

ristorora

magazine
bar / ristoranti / hotel

anno VI / n. 24 / IV bimestre 2008 / chf 9,- / distribuzione gratuita a tutti gli associati



**No fish
*No party***

in questo numero

Valorizzare il pesce di lago / Fortissimamente tonno / Rosati, si avvicina l'ora del riscatto
Il telefonino al ristorante / Non chiamatelo solo "balsamico" / Eurochocolate a Lugano

A Bonagia (Trapani) dal 6 all'8 Giugno 2008
si è svolta la terza edizione di Bon Ton,
"Rassegna enogastronomica di tonno e di tonnara"



Tonno, tonno, tonno, fortissimamente tonno: rosso e di tonnara

servizio a cura di Attilio Scotti

“Con lo sguardo rivolto anche ai “mille” tonni in scatola che si “tagliano con un grissino”: ma che tonni sono? Sono spesso specie comunemente chiamate tonno (*Katsuwonus pelamis*, *Allothonno follai*, *Gasterochisma melampus* ecc.), carni non eccessivamente pregiate, in molti casi gradevoli al palato, ma vendute come tonno rosso a prezzi del pregiato tonno rosso. Oggi la pesca del tonno è mutata, la richiesta sempre più pressante di carni di tonno sta letteralmente sconvolgendo i ritmi di pesca, lo sviluppo delle nuove tecnologie applicate alla strumentazione elettronica e, grazie all’uso di nuovi materiali del comparto pesca, hanno capovolto secoli e secoli di pesca con le tonnare. E con le cosiddette “gabbie da ingrasso” si sta distruggendo l’ecosistema marino. (I tonni sono tenuti in gabbia ad ingrassare per circa tre mesi, nutriti con pesce azzurro, sgombri, sauri, vitamine, medicinali. Una ricaduta devastante sui mari)”

La pesca del tonno (*Thunnus Thynnus*)

Nell’immediato dopoguerra, con lo sviluppo di nuove tecnologie applicate alla strumentazione elettronica e grazie all’uso di nuovi materiali all’interno del comparto pesca, si è assistito ad un rilevante incremento nella cattura del tonno rosso (*Thunnus thynnus*) nell’oceano Atlantico che ha anche portato ad una diminuzione dello stock all’interno del bacino Mediterraneo. A questo tipo di pesca, **generalmente non ecocompatibile**, nel corso degli anni si è aggiunta anche l’attività di cattura esercitata tramite utilizzo di tonnare volanti (grosse reti a circuizione), palangari (sistemi di ami derivanti) e reti ammaglianti (spadare) da flotte di pesca presenti nei vari paesi mediterranei, che ha portato ad un vero e proprio tracollo dello stock all’interno del bacino.

A ciò si aggiunge il fatto che i tonni non riescono più a ritornare nelle aree di “nursery” al fine di riprodursi a causa dell’inquinamento provocato dal largo uso di microinquinanti organici ed inorganici nelle zone di costa litorali e di quello acustico derivato dall’aumento dei natanti presenti sulle rotte interessate dal passaggio dei tonni. L’Iccat (*International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas*) ha disciplinato la pesca del tonno rosso suddividendola amministrativamente in due stock, uno atlantico occidentale e uno orientale, di cui fa parte anche il bacino Mediterraneo, divisi dal 45° parallelo.

A supportare la teoria delle “due popolazioni” sono stati eseguiti dei “survey” (controlli) su uova e larve e studi istologici sulle gonadi (le ghiandole sessuali nei tonni che producono i gameti) e sono state trovate aree di “spawning” (deposizione delle uova) nel Golfo del Messico (GOM), nel bacino mediterraneo, nelle aree antistanti l’isola di Favignana, nel basso Tirreno (isole Eolie), nel mar Ionio e nelle acque antistanti le isole Baleari; e, in un successivo survey, è stata trovata un’area di spawning nel bacino mediterraneo orientale. Inoltre, si sono individuati due distinti periodi di maturazione sessuale: gli individui campionati nell’area atlantica orientale e nel Mediterraneo hanno infatti la prima maturazione sessuale a **circa quattro anni**, mentre per gli individui che vivono nell’Atlantico occidentale a circa otto anni, con una misura rispettivamente di 120-130 cm (30-35 kg) e di 200 cm (150 kg).



Dati acquisiti da TAG (dispositivo elettronico che comunica informazioni mediante onde elettromagnetiche) e da analisi dei microcostituenti chimici suggeriscono che esiste una migrazione tra l’oceano Atlantico orientale e occidentale ma il grado di mescolamento è limitato. Infatti, questi studi rammentano che esiste una migrazione tra l’oceano Atlantico



orientale e occidentale ma il grado di mescolamento è limitato. Infatti, secondo questi studi, esistono due popolazioni che si "mescolano" solo in età adolescenziale ed adulta: una atlantica orientale ed una occidentale che si sovrappongono soltanto nell'area trofica rimanendo separati geograficamente durante il periodo di *spanning*, che avviene nel Golfo del Messico e nel bacino del Mediterraneo.

Additionalmente, studi a carattere genetico non sono riusciti a fornire dati contro l'ipotesi di un singolo stock nell'oceano Atlantico nonostante gli attrezzi discriminatori sempre in aumento e i *marker* genetici, sostenendo così la teoria di mescolamenti oceanici. Conseguentemente, l'assunzione di due popolazioni correttamente usata per gestire la "risorsa tonno" dell'Iccat rimane inverificabile e sono necessarie informazioni addizionali sul comportamento delle migrazioni del *Thunnus thynnus* per risolvere il problema della struttura dello stock.

Migrazione e riproduzione

Per i tonni, esiste una zona trofica e una zona di riproduzione: la zona trofica è il **Golfo del**

Messico, mentre la zona di riproduzione è il **bacino del Mediterraneo**.

Ogni anno i tonni si muovono verso il bacino Mediterraneo entrando dallo Stretto di Gibilterra spinti dalla corrente atlantica che, arrivata davanti alla Sicilia, si dirama in due braccia: una che lambisce le coste africane (dove ci sono ad oggi pescosissime tonnare) e una che sale verso Sicilia e Sardegna (Favignana e Bonagia in Sicilia, Carloforte in Sardegna), dove troveranno le condizioni oceanografiche adatte, quindi acque limpide e temperature ideali (circa 18°) e dove porteranno a compimento la maturazione sessuale e successiva deposizione. In questa fase si assiste ad un nuoto dei tonni al massimo a circa cinque metri dalla superficie del mare in quanto la maturazione delle gonadi porta anche al loro ingrossamento. In questa fase i tonni, per problemi fisiologici non si nutrono in quanto le gonadi sono troppo grosse e lo stomaco non ha spazio. Questo fa sì che le "tonnare volanti" possono avvistare questi grossi banchi e catturarli non facendo conto della loro morfologia (deposizione). Una volta deposte le uova nei siti, i banchi si allargano e i tonni ricominciano a nutrirsi. Rimangono in



Mediterraneo per tutta l'estate e a settembre ricominciano la "corsa" verso la zona trofica.

La pesca e la tonnara

Tonnara con metodo ecocompatibile: in quanto tiene conto delle taglie, periodi di pesca controllato, fisiologia del tonno (maturità sessuale).

Tonnare volanti: grosse reti a circuizione, palangari (sistemi di ami derivanti) e reti ammaglianti (spadare), che non tengono conto dei sopradetti parametri.

La tonnara a rete fissa: sistema di reti formato da una "costa lunga" (detto pedale) con una lunghezza dalle tre alle cinque miglia che parte da terra e una costa corta di un centinaio di metri che parte da terra e si aggancia alle camere, che solitamente sono cinque. Tutte le reti della tonnara sono colorate, in quanto il tonno le deve vedere e deviare verso le camere entrando attraverso quella che è chiamata "bocca a nassa", in cui il pesce entra ma non può più uscire. Ogni camera è formata da pareti di circa 50x50 m, divise da pareti di

reti piombate. I tonni vengono spostati verso l'ultima camera alzando queste reti piombate a mano. L'ultima camera chiamata "camera della morte", è quella in cui sarà fatta la mattanza; in questa camera esiste un "pavimento" (sempre rete) che verrà tirato al momento della mattanza ed i tonni arriveranno a galla.

In tonnara troviamo:

Il *Rais* (ovvero il capo assoluto)

Il *Vice Rais*

Il *Capo barca*

I *Tonnaroti* (i pescatori di tonno)

Il *Rais* ha la sua barca (la *muiciana*) con il suo equipaggio

Tutto il restante dei tonnaroti si imbarca sui "vascelli"

Nota: i tonni catturati in mattanza, una volta portati sulle barche, vengono dissanguati attraverso l'incisione della vena caudale. Il tonno muore dissanguato e non asfissiato.

Esistono **tonnare di "andata" o di "corsa"** che bloccano i tonni lungo la loro corsa alla deposizione: Favignana, Isola della Formica (isoletta tra Trapani e Favignana, spenta ormai da tanto tempo), Bonagia, che non pesca dal 2004, Carloforte in Sardegna, che nell'ultima mattanza aveva pescato circa 800 tonni, e poi ci sono le tonnare marocchine.

Ma ci sono anche **tonnare di ritorno o post deposizione** che bloccano i tonni quando sono pronti ad uscire. Ormai in Sicilia sono tutte spente: la più prestigiosa del trapanese era quella di Capo Granitola, attiva fino a metà degli anni 70. Alla fine, per questioni economiche e tecniche (la montavano in una zona con forti correnti) si è spenta; come le tonnare nella Sicilia orientale.

Chiaramente le tonnare di andata sono economicamente più redditizie in quanto gli esemplari femminili e maschili (bottarga e lattume) hanno ancora le gonadi "cariche", con grande interesse economico.

In Sicilia esistono delle **gabbie di "ingrasso"** a Castellammare del Golfo (Trapani), a Milazzo (Messina) e nella punta sud orientale della Sicilia. I tonni vengono tenuti in gabbia ad ingrassare per **circa tre mesi**, dove vengono nutriti con pesce azzurro, sgombri, sauri, vitamine, ecc: hanno una ricaduta sul territorio devastante, il substrato si distrugge.

Per saperne di più sul tonno e la sua pesca

Siti utili:

www.iccat.int

www.fishbase.org

www.capogranitola.tk

www.carloforte.it/index_ita.asp

Bibliografia

Block BA, Dewar H, Blackwell S.B, William TD, Prince ED, Farwell CJ, Boustany A, Teo SLH, Seitz A, Walli A, Fudge D.(2001) Migratory movements, depth preferences, and thermal biology of Atlantic Bluefin Tuna. Science. Vol. 293 - 17 august 2001.

Karakulak et al., (2004) Evidence of spawning area for the Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) in the eastern Mediterranean. J. Appl. Ichthyol 20 - pagg. 318-320.

Magnuson et al., (2001) Whose fish are they anyway? Science 293: 1267-1268.

Matther F.J., (1995) Historical Document: Life history and fisheries of Atlantic Bluefin Tuna.

Piccinetti et al., (1973) Osservazioni sulla biologia fra primi stadi larvali del tonno rosso (*thunnus thynnus*, L.) - Bollettino di Pesca, Piscicoltura e Idrobiologia - Roma 25 (s.n) (2): pagg. 233-247.

G. Sarà, J. M. Dean, D D'Amato, G. Buscaino, A. Oliveri, S. Cenovese, S. Ferro, G. Buffa, M. Lo Martire, S. Mazzola (2007). Effect of shipping traffic on behaviour of bluefin tuna *thunnus thynnus* in the Mediterranean sea - Marine Ecol.Progr. Ser.- vol 331: pagg. 243-253, 2007

AL
1859
ANNO ULTIMO
GABELLA FLORIO
LA TONNARA FAVIGNANA
PESCO 10'159 TONNI
AMMINISTRAYA A RIBAUDO
RAIS A CASUBOLO



La tonnara tra memoria e futuro, patrimonio dell'umanità

All'interno della tonnara Florio, dove venivano lavorati i tonni, spicca una lapide del XVIII secolo che cita: "al 1859 anno ultimo gabella florio la tonnara favignana pescò 10'159 tonni amministrava a ribaudò rais a casubolo". La geografia della tonnara è un territorio duplicato e speculare. In mare l'architettura di reti (chiamata isola, quasi fosse terraferma, e non è un caso) attrezza un tracciato labirintico di pareti mobili, che ha per meta la camera della morte. Ampio all'inizio, così da confondere i corridoi nello spazio aperto del mare, è poi sempre più stretto e tortuoso. A terra, con l'organizzazione della malfaraggio, gli ambienti della *camparia*, della *trizzana* e dei depositi – dove nei giorni della pesca vengono accuratamente preparati nel controllo e nella riparazione di tutta la complessa macchina di arpioni, reti, ancore, corde, boe, cavi, barche e dove, nelle settimane a seguire – i tonni vengono appesi (*appiccati* è il termine corretto e *appiccatoio* è il nome sinistro e funereo della stanza) e quindi tranciati e lavorati. Un'organizzazione dello spazio dove nulla era lasciato al caso soprattutto in questa tonnara di Favignana che i Florio, dopo averla avuta per anni in gestione, acquistaronò con tutte le isole Egadi nel 1874, provvedendo a rinnovare completamente il funzionamento secondo criteri moderni ed efficienti, nonostante che nel resto della Sicilia l'attività delle tonnare era già entrata nella sua fase di declino.

Mi racconta un'anziana isolana, viso bruciato dal sole, seduta fuori della sua casa situata nella parte alta di Favignana ("ho 92 anni, non scriva il mio nome"): "ho la memoria perfetta e noi, donne infilavamo nelle reti che tiravano a bordo i tonni morenti dei fiori gialli di ginestra per ingentilire la morte, morte che a noi dava la vita ed il sostentamento per un anno intero, mentre il rais, solenne e immenso, in piedi sulla sua *muclara* la barca del comando ringraziava Dio per la grande pesca mentre tutti i tonnaroti cantavano".

Oggi Favignana, con Carloforte (Sardegna), sono le due uniche tonnare in funzione, ma

stranamente quella di Favignana quest'anno è rimasta ferma, nessuno mi ha spiegato il motivo: si dice che non c'erano tonni. Qualcuno, a mezza voce, racconta che questa tonnara è "aperta" con il solo motivo di raggranellare fondi, altri tacciono. Peccato.

I numeri del tonno rosso

Lunghezza massima di un tonno:
3 metri

Peso massimo di un tonno:
700 kg

Durata media di vita:
30 anni

Le dimensioni secondo le specie:

Skipjack: 0,900 metro
Albacore: 1 metro
Pinna Gialla: 1 metro e 1/2
Bigeye e Pinna Blu del sud: 2 metri
Pinna Blu Atlantico: 3 metri

I paesi più specializzati nella pesca del tonno:

16 % Spagna
20 % Francia
14 % Italia
11 % Turchia
6 % Giappone
33 % Altri paesi

Aree di riproduzione:

Mediterraneo
Golfo del Messico

Le femmine producono fino a 10 milioni di uova all'anno. Appena nate le larve misurano tre millimetri e crescono al ritmo di un millimetro al giorno

Per saperne di più:

europa.eu.index_it.htm
www.federcoopesca.it
www.wwf.it



Bonagia e Favignana: colori, sapori e riposi *Il tonno in cucina*

Bonagia

NH TONNARA DI BONAGIA RESORT

*****L

Un restauro accurato e completo del borgo marinaro, tonnara compresa, ha proiettato questo hotel tra le mete più agognate al mondo. Il tutto nel pieno rispetto delle tecniche e dei materiali impiegati nel '600 dagli antichi artigiani. Il complesso non ha perso identità e tradizioni del borgo marinaro di Bonagia. Qui si vivono giorni senza tempo, in assoluto silenzio, rotto solo dalle onde del mare. Il tutto dominato dalla seicentesca Torre Saracena. Tutte le 102 camere del resort (tra cui nove Junior Suite e la maestosa Suite del Rais) sono arredate con mobili in tipico stile locale e si affacciano sul mare, sulla corte interna o sui giardini coltivati. Un centro Congressi detto "Marfaraggio" ricavato da un antico locale dove venivano ricoverate la barche delle mattanze. E poi un attrezzato Centro benessere e tutto quanto al meglio per una vacanza da sogno. Con costi giusti e senza follie. La grande piscina a livello del mare è un piccolo capolavoro.



Il ristorante "LA MUCIARIA"

Affacciato sul porticciolo, all'interno del resort, ha uno spartito che rispecchia la tradizionale marinara. Una serie di piatti del territorio, tutti preparati al fresco, nessun ricorso a precotti, congelati o surgelati. Nei mesi da maggio a settembre domina il tonno, se poi lo degustate all'aperto, nella magica cornice della tonnara vi tuffate nel passato tra luci e profumi, saperi & sapori d'incanto. Da non perdere, almeno una volta nella vita.



NH TONNARA DI BONAGIA RESORT

ristorante centro congressi

Bonagia Valderice (Trapani)

Email: nhtonnaradibonagia@nh-hotels.com

Telefono: +39 0923 43 11 11