



Accademia della Crusca

# L'ITALIANO E IL MARE

PERCORSI DI LETTURE E IMMAGINI

a cura di

Gabriella Alfieri, Anna Antonini, Patricia Bianchi, Lorenzo Coveri, Nicola De Blasi,  
Domenico De Martino, Chiara Gizzi, Lorenzo Greco,  
Stefania Iannizzotto, Francesco Montuori, Francesco Sabatini,  
Rosaria Sardo, Lorenzo Tomasin

Firenze 2007

IDEAZIONE E CURA

Anna Antonini  
Domenico De Martino  
Francesco Sabatini

RICERCA IMMAGINI

E COLLABORAZIONE REDAZIONALE

Eleonora Bolletta

*L'editore ringrazia tutti coloro che hanno concesso  
diritti su testi e immagini e resta a disposizione  
degli eventuali altri aventi diritto.*

*Nessuna parte del libro può essere riprodotta  
in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo  
senza l'autorizzazione dei proprietari dei diritti  
e dell'editore.*

Con il contributo di:

Fondazione Banco di Sicilia



[www.fondazionebancodisicilia.it](http://www.fondazionebancodisicilia.it)

Accademia della Crusca

Via di Castello 46 - 50141 FIRENZE

+39 55 454277/8 - FAX +39 55 454279

[www.accademiadellacrusca.it](http://www.accademiadellacrusca.it)

# I

## ITALIA, TERRA DEL MARE



Carta nautica del Mediterraneo, di Francesco Oliva, particolare, sec. XVII  
(Roma, Cartoteca della Società Geografica Italiana)

SICILIA  
L'ISOLA DEI TRE MARI



Frammento del gruppo marmoreo che rappresenta il mostro Scilla mentre avvolge nelle sue spire la nave di Ulisse, fine II - inizio I sec. a.C. (Sperlonga, Museo Archeologico Nazionale)

OMERO, *Scilla e Cariddi: due mostri presidiano lo Stretto di Messina*

IBN GIUBAIR, *Naufregio di Musulmani e Cristiani davanti a Messina e benevolenza del re Guglielmo II*

LEANDRO ALBERTI, *Descrittione della Isola di Sicilia - Isole Liparee*

LAZZARO SPALLANZANI, *Approdo sulla lava dell'Etna*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE, *Palermo dal mare*

GIUSEPPE CESARE ABBA, *Lo sbarco dei Mille a Marsala*

STEFANO D'ARRIGO, *Il lanzatore e il pesce spada*

VINCENZO CONSOLO, *Viaggio in mare di Enrico Pirajno barone di Mandralisca da Lipari a Cefalù*

SANTO PIAZZESE, *Favignana*

*Favignana*

I giapponesi sbarcavano a Favignana a primavera inoltrata, quando i lavori per la calata della tonnara erano stati portati a termine, e ripartivano dopo avere spedito verso i patrii lidi nipponici l'ultimo tonno dell'ultima mattanza. I giapponesi andavano pazzi per il tonno fresco, consumato crudo. Ne vanno pazzi anche oggi, se è vero che sugli asettici banchi di vendita delle pescherie di Tokyo un tonno di un paio di quintali può valere, al dettaglio, fino a 25.000 euro. E per loro il tonno di mattanza rappresenta il massimo della libidine gastronomica, perché il dissanguamento che segue alla cattura migliora le proprietà organolettiche delle carni. A Favignana si diceva che solo i giapponesi sapessero distinguere a colpo d'occhio i tonni maschi dalle femmine. La cosa non era irrilevante perché sostenevano che le carni delle femmine erano più pregiate rispetto a quelle dei maschi. Una leggenda, probabilmente. Una delle tante che ruotano intorno al mondo delle tonnare e della mattanza, l'antichissima tecnica di pesca del tonno, così complessa, così cruenta, così barocca nel cerimoniale e così carica di simbolismi, da richiamare irresistibilmente alla memoria un altro rito di *matanza*, quello della corrida. Una somiglianza più apparente che reale, dato che la mattanza non ha niente in comune con la gratuità spettacolare della corrida.

D'altra parte, si può affermare che per vigoria, per potenza, per compattezza delle carni, per quel particolare rapporto uomo-preda che tanto solletica gli artigiani della metafora, per quel suo andare diritto incontro al proprio destino di morte, il tonno sta al toro come il mare sta alle praterie continentali. Non a caso, in tempi di minore benessere, il tonno era considerato una specie di surrogato, un sostituto povero della più nobile bistecca di terraferma. Anche per il colore delle carni: rossastre le bovine e rossastre anche quelle del tonno, sempre che del tradizionale pesce di tonnara si tratti, il così detto tonno rosso, e non della sua scialba imitazione, l'alalunga dalle pallide fibre che "si tagliano con un grissino". Le carni del tonno verace oppongono resistenza, non si arrendono facilmente, sono roba per intenditori. E l'esecuzione delle ricette tradizionali richiede l'esperienza di chef di lungo corso, oltre che di commensali di lungimirante digestione.

Un'idea più precisa sul significato anche simbolico del tonno nell'immaginario collettivo forse la può fornire il fatto che, in epoca fascista, diventò popolare la teoria del tonno mediterraneo, estrema proiezione della sindrome autarchica. Si ipotizzava, cioè, che l'intero ciclo vitale dell'animale, dalla riproduzione alla morte, avvenisse all'interno del Mare Nostrum, italico per definizione.

Il Mediterraneo, in realtà, sta molto stretto al tonno, che è uno dei grandi animali migratori, costruito per compiere scorriere di migliaia di chilometri negli oceani e che sceglie il Mediterraneo come camera nuziale, all'epoca della riproduzione, quando milioni di individui attraversano Gibilterra alla ricerca di acque limpide, tranquille, con la giusta salinità e la giusta temperatura – le più adatte all'unione dei gameti – per la celebrazione del rito amoroso.

E rieccoci a circumnavigare il mito, vecchia tentazione quando si parla di cose siciliane, perché è proprio su questa spinta riproduttiva che si basa la nascita della tonnara. Come dire, Eros e Thanatos, amore e morte, con quel che segue. Cioè il passaggio dalla danza nuziale all'aggressione tradimentosa degli arpioni dei tonnarioti, che artigiano le carni degli animali per issarli a bordo dei vascelli, i grandi barconi neri che con altre barche di minori dimensioni – le sciabiche e le muciare – costituiscono la flottiglia di base per la gestione della stagione delle mattanze. La tonnara, infatti, non è altro che un complesso sistema di reti che vengono calate all'inizio della primavera allo scopo di intercettare i grandi branchi di tonni

che ogni anno, all'epoca della riproduzione, seguono la corrente superficiale Atlantica che li porta verso Gibilterra e poi le varie diramazioni mediterranee fino alle coste spagnole, nordafricane, siciliane.

In Sicilia, parlare di tonni vuol dire parlare di Favignana. Ovviamente vale anche il reciproco. Alcuni studiosi pensano che questo richiamo incrociato abbia radici molto più antiche di quanto le cronache ci abbiano tramandato. Storicamente, la tonnara di Favignana è documentata a partire dall'anno 807, ma non si può escludere che sia ancora più antica. Tanto più che, negli anni '50, a Levanzo, un'altra delle Egadi, sulle pareti della grotta del Genovese, fu scoperta la raffigurazione di un tonno, databile in un intorno del 2000 avanti Cristo, eseguita con un'accuratezza che era indice di conoscenza molto precisa del soggetto da parte dell'artista. Però furono sicuramente gli arabi a innovare le metodiche di pesca con le tonnare, tanto che molti termini e lo stesso rituale che sovrintende a tutte le fasi del ciclo della tonnara, dalla calata delle reti, alla mattanza vera e propria, si fanno ascendere al periodo della dominazione araba in Sicilia. A cominciare dal titolo di chi, fino a non molti anni fa, veniva considerato il capo assoluto della tonnara, l'uomo che dettava il ritmo e gli ordini in tutte le fasi del ciclo di lavoro: il rais.

Molte delle storie – e delle leggende – che si raccontano sul periodo aureo della tonnara riguardano proprio la figura del rais. All'interno dello stabilimento per la lavorazione del tonno a Favignana c'è ancora la lapide posta per celebrare una mattanza-record:

*L'ANNO DEL SIGNORE 1848  
IN QUESTA TONNARA SI UC-  
CISERO 4345 TONNI. SUPE-  
RANDO LA MEMORABILE PE-  
SCA DEL 1771. IN CORSO DI GA-  
BELLA DE' SIG. IGNAZIO E VIN-  
CENZO FLORIO, AMM. RIBAUDO.  
RAIS MICHELE CASUBOLO.*

I Florio, a lungo proprietari della tonnara di Favignana e di parecchie altre, innovarono anch'essi profondamente e coraggiosamente le tecnologie e le metodiche. Ma la suggestione della lapide sta tutta in quell'ablativo assoluto finale "Rais Michele Casubolo", che ricorda analoghe iscrizioni latine poste a celebrare grandi opere compiute per esempio dai consoli di Roma.

A Favignana si conserva ancora la memoria di rais leggendari, figure il cui carisma non era necessariamente confinato alle sole vicende di pesca. Uno di loro, il rais Mercurio, introdusse nell'isola una delle ultime innovazioni della tecnica: la collaborazione di un sub esperto, una sorta di "occhio subacqueo" del rais, uno sguardo che si spinge nella parte più profonda della tonnara, là dove la vista "normale" non arriva. Una specie di psicologo del tonno, qualcuno in grado di aiutare il rais a decidere quand'è il momento migliore per cominciare la mattanza, non solo in base al numero dei tonni presenti nella camera della morte, ma anche del loro comportamento. Il sub di Favignana, Nitto, è un eroe locale delle Egadi, conosciuto quanto i rais. Tra i suoi compiti meno agevoli c'era quello di sorvegliare i clandestini meno graditi nella tonnara: i grandi squali che seguono i branchi di tonni per cibarsene e che saltuariamente finiscono all'interno della struttura, col rischio di causare gravi danni. Spesso rimangono immobilizzati nelle maglie delle reti. In questo caso non sopravvivono a lungo, perché gli squali hanno bisogno di muoversi in continuazione per garantirsi un sufficiente approvvigionamento di ossigeno. A Favignana sono stati catturati o recuperati enormi

*Carcharodon carcharias*, i temibili squali bianchi, bestioni di una tonnellata e mezza, e persino squali elefante.

Andavo a Favignana verso la metà degli anni '70, fresco di laurea, per raccogliere campioni di sangue e di uova dei tonni catturati nella tonnara, per certi studi sulla biologia dell'animale. Il contorno della mattanza è da brividi. La partenza all'alba, con le barche in fila indiana, trainate da una motobarca in testa. L'arrivo sul sito della tonnara. I canti tradizionali dei tonnarioti, ritti a schiera sui vascelli, controluce, antichissime *cialome*. La muciarà del rais, al centro della camera della morte, sempre più strettamente delimitata man mano che gli uomini tirano la rete, avvicinando sempre di più il vascello, fino a delimitare un quadrato ribollente di tonni impazziti. Il rais in piedi nella muciarà, interamente coperto da un impermeabile di gomma con il cappuccio e con un fischietto tra le labbra. Un suo ordine e la mattanza comincia.

Ho assistito a una sola mattanza. Avevo una reflex e una buona scorta di pellicole. Ho messo via tutto dopo un paio di scatti. Non ho mai voluto ripetere l'esperienza.

Oggi la tonnara di Favignana è forse l'ultima sopravvissuta dei numerosi impianti che fino ad alcuni decenni fa punteggiavano le coste della Sicilia e delle isole minori. Sopravvissuta più per motivi turistico-folklorici che per convenienza economica. Le catture si sono via via rarefatte nel corso degli anni, sia perché i tonni vengono pescati con minori complicazioni in mare aperto, sia per le peggiorate condizioni dei siti delle tonnare, con acque sempre meno invitanti per i pesci. Catture stagionali di migliaia di individui sono un ricordo. E un ricordo è il vecchio grido che si levava all'inizio dell'estate dai mercati di Palermo quando le abbondanti catture dei tempi d'oro facevano crollare il prezzo del tonno: *scalò a tunnina!*

Da Favignana. *Eros e tonno* (2003)



Paolo De Albertis, *La tonnara di Solanto. Trasporto dei tonni a terra alla presenza di Ferdinando IV di Borbone, particolare, prima metà sec. XIX* (Napoli, Museo Nazionale di San Martino)