



IL TONNO ROSSO

Dalla vela a WhatsApp, la cattura del tonno rosso

Due secoli di storia, almeno fin dove arrivano i ricordi personali e gli archivi parrocchiali, significa collocare l'attività di pesca in un arco di tempo che va dalla marineria a vela all'uso di WhatsApp. Dall'eventualità che, girato il vento a tramontana, le barche da pesca fossero costrette a scendere a sud, trovando scampo nel canale di Brucoli, all'obbligo di inviare, in tempo reale, al MiPAAF, i filmati della cattura del tonno per attendere la conferma della conta nel rispetto della quota assegnata.

«Senza internet non potremmo pescare».

Prima dell'avvento delle quote che hanno contribuito a salvare il tonno rosso dalla probabile estinzione, il massimo sforzo era fisico. Oggi, dal 26 maggio al 24 giugno, nei giorni in cui si concentra il lavoro, tra l'avvistamento, la cattura del tonno rosso nel mar Tirreno, l'attesa che arrivino i rimorchiatori che trascinano le vasche di crescita e il trasferimento dei tonni, si "fatica" il 30 per cento del tempo e per il restante 70 per cento si segue, passo passo, il protocollo di pesca. Possiamo dire che la cattura del tonno rosso con le reti di circuizione, limitata ad esemplari che non siano inferiori ai trenta chili di peso, ha tre attori sempre sulla scena: l'equipaggio, l'osservatore a bordo dell'ICCAT, l'organizzazione mondiale che tutela questa specie, e il MiPAAF. Nulla può avvenire senza l'accordo totale di tutti e tre che, a volte, non ha orari come la pesca. Può succedere che il numero dei tonni catturati debba essere comunicato al ministero a notte fonda e, anche a quell'ora, qualcuno risponde per registrare quell'informazione fondamentale.

La possibilità di filmare e di trasmettere è, quindi, fondamentale come un tempo avere il vento buono nelle vele. Non solo, ma nel sito della famiglia Testa si può seguire, grazie al GPS, ogni virata dell'Atlante durante le battute di pesca che è come accompagnare nel campo il contadino.

4 minuti tra il mare e -70°

Si misura in minuti: quattro, il tempo che un tonno rosso impiega per passare dalla vasca, dove è cresciuto, mangiando solo pesce azzurro in modo da raggiungere quella pienezza di carni, apprezzata per un autentico sashimi, alla macellazione e alla surgelazione a meno settanta gradi.

Solo quattro minuti, ma fondamentali, perché possa essere garantita la freschezza di un prodotto superiore, totalmente privo di carica batterica.

Ritrovi ciò che congeli. Più è buono, più resterà buono.

Passate ventiquattr'ore, la temperatura viene portata a meno sessanta gradi, risalendo a meno quaranta al momento della consegna per essere trasformato nelle conserve Testa.