



# Mattanza

quarantina di chili, sino a domenica scorsa. Attualmente - ci informa Gioacchino Cataldo - ci saranno un'altra cinquantina di tonni già catturati. Sarà di queste dimensioni, per quest'anno, l'ultima mattanza. Altri 700 sono i tonni finiti in trappola a Bonagia. Pochino. In altre parole, qui, ormai, arrivano le briciole. Si morde le mani l'ottavo rais di questo secolo: «quest'anno c'è stata bonaccia e c'è stato sciocco. I tonni hanno in qualche modo "scavalcato" Favignana. E fra Malta e Pantelleria hanno avuto una pesca miracolosa: 35 mila tonni».

Risultato: la cooperativa «La mattanza», della quale Cataldo è anche presidente e composta dai sessanta tonnaroti che storicamente si sono consorziati per evitare che la tradizione vada perduta, sono in «rosso» di trecento milioni. Pagano i diritti di pesca, l'affitto di barche, reti e tutto il materiale necessario, alla famiglia Parodi di Genova, che subentrò ai Florio.

Parte delle attrezzature sono state fornite dalla regione, e un'altra parte è stata acquistata dalla cooperativa. La regione, che prima finanziava alla grande l'imprenditore Castiglione, che per dieci anni pescò in proprio subentrando ai Parodi, quest'anno ha comunicato che, per finanziare la cooperativa, non ha una lira. Il tonnaroto favignanesi - non meravigliatevi - non ama il pescivendolo giapponese: a Tokio un chilo di tonno viene venduto 170 dollari al chilo.

Pietro Di Carlo, 45 anni, presidente dell'associazione cooperative italiane della Sicilia, che offre tutto il sostegno possibile alla cooperativa «La mattanza», spiega che è merito dei tonnaroti riuniti in cooperativa, se quest'anno - per la prima volta - una parte del pescato è rimasta ai favignanesi che hanno pagato il tonno fresco diciotto mila lire al chilo. Una piccola grande rivoluzione: per decenni, qui, del tonno non restavano neanche gli scarti. Pescato, congelato, e immediatamente venduto in giro per il mondo.

Ma la fornice Tokio-Favignana brucia. Fra Sabato e Domenica, qualcosa, per la prima volta, si è mosso. È merito dell'associazione

DALL'INVIATO

La Scheda

## Un'attività dal cuore antico

**FAVIGNANA.** La «mattanza» ha un cuore antico. Nell'arcipelago delle Egadi - e Favignana è l'isola più grande delle Egadi - la pesca del tonno, con il sistema delle tonnare fisse, si pratica da 5000 anni. Ne parlano Omero nell'«Odissea», Eschilo e Aristotele. Ma la pesca - in maniera stabile - venne organizzata dai saraceni sin dall'ottocento. Saranno gli aragonesi nel 1341 a permettere l'impianto stabile di due tonnare. Nel 1637 le Egadi vennero cedute dal governo spagnolo al marchese di Pallavicino, in cambio di 500 mila scudi. E nel 1874 il passaggio a Ignazio Florio che acquistò le Egadi dai Pallavicino per due milioni e settecento mila lire.

Oggi un tonnaroto, riesce a portare a casa per l'intera stagione della mattanza - da aprile a luglio - nove milioni. Insufficienti, ovviamente. Questo spiega le gravi condizioni in

cui versa la cooperativa «La Mattanza» che si è costituita nel febbraio di quest'anno ora che anche l'ultimo imprenditore, Castiglione, ha deciso di mollare. Alcune migliaia di turisti - quest'anno - hanno potuto assistere alla «mattanza», per iniziativa dei tonnaroti, che hanno organizzato escursioni apposite. Un piccolo esempio - dicono - di come la pesca del tonno e il turismo potrebbero diventare sempre di più attività complementari.

Il tonno è un po' come il maiale:

del tonno non si butta niente. La sua parte più pregiata, in assoluto, è l'uovo, la cosiddetta bottarga che viene venduta a duecentomila lire al chilo.

Ottimi gli spaghetti alla bottarga, ma la bottarga può anche essere mangiata a fette con un po' di limone. Niente a che vedere - e sia detto con rispetto - con l'uovo di sgombro o l'uovo di muggine, quest'ultimo comunque assai prelibato.

Se andate a Favignana troverete una dozzina di ristoranti, tutti di un buono standard. Altissima cucina - e non solo il tonno che potrà esservi proposto sotto forma di trancia arrostita, o polpetta, o «lattume» fritto, o al ragout, o con la cipolla, o alla marinara, sempre che vi piaccia il tonno; ma anche squisiti cuscus a base di pesce - in tre ristoranti che meritano una citazione particolare: dalle sorelle Guccione, Maria e Giovanna, presso l'Albergo Egadi; da Pasquale e Flavia, ristorante il «Pe-

scador»; da Nino e Francesca Mazzara, ristorante e hotel «Aegusa».

Siccome non si vive di solo tonno, vi proponiamo anche di dare un'occhiata al volume dedicato a «Zu Sarino Santamaria» (scritti di Edoardo Rebullia e Giuseppe Quattriglio, foto, rigorosamente in bianco e nero, di Ettore Magno) che ripercorre la storia di quest'artista naif di Favignana recentemente scomparso. Scolpiva teste, barche, soli e lune. Lo conoscevano tutti in paese. Nessuno se ne era mai mosso - come lui raccontava di se stesso - in gioventù avesse girato il mondo e il mare, o non si fosse mai mosso da Favignana. E dal mare di Favignana. Clemente, invece, uno dei tonnaroti «storici», un giorno si fece convincere a andò alle Maldive, a vedere quei mari, quei pesci. Al ritorno, gli altri tonnaroti volevano sapere. «È meglio Favignana», sentenziò Clemente con un pizzico di delusione.

[S. L.]

«Quelli della Farfalla» (Favignana vista dall'alto ha esattamente la forma di una farfalla adagiata sul mare), presieduta da Aldo Bua, se si è tornati a discutere pubblicamente di destino e futuro di un'isola negletta dalle istituzioni. Ma non è stato un dibattito canonico. «Quelli della Farfalla» sono riusciti ad aprire, anche se per un sol giorno, un monumento dell'architettura del lavoro di metà ottocento, proprio quel gigantesco opificio che i Florio inaugurarono attorno al 1870. Lo stabilimento, con alterne fortune, restò in funzione sino al 1978, anno in cui Parodi chiuse l'attività perché il rischio impresa era diventato insostenibile. Nel 1990, la regione ha acquistato lo stabilimento per sette miliardi. E da quel giorno ha sbarrato i cancelli sottraendo ai favignanesi

Due momenti della pesca e poi della mattanza dei tonni al largo dell'arcipelago siciliano delle isole Egadi

Anna Maria Perpignani

si un gioiello che andrebbe immediatamente ristrutturato e riproposto alla fruizione pubblica, come si dice.

Aggirarsi fra decine di capannoni, guidati da Giuseppe Giangrosso, il custode che ha vissuto nella tonnara voluta dai Florio in anni in cui c'era lavoro per tutti, provoca un misto di stupore e nostalgia. Stupore di fronte alla perfetta efficienza di un ciclo produttivo completo: i tonni arrivavano sulla darsena che fronteggiava l'opificio ancora agonizzanti, e ne sarebbero usciti già inscatolati. Lì dentro, 800 operai, fra uomini e donne, provvedevano a ogni incombenza.

«Facevano tutto con le loro mani» spiega Filippo De Caro Carella, cineoperatore della Rai siciliana, che era solito visitare questi padi-

gioni sin dagli anni '60 - dalla scatola di latta all'etichetta con la scritta «tonno Florio», dalle reti ai pezzi meccanici che servivano per il funzionamento delle macchine necessarie ai diversi tipi di lavorazione».

Ecco il bancone in legno dove con violenti colpi d'ascia veniva tagliata la testa del tonno. Ecco le funi dalle quali penzolavano centinaia e centinaia di pesci lasciati a perdere il sangue. O le vasche in cui le diverse parti del tonno venivano messe a bollire prima della salatura o del trattamento sott'olio. Reparti dai nomi macabri: «camposanto», «gli impiccati», «osseria». Ma la medaglia aveva anche altre facce.

«Dentro la fabbrica, che noi ragazzi chiamavamo Torino perché all'epoca dei Florio era forse più grande della Fiat, c'era persino un

asilo infantile - dice Gioacchino Cataldo, l'ottavo rais di questo secolo. E le mamme con i neonati, quando veniva l'ora della poppata, abbandonavano ventresca o tarantello, filletti o uova di tonno, e si dedicavano ai loro bambini». Ci sono lapidi in marmo, all'interno dell'edificio. E in una si può ancora leggere: «L'anno del signore 1848, in questa tonnara, si uccisero 4343 tonni... superando la memorabile pesca del 1771... rais...». Roba da ridere se confrontata alla lapide successiva, quella del 1859 quando «rais... si uccisero 10.159 tonni».

Possono tornare quegli «anni felici»? No di certo. E «Quelli della farfalla» ne sono consapevoli. E il punto centrale del convegno (aperto sabato sera da uno splendido concerto per pianoforte del maestro Daniele

Genovese, palermitano di 26 anni che vive a New York) ne sono consapevoli. Lidia Fortuna, che insieme a Bua è una dei dirigenti dell'associazione, si rende conto che forse è giunto il momento di saldare passato e presente. «Ci battiamo - dice Lidia Fortuna - perché la tonnara divenga un luogo che dia lavoro ai favignanesi e aperto al turismo. Un museo che ripercorra la storia della tonnara e della pesca in queste isole. Ma non solo una zona museale. Qui ci sono spazi sufficienti per dotare l'isola di un auditorium, di un teatro all'aperto e di un teatro chiuso, di un centro congressi con una piccola foresteria... Ma una parte del vecchio stabilimento potrebbe tornare a vivere per riprendere la tradizione dell'inscatolamento del tonno, soprattutto in vista della stagione turistica». Si sta discutendo del progetto presentato dall'architetto Stefano Biondo, degli studi sul territorio dell'architetto Teresa La Rocca. C'è una forte sintonia fra «Quelli della farfalla» e Rosalia Cammarata Scovazza, sovrintendente ai beni culturali e ambientali di Trapani che ha autorizzato la momentanea riapertura dello stabilimento, ma anche con Nino Scimemi, direttore dei beni culturali alla Regione siciliana. Guarda invecce alle possibilità che, per un progetto di queste dimensioni, potrebbe offrire la Cee, l'avvocato Giuseppe Palmeri.

Il Fondo per l'ambiente italiano è intervenuto con Francesco Ridolfo, suo rappresentante a Palermo, valuta una possibile sinergia fra capitali privati e intervento pubblico. Infine - e ci scusiamo perché sicuramente avremo dimenticato qualcuno - Maria Guccione, fondatrice dell'«associazione Egadi» che da vent'anni ha guidato tutte le battaglie ambientaliste nelle isole ponendo un freno massiccio all'abusivismo edilizio e riuscendo persino, cosa non facile, a bloccare le ricerche petrolifere dell'Agip.

La «pesca del tonno» è in qualche modo l'anima segreta di quest'isola, e quest'anima, come il tonno rosso di corsa d'andata, viene e va. Ci saranno altri rais nel ventunesimo secolo? Forse. Ma bisogna darsi da fare sin da ora.