

*"Registrare quegli elementi che col restauro andranno inevitabilmente perduti".* Con queste parole Stefano Biondo, architetto progettista della Soprintendenza di Trapani al cui seguito mi accingevo per la prima volta nel 1993 al rilevamento fotografico dello stato di fatto del vasto immobile, mi forniva la chiave ideologica al lavoro che avrei sviluppato. Avrei seguito e fotografato le tracce di quegli uomini e quelle donne che in quel luogo avevano vissuto gran parte delle proprie vite. La comunità di Favignana era cresciuta e aveva lavorato e vissuto tra quelle mura, dove c'era anche un asilo nido, in quei cortili, su quelle barche. E aveva lasciato scritte, ritagli di giornale e fotografie, bottiglie vuote, confezioni industriali e pacchetti vuoti di sigarette: i segnali della propria cultura. Le cartoline delle *"Pin-Up"* e le foto delle attrici del cinema stavano accostate a immagini sacre in un estemporaneo quanto spregiudicato e all'apparenza irriverente compendio plurimediativo. Anche gli oggetti più banali e insignificanti apparivano disposti secondo un ordine sacro, come su un altare. Inoltre una grande quantità di componenti d'impiantistica elettrica, idrica, termica etc. sarebbe stata sicuramente cancellata nel corso dei lavori di ristrutturazione.

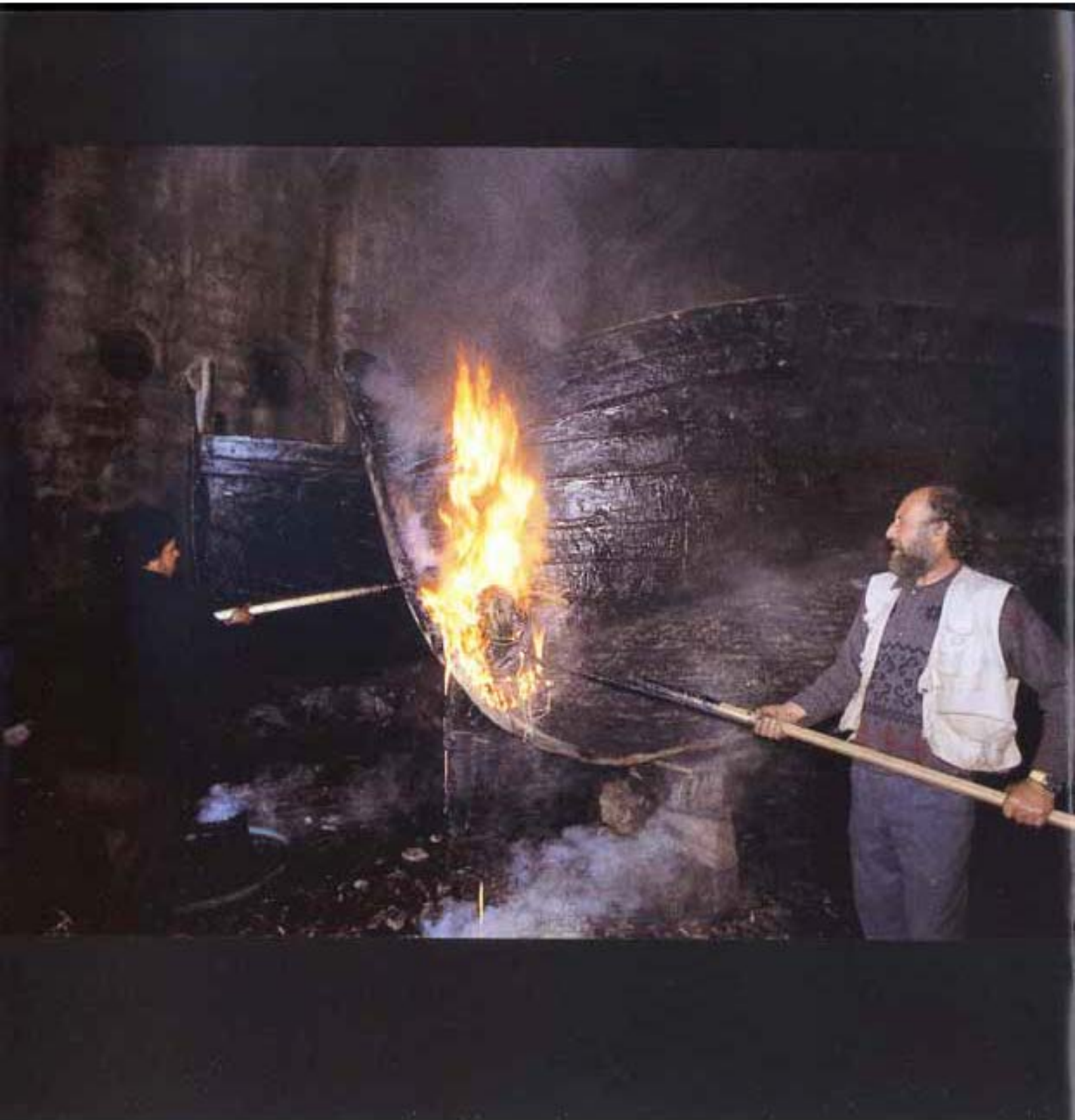
Successivamente si sarebbero ricostruite alcune fasi del ciclo produttivo della tonnara grazie ai lavori di manutenzione con mezzi tradizionali delle imbarcazioni originali dello stabilimento. Ancora una volta uno straordinario set fotografico. Si era così via via costituito nell'archivio fotografico della Soprintendenza di Trapani un vero e proprio "fondo" che oggi contribuisce a mantenere vive quelle tracce di vita vissuta in uno dei luoghi simbolo dell'archeologia industriale di Sicilia.

**Giuseppe Mineo**



il "quartabbuono" strumento del mastro d'ascia per  
il calcolo delle curvature.



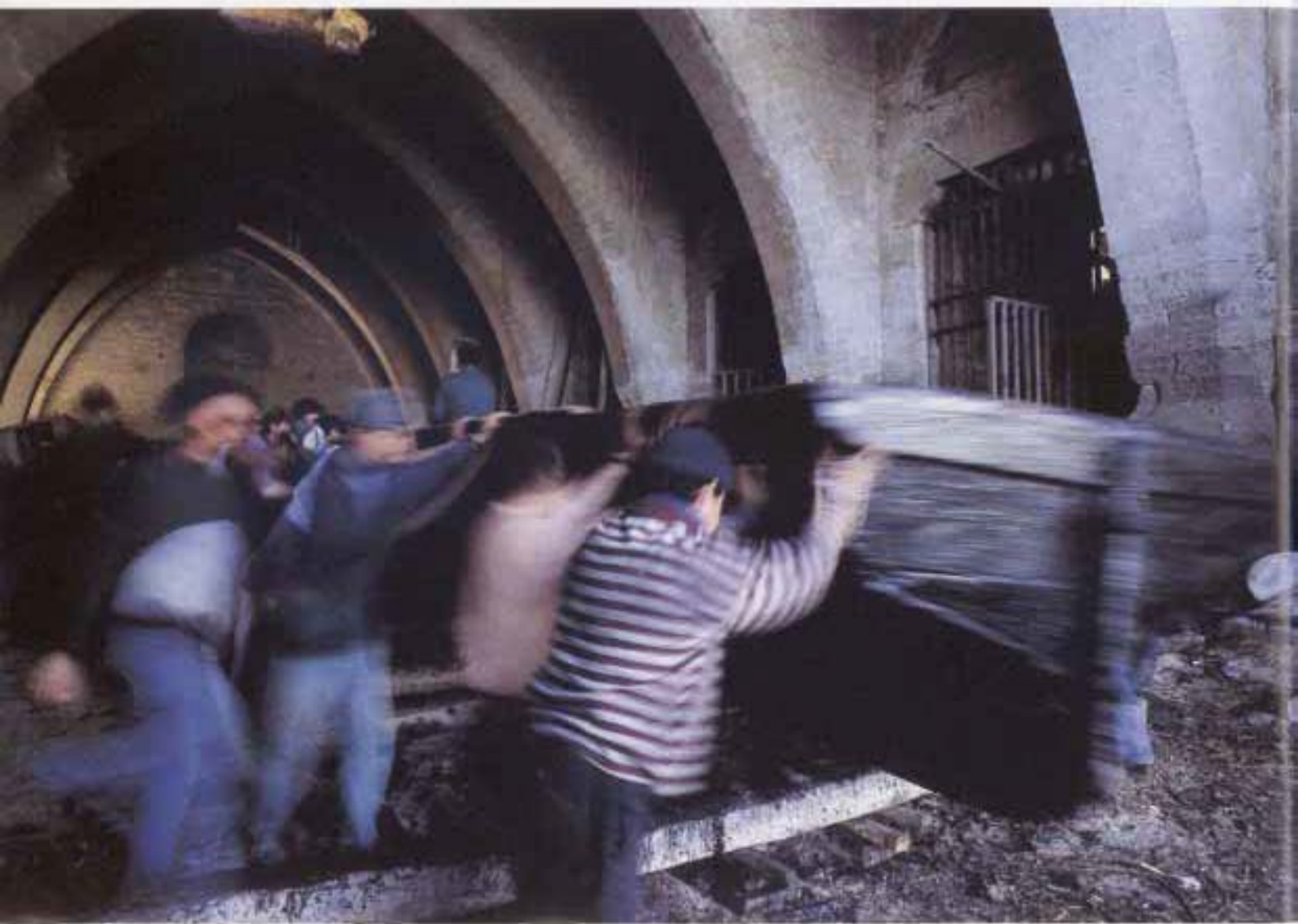


"impeciatura" a caldo degli scafi



intervento del mastro d'ascia sulla prua  
del "parascarmo"





"l'annacata" delle imbarcazioni per il varo ricorda le "vare della processione dei Misteri" del venerdì santo a Trapani



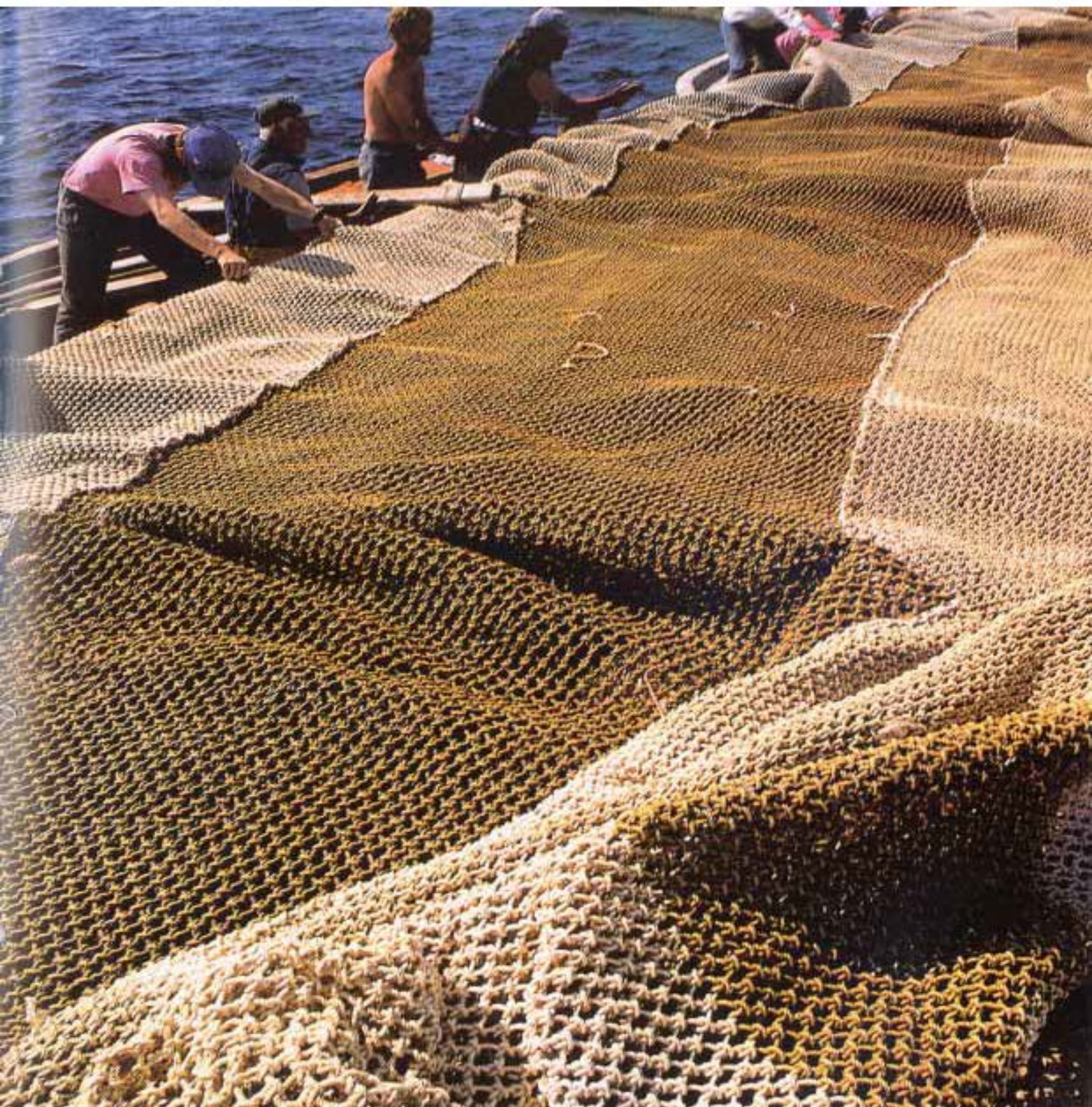
la rituale  
"custura  
d'erba"  
viene  
calata in  
mare con le  
reti





annodatura delle reti ai cavi di "summu"





posizionamento della camera della morte





si aggiunge una boa galleggiante al cavo di "summu"

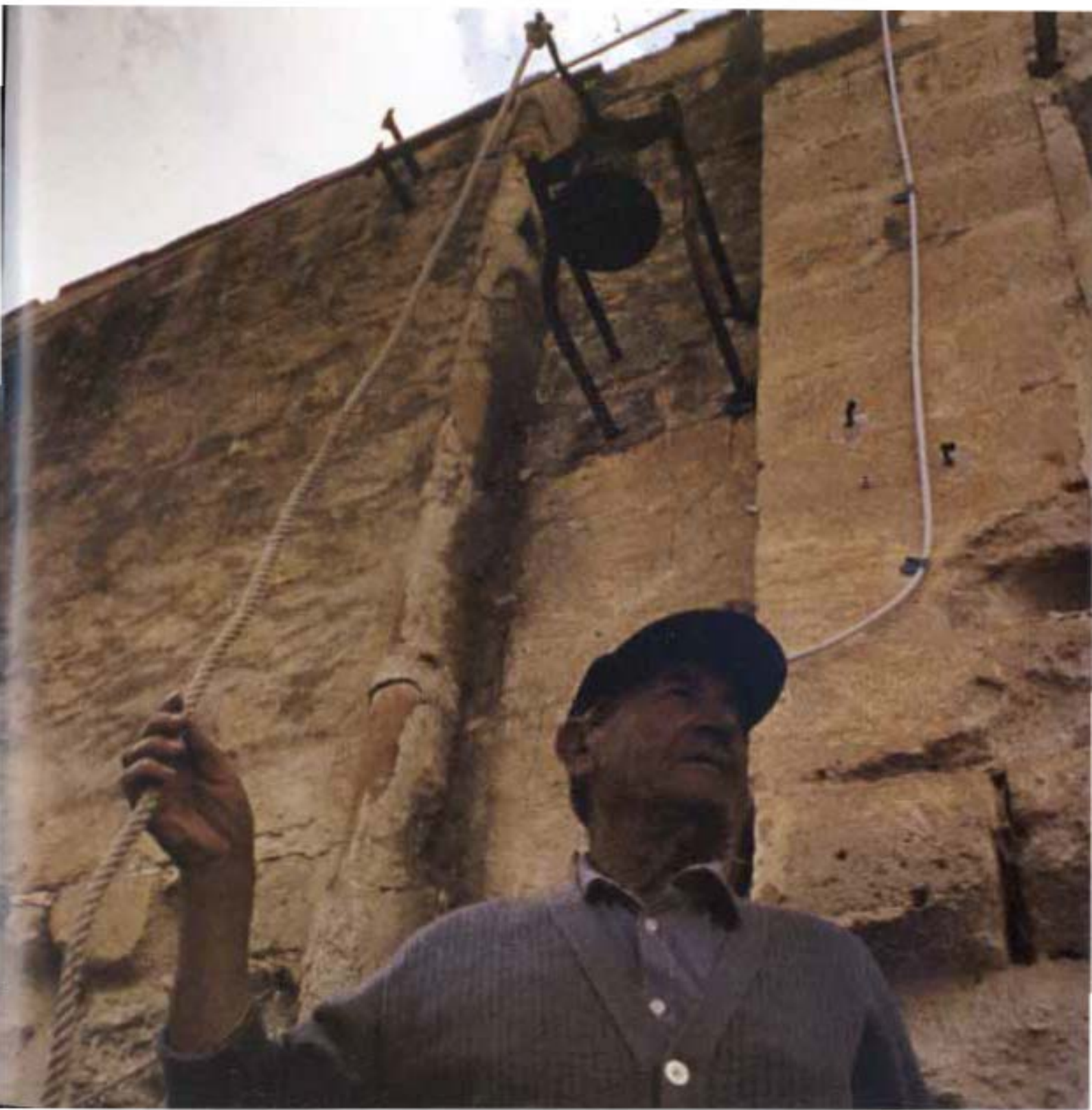


la croce votiva della tonnara, detta "spicu" con le immagini dei santi protettori



Gli immortali non si fotografano tra loro. Dio è Luce, solamente l'uomo è fotografo. Poiché solamente chi passa, e lo sa, vuole restare. Non si fanno mai tante fotografie, o film, come di quello che si sa minacciato di sparizione: fauna, flora, regioni, vecchi quartieri, fondi sottomarini. Con l'ansia tipica di chi beneficia di un rinvio, cresce il furore documentario.

**Régis Debray**



il rais suona la campana del baglio la sera prima  
della mattanza





la mattanza del 1997 con le imbarcazioni dello stabilimento Florio

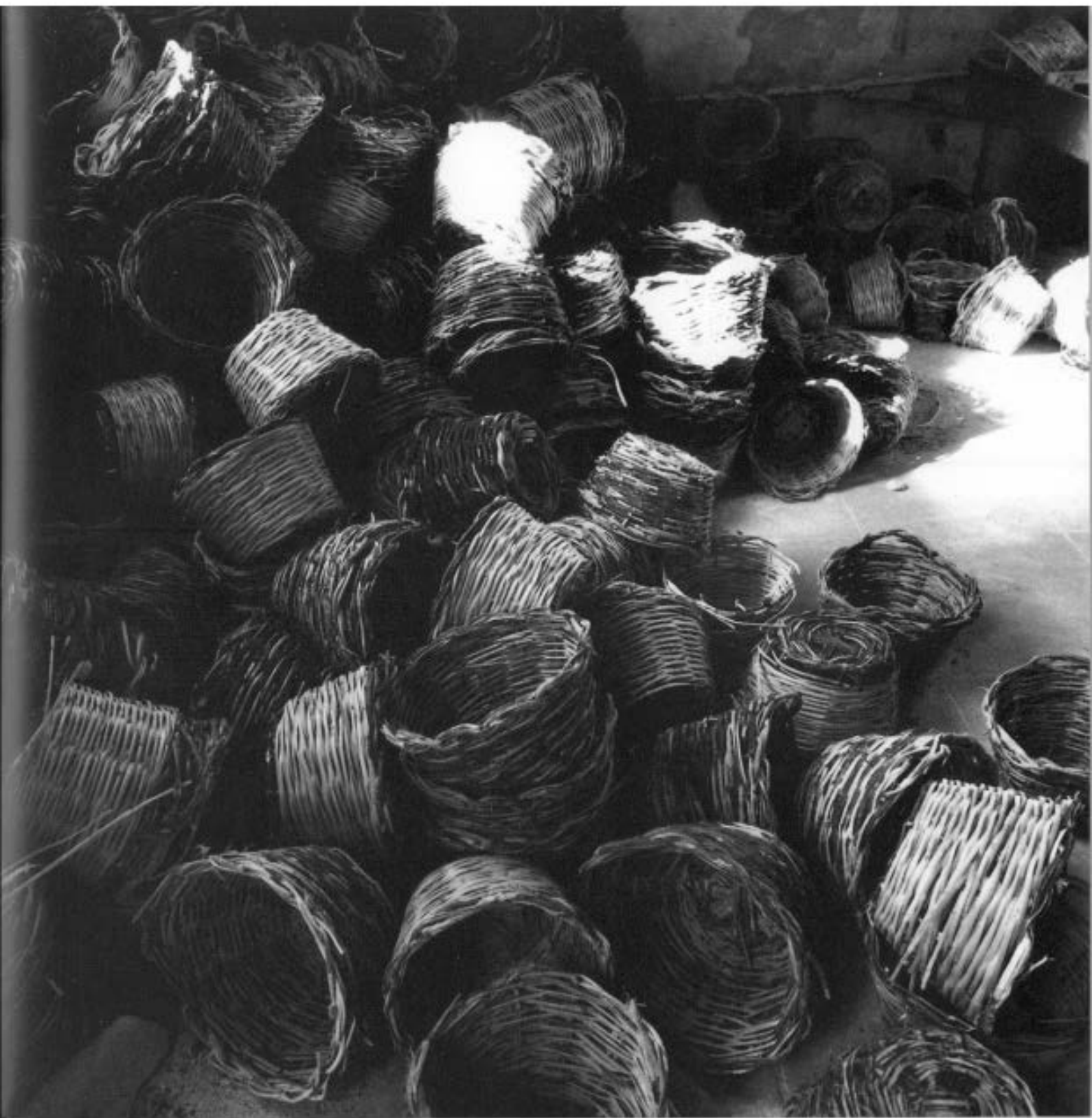


veduta dell'area di lavorazione



"...gli ignobili si danno all'agricoltura, alla pescagione et all'arti urbane (...) alla pescagione danno opera in tre maniere: la cui prima è quella del pesce che generalmente si mangia (...) la seconda è quella de' tonni intorno alla quale sono comunemente i suoi pescatori di tanta esperienza (...) la terza maniera di pescagione è quella del corallo".

**Giovan Francesco Pugnatore**



canestri in vimini, magazzino generale





mastri calafati all'opera sul vascello di ponente  
nella trizzana maggiore



dall'esigenza di ampliare lo spazio carrabile nasce  
questo particolare tipo di arco

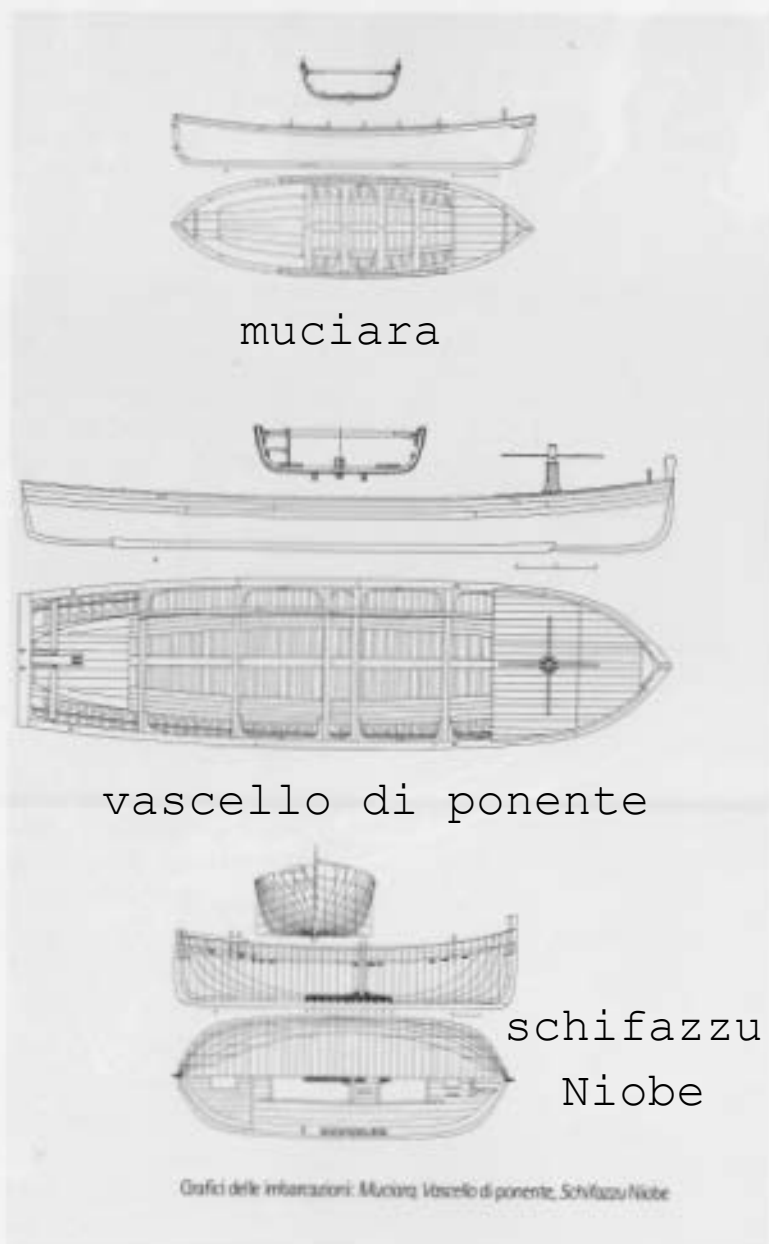




benedizione dello "spicu"



il varo del vascello  
di ponente







varo delle barche di segnalazione



fornace nel cortile interno tra la galleria  
e il magazzino generale





magazzino del sale

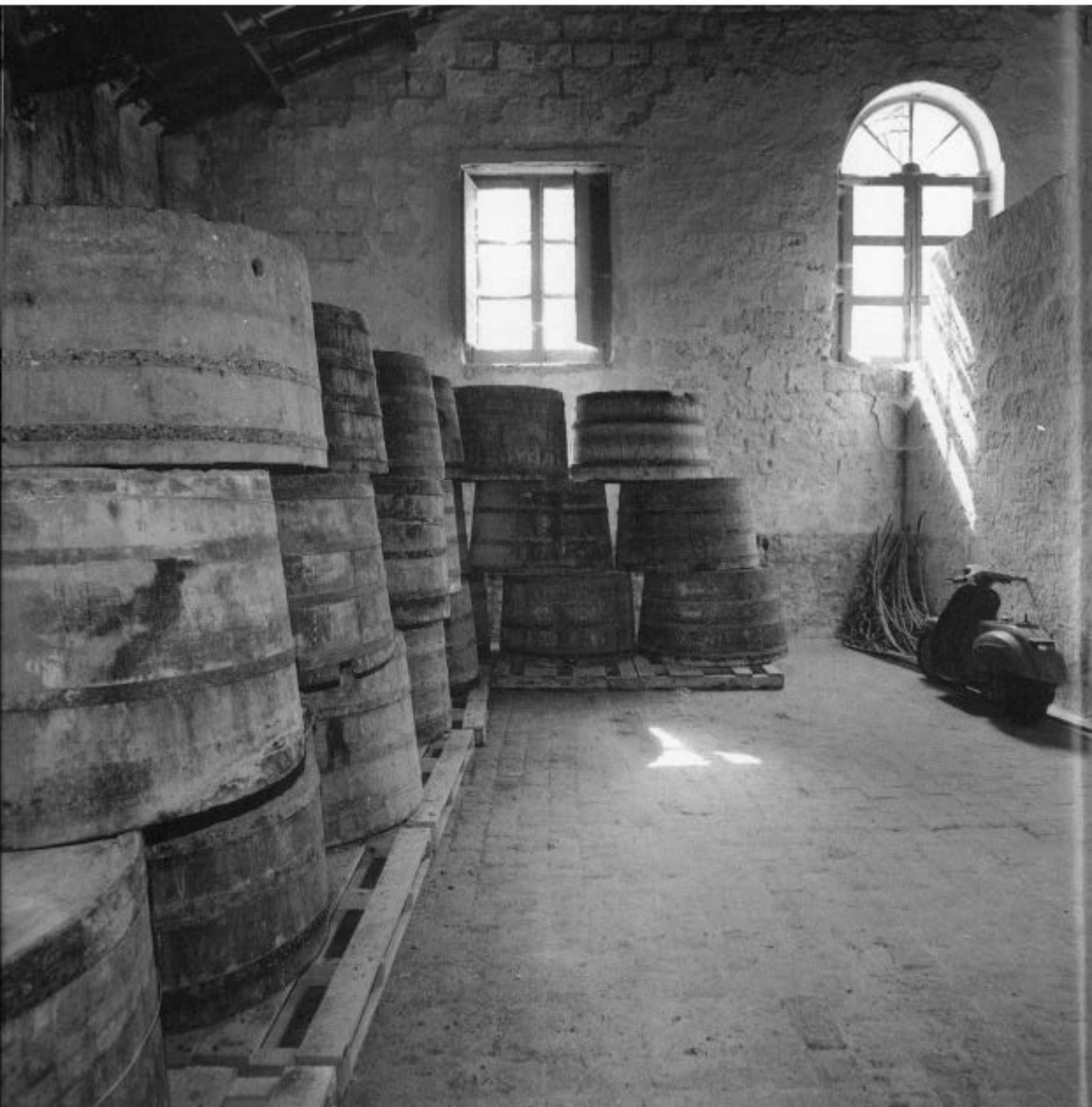


il bosco, prima tappa di lavorazione del pescato





il mastro calafato all'opera sulla murata  
di un "parascarmo"



tini per la preparazione della salamoia





linea di cottura, fornace n° 2





impianto di distribuzione dell'olio d'oliva



"impeciatura" a fuoco dei parascarmi

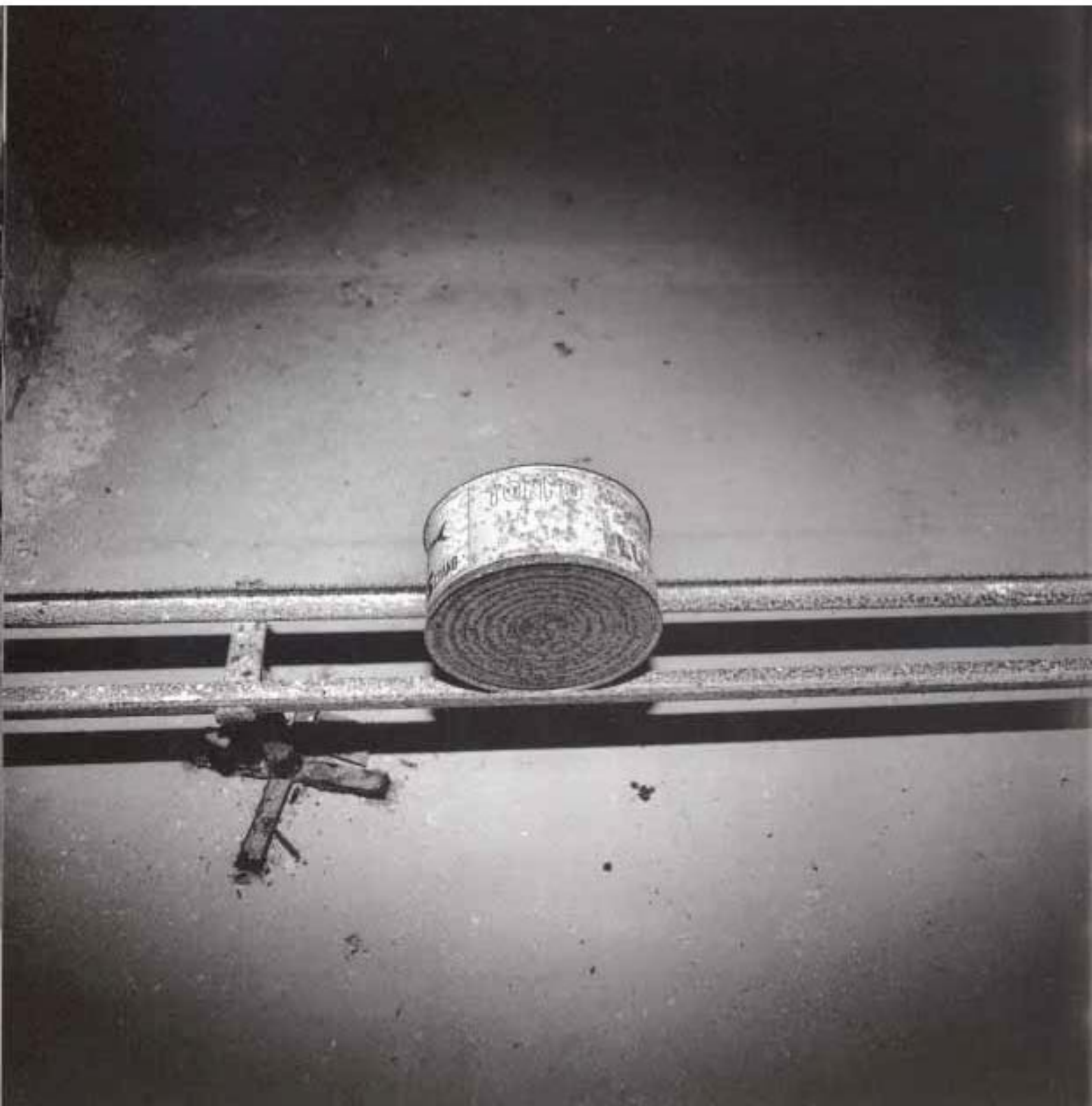


torchi per l'estrazione dell'olio di pesce





falegnameria



binario metallico per il trasporto delle confezioni