

FAVIGNANA, L'ISOLA DEL TONNO

La Cultura del Mare, i Borghi Marinari e la Gente di mare quali attrattori turistico-culturali

Elemento centrale della cultura del mare in Sicilia sono le 65 Tonnare Fisse, centro nevralgico della pesca del tonno rosso da oltre mille anni; un metodo che ha condizionato l'economia e la storia dell'intero Mediterraneo e che per numero e dislocazione hanno rappresentato una vera e propria Civiltà delle Tonnare in Sicilia. Oggi si contano ancora 16 tonnare in provincia di Palermo, 18 in provincia di Trapani, 4 in provincia di Agrigento, 1 in provincia di Caltanissetta, 2 nel Ragusano e infine 12 rispettivamente nel Siracusano e nel Messinese.



Il Tonno Rosso nella storia

La pesca massiva del *Thunnus thynnus* si praticava in Sicilia già ai tempi di Omero, continuò con i Bizantini e poi con gli Arabi che ne perfezionarono la tecnica, ma furono i Normanni (XII sec.) a codificare le norme per regolare i diritti su dove calare le reti. Da allora la Tonnara, intesa come complessa attrezzatura di pesca (incluso gli edifici a supporto dell'attività alieutica e dell'industria di lavorazione del pescato), non ha praticamente subito trasformazioni tranne che nell'impiego di alcuni materiali, ma la forma, la struttura, i rituali e le barche sono rimasti inalterati nei secoli. La pesca del tonno ha favorito lo sviluppo di cantieri navali e la creazione di imbarcazioni assolutamente uniche nel loro genere, legate alla tradizione artigiana dei Mastri d'Ascia Siciliani.

La "Civiltà delle tonnare": tra mito, religione e magia

Il carattere immutabile dei comportamenti e delle tecniche ha reso la Tonnara un vero e proprio

museo vivente, testimone di pratiche e riti millenari rimasti identici, che l'uomo-pescatore da sempre mette in atto per contrastare una natura spesso ostile e scongiurare i pericoli del mare. Questo straordinario continuum non trova riscontri in altre attività umane: una cultura con radici epiche, in cui la religione si fonde con la magia. Il Rais è certamente una figura epica, ogni sua parola, ogni suo gesto, riassume millenni di esperienza e da lui dipendono le sorti di un'intera comunità che si unisce nel rito e nella preghiera per affidarsi alla benevolenza dei Santi, laddove non è possibile ovviare ad una stagione sfortunata: elargizioni ai monasteri sono state una prassi costante presso tutte le tonnare, come pure la "tredicina" mattutina dedicata a San Antonio da Padova (1 – 13 giugno), il santo più importante, capace di mutare le sorti della stagione, riservando le sorprese più belle per i rais ed i padroni.



La Tonnara di Favignana

Gli impianti delle Egadi (Favignana e Formica) sono stati per secoli i più produttivi dell'intero Mediterraneo italiano e le innovazioni apportate dai Florio, assieme alla fama legata al nome della famiglia, hanno meritato alla tonnara di Favignana l'appellativo di Regina del Mare poiché qui l'industria si è sposata con la cultura e per decenni l'isola nel periodo della pesca è stata al centro di un notevole movimento di uomini, capitali, culture e turismo.

Nel 1937 la proprietà della tonnara passò dai Florio a alla famiglia genovese dei Parodi; nel 1968 il glorioso stabilimento Florio, che settant'anni prima aveva dato lavoro a 900 persone, ridusse le maestranze e la produzione. La crisi della pesca del tonno travolse l'intero arcipelago delle Egadi, determinando l'emigrazione dei lavoratori. I Parodi decisero di cedere l'attività di pesca, così, nel 1985, il trapanese Nino Castiglione, già proprietario delle tonnare di Bonagia e San Giuliano, prese in affitto (gabella) la tonnara, appotando una serie di innovazioni tecniche che permisero di fronteggiare la crisi. Dal 1988 al 1996 gli eredi di Nino Castiglione hanno continuato a gestire la tonnara di Favignana, impiegando fino a 100

tonnaroti. Purtroppo, la mancanza di risorse economiche per il mantenimento delle tonnare ha fatto sì che l'industria e la speculazione prevalessero sull'identità culturale; la pesca selvaggia, l'inquinamento chimico ed acustico delle acque, hanno determinato la progressiva diminuzione della popolazione del tonno rosso e portato la Comunità Europea a limitarne la pesca nel Mediterraneo e oggi, delle 65 splendide tonnare fisse in Sicilia, solo quella di San Cusumano sopravvive, convertita in fabbrica per la produzione di tonno in scatola, che però deve arrivare congelato dall'Atlantico e della qualità pinna gialla. La tonnara di Favignana, ha definitivamente smesso la sua attività nel 2008, perdendo così il diritto alle quote tonno. Scomparsa come fattore economico essa però non ha mai cessato di esistere nelle aspirazioni, nelle speranze e nei ricordi dei favignanesi che vivono l'assenza della tonnara come una castrazione, la privazione di una parte essenziale della propria economia e della propria identità.



La Mattanza, non un semplice evento, ma molto di più.

È un'atmosfera speciale quella che l'isola viveva da aprile a giugno: preghiere, gesti, attrezzi, canti, incontri con i pescatori e gli atti preparatori per il calo delle reti concorrevano a far sì che il favignanese - ma anche il forestiero visitatore - si sentissero parte di un tutto di cui l'episodio di pesca - la mattanza - era solo il momento conclusivo che permetteva un incremento economico. Inoltre, la cucina delle Egadi, grazie al tonno di tonnara - ben diverso da quello procacciato con altri tipi di pesca, per freschezza e qualità delle carni - ha il primato di piatti indimenticabili, rappresentando un valore aggiunto per il turismo gastronomico.

L'importanza storica, culturale, economica e produttiva delle tonnare è tale che l'ICCAT nel 2011 ha dedicato un simposio mondiale, tenutosi a Tangeri, ponendo l'attenzione sul fatto che mentre la popolazione dei tonni sta fortunatamente incrementando, le tonnare invece sono andate gradualmente scomparendo, soprattutto in Italia, nel corso degli ultimi decenni. Ora però le condizioni sono tornate favorevoli alla ripresa delle tonnare:

- la popolazione di tonni è tornata a livelli alti
- l'elevata disoccupazione rende socialmente importanti i sistemi ad alta intensità di manodopera quali le tonnare fisse
- la qualità del prodotto consente di poter contare su un valore aggiunto
- la peculiarità di questa pesca facilmente verificabile consente che il prodotto possa essere anche certificato, dando al consumatore garanzie sull'origine e la qualità.

Il Parlamento europeo, facendo proprio quanto richiesto dal Simposio del 2011, ha proposto in

un suo recentissimo studio che le tonnare vengano dichiarate dall' 'UNESCO Patrimonio culturale dell'Umanità e che possano godere di una speciale considerazione per via della loro lunghissima storia e della loro importanza, Favignana dunque vuole e può riavere la sua tonnara e i suoi tonnaroti.

La Tonnara, una pesca sostenibile.

Recenti studi effettuati da prestigiosi istituti di ricerca hanno dimostrato che la biomassa di tonno del Mediterraneo è tornata ai livelli degli anni '50, un incremento testimoniato anche dalle dichiarazioni dei pescatori: la sua abbondanza nei mari costieri sta causando notevoli danni alla piccola pesca a causa delle ripetute lacerazioni alle reti da posta da parte dei grossi pesci che si cibano di quelli piccoli rimasti ammagliati; risultano inoltre ridotte in maniera preoccupante le quantità di pesce azzurro (sarde, alacce, sgombri, cicerelle) che costituiscono il cibo principale per i tonni, proprio a causa dell'aumentato numero dei predatori.

Questa situazione ha aggravato la crisi della marineria dedita alla pesca del pesce azzurro, del settore della trasformazione ittica e ha turbato l'ecosistema marino; in relazione a questo fenomeno la pesca con le tonnare tradizionali appare quindi tra i sistemi meno invasivi, per le seguenti motivazioni:

- è un tipo di pesca altamente selettivo: le larghissime maglie della rete trattengono solo i pesci di grossa dimensione, lasciando tutti gli altri. I pescispada di dimensioni minori (la cui pesca è vietata) sfuggono alla cattura, come pure le ricciole, i tombarelli, le occhiate e i muggini che a fine stagione trovano fra le reti l'habitat ideale (alghe e altre specie che costituiscono cibo per questi pesci). I pesci bentonici che vivono a stretto contatto col fondale (cernie, saraghi, ombrine, scorfani) non subiscono alcun disturbo dalla presenza delle reti.
- il corpo della tonnara (isola) viene calato all'estremità della rete di sbarramento (coda) che interrompe il cammino dei tonni per convogliarli in tonnara: ma è uno sbarramento breve, pertanto, non tutti i pesci che passano vengono intercettati e sono liberi di continuare i loro spostamenti.
- con la tonnara fissa non c'è alcuna possibilità di inseguire la preda come invece avviene con le tonnare volanti: l'impianto viene posizionato a mare a inizio di stagione (fine aprile) e riportato a terra alla fine (primi di luglio).
- le reti della tonnara non danneggiano il fondale poiché sono ancorate ad esso tramite pietre o conci di tufo. Tra le reti i pesci eventualmente impigliati non restano a lungo decomponendosi (come avviene con le reti da posta alle aragoste, o con le reti perdute sui fondali), ma vengono recuperati quotidianamente dai sommozzatori
- Il pesce catturato (tonni, pescispada, alalunghe, palamiti) viene tutto utilizzato dall'industria ittica, senza alcuno spreco
- Il finire tra le reti non interrompe il processo di riproduzione: i tonni continuano a riprodursi per tutto il periodo in cui sono prigionieri nell'enorme recinto di mare della tonnara, fino al definitivo prelievo
- E' fortissima la sensibilità ecologista dei tonnaroti, che non catturano mai pesci che non abbiano valore commerciale e restituiscono la libertà agli esemplari più giovani.



Perché recuperare la tradizione della Tonnara Fissa

La Tonnara presenta un notevole interesse da punto di vista economico, sebbene a fronte di una ingente spesa di impianto e gestione. Una cattura rispettosa delle quote garantisce la salvaguardia degli stock esistenti e la collocazione del prodotto sul mercato, ma soprattutto assicura una risposta occupazionale, sia pure per un periodo limitato (4 mesi l'anno per gli addetti alla pesca), significativa per il territorio e importante per l'indotto.

Sotto l'aspetto culturale, la scomparsa della "civiltà della tonnara" segnerebbe un'enorme perdita, come viene confermato dall'inserimento della pesca del tonno a Favignana nel Registro delle Eredità Immateriali della Sicilia, ma ci sono altri aspetti, nell'ipotesi di ripresa della tradizionale attività di pesca, da non sottovalutare:

- la possibilità di destagionalizzare il turismo locale attraverso la promozione della tonnara come evento rispettoso dell'ambiente e delle antiche tradizioni, che mira al recupero di insegnamenti che giungono dal passato. La tonnara darebbe al visitatore la possibilità non solo di assistere a riti d'altri tempi, ma anche di conoscere in prima persona la qualità della materia prima pescata;
- l'insegnamento che le giovani generazioni trarrebbero dal recupero di questa tradizione, portatrice di valori sani e di un'etica che oggi si è persa: la lotta tra uomo e pesce che avviene senza l'ausilio della tecnica o della modernità, ma solo grazie all'esperienza e all'abilità delle maestranze;
- la pesca del tonno è anche lavorazione delle sue carni: il tonno rosso fornisce prestigiosi prodotti poco noti al grande pubblico che sono invece, oltre che di elevatissima qualità, anche portatori di valori socio culturali: mosciame, lattume, ficazza, bottarga testimoniano come del tonno si possano lavorare tutte le parti, evitando ogni spreco, grazie a una tradizione antica tutta locale legata alle abilità di maestranze in grado di trattare la materia prima;

Alla luce di queste considerazioni, il Comune di Favignana intende chiedere al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di tonnara con

finalità turistica a partire dall'anno 2016, poiché non è giusto far scivolare nell'oblio un tipo di pesca che per le sue caratteristiche peculiari rappresenta, oltre che un'impresa industriale a pieno titolo, anche una testimonianza vivente di forme di cultura stratificatesi nei secoli, saperi empirici e atteggiamenti antropologici che costituiscono un'irripetibile eredità immateriale e un grande richiamo culturale/turistico.