



COMUNICATO STAMPA n.5

Trapani, 31 Maggio 2008

A Bonton 2008 il Tonno Rosso (quello vero) è protagonista

Troppa confusione gira intorno al tonno: tonno fresco, tonno in scatola, tonno in salamoia, tonno pinne gialle, tonno di mattanza...quante facce ha il tonno?

Troppi miti da sfatare, a partire dal fatto che il tonno non è tutto uguale.

La famiglia dei Tonnidi raggruppa ben 8 specie che noi chiamiamo tutte semplicemente "tonno". Le differenze invece ci sono e sono considerevoli, soprattutto in termini di gusto. Quello che troviamo in lattina o in salamoia, in tutti i supermercati del mondo, è quasi sempre *Thunnus albacares* o yellowfin (Tonno Pinna Gialla), così chiamato per la colorazione gialle che ha sulla punta delle pinne. Vive nelle acque tropicali e subtropicali, arriva fino a 40 Kg. circa ed ha una colorazione rosea.

Ma il più pregiato e il più grande della famiglia dei Tunnidi, capace di arrivare fino ai 600 Kg, è il *Thunnus Thynnus*, il Tonno rosso del Mediterraneo: carne soda e compatta, gusto intenso, colore rosso sanguigno.

E' lui il re del mare: l'unico che i Giapponesi pretendono per il loro sushi: perché solo il pesce migliore può essere mangiato crudo, anche a condizione di pagarlo, letteralmente, a peso d'oro.

Il *Thunnus Thynnus*, tanto amato dai Giapponesi, è lo stesso che da secoli viene pescato, con il metodo della mattanza, nelle tonnare sparse lungo tutta la costa italiana, soprattutto in Sicilia.

Ed è proprio per l'amore sconsiderato dell'Oriente che oggi il tonno rosso rischia di scomparire dalle nostre acque, portandosi dietro secoli di storia, tradizioni, attività e sapori, molti dei quali sono già ad un passo dall'oblio.

Un mondo che oggi è al centro di Bonton, la rassegna dedicata al tonno rosso e ai prodotti di tonnara, che si svolgerà presso la tonnara di Bonagia, una delle più antiche tonnare italiane, il 6, 7, 8 Giugno prossimi. Oltre, alla valorizzazione del tonno rosso come elemento sano, leggero e tradizionale, Bonton riporta alla ribalta la tonnara e la mattanza come espressione storica e culturale della provincia di

Trapani, un tempo ricchissima di tonnare, perno dell'economia locale. Il tonno qui è sempre stato mestiere, rito, attesa, sapienza, ammirazione. E i tonnaroti erano eroi. Fino a non molto tempo fa, erano ben 22 le tonnare attive in provincia di Trapani. Oggi il mercato globale ha pretese troppo grandi per un sistema perfezionato storicamente sulle esigenze locali. In ogni momento, qualcuno nel mondo chiede di assaporare il buon tonno rosso. Le tonnare fisse, tradizionale sistema di cattura legato al ritmo delle stagioni e del ciclo riproduttivo del tonno, sono troppo lente e inadatte al vorace consumo di massa.

Per fortuna è arrivata la tecnologia a salvare il sushi. Quando il tonno entra nelle acque calde del Mediterraneo, per riprodursi, gli elicotteri avvistano i branchi dall'alto e le reti delle moderne tonnare volanti lo circondano con assoluta precisione: niente può sfuggire, né i tonni maturi né i giovani tonnetti che assicuravano, un tempo, la riproduzione della specie.

La mattanza, che ormai ha già il sapore nostalgico del "tempo andato" era un rapporto diretto fra gli uomini e i tonni: si pescavano i più grandi e si lasciava andare tutto ciò che incautamente entrava nelle reti. Era lotta, ma era fatta di rispetto.

Invece le moderne tonnare volanti non fanno alcuna selezione e superano spesso anche i limiti di pesca consentiti, mettendo a rischio la sopravvivenza della specie. Parte dei tonni pescati, ancora troppo piccoli per essere immessi nel mercato, vengono fatti ingrossare nelle gabbie, nutriti con pesce appositamente pescato: l'ennesimo attentato all'equilibrio naturale fra le specie.

Eventi come Bonton (a Bonagia, il 6,7 e 8 Giugno) ci riportano invece un passo indietro, a ritmi più lenti, più vicini alla nostra cultura e più rispettosi del grande re del mare.

L'Ufficio Stampa