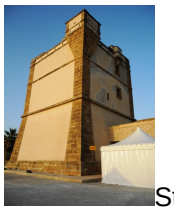
Sulla rotta del tonno rosso

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 17 Luglio 2012 23:14

Stavolta vi scriverò poco di cibo, profumi e sapori, poichè devo assolutamente soffermarmi a parlare di persone e territorio. Durante il mio peregrinare enogastronomico mi sono spesso imbattuto in gente straordinaria, ovviamente produttori, ma soprattutto amministratori locali e impiegati regionali, che con il loro operato hanno puntualmente dissolto qualunque luogo comune ad essi applicabile. E' nella provincia siciliana più sperduta che a volte si trovano insospettabili efficienze e amore per il territorio, lontani dalle storture burocratiche tipiche del miope "palazzo", ed anzi con esso in sotterraneo conflitto. Grazie a questi membri dell'apparato pubblico la Sicilia può vantare, in diversi campi, virtuose punte di eccellenza, quasi sempre sconosciute, ma che in realtà rappresentano poi la spina dorsale della nostra società rurale.

Per quanto riguarda il territorio si potrebbero scrivere enciclopedie, ma quest'impresa la lascio volentieri a coloro che sono sicuramente più qualificati di me, solo un monito però sento di pronunciare, e mi rivolgo a tutti coloro che, in codesto periodo vacanziero, si apprestano ad organizzare un viaggio di svago e riposo: prima di partire per località amene, italiane o estere fuori dalla Sicilia, riflettete un attimo con la cartina dell'isola davanti. Mi rivolgo quindi, ai siciliani, ai quali caldamente raccomando di valutare attentamente le località isolane, magari scegliendo quella che più si avvicina ai propri gusti ed aspettative, ma anche a tutti coloro che siciliani non sono, promettendogli meraviglie che altrove difficilmente troverebbero. Il mio girovagare enogastronomico mi ha permesso di scoprire, oltre ai sapori ed ai profumi locali, anche storie piccole e grandi, visi raggrinziti dal sole, pietre millenarie e chiese antiche, crocifissi rinnegati e cappelle sconsacrate, barche e tramonti, ma anche caldi mari e monti innevati, tutto ciò pervaso da secoli di storia tangibile, sempre direttamente riscontrabile in monumenti, costruzioni, pietanze e ricette, con una varietà che addirittura riesce ad eguagliare solo la nostra straordinaria biodiversità agroalimentare. Noi siciliani, siamo sicuri di conoscere tutto ciò? Io credo proprio di no, ed allora, con questo "mondo" a disposizione con che giustificazione possiamo trascorrere anche solo un giorno di vacanza fuori dall'isola? Infine, mi rivolgo al turista fai da te, la Sicilia è piena zeppa di guide turistiche disponibili e gratuite: fermatevi a chiacchierare con un vecchietto locale, un gestore di bar, con un pescatore dalla pelle cotta dal sole, un "autoctono" qualsiasi, opportunamente sollecitato, diventerà la vostra guida turistica personale più preziosa ed istruita del mondo.

Chiuso il capitolo turistico, correlato anche a ciò che sto per raccontarvi, finalmente è arrivato il momento di parlare del tonno rosso e più precisamente della manifestazione svoltasi dal **12 al 15 luglio 2012** scorso a **Bonagia**, frazione del comune di **Valderice** in provincia di **Trapani**, ed intitolata "**Sulla rotta del tonno rosso**". Giunta alla sua seconda edizione essa è la continuazione della conosciutissima **Bon-Ton**, purtroppo sospesa per mancanza di finanziamenti. Entrambe le manifestazioni sono indirizzate alla promozione del territorio e di quel tonno rosso che oggi sempre più scarseggia nei nostri mercati. L'agguerrita marineria "industriale", prevalentemente giapponese, sempre alla ricerca del ghiotto tonno, pregiatissimo per i consumatori del paese del sol levante, approfittando della acque territoriali internazionali, fa annualmente incetta del prezioso pesce utilizzando "reti volanti", quindi in movimento, le quali permettono di catturare grandi quantità di pesce di indiscriminato peso ed età, sottraendolo così alla marineria locale, operante sottocosta e quindi all'interno delle acque nazionali italiane, inoltre soggetta alle cosiddette quote di cattura. Ciò ha causato, oltre alla scomparsa delle tonnare, operanti con reti fisse, anche il paradosso creato da quel pescatore siciliano costretto ad acquistare il tonno dalle multinazionali. Infatti, secondo delle stime, solo il 10% del tonno presente sui banchi dei nostri mercati è stato pescato dalla marineria locale.

Il comune di **Valderice** è un ridente paesino situato ai piedi della montagna di **Erice;** esso ha alcune frazioni balneari delle quali **Bonagia** è la più nota, grazie alla sua tonnara con annesso stabilimento di trasformazione del pescato. La **tonnara di Bonagia** è una delle più antiche presenti in Sicilia, si ha notizia di essa fin dal medioevo, ed è rimasta attiva fino al 2003, anno della sua ultima mattanza (cattura del tonno). Oggi, gli impianti di ricezione e lavorazione del pesce proveniente dalla tonnara, sono stati trasformati in un elegante albergo a 4 stelle, costruito rispettando quanto più possibile l'architettura originale, ed impreziosito dall'antica torre saracena, facente parte del complesso.



Al mio arrivo sul luogo sono stato accolto da **Ignazio Billera**, titolare dell'ente organizzatore **Trapani Eventi**, e dai rappresentanti del comune di Valderice costituiti dal sindaco **Camillo Iovino**, dal vice-sindaco **Giuseppe Bica** e dall'assessore alla cultura, turismo e spettacolo **Nicolò Augugliaro**, che non si sono certo risparmiati in cordialità e in racconti sul loro territorio.

Durante la mia permanenza a **Bonagia**, ho incontrato alcuni chef dell'**Associazione Cuochi e Pasticcieri di Trapani**, recentemente investiti con la fascia di **Escoffier**, che hanno inscenato un piccolo cooking show sui finger food, ovviamente a base di tonno, quasi sempre crudo. Lo chef **Giuseppe Triolo** era presente con un suo stand, dove ho potuto assaggiare la vera cassatella trapanese ed altri dolci tipici locali, come la mustacciola, da esso inventato unendo mustaccioli e ricotta; ma ciò che ha catalizzato la mia attenzione è stata un'altra sua creazione: il "cannolo a doppio petto". Il cannolo in questione è un variante con un corpo più snello rispetto al tradizionale di **Piana degli Albanesi**, e presenta dei risvolti laterali che giustificano l'appellativo di "doppio petto"; nonostante il complesso procedimento di preparazione, alla fine sembra proprio che si migliori la facilità di consumazione. Il cooking show è stato illustrato da **Giuseppe Triolo** ed eseguito dagli chef **Paolo Austero** e **Pietro Garziano** i quali, all'incuriosito pubblico presente, hanno illustrato alcune delle moderne tecniche di cucina, ormai d'uso comune nel settore professionale. Ricordo a coloro che si cimentano nella preparazione casalinga di pesce crudo, di tenere sempre ben presente il rischio **Anisakis**, parassita riscontrabile in diverse tipologie di pesce, sul quale ho ampiamente disquisito in un mio recente articolo, perfezionato grazie alla consulenza dell'**Istutito Zooprofilattico** di Palermo, e del quale è presente il link alla fine di questa pagina. Per quanto riguarda il tonno crudo, si può stare relativamente tranquilli in quanto, grazie alla pratica dei pescatori di eviscerare i tonni a bordo subito dopo la loro cattura, il parassita di solito non ha il tempo di migrare dai visceri alle carni, rendendo rarissima l'assunzione umana.

Sul tonno non sono stati pubblicati molti libri, ma tra i profondi conoscitori di esso annovero **Ninni Ravazza**, appassionato del mare e per tanti anni di stanza come subacquo proprio alla tonnara di Bonagia, e il giornalista e scrittore **Gaetano Basile**. Quest'ultimo, un giorno prima dell'inizio della manifestazione di **Bonagia**, in un'altra tonnara, la **Bordonaro** di Palermo, ha presentato il suo ultimo libro intitolato "**ToNNare indietro nel tempo**". Il **Basile**, da profondo conoscitore di storia e di enogastonomia siciliana, in questa sua opera ha analizzato la storia del "maiale del mare" dal punto di vista etimologico e storico, culminando con un immancabile ricettario ed un piccolo dizionario storico/enciclopedico sui pesci che si possono trovare sui banchi dei mercati siciliani. Ovviamente tutto ciò scaturisce dai numerosi anni di ricerche condotte dall'autore, ritenuto un vero esperto del pesce siculo, che in questa sua ultima opera si diverte a sfatare luoghi comuni ed a correggere false credenze.



Nonostante la non abbondante quantità di tonno, le difficoltà create dalle quote comunitarie e dalla pesca industriale, qualcuno continua a lavorare il pregiato pesce in piccola scala ed in modo artigianale, come nel caso dell'azienda **Tre Torri** di Erice. Non vi affannate a cercarlo tra i banchi del vostro supermercato, le quantità non sono da grande distribuzione, bensì di nicchia e da negozi specializzati, al massimo da canale di e-commerce, grazie all'opera di **Alberto Prestigiovanni** e del suo **sito**. La prima differenza che si può riscontrare nei

prodotti **Tre Torri** è la diversificazione delle tradizionali lattine in ben tre tipi: ventresca (ventre), tarantella (filetto) e trancio (coda), ognuno adatto ad usi diversi, esattamente come succede per le carni bovine e suine. Una differenziazione indispensabile per chi vuole mantenere l'identità del prodotto e la soddisfazione del cliente, in una parola: la qualità. I tre tagli principali del tonno **Tre Torri**, saranno oggetto di una mia analisi e degustazione ed i risultati pubblicati prossimamente su CucinArtusi, quindi: occhio al buon tonno.

Approfondimenti su internet

Uomini e tonni, di Ninni Ravazza
Io e l'Anisakis, di Maurizio Artusi

moocasa_albumid=5765331030061195281