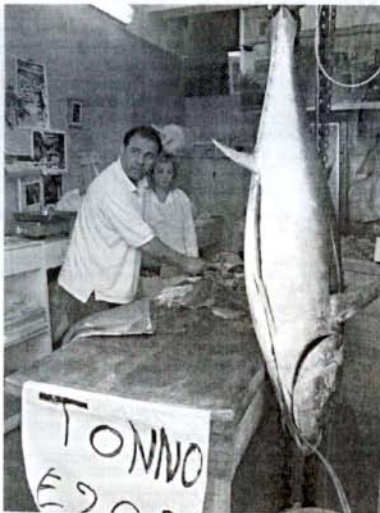


«BONTON» A BONAGIA

In 9 mila confermano che il tonno «tira»



TONNO IN VENDITA A FAVIGNANA

CARMEN GRECO
NOSTRO INVIATO

TRAPANI. Bastava guardare la fila dello stand dove ai visitatori veniva mostrato come si lavora il tonno, come si sala la bottarga, quali sono le diverse utilizzazioni (dalla bresaola di tonno, al cuore, al «salame» di tonno), per avere un'idea dell'interesse che ormai gira attorno ai prodotti di qualità. E i novemila visitatori del «Bonton», la rassegna enogastronomica del tonno e dei prodotti di tonnara che si è chiusa ieri sera alla tonnara di Bonagia, sono stati una conferma di questa tendenza.

Nonostante la pioggia abbia caratterizzato la seconda edizione della rassegna (messa in piedi da un testardo ed instancabile Paolo Salerno) a «Bonton» sono stati rispettati tutti gli appuntamenti a cominciare dagli spettacoli di canzoni sul mare, alle degustazioni del tonno preparato nelle cucine dell'«osteria del tonno» (tartare di tonno su melanzane, busiati con ragù di tonno), dalle visite al museo della tonnara di Bonagia per ammirare i vecchi strumenti della mattanza e i diversi tipi di coltelli usati dai maestri tonnaroti per tagliare il tonno, ai libri sulla storia della mattanza. Seguitissime anche le conferenze coordinate dal giornalista Giacomo Pilati che ha catalizzato l'attenzione dei visitatori, prima con una conversazione

con il direttore scientifico dell'Acquario di Genova, Antonio Di Natale, sul futuro del tonno rosso (la qualità «blufin» con la pinna di colore blu, diversa dal «pinna gialla» il più diffuso e quello che mangiamo nelle scatolette ndr) poi con una conferenza sulla gastronomia trapanese e le «storie» legate al cibo.

Certo, la rassegna deve ancora crescere. Per esempio molti dei visitatori hanno chiesto che – per la prossima edizione – si moltiplichino gli stand dedicati al tonno, un protagonista che, in ogni caso, è riuscito ad «attrarre» attorno a sé altri prodotti di qualità del comprensorio e non solo. C'era il pane di Castelvetro, i pani delle cene di San Giuseppe di Salemi, le fragoline di Ribera, ma anche le provole dei Nebro-

di, l'aglio rosso di Nubia, il sale artigianale delle saline di Trapani, il salame di suino nero dei Nebrodi ed anche uno specialissimo gusto di gelato «Bonton» creato appositamente per l'occasione (un mix di limone e menta ideale dopo un piatto a base di pesce). Un insieme di sapori (e di saperi) che in parte sono stati recuperati e salvati grazie alle campagne di Slowfood, in parte continuano ad esistere grazie al coraggio di imprenditori grandi e piccoli che hanno scelto di puntare sull'eccellenza. Un mercato di nicchia che «tira», come si dice in gergo. Ne sanno qualcosa i proprietari della tonnara fissa di Carloforte in Sardegna l'unica ancora attiva in Italia assieme a quella di Favignana, che recentemente hanno festeggiato una mattanza con 1500 tonni. Non sono i numeri dei periodi d'oro della pesca del tonno rosso, ma è già un grande risultato che fa sperare per la rinascita della pesca tradizionale del tonno. A Favignana quest'anno la mattanza si terrà il 9 giugno (anche se, ormai è un'attrazione per turisti) e la previsione di pesca è di appena cento tonni. Troppo poco, dice qualcuno, per crederci ancora. Ma forse il segnale che è arrivato il momento di cambiare qualcosa, come ha auspicato Antonio Di Natale: «Di tonno rosso ce n'è – ha detto – e si può ancora pescare. Solo che non si può fare calando la tonnara sempre nello stesso posto, da secoli».

■ UN SUCCESSO

Seguitissima la manifestazione, tra degustazioni, tradizione e cultura. La pesca tradizionale di questo prodotto si può salvare. Il 9 la mattanza