

■ «BONTON» A FAVIGNANA

Scatta l'allarme rosso sul tonno rosso

I «pirati» giapponesi. Troppo pescato, sulle tavole siciliane arriva solo quello a pinna gialla

CARMEN GRECO
NOSTRO INVIATO

FAVIGNANA. Allarme rosso. Del tonno rosso. Che il tonno del Mediterraneo la qualità «blufin» (o rosso, la più pregiata) sia l'oggetto del desiderio dei giapponesi che lo catturano con le «tonnare volanti» è un fatto ormai risaputo. Quello che forse non si sa è che la pesca avviene in barba alle leggi internazionali e che in questo business del tonno (controllato nel Mediterraneo dagli spagnoli) la trasparenza lascia molto a desiderare. Il risultato? Che di tonno rosso, sulle tavole siciliane non ne arriva quasi più e che le aziende che lo conservano lavorano al 95% quello «pinna gialla», pescato nei mari del Vietnam. Del futuro della pesca del tonno, di come fare rispettare le leggi sulle «quote» dei tonni pescati indiscriminatamente, si è parlato in un convegno, ieri, a Favignana, «La tonnara tra memoria e futuro», all'interno della manifestazione «Bonton», una tre giorni enogastronomia (in programma anche oggi e domani a Bonagia) dedicata sì al tonno e ai prodotti di tonnara ma anche



agli aspetti socio-economici del settore.

A tracciare un quadro della situazione attuale è stato il direttore dell'acquario di Genova, Antonio Di Natale. «I pescherecci giapponesi (ma anche italiani che lavorano per conto dei giapponesi) pescano troppo tonno. E' un mercato incontrollato - ha detto - che non rispetta le quote stabilite dagli organismi internazionali. Di fronte alle 29.500 tonnellate l'anno di ton-

LA TRADIZIONE

*Il 9 la mattanza.
Ravazza: «Rito
da salvare al pari
della corrida»*

no permesse, di pescato se ne dichiarano ufficialmente 32.500 tonnellate, ma noi sappiamo che la realtà è di almeno 44 mila tonnellate con una larga fetta di mercato in nero».

A Favignana la tonnara resiste, unica in Italia assieme a quella di Carloforte in Sardegna - anche se ormai solo per i turisti - e quest'anno la mattanza è stata fissata per il 9 giugno: frutterà circa un centinaio di tonni, una cifra insignificante rispetto ai numeri, in migliaia, di un tempo.

Ma la mattanza è anche un rito da salvare «al pari della corrida» ha proposto Ninni Ravazza, giornalista e grande conoscitore del tonno. Un mondo fatto non solo di pesca, ma di un passato che rivivrà anche grazie al restauro della tonnara dei Florio a Favignana. «A patto, però - ha avvertito il sovrintendente ai Beni culturali di Trapani, Giuseppe Gini - che si abbiano le idee chiare sulla gestione di questo enorme complesso (30 mila metri quadrati ndr). Restaurarla per farne una struttura a perdere, mummificata e sigillata nel suo passato sarebbe un errore gravissimo».