



APPUNTAMENTO
"BonTon"
QUANDO
 Dal 1° al 3 giugno
INFORMAZIONI
 ☎ 0923-538789
 www.rassegna
 bonton.it



DORMIRE

— HOTEL TONNARA DI BONAGIA —

Ricavato da un'antica tonnara del '600 ai piedi del Monte Erice, nei pressi dell'antico borgo marinaro.

Prezzo: la doppia da 134 euro
 Piazza Tonnara
 Valderice Mare (TP)
 ☎ 0923-431111

— BED&BREAKFAST AI LUMI —

Camere e appartamenti d'atmosfera in un palazzo del '700, nel cuore del centro storico di Trapani

Prezzo: da 70 euro
 Corso Vittorio Emanuele, 75
 Trapani
 ☎ 0923-872418

MANGIARE

— CANTINA SICILIANA —

Trattoria all'insegna della tradizione nelle vie del quartiere ebraico. Da non perdere il cous-cous alla trapanese e il pescespada alla pantasca.

Prezzo medio: 28 euro
 bevande escluse
 via Giudecca 32 Trapani
 ☎ 0923-28673

— RISTORANTE SANSICA —

47 anni di attività per questo famoso locale di Bonagia. Cavalli di battaglia: pasta in brodo di aragosta e medaglioni all'uovo di tonno.

Prezzo medio: 35 euro
 bevande escluse
 Lungomare 45 Bonagia (TP)
 ☎ 0923-573176

SHOPPING

— CERAMICHE D'ARTE AMICO —

Decorazioni originali che rivisitano la tradizione nel laboratorio artigiano della signora Amico.

via Guarasi, 5
 Erice (TP)
 ☎ 0923-869531

Bonagia {Trapani}

Il tonno è il grande protagonista della manifestazione "BonTon", la rassegna enogastronomica che si svolge nel porto siciliano

CHE COS'È la bottarga? E perché il tonno rosso si chiama così? Ma è vero che il tonno può raggiungere i 75 km/h? Per gourmet in erba o semplici amanti del mare l'occasione è perfetta per approfondire la conoscenza: perché lui, il *Thunnus Thynnus*, signore degli abissi (e delle tavole!) è il grande protagonista di BonTon, la rassegna enogastronomica di tonno e prodotti di tonnara che si tiene anche quest'anno a Bonagia, in provincia di Trapani. Per tre pomeriggi consecutivi, dalle 16,30 fino a tarda sera, presso il villaggio enogastronomico allestito negli spazi della locale tonnara, sarà possibile infatti effettuare una vera e propria full-immersion sull'argomento. Spaziando dai più classici Laboratori del gusto organizzati dallo Slow Food di Trapani, passando a corsi di aggiornamento per gli chef, fino ad arrivare alla Casa del tonno. Dove

verrà ricostruita, appositamente per il pubblico, tutta la filiera di lavorazione, dalla pulizia, alla scelta dei tagli fino all'inscatolamento. Dedicato ai più piccoli, invece, Borgotonno, sezione di animazione e intrattenimento, ovviamente sempre in tema con il simpatico pesce pelagico. E poi, neanche a dirlo, degustazioni a go-go presso l'Osteria: perché tra ventresca, tonnina, musciame, lattume e buzzonaglia ci sarà soltanto l'imbarazzo della scelta. Del tonno, infatti, come per il maiale, i pescatori non buttano via niente. Ma non di solo pane si vivrà al BonTon: tra una conferenza sulla cucina trapanese e un aperitivo letterario sarà possibile acculturarsi con letture ad hoc. La sera poi via libera a canti e cunti: balli, musica, canzoni e storie, tante storie, dedicate al mare. Sempre all'insegna del più rigoroso bonton.

— DA VISITARE —

Le antiche tonnare



SEGUONO lo stesso percorso da sempre. In primavera i tonni lasciano in branchi le acque dell'Atlantico, attraversano lo stretto di Gibilterra e si dirigono verso le coste

della Sardegna e della Sicilia. Lo scopo è deporre le uova in acque più superficiali e più calde. I pescatori delle tonnare conoscevano bene questo itinerario ed aspettavano lungo le coste questi "tonni di corsa", dalle carni succose e, nelle

femmine, anche ricche di uova. L'avvento delle tonnare volanti, che individuano i branchi dall'alto in mare aperto, senza difficoltà, ha fatto decadere le tonnare tradizionali. In Italia, delle 120 originarie, ne sono rimaste operative soltanto 5.