

Alla Tonnara di Bonagia e a Favignana  
ritorna l'appuntamento con Bonton.

# Una festa di sapori a tutto tonno

Attesi visitatori e turisti da tutta l'isola per la sagra del re della cucina siciliana

**M**eni da degustare, naturalmente tutti a base di tonno, mostre, incontri di alto livello scientifico sulla pesca in Sicilia, musica, giochi, cultura: tutto questo è Bonton, la rassegna enogastronomica di Tonno & Prodotti di Tonnara, che, giunta al suo secondo anno, è già un punto di riferimento per appassionati e operatori del settore. Bonton si terrà alla Tonnara di Bonagia, vicino Trapani, e a Favignana, nei week end del primo, due e tre giugno prossimi.

presenti alla manifestazione, i visitatori avranno la possibilità di degustare il tonno e i prodotti di tonnara in un'infinità di modi, accompagnati dal buon vino siciliano, e da altri prodotti tipici.

Il protagonista di questa originale kermesse, sia chiaro, non è il tonno comune, quello, per intenderci che troviamo nelle lattine dei supermercati, ma una specie di tonno molto rara e prelibata, pescata solo nelle acque del Mediterraneo, il Tonno Rosso, il cui nome scientifico è *Thunnus thynnus*. È una specie molto

Il *Thunnus thynnus* è stato pescato, conservato e commercializzato fin dall'antichità. Testimonianze di autori Greci e Romani e la sua effigie su mosaici, vasi e monete dell'epoca ce lo testimoniano l'importanza per i consumatori. Il filosofo e naturalista greco Aristotele ricorda come che già i Fenici pescavano e commercializzavano con i Cartaginesi il Tonno, conservato in vasi. Secondo alcuni Autori, le prime tonnare in Spagna e Portogallo risalgono all'epoca fenicia, altri Autori ne attribuiscono l'ideazione ai Greci. Il Tonno Rosso è descritto come pesce serraglioso e discretamente digeribile. Particolarmente apprezzate dai buongustai sono la "bottarga" (ovari) e la "vertesca" (masse muscolari delle regione addominale).

Ma c'è di più. Bonton è anche un momento divulgativo e culturale. Sarà infatti possibile ascoltare - direttamente dalla voce dei protagonisti - l'affascinante racconto della mattanza. La **mattanza** è un antico e tradizionale metodo di pesca del tonno, sviluppato in particolare proprio nella Provincia di Trapani. I tonnaretti racconteranno ai visitatori il loro lavoro, che inizia in aprile quando vengono poste in mare una serie di reti che possono raggiungere anche i 4 o 5 km e, data la loro disposizione, inducono i tonni ad addentarsi sempre più nelle maglie interne fino ad arrivare alla cosiddetta "camera della morte". In maggio, dalle tonnare, partono le barche che agli ordini del rais partecipano alla mattanza.



Completano il programma mostre, convegni, incontri, visite guidate al Museo della Tonnara di Bonagia. E per i bambini uno spazio apposito, per divertirsi in piena libertà. Tutto questo in due luoghi la cui storia è intimamente legata alla pesca del tonno: la tonnara di Bonagia, la più antica tonnara che si conosca, che farà da sfondo per tutti i momenti di degustazione e intrattenimento, e l'Isola di Favignana, dove si terranno gli incontri e i convegni ai quali parteciperanno le più autorevoli personalità nel campo della pesca.

Una bella scommessa che ha messo insieme **Prometeo e Ps Advert**, da tempo impegnate nell'organizzazione di eventi in grado di valorizzare gli aspetti enogastronomici tipici del territorio della Provincia di Trapani. Il tonno è un elemento fondamentale della cultura gastronomica siciliana sottolinea **Paolo Salerno**, titolare di Ps Advert, e mancava un appuntamento di richiamo che desse giusta rilevanza a questo pesce unico per proprietà organolettiche, per gusto, e del quale in Sicilia si contano decine e decine di metodi di preparazione. Da qui l'idea di organizzare Bonton. E già al secondo anno il successo è stato tale che abbiamo dovuto quadruplicare lo spazio espositivo alla Tonnara di Bonagia, uno dei luoghi simbolo della mariniera trapanese. Sono tre giorni tutti dedicati al tonno e ai prodotti di tonnara continua **Fabio Busacca**, di Prometeo Service. Ai turisti, ai visitatori, agli appassionati proponiamo un viaggio tra i sapori della nostra terra, per riscoprire tutta la ricchezza enogastronomica della Provincia di Trapani. Muovendosi in libertà tra i numerosi stand

dedicati, che predilige acque temperate e subtropicali ed è sensibile a cambiamenti termici e di salinità. Il Tonno Rosso alterna periodi in cui vive in branco, e periodi di relativo isolamento. Il Tonno Rosso è un veloce nuotatore e compie notevoli migrazioni.





# BONTON

Il Rassegna Enogastronomica di Tonno & Prodotti di Tonnara

## TONNARA DI BONAGIA (TRAPANI)

Una festa di sapori con un menù tutto da degustare

MOSTRE, INCONTRI E CANTI DI TONNARA

Area bambini con giochi, intrattenimenti, animazione

1. 2. 3.

GIUGNO 2007

dalle ore 16.30 alle ore 24.00

