LE RAGIONI DEL TONNO

storia, biologia, pesca e tutela

del tonno rosso mediterraneo

a cura di Nadia Repetto e Sergio Rossi







SAGEP EDITORI

Le ragioni del tonno

a cura di Nadia Repetto e Sergio Rossi

SAGEP EDITORI

LE TONNARE



È indubbio che il tonno sia stato una delle principali risorse del Mediterraneo anche in passato, perciò cerchiamo di fare un viaggio nel tempo seguendo la lunga traccia lasciata dalla pesca, dalla lavorazione e dal commercio di questo pesce unico. Un'economia rilevante e radicata che, a ricaduta, ha creato profitto, benessere, sussistenza. E poi cultura, legata al consistente patrimonio di conoscenze, accresciute nel tempo dalle generazioni di donne e uomini delle comunità litoranee dove si pescava il tonno.
"Il tonno si sobbarca l'ingrato compito di essere cibo e memoria".

Abstract, pages 68-71

4. IL SENSO DEL TONNO PER LA STORIA

Nicola Calleri

Il senso della partecipazione di uno storico nella stesura di questo volume consiste nel ricordare i principali aspetti della pesca del tonno in età preindustriale, in particolare della tonnara fissa. La mia competenza specifica è legata allo studio approfondito delle tonnare delle Egadi (Favignana e Formica), appartenute alla famiglia genovese dei Pallavicini da poco prima della metà del Seicento fin oltre la metà dell'Ottocento, quando vengono acquistate – assieme alle isole – dagli ormai affermati Florio.
Aver studiato Favignana e Formica fornisce, ritengo, un titolo idoneo a parlare di pesca del tonno, perché rappresentano l'aristocrazia delle tonnare siciliane, e sono tra le più pescose del Mediterraneo; e perché la documentazione archivistica disponibile è particolarmente ricca.
Vorrei articolare il mio intervento intorno ad alcuni motivi caratterizzanti, che mi paiono comuni a tutte le grandi tonnare in epoca preindustriale:
a) civiltà della tonnara
b) modernità dell'impresa tonniera
c) gusto e consumo del tonno.

DEFERENTE ABILITÀ

Vorrei saltare ogni preambolo per dire subito che il senso storico del tonno (la "ragion d'essere", se vogliamo) è quello di farsi catturare da predatori più forti di lui, in



1. Il Mediterraneo tabarchino.

particolare l'uomo. Il titolo di questo intervento nasconde poi un piccolo, amaro doppio senso: la pesca del tonno diventa anche preziosa fonte storica dell'attività umana che vi ruota intorno. Il povero pesce si sobbarca l'ingrato compito di essere cibo e memoria. Farsi preda dell'uomo è dunque il destino del tonno nella storia, da millenni, diciamo pure da sempre.

A Levanzo, nella grotta del Genovese, sono state trovate pitture neolitiche dove è chiaramente riconoscibile la sagoma di un tunnide. Ma tutto il processo che, in epoca storica, porta alla cattura, è un fatto culturale, l'incontro di diverse civiltà e saperi (del mare, della pesca, del lavoro specializzato) e come tale composto di elementi quali linguaggio, ritualità, tecnica, mito.

Da quanto ho potuto riscontrare, nelle tonnare siciliane fino a tutto l'Ottocento non esiste il termine *mattanza*, ma si dice molto più crudamente *uccisa* per indicare il momento della cattura in massa del maggior numero possibile di tonni.

La pesca di tonnara è un'uccisione in massa, un fatto di sangue su larga e vistosa scala. Eppure se vogliamo parlare di civiltà della tonnara (in senso storico) troviamo, almeno credo, un certo consenso, ben più largo, ad esempio, di quello della mattanza per antonomasia, la *tauromachia pirenaico-iberica*. Perché? Nelle stampette di *uccisa* (una sorta di modulo prestampato di controllo da compilare per ogni pesca di tonnara), usate nelle tonnare di Favignana e Formica tra metà Seicento e metà Ottocento, sono segnati tre "macro-generi" –*prodotto in piano*; *camparia d'ova*; *camparia de mossimà* – e più di una ventina di prodotti ottenuti dalla lavorazione del tonno, dalle parti più pregiate come la *sorra* via via fino a tagli che adesso non mangerebbero neanche i gatti (*spinella nera*, *miscaglia*, *cozzi*, *pettini* e *scorcilli*, *lattumi*). Voglio dire che del tonno non si buttava via niente, da cui la definizione di "tonno maiale del mare" (ma sarebbe altrettanto legittimo battezzare il maiale "tonno di terra"), e certamente una pratica che non si concede il minimo spreco ha più di un titolo per ambire all'etichetta di civiltà. Anche rispetto ad altri riti alimentari cruenti (come l'abbattimento degli agnelli per le feste pasquali), la pesca attraverso la tonnara si basa su comportamenti umani che potremmo definire leali:

1. Il Mediterraneo tabarchino.



1. Il Mediterraneo tabarchino.

