

La caccia globalizzata sta uccidendo l'arte dell'antica pesca: quest'anno solo 100 piccoli tonni sono finiti nelle reti

FAVIGNANA. La targa sta lì, trionfante e malinconica, sul muro della gigantesca tonnara oggi chiusa: «L'anno del Signore 1848 si uccisero 4.345 tonni, superando la memorabile pesca del 1771. In corso di gabbella dei signori Ignazio e Vincenzo Florio, amministratore Ribaudo, rais Michele Cerasuolo». Festeggiavano i pescatori di Favignana, e festeggiavano i signori delle Egadi, venuti a investire nel gioiello economico del Mediterraneo, il cuore dell'attività industriale di pesca più antica della storia. Non si aspettavano che undici anni dopo, nel 1859, le reti si sarebbero tinte del sangue di 10.159 tonni, bestioni da trecento chili ciascuno, successo senza precedenti commemorato da un'altra lapide.

Nell'anno del Signore 2007, i pescatori di Favignana si preparano il prossimo sabato a perpetuare il rito della mattanza a favore di telecamere ed emozioni dei turisti. «In rete ci sono sì e no un centinaio di tonni, animali da trenta-quaranta chili in media, mischineddi», racconta il vice rais Salvatore Spataro, mentre sul molo istruisce un pugno d'uomini a riparare corde e cine danneggiate dal maltempo. Se glielo chiedi, si mettono a intonare le cialome, i canti che da secoli accompagnano e ~~diventano~~ ~~periscono~~ ~~si~~ ~~trascu-~~ ~~riano~~ ~~vivi~~ ~~che~~ ~~ora~~ ~~rischiano~~ ~~di~~ ~~finire~~ ~~negli~~ ~~archivi~~ ~~di~~ ~~etnomusicologia~~. No, il miracolo non è avvenuto, e anche quest'anno - come ormai da parecchi - la camera della morte è quasi vuota, i tonni pescati prima, altrove, in modo molto meno romantico e trasparente, intercettati dalle tonnare volanti dei grandi mercanti internazionali che battono il Mediterraneo con navi, aerei e altri armamentari degni di una guerra, in barba ai regolamenti della Fao che stabiliscono limiti di pesca e quote per Paese.

Abbastanza per fermarsi a riflettere, rivendicare la propria storia e le proprie tradizioni, ma soprattutto lanciare un grido d'allarme sulla sopravvivenza della specie nel Mediterraneo, il pregiato Bluefin, il tonno rosso, da non confondere con lo Yellowfin che si mangia nelle scatolette di produzione industriale. Tutto questo si è fatto a «Bontono», la tre giorni di rassegna enogastronomica sul tonno che si è chiusa ieri, organizzata tra Favignana e Valderice, che alla sua seconda edizione punta a consolidarsi come appuntamento fisso di inizio estate. Un'opportunità per gustare e promuovere i prodotti di qualità del territo-

FAVIGNANA

Tonnara amara: addio mattanza



MATTANZA. Nel 2007 a Favignana sono stati pescati 100 tonni, nel 1859 furono 10.159.

rio nel villaggio allestito alla Tonnara Bonagia (con degustazioni a cura di Slow Food, spazi dedicati ai bambini, incontri sulle antiche tradizioni) ma soprattutto un'occasione per confrontarsi sullo stato, non felice, delle cose, al convegno organizzato a Favignana sulla memoria e il futuro dell'attività.

«Oggi la pesca del tonno è un gigantesco affare dove impazzono il commercio illegale e il contrabbando e dove il controllo del mercato è diventato una chimera, tanto che le cifre sulla consistenza degli stock e la pesca effettuata sono del tutto inattendibili», sintetizza Antonio Di Natale, direttore scientifico dell'Acquario di Genova, vice presidente del Comitato tecnico e scientifico per la pesca alla Commissione europea, uno dei massimi studiosi del settore. «Per il commercio del tonno ci vogliono tanti soldi - aggiunge - soldi che si muovono attraverso due circuiti, uno poco trasparente che arriva dalla Russia tramite Israele e che è

amministrato da grandi monopolisti spagnoli e l'altro, giapponese, che fa capo al Paese massimo consumatore mondiale del prodotto».

In questa situazione degna di una spy story, dove dettano legge le micidiali centrali di pesca volanti che razziano tutto quello che trovano (e pazienza per i piccoli esemplari) e, d'altro canto, i giganteschi allevamenti dove gli esemplari catturati sono messi all'ingrasso in gabbie galleggianti, che cosa può restare nelle reti dei vecchi di Favignana? Cioè dell'unica tonnara fissa rimasta in attività in tutto il Mediterraneo, insieme con quella di Carloforte in Sardegna? Si deve sperare in un miracolo, come quello avvenuto pochi giorni fa proprio a Carloforte, dove la mattanza ha fruttato oltre 1.200 bestioni, ma sui miracoli si sa - non si può contare sempre. La realtà è che le ottanta tonnare siciliane sono sparite tutte, che l'economia del settore boccheggia e che non c'è da stupirsi se il giornalista Nirri Ravazza, gran-

Per il direttore dell'Acquario di Genova: «È un affare dove impazzono il commercio illegale e il contrabbando»

de esperto del settore, chiede che la tonnara «sia dichiarata dall'Unesco patrimonio dell'umanità, così come invocano gli spagnoli per la corrida».

Il paradosso è che di tutto questo tonno rosso, che si pesca soltanto nel Mediterraneo e nell'Atlantico del Nord e che è un gioiello sia per gusto che per qualità nutrizionali, in Sicilia e in Italia se ne mangia sempre meno: finisce dritto sulle tavole giapponesi, che ci vendono invece migliaia di tonnellate dello Yellowfin pescato nell'Oceano Indiano, nel Pacifico, nell'Atlantico del Sud, qualità più scadente ma soprattutto omologata dal trattamento industriale. Tanto che il tonno prodotto artigianalmente, per quanto Yellowfin, comincia pure a essere una rarità. «Siamo rimasti tra i pochissimi in Italia a lavorare i tonni interi, Yellowfin che acquistiamo dal Vietnam e dalle Seychelles - spiega Filippo Amodeo, giovane leva della dinastia trapanese dei Castiglione, tra le maggiori aziende nazionali di inscatolamento - ma se continua così, con i dazi pazzeschi che paghiamo sulle importazioni, saremo costretti anche noi a delocalizzare il taglio e a comprare direttamente i tranci: stiamo facendo in questi giorni i primi esperimenti. E il futuro non è neanche già tagliati e cotti in Oriente che in Italia vengono soltanto inscatolati. Ormai quasi tutti i colossi nazionali fanno così. Si fa presto a dire made in Italy, ma che made in Italy è, se di italiano resta solo il marchio?».

Così se rischiano di diventare storia i loro esperti di taglio, cottura e congelamento, le sessanta donne che puliscono a mano i tranci cotti, i loro controllori di qualità che ogni giorno assaggiano in laboratorio il prodotto finale, è già memoria la tonnara dei Castiglione inattiva dal 2003 («Mettere le reti costa un milione di euro, non è più redditizio pescare», dice con nostalgia Amodeo) e sono preistoria i saperi e i sapori ricordati da Maria Guccione, che per quarantadue anni con la sorella Giovanna ha gestito il ristorante più famoso delle Egadi: «Negli anni Cinquanta si conoscevano trentadue tagli di tonno, e ogni taglio richiedeva una cottura diversa. Oggi il tonno fresco passato al tritacarne si riduce a una massa d'acqua perché è di allevamento, troppo grasso e insapore».

LAURA ANELLO

VEDERE & SENTIRE

A Milano l'autoritratto del misterioso Kupezky

MILANO. Sarà al centro della XXI edizione di «Brera mai vista», la figura di Johann Kupezky, artista boemo avvolto da un alone di mistero, nato a Pèzinok, non lontano da Bratislava, nel 1666 e morto a Norimberga nel 1740. Attorno alla tela che lo raffigura, si svolgerà l'esposizione «L'Autoritratto di Johann Kupezky: un dono del numismatico Gaetano Cattaneo per il «Gabinetto de ritratti de pittori della Pinacoteca di Brera», allestita proprio nella Pinacoteca di Brera, dal 7 giugno al 9 settembre.

Da Guercino a Reni, ecco i capolavori da scoprire

ROMA. Tre dimore storiche romane come palazzo Pallavicini, Patrizi Montoro e Colonna aperte al pubblico nel mese di giugno saranno i protagonisti della terza edizione di «Capolavori da scoprire» che ha l'obiettivo di far riscoprire l'arte segreta e preziosa delle più importanti famiglie italiane. Una occasione per ammirare opere di artisti inimitabili come il Guercino e Guido Reni.

Torna in Italia «Amore» di Antonio Canova

ROMA. Partono le celebrazioni per il 250 della nascita di Antonio Canova (1857-2007) e la Gipsoteca ed il Museo Canova di Possagno, il paese tra Asolo e Bassano del Grappa, dove lo scultore è nato ed è sepolto, presentando, dal 29 luglio al novembre, per la prima volta in Italia, «il Principe Henryk Lubomirski come Amore», un capolavoro assoluto del maestro veneto ma anche e soprattutto un'opera che, sin dal suo comparsa, è assunta ad oggetto di culto in tutta Europa.

Spagnoli e giapponesi hanno ormai il monopolio e razziano tutto



Oggi in Italia arrivano tonni già tagliati e cotti in Oriente

