di volti madidi e urlanti. I tonni sono oramai sfiniti, boccheggiano, sono ciechi di terrore e furore, eppure in questi ultimi attimi sembra che tutte le loro forze vitali si scatenino nella disperazione. E' un viluppo, i tonni riescono persino a librarsi fuori dall'acqua, ricadono sugli altri, s'impennano di nuovo. Finché arriva l'ultimo segnale della mattanza: ogni uomo ha un piccolo arpione e lo scaglia nell'acqua: ad ogni colpo un tonno scivola oltre la murata, già agonizzante, e subito addosso gli casca un altro tonno col ventre squarciato, un altro, un altro, decine.... Il mare è insanguinato, gli uomini sono lordi di sangue, e continuano a urlare e cantare, talvolta c'è un grido ancora più alto, perché in quel viluppo è emerso il balenio di un pescecane: per un attimo succedono un'immobilità ed un silenzio come se gli uomini seguissero affascinati quella sagoma più rapida e violenta, finché cinque, otto, dieci arpioni si abbattono contemporaneamente sullo squalo che cade sui tonni morenti, in pochi secondi viene fatto a pezzi a colpi d'ascia. Il grido dei pescatori diventa trionfale. Tutto è finito, al centro della rete oramai completamente emersa, ci sono solo alcuni piccoli tonni immobili, picchiati, stravolti, spezzati, uccisi dai colpi dei compagni".²⁰ Dentro l'imbarcazione i tonni continuano a dibattersi ed a colpirsi ancora, provocando un fracasso impressionante, finché sfiniti e boccheggianti non resta—no esanimi. "Succedeva spesso - racconta Mario Falla - che alcuni marinai, sudati e stravolti dalla fatica, terminata la pesca prendessero il bagno in questo rettangolo dell'acqua, arrossata dal sangue dei tonni ma al riparo dal pericolo di qualche pescecane che spesso capitava in tonnara. I tonni introdotti nello sciere venivano contati ed in relazione al loro numero venivano innalzate delle bandiere di diverso colore ed in diversi punti dello sciere stesso; una bandiera bianca a lato sud era il segnale di dieci tonni; la stessa ma posta al centro, era il segnale di venti tonni, una bandiera rossa di trenta, tre bandiere, una al centro e due ai lati, era quello di 50 tonni, mentre l'innalzamento di un pezzo di cappotto al centro era segno di cento o più tonni e questo spiegherebbe perché viene ancora usata l'espressione fare cappotto.²¹ In tal modo, gli addetti allo stabilimento potevano preparare tutto il necessario, sulla base del numero dei tonni pescati. Secondo la tradizione, "ordinariamente il numero maggiore dei tonni nella loro corsa avviene nei giorni 8, 18 e 28 luglio. Lo conferma un detto che va per la bocca di tutti: otto, diciotto e ventotto, ritirati il cappotto. Ciò significa che dopo il 28 luglio la pesca dei tonni è per declinare".²² Lo sciere carico di tonni veniva rimorchiato a terra dalle quattro mudare e veniva ormeggiato con la parte dello scivolo contro la balata (ecco la funzione dello scivolo costruito dentro lo sciere).

Pescecane catturato nella tonnara di Marzamemi



Ed era proprio attraverso di esso che i tonni venivano estratti uno alla volta a mezzo di un uncino, legato ad una Marzamemi, gocciolatoio antropomorfo robusta fune di circa venti metri, che Palazzo del Principe di Villadorata veniva conficcato in un occhio.



Marzamemi, gocciolatoio antropomorfo
Palazzo del Principe di Villadorata

I pesci venivano così trascinati sulla balata fino alla vicina loggia. Alle operazioni nella loggia assisteva spesso il proprietario della tonnara: a Marzamemi era il Principe di Villadorata, che assieme alla famiglia si affacciava da un balcone del suo palazzo, che per l'appunto dava dentro la loggia stessa. La maggioranza dei tonni veniva passata all'annesso stabilimento di conservazione, mentre una parte era destinata ai mercati vicini. Dopo queste operazioni, la ciurma andava a mangiare ed a riposare un po', per essere chiamata di nuovo verso le ore 14 da un'altra voce di ciurma a mare e riprendeva così daccapo le operazioni già descritte per una seconda mattanza. A Marzamemi si effettuavano quindi due mattanze ogni giorno: una al mattino ed una nel primo pomeriggio". Nell'ultima fase della tonnara, il salpatu, veniva smontato tutto l'apparato, lasciando per ultima l'isola, nel caso qualche tonno o pesce spada vi andasse a finire.

Le travi per l'appenditura dei tonni



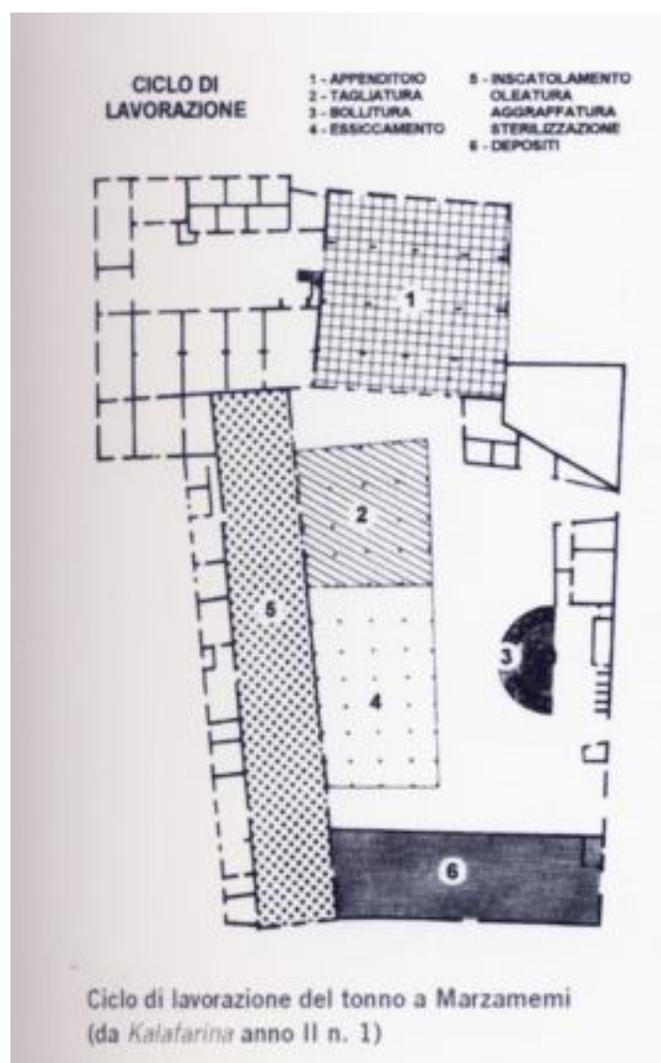
Le travi per l'appenditura dei tonni

La lavorazione del tonno

Nella "loggia" i tonni venivano lavati per evitare che il loro sangue potesse guastarne la carne, poi sventrati con un enorme coltello e quindi decapitati con una mannaia. Una parte veniva venduta ai cavallari, pescivendoli che trasportavano il tonno su dei carri o via mare con le speronare, e il resto veniva portato nella camperia, dove restava legato a sgocciolare per ventiquattro ore, appeso a robuste corde e cercando di evitare che il caldo eccessivo rovinasse le carni (il ghiaccio a Marzamemi non esisteva ancora). "Tra il tetto altissimo della loggia ed il pavimento - è ancora Falla a ricordare - esisteva una travatura intermedia (ancora visibile), a 5 metri di altezza, da cui appunto, pendevano le robuste corde. Assistere all'appenditura dei tonni era veramente uno spettacolo. Quattro marinai con gli uncini di circa 80 cm., agganciavano il tonno (si trattava di un peso mediamente di duecento kg), e lo alzavano, tenendolo in posizione orizzontale, fin quasi ad altezza d'uomo. A questo punto, un colosso di marinaio, il più robusto, vi si metteva sotto ed il tonno gli veniva posato su una spalla, sulla quale già era stata sistemata una strana imbottitura, già di per sé abbastanza pesante, ma studiata in modo che il pesce poggiato risultasse bilanciato con la coda leggermente verso l'alto, perché veniva appeso proprio per la coda stessa. Con questo carico si avvicinava ad una delle predette corde ed attendeva che un altro marinaio, dopo aver dato di volta alla coda con un nodo scorsoio, desse il segnale per liberarsi del carico; questo avveniva con un salto che richiedeva uno sforzo sovrumano per far raggiungere alla coda la massima possibile altezza onde il tonno non toccasse terra; nello stesso

istante doveva scansarsi fulmineamente per non venire colpito dal pesce appeso. L'altro marinaio, che aveva assecondato il salto del compagno portando il nodo scorsoio più alto possibile, saltava pure lui aggrappandosi alle fune per dondolare assieme al tonno, onde evitare di essere colpito dalle oscillazioni dello stesso. La camperia era lo stabilimento conserviero addossato alla loggia ed al palazzo del Principe, i ruderi del quale, delimitati dalla via Jonica, dalla via Marzamemi e dalla via Letizia, sono riconoscibili per l'alto fumaio quadrilatero (ora a rischio di crollo). In origine i fumaio erano due, ma il più maestoso crollò nel 1943 in seguito ai bombardamenti aerei della seconda guerra mondiale. Lo stabilimento nell'ultimo periodo funzionava per conto dell'industria per la conservazione del pesce di Angelo Parodi di Genova. Addetti alla lavorazione erano specialisti genovesi (come per le altre tonnare della zona) come genovese ne era il direttore, per il quale nell'ambito dello stabilimento stesso fu costruito un alloggio al primo piano. Le scatolette di diverse dimensioni, prodotte a Marzamemi, venivano commercializzate con il marchio di fabbrica "AP Angelo Parodi Genova - Tonno all'olio puro di oliva - Lavorazione sul posto di pesca".

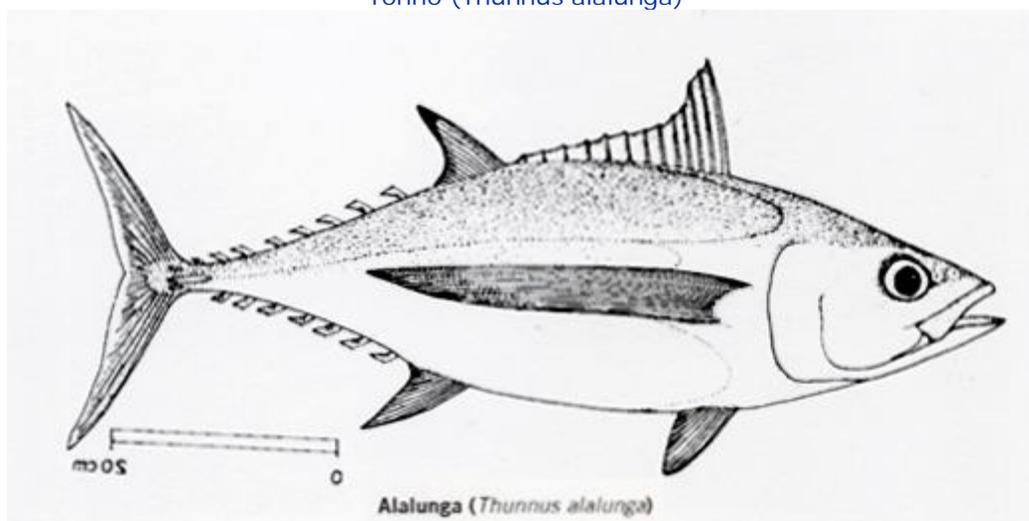
Ciclo di lavorazione del tonno a Marzamemi (da Kalafarina anno II n. 1)



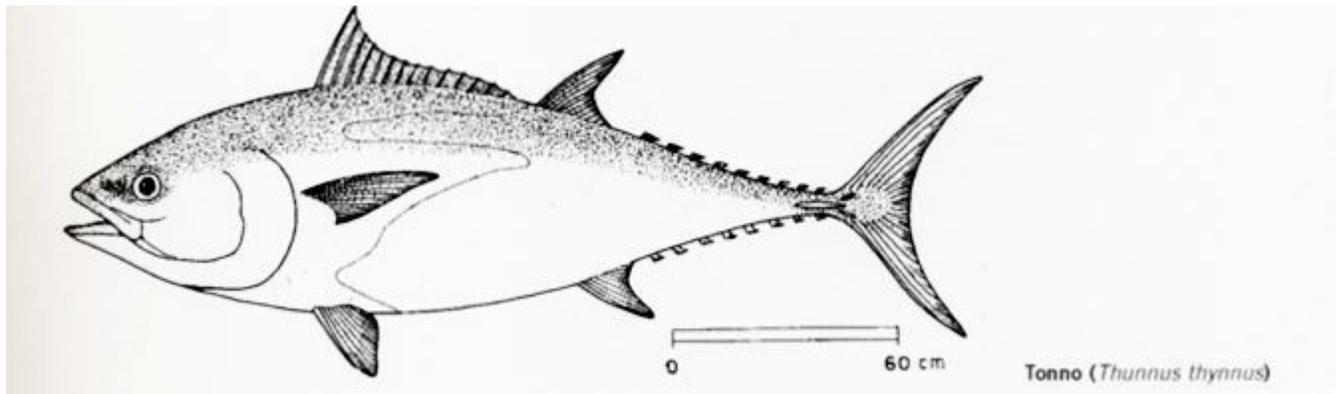
Lo stabilimento, che chiuse nel 1926 per mancanza di materia prima, risorse nel 1937 per opera della nobile signorina Preziosa dei Baroni Bruno di Belmonte di Ispica; questa volta però per la lavorazione del pesce azzurro pescato dai pescherecci venuti numerosissimi da Palermo, che sfruttavano la secca di Pachino, pescosissima, distante da Marzamemi circa otto miglia. Non ebbe fortuna: durò solo un anno.²³ Durante la lavorazione, nessuna parte del tonno viene scartata. Il proverbio *u surri i majiu e u porcu i frevaru* attesta proprio che, come per il maiale, così per il tonno nulla viene sprecato. Anche la testa e le pinne sono utilizzate, pressate e bollite servono ad ottenere un olio lubrificante delle attrezzature meccaniche e persino il residuo di questo viene usato come concime (*baganu*).²⁴ Il tonno salato era molto importante per l'alimentazione e quello della salagione era l'unico modo conosciuto per conservare il pesce, dato che fino alla metà del 1500 lo stoccafisso ed il baccalà non erano ancora conosciuti in Italia e non era quindi possibile in altro modo, soprattutto per i meno abbienti, aderire ai precetti religiosi che prescrivevano di mangiare pesce al venerdì e durante la Quaresima.

Nella figura a lato viene evidenziato il ciclo di lavorazione della tonnara di Marzamemi. Le latte, chiuse ermeticamente, venivano sterilizzate in recipienti chiusi con vapore a pressione e poi immagazzinate nel deposito (che si trova dove attualmente c'è il ristorante L'Acquario).²⁵ Ancora oggi, la stagionatura del tonno avviene in botti di rovere, con sale marino.

Tonno (*Thunnus alalunga*)



Tonno (*Thunnus thynnus*)



I tonni che venivano venduti come tonnina fresca venivano trasportati, sia per via terra, che per via mare, nell'arco della notte, e ciò per la delicatezza delle carni che non potevano rimanere esposte ai raggi solari. A rifornire via terra i mercati vicini quali quelli di Pachino, Ispica, Pozzallo, Modica e perfino Ragusa, da un lato e quelli di Noto, Avola, Palazzolo ed anche Siracusa dall'altro lato, ci pensavano i "mercanti cavallari" così definiti da Simone Sultano. Questi cavallari, nella maggioranza macellai, perché allora il tonno affettato si vendeva in macelleria, erano così chiamati perché arrivavano a Marzamemi dai paesi sopra indicati, nelle prime ore del mattino a bordo di calessi da carico, (vale a dire con sotto il sedile tutto un piano di caricamento capace di ricevere due tonni), trainati da bellissimi esemplari di veloci cavalli. Prima di ripartire all'imbrunire, mettevano a riposare i quadrupedi staccati dai calessi e si riposavano loro stessi sotto "gli archi" allora aperti lateralmente, che durante l'inverno erano serviti per il ricovero del barchereccio della tonnara. Oggi detti locali sono occupati uno dal bar della Balata e l'altro dalla adiacente vecchia fabbrica del ghiaccio, che è stata trasformata in mini-appartamenti. L'unico mercato che veniva raggiunto via mare, era la vicina isola di Malta distante 50 miglia. Due imbarcazioni sfilatissime lunghe poco più di dieci metri denominate speronare, con ciascuna cinque uomini di equipaggio, armate di remi e di vela latina, partivano all'imbrunire anche esse, per raggiungere, non senza ardimento, l'isola inglese con il loro carico di una decina di tonni. Della pericolosità del viaggio a bordo di una speronara ci offre una testimonianza diretta il viaggiatore del Settecento Domenico Sestini, il quale, riferendosi al tragitto tra Marzamemi e Malta, confessa a se stesso "qu'il y avait bien de la témérité de s'embarquer dans de si petits e même incommodes bâtiments".²⁶ E il sacerdote Corrado Puglisi, nella sua "Cronica della città di Noto" racconta di un naufragio avvenuto nei primi giorni del luglio del 1871: "Salpava da Marzamemi una barca carica di pesci e si dirigeva alla volta di Malta. Sebbene il mare non fosse tempestoso alla spiaggia, pare che i marinai della stessa furono avvertiti dai più vecchi e da quelli che vi dimorano da lungo tempo che il mare in alto era mosso ed assai pericoloso; e che, continuando lo stesso vento, sarebbe ingrossato sempre più fino a formare una vera tempesta. I marinai non valsero a reggere la barca, la quale fu capovolta dalle onde e vi perdettero la vita. Erano sette disgraziati marinai, quasi tutti da Siracusa".²⁷

Il tonno

Con il termine "tonno" si indica un gruppo di pesci che per le loro caratteristiche anatomiche appartengono alla grande famiglia degli Scombridi. Sono veloci, imponenti, resistenti, scattanti. Infaticabili nuotatori dal sangue caldo in grado di coprire grandi distanze, di guadagnare la superficie come di per sé a penetrare le più profonde oscurità degli abissi, ma anche longevi e poco prolifici, e quindi fragili di fronte all'aggressiva vita dell'uomo.

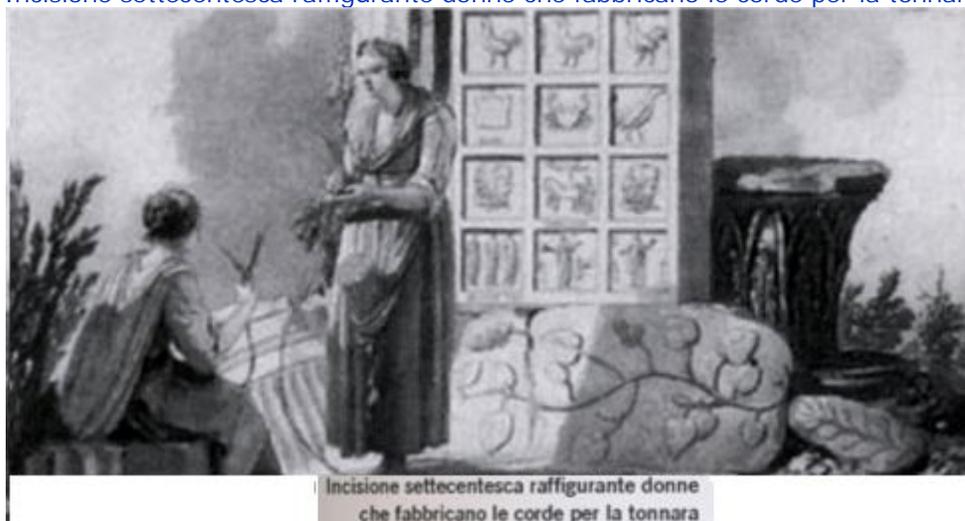
Nel nostro emisfero vive il *Thunnus thynnus* o bluefin, il tonno rosso o pinna azzurra. È un pesce di grossa stazza ed a volte sono stati pescati anch' esemplari di oltre 600 kg. Ha un corpo fusiforme, a sezione circolare, con la altezza massima in corrispondenza della metà della base della prima pinna dorsale.

Il corpo è coperto di piccole squame ed è di colore blu scuro metallico (dorsalmente), mentre sui fianchi e sul ventre è biancastro. Si distingue a sua volta in due sottospecie: il *Thunnus thynnus*, diffuso nell'Atlantico settentrionale, nel Mediterraneo e nel Mar Nero e il *Thunnus thynnus orientalis*, che si trova nel Pacifico settentrionale. Questi tonni sono "erratici" quasi tutto l'anno: in primavera in grossi branchi si dirigono verso le zone dove depongono le uova; quindi, a piccoli gruppi, ritornano verso le località da cui erano partiti. Da questi due movimenti migratori deriva la distinzione tra "tonno di andata o di corsa" e "tonno di ritorno" (che ha depresso le uova). C'è da ricordare che esiste un'altra specie di tonno rosso, il *Thunnus maccoyii*, tonno rosso diffuso nell'emisfero australe.28 Nei nostri mari viene pescato anche il *Thunnus alalunga* (detto anche tonno bianco), che ha un peso inferiore a quello del tonno rosso (varia tra i 15 ed i 20 kg) e le sue carni hanno un sapore eccellente. Le tonnare siciliane "intrappolavano" anche squali, pesci- spada (*Xiphias gladius*), scambirri ed altri pesci di dimensioni più piccole. I tonni sono organismi eterotermi locali, cioè capaci di mantenere in certe zone del corpo una temperatura sensibilmente più alta di quella del mezzo esterno, anche di 8° C., grazie alla presenza di una particolare rete di vasi sanguigni.

Questo sistema di capitalizzazione del calore metabolico, oltre a favorire il rendimento muscolare, favorisce, altresì, una migliore capacità natatoria (il tonno rosso riesce a percorrere anche cento miglia marine in un giorno, con una velocità di ottanta chilometri/ora) ed un ottimo rendimento dell'apparato digerente, per un potenziamento dell'attività enzimatica, che permette ai tonni di assimilare una razione giornaliera tre volte superiore a quella normalmente fornita ai pesci ectotermi. Il tasso di accrescimento così rapido che caratterizza i tonni è una diretta conseguenza di questo fenomeno e si traduce in un veloce accumulo di riserve lipidiche, che permette loro di affrontare i cambiamenti nella temperatura esterna e di regolare la temperatura interna in relazione ai bisogni fisiologici. Il tonno può vivere più di venti anni ma raggiunge la prima maturità sessuale solo tra la fine del terzo ed il quarto anno di vita, ad una lunghezza di 90-95 cm (12-15 Kg di peso). Queste caratteristiche biologiche della specie sono alla base delle normative rigorose che ne disciplinano le catture. Nel Mediterraneo la riproduzione avviene nel periodo primaverile e nel giro di pochi mesi i piccoli tonni passano da pochi millimetri a circa 45 centimetri. Nel periodo della riproduzione il tonno rosso cessa di nutrirsi e può arrivare a perdere il 20-30% del suo peso corporeo. Alla fine del periodo dell'accoppiamento inizia poi la fase in cui il tonno recupera il calo di peso, ingerendo una quantità di prede pari a circa il 10-12% del suo peso corporeo. Per riprodursi, il tonno ha necessità abbastanza specifiche: lo strato superficiale del mare deve avere una temperatura minima superiore ai 21°C, con una certa stabilità di questo strato caldo nel tempo, con un termoclino ben definito, che abbia un gradiente termico negativo di circa 3°C, posto ad una profondità sufficiente per consentire il transito di un branco di tonni, cioè ad almeno 12- 15 m. Qualora queste condizioni si verificassero durante il periodo riproduttivo della specie (solitamente da metà maggio alla prima settimana di luglio), allora il tonno non ha problemi a riprodursi lungo i suoi spostamenti, purché il suo ciclo biologico abbia portato a sufficiente maturità le gonadi. Tale fatto, quindi, comporta che si possano incontrare tonni in riproduzione un po' ovunque nell'intero Mediterraneo, mentre tempi e luoghi sono condizionati da una varietà di fattori.29

Gli allevamenti di tonni

Incisione settecentesca raffigurante donne che fabbricano le corde per la tonnara



Incisione settecentesca raffigurante donne che fabbricano le corde per la tonnara

Una parte sempre più rilevante del tonno rosso dell'Atlantico catturato nel Mediterraneo viene trasferita negli allevamenti sparsi in tutto il bacino. Ad oggi esistono circa 50 allevamenti di tonno rosso nel Mediterraneo e sei di questi si trovano in Italia. Nel nostro paese sono destinate all'allevamento tra il 30 e il 40% delle catture di tonno rosso, tuttavia tale percentuale rappresenta una sottostima, poiché non tiene conto del tasso di mortalità negli allevamenti e delle modeste quantità di tonno che sono consumate a livello locale. Un recente rapporto del WWF mette seriamente in discussione la sostenibilità ambientale degli allevamenti di tonno nel Mediterraneo, responsabili di incrementare la pressione esercitata su di una risorsa già a rischio di estinzione. Il WWF ha pertanto invitato l'Unione Europea a rivedere la propria legislazione, che consente agli allevamenti di tonno di beneficiare dei sussidi all'acquacoltura. "Tale tipo di allevamento non può essere infatti considerato una vera e propria acquacoltura, in quanto il tonno non viene, di solito, fatto riprodurre e crescere in cattività, come avviene, ad esempio, per gli allevamenti di spigole o di orate, ma catturato allo stato selvatico (spesso sono tonni giovani che non hanno raggiunto l'età della riproduzione). Con questa tipologia di allevamento, il tonno viene "ingrassato" nel più breve tempo possibile, alimentandolo con grandi quantità di alici e sardelle, in enormi gabbie o reti galleggianti, al fine di aumentarne il contenuto di grasso sino a raggiungere gli standard desiderati dal mercato giapponese". Certo, vedere il tonno chiuso in una gabbia e ucciso con una fucilata per non rovinare la sua preziosa carne è qualcosa che fa pensare più ad uno sterminio che ad un fatto commerciale. "Questo fa apparire la tanto discussa mattanza molto meno cruenta, lì almeno c'è il confronto diretto tra l'uomo e la sua preda, c'è alle spalle una tradizione secolare, gli uomini compiono gesti antichi e catturano solo il tonno che Marzamemi, piazza Regina Margherita è incappato nella rete, e alle volte non Prima della recente pavimentazione è molto. Il tonno d'allevamento viene preferito per il suo elevato contenuto di grasso. Ma per raggiungere delle dimensioni ragguardevoli, un tonno deve mangiare molto: per ottenere un chilo di «bluefin» ne servono cinque di piccoli pesci di cui si nutre. Nel giro di pochi anni le importazioni giapponesi di tonni rossi del Mediterraneo hanno raggiunto quasi ventiduemila tonnellate. Nel periodo di pesca si assiste ad una vera e propria gara per arrivare sulle zone migliori e caricare per primi i tonni. La «tuna farming» è costituita da sei gabbie, di 50 metri di diametro e 30 di profondità che da maggio a dicembre ospita quasi cinquemila tonni, osservati ogni giorno dai sub che ne controllano il comportamento. Vengono alimentati secondo tabelle particolari e, infine, tra novembre e dicembre il pesce viene pescato, macellato con

particolare tecnica, congelato e spedito sui mercati internazionali. In altri periodi si potrebbe parlare di giorni di mattanza. Ma non è così. Adesso tiratori scelti con fucili di precisione, piazzati nella prua dei pescherecci, colpiscono i tonni rinchiusi nelle gabbie rinchiusi nelle gabbie ancorate a circa un miglio dalla costa. Un colpo alla testa, e il tonno muore. Non ci sono più gli arpioni secolari a straziarne le carni, ma solo il proiettile. Non ci sono più le grida dei tonnaroti, ma solo schiocco secco dell'arma. Così i pesci vengono sezionati in grosse trance e surgelati nel ventre delle navi frigorifero ormeggiate al porto, per poi partire alla volta del mercato giapponese, dove saranno trasformati in costose porzioni di sushi. Il tonno ucciso col fucile, inoltre, non sopporta lo stress della mattanza tradizionale e la qualità della carne non subisce quegli stravolgimenti che le ferite degli uncini arrecano. Per questo oggi il tonno di tonnara è stato declassato dai giapponesi a seconda scelta, e il prezzo è diminuito".³⁰



Marzamemi, piazza Regina Margherita prima della recente pavimentazione

Il commercio mondiale di tonno rosso fresco e congelato

Il commercio di tonno rosso sembra essersi intensificato soprattutto a partire dagli anni Novanta, anche se tale aumento è dovuto pure alla migliore qualità dei dati di questo periodo rispetto agli anni precedenti e può essere imputato soprattutto alla rapida espansione degli allevamenti di tonno, prima nel Mediterraneo per la specie *Thunnus thynnus* poi in Messico per la specie *Thunnus orientalis*. Il Giappone copre circa il 70% delle importazioni mondiali di tonno rosso. Altri importatori sono Spagna, Francia ed Italia, che insieme costituiscono circa il 25% delle importazioni mondiali. La domanda nipponica di tonno rosso, in passato, era rivolta alla varietà conosciuta come *Thunnus Maccoyii*, specie che vive in tutti gli oceani sotto i 30 gradi di latitudine Sud. Il declino, registratosi negli anni '80, nella produzione di questa specie di tonno, ha portato il Giappone a diversificare l'approvvigionamento, rivolgendosi al Mediterraneo.³¹ In Giappone il tonno è consumato in forma di bistecca (soprattutto nelle zone costiere) e, in misura minore, come sushi o sashimi nelle grandi metropoli. Negli Stati Uniti ed in Europa, invece, il consumo di tonno fresco rappresenta una nicchia, sia pur in fase di crescita, ma assolutamente non comparabile al mercato del tonno in scatola.³²