

MESTIERI. Parla il capo dei pescatori di Bonagia, alla vigilia dell'inizio della stagione

L'ultima mattanza nella tonnara del «Rais» Solina

Il Rais di una tonnara è come un re. Decide lui quando e come pescare: chi ingaggia nella tonnara che intrappolera nella camera della morte, a metà aprile centinaia di tonni attirati sotto le coste siciliane dall'istinto di riproduzione. Parla Momo Solina, 76 anni di età, 62 passati nella tonnara di Bonagia alle porte di Trapani. Di tonnarie in Sicilia ormai ne rimangono solo due. «I costi sono troppo alti, bisogna essere pazzi»



DAL NOSTRO INVIATO
VINCENTO VASILE

«La tonnara è come un palazzo si costruisce un edificio prima le fondamenta i muri le stinze», spiega Rais Momo Solina, settantasei anni di età, da sessantadue in tonnara con le sue parole lente e precise, tipiche della gente di mare. Essere Rais significa essere il capo assoluto della ciurma che cattura i tonni. E come si scrive Rais con l'iniziale minuscola o maiuscola? «Maiuscola», si direbbe «se il Rais è un vero monarca con tutte le prerogative regali, compreso il diritto di trasmettere il titolo al proprio figlio». Solo che al figlio maggiore di Momo Solina gli piace pescare «ma con la canna lui al mare ha detto no, lavora all'Imp di Trapani con i computer». Mentre la figlia femmina «la milanese» ogni volta che torna a Bonagia fa razzia di fotografie del padre. Quelle con Momo che fuma l'ennesima sigaretta accanto alle enormi ancore concatenate sul molo come se dormissero in attesa della stagione in cui i tonni con le loro pinne lucide e le code seghettate vengono in queste acque calde attirati dall'istinto di riproduzione: stagione dell'amore, che tra l'altro in stagione di morte. E quelle altre foto che ritraggono Rais Solina nudo sul vascello al centro della camera della morte zeppa di tonni che fanno come i diavoli si dibattono perdonando sangue e acqua: i bolle si arrossa e tra gli spruzzi i mannaia tutti attorno gridano e fanno antichi attenti gesti.

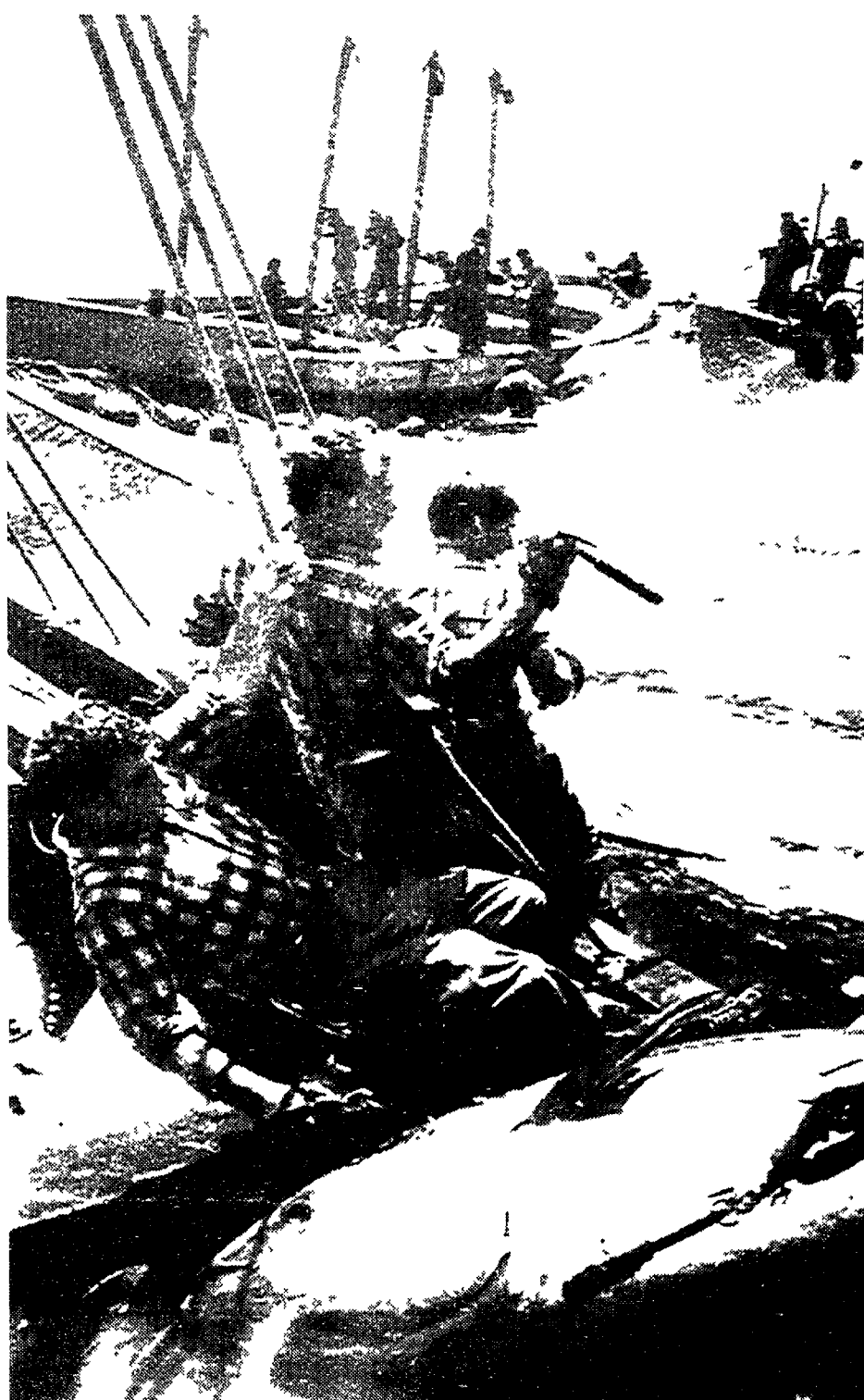
La barca del pescespadaro
È il periodo in cui le reti vengono preparate e sistemate a terra. Ad aprile si farà invece il calate le reti della nola, cioè l'insieme delle reti della tonnara, scomparranno nell'acqua in attesa dell'arrivo dei pesci. «Sono 518 metri di reti e trecento ancora», elenca meticoloso Rais Solina. E ricorda la sua vita «Cominciai nel '32 a quattordici anni, aiutante pescespadaro, il pescespada allora si prendeva con l'arpione. La barca del pescespada è l'unica che senza circolare per tutta la tonnara senza che nessuno la disturbasse. In cerca di pesce e di ammagliata che si impiglia nelle

reti quasi in superficie. Mio padre era pescespada, lo fece per quarantatré stagioni qui a Bonagia. Lui aiutò fino al 1936 quando dovette partire per il pre-militare e poi per la chiamata alle armi. 99 mesi e 14 giorni, compresa la prigionia, anzi le prigioni in Egitto e poi in Sud Africa, e in Inghilterra ho girato il mondo maledettamente per la guerra.
Torna a casa dal 1937 che ero partito nel 1946. Ero un po' sbanato. Però l'intenzione era quella della Raisia. L'amministratore mi chiamò, si chiamava Mario Bulgarella. La paga era poco, 1025 lire al giorno. Il Rais, un certo Renda, comandava allora molto più di oggi. C'era una specie di uso militare: il Rais, poi il vicario e il capoguardia e poi il mannaio di parte, il mannaio comune e il farateo. E le parti venivano divise secondo questa scala. Ora invece ognuno si mette d'accordo per sé con l'amministratore per quel che vale. È più giusto così, lo per quel che vale. In questi così, lo dopo la guerra mi rifilati. Lui, l'amministratore mi chiese: Momo che ci hai? Io voglio essere pagato quanto mio padre che ci aveva il merito oltre alla paga, risposi. E ringraziando l'Idio mi firmò giusta, mi girò giusta e alla prima stagione presi 64 pescespada di vano peso di 35 di 40 chili. Continuai un paio d'anni, poi di venni vicario, che è come il comandante in seconda di una nave, è dappertutto dovunque fino al 1966 e intanto le cose cominciavano a cambiare di anno in anno.
Cambiano le cose tutti attorno all'isola della tonnara e cambia la tonnara. Il Rais ricorda. L'acqua si sporca, si intorbidava e noi che facevamo la tonnara a 1.000 metri dalla spiaggia soffrivamo. Il tonno viene dall'acqua limpida e cerca l'acqua limpida. Mi invitavo a un certo punto a fare il Rais e parlo del nuovo amministratore, Nino Castiglione, uomo importante con grandi amicizie anche a Roma e dovunque. Don Nino se lei è capace di portare la tonnara duemila metri più in fuori lo ricetto. Sembrano non val la pena spendere soldi, ogni calata ormai sono mille ridi.

I tonni in trappola

Quelle di Bonagia e delle isole Favignana sono le ultime due tonnare siciliane. Ce n'erano, disseminate sulla costa, un ottantina, spesso unite a stabilimenti per la lavorazione e l'inscatolamento del tonno. Ora hanno avuto la meglio i bassi prezzi della pesca industrializzata dei giapponesi e degli scandinavi. Ha questa provenienza lontana, per la maggior parte, il tonno di bassa qualità che si trova nelle scatole in vendita sui banconi dei supermercati. La tonnara si compone di un complicatissimo sistema di reti comunicanti che formano sott'acqua una serie di camere, attraverso le quali i tonni attirati in questa stagione nelle acque tiepide del Mediterraneo dall'istinto di riproduzione, vengono catturati e portati dentro una specie di culla, la camera della morte. Qui viene fatta la mattanza cioè i pescatori uccidono i pesci e li issano a bordo delle barche. Un'altra tonnara resiste in Sardegna, a Carloforte.

Non si preoccupi, le porterò il permesso del Ministero», risponde. E così avviene e le cose andarono bene. Ci siamo sette miglia di vani a Nord Ovest tra i moli di Asinelli e quella di Porcelli. Anche se il primo anno benché il bollettino del mare segnalasse questi cinquemila tonni, i pescatori passarono sfondavano e travolgevano tutto. Come media grazie a Dio raggiungemmo i mille tonni a stagione. Prima con l'acqua inquinata sotto costa, eravamo invece sui 300. Ora, tre volte tanto e in un altro pesce di ottimo qualità, anche perché abbiamo installato nella ciurma pure



Mattanza a Favignana

Jean Gaumy Da biro. La pesca del tonno in Sicilia. Sellerio Editore

un paio di sommozzatori che prendono il pesce che a differenza dei tonni uccisi nelle mattanze rimane ammagliato in fondo al mare.
La nuova tecnica mi ha portato a incidere di cui Momo Solina non parlò volentieri, un sub rimase impigliato nella rete, un'altra volta fu tirò la sagola con cui aveva legato il pesce ammagliato, ma poi non tornò su. Il tonno attirato dal suo istinto vitale incontrò le reti stese sul fondo che fanno di prete e le acciamparono e ammorbidirono e ci rimasero a fare per tre ore. Io chi mi amo ammagliato, i due pratici il massimo tempo in mezzo

alla camera della morte che è una specie di culla cioè l'unica camera ad avere la rete anche sul fondo e che viene sollevata per portare in superficie tutto il pesce. E così il fondo della camera assume la sua sale su e il pesce non ha più tempo.
«I grossi malci, quello gialli» ricordo. La mattanza lo dice la parola e un grande putiferio. I giovani — dico io — si buttano come i scabbini, ma quando si fanno in la di solito non è un caso grave. Lo chi mi amo ammagliato, i due pratici il massimo tempo in mezzo

due di fianco che si chiamano i macaioli che sono quelli che guidano il pesce fino a quelli che li ammazzano. E gli spettatori ai lati con aste ancora più lunghe che poi aiutano a tirarli su. Due anni fa uno di 40 chili però lo dovemmo tirare con il verricello. Una volta quando il pesce ammagliato si lasciava in fondo moriva e cominciava a puzzare. Ma ora con i sommozzatori è diverso si recupera tanto pesce di ottima qualità. Ora con me ci sono 34 persone, nel '80 erano 74. Molte cose adesso sono meccanizzate, per tirare su il tonno si usa il verricello. Ma il fatto è che l'amministratore cerca di rispar-

miare e io ci devo stare dentro. Quel che manca adesso tra i giovani è la pratica, salgono sulla barca ma non imparano niente per non a giocare vogliono farsi comandare. Ai tempi miei non c'era scuola di Rais, io imparai rubando il mestiere, il vecchio Rais quando montava lo schema della tonnara si chiudeva con gli altri in una baracca e nessuno poteva guardare. Allora io cercai di imparare i segreti del mestiere, le misure delle varie reti che noi chiamiamo le regole. Portai da casa una misura come questo portacenero sulla barca. I riportai sulle reti, una per volta. E poi di nuovo a casa costruì lo schema. Ora non c'è più amore per il lavoro. E nessuno vuol rubare i miei segreti.

Ora è cambiato tutto
Ma non è per colpa dei giovani che la pesca del tonno è in declino. Sono cambiati i prezzi, una volta si usava per le reti il cocco oppure la risida, un'erba speciale. Ora c'è il polipropilene, il nylon, quello opaco e quello ad alta tenacità. Costano un'ira di Dio e così i galleggianti. Con i nuovi materiali però ora i tonni ammagliano più spesso si impigliano nelle reti che sono più solide, ancor prima di entrare nella camera della morte. L'anno scorso a inizio di calata ne prendemmo tre ammagliati, uno di 426 chili, un altro di 420, l'altro di 418 e poi invece nella mattanza trovammo solo pesci piccoli. Ogni anno è così. Solo piccoli che vuol dire sotto i cento chili. Perché? Mistero, lo sa spiegare ce l'avrei, i tonni ora passano prima non può essere altrimenti. E così io sto cercando di dire all'amministratore di calare prima ma lui cerca di risparmiarne anche lui lo capisco, chiama alla fine chi vince certo io non posso garantire ma l'intuito mi dice ma il Rais il pesce non ce l'ha in tasca, non lo può gonfiare. La cosa certa che so però è che quando cala per quattro anni di seguito il 16 aprile facemmo una pesca veramente importante. Ora io dico di anticipare ancora il dodici, il tredici. Gli antichi neanche lo sapevano, invece che si poteva pescare il mese di aprile.
Da qualche decennio non funziona più lo stabilimento di Bonagia con le sue dicotte e caldaie e la fabbrica di inscatolamento girano per le coste della Sicilia e si imbatte in tanti di questi esempi di archeologia industriale. Ora l'amministratore della tonnara di Bonagia affittuano anche dell'isola alla tonnara esistente nell'unico di Favignana e di Trapani. E il 20 per cento lo inscatolano. Il resto lo vende. A fine stagione viene una nave sciofiera e se lo porta via. Lui una sciofiera del nostro tonno di 180 grammi la vende settemila lire, il resto il tonno importato giapponese non regge lo di 1 a mille-settecento lire. Ma io dico sempre — sorride Rais Solina — che bisogna essere pazzi a investire soldi a lavorare in mare. Pazzi come noi.

Viaggio nell'inferno dei «favelados»

4 aprile Ci siamo svegliati alle 6.15. Abbiamo dormito la notte. Giovedì malissimo per chi pensava alla sporcizia che mi circondava in questa casa. Avevo anche gli incubi da scabbia, ragocetti e altri in animali così mi sono svegliato più volte in preda a crisi di grattamento. Anche se le altre mi dicono che ho dormito tutta la notte in realtà sono stanchissimo.
Partiamo dopo aver sfilato gli amici di Torino con padre Domingo. Dopo quasi due ore di viaggio arriviamo a Belo Oriente da suor Giovanna dove aspettiamo al tre le ragazze del gruppo precedente. Siamo felicissimi. Incominciamo a parlare di cosa abbiamo ancora veduto, quindi iniziamo a spiegarci il lavoro.
Subito dopo pranzo ci avviamo sul Pavotone tutte insieme (ci si nota appena per le vie del paese) verso la Rossa, cioè la campagna circostante. La strada è proprio terribile, ci impantano due volte e salti non si contano. Noi siamo sedute dietro, all'aperto, su degli assi di legno. La strada è l'unico modo per andare in quel punto della regione, quindi molta gente la percorre a piedi. Domingo raccoglie numerosi

se persone. Dopo circa un'ora e mezza la strada finisce, così proseguo a piedi i strada i sentieri che ci porta al cancello di un recinto per il bestiame. Oltre il cumulo di letame che attraversiamo troviamo le prime baracche dei minatori. Che vengono periodicamente assaliti dai grandi proprietari (e la fine è sempre la stessa storia) per scavare il terreno alla ricerca di pietre preziose.
Andiamo dove stanno lavorando anche qui in condizioni disumane, scottate dal sole cocente tutto il giorno a scovare con picche e zappi delle enormi buche, nelle quali polvere rossa in cerca di un filone. Qui indole troviamo scavano dei piccoli tunnel, altri circa un metro per seguire la vena. Tutto ciò senza alcuna garanzia, la sicurezza dell'arrivo nel tunnel e con il costo in pericolo di eretti. Ci racconta uno di loro che l'anno scorso uno di questi enormi buchi è crollato seppellendo due di loro. E per questo che suo figlio

La testimonianza di oggi tratta dall'Archivio Diaristico Nazionale e la cronaca fedele di due giorni passati con i bambini dei favelados. L'autrice del diario Valeria Narciso racconta i momenti felici, ma anche quelli in cui viene assalita dall'angoscia e dallo sconforto, come quando sentiva messa in discussione l'utilità stessa

VALERIA NARCISO
AUTRICE DEL DIARIO

dicci seduti in un bellissimo bimbo seduto sul bordo dell'ibuc, si sta sempre fuori.
Ci fa venire vedere due topizi che ho appena trovato. Sono difficilissimi da riconoscere per noi ma dice lui basta l'abitudine. Spiega anche che intanto il vena si trovano delle pietre, indici strici. Sulla via del ritorno passiamo vicino a un bar che non avevo notato prima. Davanti c'è un uccellino che

della sua missione di volontaria. Valeria descrive le baracche dei minatori e le condizioni inumane in cui sono costretti a lavorare e i loro bimbi a vivere sotto il sole tutto il giorno a scavare senza nessuna protezione, con pale e zappe delle enormi buche nelle quali polvere rossa in cerca di un filone.
Il primo di minare, capiamo che il problema è soprattutto delle condizioni che sono e prime cui non è stato pensato. Anche loro sono state reclutate nella favela e lavorano circa 10 ore al giorno per cent'anni.
6 aprile Siamo emozionati quando all'11.30 Claudio e io ci avviamo verso la creche. L'unico spettacolo descritto da qualcuno sono i bambini che si battono come bestie, i bambini

sono trattati come bestiole. Vengono trattati nel cortile, tutto il giorno nella terra (ed altro). I vestiti sono sporchi, bucati. Una bimba Carla ha un pezzo di strada con noi, i bambini piccoli per terra. Potrebbe stare sui tavoli, ci sono ma l'educatrice che l'educatrice della guardiola non ha voglia di insegnarglielo. Sono tutti i bambini molto belli. Anche se qualcuno ha la scabbia, il pidocchio, tutti sono sudati, intorpiditi, quando gli frecci uno e intorpiditi. Dopo pranzo tutti vanno a dormire su un materasso che si immagina com'è, non usano i materassi per terra.
Sono veramente sconfortati. Non so quanto sarà ancora qui quando ce ne andremo noi, continueremo a trattarli come bestie. Potrebbe essere lo tra questi bimbi, po' c'è un segreto, io un di loro piccini di parlarci e considerarla una bestia. Per la prima volta mi viene di piangere.