La tonnara di Gallipoli
Gallipoli 12 ottobre 2024

Gianfranco Quaranta – Giuseppe Albahara – Luigi Tricarico

robin lab





robin lab



Gli splendidi graffiti della grotta testimoniano come la pesca del tonno fosse diffusa fin dalla Preistoria.

La grotta del Genovese (Sicilia) si trova sull'Isola di Levanzo, nelle Egadi, a nord ovest del piccolo centro abitato. La grotta è stata scoperta nel 1949.

La grotta del Genovese fu abitata dall'uomo in un intervallo di tempo tra i 10.000 e i 6.000 anni prima di Cristo.



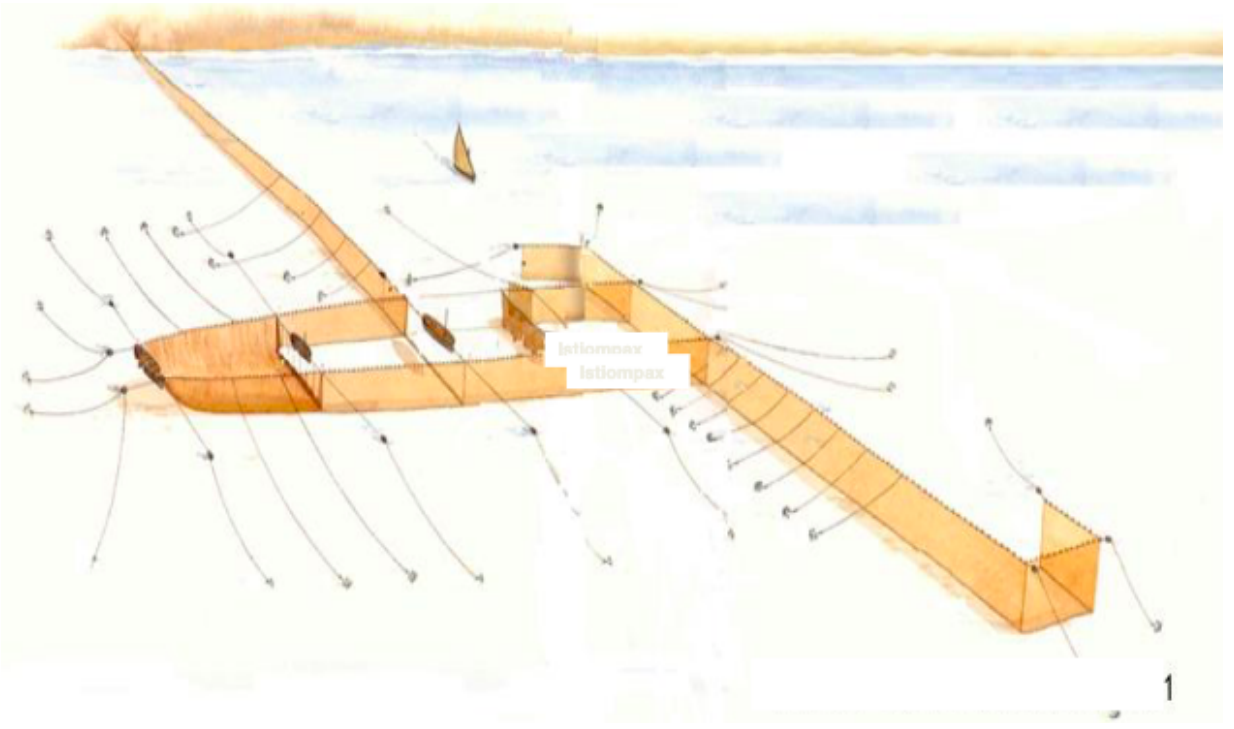
robin Lab







Per i Fenici, grandi navigatori, i tonni valevano i pericolosi viaggi oltre le Colonne d'Ercole; ce lo racconta Strabone nel I secolo a.C., aggiungendo che il pescato veniva poi lavorato a Cadice, cittadina affacciata sulla vasta distesa atlantica. Il processo doveva essere piuttosto remunerativo se furono addirittura coniate delle monete con l'effigie del tonno e se fu inventato il sistema di reti arrivato fino ai giorni nostri con il nome di tonnara. La teorizzazione delle migrazioni del tonno arriverà solo con Aristotele, che ne individuò la traiettoria dallo Stretto di Gibilterra al Mar Nero.



robin Lab





Scena di pesca su un'idria micenea (XII secolo a.C.) proveniente da Naxos.
I pesci grossi nella rete sono probabilmente tonni



Pittura murale nella “west House” di Akrotiri, sull’isola di Santorini. I pesci che tiene in mano il giovane sono p iccoli tonni.

robin Lab







Vaso a campana (Kratér), Museo del Madrilisca

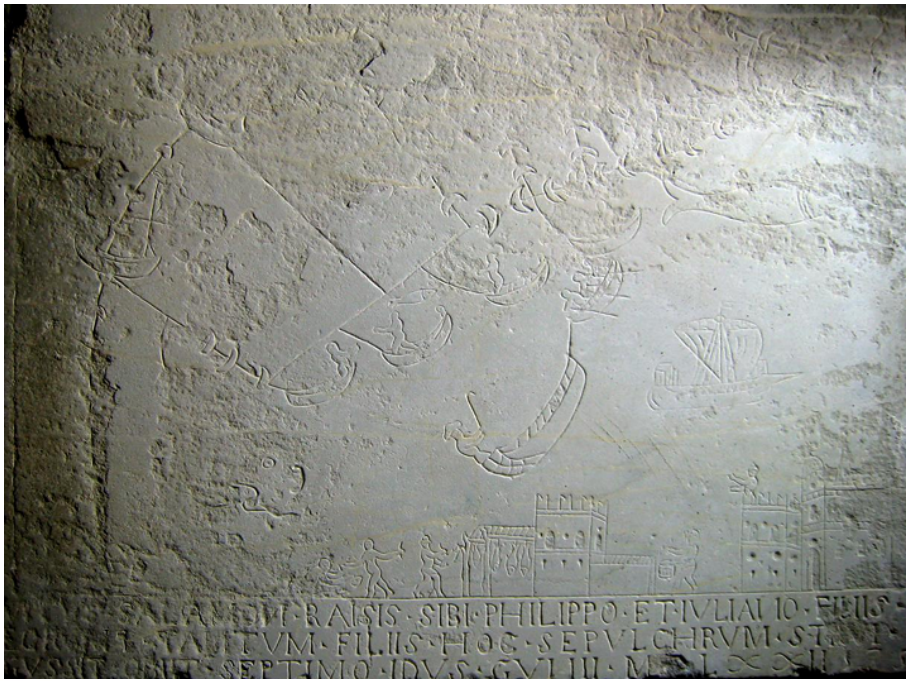


“Il taglio del tonno”, anfora greca del VI sec. a.C.
Altes Museum di Berlino

robin lab



Del tonno parlarono Omero, Polibio, Plinio, Plutarco e Galeno, ma è grazie ad Archestrato di Gela, il primo poeta gourmet della storia letteraria, che ci sono giunte le prime informazioni sui metodi di conservazione duraturi nel tempo. Ed è curioso che fu un altro poeta, Marziale, a consacrare il tonno come cibo da single. Negli Epigrammi, infatti, scrive: «Se una cena solitaria in casa / ti stringe il cuore, Toranio / potrai soffrire la fame con me! / Non mancheranno, se ti piacciono / gli antipasti, porri a buon mercato / di Cappadocia, graveolenti / e tonno nascosto / sotto uova sode e fettine.»





Chiesa di Santa Maria della Misericordia a Termini Imerese.Nell"epigrafe si legge:

VITUS SALAMON RAISIS SIBI PHILIPPO ET IULIANO FILIIS EORUM .. TANTUM FILIIS HOC SEPULCHRUM STRUI IUSSIT OBIIT SEPTIMO IDUS GUNII MDLXXII8

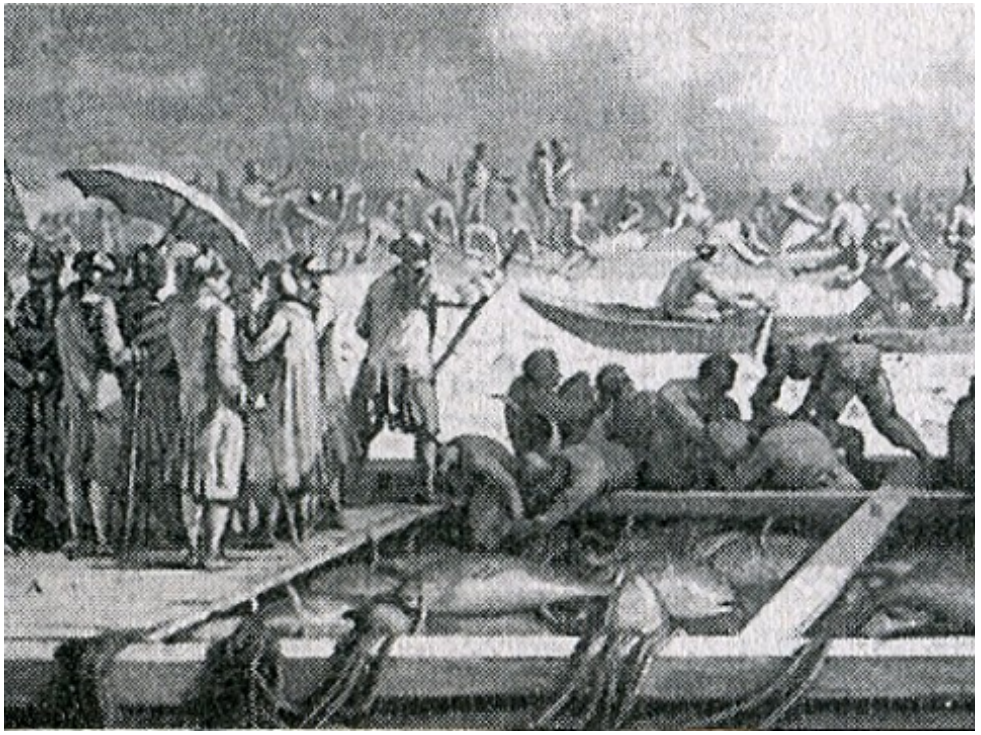
e cioè: “Vito Salamon rais per se stesso e per i figli Filippo e Giuliano e soltanto per i loro figli ordinò che fosse costruito questo sepolcro; morì il 7 giugno del 1572”.





Bartolomeo Sacchi, nel De honesta voluptate e valetudine (1475), ci dice che «dopo averli catturati, si tagliano a pezzi e sono ottimi da mangiare dal capo all’addome. I tonni si conservano sotto sale e nei giorni di digiuno si mangiano in luogo degli altri alimenti». Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, ne L’arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione (1662), consiglia di dissalarlo e accompagnarlo ai cavoli, oppure di cuocerlo al cartoccio. Vincenzo Corrado, cuoco di corte a Napoli, ne Il Cuoco Galante lo accompagna invece al pomodoro.

robin Lab



A partire dal XVII secolo, un aneddoto che vide protagonista il Re Luigi XIII, il quale dopo aver mangiato le gonadi (si riteneva avessero un potere afrodisiaco) di un tonno pescato con le sue stesse mani nella tonnara di Marsiglia, dopo qualche anno ebbe in figlio Luigi XIV, determinò un ulteriore sviluppo di questa pratica in Mediterraneo.

Dalla salagione nelle vasche cetariae si è passati ad altre modalità di conservazione, che si sono perfezionate nel corso dei secoli.

Lo scopo principale è sempre stato quello di sfruttare tutto del tonno, di cui nulla si getta, “siccome i porci di terra quando macellansi abbondano di carni una casa, così il tonno di mare l’abbonda di salato considerandosi i tonni come porci di mare …” (Marchese di Villa-bianca, XVIII secolo).

E tra le parti più pregiate del tonno ci sono state sempre le uova, manipolate dalli bottari e marinari.

robin lab

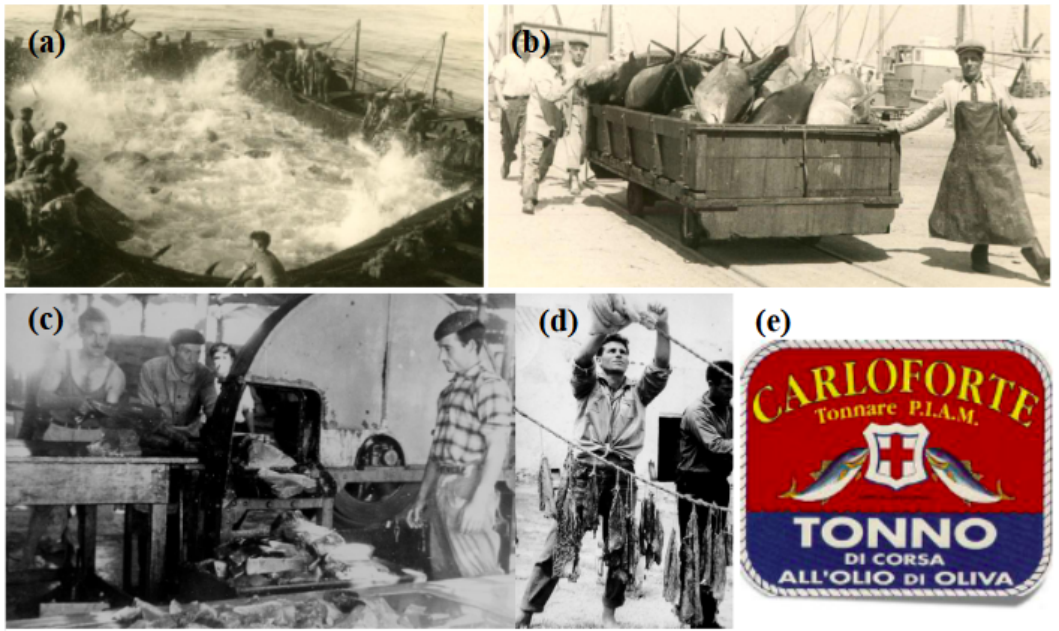


Fig. 4 |alcune immagini storiche risalenti agli inizi-metà del 1900: (a) mattanza nelle tonnare fisse; (b) (c) alcune fasi della lavorazione del tonno; (d) preparazione della bottarga; (e) il prodotto finito: tonno sott'olio, pescato nella tonnara di Carloforte (Sardegna), una delle 3 ancora attive in Italia.

Il canto o "cialoma" dei tonnaroti, quando lentamente ed in modo cadenzato sollevano la pesante culica della tonnara è un documento di straordinaria importanza etnologica. S'invocano Gesù Cristo e tutti i santi, ma anche Allah perché le prime due parole "Aja mola" sono una deformazione siciliana di "Ai ya mawla" che in arabo significa "O mio Signore". Il fatto è che la tonnara, con quel che comporta in termini di reti, ancore, barche, mezzi vari, artigiani e pescatori specializzati, famiglie ed indotto, con i suoi riti, e la sua storia porta l'impronta delle civiltà che l'hanno usata. Queste civiltà sono la fenicia, la greca, la romana e dopo la bizantina, l'araba e la normanna, fino ad arrivare alla moderna civiltà dei secoli post-rinascimentali ed alla nostra contemporanea.

Almadraba : L'almadraba (dall'arabo andaluso المضربة almaḍrába, "luogo dove si colpisce o si combatte") è una delle tecniche di cattura del tonno utilizzate in Italia, Marocco, Portogallo (principalmente in Algarve) e Spagna (soprattutto Andalusia, Valencia, Murcia e Ceuta) sfruttando la migrazione dei tonni atlantico-mediterraneo che è stata utilizzata fin dall'epoca preromana. Consiste nell'installare un labirinto di reti nel passaggio dei tonni, che normalmente si trova vicino alla costa.

robin Lab

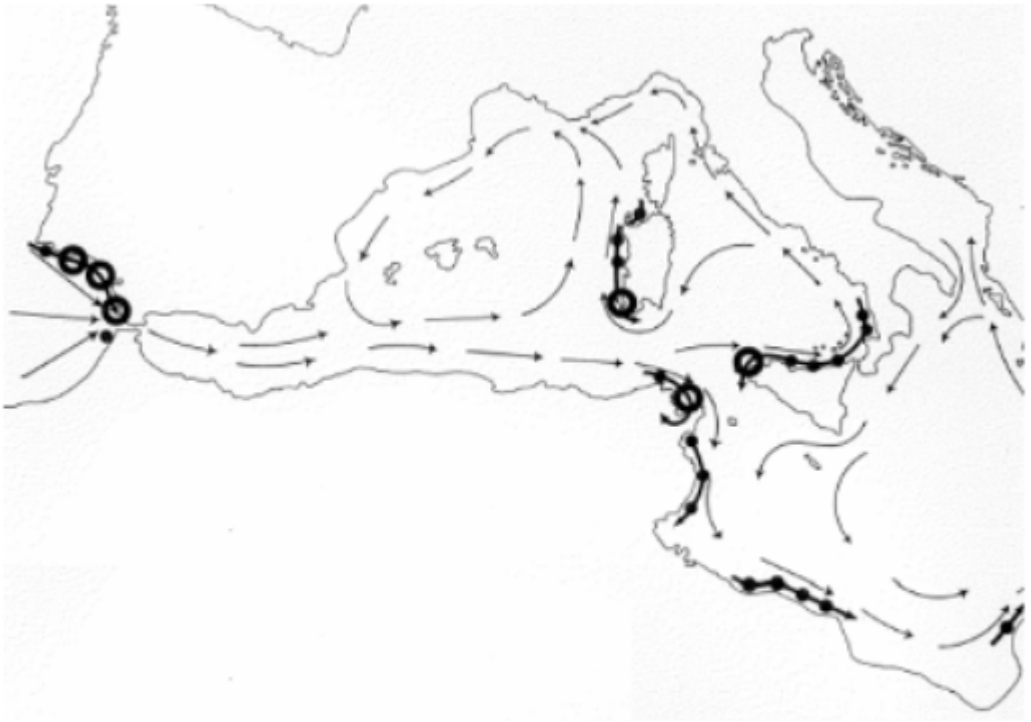
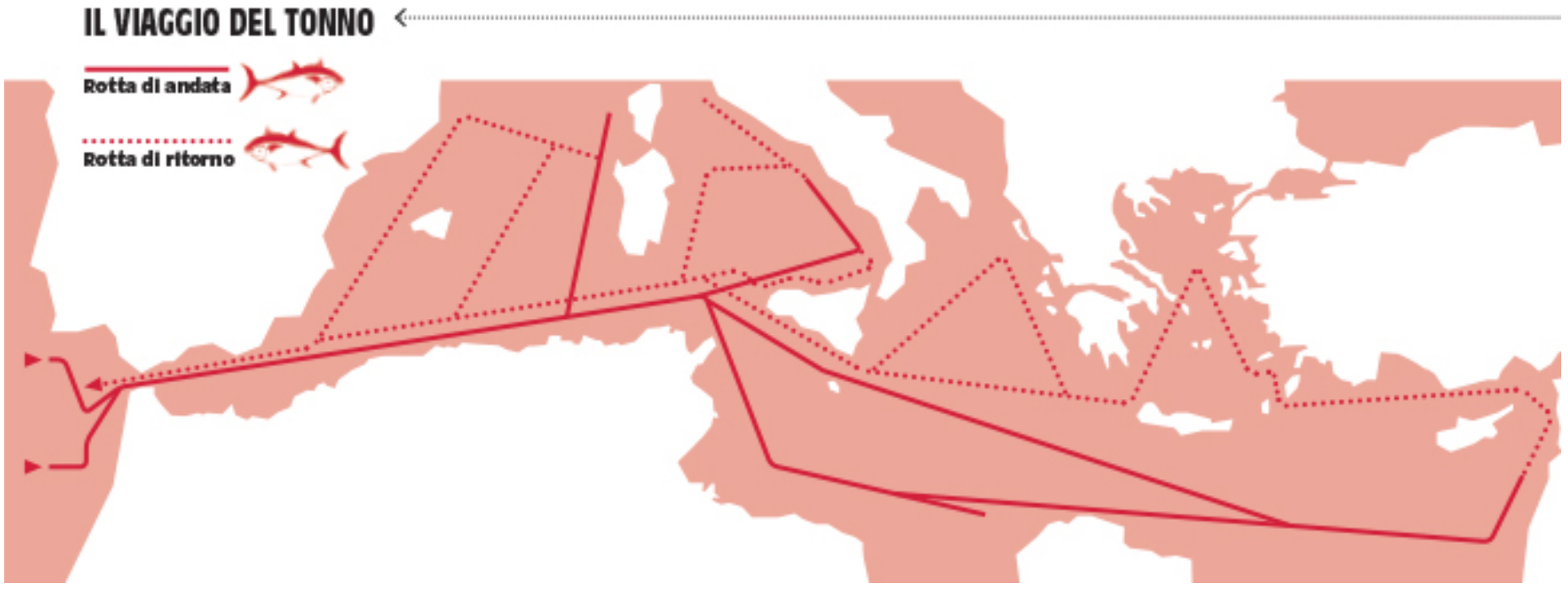


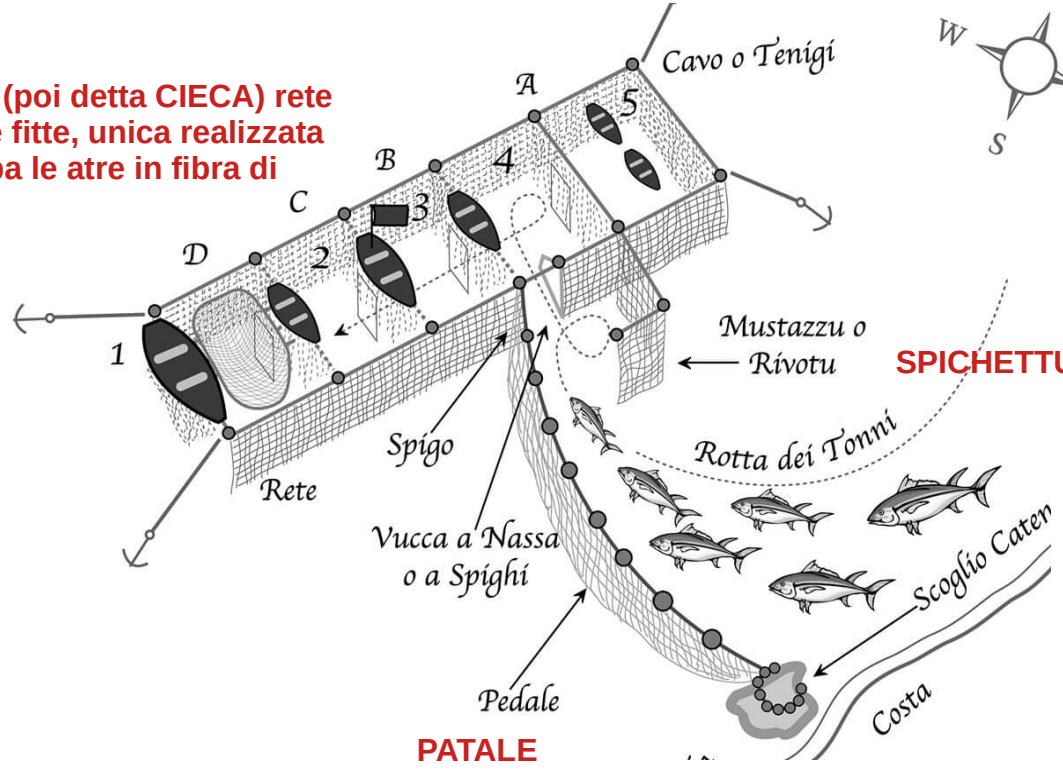
Fig. 9 | percorso dei tonni nel Mediterraneo, coi cerchi neri sono segnate le principali tonnare fisse che intercettano i pesci lungo i loro flussi migratori (Sella,1929).

robin Lab



robin lab

SPISSO (poi detta CIECA) rete a maglie fitte, unica realizzata in canapa le atre in fibra di cocco



PATALE

SPICHETTU (prima CULARDA)

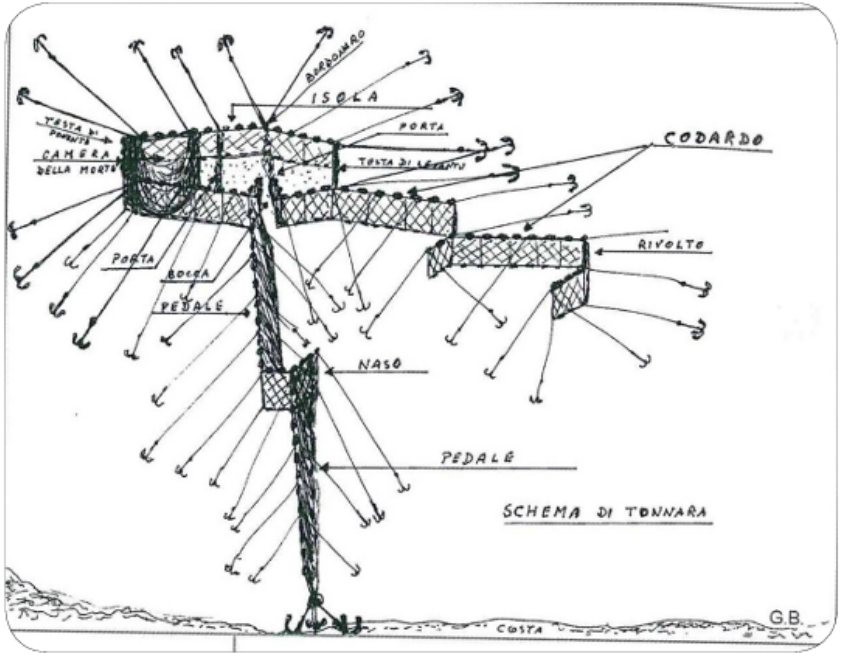
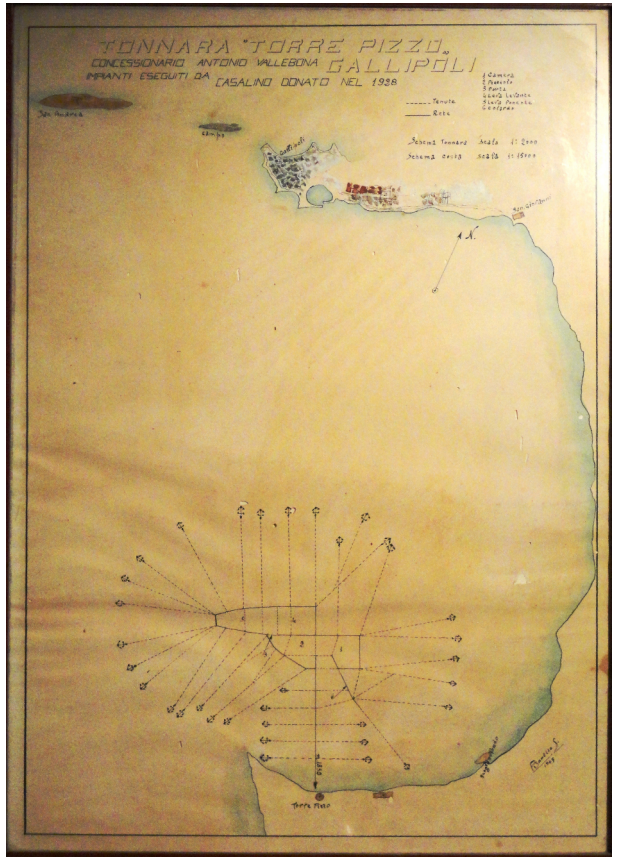
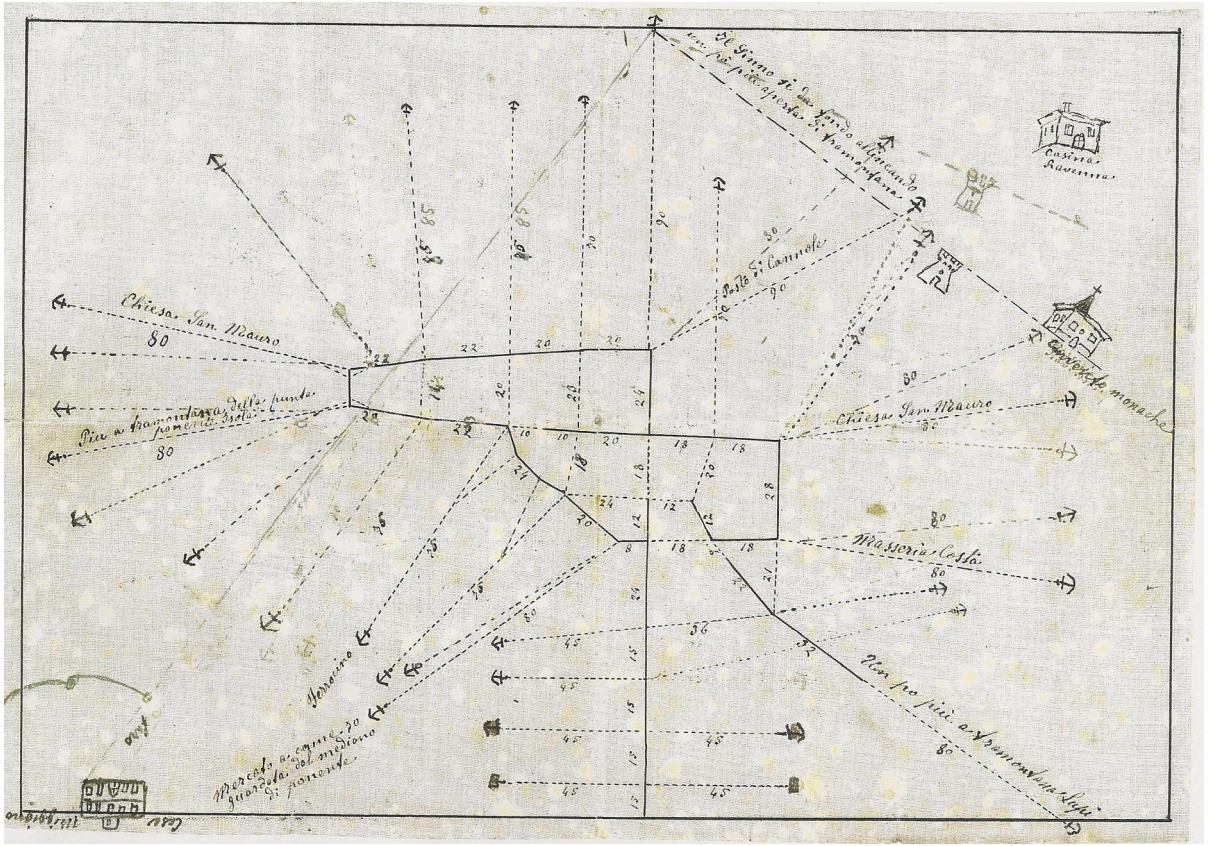


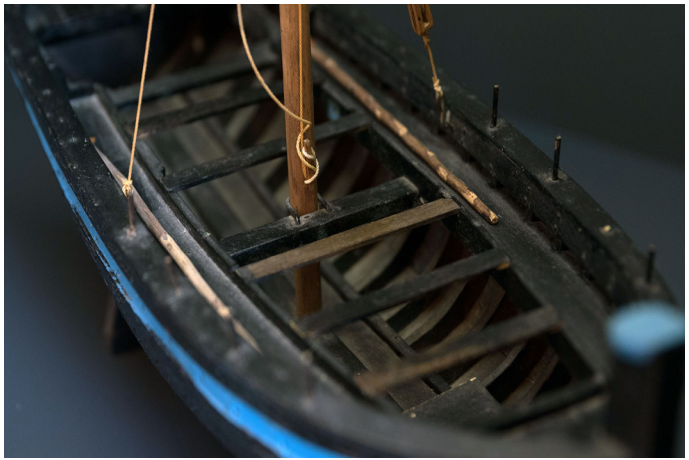
Fig. 7 – Tonnara semplificata con codardo ristretto e pedale corto (da Bombace e Lucchetti, 2011).


TONNARA "TORRE PIZZO"
CONCESSIONARIO ANTONIO VALLEBONA GALLIPOLI
IMPIANTI ESEGUITI DA CASALINO DONATO NEL 1938
Tenuta
Reta
Torre Pizzo


Chiesa San Mauro
Chiesa San Mauro
Masseria Castia
Mercato a cominciare dalla grancassa del mezzogiorno
Castello Ravennia

robin lab









robin lab

Grazie per la vostra attenzione e pazienza.

robin lab