

## «BONTON». Si svolgerà da domani a domenica tra la maggiore isola delle Egadi e la Tonnara Bonagia A Favignana e Trapani rassegna dedicata al tonno rosso

**PALERMO.** Molto più di un pesce, molto più di una ghiottoneria per gourmet, di un alimento equilibrato e nutriente. Il tonno, in Sicilia, ha determinato l'economia di interi comprensori, fatto nascere edifici dedicati alla sua lavorazione, creato personaggi, pratiche sociali, canti. Un'intera cultura, insomma, un patrimonio di storie e di saperi. A lui, al tonno rosso re del Mediterraneo (da non confondere con la ben meno pregiata specie «pinna gialla» degli oceani che mangiamo in scatoletta) è dedicata una rassegna che, giunta alla seconda edizione, si propone di diventare uno dei più importanti appuntamenti per gli appassionati della buona tavola e della cultura Mediterranea.

Si chiama «Bonton» e si svolgerà da domani a domenica tra l'isola di Favignana e la Tonnara Bonagia di

Trapani, due luoghi che sono la memoria del tonno in Sicilia. «Un'occasione per conoscere più da vicino, nei luoghi storicamente dedicati alla pesca, le tradizioni e le attività che ruotano attorno a un cibo tanto prezioso», dice Paolo Salerno, responsabile della Psadvert marketing e comunicazione, che organizza la manifestazione insieme con la Prometeo servizi e in collaborazione con Slow food di Trapani. La rassegna si aprirà domani mattina a Favignana (dove è in corso il mega-restauro da venti milioni di euro della tonnara) con un convegno cui parteciperanno studiosi ed esperti del settore: dallo storico Rosario Lentini al direttore scientifico dell'Acquario di Genova Antonio Di Natale, dal soprintendente ai Beni culturali di Trapani Giuseppe Gini a Giuseppina Colicci dell'Università di

Palermo che ha condotto una ricerca su «Il femminile in tonnara».

Nel pomeriggio l'inaugurazione del Villaggio Bonton, alla tonnara Bonagia di Trapani, dove si alterneranno dimostrazioni, degustazioni, letture sul mare, canti della tradizione. La ditta Castiglione, una delle principali ditte di inscatolamento del tonno, offrirà al visitatore una visione completa della lavorazione del prodotto, mentre i buongustai potranno fare una capatina ai Laboratori del mare curati da Slow Food di Trapani, dove sarà al lavoro un team di chef. Spazio anche ai piccoli con Borgoton, un villaggio ludico per bambini, e agli incontri culturali con personaggi ed esperti. Tre giorni di festa in onore del re del Mediterraneo.

**LAURA ANELLO**