

Giornata di studio:

La civiltà delle tonnare in Sicilia

13 maggio 2019, Palermo, Sezione Sud Ovest

L'incontro, coordinato dal prof. Rosario Di Lorenzo, presidente della sezione Sud Ovest dell'Accademia dei Georgofili, ha affrontato i diversi aspetti connessi alle civiltà e all'economia delle tonnare in Sicilia. Le relazioni hanno evidenziato l'importanza storica e culturale oltre al valore economico che "mattanza" e "tonno" hanno avuto in Sicilia e il perché e il come si siano costruite e consolidate nell'Isola "civiltà delle tonnare", oggi a rischio reale di scomparsa.

Inoltre è stato fatto il punto sulle più attuali problematiche del comparto, riconducibili alle differenti modalità di pesca e di lavorazione del tonno e alla conseguente e diversa qualità dei prodotti finali, alle scelte per la sostenibilità produttiva, sociale ed economica del comparto, alle quote e ai totali ammissibili di catture, al mercato, alle dinamiche e alla geografia degli scambi commerciali e agli aspetti normativi a livello regionale, nazionale, europeo e internazionale che oggi condizionano e indirizzano la filiera del "tonno".

I produttori Castiglione e Di Fede hanno comunicato la loro esperienza di operatori della filiera, di gestori di tonnare e hanno presentato i prodotti del tonno più tipici della cultura gastronomica siciliana, rappresentando, infine, le difficoltà e le priorità della filiera in Sicilia.

Le interessanti relazioni e il successivo dibattito consentono di affermare che il futuro del comparto dipenderà dalla capacità che avremo nel confronto internazionale, di valorizzare e comunicare il significato, la valenza sociale e il contenuto storico e culturale delle civiltà delle tonnare e della mattanza, e, nello stesso tempo, di operare scelte che dovranno riguardare tutti i segmenti della filiera e che andranno condivise da tutti gli Attori coinvolti e che, in ogni caso, dovranno ispirarsi ed essere coerenti con quanto F. Andaloro, ecologo marino, ha in modo molto efficace così riassunto: «Io sono il tonno...», «io non sono merce, io sono cultura».

IGNAZIO BUTTITTA*

La memoria della pesca del tonno in Sicilia. Il caso di Favignana

(Sintesi)

Fino agli anni Sessanta del Novecento Favignana è stato non solo luogo di pesca, di lavorazione e di inscatolamento del tonno, ma anche sede di numerose cave di tufo, piantagioni di ficodindia e colture orticole. Divenuta oggetto di interesse turistico a partire dagli anni Ottanta, l'isola ha conosciuto negli anni a seguire una imponente fioritura edilizia. Gli anziani pescatori, cavatori e contadini, quando non impegnati come manovali o giardinieri, ricavano oggi di che vivere dal noleggio di imbarcazioni, biciclette e scooter, da gite in barca, da piccole attività commerciali stagionali e da servizi diretti ai numerosi turisti e residenti stagionali che nei mesi di luglio e agosto affollano l'isola. La *mattanza* dei tonni, da importante momento di produzione che vedeva a vario titolo coinvolti numerosi addetti, si è progressivamente trasformata in una straordinaria e partecipata messa in scena a sostegno dello smercio di prodotti ittici provenienti da altri luoghi, fino a venir meno nel 2007. Fatto quest'ultimo di non poco rilievo per la società e per l'economia favignanesi: persa, infatti, già negli anni Novanta ogni effettiva funzione economica, la tradizionale pesca del tonno si era venuta a configurare come il grande evento che di fatto apriva, anticipandola a maggio, la stagione vacanziera.

La *mattanza*, oltre a farsi valore aggiunto per un'isola dal mare bello come quello di molte altre isole siciliane, oltre cioè a essere di fatto la ragione per cui Favignana ha goduto di notorietà in tutto il mondo, ha costituito per molti degli abitanti dell'isola la ragione stessa per sentirsi tali: in quanto loro "memoria collettiva" vivente, "figura del ricordo" annualmente ripresentificata, essa deteneva una straordinaria valenza coesiva e identitaria e dava un senso, altrove non più attingibile, alla loro vita. Costituendosi come icona capace di

* Dipartimento culture e società, Università degli Studi di Palermo

raccogliere e riformulare una eredità culturale tanto per *sé* che per gli *altri*, la *mattanza* era un “marchio”, unico e non riproducibile, un potente e denso “attrattore” che trasmetteva un messaggio inequivocabile. Al di là degli auspicabili effetti positivi sull’economia locale il ritorno della pesca del tonno, sebbene operato secondo diverse modalità, costituisce dunque un momento di straordinaria importanza sociale.

SERGIO BONANZINGA*

Segnali, ritmi e canti della pesca del tonno in Sicilia

(Sintesi)

Non diversamente da quanto accadeva in altri mestieri tradizionali, la pesca del tonno si configurava come un sistema ergologico altamente ritualizzato, in cui i canti, oltre a cadenzare i ritmi del lavoro, assumevano valore propiziatorio e di ringraziamento per l'abbondanza della pesca. Le "cialomi" – dal greco *kéleusma* (grido, battuta dell'aguzzino per i rematori) – presentano sempre struttura responsoriale: alla proposta del solista ("cialumaturi"), che enuncia la parte narrativa del canto, tutti gli altri replicano all'unisono con una formula di risposta mentre compiono lo sforzo di tirare.

Di solito la cialoma è suddivisa in due tempi: il primo, di andamento più ampio, caratterizza la prima fase dello sforzo; il secondo, più serrato, si esegue quando la rete sta per affiorare.

Il contenuto della parte narrativa è in prevalenza composto da espressioni devozionali, ma non mancano testi a tema profano, talvolta caratterizzati anche da espliciti riferimenti erotici.

* Dipartimento culture e società, Università degli Studi di Palermo

GUIDO FALGARES*

Cambiamenti sociali, economici e ambientali nella pesca del tonno rosso in Sicilia

(Sintesi)

È probabile che la pesca del tonno abbia comportato all'inizio il lancio di reti dalla costa, dapprima senza e successivamente con l'uso di piccole barche.

Ben presto le Comunità hanno acquisito la conoscenza delle caratteristiche naturali e biologiche del tonno rosso e hanno, nel tempo, adattato i sistemi di cattura fino alla comparsa della tonnara. Il sistema tonnara, utilizzando la biologia riproduttiva dei tonni rossi, costituiva un'importante risorsa, per realizzare una pesca sostenibile.

Nel 2007 l'ultima tonnara rimasta, "Favignana", ha chiuso.

Con l'industrializzazione della pesca, la domanda del mercato globale e il valore di scambio diventano i principali motori della cattura e del consumo di ABTF.

Tale sistema, crea condizioni ecologicamente e socialmente poco sostenibili: spinge a una pesca eccessiva, richiede più energia di quella ricavata, interrompe il processo riproduttivo del tonno rosso e cancella quella conoscenza ereditata fondamentale per una pesca sostenibile.

L'ICCAT (The International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas): «Il calo di SSB, sembra essere ancora più pronunciato negli ultimi anni. Un collasso nel prossimo futuro è una reale possibilità».

La pesca del tonno rosso non è più una valida fonte di attività economica per le comunità siciliane, se non nelle moderne condizioni industriali.

La produzione industriale, accoppiata con le dinamiche del sistema di mercato competitivo, crea le condizioni in cui diventa impossibile mantenere altri sistemi di cattura (come la tonnara) e ciò a causa del differente metabolismo socio-ecologico che ha creato.

* *Accademico dei Georgofili*

DARIO CARTABELLOTTA*

Le strade e le rotte del tonno rosso in Sicilia

(Sintesi)

L'intervento ha sviluppato gli aspetti normativi più significativi che oggi guidano il comparto. È stata evidenziata la necessità di uno stretto coordinamento tra le attività svolte a livello europeo, nazionale e regionale.

Nel corso dell'intervento sono state presentate alcune iniziative avviate dalla Regione Sicilia per la tutela e la valorizzazione della filiera del "tonno".

* *Dipartimento della Pesca Mediterranea (Regione Sicilia)*

CONCETTA MESSINA*

Attestazione di qualità di prodotto per la tutela e la gestione sostenibile della risorsa tonno

(Sintesi)

Negli ultimi anni, il settore ittico italiano, ha maturato l'esigenza di qualificare il proprio prodotto, per affrontare la concorrenza di altri Paesi, tracciare i processi produttivi e offrire maggiori garanzie al consumatore.

La commercializzazione, infatti, necessita di un notevole intervento di miglioramento del processo e di caratterizzazione della qualità. Tali aspetti sono ancora più importanti per il tonno rosso (*Thunnus thynnus*) la cui qualità, a differenza di altre specie commerciali, è influenzata da numerosi fattori, a cominciare dell'area geografica da cui esso proviene, dal periodo di cattura e dalla manipolazione, con effetti significativi sul suo valore commerciale.

La risorsa tonno rosso è profondamente legata ad aspetti etno-antropologici e culturali della nostra Regione, avendo creato indotti culturali e turistici e lo sviluppo del settore trasformazione, grazie alla produzione di prodotti di nicchia di elevato valore, come la bottarga. Tuttavia, la pesca incontrollata nei decenni passati, a causa della forte richiesta del mercato giapponese, ne ha determinato il collasso, facendo sì che venissero emanate severe misure di controllo della pesca.

Attraverso la valutazione e la attestazione della qualità del prodotto è possibile caratterizzare e differenziare le produzioni di tonno rosso da quelle di altre specie di tonno commerciali di minore valore, come il tonno pinna gialla. La valutazione della qualità, inoltre, è anche uno strumento importante per monitorare l'effetto dei metodi di mattazione, manipolazione e della intera filiera sulle caratteristiche di sicurezza e qualità di prodotto del tonno rosso, fattori di importanza significativa per tracciare il prodotto, a supporto di una pesca sostenibile e di un consumo consapevole.

* Dipartimento di Scienze della Terra e del Mare, Università degli Studi di Palermo. Laboratorio di biochimica Marina ed ecotossicologia, Trapani

ANTONINO GALATI*

La dinamica competitiva dell'Italia nel mercato internazionale del tonno rosso. Quali prospettive per il futuro?

Negli ultimi decenni, la crescente domanda di tonno rosso (*Thunnus thynnus*) nel mercato internazionale, come conseguenza della globalizzazione dei consumi, ha comportato un insostenibile aumento delle catture e la riduzione degli stock nel mar Mediterraneo e nell'Atlantico del Nord. L'introduzione da parte dell'ICCAT di misure, tra le quali i totali ammissibili di cattura (TAC), per garantire una cattura sostenibile dei tonnidi, se, da una parte, ha avuto un effetto importante sulla ricostituzione delle popolazioni di tonno rosso, dall'altra, ha comportato un cambiamento delle dinamiche degli scambi commerciali. Il posizionamento competitivo dell'Italia, terzo più importante paese per le catture del tonno rosso a livello mondiale (11,6% delle catture totali, FAO, 2019), è profondamente mutato come conseguenza di una riduzione più sostenuta delle esportazioni rispetto alle importazioni e di un cambiamento della geografia degli scambi. In particolare, è a partire dal 2011 che si è registrata una erosione del vantaggio competitivo italiano nel mercato giapponese, giustificata in parte da una valuta più debole e da un cambiamento dei mercati di approvvigionamento di tonno rosso del Giappone, e un progressivo aumento del vantaggio competitivo nel mercato maltese, che oggi rappresenta il più importante mercato di sbocco di tonno rosso vivo (destinato agli allevamenti), ma anche fresco e refrigerato.

Sono numerosi i fattori che contribuiranno a delineare lo scenario futuro del mercato del tonno rosso italiano e in particolare le decisioni dell'ICCAT in merito ai TAC, i cambiamenti climatici, che hanno determinato la ricomparsa del tonno rosso nei mari del Nord, l'Accordo UE-Giappone, entrato in vigore nel febbraio 2019, e la dinamica dei consumi.

* Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo