

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA DA DOMANI AL 3 GIUGNO TRA FAVIGNANA E LA TONNARA DI BONAGIA A TRAPANI

Scoprire con «Bonton» tutte le proprietà preziose del tonno



LA CATTURA DEL TONNO A FAVIGNANA

CARMEN GRECO

Alzi una mano chi non ha mai gioito nel trovare in dispensa l'ultima scatoletta di tonno che «risolve» una spesa mancata per approntare una pasta, un'insalata, uno spuntino. Ma il tonno è molto di più del classico cibo scontato in lattina anche se molti non lo conoscono che sotto questa forma. E quello buono non si taglia nemmeno con un grissino, come recitava uno spot di qualche anno fa. Per chi se ne voglia fare un'idea c'è un appuntamento da non perdere a Trapani.

Da domani al 3 giugno, tra Favignana e la tonnara di Bonagia, si terrà, infatti, la seconda edizione di «Bonton», la rassegna enogastronomica di tonno e prodotti di tonnara. Un'occasione unica per assaggiare il tonno rosso, la qualità più pregiata che si pesca ogni anno nei mari trapanesi (nel 2006 in Sicilia ne sono state pescate 800 tonnellate pari al 16,38% della quota nazionale) e che si alleva (circa 2000 tonnellate) per soddisfare la

crescente richiesta sul mercato che ne fanno i giapponesi, grandi estimatori di tonno rosso «principe» dei loro piatti di sashimi. Ma il tonno non è solo un alimento. Paragonato spesso al maiale per il fatto che non si butta via nulla (il tonno ha ben 31 parti commestibili, dal filetto alle uova) un tempo, per esempio - come racconta lo chef Carmelo Chiaramente, che al tonno ha dedicato un libro - «dalla spremitura dello scheletro del pesce si otteneva un olio che spalmato sui muri delle abitazioni in concii di arenaria li proteggeva impermeabilizzando le pareti esterne dalla salsedine». Ed anche la coda del tonno o alcune parti delle spine grosse erano utilizzate per ricavare delle scope o delle spazzole di uso marinaro.

Tutte tradizioni e attività che testimoniano il valore, non solo per la gastronomia mediterranea, di questo pesce e che verranno raccontate nella rassegna che si aprirà domani mattina a Favignana con il convegno «La tonnara tra memoria e futuro» (alle 10) dove studiosi ed

esperti del settore, tra i quali Antonio Di Natale direttore scientifico dell'acquario di Genova, discuteranno sui diversi aspetti del tonno, dalle proprietà organolettiche alle azioni necessarie per la salvaguardia di questo prezioso patrimonio del mare.

L'apertura della rassegna a Bonagia è, invece, prevista per le 16.15 di domani (fino alle 24) quando all'interno del «Villaggio Bonton» verrà dato il via a dimostrazioni, degustazioni e letture sul mare. Sarà possibile anche visitare uno stabilimento storico per la lavorazione del tonno (la ditta Castiglione aprirà le porte con tre turni di 40 minuti fino alle 20). Sempre all'interno dell'area attrezzata saranno allestiti i Laboratori del mare, a cura di Slow Food Trapani, dove un team di chef coinvolgerà i visitatori in cucina. Tra gli incontri culturali il giornalista Giacomo Pilati, insieme con lo chef Peppe Giuffrè, percorrerà un viaggio tra «Saperi e Sapori». E, per chiudere le serate, «Canti e Cunti» tra tradizione e leggenda, le storie e le canzoni del mare.