



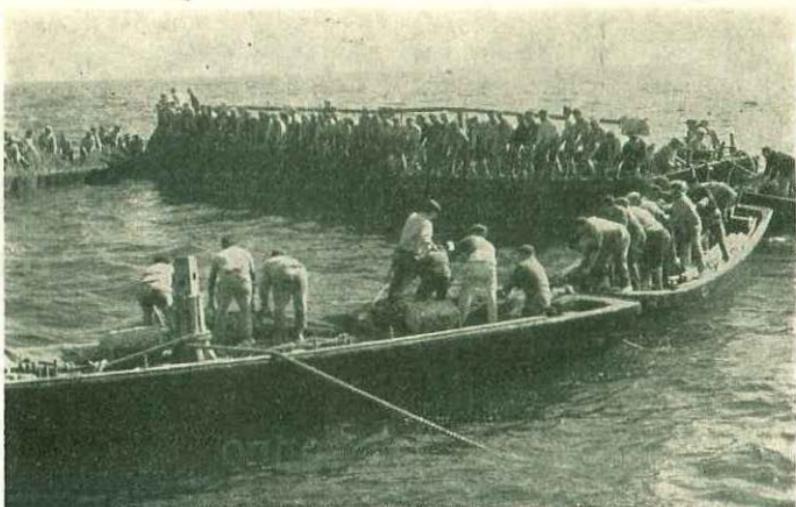
MATTANZA DEL TORNO

MATTANZA DEL TONNO

ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO - TRAPANI

TESTO DI NICOLA CORSO
FOTOGRAFIE DI SARO BONVENTRE

Autorizzato con provvedimento N. 5069 del 20 Maggio 1952 della
REGIONE SICILIANA - ASSESSORATO TURISMO E SPETTACOLO



Al canto della tipica nenia, i « tonnaroti » iniziano la loro fatica tirando le reti

Mattanza del Tonno

Al fine di far meglio conoscere una tipica attività industriale della nostra terra (più propriamente si direbbe del nostro mare), l'Ente Provinciale per il Turismo di Trapani ha preso l'iniziativa di includere *la mattanza* nel calendario delle manifestazioni turistiche trapanesi.

La mattanza aveva sempre destato vivo interesse nel pubblico, che la considerava come uno spettacolo di curiosità, capace di offrire sensazioni piace-

voli, oltre che motivi vari di attrazione e di svago, ma inquadrata ora sotto l'aspetto folcloristico, e pressocchè elevata al rango, di « Festa del mare », si è imposta decisamente all'attenzione delle masse, la cui sete di apprendere e di sapere trova nuovi motivi di appagamento e di soddisfazione in visioni suggestive di scenari naturali, entro i quali si inquadrano e si fondono importanti attività produttive e singolari forme di proficuo lavoro.

Sagra del Tonno

La « mattanza » ha luogo nella giornata in cui si presume possano essere propizi i fattori meteorologici e sia buona e copiosa la quantità dei pesci entrati in tonnara; ciò accade generalmente nella terza decade di maggio. Fissato il giorno della « festa », si bandisce il raduno dei partecipanti alla gita tecnico-turistica a Trapani. Da qui essi raggiungono la tonnara prescelta per la « mattanza », per via di mare (venti minuti di piacevolissima navigazione in moderne motonavi), se la meta è Favignana; in torpedoni di lusso ed autopullman, se la preferenza è caduta su uno stabilimento della costa.

Che la « mattanza » avesse poi il crisma della ufficialità a Trapani, era naturale e logico che avvenisse, poichè quando si parla di tonni e di tonnare, in Italia ed in qualsiasi parte del bacino Mediterraneo



Lo specchio d'acqua si restringe, affiorano le pinne...

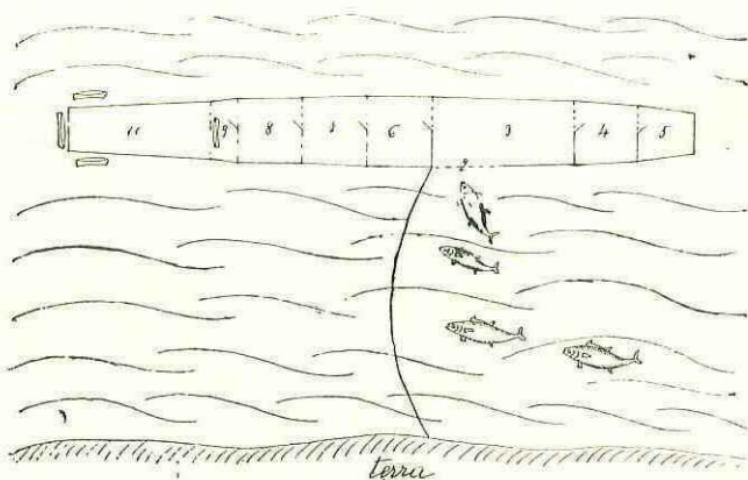
neo, il nome della bianca città falcata, per lunga secolare tradizione legato con onore alla grande pesca del gustosissimo pesce, affiora spontaneo nel pensiero e nella memoria di chicchessia. Trapani detiene infatti una posizione di primato nel campo della pesca del tonno; ed è per questa singolarissima ragione che gli Organi del Governo Regionale le hanno riconosciuto il diritto di organizzare e celebrare in Sicilia la « Sagra del tonno ».

Trapani culla di Tonnare

Tonnare ce ne sono disseminate nel Mediterraneo un po' dovunque: in Sicilia, in Sardegna, in Africa Settentrionale, altrove; ma quelle del Trapanese godono a buon diritto di meritata fama. Sono infatti le più antiche, le più grandi, le più ricche; pescano il miglior prodotto per qualità, e si stendono su vasti complessi industriali, attrezzati in un modo perfetto, secondo i ritrovati della tecnica e della scienza moderna. In nessuna parte del Mediterraneo vengono in verità « calate » così numerose tonnare, come da noi, in tanto limitato spazio di spiaggia; esse costituiscono poi un elemento caratteristico del folclore locale. Si dividono in tonnare di « andata » e tonnare « di ritorno »; le prime vengono « calate » per la cattura dei tonni nella fase degli amori; le seconde dopo la riprodu-

zione della specie, e cioè quando gli scombroïdi riprendono la via del ritorno verso le basi d'origine.

Trapani può dirsi la culla delle tonnare: la tradizione afferma che siano stati i Fenici a creare il metodo oggi in uso per la cattura del tonno; e poiché *Depranum*, l'antica Trapani, fu fiorente colonia fenicia, non è azzardato affermare che il sistema di pesca, attualmente praticato in tutte le tonnare mediterranee, abbia avuto applicazione in questo estremo lembo della Sicilia in epoca remotissima, forse anche prima della conquista romana.



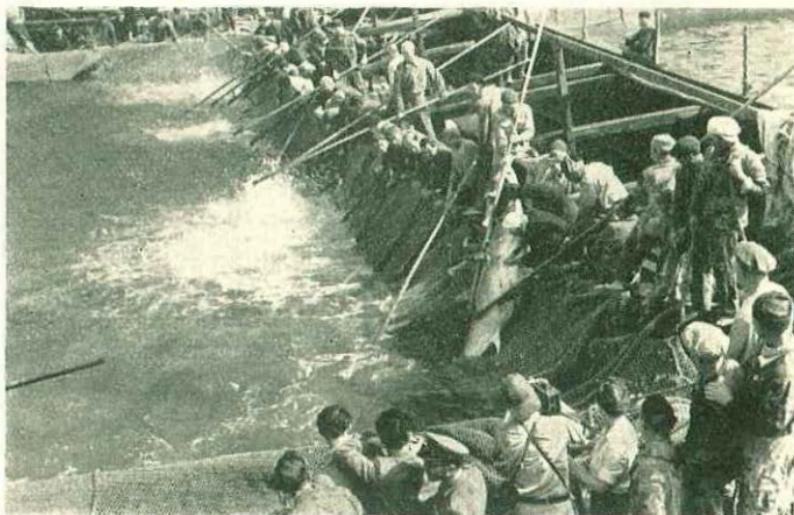
L'Isola è il complesso degli scompartimenti della tonnara.
N. 1, coda o pedale; N. 2, porta d'ingresso in tonnara;
N. 3, camera grande; N. 4, prima camera di levante; N. 5,
seconda camera di levante; N. 6, prima camera di ponente;
N. 7, seconda camera di ponente; N. 8, terza camera di
ponente; N. 9, canale di mezzo o *bastardeddu*; N. 10, ca-
mera della morte.

Le più antiche e le più note tonnare del Trapanese sono quelle di Favignana, di Formica, di San Giuliano, di Bonagia e Castellammare; recentemente ne sono state create delle nuove, a Mazara. Le isole di Favignana e Formica distano solo poche miglia dal nostro porto; le altre sono spiagge amene alla periferia della città o a poca lontananza da essa. A Favignana sorge la gemma delle tonnare di andata, la Florio; a tre Fontane la più importante delle tonnare di ritorno, quella Amodeo.

Per tale fortunata congiuntura Trapani ebbe perciò nel passato il privilegio di essere la base di armamento di quasi tutte le tonnare del Mediterraneo, e fornì dovunque dirigenti valorosi, tecnici



Il Rais dirige le operazioni



I tonni arpionati vengono issati a bordo

preparati, ciurme specializzate e soprattutto il *rais* (dall'arabo « capo »), il quale assomma la personalità giuridica del sovraintendente e del direttore tecnico delle moderne complesse attività industriali, per il ramo mare.

Il *rais*

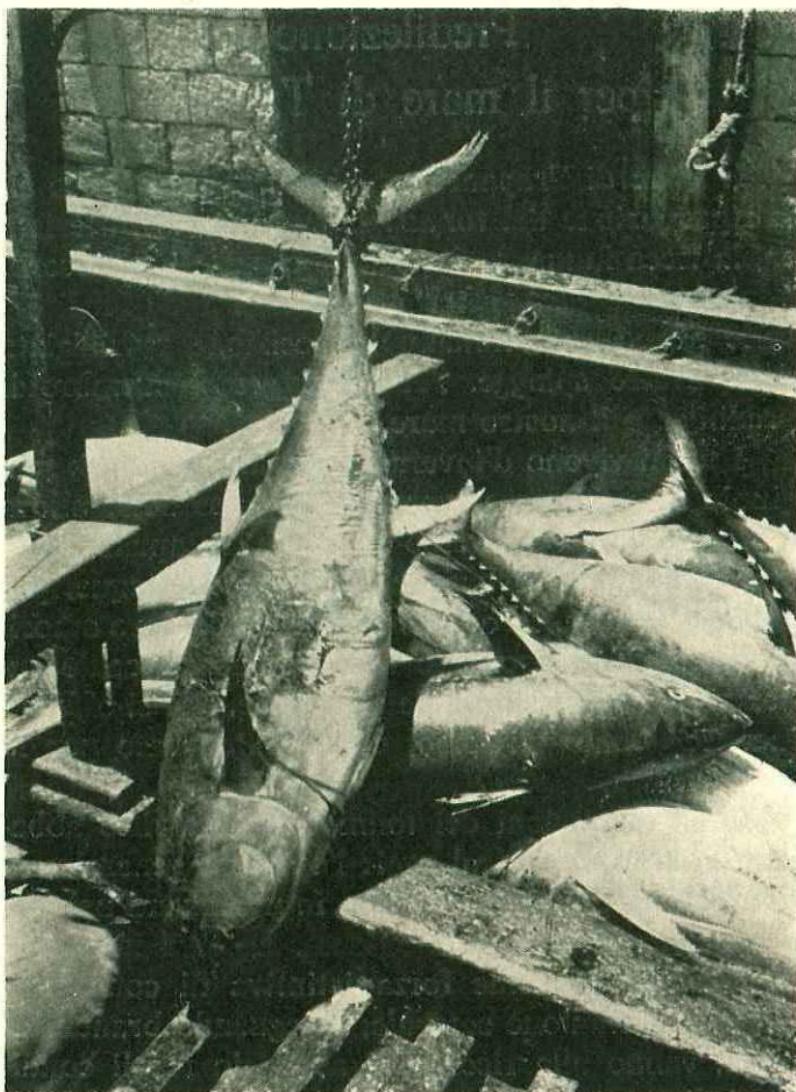
Il *rais* è l'anima della tonnara; conosce il suo mare, prepara le reti, ne cura il complicato impianto, sovraintende alla *calata* della tonnara, ne sorveglia la resistenza alle correnti, « comanda » alle ciurme di mare e dirige le operazioni di *mattanza*.

Per definire la figura caratteristica del *rais*, ben si addice il termine militaresco: « comanda ». Il *rais* infatti non è il comune capo che dirige o presiede alle varie attività della azienda; egli che è responsabile della buona o della sfortunata stagione di pesca, e che risponde in pieno della capacità e dell'operosità di ciascun componente della ciurma, ha sovrano potere in tonnara. Forse una volta dovette anche godere di straordinaria autorità e di estesissimi privilegi.

Il tonno

Ancora oggi Trapani è porto d'armamento della gran parte delle tonnare siciliane e di quasi tutte le libiche, e fornisce tecnici, specialisti e ciurme di mare anche alle tonnare tunisine.

Ma che cosa è il tonno? E' un esemplare di pesce di alto mare, denominato scientificamente *Scomber-Tynnis*. E' lungo fino a tre metri; è affusolato, ha il petto corazzato di scaglie e la coda carenata da ambedue i lati, ed è azzurrognolo sul dorso e bigio a macchie scure ai lati e al ventre. Può raggiungere il peso di quattro o cinque quintali. E' molto pregiato per la sua carne, chiamata « tonnina », che è commestibile fresca, salata, sott'olio o variamente conservata.



Il ricco bottino viene ammazzato nelle stive

Predilezione per il mare di Trapani

Il mare di Trapani è particolarmente adatto alla riproduzione del tonno: la sua flora caratteristica, la ricca fauna, le favorevoli correnti primaverili e la mite temperatura, oltre che il grado di salinità delle acque, determinano la posizione privilegiata delle nostre spiagge. Per ciò i grossi scombroidi prediligono il nostro mare.

I tonni vivono d'inverno nei mari profondi; ma, giunta la primavera, vengono in superficie; allora a stormi si avviano verso le coste. Tra aprile e giugno compaiono in branchi nelle nostre acque, per deporvi le uova. E' questo il periodo dei loro amori. E mentre depongono le uova, in acque calde superficiali, in prossimità delle spiagge, essi si offrono inconsciamente all'uomo, che è in agguato per la loro cattura.

Sulle migrazioni dei tonni è stato scritto abbastanza da Aristotele ad oggi: l'opinione generalmente accettata è che essi entrino in primavera nel Mediterraneo attraverso Gibilterra. Le loro migrazioni si spiegano come forza istintiva di concentrazione e di riunione sessuale; inseguendo branchi di pesci, vanno alla ricerca di acque in ideali condizioni di temperatura e di salinità, e qui si fermano, come si è detto, per la riproduzione della spe-

cie. Che essi provengano dall'Atlantico può essere dimostrato anche dal fatto che nella tonnara di Trapani siano stati pescati, a più riprese, dei tonni, nel cui ventre erano infissi ami del tipo in uso a Madera, nelle canarie ed in altri stati oceanici.

Dopo la riproduzione, i grossi pesci si disperdonano alla ricerca di diverso nutrimento; allora viaggiano isolati od in piccoli gruppi, e ritornano nei mari profondi, per trascorrere ivi, in tranquillità e sicurezza, il tempo della rigida stagione.

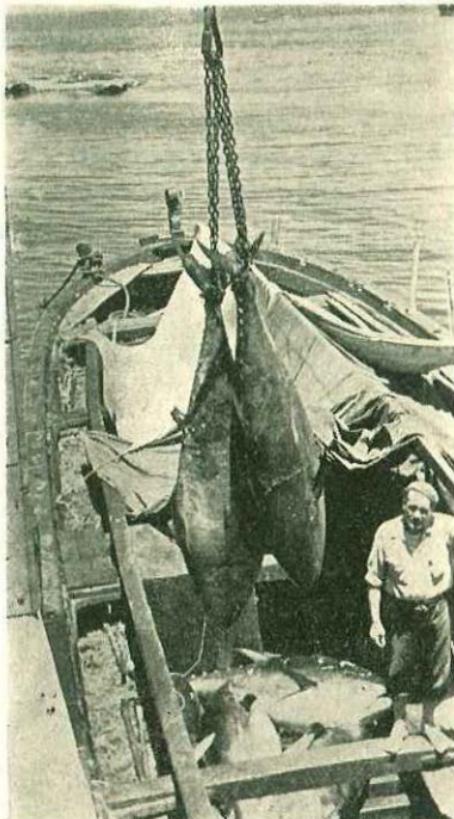
La Tonnara

La *tonnara* è il complesso industriale di grande pesca che serve per la cattura del tonno; comprende un vasto impianto di reti, qualche diecina di barche a remi per la ciurma (il *barcareccio*), uno o due vascelli per la mattanza ed i capannoni per gli alloggi dei marinai e la conservazione delle reti e del barcareccio durante l'inverno. Fanno parte della tonnara gli edifici e gli impianti tecnici e le attrezzature per la lavorazione e la conservazione del pesce.

La pesca del tonno si esercita ancora col sistema classico tradizionale, basato sull'impiego di una ampia installazione di reti. Salvo i miglioramenti sulla resistenza delle reti e sull'uso di cavi di acciaio, nessuna parola nuova è venuta in questo cam-

po all'uomo, allo scopo di semplificare o di rendere più razionale e proficuo il metodo di lavoro: evidente segno questo della saggezza antica, che aveva creato quanto di meglio fosse possibile concepire in fatto di grande pesca.

La *tonnara* ha fondamento su una vasta rete verticale, tesa perpendicolarmente alla costa o leggermente arcuata, *pedale o coda*, e su un sistema di reti, che formano l'*isola*. Il *pedale*, lungo alcuni chilometri (da 1 a 5) si estende in fondali, che vanno dai venti ai settanta metri. L'*isola* che si colloca a una certa distanza dalla costa, è divisa mediante pareti in un certo numero di scompartimenti, detti *camere*; tutta l'installazione di reti è assicurata poi al fondo del mare da un



Dal « barcaccio » i tonni vengono issati a riva, per essere avviati agli stabilimenti

complesso e saldo sistema di ancore. Alla tonnara si attacca il *codardo*, rete simile al pedale, che serve a convogliare i tonni che passano al largo.

I pesci vengono in tonnara seguendo la corrente costiera. Raggiunto l'ostacolo del *pedale* o del *codardo*, essi potrebbero tornare indietro o squassarlo, con la potenza dei loro muscoli. Ma non fanno ciò: anzi, paurosi (qui si dice che il tonno abbia l'occhio grosso e non veda il pericolo) volgono a destra ed entrano nella *camera grande* della tonnara, attraverso l'imboccatura aperta (vedi grafico). Di là una parte dei tonni si dirige verso le *camere di levante* (n. 4 e 5 del grafico); una parte verso le *camere di ponente* (n. 6-7-8). Compito dei barcaioli di guardia è quello di vigilare sui movimenti dei pesci e sul loro passaggio da una *camera* all'altra, le cui porte, secondo il bisogno, ora vengono lasciate aperte, ora vengono richiuse. Attraverso il canale di passaggio, detto *bastardello* (n. 9), i tonni vengono infine immessi nella *camera della morte* (n. 10), il giorno della mattanza.

Le reti della tonnara sono di canapa, di cocco o di sparto; ancorate in mare, come si è detto, vengono mantenute verticalmente da boe di sughero, unite da funi di canapa; la sola *camera della morte* ha un fondo di reti che si chiama *corpo*.



I tonni vengono squartati...

La mattanza

Entriamo ora nella fase culminante della pesca del tonno, la più interessante ed emotiva, la così detta *mattanza*.

Subito dopo la *calata* della tonnara, che avviene nella stagione della pesca, poco prima del passaggio dei tonni, le ciurme di mare (i *tonnaroli*, cioè gli uomini della tonnara), cominciano a far la guardia ai varchi delle pareti, che dividono le diverse *camere*. Vengono così regolati i movimenti dei tonni, che si lasciano passare da una camera all'altra, fino a quella che precede la *camera della morte*, il così detto *bastardello* (n. 9). Quando un certo numero di tonni si è raccolto in tonnara, allora il *rais* ordina la *mattanza*.

I tonnaroti raggiungono i posti loro assegnati: le barche prendono le posizioni di lavoro.

La *mattanza* ha l'aspetto ed il valore di un rito: appena il *barcareccio* si concentra attorno alla *camera della morte*, si levano dai petti degli uomini preghiere a Dio, perchè i tonni siano molti e grossi e la fatica non sia grave. Quindi, sotto il fulgente sole mattutino, il *rais* dall'alto del suo vascello, con gesto sacerdotale, alza al cielo le mani e grida «*Molla!*». La grande rete, che sbarra l'accesso alla *camera della morte*, viene rimossa, e i tonni, attraverso il varco, precipitosi si lanciano nella trappola

fatale. I tonnaroti, accompagnando la manovra con caratteristiche nenie, danno allora inizio alla seconda fatica.

Suggeritivo indimenticabile scenario!

La porta si richiude, dopo l'accertamento del passaggio di tutti i pesci, la sorte dei quali è ormai irrimediabilmente segnata.

Ncastriddàmu!, grida forte il *rais* alle ciurme; e le barche allora si restringono attorno alla *camera della morte*, il vascello si accosta ad essa e gli uomini danno mano alle corde, per sollevare il *corpo*, il fondo di reti della stessa camera, che contiene il bottino.

Si leva un canto solenne, che pare ed è una preghiera, e che accompagna con dolce cadenza i movimenti dei pescatori, atleti meravigliosi, che fanno bella esibizione dei loro possenti muscoli d'acciaio.

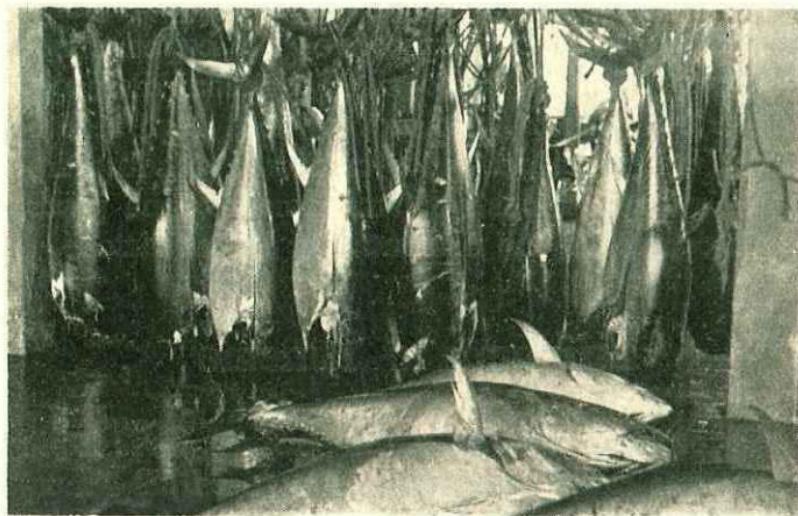
« *Aia mola! Aia mola!* »

« *E' San Petru piscaturi* »

Patetica nenia, che segue mollemente l'ondeggiare dei corpi e la tensione delle membra, e che accompagna e scandisce, con squisita grazia, il tempo del lavoro.

Intanto la folla varia dei turisti, che gremisce ogni ordine di imbarcazioni e di pontoni, prende viva parte alle operazioni della mattanza e, ora estatica ed entusiasta, ora turbata e commossa, ne segue l'avvincende sviluppo.

La rete, che costituiva il fondo della *camera della morte*, viene così pian piano sollevata a forza di braccia; lo specchio d'acqua si restringe, man mano che il *corpo* s'innalza i pesci si portano alla superficie. Il mare freme; si sollevano spruzzi di schiuma; emergono taglienti le spine dei tonni. La lotta dei pesci si fa furibonda: si innalzano, si tuffano, si urtano, si lanciano contro le reti, si accavallano. I tonnaroti, armati di arpioni e di uncini aggangiano i tonni, che si dimenano in uno spazio sempre



Si comincia la lavorazione

più ristretto, li sollevano e li gettano nel vascello. Il mare si arrossa di sangue e le acque agitate si sconvolgono sempre più. E' impressionante lo spet-

tacolo dei grossi pesci, che si dibattono ancora frenetici di vita nello spasimo della morte!

La ciurma è festante: non sente il peso della fatica, né s'accorge della violenza del sole, che alto e infuocato accende l'aria. La nenia si ripete ancora, ma più flebile di prima; le ultime note del canto coincidono cogli ultimi istanti della *mattanza*. Il mare di sangue difatti ritorna di lì a poco calmo, e il vascello gravido di pesci si avvia lento e solenne verso la riva.

Anche i giganti ora vengono riportati a terra, perchè un nuovo spettacolo li attende, con diverso scenario nient'affatto suggestivo: nel capannone e nella baracca si dà inizio alle operazioni di macellazione e si ridesta in pieno l'attività degli stabilimenti; una parte del pesce catturato, venduto fresco, è avviato ai posti di smistamento; una parte, la più copiosa, viene riservata per la lavorazione.

Economia e Turismo

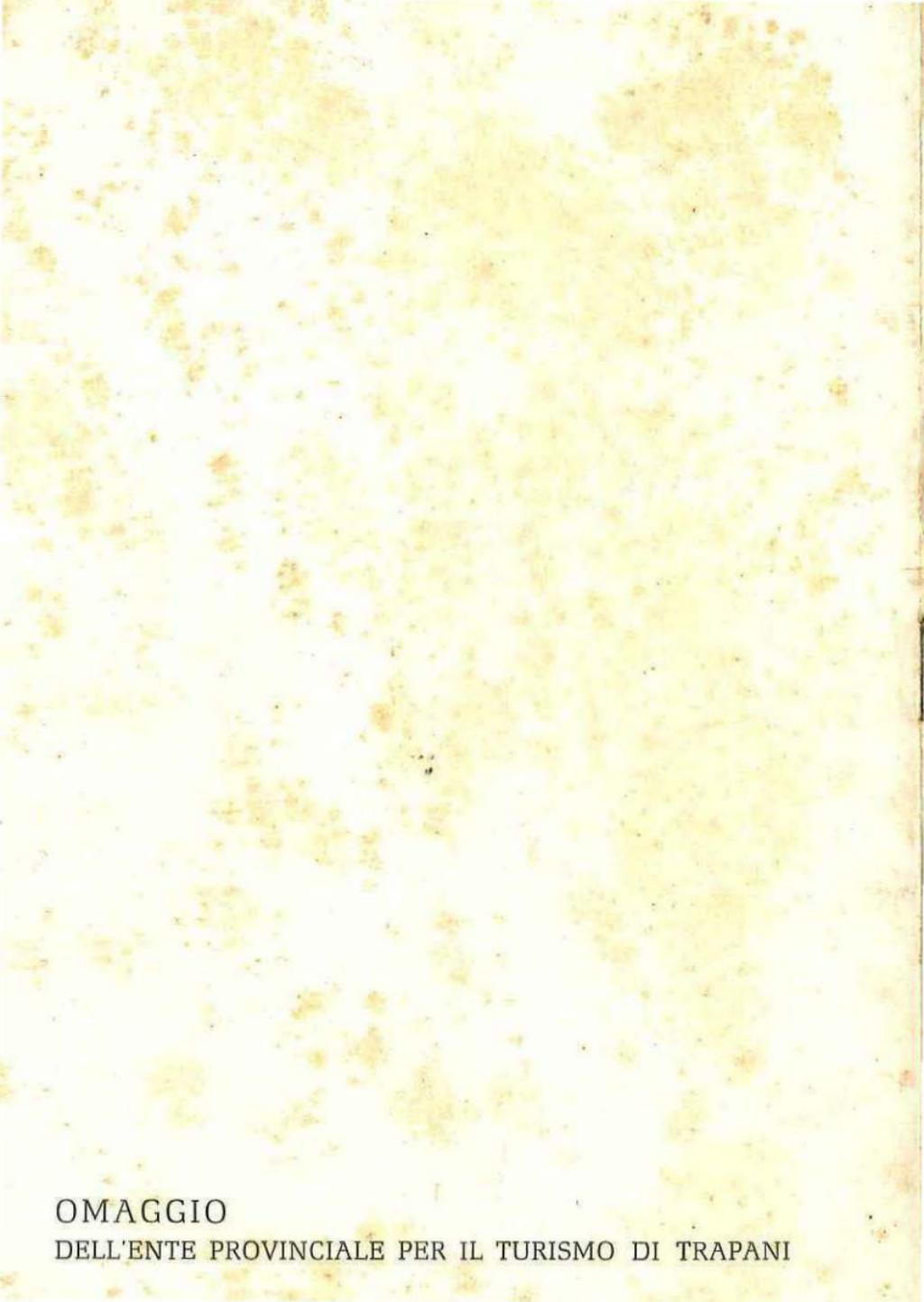
La tonnara è uno dei più importanti, forse il più importante ramo produttivo della pesca del Trapanese. Ha acquistato nuovo grande rilievo in seguito allo sviluppo delle industrie conserviere, le quali danno lavoro e benessere a numerose maestranze locali, ed è cespote di primo piano per l'economia nazionale.

La produzione di una tonnara è variabile da una stagione all'altra, joichè è soggetta all'influsso di molteplici fattori, che ne determinano di volta in volta la consistenza e l'entità; ma poichè la resa media della più importante tonnara del Trapanese, quella di Favignana, è di 5000 unità annue, e circa 5000 altri tonni vengono pescati, ad ogni stagione, sulle nostre coste, considerando che il peso medio di un tonno si aggira sul quintale e mezzo, è facile valutare l'apporto di ricchezza di questa tipica industria locale.

Per merito di questo E.P.T., la *mattanza* è diventata una suggestiva manifestazione folcloristica di interesse regionale e richiama i turisti ad assistere ad una caratteristica attività di lavoro e di produzione della gente nostra.

Trapani inserisce così vieppiù la sua voce nel fervore delle iniziative turistiche siciliane e valorizza il suo patrimonio panoramico, che è tanto strettamente legato alla economia ed al progresso della nostra terra.

EDITO CON I TIPI DELLA
LITOTIP "CARTOGRAF"
TRAPANI - VIA A. TIPIA, 4-6
TELEFONO 22.165



OMAGGIO
DELL'ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO DI TRAPANI